

令和5年度第1回食の安全安心と食育審議会 議事要旨

- 日 時 令和5年8月28日(月) 14:00~16:00
- 場 所 ラッセホール5F サンフラワー (神戸市中央区中山手通4-10-8)
- 出席者 別紙名簿のとおり
- 議事等

1 あいさつ (保健医療部 山下部長)

兵庫県保健医療部長の山下でございます。本日はお暑い中、芦田委員はじめ、皆様、この場にご参集いただきまして誠にありがとうございます。本日は令和5年度第1回目の食の安全安心と食育審議会ということでございます。皆様方におかれましては、県の政策の推進に格別なるご理解とご協力いただいておりますこと誠にありがとうございます。

まず、新型コロナウイルス感染症でございますけれども、3年6ヶ月を経過して、この5月8日から感染症法上の位置付けが5類相当、季節性インフルエンザと同じ扱いとなり、ほとんどの制限が撤廃されている状況でございます。このような状況で、夏休み、お盆という、人が交流する時期を迎えました。想定通り患者数が多くなって、第7波、第8波と匹敵するぐらいの状況になっておりますが、全数把握から定点報告になって、リアルタイムでの患者の正確な把握が難しい状況になっております。

そんな中で一番心配される医療の負荷というところは、これまでのノウハウであったり、或いは県民の皆様方のコロナウイルスへの理解であったり、医療現場はまだまだ大変ですが、大きな問題は起こっていないところでございます。ただ、インバウンドもだんだん増えてきますし、これから秋に向けて、様々な地域の交流等が増え、感染症については気が許せない状況です。我々ができることは、できる限りの感染対策を個人個人でしっかりと守っていただいて、「医療に過度の負担が掛からないように」というのが医療現場からの声ではございますので、引き続き対策を進めて参りたいと思っております。

また、食に関する環境というのも大きく時代とともに変わって参りますので、我々としみしても新しい時代に応じた実効性、新たな手法を取り入れていくことに心得ているところです。先ほども述べましたがこれから出かける機会が増え、外食される人も多くなって参りますと、どうしても食中毒というのが一番大きな関心事になると思います。県内(政令、中核市含む)の食中毒事件の発生件数と患者数も増加傾向にあり、令和4年は1年間で11件466名の発生であったのに対し、令和5年は上半期だけで10件300名の発生がありますので、引き続きしっかりとした体制をとっていかねばならないと思っております。

食中毒以外の話題といたしますと、令和3年、4年に高病原性鳥インフルエンザが兵庫県でも発生し、今年度は豚熱の発生もあり、直接的ではないにしろ、これらの報道がありますと、県民の皆様方が食の安全安心に対して興味或いは関心をお持ちになります。これらにつきまして我々は食中毒の発生をまずしっかり押さえること、そして違反食品の流通を防止する、これに全力を挙げて取り組んでいく所存でございます。

一方、食育の推進に関してですが、県内、全市町で、食育推進計画が作成されました。これによって地域の食生活に取り組む連携が進み、保育所、こども園或いは幼稚園、小・中学校に

おきまして指導がしっかりと充実して参りました。ただ、やはり引き続き、朝食を欠食される習慣が若者中心に多いことであったり、食塩の過剰摂取による生活習慣病の増加であったり、或いは若い女性の極端なダイエットによる痩せであったり、高齢者におきましては特に低栄養の状態など各年代それぞれに応じた食に関わる問題というものはまだまだ多く残っている状況でございます。

第4次となります食育推進計画では、SDGsの視点も取り入れて、多彩な関係者との連携を図って推進しておりますけれども、特に昨年度から、始めました「ひょうごアサ@プロジェクト」、このプロジェクトは産官学連携で県民の朝を応援して、例えばSNSを活用したキャンペーンや啓発、また、高校での出張授業など、工夫をしながら、展開しているところでございます。

また、これらに加えて、在宅時間を活用した食育や、地域における伝統的な料理の継承など、これについてもさらなる取り組みを進めて参りますので、どうか皆様方におかれましてはご協力のほどよろしくお願いしたいと思います。

