

令和5年度第2回食育推進会議事前質問・意見一覧表

(1)大分県地域での食育の推進事業について(実施報告)

番号	実施主体名	質問・提案等	質問・提案者	回答所属	回答
1	別府溝部学園	高校に出向いた形で実施する出張郷土料理教室の取り組みは素晴らしいと感じました。	海陸 留美	回答不要	
		共食の取組、食文化や地域の食を学ぶ教室の開催。農林漁業体験など、いずれも継続した活動につながっているのでしょうか？また、参加者の感想等知りたい。今後も取り組む予定はあるのか。食育の活動は継続してこそ効果が表れると思うがその点をお聞きしたい。	林田 里美	別府溝部学園	共食の取組、食文化や地域の食を学ぶ教室の開催、農林漁業体験など、いずれも継続した活動に繋がっています。参加者の満足度は高いようです。今後も食育の活動は高校生・中学生・一般も対象に取り組む予定です。
		今回の取組を実施して、今後、どのような活動へとつなげていくのか、計画はありますか	荷宮 みち恵	別府溝部学園	今後は、中学生や、また他地域のかたへの活動も計画中です。
		中津名菓の丸ぼうろを再現しているが、薄力粉も地元のものである地粉で再現できたら面白いと思った。 ベーキングパウダーを使用しているが、オーガニックマーケットではアルミフリーが原則。郷土料理なので原点に立ち返って重曹を使うといったチャレンジも面白いと思う。	後藤 亜紀子	別府溝部学園	ベーキングパウダーはアルミフリーのものを使用している。重曹も使用してみたが、アルカリ性の残留物が口に残ったため、今回はベーキングパウダーとした。その当時のもので再現するというのが肝心だと思うので、参考にさせていただく。
		丸ぼうろの材料に蜂蜜があるが、0歳児は食べられるのか。注意書き等を入れた方が良いのではないか。	岩橋 道世	別府溝部学園	今回は高校生に提供しているため、幼児には提供していない。注意書きについてはすぐ対応する。

番号	実施主体名	質問・提案等	質問・提案者	回答所属	回答
2	別府大学	<p>おおいたの県産魚を学ぶ交流会に参加させていただきました。さかなクンによるトークショーでは、大分県近海でとれる海の生きものを学ぶ機会になり、大人も子どもも一緒に勉強できたと思います。</p> <p>また、未利用魚である「あいご」を七輪で焼いて試食することもでき、子どもにとっても記憶に残る取り組みだと感じました。</p>	海陸 留美	回答不要	
		<p>七輪を使った干物焼き体験会について火を起こす作業から体験するとより実感が湧くのではないかと</p>	久家 里三	別府大学	火おこしからはじめられることが理想でしたが、試食前に講演会を実施しました。講演会後に火おこしとなると終了が夕方日没になる可能性があります。家族参加であることから時間を考慮し、今回は事前準備となりました。
		<p>アイゴは内臓が臭い、ひれに毒がある等で、処理に手間がかかると思われるが、身は大変美味しいです。参加者の感想はどうだったでしょうか。</p>	林田 里美	別府大学	大学生も、ご家族も通常の魚と遜色ない味であったと評価されていました。加工が必要であります、今後消費拡大できる可能性はあると思われました。
		<p>2月25日のさかな君のイベントをオンラインで観たが、子供達が大きな声で挙手をして積極的に参加をしている様子が印象的だった。今後もきっかけがあれば大学生と子供が共に楽しく食を学べる機会を設けていただきたい。</p>	木村 真琴	別府大学	大学生の食育の視点から、大分の水産業の現状の認知を目的に、食の専門家をめざす本学部の養成科目に組み入れます。具体的には「食品学」や「食品加工学」の講義や実習とします。また、食の教育は家庭で学びとることが多いことから、今回のような大学の公開講座を定期的に開催して大分県の食の豊かさを知る機会を提供する予定です。
		<p>魚の調理実習で三枚おろし済みのものを使用したとのことだが、なぜ三枚おろしからしなかったのか。</p>	林田 里美	別府大学	今回は日常的に市販される生魚(多くの量販店では、切り身で販売されている背景がある)を用いて手軽に調理できること、また家庭で新鮮な魚料理を楽しむことができることを目標として料理教室を開催しました。そのために手間や技術を必要としない方法で完成できる内容としました。魚を全く扱ったことのない学生でしたので、まずは魚料理へのハードルを低くして慣れ親しんでもらうことが食行動の変化に繋がるものと考えました。さらに他の魚や料理に挑戦したいという意欲が育ってきた時に、“魚をおろす”などステップを上げた教育導入によって、効果的で深い理解を得ていくものと予想しています。
		<p>今回の取組を実施して、今後、どのような活動へとつなげていくのか、計画はありますか</p>	荷宮 みち恵	別府大学	さかなクンは魚種や魚の生態の造詣が深く、しかも低年齢児でもわかりやすく楽しく説明ができる唯一無二の講演者と思われました。「さかなクンになりたい」「さかなクンにあこがれている」という親子の意気込みも申込メールが伝わってきました。さかなクンとの出会いをとおして豊かな漁場に恵まれた大分県に興味をもち、魚食文化を大切に思う心が育つことを願っています。前の質問にも回答しましたが、食に関する大学の公開講座を定期的に開催する予定です。

