

平成 29 年度第 1 回「食の安全安心と食育審議会」

とき：平成 29 年 8 月 17 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、ご了承ください。

【都倉生活衛生課長】

開始は 14 時となっておりますが、出席予定の委員の皆様全員揃っておりますので、只今から平成 29 年度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、山本健康福祉部長からご挨拶申し上げます。

【山本健康福祉部長】

この 4 月 1 日付けで県庁の健康福祉部長に就任いたしました、山本でございます。この審議会初めての出席となります。どうぞよろしくお願いいたします。まず、委員の皆様には大変暑い中またお忙しいなか、平成 29 年度第 1 回食の安全安心と食育審議会に御出席を賜り誠にありがとうございます。また委員の皆様におかれましては、食の安全安心あるいは食育に日夜ご尽力賜っておりますことに、心から敬意を表すとともに、県の進めている様々な健康福祉行政に多大な御理解と御支援を賜っておりますこと、この場を借りて、改めて感謝申し上げます。食の安全安心ということであれば、今ほど徹底する中で、食中毒を始め、いかにゼロにできるかが目標であります。昨年度も、きざみのりの関係では初歩的な、手洗いができていないことで、ノロウイルスによる食中毒事件が起きております。いかに我々が計画を立てても、現場で実際にどう推進するかが一番の課題だと認識しております。一方、国では 2020 年のオリンピックに向けた HACCP の導入が進んでおり、国内の体制をより強化していく流れがあります。食育に関しても、世帯構成の変化の中で、子ども達の朝食の欠食、偏った食事、働く世代が仕事に追われる中で不規則な食生活、高齢者の低栄養といった、各世代毎でいろいろな課題がある中で、それぞれの県民の皆様理解していただき、実践するかが勝負だと思っております。そういった中で他にも減塩の課題とかもあります。ポイントは、計画に基づき多くの皆様に力を借りる中で、どう県民の皆様に行動変異を起こして頂くか、また、現場がどう動くかが大きな課題だと思います。昨年度は計画に対して色々ご審議を頂いたわけですが、本日議事にございます報告事項については、この 4 月から第 3 次がスタートしたところです。まだ数ヶ月でございますが、現在までの進捗状況の御報告をさせて頂く中で、改めて委員の皆様から様々な御提案、御意見及び御指摘を賜ればということで、本日はどうぞよろしくお願いいたします。

【都倉生活衛生課長】

部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、本審議会の委員総数が 16 名、本日出席されておりますのが 14 名で過半数でございます。

食の安全安心と食育に関する審議会規則第6条第2項で規定しています、委員の過半数以上の出席がごございますのでこの審議会が成立していただきますことをご報告申し上げます。委員並びに行政の出席者はお手元の名簿の通りです。なお、本審議会、原則公開で行う事となっておりますので、本日の資料、及び議事録につきましては後日、県のホームページ等により公開させていただきますのでご了承のほどよろしくおねがい申し上げます。ここで、新しい委員をご紹介します。この度、兵庫県小学校理事の中畑尚子委員が退かれ、後任の田村眞弓委員に御出席いただいております。また、兵庫県消費者団体連絡協議会会長の中村文代委員が欠席のため、代理として兵庫県消費者団体連絡協議会副会長の中道知代子様に御出席いただいております。それでは、改めまして委員の皆様をご紹介します。お名前をお呼び致しますので、その場でご起立いただければ幸いです。まず学識経験者として、農業経営がご専門の神戸大学名誉教授の保田茂委員でございます。公衆衛生がご専門の大阪府立大学名誉教授の植村興委員でございます。公衆栄養がご専門の兵庫県立大学名誉教授の伊達ちぐさ委員でございます。次に、消費者の代表として、兵庫県消費者団体連絡協議会副会長の中道知代子委員でございます。公募委員として、渡部美智余委員でございます。次に、事業者の代表として、兵庫県農業協同組合中央会専務理事の浜田充委員でございます。兵庫県漁業協同組合連合会組織統括本参事の田中稔彦委員でございます。一般社団法人兵庫県食品産業協会副会長の川井功一委員でございます。兵庫県生活協同組合連合会理事の新保雅子委員でございます。次に、各団体の代表として、一般社団法人兵庫県食品衛生協会会長の岩井美晴委員でございます。公益社団法人兵庫県栄養士会会長の榊由美子委員でございます。兵庫県いずみ会会長の登里倭江委員でございます。兵庫県PTA協議会常務理事の北村信雄委員でございます。兵庫県小学校長会理事田村眞弓委員でございます。本日欠席者は学識経験者の新山陽子委員と公募委員の羽原佳子委員の2名でございます。ここで今年度から委員を務めて頂く田村委員から抱負等一言お願いできますでしょうか。

【田村委員】

兵庫県小学校校長会の理事をしております、田村と申します。本校も自校調理で350食ほど作って頂いているんですけども、食材の管理や衛生管理、異物混入がないか等、日々の給食があたりまえのようにできて、当然という状況を管理することは大変だなと。安全にできて当たり前という状況を維持していくことの大変さをひしひしと感じているところです。先日、この資料を送って頂いて、こんな会に出席するのだと、ドキドキしておりますが、皆様の意見を伺い、勉強していきたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

【都倉生活衛生課課長】

どうもありがとうございます。今年度は、委員の皆様2年任期の2年目となっておりますので、引き続き会長は保田茂委員、また、会長代理につきましても植村興委員にお願いしたいと思います。よろしくおねがいいたします。「食の安全安心と食育審議会規則」第5条第3項により、会長は会務を総理することになっておりますので、以後の進行については、保田会長にお願いいたします。

【保田会長】

それではご指示がありましたので、私が進行をさせていただきます。今日は大変暑い中、ご出席いただ

きまして委員の皆様ありがとうございます。また、事務局の皆様今日は大変ご苦勞様ですが、よろしくお願ひします。それではお手元の次第に沿って進行させていただきたいと思いますが、一部変更させていただきます。知事との話し合いがあるということですので、今日予定されております議事の3番目「食育推進計画（第2次）に基づく～」の議題から先に審議させていただこうと思います。そして、（4）健康作りの方を2番目に、2番を3番目にということで、一番はそのまま第一番目の議題にさせていただきますが、2番3番目は変更させていただきますので、委員の皆様ご了承ください。資料がその順番になっていると思いますので、了解ください。それでは、一番目の議案に入りたいと思います。「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します。

【西田食品安全官】

初めて委員に就任頂いた方もいらっしゃると思いますので、「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」こちらについて説明申し上げます。条例の前文から抜粋した文言ですが、近年国際化の進展、科学技術の発展等により、様々な食品が流通し、豊かな食生活が享受できるようになった一方で、食生活の基本である食の安全性が損なわれる危機的自体が、地球規模で発生する等、これまで私たちが経験したことがないほど食を取り巻く環境は大きく変化している。また、生活環境の変化等に伴う食習慣の多様化により生活習慣病の増加や、伝統的な食文化の喪失が懸念されており、健全な食生活を取り戻すためには、食に関する正しい認識や理解を深め、自らの判断の下、正しい食習慣を築き、健康を増進する食育を推進する必要がある。「食の安全安心と食育に関する条例」は、このような社会背景のもと、平成18年1月1日に施行した条例です。内容は食の安全安心及び食育に関し、基本理念を定め、県及び事業者の責務並びに県民の役割を明らかにするとともに、推進計画により、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こととしています。食の安全安心と食育審議会につきましては、「食の安全安心と食育に関する条例」の制定に伴い、平成18年度に設置した審議会であり、その所掌は一、「食の安全安心と食育に関する条例」第6条第3項の規定による食の安全安心推進計画及び食育推進計画決定又は変更に関すること。二、条例第8条第2項による安全基準の設定又は変更に関すること。三、その他食の安全安心及び食育の推進に関する重要事項に関すること。となっております。昨年までの開催実績ですが、平成18年度から毎年概ね年2回開催しております。審議会委員の任期は2年となっております、今年度は第6期の2年目にあたっております。今年度は審議会は本日を含め2回。食の安全安心推進部会及び食育推進部会は各1回を実施予定としております。以上、条例および本審議会について説明させていただきました。

