

平成29年度 第1回 岡山県食の安全・食育推進協議会
議事録

平成29年10月4日

発言者	発言内容
議事(1)	次期「岡山県食の安全・食育推進計画」の策定について
生活衛生課	次期計画素案「食の安全・安心」について説明 岡山県食の安全・食育推進計画(素案)、現計画からの変更点 まとめ(A3用紙)参照
	各課からの追加説明 なし
	質疑・提言
委員	HACCPについてももう少し分かりやすく説明してほしい。
生活衛生課	素案の40ページ、用語の解説をご覧いただきたい。HACCPは、食品を製造する工程で、それぞれ危害が発生するが、その危害を分析して、その中で重要と思われる管理点を管理することで、できた製品全体の安全を確保する衛生管理の一つの手法である。 今、実際に一般の企業が行っている一般衛生管理と大きく違うところは、HACCPは、まず、各工程の危害分析を行った上で、重要な管理点について、決まったルールで管理を行い、それを記録として残していくことである。 最大のメリットは、HACCP管理を守っている間は、一定の管理基準のものが製造されるので、安全性が確保された食品ができること、県民にHACCPという管理方法をしっかり周知できれば、食に関する安心感も深まっていくと考える。
座長	中小企業がHACCPを導入する際の問題として、認証時、現行のシステムの見直し等にお金がかかるという問題があるが。
生活衛生課	岡山県の場合、自治体のHACCP認証制度を行っていない。平成30年か31年には、国において、HACCPによる衛生管理の義務化が予定されているためである。そのため、岡山県の場合、認証にかかる経費は必要ない。ISO等、他の認証については、各メーカーがそれぞれ必要とする認証を得ている状況である。
委員	リスクコミュニケーターにはどんな人がなられているのか。
生活衛生課	リスクコミュニケーターは現在222名登録がある。 54ページに記載があるが、「食品のリスク、関係者の立場、発想、考え等を十分理解できて、意思疎通できる、ファシリテーターのような技術を持つ人」を、県で登録している。以前「食の検定」という県の事業があり、検定に合格した人で、このリスクコミュニケーション事業に参加したいと同意を頂いた方が最初のスタートである。その後、徐々に輪が広がっていき、様々な職種、

	職域の人が参加している。その方達から、独自でリスクコミュニケーション事業が行いたい、という申し出を受けて、県が支援する、という事業を年間数件行っている。
委員	HACCPについて、数値目標は認知度のみ設定されているが、一般の事業者への、導入割合の数値目標は設定しないのか。（食肉処理施設は全施設を目指すという記載はあるが）
生活衛生課	HACCPの管理手法については、国において制度化、義務化される予定であり、法律改正の施行後数年で、導入率100%が法的に必要とされる。 そのため、県の計画では、導入率は設定せず、認知度について目標を設定しているところである。
委員	29ページのカンピロバクターによる食中毒について、飲食店が原因の食中毒が多いことが分かるが、鳥刺し、鳥生レバー等の生食のメニューを食べてなることが多いのか、加熱不十分が多いのか。
生活衛生課	カンピロバクターの一番の原因は、鶏肉を生で食べることだと考えている。対象となる施設は、いわゆる居酒屋等が多いと考える。 加熱が不十分な場合も、カンピロバクターが残存するので、それによる事故も発生する可能性があるが、圧倒的に生食が原因であることが多い。
委員	生食が原因となることが多いので、その対策を重点的に行うことに意義があるということか。
生活衛生課	そうである。
委員	牛肉の生食について、禁止になったが、規格基準を満たして牛肉の生食を提供している店は県内にあるのか。県民も知りたいと思っていると思うのだが。
生活衛生課	きちんと処理をした上で、生食用の牛肉として流通させることは法的に可能であるが、そうした生食用の牛肉の流通状況、あるのかないのかは、把握していない。 小寺委員のご意見を踏まえ、計画の中に盛り込むことが可能か検討したい。
座長	リスクコミュニケーションについて、素案に「ゼロリスクはない」と書いてあるが、「リスクベネフィット」、消費者がベネフィットをどこまで分かって、リスクをとるかというところまで理解してもらうことを目的にしていると考えて良いか、「こういうものにはリスクがあります」という話だけなのか。
生活衛生課	県としては、その域までの理解を目標としているが、そこまで達していない。地域での広がりが無いのが課題であり、リスクコミュニケーターや事業参加者が、地域に帰って次の方へ情報を伝

