

「食育座談会」結果報告書

日 時：平成 20 年 10 月 3 日（金） 13:30～16:50
場 所：総合保健福祉センター多目的ホール

【目次】

1 「食育座談会」の概要について……………	126
2 「食育座談会」意見等集計表（総括）……………	127
3 「食育座談会」結果報告書……………	128
○ 第1班 ……………	128
○ 第2班 ……………	130
○ 第3班 ……………	132
○ 第4班 ……………	134
○ 第5班 ……………	136
4 「食育座談会」に参加された皆さんからの意見（感想）等 ……	138

「食育座談会」の概要について

1 食育座談会（ワークショップ）の目的等

- いわき市食育推進計画の策定にあたり、
〔目的1〕本市における「食」に関する現状や課題等について抽出を行う。
〔目的2〕現状・課題の背景や課題の解決策等について話し合う。
〔目的3〕座談会を通して、「食育」への意識醸成を図る。
- 座談会の結果は、事務局で集約のうえ、再度、参加者に配付して意見等を求める（フィードバック）など、協働で策定事務を進める。
- 座談会で出された意見等を計画に反映する。
また、意見については、その内容を計画（資料編）に掲載するとともに、庁内関係課等で共有する。

2 開催内容

- (1) 開催日時： 平成20年10月3日（金）13：30～16：50
- (2) 開催場所： 総合保健福祉センター多目的ホール
- (3) 参集者： 54名
 - i) 関係団体等の構成員
 - ・ いわき市消費者団体連絡協議会
 - ・ いわき市健康推進員協議会
 - ・ いわき地区生活研究グループ連絡協議会
 - ・ 福島県食品衛生協会いわき支部
 - ii) 一般市民（市ホームページ等を通じて周知）
- (4) 座談会による検討手法（座談会の進め方）
座談会は、参加者を10名程度のグループに分けて、模造紙やカードを使いながら作業・話し合いを行う「ワークショップ形式（ブレインストーミング法）」により行う。

検討手順

- ① 参加者は、身近な地域での生活を振り返り、「食」に関する現状や課題などについてカードに記入する。
- ② 記入したカードを課題分野別に分類しながら模造紙に貼り付け、必要に応じ修正したり、まとめたりしながら意見交換を行う。
- ③ それぞれの課題に対する解決策等を考え、カードに記入する。
- ④ 記入したカードを分類しながら模造紙に貼り付け、必要に応じて修正したり、まとめたりしながら意見交換を行う。
- ⑤ 話し合いの結果を整理し、グループごとに発表する。

いわき市食育推進計画策定に向けた

『食育座談会』意見等集計表（総括）

分野	区分 (参加者数)	第1班 (10人)	第2班 (11人)	第3班 (11人)	第4班 (12人)	第5班 (10人)	計 (54人)	
① 家庭	現状・課題	13件	7件	16件	28件	9件	73件 (27.1%)	130件
	課題解決策	6件	5件	14件	22件	10件	57件 (30.5%)	
② 学校・ 保育所等	現状・課題	4件	1件	8件	3件	3件	19件 (7.1%)	44件
	課題解決策	4件	4件	3件	8件	6件	25件 (13.4%)	
③ 地域	現状・課題	5件	2件	9件	3件	6件	25件 (9.3%)	42件
	課題解決策	3件	0件	3件	7件	4件	17件 (9.1%)	
④ 健康づくり	現状・課題	9件	5件	13件	10件	13件	50件 (18.6%)	72件
	課題解決策	4件	1件	4件	5件	8件	22件 (11.8%)	
⑤ 食文化	現状・課題	6件	3件	8件	5件	6件	28件 (10.4%)	43件
	課題解決策	4件	1件	2件	3件	5件	15件 (8.0%)	
⑥ 食と 農林水産業	現状・課題	6件	3件	6件	4件	5件	24件 (8.9%)	43件
	課題解決策	6件	2件	3件	5件	3件	19件 (10.2%)	
⑦ 食の 安全・安心	現状・課題	8件	7件	7件	11件	8件	41件 (15.2%)	67件
	課題解決策	8件	3件	3件	7件	5件	26件 (13.9%)	
⑧ その他	現状・課題	2件	0件	3件	1件	3件	9件 (3.3%)	15件
	課題解決策	0件	0件	1件	2件	3件	6件 (3.2%)	
計	現状・課題	53件	28件	70件	65件	53件	269件 (100.0%)	456件
	課題解決策	35件	16件	33件	59件	44件	187件 (100.0%)	
		88件	44件	103件	124件	97件	456件	

