

## 今月のピックアップ

### 魚介類に含まれるメチル水銀と食の安全性

2005年11月の厚生労働省「妊婦への魚介類の摂取と水銀に関する注意事項」と課題整理

厚生労働省は、2005年11月に「妊婦への魚介類の摂取と水銀に関する注意事項」を発表し、胎児へのメチル水銀による健康影響を避けるために妊婦にメチル水銀を多く含む魚介類についての食べる量を気をつけるよう注意を促しました。

これは、2003年6月に公表した「水銀を含有する魚介類等の摂取に関する注意事項」を、食品安全委員会のリスク評価の結果を受けて見直したものです。

この注意事項では健康に影響が考えられる対象となるのが「胎児」であるため、実際の対象者は「妊娠している方又は妊娠している可能性のある方」です。

乳児をはじめ、子ども、対象外の大人については、この注意事項の対象となっていないませんが、学校給食の関係者の関心も高いことや、「和歌山県太地町の学校給食にクジラ肉、規制値を超える水銀が」といった投稿も寄せられていることから、特集を組みました。

他の食品の安全についても同じことですが、「メチル水銀は危険 → 魚介類にはメチル水銀が含まれる → 魚は食べない」といった一足飛びの結論に飛びつくことなく、この問題を理解し、関係者で学び、役立て、考えていただければ幸いです。

#### ●厚生労働省の「注意事項」

厚生労働省が2005年11月に出した「注意事項」(2003年の見直し版)の全文を引用します。

まずはこれを読んでください。

平成17年11月2日

#### 妊婦への魚介類の摂取と水銀に関する注意事項

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会  
乳肉水産食品部会

#### <魚介類の有益性>

魚介類(鯨類を含む。以下同じ。)は、良質なたんぱく質や、生活習慣病の予防や脳の発育等に効果があるといわれているEPA、DHA等の高度不飽和脂肪酸をその他の食品に比べ一般に多く含み、また、カルシウムを始めとする各種の微量栄養素の摂取源である等、健康的な食生活にとって不可欠で優れた栄養特性を有しています。

#### <魚介類の水銀>

魚介類は自然界の食物連鎖を通じて、特定の地域等にかかわらず、微量の水銀を含有していますが、その含有量は一般に低いので健康に害を及ぼすものではありません。

しかしながら、一部の魚介類については、食物連鎖を通じて、他の魚介類と比較して水銀濃度が高いものも見受けられます。

#### <妊婦の方々へ>

近年、魚介類を通じた水銀摂取が胎児に影響を与える可能性を懸念する報告がなされています。この胎児への影響は、例えば音を聞いた場合の反応が1/1,000秒以下

のレベルで遅れるようになるようなもので、あるとしても将来の社会生活に支障があるような重篤なものではありません。妊娠している方又は妊娠している可能性のある方(以下「妊婦」という。)は、次の事項に注意しつつ、魚介類を摂食するよう心がけてください。

わが国における食品を通じた平均の水銀摂取量は、食品安全委員会が公表した妊婦を対象とした耐容量の6割程度であって、一般に胎児への影響が懸念されるような状況ではありません。

魚介類は健やかな妊娠と出産に重要である栄養等のバランスのよい食事に欠かせないものです。本注意事項は、妊婦の方々に水銀濃度が高い魚介類を食べないように要請するものではありません。また、本注意事項は胎児の保護を第一に、食品安全委員会の評価を踏まえ、魚介類の調査結果等からの試算を基に作成しました。水銀濃度が高い魚介類を偏って多量に食べることは避けて、水銀摂取量を減らすことで魚食のメリットを活かすこととの両立を期待します。

妊婦が注意すべき魚介類の種類とその摂食量(筋肉)の目安

摂食量(筋肉)の目安	魚介類
1回約80gとして妊婦は2ヶ月に1回まで (1週間当たり10g程度)	バンドウイルカ
1回約80gとして妊婦は2週間に1回まで (1週間当たり40g程度)	コビレゴンドウ
1回約80gとして妊婦は週に1回まで (1週間当たり80g程度)	キンメダイ メカジキ クロマグロ メバチ(メバチグロ) エッチュウバイガイ ツチクジラ マッコウクジラ
1回約80gとして妊婦は週に2回まで (1週間当たり160g程度)	キダイ マカジキ エメカサゴ ミナミマグロ ヨシキリザメ イシイルカ

(参考1) マグロの中でも、キハダ、ビンナガ、メジマグロ(クロマグロの幼魚)、ツナ缶は通常の摂食で差し支えありませんので、バランス良く摂食して下さい。

(参考2) 魚介類の消費形態ごとの一般的な重量は次のとおりです。

寿司、刺身	一貫又は一切れ当たり	1.5g程度
刺身	一人前当たり	8.0g程度
切り身	一切れ当たり	8.0g程度

目安の表に掲げた魚介類のうち複数の種類を食べる場合には、次のことに御留意ください。

例えば、表に「週に1回と記載されている魚介類」のうち、2種類または3種類を同じ週に食べる際には食べる量をそれぞれ2分の1または3分の1にするよう工夫しましょう。また、表に「週に1回と記載されている魚介類」及び「週に2回と記載されている魚介類」を同じ週に食べる際には、食べる量をそれぞれ2分の1にするといった工夫をしましょう。また、ある週に食べ過ぎた場合は次の週に量を減ら

しましょう(具体的な食べ方は、本注意事項に関するQ & Aの問9を御覧ください。)

