

## 平成26年度熊本市食の安全安心・食育推進会議議事概要

- 開催日時 平成26年9月1日(月) 14:00～16:00
- 場 所 議会棟予算決算委員会室
- 出席委員 19名(五十音順・敬称略)  
(伊藤大介、川瀬修一、北川和喜、清田賢治、小山和作、佐藤はるよ、柴田治穂、鈴木武、田中眞知子、谷口憲治、田上あつみ、中川朗子、長濱一弘、林田祐典、平上真紀子、平川恵子、藤本愛英、松本博、水上朝博)
- 傍聴者 1名((有)ネバーランド丹形純子)
- 次 第
- 1 開会
  - 2 委嘱状交付  
(代表受領：藤本愛英)
  - 3 局長挨拶
  - 4 会長・副会長選出  
(会長：小山和作、副会長：田中眞知子)
  - 5 議事  
議題1 食の安全・安心の確保の進捗状況と今後の取り組みについて  
議題2 食育推進の進捗状況と今後の取り組みについて  
議題3 食の安全安心部会・食育推進部会の設置について  
議題4 平成27年度の間評価について  
議題5 その他
  - 6 閉会
- 会議資料 参 考 第2次熊本市食の安全安心・食育推進計画(概要版)  
資 料 食の安全安心の確保食育の推進  
～進捗状況と今後の取り組みについて～

### 議事(要旨)

【議事進行】会長 小山和作

- 議題1 食の安全・安心の確保の進捗状況と今後の取り組みについて  
《食品保健課》資料説明
- 議題2 食育推進の進捗状況と今後の取り組みについて  
《健康づくり推進課》資料説明

《小山会長》

議題1、議題2について質問がありますが、まず食の安全・安心分野のほうからご専門の長濱委員何かご意見はありませんか。

《長濱委員》

私は肩書きが応用微生物工学というものを専門としており、微生物のイメージはここにいる皆さん悪いほ

うのイメージが強いと思いますが、一昔前は食品に含まれる微生物を見つけ出すのに2日から3日掛かっていました。今では2、3分あれば見つけることが出来る場合もある。そのため、昔は当然チェック体制も甘かったけれども、今では大丈夫だから出しても良いと判断できるところまでリアルタイムで判るくらいに技術的にはフォローアップされています。

また、学校で大学生と日頃話しているなかで12月が近づいてくると牡蠣が食べられないという話が出てくる。それは何故かという、バイトしているすし屋で、ノロウイルスが流行する時期になると生カキの生食は控えるなどを教育されている。

卒業していく学生も生鮮野菜を処理する会社に入っていき子たちが、もう一生牡蠣を食べられないかもしれないから、卒業旅行の前に牡蠣をいっぱい食べておこうとかいう話も一部ではされている。これは、別に大学の中でされているだけでなく、一般の企業が学生をそうやって育てて頂いている。うちの学生たちのことを考えてみると、実は大学生は非常に重要な労働力であり、皆様方が外食される中、恐らくその飲食店で働いている方の半数くらいは大学生がアルバイトで働いている。そういう子たちに衛生の知識をしっかりと持ってもらうことが重要である。我々の学科では、微生物に特化していますのでしっかりと教えられますが、うちの学校でも電気とか電子とか違う分野を勉強する子たちは、全く微生物についての知識を持っていませんが、そういう子たちも同様に飲食店で働いているケースも多いので、教育をしたり、またされていたりということがあれば非常に良いなと思います。

田崎市場体験へ参加した学生の話を知ると、大変役に立ったと言っているのでもっと卒を上げて頂き、大学生に参加してもらい取り組みもこの会議の場でも出てきたというお話でしたので、さらに卒を上げて頂ければありがたいと思います。

最後にもう1点、ホームページ等で紹介されていますが、熊本市では熊本市食品等自主衛生管理優良事例紹介事業というものがあります。固有名詞は出さないほうがいいかもしれませんが、先日その施設に行き、施設での取り組みを紹介するポスターがたくさん張ってある。そこにこういう団体から評価されている優良事例の事業所であると記載され、そこに熊本市が衛生管理の優良事例として紹介しているなどが記載してあれば、熊本市はそういったところにも取り組んでいると、一般の方々にもアピールできるのではないかなと感じました。

