

平成24年度 第2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25年2月7日(木) 14:00~16:00
- 2 場 所 熊本市役所14階大ホール
- 3 出席委員 15名
秋吉澄子、石井孝文、伊藤大介 江藤晶、川瀬修一、北川和喜、木村彰宏、小山和作、
谷口賢治、中川朗子、永吉景子、林田祐典、古庄真喜、松高博、山中康博
(五十音順・敬称略)
(欠席:江頭隆一、清川光乃、清田賢治、上妻美由紀、森田啓二 5名)
- 4 傍聴者 なし
- 5 次 第
 - 1 開 会
 - 2 健康福祉子ども局長あいさつ
 - 3 議 題
 - 1 第2次熊本市食の安全安心・食育推進計画の策定経過について
 - 2 第2次熊本市食の安全安心・食育推進計画(案)について
・パブリックコメントの結果
 - 3 その他
 - 4 閉 会
- 6 会議資料
 - 資料 1 第2次熊本市食の安全安心・食育推進計画策定の経過
 - 資料 2 第2次熊本市食の安全安心・食育推進計画案について(概要)
 - 資料 3 第2次熊本市食の安全安心・食育推進計画(案)
 - 資料 4-1 パブリックコメント結果について(概要)
 - 資料 4-2 提出されたご意見とそれに対する本市の考え方【食の安全安心の確保】
 - 資料 4-3 提出されたご意見とそれに対する本市の考え方【食育の推進】

議事録(要旨)

【議事進行】会長 小山和作

【議題1】

第2次熊本市食の安全安心・食育推進計画の策定経過について健康づくり推進課から報告説明

【議題2】

第2次熊本市食の安全安心・食育推進計画(案)について、パブリックコメントの結果を健康づくり推進課から報告説明

《小山会長》

最初に食の安全安心から意見はないか。

《林田委員》

最近、中国からの汚染物質によって、今後、健康被害や食品の影響が考えられる。食の安全安心というカテゴリの中、中国からの汚染物質についての市民からの不安がかなりあがってくると思う。これからの研究課題でもあるが、それに対応するべく、なるべく早く対応できる体制をとるべきだと思う。どこかのカテゴリに PM2.5 についての評価を取り入れてもらうのが一番と思うが、はっきりとした評価は国もやっていないようなので、熊本市独自の評価など、何らかの対応をしていくことを記載する

べきではないか。

《食品保健課》

中国からの汚染物質については今のところ環境省によると「基準値を多少超えたからといって、すぐに重大な健康被害が出るとは考えられない」ということである。しかし、今後汚染がどう広がっていくのか注目する必要があると認識している。一時的な環境への汚染ということだろうが、どのように農産物や食材に広がっていくかということには注視していきたい。

《林田委員》

今のところというコメントであるが、確実に影響は広まってくると思う。今後黄砂や雨によって土や食品に付着して、それを食べたらどうなるのかとか、食品の組織にどのような影響があるのか、そのあたりも含めて考えないといけないところだと思う。もうすこし危機感を持って対応すべきではないか。

《小山会長》

環境物質は国境を越えてくる。中国は急速な発展を遂げているのでいろんな汚染物質、公害物質がとくに九州は近いので来ると思う。確かに問題意識を持って取り組んでいく必要があると思う。

《永吉委員》

私は1次計画からこの計画に関わらせていただいているとおり、2次計画も数回の策定会議を重ねていってすばらしいものが出来ていっていると思う。しかし、色々なデータやアンケートの結果を見てもやはり関心の高い人というのは一握りであると思う。物言わぬ人たちがたくさんいらっしゃって、その人たちをどう動かしていくかということに尽きるのではと思う。いかにその人たちにアピールするかということになると思うが、具体的にどう進めていくかというのは、ここに書いてあるように安心安全には相互理解が欠かせないので出前講座をしていくということに尽きると思うが、それに参加しない人にどうアクションを起こしていくかというのが今後の問題点になってくると思う。

《中川委員》

資料を読んでこれをまとめるのは大変なご苦労があったと思う。1次計画の成果指標結果を見ると矢印が上昇もしくは維持されているものもあるが中には下降気味のものもある。ここに対して問題点解決や具体的な取り組みという項目があるが必ずしも具体的な提案になってない。「努めます」「努力します」「推進します」という言葉が多いように感じる。できれば具体的に1つでも2つでもいいので何をどうするといった問題解決に向けて具体性をもったものを書き込んでほしいと思う。

