

今月のピックアップ

安全性の安心はないアメリカ産牛肉の輸入再開 学校給食で扱わないための取り組みを

2005年12月、アメリカ産牛肉の輸入が再開されました。さっそく、いくつかの外食産業がアメリカ産牛肉をアピールして販売開始しています。しかし、輸入再開までの議論をみれば、輸入停止したときから今まで、アメリカの牛肉生産に大きな変化はありません。日本向けのみとられる20カ月齢以下、特定危険部位除去でアメリカ産牛肉は安全なものとなるのか、安全性をないがしろにして輸入再開を決めたのではないかと、不安が残ります。これまでの議論と不安点をまとめました。

アメリカ産牛肉は安全か？ 食品安全委員会の結論から

最初に結論を言えば、アメリカ産牛肉は、アメリカ国内において日本産牛肉よりもBSE(牛の海綿状脳症)の原因となる異常プリオン(たんぱく質の一種)汚染の可能性が高いけれども、日本向けの「輸出プログラム」が守られれば、日本産牛肉のリスク(危険性)とアメリカ産牛肉のリスクの差がとて小くなるだろう、というのが今回の食品安全委員会の判断です。

それを元に、農水省・厚労省は「輸出プログラムを守らせるし、監視もするから大丈夫」として輸入再開を決めました。

無理矢理に輸入を再開しており、これで安心してアメリカ産牛肉を食べられるとは思えません。

まず、正確を期すために、この特集の最後に、2005年12月 食品安全委員会が発表した『「米国・カナダの輸出プログラムにより管理された牛肉・内臓を摂取する場合と、我が国の牛に由来する牛肉・内臓を摂取する場合のリスクの同等性」に係る食品健康影響評価について』(以下、「レポート」と表記 89ページ)から、「5 結論」「6 結論への付帯事項」の全文をそのまま掲載します。ぜひ、原文をお読みください。

ちなみに、審議を行ったのは、食品安全委員会プリオン専門調査会です。

このレポートとは別に、スライド用の「米国及びカナダ産牛肉等に係る食品健康影響評価のポイントについて」も発表され、食品安全委員会の結論を解説しています。

そのスライドの結論には、

「科学的同等性を厳密に評価するのは困難

- ・米国・カナダに関するデータの質・量ともに不明点が多いため
- ・管理措置の遵守を前提に評価しなければならなかったため

輸出プログラムが遵守されたと仮定した場合、米国・カナダ産牛肉等と国内産牛肉等のリスクの差は非常に小さい

輸入が再開された場合、管理機関による輸出プログラムの実効性・遵守状況の検証が必要」とあります。

アメリカやカナダからのデータが足りず、出されていない

いものもあるため「科学的知見」での評価が難しいとされています。レポートでも、いくつもの事例を挙げて、評価が難しいことを示しています。

そのうえで、「輸出プログラムが遵守されたと仮定した場合」「プログラムの実効性、検証がなされること」を前提にした上で、国産牛肉とアメリカ産牛肉の「リスクの差は非常に小さい」としています。

つまり、輸出プログラムが遵守されたものが輸入されたとしても、国産牛肉と科学的同等の安全性は言えない(リスクの差は非常に小さい)ということで、仮定に仮定を重ねた上での結論であるということです。

そのため、結論には付帯事項がたくさんつけられています。

食品安全委員会としては心配なのでしょう。

食品安全委員会(リスク評価機関)と、リスク管理機関(農水省、厚生労働省)の責務の明確化を求めています。つまり、農水省や厚生労働省が輸出を認める以上、食品安全委員会が求めた「仮定」を守ってもらわなければ、リスク評価の結論は成立しないと明記しています。

そして、アメリカ・カナダに対しては、特定危険部位(SRM、せき髄など)がきちんと取り除けるような体制と監視強化、健康な状態で畜した牛も含んだBSE検査(発生調査・サーベイランス)を行うこと、エサの規制を徹底すること、輸出プログラムを守る体制をつくることを求めています。

いくつか解説をしておきます。

【輸出プログラム】 アメリカとカナダが、日本向けに輸出する際、それぞれの国内向けとは別に、「20カ月齢以下の牛だけで、SRM(特定危険部位)を除去したもの」のみを日本に輸出するというもの。

20カ月齢以下とは、日本でも20カ月齢以下であれば、BSEの検査では判別不明なので、全頭検査の対象からはずされました。しかし、全都道府県が自主的に全頭検査を続けています。

SRM(特定危険部位)は、BSEの原因となるプリオン(たんぱく質の一種)が高濃度に存在するところで、日本ではすべてのと畜牛で、SRMを除去し、焼却されています。しかし、アメリカやカナダでは、「全月齢の牛から除くべきSRMは扁桃(カナダでは30カ月齢以上と小腸(2005

年10月から回腸遠位部のみとなる予定)であり、せき髄や脳、眼球、せき柱などは30ヶ月齢以上の牛についてのみSRMと規定」となっています。そこで、20カ月齢以下の牛でも日本向けについては、日本と同様にSRMを除去することになっています。

【付帯事項について】

SRM除去監視の強化...日本のような全頭でのSRM除去が行われていないだけでなく、それがきちんと行われているかどうかについて、食品安全委員会は、アメリカやカナダでは、監視体制などについて「実効性の疑問が残る」としています。

