

会 議 録

会 議 の 名 称	第 1 回 健康レシピ開発委員会
開 催 日 時	平成 2 9 年 8 月 3 日 (木) 開会 ; 1 4 時 3 0 分 ・ 閉会 ; 1 6 時 1 7 分
開 催 場 所	行田市役所 3 0 7 会議室
出席者 (委員) 氏 名	真野博委員 横山直俊委員 堀口弘委員 吉田勇次郎委員 太田浩委員 島田洋子委員 春田有香委員 平田登喜子委員 小池義憲委員
欠席者 (委員) 氏 名	新井里美委員
事 務 局	石川所長、佐藤主幹、代
会 議 内 容	(1) 健康レシピ開発事業の概要について ・ 旧忍町信用組合店舗の移築施設内での提供メニューについて ・ 市内飲食店による健康レシピの提供について ・ 今後の流れについて (2) 市内飲食店で開発するレシピテーマについて
会 議 資 料	(資料名・概要等) ・ 第 1 回健康レシピ開発委員会 次第 ・ 健康レシピ開発委員会 委員名簿 ・ 健康レシピ開発委員会設置要綱 ・ 概要説明資料 (カラー) ・ 今後のスケジュール
そ の 他 必 要 事 項	城西大学薬学部医療栄養学科 助教 1 名、助手 2 名
発 言 者	会議の経過 (議題・発言内容・結論等)

司会	開会 1. 委嘱状交付（一人ずつ交付） 2. 健康福祉部長あいさつ 3. 委員及び事務局自己紹介 配布資料の確認 会議成立の報告 4. 正副委員長の選任 健康レシピ開発委員会設置要綱 第3条の規定に基づき、「委員会に委員長、副委員長を置き、委員の互選により、これを定める」となっている。 皆様の中からどなたか委員長、副委員長をお引き受けいただける方はいるか。
島田委員	知識に長けた真野委員はどうか。
各委員	拍手
司会	それでは、委員長には学識経験者であり城西大学薬学部医療栄養学科の教授でおられる真野委員にお願いしたいと思う。 続いて副委員長について自薦、他薦はあるか。
司会	ご意見がないようなので、事務局からご推薦させていただいてよろしいか。
各委員	拍手
司会	健康福祉部長である小池委員をご推薦させていただきたいと思うがいかがか。
各委員	拍手

司会	それでは、真野委員に委員長を、小池委員に副委員長をお願いしたい。 ここで、皆様に選任いただきました真野委員長、小池副委員長には、委員長、副委員長の席にお移りいただき、一言御挨拶いただきたい。 それでは、真野委員長から委員長就任のご挨拶をお願いします。
真野委員長 小池副委員長	委員長あいさつ 副委員長あいさつ
司会	それでは以降の進行につきましては、委員長をお願いしたい。
真野委員長	事務局より会議の運営を任されましたので、次第に沿って進めさせていただきます。 では議題(1)健康レシピ開発事業の概要について事務局から説明願いたい。 (1) 健康レシピ開発事業について
事務局(所長)	行田市では現在、第2次健康増進食育計画に沿って、健康寿命を延ばすための様々な施策を推進している。 この計画には6つの分野別施策が位置づけられており、今回は、その中の一つに「食生活・栄養(食育)」についての計画がある。 この計画の目指す方向として食塩摂取量を減らし、バランスのとれた食事摂取を推進して、食生活の改善を図る。という目標を定めている。 皆さまご承知のとおり、食事バランスと生活習慣病には相互に関係がある。

事務局	食の面から、栄養バランスのとれた体によい食事の知識を行政としても推奨していきたいと考えており、今日の委員会を設置したもの。 冒頭の部長の挨拶にもあったとおり、国の地方創生拠点整備交付金を活用し、指定文化財である旧忍町信用組合店舗の保存活用を図り、地域活性化につなげようとする事業を市全体で進めている。具体的には店舗を解体して水城公園に移築復元して、再生活用するものだが、建物内1階をカフェとして改修する計画がある。 本委員会の一つ目の課題として、このカフェで提供する軽食の開発について皆様方のご意見を頂きたい。 併せて本委員会の二つ目の課題として、市内飲食店で店舗自らが提供する食事を健康レシピとして開発したい。 これらの検討課題にあたり、行田市では栄養分野に精通した大学であります城西大学のお力をお借りして進めてまいる。なお、行田市と城西大学はこの事業を推進していくために、「健康レシピ開発支援業務」を締結させていただいている。 詳細については担当から説明を行う。 旧忍町信用組合店舗の移築施設内での提供メニューについて 移築した施設は、“キッズプラザあおい”に隣接した場所に建設する予定となっており、その施設運営を子育てサークル等の団体が運営する方針となっている。 旧忍町信用組合店舗は市の指定文化財であり、施設内のレイアウトの大幅な変更はできない。 平面図案の回覧 予定だと施設内のカフェの調理施設場はIHコンロが3口、家庭用の電子レンジや冷蔵庫が設置され、調理場の奥に食品庫を整備し、外からの搬入もできる予定となっている。 調理スペースは大人2名入れる程度で、調理済みのものを置くスペースを確保することが難しい状態。大体広さは食品庫と調理場を
-----	---

