

## 令和5年度第4回練馬区食育推進ネットワーク会議（第9期）会議要録

### 1 開催日時

令和6年3月21日(木)午後2時30分～4時

### 2 開催場所

練馬区役所 本庁舎7階 練馬区防災センター

### 3 出席者

委員長 健康部長

副委員長 健康部健康推進課長

委員 太田委員、秋山委員、田原委員、小倉委員、中川委員、歌川委員、

幹事 大泉保健相談所長、清掃リサイクル課清掃事業係長、都市農業課農業振興係長、

保健給食課学校給食係長、保育課保育所給食係長、

生活衛生課食品衛生担当主任（代理）、健康推進課健康づくり係長

健康推進課歯科保健担当係長、豊玉保健相談所栄養担当係長（代理）

事務局 健康推進課栄養食育係3名、

欠席委員 田中委員、鈴木委員、増子委員、若林委員、高野委員、豊田委員

### 4 公開の可否 公開

### 5 傍聴者数 0名

### 6 配付資料

資料1-1 練馬区食育推進ネットワーク会議（第9期）委員名簿

資料1-2 練馬区食育推進ネットワーク会議（第9期）幹事名簿

資料2 食育推進ネットワーク会議（第9期）の活動経過

資料3 食育推進ボランティアの活動支援について

資料4-1 食育推進ボランティアとの協働事業「ちゃんとごはん」報告

資料4-2 高松「みらいのはたけ」での「ちゃんとごはん」事業の実施報告

資料5 練馬区食育推進講演会の報告

資料6 ねりまの食育応援店登録状況

資料7 練馬区健康推進課 Instagram について

資料8 検討部会アンケートのまとめと今後に向けて

参考1 第3次みどりの風吹くまちビジョン

基本計画・アクションプラン〔戦略計画〕（案）（一部抜粋）

参考2 健康推進課健康づくり係より

健康推進課 YouTube チャンネル「ねりま健康ちゃんねる」

参考3 健康推進課食品衛生担当係より「台所にやってくる害虫対策」

### 7 会議要録

(1) 開会

(委員長) 本日は年度末でご多忙のところご出席いただきまして、誠にありがとうございます。令和5年度第4回練馬区食育推進ネットワーク会議(第9期)を開催させていただきます。

それではお手元の次第に沿って進めさせていただきます。案件、練馬区食育推進ネットワーク会議第9期活動報告です。

案件ア「第9期 委員名簿」について、今年度はこのメンバーで活動してきました。資料1-1、1-2のご確認をお願いいたします。

本日の第4回のネットワーク会議を持ちまして、第9期1年目の最後となりますので、まとめとして活動報告をさせていただきます。

案件イ「第9期の活動報告」について、資料2の説明を事務局からお願いします。

(事務局) 資料2の説明

(委員長) 何かご質問、ご意見はございませんか。

今期1年目では、日本女子大学と連携した若い世代への食育や、ねりまの食育応援店への今後の取り組みなど皆様の貴重なご意見をいただき、ありがとうございました。

次に、案件ウからオまでをご説明してから、委員の皆様お一人ずつ、ご意見、ご感想をいただきたいと思いますがよろしいでしょうか。

案件ウ「食育推進ボランティアの活動支援について」資料3、案件エ「食育推進ボランティアとの協働事業「ちゃんとごはん」の説明、資料4-1、高松「みらいのはたけ」での「ちゃんとごはん」事業の実施報告、資料4-2、案件オ 練馬区食育推進講演会の報告、資料5の説明を事務局からお願いします。

(事務局) 資料3、資料4-1、4-2、資料5の説明

(委員長) 食育推進ボランティアの協働事業「ちゃんとごはん」の充実や都市農業課やJA東京あおばと連携した高松「みらいのはたけ」を活用した取り組みを始め、食育推進講演会では初めて「災害時の食」をテーマに開催しました。ポリCOOKとJDA-DAT、初めて聞かれる方もいらっしゃると思いますが、詳しくは先ほど紹介のあったオレンジ色の冊子に解説が入っていますのでご覧ください。

