

平成17年度 第1回 静岡市食の安全・安心意見交換会 議事録

日時 平成17年10月14日（金）午後1時30分～4時

会場 城東保健福祉エリア保健福祉複合棟3階研修室

【司会】 それでは、時間になりましたので、平成17年度第1回の静岡市食の安全・安心意見交換会を開会いたします。私は、保健衛生総務課の小川と申します。進行のほうをやらせていただきますけれども、よろしくお願いします。

それでは、開会に当たりまして、静岡市の保健衛生部長の関宣之からごあいさつを申し上げます。

【関保健衛生部長】 皆さん、こんにちは。第1回の静岡市食の安全・安心意見交換会の開催に当たり、主催者として一言ごあいさつ申し上げます。

静岡市では、平成15年7月に食品安全基本法の制定と同時に、市役所内に食の安全対策推進連絡会を設置し、食品の安全性を確保し、安心して食べることができる社会を目指して、総合的な施策の推進に努めてまいりました。この間にも、高病原性鳥インフルエンザ、ダイエット食品による健康被害の発生など、食品の安全性を脅かすような問題が発生しております。

また、輸入食品や加工食品の増加、流通システムの複雑化、外食や調理済みのお惣菜や、お弁当を持ち帰って食べる、いわゆる中食^{なかしょく}の利用の増大、そして嗜好の多様化など、食生活をめぐる変化の中で、食の安全の問題は、白か黒かといった単純な形ではとらえられなくなってきました。

静岡市としましては、食に関する不安を少しでもなくすためには、消費者、生産者、食品等事業者が相互によりよいコミュニケーションを図ること、そして、今年の7月に施行されました食育基本法によりまして、消費者の皆さん自身も、食の安全性や栄養などに関して正しい知識を持っていただき、適切な判断力を養っていただくことが大切だと考え、学習や情報発信、意見交換の場を設けるよう努力してまいりました。具体的には、小中学生に対しては、食に関するさまざまな知識を習得してもらうために、食の安全教室を開催し、また、タウンミーティングや食品安全委員会との共催によりますパネルディスカッションの開催、食の安全安心ホームページの開設等、情報を発信し、さまざまな立場の方々の情報交換や意見交換を図ってきたところでございます。特に、3年目となります今年度は、消費者、生産者、食品等事業者が一堂に会しまして、このような意見交換会を2回開催する予定です。

なお、本日は、広報を通じて募集しましたところ、大勢の市民の方が傍聴に来ていただきまして、まことにありがとうございます。後ほど、傍聴の方々からもご意見を賜りたいと考えて

おりますので、ぜひ、静岡市にふさわしい食の安全安心対策の策定に向けて、皆さんのご意見、お知恵をお聞かせ願いたいと思います。

委員の皆様には、改めまして本日のご出席、まことにありがとうございます。忌憚のないご意見をいただきますようお願い申し上げまして、簡単ではございますが、主催者のあいさつとさせていただきます。よろしくお願いします。

【司会】 それでは、開会の前に、資料の確認をいたします。ここにいらっしゃる皆さんの机の上には、3つの資料が置いてあります。次第を書いたもの。それから、資料1「静岡市食の安全対策推進事業（案）」というもの。それから、資料2と書いてある、これは委員の皆さんに事前に書いていただいたものですが、この3種類が置かれております。ございますでしょうか。

委員の皆さんの紹介をさせていただきたいと思います。まず、窓側に座長席を設けてありますけれども、そこから見て右のほうからご紹介します。

静岡市の食生活改善推進協議会会長の小澤絹子様です。よろしくお願いします。

そのお隣は、しずおか市消費者協会会長の佐藤エイ子様です。そのお隣は、生活協同組合コープしずおか組織本部長の山口和章様です。続きまして、今度は生産者のお立場からということで、静岡市農業協同組合理事の海野フミ子様。もうお一人、農家の方ですが、県、農産漁村ときめき女性の認定を受けていらっしゃいます杉山万珠子様です。それから、静岡市は漁業もありますので、漁業のほうからは、静岡漁業協同組合専務理事の斉藤政和様。

続きまして、食品事業者のお立場からということで、株式会社ヤクルト本社静岡工場の品質管理課長、相沢孝好様です。それから、静岡県飲食業生活衛生同業組合静岡支部の副支部長の藤嶋悦郎様です。

それから、学識経験の方をお二人お願いしてありますが、まず、静岡県栄養士会の会員で、県立大学の食品栄養科学部助教授の白木まさ子様。それから、東海大学短期大学部食物栄養学科教授の仁科徳啓様です。

今年度の意見交換会は、この10人の皆様に委員をお願いをしてみたいと思います。よろしくお願いします。

続いて、この意見交換会の座長ですけれども、事務局としましては、学識経験の委員のうちから、仁科教授にお願いしたいと思いますが、委員の皆さん、よろしいでしょうか。

（「はい」と発言する者あり）

【司会】 それでは、東海大学短大の仁科先生に座長をお願いするということで、仁科先生、

恐れ入りますが、座長席のほうへお移りを願ってお願いします。

皆さんの資料の中に、次第のところにもありますが、今回の意見交換会は、2つの部分に分かれております。最初に、静岡市の食の安全安心の基本方針と、その内容を記載したアクションプラン、18年度のものですが、これについてご意見をいただきます。それから、休憩を挟みまして、2つ目は「静岡市の地産地消と食の安全・安心について」というようなテーマで意見交換をしていただきます。その部分では、最初に各委員からご自分の活動と、あるいはご自分の団体の活動などの紹介もしていただきながら、意見交換をしていこうということです。それで、会議時間については、大体全部で4時ごろには終了したいと思いますので、よろしくお願いいたしますと思います。

それから、この会議の様子は録音をしております。後ほどそれをテープ起こししまして、最終的には市のホームページに掲載をするつもりでおりますので、一応そのことはご承知置きください。

それでは、会議に入っていただきたいと思いますので、これから仁科先生に進行をお願いいたします。よろしくお願いいたします。

【仁科座長】 皆さん、こんにちは。ただいま座長を仰せつかりました仁科でございます。何分にもふなれでございますので、皆さんのご協力を得まして、この会がスムーズに進行しますように、よろしくお願いいたします。

ただいま、保健衛生部長さんからのごあいさつの中で、きょうは一般の方々も傍聴に来ていただいているということでございます。時間があつたら、意見交換会の委員の皆さん以外にも、ご意見をいただこうというお話がございました。まず、委員の皆さん方に、この点もご承知置きいただきたいと思いますが、よろしいでしょうか。

それでは、早速会のほうに進めさせていただきます。きょうは、先ほど来、事務局からもお話がありましたけれども、2つのテーマがございまして、食の安全・安心アクションプランと、もう1つは、静岡市の地産地消と食の安全という、このテーマを入れておいたんですね。静岡市が行っている行政に皆さん方のご意見を反映させていただいて、よりよい衛生行政の推進をしていこうという趣旨のようでございます。ぜひ建設的なご意見を賜りたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

それでは、私、座らせていただいて、進行のほうを務めさせていただきますと思います。

最初に、静岡市の食の安全・安心基本方針（案）及びアクションプラン（案）についてご説明をいただきたいと思いますが、委員の皆様方には事前に資料を配付されていると聞いており

ますので、説明のほうは簡単に項目を紹介するだけになろうかと思いますが、よろしくお願いしたいと思います。それでは、事務局、よろしくお願いします。

【事務局】 それでは、事務局の保健衛生総務課の島村です。説明をさせていただきます。それでは、座って説明させていただきます。

議題（１）静岡市食の安全・安心基本方針（案）及び静岡市食の安全・安心アクションプラン（案）について説明させていただきます。資料１の（案）静岡市食の安全対策推進事業をご覧ください。推進事業の中身は、大きく２つに分けてあります。第１に、基本方針についての部分が、１ページから４ページです。第２に、具体的な事業内容であるアクションプラン（案）の部分が、５ページから１５ページです。したがって、基本方針を定めた上で、その基本方針に沿って具体的な事業を展開していくという構造になっています。

第１ 静岡市食の安全対策推進事業の基本方針は、１、基本的な考え方、２、行政及び食品等事業者の責務と役割、消費者の役割、３、推進体制、４、基本方針、の４つの項目で成り立っています。

１ページの基本的な考え方は、この事業を実施する理念や背景を示しています。基本的な考え方としては、この文章の最後の段落にありますように、「消費者の健康の保護を最優先に食の安全の確保を図ること」、「危害が消費者に届かない事前防止型手法に重点を置くこと」、「情報の共有と意見交換などを通して生産者、食品事業者、消費者、行政が協働して食の安全・安心を図ること」となっています。

この下の行政及び食品等事業者の責務と役割、消費者の役割は、３者が協働するについては、それぞれの責務や役割をはっきりさせるという必要があるということで掲げてあります。特に、消費者に関しましては、食に関する知識を深め、このような意見交換会など機会をとらえて、意見を表明するように努めていただきたいと思います。

２ページの静岡市食の安全対策推進事業の推進体制は、現在の状況と同じものですが、市役所の推進体制は、食の安全対策推進連絡会で総合的に推進することになっています。それと、「情報提供や意見交換会というリスクコミュニケーション」の２つの柱により、静岡市の食の安全対策事業を推進していきます。

次のページの静岡市の食の安全対策推進事業の基本方針についてです。「食の安全の確保のための施策」と「食の安心の提供のための施策」の２つを施策の柱に、生産、調理、製造、加工、流通、販売、消費の各工程に沿って事業を展開していきます。

「食の安全確保のための施策」の中には、４つの「基本方針」が入っています。

- 1 生産段階における支援や助言、指導を進めます。
- 2 調理・製造・加工段階における監視指導を強化します。
- 3 流通・販売段階における監視指導を強化します。
- 4 試験・検査技術の充実を図ります。

「食の安心の提供のための施策」の中には、5つの「基本方針」が入っています。

- 1 食の安全に関する情報の提供、情報の公開を推進します。
- 2 食の安全に関する連携と意見交換を推進します。
- 3 食品表示の適正化を推進します。
- 4 地産地消を推進します。
- 5 食の安全に関する教育・啓発を推進します。

なお、同じページの下に基本方針の基本的取組みの項目が掲げてありますが、これは基本方針をそれぞれ細かく説明したものです。この項目については、次にご案内いたしますアクションプランの案の事業の項目となるものです。

引き続き、平成18年度静岡市食の安全・安心アクションプランの案について説明します。

アクションプランの案は、資料1の5ページから15ページまでに掲載してあります。静岡市食の安全対策推進の関係各課の施策の具体的な事業内容について、過日、関係各課から、その内容を提案してもらいました。食の安全・安心に関する関係各課の施策については、先ほどご説明しました3ページから4ページの基本方針の基本的な取組みの項目に基づいて提示してあります。

前半、5ページから9ページは、食の安全確保のための施策の事業内容を掲載してあります。例えば、生産段階における「持続性の高い農業生産方式の導入」、調理・製造・加工段階における「食品衛生監視指導計画に基づく監視・指導」、流通・販売段階における「健康食品に医薬品成分を含有しているかどうかの検査」、試験・検査技術の充実として、「食品衛生法で規格基準の定められている食品の検査」などが掲載してあります。

