

## 令和元年度第1回「食の安全安心と食育審議会」

とき：令和元年7月26日10:00～

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、ご了承願います。

### 【西田生活衛生課長】

ただいまから、令和元年度第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、藪本健康福祉部長からご挨拶を申し上げます。

【藪本健康福祉部長】皆さんおはようございます。県の健康福祉部の藪本でございます。本日は芦田先生をはじめ食の安全安心と食育審議会の委員の皆様におかれましては何かとお忙しい中、また、梅雨もあけまして、暑さを迎えて、暑い早朝からですね、本日の審議会にご出席いただきましてありがとうございます。また、先生方には日頃から食という分野を始めといたしまして、県行政の推進につきまして深いご理解とご支援をいただくに対しまして、この場をお借りいたしまして厚く御礼申し上げたいと思います。ありがとうございます。後程説明があるかと思いますが、兵庫県では、食の安全安心そして食育この二つをですね、一体的に推進するために、平成18年に全国的にもユニークな食の安全安心と食育に関する条例を制定いたしました。そしてこの審議会です、委員の皆さんからご意見をいただきながら、食の安全安心、食育それぞれにつきまして、5年をですね、計画期間といたします推進計画を策定いたしまして、これらに関する施策を総合的、計画的に推進しているところでございます。平成29年度から令和3年度までを計画期間といたします、現在の第三次の推進計画につきましてはですね、私も当時担当局長として策定には携わらせていただきましたが、今年度は3年目ということでちょうど真ん中中間点を迎えることとなります。次第にもありますように、本日はそれぞれにつきまして昨年度の実績、そして今年度の取り組みにつきまして説明させていただきますので、委員の皆様には、ご意見をちょうだいしたいというふうに考えているところでございます。さて、皆さんご案内の通り食の安全安心につきましては、先日、県内の宝塚市の小学校におきまして構内で栽培いたしました、じゃがいもをですね、原因といたします食中毒が発生いたしました。その他、県内ではですね、カンピロバクターまたノロウイルスによる食中毒も少なからず発生しております。また、食育につきましてもですね、肥満や生活習慣病予防という面だけではなく、本日資料もお配りしておりますけれども、高齢社会を迎えて、フレイル予防による健康寿命の延伸という側面においても、重要性を増しつつございます。県といたしましては、食の安全安心、食育それぞれにつきまして県民への効果的な普及啓発につきまして、さらに取り組む必要があるというふうに思いを新たにしているところでございますので、委員の皆様にはご指導のほどよろしくお願いしたいというふうに考えております。本日は限られた時間ではございますけれども、委員の先生方にはそれぞれの立場から忌憚のないご意見をいただきますことをお願いいたしまして簡単でございますけれども、開会にあたっての挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

### 【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、本日の出席委員が14名でございます。過半数出席がございまして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により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、1名の方が傍聴されておりますことを報告いたします。なお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いた傍聴者遵守事項をお守りいただきますようお願いいたします。

ここで新しい委員をご紹介します。このたび、兵庫県小学校長会理事の佐藤登志枝委員が退かれ、後任の大野千里委員にご出席いただいております。また、兵庫県生活協同組合連合会理事の新保雅子委員が退かれ、後任の額川久美委員にご出席いただいております。なお、兵庫県消費者団体連絡協議会副会長の中道千代子委員、兵庫県PTA協議会副会長の佐々木良介委員と、兵庫県いずみ会会長の登里倭江委員が、本日は欠席でございしますが、登里委員の代理といたしまして、副会長の北井保美様にご出席いただいております。その他の委員については、名簿のとおりでございます。また行政関係の出席者でございしますが、先ほどご挨拶申し上げました藪本健康福祉部長でございします。味木健康局長でございします。その他関連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。今年度は委員の皆様は2年任期の2年目となりますので、引き続き、会長は芦田均委員、また会長代理につきましては、三宅眞美委員をお願いいたします。食の安全安心と食育審議会規則第5条3項により会長は会務を総理することとなっておりますので、ここから以後の進行につきましては、芦田会長をお願いいたします。

#### 【芦田会長】

皆さんおはようございます。それではいたりませんけれども、今年もどうぞよろしくお願いたします。このまま会長として議事を進行させていただきます。ちょっと座ってさせていただきます。それではレジメっていうか次第に従いまして、進めさせていただきます。議事(1)食の安全安心と食育に関する条例及び食の安全安心と食育審議会について、事務局から説明をお願いいたします。

#### 【源田食品安全官】

初めて出席いただいた方もいらっしゃると思いますので、特に資料としては用意してないんですけども、改めまして、食の安全安心と食育に関する条例と審議会について簡単にご説明いたします。先ほど部長の挨拶にありましたように、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るところでございしますが、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、食品の安全性でありますとか、信頼性を揺るがす事件或いは事故が後を絶たない状況で、消費者の食に対する不安や不信感が非常に高まっていたということがございます。また一方、食生活の乱れや食文化の喪失に対します危機感が指摘されまして、平成17年には、食育基本法が制定されるなど、健全な食生活を実践する規定が制定されてきたとこのような中、県といたしましては、食の安全安心と食育に関する施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したということでございます。内容は、食の安全安心及び食育に関しまして、基本理念を定め、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するとともに、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事項を定めております。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でございますけれども、附属機関設置条例に基づく知事の附属機関となっております。民間の専門家或いは学識経験者等の参加を受けまして、行政に民意を反映させるのと行政の公正慎重な執行を確保するためのものということでご理解ください。具体的な役割は、主に知事の諮問に応じて食の安全安心推進計画、食育推進計画これらを決定変更に関する調査をするということでございます。例年概ね年2回開催しております。今年度も本日を含め、審議会そして、食の安全安

心部会食育部会これらを各1回開催する予定といたします。以上簡単ではございますけれども、条例と審議会についてについて説明させていただきました。

#### 【芦田会長】

はい。ありがとうございます。これはご説明ですので議事になっておりますが、特にございませんね。それでは次に進めさせていただきます。

次に議事(2)食の安全安心推進計画第三次及び食育推進計画第三次についてです。まずは、①の食の安全安心安心推進計画第三次概要及び計画に基づく平成30年度実績と令和元年度取り組み予定について、事務局からご説明をお願いします。資料1になっております。

#### 【源田食品安全官】

はい。続きまして、私源田の方から説明させていただきます。まずは、食の安全安心推進計画の概要について説明させていただきます。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1をご覧くださいと思いますが、計画期間は5年で現在は、平成29年度から令和3年度までの第三次計画のちょうど中間3年目ということになります。左上の基本理念と基本方針でございますけれども、まず生産から販売に至る各段階における食品の安全性の確保、食品を介した健康被害の拡大防止、食への信頼確保に取り組みますことにより、県民誰もが安心できる食生活の実現を図るということを基本理念といたしております。食を取り巻く現状につきましては、ノロウイルスやO157などによります大規模な食中毒でありますとか、原因施設が複数の自治体に跨る広域的な食中毒或いは鳥インフルエンザや豚コレラなど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ます。また、HACCPの制度化など、事業者が対応しなければならない制度に新たな動きもございます。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おり、正しい知識の普及でありますとか、情報の発信というものが必要なんだということが感じられる状況にある。これらを踏まえまして右側重点課題でございますけれども、一つには、危機管理事案発生防止と発生時の適切な対応食品関係事業者のコンプライアンスの徹底、食品関係事業者のHACCPによる自主衛生管理の推進、県民、事業者、行政のリスクコミュニケーションの推進、この四つを設定いたしまして、これらの重点課題に対応するため、この中から資料右側の薄い網掛け記載の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本の柱のもと、施策を展開してございます。これら、施策の実施状況を評価検証をするため、左下部分にあります①から⑯の指標と目標値を設定しており、平成30年度末時点の取り組みの評価といたしましては、計画期間2年が経過し、全体としては、概ね目標の達成に向けて順調に進んでいます。ところが、網掛けの①②⑧⑪⑫⑯につきましては、目標に達していないという状況がございます。

これからは、これらを中心に資料3によりまして、関係各課で、実施いたしました取り組みの主なものを紹介させていただきます。資料3をお願いいたします。1ページのイ 農薬等検査システムの充実をご覧くださいと思いますが、農産物の安全確保と生産者の不安解消のため、ひょうごの農産物検査システムによりまして、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いたしております。平成30年度は505件の検査を実施いたしまして、ぶどうとはくさいの2件で残留農薬の基準値の超過が確認されました。ぶどうにつきましては、使用農薬だとかその使用時期には問題がなかったものですから、農薬の希釈のミス、或いは近隣に桃園があるようでそこからの農薬の飛来の可能性が考えられたということでJAと普及センターから指導が行われております。本来検査結果を確認後に出荷する仕組みとなっておりますけれども、このケースにつきましては、連絡ミスにより、検査結果判明時にはすでに出荷されて

いたという問題があったことから、もちろん健康影響を心配するようなレベルではないものの、検査システムがより実効性のあるものとなるよう、この実施主体であります兵庫県農業検査協議会において協議・検証がなされているということでございます。もう1件のはくさいにつきましては、農薬使用は調査の結果適正で原因特定には至りませんでした。検査結果判明後速やかに全量の出荷停止措置がなされております。

