# 耳からはじめるフレイル予防

## 補聴器の疑問も解決

公衛協の活動現場から

⑥廿日市市大野公衛協

STOP!フレイル事業の新しい講師派遣のメニューとして、「聞こえ」をテーマとした学習会を、2月22日に廿日市市大野公衛協で実施し、地元住民56人が参加しました。

講師は、広島国際大学総合リハビリテーション学部言語聴覚療法学専攻（令和7年3月末まで）國末和也先生です。

聞こえに関する基礎知識講義や、録音されたいろいろな音を聞くことで、加齢性難聴による聞こえ方を体験しました。

また、トーシン・広島補聴器センター様にご協力いただき、補聴器と集音器の違い、補聴器の種類や費用、選び方のポイントなど、実際に補聴器を体験しながら補聴器のギモンについて教えていただきました。

聴覚や視覚は、多くの脳神経に深く関わっており、耳や目などの感覚器が衰えると脳に伝えられる情報量が減るため、認知症の発症や進行に影響すると考えられています。

補聴器について学ぶ受講者

会話は耳からの情報をもとに行われており、難聴になるとコミュニケーション力が落ちるため、人との会話を避けがちになります。

普段からできる「聞こえ」に関するフレイル予防として、会話を楽しむ、まな板の音、卵を焼く音など、家の中の音に耳を傾ける、自然の音を楽しむなどがあります。

こんなことでお困りはないですか?

・言葉がよく聞きとれず、聞き返してばかりで会話が弾まない。
・グループで話しているとき、聞こえていないのに空返事や愛想笑いをしてしまう。
・自分の名前を呼ばれても、気づかないことがある。
・車や自転車が近づいているのに、気がつかずビックリしたことがある。

「聞こえ」で心配があれば、一度、耳鼻咽喉科を受診してみましょう。

（地域活動支援センター）

---

環保協の環境生活センター

㊸食品衛生課

# 全国牡蠣・1グランプリ2025開催

## 環保協も検査機関として協力

3月22日、23日、東京の豊洲市場で全国牡蠣・1グランプリ2025が開催されました。昨年に続いての開催でした。全国の牡蠣の生産者が選りすぐりの自慢の牡蠣を出品し、味やサイズなどを競い合いました。

当協会は本グランプリに参加するための牡蠣の検査機関として、また、生産者を対象に、大会前および大会当日の衛生講習会を担当しました。

我々は、牡蠣の安全性検査を通して生産者の熱い想いを受け止めつつ、全国で生産される牡蠣にはさまざまな形があることを知りました。安全性検査ではノロウイルスなど微生物検査を実施しました。

また、2日間の大会にも出席し、生産者からおいしくて綺麗な牡蠣作りの話も聞くことができました。現在、国内ではカルチ式と呼ばれる広島県などで昔からされている養殖方式と、シングルシード方式と呼ばれるカゴの中で養殖される方式が知られています。両方式ともにメリットがあり、その地域の特性や生産者の想いなども合わせて選ばれているようです。

今回の大会の審査員には、料理の専門家、食品企業、食品行政、そして牡蠣が大好きな一般消費者がいらっしゃいました。

皆さん審査時は、真剣な眼差しで牡蠣を眺めていたのが印象的でした。審査結果発表時には選ばれた生産者だけでなく、他の生産者からも、「おぉー」という歓声があがり、この大会にかける情熱を感じる一幕もありました。

本大会の主催者である一般社団法人全国牡蠣協議会の門林代表理事は、「この大会を通して全国の皆さんに牡蠣の魅力を伝えていきたい。そして全国の牡蠣の生産者の架け橋になりたい」とコメントされました。

当協会は、牡蠣の安全性検査を始めて50年以上が経過しました。その間にPCR法によるノロウイルスの検査法なども開発され、検査精度を高めながら取り組んできました。今後も検査や衛生講習会などを通じて、食の安全・安心に貢献してまいります。

（食品衛生課 和田 貴臣）

全国から選りすぐりの牡蠣が並ぶ

---

続・一歩先行く衛生管理

認証マーク　広島県HACCP 食品自主衛生管理 認証

県は、食品衛生基準を満たした製造・加工施設について、独自に認証する制度を実施しています。適合した施設は、商品に『認証マーク』を貼ることができます。当協会は認証機関として、食品衛生管理の認証・更新審査や指導などを行っており、このシリーズでは、当協会が認証した事業者の声を紹介し、食品衛生管理の重要性を伝えていきます。

# 現場と経営者の仲介役

## コミュニケーションで作業環境改善も

㊳ 有限会社小田食品

登録日:2025年1月27日
所在地:呉市広白岳1-1-28
創　業:1983年（昭和58年）
話し手:代表取締役　古谷　憲一郎 様（右）
　　品質管理担当　兼田　泉杏 様（左）

■業務の内容は?

イカの姿フライの中間加工です。具体的には、お客様が食べられるイカの姿フライの形になる前の「生地」を生産しています。

その他、駄菓子やおつまみの串製品の製造の委託も請け負っています。

■認証を受けようと思ったきっかけは?

品質管理を任せられる新入社員を迎え入れるタイミングであったこと、親会社からの提案があったことなどのきっかけがありました。また、社会的な食品衛生への関心が高まっていることもきっかけとなりました。

呉の特産品のイカの姿フライを、安全安心に、おいしくお客様に楽しんでもらえるよう、認証取得に取り組みました。

■認証取得で苦労した点、工夫した点、成果

これまでの衛生管理のルールを改善、記録の徹底、ルールの周知、記録した内容のチェックといろいろ大変でしたが、従業員みんなで取り組まなければならない「記録」の部分が最も大変でした。

品質管理担当の兼田さんには、製造現場と経営者の仲介役として、コミュニケーションに力を入れてもらいました。記録や周知、清掃の徹底などの考え方が浸透するとともに、機械の不調など現場からの声が早く届くようになりました。情報共有がスムーズになり、作業環境が改善していくなどの成果も見られています。

■消費者へのアピール

イカの姿フライは、呉市が全国シェア1位で、呉を代表する名物です。

中間加工会社なので、自社の名前が出ることは無いですが、地元の食文化を支える一翼を担っていると考えています。料理やおつまみ、おやつとして、これからも呉の味「イカの姿フライ」をお楽しみください。

（インタビュアー・和田 貴臣　記事・馬場田）