第9期2年目の活動計画を立てるにあたって皆様のご意見を参考にしていきたいと思っております。順番にご質問やご意見等お願いいたします。

(委員) 食育推進ボランティアとして、今年度対面での学童クラブや児童館で「ちゃんとごはん」の活動に参加したことは、とても嬉しく思いました。それ以上に、健康推進課だけでなく、保健相談所や区民防災課といった多くの課と連携した食育推進講演会や私が参加した災害時の食をテーマにした「ちゃんとごはん」では、子どもたちと実際にごはんを電気も使えないという想定での調理等、自分自身も知らないことも多くとても勉強になりました。さらに高松「みらいのはたけ」での活動では、そのような連携がさらに発展していることを心強くもあり頼もしくもありました。

(委員長) ありがとうございます。私たちも地域とつながることはもちろんですが、庁内や関係機関との

連携をしっかりと取り組んでいきたいと思っています。

(委員) シルバー人材センターで活動していますが、高齢者や要介護の方の家庭に行き食事のことを聞くこともあります。食事に関して関心を示す人少ないがいるのはもちろんですが、一人暮らし男性の食事は、台所も使われていないことが伺えてとても大変だと感じます。

活動報告を聞いて、地道に確実に進められていると感じています。前回、子どもたちや高齢者の食育について、小学校の校長先生から家庭科室を使ってはどうかという話がありました。やはり、調理の場があり食べることで食育がよくわかると実感するのですが、調理の場を広げていくこと、これから何年かかけて進めていくとよいと思います。

集会所の管理人としても活動していますが、配布物に「わかわかかむかむ元気ごはん（概要版）」という冊子があります。二次元コードがあるのでネットでも冊子の内容が全部わかるし、印刷したり見たりすることができます。製作には区民ボランティアや和洋女子大学、デザインでは日本大学等様々な団体関わっています。前回、マッチングの話も出ましたが、そういった団体や食育応援店等が関わって、冊子を作ってもよいと思います。次年度は、そういったつながりをもっと深めていきたいと考えています。

(委員長) ありがとうございます。学校の家庭科室が使えるという話がありましたが、その周辺に実際に活動しているボランティアの方がいるか、場所や人材等、整理をしていく必要はありますか。この冊子について事務局で説明できますか。

(事務局) 福祉部高齢社会対策課が作成したものです。保健相談所でも概要版を配布しています。製作者の一人であるNPO法人の方と一緒に講座を実施したこともあり、そのようなつながりも含めて、活動を広げていきたいと思っています。ありがとうございます。

(委員長) 健康部の栄養関係の事業は、赤ちゃんから高齢者まで幅広い年齢が対象ですので、高齢者対象の事業も実施しています。この冊子がよいものということで、今後どのような形で一緒に進めていくかが課題となるかと思います。貴重なご意見ありがとうございます。

(委員) 今年度食育ボランティアの研修を受けた際、仲良くなった方と、研修を受けただけではなく、何か活動を始めたいという話になりました。「みんなでいただきます」というグループです。

1月に高齢者施設で「ワンコインで作るランチ」を実施しました。普通の料理教室ではレシピがありデモも行うのですが、今回は、メインは鶏肉料理だけれど料理は自分で決めて作る。自分で献立を立てて、買い物をして調理をすることが、認知予防につながるので、デモも実施しない。とても好評で次はいつ行うのかと聞かれました。

3月末にはフードロスをテーマに、春キャベツ1個丸ごと使った調理を実施します。先ほどと同様にデモは行わず、簡単な切り方や味付けは書きますが、基本は自分で考える、そんな取り組みを始めました。

子ども食堂にも関わっています。ボランティアで中学生や高校生が手伝いに来てくれますが、料理を知らない、基本的なところがわからない、いろいろと教えることもあります。家庭での調理はどうしているのか考えてしまいます。保育園でも子育て支援に関わっていますが、若い世代は忙しいのでしょうか、作らないし買ってくると言います。簡単に作れる〇〇という話を

