

平成21年度 第3回 食品安全対策協議会 議事概要

日時：平成22年2月10日(水) 13:30～15:30

場所：岐阜県図書館 研修室1, 2

(あいさつ)

○若宮次長（岐阜県健康福祉部）

平素は、岐阜県の食品安全行政の推進にあたり、格別のご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございます。また、本日はお忙しいところご出席いただきましてありがとうございます。

さて、本日の議題は、輸入食品に関するリスクコミュニケーションのあり方ということでございますが、逆の輸出に関する話題となりますが、明るい話題として、1つご紹介させていただきますと、このたび、高山市にあります飛騨ミート農業協同組合連合会の食肉処理施設が、東海4県で初めて、海外に食肉を輸出する施設として認定を受け、タイとマカオへの輸出が可能になりました。これによりまして、飛騨牛ブランドの海外への販路拡大に期待がかかっているところでございます。将来的には香港やシンガポールにも広げていきたいと努力をしているところでございます。

一方で、今年度も、食品表示を含め、食品安全に関わる事案が発生しております。一昨年の中国餃子や、事故米のような全国を揺るがすようなものはなかったかもしれませんが、角切りステーキのO157の件、土産物の偽装、JAS関係の表示違反などがあり、まだまだだなという感じを持っております。

また、県の予算につきましても、非常に厳しい状況ですが、食の安全・安心に関わる分野については、カット率を下げるという対応で、県民の食の安全・安心を守るため、がんばってまいりたいと思っておりますので、ぜひご協力をお願いしたいと思います。

最後になりましたが、本日は今年度3回目となりますが、委員の皆様には2年間の任期の最後の会議となります。本日も、活発なご意見やご提言をいただきますようお願いしまして、簡単ではございますが、あいさつとさせていただきます。

(あいさつ)

○杉山会長（東海学院大学学長）

皆さん、こんにちは。ようこそおいでいただきました。食品安全対策協議会は、食の番人として、重要な会議であります。健康を守るために、科学的に調べ、食べ物が安全かどうかを評価する「リスク評価」、そして話し合う「リスクコミュニケーション」、そしてもうひとつは「リスクマネジメント」、この3つがあるのですけれども、リスクコミュニケーションも重要な分野でありまして、本日も、生産者、流通業者、学識経験者、消費者の皆さんからご意見をいただきたいと思っております。

また、先ほどのお話にもありましたが、大変厳しい中で、知事さんが奮闘しておられますので、ぜひ支援していきたいと思っております。

県には、アクションプランがあり、第1次は平成16年から、今は平成25年までの第2次と

なっています。第2次は、第1次よりさらに進化した内容となっています。このプランに沿って、食品安全対策協議会の今年度の第1回では、リスクコミュニケーションのあり方についてレクチャーしていただき、第2回では残留農薬をテーマとしました。これは、いろいろな意見が出され、非常に良かったのではないかと思います。

本日第3回は、輸入食品がテーマです。ちょっと下火になったかもしれませんが、ギョーザの問題はどうなったのでしょうか。中国では関係者を処分したということですが、それで済む問題なのかどうか、これは大きな課題だと思います。

EUは、EUという非常に大きなところで食の安全に取り組んでいます。アメリカは、米州機構で取り組んでいます。しかし、アジアは、鳩山総理が少し呼びかけましたけれども、東アジアでもできていません。出ていくもの、入ってくるものについてどのように考えていくのか、これは、県から国へ意見を申し上げ、国が活発に動いていく必要があると思います。

本日は、限られた時間ではございますが、活発なご意見を出していただきますよう、よろしくお祈りします。

【議題 よりよいリスクコミュニケーションのあり方について（テーマ：輸入食品）】
(事務局から説明)

○杉山会長（東海学院大学学長）

ただいまのプレゼンテーションをお聞きになって、また、その他のことでも結構ですので、ご意見を賜りたいと思います。

○野村氏（県生活学校連絡協議会副会長。金山委員（県生活学校連絡協議会会長）の代理）

金山会長の代理として初めて出席させていただきました。わたしも、食の安全について、この資料のアンケート結果と同じように思っています。

本日は、どうしてもっと広く、人々に情報提供し、情報交換していく場を作っていけるかというテーマのようですが、すでに実施されている場以外に、というのは、すぐには・・・。

20年度は、出前講座がたくさん行われておりますので、その中で、県は、消費者の意見もたくさん聞いていらっしゃると思いますが、21年度は、出前講座が少し減っているようです。新年度には、出前講座を増やしていく必要もあろうかと思っています。

また、これは人から聞いた話ですが、私の近くのスーパーマーケットで、中国から来ていらっしゃる方から、商品のニラの産地を尋ねられ「中国産ですよ」と答えると、その中国の方は、買われなかったということです。こういう身近な話を聞くにつけ、輸入食品の安全性について、信頼しがたいと思っているのが普通の消費者なのでは、と思います。

