

令和８年度第１回三重県食の安全・安心確保のための検討会議 概要

日時：令和８年８月５日（水）１３：３０～１４：５０

場所：三重県庁 講堂棟 ３階 第１３１・１３２会議室

出席委員：９名（欠席者０名）

会議の公開：会議は公開開催（傍聴者：０人、報道関係者：０人）

１ あいさつ（県農林水産部 次長）

２ 開会

３ 委員の紹介・辞令交付

（県）検討会議委員の辞令交付および紹介

４ 事項

（１）食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書（令和７年度版） （案）について

（県）資料１に基づき概要説明

質疑の概要

（委員）道の駅や地場産業の直売所では、家庭菜園等で作られた野菜等が販売されていることが多いと思いますけれども、それに使われる肥料や農薬の使用について、購入する私たちにとっては、どこまで安全なのかというのが少し心配なところがあります。例えば、スイセンの葉とニラの葉を間違えて出荷されて、お店屋さんも把握しないまま、お客さんがお買い求めになって大変なことになり、回収するということが起こっているというのをテレビ等で見たりしますけれども、お店さんが管理するのか、どこが管理するのかを聞かせて欲しいです。

新聞で伊賀市と名張市がオーガニックビレッジ宣言をされたということや、ＪＡさんが安心食材の表示制度というものを作られたということが書かれていたのですが、他の地域の地場産業は今後どのようにされていくのでしょうか。

（県）ご質問いただきました道の駅や直売所等で販売している野菜に使われている肥料や農薬等が少し心配ということですが、基本的には道の駅や農協の直売所等はそれぞれ生産者の団体を作っていたりして、月１回や季節ごとの単位等で研修会を開催していただいているところです。そこで、県の普及指導員や、農協の直売所は営農指導員等が農薬の使い方等を指導していただいています。

先ほどのスイセン等の食べられないものを、間違えて食べるものとして提供してしまう事案につきましては、例年、ありますので、国の方から注意喚起の通知が当課にも来ます。当課からほぼ全ての直売所さんに、県の事務所等を通じて注意・啓発をさせていただいているところです。

それからオーガニックビレッジ宣言ですが、伊賀市や名張市は、有機農業を以前から推進しており、他にも、尾鷲市や多気町でも、もともと有機農業に力を入れておりまして、有機の食材等のＰＲをされたりしています。有機農業を国も推進しておりますので、これから他の地域でもオーガニックビレッジ宣言をされるところが増えてくるのではないかと思います。

(委員) 直売所で、これは安心して食べられる野菜というものを、もう少し表示していただくと、買う消費者にとっては大丈夫だと思って、お買い求めできると思うので、そういったことも考えていただけたらと思います。

それから子どもの朝食メニューのコンクールのことですが、昨年度は参加の呼びかけもされたと思いますけれども、参加された学校数が分かれば教えていただきたいと思います。それから、小・中学校の生徒の朝食摂取率は三重県でどれぐらいなのかをお聞きしたいと思います。

それから、子どもの食の安心・安全ということの中で、学校給食のことを取り上げてくださっていますけれども、夏休みや冬休み以外の平日は、学校給食を取れますけれども、夏休みの期間で学校給食がない中で、朝食を取れない子どもたちがたくさんいるというのを新聞等で見ます。ひとり親家庭で、親がお勤めになっていて、しっかりと食事がとれないということがあります。子どもの食の安心・安全の点から考えると、この夏休みの朝食の取り方について、県または市町のどちらが考えていくのがわかりませんが、県としてはどのような考えを持っていただいているのかを教えていただけたらと思います。

(県) 朝食の摂取率につきましては、現在、小学生は 92.9%、中学生は 91.9%という数値になっております。中学生はこの3年ほどやや上昇していますが、それでもまだ小学生よりは低い状況にあると認識しております。朝食メニューコンクール等をきっかけに朝食の摂取率を上げていくほか、生活習慣も関わってきますので、栄養教諭等の個別相談も含めて、食の教育を進めていくことを考えていきたいと思っております。

