

## 平成 21 年度第 1 回 熊本市食の安全安心・食育推進会議事録要旨

1 開催日時 平成 21 年 6 月 1 日（月） 10：00～12：00

2 場所 ウェルパルクまもと 1 階大会議室

### 3 出席委員

上野博、江藤晶、北川和喜、清川光乃、小山和作、坂本美代子、竹内むつ子  
田中久、谷口憲治、永吉景子、西村修二、西山春恵、林田千春、林田祐典  
福島由起、南久則、山口達也、山中康博（五十音順・敬称略）  
（欠席 2 名）

### 4 委嘱状交付

委嘱状交付（役員交代等に伴う委嘱）

- ・熊本市食生活改善推進員協議会 会長 清川光乃 氏
- ・熊本市農業協同組合 営農部営農指導課長 田中 久 氏
- ・熊本市 P T A 協議会 常務理事 西山春恵 氏
- ・健康保険組合熊本連合会 常務理事 林田千春 氏
- ・熊本市保育園連盟 保育園調理師会長 福島由起 氏

### 5 健康福祉局長挨拶

### 6 会長挨拶

### 7 議事

食の安全安心・食育推進計画進捗状況について（審議）

- 議題 1 食の安全・安心の確保（第 3 章）の進捗状況と今後の取組みについて
- 議題 2 食育の推進（第 4 章）の進捗状況と今後の取組みについて

### 8 議事録（要旨）

議事進行（小山会長）

【議題 1】 食の安全・安心の確保（第 3 章）の進捗状況と今後の取組みについて

食品保健課から説明

<江藤委員>

資料 10 ページの熊本市版 HACCP は、今年度目標はもう少し高かったと思うが問題点はなかったのか。例えば、事業者が導入するにあたってのコストや技術的な問題など、色々あったと思うがどうですか。それと次年度はどのように考えておられるのか。

<食品保健課>

熊本市食品自主衛生管理評価制度（熊本市版 HACCP）は昨年からはじめました。

昨年度、説明会を開催し 740～750 の事業者に集まって頂いた。当初、事業者から「制度を始めたい」など数件アクションがあったが、7・8月と追加指導をしている間に、事故米やメラミン混入問題など色々な問題が発生し少し躊躇された所があると思う。

また、8段階の自己評価中4段階までは指標及び評価の中で認証まで至らず、5段階以上で市が認証することになっているが、5段階ではなく8段階が欲しいという事業者もあり、それに向けた相談が現在7,8件あっている。市民の皆様や事業者の方へのPRにも務めている。

平成24年度までに15施設の目標を立てているが、時代の流れというか食に関する逆風もあり、難しい面もあるが、認証を受けたいという事業者はおられますので今後も指導を続けていきたいと考えている。

<江藤委員>

一般衛生管理において、プロセス管理で原料から最終的な出荷先までを全て記録に残しておけば、何か事故があったときにその原因がわかり易い。それこそ、トレーサビリティが取れている訳だから分かり易く、そして危機管理になる。

私も経験があるが、色々記録を作るときに何か土台・フォーマットがあり、日付や責任者の名前などそのプロセスがきちんと書き込めるものがあれば、それが資料になり、HACCPの土台になる。そのような具体的な例を事業者に提供してあげれば、もう少し件数が増えるのではないかと考えるがどうか。

<食品保健課>

申請書や点数の付け方はあるが、業種が沢山あるので「その事業者にあった自分の帳票で結構です」という所から始めている。最初からレベルの高いものを要求するのではなく、できることから自主的な考え方に立った衛生管理というのを目指している。

フォーマットを指定することができるよう努力したい。

<江藤委員>

最後に、業種間で積極的に取り組みたいというグループはありますか。

もともと牛乳・乳製品の分野は先行しているわけですが、それ以外に、ある種の事業者のグループで導入しようという動きはありませんか。

<食品保健課>

今の所、そういったグループ間の連携はありません。

<北川委員>

今のお話に関連したことです。私は、菓子工業組合に所属しており、今の話の対応を現実に実際、やらなければいけない業種です。

10ページで紹介されている認証施設の菓子製造業は、お菓子の組合会長の会社です。私共も良く知っていて、取組みの話などを聞いていますが、現実問題の厳しさが本当にあります。こちらは生協など全国に商品を出されていて衛生管理と商品検査を厳しくされており、商品を全国に出されているため必然的にしなければいけない。私たちにもそういった事を取り組んでいかなければという話をします。