### <子供や一般の方々へ>

今回の注意事項は胎児の健康を保護するためのものです。子供や一般の方々については、通常食べる魚介類によって、水銀による健康への悪影響が懸念されるような状況ではありません。健康的な食生活の維持にとって有益である魚介類をバランス良く摂取してください。

### <正確な理解のお願い>

魚介類は一般に人の健康に有益であり、本日の妊婦への注意事項が魚介類の摂食の減少やいわゆる風評被害につながらないように正確に理解されることを期待します。

なお、今後とも科学技術の進歩にあわせて、本注意事項を見直すこととしています。

正確な御理解のために、本注意事項に関するQ & Aについても御参照をお願いします。

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願いします。

## ●解説

### 【魚介類と水銀】

水銀は、自然界に天然に存在する成分で、人間活動による汚染がなくても、環境中の微生物によって無機水銀がメチル水銀に変化し、食物連鎖によって魚介類に取り込まれます。そのため、食物連鎖の上位にいる生物ほど体内に多くメチル水銀が含まれることになります。

化石燃料の燃焼、硫化鉱の精錬、セメント製造、ごみ焼却など人間の産業活動によって水銀の環境中への放出は増えています。

### 【水銀の健康影響】

水銀の健康影響といえば、水俣病が真っ先に思い出されます。水俣病は、工場排水に含まれた高濃度の水銀が海中の微生物によってメチル水銀となり、魚介類を通

じてとても高い濃度で人に取り込まれ、脳や神経系に達して重い障害を与えた食品中毒(メチル水銀中毒)であり、公害事件です。水俣病では、胎盤を通じて胎児にメチル水銀が取り込まれ重い障害を受けた患者(被害者)もいます。

今回の「注意事項」は、日常の摂取における低濃度の摂取でも起きる健康被害を避けるためのもので、水俣病のような高い濃度・量を摂取したことによるメチル水銀中毒とは一線を画しておく必要があります。

ちなみに、水俣病の原因となった海域では水銀を封じ込める対策がとられ、その後水銀含有量を調査した上で、漁業が再開されています。

### 【メチル水銀の毒性について】

農林水産省が公開している「食品安全に関するリスクプロファイルシート(化学物質)」2006年7月14日版の「メチル水銀」の項目では、メチル水銀の毒性について「急性毒性 メチル水銀:体内量1,000mgで致死、体内量100mgで中毒死

長期毒性・中枢神経系への影響

求心性視野狭窄、聴覚障害、構語障害、運動失調がみられる。

暴露が軽度の場合、知覚異常や倦怠感があらわれる。

これらの症状が発生する体内負荷量の閾値は、知覚異常では25mg、運動失調50mg、構語障害90mg、聴覚損失180mg、死亡200mg以上とされている。

また、WHOは、成人では血中水銀濃度で200 $\mu$ g/L(毛髪水銀濃度では50ppmに相当)で知覚異常等神経学的な影響のリスクが5%であるとしている。

・最も鋭敏な影響

メチル水銀の暴露の結果として、神経発達が最も感受性の高い健康影響であり、子宮での発達段階が神経発達毒性における最も影響の大きい時期」としています。

### 胎児に与える影響について

この「注意事項」では、胎児に与える影響について「あるとしても将来の社会生活に支障があるような重篤なものではありません」としています。「重篤」というのは、水俣病の患者(被害者)のような重い障害を言うようです。

一方、考えられる影響について、「Q & A」では、「例えば、7歳児になった時、音を聞いてから耳から脳幹へ伝わる神経の反応が1/1000秒以下のレベルで遅れるといったもので、日常生活に大きな影響を与えるものではありません」「胎児期に低濃度のメチル水銀の曝露を受けた7歳児において、臍帯血水銀濃度の増加に伴って、\*運動機能、注意、視覚空間、言語、言語記憶の各テストの得点が相対評価4段階のうち下位の子供の割合が若干増加したとの報告があります。しかし、これらのテストの参加者は成績が下位であっても健康上問題はなかったとも報告されています」としています。

メチル水銀による影響は、脳や神経に直接障害を与えるもので、それが運動機能や言語など脳の機能に影響を与えることとなります。

### 【暫定的規制値】

日本では、魚介類に含まれる水銀の規制値は、1973年(昭和48年)に厚生省(当時)が示した「暫定的規制値」があり、この数値は現在まで継続されています。

総水銀0.4ppm メチル水銀0.3ppm

ただし、マグロ類(マグロ、カジキ及びカツオ)、深海性魚介類等(メヌケ類、キンメダイ、ギンダラ、ベニズワイガニ、エッチウウバイガイ及びサメ類)及び河川産魚介類(湖沼産の魚介類を含まない)については適用外

この暫定規制値を設定した通知文書では、暫定的規制値をこえた魚介類は廃棄、販売の自主規制などを行うよう求めています。また、「マグロ類その他の魚介類を多食する者についても食生活の適正な指導を行なわれたい」としています。

### 【耐容摂取量】

今回の「注意事項」見直しのために食品安全委員会は、魚介類等に含まれるメチル水銀についての食品健康影響評価を行いました。

その結論として、健康に影響が考えられるハイスリスクグループを「胎児」となり、「胎児」以外の乳幼児、子ども、大人は現在の食生活では健康に影響があるとされませんでした。

そして、ハイスリスクグループが「胎児」であることから、1週間にどのくらい食べていいかを定める「耐容週間摂取

量」の対象者を、「妊娠している方もしくは妊娠している可能性のある方」として、「耐容週間摂取量」をメチル水銀 2.0 μg/kg体重/週(水銀として)と決められました。

