

# 平成 2 8 年度第 2 回栃木県総合教育会議

## 議事録

日 時 平成 28 年 9 月 6 日（火曜日）  
午後 1 時 30 分から午後 2 時 45 分まで

会 場 栃木県公館中会議室

出席者	教 育 長	宇 田 貞 夫
	教育委員（教育長職務代行者）	吉 澤 慎太郎
	教育委員	伏 木 由佳子
	教育委員	工 藤 敬 子
	教育委員	陣 内 雄 次（欠席）
	教育委員	岡 直 樹
	知 事	福 田 富 一

## 1. 開会

司会 それでは定刻となりましたので、ただいまから平成28年度第2回栃木県総合教育会議を開会いたします。

なお、本会議は栃木県総合教育会議設置要綱第5条に基づきまして公開で行うことになっております。ご了解のほどお願いいたします。

また、開会に当たりまして、ご報告申し上げます。本日、陣内委員につきましては、所用により欠席となっております。よろしくをお願いいたします。

## 2. 挨拶

司会 まず初めに、福田富一知事よりご挨拶をお願いいたします。

福田知事 皆さんこんにちは。

委員の皆様方にはご多忙のところご出席をいただき、さらには本県教育施策の推進のために日々ご尽力を賜っておりますこと、この場をおかりして御礼を申し上げます。

さて、この夏、まだ暑さが続いてはいますが、その暑さを吹き飛ばす様々なビッグニュースが、我々県民に届いてまいりました。1つは、リオのオリンピックで萩野公介選手が金、銀、銅、そしてまた海老沼、高藤両柔道の選手が銅メダルということで、5つのメダルを、全体で8名の選手が参加しましたが、3名の方で5つのメダルをとったと。メダルランキングの調査をいたしましたところ、41個の内訳、大阪が1位で6個、2位が栃木県で5個でございます。都道府県順位でいきますと栃木県は2位ということになります。ただ、大阪はケンブリッジ飛鳥選手を大阪出身とカウントして6個なんですね。小中学校、義務教育を学んだのであって、出身ということからすると異なるんですけども、一応そういう数え方をすれば6個ということになります。

さらに、高校生の夏のスポーツの祭典インターハイ、重量挙げ、ボクシングで全国の頂点に立った。夏の甲子園では、54年ぶりに作新学院が深紅の大優勝旗を栃木に持ってきてくれたと。そういった若者の活躍がたくさん見られまして、多くの青少年に夢や希望を与えることにつながったのではないかと考えております。

本総合教育会議につきましては、前回の会議で学力の向上と生活習慣の定着をテーマにご議論をいただきました。本日は、教育大綱の3つの基本目標の全てに関係し、施策の方向プラスに位置づけられている食育の充実をテーマにしております。

ところで、学校では今年度から四肢の状態の検査が健康診断に加わりましたが、今の子どもたちは腰をかがめることができない、後ろに仰向けにひっくり返ってしまうというんです。それは和式便器がなくなってきたからだめなんだと聞きましたが、和式便器のせいにはちょっとできないかなと思います。また、今の若者の60%以上は偏平足で、土踏まずを持っていない。我々世代から見れば、60%以上が土踏まずがあるということもまた大きな特徴になっておりまして、これは食育と若干ずれて体育の分野になるかもしれませんが、いずれにしてもこのままで大丈夫なのかということが懸念されるわけでございます。

子どもたちの豊かな心と健やかな体を育み、基本的な生活習慣を身につけていくためには、食育も大変重要でございます。その推進につきましては、教育委員会と知事部局とで地道な連携が求められていると考えております。

今日は皆様方からぜひ積極的なご意見をいただきますよう、よろしくお願いを申し上げます。開会に当たっての挨拶といたします。

### 3. 議事

#### (1) 食育の充実について

司会 ありがとうございます。それでは、これより本日の議事に入ります。

ここからの議事の進行は、本会議の招集者でございます福田知事をお願いいたします。  
福田知事 それでは、議事を進めてまいります。

ただいま申し上げましたように、今回のテーマは食育の充実についてでございます。心身の健康の増進、食に対する感謝や命を大切に作る心の醸成、地域農産物の活用等を通じた地域とのかかわりなど、様々な分野におきまして重要な役割を果たし、教育大綱の3つの基本目標の全てに関係することから、施策の方向プラスに位置づけております。

それでは、まず本県における食育推進に関する取組状況について、農政部から説明を聞きたいと思っております。

事務局 それでは、農政部の渡邊でございます。資料の1、2、3を使ってご説明したいと思っております。

まず、資料1、パンフレットになりますが栃木県食育推進計画「とちぎ食育元気プラン2020」の概要版をご覧いただきたいと思っております。

本県では、平成17年に施行されました食育推進基本法に基づきまして、食育を総合的に推進していくための指針として、栃木県食育推進計画を策定しており、5年ごとに見直しをしております。今年度からは平成32年度までの5年間を計画期間といたしました第3期の計画でございます「とちぎ食育元気プラン2020」に基づきまして、食育の推進に取り組んでございます。

恐れ入りますが、2ページをお開きいただきたいと思っております。第3期計画におきましては、3つの基本目標を立てて行っております。まず1は、「豊かな食に感謝し親しむ機会を増やします」ということで、毎月19日を食育の日、それから実りの秋でございます10月を食育推進月間と定めまして、体験活動や地産地消の推進など、各種の食育推進運動を展開することとしております。

また、基本目標2の「健全な食生活による心身の健康を培う環境づくりを進めます」につきましましては、栄養バランスの良い食生活や子どものうちから朝食を必ずとるなどの規則正しい食生活の実践など、健全な食生活の推進を通じた健康づくりを進めるものでございます。

最後、基本目標3「食の安全・安心等について関係者相互の信頼を築く取組を進めます」でございますけれども、農業者や食品事業者の安全性に関する取組みの情報提供などによりまして、食の安全・安心に対する理解促進を進めるものでございます。

