

令和 7 年度 高知市食育推進会議 議事録

日時：令和 7 年 7 月 25 日（金）18：30～20：10

場所：総合あんしんセンター 3 階 大会議室

1 開会（司会：健康増進課 課長補佐）

2 会長の選出

会 長：高知学園大学健康科学部管理栄養学科 学科長 宮本 恵美 委員

3 議事

（1）令和 6 年度の取組報告について

会議資料を用いて事務局から説明。

【令和 6 年度】食育推進のための取組 <進捗確認シート> について （資料 P 4 ～P24）

<宮本会長>

事務局から説明がありましたが、ご意見等はございませんでしょうか。

<田村委員>

評価のところは、この関係課の課長等が評価しているということでしょうか？ プラン（実施計画）のところに具体的な数字を入れていただけると、私たちも評価しやすいのではないかと考えています。例えば、歯科のところは、小中学校で啓発活動を行うと書かれていますが、高知市全体の小中学校はおそらく 60 校くらいと認識しています。それに対して実施数が 30 校で、評価が B となっています。単純に半分程度であれば D でも良いと思うのですが、なぜ B なのでしょう。評価を B 以上にしなければならない理由や、そのような評価の仕方があるのでしょうか。もう少し具体的な数字で正直に評価していただければ、行動も変わってくるのではないかと感じています。

<事務局>

ご意見ありがとうございます。評価につきましては、田村委員のおっしゃる通り、数値で見ていくというのも一つの方法かと思いますが、今回の評価につきましては、当初の計画でこれくらいを目指すという目標に対して、どの程度実施できたのかということを相対評価で判断することとしております。そのため、各課には、数値だけではなく総合的に判断いただくようお願いし、このような結果となっております。いただいたご意見を参考に、今後見直し等をしていければと思います。

<学校教育課>

確かに小学校は 39 校、中学校は 17 校（他に、義務教育学校 2 校、特別支援学校 1 校、高等学校 1 校）あり、全体で 60 校あります。B 評価としたのは、事務局からの評価の観点で、前年度の目標値を踏まえ、今年度の実施状況を評価しているためです。少しずつこの取組に対する学校の取組が増えてきているという評価から、今回は B 評価とさせていただいております。

〈田村委員〉

もし計画が、前年が 20 校だったから 30 校に増やすという内容であれば、A 評価でも良いと思うのですが、計画が曖昧だと評価も曖昧になってしまいます。せっかく評価するのであれば、数字を入れる箇所は入れた方が良いのではないかと考えて見ていました。

〈宮本会長〉

ご意見ありがとうございました。皆様、他にはよろしいでしょうか？

(2) 令和 7 年度の実施計画について

会議資料を用いて事務局から説明。

【令和 7 年度】食育推進のための取組 〈進捗確認シート〉 について (資料 P25～P45)

- ・商業振興課の取組紹介 (商業振興課)

街路市の食材を使用した料理教室の実施について

高知市街路市活性化構想 (令和 7 年 3 月策定) について

- ・農林水産課の取組紹介 (農林水産課)

乳牛経産牛の学校給食での提供について

〈宮本会長〉

今年度の各課の計画について説明がありました。委員の皆様から、ご意見やご質問はございませんでしょうか。

〈田村委員〉

これは私も勉強不足で知識の提供も含めてお伺いしたいのですが、経産牛の取組は理解できたのですが、元の牛乳の消費量や価格の補助の事業があれば教えていただけますでしょうか。

〈農林水産課〉

乳牛については、現状、特に補助の取組はございません。

〈田村委員〉

この 800 頭が生産している牛乳は全て高知市で消費されているのでしょうか。

〈農林水産課〉

飼養頭数が 800 頭になるので、出荷先は市内に限らないと思います。

〈田村委員〉

食育の観点からすると、牛乳の方がバランスが良いように感じており、高知市で地産地消が実現できれば良い取組になるのではないかと思います、発言いたしました。

〈宮本会長〉

ありがとうございました。他にご質問やご意見はございますでしょうか。

〈坂本委員〉

先ほどおっしゃってくださったとおり、酪農は3軒しかなく、飼料の高騰もあり、非常に厳しい状況にあります。牛乳の消費も現在減少傾向にあり、熱中症対策などにも牛乳は非常に効果があるため、ぜひ先ほどのお話のように、高知市で生産される牛乳を、高知市内だけでなく県内の方々にも消費していただけるよう、拡大に向けた運動をお願いしたいと考えております。よろしくお願いいたします。

