

第30回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 令和2年6月16日（火）午前10時～午前11時30分

2 場 所 京都市役所 分庁舎4階 第4・5会議室

3 次 第

(1) 開 会

(2) 京都市挨拶

(3) 諮 問 次期「京都市食の安全安心推進計画」の策定について

(4) 報 告 2019年度京都市食品衛生監視指導結果（案）について

(5) 閉 会

配付資料

- 【資料1-1】次期「京都市食の安全安心推進計画」の策定に係る基本的な考え方
- 【資料1-2】第2期京都市食の安全安心推進計画の施策の体系
- 【資料2-1】第2期京都市食の安全安心推進計画に掲げる施策の取組状況
- 【資料2-2】第2期京都市食の安全安心推進計画に掲げる個別施策の取組状況
- 【資料3】2019年度京都市食品衛生監視指導結果（案）について

- 【参考資料1】次期「京都市食の安全安心推進計画」の策定について（諮問書写）
- 【参考資料2】京都市食品等の安全性及び安心な食品の確保に関する条例及び京都市食品等の安全性及び安心な食品の確保に関する条例施行規則
- 第2期京都市食の安全安心推進計画（冊子）

次期「京都市食の安全安心推進計画」の策定に係る基本的な考え方について

1 食の安全安心推進計画について

- (1) 京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例（以下「食の安全安心条例」という。）に基づき，食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するため，食品の安全性及び安心な食生活の確保に関する目標や取組などを定めた計画

京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例

（食の安全安心推進計画）

第9条 市長は，食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するための計画（以下「食の安全安心推進計画」という。）を定めなければならない。

2 食の安全安心推進計画は，次に掲げる事項について定めるものとする。

- (1) 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する目標
- (2) 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する取組
- (3) その他食の安全安心施策を総合的かつ計画的に実施するために必要な事項

- (2) 策定経過

第1期 京都市食の安全安心推進計画（平成23年4月～平成28年3月）

第2期 京都市食の安全安心推進計画（平成28年4月～令和3年3月）

現行計画

2 現行計画の概要

第2期京都市食の安全安心推進計画（冊子）

施策の体系（資料1-2）

3 現行計画の進捗状況等

現行計画では，「食の安全性が確保され，安心して食生活を営むことができる京のまち」の実現に向け，「食の安全性の確保」と「安心できる食生活の実現」を施策の柱として各種施策に取り組むこととしている。

また，各種施策の実施状況を把握するとともに取組を評価するため，施策の柱ごとに指標を定めている。これまでの進捗状況等は次のとおりである。

【進捗状況等】

| 柱 | 指標 | 内容【指標の参考値（平成27年度実績）】 | 実施状況/評価 |
|-------------------|-----------|---|--|
| 柱1 食の安全性の確保 | 健康被害の防止 | 重篤又は大規模食中毒（患者数50人以上）の発生件数をゼロとし，その他の食中毒についても，減少させる。 【重篤又は大規模食中毒事件数（1件）】 | H28:0件，H29:2件，H30:2件，R1:2件 ○重篤又は大規模食中毒の発生件数は少ないものの，依然として発生していることから，引き続き，事業者による自主的な衛生管理の取組を推進することが必要。 |
| | 安全な食品の流通 | 市内で製造される広域流通食品の違反件数をゼロとする。 【広域流通食品違反件数（2件）】 | H28:0件，H29:0件，H30:0件，R1:0件 ○広域流通食品で違反なし。ただし，年間数件の違反食品が発見されることから，事業者による自主的な衛生管理の取組を推進することが必要。 |
| | 自主衛生管理の推進 | HACCP導入施設及び京（みやこ）・食の安全衛生管理認証取得施設を拡大していく。【認証取得件数（127施設（新規12件））】 | H28:127施設（新規3件），H29:128施設（新規3件） H30:129施設（新規4件），R1:141施設（新規16件） ○認証取得施設は微増。HACCPに沿った衛生管理の制度後も，事業者自ら衛生管理の向上に取り組む仕組みが必要。 |
| | 人材の育成 | 研修会を開催し，人材の育成と資質の向上に努める【外部研修参加者数（45人）】 | H28:28人，H29:35人，H30:52人，R1:45人 ○外部研修参加者数は横ばいであるが，毎年度，継続して外部研修会に職員を派遣し，資質向上に努めている。 |
| 柱2 安心できる食生活の実現 | 情報発信 | メール配信など食の安全に係る情報提供の回数増加と共に，アクセス数や賛同数の向上なども図る。【メール配信回数（22回）】 | H28:57回，H29:45回，H30:33回，R1:64回 ○配信回数は増加。引き続き，積極的に食の安全安心情報を発信するとともに，効果的な情報発信方法の検討が必要。 |
| | 学習の機会の提供 | 食の安全安心に係る講習会やイベントを開催し，市民等や食品等事業者の方の参加の拡大を図る。 【事業参加者数（5,856人）】 | H28:4,805人，H29:5,230人，H31:5,287人， R1:4,501人 ○年間5,000人前後で推移。食の安全安心に関する理解の促進に向け，より効果的な取組の検討が必要。 |
| | 市民等の理解の促進 | 参加型リスクコミュニケーション事業への参加者数の増加と参加者の理解度の向上に努めるとともに，食の安全安心に関心を持つ人材の育成を図る。 【事業参加者数（268人）】 | H28:363人，H29:383人，H31:396人，R1:461人 ○事業参加数は増加。食の安全安心に関する理解の促進に向け，より効果的な取組の検討が必要。 |

