

## 令和6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6年9月10日(火) 14:00~16:00
- 場所 ラッセホール 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

### ○ 議事要旨

#### 1 あいさつ (保健医療部 山下部長)

皆さんこんにちは。兵庫県の保健医療部長の山下でございます。本日は委員の皆様方ご多忙の中、令和6年度第1回となります食の安全安心と食育の審議会にご出席賜りまして誠にありがとうございます。平素より皆様方におかれましては、県政の推進に格別なるご理解とご協力をいただいていることを重ねて御礼申し上げたいと思います。さて、昨年5月に新型コロナウイルス感染症は感染症法の5類へと移行し、1つの大きな節目を迎えたところです。長期にわたるコロナ禍の影響もございまして、中食等の増加、食を取り巻く環境も大きく変化いたしました。

食の安全安心と食育に関します取り組みに関しましては、新しい時代に対応した手法を取り入れながら、工夫を重ねて取り組んできたところです。

現在の人の動きが元通り活発に戻りつつあり、それに伴い、県内、これは政令市・中核市もすべて含んでいるところですが、食中毒事案がかなり多くなってきているのが現状です。令和4年は1年間で10件でしたが、令和5年には年間で21件、患者数にしますと473名の患者を計上するということになりました。さらに、今年令和6年に関しましては、もう上半期だけですでに22件と昨年を超えている状況で、患者数も523名を数えているところです。主にはノロウイルスあるいはカンピロバクターというものが大変多くなっているという現状です。

また、皆さんご存じのように、マスコミ等で紅麹を含む健康食品による健康被害の事例が大変大きく報道されたこともあり、県民にとって食品への関心は大変高まっているという状況でございます。

兵庫県では食中毒の発生や違反食品の流通を防止するために、食品営業施設への監視指導を徹底するとともに、食の安全安心の確保に努め、県民に正しい情報を速やかに発信して参りますので、よろしくお願い申し上げます。

また、令和6年3月には健康づくり推進実施計画を改正させていただいております。健康寿命延伸のためには、生涯を通じて健康で心豊かな食生活を実践していくことが重要でございます。個人の行動を支援するため組織体を整備し、生活習慣病の発症あるいは重症化予防、高齢期の低栄養や、若い女性の極端なやせなどを課題とし、産学官及び学識並びに関係団体と連携し、今後も取り組んで参りたいと思っております。

本日は大変限られた時間となりますけれども、第4次の食の安全安心及び食育推進計画に基づく兵庫県の施策について、委員の皆様方からの忌憚のないご意見、またご助言を是非とも賜りたいと思っておりますので、よろしくお願いしたいと思います。簡単でございますが開会にあたりまして、私からのご挨拶と代えさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

#### 2 審議会成立の報告と委員の紹介

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名のうち14名出席)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。各委員について紹介された後、事務局案により会長は芦田委員、会長代理は三宅委員が務め

ることで承認された。

### 3 議事（報告事項）

#### （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

（事務局）

初めて委員に就任いただいた方もいらっしゃいますので、「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」について説明します。

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を一体的に取り組んでおります。この条例を施行するに至った背景としましては、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故事件が後を絶たないというような状況で、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る中、平成 15 年に食品安全基本法が制定されまして、同時に食品衛生法をはじめとする食に関わる関係法令が改正された結果、生産から消費に至る一連の工程に、食品の安全性に配慮した体制整備が講じられて参りました。

一方、生活環境の変化に伴う食習慣の多様化によりまして、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、平成の 17 年 7 月に食育基本法が制定されまして、行政、事業者等の責務、国民の役割が関わる部分等が明確化され、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構成といったものが整備されたということでございます。

このような状況におきまして、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政策を新たな仕組みとして、一体的に推進するということになりました。

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まして、この理念のもと、第 2 条から第 5 条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 条で食の安全安心推進計画、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、それぞれの施策を推進していくことを定めております。

そして、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等の参加を受けまして、行政に民意を反映させ、行政の公正、慎重な執行を、確保するためのものがございます。

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ということでございます。

今年度は、審議会は本日を含めて 1 回、その専門部会にあたる食の安全安心推進部会と食育推進部会を各 1 回ずつ、開催する予定といたしております。

#### （2）「食の安全安心」及び「食育」推進計画（第 4 次）を踏まえた取組状況について

##### ①食の安全安心推進計画（第 4 次）を踏まえた令和 5 年度取組実績と令和 6 年度取組計画

資料 1、3 に沿って令和 5 年度取組実績について事務局から説明。

○審議要旨

（八木委員）

7 ページ目の（9）食中毒の未然防止対策の推進のところの下の参考のグラフも載せていただいている。10 件という目標値は昔から 10 件のままなのか、例えば平成 25 年のときも 10 件が目標値で、実際には 40 件というような形で推移してきたものなのか、最近ではコロナの影響等があり件数が減ったので目標値を厳しめにしたのか、どちらか