〈農林水産課〉

ご意見ありがとうございます。課内に持ち帰って検討させていただきます。

〈宮本会長〉

その他は、よろしいでしょうか。

〈寺村委員〉

街路市を利用する利用者の一人としてお尋ねします。日曜市や木曜市のお店を閉じる時間が非常に早いように感じています。木曜市は12時半頃で、夏の暑い時期であることが関係するのかなと思っているのですが、日曜市もお昼過ぎに行くと随分お店が閉まっていまして、これは何か関連があるのかなと思っているので、お聞かせいただければと思います。

〈商業振興課〉

ご意見のとおり、実際に街路市の終わりの時間が段々早くなっている傾向にあります（朝市化問題）。もともと街路市は終日市を謳っていて、他都市の朝市とは違うと言ってきたのですが、近年は来市者が減少してきたことにより、早く閉めるようになっていきます。早く閉めると午後に行ってもお店が開いていないことでさらに来客は減ってきます。相乗的にどんどん朝の方のお客様が多くなっている状況です。店舗が多様化して、街路市でなくても旬の食材が購入できるようになってきたのもありますし、そこへコロナ禍が重なって、コロナの影響で閉店時間を早めるようになったのも影響したのではないかと思います。夏場になると、作物の種類も減ったり、出店者の方が高齢化して長時間にわたり店番することがしんどくなってきたりなどの要因が絡み合って、早くなっている状況です。実態に合わせて市の開催時間を調整するか、それとも午後からも来客を増やすような取組をして終日市を維持していくのか、活性化推進委員会の中で対策等の議論を行っていきたいと考えております。

〈寺村委員〉

ありがとうございました。「街路市活性化構想」の冊子の2ページに記載されている時間帯との齟齬があるかと思い質問させていただきました。また終日市に戻ってもらえるようにと一利用者として願っています。

〈宮本会長〉

私からも一つよろしいですか。街路市の料理教室に関しては、対象者は特に絞らず、一般の方でという感じでしょうか。

〈商業振興課〉

はい。この事業自体は、今後も様々なパターンで実施していきたいと考えており、今回は子供に限定せず、広く一般の方を対象に募集を行います。

＜宮本会長＞

ありがとうございます。本校にも興味のある学生がいるかと思いますので、アナウンスしていただければ、学内で共有したいと思います。よろしくお願いいたします。

＜商業振興課＞

9月のあかるいまちに、応募方法を公開する予定ですので、よろしくお願いいたします。

＜宮本会長＞

ありがとうございます。

それでは、ここまで高知市の食育の取組をご説明いただきましたが、ここからは委員の皆様が実践されている食育の取組についてお伺いしたいと思います。特に今年度からの新たな取組等がございましたら、ぜひご紹介ください。

では、高知市農業協同組合の坂本委員からお願いいたします。

＜坂本委員＞

高知市農業協同組合では、毎年、親子を対象とした食育イベントを開催しており、昨年は食と農の連携について学習しました。今年は、継続して年3回予定しています。管内では多種多様な品目を作っているの、それぞれの産地でそれぞれの食材を用いて食の教育を実施しようということで、5月10日にJA 介良加工所さん協力のもと、いちご狩りを行い、農協の加工所でいちご大福づくりの食育体験を実施しました。また、7月12日（土）には、本所の高須で野菜の収穫体験を行いました。当日は、農協職員や生産者の方々、そして農家の方々に協力いただき、オクラ、なす、ねぎ、とうもろこしの収穫体験を行いました。さらに、金融業務も行っていることから「お金の教室」ということで、お金に関するマネーゲームも実施し、金融教育を行いました。9月20日には、JA 高知市一宮加工所でこんにゃく作り（ものづくり体験）やクイズ大会も開催します。これは、食べることから食材がどのように作られているかを学ぶイベントとして毎年行っています。資料は配布していませんが、毎年、ふれあいみそ加工教室では、高知県産の材料を使って、一般の方に味噌の作り方を教えています。他にも、田植えから収穫しておにぎりを作ったり、野菜から料理を作ったりするなど、各地区で様々な活動を行っています。

