

令和4年度第1回 旭川市食育推進会議

日時：令和4年6月7日（火）

午後6時30分～午後8時

場所：旭川市第二庁舎 3階 問診指導室

(司会)

○開会

○委員16名のうち13名の出席により、定員数に達していることを報告

○新型コロナウイルス感染症対策として、マスクの着用及び入室時の手指消毒の協力へのお礼並びに会議の開催時間短縮に係るお願い

○配付資料の確認

(会長)

現委員としてはこれが最後の会議になりますが、活発な御意見をいただければと思います。どうぞよろしく願いいたします。

議事第1号、「第3次旭川市食育推進計画の評価について」、事務局から説明願います。

(事務局)

事務局説明

(資料1 第3次旭川市食育推進計画の推進状況)

(資料1-2 第3次旭川市食育推進計画 [概要版])

(会長)

各評価基準の数値目標がある中で、目標達成した項目がないのは寂しいところですが、その中で評価をしているところです。ただいまの事務局の説明について、委員の皆様、何か御意見、御質問等ございますか。

(A委員)

計画の指標10「クリーン野菜表示販売率」についてですが、これは、実際に店頭に並んでいる野菜における割合でしょうか。

(事務局)

こちらは出荷額に対する割合で、栽培計画から割り出した数値です。

店頭での各野菜の販売価格を把握することは難しいため、全体の出荷額に対し、栽培計画におけるイエスクリーン表示野菜が占める割合を算出しております。

(A委員)

わかりました。

(会長)

よろしいでしょうか。

ほかにもどのような基準で判定されたのかということがわかりにくい項目がありましたら、御質問いただければと思います。

私の方からも一点だけすみません。資料1の2ページにある「正しい食について…」の総括、幼少期からの食についての支援についてです。

先ほどの説明では、幼稚園等での食育について触れていたところですが、年少者の子どもの食育ということになりますと、やはり施設等だけではなく、御家庭での保護者の方へのアプローチというものが非常に大切という所があります。学校や保育施設での取り組みを十分に、というのは分かるのですが、もう一步進んで、家庭でのアプローチもできればより良いのでは、とお聞きしておりました。

これは幼児に限らず、小中学生及び高校生にもいえることですが、学校でどれほど熱心に食育に取り組んだとしても、各家庭の中で実践されないと、継続は難しいという課題があります。こういったことについても、乳幼児健診などを上手く活用するなど、今後はより様々な部署との連携が必要になってくるのではないのでしょうか。

そのほかはよろしいでしょうか。ありがとうございました。

それでは、「議事1 第3次旭川市食育推進計画の評価について」については承認いただけたということで、2番目の議事に移りたいと思います。「議事2 第4次旭川市食育推進計画の骨子について」、事務局の方から説明願います。

(事務局)

事務局説明

(資料2 第4次旭川市食育推進計画 骨子案)

(資料3 旭川市食育推進計画 推移)

(資料4 国の食育推進基本計画 推移)

(会長)

ただいまの事務局の説明につきまして、何か御意見、御質問等あればお願いします。

地域の食育推進に係る計画については、国の食育推進基本計画をもとに作成されているものですので、非常に細かな内容まで出てまいります。そういったこともあり、関係各所から参加いただいているところですが、抜けている点などございますか。

各基本施策に対応するSDGsの項目について事務局から提案がありましたので、委員の皆様御自身の把握されている部分でより適切な項目等があれば、御意見等いただければと思いますがいかがでしょうか。

(B委員)

資料2の5ページ、「食育の推進に向けて」の中に“PDCAサイクルに基づく”とありますが、こちらについて、説明をお願いいたします。

(会長)

各業界では非常によく使われる言葉ではありますが、一般市民の方から見た時に“P D C Aサイクルとはいかなるものか”ということで、事務局の方から具体的に説明願います。

(事務局)

