

第 3 次 食の安全安心・食育推進計画

2019 年 ~ 2023 年
(平成 31 年度) (平成 35 年度)

素 案

2019 年 月
(平成 31 年)

熊本市

目 次(案)

第1章 計画策定にあたって

1 策定の背景及び趣旨	1
2 計画の位置づけ	2
3 計画の期間	2

第2章 前計画の取組の評価と食を取り巻く現状および課題

1 食の安全・安心の確保	
前計画の取組の評価と食を取り巻く現状	4
食の安全・安心を確保するうえでの課題	10
2 食育の推進	
前計画の取組の評価と食を取り巻く現状	12
食育を推進するうえでの課題	24

第3章 計画の基本理念と施策体系

1 計画の理念	27
2 計画の体系	29
3 成果指標	30
4 総合的な計画の推進体制と進行管理	32

第4章 食の安全・安心の確保

1 食の安全・安心を確保するための視点と基本的施策	34
2 食の安全・安心を確保に関する施策の体系	36
3 具体的な施策の展開.....	38
生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保	38
食品等事業者の自主衛生管理の推進	46
国・県・他市町村・庁内関係部署及び食品関係機関との連携	50
消費者・生産者・食品関連事業者及び 行政の相互理解・信頼関係の確立と推進	52
食育を通じた食の安全・安心の確保（共通）	56

第5章 食育の推進

1 食育を推進していくための視点と基本的施策	58
2 食育の推進に関する施策の体系	60
3 具体的な施策の展開.....	62
「市民自らが育む食」への理解と健全な食生活の実践	62
健全な食生活を実践するための環境整備	66
市民運動としての食育の推進	72
くまもとの自然環境と食文化に根ざした食育の推進	78

参考資料	86
------------	----

1 策定の背景及び趣旨

近年、食を取り巻く環境は、単身世帯の増加等、世帯構造の変化やライフスタイルの多様化が進む中、健全な食生活を実践することが困難な状況にあります。また、生産から消費に至るまでのフードチェーンの高度化・複雑化や輸入食品の増大、経済連携協定の締結推進など食・流通のグローバル化も進展しており、大きく変化しております。

このような中、「食」は生命と健康の基礎であるとの共通認識のもと、市民をはじめとして、教育関係者、農漁業者、食品関連事業者及び行政等の全ての関係者が「食」の重要性を認識・連携して、それぞれの立場で食の安全安心の確保及び食育¹の推進に積極的に取り組むため、平成25年3月に第2次熊本市食の安全安心・食育推進計画を策定し、「食」に関して様々な施策を展開してきました。

この間の取組により、「市民自らが育む食」や、「熊本の自然環境と食文化に根ざした食育」は、保育所、幼稚園等、ボランティア、関係機関との連携により、食育活動の実践は着実に推進されてきました。しかし、肥満や高血圧、糖尿病などの生活習慣病の増加等の問題や、朝食の欠食、一人で食事をとるいわゆる「孤食」の問題等、食をめぐるさまざまな課題への対応も求められており、市民自らの実践力の向上など健全な食の営みのためには、それを支える食品関連事業者等の果たす役割も重要となっています。

また、食の安全安心では、食品の安全性確保のための検査や食品施設の監視指導、食品関連事業者による自主衛生管理の普及等について着実に実施してきましたが、カンピロバクターやノロウイルスによる食中毒の発生は減少せず、また食品流通の広域化に伴い、複数の都道府県にまたがる腸管出血性大腸菌 O157 などの食中毒事案も発生しています。

一方、国においては、平成28年度に第3次食育推進基本計画を策定し、「実践の環(わ)を広げよう」をコンセプトに「若い世代を中心とした食育の推進」「多様な暮らしに対応した食育の推進」「健康寿命の延伸につながる食育の推進」「食の循環や環境を意識した食育の推進」「食文化の継承に向けた食育の推進」を重点課題に掲げて取り組むこととしています。

このような国の動向も踏まえて、生産者から消費者にいたる全ての関係者が「食」の重要性を認識し、食の安全・安心の確保および食育の推進に積極的に取り組むため、これまでの基本的施策や方向性を維持しつつ、課題解決のために必要な施策を強化し、第3次熊本市食の安全安心・食育推進計画を策定します。

¹ **食育** 食育基本法では... 食育とは生きるうえでの基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものであり、さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることと位置づけています。

2 計画の位置づけ

本計画は、食品安全基本法及び食育基本法の趣旨・目的・基本理念を踏まえ、「食の安全・安心の確保」と「食育の推進」に関する総合的な計画です。

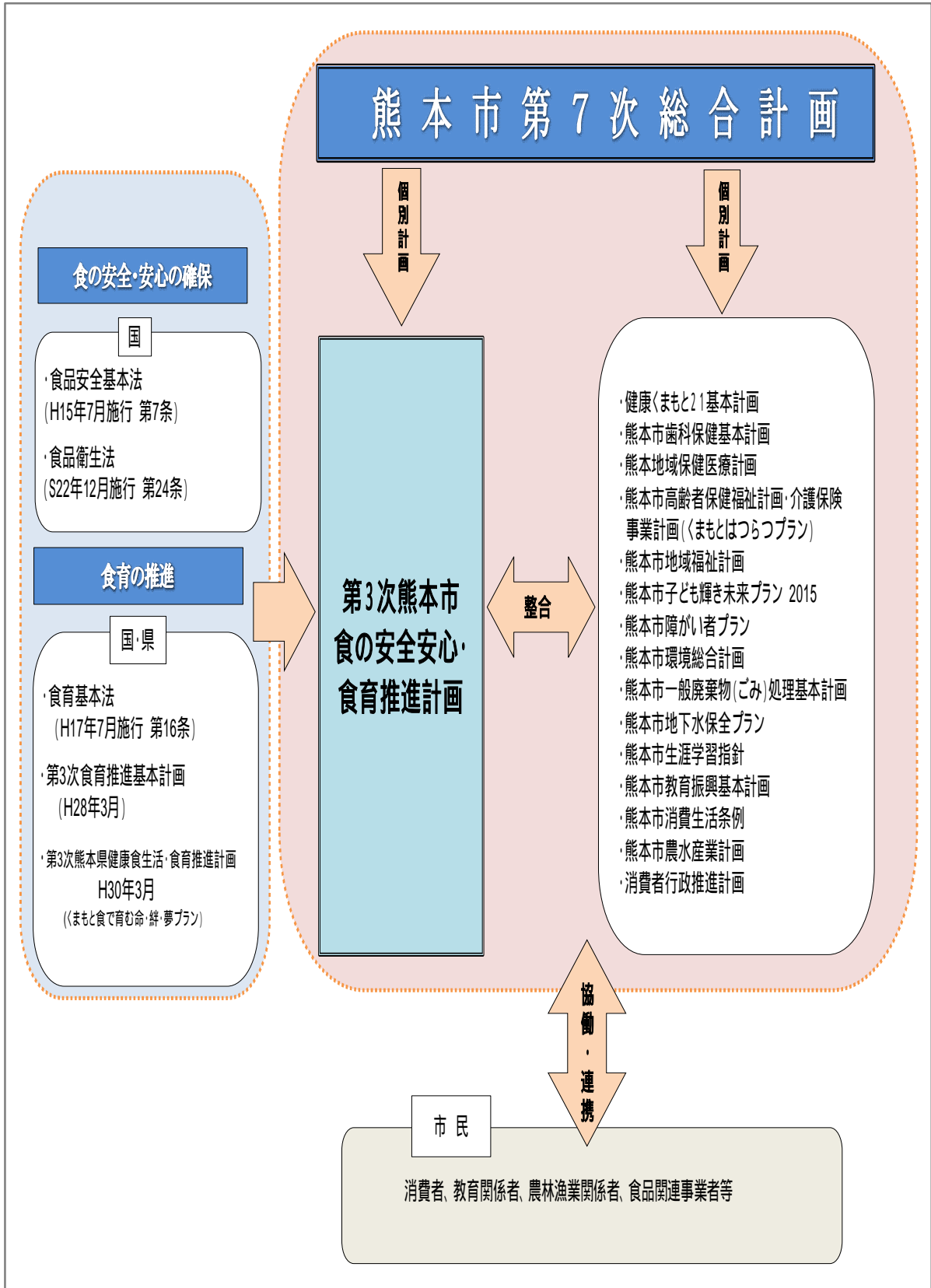
- (1) 本計画は、市民をはじめとして、教育関係者、農漁業関係者、食品関連事業者及び行政等、全ての関係者がそれぞれの役割に応じて連携・協働しながら、食の安全安心の確保および食育の推進に取り組むための基本指針とします。
- (2) 本計画は、食品安全基本法第7条に基づく、地方公共団体において策定する施策の方向性を定めるとともに、食品衛生法第24条に基づき年度毎に策定している「熊本市食品衛生監視指導計画」²の基本的な方針と位置づけます。
- (3) 本計画は、食育基本法第18条に基づく市町村食育推進計画として、国が示した第3次食育推進基本計画を踏まえ、県の食育推進計画も参考に策定しました。
- (4) 本計画は、熊本市第7次総合計画(2016年度～2023年度)の個別計画とします。
- (5) 本計画は、食に関する総合的な計画とし、健康増進法に基づき策定される「第2次健康くまもと21基本計画」をはじめ、本市における関連計画との整合性を図ります。

3 計画の期間

本計画は、「食」を取り巻くさまざまな課題に対処するため、可能な限りの具体的な数値目標・方策を定めるものであり、計画期間は、熊本市第7次総合計画等の終期に合わせて、2019年度から2023年度までの5年間とします。

ただし、社会情勢の変化や検証指標の状況、市民に大きく影響を与える新たな重要課題等が生じ、計画の変更が必要になった場合には、適宜必要な見直しを行います。

²食品衛生監視指導計画 食品衛生法に基づき、食中毒の発生リスクが高い業種や食品に関して重点的に監視指導を行う事項などを年度ごとに定めるものです。この計画の中で、具体的な監視指導数や食品の収去検査数などの目標を定め、その結果を公表しています。



1 食の安全・安心の確保

前計画の取組の評価と食を取り巻く現状

(1) 前計画の取組の評価

第2次食の安全安心・食育推進計画成果指標
(食の安全安心の確保分野)

到達度凡例	
平成24年度比	矢印
目標値超	
上昇	
維持	
下降	

は「不安を感じる市民の割合」のため、値が下がるほど目標値達成に近づくという評価になる
H30目標値の欄の値は、H27年度の間評価の際に目標値を上方修正して再設定した値。()内は元の目標値。

No.	項目	H24 基準値	H27 中間値	H30 実績	H30 目標値	到達度(H24 比)
食の 安全 安心の 確保	「残留農薬」について不安を感じる市民の割合	55.7%	44.4%	48.6%	40% (50%)	
	「食品添加物」について不安を感じる市民の割合	63.3%	54.1%	54.7%	40% (50%)	
	「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合	51.6%	55.3%	44.0%	40%	
	「輸入食品」について不安を感じる市民の割合	65.2%	56.6%	55.8%	40% (50%)	
	食品の安全性や食品衛生に関する活動に参加している市民の割合	8.9%	6.5%	7.5%	15%	
	食品を購入するたびに表示を確認している市民の割合	40.2%	42.3%	34.6%	55%	
	食品について安全性が高まってきていると感じている市民の割合		59.1%	63.7%	65% (50%)	 (H27比)
	食事・食品等に関する正しい知識や情報を得ようと努めている市民の割合		61.3%	60.5%	75%	
	食の安全性に関する知識があると思う市民の割合	49.6%	62.6%	53.0%	60%	

平成30年6月の市民アンケートの結果、計画の成果指標9項目のうち、「残留農薬」、「食品添加物」、「食品の不正(偽装)表示」、「輸入食品」に対する不安感に関する4項目と、「食品について安全性が高まってきていると感じている市民の割合」及び「食の安全性に関する知識があると思う市民の割合」の6項目に成果が見られました。特に「残留農薬」と「食品の不正(偽装)表示」については不安を感じる市民は5割を切りました。

これは、農産物生産者や市場等の流通拠点および保健所等で野菜・果物の残留農薬検査を実施しており、実際に違反になる事例はほとんど無いこと、またその結果をホームページ等で公表したこと、市民を対象とした市場体験事業で、残留農薬の検査体験を組み込んだことや、熊本市内の事業者による偽装等が起きていないことによるものだと考えます。

また、計画策定からの5年間で、年間平均5件の食中毒が発生しましたが、50人以上の患者を出した食中毒は平成27年の1件のみであり、死者を伴う事件は起きていません。

(2) 食を取り巻く現状

食品営業施設と監視・指導の状況

本市では、食品衛生法に基づき年度毎に策定している「熊本市食品衛生監視指導計画」により食品営業施設の立ち入り調査を行っています。食の安全安心の確保のためには、業者自らの自主衛生管理が基本ですが、行政機関による更なる監視指導の充実も必要です。

〔食品営業施設立入調査状況[H29年度]、熊本市〕

業種		施設数(H29年度)	立入施設数(H29年度)
許可を要する施設	食品衛生法		
	飲食店・喫茶店営業	9,750	5,613
	魚介類、食肉、乳類等の販売業	2,907	3,424
	菓子、豆腐、めん類等の製造業	1,025	593
	熊本県条例		
	食品製造業	115	24
届出施設	食品販売業	1,478	1,704
	食品行商	7	16
	給食施設	561	604
合計		15,843	11,978

資料；熊本市食品保健課

食中毒の発生状況

本市における過去5年間における食中毒の発生状況は、毎年件数にして3～8件、患者数にして62～126人で推移しており、全国的な発生状況と同様に、カンピロバクターやノロウイルスによる食中毒発生が多くみられます。

また、保育園給食で腸管出血性大腸菌 O111 やノロウイルスによる食中毒が起き、平成28年には熊本地震の避難所で、飲食店がボランティアとして提供したおにぎりを原因とする黄色ブドウ球菌による食中毒も発生しました。

〔食中毒発生状況(H25～H29年次)、熊本市〕

年次	件数	総患者数	原因施設	病因物質	原因食品(疑い)	患者数	死者数	
H25	5	67	飲食店	下宿	黄色ブドウ球菌	不明(弁当)	4	0
				カブバクテリウム・ジエジエ	カブバクテリウム・ジエジエ	不明(飲食店提供食)	11	0
				ノロウイルスG	不明(夕食)	18	0	
				ノロウイルス(G、G)	不明(宴会料理)	20	0	
				テトロドトキシン	ふくの煮付け	1	0	
H26	5	62	家庭	テトロドトキシン	ふくの煮付け及び刺身	1	0	
			給食施設	腸管出血性大腸菌O111(VT1)	冷製パスタ	30	0	
			旅館	不明	不明(10/18昼食)	15	0	
			弁当屋	黄色ブドウ球菌	弁当(10/21製造)	15	0	
H27	6	126	飲食店	不明	不明(1/28昼食)	9	0	
				カブバクテリウム・ジエジエ	不明(2/4夕食)	9	0	
				ノロウイルスG	不明(2/15昼食)	22	0	
				カブバクテリウム・ジエジエ	不明(5/20夕食)	4	0	
				カブバクテリウム・ジエジエ	不明(6/15夕食)	3	0	
給食施設(保育園)	ノロウイルスG	不明(7/30昼食)	79	0				
H28	3	93	飲食店	カブバクテリウム・ジエジエ	推定(牛肉ステーキ)	16	0	
			給食施設	黄色ブドウ球菌	おかかおにぎり	34	0	
H29	8	86	飲食店	ノロウイルスG	不明(2/14飲食店提供昼食)	49	0	
				カブバクテリウム・ジエジエ	推定(焼き鳥)	4	0	
				カブバクテリウム・ジエジエ/コリ	推定(焼き鳥)	8	0	
				カブバクテリウム・ジエジエ	不明(9/5飲食店提供食)	3	0	
				カブバクテリウム・ジエジエ	不明(10/16飲食店提供食)	5	0	
				カブバクテリウム・ジエジエ	推定(焼き鳥)	2	0	
			家庭	テトロドトキシン	ふくの内臓(味噌汁)	1	0	
			飲食店	ノロウイルスG	不明(11/25弁当)	14	0	

資料：熊本市食品保健課

（ 食中毒の原因となる主なウイルス、細菌、寄生虫 ）

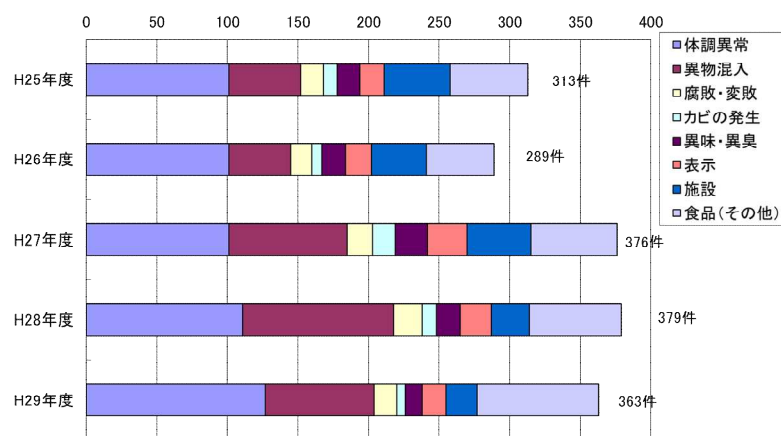
名称	特徴	原因食材(食品)
ノロウイルス	二枚貝などの生食により食中毒となることがあります。また、感染者の嘔吐物や便などの不適切な処理により、接触や空気を介して人から人への感染(感染性胃腸炎)も多数報告されています。なお、このウイルスにはアルコール消毒は効果がなく、次亜塩素酸ナトリウム(塩素系漂白剤)が有効です。	
カンピロバクター	とくに、焼鳥、バーベキューなどで鶏肉の加熱不足で食中毒を起こすことが多いので、加熱を十分に行い、中心部まで焼けたことを確認してから食べましょう。	
サルモネラ	全国的にも発生が多く、とくに鶏卵や食肉の加熱不足などで食中毒が起こるので、調理時には十分な加熱が必要です。	
黄色ブドウ球菌	切り傷や化膿創、のどや鼻の中、皮膚、毛髪等に常在する細菌で、おにぎり、パンなどを介して、食中毒が起こります。食品を素手で触らず、手指の洗浄・消毒を徹底しましょう。	
腸管出血性大腸菌(O157など)	あらゆる食品、水が原因となることがあり、食品を十分加熱することで防止できますが、調理時や食べる時の手指の洗浄・殺菌も十分に行いましょう。	
住肉胞子虫(サルコシスティス・フェアリー)	馬の筋肉中に寄生し、これらの食肉の生食により食中毒となることがありますが、-20℃以下で冷凍することにより寄生虫は死滅するため、適切な冷凍処理を実施することが重要です。	

食品苦情の受付状況

本市における過去5年間の苦情の受付状況は、毎年289～379件で推移しており、第2次計画策定時(155～253件)よりも年間数にして約130件ほど増えています。

また、苦情内容も食中毒を疑うような体調異常や昆虫・毛髪などの異物混入、さらに施設の衛生面など多岐に渡っており、原因究明を行うなど適切な調査や対応が求められています。

（ 食品苦情受付状況(H25～H29年度)、熊本市 ）



資料：熊本市食品保健課

食品の検査状況

本市では、「熊本市食品衛生監視指導計画」に基づいて、市内を流通する食品(生鮮農産物や輸入食品を含む)や熊本市内の製造施設で製造される食品を中心に、主として収去(しゅうきよ)³による安全確認検査を行っています。

³ 収去(しゅうきよ) 食品衛生法第28条に基づき、食品衛生監視員が必要に応じ、食品の製造施設や販売施設等から、食品を添加物などの検査のため必要最小限無償で採取することです。

食品添加物や残留農薬などの化学物質検査や食品衛生法に基づく規格基準や熊本県食品の衛生に関する指導基準に基づく項目および食中毒の原因となる細菌やウイルスの微生物検査を実施しています。

これまでの検査では、食品衛生法に基づく規格基準の違反等は少ないものの熊本県食品の衛生に関する指導基準の不適合事例が多く見られます。

（食品の検査状況(H25～H29年度)、熊本市）

検査目的	主な検査項目	主な対象食品	H25年度		H26年度		H27年度		H28年度		H29年度		
			検体数	不適等	検体数	不適等	検体数	不適等	検体数	不適等	検体数	不適等	
食中毒 予防対策	国通知等	細菌	カット野菜、浅漬け、鮮魚等	37	4	17	1	42	0	23	4	4	0
	県指導基準	細菌	調理パン、そうざい、調理米飯、生菓子等	96	26	107	12	125	19	79	8	119	16
	特産品	細菌	馬刺し、辛子蓮根等	25	0	24	0	18	2	11	1	11	2
食品安全対策	食品添加物		煮豆・つくだ煮、漬物、味噌、醤油、明太子、生めん類等	77	1	57	0	44	2	8	0	4	0
	成分規格		生食用カキ、刺身、食肉製品、魚肉ねり製品等	89	1	65	3	63	2	57	0	61	0
	放射性物質		野菜・果実	51	0	10	0	9	0	0	0	0	0
	その他		菓子(アレルギー)、マグロ(ヒスタミン)	5	0	9	0	0	0	0	0	0	0
農薬安全対策	残留農薬		野菜・果実等	86	0	68	0	74	3	60	0	42	0
合計				466	32	357	16	375	28	238	13	241	18

資料:熊本市食品保健課

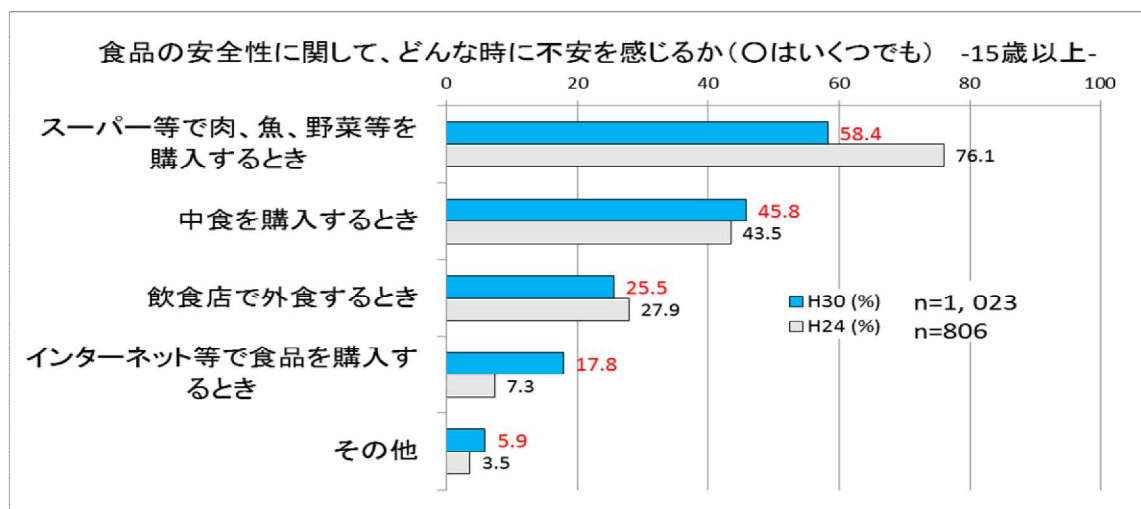
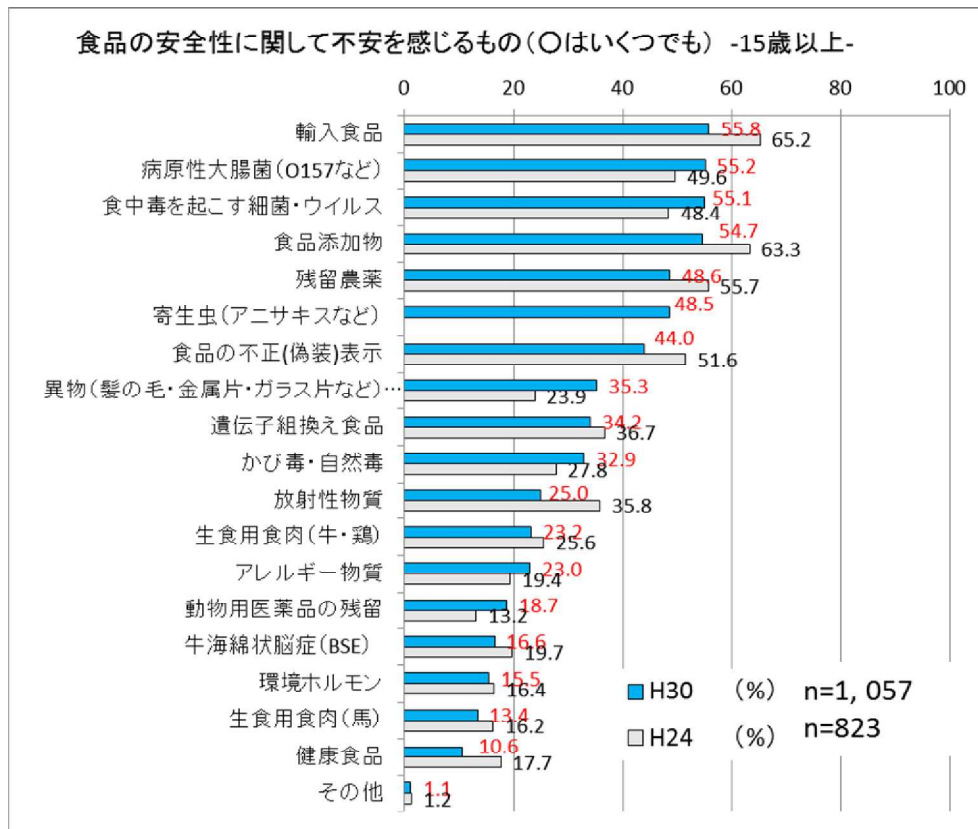
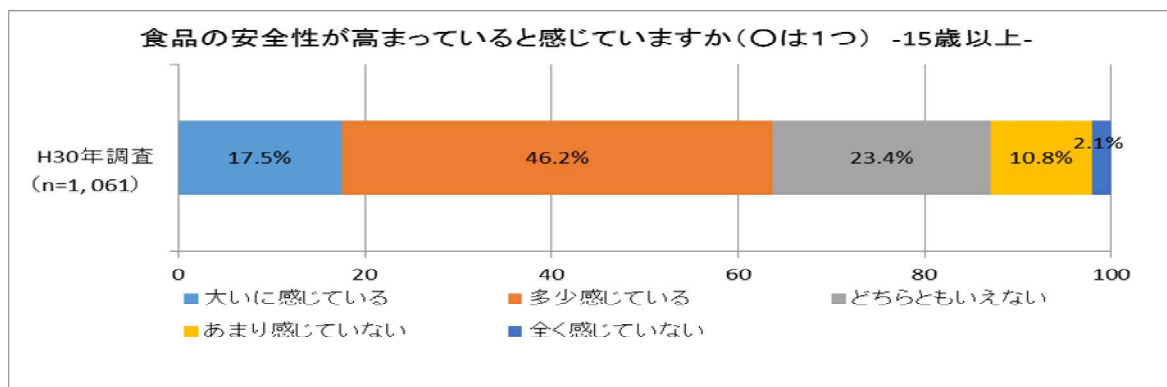
食品の安全安心に対する関心や意識

食品の安全性が高まっていると感じる市民は約6割に達していますが、依然半数以上の市民が、輸入食品(55.8%)、腸管出血性大腸菌 O157(55.2%)、食中毒を起こす細菌・ウイルス(55.1%)、食品添加物(54.7%)に不安を感じており、残留農薬(48.6%)、寄生虫(48.5%)や食品の不正(偽装)表示(44.0%)についても4割超の市民が不安を感じています。

