**大阪府食の安全安心推進協議会第１２回情報発信評価検証部会**

○事務局

そうしましたら、定刻より少し早うございますが、全員お揃いになりましたので始めさせていただきたいと思います。「大阪府食の安全安心推進協議会第１２回情報発信評価検証部会」を開催させていただきます。

　本日は何かとご多用のところご出席いただきまして、心よりお礼を申し上げます。私、本日の司会進行を務めさせていただきます食の安全推進課の西岡でございます。よろしくお願いいたします。

　開催に先立ちまして、食の安全推進課　課長の河井より挨拶申し上げます。

○河井課長

食の安全推進課長の河井でございます。

　本日はお忙しい中お集まりいただきまして、誠にありがとうございます。感謝申し上げます。

　さて、府民の健康や生命を守り、また、食に対する信頼感を得るためには、食品に関する正確で迅速な情報が大切であると考えているところでございます。大阪府が発信しております食に関する情報が、府民や食品関係事業者の方にわかりやすく適切なものかどうか、実施した施策が効果的であったかなどを評価検証していただく本部会の役割は、大変大きなものと認識しているところでございます。

　本日、委員の皆様には、ぜひいろいろな立場からご意見をいただきますようよろしくお願いしたいと思います。はなはだ簡単でございますが、開催にあたりましてのご挨拶とさせていただきます。本日はよろしくお願い申し上げます。

○事務局

ありがとうございました。以降の進行は座ってさせていただきます。

（資料確認及び出欠報告）

　それでは、以降の進行につきましては、平川部会長にお願い申し上げます。よろしくお願いいたします。

○平川　部会長

平川です。皆様お忙しい中、また、最近インフルエンザの流行っている中でお集まりいただきまして、どうもありがとうございます。

　本日、例年のごとく今年度大阪府で取組まれてきた情報発信についての報告、それに対して委員の皆様からのさまざまな観点からのコメント・意見・提案をいただければと思います。また、後半では、カンピロバクター食中毒予防啓発について、これについても皆様からのいろいろお知恵をいただければと思いますので、どうぞ審議にご協力お願い申し上げます。

　それでは、次第に沿って議事を進めてまいりますので、お願いします。

　まず、会議はすべて公開ですので、事務局で議事録を作成しまして、府のホームページなどで公表していただくようお願いいたします。

　それでは、議事（１）の「大阪府の食に関する情報発信」について、事務局からご説明お願いします。

○事務局

それでは、資料1の「大阪府食に関する情報収集について」をご覧ください。

　まず、こちらから説明させていただきますが、１番「メールフォームにより大阪府食の安全推進課へのお問い合わせに寄せられた情報」について説明させていただきます。

　こちらの表にありますのは、過去３年間に寄せられた件数なのですが、右側に平成３０年がありますが、４１件寄せられました。この４１件の内訳を説明します。まず、届け出の内容としましては、食品衛生法違反の疑いとして４件情報が寄せられました。具体的な内容としましては、営業許可の条件を満たしていない店舗ではないか、飲食店で傷んだ食品を提供されたという内容の届け出でございました。

　次に、相談に分類されたお問い合わせの内容ですが、こちらについては、上から食品の営業許可に関する手続きについての相談が１０件、その下、大阪版食の安全安心認証制度や認証機関に関するお問い合わせが３件、食品の安全性に対する不安を持って相談された件数が３件、食品表示に関する相談が３件、その他の相談が１８件となっております。

　そのうち食品の安全性に対する不安で相談された内容といいますのは、具体的には食品添加物に関するものであったり、貝毒の発生状況についてのお問い合わせでございました。

　対応につきましては、管轄の保健所など関係機関へ連絡するとともに、お問い合わせいただきました情報提供者への回答を個別に行いました。なお、広く府民の方にもお知らせするべき個別対応事例として、食の安心安全FAQのホームページに追加するべき事項はありませんでした。

　つづいて、「保健所等に寄せられた情報」について説明させていただきます。保健所に寄せられた食中毒及び健康被害につながる恐れのある食品の届け出件数としましては、平成３０年の１月から１１月末まで１１８２件ございました。左の２８年、２９年は年度の数字でございます。

　平成２９年の同じ時期、１月から１１月末までは１１９７件でしたので、去年より比べて１５件ほど減少しております。その１１８２件の内訳は、何か食べてお腹が痛いという症状が出たという有症苦情が３３％、異物が入っていた異物混入が２５％、合計５８％となっておりまして、その二つが全体の過半数を占めております。

　平成２９年度も、異物混入と有症苦情を合わせて５８％でしたので、全体における二つの割合は、去年と比べて変っておりません。

　次に、「食品表示法に関する情報」です。下の枠で囲んだ部分で説明させていただいているのですが、大阪府では、食品表示法に基づく食品表示の適正化を推進するため、日常の買物の中で食品表示を監視する「大阪府食品表示ウォッチャー兼推進員制度」を平成１５年から実施しております。平成３０年度は、１１９名の方に委嘱をしまして、７月から食品の表示状況のモニタリング及び普及啓発活動を行っていただいております。７月から９月までの報告件数は３３５１件で、そのうち不適正表示の報告は１００件ありました。

　大阪府では、委嘱したウォッチャー兼推進員から、スーパーなどの食品販売店での表示状況をご報告いただきまして、不適正な表示が報告された食品販売店に対しては、適正化について指導・啓発を行っております。ウォッチャーさんから寄せられる情報は貴重な情報源となっております。また、推進員としての活動としましては、身近な人への知識の普及を行っていただいておりまして、情報発信にもご協力いただいております。以上が資料１の説明になります。

　続きましては、資料２の「大阪府の食に関する情報発信」について、こちらの説明をさせていただきます。

　まず、１ページ目、１の「食の安全安心メールマガジンによる情報提供」をご覧ください。

　大阪府の食の安全安心メールマガジンでは、府の関係各室課等、また、国や他の市からの情報も含めまして、広く収集した食の情報をカテゴリーに分類しまして、簡潔かつわかりやすい表現で迅速に提供するよう努めております。

　また、イベント会場で直接事業者や消費者にＰＲすることによってメールマガジンの普及にも努めさせていただいております。

　表はカテゴリーごとの配信回数を記載しております。平成３０年は、７つのカテゴリーの合計で３３５回配信しております。食に関する緊急情報としましては、食中毒の発生や注意喚起情報、貝毒の検査結果に関する情報、食品衛生法違反事例などを配信しました。

