

## 平成 22 年度第 3 回 熊本市食の安全安心・食育推進会議議事概要

1 開催日時 平成 23 年 2 月 9 日（水） 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

江藤晶、太田和樹、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、谷口憲治、永吉景子、西村修二、林田千春、林田祐典、福島由起、藤本雅士、南久則、山中康博（五十音順・敬称略）  
（欠席 3 名）

4 健康福祉局局次長挨拶

5 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 食の安全安心・食育推進計画の中間評価・中間見直しについて

6 議事録（要旨）

議事進行（小山会長）

【議題】 食の安全安心・食育推進計画の中間評価・中間見直しについて

食品保健課及び健康づくり推進室から説明

<小山会長>

委員の皆様には自由なご意見を出していただきたい。ご意見をどうぞ。

<竹内委員>

第 4 章の食育の推進のところで、幼稚園における食育に関する計画の策定割合で私立は平成 22 年度は 33% ということで約 3 分の 1 の策定だった。幼稚園協会の理事会で 24 年度は約 8 割ということを目標に提案し、ぜひ達成させようということになった。実際に食育活動をしている例がたくさんあるので、マニュアルを作りながら、ぜひお互い勉強していこうということを申し合わせたところである。また、幼稚園は、熊本市こどもの食育推進ネットワークに先生方が参加しているので、各園どんな取り組みをしているのか、年間の計画はどうなっているかを会のなかで、議題にのせてもらおうと、取り組みに大変参考になるのではないかと思った。それから小学校でも、保育園でも公立幼稚園でも 100% ということで、実際どんな取り組みをされているのか、一度お互いに話し合う場を持てば、これからの推進に役立つのではないかと思っている。

<小山会長>

私も説明を聞きながら私立幼稚園の方は 33% を一挙に 80% 目標にということで、これは私も質問しようと思っていたが、内部でもそれに向かってがんばるという現われと思う。

<福島委員>

子どもの食育推進ネットワークの中で、保育園や幼稚園や子育て支援センターでどのくらい食育活動をしているのかという報告があり、90.7%食育活動をしているという結果だった。体験や、レシピを家庭に提供するなどの活動があっているようなので、幼稚園でも素晴らしい取り組みをされているのだなあ、と感じた。保育園は21年度に食育を保育に位置づけるということで活動をしている。計画策定が義務づけられているので100%を目指して保育園連盟もがんばりたい。

<小山会長>

非常に努力をしようとする姿が見える話だった。保育園連盟と幼稚園協会の情報交換は重要である。保育園も幼稚園も政府はひとつにしてしまおうという話もあるが、非常に大事な世代年代の子どもたちの問題である。事務局から補足説明はないか。

<保育幼稚園課>

本当にありがたい意見である。さきほど、委員からご意見があったネットワークは子育て支援課が主催し、保育幼稚園課が取り組んでいるので、保育園における食育推進計画の内容を各園で配布する食育だよりや、情報を食育ネットワークのなかで幼稚園関係の方にもお知らせするようにしたいと思う。

<坂本副会長>

食育ネットワークの会長をしていて、ちょうど今日の午後開催である。今日は幼稚園からいろんな取り組みの紹介もある。年々参加団体も増えて、ネットワークはしっかりしたものになりつつあると思う。保育所は厚労省、幼稚園は文部省で違うのだが進む方向は一緒なので、そういった現場サイドで情報を共有していけば一番子どもたちは幸せだと思う。

<小山会長>

他に話題を広げたい。

<林田祐典委員>

平成22年度の新規事業でひご野菜関連の事業だが、今後、熊本市民の家庭料理その他に積極的にひご野菜のレシピ等を紹介しながら、盛り込んでいくという方針はわかるが、ひご野菜を作っている栽培農家と担当部署とのヒアリングはできているのか。いろいろ悩みを持っていると思う。流通でも需給バランスが当然問題になると思うが、支援すべきものがあれば、行政の方で支援策を検討していただきたい。両方を同時並行でやっていかないと伝統文化のひご野菜の普及はできないと思う。