4 現行計画策定後の動向

(1) 広域的、大規模な食中毒事件の発生

ア 全国的にみると、平成28年には、冷凍メンチカツを原因とした腸管出血性大腸菌O157食中毒、平成29年にはきざみのりを原因とした大規模なノロウイルス食中毒、持ち帰り総菜等を原因とした腸管出血性大腸菌O157食中毒などの広域的、重篤な健康被害が発生した。

イ 本市においても、患者数50人以上の大規模な食中毒事件が過去3年間で2件ずつ発生している。

(2) 食品衛生法の改正

昨今の食品を取り巻く環境変化や広域的な食中毒の発生、食中毒発生件数の下げ止まり等を踏まえ、平成30年に約15年ぶりに食品衛生法が大幅に改正された。

この改正により、「広域的な食中毒事案への対策強化」「HACCPに沿った衛生管理の制度化」、「営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設」などが規定された。本市においてもこの改正の趣旨を踏まえた取組が必要となる。

(3) その他食を取り巻く要因の変化

ア 調理食品、外食・中食への需要の増加等の食のニーズの変化

イ 輸入食品の増加など食のグローバル化の進展

ウ SNS等の情報媒体の発達に伴った食に関する情報の氾濫

5 次期推進計画の策定方針（案）

次期計画の方針（案）

- 第2期計画の体系（目指すべき姿、施策の柱、基本施策）は継承し、個別施策の内容を進化

【○次期計画の方向性】

- ・改正法を踏まえた食品等事業者による自主衛生管理の取組の推進
特にHACCPに沿った衛生管理を着実に実施させ、更なる食の安全安心の確保を図る
- ・リスクコミュニケーションの更なる推進、特に消費者等への情報発信の強化
- ・京都の地域特性を踏まえた取組（京の食文化、世界に誇る観光都市）
- ・緊急時を想定した対策
- ・施策の柱ごとの指標について、必要な改正や新たな指標の検討
- ・SDGsの視点

【○次期計画の期間】

- ・令和3年度から令和7年度までの5年間

6 京都市食の安全安心推進審議会における進め方（案）

- (1) 食の安全安心推進審議会に「次期食の安全安心推進計画策定検討部会（仮称）」を設置し、集中審議を行う。
- (2) 市民や事業者の意見を広く募集するため、パブリックコメントを実施する。
- (3) 部会での審議の結果を踏まえ、審議会で審議し、答申としてとりまとめる。

7 今後の予定（案）

| | |
|----------|----------------------|
| 令和2年6月 | 部会を設置 |
| 7月～9月 | （各月1回程度部会を開催） |
| 10月 | 審議会の開催（次期計画素案について審議） |
| 11月 | パブリックコメントの実施（1月間） |
| 12月 | 審議会の開催（次期計画案について審議） |
| 1月 | 審議会から京都市長へ答申 |
| 令和3年2月以降 | 次期計画策定 |