	併せて6畳程度となっており、調理スペースだけだと、4畳程度となる。 この整備で提供できるものは、容易な調理で行うことができるものに限られる。
真野委員長	広さや設備について事務局から話をきいており、大学でも検討した結果、事務局から説明のあった容易な調理でできるレシピで、また、子どもたちとお母さんが一緒に食べられるようなものにしなければならないと考えている。 城西大学医療栄養学科は学生が1学年100名程度いる。その内の学生数名にこのような事業について興味があるものをボランティアで募り、その学生とスタッフで協力し、若い学生のアイデアをどんどん取り入れ、作り上げたレシピは、まず、皆様に紙ベースで見てください、最終的には実食してもらいながら、段階を踏んで開発できたらと思う。
城西大学	【補足】青大豆や蓮の実などを使用しながら子どもでも食べやすいレシピを学生も夏休みなので、ゆっくりと考えてもらっているところ。 調理スペースがないというのが一番懸念しているところで、運営する子育てサークルがどの程度まで調理（技術）ができるのかわからない状態なので、まずは、皆様方に試作品を見て食べてもらいながら実現可能なものなのかを判断していただければと考えている。
真野委員長	事務局と城西大学で移築するカフェでの提供メニューについて説明させていただいたが、委員の皆様から質問・意見などがあったら伺いたい。
横山委員	調理の担当は誰になるのか。
真野委員長	調理の担当は子育てサークルになる。

小池副委員長	その方向では進んでいる。
真野委員長	調理をする者はプロではなく、施設内も調理施設と呼べるようなものではないかもしれない。
小池副委員長	文化財ということで、火の使用制限があり、IH となってしまう。
真野委員長	収容人数は何人くらいなのか。
小池副委員長	喫茶スペースは26席でテーブル席を予定している。 1階はフリースペースというよりは、喫茶スペースと考えている。
堀口委員	2階は。
小池副委員長	2階はフリースペースとなる予定。 子どもが遊べるような形となる。
真野委員長	ここで利益をたくさん上げるようなことは考えてはいない。
堀口委員	26席では少ないような気がするが。
春田委員	テラス席も作る予定と聞いている。
小池副委員長	建物の外にオープンテラスを作る予定。
横山委員	テイクアウトも可能か。
小池副委員長	まだそこまでは決まっていない。

真野委員長	水城公園の前なので、テイクアウトをして食べても気持ちいいのでは。
城西大学	この調理スペースですべての調理をすることは難しいため、事前に軽く調理したものを調理場に運び、最後の仕上げを行うことになるだろう。
真野委員長	温め直しくらいの物がよいかと思う。
小池副委員長	それはガスがないと難しいということなのか、あるいは、スペースの問題なのか。
真野委員長	食品を管理する食品庫のスペースが少ないため、食品が傷んでしまう恐れが高い。
島田委員	青大豆を研究しているグループがあり、青大豆アイスも売り出している。そういう物を利用してもよいのでは。 それには、保冷庫に入れておいて、すぐに提供という形をとれるのでは。
小池副委員長	保冷庫については、平面図で見ると一般の家庭用レベルを想定していただいた方がよいと思う。
真野委員長	本日は、こういう物を作るという具体的な内容ではなく、全体の方向性を決めることが目標となる。 城西大学が主体となり、委員の皆様や実際に運営する方などと連携を密に取りながら進めたいと思う。 全体としては、城西大学で幾つか案を出させていただき、紙ベース

