

別記様式（第4条関係）

会 議 録

会議の名称	平成30年度 第6回 宍粟市健康づくり推進協議会	
開催日時	平成30年8月31日（金）午後1時30分～	
開催場所	宍粟市役所 本庁 3階 庁議室	
議長（委員長・会長）氏 名	金谷 会長	
委員氏 名	（出席者） 伊達副会長、中谷委員、千原委員、山下委員、下村委員、牧野委員、中村委員、藤原委員、小林委員、下川委員	（欠席者） 岡田委員 村下委員 山本美奈委員 山本美紀委員
事務局氏 名	平尾課長、島澤副課長、岸根成係長、岸根翠係長 平田栄養士	
傍聴人数	0人	
会議の公開・非公開の区分及び非公開の理由	公開	（非公開の理由）
決定事項	（議題及び決定事項） 1. 開会 2. 議事 （1）取り組み案について （グループワーク） （2）その他 3. 閉会	
会議経過	別紙のとおり	
議事録の確認（記名押印）	（委員長等） _____ 印	

(会議の経過)

発言者	議題・発言内容
事務局	<p>1. 開会</p> <p>定刻になりましたので、第6回宍粟市健康づくり推進協議会を始めさせていただきます。</p> <p>お忙しい中お集まりいただきまして、ありがとうございます。7月に大きな災害があってから後に台風が2つも直撃し、また来週、大きな台風が来るという予報が出ています。備え等でまたお世話になることもあるかと思いますが、よろしく願いいたします。</p> <p>今回もグループでの協議方式で、食育・食生活の分野について協議させていただきます。よろしく願いいたします。</p> <p>本日の出席の状況をご報告します。欠席は4名です。健康づくり推進協議会条例の第6条第2項で、委員の半数以上の出席でこの会が成立することになっておりますので、本会議は成立したことをご報告します。</p> <p>続いて、資料の確認をさせていただきます。次第、名簿、意見書、及び、「第6回健康づくり推進協議資料」です。不足等はございませんか。意見書については、この会議の後で気付かれた点や言い残したこと等あれば、記載して事務局までお寄せいただくようお願いいたします。</p> <p>ここからは、条例第5条第3項により、会長に会議の進行をお願いいたします。</p>
会長	<p>2. 議事</p> <p>(1) 取組案について (グループワーク)</p>
事務局	<p>それでは、次第2の「議事」の(1)「取組案について (グループワーク)」に入らせていただきます。</p>
事務局	<p>本日もグループに分かれて協議していただきます。グループワークの進行については、前回と同様、支援業者のジャパン総研様をお願いしております。</p>
ジャパン総研	<p>本日は、食に関する6つのテーマ、健康の計画の「栄養・食生活」と、食育の計画の「家庭、学校、地域、行政等が連携した食育の推進」、「災害時の食の備えの普及」、「環境に配慮した食育の推進」、「地産地消と食と農の積極的な関わりの推進」、「宍粟市の特色を活かした食文化の継承と創造の推進」についてご議論いただきます。Aグループは、「栄養・食生活」、「災害時の食の備えの普及」、「地産地消と食と農の積極的な関わりの推進」の3つのテーマについて、Bグループは、「家庭、学校、地域、行政等が連携した食育の推進」、「環境に配慮した食育の推進」、「宍粟市の特色を活かした食文化の継承と創造の推進」の3つのテーマについてのご議論をお願いします。</p> <p>進め方は、これまでと同様、3つのテーマについて20分間ずつご議論いただき、まとめの時間を10分取ります。なお、今回は、前回までよりはテーマ数が1つ多く、長丁場になりますので、まとめの時間の後に休憩を挟みます。その後、発表をしていただき、お互いのグループの発表について意見交換を行い、最後に意見交換の発表という形で進めさせていただきます。</p> <p>それでは、事前に送付しました、健康づくり推進協議会の資料を基に、今回のテーマについて簡単に説明させていただきます。</p>

	<p>第4章「健康な生活を営むための生活習慣の維持・向上」、及び、第5章「食育推進計画」について：ジャパン総研より説明</p>
ジャパン総研	<p>それでは、グループワークに入っていただきたいと思います。Aグループは、「栄養・食生活」から、Bグループは「家庭、学校、地域、行政等が連携した食育の推進」から協議をお願いします。</p> <p>時間は各テーマ 20 分ずつです。20 分間の終了 5 分前と 1 分前に声掛けをさせていただきます。</p>
事務局	<p>【グループワーク】 〈Aグループ〉 ■栄養・食生活</p> <p>「食に対する正しい知識と判断力を身に付けよう」という行動目標について、何かご意見ありますか。なければ、このとおりの行動目標にさせていただきます。</p> <p>次に現状と課題ですが、宍粟市においては 50 歳代での肥満の割合が 2 割を超えており、逆にやせの割合も 20～30 歳代女性で 2 割を超えています。朝食を毎日食べている人の割合も、20 歳代男性が約半数、40 歳代男性、50 歳代女性が 6 割以下です。</p> <p>〈取り組みの方向性〉について、ご意見があるようでしたらお願いいたします。</p>
委員	<p>BMI について注釈がありますが、分かりにくいです。</p>
委員	<p>興味がないと、一般の人には分かりにくいと思います。</p>
委員	<p>健診で自分の数値を知らされることはありますが、BMI がどういう意味を持つのか、大きなくくりでしか分かりません。</p>
委員	<p>健診の結果、やせ過ぎ・太り過ぎの人には連絡がいくのですか。</p>
事務局	<p>貧血や、特定保健指導で肥満や腹囲が規定値を超えている方には連絡することがありますが、BMI だけでは連絡はいきません。そのため、どんな影響があるか知る機会は、確かなかなかありません。</p>
委員	<p>例えば、ある時点での BMI が前年度より多くなっているなどの変化には、個人的には注意しています。</p>
委員	<p>先日、NHKの「ためしてガッテン」で、内臓脂肪が悪影響を及ぼすといっていました。普通は測らないと思いますが、定期的に内臓脂肪の検査をしたほうがいいのでしょうか。</p>
委員	<p>ある程度、腹囲で内臓脂肪を測れるとは言われていますが、難しいと思います。</p>
事務局	<p>〈実現に向けた取り組み〉の内容についても、ご意見があればお願いします。</p>