＜田村委員＞

サンプラザでは、食育の取組として、毎月19日前後に広報チラシを用いてバランスの良い食事の提案を行っています。約3年前からは、近森病院の管理栄養士さんにレシピを監修していただき、減塩メニューや、食べやすい加工を施した商品の開発にも取り組んでいます。また、口腔ケアに関しては、土佐市の社会福祉協議会と連携し、「認知症カフェ」というイベントを定期的に開催し、口腔ケアに関する講演も行っています。前回のイベントでは、約30名の方にご参加いただきました。スーパーマーケットとして、普段販売している商品についても、イタドリやフキなど高知の食材を使った「高知のおかず」というシリーズを発売しています。仕出し料理も行っているので皿鉢料理についても、引き続き提供しております。食品ロスの削減については、毎年「食品ロス削減キャンペーン」を実施しています。高知産の食材や、賞味期限が近い商品に値引きシールを貼り、お客様がそれを購入するごとに1円を寄付する仕組みです。この寄付金は、環境整備やフードバンク事業者などへ毎年寄付をしています。さらに、店舗にはフードドライブボックスを設置しており、食べ物に困っている方々に少しでも食料を届けたいという思いから、食品の寄付を募っています。

＜船井委員＞

高知市医師会としては、現在、特段の活動は行っていません。過去に食育に関する取組がないか調べてみましたが、講演会以外にはほとんど見当たりませんでした。高知市医師会では学校医部会があり、学校医と学校教諭との講演会を年に1～2回開催しています。また、園医部会では、園医、幼稚園教諭、保育士を中心に講演会を年間4回程度開催していましたが、コロナ禍でほとんど開催できていません。何か話題があれば、講演会などで食育に関する指導ができればと考えておりますが、現在はコロナ後ようやく年に1～2回程度の開催にとどまっています。学校医、幼稚園教諭、保育士などと食育の話ができる機会があれば、積極的に取り組みたいと考えています。ただ、体制が整っていないため、現状は困難です。また、医療と食育といったテーマで、小児科学会が毎年2月に食育の講演会を開催しており、それを見ると、病気と食事の関係についての話が多いと感じます。これは現在の高知市の状況とは異なる点もあるかと思いますが、今後、検討を重ねた上で、そのような活動も行いたいと考えております。

＜田岡委員＞

今年度は終了しましたが、6月8日に「歯っぴいスマイルフェア」というイベントを行いました。歯科医師会としては、食育に特化した活動は行っていませんが、「食は口から」という考えのもと、何年も前からイベントを開催しています。毎年、内容を少しずつ変更しながら、関係団体とも連携し、実施しています。チラシをご覧くださいとわかりますが、歯医者体験、歯科技工士体験、歯科衛生士体験といったイベントも行っています。これらは今年から導入したもので、体験を通じて興味を持ってもらうことを目的としています。また、高知学園短期大学の歯科衛生学科の学生さんには紙芝居をしていただいています。高知市歯科医師会は「K（かむ）-1 グランプリ」で噛む力を測定したり、健康増進課は「フッ素でぶくぶくうがい」をしたり、ロッテさんが行う「ガムかみチャレンジ」では、咀嚼力チェックも行いました。ヘルスメイトさんには、「よくかんで野菜を食べよう」というテーマでレシピ紹介や重量当てクイズを実施していただきましたし、高知県歯科衛生士会、高知市歯科医師会は「口を閉じる力」の測定を行いました。このように、口の健康から食育へとつなげるイベントを実施しています。

