

第22回食の拠点機能充実検討会 委員意見概要

日 時 平成26年1月23日（木）午後1時30分～午後3時30分

場 所 京都市中央卸売市場第一市場 関連10号棟大会議室

出席委員 18名

京都市中央卸売市場協会	会 長	池本 周三（会長）
食育キッチンお料理塾	主 宰	石黒 美江
京都水産物小売団体連合会	会 長	岡本 勲
市民公募委員		川添 智未
京都大学大学院農学研究科	特定准教授	工藤 春代
市民公募委員		櫛田 恵理
京都料理組合	組 合 長	園部 平八
京都市中央卸売市場協会	副 会 長	田中 憲一
（株）日本旅行京都四条支店	支 店 長	中島 信也
京都市小学校給食研究会	副 会 長	中野 洋
京都女子大学家政学部	教 授	中山 玲子（副会長）
京都市中央卸売市場協会	副 会 長	東川 守男
みやこ女将の会	会 長	堀部 寛子
NHK京都放送局放送部アナウンス編成事業	副 部 長	森下 和哉
（株）京都リビング新聞社	統括編集長	山舗 恵子
京都商工会議所食品名産部会		山本 隆英
（株）京都放送ラジオ営業局	局 長	湯浅 勝
京都市中央卸売市場第一市場	場 長	高山 光史

※ 京都市中央卸売市場協会副会長 内田隆委員（副会長）の代理として、京都青果
合同株式会社執行役員近郷野菜統括部長 松本雄治氏が出席。

欠席委員 6名（代理出席含まず）

京都青果小売商組合連合会	会 長	石塚 清三
京都中央農業協同組合	常務理事	大島 正次
京都府漁業協同組合販売部	部 長	黒田 春生
（株）クリップ	代表取締役	島田 昭彦
学校法人大和学園	名誉学園長	田中田 鶴子
京都大学大学院農学研究科	教 授	伏木 亨（専門委員）

議題1 平成25年度「食の拠点機能充実事業」中間報告

議題2 今後の「食の拠点機能充実事業」検討課題

二つの議題について事務局から説明を行い、議論を行った。

- 若年層へのアプローチについては、若者との連携が重要になってくる。京都には大学が多く存在し、それらとの連携をとっていくべきであると前回発言したが、さっそく京都女子大学と協定を締結し、学生を巻き込んだ事業展開がある。中央卸売市場第一市場と京都女子大学との連携については、1月27日（月）にNHKラジオ（ラジオ第一，FM）で生放送させていただく。また、1月31日（金）には京の食文化ミュージアム・あじわい館で同大学学生が開発した学食メニューをテーマとして、学生が講師を務める料理教室が実施される。このように、分かりやすい形で提携・コラボレーションが行われると、マスメディアとしては非常に取り上げやすいので、京都女子大学以外の大学や団体ともこのような事業をどんどん行ってほしい。

また、先日は、観光客の数が減る閑散期の2月に、京都市内の飲食店が限定メニューを新しく考案したということを、番組の特集で取り上げた。市場と飲食店・小売店との提携・コラボレーションを行ってはいかがか。

- 京都女子大学の学生達には、市場の皆様の御協力のもと市場見学をさせていただいた。その中で、食材の鮮度の見分け方や食品流通に係る安全確保の方法等たくさんのことを学び、従来とは全く異なる視点で食材を使って調理することができ、普段の講義や研究にも活用できると思われる。学生にとって得たものは大きく、今後のラジオ放送やあじわい館料理教室等を用いて、若い学生向けにどんどん発信し、次世代への啓発活動につなげていきたい。

また、1月29日（水）には京都新聞で、学生が市場見学を行った様子等を学生が記者となってつくった記事が取り上げられるので、御覧いただきたい。

- 若者には既成概念が少ない。学生には、「知らないからこそできること」がたくさん見受けられる。食の海援隊・陸援隊会員事業については、市民の中にまだまだ知らない人が多そうである。広報を頑張してほしい。

人が料理を学ぼうというきっかけは、結婚するときに多い。結婚を機に料理を勉強する…等をテーマとした、カップル・夫婦向けの料理教室を開催してみてもどうだろう。

- 歳をとると様々な経験から美味しいものが分かってきて、食についての興味も湧いてくる。若い世代では、金銭面の問題により食についてのこだわり等が少ないかもしれない。若い世代の中には、料理を知らないから作ることが出来ない・苦手な人がいると思うので、20～30代をターゲットとした食の基礎を学ぶことが出来る事業を実施してみるのはどうだろうか。

○ 料理組合では、「大人への食育」が重要であると認識している。この度「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたが、和食は「京料理」に限らず、全国各地の「家庭料理」「郷土料理」も含まれる。家庭料理、郷土料理の普及や啓発については、全国の自治体等に頑張っていただきたいと考えている。

和食の普及活動は、海外発信も大切ではあるが、和食の根の部分である「一汁三菜」すなわち「朝ごはん」の国内向け普及も重要となっている。

「子ども向けの食育」については、その重要度が認められ、学校現場等さまざまな場所で行われるようになってきた。しかし、それら子どもの親世代が食材や料理についてあまり知らないというケースは少なくない。