施策の体系は継承・維持

次期計画策定の方向性を踏まえ、進化

施策の体系

目指すべき姿

食の安全性が確保され、
安心して食生活を営むことができ、
食のまち

施策の柱

柱1

食の安全性の確保

柱2

安心できる
食生活の実現

基本施策

基本施策 1

行政による効率的・効果的な
監視や検査の実施

基本施策 2

食品等事業者による自主
衛生管理の推進

基本施策 3

緊急時を想定した対策

基本施策 4

リスクコミュニケーションの
充実

基本施策 5

正確かつ適切な情報の発信

個別施策

- ★ 1 食品衛生監視指導計画に基づく監視指導及び抜取り検査の実施
- 2 生産者に対する農業の適正使用の指導や抜取り検査の実施
- 3 家畜衛生防疫対策の普及
- 4 地下水質の保全の推進
- 5 水源から蛇口までの水質管理の強化
- ★ 6 カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策
- 7 中央卸売市場における監視指導及び自主衛生管理の推進
- 8 適切な食品表示の推進
- 9 アレルギー物質対策の推進
- 10 自主的な衛生管理を基本とした給食対策
- ★ 11 危害分析・重要管理点 (HACCP) 方式による衛生管理の推進
- ★ 12 京 (みやこ) ・食の安全管理認証制度の活用及び普及
- 13 食品衛生責任者の育成及び活用
- 14 自主回収報告制度の活用
- 15 食品等事業者の表彰
- 16 危機管理体制の整備
- 17 関係機関との連携強化
- 18 人材の育成と資質の向上
- ★ 19 目的や対象に応じた効果的なリスクコミュニケーションの推進
- ★ 20 「大学のまち・京都」の特性を活かした学生との協力による取組
- ★ 21 食育と連携した食の安全安心施策の推進
- 22 環境施策と連携した取組の推進
- ★ 23 SNS 等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信
- 24 食の安全安心啓発キャラクターの活用
- 25 食の安全情報の国内外への発信

★ リーディング事業 (象徴的な施策)

※矢印は、基本施策と個別施策の関連を示すものです。
なお、複数の基本施策に関連する個別施策もあります。

「第2期京都市食の安全安心推進計画(平成28年度～令和2年度)」に掲げる施策の取組状況について(令和元年度末時点)

＜施策指標の取組状況＞

| 施策の柱 | 指標 | 指標の内容 | 指標の参考値 | 実績値 | | | | |
|-------------|---|---|--------------------|-------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--|
| | | | 平成27年度 | 平成28年度 | 平成29年度 | 平成30年度 | 令和元年度 | |
| 食の安全性の確保 | 健康被害の防止 | 重篤(重体又は死亡に至る健康被害)又は大規模(患者数50人以上)食中毒の発生件数をゼロとし、その他の食中毒についても、減少させる。 | 重篤又は大規模食中毒事件数 | | | | | |
| | | | 1件 (食中毒事件総数13件) | 0件 (食中毒事件総数9件) | 2件 (食中毒事件総数14件) | 2件 (食中毒事件総数19件) | 2件 (食中毒事件総数11件) | |
| | 安全な食品の流通 | 市内で製造される広域流通食品の違反件数をゼロとする。 | 広域流通食品の違反件数 | | | | | |
| | | | 2件 (違反件数総数4件) | 0件 (違反件数総数0件) | 0件 (違反件数総数2件) | 0件 (違反件数総数3件) | 0件 (違反件数総数3件) | |
| 自主衛生管理の推進 | HACCP導入施設及び京(みやこ)・食の安全衛生管理認証取得施設を拡大していく。 | 認証取得施設数 | | | | | | |
| | | 127施設 (新規12件) | 127施設 (新規3件) | 128施設 (新規3件) | 129施設 (新規4施設) | 141施設 (新規16施設) | | |
| 人材の育成 | 食の安全安心に関する研修会を開催し、人材の育成と資質の向上に努める。 | 外部研修参加者数 | | | | | | |
| | | 45人 | 28人 | 35人 | 52人 | 45人 | | |
| 安心できる食生活の実現 | 情報発信 | メール配信など食の安全に係る情報提供の回数の増加と共に、アクセス数や賛同数の向上なども図る。 | メール配信回数 | | | | | |
| | | | 22回 | 57回 | 45回 | 33回 | 64回 | |
| | 学習の機会の提供 | 食の安全安心に係る講習会やイベントを開催し、市民等や食品等事業者の方の参加の拡大を図る。 | 事業参加者数 | | | | | |
| | | 5,856人 | 4,805人 | 5,230人 | 5,287人 | 4,501人 | | |
| 市民等の理解の促進 | 参加型リスクコミュニケーション事業への参加者数の増加と参加者の理解度の向上に努めるとともに、食の安全安心に関心を持つ人材の育成を図る。 | 事業参加者数 | | | | | | |
| | | 268人 | 363人 | 383人 | 396人 | 461人 | | |

