

平成 30 年度第 1 回「食の安全安心と食育審議会」

と き：平成 30 年 8 月 8 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。

【西田生活衛生課長】

それでは、ただ今から平成 30 年度第 1 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山本健康福祉部長からご挨拶を申し上げます。

【山本健康福祉部長】

県庁の健康福祉部長の山本でございます。本日は大変お忙しい中、また、お暑い中、平成 30 年度第 1 回食の安全安心と食育審議会にご出席を賜り、誠にありがとうございます。また委員の皆様方には、日頃より県政の推進に当たりまして多大なご理解とご支援を頂き改めて厚く御礼申し上げます。また、この度新たに委員にご就任いただきました方、また昨年度より引き続き委員を務めていただく方々に改めて深く感謝申し上げます。

いずれにしてもこの審議会は、全国に先駆けて食の安全安心と食育というものを、協働である種のシナジー効果を生み出したいという趣旨からも、条例も含めて一体化している全国に先駆けて行われているシステムです。おそらくまだ、ユニークなシステムとして、珍しいものと思っておりますので、ぜひまたこの機会に、新たに委員になっていただきます方には、さらなるご指導をいただければと期待しております。

食の安全安心に関して申しますと、一番大きな流れとしてはこの 6 月に食品衛生法の改正がございました。これは来るオリンピックに向けてですね、やっぱりいろんな HACCP といった考え方、世界的に安全安心を守るシステムとして優れたシステムですが、これを新たに対象事業者を拡大する中で、そういった世界的にも有数の街区の安全とかをシステムの作っていかうというそういう流れのものでございます。これにつきましては、条例の改正も今後手続きとして行って参りますが、ぜひまたこの審議会の中でもいろんなご議論を賜ればと期待しております。

また、食中毒ということで見ますと、従来ノロウイルスというのがあれでしたが、最近私が気になっているのはカンピロバクターが結構第 1 位になっています。これはご承知のように鶏肉の生とかですね、半生状態のものを食して起きるものでございますが、これは本当に徹底したいろんな意味での啓発が重要かと思えます。これにつきましても、何か抜本的な対応できないかと思っておりますので、こちらの方もいろんなご意見を賜ればと期待しております。

一方の食育に関しまして、いろんな試みを既にやってきていますが、今年度新たに歯と口腔とのコンバインという意味で、歯と食のプロジェクトを展開します。いずれにしてもフレイルというキーワードも重要な課題で、もともとメタボは相当すっかり有名だったのですが、まだまだフレイルという高齢者の

低栄養のお話は、まだまだ十分に県民にご理解いただけていないのではないかと思います。どちらかというと、ある年齢まではメタボ対策としての栄養のある程度の制限も重要ですが、たぶん、ある一定の年齢65か70ぐらいになると、今度はギアチェンジをして、どちらかというと積極的に栄養を取らないと低栄養になっていく。そういったところも、チェンジをどういった形でするかっていうのも、多分なかなか県民の方へのまだまだ啓発が十分にできてないんじゃないかというふうにも感じております。いずれにしても、本日の議題、お手元でございますが、第三次の計画がちょうど今回二年目に入りました。平成29年度の実績についてご説明いたしますとともに、30年度これをどうさらに推進していくかという考えであります。ぜひ皆さんには、この29年度ほんとにしっかりと皆様方の思いを反映できているかということも含めてのいろんなご意見、またぜひ新たにご就任いただいた方には全く新たな視点でのご提案があればと期待しております。いずれにしても、新たなこの審議会、忌憚ないご意見を賜りますことによって、ぜひまた県にとってより優れた食の安全安心、食育ということを推進して参りたいと思います。本日はどうぞよろしく願いいたします。

【西田生活衛生課長】

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、本審議会の委員が16名でございまして本日現在の出席委員が13名で過半数出席がございまして、食の安全安心と食育審議会規則第6条第2項の規定によりまして、本審議会が成立しておりますことをご報告いたします。本審議会は原則公開で行うこととしており、本日の資料及び議事録は後日ホームページ等で公表させていただきますので、ご了承をお願いいたします。

また、事前に傍聴希望の申し出がございまして、2名の方が傍聴されております。また、傍聴者の方におかれましてはあらかじめご説明させていただきました傍聴者遵守事項をお守りいただきますようよろしくお願い申し上げます。それでは委員改選後最初の審議会でございますので、ここで委員の皆様をご紹介させていただきます。お名前をお呼びいたしますので、その場でご起立いただければ幸いです。

まず、学識経験者といたしまして、農芸化学がご専門の神戸大学大学院農学研究科教授の芦田均委員でございます。公衆栄養学がご専門の兵庫県立大学名誉教授の伊達ちぐさ委員でございます。公衆衛生微生物学がご専門の大阪府立大学大学院生命環境科学研究科教授の三宅眞実委員でございます。次に、消費者の代表といたしまして、兵庫県消費者団体連絡協議会副会長の中道知代子委員でございます。

公募委員といたしまして、加藤彰久委員でございます。同じく公募委員といたしまして、大澤雅子委員でございます。次に、事業者の代表といたしまして、兵庫県農業協同組合中央会専務理事の浜田充委員でございます。兵庫県漁業協同組合連合会参事の田中稔彦委員でございます。一般社団法人兵庫県食品産業協会副会長の柳本一郎委員でございます。

次に、各団体の代表といたしまして、一般社団法人兵庫県食品衛生協会会長の岩井美晴委員でございます。公益社団法人兵庫県栄養士会会長の榊由美子委員でございます。兵庫県いずみ会会長の登里倭江委員でございます。兵庫県小学校長会理事の佐藤登志枝委員でございます。また、学識経験者といたしましてリスクコミュニケーションがご専門の大阪大学コミュニケーションデザインセンター准教授の八木絵香委員がおられますが、遅れるという連絡をいただいておりますので後程出席されることになっております。

また、本日のご欠席者は、事業者代表の兵庫県生活協同組合連合会理事の新保雅子委員。それと、関係

団体の兵庫県PTA協議会専務理事の佐々木亮介委員でございます。この2名がご欠席という連絡をいただいております。なお、行政関係の出席者につきましては、先ほどご挨拶を申し上げた山本健康福祉部長、また、松原健康局長、その他関係課の出席者につきましては、名簿のとおりとなっております。それでは次に、食の安全安心と食育審議会規則第5条第2項によりまして審議会には、委員の互選で会長を置くこととなっておりますので、ここで議事1にございます審議会会長を選出していただきたいと存じます。僭越ではございますが会長及び会長代理につきまして、事務局から推薦させていただいてもよろしいでしょうか。

それでは、会長には芦田均委員に、また会長代理につきましては、三宅眞実委員にお願いいたしたいと思っております。ご異議がなければ、皆さんの拍手でご賛同を確認させていただ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。ありがとうございます。それでは、芦田、三宅両委員よろしくお願いいたします。なお、以降の配席図につきましては、今からお配りする資料どおりとなりますのでよろしくお願いいたします。それでは、芦田会長、就任のご挨拶をお願いいたします。

【芦田会長】

改めまして、神戸大学の芦田でございます。この食の安全安心と食育審議会の会長を拝命いたしました。が、私自身、新任の委員でありますので、何も右も左も分かってない状況になります。どうぞご経験豊かな委員の方々、ご指導の方をどうぞよろしくお願いいたします。

前任の保田茂先生からお話をいただきまして、うんと言ってしまったが運のつきというか保田先生のような食育関係のところで専門知識がございません。先ほどご紹介で農芸化学専門というのがありましたけど、私自身の専門はどちらかというと食品機能学の部分です。安全安心に関しましては、ダイオキシン関係の仕事をちょっとやったこともありますので、あるいは化学発がん物質なんかをやっていましたし、食品の安全性試験などもずっとやりましたので、そちらはまだ、ファミリアなんですけれども。いかんせん、食育に関しては全くのど素人です。これから勉強していきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

【西田生活衛生課課長】

ありがとうございます。それではここで申し訳ございませんが山本部長が公務の都合によりまして退席をさせていただきます。それでは次に移らせていただきます。食の安全安心と食育審議会規則第5条第3項により、会長は会務を総理することになっておりますので、ここからの進行につきましては、芦田会長にお願いいたします。

【芦田会長】

それでは、ご指示がありましたので私の方で会を進行させていただきたいと思っております。台風の影響でちょっと風があって、こここのところの暑い中でちょっと今日はましとはいえ、暑い中、委員の方々お集まりいただきましてありがとうございます。また、事務局をはじめとして、県の方々ご苦労さまでございます。どうぞよろしくお願いいたします。本来であれば、各委員の方々に委員を務める最初に当たっての意気込みとか、抱負等を一言ずついただきたいところがございますが、本日は審議が多くて、進行の都合がありますので、後程ご意見をいただく際に一言合わせてご発言いただければと思います。それで

は、次第に従いまして進めさせていただきます。議事の（２）、食の安全安心と食育に関する条例及び審議会についてということで、事務局、説明の方よろしくお願ひいたします。

【源田食品安全官】

生活衛生課で食品安全官をしております源田と申します。私の方から説明させていただきます。

食の安全安心と食育に関します条例と審議会について説明いたします。お手元にリーフレットを配布しております、かわいらしい女の子が写真として表紙を飾っておりますリーフレットをご覧くださいながら、お聞きいただきたいと思います。県では、平成１８年の４月に食の安全安心と食育に関する条例を施行いたしまして、食の安全安心と食育に一体的に取り組んでおります。

この条例を制定するに至った背景といたしましては、当時、ＢＳＥの発生でありますとか食品の偽装表示など、食品の安全性や信頼性を揺るがす事件、事故が後を絶たず、消費者の食に対する不安や不信感がかつてないほどに高まっていたということがございます。このような中で、平成１５年には、食品安全基本法が制定されますとともに、食品衛生法をはじめ食に関わる各種法令の改正が行われ、生産から消費に至る一連の工程に食品の安全性に配慮した体制整備が講じられて参りました。

