

意見募集（パブリックコメント）の結果について

意見公募案件名	第4次五泉市食育推進計画（案）
意見公募期間	令和4年1月12日（水）～2月10日（木）
公表方法	市役所および村松支所の行政資料コーナー、学校教育課、五泉図書館、村松図書館、市ホームページ
問い合わせ先	五泉市学校教育課 TEL0250-43-3911（内線367）

■寄せられた意見等の件数

提出方法		件数	人数	新たに意見を反映したもの	その他
合計		10件	1人	1件(No.2)	9件
内訳	電子メール	0件	0人	/	/
	ファックス	1件	1人		
	郵送	0件	0人		
	持参	0件	0人		

■寄せられたご意見、ご要望とそれに対する市の考え方

No.	寄せられたご意見、ご要望の概要	市の考え方
1	<p>【施策テーマ】親子で食に関心をもち、楽しく食べる</p> <ul style="list-style-type: none"> ラポルテ五泉 小中学校を対象とした食育ワークショップ開催 <p>ラポルテ五泉は、親子連れの来場者が圧倒的に多い。子どもと過ごせる場所へのニーズが高いことが伺える。この場所を利用して、地元食材を歴史的、文化的、科学的、統計的に学ぶ体験型ワークショップを開催することで食への関心を高めてほしい。</p> <p>市内外から人が集まる複合施設において、遊具で体を動かすだけでなく、気軽に参加できるワークショップを行い、複合施設が学びもできる拠点に成長することを期待する。</p>	<p>ラポルテ五泉については、ご意見があるとおり、親子連れの来場者が多いため、今後の食育活動で有効に活用していきたいと考えております。</p>

2	<p>・家庭に頼らない食育の実践</p> <p>施策テーマのタイトルは、親子を前提としているため、限定的と感ずるため改善してほしい。ひとり親家庭、両親のいない家庭、家庭環境に課題があり十分な栄養を取れていない子どもにも食育の機会を作る計画であることをタイトルからも伝えてほしい。「食」が家庭に閉じ込められることなく、安心して地域で支えてもらえるものにしたい。</p>	<p>「親子で食に関心をもち、楽しく食べる」という施策テーマのタイトルは、第3次計画時の施策であるため、変更することはできません。しかし、第4次計画に含まれる文章のうち、限定的ととらえることのできる表現については変更します。（*25頁「親から子へ」→「親世代から子どもたちへ」、「祖父母から孫へ」→「祖父母世代から子どもたちへ」）</p>
3	<p>・多様性に対する食育</p> <p>アレルギーを持つ方に対する理解、宗教上の禁忌（ハラールなど）、菜食への対応など、食の多様性についても食育として学んでほしい。</p> <p>ニューヨークの小学校でも実践している郷土食材を使ったベジタリアンメニューを給食に取り入れるのも良い啓発になるのではないか。</p> <p>（例 新潟の郷土食材 うち豆を使ったダールカレー等）</p>	<p>アレルギーを持つ方に対する理解として、保育園等や学校給食では、子ども達に対して指導を行っています。その他のご意見については、今後の検討課題とさせていただきます。</p>
4	<p>【施策テーマ】市民に地場産の安全で安心な農産物の良さを広める</p> <p>・安全で安心な食料を守るための環境保護</p> <p>食の安全は、環境問題に直結している。環境保護も含めた食育に関する啓発を行い、一人一人が食の安全を守る立場にあることを学ぶ機会を作りたい。身近な話題として新潟水俣病、原子力災害による放射能汚染、異常気象による農作物への影響など、実際に起きた事例をもとに大人も子どもも学習できる機会を作る。</p>	<p>関係課と情報共有し、ご意見として参考とさせていただきます。</p>
5	<p>【施策テーマ】自分自身の健康のために、適切な食事メニューなどが選択できる</p> <p>・高齢者に対する食育</p>	<p>関係課との協議も含め、今後の検討課題とさせていただきます。</p>