京都市では、京料理は京都をつなぐ無形文化遺産として登録されたが、そこからの普及活動が大切になってくる。京の食文化ミュージアム・あじわい館での料理教室や講演会に料理組合からも協力させていただいているが、それらはすべて大人向けのものとなっている。大人への食育を進めて、料理を食べる側はもちろん、作り手を育ててほしい。

○ 食の海援隊・陸援隊会員事業について、会員の入会状況についてみると、2年で会員をやめてしまう会員が多いようである。逆に、3年間継続して会員となっている人には、4年目以降も継続して会員となっている人が多くなる。個別の事業についてのアンケートでは満足度は非常に高く出ているが、会員事業全体についての意見をアンケート等で募り、会員を継続せずにやめてしまう理由を調査する必要があると考えられる。現在の数少ない20～30代の意見を聞いてみるのもよいだろう。会員の声を探ることが事業改善に役立つように思う。

また、現在の取組は、食材やその産地、料理等に重点があるように見えるが、中央卸売市場自体の機能について、例えば中央卸売市場がどのような役割を果たしているのか、ないとどうなるのか、という、食品流通において重要な役割を果たしていることを今以上にPRしていくべきであると感じた。

(事務局)

● アンケート等で意見を募ったわけではないのであくまで想像にいなってしまうが、事業の内容に変化があまりないため、2年で会員をやめてしまう人が多いのかもしれない。従来、個人に重点を置いてアンケートや継続年数を調べていないため、調査方法について再検討していきたい。

また、中央市場自体のPRについては、生活インフラであることをより前面に出していく方法を重々に検討したい。

○ 親子で参加できる事業に加えて、子どもが祖父母と参加するような事業があってもいいと思う。

若者の取り込みについては、最近の学生はボランティアに興味を持っているので、運営スタッフとして参加してもらう場をつくってみるとよいかもしれない。

また、食文化にはそれぞれの地域性が出るため、それらを比較するようなことをしてみるのもいいだろう。

○ 本検討会の委員になるまで、食の海援隊・陸援隊会員事業について知らなかった。とてもよい事業であると思うが、広報をより頑張してほしい。

また、人口比率において高齢者が非常に多く、時間を持て余す人も多いので、休日に家族で参加できるイベントを増やすことを考えてほしい。現在は個人での会員制度となっているが、家族単位で加入できるファミリー会員制度等、制度に幅を持たせてみるのも良いだろう。

○ あじわい館料理教室の主催料理教室には、和食の料理教室はたくさんあるが、洋食等それ以外の料理教室が少ない。また、いろいろな料理の試食をしたうえで、それらの料理の作り方を指導するような料理教室を実施してみたいか。自分で食べて美味しいと感じたものの作り方を知りたいと思う人は多いと思う。

○ あじわい館料理教室等のPRについて、まずはアクセスの良さが一番大切な条件であると思う。京都駅からの直通バス等を検討してみたいか。また、リーフレットの配架場所については、例えば子どもの習い事の送り迎えをする親の待機場所等、手に取ってもらいやすい場所を再検討してみたいと思う。

食の海援隊・陸援隊会員の夫婦、家族での参加についてであるが、最近は女性の所得が高くなってきているので、女性の参加費用を男性よりも低く設定する必要はなく、逆に料理教室等の事業では女性よりも男性の参加費用を低く設定し、男性にお得な事業であると認識してもらうことも考えてみてはどうだろう。

また、施設の利用に際しては、ロッカールームがあると女性や子ども連れにとっては非常に使いやすいと思う。

○ 食の海援隊・陸援隊会員事業の年会費を上げて、事業の参加費を下げることを考えてみてはどうか。その方が、参加がしやすいように思われる。

子育て中の若い世代は、いそがしいかもしれないが、時間がないわけではない。あじわい館には、ちょっとした時間の隙間に訪れてもらったり、利用してもらうような施設を目指してほしい。

広報の仕方については、リーフレットをいろいろな場所に配架する必要があると思う。市民しんぶんやG o G o土曜塾は手に取ってもらいにくい。

学生の取り組みについては、最近の学生はいそがしいので、個人がこのような事業に参加するのは難しいだろう。ニーズがあるボランティアや慈善活動のようなものと結び付けると、学生にもきてもらいやすいと思う。

○ 私自身、食の海援隊・陸援隊会員になって2年になる。なかなか自分達で企画して食にまつわる旅行をしたり、料理教室を探したりということはしばらくないので、よい企画であると思う。予算等限りがあるかもしれないが、もう少し事業の参加人数や回数を増やすことができればなおよいと思う。

しかしながら、事業内容が若者向きではない。高齢の会員が多くなっている現状は仕方ないと思う。若者の取り組みを検討する場合は、特に食品や料理について専攻している学生をターゲットにすると思う。