後半、10ページから15ページは、食の安心の提供のための施策に関する情報の提供や食育、意見交換、食品表示の適正化などの具体的な事業内容となっています。食の安全に関する情報の提供、情報の公開としては「広報紙への掲載やホームページ等による情報提供」など、食の安全に関する連携と意見交換として「食の安全・安心タウンミーティングの開催」、食品表示の適正化として「食品表示消費者研修会の開催」、地産地消として「農業まつりへの助成」、食の安全に関する教育・啓発として「食の安全教室の開催」などが掲載してあります。

今後、この基本方針と平成18年度の静岡市食の安全・安心アクションプランの案については、今回、この意見交換会において、さまざまな立場の委員の皆様からご意見をいただき、それを踏まえた上で、今後、静岡市食の安全対策推進連絡会や作業部会で意見をいただきながら、平成18年度のアクションプラン策定に向けて検討を加えていきたいと考えています。

以上で、議題（1）の説明を終わります。

【仁科座長】 ありがとうございました。ただいま、簡単ではございますけれども、静岡市の食の安全対策推進事業に関する基本的な考え方、それから、きょうは食の安全確保の施策を執行する課として、農業振興課、生産農業課、食品衛生課、生活食品衛生課、学校給食課、保健衛生総務課、生活衛生課、衛生研究所、中央卸売市場、多岐にわたるアクションプランの推進を行う事業課から大勢の方にも参画していただきまして、このアクションプランに対する多様な質疑、それから、ご意見を伺うということで進めてまいりたいと存じますので、よろしくお願いしたいと思います。

最初に、お手元に配付いたしました、今ご説明がありましたこれらの企画につきまして、何かご要望、不明な点、あるいはご意見がございましたら、伺いたと思います。よろしくお願いします。順番でも結構ですし、一応話を始めるきっかけとして、小澤さんのほうからお願いします。

【小澤委員】 静岡市食生活改善推進協議会の会長の小澤といいます。よろしくお願いします。

この団体は全国組織ですから、日本中のどこの市町村にもほとんどあります。そして、その地域に合った健康の保持や増進のための活動をしています。例えば、静岡市ですと、3支部、10地区に分かれています。その中でも、高齢者の多い地域とか、子どもが多い地域とか、いろいろ特徴がありますので、それに合わせて活動していくということです。ときには小学校とか中学校、高等学校へ行って、お話ししたり、子どもたちと一緒に料理をつくったりなんていうこともしますし、また、保育園とか幼稚園へ行っている人もあります。そして、保健センターなどで高齢者と一緒に料理をつくったりしています。そんな活動をそれぞれの立場に合ったところでやっているという、そんな団体です。

私たちは消費者ですから、基本的には、安全なものをくされば、別に表示がどうの、何がどうのという面倒なことは一切要らないわけなんですね。とにかく安心なものが目の前にあって、それが使えればそれがベストでありますし、何も言うことはないわけですよ。

ところが、ときどき新聞などで中毒事件が報道されますよね。森永ミルク事件も昔ありまし

たし、水俣病もそうでしたし、BSEもそうですよね。安全だと思って使っていたら、あとからあれは悪かった、これは悪かったと言われたら、大変困るわけです。そういうふうになると、安心してたものが足元をすくわれたような感じで、ほんとうにびっくりしちゃうわけですよ。それで、ショックで関連の食材は一切使わなくなってしまう、そういうことになるわけですよね。そこをぜひ気をつけて、消費者が安全に使えるものを出していただきたいと思います。

この案を見ますと、消費者に対して情報は提供する必要があるとか、行政での監視が必要とか、消費者にとって必要と思われるものは載っていましたので、ぜひ実行してもらいたいと思いました。

それから、この文章の中に、「安心・安全」という言葉が何回も出てくるわけですが、13ページに、「安心・安全な地産地消をPRする」というふうな文章として載っているのですが、安全のPRをすると、消費者が安心を考えるのであって、安心・安全のPRをするというのは、何となく文章としておかしいのではないのかなと思いました。以上です。

【仁科座長】 ありがとうございます。最初の発言ということですが、ありがとうございます。

地産地消の件につきましては、表現上どうかなというご意見もございましたけれども、本日の第2テーマとしまして、まとめて地産地消と食の安全というテーマを設けておりますので、この点につきましては、そちらのほうでディスカッションしたいなと思っております。そのときにまた行政からのご説明をお願いしたいと思います。

【佐藤委員】 それでは、順番で、消費者協会の佐藤と申します。

私も、基本方針、全体的にはよくできているなと思っておりますが、2のところの、それぞれの役割をしっかりとここで明記してあるわけですが、私たち消費者の立場からすれば、こういう言い方はどうかと思います。消費者は、一番弱い立場だろうと思います。お店に行けば並んでいる、それを買わなきゃいけない。ですので、やっぱり行政の責務と役割、それから食品事業者等の責務と役割のところは、もうちょっと厳しい表現になってもいいかなと思っています。「法令等」を守りということなのですが、ここのところは、守るのは当然ですので、「厳守し」とかいう、表現にしていく必要があるかなと思いました。

それから、推進体制のところは、こういう形でいろんな部署が参加して、安全対策推進連絡会というのがつくられているということで、市民としては、これがきちっと機能していれば安心ですが、この推進体制の機能の強化というところを、文書だけではなくて、心から願ってお

ります。

それから、3ページのところで、5の基本方針の基本的な取組みの項目ですけれど、1の「生産段階における」ということの③で、トレーサビリティシステムを導入ということで書いてありますが、ここのところは、多分アクションプログラムのほうにあったかと思いますが、このシステムを導入し、推進していくのは必要ですけれども、以前、牛の耳標をそのまま取ってまたくっつけたなんていうような事件も起きておりますので、そこの指導を進めます、強めますという表現になっていくべきかなと思いました。

次に、2の調理・製造などのHACCPのところですが、HACCPを取ってしまえば、それで安心みたいな、消費者もそれをとっているから安心して使えるというような気持ちになるのですが、U印牛乳みたいなことも起きてきますので、推進、支援、それから指導強化という文章が入ったほうがいいと思います。

この③のところで、調理、加工等の衛生講習というのがありますが、いつも疑問に思っていますが、出席する業者、従事者はいいのですが、出席されない業者、従業者の指導はどうなっているんだろうということです。私個人としては、そこのところの指導も強めますという語句があると安心だと感じました。

アクションプログラムのほうも、続けていいですか。

【仁科座長】 そのまま続けてください。

【佐藤委員】 それでは、5ページの「食の安全の確保のための施策」ですが、(2)で減農薬、減化学肥料栽培というのは、こういう栽培をする場合、特別栽培という表現にするということ聞いたことがあるので、この表現でいいのかなと思いました。ここは後でお答えいただけるとうれしいと思います。

あと、全体的に、6ページの16とか、これはどういう意味をあらわしているのか。これは年度を言っているんですか。8ページとか9ページの食品衛生法の規格規準が定められている商品の検査で、その右側のところに「16、84回理化」と書いてあるんですが、この辺の説明をちょっといただきましたかったかなと思います。

【仁科座長】 ありがとうございます。

【事務局】 座長、すいません。佐藤さんから、16の話がありましたが、これは16年度ということです。

【仁科座長】 それでは、最初のところの基本方針に関しまして、表現方法についていろいろの点検がございましたが、保健衛生総務課のほうでその辺の考え方について、もしよろしか

ったらお話をいただければと思います。

【事務局】 今ご指摘がありました表現については、大変よいご意見ということで、今後、また事務局のほうで連絡会、作業部会等に諮りながら、表現等、修正していきたいと考えております。

【仁科座長】 よろしいでしょうか、その辺のところ。では、よろしく願いしたいと思います。

そして、アクションプランのほうで、農業振興課が担当しております減農薬、減化学肥料栽培という表現方法について、このことについてのご説明を振興課の方、いらっしゃいましたら、よろしくお願いします。

【農業振興課】 農業振興課、私、岩谷と申します。よろしくお願いいたします。

今、委員の方から、法律あるいは制度のことでご説明がありましたが、最初に制度からご説明いたしますと、静岡市は政令市となっておりますが、農業関係におきましては、国の役割、都道府県の役割、市町村の役割がございます。それで、多くの農薬、肥料、動物医薬品、J A S法、これらの農業関係のいろいろな法律につきましては、ほとんどのものは、国と県知事までの権限で、法律はおりてきておりません。したがって、指導を強化するというのは、私どもの権限ではこれはできません。したがって、このような表現になったのですが、今年4月1日、政令市になることによりまして、県から県知事の権限が、条例によりまして、幾つか市にありました。その中で、私どもの中で、食の安全・安心にかかわることで、エコファーマー、正確には持続性の高い農業生産方式ということですが、その中では、減化学肥料、減農薬という言葉を使っております。特別栽培ということはJ A S法のほうで規定されていることですので、この場合、エコファーマーを推奨するということになりますと、国全体では、それは今言われたようなことができると思うんですが、市としましては、私ども役人ですので、自分たちの持っている権限以外のことにつきましては、関係団体と協議すべきというようなことしか、残念ですが、できないのが現状でございます。

よろしいでしょうか。

【佐藤委員】 はい、わかりました。

【仁科座長】 ありがとうございます。それでは、次に山口さん。

【山口委員】 コープしずおかの方の山口です。最初に、こういう意見交換会を持たれたということについて、ほんとうにいいことだと思います。私も委員の一人として頑張りたいと思います。今回の安全対策推進事業についてなんですけど、生協としてはというか、消費者として

は、国の中身で言うと、2004年に消費者基本法がつくられているわけで、そういう点で言うと、この安全対策の推進事業のもとになっている静岡市の条例は何なんだと言えるように、はっきりしないといけないと思うんです。食の安全確保の基本条例みたいなものを、いわゆる国で言うと消費者基本法に匹敵するものですが、静岡市としての立場というか、それはやっぱりはっきりさせてほしいなということを非常に強く思います。それに基づいて基本方針を定めて、アクションプランをつくっていくというのが、やっぱり行政としては当たり前のことなので、ぜひそういうところで尽力いただいたいというのが第1点です。

それから、2つ目については、消費者基本法の中にもありますが、今回、推進事業の最も根幹になっていく部分というのは、消費者基本法の中にある基本理念だと思うんですね。これは消費者の権利というのをきちっと定義をして、国としてはこういう活動をしていこうということが法律で決定されたわけで、そういうことで言うと、安全対策の事業というときに、消費者の権利ということについては、やはりはっきり明記をしてほしいと私は思います。

この文章で言うと、第1の1番のところに「同法の基本理念にのっとり」ということで読み取れということなのかなというように思うんですけれども、ここのところは消費者基本法の基本理念等が非常にいい文章になっていると思いますので、そこをはっきりさせてほしい。

3つ目は、この意見交換会みたいな中身で、「安全の確保について意見を交換するなど、安心・安全を図るものとする」というような文章があるんですけれども、やはり一つの行政の事業をしていくに当たって、意見を聞くというだけではなくて、一つの施策を決めていく、あるいはそれがどのように実行されているか、あるいは実行できなかったのか、何か問題があったのかということをやっぱりきちっと出していただいて、それについて消費者として意見を言う、あるいは、その意見を聞くというのを、もう少し制度的に権限を持てるような中身をぜひ考えてほしい。意見交換会ではなくて、「懇話会」とか、あるいは、「審議会」のような、レベルを上げて、権限を持った中身でできるような形をぜひ考えてほしいということを思っております。

基本的な部分はそのくらいなんですけど、あと、ちょっと細かいものになってしまいます。3ページのところの基本方針の取組項目というのがあります。ここに書いてあるように、いろいろあるんですけれども、私が行政にお願いしたいのは、これからいろいろ起きるであろうことについて、予防的というか、それをどう進めていくのか、あるいは、どう研究していくのかということについては、ぜひ率先してやってほしいというのがあります。

