

令和7年度 第2回三条市食育推進及び農業振興審議会会議録（概要）

1 日 時 令和8年2月20日（金） 午後1時30分から午後2時45分まで

2 会 場 三条市役所第二庁舎 301 会議室

3 議 題

- (1) 令和7年度の事業実施状況等と令和8年度の事業の方向性
- (2) その他

4 出席状況

(1) 出席委員

粟生田会長、落合副会長、岩淵委員、瀬高委員、佐々木(一)委員、山内委員、米山委員、田代委員、星野委員、山田委員、佐々木(善)委員、宮島委員、堀委員

(2) 欠席委員

刈谷委員、須佐委員

(3) 職員

村上福祉保健部長

片野経済部長

健康づくり課 小林課長、梨本室長、大泉主査、小柳主任

農林課 藤家課長、目黒課長補佐、佐藤係長

(4) 報道機関 なし

5 内 容

(1) 開会

(2) あいさつ 村上福祉保健部長

(3) 議 題

ア 令和7年度の事業実施状況等と令和8年度の事業の方向性について（資料No. 1を大泉主査、目黒課長補佐が説明）

山田委員	～質問～ 資料No.2の2ページの朝食欠食等の指標について、20歳以上や中学1年生等の年齢区分ごとの集計と評価を分けて行うべきではないか。
大泉主査	指標項目について、実際には年齢ごとに別々に集計し、評価するときに合わせて活用している。

山田委員	<p>別々に集計しているのであれば、後で様々な評価に使えるようにした方が良い。次に、資料No.1の2ページの主要施策「減塩の推進」のところで、「減塩の食環境整備について認知度が低く、店舗の利用が少ない」とあるが、減塩の認知度についてどのように把握されているのか。</p>
大泉主査	<p>減塩の認知度は、健診時の健康づくりアンケートや推定塩分摂取量調査時の食習慣アンケートの結果から把握している。</p>
山田委員	<p>同じく減塩の推進のところで、市内企業従業員に推定塩分摂取量調査を実施したとあるが、企業で実施した時の反応や感触について教えて欲しい。</p>
小柳主任	<p>今年度実施した企業は調査が12月だったため、これから健康教育を実施する予定であり、反応はまだ確認できていない。昨年度実施した企業では、自身の結果を見ることで塩分摂取量が多いことに気付いたり、従業員の知識が増えると行動が変わって塩分量が減るといった変化も見られ、特に女性で変化が大きいということが分かった。実施した企業からは、おおむね良い感触をいただいている。</p>
堀委員	<p>資料No.1の3ページの「和食文化の推進」にある和食文化推進事業について、具体的な取組内容と反応を教えてください。</p>
大泉主査	<p>三条まんま塾に事業を委託し、収穫体験や郷土料理の調理実習や料亭での講話を実施した。参加者からは「お米作りの大変さや郷土料理を学ぶ良い機会になった」と好評であった。</p>
米山委員	<p>資料No.1の2ページに栄養の知識と調理技術を学ぶ親子食育教室の試行実施とあるが、どこの子ども食堂で行われ、簡単クッキングとはどのような内容であったか。また、意欲が高まった人は約半数とのことだったが、参加者が子どもだけだったのか、保護者もいたのかも教えてください。</p>
大泉主査	<p>食育教室は本町六丁目のかじまちの家にある「わくわく食堂」で実施した。包丁を使わず手でちぎれる野菜を使った味噌汁作りを行い、障がいのある方も含め親子で参加いただいた。アンケートの回答は主に保護者が行ったものである。</p>