教えていただきたい。

(事務局)

この10件の計画の数字は令和3年の段階で、次の令和4年から5年間の計画を作る際に、令和3年からさかのぼって過去5年間の平均的な食中毒の発生状況などを見て、平均値で10件という数字をその当時設定させていただいたものであります。

(八木委員)

これは令和2年から平成28年の5年間ということですか。なかなか達成が難しそうな数字に設定されてるなという疑問なんですけども。質問の趣旨として申し上げたかったのは、要は減っているからそれに向けて基準値を厳しくしたということなのであれば、やはりコロナの時が特殊な状況であって、このぐらい皆さんが飲食をされるようになると、その10件という数字が、適切ではないという言い方もできるのかなと思ったという意味です。

(事務局)

基本的には目標値です。以前の推進計画では食中毒の発生0件を目標にしていた時期もありましたけれども、0件という目標は達成することはなかなか難しい。実際上達成できるようなところを目安として、10件という数字を定めさせていただいたという経緯です。

(芦田委員)

今は単純に比較できないのではないですか。この10件というのは、政令中核市を除く部分ですよ。それと下のグラフはこれ兵庫県全体になっているので、この参考の表にある32件がここへ反映されてくるわけですよ。もう少し違う形で資料出してもらわないと比較できないと思います。

(柳本委員)

食中毒の問題は周囲でも注目度が高い。食中毒件数に関して、令和4年度は7件に対して5年度の計画を10件。なぜ7件に収まっていたのに目標を10件にしたのか。計画が増えていたのもあるが、令和5年度は食中毒15件、数だけでいえば2倍強になっている。

また、4ページの大規模給食施設等の監視が85%に終わったのが、先ほどの説明では、指導などに時間がとられた、食中毒対応のためにエネルギーが必要だったとのことだが、1500回もの指導をされている。これだけのエネルギーをかけてることを通じて、何とか件数が増える結果ではないようにできないのか。

この辺の実績と計画、指導の動きがどれほどの効果で、どんな役割を果たして、より効果的な行動について、この辺りをどう考え、どう対応あるべき姿はどうか。

(事務局)

食中毒が前年度と比較して大きく増えたことに関しては、コロナウイルス感染症が昨年の5月に感染症法第2類相当から第5類に移行し、消費者の外出の喫食機会が増え、従前まではコロナ対策で手洗いやうがいなど感染予防対策を一般の方も実施しており、飲食店など事業者の方々もそういう意識が高かったのが、コロナが明けこれまでの対策から解放されてしまったことなどが一つの要因かと思えます。

行政機関としては、食中毒対策として大きな目標を立てながらやっていかなければならないが、HACCPが令和3年から完全施行され、特に大規模施設や集団給食施設などの特にリスクが高いところに集中的にHACCP導入などを指導し、またその検証も含めて、各保健所は重点的に力を入れながらやっていったという経過であったと思えます。

しかしながら、一旦食中毒が多く発生してしまうと、その緊急対応が同時発生するということもあり、大規模給食施設等への十分な監視指導ができなかった面もあったと思えます。

(三宅委員)

私も具体化のところだと思う。個人的には気になるのは、食中毒が勝手に起こっているというような、そんな印象を与えること。要するに人流や人が多くなったら起こるといふ言い方は、私は少し違うと思う。

例えば令和5年度にノロウイルスが多く出ている。人の動きが増えてもきちんと衛生対策だけがされていれば起こらないわけですよ。例えばこの何件か出ている中で、きちんとその起こった原因を追求されて、他の施設でも管理していく体制を整えとか。

もう1つはウエルシュも多く出ている、かなりの患者が出ていると思うんですけど、ウエルシュ菌とノロウイルスの食中毒では全く違う衛生管理指導をやらないといけない。そういうことをきちんと具体的にやられているのかと。

やはりその辺りはすごくこの数字を見て気になる場所なんですけど、研究所の方含めて、何か具体的な、こういう事したというのがあれば、お答えいただければと思います。

(事務局)

実際にそれぞれ食中毒が起こると、先生のご指摘の通り、なぜ起こったか、その施設の原因を調べ、その施設に対して当然、再発防止や必要な掃除や衛生教育を行います。

ノロウイルスや集団給食のウエルシュ菌など、特徴的なものがあれば、研修会等を通じて、その事例を発表して、こういう形で指導していきましょうという形で、食品衛生監視員の方には、それをフィードバックしています。啓発グッズと一緒に配る、他の施設に参考になるようなことがあればそれをフィードバックしながら進めて参っております。

ただ、同じノロウイルスといっても、やはりそのこと自体が全部の施設に浸透するのはなかなか難しく、どうしても件数としては抑えきれなかったというのが結果として出ています。

(三宅委員)

