

平成 21 年度第 2 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 10 月 7 日（水） 13：30～15：30

2 場所 熊本市役所 8 階駐輪場

3 出席委員

江藤晶、尾谷青子、北岡奈良子、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、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 健康福祉局長挨拶

5 会長挨拶

6 第 1 回会議後の取り組みについて（報告）

- ・ 食育月間取り組み報告（健康づくり推進室）
- ・ 平成 21 年度田崎市場体験の報告（食品保健課）

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 第 1 回会議での協議事項について（各課から報告）

議題 2 平成 22 年度へ向けた取り組みについて（審議）

～成果指標達成へ向けた連携について～

- ・ 食育の推進について
- ・ 食の安全・安心の確保について

8 議事録（要旨）

議事進行（小山会長）

【議題 1】 第 1 回会議での協議事項について（各課からの報告）

① 熊本市版 HACCP について

<食品保健課>

前回のご意見を頂いて、7 月に現在熊本市版 HACCP 自主衛生管理評価事業に取り組み頂いている事業者の品質管理担当者と懇談会を開き、認定の申請等の考えについて話しを伺った。その中で「HACCP という言葉が難しいイメージがあり浸透しないのではないか。」というご意見があったが、熊本版については、制度上、内容については分かり易く作ってあることを説明した。「ばたばたしたやり方では下部組織までは浸透しない。じっくりと考え方等を社内で浸透を図った上で申請したい。」「社内のバイトを含んだ全員が共通の認識を持った

所で継続して進めていく基本部分が大事だ。」という意見が聞かれた。懇談会后、8月には申請が2つ挙がってきた。9月には、HACCPを含めた講習会を開き各業種の食品事業者180名に参加頂き、南九州大学の奥山先生に食中毒と併せたHACCPの取り組みについてご講演頂いた。その時のアンケート結果では、「HACCPについての手順が分かった。」「考え方や取り組み等に活かすことが出来る。」「衛生管理が良くわかった。」という意見が聞けた。

又、当課でHACCP推進チームを立ち上げ、具体的に食品事業者への周知の仕方や申請支援等を検討している。前回、記録のフォーマットを具体的に作るご提案があったので、記録の仕方、記録表等を業種の事例別に案として作成した。今後市民の方にも、わかり易い取り組みを入れたパンフレットを作成し、講習会等で活用したいと考えている。10月現在、認証が3施設、現在申請中が1施設、相談中の施設が1施設と数としては伸びてきている。

認証施設については、「食の安全安心の広場」のHPの中で公開し、その会社のHPの中でもリンクさせて頂いている。

② 残留農薬の検査結果の公表について（食品保健課から説明）

<食品保健課>

前回の会議後、谷口委員と西村委員にお会いして今後の取り組みとして、行政と共に民間における自主検査結果等の情報を一緒に公表していくよう話し合った。熊本市の行っている残留農薬を含めた検査結果を「食の安全安心の広場」のHPで毎月結果を公表しており、それと併せて今後、熊本市地方卸売市場の谷口委員と鶴屋百貨店の西村委員の所の自主検査結果等についてもHPで公表し、それをお互いリンクさせていく予定です。

又、残留農薬の検査については、JA熊本市様も実施されており消費者の方々からの問い合わせにも対応されている事を聞いている。

③ 私立幼稚園の食育に関する計画策定について（保育幼稚園課から説明）

<保育幼稚園課>

前回の会議後、私立幼稚園協会の竹内委員に相談し、熊本市私立幼稚園協会の方で各園にアンケートを取って頂いた。食育の計画を策定しているのは、48ヶ園中16ヶ園です。実際、各園食育の取り組みは実施されているが、公立保育園の食育の計画書を見本として、文書化されている園は、33%という進捗状況です。事務局と相談し、前回市計画になかった部分を公立幼稚園、私立幼稚園という形で入れ、食育推進に取り組んで参ります。

④ 公立幼稚園の食育に関する計画策定について（健康教育課から説明）

<健康教育課>

平成20年度につきまして、公立幼稚園の計画策定率は0%ということで、指導の徹底についてご意見頂いておりました件について、平成21年度は、公立幼稚園7園全園、食育に関する計画を策定しております。園では、計画に沿って、例えば、マナーをもってお弁当を食べる、好き嫌いをしない、食べ物の名前を覚える、野菜に関心をもって食べるために園で栽培、収穫し調理して食べる事等、年間を通して園で取り組んでいる状況です。

<小山会長>

報告を聞いて何かご意見、ご質問ありますか。

<竹内委員>

前回の会議を受けて、各課長様にはご尽力頂きありがとうございます。先程ご報告がありました様に、中津保育幼稚園課長様にもご協力頂き、私立幼稚園協会での調査では、計画策定率は1/3という状況でした。

今、公立幼稚園で100%というお話があったが、私立幼稚園でも、食育の年間計画は無くても1年間を通して同じような内容でほとんどの園が取り組みをされている。又、来年に向けて沢山の園できちんと食育の年間計画が出来るように努力していきたいと思う。

