

平成 28 年度広島県食育推進会議 議事要旨

日 時 平成 29 年 2 月 14 日（火） 15 : 00 ~ 16 : 50

場 所 県庁北館 2 階 第 1 会議室

< 議事 >

報告： 広島県食育推進計画（第 2 次）に係る取組状況等について

事務局：次の資料に基づき説明

資料 1 「広島県食育推進計画（第 2 次）進捗状況[目標シート]」、

資料 2 「広島県食育推進計画（第 2 次）平成 28 年度の主な取組内容について」、

資料 3 「広島県食育推進計画（第 2 次）基本的施策 取組状況」（※説明省略）

参考資料 2 「広島県食育推進計画（第 2 次）の目標と県民健康・栄養調査」

参考資料 3 「平成 25 年度広島県県民健康・栄養調査の調査項目」

田川委員：参考資料 2 「広島県食育推進計画（第 2 次）の目標と県民健康・栄養調査」に関して、その中にも記載があるとおり、国の第 3 次計画では食品ロスに関する目標があり、環境省が新たに取組もうとされている項目であるが、これに関心を持つべきであると思う。県の第 1 次計画のときから様々な取組をしているが、その中には「大切に作る心」を育むことも含まれており、食べ物に関して“いただきます”や“もったいない”という意識をもつことにもつながる。食品ロスの問題に関して取り組んでいく、調査をするという理解でよいか確認したい。

事務局：来年度実施予定の県民健康・栄養調査（仮称）については、現行の県の第 2 次計画の目標に関する最終年次の数値把握として実施させていただく予定である。

食品ロスに関しては、県の次期計画での目標を改めて設定した上で、新たに設定された目標の数値等を把握してはどうかと考えており、次の議題にある「次期計画の作成について」の中でも、御意見を伺いながら、次期計画に改めて設定する事項として、食品ロスに関する事項も含めて検討してまいりたいと考えている。

田川委員：第 1 次の計画作成から関わっているが、最初は、共食、栄養バランス、地産地消に関する議論をしていた。第 2 次計画で減塩をクローズアップして重点化していこうということになった。随分、県内でも減塩という考え方が浸透してきたと感じる。味噌や醤油の業界の方からも、ただ塩分を何 g 減らせばよいというわけではないという御意見もいただいた。これは、この食育推進会議の議論が県民の皆様にもだんだん知れ渡ってきているということである。効果はすぐには出ないかもしれないが変化は生まれつつあると思うし、非常にいい傾向だと思う。

次の県の第 3 次計画では、減塩対策はじめ全て大切だけれども、重点化、焦点化があってもよいと思う。脂肪や糖分のこともあるだろうし、年代を焦点化するということもあるかもしれない。今後、そういう焦点化について議論をしていくことは大切だと思う。

食品ロスの問題は、国の第 3 次計画にあり、県でも取組もうとされているのでよいが、世界の食料援助の 2 倍も食品ロスがあるという日本の現状を子供達にも意識してもらいたいと思う。

烏帽子田会長：来年度の会議で、焦点化に関する議論もできるようにしていきたい。

減塩については、本日、議論を深めることはしないが、情報として紹介すると、マウスでの研究では、発酵食品である味噌で塩分を摂った場合は、電気分解された塩で塩分を摂った場合と比べると、他が同じ条件であれば味噌で倍の塩分を摂った場合でもそちらの方が脳卒中のリスクが低く、また長生きしている研究結果が出てきつつある。発酵系の塩分とそうでないものとの違いが出るなど、一概に「塩分」で括れないこともある。