サーベイランスの強化...日本でBSEが発見されたのは、EUから「日本でもBSEが発生している可能性がある」との指摘を受け、そんなことはないとかき取り検査(サーベイランス)を実施した結果でした。その後、日本はBSEの混入や汚染を防ぐため全頭検査(スクリーニング)を行っています。しかし、アメリカやカナダでは、感染が疑われるなどの高リスク牛の抽出検査だけのサーベイランスであり、健康なと畜牛に対してのサーベイランスは行われていません。対象の牛の数や状況、検査方法によって、BSE感染牛がより多く確認でき、汚染実態がより明らかになります。今のままでは、汚染の実態もよく分からないということです。

エサの規制の徹底...日本では、2001年10月より「すべてのほ乳動物由来たんぱく質」を飼料(エサ)にすることは法律で禁止しました。また、SRMをすべて焼却処分しています。その後、2005年4月には、BSEの原因である異常プリオンの交差汚染防止対策が完成したとして、豚由来たんぱく質を豚・鶏用飼料として使用できるよう規制を解除しています。一方、アメリカを例にすると、1997年に法律で、反すう動物(牛など)にほ乳動物由来たんぱく質を与えていけないと規制しました。しかし、牛の肉骨粉を豚・鶏のエサにすることは禁止されませんでした。2005年10月に、FDAがあらたなエサの規制案を出していますが、2006年1月現在、規制はとられていません。そのため、何らかの理由で、豚や鶏のエサの牛の肉骨粉などを牛が食べてしまう可能性が残っています。なお、アメリカではミンクやシカに海綿状脳症の感染が確認されており、BSEとの関連性も疑われ、感染ルートなどが研究されていますが、まだ明かではありません。

政治に翻弄される牛肉 輸入再開までの流れ

これまでのBSE関連の日本とアメリカの動きを整理しておきましょう。

2001年 日本でBSE騒動

- 9月：乳牛1頭のBSE感染疑いが発表され、国内牛に対する不安が広がる。
その後、国内での反すう動物由来たんぱく質(肉骨粉)使用が禁止される。
- 10月：国内の全頭検査と危険部位除去が義務づけ。

2002年 牛肉偽装事件多発

- 7月：BSE特措法施行(肉骨粉使用の禁止、牛の管理、畜産関係への支援など)その後、牛肉の偽装事件が多発。

2003年 国内の体制確立とアメリカでのBSE確認

- 6月：牛肉トレーサビリティ法成立。
- 7月：内閣府に食品安全委員会発足。
- 12月：牛の誕生から記録を残すトレーサビリティ開始。
アメリカでBSE牛確認、輸入停止措置。

2004年 アメリカ牛肉停止と日米の綱引き

- 10月：農水省・厚労省が食品安全委員会に国内のBSE対策見直しを依頼。
日米局長級会議で輸入再開方針と日本向け輸出プログラム作成についての合意。

2005年 なりふりかまわぬ輸入再開

- 5月：食品安全委員会の答申を受けて、日本国内の全頭検査緩和を8月から行うと発表、21カ月以上となるが、都道府県は自主的に全頭検査を行うとし、それに対する補助を政府が行うとした。
農水省・厚労省が食品安全委員会に、アメリカ・カナダ産牛肉への評価依頼。
- 12月：食品安全委員会が答申(12月8日)、農水省・厚労省が解禁を発表(12月12日)、輸入再開(16日到着)される。

2001年に日本でBSE牛が確認されたのを受けて、日本では世界でも例のない、全頭検査と牛のトレーサビリティ(追跡確認)システムが2003年に確立しました。しかし、2003年12月にアメリカでBSE牛が確認され、輸入が停止したことで、この日本のシステムに異変が起きます。アメリカやカナダではトレーサビリティも全頭検査もエサの管理の徹底も行われていなかったため、輸入再開に向けて、まず、国内の全頭検査体制を緩和します。2005年8月より、日本では全頭検査が義務ではなくなりました。しかし、今も、全頭検査が行われています。牛のと畜を行っている都道府県がすべて自主的に全頭検査を続けているからです。しかも、これに対し、全頭検査の義務をやめたはずの政府が補助金を出しています。

それでも全頭検査を義務からはずさなければならなかったのは、「全頭検査」が前提では、アメリカ・カナダからの輸入再開が不可能だったからです。全頭検査が義務でなくなったことで、20カ月以下の牛の輸入再開の可能性が見えてきました。

そして、食品安全委員会に輸入再開の評価依頼を行い、その答申を受けて4日後には輸入を解禁し、その4日後には、輸入再開後はじめてのアメリカ産牛肉が国内に到着しました。

食品安全委員会は、その答申の中で慎重な対応を要請していますが、この農水省・厚労省の対応はあまりにもなりふりかまわないものではないでしょうか。

農水省・厚労省のホームページにある「米国・カナダ産牛肉の輸入再開について(Q&A)」では、国民の反対の声が多いことに対して、

Q2 新聞の調査では過半数の人が輸入再開に反対しているが、それでも輸入を再開するのですか。

A 食品安全行政は、科学的知見に基づいて行われなければなりません。今回の食品安全委員会による科学的な評価を踏まえ、リスク管理機関である厚生労働省と農林水産省としては、米国・カナダ産牛肉の輸入は再開できるとの判断に至りました。もちろん、輸入条件を付す等の必要な措置を講じ、国民の皆様の食の安全・安心の確保に万全を期してまいります。また、その内容については、説明会等を通じて、消費者をはじめとする国民の皆様のご理解が得られるよう努力してまいります。

