

■川口市食育推進計画（第2次）（案）に対するパブリックコメント

No.	頁	意見
1	P48 他	<p>平成25年12月、「和食：日本人の伝統食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録され、その中で日本特有の気候風土で培われた和食の味として味噌・醤油・日本酒など代表する醸造発酵食品や文化が世界的にも注目が集まっています。川口市においても、南平地区を中心に江戸時代後期から芝川などの舟運を使い江戸・東京に出荷されて味噌産業が盛んであったという歴史があります。</p> <p>この嘗て盛んであった川口の味噌を復活するべく5・6年前より市内事業者や市民有志で立ち上がり川口麦MISO倶楽部が立ち上がりました。現在様々なイベントに参加し活動を行っており、「川口の味噌の復活」を川口らしい食文化の醸成の1つとして加えて戴きたいと思えます。</p>
2	P34 P48 他	<p>主に、川口の食文化についてです。</p> <p>第3章 計画の基本理念・目標・概要 目標3 川口の食文化 知ろう 創ろう つなげよう</p> <p>ここで触れられていませんが、川口の食文化には調味料もあると思います。戦前から今でもある鳩ヶ谷地区のブルドックソース、江戸時代から昭和中期まで川口の産業のひとつとして栄えた南平地区の麦味噌と2つの調味料があります。ソースを使った焼きうどんは「鳩ヶ谷ソース焼きうどん」として「ぼうふう」や「川口鑄物」等と同様に地域資源に指定されています。また、鳩ヶ谷地区の学校給食では定期的に献立として出されていますし、市産品フェア等の市主催のイベントへの出店や市内飲食店、大手スーパーなどでも販売されています。</p> <p>※埼玉県Webサイト 地域資源 https://www.pref.saitama.lg.jp/a0803/chikishigen.html</p> <p>国指定登録有形文化財の旧田中家住宅は、麦味噌が産業として栄えたランドマークのひとつと言っても過言ではありません。また、麦味噌醸造（埼玉県大豆使用）は神根地区にある社会福祉法人で数年前から行われており復活しています。</p> <p>これらのことから郷土食として野菜や鑄物汁などの料理に加え、ソースと味噌を明記する必要があるように思います。明記することで郷土食への関心が高まりやすくなり、目標3のみならず目標1の「食の楽しさ・大切さを学びます」や、目標2及び重点施策にもなっている「食を通じてのコミュニケーション」などにも繋がると思います。関心が高まることで、＜第2章『現況と課題』（3）課題等＞にある「郷土食への認知度が低い傾向」の課題解決のひとつになると考えられます。</p> <p>また、これらの調味料については、市民活動やNPO活動などを行っている関連のグループが複数ありますので、重点施策の「食に関するボランティアを支援し、各種団体と連携します。」にも通じると思います。</p> <p>第4章 施策展開・数値目標・推進体制 第3節 川口の食文化 知ろう 創ろう つなげよう</p> <p>ここにもソースと味噌を明記したほうが良いと思います。</p> <p>このことで前出の理由から、「目指す姿」の3つにも繋がると思います。</p> <p>また、（4）食育推進体制 2 家庭・学校・地域・事業者・行政等の連携 3 食育に関するボランティアの育成にも関連し、体制が作りやすくなると考えられます。</p>
3	P48 他	<p>☆郷土食、伝統食の新公募の検討 (理由) 鑄物汁、衛生煮の名称はその内容が伝わらず、料理としての美味しさが連想できない。また、だご汁は安行地区に限らず全国他の地域でも郷土料理として同名称が使われておりオリジナリティがない。</p> <p>(提案) それぞれ「〇〇〇汁（鑄物汁）」、「△△△煮（衛生煮）」と呼称を改めるべく広く市民より公募してはどうか。公募にあたっては学校給食等提供時に子ども達から募る、大きなイベント開催時にブースを設け当該食を提供し来場者から募るなどの方法が考えられる。また使用食材に青菜類など地場野菜が必ず用いられるよう献立とその定義付けを一部あらためることでより地域性を持たせることもできるのではないかと。いずれにせよ、時代の変化に即した伝統の継承が肝要ではないかと。</p> <p>(目指すもの) 親しみやすい名称で認知拡大を図る。新たな「川口ブランド」の創造。</p>
4	P44 他	<p>☆「こ食」解消とこども食堂への支援 (理由) 現在市内で活動している各こども食堂は、参加者に栄養バランスを考えた共食の場を提供し、家庭料理の伝承、地域食材の活用、衛生管理、食品ロス対策など幅広く「食育」を実践し体験する場となっており「こ食」の改善にも大きく寄与していると考えられる。同時に参加者（スタッフ含む）にとって異年齢交流も含めた地域コミュニケーションの場としても機能している。一方で各子ども食堂は基本的に民間のボランティアによりその運営がなされており、資金繰り、食材確保、ボランティア人材確保、開催場所確保等の面において課題を抱えている。民間の手による貴重な「食育」の場のより一層の充実と継続性の維持の為に行政の支援が必要であると考えられる。</p>