2 ページの一番上、オ 環境創造型農業の推進について、これまで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し、土づくりを基本に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いたところでございますが、近年取り組み面積の増加がややゆるやかとなっておるということで、平成30年度の計画、3万3000ヘクタールのところを2万8540ヘクタールの実績にとどまっている。環境創造型農業推進計画の第二期計画の策定にあわせて、環境創造型農業の定義を、「土づくり技術」「化学肥料低減技術」「化学合成農薬低減技術」この3技術を同時に導入する取り組みと見直しまして、今年度計画を2万600ヘクタールに変更しておる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この中の、ア 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等の残留を防止するため、畜産農家に対し、動物用医薬品の適正使用を指導するとともに、飼料や畜産物中の規制物質の残留検査を実施しておるところでございますが、平成30年度はブロイラーのえさ45検体について検査し、畜産物に残留するような、不適正な使用がないことを確認しております。

なお、家畜伝染病のトピックスといたしまして、若干豚コレラの情報提供をいたしたいと思っております。ご承知のように昨年9月に岐阜県の養豚場で国内26年ぶりに豚コレラが発生して以降、愛知、大阪、滋賀、岐阜、長野、そして今週には三重の養豚場でも発生し、現在32事例が確認されております。66農場等で合計12万頭を超える豚イノシシが殺処分されている状況がございます。幸い本県での発生はございませんけれども、何時発生してもおかしくないという危機感を持って農政環境部畜産課、家畜保健衛生所を中心に対策に万全を期しておるところでございます。なお、豚コレラにつきましては豚・イノシシの病気であって、人に感染することはありませんので、ご安心いただきたいと思っております。

次に、3 ページ、(3) 安全安心な水産物の生産推進でございますけれども、貝毒検査実施回数をご覧くださいと思っております。アサリ・カキ等の二枚貝は海水中の有毒プランクトンを取り込むことにより毒化することがありますので、定期的に海水中のプランクトン調査でありますとか、貝毒検査を実施し、状況を監視しておるところでございます。昨年度57回の計画に対しまして189回の貝毒検査を実施いたしました。これは昨年春の有毒プランクトンの大量発生と、それに伴います二枚貝毒化への対応によります増加ということで、これらの検査で規制値を上回った場合には、県の兵庫県貝毒安全対策連絡協議会におきまして、水産課、生活衛生課、そして、県漁連や関係漁協等関係者で連携いたしまして、出荷自主規制等の措置を迅速に講じております。

次のページ、4 ページの中段(5) 食品営業施設等への監視指導推進です。飲食店や製造所等営業施設の衛生管理状況を点検するため、毎年度、食品衛生監視指導計画を策定し、施設の立入を行っておるところでございますが、昨年度は3万3,461施設の監視を実施したということでございます。

次に5ページの(7) HACCPに沿った衛生管理の推進をご覧ください。衛生管理の手法として最も効果的であると言われております、このHACCPを推進するため、本県独自の認定制度を創設し、国の承認制度とあわせて推進しておるところでございます。HACCPに取り組むための人材を育成するためのセミナーを開催したり、リーフレットの配布や学習バスツアーなどにより、制度の認知度や、事業者の認定取得の意欲の向上に努めてきたところでございますが、平成30年度までの累計実績は72件ということで、目標には及んでいないということでございます。

ただ今年度すでに4件の認定を実施いたしておりますし、現在審査中のものでありますとか、相談対応中のものも数多くありますので、制度の浸透は実感しておりますのでございます。

次に、6ページの中段(9)食中毒の未然防止対策の推進です。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、同一メニューを1回300食または1日750食以上提供する施設を大量調理施設と定義いたしまして、要注意施設として食中毒の発生防止に取り組んでいますけれども、2月にたつの市内の施設でノロウイルスによる食中毒が1件発生してしまいました。この施設は1日約2300食の弁当をつくるような規模で、調査の結果、患者と調理従事者両方の検便からノロウイルスが検出されておりますので、調理従事者のウイルスが食品汚染したことが、事件の原因と考えております。患者数は最終的には483名となっております。

7ページ、家庭における自然毒による食中毒につきましても昨年度2件発生いたしました。1件は、9月に新温泉町の夫婦が知人からきのこをもらい、炒め物として食べたところ、それが有毒なツキヨダケであったということから、2人とも嘔吐・下痢をしたもの。もう1件は、3月に美方郡の男性が自分でとったフグの卵巣を自分で調理して食べて、手足のしびれだとか呼吸困難を呈し、救急搬送されたということです。幸いいずれも命に別状ありませんでしたけれども、全国統計を見ますと、昨年までの過去5年間に食中毒による死亡者が24名ございましてそのうちの14名が自然毒によるものということでございますので、素人がキノコやフグを扱うということが非常に危険なことであるんだということについて、周知徹底していくことが重要だと認識いたしております。また先ほど部長の挨拶にもありました、先日、宝塚市内の小学校におきまして、校内で栽培したじゃがいもを実習で調理喫食して、16名の児童が腹痛吐き気等の症状を呈する事例が発生いたしております。食材に応じて適切に危害を除去し、安全に食べるための知識とか技術を身につけるための食育ということがやはり非常に重要だと実感しております。

8ページ、3食への信頼確保(1)ひょうご食品認証制度の推進をご覧ください。安全安心で個性特長のある県産食品を県が認証しますひょうご食品認証制度でございますけれども、グルメフェアの開催などによりまして、生鮮物の認証食品の県内流通割合を令和3年度までに、47%とすることを目標に認証食品の生産等の拡大を図っておるところでございますが、現在のところ着実に拡大をしているという状況でございます。

次の9ページ(2)食品の適正表示に関する監視・指導の徹底につきましては、平成30年度の食品表示法違反に係る指示命令事案が1件発生いたしております。これは伊丹市内の業者が食肉の原産地を表示せず、販売しているとの情報が寄せられて、調査したところ、牛肉や豚肉などの一部について一般消費者でありますとか食品関連事業者に対して、名称や原産地を表示せずに販売していることが確認されたことから、改善措置を講じなさい、そしてその状況について報告してくださいという指示をしたということでございます。

もう一度資料1に戻っていただきまして、資料1の右側には、今年度の主な取り組みを記載いたしております。説明いたします。HACCPに沿った衛生管理の導入支援、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ついてに努めていくということとしておりますが、このたびの食品衛生法改正に伴い、すべての食品等事業者にはHACCPが制度化されたことを踏まえまして、健康福祉事務所単位での講習会でありますとか、業種別手引き書による指導等、特に小規模事業者に対してHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の普及導入支援を新たに行うことといたしております。と畜場・大規模食鳥処理場へも食肉衛生検査センターの個別指導によりまして、HACCP導入促進に取り組みますとともに、農場への衛生管理指導でありますとか、家畜伝染病対策等によりまして安全安心な畜産物の生産推進及び、技術確保を図って参ります。農産物につきましても、ひょうごの農産物検査システムによる、生産工程のチェックでありますとか、栽培から出荷までの野菜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まして、安全安心な生産を推進していくことといたしております。

す。

次の柱の2につきましては、引き続き、食品衛生監視指導計画に基づいて、事業者に対し、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迅速な対応でありますとか、モニター制度を活用した県民意識の把握、それに呼応するようなホームページ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はかってまいります。また、実践マニュアルを活用いたしまして、研修会を実施することなどにより、畜水産物の生産及び卸売段階へのトレーサビリティ導入を促進してまいります。

最後の3、柱3につきましては、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、これを推進いたしますとともに、食品衛生協会への委託により子供向け実践教室を実施します。また関係各課が連携いたしまして、食品表示法に基づきます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販売店に設置するなど、県内流通割合のさらなる増加を図ります。今年度につきましては、着ぐるみや紙芝居を使って保育園等の園児や保護者に対して兵庫県産の農産物や認証食品のPRを実施いたしております。ちょっと時間の関係で早口でまたかいつまんだ説明になりましたけれども、食の安全安心関係につきましては、以上でございます。

#### 【芦田会長】

はい。ありがとうございました。様々な取り組みを地道にかつきちりと実施されておられまして、一部、計画通りいってない部分はありますが、ご説明あったように概ね順調に推移しているということでございます。それでは委員の皆様方からご質問やご意見をいただきたく思いますがいかがでしょうか。

#### 【岩井委員】

食品衛生協会から委員をさせていただいております岩井と申します。先ほど非常に細かくお話いただきましてありがとうございます。ちょっと2点ほど教えていただきたいことがございます。まず1点は、最近の食中毒がですね、かつては私達20年30年前この業についた頃にですね、食中毒の内容の多くは例えば、黄色ブドウ球菌であったりサルモネラであったり、そういうものが多かったわけですが、昨今はここにも出ておりますようにノロウイルスであったりO157、また牛肉等の患者のカンピロバクターが中心になっている。昨今、逆に今度はもうさらにですね、最近の情報を見ておりますと、赤痢菌による食中毒といった形で食中毒菌がどんどん推移していく中でかつて多かったものが非常に少なくなっていた。そして今これをすごく横行している。さらに新しい問題が出てきているという中でですね、これは各行政であったり、各団体であったりというような努力した結果、推移しているのかなというふうに思うんですが、それについて今までのこういう報告書の中にですね、そういった推移というものが出ておりませんでしたので、そのところですね、なぜそういうものが少なくてなぜ違う部分が増えてきたのかについて、言及していく必要が、今後の食の安全安心を取り扱うにおいては必要であるんじゃないかなというのをお見受けいたしますので、それで1回お願いしたいということ言ってるんです。

