

令和5年度健康くまもと21 推進会議
第4次食の安全安心・食育推進計画に関する策定委員会
議事録要旨

開催日時 令和5年7月14日(金)午後2時から午後3時55分
会場 ウェルパルクまもと 3階 すこやかホール(庁内推進委員は Teams オンライン参加)
出席委員 8名(五十音順・敬称略)
北里隆明、岸知子、國徳健二、長濱一弘、平川恵子、三浦勲、三浦弘文、守田真里子
次第 1 開会
2 策定委員会 座長 挨拶
3 議題
(1) 第3次健康くまもと21 基本計画の策定について
(2) 第4次熊本市食の安全安心・食育推進計画の策定方針について
① 「食の安全安心の確保」について
② 「食育の推進」について
4 その他

議事(要旨)

【議事進行】部会長 長濱委員

≪事務局 健康づくり推進課≫

議題1 第3次健康くまもと21基本計画の策定について 説明

≪長濱部会長≫

まず事前質問について回答いただき、その後委員の皆様からご意見をいただきたい。

≪事務局 健康づくり推進課≫

第3次健康くまもと21基本計画が、健康増進計画、食の安全安心・食育推進計画、歯科保健基本計画を一体化したものということだが、一体化とはどういうことか。

また、第3次健康くまもと21基本計画の一部として、第4次食の安全安心・食育推進計画があり、計画の中に計画があり、次期が異なりわかりづらいとご意見をいただいている。

これに関しては、第3次健康くまもと21基本計画は第1章を健康増進に関すること、第2章を食の安全安心・食育推進に関すること、第3章を歯科保健に関することとして策定を予定している。それぞれを、法令等に基づいた計画として位置づけ、今後素案を検討する段階で、わかりやすい説明内容に努めてまいる。

≪長濱部会長≫

最終的に1冊になるということでご回答いただいたがよろしいか。

回数についてはいかがか。

≪事務局 健康づくり推進課≫

回数については、食の安全安心・食育推進計画はこれまでの経緯や流れがある。2章の説明書きで第4次食の安全安心・食育推進計画という説明を想定している。素案の段階でご提示できるものになる。その段階で、御意見をいただきたい。

「長濱部会長」

ぱっと見たとき、わかりやすい図があると良い。

こういうコンセプトがあるという概念図があって説明という形があったほうが良い。

「事務局 食品保健課」

議題2 第4次熊本市食の安全安心・食育推進計画の策定方針について

①食の安全安心の確保について 説明

「長濱部会長」

まず事前質問について回答いただき、その後委員の皆様からご意見をいただきたい。

「事務局 食品保健課」

計画の理念のキャッチフレーズは良いと思う。子ども向けであれば「食べることは、生きること」がわかりやすいのではないかと感じましたという、ご意見をいただいた。

事務局としては、御指摘のとおり、「食べることは生きること」が、子どもにはわかりやすいと思うが、それはキャッチフレーズとして使用し、理念としては、先ほど説明したとおり、第3次計画の理念を継承する。

次に、食の安全安心の部分で、施策の方向性で、市民自ら判断して選択できる環境の充実について、何を判断するのかの目的を入れた方が曖昧にならず、わかりやすいと思う。市民が自ら食品の安全性を判断して、安全な食品を適切に選択できる環境の充実でしょうか。少しくどいかもかもしれませんが、という意見をいただいた。

これに関しては、御指摘のとおり、確かにわかりにくい。事務局としては、「市民が自ら判断して」を、「市民が自ら食品の安全性を判断して」など、わかりやすく変更したいと思う。

また、HACCPを実施している飲食店の情報は、熊本市や飲食店のホームページ以外から得ることは可能なのではないでしょうか。例えば飲食店の入り口にHACCPを実施していることが分かるようなステッカーが張られているなど、という質問をいただいた。