【保田会長】

はい、ありがとうございました。初めての方には資料があった方がよかったかなと思います。この審議会は全国的には珍しい審議会で、御覧頂いたらわかりますように、関係部署がおそろいで、食の安全安心と食育を一緒になって進めようという、大変ユニークな審議会です。平成18年に条例が制定されたと説明がありましたね。ですから今年で11年目。10年を超す実績を持っています。10年食の安全安心の推進政策と食育の推進政策をセットで進められたということで、多少他の地域とは違うところがありますか？

【都倉生活衛生課長】

はい。食育と食の安全安心を一緒にやっているのは、我々が把握しているのは、あとは岡山くらいです。

【保田会長】

中身はどうでしょう。

【都倉生活衛生課長】

兵庫県先行しておったんですが、近年こういった計画を立てますと、各県配布をしますので、かなり上位の県は兵庫県と同じような制度を持ってきております。

【保田会長】

全国的に影響を与えておるわけですね。こんな条例に基づく審議会ということをご了解ください。委員の皆様からご質問はありますか。よろしいでしょうか。ちょっと短い説明でわかりにくかったと思いますが、新しい委員には条例は是非配っておいてくださいね。それでは1番目はこれで終わります。先ほどご案内させていただいた通り、2番目の案件は3番に書いております。食育推進計画（第2次）これについて事務局から説明いただきたいと思います。

【松下健康増進課長】

資料2及び資料3に基づき説明。

【保田会長】

次第の3と4、今日の順番では議題1番と議題2番を一緒に説明いただきましたので、ご了解ください。それでは、今課長の方から説明いただきましたが、資料の2は前年度の取組みの評価をしていただきました。目標を達成できた項目とできなかった項目が色々ありました。多くの時間をかけて今年度の食育推進計画（第3次）の説明をいただきました。4つの柱で今ご説明いただいたように、ずいぶんたくさんの方の課が関係しますが、色々な事業に取り組んで頂くと説明いただきました。その後前年度に調査いただいた健康作り実態調査と中学生高校生の健康作り実態調査の結果報告をしていただきました。という風なところを大急ぎでして頂きましたので、ちょっとフォローできなかったかもしれませんが、何か質問等ございましたら、委員の皆様ご発言願います。今日初めて来て頂いた渡部さん田村さんは是非一言言って下さいね。他の方も制限しませんので発言してください。何かご質問等ございますか。渡部さん何か新鮮な目で感じて頂いたことはないですか。

【渡部委員】

お願いと言いますか、提案と言いますか、教職員に対する食育研修会をなさると言うことなんですが、是非この場で、食の安全についても言って頂きたいなと思います。花壇の水仙を子ども達に食べさせた事例であるとか、校区で数年前に理科の栽培で育てていたジャガイモを食べて食中毒が起きた事例もあるので、教職員対象の中で、是非そういった話も取り上げて頂きたいと思います。あともう一点は、かまどご飯塾の件なんですが、有り難いことに私の子どももお世話になりまして、生徒数が1学年150

名あったんですが、保護者の方の参加が1割なかったんです。すごく貴重な体験ができるプログラムなので、是非小学校の栄養教諭の先生とコラボしていただいて、すごく貴重な体験ができるんだよと言う、保護者の方へのPRをお願いしたい。以上です。

【保田会長】

学校に対する要望やね。これは要望ということにしておいてもらいましょう。スイセンを間違っ食べるとか、青くなっているジャガイモを食べるとか、最近そういうことがわからなくなった先生もいらっしゃるかもしれませんね。そういう先生というか、常識として親から子に本来は伝えるべき事だけど、伝わっていないのかな。これは生活衛生課の課長はどうですか。食中毒とは言えない自然毒の常識がうまく伝わっていない。

【都倉生活衛生課長】

我々もそういった事例があった場合は、できるだけ教育委員会等を通じて学校にも情報提供できるようにしていておりますし、これからも引き続き力を入れていきたいと思えます。

【保田会長】

これは学校だけではないよね。地域活動でも起こりうることだから。はい、ありがとうございます。田村先生何かないですか？今学校に対する要望も出ましたけど。

【田村委員】

すみません。ジャガイモの芽を食べさせたり、そういうことがないようにしたいと思います。20代で朝食を食べない人がこんなにも少ないのがびっくりしました。感想なんですけど、先日講演会に行かせていただいて、ご飯食の推進は私自身も目から鱗の部分がありまして、こういった啓発活動はとても大事なんだなという風に思いました。是非こういったいい講演は続けていっていただければなと思います。

【保田会長】

この前は、ご飯を食べよう県民運動の一環で、土井善晴さんに講演をして頂いたんですけど、大変いいお話でした。来られた方は皆感動されたんじゃないでしょうか。ああいった講演会があるといいですね。登里さん何かないですか。

【登里委員】

いずみ会も色々対象に食育教室をします。資料2の柱3のところ、兵庫の食文化の伝承と創造というところなんですけど、私たち一生懸命郷土料理を広めているところなんですけど、なかなか数字が上がってきません。心配事として、郷土料理は昔からその地域で育てたものを使って料理をしてたんですけど、この前の農林水産の提案にも出させて頂いたんですけど、地域でそういうものが作られなくなってきた。高齢者が作っていたんですけど、その方達が亡くなってくると作る人がすごく少なくなってきた。特に私のところは、「ちょぼ汁」といって、産後のお母さんに食べて頂いて母体の回復をするというような料理なんですけど、それに使う「ささぎ」なんて、周りでよく作っている人がいたんですけど、孫が生まれそうだと

とか、そういう所はどんどん作っていったんですけど、今は近所のお店でも、作っているところがなくなりましたよ、と言われたので、ああいうものも、中々伝承するのは難しいなと感じています。いずみ会は畑を持っている人がたくさんいるので、作らないと危なくなってきたよと言うことで、周りの人には声かけするんですけど、他の地域でも同様ではないかと心配します。

【保田会長】

郷土料理というのか伝承料理と言ったらいいのか。親から子に伝える食の知識技能が消えつつありますよね。これは、淡路だけの話じゃないと思いますので、またみんなで考えていきましょう。他に何かないでしょうか。では、岩井さんどうぞ。