委員	地域で食に関するイベントなどをされているのですか。
事務局	食のイベントというのはあまり聞きませんが、ふれあいサロンなどでの食べ物の提供などをしたり、地域でもいろいろな活動はされているかと思います。
委員	例えば、ブルーベリーを活用した教室なども入るのでしょうか。農協のかぼちゃを収穫して作ったりすることも入るのかなと思います。
事務局	食に特化したイベントといえるかは分かりませんが、絡んだものはあります。食育のみのイベントは難しいかもしれません。
委員	旬のものを食べるとか、地産地消など、宍粟市らしさというのは出てくるのでしょうか。食の安全、健康な食生活といえ、やはり旬のもの、地元の野菜ということを目指してほしいです。
事務局	後のほうで、宍粟市の特色を生かした計画は出てきます。地産地消の観点からだけでなく、今の旬のものとは何かということを知識として普及させることも必要だと思います。
委員	特にいろいろな環境や、全てのことに関係してくると思いますが、フードマイレージなども考えると、地元の旬の野菜をアピールしてほしいと思います。
委員	農協でもそういった活動をしているのですか。
事務局	地産地消については、大きなイベントや旬のものや時期ごとの健康管理について定期的に行っています。ただ、学生に対してごはんを食べようとか、かまどでご飯を炊くイベントをした際、子どもたちがごはんを火で炊くことを知らなかった、そういったことを教える機会を増やせればと思います。
委員	食に関するイベントについては、広報等に載せて、個人的に食に興味関心のある若い母親が声を掛け合って話をされる活動をされています。そういうところで食事の取り方、朝食の大切さなどをお話ししてもらえる機会はあると思います。
事務局	実現に向けた取り組み内容として、これを挙げてよろしいですか。では、次の数値目標について、肥満・やせの割合の減少を目標に掲げていくことと、中学生以下については100%毎朝食事をすること。高校生以上は、本来100%にしたいのですが、仕事等で忙しく、朝食を取る時間がない場合もありますので、8割という目標を掲げています。何かご意見はありますか。
委員	項目を分けて話すのですか。全部ひっくるめて考えたいです。
事務局	分けて考えるのは難しいとは思いますが、他方面にわたるところもあるので、

	<p>今回、栄養・食生活については、まず、基本的な知識面を書く形で項目を分けて計画を作成しています。あとで、地産地消などについても出てきます。</p>
事務局	<p>■災害時の食の備えの普及 みんなの行動目標として、日頃から災害に対する食の備えをしようということですが、皆さん、食の備えをされていますか。</p>
委員	<p>恥ずかしいですが、全然していませんでした。冷蔵庫に入っているものも電気が来なくなれば駄目になってしまいます。先日の大雨の時も、帰ると土砂崩れに遭うかもしれないので、職場で夜を明かしましたが、全く備えていなかったものでコンビニに食糧を買いに行くのが精いっぱいでした。</p>
委員	<p>同じく、全く備えていません。</p>
委員	<p>消費者協会で、実物のロビー展示をしましたが、かなりの量でした。あれを自ら備蓄して、時々入れ替えもしなければならぬので難しいです。宍粟市は、とりあえず3日分くらい必要でしたね。</p>
事務局	<p>12ページに、「災害が発生して救急体制が整うまでに少なくとも3日はかかる」とあるように、3日間自力で乗り切れるよう備える必要があります。3日間というのかなりの量と思います。</p>
委員	<p>ロビーで展示された時、来場者の反応はどうでしたか。</p>
委員	<p>あまり大きな反応はありませんでした。役員たちだけが驚いていましたが、それを見て実行した人はいないと思います。危機意識が薄いのでしょうか。</p>
委員	<p>備蓄用の非常食は、どこで買えばいいのですか。</p>
委員	<p>缶詰やご飯パック、乾パンなどはスーパーで買いました。</p>
委員	<p>職場などでは、セコムなどが防災に力を入れて販売してくれています。</p>
委員	<p>あるいはネットで買うのですか。</p>
委員	<p>何とかマガジンに備蓄品の参考写真が載っていて、それを見てそろえました。</p>
事務局	<p>ビジュアルとして、実際のものを見たほうが分かりやすいですね。</p>
委員	<p>どこで購入できるかも載せてほしいです。</p>
委員	<p>先日、災害に遭った方は、お米とみそがあったから生き延びられたと言っていました。食べ物以外では、携帯用の太陽光発電なども展示しました。</p>

委員	一般家庭では、そこまでなかなか考えられないと思います。
委員	サブテーマとして、何を備蓄したらいいのか、どこで売っているかなど具体的なことを書いてほしいです。
事務局	市民の方が見て分かるように、余ったスペースに、1人の1日分の備蓄のビジュアルやチェックリストを載せてはどうかと思います。
委員	防災センターには写真があります。
事務局	今回災害で、被災した方に何を食べているか伺うと、お米とみそ他に干物とおっしゃっていました。また、避難所で何日か生活すると塩分が増えて、炭水化物ばかりで、野菜などが食べたいとおっしゃっていたのが印象的でした。備えとは別かもしれませんが、備えた先のことも考えられるといいと思いました。
事務局	職員出前講座でも防災の教室をやっていますが、切り干し大根などの乾物を備えておいて、被災時にも野菜等取れる力を付けてほしいという話をしています。
委員	出前講座が既にあるのですね。何回くらい利用されているのですか。
事務局	今年度から初めて、3回くらい開催しています。
委員	出前講座に最近たくさん参加しています。男の人も覚えるといいのではないかなという意見があったそうです。
事務局	炭水化物ばかりが避難所に届いて、ごはんもパンも冷たいというので、温める方法などもあるといいと思います。
委員	19.2%が災害に備えているというのは、意識が高いと思います。
事務局	さらに、この数字を50%に上げるという目標でよろしいでしょうか。
事務局	<p>■地産地消と食と農の積極的な関わりの推進</p> <p>次のテーマについては、「地産地消の意味を知り、食への感謝の気持ちを持つ」という行動目標でよろしいですか。</p> <p>現状と課題として、今、20～30歳代の男女で、宍粟市産のお米や野菜を食べている人が半数以下ということです。地産地消を拡大するために必要だと思うことは、「学校給食の利用促進」「家庭での利用促進」が高くなっています。</p> <p>取り組みの方向性は、「地産地消の重要性について啓発し、家庭や学校、地域、行政とあらゆる主体における地場産物の活用促進」「地産地消を拡大するために消費者と生産者の交流の促進や地場産物に関する情報提供を行うことで家庭での利用促進につなげる」ですが、ご意見ありますか。</p>
委員	外食産業のことが出ていません。家庭で食事を取ることが前提になっていると

