

平成 27 年度 熊本市食の安全安心・食育推進会議

開催日時 平成 27 年 7 月 14 日 (火) 10:00～12:00

場所 熊本市役所議会棟 2 階 予算決算委員会室

出席委員 17 名 (五十音順・敬称略)

(加来 佑佳子、亀井 万紀子、川瀬 修一、北川 和喜、小山 和作、
佐藤 はるよ、田中 久、田中 眞知子、田上 あつみ、中川 朗子、
中島 ヒロ子、長濱 一弘、馬場 哲也、平川 恵子、藤本 愛英、
本田 哲也、丸山 隆)

次第 1 開会

2 委嘱状交付

3 議題

- (1) 食の安全安心・食育推進会議 (平成 26 年 9 月開催) 及び安全安心部会、食育推進部会 (平成 27 年 1 月開催) の報告について
- (2) 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
- (3) 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
- (4) 計画の中間評価と見直しに向けてのスケジュールについて

4 閉会

《事務局》

資料説明

《亀井委員》

幼稚園も子ども園という形ができて給食施設を持っている幼稚園が増えてきて、あたたかい食事で、栄養士のもと栄養管理をされている。園に通っている保護者の食生活、特に仕事の関係などでぎりぎりに園に出すため、朝ごはんを準備できず、朝抜きで登園するという家庭もあるので、9時半におやつを食べさせるという保育園もあると聞いている。熊本市の幼稚園、保育園ではある程度そういった取り組みをされていると思うが、子ども達に熊本の野菜・果物などを身近に感じるように食べる事の楽しさを伝えている。また、熊本市が取り組んでいる「早寝・早起き・朝ごはん」というものも集まりの時に保護者の方に伝えて、「朝食が一番の活力だ」ということを伝えている。園児や保護者に食べることによって自分の体が作られているんだということを教えていきたいと思っている。出来るだけ

熊本の野菜や果物を子どもたちにアピールし、もっと子ども達に熊本の食べ物を伝えていこうと各園働きかけている。

《小山会長》

小学校の方はどうだろうか。

《馬場委員》

資料4-2の③の一週間あたりの朝食の事があるが、各学校で実態を把握して家庭との連携を進めているところである。また⑥の授業参観・懇談会等で保護者へ食育の啓発を行っている人の割合が24年度から少し下がっていて目標値は60%となっているがこれについては校長会等で啓発を進めていければと思っている。また健康教育課の方で学校給食がらみで啓発が行われている。ほとんどの学校もだと思うが、河内小学校では1年生の保護者対象に給食試食会を実施してその時に食育について説明をしているので、ここの数値はもう少し高くないといけないのではないかとと思っている。

《小山会長》

幼稚園の園児の保護者の方は子どもを育てるのに一生懸命だろうが、小学校になると少し手がかからなくなるのでお勤めに出られるお母さんも増えてくるのではないだろうか。そうすると食事が少しおろそかになってきて学校行事にも参加しにくくなってくるのではないだろうか。そういったことは感じられないだろうか。

《馬場委員》

地域の実態によって違うかと思う。河内の方では非常に協力的である。

《小山会長》

議題2に移るが食の安全安心の確保（第3章）と食育の推進（第4章）の進捗状況と今後の取り組みについて、事務局から報告をお願いしたい。

《食品保健課》

資料説明

《健康づくり推進課》

資料説明

《丸山委員》

食の安全安心については田崎市場の方では流通機関ということで安全な食材に責任があるので平成21年度から残留農薬を年間200件ほど自主的に検査して安心な食の流通に努めている。21年度から今まで6年ほどたっているが基準値を超えるような検体がでることは今まで無かった。そういった状況をもっても一般的に県内で生産される農林水産物についてはかなり安全な水準にあると考えている。ただ高齢者の中には農薬をたくさん使った方が効くという誤った考えの方もいらっしゃるって、そういったものが入ってきている可能性もないとは言えないので、きちんと検査をしていきたいと思っている。

《小山会長》

効く、というのは病虫害に関してということか。

《丸山委員》

殺虫剤、殺菌剤の2種類の農薬成分についてということである。昔、農薬に関する安全性が騒がれることが無かった時代に強い農薬をまいた方が余計効くのではないかという誤った考え方をもちた方がゼロだとも言えない。

《小山会長》

生産者の側から考えるとどうだろうか。

《田中委員》

JAグループとしては食の安全安心の取り組みの一環として県下JAグループ独自で残留農薬の検査を行っている。JA熊本市においても130検体100%達成ということで検査を行っている。1検体当たり35,000円の費用がかかるのだが生産者の負担ということで年間約500万円程で、検査はJAグループで2,000検体5,000万円の費用を投資しながら食の安全安心に努めているところである。