次のページ以降に、各基本目標の具体的な施策内容を示しておりますけれども、本年度の主な取組内容を資料2に取りまとめましたので、ご覧いただければと思っております。

まず、基本目標1でございますけれども、食育推進運動や食に親しむ体験、実践を進めていくこととしております。(1)の食育推進運動の展開ですが、毎年10月に県庁周辺で開催しております食と農のふれあいフェアの中で、食育推進大会を開催いたしましたし

て、食育に関する絵画、ポスターコンクールや、地産地消に取り組むすぐれた団体などの表彰、あるいはクイズや様々な体験を盛り込んだ食育ブースの出展などを予定しております。特に食育体験コーナーでは、昨年は8,000人を超える方々に参加をいただき、大変人気の企画となりましたので、今年も多くの方々に食育を体験してもらえよう、内容に工夫を凝らしてまいりたいと考えています。

また、(2)の学校における家庭・地域と連携した食育の充実でございますが、恐れ入りますが資料3をご覧ください。学校給食における地場産物の活用率でございますが、真ん中の下にありますように、平成27年度においては36.8%であったものを、平成32年度には50%に引き上げる目標を設定いたしまして、農政部、教育委員会、保健福祉部、市町と連携しまして、取り組んでいるところでございます。

内容といたしましては、真ん中の上のところ市町の部分がございませうけれども、学校給食において県産農産物を活用した給食を実践する、それから児童生徒が食べるだけでなく農業の体験をする、もう一つは生徒と農産物を生産する農家の方が一緒に、共食と言っていますけれども、一緒に食事をとって理解を深め合うというものを内容としております。それぞれに對しまして、左側に農政部の取り組みがございませうけれども、県産農産物を活用した給食の経費の一部とか、あるいは体験活動に対する補助をしてみたいと考えております。

それから、教育委員会につきましては右上でございませうけれども、地場産物を活用した学校給食推進モデル事業によりまして、市町の教育委員会や栄養教諭、農協など、給食の関係者による協議会を設置いたしまして、地場産物を学校給食に活用する際の課題と、その解決策の検討などに取り組んでいるところでございます。

また、保健福祉部について、真ん中の左にございませうけれども、給食施設への指導などを実施しております。関係者が連携して取り組みを推進することで、望ましい食生活の確立や地域農産物への理解促進など、学校給食を通じた食育を一層推進してまいりたいと考えております。

また、資料2に戻りたいと思います。(4)に多様な暮らしに対応した共食を楽しむ機会の拡大というものがございませう。最近、単身世帯でありますとか、共働きの世帯が多くなりまして、一人で食事をする孤食と言うそうですけれども、そういうものがふえておりますので、家族や友達、地域の人など、誰かと一緒に楽しく食事をする、先ほども出ました共食を推進することで、子育てに優しい企業の表彰や、男性向けの料理教室の開催などを通して、家族団らんの創出とか、一緒に食事をする習慣の定着に取り組んでまいります。

一番下の(6)地産地消の推進につきましては、消費者、農業者、商工業者の団体など各分野の代表の方々に構成しております、とちぎ地産地消県民運動実行委員会が中心となって、様々な取り組みを推進しております。特に2つ目のけんちょうde愛ふれあい直売所ですが、県庁1階のロビーで、農家の皆さんが直接出店して、地域の旬の農産物でありますとか、6次産業化商品を販売するというもので、夏の時期を除く毎月18日を地産地消の日と定めておりますので、その日を中心に毎月開催する計画としております。

裏面をお願いいたします。基本目標2では、栄養や健康づくりに関する取り組みを進めております。昨年度までおいしさ、健康、地産地消をキーワードとした料理コンテス

ト、とちぎのヘルシーグルメ選手権を開催してきました。今年度からは、栄養成分の表示や健康に配慮したサービスを提供する飲食店や、弁当販売店をとちぎのヘルシーグルメ推進店として登録いたしまして、外食や弁当、総菜などの分野におきましても、健康に配慮した食事を実践しやすくなるような環境づくりを進めてまいります。

また、基本目標3では、食の安全・安心に対する理解促進に取り組んでおります。(2)の消費段階の取り組みの促進では、2つ目でございますけれども、子どもを対象とした食品表示講座を開催いたしまして、お菓子のラベルづくりを通じた食品表示のルールを学ぶ講座を開催しております。毎年夏休みの自由研究としても大変好評を得ております。

また(3)の事業者と消費者の相互理解の推進におきましては、4つ目でございますけれども、食品への放射性物質の影響に関する意見交換会、いわゆるリスクコミュニケーションという呼び方をしておりますけれども、それを引き続き開催いたしまして、生産者など食品事業者と消費者が、相互理解を深める取り組みを一層進めてまいりたいと考えております。

栃木県の食育推進に関する取り組みについては以上でございますけれども、食育につきましては幅広い分野の取り組みとなっておりますので、県庁内の関係各課はもとより、関係団体と連携いたしまして、とちぎ食育元気プランの達成に向けて取り組んでまいりたいと考えております。

説明は以上です。

福田知事 ありがとうございます。

次に、教育委員会から、児童生徒の食に関する現状と課題、教育委員会の食育の取り組み等について説明を願います。

○事務局 健康福利課でございます。続きまして、資料4に基づきまして、教育委員会での取り組み等についてご説明をいたします。

まず1の児童生徒の食に関する現状と課題ですが、食生活を取り巻く社会環境の変化などに伴いまして、食生活の乱れなど様々な問題が生じておりますが、その現状と課題につきまして、幾つかのデータによりご説明を申し上げます。

まず偏食に関してですが、図-1をご覧ください。嫌いなものが食事に出たら、「頑張って食べる」と答えた児童生徒の割合は、小中学校ともに増加をしておりますが、一方、「学校では食べるが家では食べない」とする割合も、若干ですが増加をしております。

