

第2回 静岡市食の安全・安心意見交換会 第1部

平成18年2月6日（月）

静岡市食の安全対策推進事業の基本方針（案）及び 平成18年度アクションプラン（案）について

【仁科座長】 皆様、こんにちは。昨年の10月に引き続きまして、第2回目の食の安全・安心意見交換会を開催いたします。

静岡市の食の安全推進事業につきまして、昨年度実施しました意見交換会で種々のご意見をいただきまして、いろいろな修正を加えたものがご報告されます。本日のこの意見交換会の冒頭に行われます、静岡市の安全対策推進事業基本方針につきまして、原則的に字句の訂正等はあるかと存じますが、多分修正案どおりご了承いただくことになろうかと思えます。事務局から修正案等についてご報告いただいた後で、委員の皆様からご意見をいただきたいということで進めてまいりたいので、よろしくお願ひしたいと思えます。

それでは、修正案についてご説明をお願いします。

【事務局】 （資料にそって、説明。）

【仁科座長】 ありがとうございます。ただいま昨年度の第1回の意見交換会で公表されました、市の食の安全対策推進事業（案）、それからアクションプランにつきまして、修正した点を踏まえてご報告をいただきました。これらの修正案を、もう既に見ていただいていると存じますが、何かご意見がありましたらいただきたいと思います。この前は順番でというようなことで進めましたけれども、きょうはご意見のある方は挙手していただきまして、ご意見をいただきたいと思いますので、よろしくお願ひしたいと思えます。いかがでしょうか。どうぞ。

【小澤委員】 食推の小澤です、よろしくお願いします。今説明していただきました意見に対する考え方のところなのですが、私もこれを読みまして、大体いいのですが、6ページ、「国が対日輸出国において、適切な農薬が使用されるよう諸外国政府に働きかけるものとする」と書いてありました。「考える」で、そのままでいいんでし

ようか。文章としてはいいんですけど、ちゃんと確認をしたほうがいいのではないのかなと思います。でないと、どうも国のほうは、この間の牛肉の輸入のときもそうなんですけれども、詰めが甘いのではないかと思いますので、「考える」とこちらで思っていないで、やはりあちらこちらの自治体からこれはやってくれたのかというふう
に確認が来れば、国のほうもしっかりやらねばと、嫌でもそういう意識ができるでしょうから、そのところは確認をしたほうがいいのではないかと思います。

それともう1つ、8ページ、「『食の総合相談窓口』を設置しており」とありましたが、担当の方も調べたらという話で、わからないぐらいですから、一般の市民はなおわからないと思います。こういうところは一体どういう人が相談をするのでしょうか、教えていただければ、と思いました。よろしくお願いします。 以上です。

【仁科座長】 わかりました。ご意見を整理してみますと、「適切な農薬が使用されるよう諸外国政府に働けるものとする」という表現では、表現が甘いのではないかというご意見。それから、もう1点は、関係各課へ情報を提供し、関係団体や関係者へ知らせる内容が具体的ではないというようなお話ですね。その辺を事務局で補足していただけますでしょうか。

【事務局】 事務局ですけれども、ポジティブリスト制の実行に対して何か対策があるのかということですが、農薬に関しては、ここに書いてありますように、国のほうの農薬取締法の関係です。この法律に基づく権限が市にはなくて、国や県の農政部局のほうにあるものですから、市の立場としては、それに協力するという形になると思います。

その表現のことですけれども、「適切な農薬が使用されるよう諸外国に働きかけるものとする」ということで、小澤さんからは、自治体も、それに加えて国のほうへそういうことを積極的にしろということをしたほうがいいんじゃないかというお考えなのかなと思いますけれども、それは、ここでは皆さんの意見に対する考え方なものですから、原則としてはこういうことになろうかということで書かせていただきました。

それから、「食の総合相談窓口」、これは従来から、保健所の食品衛生課、保健所の清水支所の生活食品衛生課が食品に関するいろいろな相談窓口を置いておりますので、それは既に広報とかホームページで周知をされていることです。調べたらと先ほど申しましたけれども、もともとそういう形でありましたので、そういうことですという

