

## 令和2年度第1回食の安全安心と食育審議会

開催日：令和2年8月31日13:30～

開催場所：兵庫県公館 第一会議室

※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ますのでご了承ください。

### 【源田生活衛生課長】

本日の司会進行を務めます生活衛生課長の源田と申します、よろしくお願ひいたします。ただいまから令和2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、金沢副知事よりご挨拶申し上げます。

### 【金澤副知事】

皆様こんにちは。大変猛暑の夏でして、コロナ感染症のほかに熱中症の心配をしながら夏をお過ごしだと思います。きょうも暑い中お集まりいただきまして、心から御礼を申し上げます。

このコロナの関係ですけれども、私たちの食を取り巻くライフスタイルも随分影響を受けております。家で食事をする、これは当たり前と言えれば当たり前ですけれども、それからお店の方もテイクアウトやデリバリーに力を入れざるをえない。そういったことで食中毒リスクの管理も今までお店で提供してたのとはちょっと違った形の気づきも必要になってきていると伺っております。一方で2年前、平成30年に食品衛生法が改正されまして、HACCPに沿った衛生管理の制度化とか営業許可制度の見直しなどが行われております。事業者を取り巻く環境というのも非常に大きく変わりつつあるわけがございます。

一方でもう一つのテーマの食育の関係ですけれども、依然として若い世代が朝ご飯を食べない、そういう基礎的な生活習慣の確立に課題が残っておりますし、働き盛りの世代はメタボ対策、高齢者になるとフレイル対策、それぞれ世代に応じたライフステージに応じた取り組みが必要になっているというのがますます強く認識されるようになってきております。企業の方でも健康経営というのが一つの大きな経営上のターゲットになりつつありますし、もっと話を広げますと、SDGs、国連の持続可能な開発目標の中にも、食の推進は四つの優先課題の一つであり、あらゆる人々が活躍する社会の実現の中にしっかりと位置付けをされているということでございます。

兵庫県では食の安全性・信頼性の確保と健全な食生活を営む力を育むというこの二つを一体的に進めていくために、平成18年度から食の安全安心と食育に関する条例を施行し、食の安全安心と食育審議会を設置させていただいて、これまでの委員の皆様から貴重なご意見をいただきながら、食の安全安心推進計画そして食育推進この二つをより具体的にまとめているものでございます。現在の計画が令和3年度まで、来年度までということになっているものですから、令和4年度以降の推進計画を策定するに当たりまして、今回この食の安全安心と食育審議会の皆様方に改めて諮問させていただいて、ご意見をいただいているものでございます。大変幅広い分野から専門家の先生方おいででございます。どうか率直なご意見を出していただいて、これからつくる計画がより実りある中身の濃いものになりますようにご協力をお願いしたいと思っております。どうかよろしくお願ひいたします。

### 【源田生活衛生課長】

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けれども、本審議会の委員16名のところ、本日14名ご出席ということで過半数の

出席がございますので審議会が成立しておりますことをご報告いたします。また本日、審議会は原則公開で行うこととしております。本日の資料及び議事録は、後日ホームページ等において公表させていただくのでご了承をお願いいたします。それでは委員改選後、最初の審議会ですので、ここで委員の皆様方をご紹介させていただきます。

#### <各委員紹介>

##### 【源田生活衛生課長】

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、ここで審議会会長を選出いただきたいと存じます。僭越ですが、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、前期から引き続いて会長には芦田均委員、また会長代理につきましては三宅眞実委員をお願いしたいと存じます。ご異議なければ、皆さんの拍手でもって賛同を確認したいと思います。それでは、芦田委員、三宅委員、よろしくをお願いいたします。芦田委員、ここで就任のご挨拶をちょうだいできますでしょうか。

##### 【芦田会長】

改めまして神戸大学の芦田でございます。前期に引き続き会長を拝命いたしました。本審議会に関しましては先ほど金澤副知事様の方からのご挨拶にありましたように、県にいたしましては非常に重要な役割を担っていると私自身も認識しておりますし、今までの委員の方々もご認識のことと思います。新たに委員になられた方もその点を踏まえて、議論を深めていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくをお願いいたします。何分至りませんけどもこれから先またよろしくをお願いいたします。コロナの関係でこのような形で集まってできていると思っていなかったんですけど、先月もちょっと県関係の協議会がありまして、対面でやるというのでちょっとびっくりしてたんですけど、比較的広く場所が空いておりますので安全にできると思っておりますし、お医者さん、味木さんがおられますので何とかなると思っておりますので、皆さん方引き続きましてどうぞよろしくをお願いいたします。

##### 【源田生活衛生課長】

芦田会長ありがとうございます。次に、次第の3に移ります。現在の食の安全安心推進計画そして食育推進計画につきましては、第3次の計画でございます。平成29年度から令和3年度までの5カ年計画となっております。令和4年度以降は、新たな推進計画を策定する必要がございますので、これらの計画の策定につきましては、食の安全安心と食育に条例におきまして本審議会の意見を聞くものと規定されています。知事からの諮問を受け、本審議会から答申し、県として計画を策定することとなっております。そこで、金澤副知事から芦田会長に食の安全安心推進計画及び食育推進計画の策定に対する諮問書を手交いただきます。

#### <諮問書の手交>

##### 【源田生活衛生課長】

議事に入ります前にご注意いただきたいことがございます。感染防止対策のため間隔をとっておりますので、発言の際にはマイクを入れていただいて、皆さんに聞こえるようにご配慮をお願いいたします。それでは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】**

それでは議事に従いまして進めさせていただきたいと思います。それでは、次第の4、議事（1）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、食の安全安心と食育に関する条例と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します。

**【福永食品安全官】**

生活衛生課で食品安全官をしております福永と申します。兵庫県では平成18年4月に食の安全安心と食育に関する条例を施行し、食の安全安心と食育を一体的に取り組んでいるところでございます。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と信頼性を揺るがす事件や事故が後を絶たず、消費者の食に対する不安や不信感がかつてない程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始め、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、事業者等の責務国民の役割等が明確化され、一人一人がみずからの食について考え、健全な食生活を実践する法が整備されたところです。このような状況におきまして、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、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。

この食の安全安心と食育審議会につきましては、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、民間の専門家あるいは学識経験者等の参加を得まして、行政に民意を反映させ、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。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・審議いただくこととなっております。審議会は概ね年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回開催する予定としております。以上で簡単でございますが、条例と審議会についてご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した。それでは、続けて次に参りたいと思います。（2）の①ですね、食の安全安心推進計画（第3次）概要及び計画に基づく令和元年度実績と令和2年度取組について、事務局からご説明をお願いします。

**【福永食品安全官】**

A3の資料1をご覧くださいませでしょうか。これは食の安全安心推進計画の概要を示しております。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3次計画の4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が、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むことにより、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等による大規模な食中毒であるとか、原因施設が複数の自治体にまたがる広域的な食中毒、或いはCSF（豚熱）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、食品衛生法の一部改正により、HACCPに沿った衛生管理の制度化と営業許可制度の見直しなど、事業者が対応しなければならないこと、我々食品衛生監視員によるHACCPの導入支援や新たな制度の周知などがあります。さらにアンケートを見ますと、約95%の人が食品の安全性になんらかの不安を感じており、正しい知識の普及や適切な情報の発信というものが必要であることを踏まえ、右側、重点課題といたしまして、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4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、資料の右側の薄い網掛け記載の柱1の食品の安全性の確保、柱2の食品を介した健康被害の拡大防止、柱3の食への信頼確保この三本の柱のもと、施策を展開しております。これら施策の実施状況を評価、検証するため、資料の左下部分にあります①から⑯の指標、目標値を設定しております。令和元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が3年を経過し、全体といたしましては、概ね目標値の達成に向けて順調に進んでいるところでございます。

資料の3を見ていただけますでしょうか。A4の資料になります。まず1ページ目の(1)安全安心な農産物の生産の推進イの農薬等検査システムの充実をご覧ください。農産物の安全確保と生産者の不安解消のため、兵庫の農産物検査システムにより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おります。令和元年度は493件の検査を実施し、白菜と春菊の2件で残留基準値の超過が確認されました。白菜につきましては調査の結果、有効期限切れの農薬使用が確認されましたが、周囲からの飛散の可能性も低く、原因特定には至りませんでした。また、春菊については、隣接棟で栽培されておりました水菜に農薬を散布する際、飛散防止が不十分であった可能性が高いことが推測されました。いずれの野菜も検査結果判明後速やかに全量の出荷停止と出荷済みの当該品の自主回収や、販売場所での店頭告知等の措置が講じられております。さらに、生産者及びJAに対しまして、農薬の適正使用について、農業改良普及センターから指導するとともに、JAを通じて生産者組織の構成員などへの農薬適正使用の徹底を周知しております。

