第6章 熊本市食の安全安心・食育推進計画（第4次）

「食」は、命の源であり、私たちが生きていくうえで欠かすことのできない大切なものです。生活習慣病の予防やその重症化予防、更には健康寿命の延伸のため、安全で安心な食材を基にした、栄養バランスに配慮した食生活の重要性は増しています。しかしながら、少子高齢化、世帯構造の変化や中食市場の拡大が進行する中で、食に関する価値観や暮らしの在り方も多様化し、健全な食生活を実践することが困難な場面も増えてきています。

そのような中、食の安全安心を確保し、食育を推進することは、市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に資するとともに、市民の食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、食に関わる人々の様々な行動に支えられていることへの感謝の念や理解を深めることにつながるものであり、持続可能な社会の実現に向けた重要な取組となります。

本市では、平成20年（2008年）3月に「食」に関する総合的な計画として「食べることは、生きること。」をキャッチフレーズに「熊本市食の安全安心・食育推進計画」を策定し、第2次、第3次と「食」に関して様々な施策を展開してきました。

これまでの取組の成果と食をめぐる課題を踏まえ、生産から消費までの食の安全安心の確保と、健全な食生活の実践、環境や食文化を意識した持続可能な社会の実現のために、行政、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等の全ての関係者が相互の理解を深め、連携・協働し、食の安全安心の確保と食育の更なる推進のため、「第4次食の安全安心・食育推進計画」を策定します。

1　前計画の取組の評価

(1) 食の安全安心の確保

区分	No.	項目	H30 基準値	R5 実績	R5 目標値	到達度 (H30比)
施策の取組に関する指標	1	生産履歴記帳[1)]実施農家数	5,070戸	*3,651戸	5,000戸	↘
	2	食品営業施設の監視指導ポイント数[2)]達成率	86.7%	*39.4%	100%	↘
	3	食品の収去検査[3)]実施率	96.8%	*41.0%	100%	↘
	4	衛生講習会の受講者数	9,405人	*1,616人	10,000人	↘
	5	熊本市HACCP適正普及推進事業[4)]の取組施設数	-	*15施設	30施設	↗
	6	HACCP[5)]について知っている市民の割合	8.8%	14.2%	20%	↗
	7	熊本市食品安全情報ネットワーク[6)]での情報発信数	28回	*22回	24回	↘
	8	地下水の水質監視割合	100%	*100%	100%	⇧
	9	健康危機管理[7)]研修会の開催数	1回	*1回	1回	⇧
	10	食品衛生指導員[8)]巡回施設数	1,424件	*586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	*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	*13回	50回	↘
	13	食品苦情相談への対応数	363件	*333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施していることがある市民の割合	65.9%	68.4%	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%	73.3%	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%	65.5%	75%	↗
	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%	52.4%	60%	↘
	18	災害に備えて飲料水や食料を7日分以上備蓄している市民の割合	7.7%	*9.5%	増加	⇧
食の安全性の確保に関する指標	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	0件	⇧
	20	食品の収去検査における違反件数	0件	*2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%	61.4%	65%	↘
	22	「残留農薬[9)]」について不安を感じる市民の割合	48.6%	50.3%	40%	↘
	23	「食品添加物[10)]」について不安を感じる市民の割合	54.7%	55.9%	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%	44.9%	40%	↘
	25	「輸入食品」について不安を感じる市民の割合	55.8%	50.6%	40%	↗

*R4年度実績値

※検証指標22、23、24、25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に近づくという評価になります。

令和5年（2023年）の熊本市健康づくりに関する市民アンケートの結果及び令和4年度（2022年度）の事業実績から、計画の検証指標25項目のうち、目標値を達成したものは「地下水の水質監視割合」を含む5項目でした。また、目標値の達成には至らなかったものの、成果が見られた項目は、「HACCPについて知っている市民の割合」、「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」、「輸入食品に不安を感じる市民の割合」を含む5項目でした。その他の指標については、平成30年度（2018年度）の基準値よりも下降したものが14項目という結果でした。

コロナ禍において事業の縮小を余儀なくされたことから、「食品営業施設の監視指導ポイント数達成率」など施策の取組に関する指標の多くは成果を上げることができませんでした。

また、第3次計画策定からの5年間で、年間平均約5件の食中毒が発生しましたが、50人以上の患者や死者を伴う事例はありませんでした。

1) 生産履歴記帳…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、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。
2) 監視指導ポイント数…監視の重要度に応じて熊本市が独自に設定したポイント数のこと（例:バーは1ポイント、大規模工場は5ポイント等）。年間目標となる監視指導ポイント数の合計を設定し、効率的な監視指導を実施している。（P121に関連項目）
3) 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。（P123に関連項目）
4) 熊本市HACCP適正普及推進事業…熊本市が事業者自ら行う自主衛生管理について確認・助言・紹介を行い、事業者の自主衛生管理の取組を支援する事業。なお、HACCPの義務化に伴い令和5年度末で事業終了。
5) HACCP…Hazard Analysis and Critical Control Pointの略。ハサップ。危害要因分析・重要管理点。安全で衛生的な食品を製造するために国際的にも推奨されている食品製造の工程における衛生管理の手法のこと。（P126に関連項目）
6) 熊本市食品安全情報ネットワーク…熊本市内に店舗を持つ食品量販店、百貨店、市場等と連携し、食品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。（P133に関連項目）
7) 健康危機管理…健康危機（食中毒、感染症、毒物劇物等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、医療の確保等の業務のこと。
8) 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。（P129に関連項目）
9) 残留農薬…農作物や田畑にまかれた農薬が農作物に付着・吸収されることによって、農作物に残留したもの。農薬ごと、食品ごとに残留基準が設定され、残留基準を超える食品の流通は禁止されている。
10) 食品添加物…保存料、甘味料など、食品の製造過程又は食品の加工・保存の目的で使用されるもの。人の健康を損なう恐れのない場合に限って使用が認められている。また、食品添加物ごとに添加できる上限値などの使用基準が設定されている。

(2) 食育の推進

No.	項目		H30 基準値	R5 実績	R5 目標値	到達度 (H30比)
1	食育に関心がある市民の割合		77.1%	88.2%	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	10.4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」の割合 ※他は「ほとんど食べない」の割合	幼児	97.3%	96.7%	100%	↘
		小学5年生	1.7%	*1.9%	0%	↘
		中学2年生	4.2%	*2.5%	0%	↗
		若い世代 【20歳代・30歳代】	18.5%	13.3%	10%以下	↗
		65歳以上	3.4%	2.3%	0%	↗
4	体験型食育活動の取組 (実施園数/全施設数)【保育所等】	公立	100%	*100%	100%	⇧
		私立	87.2%	*89.5%		↗
5	体験型食育活動の取組 (実施園数/全施設数)【幼稚園等】	公立	100%	*100%	100%	⇧
		私立	100%	*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%	*82.0%	100%	↘
7	企業、大学等での食育に関する講座の開催(件数)		20件	*3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%	77.7%	85%	↗
	(再掲)若い世代【20歳代・30歳代】		64.0%	74.6%	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%	70.5%	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%	31.8%	50%	↘
	(再掲)若い世代【20歳代・30歳代】		22.5%	23.4%	25%	↗
11	食育の推進に関するボランティア数		1,536人	*1,829人	1,850人	↗
12	「健康づくりできます店」の登録数		217店舗	*218店舗	250店舗	↗
13	「熊本市こ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%	*22.7%	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)	*768	776	↗
15	農林漁業体験を経験した市民の割合		32.5%	32.3%	50%	↘
16	進んで地元農産物を購入する市民の割合		73.8%	59.7%	80%	↘
17	市内における農産物直売所の販売額		2,936百万円	*3,258百万円	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%	*39.2%	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%	59.1%	80%	↘
20	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をしている市民の割合		74.6%	77.2%	85%	↗
	(再掲)若い世代【20歳代・30歳代】		68.5%	78.4%	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%	81.3%	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	108店舗	200店舗	↗
23	災害に備えて飲料水や食料を7日分以上備蓄している市民の割合		7.7%	*9.5%	増加	⇧

*R4年度実績値

検証23項目32指標のうち、目標値を達成したものは、「家族と一緒に食べる共食の回数」、「保育所等での体験型食育活動の取組」、「幼稚園等での体験型食育活動の取組」、「ごみ削減への心がけをしている」若い世代、「災害に備えての飲料水や食料の備蓄」の6項目でした。

その他の指標については目標値は達成しませんでしたが、平成30年度（2018年度）の基準値よりも上昇したものが17項目、平成30年度（2018年度）の基準値よりも下降したものが9項目という結果でした。

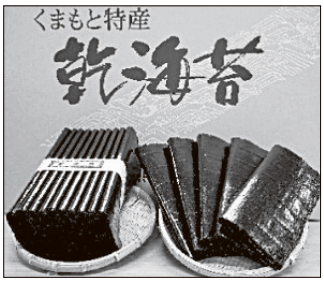
新型コロナウイルス感染症の影響として、「授業参観・懇談会等で保護者へ食育の啓発を行った学校」、「企業、大学等での食育に関する講座の開催件数」、「熊本市こどもの食育推進ネットワーク[11)]における連携活動した団体等の割合」の3つの指標は、コロナ禍による施設内への立ち入りの制限等により、目標値の達成には至りませんでした。

11) 熊本市こどもの食育推進ネットワーク…乳幼児期のこども達とその保護者の食育に携わる、保育所・幼稚園等の施設、民生委員・児童委員、食生活改善推進員等の地域支援者、小学校、栄養士会等の食育の専門家が連携・協力し、食育を推進するためのネットワーク。

2　熊本市の食を取り巻く現状

(1)「くまもとの食」の生産状況

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様な品目の産地が形成されており、生産された安全・安心で良質な農水産物は全国に向けて出荷されています。農業については、米、野菜、花き、果実、畜産物など幅広い品目が生産される中、特に園芸作物の生産が盛んであることが特徴で、全国的にも高い農業産出額を誇っています。また、水産業については、有明海の広大な漁場におけるノリ養殖業を基幹とし、採貝業や網漁業等も営まれています(図55)。



【図55】　生産が盛んな主な品目

品目		説明
農作物	米(水稲)	市内各地の水田で生産されています。特に富合・城南・秋津地区などでは、ほ場整備が進んだ水田において大規模に生産されています。
	なす	飽田・天明・植木地区などにおいて、秋から翌年の春にかけて盛んに出荷されています。また、植木地区では長さが50㎝にもなる「大長なす」も生産されています。
	トマト	天明・中島・城山地区などを中心に、市内各地で生産されています。果実の大きさで大玉系、中玉系、ミニトマトに分類され、果皮色も非常に多様です。
	すいか	植木・北部地区などにおいて、盛んに生産されています。熊本のすいかは出荷期が早く、2月下旬頃から出荷が始まり、5月の上中旬頃に最盛期を迎えます。
	メロン	網目模様が美しく、高級果物の代表格である「アールスメロン」をはじめ、消費者ニーズに応じて様々な種類のメロンが生産されています。
	みかん	金峰山一帯に産地が広がっており、9月中旬から年末にかけて収穫される「温州みかん」に加えて、中晩柑類も盛んに生産されています。
畜産物	乳用牛(生乳)	小山・戸島・城南地区などにおいて生産されています。優良な繁殖雌牛の導入等による品質や生産性の向上に努めており、県内有数の産地となっています。
	肉用牛	小山・戸島・城南地区などにおいて生産されています。主に黒毛和種が飼養されているほか、一部地域では褐毛和種(あか牛)も飼養されています。
	豚	植木・城南地区などにおいて生産されています。先進的な施設を用いた大規模な生産も行われており、県内上位の産出額を誇ります。
水産物	ノリ	豊かな有明海の漁場で養殖されたノリは、香り高く、味わい深いのが特徴です。熊本市では年間約6億枚が生産されています。
	アサリ	近年、漁獲量が低迷していたアサリですが、漁業者の皆さんによる取組により、徐々に資源量が回復しているようです。旨味たっぷりのアサリはみそ汁や酒蒸しに適しています。
	ハマグリ	熊本市の緑川や白川の河口域は、全国でも有数のハマグリの産地です。ふっくらとした身は高級食材として評価が高く、地元を始め全国に流通しています。

(2) 食の安全安心の現状

ア　食品営業施設と監視・指導の状況

食の安全性を確保するためには、食品衛生法に基づく監視指導を実施することが重要です。本市では、年度ごとに「熊本市食品衛生監視指導計画[12)]」を策定し、効率的かつ効果的な監視指導を実施しています(図56)。また、食品衛生法の改正(令和3年6月施行)において、食品等事業者の把握を目的とした営業の届出制度が創設されたことに加え、食中毒等のリスクや食品産業の実態を踏まえた営業許可が必要な業種の見直しが行われたため、食品等事業者の業種ごとに、より効果的な監視・指導等を行うことができるようになりました。

なお、令和2年度(2020年度)から令和4年度(2022年度)はコロナ禍で施設への立入を最小限にとどめました。

【図56】　食品営業施設立入調査状況(令和4年度)

業種			施設数(R4年度末)	監視指導数
許可を要する施設	R3年6月以前の許可	飲食店・喫茶店営業	6,379	475
		魚介類、食肉等の販売業	449	929
		菓子、そうざい等の製造業	862	269
		その他	21	19
	R3年6月以後の許可	飲食店営業	2,869	3,065
		魚介類、食肉等の販売業	182	138
		菓子、そうざい等の製造業	535	318
		その他	3	1
届出施設		給食施設等	4,634	603
合計			15,934	5,817

(出典:熊本市食品保健課)

イ　食中毒の発生状況

近年、全国的にアニサキスやカンピロバクターを原因とする食中毒の発生が増加しています。本市においても過去5年間に発生した食中毒において同様の傾向が見られました(図57・図58)。

12) 熊本市食品衛生監視指導計画…国が定める指針に基づいて飲食店等の食品営業施設に対する監視指導の計画を定めるもの。監視指導の重点事項や具体的な監視指導ポイント数、収去数の計画などを定めている。

【図57】　本市における食中毒発生状況

年次	件数	総患者数	原因施設	原因物質	原因食品	患者数	死者数
R1	3	13	飲食店	カンピロバクター	飲食店で提供された食事	5	0
				カンピロバクター	飲食店で提供された食事	4	0
				カンピロバクター	飲食店で提供された食事	4	0
R2	2	33	飲食店	カンピロバクター	鶏刺し盛り（推定）	3	0
			不明	ヒスタミン	サバのオーブン焼き	30	0
R3	7	20	飲食店	カンピロバクター	鶏レバー刺し又は鶏砂ズリ刺し	3	0
				カンピロバクター	飲食店で提供された食事	3	0
				カンピロバクター	飲食店で提供された食事	4	0
				カンピロバクター	飲食店で提供された食事	3	0
				カンピロバクター	飲食店で提供された食事	3	0
				カンピロバクター	飲食店で提供された食事	3	0
			魚介販売	アニサキス	アジの刺身	1	0
R4	10	23	飲食店	カンピロバクター	飲食店で提供された食事	2	0
				カンピロバクター	飲食店で提供された食事	3	0
				カンピロバクター	飲食店で提供された食事	3	0
				カンピロバクター	飲食店で提供された食事	2	0
				カンピロバクター	飲食店で提供された食事	5	0
				カンピロバクター	飲食店で提供された食事	4	0
				アニサキス	刺身盛合せ又はごまサバ	1	0
				アニサキス	サバ寿司	1	0
			魚介販売	アニサキス	サバの刺身	1	0
				アニサキス	サバの刺身	1	0
R5	2	2	飲食店	アニサキス	飲食店で提供された食事	1	0
			家庭	アニサキス	サケの刺身	1	0

（出典:熊本市食品保健課）

【図58】　食中毒の原因となる主な細菌、ウイルス、寄生虫

名称	特徴	原因（代表的な食品）
カンピロバクター	鶏肉の加熱不足が原因で食中毒を起こすことがあります。焼き鳥やバーベキューなどでは、肉の加熱を十分に行い、中心部まで焼けたことを確認してから食べましょう。	焼き鳥、鶏刺し
サルモネラ	特に鶏卵や食肉の加熱不足などで食中毒を起こすことがあります。調理時には十分な加熱が必要です。	肉、卵
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。食品は素手で触らず、手指の洗浄・消毒を徹底しましょう。	おにぎり、サンドイッチ
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ますが、食品を十分に加熱することで食中毒の発生を防ぐことができます。調理時や飲食前の手指の洗浄・消毒も十分に行いましょう。	ハンバーグ、サラダ
ノロウイルス	二枚貝などを生で食べること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も多数報告されています。このウイルスにはアルコール消毒剤は効果がなく、次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤）による消毒が有効です。	カキ
アニサキス	サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、イカなどの魚介類に寄生し、寄生している魚介類を生で食べることで起きる食中毒です。魚を購入する際は新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除きます。また、内臓を生で食べないようにしましょう。一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびをつけても死滅しません。	刺身

ウ　食品の検査状況

「熊本市食品衛生監視指導計画」に基づき、市内を流通する食品や市内の製造施設で製造される食品を中心に、収去（しゅうきょ）による安全確認検査を行っています。この検査では、食品衛生法や熊本県食品の衛生に関する指導基準[13)]に基づき、食中毒の原因となる細菌やウイルスなどの微生物検査のほか、食品添加物や残留農薬などの化学物質検査を行っています。併せて食品表示法に基づく適正表示の確認を行っています。

なお、令和2年度（2020年度）から令和4年度（2022年度）はコロナ禍で、検査項目等を限定して実施しましたが、食品衛生法に基づく規格基準の違反のほか、熊本県食品の衛生に関する指導基準の不適合事例、食品表示法違反等がありました（図59）。

【図59】　食品の検査状況

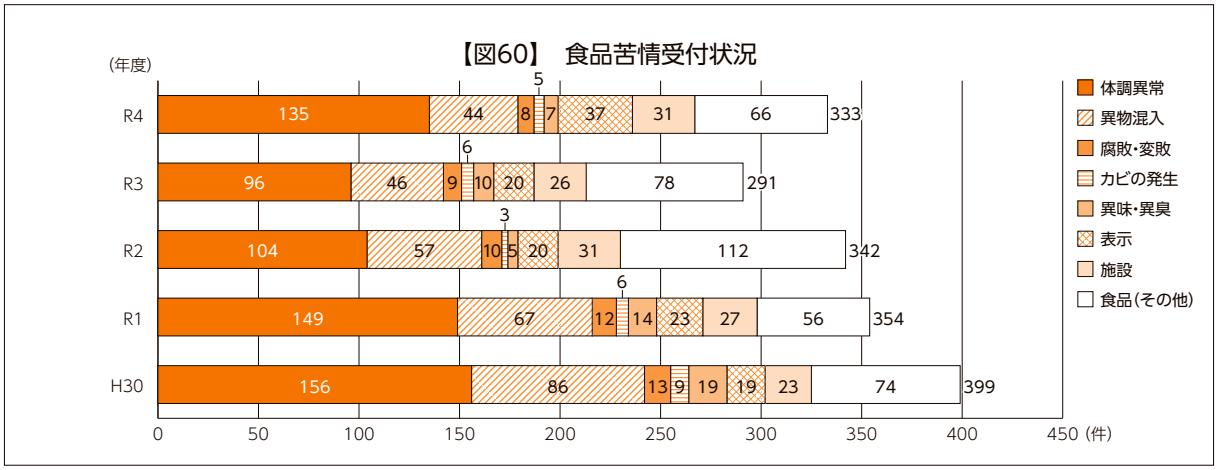
検査目的		主な検査項目	主な対象食品	H30年度		R1年度		R2年度		R3年度		R4年度	
				実施数	違反・不適	実施数	違反・不適	実施数	違反・不適	実施数	違反・不適	実施数	違反・不適
食中毒予防対策	国通知等	細菌、ヒスタミン	カット野菜、浅漬け、鮮魚等	4	0	15	0	0	0	0	0	6	0
	県指導基準	細菌	調理パン・調理米飯、そうざい、生菓子等	121	13	119	11	0	0	0	0	28	1
	特産品	細菌	馬刺し、辛子れんこん等	10	1	18	1	0	0	0	0	0	0
食品安全対策		食品添加物	煮豆・つくだ煮、漬物、みそ、しょうゆ、明太子、生めん類等	4	0	4	0	0	0	4	0	7	1
		成分規格（一部添加物含む）	生食用カキ、刺身、食肉製品、魚肉ねり製品、アイスクリーム類等	58	0	46	1	0	0	15	1	29	1
農薬安全対策		残留農薬	野菜・果実等	54	1	51	0	0	0	21	0	33	0
合計				251	15	253	13	0	0	40	1	103	3

（出典：熊本市食品保健課）

エ　食品苦情の受付状況

熊本市保健所に寄せられる食品に関する苦情や相談は、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、更に施設の衛生面など多岐にわたっています（図60）。

13) 熊本県食品の衛生に関する指導基準…国が定める「食品、添加物等の規格基準」に規定のない食品の一部（そうざい、調理米飯・調理パン類、豆腐、生菓子、浅漬け）に対して、熊本県が独自に成分規格の指導基準を定めているもの。



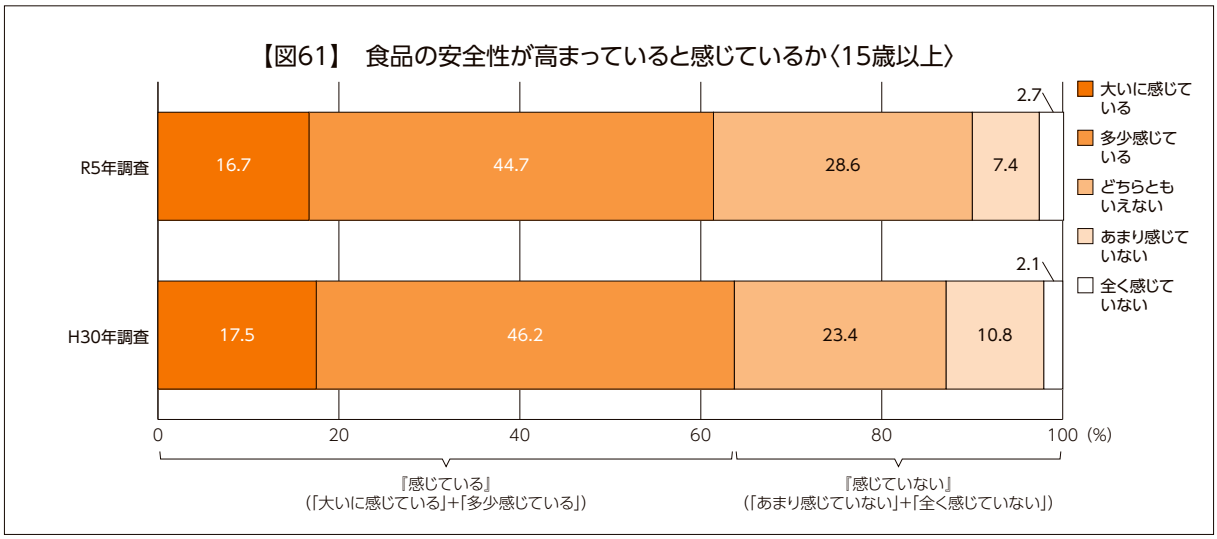
出典:熊本市食品保健課

オ　食品の安全安心に対する関心や意識

食の安全性が高まっていると感じている市民は61.4%ですが(図61)、「寄生虫(アニサキスなど)」に不安を感じる市民が67.9%、「食中毒を起こす細菌・ウイルス」に不安を感じる市民が59.1%と平成30年度(2018年度)より増加しています。また、依然として半数の市民が食品添加物や輸入食品、残留農薬に不安を感じています(図62)。不安を感じる場面としては、「スーパー等で肉、魚、野菜等を購入するとき」が58.0%、「スーパー等で調理済みの弁当・そうざい・ファーストフード等を購入するとき」が44.9%であったほか、「インターネット等で食品を購入するとき」に不安を感じる市民が26.0%と平成30年度(2018年度)より増加しました(図63)。

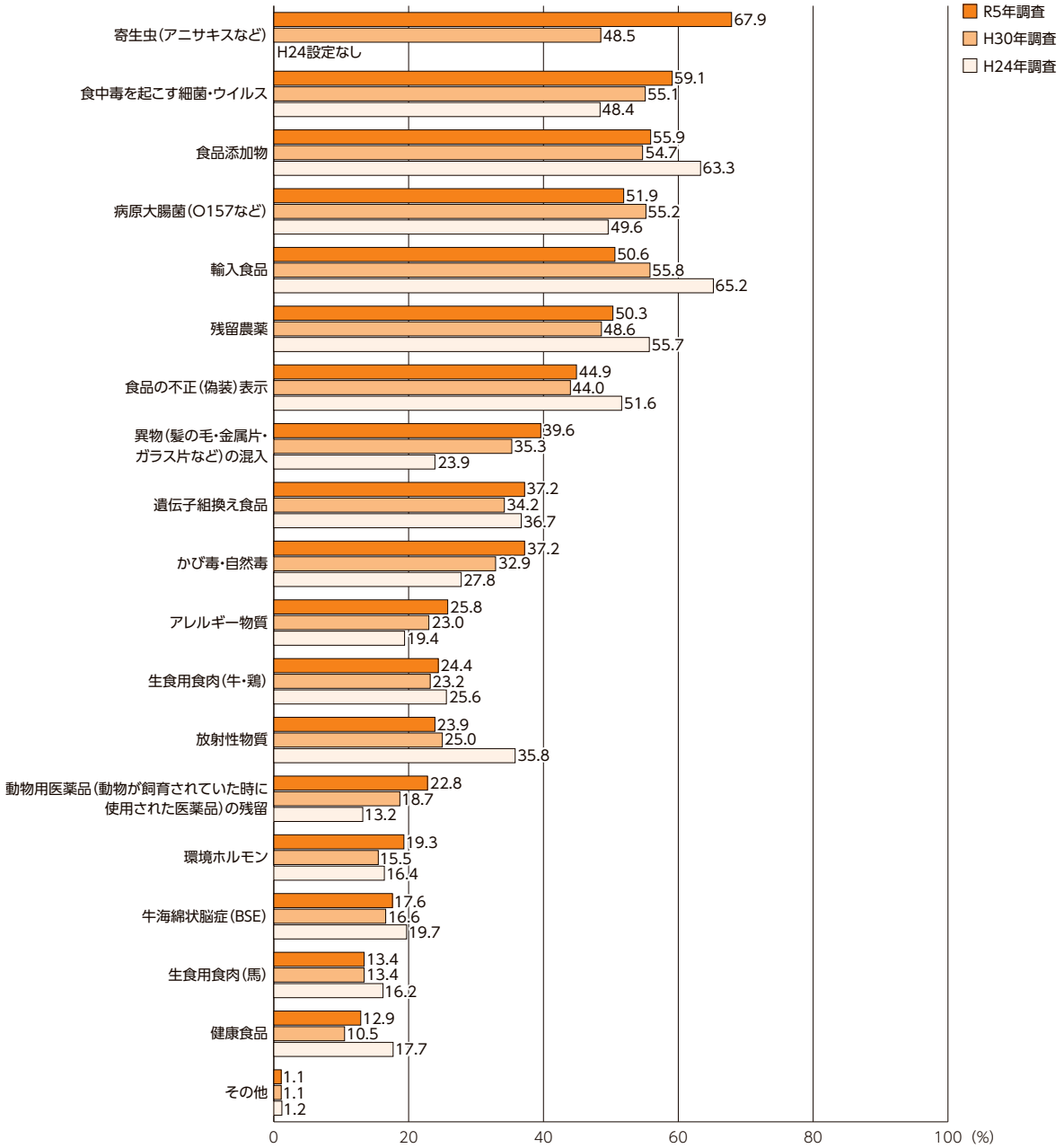
また、「食品の安全性に関する知識があると思う」市民は52.4%(図64)、「食の安全性確保のために意識して実施していることがある」市民は68.4%に上っており(図65・図66)、「食品の安全性に関する知識があると思う」市民ほどHACCPの認知度が高い傾向が見られました(図67・図68)。

