

平成28年度第2回「食の安全安心と食育審議会」

とき：平成29年2月14日14:00～

ところ：兵庫県公館第1会議室

※議事録作成にあたり、発言内容をそのまま文字に起こしており、修正・編集は行っておりませんので、ご了承願います。

【平野参事】

定刻となりましたので、ただいまから平成28年度第2回「食の安全安心と食育審議会」を開催したいと思います。開会に当たりまして、太田健康福祉部長からご挨拶申し上げます。

【太田部長挨拶】

委員の先生方、本当に寒い中、またご多忙の中、平成28年度第2回食の安全安心と食育審議会にご参集賜りましてありがとうございます。また、平素行政に格段の御理解、御協力を賜っておりますこと、本当にありがとうございます。食に関してでございますが、ご存じのように今年に入りましてからも、和歌山の学校給食で生徒800人以上が吐き気、嘔吐等のいわゆるノロの症状を出すという、集団食中毒が発生しました。兵庫県でもまた、いくつかの事例がございます。そのほか食品の生産から販売まで、食の安全・安心が揺らぐような事件が、まだ頻発しております。そのなかで、県民の皆様の食に対する不安、不信感が中々ぬぐいきれないという状況にあると思っております。一方で、生活環境の変化、あるいは食習慣の多様化で生活習慣病の増加、あるいは、食文化の喪失とは言いませんが、食文化が少し揺らいでいる中で、県民の皆さん1人1人が理解を深め、もう一度正しい食習慣を考えて頂き、健全な食生活を実践していただくことも課題でございます。このような中で兵庫県では、平成18年に「食の安全安心と食育に関する条例」を施行いたしました。食品の安全性、信頼性の確保、先ほど申しました、健全な食生活を育む力、食育を一体的に進めようとしたものです。現在は、知事からの諮問によりまして、各部会を中心にご協議を頂いております。この食の安全安心の推進計画、そして食育の推進計画、これについて、第3次計画ですが、パブリックコメントが終了して、その結果を踏まえて、叩き台ができあがりました。これに併せて、第2次の食の安全安心と食育の推進計画の進捗状況に

についても併せてご説明申し上げたいと思います。少し長い時間になりますが、今日一日よろしくお願ひします。

【平野参事】

どうもありがとうございました。それでは、本審議会につきまして簡単にご説明します。この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。本審議会の委員が16名で本日の出席者12名で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申し上げます。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します。

委員並びに行政出席者は、お手元の名簿のとおりです。なお、本日、ご欠席の委員は、京都大学教授の新山陽子委員、公募委員の羽原佳子委員、兵庫県農業協同組合中央会の浜田充委員、兵庫県PTA協議会の北村信雄委員の4名です。また、代理出席として、兵庫県消費者団体連絡協議会会長の中村文代委員の代理として中道知代子様に御出席いただいております。それでは、早速ではございますが、以後の進行については、保田会長よろしくお願ひします。

【保田会長】

寒い中ありがとうございます。今日は大変ボリュームのある資料になりますので、説明も時間もかかりますし、皆さんから頂く意見も多くなりますので、早速始めさせていただきます。それでは、議事に入りたいと思います。

(1)報告事項のア「食の安全安心推進計画(第2次)」と「食育推進計画(第2次)」に基づく施策の実施状況について、事務局から説明願ひします。

【都倉安全官】

食の安全安心推進計画(第2次)について、指標を中心に資料1に基づき説明。

【健康増進課松下課長】

食育推進計画(第2次)について、資料1に基づき説明。

【保田会長】

ありがとうございました。委員の皆さんは部会でも審議をいただいていたし、参加頂いているので、把握頂いていると思いますが、今二つのセクションからご説明いただきました食の安全安心に関する施策と食育に関する取組み状況、第2次計画は終わろうとしています、どこまでできたかということの説明していただきました。この2つの部会説明頂きましたが、食の安全安心と食育に関する施策を同時に進めるのは、多分全国では兵庫県だけだと思う。それだけユニークな施策であるので成果を期待しているところです。5年で目標がここまで出来たということの説明していただきましたが、委員の皆さんから質問はございますか？部会の方でも審議いただいているので、把握いただいているとは思いますが。説明が早かったですか。またありましたらいつでもご発言ください。そしたら、報告については、事務局ご苦労様でした。また第3次計画の最後の詰めをさせていただきますので、気がついたことありましたらご発言ください。それでは、今日一番大事な協議事項を早速ご審議いただきたいと思います。では、協議事項の一つ、食の安全安心推進計画（第3次案）、食育推進計画（第3次案）について、事務局からの説明よろしくおねがいします。

【都倉安全官】

資料2-1、2-2、2-3に基づき説明。

新規の指標については概要版を用いて説明。パブリックコメントの意見等の概要と考え方、それを踏まえた3次計画について推進計画案を説明。

【保田会長】

ありがとうございました。この本を見たら、大分レイアウトがよくなりました。改善されたと思います。今、大変駆け足ですが、食の安全安心部会の方で検討して頂いた第3次計画骨子の説明を頂きました。部会の委員の皆様、追加でご発言ありますか。いかがでしょうか。