ことで、そこに設置していますということで回答をさせていただきました。

【農業振興課】 農業振興課の岩谷と申します。

農薬のことにつきまして、少し整理してお話しさせていただきたいと思うんですが、食品中の農薬ということで、規制は食品衛生法で定まっております。

それでは、なぜ農薬取締法という法律があるかと申しますと、これは本来、農薬の基準等を定めまして、農家の人が適正な農薬を使うという基本的な考え方がございます。ですから、農薬取締法が施行された時代には、農薬の品質等が非常にまがい物が通っていた。それから使用する農家の方に対しまして危害を及ぼすおそれがあるというような趣旨でできた法律でございます。

では、これが人間に対していいか、悪いかということになりますと、これは食品ですから、食品衛生法の残留基準値があるかと思います。先ほど衛生部長から話がありました、今年、サラダ菜から残留農薬が出ました。これは新聞あるいはJ A 静岡市、それから市のホームページ等で記載されておりますが、この農薬につきましては、農薬取締法では、日本ではサラダ菜には使えないということです。

それでは、なぜ食品衛生法の中で基準値があるかということですが、食品衛生法は必ずしも農薬取締法の農薬とリンクしておりません。使われる可能性のある農薬につきましては、原則リストに挙がっているはずですが。例えば外国で生産された農産物が日本に入ってきて、食品衛生法の残留基準が日本で使われている農薬だけだと考えますと、それらはフリーパスになってしまいます。ですから、食品衛生法では、使われる可能性のある農薬は基準として設けているはずですが。食べ物についての安全性は、農薬取締法ではなくて、食品衛生法で残留基準としてしっかり見ていくのが当然だと私は思います。それは外国から来る農畜産物の検査につきまして、日本の国民の安全性ということは、検査の段階でやっていくことが日本の農業の振興につながると思っております。

それともう1つ、今度は農薬取締法の実情ですが、もちろん日本で使われていない、全然認められていない農薬、数年前にダイホルタン等の無登録農薬という事件がございましたが、1つ大きな問題がありますのが農薬はすべての作物に使っていいというものもありますが、ほとんどの場合には、この作物にしか認められないということです。そうしますと、米とかミカンとか大根とか、このようにメジャーな作物につきましては比較的使える農薬が多いですが、私どもマイナー作物と言われているんですが、

例えばこの間のサラダ菜の事件ですが、リーフレタス類には使用が可能です。サラダ菜には使用できません。

では、食べるほうからしてみるとどんな差があるかというと、同じような食べ方をします。なぜサラダ菜に登録されていないかと申しますと、登録されるためには、製菓、農薬メーカーがそれだけの成績をつけて登録をしなければならない。そうすると、莫大な金がかかります。メジャーな作物につきましては、農薬メーカーはもうかりますから結構一生懸命やりますが、静岡市の中でも、サラダ菜も含めてですけれども、例えばワサビのようなもの、全国的に見ればずっとマイナーな作物になります。ワサビなどは、食べる量は少ないですけれども、健康への影響かどうかということではなくて、農薬メーカーが経済的に大変なので登録をしていないという現状があります。

委員の方からのご質問と多少異なるかもしれませんが、今、市で抱えている、あるいは国で抱えている農薬につきまして少し補足させていただきました。

【仁科座長】 ありがとうございます。6ページの問題については、直接市のほうに権限がないということで、この辺のところについて、市が具体的にやっていることではないので、こういう表現にとどまったということでご了承いただけますでしょうか。

【事務局】 8ページについては、食品衛生課から補足があります。

【仁科座長】 お願いします。

【食品衛生課】 食品衛生課の永井と申します。よろしくお願いします。

8ページの食品についての110番の窓口について補足をさせていただきます。これは食品について、市民からいろいろな問い合わせがあるわけですが、我々に関係いたします。例えば食品の異物混入であるとか、食中毒の質問であるとか、そういうものの以外に、例えばJAS法に関係することであるとか、あるいは健康食品で健康被害に遭ってしまったというようないろいろな話が飛び込んできます。そのときに、こちらのほうに電話をしてくださいとか、あるいはこちらのほうに行ってくれとか、あまりいい表現じゃないんですが、たらい回しというようなことがちょっと問題になって、それでは、食品については食品衛生課で1つのアンテナの役割をしようということで、電話を受けまして、我々が関係すべき部局に連絡をして、我々が答えられるものであれば市民に向けて回答する。ほかのところに相談する必要があるれば、また市民の方に連絡をして、こちらのほうに連絡をお願いしますというような形で一本化し