これに関しては、飲食店など全ての食品等事業者がHACCPを実施するのが義務化されたため、HACCPを実施するのは当たり前。そのためHACCPを実施していることが確認できるようなステッカーを貼るという方法もあると思うが、例えば冷蔵庫の清掃は週に何回行っている、食品を加熱する際は、毎回必ず温度確認を行っている、害虫駆除は毎月必ず行っているなど、実践しているHACCPや衛生管理の内容を具体的に、その店舗を利用する、あるいは利用したいと考えている市民に分かるようにしてもらい、それにより、市民の飲食店に対する安心感を向上させてもらいたいと考えている。そのため先ほど説明したとおり、飲食店など事業者自らが、HACCPの見える化として、食べ物のメニューと一緒に、その店の衛生管理のメニューとして作成しているマニュアルや衛生管理計画書などを、テーブルに置く、店のホームページに、マニュアルや衛

生管理計画書を公開するなどを実施していただきたいと思う。そのような店が増えるような具体的な取組や事業を今後考えていく。

《長濱部会長》

委員の皆様方から何かあるか。

アニサキスの食中毒が発生した時、保健所に報告があるのは、大手のお店から出たという報告があるのか、熊本は釣りをする方が多いので、そういう個人の方々から報告があるのか。食中毒が発生しましたという時、自宅での発生も申告があればカウントされるのか。

《事務局 食品保健課》

アニサキス食中毒は痛みがとれないので、患者は医療機関を受診されることが多い。医療機関で医師が内視鏡で確認し、アニサキスが確認されたら、発生届を提出されるケースが多くなっている。

医療関係者に、アニサキスは食中毒という認識がここ数年で広がったため、患者を診られた医療機関からの届出が非常に多くなった。事例としては、飲食店で刺身などを食べた、釣りで釣った魚を自分で調理して食べた、スーパーで丸物の魚から自分で刺身に調理して食べたという事例もあった。

去年、本市ではアニサキス食中毒が4件起きたが、うち2件が飲食店で刺身を食べた事例、もう2件は、魚屋が調理した刺身を購入して食べた事例。

《長濱部会長》

発生の件数の4件は、少ないと感じた。

《事務局 食品保健課》

原因が断定できる事例を、食中毒件数として公表している。

ただ、原因が特定出来ない場合は、アニサキスによる体調異常ということは間違いはないが、原因不明の体調異常として処理している。

《長濱部会長》

市民の方が、本当はまだ多くの食中毒が発生しているようだと思って、食べないとかになると、それが食に対する不安に繋がっていく。市から「今アニサキスがでていますよ」等の情報を受けたりすると、今食べたら危ないのだと思って、安心には繋がるのかなと思う。なかなか不安をカバーするのは大変だと思う。

どういう方がどういう不安を持っておられるか。

《國徳委員》

先日、市場関係者で食中毒予防について学ばせていただいた。流石に市場関係者は生の魚を毎日扱っており、80以上の仲卸業者が学んだ。しかし4件というのは、少ないと感じた。熊本市がしっかり対策を講じられていると思う。

《長濱部会長》

「食べることは、生きること」のキャッチフレーズについては、いかがか。

《三浦 弘文委員》

「食べることは生きること」って本当に子ども達にもわかり易く良いと思う。

あなたの体は、あなたが食べたもので出来ているという言葉もあるように、食べたもので、人間が出来ているということが、このキャッチフレーズですごく分かる。子ども達にわかりやすいということは、大人にもわかる。

また、アニサキスについて、いろいろ以前から気になることがある。アニサキスが食中毒という定義で進んでいるが、アニサキスは寄生虫。寄生虫アタックとか、別のカテゴリーはないのかと思う。食中毒というよりは細菌とかのイメージで、アニサキスが食中毒というふうに決まったものであれば理解したいと思っているが、寄生虫だからなあという思いもある。

