

平成 30 年度第 2 回「食の安全安心と食育審議会」

とき：平成 31 年 3 月 1 日 14：00～

ところ：兵庫県学校厚生会館 3 階大会議室

※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、ご了承願います。

【西田生活衛生課長】

若干まだお見えでない委員が 1 名ございますが、定刻となりましたので、ただ今から平成 30 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、松原健康局長がご挨拶申し上げます。

【松原健康局長】

皆さんこんにちは。県で健康局長しております松原です。いつもお世話になっておりましてありがとうございます。また今日は食の安全安心と食育審議会を開催いたしましたところ、年度末で大変お忙しいところ、これだけの皆さんご出席をいただきましてありがとうございます。このあと忌憚のないご意見をいただければと思っております。来年度の取り組みにも反映をさせていただきまして、より充実した取り組みになるように努めて参りたいと思っておりますので、限られた時間ではありますけれどもどうぞよろしくお願ひしたいと思ひます。

【西田生活衛生課長】

ありがとうございます。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、本日の出席委員が 13 名でありまして過半数出席がございますので、食の安全安心と食育に関する審議会規則第 6 条第 2 項の規定により、本審議会が成立しておりますことをご報告いたします。委員並びに行政の出席者につきましては、お手元にお配りしております名簿のとおりでございます。なお、大阪大学 CO デザインセンター准教授の八木絵香委員、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 協議会専務理事の佐々木亮介委員は都合によりまして本日も欠席となっております。本審議会は原則公開で行うこととしておりまして、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。それでは早速ではございますが、以後の進行につきまして、芦田会長よろしくお願ひいたします。

【芦田会長】

はい。本審議会の会長を拝命しております神戸大学の芦田でございます。本日はどうぞよろしくお願ひいたします。以降着席して進めさせていただきます。それでは、式次第に従いまして進めさせていただきますと思ひます。最初の議事であります各部会報告について、まずは、食の安全安心推進部会の報告を三宅部会長の方からよろしくお願ひします。

【三宅委員】

平成 30 年度食の安全安心推進部会の報告を三宅からさせていただきます。まず資料 1-1 をご覧ください。開催日時と場所ですが、平成 30 年 11 月 6 日、14 時から 16 時、兵庫県庁 3 号館の第 3 委員会室で行いました。出席部会員数は 7 名で、そこに記載の方々にご出席いただきました。議事が二つありまして、まず一つ目が食の安全安心推進計画第三次に基づく取り組み状況について各関係各課から順次説明がありました。これに対しまして、委員からいくつか質問があ

りました。例えば、1枚目アにあります明石市の食品衛生関係の取り組みについて確認することは可能かということでしたが、これにつきましては、食品衛生関係業務は県や各保健所設置市がそれぞれ食品衛生監視指導計画を定めて実施しているので参考として食中毒発生状況や、監視状況等各種の情報示すことは可能であるけれども食品衛生監視指導計画は県と各市が独自に定めているということで、取り組みを集約することは困難である、という回答がありました。次に食中毒事件録といった必要な情報がホームページ上に見られるようにしたほうがいいのかと意見がありましたが、これは早急に対応していただいてホームページ上に公開されているということでございます。ウとしまして、農薬安全使用技術講習会開催の所で3地区という説明があったんですけどもこれがどこであるか、それから、質問者のご自宅の近くで、窓が白くなるというぐらい農薬を散布しているという状況があるということで心配しているけどどうすればいいかという質問がありました。これにつきましては、3地区というのは神戸、姫路、加東市の3地区。全県下の農家、生産組合、農薬販売事業者等の方に参加していただいているということで、講習会等で農薬散布の際には近隣住民の方に配慮するというようなことが指導されているということで、こういうことがもしあるのであれば、相談については地域の農業改良普及センターやJ Aにいただければという回答がありました。続きまして、鹿或いはイノシシというようなジビエですね、ジビエ食肉に関して処理確保する際の衛生管理について、どのような対応をしているかというご質問がありました。これに対して、回答として、まずシカ肉にするには、衛生管理や疾病に関することも盛り込んだ県のひょうごシカ肉活用ガイドラインというのがあり、これに基づいて、健康福祉事務所の食品衛生監視員や食肉衛生検査センターの食肉衛生検査員が協力しながら、事業者に対して指導をしている。イノシシに関しましてはこれは国の野生鳥獣の衛生管理に関する指針というのがあり、これを活用しながら、同様に指導しているということです。食品として流通するシカ、イノシシ肉等のいわゆるジビエについては、食品衛生法上の食肉処理業等の許可を取得した専用の施設で行うということが決められている。裏面にいっていただきまして、オとして兵庫県認証食品について生産者、販売者、飲食店のマッチングについて、どのような活動を展開しているのかという質問がありました。これにつきましては、平成29年度に高速道路のSAサービスエリアパーキングエリアを対象とした商談会を行ったり、飲食店やホテルを対象とした商談会を行っている。今年度も引き続き実施する予定であるという説明がありました。認証食品を取り扱うレストランガイドというのを発行しており、広く県民に配布しているということがある一方で、鉄道各会社と連携する駅に置かせていただくというようなことを働きかけたところ、既存のものでは、それぞれの鉄道会社に必ずしも有益な情報が記載されていないなどの理由でなかなか協力を得られなかった。鉄道会社が求めるような、そういう駅名を入れるなどの工夫をこれからしていきたいというような回答がありました。カとしまして目の不自由な方から食品衛生責任者養成講習会の申込みがあった際の対応はどうするのかという質問がありました。これまでこの講習会は外国人の方からの申し込みがあって、それに対して補佐をするということ対応をした事例があったそうですが、目の不自由な方については、これまでそういう事例を把握されていないということでしたので、今後そういうことがある或いはある可能性があるということに対して個別に相談いただきながら、対応していきたいというような前向きなコメントがありました。HACCPの制度化というものが、また後程説明あると思いますが、こういうことが始まっている中で対応はどうするのかという質問がありました。これは法改正に従って制度化が始まっているわけですが、現時点では、省令政令がまだ公布されていないということで、制度化の概要の周知に留まっている現状がありますので、これが公布された後に集中的に説明会を開催してどのように監視するかというようなことをきちんと決めて対応していくという回答がありました。次に中高生を対象にした食の安全安心についての啓発や認証食品等の周知は実施しているのかという質問がありました。幼児と小学校低学年に対しては紙芝居、高学年ではバスツアーなど実施しているということ、それから中高生に対しては、学校等の要望に応じて、食品衛生監視員が派遣さ

れ、食品衛生協会が作成したDVDを用いた講習会等を実施しているということでした。その他市民イベント等で参加された全年齢向けにパネル展示等を用いて知識の普及を図るということであったり、相談コーナーを設けているということがあるということでした。今後また中高生対象にした講習会のあり方等についても関係課と相談しながら充実を図り、認証食品等の周知についても検討していきたいという回答がありました。ここまでが1番目の議題でありまして、2番目。食品衛生法等の一部を改正する法律の概要についてということで、説明がありました。これは15年ぶりの大きな食品衛生法の改正になりましてこの概要が、これまで厚生労働省が説明会で用いた資料を用いた上で、生活衛生課から情報提供があったということです。特にHACCP、先ほどお話した制度化、それから食品営業許可・届出制度の見直しがあったり、食品リコール制度の見直しなど、食の安全安心推進計画第三次に大きく影響する内容があるということの説明がありました。以上です。

【源田食品安全官】

会長、すみません。今の食品衛生法の一部改正につきまして、少し補足させていただきたい。

【芦田会長】

はい。お願いします。

【源田食品安全官】

資料1-2をご覧いただきたいと思います。国が説明会で使用しました資料でございます。第1回の審議会でも少しお知らせしましたとおり、改正の概要の欄にありますこの7項目について改正を行っております。この中で、食品関係事業者さん等大きな関心がありますのが、2番のHACCPに沿った衛生管理の制度化またそれと5番の営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設かと。このHACCPに沿った衛生管理の制度化についてですけれどもHACCPといいますのは、その下の米印記載しました通り、事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から、製品の出荷までの全工程の中で危害要因を除去・低減させるために特に重要な工程、これを管理しまして、安全性を確保する衛生管理の手法のことでございます。衛生管理の手法としましては、最も合理的で効果的なものと言われておりまして輸出の際の要件とされるなど、今や国際標準となっているところでございます。この度の改正によりまして、原則としてすべての食品等事業者に対して、一般的な衛生管理に加えまして、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められるということでございます。次に5番の営業許可の見直し、営業届出制度の創設につきましては現在、公衆衛生に与える影響が著しい営業としまして、食品衛生法施行令で飲食店営業等34の業種が定められておりまして、それらの業種につきましては、営業に当たって許可を必要とするという規制が行われております。しかし、それ以外の34の業種以外の業種業態につきましては、一部の自治体が独自条例で許可や届け出を求めている場合はあるものの、食品衛生法においては、営業の届出等を求める仕組みにはなっていないということから、この度の改正で、許可を必要とする営業以外の業種についての届出制度が創設されると。HACCPに沿った衛生管理の制度化のためにもすべての食品等事業者を把握しようとするものでございます。併せまして、現在、先ほど言いました政令で定められてる34業種、これは昭和47年までに定められたものということで、現状との乖離が生じていることなどから、できるだけ大きくくりに見直すということが現在検討されているところでございます。3番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収集、これは端的に言いますと、消費者の方の関心の高い健康食品対策ということになります。いわゆる健康食品によります健康被害の発生或いは拡大を防止するために、健康食品を扱う業者がそれによる被害情報を得た場合には、速やかに行政に届け出る制度、これを創設するというところでございます。6番の食品リコール情報の報告制度の創設というのは、

事業者による食品等のリコール、つまり、回収情報、これを行政が確実に把握し的確な監視指導や、消費者への情報提供につなげると。それによりまして食品による健康被害の発生を防止するよう、事業所がリコールを行う場合の行政への届け出を義務づけるというものでございます。その他はあまり直接的な関係が薄いかと思われまので説明は省略させていただきますが、裏面をご覧くださいと思います。各改正内容の施行のタイムスケジュールがこの表のように示されております。⑥、これが健康食品対策ということになりますけれどもこれにつきましては、一番右の方を見ていただきますと、2020年6月までに施行されると、そういうことですが、②のHACCP、③の営業許可制度の見直し、④リコール情報の報告制度につきましては、②のHACCPが、右の方をご覧くださいまして、2020年6月までに施行され1年間の猶予期間がありますので、今申し上げました3項目とも、2021年6月で完全施行となります。これらの施行に伴いまして許可の基準でありますとか、衛生管理の基準等を現在定めてます県の条例でありますとか、規則を改正する必要が生じるということですが、今年の6月ごろに公布される政省令これらをもとに、内容検討をしていくということになるわけなんですけれども、その際には、改めて委員の皆様のご意見を伺いながら進めて参りたいと考えておりますので、よろしく願いいたします。

