

平成 22 年度第 1 回 熊本市食の安全安心・食育推進会議事概要

1 開催日時 平成 22 年 5 月 21 日（金） 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、太田和樹、岡崎末寿、尾谷青子、北岡奈良子、清川光乃、小山和作、坂本美代子、竹内むつ子、谷口憲治、永吉景子、林田千春、林田祐典、福島由起、藤本雅士、山中康博（五十音順・敬称略）
（欠席 3 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 P T A 協議会 常任理事 太田 和樹 氏
- ・熊本市農業協同組合 営農部 企画生活課長 岡崎 末寿 氏
- ・熊本日日新聞 暮らし情報部 部次長 藤本 雅士 氏

5 健康福祉局局次長挨拶

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）の取り組み状況と今後の取り組みについて
- 議題 2 食育の推進（第 4 章）の取り組み状況と今後の取り組みについて

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）の取り組み状況と今後の取り組みについて
食品保健課から説明

<江藤委員>

熊本市版 HACCP の認証が 4 施設ということだがどんな施設か。

<食品保健課>

認証施設の業種は、菓子製造施設が 1 件、魚肉ねり製品などの水産加工の施設が 1 件、給食施設が 1 件、アイスクリームなど作っている乳製品製造施設が 1 件である。

<江藤委員>

乳製品については国の承認と両方をとっているのか。

<食品保健課>

乳製品のところについては国の承認は受けていない。魚肉ねり製品のところも国の承認制度の対象になっているが、この施設は国の承認は受けていない。乳製品の施設については使用水の管理の関係で国の承認に適さない。いずれは国の承認をとということではなく、熊本市版の認証で十分だという考えを持っている施設である。

<江藤委員>

熊本市版 HACCP の認証を受けることはビジネス上のメリットはあるのか。

<食品保健課>

熊本市版 HACCP の認証施設は、商品等への認証マークの使用、希望する場合は施設名などのホームページでの紹介などのメリットがあるが、企業としてのメリットがあるのかどうかは、全国版とは違うので判断が非常に難しい。ただし、国の HACCP は対象食品が限定されているが、都道府県など独自の地域版の HACCP は、その多くが国の承認制度の対象食品以外にも、対象食品を広げているところが多いので、多くの食品等事業者にとって HACCP 的な衛生管理に取り組むきっかけになると思う。また、HACCP による衛生管理はコストもかかるが、流通の段階でスーパーや生協などとの取引の際には、HACCP 的な高度な衛生管理を行っていることが必要になる場合が多いため、熊本市版 HACCP も一定のメリットはあると認識している。

<江藤委員>

重要管理点を設定して具体的に指導しているのか。

<食品保健課>

この熊本市版 HACCP を作った目的は、少しでも多くの食品等事業者に取り組んでもらい、その食品等事業者が実践している自主衛生管理を、一般的衛生管理などに関するチェック表に基づき自ら評価することにより自分の施設の自主衛生管理のレベルや不備な点などを認識してもらい、その不備な点などを改善してもらうことなどにより、少しでも上のレベルの自主衛生管理を目指してもらうことにより、熊本市全体の食の安全安心の確保を図ることである。また、行政が助言などを行うなど支援などを実施しているが、あくまでも営業者の自主衛生管理に基づくものである。