もう1点はこれからこれ私達食品を関連する事業者にとりまして大変大きな課題になっておりますHACCPの関連であります。かつて兵庫県版HACCP或いはここに出ております国の基準によるHACCPいわゆる認証を受けるというのがですね、72件あると。せんだって県版HACCPにつきましては約43件が認証された、ちょっと数字が変わったかもしれませんが、その72件の中にですね、県版HACCPと国HACCPの数字がですね、どういう数字になってこの違いはまず何かということをおっしゃって今までご説明の中ではちょっとわからないんだということかと思っておりますし、さらにこれからまた再来年度の6月までにですね、いわゆるB基準といわれているHACCP

の考え方に沿った衛生基準というものが、これ完全義務化されてくる。そうやってきた時に今、ここに出ております例えば県版 HACCP 並びに国 HACCP については、目標っていうのが設置されているわけでありましてけれども、もちろん B 基準につきましては 100% これ義務でありますから 100% 実施っていうのはこれは当然のことで目標は 100% にしなきゃいけないんでしょうけれども、なかなか中小零細のですね、お父さんとお母さんでやってるようなところに浸透させるっていうなかなか難しい部分がある。そういったものに対する県としてはその目標値、本来もちろん 100% でなきゃいけないけれども、100% に持っていくための目標をどういうふうにかけているのかっていうこともちょっとこういう形の中に入れていかないとですね、実質結果が出てこないんじゃないかなということでしたので、その 2 点にしたいと思います。

#### 【源田食品安全官】

ありがとうございます。まず 1 点目の食中毒に関しまして、委員ご指摘のとおり傾向というのはずいぶん昔とは変わってきてるのかなあと。サルモネラだとか、以前は、腸炎ビブリオなんていう細菌による食中毒が多かったわけなんですけれども、委員からもありましたように、それぞれの現場の対応でもってですね、それらの食中毒は減ってきた。具体的に言いますと、サルモネラにつきましては卵が原因となってきておったわけなんですけれども、卵を集荷して選別して、包装するなりして出荷するまでの間の生産段階での鶏への対策でありますとか、洗卵、格付段階での洗浄工程でありますとか、あとは販売時点、購入してからの保管の温度管理、それらが向上してきたとそういうところでもってずいぶん減ってきたということが言えます。また腸炎ビブリオにつきましては、水産の現場で市場での取り扱いでありますとかそういうことが改善されて随分減ってきたわけなんですけれども、この腸炎ビブリオについては対策としてそんなに難しいわけではなくて、海水中にいる菌が真水で洗えば非常に塩分がない状況には弱い菌でございますので、魚を普通の真水で水洗するというごくごく基本的な取り扱いを徹底することにより、防止できるもの、それが、ここ数年といいますか随分昔からの傾向として、魚をとってから市場を経由して流通過程にのり、飲食店に持ち込まれるまでの対策でもって随分減ってきたということがございます。また、最近の傾向で言いますと、やはり O157 とか、カンピロバクターという食中毒につきましては、私はなぜ発生するのかというのははっきりしてると思うんですね、食べ方の問題だと思っております。O157 については牛は数%をどうしても保菌してると、6%程度の牛は O157 を保有しているというデータがございます。ですから、腸内にある O157 を可食部位であるお肉につけないための対策というのが、生産段階であるとかと畜場の段階で出されてきて、その汚染の状況というのは非常に少なくなってきた事実はあると思うんですけれども、一方食べる段階で、生で食べる、レバーを生で食べるとか、ユッケを食べるとかっていう状況があって、法で規制はされた後でも、そこの辺りの不徹底により若干そういう食べ方があるというのがまず 1 つ。カンピロバクターについては、法の規制がまだされておきませんので、当たり前のように居酒屋とかで鳥の刺身を食べられるということがあって、それがもって、食中毒或いは食中毒とは確定しないまでも有症の事例というのは保健所には多々寄せられるという状況がございます。赤痢とかそういうのは、外国への旅行とかっていう人・物の国際的な動きというものが、以前に比べて多いことも一因となっているのではないかとこのところでは。委員ご指摘の食中毒 1 つとっても傾向が随分変わってきているという事実はございますので、これからの計画の策定でありますとか、施策の報告の際に皆さん方にそのあたりをもう少し丁寧に説明あるいは記載できるように今後検討していきたいと思っております。2 点目の HACCP につきましては、県版 HACCP と国承認の違いって何なのかということですがけれども、国の承認制度っていうのは食品衛生法という法律に基づく制度でございますし、県版 HACCP っていうのは県の条例に基づく制度ということで、その対象の業種業態というものが異なってるということでございまして、72 件の実績の内訳としましては県版の HACCP が 40 件で

国が 32 件、合計 72 件でございます。食品衛生法改正により、すべての事業者は何らかの HACCP に沿った衛生管理が義務づけられたというのが委員のご指摘のとおりでございます、求められるレベルが二つあります。国際機関であります CODEX 委員会というところが示しておる手順をきっちり踏んで HACCP を構築すべきものと、それともう少し簡略化したアプローチで業界団体が作成する手引き書を参考に取り組みばいいものと 2 種類ありまして、その辺りの区分でありますとか、対象が今のところ明確ではございませんので、今後のことになりますけれども、それらを 100% 適法な状態にしていくためにどうすべきかという具体につきましては、また今後検討していきたいと思っております。いずれにしましてもまずは、この法改正については、法が改正されてすべての食品等事業者に対して HACCP の取り組みが必要となったんだよっていう、周知をまず図るということが最大・直近の課題だと思っておりますので、そのための講習会でありますとか、指導に力を入れていくというのが現在のところでございます、長くなりましたけれども以上です。

**【芦田会長】**

はい。ありがとうございます。1 点目に関しては、三宅委員ご専門じゃないですか、何かちょっとコメントがありましたら。

**【三宅委員】**

概ねそのようなことだと思います。1 件だけ赤痢に関しては、海外旅行者だけでなくですね、赤痢は実は国内あります。毎年数十件実はあつてですね。ただ食中毒というかあるいは感染症の方でそういうところの何ていうんですか、どっちに入れるかっていう難しい問題もあると思うんですけれども国内感染というのは間違いなくあるということと、それから輸入食品ですね、そういう所が原因になっている部分もあつて、必ずしも海外旅行してということだけではないということだけはちょっと 1 点ご承知おきお願いしたい。

**【芦田会長】**

はい。ありがとうございます。この件に関しまして、いかがですか。よろしゅうございますか。

**【柳本委員】**

全体的に非常によくわかりまして、達成度もですね、概ね非常に全般的に高く推進されていたんだということが実感できました。ちょっと 1 点だけ、食品産業協会の方から出ております、私マルヤナギという食品のメーカーなんですが、時々よく出てますのが兵庫の食品認証制度の推進ということで、今回も一応兵庫県の流通の割合ということで 38% 目標に対し、今年度令和元年度 39% 目標で、先ほど 3 年までに 41% というお話でございます。思うにですね、本当に兵庫県の場合、安全安心含め資源とか非常に多岐にわたって農産物水産物含めて、本当に価値のあるものもっと表明したものが沢山あるというのが、実感でもありまして、このところホームページとかフェイスブック SNS 等々、ここらでの発信がこの具体的な個々の施策の中にはあるんですが、この辺がまだまだ余地があるんじゃないかなというのが 1 点と、それと、一応兵庫県内での流通というのが目標値には掲げられてるわけですが、どうせでしたら、今観光とかいろいろそういう目的もありますので、特に SNS 等々も含めて、兵庫県外、日本、世界への発信も同時にですね、より効果的な部分も含めて、この辺のところも今後のお願い、希望としまして、今後の視野にも入れていただいても、もっと広がりも強化されるんじゃないかなというお願いでございます。



【芦田会長】

はい。県の方から何かございましたら。

【秋月消費流通課主幹】

失礼します、消費流通課です。認証食品の流通割合というものですけれども、まずこの数字について少しご説明差し上げます。生鮮の県内に出荷されている農畜水産物のうち、認証食品がどれぐらい流通しているかという割合、重量でパーセンテージをさしていただいております。認証食品や県民の皆様に安全を届けるということで生産拡大を図り、また量販店等にもご理解いただきながら、できる限り県産品のものを取り入れていただくことを進めておりまして、少しずつではありますが右肩上がりに推移してございます。後はSNSの発信はということで、ご意見いただきましたけれども、現在認証食品のファンクラブ制度というのは設けておりまして、メルマガの配信があるとか、ファンクラブ会員につきましては現在4,300名程度いらっしゃいます。後、Facebookの発信も週1回してございまして、Facebookの方は2,500名ぐらいの、何ていうんですかね、「いいね！」の人達がいいます。また昨年度からLINEの方も始めまして、そちらの方は750名程度お友達になってくれています。今年度からはインスタも始めまして、こちら始めたところですのでまだ100名程度なんですけれども、でき得限りのSNSの活用を図ってございます。県内に限らず世界にというご意見頂戴いたしました。消費流通課では県産品の輸出をするという部門がございまして、そちらには、基本的には認証食品を中心とした農畜水産物、あと加工品ということを進めてございます。輸出、国の方も1兆円という目標を掲げて、県内でもそれに追随して輸出を進めていっておりますので、引き続き頑張っていきたいと思っております。以上です。