いわき市食育推進計画「食育座談会」結果報告書【第1班】

分野	「食」に関する現状・課題等	課題等の解決策
1 家庭	<ul style="list-style-type: none"> ● 欠食や食事時間が不規則な人が増えている。 ● 核家族化・少子化の進行のため、TVを見ながら食べる家族が多く会話が少ない。そのため、食欲が減退してしまう。（低年齢の親自身が、食材の有効活用法や料理法が分からない。（低年齢の両親の増加） ● 魚の骨が取れない子供が多い等、躰に厳しい親が少ない。 <p style="text-align: right;">意見の数 13件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 一週間に1回でも家族でTVを見ずに、会話をしながら食事をする機会を設ける。 ● 子育て世代の両親向けに地元旬の食材を使った料理教室を開催。 ● 魚の骨の取り方などはきちんとして親が見本を見せ、子供と積極的にコミュニケーションを図る。 <p style="text-align: right;">意見の数 6件</p>
2 学校・ 保育所等	<ul style="list-style-type: none"> ● 給食に体に良くないものが含まれていることが懸念される。 ● 簡単に食物を捨ててしまうことに対する教育不足。 ● 山や海など食と触れ合う野外での授業が少ない。 ● 教える側（若い保育士等）の食に対する理解が不足している。 <p style="text-align: right;">意見の数 4件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 一番安全が必要な所なので、検査を念入りに行う。 ● 給食になるべく地元のもの、旬のもの、米食を取り入れる。 ● 子供と一緒に参加できる料理教室の開催。 ● 保育士対象（できたら親も一緒に）の料理教室や農業体験を実施。 <p style="text-align: right;">意見の数 4件</p>
3 地域	<ul style="list-style-type: none"> ● コンビニが増加し、24時間いつでも食品が買えてしまう。 ● 近所付き合いや日常の挨拶が少なくなり、食に関する情報交換の機会が減少している。 ● 海草といった浜のものがいわき産の食材として生かされていない。 <p style="text-align: right;">意見の数 5件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● まずは近所での挨拶・会話から始める。 ● 山のもの・海のもの、どちらにも豊富に恵まれた地域の恩恵を十分に生かす工夫を。 ● 経験のある人の話を聞く。 <p style="text-align: right;">意見の数 3件</p>
4 健康づくり	<ul style="list-style-type: none"> ● 美味しいものを食べ、さらに、ダイエットする風潮。 ● 空腹感を感じないうちに、また食事を摂る。 ● 洋食など外食が増え、カロリーオーバーしている。 ● 運動する時間が取れない。 ● 日常生活にストレスが多く、笑顔が少ない。 <p style="text-align: right;">意見の数 9件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 自分の生活環境を見直し、ゆとりを作る。 ● 食事と食事の間の時間が長すぎる場合は、残業前に軽食を摂るといった工夫を。 ● 毎日、もしくは一週間に1～2回は、自分に合ったスポーツを取り入れる。 <p style="text-align: right;">意見の数 4件</p>

