

平成26年度第4回小金井市食育推進会議 会議録

日 時 平成27年2月17日(火) 午後2時00分～午後4時10分

場 所 保健センター 1階 大会議室

出席委員 11人

会 長 南 道 子 委員
委 員 酒 井 文 子 委員 齊 藤 幸 穂 委員
委 員 鈴 木 祥 江 委員 高 木 有 希 委員
委 員 鳥 羽 浩 子 委員 松 嶋 あおい 委員
委 員 島 崎 聡 子 委員 菊 谷 武 委員
委 員 土 屋 直 己 委員 松 井 大 平 委員
委 員 吉 田 千 晴 委員

欠席委員 4人

雀 部 かおり 委員 渡 辺 悟 委員
柿 崎 健 一 委員 志 田 尚 紀 委員

事務局職員

健康課長 高 橋 啓 之
健康課健康係長 中 島 明 美
健康課健康係主任 千 葉 祐 生
健康課健康係主事 田 中 昌 子

傍 聴 者 0人

(午後2時00分 開会)

○南会長 では、皆さんそろいましたようなので、平成26年度第4回「小金井市食育推進会議」を始めさせていただきます。

まず初めに、委員の出席と配付資料を事務局のほうからお願いいたします。

○高橋課長 本日の委員の出欠でございます。雀部委員、渡辺委員、柿崎委員、志田委員の4名の方から欠席の御連絡をいただいております。現在、会場におきまして11名の委員の方が出席となっておりますので、過半数以上出席いただいておりますので、審議会としては成立することを御報告させていただきます。

続けて、資料の説明をさせていただきます。

本日、机上に配付させていただいたものとして、まず、次第です。

保健所の「『野菜メニュー店』を募集します」の御案内。

「平成26年度優れた『早寝早起き朝ごはん』運動の推進にかかる文部科学大臣表彰について」をお配りしています。

また、本日、追加の資料として多摩府中保健所さんのほうから「かくれ嚙下障害」のパンフレット。

口腔リハビリテーション多摩クリニックのパンフレット。

ジーシーサークルの冊子でございます。部数に限りがありましたので、欠席されている委員には配付しておりませんが、出席されている皆さんの机上には配布させていただきました。

資料については以上です。不足等ございましたら、事務局のほうにお願いいたします。

○南会長 ありがとうございます。

では、議事に入る前に、事前に配付された前回の会議録について、訂正などある方はいらっしゃいますでしょうか。

事務局（案）でよろしい方、挙手をお願いしたいと思います。よろしいですか。

それでは、皆さまから挙手をいただきましたので、事務局のほうで情報公開ということで進めさせていただきますと思います。よろしく申し上げます。

続きまして、意見・提案シートについて、事務局から報告をお願いいたします。

○高橋課長 きょうまでの間で、特に意見・提案シートの提出はございませんでした。

以上です。

○南会長 ありがとうございます。

では、本日の議事についてですけれども、次第のとおりで「（1）食育推進計画の各論について」と「（2）総括及び食育コーディネーターの任命に向けて」についてです。

それでは、1番目の議事に入ります。「（1）食育推進計画の各論について」「①生涯にわたるライフステージに応じた食育推進」についてですけれども、本日は口腔リハビリテーション多摩クリニックの菊谷委員に出席していただいているので、計画では高校生から順番にということだったのですけれど

も、前後しますが「高齢者、障がい者の食育推進」についてということで、まず始めて、早く終わりましたら「高校生から成人の食育推進」についての順番で審議したいと思います。

それでは「高齢者、障がい者の食育推進」について、事務局から説明をお願いいたします。

○千葉主任 それでは「高齢者等の食育推進」について、食育推進計画に掲載されている内容を簡単に説明いたします。

計画をもし、お持ちでない方がいらっしゃいましたら、余部がありますのでお申し付けください。

それでは、食育推進計画の20ページをごらんください。

前期の食育推進計画においては、国、都、市ともに次世代を担う子どもたちへの食育に重きを置き、さまざまな取り組みを行ってきたところです。食育はライフステージごとにさまざまな能力を習得し、生涯を通じてその力を発揮していくことが重要であるという考えから、今期の食育推進計画に新設されたものです。

具体的な取組としまして「イ 高齢者、障がい者の食育推進」では4つの事業を掲載しております。特定健康診査や成人歯科健康診査を通して定期的に食と健康への意識改善を図る取り組みが行われております。また、かかりつけ歯科医の紹介や、安否確認を兼ねた食事の配達を行うといった支援も行われております。

事務局からは以上です。

○南会長 ありがとうございます。

続きまして、小金井歯科医師会から参加いただいている菊谷委員から、クリニックでの取り組みについて紹介していただきたいと思います。

よろしくお願ひします。

○菊谷委員 私どものクリニックは、3年前の10月に小金井市にお邪魔をして、東京の飯田橋にあります隣は30階建て、40階建てのビルに囲まれて、食べることを支えるための診療をしていたのですが、けれども、私たちは子供が食べることの支援も、大人が食べることの支援も、いずれも我々だけに行くものではなくて、さまざまな職種の方々や、さまざまな事業部署との連携になっていくのですが、実は、東京都千代田区富士見町というのは、学校がいっぱいあるところで、急性期の病院で500床、1,000床の日本で有数の病院が林立しているようなところなのですが、余り住んでいる人がいるところではなくて、いま一つやっついておもしろい場所ではなかったです。

我々が診療を始めたのが、さかのぼること多摩クリニックができる前の10年ぐらい前だったものですから、病院の中の設備としても私たちには十分スペースがなく、患者さんはふえる一方で、スペースもないということで、この多摩クリニックという名称で、御存じのことだと思ひますが、大学の学生向

けのグラウンドがあって、その一角に新しいクリニックをつくって出てきたということになっています。

開院して2年半がたって、今、ちょうど3,500人ぐらい患者さんが来て、それだけ食べることに悩まれている方が多いということです。2年半で3,500人、半分が訪問診療、半分が外来診療ですね。

このグラフにありますように、75歳以上の方が約半分で、緑が65歳から74歳ですね。だから、高齢の方が多いというのは皆さん、想像にかたくないと思うのですが、実は20%は子どもたちです。外来患者さんの半分以上は子どもたちで、例えば土曜日になると、今、3歳児検診がありましたけれども、うちのクリニックも駐車場がいっぱいになるぐらい、親御さんに連れられた子供たちがいらしている状況です。

食べることが難しくなる人は、男性、女性イーブンだということがわかります。後ほど少しお話をしますが、イーブンであるけれどもというところが実はあって、基本的に障害を持っている方、つまり、何らかの病気がベースで食べることが困難になっている方なのですが、脳血管疾患、例えば脳出血とか脳梗塞といわれる方が4分の1です。

オレンジが認知症です。認知症の方は食べることに非常に大きな問題が出てきます。1つには食べ方がわからないのです。食事がわーと置いてあると、一体どれを食べたらいいかわからなくて、食べ始められないのです。あとはがっとなら食べてしまったり。あと、多くの認知症のものの病気が体が動かなくなる病気なので、ゆくゆくはかむことも飲み込むこともできなくなって、認知症本来の判断力の低下から起こる食べる問題と同時に、運動障害から来る食べる問題というのがこの多くなるので、実は非常に多い。

そのほか、お子さんの病気で多いのは、ダウン症の方が非常に多いですね。ダウン症のお子さんだけで200人うちに来ています。ダウンのお子さんも非常に食べることにいろいろ問題を抱えているのですが、なるべく早い段階でうまくかかわってあげることによって、障害をある程度乗り越えられることがわかっていて、ですが、何となく食べていた人たちはやはりダウンのお子さんは40～50歳になると非常に加齢現象が激しく、そのあたりに窒息事故を起こしたり、肺炎を起こしたりということで、大きな問題になるので、なるべく早くさまざまな御指導をさせていただくということですね。

そのほか、パーキンソン病とかは御存じだと思いますが、筋萎縮性側索硬化症、ALS、この間、氷水かぶりでも有名になりましたが、あのような御病気、体が動かなくなる病気のほとんどがかむことの障害、飲み込むことの障害を引き起こす。

子供たちの指導室というのは、こういう床なのです。このぐらいの部屋が3つぐらいあって、床暖房

が効いていて、2歳、3歳になっても首が据わらないお子さんたちです。首が据わらない子はかめないのですけれども、首が据わらないので、体をがっちり固定して訓練をするので、椅子の上からなのです。

高齢の方の場合は、施設への訪問や在宅への訪問が非常に多くなります。今、月に130件ぐらい在宅の訪問、それと、施設の入居者さんだと月に600人ぐらい外に出かけて行って、今も3チームが外に出ていますね。

こういう取り組みは実は多分、世界的にも非常に珍しく、もちろん日本で唯一なので、マスコミとかでも非常に取り上げていただいて、先ほどもお話がありましたが「プロフェッショナル」という番組では、我々と同じような仕事をしている、彼女は栄養士なのですけれども、栄養士が在宅訪問をして食事のつくり方とか栄養指導とかをするのですけれども、日本で一番すごく先進的にやっている中村育子さんという方が「プロフェッショナル」という番組に出ていたときに、私たちとの連携のシーンも出していただいて、出ていたねと言われていました。

そのほか、こんな番組とかこんな番組とか、これはこの間の12月。

ここでも、在宅での食べることの問題は話題になっていて、さすがに「クローズアップ現代」は緊張しました。この番組は生なのですよ。一発撮り。目の前で時計が7、6、5、4、3、2となっていくから、素人に向かってその中で話を終わらせてくれというのです。

このとき、私がスタジオに入った日が安倍首相が衆院解散をぶち上げた日で、実は結果的に生にならなかったのですけれども、自分の中では生でしゃべったのです。自分が流れているつもりでしゃべっているのですが、結局、安倍さんの緊急記者会見が入ったために、私のシーンは2週間後ぐらい流れたのです。見事に30分の間にまとめるという技術はすごいなど。2時間前にスタジオに来いと言われて、最初の1時間でNHKが取材したビデオを見せられて、こういうビデオを流しますからと言われて、次の1時間で国谷さんが出てきて、先生、何をしゃべりますかと言われて、1時間打ち合わせして、では本番ですと、ちょっと私にはきつかったですね。自分のところを取材されたのをやるのではないというつらさもありました。どうでもいいのですが。