第2期京都市食の安全安心推進計画(計画期間:平成28年度～令和2年度)に掲げる個別施策の取組状況について

資料2-2

| 施策の柱 | 基本施策 | 個別施策番号 | 個別施策 | 個別施策の取組状況 |
|-----------|------------------------|--------|-------------------------------|--|
| ①食の安全性の確保 | ①行政による効率的・効果的な監視や検査の実施 | 1 | 食品衛生監視指導計画に基づく監視指導及び抜き取り検査の実施 | 「京都市食の安全安心推進計画」及び「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、効率的かつ効果的に飲食店や食品製造施設等に対する監視指導や、流通食品の検査を実施した。特に行業シーズンにおける宿泊施設や、一度に大量に調理がなされる集団給食施設、また、食中毒が多発する夏期及び食品の流通量が増加する年末年始など、施設や期間を定め効果的な監視指導に努めた。 令和元年度は35,496施設に対し、延べ38,830回の監視指導を実施し、12,106検体に対し、48,370項目の検査を実施した。 |
| | | 2 | 生産者に対する農業の適正使用の指導や抜き取り検査の実施 | 安全な農産物の推進を図るため、JA京都市版GAP制度との連携等により、生産者に対し、肥料や農業の適正使用を指導するとともに、使用履歴の記録の徹底を図った。また、市内で生産される京の旬野菜の中で多く栽培されているものについて、残留農薬分析を実施した。 令和元年度は、39件の農家へ農業の適正使用に係る指導を行い、3件の残留農薬分析を実施した。 |
| | | 3 | 家畜衛生防疫対策の普及 | 京都府と連携し、畜産農家の巡回指導や、予防ワクチン接種等の家畜診療を行い、家畜防疫対策の普及を図った。 令和元年度は、家畜飼養農家へ延べ135回の巡回指導を実施した。 |
| | | 4 | 地下水質の保全の推進 | 「水質汚濁防止法」に基づき、地下水の汚濁状況について常時監視を実施し、地下水質の保全の推進を図った。 令和元年度は、48件の検査を実施した。 |
| | | 5 | 水源から蛇口までの水質管理の強化 | 毎年度策定する「水質検査計画」に基づき、給水栓における水道水の水質検査、水源である琵琶湖の水質監視及び水質試験、並びに浄水場の処理工程における水質試験を実施する。 令和元年度は、平成30年度に策定した「水質検査計画」に基づき、水質基準項目51項目をはじめとして、水質管理目標設定項目等を合わせて194項目について、実施した。 |
| | | 6 | カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策 | 「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、カンピロバクターによる食中毒の未然防止を図るため、「飲食店」及び「生食用食肉取扱施設」への重点的な監視指導を実施した。また、ノロウイルス等のその他の食中毒の未然防止を図るため、施設の監視指導の他に、事業者及び市民の方々に食中毒予防に関するリーフレットの配布、さらに講習会を通じ、食中毒予防に関する情報を発信し、知識の普及・啓発を図った。 |
| | | 7 | 中央卸売市場における監視指導及び自主衛生管理の推進 | 「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、第一市場では、セリ開始前等に監視の実施及び収去検査を実施した。 令和元年度は22,000件の監視を行い、341件の収去検査を行った。 第二市場では、と畜検査員が市場で解体されるすべての獣畜に対してと畜検査を行うとともに、一部の牛についてはBSE(牛海綿状脳症)検査を実施し、食肉の安全性の確保を図った。 令和元年度は10,599頭の牛と17,666頭の豚にと畜検査を行い、11頭の牛にBSE検査を実施した。 |