それとはまた別に付加価値を付けないといけないという取り組みの中で、しているところとしていないところがあるというのは悔しい思いをするところである。県がグリーン農業に取り組んでいて、その一環として生産者側からのグリーン農業、消費者側からの安心宣言ということで、JAグループとしても生産者側からの取り組みの宣言としても各部会の宣言を行っている。またJAグループ職員一同今度はそういう取り組みをした農作物を購入しようということで消費者宣言を行っているところである。

《小山会長》

JAとしては6次産業化という話があるが、国全体のJAに対する期待なのではないだろうか。

《田中委員》

まだ熊本市では取り組んでいない。

《小山会長》

6次産業というのは生産は1次産業で、それを加工し流通させるのが2次、3次産業でそれを全部合わせると6次産業ということである。

《長濱委員》

本日配布されている資料の進捗状況というのが非常によくまとまっていてこれをもとにお尋ねしたいのだが、食育推進分野の部門で介護予防事業の一次予防というのはどういう形で広報されているのだろうか。またその一次予防に來られなかった方に対して二次予防の参加を呼びかけておられるというお話だったと思う。

《高齢介護福祉課》

一次予防というのはいきいきサロンで民生委員さんが中心になって活動されていて、市政だよりなどでの広報はされていないと思う。二次予防というのは自分の健康状態のスクリ

一ニングということでチェックリストをしてもらってその中でどの介護の分野が必要かということを出した上で参加をしていただくという事になっている。対象は70才～84才に通知をお出ししてやっているが、昨年度は通知を出した方に返送をしていただき、その返送が無かった方に通知をしたので2次予防の対象者そのものが少なくなっている。

《長濱委員》

市政だよりを持ってきたのだが、きれいな冊子に変わっていてこれを見ると例えば暮らしの情報というところで食中毒という項目はごみ・上下水道という所に入っている。熊本市がせっかくやっているのでも食の安全安心や食育という項目を市政だよりの中に入れて広報をかけられて、ご家庭ではなかなか読まれないと思うので、小学校や幼稚園でのお子さんへの教育の中でこういったものが出ているから家族で読んでということをお話していただくと、親御さんが忙しくて読まれない場合でもこういった物があるから読んでと子どもさんから言うだけでと有効活用できるのではないだろうか。

また、健康づくりできます店について、食品関連事業者等と連携した食育の推進ということで、健康づくりできます店の登録基準を見直し、健康づくりに積極的に取り組む飲食店等の認知と市民への周知ということで各区役所保健子ども課が担当されているということだが、この市政だよりも後ろの方に区役所ごとに分かれているので、そこで、この地域では健康づくりできます店はどこにあるということを紹介していただくと、それを見られた市民の方が食べに行ってみようと思うような広報ができるのではないだろうか。実際に食育の話や介護の話、食中毒の話は市政だよりの中で散見はされるが、バラバラになっている。例えば市場見学に行きたいというときに親子で参加できるというところを見ればあるが、それとは別に熊本市が取り組んでいる食の安全安心という項目の中でそのような体験があるということを書いていただくと市民の方が見たときに見やすいのではないかと思う。

《北川委員》

小学校の授業が終わった後に低学年の子どもさんを預かる育成クラブがあって、そこで子どもたちのおやつを支給されるのだが予算が決まっているのでその予算内で先生たちがおやつを準備されている。そのほとんどがスナック菓子ということでコンビニやスーパーで購入されて子どもたちに与えられている。

私はお菓子の組合に入っているのだが、昨年県の方からその組合の方に依頼があって、子どもたちのおやつがカロリーや塩分の高いスナック菓子なのでそれを改善したいので地元で材料を使ったお菓子を作ってもらえないかということだった。その予算も組まれて熊本市内の小学校で2、3ヶ月試験的にお菓子を持って行って、マスコミもテレビ等で取り上げていたが、それで終わってしまった。子どもたちが日頃楽しみにしているおやつに目を向けて体にいいもの、県産のお米や小麦粉などを使ったおやつを提供してほしいという事で、実際に提供したのは熊本市の小学校だったので市とも一緒になって取り組んでいくということだったのかと期待していたが、組合の方でも各地区でそれを受け入れる体制を作って