更に、食に関する情報の入手先は、テレビ71.2%、スーパーなど食品の購入場所43.3%に次いで、ブログ・SNS34.3%、インターネットのニュースサイト33.7%の順となりました(図69)。



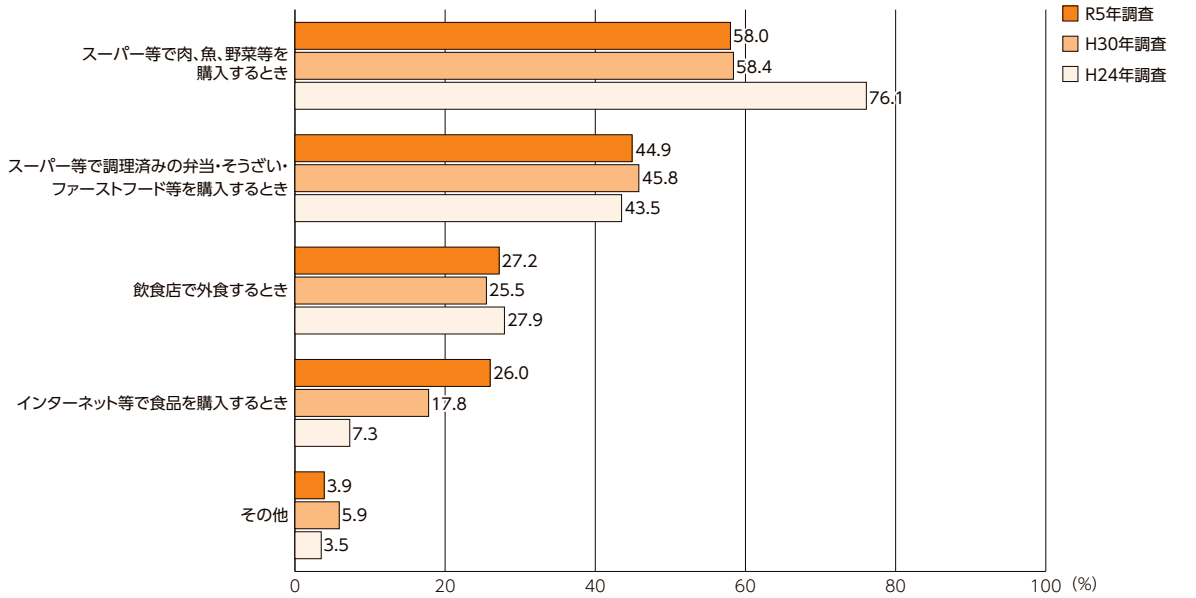
出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

【図62】 食の安全性に関して不安を感じるもの（複数回答）〈15歳以上〉



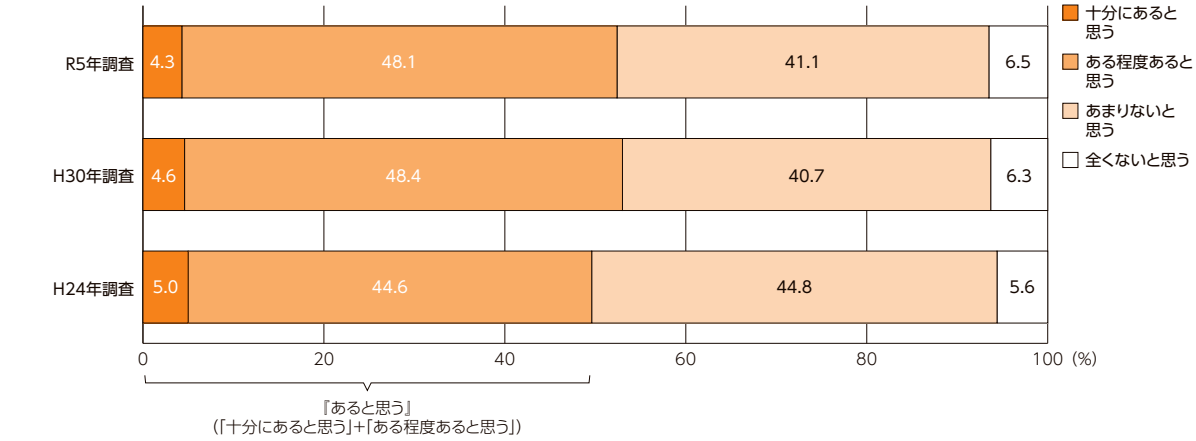
出典：熊本市健康づくりに関する市民アンケート

【図63】 食品の安全性に関して、どんな時に不安を感じるか（複数回答）〈15歳以上〉



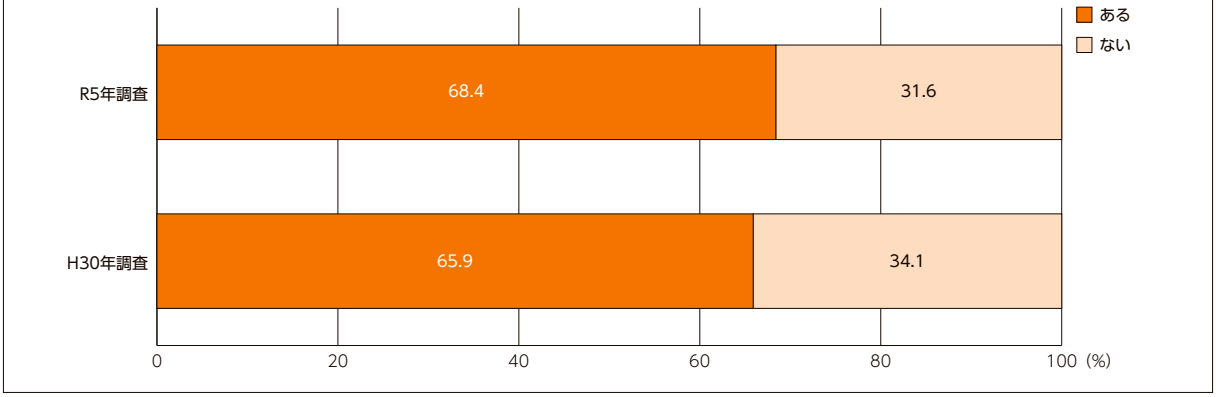
出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

【図64】 食品の安全性に関する知識の有無〈15歳以上〉



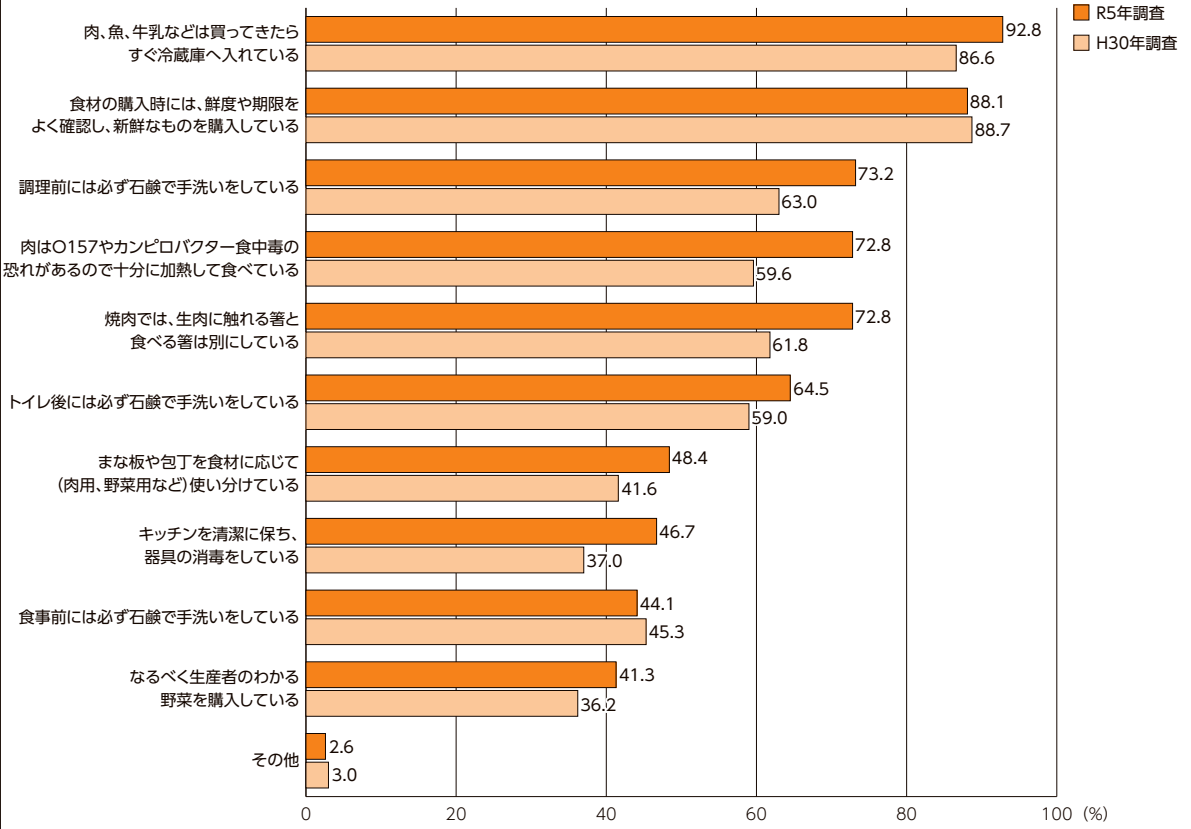
出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

【図65】 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か〈15歳以上〉



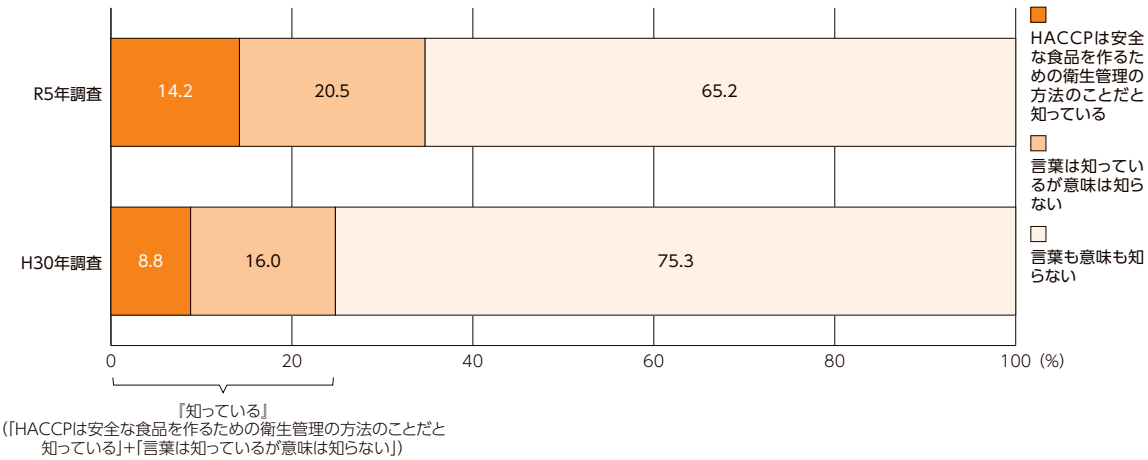
出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

【図66】　食の安全性確保のために意識して実践していること〈15歳以上〉



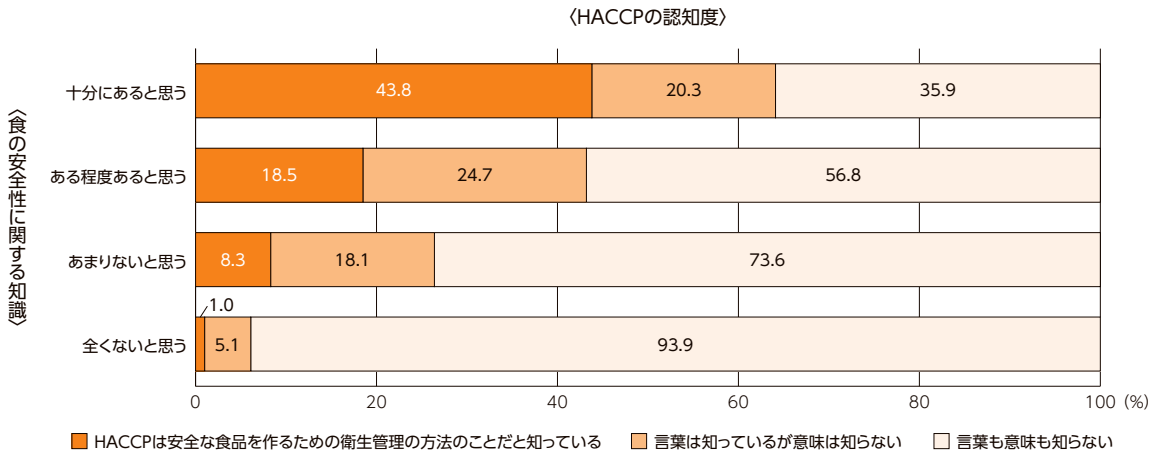
出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

【図67】　HACCPの認知度〈15歳以上〉



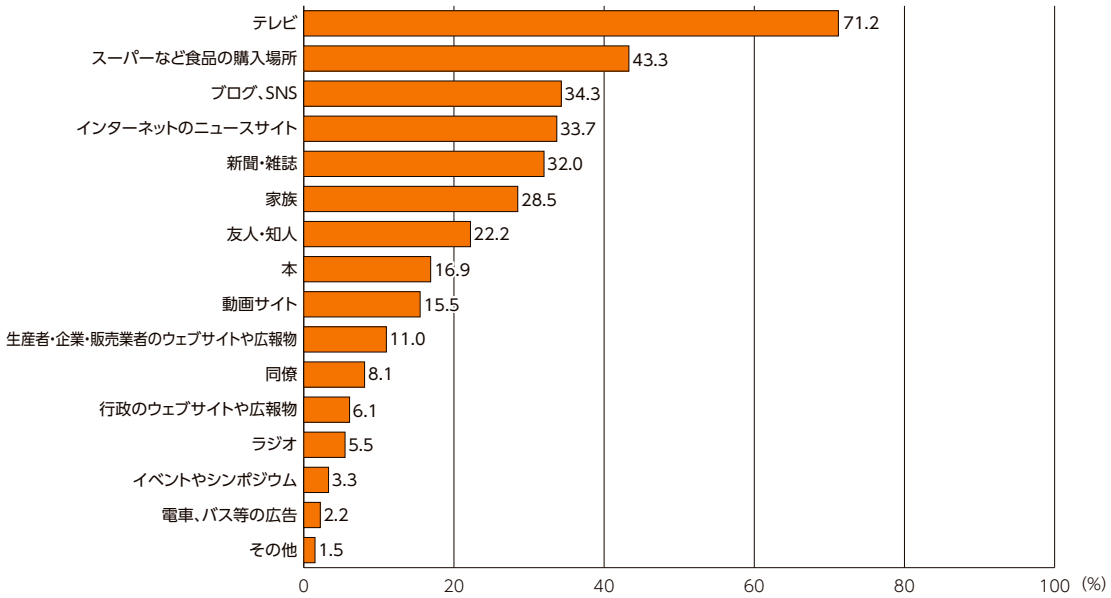
出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

【図68】 HACCPの認知度と食の安全性に関する知識



出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

【図69】 食に関する情報の入手先〈15歳以上〉



出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

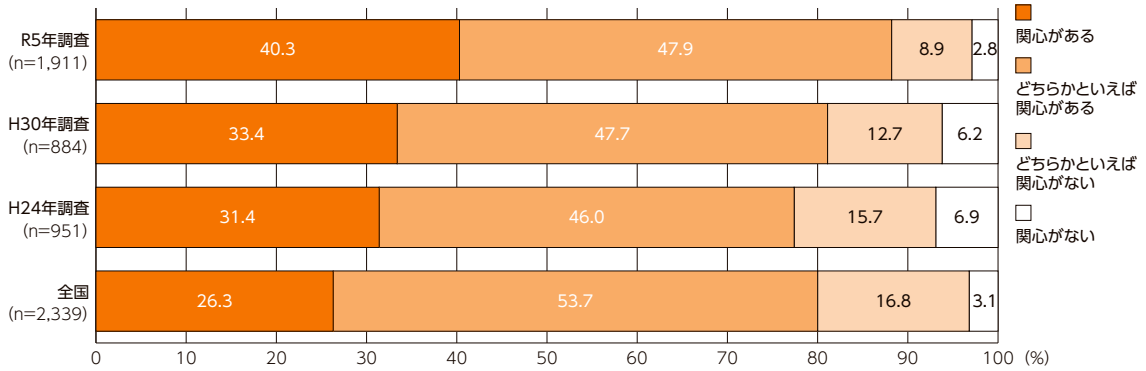
(3) 食に関する関心や意識

ア　食育への関心

食育に「関心がある」(「関心がある」+「どちらかといえば関心がある」)市民は88.2%で、前回調査と比較して7.1ポイント増加し、全国と比較しても8.2ポイント上回っており、食育への関心の高まりが確認できました(図70)。

また、男性より女性の関心が高く、ライフステージ別では、ライフステージが上がるにつれ関心が高くなっています。

【図70】　食育への関心〈20歳以上〉



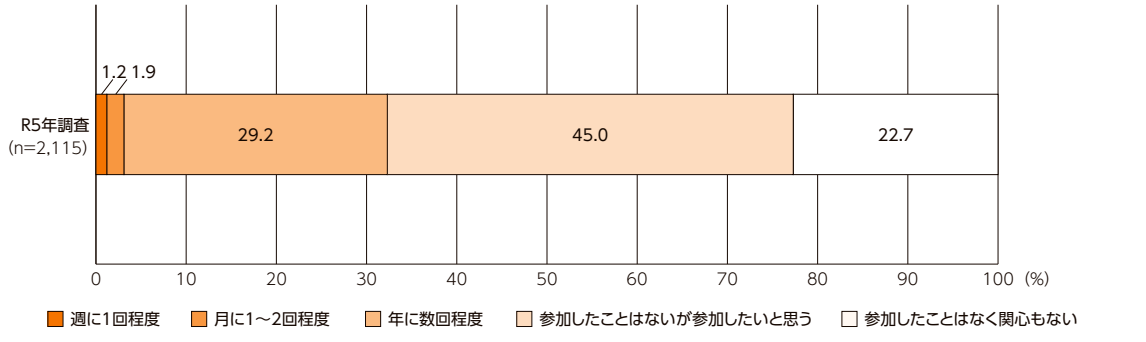
出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

イ　体験型の食育活動への参加

「野菜の栽培・収穫など農林漁業体験を経験したことがある」(年数回程度以上)市民は32.3%(図71)で前回調査と変化がありません。

「料理教室など、食生活改善や健康づくりに関する体験活動」、「ごみ減量やリサイクルなど環境保全に関する体験活動」への参加状況も2割を下回り、体験型の食育活動への参加の難しさが確認できました。

【図71】　田植えや芋ほり、野菜の栽培・収穫体験などの体験〈15歳以上〉



出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

(4) 食生活の現状

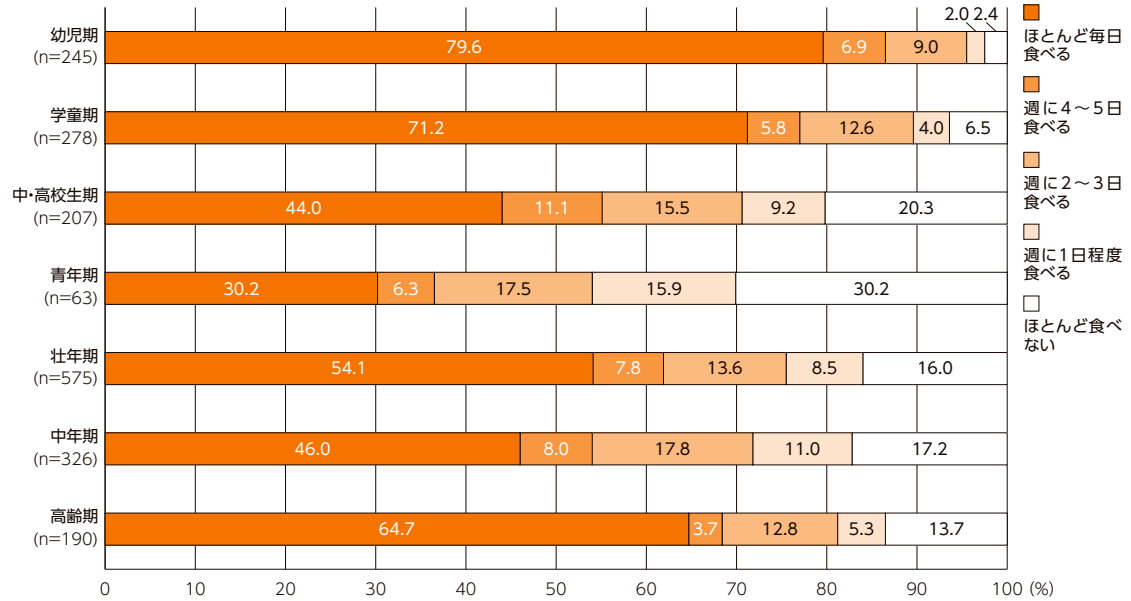
ア　食事の楽しさと共食

「朝食又は夕食を家族と一緒に食べる」(「ほとんど毎日食べる」+「週に4～5日食べる」)共食の回数は、20歳以上で1週間あたり10.4回でした。ライフステージ別にみると、朝食、夕食ともに青年期、中･高校生期の共食ができていません(図72)。

また、「食事の時間が楽しい」(「とても楽しい」+「楽しい」)と感じている市民は、高齢期が77.1%で一番低く、高齢者が食事を楽しめていない状況が明らかになりました(図73)。

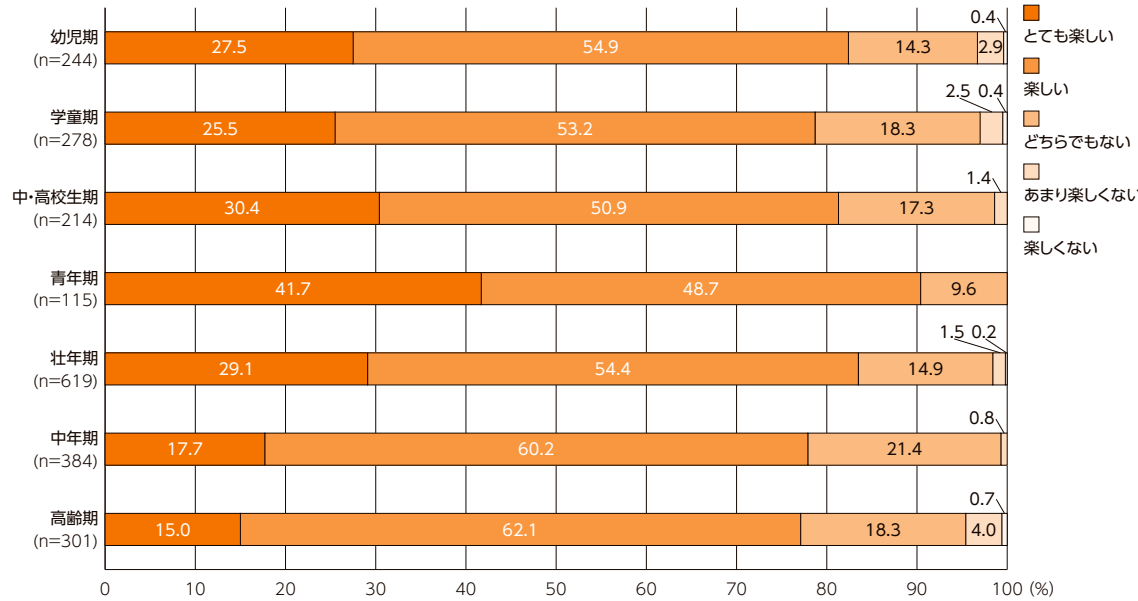
食事の楽しさと共食の関係をみると、夕食で共食ができている市民は、食事の時間がとても楽しいと回答する割合が高くなっています(図74)。

【図72】　朝食を家族と一緒に食べる頻度〈1歳以上〉



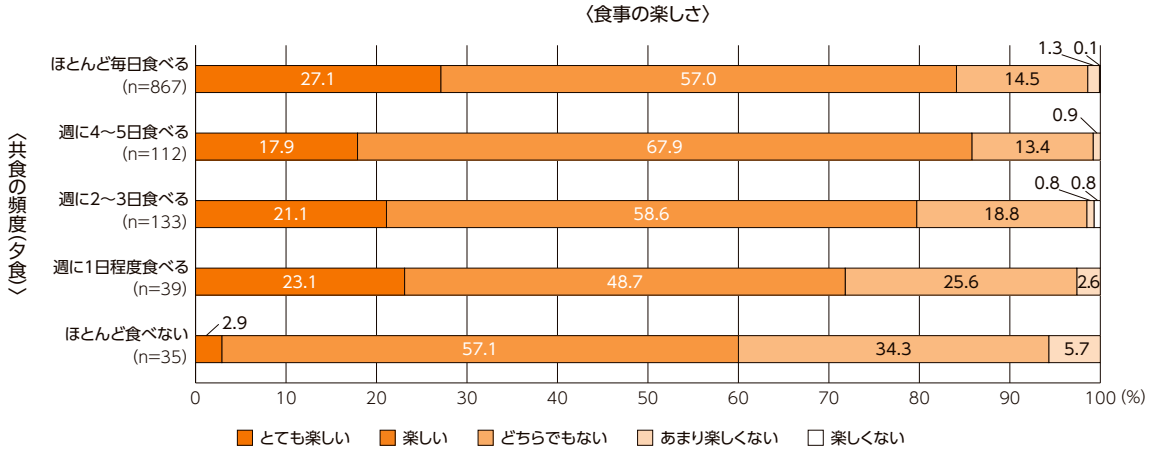
出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