市政だよりをみても紙の質やサイズが変わったとかは分かるが、すべて読んでいる人はそうはいないと思うし、またホームページについても双方向ではなく、一方向ですので見ない方は見ない。しかし、優良事例で紹介されるような事業所には多くの方が訪れられる。そういったところで熊本市の取り組みをアピールしていくと、熊本市版HACCPの取り組みにも影響を与えられるのではないかと思います。

取り留めのない話になったが、微生物を見つけ出す技術は非常に進歩しているから、食の安全安心という観点で言うと技術の面でも良くなってきている。また教育といった面でも熊本の事業所のなかではアルバイト学生にもキッチンと教育をしてくださっている事業所もある。そういった事業所では安全面は確保されていると思う。更にそういったところの取り組みを広めていくという点では、外部評価で選ばれた事業所さんがもっと一般の市民の方に公表していただければ、もっと拡散していく。

《小山会長》

先生が講義をされている学生に食品関係のアルバイトをしてもらったら安全度がうんと高まるとこういうことになりますか。

《長濱委員》

うちは、学制的にそれに取り組んでいるので、もちろんですが、それ以外の工学部、文科系の学生たちにもこそ田崎市場体験に参加して頂きたい。実際に田崎市場体験に参加している学生は食品衛生監視員の資格を取得する理系の方が多い。そういった学生には学校で教育を行っているのでも、文科系の学生などに市場に行

って頂き、現場を見ていただくことで裾野から広げることができるのではないかと思います。

《小山会長》

学生が勉強をしに現場に出るということも必要だが、勉強したことを現場で実践する、両方大事だと思う。地域に開かれた大学という意味で、学生たちを率い、熊本市の底上げを図ることも可能ではないかと思う。是非先生に今後期待をしたいと思う。

食の安全の方から話を聞いていますが、谷口委員、意見ををお願いします。学生たちの取り組みなどご存知かと思うが、踏まえてご意見願います。

《谷口委員》

食に関心がある学生が私どもの市場に来て頂いているのかもしれないが非常に熱心で、また崇城大学からも他の大学からも来て頂いており皆さん非常にまじめです。一生懸命勉強されている。長濱委員から話があったように、受け入れを行っているのは専門の学生たちだけで、他の文系の学生たちはあまり受け入れを行っていない。今現在受け入れている学生たちは関心が強く、造詣が深い。本当に来て欲しい方に来ていただくことも必要かと思えます。

《小山会長》

皆さん、この場は熊本市当局と会議メンバーでせめぎ合いを行うのではなく、お互いの知識を交換しながら、方法を提供して頂く、我々もどんどん意見を述べていくそういう会にしたいと会長として考えています。食品衛生の立場で北川委員ご意見ををお願いします。

《北川委員》

食品衛生協会の北川でございます。引き続き、会に参加させていただいています。いま長濱委員のお話を受けてですが、私のところでも5、6年以上なると思いますが中学生、高校生のインターンシップとかナイストライの受け入れを続けており、段々広がってきています。うちの地区でも9月から10月を中心に4、5校から生徒たちが体験学習に来られる。3日間ほど生徒たち2、3人ずつを各事業所で受け入れます。そういう中で、うちはお菓子屋ですが、その他食品関係など食に関する事業所に来られ、体験された後の報告書を読む機会がある。その報告書を読んでも生徒たちが「お菓子を作ることに関わってうれしかった。」という意見もあるが、「厳しかった」という意見もある。それは生徒たちが事前に挨拶に来られる際、どういった点に気をつけたらよいかを聞かれる。その時に手洗い、爪、髪の毛などの衛生管理が適切にできないとせっかくの美味しいお菓子が逆におなかを壊したりすることもある。職場体験は将来的にも大変大事なので一生懸命取り組んでもらいたいけれども、こういった食を扱う職場では衛生管理が大事だとお話をする。