一方、食生活の乱れや食文化の喪失に対する危機感が指摘されるようになり、平成１７年に食育基本法が制定され、行政、事業者等、国民の責務等が明確化され、一人一人が自らの食について考え健全な食生活を実践する法制が整備されました。このような状況におきまして、以後、県として食の安全安心と食育に関する政策を一体的に推進するための新たな仕組みとしてこの条例を制定することとなったわけでございます。リーフレットを開いていただきますと書いてありますように、内容としましては、食の安全安心及び食育に関しまして、基本理念を定めるとともに、県及び事業者等の責務並びに市町及び県民の役割を明らかにし、食の安全安心及び食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための枠組みを定めております。

続きまして資料１をご覧くださいと思います。審議会につきましてですが、本日お集まりいただいております、この食の安全安心と食育審議会は、附属機関設置条例に基づく知事の附属機関でありまして、民間の専門家でありますとか学識経験者等の参加を得て、行政に民意を反映させて行政の公正慎重な執行を確保するためのものがございます。役割としましては、この食の安全安心と食育審議会規則にありますように、主に知事の諮問に応じて、食の安全安心推進計画及び食育推進計画の決定または変更に関することを調査審議いただくということでございます。昨年度までの開催実績は概ね年２回開催しております。今年度も本日を含め審議会を２回、食の安全安心部会、食育部会の各部会を各１回開催する予定といたしております。以上簡単ですけれども、条例等と議会につきまして説明させていただきました。

【芦田会長】

ありがとうございます。それでは次に議事の（３）、食の安全安心推進計画第三次及び食育推進計画第三次の概要についてです。最初に①食の安全安心推進計画第三次及び食の安全安心推進計画に基づく平成２９年度取組実績及び、平成３０年度取組予定について、これも事務局の方から説明をお願いいたします。

【源田食品安全官】

続きまして、私、食品安全官の源田から説明させていただきます。それではまず、食の安全安心推進計画第三次の概要でございますけれども、食の安全安心に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、先ほど説明いたしました条例に基づき、食の安全安心推進計画を策定しております。

資料2の1をご覧くださいと思います。この計画の計画期間は5年間としております。現在は平成29年度から33年度までの第三次計画の2年目ということになります。現状と課題の欄をご覧くださいなのですが、計画の策定に当たりまして、現状と課題を次のように分析いたしております。一つには、食品の放射性物質による汚染やBSE、鳥インフルエンザ等の家畜伝染病が発生するなど、様々な食の安全安心を揺るがす事件事故が発生している。また、新たな食品表示制度でありますとか、HACCPの制度化など食品等事業者が対応しなければならない法制度に新たな動きがございます。さらに、県民モニターアンケートを見ますと約99%の人が食品の安全性に何らかの不安を感じている。また、実際には健康被害の発生があまりないにもかかわらず輸入食品、食品添加物、残留農薬等について、多くの県民が不安を感じており、正しい知識の普及と情報発信の必要性が強く感じられるところです。

このように現状を認識し、重点課題といたしまして、次の①危機管理事案発生時の適切な対応、②食品関係事業者のコンプライアンスの徹底、③食品関係事業者のHACCPによる自主衛生管理の推進、④県民、事業者、行政のリスクコミュニケーションの推進、この4つを設定いたしました。

そして、これらの重点課題に対応するため、食品の安全性の確保、食品を介した健康被害の拡大防止、食への信頼確保、この3本の柱を設定し、右の欄にあります17項目の政策を展開していくことといたしております。また、これら施策の実施状況を評価検証するため、裏面をご覧くださいますと、16項目の指標と目標値を設定いたしております。

次に、資料2-3をご覧くださいと思います。関係各課で実施いたしました平成29年度の取り組みのうち、主なものを紹介いたします。まず、ページ1の1食品の安全性の確保の(1)安全安心な農産物の生産の推進のための施策のうち、イの農薬等検査システムの充実をご覧ください。生産段階での農産物の安全確保と生産者の不安解消のため、平成18年度からスタートとしております兵庫の農産物検査システムによりまして、農産物生産工程のチェックでありますとか、残留農薬検査を実施しています。平成29年度は482点の農産物を検査し、違反の無いことを確認いたしております。次に、エの環境創造型農業の推進をご覧ください。環境への負荷を低減するための技術指導でありますとか、フォーラムの開催によりまして、化学合成肥料や農薬の使用を3割以上低減する環境創造型農業を推進しておりますが、その生産面積は次のページにありますように29年度の目標を残念ながら下回ったということでございます。

次に、(2)安全安心な畜産物の生産の推進のための施策のうち、アの動物用医薬品適正使用等対策の実施をご覧ください。畜産物への抗菌性物質の残留を防止するため、畜産農家に対して動物用医薬品の適正使用を指導しますとともに、飼料や畜産物中の抗菌性物質の残留検査を実施しておりますが、平成29年度はブロイラーに与える餌51検体について検査をしたところ、畜産物に残留するような不適正な使用は認められませんでした。

少し飛ばしますけれども、4ページの(5)の食品営業施設等への監視指導の推進をご覧くださいと思います。飲食店や、製造業、販売業など食品関係営業施設における衛生管理状況を点検するため、毎年度、兵庫県食品衛生監視指導計画を策定し、計画的に施設の立ち入りを行っておりますが、平成2

9年度は目標を上回る3万5659施設の監視指導を実施いたしております。

次に(7)HACCPの考え方に基づく衛生管理の推進をご覧ください。部長の挨拶にもありますけれども、食品関係施設における衛生管理の手法としまして、最も効果的であると言われておりますHACCP、この考え方に基づく衛生管理を推進するため、本県独自のHACCP認定制度を創設し、国の承認制度と併せて推進いたしております。リーフレットの配布でありますとか、HACCP学習バスツアーなどにより、制度の認知度や事業者の認定取得意欲の向上に努めて参りましたが、平成29年度までの累計実績は73件ということで、目標には及びませんでした。

また、少し飛ばしまして、8ページの食への信頼確保の(1)ひょうご食品認証制度の推進をご覧ください。県民が安心して県産食品を購入できるよう、安全安心で個性特長のある県産食品を県が認証いたします、ひょうご食品認証制度につきまして、グルメフェアの開催などにより認証食品の生産、流通、消費の拡大を図って参りましたが、平成29年度の生鮮物認証食品の県内流通割合は36%で、残念ながら目標に若干達しませんでした。

続きまして、資料2の2をご覧くださいと思います。左下の平成29年度末時点の取組の欄に評価検証のための16の指標についてまとめております。アンダーラインを引いております3項目は、先ほど説明いたしましたように目標に達しなかった項目でございますけれども、それ以外は平成33年度の最終目標の達成に向けて、概ね順調に取り組みが進んでございます。右の欄には、平成30年度の主な取り組みを記載しております。まず、HACCPの考え方に基づく衛生管理の推進につきましては、リーダー養成セミナー、工場見学バスツアーを各2回開催するなど、引き続き制度の普及に努めて参ります。また、農場への衛生管理指導及び病原体浸潤状況調査等により安全安心な畜産物の生産推進及び流通確保を図りますとともに、兵庫の農産物検査システムによる農産物生産工程のチェック、栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針の普及、環境創造型農業栽培技術指導等により安全安心な農産物の生産を推進して参ります。

次に、引き続き兵庫県食品衛生監視指導計画に基づいた効率的効果的な監視指導を実施いたしますとともに、危機管理事案発生時の緊急立ち入り等の迅速な対応、また食の安全安心モニター制度を活用した食の安全安心に係る県民意識の把握とホームページ等を通じた効果的な情報の発信など、食の安全安心に関する情報発信の充実強化を図って参ります。また、業種別の実践マニュアルを活用した研修会の開催などによりまして、農畜水産物の生産及び卸売段階へのトレーサビリティの導入を促進して参ります。食の安全安心フェアや出前講座により、県民、事業者、行政が情報意見を交換する、いわゆるリスクコミュニケーションを推進しますとともに、兵庫県食品衛生協会への委託により子供向け教室を実施して参ります。また、関係各課が連携し、食品表示法に基づく指導を強化するとともに、ひょうご食品認証制度について認証食品のコーナーを設置する等、県内流通割合の増加を図って参ります。時間の関係でかいつまんだ説明になりましたけれども、私の方からは以上でございます。

【芦田会長】

はい、ご説明ありがとうございました。それでは、引き続き議事3の②の食育推進計画第三次概要について及び食育推進計画第三次に基づく平成29年度実績及び平成30年度取り組み予定について、これも事務局の方からご説明お願いいたします。

【藤原健康増進課長】

失礼いたします。健康増進課長の藤原と申します。私の方から食育推進計画第三次の概要と取組について説明させていただきます。まず、資料ですけれども、資料3-1をご覧くださいませでしょうか。計画の概要についての資料になっております。

まず、計画の基本的な考え方ですけれども、基本理念といたしまして、心身の健康の増進と豊かな人間形成、明るい家庭と元気な地域づくりの実現としております。そして、基本方針を3点挙げております。すべての県民がさらに食育活動を進め元気な地域を作る、県民が生涯にわたり健全な食生活を実践できるよう、すべての関係者で食に関する環境の整備を図る、兵庫らしさを生かした食育を進める、の3つの方針となっております。そして、計画の期間は平成29年度から5年間、33年までとしております。第2章の現状と課題をご覧ください。現状につきましては、人口は減少傾向、高齢者世帯ひとり親世帯の増加、朝食摂食の割合は20歳代が他の世代より低い、食塩摂取量は全国平均より少ないが目標8グラムには達していない、働き盛り世代のメタボリックシンドローム該当者の割合が年齢上昇とともに増加している、食育に関心がある人は86.8%、食育の意義を理解し実践している人は47.4%。第二次計画の評価といたしまして、子育て世代の食育力を見てみると、食事づくりへの参加は増加している。2、未来を担う世代の食育については、朝食をほぼ毎日食べる児童生徒は増加している。3、地産地消による食育の推進では、地元や県内でとれた農林水産物を買っている人は増加し、目標を達成している。楽農生活交流人口は増加し、目標を達成している。4、地域における食育活動の連携強化は、地域と連携した食育活動に取り組む組織団体数が増加し、目標を達成している。このような現状や評価から、第三次計画では4つの重点課題を掲げております。第3章の目指す方向性として課題が上がっています。4点ご紹介いたします。若い世代の食育力の強化、そして、多様な暮らし方を支援するための食育推進、食や農への理解を促進するための食育推進、そして、食育活動を充実するための連携強化・推進体制の充実としております。これらの課題に対して、施策を展開しているわけで、第4章の方に書いております。