<林田 祐典>

熊本市版 HACCP の認証施設は、どの様な業態ですか。

<食品保健課>

菓子製造業、水産加工の食品製造業、給食施設です。

【議題2】 平成22年度へ向けた取り組みについて（審議）
～成果指標達成へ向けた連携について～

①食育の推進について

<小山会長>

資料4の平成22年度食の安全安心・食育推進事業に向けての提言・意見【食育】編

【1】「高齢者への食育」について担当課からお願いします。

<高齢介護福祉課>

現在、熊本市においても高齢化率は増えており20%を超える勢いです。例えば、高齢者のみの夫婦世帯において奥様が家事を行っている家庭では、ご主人より先に奥様が病気等などになった場合、ご主人の栄養摂取状況が非常に悪くなりそのまま病気になられたり、病院に入院される事が現在起きています。その様な中、本市では医療機関の協力により特定健康診査の生活機能評価を行っており、その中で介護予防事業を進めております。介護予防事業は、運動、口腔、栄養の3部門で進めており、今後もこの事業を進める中で、高齢者の栄養摂取状況をもっと正確に把握する等において、高齢者の栄養状態と摂取状況の状況把握に努めて参ります。

<小山会長>

高齢者の調査は進んでいて口腔衛生、歯科のデータは出ているが、栄養結果のデータが意外に少なく実態が掴めていない。今の健診そのものでは、はっきり分からないと思うのでその辺の調査に力をいれて頂きたい。

<高齢介護福祉課>

国の方も介護予防事業に力を入れおり今後、引き続き実態調査を含め介護予防事業の推進に努めて参ります。

<永吉委員>

高齢化を実感している昨今ですが、高齢化が進む中で個食（孤食）に走り栄養価は下がっていくと思う。「食育先進地モデル実証事業」報告書の中の「中食のアドバイスカード」など素晴らしいものがあるのに見たことがない。企業とタイアップしてもっともっと目につく所に置か

れたら良いと思う。

<南委員>

介護予防に関しては、栄養の取り組みが少ないのが現状です。地域包括支援センターで栄養の対象として挙がってくるときに運動、口腔、栄養がバラバラで挙がってくる。全部まとめて挙がってくると、「栄養も一緒にやりましょう。」という事が出来る。地域包括支援センター等、対象者を挙げる所が上手くいってないのが、栄養の取り組みをしようと思っても上手くいかない事に繋がっている。対象者を上手く抽出して、事業にもっていく所から考えていかなければならないと栄養士会として思う。

もう1つ、地域での取り組みとあるが、例えば健軍商店街のような所で医商連携を行い、図書館等にスタッフを配置し、町づくりの1つとして健康づくりに係わる取り組み等考えられている事例があるように、ある一定の地域を核にして取り組んでいかないと高齢者への取り組みは難しいと思う。

<小山会長>

【3】家庭における食育の推進以下について、まとめて事務局からお話頂けますか。

<健康づくり推進室>

提言・意見の【3】家庭における食育の推進以下につきましては、その後の各成果指標達成に向けた連携について（資料4 P2）の所と重なるご意見ですので、その中で一緒にご協議頂きますようお願いいたします。

<小山会長>

では、次ページの各成果指標達成に向けた連携について審議したいと思います。

『⑥保育所における食育に関する計画の策定割合』についてと『⑨親子料理教室等健康づくり活動へ参加したことがある市民の割合』についてをまとめて福島委員ご発言頂けますか。

<福島委員>

第1回会議でもお話したように、現在でも食育の指導を行っている所です。保護者向けにも毎月、食に関するテーマを決めて給食便りや食育便りを発行して伝えていますが、なかなか保護者には食育に関しての関心が高まらない様に感じる現状です。少しでも保護者に関心を高めて頂くためにも各団体の力を借りて体験活動、例えば、親子クッキングやお父さんクッキング、親子で農作物の栽培・収穫、旬の野菜や新鮮な野菜の選び方を学んだり簡単クッキングを行ったり魚の種類を知り親子で魚を捌き簡単な調理をする等これらを取り組んでいくと成果指標も上げられるのではないかと考えている。

<北川委員>

食生活、食事と言うのは楽しみながらすることが一番身近に係わってくると思う。自分たちで料理をする機会が多いほど意識が高まると思う。報告にあった、食育フェスタでは米粉を使ったドラ焼きを子どもたちと一緒に作り皆さんの感触も良く、楽しみながらお菓子づくりを家庭でも出来る、それに加えて熊本県産の小麦粉、米粉の市場拡大にも繋がる、私達の業種からするとそういった部分で貢献できる立場だと思う。こういった場を活用し、企画、立案して頂き、組織等に投げ掛けて頂ければある程度、協力できると思う。