【川井委員】

7名の方からのパブリックコメントがあったということは、よかったなと思っています。それだけ関心があったということで。

【岩井委員】

部会では色々発言しましたが、よくまとめていただいたなと思う。意見も盛り込んで

頂いていますし、大変だったろうなと思いますので、特にはありません。

【渡部委員】

食に関する普及活動の現場でお願いしたことなんですけど、発言させていただいてもよろしいでしょうか。まず2つありまして、1つめは、孫育て世代への孫の食育について

【保田会長】

食育の部分なので、後でまたお願いします。

【新保委員】

部会で抜けているところがあるのですが、食品の表示の仕方が2015年から変わる。加工食品は5年の猶予で変わっていくが、10ページの所、柱3の15ですね。食品の適正表示の所で、食品表示法に基づく新制度の周知のところに、県民にも○をしていただきたい。これは消費者もちゃんと知っておかないと、ただ事業者だけが新表示に変えても、県民が知らないといけないので、ここに○をつけてください。

【都倉安全官】

承りました。

【保田会長】

委員の皆さんから追加的発言がないんですが、HACCPをかなり力を入れる感じにしていますね。

【都倉安全官】

国全体の動きで、食品衛生法が、平成30年3月までに国会で法改正されまして、すべての事業者に義務化が課せられるようになります。若干変わるかもしれませんが。ただ、時期が、やはり零細な事業者には基準もA基準とB基準という二つの基準ができて、B基準は簡単な基準で、それもガイドブックの様なガイダンスが出まして、それに基づいてやればよいというような。A基準は大企業、それから高度な複雑な製造業、ここは国際的なHACCPの基準となります。義務化の時期も、3～5年とかなり幅をもたせているので、全ての国内の事業者が対応できるように全国的にやって

いくということです。

【保田会長】

HACCPは食中毒防止には大変有効なんだと思いますけど、なんとなく無菌の思想、菌は皆殺すという風潮を招きかねないような気がしていますが、そのへんはどうですか。

【都倉安全官】

そこは、先ほど言いました、A基準。A基準はかなり無菌のような形の、ハム製造工場とか牛乳製造工場になるんですが、特に飲食業の様な、夫婦でされている零細なところとか、そういう所については、本当は一般衛生管理、清掃、手洗い、従業員の健康管理、下痢をしていたら直接料理は作らないだとか、そこの方が大事なので、B基準のガイダンスはそういう一般衛生管理がほとんど、8割とかになっていて、HACCPの考え方をそこに少し乗せるようなニュアンスで作られると聞いております。

【保田会長】

食の安全が無菌の思想に繋がらないようにしてほしい。何でも菌を殺せば、今度はアレルギーにも繋がりますのでね。

【岩井委員】

先だって、私どもの旅館業の講習会で、平成28年からHACCP、今言われたB基準だと思うんですが、旅館等の営業許可の条件になりうるという話をいただいてきたので、それが5年という間にはまるのであれば、何かそういう内容を触れて頂いた方が、我々の業界は今までHACCP関係ないやと思っていたので、営業許可の条件になるかはわからないけども、全国の講習会では出ていたので、何か触れて頂いた方がいいのかもしれないですね。

【都倉安全官】

資料2-3の本文の冊子、4ページの一番上、括弧6のHACCPの制度化についてここに記載しておりますが、今の段階で法改正もしつかり固まっていないので、推進計画については改正もできますので、今後法改正になりましたら、それを基に計画も改正してもう少し盛り込んでいきたいと考えております。たしかに、岩井委員のおつ

しゃるように、今後許可申請の段階で、今までは食品の許可申請はハード面だけだったが、手洗いとか施設の図面だけ付ければよかったですけど、今度からソフトのHACCPの衛生管理の部分もHACCPのプログラムを付けるという。そういう風に厚労省から説明で伺っております。

その辺がはっきりしましたら、また計画に盛り込んでいきます。

【保田会長】

私の個人的の要望です。病原性微生物は避ける必要があるけれど、常在菌まで殺すような、いわゆる無菌の思想を広めないような配慮だけ、ぜひお願いしたい。他になければ食育の方、第3次計画案ご説明くださいますか。

【健康増進課松下課長】

資料3-1、3-2、3-3に基づき概要版を用いて説明。

新規の指標については概要版を用いて説明。パブリックコメントの意見等の概要と考え方、それを踏まえた3次計画について推進計画案を説明。

【保田会長】

ありがとうございました。食育に関しても色々取り組んで行くことが、計画として伺えています。今日は、食の安全安心と食育に関する政策方針を審議いただいているんですが、政策というのは、計画を作って、それを実現する行為を政策と言うんですね。政策の前提に計画がないと理論上ありえないということになります。ですから、食の安全安心政策と食育政策に関して、まさに目標を検討いただくということになります。5年後の目標を定めて頂くと、それを基に、県、あるいは市町ががんばっていただく。これを政策と言うんですね。ですから、県の皆さんにがんばって頂くために、5年後、10年後に実現せねばならない、あるいはした方が望ましい計画目標を審議していると御理解ください。早速食育部会を巡って、追加的なご発言ありませんか？