施策を展開するのに4つの柱を立てております。1つ目の柱は若い世代を中心とした健全な食生活の実践としております。それぞれの柱に指標と目標値の設定をしております。柱1につきましては、朝食に副菜を食べている子供の割合を増加させる、食育を7教科の中で実施した中学校で割合を増加させるなどがなっております。施策としましては、乳幼児期から30歳代までを対象にした取り組みを行っていきます。柱の2につきましては、健やかな暮らしを支える食育活動の推進ということで、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人の割合を増加させる、食の健康協力店の店舗数を増加させるなどを設定しております。柱3につきましては、食や農に積極的に関わる活動の推進ということで、地元や県内でとれた農林水産物を買っている人の割合を増加させる、楽農生活交流人口数の増加を目標に挙げております。柱4としまして、食育推進のための体制整備を挙げており、地域と連携した食育活動に取り組む組織団体の増加とか市町食育推進会議の開催を全市町にするというような目標を掲げております。

これらの計画に基づきまして、平成29年度の実施状況につきましてご説明させていただきたいと思っております。資料3-3をご覧ください。こちらの資料につきましては、平成29年度の実績とそして平成30年度計画と一緒に書かれておりますが、実績の方を中心にお話していきます。

柱1の若い世代を中心とした健全な食生活の実践では、1つ目に(1)のアの中で、乳幼児期・学童期

に對しまして、朝ごはんステップアップキャンペーンというのを38会場で行い、1431名の参加を得られております。また、そう菜や加工品を使わずに、天然だしの活用や野菜や魚の食材から料理をつくるというような、おやこdeクッキングを38会場1,248名の参加で行っております。次のページをご覧ください。学校における食育推進には、食育研修会を教職員を対象として9会場で行い、1,090名の参加がありました。また、次のページをご覧ください。高校生と大学生向けには、食育実践セミナーということで、2会場で71名の参加がありました。それから、柱2の健やかな暮らしを支える食育活動の推進におきましては、(1)のアですけれども、健やか食育プロジェクト事業といたしまして、健康福祉事務所と地域の食育関係者がパートナーシップを形成して、食育推進方策の検討や実践活動を展開するというので、17回の会議、そして43回の実践活動が行われました。テーマの例といたしましては、減塩の普及啓発であるとかメタボ予防、フレイル対策などがありました。

次のページをご覧ください。真ん中辺りのウですけれども、食生活改善講習会を1,700回、74,306名の参加がありました。また、食の健康協力店事業ですけれども、毎年増えておりますけれども、29年度は8,294店になっております。次のページをご覧ください。柱3の食や「農」に積極的に関わる活動の推進ですけれども、(2)のアですけれども、農業体験による楽農生活の推進といたしまして、次のページになりますけれども、親子農業体験教室を行っております。お米づくりを5回100家族の参加、黒大豆づくりを4回41家族の参加でした。また、地域食豊かな食文化の継承と創造といたしまして、地域・家庭の伝統料理講習会等を開催しております、14地区で開催いたしております。

それから、食の実践力アップ講習会ということで、ふるさと料理講習会ですけれども、こちらは20会場504名の参加がありました。17ページをご覧ください。ウの幅広い世代への魚食普及の推進ということで、県漁連・県漁協女性部連合会等が料理講習会を開催とか、スーパー等の大規模小売店での対面販売の促進を実施しております。380回、12,556人の参加がありました。

柱4の食育推進のための体制整備ですけれども、(1)のアとしまして、いずみ会のリーダーの養成を行っております。リーダー養成講座を19講座行い、209名の参加がありました。また、ひょうご“食の健康”運動の展開ということで、ごはん、大豆、減塩に焦点をあてた「ひょうご“食の健康”運動」を地域関係団体と連携を図りながら推進しております。

次のページですけれども、推進するために食の健康運動リーダーの登録数が971名になりました。また、リーダーによる調理実習体験も2,975回ということになっております。そして、ウですけれども市町食育推進計画が県内全41市町の方で策定済みとなっていることです。それから、(2)の県民と一体となった活動の推進、連携体制の強化ということで、ア、ひょうご食育月間を10月に制定し普及啓発を行っています。月間の取組として、イベントや講習会を2,530回行い、1,847,175名の参加がありました。また、後で説明があると思っておりますけれども、食育絵手紙コンクールを例年実施しているところがございます。

19ページをご覧ください。イ、おいしいごはんを食べよう県民運動を実施しております。また、お弁当・おむすびコンテストや講演会の開催なども行っているところです。最後ですけれども、20ページをご覧ください。かまどごはん塾ということで、かまど炊飯による感動体験と保護者への食育講義を組み合わせた啓発活動を行っております、10回実施しております。また、阪神淡路大震災を契機として、1.17おむすびの日を作り啓発資材等を活用してPRを行っているところです。それから、消費者団体による食育の推進ということで、消費者団体が地域における料理教室・食の後援会等を、39

回、3,489名の参加で実施しております。以上が29年度の実績になります。

29年度の実績の結果、資料の3-2をご覧ください。左側に指標に対する実績を書いておりますので、ご紹介したいと思います。指標の朝食を食べる人の割合をご覧ください。20歳代の男性が、計画策定時51.4から29年末の45.6と減少しております。また、同様に30歳代男性も53.6と減少、また、30歳代女性も74.1と減少しております。それから、真ん中辺りに行きますと、食の健康協力店の店舗数の増加ですが、こちらの方は策定時に比べて8,294店と増えております。その2つ下、災害に備え、非常用食料等を備蓄して世帯の割合の増加ですけれども、こちらの方は61.7から70.0に増加しております。その下の地元や県内でとれた農林水産物を買っている人の割合の増加では、71.7から69.4と減少しております。それから下の方に行きますけれども、食育に関心がある人の割合の増加を見ますと、86.8から72.2に減少しています。食育の意義を理解し食育活動を実践している人の割合の増加につきましては、47.4から60.2と、こちらは増加しています。それから、地域と連携した食育活動に取り組む組織・団体の増加におきましては、360から510と増加。地域団体・関係団体が参画した市町食育推進会議の開催ということで、19から24市町として、体制整備の辺りはなんとなくかなっている感じがしております。

それから、右の方には平成30年度の主な取組を載せておりますが、基本平成29年度の実績を継続して行っているというふうになります。この中で、新規事業といたしまして、柱2の中で、歯と食からはじめる健康寿命延伸プロジェクトということで、新しく取り組んでおります。高齢者の口腔機能向上と栄養状態改善を一体的に行うプログラムを開発し、地域に普及させていきたいと思っております。また、配食事業者の実態調査を行った後、栄養管理研修等を実施するというようにしております。その他は、29年度の実績を継続して30年度も取り組んでいきたいと思っております。以上です。

【芦田会長】

はい。ありがとうございます。膨大な資料を短い時間でご説明いただけてほんとにありがとうございます。でも、見る側としてもなかなか追えないというのが実際のところで、何をどれだけ理解していると言われるとなかなか難しいところがあるのですが。それではここから、ただいま事務局からの説明ありました内容について、ご意見やご質問を委員の方々に伺う時間になると思うのですが、最初にちょっと確認しておきたいことがございます。食の安全安心の方もそれから食育の方も、資料の2-2とか、今の3-2のところ、29年度実績がいわゆる目標よりも下回っている、アンダーラインを引いている項目でございますよね。それに対して、30年度の目標値がさらに高く掲げられておられるわけなのですが、このへんの下回っているところでの問題点といいますか、原因っていうのが明確になっているのであれば、それを教えていただきたいです。33年度の目標値が出ていますが、そこに至るまでどういうふうに考えているのかというあたりを、安全安心の方とそれから食育の方の両方からちょっと簡単に補足で説明していただけないでしょうか。

【源田食品安全官】

はい。食の安全安心の資料2-2の平成29年度末時点の取り組みの指標の⑧、県版HACCP認定及び国HACCP承認件数でございますけれども、これが平成33年度の目標値110件に対して29年度末実績73件ということでかなり下回っておるという現状は確かにございます。その大きな要因とい

たしまして、HACCPという衛生管理の手法への取り組み意欲と言いますか、事業者の方が取り組む
おいてのインセンティブっていうことが、あまり感じられないということが以前からございました。
このHACCPによる手法というのは最も効果的な方法ということで、平成の一桁の時代から周知を
ってきたわけなんですけれども、なかなかそれに取り組むことによってどういうメリットがあるのかと
いうこと、取り組むために逆にコストがかかるんじゃないとか、取り組むことにメリットがあるとい
うことが分かった方でもなかなかそれに取り組む知識技術を持った専門家が事業者にいないねとい
った種々の要因がございましてなかなか進まないということがありました。

そのため、まずHACCPっていう制度、HACCPという手法そのものの解説と言いますか、周知を
図ることに努めるとともに、事業者の中でそのHACCPを推進していける専門的な知識技術を持った
方を養成する必要があるだろうということで、養成セミナーでありますとかそういうことに取り組ん
できたところです。なかなか進みが悪かった現状はございますけれども、先ほど少し部長の挨拶の中で
触れておりました食品衛生法改正の動きの中で、一定のHACCPの考えに基づく衛生管理というものが、
ほとんどすべての事業者の方に義務化、簡単に言うと義務化される、制度化されるという実態でござ
いますので、そのような状況の中で、事業者の方の取り組みへの意欲というものは、我々実感するところ
によると、かなり飛躍的に向上しておるということです。今までの取り組み、周知を図る取り組みで、
専門的な技術を持った方を養成する取り組みを継続することにより、今後は飛躍的に伸びるんじ
ゃないかというふうには感じておるところでございます。⑧のHACCPについては、そういうことでは
も。