	える、という施策が欠けていると認識しており、次期計画では、そこを具体的に考えていきたい。
座長	何かの参加者が少ないのが課題である、という話があったが、具体的にどうすればやっていけそう、ということはあるか。
生活衛生課	目標達成率が低かったのは、「体験型講習会」である。具体的には、特殊なローションを手に塗り、手を洗ったあと、紫外線を当てると、洗い残しが見えるという事業である。それについては、今後はもう少し違う角度から取り組めるよう、機材の購入も含めて考えていきたい。
座長	「石けんで洗う前と洗った後に、手を培地に付けておくとどうなるか」ということを小学校の夏休みの宿題で自分の子どもにさせたことがある。石けんで洗うと菌が少なくなることが簡単に分かるので、そういうことをできる人材がもっと増えれば良い。
座長	重点項目であるHACCPとリスクコミュニケーションについて内容確認をして頂いたと思う。現在やっていることを発展させていくことと、周知を行っていくということであった。 そういう質問があるということは、HACCPについてなかなか理解していただけていない、一般消費者にとっては「HACCPってなに?」「カンピロバクターってなに?」ということであると思う。 報道機関でも、ノロウイルスくらいは出てくるが、カンピロバクターという言葉は出てこない。そういった現状で、どういう風にやっていくかが今後の課題である。 今回出た意見を、整理して、計画に追加するか、すでに入っているとするか、検討していただきたい。
健康推進課	次期計画素案「食育」について説明 岡山県食の安全・食育推進計画（素案）、現計画からの変更点まとめ（A3用紙）参照
	各課からの追加説明 なし
	質疑・提言
委員	73ページに日本型食生活の実践の推進とあるが、日本型食生活は「ごはんを中心に多様な副菜等を組み合わせ栄養バランスに優れた」と定義づけるということか。日本型食生活という言葉だけが走ると、それぞれの日本型食生活があるのではないかと思う。ごはんのみそ汁だけでも日本型食生活、ここでは「ごはんを中心に多様な副菜で」とあり、主菜が抜けているが、どのように確立していくのか。
健康推進課	現状では80歳代女性のやせが増加しており、主菜には肉を食べたらいいか、魚を食べたらいいかも含め、高齢者の方へ適切なたんぱく質をどう摂っていただくか働きかけが必要である。

