

平成24年度 第1回熊本市食の安全安心・食育推進会議議事メモ

- 1 開催日時 平成24年5月31日（木）午後2時～4時
- 2 場 所 ウェルパルクまもと1階大会議室
- 3 出席委員
秋吉澄子、石井孝文、伊藤大介、江頭隆一、江藤晶、川瀬修一、木村彰宏、清川光乃、清田賢治、上妻美由紀、小山和作、谷口憲治、中川朗子、永吉景子、林田祐典、古庄眞喜、松高博、森田啓二、山中康博（五十音順・敬称略）（欠席；北川和喜1名）
- 4 傍聴者 なし
- 5 次 第
 - 1 開会
 - 2 委嘱状交付（新任の委員6名に委嘱状交付）
 - 3 健康福祉子ども局長あいさつ
 - 4 議事
 - 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り組みについて
 - 議題2 食育の推進(第4章)の進捗状況と今後の取り組みについて
 - 議題3 第2次熊本市食の安全安心・食育推進計画について
 - 5 その他
 - 6 閉会
- 6 副会長選任 互選により秋吉澄子委員を副会長に選任。
- 7 会長あいさつ（小山和作会長）
- 8 議事録（要旨）

議事は、小山会長により進行。

【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り組み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）の進捗状況と今後の対応について健康づくり推進課から報告説明

<小山会長>

ご意見、ご質問について、委員の皆さんからお願いしたい。まず、議題1の食の安全・安心の確保からお願いしたい。

<林田委員>

食品保健課から説明があった馬刺の関連。先日5月22日に旅館組合の総会での議論であるが、16社加盟しているが当日の出席は13社で馬刺しの提供の実態について報告があった。13社出席の中で9施設は提供しているが、積極的な提供ではなくお客様から注文が在れば提供している

という、以前とは雰囲気が違う提供のしかたで、残りの4社は全くメニューにもなく提供もしていないという状況。

馬刺しは全国的にも名前が通っている大事な食材、先に県知事も会見で馬刺しの管理について取り上げていたが、もう少し公的な見解や安全宣言が出れば提供再開も考えているとのことであった。

今後、管理、卸およし業者や流通業者に対する指導の状況などが、安全安心協議会の立ち上げ、監視員協議会なども立ち上がったようであり、このような情報をもっと旅館業界や市民の皆様に伝われば消費量も増えると思うので、今後の見通しについてお尋ねしたい。

<食品保健課>

馬刺しの問題については、昨年6月に厚労省から特定の寄生虫がいて健康被害との因果関係が強いということが示され、一定の冷凍処理かければより安全であると示されたところ。これを受けて、市としては関係業者に対して冷凍処理をお願いした。当初は冷凍処理への抵抗も強かったが、業界のほうで安全安心協議会を立ち上げ、自主的に国が示す「マイナス20度で48時間」という基準を上回る冷凍処理の対応や認証シールを貼る対応を発表されている。これでリスクが100%回避できるということではないがリスクは小さくなり、本年度も冷凍については、業界の自主的な取り組みと併せて、飲食店を含む関係施設に対しては専門の監視班を立ち上げており指導・周知を図って行きたい。

<林田委員>

旅館・ホテルの仕入れ部門が一番心配されるのは、販売店の肉については、安全処理をされた肉しか販売されていないのかであるが現状はどうか。

<食品保健課>

昨年10月から11月にかけて飲食店と食肉処理施設を対象に調査と監視指導を行った結果、302件の馬刺し提供施設を調査、冷凍処理済を提供が286件、未処理を提供が11件であり、約95%の施設が冷凍処理済を提供という状況であった。今後、安全安心協議会で認証シールが広まっていくと認証シール張ってあるものについては確実に冷凍がされているといえ安全を担保するものになると考えている。

