

平成29年度 熊本市食の安全安心・食育推進会議 食の安全安心部会  
議事録要旨

開催日時：平成29年11月17日(金) 14:00～16:00

開催場所：ウェルパルクまもと1階大会議室

出席委員：10名（五十音順、敬称略）

荒木紀代子、三枝敬明、高岡辰生、中尾勝成、中川朗子、長濱一弘、  
西上佳孝、舛元恵、丸山隆、矢野悦生

次第：1 開会

2 議題

(1) 第3次熊本市食の安全安心・食育推進計画体系案について

(2) アンケート内容について

(3) その他

3 閉会

議事（要旨）：

【議事進行】 部会長 長濱一弘委員

《事務局》

議題1 第3次 熊本市食の安全安心・食育推進計画（平成31年度～平成34年度） 「食の安全・安心の確保」施策の体系（案）を説明

《長濱部会長》

議題1 第3次 熊本市食の安全安心・食育推進計画体系（案）について何かご質問はありませんか。3つの視点の「生産から消費に至るまでの食品衛生の確保」では、生産履歴の記録、農家でチェックをかけるのか、食品営業施設の監視指導ポイントなど、今日ご出席の生産サイドの方からこの活動指標について何かありますか。

《中尾委員》

JAとしては、まず、全農家の方に講習会を開き、安全な農薬使用を呼びかけて指導しています。また出荷者には、この栽培履歴や、残留農薬を抜き打ちで検査もしています。田崎市場でも抜き打ちで検査されていると聞いています。出荷段階では、安全性確保ができていないかと思います。

《長濱部会長》

前回、大規模農家ではなく、市井の方が農業を、例えば趣味で園芸をされている方が、市販の農薬を買ってきて、それをまいている。そういうところまでのチェックが及ぶのか、及ばないのかといったご意見があったと思うのですが、いかがでしょうか。

大規模に影響を及ぼすものではないが「地下水の水質管理割合」というのも体系案に出てきます。農協加入者については田崎市場も含めてチェックがかかっていると思いますが、一般の方々、

例えば農薬等を卸している店舗で売られている農薬のチェックをすることはあるのでしょうか。  
《事務局》

確かに生産者の中には農協に加入されていない方もいらっしゃいます。100%監視することは難しいと思いますが、通常は市場を流通する野菜で実施している残留農薬検査を、年に1回は直売所で販売されている野菜で実施しています。スーパーでも収去は考えているのですが、生産者が特定できない商品（野菜等は生産者名の表示義務はありません）も多く、結果如何では回収する必要があることを考慮するとスーパーでの野菜の収去は差し控えているというのが現状です。

《長濱部会長》

直売所は1回されてるのですね。

《事務局》

はい。直売所は生産者が特定できていますが、我々収去する際は、勿論結果が問題ない場合がほとんどですが、もし違反があった場合、回収等しないといけないことを考慮していますので、生産者が特定できない商品の収去はしづらい、という現実があります。

《長濱部会長》

全員にまで目が行き届くかということは難しい問題ですね。

《丸山委員》

卸売り市場へ入ってくる農産物は全国、あるいは果実関係は世界から入ってきますが、残留基準値自体、非常に厳しい。それを食べたからと言って、すぐ体調異常になるわけではなくて、基準値自体は成人が365日毎日摂取した時に若干という値なので、過度に神経質にならなくても良いと思います。市場に流通している食品については残留農薬の、ポジティブリストがかなり行き届いており、私どもとしては非常に安全、数値的にですね、安全と言うか、ま、安全と安心では意味が違いますが、安心は心が感じるもので、安全というのは科学的な根拠に基づくものだと思いますので現状、安全な商品だと考えています。もう一つ話は変わりますが、活動指標を設けて頂いたのは大変良いのですが、活動指標は成果指標と同じように基準年次と34年度の目標というように数値的な目標を立てるのでしょうか。例えば、食品の収去検査数が現在仮に年間100件とした場合、34年の目標値を200件という形にするのか、そこがちょっと気になるところです。というのが、収去検査に今年要する予算というのがあると思いますが、件数を増やすと当然4年後かに増えた分、予算も増えていかないといけない。農薬は検査試薬が特殊な試薬で非常に高いので予算を増やさないと検査件数を増やすことは非常に難しいと思います。もし数値を増やすということであれば、予算等の要件に影響されないようにしておかないと、自らを苦しめる形になるのかなと思います。