【登里委員】

この前に高齢者に対する50人ほどの食育教室を老人会に頼まれてやったんですけど、大半が老人1人か老夫婦でいらっしゃる方。老人会と言っても、この頃は本当に高齢者、70以上、もっと上の人たちの集団になっているような気がします。私たちの所は

60 くらいから老人会かなと思っていたんですけど、この頃は 80 くらいからです。そうすると、私たちいろいろなお料理するんですが、食材がなかなか手に入らない。小さなお店がだんだんとなくなって今本当に困っている。お弁当を取る率が多いのがすごく気になりました。それは仕方が無いと思うんですけど、高齢者に対するそういう所をどうしたらいいのか、県の方も考えて頂いたらと思うのと、それから、大学生を対象にもやらせていただいたんですけど、高校生はよくやっていたんですが、大学生が初めてだったので、食事の方が、朝、特に男性が食べていないということでした。そうすると、大学で私たちは接することができたんですけど、大学生でない人たちはどうしているのかなと。若い世代とここに書かれておりますけど、特に 18 歳から 30 歳と言うんですけど、そのあたり、どういう風に、どこでその人達と接する手立てがあるのかと特にこの頃思います。的がずれているのかもしれないですけども。

【保田会長】

貴重な御意見です。今、登里委員からご指摘頂いたのは、一つは、老人が買い物にも行けない、あるいは買い物しようと思っても店がない、こういう風な状況があります。ですから、これまで食育部会でずっと論議してきた、食育という施策に関して、若い人あるいは老人という主体がどういう風に勉強してもらって、どういう風に意識してもらおうか、主体形成に関する施策がおおいのだけど、その気になっても買われなかったら変わらないし、変わる気になっても、力が無ければ変わらない。店がなくなるとするのは環境条件だから、意識はしっかりしているけど、周辺の環境変化に対する施策も、これが施策の対象となるかはわからないけど、まさかお店を県が作るわけにはいかないんでね。環境整備を県が力を入れるのは難しいけれど、環境に関する視点もこれからの食育には必要なのかもしれない。それと、主体形成を進めながら、主体をどこから集めるかというのは、大きな課題。私も食育に関する活動をしていますが、集めるのは難しい。聞いてもらうのが難しい、聞いてもらっても理解してもらう、理解してもらっても実践してもらうというのはさらにさらに難しいというステップになるので、18～30 歳に力を入れると課長が言ったけれど、どこで人を集めるかやね。何かアイデアがありますか。

【健康増進課松下課長】

一つ目の高齢者というところですが、お買い物の場所は、今はコンビニだとか、配達そうしたものが少しずつ普及していくのかなとも思っています。コンビニも高齢者が

かなり利用しているように見受けられますので。高齢者の見守り等も含めて、集まって食べるという場も大分増えて来ました。あと、介護予防のところ、食だけではなく、いわゆる歯が虚弱な状態の方々に対して、かむとか飲み込むとか、高齢者に危なくないような食事だとか、そうしたものを一括して介護予防の取組みとして推進していく取組みがあるのかなと考えております。若い世代、大学生に関しては、今年度も少し大学にも御協力いただきながら、かむとか、歯のことも含めてなんですけど、食事も含めて、大学の学生さんに教育講座を開いたりということもございます。働いておられる方々については、兵庫県ではチャレンジ企業という、企業の健康作りを支援する仕組みがございますので、その中で取り組んで行くのもひとつかなと考えておりますが、いかんせん中々健康に関する意識が低い世代の方々ですが、これからの親に世代、生活習慣を定着させていくという年代にもあたるので、様々な形での取組みをしていきたいと思うし、学校等の御協力もお願いしたい。

【保田会長】

私も何年間か女子大に講義に行ったけれど、女子大は手強いよ。まず、聞いてくれない、うるさくて。

【伊達先生】

私は姫路の地元で、幼児、中学生、高校生とこの1年ほど食事調査をさせていただいた。どこで変わるかという、中学生でかわる。小学生までは給食もあるし、保護者の目が行き届いていて、まあまあいい状態で、食構造についても、朝ご飯も食べている。中学生になると、ガタッと悪くなっていく。それは自立ということがあるので、保護者が言うのが伝わらなくて、自分でしたいという事もあると思うんですけど、姫路の方では、完全給食がないので、急に牛乳を飲む量が少なくなるとか、そういうことで、大学生も問題はあるけど、早めにもっと若いうちに、中学生という時期が非常に重要な時だとしみじみ思っている。若い世代で、今度次世代を育てる30代もやっていかないと駄目ですけど、今のところ言えば、手遅れにならない中学生時代から、もっと家庭科とか家族の中でやっていった方が効果があるかなと。ただ、そういう中学生でも高校生でも、食事調査をして、自分の状況を把握して、目標、自分の悪いところがどこか書いて、6ヶ月間改善に取り組むということをしてもらうと、別によくはなっていないんですけど。ただ、自分の掲げた目標が改善してるわけじゃないんですけど、食事バランスガイドで示している、主食、副菜、主菜、乳製品、果物と言う5

つの料理群でみたときの適量という項目がほんの少しだけ増える。そういうようなところで、先の長い話ですけど、常にアタックしていく、そういうことを考えるというのが早い内に始めた方がいいんじゃないかと思っています。