＜水口委員＞

全園の把握はしていませんが、当園では栄養士による食育教室を実施しています。今年は椎茸、かつお節を使い出汁を取る体験を通して、出汁をとった後の食材の柔らかさなどについて話しました。また、オーガニック給食も実施しています。以前は月に1回の実施でしたが、コロナ禍の頃から、食材が当日納品でなければならないという制約が緩和され、日持ちする食材であれば問題ないという状況になりました。そのため、その1週間はオーガニック野菜を使用しようということを導入しています。

今年、高知市では餅や団子が禁止されたという話を聞いています。餅つき後に餅を提供できない状況になっているようです。せっかく食育として作ったのに、食べられないというのは残念な話です。時期的に旬である枝豆なども、ずんだにしないと提供してはいけません。枝付きのまま、さやから出して手にとって食べるといった本来の食べ方ができない環境です。食育を進めるにあたっても、大人の前では食べてもよいとか、もう少し柔軟な対応をしていただけたらと感じています。そのような状況下で、食育の方針を検討し、取り組んでいます。

＜寺村委員＞

第4次高知市食育推進計画において、1点目の「(1)生涯を通じた健康なこころと身体のための食育」、2点目の「(2)次世代に豊かな食をつなぐための食育」、これら全てにおいて、様々な形で学校が関わっています。特に、介良小学校の(2)③農林漁業への理解を深めるための取組についてお話しさせていただきます。本校がある介良地区は、非常に豊かな土地にあり、古くから農業が盛んな地域です。小学1年生から6年生まで、学校全体で、地域の方々やJAさん、ヘルスメイトさんの協力を得て、農業体験や食育体験を実施しています。特に5年生は、種蒔から田植え、代掻き、稲刈り、そして最終的におにぎりパーティーを行うところまで一貫して行い、校内で地産地消を実施しています。本校は、地域の現状を理解し、協力してくれる方々や団体がいるからこそできる成果だと考えております。しかし、例えば街中の学校でこれを実施しようとする、環境が整わず、人員も不足するという問題が発生することはご理解いただけるかと思います。したがって、それぞれの学校の現状や実情に合わせて、できることとできないことを取捨選択していく必要があると考えています。子どもたちが長期休みになると、給食が食べられないのが一番寂しいことだと言います。普段毎日美味しい給食をいただいているところです。

＜和田委員＞

家庭科の教員として、授業での取組を少しご紹介させていただきます。本校では科が4つあり、2つのコースがあります。内容は若干異なりますが、全校生徒が2年生、または3年生の家庭科の授業で食生活について学びます。具体的には、「食生活を作る」という単元で様々な内容に取り組んでいます。本校の生徒には、朝食の欠食や部活後の間食による栄養バランスの偏りといった課題が見られ、特に1学期は、食べることの意義や、今の自分たちの食事を見直してもらい課題に気づかせ、今後の取組について考えさせるような授業を進めています。2学期は、食品の安全や持続可能な食生活について授業を進める予定です。調理技術についても、調理実習を行い、実習と座学を両立して授業を進めています。さらに、本校の社会マネジメント科では、日曜市に手伝いに行ったり、サンプラザさんと商品開発に関わったりしています。また、ジビエ商品販売促進部も様々な活動を行っています。加えて、個人ボランティアとして地域の子ども食堂に参加するなど、食に関する活動にも携わっています。高校生ですので、基礎を授業で教えたなら、個々で活動するような形で進めていきたいと考えております。特に今年の新しい取組はございませんが、毎年内容を見直し、少しでも改善できるよう努めております。

＜古谷委員＞

社協からは、これまで子ども食堂の状況や、地域における食を通じた交流の現状について報告してまいりました。子ども食堂の数は増加傾向にあります。特に、飲食店を経営されている方が社会貢献の一環として子ども食堂を立ち上げる事例が、今年に入って少し増加していると感じております。また、地域住民からの立ち上げに関する相談も以前と変わらず寄せられています。子ども食堂の活動内容は分かりやすく共感性も高いため、継続的に数が増加しているのではないかと感じています。ただし、現在活動されている方々からは、活動者の高齢化や後継者不足が課題であると伺っております。また、米不足の影響は非常に大きく、パスタへの変更など、各食堂で様々な工夫がされています。