しますが、本当に幅広い年齢層への食育はよいことだと思います。こういったネットワーク、いろいろな人を巻き込んで大きく広がっていくとよいと思っています

(委員長) ありがとうございました。子ども食堂の話ですが、中学生が手伝いに来てくれるけれど、料理はあまりできないということでしょうか。

(委員) 楽しんでいるけれど、基本的な調理がわかっていないので、こういうふうになるとよいと伝えていきます。

(委員長) 自分が料理をしたり、誰かが料理をする姿を見る機会が少ない中で、自分でやってみようという意欲につながる素敵な取り組みですね。ありがとうございました。

(委員) 保育園の園長です。保育園の中でも食育は非常にウェイトが大きく、年々対象年齢が下がっている印象を受けます。保育園にも栄養士はいますので、小さいからわからないではなくて、0歳1歳からいろいろな形で食育に関わっています。それとは別に、地域とのつながりやネットワークの広がりという観点での保育園ということにも重点を置いています。

小学校の家庭科室という話もありましたが、保育園も開放できますし、保護者の方も非常に食に関心があります。例えば給食を毎日展示していますが、子どもが今日これを食べた、あれがおいしいと言うので、レシピをくださいと何人かの保護者は言います。忙しくなかなか作れないものの、やはり子どもの要望で作ってみようという意欲につながるようです。

保育園を卒業した子どもたちが夏休みや冬休みに手伝いに来ますが、給食が食べたいと言います。実際に手伝いのご褒美が給食のおやつですが、子どもたちを見ていると非常に食事は大事だと感じます。小学校1年生2年生でも、家族の帰りが遅くて自分で作っている子もいます。食に関心が高いと、調理知識やメニュー等もっと広げることができる、小さいからできないじゃなくてできるのだと強く感じました。小学校での取り組みが多いようですが、保育園も来年度ぜひ取り組みに入れていただけるとありがたいと思っています。

余談ですが、高松の農園の名前「みらいのはたけ」はうちの保育園の卒園児がつけた名前らしいです。私が園長をしていた時の卒園児で、僕がつけたって、わざわざ報告に来てくれました。

(委員長) ありがとうございました。「みらいのはたけ」を名づけた方がOBということですか。ぜひ保育園の皆様と連携しながらいろいろと事業を進めていきたいと思っております。家庭の味と言われているのですが、子どもたちが同じ給食を食べることで、その時を思い出すこともあるでしょう。子どもたちにとって、食事がよい思い出になるような取り組みをしていきたいと思っております。

(委員) 昨年の3月から練馬区の委託を受けて高松「みらいのはたけ」の事業を始めてちょうど1年が経過したところです。「ちゃんとごはん」事業で使用する野菜を農協さんから提供していただけないかという話の中で、高松「みらいのはたけ」で生産したいろいろな農産物を活用したらどうかという提案をしました。先日、高松「みらいのはたけ」の会議で担当職員から報告がありました。結果的に調理室も使って実施したことは非常によかったと思っています。来年度以降もそのような形で食農教育に協力できればよいと考えております。

子ども食堂の話では、農協でも毎週金曜日にある子ども食堂の代表者やその他の方にも、使い切れなかった農産物の活用をしてもらっています。一番大きいイベントでは毎年11月に農

業祭を開催していますが、その中で品評会、農業者が作った農産物を競い合うという審査会のようなものです。令和4年から農業祭を再開した際に子ども食堂に全面的に提供していますが、非常に喜ばれていると伺っており、農作物がよい活用をされていると感じています。

現段階ではフードロスの対策のために農作物の提供だけなのですが、農業者から、作った農産物がどのような活用をされているのか、そういった話も知りたいと伺っています。令和6年度は、もう少し踏み込んでその辺のことも検討できたらよいと考えています。食農教育の中でできることはいろいろあると思いますので、皆様のご意見を聞いて深めていけたらよいと思っています。

(委員長) さまざまな事業にご協力をいただき、ありがとうございます。品評会の野菜はきれいで立派な野菜が多く、素晴らしいといつも拝見しております。生産者の方でも、その後その野菜がどう使われたかを知りたいという方もいらっしゃるということで、これからの取り組みの中でしっかり考えていきたい思います。