先ほどの話の大学生の方は技術的なことも学べると思うけれども、中学、高校生の段階でナイストライなどの取り組みを行っている学校の趣旨に賛同をして協力をしているが、大変なこともある。中学、高校生が入ってきて作業を行うので製造スタッフもペースが落ちてしまうこと多々もある。それでも熱心でまじめな生徒ばかり来ていただいているので、いい効果が上がっているのかなと思う。

《小山会長》

学校の話が出てきましたので、PTAの鈴木委員ご意見はありませんか。

《鈴木委員》

PTA協議会の鈴木です。私は東区の健軍東小学校で会長を務めて4年になりますが、初めてこういった会議の場に参加しました。不適切な発言を申し上げましたらご容赦願いたい。

今色々お話をお聞きし、我々はPTAですので、生徒よりもむしろ親の立場、保護者のサイドから見ると食育の観点から、最近良く耳にするのが朝食の欠食です。いまは食の安全安心のカテゴリーの話であるので、最近よく耳にするノロウイルスですが、どこに原因があるのかということもPTAの中でもよく議論をさせて頂いており、こちらの資料では、お弁当や外食など原因はありますが、家庭における予防、手洗い、うが

いなども私たちPTAを通じ学校の中でお話をさせて頂いている。

先ほど北川委員の方からナイストライの話も出ましたが、私の娘も今月食品を扱う店の方にナイストライ事業ということで1週間ほど行っていた。同じく髪の毛、手洗い、爪の衛生管理の指導をして頂き、手洗いのときに爪まで洗うようになった、このため我が家で爪ブラシを購入し、それを学校でも広めようと校長先生や教頭先生に話をさせて頂いている。家庭における予防としては、インフルエンザのときなど30秒の手洗いの励行をやっていたが、夏の時期も手洗いは大事で爪まで洗いましょうとお話をさせて頂いています。

《小山会長》

全体の終了が4時を予定しています。時間が迫ってきていますので、食育の方の話に入りたいと思います。食育の方で新しく入られました田中真知子先生、専門の立場でご発言をお願いします。

《田中副会長》

田中です、よろしくお願いします。初めてこの会に参加させて頂き、きめ細かに網羅されて、適切に毎年行われており、感心しています。

大学で学生に教えていますが、今ご紹介のあった中で食育フェスティバルなど、色々な体験事業に学生が参加したこともたくさんある。

大学で教えており、食育において感じるのは、二極化が進んでいるのではないかということです。大学では食育サークル活動もあり、学童保育の方へのお手伝い、幼稚園関係へのお手伝いなど自主的に行っている学生たちもたくさんいるが、一方でアルバイトに専念しなければならない事情がある学生もおり、朝ごはんがどうしても食べることが出来ないといった学生もいる。非常に食育に熱心で興味がある学生と、自分自身の食も、まだキッチンと出来ていない学生、そういった二極化がある。

しかし、管理栄養士を目指す学生は2年間、3年間でそのあたりは改善される。また、食品衛生についても小学校、中学校での臨時実習を通じ深く学ばせて頂いている。全体的な印象としては、食の課題のところだが、朝食の欠食率が30%近くあり全国よりも非常に高い。それから熊本は農業県であるにもかかわらず野菜の摂取が不足しており、それから食育に関心はある方は73.4%おられるが、実践できている方は非常に少なく26%、この辺をこれから私たちはなんとかしなくてはならない。それから生活習慣病、男性は肥満傾向、女性は低体重である。これから次世代を生き育てていかなければならないにもかかわらず、その辺の意識が少し何とかしなくてはいけない、それから水の問題、先ほど会長からありましたが、熊本は水に恵まれているが、今後とも地下水涵養を行う上でどのような取り組みが必要かということも考えていかなくてはいけないのではないかと思う。あとは、地産地消、郷土料理を学校給食だけではなく、いろいろなところで復活させていく、そういったやるべき課題が、私にとっては大変楽しみではあるが、この委員になったことをきっかけに一層進めてまいりたい。