### 【平均摂取量】

日本人の平均的な水銀摂取量は、厚生労働省の調査で、1994年～2003年の平均で総水銀量8.4 μg/人/日(1.2 μg/kg体重/週)となっており、魚介類からは84.2% (2003年)摂取していることになっています。

しかし、食品安全委員会の報告書では、「但し、これは平均値の比較であり、実際の摂取量の変動幅のデータは無い」としており、魚介類を多食する人がどのくらいいるのか、地域差などのデータではありません。

なお、メチル水銀は、体内に吸収された後、自然に排出されます。このメチル水銀の生物学的半減期は70日程度とされています。これは、吸収されたメチル水銀が排出され半分になるまでの時間です。排出される量よりもたくさん摂取することで影響が大きくなります。

### 【マグロ】

前回の2003年6月の時には、「マグロ類」は注意事項の対象になっていませんでしたが、今回対象になったことについて、厚生労働省は、「従来の耐容量3.4 μg/kg体重/週が、2.0 μg/kg体重/週に引き下げられた」とこと、マグロ料理は1回に食べる量が多いことが分かったことからだとしています。

### ●リスク評価での課題

食品安全委員会は、今回のリスク評価での課題として、PCBなど他の汚染物質などがメチル水銀と複合的に健康に与える影響について研究が進んでいない(情報がない)ため評価できなかったことを指摘しています。

もうひとつ、メチル水銀が成人の冠動脈疾患や動脈硬化のリスク要因になるとの研究結果については、否定的研究もあるとして今回はリスク評価の対象になりませんでした。

このふたつをリスク評価上の課題としています。

また、魚の含有水銀量についてのデータベースを十分なサンプル数で構築することがリスク管理(厚生労働省)を行う上で必要だと指摘しています。

「栄養素を含めた食品中の他の成分の交絡作用にかかる知見は少なく、この点にかかる評価を行うことができませんでした。PCB等の神経系への影響を与えうる食品中の汚染物質とその複合曝露に伴う影響に関して、知見が集積した時点で再評価が検討されるものと考えます」(魚介類等に含まれるメチル水銀に関する食品健康影響評価についてのQ&Aより)

### ●リスクの高い魚介類

魚介類のうちでも、海の生態系で食物連鎖の上位に在る種類ほどメチル水銀の含有量は高くなる傾向があります。微生物などを食べる魚よりも、他の魚を食べる魚介類の方がよりメチル水銀をたくさん取り込むということです。これを「生物濃縮」と言い、他の汚染物質でも起こります。

水銀含有量が高い魚介類について、厚生労働省の「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項の見直しについて(Q&A)」問10で表が示されています。

魚介類		我が国のデータ				諸外国のデータ	
		総水銀濃度 (ppm)		メチル水銀濃度 (ppm)		総水銀濃度 (ppm)	
		検体数	平均値	検体数	平均値	検体数	平均値
魚類	キダイ	39	0.329	32	0.329	-	-
	キンメダイ	111	0.684	82	0.532	-	-
	クロマグロ	127	0.723	120	0.542	-	-
	クロムツ	92	0.355	90	0.309	-	-
	マカジキ	28	0.460	25	0.343	20	0.61
	ミナミマグロ	93	0.496	90	0.386	-	-
	メカジキ	44	0.969	42	0.674	625	0.941
	メバチ	90	0.733	84	0.549	-	-
	ユメカサゴ	96	0.413	96	0.321	-	-
	ヨシキリザメ	30	0.544	36	0.350	-	-
クジラ	イシイルカ	4	1.035	4	0.37	-	-
	コビレゴンドウ	4	7.1	4	1.488	-	-
	ツチクジラ	5	1.166	5	0.699	-	-
	バンドウイルカ	5	20.84	5	6.622	-	-
	マッコウクジラ	13	2.1	5	0.7	-	-
貝類	エッチェウバイガイ	17	0.464	10	0.485	-	-

注：魚介類については、各種類毎に50音順で記載

それによると、マグロ類やハクジラ類が高い水銀濃度を示しています。特にバンドウイルカ、コビレゴンドウなどハクジラ類は特に高い濃度となっています。(ヒゲクジラ類はプランクトンなどを食べるため、一般に低い値となります)

マグロ類などは対象になっていませんが暫定的規制

値の総水銀0.4ppm、メチル水銀0.3ppmを超えるものが市場に流通していることが分かります。

## ●まとめ

### 【注意事項を知っておく】

魚介類が日本人の食卓に欠かせず、また、栄養としても優れた食品であることは間違いありません。

一方で、魚介類にはメチル水銀が含有されていることや、一部の魚介類には高い濃度で含まれていることが分かっています。

まずは、厚生労働省の「注意事項」にあるように、妊婦がこの情報を知って対応することが大切です。学校では、対象となる年齢層の女性が子どもの母親として身近にいることから、これらの情報を正しく伝えることが可能です。食育のひとつとして関係者は知っておくべき情報のひとつです。

### 【そのほかのリスクの可能性】

食品安全委員会が指摘しているように、今回のリスク評価では、PCBなど他の汚染物質との複合的な影響は分かっていないこと、成人の健康影響の可能性については研究があるものの評価対象にしていないことを知っておく必要があります。

暫定的規制値の総水銀0.4ppm、メチル水銀0.3ppmが、現在の状況で適切なのか、また、マグロ類などが対象外になったままでいいのか、暫定的規制値をこえた魚介類が適切に廃棄・回収など行われているかなどの疑問もあり、暫定的規制値の見直しを求めていくことなども必要でしょう。