	<p>と思いますが、私は、外食の材料は何を使っているかが気になります。</p>
事務局	<p>地産地消以前の問題ですね。</p>
委員	<p>今は便利で、コンビニなどどこでも食事が買えますが、その材料はどこから流れてきているのか、真剣に考えなければいけない時だと思います。これは家庭内で食事を作って食べることを前提にしていると思いますが怖いです。外食そのものは、産地や加工地を記載する必要はないのですね。</p>
委員	<p>うちは畑に野菜がたくさんあるので、お店に行く間がないのです。うちの嫁は、都会育ちなので、畑仕事が好きとっています。孫も畑の野菜のオクラを刻んだものをご飯にかけて、喜んで食べています。</p>
委員	<p>若い母親が興味を持ってくれるようになったらいいですね。珍しいと思います。親が食べさせていると、子どもも野菜が好きになります。</p>
委員	<p>それが本当の、生きた食育だと思います。</p>
委員	<p>私たちの年代は野菜中心の食事になりますが、若い人はそうはいきません。</p>
委員	<p>直売所で売っている地場の新鮮な野菜も、形がきれいなものから売れるそうです。分かっているらしい高齢者の方でも、「虫がついているから、この野菜はやめよう」とおっしゃっていたのでびっくりしました。</p>
委員	<p>結局、消費者が悪いのです。売れる物を作ろうとするので、消毒するのです。食について、そういうところから突っ込む必要があるように思います。</p>
事務局	<p>実現に向けた取り組みは、市民の行動は「地産地消に関心を持って地元の食材や市の食材について知ること」、市民は「知る意識を持っていただくこと」、市としては「市内で生産される旬の食材や地産地消の取り組み情報をメディア発信する取り組み」を考えていますが、追加等、ご意見はありますか。</p>
事務局	<p>余剰生産物や規格外作物は農産物直売所等で販売し、まだ十分に食べられる食材を有効に活用しようとありますが、JAで売っているものはありますか。</p>
委員	<p>特に規格がないものもたくさん出されています。</p>
委員	<p>よく知っていれば、値段が安いし買いますが、若い人は買っていないようです。</p>
事務局	<p>旬のものは、メニューが同じになってしまいがちで、レシピが置いてあれば持って帰られるので、お店にも置いたらいいと思います。</p>
委員	<p>直売所は助かります。</p>

委員	遠い所から来ている人が多いし、昼から行ってもないですね。
委員	高齢化で生産者が少なくなっています。
委員	全部ひっくるめて地産地消は簡単なことではないので、みんなで食べて、野菜を作って生活していけるような環境を考えていかないと続きません。
委員	イノシシ、カラス、シカなど、動物被害に、本当に困っています。
委員	実が入っていないクリが青いまま落ちたり、猛暑でいろいろ変なことが起こっています。宍粟市は、飢え死にはしないということで農業に力を入れて、早いうちから食べ物の確保しないと、世界的な食糧難がすぐ来ると思います。
委員	〈まとめ〉 かまどを買って、お釜でご飯を炊きましたが、簡単に炊けておいしかったです。
委員	うちの嫁は、土鍋みたいなもので毎回炊いて、炊きたてを食べています。
委員	子どもと一緒にできることをしていきたいです。
委員	段ボールにアルミ箔を貼った簡易のピザ釜を作って、米粉のピザを焼いたのですが、トマトが大嫌いな子も食べてくれました。
委員	家では食べなくても、みんなとなら食べられる子どももいます。
事務局	どの分野でも構いませんが、追加の意見はありますか。
委員	朝ご飯について、子どものうちからの食習慣によるのか、それとも中学・高校で忙しくなって、だんだん食べなくなる人が多いのでしょうか。
事務局	小さいうちから食べていない子もいますが、中学高校で朝が忙しくなって食べなくなる子もいます。食生活は習慣化するので、朝食を食べないまま大人になると、自分の子どもも食べない生活が習慣化してしまうことがあります。
委員	夏休みになると給食がなくて栄養失調になる子どもがいると聞きます。家庭での食事がしっかりできていないということですが、実際にあるのでしょうか。
事務局	学校・保育所でしっかり食べているから家であまり食べなくてもいいという言葉を、実際に親から聞くこともあります。
委員	好きなものばかり食べていて、栄養失調になることもあると思います。
委員	昔、大学生がラーメンばかり食べてビタミン不足で入院したというニュースもありました。

事務局	相談してくれた人を全否定することはできないので、どのように話すかが難しいところですよ。
事務局	<p>〈Bグループ〉</p> <p>■家庭、学校、地域、行政と連携した食育の推進</p> <p>みんなの行動目標に「食育に関心を持ち、食育の環を地域に広げよう」を挙げています。前回の食育推進計画から「食育」という言葉を普及させていく形で努力してきましたが、アンケート結果では前回から減少したため、言葉だけでなく、意識の部分も広げていこうという思いで、この行動目標を挙げました。4、5歳児の保護者が「食育」に関心がある割合は多いけれども、年齢が上がっていくに従って減少しています。行動目標的にはいかがでしょうか。</p>
委員	<p>「何々しよう」「行おう」と書いてありますけれども、具体的にどのようにやるのでしょうか。市の取り組みは項目として入っていますが、これが実際にできるのでしょうか。第1期でうまくいかなかったのならば、今度はどこを変えたらいいかなどを入れなければならないと思います。</p> <p>アンケート結果で、20歳以上の男女で「食育」の意味を知っている人が48.8%ですが、最初はゼロから始まったのですか。</p>
事務局	<p>前回10年の計画を立て、今年度で10年目です。途中、中間評価として5年目にアンケートをとったときには、初年度よりも上昇していました。それから、少し減った感じですよ。</p>
委員	<p>それは大きな問題ですよ。県の計画でも、20歳以上で86.8%が、5年後の平成29年末で72.2%に下がり問題になりましたが、48.8%だと、なぜこれほど低いのかと思います。</p>
事務局	<p>もともと、県より低いところから始まっています。</p> <p>働きかける年齢層によって、差が出たのではないかと思います。集団で入りこみやすい幼稚園などでは、セッティングがしやすいところがあります。小中校は全部給食なので、給食センターが頑張ってくれていると思います。</p>
委員	<p>生徒にしている割には低いと思います。次の10年で「環を広げよう」といっても、どのように広めるか。これでできるのかというところがあります。市の取り組みで、メディアを活用してとか、取り組む団体の活動内容の充実を支援するなど書いてありますが、もう少し細かく決めないといけないと思います。</p> <p>学校は、給食という生きた教材として子どもたちにやることになっているにしては、学校で少ないと思いました。</p>
事務局	<p>19日の「食育の日」や給食便りを通じ、「食育」という言葉自体はなじんでいると思いますが、上っ面なところがあるかもしれません。関係機関と連携したメインのところにはなるので、給食センターの栄養士さんたちと一緒に取り組んでいく形にしていかなければいけないと思います。</p>