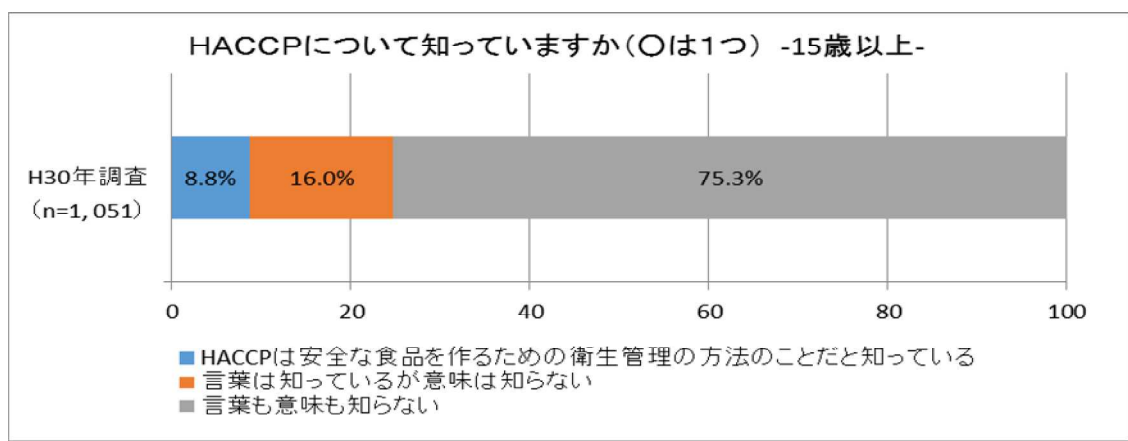
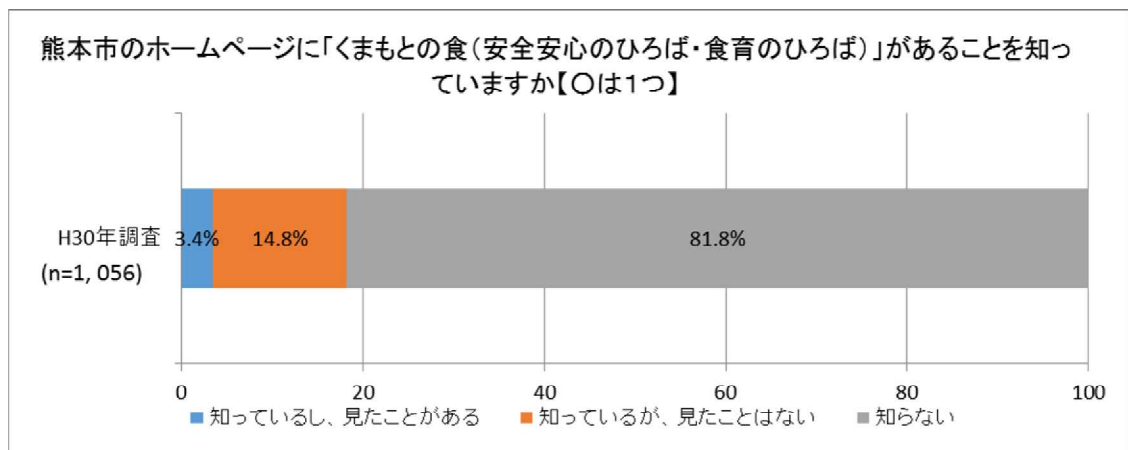
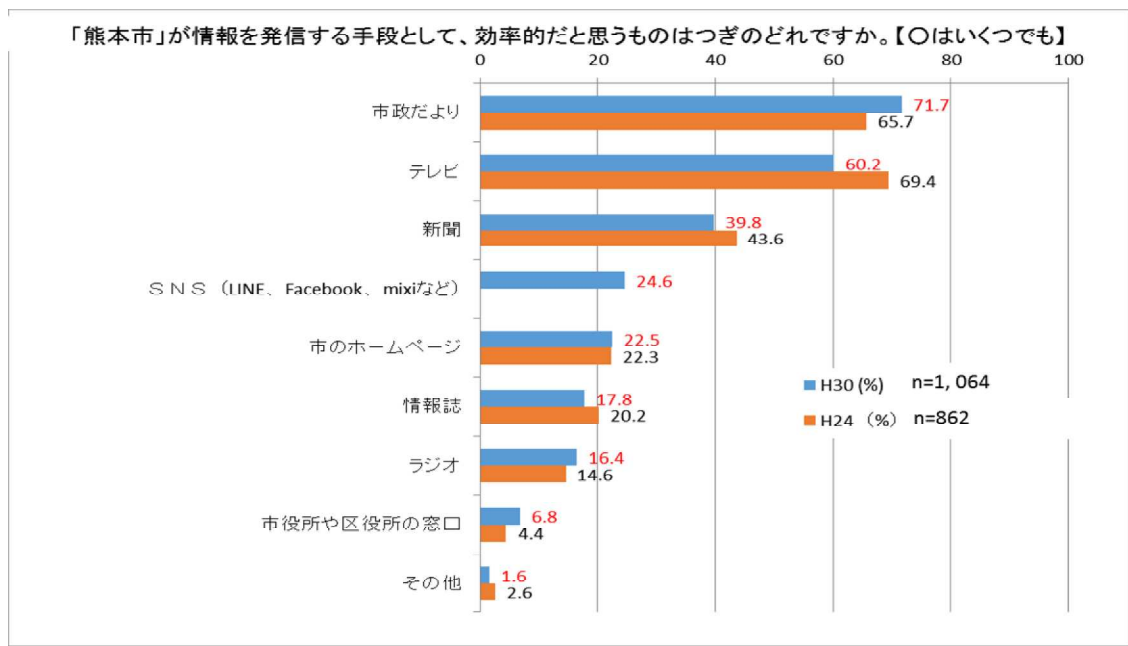
不安を感じる時としては、平成24年度と比べて、インターネットで購入する時の比率が7.3%から17.8%と10.5ポイント増加し、世相を反映した形となりました。

さらに、市民が求める熊本市の効率的な情報発信手段としては、市政だより(71.7%)、テレビ(60.2%)、新聞(39.8%)、SNS(24.6%)、市のホームページ(22.5%)の順になっており、今後は市政だよりを核に各種広報メディアやSNSを効果的に組み合わせ情報発信が必要があると思われます。

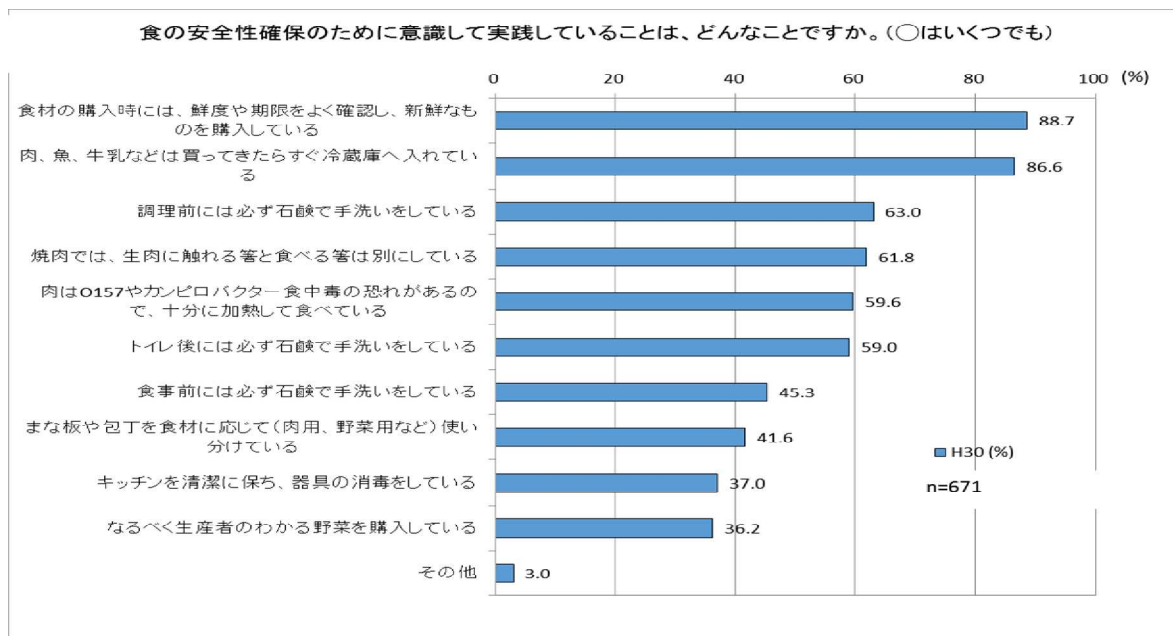
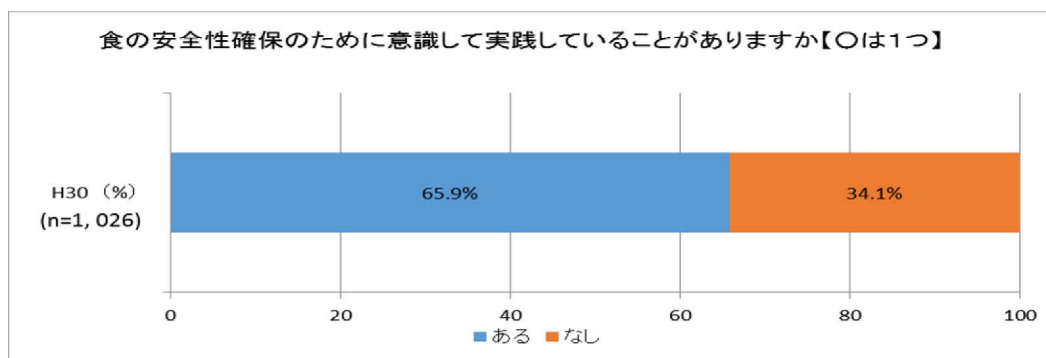
また、市民の意識行動として、7割弱の市民が食品の安全性確保のため、自身で何らかの実践をしていることがわかりました。



資料：H30年度「熊本市健康づくりに関する市民アンケート調査」



資料：H30年度「熊本市健康づくりに関する市民アンケート調査」



資料：H30年度「熊本市健康づくりに関する市民アンケート調査」

食の安全・安心を確保するうえでの課題

「食の安全安心の確保」の推進は、安全で快適な市民生活と食品産業などの振興のために重要な施策です。

これに当たっては、食品による健康被害を未然に防止するとともに、食品に対する市民の信頼を回復し、市民が安心して食生活を営むことを目的に、行政(熊本市)による食品の監視指導等のもとより、食品事業者等の安全確保に向けた自主的な取組、さらには行政・市民・関係団体・食品事業者等の情報共有と相互理解が欠かせません。

このことを考慮し第3次熊本市食の安全安心食育推進計画を策定するにあたり、これまでの取組状況や平成30年度市民アンケートの結果から次のような課題が見出されました。

(1) 生産から消費までの各段階における食品の安全性確保

本市でも毎年カンピロバクターやノロウイルスによる食中毒が発生し、飲食店等での食事を原因と疑う体調異常の苦情相談も後を絶ちません。また、これらの細菌やウイルス、輸入食品や食品添加物に不安を抱く市民も5割を超えています。

生産から消費に至るフードチェーンのどの時点においても、健康危害が発生しないような衛生管理を徹底するには、行政による食品の検査や施設の監視指導のみでは限界があるため、事業者の自主衛生管理の確立が最も重要となります。

そのためには農業においては GAP(ギャップ)⁴に、食品の加工・製造・流通・販売においては HACCP(ハサップ)⁵にそれぞれの事業者が取り組むことが最善の方法です。平成 30 年 6 月食品衛生法の改正に伴い 2020 年から全ての食品等事業者に HACCP が義務化されるため、大規模事業者のみでなく中小零細事業者にも取り組んで頂くよう行政は支援を強化し、事業者は自主衛生管理の「見える化」に努める必要があります。

(2) 食品の安全確保体制の整備

健康被害事例が発生した場合には、原因究明と被害の拡大防止を図るため初動対応の強化や公表による市民等への周知について、速やかな対応を図る必要があります。

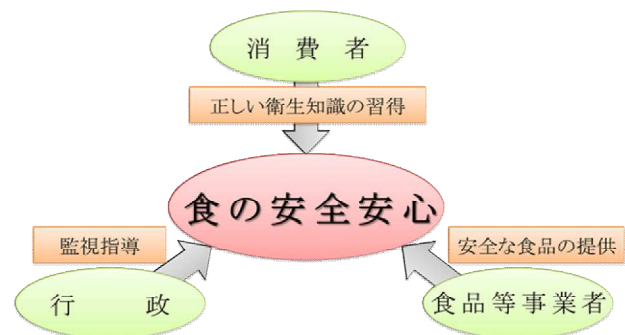
また、複数の都道府県にまたがる腸管出血性大腸菌 O157 などの食中毒事案や、広域に流通する健康食品による健康被害も発生していることから、国や都道府県、他市町村、食品関係事業者団体等との連携強化や、情報交換を密に行っていくことが重要です。

(3) 食に関する関係者間の情報共有と相互理解

前計画策定時(H24)の市民アンケートに比べると 6 割を超えていた「輸入食品」や「食品添加物」に対する不安も 5 割台へと減少し、「残留農薬」については 4 割台に至りました。これは、市民(消費者)、事業者、行政が一体となり実施する体験事業や各種メディアの情報を通して事業者、行政が実施しているリスク管理を知る市民(消費者)が増えてきたためと思われます。

しかし、現代は情報があふれているため、食に関する関係者(生産者、食品関連事業者、関連団体、行政)は、市民(消費者)が数多くの情報の中から正確な情報を適切に選択して活用し、理解を深めることができるよう、幅広い正確な情報の開示と周知に努めることが必要です。

また、市民(消費者)自ら食に関する関係者に積極的に意見を述べることも大切です。



⁴ GAP(ギャップ)(Good Agricultural Practice: 農業生産工程管理)とは、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組のことです。これを我が国の多くの農業者や産地が取り入れることにより、持続可能性の確保、競争力の強化、品質の向上、農業経営の改善や効率化に資するとともに、消費者や実需者の信頼の確保が期待されます。

⁵ HACCP(ハサップ)(Hazard Analysis and Critical Control Point)とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。

2 食育の推進

前計画の取組の評価と食を取り巻く現状

(1) 前計画の取組の評価

第2次食の安全安心・食育推進計画成果指標 (食育の推進分野)

到達度凡例	
平成24年度比	矢印
目標値超	▲
上昇	▲
維持	■
下降	▼

*H29実績値

No.	項目	H24 基準値	H27 中間値	H30 実績	H30 目標値	到達度 (H24比)
	食育に関心がある市民の割合	73.4%	69.1%	77.1%	90%	▲
	「朝食又は夕食を家族と一緒に食べる共食の回数の増加」 1週間のうち朝食又は夕食を家族と一緒に食べる回数	10回	10回	9回	さらに増加	▲
	1週間あたりの朝食について					
	幼児は「毎日食べる割合」	95.3%	96.2%	97.3%	100%	▲
	他は「ほとんど食べない」と答えた割合					
	小学5年生	0.9%	0.9%	1.7%	0%	▼
	中学2年生	2.0%	2.6%	4.2%	0%	▼
	20歳代男性	29.4%	22.6%	20.0%	15%	▲
	30歳代男性	29.4%	16.2%	26.5%	15%	▲
	65歳以上	3.7%	1.8%	3.4%	0%	▼
	体験型食育活動の取り組み(実施園数/全施設数) 【保育園】				100%	
	公立	100%	100%	*100%		▲
	私立	90.4%	94.8%	*87.2%		▲
	体験型食育活動の取り組み(実施園数/全施設数) 【幼稚園】				100%	
	公立	100%	100%	*100%		▲
	私立	100%	100%	*100%		▲
	授業参観・懇談会等で保護者へ食育の啓発を行った学校の割合	97.0%	98.5%	*94.0%	100%	▲
	企業、大学等での食育に関する講座の開催(件数)	19件	40件	*20件	30件	▲
	栄養に関する表示等を参考にしている市民の割合	69.0%	67.9%	63.4%	80%	▲
	内臓脂肪症候群の予防や改善のために適切な食事、定期的な運動、 定期的な体重測定を継続的に実践している市民の割合	27.7%	32.1%	34.2%	50%	▲
	食育の推進に関するボランティア数	1,208人	1,410人	*1,536人	1,600人	▲
	食生活面で「くまもとらしさ」を感じたことのある市民の割合	52.9%	57.1%	58.3%	65%	▲
	「熊本市子どもの食育推進ネットワーク」における 連携活動した団体等の割合	37.6%	62.7%	*62.6%	60%	▲
	農林漁業体験を経験した市民の割合の増加	37.7%	27.5%	32.5%	50%	▲
	進んで地元農産物を購入する市民の割合	69.4%	68.3%	73.8%	80%	▲
	学校給食における地元農産物を使用する品目数	39品目	40品目	*33品目	45品目	▲
	家庭での食事に郷土料理等を取り入れている市民の割合	49.2%	45.5%	69.9%	70%	▲
	ごみを少なくするため「買いすぎ」「作りすぎ」を しないよう心がけている市民の割合	69.9%	66.9%	74.6%	75%	▲
	熊本市の良質な水がおいしさの基になっていると思う市民の割合	80.8%	81.8%	80.7%	85%	▲

参考： 授業参観・懇談会で保護者へ食育の啓発を行った学校の割合
《旧成果指標および目標》H24(48.5%)H27(46.7%)目標値H30(60%)

成果指標 18 項目のうち、「食育への関心」、「幼稚園での体験型食育活動」、「企業、大学等での食育講座の開催」、「内臓脂肪症候群予防」、「食育推進ボランティアの人数」、「食生活でのくまもとらしさ」、「子どもの食育推進ネットワークでの連携数」、「地産地消」、「家庭での郷土料理等」、「食品ごみの削減への心がけ」の 10 項目に成果が見られました。特に、「幼稚園での体験型食育活動」、「子どもの食育推進ネットワークでの連携数」については成果指標を達成し、「家庭での郷土料理を取入れ」については、顕著な効果が得られました。

これは、取組施策に掲げる「市民自らが育む食」、「くまとの自然環境と食文化に根ざした食育の推進」の促進に向けた関係団体とのネットワークの構築、また、効果的な連携により成果が上がってきているものと推測されます。また、郷土料理や行事食の家庭での取入の増加については、「郷土料理」や「行事食」が特別なものではなく、季節を感じながら頂く身近なものとして再確認する市民が増えたためと推測されます。

一方で、成果指標から見える課題として、「朝食の欠食」、「栄養成分表示を参考にする」、「内臓脂肪症候群の予防や改善のための適切な食事、定期的な運動・体重測定」等が挙げられ、これらに関しては、特に若い世代で更に落ち込んでおり、市民の健全な食生活の実践やそれを支える食環境整備などについて取組を充実していく必要があると考えます。

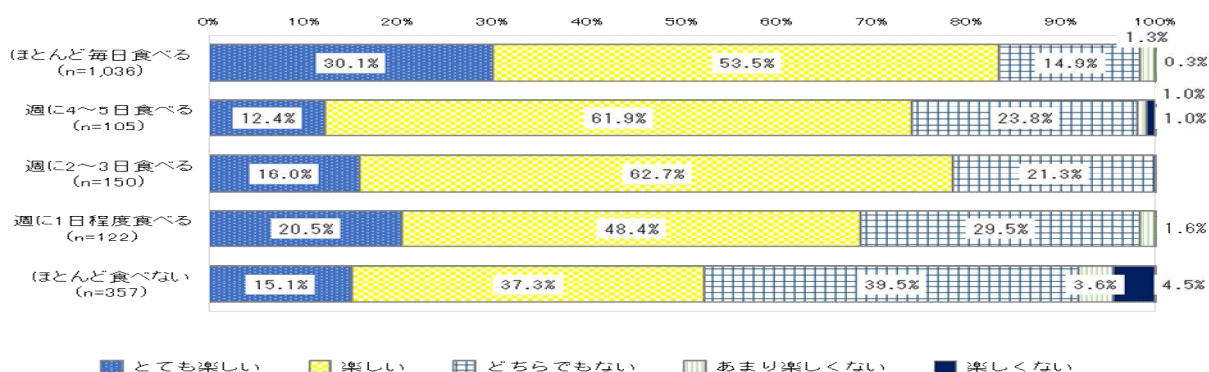
(2) 食を取り巻く現状

共食について

家族や仲間と一緒に食卓を囲んで共に食事を取りながらコミュニケーションを図ることは、食育の原点であり、子どもへの食育を推進していく大切な時間と場です。現在、ライフスタイルや家族の関係は多様化しており、家族そろって食卓を囲む機会が少なくなり、一人で食事をする人も少なくありません。

本市においても、「朝食を家族とほとんど毎日一緒に食べる人」は、「食事時間が楽しい」と感じている割合が 83.6% で最も高いという結果でした。共に食事を取ることで、心も満たされている傾向が見られます。

1 週間あたりの朝食を食べる頻度と食事の楽しさの関係

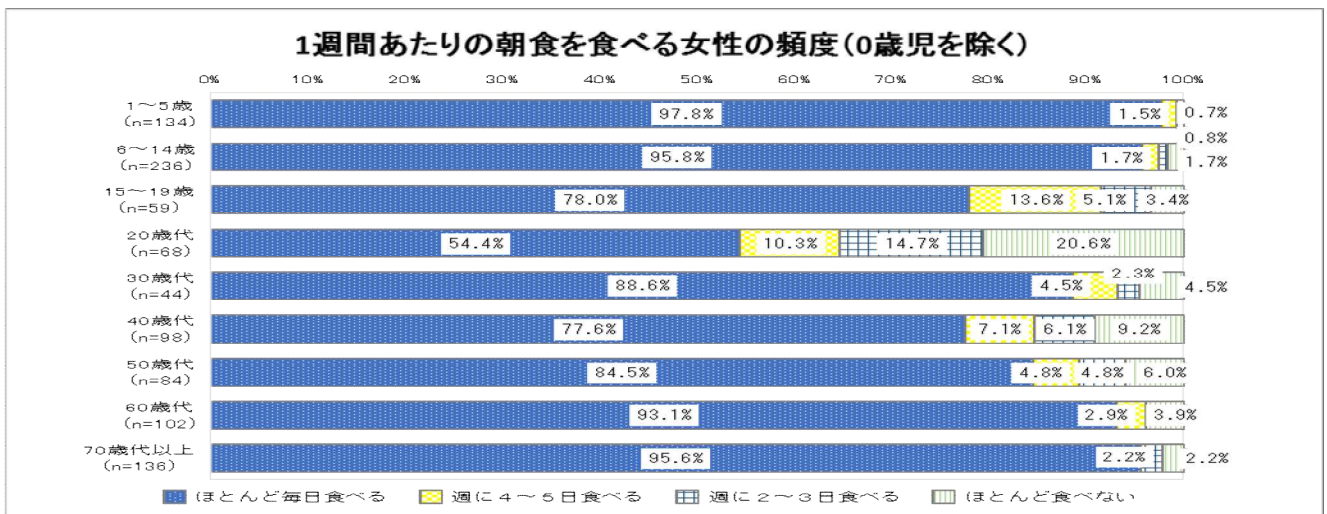
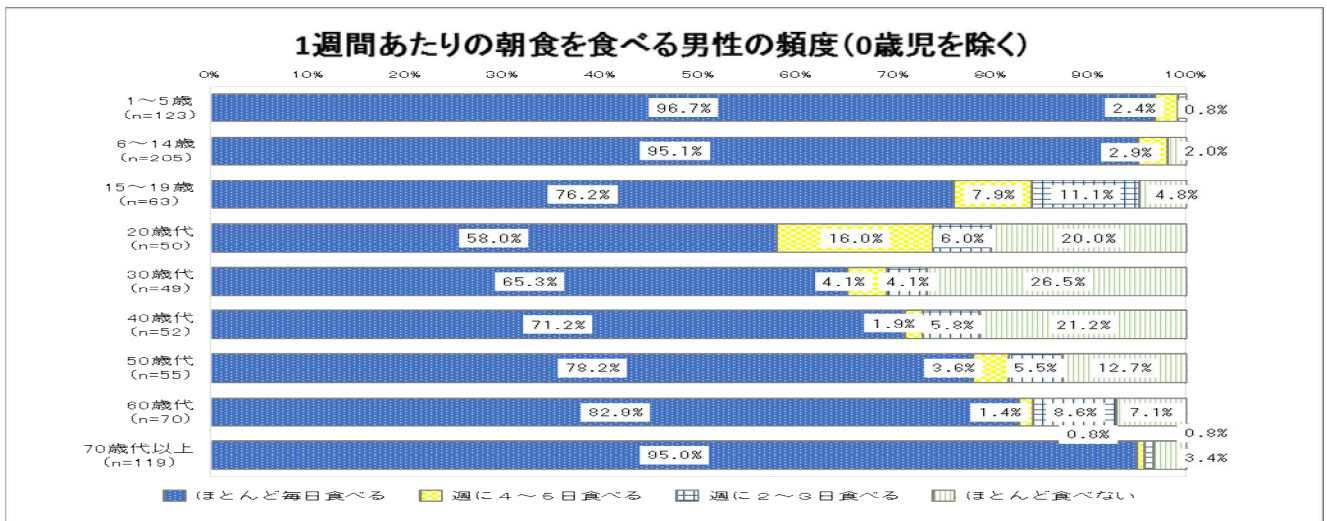


資料：H30 年度「熊本市健康づくりに関する市民アンケート調査」

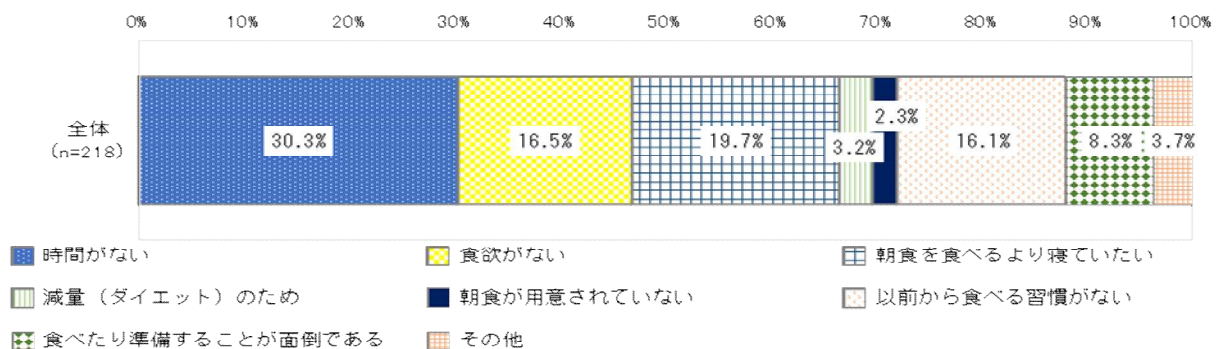
朝食の欠食について

平成 24 年と比べると、朝食をほとんど食べない人の割合は、小学 5 年生、中学 2 年生が上がり、その他の世代では下がりました。しかし、いずれの世代においても目標値には達しておらず、特に欠食率が高いのは 20 歳代と 30 歳代、40 歳代の男性でした。また、20 歳代の女性も欠食率が高い状況にあります。

朝食を食べない理由として「時間が無い」が最も多く 30.3%、「朝食を食べるより寝ていたい」が 19.7%、「食欲がない」が 16.5%でした。



朝食を食べない最も大きな理由

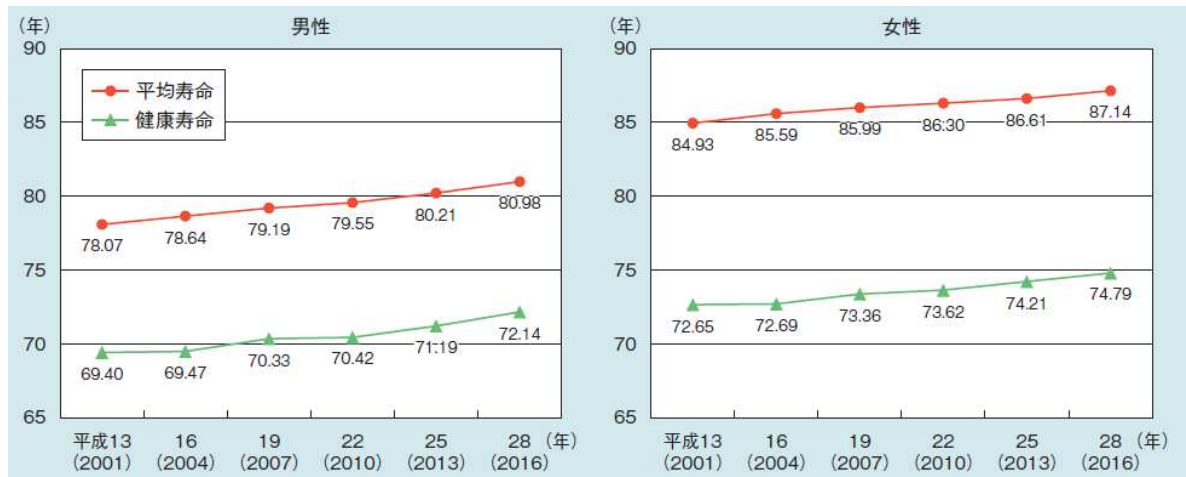


資料：H30 年度「熊本市健康づくりに関する市民アンケート調査」

平均寿命と健康寿命

熊本県の平均寿命は(H27年)は男性 81.22 歳(全国 7 位)、女性 87.49 歳(全国 6 位)であり、全国有数の長寿県です。

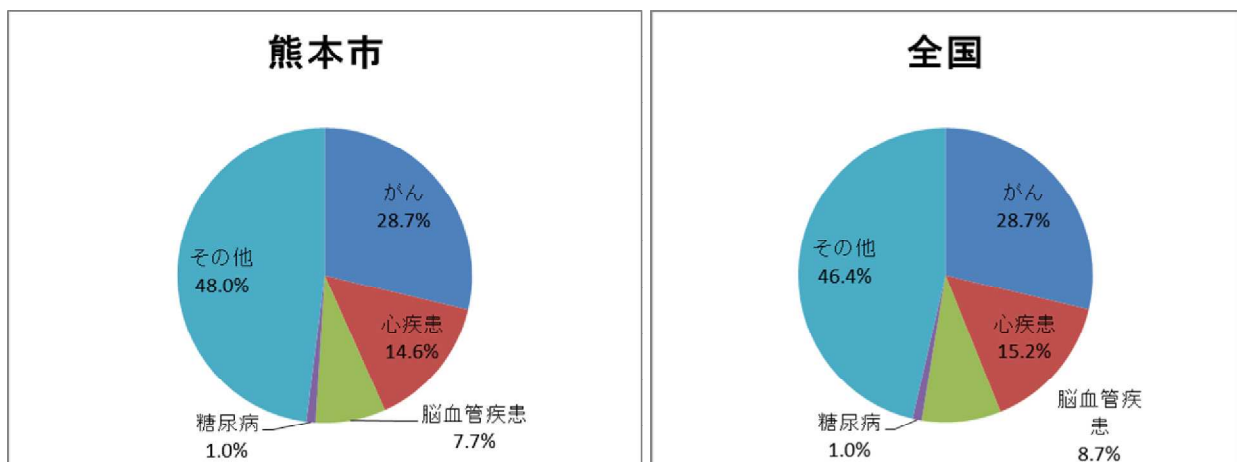
全国で見ると、平均寿命と健康寿命(健康寿命とは、健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間のこと)の差は、平成 28 年では、男性で 8.84 歳、女性で 12.35 歳であり、大きく差が開いています。



出典：平均寿命：平成 13・16・19・25・28 年は厚生労働省「簡易生命表」、平成 22 年は「完全生命表」
健康寿命：平成 13・16・19・22 年は、厚生労働省科学研究費補助金「健康寿命における将来予測と生活習慣病対策の費用対効果に関する研究」、平成 25・28 年は「第 11 回健康日本 21 (第二次) 推進専門委員会資料」