最初に言っていた参加学校数ですが、少しお時間をいただいてもよいでしょうか。参加者数で申し上げますと 3,661 件の応募でございました。

夏休み中の食事というところにつきましては、いろんな自治体等、全国的に取り組まれていると聞いておりますが、県としてお答えするのは、難しい状況かと思えます。

(委員) 先ほど、直売所で使用している農薬が、正しく使われているかというご質問があったかと思うのですが、その点に関して、少し補足をさせていただきます。農協の直売所で組合員である生産者の方が持ってくる野菜に関しては、栽培履歴記帳があります。例えば、キャベツであれば、どの時期に、どの肥料を使うのかということや、どの農薬を使うのかというルールがあります。農薬が野菜に残ってしまうといけないので、出荷前、何日前までに使わないといけないといったルールに基づいて記帳されたものしか出荷できない、お店に並ばない、というルールで運営させていただいていますので、基本的に農協の直売所に並ぶ野菜は、そういったルールを守っている安全な野菜であるということをご認識いただければというところがあります。

(委員) それを消費者の人に分かるように、何らかの形で表示してほしいと思います。
販売している野菜は安心・安全というような形です。今、おっしゃったように、何日前に肥料や農薬を使用しているということを、もう少し消費者に分かるように提示していただければと思います。

(委員) おっしゃる通りで、生産者からしたら当たり前のことをやっているけれども、消費者にとっては当たり前ではないということなのかなと思いますので、今後の運営に反映したいと思います。

(2) 三重県食の安全・安心確保行動計画（令和8年度）について

(県) 資料2に基づき概要説明

質疑の概要

(委員) 今年の新聞に載っていたのですが、子どもの食育は以前からあったと思いますけれども、農水省が今度は大人の食育について、何か計画に盛り込まれるようなことが書いてありました。大人の食育、特に若い世代の方たちのことだと思いますけれども、実はその大人の中には高齢者も入っているわけです。高齢者は低栄養といって、食事の方から栄養がなかなか取れない状態があります。今後、大人の食育について、高齢者の方のことも考慮していただきながら、取り組んでいただけたらと思います。県の取組の範囲で、今後、来年度の施策にどのように反映していくのかということをお聞きしたいと思います。

(県) 三重県も、第5次食育推進計画を昨年度策定いたしまして、その中でも取り上げさせていただいております。

具体的な施策として、大人と言いましても幅広い年代ですので、特に若い世代の関心を高める取組や従業員食堂等での健康的な食事の提供を中心に進めておりますけれども、計画の中では、もちろん高齢者も意識した中で、健康的な取組を進めていくところです。計画の中には落とし込んで、進めさせていただきたいと思っております。

(3) 各団体からの食の安全・安心の確保に関する情勢報告と施策への要望について

(委員) 三重県生活協同組合連合会では、SDGsの17の目標に沿って、さまざまな取組を進めています。

食の安全・安心や食と健康に関する取り組みとしては、三重県と連携し、食の安全・安心研修会を開催しています。昨年度は、お米の流通をテーマとして、学習会を実施しました。

また、三重県庁が主催する消費者月間記念講演会や、県内の協同組合で構成する三重県協同組合連絡協議会が協賛する三重県総合文化センターのワンコインコンサートにおいて、エシカル消費に関するパネル展示やパンフレット配布を行い、消費者への啓蒙活動に取り組みしました。

昨年度は、三重県議会との懇談の場で、食料自給率の向上と輸入生産食料品等の安全性の確保について、要望を行いました。

日本は多くの食品を海外から輸入に依存しているため、国際情勢の影響を受けやすい状況にあります。実際に、2022年からのロシアによるウクライナ侵攻以降、小麦やトウモロコシなどの国際価格が上昇し、私たち消費者の暮らしにも大きな影響を及ぼしました。こうした状況をふまえて、米をはじめとする国内農業生産の強化により、食料自給率の向上を図ることや、輸入される生鮮食料品等については、検査体制の充実や安全性の確保、さらには消費者へのわかりやすい情報提供を一層進めることを求めました。

三重県におかれましては、食の安全・安心確保の行動計画に基づき、監視指導や試験検査、情報提供等、さまざまな施策を進めていただいておりますが、輸入生鮮食料品等については、消費者の安全・安心を守る観点から、検査体制のさらなる充実と、消費者への丁寧でわかりやすい情報発信を関係機関と連携しながら、積極的に進めていただきたいと考えております。