<地産地消推進室>

ひご野菜の担当部署である。現在の15品目のなかで、せりと赤なすは生産量が多く部会もできていて、流通経路もしっかりしたものになっているが、やはり一般的な野菜の規格を重視した流通が原因のひとつだと思う。規格外の野菜もおいしいのだが、まだ認知されていないところもある。まず、ひご野菜を知ってもらうこと、健康教育課との連携等で小中学校は名前を覚えていただいたと思っている。あとは生産をどのように伸ばすかということなので、部会を設立しながら生産をあげていきたいと思っている。

<小山会長>

植木町が入ってきたことで、随分、熊本市の地産というのが多くなったのではないか。全国的に名が通った野菜類も相当の量増えてくると思う。流通から見てどうか。

<山中委員>

私どもの店には「とっておき野菜」というコーナーを最近作っていて、ひご野菜に関しては、少量だが入ってくるようになった。水前寺菜あたりが多く、お客様に「これどうやって食べるの?」と聞かれることもある。決して量的には多くないが、知名度をあげるという意味ではそういった取扱を私どももやっていきたいと考えているところである。しかし、正直単価的にも量的にも十分確保できないのかなと考えている。できれば「これぞ熊本」という商品がお店にいつもある風景を作りたいと思い、営業している。

<小山会長>

今度新幹線が開通する。熊本にどういう気持ちで県外の人たちがやってくるのかと考えた時、売りはなにかと言ったら熊本は健康の町だ、食べ物が美味しいし新鮮だ、是非、ひご野菜を食べたい。もちろん旅館にも泊まり、料理にはひご野菜を出す。それが宣伝にもなる。デパートやスーパーにもひご野菜が出ているのを売りにして、わざわざ福岡あたりから買いに来てもらってもいいという気がする。鶴屋の西村委員、何かあるか。

<西村委員>

野菜は、鶴屋百貨店では量的には大した量ではない。今、店舗展開をしているフーディワンが食品の上質なところを取り扱っているスーパーなので、将来的には、ひご野菜あたりも扱っていくようになったらいいと思う。ひご野菜に関しては、私も15種類を調べてみたが、商品名というのがあまりわからないので、それを一般に知らせる講座というのもいいと私は思う。

<小山会長>

今、熊本駅はどんどん改築されている。是非、熊本駅に鶴屋を出して、ひご野菜を売り、新幹線で買いに来るということが出てくるかなと思う。何か関連して意見はないか。

<北川委員>

菓子業界と麺業界は県産米粉の普及推進をかなり行っている。県の農産課からの依頼で、県産の米粉を使ったお菓子や麺類の開発を昨年より力を入れている。2月23日からも鶴屋の地階で、米粉フェアを開催されるということで、県はたいへん米に集中して取り組んでいると思う。これが新幹線がらみの熊本県産スイーツにつながり、熊本県の米を使ったお土産菓子、お土産料理につなげていきたいという意気込みがすごく強い。私たちも数種類、県産の米粉をお菓子にして、販売を充実させているところである。鶴屋にも出していこうと思っている。市のエリアがどんどん広がっているなか、市ではどのように米粉に関して取り組んでいるのかというのを聞いてみたい。

<生産流通課>

米粉の推進については現在、市として特別な取り組みを行っていない。市としては米粉に限らず、様々な市の農産物を加工品に活用してもらい取り組みを進めていて、先ほど会長からも指摘があったように、合併などに伴い、すいか、河内のみかん、日本一の生産量のなすなど、熊本市が全国に誇る様々な食材があり、これらを活用する取り組みをしている。今度、庁内でも、組織の改正を予定していて、この4月から農商工連携推進室というのが新たに経済振興局のなかに、農業側と商工側を繋ぐ部屋として計画されていて、これからさらに本格的に展開していくことになると思う。加工以外の点についても、地元で地元の美味しい農産物を消費していくため、今後様々な取り組みを仕掛けていく予定である。来週、熊本市のなすの選果場に、ホテ

ル・レストランの料理の方を招いて、「鮮度も味も抜群だが、販売されなかった曲がったなす」などを是非料理の関係の方に産地を見てもらって、活用を進めていく取り組みにも力を入れていきたいと思っている。九州新幹線も開業するので、熊本にきたお客様にますます地元の新鮮な美味しい農産物を召し上がっていただけるように努力をしていきたいと考えている。

