

## 平成 23 年度 第 1 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 5 月 27 日（金） AM10：00～12：00

2 場 所 ウェルパルクまもと 1 階大会議室

3 出席委員

石井孝文、江藤晶、岡崎末寿、川瀬修一、菊池博志、北川和喜、木村彰宏、小山和作、坂本美代子、竹内むつ子、谷口憲治、中川朗子、中満敬、永吉景子、林田祐典、古庄眞喜、松高博、山中康博、渡邊美樹（五十音順・敬称略）（欠席 1 名）

4 委嘱状交付

委嘱状交付（役員交代等に伴う委嘱）

5 健康福祉局局長挨拶

6 会長挨拶 会長 小山和作

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

議題 3 ユッケを原因食品とする食中毒の発生について

議題 4 食品衛生監視指導計画について

8 議事録（要旨）

議事進行（小山会長）

【議題 1】食の安全安心・食育推進計画の中間評価及び食の安全・安心の確保（第 3 章）について食品保健課から報告説明

【議題 2】食育の推進（第 4 章）の進捗状況について健康づくり推進室から報告説明

<小山会長>

食の安全安心についてどなたからでもご意見をいただきたい。市の食品衛生協会の北川委員、何か取り組んでいることはあるか。

<北川委員>

1 2 ページで説明があったが、熊本市版 HACCP の取り組みが進んでいるなど思った。前回、各企業や組合で取り組んで行こうと話してきたが、なかなか個々に一軒一軒、内容を説明して行くというのは、時間もかかるため難しかったが、今回フードパル内の事業者積極的に支援を行なったところ、3 社が新たに認定施設となったということであるが、こういう食品団地は、熊本市内県内にいくつかあるが、そういうところから取り組んでいくことは、すごく広がり易いのではないと思う。食品団地の中にも、飲食業、菓子製造業、食品製造業など、幅広い業種が入っているし、又リーダーシップを取れる企業のオーナーの方々が集合しているので、ここからそれぞれの各組織団体に広がっていけばと思う。こうやっているという実績をもとに話していただくと広がりやすい。フードパルでの取り組みを実施できたことは一歩進んだと思う。もう一点、食品衛生協会の会員の方々が食品衛生指導員として市のほうから委嘱を受けているが、以前は、指導員と市の保健所の食品衛生監視員の方が衛生面のチェックで一緒に回っていたが、近年は組

合の会員の方に委ねられていることが多いのかなと思うが、やはり同業者同士だと、よその店を監視するのはしづらいのではないか。今後、以前のように市の保健所の食品衛生監視員の方々が一緒に夏の食中毒発生時期、年末年始の食品の大量流通時期などの各ポイントポイントで回っていただいて衛生面の指導強化をしていただくとありがたい。

<小山会長>

食品衛生指導員による巡回指導は、同業者同士の監視になっているのか。行政の専門の立場の人も入っているのではないのか、消費者側の団体等は入っていないのか。

<食品保健課>

食品衛生指導員は、各組合から推薦された方が委嘱を受け、同業者例えば菓子組合なら菓子組合から推薦された方が委嘱を受け、菓子製造業の店舗の衛生指導を行なっている。以前は、食品衛生監視員が一緒になって定期的に巡回指導を実施していたが、最近は監視員も監視業務以外の業務も多くなっているためか食品衛生指導員の方々と一緒に回れていない状況である。今後、食品衛生協会と相談しながら必要があれば以前のような指導員の方々と巡回指導の実施に努めていきたいと思う。

<小山会長>

食の安全安心であれば、江藤先生に発言いただきたい。はじめての方もいらっしゃいますが、去年、話したなということでもどうぞ。

<江藤委員>

わたくしどもの大学では、工場長など衛生を指導する立場の人を養成している。企業の指導員の方は責任者なので食品の品質を保って提供する。行政の指導のもと明治以降やってきたが、国がいちいち指導するのは難しいと思うので自主的にレベルを上げてもらうのが方向としては正しいのではないかと思う。熊本市版の HACCP には、今回のユッケの問題が起こらないように自主管理でどの工程でも食中毒が起こらないよう殺菌消毒し安全を確保する。是非、熊本市版 HACCP で安全を管理する業界の方が中心になって推進していただければと思う。

<小山会長>

他に意見はないか。とくに消費者の立場から意見はないか。

<林田委員>

お二人の委員から熊本版 HACCP の話があったが、昨年この会議の後、旅館組合の定例会があり、その時に市の食品保健課の担当者呼び、この内容について説明してもらい積極的に申請、問合せしてくださいと会議は終わっていたが、その後、食品保健課に問い合わせや申請はあったか。