あと、アニサキスが活動的になる時期とか、季節とか、条件とかそういったものがあるのか。また、アニサキスを防ぐ方法等はあるのか。

《事務局 食品保健課》

例えば細菌性の食中毒だったら夏場に多くなり、ウイルス性の食中毒は冬場に多くなる傾向があるが、アニサキスは、年中発生する。

時期によって、当然、魚の旬があるので、それを食べる時に必然的に多く発生することはある。

ただ、特定の魚、青物いわゆるアジとかサバとかに多く寄生しているというデータはあるので、その魚の旬の時に発生が多いとは思いますが、年間を通して採れる魚ではあるので、この時期に多いというのは無いような気がする。青魚を調べてみたら、100%、あるいは80%寄生していたというデータもあるので、基本は魚には寄生虫はいるということ認識して取り扱うよう、我々も業者を指導している。

魚の内臓の周辺に寄生しているアニサキスが、その魚が死んだ後に筋肉の方に移行すると言われている。そのため、業者には魚を仕入れたら、まず腹だしをしてください、消費者へも丸の魚を購入した際は冷蔵庫に入れる前に、まずは腹だしをしてという指導をしている。

また、寄生虫なので、ある程度の冷凍をすると死ぬ。厚労省もマイナス20度で24時間以上冷凍すれば間違いなく死ぬとしている。ただ、日本人の感覚として、刺身で食べる魚をわざわざ冷凍するかというのがあるので、冷凍は難しいかなと思う。

《長濱部会長》

人を良くするものは何かと幼稚園児に尋ねた時に、SNSという回答が返ってきた。「食」という漢字を幼稚園生は知らなかった。

HACCPについて実施して当たり前という時代になって来ているが、それをどう我々が発信したら皆さんに周知して、いただけるのかなというところで、御意見をいただきたい。

どんな飲食店でもHACCPやっていますということを、市民の方にイメージしてもらい、周知することが必要になる。例えば、提灯にHACCPやっていますみたいなことをしたらと思うが、でもその宣伝をすることすら、もうならん、当たりの話という時代なのに、何かまだ浸透していない気がする。

恐らくは市民のイメージよりも、お店の対応が遅いのではと思うが、ご意見をいただきたい。

《三浦 勲委員》

事業所ではHACCPに取り組んでいる所が多くあると思うが、消費者、市民レベルでいくと、HACCPに対する認識は、まだまだ薄いというのが正直なところ。

やっぱり今の段階ではHACCPの役割等を飲食店や行政から市民によく理解していただくことが必要ではないか。

HACCPをすることで、食品の工程管理を適正にすると聞いているが、それをすることでしっかり安全安心なものを作っていますということを、まずはその市民レベルに周知すること、そのために飲食店に、マークや何か表示があるということは、非常に良いことであると思う。

《守田委員》

尚綱ではHACCP管理者資格が取れるので多くの学生が資格取得をしており、当たり前のようにHACCPという言葉は知っている。

これからは当然のことだろうとは思ってはいるが、HACCP認証店っていうのは、もう当たり前と言われるが、一般市民に知ってもらうためには、取組が必要ではないかと思う。

この目標値が、現状が20%なのに、12年後が20%というのは、疑問である。

私は、テーブルにHACCPに取り組んでいますと表示がしてあったり、熊本市の認証店みたいなものがあったりしたらちょっと見てみようと思うかもしれない。目標値はもう少し上げないといけないのではないか、上げるような取組をしないといけないのではと思う。

検証指標⑩、「熊本市食品安全情報ネットワークでの情報発信数」が、令和5年度現状値が22回、12年後も目標値が24回はいかがなものか。12年後というのも、とても不安であるが、もう少しやっぱり努力しないと浸透はしていかないのではないかと思う。

次に、食育推進計画と食の安全安心の計画の検証指標を比較してみると、安全安心計画は情報発信や研修会の開催等、成果指標ではなく活動指標が非常に多い気がする。その点については、食育推進計画とのバランスは問題ないのか。