最後になりますけれども、本日は第4次の食の安全安心及び食育推進計画に基づきます兵庫県の食に関わる施策につきまして、委員の皆様方から忌憚のないご意見、或いはご助言をぜひいただけますよう心からお願い申し上げまして、簡単でございますが、私からの挨拶とさせていただきます。本日はどうかよろしくお願いいたします。

2 審議会成立の報告と新たに就任された委員の紹介

食の安全安心と食育審議会は、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、過半数（委員16名全員出席）の出席があり、食の安全安心と食育に関する審議会規則第6条3項の規定により、本審議会が成立していることを報告した。

また、令和5年度に新たに委員に就任された森垣委員、福田委員を紹介し、「食の安全安心と食育審議会規則」第5条3項『会長は会務を総理すること』に基づき、以後の進行を芦田会長に引き継いだ。

3 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

参考資料1に沿って条例と審議会について事務局から説明。

本県では平成18年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に一体的に取り組んでいる。この条例を制定した背景は、当時BSEや鳥インフルエンザの発生、食品の偽装表示など、全国的に食品の安全性や信頼性を揺るがすような事件事故が後を絶たず、消費者の食に対する不安や不信感がかつてないほど高まっていた中、平成15年、食品安全基本法が制定され、同時に、食品衛生法をはじめとする食に関わる関係法令の改正が行われた結果、現在のような形の生産から消費に至る一貫した工程に食品の安全性に配慮した体制整備が講じられるというような流れとなった。

一方、生活環境の変化に伴う食習慣の多様化により、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7月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、一人一人が自らの食について考え、健全な食

生活を実践するような法制が整備された。

このような状況において、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、県として、食の安全安心と食育に関する施策を新たな仕組みとして一体的に推進することとした。条例では、第 1 条で食の安全安心と食育に係る基本理念を定め、この理念のもと、第 2 条から第 5 条まで県及び事業者等の各責務並びに市町及び県民の役割を明らかにし、第 6 条で推進計画、食の安全安心推進計画と食育推進計画それぞれを策定公表し、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それぞれ施策を推進していくということが定められている。

この食の安全安心と食育審議会は、附属機関設置条例に基づく知事の附属機関として位置付けられ、学識経験者や民間の専門家の方々の参加を受け、行政に民意を反映させることと、行政の公正、慎重な執行を確保するためのものである。

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。今年度は、審議会は本日を含めて 2 回、その専門部会にあたる食の安全安心推進部会、それと食育推進部会を各 1 回ずつ開催する予定である。

(2)「食の安全安心推進計画(第 4 次)」に基づく令和 4 年度の実績と令和 5 年度の取組計画について

資料 1、3 に沿って事務局から説明。

○審議要旨

(柳本委員)

資料 3 の P. 5、令和 4 年度の食品表示法に違反した事業者への指示、命令の件数というのが目標も実績も 0 件で、令和 5 年度計画も 0 件とのこと。0 件という実績は素晴らしいが、食品表示に関する相談受付件数が全体で 887 件と書かれている。我々食品メーカーでも、表示に関する相談、質問、確認する機会が多いため、887 件の実績にも現れていると思う。887 件という件数が、過去の実績に比べ、多いのか少ないのか、こんなものなのか、増加傾向にあるのか、減少傾向にあるのか、そのあたりをどう評価されているのかというのが一つの質問である。

もう 1 点、冒頭山下部長さんからお話があった食中毒の話について、(資料 P. 7) 令和 4 年度が 7 件 305 人で、今年度はやや多いということだがどのように評価されているか。

また、P. 7 の一番下に、事業者向け HACCP 講習の回数というものが記載されており、これも食中毒予防に関連していると思うが、計画が 24 件に対して 4 倍近い 94 件の実績とのこと。この増えた流れが、どういうものであったのか。

(事務局)

令和 4 年度の政令市を除く県内の食中毒件数は 7 件 305 名、それに対して、令和 3 年度は 5 件 81 人という数字になっており、前年度と比較すると多い。令和 4 年度の詳細な内訳については記載のとおりだが、腸管病原性大腸菌が 1 件あり、お弁当が原因で、患者数が 171 名とやや大きな食中毒事件となった。件数自体は少ないが、腸管出血性大腸菌の様な感染性の