ウの肥料の品質保全等適正流通につきましては、肥料取締法に基づき、肥料の品質を保全し安全安心な肥料の生産流通を推進しておりますが、都道府県知事の登録を受ける普通肥料につきましては、3年度、6年後の登録有効期間があり、昨年度更新予定でありましたが、49件のところ、39件について適正であることを確認しております。なお、予定件数より減少したのは、肥料の製品アイテム数の集約等により更新されなかったということです。

次に、2ページ目の(2)安全安心な畜産物の生産の推進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り、令和元年度はブロイラーの餌47検体について検査し、畜産物に残留する不適正な飼養がないことを確認しております。ここで家畜伝染病トピックスといたしまして、昨年度もこの場で情報提供させていただいておりますCSF(豚熱)について、現状の情報提供をさせていただきます。平成30年9月に岐阜県の養豚場で26年ぶりに豚熱が発生して以降、愛知、長野、三重、福井、埼玉、山梨、沖縄県の8県の養豚場でCSFが確認されており、現在58事例が確認されております。また、野生イノシシにつきましては、17府県で確認されており、本年4月28日には、京都府で確認されたことにより、兵庫県も特定家畜伝染病防疫指針に基づく豚熱ワクチン接種推奨地域への指定に伴い、県内の全飼育豚へのワクチン接種が6月15日から開始され、初回の接種は4月中旬までに終了しております。あわせて、野生イノシシへの経口ワクチン散布も今後実施する予定でございます。いずれにいたしましても、幸い本県での発生は今のところございませんが、いつ発生してもおかしくないという危機感を持つ

て万全の対策を期しているところです。なお、豚熱につきましては、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ので、ご安心ください。

3 ページ (3) 安全安心な水産物の生産の推進の貝毒検査実施回数をご覧ください。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いたします。定期的に海水中のプランクトン調査や二枚貝の貝毒検査を実施しており、そういった状況を監視しております。昨年度は 98 回の計画に対しまして 196 回の貝毒検査を実施しました。これは一昨年春の有毒プランクトン大量発生による影響と、検査対象二枚貝の追加、対象地域の細分化などにより増加しておりますが、これらの検査で規制値を上回った場合には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業関係者等と連携いたしまして、出荷自主規制等の措置を迅速に講じているところでございます。

(4) 食肉の安全性確保の推進、イの食肉センター及び大規模食鳥処理場への HACCP 導入につきましては県下 11 施設に対して 9 施設が HACCP に基づく衛生管理を導入しております。4 ページ上段、(5) 食品営業施設等への監視指導の推進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、施設の土地を行っていますが、昨年度は許可を要する施設 41,329 に対しまして、23,368 施設許可を要しない施設 15,070 に対して、9,754 施設合計合わせまして 33,122 施設に対して監視指導を実施しています。

次に、下段の (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いわれております HACCP を推進するため、本県独自の認定制度と国の承認制度をあわせて推進しています。令和元年度の実績は、国が 23、県の認定施設が 46 で合計 69 件となっております。このたび食品衛生法の改正により国の承認制度が本年 5 月末で廃止されたことから、平成 30 年度末の 32 から昨年度末で 23 に減少しており、現在の承認有効期限が過ぎれば 0 ということになります。一方、県の認定につきましては平成 30 年度末 40 から新規で 9 件、3 件の廃止で、計 46 件となっております。推進計画では、110 件とすることを目標としておりますが、認定しても事業者の都合で廃止するものもあり、なかなか成果が見えにくいということで、これまで認定した施設の累計を下段に記載しております。なお、県版 HACCP の相談・申請件数につきましては、現在も増加しておりまして、認定制度が浸透していることを実感しているところでございます。

5 ページ下段 (9) の食中毒の未然防止対策の推進目標値として記載しております、学校給食次のページにあります大量調理施設、家庭における自然毒による食中毒発生につきましては、令和元年度はありませんでしたが、政令・中核市を除くエリアでの食中毒事件数は 14 件、患者数は 272 名でありました。この 14 件のうち、原因施設別では飲食店が 11 件、旅館で 1 件、小学校での調理実習が 1 件、地区の公民館活動で 1 件となっており、病因物質では、ノロウイルス、カンピロバクターがそれぞれ 5 件、黄色ブドウ球菌が 2 件、植物由来のソラニン類が 1 件、不明が 1 件ということでした。

8 ページ、食への信頼確保 (1) ひょうご食品認証制度の推進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については、グルメフェアなどの開催により生鮮物の認証食品の県内流通割合を令和 3 年度末までに 41% 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りまして、現在のところ、着実に拡大しているという状況でございます。

下段の (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、令和元年度の食品表示法違反に係る指示・命令事案が 1 件発生しております。これは明石市内の米穀店が一般消費者や食品関連事業者に対しまして、丹波市産コシヒカリとして販売したものに他の産地の米が相当量混在したということで、原因の究明と改善措置等の報告を米穀店に対して指示いたしました。

それでは、もう一度資料1のほうに戻っていただけますでしょうか。右側に今年度の主な取組を記載させていただいております。柱1の食品の安全性の確保につきましては、食品衛生法改正に伴う周知と、HACCPに沿った衛生管理の導入支援として、法改正の説明会の開催と、特に小規模事業者向けのHACCP導入講習会、HACCPリーダー養成セミナーを開催することといたしております。しかしながら、今年の4月につきましては、新型コロナウイルス感染症の発生により、年度当初に計画予定しておりました説明会等を延期中止せざるをえない事業も実際あるところでございます。各健康福祉事務所では営業許可、更新或いは監視指導時などの際に、本日お手元に配付させていただいております食品衛生法が改正されましたというリーフレットこういったものも活用いたしまして、法改正の周知及び、HACCPの導入指導などに努めており、今後も感染状況を踏まえながら進めて参りたいと思っております。

また、と畜場、大規模食鳥処理場へのHACCPの導入も今年度中に残り2施設に導入するとともに、農場への衛生管理指導、家畜伝染病予防対策等により安全安心な畜産物の生産の推進及び技術確保を図ってまいります。

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しております。

柱2の食品を介した健康被害の拡大防止について引き続き、食品衛生監視指導計画に基づきまして事業者に対して、効果的な監視指導を実施すると共に危機管理事案発生時の緊急立ち入り等迅速な対応を図ることとまた、モニター制度を活用した県民意識の把握等、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図ってまいります。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、農畜水産物の生産及び卸売段階のトレーサビリティ導入を促進してまいります。

最後に、柱3食への信頼確保につきましては、現在、新型コロナウイルス感染症による影響により、一部の事業、食の安全安心フェアや出前講座、子供向け食の安全安心実践教室などは、従来の形式で開催できないという状況となっておりますが、コロナ対策を徹底した上で実施できる範囲で進めて参りたいと考えております。また、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監視、調査、指導体制を強化するとともに、ひょうご食品認証制度につきましては、認証食品のコーナーを販売店に設置するほか、ホームページやフェイスブック以外に、ライン等のSNSを活用して情報発信し、県内流通割合のさらなる増加を図ってまいります。早口でかいつまんだ説明になりましたが、食の安全安心関係につきましては以上です。

#### 【芦田会長】

はい、ありがとうございました。今日は時間の関係もありましてもう一つの食育の説明を続けて、ご質問に関しては後でまとめてお伺いしたいと思います。次に②の食育推進計画(第3次)概要及び計画に基づく令和元年度実施と令和2年度取り組みについて、これも事務局の方からご説明をお願いいたします。

#### 【藤原健康局参事兼健康増進課長】

健康増進課長の藤原でございます。資料2のA3の資料をまずご覧いただけますでしょうか。食育推進計画第3次について概要をご説明させていただきます。まず、基本理念ですけれども、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をあげております。現状でございますが、1家族形態の多様化と食生活の変化ということで、単独世帯であったり、夫婦と子供だけの世帯または高齢者のみの世帯等の増加があります。また、朝食を食べない割合が増加しているというようなことがあります。2高齢者の低栄養傾向が