No.	頁	意見
4	P44 他	<p>(提案)</p> <p>現在稼動しているこども食堂の維持継続と、新規開催の取り組みが行われやすくなるよう運営費用の一部支援を行う必要があるのではないか。運営費用支援に限らず行政として支援可能な方策を模索すべき余地があるのではないか。また、こども食堂ネットワークづくりとその取りまとめをする機能を行政が受け持ち、川口市としての効率的なこども食堂運営の展開が可能になるのではないか。</p> <p>(目指すもの)</p> <p>民間と行政の連携により新しい形の「食育」の場を維持継続する。さらには内容の拡充や開催頻度増により川口市食育推進計画の重点施策に掲げる5点をすべて網羅し推進に寄与する。</p>
5	P11	<p>☆埼玉県健康づくり協力店の推進</p> <p>(理由)</p> <p>埼玉県健康づくり協力店のより一層の普及促進は「食育」推進に有効な手段であると思われる。普及促進を妨げている要因として、店舗側としては指定によってもたらされる売り上げ増に向けたインセンティブが見えないこと、栄養成分計算を独自で行わなければならないこと、外部に委託する場合は費用が発生すること、栄養価一覧表を用いる場合においても、自店の商品の値が反映されにくい、一覧表に該当商品がなければ有効に活用することができないなどが挙げられる。さらには、紐付けされている受動喫煙対策も店舗にとっては高い障壁となっている。</p> <p>(提案)</p> <p>普及促進に向け川口市独自の取り組みを付加してはどうか。まずはすでに独自に栄養価計算を行っている大型店、チェーン店、コンビニ等などに健康協力店指定の協力を求め、認知拡大につなげる。小規模店舗に対しては、栄養成分計算を無償で行うかまたは費用の一部を負担するなどがあげられる。また、受動喫煙問題を逆手にとり、子育て世代利用向けの店舗として推奨することも考えられるのではないか。全体として告知活動の強化策の検討の余地があるのではないか？</p> <p>(目指すもの)</p> <p>食の選択力をアップさせる機会をより多く生み出すこと。 食を提供する側に高い「食育」意識を植え付けること</p>
6	P33 他	<p>1、「食品ロス削減」のため、家庭・地域・団体・行政が一丸となって取り組む</p> <p>「食品ロス削減に向けた取り組みの実践」(p33)で「家庭での取り組み」については触れられていますが、「地域・団体」および「行政」では食品ロス削減への取り組みについて言及されておりません。2015年秋の国連サミットで、「2030年までに世界の食料廃棄を半減させる」という数値目標が定まりました。世界各国および日本の国内でも、さまざまな食品ロス削減の取り組みが市区町村レベルで進行しています。</p> <p>京都市では「食品ロス半減プラン」を策定し、平成12年には10万トン近かった食品ロスを、現段階で6.7万トンまで削減しています。それにも関わらず、ごみ処理費用は年間261億円かかっています。京都市は、ごみ処理費用を削減することにより、ほかの有用な(福祉・教育)へ、財政を活用することが可能となっています。</p> <p>東京都世田谷区では、家庭の余剰食品を持ち寄り活用する「フードドライブ」を継続しています。昨年からは、その拠点を常設しました。</p> <p>長野県松本市では、宴会の食べ残しを無くすための「3010(さんまるいちまる)運動」を、市長が先導して始め、いまでは全国に広がっています。松本市では、環境省と連携し、環境教育の有無により学校給食の残渣が比例する調査結果を公表しています(環境教育を実施した小学校では給食残渣が軽減する)</p> <p>群馬県太田市では、市長が「市のフードバンク」である「フードバンクおた」を始め、余剰食品を困窮者へと活用しています。</p> <p>食品ロス削減は急務です。家庭だけにまかせておくのではなく「地域・団体」および「行政」でも取り組むべき社会的課題です。</p> <p>2、食品ロス削減のための実践をおこなう市民を増やす</p> <p>「食品ロスに関心を持つ市民」が現段階で72%いるとのこと、これを80%にまで増やすという目標はとても良いと思います。ですが、食品ロスは、意識・関心を持ちやすい反面、実践されていない社会的課題でもあります。意識を持つ、その次のステップは、毎日の生活の中で、ささやかでも実践することです。</p> <p>たとえば、買い物のときに買い過ぎない、賞味期限を過ぎたらすぐに棄てないで、五感を使って判断し、使い切る(国も推奨しています)、など、ごく簡単なことでも、一人ひとりが実践することで大きく変わります。ぜひ、数値目標の中に「食品ロス削減のために日々の生活の中で実践する人の割合」として「10%」などの低い目標からでもいいので、入れて頂きたいと考えます。</p>