

**令和6年度健康くまもと21 推進会議  
食の安全安心・食育部会 議事録**

- 開催日時 令和6年(2024年)8月22日(木)午後2時から午後4時  
会場 ウェルパルくまもと 3階 すこやかホール(庁内推進委員はTeams オンライン参加)  
出席委員 15名(五十音順・敬称略)  
石橋素子、岩男慎治、國徳健二、河野由美、古賀久美子、榮田修治、高田志保、東野裕子、  
中村好郎、長濱一弘、平川恵子、三浦勲、守田真里子、山田浩一、和田史郎
- 次第 1 開会  
2 報告  
(1) 第3次熊本市食の安全安心・食育推進計画「食の安全安心の確保」の実施結果について  
(2) 第3次熊本市食の安全安心・食育推進計画「食育の推進」の実施結果について  
3 議題  
(1) 第4次熊本市食の安全安心・食育推進計画「食の安全安心の確保」の取組について  
(2) 第4次熊本市食の安全安心・食育推進計画「食育の推進」の取組について

要旨

**報告1 第3次熊本市食の安全安心・食育推進計画「食の安全安心の確保」の実施結果について**

**報告2 第3次熊本市食の安全安心・食育推進計画「食育の推進」の実施結果について**

【事務局 食品保健課、健康づくり推進課 より説明】

【中村委員】

食の安全安心の評価の8番「地下水の水質監視割合」100%の意味を教えてください。

【環境総合センター】

県と市で地下水の測定計画を立てており、その計画の通りに検査を実施したということ。

【中村委員】

本当に安全かをしっかり確認して欲しい。大分の湧水での体調不良、轟の滝での体調不良等、昔はなかったが、汚染などの心配がある。熊本の水の検査もしっかりして、結果を公表して欲しい。

【食品保健課】

大分の湧水については、大分県、国が調査を実施中。原因物質はノロウイルス。なぜ湧水がノロウイルスに汚染されたかは不明。熊本の轟の滝は、県が検査を実施中。原因物質について調査中。

【長濱部会長】

日本各地で有機フッ素化合物(PFOS・PFOA)が基準値以上測定されている。もう少し国が主体的に監視して欲しい。厳しい目でみる必要がある。

## 議題1 第4次熊本市食の安全安心・食育推進計画「食の安全安心の確保」の取組について

【事務局 食品保健課 より説明】

【守田委員】

新規事業「HACCP 取組宣言事業」は、興味深い。市民の中には言葉を知らない人も居ると思うので、ステッカーと認証制度は良いと思う。1年間100件の目標数が妥当かどうかはわからないが、一度申請し、審査でOKが出た場合、何年効力があるのか。再度申請や再認証があるのか。一度の申請でそのままやりっぱなしでは意味がないと思う。

【食品保健課】

そこも含めて要綱を考えている。やりっぱなしでは、かえって逆効果。そこについては、対策を検討している。更新制度も考える所ではあるが、業者の負担等も考え、定期的な監視や立ち入りの際に確認するのが現実的と考えている。その際、できていない店舗には、返還を求めるかたちで対応できないか検討中。ご意見を参考に効果的なルール作りを進める。

【守田委員】

業者から自己点検を何年かに一度提出していただくような形でもよいのではないか。

【長濱部会長】

「HACCP」とは何だ？と思われた方、挙手をお願いしたい。(4~5名の手があがった)  
事務局より説明をお願いします。

【食品保健課】

(計画概要版で説明)

もとはアポロ計画の際、宇宙飛行士の食中毒予防のための食品作りから考えられた衛生管理の手法。  
原材料そのものから、実際商品が作られ出荷されるまでのそれぞれの工程で衛生管理をチェックする。  
それにより考えられる危害を排除する考え方に基づいた衛生管理の手法。  
実施にあたっては、衛生管理マニュアルを作成し、それに基づき実施し記録に残す。

【長濱部会長】

HACCPの推進を委員の皆様がそれぞれの持ち場に戻り、「熊本市がHACCPを推進している」ことを所属の中で広めていただくと、より浸透していくと思うので、よろしく願いしたい。

びぶれす広場等で実施する物販の際に、「HACCP取組宣言やっています」の様な、大きな看板で周知したらど

うか。飲食店等のステッカーは、固定客がそこへ入っていくイメージが強い。不特定多数の人への宣伝が必要ではないか。

**【食品保健課】**

部会長のご指摘で、なるほどと思う部分があるので、検討させていただきたい。

**【長濱部会長】**

HACCP 定着の前に、まだ少し足りていない部分もあるのかもしれない。  
安全の見える化が、とにかく大事。

**【岩男委員】**

私ども保育園業界は、基本、給食は自園調理を実施している。衛生管理に関しては、もう既に取り組んでいるが、HACCPのマニュアルは私たちにも関わってくるので、頂くことで保護者に対して「HACCPのステッカーが園にはあります」というと、保護者の安心、そして安心して給食を提供できることにもつながる。更には、周知にもなるので、そのような面で私どもの業界は関わってくるのかなと思ったところ。

