

「(仮称) 富士見市みんなで取り組む食育推進条例 (案)」に対する
意見募集の結果について

平成27年2月4日
健康増進センター

富士見市は、「(仮称) 富士見市みんなで取り組む食育推進条例 (案)」に対する意見の募集を、平成26年12月5日から平成27年1月4日まで行いました。その結果11件のご意見をいただきました。お寄せいただいたご意見と当該意見に対する富士見市の考え方は下記のとおりです。

パブリックコメント実施方法

- ・ 募集期間 平成26年12月5日～平成27年1月4日
- ・ 告知方法 広報ふじみ 市役所ホームページ
- ・ 意見提出方法 郵送、ファックス、電子メール、持参

意見募集結果

番号	意見概要	対応方針	市の考え方
1	第2条第3号・第4号 「教育関係者」「子育て関連施設関係者」という区分では、同じ年齢層の子どもを対象にしている役割も似ている各施設が、別々の条文で規律されてしまうような気がします。 幼稚園は、学校教育法上の「学校」ですから、条例案の「教育関係者」となります。保育所は、「子育て関連施設関係者」でしょう。認定こども園は、教育と保育の機能を併せ持ちますから、「教育関係者」かつ「子育て関連施設関係者」となります。なお、児童館は「子育て関連施設」に分類されるかと思いますが、高校生まで対象です。	原文のとおりとします。	第2条は、この条例で使用する用語を定義する条文です。この中で、第3号は「教育」という観点から、第4号は、「子育て」という観点から関係者を定義しています。 なお、認定こども園は、いずれにも当てはまるものと考えます。
2	第2条第8号 市役所の「つきいち」や売店の「なんばった」などでは少し目にしますが、実は交通の便の悪い水谷東地区で地域の農産物を購入することは現実的にかなり難しいです。 〇〇酒店の隣の農家が安くて美味な野菜を直売していますが、人気はあっても量が少ないので購	貴重なご意見として承ります。	いただいたご意見は、行動計画の策定の際、参考とさせていただきます。

	<p>入にも限界があります。スーパーに行くと、野菜などは外国産か北海道などの他県産で、運賃が加算され鮮度も良くありません。</p> <p>地産地消推進のために、具体策として次の案を提案します。</p> <p>〈案1〉既存スーパーに地産地消品コーナーを常設する</p> <p>スーパーは地域住民との協力を志向しています。市役所から直接スーパー店長や本部にお願いし、適正利益を取った上での販売を依頼する。農家からの配送はシルバー人材センターなどに依頼し、ビジネスとして展開する。</p> <p>「つきいち」を全市に「まいにち」とするという考えです。</p> <p>〈案2〉移動販売事業</p> <p>シルバー人材センターの人などを活用し、市内のルートを定期的にまわり、野菜や味噌などを販売する。(既に宅配弁当などの会社もあるが、おそらくマージンがとても高いので、地産地消には向かないと思われる。)個人商店の販売車が不定期にまわってくるが、水谷東地区では助かるのでとても人気がある。(特に高齢者の世帯)</p> <p>豆腐なども売りにきていたが、販売員の高齢化で今は途切れている。富士見市産の味噌を使いたい人も多いが、入手ルートがなくて困っている人が近所にかなりおられる。</p> <p>〈案3〉福祉喫茶兼地産地消の店舗の開設</p> <p>志木では福祉店舗兼喫茶店を運営して、リサイクルショップをやっている。農業の盛んな当市では、農作物の購入のできる福祉喫茶を作れば、買い物と交流が同時にできて良い。できれば既存のスーパーの協力も得て、開設運営ができないものか。</p>		
3	<p>第3条第5号</p> <p>地域の食文化が観光の目玉になっている例は多い。(例：秋田のキリタンポやハタハタなど)</p>	<p>貴重なご意見として承ります。</p>	<p>いただいたご意見は、行動計画の策定の際、参考とさせていただきます。</p>

