

## 「長野県食育推進計画（第2次）」（案）に係るブリックコメントの実施結果

- 1 募集期間 平成24年12月25日（火）～平成25年1月25日（金）まで（32日間）
- 2 募集方法 ファックス・電子メール
- 3 提出いただいた御意見 30件（21通）
- 4 御意見等の内容と県の考え方

No	計画案の該当箇所		意見・提言要旨	県の考え方
	項目	頁		
1	全般的	全般的	この長野県食育推進計画（第2次）の内容に対して、賛成です。 また、計画の推進において県民一人ひとりが食育に関心を持っていただけるように、組織の充実化及び各家庭に“冊子”や“広報誌”等を配布してもらいたい。	関係部局・関係機関との連携を図り、ご意見の趣旨が反映されるよう努めてまいります。
2		35以降	各項目が大枠で書かれているため、取組⇒指標・目標へつなぐりにくい（伝わりにくい）	第1章計画の基本的事項の第5節取り上げる指標の設定で説明しているように、「目指すべき姿」を明らかにしたうえで、そのために必要な「県民自らの取組」さらに「県民を支えるために必要な関係機関・団体の取組」及び「長野県の取組」を記載し、それらの取組に対応した指標と目標の設定をしています。
3		35以降	「関係機関・団体の取組として望まれること」について市町村、保育所・幼稚園・学校等との連携を図る場をより多く設けてほしい。	地域連絡会議や地域フォーラムを開催しておりますので、その機会の中でこうした連携が図れるよう取り組んで参ります。
4	1章：基本事項	3	<b>取り上げる指標の設定</b> 目指すべき姿の指標の具体例で、「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日～」とのが重複している。	ご指摘のとおり修正いたしました。
5		3	<b>取り上げる指標の設定</b> 目指すべき姿の指標の具体例で、「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日～」とのが重複している。（上記と同様の指摘）	ご指摘のとおり修正いたしました。
6	2章：現状と課題 1節：信州の食を育む環境づくり	11	<b>○食育の連携協力体制</b> 「食事バランスガイドや栄養成分表示等などの表示をする飲食店の割合」に「県産農産物利用率」を追加して欲しい	計画策定の基本的視点としては、飲食店を始め、県内で食を提供する様々な主体がそれぞれの立場から地産地消に取り組むことが「食育」の推進につながると認識していることから「県産農産物利用率」を単独の指標としては設定しておりません。 なお、ご意見の趣旨（理由）を踏まえ、「おいしい信州ふード（風土）が食べられるお店」を新たな指標として追加します。

No	計画案の該当箇所		意見・提言要旨	県の考え方
	項目	頁		
7	2章：現状と課題 2節：未来を担う子どもの食育	17	○高校における食育 未来を担う子どもの食育に給食のある子ども達の状況だけでなく、高校生の状況を載せたらどうか	高校生の食生活の状況については、全県の高校生の状況を把握した結果がないため、第2章の第3節の健康づくりのところに県民健康・栄養調査結果の朝食の状況（15～19歳）等で記載しています。
8		18	○「こ食」・「共食」の状況 6行目：～できるだけ家族と食事を食べる「共食」が～「食事を食べる」という部分を、「食事をする」又は「食事をとる」に変更する。	ご意見を踏まえ、「食事を食べる」を「食事をする」に修正します。
9		20	○栄養教諭について 栄養教諭の配置は何を基準に配置されているのか。配置率は学校数全体のどれぐらいなのか。	栄養教諭及び学校栄養職員の配置定数は、義務標準法の中で学校等の児童生徒数に応じて配置人員が定められています。 県では、平成19年度から公立小・中・特別支援学校に計63名の栄養教諭を計画的に配置しており、配置率は学校数に対して約11%となっています。 今後も引き続き学校における食育推進の中核を担う栄養教諭の配置を拡充していきます。
10		20	○栄養教諭について 栄養教諭の配置拡充の推進	学校における食育推進の中核となる栄養教諭の計画的な配置拡充に取り組んで参ります。
11	2章：現状と課題 3節：健康づくりと食育	21～23	○生活習慣病の状況と食塩摂取量 減塩することで、高血圧の割合が減少し、脳血管疾患（脳梗塞等）死亡率が低下する明確な説明が不足しているように思われます。	食育全体を推進していく方策を示す計画の性格から、個々の疾病に関する説明を省略させていただいておりますのでご理解ください。
12		21～23	○減塩について 現在の食塩摂取量は長寿にとって「適塩」であり、減塩の記載や運動を一切排除すべき。基本統計調査である家計調査によると、長野市の塩およびみそ汁の購買額は全国一。逆に肉類の購買額は全国最下位。長野県の長寿を支えているのは、みそ汁や地場の野菜を用いた漬物等、和食中心の食生活である。その食生活が、肉の入り込む余地の少ない普段食を実現している。行き過ぎた減塩は、普段食から和食を遠ざけ、カロリーの高い肉類の摂取を増やしてしまう危険性がある。食文化は失われてからでは戻らない。	減塩することが血圧を低下させ、長野県で多い脳卒中などの循環器疾患を減少させることが立証されており、国においては食事摂取基準（2010年版）において今後5年間に達成したい目標量として、成人男性9.0g/日未満、成人女性7.5g/日未満としており、健康日本21（第2次）においては、日本型の食事の特長を保ちつつ食塩摂取量を減少させるためには平成34年度の目標を8g未満とするのが現実的としています。 長野県では全国の平均よりも食塩の摂取量が多いため、今回の計画で目標値を9gとしています。 なお、長野県の特長である野菜摂取量が多いことにつきましては、引き続き県民に取り組んでいただくよう周知して参ります。