(2) 令和6年度次世代へつなぐ食育推進事業予算要求状況について

番号	事業番号・事業名	質問・提案等	質問・提案者	回答所属	回答
1	次世代へつなぐ食育推進事業	“「えらぶ・つくる・たべる」力を身に付ける”とあるが、食の知育である『知る』分野を取り入れたテーマも必要ではないか。	木村 真琴	食品・生活衛生課	この三つの力を身につけるためには、その前段として、知ること、学ぶことはとても大事なことです。推進計画においても、「健全な食生活を実践できる県民の育成」として、一人ひとりが「食」に関する正しい知識と「食」を選択する力の習得とあります。今後も、「知る」分野も含めた取組みを進めてまいります。
2	事業番号1 おおいた「食」のストーリー継承事業	全国豊かな海づくり大会は良い機会と考える、大分県の魚食文化を大々的にPRしたい。	久家 里三	全国豊かな海づくり大会推進室 食品・生活衛生課	全国豊かな海づくり大会推進室では、各団体等が大会理念に賛同して実施するイベント等を協賛行事として募集しています。大会基本方針の1つに県産水産物の消費拡大を掲げており、その魅力を発信してまいりたいと考えていますので、魚食文化のPRイベント等を実施される場合には、ぜひ協賛行事への登録をご検討ください。特典として大会の横断幕、のぼり旗の貸し出しやノベルティグッズの提供も可能です。 また、食育活動としても魚食を進める良い機会と捉え、食文化の継承に努めていきたいと考えています。
3	事業番号1 おおいた「食」のストーリー継承事業	令和6年度食文化講座の対象が「食文化の担い手となる学生等」となっておりますが、例えば栄養士や管理栄養士、調理師をめざす学生が県内の魚文化を指導者から学んで、小中高生に教える一枠があっても面白いかと思いました。	海陸 留美	食品・生活衛生課	ぜひ、県内の大学にご協力いただきながら、よい事業となるよう考えたいと思います。
4	事業番号1 おおいた「食」のストーリー継承事業	海魚だけに焦点があてられているが、大分県の食文化の中で川魚も大きな特徴である。鵜飼文化(七瀬川等)・鮎うるか(大野川等)、松岡すし(大分市)、鮎、エノハ料理、など他県と差別化される料理や文化が存在する。 大分県内の川魚・海魚は共に江戸時代より幕府に献上されてきた食文化の歴史がある為、川海双方のストーリーを取り入れていただきたい。	木村 真琴	食品・生活衛生課	海と面していない竹田市や日田市などでも、特色ある魚料理が郷土料理として受け継がれています。 海岸部だけでなく、海に面していない市町の魚食文化についても、事業の中に取り入れていきたいと考えています。
5	事業番号2 郷土料理デジタルブックの作成	成果物はとても期待できる内容ですが、そのデジタルブックの周知方法はどのようにお考えでしょうか。 ただ県のHPに掲載したり、イベントでお知らせするだけではリーチできる人が限られると思いますので、ターゲット層に届くような方法を検討したほうが良いと思います。 例)若年層の利用率が高いSNS(Instagram等)における広告や、各市町村における教育機関の児童・生徒の保護者に向けたチラシ配布など。	堤 大地	食品・生活衛生課 (高校教育課・体育保健課)	周知については、県庁HP、SNSだけでなく、教育庁高校教育課、体育保健課にご協力いただき、各高校や市町村教育委員会(小・中学校)を通じPRして行きたいと考えています。
6	事業番号2 郷土料理デジタルブックの作成	「中学、高校の食育事業における利用について教育庁を通じて周知を図る」とありますが、そのような活用を想定しているのであれば、事前に教育庁と内容についてすり合わせを行い、しっかり活用してもらえるような内容を検討した方が、活用率が上がると思われれます。	堤 大地	食品・生活衛生課 (高校教育課・体育保健課)	教育現場での活用を視野に入れ、教育庁高校教育課、体育保健課とも協議しながら進めて参ります。