	<p>富士見市の歴史を振り返り、誇るべき食文化を再発見し、これを産業としても育成できないものか。(地産地消の基盤の強化)</p> <p>〈案1〉 縄文時代</p> <p>主食はドングリ(シイ、カシなどの実)やトチ、クルミ、栗など。</p> <p>ドングリはデンプンが多く、クッキーにすることができる。小麦粉を主として香り程度にドングリ粉を入れた「縄文クッキー」を名産品に育てられないだろうか。(川越が三芳産のサツマイモを加工して多様な製品にしており、クッキーなども人気。川越とは材料は異なるが発想は学びたい。)子どものおやつに活用できる。</p> <p>針ヶ谷は縄文時代から稲作の行われた土地であった。古代米の品種とドングリで大阪の「あわおこし」のような風味の食品が開発できそうではある。</p> <p>〈案2〉 在来品種の再発見</p> <p>京野菜、江戸野菜などの在来品種が見直されており、埼玉県でも大豆などが注目されている。今スーパーで売られている品種の野菜の多くは、過去30年程の改良品種で伝統品種はほとんど入手不可能である。</p> <p>富士見市はカブの生産が盛んだが、カブなどの野菜の伝統品種に徹底したこだわりを持ち生産・販売をすれば、付加価値の高くおいしい野菜による食育が可能となる。(例:ダイコン→青首ダイコン以前の品種、ニンジン→ゴボウのように長い品種)</p> <p>〈案3〉 未利用野菜</p> <p>栄養価が高いにも関わらず、利用されずに廃棄されている野菜がある。利用促進を図りたいものである。</p> <p>例1 大根の葉(ビタミンが豊富) 流通段階で切り落とされて運ばれる</p> <p>例2 サツマイモのつる(ビタミン・食物繊維)</p>		
--	---	--	--

	<p>高知・鹿児島では、つるの為に栽培する品種も多い。</p> <p>例3 サトイモの茎（ビタミン・食物繊維） 水谷東の農家が時々売っているが、かなりの人気。</p> <p>例4 ニンジンの葉（ビタミン・食物繊維）</p> <p>例5 食用菊</p> <p>他にも多いが、今、食生活の欧風化によって大腸ガンが増えているので、こうした未利用野菜は商品としても可能性が高い。（ヒガンバナの根もアルカロイドの毒抜きをすれば、良質のデンプンになる）</p> <p>〈案4〉内陸水産業</p> <p>かつて自然が豊かであった頃、掻い取りでドジョウ、フナ、ナマズなどがたくさん獲れた。古河の甘露煮、吉川のナマズ料理など名産になっている。富士見市でも、内陸水産業によるタンパク質の自給をめざしてはどうか。</p> <p>例1 フナ、コイ、ナマズなど（他市との差別化が課題）</p> <p>例2 たにし（かつて農村には普通にいた貝）</p> <p>例3 アメリカザリガニ（イセエビと同じグループで、戦後に導入された。南部アメリカの料理「ガンボ」の材料。）</p> <p>〈案5〉畜産業</p> <p>最近の成功例はダチョウ農園である。（各地）肉、卵の生産とともに観光産業にもなっている。他にも可能性はある。</p> <p>例1 ヤギ（沖縄では人気の料理） 市内の草地で飼育し、肉・乳の生産が可能。</p> <p>例2 ウサギ（元来食用）</p> <p>例3 鳩（エジプトの人気料理）</p> <p>例4 クイ（南米の人気料理。モルモットの仲間）</p> <p>例5 昆虫食（長野の特産） カイコのサナギは女工の重要なタンパク源であった。</p>		
--	--	--	--