【岩井委員】

食育というのは、私は食品衛生の立場から考えたときに、抵抗力というのは食育と言うのは大変大事なことだなと思います。その中で、いわゆる食育をしていくにあたって、若い人たちの食育の強化というところで、小さいお子さんは今学校なんかで強制的な形で教育することができるかなと思いがするんですが、18～20代はそういう強制力では、教えることができない。そこはどういう風になってくるのかなと思ったときに、この方々は、情報はテレビやラジオを使った媒体の情報になってくる。最近特に思うのが、そういう情報は果たして正しい情報が伝わっているのかなと。言っておられることが正しい情報なのかなと時々感じるんです。例えば、朝食を摂らないことの中に、あるテレビで食事は8時間以内に食べればいいんだと。朝を食べなくても、8時間以内に食べれば健康にいいんだと、平気でおっしゃる番組もある。そういうことをそのまま受けてしまった方々が、朝食は食べなくていいんだと勘違いしてしまいます。そういう危険性があると思います。それから、そういった意味で、マスコミを含めた正しい情報を、どうきっちり伝えていくかということを考えていただく必要性があるのではないかと、最近特に感じている。それからインターネットの使っている時間帯が入っていましたが、最近はスマホを使っている場合の方が多い。あれもどちらかと言うと、コンピューターの一種なので、そういう数字を入れるともっと時間が長くなるんじゃないかなと言う気がします。いわゆるスマホは単なるSNSの発信だけではなくて、情報を得るという日常の手段でもあるので、そういうスマホも含めて考えていかないといけないのではないのかという気がしました。

【保田会長】

今は出版物ですら、様々な情報が流れてますので、私も健康コーナーの本をよく立ち読みするんですが、例えば、タバコは吸わない方が良いという本と、タバコは吸っても大丈夫という本と両方あります。びっくりしましたが、コーヒーも同様です。今、情報は自分でしっかり選択しないと恐ろしいことになるくらい、情報にあふれています。私もご多分に漏れずスマホを使っていますが、スマホの情報はずいぶん間違い情報がありますね。責任主体が明確でない情報がたくさんあるのでね。ですから、あれを子ども達が読んだ時に、どういう風に彼らは読み取るのかというのが気になります。岩井さんがおっしゃる通り、情報をどのように考えるか。今の時代に子どもが正しく生きることの難しさを実感している。ですから、せめて県が出す出版物は、いろいろな見解がありますが、大方皆様に認められるような内容で、しっかり筋を通してもらうのが大事だと思います。もちろん、ここに書いてあることも人によっては色

んな見解はありますがね。そんなんあかんと言う人もいらっしゃると思いますが。県として筋を通して大方の人に納得いただくのは大事だと思います。今の岩井委員の話で事務局から、部長何かありませんか。情報の氾濫について。県としてどう対応するか。今すぐという訳にはいかないと思いますが。

【山本部長】

少なくともSNSになってから、誰でも情報発信できるような社会になりました。それをどう情報選択をするか、情報リテラシが教育において、より重要だと思います。発信を止めるというのは不可能なので、判断する力を身につけないといけない。

【保田会長】

そうですね。是非、田村先生だけでなく、学校の先生にはインターネット情報は丸暗記したらだめということは、注意喚起していただく必要があるかもれませんね。伊達さんは一言ありますか？

【伊達委員】

3次計画では、若い子育て世代等に焦点を当てているんですけども、先ほど説明された働き盛りの世代を対象としたときに、どういう風にするかと説明していただきましたが、やっぱりこの会社とかに勤めている世代は、事業所とか従業員食堂、寮の食事とかそういうものの利用において実施するとありますが、こういうことをしないと実践できる場というのは、理解、知識があっても朝食が食べれないということがあると思いますので、県でもたくさんの健康作りチャレンジ企業というのが、ネット上には990社もあるということですから、そういうところに手を上げてもらってやれるところをやらないと、この朝ご飯を食べない人が大体35%くらいいるのは、全国的にも同じような形なので、この朝ご飯を食べようというのが、健康日本21で第1次の時からしているんですけど、若い世代は全く悪化したと言う形で、ここに持ってきたときに、新しい分野に何か切り込まないと、目標値を立てても、なかなかこれを低下させることができないんじゃないかというところなんです。やはり働き盛りの男性というのは、働いている職場のところで、何かもう少し力が入れば少し切り込んで中に入っていくんじゃないかなという印象を持っています。この従業員食堂等で朝も提供するとか、それは難しいかもしれませんが、会社自体が早くにオープンして食事を出してくれたらいいかなあとも思うんですけど。そういうのは、ただ知識とかこういう風にしたらいいいということだけじゃなくて、環境整備が非常に大切じゃないかなと思っています。難しいと思いながらも、どうしたら20~30歳代が朝ご飯を食べるかなと、駅で立ちながら牛乳持ってパンを食べている背広を着た人も見かけますけども、そういうことは一般的には無理だと思いますので、そういう家で食べられなかったら、どこか別の食べる場所を確保できるような、そういう提供する場所を作らないと難しいかもしれないなという印象を最近持っています。

【保田会長】

そうですね。これまで若い世代に朝ご飯を食べようという提案は、具体的にどのようにしていますか。中々県行政として接点がないよね。

【松下健康増進課長】

数は中々上がらないんですが、2か所の大学と連携しながら、講座を開いていただいたりと言うことは展開をさせて頂いています。

【保田会長】

そういう格好かな。勤務している人はなかなか接点を持ってないよね。

【松下健康増進課長】

そうですね、先ほどおっしゃっていただいた、チャレンジ企業については、登録いただいている企業数がおおかた 1,000 に上る状況になっていまして、メールマガジン等を提供させていただいたり、今年度から表彰制度も作っていかうと考えている。そういった意味で、日頃から健康作りにご尽力いただいている企業の事例提供であるであるとか、そうした普段の功労を表彰するとか、色んな形では普及をさせていきたいと考えている。

【保田会長】

今言い御指摘をいただいたので、是非考えておいてください。これまで健康は自己責任という考え方が非常に強かったけれど、やっぱり自己責任では追いつかない現状がある。病気になって健康保険を使うとなると、社会的に支えていくのだから自己責任の域を超えている。それなら病気にならないように先にした方が安くつくし、そうすると今おっしゃった様に、企業も社員の健康は企業業績にも関係するわけだから、もうちょっと企業業績を上げる意味でも、社員の健康を考えて頂くような働きかけをしていただいて、社員食堂を設けてもらうとかね。あるいはいくつかの大学では、学生もご飯を食べなかったら勉強をしない。だから学校で朝ご飯を出す学校も出てきたらしい。そういう風に事業所、団体機関でそこに属する人たちの健康管理を積極的にしてもらって、結果として、社会保険制度がきちんと維持できるような、そういう国民的健康増進活動ができる。そう視点がこれからの行政には必要かもしれませんね。という意味で健康は中心的には自己責任だけど、もう少し社会的に健康管理ができる仕組み作りを是非考えて欲しい。事業所に働きかけることが必要ならこれからどんどんやっていった方がいい。ありがとうございます。中道さん何かないですか。