	<p>20歳代、50歳代の肥満の方々の食事については、野菜を食べることも必要である。</p> <p>日本型食生活というのは、お米を食べる、みそ汁の中に具をたくさん入れて食べる、何か野菜を手乗りいっぱい食べる、そしてたんぱく質、魚もしくは肉を食べるといったバランスのとれた食事をイメージしている。記載等でさらに追加した方がよい点等のご意見いただきたい。</p>
座長	<p>私は日本農芸化学会に所属しており、こういうことをサイエンス的に研究している。日本食の見直しということで、うちの学会だけでなく、栄養士の方も入った中で、60年、75年、90年という15年間ずつの典型的な日本食のメニューを作り、それを食べたときにどういう影響があるか、その中にどういう成分が含まれているかという調査はすでに行われている。おそらく75年型の日本食が、その中では一番よいということが科学的なデータを含め、報道されている。</p> <p>これは例示だが、日本政府、農林水産省、厚生労働省からお金が出た結果である。必要であれば私が調べてお伝えすることもできる。75年型が本当に典型的でよいかは別として、いわゆる日本食とはこういうものではないか、ということが提示されつつあるところだ。示す必要はないかもしれないが、例えばこんな形のものがありません、ということはいえるかもしれない。</p>
委員	<p>もう一点危惧されるのが、「野菜摂取量の増加」ということを表に強く出していると、70、80歳代の食事摂取量が減ってくる世代の低栄養が問題となると思う。低栄養として問題となっているのはたんぱく質なので、野菜をたくさん食べると全体としてたんぱく質が減る。野菜は確かにたくさん食べないといけませんが、伝えていく時の兼ね合いが非常に難しい。</p> <p>また、「野菜はたくさん食べなさい」と言うのと、「食塩を減らしなさい」というところをどう考えていくのか。漬け物は食べないでくださいということか。野菜をたくさん食べる、お浸しをたくさん食べるとどうしても調味料が増える。そのあたりの兼ね合いは、具体的に食育として地域で推進していくときに、どうすればいいのか、何をしていけばいいのか、もう少し考えていく必要があると思う。</p>
健康推進課	<p>野菜を350g食べると言っても、野菜350gがどのくらいの量か実際にイメージできない。それを若者がどう食べていくのか、お年をめした方が、茹でて食べるのか、炒めて食べるのか、生で食べるのか、もう少し具体的に、栄養改善協議会の栄養委員さんが活動できるような資材も考えながら、今後の展開を考えていかなければいけない。</p>

	<p>素案には具体策がないので、例えばコラムの欄を作って、先ほどの75年型の食事メニューを含めた紹介をする。そうすると塩分が増えるのかもしれない、となると生活習慣病の重症化予防が叫ばれており、慢性腎臓病CKD、心疾患、脳血管疾患CVDという問題もある。そのあたりとの兼ね合いもあるので、一番基本となる「食べること」をどう考えて、具体的に何を施策としていくか、具体策がないので、どう入れ込めるか考えたい。</p>
座長	<p>「例えばこんなのがありますよ」というのは白書にも出ている。学生も、白書を読むのは大変だけれど、コラムはおもしろいから読む、学会誌でもちょこっと書いてあるのは読む、ということはあるので、ちょっとした文章があると読んでいただけて、実践していただけるかもしれない。</p>
委員	<p>スローガンで、「食を通じた健康な人づくり・地域づくり～実践の環を広げよう～」とあるが、今、岡山県内でも子ども食堂が広がっている。もともとは貧困問題と絡めて語られることが多いが、いろいろな取材等で話を聞いてみると、貧困問題だけでなく、やっている方の思いとしては、食育や、地域の交流といった思いを持ってやっておられる方がほとんどである。</p> <p>その数は、この2年で一気に増えており、岡山県内でも40件近くになっている。県では、備前県民局が子ども食堂に関わる人たちを育成する事業を支援しているようだが、食という分野でくくった時に、こちらの分野でも、地域の活動に目を向けるという発想があってもいいのかなと思う。この計画の期間中に、地域の中で見逃せない、重要な動きとして広がっていく可能性があるのではないかと思っているからである。</p> <p>個人的な意見だが、そういうところにも視点をおいたら、おもしろいというか、意味があるのではないか。</p>
健康推進課	<p>現在、子ども食堂は、子どもの貧困対策の中で、いろいろな事業の展開が進んでいる。食育という広い観点からも、62ページの「人と人をつなぐ」という地域のつながりを深めていくという部分で、貧困だけでなく、学校から帰って子どもが一人になったときに隣のおじちゃんやおばちゃんが声をかけてくれるというような人づくり、人間関係のあたりもどこかに入れることができたと思う。検討させていただきたい。</p>
座長	<p>食品ロスの関連で、私はフードバンク岡山の座長をさせていただいているが、たまたま昨日、家政学会の副会長をされている、岡山大学教育学部の川出先生から、「次の学会のシンポジウムで、子ども食堂とフードバンクというのをやろうと思っているので、岡山のフードバンクと子ども食堂のことを紹介させてください」というメールを受けた。</p>