ていこうじゃないかということで設けている窓口でございます。これはうちのほうにもありますが、県のほうにも同じような「食の総合窓口」ということで設けてあります。そういう趣旨でございますが、補足ということでつけさせていただきます。

【仁科座長】 ご理解いただけたでしょうか。

【小澤委員】 わかりました。ありがとうございました。先ほど薬品の話が出ましたので、もう1つ追加でお話しさせていただきたいんですが、6ページに、HACCPのことが載っていますね。さっき6ページで話をいただいたんですが、このHACCPというのは、病原菌などは防ぐことができるけれども、そこに入っている殺虫剤とか、殺虫剤には次亜塩素酸ナトリウムとか、エタノールとか、そういうものが使われるということなんです、そういうものは最終的に製品に残っているとも聞いたんですけれども、そこはどうなんでしょうか。

【仁科座長】 今やっていることを確認しておきたいんですが、実はこの意見交換会に対するいろいろなご意見については、昨年の10月の第1回に伺いました。そして、それに基づきまして、市がそれらの意見に対して方針を今お示しいただいているわけです。そして、このお示ししていただきました意見について何かご意見はないかということをお伺いしているんです。

【小澤委員】 そのことですが、ここで見ると、そういうことは載っているんですけれども、薬品のことは、今お話ししていただいた農薬のことなんです。こういう場合、もちろん農薬などにも殺虫剤とか、そういうものが入ると思うんです。それとか、認定小規模施設での検査なんていうのも入っていますけれども、こういうところでも防げるんでしょうか。要するに殺虫剤などについては、大規模な施設はHACCPで防げるけれども、小規模のところ、それから農家の野菜とか、そういうのはなかなか殺虫剤などは落とし切れないという話も聞いています。そのことは何も書いてないものですから。そういうのはどうでしょうか。

【仁科座長】 わかりました。ここに書いてある内容について不明な点があると。特に農薬関係を、この6ページに書いてあるような調理・製造・加工段階における監視指導でもってチェックできるかどうかということをお伺いしているようでございますので、その辺を補足していただけますでしょうか。

【食品衛生課】 まず食鳥検査のほうですけれども、これは時々、モニタリング検査ということで抗生物質等の検査を行っております。

それから、HACCPのお話は、ちょっと考え方が違うんですが、これは自主衛生管理の中の1つの高度な衛生管理ということで行っております。農薬とか、そういうものとは考え方が違います。例えば工場のいろいろな衛生の管理とか、品質の管理、そういったものを会社が出しまして、国が承認をするという承認制度の1つでございます。HACCPについてはちょっと考え方がまた少し異なるかなと思っております。食鳥検査のほうは農薬、抗生物質等の検査は毎年、何検体か検査をしております。

【仁科座長】 そうしましたら、農薬検査などについては、これからポジティブリスト制に移っていくわけですが、市の考え方としては、農薬の残留検査を進めるというようなことでチェックしていくということが安全対策推進事業の中では行われるということのようでございます。そのように理解しておいていただきたいと思います。

よろしいでしょうか。

それでは、山口さん。

【山口委員】 最初に、前回のアクションプランに対する意見と、その考え方のところについてです。基本方針の中の「消費者の権利」についてのところですが、僕は、これは納得がいきません。どう納得がいけないかといいますと、2ページの真ん中辺に書いてあることは、「健康の保護を基本的な考え方に明記するから消費者の権利を守れるんだ」という論立てになっています。僕は前回も言ったんですが、食品安全基本法はそんな組み立てになっているので、その後、国会で決まった消費者基本法の精神に基づいて、もうちょっと一歩踏み込んでほしいと提起をしたんです。

結論は、「それはやらないで食品安全基本法の論立てのままでいきます」というのがここの回答なので、そうですかということしか言えませんが、私の意見としては、これには賛成できないということだけ申し上げておきます。

【仁科座長】 ほかの委員の皆さんの中で、この問題に対してどのようにお考えをもっているか。今、山口さんから、もう少し消費者の権利ということを踏み込んでというようなお話がありましたけれども、いかがでしょうか。白木先生。