<江藤委員>

レベル5段階以上に達したところを認証しているということだが、市で安全性についてレベルが達しているところを認証しているということか。

<食品保健課>

熊本市版 HACCP は、主に一般的衛生管理に関する評価であり、その評価を1段階から8段階まで基準を決めており、点数で評価する形をしている。

評価5段階以上の場合が、熊本市版 HACCP の認証施設として商品などに認証マークを使用することができる。

<小山会長>

評価はいろいろあるが、これに関しては、行政のみで市民は入っていない。国にもあるということだが、熊本市の方が甘いとか辛いとかいうことはあるのか。

<食品保健課>

はっきり言って、熊本市の方が甘いと思う。ただし、評価の8段階に到達すれば、国の HACCP

と同等の衛生管理を実施している施設といえるような評価基準を設定している。

<小山会長>

レベルを上げるための評価で、業者にとっては、認証を受けたことはビジネスチャンスになると思う。受けることで評価が上がってくる。

【議題2】 食育の推進（第4章）の取り組み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

<小山会長>

食育は、対象が、幼稚園、保育所、小学校など全ての年代に係わる幅広い課題である。委員それぞれの立場での発言をお願いしたい。

<林田祐典委員>

熊本県の旅館組合にてランチョンマットを作成し、3月に完成したものを、持ってきた。これは県内14地域の女将会で、来年の新幹線開業でどうもてなすかということで、地産地消のもてなしランチョンマットを作成した。作成の目的は、お客様の食事の時の話題提供と、地元の食材を使って料理を提供して満足度をあげることの2つ。地元でどういう野菜や肉や魚があるのか浸透していない、熊本県は食品の面では強い県。ランチョンマットの説明（右側にひご野菜15品目、中央に熊本県の地図で食品をおとしこんでいて、左側は海の幸、下はトピックスとして5つの食品：くまもとオイスター、はまぐりなど、その右側が農産物全国シェアベストトップ5）。ことはランチョンマットを作っただけで食事のときに話題を提供してしまいがち。この中でどの食材をどの料理に使っているか質問があったときに対応するためには、場当たりの対応ではいけない。仕入れ、調理、配膳など配食までのシステム化、経営者の理念・大きな方針をしっかりとかけねる必要がある。ひご野菜の中には熊本市が関係するものがあるが需給バランス（生産がどこでされているのかなど）の細かな情報がない。情報を次回教えて欲しい。

<小山会長>

楽しいランチョンマットができています。岡崎委員、生産者としての意見をお願いしたい。

<岡崎委員>

旅館組合にはお世話になっている。ランチョンマットの提案をいただいているが、伝統野菜としては熊本県が認証しているものと熊本市の認証のひご野菜と二つある。どの時期にどこで作られていて流通ができるかということは、JAグループは取り扱いがなくわからない。現在把握している情報としては、熊本大同青果が水前寺菜を取り扱っている。旧熊本市域と新しいところはJAとして担当が分かれる部分、行政も県と市にまたがるところがある。伝統野菜やひご野菜がなぜ衰退しているのか。天候不良、冬の温暖化と共に地元で根付く野菜ができにくくなってきた。採算に合わないことで衰退した。気候風土に根ざす農産物、畜産物が食材というものであるのだろう。50年前と今では違ってきていることを認識して欲しい。

<小山会長>

同じく生産者で漁業関係ということで上野委員どうぞ。

<上野委員>

熊本ではおいしいはまぐりを食べさせるところがあまりない。水産振興課の方で、はまぐりをブランド化して、熊本のはまぐりは素晴らしいということで取り組んでいる。水産振興課の方から来られているので、どんな取り組みをやっているのか聞きたい。

<水産振興センター>

はまぐりは、シナハマグリ、チョウセンハマグリなどいろんな種類が市場に出回っているが、ここに書いてあるのは日本古来のはまぐりと思う。熊本市が生産日本一というのは緑川河口域、白川河口域で採れたはまぐりを指している。資料が古いが、平成18年次、105トンの漁獲があった。それ以降、農林水産省から統計が出されていないが、当センターとしては、県漁連や各漁協の聞き取り調査等を通じて数量把握に努めている。はまぐりのブランド化については、平成18年度から関係漁協の協力を得ながら取り組んでいる。今までの内容は、イベント等ではまぐりの試食会、飲食店・ホテル等と連携した試食イベントなどで、市民や県外からの皆さんに好評を得ている。

熊本市の水産物としては、のり、貝類があるが、そのほとんどが地元に出回ることなく、県内外の商社を通じて全国的に流通している。流通体系がそうなっているため、急に改めることは難しい。市民の皆さんにはイベント等で試食してもらったり、どこで購入したらいいのか知ってもらうためのチラシを作成しイベント等で配布している。