（委員）三重県食生活改善推進連絡協議会です。

今回は、私たちの活動の柱の1つでもあります一般財団法人日本食生活協会の委託事業について、ご紹介をさせていただきたいと思います。

この事業は、三重県食生活改善推進連絡協議会に所属しております各市町の食生活改善推進協議会が毎年取り組んでいる事業です。取り組む事業は、市町の協議会によって異なりますけれども、それぞれ市民、町民の方々と一緒に活動をしています。日本食生活協会より配布されるテキスト等を用いて行います。

1つ目に、親子の食育教室についてですけれども、冊子を用いて、朝食をとることや減塩に慣れることに重点を置き、親子で調理をしていただき、食事をともにすることを重視しております。年に1回から2回実施されるところもあります。参加者は親子15組で、一緒に食事と調理をしています。

それから2つ目に、『生涯骨太クッキング』という冊子がありますけれども、壮年期や中年期の肥満や生活習慣病に加えて、女性のやせ、高齢期での低栄養やフレイル予防への取組をしています。主に調理実習を30名の参加者とともに実施しています。

3つ目に、テキストを用いて、皆さんと一緒に話し合いながら、郷土伝統料理教室を実施しております。近年、核家族や地域のつながりのないといった関係の希薄化、食生活の多様化により、日本の食文化の特色が徐々に失われつつあります。日本の食文化の保護、伝統の伝承を図ることを目的に、主に調理実習を20名の参加者と一緒に実施しております。

4つ目に、厚生労働省の国庫補助事業として、ヘルスサポーター養成事業および多世代につながる地域の共食推進事業で、住民ワンチームで健康寿命を延ばそうということを目指しています。まず若者世代の講習会では、食習慣が後の生活習慣病につながることや、食事バランスの偏り、食塩摂取量や野菜摂取量等を伝えることを目的に、中学生、高校生や大学生を対象として、25名の参加者と一緒に主に調理

実習を実施しております。また、このような漫画本を子どもたちにもお配りさせていただき、減塩、糖分や塩分の多い、少ないといったような内容が書かれておりますので、そういったことをお伝えします。

５つ目に、働き世代への講習会では、多様なライフスタイルにより、肥満傾向や運動不足、食塩摂取量、野菜摂取量の課題が見られることから、自分の健康状態の把握や生活習慣病、食生活のチェック、塩分測定器を活用した自宅の味噌汁の塩分量の体感等により、生活習慣病予防のための健康チェックの必要性を伝えます。特に、この世代は持ち帰り弁当、惣菜等の昼食や外食の利用が高い世代であることから、食事の選び方のコツ等を伝え、生活習慣の見直しを図ります。また、就業者 25 名の方と調理実習をしております。子ども、若者や高齢者に伝えなければならないことをまとめた 1 冊の教材を用いて、皆さんと一緒に勉強させていただいています。

それから、高齢世代では、低栄養やロコモ等がフレイルの要因として指摘されていることから、フレイル予防を目的に講習会を実施しております。高齢者の居場所づくり、共食の場の提供や、脳トレのクイズが書いてあるシニアカフェのドリルの活用等により、参加者が一緒に楽しむことで、日々の生活における活力や充実感を生み出す場を提供しております。また、転倒による骨折の予防のため、身近な体操や筋トレなどもやりながら、ロコモ予防にも取り組みます。65 歳以上の高齢者 25 名と一緒に実施しています。

以上のような事業を毎年 6 月から 2 月末までの期間に、割り当てられましたそれぞれの市町の協議会が実施します。私たちの活動の一端を今回はご紹介をさせていただきました。

（委員）ＪＡ三重中央会です。

我々ＪＡグループとして、まずはこの生産に関する部分で、食の安全・安心という点から、先ほども直売所の話を少しさせていただきましたけれども、ＪＡを通じて出荷する農産物全てにおいて、しっかりと履歴を取り、数も確保しながら消費者へ届けるところを継続していくところであります。併せて、抜き打ちで残留農薬検査といった取組も、今後も、継続しながら、食の安全の取組を進めていきたいというところがございます。