No	計画案の該当箇所		意見・提言要旨	県の考え方
	項目	頁		
13	2章：現状と課題 3節：健康づくりと食育	21～23	<p><b>○減塩について</b> 全般にネガティブな記載が目立つ。長野県は日本一の長寿県であり、世界的にも長寿と言って良い。その長寿県長野の食生活（長寿食：和食や発酵食品）に誇りを持って、全国、全世界にアピールする方向で全面的に書き直すべきである。またそのような運動をすべき。具体的な例として以下を挙げる。</p> <p>① 1ページ：「しかし、食塩摂取量・・・一層重みを増しています。」を削除し、「長寿県長野の食生活を県内および全国に発信する取組をする」趣旨の文章を挿入。また18ページの生活習慣病の状況で、がんおよび心疾患の少なさ（全国最下位クラス）が寿命を押し上げていることを明記すべき。脳疾患の寄与は少ない。</p> <p>② 平均寿命の変遷および平均寿命の全国順位のグラフを年齢補正のものに差し替えるべき（長寿をよりアピールする）</p> <p>③ これ以上の減塩運動は必要なし。統計的に有意でない数値の強調や減塩記載箇所の削除。減塩運動の見直し。</p>	<p>計画を策定する目的が、長野県の課題を明らかにしてその改善策を記載することにあることから、このような内容になっていることをご理解ください。</p> <p>なお、長野県の食生活の良さや課題について広く考え、内外にPRする取組について今後検討していきたいと考えています。</p> <p>①食塩摂取量や脳血管疾患については長野県の課題であり、記載が必要と考えております。</p> <p>②”年齢補正”された平均寿命というデータは存在しないと思われるので、広く使われている今回のものを記載することとします。</p> <p>③減塩することが血圧を低下させ、長野県で多い脳卒中などの循環器疾患を減少させることが立証されており、国においては食事摂取基準（2010年版）において今後5年間に達成したい目標量として、成人男性9.0g/日未満、成人女性7.5g/日未満としており、健康日本21（第2次）においては、日本型の食事の特長を保ちつつ食塩摂取量を減少させるためには平成29年度の目標を9g未満とするのが現実的としています。</p> <p>長野県では全国の平均よりも食塩の摂取量が多いため、今回の計画で目標値を9gとしています。</p>
14		全般的	<p><b>○減塩について</b> 「信州味噌」の出荷数は全国シェアの45%を突破し、約5年後には50%に達する見込みであり、みそ製造業は県を代表する食品産業です。従って、みそ汁が減塩の大きな障害であるというような発想により、一面的に当業界の足を引っ張るようなことは避けていただきたい。</p>	<p>“みそ汁”について記載しておらず、ご指摘のようなことはないと考えております。</p> <p>なお、食塩摂取量の食品群別内訳に関して追記し、食塩は主に調味料や魚介加工品、漬物から摂取する量が多いが、パンや麺類などの穀類や肉加工品からも摂取していますので、ご指摘を踏まえ、本文にもその旨を記載しました。</p>
15		全般的	<p><b>○減塩について</b> 長寿県（国）の食卓と健康の一端を支えてきた日本の伝統的食文化に対し、特に「みそ汁」を塩分供給源にしたような、過小評価の無きよう、お願いを申し上げます。</p>	<p>“みそ汁”について記載しておらず、ご指摘のようなことはないと考えております。</p> <p>なお、食塩摂取量の食品群別内訳に関して追記し、食塩は主に調味料や魚介加工品、漬物から摂取する量が多いが、パンや麺類などの穀類や肉加工品からも摂取していますので、ご指摘を踏まえ、本文にもその旨を記載しました。</p>