<小山会長>

是非、がんばってほしい。もうあと2ヶ月で新幹線開業である。

<谷口委員>

ひご野菜のことだが、40年前は15種類、その品種しかなかった。そのあといろいろな品種改良で新しい野菜が出てきた。何のことかというのと、伝統野菜の質がものすごく落ちているのを心配している。作物は放っておくと、徐々に品種特性が劣化をしていく。雑種化していき、その中で、系統選抜をやっている物を残していくことで、おいしいあるいは多収穫の品種ができていくわけである。栽培農家が減ったということはそのチャンスが減るわけである。だから、ある意味それを一生懸命行政に頼んで支えてもらった品種もある。赤なすは味を求めて新しく品種化したので、伝統野菜のなかでも抜群に大きくなっていった。全国的な話をすると、全部京野菜だが、聖護院大根など、大手の種苗会社がちゃんと安定するような品種の種苗を提供して生産が安定した。今なかなか難しいが、できれば、かぼちゃにしても食べ比べをして少し系統選抜ができるような、あそこの誰々さんの種はとて面白いという情報を集めればもう少し質のいいものになっていくのではないかという気がする。あとひとつ、今、消費者が食材を見て料理をイメージするというのが非常に少なくなっているというのに常々悩んでいる。連日、レシピ集で見て、買うということなので、今、全国のスーパーにある品物がみな同じである。今のレシピでは、パプリカと書いてあるとピーマンでは代替がきかない。やはりひご野菜のレシピを沢山作る以外ないと思う。そういう意味ではレシピをもっと普及させるというのが一番早道かなという気がする。

<小山会長>

テレビで田崎市場だよりというが放送されている。話し方が素人と思えないくらい上手。鮮魚や野菜について、材料をざっとみせてから、その作り方、料理の仕方まで話があるので皆さんが相当見てるんじゃないかと思う。これは、熊本にこういうものがある、と思っていいと思う。それで、ひご云々というのはあるが、昔からの古いひごでなくても、それを改良したもの、あるいは本来は外国のものかもしれないが、熊本市でとれたものが本当の地産地消でいいと思う。そういうことで、確かにひごの付いた名前の、水前寺なんとかというのも良いけれど、そういう考え方で広く地産地消を考えても良いと思う。永吉委員、消費者の立場でご意見をどうぞ。

<永吉委員>

ひご野菜はあまり食べる機会がなく、実は何かイベントの時に水前寺菜の天ぷらをいただいて、おいしいなと思うが、それをわざわざ買って料理をするかというところまでしないのが実情じゃないかと思う。非常に関心があって、ひご野菜も調べてはみるが、さあ買おうとした時にすぐ買えないと普通ので済ませてしまおうという傾向にあるのが現実です。今言われたように品質というか、とても今あるものと食べ比べて、例えばかぼちゃなどおいしいとなればみんなまた買うかもしれないが、そこが少し難しいと思う。それとあと一つ、今リビング新聞や熊日で、食に関して記事を掲載されていて、先日のリビングを見たら実際に野菜を作っている方と消費

者の方の生の声がとてもわかりやすく載っていた。先生が言われたように熊本に来た方が、にんじんの味がこんなに違うとか、頑張っている方が作っているお野菜は味が違う、お値段が高いが、おいしいというのは熊本のいろいろなデータからも書いてあるが、リビングなどは一般の人がとてもよく見ている。それにとってもわかりやすく、その有機野菜が云々とかということが書いてある。だから消費者も生産者の方も熊本のはおいしい、頑張ろうという気持ちの表れじゃないかと感じている。もう一つ、農協のコンクールの記事がこの前載っていたが、その中で一つとても関心がある記事があった。それは幼稚園から、小学校中学校高校まで、一貫して食の教育をしていかなきゃいけないといつも言ってきたと思うが、このある地区では大学も取り組んで、そして組織と農家が一体になって頑張っていると、そしてそれにはいろいろなイベント、子どもたちが喜んで参加できるようなコンクールなども抱き込んで、全体で考えていかないとぼすぼすと切れていくような感じがする。食への関心がいかに高まっているかというのがこの記事で最近わかってきた。