	<p>フードバンク岡山は、岡山県内の何か所かでやっていて、もともとは農政局がやっていたプログラムであるが、やってみると、どちらかという福祉関係の方を救うための事業でもある。貧困の方への食育をうまく行いながら、一般の方のフードロスをなくす、子ども食堂も同じような感覚であろうと思う。</p> <p>一般の方の食育に、そこをどう入れられるかわからないが、岡山でやられている取組の一つとしては、書ける部分があるかもしれない。</p>
委員	<p>61ページの栄養成分表示の店登録数はずっと伸び悩みが続いているが、この原因は、岡山市、倉敷市といった飲食店が多いところの登録数がなかなか進んでいないというのがあると考えている。</p> <p>岡山市の食育推進計画や健康市民おかやま21を見てみたが、そこにも栄養成分表示の店の登録状況を伸ばさないといけなさと、両方に書いてある。細かな話になるが、今の推進体制は、栄養士会などの協力も得ながら進めていると思うが、岡山市、倉敷市とも相談して見直し、もっと強力で推進できるような体制を考えていただきたい。長年の課題なのでよろしく願います。</p>
委員	<p>岡山市も、倉敷市も、一軒一軒訪問して、声をかけていっている、飛び込みの訪問をよくやっている、あるいは自分の知り合いのお店に行っている。訪問はいろいろ考えられるが、食品衛生協会あたりともタイアップしてやれたら一番よい。業者の飲食店組合などともタイアップできればいいのかなど。今は会員の知り合いからつながっていくという形で普及をしているので、ちょっと伸び悩みだろうと思う。</p>
座長	<p>どのように広げるかというところが一番の課題、伝手をたどるだけがいいのか。</p>
健康推進課	<p>ご指摘いただいたとおり、61ページ、平成24年が1,055店舗で伸び悩んでいる。お店の方も、栄養成分を表示していても登録することをご存じなかったり、登録したメリットがないということで、現在、県のホームページにも工夫が必要であると検討している。食品関連業者にも働きかけ、現在、問題になっているアレルギーの問題も含めてどうするか検討していきたい。このラーメンを1杯食べたらいくらですよ、という表示を目にする機会があるだけでも自分の体のことを考えるようになると思う。長年の課題だが、何かここで、新たなことを考えて、岡山市、倉敷市の協力もいただきながら、今までと違った戦略が必要であると考えている。具体的にどう書けるかは課題である。</p>
座長	<p>具体的に書くのはなかなか難しいと思うので、そういうことがあるという認識をこの皆さんが持っていていただいているというこ</p>