【芦田会長】 それでは続けていきたいと思います。次に、食育推進部会の報告を伊達部会長からお願いいたします。

【伊達委員】

では資料に基づきまして、伊達より報告させていただきます。開催日時は平成30年9月19日に場所はひょうご女性交流会館で開催されました。部会の出席は7名、陪席の課の方々は、示したとおりです。議事が三つありました。まず1番目は今回新しいメンバーになったということもありまして、食育推進計画の第三次について、概要、問題点そういうものの説明があり、それに基づきまして、推進のために、2番の議事としまして、それぞれの立場の委員がおられますので、それぞれの日常の活動の中で感じておられる食生活の改善状況ということと、食育推進計画の推進に向けたご意見をちょうだいしたというところです。今日は、平成30年度のことについて説明してから始めたんですけども、今日の資料のが、ざっといきまして4-1で、簡単にまとめてあります。平成30年度の主な取り組みというようなことが、A3を折りたたんだものですけども、その右側に柱として1若い世代を中心とした健全な食生活の実践として、柱2として健やかな暮らしを支える食育活動の推進、柱3として、食や農に積極的に関わる活動の推進柱4として食育推進のための体制整備というこの4本柱が平成30年度の主な取り組みでございます。こういうことについて、皆さんがご意見を出していただきました。それからもう一度、資料2に戻っていただきますと、やはりこの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すけども、ここは今まで子供最初の方は子供というところにも重点を置かれていましたので、子供たちへどのように食生活を変えらるというような食育指導していけばいいかっていうような、ことでありますが現場では、やはり職員、教職員の方々がお忙しくてなかなかこういう、そういう機会を持ってない、ですから栄養教諭や管理栄養士、栄養士等を学校に派遣するような体制を検討して欲しいというご意見がございました。兵庫県栄養士会の方から人材は栄養士、管理栄養士が派遣できますので、そこで食育を行い、それがまた家庭にも広がっていったらいいというような、食育を行う場合、例えば朝ご飯を食べること一つにしても、やはり保護者の食生活というのが子供に直接影響を与えるというか、保護者の方が食べておられないお子さんはやっぱり朝ご飯を食べてないというようなことがありますので、母子そろって、そういう子供だけじゃなくて、大人も巻き込んでしかもその小学生の保護者は若いっていうことですから、やはり柱1番の若い世代を中心とした健全な食生活の実践というのが非常に重要であるというようなご意見であ

ったと思います。そして若いといっても今度は大学生とか高校生とか、そういうような若さの人達でそういうところには、栄養士養成校が協力できるのではないかと。ということで、現実にもそういう、取り組んでいる養成校があるということも、報告されていきました。また若い方がたくさん働いている企業からの実際そういう健康診断に関連付けて若い人達が朝ご飯を食べるような、そういう活動を積極的に行っておられるという現状も報告していただきました。また、柱3のこの食や農に積極的に関わるといことですが、そこで、やはり漁協からは、子供たちに積極的に魚のことをすごいたくさん年間5000人ぐらいの児童にこういう普及活動していただいているということですが、そういう実際の魚を見せて話をするというのは子供にとって日頃、魚より肉というような世代でも非常に魚のことを知るとい普及活動が必要であるといことがわかりました。中でも一つ、和食といことが、近年取り上げられることが健康的な和食といことですがその食文化といことももっとこの活動の中に入れていけばいいのではないかといようなご意見だと、後でまたご覧いただいたらいいんですが、まとめてみると大体このような柱に沿って、ご意見が出ておりました。三つ目ですけれども、資料の裏面を見ていただきたいと思ひます。毎年行っております、食育絵手紙コンクールについての審査を行いました。平成29年ですけれども、来年度に向けてといことで応募は962作品といことで、テーマが、今回は二つありました。テーマ1があなたが取り組むプラス1の食育実践といことですが、二つ目が、次世代に伝えたいわが家の味、ふるさとの味といテーマが2つに分かれておりましたので、それぞれのテーマに沿ってまず優秀賞となる作品を6つですね、6作品選びました。そしてその中から、最優秀賞、そしてそれぞれの協賛団体の会長賞といものを決めていったという形で、この6作品が平成30年度のカレンダーになるといことで、次のページですね。こういう色のついたカラーでのもがまずプラス1の食育実践とい6作品ですね、それからもう1つが次世代へ伝えたいわが家の味、ふるさとの味とい6作品で、平成30年度の前半がプラス1の食育実践、後半6ヶ月が、次世代へ伝えたいわが家の味、ふるさとの味のカレンダーとなつて県内の関連各所に配布されるといことになっています。この作品の表彰式につきましては平成30年10月20日土曜日に、兵庫県立明石公園「千疊芝」ていうんですかねイベントステージで、表彰状を兵庫県民農林漁業祭において表彰状が贈呈されました。以上です。

【芦田会長】

はい。ありがとうございました。両部会の方から報告を賜りました。それでは事務局から何か補足等ございますか、この件に関しまして、よろしいですか。はい。加古小、学校名がおかしいように思うんですけどどこでしょうか。これちょっと事務局の方確認できますか。加古川小学校でよろしいでしょうか。はい。お手元の資料、2の裏側のところ、訂正してください。よろしく願ひします。よろしいでしょうか。第3次に基づく施策の取り組み状況について事務局から説明いただきたいと思ひます。まずは、食の安全安心推進計画の方からよろしく願ひいたします。

【源田食品安全官】

それでは私の方から食の安全安心推進計画に基づきます政策の取組状況についてご説明いたします。資料3-1、A3横長の資料がありますが、中身はちょっと割愛いたしますけれども、この資料3-1にありますように、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に定めております食の安全安心推進計画でございますけれども、現在は29年度から33年度までの第三次計画の2年目となっております。第1回の審議会におきましては、平成29年度の取り組み実績と今年度、平成30年度の計画について説明したところでございますけれども、本日これからは資料3-2によりまして、関係各課で実施いたしております今年度の取り組みのうち主なものにつきまして、1月末現在の実績を中心に報告いたします。まず資料3-2の1ページ、1食品の安全性の確保の(1)このための施策のうち、アの農薬の適正使用の推進をご覧いただ

きたいと思います。農薬の適正使用でありますとか、農薬使用技術に関することにつきまして、農薬販売者、農薬使用者またゴルフ場コース管理者等を対象といたしました講習会を3回計画通りに開催しまして、638名の方に参加をいただいているということでございます。この農薬等検査システムの充実をご覧いただきますと、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年度からスタートいたしました「ひょうごの農産物検査システム」これによりまして、農産物生産工程のチェックや、残留農薬検査を実施いたしております。平成29年度は482点の農作物を検査し違反なし、すなわち、農薬の残留基準値の超過等はなかったということでございます。今年度は546点の検査を計画し、1月末までに396検体396点を検査いたしておりますが、2件の残留基準値超過を確認いたしております。事前に各委員に送付いたしました資料では0となっておりますけれども、誤りでございましたので修正いたしております。これらにつきましては状況を調査いたしましたところ、いずれも農薬の使用方法に明らかな不備は確認されませんでして、近隣の農場からのドリフト等によるものと推察されております。基準超過確認後は出荷停止等の措置が講じられておりますけれども、一部出荷があったことから、これはもちろん健康影響心配するようなレベルではございませんが、この検査システムがより実効性のあるものとなるよう、今後検証をいたしていくということでございます。次に、一番下のエの環境創造型農業の推進をご覧いただきたいと思います。1ページにありますように、環境への負荷を低減するための技術指導やフォーラムを開催いたしまして、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いたしております。ただその生産面積を平成33年度までに3万5400ヘクタールにすることを推進計画の目標といたしておりますが、平成30年度につきましては3万3000ヘクタールを目標に取り組んでおります。実績につきましては、年度末集計をいたしておりますので、また状況につきましては、来年度改めてご報告させていただきます。

次に、(2)安全安心な畜産物の生産の推進このうち、ア動物用医薬品適正飼養等対策の実施をご覧ください。畜産物への抗菌性物質等の残留を防止するため、畜産農家に対しまして、動物用医薬品の適正使用を、指導をするとともに、飼料、エサや畜産物中の抗菌性物質の残留検査を実施いたしております。平成29年度はブロイラーのエサ51検体、今年度は1月までに45検体検査し、いずれも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。家畜伝染病予防対策の実施につきましては、県内の養鶏場におきます鳥インフルエンザの発生予防のため、39の農場のモニタリング検査を実施することといたしておりますが、1月末までに30農場を実施し、すべて異常はありませんでした。なお、家畜伝染病関係といたしましては、現在、豚コレラが岐阜県、愛知県等を中心に国内で断続的に発生いたしておりますので、少し情報提供させていただきます。昨年の9月9日に岐阜県の養豚場で国内26年ぶりとなります豚コレラの発生がございました。その後、愛知県、大阪府、滋賀県、岐阜県、長野県の養豚場に飛び火いたしまして、2月25日現在10例の発生が確認され、31の農場と二つのと畜場で合計5万頭を超えるブタ、或いはイノシシが殺処分されています。幸い、本県での発生はございませんけれども、いつ発生してもおかしくないとの危機感を持って、特定の県内の養豚場で飼育されてるブタの健康状態については、毎日報告を求めますとか、と畜場においては、検査の徹底はもちろんでございますけれども、ブタ等が運ばれてくる運搬車両、施設の消毒を強化するなど、県の畜産課、家畜保健衛生所を中心に私ども衛生部局とも連携し、対策に万全を期しているところでございます。豚コレラは豚・イノシシの病気でありまして人に感染することはありませんし、豚肉を食べることによって、豚コレラが人に感染するというようなことは、世界的に報告されておられませんので、そのことをご理解いただきまして、周囲の方へもそのようにお伝えいただければと思っております。

続きまして、(3)安全安心な水産物の生産の推進でございますけれども、3ページの貝毒検査実施回数をご覧いただきたいと思っております。アサリ・カキ等の二枚貝につきましては、海水中の有