どのような検査体制で検査をし、安全だといっているのかということも、もっと私たちに分かりやすい形でお話ししていただける場があるといいと思います。書類を読みなさいといっても、一般の消費者にとって、書類を読むのは難しいことです。

○大西委員（消費者）

県が行うリスクコミュニケーションの目的について、消費者としては、マスコミとは違うところからの情報がほしいです。冷静で正確な情報は、県に問うのが一番安心ではないかと思います。

リスクコミュニケーションにおける情報提供の内容については、中国のことがどうしても気になります。中国国内における消費者被害は、きっとメラミン以外にもあると思いますので、安全性について未熟な国ではどんなことが起きているのかということ、教訓として、消費者に伝えてほしいと思います。

リスクコミュニケーションの実施方法について、双方向性を高めるということで、質問の時間を長くすると説明されました。消費者にもいろいろな団体、幅広い価値観があるので、むやみに質問の時間を長くするだけでは、質問が非常に長くなったり、その人の中でまだ整理できていないことを講演者に聞いたり、ということもあると思いますので、最初に、消費者同士でのグループディスカッションを設けるなどの工夫をし、疑問点を整理してから、講演や、研修に参加できるようにすると思います。

また、日頃から疑問に思っていることとして、最近、冷凍食品の50%OFFが、スーパーの常態になっているのですけれども、コストはかかっているはずなのに、なぜこんなに安くできるのか、素朴に疑問です。安全なのか、という疑問もあります。

タイやマカオに飛騨牛が輸出されることについては、期待しています。ブランド化をしてほしいと思います。メイドインジャパンが、車だけではなく、おいしくて安全なものがメイドインジャパン、メイドイン岐阜県となり、安全というブランドが得られれば、とてもいいことだと思います。

先日、JR金山駅のアスナル金山で、米麺の県産品フェアがやっていたので、買いました。他県で県産品フェアを見ると感動すると言いますか、絶対買って帰ろうという気持ちになります。なかなかいい取組だなと思いました。

あと、別のところで、神岡町の寒天ラーメンを見かけたので買ってみました。おいしかったですが280円はちょっと高いかなと思いました。

手作りが一番の節約になると思っています。県内にはおいしい味噌があり、地方ごとに味噌の味も違いますので、ぜひ味噌も県産品としてアピールしていただけたらな、と思います。

道の駅やスーパーなどの販売の場こそコミュニケーションの場ですので、そういうところでいろいろなことを説明できる販売員を養成する、そういうところで行政の方が応援する場合も、苦手なのかも知れませんが、「語る行政マン」というと変かもしれませんが、伝える努力をして、県産品をアピールしてほしいと思います。

○高橋委員（消費者）

今、輸入食品の勉強をしています。資料のアンケート結果における不安な項目としての上位3位の輸入食品、残留農薬、食品添加物については、消費者も関心はあるのですが、まだまだ知識

が消費者に行き渡っていません。

このため、講習を受けると安心する、ということになるのですが、講習会や意見交換会に出られる方は、資料にありましたように、年配の方が多くなっています。しかし、輸入食品を利用するのは若い方が多いと思うのです。こういう時代ですし、スーパーでも安い輸入ものがたくさん出回っています。20代、30代の、ちょうど子育てをしていらっしゃる方たちが、そういう輸入ものを利用されていることが多いと思います。

こうした若い世代に、どうやって正しい情報を知っていただくかが課題だと思います。

例えば、子育て支援の活動の中などで、食の安全に関して、輸入品については国や県がこういう努力をしていますよとか、できれば県産品を食べましょうとか、国産がいかにか安全かとか、農薬について国が定めている基準のこととか、国産の最近の農薬がいかにか安全で消えてしまうものなのかとか、農薬は使わない方がいいということだけではなく農薬は安全であるということなどを、若い世代になんとか伝えられるような取組ができればいいなと思います。

また、自給率を上げていくことが大事だと思います。海外に頼っていると、何かあって輸入が止まったときに困ります。食の安全は、量についても安全であることが必要です。無農薬だとかいうことだけでなく、国民全員に安全に安定的供給ができるかということも大事なことだと思います。安全な供給ができるよう、日本の農政の体制がなんとかできたらいいなと思います。

この協議会に参加させていただいて、自分として何をしたらいいのかということもずいぶん勉強させていただきました。私は、消費者として、ここで得た知識を少しでも広めていきたいと思っています。県は県としてリスクコミュニケーションを行っていただき、消費者は消費者としての働きをしていくべきだと思いました。