	とで。
委員	<p>朝食を毎日食べる者の割合が悪化しているのは、実際に学校現場で働いていても、悪化しているとまではいかないが、100%ではないことは事実である。その部分は、原因が何であるかをもう少し分析して、取組を考えていかないとよくはならないと思う。それを見たとき、70ページに、「家庭における食育の推進」と打ち出されているが、(1)方向性の最後に「このため、家庭において食育に関する理解が進むよう、食育活動を通じて学んだことについて、家庭での共有も促進しながら、取組を行うことが必要です」とあるが、この主語は子どもになるのか。</p> <p>それから、取り組むべき施策として、望ましい食習慣や生活リズムの向上とある。岡山県の「ぱっちりもぐもぐ」や「早寝早起き朝ごはん」等は各校で行っているが、子どもが朝ごはんを食べていないというのは、社会全体の問題として、虐待にもつながる問題であると思う。残念ながら保護者が食べさせてないという実態もある。忙しいや、経済的な問題など、理由はいろいろあると思うが、そういう部分に対して、今までと違うアプローチの仕方が何か入らないか。生活リズムを作る前に、まず家で食べることを家庭等に働きかけるような、何か投げかけのようなものがここに入らないか。もちろん、学校も一緒になって取り組んでいこうと思うが、まずはそれぞれの保護者に対しての働きかけの部分が入ることは難しいのかなと思う。</p>
健康推進課	<p>まず、一点目の主語について、県の計画であるので、主語は「県または県の関係者の皆さん」と考えている。表記が分かりにくい部分は、加筆、修正させていただきたい。「家庭において食育に関する理解が進むよう、食育活動を通じて学んだことについて、家庭での共有も促進しながら、取組を行うことが必要です」と記載が抽象的であるため、何を具体的にどうするか、何を目指して進むのか、少し加筆が必要であると考えます。</p> <p>二点目の、今までと違うアプローチについては、今までも栄養改善協議会、愛育委員連合会の皆様に各家庭に訪問してもらい、声かけをしていただいている。独居の高齢者の方々のところには行くが、子どもさんがおられる家庭には行ってはいるが、一歩入り込んで「朝ごはん何か食べている？」という働きかけまで踏み込めていない。隣の人が何を食べているか分かる時代から、今は分からない時代なので、そのあたり、今までと違うアプローチで、ぜひこんなアプローチが効果的ではないかというあたりも含めて、委員の皆さまからも、具体的な提案があればお教えいただきたい。県でも、何か具体的に展開できることを考えていきたい。</p> <p>また、もう一つ、朝ごはんを食べている率の中には、何を食べ</p>

	<p>ているかという内容までではない。例えば、チョコレートのついたドーナツを食べていても朝ごはんで、ごはんと卵と何かといった、バランスを考えたものではないので、目標は、何か食べている人の率の増加ですが、何を食べているかも合わせて、大切なことだと認識している。非常に難しい。</p>
委員	<p>確かに理想的な朝食というものはメニューとしてあると思うが、学校からすると、まず何か胃の中に入れてほしい。チョコレートでもいい、野菜ジュースでもいい、菓子パンだけでもいい。とにかく何か食べるということがないと、その先には進まないと考ええる。</p> <p>この子は食べてきているな、この子は食べてきていないな、というのは福祉関係との連携から学校でもだいたい把握している。虐待傾向があるかは、教育相談等で子どもに直接聞いたりもする。家庭の中に介入することはなかなか難しいが、すべての保護者が受け皿として、経済的にも時間的にも余裕がない方が少なからずいるという社会状況の中で、福祉関係とも連携しながら、子どもには朝ごはんは食べさせましょう、何でもいいからというのは言葉が悪いが、何か食べさせましょうという取り組みも必要ではないのかなと思う。それができるのはやはり県という大きな母体ではないか。</p>
座長	<p>小学校の場合、本人が何を食べてきたか書かせることはしていないのか。</p>
委員	<p>書かせることはしない。教育相談等で、勉強のことや生活習慣について聞く中で、食べているか、食べていないかを聞くことはある。</p>
座長	<p>実は恥ずかしながら、大学生も朝ごはんを抜いている。これはみなさん経験があると思う。うちの農学部では「シャトルカード」という、授業で先生と生徒がレポート代わりにするものがあるが、ある先生は「私のシャトルカードは、今日の朝ごはんは何を食べてきたのか書きなさい、書かなかつたらその日は欠席とします」と言って、農学部全員120名強に朝ごはんを書かせている。</p> <p>レポートを見せてもらうと、女子学生はチョコレートだけという回答もある。その先生は、チョコレートだけでも食べていたら丸で、「食べませんでした」という学生には「食べないと講義分かりませんよ」とコメントを書く。大学生くらいだと、それを書くちょっと恥ずかしいなと思い、何か食べようと思う。</p> <p>小学校・中学校でも、インセンティブを子どもたちにも持たせてはどうか。もちろん親を指導するのも、大きな課題である。</p> <p>私もスポーツ少年団の監督をしていて、朝ごはんを食べてきたか聞くと、中に食べていない子どもがいる。親御さんには「絶対</p>