**【食品保健課】**

対象施設は、熊本市内食品等取扱い事業者。その中には、給食施設も含まれるので是非手をあげて頂きたい。もともと、保育園、学校などの給食は、平成 9 年から大量調理衛生管理マニュアルに従って給食提供をしていた。そのマニュアルは国作成であるが、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理であり、それに従い実践していただいているのであれば、取組宣言とおりの衛生管理を実践していることになる。事業開始の際はよろしく願います。

**【長濱部会長】**

市場見学に来られた方に対して、市場丸ごとHACCP取組宣言をして、啓発すると市民の目につくのではないか。

**【國徳委員】**

市場見学に来られる方も多くなっている。今の提案は参考にする。

**【守田委員】**

学校給食も保育所給食と同じように、これまでHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行ってきた。また、栄養教諭はそれを動画等で保護者や PTA に啓発している。しかし、これまではHACCPという言葉は使用していなかった気がする。

今後、学校給食の衛生管理を市民に周知する方法として、HACCPという言葉を使用すると、PTA、市民への言葉の周知、安全の見える化の一つの方法になると思う。

**【長濱部会長】**

単語を使っていないから、周知まで至っていないとのご意見であるが。栄養士会いかがか。

【石橋委員】

HACCPについて知っている市民の割合がまだまだ少ない。私たち事業者、施設や病院は取り組んでいるが、市民への周知ができていない所である。

ここいる私たち関係者が、まずはそれぞれで、HACCPの言葉を広げる事で、実際取り組んでいる事業者も取組  
みがある。このステッカーを貼ってあるから安全だということが、さらにわかる。

HACCPの定着のためには、知っていただき、広めていく取組が必要。

【河野委員】

県漁連は、ノリを扱っている。水産としては早くからHACCPに取り組んでいる。事務局が開催する講習会のスタッフ  
へもしっかりHACCPについて、講習を行っている。

今後は、魚のさばき方教室等の講座の中でも、参加者へHACCPの説明を加えていきたい。

【和田委員】

HACCPの言葉は知らなかった。学校給食、病院、社員食堂等は、HACCPにそった衛生管理をされていると思  
う。事業の概要に、市内飲食店等の衛生水準の向上とある。飲食店も衛生管理はされていると思うが、取組宣言  
の3に、実施状況を記録し、保存していることとある。実際、小さな飲食店でそれができるのか、という印象である。

【食品保健課】

確かに記録を取るというのが業者にとって難しく、HACCPが定着しない大きな要因の一つであると考えている。  
調理しながらではなく、後で記録をとれば良いと説明はしているが、業者に対して、もう少し丁寧に説明していく  
べきところであると思う。

【高田委員】

会議に出席したことで、このような会があり、このような取組をやっているというのを初めて知った。一般市民がど  
れだけ知っているのか？

このような取組が行われて、食の安全安心が守られているということをもっと市民へ積極的にアピールする必要  
があるのではと感じた。

【食品保健課】

行政として様々な取組はしているが、50%近くの市民が食の安全性に不安を感じている状況である。ホームペー  
ジ等で公表はしているが、市民に届きづらい面もある。皆様のお知恵をお借りして、第4次食の安全安心・食育  
推進計画では安全性の見える化に取り組んでいきたいので、ご協力をお願いする。

**議題2 第4次熊本市食の安全安心・食育推進計画「食育の推進」の取組について**

【事務局 健康づくり推進課 より説明】

【守田委員】

新規の「いきなり団子プロジェクト」。是非このような事業を継続して欲しい。大学で食生活改善推進員協議会の方に郷土料理教室の講師をお願いしたが、大変好評であった。

デジタル食育の部分で、いきなり団子の YouTube 再生回数が 1 万回を超えているのは凄い。是非この部分も PR していけば良いのではと思う。

先日スーパーで市作成の「まるごとくまもとありがとうのひ」の啓発パンフレットが置いてあった。内容もとてもよく、「是非ご家庭でもお作りください」ということで配布されているのであろうと思ったが、紙質等、もう少し良いパンフレットにされたら、もっと PR できて、市民の方も持って帰られると思ったところ。せっかく、健康福祉局、農水局、教育委員会の 3 局合同でやられている事業なので、予算的にもどうにかならないものか。

#### 【健康づくり推進課】

「いきなり団子プロジェクト」は、3 局合同の庁内検討会から出てきた新規事業。食生活改善推進員の皆様のスキルと子ども達の食育体験と郷土料理の伝承をマッチングした良い事業である。希望校が多くお断りした学校もあり、次年度に向けて、事業をもう少し活用していただけるよう、検討していきたいと思っている。

