

# 食品衛生指導員体験発表

## 1 巡回指導で感じること

岩沼食品衛生協会 一ノ瀬 龍治郎

## 2 指導員、「今昔物語」と「これからの役割」

大崎食品衛生協会 平田 康明

## 3 震災後の食品衛生指導員として思うこと

気仙沼保健所管内食品環境衛生組合連合会 遠藤 利道



左から 遠藤利道氏

平田康明氏

一ノ瀬龍治郎氏

## 巡回指導で感じること

岩沼食品衛生協会 一ノ瀬 龍治郎

塩釜保健所管内岩沼食品衛生協会名取地区担当の一ノ瀬です。私たち岩沼食品衛生協会の活動エリアは名取・岩沼・亶理・山元の4地区で、東日本大震災により後にも先にも進めない様な状況に追い込まれた地区でもあり、あれからもう4年半の歳月が過ぎ去りました。

いまだ現状は復興・復活のめどがまだまだ見えておらず、問題は山積みされたままの上に、消費税や様々な問題が重なっていき、協会員自身の生活すらままならぬといった状況であります。私も震災前、自家製粉での手打ちそばを営んでおりましたが、賃貸の店舗が壊れて雨が降るたび水浸しになり、やむなく隣町の岩沼市に新たに店舗を借りて再起を計り現在に至っております。

震災当初は、協会員の中でも日ごろ連絡を取り合っていた飲食店の店主たちと、災害の混乱の中、お互いの無事を確認し何度も集まりました。

3月12日には『我々が今、何ができるのか？何をしなければならないのか？』『今現在持っている食材を処分するならどこで、どういった形で処分するのか？』などを話し合い、役所の災害対策課と連絡を取り合いました。

3月13日には、避難所の名取二中の体育館前において、温かいそば・うどんの炊き出しを総勢15名で行い、津波で全てを流されてしまっている名取市閑上地区の方々に提供しました。

3月14日は名取西小学校の体育館においてラーメンの炊き出しを行いました。寒い中避難していた方は温かい食事の提供で、とても喜んでおりました。

その後は、自衛隊や各地のボランティアの方々が炊き出しに入ってくくださったので、我々は各地避難所の夕食の弁当を、毎日13,000~15,000食手分けして作り続け、またそれを配布する作業を、協会員で約半年間行いました。とりあえず、とりあえずと言いながら協会員みんなで必死に「避難所の方々に助けられればいい」と、行動を共にしてきました。今考えると不思議なくらい、まとまっていたのだと感じます。

震災時は、普段連絡の取れなかった協会員さんや営業が困難な協会員さんにも、元気になってもらえるよう活動していました。一緒にやろうよ！と、何か心を動かされていた様に思います。

それから4年半の歳月が経ち、私自身の店舗はなかなか復活しきれず、いつ閉店となっても致し方ない状態が続き、大企業やフランチャイズの進出に押されっぱなしの現状です。巡回指導で訪問しても「食品衛生も分かるけど、今の客が来ない現状を何とかできないものかね…」などと言われることも多く、経営・売上に強く意識がいき、肝心の食品衛生の大事さを見落としているような気がしてなりません。

震災当時の話で長くなってしまいましたが、炊き出し活動を行い、現場で感じた

のは何より第一に『衛生問題』でした。きわめてギリギリの状況での活動でしたので致し方ないところですが、こうして落ち着いた今感じるのは、あのギリギリの食品提供を経験したからこそ普段の何気ない『食品の安全・安心』のありがたさが、震災当時お客様にも伝わったのではないか？と思うのです。

あの大きな災害の後、落ち着いて食べることの楽しみ・幸福感を、飲食店側で作り出しているのだろうか？

調理場は整然としているのか、作業台は清潔に保たれているか、テーブルは？器は？もう一度見直して頂きたいのです。お客様は外食をする際に、食の楽しさや思い出を記憶に留め、きれいなところで食べ、きれいなものを身にまといたいのです。

災害時の記憶を通して、お客様は基本の手洗いや、身のまわりの衛生面に、敏感になっていると感じてならないのです。大手の企業やフランチャイズの店舗は見た目から清潔で安心感を醸し出しています。小さい店舗や古くから伝統ある店舗は、味にこだわり集客を見いだしておりますが、もっと衛生環境にも力を注いでいただきたい。

そして、清潔な場所で食材を調理し提供できる喜びを、もっと作り手側として考えて頂ければ、お客様も食べることの喜びを感じて幸福感に満たされ、家族や仲間を誘って店に何度も通ってくれることにつながると思います。

毎日毎日、ルーチンの作業ではなく『新しい出会いと作ることの新鮮な喜びを感じとる仕事』に考えを切り替えていけば、毎日の仕事も楽しくなり、より美味しいものを作り上げることができるのでは、とも考えています。

お客様は見えていないようで、隅々までよく見えています。

衛生にもっともっと目を向け、調理場にとどまらず、ホールを始めトイレまでよく目を行き渡らせることで、気分が良く居心地の良い店舗づくりがやがて集客につながり、繁盛店へのステップになるのではないかと感じ、巡回するたび協会の方々に話をしております。指導員の方々が衛生指導にとどまらず、集客に絡んだ話も多少なりと組み入れて頂ければ、会員も前向きに話を聞いて頂けるのではないかと思いますし、真剣に聞いてくれ後々まで巡回指導が記憶の中に残るのではないかと考えております。