【中道委員】

今若者が食べないことの1つの理由が、睡眠時間。夜遊ぶことも、昔に比べると、色んな娛樂があったりテレビを長いこと見たりして、睡眠時間が短くなって、昔の人は朝起きてちょっとしてから朝食を食べていたと思うんですけど、今起きてすぐ食べるというのは難しいと思うので、一人一人の自覚でもっと早く寝て頂いて、朝はちょっと運動するとか、1時間くらい早く起きて頂いて、朝食も食べたいなという欲が湧くんじゃないかと思うんです。今の時代難しいこともいっぱいありますが、皆様にいろいろお知恵を借りて回答いただけたら嬉しいと思います。それともう一つなんですけど、子ども食堂を集落で立ち上げたいと思うんですけど、すごくいい考えで、市にも賛成いただいて、がんばろうと言って、7人くらいが手をあげてくれているけど、保健所がなかなか難しい。一応そういう所にも、こういう食堂を作りますという申告をしないといけないので、そこへ行くと、こうしたらダメ、ああしたらダメ、こうしなければならぬ、資格がなければならぬとか、色々あります。ここにはぱつと書いてあって、

なるほどこれだったら私たちもできるなという案がぱっと浮かぶんですけど、なかなか難しい。調理師の免許をもっている人がいないとダメとか、保健所に来て、手洗いとか色んなことを学んでいただいて、そういった形で始めないといけないので、色々規定が難しいので、そういう所も踏まえて、うまいこと食育できるようがんばりたいと思っています。これは私個人の意見ですが。すみません。

【保田会長】

色々規制があるのでね。規制緩和はこれから一定程度これから必要かもしれませんね。どんな規制があるのかこれから調べていく必要があるのかもしれません、また委員からもご指摘ください。ありがとうございます。新保さん何かありますか。

【新保委員】

計画を立てる時に、数値を出すのは当然当たり前なんですけど、朝ご飯ステップキャンペーンとか、親子でクッキングこういうのを何会場でやりました。と言うことを数字ばかり追いかけているような報告を聞いていると、そんな気がしたんですけども、そのことがしっかりと繋がれば朝食を摂るという行動に繋がっていかないと、こんなことをイベント的にやっても数字が上がっていかないんじゃないかという気がしました。なので、親子でクッキングでしたら、昔でしたらお母さん、おばあちゃんがしていることを、横でお手伝いしながら学んだ事が今の子ども達はできていません。こういうことをするとき、お母さんにちゃんとお手伝いの中で教えましょうねという事を盛り込んでもらうことをしないと、1回きりでやっても、ただ、その場でオムライス作りましたとか、何をしましたで終わっちゃっているような気がするので、皆さんの健康増進のために、どういう風にしたら活かされるかという、そんな会の作り方にさせていただいたらいいように感じました。それとお話にもでしたが、ここは中学生小学生高校生くらいまでで、大学生の話があまり出てないんですけど、今大学の話が出たように、朝食を摂るといことで、多分関学だったと思うんですけど、100円で朝食の提供をしている学校が少しずつ増えています。それで、満員御礼で入れないくらいたくさんの学生が来ているように聞いていますので、やはり、食べたくないんじゃないと思うんです。食べたいけど、作る手間、時間、お金がないとかいう要因で食べられていないという学生が多いのではないかと。学校が提供すれば食べに来るといのが、実験的にわかっていますので、そういうところも少し推進して頂くといいのかなという風に思います。それと、うちは甲南大学の学生さんと一緒に、一人暮らしでも食事をちゃんと摂りましょうというメニュー提案をしたりというのを、学生と組合員でコラボして学習会を計画しておりますので、少しずつ進められているかなと感じています。この中で、農業体験のことも出ていましたが、農園を持っており、親子で黒豆を植えたりとかいう体験、田植えをしたり、稲刈りをしたりという体験をしておりますので、数字の中には入っていませんけど、少しずつ推進してやっておりますので、それも少し数のうちに入れて頂けたらなと思いました。以上です。

【保田会長】

ありがとうございます。いろんな事業は絶えず反省しながらやっていく必要があるかもしれませんね。何かしたからそれでいいと言うことではないので、絶えず反省しながら頑張りましょう。それと、今お話があったように、色んな大学や事業所でも既にいろいろなことをやっていたらと思うので、そ

のおもしろい取組みが広がっているという実態をどこから誰かがピックアップして、こういう場所で紹介いただけるといいなと思う。今日は関係課にたくさん来て頂いているので、それぞれの課がアンテナを張れば色々な情報が入ってくると思う。ですから、こうした審議会に向けて、今日話題になったような、朝ご飯を食べようと言うことを、個人の責任の枠を超えてみんなで考える。そのために事業所とか大学とか色々な所で考えてもらう。それが大事な事だと共通認識ができれば、関係課の皆さんでアンテナを張って、情報を集めてもらって次回の審議会に、ここではこんなことがあったと一覧でも出して頂けるといいなと思ったりするので、また関係課の皆さんは考えておいてください。お願いしますね。私はご飯塾で色々な所に行くんだけど、実は保育所に行っても子どもは朝ご飯を食べていない。保育所の子どもがですよ。保育所の子どもはエネルギーをストックできないので、朝ご飯を食べなかったら泳いだりできない。園長先生が自身でおにぎりを出している。そんな所がある。どこの町とは言いませんけど。保育所に来る子どもが、朝ご飯を食べずに元気でいられるはずがないのでね。怖い世界が今広がっているなという気がする。だから大人だけじゃないですね。何か、みんなが横着をしている。しわ寄せを食らうのは小さい子ではないかなという風に思いますので、朝ご飯だけが課題じゃないけど、本当に健康問題は今深刻だと考えた方がいいかもしれませんね。と言うことで、こればかりにあまり時間をかけてはいけませんので、榊さんでこの議題を終わりたいと思います。

【榊委員】

栄養士会は県の事業受託ということで、高校生と大学生向けの実践セミナーをさせていただいている中で、先ほどから食事の摂り方であるとか、食生活についてアンケートさせていただいております。その中で、食の健康協力店で昨年は淡路で17件か20件取らせて頂いた中で、この事業について、今までもさせて頂いていたんですが、淡路の方達のご意見を伺うと、これは淡路だけの問題じゃなくて、もう少し色々な地域に広めていくことによって、今の食生活にもかかわってくることで、カレーライスが何キロカロリーでタンパク質がいくらというのが、あまり出ていないので、そういうのをお店のケースの中に書いて頂ければ、先ほどの朝ご飯を食べていない人も、昼はこれを食べましょう、夜は足りないからこれを食べましょうという風に一日のカロリーの精査ができるんじゃないですかという、お店の方からのご提案をいただきました。これは県の事業でも入ってますので、今年から一緒に協力して、もう少しこういうのを広めていきたいなと思っております。先ほど子どもの朝食で、今私の孫は、児童館に行っているんです。お昼のお弁当を持って行くことになっているんですが、ほとんど30人のうちのお弁当を持ってきているのが半分しかいない。それで、何を持ってきているのかというと、コンビニのおにぎりです。その学童の先生と先日お話をさせていただいて、食生活のアンケートを個人的になりますが、取らせていただこうと思っています。実際にお昼はお弁当、もしくはおにぎり、おやつは児童館で提供している。そこで本当に朝ご飯を食べてこない子ども達が半数以上いるということで、先生方が10時のおやつを提供しないと、お昼までお勉強ができない、もたないということを知りましたので、そういうことを私なりにデータを集めていきたいなと思っております。もう一つ、栄養士会の方では環境創造型も含めて、認証食品に入れさせて頂いております。消費流通課の方と協力させていただいて、栄養士会の機関誌で認証食品を紹介させて頂いております。この1月号からさせて頂きました。1月が岩津ねぎ、3月いかなご、5月木の芽、7月ピーマン、9月がカキということで、私たち食に関わる専門家の栄養士自体が、県産物を知らなかったり、こういった審議会ですら安全安心について一生懸命やっ