【白木委員】 私も基本的には消費者の権利をはっきり明記してほしいというこの考えに賛成なんですけれども、一歩踏み込んでというのは、具体的にどういうことを指すのかということもちょっと説明していただいていた方がいいでしょうか。

【山口委員】 消費者基本法の中では、消費者の権利は全部で5つぐらい基本理念の中でうたっているんです。これは非常にわかりやすい表現です。例えば「基本的な需要が満たされる」とか、「生活環境が保護される」とか、「安全が確保される」とか、「消費者の意見が政策に反映される」とかというのが5項目ぐらい載っているんです。その考え方に基づいてやるんだというので、ぜひこの静岡の基本方針とアクションプランの中に盛り込んでほしいというのが前回の私の意見です。

【仁科座長】 市のほうのご意見としては、消費者の基本理念については十分、食品安全基本法に基づいた3つの基本理念を踏襲しているからというお話があるんですけども、それでは弱いんだ。もう少し具体的な消費者基本法の内容を取り入れた内容にしていだきたいということですね。そういうことになるわけですね。

いかがでしょうか。事務局では今、市のお考えは既に述べられているんですけども、ちょっと説明をしていただけますでしょうか。

【事務局】 事務局の小川です。

これは消費者基本法というのがありまして、静岡市でも消費者保護の政策はいろいろあるんですけども、それは多分、消費者基本法の法律の精神に基づいてやられていると思います。食品に関しては、食品安全基本法で食の安全・安心を目指せということで法律を定めてあるわけです。それと消費者基本法に基づく消費者保護の施策というのは、両方とも、食に関しては車の両輪のように、お互いに補完し合って進められているということもあるものですから、わざわざといいますか、特に食品の安全対策推進事業に消費者の権利ということをやたわなくても、消費者基本法、あるいは消費者保護の施策のほうでそれはちゃんと確保できるという考えもあるのではないかと思います。食の安全対策推進事業では、消費者保護というのは特別に入れなくてもよいのではないかと思います。

それと、消費者の健康の保護を基本的な考え方に行っているということで、消費者の立場に立った施策を進めていくということが言われている、それで十分ではないかと考えました。

【仁科座長】 いかがでしょうか。不満足のようにですけども。

【山口委員】 はい。全然、満足しないんですが、食品安全基本法の大昔は、消費者というのはあまりよく知らないから、安全のために、行政がいろいろ規制をいっぱい加えてやってやるぞというのが、食品安全基本法ができたときの一番最初の公衆衛

生の趣旨じゃないですか。その延長線上でとりあえず、食品安全基本法というのは変えたんです。その後、消費者基本法で消費者の権利を全面的に打ち出した法律体系ができたわけです。だから、そういうふうにかえたら、静岡市がこれからつくろうというのは、法律がそういうように動いているプロセスの中で、静岡市としては、昔の安全基本法の考えにこだわったままやるのか、もう一歩先へすすめるのか、どちらなんですかということを僕は言っているんです。

いや、もう今はしょうがないから、食品安全基本法のレベルで静岡市はやるんですというんだったら、僕は反対の意見表明をして、行政さん、どうぞおやりくださいということ。そこの議論をしたいんです。

【仁科座長】 いかがでしょうか。

【事務局】 消費者保護の消費者基本法の動きに関しては、そういう動きが現実にあるよということであって、それが今後の静岡市の政策に影響を受けるというか、それを考えながら進めていかなきゃならないということはわかりますけれども、現在のところ、この食の安全対策推進事業は食品安全基本法の枠組みの中でやっていきたいと考えております。

【仁科座長】 先ほど山口さん、白木先生から、具体的にはどこがどうなんだというご質問がありましたけれども、基本方針の中に入れる、入れないは別としまして、山口さんのほうではどの辺をどう変えたらいいというご意見がありますか。

【山口委員】 そこまでは考えてこなかったです。多分今の行政の答え以上、変わらないだろうなと思ったものですから。意見交換会なので、私の意見を最後まで言っておきたい。だから、私が賛成したと言ってほしくない。意見交換の中で反対意見があったとしておいてほしい。せっかくだから、いいものをつくりたいじゃないですかということです。