4	<p>第6条・第7条</p> <p>「教育関係者」と「子育て関連施設関係者」を分けない方が良いのではないのでしょうか。よって、条例案第2条3号と同条第4号については両号の定義を「並びに」で結んで「教育・子育て関係者」とし、6条と7条を以下のように一つにしてはどうか。</p> <p>6条案（7条と統合）</p> <p>教育・子育て関係者は、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。</p> <p>2 教育・子育て関係者は、小学校就学前の子どもへの指導及びその保護者への支援にあつては、食育の基礎を培うことの重要性を理解し、食に関する指導内容及び体制の充実を図るものとする。</p> <p>3 小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校は、教育活動全体を通じて食育の推進に努めるものとする。</p>	原文のとおりとします。	第6条は「教育」という観点から、第7条は「子育て」という観点からその関係者の役割を示しています。
5	<p>第10条第2項</p> <p>条文中の「幅広い情報提供」は、「正確で幅広い情報提供」としてはどうか。近年の社会情勢では、産地の偽装や、健康に対する効能を過度に強調する事例も話題になっています。地産地消、農業の6次産業化の進む中、多様な供給者が、特色ある農産物・商品を売り込もうとするあまりうっかり…というケースも出てきかねないと思います。</p>	原文のとおりとします。	ご指摘の条文は、本条例の制定目的に沿って、食品関連事業者の持つ食に関する情報を幅広く積極的に提供することを求めることに重点を置いた規定となっています。正確性とは異なる観点からの表現をしたものです。
6	<p>第10条</p> <p>(1) 児童の父母の食育教室</p> <p>ファーストフードで育っており、栄養バランスの取れた食生活を自分達がしておらず、子供達の食育の推進の阻害要因となっている。(あらゆるチャンスをとらえ教育する必要がある)</p> <p>※女性では、スタイルを気にした過剰なダイエットは大きな問題である。</p>	貴重なご意見として承ります。	いただいたご意見は、行動計画の策定の際、参考とさせていただきます。

	<p>(2) 高齢者の食育教育</p> <p>スーパーでできあいの食品を購入して済ませてしまうことも多く、統計的には「栄養不良」の高齢者も目立っている。また、味覚がにぶり、塩分の濃い食品を摂る人も多い。</p> <p>高齢者に正しい食生活を学んでもらう機会として、高齢者の有料給食サービスを学校給食センターを活用して提供できないだろうか。</p> <p>(3) 小中高の児童の食育</p> <p>社会の貧富の格差拡大で貧困による欠食児童が広がっている。</p> <p>NHKクローズアップ現代が9月に特集していたが、市内も調査すると貧困による「食生活の貧困」が存在する。(具体的な例に接したことがある)</p> <p>NHKが豊島区の子供食堂のことを報じているが、高齢者とあわせて食育の推進の場として、低料金の「市民食堂」を各公民館や老人福祉センターなどに設けることが必要と思われる。</p> <p>状況が深刻な児童も実際にいるので、きちんと調査し、福祉関係者と連携して子供の発育を支援したいものです。</p>		
7	<p>第11条</p> <p>産学官連携に関する号を追加し、その取り組みを強調してはどうでしょうか。「学」との関係で、食育の分野では女子栄養大学、密接に関係する教育・子育ての分野では淑徳大学との連携が進んでいます。また、「産」との関係では、例えば、従業員食堂を活用した「社内マルシェ」による従業員及びその子弟に対する食育活動、アミューズメント施設や鉄道・バス会社とのイベントの共催などが考えられます。</p> <p>11条〇号案 産学官連携による食育の推進に必要な事項</p>	原文のとおりとします。	具体的な施策を推進する中で検討していきます。
8	<p>第12条</p> <p>「市長は、教育委員会が所管する事項については総合教育会議にて協議・調整の上、行動計画を策</p>	原文のとおりとします。	行動計画策定に当たっては、教育委員会とも連携していきます。