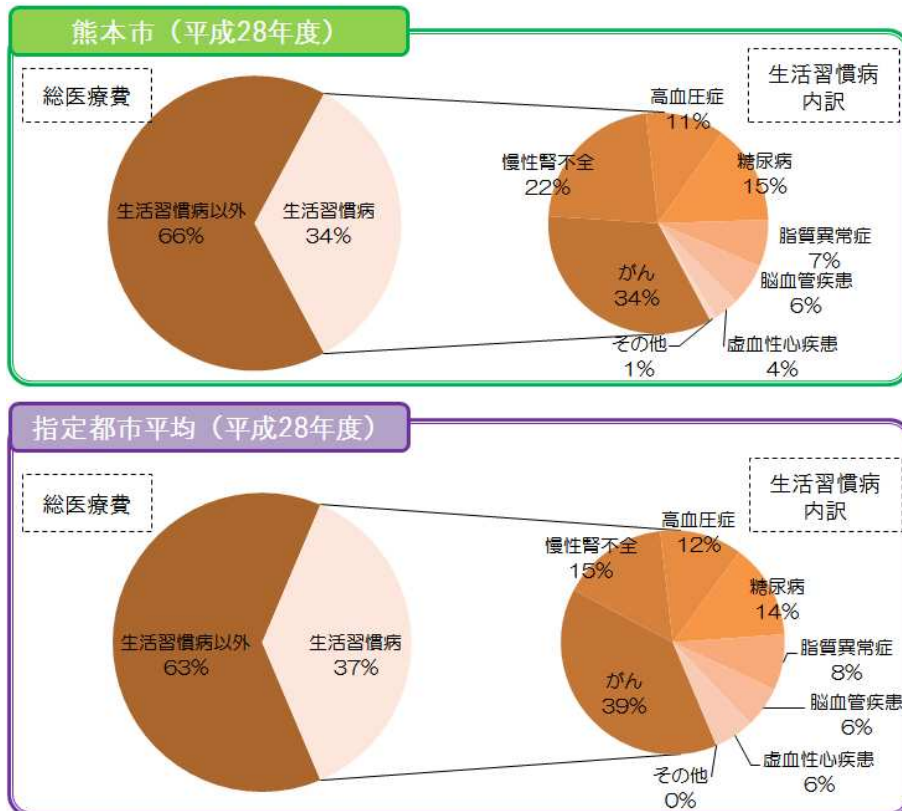
生活習慣病の現状

本市の平成 27 年の主な死因は、第 1 位ががん(悪性新生物)、第 2 位心疾患、第 3 位肺炎、第 4 位脳血管疾患となっており、全国と同様に生活習慣病が死因の半分以上を占めています。



出典：H27年 人口動態調査

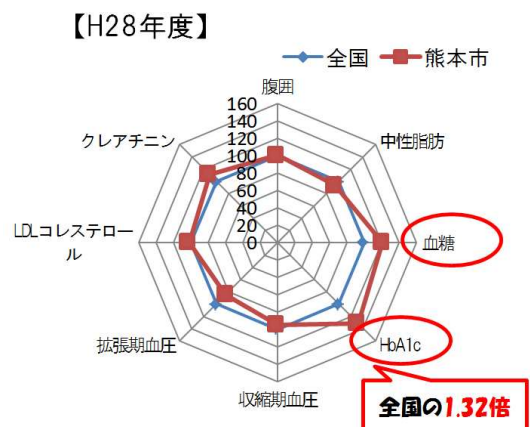
一方、国民健康保険での総医療費の内訳を見ると、総医療費のうち、約3割が生活習慣病で占めており、その内訳としてはがん、慢性腎不全、糖尿病、高血圧の順で多いことがわかります。



出典：H28年度 KDB「健診・医療・介護データからみる地域の健康課題」（H29.6抽出）

平成28年度の特定健康診査（以下「特定健診」という。）の特定保健指導判定値以上の割合を全国と比較すると、空腹時血糖及びHbA1c値が高いことがわかります。また、生活習慣病が重症化した疾患である脳血管疾患・虚血性心疾患・腎不全（人工透析）などで治療になった場合、高血圧、糖尿病、脂質異常症を基礎疾患として持っている割合が高い状況にあります。

また本市は、政令指定都市の中でも最も人工透析者数の割合が高い水準にあります。平成21年度から、CKD（慢性腎臓病）予防対策を総合的に取組み、対策の柱である「CKD病診連携システム」「栄養連携システム」を構築し、新規人工透析者数は平成21年度298人から平成29年度234人と64人低減しました。



出典：H28年度 KDB 厚生労働省様式（様式6-2-7）健診有所見者状況（男女別・年代別）（H29.6抽出）

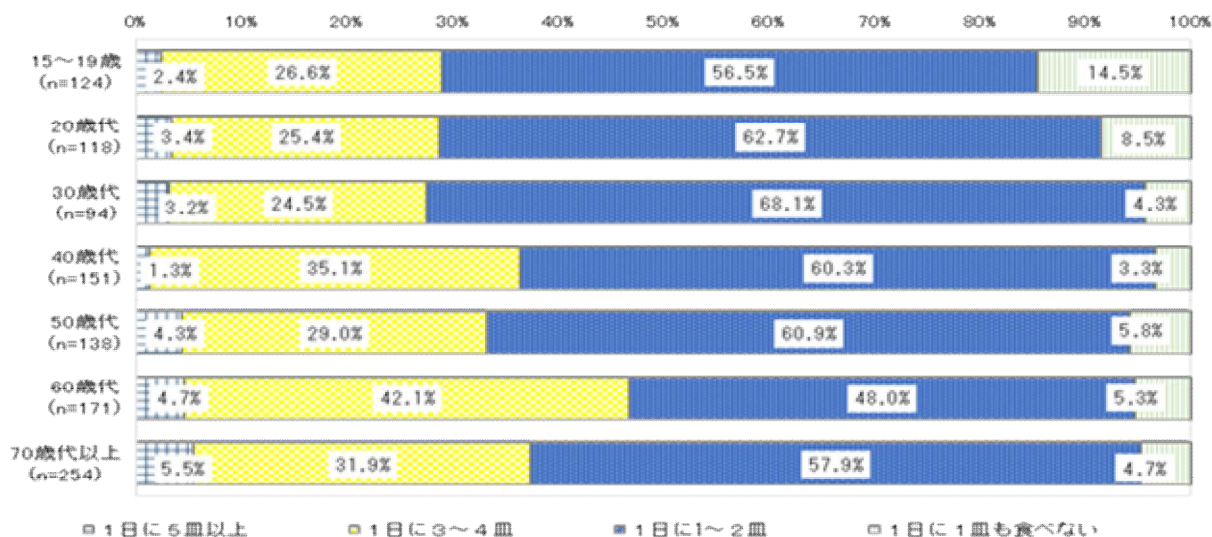
野菜の摂取量について

野菜の1日摂取目標は、350gです。1日に1～2皿が過半数を占め、目標の5皿以上を達成しているのは3.9%に過ぎませんでした。3～4皿が31.5%、全く野菜を食べていない市民は6.3%でした。特に30歳代までの若い世代では、1日に2皿以下の割合が7割を超えており、野菜の摂取量が少ない状況でした。

野菜料理を食べる量

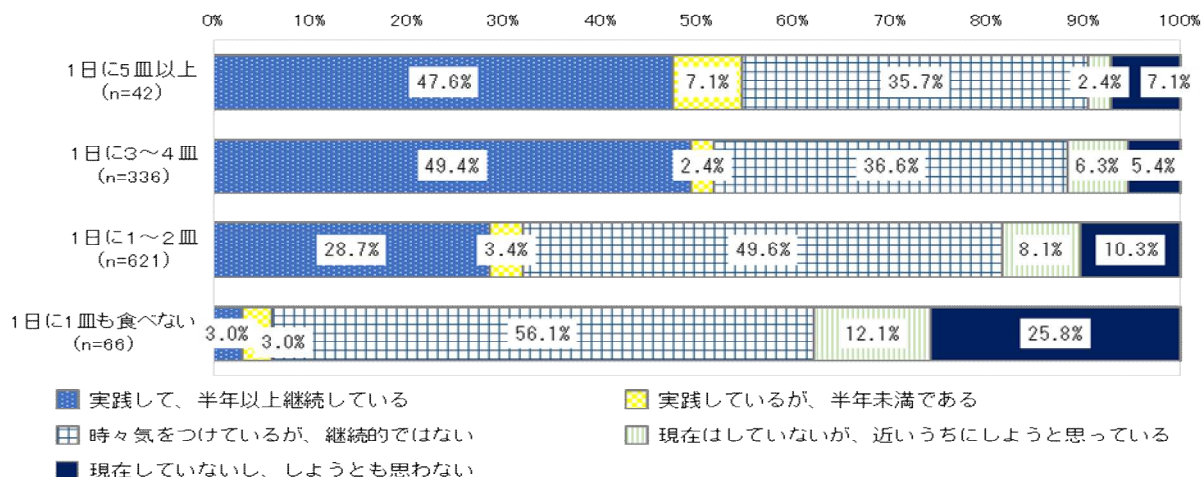


野菜料理を食べる量（年代別）



また、野菜の摂取量が多いほど、生活習慣病予防・改善のために普段から適正体重の維持や減塩等にご気をつけた食生活の実践も高い傾向にあります。

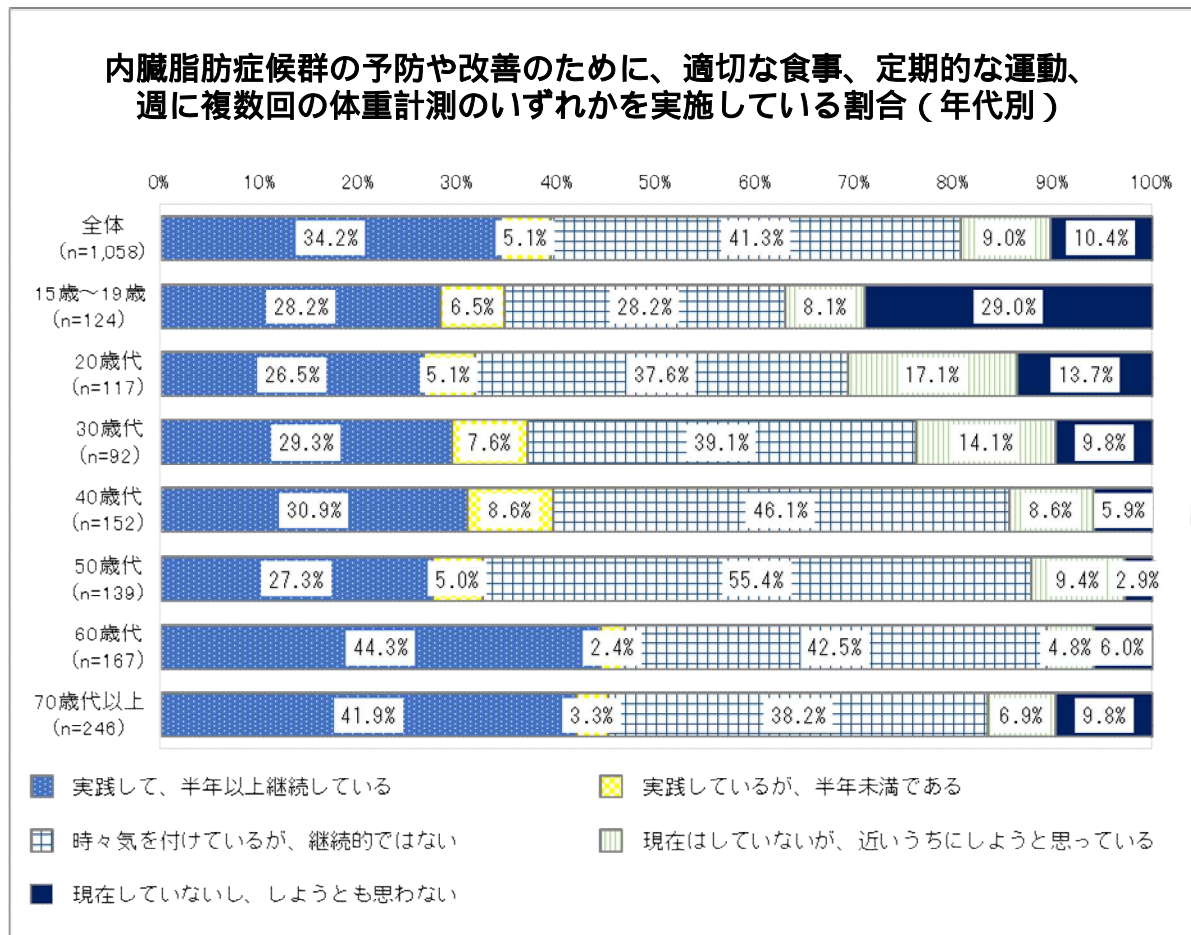
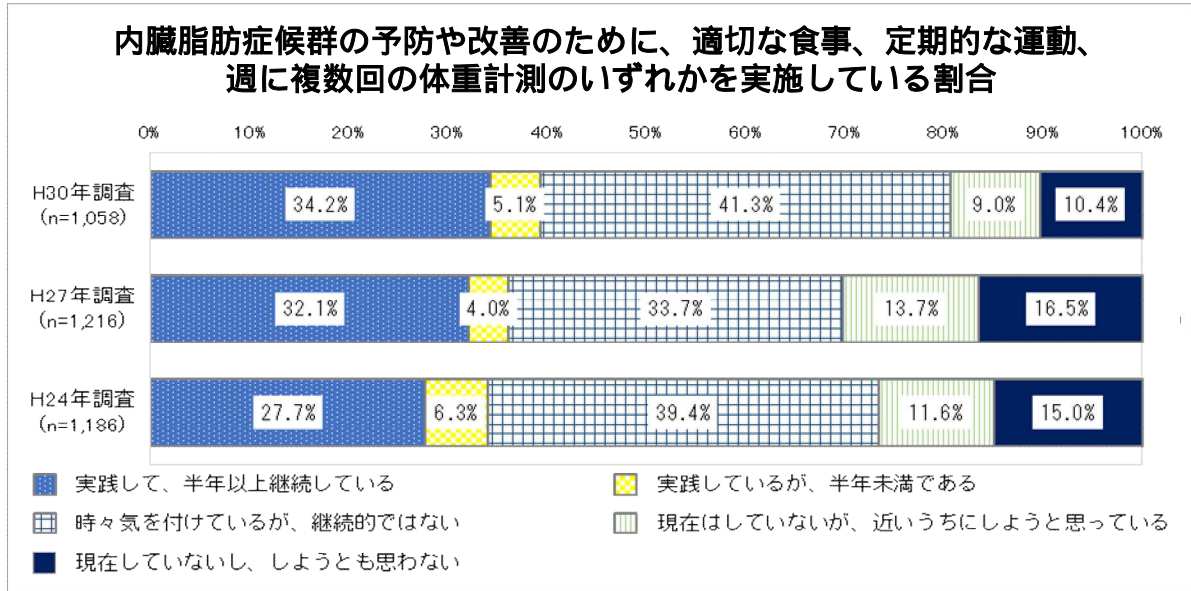
1日に野菜料理を食べる量と生活習慣病予防や改善のための食生活の実践の関連



資料：H30年度「熊本市健康づくりに関する市民アンケート調査」

内臓脂肪予防について

内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)の予防や改善のために、適切な食事、定期的な運動、週に複数回の体重計測、のいずれかを半年以上継続して実践している市民の割合は34.2%で、平成24年から6.5ポイント上昇しました。また、青年期、壮年期では、実践している割合は、全体に比べ低い傾向にありました。

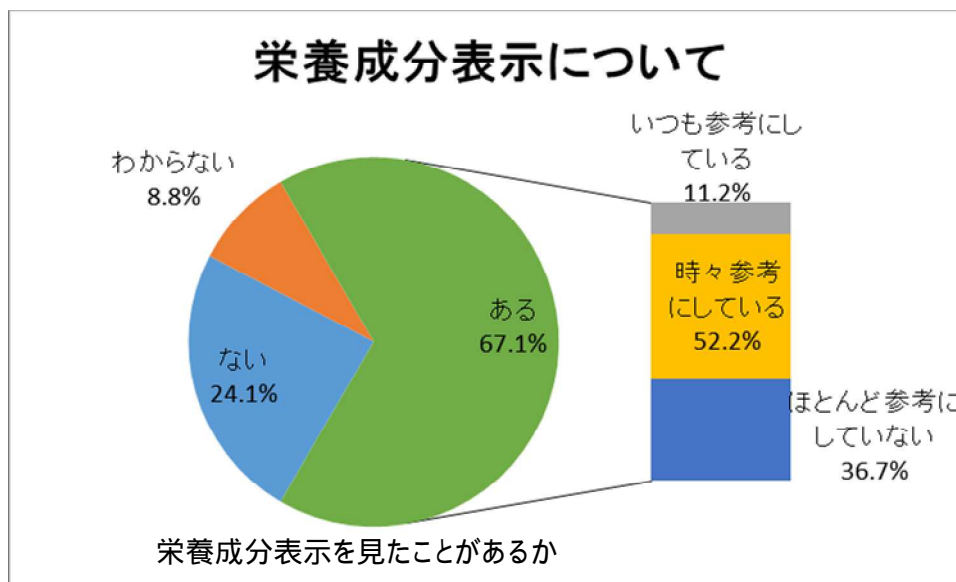


資料：H30年度「熊本市健康づくりに関する市民アンケート調査」

栄養成分表示について

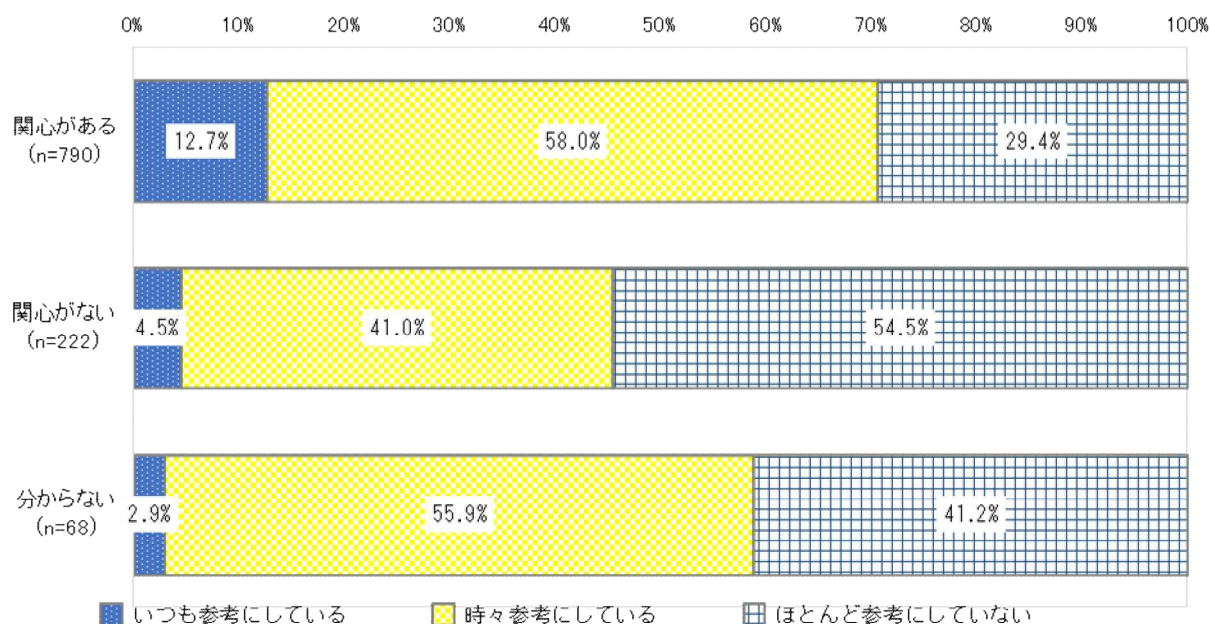
栄養成分表示を見たことがある市民は67.1%で、そのうち、食品を選択する際に参考にしているのは63.4%でした。特に青年期では、57.2%であり、参考にしていない割合が高いことが分かりました。

市民の32.9%は栄養成分表示があることにも気づいておらず、表示に気づいていても、36.7%の市民は参考にすることができていませんでした。



食育の関心の高い人は、栄養成分表示を見ている傾向があり、生活に溢れている「食育」の機会に気づき、身近に感じることで、関心を上げていくことが大切です。

食育の関心度と栄養成分表示を参考にしてメニューを選ぶ関連



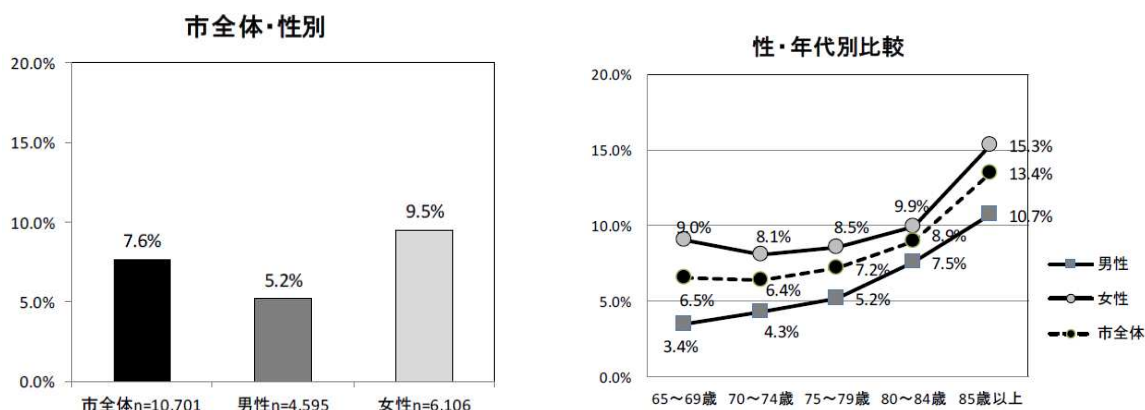
資料：H30年度「熊本市健康づくりに関する市民アンケート調査」

高齢者の低栄養について

本市の高齢化は今後さらに進展し、65歳以上の高齢者は2018年の約19万人から2025年には20万人を超えることが予測されます。

そのような中、平成29年の調査において、本市の低栄養が疑われる高齢者の割合は7.6%ですが、年代が上がるにつれて低栄養が疑われる高齢者の割合が高くなる傾向があることから、今後、高齢化の進展により、低栄養が疑われる高齢者の数も増加することが予測されます。

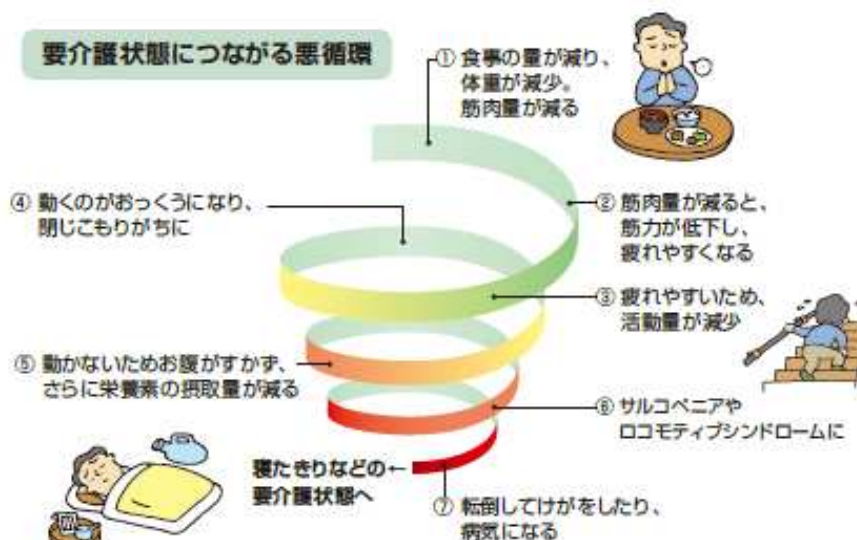
特に、女性は男性に比べ低栄養の疑いのある割合が高く、また、女性が介護を必要とする状態になる主な原因である転倒・骨折は、筋肉量や筋力の低下により引き起こされる可能性が高いことから、低栄養の予防は介護予防にもつながることが期待されます。



この調査では、BMI⁶が18.5以下の人を低栄養が疑われる高齢者として判定しております

出典：「熊本市介護予防・日常生活圏域ニーズ調査」H29年3月

まずは、低栄養状態にならないよう、生活習慣を改善することが大切です。

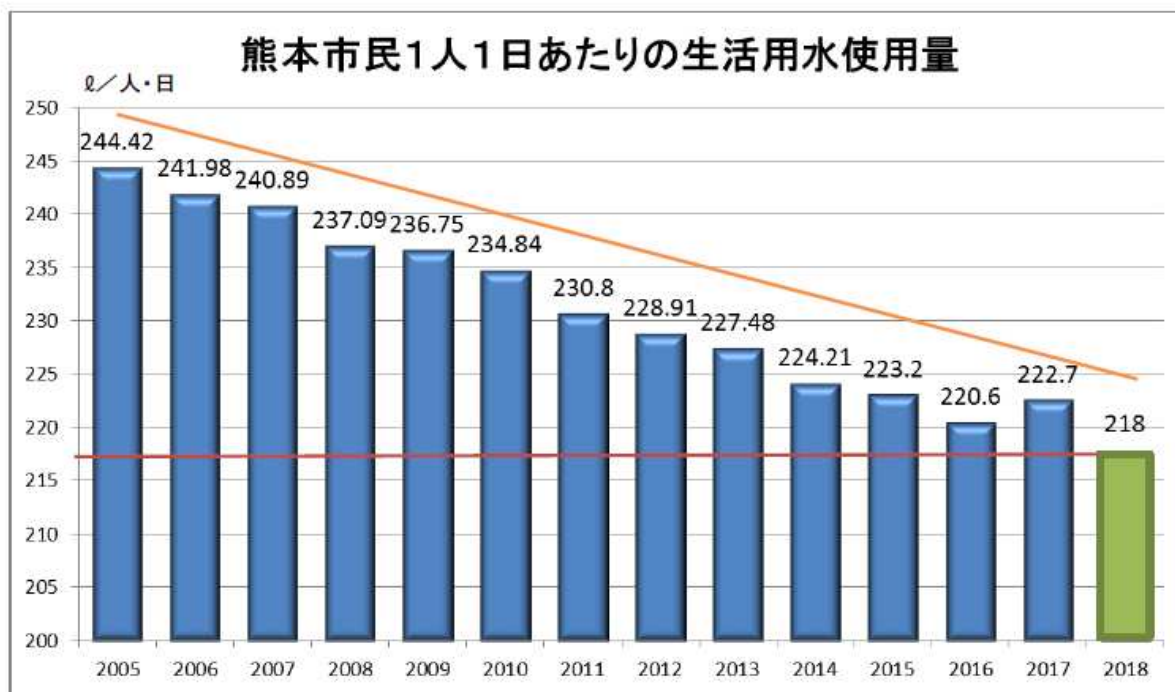


出典：熊本市「おとな世代の元気づくりガイド」

⁶ BMI body mass index... エネルギーの摂取量及び消費量のバランス(エネルギー収支バランス)の維持を示す指標。国際的に広く用いられている体格指数で(体重kg ÷ 身長m × 身長m)で計算できる。「日本人の食事摂取基準(2015年版)」から70歳以上の目標とする体格の範囲は、21.5～24.9になっている。虚弱の予防及び生活習慣病の予防の両者に配慮する必要があるため、70歳未満の方に比べて最小値が高くなった。

水保全の状況

本市は飲料水を100%地下水でまかっています。この豊かな地下水を守るため、熊本市民総参加で節水に取り組む節水市民運動を実施しており、市民1人1日あたりの生活用水使用量は計画当初から減少傾向にあります。

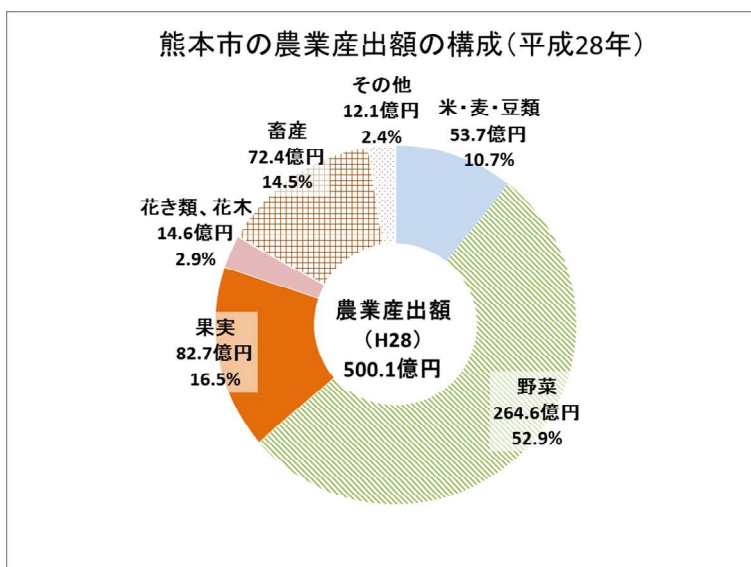


資料：熊本市水保全課

農水産業の状況

本市は清らかな地下水をはじめ豊かな自然環境に恵まれ、各地域の特色をいかして多数の品目の産地が形成され、生産された上質な農水産物は関東・関西圏をはじめ全国に出荷されています。

平成28年の農業産出額は500.1億円で、そのうち野菜が52.9%、畜産が14.5%、果実が16.5%、米が10.7%を占めており、多様かつバランスの良い生産状況の中、特に園芸作物に強みがあることが本市農業の特徴と言えます。また、平成28年の漁業産出額は80.7億円で、そのうちノリが95.3%を占め、ノリ養殖業が基幹漁業となっています。



