

平成 29 年度第 2 回「食の安全安心と食育審議会」

と き：平成 30 年 3 月 12 日 14：00～

ところ：兵庫県公館第 1 会議室

※議事録作成にあたり、発言内容をそのまま文字に起こしており、修正・編集は行っておりませんので、ご了承ください。

【都倉生活衛生課長】

只今から平成 29 年度第 2 回食の安全安心と食育審議会を開催いたします。開会にあたりまして、藪本健康局長よりご挨拶申し上げます。

【山本健康福祉部長】

皆さんこんにちは。兵庫県健康局長の藪本でございます。本日は、委員の皆様におかれましては、年度末の何かとお忙しい中、本年度の第 2 回食の安全安心と食育審議会にご出席いただきありがとうございます。また、日頃から県民の安全安心を始めとして、兵庫県行政の推進につきまして色々とお世話になっていることに対しまして、この場をお借りしまして厚く御礼を申し上げます。ありがとうございます。本日は、お配りした次第にありますように、各部会からの報告、また今年度から始まっております、第 3 次それぞれの計画に基づく施策の取組み状況、その他食品衛生法の改正につきまして、また 28 年度の食生活実態調査結果、また食育絵手紙コンクール等につきまして、それぞれ御報告させていただきたいと考えているところです。食の安全安心に関しましては、昨年度の食中毒の状況を見ておりますと、事件数患者数とも減少傾向でありましたが、依然としてノロウイルスやカンピロバクターの食中毒が多い状況となっております。こういった状況を踏まえまして、国においては食品衛生法の改正を国会に提出予定と言う風に聞いております。本県としましては、その動向にも十分注意しながら、食の安全安心の確保のために施策を展開してもらいたいと考えております。食育に関しましては、平成 28 年度に実施した食生活実態調査の結果から、様々な課題が明らかになっているところです。本県としても、一層食育の取組みを充実させていく必要を感じているところです。本日は限られた時間ですが、委員の皆様それぞれの立場から、忌憚のない意見をいただくことをお願いいたしまして、簡単ですが、開会にあたっての御挨拶といたします。本日はどうもよろしくお願いいたします。

【都倉生活衛生課長】

局長どうもありがとうございました。本審議会は食の安全安心と食育に関する条例に基づき開催しておりますが、本審議会の委員総数が 16 名、本日出席されておりますのが 12 名で過半数でございます。食の安全安心と食育に関する審議会規則第 6 条第 2 項で規定しています、委員の過半数以上の出席がございましてこの審議会が成立していますことをご報告申し上げます。委員並びに行政の出席者はお手元の名簿の通りです。立命館大学の新山陽子委員、兵庫県農業協同組合中央会専務理事の浜田充委員、兵庫県 P T A 協議会専務理事の北村信男委員、兵庫県消費者団体連絡協議会会長の中村文代委員は本日

欠席となっております。名簿には中村委員の代理と記載がありますが、代理の方も都合により欠席となります。一般社団法人兵庫県食品産業協会副会長の川井功一委員の代理としまして、同協会専務理事の泉谷裕司委員が出席されております。なお、本審議会、原則公開で行う事となっておりますので、本日の資料、及び議事録につきましては後日、県のホームページ等により公開させていただきますのでご了承のほどよろしくおねがい申し上げます。それでは早速ですが、以後の進行につきまして保田会長お願いいたします。

【保田会長】

それではご指示がありましたので、私が進行をさせていただきます。大変お忙しい中、委員の皆様にはご出席いただきましてありがとうございます。また、事務局の皆様今日は大変ご苦勞様ですが、よろしくお願ひします。藪本局長の御挨拶がありました。今年度はそれほど大きな食の安全安心問題は無かったかとは思いますが、天候不良で野菜が採れませんでした。昨年秋の長雨と大型台風の上陸で発芽直後の野菜が葉ごと痛めつけられて、年を明けると異常低温と大雪で私の畑の野菜も全然成長しませんでした。3月に入ったら、豊岡では22度くらいあり、あっという間に雪が溶けたのはよかったのですが、キャベツなどは花までついてしまって、全然出荷できない、異常気象というか、気象異変ということで、これから食べ物などがこれから採れなくなるかも知れませんね。ここの審議会の課題ではないかもしれませんが、食べ物を巡る問題は事欠かないということかも知れません。例えばヨーロッパでは農薬問題がありますし、お隣の韓国では遺伝子組み換えで今大騒ぎになっている。日本は今の所静かですが、私たちがアンテナはしっかり張っておく必要があるかも知れません。それでは今日与えられた課題に対して、委員の皆様から忌憚のない意見を伺いたいと思います。今日は各部会から計画の進捗状況を御披露いただいて、それについて、委員の皆さんからご意見を頂戴したいと思います。その他の中で、私としては楽しみにしているんですが、食生活実態調査結果の報告があるようなので、この結果は是非しっかりと拝聴したいと思います。それでは主題の方を御覧いただいて、議事1各部会報告、この順に従って進行します。まず食の安全安心推進部会から御報告いただきたいと思います。植村先生お願いします。

【植村委員】

資料1に基づき説明。

【保田会長】

両部会が終わってから質問を受け付けます。それでは食育推進部会の方から報告をお願いします。

【松下健康増進課長】

資料の2に基づき説明。

【保田会長】

ありがとうございました。と言うことで、2つの部会から特に話題となるようなことについての報告がありましたので、皆さんには部会で語られたことをお互いご了解いただきたいと思います。併せて何かご質問ありますか。HACCPはなんで国が色々言っているのか。HACCPをやっていく気がないの

か。

【都倉生活衛生課長】

国が認証をやめるとするのは、食品衛生法の改正において、HACCPを全ての事業者に義務づけしようと思っています。そうすると、特に国がそう言った認証する必要がないのではないのか、という考えが根本のようです。国の牛乳工場とか、ハム・ソーセージ工場と言った大企業は、国がやめても、ISOとかFSSCとか民間の認証をとって、大手のスーパーに卸す考えのようです。対しまして県のHACCPは中小企業とか、そういった地元で流通するもの、それから学校給食なんかもございます。ということで、そういうFSSC等は100万とか費用がかかるので、中小ではそう言った費用も出せない。県の認定は3万円前後ですから、安く県の指導を受けて、HACCPの認定を受けられると。そういった県の認定があれば、中小でも大手のイオンとかセブンイレブンとかに納品しやすいということで、継続が望まれています。そういう事情があります。