難しいのは十分わかっています。ただ発想としては今私が申し上げたことが、原則だと思っただけですね。

また、県庁の方々も含めてというところもあると思うが、私が色々と話を聞いて思っているのは、やはり人手不足が背景にある。飲食店や調理施設でも、人手不足というのは慢性的に起こっている中ですね、衛生管理にやっぱり目が届きにくい部分があるのでは。法律も変わった中で、監視員の方々もなかなか手が回りにくいというようなものがあると思うので、審議会がもし知事の諮問機会であるというならば、そこはトップの方からきちんと何らかの対応をしていただきたいというのが私の考えです。

(岩井委員)

私たち食品衛生協会というのは、行政と私達が実際に事業として飲食や食に関わる者が、自主衛生管理システムとしてやっていこうということで、70年前にできた組織です。うまくスタートしていたが、昨今、もう協会に入らないという方が随分出てきた。例えば、兵庫県で平均すると許可を受けた方の中で、食品衛生協会に加入して衛生の勉強をし、衛生に対していろいろ確認しているという方が32%で、半分を切ってるんです。3分の1ぐらいになっているんです。尼崎市は10%切っています。90%以上の方々が、別に義務じゃないから、ちょっと面倒くさいよということで、なかなか入っていただけない。

我々も食品衛生の知識を持った人を増やそうということで、6ページの食品衛生責任者養成講習会、食品衛生講習会の年間受講者数、これは目標と比べて相当増えています。受けてくれる人が少ないのは機会がなかなかないから。そういうのを提供するようにしようということで、eラーニングというものを導入した結果、これが増えてきた。そういうふうな意識を高めるための機会っていうものを作ることによって、意識をして、高

くなくなっていったって食中毒も減ってくるのではないかと期待はいたしております。

逆に私たちが県にお願いしてるんですが、できるだけ食品衛生の許可を得て飲食店とか食育に関わる仕事をしている方々は、自分たちの食の安全安心は自分たちが守るんだという意識のもとに、そういう団体に入って、まず自分たちで自分たちを管理しながら、しっかりとお客さん・消費者の方々に、安全なものを提供できるようにと思っておりますので、できるだけ保健所の方々にも理解をいただいて、そういう危機がなくなるようにしていただきたいなと思っております。

(芦田会長)

この件はちょっと来年も大変そうですね。冒頭に山下部長の話で、今年はまだ上半期だけで22件。ということは来年この審議会のこの資料に出てくる。40件超えそうな勢いになってますので、県の方もしっかりと対策をとってやっていただければと思います。他何かご質問等ありますでしょうか。

(岩井委員)

6ページ(8)にHACCPに沿った衛生管理の導入定着の推進という項目が入りました。このA3版の資料1の重点項目の一番に食品等事業者のHACCPによる自主衛生管理の推進というところを書いていただいております、この会でも3~4年前にHACCPという言葉が出てきたときに、それは何ですかみたいな議論があったものが、ようやくこの重点項目の一番に出てくるようになった。

ちょっと教えていただきたいのは、いわゆるHACCPは令和3年度から義務づけられ、HACCPに沿った衛生管理、特に零細事業者に対しては、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理をしましょうねということでもあります。ところがなかなかこれが定着しません。今飲食やっているところは食品衛生監視票という評価点がありまして、大体85点以上取らなきゃいけないってことになってるんですが、残念ながら今85点以上取るところ、零細のところはほとんどありません。県の表彰でもそれがネックでなかなか表彰する相手が少なくなってしまう。だからそれをどういうふうな形でもっともっと浸透させていくのかということですね。

それから3行下に、もっとステップアップを目指す人には、各認証制度に取り組むための助言指導ということですが、今この認証制度というのは県版HACCPっていうのがあるんですけども、全国的にその地域ごとのHACCPはもう廃止していきましようという動きあるわけなんです、ここに書いてある認証制度というのは、どういのを念頭に置いておられるのか確認したい。

(事務局)

ここで書かれている認証制度というのは、県版HACCP認定制度等を含めた民間が行っているHACCP認証などもこの中の位置付けになると思っております。

ただ、現在、兵庫県では兵庫県食品衛生管理プログラム認証制度、いわゆる県版HACCPを実施してまして、これは平成14年からずっと続けているものです。

HACCPに関しては令和3年に国の法律の中で義務化という形になりました。

HACCPというのは、その施設の中で少しずつ衛生管理を良くしていく、PDCAサイクルをまわしながら、少しでも良くしていくということが一番の目的です。

今、県版HACCPなどの認定制度に関しては、確かに1つの見える化というものではあるんですけど、やはり認定のハードルが少し高いというようなところが問題であるかと思っております。昨年度の食の安全安心推進部会の中でも、県版HACCPについては、今後見直しをしていくということをご報告させていただいたところです。認定などはHACCPの目的ではなくて、どんどん良くしていくということが必要ですので、県の認定制度についても部会の中でご報告させていただいた通り、何らかの見直し、例えば、証明などを発行するようなものの中で「見える化」とかを検討していくというようなこと