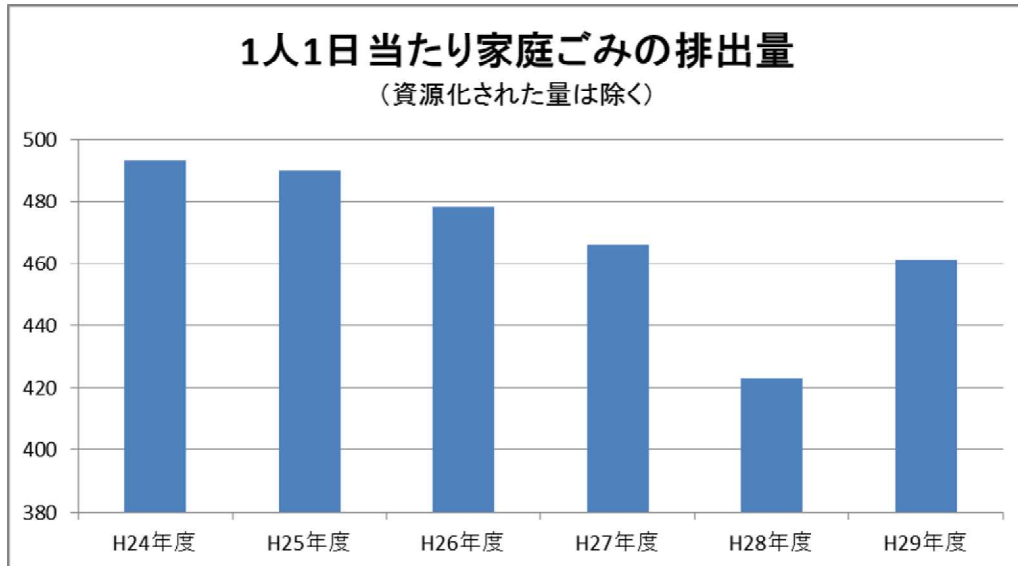
出典：統計資料「統計で見る熊本市の農水産業」平成30年6月

熊本市の特産品

品名	説明	
農産物	なす	全国的にも有名な「でこなす」は本市南西部の飽田及び天明地区を中心に栽培されています。また、植木地区では長さが50～60cmにもなるユニークな「大長なす」が栽培されています。
	温州みかん	「熊本みかん」の名で全国的に有名です。温州みかんは、本市北西部の金峰山山麓一帯に広がるかんきつ類の主要品目です。
	米	本市で主に栽培されているのは、うるち米では「森のくまさん」、「くまさんのちから」、「ヒノヒカリ」、「あきまさり」という品種でもち米では「ヒヨクモチ」という品種です。
	メロン	温暖な気候とビニールハウスを利用して、本市の北東部及び南西部においてアールスメロン、クインシーを中心にアンデス、肥後グリーンなどいろいろな品種のメロンが栽培されています。
	すいか	本市では火山灰土壌で水はけが良く、すいかの生産に適している植木、北部、小山戸島及び秋津地区で大玉すいか、小玉すいかが生産されています。
畜産物	生乳	本市では小山戸島及び城南地区を中心に多くの乳牛が飼われています。搾乳された生乳は、乳処理工場を経て牛乳になり、皆さんの家庭に届けられます。
	豚肉	都市化が進む本市においては、植木・城南地区を中心に、環境対策に十分配慮しながら飼育し、肉質の向上にも取り組まれています。
	鶏卵	本市の養鶏は、大規模化が進み、近代的な施設で城南及び天明地区を中心に毎日新鮮な卵が生産されています。
水産物	乾のり	市地先の有明海で年間約6億枚が生産されています。熊本ののりは黒くて甘みが強く柔らかいのが特徴です。
	あさり	かつては日本一の水産量を誇った馴染みの深い二枚貝です。小型の貝は味噌汁に、大型の貝はバター焼きやパスタに適しています。
	はまぐり	緑川や白川の河口域に生息し、いまや希少価値となりつつある地物のハマグリは、表面がツルツルして色の濃いことが特徴です。
	たいらぎ	漁師さんたちは「タテガイ」とよんでいます。二枚貝の仲間では比較的大型になり、貝柱の原料として珍重されます。

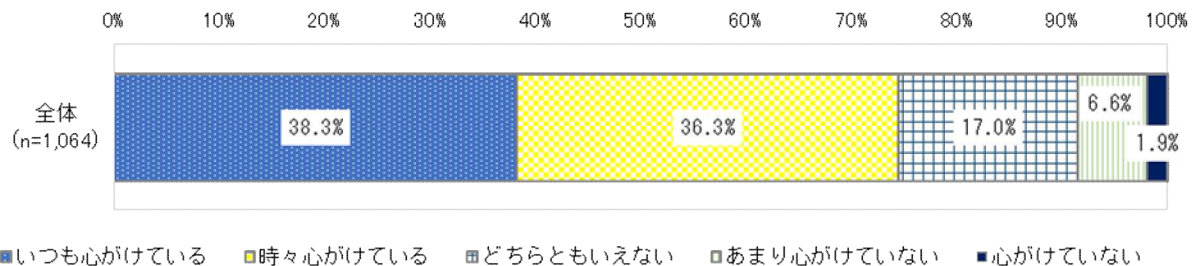
ごみ削減の状況

家庭ごみは、年々減少傾向にあります。食品を購入したり食事を作る際に、ごみを少なくするために「買いすぎない」「作りすぎない」「食べ残さない」をしないように心がけている市民は、74.6%でした。食育に関心が高いと、ごみを少なくするために心がける市民は増える傾向にあり、作り手の大変さ、食材への親しみが食べ物を大切にする気持ちを育むと推測されます。



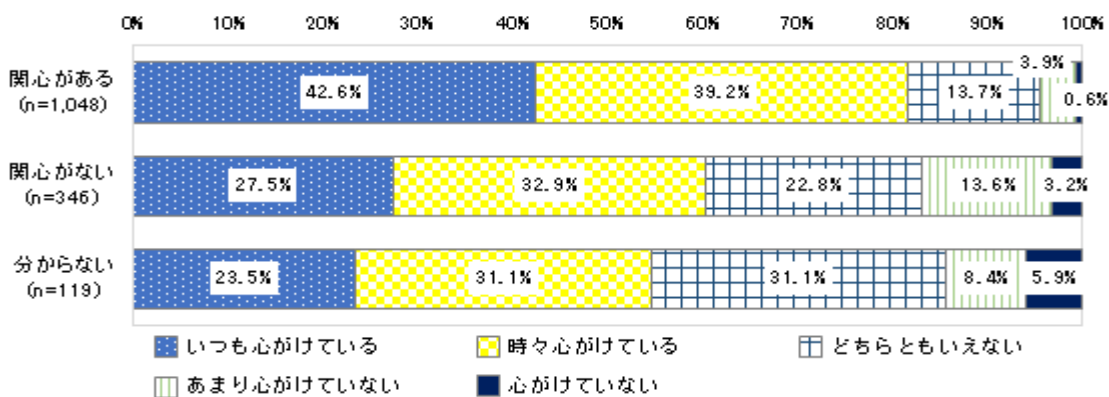
出典：熊本市「廃棄物処理事業概要」

ごみを少なくするため「買いすぎ」「作りすぎ」をしないよう 心がけている市民の割合



■いつも心がけている ■時々心がけている ■どちらともいえない ■あまり心がけていない ■心がけていない

ごみを少なくするための心がけと食育への関心度との関連



資料：H30年度「熊本市健康づくりに関する市民アンケート調査」

食育を推進するうえでの課題

「食育」は、食に関する知識や正しい情報を選択する力を身につけ、自然の恩恵や食に関わる人々の活動に感謝し、理解を深め、心身ともに健康な食生活を実践できる人を育てていくことです。食育の推進にあたっては、個人や家庭だけでなく社会全体で取り組んでいく必要があります。

第3次計画では、これまでの取組状況や平成30年度市民アンケートの結果および国の第3次食育推進基本計画のテーマである「実践の環を広げよう」を踏まえて、以下のような課題があります。

(1) 家庭および地域での食育の推進

世帯構造や生活の多様化、食を取り巻く社会環境の変化による様々な状況により、家庭だけの食育や共食の取組を進めることが難しい状況です。一方、校区単位の健康まちづくり等による地域や関係団体等の連携による活動は推進されており、今後「健康と食」において地域で共食など食を通じたコミュニケーションが活発になることで、地域の活性化や健康増進につながります。

(食を通じたコミュニケーションで地域でつながる環)

(2) 健康寿命の延伸に向けた健全な食習慣の確立

朝食の欠食などの不規則な食習慣

20歳代・30歳代(以下「若い世代」)の男性は平成24年に比べて緩やかに改善に向かっていますが、他の年代に比べて欠食率が高く、また、女性においても20歳代で20.6%と、男女共に他の世代に比べ欠食率が高いことが課題です。

栄養に関する表示等を参考にしていない

栄養成分表示を参考にしている市民の割合は、平成24年に比べて年々減少しており、63.4%と目標の80%にはほど遠い状況でした。市民が、自ら適切な判断力を持って健全な食生活を実践するためには、栄養成分表示を参考に選ぶことができるように啓発と支援が必要です。

内臓脂肪症候群の予防や改善のために適切な食事、定期的な運動、定期的な体重測定を継続的に実践していない

実践している人は少しずつ増加しているものの34.2%であり、目標値50%に全く届いていません。また、若い世代は27.8%と更に低迷しています。

このように、生活習慣病の改善や予防のための、食習慣改善の意識・実践力などは不十

分な状況にあり、特に若い世代で不足しています。この世代は今後親世代となり、食に関する知識・取組を次世代につなげていくためにも、食育は一生涯にわたって適切な食を選択できる力を育むことができるよう働きかけていくことが必要です。

(次世代へ伝承する食育・生涯にわたる世代の循環の環)

(3) 健全な食生活を営むための食環境整備

健全な食生活を実践するためには、市民が自分に合った食品を選ぶ力を養うと同時に、食品関連事業者や専門職種、職能団体等が健康に配慮した商品やメニューを提供するなどの社会環境が必要です。事業者等が、市民の健康を担っているという自覚と責任を持ち、食育を進めていくことができるように、啓発と支援が必要です。

(市民の食を支える事業者の提案と消費者の利用による相乗効果の環)

(4) 食を通じた循環型社会を目指した取組

熊本市は豊富な地下水に恵まれ、清らかな河川が注ぐ日本最大の干潟である有明海に面しています。肥沃な大地では、野菜、果樹、米、畜産など地域にあった特色ある農業が営まれており、有明海沿岸ではノリ、貝などの水産業が営まれています。

これからも恵まれた自然環境を守り、その恩恵に感謝して暮らす生活を未来につなぎ、世界に誇れる環境文化都市を目指すために、水を大切に、農水産業への理解をすすめて、ごみ減量に努める市民を増やすことが大切です。

(自然環境と生産から消費までの食べ物の循環の環)

健康寿命の延伸

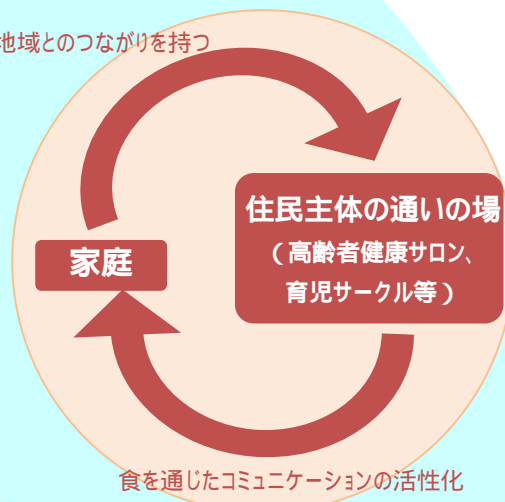
生涯にわたって、健全な心身を培い、豊かな人間性を育む

次世代へ伝承する食育・
生涯にわたる世代の循環の環



食を通じたコミュニケーションで
地域でつながる環

地域とのつながりを持つ

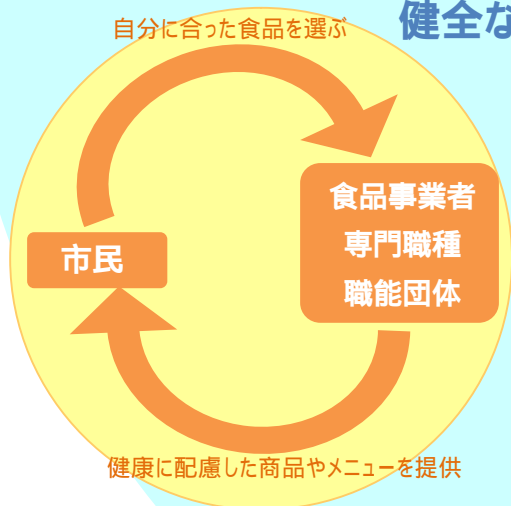


実践の環を
広げよう

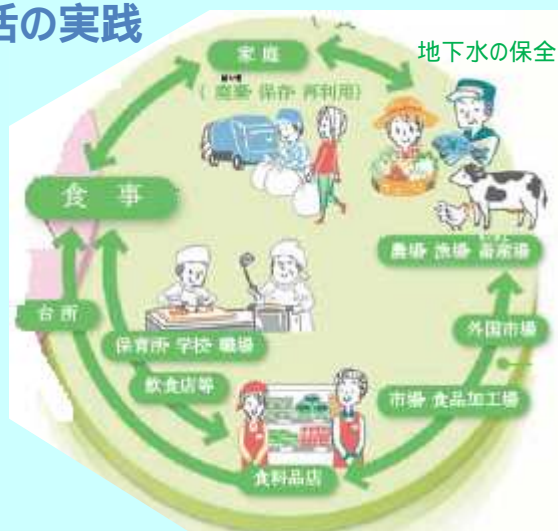


健全な食生活の実践

自分に合った食品を選ぶ



市民の食を支える事業者の提案と
消費者の利用による相乗効果の環



自然環境と生産から消費までの
食べ物の循環の環

1 計画の理念

市民が食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実践し、健康寿命を延伸することを目指します。基本的にはこれまでの施策を継続しながら、生産から流通・消費にいたる関係団体等の協力により、食を通じた健康づくりの積極的な展開を図ります。

(1)食の安全・安心の確保

本計画は、食品を摂取することによる健康被害を未然に防止し、食品に対する市民の信頼を回復し市民が安心して食生活を営むことを目的に、生産から消費に至るまでの食品衛生の確保、食品の安全性確保のための体制整備、食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進、これら3つの視点を基本に取り組みます。

また、取組にあたっては、基本的にはこれまでの施策を継続しながら、「食品等事業者の自主衛生管理の推進」を積極的に支援するため、効果的なHACCP導入の支援の取組を強化します。

(2)食育の推進

本計画は、食育を通して、生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができる社会の実現を目的に、全ての市民の食育への理解の促進、健全な食生活が実現できる環境整備、市民運動としての食育の推進、「くまもとらしさ(くまもとの自然環境と食文化)」を活かした食育の推進、これら4つの視点を基本に取り組みます。

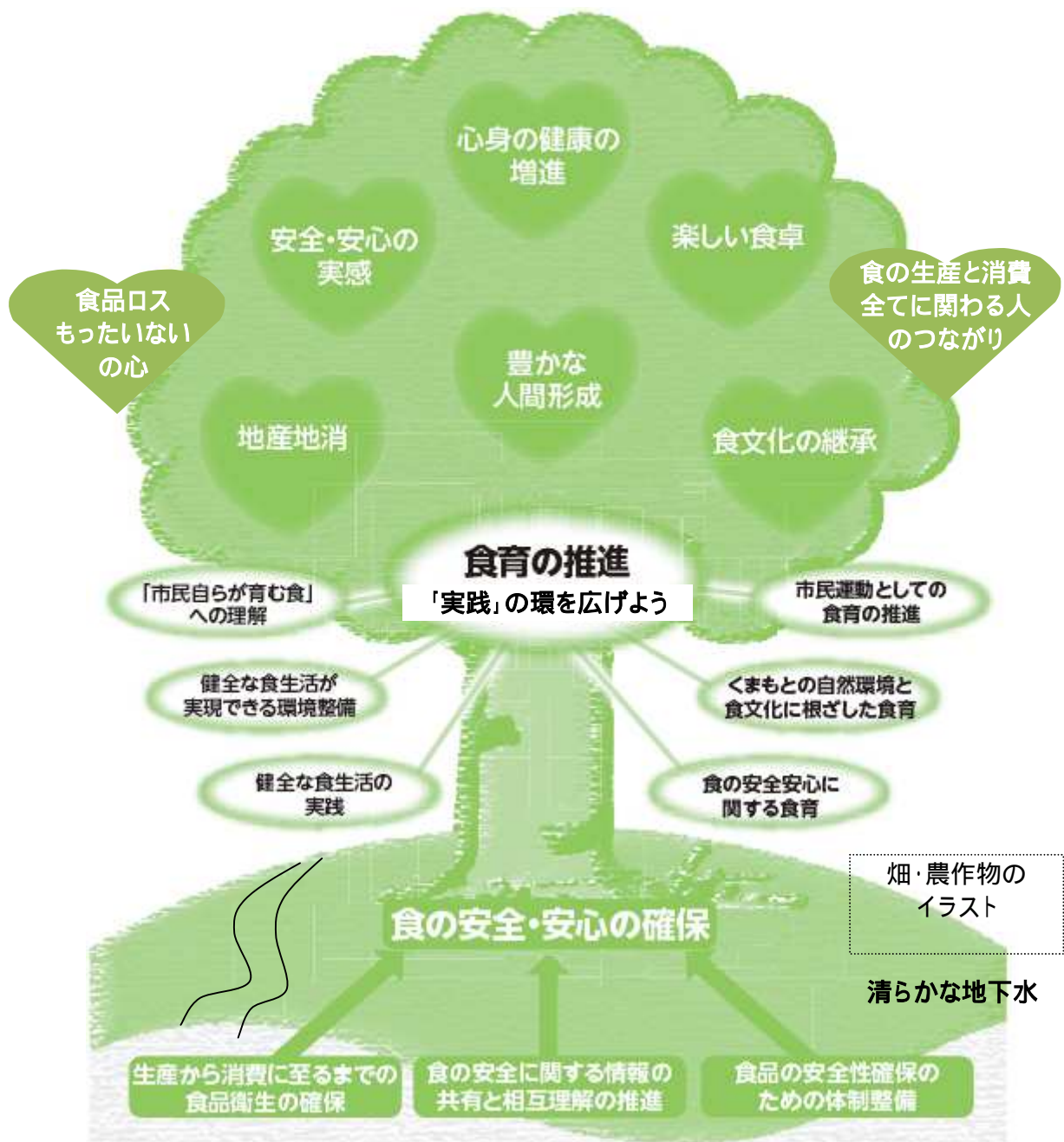
また、取組にあたっては、生活習慣病予防と重症化予防のために、望ましい食習慣の定着に向けて「ライフステージに応じた間断ない食育」、「健康的な食事を選択できる環境の整備」、「豊かな人間性を育むため『共食⁷』」の取組を行います。特に、若い世代はやがて親になる世代でもあるため、この世代が食に関する知識や取組を次世代につなげていけるよう「若い世代を中心とした食育の推進」の取組を強化します。

そして、くまもとの恵まれた地下水や農水産業といった自然環境やごみ減量について「食」を通じて理解し、資源を大切にしたい循環型社会を目指します。

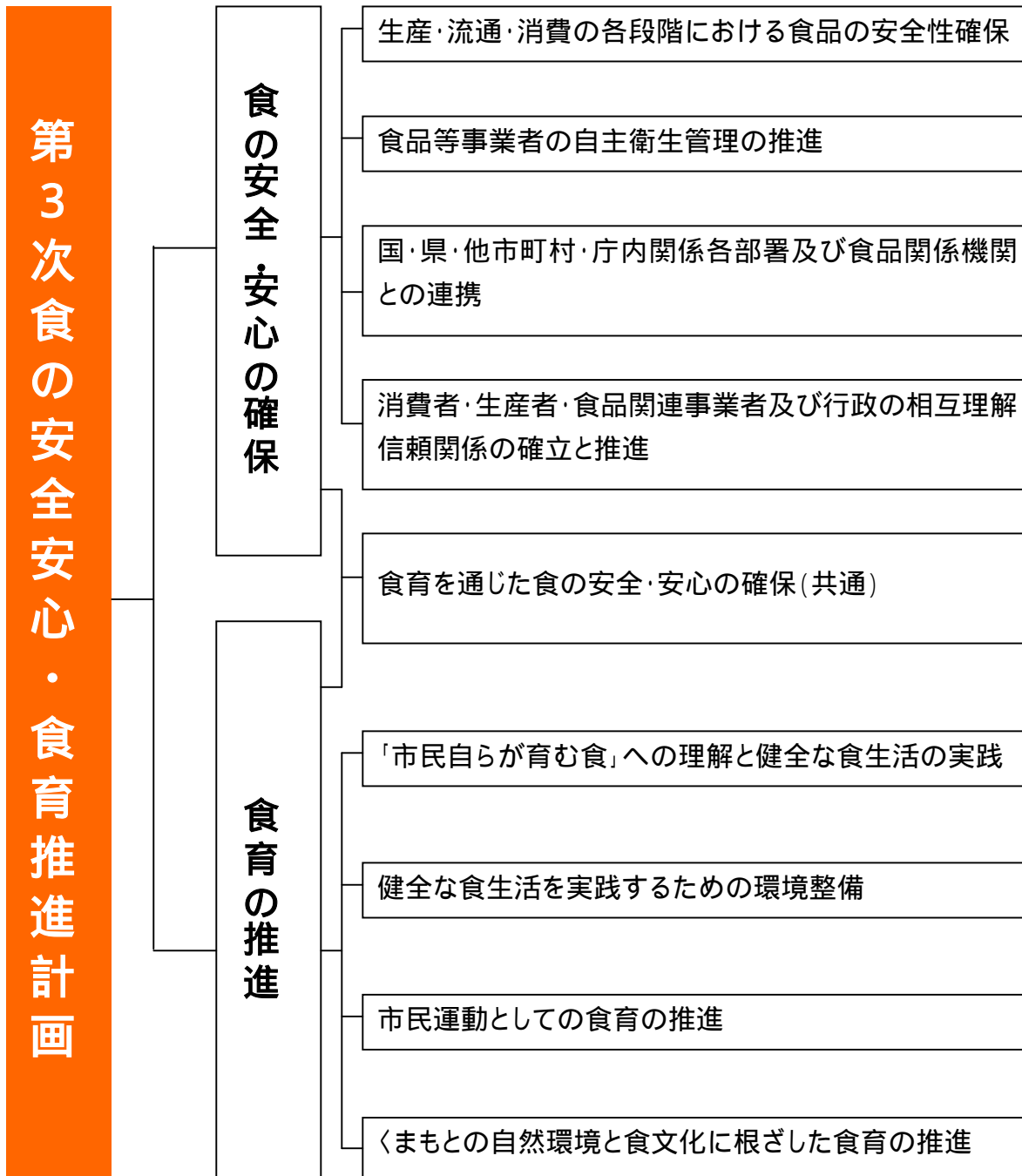
⁷共食 一人で食べるのではなく、家族や友人、職場の人や地域の人など、誰かと一緒に食事をする事。

市民が食に関する適切な判断力を養い、 生涯にわたって健全な食生活を実践し、 健康寿命を延伸する

～豊かな自然おいしい水 活かして育む元気くまもと～



2 計画の体系



3 検証指標

食の安全・安心の確保

区分	項目		現状値 (2018(H30年度))	目標値 (2023(H35年度))
施策の取り組みに関する指標	1	生産履歴記載実施農家数	* 5,070戸	5,000戸
	2	食品営業施設の監視指導ポイント数達成率(*1)	* 86.7%	100%
	3	食品の収去検査実施率(*2)	* 96.8%	100%
	4	衛生講習会の受講者数	* 9,405人	10,000人
	5	熊本市食品自主衛生管理評価事業の取組み施設数(*3)	* 28施設	40施設
	6	HACCPについて知っている市民の割合(*4)	8.8%	20%
	7	熊本市食品安全情報ネットワークでの情報発信数(*5)	* 28回	24回
	8	地下水の水質監視割合	* 100%	100%
	9	健康危機管理研修会の開催数	1回	1回
	10	食品衛生指導員巡回施設数(*6)	* 1,424件	1,500件
	11	健康くまもと21推進会議、食の安全安心・食育部会の開催数	* 3回	2回
	12	食に関するホームページへの情報掲載数	* 48回	50回
	13	食品苦情相談への対応数	* 363件	-
市民の意識行動に関する指標	14	食の安全性確保のために意識して実践していることがある市民の割合	65.9%	80%
	15	食品を購入する際に表示を確認している市民の割合	79.1%	90%
	16	食事・食品等に関する正しい知識や情報を得ようと努めている市民の割合	60.5%	75%
	17	食の安全性に関する知識があると思う市民の割合	53.0%	60%
	18	災害に備えて飲料水や食料を7日以上備蓄している市民の割合	-	増加
食の安全に関する指標	19	重篤(死亡者発生)または大規模(有症者50人以上)食中毒発生件数	* 0件	0件
	20	食品の収去検査における違反件数	* 0件	0件
食の安心感に関する指標	21	食品について安全性が高まってきていると感じている市民の割合	63.7%	65%
	22	「残留農薬」について不安を感じる市民の割合	48.6%	40%
	23	「食品添加物」について不安を感じる市民の割合	54.7%	40%
	24	「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合	44.0%	40%
	25	「輸入食品」について不安を感じる市民の割合	55.8%	40%

* H29年度の実績値

用語説明

- (*1) 監視指導ポイント数; 熊本市では、監視の重要度に応じて施設を立入りした時のポイント数を決めています。(例: パーやスナックは1ポイント、大規模工場は5ポイント等)そして効率的な立入り計画を立て、年間目標総監視ポイント数を設定し監視指導を実施しています。
- (*2) 収去検査; 熊本市内に流通する食品を抜き打ちで検査すること
- (*3) 熊本市自主衛生管理事業; 熊本市が事業者自らが行う自主衛生管理(HACCPの考え方に基づく)を段階的に評価するもの
- (*4) HACCP; 安全な食品を作るための衛生管理の方法
- (*5) 熊本市食品安全情報ネットワーク; 食の安全性に関する正確な情報の共有化を図るためのネットワーク。
(熊本市内に店舗を持つ食品量販店、百貨店、コンビニエンスストア等と連携)
- (*6) 食品衛生指導員; 養成講習会等で一定の知識・技術を習得し、食品衛生協会から食品衛生の推進役として選ばれた人

食育の推進

No.	項目	現状値 (2018 (H30年度))	目標値 (2023 (H35年度))	
1	食育に関心がある市民の割合	77.1%	90%	
2	朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の増加 1週間のうち朝食又は夕食を家族と一緒に食べる回数	9回	現状維持	
3	1週間あたりの朝食について 幼児は「毎日食べる割合」 他は「ほとんど食べない」と答えた割合	幼児	97.3%	100%
		小学5年生	1.7%	0%
		中学2年生	4.2%	0%
		若い世代 [20歳代・30歳代]	18.5%	10%以下
		65歳以上	3.4%	0%
4	体験型食育活動の取り組み(実施園数/全施設数) 【保育園】	公立	*100%	100%
		私立	*87.2%	
5	体験型食育活動の取り組み(実施園数/全施設数) 【幼稚園】	公立	*100%	100%
		私立	*100%	
6	授業参観・懇談会等で保護者へ食育の啓発を行った学校の割合	*94.0%	100%	
7	企業、大学等での食育に関する講座の開催(件数)	*20件	30件	
8	主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている市民の割合	76.1%	85%	
	(再掲)若い世代[20歳代・30歳代]	64.0%	75%	
9	栄養に関する表示等を参考にしている市民の割合	63.4%	80%	
10	生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を継続して実践している市民の割合	34.3%	50%	
	(再掲)若い世代[20歳代・30歳代]	22.5%	25%	
11	食育の推進に関するボランティア数	*1,536人	1,850人	
12	「健康づくりできます店」の登録数	217店舗	250店舗	
13	「熊本市子どもの食育推進ネットワーク」における連携活動した団体等の割合	*62.6%	70%	
14	住民主体の通いの場(高齢者健康サロン等)の数	605 (H28実績値)	776	
15	農林漁業体験を経験した市民の割合	83.0%	95%	
16	進んで地元農産物を購入する市民の割合	73.8%	80%	
17	市内における農産物直売所の販売額	*2,936百万円	3,339百万円	
18	学校給食における地元農産物の使用割合	*38.2%	43%	
19	家庭での食事に郷土料理等を取り入れている市民の割合	69.9%	80%	
20	ごみを少なくするため「買すぎ」「作りすぎ」をしないよう心がけている市民の割合	74.6%	85%	
	(再掲)若い世代[20歳代・30歳代]	68.5%	75%	
21	熊本市の良質な水がおいしさの基になっていると思う市民の割合	80.7%	85%	
22	「もったいない! 食べ残しゼロ運動」協力店の登録数	72店舗	200店舗	
23	災害に備えて飲料水や食料を7日以上備蓄している市民の割合	-	増加	

*H29年度の実績値

4 総合的な計画の推進体制と進行管理

計画の推進体制

本計画の円滑な推進体制のために、行政をはじめ、生産から消費までの関係者が互いに連携・協働し、それぞれの責務や役割を認識した上で取組を推進することが必要です。

(1) 関係機関及び団体による取り組み

本計画を全市的に推進していくために、食に関する関係機関・団体との連携強化を図ります。そのため、市民代表や生産者、食品関連事業者及び学識経験者など食に関係する関係者で組織する「健康くまもと21推進会議 食の安全安心・食育部会」(以下「部会」という。)により、食の安全・安心の確保及び食育の推進について協議します。その内容は、「健康くまもと21推進会議」に報告され、保健分野施策について総合的に情報共有し、より一体的に健康づくりを推進します。

また、全ての市民が、生涯を通して住みなれた地域で健康でいきいきと暮らせるまちを市民と協働で作ることを目的に、各区役所ごとに取り組んでいる校区単位の健康まちづくり等において、地域で食育を意識した活動を推進します。

(2) 庁内における推進体制

食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくため、食にかかわる関係部局が情報を共有し、連携・協働して、施策を展開していくことが求められます。

そのため、「健康くまもと21庁内推進会議」(以下「庁内推進会議」という。)を核として、全庁的な取組を積極的に展開していきます。

庁内推進会議は、健康福祉局をはじめ各区役所、環境局、農水局及び教育委員会の関係部署で構成し、幅広い課題に対して柔軟に対応するため、必要に応じてワーキンググループ等を設置します。