【藤田農業改良課主幹】

農業改良課の藤田です。環境創造型農業につきましては、生産者の皆さんそれぞれやっぱりその農薬低
減とか化学肥料低減しようという意識はあるんですけども、なかなか生産環境ですね、そうい
ったところで、例えば病害虫の発生が急に増えたりして農薬を使わざるを得なかったとかそういう状況
とかもございまして、計画では、達成しよう、頑張ろうとしたんですけども、ちょっとそういった不慮な
出来事なんかもあってできなかった部分もあります。また、ちょっとやっぱり近年高齢化とかで農業生
産とかも減っているということもありますので、そのあたり、特に環境の変化なんかによって病害虫
発生とかそういったところにつきましては、そういった中でも、やっぱりより安定的に生産的できる技術
ですね、そういったものを普及する研究に努めて行きまして、そういうことを普及させることによって
今後の目標を達成させていきたいというふうに考えております。

【小西消費流通課主幹】

消費流通課です。⑯番の兵庫県認証食品の県内流通割合（生鮮）とあります。29年度実績が36%と
若干下回っているということなんです、これは品目別の割合でみますと、農産物のうち野菜につきま
しては、1割くらいと、県内に流通しているもののうちの県の出荷量ですね、そのうちの認証食品の
割合がだいたい8割くらいですので、かなりこれ制度が始まって約15年くらい、平成16年くらいか
ら始まっているのですが、徐々に増えてきて29年度実績で言うと8割くらいの実績というところ
ですが、米の方で見ますとなかなか伸び悩んでいまして、今のところ22%から23%くらいの認証食品の
割合ということになっています。あとは畜産物と水産物につきましても徐々に割合を増やしてきて、3

割前後ところまで来ているのですが、やはりその、米とかがちょっと弱いのかなという気がしております。ですので、今後33年目標が41%となっていますけど、米とかを中心に、野菜とかはだいぶ上がっているのですが、それも含めた畜産物、水産物の方を何とか認証を増やしていきたいなという考えでおります。

【芦田会長】

はい。ありがとうございます。食育の方、そしたらお願いします。

【藤原健康増進課長】

値が悪くなっている部分で、資料3-2に書いております、朝食を食べる人の割合の増加という指標が悪くなっているということが一点です。なぜ悪くなっているかというところの分析までは至っていないんですけども、増加するように、一層の取り組みをしていきたいというふうに思っているところです。取り組みのことにつきましては、若い世代ということで、資料3-2の右側に書いてありますが、柱1の一番上、拡充の高校生大学生向けの食育実践セミナーということで、30年度は回数を増やすということと、それからもう一点、大学生の歯科検診等への普及啓発ということがありまして、本年度から大学生を対象にいたしました歯科検診を実施しているところです。そこで食育の視点も入れた指導、研修等を行っていきたいというふうに考えております。

それから、その下の職場と連携し職員寮や社員食堂を通じて食育を実施ということで、働き盛り20代30代の働き盛りの方への食育の推進に拡充していきたいと思っています。具体的には、別の事業ですけれども、健康チャレンジ企業という登録をしております、その企業に対して、研修費用を助成したりですとか、あと、そうですね、研修の推進を図っているところです。それからもう1点、柱2の真ん中、健やか食育プロジェクトの事業の実施ということで、各健康福祉事務所がテーマを決めて、関係者とともに取り組んでいく事業なのですけれども、この中で、やはり若い世代、それから働き盛り世代のことが問題に、テーマに取り上げておりまして、高校生に対する食育をテーマにとられているところが、30年度は2ヶ所に増えていることと、また、企業の食育をテーマとされているところが3ヶ所というふうに取り組むところが増えておりますので、少し強化して指標の値を上げていきたいなというふうに考えております。

【芦田会長】

はい。ありがとうございます。補足説明いただきましてだいたい理解していただけたと思いますので、できるだけ委員の皆様方から、ご意見いただこうと思うんですけども、食の安全安心と食育をごちゃ混ぜにしてしまうとちょっと大変なので、まず安全安心の方からご意見を賜りたいと思うんですけど。どなたかご意見ございますでしょうか。

【三宅委員】

大阪府立大学の三宅ですけれども。すいません、ちょっと先ほどの話に関連したところで、資料2-2の平成29年度末時点の取り組みの指標に関して、目標実績のところですけども。ちょっと細かいことかもしれませんが、⑫の家庭における自然毒云々のところですけど、これ目標値が0で実績が4件あつ

たということは、これは目標に達してないということですよ。そう理解してよろしいでしょうか。ちょっと線が引いてないので。これに関してどういうことが必要かなということがあるのと、実はこれはもう一般消費者の方に啓発ということになると思うのですが。これに関連してちょっと私の方では思うのが、最近、寄生虫性の食中毒というのは非常に増えていて、特にアニサキスですね。原因が分からないものが非常に多いのですが、主に寄生虫性食中毒というのは家庭で起こる割合が高いので、それも含めてですね、いわゆる食中毒の発生に対する一般消費者への啓発っていうのは非常に重要ではないかなと思うんですけども。それも併せていかがでしょうか。

【源田食品安全官】

まず、家庭における自然毒による食中毒年間事件数4件ということで、0件を目標にしていたところ、4件発生してしまったというのは事実としてございます。その中身は、指標の上のところにあります、平成29年度の状況の二つ目のポッチのところですけども。家庭の自然毒、クサウラベニタケというキノコによる食中毒が1件、フグによる食中毒が1件、貝毒は2件ということで発生をいたしております。事業者に係る食中毒の防止、対策につきましては、先ほど説明しました年間の計画を立てて、営業施設等を巡回して回るというところを主にしておりますけれども。一方、家庭での食中毒を防止する手立てといたしましては、ホームページでありますとかそういう媒体を使った周知はもちろんでございますけれども、各健康福祉事務所、いわゆる保健所等が主催あるいは、食品衛生協会という事業者団体と連携で行う食の安全安心フェアでありますとかそういう行事の機会を捉えまして、パネル展示でありますとか、リーフレットの配布なんかで周知を図ることがまずあります。

それと、一方ではいろんな地域の団体でありますとか、そういうところからの要請に応じて出前講座なんていう活動も行っており、その中では食中毒予防のための取り組みといったような中身の出前講座も行うことはございます。また、食中毒等の事故が起こった場合にですね、記者発表をする際に、こういうキノコによる食中毒は、簡単に言うと、種類の分からないようなキノコを自分で採って食べたり、人からもらっても安易に食べちゃいけないよというような注意をですね、添えながら記者発表するといったことで、自らの情報提供とやはりいろんな媒体に頼った情報提供等に努めて食中毒発生の防止に努めているということでございます。

【三宅委員】

これは非常に難しい問題だと思いました。おそらく各自治体、いろんなところでこの自然毒の食中毒に関してはいろいろ苦勞をされていて、ホームページで広報するとかですね、いろいろ苦勞されている中でもやはり起こってしまうということはもちろんあると思うんです。その辺は取り組みを引き続きやっていただきたいなと思うのと、先ほどお話したように、少しちょっとトレンドが変わってきているような部分に関しても、やはり組み入れてですね、情報提供等をこれからもやっていただけたらと思います。

【芦田会長】

はい。ありがとうございます。食品の中には絶対、有害、有毒物質が入っているというのが当たり前のんですけど、その両方をできるだけ減らすとか、こういうふうないわゆるトキシン系のものを摂らないようにするというのは重要であると思います。他いかがでしょうか。

【八木委員】

すみません。遅れました大阪大学の八木でございます。よろしくお願いいたします。すみません、初めて参加するので、ちょっと全体像の取りこぼしがあるかもしれないですけども。今の議論と絡めてなんですけど、数値の設定の仕方に、計画と呼べるもの、計画してそれを何回やるってことが割と努力で実行しやすいものと、その目標に類するものが計画って書いてあったりするものが、ちょっと今、若干データとして混在しているように思うのですね。例えば、食中毒を0にするっていうのは、目標値であるけど多分計画値で0にする事できないけれども、この審議会を2回やるっていうのは計画値であって目標値ではないと思うので、計画として設定したものが多分できてないっていうのはあまりよろしくない状況で、目標であったものができなかったものは、その原因が何かを分析するみたいな、多分整理の仕方があった方がいいのではないかっていうのが、今、資料を拝見していて思ったところです。

今年度の資料についてこれを精査するっていうことはちょっと難しいかもしれませんが、次年度以降データを取っていくときに、それがほんとに計画なのか目標なのかっていう整理の仕方と、あと多分構造的には、例えば、先ほどの若者の例えば朝食の食べ物の上げるっていうふうなことの、その目標に対して本当はこういう啓発活動なんかやるとか、ポスターを何枚作るって多分計画があるはずですよ。それは、目標と計画の関係での整理ができるような気がしているので、そこがもう少し資料として見やすくなってくると、多分もう少しここに力を入れたらいいのではないかっていうふうなコメントもしやすくなるのかなというふうな印象を持ちました。以上です。

【芦田会長】

はい。ありがとうございます。他いかがでしょうか。はい、どうぞ。

【柳本委員】

私も初めて参加させていただきます。兵庫県の食品産業協議会の副会長として、会社事業としては、マルヤナギというマルヤナギ小倉屋という会社で、煮豆とか昆布佃煮、最近は蒸し豆なんかを作っている創業67年のメーカーでございます。兵庫県が本社で、兵庫県加東市とか神戸市に5個ほど工場と、全国の拠点営業所という、そんなメーカーでございます。今日始めて参加させていただきますして、兵庫県食品産業協会の副会長としての立場で、或いは食品メーカーの長としての立場で、率直な感想とご意見ということで、二点だけさせていただきますと思います。

まず、この安全安心ということのテーマの中でということですので、この指標のところはですね、16指標は、我々メーカーとしましても、非常にさすがに県の長年の蓄積かと思いますが、幅広い角度からいろんな形で取っていただいてありがたいなというのと、確かにこの16項目をですね、毎年しっかりと、今ご意見ございましたように、目標或いは計画実績を踏まえた次年度ということと、それを中期と短期というようなことで体系的にもすばらしいなというふうに思いました。

現実的な食品のメーカーの集まりとしてのご意見としてお聞きいただければと思うのですが、実際にはですね、この16項目に係る主要な項目のベースにある中で、例えばですが、食品衛生監視指導等々というような言葉がありますが、我々メーカーとして集まりの中で出てきますのが、衛生監視事務所ごとによって、見解が微妙に違うという声がやはりよく聞きます。これはもちろん致し方ないところですね、標準化される部分もあれば、しにくい部分で主観的な対応というような部分ももちろんあるわけで