　消費者庁から寄せられた豆やナッツ類を３歳ごろまでは食べさせないようにしましょうというような情報も発信しております。

　その下の食品の放射性物質関連情報では、厚生労働省からの通知によって、食品の出荷制限、または解除に関する情報を配信しております。平成３０年は１９回発信しました。平成２９年は２５回でしたので、少し減っている状況です。１９回のうち「出荷制限の解除がされましたよ」というのが１４回、「新たに制限しますよ」というのが５回という状況になっております。

　出荷制限がかかった５回の主なものは、お米、タラの芽、コシアブラ、ワラビといった山菜というようなものでございました。

　その下、食品などの自主回収情報は、平成３０年は７５回配信しております。情報を入手したタイミングによっては、１回で２、３件の事案をまとめて配信する場合もありますので、この情報発信についての資料に記載している合計数と配信回数にずれがございますので、ご注意いただければと思います。自主回数の情報件数としては１０７件配信しております。

　その他、食に関するイベント情報としましては、食の安全安心に関するシンポジウムや、大阪産（もん）に関するイベント情報、食育に関するイベント、食中毒予防キャンペーンのお知らせなど、イベントに関する情報を幅広く配信しております。こちらは４０回配信しております。

　また、法改正や通知などの事業者向け情報としましては、セミナー情報など、積極的に配信しております。平成２９年度に引き続きましてHACCP（ハサップ）に関するセミナー情報を多く配信しております。

　知っトク！！食の情報では、大阪版食の安全安心認証制度における認証施設の紹介、健康食品や野菜の摂取量、食品表示など、食の豆知識を配信しております。

　食品衛生いろはの「い」ですが、これは事業者向けの内容になっておりますが、試行版を経て平成２９年１０月から本格的にスタートしまして、従業員さんやアルバイトの方向けに食品衛生に関する基本的な初歩的な知識に関して配信をしております。

　次のページをご覧ください。こちらはメールマガジンの登録件数です。

　平成３０年１２月末のメールマガジンの登録件数は８１５７件となり、去年より５０１件増加いたしました。

　円グラフは、登録件数における事業者・消費者・行政の方の割合を示しております。事業者の方は６割、次いで消費者の方が３割を占めております。この割合は平成２９年度も同じでした。

　下の棒グラフは、どの立場の方が、どの情報を選択しているかを示しております。登録者全体では、平成２９年度、前年度と同様に、緊急情報、事業者向け、イベント、自主回収の順に多く選択しています。

　右上のグラフ、消費者の方については、緊急情報が８割、イベントが７割、自主回収が６割の順で各情報を選択されておられます。

　左下のグラフは、事業者の内容ですが、事業者の方は、緊急情報よりも事業者向けがより多く選択されておられます。行政の関係の方は、放射性物質とか、いろはの「い」以外は満遍なくご覧になられている状況です。

　次のページをご覧ください。ホームページによる情報提供の状況です。

　欲しい情報がすぐに収集できるようにさまざまな情報を集約して、府民の方にわかりやすいページづくりに努めております。大阪府のホームページをどれぐらい見ていただけているかについて載せております。各課主な事業関連ページをセッション数とページ利用数に分けて、過去３年分を記載しております。

　表の下の欄外に四角く囲んで書かせていただいているのですが、セッション数というのは、閲覧するページを行ったり来たりする場合については、一連の動作として、何度同じページを見てもカウントは１回と計上されます。また、ページ利用数は、動作に関係なくページが閲覧された回数になっております。

　一番上の食の安全推進課のページのうち、大阪府食の安全安心推進条例に基づく事業として、食の安全安心に関する啓発活動、食品などの自主回収情報、大阪版食の安全安心認証制度、食の安全安心メールマガジンの４つのページがあります。この４つのページのうち、特にセッション数とページ利用数ともに増加しているのが、大阪版食の安全安心認証制度のページです。増加する主な要因としましては、この認証制度がHACCPを取り入れたものでありまして、最近のHACCP制度化の動きに伴いまして注目されているためだと思われます。

　食の安全推進課以外のホームページでは、消費生活センターや農政室のページが、セッション数、ページ数、ページ利用数ともに増加傾向にあります。

　今回から薬務課の健康食品についてと、教育庁の学校給食についてのページも資料に追加させていただいております。健康食品については、今年度、食の安全安心シンポジウムでも取り上げまして、府民の方も割と関心高く持っておられる事項であります。教育庁の学校給食についてのページも、今年から食育の内容を増やして情報を強化されておりまして、今後もこちらの２つのページの状況も見ておきたいと思っております。

　次のページをご覧ください。３番の食品などの自主回収情報についてです。

　大阪府の食の安全安心推進条例第２０条に基づきまして、食品などの自主回収着手報告のあった自主回収情報及び他府県から情報提供を受けた自主回収情報について、ホームページやメールマガジンで発信しております。この条例の対象となっているものについては、食品表示法や、食品衛生法違反やその疑いがある食品の回収について対象にしております。

　こちらも公表しているところですが、下の表は、大阪府に報告及び情報提供があった自主回収情報の件数をまとめた表です。「大阪府」と書いている分については、府内全域の事業者から報告があった件数です。平成３０年、大阪府内の案件３９件のうち、公表対象外となっている１０件につきましては、ネット販売などによりまして、回収対象の販売先がすべて特定されているなど、条例対象外であったり、自主回収の報告を受けた時点で、消費期限が過ぎておりまして、公表しても回収を促すような効果がないと判断して公表していないというものであります。

　公表対象外というのは、例えば賞味期限を短く記載してしまったなど、健康被害を起こす恐れがないものや、回収品の販売先がすべて判明しているもの、府内に流通していないということが明かで、府民に販売されていないものです。

　表の「３０年他府県」と書かれている列につきましては、府外の自治体から情報提供を受けた件数を記載しています。他府県から情報提供を受けた自主回収情報についても、先ほどの公表するかどうかの判断基準に基づきまして、府で一定の精査をして、情報の発信をしております。

　次は、大阪府庁職員ブログ、大阪府公式Twitterについてです。食の安全安心に関する啓発活動の様子でありましたり、大阪版食の安全安心認証制度の認証取得施設の紹介、HACCP導入に関する情報など、今年度1月より１５回掲載しております。

