

**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**

開催日時 令和5年11月22日(水)午後6時から午後7時50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 9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、牧尾幸美、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 基本計画の素案について  
「第4次熊本市食の安全安心・食育推進計画」素案  
4 閉会

議事(要旨)

【議事進行】部会長 長濱委員

《事務局 食品保健課、健康づくり推進課》

議題1 第3次健康くまもと21基本計画の素案について 説明

《委員》

熊本県では「くま食マイスター店」の取組を行っているが、それとの違いは？

《事務局 健康づくり推進課》

くま食マイスター店の三ツ星に、スマートミールの認証店と、ブルーサークルメニューが登録されるしくみになっている。熊本市では、令和6年度からスマートミール認証店の支援を行い、スマートミールの認証店はくま食マイスター店の三ツ星にも登録するという形をとる。市民が混乱しないように、県と連携して食環境整備については進めていきたい。

《委員》

学校給食など、そのようなものを提供している場合は、スマートミールの対象になるのか。

《事務局 健康づくり推進課》

社員食堂、学生食堂などの特定給食施設は該当する。お弁当を販売する中食店舗も該当する。

《委員》

60店舗というのは簡単に達成できるのではないか。

《事務局 健康づくり推進課》

スマートミールについては認証のハードルが高いので、適切な目標と考える。

《委員》

今までの「健康づくりできます店」の設定と、変わるのであればゼロスタートになるのか。

《事務局 健康づくり推進課》

ゼロスタートになる。ただし、健康づくりできます店の店舗で、栄養成分表示を実施されているところであれば、取組やすいと思う。例えば、レストランの日替わりメニューであれば、5メニューの申請が必要。スマートミールは基準がしっかりしている。また、2年に1回更新していく必要もある。

「健康づくりできます店」に登録されている店舗には、制度変更のお知らせと同時にスマートミール認証への取組を促す予定である。

《委員》

100頁、検証指標 No1『「くまもとグリーン農業」の取組実施農家数の割合』について、現状値 37%、目標値 37%であるがこれで良いのか。

《農業支援課》

現状値、目標値同じ数字であるが、間違いではない。

前計画では、生産履歴記帳を実施していた農家の数を指標としていたが、農家自体が減少しており、指標として適切ではないということで、見直した。

熊本県ではくまもとグリーン農業という農薬や肥料を減らす農業の取り組みを行っている。

これは、土づくりなどを行い、農薬や肥料を減らす取組を行うもので、グリーン農業に取り組むという生産宣言をした農家数を熊本県がホームページで公開している。

次期計画では、市内でグリーン農業に取り組む農家の数を農業センサスの販売農家数で割って、「グリーン農業に取り組む農家の割合」を新しい指標にしたいと考えている。販売農家数とは、耕作面積や年間の販売額等が一定以上の農家のこと。

農家の戸数が下がっているなかでも、グリーン農業の生産者宣言者数の割合は現状維持で頑張っていくんだということで、同じ数値を入れているところ。

《委員》

田崎市場に勤めている。118頁の体系を確認して、市場としての役割は、計画の「目標3市民運動としての食育の推進」の中の、市民協働による食育運動の展開、このあたりかと思う。その下の目標4の中の(1)生産者と消費者の交流促進もある。生産者と消費者の間にはいろんな業態が関わり、それぞれの役割を持っている。生産者と消費者の交流促進は、流通途中の皆さんも含めたところで、交流を進めていくべきと思う。12月3日に4年ぶりの田崎市場感謝祭を開催する。その中でも卸売業者や小売業者なども店を出す。例えば生産者から見た場合に、卸売業者に任せて終わりではなく、どういう流れで消費者まで届いているのかを生産者の方にも考えてほしい。それは大事だと思う。

《委員》

生産者の方が上流、消費者が下流という形で考えると、生産者の方がその下流にあるところを意識されていないということか。

《委員》

私はそう思っている。生産者からすると卸売業者に任せて終わっている。市場見学でも、生産者から消費者の流れをきちんと説明している。

《委員》

125 頁、「地域における食育の推進」で、高齢者に対する食育の推進を具体的な施策で取り組んでいただきありがたい。病院の介護事業に勤めているが、高齢者の低栄養状態に接する場面が多い。独居でも夫婦住まいでも、徐々に食に対する不安が多くなっている。少しでも自分で食事をする、食事を作る等、フレイル予防を考えると、認知症の予防にもつながる。フレイル予防や認知症予防も含めて、高齢者の食育に取り組んでほしいと思う。

《事務局 健康づくり推進課》

素案 77 頁図75、友人や仲間職場や地域の方と食事をする機会がありますかという質問で、高齢期の 70.8%の方が「ほとんどない」と回答。年齢が上がるにつれ共食の機会が少なくなるという状況もある。76頁図73、「食事のとき、楽しいと感じている市民の割合」の中でも、高齢者が「とても楽しいと感じている割合」が一番少ないという現状もある。地域のサロンなどの中でも食育を通しての共食とか、外に出ることで高齢者の方は食欲が出たりお友達と話したり触れ合うことによって、食べることに生きがいを感じられたりする。フレイル予防や低栄養を改善するためには、そのような地域での見守りやサロン等での食育の推進が必要であると思う。