岩渕委員	資料No. 2 の 5 ページに推定塩分摂取量調査の実施とあり、すごく良い取組だと思っているが、企業での実施人数が 224 人から 40 人に減っている。理由があれば教えて欲しい。
大泉主査	企業からの希望を募って調整をしたが、なかなか手上げをしてくれるところが見つからなかったというのが一つと、その中で希望をしてくれた企業の従業員数が少なかったため、昨年よりも実施人数が減っている。
岩渕委員	パンフレットに三条市の塩分摂取の平均が載っていたと思うが、それはこの調査を基にしているのか。
大泉主査	パンフレットに掲載している数字については、セット健診会場で実施している推定塩分摂取量調査結果を基にしている。
星野委員	資料No. 1 の 8 ページの説明で、新規就農者も増やしていきたいとあったが、新規就農は農地がないと不可能なことなので、農地を新たに買うか借りるかしか方法がない。新規に買うにはかなり金銭的にハードルが上がるので、借りるのが現実的かと思うが、貸したい農家がいるかどうかというのはある程度調査して把握されているのか。
藤家課長	農業者の農地の利用意向は、農業委員会が把握に努めているが、全てを把握している状態ではない。地域計画を進める中で農業委員会の農業委員や推進委員がマッチングを行っている。それに基づいて、契約になると農地中間管理事業の仕組みを使って契約をするという流れになっている。
瀬高委員	資料No. 1 の 9 ページに「地域商社の立ち上げを目指す農業者の活動への支援」ということで説明があったが、米と笹の活用とは笹団子のことか。
目黒課長補佐	両方を用いた製品として、米粉や笹パウダーを使ったお菓子を検討し試作品を作成した。笹に関しては「葉っぱビジネス」なども検討している。
田代委員	資料No. 2 について、掲載されている数字が 6 年度と 7 年度を比較すると大体のものが減っている。これは対象者が減っているということか。

大泉主査	資料No.2については、1年分ではなく昨年の12月末現在の数値になっており、途中経過ということで示している。
田代委員	資料No.1の7ページで「農産物の高付加価値化」のところで、下田産米のブランド力の向上による価格決定力の確保と販路の開拓、ただ米市場拡大推進協議会の自走に向けた活動へのサポートとあるが、具体的な活動は何か。
目黒課長補佐	三条市商工会とともに事務局として取り組んできた中、当初は事務局が中心となって出展の作業や委員への呼びかけをやっていた。今後は委員が主体となって活動をしていくことを考え、今年は実際の出展についても、事務局が伴走しながら委員自身でインターネットサイトでの申込みなどを行ってもらった。次回は自力で行っていただくことなどが自走に向けたという意味である。
田代委員	昨年の11月に新潟の朱鷺メッセでフードメッセ in 新潟という催しがあり、三条市商工会が出展しているのを見かけた。参加費や場所代などもかかると思うが、そういったことに補助金を使っているのか。
目黒課長補佐	市の予算では協議会への負担金として支出しつつ、商工会の方でも活用できる補助事業があれば探して申請をし、商談会に出展している。
宮島委員	資料No.1の2ページに三条市の推定塩分摂取量の平均値が8.6g/日とあるが、全国や県、他市町村などと比較してどうか。
大泉主査	市の調査は尿検査による数値である。他と比較するとして国のデータが厚生労働省から出ているが、食事調査から推定した数値で10g/日前後となっている。それと比べると三条市の8.6gは低いように見えるが、調査方法が違うので直接比較はできない。ただ、国の食塩摂取目標量である男性7.5g未満、女性6.5g未満と比べると、まだ高い状況にあるので、引き続き減塩の取組が必要と考えている。
岩淵委員	尿検査から塩分量を出す方が、食事からの聞き取りよりも正確であると感じている。しかし、それ自体も大雑把なので、近隣市町村でやっていたとしても、尿中塩分摂取量調査と食事調査を比較するのは難しい。