《長濱部会長》

確かに高額な試薬なので農薬のチェックは大変ですが具体的には収去検査数というのは、2次と3次では数値が変わる予定ですか。

《事務局》

活動指標に関しては数値目標を設定する予定です。収去検査は、これまで年間概ね 400 検体実施してきました。ただ昨年度の熊本地震の影響を受けて 28 年度から 31 年度までの 4 年間は、市役所全体で復興復旧を優先するために通常業務の予算を削減する必要があり、収去検査に関しては 31 年度までは 4 割程度削減し、年間 240 検体でやる予定です。それ以降は以前の水準、年間 400 検体程度に戻そうと思っています。400 検体が予算的にも、人力的にも目一杯のところがありますので、その水準を増やしていくのではなく、その水準を維持していくという形で計画等を考えています。

400 検体というのは残留農薬の検査だけではなくて、いわゆる他の加工食品ですとか添加物とかそういったものも全部含めた検体数です。残留農薬に関しては年間、地震が発生する前は 80 検体、現在は地震の影響もあり 60 検体を目標に実施しています。

《長濱部会長》

現場の方から見て、この 400 という数字はどうお考えでしょうか。

《中尾委員》

成果指標で「残留農薬について不安を感じる市民の割合」とありますが、随分前から残留農薬の問題には取組んでおり、その後厳しくなりました。登録されている農薬でも収穫の何日か前までしか使えない等が明確に決まっています。これは絶対に守らないといけない。もし一回でも出たら、撤去になって、産地が終わり、ということでこれは厳しくやっております。先程お話にあった様に、農産物で生計を立てている方は指導をしておりますので基本的にそういう考えを持っていると思います。家庭菜園から販売へいくかは私どもでは分かりません。不安を感じられたら終わり、という感覚で指導もやっています。

《長濱部会長》

今、農薬とか買える店で、この時期に食べると、この時期までに農薬は使わないといけませんよ、というアナウンスをするのは可能でしょうか。家庭菜園用の農薬等を売っているホームセンターなど自分も時々行きますが、農薬の使い方など書かれたものをあまり見ないような気がします。

《中尾委員》

組合員さんに対しては農協を通して販売される方も直接販売される方も全員に指導しています。その他の状況は JA では分かりません。

《長濱部会長》

食品等事業者の自主衛生管理の推進という項目ではスーパー等でネットワークを持っているということですが、旅館組合の会員様もネットワークに入ってもらえるのですか。

《西上委員》

ネットワーク自体には入っていませんが、私は指導員という立場で、まずホテルスタッフの方達の体調管理、体温を必ずつけるとか、嘔吐下痢があった場合は料理従事やフロントには立

たないように等を指導しています。そして何かあったら保健所へ問合せするよう等の指導も致します。食材の残留農薬とか、そこまでのことは指導していません。

《長濱部会長》

もちろん、残留農薬がどこかで出たという話になれば、そういった連絡がネットワーク等で来ると思いますが、今おっしゃって頂いたように現場で調理にあたっている方々の体調管理ですとかも、すごく大切で、どんなに農作物等が安全に入ってきたとしても最後の加工している所で菌やウイルスが付いてしまっただけは大変なので、言ってみればお互いネットワークが出来上がっているというのは大切ですね。

他の皆様方からご意見ありますか。政令指定都市になって5年経ち、本当に熊本市が発展していきっており、その分守るべきことも沢山出てきているとは思いますが、区役所との連携という言葉が外れて、それ以上に今、十分連携はとれている、とのこと。確固たる組織作りが出来ていて、そこへ作っている生産者だとか、食を扱っている方々とのネットワーク作りもちゃんと出来ている、いうことであれば、もう3次の体系としては非常に良い施策が出来上がってるんじゃないかな、と思います。これも1次や2次で先代の方々が作り上げて来られたものが上手く機能している結果ではないかな、と感じている次第です。活動指標を新しく入れていることが3次の大きなトピックスになっています。他に何かご意見ありますか。

《中川委員》

二つほどあります。先ほどの農産物の検体数が80検体とおっしゃったのですが、これが野菜とか根菜とか果樹、その内訳が分かれば教えて下さい。もう一つ、今年になってからバイキング形式で食べたり、購入したりする所で死者が、食中毒が起きましたが、熊本市ではそれを受けて関連の施設なりお店の方へ指導、といいますか点検に出向いた、ということはあるですか。