○山崎委員（消費者）

リスクコミュニケーションについて、身近なことを考えると、こういった食の安全に関する情報を自宅に持ち帰っても、家族に話せる状況にあるかということ、個人の時間がずれています。お父さんやお母さんは仕事で遅く帰ってきます。子どもは塾に行ったりします。食事をとる時間もまちまちです。こういう状況で、家族で話をする時間もないのではないかと感じております。

また、マスコミの情報は怖いものがあります。例えば、ギョーザ事件の時には、冷凍食品や、その他の中国産まで危ないという風潮が広がり、市場が非常に混乱したのではないかと思います。マスコミの圧力的な報道にも問題があるのかなと思います。

先ほど出前講座を増やしてはというお話がありましたが、確かに増やしていただければそれによ越したことはないのですが、なかなか時間的にも難しいと思うのです。今年で800人くらいということですが、この人たちが、その情報をどういうところへ広めていってくれるのか、ということについては、未知数なところがあります。

そこで、前回も申しましたが、県としては、地元市町村とよく連携をとっていただくといいと思います。例えば、妊婦さんを対象に、市町村の保健センターが栄養指導や検診をすることがあります。そういう時に、食品安全に関する情報を提供していくという方法もあります。また、教

育現場においては、うちの小学生の子どもが給食だよりを学校からもらってきませんが、そこには献立やカロリー、時々栄養士さんのお便りなどが書いてあります。そういうところに食品安全に関する情報を取り入れ、保護者の方にも読んでいただくことで情報提供をしていくことなどが考えられると思います。

地域での取組としては、イベントなどの機会を捉えてできるのではないかと思います。

また、今は、消費者に対してもインターネットで簡単にメールができますので、関心のある方には最新の情報をメールマガジンで発信していくということも可能ではないかなと思います。

限界のある中ですが、地元市町村や消費者団体とよく連携をとっていただければ、正しい情報が伝わっていくのではないかと思います。

○杉山会長（東海学院大学学長）

ここで、資料の15ページをご覧いただきたいと思います。今後のリスクコミュニケーションの取組ということで、市町村との連携、栄養教諭の研修などが挙げられています。出前講座は1,500人という目標が掲げてあります。このように、機会を捉えて、リスクコミュニケーションでの情報提供を活発に行うというのは、非常に良いことだと思います。道の駅の活用などは載っていませんけど、県ホームページでの情報提供は、すでに、できているところもあると思います。

さて、次は、これまで消費者の方から出された疑問点も踏まえて、流通の方からご意見を願います。

○山田委員（県スーパーマーケット協会代表）

食に関する事件が起きますと、マスコミが大きく取り上げ、消費者の方が非常に敏感に反応するという事は実際あると思います。最近は大きい事件がないため、多少沈静化しているとは思いますが。

さて、さきほど大西委員から、なぜスーパーは冷凍食品を50%OFFで売っているのかという疑問が出されました。売る側として、お答えしたいと思います。

リーマンショック以来、日本経済が非常に悪化し、消費者の買い控え傾向が顕著になってきました。そこで、売る側としては、何とかお客様に来ていただきたいということで、その1つの方法として、冷凍食品の特売を行いますと非常に集客力が高まるということがありますので、冷凍食品の特売を、原価を切る形で行っているというお店もたくさんあるということです。

余談ですが、私はこの1月に北京に行ってまいりました。実に、向こうでは、1個10万円のりんごが並んでいます。日本で100円のものが向こうでは1,000円で売られています。これは高級な店での例ですけれども。

また、県産品の強化を、というお話がありましたが、今、私どもでは地産地消の取組として、「私たちは地元の農家を応援するとともに、積極的に県内産品の販売を推進していきます」と書いたものを店内に貼って、地場野菜の販売強化に努めています。

また、消費者の食の安全・安心に対する意識が低いのではないかなという話がありました。道の

駅やスーパーなど人の集まる場所で何かいい案内ができないかという話もありましたが、これは考えればいくつかの方法があると思います。それはこれからの課題としまして、人が集まる場所を生かして、食の安全に関するリスクコミュニケーションを進めていくのはいいことだと思います。

○井上委員（県食品衛生協会会長代行）

昨年の一宮でのたけ乃子屋の事件は、中国産を国産と偽り、さらに、商品に貼ってあった顔写真は、下請けの缶詰会社の社員だったというものでした。実はその余波がありまして、ある飲食店でたけのこを出しましたら、お客さんから、これはあのたけのこじゃないか、と言われたということがあったということです。

アンケート結果を見ると、遺伝子組換作物は、一時は非常に騒がれましたが、今では関心が薄くなっているようです。すでに世界の25か国で商業栽培が盛んに行われており、日本への輸入品にも多く含まれているのではないかと思います。しかし、その食品表示は十分になされているのでしょうか。EUは全商品に表示を義務化していると聞いておりますが、日本は7農産物23品目が対象になっているだけです。一時期あれだけ騒がれた遺伝子組換作物が、こんなことでいいのかと思っています。

