

令和 8 年度 第 1 回 食の安全・安心推進横浜会議リスクコミュニケーション検討部会 会議録	
日 時	令和 8 年 5 月 11 日（月）15 時 00 分～17 時 00 分
開 催 場 所	市庁舎 18 階 なみき 18 会議室
出 席 者	松崎部会長、柿沼委員、川方委員、木村委員、楠委員（順不同）
欠 席 者	なし
開 催 形 態	公開（傍聴者 0 人）
議 題	1 令和 8 年度食の安全を考えるシンポジウム(案)について
決 定 事 項	1 第 2 部のコーディネーターは松崎部会長とする。 2 第 2 部のパネリスト（消費者代表）は柿沼委員とする。 3 タイトルは「ようこそ！発酵 ^{はっこう} 食品の世界へ～発酵 ^{はっこう} のヒミツとふしぎ～」とする。
議 事	<u>1 令和 8 年度食の安全を考えるシンポジウム(案)について</u> ・タイトルについて検討し、親しみを持ってもらえる「ようこそ！発酵食品の世界へ～発酵のヒミツとふしぎ～」に決定した。 ・内容について検討し、熟成と発酵の違いや、発酵食品が体に及ぼす影響、家庭における安全な発酵食品の取扱いについて取り上げる方向とした。その他、発酵食品のレシピや家庭で取り入れられるアイディアの提供や世界の発酵食品の紹介なども、来場者に興味を持ってもらいやすいのではないかという意見が挙げられた。 ・議事内容を 6 月に開催予定の「第 1 回食の安全・安心推進横浜会議」本会議で報告の本会議で報告することとした。
資 料 ・ 特 記 事 項	1 令和 8 年度 食の安全を考えるシンポジウム概要（案） 2 意見交換会資料（想定される質問・パネリストが提供するトピックス例）

令和8年度 第1回 食の安全・安心推進横浜会議 リスクコミュニケーション検討部会

日時：令和8年5月11日（月）15:00～17:00

場所：市庁舎18階 なみき18会議室

次 第

1 開会

2 議事

(1) 令和8年度食の安全を考えるシンポジウム(案)について 資料1 資料2

第8期 リスクコミュニケーション検討部会（前期）

任期 令和7年12月7日～令和8年12月6日

分野	氏名	役職等	備考
市民代表	柿沼 耕二	市民（公募による）	
	川方 弘美	市民（公募による）	
消費者団体代表	松崎 嘉子	横浜市消費者団体連絡会 幹事	
	木村 穂波	横浜市消費者団体連絡会 幹事	
食品関係事業者 代表	楠 明	一般社団法人横浜市食品衛生協会 副会長（栄区食品衛生協会会長）	

以上5名

令和8年度第1回「食の安全・安心推進横浜会議」
リスクコミュニケーション検討部会 席次

※敬称略

	部会長 横浜市消費者団体 連絡会 幹事 松崎 嘉子	
市民公募委員 柿沼 耕二		横浜市消費者団体 連絡会 幹事 木村 穂波
市民公募委員 川方 弘美		一般社団法人横浜市 食品衛生協会 副会長 楠 明

医療局 食品衛生課長 及川 知子	医療局食品衛生課 食品衛生係長 瀬戸 理恵
------------------------	-----------------------------

令和8年度 食の安全を考えるシンポジウム概要（案）

1 日時・会場

- (1) 日時 令和8年 11 月 14 日(土) 10 時～12 時 30 分（受付 9 時 30 分から）
 (2) 会場 港南公会堂 港南公会堂棟2階 定員 525 名
 （横浜市港南区港南中央通 10-1：市営地下鉄「港南中央駅」より徒歩 1 分）

2 開催方法

- (1) 開催方法
 会場で集客してシンポジウムを行い、後日横浜市公式 YouTube で動画配信を行います。
- (2) 構成
 2部構成 全体で2時間半(150 分)程度
 【第1部】基調講演
 ⇒今年度のテーマである「発酵食品」について、専門家による講演を行います。
 【第2部】意見交換会
 ⇒有識者や事業者から意見交換会の導入に向けた話をさせていただきます。その後、参加者からの事前質問や、パネリスト同士の質問に答える形式の意見交換会を行います。

