

第2次広島県がん対策推進計画策定

6つの柱で日本一のがん対策



① 広島県がん対策推進計画の概要

がんは、昭和54年以降、30年以上連続して広島県の死亡原因の第1位という状況が続いており、今もなお、高齢化の進展等を背景に、がんによる死亡者数は増加しています。

このため、県では「広島県がん対策推進計画」に基づき、がん対策の6つの柱(予防、検診、医療、緩和ケア、情報提供、相談支援、がん登録)による総合的ながん対策に取り組んでいます。

今回からその取り組みについてシリーズで紹介していきます。

この「がん対策日本一」の実現に向けた計画として、今後5年間を計画期間とする「第2次広島県がん対策推進計画」を、平成25年3月に策定しました。計画では、2つの基本理念を掲げ、

県民のあらゆる場面に
対応する「隙間のない
総合的ながん対策」を
推進するとともに、県
民一人ひとりが主体的
・積極的に行動する
「県民総ぐるみのがん
対策」の実現を目指し
ています。

広島県では、がんが
県民の生命、健康、生活
を脅かす重大な問題と
なっていることから、県
政の基本方針となる
「ひろしま未来チャレン
ジビジョン」に「がん対
策日本一」を掲げ、本県
における重要課題とし
て取り組んでいます。

また、基本理念のも
と、①がんで死亡する県
民の減少(今後5年間で
がんによる死亡率を10
%減少)、②すべてのが
ん患者及びその家族の
苦痛の軽減並びに療養
生活の質の維持向上、③
がんになっても自分らし
く豊かに生きることの
できる地域社会の実現、
という3つの目指す姿
(将来像)を掲げ、その
実現に向けて取り組む
こととしています。

「広島県がん対策推進計画(第2次)」H25~29年度



具体的には、①がん
予防がんにかからない
ために②がん検診(早
く見つけるために)③が
ん医療(しっかりと治すた
めに)④緩和ケア(心や
体の痛みを和らげるた
めに)⑤情報提供(相談
支援(自分らしく)⑥がん
登録(がん対策の次の一
手に活かす)が、デー
タの収集のために、の
6つの分野を柱とした
総合的な取り組みを進
めているところです。
次回からは、具体的な

取り組み内容やトピッ
クスなどを紹介して
いきます。
(広島県健康福祉局
がん対策課)



④北広島町公衛協 【地域交流】

2月25日(火)、北広
島町公衛協の日は、活
動紹介と意見交換で終
わった。午前中に廿日市
市佐伯公衛協友和地
区、午後からは竹原市公
衛協との視察が行われ
た。

当初、廿日市市佐伯
と竹原市からそれぞれ
別の日程で交流事業の
申し出があったが、事務
局や役員で検討したと
ころ、1年度末に2日の

視察受け入れは、正直し
んどい(大変だ)。せっか
くだから、3公衛協合同
で交流事業ができない
か」ということとなり、
3公衛協の調整の結果、

14名が北広島町役場に
赴き、庁舎の太陽光発電
設備を見学した後、北
広島町で行っている
ウォーキング事業の中
心に意見交換を行った。

午後は、竹原市公衛
協から21名が訪問し、公
衛協組織のあり方(推進
委員の選出方法、任期、
事務局の関わりなど)や
具体的な事業の展開方

一日で2公衛協と交流 活発な意見交換を展開

午前と午後に分ける
ハードなスケジュールで
交流事業を開催するこ
ととなった。

当日は、廿日市市佐
伯公衛協友和地区から
友和地区では、公衛協組
織の再編に取り組んで
おり、特に募金の集め方
や公衛協事業の楽しみ
方・つくり方について熱
心に質問されていた。

法について、活発に意見
交換が行われた。開始
時間を繰り上げたにも
かかわらず、終了予定時
刻いっぱいまで質問は尽
きなかった。

廿日市市佐伯公衛協友和地区とウォーキング事業を
中心に意見交換を行う(上)、竹原市公衛協と具体的
な事業の展開方法等について意見交換を行う(下)



(地域活動支援センター)



① 食中毒の概要

食中毒とは、飲食物
等を口にするること
によって人体へ進入した
病原微生物や有害な化
学物質などにより引き
起こされる健康被害を
いいます。その症状は、
下痢や腹痛、嘔吐とい
った胃腸炎症状や、神
経系を麻痺させるよう
なものがあります。場
合によっては死に至る
こともあり、注意が必要
です。

食中毒の分類は、原因
により微生物性食中毒
、化学性食中毒、自然
毒食中毒に大別されま
す。

微生物性の食中毒には
、腸管出血性大腸菌O-
157などの細菌性やノ
ロウイルスなどのウイル
ス性が知られています。
また、化学性の食中毒
は、水銀やカドミウム
などの重金属によるも
のが知られていますが
、食用油の劣化による
健康被害などもこの部
類に入ります。自然毒
による食中毒は、動物
性(フグ毒など)のもの
と植物性(毒きのこ)の
ものが知られており、
毎年被害が報

告されています。また
、近年では卵や小麦な
どといった食材由来に
よる健康被害(食物ア
レルギー)も増えてお
り、ひと口に食中毒と
いっても原因はさまざ
まです。

被害を防ぐには、原因
物質に対応した対策が
必要です。特に食中毒
が多い微生物によるも
のは、手洗いや食材の
冷蔵保管、加熱調理な
どにより防ぐことができ
るため、日常生活の中
での私たちの意識が大
切です。最近では、ヒ
トから食品を介してヒ
トへ感染していること
から、二次感染を防ぐ
という目的で、食品を
扱う企業では従業員の
健康管理も大切な防止
活動となっています。

このように、食中毒の
予防はそれぞれの原因
に合った対策が重要で
す。食中毒をテーマと
した本連載では、今後
、食中毒の種類ごとに
予防対策も含めた詳細
な説明をしたいと思い
ます。
(食品検査課 和田 貴臣)