<小山会長>

新聞の力は大きい。新聞、テレビ、マスコミ関係ということで藤本委員ご意見をどうぞ。

<藤本委員>

食に関して、啓発とか広報とか新聞の役割はかなりあるというのは以前話した。熊日のなかでも政経部がだいたい農業関係を主にやっていて、くらし情報部は食をやっている、それとすばいすは広告局になるが、こちらでも積極的にくらし目線でやっているということで、新聞の専門のページとしては、月曜日に農業特集というのと、食のくらしのページを設けている。今、話があったように、いろいろな機会を捉えて熊本の食についてみなさんに情報を提供するということは、他のテレビ局もやっていることと思う。ここからは、ずれるかもしれないが、3章と4章の取り組みは広きに渡って内容も充実していると思う。当然、各団体や市民と一緒に進めていくというのは必要だと思うが、そのなかで、報道の部分というのが、行政側にとっては広報や啓発で、少しでも利用したいという部分はあると思うが、ただ私たちの立場からするとむしろ広報とか啓発とか言われると一歩引いてしまうところもあって、むしろ話題を提供してもらった方が新聞とかテレビもより大きく載せられると思う。こちらの手の内を明かすようだが、ニュースは別にして、報道がこれはおもしろいな、記事にしたいという基準は、例えば死亡事故以上は新聞に載せるとかいう基準はざっとは作っているが、新聞に載せる載せないというのはその記者本人の感覚が結構左右する。そこで記者が勝手に新聞に載せるわけではなくて、ある程度ほんわかとした共通の認識みたいなものを持っている。それは口ではなかなか説明できないが、先輩や後輩がよくいう言葉で新聞に話題を載せる時は「はひふへほ」という基準がある。聞いた方もあると思うが、まず、「は」が読者にはっとしてもらえるような話題、それと、「ひ」がひえーっと驚くような話題、「ふ」はふーんっということで、読んで共感してもらおうような話題。「へ」はへーっという感動してもらおう話題、そして「ほ」はほっとしてもらおうという温かい話題。大まかだが基準にしている。ひとつの例をあげると、第4章の17ページの健康福祉政策課が取り組みということであげている郷土料理啓発活動というのがある。これに対して文句をいうわけではなく、例として出すのだが、ここに書いてある業務内容が、食のホームページに郷土料理を掲載しますというものがそのまま候補としてきたらまあ原稿になるかならないか微妙なところだと思う。ところがこれが郷土料理の講座を市民向け

に開きますということであれば、まあ記事になると思う。これがさらに若者向けでと書いてある、郷土料理、これを大学生向けに出前講座みたいなのをするとなるとまたちょっと大きくなる。さらに言うと、これを例えばひとり暮らしの若いサラリーマン向けに夜熊本市の郷土料理の講座を開くということになるとまたさらに大きくなる。そういうふうには、新聞でひとり暮らしの若者向けの郷土料理講座を開く、それを詳しくはホームページで見せるとなるとホームページもさらに見てもらえるということになると思う。だから例えば郷土料理啓発活動はホームページだけになっているがホームページにつながるためにマスコミを利用するというやり方もせつかく仕事としてやるのであればなるだけ大きな効果を得るためにはそういうやり方もあるかなと思う。それぞれかなりいい内容だと思うので、それをさらにみんなに知ってもらうにはもうひと工夫をすると報道機関に取り上げられやすくなるのかなというのは感じている。

<小山会長>

非常に大事なことだと思う。行政から言えば広報啓発というものはみなさんに知ってもらうのが一番なので、今のようなノウハウと言うか、それは非常に大事だと、そういう意味でいろいろな知恵を藤本委員に尋ねて進めていくといいかなという気がする。話を変えたいが、第3章の食の安全安心に関することでは江藤委員ご意見をどうぞ。

<江藤委員>

3章の12ページに、取り組み施設数を24年度30施設にする、認定施設ということだろうが、これから新幹線が来てそれこそ半年とか1年の間に食中毒事件などを起こしたら大変なことになる、HACCPはもう少し取り組みを強化して、数も増やして、しかも認定された施設にとって利益になるようなものがはっきり現れて営業上も利益に結びつくような形にして、どんどん施設を増やしていくことが必要だと思う。これまでだと自分たちの学生に体験学習で、補助に派遣しているが、レポートのなかに熊本市版のHACCPについて尋ねると、去年は数が増えてきている、だから現場の方たちも認識が広がっている、と思ったが、もっと見えるような形で、施設数もう少し多めに設定していただいたほうがいいのではないかなと思う。