委員	<p>市の取り組みとしては、そういうところにやってもらうような働きかけをすることです。国が5年ずつやっているのは、食事は変化するため、「健康日本21」よりも半分の期間で変えているのかと思います。</p> <p>県民栄養調査の結果と比較すると、県民全体では60%くらいですが、食育推進計画のときは70何パーセントなので、どういうものを基準にして、何と比較するかというのがその時々で変わると困ります。今後の調査もあるので、基準は1つに決めておいたほうがいいと思います。</p>
事務局	<p>同じ形で実施されている調査の結果と比較していかないと、同じような値が出てこないところはあるかと思います。</p>
委員	<p>国レベルでは、食育推進の調査は5年ごとに評価しますが、項目が変わります。でも「食育を知っていますか」というところは基本なので、変わらないですね。</p>
事務局	<p>それは基本なので、ここの2つは特段変わらない部分だと思います。</p>
委員	<p>基本を定めておくことと、定めたことが項目で挙げたときに、実際に変えるだけの予測がつくかどうか。「あらゆる年代が食にふれることが出来る教室を開催する」といっても、どのようにしますか。</p>
事務局	<p>今も行っている部分で、幼稚園児の母親を対象にしたり、休みのときに子どもを対象にしたり、給食センターなどと取り組んだり、一般成人を対象にした教室など、年代を区切った取り組みがあります。高校生くらいと保育園児の子どもがいる年代の男性は、教室に参加ということになると難しいと思います。</p>
委員	<p>市役所から「何とかたより」を送るよりも、市内の会社と連携してそういうものを流してもらうほうがいいかもしれません。</p>
事務局	<p>実際の事業などを映像で紹介することを少しずつ始めています。いろいろな機会で見られるようにしていくことが大事になると思います。</p> <p>「食育」に関心はあって取り組んでもらっていると思いますが、言葉だけになると、こちらの伝え方も見直すところもあるかもしれません。ある程度、定着したかなということを手を抜いたかもしれません。</p>
委員	<p>学校も頑張ってやられたかもしれませんが、落ち着いてきたのではないのでしょうか。「食育」については、絶えず飽きられないような形でしないといけないかもしれません。</p>
事務局	<p>「育」が付く言葉は「食育」が一番最初かもしれませんが、最近では「知育」など、「何々育」といった、似たような言葉も出てきています。</p>
委員	<p>市が最初に作ったときの進め方は、基本的な方向性を踏まえた方向になっているのですか。国があって、県があって、市の特徴を生かしたものになると思いますから、ある程度比較できるようなものになれば、最初の計画の趣旨、位置</p>

	付けに合うと思います。
事務局	上位計画の基本的な部分は踏まえつつ、市の特徴を入れています。
委員	そうでないと意味がありません。大きなこの流れになっているのですね。
事務局	そうです。食育推進計画でもありますので、「食育」が一番基本的な部分になります。栄養とかだけではなく、食を通じて精神的、健康的な部分も含め、少し大きなところにはなっていくと思います。やはり、行政だけが一生懸命やってもという部分もあります。もう少し具体的に出したほうがいいでしょうか。
委員	きれいにまとめてありますが、総花的です。引き上げたいと思っているところにまでいくのかなと感じます。あまり高い目標を立てるよりも、段階的に目標を上げていくほうがいいかもしれません。
事務局	初心に戻り、「食育とは」というのを教室に張り出したり、15分番組の放送でも「食育とは」というのをテレビに映して教室の紹介をしたりして、行政の他の課にも依頼しながら、目につく形でしようと思っています。
委員	学校関係の人にやってもらうことです。
委員	〈現状と課題〉のグラフでは、20歳以上男女は48.8%になっていますが、20歳以上69歳までの幅広い世代では、言葉の認知度は県調査よりもかなり低くなっています。 子どもがいる親は興味があると思いますので、子どもがいない市民にどのように言葉を浸透させるかが重要です。一般が知らないため、糖尿病患者などの割合が多くなるのではないのでしょうか。そうすると、市からの啓発活動として広報やイベント、そのほかは外食産業に掲示するなどしかないと思います。 県や全国平均などと比べてありますが、ほかにも20歳以上、70歳以上と幅広い統計の取り方をしているのですか。
事務局	比較する分を出してきたのが、20歳以上男女です。
委員	成人のほとんどすべてということでしょうか。そうすると、「県が多い」「市が少ない」と比較して、アンケートに意味があるのかどうか。知らない人が多い程度のことでないかと、比較の対象にならないようにも思えます。
委員	食生活への興味を持ち具合は世代や男女によって違いますから、「世代に応じた食生活に関する基礎的な知識の普及啓発を図り」というくだりが最初に出てきたと思います。 調査した1,000人を男女別500人ずつ、10歳間隔に分けると、1つのグループが小さくなります。その結果、変動が大きくなり、ざっくりした形で出ているのではないのでしょうか。世代的に問題があるといっているのに、こういうデータで意味があるかどうかということです。

委員	恐らく、食事を作るのも今も女性が多いですね。女性が知っている割合が多ければ、どうなのでしょう。そういうことも関係してきます。
事務局	グラフとしては特徴が出るようなところをピックアップしているところもあります。中身を見て、年齢などによっても差は出てくると思います。年齢の高い人は、「育」という漢字が付くと、勉強的なイメージを持つかもしれません。イメージを変えていき、みんなで取り組むことが大事になります。
委員	宍粟市は3世代同居家庭が多いので、お孫さんがいらっしゃるおじいちゃん、おばあちゃんに「孫の成長も考えたら、長生きにもつながる」という形で、一緒にやっていかなければいけないかもしれません。
事務局	言葉だけではなく、絡めた形も必要になってくるということですね。グラフが見やすく、また比較ができることがないか、取り組みが具体的な形にできるところがないかについても検討していきたいと思います。
事務局	<p>■環境に配慮した食育の推進</p> <p>『もったいない』精神で、食材を使いきろう」が行動目標です。環境に配慮したというところで、この行動目標はどうでしょうか。「もったいないので、残さずに全部食べましょう」ではなく、「買い過ぎない」「食材を大事に使う」ということです。出されたものは全部食べきろうということもあるようですが、健康とリンクされると好ましくないことも出てくる場合もあります。</p>
委員	基本の中に出てくるのは、食を大切にするというところで、食への感謝と思いやりを大切にしている中に、食べ物を大切にする、みんなで協力して食を育むというほうが、「もったいない」よりもいいのではないですか。
事務局	「食べ物を大切にする」という意味で書いているのですが、その部分が健康になると、イコールにはなりにくい部分も出てくるかもしれません。
委員	これは、食育に関する意識調査の中に『もったいない』と感ずることがありますか」というのが、質問で出ていたのですか。
事務局	はい。
委員	それで、「感ずることがある」「ない」というふうにして答えが出ているということですね。 肥満の人に「半分は残しましょう」「全部は食べないようにしましょう」とかは載っていませんから。
事務局	そこの部分とのリンクの仕方が難しいところです。ここでの「もったいない」は、「食べ過ぎ」ではなく、「使いきろう」という趣旨です。