お菓子製造業はほとんどが零細です。少人数、家族など十数名で製造されているお菓子屋さんほとんどです。工場をきちんと持ってスタートされた所、家屋を改造して住まいと一緒に

店舗を設置した所があり、後者が多い。衛生面を確保するには設備をきちんと作らなければいけません。外部から材料を仕入れそれを管理する部屋、それを製造に持って行く段階、外部との出入りにくい区切りをつくるなどハード面での環境作りがどうしても優先します。

検査の中には官能検査の名目がありますが、これはすごくアバウトです。四季の中でお菓子の劣化は変化しますし、長年の経験等によって官能検査で賞味期限は何日だと管理しなければいけない問題はとても難しいが、現に事業者は実行しながら食の安全の1つを担いながらお客様の信頼を得て商売させて頂いている。

HACCPの取り組みは十数年前から菓子業界にも入っており、勉強会なども実施したが、費用面などでの現実的な難しさが問題としてある。フォーマットを作って、よりHACCPに近づくための1つの段階として行政の方から指導頂く、そういったバックアップを事業者や製造業に示してもらいたい。協会単位だけではなかなか難しい。もう少し突っ込んだ所からの取り組みをしてもらえたらよいと思う。

<食品保健課>

自主点検表はあるので、それがフォーマットではあるが、それを少しずつ改良して現場にあった施設ごとの資料を整えていかなければいけないのかなとご意見を聞いて思いました。

<健康福祉局長>

事業者の方が「やらなければならない取組みなのにやれない」というものをグループごとにそれぞれきめ細かく聞きながら進めて行くことが必要である。また、もう1つは経費の面についても自己管理で事業者の方にやって頂くということについて、経費を投入してもそれをやることによってメリットがあるということを発信していかなければいけないと思う。

食の安全・安心を自己管理する中で、市民の方・他の業界の方から信頼を得るということは、事業者の取り組みの動機付けとして大変高いものがあると思う。事業者の方と私共行政、あるいは関係機関と協働で熊本市版HACCPを全国的に認知して頂けるような取り組みをやっていく必要がある。そのためにも、一堂に会した説明会と同時に、グループごと、業界ごとに意見交換をさせて頂くことが必要なのかなと思う。そういう中でフォーマットなど一律にいかない部分に対し自己作成していくのか、それに対する支援をどの程度ご提案できるかを考えたい。

どちらにしても掛け声だけではすまないということです。分野ごとに計画を立て今年取り組み状況を見て頂いて具体的に検証頂きたい。

<北川委員>

食品衛生監視員というのは同業者の中で選ばれた方が監視員になる。そして、各施設を見て周るのですが、意外と同業同士なので妥協しあう所がある。行政の方と一緒に周ることによって細かい所まで管理することができるのではないかと思う。現在は、監視も充実されているとは思いますが、総会で監視員の現状を確認したいと思う。

<小山会長>

食品衛生監視員は同業者だけでやっているわけではなく行政も入っているのでしょうか。

市民代表は入らないのですか。

<北川委員>

監視員は熊本市の保健所の指導の下に行われています。市民代表はないです。

<小山会長>

私は人間ドックをやっていますが、実施機関によって非常に千差万別で中身が粗雑なものもあるため、人間ドック学会が評価しランクをつけます。消費者である市民代表もその評価委員のなかに入れて、意見も取り入れながら施設を評価しています。そういうのも1つの方法かもしれません。

また、食品衛生協会には、お菓子を作っている全てのお店が入るわけではなく、入っていないお店もあるが、そういうお店が1番心配ではありませんか。

私ごとで恐縮ですが、人間ドックもきちんと実施している所は学会に入っているのが良いが、医療機関なので人間ドックは出来るのが学会に入っていない所は、中身について評価は誰もしないので、市民の方はいいドックかどうかわからない。評価のしようがない状況がある。

お菓子屋さんも同じではないかと思いますが。そのとらえ方はどうですか。

<食品保健課>

北川委員の発言にあった食品衛生協会の方々は「指導員」として、「監視員」は行政職員で、一緒に指導に取り組んでいます。協会は任意の団体であるため、行政の方から業者の方々に協会にお入り下さいという強制はできない。協会の事務員の方が窓口申請や切り替えに来られた際に協会の加入を指導されている状況です。

<小山会長>

協会員は、自分たちで努力されて「良いものを作ろう」「安全なものを作ろう」とみんな努力されるだろうが、協会に入っていない人には及ばないかもしれない。特に食べ物というのは深い関係があり、もし間違いが起これば大変なことになるし、お菓子に限ったことではないが、1件事故が起きただけで熊本全体のイメージが落ちるということになりかねない。協会の中の自助努力はもちろんだが、そうでない人たちへの対策が必要ではないか。