<食品保健課>

旅館組合では積極的な取り組みをしていただいているが、残念ながら申請は受けていない。

<林田委員>

そこで一歩踏み込んだ担当部局の例えば、市であれば食品保健課の課長なり部長名で旅館組合宛に説明会をする機会をつくっていただければ事務局も積極的に皆さんに申請の道が開けるのではないかと思う。

<小山会長>

今年度は、新幹線で沢山の人に来てくれるだろうと期待もあり、また 10 月には「ねりんピック」もあり、たくさんのお客さんが来る予定になっている。熊本市が会場になって来てお

客さんも何十万人となる予定なので、旅館組合も食品衛生の問題で、もし何かあったら大変なことになる。

鶴屋での取り組みなど意見はあるか。

<古庄委員>

はじめてこの会議に参加したが、前任者がどのような形でタッチしていたか把握はしていないが鶴屋の取り組みについて話をさせていただく。鶴屋ではこれまで食の安全安心については非常に注意を払い取り組んできた。平成21年4月に新たに農産物について、残留農薬の検査をはじめた。LC マス、GC マスを導入、検査員も2名増員して昨年は年間約140検体、1検体につき同時に260項目の残留農薬の検査をやっている。2年間検査をやって残留農薬について基準値を超える野菜や果物、加工食品はなかった。ただ農薬使用履歴管理簿を生産者の方に提出いただいているが、農薬の希釈倍数を間違った場合などは販売をしないようにしている。安心した物をお客様に提供し食していただく。その他大腸菌群の検査なども計画的に行なっている。

<小山会長>

冷蔵庫があれば安全だと思いきすぎている方が増えている。ヒスタミンの問題は、昔は味をみて「これは食われんばい」などの判断をしていたが、味はまったく変わらない。そういう意味では科学的にもきちんとすべきなのかなと思う。それでは、生産者の話を聞こうと思う。

<岡崎委員>

JAの取り組みとして話をさせていただくが、残留農薬の自主検査を実施しているが、システムを導入し、各JAでパソコンに検査のデータを入力するなどして、ロット毎に管理している。ただ、検査だけで安全だとなすのではなく、生産者が心を込めてつくった農産物がきちんと流通されて店に並んで消費者が見極めて買っていただくのが本当の安全性ではないかと思う。賢い消費者がきちんと理解し、健康な生活でよくなっていけばと思う。また、一番生産者団体として危惧しているのが、世界的にも日本の農産物に対する懸念が出ている。危険な餃子事件のことは忘れられて農産物の輸出がされていたものが農産物の輸出が止まって、逆に平成23年度は農産物の輸入が増えるのではないかと危惧している。また、やるべきことをやって皆様方のお力をお借りしていければと思う。

<小山会長>

次は漁業者の立場から意見をいただきたい。

<松高委員>

海苔については、異物除去機が100%入っているが熊本の海苔は、コンビニで使われるのが多いので、ものすごく検査を厳しくしている。漁獲だとあさり、はまぐりがメインで魚については、そんなに捕れない。水産物での安全安心となると、貝は貝毒が出るときに調べるくらいで、魚は、魚のなかに水銀など溶けたものがあるが、基準値内ということで現在は検査していない。

<小山会長>

熊本地産地消といわれているが、実際卸売市場に入ってくるのは、よそからのものが多いのではないか。海外のものが多いのではないか。

<谷口委員>

全体的に見ると、水産は海外のものが多いが青果の場合は非常に少ない。金額でいうと400億円だがそのうちの65%は県産品である。輸入は殆どバナナである。今出回っているかぼちゃは殆ど外国産である。他は微々たるもの。どういうことかということ今は日本のほうが野菜は安い

ので韓国産等の野菜は高いので入ってこない。反省しないといけないと思ったのが、これまではユッケ問題が出た後も「あれは肉屋の問題だ」と捉えていた。何百トンも生鮮食品を取り扱っているのに油断し、これまで一回も事故おこしたことがないと妙な自信があった。最近は真剣に取り組みたいと思うようになった。気合を入れないといけないと思った。