それから、食農教育ですけれども、我々ＪＡグループ三重として、全世代型の食農教育を推進し、取り組んでいくということで、３か年計画の中に織り込んで取組を進めているということでもあります。

食農教育というと、子どもを中心にこれまでやっていたというところですが、健康をキーワードにすると、自ずと、高齢者を含む上の年齢の方もひっくるめて、こういった取組を浸透させて、理解を得ながら進めていくことで、自分事になっていくのではと思っています。健康というと、自分ごとで取り組みやすいところもありますので、それと絡めながら、取組を進めていくところでもあります。

具体的にどんなことをしているのかというと、ＪＡではフレイル予防を食事の面からも考える取組や男性の料理おつまみ教室というものをやっているのですが、よく飲む果汁が入っていないジュースは、実際どういうもので作られているのかといった気づき等を織り込みながら、取組を進めているというところでもあります。

併せて、組織全体では、健康経営に向けた取組を進めております。県下7JA、連合会（信連、全農みえ、全共連、厚生連、中央会）、JAグループ三重の全ての組織で「ホワイトみえ」（三重とこわか健康経営カンパニー）の認定を受け、組織立って進めているところであります。

こういった食農教育を進めていく上で、食の安全・安心を絡めてですけれども、やはり県産の安全な食材を積極的に県民中心に、消費してもらいたいというところがあります。ですので、理解してもらいながら、消費を拡大していくというような取組が非常に重要と思っております。令和の米騒動があり、今度は一転して米が余ってきているという状況の中で、米は食べると太るなど、健康上の問題があるといった風潮になっています。そうではないというところをしっかりとPRしながら、健康面についてもプラスであるといった、そのような方向に合わせながら、ぜひとも行政機関と一緒に、消費拡大につながるような運動をぜひ取り組んでいき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。

（委員）我々、三重県漁連は、漁業者、生産者の団体になりますが、昨年もお報告させていただいた通り、お魚料理コンクールをしたり、各地区の港祭りという形で地場産品の販売であったり、ここから一番近いところかというと、白塚漁協にてバッチ網で獲れるいわしをお寿司にして配ったりなど、水産物のPRおよび食育活動を各地区でさせてもらっています。

それから、去年も言ったと思いますけれど、三重県下の居酒屋に行くと、お魚カレンダーが貼ってありまして、三重県で獲れる魚、つまり魚種が羅列されたカレンダーが毎年更新されてありまして、表題をいつも漁業関係者の方に募集をかけたりしております。実は最近わかったことですが、そこに描かれている魚の絵が、明治以前ぐらいの画家のものというすごく貴重な絵、原画だったということもわかったりして、我々としても非常誇らしいものでありました。

食の安心・安全ということで、三重県の漁業者としましても、昨今、黒潮の大蛇行が終息して、今まで磯焼けと言いまして、海藻がなかなかなくて、沿岸の伊勢海老、アワビやサザエというようなものが非常に少なくなって獲れなくなり、海藻がなくなっているというような事態が起きていたのですが、黒潮の大蛇行が終わり、かなり水温が下がってきて、今までとは様相が違っているので、様子見の状態です。誰もわからない状態なので、自然に合わせながらやらないといけないというのが漁業ですので、その辺りを見極めながらやっていますけれども、その中でも、やはり海水温の上昇について、昨今、気温が40度をすぐを超えてくるということで、養殖魚が弱ってしまって、魚の成長不良等が起こったりしております。例えば、植物プランクトンが大量発生して、のりの生育が悪いなど、漁業者にマイナスなことがかなり起きています中で、非常に困っているところを県の皆様と一緒に、いろいろ教えてもらいながら、改善の方をしておりますので、引き続き、監視体制や防除技術といった技術の方をお願いしたいと思っております。

生産者の方も、衛生管理や品質管理でマリン・エコラベルといった国際認証を取っているところもあります。三重県漁連についても、対米HACCP、ヨーロッパ

H A C C P、三重県の工場はとっていないですけども、そういったような国際認証もとって、三重県の魚をさまざまなところでP Rできるような形をいろいろ考えております。