るも前回ご紹介させていただいたところでございます。

(岩井委員)

今、先ほど申しましたように通常だったら85点というのは、試験の点数が80点以上だったらまあまあ、60、40点ではまだまだという印象。やはり85点に持っていけるような仕組みを作らないと、結果的にはなかなか浸透、特に零細中小のところはできないと思いますんでそういう制度をちょっと考えていただきたいなというのは思います。

(土井委員)

資料の10ページのところで質問です。こちらの取り組みは食への信頼確保において、非常に消費者に直接接点を持てる重要な取り組みかなと思って拝見しました。この取り組みについて、目標内容事例等、記載がなかったので、何か今目指されている目標であったり、あるいはここ数年取り組まれている中で課題感、消費者の認知の変化であったりとか、何か県の皆様の中で感じられている消費者の変化があったりとか、もしありましたら伺いしてみたいなと思っての質問です。

(事務局)

兵庫県認証食品の取り組み目標としましては、ここには令和6年度の計画ということで、2280品目と上げておりますが、農林水産部のビジョンの方で、品目数として2400品目を令和12年度の目標として掲げています。

次に、認知度についてですけれども、令和3年度に県民モニターの方に認知の状況について調査をしているのですが、40数%ぐらいかと記憶しております。その前の結果から少し、数字が増えておりましたので、少しずつ認知度は、高まっているかなと思います。それでもまだ県民の方の半分ぐらいにしか知られておりませんので、ひょうご安心ブランド・推奨ブランドのロゴマークを作っておりますので、こういうものを認証された方につけていただいて、県民の方への周知、認知度向上に努めていきたいと考えております。

(事務局)

すみません。先ほど7ページ目の食中毒の年間事件数の計画の目標値10件以下というものについて、間違えた説明をしてしまいましたので修正させていただきます。

第4次計画を作る際に、令和2年は新型コロナの影響により例年と比べ少数になっていたことから、平成の18年から令和2年までの平均の事件数の19.6件を基準として、この10件以下というところで設定をしたというものです。

(芦田委員)

2ページ目の一番下のところに、鳥インフルエンザのモニタリング件数があります。4ページのHACCPの検証のところに、令和5年度は鳥インフルエンザの影響による休場等のため、63件とある。

多分ここはその前年の鳥インフルエンザの影響じゃないですか。これ令和5年度は令和4年度の鳥インフルエンザの影響っていう形で入れておかないと。この資料が残るんであれば、その方がいいかと思いました。

## ②食育推進計画(第4次)を踏まえた令和5年度の実績と令和6年度の実行計画

資料2、3に沿って事務局から説明。

### ○審議要旨

(井上委員)

20ページの表(5)の災害時の健康に過ごせる食育について。8月上旬、地震や台風の影響で、スーパーやドラッグストアの水を大量買いをすることによって在庫がなくなると、水が消えるという現象が起こって、私も実際に水が手に入らないという状態になっ

た。こういったローリングストック法などを普及啓発いただく際には、大量買いではなくて普段からの十分な備蓄が大切であって、その上でのローリングストック法が重要であるということを中心に啓発をしていただきたいなって思っている。

もう1つは、今後南海トラフ巨大地震がもう近い将来に起こるって言われている現状の中で、この災害時の食育っていうのは、さらに今まで以上に取り組もうと考えている計画などが何かあれば教えていただきたい。

(事務局)

これまでも食育で、災害時の取り組みについては、いずみ会を中心にずっと取り組みをしていて、パッククッキングや火を使わない料理などいろいろ工夫もされてきたところです。今回本当に色んな食料が大量買いでなくなったりしたので、備蓄については各家庭においてはアンケート結果によると進んでいるところです。能登の地震や南海トラフを契機に、再度幅広く取り組みを進めていかないといけないとは感じている。専門職集団とか、そういった取り組みのところについては、毎年災害のことについてをテーマに調理実習も含めて取り組んでいただいている状況にはあります。

(大西あけみ委員)

つい先ほど名前が出ましたけど、いずみ会として、本年度1月に能登半島の地震があったということで、いずみ会全体において、今年は地震に備えたような調理実習をしたいということで計画しております。県内の各ブロックにおいても、パッククッキングなどを実習する計画がすべて入っているはずで、いずみ会だけでなく、私の担当の西播磨地域では、学生さんと一緒になってパッククッキングの料理を考えて、今度9月の終わりに、何百名かを集めて、一緒に実習と講義をする予定をしております。

(芦田委員)

兵庫県瀬戸内から日本海南部、県として災害備蓄ってどれぐらいあるんですか。

(事務局)

数までは把握はできてないですが、アルファ化米など24時間以内かどうかかわからないんですがかなりのスピードで供給できるよう、備蓄の倉庫が三木の防災拠点などにあるというのは防災から聞いています。

(芦田委員)