ございます。3 地産地消の進展、食と「農」に親しむ機会の増加があります。4 全国的にも生産量上位で高評価の農林水産物があります。これらの現状を踏まえまして、重点課題を4点上げております。1 若い世代の食育力の強化、2 健やかな暮らし方を支援するための食育推進ということで、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、フレイル予防・改善、3 食や農への理解を促進するための食育推進、4 食育活動の充実に向けた連携推進体制の充実を挙げております。第3次計画は令和3年度までの計画となっておりますが、毎年取り組みについて評価検証を行っております。令和元年度末時点の全体の評価検証といたしまして、推進計画期間の3年を経過し全体として概ね目標値の達成に向けて順調に取り組み中であると評価しております。

左下の表をご覧くださいませでしょうか。重点課題に基づいて四つの柱別に16の指標を掲げております。これを毎年評価しておるわけですが、評価結果といたしまして表の右側◎○△といった形で評価しております。令和元年度末で新たに目標値を達成した指標は、公立小中特別支援学校教職員の食に関する研修の受講率が大幅に上がりました。また、直売所等の利用者数も増加しています。表を見ていただいたらわかるように△というところがいくつかあります。大きな課題であります朝食を食べる人の割合の増加という欄を見ていただきますでしょうか。こちらのほうで説明させていただきたいのは、真ん中に令和元年度の実績という欄がございます。実はこの下線を引いている\*1というところなんですけれども、それにつきましては平成28年度の実績となっております。計画策定時が平成27年度の実績を使っております。朝食を食べる人の割合につきましては、平成元年度の実績ではなくって平成28年度の実績というところもありまして、ほんとに現状の値とは言えないような状況になります。また後で説明いたしますが、この点を踏まえまして、直近の現状値を把握して評価する予定となっております。

次に、令和元年の取組と令和2年度の取組についてご説明したいと思っております。資料3の11ページをご覧ください。四つの柱を立てておりますので、柱ごとにご説明したいと思っております。

まず一つ目の柱です。若い世代を中心とした健全な食生活の実践に取り組んでいます。

(1) のア朝ご飯ステップアップキャンペーンの実施ということで、幼児や小学生を対象に朝ご飯のキャンペーンを実施しております。令和元年度は38会場で1,857名の参加を得ております。引き続き実施していきます。また、親子を対象に、おやこ de クッキングを開催しております。天然だしの活用や野菜や魚などの食材から料理をつくることできるように、調理の基本を学ぶ料理教室を開催しております。こちらの方も38会場1,089名で、今年度も続けて実施します。

12ページ、(3) 学校における食育推進でございます。教職員を対象といたしました食育研修会を昨年度は9会場で実施しております。昨年度評価のところでも申し上げましたが、教職員の食に関する研修の受講率が大幅にアップしていることがわかります。こちらの実績でございます。令和2年度の主な取り組みの欄に書いておりますとおり、中学校のさらなる食育推進を図るため、昨年度に作成しております教職員用食育ハンドブック(中学校版)の活用を推進するための説明会等を開催するという予定としております。

13ページ、(4) ア大学生向け朝食摂取率向上プロジェクトを開催しております。内容といたしまして、参加体験型のセミナーやグループワーク、簡単朝食レシピの開発と普及、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等を5会場で実施しております。

(5) 家庭の食育力の強化といたしまして、イ子供食堂応援プロジェクトを行っております。子供食堂の立ち上げ経費を助成するといったものでございます。令和元年度の実績は6団体でしたが、令和2年度は15団体に補助する計画としております。対象が月2回以上開催の団体と昨年度まではしてはしておりましたが、なかなかこのハードルが高いということで、

月1回開催の団体にも立ち上げ経費を助成するということで、拡充しております。

14 ページ、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）のAです。令和元年度に新規で行った事業でございます。美味しくヘルシー、社食ごはん改革の実施です。働き盛り世代の生活習慣病の発症予防や重症化予防を図るために、社員食堂や職員寮のメニュー改善や栄養指導に取り組みました。県に登録されております健康づくりチャレンジ企業を対象に募って行いました。食堂のメニューの栄養価計算やエネルギー、食品摂取量など栄養バランスに配慮したメニューの提案であるとか、ホームページやメールマガジンなどを活用した健康・栄養情報の発信などの取り組み支援を行いました。実施事業者がまだ2ヶ所でしたので、令和2年度は拡充していきたいと思っております。

イは高齢者のフレイル対策といたしまして、令和2年度、新規に行うものです。フレイル対策強化推進食べて元気にフレイル予防でございます。昨年度、フレイル予防改善プログラムを作成いたしましたして市町への活用を促しているところでございます。昨年度作成しましたプログラムは、栄養士や歯科衛生士、配食事業者と連携したフレイル予防のプログラムの取り組み方とか、プログラムの進め方というような内容でした。令和2年3月時点で32市町で活用していただきました。しかし、フレイル対策の評価方法が確立されていないこと、オーラルフレイル予防についてノウハウがないなどの課題が明らかとなりました。そこで、今年度は、モデル市町においてフレイル対策の評価指標を組み込んだプログラムを提案し、実施していただき、評価指標を検証のうえ、昨年つくりましたプログラムを改善して確立するフレイル対策評価事業を行います。

また、オーラルフレイルといたしまして、噛む力や飲み込む力を測定するオーラルフレイル検査の実施や、オーラルフレイル予防のための保険歯科保健指導マニュアルを作成し、オーラルフレイル検診体制整備事業を実施することとしています。また、県内全域でフレイル対策が進むように、薬剤師会や看護協会、ケアマネ協会など医療福祉関係団体と連携して県内でフレイルチェックが推進できるよう、また、シンポジウム等を通じてフレイルの予防改善方法を普及啓発することとしています。

16 ページ、エ食生活改善講習会の開催を行っています。県下で教育実習を交えた講習会をいずみ会に委託して行っています。元年度の実績といたしまして、1,700回、66,366名の参加を得ております。今年度も引き続き継続いたします。

オ食の健康協力店の登録を進めています。元年度の実績で、8,470店になっております。食の健康協力店への支援といたしまして、栄養食生活に関する最新情報をメールマガジンで発信しています。

17 ページ、三つ目の柱です。食や農に積極的に関わる活動の推進といたしまして、（2）のA農業体験による楽農生活の推進といたしまして、兵庫楽農生活センターで親子農業体験教室を実施しております。元年度は、お米づくりが5回100家族、黒大豆づくりが4回44家族の参加を得ております。今年度も引き続き実施していきます。

18 ページ、（3）真ん中なんですけれども、食の実践力アップ講習会、ふるさと料理講習会を開催しております。日本型食生活や郷土料理、地域の農林水産物を活用した献立を伝えるため、子育て世代を対象に講習会を開催しております。元年度の実績といたしまして、20会場482名の参加を得ております。今年度も引き続き開催いたします。

イといたしまして、幅広い世代への魚食普及の推進を行っています。具体的には、県漁連・県漁協女性部連合会等に料理教室等を開催していただいております。令和元年度の実績は425回、15,020名の参加を得ております。今年度も引き続き計画をしております。

19 ページ、4つ目の柱、食育推進のための体制整備でございます。（1）食育に資する人材育成、ボランティア活動の充実強化といたしまして、アいずみ会リーダー養成講座を行っております。健康福祉事務所の方で行っております。昨年度の実績は、16講座156名の養



成が行われております。引き続き養成していきます。また、イひょうご食の健康運動の展開、を行っております。それから、イ（ア）になります。食の健康運動リーダーの設置と活動支援ということで、兵庫県では、健康づくり県民運動の一環といたしまして、食の健康運動リーダーの登録をさせていただいております。平成31年4月現在956名の方が登録させていただいております。この方達に調理実習等体験実習等を行っていただいております。平成元年度の実績が3,352回で参加者が109,093名になっております。引き続きリーダーを登録する活動を続けていきたいと思っています。

20ページをご覧ください。（2）ア毎年10月をひょうご食育月間と定めて、食育に関する関心や意識を高めるための活動を展開しております。イベントや講習会など、昨年度は2,803回、参加者が2,290,064名という実績になります。また、毎年食育絵手紙コンクールを実施して、こちらの方にも食育への関心や実践力を高めてもらうようにしております。今年度のテーマの一つは朝食の大切さを伝えるメッセージ、二つ目は魅力溢れる兵庫の食材を伝えるメッセージとして現在募集をかけているところでございます。昨年度は、応募作品数が、1,057作品ありました。平成30年度は962でしたので、少しずつ増加傾向にあるかと思えます。