はまぐりのブランド化の第二段として、今年度からは、ただ食べてもらうだけではなく、来年の新幹線の開通を見据えた名物弁当を開発したいと考えている。海のはまぐりと山江村の栗などを使ったはまぐり弁当を作り、駅・空港・百貨店等で販売したいと考えている。

<小山会長>

熊本にいながら熊本が一番とれているはずなのに、熊本のおいしいものを食べられない。築地に行かないと熊本のおいしいものが食べられないとなると大変だが、流通関係者としての意見を谷口委員にお願いしたい。

<谷口委員>

このランチョンマットには熊本市版と全県版が入り混じっている。全国的には、はまぐりはお雛様のときに食べる習慣があり、とても需要がある。熊本にはまったくその習慣がない。熊本でははまぐりがまったく捌けない。マグロで言うと熊本は生マグロの消費は日本一で、熊本の人には冷凍マグロを好まない。しかし、マグロの頭を食べる習慣がなく、廃棄している。習慣の違いはなかなか難しい面がある。ないないと言いながら、熊本には全てのものがそろっている。ひご野菜については、流通にのるような段階ではない。種の保存があっている位の量だと思う。中にはこれを食べるとおいしい、なつかしいと言われる方もいると思う。例で言うと、春日ぼうぶらとえびすかぼちゃを食べたときにどちらがおいしいか。一般的にはえびすの方がおいしい。コクがあって甘みがあり難しいところがある。ただ、種の保存もとても大事だし、選択の幅を広げるというのは非常にいいことだと思う。

<小山会長>

消費者の立場から、永吉委員に意見をお願いしたい。

<永吉委員>

ランチョンマットは、旅行に行ったら楽しく見せてもらいたいと思う。

<竹内委員>

先ほど、学校・保育所の食育の推進ということで、私立幼稚園の食育計画策定割合48園のうち33%、他の公立幼稚園、保育園に対しては低いのでこの割合を上げていきたい。各園、経験から学ぶ食の大切さということで、自家菜園のトマトやピーマンなど、子どもたちに身近に食育を経験する場として野菜の栽培等を行っている。全園、計画の策定へ向けて実施していきたい。

<福島委員>

保育園における食育に関する計画の策定割合が70%ということだが、21年に新保育指針があり、食育が重要となり、各園、食育に関して計画をたて、ほとんどの園で取り組まれている。食育に関する計画の割合は100%近く示されると思う。70%というのはちょっと納得のいかない割合である。

<小山会長>

保育園の場合は母親が忙しい方が多い。保育園の中では食育を考えた調理をしている。もっとお母さんたちへの食育が大事である。保護者に対する食育活動はどうか。

<福島委員>

毎月1回、食育だよりということで各園発行している。保護者に伝えたいことを載せるようにしている。年間を通して、親子で体験できるようなものを計画できたので行っている。

<保育幼稚園課>

食育の年間計画を作っていた中で、家庭の働きかけとして、朝食をきちんととりましようとか親子の会話をしましようなど食育だより等を通して保護者の方に食育の推進をしている。各園の代表の方に来ていただいて給食説明会の形で説明している。

<小山会長>

食習慣という問題が先ほどの流通の話の中でありましたが、今の家庭で料理を作らなくなってコンビニ弁当や外食が多くなっている。それがいけないわけではないが、保護者の方たちが忙しくなっていることが一つと、特に母親が料理を作ることの経験が乏しくなっている、レシピをもとに見ながらじゃないと作りにくくなってきている。マニュアル化してしまっている。昔のおばあちゃんが作っていたような形では作れなくなっている。