No	計画案の該当箇所		意見・提言要旨	県の考え方
	項目	頁		
16	2章：現状と課題 3節：健康づくりと食育	全般的	<p><b>○減塩について</b> 「県民減塩運動」が過去に（昭和56年）にNHK長野放送局がゴールデンタイムでキャンペーンを実施したような「高血圧症（脳卒中）予防→減塩→みそ汁一杯！」というスキームで「みそ汁」を悪物に決めつけた短絡的発想の運動は避けていただくようお願いを申し上げます。</p>	<p>“みそ汁”について記載しておらず、ご指摘のようなことはないと考えております。</p> <p>なお、食塩摂取量の食品群別内訳に関して追記し、食塩は主に調味料や魚介加工品、漬物から摂取する量が多いが、パンや麺類などの穀類や肉加工品からも摂取していますので、ご指摘を踏まえ、本文にもその旨を記載しました。</p>
17	2章：現状と課題 4節：食文化の継承と理解	27～30	<p><b>○酒、みそ等の発酵食とそれらを用いた和食文化の推進について</b> 長野県の長寿を支える、酒、みそ、しょう油、漬物等の発酵食とそれらを用いた和食文化の推進を長野県の食育の柱に据えるべき。 ①（5）「食文化の継承」を「長野県長寿の源泉」と改正し第4節の「信州の食の理解と継承」の第1番目にもってくる。内容は発酵食品を長野県人がいかに食しているか、また発酵食品の良さを記述すべき。単なるノスタルジー的記述ではなく科学的根拠が必要。 ・第4節の表題も「長寿県長野の食生活の維持と普及」にすべき ②和食中心の普段食、特にみそ汁が中心にある食生活の推進：「朝ごはんにはみそ汁を飲もう」と呼びかえるのも良い。</p>	<p>「信州の食の理解と継承」は、食品の生産、食への感謝、食品の安全性、環境への配慮などを含む幅広い範囲を扱っていることからこのような標題としています。</p> <p>なお、健康面での表記は「第2節健康づくりと食育」に含まれています。</p> <p>発酵食品が日本や長野県の食生活において大きなウエイトを占めていることはご指摘のとおりですが、個々の嗜好が多様化する中、科学的根拠が明確な事項として野菜摂取量や食塩摂取量、食事のバランスなどを記載しています。</p>
18	3章：基本理念	32～33	<p><b>○基本理念について</b> ①嚥下障害：経腸栄養剤や嚥下補助食品を開発したときの臨床経験から、咀嚼して食べる機能の維持が重要であることを痛感しました。誤嚥防止に関する啓蒙活動も課題の一つかもしれません。 ②排便：腸管洗浄剤の臨床開発を経験して、排便頻度と大腸がんには相関があるように思われました。排便の重要性を認識し、快適に生活できるようにする取組も食育の一環であると思います。 ③伝統的な食文化の再評価：自家製の発酵食品を用いた手作りの家庭料理が長野県の食文化の特長であり、長寿の秘訣だと思えます。 ④免疫疾患：先進国では花粉症・皮膚アトピー・食物アレルギーなど免疫疾患が増加している背景には、食習慣の激変や加工食品の普及が背景にあると思います。 ⑤放射能と食の安全に関するリスクコミュニケーションがあってもよいのでは？</p>	<p>①「良く噛む」については、第4章の第3節「健康づくりと食育」において、「日頃よく噛むことを意識している人の割合」を指標に入れております。なお、ご指摘を踏まえ、本文にもその旨を記載しました。</p> <p>②排便の重要性は認識していますが、食生活だけでなく、運動や生活リズム、さらに疾患の有無など多くの要因に左右されることから、食育計画に記載することは難しいと考えています。</p> <p>③及び④今後の科学的な研究が待たれると考えています。</p> <p>⑤食品の安全性に関する具体的事項については、長野県食品衛生監視指導計画において取り組むこととしています。</p>