後で時間があれば、健康づくりできます店の登録基準についてご説明いただければありがたい。私の方からは以上です。

《小山会長》

質問は、後に回しても結構ですが、いかがでしょうか。

《田中副会長》

登録基準の見直し部分だけで結構です。

《健康づくり推進課》

健康づくり推進課です。津田と申します。登録基準の見直しですが、平成25年8月に見直しを行いました。これは、熊本市でできます店を始めたのが平成17年度からですが、11項目を基準として作っていました。例えば、栄養成分表示、それからヘルシーメニュー、ヘルシーオーダー、地産地消、禁煙分煙の推進、健康づくりの情報提供、バリアフリー、高齢者に優しい店などを項目としていました。これを熊本県でも健

康づくり応援店という同じような取り組みを行っており、県との整合性という観点から平成25年度に3項目、8種類に変えています。

内容を申し上げますと、健康サポートメニューということで栄養成分表示、バランスガイドの表示、バランスメニューの提供などがそこに盛り込まれています。それから地産地消、禁煙の推進と大きく3項目に再編し、小さく8種類に分けたところです。口頭で判りづらいかもかもしれませんが、そういった変更を行っております。

《小山会長》

後ほど時間があれば詳しくお聞きしたい。出来れば新しく入られた方にお話をお聞きしたいが、栄養士会から田上あつみ副会長が来られていますので、時間が限られておりできるだけ短く意見を願います。

《田上委員》

栄養士会としても健康フェスティバルなど、色々御協力をさせて頂いている。実際この食育に関して、特に大きく関わっており、現在生活習慣病などは、食を外して考えられない。要するに風邪などと違い、薬はあるが、限界があり薬でカバーできないプラスアルファ部分を私達栄養士会で生活習慣病対策として色々な活動を行っています。

その中で基本となってくるのは、食育ということになってくる。幼稚園、保育園をはじめ、小学校、大学生などそこ辺りの食育活動をしっかり充実させていくべきだと思うし、平成23年度の国民栄養調査の中では、野菜の摂取がかなり減ってきている。栄養士会としても今年から来年度に向けてその摂取をどのように増やしていくかということ課題としてやっているし、また皆さまにも色々なかたちでお声掛けをさせて頂きながら食育推進の立場で、朝食を食べることはもちろん大事だし、バランスよく食べることも大事なので、こういうことを食の団体としてPRしながらやっていければと考えています。

《小山会長》

それでは、学校関係の方にもお話をお聞きしたいので、どなたかお一人お聞きしたい。どなたかお願いいたします。

《柴田委員》

小学校長会です。先ほど朝食の欠食についてご報告がありました。小学校の場合は、私何校か勤務しましたが、9割以上の子が朝食は摂取していると回答している。中身については詳しい調査をしていないが、時々児童と会話をする中で、朝食は何を食べてきたかと聞くとドーナツとジュースとか、昔ながらのごはんと味噌汁、卵焼き、サラダといった理想的な朝食は中々少ないといった実態があると思う。共働きの家庭など、色々家庭の事情もあるので、食べているということの評価しつつ出来るだけ内容も充実させていくということを啓発している状況です。

《小山会長》

お母さん方は知っていて、そうしているのか、知らないからそうなのですか。

《柴田委員》

色々なご家庭が、先ほど二極化といった言葉が出てきましたが、まったく家庭の状況もそのとおりだと思う。できるだけ自然のもの、手作りのものをと心がけているご家庭、どちらかというとならざるご家庭、二極化しているのではないかと感じています。