そして、現在分かっている水銀含有量の高い魚介類（イルカ、クジラ類を含む）などについては、学校給食に提供する際に水銀含有量を調べる、出す量を検討するなどの慎重さが必要だと思われます。

### 【今の注意事項でいいのか？】

食品安全委員会も、今後の研究によってリスク評価のやり直しが必要だと指摘していますが、あくまでも現在分かっていることだけからリスクを評価しています。しかし、諸外国では様子が異なります。

## 日本以外の基準値

今回の見直しのきっかけとなったのは、2003年にFAO / WHO合同食品添加物専門家会議 (JECFA) が行った胎児に対する暫定耐容週間摂取量の見直しでした。

そこでの見直し数値は、「1.6 μg/kg体重/週」となっています。日本は、今回の見直しで2.0 μg/kg体重/週となりましたが、JECFAよりも甘い数値になっています。これについて政府は、見直しの元となった研究成果の不確実性に対する計算方法の違いとしています。

ちなみに、1973年の厚生省基準0.17mg / 人 / 週を、体重50kgで計算すると3.4 μg/kg体重/週となり、現在もこの数値が胎児以外の判断基準になっています。

英国 (イギリス) やオーストラリア、ニュージーランドでは、2004年に、胎児に対しては、JECFAと同じ1.6 μg/kg体重/週、胎児以外 (非発達毒性以外の保護) を、JECFAの以前の数値である3.3 μg/kg体重/週としています。

## 乳児、子ども、成人に与える影響について (日本以外)

乳児については、母乳からの曝露が考えられます。英国では、乳児がメチル水銀に対する感受性が高い可能性 (影響をより受けやすい) 可能性を無視できないとしながらも、母親が3.3 μg/kg体重/週以下であれば、母乳からの乳児の曝露が1.6 μg/kg体重/週以下になるので問題ないとしています。

オーストラリア・ニュージーランドでは、リスクは低いとしつつ「妊婦と同様が望ましい」としています。

アメリカ、アイルランド、EUも、乳児保護の観点から母乳授乳中の母親を対象者に含めています。

乳児以外の子どもについては、英国が「発達途上にある乳幼児はメチル水銀に対する危険性が他の集団より高いかどうかに関して未知数」として、16歳未満を対象にしています。

具体的な対象範囲としては、

アメリカ...妊娠する可能性のある女性、妊婦、授乳中の母親、幼児

英国...妊婦、妊娠を考えている女性、16才以下の小児  
カナダ...すべての人、および、幼児、妊娠可能年齢の女性 (二重基準)

アイルランド...すべての人、および、妊娠可能年齢の女性(妊娠を考えている女性)、妊婦、授乳中の母親、幼児(二重基準)

オーストラリア...すべての人、および、妊婦、妊娠を考えている女性、6歳以下の小児(二重基準)

ニュージーランド...妊婦、妊娠を考えている女性

ノルウェー...妊婦、授乳中の母親

デンマーク...妊娠を考えている女性、妊婦、授乳中の女性、14歳未満の子供

(魚種や量などについては除く、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会平成16年8月17日開催配付資料より) となっています。

食品安全委員会がリスク評価し、厚生労働省がリスク管理として「注意事項」を発表しましたが、このリスク評価と「注意事項」がはたして十分なのか、「予防原則」に立って、より厳しいリスク管理(注意対象の拡大など)を考え、求めていく必要もあります。

## ■参考ホームページ

厚生労働省「魚介類等に含まれる水銀について」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin/index.html>

農林水産省「魚食と健康について」

<http://www.maff.go.jp/fisheat/fish-top.htm>

健康に悪影響を与える可能性のある魚介類中に含まれる物質などについて

<http://www.maff.go.jp/fisheat/fish-2nd2.htm>

食品安全委員会「魚介類等に含まれるメチル水銀に関する食品健康影響評価についてのQ&A」

[http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy\\_methylmercury\\_qa.html](http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy_methylmercury_qa.html)

食品安全委員会「リスク評価 化学物質・汚染物質(食品衛生法、ダイオキシン類対策特別措置法、水道法etc.) 「魚介類に含まれるメチル水銀について」

[http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy\\_kagakubusshitu.html](http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy_kagakubusshitu.html)

魚介類の水銀の暫定的規制値について1973年通知(財団法人 日本食品化学研究振興財団HP内)

<http://www.ffcr.or.jp/Zaidan/mhwinfo.nsf/ab440e922b7f68e2492565a700176026/6790022aba6835fb49256dfd001ff6bd?OpenDocument>

水俣市立水俣病資料館

<http://www7.ocn.ne.jp/~mimuseum/>

財団法人水俣病センター相思社

<http://www.soshisha.org/index.htm>

水俣病からメチル水銀中毒症へ(熊本大学)

<http://www.lib.kumamoto-u.ac.jp/suishin/mercury/>

「食品安全に関するリスクプロファイルシート(化学物質)」メチル水銀

[http://www.maff.go.jp/syohi\\_anzen/profiles/methylmercury.pdf](http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/profiles/methylmercury.pdf)

## 投稿

# 和歌山県太地町の学校給食にクジラ肉、規制値を超える水銀が

愛知県名古屋市 Tさんからの投稿です。

和歌山県の太地町で水揚げされているゴンドウイルカ(ゴンドウクジラ)から、厚生労働省の規制値の10倍以上の水銀が検出され、それと同種の鯨肉が給食として子供たちに与えられていることが分かりました。