【中畑委員】

学校の話出たんですが、西宮は中学校も給食なんです。小学校から中学校になってもすごい量が増えるみたいですが、慣れないながらも子ども達しっかり食べているので、ちょっとマシかと思う。パブリックコメントにもあったんですけど、やっぱり栄養教諭の先生の存在がとっても大きいんです。西宮の小学校の先週金曜日のメニューの大半が1/2成人おめでとう給食で、ちょっと4年生だけ豪華で、カルシウムが摂れるようにとすることで、ししゃものから揚げとかメニューも考えてあるんですが、その話を栄養教諭が各クラスを回って、どれだけカルシウムが大事か、それを摂るにはこんな食品があるよって言うことを授業されたんですけど、何気なく食べるのではなくて、授業を事前にすると、子どもたちもちょっと気にしますので、やっぱり栄養教諭の存在は、なかなか担任ではできない部分があるので大事だなと思いました。それから、地産地消の部分で、認証商品のほっとちゃんマークとかマークが付いてますよね。2年ほど前に県の方に頼まれて、保護者にもこんなマークがありますよと、ちょっと取組みをしたら、保護者の方もスーパーに行ったときに、まず、ひっくり返して産地を見たりとすることがあるので、何かそういう取組みがあれば、保護者の方はできるだけ安全なものを食べたいというのを後で聞くと思ってらっしゃるので、何かそういう取組みがあれば、もっと掘り起こしができると言うか、広められるんじゃないかなと。私も仕事の帰りに買うんじゃなくて、スーパーの野菜売り場に行って、ひっくり返してみて、こんな所から来てるんや、と。それだけでも興味が持てるので、何かそういう取組みがあったらいいなと思います。

【保田委員】

ちょっとした掘り起こしやね。そういうきっかけを作るのがまさに政策なんだと思う。その辺をぜひ事務局で検討してみてください。いい例を挙げて頂いてありがとうございます。では中道さんどうぞ。

【中道委員】

私は、地域で食育を実践しております。4章の所に書いてあります、2番のところは

幼稚園、保育所、認定こども園は、行って3歳くらいの子ども達に食育の授業をしております。小学校と中学校は教育委員会に反対されて、組んでもらえないんです。食育の授業をさせてほしいですとお願いに行きましても、年間の授業が詰まっているから無理ですと。衛生面で無理。包丁とか使ったら危ないので無理。とか言われて、それは実践できてない状態なんです。食育すると言うのは、子どもは自分で料理すると好き嫌い無く食べます。普段お母さんとか、色んな人が作ってくれた、食べられないニンジンとかほうれん草とか自分で作れば全て食べます。また、親にも食べさせてあげたいという記録もありますので、がんばって食育は取り組んでいます。今、年に2回くらい色んな所に回らせて頂いているんですが、認定こども園になると、子どもの数が多いので、色んな料理ができないんです。ハンバーグを主体にした色んな食事をするのが、30人くらいなら出来るんですけど、認定こども園になると、200人とかになりますので、お餅つきみたいな授業で回らせてもらっています。県の方も考えていただいて、各団体たくさんありますので、色んな団体と交流して、伝承料理とか教えたいと思いますので、そういう風に関係していってもらえないかなと思いました。とにかく保健所がまずうるさいです。餅つきもぜんざいとか、そんなのでないと駄目なんです。

【保田会長】

厳しいね。それでは田中委員。

【田中委員】

食育の部会で会議した内容が、うまくまとめられている。若い世代と高齢者の一人用とか、どう対処していくのかという話が多かったように思います。私の団体では、県産の水産物をどのように購入してもらうような機会をどう提供するかという課題を3番目に書いて頂いているんですけど、これが施策の展開でいきますと、柱の3のところになるんでしょうか。3の括弧3で地域色豊かな食文化の継承と創造というところであるんですけど、実際私たちが、地元で捕れる水産物を、コープさんとかイオンさんとか量販店で売り場を設けて推進していただいています。その甲斐あって、右上がり地元の水産物が消費されている。同時に中道さん言われてましたけど、料理教室の出前をやってまして、実際姿のまんまの魚を持って行ってそれを料理すると、子供たちもものすごく興味を持ちます。ですので、1回料理して食べておいしかったなとなると、家帰ってもやろうとか、言う風なことで深まっていくということなんですよ。

うね。食育は子供の時にいかに地元の食材を知ってもらって、基本方針にもある兵庫らしさって言うのを、日本海から瀬戸内まで農業も同様にいいものがいっぱいあるので、子供の時から食材を、知識を持ってもらえたらと思う。