<小山会長>

担当課から説明をどうぞ。

<食品保健課>

当課としても、市民の食の安全安心確保の上でこの熊本市版HACCPというのは非常に有効なものであると位置づけて、普及啓発に努めている。この制度に取り組むにあたって施設にとって一番ネックになっているのは、マニュアルや記録表の作成である。特に小さい店舗では、それが非常にネックになって、取り組むのに躊躇している施設があるので、今課内に熊本市版HACCPの推進チームを設置して、そのチームで、熊本市版HACCPに取り組む施設の参考になるようなマニュアルや記録表などの例示を作成しているところである。あと、この制度の啓発は、食品業界の方には、各組合の会合などでお話をする形で、少しずつ浸透していつている状況だが、一般市民にはなかなか浸透していないのが現状である。それについては、先ほど、江藤委員が言われたように、認定を受けた施設にとって、メリットとしては、自社のホームページで宣伝できる、商品に評価認証マークをつけることができるなどがあるが、包装資材に評価認証マークを表示すると、作り変えの時期でないと、なかなかできないところである。今現在認定をもらっている施設のなかでは、名刺などに評価認証マークをつけているという施設が一番多

くて、商品に評価認証マークを表示しているというものは今のところない状況である。簡単に表示できるシール式のものでも作るなどして認定施設にとってのメリットに関しても、今後力を入れていかなければいけないと考えているところである。

<小山会長>

食品衛生協会の立場で北川委員ご意見をどうぞ。

<北川委員>

一番重要な課題だと思う。昨年からこちらの衛生管理評価表を市からいただいて、説明会も会社の方で、していただいたりしながら取り組んでいるところだが、毎日の習慣性がつくような内容のものは実施していけると思う。温度管理であったり、身の回りの衛生観念、マスクをしたりとか、手洗いとかいうものは習慣性がつくが、それを熊本市版は HACCP のなかでもすごく簡略化されてやりやすいという形になっているが、やはり自主的にやらないといけない。それを第三者のチェック機能がないことによって、だんだん意識が薄れていくのが人間の常で、一番難しいところだと思う。時折保健所の方からも来て、やっているかとチェックをしてもらうのも大事だと思うし、業界のなかで積極的に取り組んでいるところは取引先からのチェック、デパート、大手流通業界とか、そういうところに納品をしている製造業者のところはそちらの方から、チェックをしてもらわないと取引できないというような背に腹的なところがないと、なかなか情緒的に習慣性になってないところがあるのではないかと。特に食品業界は直接消費者と向かい合う商売の方がほとんどである。そういうところはお客様からのチェックというのはクレームであったり、異物混入があったり、消費者が直接自分の身にふりかかった時に初めて出てくるので、日頃それがない場合には、やはりこれでいいと衛生的に、意識が薄れていってもそのチェック機能がない分だけ、なかなか HACCP というところまでの取り組みにいかないというのを同業者から聞くことがある。しなければいけないが、習慣性を持たせるためのチェック機能というか、こういうのは、行政からお力をもらったほうがいいという気がする。

<小山会長>

みなさん、かつてのからしれんこんの事件、東京などに行くと未だに話がでる。皆さんが知っている。ああいうことが一度でもあると、それこそイメージがぐっと落ちてしまう。一業者が作ったからしれんこんから事故がおこったら、からしれんこんだけじゃなくて、すべての熊本産のものが、危険であるとレッテルをはられると大変なことである。この衛生面の点は大事にしたい。

<北川委員>

我々業界のなかでも最近クレマーの情報が来て、東京の本部からも、全国的にあちらこちらでクレームがあり、こういう内容だというのがくる。そのなかで、やはり異物の混入などを意識的にして、脅したり、ゆすったりするというのが、未だにある。そういうなかにも、衛生観念をちゃんとやっている、評価を受けているという、これだけのことはやっているということが言える対応というのもそういう場に対するひとつの対抗策として、考えられるのでこれは本当に取り組んでいくべきだろうと思う。