毒プランクトンを取り込むことによりまして毒化するということがありますので、安全確保のため定期的に海水中のプランクトン調査でありますとか貝毒の検査を実施し、毒化の状況について監視いたしているところでございます。貝毒検査の実施回数ですが、表の通りですね、今年度計画回数57回のところ、1月末までにすでに130回実施いたしております。これは昨年春の有毒プランクトンの大量発生、それとそれに伴います二枚貝の毒化への対応によりまして増加でございます。大阪湾では近年ほぼ例年のように春先に毒化が確認されてはいますが、昨シーズンは例年より早い2月中旬から有毒プランクトンの増殖が顕著となりまして、播磨灘や紀伊水道にも拡散し、広域的大規模にアサリ、マガキ、トリガイ、アカガイの毒化が確認されております。どうも播磨灘でマガキやトリガイ、アカガイといったような貝が麻痺性貝毒の規制値を上回るというのは、1980年代の検査開始以降初めての事態ということのようでございます。本県の監視体制としましては、平常時は生産海域だとか貝の種類ごとに調査地点を定めまして、月に1回、プランクトン調査と貝毒の検査を実施いたしまして、その結果、要注意というような状況があれば、週1回の緊急調査体制に移行するというようにいたしております。万が一、規制値を上回るような結果が得られた場合には、出荷の自主規制等の措置を講じる必要がございますけれども、今年度、新たに設置しました兵庫県貝毒安全対策連絡協議会これでもちまして、県の水産課だったり我々生活衛生課で、県漁連の方、関係漁協等関係者の方々と連携して対応をするということといたしております。

続きまして、4ページ、(5)食品営業施設等への監視・指導の推進をご覧いただきたいと思っております。飲食店でありますとか、食品の製造業販売業等、食品関係営業施設におきます衛生管理状況を点検するために、毎年度兵庫県食品衛生監視指導計画というものを策定いたしまして、計画的に施設の立ち入り等を行っております。が、今年度1月末実績ですすでに目標を上回る2万5,213施設の監視指導を実施しているということでございます。

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。食品関係施設におきますHACCPに基づく衛生管理を推進するため、本県独自のHACCP認定制度と、国の承認制度をあわせて推進していただいております。次の5ページに記載をいたしますとおり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まして、制度の認知度や事業者の認定取得意欲の向上に努めております。今年度新たに2件、を認定したところなんですが、残念ながら3件の廃業がありましたことから、結果29年度までの累計実績から1件、減少をしたというのが実情でございます。ただ、現在審査中のものでありますとか相談対応中のものも多くありますので、制度の浸透につきましては、実感をいたしておるところでございます。

次に、5ページの(9)、一番下ですね、食中毒の未然防止対策の推進につきましてですが、6ページの三つ目の◎大量調理施設を原因とする食中毒の年間事件数でございますけれども、これは同一メニューを1回に300食または1日に750食以上提供します施設を大量調理施設と定義し監視の頻度を高めるなど、要注意の施設として食中毒の発生防止に取り組んでいるところでございます。1月末実績としましては食中毒の事件数0ということで計上いたしておりますけれども、実は2月にたつの市内で1件、発生してしまいました。これは1日約2300食の弁当を作って配達する施設でのノロウイルスによりまして食中毒でございます。患者の検便と調理従事者の検便両方からノロウイルスが検出されておりますので、調理従事者の方の持っていたノロウイルスが食品汚染したことによるものと考えております。次の家庭におきます自然毒による食中毒につきましても、新温泉町の方が、知人の採取したキノコをもらって、炒め物として食べたところ、それが有毒なツキヨタケであったことから、嘔吐下痢をしたという食中毒が9月に1件発生いたしております。ちなみに、昨日までの食中毒発生件数全体でございますけれども、県管轄分今年度19件、神戸市管内で5件、姫路市管内で4件、尼崎市、明石市が各2件西宮市管内1件となっております。昨年度と比較いたしまして、各市は減少傾向にありますけれども、県管轄は昨年度1年間で11件のところ、すでに19件と激増していることをあえて報告いたしておき

ます。主な原因物質はノロウイルス、カンピロバクター、O157 等でありまして、これら、例えば下痢等している人は調理に従事しないでありますとか、肉類は中心部まで十分加熱するでありますとか、種類のわからないキノコは食べないといったようなことにより発生を防止することができますので、これらの、周知指導というものを徹底して参りたいと考えております。

少し飛ばしまして8ページ、食の信頼確保の(1)ひょうご食品認証制度の推進をご覧いただきたいと思っております。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」について、グルメフェアの開催などにより生鮮物の認証食品の県内流通割合、これを平成33年度までに41%とすることを目標に認証食品の生産流通消費の拡大を図っております。昨年、年度末まで集計が整いませんが着実に拡大いたしておりますので実績につきましては、来年度改めてご報告させていただきたいと思っております。

(2)の食品の適正表示に関する監視指導の徹底と次のページですね、(3)リスクコミュニケーションの普及推進につきましては、9ページの通り、食品表示に関する相談を1月末までに、関係各課で合計686件受け付け対応いたしておりますし、消費生活総合センター及び但馬消費生活センターにおきます食に関する相談対応は157件、食の安全安心出前講座につきましては1月末までに、県生活衛生課と健康福祉事務所で245回実施いたしております。ちょっと時間の関係でかいつまんだ説明になりますけれども、主なものについての報告は以上でございます。

【芦田会長】

はい。ありがとうございます。次に移る前にちょっとだけ確認させていただいていいですか。6ページの先ほどの食中毒のたつのでノロウイルスがあったのは2月なので、ここでは1月末実績は0でこれが今後1になると、そういう認識でよろしいですか。

【源田食品安全官】

はい。

【芦田会長】

それからもう1点は、その下のところで県の管轄での食中毒が19件あったということで増えてるということなんですがその際に神戸市5件、神戸市は政令指定都市だから県管轄ではないのはわかるんですが、姫路、尼崎、西宮とか明石ですか、その辺も県管轄じゃないんですか。

【源田食品安全官】

保健所を設置する市として独自に食品衛生関係業務を行っています。

【芦田会長】

ということで県管轄から外れていると。はい。わかりました。はい。それでは、次、食育関係食育推進計画の説明をお願いします。

【藤原健康増進課長】

失礼いたします。健康増進課の藤原でございます。座って説明させていただきます。まず資料4の1、A3ですけれどもご覧いただけたらと思っております。食育推進計画第三次につきましては、推進期間を平成33年度までの5年間として取り組んでいるところでございます。本日は平成30年度の主な取り組みにつきまして抜粋してご説明したいと思っております。先ほど部会報告の中にもありましたように、この資料4-1の右半分に4本の柱がまとめてございますので、柱に沿って取り組みについてご説明したいと思っております。すいません続きまして、資料の4-2の方で説明を進めて参りますのでご覧いただけたらと思っております。1つ目の柱であります、若い世代を中心とした

健全な食生活の実践についてにあります、1ページに記載の通り、従来から乳幼児や学童期を対象として（1）のア朝ご飯ステップアップキャンペーンこれにつきましては、26会場794名の参加、また親子deクッキング25会場621名の参加また、3ページにありますような、

（4）のア、高校生・大学生向けの食育実践セミナーを2会場78名等の事業を昨年度29年度に続きまして、今年度におきましても、計画的に実施しているところでございます。朝食を食べる人の割合の増加が重要な課題となっていることです。第1回の審議会におきましても、委員の皆様から目標達成するために、ターゲットを設定するとか方法の意見についていろいろご意見をいただいたところでございます。いただいたご意見を踏まえまして、例にはなかったといいますが、新たに取り組んだことについてご説明したいと思っております。3ページの（4）のイにございませぬ、若い世代（大学生20から30歳代）の健康づくりサポートに向けた普及啓発という事業に取り組んでおりますのでご説明させていただきたいと思っております。恐れ入りますが、資料の4-3をご覧くださいませぬでしょうか。趣旨のところに記載しておりますが、真ん中あたりでございませぬ、「朝食を食べよう」をテーマに、若い世代の食生活改善に向けた行動変容を目的として、事業者や大学、地域など若い世代の健康づくりをサポートしている方々が健康教育や健康診断事後指導等の場で活用できるリーフレットを作成することといたしました。健康教室とかなんとか教室とか対象を限定したものではなくて、より多くの人に広く啓発していきたいというそんな思いで取り組んだところでございませぬ。真ん中3番です。リーフレットの内容と作成予定として、

（1）対象別としまして、AからEの対象をしております。例えば、A若い人全般を対象にしたリーフレットでは、朝食の効果と簡単にご飯を食べるコツとして冷凍おにぎりの作り方を記載しております。次のページから実際にリーフレットつけておりますので、併せてご覧いただけたらと思っております。Bの若い男性をターゲットにしたものではできる男は朝ご飯、活気ある男性は朝ご飯を食べているというような内容でメタボ予防を推進したり、料理男子のススメといった観点で作っております。続きましてC若い女性をターゲットにしたものについては、綺麗な女性は朝ご飯減量のために朝食欠食は間違いですよというふうなメッセージを送っています。DとE、若い保護者と大学生につきましては、今後作成する予定としておるところでございませぬ。また（2）の方法別にいたしましては、ステップ1として、全く朝ご飯を食べていない人向けのリーフレット、ステップ2としましては、栄養バランスが偏っている人向けのリーフレットを作成しているところでございませぬ。Hのコンビニ活用っていうところにつきましては今後作成予定としております。これら作成したリーフレットにつきましては、県のホームページに掲載したり、市町と大学等に配布することによって、あらゆる機会をとらえていろいろな方に発信していただくように啓発していきたいというふうに思っているところでございませぬ。続きまして、資料の4-2の3ページに戻っていただけますでしょうか。柱の2です。健やかな暮らしを支える食育活動の推進ということでございませぬ。こちらにつきましては、共食の推進であるとか、健康寿命の延伸に繋がる減塩等の推進、生活習慣病や低栄養の予防・改善に向けた食生活を推進することとしております。その中で、4ページをご覧ください。（1）健康寿命の延伸に向けた食の健康の推進（働き盛りから高齢期）のイです。歯と食から始める健康寿命延伸プロジェクトという事業を今年度取り組んだところでございませぬ。この事業はフレイル予防改善プログラムを作成いたしまして、市町等にご活用いただき介護予防とあわせてフレイルの予防や早期発見またフレイルの改善につなげることによりまして、健康寿命の延伸を図ることとしております。市町の通いの場において活用いただくというふうなことを考えております。プログラムの活用方法についてご説明いたします。別の資料です。資料の4-4、ご覧いただけますでしょうか。下の方の箱囲みの方のまず左側を見てください。市町などで、実施している高齢者が集まる場で活用していただきたいというふうに作っております。2種類方法がありまして、一つはしっかり編と申しまして、120分のプログラムをつくっております。ここでは配食事業者の協力を得まして、ガイドラインを踏まえて適切に栄養管理された食事を提供いただきます。配食を行います。配食の後、管理栄養士と