と、回答していますが、他の質問への答えをみると、「結論への付帯事項については、米国及びカナダ政府に対して、適切に対応することを要請したところです」「必要以上の措置を輸入条件として要求することは、WTO協定に抵触するおそれがあり、慎重に検討する必要があります」

などと、食品安全委員会が前提としている確実な管理の責任を果たす意気込みは感じられません。国民の安全性と食品に対する信頼性よりも、「輸入再開」あきりの政策です。

あらためてBSEとは？

BSE(牛海綿状脳症)の原因は、細菌やウイルスではなく、プリオンという異常化したタンパク質だと考えられています。プリオンは正常な状態でも脳やせき髄などに存在しています。異常プリオンがなんらかの原因で発生したり、食物などを通して取り込まれると、正常なプリオンが異常なプリオンに変化していき、脳の機能が失われるなどの病状を示します。

人もクロイツフェルトヤコブ病(CJD)といって自然状態でもプリオンが変異してしまい、発生します。たとえば日本では人口100万人に年間ひとり前後の率で発症する病気で、

BSEが問題になったのは、自然状態で発生したからではないからです。

羊にも自然状態でスクレイピーという海綿状脳症があります。これに感染していた羊を肉骨粉にして牛に食べさせた結果、羊の異常プリオンが種の壁を越えて牛に発症したものがBSEです。さらに、牛の肉骨粉を牛に食べさせるというサイクルのなかで、イギリスでBSEが広がり、イギリスの牛から作られた肉骨粉を通じて世界中にBSEが広がりました。

そして、イギリスで、クロイツフェルトヤコブ病の人が自然状態よりも多く発生し、その原因として、BSE牛を食べた結果、牛の異常プリオンが、種の壁を越えてさらに変化し、人のプリオンが異常化した結果であることが確認されました。自然状態のクロイツフェルトヤコブ病とは異なり、若い人で発症していることや発症後死亡するまでの期間が短いことなどが特徴となっていて、変異型クロイツ

フェルトヤコブ病(vCJD)と呼ばれています。

そもそも、反すう動物(草食動物)の牛に、肉骨粉を食べさせていたのは、肉骨粉が安くて、しかも、早く牛を大きくするのに役立つからです。つまり、経済性のために動物の生理・自然のありようを無視して、「共食い」をさせた結果起きた病気です。

病原菌ではない異常プリオンの連鎖を止めるには、異常プリオンを人や家畜に食べさせず、隔離し、処理するしかありません。そのために、日本では、牛について特定危険部位(SRM)というプリオンが高濃度に存在する部位の除去と焼却、全頭検査(20カ月以下は義務ではなくなったが事実上継続)、牛の出生からエサ、移動、と畜のトレーサビリティ(追跡)の義務を行い、他の牛や人に異常プリオンが入らないようにするための対策をとっています。世界的にはもっとも厳しい対策と言われますが、この対策が100%ではなく、いくつかの汚染の可能性についての指摘もあります。

学校給食と輸入牛肉

学校給食も、2001年以降、BSE問題では大きな影響を受けました。まず、2001年9月の国内でのBSE牛確認によって、ほとんどのところで牛肉メニューがはずれます。一方、アメリカ産やオーストラリア産牛肉などの輸入牛肉に代替したところや、それまでも輸入牛肉を使っていたため、一時自粛したあと、輸入牛肉を再開したところもありました。

文部科学省は2001年10月に「牛海綿状脳症(BSE)の疑いのない安全な食品の供給について」の局長文書を出し、安全な牛肉しか市場に出回らないので学校給食での自粛解除をするよう促しましたが、農水省まとめで、2001年10月現在約60%が自粛し、2001年12月でも約30%、2002年11月で約7%、2003年6月で約3%が自粛を続けました。

2003年12月にアメリカでBSEが確認されたことから、アメリカ産牛肉の使用停止、それまでもオーストラリア産牛肉を使っていたので変わらない、国産牛を使うようになったなどの対応がとられました。

学校給食と輸入牛肉の関係については、オーストラリ

ア産牛肉が、学校給食用輸入牛肉として推奨されています。これは、農水省の「学校給食用食肉流通・消費改善対策事業」で行われ、独立行政法人農畜産業振興機構が財団法人学校給食研究改善協会（2003年度までは、旧日本体育・学校健康センター、現日本スポーツ振興センター扱い）を通じて、あっせんと普及啓発を行っています。また、学校給食研究改善協会は、社団法人全国学校栄養士協議会（全学栄）の支援母体であり、オーストラリア産牛肉は全学栄の推薦品として、全国の学校給食会を通じて取り扱われています。

毎年「オーギー・ビーフ料理コンテスト」が学校給食研究改善協会主催、MLA豪州食肉家畜生産者事業団、全国学校栄養士協議会協力で行われています。

今は、日本の学校給食関係団体とオーストラリア牛肉関係団体の結びつきが深いようですが、アメリカ産牛肉の輸入再開を受け、一度日本のマーケットを失ったアメリカ産牛肉の業界が、今後巻き返しにでることも考えられ、学校給食がひとつのターゲットになる可能性もあります。