これは、太地町の町会議員が肉を購入し、厚生労働省登録検査機関に依頼し、検査してわかったことです。この問題はジャパン・タイムズ紙で大きく取り上げられました。

調査捕鯨という名目のもと、日本は未だクジラやイルカの捕獲を行っていますが、社会のクジラ肉離れに伴い捕獲しても売れないクジラ肉を給食に配給しているという背景があります。

太地町の地元の議員たちが、有害である可能性があるものを給食として供給しているという実態の調査と、給

食供給への中止要望をしています。

子どもたちのみならず私たちの食の安全確保のためにも、ぜひ、ご協力ください。

和歌山県

知事へのメール <http://www.pref.wakayama.lg.jp/chiji/mail/index.html>

県庁URL <http://www.pref.wakayama.lg.jp/>

参考

●議員のブログ

<http://park.geocities.yahoo.co.jp/gl/mikumanoseikeijuku/view/20070703>

●厚生労働省からの通達 水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項

<http://www.mhlw.go.jp/topics/2003/06/tp0605-1.html>

## 今月のピックアップ

# 学校給食調理の民間委託実態 学校栄養職員による匿名座談会 2 (地方編)

前回、首都圏の学校栄養職員4名にお集まりいただき、学校給食調理の民間委託について、その実態をお話いただきました。そこからは、学校給食調理の民間委託を受けて、法律や制度と、子ども達のための教育として学校給食を担当する学校栄養職員としての責任感の間での苦悩が見えてきました。実態として、調理の民間委託は、単に調理が変わるだけでなく、また、委託された会社が必ずしも学校給食の専門的な技能を持っているわけでもないことも明らかになっています。いわゆる「偽装請負」以前に、学校栄養職員や直営の調理員がつちかってきた学校給食運営のノウハウを民間に委譲していく過程ではないかと思われる事例も散見されました。

今回は、人件費が高く、また、全国規模の学校給食調理受託企業が多く参入している首都圏での事例をお話いただきましたが、今回は、大都市ではない地方での学校給食調理の民間委託について3地区から3名の学校栄養職員にお集まりいただき、それぞれの状況をお話いただきました。

座談会形式で行いましたが、地区ごとに違いが大きいため、まとめでは、おひとりずつのインタビュー形式とさせていただきます。ご了承ください。

(まとめ・文責 学校給食ニュース 牧下圭貴)

### 事例1 地区全体の栄養職員にも影響

Gさんは、学校栄養職員として長いキャリアを持つベテランです。小規模から大規模の単独校などを経験されています。ご自身は直営調理のみの経験ですが、近年委託が開始されたことによる影響や、委託開始時の状況についてお聞きしました。

Q: 状況を教えてください。

Gさん: 合併した新自治体で、旧自治体ごとにセンター方式、単独校方式が混在しています。献立や食材購入についても、各旧自治体の状態を引き継いでいます。統一献立、一括購入のところもあります。

合併が理由の委託開始ではないようですが、中学校給食から委託がはじまりました。

施設をウエットからドライに切り替える中で、一番施設の整ったところから委託をしています。委託の条件は「地域の業者」であることです。お金だけではなく、実績なども含めて選定するプロポーザル方式とのことでした。

田舎なので働ける人が多いわけでもありません。給食調理は、正規職員を減らし、臨時職員に変えていきましたが、今回の委託では以前、他の学校で臨時職員(調理員)として働いていた方が、社員としてチーフになって入りました。しかし、臨時職員としての経験だけですから、正規調理員のようには動けません。学校栄養職員は、指示書などで委託先の調理員にきめ細かく指示して指導して学校給食を作っているのが実態です。

学校栄養職員としてふだんは勤務時間の超過のことを言いませんが、委託校を担当した学校栄養職員は、4月5月の帰宅が20時、21時というのが常態になっていました。6月7月には、19時、時には20時になってきました。

1年後にも、この会社の調理員がそのままいけばいいのですが、別の学校を請け負えば、その方々がチーフとして行ってしまうことになるでしょうし、それを学校栄養職員がまた指導するということになります。

学校栄養職員の勤務状況としては、本務校、兼務校、派遣校とあり、ひとり3~4校ずつ持っています。委託になると、委託会社への指導をしなければなりませんので、学校栄養職員を本務校だけにします。すると、他の学校栄養職員の兼務校、派遣校が増えることになります。実際



に栄養指導などが時間的にやりにくい状況になります。

**Q: 兼務校と派遣校の違いを教えてください。**

**Gさん:** 兼務校は、本務校と同じく週に何回と行くのですが、派遣校は月に何回といった感じです。兼務校は2校まで認められていますが、派遣校は県の仕事としては認められておらず、たとえば、派遣校に行く場合、車のメーターを記録して、交通費を市町村から支給してもらうことになります。

**Q: 勤務実態を言えない理由を教えてください。**

**Gさん:** 年間超過勤務を超えてしまえば、あとは申請することもなくなりますので、言わないということです。現実には、超過勤務は配当枠内で計画的にという指導があります。

**Q: 業者を地元で選ぶということですが、複数の応募がありましたか？**

**Gさん:** ありました。今回入った業者は、学校給食がはじめてのようです。これから委託が増えていきますので、業者としては、今後受託するために、今のチーフや社員を育ててもらって、その人達がよそのチーフになっていくということを望んでいるのだと思います。