<北川委員>

営業許可証は保健所から許可をもらわないと営業できないので、そういった窓口もあるが、協会加入の案内が強制ではないということだが、ある程度強制的なものはできないのですか。

協会に入らないと営業許可証を出さないとかはできないのか。

<食品保健課>

現状では、行政からは強制まではできません。

<小山会長>

お菓子には賞味期限、消費期限があり、自分たちが食べるというよりむしろお土産にどこかに届けることが多いので期限表示は非常に大事ですよね。北川委員に質問ですが、賞味期限はその期間は最悪の保存状況にしても大丈夫という意味ですか。

<北川委員>

温度は「何度で保管して下さい。」や「低温保存」など文書で表示していますが、お客様が熟読されている方とされていない方がおられる。車に入れたまま1,2日たって「賞味期限の範囲内なのに。」とクレームになる場合もある。こちらとしては表示の徹底を指導しているが、消費者の方々はそのままで熟知されていないという問題はあります。

<小山会長>

消費者としては、期限表示があっても受け取り手がその期限内に食べるかどうかはわからない。考えてみれば、賞味期限というのは味が少しどうにかなる、例えば餅菓子なら餅が少し固

くなるかなというぐらいで、別に悪いものではないだろうからいいのではないかと逆に考えてしまうこともあるが、生き物ですから難しい問題ですね。

<北川委員>

官能という、人々の生んだ食に関する知識や経験が1番重要なところだと思う。

食の安全・安心を市民に広めていくためには、もう少し食品に関する知識を広めていかなければいけないと思います。1番経験のあるおじいちゃん、おばあちゃん、お父さん、お母さんなど、長い間食を支えている人たちが、「これはどれくらいしたら悪くなる」などの経験を子どもにいかにつづけていくということが大事なことだと思う。

<坂本副会長>

18ページの「保育所給食に従事する調理師等に対する食品衛生研修会の開催」の所で、認可外保育所の研修会参加が低いので今後の課題に掲げておられるが、認可外というのは規模の問題なのでしょうか。

どこにこうと、子どもたちの食事には格差があってはいけないが、ここが1番心配なのでご説明いただけますか。

<保育幼稚園課>

熊本市には認可保育園が公立・私立合わせて135施設あります。

認可外保育所とは、子どもさんが6名以上の届出制の保育所のことです。通常、認可保育園は、子どもの定員や保育面積が決まっており、給食室の設置等もあるが、認可外は、そこまで出来ていないのが現状です。熊本市中心部の認可保育所ですと夕方6時半か7時位には閉園しますが、認可外保育園では24時間受け入れ等を担っていただいております。

熊本市内の認可外は事業所内と言い、病院内等に付属している保育所が20施設、一般が60施設あり、合わせて約80施設・2200人が就園されています。研修会開催時は、届出がある保育所には全件文書でご案内しているが、昨年度の実績は13施設でした。認可外は職員の数が少ないなど、勤務中は来られない状況もあるようです。認可外を指導する担当者とも各施設を年に最低1回は回るようにしている。その際に、給食の状況などについても指導をしていきたいと考えております。

<小山会長>

どこの業界でも似たような話があると思いますが、他の業界で何かありませんか。

<山中委員>

14ページの食品衛生責任者の養成講座、年に3回開催されており、私共の従業員も受講させています。先程話のあった営業許可証の中にも、各事業所で1名食品衛生責任者の記載があり講習修了書を店内に掲示するようにご指導頂いている。そこで1つ思うのが、食品を取り扱う中で様々な新しい食中毒や食品の回収等、様々な事件が毎年起こっている。そこで、講習会の内容等に関して随時、新しいものに更新して頂きたい。

また、食品衛生責任者を取得後は、基本的には更新の時期が記載されていません。従って、例えば3年とか5年で追加講習を受け新しい知識を入れることが本来は必要ではなかろうかと私自身は感じている。仮にそれがすぐに来ない場合には、その年度に実際に起きた事件やそのとき取った予防措置を、行政の方から各事業所の衛生責任者に何らかの通知をして、新しい知識・情報を発信するということがお願いできるのであればご検討頂きたい。