【図73】　食事のとき楽しいと感じている市民の割合〈1歳以上〉



出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

【図74】　食事の楽しさと共食の頻度（夕食）〈1歳以上〉

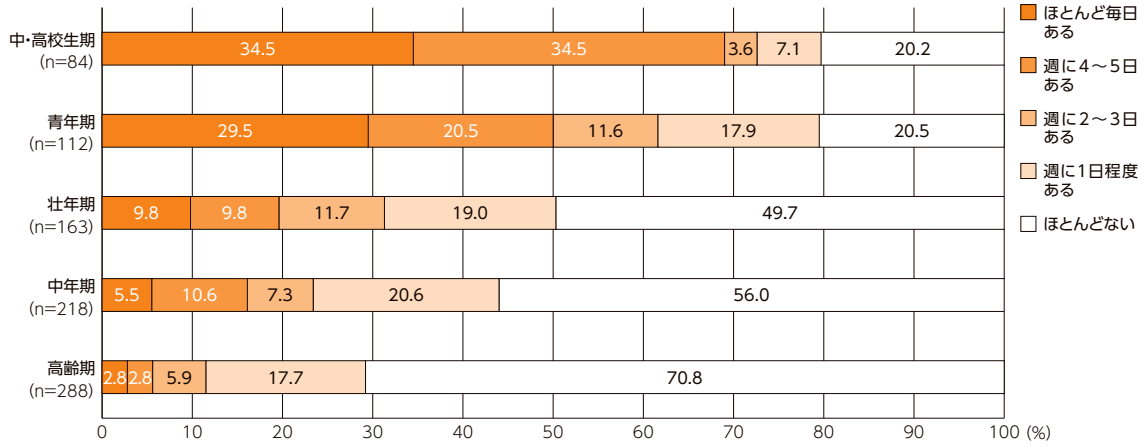


出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

イ　仲間や地域等での共食の機会

「友人や仲間、職場や地域の人と一緒に食事をする機会」は、高齢期の70.8%が、「ほとんどない」と回答しており、高齢者は他の世代と比較して、家庭以外の友人や仲間、地域の人との共食の機会が少ない状況でした（図75）。

【図75】　友人や仲間、職場や地域の方と食事をする機会〈15歳以上〉

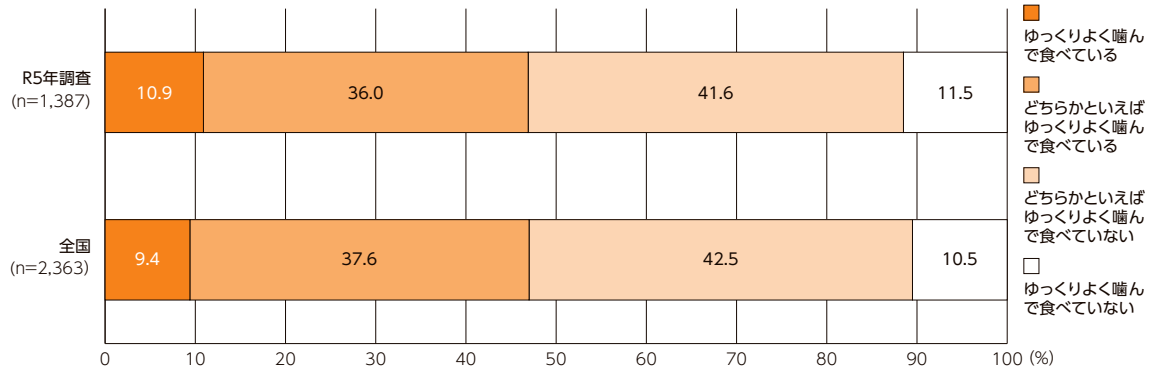


出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

ウ　食事の咀しゃく

「ゆっくりよく噛んで食べている」(「ゆっくりよく噛んで食べている」＋「どちらかといえばゆっくりよく噛んで食べている」)市民は、46.9%と全国と変わりありませんでした(図76)。ライフステージ別にみると中年期、壮年期、青年期の順で、ゆっくりよく噛んで食べていない状況でした。

【図76】　ふだんゆっくりよく噛んで食べているか〈20歳以上〉



出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

エ　朝食の摂取状況

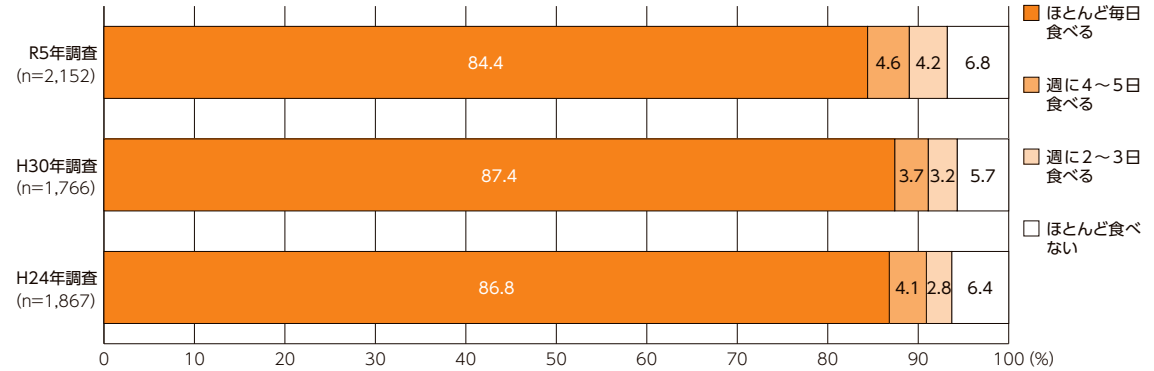
1歳以上の市民の、15.6%が朝食を食べない日があり、過去調査と比較すると悪化しています(図77)。

また、若い世代では、男性の34.3%、女性の28.5%が朝食を食べない日があり、20歳代の女性、20歳代の男性の順で欠食率が高い状況でした(図78)。

朝食を食べない理由は、「時間がない」「食欲がない」「朝食を食べるより寝ていたい」の順で、夜型の生活リズムも影響していると思われます。

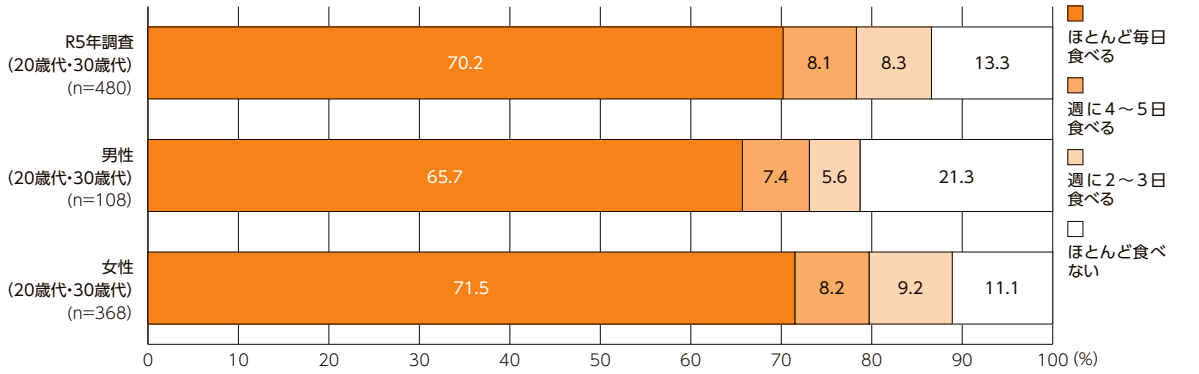
また、朝食の内容は、1品もしくは2品が約6割で、少ない品数のメニューが増加傾向にあり、簡単で手軽な朝食が中心となり、朝食の栄養バランスの悪化がうかがえます。

【図77】　1週間あたりの朝食を食べる頻度〈1歳以上〉



出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

【図78】　1週間あたりの朝食を食べる頻度〈若い世代（20歳代・30歳代）〉



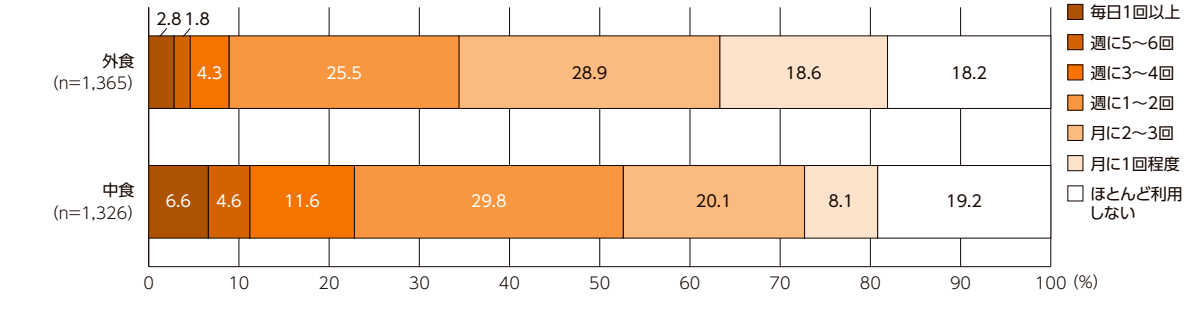
出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

オ　外食や中食の利用と、料理をする頻度

「外食」、「中食」について「週に1～2回以上利用する」市民が、外食で34.4%、中食で52.6%でした（図79）。若い世代が他の世代と比較し、外食、中食とも、利用頻度が高い結果でした。核家族化の進行や共働き家庭の増加を背景に、外食や中食を日々の食事に利用する動きが見られます。

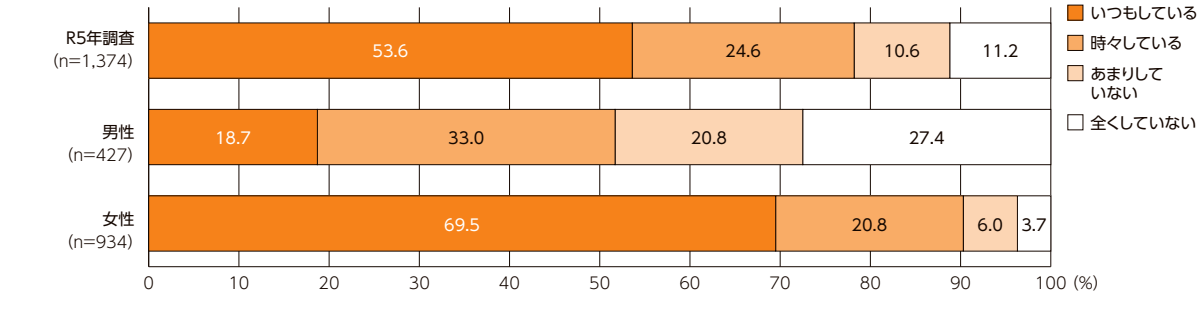
「普段から自分で料理をしているか」については、「いつもしている」が男性18.7%、女性69.5%で、男女間で大きな差がありました。また、男性の27.4%は、全く料理をしていない状況でした（図80）。時短ニーズの高まりにより、自宅で料理をせずに、より簡便に食事を摂ったり準備したりできる、外食や中食の利用が高まっていると推測されます。

【図79】　外食と中食の頻度〈R5年調査 20歳以上〉



出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

【図80】　自分で料理をしているか〈20歳以上〉



出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

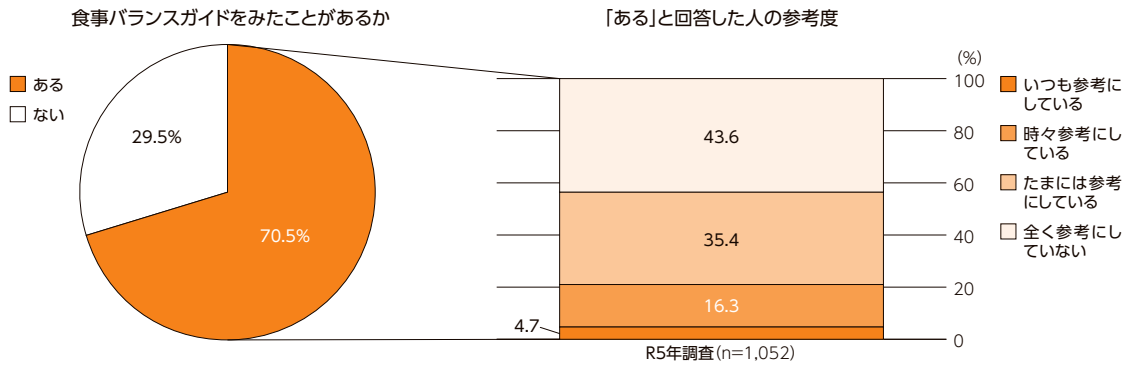
カ　食事バランスガイド[14]、栄養成分表示[15]の活用

食事バランスガイドについて「見たことがある」市民は70.5%で、認知度は上昇しています。しかしそのうち「参考にしている」（「いつも参考にしている」＋「時々参考にしている」＋「たまには参考にしている」）市民は56.4%で（図81）、全国と比較すると30.8ポイント下回っています。

食事バランスガイドを「認知し、かつ参考にしている」市民は全体の39.3%で活用割合は低い結果でした。

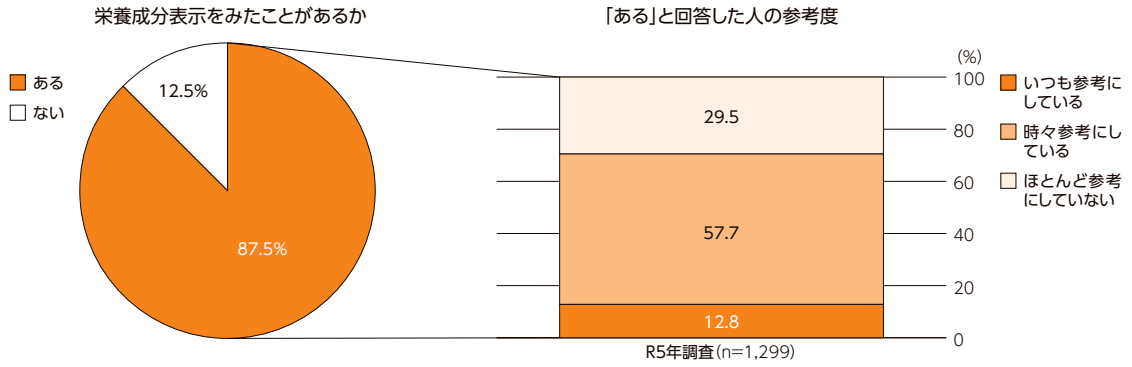
栄養成分表示について「見たことがある」市民は87.5%で、前回調査と比較すると13.9ポイント上昇しました。そのうち「参考にしている」（「いつも参考にしている」＋「時々参考にしている」）市民は70.5%で（図82）、栄養成分表示を「認知し、かつ参考にしている」市民は全体の60.7%でした。平成30年（2018年）4月の食品表示制度の完全施行による栄養成分表示の義務化も影響し、栄養成分表示の活用割合は着実に増加しており、市民へ浸透しています。

【図81】「食事バランスガイド」の認知度とその参考度〈15歳以上〉



出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

【図82】「栄養成分表示」の認知度とその参考度〈15歳以上〉



出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

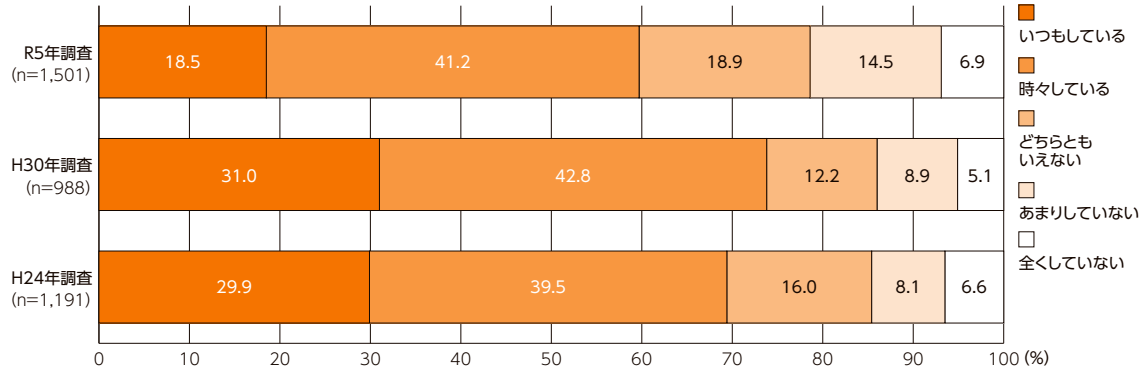
14) 食事バランスガイド…1日に、「何を」、「どれだけ」食べたらよいかを考える際の参考にできるよう、食事の望ましい組み合わせとおおよその量をイラストでわかりやすく示したもの。
15) 栄養成分表示…食品表示法に基づき、容器包装に入れられた一般用加工食品及び添加物には、食品表示基準に基づき、熱量（エネルギー）、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量で表示）の5項目の表示が義務付けられている。

キ　地産池消

「進んで地元農水産物を購入する」市民は59.7%で、前回調査と比較すると、14.1ポイント低下しました(図83)。食品等の価格高騰の中、より大量生産された価格の安価な農水産物への消費動向の移行も影響していると思われます。

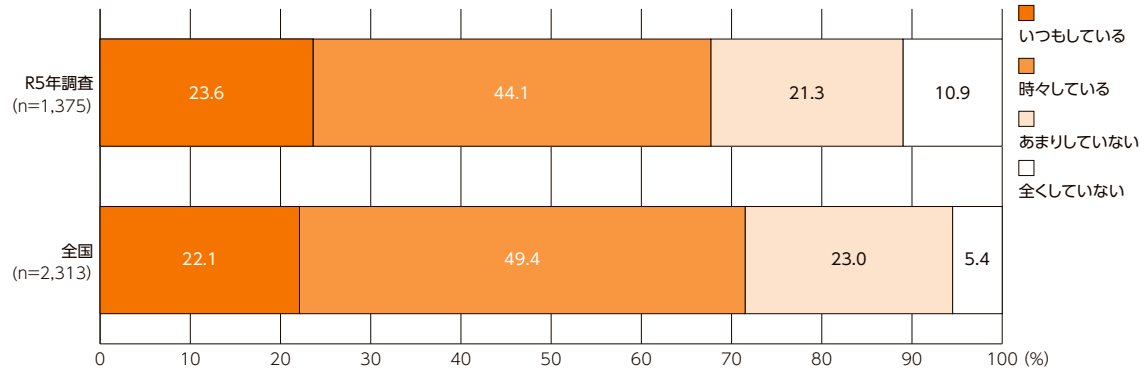
「ふだんから産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ」市民については、全国と比較すると「全くしていない」との回答が10.9%で約2倍となっています(図84)。産地や生産者を意識して美味しさや、安全性、環境面を考慮するよりは、価格重視の消費動向が推測されます。

【図83】　地元農水産物の購入〈15歳以上〉



出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

【図84】　ふだんから産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ〈20歳以上〉



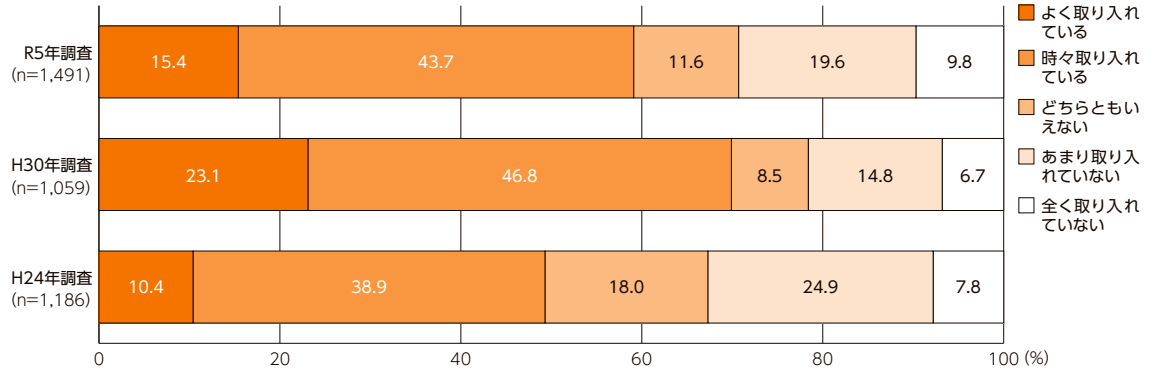
出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

ク　郷土料理や食文化の伝承

「家庭の食事に郷土料理等を取り入れている」(「よく取り入れている」＋「時々取り入れている」)市民は59.1%で、前回調査と比較すると、10.8ポイント低下しました(図85)。

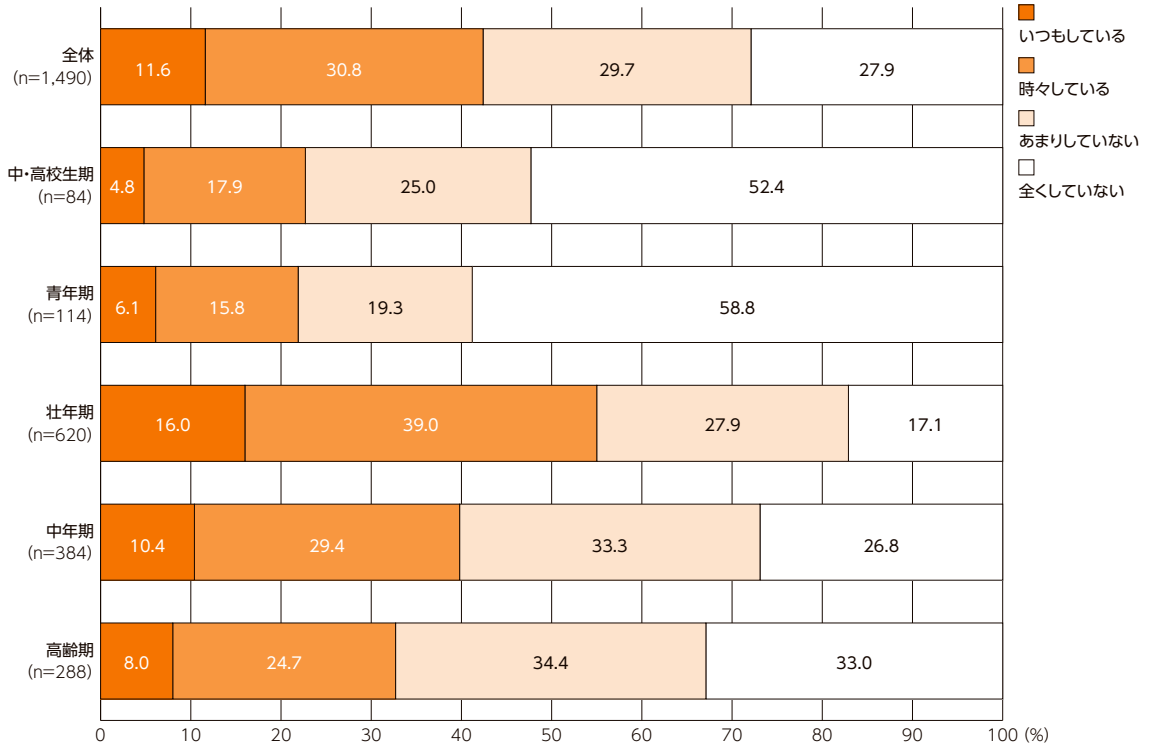
また、「熊本の郷土料理や伝統料理、箸づかいなどの食べ方・作法などの食文化について、地域や次世代へ伝えている」(「いつもしている」＋「時々している」)市民は42.4%で、壮年期では5割以上が実践していますが、壮年期以降ではライフステージが上がるにつれ、伝えている市民の割合が低下しています(図86)。郷土料理や食文化の伝承が、壮年期以降年齢が上がるにつれ薄れる傾向が確認できました。

【図85】　家庭の食事に郷土料理を取り入れている市民〈15歳以上〉



出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

【図86】　熊本の郷土料理や伝統料理、箸づかいなどの食べ方・作法などの食文化について、地域や次世代(こどもやお孫さんを含む)に伝えること〈15歳以上〉



出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

(5) 生活習慣病予防に着目した食生活の現状

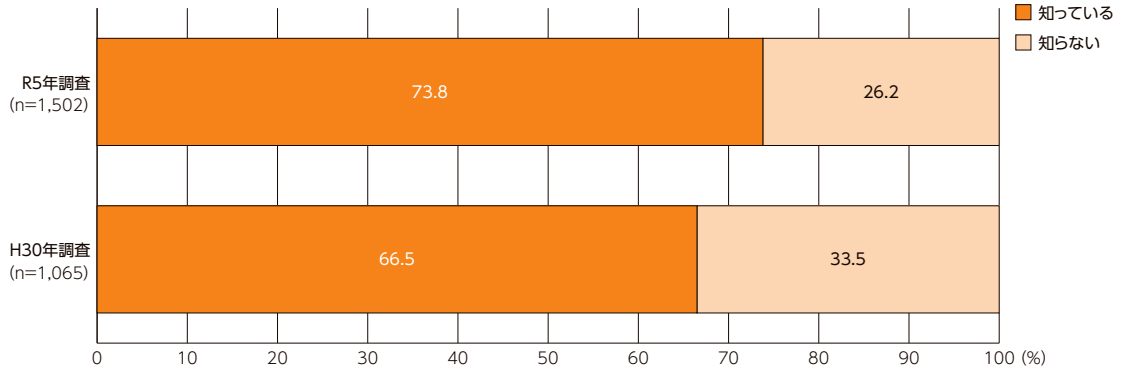
ア　肥満とやせの状況

「自分の適正体重を知っている」市民は73.8%で、前回調査と比較すると7.3ポイント上昇しました(図87)。また全ての年代において男性より女性のほうが、自身の適正体重を知っていると回答した割合が高く、男性より女性が「体重を意識する」状況が確認できました。

男性のBMIの判定では、30.5%が肥満でした。更に30歳代から60歳代では、平均値を超えていました。女性は14.7%が肥満で、その割合は年代が上がるにつれ増加し、70歳以上の女性の20.9%が肥満でした。

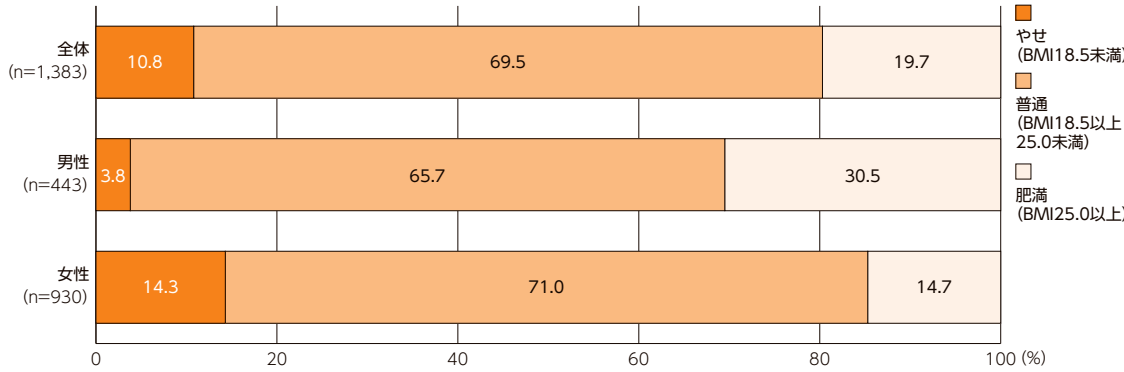
女性のやせの割合は平均14.3%で、20歳代17.4%、30歳代16.6%、70歳以上16.4%と、若い世代の女性のやせと、70歳以上の女性のやせが顕著にみられました(図88・図89)。