<山中委員>

私どもも野菜、肉、魚を取り扱っている。食品安全情報ネットワークの情報に関しては非常にありがたいなと思っている。一般的な例えばヒスタミンの情報があるが、保健所からいただいている情報は一般消費者からの苦情や、商品の回収の情報が含まれている。情報をもらったら、もし私どもが苦情をうけたらと考え、検査をやり直す、検査方法を見直すことなど社内でも実施している。今ユッケの件が騒がれているが、3、4年前は中国産の食品は…という話しをしていたが、今は逆に海外から日本産の食品は…と言われているかもしれない。その頃は想像もしなかったが、今日本産の食品は敬遠されているのが現状かと思う。今までの取引では、色んな業者から商品をお願いしているが、あらためて今こそ襟を正してお客様からの苦情を踏まえて、作業手順等の見直しを含めて100%安全な食品をお届けしていくことで信頼を勝ち得ていきたい。今後も保健所からのご協力をいただければありがたいと思っている。

<小山会長>

次は食育について話していただきたい。

<石井委員>

わたしどもの役割は、消費の中でも情報の面かなと思うが、専門の食の団体として、熊本市と協力し、例えば13ページの下から二番目の「若い世代への食育の取り組み」が非常に重要ではないかと思った。また、指標の2ページの2のところ若い世代の朝食の欠食率が改善されないでいる。

尚綱大学は、栄養関係の学科があるが、食に対する教育が必要になっており、県内の大学でますます食育の機会を設けてもらって薦めていただくといいかなと思った。それから疾病対策に関しても栄養士会としては市当局の取り組みにできるような人材の育成をしている。特にCKD対策については勉強会等を実施し、なるべく市の対策に協力できる人材を提供していきたいと思った。取り留めつきませんが今日は、色んな情報をありがとうございました。

<小山会長>

時間も迫っているが、食育に関してPTA協議会の取り組みはどうか。

<菊池委員>

PTAで食について特別やっているということはないが、給食の試食等に行なっている。ただ皆様方の話を聞いて思ったことが、もちろん生産者側も衛生面に細心の注意を払わないといけないが、消費者側も本当の意味で注意を払わないといけないとも思う。なぜこれを言うかということ、今の30代の親御さんは、すべてとはいわないが、かなりの部分で食物の腐った、熊本弁でいえば、ねまった食品の味がわからない方がかなりいる。腐ったものを食べさせろということではないが、ある程度味見をさせて、「これは腐っているんだぞ」という教育もかなり必要なのかなと3年間のPTA活動で実感した。その辺の意味で消費者も勉強していかないといけないのかなと思った。

<渡邊委員>

保育園連盟全体としては、年一回のわんぱく祭りをを行い、調理師会では、園でつくるおやつを

試食してもらったり、各園の食育活動の取り組みをパネルで紹介をしている。調理師会として、年4回研修会を行い、食育に関して共通した情報提供をいただき勉強会を行なっている。各園での取り組みでは、それぞれの園での環境に応じた取り組み、例えば野菜作りをし、年に1回体験させながら食育をすすめている。子育て支援に来るお母さん方から「保育園ではこんなに野菜を食べるんですか」と質問をうける。家では食べてないお子さんが多いようで、保護者と一緒にどうやって沢山の食材を食べさせていくかを体験させながら、一緒に食育を勧めているところである。

#### <竹内委員>

私立幼稚園協会では、食育の取り組みを33%から80%を目指して計画を策定したい。具体的には園長会、定期的に開かれる幼稚園の理事会で各園での取り組みを集約し、ひとつの形にし今年来年と、年間の食育計画をつくっていききたい。市内の幼稚園の先生方の研修会で食育に関する共通理解をより一層深めていききたい。食育推進ネットワークは、地域と密着している取り組みで、そこでの活動も各園で推進し協力いただき、食育に対する理解を深めていききたいと思っている。

#### <小山会長>

今回震災で被害に遭われた方には申し訳ないが、今の小学生も含めわれわれ飢えを知らない世代だが、学校教育でいっぺん昼ごはんを食べない時間をつくるなどの教育はありませんか、案ではあるが食物に対する感謝をつくる教育はどうか。

#### <中満委員>

さすがに、食べさせないという教育は難しいと思うが、午前中の活動が長引いて給食の時間が遅くなったという時には定期的に給食を食べられるのはすごいなあ子ども達は感じていると思う。

小中学校は、全国的に“知徳体”知育徳育体育、この3つをバランスよく。学習指導要領の改訂でこの3つの三育の土台となるのが食育でこれが特徴かなと思う。それをうけて事務局から説明があったが、食育の全体年間計画の小中学校ともに19年度から100%終えているが、これは単なる計画というよりも、全部の教育活動を通して行なっていくということで打ち上げ花火にならない為にも、いろんな場面で食育を意識して教育活動を行なっていくのが大事と思う。