うちのクリニックの1つの特徴に、クリニックの中にキッチンがあるのです。多分、この保健センターにもあると思いますが、お料理教室をするためのキッチンを模して、アイランド型のちょっとしたマンションのスペースのような雰囲気にして、食器一式があって、そこでこうやって介護食教室、離乳食教室をやります。

ここにお集まりの皆さんが全部女性。介護食教室なのですが、それこそ市報に載せてもらったりして集めた介護食教室なのですけれども、全部女性だということに実は大変な問題があって、嚥下障害になる人は男性、女性イーブンだと思うのです。嚥下障害は訓練をして治るというイメージよりも、本人

の機能に合った食形態をどう提案して食べていただくかとか、本人の機能に合わせて姿勢をどうするかとか、よくなるイメージよりも合わせていくイメージのほうが強いのです。食事を上手に本人の機能に合わせてつくるといっているので、生きるか死ぬかが決まるぐらい、食べられるか食べられないかが決まるぐらいとても重要なのですが、そういう料理のつくり方を教えるよといってもほぼ女性しか来ないのです。でも、私たちが在宅に行くと、男性に介護を受けている女性はいっぱいいるのです。配食サービスを受けて、もらって、それを適当に口の中に放り込んで食べてもらっている。

うちの栄養士が、開院して1年後ぐらいにいろいろデータを出してきて、先生、我々の取り組みの成果が上がっていますみたいに出てきたのです。例えば脳卒中とか、我々は歯科なので、口の中のがんの患者さんは訓練したり栄養指導することによって体重がV字回復していくのですが、例えばパーキンソン病とか認知症という、もとの病気が悪くなる病気の場合は、幾ら指導しても、底を打つことはあってもよくなるのは難しいです。それと同時に、先生、どうも動きが変なグループがいますと言って、データを見せてもらったら、みんな女性だ。つまり、男性に自宅で介護を受けている女性の体重が上がってこないのです。

いい例が、頸椎損傷、首の損傷で胃ろうの方、栄養が胃から直接チューブで入っている方がいて、おうちに行ったときに、車に乗りながら、頸椎損傷で何で嚥下障害が起こるのだろう、首からは動かないけれども首からは動くはずと、素人考えでもそうなのですが、実際におうちに行くと、ベッドがあって、そこに女性が横たわっていて、先生、どうもありがとうございます、きょうはお忙しいのに済みませんなどと言ってくれるわけですよ。つまり、私が来たことも認識しているし、流暢にしゃべるといことは、頭もしっかりしているし、口も動くわけで、食べられないわけがないだろうと。

78歳の女性が83位の御主人に介護を受けているのですけれども、御主人、奥さん、食べられるでしょうと言うと、食べられるよ、でも、食べていない。つまり、御主人が全く料理の腕がなく、御主人のところへ運ばれてくる配食サービスの本当に食べられそうなものを口の中に放り込んでいるだけ。

後ほどお話をしますが、介護食をお伝えして、こういうのがある、いいでしょう、レトルトだからすぐ食べられると言って、よさそうだな、どうやって食べるのだろう、それは離乳食とは違うのかと。これは大きな問題なのですけれども、離乳食を知らない国民はいなくても介護食を知らない人たちはまだまだいっぱいいて、介護食というのをお示ししたら、離乳食と違うのかとおっしゃる。どうやって食べるのだと。電子レンジでチンですと。そうか、いいな、でも、俺は電子レンジを使ったことがないと言うのです。83歳のお父さんが、おうちにはこんな立派な冷蔵庫と立派な電子レンジが置いてあるけれども、全部それを奥さんが使っていた。

確かに冷蔵庫をあけさせていただくと、ウーロン茶のペットボトルが1本入っているだけ。電子レン

ジのコンセントは下から抜けている。そういうところで介護を受けているのです。

でも、何とかおうちで暮らしている人たちがいて、この辺、調理をしない世代の男性たちに介護食をどう伝えていくかというのがすごく大きな課題。私たちもいろいろな提案をする過程において、男性が指導の対象になったときに大変苦労します。

これはちょっと古いのですけれども、1年ぐらい前にやっていたさまざまな介護職教室のテーマです。とろみ調整食の上手な使い方とか、ゼリー食の展開、簡単につくれるソフト嚥下食、ユニバーサルデザート、食べる機能と離乳食、高齢者の脱水予防、こんな題で地域に向けて発信して、介護食教室を今もやっています。

さまざまな教室をやったりしているのですけれども、食育の1つの特徴に、介護食の売店があって、300種類ぐらいの介護食が置いてある。これも日本一。普通、イオンとかイトーヨーカ堂とか大きなところに、大体このぐらいの介護食コーナーは大型スーパーならどこにでもあるのです。でも、月当たりの売り上げは1万円。ほとんど商売にならないのです。ならない理由は、先ほど言った認知がすごく進んでいないこと。だけれども、メーカーは1,000種類以上出しているのです。キューピーさんや味の素さんやいろいろ、世界にも売れるような大企業が介護食に参入しているにもかかわらず余り売れないというのが大きな理由。

うちのクリニックもある大手の会社に頼んでお店を出してもらったのですけれども、先生、赤字だ、先生、赤字だと散々いじめられて、ようやく先月黒字化したのです。1つは、この売店で買い物に来てくれる人、それは普通にクリニックの中に入って買っていただく人と、うちの患者さんが買いに来る。あとは、私たちが在宅を回っていて、栄養指導のときに必ずそういうレトルト食品をいろいろな形で御紹介するので、その人たちが通販を経由してここから買ってくれている。合わせるとようやく単月黒字になった。

これは、東小金井の駅の下にルパンコティディアンというオーガニックカフェ、世界に220店舗あって、都内に6店舗あって、そのほかは全部西麻布とかで、6店目がなぜ東小金井なのかというという、ちょっと小金井の町にはとっては失礼だけれども、土日は結構お客さんが入っています。このオーガニックカフェでうちの患者さんが帰りにここで御飯を食べて帰れないかなと今、企画をしていて、月に外来患者さんが700人来るので、家族も入れたら2,000人ぐらい行ったり来たりするはずなのです。でも、食べることの障害を持っている人は外食はままならないのです。だから、ここだと食事を食べるのが難しい人向けにやりますよ、お父さん、お母さんもそれを展開したものもありますよ、お年寄りが来ても家族と同じメニューでちょっと一工夫した食べ物が食べられますよということが実現できないかと思って、今、こことそういうプロジェクトを始めています。

1つ景気づけに、ここでランチパーティーをやろうということで、来月3月24日、これは子供向けなのですが、うちの患者さん、御家族がうちのスタッフと一緒に昼御飯を食べようという企画をしています。それこそ胃ろうをつけたお子さんもぺろとなめるぐらいのことぐらいしかできないと思うので、まぜてここでランチパーティーをやるという企画ですね。

これは私なのです。いい感じでしょう。

これはうちの栄養士です。

彼は武蔵野市で開業をしている在宅を専門としたドクター、お医者さん。この近隣の医療機関の人間とうちの栄養士を初め、調理師さん仲間と何をやったかという、3カ月に一遍ずつぐらいなのですがけれども、胃ろうの患者さんだけ集めてレストランをやる。食べることを禁止されて、ちょっとだけ食べているような人に、うちに来てもっと食べてもらおうと。これはこの間やった胃ろう茶屋。和風で鍋を出したという、こんなイベントをやった。

クリニックの下に一番メインのところに張っている額なのですが、非常に有名な書家に人に書いてもらったのですが、まさか食べるという字を平仮名つきで書かされると思っていなかったと。

これは、うちのスタッフではなくて、実は地域のスタッフで、訪問看護師さんとか、ドクターとか、リハのスタッフとか、在宅を中心にこの辺を回っている人たちがボランティアで集まってくれて、胃ろうでおうちでは食べられない人たちを集めてうちで料理を出して、介助をして食べてもらっている。家族みんなで来てもらおうという企画で、このときも参加されています。

最後ですけれども、先ほどの介護食というのが農水省が今、売り出してくれていて、11月にスマイルケア食という名前をメインでいろいろな食事の形のあるレトルトの、またはさまざまな料理、宅配食も含めてマークをつけようということを始めます。私もここの委員をさせてもらっているのですが、市販されている介護食にそのうちマークがつくようになって、あなたは黄色のAを食べなさいと御指導してあげれば、病院で使っているコードと一致させているので、例えばおかゆを食べて出てきたときに、このマークがついている食べ物ならおうちでも安心して食べられるよとつないであげれば、すぐその晩からそれが食べられる。そして、力があるおうちであれば、それを参考に料理を自分でつくれるようになって、こういう市販のものに頼らなくてもいける。

これは徳光さんと一緒に政府のインターネットテレビに今、アップされているもので、徳光、介護食というキーワードを打っていただくとこの番組が見られますので、20分ぐらいの番組で、ぜひ介護食のコンセプトを見ていただけるとうれしいなと思います。

あと、こんな人ともこんなコラボレーションをしています。パティシエの辻口さん。この人に嚥下食の人でも食べられるスポンジケーキをつくってもらって、この塊が1個500円。値段ではないですね。

こういう企画をして、これは今、本郷のお店で出していると思うのですけれども、こういういろいろな発信をしていくことで、食べるのが難しいというのはどういうことなのか、また、そういう人に向けてどういう食事の支援をすればいいのかということも今、うちのスタッフみんなで発信している。

私たちのところは、歯科医師が中心ですが、医師と言語聴覚士というリハビリの専門家と歯科衛生士と先ほど言った管理栄養士という職種です。

お手元の資料の先ほどのジーシーサークルという本になっているものは、別に本でお渡ししなくてもよかったです、一番最後のページにうちが載っているのです。最後のページだけでよかったですけれども、先ほどの胃ろうレストランの記事が載っているのです。

あとはクリニックのパンフレットを出させていただきました。

長くなって済みません。ありがとうございます。

追加して発言させていただければ、私、この会議に出させていただいて、本当は地元の食材を使った嚥下食みたいな展開ができればということもすごく感じていて、実は、隣町の西東京に東大の農場があるのです。そこの農場の産物を嚥下食化しようと。嚥下食というとちょっと医療的な感じがするのですが、優しい食品に調理しようという計画が実は始まっていて、ぱくりではないのですが、小金井も十分そういう産地でもあるので、何かそういう工夫ができればという。