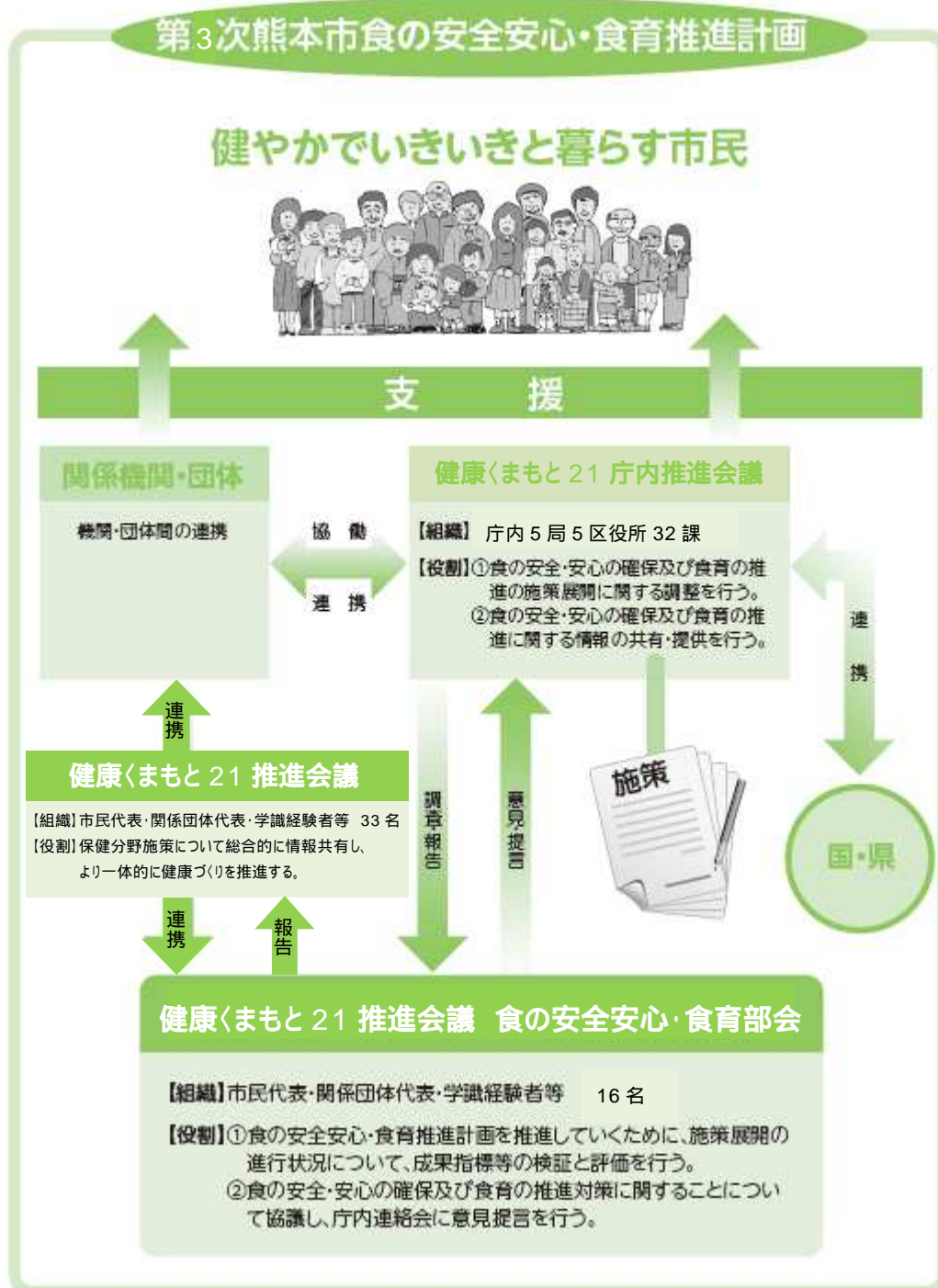
(3) 国・県等との連携

関係部署において、国や県等との連携を積極的に推進することにより、本市における生産から消費に至るまでの食の安全・安心の確保及び食育の推進を図っていきます。

計画の進行管理

本計画を着実に推進するため、市は、食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する取組状況について部会に報告を行ない、部会での意見・提言については、今後の施策に活かします。

また、本計画の進行状況については、市ホームページ等で広く市民に公表します。



1 食の安全・安心を確保するための視点と基本的施策

生産から消費に至る全ての関係者が食の重要性を認識し、食の安全安心の確保を目指すため、次の3つの視点とそれらの実現に向けて5つの基本的施策を定め展開します。

【視点1】 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保

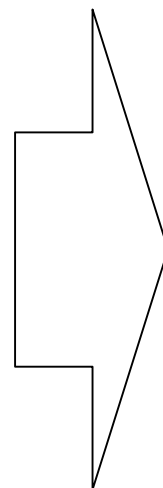
食品の生産から消費に至る各段階で、必要な安全性確保に関する取組を実施します。

【視点2】 食品の安全確保のための体制整備

食品の安全性確保のため、各段階における必要な体制を整備・構築し、推進します。

【視点3】 食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進

市民(消費者)が食品を信頼し、安心感の持てる社会の構築のためには、関係者間の情報共有と相互理解が必要不可欠です。



基本的施策

生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

食品の生産から製造・加工を経て市民(消費者)に消費されるまでの各段階において、食品の安全性が確保されるよう施策を構築し、実践します。また、市民(消費者)に対して、効率的かつ効果的なリスクコミュニケーションを実施します。

食品等事業者の自主衛生管理の推進

効率的かつ効果的な監視指導体制を構築するとともに、食品事業者に対して自主衛生管理手法として HACCP の導入支援を重点的に行います。

また、熊本の特産品や地下水の安全性確保に努めます。

国・県・他市町村・庁内関係部署及び食品関係機関との連携

食中毒等発生時には、初動対応充実による健康被害等の拡大防止に努めるとともに、広域化・多様化する食品流通・消費や食品事故に対応するため、食に関する関係機関との連携や行動を図ります。

また、新たな食中毒等の健康危機に対応できる体制を構築するとともに、食品衛生監視員等を食の安全安心の確保の重要な担い手と位置付けて、その資質の向上に努めます。

消費者・生産者・食品関連事業者及び行政の相互理解・信頼関係の確立と推進

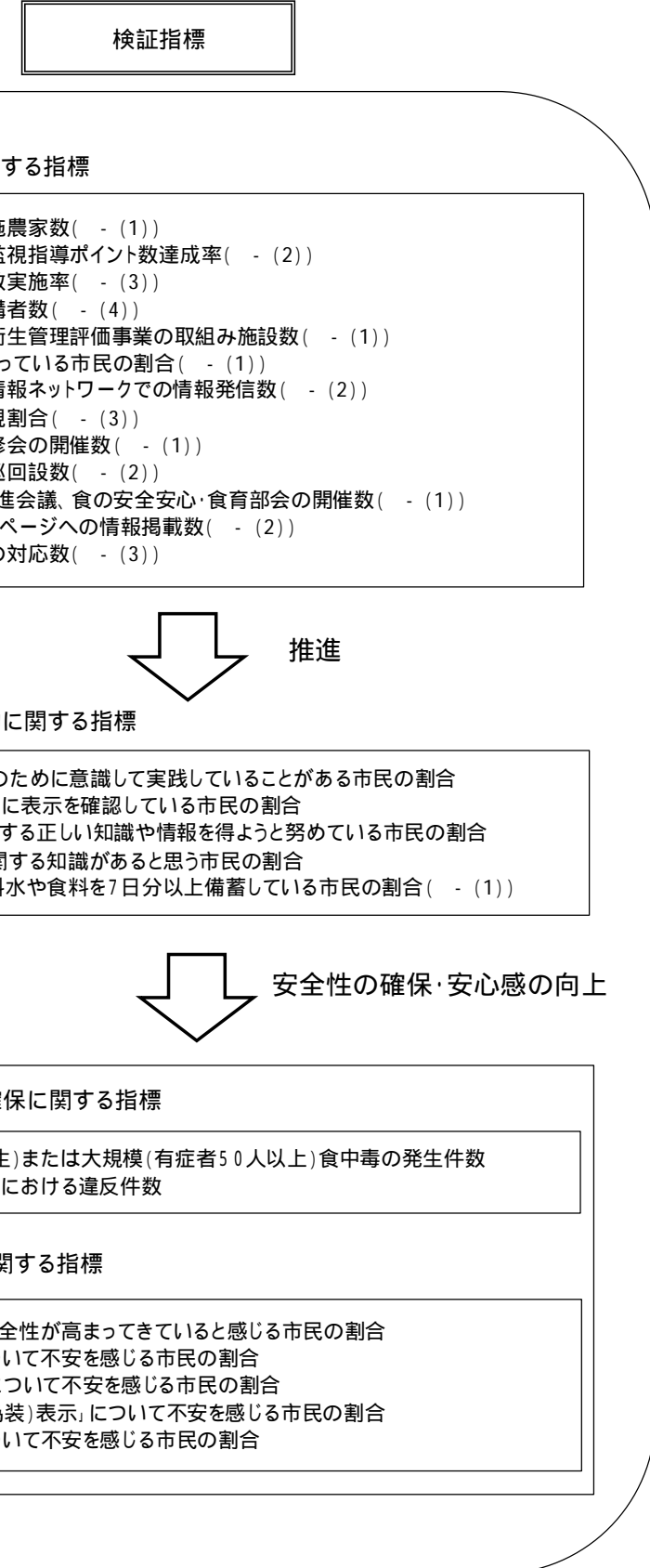
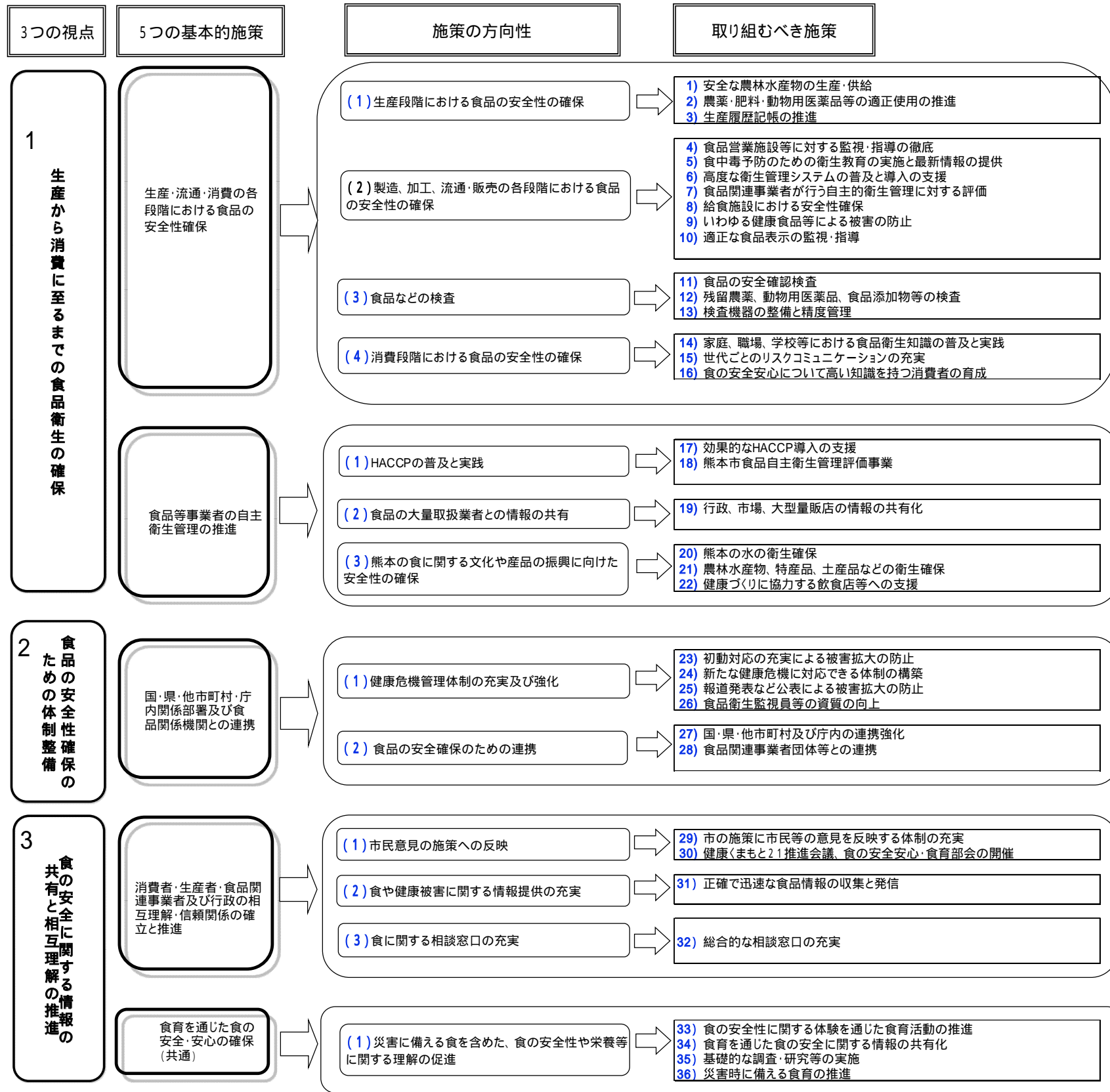
食に関して安心を実感できるよう、関係者間の意見交換を促進するとともに、迅速で正確な情報の提供を実施します。

食育を通じた食の安全・安心の確保(共通)

市民が安心して食生活を送れるよう、食育を通じて、食の安全性や栄養等に関する理解を深めることが大切です。

また、食料備蓄など災害時に備える食育の推進に努めます。

2 「食の安全・安心の確保」に関する施策の体系



3 具体的な施策の展開

視点1 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保

I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

施策(1) 生産段階における食品の安全性の確保 ~安全に配慮した農水産物づくり~

「残留農薬」などの農水産物における残留物質に対する市民の不安感は、平成24年度（55.7%）に比べると減少していますが、まだ払拭されたわけではなく、このような不安感を取り除いていくために生産段階での安全性確保に対する取組を十分に行う必要があります。

農薬の適正使用や生産履歴の記帳を推進し安全性の確保に努めます。また、農水産業は自然環境に影響されるところが大きく、不安定な価格、生産コストの高騰、従事者の高齢化など、厳しい環境の中で、安全安心な食品をつくるための生産者の地道な取組を消費者へ周知し、生産者と消費者の相互理解と信頼を深めていくことも必要です。このようなことを踏まえ「安全に配慮した農水産物づくり」の観点から取組を推進していきます。

取り組むべき施策

- 1) 安全な農水産物の生産・供給
- 2) 農薬・肥料・動物用医薬品等の適正使用の推進
- 3) 生産履歴記帳の推進

検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
① 生産履歴記帳実施農家数	* 5,070戸	5,000戸
② 「残留農薬」について不安を感じる市民の割合	48.6%	40%

* H29年度の実績値

具体的な取組

- 農産物の生産指導の中で、農薬、肥料、動物用医薬品等の適正な使用を指導し、生産履歴の記帳を推奨することにより、安全安心で良質な農水産物の生産振興と消費拡大に努めます。
- GAP（農業生産工程管理：農産物の安全を確保し、より良い農業経営を実現する取組のことで、具体的には食品安全や環境保全、労働安全等の取組み状況を記録簿や掲示板によって確認・表示しながら農業活動を改善すること）への取組を推進します。
- 農産物生産者対象の研修会等を実施し、エコファーマーやトレーサビリティ導入へ向けた生産者の意識の向上を図ります。
- 関係団体と合同の研修会やイベントにおいて、安全な農産物や加工品の生産、供給について情報提供を行います。
- ノリ養殖における異物除去機導入後の運用管理を指導するとともに、若手漁業者を対象とした食品衛生に関する基礎研修を開催し、安全性確保のための指導・啓発を行います。
- 生産者との交流機会などを充実し、安全安心な農水産物についての理解を進めます。

事例紹介 農産物生産における農薬の適正使用など生産履歴記帳

生産履歴記帳簿				記載例	
生産者名	熊本 一郎	栽培地	露地	ハウス	
作物名	水 稲	品種名	森のくまさん		
圃場住所	熊本市中央区〇〇	圃場面積	50a		
播種日	2018年4月20日	定植日	2018年5月20日		
収穫開始日	2018年10月5日	収穫終了日	2018年10月8日		

月日	土づくり		施肥		農薬			
	資材名	投入量 (kg/10a)	資材名	化学N (%)	施肥量 (kg/10a)	使用薬剤名	希釈倍率	散布量 (L/4畝あたり)
3/15	牛ふん堆肥	1.0						
4/15						種子消毒 (××剤)	200	
5/1			有機入り化成	5	50			
5/20						××雑草剤		50g/箱
8/15						××粒剤		3kg

生産履歴とは、農産物がどのように栽培されてきたか（は種、使用した農薬・肥料、収穫を行った日付け等）を記録したもので、安全に生産された農産物の証明となるものです。生産者自らが安全・安心な商品づくりに努めるよう、県やJA等の関係機関と連携し、生産履歴の記帳を推進しています。

また、消費者から信頼される農産物生産を図るため、GAP（農業生産工程管理）への取組も合わせて推進しています。

（農業支援課）

事例紹介 安全なノリを生産するための衛生教育の実施



生産段階で食品としての安全性を確保するために、生産者を対象とした衛生教育を実施しています。

手洗いや身だしなみといった基礎的な衛生確保から加工施設における衛生管理に至るまで、工程ごとの衛生確保を進めていきます。

最終的にはHACCP手法を応用した、総合的な衛生管理マニュアルの構築を目指します。

（水産振興センター）

視点1 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保

I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

施策(2) 製造、加工、流通・販売の各段階における食品の安全性の確保

～食中毒の発生を防止する～

「残留農薬」や「食品の不正(偽装)表示」に不安を感じる市民は減少の傾向にありますが、「病原性大腸菌O157などの食中毒を起こす細菌やウイルス」に多くの市民が不安を感じ、「輸入食品」や「食品添加物」に関しても、依然5割以上の市民が不安を感じています。

実際にノロウイルスやカンピロバクターなどの食中毒事件数は下げ止まり傾向で、なかなかなくなりません。

そこで、食品の製造、加工、流通・販売段階での食品の安全性を確保するために、食品取扱施設への監視・指導や事業者への意識啓発を実施し、「食中毒の発生を防止する」という観点から取組を推進していきます。

取り組むべき施策

- 4) 食品営業施設等に対する監視・指導の徹底
- 5) 食中毒予防のための衛生教育の実施と最新情報の提供
- 6) 高度な衛生管理システムの普及と導入の支援
- 7) 食品関連事業者が行う自主的衛生管理に対する評価
- 8) 給食施設における安全性確保
- 9) いわゆる健康食品等による被害の防止

検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
② 食品営業施設の監視指導ポイント数達成率	* 86.7%	100%
⑱ 重篤(死亡者発生)または大規模(有症者50人以上)食中毒発生件数	* 0件	0件
㉓ 「食品添加物」について不安を感じる市民の割合	54.7%	40%
㉔ 「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合	44.0%	40%
㉕ 「輸入食品」について不安を感じる市民の割合	55.8%	40%

* H29年度の実績値

具体的な取組

- 熊本市食品衛生監視指導計画に基づき食品営業施設等に対する監視・指導の充実を図ります。
- 夏期及び年末における食品、添加物等の一斉取締りやノロウイルス、カンピロバクターを原因物質とする食中毒予防対策を中心に重点的な監視・指導を行います。
- 食中毒を未然に防ぐことを目的とした各種講演会や衛生教育を実施します。
- 衛生意識向上のため、衛生功労者及び優良衛生施設の表彰を行います。
- 栄養管理・調理師研修会(栄養士・調理師を対象とした衛生教育)を開催します。
- 給食施設における安全対策の指導・啓発に努めます。
- 学校給食調理職員を対象とした衛生管理研修会を開催します。
- 学校給食食材の安全確保のため、給食物資選定委員会や給食青果物査定会を開催します。
- 園児や職員を対象とした日常の健康管理について啓発するとともに、保育所給食に従事する調理師等に対する食品衛生研修会を開催します。
- いわゆる健康食品による被害防止のため、医薬品販売業の立入検査を充実します。
- 食品表示法に基づく表示について、関係機関と連携し、適正な表示が行われるよう指導を行います。

事例紹介 夏期、年末食品一斉取締り



食中毒等食品事故の増加する夏期（7月）や食品の流通量が増加する年末（12月）の時期に、食品等事業者に対する監視指導を強化し、食中毒の発生防止と食品衛生の向上を図るため、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用のほか、食品や添加物の適正な表示等について、国からの通知や熊本市の食品衛生監視指導計画に基づき、一斉取締りを実施しています。

（食品保健課）

事例紹介 給食施設に勤務する栄養士・調理師を対象とする研修会の開催



給食施設に勤務する栄養士・調理師の資質向上と給食施設内外の連携推進を強化するため、様々な内容の研修会を実施しています。

ノロウイルスについては食中毒予防だけではなく、感染症予防の内容を取り入れた研修を、またHACCPの考え方に基づく衛生管理についてはグループワーク方式での実践研修を実施しました。

（食品保健課）

視点1 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保

I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

施策(3) 食品などの検査 ～安全食生活を見守るための施策～

食品事業者による不適切な原材料使用や、飲食店や販売店での食品取扱い不備等により多くの市民が食品の安全性について不安や不信を感じています。

このような不安や不信を解消し、食中毒等を未然に防いでいくために、食品の製造、加工、流通・販売のそれぞれの段階での検査の充実を図ることが必要であることから、「安全な食生活を見守るための施策」という観点から取組を推進していきます。

取り組むべき施策

- 11) 食品の安全性確認検査
- 12) 残留農薬、動物用医薬品、食品添加物等の検査
- 13) 検査機器の整備と精度管理

検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
③ 食品の収去検査実施率	* 96.8%	100%
⑱ 重篤(死亡者発生)または大規模(有症者50人以上)食中毒発生件数 【再掲】	* 0件	0件
⑳ 食品の収去検査における違反件数	* 0件	0件
㉓ 「食品添加物」について不安を感じる市民の割合 【再掲】	54.7%	40%
㉔ 「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合 【再掲】	44.0%	40%
㉕ 「輸入食品」について不安を感じる市民の割合 【再掲】	55.8%	40%

* H29年度の実績値

具体的な取組

- 熊本市食品衛生監視指導計画に基づき、市内流通食品の収去検査の充実を図ります。
- 熊本市市場食品衛生監視所において、市場流通食品のスクリーニング検査の充実を図ります。
- 学校給食等の食材や製品の自主検査を実施します。
- 食品中の残留農薬検査などの理化学検査及び微生物検査を充実します。
- 検査の信頼性を高めるため、外部精度管理プログラム参加や検査機器の保守点検を実施するとともに、迅速で正確な検査手法の導入・研究及び感染経路の究明等、新たな危害や法改正などに対応した試験検査体制と調査研究の充実を図ります。

事例紹介 **保健所による食品の収去検査**



熊本市内で製造・加工・販売・流通している食品や添加物などを収去（無償で取り立て）し、食品衛生法で定められている規格基準や国の通知などによる衛生基準に適合しているかなどの検査を実施します。
検査の結果、適合していない場合は、必要に応じて回収や廃棄等の措置を行います。
また施設には衛生状態や製造工程等を調査し、原因究明を行い、再発防止のための衛生指導等を行います。
(食品保健課)

事例紹介 **環境総合センターでの食品検査**



熊本市環境総合センターにおいて食品に関する微生物検査や理化学検査を実施しています。
食中毒や苦情に伴う検査をはじめ、残留農薬や食品添加物、放射性物質検査などさまざまですが、適正な検査が行われるようにGLP（Good Laboratory Practice；優良試験所基準）に関する精度管理を実施しています。
また、検査結果についてはホームページ等に掲載しています。
(環境総合センター)

視点1 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保

I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

施策(4) 消費段階における食品の安全性の確保

～食の安全安心について正確な情報の提供～

食品に関する様々な情報が氾濫する中で、市民が食品の安全性を的確に判断するためには正確な情報が必要です。

そのために市民(消費者)を対象とした食品衛生知識の普及や情報提供が必要であることから、「食の安全安心について正確な情報の提供」という観点から取組を推進していきます。

取り組むべき施策

- 14) 家庭、職場、学校等における食品衛生知識の普及と実践
- 15) 世代ごとのリスクコミュニケーションの充実
- 16) 食の安全安心について高い知識を持つ消費者の育成

検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
④ 衛生講習会の受講者数	* 9,405人	10,000人
⑭ 食の安全性確保のために意識して実践していることがある市民の割合	65.9%	80%
⑮ 食品を購入する際に表示を確認している市民の割合	79.1%	90%
⑲ 重篤(死亡者発生)または大規模(有症者50人以上)食中毒発生件数 【再掲】	* 0件	0件
⑳ 「残留農薬」について不安を感じる市民の割合 【再掲】	48.6%	40%
㉑ 「食品添加物」について不安を感じる市民の割合 【再掲】	54.7%	40%
㉒ 「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合 【再掲】	44.0%	40%
㉓ 「輸入食品」について不安を感じる市民の割合 【再掲】	55.8%	40%

* H29年度の実績値

具体的な取組

- 衛生意識向上を目的とした食の安全安心体験事業などライフステージに即した事業を実施します。
- 職場や学校へ出かけて講習会や手洗い教室など食中毒予防啓発事業を実施します。
- 市政だより、インターネットホームページ、マスメディアによる情報提供を行います。
- 食に関するインターネットホームページにより、最新の食品衛生情報を提供します。
- 食中毒を未然に防止するための各種講演会、衛生教育を実施します。
- 生活衛生推進員制度を活用し、生活衛生全般における知識の向上を図ります。
- 消費者団体が実施・参加する食の安全安心活動への支援に努めます。
- 「出前講座」を開催し、地域や職場、学校等において情報提供に努めます。
- 食品購入時に表示を確認し、家庭での保存等取扱いに注意するよう周知徹底します。
- 食品バザーや子ども食堂の主催者に対する衛生指導を実施する。

事例紹介

田崎市場体験



熊本市では食の安全安心の確保を推進するため、(株)熊本地方卸売市場と協働し、県内の食品の流通拠点である熊本地方卸売市場（通称：田崎市場）において、消費者（大学生）に田崎市場内の施設での野菜・果実の模擬せり体験や残留農薬検査体験をしてもらうことによって、「卸売市場の機能・役割」や「食の安全安心」への理解を深めてもらう市民参加の体験型研修を実施しています。

（食品保健課）

事例紹介

小学生を対象とした手洗い教室



熊本市では市内の小学校を訪問して、小学生に衛生面の基本である正しい手洗いを習得してもらう「手洗い教室」を実施しています。

ブラックライトを用いて汚れを見える化し、自分の手洗いのくせ(洗い残しの部分など)を知ることができます。これは、自分自身を食中毒や感染症から守ることや、家庭での食中毒予防が図れるとともに、日常生活の中で家族や友人等に対して、食品衛生にかかる知識の啓発が図られるなどの相乗効果も期待できます。

（食品保健課）

視点1 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保

Ⅱ 食品等事業者の自主衛生管理の推進

施策(1) HACCPの普及と実践 ～効果的なHACCP導入の支援～

食の安全安心の確保のためには、行政による監視指導はもちろんですが、それ以上に食品事業者による自主衛生管理が必要不可欠です。

平成30年6月に改正食品衛生法が公布され、2020（H32）年に全ての食品事業者に対してHACCP（ハサップ）が制度化(義務化)されることが明記されました。

安全な食品を作るための衛生管理の手法であるHACCP（ハサップ）を食品事業者が導入することを支援する必要があり、「効果的なHACCP導入の支援」という観点から取組を推進していきます。

取り組むべき施策

- 17) 効果的なHACCP導入の支援
- 18) 熊本市食品自主衛生管理評価事業の展開

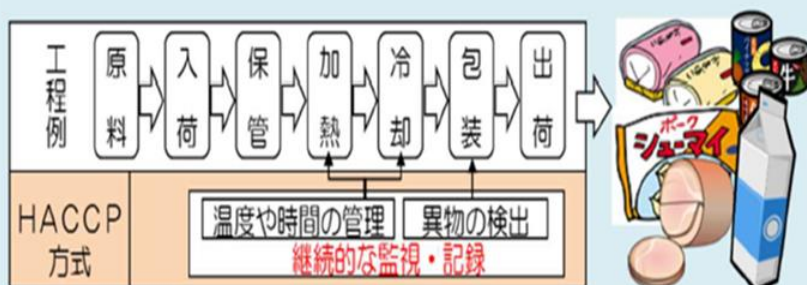
検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
⑤ 熊本市食品自主衛生管理評価事業の取組み施設数	* 28施設	40施設
⑥ HACCPについて知っている市民の割合	8.8%	20%
⑯ 重篤(死亡者発生)または大規模(有症者50人以上)食中毒発生件数 【再掲】	* 0件	0件
㉑ 食品について安全性が高まってきていると感じる市民の割合	63.7%	65%

* H29年度の実績値

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point) による衛生管理

事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握（Hazard Analysis）した上で、原材入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程（Critical Control Point）を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法。



Codexの7原則

- (原則1) 危害要因の分析
- (原則2) 重要管理点の決定
- (原則3) 管理基準の設定
- (原則4) モニタリング方法の設定
- (原則5) 改善措置の設定
- (原則6) 検証方法の設定
- (原則7) 記録と保存方法の設定