《平川会長》

私達はこの会議に出席しているのでHACCPについても理解しているが、一般市民はわからないのではないか。

《長濱部会長》

飲食店のテーブルの横にバインダーがかかっている。そのバインダーを見ると製造した回数とか時間とか担当者の方の名前が書いてある。そのような物を見るだけで、きちんと綺麗にやられているという印象を受ける。メニューの最後のページに、こうして提供していますと記載されているものでも良い。お客さんの目に触れるところから始まると広がっていくだろうし、そのような店舗を行政からも発信していただくと広がる。

また、具体的にどのように取り組んでよいかわからない店舗の方々へも参考になると思う。

スピードを上げていこうと思う一方的な拡散よりは、口づてで「今、なんかここでHACCPが始まっています」とか、そのような流れがあると、市民にも広がるのではないかと思う。

《事務局 食品保健課》

守田委員の質問に回答する。

検証指標⑨、「HACCPについて知っている市民の割合」の目標値については、我々も低いと思っている。現計画では20%という目標を掲げている。今回の市民アンケート結果で14.1%であった。現計画の目標を達成していないということで、一旦、次期計画の目標値としても20%とさせていただいたところ。当然、これは高くあるべきだと思っており、素案の段階で検討したいと思う。

検証指標⑩、「熊本市食品安全情報ネットワークでの情報発信数」については、まず熊本市食品安全情報ネットワークについて説明させていただく。これは、HACCPについてではなく、保健所食品保健課を中心として、市内に店舗を持つ大きなショッピングセンター、卸売市場、百貨店等と、日頃から食の安全安心に関する情報のやりとりを行っているネットワークである。現在、25社が加入しており、その本部に保健所から情報を送り、その本部から各店舗に情報を流していただくというようなシステム。食品保健課から検査の情報や、店舗の参考になる苦情の情報等、定期情報として月2回は必ず発信している。また、食中毒注意報が発令された等、緊急情報についても流している。そのように必ず月2回発信しているため年間24回を目標として設定している。

食の安全安心の検証指標として、事業実績が多いのではとの質問については、確かにそのとおり。これは現行の3次計画策定の際に、検証指標が少ないのではとのご指摘を受け、増やしたところである。

その考え方として、市民に安心を感じてもらうためには、まず、安全であるべきである。安全でないと、安心は感じない。このような観点で、安全であるということを確認することは我々保健所が実施する監視業務とか、検査業務とかがベースとなって安全が確保されると考えている。そのため、事業の実績が検証指標となっている。

HACCPに関しては、確かに市民の認知度は低い。今回のアンケート結果では、きちんと知っている方が14.1%、そして、言葉は知っているが意味は知らないが20.5%、言葉も意味も知らないが65.4%という結果であった。

まず、業者に実施してもらうということが1番だが、市民の方にHACCPを知っていただくことで、業者もそのモチベーションが上がると考えている。なかなか市民啓発が難しいので、皆様のお知恵をお借りできればと思う。

《長濱部会長》

SDGsは2030年に終わる。2015年にスタートした。無料で配られている情報誌や、テレビでSDGsに取り組む番組の数が爆発的に増えて、小学校でSDGsの教育が始まり、小中高、大人へと入った。その結果、認知度が上がったという経緯があって、多分HACCPが今はあんまり知らないという話であっても、人と食の関係の問題なので、SDGsよりもっと実態感を持った形で、一気に進行するようなことは恐らくできると思う。そうしたら、ここも100%を狙えると思う。

《事務局 食品保健課》

ちょっと説明の仕方が悪かったが、「HACCPをメニューへ」というのは、HACCPの実施に当たっては、衛生

管理計画書やマニュアルの作成が必要になる。

その衛生管理計画書やマニュアルが、店の衛生管理のいわゆるメニューと言える。それを食べ物のメニューと一緒に飲食店などのテーブルなどに置いていただければということ。

《三浦 勲委員》

確認だが、飲食店でHACCPのステッカーをみたような気がするが…

《事務局 食品保健課》

熊本市では義務化される前に、熊本市版HACCP事業として、「HACCPやります」の店舗が申請を行い、保健所で審査し、シールではなく認定証を発行していた。ステッカーについては交付していない。

