

「(仮称)第四次北九州市食育推進計画」(素案)の修正

【修正1】「第2章 食をめぐる現状と課題」

市民意見(No.3)

「小人数」→「少人数」ではないでしょうか。

→(本市の考え方)

人数が少ないことを示すものとして、「小人数」(こにんずう)という言葉を使用しましたが、一般的にイメージしやすい少人数(しょうにんずう)に修正します。

修正前 (素案・本編 P5)	修正後 (最終案・本編 P5)
1 世帯あたりの平均人員は2.09人で、世帯の <small>小人数化</small> が進行しており、家庭内での共食や食事のマナーや食文化の伝承が難しくなりつつあります。	1 世帯あたりの平均人員は2.09人で、世帯の <small>少人数化</small> が進行しており、家庭内での共食や食事のマナーや食文化の伝承が難しくなりつつあります。

【修正2】「第2章 食をめぐる現状と課題」

市民意見(No.4)

5 ページの健康寿命の標記について、P37の説明が正しいと思います。

→(本市の考え方)

「健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間」に修正します。

修正前 (素案・本編 P5)	修正後 (最終案・本編 P5)
日常生活に制限のない期間を「健康寿命」といいます。	<u>健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間</u> を「健康寿命」といいます。

【修正3】「第2章 食をめぐる現状と課題」読みやすい表現へ修正

市民意見(No.6)

10 ページの(3)2 行目「主食(省略)、主菜(省略)、副菜(省略)の3つがそろった食事が1日2回以上あるのは週に何日あるか聞いたところ～」とすると読みやすいのではないかと思いました。

(3)4 行目「『ほとんどない』は」→「『ほとんどない』も」 (3)5 行目「27.3%で」→「27.3%」と全国の調査と比較して近く。

→(本市の考え方)

2 行目について、「主食(省略)、主菜(省略)、副菜(省略)を3つそろえて食べることが1日に2回以上あるのは、週に何日あるか聞いたところ～」に修正します。また、4行目について「『ほとんどない』も」に修正します。5 行目について、「27.3%で、全国調査と変わらないものの、」に修正します。

修正前（素案・本編 P10）	修正後（最終案・本編 P10）
<p>主食(ご飯、パン、麺など)・主菜(肉、魚、卵、大豆製品などを使ったメインの料理)、副菜(野菜、きのこ、いも、海藻などを使った小鉢・小皿の料理)を3つそろえて食べるのが<u>1日2回以上ある日</u>が、「ほぼ毎日」は 43.1%、「ほとんどない」は 19.2%となっています。全国と比べ、「ほぼ毎日」が高い一方、「ほとんどない」は高くなっています。20～39歳では「ほぼ毎日」は 27.3%で、「ほとんどない」は 29.0%と全国調査に比べ高くなっています。</p>	<p>主食(ご飯、パン、麺など)・主菜(肉、魚、卵、大豆製品などを使ったメインの料理)、副菜(野菜、きのこ、いも、海藻などを使った小鉢・小皿の料理)を3つそろえて食べるのが<u>1日に2回以上あるのは、週に何日あるか聞いたところ</u>、「ほぼ毎日」は 43.1%、「ほとんどない」は 19.2%となっています。全国調査と比べ、「ほぼ毎日」が高い一方、「ほとんどない」も高くなっています。20～39歳では「ほぼ毎日」は 27.3%で、<u>全国調査と変わらないものの</u>、「ほとんどない」は 29.0%と全国調査に比べ高くなっています。</p>

【修正 4】「第 2 章 食をめぐる現状と課題」 災害への備え トピックス内を修正

市民意見(No.8)

災害に備えた食品備蓄については「家庭での備蓄」の例として、高齢者や乳幼児、アレルギーをお持ちの方、慢性疾患がある方など、配慮が必要な方々やその家族に向けての記述があればよい。

→(本市の考え方)

高齢者、乳幼児、慢性疾患の方、介護を要する方、食物アレルギーの方などの食品の備蓄についての記述を追加します。

修正前（素案・本編 P22）	修正後（最終案・本編 P22）
<p>万一の場合に備え、自分や家族を守り、心にゆとりが持てるよう、災害時に必要な災害食とは別に、普段の食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限を考慮して古いものから消費し、消費した分を買い足すことで、常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を保つ「ローリングストック」も併せて実践してみましよう。その際、炭水化物に偏ってしまわないよう、栄養のバランスにも配慮しましょう。</p>	<p>万一の場合に備え、自分や家族を守り、心にゆとりが持てるよう、災害時に必要な災害食とは別に、普段の食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限を考慮して古いものから消費し、消費した分を買い足すことで、常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を保つ「ローリングストック」も併せて実践してみましよう。その際、炭水化物に偏ってしまわないよう、栄養のバランスにも配慮しましょう。</p> <p><u>また、高齢者、乳幼児、慢性疾患の方、介護を要する方、食物アレルギーの方などは、自分にあった食品を備えておきましよう。</u></p> <p><small>詳しくは、災害時に備えた食品ストックガイド（農林水産省） https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anho/pdf/140205-02.pdf</small></p> <p>※二次元コード(略)</p>