	で見てもらい試食を行ってもらおう運びでよいか。 また、先ほど委員の皆様と名刺交換をさせていただいたので、会議終了後、先ほどのような青大豆を使用したほうが良いなど気づいたことや意見があれば連絡を頂きたい。 以上の内容のような進め方でお認めいただけるか。
各委員	異議なし
真野委員長	では、この進め方で進めて行くこととする。 （１）の二つ目の議題である市内飲食店による健康レシピの提供について 当初は、市内飲食店のレシピについてもカフェと同じように大学で考えた物を健康レシピとしてはどうかとの話があったが、他市の例で、同様に話を進めて行った際も、そのような進め方ことはあり得ないのではないかと話が上がった。 なぜなら、各飲食店でコンセプトもあり、やり方も異なるためである。 事務局から説明のあった「バランスの取れたメニュー」や「塩分を制限したメニュー」などを飲食店に考えてもらい、城西大学の学生が栄養価計算をし、「塩分何％」「野菜何g」などと飲食店と何度か調整をしながら、健康レシピを開発できないかと考えている。 基本的にはお店のコンセプトで健康メニューを考えていかないといけない。 そのことについて、事務局から説明をお願いします。
事務局	以上の内容を踏まえ、城西大学と協議した結果をご説明する。これからお配りするカラー刷りの資料をご覧いただきたい。 ① 市内飲食店からレシピ案を提出してもらう

	② 提出されたレシピ案を城西大学に見てもらい、栄養価計算をしてもらう。条件には城西大学と協議した内容を記入しているが、必須事項として地元農産物を使用することとし、その他いずれか選択ということで、1食当たり120g以上のきのこや海藻を含む野菜類を使用していること、1食当たりエネルギー量が650～750kcalであること、1食当たり食塩量が3g未満であることなどの内1つでも該当すれば健康レシピとし、市で認定してはどうか。 また、野菜量は飲食店でも量ることは可能であるが、エネルギー計算や塩分量の計算については飲食店で把握することは難しいため、城西大学に栄養価計算を依頼し、不足している値があれば、飲食店へアドバイスをを行う ③ 認定店には市からステッカーやポスターを配布 ④ フライマップや古代米カレーマップなどの様な健康レシピマップを作成し、市民だけでなく、観光案内所にも設置するなど広く周知していくと共にHPにお店の情報を掲載するなどしていければと考えている また、市内飲食店も参加するに当たって、何かしらメリットがないと参加しにくいということもある。 健康志向の方が健康レシピ認定店に来る他、蓮の時期となり、日本遺産の認定も受けたので、観光客も多く訪れると思われる。 インスタグラムの様なSNSや口コミでさらにお店の集客数がアップするのではないかと考えます。
真野委員長	今の内容について、委員の方のご意見を伺えればと思います。 この案について、質問・意見はあるか。
平田委員	県の方でも健康づくり協力店という事業を行っており、ホームページにも載せ、市内店舗も幾つか協力店となってもらっている。

	協力店となる条件は類似しているため、行田市の認定店となると同時に県の協力店にもなる。 うまく組み合わせれば良いと思う。
真野委員長	県の協力店については、野菜の中にきのこ・海藻・いも類は含まれているのか。
平田委員	確認してみる。
真野委員長	専門的な話になるが、いもは野菜として位置づけるかどうかが難しいところになる。他市ではいも類を野菜の位置づけとしていた。 どちらにしても確認が必要である。
平田委員	職場に帰り確認する。
真野委員長	堀口委員へお尋ねするが、川魚で地元水産物はあるのか。
堀口委員	ホンモロコやクチボソがある。
真野委員長	地元農産物を必須項目としているが、地元農水産物としてもよいか。そのようにすれば、使用食材の枠も広がるのではないか。
太田・島田委員	地産地消マップに掲載される生産者以外にも生産しているところはある、主に北河原や須加の地域で盛んである。
真野委員長	では地元農水産物としてよいか。
各委員	異議なし

真野委員長	また、地元農水産物について、どの程度の割合まで使用したらよしとするのか。「ねぎ1本」、「ミニトマト1つ」使用したらまたは、「原材料の半分」を使用したら認定になるのかなど、使用量について皆さんの意見を聞きたい。 そもそも市内飲食店からレシピの応募がないと困る。無理な条件についても枠を狭めるだけ。 市民の誤解を招いたり、飲食店の負担を重くしたりすることもしたくないが。
小池副委員長	1品目にするか2品目にするか、半分にするか全部にするか。
堀口委員	必須使用食材何パーセントというような基準にするか。
真野委員長	お店の経営を考えると何パーセントくらいが妥当か。
堀口委員	メインが米だったら可能である。
島田委員	しかし、1年中その食材があるかどうかとなると、厳しいものがある。 地産地消で旬のものと考えると安定的な食材はないと思われる。
真野委員長	季節限定の認定となってしまうか。
島田委員	行田はメインとなる食材がない。むしろ何でもある。
真野委員長	確認だが、これは1食のうちの条件ということでよいか。
事務局	そのとおり。丼物も含め、主食・主菜・副菜が揃った1食のメニューの内の条件である。例えば、うな丼だったら、ご飯の部分が行田産であつたら条件を満たすと考える。