	<p>高齢者への食に対しては、一般的に栄養素面の改善に偏った情報が発信されている。高齢世帯の現場では、老化による身体機能、脳神経機能の衰えにより、買い物や調理がうまく行えなくなることが食生活に繋がっている。食育の一環として調理のコツや食材管理のコツなどを高齢者特有の行動特性にあわせたサポートを介護のプロと一緒に検討するような内容を組み込んでほしい。</p>	
6	<p>【施策テーマ】五泉の食育情報を配信する ・地産地消のわかりやすい情報提示</p> <p>五泉市内には「緑提灯」を掲げている飲食店が少ない。様々なイベントで市外から五泉を訪れる方も多いが、特産品を使用した店の情報がほとんどないため、限られた時間の中で存分に地元食材を気軽に楽しむことが出来ない。</p> <p>市内の飲食店では、市内産の野菜、米、果物などを使用している可能性があるが、メニュー等でPRが弱い。地産地消の推進と五泉の食文化を発信するため、旬の地元の素材を楽しめるメニューを持つよう市内飲食店に促す内容を組み込んでほしい。</p>	<p>五泉市では、地産地消の推進と五泉産品の生産の振興と消費拡大を図るため、商工観光課を事務局として、五泉フードブランド推進実行委員会を立ち上げ、「五泉産品を応援する店認定制度」を実施しています。今後も関係課と協力し、市内産品のPRを進めていきます。</p>
7	<p>・市外へ向けた五泉の食育発信 連携都市との食育協業</p> <p>食育計画では市内を対象にした内容だけが計画されているので、市外に向けた発信も計画に含めてほしい。</p> <p>例えば、五泉市は葛飾区と連携協定を結んでおり、鮭の稚魚放流で毎年交流している。この活動が食育の側面も大きい。五泉の産品、食文化を市外にも知ってもらうため、連携協定を結んでいる都市と協業してはどうか。案としては地場産品を販売するスペースを葛飾区内に設ける。(アンテナ</p>	<p>市外へ向けた五泉の食育発信として、葛飾区での常設販売スペース設置については、現時点では難しいと考えます。</p> <p>しかし五泉市では、葛飾区の産業フェアの際に、五泉の特産品の販売をしております。また、神奈川県横須賀市や、東京都渋谷区の表参道新潟館ネスパス、江東区などでは、イベント時に特産品の販売や提供なども行ってきました。現在はコロナ禍のため中断していますが、今後もこのような場を活用</p>

	<p>ショップや区内スーパーとの連携)</p> <p>このような五泉のサテライトを作ったうえで、小中学生の修学旅行ルートにも組み込み、食品の流通や食文化の発信について体験的に学ぶ機会を作り、総合的な食育を通じて将来を担う人材の育成につなげてほしい。</p>	<p>し、地場産品のPRを進めていきます。</p>
8	<p>食育の鍵1 朝ごはんの摂取</p> <p>・朝ごはんの多様化 外食の取り入れ</p> <p>食育では朝ごはんの積極的な摂取を推進している。朝ごはんを負担なく、楽しく食べるにはどうしたらよいか、既存の方法に囚われずに施策を考えてほしい。</p> <p>食事の改善は家庭にばかり頼るのは限界があり、また効率的とは言えない。特に世界に比べ、日本人は朝食を外食に頼る率が低い。朝食摂取の推進において自炊以外の選択肢も増やすことも検討してほしい。外食を取り入れるメリットとして食事のバリエーションが増えること、朝の貴重な時間を費やさなくてもよくなること、朝から営業する飲食店が新たにできることが挙げられます。朝食を起点とした労働生産性の向上と地域経済の発展、栄養面での充実を計画に加えてほしい。</p>	<p>現時点では難しいと考えるので、ご意見として承り、今後の参考とさせていただきます。</p>
9	<p>食育の鍵8 地場農産物への理解</p> <p>・生産者と消費者が触れあうマーケットの活性化</p> <p>五泉地区、村松地区には非常に歴史のある露店市場がある。大型店やスーパーに押された時代も長かったが、昨今はこのような青空市やマーケットが全国的に見直されている。生産者と直接触れ合うことで消費者が得られる情報が多い。また同じ地域に住む人と食を通じた交流の場としても役割を果たす。</p>	<p>関係課と情報共有し、五泉市活性化のご意見として参考とさせていただきます。</p>

	<p>開催場所、方式の見直しを行い活性化の施策を打つべき。土日祝と開催日が重なる日についてはスペシャルデーとして、商店街を利用した軽トラ市として開催する日を作り、商店街の活性化と買い物に出かけやすい環境づくり、売り手としての若手の新規参入を促してほしい。</p>	
10	<p>その他</p> <ul style="list-style-type: none"> ・服育 <p>食育は一般的な言葉として浸透したので、このような計画を自治体を作るまでに至っている。食は生活の三大要素と言われている「衣食住」の一つ。</p> <p>五泉市の地場産業を振り返ると農業とともに衣服生産が盛んである。食育と同じアプローチで「服育」についても重点を置いてほしい。全国的には、一般的ではない言葉かもしれませんが、五泉が先進地としてリードするような活動をしてほしい。</p>	<p>本計画とは異なる内容ですが、五泉市への意見として承り、参考とさせていただきます。</p> <p>貴重なご提案をたくさんいただきありがとうございます。今後、五泉市の食育活動を進めていく際に参考とさせていただきます。</p>