か歯科衛生士による栄養や口腔のチェックを行い、また講話を行うといった流れになっております。これらのプログラムの状況によりまして、必要な方には医療介護サービスへ繋いでいくというふうな流れをしております。専門家へのつなぎ先につきましては、右の方にあらわしております内容によりまして、各種専門機関につなげるというところを想定してるところでございます。それと通いの場っていうのはそれぞれが目的をもって集まる場ですので、全てのところで120分のプログラムをすることが困難ということがありまして、簡易版、10分間のちよこっと編というのを作っております。こちらにつきましては、講話やクイズを通してフレイル予防の啓発を行うこと、またその内容につきまして実施する中で内容に応じまして、リハ職と連携しながら行っていただきたいというふうに考えております。本日はちよこっと編で、使用いたしますDVDを流させていただきますので、見ていただけたらと思います。

(DVD上映)

【諸岡健康増進班長】

今ご紹介させていただいたのは4間の13番ですか、こういったものを作ってそれぞれ市町の通いの場などでの運動の後に栄養と口腔っていうあたりのところをセットにして効果を高めようというものを今作成しています。ご紹介させていただきました。

【藤原健康増進課長】

すみません、以上でございます。割愛した分ちょっと聞き取りにくかったと思いますのと、それから高齢者向けということで、もう少しゆっくりと説明があったりとか考える時間を取ってるようなDVDになっております。ちなみに、現在、県内の市町の通いの場っていうのが平成28年度で6,071ヶ所というふうな結果が出ております。そこに参加している方の実人員が12万5,620人ということです。より広く啓発していくための仕組みとして、ぜひ市町に活用していただきたいというふうに思っているところがございます。続きまして、資料の4-2に戻っていただきますでしょうか。5ページをご覧ください。一番上です。エの「食の健康協力店」事業の実施についてでございます。食の健康協力店は現在8,360店に増えております。今年度新たな取り組みといたしまして、協力店のうち中食販売店等に対しまして月1回メールマガジンをリーフレット形式、印刷できるようにリーフレット形式でメールマガジンを配信し始めております。例えば12月のマガジンでは忘年会に合わせた上手なお酒の飲み方、3月はひな祭りにまつわる食の話題に合わせて日本型食生活の実践であるとか、メタボやフレイル生活習慣予防についてなどの啓発また食品の栄養成分表示の活用法等々、季節というか時期と併せて、食育の知識の普及ということを目指しております。食の健康協力店の方が印刷していただいて貼っていただいたりとか配っていただいたらという波及効果を狙っているところがございます。続きまして、3つ目の柱であります食や農に積極的に関わる活動の推進についてでございます。6ページから7ページの方に記載しております通りでございます。例えば、これらの事業も従来から継続してやっているものでございますけれども、親子農業体験を通しとして、米や黒大豆づくりの体験教室の開催また、子育て世代を対象とした食の実践力アップ講習会、により、日本型食生活や郷土料理を伝えたりしてるところでございます。また魚食普及の推進といたしまして、毎年400回以上の料理教室を実施しているところがございます。最後に8ページをご覧ください。四つ目の柱であります食育推進のための体制整備でございます。1のイにあります通り、「ご飯」「大豆」「減塩」を柱としたひょうご食の健康運動を展開しているところがございます。約1,000人の食の健康運動リーダーによる調理実習を年間3,000回今年も実施予定としております。また、2のアにあります、ひょうご食育月間(10月)を定めまして、イベント等を開催しているところがございます。また、9ページのイといたしまして、おいしいごはんを食べよう県民運動の推進ということ

で、各種の事業取り組みを行っているところでございます。はい。簡単ではありますが抜粋してご説明させていただきました。以上でございます。

【芦田会長】

はい。ありがとうございます。今の、県からの報告中心になろうかと思うんですけれども。皆様方からご質問それからご意見をこれからお伺いしたいと思っております。議事の1の各部会報告に関しても、もし何かありましたら、その旨ちょっと明確にさせていただいて言っていただけたらと思っております。

【源田食品安全官】

ちょっと資料を遡って申し訳ないんですけども、部会報告の資料1-1の記載内容にですね、少しちょっと誤解を招くような表現がございましたので少し補足させていただきたいと思っております。3議事(1)のウの農薬の関係なんですけれども、地域の農業改良普及センターやJAを窓口とするように書いてますけれども、生産者の方が、農薬の使用方法等について相談される場合はこの農業改良普及センターがふさわしいのですが、住民の方が苦情でありますとか、そういうことを申し立てる窓口といたしましては、市町の窓口あるいは県民局の農林振興事務所ということで、担当課の方から指摘がありましたので、誤解のないように訂正しておきたいと思っております。

【芦田会長】

はい、生産者向けの窓口と一般の方の窓口が違うっていうことでよろしいですね。訂正がありました。それでは私は幾つかあるんですけども、委員の皆さんはいかがでしょう。岩井委員お願いします。

【岩井委員】

食品衛生協会から出ております岩井と申します。食の安全安心の方もですね、先ほどもご説明いただきました。一番大きな問題としてはノロウイルスを中心とする食中毒をどう防止しなければいけないか、必要性があるかということも念頭にこれからも大きな要件になっておるということであります。また新たに昨年の6月に食品衛生法が改正されて、いわゆるHACCPの事業、各飲食等の事業者含めてですね、義務化されるということでありました。その2点につきまして、ちょっとお伺いしたいこと或いはちょっと意見を述べさせていただきたいと思っております。まず食中毒防止に関しまして、従来から私ども食品衛生協会もですね、食中毒いかにしてなくすかっていう活動の中で、従来よくありました黄色ブドウ球菌であったり、そういったものはどんどん減ってきたわけでありまして、逆に最近ノロウイルスとですね、それから、カンピロバクター焼き鳥等の中にいるカンピロバクターとか、或いはO157や腸管出血性大腸菌による食中毒というのが大変増えてきております。その中で特にノロウイルスにつきまして、これはもう私達飲食を扱う者にとりましては本当に大きな課題でありまして、これを何とかしてなくすことができないかということで取り組んでおります。これ大きな影響受けますものですから、事業所のホテル関連でも大きいところはですね、毎月のように検便の検査をいたしておりますが、その中でですね、つい先だっても大阪である大きなホテルさんがやはり検便の調査をいたしましたら、20人いる調理人の中から5人からですね、検便による菌が発見された。本人達はなんの自覚症状もなないただそういう検便の検査をしなければ、全くわからないままにそのままいてですね、もし何かがあったときに菌が動き出してですね、それを食べたお客様に食中毒起こるといいうことがあり得ます。そういう形のことになってしまいます。私共もですね、実は毎月、私も20人もいないのですが、7、8人の調理人には毎月検査をしております。そしてお節料理のときは全従業員が対応しますので、約60人に、目前に検査をいたします。1回あたり、ノロウイルスの検

便検査すると5,000円かかるんですね、大変費用のかかる場所なんで、小規模のところはなかなかやれないというところが現状です。その中で、私ども60名の中でですね、1人だけですね、全く自覚症状もないというところで、やはり1人だけ保菌者がいました。それはもう外しましたけれども、もう1回現場よくするために、その後4回5回検査するとですね、結局2ヶ月近く全く消えるまで。2ヶ月ぐらいかかっておるんですね。こういったことは、いわゆる食の安全安心を考えていくにあたって、調理人が果たして持っているかどうかということの確認までしっかりやらないと、大きな問題になりますし、これはむしろ食中毒というよりもですね、インフルエンザとか最近大きな問題になっておりますリンゴ病とか同じようにですね、感染症の形になってまいります。家族の中に、ノロウイルス保菌者がいて全く症状がない、そして同じところで接触して本人もない、そのまま調理に従事する、しかしそれが動き出して、お客様が食べたところから食中毒っていうケースが最近出てきておりますので、対策をただ今までの対策っていうことどちらかというところ、モグラたたき的に出た所に対して検査をしてそして確認するという形で、どちらかというところ対処療法みたいなですね、形になってしまっておりますのでそうでないやはりこれインフルエンザ等と同じように感染症に対する対策っていうものをこれも法律でいかないと、実はところがたまたま出たよという運が悪かったというですね、これ運が悪いですむ問題じゃないんですけど、認識の中で運が悪かったみたいなことになりかねない。大分苦勞を感じますので、今後の食中毒特にノロウイルスについては、そういった角度から撲滅する方法っていうことを検討していかないと、いつまでたってもこれは止まらないという思いがしておりますので、そのところお願いしたいというのが1点。そしてもう一つは先ほどの食品衛生法のHACCPなんですけれども、これはいわゆる従来からあります本当に認証されているというですね、いわゆるA基準っていう、今そういうA、Bという言い方しなかったですが、A基準っていうものと、それから、どこの飲食店或いはその辺の駄菓子を作っておられるようですね、小さなところにおいても、今度は義務化されるわけですが、それに対する認証っていうのは今のところ考えてられておりません。実際にやるべきことやってるかどうかっていうのを保健所が確認してそこで指導するっていう形になってるんですけども、外部から見た、消費者の皆さん方から見たときには全くわからないという状況になっております。そういったことを含めてこれは全国的にも私問題提起しておりますが、なかなか厚生労働省全国的になかなか進めてくってというのが難しいように思いますので、兵庫県版HACCPがあるようにですね、いわゆるB基準というHACCPの考え方に基づく衛生基準を対応するところについても、外から見てわかるような何かそういう仕組みというものを作っていくと、消費者の方には安全安心にすると、本当にHACCPについて対応してるかどうかなのかっていうことが確認できないままに口に物を入れるということになりかねません、そのところをちょっと今後についてですね、考えていただく必要があると思いますのでその2点よろしく申し上げます。以上でございます。

【芦田会長】

いきなりちょっと重いものを2点質問がありました。ノロと県版HACCPの件となかなか難しいと思いますけど、県の方からよろしく申し上げます。

【源田食品安全官】

なかなかタイムリーな問題提起をしていただきましてありがとうございました。岩井委員はよくご存知の上で質問ということだと思いますが、もしかしたらご存知ない方もいらっしゃるということで少し丁寧な説明をさせていただきますと、ノロウイルスというのは、人の腸の中ですか増えないのです。カキなんかがよく原因の食材として食中毒が起こったわけなんです。なぜかというところ人の腸内で増えた、ウイルスが排泄物等で出て行く、それが完全に処理しきれなかったものが川を下ってカキが養殖されてる海域にたどり着く、カキはそのウイルスを海水や栄養分