高い原因物質による食中毒があると、1件でも患者数が多くなる。

HACCP.の講習会については、HACCP.を導入することで食中毒を減少させることを目的にしているが、特に、令和3年度の6月からHACCP.の義務化ということもあり、関係団体の協力を得ながら開催しており計画よりも増えた。

この小規模事業者向けのHACCP.については、特に導入しにくい小規模事業者に向けてHACCP.を推進していこうという講習会である。食中毒対策に関しての講習会も保健所のほうでやっている。ここに記載しているノロウイルスについても増えてきており、「アルコールが効きにくい」といったことを思い出してもらうために講習会を実施している。

1点目の食品表示の違反した事業者への指示命令がゼロ件というのは、行政処分に絡む部分で、個別案件についてそれぞれ指導、対応しているが、それが行政処分まで至らなかったものと考えていただければと思う。従って、この887件については、必ず担当者が状況等を調べながら、必要であれば業者を指導して対応している。また、業者からの相談があれば適切に対応している。

(岩井委員)

P.11の一番上、青年向け食中毒予防教室の開催について。

我々、食品衛生協会はリスクコミュニケーションを推進し、食中毒を起こさない環境を作るため、従来、手洗いマイスター制度によって、消費者にも正しい手洗い啓発し、食中毒予防に取り組んできた。

カンピロバクターによる食中毒が近年非常に多く、調理人が原因で発生するケースももちろんあるが、バーベキューや焼肉等で自らの肉の焼き加減が不十分で起こるケースもあると考えられ、それは親元を離れた大学生ぐらいが特に可能性が高いと思う。それを予防するために高校生を対象とした講習会を開催するのは、非常に素晴らしい。これは令和5年度の新規事業とのことだが、すでに何回か開催しているのか、どのような形で開催するのか。食品衛生協会が協力して一緒になって開催する余地はあるのか。

(事務局)

講習会は今年度からスタートしており、令和8年までは続けていく計画である。すでにくつかの保健所では、学校にアポをとって実施しており、遅ればせながら啓発グッズも現在作成しており、高校生に対して、漫画のような、取っつきやすい啓発の冊子の配布も、9月ぐらいから導入する予定である。

これから一人暮らしを始める高校生、または啓発内容を持ち帰って家庭で親に話ができる高校生に特化して、生、または加熱不足の鶏肉等の危険性について、啓発を行っていくが、実際の実例として、高校の文化祭で保健所のブースを出店させてもらったり、または文化祭に模擬店を出店する高校生に対して講習会を行うこともあるので、そういった機会を通じて講習会をしたりしている。保健所によっては、食品衛生協会にもご協力をいただきながらという形になる場合もあるかと思う。

(三宅委員)

幾つか簡単に教えていただきたい。まず、P.5の表示の話について、特定原材料にクルミ

が追加されることが決まり、来年から表示義務になるかと思う。それに対する事業者に対する指導について、令和5年度の計画、または次の計画等で何か啓発する予定はあるか。

(事務局)

食品表示に対する指導等については、講習会等で啓発をしていく計画である。

(三宅委員)

それだと指導が行き届かないのでは。行政処分はゼロかもしれないが、違反というか、本来記載しなければいけないものが抜けるケースが兵庫県内でもかなりあって、最終的にリコールの部分に数字が計上されているのではないかと思う。そういった方についてカバーして表示に関しては指導してもらいたい。

先ほど柳本委員からも食中毒について質問があったが、食中毒はこれから必ず増えることが予想されるので心配である。コロナの影響で大規模調理施設への立入りが難しい事例があったとのことであったが、今後どう対応していくのか。事業者側から「入ってもらったら困る」と言われるケースがあるのは確かにあると思うが、入れなかった場合の対応は何かあるのか。

(事務局)

令和5年6月以前については、新型コロナの拡大リスクを理由に食品衛生指導の立入りが断られるケースがあったのは事実であるが、今後は、コロナの影響はないと思われる。兵庫県では、食品衛生監視指導計画の中で、食品等事業者をリスクの高い施設から低い施設まで5段階にランク分けし、リスクが高い施設については重点的に監視する計画になっている。大量調理施設や集団給食施設の多くは、年1回の監視、立ち入りを行う計画であり、HACCPに沿った衛生管理を指導する等、食中毒の発生防止に努める。