| | | 8 | 適切な食品表示の推進 | 「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、流通食品について添加物やアレルギー物質等の収去検査を実施し、食品表示が適切に行われているか確認した。また、京都府や近畿農政局等で構成される「京都食品表示監視協議会」に参画し、情報共有や意見交換を行うなど、関係機関と連携を図った。 「食の健康づくり応援店」事業では、「食物アレルギー表示」等に取り組む飲食店等を登録し、HPで市民への周知を行った。 |
| | | 9 | アレルギー物質対策の推進 | 市内で製造、流通する食品について、アレルギー検査を実施し、適切な表示がなされているか確認した。また、製造施設等に対し、製造者が意図しない「アレルギー物質」の混入を防止するため、施設への衛生指導を実施した。 各保育施設においては、主治医や保護者との連携による除去食の対応及び緊急時の適切な対応に向けた関係機関との連携強化に努めた。 各小学校においては、「京都市立小学校における食物アレルギー対応の手引」に基づき、緊急時の適切な対応をとることができる体制を整備するとともに、保護者等との連携の下、組織的な対策を講じられるよう努めた。 |
| | | 10 | 自主的な衛生管理を基本とした給食対策 | 「京都市食品衛生監視指導計画」に基づく給食施設(保育園(所)、小学校、社会福祉施設、病院等)への監視指導を通じ、自主的な衛生管理の取組を推進し、大規模な食中毒等の未然防止を図った。 各保育施設においては、食材の安全性及び調理時における衛生的な取扱いを確認し、給食の安全性確保に努めた。また、「衛生管理点検表」による自主点検を行い、食品衛生上注意すべき作業内容を点検、確認した。 各小学校においては、「小学校給食衛生管理マニュアル」に基づき、自主的な衛生管理の徹底に努めた。 |
| | ②食品等事業者による自主衛生管理の推進 | 11 | 危害分析・重要管理点(HACCP)方式による衛生管理の推進 | 施設への立入時や講習会開催時等にHACCPに沿った衛生管理の制度化について周知するとともに、必要な導入支援を行うなど、HACCPに沿った自主衛生管理の推進を図った。 |
| | | 12 | 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度の活用及び普及 | 食品等事業者が認証を取得する機運を高めるため、制度についてホームページで広く市民への周知を図った。また、認証取得施設についても、ホームページ等で情報提供を行った。 令和元年度には新たに16施設が認証を取得し、令和元年度末の時点で141施設が取得済みである。 |
| | | 13 | 食品衛生責任者の育成及び活用 | 食品関係施設の衛生管理の中心的な役割を担う食品衛生責任者を養成する講習会を定期的に開催し、食品衛生責任者が主体となった衛生管理の取組を後押しした。 |
| | | 14 | 自主回収報告制度の活用 | 「食の安全安心条例」で規定する自主回収報告制度に基づき、事業者から自主回収の報告を受けたものについて、本市のホームページ等で広く情報提供することにより、円滑な自主回収の実施につなげ、健康被害の未然防止を図った。 令和元年度は、市内事業者から15件の自主回収報告を受けた。 |
| | | 15 | 食品等事業者の表彰 | 「食品衛生の普及・向上」や「業界の指導育成」又は「自主的な衛生管理」を積極的に推進し、施設の衛生管理に顕著な功績のあった15名を表彰した。 |
| | ③緊急時を想定した対策 | 16 | 危機管理体制の整備 | 食中毒等の緊急事態の発生を想定し、緊急連絡網を整備するとともに、原因究明のための調査体制の整備を徹底した。 |
| | | 17 | 関係機関との連携強化 | 国や他自治体との緊急連絡体制を構築するなど、広域事業に迅速に対応できるよう関係機関との連携を図っている。 令和元年度は、国と関係自治体の連携協力体制の整備の場である近畿広域連携協議会に参画し、情報共有や意見交換を行うなどより一層の連携強化を図った。 |
| | | 18 | 人材の育成と資質の向上 | 令和元年度は厚生労働省等が実施する研修及び意見交換会に延べ45人の職員を派遣し、最新の科学的知見や事例等の情報入手に努めた。また、食品衛生監視員及び検査員に対して専門的な知識や技術の習得を目的として、「HACCP」や「食中毒」に関する研修会を開催し、緊急時の対応能力の向上を図った。 |