○南会長 菊谷先生が提案できるような高齢者の食育というか、小金井市でできそうな取り組みというのは何かありますでしょうか。

○菊谷委員 食べることの問題は等しく全ての人に訪れるのですね。まず100%みんな食べられなくなってしまいますのですけれども、それが長いか短いかだけ。中には本当にびんぴんころりできのうまで御飯を腹いっぱい食っていた人が翌朝起きてこなかったという人もいないことはないですが、極めて限られていて、多くの人たちは食べられない期間が必ずあるのです。長い人では10年、20年で、生まれながらにして機能を獲得しないままという子たちもいるとすると、例えばイメージですけれども、小金井にさえ来れば安心して優しい食事をおなかいっぱい食べられて、元気になれるみたいな町になっていく感じになるといいのかなと。

私はここに来てすごくパワーを感じたのは、いろんな我々を含めて大学という組織があったり、あとは、こういう言い方は失礼ですが、非常にインテリジェンスの高い住人がいて、一方でJAを初めとして農作物の産地であるということはここに来て初めて知ったことなので、何かそういうのがうまくコラボレーションできれば、世に売り出せるようなものができるのではないかと。私はこのクリニックをつくって2年半、とりあえずクリニックのことだけで精いっぱいだったのですけれども、ちょっとそんなことも考えながらできたらと思っています。

○南会長 例えば先生のところで行っている介護食の講習会に冠をつけて、ただの介護食というと女の
人ばかりだろうと思って臆する男性もいるのではないかと思うのですけれども「男のための」とつけれ
ると、同類と言ったら変なのですが、同じ悩みを抱えている人が集まるということで、意見交換とか悩み
を聞いてもらえるかなという感じで、結構集まるかなと思うのです。

○菊谷委員 本当に介護食というイメージまでいなくても、ちょっと奥さんの調子が悪いときに旦那
さんがちょっとつくってあげられるぐらいのところから入っていてもいいのかなと思うので、本当に
男のための介護食教室ではなくて、男のための料理教室から始めないと、多分、包丁の入れ方、鍋の振
り方1つからという話なので、突然介護食というと多分、敷居が高くなるような気がして、今、ちょう
どうちの栄養士が産休に入っていて、この4月に帰ってくるので、男のための何とか教室というの
はおっしゃるとおりで、企画の中に既にあって、何とかやりたいということ。

あとは、実はコンテストもちょっとやり出していて、例えばやわらか食コンテストとか、多分、一般
の主婦の方から農産物をつくっている方から、何かちょっとしたアイデアで食べやすい食事みたいなコ
ンテストを開催したりということも、まちおこし的にはいいのかなと思っています。

○南会長 男女共修でいわゆる家庭科で男の子が調理実習を始めたのが団塊のジュニアぐらいなのです。
ですので、今、40代ぐらいですね。だから、50代以上の男の人は本当に奥さんに任せっ切りで、男
子厨房という人が多いと思うので、まだまだしばらく大変という。

○菊谷委員 しばらくかかるのですね。

あとは、社会的にも男性は仕事、女性は家庭という時代からちょっとずつ変わってきている世代の人
たちが、当たり前のように料理をしている人たちがまたそういう状態になってくると変わってくると思
うのですけれども、本当に多くは全く役に立たない男ばかりで、自分が男で情けないと思うぐらいの
状況にあって、よく講演会とかで女性の、例えばヘルパーさんとかが私たちの話を聞いてくれると、御
主人は料理をしてくれますかという、いいえ、全然と。今のうちに教えておいたほうがいいですよ、
寝たきりになったもの勝ち、ぼけたもの勝ちといって御主人に逃げ切られるよという話をして、そうい
うちょっとまだみんなに気持ち的に余裕があるときに、突然そのときはやってくるので、そうなってか
らあわてるのではなくて、もうちょっと早い段階からそういうことに親しめるような環境づくりがいい
のかなと思います。

今回の会議に出ささせていただいて、子供たちのための料理のあれがあるので、もうちょっと退職
を機会に男の人もちょっと料理を始めてみようかと思ってもいいのかなと。

○南会長 洗濯とか掃除はスイッチ1つで簡単にできて、毎回同じことを繰り返せばいいのですけれど
も、料理に関してはかなり発想としては面倒くさいですね。買い物をして、献立を考えて、調理をする

というかなりのステップがあるので、ハードルは高いと思うので、若いうちにぜひとも。

○菊谷委員 介護予防的な観点からしても、おっしゃるように、メニューを考えて、買い物に行って、いろんな過程を踏まなければいけないし、体も動かさなければいけないから、料理を家でつくことはすごく社会性を持たなくてはいけないし、活動もしなくてはいけないし、おうちでお掃除をしましょうというよりもいい話ですね。

○南会長 本当に先生の取り組みが盛んになるといいですね。ぜひ提言をいろいろやっていただけたらありがたいなと思います。

小金井市でも何か先生のクリニックの催し物を宣伝するような形で、食育ホームページとかに掲載することが可能でしたら、今月の催し物とかで掲載していただけると良いかと思います。

○酒井委員 先生のところとリンクというのはまだあるのですか。

○菊谷委員 していただけるという話だったのですけれども、先ほど申し上げた、うちの栄養士がちょうどこの半年ぐらい休んでいたのも、またすぐ復活していろいろな教室が始まるので、そのときにはぜひ御相談させてください。

○南会長 市とタイアップしていろいろと行えると良いですね。

○菊谷委員 ぜひ何かこの委員の皆様ともやらせていただければと思います。

○南会長 先生の今のビデオを見て、ほかの委員の方から何か質問とか。

○鈴木委員 鈴木です。

私、ことしの1月に重度の障害のある方の食事介助をする機会がありまして、脳性麻痺で車椅子ではなくて動くベッドに寝ている方の介助をしていると、1時間ぐらい平気がかかってしまって、おみそ汁とかも後半になると冷たくなっているし、給食が出るデイサービスだったのですけれども、丼物とかだと同じ味が続くので、飽きてしまって最後に残してしまったりとか、そうすると、介助していても、もっとおいしいものを温かいうちに食べてほしいなと思ったりしまして、重度の障害のある方は活動が制限されているので、食べるのがとても楽しみで、それをすごく感じて、ちょっといたたまれなくなってしまっていて、でも、御家族の方とかも毎日毎日のことなので、そんなに食事に手もかけられないという感じで、そういう特別な機会としておいしいものをおいしいうちに、楽しくおいしく食べるという機会がたまにでもあるといいなと思いました。

○菊谷委員 そうですね。私たちもそうですけれども、場所が変わるとまったく違う味がしたりするので、そういう機会をつくってあげるといいのだと思いますね。でも、1時間を超えて食事をしている人はすごくたくさんいるのですね。やはり最後はくたびれて喉に詰まったり、食べ切れなくて栄養障害になったりするので、私からはめり張りをつけて、楽しんで食べる時間は30分、あと

の15分で栄養だけと合理的な食事みたいな話をするのですけれども、その辺も上手に浸透していけばいいのですが、食べることだけに2時間、3時間食べている高齢の方も含めて。

○鈴木委員 事務的に口に入れていてという感じにどうしてもなってしまう、冷めにくくするのにとろみをつけたりとか、工夫もいろいろ探せばあるのだろうなと思ったのですが、今の重度の障害のある方というのは数も少ないので、そこまで専門家の方が見て回れないのかなと思いました。

○菊谷委員 小金井市の特別支援学校の校医をさせていただいて、その学校もかなりの子たちが食べるのが難しいですね。そういう学校も市内ではあるので、実は、クリニックの中の2割の患者さんが発達期の障害を持っておりまして、特に多摩地区には日本で有数の小児病院が立地しているところではあるので、割とそういうお子さんを持った親御さんがわざわざこちらに越してこられている場合もあるのです。大人の食べることの専門家はまだまだそこそこいるのですけれども、子供の食べることの障害を専門に診られる医療機関はじつはほとんどないのです。

うちはマンパワー的にも非常に豊富なので、子供たちのケースは本当にうちに集中している感じがあって、普通、いろんな療育センターとかでも月に1回、5人まで摂食嚥下外来があります、月に5人だけ診ますよ。そんなレベルなのです。うちは毎日外来をやっていて、専門のドクターが4～5人同時に当たっているのですけれども、自分たちが専門にやっっているながら、子供たちが食べているところを見ると、本当に胸が詰まるのですよ。本当にそんな感じがあって、みんなでうまくしてあげられたらと。

先ほどの駅前のレストランの話もそうなのですが、やはり外食ができない。きょうだいのお兄ちゃん、お姉ちゃんたちもそういう体験が同時にできなくなる。そういうのはとても残念な話ですし、少なくともうちのクリニックに来たときの帰りぐらにはお昼御飯を外食できて帰れたらいいなという発想で、渋々ついてくるきょうだいもいるわけですよ。自分は遊びに行きたいのにお父さんの運転で来て、きょうだい全部連れてこられて、帰りに先ほどのようなことですね。

何となく、そういう子供たちやそういう家族たちが安心して通える地域というか、そんなイメージになればいいなと思います。

○鈴木委員 1カ所でもあれば全然違いますね。

○菊谷委員 そうなのです。本当は東小金井の商店街でのぼりを上げてもらって、うちはそういうメニューを出しますよというのが将来できたらいいなと思って、それは別にうちのクリニックの患者さんでなくても、寝たきりのかたや車椅子の方を抱えている介護の人たちが東小金井の駅前に行くと、とんかつ屋さんに行ってもやわらかとんかつが食べられる店みたいなものがあるとか、そのような感じでいけるといいなと思います。

○酒井委員 私は介護をしていたのは20年以上前なのですけれども、そのときに介護食があったらす

ごくよかったなと思って、自分で介護職をつくるとなると、そちらに集中して、今度は自分たちの食事がおろそかになったりした経験があるので、ああいうのを皆さんに知っていただけるとすごくいいだろうし、高齢の方も知っていると、自分が寝たきりになったり、配偶者がなったりしたときにも、あそこに行けばそういうものがあるというのはわかる。だから、もっと宣伝、周知をして、私たちもみんなで宣伝しましょう。

