

平成 23 年度 第 2 回熊本市食の安全安心・食育推進会議議事概要

1 開催日時 平成 23 年 10 月 20 日（木） 13:30～15:30

2 場 所 ウェルパルクまもと 1 階大会議室

3 出席委員

江藤晶、岡崎末寿、川瀬修一、菊池博志、北川和喜、木村彰宏、清川光乃、小山和作、坂本美代子、竹内むつ子、谷口憲治、中川朗子、中満敬、永吉景子、林田祐典、古庄眞喜、松高博、山中康博、渡邊美樹（五十音順・敬称略）（欠席 1 名）

4 健康福祉局局長挨拶

5 議事録（要旨）

議事進行（小山会長）

◆第 1 回会議の協議事項について健康づくり推進室から報告説明

◆推進計画の更なる推進に向けた意見・提案について食品保健課・健康づくり推進室から報告説明

<小山会長>

今回は、前回の意見をベースに進めていきたい。では、意見をいただきたい。

<林田委員>

今年の 6 月に県から養殖ヒラメ、馬刺しの食中毒の件で何回か説明会があった。前回 5 月にユッケ問題の時、馬刺しの取り扱いマニュアル等示すということだった。大手のホテルでは、せっかくブランド化している馬刺しではあるが、馬刺しは出さないという傾向がある。そこで、行政で取り扱いはマニュアルを是非つくっていただきたい。馬刺しの消費は落ちていると思う。馬刺しで生計を立てられている生産者、販売者、提供関係団体の方々が家庭に安心して出せるわかりやすいマニュアルづくりをお願いしたい。

<食品保健課>

6 月 17 日に厚生労働省から「生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例への対応について」の通知があり、熊本のブランドの馬刺し、ヒラメについて、喫食数時間後に、一過性の下痢、嘔吐の症状が現れる。しかしその後は回復し、重篤な被害は発生していない状況である。寄生虫が関与している疑いが強いと研究発表があり食中毒事件として取り扱うよう通知がされている。当然、熊本の馬刺しはブランドということで、大きな事件だった。馬刺しに関するマニュアルづくりの件については、ユッケ問題の時に、具体的なトリミング方法を写真付きでマニュアル化していたが、今回の通知を含めてマニュアル作成をしている。馬刺しは、冷凍することによって寄生虫は死んでしまうので、消費者の口に入るまでのいずれかの段階で冷凍処理すると安全である。各販売店などでも冷凍したものを仕入れることで安全性を確保している。

<小山会長>

ねんりんピックで沢山のお客様が来たと思うが、お客様が馬刺しを敬遠したという話はあったか。

<林田委員>

お客様からは聞いていないが、旅館業者は、自発的に出さない。積極的には馬刺しはメニューに入れない傾向があった。

<小山会長>

先ほど資料説明で○印が新規・拡充強化ということで説明があった。次に、資料第4章食育の推進での●印の所は、継続実施であるが、もっとうした方がいいという意見はないか。中川委員どうか。

<中川委員>

資料7ページのモデル校区の中で、各委員の方々から出た提案なり改善案を総合的にやっていると効果がより上がるのではないかと。各担当課が非常に多岐に渡るので、ひとつひとつ前に進む速度の調整、実施の段階が大変なのかなと資料を見て感じている。このモデル校区を増やして、その中で各委員から出されたものを総合的に導入、採用し取り組みを進めて医療費の減少、熊本市に多い腎臓病の発症予防に成果が上がるのではないかと。あるいは、校区の食育がすすんでいるか、女性の肥満、痩せすぎが改善されているかを集中的に今後進めていくのがいいのではないかと。また、大学の学食、企業の社食で連携の場があった方がよい。市民レベルの市民団体のネットワークの連携強化活動等協働して意見交換の場をもつことなどモデル校区の取り組みが、今後の5年後10年後の熊本市の食育推進に関していい結果をもたらすかと思う。機能していけば、全国の食育推進市になれると思う。熊本市の大きな財産になるような方向に進んでいければと思う。