その辺しっかりやってほしいですね。私は日本栄養学会という学会がありまして、その会長もやっているんですけども、5月の大会やった時にこの災害栄養に関するシンポジウムやって能登の方も出てもらった。私は他のシンポジウムと被って行けなかったんですがこの災害栄養というのはかなり日本全体でも問題で、色々勉強しようという形になっている。ぜひ県の方も推薦してもらいたいと思います。

例えばこれも情報なんですけど、ヤマザキパンという民間企業、あそこにはこういう地震とか起こったときに、国からどこに何食ぐらい出してくれという要請がすぐ行くらしいんです。ヤマザキはそれに対応するんです。なぜヤマザキが対応できるかというのを、向こうの会長とか企画に伺ったんですけど、あそこのトラック全部自社トラックで、要するに他に運送任せてないんです。

だからドライバーも全部自社の社員なので、それを使って24時間以内ぐらいでパンを届けるっていうことを、神戸の震災時やってくれましたけど、それができるので国からの要請がくるということなんですね。さすがに県が自社のトラックは持つことできないと思いますけども、それを緊急に出せるような体制とかいうのを作って、いわゆる災害時にその食品を提供するというルートをしっかりと考えていただければなという。

これはコメントに留めます。

(永井委員)

この災害栄養のところ、少しお願いというかコメントがございます。知事に諮問さ

れるということで、今回、他の委員からもあったんですけども、災害に対する備えに関して非常に強いメッセージが発出されて、その結果置いて行かれた人達が出てきています。例えばすぐに車に乗って買い出しに出られた方は、災害の時基本困られない方かなと思うんですが、例えばフードデザート問題で、車がなく、近くにスーパーもドラッグストアもなく、買い物に行けない高齢者の方や経済的に困窮されている方、こういった方がかえって日用品、米、水とか、基本的な食糧のところで、煽りを受けてしまったという面があると思います。

いずれ災害が起きたときに、弱者になられるのはこういった方であると思います。ですから、県としては、メッセージの出し方。常にローリングストックが必要なんですけれども、ホームページを拝見しますと7日間必要・できれば7日間というメッセージもあるんですけども、それはできれば穏やかに進行していくような形で、メッセージの出し方も気をつけていく必要があるのかなとこの度、感じました。県民の方の意識は災害に対して格段に向上していると思いますので、この機会をとらえて、さらによいメッセージを兵庫県から出していただくことを希望しております。

(大西行美委員)

災害が起こったときの兵庫県の市町と情報共有連携、市の方の備蓄がどれだけあるか、県も把握できて、市町に対して情報共有ということも大きいことだと私は思います。実際に災害が起こった時、各自治体にしてもそういうことが県からコメントが出ているということであれば、意識を持ってらっしゃるでしょうし、各自治体は緊急災害などのセンターもあるはず。そこでどれだけ備蓄しているか、なども市民、消費者にわかるような情報提供があり、いつでも知ることができるということも大事ではないかと思います。

(渡部委員)

2点あります。

21 ページの部分で、1 のウ、学校給食を通じた県産県消の理解促進というところで、ここ農業への理解を深めるっていうところなんですけど、水産の部分が入ってないのはなぜか。

次の 22 ページのオのところ、幅広い世代への魚食の推進ということで、我々県漁連はいろんな料理教室など魚食を供給しておりますけれども、実績が 341 回に対して結果が 250 回というところで、減ってる部分がなぜか。教えていただきたい。

私どもは魚食が効果的かなと思って、熱心にやってるんですけど、計画が減ってる部分の理由を教えていただきたい。

(事務局)

農が入って漁業の部分が入ってないところは、この事業に関して県産の農林水産物で書いておりますが農産物の方をメインにしていたので、そういったところが抜けていたのかなと思います。今後、参考にさせていただきます。

(事務局)

250 回の計画にしているところなんですけれども、県の方でやっているというか県漁連さんの方に補助事業としてやっていただいている部分が多く、予算面などで今まで無理なくやっていたのが 250 回という書き方になっており、そのままずっと継承してしまっているところがあります。また資料作るときに、事前に相談などさせてもらい、もし、無理ない範囲で計画をもう少し上げるということであれば、検討したいと思いますので、次年度以降、ご相談させていただきたいと思います。

(渡部委員)

相談しているのはわかっているんですけども、ここが増やせていけたら魚は食べてもらえるのかなと。今言われた予算の部分とマンパワーなど、学校給食の部分においても結局予算がなく、給食にはなかなか魚が出ていかない。地元の浜から要望しても。

給食で食べて欲しいということで、今は浜側が提供してるような状態が結構続いているんですけど、時代も変わってきてるので給食費を増額するとかの形でやはり色々なことを考えていかないと、なかなか給食で子供に食べてもらうというのは難しいのかなというふうには思います。

(大盛委員代理)