<小山会長>

西村委員、ご意見をどうぞ。

<西村委員>

衛生関係だが、鶴屋百貨店も食の安全安心の取り組みということで、かなり昔から食品関係の細菌検査を、2年くらい前から残留農薬の検査をやっている。食品の細菌検査でひっかかった場合、販売は即ストップして、再検査して、基準をクリアしないと店頭に出さないという方針で臨んでいる。今日ここで話したいのは、3章の1ページの一番上の残留農薬関係のことで、農薬肥料関係で、適正使用の推進ということが、書いてあるが、鶴屋百貨店では野菜、果物、動物いわゆる養殖魚、畜産物など動物医薬品の検査をやっている。そのなかで、野菜で、残留農薬でひっかかったことはまだ一度もない。おそらくどこの残留農薬検査でもひっかかることは少ないと思う。鶴屋の残留農薬検査では基本的に生産者の顔が見える商品を検査するようにしている。生産者には生産履歴簿の提出をお願いしている。生産履歴簿にはどういう農薬を何倍で、いつ使ったというのを記録してあるので、それを履歴簿検査でチェックをかけて残留農薬の検査をやっている。さっき話したように残留農薬の検査ではひっかかることはないので、公的な機関で検査してもその商品は市場に流通していくが鶴屋百貨店では残留農薬の生産履歴でひっかかることがよくある。この時、商品は販売を止めている。実質衛生上は問題ないがせっかく、誰々さんのどこで作ったなんという野菜ですよということで、掲示しているので、生産履歴でも間違っただけは販売しないことにしている。生産履歴をきちんと、この農薬は倍率はこれで使ってください。この農薬は使えません。トマトでもいわゆる一般の大玉のトマトとミニトマトについては私も同じと思っていたが、ミニトマトには使えなくて、大玉には使える農薬があるので、一応生産履歴を書くことを推進するとともに適正な使用の仕方というのも普及していただきたいと思う。

<小山会長>

あとから、北岡委員にも話を聞きたいが、その前に流通のなかでは、熊本産のものは人の顔が見える。流通のなかに食品安全という意味ではかつて中国野菜は残留農薬が非常にあったと指摘されていたことがある。私も上海にいた時に絶対農薬は使用しませんと言ったそのほんの数ヵ月後に日本でばっと残留農薬が見つかった。谷口委員どうですか。熊本に流通している野菜等は中国あたりから来ることはないですか。

<谷口委員>

そのような話になると、今は非常に限られたものになった。これはイメージが違うが、今は日本の野菜は安いので、輸出しても採算があわない。以前は韓国から大量に入ってきていたが今は韓国の方が価格が高いので一切来ていない。だから、今外国産で一番多く来ているのは日本にはないバナナ。それから冷凍の状態でアメリカから来るブロッコリー。それからニュージーランド等の南半球の冬のかぼちゃ、それから一部韓国からパプリカなど。中国からはにんにくとにんにくの芽くらいでほとんど来ない。あと果物はキウイなど相当ある。これは今の鶴屋の話と連動するが、今も農薬を分析して基準値をオーバーするというのは考えられないくらい低い。だいたい残留基準値というものは人間が一生食べ続けた時になんらかの健康被害があるであろうという数値の100分の1にしてある。私たちが分析をすると、残留基準値の100分の1とか1000分の1位しかでない。そうすると1万年くらい食べないと死なないことになる。残留農薬に関しては健康被害があるからどうかということについては安全の方はそれで安全だが、安心は気持ちの問題。信用できるかどうかということなので、なかなかそこには追いつかないところがあって、我々もきちんとご理解いただくことをしなくてはならないと思う。