<小山会長>

熊本市は全国的にCKD慢性腎臓病の率が高い。そのように健康度が悪いのでそれをきっかけに良くできるのではないかと。木村委員も提案が多いようだが。

<木村委員>

今言われた、NPOなど色々なグループで、食について、地域で弁当を作ったり、色々な活動をされている方たちがたくさんいる。そこでみんなで知恵を出しあい連携して、より具体的に進めていただければと思う。細かく進めていく方法が頭にすぐには浮かばないが考えていきたい。高齢者の問題もきめ細かく、資料の●印のところもより具体的に知恵を絞っていただきたい。

<小山会長>

知恵を絞るという意味では、保育園ではどうか。

<渡辺委員>

小学校の講演会を聞いてお弁当の日の取り組みはとてもいいと思っている。保育園の取り組みとしては、色々なおかずをバイキング形式に並べてそれを自分たちで好きなおかずをお弁当箱に入れてオリジナルの弁当づくりをしている。子ども達はバランスを考えたり、彩りを考えたり、野菜も入れなんねと喜んでやるが、それを家庭にという理解がある家庭との差があり、なかなか伝わらない。保育園では、子どもを通してお母さん方に伝わるか、どう伝えるかの方法で悩んでいる。

<北川委員>

お年寄りの方の件で、甲佐町の介護士の男性から依頼をうけて、甲佐町の“小規模多機能施設”に行った。そこでは、20名程の70代から90代の高齢者が参加され、和菓子作りの体験をしていただいた。そこは、山の中にあり民家を改築し、スロープもつくってある。送り迎えをするのは、近所の奥様方やお嫁さん、その娘さん方がサポートされている。これは、熊本市の出前講座に匹敵すると思うが、この施設が行政からの支援があるのかわからないが。和菓子づくり体験で一生懸命手先を使って、お年寄りの方々に昔の懐かしさを体験し、楽しんでいただいた。こう

いう体験は、お年寄りにとって重要だなと思った。しかし、予算が厳しい。材料費や講師料に予算がない。ボランティア的な形でおじいちゃんおばあちゃん方が喜んでくれたらなという思いでやったが、出前講座などに行政の支援はどれくらいあるのか知りたい。

<小山会長>

公民館の出前講座について教育委員会にお願いしたい。

<生涯学習課>

教育委員会の生涯学習課のなかでふれあい出前講座をやっている。これについては、自治会、老人会、子ども会、PTAなど10名以上で構成されていれば、どなたでも利用できる。メニューのなかで食育講座があり今年度は2回、昨年度は6回開催されている。熊本市は19館の公民館があり、公民館のなかでは、料理教室も開催されている。

<小山会長>

高齢者の問題を話したい。

<保健福祉部長>

先ほど、“小規模多機能施設”についての話があったので説明したい。“小規模多機能施設”は、介護保険の適用になる施設でデイサービス、ショートステイは施設にいる人向けで、施設を出た方へはホームヘルパーサービスが組み合わされている。地域の拠点になるような施設づくりということから平成18年頃から施設の整備が進んできている。新設もあるが、先ほどのような民家を改築したような所もある。できた当初は、登録されるお年寄りの方の要介護度によって報酬が決まるため、全体的に運営費から少し赤字が出ているところが多かったが、最近は報酬改定があり黒字が出るようになっており、材料費が足りないということは、少しは解消してきている。熊本市も地域の拠点として整備を進めてきた。現在は30数ヶ所あるが、今年度募集して7ヶ所追加で整備を進める予定である。今後小学校に一つくらいあると包括的なケアが出来るのではないかとということで今後も整備を進めていく。

<小山会長>

高齢者の中でもそういう場に来ることができない人達・在宅で食の知識に恵まれない人がいると思うが、どれ位いるか市では把握しているか。

<保健福祉部長>

昨年、100歳以上の方を中心に住民票の場所に居住しているかの調査をした時は本市には居住していない人はいなかった。会長が言われたようなお年寄りがいらっしやると放っておくことはできないので、今年予算をもらい29ヶ所の地域包括支援センターが一人暮らしの老人がどれ位いるか掘り起こしをやっている。今年度末には、報告ができると思うので、具体的な数字を把握できると思う。

<小山会長>

高齢者の低栄養が問題になっている。実は、厚生労働省が費用負担して依頼を受けた「在宅高齢者の食べることを支援するための栄養ケアチーム研修会」を12月10日、11日の2日間、県立大学で行う。これは、高齢者の食べることをどう支援するかということで、在宅高齢者の栄養問題についてであり、参加できる人がいれば行ってほしい。次は、幼稚園、小中学校、高校の学食の問題で意見はないか。