【仁科座長】 わかりました。ちょっと基本方針の中で、意見交換会のご意見とそぐわない点があるようでございますけれども、一応基本的には、市のほうで、将来は別としまして、今回はこういう基本方針で行きたいということのようでございます。この方針に対するご意見はご意見として記録にとどめるということで、一応嫌と言っても終わりませんので、いかがでしょうか。記録にはとどめておきます。そういうことでよろしいですか。そのほかございますでしょうか。どうぞ。

【佐藤委員】 私も実は、やっぱり市でやれる段階はここまでなんだなというのを

感じまして、前回、一生懸命発言をさせていただきましたが、私たちが申し上げたことが随分、盛り込まれてきているので、今年のところはしょうがないかというところが本音です。そういうことで、18年度はこういう形でいく。19年度に向けては、今、山口さんがおっしゃったようなことなんかも含めて、いいものをつくっていくというのが必要だろうとは思っております。

ちょっとお聞きしたいことは、こちらの推進事業（案）の6ページの計画数の表ですが、これは17年度がまだ終わっていないので、実績がもう少し増えていくかなと思います。8ページとか、9ページとか、全部、17年度実績ということで出ていますが、18年度計画が6ページのところ、8も9も出ているわけです。この計画数というのは、例えば「持続性の高い農業生産方式の導入」というところでいいますと、計画数が15件ということは、もしかしたら、私の読み違いかもしれませんが、17年度実績より下がってしまうのかな。それであると、静岡市の食の安全・安心というところではどうになってしまうのかなというのが、ほかのところでも幾つかあったので、その辺をお聞きしたいのと、もう1点は、7ページの一番下の行ですけれども、(3)で「衛生講習を充実します」のところの一番下の「保育園児の」というところにあるんですが、これは幼児教育の関係であれば、幼稚園というのを入れるべきじゃないのかなと思いました。

以上、2点です。

【山口委員】 今の8ページの事業の計画数の考え方のところなんですけれども、8ページでいいますと、例えばHACCP取得予定者の指導という事業があります。この事業は6回やりますという計画です。僕は、これは違うと思うんです。HACCPの取得予定者を指導して、HACCPが静岡市の中でもっとうまくいくようにするとすると、例えば6回やって50人の方にやってもらおうという目標じゃないと、1年たったときに、いや、6回やりました、予定どおりですと言われたら、僕らは一体何を評価するのか？という話です。

それと同じことがもう1個、6ページの(2)の⑤食品事業者自主衛生管理体制を推進するという項目がありますね。これは推進するというのがテーマで、監視がテーマというのもちょっと違うと感じます。推進だったら、推進をしたら何かができるというふうにしないと、これはモニタリングとは違いますね。これは継続されないと思います。そういうのが幾つかありそうなので。

【仁科座長】 これは18年度に向かつての予定ということなのですが、また18年度に予定した回数としては、市のほうでは、それを人数、あるいは具体的にわかるように示していただくことになろうかと思えますけれども、大まかに6回というだけではなくて、その内容についても具体的な数値は要らないというんでしょう。大丈夫でしょうか。

【食品衛生課】 HACCPについては、少し考え方が説明されなかったところがあるんですが、HACCPの考え方を推進するということで、例えば関係の方に説明するというものと、国の承認でありますHACCPの取得予定者を指導するということは、全くこれは違います。ここで言います取得予定者の指導というのは、国の承認制度でこの承認をとりたいという業者に対しての指導ということになります。計画としては6回ということなのですが、市内でHACCPを取りたいという業者、業種も限られていますので、18年の計画としては6ページに挙がっておりますが、実際、18年は全くなしかもしれませんし、3人くらいになってしまう場合もあるということなのですが、数として挙げなければなかなかかわからないだろうということで、こういう形で挙げさせていただきました。ただ、HACCPの考え方を皆さんにわかってもらおうということで、衛生講習会の中でお話をさせてもらうとか、あるいは監視に行ったときにお話をさせてもらうということは、もっとたくさんの方ということになっております。 以上です。

【仁科座長】 いかがでしょうか、ただいまの説明で。

【山口委員】 今おっしゃられた中身ですけれども、HACCPを受けようという人がもしゼロだったとしたら、「ゼロだったとしても、6回やった」では、翌年はこの事業をやめるとするということになりますか？それとも、支援する、あるいは推進する力が足りなかったのもうちょっと挽回しようかとかなるのか、そのあたりのところが1年後に評価したときに、このままの状態では評価できるのかということなんです。HACCPが国の制度だというのはわかっています。