<p>5</p> <p>食文化</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 食材の季節感や旬の感覚が薄れている。 ● 産地が分からないうる食材がある。 ● 家庭で伝統食や行事食が減少している。 ● 最近では、余らせて捨ててしまうとも何とも思われない風潮がある。 <p>意見の数 6件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 地元のものを利用し、野菜がたくさん取れる料理を心がける。(日本食) ● 地域や学校で文化食に触れる機会を設け、地域の年中行事を知る。 ● 日本の伝統食について、食育の中で再教育を行う。(例：いただきます→山の頂→神棚に供える) <p>意見の数 4件</p>
<p>6</p> <p>食と農林水産業</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 自分たちで野菜を作る機会の減少。 ● 農業生産者の高齢化や後継者不足。 ● 自給自足でききる体制がない。 ● 海外の食料に依存している。 <p>意見の数 6件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 自分で作る楽しさ、おいしさが実感できるように旬の野菜の作り方の実践教室。 ● 農作業の体験機会を増やし、感謝の気持ちを持つ。 ● 高齢者農家の見学会や触れ合い会の実施。 ● 外国の粗悪な食品が出回らないように、日本の人件費高を抑える。 ● 荒地を生かし、栽培意欲がある人が実践できる政策をつくる。 <p>意見の数 6件</p>
<p>7</p> <p>食の安全・安心</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● インスタント食品の増加。 ● 冷凍食品や加工食品の添加物の安全性が分からない。 ● 食に対する知識が不足している。 ● 食品の原材料の偽造について、知ることができない。 ● 海が汚染され、海産物等への影響が懸念される。 ● 賞味期限への過剰な反応（十分に食べられるのに捨ててしまう）が、不正につながっている。 <p>意見の数 8件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 地産地消（地産で旬のものを多く摂取）の推進。そのために、スーパーや直売所で旬の食材の試食会などを実施してPRする。 ● 輸入物はなるべく避けて買う。 ● 輸入品等の安全は、国がしっかり管理。 ● 賞味期限に頼らない、食品の適正な成熟期間を習得する。 <p>意見の数 8件</p>
<p>8</p> <p>その他</p>	<p>意見の数 2件</p> <ul style="list-style-type: none"> ● テレビコマercialに押されて、不要なものも買ってしまふ。 ● 給食や家庭での残飯の再利用について、徹底されていない。 	<p>意見の数 0件</p>
<p>提出された意見の数</p>	<p>現状課題等【計】</p> <p>53件</p>	<p>課題等の解決策【計】</p> <p>35件</p>

いわき市食育推進計画「食育座談会」結果報告書【第2班】

分野	「食」に関する現状・課題等	課題等の解決策
1 家庭	<ul style="list-style-type: none"> ● 子どもの好き嫌いが多い。 ● 食事の早食いに伴う間食、運動不足により子どもの肥満が多い。 ● 朝食を食べない、子どもに食べさせない家庭が多い。 ● 栄養バランスを考えて食事を作らない家庭が多い。 ● 家族揃って食事をすることが少ない。 <p style="text-align: right;">意見の数 7件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 食べさせ方、調理法を工夫する。 ● 食事バランスガイドを活用する。 <p style="text-align: right;">意見の数 5件</p>
2 学校・ 保育所等	<ul style="list-style-type: none"> ● 若い人たちに対して食事のアドバイスをしてくれるところがない。 <p style="text-align: right;">意見の数 1件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 親子で参加できる食育講習を実施する。 ● 月1回のお弁当の日は「おにぎり昼食」にするなどお米を食べる機会を増やす取り組みを実施する。 ● 保育所、学校で体験学習などとおして食べものの「旬」について学ぶ機会をつくる。 <p style="text-align: right;">意見の数 4件</p>
3 地域	<ul style="list-style-type: none"> ● 多くの人が利用するコンビニの食品には保存料が必要以上に使用されている。 ● 「食育」という言葉を知らない人が多い。 <p style="text-align: right;">意見の数 2件</p>	<p style="text-align: right;">意見の数 0件</p>
4 健康づくり	<ul style="list-style-type: none"> ● 骨の多い魚は敬遠される。 ● よく噛まないで食事をしてしまう。 ● 頻繁な外食や禁煙による間食の増加によりメタボリックシンドロームの人が多い。 ● 手軽な冷凍食品を利用しがちだが、栄養面にどのような影響があるのかわからない。 <p style="text-align: right;">意見の数 5件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 硬い食材、食感のある食品を選びよく噛むことを習慣づける。 <p style="text-align: right;">意見の数 1件</p>