<小山会長>

安全安心の話は非常に大事。鶴屋も谷口委員のところも自身の検査所を持っているが、それは会社から独立したもののか。

<西村委員>

一応所属内ではあるが、それで問題は全くないと思う。

<小山会長>

北岡委員、消費者の立場で意見はないか。

<北岡委員>

本日の話を聞いていて、今日はちょっと幅広いお話で、頭の中がまとまらない状態だが、いつも幼児に関するご意見を出させていただいている。去年の末に出産したので、改めて家庭のなかに小さい子どもが入ってきたということで、私たちのような年齢になってくると、食の安全についつい疎くなってしまふ。私は無農薬の野菜やオーガニックの食材ということで、随分長く取り組んでいる部分があるが、最近、本当に安全を問う市民が増えてきて、とても意識が高くなってきたと感じている。10年前20年前には無農薬有機野菜、それから、有機JASマークのついたものに対し、あまり関心がなかった熊本市民も、できるだけ薬がかかってない安全な野菜を求めたいという意識が増えてきている。若年層の方々もそういう意識が高まってきていると思う。ある意味、消費者も利口になって、お店に買いに行きこれはどこで作られたものかと問われるようになってきたことから、先ほど言われたような、輸入野菜は減ってきたとか、安全性が問われてきて検査が厳しくなって、そして、安全性とかどこで買えば安全なものかというのも市民がみなわかってきているのではないかと感じている。今日全般的に感じたことだが、私たちみたいな30、40代になる前の年齢の低い方にもっと食の安全とはこういうふうに追求していくものとか意識の高まるような、知識を深められるような場所を幼稚園なりそれから小学校なり大学なり若い人たちの食生活になにか、大学生でおこるということは小さい時、幅を広げて赤ちゃんの時からからもっと教育できるような場所を熊本市でも作っていただきたいというのが最近思うところである。そういうところを行政の方でも今力を入れているがもっと深めていただきたいと思っている。もちろん本日委員として来ている方々の分野でもそれぞれできる立場で市民の方々にもっと幅広い段階で教えていただけたらと思う。

<小山会長>

今の要望は担当の方に理解いただいて、どうぞ実施していただきたい。これは私の分野になるかもしれないが、第4章の、2ページにある、④食育の推進の中の「内臓脂肪症候群」を認知している市民の割合というのが増えた。76%が81%に増えたということで目標値は増えたということになっているが、知っているというのはどちらかということもマスコミの力かなあという気がする。メタボリックシンドローム、メタボというのは流行語になったくらいだから知っているが、知っているだけじゃ改善できないので、問題は中身である。そこで清川委員、食生活改善という面でそれをどう取り組んでいるか。

<清川委員>

これは私たちが最初に食改になった時からの目標が、元気で長生きとか生活習慣病にならないための食生活ということで、栄養士さんから指導を受けて勉強したものを地域に持ち帰って、

調理実習をしたりして紹介している。みなさん BMI や内脂肪が高い方だが、自分の方からメタボですと言って参加される方もいるが、この間も食事を作った時に、これにちょっと漬物が欲しいと言われた。塩気を摂りすぎるとご飯がおいしいからまた食べて、食べ過ぎる。私たちは月に一回でも漬物なしの料理を覚えて下さい、といっぺんに塩気を摂らないとかじゃなくて、そういうふうに指導して、だんだんと味に慣れてもらったりして、これが私たちの目標の生活習慣病にならない調理実習ということで薦めている。それからもうひとつ、先ほどのひご野菜の件だが、今度ねりんピックのために3日間グランメッセで郷土料理を展示する予定で、県下でそれぞれの持ち寄りの料理を作ることになっている。最初はひご野菜を展示予定だったが、次の会議の時にはひご野菜は熊本市の野菜だからということで中止になった。それで熊本市の展示場所に河内みかんとか、ひご野菜を展示しようと、私たちの仲間もひご野菜は熊本市だけ、肥後だから熊本県と思っていたが、そういうところの認識で本当に私たち自身がわかっていなかった。

<小山会長>

市とか県とか言っている場合じゃないと思うが。

<清川委員>

仕方ないと思っている。

<小山会長>

林田千春委員、今メタボの話がでたところで、健保として大変重要なテーマとして考えているだろうが健保で食に対して何か考え、要望はあるか。

<林田千春委員>

食育に関する点では「料理教室」を開催している。日赤健康管理センターさんにも協力いただいて、健保連の共同事業として、いろんな取り組みをしているが、最近特に思うことは、特定健診・特定保健指導などは、最終的には個人が意識を変革してくれるかどうかの点に係っている。遅々として進展していないし、反応が鈍いのが現状であり、早く健康・食育の大切さに気づき、行動に移してもらいたい。健康に留意する人が増えることが私たち保険者のやりがいでもある。また、先ほどお話が出たが、保育園、幼稚園、大学などで若い時から健康の大切さを指導していくことが必要と考える。会社に入社した時には、既にメタボが出来上がっている者が結構いる。なかなか食生活を変えることは難しいが、我々も、本人も一緒に地道に取り組んでいくしかないと思っている。