<渡邊委員>

先ほど、保育園の弁当の話をしたが、栄養バランスをとるように野菜を入れたりするようにさせ

ている。このバランスの感覚はその後、小学校、中学校、高校、大学とつながっていくものだと思う。

<小山会長>

子どもの頃から食に関心を持たせることが大事。

<清川委員>

私たちは、現場で直接、高齢者とふれあっている。いきいきサロンも昨年度、県の委託事業で私の町内で開催して、それを続けていくため自治会に交渉して助成金をいただいている。集まる人は元気な人、集まらない人は家にいらっしゃる。うちの町内は、80歳以上199人、70歳以上の一人暮らしの方が69人、その中で昼食会に参加される方は、30～40人くらい。民生委員は一軒一軒回りながら把握している。地域の食生活改善推進員が市から委託を受けて調理実習を実施しているが、以前はアンケートを取っていた時は塩分を取りすぎていたという感想が多かった。が、ここ数年アンケートを取ってない。参加者の声がわからないので再度アンケートを取った方がいいかなと思っている。

<小山会長>

坂本委員どうか。

<坂本委員>

知り合いの保育士から聞くのが「土日は、親御さんは休みだけど、手がいる小さい子だけ保育園に預けて、上の子は休ませて親と一緒に出かけろ。」ということをよく聞く。そのような人が多い中、弁当作って持ってこいというのは、自分のことで精一杯の食育への意識が低い30代の女性には難しいかなと思う。やはり味覚を広げるには、野菜が嫌いでもまわりの者が食べさせたらどうか。先ほどのバイキングでも経験の刷り込みがあるということは大事。子どもたち自身が親にあまり期待がもてない時代になっているので、子どもに経験を積ませるのも大切。学生時代に食べることを育てる役割の教育が必要。弁当の日について、親が作って持たせる弁当ではなく、子ども達なりに組み合わせを考えてみる。時間をかけて絵を書いたり、献立を組み合わせるなどして家庭で子どもが主体的に実行できればありがたみを感じることができる。学校給食について視察をした際、ここまで材料にこだわって、手作りで安全、おいしくありがたみを感じた。学校に注文をつける親御さんがいるが、自分の家庭はどうなのか。現場の方の苦労を実感していただきたい。高齢者の件では、近所に90歳近い独り暮らしの高齢者がいるが、料理をするのは危険、買い物も重くて行くことができない。料理はヘルパーさんに作ってもらうが、ヘルパーが交代するときちゃんと食べてくれない。しかし、弁当はメニューがどうもいまいちで、もの足りない。私が仕事を辞めたら、近所に1人暮らしの人がいれば、3人でも5人でも料理を作って分けられたらと思う。地域で支えあってネットワークができればと思う。

<永吉委員>

話を聞きながら思ったが、食事の問題の成果も上がってきている。方向性が見えてきたり、少々関心のある方はきちんとしたレベルに上がってきている。それをいかに根付かせていか底辺を広げていくかの時期に入ってきている。事業展開のなかで、小学、大学は出てくるが、高校も大事だと思う。高校の取り組みは難しいと思うが、このような「若い女性の健康づくりのポイント」のチラシなどを高校生を対象に配ったらどうか。資料配布は、単発ではだめだ。継続的に何かをやっていくことが大事。私は民生委員をしていると、先ほど坂本先生がおっしゃったが作って持って行きたいとのことだが、そういうのをして欲しくない拒否される方もいる。地元で関わっていると、

何度訪問しても出られない方もいる。包括支援センターの方が色々なことで頑張っていたり、私たちが資料をつき合わせながらやっているが、人間の心情ではこの人は大変だからお手伝いしてあげたいが、「待ってました」と受け入れる方は少ない。受け入れられない現状に直面している。