22ページ、（3）栄養・食生活に関する調査研究、情報収集というところのイです。先ほども朝食の欠食の方が多という実績が把握できていないというところを申しましたが、今年度、次期食育推進計画の策定に向けた調査を実施いたします。第4次の計画期間は令和4年度から令和8年度予定となっておりますが、今現在の第3次計画の評価をするために、今年度県民モニター調査の中で、兵庫の食育推進に関する意識調査を実施する予定としております。その項目の一つとして、朝食を食べる人の割合という現状値も把握する予定としております。その他、調査項目については今後検討していきたいと思っていますところでございます。以上でございます。

#### 【芦田会長】

はい。ありがとうございます。安全安心の部分と食育の部分と両方を説明していただいたわけですが、少し事務局の方からちょっと補足をしていただきたいと思います。と申しますのは、昨年度の実績っていうのはやはり、けっこう当初計画等を踏まえてもいい線を行っているものが多いと思うんですけども、このコロナ禍になってしまっ、今年度の取組でいろんな事業が行われてないのではないかなと思うんですけども、その辺、今年度の取組の現状っていうのを少しわかる範囲でご説明いただければと思います。

#### 【福永食品安全官】

食の安全安心推進計画につきまして、A3の資料1をみていただきます。まず、柱1の食品衛生法改正に伴う周知とHACCPに沿った衛生管理の導入支援につきまして、まず1点目の法改正説明会の開催につきましては、今年度5月ぐらいから県内3ヶ所の会場を設けて1,000名以上の方にお出でいただいて説明会をする予定を年度当初から計画をしていたんですけどこのような事態になってしまいましたので、まず、6～8月の間の計画はすべて中止という形です。今後この3会場の分については10月を含めて2月、3月までの間で、再度開催することができるかどうかまだ、検討中であります。

二つ目のHACCPの導入講習会小規模事業者向けにつきましては、これは、県が主催する中で各健康福祉事務所が県内12ヶ所ございまして、食品衛生監視員が会場を設けて、飲食店等の小規模な事業者の方々に、各事業団体が策定して厚生労働省が確認した手引き書というものがすでに厚生労働省のホームページにもアップされてございまして、そういった資料を各事業者の方々にご説明していくという機会をやはり年度当初から計画しておりましたが、これ

も今の時点では、開催することができておりません。ただ、5月、8月と含めたところは定期的な更新申請期間であったりしますので、その際に、先ほども資料の説明をさせていただいたこういった食品衛生法改正されたリーフレットで概略を説明させていただいた上で、手引き書も健康福祉事務所には配備されておりますのでそういったもので事業者の方々にこういった取り組みをしてくださというご説明をさせていただいております。

また、監視指導につきましても、従来の監視指導計画の通りになかなか監視できておりませんが、必要に応じた監視指導は継続してやっているのは事実でありますので、そういったときに、こういった説明資料踏まえてご説明しているというのが8月の初めぐらいまでの実施状況です。今後は、やはりコロナの発生状況を踏まえまして、どこまでできるのかというのは具体には各健康福祉事務所の中でも計画を立てていただいておりますし、県内広いために地域事情がそれぞれ違います。阪神間と但馬や淡路と事業者の形態が少し変わりますので、そういったことも踏まえて計画を立ててやっていただくということで進めています。

3つ目のHACCPのリーダー養成セミナー、これも今年度2回合計70名、例年であれば9月11月以降、もう1回の開催をしておりましたが今年度の9月の開催は今、延期しているところでございます。今後発生状況を踏まえながら、開催の是非も含めて検討してまいります。それ以外の中では、特にコロナの影響を受けているのは柱3のリスクコミュニケーションの推進です。こちらの方につきましても各健康福祉事務所単位のところ、フェアを実施しております、一般の消費者の方々にもおいでいただく場で食品の安全安心について主に夏に実施しておりましたが、今年度はすべて中止ということで今後の開催については未定でございます。それと、一般社団法人の食品衛生協会さんの方に委託してる事業で、幼稚園だとか保育園だとか小学校の低学年を対象とした食の安全安心実践教室につきましても、これは特にやはり学校側との調整含めて来ていただくという話もあって、これを実施できてないという状況です。今年度できるかどうか未定ということになります。以上です。

#### 【芦田会長】

ありがとうございます。それでは食育の方をお願いします。

#### 【藤原健康局参事兼健康増進課長】

資料2をご覧ください。柱1のところですが、おやこ de クッキングの開催とか、いずみ会の方たちに委託して数々の事業をしていただいているところでございます。なかなか集まって料理教室等を行うことが不可能な状況になっておりますので、工夫をいただきまして、おうちでできる料理のレシピであったりとか、食育に関するリーフレットであったりとか、そちらの方を配布して指導を行うというような方法を検討していただいているというような状況でございます。

それから、健康増進課の方に関連するものだけご説明いたします。3番目の大学生向けの朝食摂取向上プロジェクトですが、オンラインであったりとかYou Tube 発信だったりとか、可能な方法について検討していただいているというふうに確認しております。

柱の2でございます。1の社食ごはんですが、今のところ応募がないのでこちらの方は止まっております。それから、2番の新規事業のフレイル対策ですが、可能な範囲でやっております。まず、評価検討会につきましても、第1回目を開催して評価指標の検討等、プログラムの進め方というあたりを検討しております。実際にフレイル予防教室は開催していただくんですけども、そこで計画していた会食を実際に行って、講演・講話をするといったところが難しい状況になっておりますので、おうちでどんなものを食べたらいいかというような転換したとかいうことで、実際に食事をする場面というのは控えさせていただきながら、教室はやっております。また、オーラルフレイルの方ですが、来月から実

施することといたしましてオーラルフレイル検査、実際にグッズを基本用いて、嚥下であったりとか噛む力の検査をするようなことは実際に取り入れながら、事業は進めていくということで、できる範囲でやっていくこととなっております。

3番目の健やか食育プロジェクトは、健康福祉事務所の中で地域の課題に対して関係機関と連携して、会議を行ったり実践活動するといった事業でございますが、コロナ中で健康福祉事務所の方は、そちらの方の業務量が大きくなっていますのでまだ進んでないというような状況だと思います。食の健康協力店は引き続きやっております。

柱3につきましては、ちょっと関係課の方に回答いただけたらと思います。4番の方ですけども、食の健康運動の展開であるとか食育月間の普及啓発というところは可能な限りで、こちらから発信していきたいなというふうに考えております。

#### 【楽農生活室】

楽農生活室の中島です。私の方から柱の3番の1番と2番を説明させていただきます。1番の学校給食における食育推進と県産農林水産物の利用向上促進については学校給食が一時休校に伴って停止しておりましたけれども、学校が再開されたということで、今のところ5つの団体から応募がありまして、実施を進めております。2番の農業体験における楽農生活の推進については、これも実施しておるんですけども、例年でしたら1日で一括して行っていたものを午前と午後に分けて、ちょっと間をとったり間隔をとったりして実施しておるところです。私の方からは以上です。

#### 【芦田会長】

ありがとうございます。すいません、追加でのご説明のリクエストをして申し訳ないです。それでは、安全安心と食育と行ったり来たりになるかもしれませんが、ただいまご説明ありました内容につきまして、委員の皆様方からご質問とかご意見がありましたらお伺いしたいと思います。いかがでしょう。

#### 【岩井委員】

食品衛生協会の岩井でございます。今回の第3次の計画の今年度ということでご説明をいただきました。私もちょうど委員5年目に入るわけでありまして、毎回のこの同じような形でですね、お話しいただいている中で毎回委員の皆さん方の意見を受けて、内容的にはずいぶん進んできてるなという印象を受けております。特に私の場合は食の安全安心の推進計画の中におきまして、特に従来のHACCPはどちらかというと大企業向けのいわゆる一番高度なHACCPが中心だったわけでありまして、来年度から完全実施されますHACCPの考え方に沿った衛生管理が義務づけられた分についても入れていただいておりますし、そういった意味では非常に向上してきているなと感じております。ただ会長のお話にもありましたけれども、今年度はやはりコロナにより従来の流れと大きく違った形で、いわゆる講習会や指導、そういったこともほとんどなされないという状況の中で、これから先行き、収束に向かっているから、下半期でその部分が回復できるのかっていうとどうもそれも難しいなという感じがいたす中で、こういうコロナという今まで出てこなかった或いはこの世の中の社会の大きな変革をさせたことに対して、食の安全安心の推進計画の中では今後どう取り組んでいくのかっていうことを、やはり新たに入れていかなければならないんじゃないかなということを今回、非常に実感しております。

講習会等につきまして、従来ですと豊岡市では保健所の方々に講習会をやっていただくんですが、従来は公民館で100人から200人ぐらい集めてできたものが、それを今度やろうとすると1,000人ぐらい入る市民会館でやらないと、ソーシャルディスタンス取れないという