【図87】　自分の適正体重(BMI)を知っていますか〈15歳以上〉



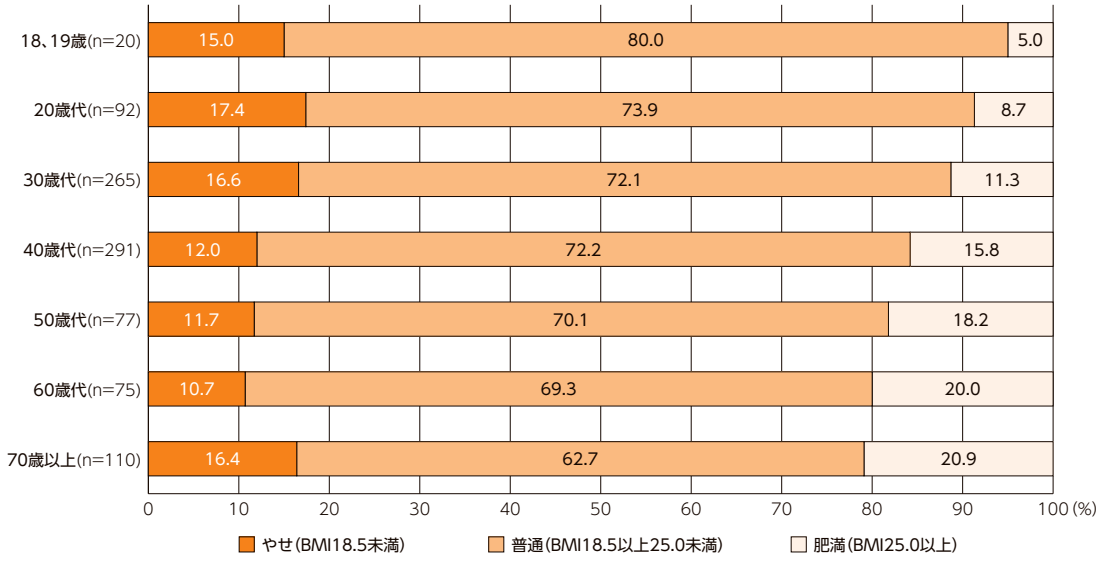
出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

【図88】　BMI判定〈18歳以上〉



出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

【図89】 女性BMI判定〈18歳以上〉



出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

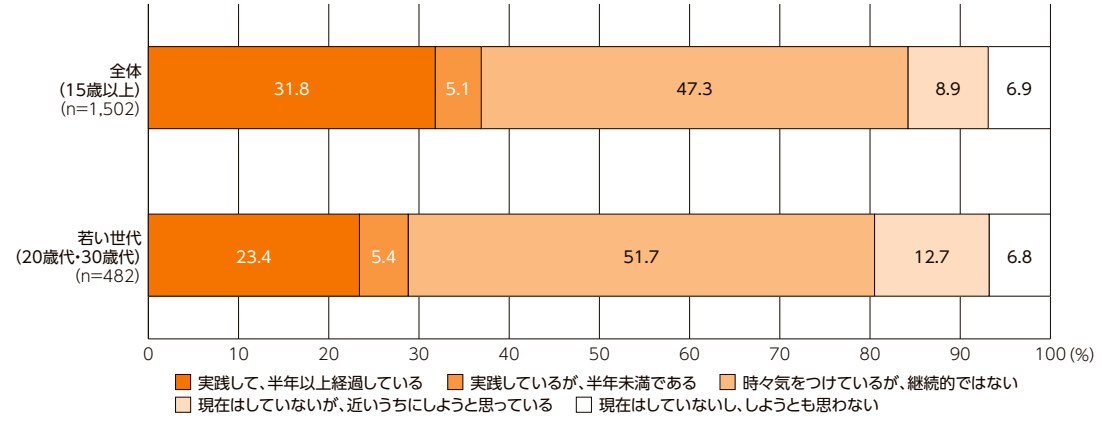
イ　適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活の実施状況

「生活習慣病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的に実践している」市民は31.8%で、前回調査よりやや減少していました。明らかな男女差もなく、「時々気をつけているが、継続的ではない」との回答が一番多い状況でした。

「実践して、半年以上経過している」との回答は、男女とも年代が上がるにつれ増加し、70歳以上では半数以上の市民が、「実践して、半年以上継続している」と回答しており、高齢者の生活習慣病予防のための食生活の実践への意識の高さがうかがえました。

若い世代では、「実践して、半年以上継続している」市民は23.4%で、4人に3人以上は、健康面への配慮の少ない食生活を送っている状況が明らかになりました(図90)。

【図90】 生活習慣病の予防や改善のための適切な食事等の実践〈15歳以上〉



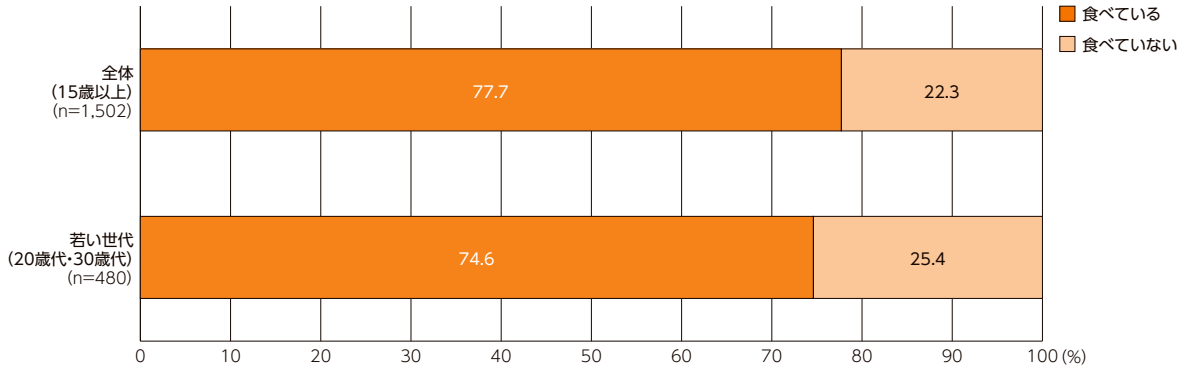
出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

ウ　主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の実践状況

「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」市民は77.7%で、前回調査よりやや上昇し、明らかな男女差もありません。

若い世代では74.6%の市民が実践できており、前回調査と比較すると10.6ポイント上回りました。若い世代にとっても、食事の組み合わせについては、減塩等よりも取り組み易い食事の改善内容であると推測できます（図91）。

【図91】　主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を食べる割合〈15歳以上〉



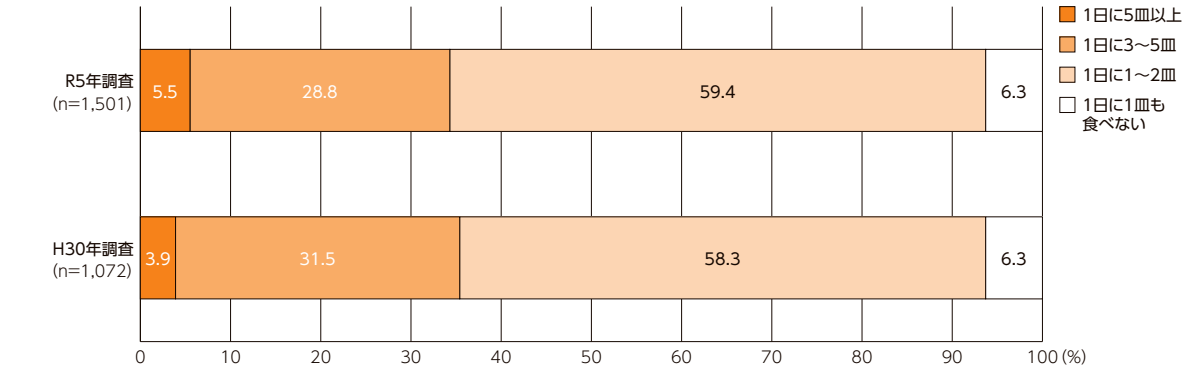
出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

エ　野菜の摂取状況

「1日に5皿以上野菜を食べている」市民は5.5%で、前回調査より1.6ポイント上昇しました。しかし、前回調査と同様に、6.3%の市民は「1日に1皿も食べない」と回答しています（図92）。

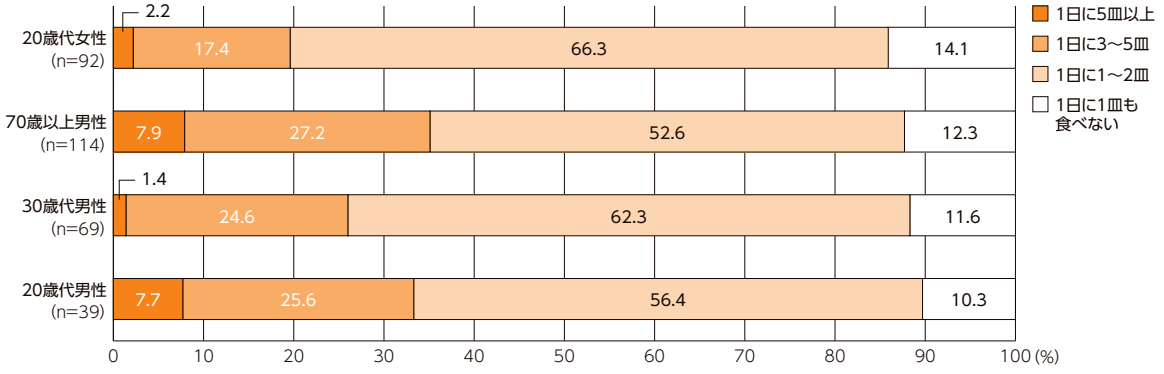
年代別にみると「1日に1皿も食べない」市民は、20歳代の女性、70歳代の男性、30歳代の男性、20歳代の男性の順に1割を超えており、料理経験の少ない男性高齢者の野菜摂取量の不足も浮き彫りになりました（図93）。

【図92】　野菜を1日に食べる量〈15歳以上〉



出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

【図93】 野菜を1日に1皿も食べない割合が多い年代



出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

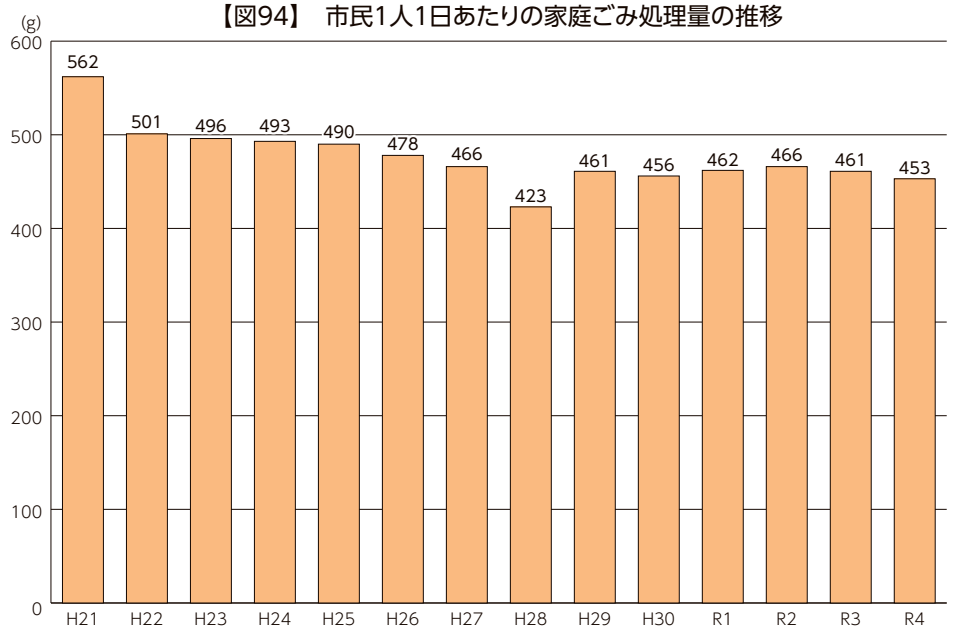
(6) 食に関わる環境の状況

ア　ごみ排出量の現状

市民1人1日あたりの家庭ごみ処理量(資源化量を除く)は、平成21年(2009年)10月から家庭ごみ収集の有料化を開始したこと、また、平成22年(2010年)10月からプラスチック製容器包装の分別収集を開始したことにより、平成22年度(2010年度)からごみ排出量が大きく減少しました。その後も、ごみ減量化やリサイクルの取組によって減少傾向が続いていましたが、近年は、おおむね横ばいの状況です(図94)。

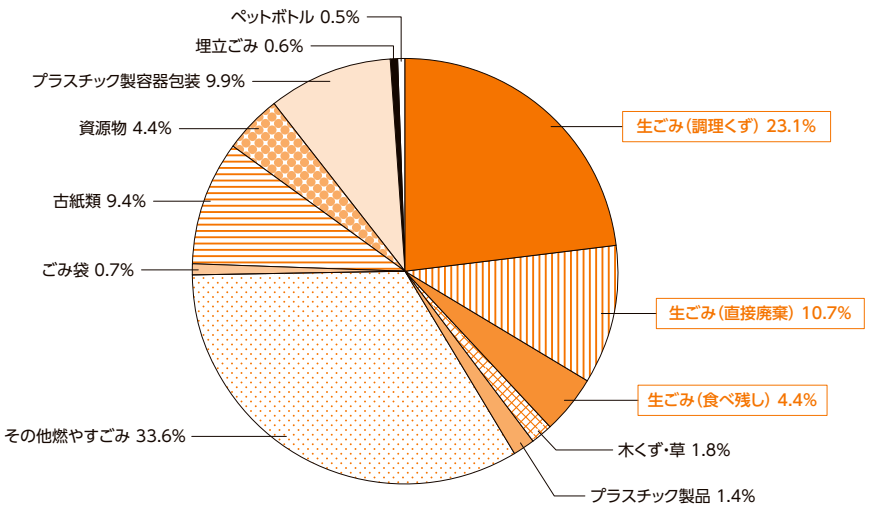
令和3年度(2021年度)の家庭ごみ(燃やすごみ)組成分析調査結果では、直接廃棄や食べ残しなどの、いわゆる食品ロスを含む生ごみが約38.2%含まれていました(図95)。

【図94】 市民1人1日あたりの家庭ごみ処理量の推移



出典:熊本市廃棄物計画課

【図95】　家庭ごみ（燃やすごみ）の組成（令和3年度実績）



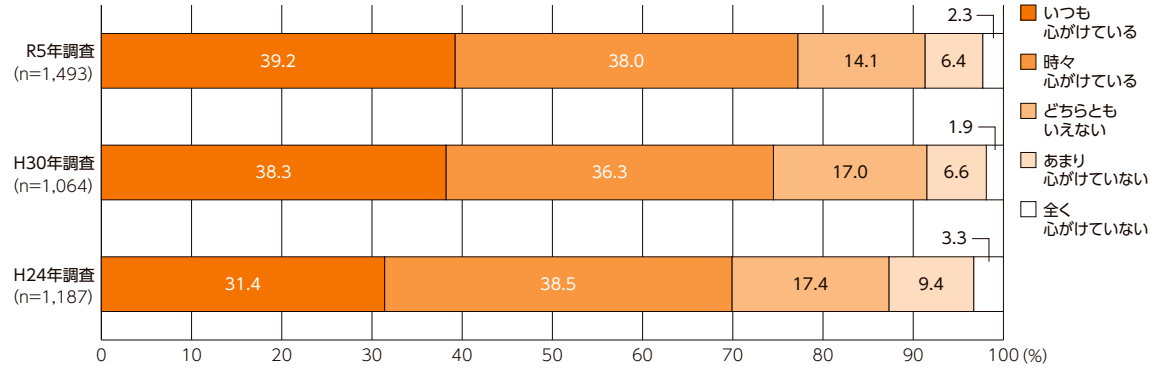
出典:熊本市廃棄物計画課

イ　ごみ減量に関する意識

『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』市民は、「いつも心がけている」39.2%、「時々心がけている」38.0%で、過去調査と比較すると良好な結果となっています（図96）。若い世代では、78.4%が「いつも心がけている」「時々心がけている」と回答しており、前回調査から9.9ポイント上昇し、目標値の75%を達成しています。

また「ごみを少なくするよう心がけている」市民は、「食育の関心度」、「自分で料理をすること」、「くまもとの食についての伝承」、「食生活や健康づくりに関する体験活動や農林漁業体験への参加」、「環境保全に関する体験への参加」などの割合も高く、様々な食育活動と環境保全の取組が関連していることが確認されました。

【図96】　ごみを少なくするため「買いすぎ」「作りすぎ」をしないように心がけている市民の割合〈15歳以上〉

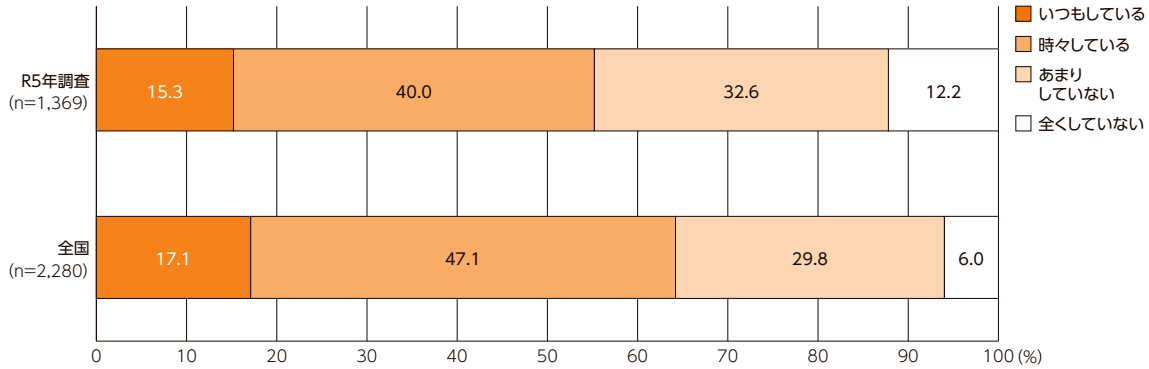


出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

ウ　環境に配慮した農水産物や食品の購入

「ふだんから環境に配慮した農水産物や食品を購入している」(「いつも選んでいる」＋「時々選んでいる」)市民は55.3%で、全国と比較すると8.9ポイント下回っています。「全くしていない」市民も全国の約2倍の12.2%で、化学肥料や化学合成農薬に頼らず生産された有機農産物や、それらを低減して生産された農産物、また過剰包装でなくごみが少ない商品など、環境に優しい商品の選択ができていない状況でした(図97)。

【図97】　環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶこと〈全国比〉



出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

エ　くまもとの水

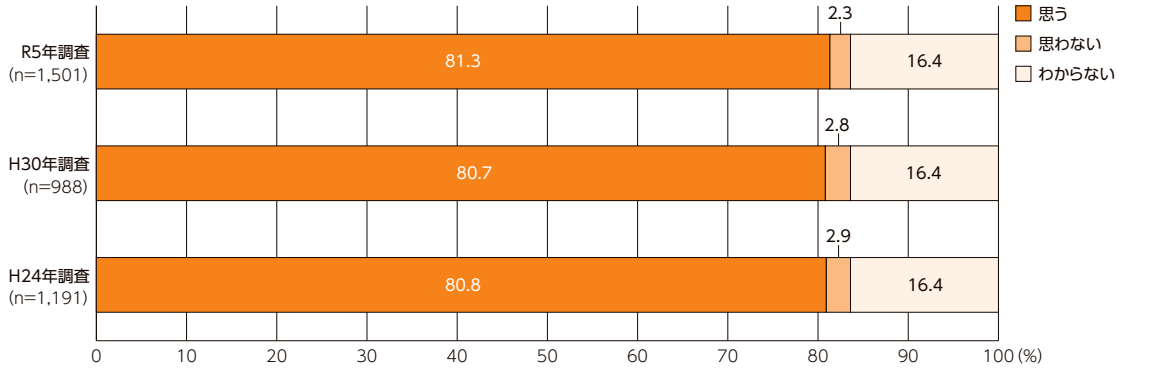
本市は、生活用水を100%地下水でまかなっています。約74万人の熊本市民が、いつでも蛇口からおいしいミネラルウォーターを手にすることができる、とても恵まれた都市です。

しかし、この素晴らしい地下水が長期的に見ると減少傾向にあります。都市化が進み雨水等が浸透する面積が減少していることが主な原因です。更に熊本市民が1人1日あたりに使う水の量が九州の他都市に比べて多いことも現状です。

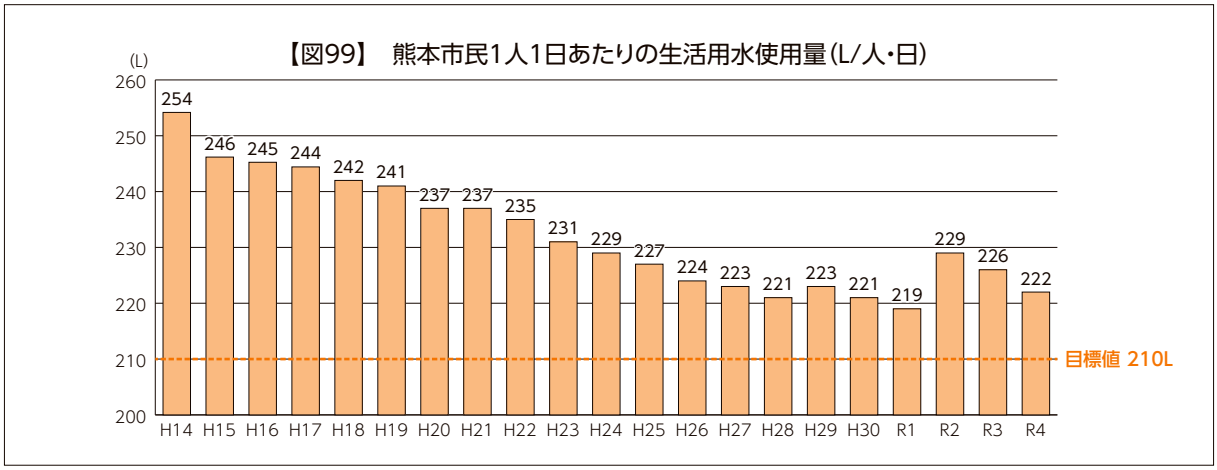
『熊本市の良質な地下水が、地元の食材や料理の「おいしさ」の基になっていると思う』市民は81.3%で、過去調査と比較すると上昇しています(図98)。

この大切な地下水を守るために、生活用の水使用量削減を目指して「節水市民運動」1人1日あたりの生活用水使用量210リットルを目標に取り組んでいます(図99)。

【図98】　熊本市の良質な地下水が、地元の食材や料理の「おいしさ」の基になっていると思うか〈15歳以上〉

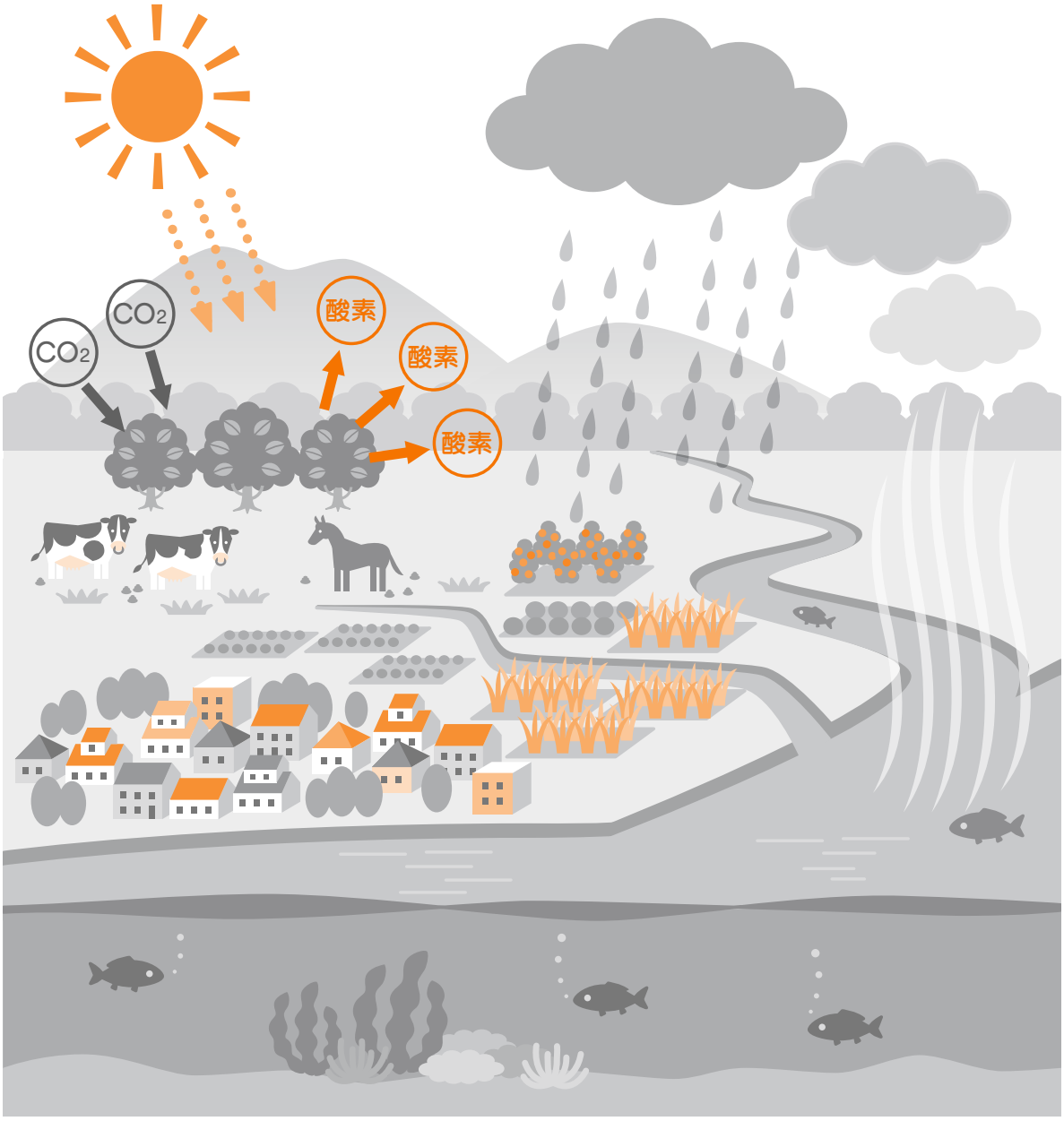


出典:熊本市水保全課



出典:熊本市健康づくりに関する市民アンケート

【環境と食のかかわり】



3　熊本市の食を取り巻く課題

【食の安全安心を確保する上での課題】

「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。食の安全安心を確保するためには、食品による健康被害を未然に防止するなど食の安全性を確保し、市民が食に対して安心感を持つことが必要です。

(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

近年、患者数は少ないものの、アニサキスやカンピロバクターなどを原因とする食中毒の発生が増加しています。また、「寄生虫(アニサキスなど)」や「食中毒を起こす細菌・ウイルス」に不安を感じる市民が平成30年度(2018年度)より増加しているほか、飲食店等での食事を原因と疑う体調異常の相談も後を絶ちません。