【芦田会長】

よろしゅうございますか。ありがとうございます。はい、よろしいですか。はい。

【田中委員】

兵庫県漁連の田中でございます、よろしく願いいたします。資料の3でございますが、資料3の3ページですね。貝毒なんですけれども、これ一昨年、年度でいくと平成29年度ですかね、アレキサンドリウム・タマレンセっていう貝毒が発生して基準値を超えてアサリとかカキの出荷を停止したというふうな事実があったんですけれども、今、我々漁業団体としましては海を豊かにするっていう取り組みをやってまして、要はエサのない海といいますか、魚にエサが非常に不足している。そういう貧栄養の中で出てくるプランクトンなのかなというふうなことが学者先生の間でも言われてるんですけれども、その辺の海の生態系がはっきりわからない。生態系というかプランクトンの発生状況ですね、その辺がわからない中で、我々は水産物を出荷する立場としましては、こういったこの貝毒の検査ですね、ここの回数を昨年増やしていただいて、非常にありがたかった、といいますのはやっぱり事前にやっぱりこういうのが発生すると、生産を止めてっていうのは責務でございますんで、これはお願いなんですけれども、引き続きまたこの検査の方ですね、このプランクトンのどういった時こういうのが発生するのかっていうのは、わかるまではですね、続けていただけるようお願いしたいと思います。

【芦田会長】

はい。ちょっとこの件追加でよろしいですか。この貝毒検査結局、そういうプランクトンが見つかった場合、出荷停止になるわけですよ、基本的には基準値を超えた場合。もう1つはこの検査そのものが、いわゆる漁連が出荷する際に必ず義務づけられててやられててこの回数になっているのか、任意の回数なのかという点をお伺いしたい。

**【源田食品安全官】**

県の水産部局中心にですね、貝毒対策要領を作ってます、その中でまずは2つ検査としてありまして、プランクトンの検査と貝毒の検査2段階でやっています。プランクトンが原因で毒化しますので、まずはプランクトンを監視すると、プランクトンが一定量を超えた場合には、毒化の可能性が高まりますので、貝を検査するという2段階あるんですけども、いずれも、一応平常時の検査体制と一旦危険水域に達した場合の検査等の頻度というのを、メリハリをつけてやっておるということで、より安全、消費者目線に立った対応を生産段階の方々にも協力をいただいて、危ないものができるだけ出ない前段階前段階で対応できるような仕組みにしていると。あくまでも自主規制として、これ以上を超えたら出荷を自粛いたしますっていう統一した線を決めています。シビアに強制的に出荷を妨げるっていうのは、我々の所管しておる食品衛生法に基づく措置があるんですけど、それは、実際に我々がきちっとした形で検査をした上で違反が確定すればもうそれは当然食品として出荷をすれば食品衛生法違反ですよというシビアなものもございます。ですから、そうならないために、生産者団体の方々が、より安全を見込んだ段階での自主的な規制をされているということです。これがシーズン前後を通じて、検査をした上で、そういう体制がとられてると理解していただければと思います。

**【芦田会長】**

この189件というのは、プランクトンの検査と貝の検査と両方の積算、和ですか。

**【源田食品安全官】**

これは貝毒だけです。

**【芦田会長】**

じゃあ、プランクトンの検査は別でやっていると。

**【源田食品安全官】**

そうですね、プランクトンを含めるともっともってやっていると。

**【芦田会長】**

田中委員よろしいですか。

**【田中委員】**

要は言いたかったのは、我々生産者団体もそういったところにですね、しっかりと教育してですね、状況を判断しながら取り組んでますということを皆さんにおわかりいただきましたということなんです。

**【芦田会長】**

ありがとうございます。それでは他どうぞ。

**【八木委員】**

関連してのようなどころなんですけど、実は昨年度も同じことを申し上げたんですけども、評価のパターンが幾つか混ざっているというのがずっと気になっていまして、取り組みっていうのは、目標値を定めたら目標値を達成することが努力で出来ますけれども、結果として何かが起こる起こらないっていうのは、取り組みを達成するっていうことの結果として起こることなので、必ずしもきれいに連動しないっていうのが多分両方が混ざっていると思うんですね。今

のご説明聞いていて目標は何だろう。貝毒のものを出さないってことが多分目標になって、その手前で多分たくさん検査をされているということは、目標値を大きく超えてでも結果が要は、検査の回数が目標値より少なくても、結果として、要は危ないものが出回らないのがやっぱり一番目的なんだと思うんですよ。例えば回数は目的ではなくて、結果が目的だっていうことだと思ってしまうので、こういうふうに回数が非常に多い形でやって結果が良くなったというのと、先ほど聞いててちょっと違和感があった、例えば農薬検査をやって2件というのがありますよね。これ、結論からみると、検査をして出てしまったという方は問題で、検査をしてチェックがかかって出なかったのはむしろ意味があったんですね。結果として2件違反だったことに問題があるわけではなくて、こういったデータの読み方は、ブドウの方はすでに流通に回ってしまったというご説明だったと思うんですけど、その1件の方が問題で、むしろもう1件の検査にひっかかって出なかったっていうのはちゃんとや県の取り組みは機能してるっていうことだと思ってしまうので、その辺がもう少し違う形で評価ができてるといいなっていうのがほかにもちょっとあるような気がするんで、少し時間がかかるかもしれませんが、目標値の立て方とか結果の取り回し方ってのがもう少し議論があってもいいのかなと思います。その意味でいくとさっきの農薬のところ課題なのは、出てしまったということもそうですし、原因がよくわからなくてっていうご説明があったと思うんですけども、原因が全てのものわかるわけではないですけども、たぶんいろんな現場でやられてる時に農薬の希釈の場合は間違えるなんてことは多分常にあり得ることだと思います。0になった方がいいですけども、多分0にするのがすごく難しいエラーなので、なぜそういうことが起こってしまってるかっていうエラーの中身を共有するとか、その再発防止策があるのであればそういうものを共有するとか、多分その件数が上下というよりはその後それがどういうふうに展開されたのかっていう辺りももしかしたら評価の対象になり得るのかなという気がします。

#### 【芦田会長】

はい。今後ちょっと県の方で検討していただいて、より良いような形で、数字を上げていくということにしていいただければと思います。

#### 【三宅委員】

自然毒食中毒のところで、1点コメントと1点質問があるんですけども、1件がキノコですか、それからもう1点がフグということで、家庭ということでこの辺なかなか難しい点だと思ってます。それでちょっといろいろ話を聞くと、最近キノコなんかでも毒があるとわかっていながらそれをわざわざ食べてですね、you tubeにその動画をあげるといような、そういう感覚の方もいらっしゃるような形なので、リスクコミュニケーションって言いますか啓発活動というのは、特に一般の方向けていうのは非常に重要だなというのは思います。やっぱりその自然毒ってのは、多くの場合がやはり個人レベルでの自己責任でやられているようになってしまっているものであったり、今回なんか人からもらってという、ここもまず問題だと思うんですけどその辺を何とかしなきゃいけない。というのがあって、ぜひこれまで以上にですね、お願いしたいと思いますので、この上にアニサキスのこともありますから、流通経路がこれ田中委員が専門かもしれませんがかなりちょっとこれまでのものと変わってきている中で、なかなかリスク因子除外というのは難しいような状況もあるというのが1つコメントとしてお願いしたいということと、もう一つじゃがいもの話ですが、これ私いつも学生に講義する時なんかにもまず話するのが、なぜこれが起こるんだろうという話をするんです。やっぱり学校の中で起こるということは、ある程度やっぱりコントロールしやすいと思うにもかかわらず、毎年のように全国でじゃがいもの食中毒が出てるんですね。残念ながら兵庫県で出てしまったということで、この辺っていうのも食育とも関わる、かもしれないので、ちょっとその辺の状況を共有したい。

あるいはどういう状況にあるのかなっていうのをちょっと教えていただければと思いますが。

#### 【源田食品安全官】

まず、じゃがいもの食中毒はご指摘のとおり、例年3、4件といった件数が全国で起こってます、しかもそのほとんどは小学校、自家栽培のじゃがいもによるものだというので、まさに食べ方の問題なんだと思います。これは栽培の仕方ですラニンという、有害物質が増える、こういう育て方をすると増えるよ、というような状況があるようで、具体的には、盛り土をしっかりするとか、適正な密度で栽培するとか、しっかり大きなもの成熟したものを収穫するとかっていうことによって、じゃがいもそのもののラニン濃度を低下、安全性を高めることは可能なようです。ちょっとデリケートな部分あるんですけども、今回の件でいきますと、やはりそのあたりで問題があった。何かと言いますと、小さな割と未熟だと思われる小さなじゃがいもを実習で食べられてたということで、先生の認識とかがどうかはさておき、子供さんと一緒にする実習の場面において、青いものは食べない、小さなものは避けるとか芽は取り除く、皮をよく剥くということが徹底できてなかったっていうのが実際あったのではないかなと思います。ですからやはり、自家栽培による危険性と適正な食べ方が不徹底になりがちっていうことを考えると、やはり小学校の調理現場が多いっていうのも、何かそういう要因と関係しているだろうというところです。