生産履歴管理について言えば、魚介類を買うためにスーパーや問屋に行って私たちの多くが気にするには、新鮮かどうか、国産か輸入品か、天然か養殖か、ということだと思います。魚介類の来歴情報は、消費者として、また、業界としても、知りたいと常々思っています。

あと、参考までに、世界自然保護基金（WWF）が消費者向けの、いろいろ勉強するための資料を作っています。こういうものも出前講座などで活用していただくと良いのではないかと思います。

○北野委員（県食品産業協会会長）

食品に関するマスコミの過度な報道によるいろいろな問題があるようすけれども、食品に限らず、景気悪化や新型インフルエンザに関する報道についてもマスコミの影響は大きく、「子どもは土日人込みに行かないように」という報道が盛んになされた結果、年末、人が本当に出なくなり、景気がますます悪くなるということもあったのかなと思います。食品に関する報道は、最近さほどありませんが、一昨年から昨年の中頃には盛んに行われていました。その中には、われわれも、中国産のものを敬遠するということがあったのかなと思います。私も、スーパーで家内が買って来たものについて、中国産かどうか聞いたりしたものです。しかし、日本人は熱しやすく冷めやすいと言いますか、もう今では忘れてしまって、気にせずどんどん買っています。しかしながら、中国産は悪いイメージがありますが、中国産だって検疫所で検査を受けているわけです。アンケート結果では、輸入食品が不安な項目のトップに上がっているわけですが、輸入食品は悪い、というのは、マスコミが作り上げたものではないかなと思います。

グローバル化が進み、中国との関係はますます重要になると思います。その中であって、中国

産を敬遠するということはありません。地産地消はもちろん大事なことです。

輸入食品の安全性は、国の大きな問題であって、国がしっかり監視していれば、そんなに問題はないのではないかと思います。おいしくて、安全ということであれば、輸入食品を敬遠する必要はないのではないかと思います。

あと、このアンケートには、子どもに対するアンケートが全く入っていません。21世紀を生きていくのは子どもたちですので、小学校、中学校、高校の子どもたちの意見を聞くことが必要ではないかと思います。また、学校教育の中で、食物に関するいろいろな知識を、安全・安心に限らず、伝えていくことが大切だと思います。表示の問題などについても子どものうちから、正しい知識を教えていけば、大きくなったときに、そうしたことにも関心を持つのではないかなと思います。40代、50代などの主婦を対象とするだけでなく、子どもにまで知識を広げてほしいと思います。

○近藤委員（西美濃農業協同組合海津トマト部会部会長）

食料自給率41%という話がありましたが、これは、ポジティブリスト制度導入後、輸入が減ったために、見かけ上、自給率が上がったにすぎないということです。自給率4割という中で、輸入はどうしようもないことです。

私たちにも責任があるのかもしれませんが、農業を担う次世代が育っていません。今、生産者の平均年齢は65歳くらいだと思います。このままだと10年後には、平均年齢が75歳になるのではないのでしょうか。それくらい次世代が全然育っていません。これに関する国の施策いろいろありますが、次世代が育っていないことは、私たちにとっても非常に痛いことです。

今でこそ「岐阜県のトマトの産地海津です、県内の85%のトマトを私たちが作っています」と言っていますが、10年後には、産地がどんどんつぶれていますので、その時点では、輸入野菜は必須になるのではないかと思います。

国産の安全性については、われわれとしてもPRしていきますけれども、輸入の必要性は限りなく高まっていますので、輸入食品の安全性を、県、国がどのようにPRしていくかということが課題になっていくのではないかと思います。

あと、今の若い人は、親の言うことは聞きませんが、インターネットからの情報は非常によく聞いてくれます。ですので、インターネットを利用して若い人に情報提供をしていくといいのではないかと思います。

中国、タイ、インドネシア、ベトナムなどで、いろんな野菜が作られて輸入されているわけですが、これらの中には、「開発輸入」と言われて、日本から種、資材、技術を持って行って、現地の人に作らせて輸入してくるというものがあります。今後は、そういったものに携わる方々への指導も必要になってくるのではないかと思います。

○河本委員（全国農業協同組合連合会岐阜県本部営農支援センター次長）

値段の問題などもあって輸入は増えざるを得ない、その輸入とどう向き合っていくか、という

のが実情だと思います。本来、食品というのは、値段が下がっても、所得が下がっても売れ方は変わらないはずですが、これだけ景気が低迷して、物が安くなり、かつ、売れない状況ですので、量販店での価格競争というものが起きるのも、やむを得ないのかなと思います。量販店も赤字ということですが、生産現場も泣いています。非常に厳しい状況です。