No	計画案の該当箇所		意見・提言要旨	県の考え方
	項目	頁		
19	4章：取組・指標・目標の設定 2節：未来を担う子どもの食育	40	<p>○<b>食事を用意する力について</b> 「自分が食べるものは、自分で調理できるようにしましょう」という、食育にとって最も基本的な目標を加えていただけるようお願いいたします。</p> <p>※その他「調理済み食品に頼らず、自分が食べるものはなるべく自分で調理しましょう」「家族揃って家庭料理を食べる機会を増やしましょう」「手づくりの家庭料理を食べる機会を増やしましょう」など。</p> <p>※複数の作業を同時並行して調理するという行為が、脳の活性化に役立つという作業療法的な側面にも注目すべきであると思います。</p>	計画(案)第4章第2節「未来を担う子供の食育」にご意見の趣旨に関する記事を記載しています。
20		41	<p>○<b>保護者・大人の取組について</b> 「主食・主菜・副菜のそろった朝ごはんを準備します。」を追加されるといいと思います。</p>	ご意見を踏まえ、「○主食・主菜・副菜のそろった朝食を準備します。」を追加します。
21		41	<p>○<b>食事バランスガイドの普及について</b> 食事バランスガイドについて、小中学校の食育で取り組めば、もっと普及するのではないかと考えています。</p>	バランス良く食事をそろえるための教材の一つとして活用していけるよう、活用事例の紹介等をしていきたいと考えています。
22		41	<p>○<b>高校における食育</b> 高校（思春期・青年期）における計画的な食育の推進をいれたらどうか</p>	<p>原案では、第4章「各分野における取組と指標・目標の設定」第2節「未来を担う子どもの食育」「関係機関・団体の取組として望まれること」「(1)保育所・幼稚園・学校」に高校における食育の推進について記載しております。</p> <p>今後、「高校における食育の実践事例」や「地域のボランティア等の協力を得て実施している食育活動の実践事例」等について情報提供して参ります。</p>
23		43～44	<p>○<b>養護学校における食育の推進</b> 幼稚園、保育園、小学校、中学校の食育の目標はあるが、養護学校で目標値がないのはなぜか。</p>	目標値の指標としている調査結果が、小学校、中学校を対象とした調査であるために、養護学校の目標値を示していないが、食育の取組については養護学校も含めたすべての学校で推進していきたいと考えています。