出典：厚生労働省ウェブサイトより

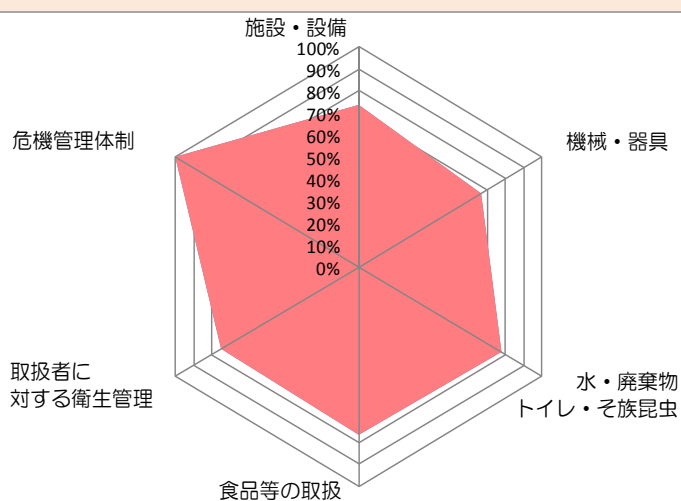
具体的な取組

- 食品事業者を対象にHACCP研修会を開催し、知識の普及と導入支援を行います。
- 事業者のHACCPに関する相談に随時対応し、指導、助言を行います。
- 事業者の自主衛生管理の取組を評価する「熊本市食品自主衛生管理評価事業」を活用し、HACCP導入を推進します。
- 食品の違反発生時の原因究明や再発防止対策が速やかに取れるような体制作りを構築します。
- 模範となるような自主衛生管理を実施している食品等事業者の実施内容等を紹介する事業に取り組みます。

事例紹介

熊本市食品自主衛生管理評価事業

I-(1) 施設の管理状況の得点状況

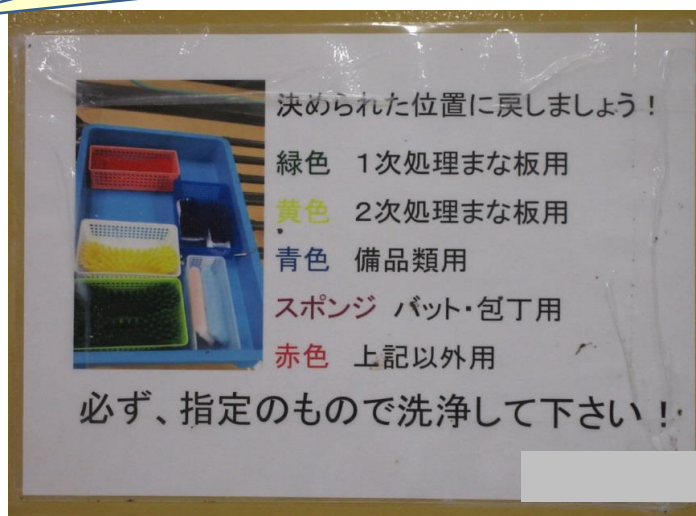


平成20年度からスタートした事業で、食品事業者が実施する自主衛生管理を客観的に評価し、総合的にレベルアップされるよう支援する取組です。点検票を使って事業者が自己点検し、それを保健所が立入り確認して、解説しながら指導をします。衛生管理における弱点をレーダーチャートで「見える化」していますので、事業者が客観的に自分を知ることができ、HACCPを導入支援するための有効なツールとして活用しています。

(食品保健課)

<熊本市食品自主衛生管理評価事業の取組施設での衛生管理の例>

洗浄用ブラシを用途（道具）別に専用化し、ブラシを介した細菌汚染の広がりを防いでいます。また、ブラシの色を変えたり、ルールを写真で掲示することで、全員が間違えずに確実な衛生管理が可能となります。



視点1 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保

Ⅱ 食品等事業者の自主衛生管理の推進

施策(2) 食品の大量取扱業者との情報の共有

これからの食品の安全性確保に関する情報は、行政、市場、大型量販店等が連携した双方向での情報交換が必要であることから、「情報の共有による食品の安全性の確保」という観点から取組を推進していきます。

取り組むべき施策

19) 行政、市場、大型量販店の情報の共有化

検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
⑦ 熊本市食品安全情報ネットワークでの情報発信数	* 28回	24回
⑳ 食品について安全性が高まってきていると感じる市民の割合 【再掲】	63.7%	65%

* H29年度の実績値

具体的な取組

○行政、市場、大型量販店等の3者による食品安全情報ネットワークを構築し、行政が把握している情報を事業者にタイムリーに提供することにより、事業者の衛生意識の高揚を図ります。

事例紹介

熊本市食品安全情報ネットワークでの情報発信

保健所では、熊本市内に店舗を持つ食品量販店、百貨店、コンビニエンスストア等や田崎市場内の食品事業者と連携して食品安全情報ネットワークを構築しています。

月1回の定期情報では食品の検査結果や苦情相談等の情報を提供するとともに、食中毒注意報などの緊急情報や臨時情報を適宜提供し、食品の安全性に関する正確な情報の共有化を図っています。

(食品保健課)

視点1 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保

Ⅱ 食品等事業者の自主衛生管理の推進

施策(3) 熊本の食に関する文化や製品の振興に向けた安全性の確保

～安全と信頼性の確保によるイメージ向上支援～

本市には豊富な地下水や多くの魅力ある産品が存在しており、これらを守り、全国的に発信していくためには、安全性の確保が基本であることから「安全と信頼性の確保によるイメージ向上支援」という観点から取組を推進していきます。

取り組むべき施策

- 20) 熊本の水の衛生確保
- 21) 農水産物、特産品、土産品などの衛生確保
- 22) 健康づくりに協力する飲食店等への支援

検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
⑧ 地下水の水質監視割合	* 100%	100%
⑲ 重篤(死亡者発生)または大規模(有症者50人以上)食中毒発生件数 【再掲】	* 0件	0件
㉑ 食品について安全性が高まってきていると感じる市民の割合 【再掲】	63.7%	65%

* H29年度の実績値

具体的な取組

- 地下水の水質の常時監視を実施し、地下水汚染が判明した場合、原因究明や浄化対策などに取り組みます。
- 馬刺し、辛子蓮根等の特産品及び土産品の安全確保を図るとともに、正しい情報の提供と安全な県産品の普及に努めます。

事例紹介

地下水質の監視

写真は、H30.11頃に入ります。

水保全課では、地下水の水質の実態を把握するため、継続的に調査を実施しています。調査種類は以下の3つに分けられ、それぞれ適切な地点を選定して行っています。

- ①地域の地下水の概況を把握するための調査
- ②汚染地区等の動向を監視するための継続的な調査
- ③新たに発見された汚染の範囲等を確認する調査

また、地下水汚染が判明した場合は、汚染の原因や程度などに応じて地下水の浄化や監視などの対策を行っています。

(水保全課)

視点2 食品の安全性確保のための体制整備

Ⅲ 国・県・他市町村・庁内関係部署及び食品関係機関との連携

施策(1) 健康危機管理体制の充実及び強化 ～初動対応の充実と被害拡大防止～

本市における食中毒事件は毎年数件発生しており、その年により差はあるものの、なくなることはありません。また、食品等による今まで経験のない健康危機の発生に備え、それに対応できる体制作りが必要不可欠となっています。食の安全安心の確保のためには食中毒等の健康被害を未然に防ぐことが第一ですが、今後の健康危機発生に備え「初動対応の充実と被害拡大防止」という観点から取組を推進していきます。

取り組むべき施策

- 23) 初動対応の充実による被害拡大の防止
- 24) 新たな健康危機に対応できる体制の構築
- 25) 報道発表など公表による被害拡大の防止
- 26) 食品衛生監視員等の資質の向上

検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
㊦ 健康危機管理研修会の開催数	1回	1回
㊧ 食品について安全性が高まってきていると感じる市民の割合 【再掲】	63.7%	65%

具体的な取組

- 健康被害や新たな健康危機の発生に備え、健康危機管理研修会等を開催します。
- 食中毒や苦情の発生時には関係者への聞き取り調査や検便等を実施し、迅速な原因究明に努めます。
- 食中毒発生時には、健康被害の拡大防止のため、迅速にテレビや新聞等のマスメディアに報道発表を実施します。
- 健康被害対応や食の安全安心の確保のため、行政職員の資質の向上に努めます。
- 食品事故発生時には行政・食品関連事業者等が連携して、情報提供と原因究明調査等を行います。
- 食品事故や苦情等に対して積極的な申し出ができるような体制作りを進めます。

視点2 食品の安全性確保のための体制整備

Ⅲ 国・県・他市町村・庁内関係部署及び食品関係機関との連携

施策(2) 食品の安全確保のための連携 ～食品流通の広域化・多様化等への備え～

現在、食品は広域に流通し、今まで見かけなかったような食材や新たな加工食品も多く出回るようになってきました。このような食品流通の広域・多様化に対処するために、国や県・他市町村、食品関連事業者等と連携し、「食品流通の広域化・多様化等への備え」という観点から取組を推進していきます。

取り組むべき施策

- 27) 国・県・他市町村及び庁内の連携強化
- 28) 食品関連事業者団体等との連携

検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
⑩ 食品衛生指導員巡回施設数	* 1,424施設	1,500施設
⑪ 食品について安全性が高まってきていると感じる市民の割合 【再掲】	63.7%	65%

* H29年度の実績値

具体的な取組

- 国や県、他市町村の食品安全性確保の役割を担う関係部署との連携強化を図ります。
- 健康危機管理連絡会議を開催し、医療機関・消防署など関係機関との連携強化を図ります。
- 健康くまもと2 1 庁内推進会議を開催し、区役所をはじめとする関係部署と情報を共有するとともに積極的に事業を展開していきます。
- 熊本市食品衛生協会は、食品衛生指導員活動や食品衛生責任者の養成講習会、実務講習会などを行い、食品衛生の向上に努めます。
- 熊本市食品衛生協会など食品関連事業者団体と連携・協働し、その取組を支援します。

事例紹介 食品衛生指導員による巡回指導



食品衛生指導員による巡回指導活動とは、協会に所属する食品衛生指導員が、地域の食品取扱事業者（営業所）を巡回し、施設の衛生管理状況、食品取扱者の健康状況、原材料の衛生管理状況を確認し、指導、啓発を行うものです。

食品衛生法が改正され、なお一層の事業者による自主衛生管理体制の普及啓発に取り組む予定です。

(熊本市食品衛生協会)

視点3 食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進

Ⅳ 消費者・生産者・食品関連事業者及び行政の相互理解・信頼関係の確立と推進

施策(1) 市民意見の施策への反映 ～お互いの顔が見える関係づくり～

市民(消費者)が食品の安全性について不安を感じる背景には、食品に関しての市民(消費者)、生産者、食品関連事業者、そして行政の間でのコミュニケーション不足が存在することが考えられます。

このため「お互いの顔が見える関係づくり」という観点から取組を推進していきます。

取り組むべき施策

- 29) 市の施策に市民等の意見を反映する体制の充実
- 30) 健康くまもと21推進会議、食の安全安心・食育部会の開催

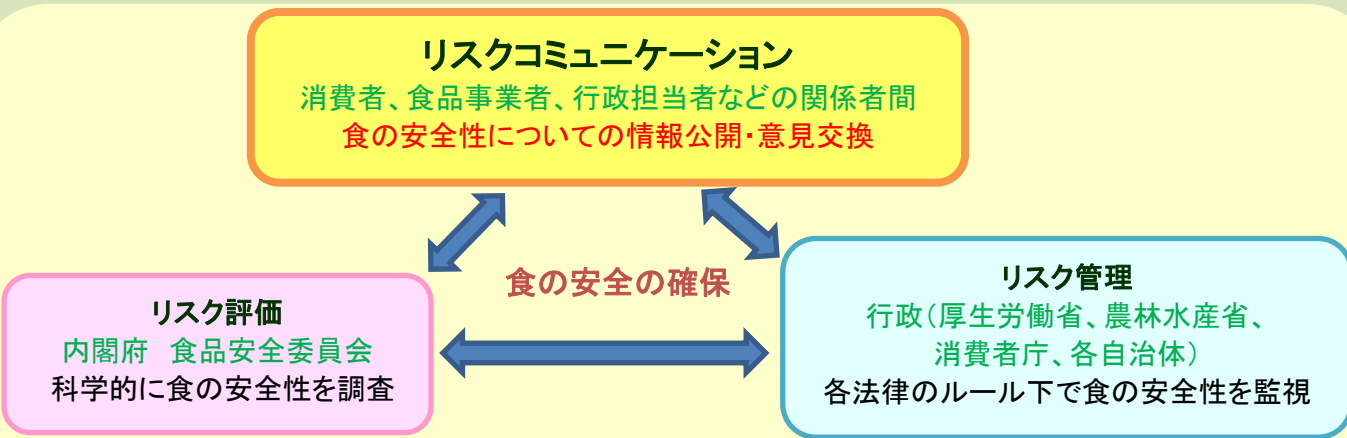
検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
① 健康くまもと21推進会議、食の安全安心・食育部会の開催数	* 3回	2回
② 食品について安全性が高まってきていると感じる市民の割合 【再掲】	63.7%	65%

* H29年度の実績値

リスクコミュニケーションとは

食品のリスク（危害の程度）の情報や意見を、市民、食品等事業者、行政間でお互いに交換し、食品の安全性についての理解を深めることをいいます。



日本では、科学的な分析等で食の安全性を調査・評価する「リスク評価」（担当：食品安全委員会）と、その評価を参考として定めた基準を守るように事業者を監視指導する「リスク管理」（担当：行政）を行い、これらの専門的な知識や情報を行政・消費者・食品事業者間で共有する「リスクコミュニケーション」を推進することで、食の安全を確保しています。

具体的な取組

- 食品に関するリスクコミュニケーション（情報提供、意見交換会、安全安心体験事業等）の機会や場所を提供します。
- 安全な学校給食食材導入のため、生産者や流通業者との情報交換に努めるとともに、保護者の意見も取り入れた物資の選定を行います。
- 農産物フェア等を開催し、展示即売と消費者(市民)とのふれあいに努めます。
- 「出前講座」を開催し、地域や職場、学校等において情報提供に努めます。
- 健康くまもと21推進会議、食の安全安心・食育部会を開催し、計画の進行管理を行います。
- 食に関する講演会や講習会、情報及び意見交換の場に積極的に参加できるように努めます。
- 各種委員会等で積極的に意見を述べられるような環境づくりを進めます。

事例紹介

給食物資選定委員会の開催



熊本市では、子どもたちに安全でおいしく魅力ある学校給食を提供するために、2つの物資選定委員会を開催しています。青果物査定会では、熊本市産品を中心に野菜や果物を選定しています。物資購入委員会では、青果物、食肉以外の食材について産地、内容成分、栄養分析、食物アレルギー等を考慮しながら選定しています。

委員会のメンバーは保護者代表、小中学校長、共同調理場長、給食主任、栄養教諭・学校栄養職員、保健所食品衛生監視員等で組織されており、さまざまな立場からの意見をもとに、安全・安心な食材選びを行っています。

(健康教育課)

事例紹介

健康くまもと21推進会議、食の安全安心・食育部会の開催



食の安全安心の確保のためには、生産者を含む食品等事業者、消費者、行政の三者が、それぞれの役割分担に応じた取組を行う必要があります。

そこで、その三者間の相互理解や信頼関係を確立し、リスクコミュニケーションを推進することが重要であることから、市民代表など33名の委員で構成する健康くまもと21推進会議及び16名の委員で構成する食の安全安心・食育部会を開催し、委員の方々から意見をいただき可能な限り施策に反映させていきます。

(健康づくり推進課・食品保健課)

視点3 食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進

Ⅳ 消費者・生産者・食品関連事業者及び行政の相互理解・信頼関係の確立と推進

施策(2) 食や健康被害に関する情報提供の充実～正確な情報が確実に届く環境づくり～

われわれの回りには、食に関する多くの情報があふれています。この中には正確で信頼性の高いものから、信憑性のない疑わしき情報まで含まれています。

そこで、「正確な情報が確実に届く環境づくり」という観点から取組を推進していきます。

取り組むべき施策

31) 正確で迅速な食品情報の収集と発信

検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
⑫ 食に関するホームページへの情報掲載数	* 48回	50回
⑯ 食事・食品等に関する正しい知識や情報を得ようと努めている市民の割合	60.5%	75%
⑳ 食品について安全性が高まってきていると感じる市民の割合 【再掲】	63.7%	65%

* H29年度の実績値

具体的な取組

- 市政だより、インターネットホームページ、マスメディアによる情報提供を行います。
- 食に関するホームページにより、最新の食品衛生情報を提供します。
- 生活衛生出前教室を開催し、食品衛生知識の普及啓発や情報提供に努めます。
- 「出前講座」を開催し、地域や職場、学校等において情報提供に努めます。
- 食品に関する正確な情報収集に努めます。

事例紹介

ホームページ「安全安心のひろば」での情報発信



熊本市が運営する食の安全安心に関するホームページ「安全安心のひろば」では、市民や食品等事業者、食品関連団体が食の安全安心について情報を得ることができます。

食品の検査結果や自主回収情報、食中毒注意報発令時の緊急情報、研修会の開催情報等を発信しています。

これらの情報を迅速かつ的確に発信することにより、市民の皆様などとのリスクコミュニケーションが図られます。

(食品保健課)

視点3 食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進

IV 消費者・生産者・食品関連事業者及び行政の相互理解・信頼関係の確立と推進

施策(3) 食に関する相談窓口の充実 ~いつでも気軽に相談できる窓口を目指して~

市民(消費者)や食品関連事業者が求める食品に関する情報は、個別かつ具体的な情報を要求することが少なくありません。

このようなことから、「いつでも、気軽に相談できる窓口を目指して」という観点から取組を推進していきます。

取り組むべき施策

32) 総合的な相談窓口の充実

検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
③ 食品苦情相談への対応数	* 363件	-
④ 食品について安全性が高まってきていると感じる市民の割合 【再掲】	63.7%	65%

* H29年度の実績値

具体的な取組

- 気軽に電話や来訪による食品に関する苦情等の相談ができる相談窓口の充実を図るとともに、窓口の周知・活用に努めます。
- 食品に関する苦情等の相談に対し、消費者センターや区役所をはじめとする関係部署との連携を充実します。

事例紹介

食品等苦情相談事例について

チーズからボルト



熊本市では食品等に関する苦情相談を例年、年間350件前後受け付けています。

相談の内容は、下痢や腹痛等の体調異常に関するものが最も多く、次に異物混入の相談が続きます。他には施設に関するもの、腐敗・変敗、表示などもあります。

これらの相談を受けた場合、熊本市では苦情者への聞き取り調査や異物の確認のほか、必要に応じて施設の立ち入り調査を行うなどして、その原因究明・再発防止に努めています。

(食品保健課)

視点3 食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進

V 食育を通じた食の安全・安心の確保（共通）

施策(1) 災害に備える食を含めた、食の安全性や栄養等に関する理解の促進 ～安心して食生活を送るための食育～

SNSやマスメディア等を通じた食に関する情報が氾濫し、市民(消費者)自らが、食や健康に関する情報を適切に選択・判断することが困難な状況にあります。このような中、市民(消費者)が「食を営む力」を身につけるため、「安心して食生活を送るための食育」という観点から取組を推進していきます。

さらに、熊本地震の体験を踏まえ、新たに災害に備える食育を推進していきます。長期化した避難所生活の中で、「バランスの良い食事がどのようなものかわからない」、「配給された物資から、バランスを考えて食べ物を選ぶ方法がわからない」、「食べたいものだけ選ぶ」という食事内容の偏りがあり、体重の増減や血圧の上昇、便秘など、食に起因する健康トラブルが発生しました。

また、本市が行った「避難所における栄養アセスメント調査」でも、活動量不足や生活習慣病の発症・悪化、食事の簡便化や嗜好品の自己購入による栄養バランスの悪化等による肥満ややせなどの課題がありました。

地震や風水害など非日常の状態でも、健全な食生活が営めるようになるためには、「非常食」と「家にあるもの」を組み合わせ、熱源が無かったり食材が限られた中でも、衛生面や栄養バランスに配慮した食生活を実践できる必要があります。日頃からの備えと非常時での工夫、方法などについて災害時の食の応用力を高める防災食育教育等の機会を充実していきます。

取り組むべき施策

- 33) 食の安全性に関する体験を通じた食育活動の推進
- 34) 食育を通じた食の安全に関する情報の共有化
- 35) 基礎的な調査・研究等の実施
- 36) 災害時に備える食育の推進

検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
⑰ 食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合	53.0%	60%
⑱ 災害に備えて飲料水や食料を7日以上備蓄している市民の割合	-	増加



▲避難所での掲示資料の例

▲アレルギービブス・サインプレート ▲区役所職員による災害備蓄食の食育

具体的な取組

- 食の安全安心体験事業などライフステージに即した事業を実施し、食品衛生意識の向上とともに食品の栄養成分表示の学習など健康づくりのための知識の普及に努めます。
- 食を通じた健康づくりの教室を開催し、全ての世代で正しい食生活の実践が出来るよう努めます。
- 「出前講座」を開催し、地域や職場、学校等において情報提供に努めます。
- 「国民健康・栄養調査」(厚生労働省実施)、「県民健康・栄養調査」(熊本県実施)などの各種調査結果を収集、分析し、熊本市民の特性や健康課題などの把握と解決方法の分析に努めます。
- 災害時に備え、飲料水や食料の備蓄とともに、限られた資源で食を確保する知恵を市民(消費者)とともに学習する機会を増やします。
- 高齢者や乳幼児、食アレルギーや慢性疾患のある方は、特に日頃から自分にあった食事の備えと食べ慣れていること必要であるため、備える食品の種類や発災後の対応を啓発します。

事例紹介

パティシエ気分学ぶ食品衛生



熊本市では小学生とその保護者を対象に、お菓子作り体験を通して、家庭における食中毒予防対策や子どもたちが自分達の健康を守るために必要な食品衛生知識等を学ぶことを目的とした市民参加の体験型研修を実施しています。

県立熊本農業高校との協働で実施しており、小学生、高校生ともに研修体験者の食品衛生知識の向上が図られるとともに、日常生活の中で家族や友人等に対して、食品衛生にかかる知識の啓発が図られるなどの相乗効果も期待できます。

(食品保健課)

事例紹介

北区防災食育らくらくクッキング



地域リーダーと共に子どもの頃から食事の大切さや防災の知識を学ぶことで、地域とつながり、有事の際にも衛生面や栄養面に配慮した食生活を実践できるようになることを目指し、教室を開いています。

親子コースは、年長児と保護者を対象に管理栄養士による防災食育講話・簡単パッキング実習・食生活改善推進員による食育劇などを、地域リーダーコースは、講話・レシピ紹介・調理体験など地域の要望に合わせて実施しています。

(北区保健子ども課)

1 食育を推進していくための視点と基本的施策

生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができる社会の実現を目指すため、次の4つの視点とそれらの実現に向けて5つの基本的施策を定め展開します。

【視点1】全ての市民の食育への理解の増進

国の第3次食育推進基本計画において示されたように、本市においてもライフステージに応じた間断ない食育の推進をめざし「全ての市民の食育への理解の増進」に向けて取り組みます。

【視点2】健全な食生活が実現できる環境整備

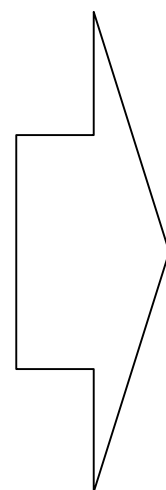
食育や健康に関心な層に対しては、食環境の整備を行うことが重要です。市民が栄養表示や食事バランスガイドを参考にしやすい環境にむけて取り組みます。

【視点3】市民運動としての食育の推進

市民一人ひとりが、食育を実践していくためにはボランティアや各組織団体と連携し、地域活動を基盤とした市民運動としての食育の推進が重要です。

【視点4】「くまもとらしさ」を活かした食育の推進

くまもとの自然の恵みあふれる熊本の食材等を含めた、「くまもとらしさ」を活かした食育の推進が必要です。



基本的施策

「市民自らが育む食」への理解と健全な食生活の実践

市民一人ひとりが、家庭や学校・保育所・幼稚園等や地域の中のさまざまな経験を通して自ら食について学び、実践していきます。

健全な食生活を実践するための環境整備

食について学んだことを実践していくためには、ソフト・ハードの両面からの支援が必要であり、そのための環境整備を行います。

市民運動としての食育の展開

すべての市民が食育に関心を持ち実践していくためには、地域だけでなく、食に関する関係団体等も含めた食育市民運動を展開することが必要です。

くまもとの自然環境と食文化に根ざした食育の推進

生産から消費までの各分野が交流を深め、くまもとの食文化を共有し、地下水をはじめとした自然環境の保全に努め、次世代に伝承していくことが大切です。

食育を通じた食の安全・安心の確保（共通）

市民が、安心して食生活を送ることができるよう、食育を通して、食の安全性や栄養等に関する理解を深めることが大切です。また、食料備蓄など災害時に備える食育の推進に努めます。

2 「食育の推進」に関する施策の体系



※③⑧⑩⑭については若い世代【20歳代、30歳代】についても指標化する

3 具体的な施策の展開

視点1 全ての市民の食育への理解の増進

I 「市民自らが育む食」への理解と健全な食生活の実践

施策(1) 家庭における食育の推進

「食」は毎日の積み重ねであり、食育の基本は、「家庭」にあります。

食卓は、コミュニケーションの場であると同時に、食習慣の確立や食事のマナー、食文化を伝承する大切な場です。楽しい食事の時間を持つことは、心と体の健康を育みます。

また、食育の関心度や実践度は男性より女性の方が高く、食育に対する意識には男女差が見られます。性別に関わらず、食生活の自立が図られるために、家庭における食事のしたくや片付けなど、男女が共に関心を深めるための支援を行います。

市民自らが食に対する関心と理解を深め、家庭における健全な食生活を実践するために、以下の施策に取り組みます。

取り組むべき施策

- 1) 「食卓」の重要性についての啓発
- 2) 食を楽しむことについての啓発
- 3) 男女共同参画による食育の推進

検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
① 食育に関心がある市民の割合	77.1%	90%
② 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の増加 ※1週間のうち朝食又は夕食を家族と一緒に食べる回数	9回	現状維持

具体的な取組

- 「楽しく食べる子ども」に成長していくための基本は家庭にあることを伝えていきます。
- 親子クッキングや子どもクッキング教室を実施して、食事のおいしさ、楽しさの意識付けを行います。
- 乳幼児期から「いただきます」「ごちそうさま」の励行や「早寝・早起き・朝ごはん」運動の展開、バランスの良い食事など、健全な食生活がおくれるよう支援します。
- 乳幼児ママパパ教室で、子育て世代へ食の大切さを伝えます。
- 区役所が実施する乳幼児健診時等を通して食育の重要性の啓発及び情報提供を行います。
- 自治会・老人会等の活動を通して食育についての理解と関心を高めるため、「出前講座」で行われている食育に関する講座のより一層の充実を図ります。
- 男性が食を楽しむ体験を通じて、栄養の知識や食事の作り方を習得する機会を積極的に提供するなど、男女共同参画の意識を高める取り組みを推進します。

事例紹介

乳幼児ママパパ教室事業の子育て講話を通して「食育」の推進

写真は、H30.11頃に入ります。

乳幼児ママパパ教室事業は、就学前の子どもを持つ保護者の団体（グループ）に「家庭教育や子育てについての学習会」の講師を派遣します。子育て講話、親子ふれあいの出前講座を開催します。「食育」は、管理栄養士や食育指導士により「子育てと食生活」のテーマで、食習慣のしつけや朝食・間食の重要性などについての講話になります。離乳食のポイントや手作りおやつレシピの紹介があったり、「食」に関する様々な相談や悩みに対応して頂いています。（子ども支援課）

事例紹介

男性料理教室の実施



植木公民館では、平成27年度より5～10回シリーズで、男性の家庭への参画、高齢化社会の中で自立した生活力の支援を目的に男性限定の料理講座を実施しています。

講座では、初心者向けに包丁の使い方など料理の基本をはじめ、旬の食材を使った体にやさしい家庭料理実習など、楽しくコミュニケーションをとりながら進めています。試食時には、料理の反省点や意識が向上したことなどの声が聞かれ、充実した内容となっています。

（植木まちづくりセンター・生涯学習課）

視点1 全ての市民の食育への理解の増進

I 「市民自らが育む食」への理解と健全な食生活の実践

施策(2) 生涯にわたる食育の推進

食育は、ライフステージに応じた、さまざまな食の経験を積み重ねることで、生涯を通じ健全な食生活を送ることが重要です。市民一人一人が、自分や家族等の年齢やライフスタイル等に応じて望ましい食生活を実践していけるよう、乳幼児から高齢期まで、多世代にわたる切れ目のない食育の推進に努めていきます。

特に子どものうちに健全な食生活を確立することは、生涯にわたり健全な心身を培い、豊かな人間性を育む基礎となるため、家庭、保育所、学校等の連携による食育の推進は大切です。

また、20歳から30歳代の若い世代においては、食の乱れが特にみられます。本人の将来の健康にもつながるだけでなく、これから親になる世代でもあるため、次世代に食に関する知識や取組をつなげていける食育が必要です。

壮年期や中年期においては、生活習慣病予防・重症化予防のために、日頃から望ましい食習慣の改善を推進します。高齢期においては、低栄養と関連の深い虚弱（フレイル）の予防にも配慮し、個々の高齢者の特性に応じて生活の質（QOL）の向上が図られるように食育を推進します。

取り組むべき施策

- 4) 子どもの頃からの体験を通じた食育
- 5) 保育所・幼稚園・学校等における食育の推進
- 6) 若い世代や働きざかりに対する食育の推進
- 7) 高齢者に対する食育の推進
- 8) 給食を活用した食育の推進

検証指標

項目		現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
③ 1週間あたりの朝食について ※幼児は「毎日食べる割合」、 他は「ほとんど食べない」と答えた割合	幼児	97.3%	100%
	小学5年生	1.7%	0%
	中学2年生	4.2%	0%
	若い世代【20歳代・30歳代】	18.5%	10%以下
	65歳以上	3.4%	0%
④ 体験型食育活動の取り組み（実施園数/全施設数） 【保育園】	公立	* 100%	100%
	私立	* 87.2%	
⑤ 体験型食育活動の取り組み（実施園数/全施設数） 【幼稚園】	公立	* 100%	100%
	私立	* 100%	
⑥ 授業参観・懇談会等で保護者へ食育の啓発を行った 学校の割合		* 94.0%	100%
⑦ 企業、大学等での食育に関する講座の開催（件数）		* 20件	30件