(三宅委員)

当然、指導はやっていただいたほうが良いと思っているが、そもそも立入りを拒否すること自体、私は疑問を感じる。科学的に考えたら、きちんと衛生対策していたら、保健所が立入りしたとしても何か起こる訳ではない。コロナの影響でなかなかやりにくい面があるのは理解するが、受入れ側である事業者に対する指導はそのあたりも含めて十分にやる必要がある。

もう1点、コロナを経て人手不足の状況になり、新しい人が入って、人の入れ替わりが激しかったと思う。従業員対策、教育が十分に行われていない状況で、人手不足を背景として食中毒が起こるリスクはあると思うので、そのあたりを考慮した対応を是非よろしくお願ひしたい。

(芦田会長)

コロナの影響で幾つか目標が達成出来ていない指標があるが、それは令和5年度の施策で取り返しができるのか。特に、指標によっては予算に関わるものがあって、県としてその辺にお金を出す自力があるのか。5年間のトータルでOKとするのか。そのあたりについて教えて欲しい。

(事務局)

最初に挙げた指標目標の中で、コロナによって大量調理施設等に立ち入りが出来ていなかったり、収去による食品検査の予定を変更したケースがあり、目標達成に至らなかった指標

があったが、それぞれ年度ごとに計画しており、予算的にもその部分は何ら問題ない。今年度は昨年度実施できなかった部分も含めて実施する。

(八木委員)

全般的なこととして、何を目標値にして、それは何を測っているのか、バラバラしている印象がある。例えば講習会について、人数を目標値にしているものと、開催件数を目標にしているものが混在しており、何を目的にしているから開催件数なのか等、その辺りをもう少し整理した方が良い。何を測っているのか、トータルとして方向感は測れても、具体的に測っているものがズレてる印象があるものが存在する。令和5年度の計画でどうするかということではなく、令和6年、7年と続けていく上でもう少しお考えいただきたい。

それと関連して、リスクコミュニケーションのところで「SNSで」とか、「HP.で」とか文言出てくるが、実際にSNSやHP.で何が行われているか等、目標値として記載がない、かつその効果が、今ここでは読み取れない状況だ。我々の大学でも「SNSを何件年間あげたらいいのか」、「それは効果なのか」って言われたら、よくわからないことがあり、測りにくいところではあるが、数値で測るのか、数字で測りきれないなら定性的に図ることもできると思うので、柱になるものをどう評価するのかを次年度に向けて議論をしていただければと思う。

(岩井委員)

P.9に外国人に関する記載があり、今後インバウンドも増えてくることが想定されるが、食中毒発生時の外国人の統計はあるのか。また、何か特別な対応があるのか教えて欲しい。

(事務局)

外国人への対応については、そこに取り立てて取り組むというより、現場の保健所や食肉衛生検査センターにおいては、外国人の従事者向けのリーフレットの配布や講習会を実施している。食中毒の統計においても、全てが日本人という訳ではなく、外国人も含めた食中毒の数値となっている。

(芦田会長)

P.3の(4)食肉の部分だが、処理される食鳥はほぼニワトリだと思うが、獣畜の内訳を記載いただきたい。

(事務局)

承知した。

(3)「食育推進計画(第4次)」に基づく令和4年度の実績と令和5年度を取組計画について資料2、3に沿って事務局から説明。

○審議要旨

(三宅委員)

先ほどの安全安心の分野でも若者向けの講習会の話が先ほどあったが、食育の分野でも

色々啓発事業を行っている。資料の最後の方に食の安全性に関する項目があり、それが連携事業の一つのチャンネルなのかもしれないが、一緒に啓発活動を実施することは考えられないか。先ほどの生活衛生課の高校生向け、特に一人暮らしをしていく人たちへの啓発に乗っかって、連携とか考えられないか。

(事務局)