食育推進会議の方で毎年，“どのような事業を実施しどういう風に評価をするか”を計画し、実施し、評価し、また新たに推進をしていくということです。今回配布しました概要版には載っていないのですが、冊子の方の第3次食育推進計画には記載しております。

計画し、実行し、評価し、改善をしてまた計画を実施するという流れで、食育推進会議の中でも評価、検討しながらの食育推進を今後も続けていくということについて、第4次食育推進計画に明記していきたいと思っております。

(会長)

恐らく、B委員からの質問については“P D C A”とは何の略か、という意図かと思えますので、今の説明について私なりに補足します。

PがPlan（プラン）で、Dは行うというDo（ドゥー）、CはCheck（チェック）ということですね。そしてそれを受けてまたA, Action（アクション）に戻していくというサイクルです。Aについては、Act（アクト）とかアクションですとか、色々な使い方があります。

計画から評価まで終わってしまったらそこで終わり、ということではなく、また課題が出てきたらぐるぐると循環するような、計画を立てて実施して、それを確認し見直しをしてさらに、という考え方です。

(事務局)

計画を立てたから終わりということではなく、一年一年、こういった推進会議の場を活用して、「方向性は合っているかどうか、また新しい要素が加わっていないかということ」をP D C Aで回しながら、この5年間の計画の中でもより良い方に進めていきたいと思います」ということがP D C Aサイクルと言われるところで、その手法を使いながら次の計画の中で進行管理をしていきます、という説明をさせていただいております。説明が足りずすみません。

(会長)

教育分野を含めてもかなり使われている言葉でして、ただそういった専門分野で使う言葉ですので、広く皆様に分かりやすい表現をとという点も大事であると思いました。貴重な御意見をありがとうございました。

そのほかに、何か御質問、御意見などございますか。

(C委員)

この場でお聞きしてよいものか分からないのですが、基本施策の中の「安全な食材、食品」という言葉に関連しまして、ゲノム編集食品について、旭川市では認めているということなのでしょうか。

(会長)

「安全な食材・食品の提供」基本施策（3）の6に関連して、“ゲノム編集食材についてはどのような見解をお持ちなのか”という御質問でしたが、いかがでしょうか。

遺伝子組み換え食品などのお話でしょうか。

(C委員)

遺伝子組換え食品は表示があるのですが、ゲノム編集食材は表示ではわかりません。

ゲノム編集をしたトマトの苗といったものは無料配布されていますので、もうどんどん入ってきているという現状がありますよね。

そういったところを、どのように捉えていらっしゃるのか、ということなのですが。

(会長)

この御質問については、A委員にお聞きした方がよろしいのでしょうか。

(A委員)

苗については、青果連としては恐らく関与できないところですが。あくまでも、生産者の皆様が個人的に、種屋さんから種を買う、又は、苗を生産している方から苗を買うということが基本ですので、そういう表示については、青果連の立場では触れない状況になっております。

個人的な考えではありますが、自社の農場の場合は種を買って自分のところで育苗して使っており、使う種自体にはそういう遺伝子組換え、ゲノム編集といったものはないと思います。

ただ、ほかの、個人農家分については、青果連としても把握が難しいですね。

(C委員)

ゲノム編集された種から苗なりトマトなりを育てていることと、ほかに養殖魚、例えば大きな鯛などはもうゲノム編集食品ですよ。しかし表示はありませんよね。安全性が確保されていないのでは。

(会長)

事務局としてはどのように捉えていらっしゃるのでしょうか。

私たちが分からないところがありますので、分かる範囲で教えていただければと思うのですが。

(事務局)

ゲノム編集技術については厚生労働省に届出をすることになっていまして、今、国内では3種出ております。

ひとつはトマト、あとは、鯛とトラフグ。この3種だけが今、国内で流通しているものです。

トマトに関しては、今、A委員がおっしゃったとおり、青果連と東神楽の方の農業団体について、今のところ栽培実績も販売実績もないということは確認できております。しかし、苗自体が令和3年の9月以降、流通できるようになっておりますので、農家の方に限らず、個人でも買うことができることは聞いております。