すが。ただ、意外にですね、この話題が多いものですから、何とかできる部分、標準化できる部分と、その標準化しにくい部分との区分けも含めて、各拠点間での違いの是正をですね、できるだけいろいろ横の連動も含めて、肝心な項目に関してはご配慮いただければ、より我々のメーカーとしてもですね、期待かなど。これは本質的な話とはちょっとずれるのですが、現実的に食品メーカーとして話題になるのがその点です。東京と神戸で、北海道と九州で、広島で大きく違う部分も多々あれば、同じ兵庫県内で、私どもの本社の東灘六甲アイランド地区と、加東市の工場とどこの工場と下請けでやってもらっている工場とで、県内でもですね、本当にいろんなどうしてもやむを得ない部分もあるのですが、ばらつきがあるという実態が、ご承知の部分が多いかと思うんですが。何とかそれ、一つの課題としてよく出るものですから、一点、警鐘としてテーマアップできればと思います。

もう一点がですね、この16項目が表面的にはメーカーとしても本当に大事で、それぞれ個別にですね、こういうような指針の中で企業としても進めていかなければあかんのは間違いないのですが、一方で、現実問題として実は食品メーカーに限らず全業態、今、言うまでもなくご承知の通り人手不足という問題がほんとにありまして、メーカーも飲食店にしてもですね、問屋さんにしても小売りさんにしてもですね、どこもここも人手不足やと。この人手不足が故にこれらの16項目に関するようなところがですね、どうしても手薄になってしまうというようなのも、実は大きい要素として残念ながらありまして、もちろん企業努力の中でですね、その人手不足の解消という根幹の部分はやっていかなあかんわけですが。ここもですね、兵庫県としても何とか人手不足に絡むあたりの補強の部分をですね、これもずれて恐縮ですが、ここにまつわる或いはこれを出す大きな項目の要素としてはですね、人手をどう補強するかという角度からのお力添えのところもですね、細やかに関連する部分がたくさんありまして、我々もいろんな兵庫県の施設にお願いすることによって、募集がスムーズにいったとかこういうのも本当にいろいろあるものですから、微妙にこれまた本質からちょっと外れているので恐縮ではあるわけですが、その辺りもですね、関連のテーマとしては、改めてこれもご提示申し上げたいなど。言わずもがな人手不足のテーマで恐縮であるわけです。ちょっとそればかりで申し訳ございません。

【芦田会長】

ありがとうございます。県の方からコメントお願いします。

【源田食品安全官】

まず、最初に頂戴しました平準化という課題なのですが、おそらく、保健所の職員が食品の取り扱い施設の方に出向いて、簡単言うとチェックして、その際に指導する中身にいろいろばらつきがあるんじゃないかというご指摘だと受け止めたわけなのですけれども。まず、今のシステムとしましては、この各自治体で食品等事業者の方が営業行為をされる際に、講じなければいけない措置の基準というものを定めております。ですから自治体によって、そもそも、チェックの基準が違うよっていうことは、実際問題としてございます。さらに、同じ基準の中でやっているはずの兵庫県下保健所のばらつきというものが全くないかと言われれば、そのあたりははっきり申し上げる自信はございません。ただ、恐らくは、最低限やらないといけないよってというのが基準でありまして、さらに、それをケースバイケースで最低限のものだけを守っていると事故の元だね、いうことであれば、さらに上乘せをした指導というものがあっておかしくないわけでございますので、その施設設備に応じた指導ということで、違いが出て

くる可能性はあります。もう一つは、それぞれの職員の熱心さによる違いでありますとか、こだわるポイントが違うということではつきが出てくるということもあろうかと思えます。ただ、その辺りがですね、このたびの食品衛生法の改正の一つの趣旨でございまして、いろんな自治体による違いを平準化していくということも一つの目的の中で、HACCPによる衛生管理ということであれば、一律の基準に合っているか合っていないかという事で判断するのではなくて、その施設の事業者の方が組み立てる衛生管理の計画を一定認めた上で、その計画通りにできているかできていないかというところで判断していくこととなりますので、そういった平準化という意味では、改正の後には、少しは近づいていくんじゃないかなというふうに思っております。

もう一方、人手不足の関係ですけれども、人手不足を補強する際にどのようなバックアップができるのかということについて、私ども衛生サイドといたしましては、あまりいい情報を持ち合わせてはおりません。ただ、人手が不足しているから、安全安心なものが提供できないという状況であれば、人手不足をさておきこうあるべきだという指導するのが我々の立場だと思っておりますので、より事業者の責務の中で効率的な方法、手法をとってくださいねと。そういったことを前提とした衛生管理の計画を立てていただくということが、今後の現実的なお話になってくるのではないかと思います。

【柳本委員】

おっしゃる通りかと思えますし、基本的には我々事業者サイドでの問題ではあるわけですが、ちょっと、いろいろ垣根を飛び越えて的なることも踏まえて、その辺も踏まえた事業としてやっていくべきことなのかと。何らか視野の中に入れておいていただければと思います。

【源田食品安全官】

今後、検討する材料とさせていただきます。

【芦田会長】

はい。ちょっと私はね、労働安全監視の資格があって、やっぱり事業所の中いわゆる大学ラボの中の安全の状態を見てまわるといふのをやるのですが、やっぱりそういうのは監視、遵守する人によって違うのですよね。県としては、今のお話で、例えばその保健所の指導員とかの既に資格をもっておられる方に対してフォローアップの講習とかをやって、ある程度レベルを一定に保つ努力とかをされているのでしょうか。

【源田食品安全官】

はい。職域での研修会っていうのを定期的に行っておりまして、その際に、それぞれが困っている事例を持ち寄ってこういう時にはこうすべきだというような検討をもちろんいたしますし、その時その時にタイムリーなテーマを設けて、特別講演等で最新の知識を得るといったような努力はいたしております。

【芦田会長】

はい。ありがとうございます。それでは他にあれば、どうぞ。

【岩井委員】

食品衛生協会の会長を仰せつかっております岩井と申します。仕事の方は、日本海の方でいわゆる旅館ですね、やらせていただいております。まず、私ども食品衛生協会では、いわゆるその保健所いわゆる行政だけでは、十分に衛生管理はできないということで、最初に食品衛生法が公布された時にですね、いわゆる自主管理システムということで、私たち食品衛生協会の中に指導員っていう制度がありまして、そちらの方で、ここにいま回数がですね、何が何回あったというふうなことで出ておりますけれども、指導員養成会の受講者数が何人であるとして出ておりますけれども、そういう指導していきながら、各食品事業に携わる人に対しての指導をしていく、そのためにまず平準化が必要だということで、研修会を私どもやらせていただいておりますけれども、どうしても個人差が出て参りますので、それをまず一本化というのは確かに必要だなんだっていう思いをいたしております。

ちょっとお伺いしたいというよりも、私も28年29年と委員として出させていただきまして、非常に私たち委員の意見も非常に良く県の方がしっかりと受けとめていただきまして、こういう報告書はできていっているなという思いがしておりますので、そういった点については感謝させていただきたいというふうに思っております。その中で、これも先ほどの食の安全安心の中の4ページ目にHACCPの考え方に基づく衛生管理の推進ということがございます。従来HACCPというのはですね、非常に高い水準、絶対に各仕入れから始まりまして製造過程、製品化して発送に至るまできちとした衛生管理、どの段階においても食中毒が発生しないということを前提に、非常に程度の高い部分のHACCPということでですね。今回、先ほどもお話ありました食品衛生法改正で、これが全飲食店までという中で、従来のHACCPは、基準Aそれから基準Aに達していない、いわゆる本当に小さな町の食堂に至ってのHACCPの考え方に基づく衛生管理というのが基準Bということで。今、国会ではAとかBとか言っただけとはいけないということですね、後者の方がHACCPの考え方に基づく衛生管理ということで、これが完全実施をするということが義務づけられております。

従来の高水準のこのいわゆる基準Aの方のHACCPはですね、非常に進められているわけですがけれども、目標値、計画値に対しましては、実績がなかなか及ばないということではありますが、これは認証という制度がありますので、これを取るとその企業、その工場にとってみたら勲章をいただけるようなものであるということで非常に良いわけですが。これ今度30年度から、基準Bに対する、これはまだ認証制度ってのは無いですよ、現実的には。そういったものを今後、こういう計画の中にどういう形で入れて行くのかっていうのは、多分法律が改正されたばかりで、まだ行政としてはこういう方向に持っていこうというのはないと思いますけれども、そういった方法について、やはり今後の議論の中にはしっかりと入れていかないと、町のお店の中でのHACCPのいわゆる考え方をどうきっちりと浸透させていくというのが、どういう形でいくというのが一つ問題になってくるかなという思いがいたします。

それから、もう一点はいわゆるリスクコミュニケーションっていう中で、さきほどの報告書の中にも9ページのところでございます。この、今までのくらしの安全安心のための相談の強化とか、或いは啓発とか知識普及とかっていう形でやって来ているわけなのですが、平成30年度については、いわゆる子供に対する食品の安全安心普及ということで、子供手洗い教室なんかを進めていこうという形で書いていただいております。実はもう28年29年からですね、日本食品衛生協会が先導してですね、私たち兵庫県の中でも、子供の手洗い教室、そしてそれを指導するためのマイスターという制度ができておりまして、そういった形で進んできております。これをもう少し、今この報告書であれば、この3番の

中にはまだこれを入れてなくて次の30年度についてちょっとだけ出て来ているわけでありまして。

先だつての委員会で前委員長等がこの話を実は出しましたら、前委員長はですね、子供におにぎりを作らせて食べるのに手を洗うなどと言っているという話が出ましてですね、これは多分観点が違うんですけどね。衛生管理という点からすればきちっと手を洗って、いわゆる食中毒にならない、そういう病原菌を手につけないということの意味でありまして、おいしく食べるっていう意味では、それこそ、おしりで手を拭いて食べた方がおいしいよという意味でおっしゃっていると思うんですが。その辺のですね、リスクコミュニケーションに対する、これはうちの食の安全安心とですね、食育との兼ね合いの中で一緒になって考えていかなきゃいけない部分もあるんじゃないかなという思いがいたしますので、その辺もご検討いただければと思っております。これは意見ではありません。特に県の方の意見を求めませんのでよろしくをお願いします。