《事務局》

まずご心配のいわゆるO157の件は、同じ様なバイキング形式で売っているスーパー等に立入りを実施し、実際に裸で売っている惣菜の収去検査、抜き打ちでサンプリングして大腸菌群等の検査を12検体ほど緊急に実施しました。特に菌が出たり、とかはありませんでした。それと、食品安全情報ネットワーク、いわゆるそういった惣菜の裸売りをよくされている様な大型量販店と作っているネットワークですが、裸売りについての注意喚起を発信いたしました。

農産物に関しては、季節に応じて旬のものを収去するようにしています。小松菜、ほうれんそう、メロン、いちご、大根などです。毎月ホームページに収去検査の結果を出しております。輸入食品や柑橘類等も検査しています。

《長濱部会長》

成果指標案ですが、⑥の大規模食中毒の指標はゼロでよいですか。

《事務局》

本来は食中毒ゼロというのが理想なのですが、なかなか難しいので、死者が出る様な重篤な分と50名以上の大規模な分をゼロにするという形で評価していきたいと考えています。

《長濱部会長》

⑧の HACCP(ハ CCP)について知っている市民の割合、というところは、特に熊本市版 HACCP を推進している経緯もありますが、例えば実際に食品衛生の指導に行かれた時に現場の方々が HACCP について知っているか、というのは、食品衛生協会の皆様、どうでしょうか。

《高岡委員》

正直言って、まだ HACCP がどういうものかというのがしっかり分かってない、と言うのが現状じゃないでしょうか。

《事務局》

HACCP という言葉を知ってる方も増えてきているとは思いますが、内容を理解しているというのは業者間でもまだまだ少ないというのが現状だと思います。なおさら市民の方には、HACCP という言葉は浸透してないのかな、と思っているところです。ただ、実際義務化になるというのは決まりましたので、あとは、それに伴う法律の改正を国が来年度以降行う予定です。それによって、当然事業者の方は意識されて、普及していくと思っています。今現在は、我々が立入りした感覚でも、大きな食品工場等は意識され実際取組まれている所も多いですが、小さな飲食店とかは知らない、うちは関係ないというような認識の方がまだまだ多いというのが現状です。これからは当然取組んで頂いて、我々もそれをきちんと支援することが今後の一番の業務だと考えています。

《長濱部会長》

義務化は 2020 年を目処にするのですか。

《事務局》

まだ正確には出ていません。国は、東京オリンピックの時に、と言われていまして、2020 年度というのが一つのスタートラインにはなるのだと思います。

《長濱部会長》

オリンピックの CM の後ろに数秒程度、HACCP というのをテロップで流してもらえると少なくとも HACCP というのは日本中に広まるのかなと思います。

《高岡委員》

今 HACCP の考え方に基づいた衛生管理、ということで進めているわけで、私達パン業界も準備に入っています。

《矢野委員》

私は肉を扱っていますが、指導員として店に行き、HACCP のことを説明します。一番肝心要は、HACCP というのは、HACCP やったからそれで安全か、というところではない。HACCP というのは、あくまで手法であって、基本は、やはり常日ごろの衛生管理です。これができて初めて HACCP やって、最終的には事故が防げる、というか防げる可能性が強くなる、ということで説明しています。今、肉の業界では、コーデックス委員会が示す 7 項目をやるのですが、7 項目をやる所は基準 A ということで、これは、と蓄場や大規模加工場がやるのが決まってい

ます。それから基準 B というのがあって、これは小規模の小売店さんにこれからやるのですが、今のところ、この基準 B の内訳については今作り上げているところです。全国の組合を統合した食肉事業連というのがありますが、そこで基準 B というのを作って、国の施策と照合した上で認可が取れば、それによってマニュアルを作成して、それで広めようとしているところです。