<清川委員>

私たちは、実際に地域で活動して食の大切さを伝えている。先日、熊本市消費者協会の方で

牛乳・乳製品の料理講習会を開催して頂き、それを地域に持って帰り広めていこうと思っている。

<小山会長>

連携先に栄養士会や農業協同組合、熊本市地方卸売市場が書いてありますがどうですか。

<南委員>

こういった取り組みについては是非、やりたいと思っている。例えば、親子料理教室等は熊本市ではなく支部ごとや地栄協で実施しているので、新しい食材の紹介をして頂くと新しい料理の仕方等を提案できると思う。

<田中委員>

年明けに第1回の野菜で出来る簡単なクッキングコンテストを計画している。一般市民の方に広報誌等を使い広報する予定です。

<谷口委員>

市場見学会は、数多くやっており年間約70団体1200名程度行っている。いかんせん、中が戦場の様な所で、交通事故その他等の問題がある為、小学校でも高学年以上で対応させて頂いている。出前講座はいつでもやります。

<小山委員>

上野委員がご欠席なのですが、漁業関係も1番大事な所で、親子で魚を捌く、実際、生きた魚を捌ききらない親御さんがいる。生きているものを頂くという「命の教育」に繋がっていくので是非これは、何か考えたらいいなと私も思っている。

では、『⑩食事バランスガイドを参考にした食生活を実践する市民の割合』についてご発言下さい。

<永吉委員>

食事バランスガイドが分かりづらいと書いてありますが、以前に比べて非常にわかり易く素晴らしい物が出来ていると思うが、ターゲットがどこにあるのか、5~7つ等、幅が広すぎて意外と使いづらい部分がある事に気がついた。市内のお弁当屋さんが、お弁当の中身を食事バランスガイドのコマで印したシールを貼った「バランス弁当」を販売しており、私の周りの人にどう思うか聞いてみた。例えば、お弁当の中にみかんが入っているが、コマの果物の所に、印がなかったりどうやって見るかわからない。これだったらわざわざ見る必要ないという見方になり、ついつい見なくなっているのではないかと感じた。食事量が5~6つと幅が広いので、例えば、高齢者用とそれ以前の2つに分ける等工夫をしないと、食事バランスガイドが色んな所に貼ってはいるが、それを参考にしようと思う人が果たしてどれだけいるのか、とても気になった。主菜、副菜がどうしてここに分類されるのか疑問点も出てくる。そういう所も市民の声を聞いて今後、食事バランスガイドがどういう年代に、どういう風にすると分かり易くなるかといった点を検討した方が良くと思い、ご提案させて頂いた。

<小山会長>

大事なことだと思う。まずは、皆さんのご提案を聞いていきたいと思います。

『⑫食育に関する活動や行動をしている市民の割合』について『⑮食育に関心がある市民の割合』についてを一緒をお願いします。

<清川委員>

私達、食生活改善推進員は伝達講習会等地域での活動の中で、食育の一環として口や歯の大切さをアピールしていこうと思っている。専門的なお話は歯科衛生士さんをお願いするが、年代別のアドバイスやチラシ配りを行っていききたいと思う。そういった面で、今後、歯科医師会と連携していききたいと思っている。

<小山会長>

高齢者の歯の健康問題は、歯を大事にしましょうということもあるが、結局は、肺炎予防や全身疾患に繋がってくるので大事な事だと思う。

<山口委員>

これまでの食育が、各分野で事業が展開されている事を考えて、共通する医学的に体と食の関連を集中的にいつでも取り出せる情報提供のやり方がないかという事で、テレビ、新聞やインターネットを共通的に集中的に出す方法はないかと考える。

<小山会長>

マスコミの力は大きいと思うので是非、力になってもらいたいと思う。

私が提案するのは、高齢者は増えていて、全人口の4分の1は、高齢者だがその8割は元気老人です。この人たちは時間もある程度持っているので、この力を使わない手はないと思う。そういう事を高齢者団体をお願いしてはどうか。又、食育アドバイザーの資格を与えてあげればやる気を出してやってくれるのではないかという事を提案します。

<西村委員>

九州農政局の「移動消費者の部屋」が10月1日、2日に行われ、丁度、鶴屋創業祭の期間中だったので人も多い時でした。内容は、食に関する事全ての相談、アンケート調査をされていた。消費者の方々は、アンケート調査等に協力的だと感じた。

<小山会長>

『⑮食育に関心がある市民の割合』については、連携先として高齢介護福祉課を上げているがどうですか。

<高齢介護福祉課>

熊本市の65歳以上の高齢者は13万5千人です。今後、益々増えていきますが、今、会長がおっしゃられた通り多くの方は、元気な高齢者なのでそのマンパワーを發揮できる場を探していきたいと思います。

<小山会長>

医学や健康、保健の問題等出たので、健康保険組合の林田委員お願いします。

<林田 千春委員>

健康保険組合の食育に関連する活動のお話をします。連合会としては、協同保険事業という形で熊本県内に8つの健康保険組合がある。食に関する事は、日本赤十字病院の検診センターの協力を得て健康料理教室を行っている。去年は、「ご主人の為の健康料理教室」ということで、奥様50名、栄養士さんからカロリーやメタボの話の後、バランスのとれた食事の調理をした。その前までは、メタボになったご本人たちを集めて健康指導をやっていたが、遠慮する人が多く集まりが悪いので、昨年からは手法を変え、奥様方にやせる為の手助けをして頂くようにした。