#### 【三宅委員】

いや、要するに、私の感覚から言えば、なぜわざわざじゃがいもを作って食べなきゃいけないのか、いうことがあるんです。もう少しリスクが低いものやればいいじゃないかということと、今おっしゃったようなことっていうのは、やればできる、ちょっと厳しい言い方になりますけど、やれば予防できるはずなのに、なぜそれが学校という中でできないのかなっていうところはやはり、結局はやっぱり子供たちを守るという感覚で言えば、もう少し力を入れるべきなんじゃないかなという気がしてるので、ぜひその辺もよろしくお願いします。

#### 【芦田会長】

せっかくこのように、食の安全と食育の合同の審議会があるということですのでよろしく願います。ちょっと大分時間押してきたんで手短によろしく願います。

#### 【榊委員】

今小学校でね、結構畑でもの作ったり野菜作ったりということを進めていこうとしてるじゃないですか。その時に、県というのか、どこかそういう作る上での指導者っていうのか、先生方が子供を楽しませるために作ってらっしゃるのか、指導者ってのはいらっしゃらないですか。

#### 【体育保健課山根課長】

教育委員会体育保健課でございます。食育の推進という観点で自分たちで作ったものがどのように食べる、口に入るかというふうな一環で、おそらく栽培をしてると思うんですが、市町によっては、〇〇小学校の畑というようなことを、地域の農家の方が提供されて指導しながら栽培するというケースもありますし、今回の美座小学校のように学校の中で栽培をしてそれは教職員が指導しながら栽培をして、それを今回のように食べるという様々なケースがあります。必ずしもすべて専門の方が指導されているというわけではないのではないかなと思っております。加えて申しますと今回は家庭科の調理実習の中で行われてます。なので私どもはじゃがいもの芽に気をつけて食べてくださいねという事前の通知というのは、調理員の皆さんそれから栄養教諭の皆さん宛には常に注意喚起の文書の発出をしてるんですが、それが一般の家庭科の先生

や他の先生方のところまでおりていけばいいのですが、おりていなければ今回のようなことが起きるのかなというふうに考えております。

#### 【大野委員】

小学校の現場で私も担任を長いことしています。じゃがいもなんですが、家庭科で使うために植えているのではなくて、ほとんどが理科のうち、植物の成長のでん粉の勉強のため、葉っぱ、掘る前の葉っぱにアルミを被せて光合成するかしないかとか実験のために5年生が、そのために植えているのがほとんどだと思います。たまたま副産物でできたじゃがいもが、ちょうど家庭科の調理にじゃがいも料理が出てくるので、それに使っているところがほとんどだと思います。だから、調理のために植えているのではないと思います。うちも植えているんですけど、先生方はもう若くてそんな栽培したこともない人が、私たちの年代ならまだわかります。家庭科のじゃがいも調理の本には芽は取るとは書いてあるんですけど、青いのを避けるとかそういう畑から掘った物を使う前提で家庭科の教科書には書いてなくて、売っているじゃがいもも大きいものを調理するっていう前提で書かれているので、太陽にあたらしたら緑になるとか、そんなことは、もしかしたらその先生ご存知なかったか、保存する時も日陰で、暗いところで保存しないと芽がでるんですが、今の若い人は多分そんなことわからないではないかなと思いますし、うちも海に近いところで町中ですので、本当に狭いところでブロックで囲まれたようなところで栽培してますので、農地を借りて、例えば、広い畑で地元の方の指導が受けられるような学校と、本当に実験のためだけに少量作ってる学校、もしかしたら宝塚の学校うちと同じような町中でされていたとしたら、あまり環境のいい、畑としては環境のいいところではなかったのかなあと。私たちもあの記事を見てすぐ反応しますので、自分の学校の先生方にも注意はしたんですけど、決して家庭科の調理のために植えているのではないのではないかなと思います。

#### 【浜田委員】

よろしいですか、時間がないのはわかります。大野先生言われたとおりね、学校でやっぱり計画していただければね、JAも営農の人おりますので、年間の計画でこういう教育しますと、栽培計画となれば、そういう話をしていただければいいのと、それから、リスクコミュニケーションが非常に大事であって、必要な農薬は使ってもいいというのがね、皆さんにわかってもらうようなことをやっぱりそれはそれで生産者としては知ってもらいたいとこの資料3にもかなり県の方で、コミュニケーションやっていますんで、そういう意味ではもっと身近なところ、JAがありますんで。本当に使ってはダメなものは使っていませんし、使ってる農薬はあるんでそれはしています。

それから八木先生言われたことは、今年は痛恨でしたね。2件出て県からも指導を受けましてこれについては非常に残念で出たんですけど、検査結果を待つ間でね、直売所へ出すというのはとても止められないので、そのために、検査の結果、待ってから出たという話はあるんですが、そういうわけにいきませんので、我々生産者そういう結果が出た場合は直売所で買った人に対して追跡調査してますし、店に貼り出してですね引き上げて、買った人、購入者に呼びかけますし、その生産物については一度止めて、引き上げてもらって、次に出す場合には、検査して出すように合格してからだすようにね、県と一緒に改良普及所と一緒にあってですね、生産者の指導についてしていますし、直売所へ出すためには、会員として登録してもらった人に営農指導を受けてですね、使った農薬とか肥料とかについて確認してもらった人に対して、直売所へ出すようにしていますんで、まず、出す前の指導と約束した方しか出せないし、もし、検査結果が出た後、結果が悪かった果物については追跡調査しますし、2回ほど出すまでの検査の合格した人にしか出さないことにしていますので、それが伝わってないところには出

たので非常になんで出たんだらうという心配がありますけど。出たらでそういう注意は、必ずしています。それから、資料3の2ページですけど、一言だけ聞きますね。環境創造型農業が今年から変わりました。目標面積が増えると思っていたんですけど増えないですね。実は農業者にとってはですね、見ていただいたように\*2に書いてありますように非常にですね、崇高な目標の農地を作って生産物を出すように努力する、こんな環境創造型みたいな偉そうな言葉使ってるんですけどね。本当に農家にとっては崇高な目標を目指してですね、そういう農地を作って生産物作ってますというのを皆さんには本当に知ってもらいたいというふうに思ってますので、これは一緒に行政と一緒に作ってる言葉ですが、これでもって土作りから苦労した方が農地をそこから生産物を作ってますので、そのことだけちょっと伝えたいと思います。すみません時間とりました。ありがとうございました。

#### 【潁川委員】

私はですね、水産物についてお伺いしたいのは今、マイクロプラスチックの問題がここには書いてないんですけども、この間のG20でもありましたし、プラスチックがやはり水産物に悪影響を及ぼしていくのは見逃せないことなので、それについてはですね、調査とか基準とか今後やはり県としても対策考えていただきたい。それからもう一つ農産とか、畜産に関してはですね。ゲノム編集食品っていうのは今、どんどん作られてきてその国としてあまりはつきりとした基準はないんだけど、その論議を待たずしてどんどんそのものが作られている状態なので、厚生省とかそういう話を待っていても県としてもですね、そのあたりをきちんとどうやって基準をもっていくのかあるいはどういうところまで許していくのか、そういうものですね、作る側それから買うものとしては消費者としてはその辺がすごく不安なんですね。そのあたりの対策がどのように考えておられるのかその2点質問します。

#### 【芦田会長】

県の方いかがですか。

#### 【源田食品安全官】

マイクロプラスチックの問題もゲノム編集食品の問題も、少し安全性の評価ということについては、県としては荷が重いのかなあ、能力がそこまで、例えば国の食品安全委員会でありますとか、そういうところの評価の結果を受けて、それについて我々がどう管理していくのか、現場としてどう整備をしていくのかということところが一義的な役割なのかな、というふうには思っております。ですから自ら県の機関でもってゲノム編集食品の安全性を評価するとかいうことは現実荷が重いのかなあというのが1つ。マイクロプラスチックの問題についてはまずは環境汚染を低減するということが1つ必要なことなのかなあということで、ご指摘のように水産物から検出されるとか、塩から出てくるとかということがあるようですので、海洋をマイクロプラスチックが汚染しておって動物がそれを食べておるということは間違いのない事実で人の便の中からも検出されているというデータがあることから、人が間接的に摂取しているということも、事実としてあるのだろう。いうことは理解するんですけどもその人への健康影響っていうのがどうなのかということについてはまだ、国においても明らかにされていない段階でございますので、その辺りの評価というのは、私たちの役割を超えているかなあというのが実際のところでございます。

#### 【三宅委員】

補足させていただくと、私の知ってる限りでの話になりますが、マイクロプラスチックに関しては、先ほど話にあったように、健康影響評価っていうのはなかなか難しい。客観的な評価系