最後に具体的な共通の取り組みとして「早寝早起き朝ごはん」を大事にしていること。新1年生の給食試食会を行なっていること。栄養教諭の活用。PTAでは食バザーなど行なっている。さつまいも、野菜、すいか、米の食に関する体験活動を大事にしながら、各学校すすめている。給食のメニューも、私たちの小学校の頃よりも充実し、おいしい給食をいただいている。

#### <小山会長>

お二人の市民代表の方にもご意見をいただきたいと思います。

#### <中川委員>

資料に目を通し、取り組みが盛りだくさんでそれはそれで必要かもしれないが、各課で食に対する取り組みが多い気がした。事業内容や目標をできれば整理統合したがよいのではないか。食育の推進の観点から市民が取り組むというなかで市の食育のHPでは、企業、幼稚園、小中学校等の取り組みの紹介はあるが、地域に関しての紹介がゼロだ。私の住んでいる東部地区では、高齢者の生き生きサロンやふれあいサロンでは、地元の介護施設や医療機関から講師を招いてメタボ予防、認知症予防、低栄養化を防ぐ食育の講話、簡単な調理実習等をすでにやっている。そう

いう場所に保健センターからスタッフがきているが、そういう情報が食育推進の本部に届いてない。お金を使わないで情報収集の効率を上げるには、出先機関は食育に関する行事、取り組みがあった場合は、情報を必ずメール等で推進室に伝達するルールづくりをするべきだ。熊本市民レベルでは目に見えないところで種がまかれ、芽がでていのに、育てていく、応援する視点が欠けている。情報収集の迅速化には新たな予算はいらないと思うので、今の行政の組織、マンパワーの範囲内で業務を充実させることで食育の推進、市民啓発の効果が上がるのではないかと感じた。

<永吉委員>

資料を見て、特に「食の安全安心の確保」の11ページの中の消費者に対する出前講座はとても良い取り組みなのに、参加人数の少なさにびっくりした。民生委員をしているが、各校区単位で民生委員主催のイキイキサロンが実施されている。このサロンを利用し、薬や健康食品の話だけでなく、食全般について年に2回ほどのメニューを作り毎年講座を継続していけば、高齢者の病気の予防にもつながるし、取り組みの成果もあげられるのではないかと考えた。また、今回の原発事故で農産物や水産物の安全性が報道されるなか、高齢者からは「私たちの年代はもうよか。イカナゴはボールいっぱいを1年間毎日食べれば害があるとテレビで言っていた。捨てるのは勿体ない。」という声も聞かれた。消費者の私たちには本当の情報が伝わってこない気がする。生産者を大事にしていくためにも安全安心だけに捉われるのではなく、数値にでても身体に影響がなければ、どうにかして生かしていく方法を考えていかなければいけないのではないかとと思う。

<小山会長>

お二人の意見は大変貴重な意見でした。  
働く人を代表しての意見もお願いしたい。

<川瀬委員>

今回初めて出席させていただいた。熊本連合会としては、生活習慣病セミナーを年間にいくらかでも勉強会をやっている。その中で保健師、管理栄養士、運動指導士、特に食べること生活習慣病は一日一日の積み重ねでなる病気ですから、食生活に関してはお願いしている。各事業所に保健師を巡回でまわしている。特に日赤のほか3業者をお願いしている。特に若い人のメタボが増えている、朝、食べずにぎりぎりまで寝て、すぐ出勤する人が増えているのでそういうところには、管理栄養士を回して食生活の改善に努力している。私ども健康組合ですから、医療費の削減につながればと思って努力しているが目に見えないので歯がゆい面もある。

<小山会長>

最後に風評被害等のマスコミの正しい情報を正しく適切になどの意見を聞きたい。

<木村委員>

正しい情報というのは当然でもうひとつ食の現状を正確に伝えていくのも私どもの役目と思う。以前社会部にいた時に、お年寄りの方にお会いしたことがある。お年寄りには、男性の1人暮らしも多い。お年寄りは食を大切にされていると思われがちだが、栄養が偏ったり、生活量が減ってお腹がすかないので栄養を摂らない。あるいは奥さんが先立たれて自分では料理をしない。お年寄りの食事、栄養の偏りを感じた。予防事業の資料をみて、市の事業でも県の委託を受けて栄養予防も入られているが、お年寄りに対する取り組みが見えない。生き生きサロンなど地域で進められている面もあるが、実際にサロンに出て来ることができないお年寄りがたくさんいる。市の食のイベントにも出て来ることができない方への取り組みに対して行政の政策のきめ