提案

現状をみると、アメリカ産牛肉を子どもたちに安心して食べさせられません。しかし、今後、何らかの形でアメリカ産牛肉を学校給食に扱わせようという動きがあるかも知れません。そうなる前に、「学校給食に輸入牛肉を出さないこと」「国内において、全頭検査を行い、トレーサビリティの確立した牛肉のみを学校給食に供すること」のふたつを学校、教育委員会、地方議会に対し要請し、できれば、請願署名を行い、議会決議を行うなどの取り組みが必要です。

同時に、アメリカ産牛肉などを食べない、問題点を勉強するなどして、家庭でも子どもたちにアメリカ産牛肉を食べさせないための取り組みが必要です。

牛肉は、他の肉製品に比べて高く、とくに国産牛肉と輸入牛肉では価格差もあって、学校給食には使いにくいという声もあります。しかし、牛肉の産地では、学校給食での地場産牛肉使用を行っているところもあります。輸入牛肉に頼らず、地場産を目指すことができれば、学校給食の質も可能性もより高まります。

そのような取り組みについて、事例を教えてください。

資料:

『「米国・カナダの輸出プログラムにより管理された牛肉・内臓を摂取する場合と、我が国の牛に由来する牛肉・内臓を摂取する場合のリスクの同等性」に係る食品健康影響評価について』（2005年12月 食品安全委員会）
http://www.fsc.go.jp/sonota/bse_hyouka_kekka_171208.pdf

5 結論

これまでの国内のリスク評価では、BSE 対策の実効性等をほぼ明らかにすることができ、それに基づいて評価した。しかし、今回の諮問では国外という状況のため、牛肉等のリスクに関しては米国やカナダの場合は文書に書かれた原則の評価と、一部リスク管理機関からの情報及び専門委員などからの補足説明をもとに評価せざるを得なかった。従って、不明な側面もあることを考慮する必要がある。また、輸出プログラムの遵守についても守られることを前提に評価しなければならなかった。

米国・カナダに関するデータの質・量ともに不明な点が多いこと、管理措置の遵守を前提に評価せざるを得なかったことから、米国・カナダのBSE リスクの科学的同等性を評価することは困難と言わざるを得ない。他方、リスク管理機関から提示された輸出プログラム（全頭からのSRM除去、20ヶ月齢以下の牛等）が遵守されるものと仮定した上で、米国・カナダの牛に由来する牛肉等と我が国の全年齢の牛に由来する牛肉等のリスクレベルについて、そのリスクの差は非常に小さいと考えられる。

これらの前提の確認はリスク管理機関の責任であり、前提が守られなければ、評価結果は異なったものになる。上記のことを考慮した上でリスク管理機関が輸入を再開する措置をとった場合には、仮定を前提に評価したものとして、プリオン専門調査会は管理機関から輸出プログラムの実効性、およびその遵守に関する検証結果の報告を受ける義務があり、また、管理機関は国民に報告する義務を負うものとする。

6 結論への付帯事項

本諮問に答えるにあたり、2つのことを強調しておきたい。1つは諮問の経緯で述べたようにリスク評価機関とリ

リスク管理機関の責務を明確にする必要があることである。本答申を受けて、リスク管理機関が判断し施策を実行する場合は、その結果を国民に説明すること、輸入再開の場合は輸出国に対して輸出プログラムの遵守を確保させるための責任を負うものであることを確認しておきたい。第2 に、食品安全委員会プリオン専門調査会は、本諮問に答えるために、我が国と米国及びカナダの国内対応の違い等を比較した。諮問は日本向け輸出プログラムの上乗せ条件を前提としたリスク評価を求めたものであり、リスク評価も輸出プログラムが遵守されることを前提に評価した。従って、輸出プログラムが遵守されるためのハード、ソフトの確立とその確認は最も重要なことである。もし、輸出プログラムが遵守されない場合はこの評価結果は成立しない。

リスク評価の過程で問題となった、以下の点についても補足しておきたい。

① SRM 除去については、米国及びカナダにおけると畜場での監視の実態が不明であり、リスク管理機関による安全担保についてもその実効性に疑問が残る。特にせき髄片の牛肉等への混入は、その確率は低くとも、起きた場合にはリスクの要因になり得る。そのような場合には、SRM 除去に関しては、米国・カナダの牛に由来する牛肉等のリスクが日本のものと同等かどうかは不明である。そのため、せき髄除去の監視体制の強化を図る必要がある。

② 米国及びカナダにおけるBSE の汚染状況を正確に把握し、適切な管理対応を行うためには、健康な牛を含

む十分なサーベイランスの拡大や継続が必要である。管理対応がある程度効果を示し、流行が不連続で地域的な偏りや散発的な状況になった場合には、最低限、高リスク牛の全てを対象とした継続的なサーベイランスが必要であると考えられる。

③ 米国及びカナダでのBSE の暴露・増幅を止めるには、BSE プリオンの感染性の99.4%を占めるSRM の利用の禁止が必須である。牛飼料への禁止のみならず、交差汚染の可能性のある、他の動物の飼料への利用も禁止する必要がある。

今回のリスク評価は日本向け輸出プログラムの遵守を前提に行った。従って管理機関が遵守を保証する必要がある。リスク管理機関は、米国及びカナダから日本向けに輸出される牛肉及び牛の内臓について実施されるリスク低減措置が適切に実施されることが保証されるシステム構築を行う必要がある。考えられるシステムとして、日本向け輸出牛肉等を処理加工する施設の認定制度及びそれら施設への行政による定期的な立入調査等を含む管理システムが有効なものとして考えられる。