そして、他の水産加工施設についてもやはり老朽化が進んでいます。なかなか施設は改修しにくいです。漁業者においても、船等の燃油も値上がりしていますし、養殖業者のえさ代もかなり値上げして、すごく疲弊している状態になっておりますので、なかなか施設の改修まで手を回すことが難しいです。これから、H A C C P等の認証を取るといったような、それに近い取組を進めていくのに、やはり施設の面で、かなり老朽化しておりますので、何か新しい施策をできないかと三重県漁連としては考えている状態です。

（委員）マックスバリュ東海です。いつも品質・衛生管理についてのご指導をありがとうございます。

私たちの会社は県内に多くの店舗を構えておりますので、食育やお客様の安全・安心を守るために、ご協力をさせていただきたいというふうに思います。研修会等のお話があったと思いますけれども、店舗の店長が一堂に会する機会もございますので、その際に各団体様にもご協力いただきながら、実施させていただくことも可能だと思いますので、ぜひご協力をさせていただきたいと思います。

これは私たちの会社だけではなくて、他企業もいただきたい情報だと思いますので、声をかければ、ご協力していただけるとと思いますので、ぜひともよろしく願いいたします。

（委員）みえ食の“人財”育成プラットフォームです。

プラットフォームとして、今回要望したいことはございませんが、食の安全・安心確保の取組としては、毎年、食品衛生関係の研修を実施しておりますので、そちらを継続して取り組んでいきたいと考えております。

（委員）食品衛生協会です。

私どもの最大の目標は正しい手洗いの徹底です。原始的な話ですけども、調理時の手洗いです。手洗いについては、非常に力を入れているのですが、洗ったつもりが洗えていない。実際に洗おうとすると本当に難しい話です。営業主にも昔から言っているのですが、正しい手洗いの徹底をすることが最大の目的です。

日本食品衛生協会でも、公共放送を通してP Rしております。

時期的な食中毒はわかりきっているものもあります。食材から出てきても、自分の手から出てきてはいけませんので、調理の手洗いを最大にやっているのですが、やはりきれいな手が大事です。

あかぎれ等、洗いすぎることもありますので、それならちゃんと保湿をする。手をきれいにするだけではなく、表面の皮膚をきれいにしてほしいということも、これからやっていこうと思っておりますが、なかなか洗えていないということなのです。

衛生協会としては、絶対やっていこうということで、要請してやっていくのですが、今後もこれを地道にやっていかななくてはならないと思っております。そうでなければ、食中毒もなくならないと思っておりますので、地道に活動していきたいと思っております。三重県の方へご迷惑おかけすることもあるかと思いますが、よろしくお願いいたします。

（委員）三重県栄養士会です。

いつも県の方々にはいろいろご指導いただきありがとうございます。

三重県栄養士会は、なかなか聞きなれない名前かと思いますが、栄養会の組織としましては、会の中に専門ごとの協議会有り、先ほども他の委員さんがおっしゃられたように、乳幼児から高齢者まで幅広いライフスタイルがありますので、いろいろな協議会が関わっています。

まず、協議会として、一番大きいのが病院協議会で、その次に大きいのが福祉協議会です。ほかにも、地域で活躍してくれる栄養士さんによる地域活動協議会があり、自衛隊の栄養士さんや学校の栄養士さんもいらっしゃるのですが、学校の栄養士さんは別の団体をお作りになってみえるので、三重県栄養士会の中からは外れてしまいます。中には、両方入ってくださって、一緒にやらせていただいている方もいるのですが、少数です。

どうしているかということ、その長いスパンの中で、県民の方が健康で過ごせるような啓発をしていくのですが、事業としましては、総会が持たれてから、まず、一番初めに今起きております災害についてです。

災害の研修会というのも三重県栄養士会の中で大きなウエイトを占めておりまして、日本栄養士会の中に、JDA-DATという組織がありまして、そこからおりてきて、三重県のJDA-DATのリーダーやスタッフもおります。災害の中には、災害関連死というのでしょうか。災害が起きてから、避難生活の疲労やストレス、持病の悪化等で亡くられる方が多いですから、そういうところで栄養士が活躍できるというのが主な栄養士の活動だと思います。

それから、生涯教育の研修会をするのですが、令和8年度は感染症の動向や先ほどお話ししました衛生管理について勉強したほか、健康日本21、第3次ヘルシーピープルみえの展開について、三重短大の駒田先生にお話しいただくというのが9月にあります。