《中熊次長》

委員のおっしゃったように今回は方向性のようなことで記載しているところが多い。実際この計画に基づいて食の安全安心の方では「今年はこの事業者に、立入検査を〇件する」といった食品衛生監視指導計画を毎年作っている。その作成段階でもホームページ等で公表してご意見をいただいている。

《北川委員》

お菓子組合では、永い間の懸案だったが、今回3月4日に保健所の方のご協力でお菓子の原材料表示についての講習会をしていただくことになった。11年前、熊本城とグランメッセで全国菓子大博覧会があり、全国からお菓子が集まりそれが販売につながった。今回4月19日から広島県でその菓子博が開催され、熊本からも販売出展を計画している。小零細のお菓子屋もあるため、原材料表示やその他の表示がなかなか徹底出来ず、前回の博覧会のときも先方の販売業者さんと企画して実施したが、「この表示ではだめだ」ということで販売の許可が出なかったということもあった。そういう事もあり、今回広島博覧会に向けて出展するお菓子屋さんについて、原材料の表示方法はこういうものだと確実に周

知徹底するという事で開催することにした。今後食品衛生協会の方でも色々な食品業者、中・大企業はほぼ規定に則った原材料表示をクリアされていると思うが、まだまだ小規模で個人でされているところの食品に対する表示義務についてはまだ周知徹底できていないという気がするので、これを機に講習を担当していただく方々には、菓子組合のみならず食品関係のところにこういった講習会を開いていただいて原材料について消費者の皆様方が安心できるように進めていってほしいと思う。

《小山会長》

食品が安全安心というと市場で売られているような野菜や肉や魚等に目が行ってスイーツと称するものは日常の食品ではないという感じがある。熊本は結構お菓子屋が多い。お菓子に非常に熱心な町があるが名前の知れたところやそうでないところもたくさんある。そういう点では食品衛生が充分行き届かない点があるかもしれないと思うがそのあたりはどうか。

《食品保健課》

表示ということに関しては、食品衛生法に基づく表示、JAS法に基づく表示、その他の法律に基づく表示があって事業者の方、消費者の方にとっても非常にわかりづらくて難しいと思う。しかし、食品についての信頼感の確保に大きくつながるものなので、正しい表示をやっていただくためにわかりやすく説明して正しい表示につなげるように周知に努めていきたい。それから国の方では表示が分かりにくいということも踏まえて表示の一元化ということも検討されているようだ。

《小山会長》

お菓子製造業者といっても、道の駅などでその当たりの人たちが饅頭を作って売ったりされているところにも食品衛生法は適用されるのか。

《北川委員》

複雑なのは今おっしゃったように食品衛生法とJAS法があるというところで2通りの決まりがあるということ。重なる分と重ならない分があり、難しいところがある。同じ商品でも店舗裏で作ってるお菓子屋さんでそこで作ってるものをその場で包装せずにバラでお店に出す分に関しては表示義務がなく、包装して販売したり、別店舗に卸したりする時には表示しないといけない。ただし、焼きたての饅頭などをラップで包んでその場でお客さんに手渡す分には表示をしなくてもいいということになっている。これも消費者にとっては判断の難しいところだと思う。熊本ではいきなり団子なども銘菓として全国ブランドになってきつつあるが、原材料の表示をしているところ、していないところ様々である。

《小山会長》

確かにいきなり団子は空港でもすごく評判がよく売られている。もし何かあったらすべてのいきなり団子がだめになるかもしれない。

《古庄委員》

食品表示は大変難しい。鶴屋としては直接お客様がその表示によってお買い上げの判断にされるということで非常に重要な情報であると認識している。特に期限表示（賞味期限・消費期限）やアレルギー物質については注意をしながら対応しているところである。我々も期限表示については非常に気をつけていて、それぞれの売り場で毎日確認をして、取引先からきちんと確認をしたという点検表を持ってやっている。繰り返しになるが、アレルギー物質、期限表示については充分注意をしながら対応しているところである。

《小山会長》

その他の方々にもご意見いただきたい。

《谷口委員》

早朝、テレビではサプリメントのCMばかりやっている。この計画の中に、ライフスタイルに応じた栄養摂取の方法とあるが野菜の摂取について勘違いするようなコマーシャルが多い。ジュースいっぱい飲んでいれば良い、といった内容である。