もし、リスク管理機関が輸入再開に踏み切ったとしても、管理措置の遵守が十分でない場合、例えば出生月齢の証明が出来ない場合、SRM 除去が不十分な場合、処理・分別過程において牛肉等が21 ヶ月齢以上のものと混合され得る場合など、人へのリスクを否定することができない重大な事態となれば、一旦輸入を停止することも必要である。

最近の収集情報

05年11月、12月版（新聞、インターネットなど）

【給食運営】

鳥取県岩美町、学校給食センターにPFI方式を計画

鳥取県岩美町は、2003年度に内閣府の民間資金等活用事業調査費補助金の交付を受け、岩美中学校等建築検討委員会を設置し、岩美中学校と学校給食センターの建設整備に対するPFI導入検討などを行ってきた。導入可能性調査は、山陰経済経営研究所が行い、2005年2月締め切りで、PFI方式についてのパブリックコメントを求めている。（現在は情報が掲載されていない）

なお、鳥取県岩美町は、給食センター方式で3小学校1中学校約1100食を配送。栄養士1名、調理員12名。

鳥取県岩美町 <http://www.iwami.gr.jp/>

北海道清里町、特区で、給食センターが保育所に給食を

北海道清里町は、学校給食センター方式で、5小学校、1中学校1600食を調理。2005年度、構造改革特別区域計画に認定（いわゆる特区）され、17年度より、町立の2保育所に給食センターから給食を配食できることとなった。これは、保育所が厚生労働省管轄のため、幼稚園のように給食の外部供給が認められなかったため。

なお、同市ホームページによると、2006年度より、業務委託される予定。

北海道清里町 <http://www.town.kiyosato.hokkaido.jp/>

山形県東根市、学校給食民間委託特区構想を提案

山形県東根市は、現在、老朽化した学校給食センターの移転建築について検討を行っており、PFIによる導入を計画している。

また、2004年の政府による構造改革特区（第5次）募集に対し、「学校給食民間委託特区」構想を示している。これは、『学校給食業務の民間委託を行うにあたり、調理業務に併せ施設設置を含めた「民設民営」の民間委託を行

った場合、現行法上調理施設が自治体のものでないことから、学校栄養職員の配置が認められなくなるため、事務管理部門及び栄養管理部門を引き続き市町村が運営する場合は、共同調理場を設置しているものと同様の取り扱いを行い、市町村事務事業の民間委託推進を支援していただきたい』というもので、かつて、新潟県新津市（現在は新潟市と合併）が計画したような「給食丸投げ」の場合の対策として提案したものであると考えられる。

山形県東根市 <http://www.city.higashine.yamagata.jp/>

学校給食実施状況調査 2004年5月1日現在

文部科学省が毎年統計をまとめている学校給食実施調査が発表された。2004年5月1日限材である。その中から特徴的な点のみをみてみたい。

■センター方式学校数が減少

学校給食の実施率は、小学校では、完全給食98.7%、補食・ミルク給食0.7%、中学校では、完全給食70.0%、補食・ミルク給食0.7%となっている。

今回の特徴として、学校数の比率で、単独調理場方式が45.5%、センター（共同調理場）方式が54.5%で、前年と比べセンター方式が0.5%減り、単独校方式が0.5%増えていることである。これは、学校数にすると、単独校で88校増え、センター方式校が208校減ったことを意味する。両者の比較では学校数が減っているが、これは統合等によるものと考えられる。また、近年新設校に単独校方式を採用するところがあるので、単純に、センターから単独校へ移行したとは限らない。

■委託が伸びていることを裏付け

調理の民間委託については、学校数ベースで17.6%となり、前年より2.4%も伸びている。

なお、委託施設数は、単独校で小学校1207校、中学校971校、センター464施設（学校数3,215）である。前年に比べ、小学校215校、中学校158校、センター58施設（学校数346）で、センターの委託が伸び数に寄与しているこ

とが分かる。

■常勤調理員が5万人を切った

調理員数は常勤、非常勤を合わせて70,663名で、常勤は48,114名と、5万人を切った。前年比では、小学校で25,510名(前年比-1,184名)、中学校は4,077名(前年比-322名)、センターは16,964名(前年比-563名)で、あり、中学校の場合、非常勤も前年比で減少している。これらは学校数の減少以上に、調理の民間委託によるものが大きいと考えられる。この6年間で、常勤調理員は1万人以上減少(1999年で58,734名)している。

一方、学校栄養職員は、小中学校、センター合計で10,678名(前年比110名)、教育委員会に580名(前年比12名)、その他特殊教育諸学校・夜間定時制高校に880名(-12名、減少は定時制高校で諸学校は増加)となり、微増状態が続いている。

学校給食実施状況調査(平成16年5月1日現在)

http://www.mext.go.jp/b_menu/toukei/001/index24d.htm

東京都町田市、2005年9月から、弁当併用外注方式の中学校給食を導入

町田市は、小学校40校は、単独校方式で実施、2005年の当初予算は、2億1,260万6千円。

中学校は弁当併用外注方式を2005年度2学期から導入、初年度4校(1校は導入済み)、次年度以降4校ずつ実施。事前に月単位での申込み。献立は、教育委員会栄養士が作成、食材はなるべく遺伝子組み換え食品を避けるなどとしている。1食300円。

受注は、協同組合町田給食センターであり、日本食糧新聞05年12月7日付によると、町田市の土地を購入し、工場新築。1万食対応の設備で、中学校給食のほか、事業所、幼稚園、在宅老人宅配、仕出しを行っている。