例えば、生産段階における支援や助言、指導というところで、生産材の安全管理だとか、減農薬、減化学肥料、先ほどそういう話がでていましたけれども、生協の中でも非常に気になっ

ている部分は、農薬の法律改正の問題です。今までのネガティブリストとポジティブリストは全然違う構造になります。そうなったときに、生産者ってかなり大変になるはずで、行政は、そうなることについて、どういうふうにこの基本計画やアクションプランの中に織り込んで指導していくのかということについて、もうちょっとはっきりしてほしい。例えば、検査をしたら違反だとかというような形で、いっぱい出てきてしまう。そうすると、消費者って、先ほどおっしゃっていたように、一挙に不安になってしまうんですね。そういうことが想定される中で、行政として当然準備をしなければいけないものだろうというように思います。

それから、2つ目は、例えば、調理、製造、加工段階での監視等の件です。HACCPの導入なんか、重点監視指導とかありますけれども、現在、静岡市で展開されているそのもとになっているのは、静岡市の食品衛生法施行条例の各種の管理基準だと思うんですけども、この管理基準に基づいて指導されているわけです。その管理基準のレベルがこれでいいのかと思っていて、もっと検討をしないといけないということだろうと思うんです。聞くところによると、静岡県では、国の法律の変更で、県で検討されておられるようですけれども、そういうようなことについて、このアクションプランの中で、行政としてやることをはっきりさせていくということに尽きるのではないかなと思っております。

幾つかありますが、とりあえずそんなところで。

【仁科座長】 ありがとうございます。

大きな問題としまして、消費者基本法に基づくような市の基本方針の中に、消費者を、そういうものをしっかりとらえたような情報が必要ではないかというようなこと、それから、同じ関連としまして、そういうものを一つの法律としての実施として、条例なりで足りないところを補っていくようなことを考えていらっしゃるかどうかというようなこと。

それから、あと、基本方針の基本的な取組みの中で、最も重要なことは、事件・危害が起こってからでは遅い、危害をあらかじめ予測して、それに対する準備をしていく必要があるのではないかというようなご提言がなされました。

この件につきまして、保健衛生総務課のほうからは。

【事務局】 幾つかお答えしたいと思います。

最初に、食の安全の基本条例を作ったらどうかというご意見ですけれども、今のところそれは考えてはおりません。ただ、今、ここでお諮りしているように、基本方針を定めて、皆様のご意見をもとに定めていけば、それに行政のほうも縛られるというというふうに認識しておりますので、これでとりあえずといいますか、食の安全の対策事業を進めさせていただきたい

と考えております。検討すべき課題だとは思っておりますけれども、今のところはそういう考え方をしています。

それから、それに関連しまして、食の安全対策事業の進行管理とか評価のほうはどうなっているかというようなことですが、おっしゃるように、私どもとしては、この意見交換会を来年度も続けさせていただいて、それにいろいろの進行の状況だとかを説明させていただいて、評価をいただくような形にしたらどうかなというふうに考えておりますので、基本的にはこの会を、ご意見をいただく会という位置づけで続けていきたいと考えております。審議会にお諮りするとか、懇話会にするとかいうことは、また、皆さんのご意見によって、また検討していきたいと思います。

【仁科座長】 基本的には、意見交換、市民の皆さんのご意見を取り入れて推進していくことを基本にしたいというようなことでございますけれども、とりあえずよろしいでしょうか。

それでは、次に海野さん、お願いします。

【海野委員】 私はＪＡの理事ということで紹介をされましたけれども、ＪＡの理事になったのは、ことしの５月の改選で、女性として初めて地域選出で理事にさせていただきました。

こういった食の安全・安心ということを農協がもっと真剣に考えていかなければならないということで、やっぱりこういう問題は女性の意見も入れていかなければならないだろうと思って、立候補させていただいたわけです。

農協として意見を言うということは、なかなかまだ５月からの活動ですので、できませんので、お茶を栽培している生産農家、また、加工場を持って直売活動をしている者としての意見を述べさせていただきたいと思っています。

地産地消につきましては、後ほど話し合いがあるということですので、私は、どちらかというと、そちらのほうに少し重きを置いていきたいと思っています。

この基本方針とかアクションプラン、非常によくできていると思います。そして、特に、生産者としては、食の安全確保のための施策の１番、特に５ページのところの生産者、生産段階における活動のことなんですけれども、農協といたしましても、農薬の適正規準、また、おいしい水を確保するために窒素を減らした減化学肥料の推進とか、また、特にトレーサビリティの問題につきましては、特にお茶、ミカン、イチゴなど、農協の共販につきましては、もう徹底して皆さんに農薬や肥料については、いつどんなものを使ったかということを提出していただきまして、それぞれの委員会が管理をして、いつでも開示ができるようになっておりますし、いくつかある朝市活動の中でも、提出まではしていませんけれども、みんないつでも

開示ができるような指導もしております。

また、こういった農協の取組みと行政の取組みが、いつでも連携をとり合いながらやっていただけたらいいなというふうに思っています。農協だけではない、行政だけではないという活動に持って行っていったらありがたいと思っています。

以上です。

【仁科座長】 ありがとうございました。

海野さんには地産地消というようなことで、いろいろと行政へも協力願いたいというようなことがございますので、その辺、2番目のほうでお話しいただければと思います。

杉山様、よろしくお願いします。

【杉山委員】 杉山です。私も清水の地区、興津で施設園芸・みかん（果樹）で農業をしている一生産者ですが、生活をするという視点では消費者でもあります。

それで、安全から安心までの距離ということを私なりに考えてみますと、結局、生産の現場からさまざまな農産物——農産物で考えれば、それは消費者の手に届くまでに時間や距離がありまして、その間をたくさんの人の手に何度も渡っていく、そして、また、新鮮なものを消費者の皆さんに届けたいと思いながら、そこに何段階か流通があるということになりますと、消費者の手に食べるものが届く間に、安全でスタートしたいものでも、結果的に途中のさまざまな事柄において、もちろん生産の段階でも安全を期していくということは大事なことですけれども、その間にやはりいろんなことが見えなくなるというその中で、安心が得られなくなるのかなというようなことを幾つも感じるわけです。

それで、私は、社会の構造的には、今こういった社会構成ですので、必ず作ったものを直接に消費者の皆さんに届けられるようにという仕組みばかりはありませんで、いろいろな地域にいる方々に遠くまで運んで食べていただくというようなこともあるかと思いますけれども、できるだけ個人的には、信頼が見える形で自分で生産して、消費してもらえるという、割と小さなものの考え方をするのですけれども、実は、結局は、ここが一番安心で安全なのかなというところに、個人的には帰結してはいます。

それで、静岡市がこのように市の食の安全対策推進事業ということを、ていねいに打ち出しているわけですが、庁内の推進体制、静岡市全体の推進体制に、2ページですが、図柄で書かれているこの体制ということで、きょうも庁内のさまざまなセクションの方々が、縦にだけでなく、横に連携をとりながら、この食の安全を推進していこうというのはとても大事な視点だというふうに思いますが、一方で、二本立てになっているリスクコミュニケーション

ンというふうに書かれているこれが、先ほど既に前の委員の皆さんが発言なさっていらっしやいますけれども、どのように機能していくのかという部分で、なかなか難しいのかなというふうに思います。ですから、意見が出て、そして、それをどういうふうに行に移して、そして、それでどういうふうに行が確保されたのかというところの追跡であるとか、そういういろいろな事柄の流れが、時間を追って報告されたり、また、消費者の皆さんに還元されたり、あるいは生産者にフィードバックされるみたいな、そういうようなことがもっともときめ細かくいくという方向で、制度やその推進の体制を整えていっていただきたいなということを強く感じます。

それから、関心のある皆さん、あるいは、直接生産に携わっている、直接流通に携わっている皆さんは、それぞれのところで法律的なものと、あるいは、企業や個人の事業の姿勢として、そういうことにきちっと取り組んでいきますけれども、消費者の立場で、私は特にこれからのことを考えますと、高齢の世帯、あるいは、その高齢の世帯がお年寄りだけで暮らすというようにこともだんだん増えてきた場合に、その方たちの消費の動向といたしますか、生活の質みたいなところって、安全を確保しながら安心して暮らすということは、なかなか難しい課題が幾つかあるなというふうに思いますので、社会の構造の変化に応じた、高齢の世帯に対するある意味での指導とか教育的なプログラムとかを、今まで以上にやっていく必要があるのではないかなというように個人的には感じました。

【仁科座長】 ありがとうございました。

ただいまの杉山さんのご意見では、流通改革というんでしょうか、そういう面で、もう少し安全を取り入れたような行政を進めてほしいというようなことがまず第1だと思います。

アクションプランのほうでは、それに関連して幾つか挙げられておりますけれども、8ページに、中央卸売市場からのアクションプランとして、食品保管と販売施設等の安全管理指導ということ強化するということも含まれるかなと思います。その辺も含めて、中央卸売市場の関係者の方からお話いただければと思いますが、いかがでしょうか。

【事務局】 すみません、中央卸売市場は、きょうは公務でお休みということです。

【仁科座長】 では、どなたか代わって。 いらっしやらない。

【食品衛生課】 食品衛生課の柴田と申します。よろしくお願いします。

流通段階に乗ってから後の食品の安全確保と申しますのは、食品衛生法に基づいて、我々、静岡市におきましては食品衛生課、それと、清水支所の生活食品衛生課が営業施設等の立入検査、それから、市場に流通している食品の収去検査等を通して実施しているわけでござい

ます。その中で、食品安全基本法が、平成15年にできました後、食品衛生法も大改正がございまして、監視指導計画というのを各自治体とも毎年つくって、それを公表し、公表するに当たっては、市民の皆さんの意見をいただいて、それに反映させるようにということで、法令の中に記載されてございます。それに基づきまして、我々も監視指導計画というのを毎年年末ごろ、これで3年目になるわけですが、インターネットの静岡市のホームページにも掲載しまして、一応それ以外にも「広報しずおか」で、そういう計画案ができましたということは掲示してございまして、インターネットのない方については、我々食品衛生課とか、生活食品衛生課のほうに冊子がありますので、ごらんくださいというような形で、1か月間公表いたします。その中で皆さんのご意見をいただいて、いただいたご意見につきましては、インターネットのホームページの中で一つ一つお答えして、必ずしもご意見が全部生かされるという格好にはありませんが、その上で計画を立てまして、静岡市の監視指導計画というものを厚生労働省のほうに送付するという形になっております。

そして、1年が終わりますと、その監視指導結果というものをまた、5月末ですか、6月末ですか、そのころにホームページに掲載するという形で公表をすることになっております。現在、平成16年度の監視指導結果と平成17年度の監視指導計画というのが静岡市のホームページに掲載されておりますけれども、流通段階での食品の安全確保の具体的な監視件数であるとか、収去件数というものも掲載されておりますので、また、皆様方の委員さんのご意見をその中にもいただきたいと思います。よろしくお願いします。