【食品衛生課】 6回やったらというか、どちらかというとHACCPの取得者の方が取得をするためにどういう手続をとったらいのかという、むしろ業者の方からうちのほうに相談する回数です。我々のほうで、例えば取得者のために講習をやりますので来てくださいという形のものではないということです。

【仁科座長】 このHACCPの推進ということは、HACCPは承認の制度です

ので、強制してHACCPをやりなさい、HACCPを受けなければ営業してはいけないということではないところに難しさがあると思います。最近では、HACCPとISOを統合したようなISO22000というようなシステムを導入して、より安全性の高い食品を製造・加工していこうという動きも見られているようでございます。いろいろな面で、こういう高度な技術を用いた食品の安全性ということに対して、営業者に対して指導をしていくということは非常に重要なことであろうと思われます。営業者にその気になってもらわないと困るわけです。その辺を踏まえてやっていただくかということで、具体的な推進がもし危ういようであれば、報告ということでやっていただくということを希望するということではいかがでしょう。

【農業振興課】 先ほどご質問にありました件数が減っているのではないかということについて、全体に継続することですが、いろいろな部局で行われていることを数字であらわすということで、言ってみれば、単位の違うものをこの中で1つの船に乗せるという結構乱暴なことをしているわけなのです。

もう1つ、いけない理由がはっきりわかっていることは、17年度はまだ1か月半でございます。その続きがあるわけではございません。中にはもう17年度の事業として終わったものもございます。それから、これからまだ取り組んでいく予定のものもございます。そういうことで、数字であらわすので、数字だけで見られますと、事務局には申しわけないんですけども、乱暴な数字が出たのではないだろうかなと思います。

それと、持続性の高い農業生産方式の導入が18年度に少ないんじゃないかということですが、この制度ができましたのが平成11年です。そして、これは未来永劫ではなくて、HACCPと同じように、更新がございます。5年の更新ということです。最初的时候には手を挙げる人が非常に多くて、市でも、最初は、静岡市の農家の中で取った方が多かったんですが、3年目になりますと若干少なくなってきました、18年度は、もちろん新規の方も入れてありますが、継続の方もいらっしゃって、継続の方が少ないので、このような数字になったかと思います。

1つ、PRさせていただきたいんですけども、持続性の高い農業生産方式の導入というのは、いわゆるエコファーマーですが、全国的に取り組んでおります。静岡県も取り組んでおりますが、静岡県のエコファーマーの過半数は静岡市の農家の方でございます。 以上です。

【仁科座長】 私も、37件、16年度にあって、17年度は35件、したがって、この生産方式を導入した農家というのは74件になっている。今年の新年度に15件あって、さらにそれが加わってというふうに、累計方式ではないということですね。

わかりました。そうすると、一度取った農家がやめてしまうと、わからないわけですね。この生産方式でやっている農家しか、ここには上げていないということですね。

【農業振興課】 これは新たに取得した、継続もそうですけれども、新規の方と継続した方で、その年度に申請はするという形です。卑近な例ですけれども、運転免許証のように何万人いますと。この年に更新、あるいは新規で取った人が何人ということで、更新と新たに取った方が16年度は39名で、17年度は35名で、18年度はたまたま継続する方が少ないのでこの数字になっております。

【仁科座長】 なぜ継続しないんでしょう、せっかく取られたのに。多分いいと思ってやられたんでしょうから、農家の方でそういうのはいかがでしょう。

【杉山委員】 これは、私もちょっとエコファーマーのほうは勉強不足で、まことに申しわけないですけれども、なぜとらないかということですか。

【仁科座長】 はい。やめてしまうのか。

【杉山委員】 継続しない理由はいろいろありますけれども、仲間の暮らし方から事実を申し上げますと、いろいろな事業に認定という形で受けても、それを持続して、継続してやっていけるかどうかというのは、その農家の事情もあるものですから、例えば基幹の農業者が死んでしまうとか、事故に遭うとか、そういうことでも、そのまま1つの経営母体を毎年同じように維持、継続していくということができにくい状況というのは、ふいにそういうアクシデントということもありますし、実際やってみたときに、それは経済的にどうかという話になります。当然そうですね。政治的なものというか、理想の形でやりたいけれども、それを実際にやったときに、自分たちが食べていけるのかというような問題も実はあるのではないかと思います。