会員募集の通年実施のあり方については、不公平感はあるかもしれないが、現在行っているような、会員期間が短くなることを了承してもらったうえで募集期間終了後も随時会員になることができる制

度でいいと思う。そのためには、今以上の魅力のPRが必要となってくるので、努力してほしい。

現在の広報は、主に市民しんぶんに重点を置いたものになっているが、町内会に所属していない人には市民しんぶんが届かない。リーフレットの配架方法等効果的な周知の仕方を検討してほしい。

今年度の新規事業である食の海援隊・陸援隊会員向けの「あじわい館調理実習室利用割引券」の配布、調理実習室を借りてまで料理教室を開催したいという会員のニーズが少ないことと、そもそもあじわい館調理実習室は市民が利用しやすい土日に市や府の主催事業での使用機会が多く、借りることができないという2点から利用がない状態にあるのではないだろうか。会員のニーズの所在を再調査し、例えば「あじわい館料理教室参加割引券」の形式に差し替えてはいかがだろうか。

会員に配布している地域の小売店で使用できる御利用券についても、個人商店で買い物をすることを促進する仕掛けがないと利用率は伸びない気がする。

- 子どもが食について興味をもつときというのは、単に「おいしいから」という理由ではない。大切なことは「体験」である。小学校出前板さん教室や子ども市場見学会、子ども料理教室といった本事業の取組は、とてもよいものであると感じる。しかしながら、限られた学校、限られた学年にしか実施することができないのは非常に残念である。

小学校給食研究会では、毎年「親子チャレンジクッキング」という事業を実施しているが、多くの応募をいただいている。そのような料理教室を行うことで、家庭での料理の機会を増やすことができる。また、食材に触れるという面では、農業体験も非常に効果的である。苦手な野菜でも、自分で育てて調理したものならば食べることができる。子供にとっては、さまざまな体験の積み重ねが大切なことである。学校現場だけではなかなか多くの経験をさせてやれないのが現状なので、子どもが食について学べる機会がいろいろな場所にあるとよいと思う。

- 食の海援隊・陸援隊会員制度については、人気事業である「産地支援活動」の応募者に制限をかけたり、継続年数が長い会員を「永久会員」とするような制度はどうだろうか。

現在、食彩市での全日本・食学会のキッチンカーイベントでは、有名料亭の料理人によるワンコイン料理の提供を行っているが、市民が家でも手軽に作れる料理の提供を検討してみてはいかがか。

- 食の海援隊・陸援隊会員を増やすためには、会員から事業について周囲の人に発信していくことが必要であると思われる。

食の拠点機能充実事業は市場を市民に知ってもらうために始まったものであるが、開始当初に比べて、閉鎖的であった市場は市民に対しても開放的になり、業界として携わる仕事も食育等幅が増えてきた。普段は本事業に実施側として携わっているため、今回の検討会でいただいた御意見は非常に勉強になった。

一つ課題であると感じているのは、食の海援隊・陸援隊事業の産地支援活動についてである。海援隊ツアーと陸援隊ツアーの2回を実施しているが、現在は産地を支援するために実施しているというよりは、産地見学・旅行という意味合いの方が強くなってしまっている。以前のように、産地から京都へ食材を流通させてもらうためのお願いの意味も込めて実施するべきなのではないか。

○ 京都水産物商小売連合会では、毎月1回あじわい館で「魚さばき方教室」を実施している。市民には魚のさばき方や、刺身は切りたての方がおいしいという豆知識等を学んでもらい、とても好評である。参加者の募集の仕方やスタッフの手配等、実施に関する課題はあるが、今後とも継続して実施していきたいと考えている。

○ 市場の役割について市民に知ってもらうことは、非常に大切なことであると思う。我々業界が普段行っている業務がどのように市民生活に関わり、支えているのかについて、もっと知りたいと考えている。

あじわい館については、平日に調理実習室の空きがあるということなので、観光客向けのコンテンツを考えてみてはどうか。

食の海援隊・陸援隊会員の産地支援活動「陸援隊ツアー」については、実施が毎年平日となっているため、土曜日、日曜日等一般的な休日の実施を検討してみたい。

○ 本日いただいた意見を踏まえて、本事業がよりよいものになるように検討し、実行してしきたいと考える。次回検討会でまた御報告させていただく。今後ともよろしくお願い申し上げます。

○ 若い世代の取り込みとして、本研究室の学生には食の海援隊・陸援隊会員事業について紹介をしたり、会員になることを促している。他学科の学生へのPRについても積極的に取り組んでいきたいと思う。

京都女子大学の学生食堂では、学生が考えたメニューの販売を期間限定で行った。毎日販売してすぐに売り切れてしまうほどの人気であった。販売期間中に京都市中央卸売市場のPRポスターやのぼりをお借りして展示していたが、学生達は「中央」という意味があまり分かっていないようであった。食の流通や安全・安心についての取組について、学生達に意識させるよいきっかけになったと思う。

日本で最も長い歴史を持つ京都市中央卸売市場が、食材や食文化の普及に取り組むことは非常に意義深い。今後ともますます本事業が発展していくことを願っている。