で考えているんですよ、というのを、9月号まで出させて頂きました。各会員の方から、「これってすごく勉強になります。」「もう少し県がこういうことを推奨しているのが、もっと表に出てしていただけたら、各地で県産の物を使いたい。」と言うことで、今年の児童食育研修会と福祉の調理実習3回させて頂く中で、使う方に御協力いただいて、食材の提供をしていただいて、メニューの中に、兵庫県のだこの地域のお米ですよ、タマネギですよ、っていうことを、献立の中身に入れて、今後も紹介していきたいと思っています。そういうことも含めて、我々栄養士会が協力できるのではないかと考えております。食の安全安心を含めていろいろな形で協力的なことを、私たちやっていきたいと思っていますので、どこかで講演会や調理実習される際にはお声掛けいただければ、色々な形で取り組みしていますので、是非ともお声掛けください。

【保田会長】

ありがとうございます。是非ネットワークを組んで、栄養士を使ってあげて下さい。持てる智恵が腐ってしまっていますから。よろしく願います。もっと活用しないと腐っちゃうから。それと今お話し頂いたのは、大変ありがたいことに、県の施策をPRしていただいています。消費流通の方、県下の栄養士全員に渡るくらい、安心ブランドのパンフレットを用意したらどうでしょう。全員読んで頂けるくらいの数を。是非また検討してください。

【消費流通課】

今まで固定のチラシしかなかったので、もう少し平易な書き方で、若い方にもわかりやすく読んで頂けるパンフレットを今年度作成予定にしておりますので、栄養士のプロの皆様にも御活用いただけるパンフレットの作成に努めたいと思います。

【保田会長】

是非願います。それから、予算もあるから、年次計画で今年は栄養士さん、今年はどこどこという形で重点的に編集を考えながら作ってはどうか。

【消費流通課】

はい。

【保田会長】

とりあえず今年度作る予定があるんなら、栄養士さん向けのパンフレットを作る。榊委員と相談しながらつくってはどうか。是非よろしく願います。手を合わせてがんばりましょう。でないと子ども達の健康を守れないと思うので。

【消費流通課】

はい。検討します。

【保田会長】

これで最初の案件を終わりたいと思います。ありがとうございました。それでは、当初予定しておりました2番目の食の安全安心推進計画（第2次）に基づく云々の議題に入りたいと思います。では事務局説明よろしくお願ひします。

【西田食品安全官】

食の安全安心推進計画（第2次）の施策の取組み実績の評価並びに第3次の施策の取組み状況について資料1、資料3、資料5により説明。

【保田会長】

どうもありがとうございます。事務局から今食の安全安心に関する施策の説明をいただきました。本文の方には説明がありませんでしたが、この資料3の裏表紙に書いている、いわば目標ですよ。食の安全施策の目標と目標値等参考にしていただきながら、委員の皆様から御意見を頂戴したいと思います。それでは、北村さん、何か御発言がありましたらよろしくお願ひします。

【北村委員】

資料の3の一番裏のページの指標と目標値のところ、わからない部分の質問です。施策4番のHACCP基準による衛生管理の導入を平成33年には100%にもっていきましょうという所と、7番の県版のHACCP認定及び国のHACCPの認証件数の所で、HACCP管理による衛生管理の導入率を上げましょうということなんですが、それを上げることによって県のHACCPの認定であるとか、国の認証とかには結びつくものなんでしょうか。それと、HACCPと言うのが、衛生面の安全が上がるのであれば、業者に衛生管理の導入を義務づけていくこと、という方向性に持って行けないのかということがあるんですが。

【保田会長】

質問の意味はわかりましたね、HACCPが2つ書いてあるので、2つの関係とこれを義務化できないかという、2つの質問と御意見でした。

【西田安全官】

施策番号4の食肉関係のHACCPの導入ですが、現在国が法改正の動きを示しており、義務づけようとしております。最終的にどうなるかは、法改正の途中ですので、今何とも言えませんが、番号4と7が目指すところ是一緒です。HACCPをたくさん導入すれば食品の安全性が担保できるという方向性は同じなんですが、制度が少し違います。4番の方は法律等で義務づけしていこうとしている所ですし、7番の方は県版HACCPという、県が独自認定する仕組みを作って、色んな業者にHACCPを取得してもらいたい、と言うところで進めておりますので、目指すところ是一緒ですが、項目としては、敢えて分けたと言うところです。

【保田会長】

全ての事業者に義務化できないかという部分については。

【西田食品安全官】

4番の時に触れました、現在の法改正は全ての食品関係事業者にHACCPを導入するようこれから進んでいこうとしています。ですので、県としても県内の全ての食品関係事業者にHACCPの導入を図っていくことになるんですが、いずれにせよ、法律が明確になっておりませんので、今ここで県として、資料として謳うことまではできないのかなという所でございます。

【保田会長】

業者の皆さんの賛同を得ないとできないところですね。お金もかかることですし。なかなか義務化までは難しいかもしれないね。北村さんそれくらいでよろしいでしょうか。ご不満を残さないで下さいね。

【北村委員】

はい。

【保田会長】

そしたら、川井さんどうでしょう。

【川井委員】

ちょっと視点が違うかもしれませんが、私共のお客様係にかかってくる電話の中で、圧倒的に多いのが賞味期限を過ぎた商品を食べても大丈夫かどうかということです。我々の子どもの時は賞味期限を書いてなくても母親とかが、そういったものは、これは食べても大丈夫とか、腐ってるからダメだという形で、自分の目で見たり、触ったり、臭ったりしながら判断していくということだったんですが、最近賞味期限で全て判断されるんですけど、賞味期限もかなり余裕を持っていますが、保存状態や開封までの状態によって違ってきてしまいます。そういう意味をかねて、自分たちで健康は自己責任というのは言いませんけど、食品のものを見る力というのは、どこで指導していつているのか。ということは聞きたいなと思います。

【保田会長】

難しいね。大事な事だけど。賞味期限過ぎたら食べたらダメなのか、という話だね。それを、食べてもいいとは言えないと思うし、だけど、私なんかは自己判断で食べているけどね。これは行政としては言えないよね。だけど、誰かがどこかで言った方がいいと思う。過ぎても食べられると言うことは。それは誰が言った方がいいのか。私なんかは一番責任がないから言えると思うけど、行政では言えませんね。何か課長は言うことがありますか。

【都倉生活衛生課長】

資料5の9ページの真ん中あたりに、リスクコミュニケーションの推進ということで、いろいろな啓発事業をしております。まず、アのところで、暮らしの安全安心相談体制の強化ということで、消費生活課でやって頂いておりますし、イのところで、出前講座で表示のことについても保健所等いろいろなと

ころで開催しております。10ページの中頃にウとあります。食の安全安心フェアは、県民局にある保健所単位でっております。28年度も23か所でいろいろなイベントでパネル展示やパンフレット配布をし、期限表示のことについて説明しております。ただ、消費期限と賞味期限というものがあって、消費期限は、期限が2～3日のサンドイッチ等の腐りやすい物、これは1日でも過ぎたらちょっと危ないので、消費期限を過ぎてる物は食べないでくださいと説明しています。賞味期限は、缶詰等の期限の比較的長いもので、1日過ぎたからといって、そんなに健康被害はございませんので、注意しながらですが、1日過ぎたからといって、食べたら危険ということはないですということも説明させていただいております。以上です。