【仁科座長】 ありがとうございました。流通経路については、食品衛生監視の段階でも十分な監視指導を行っているということでございます。

もう1点、このアクションプランにつきましては、全市民的な市民一人一人の食の安全・安心のための推進ということでございますので、もう少しきめ細かく、例えば、高齢者対策というようなことにもちょっと触れておくようなことが必要ではないでしょうかというご意見ですよ。そういうことを、高齢者に限らず、少子化対策、それから、保健衛生部長さんからも冒頭話がありました食の乱れから来る子どもたちのいろいろ健康危害の発生というようなことも踏まえて、総合的に推進していくんだということで私はとらえているんですけども、そういうことでよろしいでしょうか。ぜひよろしくお願いいたします。

それでは、斉藤さん、お願いします。

【斉藤委員】 台風のときには結構出てきます用宗漁港の静岡漁業協同組合の斉藤です。よろしくお願いします。

皆さんが言ったことで、書いてあることはほんとうにすばらしいことなんですけれども、実際は現場サイドでいきますと、家でもシラス漁をやっているとして、漁協では加工場をやっております。そういったほうといたしましては、一番いい状態であげるんですけれども、加工場の状態は今のところバラバラです。そうなりますと、このような規則をたくさん作りましても、できない加工場さんがけっこう多いですね。もし、やっていくとなると、かなりのコストもかかります。その分のコストはどこへいくかといいますと、消費者には高いと売れませんので、その分はシラス漁ですと値が下げられます。生産者のほうに来るのです。実際によいことをやっていたとしても、一番困るのは生産者、獲るほうであって、それをまた自分たちが買うんですけれども、自分たちにとって何もメリットも、はっきり言うとなんかですね。これがほんと生産者の答えです。

で、一生懸命、一生懸命自分たちはコストを下げて、いいものを獲ろうと努力していただいても、加工の段階ではその分の努力をしているところもあるし、しないところもある。そうすると、ほんと、努力しているところは努力しているんですけれども、例えば、売るときなんて、右が5,000円なら左も5,000円です。皆さん一緒です。コストを下げようとして努力はしているとは思いますが、ただ、衛生面等で一生懸命努力しているところと努力をしていないところはあるんですけれども、努力していないところも、努力をしているところと同じ値段で売ります。だから、安心・安全ということは、イコール、値が高くなるということを一応考えておいてもらいたいです。

特に、シラスというものは、3回洗えばいいと。それ以上洗うと、鮮度が落ちる。鮮度が落ちるということは、それは魚体に傷がつきますので、細菌等もつきます。ということは、だんだん手を入れることによって、衛生面をしっかりとしたことによって、魚の鮮度が落ちて、商品価値がなくなるんです。だから、きれいに細菌のないものを食べようとすればするほど、おいしくないものを食べることになるんです。だから、「おいしい」イコール「高い」ではないのです。おいしいものはおいしいですよ。安くても。ところが、このように書いてあると、ほんとうはいいことなんですけれども、ただ、それがすべての食品に当てはまるかというと、ちょっと、それは違うと思うんですね。だから、今、加工屋さんも、イオン水とか、海洋深層水などを使うと。今まで、チルドで、チルドというのはあげたて、冷凍していないですけどね、チルドで3日間くらいしかもたないものが、いまや海洋深層水とかイオン水を使うことによって、1週間くらいに延びるんですよ。そのような状態でも、冷凍しなくても。そのような努力はしているんですけれども、多分、これで目いっぱいでしょうね。これ以上手をかけるとすれ

ば、シラスの鮮度が落ちて、やわらかいシラス、団子状になってしまうんです。

生産者としても、できる限りはコストを下げようとして、油も高くなってきているんですけども、努力はしています。だから、その中で、もう1つ、生産者としては、細菌がつきにくい水で冷却水をかけるという方法もあるんですけども、そのような形でいきますと、その生産者がお金をかけた分、その分を加工屋さんなり、消費者がもってくれるかという、これ、需要と供給で、大漁時には安くなります。大漁時には、1杯、25キロで1,000円ぐらい、なければ1杯10万円ぐらいになります。そのくらい差があるものに対して、それだけのコストをかけてリスクを負ってもいいものかという、実際に現場でやってますと、ちょっと無理なんですね。何百万円も金をかけたとして、その対価が得られるかという、はっきり言って数字では出てきません。その分、生産者がこの船のものはこういうふうにしてとったからと、そういうことを認めてくれて、その生産者がこういうルートで作っているよと、じゃあ、ほかのところでキロ5,000円ならここはキロ8,000円で買うかと言うと、多分買いませんね。実際、今、静岡で売れている魚の1割か2割しか地元産というのはありませんので、安いシラスをほかから買ってきたのを静岡の消費者は食べているんです。

そういう状態があるにもかかわらず、ただ安心、安全というものを求めるだけではなく、安心でも、実際、あんまりきれいなものは、イコール、体にいいかという、そういうものでもないと思うんですね。昔の人、元気な人だと、70、80歳以上の人は、昔はあんまりきれいなものは食べていなかったでしょうが、元気なんですから、ある程度は妥協も必要なのではないかと思うんです。だから、最低限のルールはあると思うんですけど、ただ、規則、規則で、数字だけ見ていっちゃうと、生産者としては、ちょっと困ってくる部分があるんですね。

それで、ここに書いてある中で、全然、モラルとか、自分が食べておいしいものを販売しなさいとか、そういう個々に訴える言葉が一切ないですね。ただ、「していきましょう」「しましょう」。これでは、何も気持ちに訴えないですね。何か生産者や消費者とか、スーパーの皆さんに少しでも自分たちもその気にさせるような文章がないと、何が必要か考えていただきたいとか、自分たちで何か言うとか、考える、提言する場をつくったほうが、あまり市が、行政が出てこなくて、行政は後ろにいてやるような組織をつくっていったほうがいいんじゃないかと思うんですね。

それと、もう1つ、この4ページにあります食品の表示の監視指導、こういうのでいきましたが、静岡でも、東京でも、用宗産と付くと値が上がるんです。だから、この辺にあるところ、用宗産でないシラスも、スーパーさんとか、結構、用宗産で売っているんですね。だから、ス

ーパーさんのほうでも、承知で売っているんです、はっきり言うと。それで儲ければいいと。儲ければいいんじゃないで
すか。だから、モラルとか、無理なのかもしれませんが、加工屋さんやスーパーの関係者にも、どうすれば心に問いかけるのか、文章をちょっと考えていただいて、その人たちに自分たちで安心できる食品の組織みたいのをつくっていただかないと、行政の表へ出すと、最後にはその規則を裏でもって何か変な方向に考える人が結構出てくるんですね。こういう観点で、もう一度生産者の立場も考えていただきまして、こういう意見があったということをもう一度皆さんで考えていただきたいと思います。

以上です。

【仁科座長】 ありがとうございます。

生産者の立場も理解してほしいということになるかと思います。ただ、保健所の中には、これから藤嶋様からもお話が出てくるとは思いますけれども、やはり法律に基づいた衛生指導というようなことがなされている中で、自分たちの職場は自分たちで守るんだというようなことで、自主衛生管理、あるいは、自主的な指導体制そういうものをつくり出しているというようなことももう既に行われておりますし、国もそういう面の指導をしている状況もございます。

生産者の方がこういう場の中に出てきて、法律的な枠組みの中で、あれもしろ、これもしろと言われますと、かなり抵抗感があるということがよくわかります。そういう意味で、本日はここに参加していただいて、生産者の考え方ということを斉藤さんにはお話ししていただいて、消費者の方たちにも、この点については、多分言いつ分はかなりあろうかと思います。そういうことで、地産地消というようなところで、もう一度今のご提言に対する、この意見交換会の皆さんのご意見も聞いてみたいなと思っておりますので、後ほど第2ラウンドでよろしくお願いしたいと思います。

それでは、時間もございますので、次は相沢様、よろしくお願いします。

【相沢委員】 皆さん、こんにちは、食品事業者ということで、ヤクルト本社静岡工場品質管理を担当しています相沢と申します。

冒頭に小澤様のほうから話がありましたけれども、私も会社を離れれば消費者ということになります。消費者はとにかく安全なものがほしいので、難しいことは要らないんだと。まさに、私もその通りだと思います。実際私もサラリーマンの一管理職として、やはりこういったマニュアルとかルールを決めます。特に私の会社はHACCPの総合衛生製造過程、つまりマル総と言われるものを取得しています。当初このHACCPを取得するメリットとして、今日も保健所の方

がお見えになっていますが、HACCPというのは、工場が自主的に安全な製品づくりに取り組んでいることの証明みたいなもので、保健所の定期的な視察も軽減されて管理が楽になるような感覚でHACCPを導入した経緯もあったような気がします。先ほど雪印さんの話が出ましたが、いくら良いシステムを導入してもそれを確実に守らなければ、やはり安心をお届けすることは出来ないのです。そういったことが一例として挙げられると、いくらHACCPを取得している工場であっても消費者からの信用が問われ、いっそう厳しくなり、現在ではHACCPを更新することが負担に思えることも正直あります。

私も事前に頂いた資料を見せていただきました。これに対しての意見ということですが、先ほどから皆さんが言っているように、決して絵に描いた餅のように、作るだけでは全く意味がないというふうに考えています。

私は、現在ヤクルトに勤めて32年になりますが、製造現場を20年、総務のほうで広報活動を勉強しろということで同じ静岡の裾野市にあります富士裾野工場で8年間広報をやりました。このときに、今回参加されている皆さん方のような団体がお見えになって工場を見学していただいた後に色々な質問や意見交換をさせていただいた中で、自分のポリシーみたいなものが出来ました。それは、自分が造っているものを好きにならなくてはいけないということです。モノを造るためにはルールが必要になります、ルールは、やはり作った人というか、携わった人は非常に理解できます。ですから、出来たものを守らせるのではなく、やはり何らかの関与をして、自分たちがつくる。そうすることで、実際に自分たちで決めたんだから守ろうよという事になります。そして、重要なのは守った証拠を記録として確実に残しましょうということが大切になります。

こういった席に参加させていただいて、会社に戻って上司に報告するときに、もう一度頭の中で整理して、メモや報告書という形で記録を残します。そういったことが重要になってくると思います。ですから、実際に自分たちでルールを決めて、それをきちっと守る。守ったらそれを記録に残す。トレーサビリティの話も出ていましたし、HACCPの話も出ていましたが、やることをやるだけでなく、やったことの結果を記録に残すことが大切で求められるのです。

私の会社でもこれを確実に残すことで、トレーサビリティがすごくやりやすくなりましたね。実際にヤクルトの製品にはすべて賞味期限が表示されています。何時何分にどの生産ラインで造られたものかということが直ぐにわかるようになっています。実際にお客様から「いつもと味が違う」「変な臭いがする」「ちょっと変なものが入っている」という問い合わせがあった場合には、そのロットからトレーサビリティは直ぐに可能になります。これは、記録が確

実にできているから、そういうメリットは非常に大きいですね。

それから、安全・安心ということをお話する場ですけれども、私個人の考えでは、安全と安心はまったく別に考えています。安全はハード面でお金を使ったりすれば、企業が責任を持って設備投資することで安全なものをつくれると思います。では、それで安心かという事になると違う気がします。安心はお客様が決めることです。ほんとに些細なことですが、従業員の働くその姿を見て、従業員の服装が汚かったり、従業員のしつけやモラルがちゃんと出来てなかったりしたら、どうでしょう。安心して製品を購入することができますか、私は、安心は消費者が決めるものだと感じています。やはり実際につくっている人が汚い、だらしない格好をしていたらそんな商品は安心できない気がします。いくらHACCPやISOを掲げても、最終的には人です。人が関わるということです。