**Q: チーフの条件はありましたか？**

**Gさん:** 調理師免許を持っていることです。けれど、実際の調理技術はあきらかに劣り、作業中の衛生管理面に心配な点が多く、不安でした。

**Q: 実際には何人で調理を行っているのですか？**

**Gさん:** 500食強を、社員が3人、パートが2人で調理しています。

**Q: 給食はうまくできていましたか？ 遅れたりはありませんか？ 栄養士が中に入ったりはしていませんか？**

**Gさん:** 何とかしているようです。栄養士の指示については厳しく言われていて、指示書など書面で指示は行い、中に入ったら指示などはしないようにとされています。

ただ、一堂に集まって打ち合わせや反省などができないので、栄養士としてはとても不安です。直接指導できない

いは歯がゆいです。

**Q: 委託が入ったことで、保護者なども入った学校給食検討会議のようなものはできたのですか？**

**Gさん:** そういう項目はあるようですが、まだ行われていないようです。

**Q: 三期休業中は何をしていますか？**

**Gさん:** 社員は通常勤務で清掃などを行い、パートは休んでいるそうです。

**Q: もし、委託の調理場を担当することになって、厳密に法律を守れと言われたときにはどうしますか？**

**Gさん:** 食事と給食の違いは教育があるかどうかです。給食の時間に遅れてしまったら、教育の時間も取れません。すべてが崩れる可能性があります。今年度は委託が1校だけなので、委託会社の調理者もがんびり、メンバーの変更がなかったことが幸いでした。

## 事例2 新任で複数の委託校を担当

Hさんは、若手の学校栄養職員で、新任で委託校3校を兼務した経験をお持ちです。委託会社の選択が限られる地方での問題点が見えてきます。

**Q: 状況を教えてください。**

Hさん: 私は新任でしたが、地域では長く調理の民間委託が続いていました。私は最初から3校兼務となり、学校栄養職員としては私ひとりでは本務校以外には委託会社の栄養士がひとりずついました。それは委託が始まったときから同じです。100～200食ぐらいが3校です。会社からは2人～4人が来て調理をしていました。

私は、本務校に週3日、兼務校には週1日行っていました。3校とも同じ会社が請け負っていました。地元ではなく、県レベルの委託会社が請け負っていました。この会社は、施設給食なども受けていたようです。

委託会社の人の入れ替わりは激しく、3年ほどで10～20人の人と一緒に仕事をしたことになりました。

臨時職員だった人がチーフとして入っていましたが、同時に、契約上、委託会社には栄養士免許を持ってい

る人が入ることが条件になっていました。栄養士免許の方がチーフでその人に指示を出すことになっていました。

人の入れ替わりが激しいこともあり、たとえば衛生管理や調理業務などで私が直接指示を出さなければ給食が回らない状態でした。私自身も手伝っていました。教育委員会からは、契約上手伝っては行けないと言われていましたが、子ども達には給食を出さなければならないし、他の教職員は委託について状況を知りません。給食の時間を遅らせるわけにはいきません。

**Q: 兼務校だと1日に1校しか見られないと思いますが、他の学校はどうしていたのですか？**

**Hさん:** もちろん、心配でした。自分がいなかった学校で給食が遅れたことも何回かありました。人の入れ替わりが激しくて、追加のヘルプもなく、調理が回らなかったようです。

兼務校にいないときに、兼務校から電話がかかってくることもありました。異物混入があって校長に呼ばれたり、調理が遅れて「学校にどうあやまればいいのか」と聞かれたりすることもありました。

**Q: 入れ替わりが激しいというのは辞めるのですか？**

**Hさん:** 委託会社の人はみな社員で、栄養士免許を持ったチーフだけがすこし手当をもらっていたようです。入れ替わりは、他の職場に行く方もいましたが、ほとんど辞めています。会社の待遇が悪く、休みもなくて、休めば欠勤扱いでした。産休もないため、子どもが生まれれば辞めざるを得ません。

ペーパータオルやビニール袋など衛生管理の消耗品は会社負担でした。会社の利益を出すために、これも経費削減を言われて会社から社員に圧力がかかっていました。

早い人は1カ月で辞める人もいました。

**Q: 人が足りないとき、ヘルプが入ったりするのですか？**

**Hさん:** 別の施設で働いている人が、朝の仕事を終えて、学校給食に入ることはありましたが、下処理からは間に合わないで結局自分が入ることもありました。

**Q: 発注はどうしていたのですか？**

**Hさん:** 統一献立ですが、日々の発注は本務校だけ学校

栄養職員が行い、兼務校は委託会社の栄養士が行っていました。一括発注するものは教育委員会に発注し、野菜などはあらかじめ決められた八百屋さんなどに発注していました。

**Q: 委託会社で発注先を変えられるのですか？**

**Hさん:** いいえ。昔からの発注先です。

**Q: 委託費の変遷についてはどうですか？**

**Hさん:** 細かいところは分かりませんが、衛生管理の面では年々、こちら(自治体)側からの要求が厳しくなっています。特に、0-157以降は厳しくなっているようで、その分、消耗品なども多く使うことになります。あまり委託費が大きく変わったようではないので、会社としては厳しいのではないのでしょうか。

消耗品関係は会社持ちでしたので、職場(学校の調理場)ごとに執行伺いを出し、会社が発注して届けていましたが、そのたびに、理由を聞かれ、買うのも一苦勞という状態でした。