(委員) レストランで働いています。この会議に出席することになって食に対する意識が深まったと感じています。普段から野菜や生産者さんのことを思って働いていますが、新しいメンバーが入った際に、直接農家さんを訪れて顔を見て話し、それをお客様に伝えられるよう、メンバー全員が理解してテーブルまで運び、バトンをつなぎ合おうというチームで働いています。

食育を通じて自分たちがまず畑を作ってみようということになり、去年の秋ごろから畑を借りて、店の裏で育苗から根をはって、土作りをして畑を毎日耕すといったことを行うようになりました。先日、ちっちゃい黒大根ができた際には、ピッツアの上に乗せてお客様に提供しました。農家さんの苦労には全く及ばないのですが、自分たちが畑に関わることで、より野菜への愛情や食材をどう生かすか等、皆の意識がより良い方向に変わりました。

先日農家さんを訪れた際に、畑からそのまま直接テーブルに収穫した野菜を提供するというファームトゥテーブルというレストランが都心で流行っていると伺いました。その際に、農家さんからこの野菜で作ってみてといった無茶振りがありました。その場で大根やキャベツ、ほうれん草をサラダやパスタ、パニーニを皆で作ってワイワイ食べる、そのような食が日常にあること、それが私たちのやりたいことというのをレストランのメンバーたちで再認識しました。練馬区は農家さんが近くにあるので、練馬区ならできるといふ、自分たちの新しい方向性を発見しました。

3月末、春のお子さまピッツア教室というのを急きょ開催することになりました。春休みにピッツアに興味ある子が、ピザがどのように出来ているのか直接手で触って体験してもらう教室を開催するので頑張ってお成功させようと思います。

(委員長) ありがとうございます。お店で提供しているピッツアの食材を実際にご自身たちで作って、そういった経験をすることで、生産者の方の気持ちや苦労がわかり、提供の仕方や考え方も変わってくるということですね。

委員の皆様ありがとうございました。食育推進ボランティアの協働事業「ちゃんとごはん」の充実や都市農業課やJA東京あおばと連携した高松「みらいのはたけ」を活用した取り組みを始め、食育推進講演会では初めて「災害時の食」をテーマに開催し好評を得たこと等、食育を進める取り組みを実施することができました。第9期2年目の活動計画を立てるにあたっては皆

様のご意見を参考にしていきたいと思ひます。

次に、案件カ ねりまの食育応援店登録状況、資料 6、案件キ 練馬区健康推進課 Instagram について、資料 7、案件ク 検討部会アンケートのまとめと今後に向けて、資料 8 の説明を事務局から願ひします。

(事務局) 資料 6、資料 7、資料 8 の説明

(委員長) 資料 6 から資料 8 までをご説明しました。資料 6 について補足で伺ひます。おはしごはんの登録番号は何番ですか。

(事務局) 73 番です。練馬産野菜のお店とあなたのいちおしのお店が追加になりました。練馬産野菜のお店の登録の条件として、年に 6 か月以上の提供が必要となります。

(委員長) 資料 7 では、農家メシの話が出ていましたが、所管の係長から補足はありませんか。

(幹事) 都市農業課農業振興係長です。私どもではマルシェを開催している際に、その場でリサーチすることが多いのですが、農家さんに食べ方を聞いている方が結構いらっしゃいます。これは区民ニーズにもなるのではと考え、ご協力いただいた次第です。意外と農家さんも興味を持っていただいたこともあり、今後も続けていけたらよいと思ひています。

(委員長) Instagram では、学校給食を紹介して欲しいという要望がありましたが、保健給食課ではいかがお考えでしょうか。

(幹事) 保健給食課学校給食係長です。学校の給食関係は、区のホームページ等に練馬スパゲティや他の献立も紹介しています。Instagram での紹介はしていませんので、今後検討していきたいと思ひています。

(委員長) 学校給食について、委員の皆様からもお話がありましたが、懐かしい思い出もあり、現在ほどのような給食を食べているのかニーズもあります。ぜひ検討を進めていきたいと思ひますのでよろしく願ひします。