とともに取り込んで、中に蓄積する。その後カキを加熱すればノロウイルスは簡単に死滅するんですけども、生ガキとか中心部まで加熱が不十分な状態で食べると人が感染する。そのような食中毒が多かった。今はそういう食中毒よりも、岩井委員がご指摘になった調理従事者の方が、症状なくウイルスを保有していて、それが調理した食品を汚染して提供された食品を食べた方が食中毒にかかるというものがほとんど大部分になってきております。ですから人から人に感染する感染症っていう側面と食品を介した食中毒両面があるというのはご指摘のとおりでございます。ただ調理人が仮に無症状で保有しているケースを想定しますと、それを検査に頼って検便で確認して、そのような保有している調理人を調理から外すっていうのは、まさに対症療法的な話で、いくらこまめな検便をしたところで、その時点時点での様子しかわからないんで我々から申し上げたいのは検便に頼るんじゃなくて、調理従事者の方は万一保有していたとしても、それを食品に汚染しないための措置を適切に講じると、手洗いでありませうとか、まずは健康管理が重要かと思えますけどそのようなこととしていただくということが、食品衛生上は重要となります。実際の現場で、岩井委員のおっしゃったような例えば旅館で食中毒なのか感染症なのか当然、保健所職員が食中毒を疑うような事例を調査する際には、本当に食品を介した事例なのか、はたまた宿泊したお客さんがたまたまどっかでノロウイルスに感染していて、その宴会場で嘔吐とか下痢をしてしまったとか、旅館・ホテルのトイレを使って、それがお客さんの間に感染症として広がっていたのかということ、調査でもって十分に見極めて措置を講じておりますので、感染症という側面と食中毒という側面は十分念頭においた対応はしております。ですから、一般の方についてもそのような認識をまず持っていただくということも当然ですし、調理に携わる方はより一層注意をしていただいて、自分が持っているものが商品を汚染しないための措置を十分講じていただくということをお願いしたいと思います。

【芦田会長】

ちょっといいですか。岩井委員よろしいですか。委員のご意見だと対処療法でなくてもっと根本的なところ何とかして欲しいというご意見かなと。今のは対症療法のお答えだと。

【岩井委員】

そうですね。ちょっとね私は違うと思うですよ。もう1歩先を私たちは対応していかないといつまでもノロウイルスに振り回されることになってしまいます。実はですね、私いつも田中委員の顔がいつも思い浮かぶんですけど、うちの社員全員、絶対カキを食べるなど厳命しています。その大手の有名な旅館さんの社長はですね、調理人にのもしカキ食べたらクビだって言ってます。私ね、これ違うと思うんですよ。カキ作っておられる方が、そういう形の認識の中で、そのノロウイルスに感染するからカキ食うなっていうのは、私どうも違うぞとそうじゃなくて、もっと前の段階でね、もっとそのノロウイルスがなぜ起こってくるんだっていう中で、私たちのもう先進的な料理屋さんも含めてですね、もうその健康管理と手洗いと徹底的にやっています。もう調理場の中でもですね、もうトイレに入ったら手洗いしなかったら出れないような仕組みを作るところもいっぱいあるんです。そこまでやってるってもですね、家に帰ったら子供さんやいろんな人がやっぱり、いろんところで保菌する可能性があって、そこでやっぱり知らず知らずの間に保菌してしまうってことありますので、2枚貝、カキ食べるなというようなこととはまた違った中でのですね、やっぱり漁業の方々はね、そういう形で、そういう情報にいつてしまうとですね、一生懸命作っても売れないということになっちゃいますから、そうじゃないんだとやっぱり一つのインフルエンザだとか、そういった病気と同じようにですね、やっぱり全体、調理従事者だけでなく全体が保菌しないような仕組みっていうものですね、今リスクコミュニケーション事業で手洗い教室もどんどんやっておりますけれども、そして実際に見えないものに対してはそういう検便検査見ても意味ないとおっしゃる、そうじゃないんですよ、やっぱりそれで動くことに

よって、やはり有視化っていうんですかね。目に見えるようにするっていう形になっていきますので、ちょっと長くなってきているので。だからちょっとその辺をしっかりともう1回そのノロウイルスにかからないためにはノロウイルス食中毒でないためにはどうすんのかっていうことがもう1回根本から、考え直す必要性が私は最近ものすごく思ってるものですので、そのところですね、一緒になって研究させていただいたらありがたいと思います。よろしく願いいたします。

【芦田会長】

この件をすべてお答えいただくのは、難しいと思いますので、今、今後の課題宿題とさせていただきます。では HACCP の方お願いします。

【源田食品安全官】

その前にカキの話でカキを悪者にするっていうことは、見逃せないといえますか、食材に応じた食べ方っていうのがあると思いますので、カキを食べるなっていうことについては少し、皆さんお考えいただいた方がいいのかなと。ノロウイルスを保有しているケースはございますけれども、加熱すればいいのです。HACCP につきましてはですね、確かに、このたびの制度化でもってほとんどすべての職員と事業者の方が HACCP に取り組まないといけないっていうことなんですけれども、それはイコール HACCP の外部認証、第三者による認証なり認定なりを取らないといけないという仕組みではないっていうことです。逆にそういう仕組みであるから、普通認定とか認証を取るような仕組みであれば、認定書とか、認証を登録票みたいなものをお店に掲げることによって、お店を利用される方に認識いただけるけれども、このたびの制度化がそういうものではないがために、飲食店を利用される方に見えにくい、制度なんだというご指摘だと受けとめましたけどそれはそれでいいんですかね。

【岩井委員】

そういうふうに義務づけられてるけども A 基準のほうはそういう認証出ますから、外から見てもわかるんですね。これは B 基準のほうが我々の一般的なところについては、そういうものが全く出来てもわかんないし、出来てるか出来てないかわからないという形になりますね。先だって、生協の全国の方が懇談する機会がありましてその方にですね、やっぱり消費者としては、目に見えるようにして欲しいと、日本食品衛生協会の 5 つ星制度っていうのがありまして、それぐらい取ってもらったそういうふうに認定証がありますよということでもありますけれども、それに類するものがあれば非常にありがたいという声が出ておりましたんでね、できればわかりやすいようにしていただけるのがいいなということでございます。

【源田食品安全官】

おそらく国が制度化にあたって、ほとんどすべての事業者さんに取り組んでいただかないといけない制度であるがために、過度の負担をかけないという配慮の中で、そのような認定とか認証とかがあっていうものを必要としない制度としたんだと思います。国がそのような疑問についてどのように答えてるかといいますと、具体的に、事業者の方が何をするかっていうと衛生管理計画っていう計画書を作ることになるんですね。その衛生管理計画書、それぞれの事業者さんが作った衛生管理計画書の写し等を店頭に掲げるなどすれば、この店は衛生管理計画を立てているんだということが認識できますよねっていうことを、国は申しております。ただ、先ほどおっしゃった、食品衛生協会として、事業者団体として会員の方々が取り組まれるにおいて、団体として、ここはきちっと取り組んでいるというようなことを認めて、それが利用者に明らかになるような工夫をされるということは意味がある活動だだと思いますので、食品衛生協会さんはじめそれぞれの業界団体さんの方で取り組まれば、まさにその会員の利益にも繋がりますでしょうし、消費者の

ためにもなるということで大いに取り組んでいただければと思っております。

【芦田会長】

県としてはできるだけその消費者にこれいったい何者っていうのを理解してもらうことをいろいろ啓蒙していただければいいと思うんですけど、結局これは安全衛生に関わるマニュアル化に過ぎないですね。そこに至ってないものをそこに持ち上げるのは重要なんですけど、実際のところはそれ以上のことを目指さないと、それ満たしたマニュアル通りやればいいじゃないかっていうので止まってしまう、その辺も含めていろいろと県版の方では考えていただければと思います。はい。他、どうぞ。

【柳本委員】

食品産業協議会の方から出させていただけてます、会社の方はマルヤマギ小倉屋という煮豆とか佃煮のメーカーでございます。今日は食育の方で1点だけ。これで30年度の取り組みということで若い世代の健全な食生活或いは、食育活動推進、食や農に積極的に関わる活動の推進最後に食育推進のための体制整備、この4番の中で、最初に「ごはん」「大豆」「減塩」を対象としたひょうご食の健康運動の展開ということで、もう本当に大賛成でおるわけですけども、この中でですね我々食品のメーカーとしまして特に私共の会社がたまたま昆布や豆、大豆を中心に扱っているということもありまして、このところ本当よく聞くのがですね、農水省なんかでも、日本の食生活食文化で1番の衰退の問題は何やということで、実は食物繊維不足っていうのがですね、本当にゆゆしきほど傾向的に悪くなってるということで、1日の食物繊維の標準的な摂取目安量というものから比べて、聞いたんでは平成29年の国民健康栄養調査によると、男性で4.8g、女性で3.2g食物繊維が1日平均で不足してると、食物繊維といえば野菜というイメージも多いんですけども、穀物とか豆類を食べなくなったことが一番の原因ということで、国的にはとらえていると。たまたま私共のメーカーとしての商品が大豆とか豆とか昆布とかサツマイモとか、食物繊維の非常に多い食品なんですけど、この兵庫県のですね、実は主力産業農産物の中にやはり、この大豆を中心にした黒豆ととか、穀物系が非常に多くてたまたまJAさんなんかと今どんどんコラボし始めていただけてるんですけども、食品メーカーが食物繊維という切り口での啓蒙活動がまだまだ少ない。食生活食文化の改善のために、大豆や豆や穀物的な、もち麦ですね、そこら含めてちょうどこちらの主力商品をどんどん啓蒙活動を含めてすることがこの食物繊維不足の一助になるというふうに思っただけで力を入れてるわけですけども、このちょうど兵庫県の食の方でも、ちょうど大豆をですね、兵庫県の産物でもあり、とらえていただけてますので、今後の流れの中でこの食物繊維という切り口というのも一つご考慮いただいて、食物繊維の食材が兵庫県産でも沢山ありますので、また、この食育という意味からも、国としての課題もこの食物繊維が不足ということでもありますのでこの辺りもご考慮いただき、コメントの1つにもとらえていただければなというふうにも、痛感しておりますね、企業さんスーパーさんなんかのお客さんにもその食物繊維の話をする、ものすごい、お客さんにも消費者にもいえるということだというポイントになるとそんなご評価もいただけてますので、改めてちょっとこの場で、せっかくの機会ですけど、紹介をさせていただきます。

【藤原健康増進課長】

ありがとうございます。ご意見参考にまた取り組んでいきたいと思っております。ちなみに食物繊維の県のデータが今わかりますのでそれもお参考に。

【諸岡健康増進班長】

失礼します。平成28年度食生活の実態調査をした結果なんですけれども、先ほど柳本委員がお

っしゃっていただいたような確かに県においても食物繊維の摂取量は目標量のやっぱり4～5gぐらい下回っています。平均といたしましては、1歳以上の平均として現在13.8gの食物繊維摂取量でして、成人でしたら約16gぐらいの摂取量となっております。しかしながら大豆・豆類の製品につきましては、この調査平成20年次28年としておるんですけれども直近の豆類の摂取量の方が、その前の前回調査と比べて8g増加をして約63gということで「ごはん」「大豆」「減塩」というあたりのところでの大豆摂取量は徐々にではありますが増えてきているというふうな状況です。しかしながらおっしゃっていただいた食物繊維不足というあたりは野菜摂取量の増加等含めまして生活習慣病でまた重要ですので、ますます活動の方していきたいと思えます。ありがとうございます。