<p>5</p> <p>食文化</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 地産地消の伝統料理を作る機会がない。 ● テレビで健康に良いと紹介されるとそればかり食べてしまうなど情報に影響されやすい。 ● 若い世代に料理を教えるときは計量カップなどを使用しないとわかってもらえない。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 地域のイベント等を利用して郷土食をつくって食べる機会をつくる。 	<p>意見の数 1件</p>
<p>6</p> <p>食と 農林水産業</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 無農薬野菜を食べたいがあまり売られていない。 ● 無農薬野菜をつくるのは難しい。 ● 自分たちが暮らしていることのしくみを知る機会が少ない。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 農家同士の交流を盛んにして情報交換をおこなうことによって栽培時などの問題解決が図られる。 ● 野菜作り体験学習を実施する。 	<p>意見の数 2件</p>
<p>7</p> <p>食の 安全・安心</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 学校給食の材料にどういったものが使用されているのかわからない（知らされない）。 ● 賞味期限、消費期限等の表示内容の意味を知らない人が多いし、知る機会がない。 ● 添加物を使用している食品を摂取しても人体に影響ないのかわからない。 ● 原産国の表示がない食品は不安で買えない。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 危険な食品は輸入できないように国がきちんとして規制する。 ● 食品の表示について消費者が知る機会をつくる。 	<p>意見の数 3件</p>
<p>8</p> <p>その他</p>			<p>意見の数 0件</p>
<p>提出された 意見の数</p>	<p>現状課題等【計】</p> <p>28件</p>	<p>課題等の解決策【計】</p> <p>16件</p>	

いわき市食育推進計画「食育座談会」結果報告書【第3班】

分野	「食」に関する現状・課題等	課題等の解決策
1 家庭	<ul style="list-style-type: none"> ●朝食の欠食。 ●中食が多い。 ●粉食。 ●子どもの好き嫌い。 ●家族そろって食事をとる機会が少ない。 <p style="text-align: right;">意見の数 16件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●料理教室の開催。 ●生活リズムを整える。 ●父親の家事参加。 ●家族が顔を合わせる時間作り。 <p style="text-align: right;">意見の数 14件</p>
2 学校・ 保育所等	<ul style="list-style-type: none"> ●調理実習室の火力が弱い。 ●老人会等とのふれあいが必要。 ●料理の仕方や作法を学ぶ必要がある。 <p style="text-align: right;">意見の数 8件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●子育て支援センターなどの利用。 ●老人会等と交流会を設ける。 ●給食なしの日に、お弁当作りや調理実習を開催。 <p style="text-align: right;">意見の数 3件</p>
3 地域	<ul style="list-style-type: none"> ●直売所が少ない。 ●地域の食材を利用した料理。 ●一人暮らしの人への配食。 ●地域交流の場が少ない。 <p style="text-align: right;">意見の数 9件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●顔の見える小売店づくり。 ●ご近所あいさつの推進。 ●公民館のサークル等に参加し、人との交流を楽しむ。 ●一人暮らしの人へのおすそ分けやふれあいボランティア。 <p style="text-align: right;">意見の数 4件</p>
4 健康づくり	<ul style="list-style-type: none"> ●健康食品（サプリメント）の普及。 ●ダイエットブーム。 ●車社会による運動不足。 ●栄養バランスのよい食事をとる必要がある。 <p style="text-align: right;">意見の数 13件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●毎日30分は歩く。 ●1口最低20～30回は噛む。 ●食生活の見直し。 ●栄養バランスのとれた料理の勉強。 <p style="text-align: right;">意見の数 4件</p>