資料 8 では、フードロスの話がありました。所管の係長、いかがお考えでしょうか。

(幹事) 清掃リサイクル課清掃事業係長です。令和 5 年度の可燃ゴミの中の 36%が生ごみと未利用食品です。昨年の 7 月から区内 4 か所のリサイクルセンターでフードドライブ事業を始めました。2 月末現在で 2700kg あります。子ども食堂や健康推進課、生活サポートセンター等に 100 箱程度提供しています。今後、回収場所を増やして行く際には、私どもの課だけでは難しい、全庁的に取り組み、連携していきたいと思ひています。また、残菜や生ごみの減量も課題の 1 つです。区内 4 か所のリサイクルセンターが隔月に発行している広報紙「ゆずりは」では、今月号に「プランター等を活用したコンポスト容器で生ごみ堆肥作り体験」を特集しています。

普及・啓発の取り組みでは、フードドライブへの未利用食品の持参方法や、例えば「使い切り・食べきり・水切り」といったキャッチコピーを多くの区民への周知することです。次年度はそのような動画を作成して練馬区の公式 YouTube で配信をしていく予定です。

(委員長) フードロスとはやはり生産から消費までをトータルで考えていかないということですね。資料 6 から資料 8 まで説明しましたが、それぞれの取り組みについてご質問やご意見等、委員の皆様いかがでしょうか。

- (委員) 都市農業課の方にお聞きます。今、国がみどりの食料システム戦略にかなり強く力を入れていていると思うのですが、未来のイメージの中に有機や自然、そういった土作りを通して自然に順応した農作物を作る環境作りを整えていく。今後、そうせざるを得ない世の中になっていき、実際に全国でも30~40の自治体がオーガニックビレッジ宣言をしています。学校給食にもそのような取り組みを導入しようというような動きもあるのではないのでしょうか。実際にどのような動きが進んでいるのでしょうか。
- (幹事) みどりの食料システム戦略法が施行されましたが、オーガニック栽培は、難しいことや、とても手間がかかるので、農作物1つの単価が高くなります。そうすると都市農地というのは郊外と全く違い1軒あたりの農地が狭く、住宅地が真横にあることで、簡単に導入しにくいという実態があります。みどりの食料システム戦略法の中には、技術革新とセットになっていろいろな企業が開発し、そのような農作物を活用しながら都市農業で何ができるのか、検討しているところ です。少なくとも練馬の農家さんのほとんどがかなりの減農薬です。結局、農薬をほとんど散布しにくい環境下で、一方で有機栽培をすると、とても単価が上がってしまうため、ご近所売りがほとんどです。練馬の農家さんは、簡単に商売ベースに乗らないというところにジレンマがあり、今後の動向を見ながらどうアジャストするのか模索中というところ です。全体の流れはわかっていますし、国が取り組み始めているのも事実です。東京都も戦略のようなものを出しましたが、具体案は今探っているところという感じです。
- (委員) 都市農業の苦しさであると思います。農作物を作ってそこに全部提供するという郊外のものではなく、先ほど応援店の委員が言っていた、店の裏に小さな畑があり、この畑をそういった状態に作る。この有機やオーガニック、自然については、資材農業ではないから、頭の切り替えが大変必要で、それをしながら進めていくという努力が必要になってくる。そういう時に、自分の畑で野菜を作っていると、こういうことが起こった、例えば虫が出たが、ある時からでなくなった等、教育のようなことを発信してくれると今後につながっていけると感じました。
- (幹事) 消費者の皆さん、形が悪い、虫が食っている、でも、価値があると見なしていただけるかどうかです。時代の流れですけど、結局、きれいなものから売れていくという残念ながらそういった事実があります。
- (委員) 日本には有機JAS法がありますが、有機農産物というものがあまり受け入れられる国ではないのではと思います。理由は単価に全く反映されないで、農家さんは手間がかかる割には実際に高く売れない。ヨーロッパならそういったものを価値として認められているので、普及しやすいのだと思います。日本は都市農業だけでなく、地方の農業でも諸外国に比べると一人当たりの耕作面積が狭いと思います。都市農業は6タームくらいしかないで、そこに有機農産物をとるのは、実際現実的ではないというのが所感としてあります。東京の農家さんは、意外と農薬を使っていません。環境基準は各都道府県で、農薬の使用基準は国で決まっていますが、遥かに少ない農薬で生産しています。東京都では東京エコ農産物という化学肥料化学農薬を、全く使わない、50%削減する、25%削減するという3段階の基準があります。農協でも70人くらい東京エコ農産物登録をしている方がいますが、登録してない方もその基準を満たし