【保田会長】

そういうことか。国はやる気がないのではなく、ありすぎると言うことか。義務化するという方向ですね。なかなか大変ですね。おっしゃるように農産物とかは色々認証があるんだけど、このグローバル基準はすごく高いんです。今農業ではグローバルGAPというのがあるんですが、私は大反対ですが、すごく高い。あれではやっていけない。そういうことなので、県は県で独自で基準を作って、県民の皆様にご理解いただくようなやり方の方がいいんじゃないかと考えているんです。またそれも事務局の皆さんで検討してみてください。輸出することになったらそれはあまり有効ではないのかもしれませんが。それから食育の方で、これからもずっと野菜の消費拡大は、何らかの形で継続していった方がいいんじゃないかと思っているんやね。実はアメリカは、かつては日本より少なかったんですが、今日本を越しましたね。ですから、アメリカがかなり野菜消費拡大にキャンペーンを張ったはずなんですけど、それを1回お示しいただいたらどうか。アメリカがなぜそんなに消費が伸びたのか。何か数字を挙げてキャンペーンをしていたはずです。一度調べて頂いて、ここで提示頂いたらどうか。委員の皆さん、他にご質問やご意見はありませんか。泉谷さんどうぞ。

【泉谷委員】

先ほどのHACCPの関係で、県版HACCPのご説明がありましたが、食品産業協会では、中小の食品製造業者の方が、食品衛生法の改正が始まると混乱することが予想されるので、現在の情報を中小の会員の皆さんに情報提供するということが、情報提供と、さらに今から準備することの研修を始めております。その中で上がってくるのが、資料1にあるように、HACCPの認証マークを出さないと言うことを言っています。HACCPは認証ではなく、食品製造をするソフトの部分であると言うことを言っておりまして、業界の皆さんがそこらへんがどういうことになるのかと言った所が、非常に曖昧なままで進んでいるということで、我々は厚生労働省からの情報を元に、こういう風になりますよと言っておりますので、県版HACCPについて、制度を残していくことがあれば、方針を早く出して、伝えて頂きたいなと思っております。中小の方にとりましては、今までルーズにしてきた所を明確にしていかなければならないと言うことで、なかなか一朝一夕にできる問題ではないと思っています。これに対し

ては、地道に小さなところに関しても情報提供、研修を続けていく必要があるのではないかと思います。

【保田会長】

ありがとうございます。義務化されても大変だし、ぼちぼち進めて頂くことになるんでしょうね。ご苦労様です。頑張ってください。初めてこの言葉を耳にされた方。いらっしゃらないね。主に食品製造に係る衛生基準を定めたのが、このHACCPという制度なんです。とすることで、厳格なエアーカーテンなどでゴミを入れないとか、中々厳しい基準があるんですが、そういうことを定めた制度ということで、県は県独自の制度を今推進して頂いています。

【都倉生活衛生課長】

泉谷委員ありがとうございます。もう一点だけ補足で、泉谷委員の気がかりな点は、中小のメーカーさんがどういう風に対応するかということだと思うんですが、後ほど食品衛生法の改正の中で詳しい説明があるかと思いますが、HACCPは本当に小さな零細な飲食業の場合は、一般衛生管理を主体とした手引き書を使いまして、それをきっちりやれば、HACCPに準じた衛生管理をしている、ということになるかと思えます。規模が大きくなったり、製造工程が複雑になったり、期限が延びたりするものは、きっちり本来のHACCPを導入した手引き書ができて、それに準じてやっていくということで、我々も食品産業協会の皆さんと協力して、これまでのセミナーとか開いてきましたので、そういった業種毎に丁寧に説明して参りたいと思います。それから、我々が以前からやっております、食品衛生協会主催ですが、HACCPリーダー養成セミナーという企業でHACCPを導入する際に、中心になってやっていく人材を養成しているんですが、今年初めて2回実施しました。これまでは毎年1回でしたが、秋に実施したときに、かなり定員オーバーになりまして、先日2回目を実施しました。そういった人材も徐々に育ってきていると考えておりますので、これからも県と業界と力を併せてやっていきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

【岩井委員】

HACCPの言葉の中に誤解があるといけませんので、皆さんおわかりかと思いますが、念のため。従来のHACCPと先ほど説明のあった飲食店等のHACCPは若干ニュアンスが異なっておりまして、HACCPの考え方を飲食については全面的に使っていかないといけないという考え方になっている。ただし、我々小さな飲食店が今までの県版HACCPのような高いレベルのことはやっていけないので、いわゆる記録を中心としたことを、今後義務づけていくということで、兵庫県の場合は、生活衛生課の皆さん方と、生活営業指導センターの皆さんが非常に積極的にして下さいまして、いわゆる通常の寿司、中華料理店を含めて、HACCPのB基準というものに対して進めて行こうと動きになります。それで、HACCPという言葉だけで走りますと、従来の非常に厳格なものとうそでないものが混在してしまいますので、そのへんの区別だけは今後必要かなと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

【保田会長】

そのへんは実状に合わせていかないと、うまくいかないと思いますね。ありがとうございます。ともし

れば、HACCPは殺菌強化というイメージも強いので、多分これから食の安全問題の中に入ってくるんじゃないのかな。これまでは危害物質で健康障害ということがあって、食の安全、中毒も含めてという形で捉えられていたけど、この前学会では、アレルギーとか、発達障害が取り上げられていました。これから子ども達のアレルギーや発達障害が大きな社会問題となって、それとの食の問題が論じられるような時代が来そうなので、その辺もアンテナを張っておいてほしい。そういう風なアレルギーの中で、阪大の医学部の坂口先生がTレグ細胞を発見されましたよね。この坂口先生の理論によると、あまり殺菌ばかりしていると、アレルギー体質の子どもを作りやすいというのがあるので、殺菌強化という、どちらかと言うと食品衛生的な観点と、一方で色んな細菌には触れた方がいいと言う生体的な考え方と、その辺は調和をとって政策を進めていく必要があると思うので、事務局はそのへんのバランス感覚を持った政策を進めてくださるようお願いいたします。それでは、1つ目はこれくらいでよろしいか。また後でも御発言いただけるので、それでは1つ目の部会の報告という議題はこの辺で終わりたいと思います。ご了解ください。それでは2つ目の計画の進捗状況について御報告いただきたいと思います。ここも2つの部会がありますので、まずは食の安全安心推進計画第3次、次いで、食育推進計画第3次、順次説明をお願いします。

【西田食品安全官】

資料3、4に基づき説明。

【保田会長】

ありがとうございました。と言うよりもご苦勞様でした。関係の皆様もご苦勞様でした、大体はうまくいってますね。

【西田食品安全官】

概ねうまくいっておりますが、細かく御覧頂くと、例えば食中毒の自然毒の発生というのは初年度で目標値は0なのですが、2件発生したような事例はあります。あくまで目標なので、0に向けて進んでいるという形をとっておりますので、概ねうまくいっております。

【保田会長】

関係課の皆さんも概ねうまくいきましたか。少なくとも食の安全安心に関しては概ね実現したと見ていいですね。特に反省すべき点は担当者としてありませんか。

【西田食品安全官】

先ほど申し上げたように、0でなんとか頑張りたいなと思っているような食中毒事案が発生しております。特にフグ毒、日本人であればフグの肝はダメと言うことは、誰しも知っておるかとは思いますが、調査の過程ではご存じないような方もおられたというのが実態。そういうところに向けて、我々行政はもっとしっかり啓発していかなければならないと言う反省点はございました。