<小山会長>

意欲のない人をどうやって意欲を持たせるかが問題である。次は、生産者の話をどうぞ。

<岡崎委員>

J Aの活動紹介をしたい。子どもから高齢者までということで、お手元の資料を7月8月に小学校を対象に7千部教育委員会に配布した。(別途資料配布。)これは農業の環境に関する日本の農業の理解を深めることで提供している。J A熊本市独自で年8回アグリキッズスクールを小学2年から6年生を対象に、からいも植え、野菜植え、お米植え、収穫、栽培、体験をやっている。11月の最後の週にJ A熊本市農業祭を興南会館でその子ども達が作った野菜を自分たちで販売する企画を考えている。また、小学校から要請があった米づくり、野菜づくりについては対応している。農地がないところは、バケツ稲等のセットの提供を呼び掛けている。消費者になる20代から40代の独身者も含めた女性を対象に「ちゃーぼる」を配布し、農産物の紹介、料理講習会で食材を使って幸田市民センター等でやっている。高齢者向けでは、買い物弱者対策で11月20日から自治会と協力しながら移動販売事業を起す予定。J A熊本市全体としては、助け合い会を支店ごとに校区のコミセン、公民館を利用して健康体操、昼食の提供を月1回やる予定で計画中で、本格的になれば施設を整備する。それと11月に収穫の秋ということで農業公園で県の農業フェアの開催。また、第3週にサンロード新市街で農産物フェアの開催。興南会館で農業紹介を第三土曜日、第三日曜日に開催される予定。ねりんピックでは、だご汁・豚汁の野菜の提供、他の二団体と共に調理ボランティアに協力した。PR下手ではあるが、今後色々な場で話をしていきたいと思う。

<小山会長>

いまこそ生産者も結果を出して厚かましくPRをやっていただきたい。流通の方はどうか。

<山中委員>

今回の震災で九州の食材が日本で今安全だと思われている。実際、関東、関西のバイヤーが九州の市場に視察に来ていると聞いている。現実的には、九州の食べ物、熊本の食べ物を主体として販売していきたいと思っている。質問だが、前回、牛肉問題の時、鶏肉の生食の自粛もあったが、今も自粛をしている状況だが、鶏肉の生食の規格基準が出る予定があるのかどうか教えていただきたい。今後の参考にしたい。

<食品保健課>

消費者庁・厚生労働省の10月1日付けで生食用牛肉は、内臓、レバーを含んでいない規格基準及び表示基準が定められている。規格基準では、加工する調理場、器具類、生食用食肉を取り扱う人は講習会を受けた方が必ず行う。馬刺しは、この規格基準に含まれていない。平成10年に出された「生食用食肉等の安全性確保について」の通知の中で生食用食肉の基準目標として基準に準じた形で販売できるというのは従前通りである。質問があった鶏肉については、カンピロバクターという食中毒菌の汚染率が非常に高い。食鳥処理で大量に鶏を処理する汚染の除去が難しいということで、今後、国のほうで規格基準が出されると思うが、当面の間は、鶏肉の生食についても自粛に変わらない。

<谷口委員>

私どもでは田崎市場体験、出前講座をやっている。そのなかで特に感じるのが、出前講座に参加

するのは、できる方が集まる。本当に集まってもらいたい方はほとんど集まらない。料理ができなくても朝からコンビニで買えるからみんな不便もなく困ってない。また、知識はあるがやらない方が非常に多い。会長から提案があった校区モデルをつくってやるのもいいかもしれないが、植木の自治会長をしていることで市にお願いがある。市役所からの依頼文書が多い。消化不足で出来ない。先ほど包括支援センターの話しがでたが、現場では、自治会長が世話している。自治会長も忙しいので単に投げたらこれまたできないと思うので公民館のスタッフが兼ねるような支援体制をすると校区単位で盛り上げられるので工夫していただきたい。家計調査を私が見る限り、弁当の販売額が多く、熊本市は日本で一番料理をしない主婦だと思う。

<小山会長>

漁業関係の話はどうか。

<松高委員>

必由館高校の授業では食材を提供、また、熊本県、熊本市、幼稚園から小中高短大までとお母さん方に料理教室をしている。基本的に地魚をやりましょとやっているが、お母さん方から地魚はどこに売ってあるのですかと質問があるが、私どももどこの魚屋さんに売っているのかわからない。その辺は、市のホームページの中に地魚の情報を入れていただきたい。例えば、今が旬の魚や食べ方、販売店など入れる。生産者だけで活動していると広げるすべがない。