それから、健康相談を昨年は 50 名、今年は 150 名実際に、各支店等に日赤の保健師さんに来て頂いてマンツーマンで 30 分程度、健康指導のご指導を頂いた。具体的なテーマは体重を減らす事で、過去数年の健診データを基に面談頂いて、希望者には 3 ヶ月間体重の変化を記入できる健康カレンダーを渡した。

特定健診の健診指導受診率が上がらず、肥後銀行で 40%程度です。仕事が忙しい等の理由でなかなか続かない状況です。肥後銀行独自のものです、今年から口・歯の問題を重要視して家庭常備薬の配布の中に歯ブラシを入れた。

まずは、動機付け、意識付けが一番大事。一步を踏み出してくれるかが大切であり、一番難しいと感じている。

<小山会長>

『⑭飲食店で栄養成分表示を見たことがある市民の割合』について北川委員、ご発言お願いします。

<北川委員>

私たち製造する者にとっては、物を作る配合は身近だが、栄養成分の計算をするのは日常の中でなされていない。成果指標の⑨の所で、栄養士会との連携の意図する所は、おやつ教室等で作った後に何カロリーあるという所までを参加者の方々に教える事が大事な事だと思い栄養士会との連携を考えた。その延長で、飲食店、食品製造業等で作った商品のカロリー表示等が消費者の方々の身近に感じ、何処にいても表示があるという事が目標になれば良いと思う。「健康づくりできます店」でも栄養成分表示をしている所もまだほんの一部だと思う。カロリーの計算方法やそのやり方等まで何かあれば助かる。

<小山会長>

食品関連事業でもある鶴屋さんはどうですか。

<西村委員>

会社の考えではなく私、個人の考えとし、食品の表示で今後大事になってくるのは、期限表示とアレルギー表示とカロリー表示だと思う。お弁当等を取り扱っている担当のマネジャーは、全部の商品の表示は難しいが、何種類かの弁当のカロリー表示をする考えはある。ただ、何時からかは決まっておらず、担当者が変われば考えも変わるので何とも言えません。

<小山会長>

何といっても鶴屋さんですから先頭切ってやって頂くと随分違います。

<西村委員>

全種類となると、私たちは販売業者ですから「しなさい」と言えば良い、ところが、製造業者は、かなり無理が出てくるのではないかと思います。

<小山会長>

全種類しなくても、いくつかモデル的なものをしてそれと比較してもらおうとわかりますよね。鮮度市場の山中委員は、どうでしょうか。

<山中委員>

全て表示するのは正直、大変になると思う。

本年の 4 月頃からヘルシーメニューの弁当を 15 個程度作っており、メニューの中に中身の紹介をしている。残念ながらカロリー表示までは出来ていない。非常に好評で、数が足りず、

製造が間に合っていないのが現実です。掘り起こせば、健康を気にされているお客様、高齢者の方は多いと思っています。

食育に関する啓発について、店内には公益性のある色んなポスターを貼らせて頂いている。極端に言うと、視覚でインパクトのあるポスターが多く増えている。今の食事バランスガイドのポスターも「食事バランスガイド」ではなく、例えば、「健康的な食事をされていますか」とか最初に目に付く言葉を考えられたらと思う。

もう1つは、実際に熊本市の別の課でやられたことですが、ごみ袋の有料化の際に店内放送用のCDを頂き、制度が始まる前から店内放送で案内をお客様にかけて耳で聞いて頂くことをさせて頂いた。

視覚だけではなく、CDの店内放送やポスターの1行目で興味を持って頂くことが大事だと思う。それと、私達がやらせて頂いている様なお弁当作りや食事の案内をするそういった事の積み重ねが認められ、認識を持って頂くことが大事だと考え活動している。

<林田 祐典委員>

食と観光は、もはや切るに切れない分野です。県内14地域に女将会有り、それを1つに束ねたものが県の女将会です。「おもてなし宣言」の大きな柱の1つに「地産地消でおもてなし」が明記されている。そこで、ランチョンマットの手法がとられた。お客様にとっては、食卓の話題提供、提供する側にとっての食育がある。広い分野の仕事なので女将さんをはじめ旅館経営者にこういった知識がなく、特に自分の所の食材さえもよく分からなかったのが、熊本県内の海や山の豊富な食材を知る良い機会と捉え現在、作成中です。

