

令和6年度 京都市民健康づくり推進会議「食育推進部会」摘録

<開催日時>

令和6年12月6日(金) 午後2時～午後3時15分

<開催場所・形式>

Zoomによるオンライン開催

ハートンホテル京都 2階「高雄」

<摘 録>

1 開会挨拶 京都市保健福祉局健康長寿のまち・京都推進室長

2 出席者紹介等 事務局

3 議 事 進行 食育推進部会長

(1) 「京都市 健康長寿・口腔保健・食育推進プラン」に基づく取組について

○機関・団体等 ○部会長 ●事務局

●事務局	(資料に基づき説明)【資料4-1】、【資料4-2】
○部会長	コロナ禍後、様々な食育活動が活発になってきていることが分かった。イベントの京ベジFESTAにはどのような方が参加されていたのか。
●事務局	市民の方が主だが、昨年度と比べると、外国の方が増加したように感じた。

(2) 意見交換 テーマ：食育推進に係る令和5・6年度の取組について

○学校指導課	京都市の小中学校では、伝統文化を受け継ぐ、京都市ならではの食育の推進を目指し、NPO法人や様々な団体の協力を得て食育を展開している。 まず、日本料理に学ぶ食育カリキュラム推進事業として、日本料理アカデミーと共同し、平成17年度から約20年にわたり、料理人の方による食育授業を実施している。毎年、市内小学校のうち10校程度を2年間指定し、5年生の家庭科の授業において、昆布だし、合わせだし、吸地の3種のうま味を飲み比べながら味わい、食の大切さを体験的に学んでいる。1年目はアカデミーの料理人による授業、2年目以降は教員もしくはだしの先生が継続的に実施し、取組の拡大、定着を図っている。この食育授業は、食育指導員にも授業アシスタントとして、支援していただいている。また、食育指導員の中でも、授業アシスタントを経験し、教育委員会による研修を受講された方は「だしの先生」として食育授業の中で活動してもらっている。だしの先生は、現在67人登録があり、家庭科の授業で、児童に対してだしの取り方を教えることや、だしを使った料理の実演等の指
--------	---

<p>○日本料理アカデミー</p>	<p>導をしてもらっている。令和5年度は、27名のだしの先生に活動いただいた。</p> <p>令和2年度からの取組として、昆布とかつおを小学校に配分しており、家庭科の授業で使用している。令和6年度は全小学校の95%の学校に配分している。残りの5%は地域の料理屋から昆布とかつおをいただいている状況。</p> <p>この他、京都青果合同株式会社との連携による、野菜や果物の栽培・収穫・調理を通じて、食に対する興味、関心を高める取組や、中央卸売市場協会による料理教室等も小学校で実施している。</p> <p>食育指導員の養成には、1期生から携わっており、その過程を見てきている。日本料理アカデミーで活動を行っている料理人では、10年に1回程度しか同じ小学校を回ることができないので、食育指導員やだしの先生が、我々が実施した後を引き継ぐように体制づくりを進め、ようやく全校に展開できてきた。何よりも、京料理や京の食文化を子供たちが理解し、食の大切さを学んでもらえるような入口になればという思いで実施している。また、我々が、生産者や、最終的には健康ということを意識しながら行っていくことで、小学生に理解してもらえればと思う。今後も、教育委員会や京都市と協力しながら実施していきたい。</p> <p>現在、食育指導員が認定者数452人で、登録数が237人と、半数近くが辞退している。今年度も応募者が定員数の2倍近くあったにもかかわらず、既に4名辞退している。応募の段階で食育指導員活動の説明を行い、申込時に選考するようなことはできないか。社会情勢の変化や家庭の事情で継続が困難となることは推測できるが、認定した食育指導員をうまく活用できるような仕組みを構築されてはどうかと、思った。</p>
<p>●事務局</p>	<p>御指摘のとおりで、課題と認識している。どのような仕組みがよいのか検討を重ね、食育指導員が活発に活動できるように支援していきたい。</p>
<p>○食育指導員</p>	<p>現在、だしの先生として登録しており、小学校から依頼があった際は、学校の先生と打ち合わせを行い、だしの授業を行っている。日本料理アカデミーの方が1年目に学校で伝えていただいたことを、2年目以降も継承するようにしている。授業では、ほんものの昆布とかつおを使用し、ほんもののだしの美味しさを子ども達に伝えている。ほんものに触れことにより、子ども達の目が生き生きとして、多くの気付きを得ていることを、肌で感じるができる。そのような中で、私たちも日本の食文化を伝えるようにしている。</p>
<p>○体育健康教育室</p>	<p>教育の中では、子どもが主役の健康づくりとして、小学校の中で食育を進めている。</p> <p>1つは、給食における指導である。安心・安全な給食を提供しながら、給食の中でもこんぶや削り節を使用し、子ども達がほんものの味を毎日味わうことで、</p>