【保田会長】

その通りですね。実際無駄が多くもったいない。自己責任でもっと食べたらいいとは思いますが、難しい所ですね。行政が食べたらいいと言ったら、何で日にちが入ってるんだ、と言う話になる。日にちが入っている以上は守らないといけないというのが行政の立場でしょうし、僕らが見ていたら、そんなのもったいないし、おにぎりなんてそんな簡単に腐らないし、にぎりなんて少々腐っても何ともない。もったいない、と言う気がするんですが、コンビニ行って、店主とよく話をするけど、みんな捨てている。もったいない。いつか問題にしないといけないね。これは発言があったということで、止めさせていただきましょう。難しいですね。浜田さん何か御発言はありませんか。

【浜田委員】

特に食の安全安心については、ないのですが、一つだけお願いしたいのが、先日の新聞に発表がありましたように、食品の自給率が1%下がってまして、38%になりましたね。兵庫県の自給率はご存じの通り一昨年16%と出ていました。そういう意味では、指標の3で兵庫県認証食品の県内流通割合が増えているのはよくわかるんですが、見開きの中の柱3の食への信頼確保の拡大14の(1)、(2)につきまして、これが全国に広がっていただくことが、県内の生産意欲にも繋がりますし、県内はもちろん全国に広がっていただきたいと思っています。この所にまた少し力を入れて頂きたいと思っています。実はたくさん認証食品の中に入ってまして、県内ではコウノトリ育む米というのがかなり有名で、引き手も結構あるんですけど、東京に行くと中々、名前が知られていないところなので、PRというか、押しの力というか、せっかく県内にこれだけの畜産物がたくさんある県が少ないので、農畜水産物も含めて押しやっていただくのをお願いしたい。生産意欲にも繋がるので、そういったところでお願いしたいと思います。以上です。

【保田会長】

ありがとうございます。この審議会では自給率の話はしていないんだけど、本当は自給率は問題にしないといけない。後ろから発言ありますか。消費流通課何かありますか。

【消費流通課】

先ほど指標でありました、流通割合自体は上がってきておりますし、資料3の裏では平成27年度実績27.7ですが、28年度実績は32.9まで上がってきています。まだまだ認証割合も増えているところでは

が、先ほどコウノトリが育む米の話もありましたけど、農畜水産物の種類で見ますと、例えば米、野菜、牛乳、鶏肉と分けていった場合、流通割合は重さで計上しております。米だけで県内出荷量に対する認証割合を見ると、17%なんです。米の認証率を上げていくというのは一つの課題でもあります。JAさんの方で各自ブランド米というのを設けられているのですが、その中には認証を取られてない所も多いので、そちらへの指導も理事の方からもよろしくお願ひしたいなと思います。そういった形で認証はまだまだ進めていきたいと考えております。東京の方へという話もありましたが、今年10月に、南関東イオンカンパニーと組みまして、兵庫県フェアというのを開催する予定としておりまして、コウノトリを育む米も持って行く材料として現在計画しておりますので関東へのPRも進めて参りたいと思います。よろしくお願ひします。

【保田会長】

PRは大変大事なことなので、特に2020年に向けて、農林水産省も食の安全をもっと進めたいと言っているの、流れとしては非常にいいことだと思うんだけど、本当はもうちょっと県内産を県内の人に食べてもらわないといけない。こんないいものを東京に持って行くのはもったいない。もっと県内で食べようというムードが盛り上がりもいいなあと思っています。なかなか、そういかないのが現状ですが。頑張ってください。よろしくお願ひします。あとさっき言いかけた自給率も非常に大事です。中々表には出にくいけど、本当は食の安全という概念の一番大事な部分は、食の量の確保なんですよね。量の確保ができないのに、質の安全なんてという話になるでしょう。今の所、何となく外国から入ってきて、確保しているのが現状だけど、いざとなったら食べられないというのが現状だからね。今兵庫県だけで16%でしょう。だから、石油を使っていっぱい運んでいるから潤沢に食べているけど、何かの時には食べられなくなるわけです。そうするとやっぱり一番大事なのは量の安全なんですよ。なんかその辺のことを言葉に謳う必要はないけれど、我々は共通認識にして、しっかり生産力を高めて、なお質の安全を高めていくという視点が大事だと思います。ですから、是非生産力を高めるという視点も、どこかで匂わせておいてほしい気がします。その辺、是非委員の皆様にも了解をいただきたいと思います。じゃあ、岩井さんもう一言何かありませんか。

【岩井委員】

2点ほどいいですか。1つはHACCPの関係で、我々も去年の時点では知らなかったんですが、B基準という飲食店向けのHACCPがこれは義務づけになりました。こういった文言は、こういう今後の指標と目標の中にどういう形で表すのかを今後詰めていかないといけないのかなと思いがしております。

【保田会長】

何が義務づけになるんですか。

【岩井委員】

HACCPの飲食店等について、これは義務になりました。先ほども川井委員と話したんですが、HACCPは兵庫県版が全国よりも基準が高いそうですね。私は知らなかったんですが、それが例えば飲食店向けのB基準も兵庫県版のようなものを作って進めていくのか、それとも今の全国ベースで進めてい

くことにするのか、それによって取組みも違ってくると思います。それを目標値にするためにはどのようにしていくのか。これはオリンピックに向けて急遽出てきた話でもあるので、我々も全国組織であります、日本食品衛生協会も慌てて取り組んでいるような感じもしますが、あくまで義務づけなので、そういった意味では目標値と100%に向けてどう取り組んでいくか、詰めていかないといけないなと思っております。2つ目は、食の安全安心の中で非常に取扱いにくいんですが、アレルギーの問題をどう取り組んでいくかです。自己責任だと言って進めていかざる終えないのか、あるいは県の方から一つの流れとして、アレルギー対策をするのか。例えば今、旅館ホテルは1泊2食でやっている中で、アレルギーに関するクレームも多いですし、クレーム以上に身体の異常から死に至るということもある中で、そういったことへの対応を食の安全安心という中でどう取り組んでいったらいいのかを今後の流れの中でまたご検討いただければ有り難いと思います。以上ご検討よろしく申し上げます。

【保田会長】

HACCPの件は事務局も把握していますか。

【都倉生活衛生課長】

先ほどもHACCPの説明は安全官が説明しましたが、もう少し補足しますと、国は義務化というのは、食品衛生法を改正する法案を来年2月の通常国会に提出する予定です。そこで成立しますと、4月1日からHACCPを全ての食品事業者に義務化されるということです。ただし、これは猶予期間があります。全てのというのは、牛乳工場だとか、ハムソーセージ工場、こういった所は複雑な製造工程がありますし、消費、賞味期限がございます。もし事故が起こると大規模になります。それから、岩井委員がおっしゃった、小さな飲食店、これも義務化されます。ただし、簡易な調理ですので、従業員も少ないということで、先ほど岩井委員がおっしゃったB基準となります。牛乳やハム、ソーセージの製造工場はかなり厳しいA基準となるので、国際的な基準に基づくHACCPになります。小さな飲食店等は、言葉が難しいですが、HACCPの考え方に基づく簡易なHACCPになります。A基準のところは厳しく、B基準のところは簡易だけれど全て導入してくださいとなっています。それぞれ猶予期間がありますということになっています。私共の食の安全安心推進計画の冊子にHACCPの項が18ページにあります。ここにHACCPの考え方に基づく衛生管理の推進というところで、先ほど概要版で説明したことの詳しい内容となっております。ここを来年の法改正、義務化の暁には、変更したいと考えております。まだ詳しい内容が概要しか出ておりませんので、また施策に盛り込んでいきたいと思っております。その際には審議会に諮り、委員の皆様のご意見を頂戴したいと思います。