ただ、その事業に関しては、先ほど説明した通り義務化になった時点で、国の認証制度や他の多くの自治体の認証制度も廃止されたので、検討した結果、廃止した。

《長濱部会長》

制度が事務化されたことはわかるが、過去に取り組んだ店舗等についてホームページでも掲載があれば、良いかと思う。昔頑張ったのに、義務化により梯子が外された感じになるのも、何か寂しい。

《事務局 健康づくり推進課》

議題2 ②食育の推進について説明

《事務局 健康づくり推進課》

事前に2点質問をいただいている。

1点目は検証指標について。⑦住民主体の通いの場（高齢者健康サロン）の数が、取り組むべき施策7「子どもや高齢者に対する食育の推進」の指標ならば、子どもや高齢者に対する食育の推進に取り組んでいる住民主体の通いの場として、単にサロンの数にならないようにしたほうがいいのではないかと御意見をいただいた。

これについては、高齢者の地域参加を促進するという意味で従来どおりの、通いの場の数を検証指標としたい。理由は、単身の高齢者の方の通いの場が増えることはその場に出向いて食事をしたり、コミュニケーションの機会が増加することで、健康につながる。そのことで自宅での食事も改善され、低栄養やフレイル予防、食生活の改善にもつながるという側面もあることから、現状の検証指標としたい。

当然通いの場のプログラムとして、食育の推進も積極的に取り入れてもらえるように、働きかけを行っていく。

続いて2つ目の質問について。検証指標⑫スマートミール認証への支援店舗数について、取り組むべき施策14)事業者に対する食育の普及と事業者からの発信の指標であれば、支援店舗数ではなく、店舗数にした方がわかりやすいのではないかと質問をいただいた。

これについては、御指摘のとおり、事業者に対する食育の普及と事業者からの発信の評価指標として想定している。スマートミール認証については、事業所から申請に基づいた毎年度更新の制度で、有償の認証制度である。行政として、申請を支援する実績を評価する指標として考えている。支援数がよいか、店舗数がよ

いかをこの場の議論を踏まえ検討したい。

《守田委員》

I「市民自らが育む食」への理解と健全な食生活の実践は、個人がこう変わるという部分になるので、環境に関する指標なので、通いの場は環境に入れるべきかと思う。

8は上に入るのではないかと。

市民が変わる部分と、環境を整備する部分のすみわけを教えてください。

《事務局 健康づくり推進課》

基本的方針のI「市民自らが育む食への理解と健全な食生活の実践」と、II「健康意識の程度にかかわらず、誰もが自然に健康なれる食環境づくり」が互いに関係しあっている。検証指標に関しては、それが混在する形で2枠あるので、本来ならば⑧主食主菜副菜を組合せた食事を1日に2回以上ほぼ毎日食べるというのは自らの変化であるが、その変化をどのように勉強するかというと通いの場に行って勉強したり、保育所などで勉強する。自らが変わる部分と、そのための環境の部分がI、IIに混在してるような検証指標になっている。I、IIの検証指標を一つにして、本人が変わる部分と環境の部分を分けて、記載した方がいいかと検討している段階である。

《長濱部会長》

表裏一体になっている。両方とも達成していくことが理想。

学校行事やPTAの中で、家庭内の食育について話が上がることはないか。

《北里委員》

学校によって取組が違うので一概には言えないが、ないと思っていただいて良いと思う。

食事の意識を高めたいところではあるが、共働きの多くなり、そのような状況を踏まえると難しいかと思う。

《長濱部会長》

従来の食育は親子一緒に行うのだが、非接触型の食育やデジタル化が進めば、動画などをPTAさんに流していただくと良いかと思う。

《北里委員》

そのようなものをいただくとありがたい。SDGsのように子どもが知っているのと親も知るので効果があると思う。

《長濱部会長》

従来食育は、盛んに行われていたが、コロナで実施が難しくなった。

これからは生産者の方との交流として、作っている方からのお話を聞いて、食は大事だよねということも達の反応だけではなく、農業などの仕事を将来やってみたいとか、その生産の現場を引きつぎたいという次世代を育てていくという意味でも、食育はあると思う。