特に食品は口に入るものです。人間の行動によって安心をお客様から頂くというふうを考えております。私は品質管理課に勤めていますが、唯一工場の機能の中でお客さまに近い職場と考えています。ですから、単に自分たちがやりやすい、自分たちが楽をしよう。などと考えるのはとんでもないことです。我々はそれに対して唯一文句を言える部署です。マニュアルやルール、手順書と違う工程でモノを造るのは許されないからです。確かに以前は、何とかしてやり直せる方法はないか議論したこともありました。でも今では、「はじめからやり直してください」「捨てなさい」「使うことは許しません」決めたこと以外の工程で製品を作ることは許されないのです。どこかで妥協したら、どんどん妥協して「まあいいや、まあいいや」「これ位いいだろう」と後工程に流したら最終的には大きな信用を失うことになるからです。

ですから、基本的にルールをきちんと決めて最終的に「ここに書いてあります。この通りにやりましょう」というのが重要なのです。是非、今回の基本方針、アクションプランについても中身の濃いものにするため、皆さんと意見交換しながら考えていきたいと思いますので、よろしくをお願いします。

【仁科座長】 ありがとうございます。

企業の立場から、安全・安心ということをとらえるためには、やはり基本的にはマニュアルが必要なんだというようなことでございますし、実際にここに記載されているような内容をもう既に実施しているというようなお話で。これが安全につながっていくということをお話しいただきました。

さらに、人の教育ということが安心につながっていくんだというようなことで、このことについても、既に企業として実施されているというようなお話でございまして、この基本方針、

あるいは、規則化に対しては、基本的に同意していただいたというふうに解釈してよろしいですね。

【相沢委員】 はい。

【仁科座長】 ありがとうございました。

それでは、次は藤嶋様、食品の関係業者の方たちの集まりの代表者の方でございます。藤嶋様、よろしくお願いします。

【藤嶋委員】 6ページの5ポイント目をごらんください。飲食組合を代表しての話でございますから、あまり立派な話できませんし、日常感じている程度の話しかできませんので、その辺はご容赦願いたいと思います。

ここをごらんいただければわかりますが、私どもは保健所の指導をよろしく、食中毒予防講習会とか、組合員を回りまして、自主的な指導員活動をしております。非常に厳しい自主管理体制を敷いております。しかし、それでも食中毒は起こります。だれも食中毒を出したいと思っている人は、もちろんおりません。それでもときどき食中毒は起こってしまうわけです。一言で言えば、まだまだ厳しさが足りないんだということだろうというふうに思うわけですが、行政の方に聞いていただきたいわけですが、以前は1,500軒の組合員がおりますけれども、保健所の方に一軒一軒回って、厳しい指導監視をしていただきました。もちろん、それは大変なご苦労だったことはよくわかります。

今はそういうことはしておりません。またもとに戻してやれと、こういう話をしているわけではございませんけれども、あの当時に比べまして、食中毒予防の意識というのが少しずつ薄らいできているのではないのかなというのを心配しているわけでございます。講習会に出て話を聞いた程度ではだめなんだというふうに思います。はっきり言えば、講習会をやったら、試験もして点数を採点してほしい、極端に言えば、Aランクとか、Bランクとか、ステッカーでも店頭に張ってくれるぐらいがいいと思うんですが、それをほんとうにやれば、間違いなく一生懸命真剣に取り組んでいくと思うんですね。そんなに難しいことではなくて、真剣に取り組むか取り組まないかという話なものですから、そういうふうな厳しい体制をつくりたいな、組合としてはそういうふう考えているわけですね。

当組合も、ことはこれまででは過去最高の廃業者が出ると思います。非常に大手チェーン店の攻勢が厳しいわけですが、安全とか安心への取組みというのは商売繁盛の第一歩でございますから、それなくしては、その次はないわけですよ。そういう意味では、組合、行政の応援を得て、組合員が当たり前の努力を真剣にしていこうという、そういう環境づくりをも

うひとつ進めたいなということを考えているわけです。

こういう厳しい時代に何とか生き延びて、組合員のみんなが頑張ってもらえればいいなというふうに考えているわけですが、安全・安心のレベルをステッカーにして店に張れというのは、なかなか難しい話かもしれませんが、もうひとつ厳しい指導をできる体制になってほしいなということをお願いしまして、組合は、今はそういうような厳しい姿勢で取り組んでいることをお話ししておきたいというふうに思います。以上です。

【仁科座長】 ありがとうございました。

厳しいけれども、安全・安心のためには努力を進めていかなければならないというふうにとらえてよろしいですね。ありがとうございました。

それでは、最後になりましたけれども、白木先生、食品栄養科学部、県立大学でご活躍されております。今、健康危害という直接なことよりも、栄養面、あるいは食育面での健康障害の発生の予防というようなことでご研究されている方でございます。そういう方向からのご提言がいただけたらというふうに感じております。よろしくお願いします。

【白木委員】 私は、きょうは一応栄養士会のほうの代表という形で出席させていただいていますけれども、勤務は、今ご紹介ありましたように、静岡県立大学の食品栄養科学部で公衆栄養学という科目を担当しております。

一応栄養士会のほうの説明をちょっとさせていただきますと、栄養士会のほうは、それぞれの職域がありまして、病院、学校、老人ホーム、事業所、そういうところで栄養士、あるいは管理栄養士がそちらの施設の対象者に合った栄養管理をしております。形としては、給食、あるいは栄養教育ということにかかわっておりますけれども、いずれ病院ですと、やはり入院している患者さんの治療ということが給食の目的になりますし、小学校ですと、発育期の子どもに見合った栄養を補給する、そういうような目的に沿って給食が出されておりますので、今回のこの委員会の食品の安全・安心ということは、やはり栄養士会の個々の会員にとっても大変大きな関心事であります。

私は大学のほうにおりますので、現場でのそういう状況からちょっと離れたところにおりますけれども、一応栄養士を養成するという、そのコースで学生の教育と、それから個人的には集団レベルで栄養と健康問題ということが、どういうふうな状況下でそういうようなことが予防できたり、あるいは改善する方向に持っていくのはどういう取組みをしたらいいかと、そういうことについて、一応個人の研究としては関わっております。

それで、きょうのこちらのほうの資料を見ますと、基本的な考え方ということについては、

私もこれでいいのではないかと思います。この目的が、ここにありますけれど、消費者の健康の保護を最優先にすることがここであつておまして、この体制として、庁内の推進体制とリスクコミュニケーションという2本の柱がありますけれども、私は、このリスクコミュニケーションというのが、先ほどの委員の方からのご意見の中にもありましたけれども、これからこれがどのように機能していくかということについて、大変関心を持っております。

私、個人的には、食品というのは100%安全なものというふうには私自身思っておりませんで、多少なりともリスクというのは伴っているのではないかなと思います。それは、食品が生産、流通、あるいは店頭で並んで、消費者としてそれを買って食べるという、その過程でどう扱うか、どのようにして食べるかという、そういう中で、やはり多少なりともリスクというのは伴うのではないかなというふうに思います。こちらのほうの1ページのところに、消費者の役割というのはあるんですけれども、私も一消費者として、やはり店頭から買ったその商品をどういうふうに保管するかとか、どういう食べ方をするかということによって、消費者としての食品の扱い方というのについては、やはり多少なりとも責任があるのではないかなと思います。

ただ、やはり消費者が食品を選択するときに、そのレベルでは防げないような、そういうリスクというのは当然あるわけですが、そういうリスクについての情報の提供というか、そういうものについては、やはり非常に関心があるところなんです。先ほど企業の方が安全・安心ということで、ちょっと分けてお話しされましたけれども、メーカーの方、企業の方が100%と安全と言っても、そこには、やはりその過程で多少なりともリスクというのは伴う場合があると思うんですけれども、そのときにリスクというものを、正しい情報を的確な時期に出してほしいというか、そういうものについては、これは私なんかは、なかなかそういう企業のほうは出しにくいといいますか、そういう状況もあるのではないかなと思いますと、やはりここら辺はぜひ行政のほうにこの情報の提供というのを求めたいなと思います。それが、1つは、そういう監視体制の強化ということになるのではないかと思いますけれども、そこら辺が、これからはどのようにリスクコミュニケーションが機能していくかと、そういうところを期待したいなと思っております。

それから、細かなアクションプランのところに、それぞれの課でもいろいろなものが提出されておりますけれども、この事業を推進するに当たって、今まではなかったんだけれども新しくプランに入れたとか、あるいは、今までこられて回数を増やしたとかというように、強化している部分というのは、この中でどこの部分が強化されているのかなということを少しお

示していただければと思います。

【仁科座長】 ありがとうございました。

今、先生から、これらの16年度のところ進めている問題なんですけれども、今回プランを策定するに当たって、改めて強調したいというようなところはということかという事柄のご説明をしていただきたいということでございますので、その点いかがでしょうか。

【事務局】 今、皆さんのお手元にあるアクションプランについては、平成17年度から18年度にかけてやろうとしているもの、ということでご理解いただいていると思いますけれども、基本的にはそれぞれの課で計画してやっている事業をまとめたというところなものですから、個別にこれをというのでは示せないですけれども、少なくとも私どもでやっているリスクコミュニケーションという部分では、この意見交換会もそうですけれども、それから、食品表示の研修会ということをやっております。それから、もう1つは、食の安全教室というのがあります。食育の中に少し入るのかもしれませんが、小中学生に対して、学校の授業の中で、主に食品の安全についての確認だとか、あるいは、食品の表示の見方という知識を身につけてもらおうというようなことなんですけれども、そういったようなことも重点的に情報提供とリスクコミュニケーションということでやっております。

【仁科座長】 最も重要なことは、こういう意見交換会の継続も大きなテーマになってくるんだろーと思いますけれども、いろいろな食品のリスクの情報提供というようなことに関しては、このアクションプランではどの辺のところになるんでしょうか。今後どういうふうにリスク評価を情報公開していくかというようなことについて、何か考え方がありましたらということでございますが。

【事務局】 食品による危害が発生した場合には、もちろん保健所のほうで報道提供なりもしますし、皆さんにいち早くお知らせして注意を促す仕組みになっております。こちらのホームページ上でも掲載します。それから、市だけではなくて、県とか、あるいは国からの情報もすぐ来ますので、それをホームページや広報を通してでお知らせするという仕組みはできております。情報提供というところですよ。

それから、もう1つ紹介をさせていただきますと、8ページの上のほうの(2)のところに、健康食品の買上げ検査というのがございますけれども、これは当市独自でやっているものなんですけれども、健康商品という、この間もありましたけれども、中国からのダイエット食品とかによる死亡者も出たようですけれども、そういう健康被害がときどき見られます。そういったことで、健康食品と言われているものを買って、その中に違法な医薬品成分が入っていな

いかということを検査しております。去年からやっております。去年は販売店、薬屋さんで買ってきたものをやったんですけども、ことしは、もしできれば、インターネットで購入もできるので、そちらのほうで売っているものも対象に加えて検査をしていきたいと思います。もしそれで何かが出れば、指導して、皆さんにお知らせするということになると思います。

【仁科座長】 ありがとうございました。 白木委員・・・。

【白木委員】 そうすると、今現在は市のホームページを開いても、このリスクコミュニケーションに関係するような情報とかそういうのは出ていないんですか。

【事務局】 何もなければ出ていないと思います。例えば、去年は、スギヒラタケの毒性や何とかということは載せていましたけれど。

【白木委員】 例えば、検索するときに、リスクコミュニケーションという言葉って、割合に今風というか、今関心があることですね。ですから、例えば、農薬のこととか、そういうふうな言葉ではなくて、リスクコミュニケーションというような、そういう言葉を使うとか、注意を引くような、関心を持ちそうな、そういうキーワードを使うとか、一般消費者が関心を持つような工夫というのはあるんですか。