○菊谷委員 プラスもう一品で出せるだけでも大分余裕が違うと思うのです。

○南会長 先ほどのショップとは駅前にあるショップですか。

○菊谷委員 東小金井の私たちの多摩クリニックの中に売店があるのです。ぜひおいでください。それは患者さんとか関係なく売店には入れるようになっているので、300種類ありますから壮観ですよ。

○松嶋委員 松嶋です。

介護食とかすごくいい展開だと思ったのですが、私の父がちょっと嚥下障害がみなのですが、本人はまだ介護されているというのは嫌で、介護食みたいなどろどろしたものとかは食べたくない、口腔がんで口が悪くて、その上高齢になってきたので、本当に食が細くて、すごく体重が落ちて心配している。

母は介護食ではないけれども食べやすい食事をつくるのに本当に疲弊しているので、そういうレトルトみたいなものがあると言っても、気持ちが年をとってかたくなで、レトルトイコールカレーみたいな気持ちがあるせいか、そういうものを調べてみようとか、見てみようとか、買ってみようという気持ちに全くならないので、気持ちからそういうところに入っていきける方法みたいなことも周知のときに一緒にあると、知識はあると思うのですが、それをうまく聞き入れられないというのですか。

○菊谷委員 介護食という名前をスマイルケア食と無理くりしたのは、イメージが悪いという。イコールべちゃべちゃ食みたいな。でも、本当に先ほどおっしゃられたように、日本の有数の食品メーカーがつくっているだけあってみんなおいしいのですよ。別に私たちがふだん食べている食事の中にもやわらかい食品があるように、元気な人はみんなかたい食品を食べているわけではないから、いろんなバリエーションで食べているわけだから、ここの部分というのは決して特別な食品ではないと思います。

何かそれがうまく伝われば、例えばコンビニに行っても介護のひとが食べられる食品は普通に売っているのです。それを介護食と言ってしまうと急においしくなくなるような気がして、それがうまくお店の陳列の方法もぜひ考えてもらって、一般の人にもおいしい、ちょっと口の機能が落ちた人にもおいしいというようなイメージが伝わるといいのだろうな。

おっしゃっていただいた、まさに食べるのが難しくなったときの栄養障害というのがすごく大きな問題で、もちろん、楽しみが奪われるということだけではない。

○高木委員 今のお話とちょっとリンクするのですが、私も実は自分自身がレトルト食品に関して抵抗がある部分があって、息子が小さかったときに、離乳食でベビーフードなどはもちろん外出した際には使ったことはあるのですが、何か自分で手づくりしたものが一番なのかなと思っている面があって、介護職のレトルト食品の栄養面だとか、私が介護食を余り知らないで、ものによると思うのですけれども、大体1つお幾らぐらいか。

○菊谷委員 1つ200円とか。

○高木委員 そんなにお安いのですか。

○菊谷委員 ただし、1食にするためには、例えばおかゆが150円であって、マーボー豆腐が200円であって、2品、3品合わせると400～500円にはなるのですけれども、先ほど申し上げたように、あるおうちで御飯を食べていたら、別にほかの御家族が食べている食べ物でも食べられそうなものがある、だけれども、それだけ食べているとちょっと足りない。では、おばあちゃんのためにもう一品、それだけをつくるのはなかなか難しいから、1個足せたらいいかなという感じの使い方から、マンパワー的に、先ほどの電子レンジを使ったこともないようなお父さんに介護されている人は、全てレトルトでやっているうちもあって、でも、それがあのおかげでおうちで見られるというのも事実で、もし、それがなければ施設に預けるしかない。おうちで暮らし続けるために介護食がアクセスよくなることによって、暮らしていける人たちも一方にいる。

やはり本当に老老介護、認認介護の世界ですから、必ずしも介護力というか家族の力があるおうちばかりではないので、本当に使い方はいろいろ、1品だけ使っているとか、おっしゃるようにお出かけのときだけ持っていくとか、全てそれに置きかえているとか、いろんなおうちが、どのように使ってもいいのですよということが提案できないと、まず最初にちょっとという傾向は確かにあって、例えば普通にマーボー豆腐のレトルトは売ってたりするではないですか。あれがただそこに介護のためにも優しいと書いてあるくらいのレベルのものもあるのです。コンビニで見かけて、チンしてかけて食べられるようなものぐらいのものまであったりするんで、実はほとんど境はないかもしれないですね。

○高木委員 もう一つ質問いいですか。

東小金井にクリニックがあるみたいなのですけれども、小金井市の発達支援センターのきりりさんに通っている子がこちらに通っていたりもするのかなというのがちょっと気になって。

○菊谷委員 きりりのお子さんたちもうちにいっぱい来ていますよ。私が検診に行っています。

○高木委員 せっかく東小金井で近いので、そういったところでも連携がとれたらまたいいのかなと。

○菊谷委員 きりりさんは年に何回行っているだろう、結構たくさん行かせてもらって、きりりに通われているお子さんたちうちの患者さんとしていっぱいおいでいただいています、きりりが御存じだ

ったら、うちの駅の目の前なので。

○高木委員 多分、何度も通っていると思います。

○菊谷委員 ホームからも見えるぐらいですから。ホームからえいと飛ばばうちの屋根です。新宿寄りのホームから見ると目の前です。

特別支援学校も決して各市にあるわけでないし、そういう意味では小金井の町は実はたくさんそういうお子さんたちが生活する場がかなり質の高い状態であって、そういう意味ではいいと思うのです。

○南会長 ありがとうございます。

ほかにどなたか。

○齊藤委員 本日のテーマと関連しておりましたので、昨年10月に多摩府中保健所で作成いたしました、摂食嚥下機能支援パンフレットを参考までに配らせていただきました。

このパンフレットは、加齢ですとか病気などで食べたり飲み込んだりすることが困難になり、具合が悪くなくても気がつかなくて、場合によっては肺炎や窒息事故を起こしてしまうことがあることから、摂食嚥下障害のサインを見つけやすくなるように漫画で例示することで、御本人や御家族、あるいは周りの方に気づいていただき、市の相談窓口など専門機関へ御相談していただくことを目的に作成したものです。

どうぞ、御活用いただければと思います。以上です。

○南会長 ありがとうございます。

そのほかに何か御意見とかある方いらっしゃいますか。

市の取り組みとして4つ挙げられていますけれども、食に関しては一番下、配食サービスというのがあるのですが、これはどのようなものなのでしょうか。

○千葉主任 配食サービスにつきましては、障害がある方向けのものと、高齢の介助とかがついての方と両方のものがあるのですが、平成25年度の実績で申し上げますと、障害がある方の配食につきましては、1年間で大体6,909食配膳をしております。介護がついている方向けのものにつきましては、2万3,866食を配膳したところです。先ほどお話が出ている高齢者単独の方ですとか、高齢者同士の御世帯の方に安否確認も含めて食事をお配りしているというサービスになっております。

○南会長 朝昼晩ですか。

○千葉主任 そうですね。

○南会長 365日やってくれるのですか。

○千葉主任 はい。例えば退院間もなくということで、臨時的にお配りしているケースもあるそうで、それは年間57食ととても少ないのですが、退院した後2日間とか3日間とか、限られたものも

場合としてあるようです。

○菊谷委員 質問してもいいですか。

配食サービスの会社はざっと何社ぐらいですか。

○千葉主任 今、2万数千件あるものについては委託先は1つなのです。

○菊谷委員 配食サービスというのは私は厚生労働省の調査で一緒にやったことがあるのですが、結局、今、言ったかむことや飲み込むことが難しい人向けには全然配慮されていないのですよ。ましてや栄養状態に関しても配慮されていないで、メインがおっしゃっていた安否確認なので、配食サービスを届けた後に、お年寄り食べ残しても必ずお皿をきれいに洗って返してしまったりするので、食べ残しているかどうか分からないのです。自分に合っていない食事が出されていても、食べたように取り繕って出してしまうので、本当はそのときにただ配りに行くだけではなくて、全部食べられたのか、どれが食べられなかったのかとか、あとは体重計を持って一緒に配食に行ってもらいたい。1カ月に1回だけは体重計に乗ってもらってとか、もうちょっと高齢者の低栄養に配慮したサービスに将来はしていかないと、ただ配るだけだったらそれこそ今はコンビニでもやっているぐらいの話なので、やはり少しずつ変えていかないといけないのであろうと思います。

幾つかの民間の企業と手を組んで、飲み込みの悪い人向けの配食に特化したものをつくったりして、そこは配達員を全部栄養士にしようとしていたりとかしていますね。配達したときにちょっとしたアドバイスができるようにしたり、体重計に乗ってもらってみたり、限られた地域でのサービスから始めるのですけれども、ぜひ小金井でもそういう周りの町の人たちにいいねと言ってもらえるようなことにしてあげないと、2万食というすごいなと思いますが、ぜひ一工夫してあげないと高齢者が低栄養になったりします。

○高橋課長 先生、ありがとうございます。

実は、この食育推進計画を今回の形で整理するとき、担当が自立支援生活課、介護福祉課と書いてありますけれども、最初にこれは載っていなかったのです。配食サービスをやっているねということで、ぜひ計画の実施項目に入れて欲しいと我々のほうから依頼をさせていただいた経緯があります。現場のそれぞれ主管課の認識として、安否確認が中心で、食育としたときは、まさに菊谷先生がおっしゃったような観点が必要だろうと思っています。

すぐにどうできるかという問題はあるにしても、いずれにしても委託をしてやっている話なので、委託業者を決定する場合に、例えば仕様書であったりとか、そういうところで少しこちらの食育の視点を出していくということは検討の余地はあるのかなという思いはあります。

なので、先生のほうからこの先、配食サービスを食育の視点で続けていくことに関していい御提案を

いただいたので、今後、提言などに少し盛り込んでいけたらいいのかなという思いをしておりますので、何とかもうちょっと食育の視点が濃くなる方向で検討させていただきたいと思います。

○南会長 1社だとどうしても似通ってきてしまうので、2～3社入って、今月はこの会社、来月はこの会社とそんな感じで選べると、利用者も楽しいと思うのです。

○高橋課長 なかなか小回りがきかないところもあるので、その辺の難しさはあると思いますが、だんだん要素が入っていくかなと私自身は思っています。

○南会長 できましたら、介護食とは言わないで、やわらかめの御飯とか、やわらかめの煮物というのですか、加熱時間を長くして、歯に障害がある人でも食べられるような、介護に寄ったような配食もできるといいですね。その辺は市役所のほうで書いていただいて。