<p>5</p> <p>食文化</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●旬のものがわかっていない。 ●冷凍食品の普及。 ●スーパーで売っている野菜の種類が、多いようで少ない。 ●伝統の味を伝えたい。 	<ul style="list-style-type: none"> ●外国から入ってくるものに、すぐくいつかない。 ●伝統行事への参加。 	<p>意見の数 2件</p>
<p>6</p> <p>食と 農林水産業</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●農業者の高齢化。 ●温暖化による影響。 ●山が荒れている。 ●野菜が出来る過程を知らない。 	<ul style="list-style-type: none"> ●後継者の育成。 ●地産地消の推進。 ●山に入るマナー教室の開催。 	<p>意見の数 3件</p>
<p>7</p> <p>食の 安全・安心</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●農薬。 ●輸入食品。 ●成分表示がわかりづらい。 ●食品偽装。 	<ul style="list-style-type: none"> ●行政検査の徹底。 ●食品表示に関する勉強会。 	<p>意見の数 3件</p>
<p>8</p> <p>その他</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●毎月19日は食育の日のPR不足。 ●情報のくずれ。 	<ul style="list-style-type: none"> ●ご飯=太るといった誤った知識が多いので、正しい知識の学習の場をつくる。 	<p>意見の数 1件</p>
<p>提出された 意見の数</p>	<p>70件</p>	<p>課題等の解決策【計】</p>	<p>33件</p>

いわき市食育推進計画「食育座談会」結果報告書【第4班】

分野	「食」に関する現状・課題等	課題等の解決策
1 家庭	<ul style="list-style-type: none"> ● 欠食（特に朝ごはん）が多くなっている。 ● 一家団らんの時間が取れない。 ● 食材が調理等をせずに期限を迎えてしまい、廃棄してしまう。 ● 子どもが好き嫌いが多く野菜を食べない。 ● 食事のマナーを守れない。 ● 手作りの料理が少なくなっている。 ● バランスの取れた食事がとれない。 ● 食事時間が遅く、また短い時間で済ませてしまう。 ● 疲れたときは外食が多い。 <p style="text-align: right;">意見の数 28件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 事前にごろえを済ませるなど調理方法を工夫し、手作り料理ができるようにする。 ● 一家団らんをする日（食育の毎月19日など）を決める。 ● 毎日冷蔵庫をチェックし、食材の無駄をなくす。 ● 早寝・早起きを実行し、朝ごはんを食べられるようにする。 ● 子どもを料理に参加させ、料理の楽しさを教える。 ● 子どもをほめて育てる。 ● 17時以降は就業を禁止する。 ● 冷凍食品づくりのプロフェッショナルになる。 ● 子どもにも魚のさばき方を教える。 ● 素材そのものを生かして調理する。 ● 朝の挨拶をし、朝食もとって学校・職場へ行くようにする。 <p style="text-align: right;">意見の数 22件</p>
2 学校・ 保育所等	<ul style="list-style-type: none"> ● 保育所で出された給食の味付けが濃く感じられた。 ● 農作物の栽培を授業に取り入れる。 ● ゆとり教育を見直し、再教育するべきである。 <p style="text-align: right;">意見の数 3件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 食材・食事に対する感謝の気持ちを持たせる。 ● 料理教室等を開催し、料理の楽しさを教える。 ● 体をつくるには旬のものを食べることである。 ● 食べ残すことは「もったいない」という気持ちを持たせる。 <p style="text-align: right;">意見の数 8件</p>
3 地域	<ul style="list-style-type: none"> ● 料理教室等の勉強会を開催している。 <p style="text-align: right;">意見の数 3件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 地産地消を推進する。 ● 親を再教育（道徳感など）する。 ● おばあちゃんの知恵袋を活用する。 ● 地域で活動する団体グループ等の指導・支援を行う。 ● 健康推進員として地域の人に声をかけ、多くの人に行事等に参加してもらえようになりたい。 <p style="text-align: right;">意見の数 7件</p>
4 健康づくり	<ul style="list-style-type: none"> ● 栄養管理（取りすぎ、摂取不足）ができない。 ● 「食べたら運動」をしている。 ● 「旬のもの」を手をかけておいしく食べている。 ● 夕食後の間食をしてしまう。 ● 人の体は「食物」でできている。 ● メタボリック対策で「腹八分目」。 <p style="text-align: right;">意見の数 10件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 外食の時は、一品物ではなく定食物を選ぶようにする。 ● 三度の食事をきちんと摂り、適度な運動をする。 ● 食後15分のウォーキングをする。 ● 毎日体重計に乗り、体重管理を行う。 ● 夕食後は水分のみを摂取する。 <p style="text-align: right;">意見の数 5件</p>