【事務局】 リスクコミュニケーションというのは、先ほどどなたかがおっしゃっていましたが、生産者の立場の意味もありますし、それから、消費者の立場では安心して食べられるものをもちろん食べたいと。そこら辺の落としどころをどこに見つけるか、というか、消費者のほうにもやるべきことはある。生産者、事業者もこれだけ努力しますというようなことで、関与をしながらルールを決めていって、それを全員が守っていく仕組みがリスクコミュニケーションだと思いますけれども、そこら辺を有効にしていくには、情報提供がどうしても欠かせないということで、市のホームページ上ではいろんな情報を、なるべく皆さんに提供するようにしているという段階ですけれども。リスクコミュニケーションの言葉自体は用語集のところに載ってはおりますけれども、それに関して詳しく解説しているところはありません。

【事務局】 ホームページについては、リスクコミュニケーションではないんですが、市民の方々からのお問い合わせのコーナーというのを設けまして、今までにお問い合わせが4件来ています。そのお問い合わせについても、市内だけでなく、例えば、北海道やつくば市とか、全国からお問い合わせが来ています。ちなみに、ホームページのアクセス件数は、現在のところ、月平均約400件でして、静岡市民も含めて、大変この食の安全安心に関しては関心が高いということが伺えます。

それから、ホームページについては、リスクコミュニケーションに関するところは別ですが、

パネルディスカッションでやったアンケート結果とか、タウンミーティングでやったアンケート結果とか、そういうことをホームページ上に載せて、皆さんの声、出席者の声というものを市民の方に見ていただくような形にしております。

【仁科座長】 できるだけ情報の提供ということで、多くの新しい情報を市民の方ということでございますので、その点も含めて検討していただければと思います。

大分時間も押してまいりましたけれども、順番にということで、それぞれこの基本方針とアクションプランに対するご意見を伺ってまいりましたけれども、言い忘れたとか、これだけはもうちょっと追加しておきたいというようなことは、委員の皆さん、ございませんでしょうか。

【佐藤委員】 リスクコミュニケーションの中で、タウンミーティングとか、いろいろあるのですが、やったからいいということではなく、より多くの人に参加してもらいたいことを目標にしてほしいです。それらは、なかなか参加者が少ないように思っています。ですので、中央でやるだけでなく、自分たちが出ていく姿勢を持っていただけるとありがたいです。それをこの中に盛り込んでもらえるとありがたいなと思います。

【仁科座長】 そうですね。私も常々そういうことをよく感じます。こんなところへ出てきて、えらそうにいろいろ意見を言っていますけれども、実は私の家庭でも家内に全く関心が無いというようなこともありますので、大勢の人たちがやはりこういう安全性ということに関して関心を持ってもらうことが、より安全な食品の提供にもつながるでしょうし、安心な食品にもつながっていくんだらうというふうに考えています。そのほか、何かございませんか。

それでは、基本方針とアクションプランに関しましては、いろいろな貴重なご意見をいただいております。改善できるところはぜひ改善していただきまして、今後の策定作業を進めていただければと思います。

終了時間が4時ということでございますので、もう一題、「地産地消と食の安心・安全」というコーナーがございますので、ちょっとここで休憩したいと思います。

では、一たん司会のほうにマイクを返します。

【司会】 それでは、5分で、20分ごろに再開させていただきたいと思いますので、よろしくお願いします。

(休 憩)

【仁科座長】 引き続きまして、次の議題のほうの意見交換を行いたいと思います。

実はこのために皆さんの委員の方から自己紹介してもらって、一人一人の「地産地消と食の安全・安心」ということに関するご意見をいただく予定でございましたけれども、最初のとこ

ろでそれぞれ皆さん自己紹介もある程度済まされていらっしゃるんで、時間もありませんので、先ほどのお話の中で、「地産地消と食の安全・安心」、その中で、最初に杉山さんのほうから、安全・安心に対する生産者の立場としての考え方というのをある程度述べられましたけれども、その辺もう少し詳しく述べていただいて、それに対する皆さんのご意見をお伺いしたいと思います。

続きまして、用宗漁港の斉藤様には、安全を求めれば求めるほど経費はかかるんだ、それは消費者に上乗せされているんだというようなお話がありましたけれども、そういうところを含めて、消費者の皆さんとこの点についてもお話をひとつ盛り上げていっていただきたいなと思っております。

まず、杉山さん、そういうことでよろしくお願いします。

【杉山委員】 私は興津に嫁いで25年ちょっと、26年たったところなんですけれども、そういう四半世紀農業をやってくる中で、農産物の価格ということと、それから、農薬等を使う安全性ということとを、生活の中で考えてというか、感じていまして、結果的には、自分たちは食べるものを納得いく形でつくるのだったら、やっぱりその姿勢をわかってくれる方に販売していくというところに落ちつけていくのが、一番自分たちの生き方としていいのではないかというふうに考えまして、販売の方法を市場へ出すというのと、産直でやるというのと――産直というのは、遠くの人にも直にうちのミカンを、今宅配とかいうことがすごく上手に回るようになってきましたので、そういうものを使って信用していただいて買っていただけるのではないかな。もっと身近ですと、いわゆる地元のJAであるとか、あるいは仲間ですまざまな形でやっていて、清水ではJAのスーパーでの、清水野菜村というような形もありますので、直接に農家がお客さんとやりとりをしながら、地元のものを買っていただく。そこで新鮮というのと、安全というのと、そして、手をかけないで直に渡していけるということでの値段の安さというのと、いろいろな拍子がそろった形で、顔の見えるやりとりに取り組んできました。

結局、それは、生産者である自分たちが、自分たちの命もそれで支えていく、同じレベルで消費者の買ってくださる皆さんの命とつながっていくという、そういう考え方を、自分たちの農業をする姿勢にしてきました。結果的には、そういうふうになると、農薬をかける回数だとか、そして、こういう状況でつくっているんで、こういうふうになりましたという情報をきちんと消費者の皆さんに伝えることができ、それはやっぱりお互いの信頼につながったので、もちろん毎年、「こうなっているのはどうしてなんですか」とか、「ここが気になるけど、どうやってつくっているんですか」という、そういう声、それから、「去年はよかったのにことし

は何」というようなおしかりとか。でも、去年とことしは同じ天候ではありませんので、ことしは台風がこれだけ来てこうだったというような、この1年の状況を全部詰め込んで、品物して届ける、情報として届ける、私たちの農業の姿勢を含めて買っていただくというようなことを、小回りの効く形でさせていただいています。

ただ、これは、みんなそれができるのかと言えば、やはり農業の規模とか、それから、いろいろな消費と流通、さまざまな形があると思いますので、すべてにこれが通じるかというものはわかりませんが、もっと大きく、生協さんとか、そういったところで、大きな団体でそのことを心がけている皆さんもいるかなというふうに思いますけれども。

ふだんそういうことばかりではなくて、私たちは、地域の農業に対して皆さんができるだけ理解をしていただけるようにということで、清水の地区で農業をやっている友達のネットワークがありまして、そこではいろいろな講座を企画したり、それから、地元の農産物を使ったお料理のコンクールなんかも企画して、繰り返して消費していただける工夫を、生産者サイドから、ともに提案して、ともに消費者の皆さんと一緒にやっていきたいと思いますというような、そういう形を草の根的に努力しているということで、ことしはコンクールをまた2月にやりますけれども、6回目ということになります。

そういうことで、自分たちの地域や土地、そして、そういういろいろな条件を含めて生産される農産物に、原則的には強く愛情を注ぎ込んで、それを地域の人たちに分かち合って支えてもらうみたいな、買い支えてもらうみたいなのところもあるかなというふうに思っています。

【仁科座長】 ありがとうございました。

消費者の顔が見える生産、それで責任感も出てくるというお話です。ちょっと私から、先ほど山口さんのほうからもお話がありましたけれども、農薬のポジティブリスト制ということで、すべてを一応使ってはいけない。その中で、ある程度こういうものについては規準を設けて、一定の農薬の使用が認められるというような形になっていくわけです。そういう場合に、生産者としてその辺について、どういう対応をしていこうかというようなお考えはございますでしょうか。

【杉山委員】 ここまでも、うちの農産物に関しましては、その外観であるとか、流通に対する、例えば、防腐剤みたいなものを使うとかというのは、鮮度を見た目のために保つようなものというのは、早いうちからいろいろな工夫をしてやめるようにしましたので、お客さんには、例えば、「長くもたないじゃないの」という声があったときには、そういうことのための特別な薬剤的なことの処理をあえて控えていますので、早くお食べくださいというふうにお勧

めしたりとかというようなこともして、食べるというところで、やっぱり安全が確保されれば、見た目とか、何かそういうことで価格に上乗せできるからみたいなことでだけ作物をつくらないというところのぎりぎりのところは、お客さんとのやりとりの中で一応判断をしているという状況です。

【仁科座長】 委員の皆さん方、せっかくきょうは生産者の方もおいでになっていますので、消費者の立場でもっと聞きたいこと、あるいは、安全・安心対策に対して要望、直接聞きたいということがありましたら、ご意見を。

【小澤委員】 私、いつも感じていることは、そういうふうに、今、杉山さんみたいにやってくださると、ほんとうに近くの方とか、常に手に入る方はとてもいいと思うんですね。でも、ちょっと離れたところの人はすぐに食べなきゃならないものだと困ることもあるわけですね。だから、そういう外側についているものは少しぐらいいいかなと、私なんかは思うんですけどね、中身がよければそういうこともあるんですが、一番気にしているのは、とにかく日本は農薬を量的に大変多く使っているというデータを見たことがあるんですよ。それは、日本の農薬の使用量が、カナダの18倍、アメリカの9倍使っているというんです。国土の広さを考えると何か信じられない気がするんですが、そういうものが全部、雨が降ったりすると川へ流れ、海へ行くんですね。

ことしの8月の新聞に「妊娠中の女性は水銀をとりすぎないように」というのが載っていました。それには、メカジキとかキンメダイなど、大型の魚に多く蓄積されているので、1週間に80グラム以内に摂取量を抑えることが望ましいとありました。えっ、とうとうこんなになってしまったかなと思いました。海の中から水銀がわいてくるわけではないので、陸上で使用したものが流れ流れて海へ行って、魚の中に蓄積したということになるんだと思うんです。

日本は今、不妊で困っている人が結構多いんです。少子化、少子化と言いますが、あれもそういう化学薬品につながっているのではないかなと私は思っているんです。農薬系をいかに減らすか。そうするとやっぱり地産地消、近いところのものを食べれば、必要ない薬品は使わないで済むと思うんです。そういうことを感じて農家の方はやってくれているんでしょうか。もっと農薬や化学薬品を減らしてもらいたいと痛切に思います。

お茶も窒素肥料で水の色が変わるくらい使っていると聞いています。水銀などの件が新聞に載ったり、子供ができなくて病院へかかっているとか、そんな話も周りから始終聞くわけですよ。ですからとても大事だと思うので、関連することでもし何かありましたら聞かせてほしいと思います。

【杉山委員】 お茶の窒素肥料については、私より海野さんのほうがたくさん知っていしゃると思うので、それは専門家から答えていただきたいんですけども、今の小澤さんのお話の中で2点、解決になるということではなくて、こういうことが原因かなということをおっしゃっていただきたいと思うんです。