今年度の新たな取組としましては、ある子ども食堂から生活困窮者支援の申し出があり、生活支援相談センターと連携しながら、8月から食支援を具体的に行っていくようになっています。地域における食を通じた交流については、コロナ禍で交流を中止した団体も多く見られましたが、食を通じた交流の楽しさや大切さを実感している団体は活動を再開し、自分たちのできる範囲で継続している状

況です。高知市社協は日本赤十字社高知市地区の事務局も兼務しておりますが、昨年度から学校における災害時の炊き出し訓練の依頼も数件寄せられており、災害に備えるための取組も復活してきていると実感しております。私の感想としましては、本日のご報告や取組を伺い、関係各課が多いこと、そして各団体の皆様からの報告を踏まえ、様々な機関が連携しながら食育推進が進んでいると改めて実感いたしました。

〈相原委員〉

食育に関わる内容としましては、昨年8月に親子料理教室を実施しました。昨年度は初めての試みでしたので我々ができる範囲で実施しましたが、今年度は、高知学園大学さんをお願いし、先ほど話題に上がりました主食・主菜・副菜の内容を踏まえた料理教室を開催していただくことになっております。

また、以前から実施している「みかん狩り」ですが、コロナ禍以降、どうなるかと思っておりました。しかし、昨年はその前年以上の応募がありました。やはり、保護者の皆様も、お子様と一緒に活動したいという強いニーズをお持ちです。ただ、我々の団体も保護者の方の人数が減少しており、運営が難しく、これ以上規模を広げるべきか悩ましいところです。ニーズと人員の兼ね合いで、今後どういった活動になるか分かりませんが、みかん狩りには150組募集をかけたところ350組を超える応募がありました。このように、親子で様々な活動に参加したいというニーズは非常に高いので、このような横のつながりやイベントがあることを、お互いにもっと周知していきたいと考えております。昨年度から高知市P連のホームページを開設できましたので、今後横のつながりができれば、お互いに協力して活動内容を発信していきたいと考えております。

〈濱渦委員〉

高知市食生活改善推進協議会は、この1年間通しての活動をご説明いたします。まず、5月には育成研修を実施し、約100名の全会員が研修を修了いたしました。この研修修了後、会員リーダーが活動を牽引し、各地で活動を進めています。それからが本会の本格的な活動となりますが、地域住民に対する食生活改善講習会を行っています。高知市には活動地区が17地区あり、全地区で地区伝達講習会を実施しています。この講習会には、『朝ごはんを食べよう』『バランスよく食べよう』『高齢期の低栄養予防のための食事』という3つのテーマがあり、それぞれの地区で開催しています。高齢の会員が多いこともあり、年間を通じて全ての地区で実施することは難しい面もありますが、工夫を凝らしながら活動を行っています。また、高知市の健康づくり事業にも協力しており、今年も「いきいき健康チャレンジ」のイベントに参加しています。さらに、新規会員を養成する養成研修もごさいまして、新たな仲間が増えることを期待しております。食育推進事業では、市役所食堂せんだんの木での啓発を実施する予定です。女性健診については資料にもありますが、20・30代の女性を対象にした啓発を行っていますし、春野地区では、地域住民対象の健診会場でも啓発活動を行っています。高知県から委託をされている事業としましては、食育講座があります。これは学校での食育活動で、高知市では今年度8回の実施を予定しており、全て開催枠が埋まっております。学校側にも大変ご協力いただいております、現状で全てをカバーするのは難しいですが、可能な範囲で活動を行っています。食育イベントとしては、高知市歯科医師会主催の「歯っぴいスマイルフェア」が挙げられます。今年は6月8日にイオン高知で開催され、昨年は100名余りの参加でしたが、今年は約280名の方に参加いただき、大変好評でした。次に、日本食生活協会（ヘルスメイトの全国組織）の事業として、親子食育教室があります。これは高知市の全ての地区というわけではありませんが、学校で行われる事業です。郷土伝統料理教室も同様に、学校（小学校、中学校、高校）で実施しております。これらも今