段階を上げて、小学校の方に行きましょうか。尾谷委員、小学校の方ではどうか。

<尾谷委員>

小学校では地産地消に関しては、給食のときに熊本市のなすとか野菜を使った場合には、学校栄養職員がカラーで印刷して今日使っている食材を紹介している。地産地消に関しては子どもたちに意識付けを図っている。子どもたちの食事に関して感じていることは、一つは学校でしか食べないメニューがある、ひじきごはんなど、お母さんは作ってくれないが、学校では食べているものが多い。保護者が、子どもたちに簡単に食を与えているのかもしれないが、今保護者の方も、家庭教育学級とかPTAの保体委員さんなどが協同で、地域の食改さんと3月末に子どもの栄養を考えたメニューを作ろうということで活動をやっている。しかし、保護者が忙しいのか意識があるのか、参加される方が決まっている。心配しているのは、子どもが朝ごはんを食べてきているのかということと、土日、夏休みにどんな食生活をしているのかということを経長として心配している。まずは子どもたちに食育をしていかなければならない。子どもたちが毎日食べる食事について、子どもの命にかかわること、精神状態に関わることになるんだと保護者に行政のほうから教育して欲しい。地域の方の協力をもって学校や地域のコミセンで年に1~2回、子どもたちに食べてさせている食事を見直す機会があるといい。学校だけでなく、全部でやらないとなかなか改善しないと思う。

<小山会長>

市のPTA協議会の太田委員はどうか。

<太田委員>

食に関する習慣が子どもにどれだけ大切か、どのレベルの研究大会に出ているか必ずテーマとして出てくるのが食育。合い言葉のようにでてくるのが「早寝早起き朝ごはん」。地産地消はもちろんだろうが、朝ご飯を食べる習慣をどのようにつけるかということが、今保護者が関心を持っている大事なテーマだ。小中学校における食育に関する計画の策定割合が100%と出ているが、PTA会長をしていても自分の小学校の計画の内容を知らない。計画に対してどうアクションを起こせばいいかというのわかりづらかったので、その辺りを啓発していただければと思う。

<健康教育課>

資料にあるように食に関する全体計画、年間計画を各校ごとに作成している。昨年度も100%小中学校で計画を策定している。19年度から各校に食育担当者があるが、計画策定の要領や校内での周知のやり方について、食育担当者の研修を行っている。各学校それぞれ独自の計画を策定してもらって、特に6月は食育月間ということで、その中の行事などを計画してもらっている状況である。

<小山会長>

小学校・中学校と始まって、次は成人にいきたいと思うが、成人保健ということで健康保険組合の林田委員にお願いしたい。

<林田千春委員>

特定健診、組合が七つあるが、40歳以上を中心に平成20年度から取り組みだしているが、歯周病とか糖尿病とか慢性腎臓病の原因になるが、メタボなど、対象は35歳以上ということでやっているが、ある組合の常任理事の話では入社するときから積極的支援になっている人がいる。市の方の新規事業で話があった大学生とか、先ほど話のあった幼稚園、小学校、中学校、大学、年齢にかかわらず小さいときから食育を取り組んでいかないと35歳、40歳から取り組んでも遅いかなというのが実態だ。本来の姿にはなかなか戻らない、悪化しない、現状維持はできるかもしれないが、例えば体重を5キロ10キロ減らすことができても、小さいときから幼稚園、学校、行政など取り組まないとメタボ対策などできないと思う。

<小山会長>

今の世の中では食に限らず生活習慣が非常に変わっている。面接などで、どういう生活をしているかと尋ねると普通の生活と答える。その普通の生活というのが実は問題で、食育を通して健康の努力をしようとする、今の普通の生活からむしろちょっと変わった生活をしないといけないのではないか。みんながこぞってやらないと変わり者といわれる。みんなやらないと動かない。熊本市をあげてやるということになる。生活者の視点でボランティア代表の清川委員にお願いしたい。

<清川委員>

資料の8ページに学校と連携したヘルスサポーター21事業とあり、今後の予定として継続実施となっているが、去年の事業仕分けで補助金が廃止となり、今年から計画できなくなった。学校や他助成金が出れば継続できるが、現時点では未定だ。今のところ藤園中学校だけで実施する予定だ。