なお、中学校給食の導入にあたり、2005年の市の当初予算は、1億850万5千円、調理・配送委託、配膳室改修工事費用としている。

まちだの教育 2004年7月1日 3面 2005年度2学期より弁当併用外注給食方式で開始

<http://www.city.machida.tokyo.jp/kurashi/kyoiku/>

kyouiku_01/2004/58/files/p3.pdf

【食材】

北海道十勝、06年より100%地場産小麦パンへ

北海道十勝管区では、2006年度から100%十勝産小麦のパンが導入される。

これまで、帯広市や音更町などは、1999年度より、北海道産小麦ホクシン50%、輸入小麦50%のパンを北海道学校給食会から購入、その後、2005年5月より十勝産50%、輸入50%のパンに切り替えてきた。また、十勝管内16町村でも同様の取り組みを行ってきた。

「安定的に給食パンを量産するためブレンド」されてきたが、パン用秋まき小麦「キタノカオリ」の生産量を産地で拡大し、十勝産小麦100%パンの供給を目指していた。十勝毎日新聞社・音更めーる05年11月2日付けによると、これに対し、音更町の女性グループが町内産小麦100%の学校給食パンをめざして2005年7月頃から活動した。

音更めーる 2005年11月2日付け

<http://www.tokachimail.com/otofuke/051111index.html>

2004年の米粉パン導入実績

2005年10月に開催された第二回全国米粉食品普及推進会議の資料「学校給食における米粉パン導入校数」によると、2004年度に学校給食で実施された米粉パンは、全国で4,056回となった(農政事務所聞き取り)。そのうち、埼玉県が1,211回と飛び抜けている。このほか、茨城県415回、栃木県399回、新潟県349回、富山県268回、大分県259回、京都府216回となっており、25都府県が回数1桁以下で都道府県によって取り組みの差が大きい。学校給食における米粉パン導入校数 <http://komekaku.mrisys.net/zenkokusuishinkaigi/second/04shiryu4.pdf>

横浜市の学校給食向け豆腐業者が、産地を訪ねる

横浜豆腐商工業協同組合産地視察&意見交換会 <http://www.buyou.co.jp/whatsnew/0505/yokoshisatu.html>

【健康】

川崎市市民石けんプラント 給食廃油のリサイクル石けん

NPO法人川崎市市民石けんプラント(2005年3月株式会社から改組)は、1989年に市民約6000人、生活クラブ生協神奈川などが共同出資してつくられた廃油リサイクル石けん工場で、年間生産量約60トン。神奈川新聞05年12月16日付(紙)によると、市立小学校62校やレストラン、一般家庭から年4万トンを回収し、給食調理現場で石けんとして利用されている。製造にあたるのは、川崎市精神障害者地域作業所「サンボ草作業所」で、ブランド名は「きなりっこ」。200511月より新工場に移転している。

川崎市が発行している中学校向け環境福祉読本でも「川崎ではその活動をした市民が出資をして、行政の支援をうけて石けんプラントをつくりました。給食で使った廃食油から石けんをつくることで、油を捨てないようにすると同時に石けんを使おうという活動が今も続いています。」と紹介している。

ちなみに、川崎市の小学校は114校。

NPO法人川崎市市民石けんプラント

<http://www.kinarikko.co.jp/index.html>

アスベスト問題～文部科学省まとめ

文部科学省は、2005年11月29日に、「学校給食調理場におけるアスベストを使用している耐熱手袋及び調理機器に関する保有及び処理状況調査結果」を発表した。

2005年秋のアスベスト騒動では、学校や公共施設等のアスベスト使用問題、とりわけ学校関係の問題が大きな関心を招いた。

これに対して、各都道府県、市町村は関連施設を調査し対応しており、それをまとめたものである。

それによると、耐熱手袋は、すべての調理場で使用中止、処理済みとのことである。

回転釜などの対象調理機器については、10月31日現

在、対象調理場16,913中15,796(93.4%)で調査が終わり、そのうち、4,738施設(30.0%)が、アスベスト使用の機器認められ、そのうち、アスベストが浮遊する可能性がある機器は1,639施設(10.4%)が所有していた。そのなかで、機器の処理が終了したのは896施設、未処理機器を持つのが743施設となり、それらは本年度中もしくは来年度処理を予定している。

文部科学省は、情報提供と、代替化を指導しているが、代替のための予算等の処置はないようである。

学校給食調理場におけるアスベストを使用している耐熱手袋及び調理機器に関する保有及び処理状況調査結果の概要 http://www.mext.go.jp/b_menu/houdou/17/11/05112901.htm

【その他】

北海道、食の安全・安心基本計画を策定、栄養教諭増、地産地消の数値目標

北海道は、「食の安全・安心条例」に基づき、食の安全・安心委員会を設置し、2005年12月12日、「北海道食の安全・安心基本計画」を策定し、「食育推進行動計画答申」等を行った。この基本計画には、学校給食に関するいくつかの指標を数値目標を上げて行っている。

栄養教諭 16年度0人→ 20年度511人

学校給食道産食材購入(金額ベース)

3年度39% → 21年度70%

道産小麦パンを使用している市町村数

16年度74市町村→ 21年度全市町村

栄養教諭については、「現行の学校栄養職員を、給食の管理と食に関する指導を一体的に行う栄養教諭として養成するとともに、栄養教諭に対する研修を実施し、指導力等の向上を図ります」として積極的に学校栄養職員を栄養教諭に転換する方針を示した。