ことで結果的には、物理的に不可能だということやらなくなってしまう。そういったことの中で、新しいwithコロナの時代に、やれる方法がないのかと。私どもの全国組織でありまして日本食品衛生協会では、それに対してeラーニングというスタイルを入れまして全員が集まらなくてもやれる方法、そういったものを考えていく中で、推進計画をやはりしっかりと実施していくそういったものをこの計画の中に、今回コロナという思いもしないことが起こったわけですが今後、こういったことがいつどういう形で出てくるのかわかりませんのでそういったことを踏まえた、この計画というものを加味していく必要があるなど実感しており、これらを明示することが大事だと思いました。

#### 【芦田会長】

岩井委員ありがとうございました。そういうご意見で、今後やり方とかいろいろ考えていく必要があるというご指摘ですけど、県の方は何か対策とか考えておられる点ありますでしょうか。

#### 【福永食品安全官】

岩井委員のおっしゃる通りでありまして、私どもの方も実はWeb、ツールの一つということで、Web上で情報発信する中にHACCPに沿った衛生管理の一つの、10~15分前後だと思えますけどいくつかのバージョンに分けて見ていただくようなツールが必要かなと考えています。国もそういったツールを発信してきておりますので、まず、事業者の方でアクセスできる方は、パソコンに詳しい方がおいでであればそういったツールを使っていたら、自主衛生管理を推進する中で学んでいただきたいと思えます。ただ、それができない方々については、監視員が出向く必要があるでしょうし、集まっていただく必要も場合によってはあるかと思えます。来年の6月1日までの間でできる限りのことは実施していきたいと思えます。以上です。

#### 【芦田会長】

はい。先ほどの岩井委員の話のeラーニングになると、結構システム組んだりどうこうというのが大変なところもあろうかと思うんですけども、コロナと共存していく上では、今後そういうのも早めに取り入れて検討していただければと思います。

#### 【福永食品安全官】

ありがとうございます。十分に検討してまいりたいと思えます。

#### 【三宅委員】

大阪府立大学の三宅ですけど、岩井委員がおっしゃったのが一つの方法論だと思うんですけど、私ちょっと、この何ヶ月かいろんな人と話してる中で、やはり方法論だけじゃない部分もうこれ大きく変えなきゃいけないのかなというふうに感じまして、例えば食中毒が明らかに4月以降数が減って、一部アニサキスなんかは残ってるんですけども、ノロウイルスなんかほとんどなくなってるんですね。だからやはりいわゆるコロナという感染症の問題があると、やっぱり個人の衛生管理がかなり進んだ結果、食中毒のような食の安全の部分なんかも、逆にいい影響を受けて減っているというようなことがある。例えばHACCPの制度化の話であっても、おそらくその中小の事業者の方なんていうのは、HACCPのことなんて今、頭の中に考える余裕はないと思えます。ですからそういう状況の中で、どうしていくかと。逆に言えばそういう飲食店の方なんかも、衛生管理をきちんとやろうという意識がこういう形の中で進んでしまっていると。HACCPとはまた別な考えになるのかもしれませんが。だからそう

いうその根本にある背景が全く変わってきているという状況の中で、どういう計画を立てるべきか、ということもあるかなと思います。それプラス岩井委員がおっしゃったような方法論の話もあるかなと思いますので、事業計画の中の最後の1年半2年ぐらいの間、少しちょっとその辺を踏まえて、若干の修正というんですか、今までの計画でいくというわけじゃなくてそのあたりから少し考え直すというのが必要かもしれないというふうには、少し思っていました。

**【芦田会長】**

ありがとうございます。建設的なご意見と思います。

**【柳本委員】**

まずこの資料3の、1ページ目の真ん中ぐらいの農業検査システムに関することで、私も豆とか農産物等の中で当社もそうですし我々の業界もすべからくそうなんです、やはり、有機あるいはオーガニック減農薬とか、こういうこだわり原料は特にそうですし、それ以外の原料に関しても安全安心な食材を提供するためには、原料の安全性を確保したいということが折に触れて業界の中でも出ております。特に農産物ではないのですが、特に兵庫県では畜産の方で偽装表示なんていう話が残念ながら出たりしましたこともありまして。安全安心の計画で細やかに先ほど説明いただきましたように、改めてこの辺の原産地と原料のトレースがはっきりしていること、或いは不具合な農薬がもちろん使用しないこと、或いは健康面に留意して今は原料に使用する化学物質とか肥料等というようなことが、やはり言うまでもなく大事なことになってまして、そういう意味で言いますと、コロナが今後しばらく続くという環境も考えますと、こういう安全面の確保ということでの実質的な強化を何とか図っていききたいということと、安全安心の適切な高さ基準の設定というのが、現実的には非常に大事なかなというのが、業界の中でもよく話題に登ります。

今回そういう方向性をお聞きすると、資料3の真ん中ですね、お伺いしたい点なんです、この農薬検査システムの充実で令和元年度違反が2件あったということでしたが、農産物の生産工程の中のチェックというのがですね、残留農薬に限らずですが、抽象的な話で恐縮なんです、どんなぐらいカバーされてるのか、見守られてるのがなかなか無尽蔵なほど生産体制がありますので、その中でチェックシステムというのに、現実このチェックが効いてるのかというちょっと抽象的で恐縮なんです、イメージ的にもどのようにお考えか実態というのは、ちょっとお伺いできればというところです。

**【芦田会長】**

はい。ご質問ありがとうございます。県の方、いかがでしょうか。

**【福永食品安全官】**

生活衛生課といたしましては、システムとは別に私どもの方、食品衛生監視員につきましても、監視指導計画を毎年定めており、その中で県内産穀類、野菜、果実等残留農薬試験ということで収去検査を一部実施しております。毎年行う場所はそれぞれ変わるんですけども、すべての野菜を検査する事ができればいいんですけどそれは到底難しいので、100数件という形で年間検査を実施してきております。私ども検査の中では今まで残留基準値を超えるような検出はなかったということになります。あと、このシステムをやっております農業改良課にも意見を述べてもらいます。

### 【農業改良課】

農業改良課の近藤と申します。私の方からは、農薬検査システムこれは農協さんと県と共同で実施しているのですが、年間の検査件数というのは、令和2年度は450検体という検査目標、それを各県内の農協さんの方で各農協さん何点かずつというようなことで、割り振りさせていただいて、各農協さんごとに、検査システムの市場に流通する前の段階で検査をするという基本の考え方ですので、そういう形で出荷前にどういう品目を検査するかというところ、各農協さんごとに抽出していただいているという形で実施させてもらっていますが、当然、全てできればいいんですけどもそういうわけにはいきませんので、抽出する内容は考えていただいて実施をして、万が一、この2件のように出た場合はその原因というのをしっかり究明してそれを生産部会の方に講習会、指導をするということで考えを徹底していただくということで、幅広く対策きちんをとれるような体制で実施しています。

### 【柳本委員】

ありがとうございます。100件と450件となればやっぱり、全体はもっとあるわけですね。それは仕方がないんでしょうね。

### 【源田生活衛生課長】

生産段階の農薬の検査にしてもそうですし、流通している食品の規格試験にしてもそうなんですけど、統計的に意味のある程度の検査をしようとする、非常に無理がコスト的にも、また生産者さん或いは加工流通業者さんの負担というのかなり大きなものとなります。生産段階においては、生産履歴記帳、どんな農薬をいつどういうふうにして撒いたのか、何に対してってということだとか、まさに加工や製造段階においてはHACCPの工程の管理、そちらの方に力を入れることがまさに強化になるんだと思います。検査は念のための確認と、いうふうに書いといたほうがいいのかなと思います。

### 【芦田会長】

さっきのところに戻って源田さんに聞くのか、近藤さんに聞くのかわからないんですけども、春菊の例は水菜から飛散しているというような例があったんですけど、今、AI化してスマート農業とかが起こりだすと、例えば薬剤散布もドローンを使った散布とかいうことになってくる可能性もあるわけですね。この間ちょっとテレビで肥料の散布はやっていましたけれども。そうすると圃場が小さい場合、もちろん風向きとかいろんなこと考えてやるにしても、意図しないようなトラブルも起こりかねないなというふうに思うので、その辺も含めて、今後ちょっと検討してもらいたいことと、先ほど統計という言葉がありましたけども、やっぱりサンプリングの善し悪しでそのデータの活きるか活きないかというのがあるので、その点もまたちょっと踏まえてご検討いただければというポイントでございます。委員の皆様方、他にいかがでしょうか。