《高岡委員》

ちなみに基準 B というのはこれです。(基準 B の手引書を長濱部会長へ渡される。)これは業種によって違います。

《事務局》

基準 A、基準 B についてご説明します。HACCP については、どの事業者にも義務化ということになります。今まで HACCP に取組んでこられた大きな工場などは比較的取り組み易いのですが、小さな飲食店とか1人でやってらっしゃる食堂とか、そういった所にも HACCP が求められるようになります。それを今までの HACCP、要するに先ほど矢野委員がおっしゃった、コーデックスという国際的基準に基づいた基準を、お一人でやってらっしゃる所へ導入するというのは無理な話です。国の方としても A 基準と B 基準という二つの基準を作ってから導入しよう、と考えているところです。基準 A というのは、今までどおりの、例えば牛乳工場や肉肉製品の工場とか大きい所で既に導入されているような基準。あと基準 B というのは、どちらかというと、手洗いをきちんとしましょう、とか、食品を取り扱う時の衛生管理とか、そこら辺りに重きを置いた基準、というような形です。具体的には規模等によって基準 A を導入する施設と基準 B を導入する施設とが決められていく様です。その辺がまだ明確に出ていないところです。基準 B に関しては、基本それぞれの業界ごとに基準枠を作って頂いて、それを国の方で検討して、これは大丈夫となれば、それを業界で普及していく、といった考え方で進めていくということで話は聞いています。

《長濱部会長》

(高岡氏から渡された基準 B の手引書を見て)今、初めて B パターンというのを見ましたが、非常にフレンドリーな感じですね。

すみません、委員の方はまだご覧になってないと思いますが、これだったら、個人経営のお店でも、最後の項目などは、トイレのサニタリーのことや、手洗いのことが書いてありますので、これを部屋の前に貼り付けて使えば高齢の方などにも良いと思います。

《事務局》

基準 B というのは、HACCP というよりは、今やらないといけないこと、例えば手洗いをきちんとしよう、とか、冷蔵庫をきちんと清掃しよう、という一般的な衛生管理に重きを置いて、それをきちんとしてもらうことによって、HACCP をやって頂く、という様な考え方です。そして記録をちゃんととって頂く。冷蔵庫を掃除したなら、その記録をとって頂く。というところまでは求められるようになります。

《長濱部会長》

成果指標案の2の「市民の意識行動に関する指標」の項目⑨⑩⑪⑫で何かご意見はありますか。

《三枝委員》

⑨⑩⑪⑫ではなく、①②③④の所で、不安に感じるというのは、アンケートの形式は、「感じるか」、「感じないか」、にされているのでしょうか。

《事務局》

①②③④に関しては、項目を複数(残留農薬、添加物、表示、輸入食品、細菌性の食中毒 等々)用意しておいて、不安に感じることはどれですか、と尋ねて選んでもらう形式です。複数回答可にしています。

《三枝委員》

分かりました。例えば、残留農薬に不安を感じるのか、食品添加物について不安を感じるという場合、どういうところに不安を感じるのかな、というところは興味があるところです。私はあまり気にしなくて何でも食べる方なので、添加物のどういうところに不安を感じるのかなあ、と。そういうのが、むしろ教えて頂ければと思います。

《事務局》

前回までに実施したアンケートの中では、そこまで問うようなアンケートにはしておりません。来年度も、そこまですることは考えていません。

《三枝委員》

その辺まで分かれば、また今後の対応ができるのかな、と、大変だとは思いますが、そう思いました。以上です。

《長濱部会長》

引き続きまして、議題の2について事務局からお願いします。

《事務局》

議題2 アンケート内容について 説明。

《長濱部会長》

それでは今ご説明がありましたことについて、委員の皆様からご意見を頂きたいと思います。

《榎本委員》

回収が半分に達してないということで、全体的にアンケートの量が多い、という印象を受けました。

《長濱部会長》

4000 配って、2000、半分くらい回答率ですね。例えば、年に2回くらいに分けるとか、アンケート自体もインターネットサイトでやるとかどうでしょうか。設問数が約50台。委員の方、50問というのは、多いかなあ、という感じですか。

《中川委員》

確かに質問事項が多いというのは感じますが、継続的に同じ質問をしないと統計学的に比較検討できないですね。今度新設された質問事項を見ると、あまりにも細々しすぎてかえって回答に迷うというのがあると思います。新設の1-2で「まな板は洗浄してる」とか「包丁を使い分けている」とか。この1、2は多分、コンパクトの一つにまとめられるのではと思います。新設4も「行政による監視や検査の強化」その結果、「罰則」とかがあるわけですから、2は不要なのでは。必要ならば「検査の強化と罰則の徹底」とか。あと「業者による自主的な衛生管理の強化と適切な情報提供」とか「的確な情報提供」とすれば、3と4をまとめられると思います。行政として説明しなければならないことはあると思うのですが、回答する側としては、もう少し簡潔に、必要事項はまとめて要約した方が、かえって回答し易くなると思います。見ただけで多分、うんざりすると思います。新設5の所も、「卸売り段階」と「製造加工段階」と「配送段階」まですると、「配送」でそんなに食の安全に関して敏感に消費者が反応する部分があるかということ、そうは思えないので、「生産卸し段階」、「製造加工段階」、「店頭販売」、「家庭の消費段階」等せめて4つくらいに分けないと、答える側が、かえって的確な回答ができないような気がします。ただ、QRコードを入れたりすることは、とてもいいと思います。あと一つ、問33が削除されたのは、審議会で、これはあまり関係ない、というのが出たのでしょうか。