生産者が高齢化していきますので、生産量の低下は避けられないと思いますが、日本では、輸入品も含めて、JAS法で、産地表示も含めしっかり管理されています。消費者庁もでき、そのあたりの管理・監督はしっかりされていくのだろうと思います。

国内の生産は、値段を安くということで非常に厳しい中、開発輸入なども増えてきていますが、そうしたしっかりした技術で作られたものであればよいですが、いろいろな考え方の業者もいます。

中国産でも安全なものは無論あるでしょうし、国が検査をして、適正表示もされて国内に入ってきてはいますが、消費者もいろいろ勉強して、自己責任で消費行動を決めていくということが大切ではないかと思います。

FTA、輸入自由化について、現政権では、FTAが実施されることは必至です。農産物の値段は下がるでしょう。北海道の農業は壊滅するかもしれません。そういう時代がすぐそこまで来ています。そういう中でお願いしたいのは、食品の安全・安心に関する法的な確保はなされていますが、最後は自分の目で見て、自分で勉強していくということです。広く一般の人を「自分で知って、自己責任で確認していく」というところにどう結び付けていくのでしょうか。非常に無責任な言い方ですが、これが、今の、輸入に対する国内農業の状況だと思います。

○杉山会長（東海学院大学学長）

大西さんがおっしゃったとおり、食品安全対策協議会としても、消費者、流通業者、生産者に、マスコミとは異なる情報を、あらゆる機会を捉えて、提供していくことが大切だと思います。

実は、「安全」というのは、非常に消極的なのですね。近藤さんのトマトは、県内の85%ということですが、トマトは非常に栄養性が高く、おいしいものです。このことを、安全ということとともに、もっとPRしていくことが必要だと思います。

というのは、輸入食品というものは、栄養性も、カロリー性も減ります。コストもかかります。CO₂も出します。環境にも良くないのです。この環境の時代にあって、自給率40%で、どんどん輸入するということは、なんとかして食い止めなければなりません。そのためには、地産地消の取組が重要になりますけれども、私は、岐阜県で採れたものを食べることを地産地消とは言っていません。輸入したものでも、その地の技術で加工したものであれば、寒天であろうとなんであろうと、地産地消だと言っています。

中立な情報を、食育や栄養に関する教育を通じて若い人に伝えていくことはとても大切です。安全だけでなく、健康にいいことを、消費者にどんどん伝えていくことが大切です。

私は、そのために、産官学連携を進めていかなければならないと思っています。競争だけでは地域は衰亡します。県の持つ中立な情報を、教育界と連携してどんどん出していくことが必要だ

と思います。

ポリフェノールが赤ワインに含まれており、心臓病にいいと言われていますが、だから赤ワインを輸入すればいいということではなりません。実は、岐阜県産の柿にもポリフェノールは含まれているのです。しかし、今は、その多くを捨ててしまっています。

私は、岐阜県産の「柿まるごと」「飛騨牛まるごと」という形で、生産者も流通業者も、消費者も一体となって取り組んでいく必要があると思います。

「まるごと」というのはどういうことかということ、例えば、柿のヘタはすばらしい効果を持っています。柿の皮にはポリフェノールが含まれています。柿は葉っぱもすばらしい効果を持っています。柿渋だけは非常に利用されていますが。飛騨牛も、「牛まるごと」を消費する、「文化をまるごと」消費する、という形で考えていく、ということです。そういう意味において、まだ地元には弱さがあります。グローバルに考えるということもありますが、ぜひ、岐阜として考えたのです。

中立な情報については、資料15ページの「今後のリスクコミュニケーションの取組(案)」に沿って、農業フェスティバルなどあらゆる機会を捉えて、安全キャンペーンを、いろいろな形で、打ち出していきたいと思います。独自のシンポジウムなどは大変かもしれませんが、

ここまでのところで、県から何かあれば。

○岩田生活衛生課長

今日ここで行政から皆様にお示しできるようなものはありませんが、皆様の話をお聞きして、これから考えていきたいなと思うことはたくさんありました。

資料15ページに、「ジュニア食品安全クイズ大会(PTA行事など)」とありますのは、今年から取組を始めたものですが、次年度以降、力を入れていきたいと考えています。

教育現場とタグを組んだ形でのリスクコミュニケーションのありかたや、イベントの活用、あるいは地域と一体となった形での取り組み、そうしたものを模索しながら、取り入れられるものはどんどん取り入れ、また、皆様のご意見を聞きながら、取り組んでまいりたいと考えております。

○杉山委員(東海学院大学学長)