<古庄委員>

水産物については、必ず産地を表示するようになっている。天草産、長崎産の魚が多い。もうひとつ話したかったのが馬刺しの問題について、県で説明会があった際、国から食中毒と捉えるということで、馬刺しについては寄生虫が原因できちんと冷凍すれば安全と示されている。すばらしい熊本の馬刺しを安全で安心してお客様に提供するなかできちんと冷凍した安全な馬刺しを提供するためにもお客様にご説明していただきたいと思う。

<小山会長>

学校関係はどうか。

<中満委員>

小中学校は学習指導要領で国の目標があり、年間の学習時間などがこと細かく書いてある。小学校は、本年度から新学習指導要領に基づいてスタートをきった。中学校は来年度からスタートする。国際的な学力の低下で授業時数が増えている。土曜日が休みになったので月曜から金曜が6時間になったり7時間になったりで、そんな授業時数で食育にさける時間は大変限られている。食育は、学校教育活動全体でやっており、常に食育の視点をもって、給食指導を行ったり、米作りを行ったりするなど取り組みをしている。学校でできることは限られているが、子どもたちの豊かな将来のために食習慣、食への関心、食生活の見直し改善、基礎作りを小中学校でやって高校に出していきたいと思う。地域・家庭の協力を得て厚みのある食育を行っていきたい。

<小山会長>

食の教育は命の教育と同じでそこに視点を置いて是非やっていただきたい。幼稚園はどうか。

<竹内委員>

食への関心をもつということで、幼稚園では、幼稚園内の芋畑で芋掘りの収穫体験をやっている。5月から苗を植えて、水をやったり、草を取ったりして育てた。また“宇宙かぼちゃの種”をもらい植え、育て給食に出したら、かぼちゃを全く食べられなかったお子さんが食べられた。小さいうちは、興味付けは大事だと思った。命を頂く、子どもたちにしっかり教えていながら興味付けを

これからもやっていきたいと思う。

<小山会長>

P T Aの立場はどうか。

<菊池委員>

熊本市の給食のメニューはどこもほぼ同じと思うが、富合小学校では、調理室があるので温かいものは温かく、冷たいものは冷たく食べられる。富合の子ども達はおいしい給食を食べているのかなと思う。他からの話を聞くと、冬場に冷えたうどんなどの給食を食べていることも聞く。味の面で例えば白菜でも色々な野菜でも時期によって水分量が違うのでそれに応じて調味料の分量を変えて、おいしいものを子どもたちに提供することが子どもたちの食への関心を高めることになる。おいしいものを食べたら、どこの野菜だろうか、どうやって作るのだろうかと感じると思う。給食の話題で子ども達は給食がおいしかった、まずかったと話しをしている。P T Aで給食の試食会と調理室の見学会を行った。衛生面でも一生懸命調理されているが、注文をつけたいの食べ物は、見た目から入るので、彩りのない給食がたまに見受けられる。そこにちょっと彩りの良い野菜等加えるなどしてもらいたいと思う。今、関心をもってもらうために夏休みに朝ご飯のコンクールで、子ども達が作れる朝ごはんということで大変応募があった。関心があるのか色々なレシピがでてきた。6月に大豆を植え、作物を育てる喜び、収穫をする時は大豆料理レシピのコンクールをしたいと思う。給食について色々言ったが、給食を作られる方には感謝をする。

<川瀬委員>

意見提案については、現在やっている取り組みを是非とも継続的にやっていただきたい。平成23年度の新入社員の健康状態を各組合に聞くとメタボになるリスクをもった新入社員が目立ってきている。新入社員の教育の中で生活習慣病対策のセミナーをやった。積み重ねなので、メタボにならないためにも、是非とも義務教育の小さい時から生活習慣の食の面で機会をつくっていただきたい。成人して入社してからでは遅い。

<小山会長>

総括して江藤委員どうぞ。

<江藤委員>

大学生の食意識を高める目的で、地域の食改や漁業関係の方の協力を得て、“大学生のための料理教室”が7年以上行われているが、今のところ、学生の自主的な取り組みには至っていない。食意識を向上させるための取り組みは、組織的に継続的にやっていかないと、成果をあげるのは難しいと感じている。

<小山会長>

これで閉じたいと思う。地道にひとつひとつ積み上げていくしかない。