※ 数字 はリーディング事業

第2期京都市食の安全安心推進計画(計画期間:平成28年度～令和2年度)に掲げる個別施策の取組状況について

資料2-2

| 施策の柱 | 基本施策 | 個別施策番号 | 個別施策 | 個別施策の取組状況 |
|--------------|------------------|--------|-------------------------------|---|
| ②安心できる食生活の実現 | ④リスクコミュニケーションの充実 | 19 | 目的や対象に応じた効果的なリスクコミュニケーションの推進 | 各年代の特徴に応じ、伝える内容やその伝達方法を工夫するなど、目的や対象に応じた効果的なリスクコミュニケーションを推進した。 令和元年度は、小学生向けに「顕微鏡を用いた食中毒菌の観察」や「手洗いチェック体験」等を実施し、食中毒予防について学んでいただいた。また、市民の方々が手軽に情報を入手できるよう、情報発信媒体としてインターネットやSNSを用い、食の安全安心に関する情報等を発信した。 |
| | | 20 | 「大学のまち・京都」の特性を活かした学生との協力による取組 | 「学祭衛生管理マニュアル」を活用し、令和元年度は大学生を対象に計13回、延べ875名に衛生講習会を実施し、学祭における模擬店での食品の衛生的な取扱いや食中毒予防の啓発を実施した。 |
| | | 21 | 食育と連携した食の安全安心施策の推進 | 「食育セミナー」「ふれあいファミリー食セミナー」等の各種栄養教室で、市民に対して「生涯にわたって健全な食生活を送るための望ましい食生活」「安全に調理や食事をするための衛生面に関する情報」等の普及啓発活動を実施した。令和元年度は「食育セミナー」を117回実施し、延べ2,059名が参加し、「ふれあいファミリー食セミナー」を181回実施し、延べ2,997名が参加した。 地域に密着して食育活動を展開する「食育指導員」に対し、調理を伴う食育活動を安全に行うために必要な準備や衛生管理の考え方を講義した。令和元年度は23名の食育指導員に対して、「調理実習を安全・スムーズに行うために」と題したスキルアップ講座を実施した。 |
| | | 22 | 環境施策と連携した取組の推進 | 地域学習会「しまつのこころ楽考(がっこう)」を開催し、市民の皆様に食品ロスの削減をはじめとしたごみ減量への理解と実践を呼び掛けた。 令和元年度は、247回開催した。 |
| | ⑤正確かつ適切な情報の発信 | 23 | SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信 | フェイスブック「おあがりス」や「みやこ健康・安全ねっと」、ホームページにて食の安全安心に関する情報等を発信した。 また、SNS以外にも、食の安全・安心情報に関するリーフレットを作成し、食品等事業者及び市民の方々に配布を行った。さらに、食品等事業者及び市民の方々が手軽に情報を得られるよう、公共交通機関の広告及び新聞に食の安全・安心情報に関する情報を掲載した。 |
| | | 24 | 食の安全安心啓発キャラクターの活用 | 食の安全安心に関するSNSによる情報発信や、食の安全安心情報を記載したリーフレットや啓発物品に積極的に「おあがりス(食の安全安心啓発キャラクター)」を活用し、食の安全安心の取組を身近に感じていただけるよう努めた。 |
| | | 25 | 食の安全情報の国内外への発信 | 食の安全・安心に関するパンフレットを作成するとともに、外国人観光旅行者、特に宗教上の慣習(食事、礼拝等)に配慮が必要なムスリム(イスラーム教徒)等に配慮した飲食店情報の紹介や、メニューの多言語化の支援等により、広く国内外に対し、食の安全情報の発信を図った。 |

※ 数字 はリーディング事業