私たちが今年から少しだが常設の料理教室を開こうと思っている。普通の料理教室というよりは私どもには食材がたくさんあるので市場で料理を作りましょうと、「家族全員の料理を作って持って帰って下さい」というキャッチフレーズで常設の料理教室をやりたいと思っている。

それから、一般の方の市場に対するイメージというのは新鮮で一定のクオリティがあるというのが強いのでそれについてお答えしないといけないと思っている。表示にはJAS法など色々あるが、それに定めてないような表示をやっつけようといった取り組みを始めた。JAS法や食品衛生法をみても境目が分かりにくい。例えば魚の切り身でもバラで売るものについてはいらぬが、パックに入れたら表示が必要である。バラで売るものについても加工業者の所在や責任をはっきりさせて、鮮度がわかるような加工なり日にちをきちんと書くということで、表示義務がないものについても表示をやっつけようということすすめている。市場というイメージが先行していて、実際やっている中小業者は管理に限界があるので、全体の中で管理するシステムづくりを考えている。良い計画が出来ているので、我々もこれに負けないように実践をしていきたいと思う。

《小山会長》

流通の意見はどうか

《山中委員》

スーパーマーケットで非常に気になるのは消費者がスーパーで買い物する時に不安を感じているということ。こちらは安全にという想いがある。昨年11月、12月くらいから厚生労働省のホームページにノロウイルスが爆発的に流行するだろうということが出ていた。実際保健所からも話があり、お店の中の加工食品や、肉・魚等に関しては衛生管理体制をコンサルタント会社を交え、あえて厳しくしている。スーパーマーケットとしては実施することは当たり前だと思っている、それ自身は特段問題ないと思っているが、保健所や行政にお願いしたいのが、例えばノロウイルスやO-157、カンピロバクターなど私どもが知る限り非常に全国での発生件数が多い食中毒が必ずしも事業者で起きてのではなく、家庭のまな板でも発生することを伝えてほしい。これを保健所が調べるのは難しいかもしれないが、多く出る食中毒、時には死亡者も出るような食中毒に関しては特別に消費者や市民に対して、注意報が出ている期間だけでもいいので注意方法等の広報活動をしていただいで多くの人に知ってもらいたい。

《小山会長》

消費者が食品を購入する場合に、生産者によってはもっと違う表示があってもいいと思うとおっしゃったが、法律の解釈だが規制ではこうしなさいと書いてあるが、書いてあるとそれだけしておけばいいというように思ってしまう。これは最低の限度だととらえて、それ以上のことまで表示すればよいと思う。

《食品保健課》

確かに決められた表示というのは最低限と思う。現状だけにとらわれずに必要と思われるものは表示する姿勢は大切だと考える。

《古庄委員》

先程のアレルギーについては法律で乳製品やエビ、カニ、ピーナツなど7項目については必ず表示しないといけないものがある。他にもアレルギーの症状がでるといものが18種類くらいあると思うが、

これについては法律上、表示の義務というものはないが、想定問答などをみると表示することが望ましいという書き方をしており、できるだけアレルギー物質についてはお客様に対して正確な情報を提供するというように表示するように努めている。

《小山会長》

そのほかの流通機関で小売店等、零細のところでは難しいのではないかと。そういうところは逆に役所の方で指導を進めていかないといけない。

《食品保健課》

日々の食品衛生監視指導の中でそういった表示も含めてチェックをしている。しかし、我々のチェックでも全て出来るわけではなく限界があるので、それぞれの自主管理が求められる。第2次の基本計画の中でも、食品等事業者の自主衛生管理の取り組みの推進に重点を置いている。

《小山会長》

非常に難しいところだが、熊本市も政令指定都市になって食を売り出そうとしており、熊本にいくと味もおいしいが安全であるということ売り物にするような施策がほしい。漁業関係はどうか。

《松高委員》

水産では直接問題は無いと思う。しかし、生産者が直接売っているもの、ネット販売や何人かでグループを作って売るといった場合、お店のように加工品に何がどのくらい含まれているかわからない。熊本市の地産地消をもっと広めようとした場合、そういった手作りの商品をイベント等で売の場合に、そこに安全が求められ、含有量はどれくらいか、と聞かれたら答えられず、そうなる所そこでは生産者が作ったものは販売できなくなってしまう。確かに食の安全安心というのが確保されるためには必要なことであるが、現実には難しい状況である。