【保田会長】

県民の皆さんの健康状態とか行動から、特に食の安全安心にかかる漏れた課題というのはありませんでしたか。県民の皆さんは幸せに暮らしてましたか。

【西田食品安全官】

安全という面では、食中毒発生病数は今年度は非常に少ない数字で推移しておりますので、周知はできつつあるのかなと思っております。

【保田会長】

では、続いて食育部会の方から御報告願います。

【松下健康増進課長】

資料3-2、4に基づき説明。

【保田会長】

ありがとうございました。なかなか多様な事業なので、本当にご苦労様でした。関係の皆様もどうもご苦労様でした。大体うまくいった。

【松下健康増進課長】

継続しているものについては、ほぼうまくいっております。子ども達、あるいは親に対しての実践型の様々な講座を各地域団体をお願いして実施しておりますが、やはり地域の中でそうしたことがスタートとなって、子ども達の食への意識や、そういった子ども達を見て、家庭教育というものが始まるのではないかと感じておりますので、そこが肝要だなと感じているところです。

【保田会長】

なかなか生活行政を浸透させるのは難しいね。生活する側はほっといってと言う人が多いから。そこにどういう風に関わっていくかというのは、なかなか難しい所やね。来年に向けての宿題は。

【松下健康増進課長】

実態調査の中でも色々と報告させていただきましたが、減塩であるとかが、過去から問題になっていて、改善はしているがまだまだ目標には達しないというところとか、あとは健康作り全体を考えたときに、やはり癌や、脳血管疾患、心疾患、そういった生活習慣病が死因や要介護の原因となっております、それは若い時代からの食生活を中心とした生活習慣に基づくものが起因しているということがありますので、逆を言えばそれは改善可能と言うことでもあるので、食を中心に実践型の啓発を含めたPRが大事かと思っています。また社会全体で支えるということで、食の健康科学展も増えてはいますが、本当に昨日するような形での新たな啓発も含めて重要かなと感じています。

【保田会長】

先ほど申し上げたように野菜のキャンペーンなんかも含めて、健康問題なら健康問題にもう少し踏み込

んでもいいかもわからないね。この前健康寿命の全国の統計が発表されましたが、兵庫県は何番くらいでしたか。

【松下健康増進課長】

国民生活栄養調査で3年に1度調査しているもので、動くのに不自由はないですかと言った、それぞれの方の立ち方について不自由がありますと答えた人が不健康という形なんですね。男性は21位でちょうど真ん中あたりなんですけど、これはだいぶ上がりました。女性が元々悪くて、40位ぐらいです。

【保田会長】

たしか滋賀県が一番だったかな。

【松下健康増進課長】

あれは平均寿命です。滋賀県は平均寿命は高いんですけど、自己申告による健康寿命については、近畿一円が悪いですね。ただ、今回ショックだったのが、大阪よりも女性は悪くなっているんですね。大阪とても悪いと思っていたら、大阪に負けてしまったと思いました。

【保田会長】

ランキングはそれほど重視しなくてもいいけれど、多少は横も睨んだ方がいいからね。やっぱりそれだけ、健康状態が悪いのなら、日頃の食生活が悪いとなる可能性があるのですね。

【松下健康増進課長】

10年というスパンで見ますと、2歳ほどそれぞれに健康寿命は上がってきております。また、健康増進計画を兵庫県で立てているんですけど、独自に要介護2以上の方を不健康という形で算定しております。そうしますと、5年間でそれぞれに1年くらい伸びてはいるんですけど、非常に地域ごとの格差があって、男性で2歳以上、女性で1歳くらいの開きが兵庫県内であるという結果が出てきました。

【保田会長】

健康はじわじわと変化するので、今頑張っても0にしようなんてことはありえないわけだから、時間をかけて改善していくということになるのかもしれないけれど、もう少し踏み込んでいいのかもしれないね。ありがとうございました。それでは2つの計画について進捗状況を報告いただきましたので、委員の皆さんから随時ご意見、ご質問頂きたいと思います。そしたら、榊さんから行きましようか。これについては全員御発言よろしくお願ひします。

【榊委員】

今の健康事業の件なんですけど、神戸阪神の地域に行くと、割と地域で集まることあって、そこで食のお話を今、管理栄養士の方でしていってますので、地域的な広めるのも大事ですけど、けっこう今の高齢者の方は、自分の健康にすごく認識を持っているのを感じております。私たち栄養士会は、県の委託事業もありますが、今認証食品でいくと、親子クッキング講座で昨年2回くらい認証食品をご提

供いただき親子クッキングをやったときに、クッキングをやるだけではなくて、そこに大根やほうれん草の絵を描いたりして、それがどこ産ですよと書くことによって、親子ですごく興味を持って頂いて、県でこういう野菜が作られているのか、これから買い物に行くときにできるだけ県産を使いたいなど行っていました。また、昨年大学生の方に、ふるさと味サイサイと言うことで、楽農生活室の方から御依頼いただきまして、学生の方に、今回はほうれん草ですよ、今回はしいたけですよ、今回はイカナゴですよ、と言った県産品を使った献立作成や、栄養計算について、養成校の方に順次回して頂いています。そういう所で、学生からの栄養士会への問合せがあったり、この食材をどこで手に入れますかといったお問い合わせも来てますので、できたら地産地消を色んな形で広めて頂いていただくと有り難いと思います。それと併せて、逆なんですけど、ある病院から、今食材がほとんど中国産しか入ってきていない。これについては、産地表示をすることになっているんですが、委託業者の金額的なこともあるのかもしれないけど、産地が上がってきていない。それは先ほどのHACCPにも関係するんですね。私たちは食材が入ってきたときに、どこ産かを確認しようと言っているんですが、なかなかそこが今この時代野菜が高いということもあって、とりあえずこれだけに基づいた野菜を使うことにおいて、ほとんど冷凍野菜、お魚もほとんど全部冷凍に替わって行っています。この辺は、子ども達の学校給食にも言えるかと思うんですが、その辺でちょっと健康であったり、食の安全安心であったりする割には、一番提供すべき所に提供できてないんじゃないかと感じておりますので、その辺のご協力もいただけたら有り難いと思います。以上です。

【保田会長】

ありがとうございます。県産と言いながら、今輸入物がすごく増えています。採れないのでね。だから、やはりこれからは、異常気象や気象異変に対応する農業技術も大事かもしれないね。食の安全安心の領域を超えるけども、いい物が採れなければ食の安全安心はあり得ないわけやからね。やはり、いい物が採れるというのは大前提なので、そのへんの技術も無関心ではいけないと言うところかもしれないですね。それでは岩井さんお願いします。