だから、高い志、そして、自分たちの生き方の問題として、それを選択しながら、それが経済的にどうなのかということとの突き合わせの中で、それを選択し続ける農家もあれば、どこかで挫折してしまうというようなこともあるという、現実ではそういったようなことだと理解できます。

【海野委員】 同じですけれども、経済的にエコファーマーをとってやっていける

かどうか、消費者にそれを理解してもらえるかどうかということが非常に大きなことで、持続できるか、できないかということと、それから、農業そのものが特にお茶なんかにつきましては、共同工場化されてきています。その共同工場がエコファーマーを取らなければならないということではないかと思うんですけれども、市としては、エコファーマーをもう少し推進していただけたらありがたいなと思います。

それから、私は、この基本方針、アクションプランは非常によくできているのではないかなと思っていました。疑問に思ったのは、このエコファーマーが非常に少なくなっているけれども、何だろうなということとはちょっと疑問に思っていたんですけれども、わかりました。登録する人が少ないということでもわかりました。

あと、これにつきましては非常にいいんじゃないかなという意見です。

【仁科座長】 ありがとうございます。時間が大分押してしまいましたけれども、基本的には、静岡市の修正案をご了承いただけるということでよろしいでしょうか。

【事務局】 1つ、幼稚園の食育の問題ですが、担当者がいないものですから、わからないですけれども、幼稚園の給食を提供するところが少ないと思いますので、担当課と相談させてもらって、来年度の検討していきたいと思います。

【佐藤委員】 さっき小澤さんがおっしゃったアクションプランの8ページの「食の総合相談窓口」を設置してあるということですが、今、いろいろなところで110番という形で使っているの、市民に対してわかりやすいという意味で言えば、「食の110番」というほうがわかりやすいかなという気がしまして、いつも何かやるときに市民の立場に立ってというところを基本に据えていただいたほうがいいかなと思います。

【仁科座長】 わかりました。将来に向かって、わかりやすい表現をできるだけ市は使っていきたいと申しておりますので、多分そうなっていただけると、いうことでご承知いただきたいと思います。

【白木委員】 時間がないところで申しわけありません。18年度、新規に立ち上げる事業の中の1つに、食品の表示モニター制度というのを立ち上げるというお話がありましたけれども、今、具体的に制度の中身はどういうものなのかがわかっておりましたら紹介していただきたいと思います。

【事務局】 事務局から答えます。食品表示モニター制度は、消費者である市民の皆さんに食の安全や安心上の問題を見つけて、要望を出していただくということを

目的に設けます。

モニター制度の具体的な中身は、広報等で一般公募したモニターに、食品表示等の調査をしてもらいます。さらに、食の安全・安心についての問題について研究等やモニターの意見交換会食品表示研修会というものを開催していく予定です。

専門の講師、意見交換会の委員等の話を聞いて、あるいは施設見学を通して静岡市の食の安全・安心について、市民自らが検討していくというものです。

【白木委員】 モニターを公募するというような話でしたけれども、モニタリングというのはかなり協力的な人がかかわっていかないとその活動というのは進まないと思います。いろいろな立場の方がモニターになるような工夫をぜひしていただきたい。ただ応募してきたという、手を挙げた人だけじゃなくて、いろいろな立場の市民の代表がこの制度にかかわるような工夫をぜひお願いしたいと思います。

【仁科座長】 藤嶋さん、相沢さんはいかがでしょう。ご了承いただくということでもよろしいでしょうか。

それでは、いろいろご意見をいただきましてありがとうございます。ちょっと時間が押してしまいましたけれども、いろいろな意見を踏まえて将来に向かったよりよいものにしていただけるということで、昨年の意見交換会の意見、それから、本日出ましたご意見をご了承いただくと、いろいろ意見はありましたけれども、そういうことで確認していただきたいと思います。よろしいでしょうか。

(「はい」と発言する者あり)

【仁科座長】 ありがとうございます。

それでは、10分間くらい休憩した上で、食育に関する問題について、ご意見をいただきたいと思います。よろしくお願いします。

(休憩)