《委員》

具体的にこれからどうしたらいいかと考えてみると、この問題は高齢者が増えていくので今後一番大きな問題になる。そうなれば行政がシステムを作って、共食できるセンターを作ってと考えるのであれば、早めを作っておかないといけない。働く人さえいなくなるかもしれない。具体的に共食センターみたいなのがあったら良いと思う。

《委員》

サロンで共食する機会もコロナ前はあったが、コロナになって減った。徐々に復活させて行こうとしているところ。こども食堂の集会に参加した。こどもだけでなく、高齢者や、地域の方も入り、派生して多世代交流の場となっており、そのような場ができてるのが非常に嬉しい。

アンケートにもあるように、食べる楽しみがあるか、ないかは、高齢者にとっては影響が大きい。食べる楽しみは、自身の活性化、生活の彩りといった面で健康を支えていくことにつながっていくと思う。

私達としてはサロンを支えていくことで、地道につなげていきたい。

《委員》

サロンのお知らせはどのように周知されているのか。

《委員》

町内でされているところ、自治会の流れで連絡をしているところなどがある。最近はこども食堂やサロンもPRされており、大江校区や帯山校区ではそれを専門に、食堂を活用されている所もある。

昔は、おばあちゃん、親、こどもという3世代の家族構成が多かったが、今は少なくなり、こどもも1人で食べている場面もあり、そのようなことに対して思いを持っていらっしゃる方が多く出てこれ、食堂や共食の場を提供されているようだ。

《委員》

アンケートの中で、サロンやこども食堂を利用したことはありますか という問いはあるか。

《事務局 健康づくり推進課》

ない。

《委員》

食事が楽しくなったという結果が出たとき、それがなぜかということで、その理由としてサロンやこども食堂の利用があると、それに携わる方のボルテージも上がるかなと思ったところ。

これからも進めていき、これから先のアンケートの資料になると良い。

《委員》

132頁、今週南区でこどもの食育推進ネットワークの地域研修会があった。その中で、こども食堂の話聞いた。そこでは、朝食の提供を行っている。その後のグループワークの中で、朝食を食べさせるようにするにはどうすれば良いかについて話した。食育の推進には、そのようなものも入るのか。

《事務局 健康づくり推進課》

食育を考えたときに、やはり、乳幼児期の小さいころからの食を通じた体験を積み重ねることで、よい食習慣を身に付けることができる。それが今までは家庭で行われていたことかもしれないが、生活の多様化や様々な家庭の事情もあり、それが難しくなっている現状もある。

家庭と併せて、保育所、幼稚園認定こども園等、それから先の小学校、中学校、高校という形で、家庭と共に食育を進めていくことが重要であるという認識のもと、学校、保育所、幼稚園等における食育の推進を記載した。

《委員》

朝ごはんをたべるにはどうしたらいいかというのが大事かもしれない。お母さんたちより、こどもに指導するとか。

《委員》

朝早い仕事も方もいらっしゃるので、お母さんが朝ごはんを作ることも難しい場合がある。一緒に食べる、それが楽しいとなるといいのではないかな。

《委員》

社会的なシステムで、市民的なサービスを作ると市民はそれを利用する方向に行く。家で食べることを根こそぎ奪いかねない。サービスとして出したら、税金払っているから、平等に受けたいっていう人も出て来て、過剰に取上げてしまうこともある。そのように考えると、やはり啓発して各家庭で行うという方向に持っていかざるを得ないと思う。難しい課題。

《委員》

昨今、学校給食の納入業者が廃業するという流れが出てきた。それで良いのかと思う。

学校給食、保育園給食は子ども達の健康を管理しているもの。業者が廃業する前に何とかするべきではと思う。納入業者がつぶれて学校給食が提供できないという社会現象について、食は命なので行政として、納入業者を支援するなど学校給食が守れるような取組というのは行っているかお尋ねしたい。

《健康教育課》

納入業者の経営破綻は聞いていない。高齢化による後継者不足は聞いている。

熊本市では、学校給食会を通じて、適正価格で納入することで、安全なものを安定的に納入している。

《委員》

3点質問と意見をしたい。

1点目、123頁、保育所・幼稚園等ですが、子ども園は「等」でくくって良いか。

《委員》

良い。

《委員》

2点目、125頁、検証指標⑥企業、大学等での食育に関する講座の開催件数について、企業向けの講座の見込はあるか。

《事務局 健康づくり推進課》

見込みはある。令和4年度の実績はコロナの影響で落ち込んだが、それ以前の年であると、40件程度の実績があった。コロナ前の件数を加味して、目標値をあげさせていただいた。