ができてないという科学的にいうと現状そうです。環境影響の部分に関しても今いろんな話が出てますけども、センセーショナルなところを超えた部分に関してはなかなか評価が難しくてですね、おそらくこれから国際的に日本も含めてきちんとした科学的なデータをとるところから始めないといけないけども、そこが難しいところ。と思いますので、なかなか一つの行政機関で対応するのは難しいです。それから、ゲノム編集に関しては、国の方で今しっかりと方針は出てまして2種類あるゲノム編集食品のうち、遺伝子を完全に欠損させる切りとるというものに関しては、自然界と工業と区別つかないので、基本的には届出だけですという方向だと思いますけども、科学的にいうと、おそらくそれで問題ないだろう。ただ、食の安心という部分に関しては、いろんな議論が必要かもしれないと思います。

#### 【芦田会長】

はい。補足ありがとうございます。それではちょっと時間来てますので、次へ入ってよろしいでしょうか。はい。それでは、次に議事の(2)の②食育の方ですね、食育推進計画第3次概要及び計画に基づく平成30年度実績と令和元年度取り組み予定について、これも事務局の方から、最初に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。健康増進課の藤原でございます。私の方から食育推進計画についてご説明したいと思います。資料2をまずご覧いただきたいと思います。第三次の食育推進計画ですが、基本理念は左上部に書いております通り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。そして重点課題といたしまして、右の方の下ですが①若い世代の食育力の強化ということで、毎日朝食を食べるなど食に関する知識と実践力の向上、次世代へ伝え繋げる食育、②としまして健やかな暮らし方を支援するための食育推進として健康寿命の延伸に繋がる減塩等の推進、また肥満や生活習慣病、フレイルの予防・改善、③としまして食や農への理解を促進するための食育推進として、地産地消の意識の浸透、④として食育活動の充実に向けた連携推進体制の充実という課題をあげております。現在までの指標について評価を左の方の表にまとめておりますので、ご覧ください。表ですが、左から右に指標を、そして計画策定時の実績、平成30年度の実績、令和3年の目標値、評価という順番に記しております。評価につきましては◎が目標を達成している、○が計画策定時と比較して向上している、△が計画策定時と比較して進捗が見られないというふうに評価をあらわしております。まず柱1のところなんですけれども、朝食を食べる人の割合の増加につきましてはすべての項目におきまして△という評価になっております。ただし、こちらにつきましては、平成30年の実績とは書いてありますが、30年度の実績ではなく、平成28年の健康づくり実態調査の実績を記しております。なので、計画策定時が平成30年の実績であり、それと平成、すみません、計画策定時は平成27年の県民意識調査の実績、そしてそれと比べて平成28年の実績を並べておりますので、1年に対する評価になっておりますことをご了承いただけたらと思います。

それから、そこから三つ下です。公立小中と特別支援学校教職員の食に関する研修の受講率の増加につきましても、△という評価で、50%以上の目標をR3では掲げておりますけれども、まだ達成していないという状況でございます。

また柱の2のところ見ていただきますと、食の健康協力店につきましては、店舗も順調に増加しておりますし、また、取り組み内容の充実につきましても、令和3年度目標値をもうすでに平成30年で達成しているということで、こちらにつきましては、令和3年度の目標値を3200店から3300店に変更しております。

それから、柱の3におきましては、地域の行事食、郷土料理をしている人作ることができる人

の割合の増加、という指標につきましては、こちらも令和3年度の目標を超えるような実績があがっているというような◎の評価をしております。柱の4につきましては、食育に関心のあ  
る人の割合の増加につきましては△評価となっております。こちらにつきましては計画策定時  
よりも、平成30年度の実績が減っているという状況です。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、実績が増加しているということと、令和3年度  
の目標値以上の実績が平成30年度に達成しているような状況でございます。簡単ではござい  
ますが現状の評価を説明いたしました。

続きまして、昨年度の実績と今年度の取り組みについてご説明したいと思います。資料3の12  
ページをご覧ください。食育推進計画における実績と取り組みについてござい  
ます。食育推進計画は四つの柱を立てて取り組んでるところでございます。

一つ目の柱につきましては、若い世代を中心とした健全な食生活の実践ということになります。

(1) 健やかな発育、基本的な生活習慣の形成ということで、真ん中辺りですけれども、幼児  
や小学生を対象に、朝ご飯ステップアップキャンペーンを毎年実施しております。平成30年  
度は38会場で1,481名の参加がありました。本年度も同様の38会場の実施を計画しておりま  
す。また、親子を対象に総菜や加工品を使わずに、天然出汁の活用や野菜や魚などの食材から  
料理をつくることができるように、おやこ de クッキングという料理教室を開催しております。  
こちらの30年度の実績は37会場で1,012名でございます。今年度は38会場計画でございま  
す。

13ページをご覧ください。(3) としまして学校における食育推進の状況でございます。学校  
では、教職員を対象に食育研修会を実施してございまして平成30年度は7会場で761名の参加  
がありました。今年度は9会場の実施を予定しております。ただ、今年度新規の取り組みとい  
たしまして、下の点線囲みで書いてある(3)でございますが、教職員用食育ハンドブック  
(中学校版)の作成を予定しているところでございます。

14ページをご覧ください。若い世代の朝食摂取が課題となっておりますが、(4)です。健康  
的な生活習慣の定着と実践です。昨年度までは、高校生大学生向け食育実践セミナーというこ  
とで、主に講話を中心とした取り組みを行ってございましたが、今年度につきましては、アに書  
いておりますように、大学生向け朝食摂取率向上プロジェクトということで開催することとし  
ております。内容ですが、参加体験型のセミナー・グループワーク、学生食堂や文化祭などを  
活用した朝食摂取キャンペーンなども実施することとしております。また、朝食摂取率の割合  
ですが、先ほども申しましたように、実態が平成28年度の数値しかわからないという状況が  
ございますので、本当に一部ではございますが、この事業の中で少し実態を把握したいという  
ふうに考えております。それから、イです、朝食をしっかり食べるための取り組みの推進とい  
うことで若い世代の食生活改善に向けた行動変容目的として、事業所や、大学、地域等若い世  
代の健康づくりをサポートしている方々が活用できるリーフレットを作成し、普及啓発する  
としております。こちらのリーフレットですけれども、昨年度、この審議会の中で、もう少しター  
ゲットを絞ったリーフレットを作ってはどうかというようなご意見がございまして、ちょっと  
年度途中で作成したものでございます。市町であるとか、関係団体の方から問い合わせ等一応  
の良い反応も得ているところがございますのでさらに普及啓発に努めていきたいというふう  
に思っております。それから(5)家庭の食育力の強化でございますが、イといたしまして、子  
供食堂応援プロジェクトの実施といたしまして、子供食堂の立ち上げ経費を助成しております。  
平成30年度は19団体に補助しております。今年度は15団体の予定です。

続きまして15ページをご覧ください。柱の2、健やかな暮らしを支える食育活動の推進でござ  
います。(1)健康寿命の延伸に向けた食の健康の推進でございます。ア、新規事業でござ  
います、美味しく、ヘルシー社食ごはん改革の実施ということで取り組みます、健康増進課に  
おきましては、健康づくりチャレンジ企業登録制度というものを作っております、現在県下



で1,400社程度の登録がございます。登録事業者に対しまして、様々な健康支援メニューを提供しているところでございます。この支援メニューの一つといたしまして、この社食ごはん改革の実施をしたいと思っております。兵庫県栄養士会と連携いたしまして、食堂メインの栄養価計算やエネルギー食塩摂取量等栄養バランスに配慮したメニューの提供等について、事業所へ提案していきたいというふうに思っております。イでございます。フレイル予防・改善プログラムの普及でございます。昨年度市町が保健事業と介護予防の一体的な事業として、栄養士や歯科衛生士等の専門職や配食事業者と連携し、フレイル予防・改善対策に取り組む際の基本的な考え方や関係者の役割、具体的な取り組み例を提示しましたプログラムを作成したところでございます。本日は、プログラムを使った取り組みを行う際に活用いたしますツールといたしまして、リーフレット「シニアはメタボよりフレイル対策」というものを今日お配りしております。またポスターもお配りしておりますが、プログラムと媒体を作っているところでございます。今年度は、市町が具体的に組みめるように、普及啓発をしていきたいと思っております。また、昨年度の第2回目のこの会議のときに、ツールといたしまして作成いたしましたフレイル予防のDVDでございますが、こちらにつきましては、県のホームページ上でアップしてございまして、そこからご覧にもなれますし、またダウンロードもできるというふうにしておりますので、そういった形での個人向けの発信をしていきたいというふうに思っております。16ページをご覧ください。真ん中です。ウといたしまして、健やか食育プロジェクト事業の実施でございます。毎年ですが、各健康福祉事務所におきまして、重点テーマを決めて、関係者と連携しながら取り組んでいくという事業を行っております。昨年度は15回の会議と43回の実践活動を行っております。

続きまして17ページをご覧ください。エでございます。食生活改善講習会をいずみ会に実施していただいております。昨年度は1,700回、6万8178名の参加を得たところでございます。今年度も1,700回を予定しているところでございます。