　大阪府職員ブログでは、写真やイラストなどを活用できることとなっておりますので、メールマガジンと併せて、積極的に活用させていただいております。

　大阪府広報担当副知事もずやん公式Twitter、アカウント名が「＠osakaprefPR」となっているのですが、そちらも活用してシンポジウムなどの情報提供を実施しております。その他、Twitterを用いた啓発については、この後、議事の２の取組み紹介でも詳しくお話しさせていただきます。

　次は、法・条例違反に関する情報です。食中毒の発生や食品などの違反に伴う行政処分などを行った事例については、ホームページやメールマガジンを活用して公表を行いました。食品衛生上の被害拡大防止、注意喚起などの必要がある場合は、併せて報道機関に資料を提供しております。

　速報値ですが、平成３０年は、府管内の食中毒発生件数は２４件ありました。そのうち府が飲食店に対して営業の禁止や停止などの処分を行ったものが、こちらの表にありますとおり、１６件ありました。この１６件のうち、報道機関への資料提供を行ったものが３件という内容となっております。また、違反食品に対して府が回収命令、販売禁止命令などを行ったものが１件ありました。大阪府ふぐ処理業などの規制に関する条例による違反事例は１件という状況になっております。

　次のページをご覧ください。６番のポスター・チラシなどによる情報提供です。啓発や普及のために作成したポスターやチラシなどを記載しております。

　食中毒予防の啓発では、毎年、大阪食品衛生協会が実施する標語コンクールの受賞作品をもとに、食中毒予防啓発ポスターを作成して配布しております。前面の壁のところに張らせていただいております「手洗いは　あせらず急がず　丁寧に」という標語、こちらが受賞作品なのですが、こちらをもとにポスターを作成いたしました。４０００部作っております。

　また、次の議事２でもご紹介しますカンピロバクター食中毒予防啓発の一環として、カンピロバクター食中毒予防ポスターも新しく作成しました。前のスクリーン左側に張ってある黄色のもずやんが焼き鳥を焼いているポスターです。詳しくは議事２でご説明させていただきます。

　制度の紹介としましては、表の中程にありますが、大阪府食の安全安心顕彰制度のポスターについて、今年受賞された方の紹介ポスターを新たに作成しました。前面のピンク色の縦のポスターです。もずやんと一緒に載っているのですが、こちらも作成しまして、保健所をはじめ、府内市町村の消費生活センターに送付しまして、掲示を依頼しております。

　また、食育の推進としては、健康づくり課では、「おいしく食べてヘルシーボスメニュー」をはじめ、食育情報サイト、おおさか食育通信など、新たに作成されておられます。

　あと、大阪産（もん）のパンフレットなども作っておられて、今年、新しく、一番下ですが、インバウンドを意識しまして、他言語のメニュー作成サイトがあるのですが、TASTE OSAKA、こちらを紹介するリーフレットを保健所や関係機関に置きまして、必要なお店の経営者さんなどが見ることができるようにリーフレットを配っております。

　以上が大阪府の食に関する情報発信についての説明でございました。ありがとうございました。

○平川　部会長

ご説明どうもありがとうございました。

　それでは、今、１年間取組まれました大阪府の情報収集及び情報発信について、委員の皆様方からご意見、ご質問ありましたら、いかがでしょうか。もう少しここが知りたいとかございませんでしょうか。藏本委員、お願いします。

○藏本　委員

資料１なのですが、メールフォームにより食品衛生法での疑いが４件とか、これは一般消費者からの連絡ということですか。

○事務局

はい。一般の方です。

○藏本　委員

このようなお店がそのような衛生法の違反をしている感じだと情報が寄せられてということですね。わかりました。ありがとうございます。

○平川　部会長

ほかに、いかがでしょうか。私のほうから、今の資料１についてですが、素朴なことなのですが、最初の１のメールフォームについて、２８年、２９年、３０年で、２８年と３０年は４４件と４１件で、だいたい同じ水準なのですが、２９年が少なかったのは、少ないと見ていいのか、それとも２８年と３０年が多いと見ていいのかということと、この違いが生じた背景としては、たまたま２９年度は、それほど食品の衛生上の問題のある事案が少なかったのか、他に何か原因が考えられるのか、そのあたりはいかがでしょうか。

○事務局

全体の届け出件数としては、２８年、３０年が特に増えているわけではなく、１０年ぐらいで見ると、横ばいという形だと思います。幸いにして、去年は大きな事件が起きなく、府民の皆さん、全体的に食品に何か不安を抱くということが少なかったというようなことです。

○平川　部会長

はい。ありがとうございます。他の委員、ご質問いかがでしょうか。

○奥間　委員

先ほどの話の中で、多言語メニュー作成サイトを紹介というのがすごく気になったのですが、配布場所として保健所、関係機関、商業施設、飲食店などということだったのですが、どのように活用されているか知りたいのです。

○事務局

ここで紹介されているTASTE OSAKAというのが、事業者さんが自分で作ったメニューを打ち込むと翻訳できるようなサイトなのですが、観光の部局が立ち上げておりまして、事業者の方が、営業許可などの手続きをするために保健所に来た際にリーフレットを持って帰ってもらえたらということで、食の安全推進課に配布の依頼がありまして、配ったという形でございます。

○奥間　委員

ありがとうございます。

○平川　部会長

今、スマホで検索して見つけたのですが、結構お役立ちの中に翻訳以外でも、食品ピクトグラム、食品を絵やアイコンで示してくれています。これを自分のお店でそれぞれのホームページで利用することもできるでしょうし、多くの店が利用すると共通のイメージが定着して、その分だけ伝わりやすくなると思います。「指さし会話シート」などもあって、これも便利そうですね。メニューとかを指さしでお願いするという形です。「旅の指さし会話帳」とか昔ありましたが、海外旅行用に各国語がありますが、あれは自分で発音しなくても、いろいろと台詞が書いてあって、それを指させばお店の人にわかる便利なもので、多分、これも同じようなタイプだと思います。それぞれお店の方が、自分のところで翻訳とかを出すとお金がかかってしまいますが、このようなものがあると大変便利ですね。他の都道府県でもやられているところもあるのですか。東京都とか、割と観光客の多い東京とか、京都とか、どうですか。

○事務局

　他の自治体でも同様の取組はあると思います。

○平川　部会長

ほかにいかがでしょうか。よろしいですか。そうしましたら、議題の１については終わりとしまして、次に、議事２のカンピロバクター食中毒予防啓発について、事務局からパワーポイントでの説明になりますので、よろしくお願いいたします。

