

会 議 録

会議名	令和3年度第1回東浦町ご当地グルメ開発実行委員会	
開催日時	令和3年7月19日（月） 午後2時30分から午後4時20分	
開催場所	勤労福祉会館 2階 会議室1	
出席者	委員	石川恭央氏、近藤晃子氏、下川孝三氏、鈴木涼子氏、園田祐美子氏、田近美由紀氏、田島由美子氏、中瀬進吾氏、古田純也氏、水野善久氏、向井敬太郎氏、山口充彦氏、山崎紀恵子氏、竹内理子氏、照井聖子氏
	アドバイザー	水野正明氏
	オブザーバー	萩原早智氏
	事務局	植田ふくし課地域包括ケア推進係長、鶴島健康課主任専門員、佐藤農業振興課長、渡邊農業振興課農政係長、船津商工振興課長、村上商工振興課商工観光係長、尾前商工振興課商工観光係主事、島田商工振興課商工観光係主事
欠席者	なし	
議題等	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 骨折予防プロジェクト及び健康経営推進事業について</li> <li>2 ご当地グルメ開発の企画概要について</li> <li>3 ご当地グルメのコンセプトについて</li> <li>4 今後の実行委員会スケジュールについて</li> <li>5 その他</li> </ol>	
傍聴者の数	1名	
審議内容	<p>◆事務局</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・開会あいさつ</li> <li>・傍聴人連絡事項</li> <li>・会議録作成にあたり、写真撮影及び音声録音の連絡</li> </ul> <p>◆町長</p> <p>本日は、お忙しい中、ご参加いただきありがとうございます。 今回は、ご当地グルメの開発ということで、何とか知恵を絞っていただきたい。今まで東浦町は、推しの名物というものがあり</p>	

ませんでした。どうせやるなら健康に結びつくこと、それも個人だけでなく、企業の健康、健康経営にもつなげたいと考えています。

今回、たくさんの委員に集まっていただきましたので、目的は何だ、効果はどうだ、という議論だけに捕らわれず、何かをみんなで作り上げる気持ちで、話し合っただけだと思います。

健康に繋げるためには、医学的根拠が必要であると考えますので、名古屋大学水野先生にも入っていただきます。

本日はよろしく申し上げます。

#### ◆事務局

- ・配布資料確認
- ・委員の任期

東浦町ご当地グルメ開発実行委員会設置要綱（以下、「要綱」という。）第4条第1項に基づき、委員任期を案内。

- ・アドバイザー及びオブザーバーの紹介

要綱第6条第3項に基づき、アドバイザー及びオブザーバーに出席依頼した旨を報告。

- ・会議の成立

欠席者なし。要綱第6条第2項に基づき、委員の2分の1以上が出席していることから、会議の成立を報告。

- ・委員自己紹介

（委員名簿の順に、各委員及び事務局自己紹介）

- ・委員長及び副委員長の選出

委員長の選出を行う。

委員より、委員長に水野善久氏、副委員長に中瀬進吾氏の推薦あり。異議なし。委員長及び副委員長として承認。

以降は、委員長が議事を取回す。

#### ◇委員長

委員長あいさつ。

（議題1）

骨折予防プロジェクト及び健康経営推進事業について

#### ◆事務局

骨折予防プロジェクトについて、説明する。

本町における医療費データを分析したところ、東浦町における

65歳以上の入院費用総額第1位は骨折であった。寝たきりの状態に陥りやすい骨折を予防するため、全世代に向けた骨折予防プロジェクトを令和2年度に開始した。

昨年度は、住民、ボランティア団体、医療・介護関係者、企業及び行政が協力してイベントを実施する骨折予防月間、骨を強くするおいしいレシピコンテスト、ひがしうらうら体操 WEB 選手権といった取り組みを実施した。

骨折予防プロジェクトでは、今後も住民のみなさん、専門職、ボランティア、企業のみなさん等、たくさんの方とコラボレーションしながら進めていきたいと考えており、今回は、地域のみなさんとのコラボレーションで、ご当地グルメを開発していきたいと考えている。

#### ◇アドバイザー

東浦町で、一番入院費がかかっているのは骨折であり、そのうち4分の3が女性となっている。昨年度は、女性、特に高齢女性をターゲットに、骨折予防月間特別イベントや、骨を強くするおいしいレシピコンテストを開催した。