「まるごとくまもとありがとうのひ」の啓発チラシに関しては、予算が絡むことでもあり、改善点として認識し次年度に向けて取り組んでまいる。

#### 【長濱部会長】

どうして、「いきなり団子」を選んだのか。

#### 【健康づくり推進課】

熊本のごはんレシピ集からの選定。自宅で作らずに、購入する郷土料理であるが、実際は簡単に作ることができることを伝えるためと、ネーミングの良さから選んだ。実際の調理実習では、いきなり団子ともう一品レシピ集から郷土料理を調理する。

#### 【長濱部会長】

熊本市でもサツマイモは収穫できるのか。

#### 【東野委員】

熊本市内であれば、小山戸島が産地になる。JA の女性部も郷土料理等に取り組んでいる。

#### 【長濱部会長】

事務局からの取組説明の中に「シビックプライド」（熊本市に対する私たち市民の誇り）という言葉があったが、とても良い言葉だと思う。いきなり団子は名物の郷土料理なので、地元のことを知ってもらい、地元の特徴を付け加えていくことができれば、その地域の個別のいきなり団子として広がっていくことで、更に郷土料理の伝承に繋がるのではと思う。

#### 【長濱部会長】

地産地消と言われるが、熊本市内の各区でとれる農産物等を使った事業等があれば、そこでも地産地消の推進

になる。

地域の代表として、三浦委員いかがか。

#### 【三浦委員】

私の校区では、子ども達の育成の立場で、今年度「防災ワンデイキャンプ」を実施予定。災害の時にそこにある食材を使って食事を作ったり、水をろ過したりすることなど。災害の時でも安全、そして睡眠が確保できれば、後は食欲となる。防災を通した食育活動を行う予定がある。

#### 【長濱部会長】

水の話がでたが、榮田委員いかがか。

#### 【榮田委員】

店で使う水に関しては、ろ過装置を使って使用している状況。

#### 【山田委員】

食育と健康の面からお話する。資料 1 頁「家庭における食育の推進」ということで、検証指標に「朝食の摂取状況」がある。協会けんぽは、働く世代の健康保険の仕事をしている。熊本県は生活習慣病に起因する医療費が非常に高い。我々は働く世代に向けて、健康増進に取組み、健診受診そして保健指導を受けていただき健康になってもらう。ただ一度メタボになるとなかなか戻るのは大変。若い内から食事に対しての意識づけが必要。

朝食の摂取と肥満との関係は非常にある。他県の資料では朝食を毎日食べる人と、ほとんど摂らない人では、小学校 4 年生で 8%ほど肥満の割合が高い。中学校 1 年生でも高い。

もう一点は、食事を食べる速さと肥満の関係。これも他県の資料で申し訳ないが、ゆっくり食べる人と早く食べる人では、早く食べる人が肥満になる傾向にあり、その割合がかなり違うというのが、小学校 4 年生、中学校 1 年生の健診の結果から出ている。

取り組むべき施策の(1)に、「健康をつくる食についての啓発」というのががあるが、朝食を食べるというのも当然であるが、ゆっくり食べるといったところも、ポピュレーションアプローチの一つとして取り組んで頂ければと考える。

#### 【平川委員】

CKD(慢性腎臓病)について 1/8(日本の CDK(慢性腎臓病)患者数:成人の 8 人に 1 人)と聞いていたが、先日の会合で 1/6 と聞いた。私たちは、「塩分控えましょう」等の啓発活動を実施してきたが、実際患者数は増えてきているのか。

#### 【健康づくり推進課】

成人の CKD 患者数は、以前は 1/8 であったが、直近の学会報告では 1/5 になったとのこと。それに基づき本市も要綱を改正し、今後は、1/5 で啓発していく予定である。ご指摘のとおり CKD 患者数は増えている。

### 【平川委員】

私たちは生活習慣病の予防について色々な取組を以前からしているが、もっと頑張る必要があると感じ、広げ方を考えないといけないと思ったところ。

### 【古賀委員】

大人になってからというより、小さい時からの教育が大事だと感じた。今後一層食育の推進に努める必要がある。計画の1(2)の部分に、「学校、保育所・幼稚園等における食育の推進」が大きく示されている。このことを校長会でも機会をとらえて伝え、各学校ですすめていくことが必要である。

各学校では、食育推進計画を毎年作成して、系統的に実施している。ただ、各家庭の状況が様々であり、食育の体験をしている子、していない子、食べた事のあるメニューが多い子、少ない子、二極化している。

そこを、学校で、皆に体験させることが大事だと思う。

給食において、自分達が関わったものを食べる体験は、とても重要であり、子ども達の興味関心につながる。生産者との交流、収穫の体験、収穫したものが学校給食で提供されることで、残食も減り子ども達の興味関心が高まる。それを子ども達が保護者に伝え、家庭で話題になると食育は進むと思うので、より一層学校でも推進する必要があると思う。

### 【長濱部会長】

表現は不適切かもしれないが、「将を射んとする者はまず馬を射よ」というように、小さい頃からの食育は大事。ある程度知識がついてくると、安全安心が加わる。安全安心については、大人から子どもに伝えることも必要と感じた。

## 採決

議題1 議題2 承認いただけるか

承認

終了