<食品保健課>

食品衛生責任者がおられない施設は、まず行政講習会を受けて頂いている。営業許可証継続の申請をされる施設の食品衛生責任者につきましては、実務者講習会を受講していただいています。他、個別の事業者は、要請があれば年に1回程度職員を派遣して衛生教育を実施しております。事業者ごとの事例及び情報は大型量販店ネットワークについては情報を発信しております。今回HPでもお伝えするようにしているので、そういう形でも新しい情報を発信していきたいと考えております。

<小山会長>

市民、消費者の立場から何かありませんか。

<永吉委員>

非常に市の方でも頑張っていっちゃって、それぞれ目標のなかで◎が付いているものも結構あり、頼もしく思います。達成している部分と達成していない部分の差が大きいのでやはりここを市民としてどんな風な形で参画していきながら、それを達成できるのか考えながらお聞きしていた。今の議論の中でも、食の安全に関わるいろいろな窓口があることがわかった。しかし、窓口のあり方が意外と私たちに見えていない部分があるような気がする。

そういうところが、この会議を通して少しずつこのセクションに関係があるのか見えてきたので、対外的にももう少し行政の方から詳しく情報を発信して頂くと、市民だけではなくここにいらっしゃる各団体の委員の方も「私はここに関われる」など分かってくると感じました。

<西村委員>

成果指標の①～④いわゆる「不安」に思う方はかなり高い。残留農薬については、検査を実施し、違反はないというのに市民の方はこれだけ心配になる。前回もお話したが、ある程度、検査を実施し、安全性が実証されているのであれば、それをうって出ているのではないかと思います。

鶴屋百貨店では、4月から残留農薬の分析機を購入しました。施設と合わせて約1億弱程係っています。4月から準備を始め、今月から少しずつ分析に入っています。この施設では、田崎市場を経由するものではなく、鶴屋で直に扱っている提携契約栽培や産直のものがメインになると思います。市の方でも検査されている数はかなり少ないので、1企業としてはもっと少ない量で、流通する量からするとわずかな量ですが、「実際検査をして安全である」ということをどうにか表示等を行い、インターネットに出すなど情報発信を検討しています。

市の方でも検査を実施されているのにこれだけ不安があるというのは、安全であるという訴えがもう少し足りないのではないかと思います。②の食品添加物も同じことだと思います。よくご存知ない方が、「心配だ」とおっしゃるのが多いのではないかと思います。

③の食品の偽装表示はかなり少なくなってきたと思う。新聞などであれだけ叩かれているので大きいのは出尽くした感じがあるが、まだ隠れているものもあると思う。商品の回収などあった時は、他店舗にもすぐFAXを流し、商品があれば撤去するようにしているが、回数はかなり減ってきています。

④の輸入食品についての不安は中国がメインになっているのではないかと思います。企業の力ではどうしようもないものかなと思う。私としては①②について、もう少し行政の方で安全性を訴えてもいいのではないかと思います。

#### <食品保健課>

残留農薬の件ですが、60 検体を目標に、検査内容は、1 検体 129 項目の農薬について環境総合研究所で検査している。平成 24 年度には 80 検体を目標に実施している。自主検査ということで、JA 様でも自主的な農薬検査をされている。食品保健課では、田崎市場が流通の出発点と言う事で大同青果等から野菜を収去検査している。

平成 20 年度は、産直ということで、1 回は道の駅で販売されているものも検査しましたが、違反はありませんでした。検査結果につきましては、項目数・品名等を挙げて、くまもとの食 HP の安全安心のひろばで情報提供させて頂いております。

#### <衛生部長>

ご提言の通り、行政検査・民間の自主検査結果を含め、市民の方への検査結果の公表をさらに充実拡大していくことにより、食の安全安心、特に安心の方に結びついていくと考えておりますので、今後、積極的に取り組んでいきたいと思っております。

#### <谷口委員>

残留農薬の問題ですが、私共の所でも夏頃から 400 検体程検査を実施する予定です。

ただ、悩みも非常に多いです。私共はチェックをかけるつもりはまったくない。農家の方々が非常に真面目にやっておられるし、農薬販売店でも本当にひどい農薬はまったく販売されておられません。そういうことから検査を行っても食品衛生法で規定されている以上の値がでるということは考えられない。

ただ、「安全」は科学で証明することができますが、「安心」は少し違います。安心は、「信用」「信頼」、もっと言えば「好み」です。私共も今後、検査結果を発表するに当たり、非常に悩みがあります。それは、検査結果の数字をそのまま HP に掲載する方針をとっているが、例えば、牛乳の細菌数を市民の方に本当に理解して頂けないのではないかという気がします。