て生産しているのが現状です。そういった意味ではすでに実行している部分があると思いますし、国が掲げているみどりの食料システム戦略法には必ずしも合致しないところではありますが、農協では当然、国の指針もありますが、出来るところから実行していこうと思いますし、出来ないところを農家さんに強要すると、ますます負担になって、意欲も下がっていくという面もありますので、その辺のバランスを取りながら進めていかなければならないと感じています。

(委員長) ありがとうございます。実際に都市農業の中では、ある程度周辺環境に気を使いながらすでに実行している部分もあり、その上で国の動向等見て、今後探していきたいのご意見をいただきました。

(幹事) 実際に全く農薬を散布できないという事情もあり、かなり工夫しているのが実情です。それが見えてこないのは確かに悪い、私どもがもっとアピールすべきなのかもしれません。

(委員長) 興味深いお話をありがとうございました。

それでは、案件3その他、報告事項のア 第3次みどりの風吹くまちビジョン、基本計画・アクションプラン〔戦略計画〕(案) (一部抜粋)の説明を事務局からお願いします。

(事務局) 報告事項アの説明

(委員長) 何かご意見やご質問などはありますか。無いようでしたら、案件3その他、報告事項のイ健康推進課健康づくり係長より「オンライン健康イベント」について説明をお願いします。

(幹事) 報告事項イの説明

(委員長) 何かご意見やご質問などはありますか。その他、全体を通して委員の皆様、庁内幹事から皆様にご紹介したい案件などはありますか。

(幹事) 生活衛生課食品衛生担当より、年3回発行している「ねりま食品衛生だより」、今月は台所に来る害虫対策についてご報告します。当係では年1回、食の安心安全講演会を開催しております。今年度はアース製薬の方を講師にお呼びしましたが、この内容を区民の皆様幅広く知ってもらいたく作成しました。害虫というと不快だけでなく、食中毒を起こす病原菌を運ぶ虫もいます。その対策を家庭でも実践できるように作成しました。来週以降、多くの関係機関やスーパー等食品を扱う事業者へ配布し、周知にご協力いただく予定です。

(委員長) 害虫対策ということで、アース製薬のご協力で作成したチラシの報告でした。他に何かありますか。

(幹事) 高松「みらいのはたけ」開園がちょうど1年になります。JA東京あおばにもご協力をいただきながら、いろいろな施設に利用していただき大変感謝しております。まだ、手探りではありますが、幅広い世代、メインは子どもたちに、練馬の都市農業の楽しさ食の大切さ等、ジャンルを超えて人が集う場にしていきたいと思っています。何かよいアイデア等ありましたらご連絡ください。

(委員長) 何かご提案があれば、都市農業課農業振興係までご連絡ください。他に何かありますか。

(委員) 先ほどの冊子「わかわかかむかむ元気ごはん」について、私、シルバー人材センターに在籍していますが、会員数が3000人ほどいます。その方たちに何か提案して共有していく、私が訪問する家庭に配布する等出来ることはあります。せっかくよい冊子なので特に一人暮らしの高齢者の方への活用の仕方を検討して欲しい。



(委員長) ありがとうございます。冊子については私どもも確認しますが、高齢者向けということで、はつらつセンターや敬老館、地域の施設などで講座等をこの冊子を使って、介護予防や健康維持をテーマに開催しているのではないかと思います。

他に無いようでしたら、第9期1年目の活動は本会議をもって終了となります。皆様本当にありがとうございました。今後も練馬区の食育推進にご協力いただけますようお願いいたします。これにて、本日の練馬区食育推進ネットワーク会議を閉会させていただきます。お忙しい中ご協力をいただきありがとうございました。