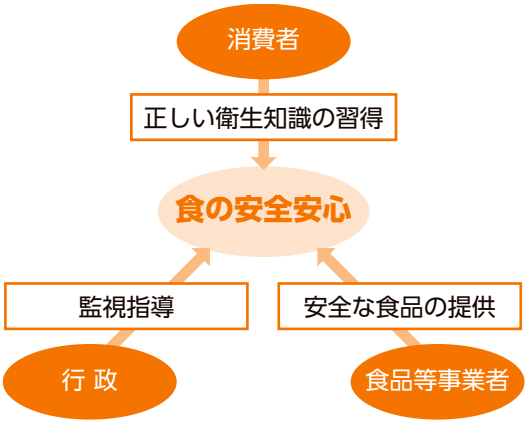
食の安全性を確保するためには、生産から消費に至る全ての段階において、衛生管理を徹底し、食中毒等の健康被害の発生を防止する必要があります。そのためには、行政機関による監視指導のほか、事業者による自主衛生管理が最も重要です。農業においてはGAP[16]に取り組むことが推奨され、食品の加工、製造、流通、販売においてはHACCPに沿った衛生管理の徹底が求められます。また、食品衛生法の改正により、令和3年(2021年)6月から全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられており、今後も事業者の規模や事業内容等に応じたHACCPの導入と定着を推進していく必要があります。

(2) 食品の安全確保体制の整備

食中毒等の健康被害が発生した場合には、速やかに原因究明を行うとともに、被害の拡大防止を図るため、迅速で適切な初動対応が求められます。また、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、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

本市においては、近年、重篤又は大規模な食中毒や食品に起因する事故等は発生していませんが、依然として約半数の市民が食品添加物や輸入食品等に不安を感じており、食に対する安心感が十分に得られているとは言えません。また、SNS等の普及等により、食に関する様々な情報があふれるなか、市民が食に対する安心感を得るためには、生産者、食品関連事業者、行政等の食を取り巻く関係者が正確な情報の開示と周知に努めるとともに、市民(消費者)が食に関する知識と理解を深めることが必要です。



16) GAP…Good Agricultural Practicesの略。ギャップ。農業生産工程管理。農業生産活動を行う上で必要な関連法令等の内容に即して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のこと。

【食育を推進する上での課題】

「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ことが必要です。

第4次計画では、これまでの取組状況や熊本市健康づくりに関する市民アンケート（令和5年）の結果および国の第4次食育推進基本計画の基本的な方針を踏まえ、以下のとおり課題をとりまとめました。

（1）家庭や地域において、「共食」を通した食育の推進

ア　食卓を囲むことの重要性

日々、家庭で食卓を囲んでの「食」についての会話の機会が、核家族化や生活スタイルの多様化で少なくなっています。食卓を囲むことで、食事の作法や、食べ物を大切にする心なども育つと言われています。「食育の基本は家庭から」の再確認が必要です。

イ　食を楽しむことの重要性

高齢者は、共食の機会が少なく食を楽しめていない状況があります。共食により食を通したコミュニケーション等を図りたい人にとって、地域や所属するコミュニティ等を通して、様々な人と共食し食を楽しむ機会の提供が必要です。

（2）生活習慣病予防を基本とした食育の推進

ア　朝食の摂取

朝食の欠食は、エネルギーや栄養素不足を招くだけでなく、生活リズムを担う「体内時計」を狂わせ、仕事や勉強の効率の低下、更には肥満や脳出血など、生活習慣病のリスクを高める可能性があります。

次世代を担う20歳代・30歳代の若い世代の欠食率が高いことから、その習慣が本人のみならずこどもの健康にも悪影響を及ぼすことを伝えると共に、全世代の「早寝・早起き・朝ごはん」の習慣づけによる生活リズムの見直しを啓発することが必要です。

イ　栄養バランス

健康寿命の延伸のためには、主食・主菜・副菜を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践を推進し、その内容やメリット等をわかりやすく周知し、誰もが気軽に取り組めるようにすることが求められます。年代、性別、就業や食生活の状況等に応じて、それぞれの対象に適した具体的な食事の組み合わせ方を伝えることが必要です。

また食品関連事業者においても、栄養バランスのとれた食生活の推進のためのメニューや、商品の組み合わせの方法など、商品に関する消費者への情報提供等の取組が必要になります。

特に、本市では野菜の摂取頻度が低いことから、摂取量の増加に向けて、食品関連事業者と協働での取組や、食事バランスガイドを使用しての啓発、副菜レシピの普及など、具体的な取組が必要です。

ウ　減塩

食塩の摂りすぎは、高血圧をはじめ循環器疾患など生活習慣病の原因となります。減塩に気をつけた食生活を実践している市民は、若年世代で低い状況です。味覚は習慣化するため、若年世代からの薄味習慣の必要性の啓発が必要です。また、客観的に自身の食塩摂取量を把握し、個人に合わせた減塩方法についての情報提供が重要です。また栄養成分表示を活用し、食塩含有量を確認する習慣について啓発する必要があります。

エ　適正体重の維持

適正体重の維持は生活習慣病予防に重要です。男性は30歳代から肥満の増加が見られることから、若年層から肥満予防を重視した対策が必要であり、小中学生においても肥満者が増加傾向にあることから、予防についての啓発も重要です。(P57に関連項目)

また、若い世代の「女性のやせ」の問題は、20歳代までの最大骨量に影響し、将来の骨粗鬆症のリスクを高めます。更に、低出生体重児を出産するリスクが高いことが報告されています。低出生体重児等の胎内での低栄養により、生まれたこどもの将来の生活習慣病等の発生リスクが高まる可能性も指摘されています。(P58に関連項目)

65歳以上でBMI20以下の高齢者の低栄養が、筋肉量や筋力が低下したサルコペニア[17]の状態となり身体活動量が低下し、その影響で1日のエネルギー消費量が低下し、食欲の低下、食事の摂取量が低下して更に低栄養となり、その悪循環を繰り返しながら、心身が衰えた状態の「フレイル」となります。

それぞれの市民の、ライフステージとライフコースに合わせた、適正体重の維持について、具体的な対応策の周知と啓発が必要です。

(3) みんなで一緒に進める食育

ア　情報提供とその活用のための支援

食品関連事業者等と連携し、誰もが自然に健康になれる食環境づくりのため、食事の組み合わせの参考となる「食事バランスガイド」や、エネルギーや食塩摂取の情報となる「栄養成分表示」について、食育に携わる企業等と連携し食事バランスガイドや栄養成分表示の活用についての情報を提供することが必要です。食育に携わる専門職や食品関連事業者等と連携し、市民が提供された情報を自身の健康づくりに活かすことができるようになるための、知識と活用法の普及が重要です。

イ　体験型食育の場の提供

食育に関する様々な体験(経験)は、食育に関する意識の醸成を図るために重要であり、食育の体験ができる場の情報を、食品関連事業者、農林漁業者、行政等から、市民に提供することで、体験型食育のより活発な推進が必要です。

(4)「くまもとらしさ」を活かした、持続可能な食を支える食育の推進

ア　郷土料理や食文化の伝承と地産地消

農林漁業体験や生産者との交流、学校給食等を活用した全世代への食育を通して、くまもとの農水産物を知り・味わい・好きになり、地産池消を促進することが重要です。また郷土料理への理解を深めること、伝統的な和食文化を次世代に継承することが、食の持続可能性を支えることに繋がるという市民啓発が必要です。

イ　環境保全と共に進める食育

私たちの食生活が、くまもとの恵まれた地下水や農水産物など、自然の恩恵の上に成り立つことを認識し、環境と調和のとれた食育を推進することが重要です。

17) サルコペニア…加齢による筋肉量の減少および筋力の低下のこと。

4　計画の理念と体系

(1) 計画の理念

市民が健康で心豊かな生活を送るため、くまもとの地下水、豊かな海に育てられた海産物、安全で安心な農水産物に感謝の心を持ち、「食べることは、生きること。」をキャッチフレーズとし、「食の安全安心・食育推進計画」の目標を次のとおり掲げます。

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 ～

【食の安全安心の確保の理念】

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、市民が安心して食生活を営むことを目的に、①生産から消費に至るまでの食品衛生の確保、②食品の安全性確保のための体制整備、③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つを計画の目標として取り組みます。

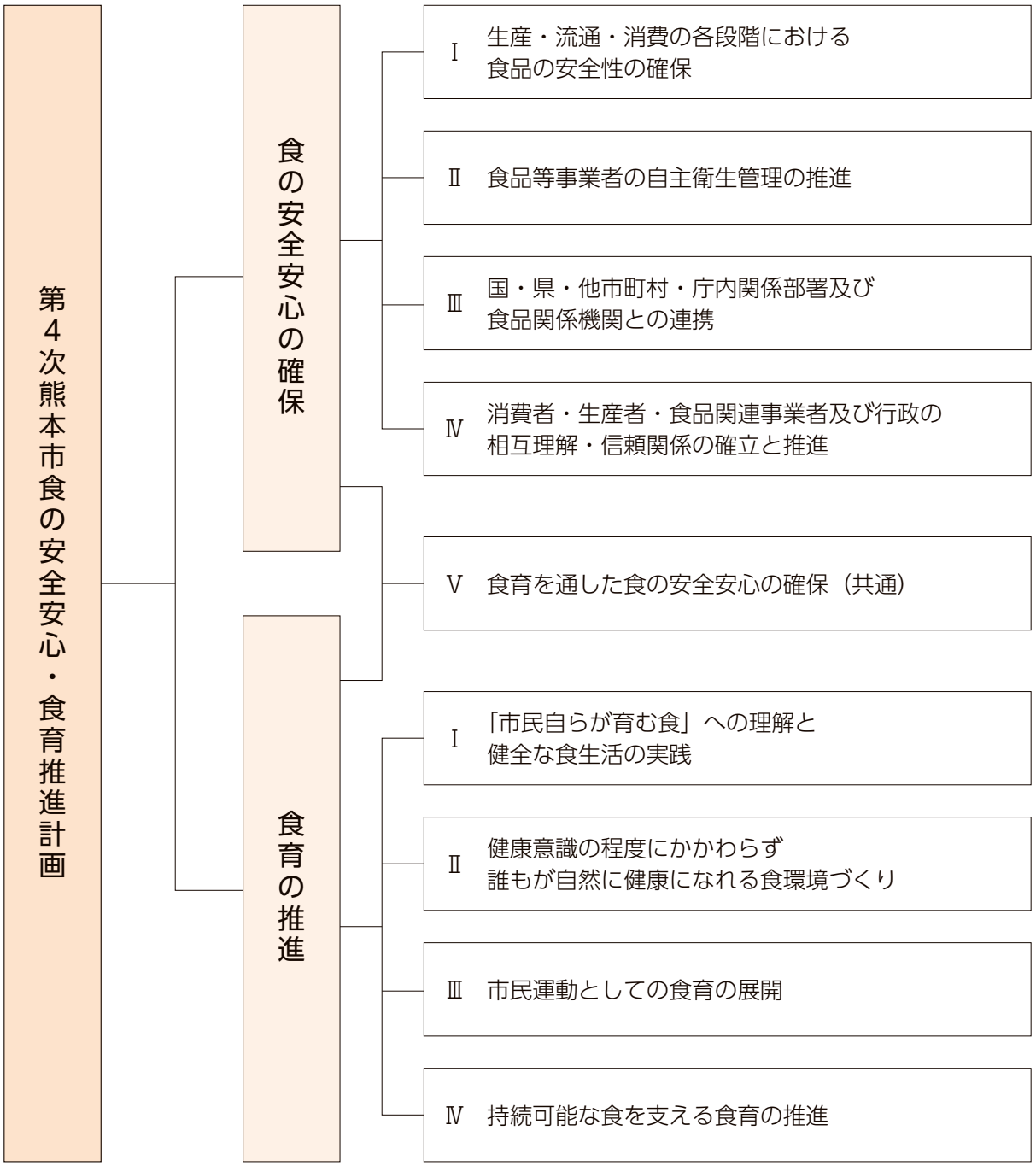
また、取組にあたっては、基本的にこれまでの施策を継続しながら、市民が食の安心をより実感できるような取組を強化します。

【食育の推進の理念】

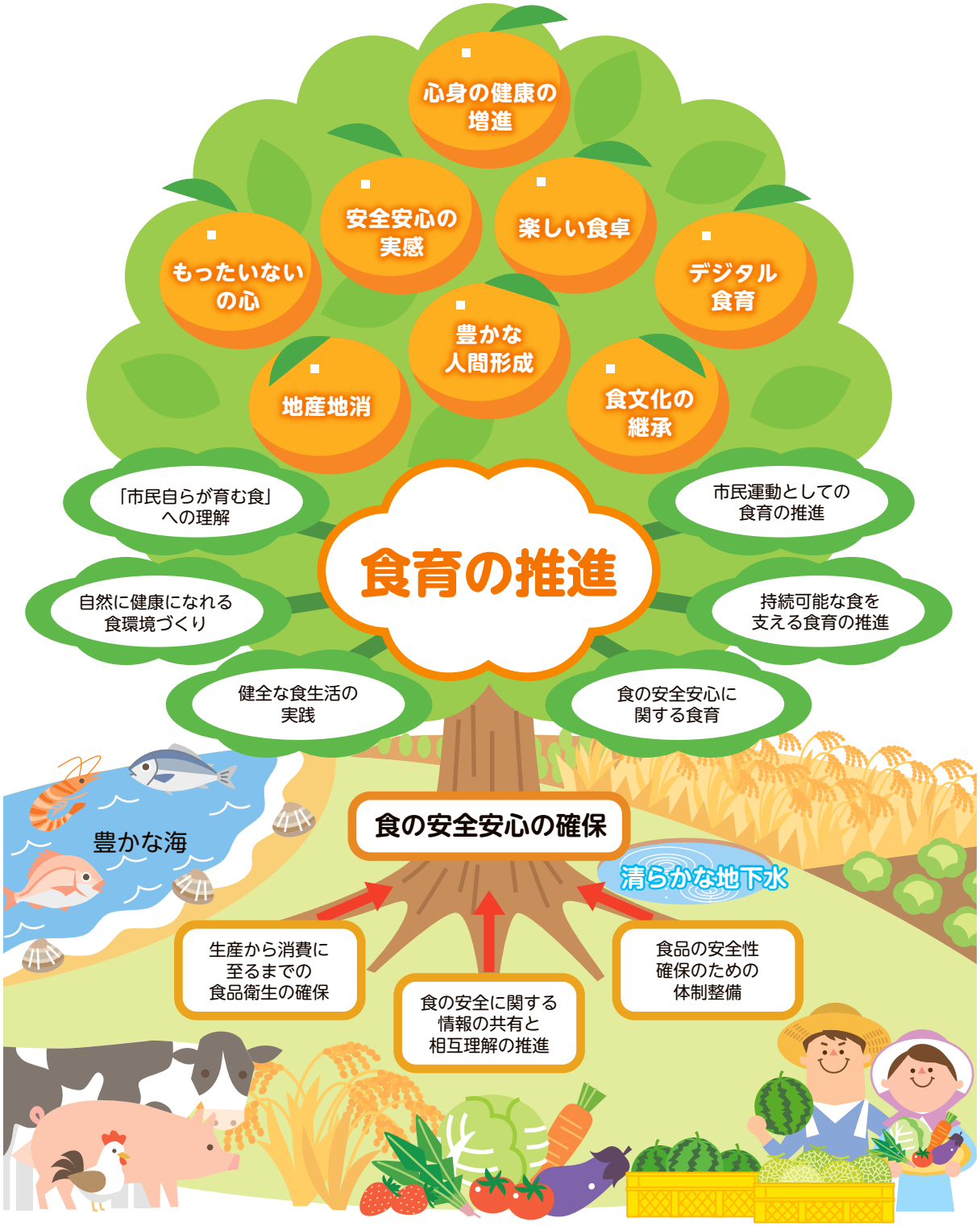
本計画は、食育を通して、生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができる社会の実現を目的に、①全ての市民の食育への理解の増進、②健全な食生活が実現できる環境整備、③市民運動としての食育の推進、④「くまもとらしさ」を活かした食育の推進、これら4つを計画の目標として取り組みます。

また、取組にあたっては、健康の礎である食を支えるため、家庭や学校、職場、地域等あらゆる生活の場面で切れ目なく、持続可能で環境にもやさしい食育を推進します。

(2) 計画の体系


第４次熊本市食の安全安心・食育推進計画
食の安全安心の確保
Ⅰ 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性の確保
Ⅱ 食品等事業者の自主衛生管理の推進
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
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
Ⅴ 食育を通した食の安全安心の確保（共通）
食育の推進
Ⅰ 「市民自らが育む食」への理解と健全な食生活の実践
Ⅱ 健康意識の程度にかかわらず誰もが自然に健康になれる食環境づくり
Ⅲ 市民運動としての食育の展開
Ⅳ 持続可能な食を支える食育の推進

食べることは、生きること。



5　食の安全安心の確保

(1) 食の安全安心を確保するための計画の目標と計画の方針

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つの計画の目標とそれらの実現に向けて5つの計画の方針を定め展開します。

【目標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において必要な安全性確保に関する取組を実施します。また、食品等事業者の自主衛生管理を推進します。

【目標2】食品の安全性確保のための体制整備

食品の安全性確保のために必要な体制を整備し、関係機関との連携を強化します。

【目標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を構築するために、関係者間の情報共有と相互理解を推進します。

【計画の方針】

Ⅰ　生産・流通・消費の各段階における食品の安全性の確保

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ための取組を行います。また、熊本の特産品や地下水の安全性確保に努めます。

Ⅱ　食品等事業者の自主衛生管理の推進

食品等事業者に対して自主衛生管理の手法であるHACCPの定着に向けた取組を重点的に行います。

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

食中毒等発生時には、適切な初動対応による健康被害等の拡大防止に努めるとともに、新たな食中毒等の健康危機に対応できる体制構築を図ります。また、近年、食品流通システムの発達等により広域化している食中毒事案等に対して関係機関との連携を図ります。

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

市民（消費者）を含む関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見の交換を行うことにより、食に関して安心を実感できることを目指します。また、食の安全を目に見える形で情報提供することによって、食の安心をより実感できるような取組を強化します。

Ⅴ　食育を通し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)「食の安全安心の確保」に関する施策の体系

計画の目標	計画の方針	施策の方向性
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の確保	(1) 生産段階における食品の安全性の確保 (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 (3) 食品などの検査 (4) 消費段階における食品の安全性の確保 (5) 熊本の食に関する文化や産品の振興に向けた安全性の確保
	Ⅱ 食品等事業者の自主衛生管理の推進	(1) HACCPの定着
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	(1) 健康危機管理体制の充実及び強化 (2) 食品の安全性確保のための連携
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	(1) 市民意見の施策への反映 (2) 市民自らが食の安全性を判断して選択できる環境の充実 (3) 食に関する相談窓口の充実 (4) 食品等事業者との情報の共有
	Ⅴ 食育を通した食の安全安心の確保(共通)	(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

取り組むべき施策	検証指標（4次）
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）食品営業施設等に対する監視・指導の徹底 4）食中毒予防のための衛生教育の実施と最新情報の提供 5）食品関連事業者が行う自主的衛生管理に対する評価 6）給食施設における安全性確保 7）いわゆる健康食品等による被害の防止 8）適正な食品表示の監視・指導 9）食品の安全性確認検査 10）残留農薬、動物用医薬品、食品添加物等の検査 11）検査機器の整備と精度管理 12）家庭、職場、学校等における食品衛生知識の普及と実践 13）世代ごとのリスクコミュニケーションの充実 14）食の安全安心について正しい知識を持つ消費者の育成 15）熊本の水の衛生確保 16）農水産物、特産品、土産品などの衛生確保 17）健康づくりに協力する飲食店等への支援	①「くまもとグリーン農業」の取組実施農家数の割合 ②食品営業施設の監視指導ポイント数達成率 ③食中毒の発生件数 ④食品の収去検査実施率 ⑤食品の収去検査における違反件数 ⑥衛生講習会の受講者数 ⑦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 ⑧食品を購入する際に表示を確認している市民の割合 ⑨地下水の水質監視割合
18）効果的なHACCP導入の支援 19）HACCPの市民への周知	⑩HACCPについて知っている市民の割合
20）初動対応の充実による被害拡大の防止 21）新たな健康危機に対応できる体制の構築 22）報道発表など公表による被害拡大の防止 23）食品衛生監視員等の資質の向上 24）国・県・他市町村及び庁内の連携強化 25）食品関連事業者団体等との連携	⑪健康危機管理研修会の開催数 ⑫食品衛生指導員巡回施設数
26）市の施策に市民等の意見を反映する体制の充実 27）健康くまもと21推進会議、食の安全安心・食育部会の開催 28）食の安全に関する情報の見える化 29）総合的な相談窓口の充実 30）行政、市場、大型量販店の情報の共有化	⑬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 ⑭食に関するホームページへの情報掲載数 ⑮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 ⑯「残留農薬」について不安を感じる市民の割合 ⑰「食品添加物」について不安を感じる市民の割合 ⑱「食品の不正（偽装）表示」について不安を感じる市民の割合 ⑲「輸入食品」について不安を感じる市民の割合 ⑳熊本市が食品の検査を実施していることを知っている市民の割合 ㉑飲食店などを選択する際HACCPを実施していることを重視する市民の割合 ㉒食品苦情相談への対応数 ㉓熊本市食品安全情報ネットワークでの情報発信数
31）食育体験を通した食品衛生知識の普及 32）食育を通した食の安全に関する情報の共有化 33）基礎的な調査・研究等の実施 34）災害時に備える食育の推進	㉔食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合 ㉕災害に備えて飲料水や食料を7日分以上備蓄している市民の割合

(3) 検証指標

【食の安全安心の確保】

	No.	項目	現状値 2023(R5年度)	目標値 2035(R17年度)	出典
生産・流通・消費の各段階における食品の安全性の確保	1	「くまもとグリーン農業[18)]」の取組実施農家数の割合	*37.0%	37%	農業支援課事業実績
	2	食品営業施設の監視指導ポイント数達成率	*39.4%	100%	食品保健課事業実績
	3	食中毒の発生件数	**2件	減少	食品保健課事業実績
	4	食品の収去検査実施率	*41.0%	100%	食品保健課事業実績
	5	食品の収去検査における違反件数	*2件	0件	食品保健課事業実績
	6	衛生講習会の受講者数	*1,616人	10,000人	食品保健課事業実績
	7	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	68.4%	80%	健康づくりに関する市民アンケート
	8	食品を購入する際に表示を確認している市民の割合	73.3%	90%	健康づくりに関する市民アンケート
	9	地下水の水質監視割合	*100%	100%	水保全課事業実績
食品等事業者の自主衛生管理の推進	10	HACCPについて知っている市民の割合	34.7%	50%	健康づくりに関する市民アンケート
国・県・他市町村・庁内関係部署及び食品関係機関との連携	11	健康危機管理研修会の開催数	*1回	1回	医療政策課事業実績
	12	食品衛生指導員巡回施設数	*586件	1,500件	食品衛生協会[19)]事業実績
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	13	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	健康づくり推進課、食品保健課事業実績
	14	食に関するホームページへの情報掲載数	*13回	50回	食品保健課事業実績
	15	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	61.4%	65%	健康づくりに関する市民アンケート
	16	「残留農薬」について不安を感じる市民の割合	50.3%	40%	健康づくりに関する市民アンケート
	17	「食品添加物」について不安を感じる市民の割合	55.9%	40%	健康づくりに関する市民アンケート
	18	「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合	44.9%	40%	健康づくりに関する市民アンケート
	19	「輸入食品」について不安を感じる市民の割合	50.6%	40%	健康づくりに関する市民アンケート
	20	熊本市が食品の検査を実施していることを知っている市民の割合	24.7%	50%	健康づくりに関する市民アンケート
	21	飲食店などを選択する際HACCPを実施していることを重視する市民の割合	13.5%	20%	健康づくりに関する市民アンケート
	22	食品苦情相談への対応数	*333件	減少	食品保健課事業実績
	23	熊本市食品安全情報ネットワークでの情報発信数	*22回	24回	食品保健課事業実績
食育を通じた食の安全安心の確保	24	食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合	52.4%	60%	健康づくりに関する市民アンケート
	25	災害に備えて飲料水や食料を7日分以上備蓄している市民の割合	*9.5%	増加	総合計画市民アンケート

*R4年度実績値　**R5年次実績値

※新規指標は、3、20、21です。
※検証指標10については、前計画から集計方法を変更しています(前計画では「HACCPは安全な食品を作るための衛生管理の方法のことだと知っている」のみを集計していたが、本計画では「HACCPは安全な食品を作るための衛生管理の方法のことだと知っている」と「言葉は知っているが意味は知らない」の合計を集計)。

18) くまもとグリーン農業…土づくりを基本に、化学肥料や化学合成農薬の使用量を一般の栽培より減らした環境にやさしい農業のこと。(P119に関連項目)
19) 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。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、食品衛生月間による衛生普及活動、各種表彰事業等を実施している。

(4) 具体的な施策の展開

目標１　生産から消費に至るまでの食品衛生の確保
方針Ⅰ　生産・流通・消費の各段階における食品の安全性の確保
施策(1)　生産段階における食品の安全性の確保

ア　今後の方向性

約半数の市民が「残留農薬」に対して不安を感じており、このような不安感を取り除いていくためには、生産段階における安全性確保に関する取組を十分に行う必要があります。

生産者は、安全安心で良質な農水産物を生産するために、日々努力し地道な取組を積み重ねています。しかしながら、高齢化に伴う担い手の減少、自然災害の激甚化・頻発化、燃油や資材の高騰による生産コストの上昇など、農水産業を取り巻く環境は厳しさを増しており、安全安心な農水産物を持続的に供給していくためには、消費者による理解と支援も必要です。

安全で安心な農水産物の生産は、その後の製造、加工、販売などの各段階の基本ともなることから、安全に配慮した農水産物を作る取組を推進します。

イ　取り組むべき施策

1)安全な農水産物の生産・供給

安全であることはもとより、食味や食感に優れた高品質な農水産物の生産・供給に努めます。

2)農薬・肥料・動物用医薬品等の適正使用の推進

安全安心な農産物づくりのため、農薬、肥料、動物用医薬品等の適正使用を推進します。

【検証指標】

項　　目	現状値 (令和5年度)	目標値 (令和17年度)
①「くまもとグリーン農業」の取組実施農家数の割合	＊37.0%	37%

＊R4年度実績値

ウ　具体的な取組

- 農薬、肥料、動物用医薬品等の適正使用や、良質な土づくり、化学肥料・化学合成農薬の使用低減などを通して、環境に配慮した農業と安全安心な農産物づくりを推進します。
- 食品の安全性向上に効果があるGAPの取組や認証取得を推進します。
- 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啓発を行います。

エ　事例紹介

【くまもとグリーン農業】

安全・安心な農作物を生産・供給するとともに、熊本の宝であるきれいで豊かな地下水を始めとする恵まれた自然環境を守り育てるため、土づくりを基本として、慣行農法に比べて化学合成肥料や化学合成農薬を削減するなど、環境にやさしい農業への取組のことです。

(出典:熊本県ホームページ)

目標１　生産から消費に至るまでの食品衛生の確保
方針Ⅰ　生産・流通・消費の各段階における食品の安全性の確保
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

ア　今後の方向性

本市においては、近年、大規模な食中毒の発生はありませんが、アニサキスやカンピロバクターを原因とする食中毒が増加していることもあり、半数を超える市民が「寄生虫（アニサキスなど）」や「食中毒を起こす細菌・ウイルス」に不安を抱いています。