委員	廃棄になっても食への感謝をというほうがいいですか。
委員	とにかく捨てなかったらいいのですか。
事務局	食品ロスの削減について、今までは全く入れておらず、触れたことがなかったので、今回国の基本計画のものを入れました。
委員	ここの言葉を「食材を無駄にしない」「食べ物を粗末にしない」ではどうですか。こちらのほうが分かりやすいかもしれません。
事務局	「もったいない」で食べ過ぎになってしまっただけでは、健康のところでは合わない感じになります。昔はよく使っていましたが、「もったいない」という言葉は今では使われなくなってきました。
委員	「食べ残しや食品が捨てられることに関して、日ごろ「もったいない」と感じますか」といったら分かります。
事務局	作られた食べ物を残さないのも感謝として大事ですが、食べ過ぎというところに行くのはいかがなものかと。この部分は、今の社会として、廃棄される食べ物が多いところに焦点を当てたいと考えています。 「もったいない」に変わる、いい言葉があれば、ご意見を頂きたいと思います。
委員	「食材を使いきろう」というと、残さず全部食べようとなりますかね。
委員	無理しても食べるというニュアンスを感じます。
委員	「もったいない」精神を發揮したら、そうなるかもしれません。
委員	必要な分だけ買うということですね。
委員	「もったいない」と感じるのは、食べ物のありがたみや作った人への感謝があるから「もったいない」と感じると思います。
事務局	「取り組みの方向性」では、そのような感じでまとめられています。
委員	「食べきり運動協力店」はどこがやっているのですか。
事務局	県がやっているそうです。環境のほうは結構いろいろとあるようで、「30・10運動」という、宴会の最初の30分と最後の10分は席に戻って食べましょうという運動もやっているそうです。
委員	残っているものを食べてくださいみたいなものですか。
事務局	そういう感じですが。しかし、健康面からはどうでしょうかというところですか。

	<p>食べきり運動協力店も、それに近い運動ではないでしょうか。健康と絡んでくると、目的が少し違ってきます。</p>
委員	<p>「買い過ぎ」も「作り過ぎ」も「食べ過ぎ」も「もったいない」になります。</p>
事務局	<p>バイキングでたくさん取ってしまうなど、意識を持つことが駄目だということですね。高齢者にはお子様ランチ程度が適量ですが、損をした気分になるので、量が多いほうを注文してしまう心理があります。</p>
委員	<p>一時、量が少なめのレディースランチがはやっていました。</p>
事務局	<p>「買い過ぎ」「作り過ぎ」「食べ過ぎ」が駄目という標語のような感じがします。</p>
委員	<p>「食べ過ぎ」も本当は「もったいない」です。病気になるので、食材が生かされていません。</p>
事務局	<p>環境も大事ですが、最終的に考えると、健康についても考える必要があります。</p>
委員	<p>医療費も増えます。</p>
委員	<p>15 ページの一番上のグラフですが、心がけている人の割合を書かないで、いない人を書いているのは、どうしてですか。</p>
事務局	<p>ここで「もったいない」と感じているけれども心がけていない人がいるのだったら、そこにターゲットを絞って取り組まないといけないから、それを書いています。</p> <p>最初は逆でしたが、結局、どこへ、どのように取り組めばいいのかというときに、「もったいない」と90何パーセントが思っていたのに、心がけていない人がいるということで、データを出してもらいました。</p>
事務局	<p>過ぎたるは猶及ばざるがごとし的な感じで、「作り過ぎ」「買い過ぎ」「食べ過ぎ」をすることが「もったいない」ことになるとの形で、行動目標を考えてみたいと思います。</p>
事務局	<p>■宍粟市の特色を活かした食文化の継承と創造の推進</p> <p>「宍粟の伝統色に愛着と誇りを持ち、未来の宍粟へつなげよう」が行動目標です。合併で市の面積が広がったため、伝承料理に地域差があり、市を代表する料理にいきにくいいため、旧町単位のまとめになります。</p> <p>揖保川、千種川沿いで食文化が異なり、千種が独特な食文化です。農協職員から聞いた話では、千種ではまぐり雑煮が伝統食で、ハマグリを多く仕入れて売れたのですが、波賀地区では全く売れなかったという話があるくらい、全く違うそうです。しかし、千種川沿いの佐用などには、はまぐり雑煮があるそうで、河川によって違う状況があり、これと違って取り上げられるものがない難しい部分があります。伝統食には保存食的などころもあり、栄養面や健康面とリン</p>

	<p>クさせるのは難しいと思います。</p> <p>アンケートをとった中では、山崎町、一宮町、波賀町は祭りのときのさば寿司は高い結果です。そうめんが産業のため、ばち汁はどこも出ています。ほかは、保存食として切り干し大根や、川でアユ、ジャコが取れるため、出てきています。しかし、幼少時に食べたことと作ることができるのは、イコールにはならないようです。</p> <p>1つに決めにくいところはありますが、昔から作られていて、風土に合った食べ物を受け継がれていくほうがいいと思い、出しています。</p>
委員	無理に市全体でなくても、それぞれの地域に特化したものをまとめるのはどうでしょうか。
事務局	そういう形で、4町の特徴的なものをまとめようと思います。今後、これ以外に出てくることはあると思います。
委員	給食で「鮎のあめだき」も出しましたが、子どもには人気がありませんでした。ヤマメは塩焼きにして出たことはあります。
委員	<p>郷土料理イコール心の豊かさにつながると聞いたことありますので、伝承しなければいけないと思います。郷土料理は講習会などを通じて啓発して残してほしいと思います。廃れていくのは、せがないなと思います。</p> <p>「さば寿司」が嫌いでも、市を離れた人にとっては母親の思い出があり、子どものころは嫌いだったが、年を取ると食べ始めると多くの方が言います。記憶、心の部分が作用し、懐かしいという重いと食が連鎖するのかなと思います。家庭でできるように残してもらいたいと思います。</p>
事務局	そういうことで、行動目標に「愛着と誇りを持ち」と入れました。
委員	「ばち汁」は日常的でしたか。
委員	日常的だったと思います。
事務局	山崎などで「宍粟三尺きゅうり」といって、長いキュウリがありますが、見たことがありません。少しだけ作って、農協とかで残そうとしています。一緒になっていかに伝えていくことができたらいいなと思います。
委員	伝統色を文化的に残したいなと思います。
委員	昨年の地産地消クッキングでは「鮎のあめだき」が好評で、またしてほしいと依頼がありました。高校生に「さば寿司」の作り方を教えたりするグループもあります。
委員	若い人に教えるのはいいと思います。