【保田会長】

榊さん何かありませんか。

【榊委員】

栄養士会でございます。柱2のところの、食品表示への理解促進というところがあるんですが、今栄養士会、成分表示が変わったということで、協力店を求めて、去年も特に進めさせて頂いたんですけども、なかなかここが去年は淡路市から20件くらいの依頼が来たんですね。ただ、それも栄養士会として無料でさせて頂いてますので、ただそれを貼ることによって、どういうメリットがあるんだって言うことを聞かれるお店があるんですね。その辺でももう少し食品表示とか健康協力店についてのマニュアルって言うのか、貼ることによってここはちゃんとしたお食事が出て、栄養計算ができて、食の安全安心も含めてなんですけども、これから健康食とか生活習慣病も含めて、しっかりしたアドバイスとか表示ができるような活動をやっていければなと。手挙げをしていただけるんですけども、そこにこういうマークを貼らせていただくんです。それが貼っていることのメリットっていうのが、もう一つ推進出来てないのではないのかなと言うことで、またそれは今年度もずっと続けさせて頂く予定です。それともう一つ、今、地域の中で学校単位で一つのグループが出来て行っているんですが、先ほど小学校の先生がおっしゃっていた様に、栄養教諭がいるところとないところがありまして、子供たちに食育もそうなんですけど、今後この食べ物を摂っていないと、生活習慣病との繋がりがどうなるか、もう少しそういう所に結びつけた、大人にばかりじゃなく、子ども達にも病気と食事の流れを教えてもらいたいという依頼が栄養士会にあるんですけど、そのへん学校の中での食育と言うところは、食べること、朝食を摂ることは大事なんだけど、それをきちんと小学校、小さい頃からやっておかないと、最終的に、お父さんお母さんみたいにこういう病気になるんだよ、というちょっと怖い話を含めながら、ちょっと危機感を持つような話を持って行き方、生活習慣病についての話をもっていけるやり方ってないのかなって、最近思うようになりました。子供達から、腸のモデルとか、色んな体の構造なんかでお話することがあるんですけど、そういうことは子ども達、胃がここにあって、腸がここにあって、

って言うことも含めて、きちんと食事を摂らないとこういう所が病気になっちゃうんだよって3箇所くらいうちの管理栄養士が行くと、すごく興味をもっていただいた。その辺は個々の依頼に基づくようになると思うんですが、もう少しその辺も進めていけたらありがたいなと思っております。それと食生活に結びついていくと、減塩について、企業様から100件くらい減塩の食に対しての、加工食品について今進めて頂いております。今後そこがまとまれば公表もしていきたいと思うんですけど、かなり企業の方達がそこに目を向けて頂けているというのは、すごい大きいことなのかなと思っておりますので、今後またその辺も含めてお願いしたいと思います。

【保田会長】

学校に対する要望が大変強いようですが、実際には学校も忙しく大変なので、栄養士会の先生とのタイアップみたいな、そういう方法やね。学校が全て抱え込むのは少し無理だと思うので。栄養教諭もがんばっておられるけど、なんせ時間がないのでね。この食に関する教育は文部省やかましく言っているけど、授業は保障されていない。どこも授業をする場がない。だから実際には大変な苦勞をされてるので、やっぱり各団体とのタイアップを考えて頂くことが大事かな。それでは渡部さん。

【渡部委員】

子育て支援をする祖父母への記載いただいてありがとうございます。ぜひその時に、孫が喜ぶものでなく、孫に食べさせたい料理を作って欲しいということや、良くかむことの大切さも伝えて頂きたいと思います。あと、アンケートで家族や友人と楽しく食事をする人の割合が減ってきていると書かれていますけども、ぜひその際に子ども達と一緒に食事を摂ることが、少年犯罪防止に繋がることも伝えてほしい。少年犯罪と食の関係については、98年に茨城県警、2年に群馬県警から、少年犯罪と食についてという調査報告があがっています。少年院入院前の食の調査では、朝食や夕食を1人で食べていたという子が半数以上です。また、その子ども達が出たら、自分が親になったら、子ども達と一緒に食事をとりたい、摂ってやりたいという回答も出てますので、ぜひ、家族と一緒に食事をとることが、少年犯罪防止に繋がるよという、脅しではないんですけど、そういったフレーズも入れて頂ければと思います。将来兵庫県警に少年犯罪と食の関係について調査してもらい、県警とのコラボで県民の食生活改善や、食による少年犯罪防止につなげてもらえたらと思います。

【保田会長】

そのフレーズを入れるかどうかは、事務局の方で受け止めて頂ければいいかなと思います。この少年犯罪については、岩手大学の医学部の大沢先生だったかな、が発表されて、少年院に入ってくる子どもの食生活の共通が発表されて、もう30年ほど経ちますか。私が食の運動をした頃にレポート読んだことがあるけれど、詳細は忘れてしまったけど、砂糖の摂取が多いとか、ご飯の摂取が少ないとか、今渡部さんがおっしゃった様に、食べ物との関係は深いと思いました。祖父母は家ですか。

【渡部委員】

やはり孫がかわいいから孫に嫌われたくないと言う思いが、おじいちゃんおばあちゃん、皆様にある。

【保田会長】

今の話でいくと、おじいさんおばあさんもっと作れということやね。

【渡部委員】

すみません。お願いします。

【中道委員】

ちょっとすみません。1人親のところのシングルマザーが多いんですけど、夕食作れないんですよ。夜遅くまで働いてるから。お金を与えて、スーパーとかレストランとかありますよね、そんなんとかマクドナルドを食べさせているのが、田舎の方でも多いんです。私も調査に行ったんですけど、かなりの子どもが10時くらいにローソンとか行って、夕食を買っているんですよ。1人の親は生活苦で夜遅くまで働きますので。