ありがとうございました。

やはり、今、中立情報が少ない。一般の消費者がマスコミ情報に踊らされないよう、県が、マスコミとは異なる情報を出していくこと、これをよろしくお願ひしたいと思います。

さて、これまで皆様には2年間委員をやっていただいたわけですが、この2年間の活動も踏まえていただきながら、今後、県または業界に取り組んでほしいこと、あるいは、この協議会において議論を深めていきたいことについて、お聞きしたいと思います。

○河本委員(全国農業協同組合連合会岐阜県本部営農支援センター次長)

1年間、自由に発言させていただきました。県には、こうした取組を続けていただきたいと思っています。皆様と意見交換できる場があることは大変ありがたいことです。

こうした場を、何らかの方法で広げるとか、インターネットを使って若手に情報発信していくとか、そういうことが、協議会の目的達成のためにも必要だと思えます。

今後とも、機会があれば、協力させていただきたいと思えます。ありがとうございました。

○近藤委員（西美濃農業協同組合海津トマト部会部会長）

産地として、消費者の皆様といろいろ話がしたいと思っています。圃場を見たいと言うことであれば、見ていただき、どういう形で作っているか知っていただきたいと思えます。産地では、履歴の管理もきちんとやっています。GAPについても順次取り組んでいきます。若い人たちも一生懸命やっています。私たちも若い人たちを支援していかななくてはならないと思っています。消費者の皆様も、私たちの取組を理解していただいて、その上で、われわれのものを買っていただけると幸いです。

○北野委員（県食品産業協議会会長）

食育に関して、朝ごはんを食べない子どもが増えています。日本で朝ごはんと言うと味噌汁ですが、味噌汁は非常に健康にいいと最近の新聞にも載っていましたが、だから日本人は長生きするのではないのでしょうか。食育の問題について、これからも喚起していただき、朝ごはんを食べるような教育も大切だなと思えました。

○井上委員（県食品衛生協会会長代行）

環境保全団体のWWF ジャパンは、海のエコラベルという活動をしており、消費者向けのガイドブックも発行していると聞きました。問い合わせさせていただき、参考になさるといいと思えます。

○山田委員（県スーパーマーケット協会代表）

委員の皆様のご意見を聞かせていただき、スーパーマーケットとして何をなすべきか、考えさせられました。また、実際に、多くのことに取り組むことができました。ありがとうございました。今後、大切なことは、食の安全のために、私たちができることとして何をするのかだと思えます。食育についても、今どういう形でとは言えませんが、何らかの形で消費者の皆様にお伝えしていきたいと考えています。

また、こうした取組を進めていく上で、産官学の連携が重要であると思っております。県の方々からさまざまな知識をいただき、また、杉山先生などから学校でいろいろと研究されたことを教えていただき、それをわれわれは買い物に来られた消費者の皆様にお伝えしていく、こんなことも含め、今後も取り組んでいきたいと思っております。本当にありがとうございました。

○山崎委員（消費者）

この委員と並行して食品表示ウォッチャーもさせていただき、肉の階級のことなども多少詳しくなりました。

メディアリテラシー教育というものがありますが、どんな情報収集をするにしても、その情報を自分で読み取る力が大事だと思いますので、自分自身、いろいろな機会に勉強していきたいと思っています。子どもも、小さいうちから、この情報が正しいかどうか、を親といっしょに考える機会を持つことが大事だと思います。そういう場を少しでも作っていけるといいのではないかと思います。私も機会があれば協力させていただきたいと思っています。

今後の協議会の議題については、県民の方が興味のある内容がいいと思いますので、今年度は残留農薬と輸入食品を取り上げられましたので、食品添加物や食品表示などについても、取り上げられるといいと思います。

○高橋委員（消費者）

最初は、この協議会がどういう場なのかよく分かりませんでした。生産者、県、消費者が話し合える場というのは、こういう硬い場でなくていいので、もっとあるといいなと思います。

消費者と生産者が話し合う場というものはあまりありませんが、以前この協議会以外の場で、生産者と話し合う機会があり、そこでは消費者の疑問、生産者の希望についてお互いにキャッチボールができました。そういう場が増えるといいと思います。

スーパーで安売り競争をして赤字を作るという状況がなくなるよう、農政においても、消費者に理解をしてもらうようにしていただきたいと思っています。消費者は価値を理解すれば、高くても、正当な価格として支払うと思います。生産者と消費者の相互理解をいかに進めるかがとても大事だと思います。

一生懸命作っていらっしゃる方の生活が成り立つ価格で売ることができる農業作りができれば、本当にいいなと思います。

若い人は、変なものに高いお金を払って買っています。なのに、自分たちが生きていくために大切な食物にはそれだけのお金を払おうとしません。これは、理解がしっかりとされていないからだだと思います。理解のための場作りをしていかなければいけないと思います。