《小山会長》

時間も限られていますが、他にどうしても意見をおっしゃりたい方おられますか。それでは、残りの議題もありますので、時間があれば、またご意見を頂戴したいと思います。

それでは、議題の3番をお願いいたします。

議題3 食の安全安心部会・食育推進部会の設置について

## 《健康づくり推進課》資料説明

《小山会長》

部会の委員は会長が指名するという事になっており、事前に事務局から相談もあり、両部会同数程が望ましいということで案を作っています。何かご意見はございませんでしょうか。私は絶対こっちがいいという人はいますか。では、事務局の方この案で、専門的に進めていきたいと思っておりますのでどうぞよろしくお願いいたします。

それでは、続きまして「議題4 平成27年度の間接評価について」です。事務局お願いします。

### 議題4 平成27年度の間接評価について

#### 《健康づくり推進課》資料説明

《小山会長》

何かご質問ございますでしょうか。

《中川委員》

以前市民アンケートをとった時に、設問の文言で、正確ではないのですが、例えば共食の部分で、家族一緒に夕食を食べている、一週間のうちにややあるとか、まあまああるとか、そういう曖昧な表現で、受け取る方によっては1、2回かもしれない、3、4回かもしれないということではっきり識別できなかったことがある。それで正確な答えが得られるかどうか疑問に思ったので、週に1、2回とか3、4回とか回数がある程度入れて欲しい。ややあるとか、まあまああるとかいう表現ですと受け取り側によってかなり幅があるので、よろしくお願いいたします。

《健康づくり推進課》

健康づくり推進課です。答えやすいように作りたいと思うが、もともと国が調査をしており、それとの比較もあり、表現が曖昧になっているところがある。実施に当たってはどのような風に答えればよいか、回答しやすいように補足的なものを入れることを考えながら実施してまいりたい。

《小山会長》

それでは、議題4についてのご質問ありませんか。まだ発言されていない方何名かおられる。細かなことは部会で行うということになるので、顔見世という意味で、特に新しい方から水上さん、漁業協同組合から来られており、部会は安全安心ですが、それに限らず、先ほどからの話を受けて何かありませんか。

《水上委員》

部会の方では、安全安心のほうに分けられているが、これは要望というかお願い事になってしまうかもしれないが、食育の方ですが、魚というと一般的に皆さん栄養価が高い、健康にもいいものだとして認識されているのではないかと思います。それがよく食べられているかということと中々そうではない。消費量は減ってきているのではないかとそういう動向であると思っている。漁連としても普及に向けての取り組みをやっているし、その一環として魚の料理教室を行い、親子で料理をやって頂く。その中で話を聞いて見ると、子どもさんも料理教室では多少骨があっても食べる。骨を揚げたものはスナック感覚でバリバリ食べる。しかし、同じ料理を家で出したらどうかということ骨があるから食べたくないと言われる。魚は栄養価が高いし、いい物だと分かっているけれども、子どもが敬遠するからなかなか食卓に出せなくなるという話をお聞きする。どうしても子どもの意識を変える必要がある。それに当たって子どもが年に数回、公民館や学校でやっている教室だけで理解して頂くには無理がある。出来れば学校とかで魚は骨があるものだ、骨を食べて元気になる、骨を丈夫にするという昔自分たちが教わってきたことをもう一回学校でも子どもたちに説明し、また啓

発して頂ければありがたい。

《小山会長》

魚を提供されている立場の方がいうと自分たちのためと受け取られがちであるので、ぜひ魚を食べようとか呼びかけるのは栄養士の先生方から言って頂いた方が良いかもしれない。どうぞよろしくお願いします。つぎに地域包括支援センターから来て頂いている平上さん、初めてのご出席です。ご意見をお願いします。

《平上委員》

地域包括支援センター連絡協議会から参りました平上と申します。本日はじめてこのような会議に出させて頂き、色々なご発表をお聞きし、我々市民の食をこうやって守って頂いているのだなと非常に感動しました。