《小山会長》

放射能の問題について、問い合わせはないか。

《松高委員》

特にない。

《小山会長》

関東では問題視されているようだが、熊本では意外と質問が少ないのだろうか。生協などでは安心だと言っているがどうだろうか。

《中川委員》

生活協同組合では食品分析研究所や公的な機関、あるいは内部のラボなどで検査結果をきちんと表示した上で不安があるもの、例えば東北あたりのものを使うものについてはその表示を資料として配布しているようである。また、各取引を開始する前の段階で原材料や添加物の種類などを事前提出させ、内部の委員会で検討した上で取引を始めるというような企業はあると思う。実際そういう資料もまわってくる。中には間違っって当初出した基準と違った物が判明したというものも年に数回くるので、いかななものかと思うときもあるがそれぐらい徹底している。100%とは思わないが現状出来る範囲内ではかなり努力されている。

《小山会長》

たとえば生協という組織は熊本を舞台にした本部があるところにはちゃんとした管理態勢の中に入るだろうが、他の地域の対応は限界があるのではないかと。

《食品保健課》

年間を通して施設の監視指導や食品の収去検査を実施しているが、その中で基準に適合していない事

例もある。その様な場合は、営業者に対して指導を実施して、適正に改善を実施してもらっている。ただ取去検査に関しては、熊本県産品のみをやるということではなく、熊本市内を流通している他県産のものについても実施している。他県産で違反などが発見されたときには管轄の自治体にその情報を提供して適切な対応をとっていただくというようにしている。

《小山会長》

ここまで食の安全安心について話してきたが、まとめという形でお願いしたい。

《江藤委員》

食品の衛生、食の安全ということに関していえば、消費者が安全をチェックできる基本的な力を育まないといけないのではないかと。対面販売の場合に基本的に表示義務が免除されているのはそこで消費者がこの食品についていろいろ適切な質問を業者にして、そしてその安全を確かめるというのがベースにある。大量販売、広域販売をしているものに対してはなかなかそれが難しいので、きちんと表示し、その表示内容については先程議論されているような項目については表示しないといけない。

しかし、伝統食といわれるものについてまで表示を徹底的にさせるというのはいかがなものか。むしろ消費者が適切に食に対する意識を持って、確認できるような教育を我々教育側がやらないといけない。家庭では基本的に自分の子どもを養育する段階でそういったことを親から子どもに教えていかないといけない。もちろん地域もそうである。次の世代に、料理教室など、色々な機会に教えていくことが大切だろうと思う。

偽装問題などあるが、表示と日本国内でいくら徹底してもほとんどの食材に自給率の問題があつて海外からどんどん入ってくるので、熊本市の問題だけでなく全世界的な問題に消費者は直面することになる。食の教育が基本的にしっかりしてないとシステムだけではいけないと思う。

それに関連して54ページから55ページあたりのHACCP食品自主衛生管理は各十数施設だと思いが、ある程度広域の販売をされるような施設は全施設に熊本市版のHACCPに入っていたきたいということを前面に打ち出してもよいのではないかと。

《木村委員》

食の教育を徹底するという事は、具体的なところをどう周知から実践へ進めていくかというのがポイントになると思う。大きな計画ができたが、先程市の方から説明があつたように毎年の事業の中にどれだけ反映させてどう進めていくかということも一番の課題である。今具体的に聞いているとそれぞれの方から具体的な取り組みが出てきていて、それぞれの立場の取り組みの中に書いてあるのでそこをどう具体的な取り組みにつなげていくかということが、報道する側でも計画と実際具体的にどう反映されていくかということ、毎年の計画でチェックしていかなければいけないと思う。

《小山会長》

先程、谷口委員から、テレビのコマーシャルについて意見があつたが報道機関の一員としてどうか。

《木村委員》

新聞には広告があり、特保などの場合の効果を訴えて大きな広告を出すこともある。もちろん現行の法律の中でそれを超えるようなものは何回もチェックするため、おかしいものは外すことをやっているが、サプリメントなど社会的に認められている風潮の中では、広告が出てくれば扱うということで、見極めというのは正直難しい。