<p>5</p> <p>食文化</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●簡単に食べられる食材ばかりで、昔ながらの伝統食（旬の素材）を食べる機会がない。 ●女性の社会進出により「母の味」が忘れられている。 ●スーパーに頼りがちで専門店（八百屋等）に行かなくなった。 ●子どもたちの中で魚を嫌う子どもが増えている。 ●原材料のすべてについて、安全なものを生産する人材の育成が急務である。 <p>意見の数 5件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●スーパーではなく、市場（専門店）の育成を図る。 ●嫁と姑の料理教室を開催する。 <p>意見の数 3件</p>
<p>6</p> <p>食と農林水産業</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●農業後継者が育たない。 ●農産物の生産者であり、自分が食べているものなので、絶対に安心・安全なものである。 ●直売では買った人の顔が見えるが、市場に出すと流通経路が分からず、どんな人が口に入っているか分からない。 <p>意見の数 4件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●農業の法人化を進める。 ●自分で野菜を栽培してみる。 ●生産者の方々に感謝をして頂く。 ●友達から野菜等をもたらしているのが安心である。 <p>意見の数 5件</p>
<p>7</p> <p>食の安全・安心</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●農作物は安全に作られているのか。 ●加工食品（スーパーの惣菜等も含む）は安全に作られているのか。 ●食品の偽装（産地、銘柄など）が多くなっている。 ●食品添加物は安全なものなのか。 ●輸入牛肉を全頭検査にできないか。 ●消費期限、賞味期限の改ざんが多くなってきている。 ●昨年、ネギ栽培農家を見学する機会があり、消毒方法等の確認ができたので安心できた。 <p>意見の数 11件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●生産現場を自分の目で確認する。 ●食料自給率を向上させる。 ●国産（地元のもの）を素材から調理する。 ●生産者を信頼する。 <p>意見の数 7件</p>
<p>8</p> <p>その他</p>	<p>●食育は本来家庭で行うものであり、今更行政が行うものではない。</p> <p>意見の数 1件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●食育を「国家の事業」と位置づけ行政指導を強化してほしい。 ●ワークシヨップについて、開催時間を工夫するなどして若い母親等にも参画してもらいたい。 <p>意見の数 2件</p>
<p>提出された意見の数</p>	<p>65件</p>	<p>課題等の解決策【計】</p> <p>59件</p>