また、年明け2月になるのですが、健康食品との上手な付き合い方ということで、内閣府の食品安全委員の先生に来ていただいて、研修会を行わせていただきます。

それから、各地区、北勢、中勢、南勢、尾鷲に分かれまして、各地区の栄養士さんたちが自発的に、例えばフレイル予防や、今度、中勢地区は骨粗鬆症の予防というテーマで、研修会や相談会をしたりします。それから、南の方では野菜を食べて生活習慣病の予防をするといったことをやってくれます。尾鷲はもう終わったのですが、尾鷲はお招きした先生に講評いただいて、『私たちの健康と生活習慣病』

ということでさせていただきました。このように、北勢から南勢まで啓発運動等をやらせていただいています。

また、今、「三重とわか食環境イニシアチブ」の取組にも関わらせていただいております。委員にも入らせていただいて、「自然に健康になれる食環境づくり」は難しいことであると思いますが、これについて、長いスパンになると思うのですけれども、そういう環境づくりのこともやらせていただきます。

令和8年の11月には、毎年やらせていただいているのですが、県の受託事業として「食フォーラム（三重県栄養改善大会）」を開催します。昨年は、野菜摂取を増やすということでした。今年もそうですけれども、高血圧予防は野菜をたくさん取ることというのがガイドラインの中に含まれましたけれども、それについて、先生に来ていただきまして、お話しいただいたりして、11月は進めさせていただきます。いつも、食生活改善推進連絡協議会の皆さまには、「食フォーラム」のときに本当にお世話になっています。今年もまた開催する予定ですので、この場を借りて、お礼とお願いを申し上げます。

（委員）いつもここで得た情報を授業で反映させるということで、私の方から何か情報発信ということはございません。

（県）委員の皆さま、それぞれ活動のご報告をいただきましてありがとうございました。

（県）さきほどの朝食メニューコンクールの学校数をお伝えします。

参加の小学校が71校、中学校が42校の参加ということでございます。

もう1つの夏休み中の子どもの食生活について、県としての見解は主となる部局と今後情報共有をしてまいりたいと思いますので、申し添えさせていただきたいと思います。

（委員）今、小学校と中学校の参加校を聞かせてもらったのですけれども、三重県は小学校が何校あるのですか。

（県）340校程度でしょうか。

（委員）数についてはいいのですけれども、もっと多いような気がする中で、参加呼びかけについて、三重県中の小学校、中学校に依頼文というようなものを全部配布されているのかどうかということと、配布した中で、参加する方がこれだけしかいないのかというのを教えていただきたかったのですが、いかがでしょうか。

（県）全部の市町教育委員会の方を対象にした会でも、何度もご紹介させていただいておりますし、いろいろな研修会するときにもご紹介をしております。全ての学校には紹介をさせていただいた上ですので、私たちとしても参加校数を増やしていくこと、それから個人の参加と学校や学級単位の参加とございまして、やはり朝食の摂取が

苦しい、やりにくい子たちにこそ、参加をしてほしいコンクールだと考えておりますので、学校や学級単位、学年単位での参加を増やしていくように、今取り組んでいるところでございます。

（委員）ぜひ、多くの学校の方に参加してもらって、いろんなものを出していただくことが大事だと思います。それには、まず学校へのお知らせが不可欠ですので、何かの機会ではなく、必ず申請書のようなものができるようにしていただければと思いますので、よろしくお願いします。

（県）お声かけの機会ですけれども、全ての学校に行き渡るように、案内は出させていただいておりますので、引き続き、工夫を重ねて参りたいと思っております。ありがとうございました。

（委員）そのほかございますか。

（委員）野菜 350 グラムは、ずっと言われているのですけれども、実は果物は1日 200 グラムというのがあります。新聞に出ていたのですけれども、摂取率が1割に満たないというのが現状で出ているのです。果物というのは、野菜はもちろん大事なのですが、果物も含まれている成分を考えると、とても大事だと思いますので、その果物も併せて1日 200 グラムということを訴えていっていただきたいというふうに思いますので、よろしくお願いします。

（４）その他

議題なし

閉会

～終了～