食品の製造、加工、流通、販売段階において食中毒の発生を予防し、食品の安全性を確保するための更なる取組を推進します。

イ　取り組むべき施策

3）食品営業施設等に対する監視・指導の徹底

安全で安心できる食品が提供されるよう、食品営業施設や食品の監視・指導を徹底します。

4）食中毒予防のための衛生教育の実施と最新情報の提供

食品等事業者に対して食中毒予防のための知識や最新情報を提供します。

5）食品関連事業者が行う自主的衛生管理に対する評価

表彰などを通じ、自主的な衛生管理の向上に努めている食品等事業者を評価します。

6）給食施設における安全性確保

学校や保育所、病院、福祉施設等、多数の人に飲食物を提供する給食施設に対する衛生指導を充実させるとともに、給食関係者への知識や情報の提供と施設の安全性確保を図ります。

7）いわゆる健康食品等による被害の防止

偽装・誇大広告や医薬成分を含んだ健康食品等による健康被害の発生防止に取り組みます。

8）適正な食品表示の監視・指導

消費者への大切な情報提供である食品表示について監視・指導を充実します。

【検証指標】

項　　目	現状値（令和5年度）	目標値（令和17年度）
②食品営業施設の監視指導ポイント数達成率	＊39.4%	100%
③食中毒の発生件数	＊＊2件	減少

＊R4年度実績値　＊＊R5年次実績値

ウ　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、アニサキス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。
- 給食施設に従事する栄養士・調理師を対象とした衛生教育を行います。
- 給食施設の立入点検を実施し、施設・設備の衛生確保や、食品の衛生的な取扱いについて指

導を実施します。
- 学校給食調理職員を対象とした衛生教育を行います。
- 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衛生教育を行います。
- いわゆる健康食品による被害防止のため、薬局、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。

エ　事例紹介

【食品営業施設の監視指導】

熊本市では施設及び業種ごとに、取扱い食品の危害度、流通の広域性などから監視の重要度を5段階にランク分けし、監視指導を実施しています。それぞれのランクに応じて独自の「監視指導ポイント」を定め、年度ごとに定める「食品衛生監視指導計画」では、年間目標となる監視指導ポイント数の合計を設定し、効率的かつ効果的な監視指導を実施しています。

（食品保健課）

【夏期、年末における食品の安全確認】

気温が高くなる夏期や食品の流通量が増加する年末は、食中毒等の食品事故が増加しやすい時期です。食品の衛生的な取扱いや添加物の適正な使用のほか、適正な表示等について監視指導を強化し、食中毒の発生防止と食品衛生の向上を図ります。

（食品保健課）

目標１　生産から消費に至るまでの食品衛生の確保
方針Ⅰ　生産・流通・消費の各段階における食品の安全性の確保
施策(3)　食品などの検査

ア　今後の方向性

約半数の市民が「スーパー等で肉、魚、野菜等を購入するとき」「スーパー等で調理品等を購入するとき」に食の安全性に関する不安を感じており、食品等事業者による不適切な製造、加工、流通、販売等に対して、不安や不信を抱いています。このような不安や不信を解消し、食中毒等を未然に防ぐために食品の製造、加工、流通、販売の各段階における食品の安全性を確保するための検査の充実を図り、安全な食生活を見守る取組を推進します。

イ　取り組むべき施策

9)食品の安全性確認検査

食品の製造から販売の各段階において食品の検査を実施します。また、食品等事業者による自主検査等を指導します。

10)残留農薬、動物用医薬品、食品添加物等の検査

残留農薬や食品添加物等の適正使用を確認するための検査を充実させ安全性確保に努めます。

11)検査機器の整備と精度管理[20]

信頼性の高い検査を実施するため、検査機器の整備や検査技術及び精度向上に努めます。

【検証指標】

項　　目	現状値 (令和5年度)	目標値 (令和17年度)
④食品の収去検査実施率	＊41.0%	100%
⑤食品の収去検査における違反件数	＊2件	0件

＊R4年度実績値

ウ　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[21]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。

20) 精度管理…食品の検査機関等において、検査する食品等の採取から検査結果の報告までの一連の作業について、一定の水準や他施設との互換性を担保するための管理・判断の仕組みのこと。その施設内部で行う内部精度管理と第三者機関がチェックを行う外部精度管理がある。
21) スクリーニング検査…選別検査、ふるい分け検査のこと。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、残留農薬の簡易検査試薬を用いた迅速検査を行っている。

エ　事例紹介

【食品の収去検査】

熊本市内で製造･加工･販売･流通している農水産物や食品の安全性を確認するために、製造所や販売店等から食品を採取し、食品衛生法で定められている規格基準や熊本県食品の衛生に関する指導基準に適合しているか検査を実施します。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。また施設における衛生状態や製造工程等を調査し、原因究明を行うとともに、再発防止のための衛生指導等を行います。

（食品保健課）

目標１　生産から消費に至るまでの食品衛生の確保
方針Ⅰ　生産・流通・消費の各段階における食品の安全性の確保
施策（4）消費段階における食品の安全性の確保

ア　今後の方向性

食品の安全性の確保には、食品等事業者が食品の安全性の確保に万全を期すだけでなく、市民（消費者）においても、食品の安全性を始めとする食に関する知識と理解を深めるよう努めることが必要です。

そのためには、食品の選び方や適切な調理・保管の方法等について基礎的な知識を持ち、その知識を踏まえて行動していくことが重要であることから、世代や家庭、職場、学校等の場面に応じた食品衛生知識の普及などの取組を推進します。

イ　取り組むべき施策

12）家庭、職場、学校等における食品衛生知識の普及と実践

家庭での食中毒等を防ぐため、市民が親しみやすく参加しやすい衛生教育に取り組みます。また、職場、学校等を活用した食中毒予防啓発に取り組みます。

13）世代ごとのリスクコミュニケーション[22]の充実

ライフステージに即した食中毒予防啓発に取り組むとともに、その世代に応じた食品衛生知識の普及に努めます。

14）食の安全安心について正しい知識を持つ消費者の育成

市民に役立つ食品の知識の習得機会を提供します。

【検証指標】

項　　目	現状値（令和5年度）	目標値（令和17年度）
⑥衛生講習会の受講者数	＊1,616人	10,000人
⑦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	68.4%	80%
⑧食品を購入する際に表示を確認している市民の割合	73.3%	90%

＊R4年度実績値

ウ　具体的な取組

- 食の安全安心に関する体験を通して、衛生意識の向上を図ります。
- 食中毒を未然に防止するために各種講演会、衛生教育を実施します。
- 学校で手洗い教室などを実施し、食中毒予防啓発を行います。
- 出前講座を開催し、地域や職場、学校等において食品衛生に関する情報提供に努めます。
- 食に関するホームページやSNS等を活用し、最新の食品衛生情報を提供します。
- 食品の選び方や家庭での保存方法など適切な食品の取扱いについて周知します。
- 食品バザーやこども食堂などの主催者に対する衛生指導を実施します。

22）リスクコミュニケーション…消費者を含む全ての関係者が、食の安全性や食品に含まれるリスクに関する情報やそれに対する意見を交換・共有すること。（P130に関連項目）

目標１　生産から消費に至るまでの食品衛生の確保
方針Ⅰ　生産・流通・消費の各段階における食品の安全性の確保
施策(5)　熊本の食に関する文化や産品の振興に向けた安全性の確保

ア　今後の方向性

熊本市が世界に誇る豊富で清らかな地下水と、その水に育まれた農水産物、魅力的な特産品を世界に発信していくため、基本となるそれらの安全性の確保を推進します。

イ　取り組むべき施策

15)熊本の水の衛生確保

食品製造にも使用される地下水について、関係機関と連携した安全性の確保に努めます。

16)農水産物、特産品、土産品などの衛生確保

農水産物や特産品等の生産、流通にあたり、生産者や食品等事業者は食の安全性に十分配慮します。

17)健康づくりに協力する飲食店等への支援

食を通した健康づくりに協力する飲食店等の衛生確保を推進します。

【検証指標】

項　　目	現状値 (令和5年度)	目標値 (令和17年度)
⑨地下水の水質監視割合	＊100%	100%

＊R4年度実績値

ウ　具体的な取組

- 地下水の水質の常時監視を実施し、地下水汚染が発生した場合、原因究明や浄化対策などに取り組み、地下水の水質を維持していきます。
- 馬刺し、辛子れんこん等の特産品及び土産品の安全確保を図り、安全な県産品の普及に努めます。
- 食品の輸出を行う食品等事業者等に対し、施設の衛生管理に関する助言・指導を行います。

目標１　生産から消費に至るまでの食品衛生の確保
方針Ⅱ　食品等事業者の自主衛生管理の推進
施策（1）HACCPの定着

ア　今後の方向性

食の安全安心の確保のためには、食品等事業者による自主衛生管理の推進が必要不可欠です。食品衛生法の改正により、令和3年（2021年）6月から全ての食品等事業者に対してHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられたことから、全ての事業者がHACCPに沿った衛生管理を円滑に導入し、定着できるよう効果的な支援・指導を推進します。

イ　取り組むべき施策

18）効果的なHACCP導入の支援

事業者の規模や事業内容等に合わせた丁寧な周知や相談対応等の技術的支援等を行います。

19）HACCPの市民への周知

事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施していることを市民に周知します。

【検証指標】

項　　目	現状値（令和5年度）	目標値（令和17年度）
⑩HACCPについて知っている市民の割合	34.7%	50%

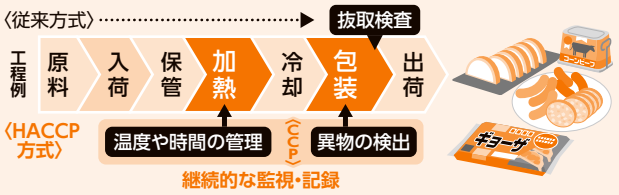
ウ　具体的な取組

- 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HACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認し、食中毒を未然に防止します。
- 事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施していることを市民に周知して、HACCPへの理解を進めます。
- 食品衛生法等の違反判明時に、事業者が原因究明や再発防止対策を速やかに行えるよう指導、助言を行います。

■HACCPに沿った衛生管理

原材料の入荷から、製造、出荷までのいくつもの工程で衛生管理をチェックする方法です。それぞれの工程ごとに異物混入や食中毒の原因菌による汚染等の危害要因を把握した上で、特に重要なポイントを定めて重点的に管理します。

HACCP方式によって、安全性の高い商品を消費者に届けることができます。



※製造工程を継続的に監視し、記録を残すことで問題のある製品の出荷を未然に防ぐことができます。また、もし事故が起きても、速やかに原因を特定して対応することができます。

（参考:厚生労働省ホームページ）

目標２　食品の安全性確保のための体制整備
方針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

ア　今後の方向性

食の安全安心の確保のためには、食中毒による健康被害等を未然に防ぐことが第一ですが、食中毒発生時には、迅速で適切な初動対応を行い、健康被害等の拡大を防止することが大切です。食生活の多様化に伴い、食に起因するリスクも多様化していることから、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ための取組を推進します。

イ　取り組むべき施策

20）初動対応の充実による被害拡大の防止

健康被害の発生に備え、早急な原因究明と健康被害の拡大防止に対応するための初動体制を充実します。

21）新たな健康危機に対応できる体制の構築

新たな健康危機事案の発生に備え、速やかに対応できる体制の構築や関係機関との連携を充実します。

22）報道発表など公表による被害拡大の防止

健康被害発生時には、報道機関などによる市民への周知を図り、健康被害の拡大を防止します。

23）食品衛生監視員[23]等の資質の向上

健康被害対応や食の安全安心の確保の担い手である食品衛生監視員等の人材育成や資質向上を図ります。

【検証指標】

項　　目	現状値（令和5年度）	目標値（令和17年度）
⑪健康危機管理研修会の開催数	＊1回	1回

＊R4年度実績値

ウ　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、迅速にテレビや新聞等のマスメディアに情報提供を行い、注意喚起を徹底します。
- 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。
- 食品関連事業者等は、食中毒発生時に行政が行う調査に協力するとともに、速やかな情報提供等に努めます。

23）食品衛生監視員…食品に起因する衛生上の危害を防止するために、食品衛生法の規定に基づき営業施設等への立入検査や食品衛生に関する監視・指導、収去等を行う行政職員。保健所等に勤務している。

目標２　食品の安全性確保のための体制整備
方針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）食品の安全性確保のための連携

ア　今後の方向性

近年、食品流通システムの発達等により、都道府県等の区域を越えた広域にわたる食中毒事案が発生しています。このような事案に対応するため、食品衛生法の改正において、国と関係自治体の連携や協力の場として設置された広域連携協議会を活用するとともに、庁内関係部署や食品関連事業者等との連携を強化し、健康被害の拡大防止を図ります。

イ　取り組むべき施策

24）国・県・他市町村及び庁内の連携強化

国や県・保健所設置市との連携により情報の共有化を図るとともに、庁内において横断的な取組を推進します。

25）食品関連事業者団体等との連携

食品関連事業者団体等と連携し、食品に起因する健康被害の防止や市民の健康を守ります。

【検証指標】

項　　目	現状値（令和5年度）	目標値（令和17年度）
⑫食品衛生指導員巡回施設数	＊586件	1,500件

＊R4年度実績値

ウ　具体的な取組

- 広域連携協議会を活用し、国や県、保健所設置市等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。
- 熊本市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21庁内推進会議を通して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などとの連携・協働により、食品衛生指導員活動や食品衛生責任者[24]の養成講習会などを実施し、食品衛生の向上に努めます。

24）食品衛生責任者…食品衛生法に基づき、各営業施設に設置が義務付けられている。食品衛生責任者は、営業者が定める衛生管理計画や手順書が遵守されるよう注意を行い、営業者に対し、必要な意見を述べるよう努めなければならない。

エ　事例紹介

【食品衛生指導員による巡回指導】

食品衛生協会に所属する食品衛生指導員が、地域の食品営業施設を巡回し、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。事業者のHACCPに沿った衛生管理について、一層の普及啓発に取り組んでいます。

（熊本市食品衛生協会）

目標３　食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進
方針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

ア　今後の方向性

食の安全に対する市民の信頼を築くためには、市民（消費者）を含む関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見交換を行うこと（リスクコミュニケーション）が重要です。誤った情報の一人歩きや、一方的な意見・主張の横行を防ぐためにも、施策に対して広く市民の意見を求める取組を推進します。

イ　取り組むべき施策

26）市の施策に市民等の意見を反映する体制の充実

市民（消費者）や食品関連事業者との意見交換を実施し、市民などの意見が行政の施策に反映されるよう努めます。

27）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・食育推進計画の進捗状況等を踏まえた協議を行うとともに、計画の見直し等に市民の意見を反映する体制の充実を図ります。

【検証指標】

項　　目	現状値（令和5年度）	目標値（令和17年度）
⑬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

＊R4年度実績値

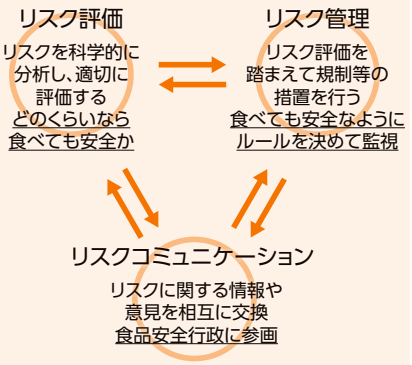
ウ　具体的な取組

- 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、食の安全安心体験等）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。
- 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。

■リスクコミュニケーション

消費者を含む全ての関係者が、食の安全性や食品に含まれるリスクに関する情報やそれに対する意見を交換・共有することです。日本では、リスクの大きさを評価し（リスク評価）、リスク評価に基づいて予防・対応策を決め（リスク管理）、関係者間で情報や意見を交換（リスクコミュニケーション）することにより、食の安全を確保する体制を構築しています。

リスク:食品中の危害要因によって健康へ悪影響を及ぼす可能性とその程度のこと



目標３　食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進
方針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）市民自らが食の安全性を判断して選択できる環境の充実

ア　今後の方向性

SNS等の普及等により、食に関する様々な情報があふれ、信頼できる情報を見極めることが難しい状況にあります。そのような中、市民が食に対する安心感を得るためには、食の安全に関する正しい知識を持ち、自ら安全な食品や飲食店等を選択していくことが必要です。そこで、食の安全性に関して幅広く正しい情報を収集するとともに、市民にとってわかりやすく入手しやすい形で情報提供することで、食の安心をより実感できる取組を推進します。

イ　取り組むべき施策

28）食の安全に関する情報の見える化

食の安全性に関する正確な情報収集をするとともに、その情報を目に見える形で発信することで、市民が食に対する安心を感じられるよう努めます。

【検証指標】

項　　目	現状値（令和5年度）	目標値（令和17年度）
⑭食に関するホームページへの情報掲載数	＊13回	50回
⑮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	61.4%	65%
⑯「残留農薬」について不安を感じる市民の割合	50.3%	40%
⑰「食品添加物」について不安を感じる市民の割合	55.9%	40%
⑱「食品の不正（偽装）表示」について不安を感じる市民の割合	44.9%	40%
⑲「輸入食品」について不安を感じる市民の割合	50.6%	40%
⑳熊本市が食品の検査を実施していることを知っている市民の割合	24.7%	50%
㉑飲食店などを選択する際HACCPを実施していることを重視する市民の割合	13.5%	20%

＊R4年度実績値

ウ　具体的な取組

- 食の安全性に関する正確な情報収集に努めます。
- 食に関するホームページやSNS等を活用し、食の安全性に関する正確な情報を提供します。

目標３　食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進
方針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

ア　今後の方向性

市民から食に関する苦情等の相談対応を行う窓口の充実を図るとともに、食品等事業者からの技術指導や専門的な相談にも対応し、気軽に相談できる窓口を通して、市民（消費者）・食品等事業者・行政等の相互理解・信頼関係の構築の推進に取り組みます。

イ　取り組むべき施策

29）総合的な相談窓口の充実

食に関する不安や苦情に対応するとともに、親しみやすい窓口の充実を図ります。

【検証指標】

項　　目	現状値（令和5年度）	目標値（令和17年度）
㉒食品苦情相談への対応数	＊333件	減少

＊R4年度実績値

ウ　具体的な取組

- 食に関する苦情等の相談が気軽に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。

目標３　食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進
方針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（4）食品等事業者との情報の共有

ア　今後の方向性

食品等事業者、行政等が日頃から連携し、双方向による情報の共有を図ることで、食の安全性の確保を推進します。

イ　取り組むべき施策

30）行政、市場、大型量販店の情報の共有化

食の安全性に関する正確な情報を共有し、行政、市場、大型量販店等による連携と相互理解の推進を図ります。

【検証指標】

項　　目	現状値（令和5年度）	目標値（令和17年度）
㉓熊本市食品安全情報ネットワークでの情報発信数	＊22回	24回

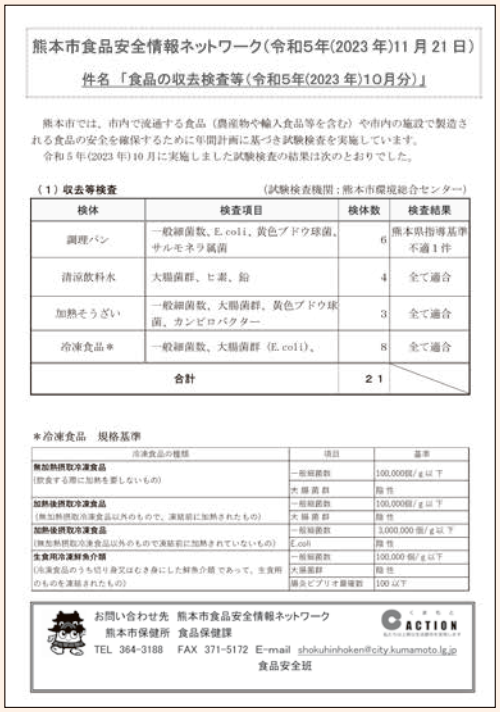
＊R4年度実績値

ウ　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、食品検査の結果や苦情相談事例に基づく衛生管理のポイントなどの情報を提供します。

エ　事例紹介

【熊本市食品安全情報ネットワーク】



熊本市食品安全情報ネットワーク（令和5年(2023 年)11 月 21 日）

件名「食品の収去検査等（令和5年(2023 年)10月分）」

熊本市では、市内で流通する食品（農産物や輸入食品等を含む）や市内の施設で製造される食品の安全を確保するために年間計画に基づき試験検査を実施しています。
令和５年(2023 年)10 月に実施しました試験検査の結果は次のとおりでした。

（１）収去等検査　（試験検査機関：熊本市環境総合センター）

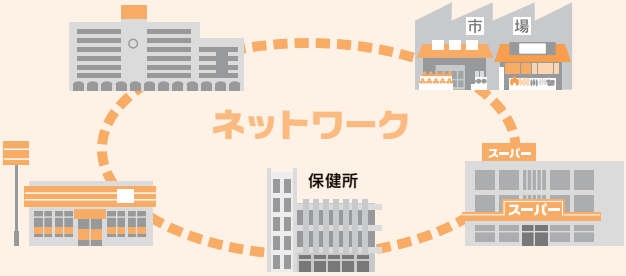
検体	検査項目	検体数	検査結果
調理パン	一般細菌数、E. coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	6	熊本県指導基準不適１件
清涼飲料水	大腸菌群、ヒ素、鉛	4	全て適合
加熱そうざい	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター	3	全て適合
冷凍食品＊	一般細菌数、大腸菌群（E. coli）、	8	全て適合
合計		２１	

＊冷凍食品　規格基準

冷凍食品の種類	項目	基準
無加熱摂取冷凍食品（飲食する際に加熱を要しないもの）	一般細菌数	100,000個/ｇ以下
	大腸菌群	陰性
加熱後摂取冷凍食品（無加熱摂取冷凍食品以外のもので、凍結前に加熱されたもの）	一般細菌数	100,000個/ｇ以下
	大腸菌群	陰性
加熱後摂取冷凍食品（無加熱摂取冷凍食品以外のもので凍結前に加熱されていないもの）	一般細菌数	3,000,000 個/ｇ以下
	E.coli	陰性
生食用冷凍鮮魚介類（冷凍食品のうち切り身又はむき身にした鮮魚介類 であって、生食用のものを凍結されたもの）	一般細菌数	100,000 個/ｇ以下
	大腸菌群	陰性
	腸炎ビブリオ最確数	100 以下

お問い合わせ先　熊本市食品安全情報ネットワーク
熊本市保健所　食品保健課
TEL　364-3188　FAX　371-5172　E-mail　shokuhinhoken@city.kumamoto.lg.jp
食品安全班

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のほか、熊本地方卸売市場（田崎市場）内の食品等事業者、保健所によって構築しているネットワークです。食中毒注意報などの緊急情報のほか、食の安全性に関する定期情報を毎月発信しています。



（食品保健課）

目標３　食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進
方針Ⅴ　食育を通し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

ア　今後の方向性

市民が食の安全性や食生活に関する正しい知識を得て、自ら食を選択する力を身につけ、安心して食生活を送れるよう、食に関する正確な情報を多様な手段で市民へ提供するとともに、その教育機会の充実を図ることが必要です。

また、近年頻度を増す大規模災害等に備え、災害発生時も健全な食生活の実践ができるよう、衛生面や栄養バランスへの配慮、飲料水や食料の備蓄方法等、災害時の食の備えの重要性についての啓発に取り組みます。

イ　取り組むべき施策

31）食育体験を通した食品衛生知識の普及

食育体験を通して食品衛生に関する意識や食の安全性に関する判断力を正しく身につける機会を提供します。

32）食育を通した食の安全に関する情報の共有化

食の安全性に関する理解を深め、生産者、製造・加工・流通・販売等の食品等事業者と市民（消費者）相互の信頼関係を確立するため、意見交換等を行う機会を提供します。

33）基礎的な調査・研究等の実施

市民の健康にかかる課題を整理し、科学的根拠に基づいた施策を展開するために、栄養や食品に関する基礎的な調査や研究を実施します。

34）災害時に備える食育の推進

災害や感染症流行時の食の備えの重要性について、家庭のみならず、保育所・幼稚園等、学校、給食施設等においても、必要な知識の普及啓発を推進します。

【検証指標】

項　　目	現状値（令和5年度）	目標値（令和17年度）
㉔食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合	52.4%	60%
㉕災害に備えて飲料水や食料を7日分以上備蓄している市民の割合	＊9.5%	増加

＊R4年度実績値

ウ　具体的な取組

- 食の安全安心体験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。
- 食を通し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」[25]（厚生労働省実施）、「県民健康・栄養調査」[26]（熊本県実施）などの各種調査を実施し、市民の特性や健康課題の把握と、解決方法の分析に努めます。
・災害や感染症流行時に備え、飲料水や食料の備蓄とともに、限られた資源でバランスのとれた食を確保する知恵と、災害時でも活用できる調理法を学習する機会を増やします。
・食事に配慮が必要な、食物アレルギーや慢性疾患のある方、高齢者、乳幼児等は、災害時でも安心して食事をとることができるよう、備える食物の種類と発災時の対応を啓発します。

エ　事例紹介

【災害に備える食育】

防災の日（9月1日）におやつの「塩おにぎり」を、園児と一緒にパッククッキングで作りました。耐熱用ビニール袋に米と水を入れ、湯煎にかけて調理しました。

地震や大雨など自然災害が起きると、電気やガスなどが使えなくなり、普段通りの食事をとることができなくなります。地震や水害での経験を忘れず、災害に備えるとともに、好き嫌いなく「何でも」食べること、「食事」や「食べられること」の大切さを知らせています。

（保育幼稚園課）

25）国民健康・栄養調査…健康増進法に基づき、国民の身体の状況、栄養摂取量及び生活習慣の状況を明らかにし、国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基礎資料を得ることを目的として、毎年実施される調査。
26）県民健康・栄養調査…県民の身体の状況、栄養摂取量、食生活及びその他の生活習慣の状況を明らかにし、健康増進施策推進のための基礎資料を得ることを目的として、概ね5年に一度実施される調査。

6　食育の推進

(1) 食育を推進するための計画の目標と計画の方針

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つの計画の目標とそれらの実現に向けて5つの計画の方針を定め展開します。

【目標1】全ての市民の食育への理解の増進

ライフステージやライフスタイル、多様な暮らしに対応した、切れ目のない、生涯を通した食育を推進します。

【目標2】健全な食生活が実践できる環境整備

健康や食に関して無関心な層も含め、誰もが自然に健康になれる食環境づくりを推進し、健康的な食習慣の獲得を目指します。

【目標3】市民運動としての食育の推進

ひろく市民運動として食育を推進し、食育に関する機運の醸成のため、食育に係る多様な関係者と連携・協働した取組を推進します。

【目標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食材等を含め、「くまもとらしさ」を活かした食育を推進します。

【計画の方針】

Ⅰ　「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、様々な経験を通して自ら食について学び実践するため、家庭や保育所・幼稚園等、学校、大学、職場や、地域等での食育を推進します。

Ⅱ　健康意識の程度にかかわらず誰もが自然に健康になれる食環境づくり

市民が自然に健康的な食生活を送れるよう、食品関連事業者との連携を図り、健康的なメニューの提供や食に関する情報の発信など、食をとりまく様々な環境の整備を行います。

Ⅲ　市民運動としての食育の展開

全ての市民が食育に関心を持ち実践していくため、食育月間や食育の日の周知、食に関する様々なイベントの開催など、関係団体と連携した食育を市民運動として展開します。

Ⅳ　持続可能な食を支える食育の推進

くまもとの自然環境と食文化に根ざした持続可能な食を支える食育の推進のため、消費者と生産者との交流、地産地消、行事食や作法等の食文化の伝承、食品ロスの削減など環境と調和のとれた食育を推進します。