《委員》

3点目、全体をみせていただき、健康寿命の格差が大きく、糖尿病も増えていることがショックだった。86頁

「野菜の摂取状況」の中で、「野菜を1日1皿も食べない割合が多い年代」について、20歳代女性の割合が非常に高くショックだった。

若い妊婦のやせ、離乳食をつくれぬお母さんが増えている現状がある中、妊婦や授乳期のこと、離乳食について、133頁にデジタルの活用で記載はされているが、もう少し何かできないのかと思う。

《事務局 健康づくり推進課》

121頁、家庭における食育の推進の部分の、取り組むべき施策、「1)健康をつくる「食」についての啓発」の部分で、先生の御意見を含んだところで、若い世代及び次世代を担う女性についての追記をしたいと考えている。

《委員》

ここまでは、食育についての議論が中心だったが、食の安全安心についてはいかがか。

《事務局 食品保健課》

以前から熊本市では食の安全安心の分野と、食育の分野と連携して計画を立てている。他自治体ではあまりない例かと思う。食に関するものを一緒に考えることは非常に良いこと。

計画の95頁のイメージ図にあるように、安全安心と食育を一緒に行っているからこのような図が書ける。安全安心が下支えをすることで、その上に食育の意識が育つのだと思う。

食の安全安心に関しては、ここ数年、熊本市では大規模な食中毒は起きていない。ただ、一つ大きな事件が起きると安全はすぐ壊れてしまう恐れがある。今年になってから、青森県の弁当屋で全国的な大規模食中毒の発生や、最近では、マフィンを原因とする食中毒も話題となった。あのような事件がもし市内で起きたら、市民の方も一気に不安を感じてこのような会議の場でご意見やご指摘をいただくことになると思う。そうならないように、HACCPを定着させて更なる安全の確保に努めていきたい。

《委員》

日頃の仕事がこの状況につながっているのだと思う。

食の安全安心は起きてからでは遅い。起きずに常に下支えの努力があって食育の木があり、食育の木の上に子どもたちにどう食べさせていくかというのがある。すごくそこが大きい。未来の子ども達にどうやって食を伝えていこうか。でもそれは行政が立ち入る所ではなく、家庭がやることだとも思う。家庭がやることに行政がどこまで言えるのかという問題はあるかと思う。しかし、1番の問題はそこに流れつく。

《委員》

現実的に、保育園の給食一食という子どももいる。

「食べることは生きること」については「正しく食べることは健康的に生きること」だと思う。

正しく食べなければ、食育を通じた健康づくり、食育は病気もあるので難しい。

《委員》

「正しく」ということは難しい。何が正しくて何が正しくないか、学校では「望ましい」という言葉をつかう。

《委員》

食べることの正しさを伝えるのは難しい。最低限、食べることは習慣にしてほしい。中には2食の人も5食の人もいるが、それはライフサイクルが違うから。一概に朝御飯を食べておいでと言っても、これが合わないという人もいるかもしれない。食べる習慣をつける知識をつけてほしい。テレビやインターネットでいろんな情報が入ってくる。それを消費者が賢くちゃんと取舍選択できるようにならないといけない。

安全安心のほうについても、今一度見て、もし質問等あれば出していただきたい。  
事務局から一番見てほしいところをだしていただいても良いがいかがか。

《事務局 食品保健課》

安全安心に関しては、HACCPの定着、そして市民への周知にさらに力を入れていきたいと考えている。市民に飲食店などがしっかりHACCPに取り組んでいることを知っていただき、安心を感じていただきたいと思う。

また、最近起こった食中毒では、食べる時に「おかしい」と感じているのに食べていた事例もある。市民自らが食の安全性を判断できるような食の安全に関する情報の提供にも力を入れていきたいと考えている。

《委員》

危ないかアンテナをはれるのは大事。おかしい、区別がつかないのも危ないのかもしれない。  
危ないものを分かってもらう教育の仕方はなかなかない。  
熊本県は食の安全安心と食育は分かれているのか。

《事務局 食品保健課》

県では別々に計画を作成している。

《委員》

委員の皆様のご意見を聞いて、熊本市の食の状況や課題について考えていかなければと思った。何も考えずにスーパー等で買い物していたが、今度からは生産者の顔を見て購入したい。食に対しての意識を自分から変えていきたい。

《委員》

ジャガイモは、秋は熊本県ではとれない。今は、北海道や東北のジャガイモがいっぱい並んでいる。皆さんが日頃食べられているジャガイモは、いつも熊本産というわけではない。いろんな所から持ってきているということを知ってもらいたい。本当に全国の生産者のおかげである。

《委員》

沖縄の高校生が来て、熊本でいう水前寺菜が沖縄では多く生息しており雑草扱いになっている。それを利用したレシピをつくったと発表してくれた。熊本ではお浸しが多いが、沖縄の人達は、サーターアンダギーや

パンケーキなどに入れて色を楽しんで食べるということをされていた。

《事務局》

委員からのご意見を踏まえ、計画策定をすすめてまいります。今後の予定は、12月から1月にかけてパブリックコメントを実施し、来年2月に全体の健康くまもと21推進会議で最終案をお示しする予定。

《閉会》