また、毒餃子事件は、事件性のものであると思われるのに、一般の人はそのことを知らず、中国産はダメだと言ったりしています。正しい知識、情報を得る場作りが必要です。私は、この協議会に参加して、そういう場作りをしなければならないということを教えてもらえたように思います。

今後、協議会で取り上げていただきたいことについては、添加物などの問題もそうですけれども、遺伝子組換えや、微生物・食中毒の問題などの衛生関連の問題も取り上げていただければと思います。残留農薬や食品添加物は、事件でない限り、命に関わる問題ではありませんが、食中毒は命に関わることですので。このほか、命に関わるアレルギーの表示、健康食品の問題などもと思います。

健康食品は間違っただけで飲んで大変なことになる事例もあると思います。そういったことについて

も、消費者が情報を得られるような場作りをしていただけるとありがたいと思います。
本当にいろいろと勉強させていただきました、ありがとうございました。

○大西委員（消費者）

この会議の場で、さまざまな団体の方からの情報が得られ、それぞれの団体の方が真摯に取り組んでおられることが分かり、感動しました。まじめな人に陽の当たるような応援をしていただきたいと思います。私もそういう方を応援できるようにしたいと思います。

何を食べるかということは大切なことですので、子どもたちには、栄養価のことなども分かり、また、味覚がちゃんと育って、おいしいものをおいしいと分かる子どもたちになってほしいと思います。味は、これが岐阜の味だという思い出とか、そういう精神的なものにも影響があるので、おいしいものを食べさせたいなと思っています。

高齢化もあって、惣菜を買ったり、弁当を買ったりと、食生活も変わってきていますので、今後は、時代にあったいろいろな内容を協議会で協議していくことが大事かと思っています。

また、勉強するのがめんどろな消費者には、県産品を買えば間違いない、というようになるとういなと思います。ありがとうございました。

○野村氏（県生活学校連絡協議会副会長。金山委員（県生活学校連絡協議会会長）の代理）

最近思いますのは、たまねぎの表示がいつ頃からか国産一色になってしまいました。以前は、ニュージーランド産とかいろいろあったと思うのですが、北海道ばかりになってしまったようです。こういうことを目にすると、表示は大丈夫かな、と思ってしまいます。

また、私たちは、親子料理教室をやっています。料理だけではもったいないので、生活学校で取り組んでいる環境問題の話などを30分くらいしてから料理作りをしています。先ほど親子クイズというものがあるとお聞きしましたが、そういうものをお借りすることはできるのでしょうか。あと、飛騨牛の輸出はどうなっているのか、お尋ねします。

先ほど、安全のブランド作り、という話がありました。ぜひ、そういうブランド作りをしていただきたいと思います。また、近藤さんのお話をお聞きして、以前、温室で、天井まで吊り上げられて実る大きなトマトを見せていただいたことを思い出しました。

県民アンケートの結果の中で、消費者の方が不安に思っておられることについて、私も知らないことが多いですので、例えば、外国の生産現場がどうなっているのかなど、分かることがあれば、インターネットででも教えていただければ、みんな安心するのではないかと思います。

○杉山会長（東海学院大学学長）

県から回答できることがあればお願いします。

○岩田生活衛生課長

たまねぎの原産地表示については、JAS法上は、輸入ものは国名を、国産品は都道府県名を

書くこととされております。また、それ以外での産地表示をする場合は、明確に表示する必要がありますということになっています。なぜ、国産ばかりが多いのかということについては、ちょっと分かりません。

ジュニア食品安全クイズ大会は、今年から始めたもので、慣らし運転のような状態です。来年度は、教育委員会とタッグを組んで、力を入れ、充実させていきたいと思っています。活用できるものになりましたら、ぜひいっしょにやらせていただきたいと思いますので、ぜひ、ご連絡いただきたいと思います。

飛騨牛を含め、県産品の取組については、農政課から説明させます。

安心のブランド作りということについては、いいことだと思い、ご意見を頂戴しました。そういう名前ではありませんが、県の農産物、畜産物においては、安心のブランド作りにつながる取組を種々やっております。

○足立技術主査(農政課)

今、県から、飛騨牛や柿などをアジアの方に出しています。農政では、生産振興のため、1つは内需拡大策としての地産地消に取り組んでおり、もう1つは海外に進出するという取り組みをしています。飛騨牛については、タイ、シンガポール、マカオなどにも積極的に輸出していくこととしています。

安全・安心に関しては、農政課では、販売チャネルの多様化のため、朝市、直売所も担当していますが、そういったところで売られるものが安全・安心なものとなるよう、講習会をしたり、表示についての啓発をしたりしています。

○宮田技術課長補佐(農業技術課)

