**第８回登別市市民自治推進委員会　産業躍動部会議事録**

（敬称略）

◆ 開催日時：平成２８年１１月１６日（水）１８：３０～

◆ 開催場所：アーニス２階　会議室

◆ 出席部会員：副部会長　川田　弘教

　　　　　　　 部会員　　近井　一夫

　　　　　　　　　 　　　吉田　武史

　　　　　　　　　　　　 志水　孝暢（協働推進庁内委員会部会長）

【観光経済部次長】

　　　　　　　　　　　　 井上　昭人（協働推進庁内委員会副部会長）

【観光経済部商工労政グループ総括主幹】

◆ 欠席部会員：部会長　　髙橋　弘康

部会員　　安達　陽子

小川　賢

　　　　　　　　　　 　　木村　義恭

◆ 事　務　局：　　　　　笠井　康之【市民生活部市民協働グループ総括主幹】

　　　　　　　　　　　 　早坂　晃正【市民生活部市民協働グループ担当員】

◆ 議　題：「健康」に関する取り組みについて

**≪事務局≫**

前回、河内先生に来てもらい温泉の話をしましたが、その前に、部会長・副部会長会議が１０月１１日にありましたので、事務局から説明させていただきます。

　９月までに各部会で話をした内容について説明しました。

各部会の取り組みの方向性ですが、ぬくもり部会では、特定健診の受診率を上げる取り組みを行うこととしまして、まずは市民自治推進委員会の委員を対象に、アンケート調査を実施したいという話をしておりました。ぬくもり部会に関しましては、鷲別地区の集団健診に申し込みしたが満杯で断られたことがあり、受診率を上げる取り組みをするのであれば、もう少し定員に余裕があれば良いなという話もほかの委員から出ていたところです。

　防災・環境部会につきましては、ウォーキングをしながら自然環境に触れるような取り組みを実施するという話がありました。子供の数も減少しているので、老人中心のラジオ体操にポイント制を加味し、全市一斉に実施すれば効果も上がるのではないでしょうかという話がありました。

　産業躍動部会ですが、地場産品を利用した料理教室の実施と温泉の効能についての調査を実施するということで副部会長から話がありました。

　都市調和部会につきましては、以前作製された、きらり健康ふれあいウォーキングマップのリニューアルを部会のほうで取り組むといった話になっています。

　また、ほかに公園の整備や健康遊具の設置の話、コンクリートストレスの話から、木材を使用した市営住宅に関する話も部会の中でありました。

　育み部会は、公園の利用実態調査について取り組むということで、町内会に協力を得て公園の利用実態調査をしたいという話で進んでいます。

　まちづくり部会では、健康に関する講演会の開催と広報紙に健康のコラムを掲載するということで取り組んでいます。具体的には、まちづくり部会に健康を専門とした委員さんがおりまして、その方によるロコモティブシンドロームに関する講演を開催してみようという話がありました。あまり聞き慣れない言葉だと思うのですが、ロコモティブシンドロームとは、運動器の障害による移動機能の低下した状態のことを言いまして、運動器というのは骨や関節、靭帯、脊椎、脊髄、筋肉、腱、末梢神経等、体を支えて動かす機能、役割をする器官の総称を運動器というそうですが、その関係で講演をしたいという話をしておりました。

　各部会の取り組みの方向性の説明の後、事務局から市の平成２９年度予算に関する説明を行っております。ぬくもり部会と育み部会を除く４部会で予算要求の事務を進めております。

　防災・環境部会ですが、市民参加用のウォーキングに係るバスの借り上げという形で、このときは説明しておりましたが、１０月に開催した防災・環境部会の中で、お金をかけずに事業に取り組んだほうが良いのではないかという話もありまして、バスの借り上げ料等、参加者の景品などお金をかけない方法で違う事業を考えていこうという話になり、予算の要求はしておりません。

　産業躍動部会は、地場産品の食材を利用した料理教室の開催に係る経費ということで、賄い材料費で予算要求するという話をしています。

　都市調和部会につきましては、ウォーキングマップに係る印刷製本費を予算要求するという話をしております。

　まちづくり部会につきましては、健康に関する講演会に係る経費ということで金額を予算で措置することにしております。

　予算の話以外に、部会間の連携に関する話がありました。

防災・環境部会のウォーキングと産業躍動部会の料理教室について、ウォーキングで山菜を採り、その山菜で料理をするなどの話があり、部会間の調整は事務局で行うこととしております。

　また、公園の関係につきましては、育み部会と都市調和部会で内容が重なっているところがありましたが、公園関係の取り組みは育み部会がメインとなり、内容が固まり次第、都市調和部会に報告するという話になっております。

　仲川委員長から、市の第１次実施計画について各部会で練ってもらう時間があっても良いのではないかという話がありました。

現在、健康に関する話をしていますけれども、その話がある程度落ち着いたら、その実施計画に関して、内容の確認等について各部会で検討することになると思います。

　また、部会長・副部会長会議ですが、次回３回目の部会長・副部会長会議につきましては、市民自治推進委員会の取り組みに関する市の新年度予算の報告等を案件にし、年明けに開催する予定となります。

１０月１１日に開催した部会長・副部会長の概要は以上となりますが、副部会長から追加の説明等ありましたらお願いしたいと思います。

**≪副部会長≫**

連携してできるのではないかという話ですが、ウォーキングしながら食材を知るということもできると思います。

例えば、秋鮭が上るころにその姿を見ながら散策して、実際に秋鮭を加工している所を回るというようなウォーキングコースにして、最後に秋鮭の料理教室をするといったような連携した事業ができるのではないかという話がありまして、個人的にはそういうことをできたら良いのではないかと思いました。