○山本　委員

都合で退席させていただきたいと思います。申し訳ないです。タイミングがなかったのですが、先ほど食育の関係があったかと思いますが、もちろん食の大切さとか、今、そのような動きが大きくなっているかと思います。この情報発信のことでいえば、やることはメニューとしてはたくさんあると思いますが、この安全安心ということに対して、食育のような学校教育の中で、どのように対応されているのか、基本的な知識があったほうが大きくなっても、大人になっても、あのようなポスターを見ても、「あっ、そういうことか」という気づきがあるように思うのです。学校教育の中で対応されているようなことがあれば、教えていただきたいというのと、もし、可能であれば、今、現状がよくわからないので何なのですが、そのような取組みも必要かと感じました。

○事務局

子供向けの啓発の活動などは、毎年させていただいておりまして、焼き肉の焼き方教室とか、焼き肉のサンプルなど使って話をさせていただいたり、スーパーのバックヤード回りながら、手洗い実習などもして「このようにお店の人は、食品衛生に気を付けているのだよ」ということがわかるような体験学習など、子ども向けのイベントも毎年させていただいています。また、学校教育関係の先生方とも意見交換などもさせていただいて、どのようにしたら食の安全安心を子どもたちや保護者の方にもより良く伝えられるかを考える取組みをさせていただいております。これからも続けていきたいと思います。

○山本　委員

よろしくお願いいたします。鶏肉を焼くのも、きちんと焼かないといけないということで、私、そのような意識は今までなかったのですが、そのようなことも含めて教育していただければと思います。ありがとうございました。（退席）

○平川　部会長

今、山本委員がおっしゃったように、特に学校教育は下地を作る場所なので、イベント的なものでなくても、通常の学校の授業の中とかで、家庭科とか、そのような中でもこのような安全教育とかも教えられているのですか。

○事務局

食育に関しましては、食育計画というのを大阪府で作っておりますので、そちらの計画の中に食の安全安心を盛り込ませていただいておりますし、食の安全安心推進計画にも食育の考え方を取り入れておりまして、二本柱で連携させていただいております。また、教育のほうでも、食育という部分は、どんどんこれから重要視されていきますので、連携して取組んでいきたいと思っております。

○平川　部会長

ありがとうございます。さらに他の委員の皆様からご提案などないでしょうか。

　それでは、議事２のカンピロバクターについて、今、山本委員が言葉を残していましたが、事務局からご説明お願いします。

○事務局

それでは、カンピロバクター食中毒予防啓発について説明させていただきます。

　私、本日の説明をさせていただきます食の安全推進課の森野と申します。よろしくお願いいたします。

　それでは、今回の説明といたしましては、今、大阪府で発生件数が最も多いカンピロバクター食中毒を少しでも減らすために、何ができるのか、また、若い世代に関心を持たせるには、どのように伝えていけばいいのか、この課題について新たな取組みを始めましたので、ご報告をさせていただきます。

　まずは政令中核市を含む大阪府全域でのカンピロバクター食中毒発生状況です。

　スライド２が食中毒発生件数を年別に示したグラフです。毎年６０件から１００件程度発生する食中毒事例のうち、半数以上がカンピロバクターを原因とする食中毒事例となっております。府民の食の安全安心を守るため、カンピロバクター食中毒予防の啓発が重要な課題となっております。

　次に、カンピロバクターとはどのようなものか、簡単にご説明させていただきます。

　カンピロバクターは、鶏や牛、豚などの腸管内に存在している細菌のことを言います。この中で、特に鶏は、食用に加工する段階で、腸管内から肉の表面に菌が付きやすいと言うことからも、市販の鶏肉から高い割合でこの菌が検出されています。また、数百個程度の少ない菌量でも食中毒を起こすということがわかっています。しかし、カンピロバクターは、熱には弱いため、加熱すると菌は死滅してしまいます。そのため、加熱は重要な食中毒予防のポイントとなっております。

　カンピロバクター食中毒になると、腹痛・下痢・発熱・頭痛などの症状を引き起こします。食べてから症状が出るまでは通常１日から７日と言われており、平均して２日から３日程度かかります。特に乳幼児や高齢者、抵抗力の弱い方は重症化することもあります。また、希にですが、感染してから数週間後に手足の脱力や麻痺、呼吸困難といった神経症状を引き起こすギラン・バレー症候群を発症することがありますため、注意が必要です。

　保健所からの患者への聞き取り調査をしたところ、鳥刺しや鳥たたきなどの生や加熱不十分な鶏肉料理を食べるという人が多くいることがわかっています。

　これまでの取組みといたしましては、昨年もご紹介いたしましたが、イベントでの啓発活動や消費者向けのリーフレット作成、配布が主なものでした。

　こちらのスライドの写真は、平成３０年１１月４日に開催されました「大阪府消費者フェア」というイベントの様子です。鶏や鶏のたたきなどの模型を展示し、そこにカンピロバクターがいるということが理解しやすいように工夫しました。また、食中毒予防に関するクイズやゲーム、パネル展示などを行い、楽しみながら学んでいただけるような取組みを行いました。

　こちらのスライドにありますのは、昨年度作成しましたリーフレットです。昨年度は４万２０００部作成し、イベントなどで配布しております。また、今年度も１万部増刷しております。

　こうした今までの取組みを行う中で、課題として出てきましたのが、若い世代への啓発です。右下の表をご覧いただきますと、政令中核市を除いた大阪府管内においてだけでもカンピロバクター食中毒事例のうち、３０％から４０％を学生グループが占めております。学生さんは、飲食店で食品を提供される側であるだけでなく、学園祭などで府民の方へ食品を提供する機会も多くあることから、正しい食中毒予防の知識を持っていただきたいと考えております。しかしながら、若い世代の方は、食品衛生に対する関心が低い傾向があり、私どもが啓発を行うイベントに来ることが少なく、また、長文の文字を嫌う傾向もあると言われ、大阪府のホームページに自らアクセスして、啓発の文章を読んでいただくということは難しい状況にあります。

　これからの社会を担い、さらに次の世代を産み育てる若い世代に有効に届く啓発は何か、今までの取組みとは異なるアプローチが必要ということで、今年度、新たな取組みを試みることにしてみました。