### 【伊達委員】

今回のコロナの対策は食育推進計画の今まで対応してきた項目と整合性がとれないというか、非常に中でも家にいる時間が長くなったので調理をする時間が増えた、そういう項目はコロナ禍で家族で食事作りに従事する人が増えると思います。一方、家族や友人と楽しく食事をする割合が増えたかどうかというのはこれについては、やはりあまり料理に注目して、あまり話はしないで食べようとかいうことになりますので、影響がこれまでの対策を促進、いろいろ効果が出るようなこととか、またコロナによってできないようなことっていうのが両方出てくると思いますので、今年度の1年だけの評価は非常に難しいと思います。で

すから、この5年ごとの計画ですので次の第4次ということにあわせて、こういう今の状態がコロナの対応がまだしっかり決まらないのか、2年ぐらいで落ち着くのかその辺はわかりませんが、そこをやはり考えて次の第4次にいかなないとダメだと。でもいいこともあって、料理というのが各家庭内で行うということが広まったじゃないかなというのはよかった点だと思います。

#### 【芦田会長】

ありがとうございます。料理とか、家庭内でのことで登里委員や榊委員、颯川委員から何かご意見があってもいいかなと思うんですけど、いかがでしょうか。

#### 【登里委員】

いずみ会は4月から、3月からですけど、全然人集めるということができなくて、そして私は淡路なので、コロナが淡路に出ていない頃はちょっと動こうかなとやり出したんですけど、やっぱり県的に考えたらできない。また学校からも、今まで学校に入らせていただいていたんですけども、また来年よろしく願いますということでした。そうすると、公民館もダメ、調理室はもちろん使えないというような状態で、さて、いずみ会活動をどのようにして、いろんな委託事業持ってますので、それを進めていくかということ、また、コロナに対しての考え方をちょっと考えてやらないと先ほどちょっと先生もおっしゃったように、1年で終わるといふんだったらこれ今年是我慢していこうと思うんですけど、じわじわじわっと発生が出ているのだったら、これもまたできないのでやはりこれに対しての活動、今やってる活動は、自分たちの研修は今ゼロです。

しかし、レシピの方は月々作ってるので、それをもって、先月のちょっと終わり頃から、やらしていただいているのは、例えば熱中症に対する注意書きとか或いはコロナに対する予防とかそういう印刷物をつくって、レシピをつけて集まるところにお邪魔をする。例えば100歳体操のところへ行ったら、ちょっと話をさせてくださいというふうな、声かけ或いはそれを待って隣近所に行こうという、もちろん会員さんにはそれを配るんですけど、それ以外に一般の人にもしていきましょうと。先ほどからいろいろお話聞いてて、もう少し突っ込んで親子でできる簡単メニューとかね、やっぱり興味のある、或いは高齢者に対する缶詰を使って本当に簡単にバランスのとれたものができるとか、ちょっとアドバイスのところを目的に絞ってやっていって、そして人を集めなくても地域で活動できるように、もうちょっと考えていかなければいけないところなんです。今のところは、調理室での伝達講習或いは郷土料理なんかも今のところはゼロの状態です。

#### 【榊委員】

栄養士会の榊でございます。栄養士会の方は栄養の専門職でありながら、まず、いろんな研修をして専門職を育てることが本当の狙いであつたんです。それと昨年からは圏域の中の立ち上げをしました。圏域の中の高齢者や地域の人たちへの食の見守りをしっかりやっていこうということで、取組をやりました。やってる中で、今年は地域に出向いてまでという発信が今現在できておりません。でも今この状態であってもこれからは粛々と、いろんな資料の提供や食支援を行っていくことは、私たち栄養士会にとって一番大切ですし、やっぱり食べることが体を鍛える、体を鍛えることがコロナの対策になるということで、今圏域の方たちに冊子とかお渡しして粛々とやっていただけるような方向性も考えております。まず目で資料見ていただくこともまずそれなんです。ただ、今年の研修の課題である元気イベント、皆さんに講演をしてその中で、こういうお弁当でバランスが取れてますよっていうことを見て食べていただいて、味わっていただくことが本当は一番大事なことでと思うんで

すけど、その事業が実質今年度進めていけるかどうかは今ちょっと思案中です。いろんな研修会はもちろん、ウェブやいろんな形で食の大切さを伝えていくことは今、検討の1つの課題にはなっておりますが、やっぱり食べることがいかにその方の今の対策、予防になるかということをしっかり伝えていくための施策を今やっているとありますので今後頑張っていきたいと思っております。

#### 【颯川委員】

コープこうべの颯川と申します。やはり流通の立場から言いますと、このコロナによって大変大きな変化があったというのはやはり、宅配が非常に伸びたということで今も伸び続けていますが、それはやはり家庭での食が非常に増えているということです。それで、スーパー店舗もやっておりますから、店舗も非常に食材が売れています。皆さんやはり自宅で、あるいはお弁当を買って帰って惣菜等を買って食べる、つまり外食が本当に減っている。よって、多分、食中毒が減ってるかなというデータがあったかなと思うんです。家庭で食べるという意識は非常に強いです。

消費者の立場からいうと、今までいろいろな食にまつわる学習というのを私たちも重ねてきましてその講習会なり実際開催が難しくなっているということに直面しております。それは先ほどから出ておりますとおり、この with コロナ時代に入っているという認識ですので、それは早く元に戻らないかなと、ただ手を合わせて祈っていても始まらないので次のステップへ進んでいかなければいけない。そういう段階にきていますので、同じ目的であってもどのように展開していくかっていう、先ほど方法論というのがありました方法もですし、それとて頭の中の認識を新しい生活は始まったんだっていう認識にまず変えて、先ほどからよく出てくる「今年度も引き続きコロナの拡大を見ながら」というような、そういうスピード感ではなくって、もう今後はこれでいくんだという新しい基準を作っていく。もしも元に戻るようなことがあればそれはそれでOKなわけですので、常に私たちは if プランというのをつまり二重にちゃんと保険を掛けたプランを作っていくことになっています。

講座とか開催するにしても、今は Zoom を今非常に使おうとしています。いろいろな講習だとか、私たちの会議だとかそれから小さなミーティングにも使えますし、それと Zoom だけではなくて、サテライト会場を使って一度にみんな集まれなくても、兵庫県下何ヶ所かでサテライト会場を使って講座などやりつつあります。それは若い人だけではなく Zoom ができないという人でもサテライト会場に来ていただいて、指導しながら進めていこうと今そういう取り組みをしています。

本当に食というのは、生活が変わればまず食にいろんなことが反映されてきますので、とても重要な部分でそれでお弁当というのが先ほど出ましたが、今回コロナ禍におきまして、子供たちが小学校が閉鎖されて給食がない、食べるのに困っている家庭子供っていうのが実際にあちこちで出ました。それで子供食堂という取組を私どもいろんなところでやっておりますけど、それからフードドライブ、フードバンクですね、そのようなものの食材を子供食堂の方に、まわしたり、あるいは弁当を届けたりというようないろんなコロナ禍での活動をやってきました。食に関してやはりこれは、今後も考えていかなければいけないと思っております。

#### 【芦田会長】

ありがとうございました。今後のことを見据えてということで、ある意味で県に大きな宿題が出てるように思いますのでよろしくお願ひします。消費者という言葉が出ましたけど、中道委員なにかありましたでしょうか。時間も迫ってますので簡単にお願ひします。



【中道委員】

先ほどからご意見いろいろいただいて、共通だと私も消費者としてもそうだなと思います。とにかく人を寄せるっていうことがいろいろ、子供食堂にしましても、親御さんとか周囲の方から人を集めてすることはダメだということです。そしてお弁当を作って配ろうかなと思っても私たちの人数が集まると家庭の方が、それは危ないからやめなさいとか反対意見とかありまして本当に今考えるところです。でも先ほどいずみ会の方おっしゃったようにいろんな資料を作って家庭料理を作ってくださいっていうのは、役員で作りながら、近所の方とか会員の皆様とか地域の方とかにお配りしている状況で活動自体もこれからいろんな事業がありますけど、集まるのではなくコロナでもできること、先ほど意見が出ましたけど考えてまたいい案がでましたら言いますのでよろしくお願いします。

【芦田会長】

食の安全の方へ戻って、田中委員への前振りのように県に質問させていただきます。資料3の、3ページにある貝毒の検査ってありますよね。これ、毎年聞いていながら今年になって初めて疑問に思ったんですけど、これなぜ二枚貝限定なんですか。県は、二枚貝以外基本的に出荷してないっていうことはないと思うんですけど、どうなんでしょう。