【岩井委員】

ちょっと3点ばかり、私が話をすると保健所の方々が大変仕事が増えるので、言いにくい部分でもあるんですが、1点目は先ほどいただきましたリスクコミュニケーション関係の10ページの中に、いわゆる子ども向け食の安全安心実践教室の中に、手洗い教室が中心に載っているわけなんですけど、かたや11ページに幼稚園、保育所、認定子ども園における食育の推進をされておる訳なんですけど、この辺はうまく合体できそうなのかなと。実は食品衛生協会が子ども向けの手洗い教室をするときに、認定子ども園にお邪魔したりしておる訳なんですけど、健全なる食育の前提としては、きちっとした手洗い等の準備から入りましょうということも大きなことになるんじゃないかなという思いがしますので、この辺がうまく協力し合ってやれることができればいいのではないかなと一つ感じました。それからもう1点目は、最近子ども食堂の話が良く出てくるわけなんですけど、県の方でも補助をするという動きになっておられる様なんです。私たちは、よく子ども食堂についての支援をお願いされる場合に、お金もさりながら、例えば器であったり、また食材であったり、余ったものをそちらに回してもらえないかという要望をよく受けるんですが、そういった形が何かうまくこういう県や公共団体が間に入れるような仕組みが取れ

れば、いわゆるお金だけではなく、もっと多くの支援ができるのではないかなと思いました。それから3つ目は、今後の話の中で、6月から民泊がスタートするわけで、兵庫県の場合は厳しいので、なかなか民泊にいくようなかたはそんなに多くないだろうなと思っております。一番心配なのは、闇、いわゆる届出をせずにやっておられる所です。普通の民泊では食事を提供するようなことはないんでしょうが、例えば闇の中で、奥さんの料理が上手なので、そういった料理を食べさせますよといった中で、色々な食中毒が起こりうる可能性があり、それに対してどんな対応ができるんだろうかだとか。あるいは外国の方が、色々な感染症を持った方がお泊まりになって、そういった方がいわゆる感染症的な物をまん延させることがなからうかということで、そういった対応についても今後の中にまた詰めていく必要性があるなと感じましたので、以上3点気づいたことを申し上げました。以上です。

【保田会長】

これは事務局で後でまとめて答えてもらいましょうか。その都度の方がいいですか。ではお願いします。

【都倉課長】

私の答えられる範囲で時間もありますので、簡略に答えさせていただきます。子ども向けの食の安全安心実践教室と食育の推進は、健康増進課と連携してやっていくようなことを考えて行きたいと思います。それから、2点目の子ども食堂。これは我々も福祉の部門と連携しまして、かなり協力して、衛生に気をつけてやってもらわないといけませんので、連携してやっております。民泊の分については、闇ということが、今御指摘がありました。闇、正規に関わらず、そういった食事を提供する場合には、食品の許可をとっていただくと言うことで指導して参ります。よろしくお願いします。

【保田会長】

後、事務局から追加するようなことはありませんか。よろしいですか。今私はご飯塾の方をお手伝いしていますが、私の個人的な考え方と相反するんですが、子ども手を洗わしてますね。本当は洗わせたくないんですけどね。洗わない方が僕は、アレルギー対応からするといいと思っています。それは私の個人的な思いなのでね。今は洗わせてます。

【都倉課長】

もう一点だけ、岩井委員の質問にお答えできていなかった部分がありますので、闇民泊の取締りですが、条例を制定しまして、規則の方に県民の協力を得て、そういう県民が適正に運営されていない民泊があれば、知事に申出ると。実際には保健所にそういった通報があれば、警察とも連携して取り締まっていますので、我々も体制も組んでおりますので、ご協力よろしく願いいたします。

【保田会長】

それから子ども食堂は食材が足りないのは野菜なんです。実際農協の直売所は、店じまいをする時にたくさん残るので、あれをなんとか回して欲しいと思って、中央会の浜田専務と話をしているんですが、提供はできるけど、運べないと。子ども食堂の方は欲しいけど、取りに行くことができないと。誰が運ぶかと言うのが一番の問題なんです。しかもそれを定期的に運ぶのはコストがかかるので、今浜田さん

とその部分を相談中です。これがうまくいったら、農協の直売所は県下にたくさんあるので、店じまいするときにたくさん残るでしょう。あれは皆農家が持って帰るので、かなりの部分はいただけると思うので、可能性があるけど、流通のコストをどう負担するかという課題が残っている。事務局の方でも少し考えて下さい。ものはあるんですということです。それでは新保さんお願いします。

【新保委員】

食育の方で塩分のご報告ができております。BDHQ(簡易型自記式食事歴法質問票：brief-type self-administered diet history questionnaire)という調査のご存じでしょうか。実は、東京大学の先生が出した調査なんですけど、約1ヶ月の自分の食生活を振り返りながら食生活を書いていくんです。ただ丸を付けたり回数を書いたりする簡単な調査なんですけど、項目が多いので、15分~20分くらいかかります。ただそれは、個人個人の塩分の取り過ぎであったり、カルシウム不足であったりという結果が、大まかにですがでてきます。検査をしてくれているものではないので、ちゃんとした100%の数字ではないんですが、大体の数字が出てきます。それがなぜいいか。大体塩分が摂りすぎですよねと言うのは、全般の人に言っているんで、我が身のこととして考えない。たぶん多いだろうと思っていても、これは個々に向けての結果が出てくるので、受け止めやすい。自分が、塩分摂りすぎと思ってたけどちょうど良かったんだとか、カルシウムが摂っていたつもりが摂ってなかったんだという結果が、全部返ってきます。それを今普及しながら食生活の学習会をやって、個人個人にどうして塩分の摂り過ぎが良くないのか、イギリスではパン類の塩分を国が塩分を減らささいと言うことで、減らしています。と言うことを皆さんにお知らせするんですが、日本ではまだ、塩分を減らしたら、不味くてコープ神戸のパンを食べなくなると言うことで、一旦してみたんですが、出来てないんです。それと、加工食品をどれだけ食べているかというので、塩分もずっと上がってきます。個々のものではなく、結構塩分が入っているんです。香川県が塩分が多いのは、うどんを食べるからなんですね。ラーメン、おそば、うどんの中で、一番多いのがうどんなんですね。お出汁にも入っているし、うどんそのものにも入っている。そういうことをしっかり伝えていくと、皆さん自分の事として受け止められるので、塩分を調べるチェッカーをお汁に漬けながら、測りながら作られる組合員さんもできたりしているので、これは県連の方でも今年度は測る大切ということで何か皆さんにアピールしようと考えてるみたいなんです。これを甲南大学の大学生の方にもやっていただいて、どうして塩分を若いうちから摂りすぎるとよくないのか、中高年になってから気がついて遅いよと言うことを、今一生懸命発信しながらそれと同時に朝食をしっかり摂りましょう、それと第三者の食生活を見て、これには何が足りてないか、じゃあ野菜の分を野菜ジュースを飲んだらいいんじゃないかみたいな、他人のメニューに関しては、結構言ってくれるので、第三者のことで、自分に振り返ってみると言うような、自分に返ってくるような学習会をしています。一般に広くみんなにというやり方は浸透しないので、そういったやり方を少し考えて頂くと、もう少し塩分量も減っていくかなと思いますので、県民全部で頑張らないとなかなか減っていかないかなと思いますので、よろしくお願いします。