**Q: 社員は地元の人ですか？**

**Hさん:** はい。会社は県レベルの会社ですが、学校給食の委託で来る社員はほとんど地元か近隣の方でした。だから地域性は理解できますし、直営の時に臨時職員だった方も来ていました。会社の栄養士の下に調理主任がいて、その人は直営の時の臨時職員ということがありました。

**Q: そうなると委託会社内の人間関係が悪くなるのでは？**

**Hさん:** いろいろあります。給料も栄養士の方が高いですが、経験も年齢も調理主任の方が上ということがありました。調理主任からすればおもしろくないこともあるでしょう。

**Q: トラブルがあったときなどは、会社から人が来たのですか？**

**Hさん:** 会社からは、休み時間に管理職が来て月の数字目標などを話したり、巡回はしていました。調理中などに現場を見るよう会社には要請していましたが、来ませんでした。

**Q:異物混入などの事故の時にはどうしてましたか？**

**Hさん:**大きな時には、会社の管理職、教育委員会の同席で会議を開くときはありました。しかし、ルールはありませんでした。トラブルがあったときに、委託会社の栄養士が報告を学校に上げていいのか、会社に上げていいのか、それに迷うときがあったようです。

たとえば、教育委員会から学校長に服務規程などを委託会社の人に指導するような文書が流れたことがありました。そういうこともありますので、委託会社の人、学校長を見て働いているようなところはありました。

**Q:教育委員会や保護者などと委託会社が話し合う場があったのですか？**

**Hさん:**ありませんでした。

**Q:委託会社の人に対する学校としての対応はどうですか？**

**Hさん:**学校の考え方で違います。民間だから違う人として職員写真に入れない学校もあれば、子ども達にとっては関係ないと職員写真に入れる学校もありました。校長の考え方で決まっていました。

**Q:三期休業中はどうしてましたか？**

**Hさん:**夏期休業中については、社員は会社から契約が切られていたようです。続けたい人は、別の施設給食に行くこともできたそうです。冬や春については分かりません。

**Q:契約は単年度ですか？**

**Hさん:**単年度契約です。

**Q:契約終了時点での業者の評価はありましたか？**

**Hさん:**それはありませんでした。

**Q:直接指示や調理に手を出すことが法律上問題だという認識はありましたか？**

**Hさん:**初任地でしたので、あまり詳しくは分かりませんでした。ただ、教育委員会からは言われていました。

**Q:もし、厳密に法律を守れと言われたときにはどうしますか？**

**Hさん:**学校給食の時間や衛生管理面で責任が持てなくなります。学校給食としては、できないと思います。ただ作ればいいだけではなく、見た目、味、それだけでない子ども達に伝わる、社員食堂などとは違うものがあると思います。学校給食として、児童・生徒に提供することに責任が持てなくなります。

### 事例3 学校給食に対応できない社員

**Fさんは、特別支援校の学校栄養職員です。寮での朝夕の食事もあり、普通校の学校給食とは違う側面もありますが、調理の委託のしくみや衛生管理などは同じです。委託会社の社員の技能面を中心に課題をお話いただきました。**

**Q:状況を教えてください。**

**Fさん:**特別支援校で、学校の新設と同時に給食の民間委託がはじまりました。食数は、昼200食、寮があるため朝夕が100食ぐらいです。委託会社からは5名が来ています。朝夕があるため委託会社にはローテーションを組めるような体制をお願いしていますが、実際には組めていません。

会社では社員にもいくつかランクがあるようです。契約条件では、調理士資格を持っている人で一定の経験を持った社員が来るようにしてあります。実際には経験といっても学校給食の経験がある人は来ません。パートの人でも衛生管理面に問題があったりして、入れ替わりも多く、早い人では1日で辞めたりしています。

社員食堂と学校給食のやり方は全然違います。普通校の学校給食の場合、量は多くても品数が少ないのですが、寮があり、朝夕の食事もありますので、食品数も多くなります。下処理を一括でやって、それを朝昼夕と区分けします。学校給食の衛生管理では、下処理で使ったボールやザルと、刻んだ後のボールやザルは分けていきます。さらに、それが朝昼夕と分かります。そういう細かい衛生管理に対して「なぜそこまでやらなければならないのか」と社員から問われ、パニックになるときがあります。社員食堂などでは、ひとつのボールやザルを使い回します。学校給食の衛生管理との違いに対応できません。作業の都度の手洗いについても、驚かれます。

契約の中には、栄養士の指導の下に調理業務を行う、食材は学校(栄養士)が発注するとなっており、委託会社は調理業務、清掃業務の委託です。

委託会社には、はじめに学校栄養職員がどこまで口を出していいか口頭で確認しています。会社からは思うようにやってくださいとは言われています。

朝は学校の朝会のあと、会社の社員・パートとミーティングをします。これは遅番の人以外の全員と行います。私としては、委託会社であっても学校で働く以上、学校の職員として仕事をして欲しいと思います。特に、特別支援校ですから子ども達はちょっとしたことで違ってきますので、接し方も大切です。そこで、ミーティングでは学校の朝会の内容を伝え、行事などの内容について説明します。その上で、献立や使用する食器の話をする。その後、私も現場に入り、食材を確認したり、衛生管理のチェックを行い、その後は任せます。ただ、時々、現場に行くと「その切り方は違う」とか「時間を見て加熱を開始して」と、直接指示することがあります。