《事務局》

推進会議で意見が出たわけではなく、食の安全安心・食育ともに、必要ではないということで外させて頂きたい、と考えています。

《中川委員》

私は農業県熊本を誇りに思っています。農産物の購入当たっては価格優先の方が多いのですが、品質とか産地、有機とか減農薬など、価格以外の選択基準を考える必要もあるんだよ、ということで、アンケートの問33は残してほしい。少し簡略された形でもいいから、残してほしいと思います。

《中尾委員》

生産者側の立場からすれば、どういう風に市民の方が思っておられるか、その辺も参考にす部分があると思いますので残して頂けるなら残して頂きたいと思います。

《事務局》

分かりました。我々行政の立場だけ考えた部分もありますので、そういった意見を頂いた、ということで、もう一回、食育の事務局と一緒に検討させて頂きたいと思います。

《三枝委員》

健康づくりに関心があるかないか、というのは回収率に出てくると思います。内容やアンケート数の多さもあるかとは思いますが、いかに効率よく回収するかというのも今後の検討課題ではないかな、と思います。

《事務局》



行政のアンケートは回収率が低い場合が多く、ご指摘を受けたように、何らかの形で来年度やるアンケートの回収率は高めていくように考えていきたいと思えます。

《高岡委員》

表示については、カロリーは入ってないのですか。消費期限、原産地、それと人によって違いますが添加物やアレルゲン、それからカロリーがどれくらいあるか、というのが一番関心があるのかな、と思えます。

《事務局》

一応項目の中では、9番の栄養成分がそれに該当しますが、それが分かりにくいということだろうと思えますので、表現の仕方をまた考えていきたいと思えます。

《丸山委員》

細かいことですが2つあります。0歳から5歳の方はアンケートを理解できないので、親が答えているはずですが、その場合、親の年齢の所にも反映されるのですか。もう1つは15ページに災害用の備蓄の話がありますが、備蓄日数の1日分、2日分、3日分、4日分という日にちに論理性はあるのでしょうか。72時間以内に救出しないと生存率が落ちる、というのがありますので、そういうのが関係しているのでしょうか。関連ですが、長期保存できる災害用の食料と、通常のカップラーメンとかの食料というのはカテゴリーが違うのかな、と思えますので、例えば、災害用の食料、キットと申しますか、そういうものを持つてるか持つてないか、という単純な質問の方が分かりやすいのかな、という気が申します。

《事務局》

まず最初のご質問のアンケートの年齢の分ですが、実はアンケートは3種類ありまして、今日皆様にお渡し申しているのは、対象者が15歳から64歳以下の方用のアンケートでご本人に答えて頂く物です。あと15歳未満の方のアンケートと、65歳以上の方のアンケートと3種類あります。基本的に15歳未満の方のアンケートに関しましては保護者の方、親御様に答えていただく形です。ただ親御様自身ではなくて、子供がどうしてるか、という形で答えていただくようなアンケートをお願い申しております。来年度実施申しますアンケートは、予算の都合とかも申しますので、どれくらいの規模とするかはこれから考えていくところではあります。災害備蓄に関しては我々行政の方では3日分程度の備蓄をお願い申しているため、そのような聞き方を考え申しました。備蓄食料のカテゴリーの件は、再検討申いたします。

《長濱部会長》

先程のHACCPについて、AタイプやBタイプがあると教えて頂きましたが、問29 HACCPについて知って申すか、という問いかけについて、以前のアンケートでは、「言葉も意味も知っている」とあったのが、よりフレンドリーに「HACCPは安全な食品を作るための衛生管理の方法のことだと知っている」、これだったら、HACCPのことを例えば知らない人でも、「あ、そういうものなんだね。」と分かって頂くだけでも学習が期待申すね。