<p>栗生田会長</p>	<p>～意見～</p> <p>クックパッドを活用した食育の啓発活動の取組について、山内委員の所属されている食生活改善推進委員の活動において、レシピ集を作成されたということだが、レシピ集の概要についてお聞かせいただきたい。</p>
<p>山内委員</p>	<p>旧三条市、栄町、下田村が平成 17 年に合併して、現在の三条市食生活改善推進協議会が発足し、この度、合併 20 周年を記念してレシピ集を作成した。食推は「私たちの健康は私たちの手で」を合言葉に、主食・主菜・副菜をそろえた栄養バランスのよい食事作りをしている。会員のおすすめ料理や身近な食材でバランス良く作れる内容で、1 冊 500 円で販売もしている。この本で私たち食推の活動を知ってもらいたい。</p>
<p>瀬高委員</p>	<p>近くの集会場に食推の方から来ていただき、調理実習をしてもらった経験が何年か前にある。参加者はほとんどが高齢者だった。こういった料理教室は高齢者が多くなりがちだが、若い世代への啓発が重要と考える。まんま塾が 2 回畑作業や郷土料理実習をしているが、こういった方が参加されたのか。</p>
<p>大泉主査</p>	<p>和食文化継承事業は、まだ報告書が提出されていないため、参加者の年齢層が明確には分からない状況である。今ほどの委員の発言にもあったように、若い世代への啓発が課題だということを食生活改善推進員とも話している。引き続き、学校や保育所の食育推進事業で保護者への講話などを行う際に、レシピ集を使ったり、和食の良さを伝えていきたい。また、次年度からクックパッドにレシピ集のメニューを掲載する件についても、若い世代への啓発に繋がるよう様々な媒体を使って周知していきたい。</p>
<p>栗生田会長</p>	<p>若い世代というのは共働きが多くて忙しい。冷凍食品をチンするだけなどできるだけ時間をかけない実態である。そんな中でも保育園などに普及活動をやっているというのは、涙ぐましい努力をされている。もう少し長い目で見てもいいと思う。こういったレシピ集の冊子があると見ているだけでも作りたいという気持ちになる。</p>
<p>岩淵委員</p>	<p>資料No. 2 の 4 ページにアウトカムとして高血圧者の割合があり、140 mm Hg 以上ある者の割合が評価指標になっているが、これは国や県で統一され</p>

	<p>ているものなのか。例えば血圧が上が 130mmHg、下が 100 mm Hg という人は高血圧に入らなかったりする。高血圧の定義自体が変わることが多い。計画期間である 11 年までは変えられないかもしれないが、今は血圧が上が 130mmHg、下が 80mmHg を超えると高血圧になるので、次に設定する時は検討する必要があると思う。</p>
大泉主査	<p>高血圧者の割合の数値は、三条市健康増進計画と整合性を図った指標している。御意見のとおり、基準が変わることがあるため、次回計画策定の際はよく検討して決めていきたい。</p>
堀委員	<p>第三中学校区では元町の Sanpo という雑貨店が中心になって「さんぼ食堂」を実施しており、私も昨年度から参加している。40 代の方を中心に運営しており、昨年 12 月には中央いきいきセンターで、子どもたちは無料、高齢者の方には 400 円でご飯を提供した。子どもから高齢者まで 60 人ほどが集まって盛大であったが、大人数で使ったためか会場の確保が課題に上がっている。中央いきいきセンターが人数や時間の制約で使えなくなり、ショックを受けている。</p>
大泉主査	<p>差支えなければ、使用出来なくなった理由を聞かせて欲しい。</p>
堀委員	<p>高齢者は 15 人ほどで食事をし、子どもたちは中央公民館で食事をした。作る人数が多く、準備や片づけに時間がかかり過ぎたためかもしれない。</p>
栗生田会長	<p>こういった取組には、行政からも後押ししていただけると良い。</p>
村上保健福祉部長	<p>中央いきいきセンターは県央福祉会が介護予防教室という形で週に 2 回くらい活動している。介護予防教室の参加者と調理をして子どもたちも一緒に食べるという活動をやられた中で、その本体の介護予防教室に支障があるからという趣旨のことかもしれないが、聞いてみないと分からない。調理設備の大きさや会食するスペースなど、御希望によって会場も色々あるが、元町や本町だとたいぶんの中にも調理室がある。隣り合う部屋をつなげられる会議室になっているので、そこで食事をとっていただくことも可能である。また、少し離れてしまうが、広めの調理設備が必要であれば、</p>

<p>落合副会長</p>	<p>総合福祉センターには調理台が多くある。希望に合わせて食育推進室に相談して欲しい。</p> <p>企業における減塩の取組について補足だが、実際にスマートミール弁当を食べてもらうことで、普段の食事ですぐに塩分過多になっているかを実感したという声を多くいただいた。これからも続けていく必要がある。</p>
<p>岩淵委員</p>	<p>私も外来で塩分を控えてくださいという話をするが、多くの方が自分は塩分をとり過ぎていないと言う。味覚は普段の習慣なので、塩分過多でも全然味がしないと感じている方がすごく多い。今ほど話があったように実際に食べていただくのがすごく効果的である。</p>

(5) 事務局より連絡（小林健康づくり課長）

次回の審議会は7月を予定している。決まり次第、委員の皆様にご案内する。

6 閉 会 午後2時45分