No	計画案の該当箇所		意見・提言要旨	県の考え方
	項目	頁		
24	4章：取組・指標・目標の設定 2節：未来を担う子どもの食育	44・53	<p>○学校給食における地産地消の推進</p> <p>学校給食での県産農産物の利用率であるが、県の農産物の生産量、気候や給食費を考えた場合、最終的にどの程度の利用率が妥当であるかを打ち出すべき。利用率を上げれば、さらに目標数値を上げているように思える。最終的には、100%にしたいのか。実際は、魚介類を使用するので、100%は無理な数字であるはず。</p>	<p>ご指摘のとおり、農産物の生産構造や気象条件、給食費など様々な制約があることから100%を目標とすることは不可能です。</p> <p>また、別途、国（文部科学省）が実施する「学校給食における地場産物活用状況調査」では全国平均（H23）が25.7%であることから、長野県の現状値42.3%（H23）は全国上位に位置づくものと分析しています。</p> <p>学校給食での県産農産物の利用促進については、生産振興面のアプローチに加えて、教育的側面からのアプローチが重要であることを意識し、地道に構造転換を図っていく必要があることから、最終的な数値目標を設定するのではなく、ワンステージ上の高みを目指した5年後の目標値を記載しています。</p>
25	4章：取組・指標・目標の設定 3節：健康づくりと食育	47	<p>○食塩摂取量の目標値について</p> <p>食塩摂取量については、大半の県民でオーバーしていると聞いている。摂取量が低ければ低いほど、健康によいことは理解できるが、食事のバランス、すなわち、他の栄養素等の摂取状況を考えた場合、食塩摂取量が低すぎると、バランスが悪くなることが懸念される。現状が11.5gなので、10gから段階的に引き下げた方が妥当ではないか。</p> <p>また、学校から配布される給食だより等を見ると、一食で4g以上の日もあり、学校の給食では、食塩摂取量を気にしていない感じもあるので、学校への働きかけが重要ではないか。</p>	<p>国の健康日本21（第2次）においては、目標値が8g未満とされており、これは日本型の食事の特長を保ちつつ食塩摂取量を減少させるための現実的と考え設定されています。なお、長野県では全国の平均よりも食塩の摂取量が多いため、今回の計画で目標値を9gとしています。</p> <p>学校給食においても必要な栄養量を確保しながら、おいしさを損なわないように、献立の組み合わせや調理方法等の工夫により、食塩摂取量をできるだけ少なくするように努めていきます。</p>
26		45	<p>○減塩について</p> <p>味噌・醤油の使用量を減らすという表現は適当でないと思います。単に食塩や味噌・醤油の量を減らすように呼びかけるだけでは、減塩は難しいと思います。積極的に家庭料理で食塩や味噌・醤油などの基礎調味料を使用することで、理解が生まれるのだと思います。</p> <p>塩分の過剰摂取に加えて、糖分についてのコメントを追加しました。</p> <p>（追加案）</p> <p>加工食品や複合調味料に頼らずに、砂糖・塩・食酢・醤油・味噌（さしすせそ）などの基礎調味料を使用することにより、糖分や塩分の使用量を把握し、過剰摂取を防ぐように努めましょう。</p>	<p>どの調味料を使うかではなく、「うす味に心がける」としています。</p>

No	計画案の該当箇所		意見・提言要旨	県の考え方
	項目	頁		
27	4章：取組・指標・目標の設定 3節：健康づくりと食育	46	○減塩について 関係機関の取組「食品に含まれる食塩の量をできるだけ減らす」について 業界の事情を知る飲食店や食品製造業者の幅広い意見を募り、慎重に提案する必要があると思います。	“望まれること”としており、一方的に押しつけるではないことをご理解ください。
28		46 ・ 48	○食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業及び飲食店の増加について 食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業及び飲食店の増加について、現時点で76店しかないものを700店にすることはできるだろうか。現時点で、達成の見込みや手法があるのか。第4節の農家レストラン数を79店舗から85店舗にするのとは、対照的な数字である。	現在、長野県が実施している登録基準を見直し、より多くの食品企業及び飲食店が登録できるような方法で実施しますので、このような目標値としました。
29	4章：取組・指標・目標の設定 4節：信州の食文化の理解と継承	52	○食べ残しを減らす取組 外食産業における取組の内容で、小盛りにする等消費者にあった食事量の提供による食べ残しを減らす取組が良いと思います。 また、指標目標の一覧の中にある一人一日あたりの一般廃棄物排出量について、これは消費者全員に関わることである。安価な物を求め購入するから起こるとも考えられる。買う側（消費者）も学ぶ必要があると思う。	ご意見を踏まえ、長野県の取組中、外食産業における取組の箇所を修正しました。 また、県民自らの取組の指標・目標「1人1日あたり一般廃棄物排出量」の達成に向けて、ご意見の趣旨が反映されるよう努めていきます。
30	その他		○災害時の炊き出しについて 食育に「災害時の炊き出し体験実習の取り組み支援」を追加していただけるよう、お願いします。 炊き出しの予行練習は防災の観点から必要であることは、間違いありませんが、グループで協力して集団調理を体験するなど、食育としても有意義であると思います。ご飯や雑炊の炊き方からみそ汁の作り方といった基本的なスキルを身につけることが、健康長寿県の基本であると思います。	炊き出しの予行練習は多くの時間や労力、食材や道具などが必要であり、各市町村が防災計画の中に位置づけ取り組むべきと考えます。 また、県が定めている地域防災計画において、備蓄食品等の食品を住民に供給するための体制の整備について記載されています。