事務局	<p>当時はそれほどとは思っていなくても、どこかで見たときにふるさとが懐かしいと思って見たりします。</p> <p>地域によって呼び方も異なり、面白いものがある一方、郷土料理かどうかなと思うものもあります。地元特産を使っていなくても、昔よく作られていたのなら、「懐かしい料理」ということでいいと思います。</p>
委員	本が出ていて、見ながら作ります。
事務局	それを参考にしています。
委員	行事食といたら、ややこしくなります。
事務局	行事食も入れようかという意見はありましたが、郷土料理といたら、敷居が高くなってしまいます。
委員	行事食というとクリスマスの唐揚げになってしまい、「伝承」「郷土」でやるほうがいいと思います。
事務局	「はまぐり雑煮」であれば正月の雑煮という形で、祭りや行事に結び付いた伝承料理はあるのかなと思います。合併で市が広くなりましたが、地域の違いを話し合ったりすることで、伝統料理が広まっていくこともいいと思います。
委員	若い人でも、作る派の人はいろいろな料理を知っています。
事務局	地元で採れるものを使ったよもぎ団子も、郷土料理と言えないこともありません。地元のことを好きになってもらい、大事に思う気持ちを育てながら、未来へつなげようというところで、新しい特産物ができれば、新しい郷土料理ができていいと思います。
委員	「さば寿司」でも、地域によって違います。
事務局	どの料理にしても宍粟独自のものになると、「そうか？」というところはありません。宍粟市で古くから作られてきたということで、忘れられないように載せていけたらと思います。
委員	昔はいろいろな伝統食があったと思いますが、食材の変化で種類がなくなってきて、残ったのがこれだと思います。
事務局	<p>〈まとめ〉</p> <p>3つのテーマについて、特にこれというものがありますか。</p>
委員	「行事食がいい」と言ったのですが、22ページの〈実現に向けた取り組み〉の「市民の行動」に、「家庭の味（おふくろの味）や行事食を家庭の中で継承しよう」とあります。家庭の中で継承するのはのけておいたらいいいので、ここは別

	<p>に取らなくてもいいと思います。</p>
事務局	<p>正月や豆まきの時分など季節の行事で書けるものがあるかと思っていたのですが、1本でまとめていくのは難しいところがありました。ここに載っているような昔からのということだけではなく、家庭で伝承された「おうちの味」を伝えていくことも、ここには入っているのかなと思います。</p> <p>計画になると、文字ばかりで見にくいので、写真があれば見やすくなると思います。</p>
委員	<p>「もったいない」から、持って帰ることができる物は持って帰ると推奨するのは、食中毒の関係から危ない気がします。</p>
事務局	<p>「食べ過ぎは駄目」ということは書いておかなければいけません。「環境に配慮した」とか「地産地消」は異なる分野との関係になってきますので、戸惑うことも入ってくるかもしれません。</p>
委員	<p>これが入っているから「食育」になります。健康と食品だけだったら、今までと同じです。</p>
事務局	<p>そこをどう健康とうまくすみ分けしていくかが難しいところです。</p>
委員	<p>フードバンクみたいな形で余ったものをどうするか。足りないところに食べてもらうという形に持っていくほうがいいと思います。</p>
事務局	<p>コープこうべが、日持ちがいいものを定期的に施設に持っていっています。市内でも社協などがコメ、缶詰など日持ちする食材を生活に困窮しているところに届ける活動をしています。賞味期限の問題もあって難しいところです。自分のところで不要になったものを必要とされる場所に回していくことも、この中の1つに入ると思います。</p> <p>「食べきり」となると、残さずに食べようというイメージになります。</p> <p>〈各グループのまとめ終了〉</p> <p style="text-align: center;">(休 憩)</p>
ジャパン総研	<p>それでは、グループでご議論いただいたことを発表していただきます。いつもAグループからお願いしているので、今回はBグループからお願いしたいと思います。各グループ、3分ほどで発表していただき、その後、意見交換に移ります。</p>
委員	<p>【まとめの発表】 〈Bグループ〉</p> <p>「家庭、学校、地域、行政と連携した食育の推進」については、「食育の言葉や意味を知っている人の割合が前回の計画よりも下がっているのは問題がある」、</p>

委員	<p>「行政の取り組みについて、過去 10 年くらいやってきていることと同じことをしては駄目」、「どういうことをするのが具体的に分かったほうがいい」といった意見がありました。それから、食育に対する関心について、「子どもがいる家庭は食育について興味があると思うが、子どもがいない市民については、食育という言葉から浸透させるべき」、「食育イコール子育てという感じになっているので、一般の方への周知を重点的にするといいいのではないか。そのためには市からの啓発活動や、外食産業等に掲示するなどしてはどうか」、「食育という言葉は、「育」が付いていることから教育的なイメージがあるので、もう少しイメージを変えてはどうか」といった意見が出ました。</p> <p>「環境に配慮した食育の推進」については、行動目標の「もったいない精神で、食材を使いきろう」は、おなかいっぱいになっても食べなさいというふうにとれるので、健康面との関わりも考えて、「食材を粗末にしない」、「食材を無駄にしない」、「食べ物を大切に作る」、「感謝する」といった表現にしてはどうかという意見が出ました。また、「もったいない」は買い過ぎ、作り過ぎ、食べ過ぎにも関係するので、「買い過ぎ、作り過ぎ、食べ過ぎ」という言葉を入れてはどうかという意見もありました。</p> <p>「宍粟市の特色を活かした食文化の継承と創造の推進」については、「行動目標はこのままでよい」、「郷土料理は記憶に残るし心の豊かさにもつながるので、ぜひ残してほしい」、「地域性、風土に合った郷土料理が 4 町それぞれにあるといい」といった意見が出ました。</p> <p>〈Aグループ〉</p> <p>「栄養・食生活」については、2 ページの「取り組みの方向性」のところにある「BMI」という言葉について、「BMI や体重が低い場合の影響を知る機会があまりない」、「健診後に知る機会があるのか」、「そこも含めた理解、意識、啓発が大切」という意見や、BMI の数値について、「その年度のデータだけではなく、前年度との比較や変化を見ることも大切」といった意見が出ました。また、食に関するイベントについて、「食に関するイベントとは具体的にどういうものか」、「定義が難しい」、「そういう具体的な部分も伝えていかないとけない」といった意見や、かまどのご飯の話が出て、その時に子どもさんの率直な意見や変化があったということで、小さいお子さんへのイベント等も大切という話もしました。あとは、朝ご飯を食べようというところについて、「思春期になってから食べないようになったのか」、「小さい頃からそういう習慣が付いていたのか」という疑問や、「親御さんから子どもさんへの循環も考えられる。小さい頃からの食生活や食習慣、親御さんの育て方等も大事」といった意見が出ました。</p> <p>11 ページの「災害時の食の備えの普及」については、まず、実際にこの中で災害に対する食の備えをしている人はどのくらいいるかという話の中で、「なかなかしていない」、「大変だと思う」とか、「先日の大雨の時は、コンビニで買うのが精いっぱいだった」という意見が出ました。また、消費者協会さんが、ロビーで 3 日分の備えを展示されたことや、入れ替えが大変とか、実際に実行した人はあまりいないかもしれないということも伺って、「そういうものはどこで売っているのか」という質問や、「13 ページ等に、3 日分の写真やチェック表が載っているといい」という意見が出ました。それから、市ではパパクッキング</p>
----	--