番号	事業番号・事業名	質問・提案等	質問・提案者	回答所属	回答
7	事業番号2 郷土料理デジタル ブックの作成	レシピを掲載する本の場合、レシピを見ながら調理する人もいることを踏まえると、デジタルブックよりも紙媒体の方が家庭では活用されやすい気がします。(タブレット端末を所有していれば読みやすいかと思いますが、スマホの場合は視認性が低いと思われる) デジタル化するのであれば、専用WEBサイトまた県公式WEBサイトの中にページを構築するなどした方がユーザーには優しいと考えます。 ※参考「つるおかおうち御膳」 https://www.creative-tsuruoka.jp/ouchigozen/ 一国内ユネスコ食文化創造都市の山形県鶴岡市では、郷土料理のレシピ本「つるおかおうち御膳」を市内外で販売しており、専用WEBサイトも構築し、あらゆる世代に利活用してもらえるような取組を行っています。	堤 大地	食品・生活衛生課	紙媒体のレシピブックを作成することは、現状予算的に難しいところではありますが、より多くの方に利用してもらえる方法を今後も検討していきたいと思います。
8	事業番号2 郷土料理デジタル ブックの作成	新しいだんご汁レシピのところですが、少人数の家庭用のレシピにすることは、大変見やすく作ろうという意識に繋がると思います。しかし、別府大学さんの分量はグラムで掲載のみとなっているため、実際作る時に予想立てしにくいと思います。現在のようにニンジン1本のように準備しやすい分量も提示してあると良いのではないかと感じました。実際当園で、同様のグラムでのレシピを保護者に配布したところ、指摘をうけました。	岩橋 道世	食品・生活衛生課	家庭で作りやすいレシピの作成を考えていきたいと思っています。また、分量などの表記の仕方も、検討が必要と考えています。
9	事業番号2 郷土料理デジタル ブックの作成	デジタルブックの作成とありますが、若い方に興味を持って見て貰うという目的であれば、インスタグラム等でのSNS配信の方が適しているかと感じました。	海陸 留美	食品・生活衛生課	デジタルブックの周知については、SNS等の活用も行っていきたいと考えています。
10	事業番号2 郷土料理デジタル ブックの作成	郷土料理デジタルブックに関して、どのようなレイアウト(デザイン)になっていくのか。現在のHPにあるレシピはPDFになっておりスマホでは見づらいデザインだと思う。「きょうの料理」「cookpad」「クラシル」他食品会社のレシピページのように見やすく使いやすいデザインにして欲しい。	林田 里美	食品・生活衛生課	当該事業については、委託事業として実施する予定です。委託先とも相談し、より見やすい身近なものにしていきたいと考えています。
11	事業番号2 郷土料理デジタル ブックの作成	郷土料理は奥深く、地域の食文化そのものなので、現在の食卓事情に合わせることも大切ですが、その食文化を尊重しつつ「現在に合わせた」旨のコメントを掲載する必要もあるのでは。また、残すべき郷土料理に選出されなかった料理は、料理名だけでも掲載し、レシピ等の要望があれば地域の連絡先と繋がる仕組みがあれば、より広い郷土料理への興味が出てくるのではないかと思います。	荷宮 みち恵	食品・生活衛生課	単に現在の食卓に合わせるだけでなく、「文化の継承」の部分も大切にしながら作成して行きたいと考えています。全ての郷土料理を掲載することはできませんが、各地域の郷土料理に興味を持ってもらえるよう工夫していきます。