* H29年度の実績値

具体的な取組

- 保育所、幼稚園等において、保育計画の中に食事のリズム、食べ方、マナー等の食育を位置づけて実践するとともに、給食の充実を図り、給食を食育の媒体として家庭への食育につなぎます。
- 「食」への感謝の気持ちを深めるため、学校農園等で収穫された野菜等を給食に使用したり、生産者や給食調理員との交流を図ります。また、子どもたちが考えた献立や地元産物を使用した献立を採用します。
- 授業や体験学習等における食育の取組に活用できるように、食育に関する指導実践事例集を作成します。給食の時間をはじめ、関連する教科等における食に関する指導を体系付け、学校教育活動全体を通じて総合的に推進していきます。
- 全ての世代が、さまざまな体験を通して食について学び、楽しんで健康づくりができるような取組を行います。
- 「熊本市子どもの食育推進ネットワーク」を活用し、地域と協働して食育の推進を図ります。
- 食生活の改善のため、壮年期・中年期を主なターゲットとして、地域の健康イベントでの随時血糖測定等の実施や、各種生活習慣病教室を実施します。また特定健診後、要医療で未受診者に対しフォローアップを実施します。
- 「食育実践講座」や「出前講座」で行われている食育に関する講座のより一層の充実を図り、学校やPTA活動、事業所、自治会・老人会等の活動を通して、食育についての理解と関心を高めます。
- 給食で食べる食事そのものが栄養教育（食育）であるという認識の下、学生や従業員などに望ましい食習慣の形成を図ります。

事例紹介

保育所等における体験型食育活動の推進



保育所等では、毎日の食事を通して子ども達に「食の大切さ」を伝えています。また、食材に触れたり、調理に関ったりする「体験型の食育活動」を通して「食べる意欲」や「感謝の気持ち」を育てていきたいと考えています。

園庭や畑等での栽培活動（植え付け、水やり、収穫等）、給食準備の手伝い（枝豆ちぎり、たまねぎの皮むき、ピーマンの種取り等）、クッキング体験など、子ども達がそれぞれの年齢に応じて食とかわる活動を行っています。

（保育幼稚園課）

事例紹介

崇城大学での食育月間イベントの実施



崇城大学での食育月間イベントは、大学の協力のもと、望ましい食生活について啓発を行うことで、自らの食生活や健康について振り返り、考え、実践を促す契機とすることを目的としています。

このイベントでは、食育に関するパネル展示、簡単レシピ、パンフレット等の配布、1日で食べた野菜を選んでもらい実際に量ってみる「野菜はかり」を行っています。

食生活改善推進員協議会と協働で、多くの学生に朝食の必要性と野菜摂取の重要性等を伝えています。

（西区保健子ども課）

視点2 健全な食生活が実践できる環境整備

Ⅱ 健全な食生活を実践するための環境整備

施策(1) 健康寿命の延伸に向けた食に関する情報の発信

子どもから高齢者まで、全ての市民が健やかで心豊かに生活できるために、健康づくりや生活習慣病の発症・重症化予防を推進し、健康寿命を延伸することが大切です。

健全な食生活の実践に向けて、栄養の偏りや食習慣の乱れを改善するよう、引き続き食育の取組を推進します。

そのために、適正体重を知り、適切な食事、定期的な運動や体重測定を継続的に実践している市民を増やします。特に、若い世代については大学や企業等との連携により健康的な食習慣の形成や定着につながる食育に取組み、生産性を低下させない活力ある社会の実現を目指します。

健全な食生活に必要な食に関する正しい知識や食品の選び方も含めた啓発を行い、市民一人一人が自分にあった食事の量や内容、食品を選択できるように判断力を養います。

取り組むべき施策

- 9) 「食事バランスガイド」「食育ガイド」等を活用した食生活の実践への支援
- 10) 生活習慣病予防等についての啓発

検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
⑦ 企業、大学等での食育に関する講座の開催（件数）【再掲】	* 20件	30件
⑧ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている市民の割合	76.1%	85%
若い世代【20歳代・30歳代】	64.0%	75%
⑨ 栄養に関する表示等を参考にしている市民の割合	63.4%	80%
⑩ 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践している市民の割合	34.3%	50%
若い世代【20歳代・30歳代】	22.5%	25%

* H29年度の実績値

具体的な取組

- 食事バランスガイドを普及し、栄養バランスのとれた日本型食生活の実践ができるような取り組みを行います。
- 「すこやか食生活改善講習会」等を開催し、食事バランスガイドを活用した健全な食生活を身に付けられるような機会を提供します。
- 区役所等で行われている健康相談のより一層の充実を図り、身近な場所で気軽に相談ができるような体制づくりを行います。また各ライフステージに応じた食育情報と体験の場を提供していきます。
- 生活習慣病予防で大切なことは「健全な食生活」と「適度な運動」であることを伝えるため、各種健診等を利用した啓発を行います。
- 健康状態に応じた栄養や運動の指導を行います。
- 「出前講座」や「若い世代が食に関して学ぶ場」を提供することにより、食育についての理解と関心を高めます。

事例紹介

食育のホームページ「熊本市食育のひろば」での情報発信



熊本市が運営する食育に関するホームページ「熊本市食育のひろば」では、市民や食品事業者、食育関連団体が食育について情報を得られることを目的としています。

「食育」の基本的な考え方をはじめ、離乳食のポイントや野菜がたくさん食べられるレシピ、郷土料理のレシピなど、「食」に関する様々な情報を発信しています。

また、地域での食育活動の紹介なども行っています。

熊本市食育

検索

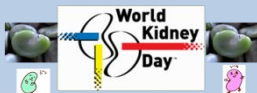
(健康づくり推進課)

事例紹介

CKD対策として「かかりつけ医」での栄養指導

患者さんへお配りするパンフレット(冊子)

腎臓病の食事療法



○ □ △ クリニック

栄養相談室
炭水化物比率 5.5%

糖尿病の食事療法



○ ○ ○ 内科・循環器科 病院
栄養相談室

平成22年から「CKD対策かかりつけ医と栄養士との連携システム」を利用して戴いた「かかりつけ医」では「病気の重症化予防、治療はまず食事から」というテーマで「かかりつけ医」の職員（管理栄養士）が患者さんの栄養指導を行っています。糖尿病、脂質異常症、慢性腎臓病、心臓病（高血圧）、肥満など、食事療法を必要とする患者さんへ主治医の処方箋に基づいて、具体的に、やさしく、患者さんの意見を取り入れながら、食事相談に応じています。

(公益社団法人 熊本県栄養士会)

視点2 健全な食生活が実践できる環境整備

Ⅱ 健全な食生活を実践するための環境整備

施策(2) 食生活改善をサポートする人材の育成

市民一人一人が健全な食生活を実践しやすい環境を整備するためには、さまざまな角度から市民の食育をサポートする人材が必要です。

地域における食生活の課題を分析し、具体的な生活習慣の改善指導ができる管理栄養士・栄養士、専門調理師等、専門的知識を有する人材が中心となって、それぞれの特性にあった食育を推進することが求められています。

食生活改善推進員等、地域支援者の食育に関しての地域に根ざした活動は、食育の推進においては欠かせないものです。身近なところで相談できる体制づくりを進めるため、食育地域リーダーとしての食生活改善推進員を育成します。

取り組むべき施策

- 11) 管理栄養士・栄養士、専門調理師等、専門的知識を有する人材の育成と活用の促進
- 12) 食生活改善推進員等、地域支援者の育成

検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
⑪ 食育の推進に関するボランティア数	* 1,536人	1,850人

* H29年度の実績値

食生活改善推進員（ヘルスマイト）とは

わが家の食卓を充実させ、地域の健康づくりを行うことから出発した「食生活を改善する人」です。活動スローガン「私たちの健康は私達の手で」を掲げ、食を通じた健康づくりのボランティア活動を地域で推進しています。

食生活改善推進員は全国1,363市町村に協議会組織があり、現在会員15万人を有している全国組織です。熊本市食生活改善推進員協議会では平成30年度の会員数は 634人で、各区役所に支部を置き、5支部で活動を行っています。

食生活改善推進員になるためには、本市が主催している「食生活改善推進員養成講座」を受講し、修了することが必要です。「家族」、そして「お隣りさん、お向かいさんへ」と働きかけ、仲間とのふれ合いを通じて地域の食生活の支援地域住民に対し生涯を通じた食育の推進、健康づくりの担い手としての活躍が期待されています。



具体的な取組

- 栄養士会等、専門職能団体との連携を強化するとともに、研修会の充実を図り、食育に関する資質向上を図ります。
- 栄養士や調理師等の専門職養成施設において、食について多角的に活躍できるスペシャリストを養成します。
- 区役所においては、身近に相談できる人材として「すこやかくまもと栄養セミナー」などによる食生活改善推進員等の育成を進めます。
- 小学校区単位の健康まちづくり等において、食育についても積極的に取組み、住民自らが健康なまちを作ります。

事例紹介

食生活改善推進員の養成の取組



食生活改善推進員を養成するための講座として各区保健子ども課にて「すこやかくまもと栄養セミナー」を実施しています。講座の内容としては、栄養・運動・休養など健康づくりに関する講話や調理実習を中心に、毎年度全6回に分けて行っています。対象者は熊本市内にお住まいの18歳以上の方で、セミナーに毎回参加でき、修了後は「食生活改善推進員」として地域で健康づくり活動ができる方です。食を通じた健康づくりを地域で広めるために、食生活改善推進員として活動していただく方を増やしていきます。

(健康づくり推進課)

事例紹介

学生主体の料理教室の実施



前年に仮設住宅で開催した郷土料理教室に参加した学生が、料理は人を笑顔にすると感じ、この体験を他の学生にも広めるため、料理教室を企画。学生の①調理技術の向上②食事バランスの理解を目的とした料理教室を2回実施した。1回目は米の炊き方、だしのとりかたなどの基本、2回目はおもてなし料理を学んだ。料理教室に参加した学生からは「楽しかった」「家でも作ってみたい」等の感想があがった。

(熊本県立大学)

視点2 健全な食生活が実践できる環境整備

Ⅱ 健全な食生活を実践するための環境整備

施策(3) 食品関連事業者等と連携した食育の推進

食費が家計に占める割合（エンゲル係数）が急激に増加傾向にあります。また、食の多様化により外食や中食も身近なものとなり、利用する人が増加しています。

市民が自分に適した食を選択できるようにするためには、食品を選ぶ力を養うと同時に、食品関連事業者が健康に配慮した商品やメニューの開発を行うなど、健全な食生活を実践するための環境が必要です。

また、メニュー開発の過程において、事業者自身や従業員の食生活を振り返るきっかけとなり、生活習慣病予防や健康づくりにも役立ち、病気を防ぐことで店の安定したサービスの提供につなげることができるというような食品事業者の経営にも貢献できる健康経営にもつながります。

そこで、食品関連事業者が自ら市民の健康を担っているという自覚と責任を持ち、率先して食育を進めていくことができるように、食品関連事業者と連携した食育を推進します。そのために、食品関連事業者への啓発を推進し、食品関連事業者が自発的な活動ができるように支援します。

取り組むべき施策

- 13) 飲食店や食品販売店におけるヘルシーメニューの提供促進
- 14) 食品工場見学等、体験を通じた食育の推進
- 15) 事業者等に対する食育の普及啓発の促進
- 16) 事業者から発信する食育

検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
⑫「健康づくりできます店」の登録数	217店舗	250店舗

健康経営について

「健康経営」とは、従業員等の健康管理を経営的な視点で考え戦略的に実践することで、日本再興戦略、未来投資戦略に位置づけられた「健康寿命の延伸」に関する取組の一つです。

企業理念に基づき、従業員等への健康投資を行うことは、従業員の活力向上や生産性の向上等の組織の活性化をもたらす、結果的に業績向上や株価向上につながると期待されます。経済産業省では、「健康経営銘柄」の選定や「健康経営優良法人認定制度」を創設しています。

社員の健康を重要な経営資源と捉え、社員一人ひとりの健康を維持することが、生産性を低下させないという経営の要素になります。そのために、生活習慣病の予防と改善が大きな鍵となります。昼食の内容や飲み物の選び方、階段の利用など、職場での健康づくりの環境が強く影響します。



具体的な取組

- 栄養成分表示を実施する飲食店等を増やし、市民が身近なところで健康的な食を選択できるよう努めます。また、より多くの店舗を「健康づくりできます店」に登録し、ヘルシーメニューを提供する飲食店を増やします。
- 野菜を多く食べることができる環境づくりを、野菜や野菜メニューを扱う小売店や飲食店等と一緒にいきます。
- 飲食店や食品販売店など、市民が身近な場所で食に関する情報が得られるように、情報提供に努めます。
- 食品関連業者は、様々な体験活動の機会の提供を行ったり、最新の情報を収集しつつ市民が自発的に健康づくりを行えるのためのPR活動などを進めます。

事例紹介

健康づくりできます店の取組



個々人の健康づくりを支援する事業者を拡大することで、市民の健康増進を推進することを目的に、市民の健康づくりを応援している熊本市内の飲食関係事業者を「健康づくりできます店」として登録し、支援しています。健康に関する取組として、栄養表示の実施・減塩メニューの提供等9項目を定め、どれか一つでも該当すれば登録することができます。登録店は店頭でステッカーを掲示したり、熊本市ホームページで店舗名などを紹介しています。

健康づくりできます店

検索

(健康づくり推進課)

事例紹介

「田崎市場感謝祭」の開催



「市民・県民の台所」として、田崎市場とその役割等について多くの方に知っていただくとともに、豊かで安全安心な農水産物への感謝と理解を深めてもらうため、市場の一部を一般開放し市場感謝祭を毎年開催しています。

- ◆日 時：12月(第一日曜) 午前6時30分頃から(予定)
- ◆場 所：熊本地方卸売市場(田崎市場)
- ◆内 容：模擬せり、マグロの解体実演販売、魚・野菜・果物や加工品等の直売、魚介類とのふれあいコーナー、飲食コーナー等。

(株式会社 熊本地方卸売市場)

視点3 市民運動としての食育の推進

Ⅲ 市民運動としての食育の展開

施策(1) 市民協働による食育運動の展開

食育の推進を市民運動として展開するためには、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等、食育に係る多様な関係者による主体的な取組を促すとともに、行政も含めた関係者による広範かつ横断的な連携・協働が重要です。

また、地域において食育の推進が図られるよう、様々な経験を通して「食」に関する知識と「食」を選択する力を身に付け、健全な食生活を実践できる力を育てることが「食育」で、日常にあふれた身近な生きるための知恵であることに気づくことが必要です。市民に食と健康の関係や地産地消、環境保全等を正しく理解することで、食育に関心を持つ市民を増やします。

今後も国、県や関係団体と連携した食育活動を通して、各種広報媒体やイベント等で食育の周知と定着に努めていきます。

また、食生活改善推進員が地域の食育リーダーとしてボランティア活動を実施しやすくなるようサポートします。

取り組むべき施策

- 17) 食育に関する機運の醸成
- 18) 関係団体と連携した食育運動の展開

検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
① 食育に関心がある市民の割合【再掲】	77.1%	90%

具体的な取組

- 「食育月間」、「食育の日」等を活用し、国、県、関係団体と連携して食育キャンペーンを実施します。
- ホームページ「くまもと 食のひろば」等の各種広報媒体を通して食育の周知と定着化に努めます。
- イベントを通して食育の周知と定着化に努めます。
- くまもとの水と食に関する情報を積極的に市内外に発信します。
- 関係団体と連携し、さまざまな機会を捉え、食育に関する体験学習の機会や情報を提供します。
- 食生活改善推進員等の地域ボランティアの活動を支援します。
- 校区単位の健康まちづくりにおいて食育を意識した活動を行います。

事例紹介

「熊本の野菜を使ったワンプレートメニュー ～ハロウィンで作ろう～」



平成29年9月30日（土）専修学校常盤学院の調理実習室にて、親子（年中以上）、高校生、中学生を対象に食育教室実施しました。テーマは「熊本の野菜を使ったワンプレートメニュー ～ハロウィンで作ろう～」でした。まず最初に講義形式で熊本の食材、地産地消、フードマイレージ、ハロウィンの歴史について知識を深め、その後の調理実習で、ハロウィンにかけた調理を行い、調理の楽しさを実感してもらいました。参加者には食育に関する冊子を配布し、記念品として「食育バッチ」も贈呈しました。

（専修学校 常盤学院）

事例紹介

仁愛幼稚園 食育訪問



公益社団法人全日本司厨士協会では毎年10月20日の世界シェフズデーに併せて熊本県支部も食育訪問を行います。平成29年10月17日は、熊本市南区薄場の仁愛幼稚園（園児180名）に会員21名が出向いて料理14品を振舞いました。これは園児の方々への「食」に対する意識付けが主な目的です。当会の村田会長から「いただきます、おごちそうさま」の意味や「食材を作る人、獲る人、運ぶ人、売る人、調理をする人、お父さん、お母さんにも感謝しましょう」という話を聞いた後、食事をし、みんな「どれも美味しい」と喜んでくれました。園児たちと共に楽しいひとときでした。

（公益社団法人 全日本司厨士協会熊本県本部）

視点3 市民運動としての食育の推進

Ⅲ 市民運動としての食育の展開

施策(2) 食育支援団体のネットワークの整備

「健康くまもと21推進会議 食の安全安心・食育部会」において、「食の安全安心・食育推進計画」の進捗状況や食に関する機関の相互連携に関することを審議し、食育推進体制の整備を図っています。また、平成17年度より「熊本市子どもの食育推進ネットワーク」で活動を実施しており、参加団体ごとの活動のみならず、連携した食育活動を実施しています。今後も、区役所毎の活動・連携を強化しながら社会資源をつなぎ、さらに地域に根ざした活動に向けて取り組みます。

取り組むべき施策

19) 関係団体とのネットワーク体制の整備と情報の一元化

検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
⑬ 「熊本市子どもの食育推進ネットワーク」における連携活動した団体等の割合	* 62.6%	70%

* H29年度の実績値



具体的な取組

- 「熊本市健康くまもと21推進会議 食の安全安心・食育部会」を設置し、本計画の進行状況を把握していきます。
- 食育に携わる団体の、「熊本市子どもの食育推進ネットワーク」への加入を促進し、区役所ごとの地域研修会などを活用して地域ごとのネットワークの充実を図ります
- 広く関係団体との情報交換を密にし、ネットワーク構築に努めます。

事例紹介

熊本市子どもの食育推進ネットワークの取組



熊本市では、食育の中でも特に重要な乳幼児期の子どもたちとその保護者が、地域の身近なところで「食」に関する情報が得られるよう、保育所・幼稚園・認定子ども園・地域型保育事業所、小学校、民生委員・児童委員、栄養士会、食生活改善推進員など、乳幼児期の「食」に関わるさまざまな分野の関係者と行政が協働で、「熊本市子どもの食育推進ネットワーク」を設置し、各区保健子ども課の栄養士が中心となって、地域で食育活動を展開しています。

(健康づくり推進課)

事例紹介

東区エリアにおけるネットワークを活用した食育推進活動の取組



ネットワークを活用した食育活動を推進するため、意見交換・調理実習などのスキルアップ研修を開催し、食育のアイデアや食育活動に必要な情報をまとめた冊子を作成しました。併せて、食育活動に使用するレシピ集を、熊本地震の経験と記憶を風化させず今後の備えに生かせるよう、食の自助啓発リーフレットを作成しました。

今後は、これらを活用して、メンバーが啓発活動を展開し、食育を通じて「災害時に強い」地域づくり・健康まちづくりを推進していきます。

(東区保健子ども課)

視点3 市民運動としての食育の推進

Ⅲ 市民運動としての食育の展開

施策(3) 地域における食育の展開

家族や仲間など誰かと一緒に食事をするのは、楽しいことです。そして、食卓をみんなで囲むことは、コミュニケーションや豊かな食体験にもつながります。しかし、家族と一緒に食事をするのは重要であると認識しているものの、自分や家族の仕事の忙しさで、実践が困難な状況があります。近年、ひとり親世帯や高齢者の一人暮らしなど、様々な家族の状況や生活の多様化により、家族との共食が難しい人も増えています。

そのような中、子どもから高齢者まで幅広い世代を対象とし、地域の様々な関係団体の力で、地域の中で様々な人たちが共に食卓を囲むような「居場所」を作り、食を通じたつながりで孤立を防止する取組があります。

また、幼少期からの食育は、家庭だけではなく、保育園等の施設や地域との関わりの中でバランスよい食事を楽しく食べることに加えて、農業体験等により生産から食卓までの食べ物の循環への理解を深めたり、幅広い世代の交流で、次世代へ食文化や食に関する知識・経験を伝えることにもつながり、充実します。

「食」を通じたコミュニケーションで、地域や所属するコミュニティ（職場など）にて様々な人とつながりを持ち、生活の質の向上につながると同時に、地域が連携するきっかけにもなっているなど食育の環が広がっています。

取り組むべき施策

20) 世帯構造や生活の多様性をふまえた食育

検証指標

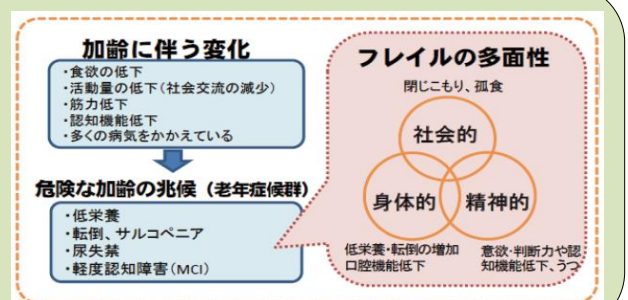
項目		現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
④ 体験型食育活動の取り組み（実施園数/全施設数） 【保育園】【再掲】	公立	* 100%	100%
	私立	* 87.2%	
⑤ 体験型食育活動の取り組み（実施園数/全施設数） 【幼稚園】【再掲】	公立	* 100%	100%
	私立	* 100%	
⑭ 住民主体の通いの場（高齢者健康サロン等）の数		605 (H28実績値)	776

* H29年度の実績値

フレイルとは

加齢とともに、心身の活力（例えば筋力や認知機能等）が低下し、生活機能障害、要介護状態、死亡などの危険性が高くなった状態のことです。

身体的なものだけではなく、精神的、社会的フレイルの3つの要素があり、これらが互いに影響し合います。



具体的な取組

- 保育園等の施設や地域の関連団体と共に「楽しく食べる子ども」に成長していくために、共同生活の中のマナーや季節の恵み、食べ方などを伝えていきます。
また、親子クッキングや子どもクッキング教室を実施して、食事のおいしさ、楽しさの意識付けを行います。
- 「高齢者健康サロン」、「育児サークル」等、住民主体の通いの場にて一緒に飲食等を行い、コミュニケーションをとることで地域とのつながりを持つことができ、心が満たされ笑顔になれる機会の拡充を図ります。
高齢者については、食生活の改善で低栄養を防ぐとともに、社会とのつながりを保ち、フレイルを予防・改善します。
- 欠食防止や共食の支援、居場所づくりとして、子ども食堂の活動に対する理解促進や支援につながるような環境整備に取り組みます。

事例紹介

高齢者健康サロンの開催支援



高齢者が歩いて通える身近な場所における健康づくりや介護予防に向けて、市内では「ふれあい・いきいきサロン」をはじめとする地域の高齢者健康サロンが開催されています。サロンでは、介護予防を目的とした体操や趣味活動とともに、茶話会や会食等を通して、地域における共食の機会づくりを行っています。

(高齢介護福祉課)

事例紹介

子ども食堂の取り組み



熊本市では、2018年5月現在で、民間団体や個人において、13団体が15カ所で子ども食堂を運営しています。子ども食堂は、単に子どもに対する食事の提供だけでなく、共働き世帯等の子どもの孤食防止や居場所づくり、多世代交流によるコミュニケーション力の向上など、地域において子どもの育ちを見守っています。

本市では、子ども食堂の運営団体の主体的な取り組みが促進されるよう支援していきます。

(子ども政策課)

視点4 「くまもとらしさ」を活かした食育の推進

Ⅳ くまもとの自然環境と食文化に根ざした食育の推進

施策(1) 生産者と消費者の交流促進

本市の農水産業は、平地や傾斜地、海など多様な自然環境を有しており、豊富な地下水などの自然環境をいかながら、その条件に合わせて営まれています。生産される農水産物の品目も多く、農業算出額は全国の市町村において第8位を誇っています。また、これまでの産地の取組により生産基盤が整備されており、農水産物の質・量ともに確保され、「多品目」「通年出荷」「高品質」など多くの強みを持ち、市場でも優位な状況にあります。

そのような特色を持つ本市の農水産業への理解を行うために、農業体験交流、干潟体験等、生産者と消費者の交流や農林漁業体験を通して、食への関心と食育への大切さへの理解の向上を図ります。

取り組むべき施策

- 21) 生産者と消費者の交流会の開催
- 22) 農林漁業体験を通じた食育活動の推進

検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
⑮ 農林漁業体験を経験した市民の割合	83.0%	95%

生産者の顔が見える取組

農産物の直売所など、農産物に「名称」と「原産地」以外に生産者の名前が書かれているのを見たことがありますか？

「この野菜は誰が作った」という、生産者の顔が見える取組によって、安心感を消費者に提供することができます。また、自分の好みにあわせて、特定の生産者の野菜を選ぶこともできます。

また、直売所によっては生産者が自ら店頭立ち、試食やおいしい食べ方の紹介などを行い、消費者に価値を伝えています。

このように農産物を通してコミュニケーションが生まれることによって、生産者の想いと消費者のニーズがつながり、信頼関係が生まれます。



具体的な取組

- 観光農園利用や干潟体験等のふれあいを通して、農林漁業者と市民が交流を行い、農業への理解を深めます。
- 食品関連事業者、関係団体等が地域で行う体験学習を促進します。
- 生産者とふれあえる機会、農産物直売所の紹介などの情報を充実させます。
- 学校農園等を活用し、栽培・収穫・食するという各段階の中で、育てることの大変さ・収穫の喜び・食べる嬉しさ等を体験できるよう促します。
- SNSやホームページ、広報誌、パンフレット、各種イベント等、多彩な媒体を活用し、情報及び魅力を発信します。また、観光等の分野との連携により、本市の農水産業の魅力を効果的に発信します。
- 「熊本ふれんず」⁸に協力いただける飲食店、販売店、製造・加工業者と連携し、地産地消を積極的に進めています。

事例紹介 生産者との給食交流会



生産者との給食交流会は、生産者とのふれあいとおして、地域の食文化、食に関する産業、自然の恵みに対する児童生徒の理解をはぐむことを目的としています。

生産者より生産の様子、生産時の苦労、おいしい料理の方法、栄養などについて直接聞くことで、児童生徒の食べる意欲、農業への興味関心、郷土理解につながっているようです。

熊本市の学校給食では地場産物を積極的に活用しながら、食育の推進を図っています。
(健康教育課)

事例紹介 J A 熊本市が主催している「あぐりキッズスクール」



子どもたちが土とふれあい、また農業体験をとおし、食と農への関心を深める食農教育活動を目的として、J A 熊本市管内の小学生を対象に募集をし、年 8 回程度開催しております。

スクール内容として、野菜の収穫体験、田植え・稲刈り、バームクーヘン作り等を J A 職員や J A 青壮年部・J A 女性部とともに農作業や食に関する体験に取り組んでいます。

今年で 13 期を迎えるスクールに、67 名が入校しています。
(熊本市農業協同組合)

⁸ 「熊本ふれんず」・・・熊本の農水産物や加工品を積極的に使っていただけるような飲食店、販売店、製造・加工業者を「熊本ふれんず」として熊本市で P R していこうという取組

視点4 「くまもとらしさ」を活かした食育の推進

Ⅳ くまもとの自然環境と食文化に根ざした食育の推進

施策(2) 地産地消の促進

食の安全安心に対する関心の高まりとともに、地域で生産された農水産物を地域で消費する「地産地消」の取組が広がっています。地産地消は、生産者と消費者の結びつきや相互理解を深めることに加え、直売による単価向上や流通コストの削減による農家所得の向上、農水産業の6次産業化への展開も期待されます。

農産物等直売所の振興、農水産業関係イベント等の推進による地元農水産物の購入機会の拡大とともに、地元産の食材を積極的に活用する飲食店等について情報発信を行うことにより、地元農水産物の魅力創出や集客力の向上を推進します。

また、学校給食における地元産物を使用する割合を一層拡大することにより、地域の児童・生徒に農水産業についての幅広い理解を深めてもらうとともに、新鮮で安全な農水産物の提供に向けた生産者の意欲増進を推進します。

取り組むべき施策

- 23) 「くまもとらしさ」を活かした地産地消の推進
- 24) 学校給食や飲食店等への地元産物のPRと活用促進

検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
⑯ 進んで地元農産物を購入する市民の割合	73.8%	80%
⑰ 市内における農産物直売所の販売額	* 2,936百万円	3,339百万円
⑱ 学校給食における地元農産物の使用割合	* 38.2%	43%

* H29年度の実績値

具体的な取組

- 「城南地域物産館」「植木地域農産物の駅」の集荷力を強化して地産地消を推進します。
- 直売所間での連携を強化し、直売所の魅力向上にむけた情報交換やイベントの開催、参加を推進し効果的な運営により農産物等直売所を活性化します。
- 地元農水産物の旬や料理方法、「健康づくりできます店」における地産地消に取り組む飲食店等のPR活動を推進します。
- 農水産物フェア等の各種イベントにおいて生産者等が熊本市産の農水産物のPRを推進します。
- 地元農水産物を取り入れた飲食店等との連携により、地元生産者の掘り起こしを行い地元農水産物の導入促進を推進します。
- 学校給食等での地元農水産物の導入促進や理解を深める食育活動を推進します。
- 地元の伝統・特産野菜「ひご野菜」について、民間の教育機関や企業、団体や生産者等と連携し、PRしていきます。
- 「熊本ふれんず」に協力いただける飲食店、販売店、製造・加工業者と連携し、地産地消を積極的に進めていきます。
- くまもとの水に関する情報を積極的に発信していきます。

事例紹介

地元農水産物を販売する農産物直売所の支援



植木地域農産物の駅、城南地域物産館をはじめとした農産物直売所における、安心安全な地元農水産物の提供、各種イベントでの生産者による対面販売などにより、市民の農水産業への理解を深め、地産地消を推進します。