【保田会長】

BDHQ。また調べてみて、有効な方法であれば、採用したらいいね。ありがとうございました。では泉谷さん。

【泉谷委員】

先ほど申し上げましたように、食品産業協会では、安全安心な商品を製造して消費者に提供していく。そういった観点で活動しております。5ページの食品製造企業への県版HACCP認定制度推進関係事業、こういったものがありますが、また後ほど説明があると思いますが、食品衛生法の改正の動きを踏まえて、私たちも業界として対応していかないといけないと考えています。食品衛生法が改正されると県の条例改正がされるように思いますが、HACCPの考え方に基づいた衛生管理計画が義務化されますので、私たちの業界においてもこの対応をしていかないといけないと思います。今はこういった動きになるだろうという見込みの元、準備を進めているところですが、県の行政、あるいは食品衛生協会といった所と密接に連携をとって、二度手間にならないような形でこの懸案を進めていきたいと考えております。それから、この施策の中で、一番大きな問題となりますのは、大企業より、中小の食品製造をしている製造所に対する内容に徹底だろうと思っておりますが、そういった所に研修等を徹底していこうと考えますと、かなり時間とお金がかかりますので、そういった所に対する施策もお考え頂きたいと思っております。以上です。

【保田会長】

いつごろ義務化するのか。

【都倉生活衛生課長】

後ほどその他のところで説明させていただきます。

【保田会長】

わかりました。では渡部さんよろしく申し上げます。

【渡部委員】

食の安全安心部会の9ページ、食育推進部会の14ページにも出てくる食品表示ですが、群馬県、東京都の食品表示ビデオを拝見させて頂いたところ、イラストを動かしたり、お笑い芸人の方を使われたりしたりして、非常にわかりやすい啓発ビデオになっていたもので、是非、兵庫県もわかりやすい食品表示改正の啓発ビデオを取り入れていただけたらなと言うことと、あと1点、資料6ページの兵庫県民の食生活姿の2ページの方なんですけど、食塩の摂りすぎは高血圧の原因にという言葉があるんですけど、現在西洋医学と東洋医学のメリットを取り入れて進めていこうと言う、統合医療の研究が政府、また自民党の方で進んでおまして、食塩の過剰摂取イコール高血圧と言うことが見直されつつあるということだけ、お耳に入れさせて頂きたいと思っております。以上です。

【保田会長】

ありがとうございます。確かに啓発資料は色々工夫したらいいですね。食塩の見解は色々あるので、それも幅広く情報を集めておいてください。食塩は問題にならないと言う人もいらっしゃるから。ありがとうございます。では田村先生申し上げます。

【田村委員】

たくさんの資料の中で学校の役割は大きいなと思っております。なかなかたくさんの事はできないんですが、うちの学校にも朝食を食べないで登校してくる子もおりますので、お菓子でもいいので食べておいでと。食べないよりも食べてきなさいと。食べている子には、パンだけとかおにぎりだけと言う子もいますので、何かプラスできるようにという、養護教員の指導が入ったりしています。また、野菜を食べたいと思うので、地元産の野菜を使ったメニュー等もありますので、そういう時は、これは地元で採れた野菜だからおいしいよと、放送で紹介したり、担任が言ったりして、ちょっとでも子ども達が野菜を食べるといいなと取り組んでいるところです。

【保田会長】

ありがとうございます。学校にも食育をしていただいているんですが、本当に大事なことだと思います。是非よろしく願います。それに鑑みて、栄養指導はいつもバランスガイドが使われるけれど、あれはよくない。難しすぎるし、あれを見たらやる気が起こらない。だから、この前勉強会に呼んだ土井先生が書かれている本があるけど、1汁1菜でいいという。あれはものすごく良かった。バランスガイドは書いたらいけないとは言わない。書いたらいいけども、1汁1菜のようなこういう暮らしもいいという書きぶりがあるのもいいのではないかな。あれだと誰でもできる。そして質問が出ていましたが、インスタントの味噌汁はどうかと。ダメとはいいません。ないよりいいわけだから。そこまで書く必要はないのだけれど、1汁1菜。その1菜の中に何でも入れたらいい。あのとき、土井さんから揚げ入れてごらん。おいしいぞって言ってましたね。つまり別皿にするとややこしいけど、みんな味噌汁に入れてしまったらすぐできるって。具がなかったら前の晩のから揚げでもいいじゃないか。そういった考えだね。ものすごくフレキシブルな考えで僕はいいなと思いました。味噌がいいと言うことで要するに。忙しい人、食に関心の無い人でもお腹は減るんだから、手軽に食べられて、しかも健康に繋がるような食べ方の提案もあっていいんじゃないかと。ちょっと簡単にできるものを。私はバランスガイド大反対です。事務局の皆さん使い勝手いいですか。あれほどややこし指標はないんじゃないか。やっぱり1汁1菜の方がいいんじゃないか。と言うことで、色んな工夫をまたしたらいいなと思います。こうした委員の皆さんから御発言いただいたからわかることなのでね。登里さんよろしく願います。

【登里委員】

バランスガイドは重点的に使用して食育教室をやってる者になると、頭をかかえる話だったので、これから私たちはどう動けばいいのかわか、誰か教えて下さいと言いたいところなんですが、先ほどの課長さんのお話で、健康寿命が男性がまだ21位、女性は40位ということで、がっかりしました。この間も、土曜日に40名ほど集めて食育教室をやらせていただいたんですが、その中で、老人の人ばかりだったんですが、もうテレビでも野菜350g言うてるから、知ってるよと言うので、机の上に全部のお野菜を並べて、やっていただいたんですが、これはあんまり摂らなくても青汁ジュース飲んだらいいってテレビで言うてたとみんな爆笑したんですけど、テレビの影響は大きいなと。野菜350gはみんな食べないとかんと思ってるんですが、なかなかどれだけ自分が食べているかわからないと。先ほど東大の先生が、食事を記録しといて、自分の評価をしてくれると言うことを聞いて、またすごいのが出てきているな、私たちもトライしてみたいなと感じました。それと、子ども達もあちこち学校へ行かせ

ていただくんですが、すごく食育も長いことやらせて頂いてるので、子ども達もしっかり考えるようになってきているんですが、親御さんも来て一緒にやっていただく時に、親御さんの意識がすごい違うなと言うことと、親が忙しくて作っていないというのは、子どももわかっているのに、あんまり詳しく聞けないようなこの頃の状況になりました。昔は、朝ご飯食べてない人手を挙げてなんて言ったら、サッと手を挙げてたんですが、この頃そんなことを聞いたら、エライことだなと思って、聞かないようにしているんですが、班ごとにいずみ会員さんが入って聞いたりすると、やはり朝食食べてこなかった、あるいはシリアルみたいな簡単なもんを食べてきた、あるいは菓子パンを食べてきた、と言う子が田舎でもおります。私たちもまだまだしていかないといけないなと思います。この頃調理室があちこちできているんですが、手洗いが全然ないんですね。流しのところで手を洗って、石けんや消毒なんか使ったりするので、もっともっと行政はそういう施設の方の管理も見て頂きたいなと感じております。まだまだ言いたいけれど、以上です。

