

## 「令和4年度第2回高知県食の安全・安心推進審議会」

日時：令和5年2月8日（水）14：00～16：30

場所：高知県保健衛生総合庁舎 1階会議室

出席委員：中澤委員、久委員、竹島委員、小島委員、野島委員、和田委員、中村委員、田中委員、西村委員、谷内委員、渡邊委員、宮崎委員、山本委員

議題：次第参照

---

### 1 開会

- ・委員17名中13名の出席で審議会成立。

### 2 健康政策部長挨拶

### 3 議事

（1）第4次高知県食の安全・安心推進計画に基づく今年度の取組について

- ・事務局より資料1について説明。
- ・各担当課から資料2について説明。

### ◇審議

#### 委員

県内における農林水産物直販所への安心係の配置割合が、R3年度は88%だったところが、R4年度は84%になっている。これはR4年度は集計の途中なのか、それとも新しい直販所が増えると分母が上がるので割合が下がったということなのか。

#### 農産物マーケティング戦略課

分母が増えたということである。なお、安心係未配置店舗の実状を分析したところ、①高齢のため講習会へ来れない②常設店でない③飲食中心で農産物の販売が少ないという3分類が見えている。来年度はこれらの店舗へ出向いていく取組、安心係にならないとしても、意識を持って販売していただくということを強化していきたい。

#### 委員

食品表示監視指導回数について、資料1と資料2のP15の数が異なるが。

#### 薬務衛生課

表示項目によって担当課が異なり、資料2には担当課ごとに実施回数を記載、資料1には合算を記載している。衛生部局での監視については資料2 P11に掲載している。

## 委員

①P17 食育推進計画の部分で、2/21 に開催予定の協議会とはどのようなものか。

②学校での食育について、栄養教諭は小規模校だと兼任だったり、センター方式の給食だと各校にはいないのではないかと思うが、栄養教諭の役割についてどのように考えているか。生徒の指導はどのようになっているか。

### 保健政策課（①について）

食育連携推進協議会は、委員の構成としては消費者、生産者・事業者、地域職域活動関係者、教育学校関係者、学識経験者から成る委員会。食育推進計画にうたわれている四つの基本方針に基づき、目標値の達成状況やその取組について審議いただく。

### 保健体育課（②について）

現在、中学校における栄養教諭は全校配置されておらず、一人の栄養教諭に対して複数校の兼務発令が出ている。文部科学省からは所属校も兼務校も同程度の指導をしていくことと示されており、栄養教諭が食指導の部分を担っている。調査等についても栄養教諭が所属校及び兼務校の状況把握し、それぞれ学校に応じた指導を行っている。

## 委員

HACCP 認証について、たくさんの事業者がありながら R4. 12 月までの実績が僅か 91 施設であることについて、県の担当部局としての考えは。他県の推移は把握しているか。

質問の意図として、自身が HACCP 認証取得していることを言ってもほとんど響いていないように感じる。特に大阪、東京では当たり前のように捉えられているのか、それほど重要視されていないのか、その判断はつかない。また、認識がないなら高知県独自の方法で HACCP をより推進して事業者も認証取得し、他県と比較できるような方向性にもっていくべきではと考える。

### 業務衛生課

2 種類の「HACCP」があり、一つは食品衛生法が改正されて義務付けられた HACCP と、もう一つは、資料にて数字が上がっている県版 HACCP 認証。

認証制度の他県との比較について、以前は全国でも 30 自治体ほどあったが、現在は非常に少なくなっている。10 年ほど前までは、世界中で通用する認証システムが少なかったため国や各自治体で様々な制度を進めていたが、現在は民間の規格が様々できていることから、各県そちらに乗り換えるということで、自治体 HACCP が減った。高知県においては、民間認証の金銭的な負担に耐えられるような会社がそれほどあるわけではないことから、「無料」「県が保証する」の 2 点を利点として、継続しているところ。

認証数については、第 2、第 3 ステージ合わせて 260 施設ほどまで上がっていたが、国内・世界の動きを捉え、認証基準をレベルアップしたことで、簡単には取得できなくなった。当課の他、地産地消・外商課が行う支援もあわせて指導を進めているところ。