　若い世代へのアプローチ検討の一つ目として、若い世代のいる場所へ積極的に働きかけようということで、大学生を対象としたカンピロバクター食中毒予防啓発を実施いたしました。政令中核市は除かれますが、府内の大学及び短期大学３１校へ啓発可能な方法について、まず、アンケートを行いました。「協力可能」と回答をいただいた学校のうち、府内で掲示が可能であったのが２８校、学生へのメール配信が可能であったのが１２校、学校のホームページや学内情報共有サイトに掲示可能であったのが８校、SNSによる周知が可能であったのが１校、アプリによる周知が可能であったのが１校でした。

　協力可能な大学に対して、まずは大学を所管する保健所から直接啓発ポスターの掲示を依頼するとともに、食の安全推進課からは、電子媒体での周知が可能な大学に、学生に向けた啓発メッセージのデータと予防啓発リーフレットのデータを送り、大学から学生への配信を依頼いたしました。啓発メッセージはできるだけ短く、学生の印象に残るような文章を心がけました。

　こちらが大学に配布した啓発ポスターです。長文の文字を嫌う若い世代に、最小限の文字で最大限のインパクトを与えることをテーマに作成いたしました。「生で食べたらあかん」と、最初の１行の半分を読んでくれるだけでも伝わるような文言にしました。鳥が鳥を焼いている、一般的に「おやっ」と引っかかるようなイラストにして、若者らしくSNSでつぶやきを広めてくれる効果も期待してみました。

　こちらは大学内で掲示したポスターについての反応です。こちらの狙いどおり、学生さんがTwitterで拡散してくれました。少し画像が悪くて見にくいのですが、「アカンピロバクター以前にあかん」と書かれています。鳥が鳥を焼いているというのに引っかかってくれた様子です。この投稿を見たフォロワーからもツイートしていただき、さらにこの画像が広がった様子です。SNS映えするポスターを掲示することで、それを見た若い世代が、自分とつながる人へ広げてくれるという効果がわかりました。

　こちらもポスターに対する反応です。これは紙媒体のポスターをご覧になった一般企業の方の反応です。こちらも「もずやんしれっとした顔で鳥やいている。いいのかもずやん」というようなコメントがついて２７件ツイートされておりました。写真に啓発の文言が出ていないため、私どもが伝えたい「鳥の生食は危険だ」というメッセージが伝わっているかどうかは、これから検討の余地がありますが、よりたくさんの方に目に触れる機会が増えているかと思われます。

　こちらは学生への啓発と同時期に、大阪府の公式Twitter上でこのポスターを掲載した後の反応です。こちらは「生で食べたらアカンピロバクター、鶏肉は中までよく焼いてな」とコメントを付けてツイートしていただき、きちんとこちらの意図するところを理解した上で拡散してくださる方もいらっしゃることが確認できました。

　こうした取組みを通して、やはり若い世代への情報伝達の手段としてSNSを活用する方法が有効であることが見えてきましたので、数あるSNSのうち、どれを活用するべきか検討してみました。

　こちらは総務省の平成２９年度『情報通信白書』からの抜粋です。LineとFacebook、Twitterを比較してみました。Instagramは、下の※にありますようにLine、Facebook、Twitterよりも利用率が低く、２０代女性以外の利用率が５０％以下というように偏りもあり、画像主体の媒体であるため、比較から除外しております。

　利用率が高い世代を赤いグラフで示しております。Lineは、幅広い年代で利用率が高いのですが、若い世代は、メールの代わりに利用することが多く、友人・知人とのやり取りのみで使われていることがわかりました。情報を発信する私どものアカウントに興味を持って友達登録してもらわないと伝わらないということで、普段、食品衛生に特に興味がない若い世代に情報を伝えるツールとしては、有効ではないと考えられました。

　残り２つのうちFacebookですが、Facebookを利用する１０代は少なく、また、２０代でFacebookを利用する方も、自分より上の年代の人とやり取りするために利用するというような状況でして、Facebookも若い世代の啓発には有効ではないと考えられました。

　一方、Twitterは、１０代、２０代ともに５０％以上が利用しており、不特定多数への拡散力も高いため、若い世代への啓発に最も適していると考えられました。

　そこで、当課では、Twitterを用いた啓発を開始することにしましたが、当課で独自のアカウントを持つとした場合、２つの課題がありました。まず、１つ目は、フォロワー数の獲得ですが、新しいアカウントがフォロワーを増やすには時間がかかりますし、あまりにフォロワーが少ないと、発信しても若い世代に届く可能性が低くなります。そして、２つ目は発信の頻度ですが、あまりに発信する頻度が低ければフォロワーが離れてしまいますが、かといって、私どもも通常業務の間に、一日に何度もつぶやくということはなかなか難しいということがありました。

　この課題を解決するために、本府の公式Twitterを利用した啓発について広報担当部局と調整いたしました。公式Twitterは、フォロワー数が約３万４０００あり、毎日３回から４回、府政にまつわるさまざまな情報を発信しております。この中に組み入れていただくことで、先に挙げた課題が解決され、食品衛生以外の分野のたくさんの方に私どもの発する情報が伝わりやすいと考えました。今年の年明け１月８日より、週１回のペースで大阪府の食の安全安心情報の定期配信を開始いたしました。毎週火曜日に、カンピロバクター食中毒予防のほかにも、食品衛生に関わる情報を発信しております。

　こちらは定期配信の第１回目として発信しました。カンピロバクター食中毒予防啓発のツイートです。より親しみやすく印象に残るようにアニメーション動画にしてみました。ご覧ください。

　こちらのスライドを作成した１月末現在で２２０６回再生されております。府民の方からは「カンピロバクターに気をつけるね」というコメントや、仲間を焼いての啓発と捉えられたのか「覚悟のお知らせやね。ありがとう」といったコメントをいただいております。リツイートは５２件あり、リツイートしてくださったアカウント５２件の総フォロワー数が３万２４７２でしたので、３万人を超える方にこの動画が広がったようです。

　今後も引き続きTwitterを用いた啓発を活かしていくために、課題といたしましては、より拡散しやすい発信方法の検討をする必要があるかと思います。#たたき、#鳥ささみを付けた検索ワードを付けることで、そのような食品を食べたくなって検索した人にも啓発の文言が届くようにするなどの工夫や、その他より広がりやすい手法を検討していきたいと考えております。

　あと、私どもから発信された情報を知った上で、具体的に行動に移せるような、より実践的な情報の発信も検討し、こちらは１月２２日に発信したノロウイルス食中毒予防の啓発ですが、府民が自ら食の安全を守る行動ができるような情報発信の在り方を考えていきたいと思います。