【芦田会長】

この間ちょっと講演会で聞いてびっくりしたんですけど、厚労省が推奨している野菜、食物繊維の元になるんですけど、350gですよ。これ何か根拠がないらしいんですけど。350gという数字が出てきた根拠がそういうのをちらっと厚労省に問い合わせたらわからないって言われたっていう先生もおられるので一遍ちょっとその辺調べてもらえたらいいかと思うんですね。食物繊維だけじゃなくて、今女性側を見ると葉酸の不足っていうのも問題になってますし、潜在的なビタミンDの不足なんかもありますから、この飽食の時代で結構栄養素で不足してるのがいっぱいあると思います。その辺含めて、食育の方では理解と活動していただければなと思います。はい。他の委員どうぞ。

【新保委員】

朝食をしっかりと食べるための取り組み、これはとても、何年も前からやっていることなんですけども、いいことだと思いますし、大学生の生協も、その辺のところ目をつけてるっていうか着目していますので、この大学であったりとか関学なんか100円朝食というので100円で朝食が食べられるので、早めに学校に来て食べてくださいってしたら食堂入りきれないぐらいの学生が集まってくるっていう多分自分で作って食べる面倒くささとお金がかかるっていうことで、若者たちはなかなか食事を取らないっていうことなんだとは思いますが、学校の方も少しずつそれは手を付けているというふうに思います。それと子供食堂が今すごく増えています。うちの組合員さんも、いろんな場所で子供食堂やってるんですけども、なんせ材料はフードドライブで出たものとか、店舗で残ったものとかいうもので財政が苦しいですので、そういうもので作り合わせているんですけども、やっぱそういうところに、指導というとおかしいですけど、栄養面の学習ということで、そういうことをやってる人達をちょっと集めてこんなことに気をつけて食事のメニューを作ってくださいと余計いいですっていうようなことをしてくださいとありがたいなというふうに思います。それと今先ほど見せていただいたDVDちょっと編ですかね。あれはうちなんかでも各店舗に居場所というふうな名前を付けて高齢者の方に集まってもらって、ちょっとした時間過ごしたり、中にはお弁当を持ってきたりお店で買ったりして、1人でお昼をいただくよりも、何人かの方で食べるとちょっとしたものでも美味しいよっていうのをやっているんで、そういうところにそのDVDを今配布してるんですかね、もしできるのであれば、そういうのに来られてる方に見ていただきたいなというふうに思いましたので。

【芦田会長】

はい。ありがとうございます。新保委員は確か、安全安心の方の部会でしたかね、食育の部会やったときに、子供食堂のことは出て私ちょっと県の方をお願いしたいと思うんですけど、予算もうちょっと増やせないかということをやった記憶があるんですけど、伊達部会長そうでしたよね。

【伊達委員】

子供食堂の話が出たのでちょっと追加したいんですけども、ファミリーマートがファミマ子供食堂っていうのをこの年の3月1日から全国で展開するというようなニュースというかでていたんですが、そういういろいろファミリーマートのお店によんで、子供さんと保護者の方と一緒にバックヤードを見せたりとかそういう食物、製品の話をしたりとか、そして、そこで一緒にみんなで食べるというようなことらしいんですけども、本当にそういうのができるかどうかわかりませんが、そういうなのがバツと近くで今やられていると子供食堂というのと全然スタンスが違うと思うんですけども、そういうの区別できるようにとか、やっぱり立場をクリアにしておいた方がいいかなというのは、本当に全国に今回、なんかもう予備的にトライアルを行ってこの3月1日から実施するというような話ですので、ファミリーマートだったらこう子供にも近いのでそうなるやっぱそういう事業者と一緒に、コラボできたらもっといいかもしれないなというようなことを思いました。

【芦田会長】

あと朝食の件は非常にいいことで取り組みで、県の方にお問い合わせがあるんですけども、資料の4-3のところ、このリーフレットが出てるわけですよ。子供たちに対しては先ほどもありましたけど、親御さんのやっぱり影響もあるのでそれも含めてしっかり取ってもらうように指導っていうのは、いろいろ啓蒙をしていかないといけないところなんですね。この若い人、男女問わずなんですけど、もう一つここに私は入れてもらいたいことがあるんです。というのは、皆さん方ご存知のとおり私達人っていうのは、人だけではなくてすべての動物は、体内時計を持って、時間周期で動いてますよね。その時間周期が実は25時間周期があるんです。ところが1日は24時間です。このままでいくと1時間ずつズレが生じるんです。それをリセットしてるのが、光と朝食なんです。朝日を浴びると脳の中核部分の時計はリセットされます。体内の各組織の、それにもちゃんと時計あるんですけども、時計があって周期で動いているんですけど、それリセットするのは朝食なんです。だから朝食をとらない若い人は、脳はリセットかかって体リセットかかってなくてちぐはぐになる。ですからそういう形で、健全な時計っていうのを描くっていうの何かうまい具合にわかりやすいような形にして、それで朝日と朝食っていうのをに入れてもらえる方がいいと思います。特に若い人、結構シフトワーク多いですよ。夜間働いてる方とか、あれは食の時計狂ってるはずなんですよ。ですからそういう人達にちゃんとやっぱりリセットかけて、いいように食生活を送ってもらえるようなリーフレットも作ってもらいたいなっていうふうに思います。

【伊達委員】

すいません、その時間栄養学のことについては、この前の部会で出ておりました。私が付け加えるのを忘れておまして申し訳ありませんでした。

【芦田会長】

はい。他、だいぶ時間経っていますが、では大澤委員。その後田中委員の方で。

【大澤委員】

今後へのサービス、朝食の話が出たので私も朝食なので併せて話させていただこうと思います。今血糖値スパイクが一番すごく問題だと言われていて、空腹状態で食べるとやっぱり食後高血糖が起こることが糖尿病だけじゃなくてガンとか認知症とか心筋梗塞、脳梗塞を招くっていうのはすごく言われているので、朝御飯を抜いてお昼ご飯を食べると前の晩からすごく空腹状態のままバンと上がりやすいっていうのはすごい怖いなっていうことを言えるのと、あとごはんは粒食

ですので、吸収がゆっくりなのでパンとかと比べるとパンと上がらなくてゆっくりになるので食後高血糖を起こしにくい。吸収がゆっくりなので、脳に安定したエネルギー源となってこちらの若い保護者のDのまた新しく今度リーフレット作られるって言うてるので、若い子供の朝ご飯にしたら勉強前の朝ご飯に「ごはん」はいいなってことも何かイラストとかに描けていただいたらいいかなと思いました。

【芦田会長】

はい、ありがとうございます。ということで要望という形でよろしいでしょうかね。はい、それでは田中委員の方から。

【田中委員】

それでまず資料の4-2なんですけれども、4-2の5ページ目なんですけどね、食の健康協力店事業の実施っていうのがあるんですけども、やっぱりこの以前にもこの県産品を使う店をなんかわかるようにするとかなんかそういう取り組みがあったかと思うんですけども、なかなかどの店がそういう店なのかっていうのが入って見てわかる、ホームページで確認して行く人はなかなか少ないと思うんで、この辺をわかりやすくする手だて・方法をですね、考えてもらったらいいのかなっていうふうに聞いて感じました。難しいですよ、でもなんかね、提灯つるとかなんかそういうステッカーやね、うん、それはまた今後、何かいいアイデアまたあったら出したいと思います。それと7ページ目なんですけれども、伊達先生の方の部会の方でも私申し上げてるんですけども、食べ方を量販店なんかで、対面で、レクチャーするとさせてもらうとかそういう話をさせてもらうようなことをずっとやってるんで、また、学校とかにも、出前の料理教室なんかをずっとやってます。結構これ県の水産課附属の方なんかともいろんな取り組みを展開させてもらってるんですけども、考えていかなあかんとこに来てるのかなと。これもうかなりやりだして、4年5年経ってきているんですよ。ここをもう少し広め方というか、PRの仕方をですね、もうひと工夫なんかいるかなっていうふうに思って、今、でもこうやろうっていう提案ができなくてちょっと残念なんですけれども、まだこれ、県の優秀な方々の中でちょっと考えていただいたらなと思います。以上です。

【芦田会長】

はい、中道委員。

【中道委員】

あの、ちょっとさっきから4-2の食育の子供食堂のこと出てますので続けていきたいと思います。私は去年の30年度の10月にちょっと集落近いところで、じゃないと駄目だと思ったんで、子供食堂立ち上げました。それについてはやっぱりお金がないので、ちょっと県の助成金のところとか市の助成金の相談行きました。まず材料代があまりありませんので、地域の人もらえないかなという啓発しましたが、結局誰もそういうふうななかったんです。それで仕方なく持ち寄りのお金で材を買ってして後で請求したんですけど、1年に1回しか出せない、市の方へですよ、最初にね相談したときにこの財団すぐ出せませんよ。3月の末日に、年度としては出せますけど相談の返答を受けてたらよかったですけど、そうじゃなくて領収書を出したら、これは今払えませんか。3月末日になります。そしたら1年間、そういうお金なかったら、皆さん私の会員ですね、ボランティアの会員が出し合って1年間それするんですかって言ったらそうですって言ってました。それやったら続かへんのですよ。場所もですね、保健所がここ支援て書いてあるさかいに、支援してもらえるかなと県も相談に県のこと相談したんですけど、一応はじめ公民館貸してもらおうって公民館でしますと言いましたら、公民館では通らないんですよ、保健所が。ダ

メと。やっぱり雑菌がたくさんあるからダメです、食器はもちろん使い捨ての紙コップとか紙のやつとかいろんなその使い捨ての話しましたが、それは駄目でどっかそういう施設を建てて、そこでしてくださいと言われました。とつてもね、市長なんかも子供食堂についてそれもしろこれもしろ広め広め、市町も広め広め言われるから頑張ってるのに全然そういうところ辺でアウトアウトなってなかなか第2回開催できないんです。今ちょっと本当に困ってます。何か良い知恵をしたら、ここで皆さんにお聞きしたいと思います。よろしく願いいたします。