いわき市食育推進計画「食育座談会」結果報告書【第5班】

分野	「食」に関する現状・課題等	課題等の解決策
1 家庭	<ul style="list-style-type: none"> ●生活リズムのバラつきが多く、家族が揃って食事をとることができない。 ●生活にゆとりがない（時間もお金も）。 ●夕食の時間が遅い。 ●親が料理をしない。 ●中食等が多い。 ●インスタントラーメン等手をかけない。 ●出来合いのおかずや弁当の利用が多い。 ●子どもが料理を作る機会がない。 ●食品の廃棄が多い。 <p style="text-align: right;">意見の数 9件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●長時間労働の解消（ワークライフバランスの推進）。 ●家庭で家族と一緒に食事をする日を作る。 ●食事での会話を大切にす。 ●朝食摂取の推進を図る。 ●子どもと一緒に食事を作る。 ●お年寄りに料理法を習う機会を作る。 ●残り物を使って料理の工夫を学ぶ。 ●休みの日を利用して作り置き（冷凍等）の工夫を学ぶ。 ●買いすぎない。 ●作り過ぎない。 <p style="text-align: right;">意見の数 10件</p>
2 学校・ 保育所等	<ul style="list-style-type: none"> ●給食の持つ意味が変わってきているが（昔は栄養補給、今は食育）食育の理解が不十分と思われる。 ●給食の食材に不安がある。 ●給食に冷凍食品が多く使われていないか（産地が不明）。 <p style="text-align: right;">意見の数 3件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●給食で食育の推進を図る。 ●給食の食材の地産地消を推進する。 ●食育の授業を小さいときから行い地産食材の味を覚える。 ●手作り弁当の日を作る。 ●デコ弁、キャラ弁のブームにのる。 ●自分で弁当を作れるように実践指導する。 <p style="text-align: right;">意見の数 6件</p>
3 地域	<ul style="list-style-type: none"> ●父親、母親の食育に関する勉強が足りない。 ●近所の子どもたちが外で遊ぶ姿が見られない。 ●単身高齢者の食事（低栄養の不安）。 ●家族構成成員の減少が食へ影響していないか。 ●地域力の低下がある。 ●地域活動への参加率が低下している。 <p style="text-align: right;">意見の数 6件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●地域で高齢者への配食サービスの実施。 ●いきいきデイクラブで実費で弁当を作り会話をしながら食事をしている。 ●子どもも会活動の活性化を図る。 ●地域おこし、地区リーダーの存在が必要。 <p style="text-align: right;">意見の数 4件</p>
4 健康づくり	<ul style="list-style-type: none"> ●家族の健康管理を担ううえでの不安がある。 ●若い女性の過剰なやせ願望がある。 ●生活習慣病の増加。 ●肥満の増加。 ●朝食抜きが見られる。 ●間食が多い。 <p style="text-align: right;">意見の数 13件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●ライフステージに応じた健康教育の実践。 ●早寝早起き、生活リズムの確立を図る。 ●食育イベントの開催。 ●スーパーなどでの食の情報提供の促進。 ●外食料理店での栄養表示の推進を図る。 ●食べやすい料理の作り方の普及啓発。 ●親世代への食育の推進を図る。 ●日本型の食事を推進する。 <p style="text-align: right;">意見の数 8件</p>

<p>5</p> <p>食文化</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● おふくろの味がなくなっている。 ● 郷土料理が伝承されない。 ● 食の行事色が薄れた。 ● 祖母と食事の好みが変わらない。 ● 食べ物への感謝の気持ちが少ない。 ● 食べ物があふれていて食への意欲が低下している。 <p>意見の数 6件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 行事食を体験する機会がある。 ● 郷土料理を体験する機会がある。 ● 日本型の食事の普及啓発を図る。 ● 食べ物を大切にすることを教育を推進する。 ● 食べ物への感謝の気持ちの教育を推進する。 <p>意見の数 5件</p>
<p>6</p> <p>食と農林水産業</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 農業従事者の高齢化が進んでいる。 ● 後継者不足が進んでいる。 ● 食糧自給率が低下している。 ● 食糧が確保できているのか不安である。 ● なぜ、魚より肉が好まれるのか。 <p>意見の数 5件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 高齢化、後継者不足への対応。 ● 農業が成り立つような対策が必要。 ● 食の現状に関する情報提供を行う（提供方法を工夫する）。 <p>意見の数 3件</p>
<p>7</p> <p>食の安全・安心</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 何を信じて購入すればよいか。 ● 偽装表示。 ● 輸入品への不安。 ● 鳥インフルエンザ、BSE、農薬。 ● 化学調味料や添加物の多用も問題である。 ● 安いものが売れる現状がある。 ● きれいな野菜を好む現状がある。 ● 素材本来の味を知らない。 <p>意見の数 8件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 保健所や農林関係部署の指導の徹底。 ● 原産地の表示。 ● 食の情報提供を行う（提供方法を工夫する）。 ● 消費者も安全、安心のためのコストを理解する。 ● 安心な食材についての理解を推進する。 <p>意見の数 5件</p>
<p>8</p> <p>その他</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 現在の食べ物事情から、自分や家族の健康が心配である。 ● ごみの分別の問題（意識）。 ● 生活力の低下（食を含めて生活技術全般）。 <p>意見の数 3件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 食についての正しい情報提供のシステム化。 ● 生活技術の習得の場の提供。 ● 自然の大切さや食べ物の大切さを感じる機会がある。 <p>意見の数 3件</p>
<p>提出された意見の数</p>	<p>現状課題等【計】</p> <p>53件</p>	<p>課題等の解決策【計】</p> <p>44件</p>