《小山会長》

確かにサプリメントでほうれん草何個分と言われたら、もうほうれん草は食べなくてもいいんだ、と思ってしまう。

食育について発言があればお願いしたい。

《伊藤委員》

今回の2次計画策定のため、アンケート調査を協会で行ったが、加盟園が45園全部で体験型の食育活動を実施していた。目標も継続実施で100%としたが、数字上の100%維持ではなく、内容をさらに充実をさせていきたいと思っている。最初に小山会長からお話があったように、色々環境が変化していく転換期なので、食の安全安心となったときに衛生管理や表示システムということだけではなく、食育と両輪でやっていかないといけないのかなと思った。また、話の中でもあったように適切な食事というのは一人一人違うので、自ら選択する力というのが幼稚園保育園でもやらなければいけない。先程委員の方々から包装や販売、賞味期限、インターネット、サプリメント等のCMの話もあったが、それらも保護者へ説明しながらやっていきたいと思う。

今回の計画は素晴らしい内容だと思うが、「周知から実践」へ向けて、計画して終わりということではなく実際やっていきたいと思う。この会議には幼稚園協会の代表ということで出席させていただいているが、せっかくの機会なので何か連携して実施していけたらと思う。今日のこの会議の話の話を聞いただけで市民の方々も非常に安心していただけたらと思うし、保育園や幼稚園に関わらず一緒に連携して具体的に実践していければいいのではないかなと思う。私立幼稚園もどんどん協力したいと思っているので、ぜひ協力したい。先生方も興味を持っている分野なので先生も含め、子どもたち、保護者の方々も含めてやれる会を作っていただければと思う。

《小山会長》

この計画案というのは非常によくできていると思うが、今指摘があったようにこれをどう実践につなげるかこれからである。行政の立場では全部やらないといけないと、広く浅くなってしまうので、重点的にこれをやろうとか、この成果をあげたいと絞って取り組んではどうだろうか。

《健康づくり推進課》

新年度に向けての考え方の中でお話をさせていただくと、まずお話をあった子どもに対する食育の推進に向けては、これは計画書の本編の97ページの方に書かせていただいている。これまでも平成17年度に子どもの食育を地域の中で続けていこうと、保育園・幼稚園を中心に地域の民生委員、食生活改善推進員等に関わっていただいて食育推進のネットワーク会議というものを推進してきた。来週、全体の研修会を予定しているが、さまざまな食に関する情報が錯綜する中、安全安心の部分も含めて各機関の情報交換の場等、区役所を中心にネットワーク強化の取り組みも進めていきたい。予算の関係もあるので取り組みの中身についてはこれまでの事業をもう少し考えていきたいと思っている。ただ単に啓発実施ではなく体験を取り入れるとか、実践につながるような仕掛けを取り組みの方に入れていき、さらには環境整備ということで外食・中食等の利用が広がっているの中で事業者のご協力も頂きながらお店の開拓に努めていきたいと思っている。

《小山会長》

他にないか。

《永吉委員》

子どもの食育推進ネットワークだが、民生委員の代表がこの研修会にも参加している。ここ3年ほど流れを見せてもらっているが、なんとなく形にとらわれた感じがする。事業に民生委員が一人だけ出るのではなく、地域の自治体もからめた形で実施していかないといけないと思う。何か実施すれば終わりではなく、もう少ししっかりと根付いた活動に結びつけるようなベースを作られた方がいいと思う。

《中川委員》

野菜を食べようとか、ゴミを減らそうとか一見別々に見えるがこれは連携できる場所で、ゴミを出さない野菜料理の方法や郷土食を上手に取り入れてゴミを出さないとか、1人でも5人でも10人でも、市民参加型の食育にしてほしい。もちろん行政の側で知恵を絞って苦心して実施するのも結構だが、先程言われたようにお膳立てしたイベントや講座、教室に参加して下さい、あるいは代表に来てくださいということ以外にも、不特定多数の市民を対象としたアイデア募集、我が家の食育教育とか我が家のごみ減量作戦といったような、例えば生ゴミに関しては魚介類は別としてベランダで干してから袋に入れているというような、ゴミを減らす工夫をしているのと、野菜料理をたくさんして節約につなげているというような市民が参加できるような食育をぜひ実現してほしい。