【芦田会長】

本当お役所ですよ、県の人と一緒になんですけど、これは市の方の話なんですけど、県としては何かその辺コメントっていうか、方策というのはありますでしょうか。

【源田食品安全官】

足を引っ張ってる保健所を代弁しますけれども、趣旨、目的とそれに付随する安全性の担保っていうところのバランスなんだと思うんですね。一口に子供食堂といいますがいろいろな形態がありまして、形態によっては、普通の飲食店と同じような営業とみなされて許可の対象になるケースもございますし、その場合ですと、先ほど委員おっしゃったような、普通の飲食店と同じような同じ基準にかなう施設が整って初めて許可が出るっていうことになります。営業として取り締まりの対象にならない形態、もございますが、そんな場合でも、なるべく事故なく、安全にやっていただくためにこういう設備整えてくださいよとか、やるにおいては、ソフト面でこういうこと気をつけてくださいよっていうのが、保健所の役割だと思っておりますので、どういう形態かによらず安全にできるようなための指導を申し上げてるといことだと思えます。

【中道委員】

私達は子供食堂立ち上げたのはお金を目的としておりません。一応ボランティアにして材料なんか近所の人にもらえるからお米も豊富ですし、野菜も取ります。毎朝なんですけどもらえるかなという安易な考えは、私らは持ち寄りもありましたけど、それでお金はいただいてません。これからはいただくつもりはありません。全体として子供食堂立ち上げていうか、そういう朝ご飯食べられない子とかそれから夜ご飯にしても、お母さんがパートなんかで遅くなって夕食ができない子とかそういう子をターゲットにして、ちょっと全員してるんですけど、幼児から小学生中学生のところしてるんですけど、それでやっておりますのでね、そういう形で申し上げたんですけど、そういうような回答やったんです。

【源田食品安全官】

食品を扱おうとされる相談に対してもめるところではあるんですけども、食中毒のリスクという面で考えますとですね。お金もうけであるかないかにかかわらず、同じようにお金を受け取って、定食を提供しているお店であろうがボランティアで無償でやられてるものであろうが、同じ調理という行為で食中毒に結びつき方ですかね、それは変わりはありませんので、固いこと言いますと食品衛生法という法律の中で営業とみなすかどうかっていうことについては、法解釈上は金銭の授受等はあまり関係ないところがございます。職務に忠実に形態をお尋ねして、その回答に応じた適切な対応を窓口としてはしてると思っておるんですけども、確かに私たちはボランティアでやってます、ていうお考えの中でよく衝突するところであることは間違いないですが、目的は、食に起因する危害の発生防止ということでございます。

【中道委員】

もう一度あのずっとね、今までのとここで授業してますんで、保健所からいつも手洗うがいと

れはもう完璧に教えてもらってます。だからそのいただいた一覧とか掲示したこういうふうなチラシをくれてですね、手洗いの方法とかそういうの貼って子供にはそれ徹底して、私ら材料いらう人間もみな消毒とかとかちゃんとしまして、アルコール消毒を設けてまして、やっておりますので、その点は、それから私も火入れた物しか出しませんので気を付けているところでございます。はい。

【芦田会長】

難しいところですけども、県を初めとする行政主体でいろいろその子供食堂とかいうのをちょっと活動していただいてそこにボランティアの方に手伝っていただくというような形をうまくを取り入れることができたらというふうに思います。はい。

【加藤委員】

加藤でございます。私一応消費者代表ということになってます。伊丹いずみ会の活動にも、自分言うのも変ですけど積極的に関わっております。それで今日二つあの、お願いと私の感想になるかもしれませんが、発表したいと思うんですが、食の安全安心という観点からですね、私もいろんな産地、漁協さん、メーカーさんもう数え切れんぐらい見学しております。素晴らしいですね、日本のメーカーさん、或いは漁協さんにしても、そういう点ではですね、もう本当に安心安全もう何をみつけて食べても大丈夫だということですね、もっともっとPRをしなければいけません、日本の食の安全性についてもっとをPRされるべきだと思っております。それともう一つ食の食育推進の中で、外国人に和食をとということでですね、これ私実はある大学の留学生、17名引き連れましてですね、漁連さんに伺いまして、お世話になりました。そこで獲れたての魚、アジを使ってですね、料理をして食べさせたところですけどもちゃんと喜んでくれます。例えば出身国はオーストラリア、ニュージーランド、フィジーそれからタイそういった国からですね、来ています。留学生たくさんおりますので、この中にもちょっと出ておりましたけど、和食の予算はですね、留学生たちにもっと教えると同時に、日本の若者にもですね、教えるという食育っていうのも、さらに力入れていただいたらいいんじゃないかと思っております。いずれにしても、安心安全という点では、私は別に漁協さんのお客さん、或いはメーカーさんの肩持たないんですけど、HACCPという観点からですね、ほとんどのメーカーさんも素晴らしいと思っておりますので、そのいったところのPRもですね、もっとしていくべきじゃなかろうかとそういう風に思いました。感想でございます。

【芦田会長】

はい、どうぞ。

【三宅委員】

子供食堂のところにちょっと質問が一つとそれからノロウイルスとHACCPにこちらからコメントと提案させていただきたいと思うんですけども、簡単にしていこうと思っておりますが、この子供食堂の話で私はまた資料なんですけれども、さっきファミマの活動の話で、ちょっと私が、いろんな話を聞いてる中で、食品ロスの問題との関係はどうなっているかっていうのが実はあってですね、例えば今材料を入手するのが困難だという話の中で、ロス食品が活用というのはいろいろなところで言われてると思うんですが、その辺は行政としたら何らかの関わりとかそういうさしているとか、状況っていうのはどうなんだろうかとというのが1つ質問で、あとですね、ちょっと私微生物が専門でかつ公衆衛生を担当しているという立場から言うと、一番最初のノロウイルスとHACCPの話については若干感じたところコメント等させていただきたいんですけども、あの、いろんな話伺って、おっしゃるとおりだなと聞いておりました。担当課の説明もなかなか難し

いところなんかと思っただんですが、いい方法があれば、おそらくそれは、国なり行政がきちんとやって指導させてくれると思うんで、今現状ではこのやり方しかないんだというのが私の科学的な感想ですね。しっかり認識していただきたいのは、認識されている方もいると思いますが、リスクはゼロにならないんですね。リスクがあるからこそ0に近づける努力をみんなが、これも事業所も含めて行政もそうですけれども消費者もそれに関わっていかなくちゃいけないという前提があるということは、まずこれリスクコミュニケーションできちんと認識みんなできていかなくちゃいけないというのを改めて感じたというところです。それから、HACCPに関しては、いくつかいろんな方にコメントとあった中で、やっぱりちょっと若干まだ誤解があるのかなっていう気がしたりしてまして、今 HACCP の制度化に向けて国が動き出しているということの中で決まってる部分も沢山あるし、ほぼ決まってるというか何をしたらいいかわからない状態。これを例えば義務するしないというのがこれからの問題だというふうに思います。制度化してここがちゃんとやっていますよっていうふうにやったらそれでいいのかというそれは絶対にそういうものでなくて、その HACCP の理想というのは一旦システムに乗せるとそこでくるくるくるくるどんどん良くなっていくという、要素が入っているものなはずなんですね。だから、そこに持っていきたいというのがおそらく国の意図するところで、そこが逆に言えばどうもまだきちんとして理解されてない部分なんじゃないか。これもまたリスクコミュニケーションだと思いますので、これからどういう形で進んでいくかということもある中で、一つはパブリックコメントなんか通じて、ここにいる委員の方々も含めてですね、国或いは行政にきちんとそういうふうなことでやって欲しいという意見は入れていくべきだし、この場で言うと、やはりリスクをもっと頻繁に中身の濃いリスクミットというのはいるだろうなというふうに感じました。はい。以上です。

【芦田会長】

はい。コメントの部分ありがとうございます。フードロスの方は何か、県の方から。

【榊委員】

HACCP の件なんですけどね、私は認証食品の方に委員として入れさせていただいて、認証の方の HACCP の点数で結構厳しく、この部分だけはちょっと点数が低いよねってなってきた、今の委員会のときの HACCP の点数を見せていただくとかなり 85 点 90 点以上になっていきたいとかやっぱり見る方がどの視点を見てどこにアドバイスするかによっても食品を販売する方へのアドバイスというのはすごく大きいなと思いました。これは HACCP について私たち病院とか施設もきちんとしてやっております。ただ、食品を加工する作られる企業においては、最低限の点数と、絶対にここが×になってはいけない所をきちんと行政の方がやっぱり伝えていってあげることがやっぱり、大きな視点だと思いましたので、ちょっと一言、それとすいません。残念ながら今年度で事業終わりって言われたこの認証食品を使った、皆さんご存知ですか県民だよりも養成校の学生達に献立に認証食品を使った献立を毎月載せていただいて、これ、こういうなんですけどね、これがもう終わりなんですよね。言われたそうなんですけど、逆にこれを作ってる大学のお母さん、父兄から私どものまだ養成校の子供が作りたいけど、どうして自分ところは当たらないのって言われたので、順番に回ってます、とお答えした途端にこの事業が今年で終わりたいって言われてしまって、そこの大学が程度が低いからですか、とおっしゃられたんですけどそうじゃないです。これは養成校の先生方が検討して大学を全部順番に回ってきますので、そういうことはないんですよっていうことは、逆に料理はできない学生達がこういう一つのメニュー、食材を提供することによって、何人かのグループを組んでしっかりと食の安全安心に向けて考えていこうっていうことがすごく今、わかってきてくださってるということと、今県の受託事業で高校生大学生の食に関してもそうなんですけど、これからのやっぱりこの目で見ていただくということと、これって新聞に写真が載るなんて、すごいねっていうことも含めて若い子は目

で訴えることとか見ていただく事の大ききさっきの認証食品のマークもそうですけど、なかなか気がつかない、いいことやってるんだけど、やっぱり一般市民県民に目が届かなければ何の意味も事業としてやっていってのもってことを感じましたので、これからそのアピールすることもそうですし、先ほど子供食堂も栄養士会の方にも、どういう献立を立てたらいいですかとかいろんなご相談もあります。ただ、衛生面については、NPO立ち上げたりとか、ボランティアやってらっしゃるところもあってアドバイスできるのは、私たち栄養士会としては食の組み合わせバランスっていうところではしっかりとお伝えをしていってるんですけども、いいことをやろうっていうこと、いいことやってきたことについては、いい意味の継続であったり、いい意味のアドバイスができるスタンスを考えていっていただきたいなと思っておりますので、よろしく願いいたします。