【保田会長】

了解しました。アレルギーの発言がありましたが、田村委員学校対応として何かありますか。一番苦労されているのは学校だと思うので。

【田村委員】

学校では本当に対応に苦慮しております。できることと、出来ないことがありますので、卵を抜いての調理とかは、できるものはしていますが、出来ないものは、お弁当を持ってきてもらうとか別の食品で

対応するとか、あるいは宿泊行事がある時も、献立を取り寄せたり、密な打ち合わせをしたり、年々アレルギーというものが増えており、なかなか難しいようです。

【保田会長】

部長はご存じだと思うんですが、アレルギー対応が変わると言うニュースは耳にしているんですが、これまでは除去食で対応したところを、これからは食べさせた方がいい。と言う風な対応の仕方が変わるというニュースを耳にしました。いっぺんに食べさせたらダメなので、少しずつですよ。そういう風な方法で治るんだったらいいなあと思うんですが。今まで逃げていたわけですよ。逃げていては治らないので。

【山本部長】

正書では、減感作と言うのが一般的には医学的にはあるわけですけど、施策としてどうかというのは。

【都倉生活衛生課長】

ただ、食品衛生法で国として食べさせて減感作というのは、食品衛生の分野ではまだ確立はされていません。

【保田会長】

もちろん。そういう方向で今検討されている。

【都倉生活衛生課長】

アレルギーの関係でいくと、食品表示法で少し厳しくはなっています。今までアレルギー食品のマヨネーズとかは表示していれば、マヨネーズは卵を使っているのでマヨネーズと書けばよかったんですが、今はマヨネーズを使っている場合は、元の原料の卵を書かないといけない。クリームなんかでも、牛乳とか、より元の原料がわかるように、厳しく表示が義務づけられています。

【保田会長】

それは今表示法ではそうになっているんだけど、今の話はアレルギーの子が増えていることについて、一つの安全問題の中でどう取り上げるかという問題なので、あげられるかどうかだね。施策にできるかどうか。今の所は一生懸命除去食を作ってもらっているわけです。まさに、学校単独での対応となっているわけですね。施策にはなっていない。

【都倉生活衛生課長】

私が知る限りでは、保健所から学校給食の施設に行かせて頂くと、かなり厳しく調理する区画も分けてやっている学校が多くなっていると思います。別の部屋は無理なんですけど、区切って、ここでやりますと。なるべくコンタミネーションが起らないようにということですよ。

【保田会長】

時間もない中難しい問題でもあるので、こういう問題もあるということで、今日は共通認識で置いてい
と思います。また次回で話題が出てきたら、話題にしましょう。それでは田中委員。

【田中委員】

3点ほどあります。資料3の一番最後、さつき浜田委員からも話があった施策14番認証食品の県内流
通割合のところですが、私が今日ここへ来る前に、漁連の方で認証食品にたこの加工品を申請しますよ
と言っていたんですが、その中で認証食品に申請したらどうなるのといった議論が中でもあったんです
けど、結局認証食品に対する認知度というのが、我々漁連の中でも認知されていないような部分がある
ので、さつきから何度も話が出ていますが、認知度を上げる取組みをさらに強化して行って頂きたいと
思うのがまず1点です。それと、すばらしい第3次の食の安全安心推進計画の表紙の部分なんですけど、
たこもたいもカニもフグも使って頂いて非常にありがとうございます。ものすごいきれいなんですが、
ただ兵庫県はのりの生産量が日本で第2位ということで、15億枚も採れているんですね。だいたい年
間通じてそういった生産量を誇っているの、のりと握り飯でもだしていただいたらありがたいなど。
次回には入れて頂いたらと思います。それと、3点目なんですけど、ここで申し上げるのは場所が違うか
もしれないんですが、資料5の3ページ目にある、2ページからの続きになりますが、水産物の安全確
保対策ということで、毎年あさりの貝毒が大阪湾で出るんですが、必ず毎年出ます。我々漁業者、漁連
としては、海を豊かにすることの取組みで水質の調査等を県にお願いして、やっているんですが、毎年
有毒のプランクトンが出てから出ましたよと言うのではなく、大体何のプランクトンが出るかわかって
いるんですよ。なので、10数年来貝毒が続いているので、そろそろ、出ない対策というか、事前に対
応できる方法を考慮していただけたらなと思います。もう一つ食育もよろしいですか。食育の部分で資
料の5施策の3番目の食や農に積極的に関わる活動の推進ということで、我々一次産業なので、地域で
採れる食材というのと、その地域の特色を活かした食文化、このうちの例では、アの部分県産農林水産
物学校利用促進事業のところ、小学校中学校向けに出前の授業ということで、料理教室をさせていただ
いている。なにぶんこういった、料理のことをしゃべれる人と、同時に手も動かないと、料理もでき
ないとダメ、と言う人を確保するのが時間がかかりますし、ボランティアみたいにやってくれる人が少
ない。水産庁からうちに十名くらいの方が、語る部という資格を頂いて、多分気分良くやって頂いて
ると思うんですが、やっていただいています。ここを実際にもっと評価していただけるようお願いし
たい。と言うのが、そういう部分で人の育成や、学校の授業の割り当ての部分をより多く取って頂けれ
ば、子ども達に人気もあり、1回いくと必ず次もと言った話が来ますので、できればより強力に進めて頂
ければと思いますのでよろしくお願いします。以上です。

【保田会長】

県の認証制度のPRを是非と言うことと、認証食品の認知度アップですね。私も安心ブランドを宣伝し
てますが、この前も、保田さんが取れ、取れと言うから取ったのに、何にもメリットないじゃないか。
と怒られました。まあ、そのうち上がりますよと言っておきましたけど。こういう制度を消費者の皆様
にどうご了解いただけるかやね。なかなか難しいですけど。時間をかけてやるしか仕方ないと思います。
それと、食育を推進する人材育成の指摘もあったので、是非検討してみてください。渡部さんはまさに
食育をしていただいているけども、何か一言御発言はありませんか。

【渡部委員】

HACCP親子バスツアーの話でもよろしいでしょうか。担当の方からHACCP親子バスツアーのチラシを頂戴しまして、地元子供会の方で配らせて頂いたところ、お土産付夏休みの宿題も終わるというすごく魅力的なプログラムだったせいか、15組定員のところ60組の申し込みがあったということをお聞きしました。やはり、必要としているところに情報がいけば、受け入れられるのかなあと。情報提供の仕方というのも課題だなと思いました。また、HACCP親子バスツアーは次回もチラシ配布配らせていただきますので、是非お声掛けください。

【保田会長】

ありがとうございます。是非事務局の方でこうして委員になっていただいた方には、後々食育や食の安全に関して指導できる人材としてリストアップして、何かの時に応援いただいたらどうですか。ただ一時の委員というだけではなくてね。