また、西原小学校が土曜日が休みになったときから、地域コミセンの費用で子どもたちとちびっ子クッキングをやっている。最初は行儀の悪かった子どもたちも、現在では行儀よく食事をしている。また、レシピは保護者に渡るように配っている。人数は部屋が狭いので20名でやっている。対象は高学年で、一年生でも使える包丁を使っている。幼稚園前の子育て支援でも料理づくりを年

間計画に入れている。そこで育った子どもたちが、小学校に行つてちびっ子クッキングに顔を見せて、最初赤ちゃんで来た子ども達も20歳くらいになって、懐かしがっている。そういった子どもたちの統計をとりたい。先に話した第二高校や藤園中学校では、団子汁や辛子れんこんなど郷土料理をやっている。作るのが面倒くさいと言っていた子どもたちも、作ってみたら喜んでいる。子どもたちが作る姿をみて私たちボランティアは良かったと思つてがんばっている。

<小山会長>

いろんな補助・助成金というのは打ち切られることはしばしばあるが、地域全体をみるとこちらは切られたけれども、こっちはあるというのがあると思う。教育委員会の方、健康づくりの方もあろうし、福祉の方のお金もあるだろう、うまく使うのがボランティアの皆さんだと思う。横のつながりを作っていくというのが大事。市民公募の北岡委員どうぞ。

<北岡委員>

自分自身、食育に大変興味があったことから、幼稚園教諭としての現場、講師として依頼されたところへ行っている中で、成人してから教育しても遅いというのはその通りだと思う。メディアの中でイチゴにしょうゆをかけて食べるという方がいて、親がそうして食べさせていたから、イチゴが甘いものかどうかわからない方がいる。大事なのは幼児教育だと思う。5歳までに味覚が決まる。幼稚園教諭の経験があるので、最近感じているのはコンビニ弁当が出てきて便利になった反面、危機感を感じて立ち上がっている母親たちもいる。田舎の方の保育園に行くと核家族でなく年配の人と暮らしている。保育園では給食がある。その中では子どもたちが良く食べる。

都会の方の園ではあまり食べない。同じ熊本の中でなんでこんなに差があるのか。園の中でも若い先生が増えている。先生方の教育も大事。公立幼稚園、私立幼稚園取り組んでいる内容の濃さや園長さん、食育の担当者の考えでとても変わってくる。もっと行政には現場を知ってほしい。

食材の使い方などの問題もある。おじいちゃん、おばあちゃんから伝わったものなど若い方たちは細かいことを言うと、とても負担に感じるようである。難しい講座をしていくとき、参加者数、基本的な食材の教育、自然な調理がしていける門戸を広げていければよいかなと思う。私も教育は成人ではなく5歳までだと思う。子どもへの協力、お母さんたちへの教育にもっと力を入れて欲しい。

<永吉委員>

資料を読ませていただいた中で高齢者の活用、その中で横の連携、縦の連携が大切だと感じている。トータルで考えていくべき時期。食改さんのいろんなところでの活動、その中でも高齢者の力をどんどん入れていくべきだと思う。民生委員をしていると元気な高齢者はもてあましている。食改さんがそこをうまくとりもって、トータルで考えていかなければならない時期にきているのではないか。もう一つ、そのトータルの中で生ゴミ処理機、これを学校に設置して子どもたちに環境問題として取り組ませるのはすばらしいと思う。モデル地区、地区でするのは大変だったと思う。二地区でされた場合の反応などをお聞きしたい。せっかく小学校にゴミ処理機を設置されたならば、食改さんが小学校で活動をしたときに、生ゴミ処理機を使って、環境までたどりつくんだよ、そんな流れでいけるのはすばらしいと思う。

もう一つ熊本市の取組で熊本城の上の方で食事を出している。あれはとてもすばらしいと思う。水前寺菜なども使っており、熊本をアピールする力があると思う。PRのことがよくでるが、東京で空港バスに乗ったときにこれは熊本県だが、スザンヌさんがとてもがんばってPRしている。市も乗