基準では、一般細菌数は 1 cc に 5 万個以下となっていますが、みんなゼロだと思っている。細菌数を言うだけで売れないのではないのでしょうか。科学でいうといわゆる「安全」と「安心」の説明をどうやって行うか、非常に難しい問題がある。

私共の商品も、各店から違反が出ないように、また、消費者の皆様に安心してご利用いただけるようにと思い検査を実施しているが、果たして本当に安心に繋がるのかという悩みはあります。

#### <清川委員>

主婦として、市民としてよく出前講座等を受けています。市の職員の話を知ると安心しますが、農家の人の話を聞くと「農薬を変えればいいから無農薬ではない」という話も聞きます。

でも、私たちは消費者は、行政を信じていますので、これからも行政にきちっとして頂くと安心して食事ができると思いますので、検査等よろしく願います。

素人では「こちらでいいですよ。」と言われたらそれを信用してしまうので。

また、先程のお菓子のお話ですが、阿蘇に行った方からお土産を頂いた時に、賞味期限はまだ 4、5 日あったが、いつも食べているものと味が違ったので、すぐに業者に連絡し返品しました。業者さんの説明では、「お土産というのは通常、期限の 1 ヶ月位前から取り替えているのだが、たまたま引き忘れていました。」とのことでした。普段から食べていたので気づいたが、初めて食べたなら「こういう味か」と思って食べられたと思う。お菓子屋さんも一生懸命がんば

ってらっしゃって、お土産は毎日毎日、売れないので早めに取り替えますというお話でした。

<小山会長>

清川さんで良かったですね、もし県外の人だったら熊本のイメージが落ちたかもしれない。

【議題2】 食育の推進（第4章）の進捗状況と今後の取り組みについて

健康づくり推進室から説明

<竹内委員>

食育の推進、成果指標の⑦公立幼稚園における食育に関する計画の策定割合ですが、平成20年度実績は0%、平成24年度は100%になっており、⑥保育所における食育に関する計画の策定割合は公私を分けてあります。公立幼稚園はこれから実施されるということかと思いますが、私共、私立幼稚園は市内に48園あるのですが、私立幼稚園はどのように参画していけばいいのかご教授ください。

<保育幼稚園課>

まず、この計画の中で公立の7ヶ園については、実際、給食実施がないため、保育の中で考えていくこととしております。お尋ねの私立幼稚園につきましては、現段階では私立48幼稚園に対しては、熊本県の方が指導・認可している状況です。私立の幼稚園については給食実施の所もあるように伺っておりますので、ご指摘の通り、平成24年度までに100%になるよう、本年度、教育委員会と幼稚園協会様とご相談の上、計画に盛り込みたいと考えております。

公立・私立幼稚園にかかわらず、同じ熊本市の子どもたちということで取り組んでいきたいと思っております。

<小山会長>

これは、幼稚園の方は情報を把握していないという意味の「0」なんですか。保育園とえらく差がありますね。国会で問題になっているように幼稚園と保育園は文部科学省と厚生労働省で部署が違うことが問題になっていることと関係あるのですか。

<健康教育課>

公立幼稚園7園は給食を実施していないため、栄養職員や調理師・給食主任など給食関係の職員がいないという状況です。一方、小・中学校、保育園については、毎日、給食実施し「給食を通した食育」が進んでおり、また関係職員がいるということで、先行して年間・全体計画を作っています。本年度中に公立幼稚園につきましては、朝食の大切さ、規則正しい食生活なども含めましてカリキュラムの中で、年間・全体計画を作りたいと考えております。

<竹内委員>

よろしく申し上げます。ありがとうございました。

<永吉委員>

私はラジオで食育を担当していた時期があり、そのとき碩台幼稚園にお邪魔したことがあったが、今おっしゃる食育は、なにも給食だけではないと思う。碩台幼稚園では先生方も非常に一生懸命に取り組んでいらっしゃった。お昼のお弁当の時間にお邪魔したがそういう意味での食育の取り組みをしていらっしゃったので「0」というのは私には納得がいかない。私が存じ上げている私立幼稚園でも非常に食育に力を入れていらっしゃる。

1つ提案ですが、例えば市の教育委員会など単独部署だけではなく、各地域の保健福祉センターを軸にしたような形で、私立幼稚園も巻き込んで一緒に進めるというのも1つの手ではな

いかと思う。

<健康教育課>

説明が不十分でしたが、今現在も公立幼稚園では、それぞれで食育に取り組んでいらっしゃると思います。「0」というのは、年間・全体計画が出来ていないというだけで実際には色々な活動の中で食育に取り組んでいらっしゃいます。