<小山会長>

では、『⑭飲食店で栄養成分表示を見たことがある市民の割合』について行政の対応をお願いします。

<健康づくり推進室>

ご意見にあった「健康づくりできます店」についてですが、熊本市では、健康くまもと21推進市民会議という市民ボランティアとの協働の中で市民の健康づくりを応援できる飲食店、百貨店、スーパーマーケット等を「健康づくりできます店」として登録している。健康づくりの種類としては、栄養成分表示の他、ヘルシーメニューの提供や地産地消といった食に関するものの他、禁煙・分煙の推進、高齢者に優しい店等を行っている。全体数もこの中で栄養成分表示をされているお店の数もまだ少ない状況です。ご意見頂いているように市民がメニューを選ぶ時の参考にして頂くように、今後とも更に啓発を図っていきたいと思う。委員の皆様の周りでこういった取り組みをされている所には、登録の手続きをご紹介頂ければありがたく存じます。

また、具体的に栄養成分を表示するに当たっては、当室では食育の推進という意味あいで、栄養成分表示を取り組みたいと思われている事業者様に対して、栄養計算等をお手伝いする事業を今後、実施する予定であります。これについては、別途、ご案内等を差し上げたいと思っている。是非ご利用下さい。

<食品保健課>

「健康づくりできます店」の認定基準の中に栄養成分表示コースがあり、ご指導申し上げているところであり、飲食店で提供される3メニュー以上のカロリー表示等をお願いしている。

最近は、一般の商店やファミリーレストラン等についても、自主的にカロリーや塩分表示等をしている所を多く見かけるようになったと思う。

<小山会長>

林田委員からお話があった地産地消について『⑱「地産地消」を認知している市民の割合』と絡めて生産流通課からお話をお願いします。

<生産流通課>

林田委員からご提言頂いた地産地消に絡むランチョンマット作成は、大変ありがたいことです。熊本市においては、東京・大阪・名古屋といった大消費地への輸送園芸を実施していましたが、流通が整備されたことにより、今後は、流通コストが掛からない地元で農産物を消費して頂くことが重要です。行政側から言うと新鮮で安全な物を地元生産者から市民に提供して頂く事で生産者と消費者の繋がりをより強める事が重要だと思います。

現在、熊本市としては、地元産物をいかに市民に知ってもらうかという事で、JA 熊本市様と一緒に主要スーパーに熊本市の農産物コーナーを設け、又、産直店を増やしていく事で市民の方に買いやすい環境づくりを進めています。次に、具体的に熊本市産の農産物をホテルやレストランで市民や観光客の皆様に対して生産の物語を伝えながら消費してゆくという将来像を考えながら今、準備を進めている所です。是非、熊本市の情報もランチョンマットに掲載して頂ければと存じます。熊本市には、全国1位のなす産地でもあり、その他様々な農産物をもっておりますので、関係団体の施設で使って頂きたくと共に、これからも私ども行政との連携も強めて頂ければと存じます。

<小山会長>

林田委員、ランチョンマットコンクールをしてみたらどうですか。面白いと思いますが。

<林田 祐典委員>

この取り組みは、おそらく熊本県だけでなく他の県でも先にやっている所があるかもしれません。

先程の食品表示の件では、旅館組合の現状は、お品書きや献立表を作っている所は多いが、それをもう一步進めて生産者の顔が見える様なもっと詳しい形にするのが、本当に消費者の立場に立った提供の仕方だと思う。そのやり方も少しずつ浸透しつつある。そういった事を実施すると満足度が上がって商売も繁盛する事が、全国で実証されている。そういった営業努力もこれから増えると思う。

<小山会長>

『⑳食生活面で「くまもとらしさ」を感じたことのある市民の割合』についてと『(21) 家庭での食事に郷土料理等を取り入れている市民の割合』について、『㉑生産者と消費者が近く交流しやすいと感じている市民の割合』についてを一緒をお願いします。

<山口委員>

すでに生産者団体では取り組まれている事かもしれませんが、行政の農畜産物事業との連携をきめ細やかにやっていく事が大切だと考え提言した。特に、第三者からの認知が自分たちのやる気を継続させる力になるのではないかと考えて、広報、PRの連携が必要であると思う。

<田中委員>

熊本市の広報活動については、県下 JA、小学3年生～6年生を対象に月に1回「あぐりキ

ッズ」を開き農業体験を行っている。ちなみに、今月は飽田地区で春に植えた稲を刈る、稲刈りを行う予定。

『⑦生産者と消費者が近く交流しやすいと感じている市民の割合』については、JA 熊本市では、4月から農業支援センターによる「いきいきくまもと農業塾」を開催している。塾生が100名程度おり年齢は、60歳～65歳の方が中心で、野菜の種植えから収穫まで月1回、1年間通して実施している。

【議題2】 平成22年度へ向けた取り組みについて（審議）

～成果指標達成へ向けた連携について～

②食の安全・安心の確保について

<小山委員>

食の安全・安心の確保について資料5の平成22年度食の安全安心・食育推進事業に向けての提言・意見【安全・安心】編成『③食品の不正（偽装）表示について不安を感じる市民の割合』について北川委員からご発言をお願いします。