《中川委員》

とてもいいと思います。多分この質問事項の中で一番適切な日本語、というか分かり易いと思います。

《長濱部会長》

問33に関しましては、農作物の作り手の立場からすると、非常に重要なポイントになるということで、この部分を是非また復活させて頂きたいということです。ちょっとページが飛びますが、14ページ、新設のところですが、今アンケートが過渡期であるということで、内容も量もボリュームになってきているということで、今後、ここに書いてあるようなSNSとかで、新しく発信方法が変わっていけば、量も少しコントロールできますし、より、またフレンドリーにいけるのでは、とSNSというのをに入れて頂くのも非常に良いと思います。その次のところで、意識していることがあるのか、という質問ですね。先程のまな板等の部分とかこの部分に関して、質問がくど過ぎるんじゃないか、とご指摘もありましたが、やはり行政としてはそこをむしろ、焼肉では焼く箸と食べる箸を別にしてるといった文言が無ければそこは分からなかった、ということもあるので、学習としては、こう色々書かれているというのは、すごく勉強になっていいな、と思います。委員の皆様からすると、このアンケートを実際に受け取って提出する側になった場合にはどうでしょう。

《三枝委員》

ただのアンケートとした場合は、かなり量が多いのかな、と思いますが、アンケートとして、学びというか、気付き、という観点で見れば、先程部会長が言われましたように勉強になるし、知らなかったことも、こういうことがあるんだな、と学べますので、どちらかかな、と思います。ただアンケートと思うと、面倒臭い、という感じもします。実際、忙しい年齢の回収率がちょっと低いので、そういう所に影響しているのかな、と思います。勉強とか学びとか意識した場合には、もっと詳しくてもいいかな、とも思いました。

《長濱部会長》

返ってこなくてもいいから、読んで認めてくれたら、それでいいのかな、とも思います。

《荒木委員》

私は午前中の食育部会にも出席しましたので少しご報告しますと、食育の方がかなり、質問項目を削られるので、全体のボリュームとしては減ると思います。

安全性のために意識して、というところですが、この設問項目がかなり偏っている、という気がします。例えば、調理する人、食事を作る人は分かるかもしれませんが、もっと他に選択肢があると思います。例えば購入する時は、野菜の産地だけ気にして購入しているわけではなく、もっと鮮度、新鮮なものを購入するようにしている、とか色々選択肢はあると思うんです。調理する側は手を洗うんだけど、食べる側も食べる前は手を洗う、とか。何か非常に選択肢の設定が何となく偏ってるかな、と思います。じゃ、「その他」に書けばいいじゃないかと。だけど「その他」は前に引きずられるんですよね。だから何を書けばいいんだろう、となるので、ここはもうちょっと幅広く検討された方がいいんじゃないかと思います。

《事務局》

この項目は、我々が日常的に市民の方に衛生教育等を行う中で、調理する時注意することなどを重点的にお話しすることが多く、その観点で、このことは知っておいて欲しい等、教育的効果を狙って作成したところがあります。我々がやってもらいたい項目というのを入れ込んだところでは、ご指摘の通り、そういった偏りがあったのかな、と思いますので、もう一回、項目数、内容辺りは検討し直したいと思います。

《長濱部会長》

提供する側と提供される側という二つの立場が存在するので、双方の立場からすると、答え方も変わってくるし、感じ方も変わる、と。ことにこういうのは難しい。普通の行政の場合だったら、大体サービスを受け取る側の一つの感覚で、その行政に対して応答すればいいですが、これは本当に実生活に密着していますから、自分が主役であり、自分がサービスを受ける対象者でもあるということを見ると、難しいアンケートではあます。逆に言えば、ここからは、すごく大事な結果が出てくるのではないかな、と感じているところです。

このアンケートは、次またリバイスされたものが送られて、またこの委員会でもまれる、ということになるのでしょうか。今後のスケジュールはいかがでしょうか。

《事務局》

来年度の会議の日程はまだ決まっておりません。ただ、今日頂いた意見をもとにアンケートを練り直して実施いたします。来年の推進会議をアンケートの前に行うことができるなら、当然その時にお示しすることになると思いますが、実施時期によっては、もしかすると事後報告という形になるかもしれません。

《長濱部会長》

本日は活発な会議をして頂きましてありがとうございました。