【福永食品安全官】

今回ここに書いております貝毒っていうのは、実は二枚貝に蓄積する有毒なプランクトンっていうのが10数年前から、まず大阪湾で爆発的に増えたことを契機に、3年ほど前までは、大阪湾特に兵庫県でいくと芦屋浜から淡路島の洲本海域この辺では、例年4月初旬には、毒化していく、その有毒プランクトンを二枚貝が摂取することによって、貝の中の中腸腺に溜まって毒化していく。それが一定量溜まってくると人が間違えて食べると症状が出てくる麻痺性貝毒ということで検査を実施しております。ただ、2年前に気象の条件もあったと思うんですけども、非常に東風が強く吹いた年が2月ぐらいにありまして、それが瀬戸内海の方へあと、海流等の問題で瀬戸内まで毒化した有毒プランクトンが流れ込んでいったことによって、瀬戸内での二枚貝に蓄積するようになった。このプランクトンは一定の水温になると発芽してくる、水温が高くなると、海中の泥中で眠ってしまって、また水温が一定程度になれば発芽していくということを繰り返すということで、当面このプランクトンっていうのは、つき合っていかなきゃいけないなという状況になってると聞いております。

【芦田会長】

だから、二枚貝って限定というのがちょっとわからなくて、例えばサザエなんかは全然検査対象にならないっていうことなんですか。

【福永食品安全官】

そうです。二枚貝だけがそのプランクトンを吸い込んで栄養素として取り込む。

【芦田会長】

要はそれでなおかつ大阪湾水域と播磨灘水域で違うということですね。

【田中委員】

今の説明にちょっと、逆らうようで申し訳ないんですが、海の状態が貧栄養になってプランクトンが少なくなっている。なんのプランクトンが優先するか優先種で変わってくるんですよ。その中でアレキサンドリウム・タマレンセというのはその有害のですね、そこが出

てくると非常にやっかいなので、海域によって確かに少しずつ違いはあるんですけども、一番の原因は海の貧栄養、要するに窒素とリンが不足して、海の栄養塩っていうんですけどね。それが不足してるのが一番根本的な原因かと思います。そこを一番捕食するのが二枚貝ということですよ。

【芦田会長】

去年も海苔なんかも影響するという話もされてたと思うんですけど。

【田中委員】

海苔はまたちょっと違って色落ちというのが、黒いノリがとれなくなる。これはまさに窒素とかリンの不足なんですよ。それも山から伝ってくる水とかにも関係するんですけども、これもやっぱり、今の陸域からの負荷の減少が一番大きいといわれています。

【芦田会長】

県の方では、ですから海のことはやっぱりこの陸域からの今のお話ありましたが、きっちり処理されていく水道からも出てるんでしょうけど、やっぱりそこを含めて何か掴んでおられるようなことっていうのはあるんでしょうかね。

【水産課】

水産課です。水産課と水産技術センター共同で栄養塩が海の生物に与える影響等調べているところです。昨年までの調査の結果で、海の栄養塩の不足がいかなごの減少に大きな影響与えてるだろうというふうな知見が得られておまして、それについてはパンフレットとかお配りしておりますし、新聞にも掲載されております。その他の生物についても、影響ありそうだとということで、現在水産技術センターと一緒に調べているところです。

【芦田会長】

ありがとうございます。もう一つ私が気になったのは、8ページのお米の問題がありましたよね。左下の食品表示法のところですけども、これはいわゆる意図的なものなのか非意図で起こったものなのか。こういう表示の疑惑っていうのは意図非意図っていうのは結構あると思うんで、どちらなのでしょう。またこういうことに対して、後でちょっとJAの小寺委員の方からご意見賜りたいと思いますが、まず県からお願いします。

【消費流通課】

担当してます消費流通課です。意図しているかしてないかというのはなかなか後から検査したときに難しいので、私たちとしましてはその調査、検査行ったときに、そういう書類とかもとに見てどういった内容なのか、どれぐらいの期間なのか、現状調査・検査して、国から指示公表の基準がいろいろ出てるんですが、そういったものを照らし合わせてそれが妥当であろうと思えば、指示公表しますし、それが軽微な問題だと指導ですとか、口頭指導・文書指導といった指導というところで対応しています。

【芦田会長】

でも、以前はミートホープの事件なんかもありましたのでそういうのも含め考えてほしいと思います。

【消費流通課】

そうなりますと、私達食品表示法を所管してるんですが、あとは景品表示法、よく新聞

に出てくるものとか、不正競争防止法とかその他の法律の絡みでできますんで、そういったところは各所管するところが適切に連携しながら対応していくということになります。

#### 【小寺委員】

私もこの案件につきましては内容承知しておりませんのでコメントできないんですけども、私どもJAグループも当然米を販売しております。こういうことは絶対あってはならないことだというふうに認識しております。いわゆるヒューマンエラーが発生するリスクはございますので、そういうことができるだけ起こらないように職員の研修等は毎年やっておるところであります。ちょっと先ほど柳本先生の方からですね、農薬の安全性についてもご意見があったところでもあります。それについても、県の方からも回答していただきましたように、残留農薬の検査以前に私ども生産者が生産履歴記帳をして、農薬取締法に基づく適正な使用がされてるかどうかが生産者自らが確認するというのと、出荷する側の農産物につきましてはですね、もう一度そのJA職員がそれを確認するというところであります。それを踏まえての残留農薬検査ということでもありますので、ただ、それも昨年2件ですね、起こったということで、これはヒューマンエラーにやっぱり起因する案件というふうに思っておりますので、起こらないように再発防止等に努めております。

#### 【芦田会長】

ありがとうございます。大分時間は押してきてはいるんですけど、まだご発言されていない新しく委員になられた今村委員とか佐々木委員、濱田委員から何かございましたら、ご意見いただきたいと思うのですがいかがでしょうか。

#### 【今村委員】

今年から委員になりました今村でございます。よろしくお願いいたします。いろいろとお話を聞かせていただいて、教職員の研修の方が人数が増えたということでも嬉しく思っております。ただ研修の方が、今年度に限りましては集まてはいけないと今お話があったように、研修の機会が多いのが夏季休業中なんですけど、夏期休業がほとんどなかったということで今年度ちょっと他の研修も含めまして、教職員の研修が難しい状態にはなっていますけれども、研修によってはWeb使ったりとか、Zoomは学校ではちょっと使えない状態なんですけど、今年度、そういうことも配備していただけるということですので、そういったものを活用しながら、できたらいいなと思っています。

それから小学校なんですけど、給食の方なんですけども、本当に給食の方、休校中は子供たちがどんなものを食べているのかって心配な家庭もありまして、家庭によってはそういったこともございますので、やっぱりちょっと心配だったところもあるんですけど、6月から学校再開されて本当に楽しそうに給食食べています。今まででしたら向かい合っておしゃべりして食べてたんですが、それも今年はできなくて全員前を向いている形になってはいるんですけど、手洗いとかそういったこと気をつけて、食の方はいろいろな兵庫の食材とか、あとそれぞれ兵庫の五国のそれぞれ地方によっての食材を見ていただいたりとか、メニューを考えていただいたりとか、あと地方の郷土料理なんかを入れたりしてて、そういったこともすごく勉強になっているなと思っています。いろいろとお話聞かせていただいていろんなことで県の方で、気を使ってやっていただいているなということで、私も勉強させていただきました。ありがとうございました。

#### 【濱田委員】

公募委員の濱田と申します。よろしくお願いいたします。家庭での食事がコロナによって変わ

ったというところで、料理が増えたというのは大変喜ばしいこととされているのですが、一方で、スーパーから物がなくなった時に売り切れたものが、レトルト食品とか缶詰とか長期保存のできるものが多かったというところで、おそらく料理をなかなかされない方が買い占めたんじゃないかという話が出ております。私は専門が災害栄養ということもありましてコロナによって、料理が増えた方でも「コロナ太り」というところが問題になってましたし、またコロナ陽性の方の療養されているところの食事がすごく偏っていて、避難所に近いような食事だっというような意見も出ておりましたので、せっかく免疫力を高めましょうという話をしている中で、実際偏ってしまう方も出てきているとなると、健康格差というところがちょっと気になるなというふうに感じております。なので食育に入るのかもしれないんですが、料理が出来る方できない方でも健康度高めるような食生活の提案というところも盛り込めていけると良いのかなというふうに感じました。以上です。