<北川委員>

食べるものが安全安心でないと良い商品に繋がらない。消費を賄うには、製造業者の意識を高める必要がある。そういった面でも先程ありました、表示の充実を零細企業、個人でやられている食品業者・加工業者にも周知徹底していく必要があると思う。以前は、保健所から個人向けに指導等がなされていたが、最近はちょっと滞っている気がする。どうかその辺りを推進して頂きたいと思っている。

<小山会長>

『①「残留農薬」について不安を感じる市民の割合』についてご発言をお願いします。

<西村委員>

当社では、6月から分析を始めた。費用もかかり、検体数もそう次から次とは出来ません。百貨店自体の売り上げも右肩下がりで販売促進費にとれる広報も削られている。

今まで、週1検体でしたが、今月から週2検体実施するようにし、生産者の顔の見える体制づくりを進めている。分析の方法と検査結果、品種、生産地、生産者名を当社のHPと店舗への掲示、月に1回広告のチラシの一角にも掲載予定です。分析結果で基準を、オーバーするものは恐らくないと思いますが、毎回、毎回検査結果に問題が無ければ自然と「心配いらぬ。」という市民感覚になって頂ければ良いと思う。田崎市場の方や経済連でも検査され、毎回、毎回問題ない結果ができれば不安を感じる市民の割合も下がると思う。

<永吉委員>

話を聞きながら思ったのが、検査を公開にして頂いて、市民に立ち合わせるそういう機会を設けて頂き、実際に見れば納得すると思う。田崎市場体験の報告にあった「食品検査もしっかりして頂いているので安心ですね。」という感想も、実際に見たから言える言葉だと思う。ですから、市民にも検査をしている場を見せる機会を提供して頂くとありがたいと思う。

<食品保健課>

先程、ご説明しました様に鶴屋様と田崎市場の検査結果をHPに掲載してお互いリンクする事を進めていきたいと思っている。鶴屋様の地下2階に行くと検査の流れと分析制度の高さを

表したのを見る事が出来る。

又、私どもも実際に、行って見る事も大切だと考えます。今回の田崎市場体験では小さいお子さんから 70 歳のお年寄りまで実際に見たり触れたりすることで「安全」を目の前で実感された様な気がする。このような機会を増やすよう、来年度に向けても努めて参りたいと思います。

<永吉委員>

HP に掲載されてもそれはあくまでも視覚の問題で、実際に見る機会があれば違うと思う。

<小山会長>

『②「食品添加物」について不安を感じる市民の割合』についてと『⑤食品の安全性や食品衛生に関する活動に参加している市民の割合』について、『⑧食事・食品等に関する知識や情報を公的機関から得ている市民の割合』についてを合わせて福島委員ご発言をお願いします。

<福島委員>

今、楽に簡単に食事が出来るのも食品添加物のおかげという講演を聴いてきた。加工食品のなかに沢山の添加物が使われており、今の世の中で食品添加物を取らないという事は、本当に難しい事だと思うが、幼児期は子ども達により安全な食材や食品を与えることができればと思う。添加物についての講演等を取り入れてもらい、保護者等にも呼び掛けて頂ければ良いと思う。

又、イライラしてすぐ切れる子どもたちを調べると低血糖の子どもが多く、食べ物との関係も多くあると聞くので、そういった事を踏まえて自分も知りたいと思い提案した。

<食品保健課>

食品添加物等については、食品の不安に関しての出前教室や衛生教育を年間計画 60 回、約 1 万人の方にお話させて頂いている。食品添加物については、健康面では、国の方で動物実験等の安全が確認されたものだけが認定されており、認定に当たっても、動物実験の数値の 100 分の 1 という量を毎日食べても大丈夫だという数値として決められている。また、その使用量についても、それ以下に抑えて使われている。そういった事と合わせて、今後の出前教室や衛生教育の中でも取り上げて充実させていかなければならないと思っている。

<小山会長>

『③「食品の不正（偽装）表示」について不安を感じている市民の割合』についてご発言下さい。

<北川委員>

各種団体・組合への講習会が必要だと思う。個々に文章等で組合等に資料配布して頂いて「徹底して欲しい。」という事は実施しているが、直接、顔を交えた所で行政等の指導がないと、なかなか周知できないのではないかと思います。食品業界は特に零細企業の多い業界ですので監視、ご指導を継続して頂きたいと思う。

<食品保健課>

貴重なご意見ありがとうございました。今後とも顔の見える指導に努めたいと思います。

<小山会長>

『④「輸入食品」について不安を感じる市民の割合』について永吉委員ご発言をお願いします。

<永吉委員>

一市民としては、積極的に自分たちでも勉強する機会を増やし、それを踏まえながら安全だと認

識して生活していかなければならない。ただ闇雲に「危ない。」「危険だ。」という意識は、市民として早く取り去るようしていかなければならないと思う。ただ、小さい頃からの教育が大事だと思うので、その辺りを行政にはしっかりして頂きたいと思う。

<生涯学習課>

生涯学習課では、生涯学習ふれあい出前講座を関係課協力のもと実施しており、食育をはじめ、食の安全安心等様々な全体的な課題の解決について公民館や老人会、その他団体の要望に応じて地域に職員が出向いて講座を開催している。今後もこういった機会を通じて啓発の機会を増やしたい。