次に、図-2の「朝食をあまり食べていない」「全く食べていない」児童生徒の割合ですが、小中学校ともに栃木県の割合は全国と比べますと少なくなっておりますが、ここ数年は横ばいとなっており、なかなか減らない状況が続いております。

続きまして、図-3及び次のページの図-4の朝食摂取と平均正答率の関係ですが、前回の会議でも話題になりましたが、小中学校ともに朝食をきちんと食べているグループほど正答率が高いという結果になっております。

図-5の年齢別の肥満傾向児出現率につきましては、栃木県は6歳から17歳の全ての年齢で、全国の出現率を上回っており、この傾向はここ数年続いております。

図-6の朝食は誰と食べているのか、いわゆる共食につきましては、小学生につきま

しては59%が家族と食べておりますが、中学生につきましては46%に減少し、「一人で食べる」の割合が増加しております。

3ページの図-7の夕食につきましては、小中学生ともに「家族と食べる」の割合が9割程度となっております。

続いて、2の学校における食育についてですが、平成20年3月に小中学校の学習指導要領総則に、学校における食育の推進が位置づけられ、平成21年の学校給食法の改正では、その目的に学校における食育の推進が加わりました。また、栄養教諭が中核となって、食に関する実践的な指導を行うことなどが盛り込まれました。さらに、(3)にありますように、文部科学省では、児童生徒の健全な食生活を実践し、健康で豊かな人間性を育ていけるよう、栄養や食事のとり方などについて、正しい知識に基づいて自ら判断し、実践していく能力などを身につけさせるため、下の枠内にあります食に関する6つの指導の目標を設定しております。

続きまして、4ページをご覧ください。3の県教育委員会における食育の取り組みですが、県の教育委員会では研修や各種事業の実施を通じまして、食育の推進・啓発に取り組んでいるところです。まず(1)の給食主任や栄養教諭などの給食や学校保健の関係職員を対象とした研修、(2)の食育をテーマとした児童生徒による絵画やポスターのコンクール、(5)の食育の指導など学校給食ですぐれた成果を上げた小中学校等を表彰する事業を毎年行っております。

また、望ましい食習慣の形成を促すためには、家庭での食育も重要と捉えまして、(3)の学校給食献立を家庭向けにアレンジをしました学校給食レシピ集を、昨年度からの3カ年計画で作成、配付をしております。3カ年で県内25市町に県立の特別支援学校の献立を加えました、26のレシピがそろそろ予定になっております。

さらに、学校給食に地場産物を活用することで、生産者への感謝の心の醸成や地域の産物や食事業者への理解を深めるなどの効果もあることから、今年度は(4)の地場産物を活用した学校給食推進モデル事業によりまして、学校給食における地場産物の活用推進方策について検討を行っているところです。県内5市町の学校給食関係者、農政関係者、JAなどを構成員とします協議会を立ち上げまして、既に2回の会議を開催しており、今後、検討結果を全市町に説明をする予定でおります。

説明は以上でございます。

福田知事 ありがとうございます。

それでは、ただいまの説明を聞きまして、ご意見をいただきたいと思っております。

1点目は、学校あるいは家庭における食育の推進についてです。まず、学校における食育につきましては、私は給食などを活用して子どもたちが食事の大切さあるいは楽しさを知り、食への感謝の気持ちを醸成し、望ましい食習慣や地域の農産物、食文化などへの理解を深めることなどが求められているのではないかと考えました。

また、家庭においては、それぞれの家庭に応じた食育が求められると思いますが、朝食を毎日食べるなど、規則正しい生活を身につけさせる。家族と楽しく食卓を囲む。主食、主菜、副菜といった栄養バランスのよい食事をとる、地域の農産物や郷土料理を取り入れたりすることなどが必要ではないかと考えました。

学校や家庭におきまして、子どもたちの食育を推進していくためには、どういう点に

着目していったらよいか、各委員の皆様方の意見を賜りたいと思っております。指名してよろしいですか。では、工藤委員。

○工藤委員 今回は食育ということがテーマとなっておりますが、まさに教育において大切な知育、徳育、体育、これの分母になっているのが、この食育だと感じております。これまでも学校においては、学校給食を中心として、非常に充実した食育の取り組みというものが行われているなと感じております。

今回、やはりこの食育ということを少しくローズアップして取り組んでいこうという動きの中で、何が大切なのかと考えたところ、私はやはり「自立」をテーマにした食育というのが、今後非常に大切になってくるのではないかなと捉えております。

実は、味の好みというのは3歳から6歳の間に定まり、ほぼ8歳から9歳ぐらいでそれがしっかりとでき上がってしまうと言われております。そうした中で、もちろん学校教育だけでは補えない部分もあるんですけども、いかに小さいうちから、その自立ということを捉えて、何をしていたらいいのかということで、私なりに考えましたところ、安武千恵さんという33歳で乳がんが亡くなった女性の方が、自分の娘に何を残していけるのだろうということで、おみそ汁の作り方を4歳の子どもに残していくんですね。「はなちゃんのみそ汁」という本がありまして、ご存じの方も多いかなと思うんですが、4歳のはなちゃんがおだしからしっかりつくって、おみそ汁をつくれるようにしていくわけなんですけれども、例えばおみそ汁プロジェクトとかという形で、だしの味を低学年のうちに、何か自分でつくれるようなプロジェクトができるといいなと思っています。

今の子どもたちは、非常に過保護というか、大事に育てられていて、何かをさせてしまうのはかわいそうだというような思いがありますけれども、私の父もやはり早いうちに自分の父親を亡くして、小学校のころから兄弟のために食事をつくってきたという話をしていました。そういった意味で、今、家庭の教育力が落ちていると言われておりますけれども、小さい子どもでもおみそ汁だったら、だしをとって何か具材を入れれば一つのメニューとしてつくれるわけですよ。これからは男女ともに労働力として社会に出ていく中で、子ども自身も自分の自立というところを軸として、何か一つ、一品でいいので、おみそ汁など何かできるようなプロジェクトがあるといいなと思っております。