また、一応の補足ですけれども、ゲノム編集食品と遺伝子組換え食品は少し異なります。遺伝子組み換えは、もともと含まれていない、ほかから持ってきた遺伝子を、食品の中に組み込んだもので、こちらは認可されていません。

一方、ゲノム編集はもともとある品種改良の技術として、認められています。ただ、そのやり方については厚生労働省の専門委員会にて安全性を確認した上で、届出をすれば販売して構わないものと、届出をしたうえで安全性の確認継続を必要とするもの、という2種類に分かれています。

今のところ、先に挙げた3種類については「届出をすればいい」というもので、一般に流通しているという状況です。

なお、「安全性の確認を継続する必要がある」として指定されている食品はございません。

(A委員)

該当するトマトの品種は分かりますか。

(事務局)

“シシリアンルーージュGABA（ギャバ）”という、ギャバの含有値を高めた品種で、これをインターネットなどで買えるようです。2kgで6,000円ほどの、高級なトマトですね。

(会長)

食材の安全性については、現在認められているものや確実に大丈夫と言われていたものも、何年か経って悪いものと扱われる場合がありますし、未知なるものは危険性がまだわからない、厚生労働省へ届出だけすればよい、不変的な安全性が完全に認められている

わけではない、という不安があります。

(事務局)

ゲノム編集の技術を使ってほかから持ってきた遺伝子を入れてしまうと、安全性に様々な問題があるのでは、という懸念はありますが、現在出ているトマトに関しては、特定の遺伝子をなくす酵素を使うことで遺伝子に変異を起こし、ギャバと言われるアミノ酸を増やすという方法が取られています。

もともと、品種改良というのは、自然交配で掛け合わせて行う場合と、放射線を当てて遺伝子を壊し、その遺伝子を複製する際に起こりえる突然変異を利用して行う場合があります。放射線により何度も突然変異を引き起こすことで、良いものができたり、悪いものができたりします。その中の良いものだけを使うという技術は、一般的にずっと使われてきたものです。

特定の酵素を使い特定の遺伝子を傷つけるという方法は、放射線を使っている技術と何ら変わりがないというのが、今のところの見解です。

(C委員)

(説明を聞いても、)「非常に恐ろしい」という認識しかありません。

(事務局)

ゲノム編集食品については、厚生労働省のホームページに掲載されていますし、現在のところ3種類しかなく、気をつけていればわかるという状況ではあります。

ただし、これからゲノム編集食品が増えてきた際には、様々なことが起きてくるであろうという予想はありますので、気になる方は厚生労働省のホームページに注目をしていただければと思います。

(会長)

私どもも今、確認したくらいですので、恐らく、市民の方にとってどれがゲノム編集食品かというのはさすがに分かりにくいだろうと思われれます。

諸説はありますが、非常に怖いと感じました。遺伝子を入れるだけでも怖いですし、抜くことも自然界に存在しないものを作り出すので、美味しくなるとは思いますが、いかなものかという思いがあります。なかなか難しいところがあるように思いました。

この“安全”という表現の捉え方というものを、旭川市としてもまた一つ考えていただくことも必要では、というように御意見をいただいたと捉えておりますが、よろしいでしょうか。

魚の方まではあまり把握しておらず、今お聞きして、本当に情報のアンテナを張っておかねばならないと感じました。厚生労働省のホームページを改めて確認したいと思いま

す。詳しい御説明をありがとうございました。

それでは、ほかに何か御質問、御意見などございますか。

(D委員)

資料2の7ページ、「ライフステージに応じた食育の推進」の主な取組のなかに「食機能に合わせた食品の加工販売」とあるのですが、具体的な内容を教えていただけますか。

これを食品加工会社の方に推進するという事なのか、その推進に当たって必要と見込まれる検査等を支援するといったものなのか、教えてください。

(事務局)