【芦田会長】

ありがとうございます。だいぶ時間がたっておりますので、他の委員で何かありましたら簡単にコメントとかありましたら。いかがでしょうか。安全安心に関する部分で。よろしゅうございますでしょうか。ちょっと食育の方に話を移したいと思っております。食育の方で、ご意見いかがでしょうか。はい。

【伊達委員】

食育の方で、例えば一番うまくいきそうでないのが朝食を食べるということです。これは兵庫県だけではなくて、全国のところでもなかなかうまくいかない。それで、この柱としては若い世代を中心とした健全な食生活の実践というところで、指標が朝食を食べるというものが入っているのですけれども、その若い世代を中心とした健全な食生活の実践ということで、どういうことをしたかといえば、この11ページ、12ページのところでいきますと、この健やかな基本的な生活の形成というので、ひょうご元気アップ家庭応援事業というので、ここは、朝ごはんステップアップキャンペーンというのを小さな子供たちとか学童期の人たちに対してやっているということです。

この30代の男性とか、それから30歳代の女性に対しての具体的なことが去年の目標、何回やったかという中に入っていない。おやこdeクッキングとか、それから幼稚園とか保育所とか認定こども園の食育推進とか、そういうことでいくと、ちゃんと目標どおり事業自体は達成できておりますけれども、それが行動の変容に結びついてないと。これを例えば、13ページのところでみますと、健康的な生活習慣の定着と実践という18歳から30歳代の人たちを対象としたものの中に、高校生、大学生向け食育実践セミナーというので、2会場で実績2回として71名ここに参加した。これだけターゲットとしても年代にやっても全体に行くにはなかなか時間がかかる。ですから、1年ずつ上がった下がったというので見ていくのは難しいことだとは思っておりますけれども。やはりうまくいってない世代に対しての具体的な目標、行動変容するようなプログラムがないということもあろうと思っております。ですから、うまくいっている方はこのやり方でいいと、上手くいかなかったところは、やっぱりもう少し違う方法の目標、実行するようなことを入れないとだめかなと。

それと、2会場で71名やっても広がりがないということがありますから、実際にやれているということと、この評価を実績というところ出すところとレベルでだいぶ差があるので、これはいろいろなことをやりながら、29年度の目標を立てて、29年度から33年度の末にこのようにやるということになっ

ているのがもう少し。あまり1年ずつ見るのも良くないかもしれませんが、うまく行っている行っていないの振り分けぐらいには使えるけれども。というように、ちょっとこれはやはり、次の目標値を立てる時の事業の内容のところ、重みづけを変えるというようなことを入れたらいいのではないかと思います。

【芦田会長】

要はあれですね、児童、学生生徒に対する食育関係の教育の部分は次世代を作る上ではいいんだけど、今この目標値に達してないっていうのというと、いわゆる壮年期の方々に対しての実践的な計画はあんまりないだろうということで、その辺をちょっと考えた方がいいだろうということですね。

【伊達委員】

企業の中でやってもらうところをもう少し増やすとか。事業所でやることを増やすとか。

【芦田会長】

なかなか難しいですね。大学生見ている身として難しく、私は実は自分の授業は朝やっているのが多いのですが、朝を含めてですけど、僕の授業に関しては講義中の飲食をすべてOKにしているんです。ですから朝ごはん食べてなかったら持ってきて食べなさいと、早弁してもいいですというので、好きなだけ好きなように食べなさい。ただし、周りに迷惑になるような、例えば餃子とかいうような臭いをまき散らすとか、音をたてるとかいうのは避けてほしいのだけだと言って、例えば中には一コマの授業の中で食パン1斤食べた者もいました。そういうのを言っているのですけれど、そういうのはまれなので、そういう部分ではなくて先のもっといろんなことを考えなきゃいけないということですね。

【伊達委員】

参考にして少しメリハリつけるようなところ、ターゲットの重点の置き方のところを、少しずつ同じグループの中でも変えていった方がいいのではないかと。

【芦田会長】

ちょっとそのへん県の方で頑張ってください。

【藤原健康増進課長】

はい。参考にさせていただきます。

【芦田会長】

他、ございますでしょうか。

【榊委員】

はい。栄養士会の榊でございます。伊達先生におっしゃっていただいたものは、私たち兵庫県栄養士会が受託している事業ですので、県と相談して、ちょっと今のこの人数がどうなのか、対象がどうだった

のかっていうことを精査していきながら頑張りたいと思います。ありがとうございます。

ちょっと話題とそれるか分かりませんが、8月4日が栄養の日とご存じでしたでしょうか。というところで、8月4日は栄養の日なんですけど、8月1日から31日までは栄養月間というところで、昨年は栄養士会が、県内で18ヶ所しかなかったのですが、今回、56ヶ所の地域、病院施設、養成校、神戸市工場給食、いずみ会さん、健康福祉センターとか商店街の方達とかホームページをご覧になって手挙げしていただいたのが56か所あったんですね。ということは、私たち栄養士会から発信しなくても、皆さんがいかにか普段から食について、地域について、いろいろ話題性とか課題を持っていらっしゃるのかなと思いました。報告については、まだいただいてないんですが、この日にこういうことでしょうかっていう、何か皆さんと一緒に協力できる日を作るのも方向性にいいのかなっていうことも感じたのと。私たち栄養士会の方は病院施設、学校、養成校等々の7職域だけしかないんですけど、結果的にはやっぱり市民県民を対象とした食と健康について活動をしていかないといけない時には、他団体の皆様とか今日お集まりの皆様と協力をしていって、県もこういう目標を立てていただいて、目標値に達しているものもあれば、なかなか目標に達してないものがあるのが、それはどこに原因があるのかっていうことも私たちも一緒に考えて協力していかないといけないのかなと思います。

朝食を食べない子供達もそうなのですが、少しちょっとご提案とかお聞きしたいのですが、食育の推進のところの11ページのところに、幼稚園、保育所、認定こども園における食育推進で、管理栄養士・栄養士の配置促進に努めるというのと、学校給食にも管理栄養士・栄養士の配置というところで。まずやっぱり食に携わる職員がいない、日常から子供たちの給食の食べ方であるとか残食であるとか、そういうところも含めてせめて月に1回とか定期的に子供たちに食の食べ方、どうして今日食べていないのかってことや、それと今の朝食を食べない理由であるとか。ワンコイン持ってコンビニ行ってパンを買って食べている子供さんもいらっしゃいます。でもやはり、一番最初は子供たち、小学校の時、幼稚園もそうなんですけど、子供たちの時代から食べることの大切さとか、朝食を食べることの大切さ、それを本当にお話をしてるのか、子供たちに伝えていっている場が日常的にあるのかっていうところも考えていかないと、このデータが本当に進んでいないのはどこに理由があるのかというところをまず考えていかないといけない。私がお願いしたいのは、子供に関わっている施設等々について管理栄養士・栄養士の配置をしていただくこと。やらないといけないことは分かるんですけど、それを専門的に教える人たちがいなければなかなか伝わっていかないということが、ここずっと、学校に行っても栄養士はいません。私の孫もいるんですけど、食事の何かお話がある？と言ってもない。おいしい？と言ってもおいしくない。そういうところもしっかりとらえていって、朝食から家庭の食事から日常のこれから子供たちが育っていく食生活全般について、きちっととらえていっていただけるような支援活動をしていただきたいなと思っております。よろしくお願いたします。

【芦田会長】

はい。ありがとうございます。先ほどのご発言の中で、いずみ会っていうのが出たんですけど、登里委員は何かございますでしょうか。

【登里委員】

失礼致します。私のいずみ会の方は、本当に小さい子供から高齢者までに対する食育活動をやっており

ます。やはり、参加していただく人と参加しない人との格差ですかね、それはもうすごく感じます。特に、学校でやらしていただくこともあるんですけども、そういう時に、本当に熱心なお母さん、それから全く食事に関してあまり何でもいいわってような態度のお母さん。この前も小学校行ってやったんですけど、食事をまず聞きます。どういうものを食べているか、パン食かご飯食か。私達いずみ会は日本型食生活を言い出しましたから、これをしっかりとってるんですけども。ここのアンケートで言いますと、主食・主菜・副菜ちゃんと揃って1日2回以上、半分以上は半分ぐらいは食べてますというアンケート結果がここに出ておりますけども、その内容がなかなか十分じゃないなという感じ。

それと、せっかくおいしいご飯を食べようと、兵庫県が大きな声を出しているんで、このご飯を何とか食べるとかアンケートで出てこないかなと。これ出てたら大変なことになるから出さないのかわかりませんが、大体ご飯食べてるのは3割かな、4割も行くかなってところなんです。おいしいパンを食べようって感じがして、おいしいパンのパン屋さんができるのと走る人がいっぱいおるんですね。それでまあ、特に兵庫県、神戸市なんか、おいしいパンの工場がいっぱいあるというふうに聞いて。私は淡路ですけども、それでもおいしいパン屋さんができたら並びに行きます、遠いところでも行きます。それぐらいパンの方に引き寄せられて。日本型ってこれはもうパン食してもええんちゃうかと、私達いずみ会はもうしんどいなと思うところがあるんで。このアンケートのところにもちょっとぐらいお米が出てきたらどうかと、ご飯をどんだけ食べているのかなっていうを、みんなが認識して、もっともっとうどん食べようやというのを、兵庫県がもっといろんなところで取り組んだらどうかと思っております。以上です。

【芦田会長】

はい。ありがとうございます。戦後の敗戦になって最初の給食でパンが導入されてというので、北米の思うつぼのような状態になっているわけですけど。ご飯の方にもうちょっと戻していくことも考えていかなきゃいけませんよね。もう一方、振りますけれども。学校の方の、佐藤委員いかがでしょう。