【保田会長】

バランスガイドは使ってもらってもええんですよ。一般の人は難しいと言う話をしただけなので。どうぞ使って下さい。では田中さんよろしく申し上げます。

【田中委員】

兵庫県漁連でございます。いつもどうもありがとうございます。今、三月に入りまして、イカナゴが最盛期です。併せてのりも最盛期で、のりは全国で2番目、イカナゴも伊勢湾が資源の問題で3年間の休業、兵庫県も資源の問題に関わっていますが、去年も2週間足らずで休業したと。今年も量が去年よりはいいんですが、そんなにいい状態ではないので、もうそろそろ終わってしまうのかなという心配があります。まだ食べられてない方は早くイカナゴを食べられた方がいいと思います。兵庫県の水産物は、のり、イカナゴにかかわらず、いっぱいおいしい物があるんですけど、私たち漁連の方では、小学校中学校向けに料理教室に色んなものを持って行って、3枚おろしとか色々やるんですが、年間大体5,000人くらいの子も達に、そういったものを届けていると。ここをもう少し増やしていきたいと思っております。倍増計画を今やろうとしています。一つ、第3次の食育推進計画で、4章の施策展開で柱の3の部分。食や農へ積極的に関わる活動の推進のところ、柱の3のところ、地元や県内でとれた農林水産物を買っていく人の割合の増加。これも是非増加するに越したことはないんですが、これは今71.7が指標ですかね。それで目標が81%に置いておられる。もし可能であれば、野菜米以外の水産物で分けた形でわかるのであれば教えて頂きたいと思っております。以上です。

【保田会長】

これはそんな細かい統計があるのかな。たぶんそんな統計はないんじゃないか。

【総合農政課楽農生活室堀川室長】

この調査自体は、県民の意識調査で、一括でこういった設問を設けていて回答いただいた割合になるので、今質問頂いた、魚とかお米とか野菜別での統計ではなっておりませんので、内訳はございません。

【保田会長】

その辺の統計は難しいですね。また何らかの方法で近似値を探すことは可能かも知れませんが、それでは羽原さんお願いします。

【羽原委員】

今日は2つ申し上げたいです。主婦目線ですが、近所でカフェがオープンしました。普通の民家を改造した古民家カフェです。そこのオーナーさんと仲良くなったときに、インスタグラムで上げられたんですが、離乳食を持ち込むお母さんがいると。離乳食以外でも糖尿病のお客さんもいるでしょうし、みんなが食べても私は食べられない。色々な条件がありますよね。そこのカフェのオーナーは、自分の判断で、離乳食以外の全ての食べ物の持込みを、衛生上、保健所の指導とはおっしゃっていましたが、止めますと。インスタで公表なさいました。いいことだなと思いました。それじゃあ子ども連れのお母さんから、離乳食以外に何を食べさせたいのかクレームも来るし、儲けも下がるけども、すごくポリシーを感じたんですね。これは一番末端ですが、HACCPの問題にも関係するかなと思います。全ての小さなカフェまで保健所の方々は配れませんし、難しいですが、そういう方々を集めて年1回教育することもできませんから、一旦許可をあげたところは、あとはオーナーさんのポリシーですよ、その辺のところは、この方はいいなあとと思った反面、儲けも上げないといけないところもあるんだろうし、なかなか現場は難しいんだろうなと思います。それから、別の問題で食育の部会で前も申し上げたかもしれませんが、男性の料理の下手さが、若い男性はとても上手なんですけど、私たち以上の人は本当に料理ができないと。厚労省とか医療の業界が看取りを家でという風になっていて、元気な100歳を目指していますが、私も去年から東京の方に医療政策の勉強に行っていて、みんなどの業界も製薬会社も厚労省の方々も、家での看取りを推進しているということです。となると、結局男性とお母さんとか言う形にもなるんですね。老老も含めて。その時のお料理の仕方が、やはり今のお料理教室は1から教えないですよ。NHKの今日の料理の本を見ても。先ほどもありましたが、保田先生もおっしゃいましたが、インスタントにちょっと加えたらビタミンになるんだよとか、小学校の方でも、食べないよりは、トマトジュース1本、お菓子1つ。また男性のお料理教室の指導も、前回私が申し上げた通り普及して頂きたいのと、インスタントにプラスすると言うようなお料理教室もありかなと。仕方が無いですよ。だから買って来たお総菜に卵を加えましょう。卵を落としてもレンジでラップをすればチンしても大丈夫ですよというのは、男性知らない方が多いんですよ。そういうことで、食の方から寿命も延び、色んな意味で兵庫県の順位も上がってくるんじゃないかと思います。以上です。

【保田会長】

飲食店は基本的に持込み禁止だよ。だから赤ちゃんの食材をどうするか。なかなか難しい。男の生活力ということは、どこも謳ってないね。食育の中では。あえて男とは言っていないね。女もダメな人はいると思う。こういう生活能力の向上は男も女も両方とも大事なんだろうけど、そういう視点を盛り込んでいいかも知れませんね。ありがとうございました。伊達さんお願いします。