	<p>味覚教育ということにつながっている。また、手作りを基本とし、供給可能な地産地消の食材を使用している。</p> <p>だしの授業においては、栄養教諭が授業内容を把握することで、5年生の担当教諭が変わったとしても、カリキュラム内容に対応できるようにしている。</p> <p>給食の食べ方の指導として「噛むこと」について、今年度から栄養教諭の中で研究し、全市の栄養教諭に公開授業を行い、「正しい噛み方」の指導ができるようにしている。</p> <p>子ども達の課題に対応すべく、「噛むこと」や「減塩」、「野菜摂取」、「朝食摂取」に関して指導を行っている。</p> <p>もう一つの食に関する指導としては、個別的な相談指導がある。「若年やせ」や「生活習慣病」、「肥満」を未然に防ぐことで、成人期における生活習慣病の発症予防につながることを目的としている。食に関する健康課題を持っている児童に対して、栄養教諭が中心となり、校内や家庭で連携をとり、その子ども達に成長曲線を用いながら、望ましい食や生活習慣について指導している。</p>
○京都市小学校校長会	<p>小学生にとって、食というものは興味の対象であり、大切なものであると感じている。学校給食は年間197回あり、経費を抑えつつも、地産地消の要素も織り交ぜながら栄養価の高い給食を提供している。昨今、材料費の高騰により、栄養教諭には苦勞をかけていると思うが、引き続きお願いしたい。</p> <p>だしに関する食育は、取組当初はどのように実施すればよいかと担任も悩んでいたが、日本料理アカデミーの方や栄養教諭が工夫を凝らしながら、子ども達に身近な形として、届けてもらえておりありがたいことだと思う。</p>
○JA 京都中央	<p>(資料に基づき説明) 【資料5-1】、【資料5-2】</p> <p>本日は2つの報告をさせていただく。管内では「京都なす」が産地として有名であるが、夏場の野菜づくりが難しくなっていることから、新たな産地づくりの取組として、京おくらを2019年から作付けを始めている。おくらは暑い夏に耐えうる農産物として将来有望な品目であり、健康野菜として注目されている。2019年からJA職員が自ら栽培を始め、昨年では28名、今年は30名まで生産者が拡大し、面積は1ha、出荷量は13t、販売金額1,500万まで成長した。</p> <p>京おくらの取組には、京都市をはじめとして各方面からの助成金を活用しながら、今年度は様々な取組を行った。まず、京都光華女子大学との取組では、京おくらのレシピ作成を行い、試食会を開催した。また、市民への認知を高めるための、京おくらのイベント開催や産地見学を実施した。また、労働力不足の課題解決のため、京都市保健福祉局とは農福連携を行い、生産における体制強化につなげることができた。環境政策局と株式会社 Mizkan Holdings の連携協定による取組の一環として、もったい菜漬けレシピの中に京おくらのレシピを作成し、京お</p>