◎「食育座談会」に参加された皆さんからの意見(感想)等

- 各方面からの活発な意見など、こういう形で話し合うのも良かったと思います。
- 何より、各団体等が意識して取り組み、「食育」事業に関心を持ち、より良いものとなるでしょう。
- 幼稚園・小学校関係又は父兄、若い方がいないので、今現在、私たちには知ることができないし、改善策(課題に対して)は分からなかった。
- 人間にあって生きていく以上、食べることは何より大切なこと。
この「食育座談会」に出席できて良かったと思います。
- グループワークの皆さんの豊富な意見や、感想、実践などを聞き、また、知ることが出来て、大いに学ぶことができました。今後に生かしていくように心がけて参ります。
- 山の荒廃が進みすぎている。川の水も汚れている。山の木を考え見てくれ。
- 朝食は1日の元気力、脳活性力として、ただそれだけにつきます。そして、栄養素をカロリーは計算せず、細胞、血液…と体力の弱かった私は少しばかり勉強した時代もありました。そして昨今は「地産地消」。
娘の所は農業もしており、アスパラ他、いろいろ考える農業として発展させております。その日その日での肥料の変化を…。娘の所では関東圏(都会)の学生数人を呼び、一緒に摘み取った農作物と一緒に食べさせ、持ち帰させる。日帰りではできないので、旅館と連携し、観光課と相談しあいながら「こづゆ」の普及などにも力を入れているようです。いわきの場合、少し土地柄も違うようですが、「地産地消」を友人も、今、思慮しながら行っているようです。
- 6「食と農林水産業」・7「食の安全・安心」については、行政の関わりが大きいのでは…。
- 普段の会議等とは違い、新しい感覚で参加できた。いろいろな人の意見が聞け、話し合うことも出来たので、楽しかった。
- 解決策を実施するためには、各分野の協力が不可欠である。
- 食育(食)についてじっくり考えることは、大変良いことだと思う。家庭でもこういった話題で話し合いをしたいと思います。
- 食育について、参加者の関心度の高さに驚きました。私が気づかない点が多々あってよき勉強となりました。
- 食育=命です。今後とも、市民に向けてこのようなワークショップを開催して、食育推進を図って欲しいと思います。

「いわき市食育推進計画」のキャッチフレーズについて

食育は、市民の皆様をはじめ、様々な団体等の方々の主体的な取り組みが必要不可欠です。そのため、今回の計画を市民の皆様と共有していくため、市民に分かりやすい計画のキャッチフレーズを市民の皆様から募集しました。

募集の結果、81件（ほか、ワーキンググループ提案4件）の提案をいただきましたが、いわき市食育推進懇談会等において審査を行った結果、次のとおり最優秀作品（1点）及び優秀作品（5点）を決定しました。

【募集期間】平成20年12月1日～平成20年12月22日

最優秀
作品

おいしく 楽しく いわきの味で
食卓囲み 元気なわが家

優秀
作品

よくかんで おいしく楽しく いわきの味で
今日もみんなで 健やか生活

みんなで楽しく 食卓囲み
いわきの味で 元気な生活

しっかり食べて元気に育つ いわきっ子

三食とっぺよ いわきっ子

いきいき わくわく
きちんと食べる いわきの食

※ 最優秀作品及び優秀作品については、食に関する各種印刷物やイベント開催時等において、市民の皆様の意識啓発のために活用していきます。

いわき市食育推進計画 平成21年3月発行

- 発行 いわき市
- 編集 いわき市保健所 地域保健課
いわき市内郷高坂町四方木田191番地
電話番号 0246 (27) 8594