【伊達委員】

ちょっとおたずねしたいのは、14ページの先ほどご説明いただいた中の働き盛り世代の生活習慣病の

予防というところで、企業と食育実践団体の連携強化を図ることが示されていますが、今回第3次は若年者、若い成人の20代、30代のところにひとつ力が入っていると思いますが、この状況、若い人たちは、現状把握ができないということで、国民栄養健康調査での対象者の実施した数は20代、30代でやはりすごく少ない。それで協力してもらっている所から、少ないところからアセスメントをして問題点を挙げて言っているということについては、本当に全体に適用できるのかなということもありますので、できるだけ若い世代の現状把握をして、できるような体制というところで、主体的に取り組む企業を増やすというところで、どんどん力を入れて頂いたら、働き盛りの現状というのが把握できるのではないかなと思います。一般の調査で、若い人たちを調査しようというのは、なかなか困難な時代になっているのではないかなと思います。それから、後からお話があるとは思いますが、兵庫県の今回の調査を、平成28年度の食生活調査の結果を拝見しますと、食塩なんかも少なくなってきたということで、これは前の調査が平成20年ですので、8年後ということで、これぐらいのスパンがなければ食生活の変化というのは起こってこない。調査をしてみた。1年毎ということで見ていっても、なかなかそういう成果が出てこないと思いますので、例えば野菜を増やすとか、減塩とか言うことも、1年毎調査をしても出てこないと思います。ですから、長いスパンを見てどれぐらいのトレンドかと言うことでなければ、集団としての動きを掴めないと思いますので、先ほど保田先生が継続してくださいとおっしゃってましたが、本当に長くしないと、結果は出ないと言うように思っておりますので、やはり減塩についても言い続けて、長く続けていくことで、すぐの成果を期待というのは、先ほど新保委員が食事調査をして、見たらなるほどその時は思うんですけど、私共もそういうようなことをして、それから問題点を明らかにしてどのように変えていこうかというのを、中学・高校生で6ヶ月かん頑張って自分で変えていきましょうねと言っても、なかなかかわかって食行動が変化しません。しかし、6ヶ月経ったらちょっとだけ変わるんです。それをずっと続けていくと何年か経てば変化が出てくるんじゃないかと思ってるんですが、なかなか学校レベルでは何年もさせていただくようなわけにはいかないし、というのがありますので、やはり継続というのは非常に大切だなと思っております。あと一つだけの栄養素とか一つだけの食品という物にこだわって目標というのを出すんですが、そこをこだわってしまうと、間違った結果になるんじゃないかと言うように思います。それは、国民健康栄養調査で都道府県別に今年出たのでは、平成28年の食塩と野菜摂取量の男女別のリストが載っていました。野菜は兵庫県は男性が大体4等分すると、一番多い群ではなくてその次ぐらいでまあまあいい線をいっています。女性の方は大体半分ぐらいのところになっています。食塩は真ん中ぐらいなんですが、その時の野菜の摂取量は長野県が一番多いんですけど、食塩摂取量も長野県が一番多いんです。ですから、野菜をたくさん食べるという所は、割合バラエティに富んだ食生活なんじゃないかなと思うんですけど、たくさん食べたり色んなことをしないと、だから食生活だと思うんですが、そうするとやはり調味料とか少しづつ薄味にしても入ってくるということで、食塩も多い、野菜も多いということで、これがすぐに健康に影響するとは思いませんけども、一番いいのとは一番悪いのという形になってしまいますので、そうじゃなくて、たくさん食べるといういいこともあるけど、その時にどうしても調味料とかはつかってしまうようなことはあるので、バランスを取るのが難しいと思いますが、長い目で見て、一つのことだけで注目しても、食生活で一つのことだけ変えてもバランスが変わるかもしれないし、野菜だけ増やそうと言っても、それはなかなか難しい。朝昼晩と野菜料理を摂りましょうという形ではいくと思いますが、そうするとやはり調味料とか増えてくると思いますので。ですから、これだけよくしようと言うのを、ちょっとゆ

るめに考えながら長い目で見て、10年くらい経ったら、振り返ると変わってるなど言うところで目標を立てていかざるを得ないんじゃないかなと思います。以上です。

【保田委員】

ありがとうございました。活動を続けるということですね。続けるんやね。この審議会はこれからも続けるんやね。

【都倉生活衛生課長】

続けて参ります。

【保田会長】

是非続けてください。今伊達先生にも御指摘いただいたけど、継続は力です。やはり長いスパンをとらないと変化がわからない。だから是非、今日事務局の皆さん、こうした食の安全と食育がセットになった審議会は非常に大事だと思うので、是非継続してやってください。お願いします。ありがとうございます。植村先生には最後に発言いただくこととして、今日の案件であります、2つ目の計画の進捗状況についても以上で終わりにしたいと思います。委員の皆さんから色々御指摘いただいたり、あるいはご提案いただいたりしましたので、またそれを盛り込むことができたなら、次期計画に反映する。あるいは、具体的にできることであればまた取り組んで頂けたらいいかなと思いますので、事務局で受け止めておいてください。よろしくお願いします。それでは以上で2つの案件終わりましたので、議事の部分は終わりにしたいと思います。特に何か追加的の発言ありますか。委員の皆様で。よろしいでしょうか。ご協力ありがとうございます。その他3つ案件があるようですので、事務局要領よく説明願います。

【天野班長】

資料5に基づき説明。

【保田会長】

ありがとうございました。幅広い改正を行いましたね。HACCPだけではなさそうですね。これは、国の動きと言うことで、説明を受けたらいいのか。後は委員の皆さんから質問を受けたらいいんやけど。聞いておきましょうか。こういう改正の動きがあるということを、委員の皆さんも御承知おきください。それでは引き続き急ぐようですが、すみません。時間がないので、話題になりました食生活実態調査について説明願います。

【健康増進課諸岡班長】

資料6に基づき説明。

【保田会長】

ありがとうございました。ご苦労様でした。大変でしたね。これについて、委員の皆さんからご質問いただきましょうか。何か今の調査結果についてご質問ございますか。ないですか。新保委員何かないで

すか。

【新保委員】

野菜の摂取は男性の方が多いんですね。一生懸命奥さんが食べさせてるんでしょうか。

【健康増進課】

これは家族単位で書いているので、たぶん女性、主婦が書いているかと思います。ちゃんと食べさせてと言うか、男性だけが書いたら認識していないかもしれない。ちゃんと何分の一食べたかということを書いているので、食べた状態を書いていると思う。

【保田会長】

これはアンケートですね。

【健康増進課諸岡班長】

これは何を食べたかを実際1日分書いていただいています。

【保田会長】

食べたものを答えるのは難しいよ。ここにおいで事務所の皆さん、昨日の晩何食べたか。もはや昨日の晩も忘れるでしょう。一生懸命思い出したら出てくるけど。なかなか食べたものって言うのは思い出せない。昨日の分を忘れるんだから、1週間分というのは全然わからないね。これも一つの調査なので、それは意味がありますから、しっかりと生活調査頂きまして、活用してください。では、貴重なデータが出たということで、頂いておきましょう。ありがとうございました。それでは3番目の絵手紙コンクールについて報告よろしくをお願いします。

【健康増進課諸岡班長】

資料7に基づき説明。

【保田会長】

ありがとうございました。これも質問ありませんね。よろしいですね。それでは今日与えられた案件と報告は全て終わりましたので、この辺で、審議会を閉じたいと思いますが、最後に植村先生に言い残したことをしゃべって頂こうと思います。

【植村委員】

私はラジオで起こされるんですが、今朝のトップニュースはレタス1個98円になったというニュースでした。アナウンサーの人もすごいなと言う話でした。私も時々市場に行くんですが、キャベツ1個五百何十円して、キャベツって高いなと思ったんですが、ほどほど左様にわからなかったら困るんですが、食の関心というのは非常に強いと言うことですね。私は後期高齢者なんですが、新しい流れというか、時々外食をするんですが、一蘭という九州のラーメン、他で有名ながありましたけど、一蘭という店