いこうというところまでなっていた。しかし試験的に行っただけで、終わってしまいもう一年がたってしまった。

《小山会長》

試験的にやって終わってしまい、成果について報告書のようなものは出ていないのか。

《北川委員》

試験的にやって終わったという感じだった。

《本田委員》

今話を聞くと食の安全というのは結局行政がある程度お金を使ってやらない限りはなかなか確保できないのではないかと感じた。うちにも5年生の子どもがいるが低学年の時には学童保育に行っていて、おやつも出ていたがスナック菓子はあまり食べないのでおやつは食べていないようだった。ただ先程おっしゃったようにある程度地元産で手作りの物を作ろうとするとそれなりの費用が発生してしまう。食の安全安心というのはなにかしらの費用がかかってしまうということは話を聞いていると感ずるので、簡単にはいかないのだと思った。

《北川委員》

予算については一人当たり100円以内というのが基準のようだった。我々の組合の方にもその予算内でできないだろうかということだったので、その予算内で行えるお菓子を準備して提供してきたのだが、1年かけて担当の先生が工夫されているというのは聞いた。

《小山会長》

私の知っているある医療機関ではおやつとなるお菓子類に食物繊維をいっぱい入れて便秘解消しようということを独自にされているところもあった。

《加来委員》

今回初めてこの会議に参加させて頂き、お子さんの話や高齢者の話が出てきているが、高齢者の方達の介護予防に私たちが取り組んでいて、なかなかお子さんに関わる機会が少なくなっていると感じる。そこで、世代間交流をしていった方がいいのではないかと伝承遊びなどをするとところもある。衛生面が関わってくると思うが、世代間交流の一環として高齢者の方が昔のおやつや健康的な食事をお子さんと一緒に作ったり食べる機会を持てれば、どちらにとってもいいのではないかと感じた。また高齢者の独居の方も増えており、サロンなどに行かれると他の方と一緒に交流するのでその時には食が進むという方も多いが、家に帰って一人になるとなかなか食べないという方もいらっしゃるのでは、そういった場を作ればいいのではないかと感じた。

《小山会長》

それでは議題4の計画の中間評価と見直しに向けてのスケジュールについて事務局の方からご説明していただきたい。

《事務局》

資料説明

《田中副会長》

アンケートというのは何名くらいに対して行ったものだろうか。

《事務局》

市民約4200名を対象としている。

《中川委員》

アンケートの⑥の項目で24年度より数値が下がっているが、熊本市立の小・中学校や保育園、幼稚園では率先して栄養関係の先生方を通じて説明ができると思うが減っている理由というのはなんだろうか。

《健康教育課》

授業参観・懇談会等で保護者へ食育の啓発を行っている学校の割合ということだが、学校としては授業参観・懇談会等以外にも給食の時間を使ったふれあい給食等で地域の方々への食育の啓発等の活動も行っているところである。授業参観で食育を啓発する学校が減ったということではあるが、啓発する別の機会が増えたということで授業参観における啓発活動が減りこの割合になっているのではないかと推測される。

《中川委員》

そう言われても納得できない。ではなぜ数値目標を掲げているのか。少なくとも掲げているのであれば目標値に近づくような取り組みはすべきだと思う。もちろん給食だよりやふれあい給食の折にそういった話をされるのは当然の事だと思うし、そういう機会が増えたから数値目標として掲げている取り組みの数値が下がったのはこういう理由だと推測すると言われても市民として理解できない。

《小山会長》

次に、健康づくりできます店について藤本委員はご存じだったでしょうか。

《藤本委員》

実際行ったこともあるし、飲食店の知り合いにそういった取り組みがあるという事を資料などを見せて説明した。とても興味を持っていらっしやって登録をしたいということで実際に入られた飲食店もある。なぜ今まで入らなかったかという、やはりこういった取り組みをされていることを知らなかったという声が多かったので、どのようにアプローチしていくのかということが大切なのではないかと思った。

《小山会長》

登録して入ればいいということではなくきちんと中身が無いといけないのだが、中身を備える為の面倒くささのようなものがあるのではないだろうか。熊本は観光都市なのでよそから来る人たちにもそれをPRして、これを食べると健康になるというから熊本に行こうというくらいの宣伝をしないとイケないのではと思う。入ってもメリットが無いという声も聞くので、いろんな意味でPRをしていただけるのだろうか。登録したら宣伝をしても

らえるのでお客さんが増えたということがあればいいのだが。先程ローソンが入ったので増えたということと言われたが数だけ増えている。全部の商品が健康食品かというところではないので、なにが健康づくりできます店の表示の内容があるのかということになってくる。

《事務局》

健康づくりできます店については要件があって、取り扱う商品全部ということではない。その中でローソンについては栄養成分表示をしているお弁当があるということで、要件を満たすということになる。また栄養表示の他にバランスガイド表示や野菜もりもりメニューなど健康づくりに役立つようなものもあるので、すべてを満たさないと駄目だということではない。