**Q:これまでの間に、委託会社は変わりましたか？ 入札はどうしているのですか？**

**Fさん:**変わりません。委託会社は学校給食の経験はありませんでしたが、県内で一定の給食調理のシェアを持っている会社です。入札は、一般競争入札で、価格だけです。

予算は教育委員会から出ますが、積算や業者選定などは学校で行っています。

積算の基礎となる食数や日数は、私がやります。仕様書や契約は事務がやります。洗剤やペーパータオルなどの消耗品や衛生用品は学校負担です。ですから、積算は人件費相当だけです。県の賃金職としての金額が出ていますので、それと食数・日数を計算して出します。

一般競争入札で、毎年数業者が参入していますが、毎年同じ業者が落札しています。今の価格でもやりたいということなのでしょう。

夏期学校給食学習会の資料に、首都圏の自校式調理場での給食委託費用が出ていましたが、それをベースに考えると、私のところは半額ぐらいで発注していることになります。消耗品などの有無で単純比較はできませんが、首都圏の委託費用は高いなあという印象です。

**Q:首都圏では、パートさんが時給1000円近くでも見つからないそうですが。**

**Fさん:**私の地区ならば、その金額ならばばんばん人が来ます。

**Q:人の入れ替わりについて教えてください。**

**Fさん:**チーフも替わりました。私の方から変えて欲しいとお願いして変えてもらったケースもあります。それは、学校栄養職員の領域まで口を出してきたり、指示書に従わなかった方です。

**Q:人が足りなくなったときはどうしていましたか？**

**Fさん:**最初の頃はヘルプが入っていましたが、ヘルプの人も毎回変わるため、そのたびに、作業内容を教えなければなりません。今は、ヘルプを入れずに残った人で対応するのが通常です。

そのほかにも、学校給食調理の場合、検便を受けてもらわなければならないので、簡単にヘルプというわけにはいかないと思います。

**Q:委託調理で気がついたことはありますか？**

**Fさん:**社員食堂のやり方で調理されると、味が濃くなる傾向があります。調味料については、何グラムまで細かく指示しませんので、チーフにまかせています。社員食堂などでは、前もって合わせ調味料を作って調理することが一般的です。学校給食では、その都度に調味料を入れていきます。

**Q:そういうクレームは、いつ、誰にあげるのですか？**

**Fさん:**調理をする人とは別に、連絡員という形で管理職がパイプ役をとっていて、社員と話をしたり、私と話をして個別に状況を把握し、問題があったときにはその人が聞いて持ち帰るようにしています。

**Q:契約終了時点での業者の評価はありましたか？**

**Fさん:**ありませんでした。

**Q:三期休業中はどうしていましたか？**

**Fさん:**社員は別のところへヘルプ、パートも希望者にはヘルプの斡旋はありました。学校には来ません。機械のメンテナンスや清掃などは始まる当日に早く来てやります。

他の学校では長期休業の前後各1日出勤し、食器等の洗浄や清掃を仕様書に入れているところもあります。

**Q:もし、厳密に法律を守れと言われたときにはどうしますか？**

**Fさん:**法律では何事にもチーフを通してやらないと成り立たない部分があります。それを重視しなければならないと思いますが、それでは、全面的にチーフのみに指示をするだけでは学校給食はできないと思います。

## まとめに変えて

首都圏など大都市に比べて、地方の場合、発注側の自治体も「地元企業」や「県内企業」を条件にするなどのことが行われているようです。また、実際に条件に合う企業も限られているようですが、だからといって委託費用が必ずしも高くなるわけでもなく、安くても仕事を継続的に受注したいという地方経済を反映した状況があるようです。その一方で、社員やパートを悪条件で採用し、人の入れ替えが激しくても会社としては社内におけるコスト削減で学校給食の受注をしている構図が見えてきます。

その結果、学校栄養職員は、衛生管理や学校給食を時間通りにつくることなど、学校給食にとって基本的なところで業務時間をとられており、しかも、常に不安を抱えている状況が生まれています。

コスト削減として行われる学校給食調理の民間委託は、そのコスト削減の結果として、学校栄養職員の業務を煩雑にし、衛生管理や教育としての学校給食の質を低下させることが伺えました。

今回は、3地区の状況をお聞きしましたが、まだまだ、具体的な事例はありそうです。

同席して話を聞いていた首都圏の学校栄養職員は、「私のところでは、清掃関係の消耗品は会社負担、洗浄・衛生管理関係は自治体負担となっています。会社の中では、職場(学校の調理場)で、食数の割合に対して消耗品の持ち出しが多いとか、コピー代がいくらとか、休日出勤したために社員へのお昼の補助負担が発生したなどで、会社の壁に経費の一覧表が張り出され、学校名・チーフ名で会社のお金の持ち出しを書かれるそうです」と、事例を紹介していました。

このような実態は、なかなかうかがい知ることができません。

学校給食調理の民間委託を導入する際、多くの自治体が「単に調理が変わるだけで、学校給食の質は変わりません」「食育、給食の指導は学校栄養職員(栄養教諭)が行います」と保護者や市民に説明していますが、実態は、食育、給食指導の時間を制約し、学校栄養職員らの努力によってなんとか学校給食を成立させていることがよく分かりました。

また、自治体のコスト削減としてはじめられた学校給食の民間委託は、引き受ける会社の社員やパートにも劣悪な労働条件を生んでいる実態も明らかになりました。

引き続き、学校給食の調理の民間委託について実態を明らかにしていきたいと思います。

匿名でインタビューや座談会を開催しますので、ご参加よろしくお願いします。

また、学校給食ニュースに事例をいただければ、掲載していきます。

## 学校給食ニュース 96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。