健康事務所内で(安全安心と食育が)連携をして、例えば高校の文化祭等々で衛生の話をして、同じタイミングで食育に絡むような啓発をすることはある。同じ場所・空間で実施することもあれば、少し離れたブースで実施することもある。

(三宅委員)

同じ場所で実施すれば良いと考えるが、どうか。

(事務局)

可能ではあるが、保健所単独で実施しているケースだけではなく、今日も来られている、いずみ会さんや栄養士会さんと一緒に実施している場合もあるため、連携できる場面と、できない場面が実際はある。それぞれの趣旨、これまでの歴史、どこで連携するか等については、現場では色々調整しながら実施していると思料する。

(三宅委員)

難しいケースがあるのも理解するが、これまで何度も言っているが食の安全安心と食育が一緒になって審議会をしている訳だから、規制緩和ではないが、そこは乗り越えて実施することでメリットを出していくことができるはずだ。

(事務局)

ありがとうございます。そのように現場にも周知していく。

(福田委員)

この令和4年度の結果で、朝食を食べる人の割合の増加という部分で、児童生徒6歳から14歳の数字が上がってこないことについては、学校現場にいる者にとっても非常に大きな課題と考えており、啓発だけではこれ以上数字をアップさせることは難しいと考える。というのは、不登校も含め、家庭環境の厳しい子供たちが増えていると感じる。例えば、『菓子パンを一つポンと置いて、御両親が先に仕事に行かれるケースがあり、児童が登校してこないことから、学校から電話かけてもなかなか繋がらず、先生が家に行ってみたら、子供が何も食べないまま1人でぽつんと家にいる。』、私の感覚ではそういう子供が非常に増えてきていると思う。この数字を上げるためには、この食に係るところだけではなく、教育委員会、市町の子育て支援等との連携を深めない限り、この数字のアップは非常に難しいと思う。

また、先ほど説明のあった中で、(P.20) 県産県消の理解促進ということで、学校給食の材料に県の農林水産物の提供を受けたが、学校現場では非常に好評だ。中でも、コロナ禍で子供たちも沈んでいる中、非常に好評だったのは神戸ビーフの提供であり、学校が非常に明るくなった。子供たちが兵庫県に興味を持つきっかけにもなった。具体的に目に見えるようなことを全生徒児童対象にやってもらったことが非常に良かったと思う。

それからもう一つ、県漁連と連携している水産物を使った料理講習会について、計画が250回で実績が364回となっているが、学校現場では、手を挙げて取り合っている現状がある。手

を挙げて『当たるかな、当たらへんかな。やった、当たった。』っていう感覚で、現場としてはやっている。子供たちにも非常に好評で、自分でアジを3枚におろして調理して食べる、こういった活動というのは、パンフレットを読むよりも、非常に効果的だ。

私が現場にいて特に好評だったのがこの2点だったので、より推進いただきたい。最後になるが、基本方針のところ、デジタル化に対応した食育っていうところについて、提案が今ひとつはっきり言えなかったのが、何か提示いただけたらありがたい。

(事務局)

学校現場のところは詳しくはないが、今のデジタル技術を活用した普及啓発の取り組みについては非常に苦戦している状況である。健康増進課では、スマホとかタブレットを活用したフレイルチェックのアプリなんかも提供しているが、高齢者の方にはご活用いただけてない状況がある。若い世代では、そういった取り組みが浸透する可能性もあると思うが、フリーのアプリを活用してセルフチェックをしているケースが今は多いと思う。行政的には一つ共通のものを提供してといった形では取り組めていない状況にある。もう少しデジタル化に向けて、関係課とも連携して取り組めたらと思う。

(芦田会長)

さっきの朝食のところでは思ったが、場所は限定されるが、登校前に寄って児童が食べることができる朝食を提供するこども食堂はできないか。新規開設する際にはそれを求めるようにしてみてもどうか。そういう斬新なアイデアが欲しい。

柱2の健康増進とか見ていると自治体が積極的に事業を実施したものについては、健康寿命が伸びたりしている。長野県の減塩野菜の漬物の話のような、例えば、県内のコンビニは食塩摂取量、1食につき4g以下のものしか置けないとか、そのぐらいのことをしないと何も変わらない。そのあたりを考えてほしい。永井部会長いかがか。