1点は、カナダとかアメリカの農薬の使用料と日本を比べられたようですけれど、回数だけで比べるということには若干異論があるわけです。だからいいとは言っていないよ。けれども、国土の広さということをおっしゃって背景に言われたけど、私は農薬をたくさん使えばいいとは全然思っていないんですけども、使わざるを得ない状況ということであれば、国土の広さではなくて気候・気象の状況だと思うんです。

日本というのは温帯モンスーン気候なので、雨、湿度、日照りとか、そういうバランスのよさ悪さということで、その時期その時期にオールシーズンで生鮮の農産物を食べたいとおっしゃる場合には、ほんとうは旬みたいなものがありまして、当然、旬、旬でこの時期これは食べられないよ、でいかなきゃいけないと思うんですけども、日本人は欲しいと思ったら何でも、いつでも手に入れられると思っていしゃるので、農家は何でもいつでもにゆれば金になると思うものだから、そこで無理をするんです。

それは、農薬を全然かけないでハウレンソウが種をまいてから収穫するまで一気にいけるときがあるんですけど、そうでなくて、雨が多くてべと病が出たり、気候が盛んになって青虫が出たりするときを通して青いものをつくらなきゃならないときには、無理しているもので、その無理がたたって病気だとか害虫にくるんです。それを退治しないと、消費者はちゃんとそろって広がった葉っぱのものを食べたいとおっしゃるので、そういう気候条件に対する生産側の無理と、その無理を押しても消費者の食べたいという欲望と、その辺のからまりかなということをお1つ感じるの、季節季節の旬を大事にみんながして、食べられないものがあったとしても、食べられるものの旬のときに安くおいしく食べていただくということがいいんじゃないかなということをお、もうちょっと消費者サイドも考えたほうがよいんじゃないかなと。

農業者の生産者サイドも、消費者のニーズに応じればお金になるからという目線で農産物をつくるのは恥ずかしいよと。でも、やっぱりお金を手に入れたいなという、その辺なんです、1点は。

もう一つは、生産者サイドで非常に反省しなきゃならない点ですけども、人の生き方として、例えばことわざにありますように、旅の恥はかき捨てとか、内と外みたいな日本人特有の物の考え方がありまして、自分はものすごく大事にしたいんだけど、あとは野となれ山となれ

とか、水だったら三寸流れればきれいになるんじゃないかとか、そういう感覚がすごく身についちゃっていて、自分の命とほかの人の命と自分の場所で暮らしている大事さと、ほかの人も下流で暮らしている、海のそばで暮らしている人たちがいるということに対して、自分が生きているということの責任をどうとっているのかということの自覚の問題だと思うんです。

その自覚の問題が生産の現場で問われたときに、今言ったような環境への汚染みたいなことについては、もっと農業者は、自分の暮らしている、歩き回れる場所だけじゃないところまで責任を担っているんだ、それは流れるものとか空気の中にまき散らすものとかで行っているんだということへの自覚と責任ということは私たちサイドでもっときちんとしなきゃならないと思っています。

【仁科座長】 ありがとうございます。生産者の方も農薬問題については考えながら使っているというのと理解してよろしいですね。

【小澤委員】 それはぜひ何とかいい方向に考えてほしいと思うんです。

【仁科座長】 海野さん、何かありますか。

【海野委員】 どうぞ。

【佐藤委員】 消費者として、続いて発言させていただきます。

私は今、海野さんと大変親しい関係にあるんですけど、生^{せいしょう}消^な菜^{ごん}言^{ごん}クラブというのをつくって、今年で5年に入るんですけど、最初はほんとに、今、小澤さんがおっしゃったみたいに「農薬をかけないで」と言って、海野さんたちが「農薬かけなきゃできないよ」と言ってすごかったんですよ、交流会なんか。

でも、そのうちに、今、杉山さんがおっしゃったみたいに、いや、やっぱり生産者の生活もある、でも、生産者の方は消費者の気持ちもわかるという、だんだんお互いにわかり合えてきて、その間に農業体験をさせていただいたんです。大豆や小松菜、ブロッコリーをつくったりとか。そういう中で、まず種をまいて、草を取ってということでしょう。真夏の暑い中であんなに大変な思いをして1束100円、150円、ちょっと安すぎるよね、というのを消費者がだんだんわかってきたわけです。

あらためて紹介します。しずおか市消費者協会は、まず一番は環境。環境がよくなければ食べ物だってできないわけです。まず環境問題を一生懸命やろうということでやってきています。

そういう中で、フードマイレージという、遠くから生産物を持ってこないで、近くのものだったらガソリンも少なくてもいいし、いろんなお薬も少ない使用でいいということですが、そういうフードマイレージにかかわるいわゆるグリーンコンシューマー、環境に優しい、自分の健

康に優しい消費者を育てようという、そのところが今、活動の中心になっています。

そういう中から、スローフード運動なんかも起こってきて、さっきおっしゃった旬のものを食べようみたいな、旬のものだったら農薬もたくさん使わなくていいんだよということもわかってきました。そんな取り組みがここ5年、生消菜言クラブを通じて盛んになってきております。

こういう取り組みが静岡市内のあちこちに起きていって、消費者も生産者を支える、生産者はこれをつくることによって市民の命を支えている、そんなつもりで生産に携わってもらえる、それがまさに地産地消なんだなと思います。

同じようなことはお魚にも、お肉にも言えます。漁業にかかわる方は海を守るということをまず一番、海を守らなきゃいいお魚はとれないということですから、それは環境問題に必ずかかわっていくわけです。農薬をたくさん使っちゃえば生態系の問題になってくるわけですから、農林業の方はまず自分たちの土地や山を守るということになると思います。

私たちがほんとうに地産地消を進めようということであれば、消費者のエゴだけでは絶対進まないと思っております。

まずみんなで地球環境を守っていかなくちゃいけないということになると思います。

【海野委員】 少し補足をさせてもらいます。お茶の肥料のことが出ましたけれども、何年か前からお茶の、水の問題が出てきて、今、窒素肥料も非常に減らしております。市として水質検査、肥料を減らしてからどうなったかということはやっていますでしょうか。私の近所では井戸水を飲んでいる関係があって、1年に1回井戸水の検査をして、飲めるかどうかということを個人的にやっているんですけども、窒素を減らしてことによって水質がよくなったよということは言われています。

それで、先ほど斉藤さんから出た話なんですけれども、窒素肥料を減らして、じゃあ、お茶がたくさん出るか、出ないか、おいしいお茶がとれるか、とれないかという問題になってくるんですけども、肥料を減らした分たい肥を使わなきゃならない、少しの肥料で効かせていかなくちゃならないということで、決して安くはならないんです。コストもかかるんです。手間もかかっていきます。農薬も当然減らしていきますので、病気も出たり、収量も上がらないということになってきますので、農家としてはとても大変なことなんですけれども、やはり地球環境を守っていくという面では大切なことだと思って、何とかクリアしていこうかなと思っています。

あと、農薬のことなんですけれども、先ほど生消菜言の話が出まして、生消菜言を5年前に

始めたときには、「絶対無農薬でなければ、私たちは野菜を買わない。」という非常に強い消費者の方の声があったんです。それで一緒に活動していく中で、ほんとうに農薬をかけないで大豆をつくってみようと。そうしたら見事にとれない。その豆で、じゃあ、みそをつくってみよう。そのみそが、どのくらい市販されているみそと味が違うのかということをやっとやってきたんです。

今では、大豆だけじゃなくて、落花生から野菜、いろんなものをやるようになりまして、必要な農薬はかけなければいけないんだねということが理解されてきていると思います。私たちの農薬には使用基準というのがあるし、希釈倍数もちゃんと決まっていますし、例えば今困っているのは、この通りにブロッコリーが植わって、ここに大根が植わっているけれども、大根とブロッコリーは農薬が違うから非常に難しいという、農家としてはほんとうに大変な部分もありますけれども、何とかクリアしていきたいと思っています。

そういうことを理解していくには、この4ページにありますように、生産者と消費者の意見交換会も大切なことですし、そういった体験をしていくということも非常に大切なことだと思います。これはだれかがコーディネートしないとなかなかうまくいかないんですね。5年もたって私たちはやっと理解ができてきた。そのコーディネートは行政だったりJAだったりがしてくれてできてきたことなんですけれども、やはり市としてもコーディネートを一生懸命やっていただきたいなと思っています。

【仁科座長】 ありがとうございます。山口さん、何かございますか。

【山口委員】 農薬の件は、今、杉山さんたちがおっしゃったことでいいと思います。

斉藤さんが先ほど言われたこととの関係で少しあるんですが、斉藤さんが言われたことの消費者から見たときの最大の問題点というのは、「用宗産ではないのに用宗産として売られている」ということが最大の問題なんです。だから、きちっと表示がされていないということがあの中で、一生懸命努力されてうまいものをつくろうと思っているけれども、同じに見えちゃったら消費者が選べないというか、わからなくなっちゃう。消費者がばかではなくて、そういうルールを決めたとおりにやっていないという状態を解決しないと、多分斉藤さんがおっしゃられた中身は消費者には伝わってこないんですね。そういう意味で言うと、表示法の違反の問題だから、それこそこのアクションプランでいえば、その問題は、アクションプランの中できちっと点検するというのを行政としてやるという形でないと、せっかくこういう場で問題がはっきりしたときに解決していけない、こういうことだと思います。

【仁科座長】 ありがとうございます。地産地消ということでそれぞれ生産者の方、消費者

の方が問題点を共有するということでは非常にいいご意見がいただけたのではないかと思います。

ただ、こういう問題に対して行政が、そういうリスクがどれぐらい人に有害なのかということで、リスクアセスメントということで実施する、その点については食品安全委員会がこういう問題についても前向きに取り組んで、そのデータをもとに農林水産省とか厚生労働省に管理を任せているということで、やがては、国から地方自治体に、静岡市に対していろいろ評価結果が伝わってくるんだらうと思います。そういう評価は、私たち消費者あるいは生産者両方が共有しながら食の安全・安心ということに取り組んでいければ、非常に有効な対策になっていくのではないだろうか、今、ご意見をお伺いしながら感じました。

時間が押してまいりましたけれども、今の山口さんのほうからお魚の問題がありました。ほかに何か。

【藤嶋委員】 ちょっといいですか。私も飲食店をやっているわけですが、私の店の中に^{しずはな}賤機はん兵衛という居酒屋があるんです。「賤機」は「静岡」の語源ということもあるし、半兵衛といのは^{くろ}黒はんぺんの半兵衛ですよね。今、呉服町の裏あたりでしょうか、魚屋半兵衛さんがあったんですね。そこからとって賤機はん兵衛ということで、静岡のものしか使わないぞと宣言している店なんです。

そうやって宣言をしてしまうと結構仕入れも難しいものがありまして、苦労はするんです。スーパーさんなんかで静岡コーナーをつくって、だれそれがつくりましたみたいなひとかたまりになっていけば随分仕入れもしやすいのに、なかなか難しい。あちこち行って仕入れをしているわけです。まあ、静岡のものだからって全部うまいわけじゃないので、それを吟味しながらメニューに加えているわけです。地産地消ということで運動が始まったので、おかげで私も恩恵をこうむっているほうじゃないかなと思って、ありがたく思っております。