さらに、1日に必要なカルシウム量等の知識、レシピコンテストの優秀作品の発信、及びひがしうらうら体操（運動）への参加促進等が行われ、正確で高度な情報が発信できている。

では、これらの成果はどうか。評価をしないと、取組の効果がわからない。町民は、生活習慣を変えてくれているか、そして、骨折予防に役立っているか。その検証ができていない。

ご当地グルメの最終ゴールは、骨折予防につながることであり、ご当地グルメを作っておしまい、では成果につながらない。

目指すのは、ご当地グルメの町民への普及と定着である。

ただ、町長の話にもあったが、作る私たちが楽しくないと、伝わらない。

私からの提言は、「ちょっと変えてみませんか？今年の東浦町ご当地グルメ開発実行委員会」ということ。どう変えていくかという、ご当地グルメで東浦町の住民を元気にする、ということの大げさに言って、「世界をみて、夢を語り、形にしてみよう」というところまで行ってもらいたい。

世界を見て、という点では、SDG s の2番「飢餓をゼロに」、3番「すべてのひとに、健康と福祉を」が本委員会のターゲットとなる。皆さんの努力の先が、自然と SDG s に繋がっていくことを

認識し、バックキャストイングの考え方を持つこと。

夢を語り、形にしてみようという部分では、食は、衣住とともに、人間の生きるための原点である。委員の皆さんが、ほしいもの、食べてみたいもの、を表現すればよい。骨折予防に係るカロリーや栄養素は、専門家が評価すればよいので、みなさんは、楽しく、おいしく、簡単に、を目指していただければ、今年は変わった委員会になると考えている。

小さな子供でも作れるお菓子のようなもの、共働きのお母さんが我が子にさっと出せるもの、難民キャンプで食べられるようなもの。こういったものを発信できるとよいというイメージ。

骨折予防やご当地、ということは、頭の隅には置いておかなくてはならないが、冒頭からそれにこだわると、狭い視野になってしまうため、後回しでよい。骨折予防にどの程度役立つか考えるのは、私や管理栄養士の仕事。ご当地になるかどうかは、ぜひ役場職員や地元住民である皆さんで考えていただきたい。

今日は、飲食店の方も参加いただいているので、手間がかかる正反対のグルメ也大歓迎。手間がかかるものが出てくると、対局にある簡単なものが見えてくる。

ざっくりばらんな話や、途方もないようなアイデアがあれば、それをベースに考えていく。それが、東浦町民にとって、普及する定着するものになればよい。去年のレシピコンテストのレシピを、普及のために給食に出そうとしたら、大量調理が難しいことがわかった。そういったことも、トライ&エラーでやっていけばよい。まずは、皆さんの柔軟性の高い頭で、こんなものを作ってみたらどうだろう、というところから入ってもらおうと、よいものになると思う。

#### ◆事務局

健康経営について説明する。

健康経営とは、従業員の健康づくりを経営課題とし、従業員が健康に働ける職場づくりを行うなど、企業が戦略的に取組む経営手法のことを言い、従業員の健康度を向上させることで、企業の生産性を高めていくという考え方である。

本町では、地域産業の健全な発展が地域住民の生活を支えることにつながるという考えのもと、町内企業において、健康経営の裾野を広げる取組を「健康経営推進事業」として推進している。

今回は、その一環として、ご当地グルメ開発に企業の皆さんに

も参加いただいているが、企業においても、開発されたご当地グルメを社食に導入していただく等、従業員の「食生活の改善」に取り組んでいただけるよう啓発を進めていきたいと考えている。

◇委員長

何か意見等はあるか。

(意見なし)

(議題2)

ご当地グルメ開発の企画概要について

◆事務局

東浦町ご当地グルメ開発の企画概要について説明する。

目的は、町民や在勤者の健康づくりのため、食を通した骨折予防を生活の中に当たり前に取り入れることができる環境の醸成と考えている。

まずは、対外的ではなく、町民や町内企業の従業員のためのご当地グルメ開発をお願いしたい。

とりわけ、30代から40代の女性及びその親子、また町内企業の従業員をターゲットとして考えている。

グルメ開発については、骨折予防に繋がるご当地グルメを地域の皆さんと共に開発をしていく。

また、開発したご当地グルメは、学校、保育園給食、町内の飲食店、ボランティアによる地域食堂、町内企業等の社食で提供等ができれば、と考えている。

ご当地グルメに使用する食材について、今回事務局で考えている食材は「おから」である。

タンパク質やカルシウムを豊富に含んでおり、年間を通して安定的に安価に手に入れられる食材であること、おからの別名が、東浦町の花である「卵の花」と同じであることから、候補としてあげている。食材については、委員の皆さんから、おからの他にもアイデアをいただきたい。