《健康づくり推進課》

具体的な取り組みの中で今いただいたようなご意見というのは、25年度以降の取り組みの中にアイデアを取り込みながら進めていきたい。25年度においては今回の基本計画案に基づいた行政の計画あるいは本日お集まりの委員の皆様方それぞれのお立場での取り組みを共有しながら足りない部分を足していくという形で進めさせていただきたい。またその際に色々議論をしていただければと思う。

《小山会長》

伊藤委員から先ほど私立幼稚園という立場で発言があったが、幼稚園、保育園、小学校、中学校、高校などの学校教育の中に食育がどれだけ入ってきているのか。

《健康教育課》

小学校・中学校の食育については、現在小学校・中学校では校内において食育全体計画、年間計画を作成して、教科横断型で、年間を通して季節・学校行事に応じて学校教育全体で食育を推進しているところである。中心となるのは学校給食で、食材の安心安全から給食の献立を通じて、食べて学ぶような食育を推進している。また近隣の幼稚園、保育園、中学校と連携をとってそれぞれの連絡会を通して、食育の推進状況について連携を深めている。

《小山会長》

栄養教諭は子どもたちに直接触れ合うのか。給食のときに説明をしたりするのか。

《健康教育課》

現在、学校給食を管理している栄養教諭等は72名で、そのうちの18名が栄養教諭として活動している。栄養教諭は先程申しあげた食育計画に積極的に携わっており、また給食時間に教室をまわって指導を行う。食に関する授業については担任等と協力してTT (Team Teaching) という形で実施している。給食の時間は担任が指導しており、資料の提供等を行っている。

《小山会長》

個人的な意見を申し上げると日本の教育の現場でなにかもう一つ命の教育のようなものがほしいと思う。養護教諭は保健室で働いていて、保健を学生に講義するのは体育の先生である。今日は雨だから外で体育が出来ないからと話をされる。保健体育というのが現在は体育保健であって体育科のようである。命の授業というのがもっとほしいと思うし、食というのは命につながっているということを伝えていただきたい。

《北川委員》

「いただきます」という言葉の意味について話したい。今会長から命のお話があったが、ここ近年熊本市内の小学校のPTAから、学校の中で子どもたちと親子で出来る和菓子教室をしてほしいという依頼を頂き、何カ所かの小学校に出向いて練り切りという和菓子で細工菓子を作った。お菓子作りの前に

お菓子は食事の延長線で出来たもの。おやつという言葉も昔の人が今の2時くらいの時間を「やつどき」と言ったから「おやつ」と言うことなど、お菓子につながる色々な話をさせてもらっている。和菓子教室は普段5、6年生が多いが、この前市内の小学校で3年生におこなった。その子どもたちに「いただきます」とはどういう意味か知っているか、と聞いたら一人だけ『いただきます』というのは『命をいただきます』ということでしょう」と知っている子がいた。食べるものは動物、植物などの生き物であって石などは食べられない。その生きた栄養素を自分たちがその命のかわりに食べて自分たちが生かされているということで、その子のお母さんはすばらしい食育をされていると思った。全部の子ども達が「いただきます」という言葉の意味くらいは学校教育の中で教育していくことが食育の原点ではないかと思う。小学校をまわるたびにこの話をいつもするが、これまで知らない子たちばかりだった。「お菓子の材料は何か」と聞くと「小豆」を知っている子はいる。もっと元になる「いただきます」の意味を知っておかないといけない。昔の方々が引き継いできた知恵を具体的に教えていくような教育システムがすべてにつながっていく気がする。私も責任を感じながらお菓子教室のときにはこういうお話をさせていただいている。

《小山会長》

健康保険と食の問題には深い関係があると思うがどうだろうか。

《川瀬委員》

食育の推進のところに小学校から企業・大学まで色々な講座や取り組みがある。健康組合の立場からは、前も話したとおり入社時点からメタボ・生活習慣病のリスクを抱えた者がおり、確実に増えている。食育は小さいころからの教育が一番大事で、小学校からというのは難しいかもしれないが授業参観・懇談会・保護者に中学校・高校の養護の先生・保健の先生を通じて生活習慣病についての話を何らかの機会を通じて小さいころから教育することは、我々健康組合の立場からすると最終的には医療費の削減につながると思う。すぐに結果が出ることではないが、長い目でみて今後入れていただければと思う。