【都倉生活衛生課長】

渡部委員、協力ありがとうございました。次回もよろしく願いいたします。水産課が貝毒の関係で説明があればお願いします。

【水産課】

先ほどの貝毒の件ですが、確かに大阪海域でプランクトンの組成も変わってきている中なんですけども、貝毒の原因となるプランクトンは *Alexandrium tamarense* というプランクトンなんですけど、これについては、委員の御指摘のとおり毎年発生しているんですが、ただ、数年に1回程度貝毒の発生しない年もありますので、なかなか予察技術というのが出来ていないところです。かつ、この *tamarense* というプランクトンについては、タネを作ってそれが夏の間、ずっと次の年の春まで海底に眠っているんですけど、そういう意味もあって出やすい環境というのはしばらく続くかと思います。ただ、それがいつ出るかということについては技術的には出来てない部分があるので、そういった点は水産技術センターの技術員と情報交換しながら、新しい技術開発ができるかどうか、検討を行ってみたいと思います。

【保田会長】

よろしく願いします。渡部委員から冒頭で発言があったように、野菜の方でも自然毒があるしね。だから、自然毒に対する関心も是非どこかで、誰かがしっかりと指導していくという仕組みになるのか、学校にお願いするのか、今はいろいろな手立てがあるので、無関心ではないということにしておきましょう。それでは植村先生、最後に一言お願いできますか。

【植村委員】

いろいろと御意見いただきまして本当にありがとうございました。誰が言うのかな、県民が言うのかな、生産者が言うのか。少なくとも、資料3の先ほどから議論のあった裏表紙の部分、ここに15項目挙げられているんですが、先ほどから問題になってます4番ですね。これはいわゆるマル総の改訂版というのか、新しい衣替えしたやつ、そういう風にとっていいんですか。

【都倉生活衛生課長】

HACCP基準の導入は国の法改正を踏まえて、先ほど説明したとおり進めて行きたいと考えておりますので、色んな情報や案も出てきていますので、我々が講習会を頻繁に行い、事業者の方にもお伝えしていっているところです。

【植村委員】

ありがとうございます。行政の答えはそういう風になるんですけども、わかりやすく言いますと、丸総というか、衛生管理を国がやったんですけど、これに対して兵庫県が独自にやったと言うのが7番目になるんですよ。7番目はこの会議の一番基本になるところですが、条例を作ってください、兵庫県独自の衛生管理を作っていこうということですね。ここで10年以上になるんですけど、一番難しいのが、ここでやった中身を県民にうまく伝えることです。県民がきちんと理解してくれないと、例えば県版HACCPの認証のマークのついた商品も売れないとか、売れ行きが伸びないということになり、プラスにならない。その全てが、PR、コミュニケーションにあるので、わかりやすく県民に知らせることですね。それから、ちょっと話が大きくなりますが、一番最初に部長のお話にありましたけども、東京オリンピックで食の供給をどうするんだと言うときに、兵庫県がどう対応するんだということを考えないといけないけれど、オリンピックは一過性なので、1回あったら終わりですけど、この先には、いわゆる兵庫県の真剣に取り組んでいるという情報が世界へ流れます。そうすると、2,000万なり、4,000万の海外旅行者が兵庫県に来たら、安心しておいしく食べられるな、価値のあるお肉だったり、珍しい水産物があるなど。こういう風に理解してくれるようになると私は思ってるんです。そのためにも、やはりPRは必要。ですから、ありとあらゆる機会を捉えて、兵庫県は国以上の努力をしているんだと言うことを、皆がPRすれば、この審議会の価値も大きく歴史に残るし、兵庫県の産業のプラスになるなと思っています。ちょっと堅苦しい変な話なんですけど、それと逆にマイナスの話を紹介します。新しい委員もお見えになったんですけど、学校給食の件で、県の業者さんが担当する割合が少ない。それはちょっと寂しいなと思っています。ですから産業として育てるためには、1次産業、2次産業これを両方育てないといけないので、そこまで通用していないのか、ひょっとしたら兵庫県が県外の業者さんに負けているのかという気が少ししています。そういう意味でも県版HACCPのPR、あるいはこの審議会の一生懸命勉強している、色々と新しい施策を打ち出しているというPRをどんどんやっていきたいなと思っております。ちょっと暑いなか暑苦しい話で申し訳ありませんが、以上です。

【保田会長】

ありがとうございます。大阪の先生に兵庫県への思い入れを語って頂きました。大変ありがたいことです。では、本当にこの場に熱い思いで食の安全とか食育のことを考えて頂いている委員の皆様にお集まりいただいているのは有り難いことです。まず感謝したいと思います。そして今先生に触れて頂いたように、私も触れさせて頂きましたけど、食の安全の大前提には、食の確保の安全と言う方がいいのかな。それが無視されてはならないと思います。だから兵庫県の農畜水産業をどう維持しながら食の質的安全を確保するかをみんなで考えていかなければならないと思います。そういう意味では、生産力を高めることは、消費力を高めないと、セットで動くわけですから。消費力が落ちたら生産力が伸びしようがない

いわけで、両方が相まって、生産力と消費力を高めるその結果が、地域産業の振興と健康の増進だと思うんですね。これは両方が相まって初めて幸せが得られる思うので、せっかく多様な事務局が集まっているので、そこはみんなで考えて、みんなで力を合わせれば幸せな社会が生まれるのではないかと期待しているところです。ということで終わろうか。委員の皆様暑い中ありがとうございました。積極的な御発言をいただきました。残された課題はたくさんありますけど、今日は計画の話が中心でしたので、その計画が次回には成果として発表される予定ですので、是非、しっかりと見つめて御発言いただければと思います。それでは、私の役はこれで解かせていただきます。どうも委員の皆様ありがとうございました。事務局の皆さんもどうも御協力ありがとうございました。

【西田食品安全官】

1点、部会について連絡させていただきます。委員の皆様方には食の安全安心推進部会と食育推進部会の委員になっていただきます。昨年度と委員の構成は変わらない形にしておりますので、また後日それぞれ通知が届くかと思っておりますので、よろしく申し上げます。食育推進部会については9月20日に開催予定です。食の安全安心推進部会については12月中に開催。今の所そこまで決まっております。

【健康増進課諸岡班長】

引き続き本日お配りしております資料の8ですが、今年度も食育の絵手紙コンクールを開催させていただきます。なんですが、今年度も食育の絵手紙コンクールを開催させていただきます。食育を実行するためのメッセージを絵と言葉で募集しております。平成24年度から今年度で6回目の実施であり、これまでおよそ3700通のご応募をいただいております。今年度は給食の思い出と減塩でおいしく食べるというこの2つをテーマに応募を募集しております。今応募を募集しており、9月5日を〆切りとしておりますので、御参加いただいている委員の先生方にもまた御周知の方お願いいたします。食育推進部会は9月20日に開催させていただきます審査を実施予定ですので、担当の委員の先生方よろしくお願いいたします。

【都倉生活衛生課長】

保田会長を始め、委員の方から本日は貴重な御意見をいただきまして、本当にありがとうございます。今後、この両推進計画に沿って、委員の皆様の意見も反映させていきながら、推進していきたいと考えております。御指導、御鞭撻よろしくお願いいたします。それでは、これを持ちまして、本日の審議会を終了させていただきます。どうもありがとうございました。