番号	事業番号・事業名	質問・提案等	質問・提案者	回答所属	回答
12	事業番号3 学校給食食育動画 制作事業	実施方法 動画視聴とともに、本物の農産物を準備し、におい、手触り、視覚そして給食で実食するといったように、5感をフル活用させた方が、こどもの記憶に残り、興味がわくのではないのでしょうか。いかにこどもの記憶に残り故郷の味を忘れないでいけるかが大切に思います。	岩橋 道世	食品・生活衛生課	
13	事業番号3 学校給食食育動画 制作事業	いくつか過去の動画を子どもたちと拝聴しました。生産、市場の様子、料理など内容が盛りだくさんで楽しく見る事が出来ました。特に市場の様子が我が家では人気でした。食育授業(当事業の動画の視聴時間)は実質確保できているのか気になります。長男によると授業以外の活動時間はいろいろな行事の準備等に使用されることが多く、わざわざ食育の時間を確保するのはとても難しいのではないかと感じていた。教育機関の方の意見も聞きながら実施の現実可能な方法を検討しないと、動画を見るだけでは効果的とは言えないのではないかと。また、長男によると動画を見るよりも一日の活動体験が一番効果的であると思うとの意見が上がった。本事業は動画の制作ではあるが、今後学習指導要領と食育の連携を考えた活動を見据えたプロジェクトを期待します。多忙な教育現場で食育のみの活動実施は取り入れづらいと感じています。もし、給食の時間を利用してみてもらおうと考えているのであれば、給食の時間がとても短いので現場は大変だということを付け加えておきたい。今後また動画の制作をするときの案として、提案したいことがあります。子どもたちに生産、市場、料理等の体験をしてもらいながらの撮影を子どもたち自身の手で作成するととても面白いのではないかと。現代の子どもたちはとても簡単に動画を作ることができます。ICTの授業、総合の授業と連携して、我が子たちは動画の作成やICTを活用したプレゼンテーションにも学校で取り組みました。思い出にもなるし、見ている子どもたちも親近感がわいてもっと興味を持ってくれます。毎年食育動画コンテストを催しても面白いかもしれません。	林田 里美	食品・生活衛生課	地産地消を推進する上で動画の視聴だけでなく、子どもたち自らが体験することが大切であると考えています。動画の作成だけで終わらせず、農林漁業体験なども含め、体験型の食育の推進にも取り組んで参ります。 また、本事業は令和6年度で終了となることから、今後、次の展開にむけた検討を行ってまいります。
14	(3)地域での食育推進 事業費補助	中津市、佐伯市、竹田市の3市とありますが、こども食堂や多世代交流の居場所に関わる取り組み内容があれば、ご教示いただけると幸いです。	宮脇雅士	食品・生活衛生課	佐伯市の取組テーマが「共食」となっており、子ども食堂などの共食の場を拡大していくために啓発用のケーブルTV番組を作成予定です。
15	事業番号1 おおいた「食」の ストーリー継承事業	食文化事業について、来年度の豊かな海づくり大会に関連付けて魚食文化をするのも大事だが、塩も大事。特に県産の塩が足りていない。温泉と塩は塩泉などの関連もあるので、おんせん県おおいたですのであれば、そのあたりも考慮したほうがいいのでは。	後藤 亜紀子	食品・生活衛生課	魚食の一環で海のことを学ぶのは面白いと思う。温泉との関係についても、海を学ぶには陸とのつながりを学ぶ必要もあると思うので、参考にさせていただきたい。