	<p>食べさせてください、食べないと試合には出られません」という話をする。</p> <p>メニューまで書かせると、なんとなく自分が偏ったものを食べていると分かるし、中学生くらいになると、食べた方がいいのかなと、自分で思うように差し向けるのも大事だと思う。極端な例になると福祉が介入せざるを得ないとは思う。</p>
委員	<p>先ほどからの関連で、家庭における食育の推進ということで、昨日、島根県であった食生活推進員の全国大会に出席し、その中の活動報告の中で、兵庫県の和泉市では、小学1年生になったら電気釜でご飯を炊くことを徹底的に教えると聞いた。核家族が増えたり、就労ということで家に帰ったとき、さあこれからご飯の支度といっても、時間があまりなくご飯を炊くこともできない。そこでご飯だけでも炊けていたらお母さんはとても助かる、そこからまた会話が弾んでいくのではないかと実践されている話を聞き、これは朝食にも通じることではないかと思った。</p> <p>「朝食毎日きちんと食べよう大作戦」を私たちの会では行っているが、やはりその場で終わり、なかなか家庭に帰って子どもたちが自分で作るというところまでは実践が難しい。とにかくご飯を炊いてみる、ご飯が炊けるということだけでも実践していきたいとのことで、私もこれから、会の活動として広めていきたいと思わせて頂いた。</p>
委員	<p>国の方で、昨年3月に策定した「第3次食育推進基本計画」の重点課題なども踏まえていただき、ありがとうございます。今回大きく出ているのが、76ページの「生産流通等における食育の推進」の一番下、食品ロス削減を目指した運動の展開ということで、国の方でも新たに入れていっている。ぜひとも、岡山県でも食品ロスにおける取組を進めていただければと考えている。</p> <p>それと、前回の計画もいろいろ見せていただいたが、特に今回は、76ページの上にある農林漁業者における食育の推進を、スローガンにも新たに加えていただいている。農林漁業の活動は、おそらく今、現場段階ではいろいろな農林漁業団体のみなさん、ここにいらっしゃるみなさんの団体でも、進められていると思う。そうした中で、ひとつのデータとして、農林漁業体験をやった人の意識の高まりというデータがある。体験をきっかけに意識が強まったことということで、たとえば食事はなるべく残さず食べるや、栄養バランスのとれた食事を心掛ける、旬の食材を取り入れるなど、いろいろな意識が高まっていることが、データで出ている。農林漁業体験を積むことにより、全般的に食育という意識の高まりにつながっていくと思うので、今まで以上に、農林漁業者による食育の推進というのを進めていただきたい。</p>

座長	<p>関連して、漁業協同組合連合会の方が来られているので、漁業としてコメントがあれば一言でもいただけたら。</p>
委員	<p>私たちのできる範囲で、親子お魚教室などの体験を積極的に行っているが、大々的にとはなかなかいかないので、できる範囲でやっているところである。</p>
座長	<p>同前委員は中央卸売市場ということで、生産者とは直接ではないかもしれないが、何か一言いただきたい。</p>
委員	<p>お魚普及協会という外部団体を作っており、特に小さい子どもの魚食というのは非常に大事であると考えている。我々はある程度、50歳を過ぎれば加齢効果と申しまして、自然と肉から魚へシフトするが、小さいころから魚食が教育されていなければ、大きくなってからもなかなか魚を食べない。そういうことに危機感を覚え、底辺の拡大ということで、年に2回、夏場に「親子お魚料理教室」を開催、料理教室を通していかに魚食が大切か、朝、昼、夜食事をとること、朝は金、昼は銀、夜は銅と、夜にあまり食べないように、朝にしっかり食べるという魚食を通じた教育をやっている。</p> <p>もう一点、リスクコミュニケーションについて、51ページに消費者、食品関連事業者など関係者全員が情報交換し、話し合い、相互理解を深めるとあるが、この中でどんな食品であっても「ゼロリスクはない」とのこと。</p> <p>「よりタイムリーに時間をかけず、例えばメディアを通じて正しい情報を発信する」ことが非常に必要だと思う。今年5月、アニサキスが過熱報道によって大きな問題になり、市場全体で魚が全然売れなくなった。これはノロウイルスでもそうだが、魚全体の販売に関わることである。</p> <p>消費の安全というのは、科学的根拠に基づいて確保されるもの、安心とは、消費者など受け取る側の心の問題である。食品への不安が取り除かれている状態が安心という状態であるが、芸能人が5月に食中毒になり、ワイドショーでもアニサキスが取り上げられて、誤報道というか、過熱されたものも報道され、店舗で魚が全然売れなくなった。</p> <p>よりタイムリーに正しい情報を提供するため、リスクコミュニケーションの中で、メディアを巻き込んで、事象が起こった場合に、テレビや報道機関を通じて、こういう食べ方をすれば安心だと情報提供してほしい。</p> <p>例えばアニサキスの問題では、天然の魚にはアニサキスがいる場合があるが、養殖の魚では日本で起こった事例はない。また、サーモンやいかなども、解凍ものだとアニサキスは入っていない。48時間ほど凍結すると死滅する。このような正しい情報を、消</p>