しかし、静岡の飲食組合に加盟している、以前は1,570ぐらいあったけれども、1,350ぐらいですけれども、やっぱり地元でとれたものが一番いい、おいしいということで、あえて地産地消ということを言わないまでも大なり小なり静岡のメニューを置いてありますから、ぜひその店で飲食していただきたいと思うわけです。飲食組合のホームページにも静岡の産物を使った料理とかレシピがたくさん載っていますから、またごらんになっていただきたいと思うんです。

先ほど^{なま}生シラスのお話も出ましたが、我々も扱っているわけです。農産物にしても、高いという理由がわかれば、それもお客様に対しての売りになるんです。内容がちゃんとわか

れば、お客様はちゃんと判断してくれるから、できるだけいい材料を使ってお客様に喜んでもらいたいといつも考えているわけです。生産者のかたにもそういうことを考えて、いいものをつくっていただいて、それが何で高いのかわかるような説明をしてもらえればありがたいなと思っています。

最近に変なものを常食にしている若い人、コーラを飲みながら御飯を食べるという若い人がたくさんいます。そういう方たちに、生産者の方々がいい食材をつくってくれば、旬の食材でおいしいものを一生懸命つくって、若い人たちに「おいしいな」と言われるようなものをつくって一生懸命精進していきたいと思っておりますから、どうぞ頑張ってくださいと思います。よろしくお願いいたします。

【仁科座長】 高くても安全であればいいんだ、それはよく説明してほしいというご意見です。

【斉藤委員】 1ついいですか。先ほどの情報の関係のことなんですけれども、先ほどのキンメを80グラム、あの高いキンメを毎日食べている人がいますか。情報を出すときにもう少し考えて出してほしいんです。あの高いキンメを漁師でさえ毎日食べないですよ。それを週に1回しか食べちゃいけないとか、すべての食物に対して、食べるものに対して言われてしまうと困るんですよ。

ちょっと水銀があります、ただし、これこれこういう理由でこうなっていますと。そういうことを言ってくれないと、毎日キンメを80グラム食べている人はいませんよ。あんな高いものを、いくら大金持ちでも。毎日飲む水ならわかりますよ。水じゃないんですから。それに対して表現の仕方があれですと、一時期キンメの漁師は困っていたんです。

漁師は日銭ですので、きょうとれたからきょうお金をもらえる。あしたはないんです。きょうとれたものが100万になっても、例えば明日とりに行って、そういう風評被害が続くと、10円でも20円でも頭を下げて買ってもらうんですよ。冷凍しておいても、これはいついつ冷凍しておいたから、水銀が入っていたんじゃないかとたたかれたんです。市場のほうで。そういうふうに情報を公開することはいいんですけれども、情報をちゃんと理解して、一般消費者がわかるような形で情報を出していただかないと、生産者としてはほんとうに困るんです。

とっているほうも命がけでとっているんですから、出すほうも、自分が責任を持った情報を出してほしいですよ。先ほどの水銀の問題も、100年ぐらい前から調べているんじゃないですよ。マグロでも何でもみんな昔から水銀はあったみたいです。ただ、その水銀含有量が増えたかどうかということとははっきりとわからないんです。ただ調べてみたらあった。だから昔

からあったんじゃないか。ただそれだけの理由であって、昔から、100年前から水銀を調べている人は1人もいません。

そういうふうに、情報でもある程度は出すというのはわかるんですけども、その前に情報を出す人がとっている人に対して責任を持てるのかどうか。それを考えてから物を言っていたかないと、生産者としてはほんとうに困るんですよ。だから情報公開は結構ですけども、公開するときにぜひとも責任を持って、自信を持って、こうこうですよという形で出さないと、ただおもしろ半分のような形で情報というのは今自由ですので、インターネットを通して、それが一番困ります。消費者の皆さん、生産者の皆さん、行政の皆さん、その点をよろしくお願いいたします。

【仁科座長】 はい、わかりました。リスク評価の問題についてはやはり食品安全委員会が発足いたしまして、大局的に検査を進めているということでありますので、早くそういう情報が、キンメの問題には情報公開のあり方ということが問題になりましたので、そういうことも含めて、国の方でも正確な情報を伝えるのだという努力をされているようでございます。

時間が大変過ぎてしまって、もっとご意見をたくさんいただきたいんですが、きょうはせっかく傍聴者の方もいらっしゃいます。今までの基本方針、あるいはアクションプラン、あるいは地産地消と食の安全のようなことがいろいろ意見が出されているんですが、何かこの中でご意見、ご要望とかございましたら、一般の方からご意見をいただきたいと思います。どうぞ。所属とお名前を言っていただけるとありがたいんですが。

【傍聴者A】 きょうはいろいろなお立場の方が本音で発言していただいて、私たちは傍聴ですから、なるほどな、そうだな、いや、こういうことがあったのかと、きょうは大変啓発されました。ありがとうございました。

まず第1に、私は当事者ではありませんが、これは事務局に関係したことでありますが、きょうは2つの原案が案として出されているわけですね。それは（案）という文字をきょうはどなたかが、真ん中の方が決議して、正式なものにするかどうか、それも諮らなきゃいけないなと思います。それはそちちの司会の先生のほうにお願いして。

まず私は、この基本方針もアクションプランも大変よくできて、文字の表記については若干問題があるように思いますが、大筋としては大変よくできている案だと思います。そこでぜひ、これは第1回でありますので、次回でも最終回でもいいわけですが、アクションプランである以上、アクションプランに従って実施した報告を、こういうことについてはこういうようにやって、その結果はこうでしたというのを皆さんに報告をし、私たちがオブザーバーとして拝聴

したいと思います。

山口さんからそういう発言がありましたが、1つの行動については、計画を立て、実施し、その評価というものが大切でありますので、P. D. S. といいですか、ぜひ何回か後には皆さんのアクションプランで行動していただいた結果を報告してほしいと思います。

その次、第2点であります。私も一消費者として食べ物の安全・安心については非常に心がありますが、市でどのセクションになりますか、心配になることとか、あるいはこれはどうなっているんだということについて、食の安全・安心110番というセクションを1つ置いていただいて、あるいはもうあるかもしれませんが、実はこういう食べ物についてちょっと心配がある、あるいはこういうことが起こりそうな気がするというような通報をキャッチするところ、食物についての110番を、役所、政令都市になったわけですから、ぜひ設けていただけたらどうかということ。以上。

【仁科座長】 どうもありがとうございました。

【事務局】 それじゃ、2点、ご質問、ご意見がありましたので。

1点目の評価、実施の報告は、この会でさせていただきたいと思います。

それから食の安全の110番ですけれども、保健所の食品衛生課という課がありますので、そちらのほうへ言うていただければ、いろんな問題があると思いますが、そこで振り分けなければならないものもあるかもしれないですが、とりあえずそこが総合的な窓口となっておりますので、そちらのほうへお願いしたいと思います。

【仁科座長】 ありがとうございます。どうぞ、もう1人だけ。

【傍聴者B】 私は、きょう全般的に基本方針というのをやるというのが広報の段階でわからなかったものですから、1つの、例えば食品添加物とかそういうものの安全ということも出るのかなと期待してきたんですけれども、例えば私たちが消費者として一番目にしやすい、取り付きやすいものとして、食品添加物が一番わかりやすいんです。

例えば本なんかいろいろ出ています。そういうものを見ますと、例えばウインナーとかハムに入っている亜硝酸ナトリウムとか、ああいうのは青酸カリに匹敵するような毒があって、非常に強いものだということを本で読んだりするんですけれども、そういうのが当たり前のように、たとえ微量でも使われている。何でそういうものを使わなきゃいけないのかな、そういうものを使わなくても、例えばここに生協さんがいらっしゃいますけれども、生協さんなんかでも実際につくられてやっている。だったらそういうものができるんじゃないかという期待もあったり、そういうことがいろいろあるんです。

そういうことをこの委員会が発足することによって、消費者からの、こういうものを使わないほうがいいんじゃないとか、皆さん委員の方が消費者からそういう意見を聞く場をこれから設けてくれるのかどうか、今、傍聴させていただいて、そういうことを一般の人から意見が聞かれるかどうかということをも1つ聞きたいということと、皆さんでいろんなことを検討されたことが、例えばこういうものは使わないほうがいいんじゃないか、そういうのを今度は、国でいろいろ基準がつくられていると思うんですけれども、そういうところまで要望できるような委員会になるんでしょうか。

そういうことをちょっとお伺いしたいと思うんですけれども。

【仁科座長】 はい、ありがとうございます。じゃ行政から答えていただきたいと思います。

【事務局】 事務局として、今回第1回ということでこういう意見交換会を開かせていただきました。今後の予定としまして、やはり一般の皆様のご意見をこの場でいろいろお聞きしながら、またそれを施策などに反映していきたいと思っていますので、ぜひまたこの場で皆様のご意見を聞く場所、聞く会というのを設けていきたいと思っています。

具体的にはタウンミーティングというのを毎年やっています。去年は11月、12月ごろやったんですが、今年はもう少し先になるかと思います。また広報でお知らせします。行政の施策を説明させてもらって、それに対する意見を消費者にいただくという形のものをやるつもりでいます。

この場はアクションプランなり意見交換ということですので、いろいろな立場の方が意見交換をして、先ほど地産地消のところでも生産者の立場のご意見と消費者の立場のご意見、もしかしたら相入れないところもあるかもしれません。それを今後どう折り合いをつけて、自分たちで決めたルールでやっていくか。自分たちで決めれば守るでしょうから、先ほど相沢さんもおっしゃいましたように、そういうことを目指しているのです、これはこういう会で、また消費者の意見を直接私どもが伺う機会もありますので、またぜひお願いしたいと思います。

【仁科座長】 ありがとうございます。ちょっと補足させていただきますと、例えば食品添加物、発色剤の問題などについてこの委員会での議論がなされるかどうかということでございますけれども、この委員会では行政が、そういう違法行為がこの前の新聞に出たばかりですけれども、かなり大量の基準以上の亜硝酸ナトリウムが使用されたということが載っていましたが、そういうことがないように、安全だと国が認めた量以下での使用を行政側が監視を通してチェックしていただくということ、そういうことがこのアクションプランにも盛り込

まれているということをぜひご理解していただければと思います。

あっという間に4時を過ぎてしまいました。座長の不手際でもって、もう少しご意見、あるいはそのほかのことについてもいろいろご意見をお伺いしたいと思っておりましたけれども、申しわけございません、時間がきてしまいました。4時ということなので10分も経過してしまいましたが、ここで勝手に申しわけございませんが、一応この会を締めさせていただきたいと思います。

きょうは委員の皆様方には大変貴重なご意見をいただきました。先ほど一般の方からお話がありましたけれども、本音でお話しいただいたということで、これからも生産者の方々にも大いに安全安心ということで、頑張っていただきたいと思いますし、これらの貴重なご意見を行政の皆さん方にはぜひ、できることとできないことがあろうかと思えますけれども、アクションプランの中に盛り込んでいただきまして、市民の皆さんが安心して生活できるような行政の推進をお願いいたしまして、この会を閉じさせていただきたいと思います。

本日は皆さん、いろいろありがとうございました。

【司会】 長時間ありがとうございました。仁科先生、ありがとうございました。委員の皆様もありがとうございました。きょういただいた意見を参考にしまして、役所の中で連絡会や作業部会のほうで検討を加えて、よりよいアクションプランを、施策を策定できるように努力してまいりますので、またご意見等ありましたら、いつでもお寄せいただければと思います。本日はありがとうございました。

— 了 —