まず1つ目で、資料2のA3のところですが、左下の令和5年度取組の14番、直売所のところ。我々もJAグループ全体50ヶ所の直売所があって毎年調査してるんです。JAの直売所としては、統計上平成27年度がピークで、ずっと客数が下がってきている。令和2年度だけ一時的に増えたんですけど、これは基準値見たら令和2年度が2800万人とかっていうんですね。何であえてコロナ禍の一番人が多かったところを基準にして、それに比較して3700万なのかなというのが気になりました。

あとちょっと個人的な意見になるんですけども、食育の関係で、学校における食育の推進のところで、昔からずっと思ってるんですけども、当然そういう指導体制の充実ということは大事なんですけども、義務教育の一環として何か体系的に仕組みとしてできないかなっていうのが、お願いしたいなと思ってます。

(事務局)

直売所の基準値については何故この数値というのは今すぐ即答できないです。おそらく農林水産部の農林水産ビジョンというものを策定したときの数値を参考に基準値として取ってきたものと思われまして、確かに仰る通りで、そこが県の調査でもほぼ一番高くなっていて、横ばい・微減が続いている状況ですので今後また設定を考えていかないといけないというところですよ。

(事務局)

給食の関係で計画の方で各学校の給食のメニューとかですね、そういった実情に応じてですね、年間的に取り組み計画を学校の方で策定をいただいて家庭科でありますとか、保健等で、様々な分野で教えていくように計画を立ててやっていただいている状況でございます。

(高森委員)

食育に関しましては、県の教育委員会の指導重点の食育がちゃんとうたわれておりますので、学校の方は食育という意識はかなり年間の教育にも組み込んで浸透してきているかなとは思っています。

例えばおむすびコンテスト弁当など楽しいイベント的なものもあって本校の児童も昨年度応募して表彰もらってたなと思い出したんですけども、そういうふうにいるんな取り組みがなされているなとは思っています。

ただ15ページ(3)の指導体制の充実。栄養教諭の資質向上を図るところがあるんですけど、これは実情を知っていただくとともに、ここにいらっしゃる方にお願いかどうか、声を上げていただけたら助かる場所です。実際のところ、栄養教諭というのは、1校に1人いない状態です。例えば、養護教諭というのは、小学校中学校でほぼ1校1人、多いところと2人いるんですけども、栄養教諭というのは、全部を把握はしていないんですけども、加古川市で言うならば小学校半数以下という状況です。

栄養教諭が学校にいましたら、やはり栄養教諭が中心となって、食育の推進をしたり、給食の時に食育に絡めた話をしたり、学校の食育と、学校給食の食の安全の両方を担っているんです。給食の方の安全であったり、もちろん食中毒もそうで、給食の栄養士さん、調理員さんの指導という立場も栄養教諭ができますので、そこがとても充実してくるんですけど、栄養教諭のいない学校は教員が例えば給食の発注をしたり、牛乳の数の発注をしたりと事務的な作業もあり、食育の観点もちろん進めていかないと駄目なんですけど、やはりそこは栄養教諭がいる方が食の安全、学校給食と食育を推進していくと思

ます。教諭の資質向上ももちろんなんですが、栄養教諭をもう少し増やしていただきたいというのが本音のところですよ。よろしく願いいたします。

(芦田会長)

栄養教諭の数に関してはやっぱり県ではなくて、教育機関の方の問題になってくるんですよ。私の大学も定員 200 人、1 年生は 1 割ぐらいの子がそれを希望してるんですけど、実際受けるのはもっと少なくなってくるはずなんですよ。だからその母体をどう増やすかというところで、これは県に言うのは酷かもしれませんが、採用の方でお願いしたいと思います。

(三宅委員)

まずは様々な取り組みをやられていることに関しては、職員の方々に敬意を表させていただきます。

ただ一方で、せっかくやっているんだからやっぱり効果も上がって欲しいと思うんですけども、効果の面がちょっと、この資料あるいは説明聞く限りははっきりわからないので教えていただきたいと思います。例えば何回やったとか何人参加したとかいうのではなくて、結局これが食育という大きな目的のためにどれだけ意識が向上してるのかと。これはおそらく行動変容の問題になってくるかというのがあると、これ 1 つの大きな指標というのは例えばですね、極端な話かもしれませんが、健康寿命が第 4 次の始まる前・終わったところで伸びている、他では伸びてないのについているのが理想だと思うんですけども。

そんな観点から見たときに、委員の方からも意見を言っていたきたいが、実感として、その現場レベルの実感ってどうなんですか。向上していったらいいんじゃないかなあと思いませんか。

(事務局)

先ほど安全安心の方でもあったかと思うんですが、現場の実感としては、一定層、やはりこちらが普及しなくても、自発的にそういった健康行動をとられる方がおられる一方で、無関心、いくらこちらが届けようと思ってもなかなか振り向いていただけない・タッチポイントすら掴めない・届いていない層が約 4 割というのがアンケート結果です。それもありまして食育の方では自然に健康になれる食環境を何とかつくりたいかというところで、ちょっと違う食環境整備という方向での施策を展開しているというところですよ。