高学年になってくると、いろいろなことができるようになるかと思うんです。今全国でお弁当の日プロジェクトというのがありまして、これも全国的に大体2,000校ぐらいがこのプロジェクトに参加しているんですが、子どもが朝台所に立って、自分でお弁当を全部つくるというプロジェクトなんです。もちろん食材を買ってくるところから始まるんですが、それを自分でメニューを考えてお弁当をつくって、それを学校に持ってくる。それを友達同士で共有しながら、どんなお弁当をつくってきたのかなというようなことを学ぶプロジェクトです。こんなことも一つの自立というところでのプロジェクトとして、自分の食ということを自分のこととして捉えて、食べるということは自分でやっていくんだとの意識づけができるのではないかなと思っております。

中学校に入ってきますと、そういった自立と含めて、私が今足りないと思っているのが、消費者教育なんですね。今どうしても安い物を選ぶというところでの目線で皆さん

買い物をしていきますけれども、安い物だけを買いつけると、世の中がどうなっていくんだろう、そういった食から社会へつながりを持たせて、自分で食というところを消費者という立場から考えていくようなプロジェクトができると、地場の物を選ぶということの大切さや、将来その地域にどういう貢献ができるのか、あるいは添加物の問題など食の関心を、消費者というところに広げた学びが、段階的にできるようになって、最終的には自立した人間の形成につなげていけるような、食育のプロジェクトができ上がるのではないかなと感じております。

日本のお子さんというのは、大事に大事に育てられてきて、お手伝いなども、ほかの国に比べますとほとんどしていない、毎日しているお子さんたちというのは、大体全体で3分の1です。諸外国は本当にいろいろなことを家族の一員としてやらせているというところがありますので、特に何ができなくても、男の子でも女の子でも、やはり自分の食べるということに意識を向けて、それがしっかりできていくというところのステップを、小学校から中学校にかけてできるようになるといいのではないかと考えております。

以上です。

福田知事 ありがとうございます。吉澤委員。

○吉澤委員 教育委員をやっています、人を育てることが大きなテーマであります。小学生から中学生、そして高校生、大学生、最終的に社会人になっても、様々なことを学び続けなければいけないんですけれども、それを裏づけるものが健全な体づくりということになると思います。それを支えるものが、まさに先ほど説明ありましたけれども、食育ということで、体が欲するよいものを取り入れられるような、そしてまたよい習慣を身につけられるようなことが、最終的にすぐれた大人を生み出していくのではないかと考えています。

そういう意味で、家庭と学校とそれぞれの切り口があると思います。家庭も昔の3世代が一緒に育ったような時代から、今はもう両親と子どもという形が多くなっていて、例えば共稼ぎだった場合に、朝食や夕食を家族でどれだけ共にとることができるかなということを考えます。その理想形を描いたときに、少しでもいい状態にする努力をし、共有できた時間をお互いに大切にすることが求められるのかなと思います。

それから、学校給食においては、さっき地産地消というのがありましたけれども、まさに地域でどういうすぐれた食品があるのかということを知らせて、極力給食の中に取り込んでいく。たまたまある市教育委員との話の中で、なかなか使ってもらえないんだという課題提起がありました。後でいろいろ聞いてみると、地域のはちょっと高いという値段の問題、それから量がそろわないと使いにくいというような問題が指摘されました。地域のものを給食に取り入れるのには、相方の努力が必要なのかもしれません。

また、我々も中学校、小学校で給食をともにさせてもらうんですけれども、もっとお箸を使ったらいいかなと思います。日本の食生活において、やはりお箸で食べるというのは重要なことで、極力お箸を小さいときから使っていくということが大事なんじゃないかなと思います。本日のテーマである、この食育というものを県全体の運動体として推進することによって、健全な、そして元気で、将来地域とか日本を背負って立つような若者をつくっていくためには、どうしても重要なプロジェクトと認識しています。



福田知事 ありがとうございます。では、伏木委員、岡委員の順番でお願いします。

○伏木委員 私はやはり家族みんなで食卓を囲み会話を楽しむ、学校生活でも食事と会話が生活を豊かにすると思っております。外国の野菜を、輸送に大変コストがかかっている物を、高い物、珍しい物を食べるというよりは、やはり国産の地場の物を大切にするというような、小さいころからの意識づけというのが大切ではないかなと思っております。食への愛着とか興味というのは、やはり幼いころが大切だと思いますので、例えばクラス単位で、今年はミニトマトをつくってみようとか、キュウリを育ててみようなんていうことで、それが給食に使われたり、あるいは夏休みにお家に持ち帰って育ててみたりとか、そういう農業体験をぜひしてもらいたいなと思っております。

中学校で職業体験というのがあるんですけども、うちの娘なんかも理想と現実、なかなか希望する職種が体験できなかったんですけども、農業体験をすることですごく楽しかったり、農家の皆さんの苦労が多少なりともわかって、大変よい経験になったようです。家庭によって、それぞれ取り組めるものは違うと思いますけれども、学校、家庭と切り離すのではなくて、学校と家庭と一緒にあって、食も学びの一つであるというふうに捉えて、また生きる者としての喜びという観点から、ぜひ取り組んでいきたいなと思います。

福田知事 ありがとうございます。岡委員。

○岡委員 まず、家庭でありますけれども、家族で食卓を囲むということは大変有意義なことであろうと思います。ただ、現状、食卓を囲みながら、一緒に食べているとき何をしているか。テレビを見ていたりする人が多いんじゃないのかなと思うんですね。おかずの一つがテレビみたいな食卓があるんじゃないのか。テレビを見ながら食べているだけというものもあるのかなという気がしています。ですから、食事をしながら何の会話をするのか。小学校、中学校であれば、子どもの様子を見る、子どもが何を欲しているのか、そういうことを引き出すような食卓の場というものの活用ということが、家庭の食卓のその中の重要な要素として含まれているんじゃないのかなと思っております。