安全・安心のブランド作りということですが、県では、もう10年以上の取組となりますが、農薬と化学肥料を通常栽培より30%以上削減して作ったものを「ぎふクリーン農業」と定義づけまして、取り組んでおります。農薬を減らすという大変な取組で、農家のご苦勞も多いわけですが、県内を市場流通する主要野菜の7割くらいがクリーン農業によるものとなっています。面積的には12,000ヘクタールです。県下の作付面積が約5万ヘクタールですので、米等も含めれば、約2割を占めていることとなります。ただ、県民の方々の認知度が低いことが大きな課題となっており、今年度も量販店でクリーン農業のキャンペーン、フェアを行ったりして、PRに努めているところです。県内の主要スーパーで、ハウレンソウやトマトがあれば、まずクリーン農産物です。ただ、それがまだまだまとまった形でPRされていないことがありますので、今後もPRに取り組み、岐阜県の安全・安心ブランド農産物として推進していきたいと思っておりますので、皆様方にも応援をいただきたいと思います。

○高井技術課長補佐(畜産課)

安全・安心についての、畜産サイドの取組をお話させていただきたいと思っております。畜産には、ク

リーン農業のような名前ついたものはないのですが、農畜産物全般について、ポジティブリスト制度があり、一定の残留以上は許さないというしくみになっています。

畜産の関係でも、抗生物質や抗菌剤などが、病気のコントロールのために必要なのですが、そういうものが混ざっているものは、基本的には、食品としては出さないということが徹底されております。牛乳、たまご、食肉についても、安全なものしか出回らせないという制度の中で、県、生産者など関係者が一丸となって取り組んでおりますので、非常に安全なものとして認識していただけるとありがたいです。

○杉山会長（東海学院大学学長）

2年間、皆様には、進行にご協力いただきありがとうございました。

第2次アクションプランは、第1次アクションプランに比べて、具体的なものになっています。

この食品安全対策協議会のように、生産者、加工者、流通業者、消費者が話し合うこういう機会はあまりないのです。さきほどお話いただいた農政課、農業技術課、畜産課というように、行政組織も縦割りなのですね。それが、生活衛生課によって横の連絡ができているのはすばらしいと思います。この協議会は、リスクコミュニケーションの場としては最高だと思います。始めのうちの議論はドッジボールみたいでしたが、だんだんキャッチボールになってきて、お互いに受け止めていけるようになってきたのはとても良かったのではないかと思います。

安全でいいものという話を持ち帰っても、家では家族がすれ違いで、子どもが寝た頃にお父さんが帰ってくるといった多忙な状況があるのも事実でしょうから、リスクコミュニケーションは、子どもから、食育からと、多面的に進めていく必要があります。私は、この資料の15ページにまとめられた今後の方向は、いいのではないかと思います。あらゆる機会を通じて、安全についての話が聞けるようになればと思います。

輸入食品を必要とするのは、子育て真最中の若い人たちです。そういう人たちが安いものを求めています。そういう方に判断基準を与えるという意味でも、今後の方向については、これでもいいのではないかと思います。

不安な項目のトップが輸入食品となっていますが、輸入は6割もありますので、どうしてもこうなるわけです。県産品、輸入品とも、これまでどおり検査をしっかりとやっていただきたいと思っています。

委員の方々は、もう先生ですので、地域で話をしたいと思っています。

この2年を振り返りますと、丸明の飛騨牛等級偽装事件がありました。私としては、迅速な対応であったと思っています。また、事故米の問題もありましたが、本県はさほど大きなことにはなりません。そういう意味でも、県のリスクマネジメントはよくやっていると思います。

また、食品安全連絡会議を立ち上げ、食の安全に関する情報を業界に迅速に流すしくみも作られました。これも大きな成果であったと思います。

私は、安全などという消極的なことではなくて、もっと積極的に、おいしさとか、栄養性とか、これこそが県産品の宣伝すべきことだと思います。ぜひ、県は、県産品のそういった点を宣伝し

ていただきたいと思います。

コロンブスの時代に、ピーマンやトマトなどの食材が世界中に広まったのですが、グローバル化した現代では、広まるのは「食材」ではなく「食品」です。マクドナルド、ビザ、フライドチキンなどもそうです。これは、「文化」なのです。だから、私は「飛騨牛まるごと」と言っています。ステーキがおいしいだけではなくて、ここはこう食べたらおいしいよというようなことも含めて、広めていくことが大事です。柿も、「柿まるごと」を県民が文化として知っていく、こういうことが必要になってくるのではないかと思います。何もフランスからポリフェノールを輸入するなんてことではなく、身近にあるものを知り、それを食べることによって、健康長寿の郷土ができる、それが本当の安全だという気がします。

最後の方は私の考えになりましたが、岐阜県のリスクマネジメント、リスクコミュニケーションはこの2年で進化したといえると思います。

ご協力ありがとうございました。これで協議会を終了します。