3 内容

- (1) タイトル案
 ・ようこそ！発酵食品の世界へ
 ・発酵のヒミツとふしぎ
 ・発酵のチカラ～おいしさ・保存・安全のひみつ～
 ・微生物と食の安全～発酵食品のふしぎ～
- (2) 講師
 第1部 公立大学法人宮城大学 教授 金内 誠 氏
 第2部 食の安全・安心推進横浜会議 田崎 達明 氏
 ※事業者代表については調整中
- (3) 事前質問の募集
 シンポジウムで聞いてみたいこと、知りたいこと等を事前に WEB 等で募集します。
 【募集方法】
 横浜市電子申請・届出フォーム、郵送受付、横浜市食生活改善推進員協議会理事会
- (4) 構成及び登壇者
 2部構成／全体で2時間半(150 分)程度

【第1部 基調講演】(50 分)

登壇者	内容例(調整中)
【講師(案)】 公立大学法人宮城大学 教授 金内 誠 氏	・発酵食品と日本の食文化 ・発酵のメカニズム ・発酵食品と食品衛生

《休憩 20 分》

※休憩時間中に質問票を回収

【第2部 意見交換会】

- ・講師及び事業者代表による、意見交換会の導入に向けた講話(30 分)
- ・参加者からの事前質問や、パネリスト同士の質問に答える形式の意見交換会(50 分)

コーディネーター	(リスクコミュニケーション検討部会委員に依頼予定)
パネリスト	食の安全・安心推進横浜会議 委員 田崎 達明 氏
	事業者代表 (発酵食品関連事業者に依頼予定)
	市民代表 (リスクコミュニケーション検討部会委員に依頼予定)
	行政 (横浜市 医療局職員)

4 実施までのスケジュール

5月 《部会》	リスクコミュニケーション部会（第8期前期委員） シンポジウムの企画構成(講師、パネリスト及びコーディネーター候補) を決定します。
6月 《本会議》	食の安全・安心推進横浜会議(本会議)にて、リスクコミュニケーション 部会から報告を行い、意見を集約します。
11 月 14 日(土)	令和8年度 食の安全を考えるシンポジウム 開催
令和9年2月頃	横浜市公式 YouTube にて動画配信

※リスクコミュニケーション部会 第8期前期委員

松崎委員(部会長)、柿沼委員、川方委員、木村委員、楠委員

◆意見交換会 資料

(想定される質問・パネリストが提供するトピックス 例)

(1) 発酵食品と日本の食文化

- ・日本の発酵食品文化の紹介
- ・発酵のメカニズム(味噌、醤油、日本酒、漬物等)

(2) 発酵食品と衛生

- ・発酵食品が長く食べ続けられてきた理由
- ・保存技術としての発酵食品
- ・発酵が生み出す衛生効果
(pH 低下、塩分・アルコールによる保存性、良い菌が悪い菌に勝つバイオプロテクション)
- ・発酵と腐敗の違いの理解
- ・微生物の役割
- ・発酵食品に潜む衛生リスク
- ・食の安全には“微生物を理解し、上手に使う”姿勢が大切

(3) 発酵食品の製造方法 (事業者の視点)

- ・衛生管理・品質管理の考え方(生きた微生物を取り扱う＝無菌にはできない)
- ・自家製発酵食品との違い
- ・製造現場での管理の工夫

(4) 安全性について

- ・「手作り発酵」「昔ながら」はどこまで安全？
- ・「発酵」「無添加」「天然」という言葉に潜むリスク
- ・正しい情報の見分け方

(5) 家庭でできる“安全な発酵食品との付き合い方”

- ・保存方法
- ・注意すべきサイン
- ・自家製発酵食品製造の留意点

(6) 発酵食品豆知識

- ・世界の発酵食品
- ・日本各地のおもしろい発酵食品