	<p>費者によりタイムリーに提供する、事案が起こったら即行動をとって消費者につなげることが必要だと思う。</p>
生活衛生課	<p>まさに、今、言われたことがリスクコミュニケーションの一番の目的であると考えており、そういう意味で、県としてもこの部分をしっかりと推進していきたいと考えている。</p> <p>ご提案いただいた、タイムリーにメディアの方も含め、広く周知できるような、そういうリスクコミュニケーションを開催するという意義は十分分かるが、実際には、「今日問題が起きたから明日やる」ということが、なかなか現実的には難しい面がある。</p> <p>タイムリーなもの、どうやって広めていくか、正しい科学的な知見をどうやって周知するか、ということについて、計画の中にどのような形で盛り込んでいくかは、検討させていただきたい。</p> <p>ただ、おっしゃっていただいたご意見は大変有意義なものであるので、検討させていただきたい。</p>
座長	<p>その問題は大きな問題で、実は、アメリカやヨーロッパでは、有名人が知ったかぶりをして間違っただけを言うと追放されるシステムになっている。日本の場合はそれが行われず、大変問題である。有名人がちょっと間違っただけを言うとそれによって左右される、メディアリテラシーというところが成り立っていないことは非常に問題である。</p> <p>「偽化学を化学する」ということを大学で一生懸命やっている先生がおられるが、ちょっとした情報を流すだけでも、そのインパクトが強いだけで物が売れなくなる。これは日本全体の問題で、我々地方にいる人間としては、その時点で、正しいことはこういうことですよと地道に伝えていくしかない部分があるのがジレンマではないか。そういう意味では、普段から色々なところで教育をして、分かってもらおうということがリスクコミュニケーションだと思うので、県でできることをやっていただくというのがいいのかなと。</p> <p>前半部分のお魚のことは大変いい情報であるが、いかがか。</p>
健康推進課	<p>76ページに、先ほど委員から、農林漁業体験をした人の意識調査が大変参考になるというご提案をいただいた。意識調査を参考に、取り入れられることはないか、現在、おかやま食育推進協賛事業として魚のさばき方教室や浜の母ちゃんの料理教室などを行っているので、そのあたりも踏まえてどう書き込めるかは研究させていただきたい。</p> <p>それから、魚を食べることは、食文化の伝承にもつながるが、瀬戸内海の魚をいかに食べていくか。日本型食文化の話が冒頭にあったので、そことつなげて75年型の食生活を考えたときに魚中心だったのか、魚をどう取り入れて、どう食べればいいのか、</p>