私達包括支援センターは、高齢者の方々が、住みなれた地域で安心して生活できるような支援をしています。その中で平均寿命は長くなってきましたが、健康寿命の延伸とところで介護予防にしっかりと力を入れているところです。高齢者にとって食事は非常に大切で、おいしく食べること、意欲を高めることが高齢者の生活の質を高めるといふふうに思っています。高齢者というのは少しのことがきっかけで、例えば風邪をひいたとか足腰を痛めたり、家に引きこもってしまって、活動力が低下して、食事の量が減り、低栄養状態になって、病気になる、介護が必要になってしまうという悪循環になりがちなので、いち早く介護予防に努めるということで支援が必要だと思っています。

今回色々な支援、食育推進計画ということで発表をいただきましたが、その中で残念ながら高齢者の食育ということが出てこなかったのはなぜなのだろうと感じています。今高齢化率が熊本市では23%ということで全国平均に比べるとまだ若い世代が多いのですが、確実に高齢化が進んでいます。高齢者にとって食育は大事なので、高齢者の食育ネットワークなども必要なのではないかと感じた。高齢者を地域で支える、また高齢者自らも地域を支えられるようなそういった取り組みができればと感じました。

《小山会長》

いや全くそのとおりでと思います。またどんどん発言してください。では初めての方で藤本さんお願いします。

《藤本委員》

公募委員の藤本です。初めてこのような会議に参加させて頂き、資料などを拝見すると本当に様々な講座や事業などをされているなということを感じました。自己紹介がてら私の今の仕事とか家庭環境を申しますと、15年ほどマスメディアで仕事をしており、3年前に退職をしました。現在は情報誌をつくる仕事をしており、食関係だとか、健康づくりを若い年代の方に広げて行きたいと、そうしたことに着目した情報誌をつくっています。

実際自分が働きながら子育てをしてきた経験があり、やはり先程から二極化という話が出てきているが、本当に興味がある方と興味がない方かもしれませんが、働いていると時間がなく、やりたいけれどもできないといった働き方の現状もすごく変わっていると思う。それとお母さん方がどうやって時間を作って、ゆとりをつくって家庭の食を守っていくかということが、これからの課題ではないかと思うし、また興味がない方や、参加したいけれどもなかなか一歩踏み切れない方にこういったとてもいい取り組みや、情報をどういう風に流していくかということがこれから大切なことではないかなと思いました。私もこういった会議に参加し、こういった情報を情報誌の仕事の方や個人的にママ友などに広めて行きたいと思う。

《小山会長》

ありがとうございました。佐藤委員は初めてですね。自己紹介方々意見をお願いします。

《佐藤委員》

熊本市保育園連盟の給食部会の部会長の佐藤と申します。

保育園連盟として今年はわんぱく祭りなどありませんので、給食部会としての活動はありません。個人的に申しますと、うちの園は熊本市版 HACCAP の認定を受けており、知り合いのところに少しずつ広め、今年は知り合いの園が受けようかと言っているところです。食育ネットワークに参加して私たちのグループは、簡単朝食レシピという、前日の夕飯を朝食に活用し、簡単で栄養価も高い朝ごはんを紹介するレシピを作ろうと計画しており、これを保育園関係の保護者の方たちに配布しようと考えている。食関係で頑張っています、よろしくお願いいたします。

《小山会長》

松本委員は初めてですね。食品安全情報ネットワークから松本委員お願いします。

《松本委員》

ネットワークの代表ということで今回初めて出席させて頂いています。私も昨年3月に県を退職し、食品衛生を中心とする公衆衛生行政に長く従事をしてまいりました。昨年退職後は県の食品衛生協会事務局の方にも7月末までお世話になっていました。先程数人の委員のほうからもノロウイルス対策の話が上がりましたが、昨年日本食品衛生協会の全国的にノロウイルス予防強化対策事業の中で講習会等も多く開催されているが、熊本でも2回ほど開催し、その際強く感じたが、手洗いは非常に大事です。食中毒の予防3原則は、「つけない、増やさない、やっつける」だが、ノロウイルスは食品中では増えない。体内に入って小腸の中で初めて増え、しかも非常に小さいので、1回手につくと膨大な量がつき、かつ極わずかな量のウイルスの数で感染してしまうため、こうなると基本的にはつけないということしかない。そういうことで、手洗いは昔から食品衛生の基本といわれているが、まさしく流行が大きくなり、手洗いの大事さというものを非常に感じている。今度は食の安全の委員になるようですから、色々な意見を出して行きたい。それからもう一点ですが熊本市で進められている熊本市版 HACCAP ですが、ぜひ推進をして頂きたいと思います。