食育については、「豊かな自然環境を有し、農業や漁業などが盛んで生産現場が身近にあることなど、その優位

性を活かした北海道らしい食育を具体的に推進していくため、食育推進行動計画を策定し、家庭、地域、学校など様々な場において、「食育」を総合的に推進します」として、地域での農林漁業体験、食文化や郷土料理などの交流、栄養教諭を小中学校に配置し、学校給食の献立を「生きた教材」として活用することを明記し、「地産地消」「食育」北海道にあった「スローフード運動」などを総合的に推進する「愛食運動」を行うとしている。

そのほか、有機農業生産者(戸数)を、16年度295戸→21年度1,000戸との数値目標もある。

北海道では、BSE問題や遺伝子組み換え大豆の作付けをめぐる問題などを経て、食の安全安心条例が2005年3月に成立し、農業や食に関する行政の軸足を環境・安全・安心・地産地消などに移しつつある。

北海道食の安全・安心基本計画

<http://www.pref.hokkaido.jp/nousei/ns-rtsak/shokuan/shoku-kihonkeikaku.html>

JA食農教育展開方針が発表される

2005年10月、全国農業協同組合中央会(JA全中)は、JA食農教育展開方針を示し、食農教育プランを策定して、食農教育の活動を行うとしている。これは、食育推進基本計画検討会第2回の中の資料として公開されている。それによると、JAグループの考える食農教育の目標には、

- ・食文化の継承と地域に根ざした健全な食生活の実現
- ・地場産を中心とする国産農産物の消費拡大と食料自給率の向上

- ・地域農業の振興と地域の活性化

の3点をあげている。

また、主なターゲットを、子育て世代の家庭とし、地域、学校、家庭ごとの取り組みを検討している。

活動テーマとしては、農業者だけでなく、地域や市民との連携を意識し、農業体験・農教育、地場産学校給食、生活文化・食教育、地産地消、交流を上げている。

食農教育プランを各JAごとに毎年策定するよう提案しており、毎年活動と見直しが行われる。

JA食農教育展開方針 <http://www8.cao.go.jp/syokuiku/suisin/2nd/sanko5/5-1-2.pdf>

地産地消推進検討会で、学校給食についての議論

農林水産省による第4回地産地消推進検討会が2005年10月28日に開催され、学校給食における地場産物活用の推進について文部科学省は、「学校給食指導の手引き」の学校栄養職員の役割から、第5章第1節、「4. 地域に根差した献立の工夫」を紹介、また、「学校給食における食事内容について」(2003年5月30日通知)より、3学校給食の食事内容の充実等より、「郷土食や地場産物の導入に関しては、様々な教育的意義があり、食に関する指導の生きた教材としてより効果的に活用できることから、地域の実情に応じた活用について十分に工夫し、魅力あるものとなるよう努めること。などの資料を示した。

江戸川区の栄養職員が、「学校給食における地産地消の推進」の資料を提出。事例を示したうえで、問題点と課題として、流通ルートの確保、学校側の要望としての量や下処理などの加工、廃棄物引き取りなどを上げた。

第4回地産地消推進検討会

http://www.maff.go.jp/www/council/council_cont/seisan/chisan/dai04/gjisidai.html

品川区 子育て支援携帯サイト開始

品川区は、NPOフローレンスに委託して、子育て支援携帯サイト「こども未来」を運営、05年11月よりサービスを開始した。このなかの、「育てる」→「たべる」には学校給食からの献立や給食だよりが掲載されている。携帯電話からアクセス可能で、登録は不要。パソコンからみることでもできる。

こども未来 <http://mirai.be/>

西日本新聞 特集:食卓の向こう側 第七部まで

西日本新聞 食卓の向こう側 は、西日本新聞社が行っている食の特集連載で、これまでに7部まで行われている。第3部は「給食 未来をつなぐ」で、現在の学校給食の取り組みや問題点を明らかにしている。

食卓の向こう側・第3部 給食 未来をひらく―連載
(2004/06/15～06/29掲載)

1. 食事難民 子どもを守るトリデ
2. カロリー 現場の声が出せない
3. O157 可能性を消す作業
4. 無菌社会 「ままごと」ですか?
5. 自校とセンター 何を優先して選ぶ
6. 個別対応 わがままではなく

- 7.壁 相互理解がないと
 - 8.小さな一歩 子供の「個性」認め
 - 9.政策 「健康第一」原点に
 - 10.虫 「異物」と見ないで
 - 11.椎田の挑戦(1) 循環授業が変えた
 - 12.椎田の挑戦(2) 「横やり」はねのけ
 - 13.椎田の挑戦(3) 200分の1が動かす
 - 14.椎田の挑戦(4) 人が地域が結びつく
 - 15.変える技 子どもから家庭へ
- なお、第7部は生ごみ問題であるが、学校給食についても触れられている。第3部だけでなく、第1部から学校給食

や子どもの食、現在の食の実情や安全性について事例を挙げながら報告しており、第6部まではブックレットとしてまとめられている。1冊500円。

詳しくは <http://www.nishinippon.co.jp/shoku/>

第1部 こんな日常どう思いますか？

第2部 「命」つなぐために

第3部 給食 未来をひらく

第4部 輸入・加工 知らない世界

第5部 脳、そして心

第6部 産む力、生まれる力

第7部 生ごみは問う

学校給食全国集会 2006年3月18日(土)