<小山会長>

すぐ結果が出ないかもしれないが、食べ物は健康に非常に関係しているし本気で健保連も取り組んでもらえば、保険財政がだいぶよくなるのではないだろうか。この推進会議にもどんどんご発言いただいて、みんなが健康になるためには食べ物が一番大事だということを所属の健保にも言ってもらって、そういう教育をどんどんやっていただきたいと思う。それでは太田委員、PTAの立場で、先ほどから大人になってからは駄目でもっと子どもの時からすべきだと話があるが、ご意見をどうぞ。

<太田委員>

実は、私の大学生の娘の友達が今日から県外から遊びに来るので何を食べさせようかということで、一生懸命興味深くひご野菜の話を聞いていたところだが、なかなかひともじのぐるぐる

を食べさせておけとか、そういう発想が浮かばなかったなあと思いながら聞いていた。子どもたちに対して、食の安全安心、食育を考えた時に、熊本として特色が出しやすいのは、私は水だと思う。毎日みんなが口にする、県外から来られた方も今度観光の方では水飲み場を駅から何箇所か市役所まで、整備されて散策ルートでも作ろうかという話があるみたいだが、食育としての水の教育をみた時にこの4章を見させていただいて水の話が出てこない。学校教育に関して、確かに教育のカリキュラムのなかで子どもたちは水の勉強をする。水の科学館に行ったり水源の見学に行ったりするが、食育としての水の勉強をやる政策が出てないなあというイメージを持った。それと第4章の18ページ、熊本市の良質な水がおいしさの基になっていると思う市民の割合85%というのはもうちょっとがんばれば65から80になったのだからもうちょっとあげられるのではないかなという気がした。それとひとつ質問だが、第4章19ページの広域水保全対策、これが、21年度644人に対して、24年度450人と減っているのは、これはどうしたことかなあという疑問を持っている。お答えをお願いしたい。

<水保全課>

目標値の450人に対し21年度が644人で、これは参加者を募集して、それによって変動することがあり、なかなか目標値を上げることができなかったということで、今回の目標ではそのままにしている。

<小山会長>

水の問題は、熊本市は本当にどれだけ宣伝してもいいと思うので、熊本市民はこれを普通だと思っているが、よそから来ると、熊本の水はうまいというのはあると思う。是非これはがんばって欲しい。太田委員のお話を活かしていただきたい。最後に南委員、栄養士会の立場と同時に委員自身のご意見もどうぞ。

<南委員>

第4章の8ページにある栄養成分表示店舗をホームページに掲載するというこれは先ほどのメタボ対策と関連していることと思うので、市のホームページがどのようになっているか見てないのでわからないが、やはり先ほどの食のホームページ等のところに様々な他の保健とか、健康づくりとかそういったものがうまく連動して、うまくのってるのかということで、重要だと思う。あるいはひご野菜、そういったところにもつながりのようなものを、それと同じホームページでどこを見たらよいかわからないのかじゃなくて、もうひとつ、各店舗からそちらに動くような状況になっているのか、それともうひとつ、同じところの10ページの赤で書いてある栄養士・管理栄養士の臨地実習および校外実習の受け入れは熊本市の方にもお願いしているが、栄養教諭ということでも実習の受け入れをお願いしているところもあるかと思うので、栄養教諭等の実習受け入れの教育実習になるので、今までとはちょっと違うが、内容を付け加えた方がいいのかなと思う。

<小山会長>

栄養教諭の話については、何か特別に発言はあるか。さっきもうひとつのお話では栄養成分値を表示する店をとにかく、という話がありますよね。熊本市内でもあまり増えている感じがしない。特に意見を申し上げるとすれば、熊本市役所の地下にある食堂に栄養成分が表示してない。一番お膝元なのでひとつ注文した方がいいかなという気がする。坂本副会長、最後にまとめをお願いしたい。

<坂本副会長>

これは先ほど言われたが、2010年版（の食事摂取基準）で現場の方の栄養状況報告書の内容も変わりつつあるので、食育の計画で評価面を入れた指標も必要だろうと思う。

<小山会長>

いろんな意見がでたが、後でまとめてこれからの指針に入れられるものは入れていただきたいと思う。これで終了としたい。