　以上、今年度、新たに取組んだ情報提供に関する事項につきまして報告させていただきました。ありがとうございました。

○平川　部会長

ご説明どうもありがとうございました。大変、身を切ったギャグも入れて組み合わせするのは大阪らしくていいという声もありましたが、委員の皆様からも何かご質問、特に今日の議題であります若い人たち向けにどのように浸透させていくか、一番最後のスライドで、今後の課題、拡散しやすい発信方法の検討と、あと、「知る」から「行動する」というところ、特に２つ目のところは大きな課題かと思いますが、この辺りについて、アイデア、ご提案などありましたら、よろしくお願いいたします。

○林　委員

これは短い文章でというのがコンセプトにあるのですが、調べていけば詳しい情報に達することができるのでしょうか。誤った情報が拡散されるのはよくないと思いますので、アカンピロバクターというのがいるのだと思ってもらっても困るので、カンピロバクターというのが悪いというのがわからないといけないと思いますし、ここに書かれているように、少しの菌でも非常に危ないものだという情報も伝わるような、私、URLなど行ったことがないのでわからないのですが。

○事務局

ポスターにQRコードを載せており、大阪府のカンピロバクター食中毒の内容のホームページにリンクしております。簡単にポスターの左下にも、カンピロバクターについて説明を入れていまして、これが引っかかって気になった方は、詳しくそこから情報を拾っていただけるようにしております。

○林　委員

ありがとうございます。

○平川　部会長

例えばスライド17について最後まで見せていただいた動画のツイートですが、動画のところにpref.osaka.lg.jpとURLが書いてあるのですが、これをクリックするとその先に詳しい説明のページに、QRコードのリンク先と同じものになっているのですか。

○事務局

ポスターはQRコードを付けているのですが、twitterのツイートに付いているURLは、そこをクリックすると詳しい大阪府のカンピロバクター情報に飛ぶようになっております。

○林　委員

Twitterに集中するという趣旨なのですか。Facebookはあまりやらないかとおっしゃっていたのですが、確かにうちの甥っ子なんかも「Twitterしかしないよ。Facebookなどおじさんがやるもの」と言われるのですが、Twitterだけに特化していくのですか。

○事務局

SNSのツールとしては、Twitterを主にやっていこうと思います。併せまして、今までやっているメールマガジンとか、メールマガジンは年配の方にご愛読いただいておりますので、世代をそのようなところで分ける形にはなってくると思います。また、今後いろいろやっていく中で、Twitterの他にも新たなツールが出てくるかもしれませんが、その時代に応じたより新しい方法を検討していきたいと思っています。

○林　委員

手段はたくさんあっていいと思います。これだけに集中してやるということではなくて、いろいろなところで「あれっ、カンピロバクターは聞いたことがあるな」とみんなが思ってくれたほうが情報としてはわかりやすくなるかと思いますので、いろいろ検討していただきたいと思います。

　それと、先ほど帰られた山本委員がおっしゃっていましたが、大学生になる前の段階で小学校のときに「危ないのだよ」ということを言って、学校でそのようなことを教えてあげて、家で会話をすると、そうするとお母さんから正しい情報が来ると思いますので、そのような小学生のときの教育も大事だと思いますので、そのところにも力を入れていただいたらいいなと思います。

○平川　部会長

例えばイベントとか、子ども会とか、学校などでやる夏休みなどではバーベキューもやりますよね。そのときに鳥を焼くときは、あらかじめ下茹でしておいてからやるとか、よく焼けるまで待つとか、いろいろな工夫は地方ごとに違いがあるかもしれませんが、ご家庭ごとにもあるかと思いますが、そのような啓発の取組みなどは、あったりしますか。今のことは、学校教育のところで小学生ぐらいからのことだと思います。

○事務局

そうですね。これは一部の保健所からということになってしまうのですが、小学校や中学校に対して教育委員会を通じて、そのような啓発の文章を子どもさん向け、保護者さん向けに対して渡していただいているような取組みもしております。

○平川　部会長

細菌など、親御さんも知らないケースもありますよね。子どもたちをうまく学校でとか、子ども会とかで教えることで、それが親に伝わることもございますので、ぜひ、今後も続けていただきたいと思います。ほかにいかがでしょうか。藏本委員、お願いします。

○藏本　委員

非常に若い人を対象にして、若い人の特性をよくお考えいただいて、いろいろと構築されているので関心しました。先ほど林委員がおっしゃったように、SNSによる周知というのは非常にいいことだと思います。今の大学生は、新聞も読まないし、テレビも見ないし、ほとんどスマホに熱中している人が多いですから、そのような中で考えると、Twitterを中心にやっておられるのですが、FacebookやLineなども画面を制作するだけなので、少額でできるから、ありとあらゆる手段を使って告知されると拡散する率も高いので、違う媒体についても積極的に取組まれたらいいと思います。

○平川　部会長

奥間委員、いかがでしょうか。

○奥間　委員

先ほどからTwitterの情報とか見ていて、確かに文字を読まなくても、絵だけでぱっと見で理解しやすいのを流して貰えるとわかりやすいと思いますが、この資料の中で、若い世代へのアプローチ検討のところで、掲示板、大学に働きかけをしたときに「うちならこのようなことができる」ということをおっしゃってくれた学校があるという説明だったのですが、その反応とか見て、見に行ったり、聞いたりすることができたのかと思ったのですが、どうですか。

○事務局

させていただいた啓発については、残念ながら学生さんの反応とまでは見れていないのですが、今後、そのような啓発した後の反響なども含めて検討していきたいと思っております。

○奥間　委員

ありがとうございます。Twitterに特化したという話だったのですが、掲示板とか、チラシとかも日常生活の中で見ることが多いし、学校のチラシとかも結構見てたりする子もいるので、ぜひ、置かせてもらったりすることは続けていって欲しいと思います。

○平川　部会長

ありがとうございます。この紙ものの媒体もどんどん続けてやるのでしょうね。スーパーとか、販売店での取組みというのはいかがですか。生で買って、鳥刺しとか、鳥のたたき用に売りたいというのは、警戒されるかもしれませんが、販売店との協力関係などいかがですか。

○事務局

飲食店さんや販売業さんのところには、保健所が立ち入りしたときなどに、生食に対する啓発というのはさせていただいております。一般的な食中毒予防のリーフレットとか、そのようなものを使って指導しています。