産業振興課です。こちらについては、現在、“高齢者向けの食品開発”として、産業振興課と食品産業支援センターとで、事業所への普及に向けて取り組んでいるものです。

農林水産省の“青マーク”という取組の内の、“高齢者向けに、たんぱく質を多く含んだ加工食品を作り、ほかの商品と差別化をしながら加工食品の価値を高め販売促進に繋げる”という取組を進めております。

(D委員)

ありがとうございます。

(会長)

そのほか、何か御質問等ありましたら、お願いいたします。

(E委員)

資料2の7ページ(ウ)「食生活と健康に関する知識の習得と実践への支援」の主な取組内容の中の、「出前講座」についてです。こちらの事業については、参加者側に来ていただいているところだと思います。

以前から考えていたのですが、旭川市では、例えばハーフマラソン等のスポーツのイベントが色々ありますので、そういうところで、食育の講座等を行うのはいかがでしょうか。

ほかのところの、千人、二千人規模の大きなイベントで、例えばボランティアでのマッサージ、栄養相談、体重、体脂肪等の測定、貧血、女性の三主徴等のブースを出したり、色々なパンフレットを配布したりという取組の実例を、何度か見たことがあります。

旭川でも、そういった健康推進のブースがあると、栄養相談や健康相談を受けるきっかけとできますし、健康でスポーツを頑張りたいと思っている方々がアドバイスなどを受けることで、それが家族に広がって、健康を意識する市民が増えることを期待できるのではないかと思います。いかがでしょうか。

(会長)

出前講座の開催方法についての提案ということで、事務局の方から何か説明等があればお願いします。

(事務局)

御意見ありがとうございます。

新たなイベントを開催するより、むしろ、既に人が集まっている機会をうまく活用するという事は非常に重要、と、私どもも認識しております。

そういった様々なところとのコラボレーションということだと、新型コロナウイルス感染症が流行する前、ローソン前での取組を行ったことがあります。ローソンに来店された方にブースへお立ち寄りいただいて、体脂肪測定をしたり、栄養や健診の事後の話などをしたり、という形式でした。その結果、これまで接点がないような方たちに接することができたという経験もありますので、今いただいた御意見については、積極的に次の計画に盛り込めればと思います。

(会長)

お祭りなどのイベントごとも再開してきておりますし、人が集まっているところに働きかけることができると、そこで理解しようとする方、また、その方から別の方へ発信されるなどの期待がありますので、今、例に挙げられたマラソンなどというのは確かに大切だなと思います。

集まって来られる方も、参加される方、応援、サポートをされている方など様々でいらっしゃると思いますので、総合的な面で、食生活というのを考えていただける機会があればよいのでは、と思いました。ありがとうございました。

何かほかに御質問、御意見などございますか。

では、3番目の議事に移りたいと思います。「議事3、(仮称)旭川市食品ロス削減推進計画の骨子について」、事務局から説明願います。

(事務局)

事務局説明

(資料5 (仮称)旭川市食品ロス削減推進計画 骨子(案))

(会長)

ただいまの説明につきまして、何か御意見、御質問等ございますか。

(B委員)

資料5の5ページ目の基本方針1、「食品ロスの発生を抑制」についてです。

家庭に対しては賞味期限とかのアピールがされているところですけども、事業系の中でも製造業についてですね。飲食店、小売店よりも、手前の製造段階での“大量に作り大量に廃棄している”という方が、私は多いような気がするのですけれども、そちらの事業系に向けてのアピールはどのようにされているのでしょうか。

(会長)

これは事務局の方、いかがでしょうか。

(事務局)

骨子(案)では2ページに記載しているのですが、確かに家庭系よりも事業系の食品ロスの方が、若干ですけども多いとは言われています。

今は一時期に比べかなり減ってきたように思いますが、かつては恵方巻きの問題のようなものもありました。大量に作ったものの特定の日が終わると用を成さなくなり、大量に廃棄されるなど、かなりニュースなどでも多く取り上げられたので、事業者側においてもその辺りの取組は進んできているのではないかと思います。