【佐藤委員】

失礼します。小学校の方から来ております、佐藤です。先ほど、栄養士さんのお話があったのですが、現状を言いますと、550人子供がいなくて栄養教諭というものがつきません。管轄外であると思っておりますけれども、前任校では、栄養教諭がおりましたので、いろんな形で1年生の給食のスタートであったりとか、また、今日明日の地産地消の兵庫県の給食の日であったりですとか、いろんなことに協力的で。やっぱり教諭という名前がありますので、子供たちに実際に指導ができます。ところが、現在おりますところは、ちょっと小規模校でございますので、臨時の栄養士さんが一応臨時の方が来ていただいておりますけれども、とてもやってはくださいます。まだ来てくださるだけ本当にありがたいなと思っておりますけれども。先ほどお話がありましたように、安全安心な食を提供する、実際に作ってくださる給食員さんの方も本当に誠意を込めて作ってくださっているのだけれども、それがやっぱりなかなか子供たちに伝わっているかどうか。ごちそうさま、ありがとうだけじゃない、もっと本当に細かいところまでの配慮っていうことになると、やっぱり教諭の人的な配置ということについては本当に必要なことではないかなっていうふうなことを痛感しております。

それから先ほどの朝食の件ですけれども。実際のところ、本当にご飯を食べなくて、元気がないなって

ということで、どうしたんって言うたら、朝食食べてきてないねん寝坊してんとか、小学生からでもやっぱりそんな子供もおります。小さい子は、こうやって訴えてきますけれども、高学年になってきますとまず訴えません。しんどかろうが食べて来なかろうが、もうほんとにそれがある程度定着というか、朝ご飯を食べないということを、食べないというよりも、ないのか、準備されてないのか。だから、お家の方には菓子パンでも食パンでも白いご飯でもっていうふうなことは学校側からは言いますが、なかなかこう親御さんの意識として、もういいや、みたいなそういうご家庭もゼロではないことは確かです。ですから、やはり子供たちには自分の食べる分は自分で何とかしなさいよと。ご飯ぐらいパシャットしたら目盛り合わしたら炊けるじゃない、スイッチポンで炊けるじゃないと言って。家庭科では一応鍋でご飯を炊く教材はずっと入っていますけれども、実際に鍋も短時間では炊けますけれども、炊飯器があるのであれば上手に使えばいいし。100円持ってスナック菓子とジュース買うんやったら、おにぎり1個買ったら、それの方が体にいいじゃないとか、事あるごとにはそんな話は先生方もしてくださっていますけれども。

なかなか、その子供たちはやはり親の家庭環境のところを見てやっぱり育ってきますので、子供に食べさせるその準備をするのはやっぱり親の代です。そうすると、その親が昔に戻るとどんな食生活だっただろうというのがありますけれども。でもやはり、朝食食べてくるっていうことがやっぱり学校生活の中でやっぱりすごく大きなウェートを占めますので、先生方には朝食食べてくるようにというふうな話であったりとか、子供の様子を観察してもらったりとかいうこと。それからまたこんなに暑くなって熱中症云々って言われることになった時に、やっぱり朝ご飯とお味噌汁を食べてっていうその食生活っていうのは、普段の生活の、小学校の運動ぐらいのレベルであれば、お茶でお昼の給食までは充分持つのではないかなというふうな、そんな考えもちょっと思ったりもしていますし。ただやはり朝食の大切さっていうことについては、本当に痛感をしております。とにかく何かをお腹に入れておいて、牛乳一杯でもいいからお腹に入れておいでっていうふうな、なんかそういうのが現状かなというふうに思います。学校給食については本当に栄養教諭さんの配置については本当に切実に思っております。すみません、ちょっと論点がずれてしまったのですけれども。

【芦田会長】

栄養教諭の配置っていうのは、県の方で何かできる事はあるのですかね。なかなかちょっと難しいですか。はい、お願いします。

【升川体育保健課長】

栄養教諭につきましては、一般の教諭と同じように教職員の標準法という国の法律で定められておまして、先ほど先生がおっしゃいましたように、単独調理場の学校であれば、児童生徒数550人以上の学校に1名、549人以下の学校であれば4校に1名という形での配置となっております。また、共同調理場も多くの学校の給食を提供しておまして、提供人数1,500人以下の学校で1名、1,501人から6,000人の学校で2名、6,001人以上が3名ということで、それが一応定数という形での配置となっております。しかしながら、栄養教諭が入ってない学校においてもですね、学校の中で給食指導を通して、学校全体で食育の指導を今、推進をしなければならないということで、我々の方もいろんな講演会等を通じて実践事例等の普及を進めているところです。

【芦田会長】

はい。ありがとうございます。ご飯と味噌汁というお話が出ましたので、そうするとお魚の問題があるので。田中委員から何かありましたら。

【田中委員】

今、兵庫県にですね、瀬戸内側と日本海側、大阪湾で37の漁業組合がございまして、この連合会が私どもの兵庫県漁連ということでございます。せっかくなんで、資料に取り上げていただいています17ページですね資料3-3ですね、魚食普及とおっしゃっていただきましたが、我々のところは魚食普及の推進ということで頑張ってますね。だいたい今、小学校、中学校向けに出前の料理教室みたいなものを魚のさばき方とかいうのもやってまして、だいたい5000人ぐらい年間子供さんが参加していただいているというような状況です。ここの数を増やして行って、魚のいいところ、今ちょっと日本食、和食ブームで取り上げられてますんで、まずさらにこの魚食普及を、幅広く図っていきたいというふうなところでございます。

いずみ会さんとかね、いろいろやっていただいているんですけども。この地域ですね、せっかくこの兵庫県で海も山もほんとにすばらしい食材が豊富やと思います。なので、小学校、中学校、特に子供の時分にですね、そういった知識を持ってもらって、そういう食材に親しんでもらうというところで、もう一つ宣伝になるんですけど、海苔の生産、海苔の養殖も全国で今2番目ぐらいなんですね。朝食のところでいくと白いご飯だったら、すぐ海苔巻いてぱくっと食べられるようなこともできるかなと思いますんで、そういったこともですね、広めていきたいなというふうに思います。

【芦田会長】

大分時間も押し迫ってきているのですが、今日ご参加の公募委員の加藤委員と大澤委員の方から何かありました一言ずつぐらい短い時間でお願いしたいと思います。いかがでしょうか。ありますでしょうか。

【加藤委員】

公募委員で選ばれました加藤でございます。私は、食の業界で長年仕事をして参りました。農業関係の団体でも仕事して参りましたし、いずみ会の会員でもございます。そしていずみ会活動等を伊丹市でいろんな活動をやっているのですが。本日の会議の中で私、一つだけちょっと気になりましたことは、それぞれすばらしいご意見だったのですが、高齢者の視点っていうのがですね、ちょっと無いんじゃないかなと思うんですね。今年の3月現在で65歳以上が28%だそうですね。全人口の。そして、いずみ会活動等を通じて見てましても、何かやる時にどうしても高齢者の参加が多い。それで、これは高齢者に対する食育と言うとなんですけど、食に対してのですね、いろんな関心を深める或いは地域の農水産物のですね、消費を増やしていくためのそういう働きかけっていうのはこれからもっともっと必要じゃないかなと思うんですね。先ほどお話ありましたように、兵庫県にはすばらしいものが沢山あると、それが意外とご存知ない方が多いと。そんなのあるのっていうようなことはですね、よく聞こえますので。そういったPRも含めて、特に今後は、老人というと今、怒られるようなんですけども、高齢者の

健康対策ということも含めてですね、食についての活動、或いはいろんな推進をもっともっと力を入れていただけたらいいのではないかなと、県の方をお願いしたいと思えますし。

それから、私自身、もう一つやっておりますことは、阪神間に在日しております外国人、或いは在留している外国人学生を対象にですね、グループで手打ちそばだとか、親子丼ぶりだとか、それから味噌汁だとか、それから焼き魚ですね。そういったものを一緒に作って一緒に食べるという、国際友好おいしいの会というものをやっております。もう大変喜ぶます外国人が、もっと早く知りたかったと。日本をますます好きになったとよく言われます。だから、今後そういう外国人対象のですね、食のPR、或いは、兵庫県の特産物等のPR等も、食育と直接関係ないかもしれませんが、何かあっていいんじゃないかなと思えます。

それからもう一つだけ言わせていただきますと、先般、伊丹市で子供さんを対象にした子供が作って大人が食べる料理教室というのをやりました。その時に焼きそばと味噌汁と作りました。大体子供さんは、小学校の4年生、5年生、6年生、その子供さんを対象に募集しましたら、15人の募集が1日で一杯になりました。それぐらいの関心を持って、一緒に作って親御さんにも出す。見ている方々にも食べていただく。そういう活動するとですね、子供は嬉々として、焼きそばを作ったり味噌汁を作ったりします。ですから、そういう意味でもこれから参加型の食育ということも大事なんじゃないかなと思えます。以上でございます。ありがとうございます。

【芦田会長】

はい。ありがとうございます。大澤委員、何かありますか。よろしいですか。はい。高齢者の問題に関しては、最初の部長のご挨拶でもフレイルの話もありましたし、サイエンティストがこんな根拠無いことを言っているのかわかりませんが、小太りの人ほど長生きするとか、それからタンパク質摂取量の多い高齢者の方が長生きするとかいうことも、今、言われていますけども。私は根拠を知らないですけど。そういう話もありますので、県の方もこの辺は今後ちょっと、高齢者対策とかいうのを食に関する事で考えていただければと思います。時間の都合もありますので、まだまだ議論は尽きないところでございますけども、次の議題4、専門部会の設置についてというところに移らせていただきたいと思います。事務局の方からよろしくお願いします。

【源田食品安全官】

はい。部会についての説明をさせていただきます。食の安全安心と食育審議会規則第7条に次のとおり、部会の規定がございます。まず、審議会に所掌事務を分掌させるために部会を置くことができる。次に部会に属する委員、専門委員は会長が指名する。部会に部会長を置く。この規定に基づきまして、今後、必要な事案を協議いただくため、食の安全安心部会と食育推進部会を設置させていただければと思います。ご承諾いただければ、各部会に所属する委員の皆さんを会長から指名していただく必要がございますけれども、差し支えなければ、これまでの経緯を踏まえた事務局案を提示させていただきたいと思いますが、いかがでしょうか。