おそらく学校も産業も、どの分野においてもそういう傾向があるんじゃないかなあと感じています。

(三宅委員)

難しいところがあると思いますが、やってこれだけ効果がある、あるいは届かない層をどう変えていったらいいか、というような具体的な策を具体化していくということにも非常に大きな意味があると感じましたので、ぜひその点にも配慮していただけたらいいんじゃないかと思えます。

(芦田会長)

三宅委員の意見に従い、この 4 次計画柱 2 のところ、県の方の健康寿命ですね。それと終わったときの健康寿命とかそういうふうな定量的な数値がある程度出してもらえたら、今後もっと目標とか、その部分を設定していける。ぜひそういう風なことをやっていただきたいと思いました。

(柳本委員)

私は会社がマルヤナギ小倉屋ですが、昆布や大豆、いわゆる本当に日本人が食生活で不足している食物繊維の豊富な食材を使っているということもあり、企業理念としてもこの食育に 10 数年前から企業規模の割には力を入れております。いわゆる食育チーム 7、8 人の中で、保育所の人とか、栄養管理士の人とかを対象に、1 回 30 名ぐらいずつで

年に3回、7、8年ずっと続けています。いわゆる食育、自主的な食育効果を、企業の理念とシステムを高めたいということで、どういうセミナーどういう事業をやるのが、より幅広く効果的かということで、企業ですので当初は昆布とか出汁とか、この辺の出汁昆布の使い方が、種類によってどう違うか、風味がどう違うか、食材と食材との相乗効果がどうかとかいうような、この辺の事業を中心にやっていたのを、これではなかなか栄養管理士の皆さん、保育士の皆さんの幅広い意味のレベルアップになかなか役立ってない。

ここ5、6年前からは大分改善して、この食材を通じた食物繊維の意義、あるいは腸内環境の活性化がどのように免疫力アップに通用するかとか、この辺のあたりまで含めた表面的なものだけではなくて、掘り下げた形で意味意義・効果効能なんかを説明することによって、管理士の方が意外に、アンケートなどでも確認しながらやっておりますも、ご存じない部分も非常に多かった。掘り下げたセミナー内容を工夫することによって、相当効果があるなというのを、このところを実感してきております。

先ほども、食育の推進の説明をお伺い、毎年毎回聞いても幅広くやられてる中で、当然そういうふうには、幅広い形の掘り下げること視野に入れてやられてるのではないかというふうには思いますが、1つの参考事例としてご紹介という意味で、より掘り下げた形にすると実感するものなのでご紹介させていただきました。

### (3) その他

#### ○専門部会の開催について

(芦田委員)

それでは概ね時間になりました。よろしいでしょうか。議題に関しては終了させていただきます、部会に関して食品安全官をお願いします。

(事務局)

今年度の専門部会の開催についてご説明させていただきます。令和4年4月1日から、第4次の推進計画がスタートしております、今年度、県の施策について、より専門的に協議するために食の安全安心推進部会と食育推進部会を開催させていただきます。各委員には昨年度からも引き続き部会にも入っていただいておりますので、引き続きお願いしたいと思っております。配布資料の中のその他に事務局案としまして、部会別のメンバー表の方もご用意させていただいておりますので、こちらの方を見ていただきたいと思います。

食の安全安心推進部会には、三宅委員、八木委員、森垣委員、柳本委員、岩井委員に留任いただき、新たに大西行美委員、井上委員、濱田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をお願いをしたいと思います。

食育推進部会は永井委員、芦田委員、土井委員、橋本委員に留任いただき、新たに渡部委員、大西あけみ委員、網島委員、高森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と思います。

(芦田委員)

よろしいでしょうか。

(事務局)

食の安全安心推進部会については、11月頃開催予定です。また日程については、担当の方から日程調整の連絡をさせていただきます。

また食育推進部会については、10月30日水曜日に開催を予定しております。

両部会については、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ことを予定しておりますので、よろしくをお願いします。

## ○参考資料について

(芦田委員)

続きましては、もうちょっと情報があると思いますけども、どうぞ。参考資料2。

(事務局)

参考資料の2のSNSによる情報発信についてご説明させていただきます。

今年度から県の広報広聴課と協力しまして、県のインスタグラムの広報アカウントで発信を始めております。このアカウントのフォロワー数の方は現在約5700人になっております。食育に関する投稿は1ページ目の方に書いておりますが、健康増進課の方で、食品衛生に関する投稿は裏の2ページ目の方で、生活衛生課の方で担当しまして、隔月ぐらいのペースを目指して現在行っております。7月からは食育の方で1回、食品衛生の方で2回、このような形で投稿を行っております、いずれも100以上のイイネもついているところがございます。

これまでは情報提供については、ホームページ等でやっておりましたが、新たなツールとして、このインスタグラムを活用し、今後はその時々の特ピックス、新しい情報、季節に応じた情報を意識しながら、継続していく予定でございます。