(永井委員)

朝食に関しては、福田先生からのご意見、真摯に受け止めている。別の学校の校長先生からも、これだけ子供の貧困率が上がる中で、家庭の努力だけでは限界があると聞いており、地域ぐるみサポートや芦田先生がおっしゃるような対策が教育現場以外で必要だと思う。

オーラルフレイルについては、全国に先駆けて取り組んでいるとのこと。この土日に栄養学会があり、そこで『日本の高齢者の死亡の仕方が、世界的に見て非常識だ。』という話題があった。どういう意味かという、2020年頃にコロナの毒性が上がり、世界では死亡率が上がったにも関わらず、日本の高齢者の死亡率は下がった実績があり、密かに奇跡と言われていたという講演であった。これは、早めにワクチンを打ち、手洗いを徹底し街に出なくなったということに他ならないが、この後、コロナの毒性が下がった最近になって、高齢者の方が誤嚥性肺炎・老衰で亡くなるケースが増えているとのこと。三大死因は変わっていないのに、なぜ誤嚥性肺炎での死亡率が上がっているかという、喋らないからだそうで、家にこもっている時間が長く、人と交流するのが怖いと思う人たちだと推察されている。老衰については動かなくなったことが原因だと推察されていた。従って、オーラルフレイル予防については、沢山喋ってトレーニングすることが大切である。それをどこでやるかについては、最近、私は朝活しており、朝、街で高齢者を一番見かけるのはモーニングを出す喫茶店である。モーニングを出す喫茶店や飲食店については、そこに集まる高齢者に対して何かできるポテンシャルがある場だ

と思う。歩いてそこに行き、沢山喋り、蛋白質をしっかり摂取してフレイル予防してもらうのが良い。

もう1点、P.17の美味しく、ヘルシー社食ご飯改革の実施ということで、これも大変興味深く聞いていたが、社員食堂や寮については、コロナ禍でリモートワークが推進され、社員食堂の数は減少している。社員食堂という定義から外れるかもしれないが、今、据え置き型社食等、色々な形態があるので、幅広く捉えていただくと良いかもしれない。

(田中委員)

せっかく福田先生に兵庫県漁連の出前料理教室についてお話いただいたので、御礼を兼ねて。小中学校の出前料理教室は、1回学校から呼んでいただくと、2回、3回と継続して呼んでいただけるが、ボランティアの女性12名にメインでやっていただいている関係上、なかなか全部の学校には行けていない。

明石市役所の隣に水産会館があり、4階で料理教室をほぼ毎日やっている。そこでボランティアの方が魚をさばいたり、調理の練習をして、それを学校で事業として実践している。子供たちに喋りながら手を動かすのは、慣れるまで難しいものだが、かれこれ12年も継続してやっていると、ボランティアの方もだんだん慣れて、豊かな海の話をしながらか魚のおいしさを子供さんに伝える等スキルが上がって、今は高いレベルである。なかなかお願いしても来てもらえないと話もいただいているので、増やしていきたいと思う。

今、福島第一原発から処理水の放出が行われて世間を賑わしているが、中国の対応に驚いている。科学的な根拠を無視した、『え、まさかそんなこと言うか』というようなことを言っている。我々のところでもいろんな弊害というか、被害が出てくるのが事実で、いろんなニュースとかマスコミの報道を見ていると、海に放出しているトリチウムの量は、他国と比べて日本ははるかに低いようだ。一番騒いでいるあの国は、日本の何倍も出している。

今日の審議会はどう話題として出すべきか考えていたが、資料のP.10のリスクコミュニケーションのところ、くらしの安全安心相談体制の強化というのがあり、これ窓口だと思うが、今回のこの件について、いろんな問い合わせとか相談が寄せられていると思う。東日本大震災の際も『兵庫県の魚は大丈夫か』といった相談が漁連にもあった。これに対して、今『こんな準備ができています。』っていう話にはならないと思うが、何かそういう考え方というか、対応の仕方とかもしあったら参考まで教えていただきたい。

(事務局)

