

## 「東京都食育推進計画（中間まとめ）」に対するご意見について

### 1 意見の概要

#### (1) 東京都食育推進協議会

- ①開催日時：平成28年1月29日（金）10:00～12:00
- ②開催場所：都庁第一庁舎31階漁業調整委員会室
- ③開催内容：食育関係団体等の委員から中間まとめについて意見を聴取
- ④意見数：5件（No.1～4）

#### (2) パブリックコメント

- ①募集期間：平成28年2月9日（火）から平成28年2月23日（火）まで（15日間）
- ②周知方法：プレス発表、ホームページ掲載等
- ③意見送付方法：郵送、ファクシミリ、電子メールにて産業労働局農林水産部食料安全課あて送付
- ④意見数：3件（No.5～7：同一者）

### 2 意見の内容（学識経験者1件、食育関係団体2件、行政機関2件、民間企業3件）

No.	該当箇所		ご意見	ご意見に対する考え方
	ページ	内容		
1	—	子供の味覚について	<p>今、「味覚教育」が必要と言われるように、子供たちの味覚が非常に曖昧になってきている。辛みと苦みの区別がつかない子が増えてきているので、やがては、食材そのものまでわからなくなってしまう懸念がある。</p> <p>フランスでは、40年位前に味覚教育が言われ始めていて、毎年10月の第2週を「味覚の週間」に位置付けている。</p> <p>食育の新しい理念として考えて、計画の全体構成は既に固まっていると思うが、本文に「味覚教育の推進」または「味覚教育の検討」というような言葉をいれていただきたい。</p>	<p>ご意見のとおり、加工食品や外食の増加が、子供の味覚に影響を与える恐れも指摘されています。</p> <p>そのため、味覚教育については、新たな課題とは考えられますが、都における実態等のデータが不十分なため、今回の計画についてはP17の「乳幼児期における食育の推進」において、問題点の指摘として追記しました。</p>

No.	該当箇所		ご意見	ご意見に対する考え方
	ページ	内容		
2	P33	地産地消に係る拠点施設の整備と飲食店における都内産食材の利用促進	都内の飲食店が個々に東京産の食材を使用しても、中々地産地消は浸透していかないので、地産地消の料理コンクールといったイベントを企画してはどうか。	地産地消を推進していくためには、生産者、飲食店、行政等の関係者が一体となって消費者にPRをしていく必要があります。 今後、地産地消拡大に向けた各種PRイベント等を実施していく予定なので、そうしたイベントの中では是非、ご協力をお願いします。
3	P33	地産地消に係る拠点施設の整備と飲食店における都内産食材の利用促進	「とうきょう特産食材使用店」のガイドによる紹介は、非常に有意義な取組であるが、実際は、飲食店が東京産の野菜を使うことによって地産地消を進めたくても、仕入れが困難である。市場を通して地産地消ができるような体制作りが必要なのではないか。	ご意見のとおり、「とうきょう特産食材使用店」の紹介と併せて、飲食店が東京産の食材を仕入れやすい体制を構築することは、地産地消を進めるうえで必要と考えています。 そのため、食材調達については、特に近くにJAの直売所などが無い都心部の流通体制について、市場流通の活用を含めて、検討課題と認識しています。 ご意見については、今後の参考にさせていただきます。
4	P41	指標3「家族と一緒に食事をとる」	国の第三次食育基本計画の目標の中でも「地域等での共食」としている。都も、「家族や地域と～」にしていきたい。	地域も含めての共食の大切さについては、P16に改めて追記いたしました。地域等での共食についての指標への反映は、今後検討していきたいと考えています。
5	概要	2計画のポイント(2)の食育体験と地産地消の拡大に向けた環境整備	「工場見学」や「市場見学」についても食育体験の中に加えていただきたい。	都でも中央卸売市場において市場見学を実施しており、今後も国や他の関係団体とも連携しながら推進していきます。

No.	該当箇所		ご意見	ご意見に対する考え方
	ページ	内容		
6	P7	「生産体験と生産者との交流体験の意義と重要性」	<p>食べ物への関心を高めるために、生産体験を推進することに賛同いたします。</p> <p>関心をより高めるためには、生産と食卓のつながりを理解することが重要で、そのためには収穫した食材を自分たちで調理し食べる体験が必要であると考えます。</p> <p>一方で、調理体験により、子どもの好き嫌いが減る、食材への関心が高まるといった食育の面での効果に加え、達成感やコミュニケーション力の獲得という効果も確認されています。</p> <p>ゆえに、「調理体験は、子どもたちの望ましい食生活の実践のみならず、健全な心身の発達に役立つことが期待される調理体験を推進します。」との文言の追記を希望いたします。</p>	<p>ご意見のとおり、生産体験に加え、食に関する様々な体験は、子供が食に対する関心を高めるなど食育に効果があると考えています。</p> <p>そのため、P36「施策の方向24」の「区市町村や食育関連団体が行う食育活動の支援」に追記をいたしました。</p>
7	P8	「食料やそれを取り巻く環境への理解不足」	<p>食品ロスの問題は、食の偏在のみならず、生産や運搬、加工・調理のためのエネルギーが無駄になり、さらに廃棄のためのエネルギーが必要となる等、地球環境への大きな負荷につながります。このような食品ロスがもたらす現状を広い視野から理解することが必要であると考えます。</p> <p>弊社では、食を入口にした環境の取り組みとして「エコ・クッキング」を推進していますが、エコ・クッキングの体験により、食品ロスにつながる生ごみが減少するなどの効果が確認されています。ゆえに、「食品ロスの減少のためには、『エコ・クッキング』等の環境の視点を取り入れた体験学習が有効です。」との文言の追記を希望いたします。</p>	<p>食品ロスに関する取組としては、P33「施策の方向18」のとおり、モデル事業やキャンペーンにより、食品ロス削減の提案を消費者に呼びかけています。</p> <p>具体的には、「フードロス・チャレンジ・フェス」等、体験参加型の各種ワークショップ等を通じた取組を展開しています。</p> <p>ご意見のとおり、環境に配慮した買い物や調理方法は食品ロスの削減につながることから、P8「食料やそれを取り巻く環境への理解不足」に追記をいたしました。</p>
8	P17	ステージ3: 青年・成人「食を通じた健康づくりの実践と次代を担う子供に対する役割」	<p>第2章 東京の食をめぐる問題において、P3「食の外部化が進み、保護者自身の食に関する基礎的な知識の不足や調理技術等の低下も指摘されています。」P4「家庭における子供への働きかけが重要なことであるという認識が深まってきました。」等の記載があり、家庭内での食育の課題・期待が指摘されていますが、第3章 食育推進の基本的な考え方においては、P17の青年・成人の項において、具体的な取り組みの記載がありません。</p> <p>青年・成人においては家庭での食育の担い手としての役割が期待されることから、青年・成人に対する調理体験等を通じた調理技術向上の機会創出等、明確な指針の提示を希望いたします。</p>	<p>ご意見のとおり、青年・成人においては、様々な食育体験を通じて習得した知識や技能などを家庭や地域で継承していくため、担い手としての役割を果たしていくことは、重要と考えておりますので、P18でその認識を記載しています。</p> <p>また、青年・成人に対する担い手の役割としては、P27「施策の方向7」に記載しております。</p> <p>調理技術向上の機会創出等につきましては、P36「施策の方向24」に追記をいたしました。</p>