が出来たんですよ。それでラーメンを食べに行ったら、一人ずつ仕切ったところで、一人で食べるんですね。友達と行ったんですが友達も仕切って、話も何もしないで食べるんです。腰を抜かすほどびっくりしたんですが、食べ物はみんな一緒に食べてわいわい言うのが健康の為にはいいのかなと思ったんですが、ところがこういう食べ方をしている。これは、理解できない人間は今の若い人、今の流れから外れているのかなと、ものすごく寂しい気持ちになったんですけど、そんな話をしていたら、関東地方では一人で食べる焼き肉があるようですね。みんなと一緒に食べないということですね。と言うようなことで、食は社会の全てを反映しているのではないかなと、そんな風に思ったんです。と言うことは、やっぱりこれからかわいがってもらいたいと言う気持ちはないんですけど、100歳くらいまで健康でおいしいものを食べたいと言う気持ちがありますんで、そのためには食に対する感受性を強く持っておきたいなと思っています。先ほどから委員の先生方、色んなご意見を賜ったんですけど、いろいろそれぞれの分野の思いの話があったので、これ全て自分の栄養になるのかなと思っております。と申しますと、そういう栄養でこういう委員会は、色んな情報を県民に提供して、県民も色々考えてくれたら、相対的に兵庫県の食べ物レベルが上がっていくのではないかなと言う気がしております。総論的に言えばそうなんですけど、今後、食品衛生法が15年ぶりに改正されるということで、非常に注意深くどうするのか勉強しているところですが、よくよく考えれば、我々この委員会でやっていることは、かなり先取りしているなと言う気がしています。例えば広域的な食中毒はあたりまえですが、兵庫県も消費県であると同時に生産県ですから、そういうのは前から取り組んでおりますし、きちっと広域的に対応しているという所ですね。それから、リコールの制度が大きく取り上げられるようになりそうですが、これも、食中毒が起こったときは、食中毒はどうしても防ぎようがありませんから、起こったときに、2次災害をいかに防ぐか、と言うことが一番大事なので、それはとりもなおさず、リコールと言うことですね。リコールの効率化を進めることによって、被害を最小限に抑える。これは兵庫県で取り組んで頂いているそのものだと思います。それからホットライン、消費者から疑問があればすぐ受け入れられる体制も設定されている。ちょっとこの利用率が低いのかなと思うんですが、そういうこともきちんに対応している。そしたら、兵庫県で全てオッケーかなと思ったら、決してそうではないので、例えば項目の趣旨のところで、オリンピックパラリンピックに備えて、国際化を図ろうなんてのが、あっているんですが、オリンピックパラリンピックなんてのは、一過性ですから、半月ほどで終わってしまうので、ところが皆さん御覧のように、今海外からの旅行者が2000万人時代から4000万人時代になりました。一つ紹介するのは、インドネシアから来る人なんていうのは、油とか、全部自分で持ってくるんです。日本の食堂では食べられないんですね。それで、自分で料理して、市場で買ってきて、勝手に作っている。それは、ハラールという食習慣があるんですが、そうすると、海外の旅行者を受け入れる方向に進むんなら、こういうのに対応してそれに備えたことも勉強しておかないといかんと思います。逆に神戸ビーフは海外に出す、そうすると海外に出すようにするにはどうしないといけないかというのが、一つの施策の中に入ってくるのかなと思います。それから戻りますが、今度の改正の中に入っているんですが、それぞれの部局は連携しましょうとあります。それぞれの部局が連携しますというのは、この委員会そのものズバリで、兵庫県においては、関係各部、食から食育から全てやっていただいているということで、それも先取りしているんですね。そういう意味で我々自信を持っていいんだけど、今度改正できたら、これを見て、ええとこどりとか、けちをつけるとかではなく、次のステップにまた進んで行くのかなという気がしました。もう一度、色々な所に聞いてみようとは思いますが、ラーメンというのはこうして

食べるのがおいしいと言う人の意見を是非聞きたいなと思っております。以上です。

【保田会長】

大変貴重な意見をありがとうございました。かきこみで食べるのは鳥で言うケージだね。ケージは見えるけど、一人で食べてるからね。だんだん人間もケージ、養鶏的な暮らしが広がるのかな。あんまりええことではないけどね。それで、植村先生に3つ大事な宿題をいただいたかと思いますが、1つは危機に対してネットワークを整備しておくこと、もう一つは、インバウンドのお客さんが増えているので、この人達は日本に入ったら日本の雑菌で病気を起こす可能性もあるからね。だからそういう面と、向こうから持ち込んで日本人が病気をする面と両方あるので、持ち込むだけの話ではなくて、日本の菌も彼らには新しい菌だからね。という風な問題と食習慣が違うので、日本の食事で下痢したりするようなこともあるので、気をつけないといけない、と言う御指摘やね。それと、各部局の連携を御指摘頂いたので、それは今後の審議会の大きな課題だと思うので、是非皆さんに受け止めておいていただきたいと思っております。それと食品衛生法という、審議会の大きな骨格的な法律が変わったということで、我々も対応していく必要がありますし、一方で、食育基本法とか、農業基本法も食に関係する法律があるので、これもちよくちよく変わるので、そうした法の整備に対応した施策の検討、それもこれから皆さんうまくやっていただきたいなと思っております。どうもありがとうございました。事務局何かありますか。時間延長をしましてごめんなさい。それでは今日の案件はそれほど深刻ではなかったので、割かし気持ちよく発言していただいたかと思っております。ありがとうございました。以上で審議会は終わりにしたいと思いますので、事務局にお返しします。委員の皆様ありがとうございました。事務局の皆さんもどうもご苦労様でした。ありがとうございました。

【都倉生活衛生課長】

保田会長ありがとうございました。今年度末で委員の皆さんの2年間の任期が終了します。審議会や各部会において、食の安全安心推進計画と、食育推進計画の策定、遂行に関しまして、熱心な審議をいただき感謝申し上げます。来年度からは、公募委員を含めて、改めて審議委員の委嘱について協議していきたいと考えております。なお、保田先生、植村先生、今日欠席になりますが、新山先生には、条例施行の平成18年度から、6期12年の長期に渡りまして、本審議会を支えて頂きました。本当にありがとうございました。また、公募委員の渡部委員、羽原委員にも貴重な意見をいただきありがとうございました。予定時間を過ぎてはおりますが、これを機会に、保田先生、植村先生、渡部委員、羽原委員から一言ずつ御言葉を頂戴したいと思いますので、よろしくお願ひします。

【保田会長】

長すぎました。ごめんなさいね。本当は早く替わってほしかったんですが、計画の途中だとか、あるいは3次計画をこれから立てるだとか、色んな理由でずるずると長きに渡ってこの席に座らせていただきました。委員の皆さんどうもありがとうございました。この審議会が発足したのは、BSE問題がきっかけです。ということで、国民的な食の安全が問題になって、県版でしっかり取り組んでいこうと言うことで、こうした条例ができ審議会まで生まれました。これは全国に例のない審議会です。その構成も例がない構成ですので、これは日本に誇っていいシステムになっていますから、これからは是非また新

たな委員を迎えて、事務局の皆さんで継続して運営して頂きたいと思えます。どうもありがとうございます。

【植村委員】

会長からお話がありましたように、BSE発生した頃は本当にどうなることかという感じで、委員の中でもかなり論争もやりました。実はそういう過去もあるんですが、やはり食は、我々の生命の源ですから、全ての我々の活動は食に対して安全で安心な食いわゆる、気かけないような食をいかに用意するかが我々の役目かなと

【都倉生活衛生課長】

保田会長を始め、委員の方から本日は貴重な御意見をいただきまして、本当にありがとうございます。今後、この両推進計画に沿って、委員の皆様の意見も反映させていながら、推進していきたいと考えております。御指導、御鞭撻よろしく願いいたします。それでは、これを持ちまして、本日の審議会を終了させていただきます。どうもありがとうございました。