Ⅴ　食育を通し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

計画の目標	計画の方針	施策の方向性
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	(1) 家庭における食育の推進 (2) 学校、保育所・幼稚園等における食育の推進 (3) 地域における食育の推進
2 健全な食生活が実践できる環境整備	Ⅱ 健康意識の程度にかかわらず誰もが自然に健康になれる食環境づくり	(1) 健康寿命の延伸に向けた食に関する情報の発信 (2) 食生活改善をサポートする人材の育成 (3) 食品関連事業者等と連携した食育の推進
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	(1) 市民協働による食育運動の展開 (2) 食育支援団体のネットワークの整備 (3) 新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進
4 「くまもとらしさ」を活かした食育の推進	Ⅳ 持続可能な食を支える食育の推進	(1) 生産者と消費者の交流促進 (2) 地産地消の促進 (3) くまもとの食文化の伝承 (4) 食の循環や環境を意識した食育の推進
	Ⅴ 食育を通した食の安全安心の確保(共通)	(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

取り組むべき施策	検証指標（4次）
1）健康をつくる「食」についての啓発 2）食を楽しむことについての啓発 3）こどもの頃からの体験を通した食育の推進 4）学校、保育所・幼稚園等における食育の推進 5）給食を活用した食育の推進 6）こどもや高齢者に対する食育の推進 7）若い世代や働き盛り世代に対する食育の推進 8）世帯構造や生活の多様性をふまえた食育の推進	① 食育に関心がある市民の割合 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 ③ 朝食の摂取状況 ④ 体験型食育活動に取り組んでいる保育所・幼稚園等の割合（実施園数／全施設数） ⑤ 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 ⑥ 企業、大学等での食育に関する講座の開催件数 ⑦ 住民主体の通いの場（高齢者健康サロン等）の数
9）「食事バランスガイド」等を活用した食生活への支援 10）健全な食生活の実践や、生活習慣病予防等についての啓発 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連携強化 12）食生活改善推進員等、地域支援者の養成と支援 13）食品工場見学等、体験を通した食育の推進 14）事業者に対する食育の普及と事業者からの発信	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 ⑨ 栄養に関する表示等を参考にしている市民の割合 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 ⑪ 食育の推進に関するボランティア数 ⑫ スマートミール認証への支援店舗数
15）食育に関する機運の醸成 16）関係団体と連携した食育運動の展開 17）関係団体とのネットワーク体制の整備と情報の一元化 18）SNS等、デジタル技術を活用した食育の推進	①【再掲】食育に関心がある市民の割合 ⑬「熊本市こ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 ⑭ デジタル技術を活用した食育情報発信の件数
19）農林漁業体験を通した食育活動の推進 20）生産者と消費者の交流会の開催 21）「くまもとらしさ」を活かした地産地消の推進 22）学校給食や飲食店等への地元産物のPRと活用促進 23）伝統料理や郷土料理等に関する情報提供の促進 24）関係団体との連携による食文化の伝承活動の推進 25）食育を通した環境保全 26）環境保全活動を通した食育活動の推進	⑮ 農林漁業体験を経験した市民の割合 ⑯ 生産者との交流活動を実施した学校の割合 ⑰ 進んで地元農水産物を購入する市民の割合 ⑱ 市内における農産物直売所の販売額 ⑲ 学校給食における地元農産物の使用割合 ⑳ 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 ㉑ 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 ㉒ 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ市民の割合 ㉓ 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
27）食育体験を通した食品衛生知識の普及 28）食育を通した食の安全に関する情報の共有化 29）基礎的な調査・研究等の実施 30）災害時に備える食育の推進	㉔ 災害に備えて飲料水や食料を7日分以上備蓄している市民の割合

※③⑧⑩については若い世代【20歳代・30歳代】についても指標とする

(3) 検証指標

【食育の推進】

	No.	項目		現状値 2023(R5年度)	目標値 2035(R17年度)	出典
「市民自らが育む食」への理解と健全な食生活の実践に関する指標	1	食育に関心がある市民の割合		88.2%	95%	健康づくりに関する市民アンケート
	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		10.4回	11回	健康づくりに関する市民アンケート
	3	朝食の摂取状況 ※幼児は「毎日食べる」の割合 他は「ほとんど食べない」の割合	幼児	96.7%	100%	健康づくりに関する市民アンケート
			小学5年生	*1.9%	0%	健康教育課データ
			中学2年生	*2.5%	0%	健康教育課データ
			若い世代【20歳代・30歳代】	13.3%	10%以下	健康づくりに関する市民アンケート
			65歳以上	2.3%	0%	健康づくりに関する市民アンケート
	4	体験型食育活動に取り組んでいる保育所・幼稚園等の割合(実施園数/全施設数)		*91.1%	100%	保育幼稚園課、指導課データ
	5	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		*82.0%	100%	健康教育課データ
	6	企業、大学等での食育に関する講座の開催件数		*3件	40件	各区保健こども課実績報告
	7	住民主体の通いの場(高齢者健康サロン等)の数		*768	876(R8年度)	くまもとはつらつプラン
健康意識の程度にかかわらず誰もが自然に健康になれる食環境づくりに関する指標	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		77.7%	85%	健康づくりに関する市民アンケート
		(再掲)若い世代【20歳代・30歳代】		74.6%	80%	健康づくりに関する市民アンケート
	9	栄養に関する表示等を参考にしている市民の割合		60.7%	75%	健康づくりに関する市民アンケート
	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		31.8%	50%	健康づくりに関する市民アンケート
		(再掲)若い世代【20歳代・30歳代】		23.4%	30%	健康づくりに関する市民アンケート
	11	食育の推進に関するボランティア数		*997人	1,200人	健康づくり推進課
	12	スマートミール認証への支援店舗数		0店舗	60店舗	健康づくり推進課
市民運動としての食育の展開に関する指標	13	「熊本市こ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		*22.7%	70%	健康づくり推進課
	14	デジタル技術を活用した食育情報発信の件数		*103件	150件	健康づくり推進課
持続可能な食を支える食育の推進に関する指標	15	農林漁業体験を経験した市民の割合		32.3%	50%	健康づくりに関する市民アンケート
	16	生産者との交流活動を実施した学校の割合		―	50%	健康教育課データ
	17	進んで地元農水産物を購入する市民の割合		59.7%	80%	健康づくりに関する市民アンケート
	18	市内における農産物直売所の販売額		*7.3億円	増加	農水ブランド戦略室データ
	19	学校給食における地元農産物の使用割合		*39.2%	43%	健康教育課データ
	20	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		59.1%	80%	健康づくりに関する市民アンケート
	21	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		77.2%	85%	健康づくりに関する市民アンケート
	22	環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ市民の割合		55.3%	60%	健康づくりに関する市民アンケート
	23	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		81.3%	85%	健康づくりに関する市民アンケート
※安全安心に同じ	24	災害に備えて飲料水や食料を7日分以上備蓄している市民の割合		*9.5%	増加	総合計画市民アンケート

*R4年度実績値

※新規指標は、12、14、22です。

※9、11、18の検証指標については、前計画から集計方法を変更しています。

(4) 具体的な施策の展開

目標１　全ての市民の食育への理解の増進
方針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

ア　今後の方向性

「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。家庭においては、こどもの頃から基本的な生活習慣づくりへの意識を高め、生涯にわたって切れ目なく、心身の健康の増進と豊かな人間性を育む基盤づくりを行うことが重要です。

また、家族と一緒に食を楽しむ「共食」は食育の原点です。食卓を囲んで、学校や地域での食育活動からの学びが家庭で共有され、食育に関する理解が進み「食を営む力[27)]」が身につきます。家庭における食育の推進のため、以下の施策に取り組みます。

イ　取り組むべき施策

1)健康をつくる「食」についての啓発

「食べることは、生きること。」をキャッチフレーズとして、食育への関心度の向上と、健康をつくる基本となる朝食喫食率の向上を目指します。

また、食生活を見直す契機となる、妊娠期、授乳期の親とその家族が、食に関する知識や技術を習得できるよう支援します。

2)食を楽しむことについての啓発

食卓を囲み、楽しい食事の時間を持つことは、心身の健康を育み、食事マナーや食文化等を学ぶ機会にもなります。引き続き「共食」を通した食を楽しむことについての取組を推進します。

3)こどもの頃からの体験を通した食育の推進

家庭においての「お手伝い」など、こどもの発達段階に応じた、様々な「体験を通した食育」を推進します。

【検証指標】

項　　目		現状値(令和5年度)	目標値(令和17年度)
①食育に関心がある市民の割合		88.2%	95%
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		10.4回	11回
③朝食の摂取状況 ※幼児は「毎日食べる」の割合、他は「ほとんど食べない」の割合	幼児	96.7%	100%
	小学5年生	＊1.9%	0%
	中学2年生	＊2.5%	0%
	若い世代【20歳代・30歳代】	13.3%	10%以下
	65歳以上	2.3%	0%

＊R4年度実績値

27) 食を営む力…乳幼児期から、豊かな食の体験を積み重ねていくことにより、生涯にわたって健康で質の高い生活を送る基礎となる力。

ウ　具体的な取組

- 「楽しく食べるこども」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。
- 「早寝・早起き・朝ごはん」の生活リズムの形成や、「いただきます」「ごちそうさま」など、基本的生活習慣が身につくよう支援します。
- 「乳幼児ママ・パパ教室」や「離乳食講座」で、子育て世代の不安解消に努め、食の大切さを伝えます。
- 親子クッキングやこどもクッキング教室など食事作りの体験を通して、食への興味や関心を持つ機会を作ります。
- 区役所が実施する幼児健康診査を通して食育の重要性の啓発及び情報提供を行います。
- 妊産婦健康相談時の栄養相談を通して、次世代を担う市民へ食の大切さを伝えます。
- 男女共同参画の意識を高めるため、性別に関わりなく栄養の知識や料理の作り方を習得する機会を提供します。

エ　事例紹介

【食卓を囲みましょう!】

　みんなで一緒に食卓を囲み食事をすることで食事のマナー、栄養バランスを考えて食べる習慣や食べ物や食文化を大事にする気持などを次世代に伝えることができます。

　共食をすることは健康な食生活や規則正しい食生活とも関係しています。家族、友達、地域や所属するコミュニティ(職場等を含む)等、様々な人と共食する機会を持ちましょう。

　「くまもとの食ホームページ」の写真・動画投稿フォームで、楽しく共食している写真を募集し、市役所ロビーで写真展を行いました。

(健康づくり推進課)

目標１　全ての市民の食育への理解の増進
方針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）学校、保育所・幼稚園等における食育の推進

ア　今後の方向性

乳幼児期は成長や発達が著しく、生活リズムや食習慣の基礎を形成し、生涯にわたる健康づくりの基盤が作られます。学童期から思春期にかけては、食への関心や判断力を養い、望ましい食習慣が確立する重要な時期となります。

学校、保育所・幼稚園等は、こどもたちが多くの時間を過ごす場であり、食育を推進する場として大きな役割を担っていると同時に、こどもたちへの食育を通して保護者が共に学ぶことで、家庭の食生活への波及効果も期待できます。

学校においては、給食の時間はもとより、各教科や総合的な学習の時間等、農林漁業体験の機会の提供等を通して、積極的に食育の推進に努め、食を営む力の獲得を目指します。

保育所・幼稚園等においては、成長や発達の段階に応じて、食に関する体験を積み重ねていくことができるよう、保護者や地域の多様な関係者との連携・協働により食に関する取組を推進します。

イ　取り組むべき施策

4）学校、保育所・幼稚園等における食育の推進

食育を計画的、組織的に推進するため指導体制の充実を図り、園児、児童、生徒そしてその保護者への食育を推進します。

5）給食を活用した食育の推進

給食を生きた教材として活用し、健康づくり、地域の自然、文化、産業等に関する理解、更には食に関する感謝の念を育む食育を推進します。

【検証指標】

項　　目	現状値（令和5年度）	目標値（令和17年度）
④体験型食育活動に取り組んでいる保育所・幼稚園等の割合（実施園数/全施設数）	＊91.1%	100%
⑤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	＊82.0%	100%

＊R4年度実績値

ウ　具体的な取組

- 食への理解を深めるため、地元生産者との交流や給食調理員との交流を図ります。また、児童生徒が考えた献立や地元農産物を使用した献立を採用します。
- 栄養バランスや食材の情報を記載した給食献立表及び食育に関連する情報や栄養に関する知識を記載した食育だよりの配布を通して、保護者の食育に対する意識を高めます。
- 各教科等の農林水産業や環境、健康等を含む食に関する指導や体験学習等と関連付けた活用がされるよう献立内容の充実を図ります。
- 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

全体を通して総合的に推進していきます。

- 保育所・幼稚園等において、食育を教育及び保育の一環として、保育の全体計画等に位置づけ、「食を営む力」の育成に努めます。
- 展示食[28]や食育だより等、給食を媒体として家庭への食育につなぎます。
- 「楽しく食べるこども」に成長していくために、食事のマナーや季節の恵み、食べ方等を伝えます。
- 幼稚園等においては、季節の野菜や、果物の栽培・収穫活動に取り組み、収穫した野菜や果物を使ったパーティー等を行うことで、こどもたちに栽培や収穫の喜びを味わわせるとともに、食への関心を高め、感謝の念を育みます。
- 保育所・幼稚園等においては、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、栽培・収穫活動とあわせて園だより（食育だより）等でも紹介するなど、発信することで家庭への食育につなぎます。
- 熊本市こどもの食育推進ネットワークを活用し、地域の食育に関わる専門家や支援者と連携・協働して、保育所・幼稚園等の施設における食育を進めます。
- 保護者会やPTA活動と連携して食育講座を開催し、保護者の食育についての理解と関心を高めます。

エ　事例紹介

【小学校での栄養教諭による食育の推進】

学校では、児童生徒が生涯にわたって健やかに生きるための基礎を培うことを目的に、食育を推進しています。

学校給食を生きた教材として活用した給食時間の指導のほか、各教科等においても栄養教諭等が教職員と連携し、児童生徒に継続的かつ効果的な食に関する指導を行っています。また、学校保健委員会や給食試食会等において、児童生徒の実態と指導内容について家庭と情報交換し、家庭と学校が一体となって取組を進めることができるように工夫しています。

（健康教育課）

28）展示食…その日の給食の実物を展示し、給食で提供した食事内容や量を保護者に知らせるもの。

目標１　全ての市民の食育への理解の増進
方針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(3)　地域における食育の推進

ア　今後の方向性

食事は、家庭、学校、職場、グループ活動等の場での共食の営みがあり、家庭と地域の双方向で考える必要があります。地域等での食生活改善の学習の機会や共食を通して、食を楽しみ、食に関する理解や関心を深められるよう、食育を推進します。

また、若い世代が食に関する知識を深め、健全な食生活を実践することは、自身の健康づくりのみならず、次世代に食育をつなぐという大切な役目を果たすことから、引き続き若い世代の食育の強化に取り組みます。

イ　取り組むべき施策

6)こどもや高齢者に対する食育の推進

こどもや高齢者の食育に携わる関係者(団体)が連携し、地域において食育を推進します。

7)若い世代や働き盛り世代に対する食育の推進

自身の健康状態や食生活の問題点に自らが気づき、改善の必要性を認識し行動に移すための食育を推進します。

8)世帯構造や生活の多様性をふまえた食育の推進

食育への関心や意識の程度、生活状況や食へのニーズ等の多様性に応じた食育を推進します。

【検証指標】

項　　目	現状値 (令和5年度)	目標値 (令和17年度)
⑥企業、大学等での食育に関する講座の開催件数	＊3件	40件
⑦住民主体の通いの場(高齢者健康サロン等)の数	＊768	876(令和8年度)

＊R4年度実績値

ウ　具体的な取組

- こどもの欠食･孤食防止や多世代交流、居場所づくりとして、こども食堂の活動に対する理解促進や支援に取り組みます。
- 大学生や働き盛り世代を対象とした食育講座を実施し、若い世代の健全な食生活の実践のために必要な食に関する知識の普及に努めます。
- 地域コミュニティの強化と社会的な孤立の防止のため、地域の通いの場などにおける共食を推進します。
- 高齢者については、フレイルを予防･改善するため、望ましい食生活に関する知識の啓発や短期集中予防サービス等を通した低栄養対策に取り組みます。
- 後期高齢者健診の結果より低栄養状態にある方に対し、フレイル予防のための保健指導を実施し、また介護予防事業と連動し、一体的実施事業を実施していきます。
- 子育てサークルや老人会等での食育講座の一層の充実を図り、地域での共食の機会の増加と、食育について理解と関心を高めます。

エ　事例紹介

【こども食堂の取組】

熊本市では、令和5年（2023年）10月現在で、民間団体や個人において、62団体が68箇所でこども食堂を運営されています。こども食堂は、単にこどもに対する食事の提供だけではなく、食育や学習支援、共働き世帯等のこどもの孤食防止や居場所づくり、多世代交流など、地域においてこどもの育ちを見守っています。

様々な企業や団体、行政が連携して、こども食堂の運営団体の主体的な取組が促進されるよう支援を行っています。

（こども政策課）

目標２　健全な食生活が実践できる環境整備
方針Ⅱ　健康意識の程度にかかわらず誰もが自然に健康になれる食環境づくり
施策（1）健康寿命の延伸に向けた食に関する情報の発信

ア　今後の方向性

健康寿命の延伸に向けて、市民が生涯にわたって健全な心身を培い健全な食生活を実践するためには、適正体重を知りそれを維持すると共に、エネルギーや食塩の過剰摂取等の栄養の偏りや食習慣の乱れを改善し、生活習慣病の予防・重症化予防を図ることが重要です。

また、若い世代、働き盛り世代においては適正体重の維持、20歳代・30歳代女性におけるやせ、65歳以上の高齢者においては低栄養等の予防を通した生活機能の維持・向上を図ります。

更に、各区保健こども課を中心とした栄養相談・栄養指導の更なる充実により、ライフコースに応じた適切的確な情報提供に取り組みます。

イ　取り組むべき施策

9)「食事バランスガイド」等を活用した食生活への支援

「主食・主菜・副菜」を基本に、野菜摂取量の増加と果物摂取量の改善、食塩摂取量の減少、更には、1日の食事のリズムを整えるなど、その食べ方まで含めた「食事」のあり方を啓発します。

10)健全な食生活の実践や、生活習慣病予防等についての啓発

生活習慣病とその重症化予防のため、食事内容と生活習慣病の関わり、適正体重を維持することの重要性について、市民ひとりひとりが日々自身の生活を振り返り、健全な食生活を意識し、実践することができるよう啓発します。

【検証指標】

項　　目		現状値（令和5年度）	目標値（令和17年度）
⑥企業、大学等での食育に関する講座の開催件数【再掲】		＊3件	40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		77.7%	85%
	若い世代【20歳代・30歳代】	74.6%	80%
⑨栄養に関する表示等を参考にしている市民の割合		60.7%	75%
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		31.8%	50%
	若い世代【20歳代・30歳代】	23.4%	30%

＊R4年度実績値

ウ　具体的な取組

- 特定健康診査や特定保健指導の受診率向上を図り、健診を通じ、生活習慣病の予防について啓発を行います。
- 健診結果より、生活習慣病受診勧奨値にある方へ受診勧奨および生活習慣改善のための保健指導を実施します。
- 小児生活習慣病の減少を目指して、肥満傾向の児童生徒に対し、家庭と連携した指導を行い

ます。
- 健康教育等の場で、適正体重の維持の重要性について、BMIの計算法やその基準値を周知します。
- 健康教育等の場で、減塩の効果と減塩の方法について周知します。
- 日本型食生活など栄養バランスのとれた食生活が実践できるよう、食事バランスガイドを普及します。
- 区役所や地域で実施する健康教育において、生活習慣病予防のための健全な食生活の実践に向けた知識の普及に努めます。
- 区役所で実施する健康相談の一層の充実を図り、個々のライフコースに応じた相談を通して生活習慣病の予防に取り組みます。
- ライフステージ毎の食育講座や健康教育の場で、栄養成分表示を活用した食生活の実践について情報提供を行います。
- よく噛んでしっかり食事を味わって食べることが、肥満の予防や、乳幼児期から高齢期までのライフステージでの窒息・誤えん防止にも重要なことを伝えます。

エ　事例紹介

【健康教育、健康相談】

区役所保健こども課では、生活習慣病の予防のために、市民を対象に、糖尿病や高血圧、骨粗鬆症等の予防教室を開催しています。

医師からそれぞれの病態について、管理栄養士から予防のための食生活について、保健師や歯科衛生士から運動や日常生活の注意点などの講話や実技等を行っています。

また、生活習慣病や女性の健康に関する相談を行う健康相談を、事前予約制で行っています。

（区役所保健こども課）

目標２　健全な食生活が実践できる環境整備
方針Ⅱ　健康意識の程度にかかわらず誰もが自然に健康になれる食環境づくり
施策（2）食生活改善をサポートする人材の育成

ア　今後の方向性

市民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、様々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[29]、専門的知識を有する人材が中心となってそれぞれの専門性を生かした食育を推進することが求められます。

食生活改善推進員[30]等、地域支援者の食育に関する地域に根ざした活動は、食育の推進において欠かせないものです。行政は、食生活改善推進員等を養成しその活動の活性化と活動成果の向上のための支援に取り組みます。

イ　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連携強化

食育推進の中核を担う管理栄養士等の専門職の育成と資質向上に努め、職種間の連携を強化し市民の食生活支援に取り組みます。

12）食生活改善推進員等、地域支援者の養成と支援

身近な地域で市民の食生活支援に取り組む食生活改善推進員等の養成とその活動支援に取り組みます。

【検証指標】

項　　目	現状値（令和5年度）	目標値（令和17年度）
⑪食育の推進に関するボランティア数	＊997人	1,200人

＊R4年度実績値

ウ　具体的な取組

- 栄養教諭・学校栄養職員研修会の充実を図り、授業力等資質能力の向上を図ります。
- 栄養士会など、専門職能団体との連携を強化し、食育に携わる関係者の資質向上のため、研修会の開催とその充実を図ります。
- 管理栄養士養成校の実習生を受け入れ、管理栄養士・栄養士の養成を支援します。
- 食に関して身近に相談できる人材として、食生活改善推進員の養成講座を開催します。
- 8020健康づくりの会の会員数増加に向けた取組を行います。（P185に記述）
- 校区単位の健康まちづくり（P63に記述）において、食育について積極的に取り組み、住民自らが健康なまちをつくります。

29）専門調理師等…「調理師法」（昭和33年法律第147号）に基づく資格であり、専門調理師については厚生労働大臣認定として「日本料理」、「西洋料理」、「麺料理」、「すし料理」、「中国料理」及び「給食用特殊料理」の計6種類がある。調理師については、都道府県知事免許として交付されている。
30）食生活改善推進員…“私達の健康は私達の手で”をスローガンに、地域において食を通した健康づくりを行う全国組織のボランティア団体

エ　事例紹介

【管理栄養士･栄養士の養成】

管理栄養士･栄養士養成課程の大学等では、臨地実習（校外実習）が必修科目です。学校給食施設、福祉施設や事業所、病院、保健所、保健センターで、管理栄養士･栄養士の先生方のご指導の下、大量調理の実際や栄養指導の実際を学びます。それぞれの施設の特徴や業務内容の学びは、進路選択につながっています。

管理栄養士･栄養士は食と栄養の専門職として、乳幼児から高齢者までを対象に、食事や栄養についてのアドバイス、給食施設等での献立作成や食事の提供及び栄養状態の管理を行い、健康をサポートしています。

（尚絅大学･尚絅大学短期大学部）

目標２　健全な食生活が実践できる環境整備
方針Ⅱ　健康意識の程度にかかわらず誰もが自然に健康になれる食環境づくり
施策（3）食品関連事業者等と連携した食育の推進

ア　今後の方向性

食や健康に関して関心が薄い層も含め、知らないうちに健康に配慮した食品を市民が手に取るような、食物や情報へのアクセスなど、誰もが健康な生活習慣を身につけ、実践しやすい食環境づくりが必要です。

食品関連事業者等による体験型の食育推進の企画や、健康に配慮した商品等の情報提供を推進し、市民が食事や健康づくりに関する情報を入手しやすい食環境の整備の取組を推進します。また、行政は食環境の整備のため食品関連事業者への周知を積極的に行うと共に、食品関連事業者の自発的な食育活動を支援する取組を推進します。

イ　取り組むべき施策

13）食品工場見学等、体験を通した食育の推進

食品関連事業者等は、工場見学の場の提供を通して、市民が食べ物や食品加工への理解を深める機会の提供を図ります。

14）事業者に対する食育の普及と事業者からの発信

栄養成分表示を実施する給食施設や中食店等の食環境整備のための支援や、栄養に関する情報を発信する食品関連事業者の増加と、事業者からの食育情報の提供を推進します。

【検証指標】

項　　目	現状値（令和5年度）	目標値（令和17年度）
⑫スマートミール認証への支援店舗数	0店舗	60店舗

ウ　具体的な取組

- 「健康な食事・食環境」認証制度である「スマートミール」[31]への登録申請のための、技術的支援を行います。
- 飲食店や食品販売店などは、市民が身近な場所で食に関する情報が得られるよう、市民への食育の情報提供に努めます。
- 野菜を多く食べることができる環境づくりや減塩についての市民啓発を、スーパー等の食品関連事業者や、社員食堂、学生食堂等と協働で行います。
- 食品関連事業者は、食育の体験活動の機会の提供と、その情報を市民へ提供します。
- 利用者に応じた食事提供をする特定給食施設[32]の増加に向けて、指導・支援等に取り組みます。

31）スマートミール…一食の中で、主食・主菜・副菜が揃い、野菜がたっぷりで食塩のとり過ぎにも配慮した健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事のこと。栄養・健康科学に関連する12学会等でコンソーシアムを形成し、審査・認証を行う。
32）特定給食施設…特定かつ多数の者に対して、継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設。（健康増進法第20条第1項、健康増進法施行規則第5条）

エ　事例紹介

【野菜摂取量アップと減塩に向けた取組】

スーパー等と連携し、6月の食育月間に「もっと健康!野菜アップくまもと」の取組を行いました。店舗に啓発ポスター掲示、市作成の野菜レシピ集の配布、商品へのプラスワンシールの添付等を行い、市民の野菜摂取量アップを目指しました。

減塩については、味の素㈱、熊本市役所地下食堂「レストラン亀井」と協力し、減塩調味料を使用した主菜と、熊本市考案の酸味をいかした副菜の定食を販売し、喫食者にインセンティブとして熊本健康アプリ「もっと健康!げんき!アップくまもと」の健康ポイントを付与しました。

（健康づくり推進課）

目標３　市民運動としての食育の推進
方針Ⅲ　市民運動としての食育の展開
施策（1）市民運動による食育運動の展開

ア　今後の方向性

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、行政等、食育に係る多様な関係者による連携・協働での食育の市民啓発の取組が必要です。