今後、ご当地グルメを検討するにあたり、ネーミング、決定方法、普及方法についても、レシピ開発と合わせてご検討いただきたい。

試作品の調理については、ひがしうら食改が中心に行う。また、町内の飲食店さんにご協力いただけると大変ありがたい。

◇委員長

何か意見等はあるか。

(意見なし)

(議題3)

ご当地グルメのコンセプトについて

◆事務局

コンセプトについて説明する。

コンセプトは、本日決まるものではなく、これからグルメのレシピ案を検討していく過程で、流動的に変わってくる可能性があり、変わってもよいと考える。

本日は、どんなグルメを考えていけば良いのかをみなさんと共有するため、この後、みなさんにコンセプトのアイデア出しをしていただきたいと考えている。

その前に、事務局が、こういうことを考えることが必要ではないかと思ったことを参考までに説明する。

まず、提供形態については、主食又は単品展開が考えられる。

「津ぎょうざ」のように単品で提供するものもあれば、「東海市のとませんやきそば」、「豊橋のカレーうどん」のような、一つで主食として成り立つ形態のものもある。東浦において、どのような形態にしていくのか検討が必要になると思われる。

続いて、今回の取組が「骨折」という健康課題への対策から始まっているため、骨折予防によりグルメと言える必要がある。どんなことを意識したら良いのか、委員の中に管理栄養士の方がいるため、少し教えていただきたい。

◇委員（管理栄養士）

骨にはカルシウムというのは、みなさんよくご存じかと思うが、それ以外に、ビタミンD、ビタミンK、タンパク質もバランス良く取ることが、非常に大切である。例えば、カルシウムだけを摂取したとしても、ビタミンDがないと、吸収されにくい。

それぞれの栄養素をバランスよく取ることによって、相乗効果が得られると考えられる。

◇アドバイザー

食に関しては、先ほどの4つの栄養素が重要。この栄養素を働かせるためには、運動、日光浴、女性ホルモンの活性化が必要になる。そういった全体的なことを含めて考えられるとよい。専門的な情報が必要であれば、適宜発信する。

#### ◆事務局

栄養素については、初めから意識し過ぎず、とにかくみなさんが良いというものを考案していただき、町の管理栄養士や、水野先生が「骨折予防に良い」という部分を考えていく。

続いて、提供形態について、気軽に町民の皆さんに食べていただきやすいものと考え、お店でも食べられるほか、テイクアウトしてご自宅でも食べられるもの、また、食べ歩きしやすいものという考え方もある。

続いて、食材について、「東浦ならではの」ものがあつたほうがいいのではないかと考える。「おから」をここでは挙げているが、これではいけないということではない。みなさんから他にもある、ということであれば、ぜひご意見いただきたい。「東浦ならではのもの」がなくても、『東浦でよく作られているもの、東浦産のもの、知多半島産のもの』で作り上げた完成したグルメ自体を「東浦ならではのもの」として、打ち出していく考えでもよいかもかもしれない。

食材については、他にも通年で簡単に手に入れやすいもの、ご当地グルメとしてインパクトを与えられるものが考えられる。

その他、普及定着を目指す上では、簡単に作ることができる、大量調理ができる、高価過ぎない、という3点が必要ではないかと考えている。

#### ◇委員長

コンセプトについて、意見を求める。この場で全てが決まるわけではないので、自由に意見を述べてほしい。

#### ◇委員

東浦町の農産物で、どんなものが作られているか教えてほしい。

#### ◇委員

東浦町では、平地では米、山地ではブドウなどの果樹が栽培さ

れている。玉ねぎ、キャベツ、ナスなど、路地野菜を中心に作っている農家もいる。施設園芸では、トマト、ミニトマト、いちごが栽培されている。果樹では、ブドウだけでなく、最近ではいちじくが増えている。