18ページをご覧ください。3つ目の柱になります。食や「農」に積極的に関わる活動の推進ということでございます。今年度の取り組みといたしまして、真ん中の四角囲みでございます。親子農業体験教室を今年度も実施したいと思っております。昨年度は、お米作りを5回、101家族、黒大豆づくり、が4回41家族の実績がございます。今年度同様の計画をしているところでございます。

また、19ページにございますように、同じく四角囲みでございますが、食の実践力アップ講習会ということで、ふるさと料理の講習会も開催予定でございます。昨年度は20会場で503名の参加、今年度も20会場の予定でございます。またその下です、イといたしまして、幅広い世代への魚食普及の推進ということで、料理教室を開催していただいております。昨年度は457回で16,449名の参加でございました。今年度も400回の計画をしているところでございます。このようにいろんな体験教室や、子育て世代を対象とした講習会、また、日本型食生活や郷土料理の検証等を伝えるようなことの取り組みをしているところでございます。

最後に20ページをご覧ください。4つ目の柱になります。食育推進のための体制整備でございます。真ん中のあたりのイといたしまして、県民運動といたしまして、ひょうご食の健康運動を展開しているところでございます。「ごはん」「大豆」「減塩」に焦点を当てております。毎年食の健康運動リーダーを登録していただいております。現在956名、昨年度はこの方たちが3,525回の調理実習体験をしていただき、12万5,257名の参加がありました。21ページをご覧ください。(2)県民と一体となった活動の推進、連携体制の強化でございます。アといたしまして、ひょうご食育月間(10月)ですが、こちらの時期に普及啓発をしていきたいと思っております。月間の取り組みといたしまして、昨年度は2,881回のイベントや講習会をしていただいております。322万4,080名年の参加実績がございました。また毎年行っております、食育絵手紙コンクールを今年度も実施することとしております。今年度のテーマにつつま

しては、1つ目がいつも一緒に食事をする人へのメッセージ、2つ目が今年は阪神淡路大震災から25年の年でございますので、災害時の食に備え、今からできることを伝えるメッセージの2点に絞っております。現在募集中でございます。簡単にご説明させていただきましたが、以上で食育推進計画と取組状況についてご説明いたしました。以上でございます。ありがとうございました。

**【芦田会長】**

はい、ご説明ありがとうございます。ただいまから皆様方にご意見を伺うのですが、会場の都合で終了が12時になっておりますので、質問と回答の方は手短かにという形で進めていきます。いかがでしょうか。はい、伊達先生。はい。

**【伊達委員】**

食育推進の体制整備というところですが、これ20ページですが、ここの中にはボランティアの充実強化ということで、今まで、さされていたいずみ会、の会員の方とかそれから兵庫の食の健康運動の展開、食の健康運動リーダーというような方々がすごいたくさんの回数の調理実習をされているんですけれども、これは調理実習とそれから、講演とかそういうのを兼ねて知識普及と実践とっていう形でされていると思うんですけれども、以前、登里会長さんがいずみ会のだんだん会員さんの高齢化があって、それで、人数、若い方々が来られないというようなことをおっしゃっていたんですけれども、この食の健康運動リーダーの方っていうのは20才以上ということに条件としてなってますけれども、そういうボランティアとしての年齢構成っていうんですかね、そういうようなことはもう、将来的に今の状態で、どんどん何十万人の人たちを対象にするっていうようなことも可能なことなんでしょうか。それともまた違う方向でもう少し何か考えていかなければならないという状況なんでしょうか。ちょっとそれについて教えてください。

**【芦田会長】**

どちらですか。県ですか、いずみ会に聞いた方がいいですか。

**【伊達委員】**

県です。

**【藤原健康増進課長】**

ありがとうございます。食の健康運動リーダーという名称で活動していただいておりますけれども、本当に活動されている方は、いずみ会の会員様とイコールというのが実情でございます。先生がおっしゃいましたようにいずみ会の会員さんも年々減っているというような現状、それから高齢化というような現状もございますので、いずみ会ご自身といたしましても、将来に向けていずみ会を存続するためにいろいろ取り組みをされているかと思えます。また、県におきましても、いずみ会に頼るだけではなくて他のボランティアということも、もしかしたら今後検討しなければいけないのではないかなというふうな若いボランティアだったりとかそういう今ご意見をいただいたんではないかなというように理解しております。

**【芦田会長】**

北井委員、いかがでしょうか。

**【北井委員】**

失礼いたします。おっしゃる通り、会員が高齢化しておりますし、減少していることも事実でございます。若い人を対象にいろいろ考えてするんですが若い方は子育てそれから働いていらっしゃるっていう方が多くて、現在、60歳定年を迎えられた方を沢山つかまえてくるっていうたらおかしいんですが、そういう方を声掛けして集めているようなところでございます。

**【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。柳本委員。

**【柳本委員】**

食育の方ですね、ちょっと18ページの食や「農」に積極的に関わる活動の推進という関連で、ちょっと一部ご紹介なんですが、ちょうど今週の頭、7月22日に私どもの会社のマルヤナギ小倉屋と、兵庫県加東市とこのSDGsを踏まえた地域活性それと加東市の市民の健康増進、あわせて農業振興、JAみのりさんも含めてですが、連携協定を調印今週さしていただきました。感じましたのはですね、私どもマルヤナギということで今回のご説明を藤原課長さん説明あったように食育の方ここ数年メーカーとしてやらせていただいている中で、ご指導も受けているわけですが、思いましたが、今回内容の方ですね、たまたまもちむぎをJAみのりさんと共同で作る、もちろん、健康食材を生かした商品開発とかなんかを一つのベースとして、まさにですね、実質的な食育活動ということで加東市の市民向けの健康セミナーとか、食育セミナー或いはこのもちむぎを活用した市民モニター等々、加東市さんの方もですね、安田市長さん以下、本当に全市の方、各部署をあげてですね、はい、総合的に結集して、山田錦に続く特産品にもちむぎをしようというような勢いでそれを通じてこの市民の健康増進地域活性がはかれれば、かつ、農業振興もはかれればということで、えらい先の期待が広がる取り組みになりまして、私どもメーカーとしてもですね。そういうような意味で幅広く食育或いは農業振興等々に、寄与できるというような機会をいただいたというようなことですね、一つの事例ではあるわけですが、兵庫県は沢山市がまた農産品両方含めてですね、特産物ございますので、こういう取り組みがですね。いくらでもちょっとしたやりようですね、やっていく余地がたくさんあるかと思しますので、一つ私ども1企業としても、頑張っ幅広く進めていきたいと思ってます。ご参考までにそういうご紹介でございます。

**【芦田会長】**

はい、ありがとうございます。三宅委員。

**【三宅委員】**

すみません、資料の13ページの学校における食育推進のアのところに出てきた食育研修会というところで、すみませんしつこいようですが、さっきのジャガイモの話こういうチャンネルを使って少し話題にさせていただくことが可能であったら、先ほど大野委員のお話だと知らない人が多いということですので、せめてここでちょっと話題にさせていただいたら二度と兵庫県では小学校でソラニン中毒は出ないということになるかと思しますので検討していただければと思います。

**【山根体育保健課長】**

教育委員会体育保健課でございます。こちらに記載しております研修会なんですが、食育研修会という形で7会場を実施するという研修会でございます。計画で、栄養教諭以外の先生方への研修も進めていくという計画、目標もあげさせていただいているのですが、例えば校内で、

栄養教諭それから学校の調理場向けに実施をした研修会も、例えば、じゃがいもの内容であるとかそういうものを職員会議で先生方にお伝えするというふうな形も想定して、計画しておりますので、今ご指摘いただいたような周知啓発というのは、今後広げていくことは十分可能だというふうに考えております。

#### 【三宅委員】

もし必要であれば、私が行って研修会でお話することも可能ですので。ありがとうございます。どうぞよろしくお願いいたします。

#### 【芦田会長】

はい。では岩井委員。

#### 【岩井委員】

2点お願いしたいんですけど、まず1点はですね、今、食のバランスをとるために、いろいろ体験を入れたりしながらあるいは魚食を利用するという形でいろいろ進めていくということも詳しく出ているわけなんですけど、ちょっと1点、ご紹介なんですけどこういうことをやっていったらどうか或いは現実やってるっていうことをちょっと紹介させていただきますと、実は子供の魚離れというのが相当あってそんな中で、丹波市の小学校の方々は六月に竹野浜に体験学習にいらっしゃいまして、そこで、豊岡市の子供体験村があるのですが、そこで干物の手作りを体験するそうすると、今まで子供があまり魚を食べたくなかった子供がですね、自分で干物を作って家に持って帰ると、先生方とお話していたのですが、あるお母さんからそのマーケットで干物をみたら僕が作ったやつと一緒にこれ買ってってという形で、そういうケースがやっぱり出てきてるっていう話も聞いております。世話をして大体6月7月頃にですね、その方にも体験学習でかなりの学校でされていらっしゃるんですけど、そのうちの半数ぐらいがそういう体験をされますので、そういった体験学習を通じての魚というものに対する子供達の興味を示し、また食に増進するということ、そういったこと或いはその体験の学習ができないとするならば各漁業組合の皆さんと小学校の中でですね、上手に体験教室みたいな形になれば、そういったこの魚離れから改善される一つの方法ではないかなということ一つ提案させていただきます。