<食品保健課>

幼児期からの取り組み、小さい頃からの積み重ねは大事な事と感じている。そういった観点から今年、小さなお子様に対しても話をしたいという事で、田崎市場の安全の取り組みを市場の関係者の方と一緒に展開させて頂いている。実体験を踏まえた積み重ねが重要であり、ご提言のように食育の中で安全に関する啓発を織り込みながら進めていきたい。

<尾谷委員>

輸入食品に関して昨年色々な問題があった時、健康教育課にお世話になり、保護者に対して給食便りや学校便りを通じて、どういう経緯で食品が選ばれているのかを伝えた。

又、子どもたちが、地産地消に関するメニューを作りコンクールを行い、入賞に選ばれた子どものメニューを給食で出した。その際は、学校栄養職員の配慮で入賞者の名前、学校名、感想等を放送やビデオを流した。学校によっては、給食に使用している食材の生産者の方の写真や地区、名前を各学級に配る所もある。学校によって違うが、地域の方と一緒に交流する「ふれあい給食」を実施している。本校でも1学期に1年～6年まで日にちをずらして行った。ふれあい給食の時は、出来るだけ熊本のお米を使った日を選ぶ配慮をした。

昨年、食育の計画を策定し、学活、特活、家庭科等色々な教科を関連させて年間通じて学習している所です。先日、学校栄養職員とも話したのが、食育の年間計画だけであれば教職員のやる気も出てよいが、教職員によりそれぞれ温度差があるのが現在の反省と今後の課題です。命に1番係わる事なので校長を始め、学校経営の中で計画倒れにならない様にきちっと指導して、評価、チェックしていく事が必要だと思っている。今後は、子どもや保護者に不安の解消をどの様な方法で進めていけばよいか検討課題としている。

<竹内委員>

幼稚園では幼少期のお子様を預かっている所以保護者の方は、食材についての関心が高く、添加物の少ない食品の提供を心掛けている。偽装問題があった時は、給食に使っている食材の産地、どのような流通ルートか全部調べてそれを保護者の方にお知らせした。行政側からも流通経路の安全な物を確保して頂き、ご指導頂ければと思う。幼稚園でも子育てサークルが盛んに行われており、保護者への啓発として行政から食の安全に関するお話に来て頂ければ良いと思っている。

<小山会長>

『⑦食品の安全性について不安を感じる市民の割合』について田中委員と山口委員からご発言お願いします。

<田中委員>

11月19日～21日に「くまもと秋のふれあい収穫祭」が行われる。生産者と消費者の顔の見える交流会で、展示・試食・試飲・販売・料理教室等各イベントを下通り新市街、びぷれす広場、現代

美術館、西部ガスリビングスタジオ等で行われる。これは、熊本市、JA 熊本市、田崎市場協賛のイベントです。よろしくお願いします。

<山口委員>

食品リスク、農薬リスクをきちんと把握し、お互いの情報を積極的に出す事をしたらどうかと考える。

<小山会長>

北川委員の意見の中に連携先として栄養士会が書いてありますが、南委員何かありますか？

<南委員>

食品の安全等については栄養士会員、心掛けています、研修会等も行っている。

<西村委員>

先程の山口委員のご発言の様に、基準量より少なかったら問題ないと思う。ある程度それを受け入れ、自分で判断出来るような教育を実施し、不安を解消していければ良いのではないかと思います。

<山中委員>

安全性について言うと、産地等商品の確認は十分させて頂いているが、物量的に多く、全ての商品を 100%安全にお届けできるかと言うと、私達も不安を持っているのが現実です。西村委員からもあった様に、もしかしたらリスクがあるかもしれないという認識も必要であるし、また、まったく農薬を使わずに作った野菜が売れるかという問題と係わってくると思う。私共としては、行政からの監視、立ち入り検査をお願いする中で社内的な教育を実施し、私共自身がお客様にお勧めできる商品を選択して販売していく形でしか現実にはちょっと難しいと思う。それと、お客様から説明を求められた時に、お答えできる社員教育が必要だと思っている。

<小山会長>

『⑨食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合』について竹内委員ご発言をお願いします。

<竹内委員>

食品の安全性の知識の向上を図る面では、保護者の方に正しい知識、情報を提供するのに栄養士会、食生活改善推進員の皆さんと協力して進めていけたら指標も上がると思う。

<清川委員>

熊本市食生活改善推進員は、600人弱の会員がおります。各保健福祉センターに120名程度会員がおり、保健センターで勉強した事を要望があった地域へ伝えている。これからも、もっと勉強して安心安全で「食改が行っているなら大丈夫ね。」と言われる様、努力して参りたい。

<南委員>

色々なリスクを考えなければならないといった話が先ほどから出ていますが、それと同時に、食べ物ですからどうしても安全でない物を口にする様なことがある。リスクがあると思われる物は、その事も考え、もし取った場合にどの様な対応をするかという事を考えておかなければそれが、不安を助長することにもなるので、それも合わせて考えた方がよいと思う。