また、本計画は廃棄物政策課で作成してはいるのですが、食品ロスを減らすということになると、今まさにB委員がおっしゃったとおり、廃棄に至る前の段階が重要になってきます。

これについては、我々市町村自治体でも関係部局等と連携しながら、市民の皆様に向かって働きかける部分はある一方で、法律や基本方針の作成など、国あるいは都道府県の担う部分、役割もあると思っております。

例えば、賞味期限に関する規定については市が変えることは難しいですし、製造業者の大量生産、大量廃棄という部分についても日本全体に流通するもののお話ですので、国を挙げて対応を要する内容ではないかと思います。

その一方で、市町村としても、例えば広報であるとか、あるいは国が何らかの施策を打った際に、市内の事業者に対して啓発活動を行うことはできると思っておりますので、そういった役割分担をしながら、担える部分をしっかり行っていきたいと考えております。

(会長)

よろしいでしょうか。

(B委員)

はい。

(会長)

どうもありがとうございました。

そのほか、何か御質問や御意見などございますか。

(F 委員)

数字のことですけれども、「3010 運動」という記載がありますよね。

これは 3010 トンという意味でしょうか。

(事務局)

これはですね、宴会などの食べ残し問題を解決するために、「最初の 30 分は食事をしっかりいただきましょう。宴会の最後の 10 分についても残ったものをちゃんと綺麗に食べてから帰りましょう」という運動です。始まりの 30 分間と終わり前の 10 分間を、食事をきちんといただくために使いましょう、ということで、“30”と“10”を合わせて「3010 運動」といいます。

(F 委員)

全然知りませんでした。色々な運動がありますね。

(会長)

確かに、初めてこの言葉を見ますと、なんだろう、と思案しますので、具体的な内容の説明がありますと、より分かりやすいのではないかと思います。

ありがとうございます。そのほかに何か御質問や御意見などございますか。

(D 委員)

資料 6 ページの基本施策 3、「事業系食品ロス削減の推進」に「量り売り・バラ売りの実施」と書いてありますが、これはやりたくても今、コロナ禍の中では出来ません。

10 年間の計画の中で、コロナが治まってからという意味合いであれば可能かと思えますけれども、現在は、例えば北海道物産展などの催事でも、全て「パックに詰めないと販売してはいけません」というような規定で実施をしているので、この部分をどうするのかという課題があると思います。以上です。

(会長)

これはいかがでしょうか。

(事務局)

そうですね。量り売り、バラ売りの実施というのは、実は今回の食品ロスに関してだけのことでなく、ごみに関する政策の中では以前から呼びかけていたことではありますが、今まさに委員がおっしゃったとおり、社会情勢に影響を受けているところではござい

ます。

例えば、以前は食堂等において、使い捨ての割り箸を使うことはやめましょう、という話をしていたのですが、コロナの中では逆に使い捨てが衛生的であるということで、こちらの方が重要視されているような傾向もあります。

このように、何を重要視するのかという部分については、その時代時代において変わってくる部分もあろうかと思えます。今回はあくまで、どういうものがあるだろうかと想定されるものを詰め込んだ形ですので、実際の施策に落とす際、また実行する際には、社会情勢にも対応させながら行っていかなければならないものと思っております。

今、いただきました御意見は、参考にさせていただきたいと思えます。

(会長)

コロナ禍以降は、コロナ対策と様々な取組のどちらを優先するかという問題もありますので、より良い方向に向かって行ったときにはそれが実現できるよう、今は準備を少しずつしていくしかないのでは、と思って聞かせていただきました。

そのほか、何かございますか。

(C委員)

資料7ページの「各主体の役割」の「(1) 消費者」のところ、「④外食の際」の中に「自己責任で持ち帰り」という記載がありますが、ホテルなどでは持ち帰りを申し出ても拒否されることがあります。

「自己責任だから、持ち帰った後にもし悪くなってもホテルに苦情を言わない」など、消費者と提供する事業者間で持ち帰る場合は自己責任と共通認識することで、かなり食品のロスは避けられると思います。