それぞれの投稿内容については、資料のQRコードの方載せておりますので、皆様の方でもスマートフォンから読み取っていただければと思います。

(芦田委員)

はい。ありがとうございます。次は、健康増進課の方からお願いします。

(事務局)

参考資料3の絵手紙コンクールについて説明させていただきます。

今年度の絵手紙コンクールでは若い世代の健全な食生活と災害時の食の備えをテーマにして6月3日から8月30日に募集を行いました。現在最終集計中ではあるんですけども、約1500程度の応募が届いております。推進部会の方では、ご審査をお願いしたいと思っておりますのでご協力をお願いします。

(芦田委員)

ありがとうございました。これは議事の3のその他というところでしたが、他よろしいでしょうか。

それではこれで議事はすべて終了いたしました。他にないですか。

(三宅委員)

1つ目は先ほどのSNSの話なんですけど、SNSに関しては昨年だったか、兵庫の食の安全食育のXのアカウントが開かれたということで私もフォローしてたんですが、今年の3月以降、更新がないということで、インスタグラムの方に完全に移ったということなんでしょうか。

(事務局)

インスタグラムの方は7月から始めていますけれども、Xの方はなかなか数が伸び悩んでるという限定的な部分がありましたので、やはり県のアカウントを使った方が広く啓発できるかということで、今そちらの方に移行させていただいているところです。

(三宅委員)

メリットデメリットがあって、当然目にはつきやすくなるかもしれませんが、埋もれてしまうこともあると思うので、その辺十分配慮していただいた方がいいかと印象を持ったのと、早速インスタグラムも先ほどフォローしたんですけども、県のホームページに、例えば食の安全のところには様々な報道発表の資料があって、非常に面白く見させていただいて9月にもサルモネラの食中毒があったようで、そういう情報もできるだけオープンにしていってほしいんじゃないかと思うんです。

ホームページだとどうしてもそこには見れない情報が、インスタグラム、X

もそれぞれ特性があると思いますけど、普段の生活の中で情報がどんどん入ってくることで、そういう情報に触れたり、SNSを使った情報提供というキーワードが何回も出てきてるんですけど、その割にはちょっと不足してるような気もして、この辺は公募委員の若い人々の意見も入れて、より積極的にできないのかなということが1つ。

時間もないのでもう1つは、私何度もこの委員会審議会の中で発言させていただいたんですが、せっかく食の安全安心と食育が一緒にやっってる中で、もう少し有機的な融合というものが形になって見えたほうがいいなと思っていて、おそらく私の意見を受けてかどうかわかりませんが、いろいろ取り組みされてるかと思うんですが、例えば今回の資料なんか見たときに、資料3で1として食の安全安心の推進があつて、2とは書いてないんですけども食育の話がある。3として、食の安全安心と食育の共同という形にすれば、2つに分けて重複して出てくる項目がここで一緒にやっってるんだというのが委員の我々にも分かるし、そのような形できないのかなというのは非常にシンプルに思ったりします。

あるいは冒頭にありましたように、この条例の中で審議会の下に、2つの部署がぶら下がってるということはあるんですけど、組織的にこの食の安全と食育をせっかく審議会ですらやっってる中で、その事務局というか、中で一緒にやるような組織のようなものはないんでしょうか。これは完全縦割りでやられてるんでしょうか。その辺も気になるところで、資料を見ていると完全に縦割りでやっているなという印象を私は持ってしまうので、その辺も改善事項じゃないかなと感じました。すいません。コメントです。

(芦田委員)

前から仰っていることですね。ちょっとそこは改善していただいて、宿題ということでもよろしいでしょうか。次の集まりの時には何らかの改善を期待します。

他ございませんか。よろしいですか。

それでは、司会の方は、事務局に進行をお返ししたいと思います。

(事務局)

芦田会長はじめ委員の皆様、本日も多数の貴重なご意見、ご助言いただき本当にありがとうございます。食の安全安心につきましては、これまでも色々なご意見ありまして、コロナ後というの踏まえまして、本当に食中毒対策というのを今後考えていかなきゃいけないということもあります。実際関係団体とも協力しながら、衛生管理に関する対策ということと、指導、その連携関係も含めてやっていければというふうに思っております。

また食育に関しましても災害時の対策ということで、いろいろと南海トラフに関するご意見というのをいただいております。色々な効果というものを話していきたいということと、健康寿命に関しての比較ということもご意見をいただいております。

最後に食の安全安心とですね食育のいわゆる融合という形で色々な見え方、資料の作成の工夫のご意見いただいておりますので、引き続き我々も事務局側も含めて頑張っていきたいと思っておりますので、よろしくお願ひしたいと思います。それではこれもちまして本日の審議会を終了させていただきたいと思ひます。

皆さん本当に今日はどうもありがとうございます。