先ほど工藤委員からお話あったように、最初からつくるということは重要ですね。子どもと一緒に買い物に行って、何をつくるのか、何をつくるのに何が必要なのかということ親子でやる。これは母親だけではなくて、父親も、できれば家族でやるのが一番いいのかなと思います。最近スーパーに行くと、何々さんの農産物というのが出てきましたから、それをきっかけにして、あそこら辺の農家の方がなんて話をするのも、地域への愛着ということを考えましても、家庭での取り組みの一つとしては有効なんじゃないかなと思います。

それと、学校でありますけれども、本日いただきました資料3ですね、学校給食における県産農産物の利用拡大について、県、県教育委員会、市町が絡み合って、大変すばらしい取り組みだなと思っております。やはり地場産の活用、そして地産地消の推進というのは、予算の確保って大変難しいことなんだろうなと思っておりますけれども、郷土愛を育むためにも、やはり学校給食なんかで積極的に取り入れていただきたいと思っております。そして、この中に、真ん中の市町の一番下ですね、生産者と児童生徒の共食、これはすばらしいなと思っております。実際につくった方の苦労とか、そういうことを子どもがちゃんと聞きながら食をとるということは、とてもすばらしいことなのではないか。生産者の顔

が見える取り組みって、学校の中でできないだろうかということはずっと考えていまして、例えば学校への、この材料はどここの誰々さん、さっきのスーパーの話じゃないんですけども、どここの誰々さんがつくったものなんだよということを知った上で食べさせるということも重要だなと思っていました。

ですから、そういうことを各学校でやっている感謝の集いとか、各学校であるとは思いますが、交通指導のおじさんに1年間の感謝を申し上げるみたいな取り組みの中で、そういう給食、食に対する感謝というものもあわせる学校であってほしいと思います。

それと、小学校、中学校に目をやりがちでありますけれども、やはり高校生というのもまた重要なんだなと。小学校、中学校である程度しっかりとした食に対する考え方ができていれば、さほど心配することではないのかもしれませんが、高校生に聞くと、やはりお小遣い、自分で使えるお金がある程度あって、それで何をするかというと、好きなものを買うんですね。コンビニに行って。時間的にも結構不規則になる。好きなものを買って、夜中に食べる。そういうことをしだすのが、もしかすると中学校、あるいは高校から。では、その先に何かあるのか。高校終わってからひとり暮らしが始まると、今度朝は起きない。朝食べない。好きなものばかり食べる。外食になる。そこを小中学校のうちにしっかりとした意識づけというものをしないと、ますますこれから親になっていくであろう高校生のことを、そこで何とかしておかないと、また同じことの繰り返しになるのではないかと思います。ましてダイエットなんてということにも敏感に反応する年ごろでありますから、事前にそういう意識づけを十分することが重要でないかなと思います。

それと話はずれますけれども、今度、高校再編が始まります。その際に、要は通学時間ですね、これもやはり意識をしなければだめなんです。朝何時に食事をとらなくちゃだめなのかというように、通学時間が出てきちゃうと、結局学校近くになったらコンビニに寄って菓子パンを食べました、それで朝は終わりです。そこから今度給食までの時間、お弁当までの時間がいっちゃうので、そのお弁当の前に何かお菓子を食べちゃう。そういうことも考えると、必ずしも食に対する指導ではなくて、例えば高校までの距離、その距離があればあるほど、帰ってきて家族との食事の時間がなくなるとか、いろいろな弊害が食という視点を通して出てくるんだなということを感じた次第であります。

以上です。

福田知事 教育長。

宇田教育長 まず、学校における食育の推進ということですが、資料4の一番下、それから2ページの一番上に図-3と図-4、これはやはり一番気になったところ、朝食の摂取と平均正答率の関係ですね。「毎日食べている」と「全く食べていない」の差というのは、図-3ですけれども、小学校6年生の国語Bですと、23.1ポイントもの差がある。あとは17前後の差ですね。それから、中学校3年生を見ても、国語については13点、数学が17点というような差が出ているところが、非常に気になります。

先ほど工藤委員のほうから、知育、徳育、体育の分母というふうな話がありましたけれども、先ほどお話があった食育基本法の前文の一部ですが、「食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活

を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている」という前文があります。まさしくこのとおりだろうと思いますし、人間の活動、学習も含めて、みんなそうですけれども、やはりお腹がいっぱいになって、お腹が満たされた上での、様々な活動が可能だろうということを改めて考えさせられるところです。

それから、もう一つは、図 - 5 にあります肥満のところです。肥満のところ、年齢別肥満傾向児出現率のところ、今、かなり偏った栄養摂取などによる肥満傾向などの増加、食に起因する健康課題も指摘されています。このことに適切に対応するためには、先ほど知事からもお話がありましたけれども、子どもたちが食に関する正しい知識、それから望ましい食習慣を身につけることによって、これが生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性を育てていくための基礎となるように、栄養バランス、それから規則正しい食生活、食品の安全性など、これは学校として指導をしていくことが重要だろうと思います。

加えて、食に関連しては、自然の恩恵、それから勤労などへの感謝、食文化などの様々な教科等と関連させることができるものだと思います。そういう中で、栄養教諭が各学校にいるわけですけれども、その専門性を生かす場として、教員間の連携を図ることによって、学校給食が非常に教育効果の高いものになっていくということが考えられております。

家庭ですけれども、今申し上げましたけれども、やはり普及活動などを通して、食の大切さを訴えていくしかないのかなと。塾、習い事も大切ですが、その前にまず食事ということを訴えていければなと思います。誰もわかっているはずだと思うんですけれども、塾の周りはコンビニが10時ごろになって混雑していると。決してそういう中で豊かな人間性は育つはずはないんじゃないかなと思いますけれども、何らかの手立ても検討していかなければならないなと思っています。