年度、継続して進めていく予定です。その他、災害時食支援教室、ヘルスサポーター養成事業など、本当に多くの事業を皆様と協力して行っています。JAの女性部さんからまた新たに、高齢者の低栄養予防、生活習慣病などに関する要請を受けており、市の保健師さんに協力をいただき一緒に学んでいけたらと考えているところです。このように、私たちの会は子供から高齢者まで幅広い年代を対象に活動しており、皆様のご協力のもとで実施しております。

〈宮本会長〉

高知学園大学の新たな取組としましては、先ほど相原委員からお話がありましたが、高知市PTA連合会の親子料理教室を共催させていただいております。8月24日(日)には、本学の教員が講師となり、管理栄養学科の学生を動員して、中学生を対象とした料理教室を行います。『自分たちで作る休日ランチ』をテーマとしております。また、高校生を対象としたイベントとしましては、明日、スポーツ栄養に関する講義と簡単な試食を行います。これは今年度から着任したスポーツ栄養の教員が担当します。この企画は2月か3月頃にもう一度実施できればと考えております。9月には、防災訓練と合わせて、災害時のバッククッキングを実施します。これは1年生を対象とし、本学の管理栄養学科と歯科衛生学科が合同で行います。これまで実施してまいりました活動としましては、本学には地域医療概論という授業があり、その中のフィールドワークとして、高齢者を対象とした健康診断的な取組を行っています。具体的には、体組成(BMI)、骨密度、握力、下腿周囲長(ふくらはぎ周りの太さ)測定に加え、10品目の食事調査、水分摂取量、生活調査なども含め、学生の授業の一環として実施しております。高知市内だけでなく、各地域に学生が出向き、簡単な健康講座や食育活動もさせていただいております。高知市内では、福寿園のシルバーカフェで実施する他、本学のリハビリキッチンも活用しております。公開講座につきましても、今年も健康に関する講座を行っております。詳細な資料はございませんが、ホームページに掲載しておりますので、ご興味のある方はそちらをご覧ください。今年は、管理栄養学科が福寿園のシルバーカフェで、一般の方も対象としながら、特に高齢者の方々へ食育に関するお話をしております。

〈新谷副会長〉

高知県栄養士会は、食と栄養の専門職団体として、様々な活動を行っております。食育に関しましては、栄養ケアステーションを拠点に、栄養・健康相談を実施しており、毎年、県民公開講座も開催しています。今年の県民公開講座は、桜井つぐみさんとお父様(監督)、栄養サポートについている専任栄養士の方をお招きしてトークショー形式で行います。11月8日(土)に開催を予定しており、募集定員は500名の予定です。その他、食育に関する料理教室や各種イベントなどで栄養に関する啓発を行っております。また、8月4日は『栄養の日』、8月1日から7日は『栄養週間』となっており、この期間を中心に、地域や会員施設で、主に栄養バランスについて重点的に講演を行っています。昨年、「お口と栄養の健康すごろく」を作成しました。ご存知の方もいらっしゃるかもしれませんが、これは胎児期から高齢期までのライフコースアプローチに基づき、各ライフステージにおける「お口」と「栄養」のポイントを記載しており、楽しみながら自然に栄養について学べる構成となっておりますので、ぜひ学校関係の方々や、高齢者が集まる場所などでご活用いただければと思います。今年度、特に目新しい取組があるというわけではありません。以上です。

〈宮本会長〉

皆様、ありがとうございました。今お聞きした内容について、ご質問やもう少し詳しく聞きたいことなどはございませんか？

→ 特に意見なし

(3) その他

資料 P46～P50 を用いて事務局から説明。

- ・「こうちし食育やるぞねっと」について

〈宮本会長〉

本日の議事はこれですべて終了となります。皆様、ご協力ありがとうございました。

4 事務連絡

5 閉会