知多半島では、ほとんどの品目の栽培が可能。米、野菜、果物、畜産など。知多牛を始めとした牛、豚、鶏等、東浦でも畜産が行われている。集めようと思えば、意外と色々なものが時期ごとに集まると思われる。

おから、という話があったが、おからの原料である大豆は、田んぼの生産調整のために作られていたものであり、大豆を主として作っている農家は最近かなり減ってきた。手作り味噌のために作っている人はいるが、東浦町産の大豆は難しい。武豊町が、町を挙げたプロジェクトで大豆を生産しており、愛知県内では生産する農家も多い。

#### ◇委員

ご当地グルメ開発について、入口と出口が気になっている。骨折が多いのは、東浦町だけなのか、地域性があるのか、それとも全国的に多いのか。また、なぜ骨折が多いのか。そのあたり話もう少し聞けるとよい。

プロジェクトのゴールについて、普及して、町民が実践してくれたらゴールであると確認したが、どうやって普及させるか、というところから逆算的にやっていった方がよいのでは。

例えば、提供形態について、家庭で手軽に作るのであれば、スーパーに食材とレシピを置いてもらうといった方法になるし、テイクアウトとなると、屋台や飲食店での提供が中心となる。東浦マラソンの参加者に配布するなど、名物、風物詩的なものを目指すことも考えられる。

どうやって普及させるか、最後のイメージを決めた方がよいのではないか。

#### ◇アドバイザー

骨折が医療費トップの市町村は、愛知県内では半数くらいで、他に医療費1位になるのは、脳梗塞、不整脈、肺炎がある。知多半島では、精神疾患が南知多、美浜にダントツに多く、これは病院が関係している。こういったローカルな特徴もあるが、いずれにしても骨折は上位に入っている。

東浦町内でも、緒川や藤江は骨折が多く、石浜は少ない等、地域によって異なっている。その点を研究して、骨折予防を考えていくのも、一つの手法である。

効果を見るためには、ワンジェネレーション（一世代、30年程度）を見ていくのが望ましいが、30から40歳代の女性等ターゲットを絞ることで、5年から10年の短期間での確認が可能。いずれにしても、ある程度の期間で見ていく必要があり、今だけを見ても意味がない。

東浦町全体で見ると、医療費は増加している。この医療費の増加を抑えることができれば、十分な効果であり、その成果は数年で確認することができる。

どの対象を、どのくらいの期間で見ていくか、ということも、成果を見る上では必要な視点である。

#### ◇委員

最初、何故おからなのかと思ったが、町の花が卵の花と聞いて、なるほどと思った。骨折予防に関する栄養素の相乗効果があり、誰でも食べられて、気軽に作ることができ、テイクアウト可能という点を考え、おから、じゃがいも、じゃこ、ひじきを使ったコロッケ、「おじゃころ」を想像した。衣に卵も使うし、バランスがよいのでは。かけるソースに、地酒を使った味噌をかければ、愛知県らしい。ひがしうらうら体操が終わったら、「おじゃころ」をどうぞ、と広げていくのも面白いのでは。

#### ◇委員

おからは、どうしてもパサつく。飲食店としては、安価なので、おからを使えるとよい。豆乳だと、プリンやカルボナーラ風等、更にレシピが広がる。牛乳は賞味期限が短い、豆乳は賞味期限が長いので使いやすい。

#### ◇委員

保育園の給食では、レシピコンテストのレシピを3種類提供したが、どれも園児には不評だった。メニュー名がコロッケなのに、見た目がグラタン状だったり、小松菜を使った蒸しパンが緑色だったりしたので、受け入れが悪かった。美味しそう、と感じるような見た目であることも、重要だと思った。

◇委員

おからは、大企業が麺を開発している等、先に進んでしまっている。今回の企画内容は、東浦町ならではのもの、企業で提供できる、健康志向等、情報が多すぎて、どこを切り取ってよいのかわからない状態。

おからを使ってワッフルコーンができれば、上にのせるアイスクリームのフレーバーは何でもいいので、ブドウやトマトなど工夫できる。商業目線では、産業まつりなどで、とても売れるのでは。イベント時に売れるには、インパクトが大事。当たり前にあるソフトクリームだが、実はおからで、乳製品を使用して骨にも良く、地元産のフレーバーという要素を入れられる。おだいちゃんソフト等、ネーミングも工夫できる。