以上です。

福田知事 ありがとうございます。科学的に朝食摂取と正答率の関係がもう少し突き詰めることができれば、朝何を食べたら点数が伸びるのかという、肉がいいのか、炭水化物がいいのか、米がいいのか、乳製品がいいのか。ただ食べればよくなるということになるものではないんじゃないかなとは思いますが、ここは冗談なので。

それから、肥満、これは食べる物もそうですけれども、運動などもあって、両方だと思います。食にばかり肥満の発生率の責任を持たせてしまうのはいかなものかと思ひまして、これらとあわせて検証していくことも考えていくべきではないかと思ひます。

それでは、1点目の食育の推進については、今各委員から話をいただきましたが、これまでのお話も踏まえまして、食育を充実させるための取り組みをどう図っていくべきか。県あるいは教育委員会の役割ということになるんですけれども、これらについてご意見を改めてお聞きしたいと思います。県あるいは学校、教育委員会の役割について。岡委員からいいですか。岡委員、伏木委員、吉澤委員、工藤委員、教育長と、そういう順番です。

○岡委員 食、先ほど来出ているんですけれども、そのベースとなるものは、自分の体を知る、やはりこれが重要なことです。

それと、やはり食を通して感謝をする気持ちというのを育てたいなというふうに思い

ます。さっきも生産者への感謝の話が出ましたけれども、生産者、そしてつくってくれた人ですね。それと、これはもう昔から言われておりますけれども、その一つ一つの命をいただいているんだということは、本当に小さいころから子どもたちに伝えていかなければならない話、伝える義務があるというふうに思います。必ず「いただきます」を言うとか何か資料にありましたけれども、こんなことは当たり前であって、「いただきます」「ごちそうさまでした」、こんなことは当たり前のように言える子どもたちであってほしいと思います。

ですが、では実際大人たちはどうなのかということになりますと、今の食品ロスの問題ですね。日本の食料自給率は30～40%だということなんですけれども、その中で年間500万トンから800万トン、1日にして1人おにぎり1～2個分が全部捨てられているという現状であります。家庭から200万から400万トンという、年間の廃棄物の半分は家庭から出ているというところを考慮すると、まあ、いろいろな仕事の関係で買いためをしなければならぬとか、好き嫌いがあってとか、何かいろいろなことがあってなんでしょうけれども、あまりにも豊かさの中で、豊かさの中の貧しさってこういうことなんじゃないのかなというふうに感じています。

こんなことをやっている社会が、子どもたちに食に対する感謝と言えるのかということを実に思うようになっております。ですから、これに関しては、自分たち、大人たち、社会と、そして教育委員会も県も企業も、いろいろなところの連携の中で早急に改善をしていくべきだろうと思います。ですから、もちろん家庭への啓発が必要でありましょうし、その中で知事も着目していらっしゃるようでございますけれども、フードバンクということも早く形になっていくといいなと思います。なぜかと申しますと、今全国でこども食堂というものが各地に立ち上げられています。NPOが多分中心になって、ここが予算を組み、地域の中で食堂にして、子どもたち、貧困、食べられない、孤食の子などを集めて、食に対する大切さということを教えたりしているわけでありまして。であれば、こんなに余っているものがあるのであれば、そういうところに届けることはできないんだろうかと思うんです。

もちろん企業等の理解、フードバンクがちゃんとしっかりしてやる、あるいは行政等の試みであるとか、いろいろなことが必要になってくるわけでありましてけれども、そこでもし食材ということが少しでもこういうところに届くとなるとすれば、その運営しているスタッフというのは、つくることであるとか、子どもたちにもっと目をやってということに集中ができるのかなというふうに思います。ですから、ぜひ県としてもこの活動を積極的に推進していただきたいなということを考えているところであります。

以上です。

- 伏木委員　そうですね、野菜というのは、あくを取ったり、ゆでたり、焼いたり、炒めたり、すごく手間がかかる調理で、やはり意識的にとらないと、簡単な食事に、忙しいということだけを言いわけにしまい、やっぱりシリアルに牛乳をかけた朝食とか、菓子パン食べて終わりというふうになってしまうと思います。本当にみんなで意識して取り組んでいかないと、自分でつくって自分で食べるというのを日常の中で当たり前につけていくというのは、意外と大変。忙しい家庭であればあるほど大変だなと思うんですけれども。家庭や学校をサポートしてあげることが必要な時代になってきたのか

などと思います。

日本の学校というのは、実はお掃除の時間があったり、人権教育があったり、学業のほかのところも総合的に人格形成をしようとしている、いいところはすごくたくさんあると思うんですね。食もその中に取り入れていって、学校教育の中で本当に健康、マナー、全てにかかわるんだよということを、食を切り口に世界を見ることもできますし、考えていけたらいいなと私は思います。学校教育に食をもっと真剣に取り入れていきたいと思います。

- 吉澤委員 食育というのを考えたときに、気になるテーマが、子どもの貧困ですね。それで、先ほど岡委員からも出てきましたけれども、フードバンクとかフードドライブとか、家の中で買ったけれども実際使わなかったようなレトルト食品だとか、缶詰だとか、そういうものを持ち寄って、必要とされる家庭に届けていこうというボランティア運動があるということを知ったんですけれども、こういう運動をもっと県全体に広げて行く必要があります。それで私も数字をちょっと見たんですけれども、2014年の環境省の統計で、1年間の家庭における1人当たりの食品ロスが24キロだと。さっき岡さんもこれと同じくらいの数字が、コンビニとかスーパーとかで捨てられているとおっしゃっているわけだから、トータルで50キロぐらいでしょうか、それが食品ロスになっていると。それで、家庭における食品ロスのうち、賞味期限切れの後、手つかずで捨てられるものが18%あるという数字が出ています。ですから、家の中にある様々な活用できるはずの食品を、恵まれない家庭にうまく届けられるような仕組みができ上がると、結果的にはそれは食育につながっているんじゃないかなと思います。