**≪事務局≫**

産業躍動部会としての予算要求については、賄い材料費の金額を要求しているところですが、その中で健康の料理教室がほかのグループでも同じように料理教室などを行っており、その内容について再度精査し、既存の事業と調整が必要だという話になっています。

例えば、保健福祉部のしんた２１では、健康に絡んで親子の料理教室や男性の料理教室といったことを開催しており、そのような料理教室に地場産の食材を提供するなどが考えられるということで、現在調整中です。

　また、婦人センターでも同じような講座があり、料理教室などをできるのではないかという話もあり、こちらも調整が必要なのですが予算の要求をしていきたいと思います。

**≪部会員≫**

料理教室は何人程度でやるのですか。

**≪事務局≫**

婦人センターであれば、２０人程度と思います。

しんた２１で行われている親子料理教室だと親子で入るので多くはないかと思います。

**≪副部会長≫**

それが２回程度だったら、単純に４０人ですと少ない気がします。

**≪事務局≫**

この辺りの昔ながらの調理法で食べている料理は何がありますか。

**≪部会員≫**

登別は、漬物人口がすごく多いです。

ただ、えりもも凄いのですよ。登別で漬物フェスティバルをやる前の日にえりもの漬物フェスティバルというか、漬物品評会で、それに行きましたが、プロのようでした。

登別では、庶民的な家庭に並ぶ漬物が主流だと思います。変わり種もありましたが、それはそれで地域の違いがあるので、漬物というのもいいかもしれないと思いました。

例えば、市民農園で大根を植え、それを干してみんなで沢庵を漬けるなどもできますね。登別であれば昆布を使用した浅漬けなどもできるのではと思います。

そういう取り組みのほうが、第１段階としては簡単なのかと思います。

**≪副部会長≫**

以前、漬物フェスティバスをやっている縁があるので、そういう人たちも呼びかけしやすいですよ。

**≪部会員≫**

富浦などで取れる昆布を使った漬物を教えて欲しいと言えば、先生も考えてきてくれるのではと思っています。

**≪部会員≫**

野菜は秋にできるし、冬でしたらスケソウダラなどできるかもしれませんね。

**≪部会員≫**

今の時代、住宅環境が良くなっているので、漬物を置くところがないですね。発酵してしまう漬物は特に難しいですね。

浅漬けみたいに作ってからすぐ食べてしまうのは良いのですが、昔みたいに大根の沢庵などとなると長期間保存することになります。今の住宅環境では、気密性が高く、湧いてしまい食べられなくなってしまいますし、核家族が増えて、例えば夫婦２人になると量も食べなくなりますね。

**≪部会員≫**

皆で漬物を作り、誰か漬物の名人のお母さんに管理してもらって、できあがったらみんなに配るなど。

**≪副部会長≫**

漬物蔵みたいなものを造り、漬物の名人にみてもらうなどして、それもシェアできると面白いですね。高齢者の知恵が生かせる事業だと思います。

**≪部会員≫**

人材がいるかどうかが課題ですね。

**≪事務局≫**

漬物を食べる機会が減りましたね。

**≪部会員≫**

あれば食べるのですが、家族が食べないと中々食卓に並ばないですね。

**≪副部会長≫**

昔ながらということで考えると、登別の郷土料理はないですね。

**≪事務局≫**

産業躍動会としては、魚介類や乳製品、肉となどの地場産品を活用したでもそういうのを使える料理が良いと思います。

**≪部会委員≫**

酪農製品を使って登別の郷土料理を作るなどもできるかもしれません。

　酪農家さんで昔から食べているものはありますか。

**≪部会員≫**

農家だけに限ったことですが、子牛が生まれて一週間以内の牛乳は沸かして豆腐にして食べるということはあります。

市販されている牛乳でもそれは可能みたいですよ。

**≪副部会長≫**

登別牛乳で豆腐を作るということもできますね。

**≪部会員≫**

チーズの作り方などもできますね。

**≪部会員≫**

燻製もできるかもしれません、いろいろな材料と食材を生かせる。肉でも魚でもできますね。

**≪副部会長≫**

鹿肉もあるので、ソーセージなどもできますね。

新しい視点ですね。

**≪事務局≫**

料理教室の関係は、予算がついてからまた具体的に何をするかを話していけば良いと思います。

前回の部会では、温泉の効能では難しいのではという話がありましたね。

盛り上がったのは温泉玉子の話でしたね。

**≪副部会長≫**

その９種類の温泉でそれぞれ作れたら良いですね。

**≪部会員≫**

味や色が違えば面白いですね。

**≪部会員≫**

そうなれば９種類作ってみたくなりますね。

**≪事務局≫**

方向的には料理教室と温泉の効能のＰＲというところで、料理教室は予算がはっきりしてから、何をするかを検討することとなります。

温泉の効能のほうは、前回の先生の話も踏まえて、どういう形で取り組むのか考えていただきたいと思います。

　次回は年明け市の予算が固まった段階で連絡させていただこうかなと思っています。

**≪副部会長≫**

　また、年明けということで、お忙しい中ありがとうございました。

　お疲れ様でした。

【次回会議について】

　平成２９年度予算について

　部会長・副部会長会議の報告