	瀬戸内海の小魚をどう取り入れるか、このあたりは日本型食生活の実践の推進の具体的な例として、記載することができたらと思うので、合わせて研究してまいりたい。
委員	<p>食育の目標の話だが、今回2点ほど追加されたという話であった。69ページ、野菜の摂取量と食塩の摂取量。先ほどからいろいろ話させていただいているが、例えば農林漁業体験や食品ロスについて、これは農水部局になるかもしれないが、農林漁業を体験した者の割合など、県の方で割合が出せるようなデータがあれば、今回の計画の中で、目標に加えていただきたい。</p> <p>ちなみに、国の方は、かなり目標と指標を増やし、現在15の目標と21の指標という形で、目標数値を立てている。ぜひとも食育を推進していくための目標という形で、ある程度見える化、数値化した方が、のちのちこれが計画だとわかる形になると思うので、可能であれば検討していただきたい。</p>
健康推進課	<p>現行は、きちんと数値化ができていて、目標設定しやすいもので、6点の評価指標を掲げているが、その他の目標でほかに掲げられるものがあるかどうか、関係部局と相談しながら、検討・研究を続けていきたい。</p>
座長	<p>数値目標は後で響いてくるので、良い面も、悪い面もある。そのこの部分は十分に注意していただきたい。</p> <p>先ほどのコラムなどがそうだが、岡山県の取組として、いい事例を取り上げて、その事例が一つでも増えれば、ものすごく意味があると思う。それで目標達成を、数値も頑張るとなるのではないか。</p> <p>だいぶ時間も迫ってきているが、その他の委員、コメントが一つでもあればお願いしたい。</p>
委員	<p>私ども消費生活としては、例えば、食文化の伝承という項目に入ると思うのだが、地域に伝わる行事食などの、具体的な事例を入れていただくと、より分かりやすいのではないかと思う。</p> <p>また、子どもたちが水産現場に行ったり、あるいは家庭の中で調理に携わっていくことで、食育につながる体験ができるのではないかと感じている。</p>
健康推進課	<p>食文化の伝承については、1期計画の中には岡山県の高原の文化、中山間の文化、おかやま平野の文化から生まれた食生活、ちらし寿司、さば寿司、蒜山おこわなどなどが入っていた。伝えていきたい岡山県の食事というものがあるので、それはなぜできたのかという経緯も含めて、コラムの中にうまく表現できるよう検討してまいりたい。</p>
座長	<p>食育については、それぞれの委員の立場から、いろいろな事例の紹介とか、こういう風にやればいいよ、という具体的なものの</p>

	<p>コメントをいただいた。それを最終的に、うまく取り入れてまとめる方向でお願いしたい。</p> <p>今日の議題の一番大事な「推進計画の素案」について、今日いただいた意見を加え、さらによくする、ということでまとめたい。</p>
議事（２）	その他
座長	議事（２）その他では、各委員から情報提供がある。
委員	<p>食育活動への補助制度について説明。</p> <p>資料「食育活動に取り組まれている皆様へ」参照。</p>
岡山市	<p>平成２９年６月３０日～７月１日開催、第１２回全国食育推進全国大会 in おかやまの概要報告と協力への御礼。</p> <p>資料「第１２回食育推進全国大会 in おかやま 開催報告」参照。</p>
座長	<p>岡山大学の学部で地域活性化システム論というのをやっているが、１２月９日に「地域活性化を目指したフードバンクの役割」ということで、フードバンクについてやることになっているので、この会を通じて委員の皆様にご紹介したい。</p> <p>フードバンク岡山の理事が話すのと、生活協同組合さんと地域おかやまさんがフードバンクの取組について話す。コーディネーターをするのが農学部の小松教授で、小松教授はフードバンクの研究をしているので、よくご存じである。また情報を流させていただきます。</p>
座長	<p>委員の皆様には活発な意見をいただき、ありがとうございました。前向きなコメントばかりであった。この素案がより良いものになると思っているし、素案に載らなかったとしても、今後の岡山県の食の安全・安心、食育の推進に対して良い提案をいただいたと思っている。</p> <p>以上で議事を終了する。</p>