<小山会長>

冷凍を完全にすれば絶対安心であるのか。

<食品保健課>

絶対安全かといわれると、どんな物にもリスクはあるが、中心温度をマイナス20度で48時間冷凍すれば安全といわれている。

<小山会長>

冷凍すると味がまずくなるか。

<林田委員>

そういう話もあるが、冷凍技術が進んでおり極端に変わるものではない。

<小山会長>

観光関係には絶対食べてもらいたいので、そのためには安全でなければならないので、くまもとの食文化の代表でもあり是非考えていただきたい。

<小山会長>

続いて、食育のほうの関係でのご質問をお願いしたい。

<伊藤委員>

この計画の対象は、全ての市民となると考えるが、「幼稚園」という表現が記載されているところ、そうでないところがある。各園でも積極的に推進されており幼稚園も具体的に記載していただいたほうが推進しやすいと考えるがどうか。

<健康づくり推進課>

ご指摘の件については、次期計画案づくりには具体的に反映させたい。

<中川委員>

この計画は、幼児からあらゆる世代についての取り組みを記載してあり判りやすいが、高齢者に対する食育は生存権の問題とも関わってくる切実な部分もあるので、例えば p 1 の市民運動としての食育の展開の中に関係団体とのネットワークの整備や情報の一元化の記載の部分、 p 22 の取り組むべき施策について、地域の老人会とか自治会についても具体的な記載を検討願いたい。

<健康づくり推進課>

次期計画の中で、このような議論、関係部署の見解も踏まえて整理させていただきたい。

【議題 3】第 2 次熊本市食の安全安心・食育推進計画の策定について

小山会長から、計画の見直し作業を進めるにあたり、推進会議運営要綱第 9 条規定により、「食の安全安心」と「食育推進」2 つの部会の設置について提案を行い、委員一同で承認。

続いて、事務局から、それぞれの部会名簿、「計画策定スケジュール」「アンケート案」について説明。

<小山会長>

ご意見、ご質問について、委員の皆さんからお願いしたい。

<江頭委員>

アンケート案についての質問、問 29③ごみ減量やリサイクルなど環境改善に関するものは、直接的な関係や狙いについて説明していただきたい。

<健康づくり推進課>

食を守るということについて、環境や地下水も含めて体験について聞き取りを行っている。

<江頭委員>

アンケート調査の時に、ついでに聞いてくれということがある。整合性が無い問題を増やすと結局は全体やねらいがわからなくなる。

<健康づくり推進課>

今回のアンケートについては、一部国が示しているも踏まえて増やしているものもあるが、現計画からのつながりや継続性、最終評価をするという意義もあって設けている。

<上妻委員>

アンケートはダイレクトメールで発送するのか。回収率はどの程度期待しているのか。相当な量があり、市のアンケートなのである程度の理解はあると思うが、回収率を考えたとき興味がある人は答えるがどうなのかと思った。

<健康づくり推進課>

平成 22 年度の中間評価の時のアンケートが 55%であり、設問の数については、確かにかなりボリュームがある感があるが、次期計画を見据える上における総括という点もあり、かなり絞

り込んだつもりではあるが、これでお願ひしたいと考えている。

<中川委員>

4-2.4-3、15歳以上の設問維持用設問への回答欄回答で、「しばしば」と「ときどき」については、おおよその目安を記載したほうが良いと思う。

<健康づくり推進課>

前回とのつながりの中でこのような聞き方を行っているが、検討させていただきたい。

<永吉委員>

問11に中食の使用についての記載があるが、働いている方も多いため中食の使用そのものを否定するものではないが、中食だけか、食だけではなく何かプラスしているかどうか等についても、意識の高まりを把握するためにも次回からお尋ねしてはどうかと思った。

<谷口委員>

過去、様々なアンケートに携わった。例えば、スーパーの入口でアンケートを取って、出口でカゴの中を見せてもらうと回答と違う。皆さん知識は相当あるが、行動は伴わない。地産地消、無農薬などアンケートをとる側の喜ぶ内容がたくさん出てくる調査は分析も難しく万能ではないと考える。

<森田委員>

学校で食育を推進している中で、この会議の開催もはじめて知ったところである。校長会でも話をしていきたいと考えている。学校でも様々なアンケートをとることがあるが、アンケートをとる難しさについても改めて感じたところである。