毎年6月の「食育月間」[33]、毎月19日の「食育の日」[34]についての広報やイベント等で食育の周知と定着への取組を進めます。

健康、文化、農業、環境、経済、教育等、食と結びつく様々な分野の情報を市民へ提供し、食育についての理解と造詣を深めるための食育を推進します。

イ　取り組むべき施策

15）食育に関する機運の醸成

様々なイベント等を通して、広く市民へ食育について啓発することで、食育を定着させ機運の醸成を図ります。

16）関係団体と連携した食育運動の展開

関係団体、食育に関わる専門職や地域ボランティアが連携協力して食育活動を展開します。また校区単位の健康まちづくりにおいて食育の視点から活動を展開します。

【検証指標】

項　　目	現状値（令和5年度）	目標値（令和17年度）
①食育に関心がある市民の割合【再掲】	88.2%	95%

ウ　具体的な取組

- 「食育月間」、「食育の日」を活用し、国、県、関係団体と連携し、食育に関する情報提供やイベントを実施し、食育の周知と定着化に努めます。
- くまもとの食ホームページや各種広報媒体を通して、食育の周知と定着化に努めます。
- 関係団体と連携し、様々な機会を捉え、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。
- 地域における食育の定着のため、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。

33) 食育月間…毎年6月は、食育基本法に基づき国が策定している食育推進基本計画において「食育月間」と定められており、食育推進運動を重点的に実施し、国民への理解促進を図ることとしている。
34) 食育の日…毎月19日は、食育月間と同じく、食育基本法に基づき国が策定している食育推進基本計画において「食育の日」と定められており、食育を継続的に展開し自分や家族の食生活を見直す日とされている。

エ　事例紹介

【熊本市民健康フェスティバル】

楽しみながら健康づくりを身近に感じてもらう場として毎年開催される「熊本市民健康フェスティバル」では、関係団体等が協力し様々な角度から健康づくりに関する情報を提供しています。

食育に関する啓発として、「豆つかみ」ゲームを活用した、お箸の上手な使い方の食の作法や、災害時に備えた家庭での食料備蓄についての情報提供、食のボランティア「食生活改善推進員」の活動紹介などを行い、食育について興味を持っていただく機会としています。

（健康づくり推進課）

【食育ピクトグラム：食育をわかりやすく発信するために、絵文字で表現!】
（農林水産省ホームページ https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/pictgram/）

目標３　市民運動としての食育の推進
方針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

ア　今後の方向性

「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（2005年度）より「熊本市こどもの食育推進ネットワーク」を立ち上げ、保育所・幼稚園等の施設とこどもの食育に携わる団体や地域支援者が連携した食育活動を実施しています。引き続き区役所毎の地域活動を基に連携を強化し、更に地域に根ざした活動に向けて取り組みます。

イ　取り組むべき施策

17）関係団体とのネットワーク体制の整備と情報の一元化

健康くまもと21推進会議食の安全安心・食育部会や熊本市こどもの食育推進ネットワークにおいて、食育推進体制の充実を図ります。

【検証指標】

項　　目	現状値（令和5年度）	目標値（令和17年度）
⑬「熊本市こ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	＊22.7%	70%

＊R4年度実績値

ウ　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、「熊本市こどもの食育推進ネットワーク」への加入を促進し、区役所単位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。
- 保育所・幼稚園等の施設において、地域の多様な関係者との連携及び協働で、食育の取組が進むよう支援します。

エ　事例紹介

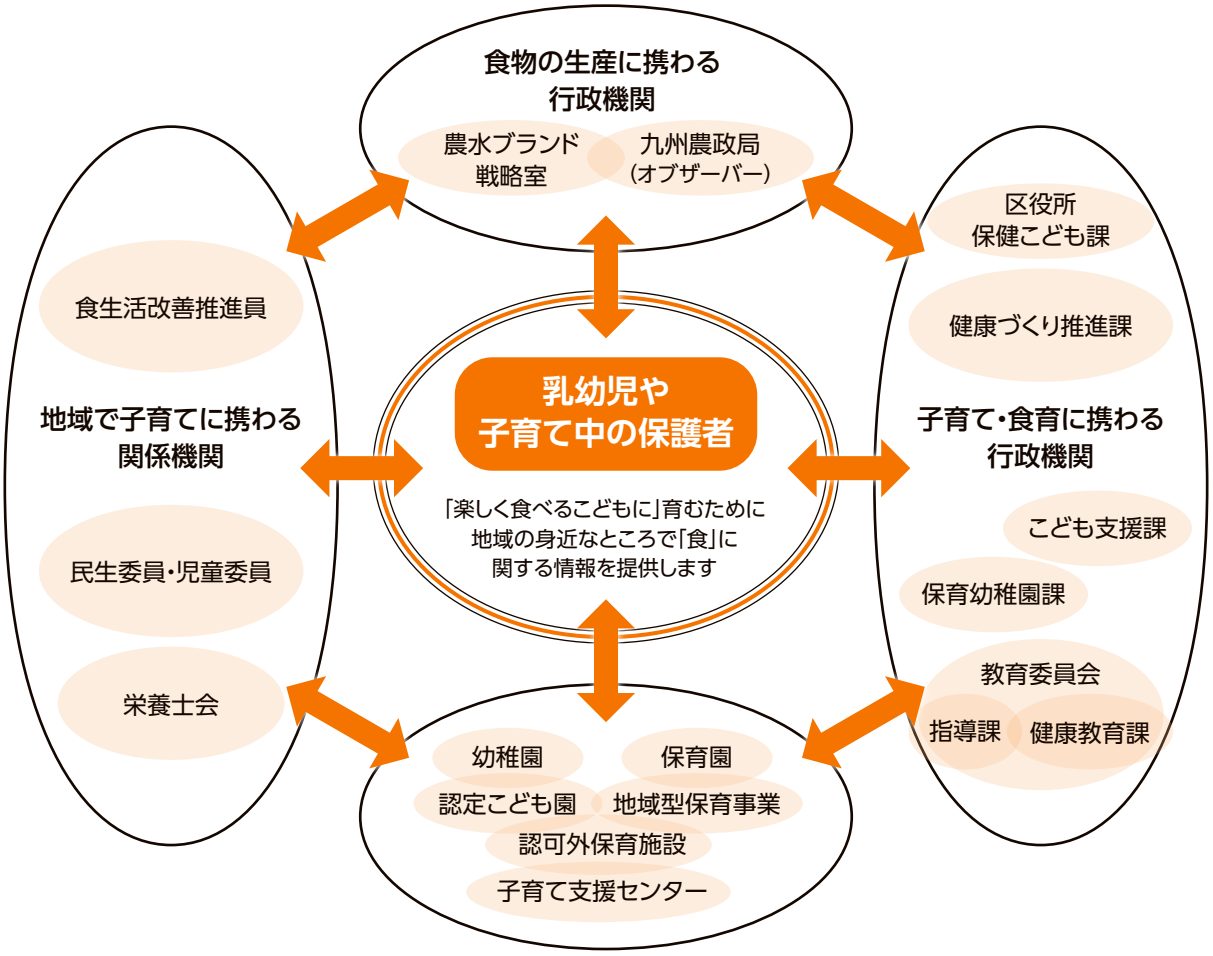
【熊本市こどもの食育推進ネットワーク　地域研修会】

南区役所にて、たくとう地域食堂代表の山川氏に「早寝早起き朝ご飯～地域食堂の思いと現状～」と題してご講演いただきました。「山川さんの活動に心を打たれた」、「自分も改めて頑張りたい」など前向きな意見が聞かれました。

次に、食生活改善推進員の米村氏より、こども園での食育活動について事例発表をしていただき、最後にグループワークを行いました。「他団体の活動を知れてよかった」、「連携してみたい」などの感想が聞かれました。今後も本ネットワークを活用した食育活動が推進されるよう努めていきます。

（南区役所保健こども課）

【熊本市こどもの食育推進ネットワーク体系図】



目標３　市民運動としての食育の推進
方針Ⅲ　市民運動としての食育の展開
施策（3）新たな日常[35]やデジタル化に対応した食育の推進

ア　今後の方向性

コロナ禍やアフターコロナの「新たな日常」における食育については、テレワークの普及等働き方の変化により、在宅時間が増加し家族で食を考える機会が増える等、家庭での食育の重要性が更に高まりました。

そこでICT等のデジタル技術を有効活用して効果的な情報発信を行い、新しい広がりを創出するデジタル化に対応した食育を推進することが重要です。SNSを活用した情報提供や、インターネット上でのイベントの開催や動画の配信等、オンラインでの非接触型の食育の展開を推進します。また、デジタル化に対応することが困難な高齢者等へも十分配慮した情報提供についても考慮し取り組みます。

イ　取り組むべき施策

18）SNS等、デジタル技術を活用した食育の推進

食育の取組について、横断的に、マスコミ及びインターネット、SNS等を活用した食育の推進に取り組みます。

【検証指標】

項　　目	現状値（令和5年度）	目標値（令和17年度）
⑭デジタル技術を活用した食育情報発信の件数	＊103件	150件

＊R4年度実績値

ウ　具体的な取組

- オンラインを活用した講座や研修会を実施し、より多くの市民が気軽に参加できる体制づくりに努めます。
- 家庭で簡単にできる調理動画等を配信し、広く市民に情報を発信します。
- 妊産婦健康相談や幼児健康診査等で、動画やホームページについての情報を発信します。
- 熊本健康アプリ「もっと健康!げんき!アップくまもと」を活用し、食育情報を発信します。
- ホームページ等へのアクセスを、二次元バーコードを活用して、いつでもどこからでも食育情報にアクセスしやすい環境づくりを行います。

35）新たな日常…ニューノーマル（New Normal）。考えもつかなかったことが、いつの間にか当たり前になってしまう現象を指す。新型コロナウイルス感染症の影響下、影響後を受けての社会の変化。

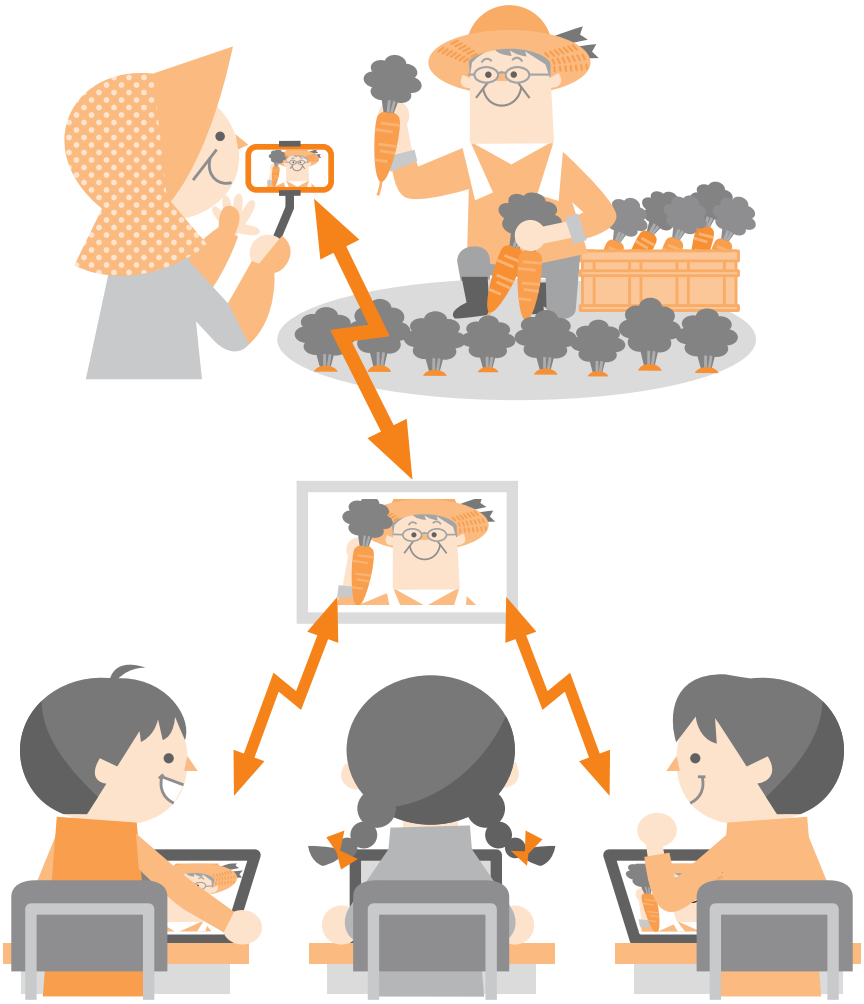
エ　事例紹介

【デジタル食育の取組】

　デジタル食育には、ホームページやSNSによる食育情報の発信、調理動画の制作・配信、オンライン会議システムを活用した料理教室等があります。会場の準備が不要で、いつでも、どこからでも、だれとでもつながれるというメリットがあります。オンラインでのコミュニケーションでは、幅広い世代の皆様に働きかけることもできます。

　オンラインを活用し、LINEでのレシピ配信、ハイブリッド形式での離乳食教室、オンライン郷土料理教室等を開催しています。

（区役所保健こども課、健康づくり推進課）



目標４　「くまもとらしさ」を活かした食育の推進
方針Ⅳ　持続可能な食を支える食育の推進
施策（1）生産者と消費者の交流促進

ア　今後の方向性

幼児期からの農林漁業体験の積み重ねは、生産に携わる様々な苦労を体験することで、私たちの食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることへの理解や、食べ物への感謝の念と食べ物を大切にする気持ちを養います。

また、生産者と消費者が交流する機会の創出は、生産者と消費者の対話により、食に対する安心感と地元農水産物への理解を深めると共に、生産者の生産意欲の向上にも繋がります。また、道の駅や農産物直売所などを拠点として生産者との交流の充実を図り、地域活性化につながる取組を推進します。

イ　取り組むべき施策

19）農林漁業体験を通した食育活動の推進

関係者（団体）と連携し、幼児期からの農林漁業体験の機会の提供に努めます。

20）生産者と消費者の交流会の開催

学校給食や農産物直売所等での交流やその機会の提供に努めます。

【検証指標】

項　　目	現状値（令和5年度）	目標値（令和17年度）
⑮農林漁業体験を経験した市民の割合	32.3%	50%
⑯生産者との交流活動を実施した学校の割合	-	50%

ウ　具体的な取組

- 地元生産者と児童生徒との交流活動を通して、地元農水産物を知り･味わい･好きになる取組を推進します。
- 保育所･幼稚園等における栽培･収穫体験、食事を通して、自然の恵みと作る人への感謝の気持ちを養います。
- 生産者とふれあえる地産地消フェアの開催や、農産物直売所の情報を発信します。
- 出前授業を通して、本市水産業の紹介や漁協等が主催する干潟体験等を支援します。

エ　事例紹介

【JAあぐりキッズスクール】

当スクールは、農業の果たす役割や「食」と「農」への関心を深めるため、JA青壮年部・JA女性部と共に食農教育活動に取り組んでいます。

本年度は、初の試みとなる親子参加型（JA熊本市管内の小学生（3～6年生）及び保護者を対象）による募集を行い、14家族（40名）がスクールに入校しています。

主な内容は、年5回、稲刈り、みかん収穫体験、フラワーアレンジメント、餅つき、マイ箸作り等を行いました。また、2回目開催時には、熊本農業高校と連携し、お菓子作り、ハンカチ藍染め体験、動物とのふれあいを実施するなど、同業種・地域間交流を行い幅広い取組となるよう努めています。

（熊本市農業協同組合）

目標４　「くまもとらしさ」を活かした食育の推進
方針Ⅳ　持続可能な食を支える食育の推進
施策（2）地産池消の促進

ア　今後の方向性

地元で生産された農水産物を地元で消費する「地産池消」の取組は、市民のシビックプライド[36]を醸成し持続可能な食育の推進に寄与します。

市内農産物直売所の魅力向上、活性化などにより、市民へ地域の農水産物を購入できる場・機会の提供を図るとともに、市民に向けて熊本の農水産物購入のメリット等を広く啓発することは重要です。「地産地消」はフードマイレージ[37]の削減や地域の活性化にも寄与するものであり、持続可能な食の実現につながります。

また、保育所・幼稚園等の給食や学校給食を活用した全世代への食育を通して、熊本の農水産物を知り・味わい・好きになることで地産地消の一層の促進を図ります。

イ　取り組むべき施策

21）「くまもとらしさ」を活かした地産地消の推進

地元農水産物の魅力を最大限にアピールし、市民の購買意欲に繋げます。

22）学校給食や飲食店等への地元産物のPRと活用促進

給食への地元農水産物の活用や飲食店等の事業者に対し、地元農水産物のPRを実施します。

【検証指標】

項　　目	現状値（令和5年度）	目標値（令和17年度）
⑰進んで地元農水産物を購入する市民の割合	59.7%	80%
⑱市内における農産物直売所の販売額	＊7.3億円	増加
⑲学校給食における地元農産物の使用割合	＊39.2%	43%

＊R4年度実績値

ウ　具体的な取組

- くまもとの水に関する情報を国内外に積極的に発信していきます。
- 「城南地域物産館」「植木地域農産物の駅」の旬の農水産物の情報やイベント情報等を随時発信し、購買意欲を高め、集荷力を強化して地産地消を推進します。
- 水産物フェアを開催し、本市水産物のPRに取り組みます。
- 直売所に対し、国・県の通知やイベント情報などの情報を随時提供することで、直売所の効果的な運営に寄与します。
- 地産池消フェア等の各種イベントにおいて、熊本の農水産物の魅力を発信します。
- SNSやホームページ等の媒体を活用し、情報及び魅力を発信します。

36）シビックプライド…「都市（地域）に対する市民の誇り」のこと。単なるまち自慢や郷土愛ではなく、「ここをよりよい場所にするために自分自身がかかわっている」という、当事者意識に基づく自負心を意味している。
37）フードマイレージ…「食料の輸送距離」で、食料の生産地から消費者の食卓に並ぶまでの輸送にかかった「重さ×距離」で表されるもの。

・地元農水産物を活用した給食献立を実施し、地元の自然や産業について関心・理解を深めるとともに、郷土への愛着をもつ児童生徒の育成を図ります。
・市産品を活用した学校給食の日「ひごまるデー」及び熊本市・熊本県産品100%でつくる学校給食の日「まるごと　くまもと　ありがとうのひ」を実施します。
・地元食材を使用した保育所給食や学校給食のレシピについて、SNSでの発信や、食品関連事業者と連携しスーパーでの配布や飲食店での提供を通して、広く市民へ啓発します。
・保育所等の給食において、可能な限り熊本市産、県内産、九州産、国内産の食材を使用します。
・旬の地元農水産物を使用した副菜レシピの発信や、野菜摂取量増加の取組を通して、地元の農水産物の紹介と地産地消を推進します。

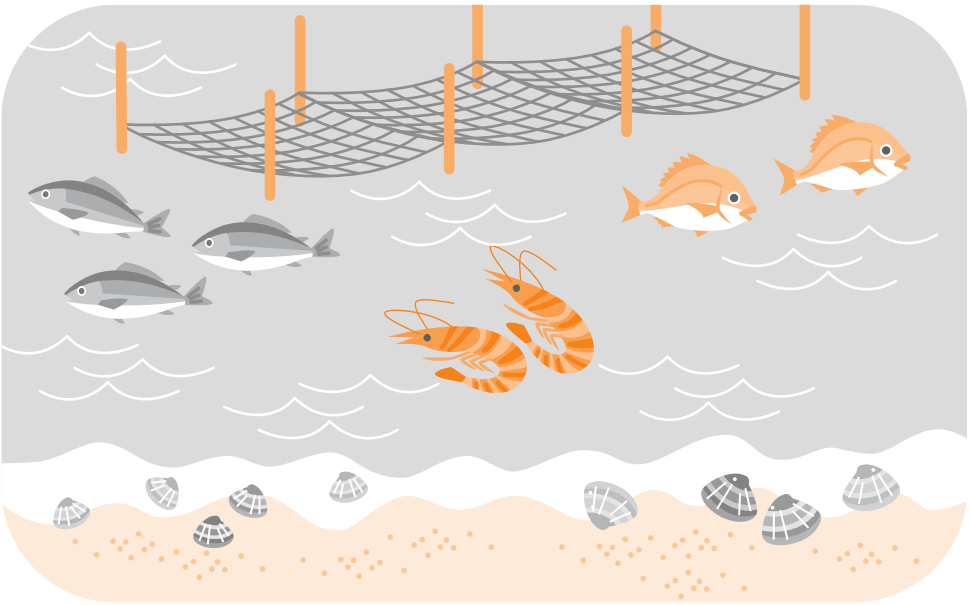
エ　事例紹介

【水産物フェア】

熊本市は、生産量・産出額ともに全国上位に位置するノリや希少性の高い内湾性のハマグリ、アサリといった水産物の生産地です。このことを広く知っていただくため、平成22年度（2010年度）から「びぷれす広場」にて水産物フェアを開催しており、毎年多くの方にお越しいただいています。

地産地消につながるイベントとして、熊本の水産物の更なる魅力の発信に努めています。

（水産振興センター）



目標４　「くまもとらしさ」を活かした食育の推進
方針Ⅳ　持続可能な食を支える食育の推進
施策(3)　くまもとの食文化の伝承

ア　今後の方向性

郷土料理に代表される食文化の継承は、地域活性化及び環境への負荷低減に寄与し持続可能な食の実現に貢献することが期待されています。

くまもとに息づく伝統的な食材や食文化を知り、地域や家庭で受け継がれてきた郷土料理や食の作法等も含めた食文化を伝え、受け継ぐために、家庭や地域活動等を通して、次世代に継承します。

イ　取り組むべき施策

23)伝統料理や郷土料理等に関する情報提供の促進

くまもとの郷土料理、更には全国の郷土料理等の情報を提供し、食文化を次世代へ継承する重要性を啓発します。

24)関係団体との連携による食文化の伝承活動の推進

食生活改善推進員等と連携し、くまもとの郷土料理、食文化の伝承を推進します。

【検証指標】

項　　目	現状値 (令和5年度)	目標値 (令和17年度)
⑳家庭での食事に郷土料理を取り入れている市民の割合	59.1%	80%

ウ　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、ホームページ等での発信を行い、市民が郷土料理に親しむ機会を作ります。
- 小中高校、大学、保育所等と連携し、次世代を担う若い世代や、親子等を対象に、郷土料理や伝統料理(行事食など)の調理実習を行います。
- 食生活改善推進員が行う、小中学校への郷土料理教室「いきなり団子プロジェクト」を実施します。
- 学校給食に郷土料理や行事食を取り入れ、地域の自然、食文化、産業等について理解を深める取組を推進します。
- 保育所給食に郷土料理や伝統料理(行事食など)を取り入れると共に、園児、保護者へ情報を発信します。

エ　事例紹介

【郷土料理教室】

レシピ集『次世代に伝えたい、郷土料理「熊本のごはん」』を教材として、親子や大学生を対象に料理教室を開催し、熊本のおいしい水や農水産物で作る太平燕やいきなり団子の伝承を行っています。

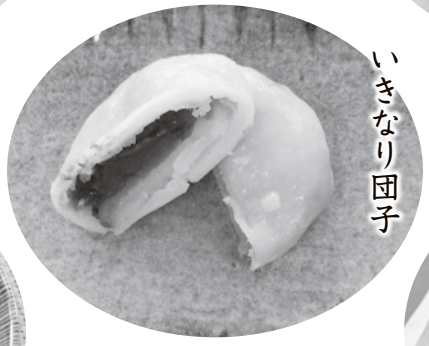
参加者からは、「いきなり団子は買って食べる物のイメージだったが、作ろうと思った」、「県外から引っ越してきたので郷土料理で熊本を知ることができ良かった」、等の感想が寄せられ大好評でした。今後も、郷土料理、伝統料理等、多様な和食文化を次世代へ継承するための食育を推進します。

（区役所保健こども課、健康づくり推進課）

【くまもとの郷土料理】

一文字のぐるぐる

だご汁



いきなり団子

太平燕（タイピーエン）

からしれんこん

目標４　「くまもとらしさ」を活かした食育の推進
方針Ⅳ　持続可能な食を支える食育の推進
施策（4）食の循環や環境を意識した食育の推進

ア　今後の方向性

本市の水道水源は100%地下水であり、土壌を通してかん養される地下水の保全のため、白川中流域での水田かん養の推進など、環境に配慮した農業及び安全・安心な農産物づくりの推進が重要です。

環境に配慮した安全・安心な農産物づくりによって生産された食品の購入や、それを食材とした学校給食等の提供は、地域の活性化や雇用等も含む、人や社会・環境に配慮した消費行動「倫理的消費（エシカル消費）」へ繋がり、SDGs12番の「つくる責任つかう責任」のゴール達成に貢献します。

また、食品ロスの削減のため「買いすぎない」「作りすぎない」「食べ残さない」よう心がけることは、健康を考慮した、自分にあった量の調理や、食べ物を大切にする気持ちを持つこと、更に家計での食費の負担軽減、事業所等では廃棄に係る費用の軽減に繋がります。

地下水をはじめとする豊かな自然環境で育まれた「くまもとの恵み」を知り、食への感謝の念を持って、環境と調和のとれた持続可能な食料生産とその消費に配慮した食育を推進します。

イ　取り組むべき施策

25）食育を通した環境保全

こどもの頃からの食育活動を通して、食と環境の関係性を学ぶ取組を推進します。

26）環境保全活動を通した食育活動の推進

こどもの頃からの環境保全活動を通して、環境と食の関係性を学ぶ取組を推進します。

【検証指標】

項　　目	現状値（令和5年度）	目標値（令和17年度）
㉑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	77.2%	85%
㉒環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ市民の割合	55.3%	60%
㉓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	81.3%	85%

ウ　具体的な取組

- 食べ物を大切にする気持ちを育むために「もったいない!食べ残しゼロ運動」を推進し、飲食店や関係事業者の協力店登録に努め、利用者への意識啓発を図ります。
- ごみ減量やリサイクル、食品ロス削減のためにできることなど本市のごみ事情をやさしく解説した副教材を作成し、全ての小学4年生に配布します。
- 食育講座や健康教育、食生活改善推進員の活動の中で、健康面を考慮した「自分に適した食べきれる量」の調理や、食べ物を大切にする気持ちを持つよう啓発を行います。
- 保育所・幼稚園等での日々の生活の積み重ねの中で、食べ物を大切にし、感謝する気持ちが

持てるよう啓発していきます。

- 消費者が経済や環境への影響を考慮した行動をとることができるよう、エシカル消費やSDGsとの関連等について啓発を行います。
- 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。

エ　事例紹介

【菌ちゃんのごはん!!(生ごみから堆肥づくり)】

給食の残滓を生ごみとして出せば環境に負荷をかけます。そこで野菜作りアドバイザーの内田英雄先生のご指導で、木箱の生ごみ処理機で堆肥にしています。木箱に黒土等を入れ、生ごみを入れ「菌ちゃんのごはん!!」と言ってこども達が混ぜると、「菌」の力で分解し堆肥となる、地球に優しい木箱です。

生ごみを入れて30分後には10億の菌が増え、夏は3日、冬は1週間で分解され、年間約400キロの生ごみが堆肥となります。その堆肥を園の畑に肥料として入れると、畑の野菜はより強く美味しく成長します。この循環についてこども達には理解は難しくても感覚的にわかっていきます。それは「いのちのリレー」なのです。

(熊本市大光保育園)