○高橋課長 まさに仕様書の話ですね。条件に合った食事の提供をお願いしますとあって、業者がそれに向けて努力をするのだらうと。

○南会長 市役所のほうでぜひそのような仕様書をお願いします。

配食サービスは市民の方からお金はいただいているのですね。

○高橋課長 もらっています。全額公費負担ではないと思うのです。しかし、きめ細かい対応になればなるほど、当然、委託料みたいなものにも返ってくることになりますので、予算とのかねあいも含めて、検討してみたいと思います。食育という視点で切り取って、食育推進計画に掲載しておりますので、健康課、自立生活支援課、介護福祉課の3課において、ある程度同じ方向性は見ているのかなという思いをしているのです。

○南会長 ありがとうございます。

高齢者というと、なかなか今までクローズアップされてこなかったステージなので、これから会議でも時々話し合っ、この会議で主として提言して、実現できるようなことを一つずつ見つけていけたらと思いました。

まずは、菊谷先生のところで始めようとしているリタイアした男の人、料理教室とか、介護食の作成などをバックアップしていけたらいいなと思います。

○酒井委員 高齢者の場合は介護保険の絡みとか、自立支援課とか福祉課のほうだとそちらに気持ちが行ってしまうので、先ほど課長がおっしゃったように、健康課としての食育の視点が欠けていたのだと思うのです。ちょっとそれを加味していただいて、だんだん方向性をそういう方向にしてもらえれば。せっかく菊谷先生にいろいろおっしゃっていただいて、それをエッセンスにして入れると大分違ってくるのではないかと思います。そのためにこの後、話す提言のところで、それが効いてくるかと思うのです。

○南会長 昔、卒論で介護食と通常食の、ビタミンCだけなのですけれども、測定をしたことがあるのです。やはり介護食の仕様にのっとって、長時間煮て、同じほうれん草をゆでたとしてもかなりビタミンC量は減っているのです。ですので、栄養の面というのですか、介護食にどれぐらい栄養素が残っているかというのは、私は栄養学をやっているものですから、非常に興味がありまして。

○菊谷委員 私がお手伝いしている配食サービスは、介護食はどうしても水を入れてミキサーをかけた後、刻んだりするとボリュームばかり大きくなって、栄養素が火を通すとみんな少なくなるのですね。だから同じボリュームでも3割減、4割減になるのですが、かといって、3割増し、4割増しを高齢者が食べられるかという、食べられないので、そこにこんな小さなプリンをつけて、そのビタミンCが豊富だったり、たんぱくが豊富だったりする、ちょっとした何か1品つけることでバランスをとっていくみたいな、少量でたくさんの栄養ということはそういうことで、今の世の中幾らでもできるのです。配食サービスでも、介護食の中の弱い面がわかれば、逆にそれを上手に補っていくこともできると思うので、ぜひ栄養バランスまた低栄養の面からのリカバーというのは今の世の中どうにでもなりますから、工夫次第だなど。

○南会長 そういうことも含めて、この世代ということは今後とも会議で考えていこうということで、きょうはひとまず終了ということでよろしいでしょうか。

次に、高校生のところをやってしまいますか。それとも、時間がないので次の「総括及び食市区コーディネーターの任命に向けて」を審議し、16時までには終わらせるとしたら、今、高校生を始めるとどうなのでしょう。会議としてはそこまで切りとしてやったほうがいいですか。やってしまいませんか。

では、高校生及び成人ということで、ちょっと今後は若返って皆さんに頭を切りかえていただきたいです。

では、事務局のほうから何か説明がまずありましたら、お願いします。

○千葉主任 では、こちらの「高校生から成人の食育推進」についても簡単に説明させていただきます。計画の19ページをごらんください。

高校生から成人の食育推進では、5つの事業を掲載しております。高齢者の食育推進でも説明いたしましたが、特定健康診査を通して定期的に食と健康への意識改善を図る取り組みが行われております。また、個別相談、講習会、疾病別の教室など、さまざまな機会を通じて食に対する理解を含めていただくための情報提供を行っています。加えて、公民館においても、菜園教室などの食への理解を深める取り組みが行われています。

事務局からは以上です。

○南会長 ありがとうございます。

続きまして、保健センターで実際に相談を受けている管理栄養士の田中さんから一言お願いできますでしょうか。

○田中主事 健康課では、高校生から成人に関して、市民の生活の質の向上を目指す講義を展開しているところですが、栄養講習会では、栄養講義や実習を通して、みずから楽しみながら生活改善ができるような内容になっており、申し込み数も多く、アンケートの結果も好評をいただいております。

栄養個別相談では、例えば糖尿病や肥満、腎臓病の食事についてなど、個別的で具体的な相談ができる体制になっています。

健康づくりフォローアップ教室では、各種の病態別の健康教室や、男性向けに男の健康教室として講義や実技、調理実習などを行っていますが、定員に満たないという課題もあり、より多くの市民に利用してもらえよう、体制や周知方法などを検討しているところです。

以上です。

○南会長 ありがとうございます。

それでは、ほかの委員から何か意見とか質問などありますか。

お願いします。

○松嶋委員 高校生から成人ということで、くくりが一番長い時期だと思うのですが、私自身は今、高校生の親なのですが、ここにも書いてあるように、高校生から大学生が一番食育に関心が薄いということで、多分、勉強が忙しかったり、ほかのことに興味がある方も多いのですが、一番体をつくる一番大事な時期ですので、食に対してもうちょっと興味を持ってもらえるような何かが必要だなどは感じております。

多分、例えば食の知識を植えつけることで食べるのが楽しくなるということがあると思うのですが、私が今、小学校のほうで江戸東京野菜の授業をさせていただいて、それをした後に、すごく子供たちが食べるのが楽しくなったり、食べ比べを楽しんだりしているように、できれば高校生や大学生にもそういうイベントを行うようなきっかけがあれば、もうちょっと食に対して興味を持ってもらえるのかなと考えています。難しいことだとは思いますが、一番自分でこれから何を食べてどう生きていくかということが分かれ目になる時期だと思うので、非常に大事な時期だと考えております。

○南会長 ありがとうございます。

ほかの委員の方、いかがでしょうか。

○鈴木委員 鈴木です。

子供が休みのときに、小金井の大学の学食にお昼を食べに行きまして、そうしたら、周りの学生さん

は何を食べているのかなと思ってちょっと見回していたら、結構野菜の小鉢を2つとっている女子学生さんとかがいて、壁にもバランスのよい食事についての張り紙がしてあったりして、学食というのは大学生にとって食育の場であるのかなと思いました。

○南会長 個人差が多いですね。女の子の場合ダイエットとかで食に関しては男子よりも興味や関心が高いですね。でも、カロリーという点では余り高いものはとらないらしく。

○鈴木委員 運動部に入っているような男の子はがっつり。

○南会長 食べておかないと。

授業をとるとBMIを計算させるのですけれども、20ある子が少ないですね。22というと2人とか、びっくりするぐらいです。17ぐらいの子もぼつぼついますね。でも、本人は痩せているという意識が全然ないのですね。若い女の子の痩身というのはかなりポピュラーな現象というか、本人たちは思っていないのですけれどもね。

○鈴木委員 痩せ過ぎという問題は、健康の観点から、痩せているのは太っているのと同じぐらいよくないと聞いたことがあります。

○南会長 そうなのですけれども、彼女たちからすると痩せているというのがとても魅力的なことなのです。

○菊谷委員 世界中が注目しているといいますね。日本人の女性たちが将来どうなるのか。世界の大実験と言われて、あざ笑われているのですけれども、BMI 17の子が子供を生んで、子育てをして、将来どういう生活をしていくのか。やりたくてもできない実験を日本がやっている。そのぐらい言われていても、まだ美意識が痩せていることが基準になっている。

○島崎委員 私も研修会で聞いたお話なのですけれども、まさにJICAが一番心配しているのは、日本の子供を生む女性が、体ができ上がっていない状態で低体重の赤ちゃんを生むから、その赤ちゃんも心配な状態になって行っているということで、まさに高校生になる前に小学校、小さいころなのですが、大切だなということをひしひしと。

○南会長 もしかすると早くから病気になる可能性のある子をたくさんつくっているという形ですね。そうすると、医療費も若いうちからかかってしまうような人たちがふえるということですね。本当に問題なのですけれども、若い女の子は自分のことしか頭になくて、将来の子供のことまで考えられないという感じですね。

○松嶋委員 本当は学校で食育の授業を高校生にこそしてほしいと思いますが、なかなか授業数とかで難しい問題もあるのだと思いますが、食べることは生きていくことにつながるので、小学校だと結構やっていらっしやると思っていて、小学生だと素直なのですぐ入るのですが、高校生ぐらいになると

親が言っても全然聞かなかったりするので、何か訴えることがあればいいと感じています。

○南会長 一応栄養教諭は小金井市にいますね。

○島崎委員 私1人なのです。

○南会長 授業を持ち回りで各校を回って。

○島崎委員 ということはしていないのです。

○南会長 では、学校での食育の取り組みといたら家庭科の授業だけですか。

○島崎委員 食育は、別に栄養士がやる、栄養教諭がやると決まっていることではなくて、各小中学校というか、学校でいえば、学校で食育はちゃんと取り組んでいきたいと思いますということにはなっているのです。それは、食育という教科があるわけではないので、さまざまな教科、領域にわたって関連するところというのはたくさんあるのです。環境であったり、家庭科とかもちろんそうなのですが、そういうところで食育の視点を持たせた授業活動を行っていきましょうということになっているので、栄養教諭は本来ならばもっとふえていけばいいのですが、その採用がなかなか都の中では進んでいないところがあるので、各地区に1人いるという状態ですが、課せられているものとしては、市教委に入って、それぞれの学校に、偉そうな言い方をすると、各学校でちゃんと進んでいますか、やっていますかとか、そういうことを言ったりする役目もちょっと入ってはいるのですが、小金井市ではまだそこまで市教委と連絡がつながっていないところがあるのです。

高校に対しては、小中学校は市立なので連絡のとりようがあるのですが、高校になると今度は都立という形だから、また管轄が変わってくるのです。でも、何であっても高校は高校で、食育はきちんと取り組んでいまいと指導要領でも定められているところではあるのです。でも、やはりなかなか時間がなくてだとか、いろんなことに流されてしまうという現実、残念ながらあるのかもしれない。