<永吉委員>

それではもうちょっと表現を変えられて、0%というのはイメージが悪いですし、みなさん現場にいらっしゃる方はとても嫌な思いをなさる気がします。

<小山会長>

保育園・幼稚園となると、給食という子どもたちの食育だけではなく、親・保護者の食育が大事ですよ。

<永吉委員>

結構、碩台幼稚園では保護者の方も先生方と一緒に食育の取り組みの活動がありました。私立幼稚園でも地域の食改さんなどを巻き込んで活動されていた。そういう所をモデル地区になさってもっともっと展開されたらいいのでは。

<福島委員>

⑥食育に関する計画の策定割合が私立保育園の場合 66%の実績ですが、各園保育指針の中で「食を営む力」ということでこの項目を位置づけながら食育計画策定に取り組んでいます。

我園のことを紹介すると、自然環境が恵まれていて、漁業組合、JA など地域の方々の力を借りながら4月から空豆の収穫をしたり、菜種の種を取って油づくりをしたり、親子で玉葱の収穫や潮干狩り活動をしています。その収穫をした中で子どもたちと一緒にクッキングなど食育の活動を行っています。自然の恵みと働くことの大切さを教えながら日々子どもたちの感謝する気持ちを育て食育活動に取り組んでいるところです。保育園としても年に何度か食育に関する研修、講座をやりながら食育に力を入れているところです。保育園の内容をお知らせしようと思いました。

<坂本副会長>

私が携わらせていただいております「熊本市子どもの食育推進ネットワーク」を、設立以来数年になりますが、活動をそれぞれの保健福祉センター地域ごとに展開しております。

保育園は、食事を作って食を提供する、いわば「生活の場」ですから、かなり食育は進んでいます。幼稚園の場合、食事を作らないので、そこに専門の人もおらず業者からの給食を利用しているような現状も聞きます。幼稚園の方の食育、そこに専従の職員が居なければ園長先生のご理解があるところは良いが、それでも温度差がかなりあるように思う。私たちもかなり呼びかけているがなかなか私立幼稚園の活動参加の数字が上がらない現状です。

<小山会長>

幼稚園は、文部科学省ですから知育に力を入れているのですかね。そういう意味では保育園は厚生労働省だから食育にも力を入れるというその差があるのではないかという気がしないではないが。

<南委員>

保育所、幼稚園の食育計画の策定には「こういうものを基本的に入れましょう」というのは

示されているのでしょうか。食育と言っても、例えば、野菜を作ってそれを使って食育と捉える場合もあるし色々な意味づけがあると思う。色々な意味づけがあってもかまわないが、計画を作る為には、どのようなものを最低限入れて、食育のそれぞれの所での基本的なものにしましょうというものがあればわかりやすい。例えば、「食生活を考える為のきっかけを作しましょう」など。そういったものの一覧でもあると非常にわかり易いのではないかと思う。

#### <保育幼稚園課>

保育幼稚園課の場合、年間の月でテーマを決め、食育目標というのを定めています。

具体的に言いますと、4月はテーマ「うれしい給食」ということで、目標が「保育園の給食に慣れる」、5月はテーマ「給食の約束」、目標が「食前は手を洗う、食前、食後の挨拶をする」、6月は「丈夫な身体をつくる」ということで「ご飯とおかずを交互に食べる、ゆっくりよく噛んで食べる」、7月は「色々な食べ物について、今日の献立の食品群を知る」という形で具体的な年間のテーマを作って、それを基に「食育だより」というものを公立・私立に発行して頂き、保護者の方にもお知らせし、また、園にもこういったテーマに沿って目標を立てて食育を推進して頂くということで進めています。