○平川　部会長

ありがとうございます。ここまでのご意見は、どのように拡散、より拡散していくかということだったのかと思いますが、どのように行動に結びつけていくかというところで、何かご意見、ご提案ございませんでしょうか。逆に、事務局でこれが知るから行動へつながっていかないと思う感触とか、どのようなところでそのようなことを感じられておられますか。この課題にというのが持ち上がってくるのですが。

○事務局

まだ具体に取組めていないというのが正直なところで、今までリーフレットを配るにしろ、何にしろ、渡しておしまいというか、どのような反応、どのようなコメントがあるのかというのがなかなか掴めていなかったところもあるのですが、Twitterですと先ほどのように正直な感想を書いていただいたりということもありますので、今後、こちらのアプローチに対してどのような反応が返ってくるのか、そのようなものも見ながら考えていけたらと思っております。

　やはり流行廃りといいますか、ニュースになると急にホームページもアクセス数が増えたりするという傾向もあります。のど元を過ぎると忘れてしまうという継続性がなかったり、こつこつと、地道に声を聞きながらやっていければと思っております。

○平川　部会長

ありがとうございます。林委員お願いします。

○林　委員

すみません。質問なのですが、最初のグラフの根本の意味を知りたいだけなのですが、カンピロバクターが増えたり減ったりしている発生の中で、平成３０年７３件の中のカンピロバクターが４８件だったときに、ご家庭で発生したと思われるもののほうが圧倒的に多いということですか。店舗さんで食べたものよりは多いということですか。

○事務局

カンピロバクターにつきましては、ほとんどが飲食店で発生した事例ということです。

○林　委員

それであれば、もちろん啓発が必要ですが、飲食店で、例えば鳥のたたきが出てきたら、大丈夫だって思って、家では心配だけれど、飲食店のものはきれいだと思って食べているので、火を通しましょうと言っても、全然変らないというか、飲食店そのものへの鳥の扱い、例えば生レバー食べてはならないようになったようにそちらのほうが大事なのかと思います。

○事務局

そこも私たちのほうも取組まなければいけない課題かと思っておりまして、飲食店とか、そのようなお店に関しては、平成２９年度にはなるのですが、鳥の刺身をよく出される焼き鳥店とか、あと、居酒屋さんとか、そのようなところを集中的に保健所から監視指導を行いまして「そのように生で出さないでくださいよ」といった監視指導というのも行っております。もちろん１回言ってもなかなか辞めていただけないお店もありますので、そのようなところに関しては継続して、今でも監視指導を引き続きさせていただいています。

○林　委員

わかりました。自分では、肉、生レバーとか、鳥などは生で食べていいと思っていなかったので、割と飲食店で、鳥専門店などに行くと出てくるので、配送状況も昔に比べたらよくなっているから、あと、鶏肉もしっかり指定して買っているから食べれるようになったのだと思ったりもしているのですが、実際、そこまで伴っていないのであれば、店舗さんの教育のほうが大事かと思いますので、よろしくお願いいたします。

○平川　部会長

そのように思ってしまいますよね。僕自身もそのように思っていました。

○林　委員

お店が、そうですよね。

○平川　部会長

特にカンピロバクターに感染しないように、ひよこの段階、卵の段階から選別してやるとか、そのようになってくる感じが受けますが、必ずしもそうではない場合もあります。その辺も、ぜひ、保健所さんに協力していただいてすぐに解決できますようお願いします。食べる側にも、お客さんで行く場合にも注意するようにということですね。

○林　委員

これは特に注意喚起する。

○平川　部会長

そうですね。

○林　委員

私は、危ないと思っているので、食べないのですが、宴会や食事会のような場でみんなに「食べないように」と言えないので、「私は食べません」と言えばいいのですが、必ず鳥専門店に行くと、出ますよね。最初にそれなので、ちょっと困るのです。

○平川　部会長

まず、鳥刺しを頼もうかとなります。

○林　委員

出てくるのがお魚の刺身ではないのです。

○平川　部会長

生姜とか、わさびで死ぬということはないですからね。

○事務局

やはり一番大きな問題というのが、鶏肉については、食品の規格基準がないことです。飲食店で生食として食べさせても食品衛生法上、何ら違反ではないのです。カンピロバクターに係る問題については、食鳥を処理されている業者さんのところは、非常に危険性というのを感じられています。食鳥処理のお肉を処理されたところから飲食店に販売して中毒が起こったときには、その飲食店に対して「生食用としての処理場からの提供を受けましたか、加熱用として受けましたか」という調査をさせていただいています。ところが、規格基準がないものですから、まったく違反ではないのです。ただ、危険性を非常に感じていらっしゃるのは、食鳥関係の処理する組合さん方、業界の方たちなので、何とか飲食店さんに対しても「生食しないで、加熱用ですよ」ということで、川上のほうから流しているのですが、昨今、多いのが、飲食店では、加熱用として明らかに仕入れているにもかかわらず、違反ではないということでそのまま生食で提供される事例です。

　われわれもこのことを何とかしなければいけないので、牛肉もきちんと規格基準があります。豚の生食については完全に危ないということなので、厚労省が早く禁止をかけました。今、鶏肉だけが何ら規制がかかっていない状態なのです。われわれも食中毒が多いので、昨年度も「飲食店で提供するときには、加熱を十分して提供してください」という指導をしているのですが、法的拘束力はございませんので、あくまでもお願いという形での指導なのです。その中で、実際、食中毒になる患者さんというのが、若い世代の学生さんたちが多いと。おっしゃられたように、家で鳥の生食を出される家庭というのは、まずないと思います。生まれて初めて鳥の生を食べたのは、大学生だったら学生でのコンパ、初めて飲食店で食べたと、みんなで「おいしいよ。食べてご覧。」ということで食べて、やみつきになってしまって、ふっとしたときに当たってしまって食中毒になる事例が多いです。

　飲食店に対しても法的処置が執れないので、あまりきつく指導ができない、であれば、食べる側に対してよく知っていただきたいというのがこれの始まりなのです。おっしゃっていただいたように、若い世代のお母さん方でも知らないお母さんが多くて、お母さん方でもお友達とご飯を食べるときには食べると、若い世代、学生さんたちも、お金のこともあるでしょうが、居酒屋さんで食べるとき、鶏肉料理というのは、非常に安くあがるのでしょうね。居酒屋や焼鳥屋としても、自分ところは食中毒を出したくないから、加熱用のものしか提供しないというお店ももちろんあるのですが、お客さんの生で食べたいというニーズに答えられないと、お客さんが自分のところから離れてしまうという声もあります。その悪循環で今のこの状況が続いているというところです。