市として高校生に対してというのは難しいですね。

○南会長 ちょっと無理かなと思うのですが、本当は高校からの内容なのですが、小中に限って言えば調査はできるわけですね。どんなことをおたくの学校で食育としてやっていますかと、その内容を挙げてもらうことは可能ですね。

○島崎委員 はい。

○南会長 ですから、まずは調査からやってみてはどうなのでしょう。それで偏りがあったり抜けているようなところがあったら、それを提言するというのですか、そういうことは栄養教諭としてはできるのではないのでしょうか。

○島崎委員 1年に1回食育リーダーというのですが、集まりがあって、各小中学校、高校もそ

うなのですが、食に関する指導という言い方をしますが、年間指導計画、全体計画というのを各学校ではつくるということで、文部科学省からおりてきているのです。なので、各学校にはそういう計画があるのです。お互いにそれを持ち寄って、本校ではこういう計画でやっていますというような情報交換の場はあるのですけれども、それぞれの学校でやっている話をトピックス的にちょっとずつお話しするという形なので、ある程度形式にのっとり過ぎているところもあるので、今、お話を伺って、こういうやり方ができるなと思ったのは、例えば具体的に、痩せと肥満ではないですけれども、そういうことについて取り組んでいるかとか、そういう具体的な指標を出して調査をしていくと、よりわかりやすいかもしれないです。

○南会長 低体重児の問題というのは、一時ふえていたのが世界ではどんどん減っているのに、日本は右肩上がりにふえているというのがとても問題で、例えばそういうグラフなどを見せて、将来みんなが大きくなったら低体重児を生まないように、自分の体重をきちんとふやしておこうとか、そういう教育を小金井市として食育としてやっていただけたらと思います。

ほかに御意見いかがでしょうか。

余りに幅広い題で、おまけに若いころは健康に何の不安もないような時代なので、食育といってもぴんと来ないですが。

○酒井委員 そこが抜けているところですね。

○南会長 そうですね。学校給食が終わると途端に栄養状態が悪くなるのですね。

○高木委員 ちょっと年代が離れるのですけれども、中年男性も成人の中に入りますね。

例えて私の夫が今、35歳なのですが、昔、野球をやっていて、すごくもともと食べるほうで、社会人になって運動する量が減っても食べる量は余り変わらず、今、だんだん中年太りというか、結構食べ過ぎで、BMIもふえてきてしまっていて、健康課での取り組みで健康づくりのフォローアップの指導教室などの案内を郵送でいただいたりして、すごく勧めるのですが、やはり何か恥ずかしさがあるのか、また参加してくれたことがなくて、お弁当を持たせたりすることもあるのですけれども、やはり自分で外食をとったりすることも多かったり、出張が多いのでほとんど毎日外食ということもあって、健康に気遣っている状態ではとてもないというか、そのような状態で、もっと30～40歳のちょうど働き盛りの世代の男性に健康面を気にしてもらえるように、どうアプローチしていったらいいのかなというのが、私の場合は自分の家族のためにも1つ課題だなと思っているところで、意見をいただけたら。

○松井委員 では、中年なので。

食事とかそういうものに限らず、男性の地域とか社会の参加は非常に難しいのです。特に仕事をほか

のところを持っていらっしゃる方は非常に難しいので、我々地元で商売をやっている人間からすると、そういう方などつながりを持ってやっていくということが商売につながっていくことなので、取り入れていかなくてはいけないところなのですが、やはり気恥ずかしいというか、非常にこれは難しいと思います。

難しい何とか教室みたいなものではなくて、例えばこの前うちの商店街で、子供だけではないのですが、和菓子屋さんでだんごをつくったりとか、そういうことを教えてもらったりとか、和食のお店で、それはお酒がメインだったのですが、同じお酒を熱かんと冷で飲んだらどれだけ違うのだみたいなことを、和食屋さんが出したい料理に合わせて出させてたのですが、そういうちょっとおもしろいようなものでつくってあげると、割と参加しやすい。それは女性向けだったのですが、そういうことができるのかなと。

行政とかに補助金をもらってどうのとかそういうのではなくて、民間の我々業者もいろんな人たちとかかわりを持ちたいと思っているのですが、なかなかアイデアもなくて提案がし切れていないのです。なので、こういうことはできませんかということをJAさんとかもそうですし、商工会などもそうなのですが、予算がないのだけれどもこういうのはできませんかねと言われると、これだったらできるかなということが答えられると思うので、ぜひ気軽にお声かけいただけるという形になるのかなと思います。

私などは、食事をたまにつくるのですけれども、確かに小学校から中学校ぐらいまでは手厚いのです。多分、幼児期が一番手厚くて、だんだん上がってくるとだんだん薄くなってきて、高校、大学は薄いのです。社会人も薄い。とてもお年寄りになると手厚くなりますが、ここの間は抜けてしまうのです。なので、それ全部をやっていくのは難しいのですけれども、いろんな網をかけて少しずつつくっていくという取り組みをしていかないと、全てのことに対応し切れていないと思うので、ぜひ我々みたいな民間のものとかもつかっていただいて、お声かけいただければできることがいっぱいあると思いますので、ぜひお声かけくださいませ。

ただ、男の人の場合、自分でつくったりとかしないとなかなか難しいですね。経験で、私などはほとんどろくにつくったことはなかったのですが、大学生のときに飲食店でアルバイトしたりなどして、いろんなものを食べるようになったりとかしましたので、できればそういう経験をいろいろできるのかなと。

高校生とかも、今、商店街とかでもよく子供商店街とかで、実際のお店で職業体験をさせるようなことをよくやっているのです。それを逆に高校生とか大学生とか、できることも大分本当に近いものができるので、そういうものなどができるかなと思います。

自分でつくったものは食べられるではないですか。ちょっとそういうものも会議に持ち帰って提案し

ていきますので、御期待いただければと思います。

○南会長 どうもありがとうございます。

○酒井委員 いいですか。

まさに大人とか、特に仕事をしている男性の方はアフター5の交流会も多分たくさんあるのだと思うのです。だから、そうなると、お店に行って何か食べるのだけれども、多分、この後保健所さんのほうからお話があるのですが「野菜メニュー店」募集という資料がありますが、そういう形で本当に商店街の人とか飲食のお店でも、食育を意識したメニューを少し出してもらうとかということができる。

先ほどの、すごく印象に残ったのですけれども、菊谷先生の小金井に来たら優しい食がどこでも食べられるような町ということと同じで、小金井に来ると、何となく体が疲れているのだけれども、それに合った御飯が食べられるみたいな、飲食店さんとかを巻き込んで、地産地消的に言うと江戸東京野菜を取り入れたフェアとかをやっているのもその1つだと思うのですが、そういう形でやっていただけると、高校生から成人の間の食育の取り組みというのが格段にアップするのかなみたいな気がしています。

○南会長 生涯独身率がどんどん上がっているというので、やはり男の人の、特に成人の食育というのは力を入れていかななくてはいけないかなと思うのですけれども、その場合、自分でつくるというよりは外で食べるというほうにまず視点を置いて、食育をやったほうがいいのではないかなということは思います。

今の提案とか、これからこの会議でアイデアが出せたらいいかなと思います。

ほかにいかがでしょうか。

これは今、説明していただけますか。

○鈴木委員 ちょっと話が戻るのですけれども、私の夫は今、40歳になるのですが、マラソンを始めまして、そうしたらちょっと痩せてきてしまって、運動をする人は普通の食事をしていたらどんどん痩せていってしまうので、高校生とか結構部活をするお子さんの食事はどうやっているのかなと気になったのですけれども、ただたくさん食べているのか、それとも、何か指導があるのかとか。

スポーツする人向けの栄養管理とかもあるらしいので。

○南会長 スポーツ栄養ですね。

○鈴木委員 ただ個人任せだと低栄養になってしまうので、学校とか部活単位で何かあるのかなと思って気になりました。

○南会長 私などは大学の授業ではやっていますけれども、身体活動強度がアップした場合はどういう栄養素をふやすか。

○鈴木委員 必要な栄養をちゃんととらないとけがしやすくなったりとかもあるのかなと思いました。

○島崎委員 私は勤務しているところが小学校なので、特別スポーツに関しての本当に特定の子に対しての指導というのは今の学校ではないのですけれども、中学校になると本当に部活でそういう機会が多くなると思っていますので、そういうケアも指導の1つというか、大切になってきます。

スポーツ栄養に関していうと、やはり生活レベルの強度も上がってきますので、運動しない人と同じ食べ方をしていると減ってくる。ただ、子供の場合は別として、大人の場合は1回に食べられる量がふえてくると思うので、しっかり食べていいと思うのですけれども、大人の場合でいいのですかね。

○鈴木委員 大人も、高校生も、大学も。

○島崎委員 高校生だと体ができ上がってきているのかなとは思いますが、胃が大きくなるわけではないので、1回で食べる量は変えずにちょっと回数を多くするとか、そういう食べ方の工夫をするということと、必要な栄養素というのは特に変わらないのですが、血液とか筋肉だとか、その消耗が激しくなるし、そこがまたつくられていくところなので、ミネラルとかタンパク質は特に大目に。

あと、マラソンですと、糖質を特に消費しますから、炭水化物をとというような、私もマラソンをやって、身近に思いながら話してしまいました。

○南会長 ありがとうございます。

小金井市でやっている取り組みというのは、勤めている人対象というのは最後の成人学校ですね。ほかにも栄養講習会。でも、独身男性なども来ていますか。

○田中主事 栄養講習会については、開催日が平日なので、各回テーマがありまして、そのテーマにより成人や親子対象だったり、乳幼児を持つお母さん向けだったりするので、成人男性が来る場合は高齢者の方が多くなっています。

○南会長 男性が知りたいと思ったときにはそれに対する取り組みというのは余り。

○田中主事 あとは健康づくりフォローアップ教室の中で、高脂血症向けの教室だったり、男性向けの健康教室を土曜日に開催したりはしているのですが、やはり人が集まらないというのが現状でして、平日から土曜日開催に変更したのですが、思うように集客出来ず、今、そのやり方も含め、対象を絞ろっかなど内容を検討しているところで、来年度はまた違う形で実施したいとは考えています。