	<p>や防災クッキングの出前講座を、今年度も3回くらい、自治会からの要請があ って行っているという話を伺って、「男性もそういうものを学ぶ機会があるとい い」といった意見が出ました。あと、数値目標のところは、「家庭で、災害時へ の食の備えをしている人の増加」が19.2%とあるのですが、この数値は高いの か、それとも低いのかといった質問も出ました。</p> <p>「地産地消と食と農の積極的な関わりの推進」については、「外食産業のことが 出ていない」という意見や、「畑でカボチャ、トマト、キュウリ、ナス等が採れ る。それをお嫁さんや子どもさんも一緒に作っている」、「お母さんがそうい うことに興味を持っている家庭は、子どもも興味を持つのではないか」、「消費 者が直売所等で買う時に、形の綺麗なものを選ぶ傾向があるので、買う側の意 識を高めていくといことも大事」、「作り手が高齢化して難しくなっている」 といった意見や、動物の被害についての話が出ました。</p>
<p>ジャパン総研</p>	<p>ありがとうございました。</p> <p>次に、Aグループ、Bグループから発表いただいた内容について、追加のご意 見とか、この分野ではこういうことが言えるのではないかとといった意見交換 を10分ほど行っていただきたいと思います。</p> <p>【意見交換】 〈Aグループ〉</p>
<p>事務局</p>	<p>まとめの発表を聞いて、Bグループの3項目の中で興味のあるものについて、 集中的に意見交換をしていただければどうかと思っています。項目は「家庭、 学校、地域、行政と連携した食育の推進」、「環境に配慮した食育の推進」、「 宍粟市の特色を活かした食文化の継承と創造の推進」の3つでしたが、どのテー マについて話しましょうか。</p> <p>特にご希望がなければ、21ページの「宍粟市の特色を活かした食文化の継承と 創造の推進」をテーマに意見交換をしていただければと思います。この行動 目標は、「宍粟の伝統食に愛着と誇りを持ち、未来の宍粟へつなげよう」にさせ ていただきたいと考えています。「現状と課題」に「知っている伝承料理・郷土 料理（地域別）」とありますが、皆さん、こういう料理を実際に作られますか。 22ページの下段のコラムの、「宍粟の伝承料理・郷土料理を知ろう！」には12 種類載せていますが、他に皆さんがご存じの郷土料理はありませんか。</p>
<p>委員</p>	<p>消費者協会では、宍粟市の郷土料理として、山菜おこわを作って、「国見まつり」 で売ったことがあります。昔は、山からゼンマイやワラビを採ってきて、保存 しておいて、何かの時にそれをおこわ等に使っていました。そこまでは無理だ けれども、せめて国産の材料にこだわろうということで、ネットで国産の水煮 の山菜を買って作りました。国産のものは非常に高く、利益は全く出ません でしたが、お客さんには好評でした。</p> <p>「さば寿司」は、子どもたちは食べないと思います。</p>
<p>委員</p>	<p>今は、さば寿司を食べない子が多いです。</p>
<p>委員</p>	<p>昔からずっと伝わってきている料理だけでなく、新しい特産品みたいなものが</p>

	それぞれの地域にあるので、そういうものを使った料理を研究して、次世代に伝えていくということもできるといいと思います。さば寿司は、目がこちらを見ているから怖いと言って、うちの子どもも全然食べません。だから、そういう伝統的なもの、プラス、新しいものにもつなげられるといいと思います。
委員	さば寿司の目が怖い子は、棒寿司にすればよく食べます。
委員	それはよく聞きます。私は子どもの時からさば寿司を食べて育ってきているので、大好きですし、懐かしいという思いもあります。今の子は、どんな料理を懐かしいと思うのでしょうか。何が郷土料理になるのでしょうか。
委員	もう、郷土料理を作るおばあちゃんも少なくなっているかもしれません。
委員	私は「はまぐり雑煮」がとても特徴的だと思います。私はこれで育ってきたので、ここの協議会に来てはじめて、みんなはこれを食べてないということを知って、衝撃を受けました。
委員	うちは、雑煮はおばあちゃんが作ってくれます。一般的なはまぐり雑煮はすまし仕立てだと思いますが、おばあちゃんは山崎の人で、みそ仕立てです。そういうふうに、少しアレンジは入っていますが、はまぐりは必ず入っています。先ほどおっしゃったように、そういう昔ながらの郷土料理に加えて、新しいものも考えていたり、伝えていたりするといいと思います。
委員	最近では、若い人が田んぼを借りて、大豆から育てて、自分でみそを作るということをしています。日本人はしょうゆをはじめとして、大豆を本当にたくさん使っていますが、ほとんどが輸入物の大豆です。宍粟市産の大豆でいろいろなものを作るような流れが来るといいと思っています。
委員	J Aでも黒豆の取り組みを進められています。
委員	黒豆のみそは、みそ汁が黒くなりますが、味はおいしいです。
委員	朝、みそ汁を作るのが大変であれば、みそ玉を使えば、子どもたちに毎日みそ汁を飲ませてあげられます。お椀にみそ玉と乾燥ワカメ等を入れて、お湯を注ぐだけでみそ汁ができるというものです。
委員	黒豆のみそ汁はこくがあっておいしいです。私の子どもは普通のみそ汁よりも黒豆のみそ汁が好きです。
委員	私は試飲しかしたことがないので、作る場所にも参加してみたいです。ただ、正直なところ、その後、自分で作るかどうかは分かりません。
事務局	〈Bグループ〉 Aグループの「栄養・食生活」のところで、宍粟では、特に若い人で肥満より