コロナが落ち着いたところで、食改さんの活動も再開して食育を行っていく中で、将来の仕事としてとらえて

小さいときに体験したことは、イメージとして残る。

体験の場を持ちつつ、デジタルなものも活用し、PTAなどを通して子どもから親へ伝えることがあると、意外と早く達成できるのではないかな。

12年という長い期間ではあるが、世の中は早く変わっていくので、リアルタイムで世の中がどれぐらいのスピードで動いていくかも含め動かないといけない。

《國徳委員》

小学生や中学生を対象に市場の見学を実施している。小学生中学生のうちに市場で流通の流れを勉強する、理解することが大事だと痛感した。なぜ市場が大事なのかを教えることが大事。

この2点を知ってもらいたい。

《長濱部会長》

市場の見学になると、近い学校でないとなかなかできないので、写真をアップいただいたり、動画で配信いただいたりすると非接触型の食育になる。海の方の小学生と山の方の小学生が交流会をするなど体験型ができると良い。

熊本は農業を大切にしているので、いい方向に進むのでは。そのような教育自体が食育である。

自分たちがしているから安全安心というのも実感できる。

大学では、食育を行うときに安全安心の方を先に定義的に教えてしまう。小さい頃からの食育の体験があればしっかり伝わると思う。

《國徳委員》

⑯生産者との交流活動を実施した割合についての対象は誰か。

《事務局 健康づくり推進課》

学校における交流活動を対象としている。小中学校である。

《國徳委員》

市場見学は、低学年は理解しにくい。高学年でないと分かってもらえない。分かってもらえないと意味がないので、今は高学年に限り募集している。

今度8月にある熊本市の消費者センターと、西区役所が主催するものも4年生～6年生の子どもと保護者を対象としている。

《長濱部会長》

ぜひその子ども達が、感想とかをお話してくれて、それがデジタルで共有ができると、離れた人達が見て楽しめるかと思う。

岸委員、質問については大丈夫か。

《岸委員》

資料いただいて、説明していただいたことで良く理解できた。

「長濱委員」

スマートミールやグリーン農業なども記載いただいているが、これらについて質問はないか。

「三浦 弘文委員」

スマートミールについて、だれが作ったかわかるとかトレーサビリティも含めての事業なのか。

「事務局」

スマートミールは、健康な食事食環境認証制度ということで、塩分がどれだけ入っているか、野菜がたくさん食べられる、バランスがとれているという栄養成分表示が中心の事業になる。

「三浦 弘文委員」

非接触型の食育という言葉が出ているが、食育は実体験であって、接触が高いものと思っていた。非接触型の食育という言葉がありうるのか。

「長濱部会長」

教育の現場は、本来は対面でやるものだが、コロナに入ってからオンラインやオンデマンドが増えた。今までの教育で伝えられないことも伝えられるようになった。もちろん対面が、効果が高いものもある。非接触型の食育は、いつでもやれるものであるから、これからの新しい食育の形としてはすごい力があるかと思う。

アフターコロナでどういう新しい社会になるかということがよく言われたが、食の安全安心と食育という面に関しては、今、ホームページでたくさん情報を出していただいている。

「事務局」

三浦委員が言われたように、幼児期であれば、給食ができるにおいをかぐとか、まな板の音を聞く、そして実際食べ物を触る、そういった体験型の食育が効果は高いかと思う。市ではオンラインの料理教室や離乳食教室も実施している。若い人がお料理する時には、ショート動画で料理を学んでいる。今後は接触型の従来どおりの食育と、非接触型の食育を一緒に進めて行こうと考えている。

「事務局 健康づくり推進課」

議題3 その他

質問無し

「閉会」