また、平成16年に熊本市農産物直販所連絡協議会を設立し、直売所間での交流や情報交換を行っています。

(農水ブランド戦略室)

事例紹介

水産物の認知度向上による地産地消の推進



熊本市で生産されたワリや貝類のおいしさを知っていただき、水産物の地産地消につなげます。

平成22年度から「びぷれす広場」で開催してきた水産物フェアでは、市産のワリやアサリ・ハマグリなどの特産品はもちろん、県内の水産物の販売を行い、熊本の水産物の魅力発信に努めています。毎年恒例となっており、多くの方にお越しいただいています。

(水産振興センター)

視点4 「くまもとらしさ」を活かした食育の推進

Ⅳ くまもとの自然環境と食文化に根ざした食育の推進

施策(3) くまもとの食文化の伝承

日本の食文化は、年中行事と密接な関わりの中で育まれてきました。特に、ハレの日の行事食や郷土料理には、土地の風土や地域性が色濃く表れています。四季折々の行事とその食に触れることは、日本人に根ざした精神や暮らしぶりを知るきっかけにもつながります。

くまもとに息づく伝統的な食材や食文化を伝え、受け継ぐために、家庭のみならず、地域活動等での食文化の伝承を推進します。

取り組むべき施策

- 25) 伝統料理や郷土料理等に関する情報提供の推進
- 26) 関係団体との連携による食文化伝承に関わる活動の推進

検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
⑱ 家庭での食事に郷土料理等を取り入れている市民の割合	69.9%	80%

熊本の郷土料理

郷土料理とは日本国内における伝統的な料理のことで、その地域の特産物を使った地域独自の調理方法などがあり、地理的・歴史的条件により生まれます。おいしい水に恵まれた本市には、おいしい農産物がたくさんできます。その恵みを使った代表的な郷土料理を紹介します。

【辛子レンコン】



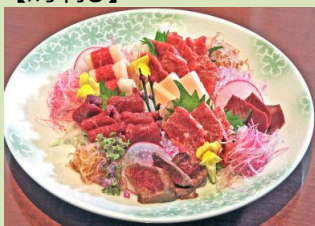
水煮したレンコンに辛子味噌をつめ、油で揚げたもので、今から約300年程前、細川家の従僧（玄宅和尚）が考案した滋養食です。

【ひともじのぐるぐる】



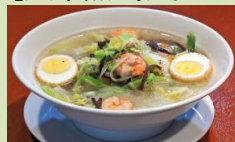
ひともじ（小ねぎ）を軽くゆで、食べやすく巻いたもので、酢味噌や辛子味噌で食べます。

【馬刺し】



文字通り、馬肉の刺身です。切り口の色から桜肉とも言われています。にんにく醤油やしょうが醤油で食べます。

【太平燕（タイピーエン）】



明治後期、中国の福建省から熊本に伝わった具だくさんでヘルシーな中華風春雨スープです。

【いきなり団子】



さつまいも（から芋）の上に甘さ控えめの餡をのせ、もちっとした食感の薄皮で包み蒸した素朴なお菓子です。

具体的な取組

- 伝統料理（行事食など）や郷土料理に関する情報を収集し、ホームページや広報誌を通じて、発信します。
- 食生活改善推進員等が行う「郷土料理」や「伝統料理（行事食）」の普及活動を支援します。
- 地元産物を利用した新しい料理や加工食品開発に関する取組を推進します。
- 保育園給食や学校給食に伝統料理（行事食等）や郷土料理を取り入れ、情報を発信していきます。
- 日本人の伝統的な食文化である「和食」とおして、料理や味、食べ方・作法等が親から子どもへ受け継がれるように取り組みます。
- 地元の伝統・特産野菜「ひご野菜」について、民間の教育機関や企業、団体や生産者等と連携し、PRしていきます。

事例紹介

県立第二高等学校での郷土料理授業

写真は、H30.11頃に入ります。

郷土料理「いきなり団子」を十年以上県立第二高校の一年生と一緒に手作りしています。生徒達は手作りならではのあんこの美味しさや、上手に皮を作り、あんこを包むことの難しさを感じているようで、そこから料理の面白み、大変さを学んでくれていると実感しています。更に、生徒達からは「母親にも教えてあげたい。」「また家でも作りたい。」といった声があり、大変うれしい気持ちでいっぱいです。これからもこの活動を通して私達が受け継いだ郷土料理の素晴らしさを次世代へ継承することに貢献していきたいと考えます。

（熊本市食生活改善推進員協議会）

事例紹介

学食レシピコンテスト（ひご野菜を使ったアイデアカレー♪）の実施



学生の食への関心を高めるため、毎年学食レシピコンテストを実施しています。平成29年度のテーマは、「ひご野菜を使ったアイデアカレー♪」、応募総数196点の中から、優秀作品を選び、4点が実際に学食で提供されました。グランプリは、「ひご野菜のシャキシャキビビンバカレー」で、デザートは、水前寺菜の色素（アントシアニン）を生かした紫色のきれいなジュレで、学生だけでなく教職員にもとても好評で、あっという間に完売しました。

（尚綱大学・尚綱大学短期大学部 尚綱食育研究センター）

視点4 「くまもとらしさ」を活かした食育の推進

Ⅳ くまもとの自然環境と食文化に根ざした食育の推進

施策(4) 食の循環や環境を意識した食育の推進

日本の食料自給率は4割、残りの6割を輸入に頼る中、年間2,801トンも食品廃棄物を排出しています。毎日何気なく食べている物も、それが食卓までたどり着くまでの道のりを知ることで、生産者等多くの人に支えられてきたものであるという、食の循環に気づくことができます。

また、熊本市の共有財産の一つである地下水は阿蘇外輪とそこから広がる白川中流域の田畑に生まれ、人口74万人を有する本市の上水道源の全てをまかなっており、特色ある風土や文化を育むと共に、河川や湧水群などの水環境に生きる様々ないのちを育て、湧水を利用して栽培される「ひご野菜」は水の豊かな本市を象徴する農作物です。

市民一人ひとりが、食への感謝の念、「もったいない」の気持ちを持つとともに、豊かな自然環境で生まれた「くまもとの恵み」を知ること、資源循環型社会の実現に向けた、食と環境保全のかかわりについて考える取り組みを行います。

取り組むべき施策

- 27) 食育を通じた環境保全
- 28) 環境保全体験を通じた食育活動の推進

検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
⑩ ごみを少なくするため「買いすぎ」「作りすぎ」をしないよう心がけている市民の割合	74.6%	85%
若い世代【20歳代・30歳代】	68.5%	75%
⑪ 熊本市の良質な水がおいしさの基になっていると思う市民の割合	80.7%	85%
⑫ 「もったいない！食べ残しゼロ運動」協力店の登録数	72店舗	200店舗

熊本市オフィシャルウォーター「熊本水物語」

蛇口をひねればおいしい水道水が出る。

そんな暮らしが熊本市にはあります。熊本市の水道水源は100%地下水でまかなわれています。この水道水源と同じ地層から湧き出る地下水を原料としてボトリングしたものが「熊本水物語」です。



具体的な取組

- 食べ物を大切にし、感謝する気持ちが持てるように普及啓発していきます。
- 熊本市地下水保全条例に基づき、市民・事業者・行政が一体となった水質・かん養・節水の総合的な地下水保全の取組を推進します。
- ごみ減量やリサイクルなど環境保全に関する情報を提供するとともに、環境保全活動や水に関する体験活動を推進し、市民の積極的な参画と協働を推進します。
- 「買すぎない、作りすぎない、食べ残さない」など、食べ物を大切にする意識の啓発を行うことで生ごみの減量化を図るとともに、実践につながる事業展開を行うことで、ごみ減量化やリサイクルに取り組みやすい環境づくりを目指します。

事例紹介

くもと水ブランドの推進



「水」を熊本市の魅力づくりのための戦略資源に位置づけ、「熊本といえば水」「水といえば熊本」と評価されるような都市ブランドの創出に取り組んでいます。

具体的には、地域や学校・企業を対象とした出前講座や小学校向けの学習会「節水チャレンジ小学校」など水資源の有効活用を目的とした啓発活動を実施しています。また、水に関する課題や水文化など水に関するご当地検定として「くもと”水”検定」の実施や「くもと水守制度」、「熊本水遺産登録制度」などを行っています。

(水保全課)

事例紹介

「もったいない！食べ残しゼロ運動」で食品ロス削減



熊本市内の飲食店等を対象に、「もったいない！食べ残しゼロ運動」協力店を募集し、食品ロス削減への取組を行っています。協力店には、お客様へのお声掛けや小盛りメニューの導入など、食品ロスの削減に対する取り組みを行っていただきます。

協力店は、熊本市ホームページ等で公開しています。今後も協力店を増やし、さらなる食品ロスの削減を目指します。

(ごみ減量推進課)

熊本市 食べ残しゼロ

検索

参 考 資 料

1 第 3 次熊本市食の安全安心・食育推進計画策定の経過

日 程	内 容
平成 30 年 5 月 17 日 ~6 月 4 日	健康づくりに関する市民アンケート調査の実施
8 月 3 日	第 1 回健康くまもと 21 推進会議の開催 (第 3 次推進計画策定の諮問、検討部会設置、部会長選出) 第 1 回計画策定部会(食の安全安心・食育部会)の開催 (第 3 次計画骨子案及び成果指標案の検討)
10 月 29 日	第 2 回計画策定部会(食の安全安心・食育部会)の開催 (計画素案の検討)
11 月 日 ~12 月 日	パブリックコメントの実施
平成 31 年 2 月 日	第 2 回健康くまもと 21 推進会議の開催 (答申案について)
3 月	第 3 次熊本市食の安全安心・食育推進計画策定計画の策定・公表

2 健康くまもと21推進会議 委員名簿

	所属・団体等	役職	委員氏名	組織	食の安全安心・食育部会
1	熊本大学大学院生命科学研究部 生体情報解析学分野	教授	大森 久光	学識経験者	
2	熊本大学大学院生命科学研究部 歯科口腔外科学分野	教授	中山 秀樹	学識経験者	
3	熊本県立大学環境共生学部 食健康科学科	教授	南 久則	学識経験者	
4	崇城大学生物生命学部 応用微生物工学科	教授	長濱 一弘	学識経験者	
5	熊本市医師会	副会長	濱田 泰之	保健・医療・福祉関係者	
6	熊本県精神科協会	理事	寺岡 和廣	保健・医療・福祉関係者	
7	熊本市歯科医師会	会長	宮本 格尚	保健・医療・福祉関係者	
8	熊本市薬剤師会	理事	糸島 恵	保健・医療・福祉関係者	
9	熊本県看護協会	副会長	井手 州子	保健・医療・福祉関係者	
10	熊本県栄養士会	副会長	澤村 裕美子	保健・医療・福祉関係者	
11	熊本県歯科衛生士会	熊本市支部長	佐藤 成美	保健・医療・福祉関係者	
12	熊本市地域包括支援センター連絡協議会	監事	谷口 千代子	保健・医療・福祉関係者	
13	全国健康保険協会熊本支部	企画総務部長	山田 理佳	保健・医療・福祉関係者	
14	熊本産業保健総合支援センター	労働衛生専門職	平島 和宏	保健・医療・福祉関係者	
15	熊本市保育園連盟	副理事長	本田 一幸	保健・医療・福祉関係者	
16	熊本市私立幼稚園・認定こども園協会	幼保連携型認定こども園 くるみ幼稚園 園長	坂本 公	その他(教育関係者)	
17	熊本市小学校校長会	楡木小学校 校長	原山 照美	その他(教育関係者)	
18	熊本市PTA協議会	会計理事	谷口 晋一	その他(教育関係者)	
19	熊本商工会議所	事務局長 兼 総務部長	田村 仁	健康くまもと21を推進する団体	
20	熊本労働基準監督署	署長	本田 淳一	健康くまもと21を推進する団体	
21	熊本市民生委員児童委員協議会	会長	野口 勲	健康くまもと21を推進する団体	
22	熊本市スポーツ推進委員協議会	副会長	林田 久美子	健康くまもと21を推進する団体	
23	熊本市食生活改善推進員協議会	会長	平川 恵子	健康くまもと21を推進する団体	
24	熊本市8020健康づくりの会	会長	一安 勝	健康くまもと21を推進する団体	
25	熊本市食品衛生協会	専務理事	高岡 辰生	食の安全安心関係者	
26	(株)熊本地方卸売市場	総務部長	丸山 隆	食の安全安心関係者	
27	熊本市農業協同組合	生活係長	宮崎 留美子	食の安全安心関係者	
28	熊本県漁業協同組合連合会	沖新漁業協同組合参事	中村 智美	食の安全安心関係者	
29	健康まちづくりを推進する中央区の代表	託麻原校区社会福祉協議会監事	三浦 勲	市民代表者	
30	健康まちづくりを推進する東区の代表	託麻西校区社会福祉協議会	工藤 啓子	市民代表者	
31	健康まちづくりを推進する西区の代表	春日校区民生児童委員協議会会長	中島 花江	市民代表者	
32	健康まちづくりを推進する南区の代表	健康くまもと市民応援団事務局長	牧尾 幸美	市民代表者	
33	健康まちづくりを推進する北区の代表	武蔵校区自治協議会長	甲斐 征男	市民代表者	

健康くまもと 21 推進会議運営要綱

制定 平成 25 年 6 月 24 日市長決裁

改正 平成 28 年 3 月 31 日健康づくり推進課長決裁

平成 29 年 4 月 30 日健康福祉局長決裁

平成 30 年 3 月 28 日市長決裁

(趣旨)

第 1 条 この要綱は、熊本市附属機関設置条例第 3 条の規定に基づき、健康くまもと 21 推進会議(以下「推進会議」という。)の運営に関し、必要な事項を定めるものとする。

(所掌事務)

第 2 条 推進会議は、次に掲げる事項について協議する。

- (1) 健康くまもと 21 基本計画、食の安全安心・食育推進計画及び歯科保健基本計画に関すること。
- (2) 健康づくりのための事業に関すること。
- (3) 健康づくりのための環境整備に関すること。
- (4) 地域保健、職域保健の連携推進に関すること。
- (5) 食の安全安心に関すること
- (6) 前各号に掲げるもののほか、市民の健康づくりに必要な事項

(組織)

第 3 条 推進会議は、委員 33 人以内をもって組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから市長が委嘱する。

- (1) 学識経験者
- (2) 保健、医療、福祉関係者
- (3) 食の安全安心関係者
- (4) 前各号に掲げるもののほか、市長が必要と認める者

3 推進会議は、地域保健法(昭和 22 年法律第 101 号)第 4 条に規定する基本指針等による地域職域連携推進協議会を兼ねる。

(会長及び副会長)

第 4 条 推進会議に会長及び副会長を置き、委員の互選によりこれを定める。

2 会長は、推進会議を代表し、会務を総理するものとする。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(任期)

第 5 条 委員の任期は、2 年とし、再任を妨げない。ただし、委員に欠員が生じた場合における補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(会議)

第 6 条 推進会議は、会長が招集し、その議長となる。

2 推進会議は、委員の半数以上が出席しなければ開くことができない。

3 会議の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、会長の決するところによる。

4 会議は、原則として公開とする。ただし、次のいずれかに該当するときは、当該会議を公開しないことができる。

- (1) 熊本市情報公開条例(平成10年条例第33号)第7条各号に規定する不開示情報に該当する事項について審議等を行うとき。
- (2) 会議を公開することにより、公正又は円滑な審議等が著しく阻害され、会議の目的が達成できないと認められるとき。

(部会)

第7条 推進会議会長は、会長が必要があると認めるときは、第2条各号に掲げる事項に係る特定の事項、専門的な事項等について調査審議するための部会を置くことができる。

2 部会は、会長が指名する委員をもって組織する。

3 部会には部会長を置き、会長の指名する委員をもって充てる。

4 部会長は、当該部会の事務を総理する。

5 部会長に事故があるときは、部会長があらかじめ指名する委員がその職務を代理する。

(事務局)

第8条 推進会議の事務局は、健康福祉局保健衛生部健康づくり推進課に置く。

(補則)

第9条 この要綱に定めるもののほか、推進会議の運営に関し必要な事項は、別に定める。

附 則

この要綱は、平成25年7月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成28年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成29年5月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成30年4月1日から施行する。

健康くまもと21推進会議部会運営要領

制定 平成30年3月28日市長決裁

(趣旨)

第1条 この要領は、健康くまもと21推進会議運営要綱(以下「要綱」という。)第7条の規定に基づき設置する健康くまもと21推進会議部会(以下「部会」という。)の運営に関し必要な事項を定めるものとする。

(所掌事務)

第2条 部会は、健康くまもと21推進会議会長が必要と認める、特定の事項、専門的な事項について調査審議を行う。

(会議)

第3条 部会は、必要に応じ部会長が招集し、その議長となる。

2 部会長は、必要があると認めるときは、関係者に会議への出席を求め、意見を聴き、又は資料の提出を求めることができる。

3 第7条第1項の規定により健康くまもと21推進会議に置く部会は、次に掲げる部会とする。

- (1) 食の安全安心・食育部会
- (2) 歯科保健部会
- (3) がん部会

(検討結果)

第4条 部会長は、健康くまもと21推進会議に部会における検討結果を報告するものとする。

(事務局)

第5条 部会の事務局は、健康福祉局保健衛生部健康づくり推進課に置く。ただし、要綱第2条第1項第5号に掲げる事項の事務局は、健康福祉局保健衛生部食品保健課に置く。

(雑則)

第6条 この要領に定めるもののほか、部会の運営に関し必要な事項は、別に定めるものとする。

附 則

この要領は、平成30年4月1日から施行する。

用語の解説（50音順）

え

栄養成分表示(栄養表示)

食品表示法の施行に基づき、原則として、加工食品及び添加物には栄養成分表示が義務付けられました。栄養成分表示は、健康で栄養バランスがとれた食生活を営むことの重要性を消費者自らが意識し、商品選択に役立てることで適切な食生活を実践する契機となる効果が期待されます。

エコファーマー

たい肥等による土作りを基本とした化学肥料、化学農薬の使用量を低減する生産方式(持続性の高い農業生産方式)の導入計画を県知事に認定された農業者の愛称です。

か

外部精度管理プログラム

検査施設での検査値(測定結果)が正しいものとなるように管理することを精度管理といい、普段は検査施設地震で管理しています(内部制度管理)。しかし、地震での缶理や評価には限界がありますので、これを他の検査施設の値や基準となる値と比較して、自身の検査施設の位置づけや傾向を確認するために外部の専門機関が行っている精度管理計画のことを外部精度管理プログラムといい、熊本市の検査施設もそれに参加しています。

管理栄養士・栄養士

栄養士とは、基づき都道府県知事の免許を受けて栄養士の名称を用いて栄養指導に従事する人のことです。

管理栄養士とは、栄養士の中で国家試験により厚生労働大臣の免許を受けて管理栄養士の名称を用いて個人の身体の状態、栄養状態等に応じた高度の専門的知識及び技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導などを行う人のことです。

き

QOL(キュー・オー・エル)

Quality of life のことです。日常生活や社会生活のあり方を自らの意思で決定し、生活の目標や生活様式を選択できる状態で、本人が身体的、精神的、社会的、文化的に満足できる豊かな生活のことです。

熊本県食品の衛生に関する指導基準

国が定めている「食品、添加物等の規格基準」に規定のない食品の中で、食品の品質の向上や食中毒を防止するために、熊本県が独自に一部の食品に、「熊本県食品の衛生に関する指導基準」として一般細菌数や大腸菌群などの基準を定めているものです。現在、「そうざい」、「調理米飯(おにぎり)・調理パン類(サンドウッチ等)」、「豆腐」、「生菓子」に基準が定められています。

熊本市市場食品衛生監視所

熊本地方卸売市場(通称「田崎市場」)内にある市場会館の3階にある施設です。熊本市保健所の職員が、そこで田崎市場を流通する農産物の残留農薬の簡易検査や水産物の細菌検査などの検査を行っています。

熊本市食品衛生協会

食品業界の衛生水準の向上を図り、公衆衛生の増進に寄与することを目的とした団体で、食品衛生指導員による巡回指導、食品衛生責任者養成講習会、食品衛生月間(8月)による衛生普及活動、各種表彰事業等を実施しています。

欠食・欠食率

1日3回の食事を基本として、1回でも食事をしないことや、菓子、果物、乳製品、嗜好飲料などの食品のみを食べた場合や錠剤・カプセル・顆粒状のビタミン・ミネラル・栄養ドリンク剤のみの場合のことです。

成果指標での欠食率は「あなたはふだん朝食を食べますか?」という問に対して、「ほとんど食べない」と回答した市民の割合を示しています。

健康危機管理

健康危機(食中毒、感染症、毒物劇物などにより市民の生命や健康の安全を脅かす事態のこと)に対して行う発生予防、拡大防止、医療の確保などの業務のことをいいます。

健康寿命

人の寿命において、「健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間」です。

け

県民健康・栄養調査

県民の健康増進の総合的な推進を図るための基礎資料として、身体状況、栄養摂取状況及び生活習慣の状況を明らかにする調査のことで、

こ

国民健康・栄養調査

健康増進法に基づき、国民の健康増進の総合的な推進を図るための基礎資料とするため、毎年全国で行われる調査です。国民の身体状況、栄養摂取状況及び生活習慣の状況を明らかにしています。

さ

サルコペニア

加齢や病気によって筋肉量が減少し、筋力が低下した状態。ロコモティブシンドロームを起こす要因の一つです。

残留農薬

散布された農薬が、作物や土壌などに残ってしまうもののことです。平成 18 年に厚生労働大臣が定める基準量以上の農薬が残留する食品の販売などを禁止するポジティブリスト制が施行されました。各農薬の残留基準は作物の種類ごとに定められており、その基準値を定めるにあたっては、安全性を確認するために様々な実験を行って、「人が一生にわたって毎日摂取し続けても健康上の問題が生じないとされる量」などを確認して、さらにその量の 100 分の 1 程度の安全係数をかけて基準値を決めています。

し

食育ガイド

内閣府が平成 24 年に作成した資料です。乳幼児から高齢者に至るまで、それぞれの世代に応じた具体的な食育の取組を紹介したガイドのことで、

食育月間・食育の日

毎年6月は「食育月間」、として、行政や関係団体などが協力して、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、食育への関心を高め、健全な食生活を実践していただくきっかけにしています。また食育の一層の定着を図るため、毎月19日を「食育の日」としています。

食育基本法

国民が、生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるよう、食育を総合的かつ計画的に推進することを目的に、平成 17 年に施行されました。その内容は、食

し 育に関する基本理念を定め、国及び地方公共団体等の責務を明らかにすると共に、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、現在及び将来にわたり健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現を目指すものです。

食事バランスガイド

1 日に、「何を」、「どれだけ」食べたらよいかを考える際の参考にできるよう、食事の望ましい組み合わせとおおよその量をイラストでわかりやすく示したものです。

食中毒

食品に起因する急性胃腸炎、神経障害などの中毒症の総称です。その病因物質によって微生物性食中毒、自然毒食中毒、化学物質等による食中毒に分類されます。微生物性食中毒は細菌性食中毒とウイルス性食中毒に分けられ、自然毒食中毒は、毒きのこ、ふぐ毒、かび毒などが病因物質となって起きます。

食品安全基本法

国民の食生活を取り巻く環境の変化に的確に対応し、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に進めるため、平成15年7月に施行された法律です。

食品衛生監視員

食品衛生監視員は、保健所等に勤務し、飲食店などの営業施設や病院などの給食施設に立ち入り、衛生状態の監視・指導を行ったり、市民から寄せられる「食」に関する苦情や食中毒発生時の対応、さらには、食品営業許可に関する業務を行っています。

食品衛生監視指導計画

平成15年5月の食品衛生法の一部改正により、各自治体が国の定めた指針に基づいて翌年度に行う飲食店などの食品営業施設に対する監視指導計画を定めるものです。食中毒の発生リスクが高い業種や食品に関して重点的に監視指導を行う事項などを年度ごとに具体的な監視指導数や食品の収去検査数などの目標を定め、その結果を公表しています。熊本市では、この監視指導計画及び実績をホームページに掲載しています。

食品衛生指導員

食品衛生協会の目的である自主衛生管理を実施するために、食品衛生協会が行う食品衛生指導員養成教育の終了した者に対して食品衛生指導員の資格が与えられます。全

国で約 55,000 人、熊本市には約 120 人が任命されており、自主衛生管理の実践などのために営業施設の巡回指導などを実施しています。

食品衛生責任者

食品営業者は、食品衛生法で定められている食品衛生管理者の設置義務がある業種(食肉製品製造業、添加物製造業など)以外の営業施設には、食品衛生責任者という施設の衛生管理などを行う者を設置しなければなりません。食品衛生責任者の資格は、各自治体で定めていますが、熊本市においては調理師、栄養士などの衛生関連法令に基づく資格者や食品衛生責任者養成講習会を受講した者などに対して与えられます。

食品衛生法

昭和 22 年に制定された厚生労働省などが所管する、食中毒等の飲食を原因とする危害を防止することにより、国民の生命・健康を守ることを目的に、食の安全安心を確保するための様々な規制などを定めた法律です。食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、表示及び広告等、営業施設の基準、またその検査などについて規定しています。

食品関連事業者

食品安全基本法では、「肥料・農薬・動物用医薬品などの生産資材、食品(その原料または材料として使用される農林水産物を含む。)、添加物、器具、容器包装等の生産、輸入または販売その他の事業活動を行う事業者」のことをいいますが、本計画では、関係者の役割を明確化するために生産者と食品関連事業者を分けて表記しております。

食品添加物

食品の製造過程で、または食品の加工や保存などの目的で食品に添加・湿潤・混和などの方法によって使用されるものです。食品添加物は食品衛生法に基づき「人の健康を損なうおそれのない場合」として厚生労働大臣が定める(指定する)もの以外は原則として使用が認められていません。また、食品添加物の使用基準などについても食品衛生法で定められています。

スクリーニング検査

選別検査、ふるい分け検査のことで、熊本市市場食品衛生監視所では市場に流通する野菜について収去検査の選別検査として残留農薬の簡易検査試薬を用いた迅速検査を行っています。

せ

生活習慣病

食習慣・運動習慣・休養・喫煙・飲酒などの生活習慣が病気の発症や進行に深く関わっている病気のことです。

生産履歴の記帳

農作物等の生産履歴(いつ・どこで・どのように生産・流通されたか、またいつ防除したか、肥料や農薬などをいつ、どのくらい使用したかなど)を記帳(栽培管理日誌)し、保管することです。これにより、農作物等の遡り調査が可能となります。

精度管理

食品衛生検査に係わる施設において、検体(検査する食品等)採取から検査結果発行までの全過程の標準作業書を定め、それに従って検査し、その内容を詳細に記録・保管し、これを検査部門から独立した信頼性確保部門が検証することにより、検査結果の妥当性・信ぴょう性を証明するしくみのことです。

て

適正体重

身長(m) × 身長(m) × 22 で算出される値(kg)で健康を維持していくための目安となる体重のことです。

出前講座

市民の皆様の学習活動を支援するため、熊本市役所や国の機関、病院や大学、その他の団体などの職員を講師として派遣し、業務の取り組みなどのお話や説明をする制度で、地域の団体・サークル等の学習会・研修会などにご利用いただけます。

と

動物用医薬品

牛、豚、馬、鶏などの畜産動物や養殖魚に対して、病気の予防や治療のために使われている抗生物質や寄生虫駆除剤など、飼育段階で使用される医薬品のことです。これらの製造・販売・使用については医薬品医療機器等法により規制され、また食品衛生法により、人への健康影響が無いレベルを食品中の残留基準値として設定しています。

トレーサビリティ

トレース(trace) = 「追跡」、アビリティ(ability) = 「可能」を合わせた言葉で、何か問題が発生した場合などに、流通ルートを速やかに特定するために、生産段階から記録を作

と 成・保存するしくみのことです。トレーサビリティ導入により、迅速な原因究明や違反食品などの特定及び再発防止を図ることができます。例として、牛肉の個体識別番号があげられます。

な 内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)
内臓脂肪がたまることによって、血圧、血糖が高くなったり、血中の脂質異常を起こしたりして、心筋梗塞や脳卒中などが起こりやすくなる状態のことです。

中食(なかしょく)

惣菜店など、家庭外で調理された弁当や調理食品を持ち帰って、家庭の食卓で食べることをいいます。

に 日本型食生活

主食である「米」を中心として、大豆・野菜・魚などの副食物を組み合わせたものに、畜産物や果物などがバランスよく加わった食事パターンのことです。主食・主菜・副菜・汁物を揃えると、バランスのよい食事になります。

は HACCP(ハサップ)

Hazard Analysis Critical Control Point の略称で、1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の手法です。

従来の最終製品抜き取り検査では 100%の安全性を保障することができないことから、製造に係る危害分析(HA)を行い、重要な工程を重要管理点(CCP)と定め連続的に管理することによって全ての製品の安全性を確保していくための衛生管理手法です。

へ HbA1c(ヘモグロビン・エー・ワン・シー)

赤血球の中に含まれる Hb(ヘモグロビン)とブドウ糖が血管内で結合したものが「HbA1c」です。ブドウ糖が血中に多いほど Hb との結びつき(糖化)が増え、血中の「HbA1c」の割合は多くなります。検査の結果、「HbA1c」が高い結果であった場合は、過去 1~2 か月間は高血糖状態が続いていたことになります。

ら ライフステージ

人の一生における加齢にともなう変化を、いくつかの段階に区切って考える各段階のことです。乳幼児期は0~5歳、学童期は6~11歳、中・高校生期12~17歳、青年期18~24歳、

ら 壮年期 25～44 歳、中年期 45～64 歳、高齢期 65 歳以上です。

ろ ロコモティブシンドローム

筋肉や骨、関節などの運動器に障害が起き、「立つ」「歩く」などの移動機能が低下している状態です。

わ ワーキンググループ

特定の問題の調査や計画の推進のため設けられた部会や作業チームのことです。