<江頭委員>

この会議に対する認識もこれまでは無かったが、学校では、給食費のことや未納などばかりに目が行ってしまうことがあるが、食育についても推進していきたいと考える。

<清田委員>

安心安全な農産物を提供する立場にある。残留農薬についての調査の品目の増、生産者の高齢者の方々もいらっしゃるが、直売所の生産者の方々には、会を増やして例会等で安心安全な農産物の提供について徹底していきたい。

<小山会長>

熊本における放射能の検査の話もあったが、風評被害などの被害はあるか。

<清田委員>

放射能の話は無いが、例えば、熊本はナスの全国第2位の生産量であるが、どこかの県で残留農薬が出たということにでもなれば全国に放送される。出荷停止等になれば生産者200戸に大きな影響が出てくる。

食育については、体験型・参加型のアグリキッズスクールを開催している。本年度で8年目になるが年々好評であり、今回は保護者も対象として伝統料理の実施も計画している。

<秋吉委員>

毎日、栄養士の養成に携わっているが食育での協力はできる範囲で協力していきたい。校外実習では、学校給食で小学校や共同調理場などの学校栄養士や栄養教諭の先生には大変お世話になっている。アンケートに関しては、対象者が14歳以下のもので途中から保護者が答えることになっているが、保護者の年齢とか性別等の背景についてはお尋ねしないでも良いか。背景があるとデータがより深くなると思った。

<健康づくり推進課>

クロス集計を行う中で必要性についても検討させていただきたい。

<永吉委員>

以前、市長との懇談会に参加した時に、市長が買い物弱者、買い物難民のための対策として企業に対して助成金を出していると聞いたことがあり企業名や内容についてお尋ねしたい。校区内の高齢者にもヘルパーさんが買い物して調理をされているが 45 分の時間では限界もある。もっと身近なところでのサポートが実施していただければ、高齢者の食も充実してくると考えている。

<宮本局次長>

企業に対する助成金については市長が何を申し上げたのかははっきり図りませんが、より身近という点では、高齢介護福課が「地域ささえあい事業」という地域の活動に対して助成しているという事業がある。昨年、ある校区では調理場についての助成を行っている。

<永吉委員>

J Aさんがコンビニとタイアップされて高齢者の買い物サポートを実施されているようなので、このような事業への心配りについても思った。この、地域ささえあい事業については、どなたでも申請すれば助成が受けられるのか。

<宮本局次長>

本年度も基金を活用して事業継続が可能となったので、7月くらいから募集を行い、その中から決まっていくことになる。

<木村委員>

子どもの食育の推進も大切でありかなり決め細やかに入っていると思う。子どもの場合、学校や保育園に所属しており、かなり広範な形で保護者に対する対応も可能であると考えているが、高齢者の場合は、老人会の集まり、食改さんの料理教室などあるが、参加できずに孤立しているという側面もある。移動販売の方とも話すが、買い物などで食材を手に入れるのも大変、コンビニでの買い物も見かけるが遠くまでいけないのでついつい近くで買い物するとか、特に男性の一人暮らしの状況は実際聞いてみると厳しいものがある。高齢者に対する対応について、策定部会でも意見を出していきたいが、是非事務局も知恵を絞っていただきたい。

熊本の自然環境と食文化のところ、バイオマスを知っている市民の割合についての記載がある。食と環境のゴミの問題をつなげて一体で考えていくという動きをされている。以前、福岡の大木町という、街づくりで生ごみをゼロにするという取り組みを紙面で紹介したが、食と環境の問題はリンクしてくる話なので、特に熊本より一歩先をいく取り組みは、熊本から発信していくという意味では、もう少し深めていきたいと考えている。

<小山会長>

新しい委員の皆さんも発言されたように、この会議についても市民の皆様方にもっと広く認識され、市民の総参加の会議になれば良いと考えている。

これで議事を終了する。委員の皆さんありがとうございました。