番号	実施主体名	質問・提案等	質問・提案者	回答所属	回答
16	事業番号1 おおいた「食」の ストーリー継承事業	食育推進計画の中で有機栽培を取り上げているのは良いが、GAP認証は品質の保証にはならないので、有機JAS認証を取り上げて欲しい。あわせて、生産者のことを取材するときに同時に種の生産者のことも取り上げて欲しい。種は食文化や郷土料理、給食など全ての土台になっており、種の話がないと、その土台がないことになってしまう。なお、種子条例を採択していないのは残り14県でその中に農業県大分が入っていることに違和感を感じる。今のところ問題になっていないから良いのでは無く、先手を打つことを考えて欲しい。	後藤 亜紀子	地域農業振興課 水田畑地化・集落営農課	GAPは、多くの農家が取り組む慣行栽培も含め、農産物の農薬や化学肥料の適正使用等の安全性確保につながるため、県民の健康で豊かな食生活の実現のためにも、重要な取組と考えています。指標については、有機JASも含めた他の環境保全型農業も含めて、次期策定時に検討します。 また、稲、麦、大豆については、平成30年4月1日の主要農作物種子法廃止と同日付けで大分県主要農作物種子制度基本要綱を制定し、法廃止前と変わらない供給体制を構築しています。今後も関係団体と連携しながら、引き続きしっかりと対応してまいります。
17	事業番号1 おおいた「食」の ストーリー継承事業	魚食について、魚は海の養殖だけで無く川魚のことも入れて欲しい。子どもは色んなことに興味があるので、色んな話を複合的に組み合わせた方が引かかる。	林田 里美	食品・生活衛生課	物語、ストーリーが退屈にならないよう、工夫していきたい。
18	事業番号1 おおいた「食」の ストーリー継承事業	塩の話に関連して、大分県の塩の歴史はとても大きく、例えば昔姫島には塩田があったり、県北地域では塩業が盛んだった。そのような話も入れていけたら面白いと思う。	木村 真琴	回答不要	
19	事業番号3 学校給食食育動画 制作事業	郷土料理動画リストだが、小学生が見る機会が多いにも関わらず、貴重なタンパク源であるお肉が入っていない。	海陸 留美	食品・生活衛生課	お肉も考えたが、動画の中にと畜や食鳥処理をどう入れるかが難しい。食育の上では、そこも伝えないといけないとは思いますが、その現場を見ることでお肉を食べられなくなる子もいると思うので、今まで取り上げることが出来ていない。

■その他の意見・質問・周知事項等

		質問・提案者	回答所属	回答
郷土料理について	郷土料理は、おなじメニューでも地域によって個性があり、その個性は食文化であり尊重されるべき。レシピがあっても、実際に体験し味を知る機会がなければ伝承は難しいと思われます。若い世代、特に小学生～高校生への体験教室に力を入れてほしい。 地域のボランティア団体の積極的な活用を望みます。	荷宮 みち恵	食品・生活衛生課	食育活動の推進として、食育人材バンクを運営し、食育人材の派遣を行っています。 コロナ禍で活用が減少していましたが、令和5年度は、65回派遣しました。今後も利用していただけるよう周知に努めていきます。