【保田会長】

今言われている、子どもの貧困、食の貧困という言葉と重なるんだと思うね。

【中道委員】

そうです。何かできないかなと思っているんです。

【保田会長】

なかなかそこに領域をひろげると難しい。社会問題を入れにくいので。そういうことは視野には入れとかないといけない。だから、本当は、さっきの私の常在菌の話と重ねると、今コンビニで売ってる野菜、キャベツもレタスもカットしてパックされてるのが多い。あれはほとんど無菌野菜です。ああいう物を食べているとアレルギーに繋がってきやすい。だから結局病気になって、医療費がかかる、お金がない。大変苦労するというこういう悪循環に入るので、本当はそういうコンビニなんかにはいい食事が出回ったらいいね。もちろん HACCP 的に病原性微生物がついていたら困るけど、でもアレルギーを起こさないような食べ物をコンビニに扱ってもらえたらいいけど、そうすると高いということになる。中々難しいんですけどね。色んな視点を入れる必要があるけど、できることを政策に入れないと、できないことはそれは政策にはならない。だからとりあえずできることを論議していただいて、こんな課題があるということとは、お話していただいて、事務局の方に受けとめていただいて、またそれは何らかの施策として活かしていくということにしたいなど。ありがとうございました。川井さん、追加的発言はありませんか。

【川井委員】

食育でなくてもいいですか。私はここに来たときにいつも話すんですが、食の安全安心というところでは、事故って言うことに関しては HACCP 等々でどんどん少なくなって問題は解決して行かれると思うんですけど、事件という問題は、電通なんかで長時間労働の問題とか等々あって、働き方の問題が影響してきて、労務問題として取り上げていかないと解決できないんじゃないかと思います。一番怖いのは、事故ももちろん怖いですが、事件って言うのが怖くて、中国の問題とか冷凍の問題とか、これは全部事件で、日本の中でもそういうことが起こってきつつあるということで、これも同様に考えていかないといけない。メーカーとしても、この問題というのは経営として問題を取り上げて、会社の中でも全面的に押し出して解決していかないと、本当の安全安心というのは来ないんじゃないかなと、私個人的には思っております。

【保田会長】

ありがとうございます。大事なところですね。岩井さんは何かありませんか。

【岩井委員】

我々、食を提供するという仕事をする中で、最近気になるのは時代の流れの中で考え方が変わってきている要素がある。例えば従来ですと、調理場に入る前は、必ずアルコール殺菌をしないと義務づけているわけですが、最近のノロウイルスではアルコール殺菌は効かない。次亜塩素系でないと効かないとかですね、そういう風な所も変わってきておりますし、例えば、従来ですと、できるだけ手を使わないようにと行うことで温風でやるようにしておったんですが、それはむしろノロウイルスなんかは拡散するから使わない方がいいという、そういう風に時代の流れによって変わっていくものをどう取り入れていくかと言うのも、一つの問題点になるのかなと、少し気になるところです。

【保田会長】

私は最終的には昔に戻るのではないかなと。水洗いだけでいいんじゃないですか。

【岩井委員】

それも含めてリスクコミュニケーション事業で、子ども達に手洗いの大切さ、ちゃちゃっと洗うのは駄目ですよ、1回あたり20~30秒しっかりかけてと言う教育が非常に大事な要素かなと思います。食品衛生協会では、次代を担う子供達にそういうことを教えていくことが大事ですし、教える人自体に知識がないことがありますので、マイスター制度を作りまして、国特に兵庫県は力を入れておりますけど、そういう様な形で啓蒙に力を入れていくということも非常に大事だなと感じております。

【保田委員】

アレルギー関係の文献を読んでいると、アメリカのアーミッシュの様な人たちの様な暮らしはよろしいと言う書きぶりがされている。そうしたら、アルコールも使わないし、次亜塩素酸ソーダなんてとんでもない話。裸足であるいているわけだから。常在菌と触れる、生物多様性の中で生きていくと言うことは、一番食中毒になりにくいし、アレルギーのような妙な病気も出ないということに、だんだんこれからなっていくのではないかなという予感がしている。HACCPは大事な思想ですけど、無菌の思想にしてはいけない。私は手洗いは水だけで十分という風に思っているんだけど、色々な見解があるのでまたそれは検討させていただきましょう。伊達先生なにかないですか。

【伊達委員】

違うことでよろしいでしょうか。この冊子の、さっき説明がありました 20 ページと 21 ページなんですけど、ちょっと上がっただけでも、下がらなかつたら載るって言うんですけど、あれはどうなのかなと。ここは 2 時点だけでの比較なんですけど、ずっと前からデータもあるものだったら、そのデータを聞いていけば、どのように変わってきたのかと言う中で、2 時点の変化というのを解釈できたらなと思いました。差が 0 でなかつたら○がついているのが、いいのかどうなのかと言うのがちょっと気になります。○って言うのはいいだろうということだと思うんですけど、ここの△以外はいいようになっているんですけど、それはどのように考えていいのかというのが、少し疑問に思いました。