細かい取り組みが必要ではないかと思う。地域、行政の関わり等どう組み立てていくのか。若者、子どもに対しての取り組みは積極的にされている。事業所の方も取り組みをされているが、あえてそこに新たにお年寄り向けに何か考えていけないのかなと思う。お年寄りに対する取り組みも入れていただきたい。

<小山会長>

議題3、4の報告についてお願いしたい。

<食品保健課>

【議題3】ユッケを原因とする食中毒の発生について報告

【議題4】食品衛生監視指導計画について報告説明

<小山会長>

おひとりだけ質問をお願いしたい。

<林田委員>

熊本には食文化で馬刺しを食するということが非常に観光的なウエートも大きく占めている。ユッケの問題が出てから、私自身が馬刺しを食べる機会が少なくなったかなという気がする。馬刺しは大丈夫なのかなという不安がある。そこで馬刺しは大丈夫ですというものを熊本の市民や来熊者に情報開示をしていただきたい。特にねりんピックもあるし、来年2月19日は熊本シティマラソンもある。熊本に来られる方に対して、ここに熊日さんもいらっしゃいますが「馬刺しは牛と違うんだよ」と皆さんに訴えてほしい。市当局に更なる取り組みをお願いしたい。

<小山会長>

それだと馬はいいけど牛はいかんということか、そうなれば牛が売れなくなるのではないか。「熊本はいい、熊本はちゃんと規制を作って守っているんだから」というほうがいいのではないか。江藤先生何かあるか。

<江藤委員>

もともとO11、O157は微量で食中毒をおこしてしまう。一般的に牛肉と馬肉では汚染の度合いが二桁くらい違うと聞いている。それから食べる時だが、馬刺しを子どもが生姜をつけて食べるということが一般化していないので食中毒の機会は低いのではないかと思う。

<北川委員>

県外の方から「馬刺しはうまいもんなあ」といっておいしい所に連れて行ってくれと言われる。なぜ馬刺しだけ生で食べられるのか、根拠を熊本県民は知っておく必要がある。ちょっとだれかから聞いたことがあるが、馬は体温が高い、牛は低いということで菌が発生しづらいと聞いたことがある。うんちく的なことも熊本県民は馬刺しをアピールする以上知っておく必要があるなあと思う。

この中でわかる方がいれば、教えてほしい。

<食品保健課>

肉は基本的に加熱して食べるものである。生食用の食肉の安全確保については、平成10年9月に旧厚生省から通知が出ている。この中には、牛又は馬の肝臓又は肉に関して生食用として提供できるための基準が定められている。それに基づいて、熊本の場合、馬に関しては生で食べるものという認識のもと、各食肉センターで馬肉については専用ラインで処理をするなど、それぞれの業者が定められた取り扱いを実施して衛生基準が守られている。牛については、基本的には、加熱するものという意識で畜解体や処理が行なわれている。そういうところで熊本の馬刺しと

違いがあると思う。各段階の衛生基準がきちんと守られているということで馬刺しについては安全である。

<小山会長>

厚生労働省の基準は、馬の肉と牛の肉の基準は違うのか。

<食品保健課>

同じ基準である。

<小山会長>

牛と馬を区別しているという意味が違ってくるのではないか。

<食品保健課>

馬の場合は、馬刺しで食べる前提で各業者が取り扱いをしている。牛の場合は、最近はユッケとか生食として出されているものもあるが、基本的にはステーキなど加熱するものである。

<小山会長>

最後に坂本先生お願いしたい。

<坂本副会長>

国民健康栄養調査が戦後毎年されている。県も5年に1回やっている。是非24年度に食事調査をする計画があるので県にあわせた形で5年に1回データがあると一生懸命やっていることが見えるので是非24年度以降もお願いしたい。元気な健康な高齢者がおられるということで、一方では、この間、ふきを初めて食べた学生がいたが、ふきの皮をむいた経験のないことに非常に驚いた。季節の竹の子、ふきの下拵えがあるが、対象は、経験のない子どもと親子、元気なおばあちゃんと孫で伝承していただきたい。郷土料理、日本型食生活、この辺が右肩下がりですから、より一層取り組んでいただけたらと思う。

それから、若い世代とくに女性は、やせ願望がある。そういう方々の子どもさんは健康的に問題があるというデータも出されている。なお一層、大学、高校でも食べることの大切さについての普及活動をお願いしたい。やはり先生がおしゃいましたように、縦横斜めとなるだけ知恵を絞って、健康づくりが更に進むことを願ってやまない。

<事務局>

6/4（土）・5（日）開催の食育フェスタについての案内とお願い。びぶれす広場、下通りでのイベント。