最近では、コロナの影響でパーティー等も少なくなったので、そういうロスはあまり出ていないのかもしれませんが、以前だったら料理が机の上に大量に残ったまま帰る、ということが多かったと思うので、これを何とかしていかなければ、食品ロスはなかなか減らないのではないかと思います。

(会長)

同じ欄に3010運動があるように、理解と協力があった上でまず食べることが大切で、万が一食べられなかった時には、お金を払っているので持ち帰りを可能にするということ、これがお互いの理解の中で進むかどうかということでしょうか。

衛生上の問題や食中毒の問題等でかなり厳しいルールがありますので、コロナ前でも、自己責任と言いつつも持ち帰ることが難しいということがありました。

持って帰りたいという気持ちはあるけれども、恐らくお店側の方が何かあった場合の責任を考えると、お店によっても温度差があるというのは非常によく分かるので、それが

法律等で決まっていなくてあれば積極的に動ける方法があれば、というところですね。

(C委員)

市から店側に少し働きかけていただくことで、かなり緩和されるのではないかと思いますので、

(事務局)

持ち帰りについては、意見が色々と分かれる部分ではないかと思えます。

基本的には「外食の際」欄については左から順番に重要なものとして挙げていますので、今、会長からもありましたように、そもそも注文し過ぎないようにということ、しっかり食事を楽しみ、食べ残しが発生しないことが第一かと思えます。そのうえで、持ち帰りについてどうするか、となります。

今、国でも、ガイドラインという形ではないですけども、「こういった前提であれば持ち帰りというのは推奨していて良いのではないか」というような留意事項があります。

お店によっても持ち帰りに対する温度差があるかもしれませんし、食材によっても傷みやすいものから、持ち帰ってもある程度保存が利くものまで、色々あると思えます。

そしてやはり必要なのは、消費者側の理解がもっと深まることですね。提供側としては、自分が提供したものを持ち帰り、後から「お腹が痛くなった」という話が出ることは心配だと思います。これについてはC委員からもありましたように、持って帰る側へ「自己責任である」ということを、まずしっかり浸透させていかなければならないのではないかと、思えます。

また、国の動きや全国的な人の考え方も少しずつ変わってきていると思えます。実は、既に行う予定だったこともあるのですけれども、ここ数年はコロナの影響もあり、衛生面も、また外食業界も大変ということで、見送っている状況ではございます。

ただ、こういった状況も踏まえて、どこのタイミングでどのような形でできるだろうかということ、を、しっかり検討していきたいと思っています。

(会長)

私どもも今、研究室の活動で作ったものを子ども達に持ち帰らせておりますが、いつ口に入れてくれるか不安が残るところです。

持ち帰るときの責任と、食べるときに安全か判断できるだけの理解というのが進まなければ、なかなか厳しいと感じております。そういうところを本当に両方で考えていかなければならないですし、消費者への浸透もしていけないと思っております。

C委員からお話があったところで私も再度、理解を深められました。今後ともどうぞよろしく願いいたします。

そのほか、何か御質問、御意見などございますか。今回はまだ骨子ということで、これから固めていかれるということもありますので、何か御意見などございましたら遠慮なくおっしゃっていただければと思います。

(委員各位)

なし。

(会長)

それでは、本日予定しておりました議事の3番目まで終わりということで、「議事4、その他」とありますが、皆様の方から何か議事はございますか。

(委員各位)

なし。

(会長)

よろしいでしょうか、ありがとうございます。

本日は、時間の制約のあるなか、貴重な御意見をいただきましてありがとうございます。

(事務局)

ありがとうございました。

今日の会議をもちまして現委員での開催は最後となります。

会長からご挨拶をいただきたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

(会長)

会長挨拶

(事務局)

ありがとうございました。

最後に、旭川市保健所地域保健担当部長からお礼の挨拶を申し上げます。

担当部長挨拶

会議終了