それからもう一つは、これは食育ということで、今までからあまり出てないんですけど、今大きな社会問題が出ているフードロス食品ロスでございます。これもですね、いろいろフードロスの中には業者の作り過ぎだとかですね、コンビニでの処理の仕方とか、いろいろ問題がありますが、一つにはやはり家庭の中でのお食事を必要なだけつくり、そして、出たものはすべて食べるというですね、そういう教育も私達、昔の世代ではですね、出たものは全部食べなかったら、家に帰してもらえないっていう、これ人権問題ありますから今必ずしもできませんけれどもね、しかしやはりその好き嫌いを避けるためにはですね、やはり出されたものは、基本的には、やっぱりしっかりと食べるっていうことの中でのフードロスが防止できる一つの要因になるのではないかとその中で、食品衛生との関係の中ですと、これは代議士の先生がですね、我々食品衛生協会の会議の時に挨拶の中で食品ロスが今大変な社会問題となっているとフードロスを避けるために料亭や旅館や食堂で出た料理はパックに入れて持ち帰りましょうみたいなことですね、もう、まじめな顔をしておっしゃるんですけど、私たち食品衛生協会は、むしろ出たものは持ち帰らないということですね、食中毒防止しようということを進めている中でですね、そういう話出てみんながひっくり返ったということがあるんですけども、そういったフードロスと食育、フードロスと食堂の衛生ということのですね、関連というのはこれから今までそういう問題については触れてないもんですから、これについてはこういった問題にも、対

応していただく必要性があるかなと思いますのでちょっと触れさせていただきました。以上で  
ございます。

**【芦田会長】**

フードロスのところはちょっと難しいところはいっぱいあると思うんですね。私のように残り物全部食べてメタボになってしまったという事例もありますし、ドギーバッグと言われてるお持ち帰りは欧米ではごく普通にやられてる状況なんで、自己責任で持って帰って食べるという形ぐらいの方がむしろフードロスが減るかもしれません。その辺難しいところあると思います。はい。どうぞ。

**【颯川委員】**

フードロスの問題なんですけど、コープこうべでは昨年度から食品ロスの問題ですね、取り組んでおりましてそれとそれに関連してフードバンクを介して子供食堂との取り組みそういうものを進めております。今年からはコープこうべの全店で取り組むという、去年まではある程度の店舗でテストケースでやってるんですけども、そしたらそういうふうにやっていこうということになっています。それで私も子供食堂、明石の方で見学がありましたけれども、実際に社会貧困の問題と結びついた部分もあってですね、メタボの方もいらっしゃるけれども全然食べれないという子供が実際にいるという、家族社会のあり方がもう変わっているということが食というものにも反映してるというのをまざまざと見たわけなんです。それに対してもですね、例えば先ほど、14ページに子供食堂のことが書いてありましたけれども、もちろん費用的にバックアップするっていうところですけども、例えば、私の子供食堂で一番何が欲しいですが必要ですかって聞いたときに、お米が欲しいというのを言われたんですねその現場では。でしたら生産者とフードバンク、NPOもですけども、子供食堂と結びつけるなんかプロジェクトとか、そういうようなパンフレットリーフレット講習会もいいんですけども、具体的にその現場で、できるプロジェクトそういうものを具体的に示していくような、そういうことを本当に必要になってきているという気がいたしますのでその辺り、ご質問させていただきたい。

**【芦田会長】**

子供食堂に関しては、去年のこの審議会でも結構議論になったと思うんですけど、その後県の方で何か進展とかいうのはあるんでしょうか。今の質問に加えて、ご回答いただければと思います。すみません、今日担当の課がちょっと欠席しております、こちらに書いている取り組みしか今わからない状況でございます。申し訳ありません。ちょっと次回またこの件は。

**【浜田委員】**

今颯川理事の言われたこととおりで、米が一番その消費期限が長いし、なかなか捨てる機会もないし。あまるようなことがないんですけど。我々としては生産者団体としてですね、継続的に取り組むことを考えようかということで、実態を聞かせてもらおうかということなんです。あの、一時的にですね、作ったらできると思うんですけど、それでは続きませんので、継続的にどうやって取り組むかということが大事だと思ひまして、そういうことについてちょっと少し考えさせてもらおうかと。先ほど言いました米ですね、賞味期限があるようではないような、保管によっては何年も持つようなものもあって、それをどうやってするかと。何とかですね、継続的な取り組みについて、どういうのかな、どこか窓口になって集まって県内で、うまく配布できるようなことが、偏ったところに行くようなことは避けたいといけないなど。そんなふうですね、集中的に一時的にとというようなことだけは避けて、継続的に広くいかない

かなというように考えられたらなというところが現状なんですけど、そんなところですよ。

**【芦田会長】**

はい。ありがとうございました。また今後部会なんかもありますのでそちらでいろいろと議論していただければと思います。他に何か特にとというのがあれば1点お伺い出来ると思うんですけど、よろしゅうございますか。それでは議題の部分を終了いたしました。事務局の方からございますでしょうか。

**【源田食品安全官】**

はい。その他で一つ部会の確認をさせていただきたいと思います。食の安全安心推進部会の委員といたしましては、三宅委員、八木委員、中道委員、加藤委員、浜田委員、潁川委員、岩井委員、にお願いします。三宅委員は部会長をお願いいたします。同じく食育部会の委員といたしましては、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、大野委員、柳本委員で部会長は伊達委員をお願いいたします。食の安全安心推進部会につきましては10月以降に開催予定ですけれども、日程につきましてはまた相談させていただきたいと思います。食育推進部会につきましては9月17日に開催予定でもうすでに各委員の皆さん方にご案内が行っていると思いますのでご確認のほどをよろしくをお願いいたします。以上です。

**【芦田会長】**

はい。ありがとうございます。他に何かございますでしょうか。補足資料の部分よろしいですか。はい。それでは時間が参りましたので、進行を事務局の方に戻したいと思います。委員の皆様方どうもありがとうございました。

**【西田生活衛生課長】**

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

**【味木健康局長】**

味木でございます。本日は委員の皆様、それぞれの立場から本当に貴重な意見たくさんいただきました。まことにありがとうございました。いくつかちょっと抜粋させていただきますと、まず食中毒の傾向が変わっているということ、これは製造課程から流通、販売にいたるまで適切に管理する手順を踏んでそれをしっかりとした指導が出来るように監視指導体制を整えると、本当に現場の皆様、関係団体の皆様、行政が連携しながらやってきたこと、私も健康局長になりまして、そのような取り組みで本当に私たちの日々の安全安心が守られているんだということを改めて痛感したところでございます。それを本当に常にやっぱりわかりやすく丁寧に説明していくということが大事だと思えました。1点お願いしたいと思えましたというふうな形で、機会あるたびにこういうことを改めて確認していきたいと思っております。

あとHACCPにつきましてはこれ本当に新しい制度の中で県版HACCPをどうしていくのか或いは評価手法としていくのかということがございます。引き続き、ご意見いただきたいと思えます。

県の認証食品につきましては価値のあるもの、お披露目したいものがたくさんあるのご意見いただきました。いろんなSNSの取り組みを進めておりますが、もっともっと良く知っていただくために、いかに”いいね”と”お友達”を増やしていくのかということも必要ですし、あとは県外への流通へ向けましてどのような資料が使えるかということも検討しながら考えていきたいと思っております。特に目標値の立て方とか結果の取り方もご指摘のとおりでございます。

ます。第4次の改定を意識しながら、常に今年度進めていく上でどのような指標がとれるのかということも意識しながら進めてまいりたい、できるところから取り入れてまいりたいと思います。

あとは自然毒の話、宝塚のじゃがいもの話、本当にこれは時々あることとそこで思考が停止したことにつきましては本当に心から反省しております。子供を守るという立場で今回具体的なご提案をいただきましたし、自らお越しになっていただくと言っていました。本当にこれから起こさないために何ができるかと関係者としっかりと考えていきたいと思っております。

また食育の方では、ボランティアが減っていく中どうしていくのかというふうなことでございますが、今や人生100年時代迎えたこともございますので、定年迎えた方にさらに地域統括としていただくということも含め、またこの実施回数と参加人数をみますと、なかなかこれだけのことをしなくちゃいけないと気後れされる方もいらっしゃるのではないかと思っております。子育ての方とか働き盛りの方達が気軽に関わっていける方法も合わせて考えていく必要もあると思います。それぞれの地域の取り組みからの連携協定とか体験学習とかそれぞれのところで進めていただいていること、子供食堂もそうなんですけれども全県的に考えていくことと地域の中での体制つくっていくこと両面見ながら進めていきたいと思っております。今日いろいろ本当に議論しっかり尽くせなかったところございますので、引き続きそれぞれの部会で、さらにしっかりとご意見いただきながら、進めて参りたいと思っておりますので今後ともご指導ご助言のほど、どうぞよろしく願いいたします。本日は誠にどうもありがとうございました。

#### 【西田生活衛生課長】

ありがとうございました。それではこれをもちまして本日の審議会を終了させていただきます。なお会場の使用時間が12時までとなっておりますので速やかなご退室にご協力をお願いいたします。どうもありがとうございました。