<小山会長>

江藤委員、全体的な事で何かありませんか。

<江藤委員>

前回、熊本市版の HACCP についてお伺いし、その後随分、進んでいるようですが、HACCP を完全な食品衛生管理の手法だと考えてしまうと問題がある。世界的には、日本の一般衛生管理はと

でも進んでおり、HACCP は、その日本の一般衛生管理の上にアメリカ式の重要管理を3つ程絞って重点的に記録を残していく工程管理が合わさった考え方で、全数管理を出来ないために導入した方法です。ですから、一般の伝統食のようなものに HACCP を導入するのはありえない話なので国では、缶詰、乳製品等に対象を絞っている。主に HACCP を強調するのは全国規模やもっと言えば輸出する時で、国を超えて共通の管理基準が必要な場合です。熊本の様に生産者と消費者の間にそんなに時間的空白もなく、日本の様にある程度、コールドチェーンがしっかりしている国で HACCP を色んな食品に導入するとコスト高になる。そうなると地産地消の場合、コストをかけても安全な地元の物で顔の見える商品を買いたいという人もいるかもしれないが、一方で若い学生の様コストが上がると輸入食品等の安い食材を取らざるえない人もいる。全体としてあまりコストをかけない程度での安全性を確保する事を熊本市の方で考えて頂きたい。

<小山会長>

坂本副会長、最後にまとめをお願いします。

<坂本副会長>

皆さんそれぞれの立場から色々な知恵が出され心強く思っている。食の安全安心・食育推進会議のメンバーは、知識や技術をもっている方、ライフステージごとの指導を受ける対象を持っていらっしゃる方や物や人の生産に係わる方を組み合わせた構成になっている。是非今回、機能や持っている資源別に分類し各種団体の活動内容を入れて一覧表にし、こういう事が出来る、力があるという事が分かれば、例えば、幼稚園が食育計画を進めておられる中で「ここに、応援をお願いできる。」という様な具体的な連携先がわかり、非常に助けになるのではないかと思う。

ライフステージ別に食育と言うと、やはりまずは子どもがでできます。勿論子どもに対する食育は、長い時間をかけて生活習慣病予防に対して必要なことですが、現在 20 代の若い女性は、痩せ願望があり、出産を控えているこのような人たちに、違った方から違った視点でお話して頂けると良いと思う。高齢者の食は、買い物に行けるレベルの方は良いが、宅配のお弁当に頼っている方もあり、このお弁当が家庭料理には程遠い物もある。これからきっとそういう点も、より小規模な地域単位で進められると思いますが、そういう物を育てる点では、栄養士会や食生活改善推進員の方々等も実施されているが、まだまだ回数が足りない印象があります。

先程、生産流通課よりスーパー等の常設コーナーの計画のお話を聞きましたが、是非、行政同士でタイアップして、例えば、「くまもとらしさ」がもっと身近に感じられる言葉になるように更なる食育推進を進めて頂きたいと思う。

最後になりますが、食改さん達がとても活動されているが、活動を行う場所がなかなか無いと言う事を聞きます、やはり体験が1番ですから調理実習をと言うと、その場所と費用の問題があり、私たちも感じている事です。そういう所を市の方で提供して頂けると更に進むのではと思う。

<小山会長>

事務局からその他で何かありますか。

<健康づくり推進室>

委員の皆様からは沢山のご意見ありがとうございました。今日、頂きましたご意見を行政各課で別途協議しながら、委員の関係機関・関係団体のご協力を得ながら事業の組み立てをしていきたいと思えます。食の安全安心・食育推進計画は平成 22 年度が中間評価の年になっている。市民の方へのアンケートを取りながら現在、目標としている成果指標について見直しを行いたいと考えてい

る。来年度については、この会議をもう1回増やさせて頂き、ご検討頂きたいと考えておりますのでよろしくお願い致します。

<小山会長>

長時間ありがとうございました。

食べ物と言うのは、「命」だという事を考えれば、食育は「命の教育」だと思っている。特に、生産、流通、消費という面でも勿論、もう少し、子どもの時からもっと農業や漁業等命を養う所からスタートしなければいけないと思う。命のスタートは、その前に土があり水があり海がありそういう事も含めて子どもの時にしなければいけないと私なりに思っている。最後に提案していたが、幼稚園や保育園ではよく唐芋等を植えたりするが、小・中学校、高校になるとほとんどしない。先日、熊本農業高校の校長先生が農業高校を卒業しても農業に従事するのは、ほんの1%程度だとおっしゃっていた。熊本市は農業の市ですし、食の背景には農業があるので、農協の方にもしっかりと頑張って頂きたいと思う。私が言いたいことは、食べ物は「命」であるという事を最後に申し上げて終わりたいと思う。

本当に今日は、長時間にわたりご審議頂き、貴重なご意見を沢山いただいた事をお礼申し上げます。

<司会>

閉会