このフードドライブ、フードバンクといったような運動、さっき岡さんの話にも出ました、こども食堂といったようなものの、県内での広がりはまだ小さいようです。先進的な土地に行くと、ほぼ毎日のようにやっているというんです。月1回じゃ胃袋は満たせないのも、もっと広がりのある運動として、いろいろな地域でこども食堂みたいなものをもっと広がると、随分貧困の救いになるのではないかなと思います。

- 工藤委員 先ほども申し上げましたけれども、味覚が完成してしまうのが就学前ということで、先ほど肥満のこともあったんですけれども、やはり小さいうちにすごく甘い物、油っぽい物になれ親しんでしまうと、そういったものをずっと好んでいくという習慣がついてしまうというのがありますので、例えば3歳児健診とかで必ずお子さんが健診に行くわけですから、そこで例えばこれからの食生活というところにおいて、ここから味覚を育てる大事な時期を迎えるということ、もう少しアプローチして保護者の皆さんにお伝えしていく、ここでの味覚が一生の食生活を決めてしまうんだよ、と県の保健福祉部さんと一緒にアプローチしてもいいのかなと思っております。

それから、先ほど来、給食の時間を使って、生産者の方との話を、そういった時間をとというようなお話なんですけれども、私も年に何回か小学校などで一緒に給食を食べさせていただく機会があるんですけれども、すごく時間が短いんですね。用意をして、配膳をして食べ始めると、もう片づけでお掃除とかに入ってしまう。アメリカなどでは近隣で働く方たちが一緒に子どもたちとご飯を食べたり、保護者が自分でお弁当を持ってきて、子どもたちと一緒に食事をしたりと、給食の時間が割とオープンな時間として捉えられているんです。食だけにかかわらず、何かそういった地域とのつながりを持

てるような給食の場というのが、キャリア教育につながる部分もあるかもしれません。ちょっと給食の時間を長くとっていただいて、学びの時間にさせていただけるといいかなと思っています。

あと夕食が家族で一緒に食べられないお子さんが多いんですが、これはやはり保護者の方たちの労働時間にもかかわってくるところで、何とか保護者の皆さんが、みんなが食卓を囲めるような時間帯に帰っていただくという、この部分は労働政策課さんあたりになるのかなと思いますけれども、そんな全体的な取り組みがあって初めて、食育が成り立ってくるのかなと思いますので、このあたりを私の要望とさせていただきます。

福田知事 ありがとうございます。教育長。

○宇田教育長 今日陣内先生は所用でご欠席なんですけど、これだけは言ってくれと言われてまいりましたので、ちょっとご紹介したいと思います。

今後の取り組みということで、今、工藤委員が言われたこと、それから先ほど食育のプロジェクトの話がされていましたが、陣内先生は、地域住民などが運営する地域の台所のようなものが大事なのではないかということです。実際に陣内先生は研究室の学生が中心となって9月30日から、コミュニティカフェ「ソノツギ」でこども食堂を月1回開催するというのです。つまり、地域の台所のようなこども食堂が必要ではないかということです。

ほかに、学校それから家庭、地域、それぞれをつないで、包括的に食育を進める栃木の食育のシナリオが必要だということ、それから学校ですけれども、今、工藤委員からありましたように、給食の時間を60分ということ、週1回でもいいから長い時間を取り、学びと実践の要素を入れた給食の時間というものの提案もありました。

それから、家庭に対しては、親学、今、生涯学習課がやっていますけれども、親学の中に「大人の食育」というものを盛り込み、家庭に普及を目指していくということも考えられるのではないかというような提言もいただきました。

教育委員会としてですけれども、先ほどPRの大切さも言いましたけれども、学校における食育の大切さ、それを発達の段階を踏まえつつ、各学年ばらばらではなくて、一貫した取り組みができるように考えていくことが重要だと。それから、先ほど工藤委員がおっしゃいましたけれども、やはり学校給食を教材として積極的に活用、それも学校の教育活動全体で取り組んでいくということが大変重要だなというふうに思います。

それから、家庭ですけれども、これは先ほど言った親や家庭へのアプローチ、学校としてできること、例えばPTA活動での食育の取り組みを行うというような体制をつくっていくなどが考えられるかだと思います。保護者から保護者という考え方です。それから、各学校で取り組んでやられていますけれども、親子料理教室等々も考えられるのではないかと思います。

それから、地域との連携の部分では、先ほど来これも言われていますけれども、地域の生産者、それから食品製造、加工及び流通等の関係者などから協力を得たり、それから、生産の現場ですね、現場をやはり見学をしたり話を聞いたりすることは、子どもたちにとって有効なことだと思います。

それから、郷土食それから伝統行事等については、教えてくれる地区のお年寄り、あるいは伝承の団体などの協力を得た仕組みづくりも有効かなと思います。いずれにいた

しましても、当然学校だけではできないことでありますので、関係部局と連携協力しながら、食育に対する取り組み、その仕組みづくりをしていきたいと思っております。

以上です。

福田知事 ありがとうございます。

様々な具体的な、よい提言をたくさんいただきましてありがとうございました。今日は、農政部と教育委員会がこの部屋にいるわけですが、今ご指摘があったように、家族みなでご飯を食べるということになると、労働政策課、お父さんも早く帰らないと、残業していたら食べられないからね。