○南会長 健康診断の結果、それほど重症な数値でないといついついそんな教室に行くほどのこともないかなと思ってしまうのかもしれないですね。

○高橋課長 若干補足させていただくと、土曜日開催しているのに参加人数が少ないというのですけれども、参加された方の満足度は非常に高く、このギャップは何なのだろうかと悩むのです。保育もついていますので、場合によってはお子様連れで来ていただいて、奥様は基本的にその時間はフリーになりますので、そういうことも含めてそれなりにメリットがあるだろうと思っはいるのです。

ただ、先ほど松井委員がおっしゃられたように、どうしても出ていきにくい、気が引けるとか恥ずかしいとかというのがあるのかなという思いもありますので、委員の皆様も口づてでというか、奥様のほうからしていただくというのも1つのやり方かなとは思っていますし、あと、今、管理栄養士の田中が申しあげましたように、事業の組み方としてもうちょっと対象者を高齢者向けとか若者向けみたいなことがわかるような名称の事業にしてみたらどうかとか、来年度に向けてこちらでも検討をしているところではあります。

内容としては調理実習があったり、軽い運動があったり、医師の講義があったりということで、ふだんの生活に即役立つような情報が結構盛りだくさんで入っているし、調理実習などもやってみると意外と皆さんできていて、やってみた方の評価も非常に高いのではないかというアンケート結果が出ております。

○酒井委員 参加された方に聞いたら、すごくよかったと。

○南会長 例えば広報で参加した方の言葉みたいな形で宣伝してもらおうというのはいかがでしょう。

○高橋課長 そうですね。ただ、難点としては、毎月やっているとか、それに特化して頻繁にやっているということでもないの、そういう意味ではスケジュールを合わせづらいというところは若干出ているのかなとは思っています。

○南会長 年に何回か開催してあげると、例えば4回とか、どれかには出られるのではないのでしょうか。

○高橋課長 その辺はこちらの体制も含めての話にはなって来るのですけれども、若干そういうところもあるのかなということと、来年度に向けては少し事業の組み方を工夫していきたいということで、どういう結果になるのかなとは思っています。

○南会長 ありがとうございます。

○高木委員 1つ、参加した友だちから聞いたらすごく満足度が高いなというのは感じたのですけれども、やはり結構時間的に長いので、半日使うということプラス、保育があるのですが、子供を預けて、お弁当を食べさせたりとかも保育の方にやってもらいたいなので、そういった面で結構一步引いてしまふ知り合いが多いなというのはとても感じました。

以上です。

○高橋課長 参考にさせていただきます。

○南会長 ありがとうございます。

ほかに意見はいかがでしょう。

○島崎委員 先ほど、お店を使ってというお話があったのですけれども、多分、満足度が高いというのはそのとおりだと思うのですが、多分、そこに行かれる方というのは意識を持って行かれるから、なお

のこと満足度が高いのだらうと思うのです。実際、いいと思うのです。

広報を見て、そこに行くというと、あと、何かのチラシを見て、同じ内容だとして、例えばそれが広い意味でお店という形で、一般の人にとってどちらもとても大事なのだけれども、敷居の高さ的な、決してよくないということでは全然なくて、行きなれない人にとってみるとなんとなくためらってしまうような、構えてしまうようなところもあるのかなとちょっと今、考えました。

例えばお店のところで、市報とは違うデザインでチラシだとかを置いてみたり、メニューの油こつてりの横に高脂血症などとやるとちょっと問題なのかもしれないですけども、お店のほうでも健康を気遣っていますよということで、もちろん、メニュー開発もそうなのですが、例えばスポーツ洋品店で、スポーツをしている人の栄養はこんな感じというのを御提案してみるとか、飲食店でもちょっと健康に関するコラムであったり、こういうことが今度保健所でありますよということがあったり、そういうことが違う形で見られる場があると、また反応も変わってくるのかなと、素人なのですけども、そんなことを思いました。

○松井委員　そもそも私たちもそうですけれども、正直なところ、市報を見るかという見ないのです。子供がまだ小さいので予防接種だ何だあるのでまだ見ますが、それほど事細かに見たりはしていません。

割と幼稚園に行ったり小学校などに行っても、お父さんたちでいろんなものに参加している人が非常に多いのです。学校の行事などにすごく積極的に参加されているので、とりあえずは子供さんを切り口に、お父さんと子供の親子料理教室とか、2時間が多分限度だと思うので、それぐらいのつくりのもので、その中に多少栄養教室的なものをやるとか、そのようなつくりがいいのかなとか、あとはお店を使って本当にお店で料理をつくるというのもありだと思いますし、割とやりたいという人はいるように感じるのですが、では、それが半日かかると言われてしまうとちょっときついとか、金曜日に飲んで帰ってきて、土曜日の朝から行くのではちょっとつらいとか、行政がやるイベント的なものはハードルが高いんですね。なので、もう少し低いものにしていかないと、なかなか参加しづらいかと思います。

一方で、いろんなものに参加しているお父さんがすごく多いように感じるのです。結構私などの友だちを見ていると女の子の髪とかを器用に三つ編みとかしてあげているお父さんもいるので、そういうのを見ると参加したいのだらうと感じますので、何かきっかけがあれば、子供というのが一番その人のモチベーションにもなると思うので、いいのではないかなと思います。

奥さんなどが風邪を引いて、熱を出して、3日間ぐらい休まれると、私などは本当に結構パニックですからね。御飯つくって、洗濯して、掃除して、私は自宅で仕事をしているのでやれますけれども、会

社行っていてこんなことをしていたら倒れてしまうなという気がします。食事も2日目の夜ぐらいになって、だんだんつくるのもつらいし、どうしたらいいのだろうかとだんだん思ってきてしまいますので、ぜひそういうお料理教室的なものというのはやってあげたらいいかなと自分の実感としてあります。

○南会長 ありがとうございます。

今の提言を市のほうで実際の計画として実現するようなアイデアを出していただけたらと思います。

ほかにかがでしょうか。

○吉田委員 ちょっとずれたら申し訳ありません。

この間もお話ししましたが、今、個々の生活で忙しい保護者が増え、一致団結して何かやろうという空気ではないPTAの立場で発言するのもなんなのですが、高校生を見ていると、やはり思春期ということもあり、そんなにひどくなくても安易に病院を受診し、薬を処方してもらうことで安心するケースが多いように思います。実は、我が子もその時期にあり、子どもに「あなたは今、体をつくるとき、薬品で症状を抑えるのは対症的な改善策、食べ物を含む生活スタイルの見直しをして根本的に改善する方法も行わないと意味がない」という話を、一対一でじっくりとしたことがあります。今も、ことあるごとに日常会話の中の話題にしたり、栄養成分表を本棚に入れておいて、本人に情報を取り入れやすい環境にしています。

今、いろいろお話を伺っていて思ったのですが、興味のある成人の方は自分からおもむきます。しかし、保護者の関心が、食育について高くないご家庭のお子さんの場合、学校ではない日常生活の中でも、子ども自らが手軽に情報を入手にできて、子ども自身が「食べる、生きるということは大切なことなのだ」と気付くきっかけになるものがあるといいなと思いました。

小学生、中学生の義務教育の間は、保護者が気付けない部分も学校（先生方や給食）がフォローしてください。でも、高校生になるとお弁当や学食になり、どうしても思春期の子どもが食べたいメニューが多くなってしまい、気付くきっかけを失いがちになります。

そういう時に、市で発行されている「福祉の手引き」のように、そのジャンルの情報の全てが載っているものを読むと、乳幼児から成人まで全ての年代や状態の方向けの、その時期特有の悩み（好き嫌い、偏食、にきびや肥満など）にはこういう栄養素が不足しがちだ、こう食べ合わせると良いなどの対応を知ることができたり、また、小金井にはこういう体に優しいお店もあるということが載っていて、地図などもついていると、ちょっと行ってみようかなという気持ちになる、そういうものが1家に1冊あると良いなと思いました。

でも、専門的なものだと、多分、興味のない人は見ないと思うので、その導入書みたいな感じでばらばらと気軽に読める雑誌形式のものがあると、良いと思いました。思春期の親のことを聞かない子

どもなども親にこっそりと見たりするといった。

また、うちの中学生の子どもは、運動機能障害があつて、きらりの前身のピノキオ幼児園にお世話になっていました。咀嚼能力が弱く上手に噛めないという本人の思いを目の当たりにしていたので、お年を召しても子どもでも、家族と同じものを食べたいという気持ちは、よくわかります。なので、味だけではなく見た目にも楽しめるものがあると、喜ばれるかなと思いました。

小金井市食育の手引きみたいなものが各家庭に配布されて、ダイニングのテーブルの上にぼんと置いてあり、困っているときはここに連絡してみようかなという突破口みたいになるところの情報も入っているというのがあると、興味はあるけれどもなかなか一歩踏み出せない人も、より利用しやすくなり意識が高まるのかなと思いました。

○南会長 食育ホームページなどはそのかわりになさらないですかね。

○吉田委員 ホームページはわざわざパソコンとかをあげなければなりません。今、スマホとかいろんなものが普及していますが、意外と扱えない人が多いのです。子どもとなるとなおさらです。親が制限していることも多々あります。一人でも多くの子どもたち自身に気づいてもらうには、インターネットではなく雑誌のように、ちょっとそれを持って、常にポケットに入れて、ぱらぱらと電車の中で見られるとか、ちょっとした時に気軽に見ることができる、そういうものの方がいいなと思いました。

○松嶋委員 思ったのが、のびのびこがねいっ子というお子さん向けのときに全員配付される、そのような食育のいろんな情報が入ったものがあるといいと、サービスとかもいろいろな情報が詰まった栄養価があるといいなというのは私もちょっと思っていました。

○吉田委員 活字ばかりだと、思春期の子などはとっつきにくいかもしれないのですけれども、そこから。でも、カラーになると予算のこともありますが、見た目にも楽しい手書きみたいなものがあるとおもしろいなと思いました。

以上です。

○南会長 食育推進会議の会長でありながらこういう発言をするのはいけないかもしれないのですけれども、食育とは家庭が基本なのでね。家庭のお母さんが子供に食に関しての情報を毎日のように発信してほしいと思うのです。学校で1週間に1時間とかだとほかの教科もあるので、子供たちになかなか定着しないのです。でも、やはり毎日お母さんが今夜の夕飯についてのことを子供と話しながら食事をするという食育をやってくれると大分違うと思うのです。