《小山会長》

非常にいいことだと思うが、あぁいった全国チェーンというのは素材に何を使っているかということが分かりにくいという可能性がある。

《丸山委員》

大手の加工食品はセントラルキッチンといって一ヶ所で全部作って配送するというシステムが多く、その食材である農産物については全国、場合によっては世界から集荷しているので、産地がどこであるかというのは分かりにくいのではないかと思う。

《田上委員》

健康づくり応援店については県の栄養士会の方が担当している。先程言われたように、地産地消という項目も入っているのを熊本の食材ということを確認している。もうひとつランクアップしたところでブルーサークルメニューもやっていて、各飲食業の4割近くは外食、中食をしているということで健康は中食からという考え方をもとにして、この健康づくり応援店ができていくところもあるので、そういった意味で地産地消、量の加減など細かいところで表示できるように健康づくり応援店ではやっている。ローソンの話も出たが、できれば地元の飲食店で持ち帰りのお弁当をされているところなどは健康づくりできます店に入っていたかということ、県民の食育と安全を確保できるのではないかと考えている。

《平川委員》

数年前、県の食改に依頼がありお店を回ったのだが、ブルーサークルメニューはコストが高くなるので受けていたところも辞められたところもあったと思う。市の栄養士さんから指導を受けて94校区に伝達講習ということで食の指導をしているが、やはり地元で採れたものをできるだけ買うようにしているがコストが高いというのは悩みの種である。塩分チェックなどは食改全体に指導している。

《中島委員》

私たちの業界では特に食中毒に力を入れていて、行政からのご指導の下巡回をしている。とくに家庭でも冷蔵庫の中の賞味期限切れなどもあるし、また HACCP を知らない方も多

いと思うのでもう少し皆さんに広めていきたい。

《佐藤委員》

去年保育園連盟では一方的な衛生管理の研修は行われたて職員派遣されたのだが、熊本市保健所が 0-157 が起こったとき施設に来てどういう検査をされるのかという違った面からの研修を受けた。それがまわりに非常に評判が良く、研修では聞いてたが聞き流していたところが再度認識できたという点でいい研修だった。HACCP の件でもそうだが、うちの保育園も HACCP の認定を受けていて、最近また 1 園頑張っている園もある。うちの園は 40 年くらい経っていて古いのだがそれでも HACCP が受けられるということなので、もう少し周知をしてたくさんの方が利用されたいと思う。

《長濱委員》

願わくば大学の学食がそういった認定機構に入るといいと思うが、学食のメリットは学生の懐に優しいということである。しかし全体の料理は安いのが多くてもいくつかの料理がそれをクリアしていればいいし、保護者の方もお子さんが食べるところが健康づくりにいいとなると安心されるのではないかと思うので是非お願いしたいと思う。

《田上委員》

それこそ健康づくりできます店の方に申し込みされると、栄養価の表示や地産地消も含めたところで子どもさんが食べられる物に対して配慮がされると思うので是非入っていただきたい。

《小山会長》

先程おっしゃったように安くしないといけないという点でうまくいかない。

《長濱委員》

地産地消でちゃんぽんを作ってそれが 600 円するとしてもクリアしているということになるし、高齢の職員も多いので減塩の料理を出していただければいいと思う。

《小山会長》

逆に言えば学生さんや職員のみなさんを教育していくということが大事なのではないだろうか。

《田中副会長》

議論を聞いていると、会長のおっしゃった日本の食が非常に駄目な状況になりつつあるということは感じているところである。学食の話もでたが幼稚園・保育園・小学校での食育は非常にきめ細かくいろんな方面からなされているが、その後の大学生や就職した後の労働者になったときの食育についてはまだまだであると思う。食事が大事だということは分かっているし、何を食べればいいのかということも分かっているが、なかなか実践に結びつかないというところを何とかしなくてはいけないと思う。また熊本市で行っている実践講座についても若い人向けのものを充実させていただくといいのではないかと思う。

健康づくりできます店についても学生に周知しているが、どこにアクセスすればその情報が得られるのかというところを知っていればそのお店を利用したのに、という声を学生か

らレポートなどで聞くこともあるので工夫していくべきだと思う。

《小山会長》

最初に沖縄クライシスの話をしたが、産業医をしていて色々悪いところがある人に食事の大事さを一生懸命言ってもなかなか変わらない。普通に日本人が食べている物を食べていると言われるが、その通りで日本人が当たり前で食べているものを普通に食べていて、その人が糖尿病になったり通風になったりしている。だから普通の食べものじゃ駄目なのだという事である。今は経済優先で美味しいもの、見かけのいいものが進んでいるのでそう言ったことをこれから考えていかなければいけないのではと思っている。

《閉会》