《石井委員》

私たち栄養士会は管理栄養士・栄養士が集まっている専門職の団体だが、病院、行政など熊本市にはたくさんの管理栄養士さんがいる。また、学校栄養教諭も私たちの会員である。私たちは食育に広く携わっているが、今回の基本計画の達成にむけて協力していきたいと思っている。

提案だが、数値的な目標値について、例えば朝食の欠食のデータ等を見ると20代30代の若い男性が30%を超えて朝食を摂っていない。この30%の人が朝食を食べていないということよりも、食べたと答えた人が何を食べているかということが栄養士から見たら大事で、果たして朝食といえるものを食べているかを見ていかなければならない。例えばスナック菓子と飲み物を飲んだだけでも朝食を摂ったと言っているのであれば、会長もおっしゃっているように命を守るという観点で見ると非常に心配である。食べた中身がどうなのかが大切だと思う。前回の会議のときにも話したがこの計画はこれからも検討していくということだが、実際の事業として見た場合にはモニタリングがきっちりできているかどうか非常に大事だと思う。具体的に言うと食品が体の中に入り、利用されてどう変わっていったか、というこの2つをモニタリングしていくことが必要だと思う。それには栄養調査が必要である。いわゆる食べ物だけを食べ物だけの調査、健康は健康診断だけの調査をするのではなくてどういうものを食べていてどういう健康状態なのかというものを比較して一緒にしたようなモニタリングの仕方をする、食べ物と健康との関係がはっきりわかるかなと思う。この計画は計画として進めていただいて、これに加えて今後は複数の計画をバラバラにモニタリングするのではなく、全体を見渡せるモニタリングの仕方を検討していただけないかと思う。我々も専門職の団体としてお手伝いさせていただきたい。

《小山会長》

専門機関として食物の栄養だけでなく人間の栄養というとらえ方をして人間全体の命という問題で、健康づくり推進課・食品衛生課・教育委員会も全部が一つになってやろうという取り組みと同じだろうと思う。

《秋吉委員》

明日、阿蘇市で開催される教育研究大会において、保育士と栄養士が発表する内容について話をしたい。

保育士からは「つなぐ」というテーマで「生・死・再生」の3つを保育の中に取り入れている内容で、「生」に関しては食物の栽培を通して生について学ぶ、「死」に関しては魚をさばくということで、それまでは料理人の方に来ていただき魚をきれいにさばいてもらっていた。それを保育士がやったことで子どもたちにとっては現実味があったようで「かわいそう」とか「やめてっていつてるよ」とかそういった言葉が出て胸が熱くなったといていた。また、「再生」に関しては野菜クズをもう一度育ててみようということで、ネギなど水に付けておくとまた生えてくる。このことをとおして、食育というのは特別な事ではなく日頃の日常生活の中に入り込んでいることを感じているそうである。

もう一つは栄養士からの発表で、事前に保護者に子どもに関して相談したいことはないかというアンケートをとり、保健所の管理栄養士に回答していただいたということで、そういった形での保育園と行政との連携というのが出来ればよいと思った。特に保育園、幼稚園は栄養士の必置義務がないので栄養士がいるところもあれば調理員のみのところもある。行政の管理栄養士の方のアドバイスがあると施設の方も心強いのではないかと思う。保育園、幼稚園でも保護者支援ということをかなり感じておられるようで、明日もそのことをテーマに討論の方を行っていく予定である。

この計画にも課題として資料の72ページに家庭力の減退という表記があるが、これに関しては幼稚園、保育園でも取り組んでいかなければいけないと職員も考えているようだ。実際計画にも学校での保護者への食育の啓発をということで具体的に示されており、中心になるのは先程の栄養教諭、学校栄養職員が中心になると思うが、学校全体で取り組む必要があるので協力して行える体制づくりということが必要だと思う。

実践の面で、企業・大学等での食育に関する講座の開催ということについては、実際、定期的に行えるのかどうかは課題ではないかと思う。

【議題3】その他について健康づくり推進課から説明

今後のスケジュールについて、本日の議論と、これまで頂戴した意見を踏まえて修正した計画案を市議会に報告させていただき、その後、市長の決裁をえた後、3月の末に計画を決定して公表というかたちをとらせていただきたい。

25年度以降については申し上げたように具体的な取り組みについては行政だけではなく、皆様からの取り組みの計画を頂戴しながら、連携して協働という形で進めていきたいのでご協力をお願いしたい。

《全員》

異議なし