相談体制としては、県立消費生活総合センターとかで対応しているが、もちろんセンターの方でもいろいろとアンテナを張っており、消費者庁の方からもいろいろと指導もあるので、消費者庁のホームページを案内したりして対応している。特に今の状態で、何件ぐらい相談がきているとか報告はない状況だ。

(三宅委員)

関連して、日曜日の朝のNHKの番組を見られた方もいるかもしれないが、放射線汚染等について専門的知識のない消費者が、専門的知識のない人に対して質問や相談する状況が拡大することが一番問題だと、西村大臣も参加して議論されていた。私もそれは非常に大きな問題だと感じている。今日、最後に一言提案しようと思っていたが、パーセプションギャップって

う問題があって、さっきの食育の啓発活動のこともそうかもしれないが、意見を伝えようとしても、それを受け入れる人と、全く受け入れない人がいて、2極化だけではなく中間的な人も含めて、多様な人たちに対してどうやって行動変容を起こしていくことが非常に大きな問題というか、共通テーマとしてあると感じる。今の話もまさにそうで、放射線に対する態度はものすごく2極化していて、そこに対応する行政の方々の方法論というのは、すごく大きな問題になっていると思うし、これからますます問題になる。論点としては、ちょっと食の安全や食育とは少し離れる感じはあるが、ものすごく大きな問題なので、その点について情報収集なり、方法論っていうのを議論していただいて進めていただく必要がある。

(芦田会長)

私も実は放射線施設の施設長で、全国アイソトープ協会の会議にも出ている。昔のアイソトープは一切施設外に出してはいけないものだったが、今は規定量以下であれば排出できる。今度は原発の問題だけではなく、宇宙時代がやってくる。皆さんご存じのとおり、飛行機に乗ったら放射線被曝している。徳島大学では、宇宙栄養学の栄養士っていうのを作ろうとしている。要するに、ものすごく多様化している現代において、限られたことばかりやっても仕方がない。

(土井委員)

2点ほどコメントを。1点目がデジタル化に関するところで、P.27の(4)デジタル化については、ツールの開発等を発想しがちだが、最近教育現場では子供たちがタブレットやP.Cを使い慣れているため、アプリを作るというより、マイクロソフトのパワーポイントやグーグル関連ツール、Zoom等のツールを使いながら、できるコンテンツを作っていけると思う。あまりお金も時間もかけず、お手軽にできるのではないかな。

2点目は、P.11の新しく設定している青年向け食中毒予防教室について、若い世代としてもすごく嬉しい取り組みだと思う。一方で、すごくカンピロバクターや食中毒の話については、既存のコンテンツも様々あるが、『病気になるから気をつけよう。』といったものが多く、テーマとしては暗いイメージがある。個人的にはすごくもったいないと思っており、食育の方で大学生向けの啓発等でTikTokやInstagram等のSNSを使って明るくポップな方向性で実施しているように、食中毒の注意喚起や教室の開催においてもその方向性で実施できたら、若い世代も面白く楽しく取り組めるのでは。

(登里委員)

いずみ会では、小さい子供から高齢者まで幅広い世代を対象に食育啓発活動をしており、若い世代の中学校、高校生或いは大学生にも実施している。せっかく食の安全安心と食育審議会に参加しているのに、あまり食育と食の安全安心を結びつけていなかったと今更ながら思った。いずみ会でも、安全安心に関連する身支度の話などはするが、食物の生産段階から調理、食事における安全安心の部分については、ちょっと抜けてたというか、軽く通ってきたように思う。

私たちは食育を重要視して、例えば、郷土料理を伝承しようとか、或いは塩分量を測定する等目的を持ってやってきたが、そこに、安全安心の話題をもっと取り入れて啓発活動をすべき

だと今日わかったので、また持ち帰って話をしたいと思う。なので、良いパンフレット等があれば、それを元にやれると思うので、パンフレット等を作っていただいて、それを活用できればと思う。

(竹内委員)

一保護者としての意見で、先ほど話に出ていた料理教室に戻るが、息子が通っていた少学校でも料理教室を開催いただいて、息子も魚をさばかせてもらった。本当に良い経験をさせてもらって、以降、魚に興味を持つようになった。子供が子供であるうちに体験することは、大人になって役に立つもので、自分が生きていくために必要な体験の一つである。大人になって、自分で自分の食事を作ることに繋がると思う。