◇委員

最初、骨折予防からのレシピ開発、というのがピンとこなかった。町民に運動してもらうことや、高齢者になってから骨折することの危険性を周知するための啓蒙活動を行うことのほうが効果的では。

骨折予防について、食で習慣的に取り入れるためには、単品料理ではなく、生活に根差したようなものがよいのでは。例えば、調味料など、誰もが使うものに有効成分を入れる等が考えられる。

レシピをこのメンバーで考えるのではなく、各店舗が作った総菜を吟味し、骨折予防に効果あると認定し、認定シールを貼って、PRするのもよいのでは。

◇委員

町民、従業員の健康を考えると、骨折に限らず、生活習慣病が問題になっていると思う。日々の食べ物と運動で、体ができてくるため、イベント的にたまに食べるのではなく、日常的に食べるということが大事では。簡単にさっとできる朝食メニューや、ふりかけなど、日々の習慣を変えていけるものがよいのでは。

お店でもふりかけを置いて使ってもらい、東浦町の方は、みんなごはんにこれをかける、といったような、地域の風習のようになるとよいのでは。

◇委員

蒲郡うどんをやっている友人がいるが、色んなイベントに参加する等、苦勞している。地域に根付くには、大変時間がかかるものだと思う。

◇委員

レシピコンテストがあったので、おからレシピを考えたり、ひがしうらうら体操の選手権があったので、応募し、優勝した。こういったことがきっかけとなり、地域が盛り上がればよい。先ほど、コロッケの話もあったが、店ごとに違う味を楽しむのも面白いと思った。

◇委員長

コンセプトについては、今後の議論で深めていきたい。

(議題4)

今後の実行委員会スケジュールについて

◇委員長

提案だが、人数が多いと、発言しづらい部分があると思うため、今後は、小グループに分けて議論をしていきたい。

本委員会の下に、二つの作業部会を設けたい。部会には、必要であれば、委員以外の方の参加を認める。

グループに分かれることによって、話し合いが進むことを期待している。なお、当初は、二つの部会ともレシピ案を考える。

◆事務局

スケジュール案について説明する。

今後、毎月1回の頻度で実行委員会又は作業部会を設け、11月までは、コンセプトとレシピアイデアについて考える。12月以降は、レシピの試食会を始める。試食会の開始時期は、検討の進み具合に応じて、後ろに倒すことも可能。

令和3年12月から令和4年6月まで、試食と再検討を繰り返し、ご当地グルメの候補を2、3種類に絞っていただきたい。そして、令和4年度の産業まつりにて、ご当地グルメを決定したいと考えている。

決定したご当地グルメの普及方法については、令和4年6月から、普及方法の検討を始める。合わせて、決定イベント及びスタートアップ企画の準備についても、令和4年6月から行ってい

く。

部会単位で話し合った内容について、実行委員会で報告していくという方法で、今後議論を進めていく。

◇委員長

意見等はあるか。

(意見なし)

(議題5)

その他

◆事務局

提出物について説明する。

所属する部会の希望調査票については、本日、事務局に提出していただきたい。

メニュー考案シートについては、8月17日(火)までに事務局に提出していただきたい。なお、何枚提出いただいてもよい。

◇町長

とにかく、おいしく、楽しく食事ができることが大切だと思っている。

◇アドバイザー

今日は、素晴らしい議論だった。皆さん、それぞれの分野で視野が広いと、それを発揮してもらいたい。商品を作るだけでなく、売り方、見せ方も重要。

碧南市のキャロットジュースが有名だが、ニンジンが碧南市の特産というわけではないと思われる。宣伝方法も大切だとわかる。

おからには拘らず、自分の得意な分野で、自由な発想で、とにかく書いていただき、どうやって企画していくかを、各部会や委員会で検討していければよい。ここで、事務局がコンセプトを絞ってしまうと面白くない。

どの食事を摂ったら、これが達成するというものではない。皆さんの自由な意見が聞けて、とてもよかった。期待している。

◇委員長

	議会が終える旨を告げ、事務局へ引き継ぐ。  ◆事務局 閉会を宣言。
備考	なし