【芦田会長】

はい。ありがとうございます。予定した時間は過ぎておりますけれども続けましょうか、もう少しね。はい。

【登里委員】

時間過ぎてるんですけども1つ2つ、大きい言うたらあかんと思うので1つ2つ、このたびいずみ会の方で、兵庫県認証食品を使った料理をしたんですけども、しようということで金額がちょっと決まっていたので一生懸命探して集めてきたんですけどもなかなか目につかないんです。それで、もう少し何とかPRの方法或いはもう少し食品を増やす例えばにんじん1本これどうなのかということがわからない。レタスはねちゃんについてたんで、それを使ってやったんですけども、牛乳も使ってたんですけども、あといろんなものが欲しいなと思うけど、これこれ全部駄目だねってというのがすごくあったので、もし私は前からそういうのよく言うて、この会でも、言ったかもわかんないですけど、初め認証食品数がいっこうに増えない、いや増えてるんですけどもと言われるんですけども、地域的に見ると、本当に食品と少ないと思います。それがまず一つともう一つ気になるところが隣の会長さんとも言ったんだけど、言うの忘れてた、このパンフレットのね、A B C Dとこうあるんですが、Cの若い女性に向けてですが、裏側が綺麗な女性は朝ご飯と書かれてるんで、ブスな人はどうしたらいいかなと、そういう意味じゃないというのをわかってます、わかってますけれどもね、そういう言葉使う、例えば健康美人とかね、そんな言い方だったらいろんなこう取りようがあるかと思うんですが、ズバリと言われたのでちょっと気になりました、すいません。以上です。

【三宅委員】

これ逆ですよ、きつと。朝ご飯がきれいにするだったらわかるんですけどね。綺麗な人しか朝ご飯食べたらあかんみたいになってる。

【芦田会長】

だいぶ時間過ぎてますけど、何かありましたらお受けできますけども。はい、どうぞ。

【新保委員】

食材についてちょうど播州のことが出て行政の方から何もお答えがなかったんですけど、手前みそですけど、コープこうべは毎月はできていませんが、年に2回です。ね1月と9月、お歳暮とお中元の後ぐらいに食品の余ってるもの家で食べきれないものを指定したお店に持っていきまして、それを七つの地区がありますので地区の親集めてそのあとフードシェアと言って、子供食堂であったり、介護の施設みたいところで使いたいって言う人がいらっしゃればそちら

に先に優先的にまわして、そのあと残ったものを関西バンクに持っていくっていうシステムをとって、順調に運んでいますので、もしお近くにコープのお店がありましたら、そこを、で食材は少し手に入るかなというふうに思います。ただ、生鮮品はだめですし、蓋を開けてしまったものはダメなので、乾物であったり、缶詰であったり、ていうものが多く集まっていますのと、今回はコニカミノルタさんですかね、が防災食として社員のために置いていたものがそろそろ期限が切れるので、一緒に使ってくださいということで大量にいただいています防災食を。なので、そういうものもコープこうべには回ってきていますので、もしよろしければ、そういうのご利用いただければ、各地域の方にまずはお渡ししてっていうことをしています。いいかなというふうに思います。それと認証食品が目につかないっていうのはあの認証農産物の方の審査の方に関わってるんですけども、あのね、ここ2、3年、大量での1品目じゃなくて、多品目でグループつくってっていう審査に出してくれる方とても多くて、その方たちの流通先を見ますとね、もう個人に直接ルートがあって、個人のところにもうお店に出さないで渡して販売していますっていう方がとても増えているので大量にお店に出るっていうのは、お米であったり玉ねぎであったり、大量に作って兵庫県で作っているようなものは、目につくっていうことになってるのではないかなというふうに思います。

【芦田会長】

はい、ありがとうございます。私も新保委員の前半の所は県にお願いしようと思っていたところなんですけれども、いわゆるシェルフライフっていうのありますよね。それぞれのお店でコックさんは比較的ゆるいかもしれませんが、結構きつところがあって、要するに食品の加工してるメーカーが物を作ってそれでもっていつておろす、でも賞味期限消費期限というのがあって、それがあと何日以上でないとうちは置けないっていうところが結構あるんですよ。そうすると、作っててまだこれは食べれる物なのに製造者はおろせない、ていうのがあって、そういう場合聞いてると、ほとんど廃棄されてるんですよ。ですから県の方で運送費だけでもね、持てば、その廃棄されてるやつをもらいうけることは、可能やと思うんです。そういう形ででも食品集めることができるいうふうに思います。概ね時間が、はいどうぞ。

【伊達委員】

1週間分の朝食のレシピの提案ですけども、こういうように写真も入れると、学生とかすごく作りたいなと思うと思うんですけども、ここに、やっぱり何分でできるか、調理時間とそれからお金、この1食分、材料で幾らっていうのをいれるとやってみようと思うんじゃないかなと。だから、すごく簡単っていうのも、目安として何分ぐらいかっていうのをいれてもらえると。その前の方ににおにぎり冷凍したら使えるとか味噌玉とかいうのがあるので、そういうのも、この1回に入れたら、これは冷凍おにぎりとか冷凍の味噌玉使った味噌汁とかっていうようにすると、使いやすいかないかと思いました。

【芦田会長】

はい。ありがとうございます。その時間を10分過ぎておりますので少々その点を思うんですけども、どうぞ。

【佐藤委員】

小学校の代表として来ております。学校の方としては前もお母さんがご飯食べなかつたらやっぱり子供が食べて、朝食食べてこないっていうふうなことを部会の方でお話さしていただいて、それプラスうちの学校では米飯が主、パン食よりも当然多いですけども月に1回ふりかけのつく日にはおむすびの日っていうことを決めてラップは学級にあります、塩も少しもって、それをキ

ユキユツとおむすびにして食べるという、こんなに簡単に教えてできるんやっっていうことを会得させてそしたら、ご飯もここに書いてあるようにすぐに、炊けたら自分で何とかなるっていう基本的にはもう自分のものは自分で食べてこいと、何かもうそういうぐらいの気持ちでないとなかなか親御さんをついていうところまでも、動きにくい面も0ではないと思ってますので、そんなふうに言ったら、去年食べてきたんって言ったら卵かけご飯してきたとか、冷凍のピラフをチンして食べてきたとかなんかそうやって言うから、賢かったねっていうふうなそんなふうなこと言いながら、登校してくる児童なんかも迎えています。ただやっぱりおむすびが、ご飯を炊けば33円でできる。そしたら100円あったら、これは私中学籍だったので、中学校の子にはポテトチップ食べんとおにぎり買えパン買え、その100円あったらお家でやったらおむすび3個食べれるとかなんかそういうなところを、やっぱりPRをしていくとやはりご飯を必ず炊飯器のない家はやっぱりないと思うので、今の無洗米もありますので、とにかく水入れて線まで入れたらご飯は炊けるので、とにかく自分の食べ分ぐらいは自分で何とかできるぐらいの自分のことは自分でしましようっていうふうなことも生活の自立を含めて進めているところもあるっていうことだけ少しお知らせしておきます。

【芦田会長】

はい。ありがとうございます。本当に締めていいですか。ということで、ちょっと私も含めて委員の方から言いたい放題っていう形で本来はこの質問に入る前にして伝えとかなきゃいけないことが一つあったんですけども、我々の意見とか要望とかいろいろ出しましたけど、本当に県の方としては二つのことを、安全安心と食育に関しまして、中にはは計画以外のことを含めて事業を展開していただきましてほんとにありがとうございます。このこと一言ちょっと最初に言っとかんとあかんかったと思いながら質問しておりまして申し訳ございません。それでは次第の部分で3番目のその他っていうところはあるんですけど、何か。特にございますか。よろしいですか。他事務局から何かございますでしょうか。よろしいでしょうか。ではもう、進行を事務局にお返ししたいと思います。

【西田生活衛生課長】

芦田会長、委員の皆様、熱心なご意見誠にありがとうございます。それでは健康福祉部健康局長の松原からご挨拶を申し上げます。

【松原健康局長】

時間が過ぎてますのに僕から何かしゃべりなさいと言われて。いろいろメモはとらせていただいとおったんですけども、来年度の計画に反映させていただいてるものまた反映しなきゃならないものと、なかなかこれわかってるけど難しいなというもの、まあ一番最初のノロなんかそんな感じやと思うんですね。ただ、この頃ノロウイルスの食中毒確かに多いです。うちの家は食中毒発生したらFAX入るようになってるんですね、特に母親なんかFAXがきたらノロ違うとかね、本当多かったんですよ。だからこれ何とかしていかんとあかんのじゃないかというようなところもあります。ただ本当に何が一番いいのかよくわからないので、すぐにはできることすぐにできないことがいろいろあると思います。リーフレットの工夫についてもこれはできると思いますので、これはきちっと変えていきたいと思っています。ただ今回は、いっかい何でもいいから作ってみたらどうかと、ターゲットを絞ってまずやってみたらということでスタートしましたので、だんだん、ご意見もいただきながら、改善をしていきたいと思っています。

【中道委員】

地元のね、新聞にね載せられるんですよ、絶対、来まして。そしたら絶対保健所もわかるから、

「なんや、この潜りで」と思われてもかなわんで、きちんとね、報告すべきところには全部します。全部してからその事業やってるんです。もういろんな6ヶ所7カ所いかなあかんのです、そのために。

【松原健康局長】

こういった話はずっと長くなるからあれですけども、いずれにしろ思いましたのは、生業とするということが一つとっても生業と思う人もおれば、生業じゃないっていう解釈する人もいます。規制の緩和っていう道筋もありますけど一方で安全を担保せなあかんっていうのもありますから、どこで落としどころつけるか、人によってちょっと落としどころって変わります。だから、その人に相談されただけじゃなくって、言ってみればちょっといろんな部署の人にも話を聞きながら進めていかれる方がいいのではないかなというようにも思ったりしますので、1回断られたから「もうやめや」とかではなくて。

【中道委員】

断られはしていません。行政いろいろと、今言ったように6カ所7カ所行っているところを回って、子育て支援からも全て県に関係する部署回ってから食育始めてます。また今度するときもまた回ってしますということ提案しながら進めていきたい。これからもそうしたいと思います。まず1点だけ言うと、先ほど、お金の話も言われましたよね。全部立替えて最後助成がないねん、と言われましたよね。そんなだってもっとやり方あるんです何でそんなことなってるのかなというような、不思議に思いました。私も昔県でも財政課言いまして、金を預かってる部署にも6年いました、いましたけど、何とでもやりようあるのに、何でそんなに堅いのかなと。って言うようなところもありましたので、きっとその人が堅いだけで、ちゃんとやれるよっていう方法がありますのでね。はい。また相談したいっていう方、すいませんちょっと時間が遅れましてすいませんでした。

【西田生活衛生課長】

ありがとうございました。それではこれもちまして本日の審議会を終了させていただきます。ありがとうございました。