【保田委員】

ちょっと甘いということですね。どの辺のレベルまでしたら○にするかですね。、難しい。数値目標というものではないので、なかなか難しい。

【伊達委員】

評価の元が増加ということになっているから、減少ではないなと思いますけど。

【保田会長】

事務局で検討してみてください。時間も迫ってきているので、特に御発言はありませんか。ここで植村先生に御発言いただいて終わりかなと思いますので。

【植村委員】

何を言っているのか分からないようになるかもしれないが、食ってのはそんなものと違うのかなという気がしている。今豊かなんですけど、本当に豊かかなというのを考えると、ちょっとクエスチョンマークがつく。例えば、いつも例に出すが、親子丼は、かしわをあまり煮ないで、最後に卵をかけるんですけど、HACCP とか衛生から言ったら、75℃2 分とか 3 分熱を卵をかけると、親子丼の味はしない。のどをつるっと通る感触が食の豊かさだと思っている。今の段階では、優先事項としては、完全に加熱すると言うのが正解なんです。我々の目標は、そこまで加熱しなくても、食べられる卵を供給すれば、理想の親子丼を食べられるかなと思います。兵庫県と行政上の管轄は違うけれども、神戸市の学校給食でかなり大騒動が起こってしまして、見させてい

ただいているんですが、神戸市の給食関係の衛生管理は格段レベルアップしています。それはいいことですが、ちょっと行き過ぎかなとは思う。保田会長が何度も強調されていることなんですけど、調理師さんはノロウイルスは衛生上で一番神経を使うんですが、2枚貝、カキを食べないようにしていると聞きました。何か事故があったら困るから食べないと。牡蠣フライも食べないのかと聞くと、それも食べない。衛生管理の面からいくと、これが理想的で完璧なんですけど、そんなことまでしないといけないのか。なんと貧しい食生活かと思う。先ほど発言もありましたけど、労務問題とも絡んでくる。食の世界は、割合パートさんの比率が高く、衛生管理にしても、技術にしても、うまく伝わってっていない。いわゆる素人さんに、みんな作ってもらったりするので、かなり激しいことをやらないと衛生管理できない。そういう意味で、労務管理というか、常勤さんにみんな変えてくれと言っても、コストの面があり無理とのことでしたが、徐々に変えていく必要があると思う。

全く違う話ですが、ここで一つだけ紹介します。この頃日本料理の店がどんどん潰れていっている。すごく寂しいこと。日本料理はお皿一つにしても、季節によって器も変えていかれる。その中で日本の食文化があって、調理師さんの気遣いがある中に入っていたりするけれど、最近はそのがどんどん消えて、スーパーに行けば、箱に入った冷たい弁当が増えているのは寂しい。先ほど田中委員がおっしゃっていたように、プロの料理人に学校に来てもらって、クラスで刺身を造って、さっと出してもらって、そういった文化が教育の場ではできないのかなと思う。この頃、修学旅行は広島原爆とか社会教育でやっておられるが、一度、高級料理店に連れて行ってもらって、感受性の曲がり角の、先ほどの伊達先生のお話のように、それぞれの感覚というのは年によって違うので、タイミングのいい学年をセレクトして、例えば、日本料理の店に行かせるとか、そういう遊びもないのかなと考えている。結論は、私は第3次計画については兵庫モデルだと思っています。全国が注目して、見習っています。そういう意味で、我々は一歩先二歩先を行って、リードしていけたらいいなと思う。ノロウイルスにしても、こういう風に衛生関係の方もおられて、学校の方もおられて、高齢者施設の方もおられて。ノロウイルスは高齢者は非常に病気が重くなり、命を取られるおそれがある。高齢者施設ではきちんとしていないといけない。ノロウイルスは、環境で舞い上がって空気の中に漂い、感染源になる。そうすると環境問題にもなってくる。小学校、幼稚園、いわゆる若年層の学童が家から持ってきて、手洗いの取っ手でうつることが多いけど、そういうことを、共通の場で、生産者、高齢者、消費者、医者、食品の取扱者、みんなで知識を共有できる、議論をしたり知識を交換することが、理

想的だと思う。そういう意味で我々は、時間と経費を使っている。これは決して無駄ではない。今数値目標をしているが、20年先、30年先に兵庫県の今の子どもさんが成長された時に、どれだけのいい効果が出るかは、すごく楽しみにしている。楽しみにしていると同時に、いい加減なことを出来ないという気がある。こういう意味で、審議会の位置付けはものすごく大事な所だと思う。