堀口委員	認定店となるということは、インパクトが強い物を想定していた。
真野委員長	しかし、実際飲食店で、塩分3g未満、野菜が120g以上と考えるとかなりハードルは高いと思われる。
横山委員	すべてではなく、どれかクリアしていれば良いと解釈でよいか。
真野委員長	その通り。 インパクトが強いメニューを考えると、野菜の条件はクリアしているが、塩分が9gとなったりすることもある。 そこで、もう一つ考えているのが、今説明したものの“必須”を外し、選択項目を2つ以上にする案も考えている。
島田委員	他市で実施した際に健康レシピとしては成り立っているが、塩分が異様に高くなってしまったりするため、2つ以上該当くらいにした方が著しく健康とかけ離れたメニューではなくなると考える。 島田委員は食の活動を行っているが、何かご意見はあるか。
横山委員	旬のものを旬の時期に食べることがいいと思う。地産地消という観点からも地元農水産物の使用を一番上にもってくるのがよいのでは。 国の交付金をもらうのでなお更。 しかしそうすると、飲食店が大変になるか。
平田委員	必須にすると地元農産物を何パーセントとしないとならない。 例えばかにクリームコロッケに関しては、0.4%しかかには入っていないが、それも一品としてもよいのか。
	ただ今、先ほどの県の協賛店について調べたところ、いも類を除き、

	きのこ・海藻類を含んだものを野菜としている。 もし可能であれば、県は1食当たりのエネルギー量600～700kcalとし、ケンゾー(スーパーの名称)で提供しているため、700kcalに抑えてもらえれば、県の認定と同じになる。
真野委員長	エネルギーについては、カロリーを下げると見栄えが悪くなる。すべてを県と同じにする必要はないと思う。
平田委員	条件がほとんど違う訳ではないため、他の選択項目で合致する部分があれば、その時は協賛店とするのもよい。
真野委員長	今協議した内容のまとめとして、地元農産物を一品とするのか二品とするのかあるいは、何%使用とするのかは最初に決めておけなければならない。 その決められた内容が果たしてクリアできているのかも伝票などで確認する作業も必要である。
横山委員	一品使用しているだけで、「地元農産物を使用している」というのは気が引ける。
小池副委員長	米でも1品とみなすのであれば、米とプラス2品で3品くらいにするのはどうか。
真野委員長	埼玉県産はどのようなものがあるのか。
島田委員	彩のかがやきというお米がある。
真野委員長	ちなみに他市では、一品使用していればよいとしていた。 その代わり定期的に伝票確認はしていた。

平田委員	お米について、数年前に〇〇産として売られていた物が実は一割程度しか含まれていないなど、偽装表示がされていたことがあった。 利用者としては、100%だと思って取り入れている。
春田委員	消費者目線からの意見だが、健康レシピというテーマなので、例えばタニタを例に出すと、地産地消を売りにしている訳ではなく、カロリーや塩分を重視しているものが健康レシピという位置づけであったと思われるため、必須という項目でなくてもいいのでは。健康レシピという旗を掲げるのであれば、地元農産物が大事ということもわかるが、健康レシピと打ち出していれば消費者は十分メリットを感じる。 何%という話ではなくなるが、地元農水産物を必須というより、選択項目としてお店側に選んでもらった方が、お店側も考えやすく、消費者を裏切らないのではないか。
真野委員長	一度決定したら条件を変更できないということではないので、まずは、動かしてみても想定していないことも起こると思う。本当にこのレシピは健康といえるのかということもある。 なので、暫定的な条件を今回決定できればと思う。 内飲食店についての健康レシピ開発の進め方については、大学と事務局の協議した案で進めていくこととし、こちらについても委員の皆さんの意見を踏まえて開発していくこととする。 まとめとして、 ・まず野菜については、いもを除くは追加したほうがよい。 ・カロリーについては、750kcalのまま ・塩分もこのまま ・農産物は農水産物に ・必須という項目を必須にせず、選択項目の中に入れる