	<p>定する」あるいは、「教委は、市長の策定した行動計画を尊重して教委版行動計画を策定する」、といった規定を追加してはどうでしょうか。</p> <p>なんらかの調整規定がないと、特に学校教育に関する施策では、踏み込んだ計画が策定できないように思います（例えば、さいたま市の「地元シェフによる学校給食」のようなもの。）</p>		
9	<p>その他</p> <p>大学の学生団体やゼミ内の自主グループが市内で食育活動に取り組みやすくするため、ピアザふじみ食育推進室や公民館等の使用料について、有利に取り計らう以下のような規定を設けてはどうでしょうか（各施設設置条例の使用料に関する規定の特別法）。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 当市と「連携協力に関する包括協定」を締結した大学に所属する団体が、 2 食育に関する活動のため、 3 市内公民館等を利用する場合において、 4 当該大学の推薦を受けて利用の申請を行ったときは、 5 使用料の算定上、「市内目的内団体」とみなす。 <p>農家・保育園保護者へのインタビューやレシピ収集といった、その時点では公益目的の減免（例：富士見市立地域公民館条例第18条）を主張しにくいクローズドな活動も、やがては広く市民を対象にした食育の取り組みへの芽となるものです。</p> <p>市内には大学の校舎はありませんので、学習・研究活動の動線を市内に引き込む工夫が必要かと思えます。</p> <p>また、大学窓口からのアナウンス効果も期待できます。ベッタウンに生産地域・大型商業施設が近接し、高齢化も子育て世代の悩みも両方抱えた、学術的にも面白い当市です。学生生活上の手引きや学内ウェブサイトにて協定を根拠にした当市施設利用方法が掲載されることで、学習・研究対象や地域との協働活動先として、当市が選択肢に</p>	<p>貴重なご意見として承ります。</p>	<p>いただいたご意見については、それぞれの所管が今後検討していきます。</p>

	<p>なっていくのではないのでしょうか。</p> <p>なお、大学が取りまとめて使用申請するのであれば、目まぐるしく構成員や代表者がかわる学生団体の連絡先や、活動内容も把握しやすいと思います。</p>		
10	<p>その他</p> <p>食育の原点は「もったいない」精神ではないかと思えます。物を無駄にしない、食物の廃棄を少なくする、農産物のB・C級品の有効活用、又、食事を良く噛み、栄養吸収できるような教育及び歯科による予防医療等々を含めた関連業種の横の連絡網が大事だと考えられます。</p>	<p>貴重なご意見として承ります。</p>	<p>行動計画の策定の際、参考とさせていただきます。</p>
11	<p>その他</p> <p>(日本経済新聞(12月20日付)の中沢弥子さんの記事から)</p> <p>1 和食の原点は郷土食</p> <p>富士見市内に伝わる郷土食にはどんなものがあるのか、歴史的に文献調査すると共に聞き取り調査を計画的に実施したい。調査は縄文時代から現代まで徹底して行うべきでしょう。</p> <p>(ベニバナは健康茶であり、一種の郷土食)</p> <p>※明治大正時代は氷の生産も盛んでした。かき氷も郷土食に。</p> <p>2 調査の主体</p> <p>富士見市の産業振興課と教育委員会の共同とした方が良いでしょう。教育委員会は各資料館の学芸員を核とし、市民学芸員有志にも協力を求める。郷土食が身近なものとして食べられるようにするためには、食品工業の協力、流通の協力が欠かせないので、産業振興課の参加が大切。</p> <p>3 地域高齢者を労働力とした郷土食産業育成</p> <p>地方都市では郷土食生産を業務とする小規模な食品産業が広く存在し、高齢者の雇用を行っている。漬物などが多いが、小規模でも土産物などとして喜ばれている例が多い。</p> <p>高齢者を単に福祉の対象とするのではなく、元</p>	<p>貴重なご意見として承ります。</p>	<p>いただいたご意見は、行動計画の策定の際、参考とさせていただきます。</p>

	<p>気な人には働いて納税をしてもらうようにすると生きがいも生まれる。障害者の雇用にもつなげることは可能。</p> <p>4 郷土食レストランとしての福祉喫茶</p> <p>図書館の「ゆい」のメニューは、カレー、ピラフなど他のレストランと変わらない。メニューに郷土食を取り入れると共に、市内の空き家を活用した郷土食レストランを兼ねる福祉喫茶をつくり市民に郷土食のおいしさを継続的に楽しんでもらい、一定の市場を確保すると良い。</p>		
--	--	--	--