【修正 5】「第 2 章 食をめぐる現状と課題」 表記を統一

市民意見(No.9)

食塩の過剰摂取の囲みの中の説明が塩分の過剰となっています。

→(本市の考え方)

「食塩の過剰摂取」へ修正します。

修正前 (素案・本編 P24)	修正後 (最終案・本編 P24)
塩分の過剰摂取は高血圧の原因となるが、目標量を超えて摂取している。	食塩の過剰摂取は高血圧の原因となるが、目標量を超えて摂取している。

【修正 6】「第 4 章 食育推進の取り組み」 よりわかりやすい表現に修正

市民意見(No.17)

欠食と肥満のところで、夜遅い食事と肥満のリスクについてエビデンスがありますか。

→(本市の考え方)

いくつかの論文等により、夜遅い食事と肥満の関係が示唆されています。しかしながら、肥満については、遺伝や身体活動等様々な要因によるところであることから、食物の摂取によるエネルギー消費の視点でわかりやすく文章を変更いたします。

修正前 (素案・本編 P35)	修正後 (最終案・本編 P35)
1 日の量が同じでも、夜遅い食事は午前中より体脂肪の合成が高まっているので、肥満のリスクは高くなります。	1日量が同じでも、夜遅い時間の食事は、エネルギーが消費されにくいため余分なエネルギーが体脂肪として蓄積されやすく、肥満のリスクが高くなります。

【修正 7】「第 4 章 食育推進の取り組み」 食文化に関するもの

市民意見(No.21)

本計画で「食文化」にも言及するのであれば、文化芸術基本法に「食文化」が含まれたことと、さらに、例えば、本市発祥の角打ち文化や、寿司料理人が観光大使に任命されたり、今年度の市民文化賞を受賞されたりしていること、「北九州技の達人」に調理師など多くの食文化関係者が認定されていること、なども含め、「食文化」について幅広く言及し(個々具体的に詳しく記載すべきという趣旨ではありません。あるいはトピックでもいい)、食育の取組みを広げていかれると良い。

→(本市の考え方)

地域で受け継がれてきた食文化は自然風土と調和した先人の生きる知恵と経験の賜物であり、未来に継承すべき伝統文化の一つです。北九州の地域に伝わる郷土料理の他、角打ちなどの文化、焼うどんや焼きカレーなどの北九州市発祥といわれている料理をトピックスで紹介をさせていただいております。食文化への関心を高め、様々な機会を捉えて、日本の誇れる食文化を未来につなげていけるよう、努めてまいります。

修正前（素案・本編 P43トピックス内）	修正後（最終案・本編 P43トピックス内）
<p>【トピックス】北九州地域の郷土料理</p> <p>ぬかみそ炊き （略）</p> <p>かしわめし （略）</p> <p>がめ煮 （略）</p> <p>北九州市のご当地メニュー</p> <p>・焼きカレー（画像）・焼うどん（画像）・八幡ぎょうぎ（画像）・戸畑チャンポン・角打ち（食べ方）</p>	<p>【トピックス】つなごう郷土の食</p> <p><u>地域で受け継がれてきた食文化は自然風土と調和した先人の生きる知恵と経験の賜物であり、未来に継承すべき伝統文化の一つです。</u></p> <p>北九州地域の郷土料理</p> <p>ぬかみそ炊き （略）</p> <p>かしわめし （略）</p> <p>がめ煮 （略）</p> <p>北九州市のご当地メニュー</p> <p><u>北九州市は、重化学工業を中心とする国内有数の工業地帯として急速に発展し、豊かな食材にも恵まれていたことから、労働者に親しまれる個性あふれる食文化を築いてきました。</u></p> <p><u>焼うどんや焼きカレーなどの北九州市発祥といわれている料理もあります。</u></p> <p>・焼きカレー（画像）・焼うどん（画像）・八幡ぎょうぎ（画像）・戸畑チャンポン・角打ち（食べ方）</p> <p><u>「北九州の糠の食文化」、「小倉焼うどん」は文化庁の「100年フード」に認定されています。</u></p> <p><u>「100年フード」詳細</u></p> <p>https://foodculture2021.go.jp/jirei/?area=kyushu#jirei-contents</p>