それから、男女共同参画、女性の社会進出とも関係してきて、父ちゃんと母ちゃんと台所に入って、一緒に食事をつくる。あるいは奥さんはテレビ見てもいいよと、父ちゃんがその日は料理をつくると、子どもとお父さんですね。いろいろな仕掛けができると思いますので、今日の議論は産業労働観光部、それから3歳児健診で味覚が3歳から6歳で固まるということで、そういうことを親に知ってもらおうということですね。3歳児健診のときに、そういうプログラムあるいは発信、あるいは説明ですね、これが各市町で取り組めないかと、これは保健福祉部の分野ですね。乳幼児はこども政策課だと思いますので、そちらのほうにも話をつないで、具体的にどういう取り組みができるか考えてもらいたいと思います。

それから、地場製品の活用率は50%に上げるという話を冒頭に説明してもらったわけですが、委員あるいは教育長からもお話がありましたように、生産現場を訪ねるとか、生産者の話を聞くとか、そういうことは当然考えられるよねというふうに、5割に引き上げをするというときに話をしたような記憶があるんだけど、これも学校現場だけに任せてしまうとやらないということになりかねないので、教育委員会として市町の取り組み課と連携をして、県全体の事業として取り組むという、そういうことじゃないと、なかなか学校現場に任せてしまっただけでは、まだら模様になってしまうのではないかと思いますので、今日はいろいろないい話がたくさん出ましたから、ちょっと整理をして、すぐ取り組めるものとそうでないものとあるかもしれませんが、やる価値は大いにあるというものばかりだったと思いますので、分担をしながら、県全体として子育て支援も含めて、教育と子育て両方ですね、そういうことを含めて対応策をぜひ考えてまいりたいと思います。

みそ汁の作り方を子どものうちに覚えれば、何となくいざというときにも死なないかなというふうにも思いますよね。だから、買ってきてお湯を差せば飲める……それではやはり、どうかというところだと思います。賢い消費者になっていくとか。学校給食の現場って箸はあるんですか。割とスプーンなんですか、今。（「お箸ですよ」「箸使ってる」「給食にお箸あります」「全部が全部なかったですよ。我々が行った学校、全部にお箸が出るわけではない。一番極端だったのは、お魚なのにスプーンで食べていた」「先割れのスプーン」「魚があるんだけど、何でお箸がないんだろうと。」の声あり）そういうところもあったということなので、かなり普及しているとは思いますが、それでも（「必ずお箸があるということではない」の声あり）、対応可能なものについては速やかにします。

議論はまだまだ続けたいところでもありますけれども、時間の制限もありますので、お

許しを願いたいと思います。食育については、大変重要であると改めて思いました。一方で、偏った栄養摂取あるいは不規則な食事などの食生活の乱れ、一人で食事をする孤食といった課題が生じているわけでございます。学校において食育を推進していくためには、給食の果たす役割が非常に大きいのではないかと改めて思いました。ゴールデンウィーク期間中に、どこかの識者が新聞に投稿していましたが、貧しい家庭の子どもにとっては、ゴールデンウィークなんかないほうがいいと。そんなものがあるから、どこにも出かけられないし、まして食うものがないんだから。学校に行っていれば何とか食べられるけれども、休みになっちゃったら家ではつくってもらえないんだから、食べられないんだと。旅行に行くなんていうのは夢のまた夢の話で、それ以前に食べないと。だから、ゴールデンウィークなんかなくて、学校に行き給食を食べていたほうが子どものためにはよっぽどいいんだと、そんなことを投稿している識者の方がいらっしゃいましたけれども、世の中そういう人たちも多く出現しているということだと思えます。

給食の重要性、そしてまたこの拡充策ですね、地産地消も含めた、こういったことにも意を用いていかなければならないと思います。多くの子どもたちと一緒に食べる給食は、食事の楽しさ、おいしさを知る格好の場でもあります。また、地域農産物の活用、郷土料理などを通して、食材などのおいしさを知ってもらうという意味では、給食はまさに生きた教材。先ほど教育長がおっしゃいましたが、生きた教材であると思えます。

学校給食における県産農産物の活用などにつきまして、教育委員会、知事部局が連携して取り組んでおりますが、引き続き食育の推進について、連携を強化しながら取り組んでまいりたいと思います。また、食育の推進のためには、家庭での取り組みが基本となりますけれども、朝食を毎日食べるなどの規則正しい食事の推進、家族で一緒に楽しむ朝食など、家庭に向けた働きかけも重要でございます。PTAなども活用しながら、よろしくをお願いをしたいと思います。

さらに、伝統行事などと結びついた食文化の継承、生産者との交流による農業への理解、地域等との連携した取り組みも必要だと思えます。そんな意見も頂戴しました。子どもたちの食に関する感謝の気持ち、これも深めて、心身の健康と豊かな人間性を育ていけるよう、食育の充実をより一層図ってまいりたいと思います。

これまで2回の会議で、学力の向上と生活習慣の定着、食育の充実について協議をいたしました。いずれも重要なものであり、先ほど申し上げましたが、学校や家庭、地域などが連携して取り組むことが重要であります。

今後とも未来を創る「とちぎ<sup>じん</sup>人」の育成に向けまして、皆様方と協議を通じ、教育委員会と一層の連携強化を図り、様々な課題に対する共通理解と大綱に盛り込んだ施策を推進してまいりたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

なお、資料の5ですけれども、お手元に前回の会議で委員の皆さんからいただきました「学力の向上と生活習慣の定着について」まとめました。意見の中には、すぐに取り組んでいけるもの、時間をもらって効果的な手法などを研究しながら取り組むべきものなどありますので、本日頂戴しました意見もあわせて、次回の会議でその対応、あるいは状況について報告を申し上げたいと思います。



また、次回の会議であります。日程やテーマなどは改めて相談させてもらいたいと思いますので、少々時間を賜りたいと思います。

では、協議を終了しますが、せっかくだからここでもう一言という方がいらっしゃいましたら、お願いいたします。よろしいですね。

ではないようでございますので、終了いたします。ありがとうございました。

#### 4 . 閉会

事務局 以上をもちまして、平成28年度第2回栃木県総合教育会議を閉会いたします。

本日はどうもありがとうございました。