日本教育会館(東京都千代田区)

主催:学校給食全国集会実行委員会(四者共闘)

自治労、日教組、日本消費者連盟、全国学校給食を考える会

日時 2006年3月18日(土) 9:30~16:00

場所 日本教育会館(東京都千代田区一ツ橋2-6-2 案内専用電話 03-3230-2833)

もより駅:神保町駅(三田線、新宿線・半蔵門線)、竹橋駅(東西線)、水道橋駅(JR総武線)など

参加費 1,000円

この集会は、1985年以降、学校給食合理化通知に反対し学校給食を子どもたちの教育そのものに位置づけるため、毎年開催しています。2005年は食育基本法が制定され、また、「合理化通知は共同調理場に変えていくということを趣旨として出したものではない」という政府答弁が出るなど、状況の変化もみられます。また、市町村合併に伴いセンターの大規模化や調理業務民間委託がさらに進行するなど、予断を許さない状況でもあります。一方で、食にとって大切な日本農業に目を向けると、輸入農産物の攻勢にあって農産物価格は急速に下落し、高齢化も加速しており、危機的な状況を迎えています。今年の集会では、茨城大学の中島紀一さんに日本農業の現状と食育における学校給食の可能性についてお話いただきます。また、議員立法である食育基本法は学校給食にどのような影響を及ぼしていくのか、議員の方々に説明していただきます。午後からは現在の様々な制度の中で、今後進むべき学校給食について議論します。どうぞふるってご参加ください。

意見交換、質問は、FAXにて受け付けます。 FAX: 03-3402-5590 全国学校給食を考える会(前川)

詳しくは、今月号最終ページに添付してある、集会チラシをご覧ください。

学校給食ニュースからのご案内

ホームページ・メールアドレスが変わります。

このたび、学校給食ニュースは、ホームページを移転し、より充実した情報を皆様にご提供できるよう整理、再構築いたしました。これまでの情報そのまま移転しておりますが、今後、新しい形で情報を発信していきたいと思っております。ひきつづき、みなさまからの情報提供をよろしくお願いたします。メールアドレスも変わります。

新ホームページアドレス(URL)

<http://gakkyu-news.net/jp/>

新メールアドレス

desk@gakkyu-news.net

会員専用ダウンロードページについて

新ホームページの開設にあわせて、本紙を購読していただいている皆様にごできるサービスはないかと考え、過去の学校給食ニュースや、事務局にある情報について、会員のみページからダウンロードできるようにしました。現在のところ、過去の学校給食ニュースのみを掲載しております。その他の情報については、随時ダウンロードできるようにし、そのつど、本紙にてご連絡いたします。ダウンロード方法(WINDOWSパソコンの場合)

1. 会員専用ページ <http://gakkyu-news.net/data/> にアクセスします。

2. ユーザー名とパスワードを要求する画面が出ますので、それぞれ入力します。

ユーザー名、パスワードは、学校給食ニュース(紙版)最終ページの奥付に記載します。ユーザ名、パスワードは、それぞれ半年間有効です。学校給食ニュース(紙版)の発行ごとに発表しますので、有効期間が切れたら、新しいユーザー名、パスワードをご利用ください。

3. ページに入ったら、ダウンロードの文字にマウスの矢印(カーソル)を合わせて、右クリックし、「対象をファイルに保存」を選び、自分のパソコンの適切な場所に保存します。

今号のユーザ名、パスワード(7月31日まで有効)

いずれも半角英数文字です。英文字は今回はすべて小文字です。ご注意ください。

なお、このサービス開始に伴い、紙版の学校給食ニュース郵送が必要ないという方は、年会費(3500円)振込の際に、「郵送不要」とのご連絡をいただければ、1年間有効のユーザ名、パスワードを別途発行します。ただし、会費の割引等はありませんので、その点はご了解ください。

学校給食ニュース 78号

発行:学校給食全国集会実行委員会

編集:学校給食ニュース編集事務局

会費:年額3,500円(4月から3月、送料込み)

〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15

第2五月ビル2階 大地を守る会気付

全国学校給食を考える会

お問い合わせは...全国学校給食を考える会

電話:03-3402-8902 FAX:03-3402-5590

ホームページ <http://gakkyu-news.net/jp/>

E-mail desk@gakkyu-news.net

学校給食全国集会実行委員会構成団体

全日本自治団体労働組合・現業局

東京都千代田区六番町1(電話03-3263-0276)

日本教職員組合・生活局

東京都千代田区一ツ橋2-6-2(電話03-3265-2175)

日本消費者連盟

東京都目黒区早稲田町75-2F(電話03-5155-4765)

全国学校給食を考える会 左記住所、電話番号

学校給食ニュース情報シート

地域で取り組まれている課題や実践例をぜひ発信してください。学校給食ニュースへの感想やご意見もお願いします。
ここに記入していただくか、文書・写真などは実物を送ってください。

送り先 〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15 第2五月ビル2階 全国学校給食を考える会

TEL03-3402-8902 FAX03-3402-5590 E-mail desk@gakkyu-news.net

記入者名

団体名

ご連絡先(電話・FAX・e-mail)

ご住所(または、都道府県・市町村名)

私は、 栄養士 調理員 保護者 その他()です。

ニュースに掲載する場合、名前は 掲載可 掲載不可(匿名) です。