【保田先生】

私も含めてこういう変わった先生が委員をしているのは、兵庫県ならではでしょうね。これがまたいいんでないでしょうか。先生の話の聞いていると、だんだんと厳しくなり、また元に戻っていくんじゃないかという予感がします。委員の皆様から御発言いただきましたので、特に反対意見もございませんでしたし、若干のご提言については事務局で受け止めていただいて、修正は修正、加筆は加筆で検討してください。審議会をもう開かれませんので、手直し部分については、会長に一任していただきたい。了解をよろしくお願いします。このへんで今日の審議会を終わりたいと思います。3次計画がこれで終わりますので、事務局から説明があると思いますが、これは諮問を受けていますので、知事に答申をしなければいけません。皆さんの御意見をまとめて、答申します。これまで、食の安全安心についてご審議いただいています。私たちが忘れてはならないのは、次世代の幸せだと思います。高齢者の幸せも大事ですが、それ以上に次世代の幸せを大人が準備をしてやるか。その一環として、この施策があるんだろうと思っています。そうするとこれまで、BSE～鳥インフルエンザという極端な安全問題から審議会は始まりましたが、これからもそんな問題があるかもしれません。今見えているのは、子どもの数が少ないとか、これまでなかった病気と言えない病気が増えていること。これは次の世代の幸せにとっては一現象。例えば、医学的に証明されていないけど、子どもの数が少ない一つの理由として、精子の形成能力が低いあるいは奇形精子が多いのではないとか言う話が出ていて、安全問題とは直接関係ないけれど、次の世代には問題となる食に関わる現象。こういう風なことをもう少し言及していくとか、アレルギーも次の世代にとっては不幸な現象なので、いろいろな原因はありますが、食とは繋がっているのか、どういう風に繋がっているのかとか、4次計画をつくるとしたらそんな事を視野に入れたら計画造りであればいいのかなと思います。事務局の方で意欲的に次なる課題を点検をしていただけるといいなと思います。

【田中委員】

1つ言い忘れてました。知事に今回答申されるとのことですが、安全安心の資料の21ページの現状のところ、上から〇4つ目。食中毒の未然防止対策のところ。平成23年に生食用のヒラメにクドアが出てという話がでていっているのは、我々も十分承知している。平成23年からは長い年月が流れて、改めてここで出す必要性に対して、お聞きしたい。出す、出さないは出して頂いて結構ですが、ここに持ってくる理由を聞きたい。ここに載せとかなないと、消費者のそういう事故の防止に繋がらないとか、こちらの部会でなかったの、承知していなかったの。

【岩井会長】

この件に関しては、何度も申し上げて入れていただいた。クドアに関わらず、年間に原因不明の、例えばカンパチやタイとかに寄生虫が住み着いた食中毒がある。これは厚生労働省の食中毒部会で検討していただいている、こういった原因不明な（シガテラ）とか言うものによる危険があるわけなんです。その中の一番最初にクドアというものが出てきたということで、クドアって言うのは原因不明の代表選手がようやく一つわかったところで、これはまだ続いている。それであえて私はここで、2回も3回も発言して入れて頂いたのがこの部分。これを削除されると、私がここへ出ている意味がないと思いますので、その点だけよろしくお聞きしたいと思います。

【都倉安全官】

岩井委員にほぼ説明していただいたんですが、まだ一般の県民の方でこういうものをご存じない方もいらっしゃいますし、散発的に発生することもあるので、ここに掲載させていただいた。

【田中委員】

今の発言のなかで、非常に多いという部分、どれぐらいが多くてどれぐらいが少ないのか。私が言いたいのは必要以上に消費者に不安感をあおるような部分は不要かなと思った。

【岩井委員】

食品衛生協会の会長しか知らなかったこと。我々飲食店や旅館の経営者はクドアと言うの知らない方がまだたくさんいる。それが我々食品衛生協会の会合の中で出てき

たというのもありまして、それ以上にまだいっぱいこれがあるということで併せて、例えばクドアでも年間 50 件近く出ている。あとは委員長にお任せしますが、そういうことがあったので、あえてお願いをしました。

【保田会長】

閉会寸前ですが、発言いただいてよかったです。どんなことでも利害が対立する部分はあるので、そこは県の施策ですので、うまくやって頂いた方がいいかなと思う。会長預かりとさせていただきます。事務局と相談します。少し表現に工夫した方がいいことがあれば、工夫します。例えばヒラメが売れなくなるということがあれば、漁協さんにも迷惑がかかりますし、又一方で、旅館が知らなかったら困るという話にもなるので、表現については調整させて下さい。お願いします。

【岩井委員】

我々営業停止になるので、そういうことも含めて、危険なものはお客さんにも気を付けていただくということで。

【保田会長】

危険なものは生産段階で止めないとね。難しいですが、任せてください。以上で私がお預かりした案件は全て終了しましたので、審議を終わりたいと思います。長い間お付き合いありがとうございました。進行は事務局に返します。

【都倉安全官】

少しだけ今後のスケジュールを資料 4 に基づき説明します。
資料 4 に基づきスケジュールを説明。

【藪本健康局長】

委員の皆様におかれましては、大変お忙しい中審議会にお越し頂きましたこと、また、いろいろな貴重な御意見をいただき感謝申し上げます。先ほど説明させていただきましたが、本日の意見を反映し、答申します。答申内容を踏まえまして、庁内の会議で、食の安全安心及び食育の第 3 次推進計画を作成しまして、新年度以降県の政策に反映していきたいと考えております。このような計画を策定することに意味があるのではなく、保田会長がおっしゃられた通り、県の施策として推進していくことが重要です。

推進にあたりましては、若い世代、高齢者等のターゲットにどのように働きかけるかという課題があるのも事実です。そのような意味で今後も委員の先生方には、ご指導やご助言をお願いすることもあると思いますが、引き続きよろしく願いいたします。最後になりますが、昨年8月に知事から諮問を受けまして、約1年半の長きにわたりまして熱心にご議論いただきましたことに対しまして、改めて感謝を申し上げまして事務局からのお礼の挨拶といたします。