#### 【佐々木委員】

今年度からお世話になっております佐々木でございます。すごい活動されてると思いつつ、この今年のこの状態を逆手にとってもっとできることあるなっていうのを、すごい思ったのが、この実績の数が多いほうがいっていう時代じゃなくなるんだと私は思っていて、逆に集まれないから、個々1で一人一人に対応していければ一人一人の改善ができていけるんじゃないかなっていうのを特に感じました。それが、安全の方も食育もどっちもなんですけど企業の人いっぱい集めて企業に説明するとか、事業者の方にお話しするとかも一緒ですし、私個人的にはこの大学生向けの朝食っていうところに結構、引っかかっている部分があるんですけど、今大学生が一番学生の中で学校行けない。うちも、大学生の子供がいるんですけど、大学生で、朝食食べていない子で一番、一番心配してあげなきゃいけないのは、一人暮らししてる子たちだと思うんです。その子たちはひとり暮らしの家において学校は行けないし、となると学校にスペースを貸していただけるかどうかわからないんですけど、ちょっとずつでも、1人でもケアしていくっていうことが県として動けたら、すごく兵庫県かっこいいと思ながらお話を聞いておりました。実績数を増やすというよりは結果として健康な人が1人でも増える方がいいのかなと思います。

#### 【芦田会長】

はい。ありがとうございました。去年の実績の部分よりも、このコロナ禍で来年のこの会議でどういう数値が出てくるか、どういう仕組みが新たにつくられるかっていうのが、宿題になってると思いますので、県の皆様方はどうぞよろしく願いいたします。それではちょっと時間きておりますので次の議題に行きたいと思っております。その次は、専門部会についてということで、事務局のほうからお願いします。

#### 【福永食品安全官】

部会につきましては、食の安全安心と食育審議会規則第7条に部会の規定がございます。まず、審議会の所掌事務を分掌させるために部会をおくことができますとなっています。部会に属する委員につきましては、専門委員は会長が指名することとなっております。また、部会員には部会長をおく、この規定に基づきまして今後必要な事案を協議していただくために食の安全安心部会と、食育部会を設置させていただければと思っております。なおご承諾いただけるようであれば部会に所属する委員の皆様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っておりますが、いかがでしょうか。

**【芦田会長】**

はい。ただいまの専門部会の設置に関してということで、食の安全安心推進部会と、食育推進部会の二つを今年度も設置していいかという提案でした。これに対して、いかがでしょうか。特に、異議なしということで、進めさせていただいてよろしいでしょうか。それでは、本来私の方からの指名ということなんですけども、事務局案をお願いします。

**【福永食品安全官】**

改めて、部会の委員のお名前をこれから述べさせていただきます。まず、食の安全安心部会につきましては、三宅委員、八木委員、中道委員、濱田委員、小寺委員、柳本委員、潁川委員、岩井委員、食育部会につきましては、芦田委員、伊達委員、佐々木委員、田中委員、榊委員、登里委員、西家委員、今村委員ということでお願いしたいと思います。また、部会長につきましては、学識経験者でもあります三宅委員に食の安全安心部会の部会長を、伊達委員には食育推進部会の部会長をお願いできればと思っておりますのでよろしくお願いいたします。

**【芦田会長】**

皆様方よろしいでしょうか。西家委員は、本日もご欠席ですが他の方がよろしければこれでいきたいと思っております。それでは今の事務局案の通りに部会を設置することとさせていただきます。それでは、今年度の部会に関しまして、事務局より説明をお願いします。

**【福永食品安全官】**

まず、食の安全安心推進部会につきましては、10月以降に開催をしていきたいと考えております。改めて検討調整を各委員の方にご紹介させていただきますので、確認した上で決定させていただきたいと思っております。また食育推進部会につきましては、大変ちょっと急ではございますが9月24日木曜日午後2時から女性交流会館、県庁の北側になりますが、こちらの方で開催する予定であるというふう聞いています。よろしく願いいたします。また、この両部会は、それぞれ第3次の食の安全安心推進計画、また、食育推進計画の進捗状況についてご意見をちょうだいしておりますが、今後は、第4次計画に向けての皆様方からのご意見もちょうだいし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】**

食育部会の方は9月24日ということで、女性交流会館の上の会議室ですかね、比較的広いので大丈夫とおもいます。次の議題の4にもなりますが、第4次の食の安全安心推進計画と食育推進計画について、これも事務局の方から説明をお願いします。

**【福永食品安全官】**

資料4をご覧ください。第4次両推進計画の策定スケジュールにつきまして、まず本日、知事から審議会に第4次の食の安全安心推進計画及び食育推進計画に関する諮問書が施行されました。今後の予定としましては、今年度から先ほど申し上げた通り各部会で第4次計画策定に向けたご意見もちょうだいしながら、令和3年度はこの両部会を各2回開催させていただき予定としております。その際、第1回目の各部会では骨子案、第2回目は素案をお示ししたのち、事務局から令和3年12月末までに両計画のパブリックコメントを実施しまして、令和4年2月を目途に第2回審議会において第4次両推進計画案をご報告させていただき、ご了承いただいた後、委員長から知事に対しまして答申をいただき、令和4年3月中には策定・公表させていただき予定ということで進めさせていただきます。

**【芦田会長】**

例年のこの会議に比べてやるのが、増えてくるということになりますので、皆さん、ご協力よろしく願いいたします。今の説明につきまして、皆様方の方から何かご質問等ございますでしょうか。

**【小寺委員】**

直接の質問ではなくて恐縮なんですけども、今年の10月1日だったと思うんですけども、食品ロス削減推進法が施行されたとかと思います。国の方では推進方針も定められて、各地方自治体も推進計画については、策定を検討するっていうんでしょうか、努力義務というふうな書きぶりであったというふうに思っております。食の安全安心或いはその食育ということについても、非常に関連があるんじゃないかというふうに受けとめてるんですけども、兵庫県として今後どのようにお考えなのか何か検討されてるようなことがあるのか、情報があれば教えていただきたい。

**【源田生活衛生課長】**

食品ロスの問題につきましてはですね。いろいろな側面がありますので、どこが親になって所管するのかというところがなかなか難しい。ここでも難しいぐらいですから、今後また整理しながら進めていくことになると思います。食育にも大いに絡みますし、また食の安全安心にも関係があると思っております。直接的に回答にはなりませんけれども、関係課で連携を取りながら対応していきたい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】**

できることであれば所掌する課を明確にさせていただいて、この4次計画の中に組み込むようなことも含めてお考えいただいてもいいのかなと思います。フードロスというのは大きな問題ですのでぜひご検討よろしく願いいたします。いいご意見ありがとうございました。よろしいでしょうか。はい。それでは、時間が参っておりますので、事務局に進行をお返ししたいと思います。どうもありがとうございました。

**【源田生活衛生課長】**

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、藪本健康福祉部長からご挨拶申し上げます。

**【藪本健康福祉部長】**

はい、藪本でございます。本日は、審議会の委員の皆様におかれましては、限られた時間でもございましたけれども、それぞれの立場から熱心に議論いただきましてありがとうございます。冒頭、副知事の方から諮問させていただきましたが、これから1年半をかけまして、食の安全安心そして食育、それぞれ次の推進計画の策定となります。その前提といたしまして、現計画の検証をしっかりとやっていくことが必要だろうと考えております。

食の安全安心につきましては、HACCPに沿った衛生管理の制度化への対応、食育におきましてはライフステージに応じた取り組みの推進など、それぞれに応じまして現行の課題に対応しつつ、いろいろご意見いただきましたけども、コロナとの共存も視野に入れまして今後の施策の方向性について検討して明確にしていく必要があるというふうに考えておりますので、委員の皆様におかれましては引き続きご指導のほどよろしくお願いしたいと思います。なおコロナを踏まえまして対応についていろいろご意見いただきましたけども、県政全般に関わる大きな課題であると考えております。県の方も今後の施策展開を検討するにあ

たりましては避けて通れない課題だと考えておりまして、国の動きもにらみながら県庁内部では議論進めているという状況でございますので、ご紹介だけさせていただきます。

最後になりますが、本日で8月も終わりますけれども、今年はまだまだ暑い日が続くというふうに予想されておりますので、委員の皆様にはお体ご自愛の上、ご健勝にてご活躍をいただきますことをお祈りいたしますとともに、引き続き食の問題を始めとしまして、県政全般にわたりましてご協議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閉会にあたってのご挨拶いたします。本日はどうもありがとうございました。

**【源田生活衛生課長】**

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。