	<p>もやせの人が多いという部分について、BMIとか適正体重と聞くと、肥満のほうをイメージする方が多いと思うのですが、やせの場合のマイナス点等も載せるなどしたほうが良いと思われませんか。</p>
委員	<p>この健康栄養調査の時のデータと県全体のこのデータと比較すると、肥満の割合は、宍粟市は県全体よりも低いですが、やせの割合は、20歳以上男性は宍粟市7.5%、県5.2%、20歳以上女性は宍粟市14.4%、県12.1%、20歳代男性は宍粟市15.6%、県6.5%、20歳代女性は宍粟市23.1%、県21.7%、30歳代女性は宍粟市24.4%、県13.9%ということで、県と比べると30代女性と20代男性のやせの割合が高くなっています。</p>
事務局	<p>やせ願望が強いということでしょうか。</p>
委員	<p>全体としては肥満・やせとも県よりも少なめなので、肥満は増やさずにやせを少なくしていくといいと思います。</p>
事務局	<p>一般的には、太っているほうが悪いというイメージがあると思いますが、やせよりも標準体重か、もしくは少し多いくらいのほうが健康で長生きすると言われています。</p>
委員	<p>3～5年生くらいの子どもさんを対象にしたお弁当作りの教室をした際に、子どもたちに合った適切なカロリーが採れる献立になっていると説明しているにもかかわらず、「太るから嫌だ」とか「唐揚げは太るからいらない」などと言う子どもがいます。</p>
委員	<p>女の子ですか、男の子ですか。</p>
委員	<p>女の子です。</p>
事務局	<p>アイドルとかの影響かもしれませんね。食べても太りにくい体質の人もいるので一概には言えないのですが、体重うんぬんだけではなく、食生活がこれから先の妊娠・出産のところにも影響するという辺りも伝えていく必要があるかもしれません。</p>
委員	<p>たくさん食べても、体を動かしていれば太らないということを伝えるべきだと思います。若い人たちは、じっと座ってパソコンやゲームをしていて、あまり食べません。そうすると、BMIは低めでも血中脂質が高いことがあります。運動部などでよく動いている人は、菓子パンなどをたくさん食べていても、BMI値も良く、血液もさらさらだったりします。だから、食べる内容ではなく、体を動かす量と食べる量の差だということや、食べる量を減らしても体が衰えるだけだということも伝えないといけないと思います。</p>
事務局	<p>そうですね。高齢者の場合は介護予防という観点で考える必要もあるので、適正体重を維持するというところで、食生活と運動という部分を伝えていく必要が</p>

	<p>あるように思いました。</p> <p>災害時の食の備えについては、食材の買い置きをうまい具合に循環させていくような仕組みを自分の家で確立できれば、いわゆる非常食を買い置きしておかなくても、支援が来るまでの数日間くらいはやりくりしていけないのではないかとこの気もするのですが、例えば水は、何人家族で何日分なら何リットルといった目安みたいなものはあるのでしょうか。</p>
委員	<p>そこが分からなくて困っているので、スペースが許せば、このような備えをしましょうというチェック表みたいなものを載せてもらえればと思います。</p>
事務局	<p>買い置きの食品についても、お菓子や乾パンだけでは、食事としては物足りないと思うので、こんなものがないとか、使いやすいという情報もあるといいかもしれません。</p>
委員	<p>日常生活で買い置きをうまく回していくのは難しいです。忘れてしまっていることも多いと思います。</p>
事務局	<p>そういうところも少し気持ちに置きながら、という感じでしょうか。</p> <p>地産地消の伝統食、食品ロス等については、旬のものを食べるとか、感謝の気持ちという辺りになってくるかと思います。今、シカ等による農産物の被害で、皆さん、苦勞されています。以前であれば、動物に荒らされることはなかった所にも、来るようになってきているということです。</p>
委員	<p>自家用を含めて、自分で野菜を作っている方は、今、何パーセントくらいいらっしゃるのですか。</p>
委員	<p>この辺りは少ないですが、北部では8割くらいいらっしゃると思います。</p>
委員	<p>地産地消については、J Aさんが力を入れていて、結構有名な先生を招いて、一宮の特産品を使った料理教室を開くなどされています。</p> <p>〈意見交換終了〉</p>
ジャパン総研	<p>それでは、意見交換の発表をしていただき、新しく出たご意見等を共有したいと思います。Bグループからお願いします。</p> <p>【意見交換の発表】 〈Bグループ〉</p>
委員	<p>栄養と食生活については、やせ願望があるということで、食べて運動をするということも伝えるべきだといった意見が出ました。</p> <p>災害時の食の備えについては、Aグループの方が発表されたように、写真の掲載のところ等に、普段買い置きをしておくべきもののチェック表のようなものを掲載するといったのではないかといい意見が出ました。</p> <p>地産地消については、J Aハリマさんが地産地消の取り組みを熱心にされてい</p>

委員	<p>るので、そういう紹介もできたらいいといった意見が出ました。</p> <p>〈Aグループ〉 Aグループでは、「宍粟市の特色を活かした食文化の継承と創造の推進」に重点を置いて話しました。 その中で、国産の材料にこだわった山菜おこわを作ってイベントで販売したところ、とても好評だったという話や、ここに載っているような伝統食・郷土料理ももちろんですが、そればかりではなく、新しいものを作って、それを次世代につなげていくことも大切という意見が出ました。それから、大豆から育ててみそ作りをするという話が出て、そういったところも宍粟市の特色として出していくといいのではないかと意見が出ました。</p>
ジャパン総研	<p>ありがとうございました。今日のグループワークでも、皆様の日頃の活動や専門的な見地から、大変参考になる意見をたくさん頂きました。頂いたご意見を基に修正をして、次回の素案の検討の際に、皆様にご確認いただきたいと思えます。</p> <p>本日のグループワークは以上となります。ありがとうございました。</p>
会長	<p>グループワークでたくさんの貴重な意見を出していただき、ありがとうございました。計画に反映させていただくよう、お願いします。</p> <p>(2) その他 「その他」について：事務局より説明 (質問等なし)</p>
会長	<p>議事は以上です。長時間、お疲れさまでした。</p>
事務局	<p>3. 閉会 長い時間ご協議いただき、ありがとうございました。閉会にあたり、副会長よりご挨拶をお願いします。</p>
副会長	<p>長時間でしたが、楽しく議論していただいたと思います。食育という言葉や意味を知っているかというところで、県や全国平均に比べると宍粟市は値が低いということで少し心配になりましたが、気を抜かずに、みんなに忘れられないように取り組みを続けていきたいと思えます。2歩進んで1歩下がるようなこともあるかもしれないし、時間もかかると思いますが、こういうことを進めていけば、先が開けてくると思えます。</p> <p>次回は素案が出てくるということで、楽しみにしています。それでは、10月にまたお会いしましょう。本日はどうもありがとうございました。</p>

* 発言者の表記は、「会長」、「副会長」、「委員」、「事務局」、「ジャパン総研」とする。