#### <林田 祐典委員>

昨年度9月に蒲島知事が「歴史回廊よろこそ熊本観光立県宣言」をされまして、それに伴う形で県の旅館組合の中に「女将会」が今まではほぼ休眠状態であったが、今年の2月に発足し、熊本独自の食材を使った食のおもてなしをしようという「おもてなし宣言」をされた。ちょっと短いので読んでみますと『熊本の豊かな台地と清らかな水で育まれた食材を積極的に活用し、地産地消の宿として、その食材の美味しさを十二分にお伝えすることでお客様に熊本の味をご堪能頂けるよう勤めます』という。3本柱の第1番目に謳ってあります。実はこの宣言をして具体的にどう取り組むかが問題。それについても少しずつ具体的な例が挙がっています。1つは、従来お品書きとして食事の内容が食卓に表示してあったが、それをさらに進め、原産地を表示する。誰が作ったお野菜です。とかそういうものを具体的に表示しようという提案がありました。徐々にですが、取り組みをされたお宿がインターネット等で全国的にも知名度も上がっている。ただ1つ課題になったのが熊本の食品、食材の独自の物の知識がなかなか私共もおかみさん、市民もそうなんですけど知らない。この辺の熊本独自の食育、例えばひご野菜にどういった物があって、季節や場所でどういった物が採れて、価格はどの辺りである、出荷の生産量も含めての情報が市民、県民になかなか入ってきていない。熊本市が市民のためにも熊本市周辺で取れる野菜、果物、海産物も含めまして何か具体的にアピールできるような大きな事業が必要でないかと思う。

#### <地産地消推進室>

今年から旅館組合さんに提案し、連携して進めて行こうと考えております。熊本市にお越し頂きましたお客様に対して、まずは、旅館組合等に食材のカタログを置いて頂いてそれを購入して頂く、平行して地産地消の食材を料理に取り入れて頂くという事業も考えております。

お品書きに生産者の名前を入れて頂くのと併せまして、熊本の食材の物語なども含めて料理の中に取り組みで頂けたらということで、今年度から進めて参りたいと思いますのでどうぞよろしくお願い致します。

#### <小山会長>

熊本はあまりにも食材が豊富過ぎて、よそから来た人はみんな熊本は食材が豊富で良いですね、非常に色々な材料が多くってと言われるけど、料理が美味しいとは言わない。つまりどうしてかと言うと食材が豊富で新鮮で美味しいが、それを調理する仕方の研究が不足していると私は思います。あまりにも材料が多すぎる、良いために、だから切って出せばいいという感じ。

熊本は食材が非常に豊富だけど、それをどうお客さんに提供するかということの技術がまだ弱いのではないかという気がします。やっぱり熊本に来る観光客は何が目的かと言ったら、勿論、熊本城も必要でしょう、温泉も必要でしょう、だけど食べ物ですよ。食べ物の材料が安全安心と同時に美味しい事が大事。個人的な意見も含めてそういう事も努力して頂きたいというように思っております。いかがでしょうか。

<田中委員>

JA グループとしては、食育の方で小学校5年生を対象に稲作り、稲の成長過程の勉強の指導又、サンプルセットを全学校に取り組んでいます。また、今週の土曜日から「アグリキッズ」といい小学校3～6年生を対象に、市内の50～60名の児童を対象に、1年間月1回、食育事業として各品目トマト、とうもろこし、米等作物の育て方、出来上がった作物をおいしく食べることを広める事業を展開しています。先程ありました、ひご野菜の件は県、市のHP、JAにもカタログもあります。生産者の方にも作ってもらう方向で指示しています。

ただ、今度は作った物が「売れる」という課題があり、その辺で協議を重ねている所です。

<谷口委員>

今のことでちょっとだけ追加させていただきます。熊本はあまりにも農作物を沢山作っているんです。例えば、12月～1月のトマトは、日本全国の60%シェアになります。これでは、特産物になりにくい。全国の方に食べて頂くといういみでは、そういう悩みはあります。

九条ねぎはちょっと違いますが、京野菜は非常に収穫量が少ないので、イメージ通り京都の特産物になりやすい。ただ、そういったことを、皆さんにお知らせしていないのは私ども流通関係者の悪いところだと思う。

また、最近、「旬に野菜が無い」という話がよくあります。これは旬が変わったということをご理解頂きたい。昔、何も栽培の管理が無かった時、西瓜は8月しか出来なかった。ところが今は、8月の西瓜を出したら甘くなくて誰も食べません。例えば、西瓜ですと5月が1番本当は美味しい、苺は2月が糖度も高く一番美味しいなど、「旬も変わった」ということも、あわせて私たちもPRしなければいけないが、なかなかこれが出来ておりませんので、努力していきたい。

<上野委員>

今、地産地消という言葉が非常に流行っていますが、私たち生産者からすると、より高値で販売できる所に売りたい。熊本は色々な面でやはり高くないんです。そうすると良い品物は高く買ってくれる所に売る。だから地産地消と言っても我々にはちょっとピンときません。その辺を考えて頂きたい。