	・選択項目の該当数は2つ以上 ということによろしいか。 該当数を3つ以上とするとかなり厳しいと思われる。 気持ちとしてはすべてクリアとしたいが、2つ以上としてよいか。
各委員	異議なし
真野委員長	それでは事務局から配布した資料の条件を少し変更していく ことで決定させていただく。 本日はもう一つ決めなければならないことがある。 次第では次に今後のスケジュールとなっているが、先ほど討 論した内容と関係するため、（２）開発するレシピテーマにつ いて先に議論を行いたいと思う。
真野委員長	（２）市内飲食店で開発するレシピテーマについて 先ほどの条件だけではあまりにも漠然としすぎてしまっていると思わ れるため、“歴史”や水城公園内に建設するということで“水”などキ ーワードやテーマのようなものがあつた方が、市報で周知する際、レ シピが集まりやすいのではないか。 何かよいテーマとなるようなものはあるか。“足袋”や“陸王”など行田 市はたくさん名物もあるため、テーマには困らないと思う。 フリートーキングの場だと思い、色んな意見を伺いその中から選んで いければと思う。
小池副委員長	例えば、足袋をテーマとするならどのようなレシピが連想されるのか。
横山委員	“陸王”があるため、それと併せてレシピを考えたが、足袋と食事で組

	み合わせようと思い、足袋の形をしたオムライスだったら作れるかとも思ったが難しかった。
真野委員長	個人的には淡水に着目しているので、“水”をテーマとしたいと思っている。
小池副委員長	行田は“水と緑”と昔から言われている。 緑は田んぼをイメージしている。
島田委員	水城公園など、こんなにたくさんの緑がある街は行田の他にないため、誇りになると思う。
真野委員長	一つと限らず、いろいろあってもよいと思う。 吉田委員はどう思われるか。
吉田委員	訪れた観光地でメロンパンがあった。そのようなものを蓮の色や形にしてみても良いと思う。
島田委員	蓮は仏様や仏教を連想させるのではないか。色は使えると思う。
真野委員長	レシピマップを配布するのにお店のPRを載せるが“蓮・歴史・足袋・お城・埴輪”など広がるテーマがよいと思う。 健康という小さな枠に捕らわれず、産業振興のイメージで大きなテーマと思ってほしい。
春田委員	足袋を支えてきた“歴史”もだが、足袋作りを支えてきた人の“パワー”をテーマとしてはどうか。 飲食店の立場から水や歴史をテーマとするのは難しいか。

事務局	行田市のマークである3色は、青色(水)・緑色(緑)・赤色(情熱・調和)という意味がある。それをテーマとするのはどうか。
真野委員長	今、話し合いをしていた内容のすべてを網羅している。 その他に歴史をいれなくてもよいか。その中に足袋も含まれと思う。 “水と緑と情熱と歴史”のいずれかがレシピに入っていることをテーマとするのでよいか。
横山委員	今の3色が入っているかでもよいのでは。
真野委員長	それでは3色のテーマと歴史ということでテーマとさせていただくこととする。 議題が前後してしまったが、続いて今後のスケジュールについて事務局より説明をお願いします。 ・今後のスケジュール
事務局	スケジュール(案)については、先ほど配布した資料をご覧ください。 本会は本日を含め3回の実施予定となる。 今回、カフェでの提供メニューを大学が開発することを承認いただきましたので、2、3回目の委員会では試作品を委員の皆様にもご確認いただき、ご意見をいただきながら完成できればと思います。 なお、カフェは来年秋頃のオープン予定となっております。 市内飲食店による健康レシピの提供については先ほど承認いただいた通り、進めることとし、今後市内飲食店へ健康レシピの募集をするための周知市報9月号に掲載していきと思う。 提出されたレシピを大学に監修してもらい、大学からのアドバイスを

	受けたものは、第2回レシピ開発委員会で皆様に見ていただいた後、健康レシピと認定する。 認定されたレシピを発表していただく場を1月ごろに設け、マスコミなどを呼び積極的に周知ができればと考えている。 その後、健康レシピマップの作成を行っていこうと考えている。
真野委員長	スケジュールについて何か意見はありますか
各委員	異議なし
真野委員長	以上で、本日予定していた議事はすべて終了したので、進行を事務局にお返ししたいと思います。
事務局	それでは6. 事務連絡について事務局よりお伝えします。 今回の謝金についてですが、次回11月に実施する際にまとめてお支払いさせていただきたいと思います。ご了承ください。 また、次回の開催通知についてですが、開催日程の1ヶ月前くらいに発送させていただきます。御多忙かと思いますが、御協力のほどよろしくお願いいたします。
司会	7. その他については、委員の皆様から特になければ、これで第1回健康レシピ開発委員会は終了とさせていただきます。ご協力ありがとうございました。