【芦田会長】

専門部会の設置に関して事務局からご説明していただきましたが、今、名簿等を配布していただいております。

りますが、これに対して、異議が無いということによろしゅうございますでしょうか。

【柳本委員】

ちょっといいですか。私は食品のメーカーなので、この食の安全安心は普通にそうなのですが、我々食品のメーカー、特に我々の食品産業協会でも食育への要望が実は非常に高く、我々の業界でもまた企業としても、この食育に絡んだニーズに対応する動きというのがあるものですから。個人的に言えばこの食の安全安心はともかく、食育の方はぜひぜひというのが我々の業界、また、企業としてもあれなところはありますが。個人的な意見ということになってしまいますが。

【芦田会長】

事務局の方、どういたしましょうかね。

【源田食品安全官】

はい。今、柳本委員。こちらの案としましては、食の安全安心ということで考えておりましたが、委員ご希望ということであれば、どなたか移って。食の安全安心の方に食育の方から移っていただける方がいらっしゃれば、調整できれば非常に助かりますが。いや、そのままよろしいですか。

【柳本委員】

両方はだめですね。今日ね、実は食育のことも当然いろいろお話しなければいけないなと思ったものから。

【芦田会長】

こうしましょうよ。一応食の安全安心で委員として全部出してもらって、食育の方必要に応じそのオブザーバーで出席していただくということはどうですか。そういうのはありですかね。食育の方に行ってもらっていいですかね。人数は別に構わないですか。

【源田食品安全官】

食育推進部会の委員として参加いただければ。

【柳本委員】

両方ですか。

【芦田会長】

食育のほうで。

【柳本委員】

ご無理言いましてすみません。

【芦田会長】

はい。分かりました。そういう形でさせていただきたいと思います。

【源田食品安全官】

それでは改めて確認させていただきます。食育部会には、芦田委員、伊達委員、大澤委員、田中委員、榊委員、登里委員、佐々木委員、佐藤委員、柳本委員ということで、食の安全安心部会は、三宅委員、八木委員、中道委員、加藤委員、浜田委員、新保委員、岩井委員ということでお願いいたします。

また、部会長でありますけれども、部会長には、学識経験者であります三宅委員に食の安全安心部会の部会長をお願いし、伊達委員に食育推進部会の部会長をお願いできればと思いますので併せてよろしくお願い致します。

【芦田会長】

はい。ありがとうございます。ただ今、事務局案を提示していただいて一部修正していただいたわけですが、皆様方これでよろしゅうございますでしょうか。はい。それでは、部会長として三宅委員と伊達委員よろしくをお願いいたします。では以上のおり部会を設置することにいたします。今年度の部会の内容について事務局の方から簡単に説明をお願いします。

【源田食品安全官】

はい。食の安全安心推進部会につきましては、10月以降に開催の予定です。日程につきましては各委員にご都合を確認の上、決定致したいと思います。食育推進部会につきましては9月19日に開催予定ということですので、食育推進部会の委員の皆様には、開催のご案内を後日送付させていただきます。両部会では、それぞれ、第三次の食の安全安心推進計画または食育推進計画に関しまして、ご意見を頂戴するという予定でございますのでよろしくお願いいたします。

【芦田会長】

はい。ありがとうございます。最後にその他、補足事項ありますでしょうか。

【源田食品安全官】

はい。それでは、食品衛生法等の一部を改正する法律の概要について、この際情報提供させていただければと思います。資料4ですね、A4の1枚ものをご覧いただきたいと思います。

この度、食品衛生法等の一部を改正する法律が公布されまして、約15年ぶりに食品衛生法の大きな改正が行われました。まず、食品の安全性を確保するために公衆衛生上必要な規制を行うこと等により、飲食による衛生上の危害の発生を防止しようとするのが食品衛生法であります。この食品衛生法の内容としましては、有害な食品の販売を禁止する規定でありますとか、販売する食品が備えなければならない規格、営業許可制度、食中毒調査等について規定をそもそもしております。

この度の改正は、少子高齢化の進行でありますとか働き方の多様化等により、食事をする基本的な単位である世帯の構造が変化するなど、我が国の食を取り巻く環境の変化でありますとか、国際化等に対応し、食品の安全を確保するためのもので、概要は次のとおりです。

まず一つには、広域的な食中毒事案への対策強化としまして、国や都道府県が相互に連携や協力をするための規定が新設されます。また、食品等事業者の衛生管理の向上のため、原則としてすべての事業者にはHACCPに沿った衛生管理が求められることとなります。次の、特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集というのは、いわゆる健康食品による健康被害の発生拡大を防止するために、健康食品を扱う業者が被害情報を得た場合には、速やかに行政に届け出る制度を創設するというものです。4項目目は、食品用の器具、容器包装につきまして安全性を評価した物質のみを原材料として使用できる、いわゆるポジティブリスト制度を導入するもので、現在は海外で使用が禁止されている物質でありまして、規格基準を定めない限り直ちに規制はできない状態ですので、この改正により、国際整合性の確保が図られるということになります。

次は、現在公衆衛生に与える影響が著しい営業として、飲食店営業等34業種を政令で定め、その業種については、営業に許可を必要とするという規制を行っていますが、この業種を実態に合わせて、できるだけ大ぐくりに見直すともに、それ以外のものの届け出制度を創設することです。そして、業者が自主回収を行う場合の報告制度の新設、その他となっております。この法改正に伴い今後、県条例等を見直す、改正する必要がございますので、その際には、改めて皆様のご意見を伺うことになるかと思えます。その際には、どうかよろしくお願いたします。簡単ですが以上です。

【芦田会長】

はい。ありがとうございます。他にもう一つ資料残っていると思うので、では、どうぞよろしくお願いたします。

【諸岡健康増進課保健・栄養指導班長】

お手元の資料、青色の平成30年度食育絵手紙コンクールのご案内の方をさせていただきたいと思えます。食育への関心や実践力を高めていくということで、10月の食育月間と併せまして食育を実践するためのメッセージを絵と言葉で伝える、絵手紙を募集しております。平成24年度から実施いたしております、今年度7回目の絵手紙コンクールとなっております。今年のテーマは、テーマ1として、あなたが取り組むプラス1の食育実践、テーマ2として、次世代へ伝えたい我が家の味ふるさとの味。この2つのテーマといたしまして、6月1日から9月5日までを募集期間いたしまして、現在募集の方を進めております。今回応募のあった作品につきましては、9月の19日開催を予定しています食育推進部会において審査をさせていただき、最優秀を1点、優秀を5点の計6点を選出いたします。10月の20日、明石公園で開催されます、兵庫県民農林漁業祭において、表彰式を行う予定といたしております。また、本日皆様のお手元の方には少しお荷物にはなるのですが、封筒に入れさせていただいて、このような食育の絵手紙コンクールの入賞作品の絵手紙を使わせていただいたカレンダーを配布させていただいております。年度カレンダーとなっておりますので、前期後期ということで、それぞれテーマごとの優秀作品6品を載せさせていただきます、学校、公民館等、地域のありとあらゆる所に配らせていただくということですので、今日ぜひお持ち帰りいただきまして、ご掲示の方よろしくお願したいと思えます。以上です。ありがとうございます。

【芦田会長】

はい。ありがとうございます。ほぼ全部終わったのですが、私の方から勝手なものが一つありまして、もう一つだけ。この緑の資料が委員の方には配布されていると思います。今日お話がありました日本食に関するもので、ちょうど今年、農芸化学会が100周年で、ビジョナリー100のシンポジウムをいろいろシリーズをやっているのですが、そのうちの一環として食品機能研究領域の方から日本食の健康機能を支える食材の力というシンポジウムを、9月23日、連休の谷間になる真ん中になってやっかいな日なのですが、神戸大学で開催させていただきます。そこにありますように、米、大豆、茶、魚介だっというのを題材にしたシンポジウムで、結構高名な先生に来ていただいておりますので、申し込みは学会のホームページからになりますので、もしよろしければご参加いただければと思います。ありがとうございます。それでは、時間が参りましたので事務局に進行をお返しいたします。よろしくお願ひします。

【西田生活衛生課長】

芦田会長ありがとうございます。それでは閉会に当たりまして、健康福祉部健康局長の松原からご挨拶を申し上げます。

【松原健康福祉部健康局長】

健康局長の松原です。今日はどうもありがとうございます。食の安全安心推進計画の方につきましては、食の安全安心に関しては、県民に浸透はしてきているのかなとは思っております。ただ、自然毒がですね、三宅先生は帰られましたけれども、自然毒が発生するとかいろんなことが起こっております。そういったことについては、啓発をしていきたいと思っております。また、環境創造型農業の生産面積が少ないということで、目標を達成できておりませんが、実はこれは目標が高すぎるのじゃないかなと思っております。農地全体が減ってきている中で、環境創造型の農地については増えていっているんです。ただ、目標がちょっと高く、この目標のままであれば、大分頑張っても達成しないのじゃないかなということで、少しここはちょっと考えを変えていかなければならないかなと思っております。また、食育につきましては、食の安全安心ほどまだ浸透しないのかなと。データ見ましても関心があるというまでは少し少ないように思っています。そうなのかな、案外浸透して来ている気はしているのだけれどなとも思ったりしています。ただ、世代別に課題っていうのが、案外出てきています。若い世代の話は先ほど出ましたが、やっぱり小学校の時にご飯食べていない子、朝食食べていない子は20代になっても食べないとかね、そういうデータも出てきております。

また、高齢者のフレイル、低栄養ですね。高齢者を少し肥えておられるぐらいの方が認知症にもなりにくいと、こういうデータもあつたりします。いろんなことがございますので、今日、先生方からいただきましたことをできるだけ施策に生かして行って、きちとした施策と、ちょっとこれ効果があるかどうかわかんないけどやってみようかという施策と、いろんな政策をちりばめながらですね、食の安全安心と食育両方とも推進して参りたいと思っておりますので、引き続きどうぞよろしくお願ひいたします。今日はどうもありがとうございます。

【西田生活衛生課長】

それでは、これをもちまして本日の審議会を終了させていただきます。委員の皆様ありがとうございました。なお、会場の使用時間が16時30分までとなっておりますので、速やかなご退出にご協力のほどよろしくお願いいたします。本日はどうもありがとうございました。