	<p>くらの認知拡大につなげるとともに食品ロス削減にも貢献いただいた。</p> <p>次は、米の生産に係る取組についてである。異常気象によるコメの品質低下が大きな問題となっている。2010年には高温が原因となる、白未熟粒が発生し、1等比率が2.7%となった。その後、改善はしていたが、2015年以降は再び品質低下が起こっている。これまで10数年間、高温耐性品種である「にこまる」の生産を行っているが、「ヒノヒカリ」と比べると味の薄さを指摘され、普及が難しかったが、米の品質保持のため昨年度から作付け拡大を行い、学校給食に提供を行っている。京都光華女子大学と連携した取組としては、「にこまる」と「ヒノヒカリ」の食味官能試験実施し、外観・香り・味・粘りを評価したところ、ヒノヒカリと遜色なく美味しいことが立証された。今年も高温の影響を受けており、「ヒノヒカリ」の1等比率は2.0%と大打撃を受けたが、「にこまる」は75.1%とその差は歴然となった。生産現場では、品質の良い米を食べていただくために、新たな高温耐性品種の生産に力を入れて取り組んでいる。</p>
○農林企画課	<p>未来の農業サポーター育成事業として、市内小学校において農産物の栽培・収穫の体験や農産物を使用した食味体験を行っている。体験を通して、地元の方との触れ合いや都市農業への理解を深めていただいている。九条ネギ等の栽培・収穫体験を行っており、昨年度は市内4校、今年度は5校で事業を活用している。</p>
○保育園連盟	<p>(資料に基づき説明) 【資料6】</p> <p>令和5年度実施報告として、保育園職員を対象とした食育研修会を年2回実施し、幼保総合支援室との共催研修を年3回実施した。また、食育活動記録(冊子)の作成や保育所レシピの紹介も行った。</p> <p>昨年度は、「民間保育施設給食・食育の取組に関するアンケート」を実施した。アンケート実施に当たり、上越教育大学大学院の野口先生に助言いただいた。アンケートではコロナ禍においてどのように各園が取組を行ったかという調査も行った。令和6年度も、昨年度に引き続き研修会を実施していく。</p>
○幼保総合支援室	<p>公営保育所と民営保育園(所)の食育を共有しながら、各保育所の創意工夫のある活動を学ばせていただいている。公営保育所では、手作りの給食という点を大切にしている。また、旬の食材を使用し、和食を中心に主食・主菜・副菜を揃えたバランスを意識した給食を提供している。食材によって、食べる、食べないということが、乳幼児期の特性であるが、色々な食材を取入れることを意識している。</p> <p>具体的な食育としては、就学を見据え、骨のあるさんまを食べることや、農作物の栽培活動等を行っている。令和5年度からの取組として、献立内にもう1口メモを掲載し、食育に関する情報提供を行っている。その他、保護者支援の一環として、栄養だよりによる栄養情報の提供や食習慣チェックによる子供の食事の</p>

○市民公募委員	<p>振り返りの促しを行っている。</p> <p>本日の報告により、着実に事例が積みあがってきており、心強く思った。京都市は大都市の中では農業に近いところにあると思っている。その中で、JA 京都中央における気候変動に対する取組を聞き、我々も勉強していかなければいけないと感じた。水産側からでは、京都市中央市場にある水産棟見学エリアは、大変魅力的な施設であるため、色々なところで広報されてはどうかと思った。</p>
---------	--

(3) 「京都市 健康づくり・口腔保健・食育推進プラン」に関するアンケート調査の実施について

●事務局	<p>(資料に基づき説明)【資料7】</p> <p><意見等なし></p>
------	---

(4) 「京都市民健康づくり推進会議」に関する委員の任期及び委嘱について

<p>●事務局</p> <p>○日本料理アカデミー</p> <p>●事務局</p>	<p>(資料に基づき説明)【資料8】</p> <p>委嘱状は、まず団体に対して発送されて委員の選出を行うのか、個人宛になるか教えていただきたい。</p> <p>3月頃に、団体に推薦依頼という形で事務局から連絡を行い、その後、団体から1名選出いただき、委嘱の手続きを行う予定である。</p>
---	--