《小山会長》

ご専門が多いようですので、部会の中でご意見を頂き、リードして頂きたいと思います。林田さんご意見をお願いします。

《林田委員》

旅館組合の林田と申します。観光業ということでこちらに参加させていただいています。ご存知のとおり熊本市も、少しずつは観光客の皆さん、また海外からの観光客の皆さんも増えています。その目的も昔のように物見遊山というよりも、健康志向としておいしいものを食べてさらに健康になって帰られるという要望のお客様が大変増えておられる。熊本県内、市内の伝統的な食材をそのまま食べる。煮るとか焼くとか精々それくらいで、素材そのものを食するタイプのご要望が多いように感じる。

先程も出てきた肥後野菜については、地産地消も含め、色々課題があると思う。例えば、今までの議論の中でも需給バランスの問題や、食育の上での認知度の問題であるとか課題があります。そこで、熊本市の中でもたくさん料理研究家といわれる方々がおられる。そこで代表的な肥後野菜を使ったレシピというものを示して頂き、そしてそれを応用したり、色々広めて頂くというようなことをやっていく必要がある。せっかく伝統野菜というものがあるし、テレビなどでは京野菜、鎌倉野菜など最近では非常に取り上げられています。この辺のことを取り組んで頂けたらいいかなと思います。

《小山会長》

おっしゃるとおりだと思います。熊本は健康県、健康市だといわれている。それは寿命が長いだとか、100歳以上の方が多いたとかいうことはありますが、そういう意味で熊本に来る方に、熊本は健康な市であるということを市と一緒にPRできればいいなと思います。時間が限られていますので、この辺りでマイクを事務局にお返しします。



### 《健康づくり推進課》

では、健康づくり推進課からです。先程の田中副会長からご質問がありました件についてです。今配布していますのが健康づくりできます店のチラシです。表の方に印刷されているステッカーは登録店に貼ってもらうもので、その裏面に基準を記載しています。「できます店とは」というところの下に書いてあるが、3つに集約される。まず健康サポートメニュー、2つ目に地産地消、最後に禁煙の推進これは施設内の完全禁煙です。また、健康サポートメニューについては、栄養表示、食事バランスガイドの表示、バランスガイドメニュー、野菜もりもりメニュー、くまもと減塩美食メニュー、ヘルシーオーダーの6つに細分化している。基準変更前にこれ以外に入っていたのが、バリアフリーや高齢者にやさしい店、子ども同伴でも安心な店、心やからだの健康づくり、こういったものも項目として入れていました。しかし、この会議の中で基準が緩やかではないかという意見が出てきたことから基準の見直し、また先程申し上げました県の行っている健康づくり応援店と整合性を図り、基準を合わせることで、市民県民が判りやすくなるというところで取り組んでいる。今この基準で登録している店舗が108あります。基準見直しの際に、登録店が少し減りましたが、現在少しずつ増えてきています。市としても健康づくりできます店を増やすことを通じて、食の環境整備と併せて食に対して興味を持ってもらうための啓発の意味を含めて広げて行きたいと考えています。

### 《中熊総括》

それでは、最後にご挨拶申し上げます。健康福祉子ども局次長の中熊です。本日は長時間にわたり、小山会長を始めとして委員の皆様、貴重なご意見を頂きましてありがとうございます。今回からメンバーと、構成団体を少し変えさせて頂いています。先程地域包括の方からもご意見がありましたが、高齢者の栄養不足などの観点も心配をされており、そういったところも含めてメンバーを少し変更させて頂いた。それから部会のほうで、より具体的なお意見をお願いしたい。これからも熊本市の食の安全、それから食育に御協力を賜りますようお願いいたします。