　今日は、ここに大阪府下の自治体の皆さん集まっていただいているのですが、自治体から国に対しても「規格基準を作って欲しい、設定して欲しい」という要望は、全国的に毎年出しているというのが現状であります。

○平川　部会長

担当省庁としては消費者庁があるのですか。

○事務局

厚生労働省ですね。

○平川　部会長

厚生労働省ですか。食品安全委員会でも議論になっているのですか。

○事務局

食品安全委員会でも何回か議論されているのですが、末端の段階で、カンピロバクターフリーのお肉を作るというのも非常に難しいですし、あまり効果がないと、その裏には、私はわからないのですが、政治的な背景があるのかどうか、例えば宮崎や鹿児島など、九州では昔から鶏の生食をされています。そのようなところでは、自治体が推奨した処理のマニュアルを作って、そのマニュアルに従って生食用として出されている県もあります。ただ、完全な法的根拠はないのですが、そのような地場産業を守ろうという動きもありますので、そのような業界に対して、今の日本として、いきなり完全に禁止というのはどうなのだろうと。

　O１５７については、生レバー、ユッケについては、亡くなられる方が出るので、カンピロバクターというのもすごく状況が悪ければ、ギランバレー症候群になるのですが、そうでない限りは、大抵２日、３日しんどい思いをするのですが、回復してしまうというところも、国がすぐに禁止というのが出しにくいところでもあるのかと思います。

○平川　部会長

難しいところですね。国としては、カンピロバクターのリスクは受け入れ可能という判断でそのままいっている感じなのですね。

○事務局

そうですね。今、われわれができるところで一歩一歩なのですが、このような情報発信をしていく、業者さんに対しては、引き続き啓発指導という形でお願いしていくということしか、今はできないのかというところですね。

○平川　部会長

鳥刺しとか広がっているのは、宮崎とか鹿児島以外に全国的に広がっているので、それほど昔ではないのですよね。

○林　委員

最近ですよね。昔は食べなかったです。なかったと思います。

○事務局

もともとは、牛のユッケとか、生レバーを食べていたと思いますが、北陸で食中毒O１５７の中毒事件が起きて、亡くなられた方も出て、ユッケも規格基準ができましたし、生レバーについても完全に加熱したものでしか食べてはいけないという基準ができました。では、業者さん、次に何を生で食べさせようかということで、豚にいったわけです。豚というのは、生食で提供されていたのですが、われわれ普通に豚というのは、両親から「これは絶対に生では危ないから、よく豚は焼いて食べないとあかんよ」と教育を受けて、自分もそのつもりでいてるのですが、業者さんというのは、いざ販売するときには、そのようなこと無視して「売れるものは売ってしまえ」というところがあるのでしょうね。そのようなところで、牛がダメなので豚にいったのですが、そのときは、豚に対する基準も、危険な食材ですが、生で食べるというスタイルが日本ではないですし、厚労省としても、まさか豚肉を生で提供するなんて、言うまでもなく当然のことでしょうと思われていたと思います。ところが、生食として提供される業者さんが出てきたので、これは早いうちに手を打たなければいけないということで、豚肉については全面的に生食は禁止になりました。その後、では次に何にしようと、鶏肉しか残っていないというのが、今の現状です。

○平川　部会長

取りあえずは、水際でということになるのですね。

○事務局

そうですね。

○林　委員

リーフレットのときのほうが鶏の絵が出てきて「鶏はあかんよ」というのはよくわかったのですが、もずやんが焼いているのが何かよくわからないのです。

○平川　部会長

もずやんが鶏を焼いているのです。

○林　委員

これは別に豚でもいいという気がしてしまうので、何となく、そこは鳥が鳥を焼いているというのは、ギャグではおもしろいかもしれませんが、何か鶏を焼いているように見えなかったのです。

○平川　部会長

最近、串で豚も牛も焼きますよね。

○林　委員

業界に遠慮されたのかと思います。

○平川　部会長

その辺でインパクトをもう少し持たしたほうがいいですね。

○林　委員

難しいと思います。「これを張ってください」と言っても、鳥専門店に「鳥が危ないですよ」というのは、なかなか難しいですね。

○平川　部会長

うちの近所のスーパーですと、鮮魚コーナーで、ブリとか、ブリを置いている横にアニサキスについて写真入りのチラシが一緒に置いてあって。

○林　委員

しゃれにならないように強烈らしいですね。

○平川　部会長

あれは強烈らしいですね。去年、１回買って帰ったものを刺身にして見たら、ちょっと動いていて、これを食べたら、すんでのところで危なかったですね。ほかに、ご質問、ご意見いかがですか。事務局から、もう少し委員の皆さんから伺ってみたいというようなことはありませんか。特にないですか。そうしましたら、用意させていただいている議事は以上です。その他で何か、来年度に向けてのご提案、ご質問、事務局から、委員の皆様から、よろしいでしょうか。

　それでは、本日の「大阪府食の安全安心推進協議会第１２回情報発信評価検証部会」をここで終わらせていただきたいと思います。府民にとっては、大阪府からの情報発信は、非常に重要です。特にカンピロバクターについても、国のほうでも法的な対応がないということで、今回、水際での対応、情報発信、情報共有は非常に要になっていると思いますので、今後とも、ぜひ、続けていただければと思います。また、このような委員会の場でなくても、ぜひ、委員の皆様方も、何か気づいたこと、思ったことがありましたら、事務局に申し出いただければと思います。

　本日は、評価いただきました議題１について、議題２について、それぞれいただいたご意見、これも踏まえまして、今後とも、このカンピロバクター以外も含めて、大阪府のほうで情報発信、また、情報収集の取組みの継続をお願いいたします。

　本日、評価、検証していただきました内容については、３月１４日に開催される協議会で報告させていただきますので、ご理解ください。それでは、会議の進行を事務局にお返しします。

○事務局

平川部会長ありがとうございました。

　本日いただきました各委員のご意見を踏まえまして、引き続き食の安全安心に関する情報の積極的な発信に努めてまいりたいと思います。委員の皆様、並びに平川部会長には、ご多忙にもかかわらず本部会にご出席賜りまして、また、活発なご意見をいただいたことに、心からお礼申し上げます。それでは、本日は、これをもちまして閉会とさせていただきます。どうもありがとうございました。

（終了）