コロナ禍にあって、家庭授業で調理実習が少なかったようだ。自身が子供のころは、調理実習が多くあって、カレーや味噌汁を作ったりして、その体験の中で包丁の使い方等を学んだ。そういった経験や教育は、家庭でもしていかないといけないと思うが、朝忙しい保護者の方が多く、普段の生活の中で、子供に料理を教える時間を持たない家庭も多いと思う。そういう対策ではないが、学校の家庭科の中でももう少し調理実習の枠をふやしてほしいと思う。男の子も女の子も関係なく、自分が食べたものがどのように作られるのか体験できると思うので、そこから進めていただくと、朝ご飯の大切さも実感できるだろうし、自分の作ったものを自分で食べることで自己肯定感や満足感も感じられると思う。それだけで解決するとは思わないが、不登校の子とか、そういった子供の線にちょっとは繋がっていくんじゃないかと思う。名簿を見ると今日は2名しかおられないが、教育委員会の方にもお力を添えていただいて、推進してほしい。

(芦田会長)

時間も良い時間になってきたが、これまで、私も結構色々無茶なことを言ってきた。食育は全世代対象だと登里委員からも言葉があったが、元々の計画では食育は子供を対象としていた。4次計画を作る際に、もっと上の世代も対象にするよう提案した。

また、前の部会の際に遊離糖の提案をしたと思う。あれは、県のほうで協議されているか。いわゆるWHOが問題としている遊離糖について、食塩と同じように考えて、国の計画には入っていないが、今後、率先して、兵庫県が先を引っ張って、遊離糖の制限を考えて健康増進に繋げるたら良いのではないかと前の部会で提案した。

今日は、食塩のところは無茶言ったが、中食で4gなんかすぐ超えてしまう。そのぐらいのことは、中核政令市を引っ張ってやってほしい。

3 専門部会の開催について

(事務局)

令和4年4月1日から第4次推進計画がスタートしており、今後の県の施策について、より専門的に協議していただくため「食の安全安心推進部会」と「食育推進部会」を開催します。各委員には、昨年に引き続き各部会に所属いただく。

配付している部会別メンバー表のとおり、食の安全安心推進部会には、「三宅委員」「八木委

員」「中道委員」「藤本委員」「中野委員」「柳本委員」「岩井委員」に留任いただき、新たに「森垣委員」に加わっていただきたいと思います。また、部会長は引き続き「三宅委員」お願いしたい。

食育推進部会には、「永井委員」「芦田委員」「土井委員」「田中委員」「橋本委員」「登里委員」「竹内委員」に留任いただき、新たに「福田委員」に加わっていただきたいと思います。部会長は引き続き「永井委員」をお願いしたい。

食の安全安心推進部会については、11月ごろ開催予定で、日程については、担当から日程調整の連絡をさせていただく。

食育推進部会については、9月21日に開催予定であり、食育推進部会の委員には、開催の案内をすでに送付していると思う。

両部会では、それぞれ第4次の推進計画に基づく諸施策についてご意見をいただく予定である。

(芦田委員)

○他に何かありますか。

(事務局)

参考資料2を配布しており、今もう間もなく締め切りになるが、絵手紙コンクールの募集をしている。また、部会の方で審査をお願いしたいと思うので、どうぞよろしくをお願いします。

(芦田委員)

議題はこれで全て終了したが、今日、結構大きな問題出ているかと思う。二つの部会をどうやって有機的に融合させるのか、そのあたりを検討いただきたい。

事務局、委員から何かありますか。特になければ事務局に進行をお返しします。

(事務局)

芦田会長はじめ、委員の皆様、本日はお忙しい中本当に貴重なご意見いただき、ありがとうございました。芦田会長からも提起ありました通り、食育と食の安全安心の連携した対応というものも含め、今後開催される部会にも諮りながら検討していきたいと思っておりますので、引き続きどうぞよろしくをお願いします。本日は、どうもありがとうございました。