っかって、市の熊本城での食のイベント、食育の原点、熊本ががんばっていることをもっとPRすべきじゃないかと感じた。

<小山会長>

確かに熊本城という加藤清正しか出てこないが、細川家も大事。料理は細川御膳でしょう。大いに宣伝するのも大事なこともかもしれない。

<山中委員>

私は、九州農政局にゴミのことを報告する業者だが、店の中では魚のアラを、そのまま魚の飼料として再生する。生ゴミ等も堆肥、県であったり、農林水産省であったりと現実進んでいる。事業者としては、ゴミのリサイクルは年々進んできている。一市民として我が家のゴミの分別を心がけていきたい。

一つ質問させていただきたいのは、我々大型店のネットワークでいろんな情報ももらっていて非常に助かっている。保健所には感謝している。その中で消費者の購買の形態が変わってきている。食品の購買にしても以前は、スーパー、百貨店あたりだったが今ではコンビニ、ドラッグストア、ホームセンターなどもあり、購買の形態が変わってきている。その中で食品の大型店のネットワーク、回数が減っているということは、事故とか回収が減ってきているということでありがたい話だが、ネットワークの発信先にホームセンター、コンビニエンス、ドラッグストアに広げてもらいたいと思う。是非、ご検討いただきたい。

<食品保健課>

食品営業者と行政間の食品の安全性に関する正確な情報の共有化を目的に、市場の荷受業者や市内の大型食品量販店を中心に大型量販店のネットワークを作ったが、山中委員からの意見のとおり、従来の量販店以外にも食品を取り扱うところが増えてきているので、今後検討させていただきたい。

<小山会長>

藤本委員、マスコミの役割は非常に大きい、総合的に何か意見があればお願いしたい。

<藤本委員>

別の部署にいて、今のところに戻ってきたが、この4年間でかなり増えたテーマは食ではないかというのを実感している。私達の紙面でも、月曜日の暮らし面は食に特化していてフード力^{りょく}という企画だとか、民宿地域地域のレシピを出していただいて、熊本の食の豊かさを伝えるというコーナーを載せている。その他の農業面や教育面でも、子どもの食への取組だとか農家の思いなど、「食」に関する発信をしている。今、情報量は増えているが、切り口としてきっちり食の現状を伝えるようなそういう取り組みをこれからしていけないといけないと今考えている。食育に関しては子ども、特に幼児と保護者がすごく大切だと思う。食の安全、今、口蹄疫とかで問題になっているが、何か問題が起きたときは注目が集まるが、行政の地道な取り組みというのが私達の身近な食を守っているということを、いろんな機会に伝えていかなければならないと思っている。

<小山会長>

坂本委員に、最後のまとめをお願いしたい。

<坂本副会長>

食育といいます、食育基本法ができたけれども、現実には非常に厳しい。小学校、中学校、学校栄養職員を県が採用するのだが、ここ数年採用があっていない。栄養教諭というポストのみ採用が2～3名ずつあっているようだ。学校の臨時栄養職員は同じ学校には3年までだ。保育所も食事を

作る現場だが、栄養士の配置は法的にはなく、調理ができる人であればいい。幼稚園は、食事を外部から持ってくる場所で作る場所はない。そのため、幼稚園はお母さん方の認識が不可欠。幼児期は、食に関する判断をつける一番大事な時期だ。一番問題のある30代の親を育てたのは私あたりの団塊の世代。誰が悪いといってもしょうがない。世の中の大きな動きの中で、何を大事にするかということだと思う。団塊の世代も定年を迎えている。少々元気もあるし、いろんな分野での経験を持っているから、核家族、非常にコミュニケーションの少ない中で子どもが育っている、仕事をしているそういう人も多いため、小さなネットワークの周囲で、時間と知恵のある方々のおかげで助かったと若い親世代に届けていけるように、近所の世話焼きおばちゃんたちがいれば、いま非常に薄れてしまっている部分、そこを知恵で乗り切れたら、みんな元気になるんじゃないかと思う。

<小山会長>

全員に発言いただいた。時間となったので、終わりにしたい。