ご静聴ありがとうございました。

## 指導員、「今昔物語」と「これからの役割」

大崎食品衛生協会 平田 康明

宮城県大崎食品衛生協会の涌谷地区から参りました平田といいます。どうぞよろしく願いいたします。

私が巡回指導する涌谷町は宮城県のちょうど真中くらいに位置し、人口約1万7千人の農業を主幹産業とした小さな町です。面積は約8.2km<sup>2</sup>で現在は大小150軒位の店舗施設を巡回指導しております。

町の特徴としては以前NHKで放映された「もみの木は残った」で知られる、伊達一門伊達安芸宗重公の居城があった町であり、また日本で初めての産金地として、奈良東大寺の大仏建立にたくさんの金を献上したことで知られる歴史のある町です。

私が食品衛生指導員になったのは今から30年前の20代後半の頃です。その頃の商店街は景気がよく、うまく後継者も育った時代でした。指導員のメンバーはほとんど60代以上の年齢で家業は後継者や番頭さんに任せていつも7、8人位の2班に分かれて巡回していました。

その中でも1番若い私は車の運転手役が主な仕事でした。当時は個人商店が多く、巡回にかなりの時間を要し日が暮れることもしばしばありました。一番厄介なのは訪問先でお茶など出されると2、30分滞在することも多々あり、世間話に花が咲きなかなか次の訪問先に向えないのです。しかしながら今考えると、巡回指導とはかけ離れた話ばかりでしたが会員さんが何でも遠慮なく話せる雰囲気がありアットホームな穏やかな時間だったと思います。

その頃に比べ現在の巡回指導はというと、店を任せる人もいなく、店主である指導員が自店を心配しながら巡回するのです。当然、会員さんとのコミュニケーションも希薄になり機械的かつ事務的な巡回指導になってきています。これでは会員さんの意見や、本音を聞き出すことはできません。

私たち食品衛生指導員の役割として一番大事なものは、いかにして会員さんにプラスの情報を提供できるか、そしていかにして会員さんが協会に加入して良かったと思わせるような活動ができるかだと考えます。そのためには、やはり会員さんとのコミュニケーションを大事にする必要があります、これからの課題として取り組んでいきたいと思えます。

また会員数減少も1つの問題になっていますが、我々の住む小さな町でも年々店舗数が減少しております。大型店舗進出など様々な要因がありますが、時代の流れは止められません。そんな中私達に求められているのは、会員数増強も大事ですが、既存の会員数がこれ以上減少しないための方策を考えることが大事ではないかと考えます。

そのための方策の1つとして考えられるのが、総合食品営業賠償共済の充実であり、もしもの時の備えを会員のみなさんにきちんと説明し、100%に近い加入率を目

指してがんばっていきたいと思っています。また、これ以外にも会員さんにとってプラスになるものがあれば、どんどん紹介し会員さんの幸福と協会の発展を願って頑張っていきたいと思います。

御清聴ありがとうございました。

## 「震災後の食品衛生指導員として思うこと」

気仙沼保健所管内食品環境衛生組合連合会  
遠藤 利道

気仙沼地区で指導員をしております、遠藤と申します。

冒頭に、9月の台風18号の大雨により、県内を含め関東から東北地方にかけて甚大な被害が出ており、被害にあわれた方々には心よりお見舞いを申し上げます。

さて、震災から5年の歳月が流れようとしておりますが、未だ心が癒されない人達が数多く見受けられます。また、気仙沼地区の各種組合組織も震災による爪跡が癒されず、私が所属する気仙沼保健所管内食品環境衛生組合連合会の組合数は、震災前に35団体ありましたが、27年度現在で23団体と組合の廃止や統合などにより大幅に減少しております。

私自身も、津波により南三陸町歌津で営業していた店を流失しましたが、幸い本吉町の本店は地震の被害のみにとどまりました。

今日はおもに、私が巡回指導を担当している本吉地区についてお話をさせていただきます。

本吉地区は、気仙沼市の南に位置し人口1万2千人足らずの小さなどかな町です。産業と言えば農業、漁業、そして林業で成り立っております。観光の柱は、つつじでも有名な徳仙丈山、田束山、モーランド、大谷鉱山跡地などを有しております。

私が所属している本吉町料理飲食業組合は、町内十数軒の飲食店の内、組合に加盟している店が6軒と数少ない組織で運営しており、そこで組合長を務めさせて頂いております。

活動状況ですが、年2回、飲食店、小売店、旅館業など20軒程度を3名の指導員で巡回指導を行っており、検便は6月と11月をめやすに年2回行い、食中毒予防月間には、連合会会長はじめ理事、各ブロックの指導員が大型店に出向き、チラシや啓発グッズを配りながら地域住民の方々へ食中毒予防を呼びかけるキャンペーンを実施しております。また、営業者の自己啓発のため「食と健康」の雑誌を毎月飲食業組合加盟店に回覧し、購読を呼びかけております。

これからの目標として、本吉地区の衛生管理向上に向け充実した巡回指導を継続するために、私の所属する組合においては、1店舗、1人の食品衛生指導員を置くことを検討しております。

食品衛生指導員として十分な理解も得ず今日に至っておりますが、組合員のお世話をしていく過程や、保健所の講習会・各地区協会の合同会議で、各地区が抱えている問題点が浮き彫りになりますと、改めて指導員活動の目的・意義が理解させられます。また、社会環境の変化による新たな規格基準の整備などへの対応が望まれ

る今日、我々食品衛生指導員も常に学びつくさなければならないのかなと考えさせられています。

これからは、必要範囲内で枠に捕われることなく、保健所、協会、組合が三位一体となり相互関係を構築し、地域の食の安心・安全に寄与して参りたいと思います。

ご清聴ありがとうございました。