ヨーロッパの留学生などと話をすると、子供のころから食卓の手伝いは子供の役目で、小学校を卒業すると台所で毎日お母さんと一緒に御飯をつくるというのは、男の子もやっていると聞いて、ここが日本とちょっと違うなと思っています。受験受験で塾に行ったり、おけいごごとをやったりして、食に関

して子供が全く無関心な状態でいいような社会風潮というのが、食育基本法をつくるにいたった原因かなという気もするのです。

ぜひその小金井市のほうで、家庭でできる食育という形で、テーブルセッティングというのですか、配膳とか、食べた後の片づけとか、食器洗いとか、子供ができそうなお手伝い、つまり、食に対するちょっとした興味を毎日持たせる。取り組みはこういうことがありますよということを提言してもらいたいかなと思うのです。

ほかにはいかがでしょうか。よろしいですか。

いろいろ意見が出ましたので、事務局のほうでまとめていただけたら幸いです。

それでは、時間がちょっと過ぎてしまったのですが、急いで2点目の「総括及び食育コーディネーターの任命に向けて」ということなのですけれども、次回の会議で「K o g a n e i - S t y l e」の地域展開として生産者、事業者、団体の連携強化の部分を審議するというので、食育推進計画を一通り確認したことになります。

これまでの審議内容を踏まえ、食育コーディネーターの役割を整理して、当審議会の委員の中から人選をするということに最初のうちはなっていたと思うのですが、その確認ですね。

それから、今期の食育推進会議からの提言をまとめていくこととなります。いきなりまとめるのは難しいと思うので、少し審議していく必要があると思って、今回、議題の2番に上がっているわけです。まとめ方について、委員の皆様から何か提言などありますでしょうか。

前回からずっとかかわっているのですけれども、何かまとめ方の議論はありますか。

○酒井委員 総括していかなくてはいけないということで、きょうは菊谷先生からいろいろお話が出たということからいいますと、やはり総括として提言に盛り込んでいく作業をしていかなくてはいけないと思うのですが、それも踏まえて、会議時間が少ないと思うのです。今年度残りあと1回ぐらいですね。そうすると、多分、時間がなくて、審議会として事務局に丸投げという方法もあるかもしれませんが、そうではなくて、もう少し意見を皆さんで出し合っていると、何か別に勉強会みたいなものを行って、出られる委員さんたちでもう少しこういう話し合いをして、そこで提言についてまとめたり、意見交換会みたいな感じをすればいいのではないかと私は思うのですが、みなさんはどうでしょう。

○南会長 例えばそこでまとめたことをこの審議会でもう一回審議するということですか。

○酒井委員 そうですね。そういうことですね。

○高橋課長 副会長がおっしゃるように、審議会自体は大体年4回ぐらい開催ということなので、今年度については今回は最後になるのです。次回、新年度になってくるのですが、これまでずっと計画の中

身を審議いただいて、いろんな意見がそれぞれの部分で出ていると思います。

これまでの議事録とかを整理しながら、事務局のほうで一定程度、このパートではこういう意見がありましたというのをまとめるのは可能です。そういう中から、この審議会としてこういうまとめ方をしていくという方向性を、酒井副会長がおっしゃった勉強会で少し草案というか原案というか、そういったものをつくっていただくのが事務局としてはいいのではないかと思います。

ただ、正規の審議会ではないので、かかわっていただく方については申しわけないのですが、ボランティア的な形にはなってしまうので、我々としては強制するとかという形にはできにくいというのが大変申しわけないところなのですが、そういうことでお願いできればとは思っています。

○南会長 例えほかの意見はありますか。

○土屋委員 大した意見ではないのですが、気軽に話せるためには、会議室ではなくお茶でも飲みながらぐらいのほうがいやいやかなとは思っているので、そういう資料をまとめた案を見ながら、もう一回話をしてみるというのがいいのではないかなと思います。もちろん、有志という感じになってしまうので、来られないというのもしょうがないと思います。

○鳥羽委員 鳥羽です。

私もそれはちょっと考えておまして、録音されていらっしゃるので、私は口下手なのでうまくしゃべれないと思ってしまうとちょっとブレーキがかかってしゃべれなくなってしまうのです。今回、高齢者とかちょうど該当していると、事前に前回の資料を調べて読んだりもしたのですが、ちょっと趣旨がまたきょうは違っていたので、意見は言えなかったのですが、事前にフランクに自由に話す機会がありましたら、そこで意見をまとめて、ちゃんとしたものをちゃんと答えて言えるかなということで、事前にそういう勉強会みたいなものがあればいいなと思っています。

○南会長 おおむね賛成という形でしょうか。

では、勉強会を立ち上げるということで、お願いいたします。

酒井副会長中心でよろしいですか。

○酒井委員 事務局さんとまた日程調整が皆さん、あると思いますので、お願いします。

○千葉主任 次回、各種団体の取り組みというところも、この食育計画の大きな部分になっておりますので、そこが終わった後に立ち上げてということでしょうか。

○南会長 区切りとしてはどうですか。そのほうがいいですか。

○千葉主任 区切りとしてはそうですね。

○南会長 では、次回の審議会が終わった後、立ち上げて最初の集まりをするということで、日程的にはそのような形で。

○高橋課長 食育コーディネーターなども人選ということが我々としては大きな課題になっていて、この委員の中からということなのですが、具体的な役割とかというのも皆さん、いろいろ思いがあるだろうと思っていますので、そういったことも整理しつつ、それからもう一つ、審議会の大きな目的として、今期の審議会の成果物を出していくということで、提言書みたいな形でまとめができればいいのかなと思います。

この審議会第1回目のときに、私のほうから申し上げていると思いますが、そういったことがありますので、今回あたりから少し方向性を定めておいたほうが、次回以降、スムーズにつながっていくのかなという思いで、今回、議題にさせていただきましたので、その方向で、次回、計画などの最後の審議をした後に、その後に向けて有志の勉強会を立ち上げていこうということで、整理させていただきたいと思います。

○南会長 ありがとうございます。

ほかに御意見ございませんでしょうか。

本日の議事は以上で終了ということになりますけれども、そのほかに何点かあるようです。

まず、パンフレットがありますけれども「『野菜メニュー店』を募集します」について齊藤委員からお願いします。

○齊藤委員 前回、お話しさせていただきました「野菜メニュー店」の事業がこのリーフレットのような形でスタートいたしましたので、本日、御紹介させていただきます。

今回、都が進めます「野菜メニュー店」とは、下にございますように、1食あたり120g以上の野菜を使用したメニューが1品以上あるお店のことをいいます。120gというのが、私たちが生活習慣病予防のために1日にとりたい野菜の量が350g以上ですので、その3分の1に当たる量です。そういったメニューを出しているお店にこのステッカーを張っていくようにしております、飲食店で野菜がたっぷりのメニューを提供していただくこととあわせて野菜に関する情報提供などをしていただくことで、お客様に野菜に関心を持っていただいて、市民の野菜摂取量をふやし、健康なまちづくりにつなげていければと考えております。

以上です。

○南会長 ありがとうございます。

続きまして「平成26年度優れた『早寝早起き朝ごはん』運動の推進にかかる文部科学大臣表彰について」事務局からお願いします。

○千葉主任 本日、資料としてもお配りさせていただいたのですが、文部科学省では「早寝早起き朝ごはん」運動などの子供の生活習慣づくりに関する活動のうち、その活動内容が特にすぐれている

と認められる活動に対して文部科学大臣表彰を行っております。

このたび、本審議会からも数名の方が委員として参加されている小金井市食育ホームページ編集委員会が文部科学大臣賞を受賞されましたので御報告いたします。

以上です。

○南会長 ありがとうございます。受賞おめでとうございます。

では編集委員として参加されている酒井副会長。

○酒井委員 私は、ホームページができたときから参加させていただいているのですけれども、とても光栄といううれしいことで、ちょっと感きわまるぐらいうれしかったです。

主管の健康課の担当者の方も本当に毎回ホームページ編集委員会に出させていただいて、いろいろ助言していただいたりということがあって、本当に市民と行政とが共同してうまく、それも楽しく、月に一遍会議があるのですけれども、皆さん、とても楽しく会話が弾んで、議論が弾みますので、そういう形でやってきたことの成果かなと正直すごく喜んでます。

ありがとうございます。

○南会長 松嶋委員、いかがでしょうか。

○松嶋委員 今回は本当に光栄な賞を授賞されることになって、非常に今までやってきたことのやりがたいというか、やってきてよかったなと感じています。「早寝早起き朝ごはん」は非常にお子さんにとっても、大人にとってもですけれども、大切なことだと思いますので、これを機に小金井市食育ホームページが有名になるといったらなんですが、見てくださっている人がちょっと少ないので、これが市として紹介していただけたら、見ていただける方がふえるかなと思って、うれしく思っています。

本当にどうもありがとうございます。

○南会長 鳥羽委員、お願いします。

○鳥羽委員 私は参加させていただいてちょっと日が浅いのですけれども、今まで酒井さんとか松嶋さんたちが長年積み重ねた努力の結果だと思っております。

本当にこれが励みとなって、より一層、ホームページのほうに協力したいと思っております。

皆さん、とてもカラーがすてきで盛りだくさんの内容になっておりますので、これを機にぜひ見てみてください。お願いいたします。

○南会長 ありがとうございます。

そのほか、委員の方からありますでしょうか。

ないようでしたら、最後に、事務局から次回の会議の日程などをお願いします。

○千葉主任 次回の開催予定についてですが、先ほどもお話があったとおり、次回の開催で一通り計画

が終わるということになります。それと、自主勉強会を立ち上げることもありますので、ちょっと期間が短くて恐縮なのですが、4月あるいは5月に開催できればと考えております。

詳細な日程につきましては、毎度候補日が少なくて申しわけないのですが、幾つか候補を御用意して、参加できる方が多い日程での開催させていただきたいと考えております。

以上です。

○南会長 ありがとうございます。

では、委員の皆様、よろしくお願いいたします。

それでは、そのように準備を進めていただきたいと思います。

では、以上をもちまして、平成26年度第4回食育推進会議を終了いたします。皆さん、お疲れさまでした。

— 了 —