<林田 千春委員>

地産地消について、スーパーに行くと「〇〇産」と表示されているが、私は熊本産を買います。何故かと言うと、私が熊本という所を愛しているからです。

私は、学校はずっと東京でした、父の関係で縁があって熊本に就職しましたが、熊本の郷土、

風土それから人間性含めて熊本が好きで熊本を愛する気持ちは皆さんも強いでしょうけど、私も強い。何が言いたいかというと、地産地消といいながら良い物で安い物は当たり前の話だが、それはそれとして基本的に市民、県民の皆さんがやっぱり「熊本産の物を使いましょう」という気持ちを持たなければいけない。その為には、もっと大々的に「熊本産を食べましょう」「使いましょう」という事を、行政がもっともっと PR して頂けたら、そうすることによって生産者の方々も張り合いをもって作られると思う。

それともう 1 つは成果指標の 25 番熊本市の水に関する項目は、どういう方を対象にしてアンケートを採られているのか。「熊本の良質な水がおいしさの基になっていると認識としている人」が 64%となっているが、もう少し高くても良いと思うが。これだけ色んな企業や市・県を含め、「水を大切にしよう」とか「涵養地域の確保」など取り組まれている中、市民の意識がこれだけしかないのは逆に少ないのではないかと思う。どういう方を対象にアンケートをとったのか、数字が低すぎるのをお答え頂けたらと思います。

<健康づくり推進室>

アンケートの対象というご質問ですが、このアンケートにつきましては、平成 19 年度と今回実績値を出している平成 20 年度につきましては、市民の方を無作為に抽出いたしまして 7 千人の方にアンケートをとった結果です。

<林田 千春委員>

質問の仕方はこういう質問の仕方ですされているのですか？

<健康づくり推進室>

質問はまったく同じです。

<林田 千春委員>

逆に言えば、約 4 割の人が「水がおいしさの基になっている」と思っていない状況について、市で担当される課としては、他の何が美味しさの基になっていると市民の方は認識されていると思われませんか。

<健康づくり推進室>

これと同じような形で 15 歳以上の方にご質問している中に「熊本らしさを感じる」という中には、「水が美味しいことが 90.6%」その他としましては「果物や野菜、米など農産物が美味しいこと」、「海苔や魚介類、水産物が美味しいこと」が約 50%以上お答え頂いている状況です。

<小山会長>

水とか空気はそこにずっと住んでいる人は比較が無いものですから分からなくなる。よそから来た人は「水がおいしいな」「良い空気だな」と感じるでしょうが、ずっと熊本に住んでいる人はこれが普通と思っているから、あんまり聞かれても良いなどはおっしゃらない。どうもそんな感じがするんですが。

<山口委員>

感想だけ。平成 19 年度よりも平成 20 年度実績の方が悪くなっている数字、食育の推進では、「水のおいしさの割合」「家庭で郷土料理等取り入れる市民の割合」、食の安全安心の確保においては、「残留農薬」「食品の不正表示」「輸入食品」にしても「不安」の問題だと思う。各企業さんが努力されているけれども、コスト面など色々問題があるようでした。しかし、この計画の成果をだして

いくために私なりに考えたのは、結局、不安を無くしてそれぞれ地元の物を使う、あるいは、再認識する、現在の熊本の食材や水の良さをもっともっと認識するという方向に、この活動が現在の熊本の良さをもっともっと明確化するような部分を事業化していくことによって、この不安などが無くなるのではないかと感じた次第です。

安全性を高めるためには、企業としては費用面などのリスクもあるが、一方では農薬の問題でも、現状では、農薬は使わずにおえない部分がある。食品添加物にしても1つ、1つは大丈夫だが、複合的に使用すると危険であるという情報もあり、そういったことは、正直言ってよく分からない所がある。ただ、すべての関係者がリスクを少なくしていきたいと思っている。今のみなさんのご意見を聞いて、消費者として、どういう風にリスクを管理できるかということ勉強しなければならないと話を聞いて思いました。

<小山会長>

時間になりましたので、これにて、終了したいと思います。

永吉委員がおっしゃったように、行政の方もよく頑張ってらっしゃるなどと言う点もよく分かります。残念なのは、山口委員からもご指摘がありましたように、それにも関わらず、市民の成果指標が必ずしも良くないということです。そういう点ではまだ宣伝が不足しているのかなと思います。

もっと市民にわかってもらうというのが1番大事ですし、それが安全安心に繋がるということですから、是非その点も含めて報道機関の方々も含め、市民の皆さんにも広めて頂きたいなと言う事で、会長のまとめの言葉として終わりたいと思います。

【その他】 健康づくり推進室からお知らせ

<司会>

閉会