こういった制度については今まさに過渡期である。今後できるだけ県産の商品の地

産外消ができるように進めていくこと、また県内の施設の衛生の向上を果たすような制度ということを維持していきたい。

## 委員

朝食摂取の割合について、中高生の割合が低い要因は。例えば夜寝るのが遅いということも関わってくるように思うが、何か分析されているか。中高生へのアプローチは。

## 保健体育課

高校生については、県独自の体力・運動能力調査の結果から朝食摂取率を追いかけているが、目標設定当初よりも朝食の摂取率が落ちている。小中学生についても緩やかに下がってきており、朝食を摂らない児童生徒が増加傾向。高知県だけではなく、全国的に見ても緩やかに下がってきているという状況。

中学生へのアプローチについては、栄養教諭を中心として、ICTを活用した食育の指導教材を開発している。今年度から始まった事業で、これまでの子供たちの食の学びをより確実なものにすることを目的とした、朝食摂取率向上に向けたICTのデジタル教材。

今年度はまだ作成途中であり、来年度も引き続き事業を行っていく予定。こういったデジタル教材ができたときに高校現場でも活用ができるようなものになっていれば、活用について働きかけができると考えている。

## 委員

土佐の料理传承人による郷土料理伝承講座が2月にあと2回されるということだが、場所や料理をお聞きしたい。過去に何回か参加した時はロコミで聞いて出席しただけで、チラシ等を見たことがないが、募集はどのようにされているか。

## 農産物マーケティング戦略課

2月19日に宿毛市で開催予定で、料理はキビナゴのお寿司だったかと思う。広報についてはホームページへの掲載と、普及センターを通じた募集を行っているが、工夫する。

## 委員

水産業振興課の鮮度保持の技術の普及について、キンメダイの解凍条件の比較の結果はどうだったか。どのような付加価値を付けて次につなげるのか。今、アニサキスの観点からも、冷凍・解凍が悪いことでなくなってきた、プラスの材料になり得ると考える。

## 水産業振興課

(1) 常温に置いて自然解凍(2) ボウルに水を張った中に入れて、流水解凍(3) 冷蔵室内で解凍の3パターン行い、流水解凍が一番味が良かったという話を聞いている。

## 委員

3つの方法は個人で、家庭でできるようなレベルだと感じた。せっかくなので民間業者を巻き込み、もっと先につながるような専門的な、県が一緒になってやってくれない

とできないような、付加価値が付く結果が出てこないか。漁師さんに関係するところなので、ぜひ協力してあげてほしい。

養殖ブリについて、高知県を代表する部分で実際のスーパーでもブリがない日はないくらいだが、「身割れ」についてマニュアルを作成してどのように抑え込んでいるのか。

### 水産業振興課

活締めして氷水の中にブリを入れるが、体に負荷がかかって加工処理でフィレにするときに身が割れてしまい、商品価値が著しく劣ってしまう。指導所で技術開発を考えた結果、氷水の中に高濃度の酸素を充填し、活締めしてそのまま入れると、酸素を体の中に取り込んで身割れがしにくくなる。実験すると、数百匹加工した中で1匹しか身割れがなかったと聞いている。これを各養殖業者に広めていくとのこと。

### 委員

①HACCPに関連して、弊社の食肉工場がJFS規格のBを取得したが、衛生講習と認証申請とで200万円ほどかかった。県認証の第3ステージと同じレベルとのことなので、そのうち乗り換えるんじゃないかとも思う。県認証が次第に増えてくる時期は何年後かに来るのではないか。高度な認証には届かないが何らか認証という形がほしい、ということによって県認証から取り組む事業者が現れるのでは。

②食品表示ウォッチャーについてはそのイメージから嫌われる部分もあるので、見守り隊のようなネーミングにならないか。機会のあるときに考えられていただければ。

③本日質問の多い朝食摂取について、これは一つの指標であり、朝食を食べてリズムができた後の部分が大事だと考える。小学生、中学生で摂取できていない約20%は家庭の問題もあるかと思うので、大人の食育にも目を向けていただけたら。我々小売業も大人への理解という点に最近注目しているため、機会があれば一緒をお願いしたい。

### 保健体育課（③について）

高知県の児童生徒の就学援助率は全国トップクラスで、家庭環境が厳しく朝食が摂れないという状況もあると思われる。しかし、その子供たちが大人になったときに、次の世代の子供たちはどうなるのかということを考えていくと、親の食育、さらに次の世代を見越した食育が必要。また今後ぜひ一緒に進めていけたら大変有り難い。

## 4 報告

### (1) 分科会報告について

- ・薬務衛生課から資料3について説明。
- ・座長よりコメント。

## 5 閉会