テーマ「静岡市の食育のあり方について」

【仁科座長】 それでは、時間が参りましたので、次の議題について、意見交換会を行いたいと思います。

次の議題は、お手元にもございますけれども、食育基本法が制定されまして、これから静岡市がどのように食育に関して進めていくか、ご意見をいただきたいということでございます。テーマとしては、「静岡市の食育のあり方について」ということでございますので、それぞれご意見をお持ちの方はご発言をお願いしたいと思います。ご発言に対しまして、委員の皆さん方で、いろいろな問題についてさらに議論を深めていくということで進めていきたいと思います。

その前に、お手元に、「食育基本法」を市から用意させていただいております。さらに食育とはというようなことについても、レジュメをいただいております。私はちょっと確認をしておきたいんですけれども、市のホームページで食の安全・安心というホームページを開いて、見ていただいた方はいるでしょうか、皆さん。見ていらっしゃる。そうですか。

実は、私もあまりしょっちゅう見ているわけではありませんが、前回の意見交換会の内容も見させていただくというようなことでホームページを開いております。その中で、食育についての市のページがございまして、食育とはというような内容の中で、日本食生活協会と農林水産省のまとめたものとして、「育てたい5つの能力」というページがございました。参考までに、5つの能力というのはどういうことなのかを列記してありましたので、初めに、僭越ですが、私からその内容をちょっとお話ししたいと思います。

1番目に、食べ物を選ぶ能力を育てる。どのような食物がどんな力を発揮するのかというような内容を子供たちに理解させるようにするということです。2番目に、味がわかる能力ということで、豊かな味覚を持つ子供たちを育てていきたいというよう

なこと。3番目には、料理をする能力の開発ということ。4番目には、食べ物の育ちを感じる能力、すなわち果物や野菜などがどうして育って食べ物になっていくのかということを実践させるということ。そして、5番目に、元気な体をわかる能力ということで、子供たちに対して、これから教育・指導していく必要があるのではないか。そういう方面について、市としては考えていきたいというような内容が載っておりますので、ご披露しておきたいと思います。

非常に大きなテーマになりますので、どんなご意見でも結構です。あらかじめ皆さんから食育にどう取り組んでいるのかという内容もいただいておりますけれども、その内容も踏まえてご意見をいただければありがたいと思いますので、よろしくお願いいたします。いかがでしょうか。

【小澤委員】 この件に関しては、食育基本法を見ますと、私たちは食推協でふだん活動しているんですけども、そのやっていることをそのまま載せてあるというか、そんな感じで、ああ、そうそうと言いながら読んできたということなんです。ちなみに、私どもの会のことを説明しますと、これは全国組織になっていまして、日本中に20万人以上います。静岡県内には3,000何人かです。静岡市が今200人、4月から蒲原町が入ってきて250人なんです。政令指定都市のほかのところを見ると大体1,000人単位でいるわけです。大阪市が5,000人、横浜市が3,000人とか、そういう単位で皆さん活動している。静岡市を1,000人単位にするには、20人や30人、毎年養成したところで、10年たっても200人か300人にしか増えない。これを1,000人や2,000人にするには1年間に100人ぐらい養成しないと間に合わないということになります。皆さん健康のことが大事なものですから、各地区みんなそういうことで一生懸命やっているんじゃないかと思います。

食べ物のことは、今まで日本が貧しいときには、いろいろなものを食べないとお腹がいっぱいにならなかったわけです。結果的にバランスの良い食事になっていたということです。ところが、今みたいに飽食の時代になると、別に嫌なものは食べなくても、自分の好きなものだけ食べていても、おなかはいっぱいになるわけです。そうすると栄養的には偏ってしまうんですね。栄養が偏るということは即いろいろなところで健康に支障が出てきて、病気の芽が出てくるというか、そういうことになるわけです。だから、昔よりも今のほうが、子供が育ちにくい時代になっています。栄養のこととか、健康のことも自分で考えて、いつもお料理をする主婦はしっかりやっていか

ないと家族に病人が出てくる。常にそんな話をしています。

成人病、昔はそう言いましたけれども、今は生活習慣病です。それも昔は大人の病気でした。私たちは小学校にも時々行って、話をしたり、子供たちと一緒に料理をつくったりもするわけですが、ほんとうに成人病のような、お相撲さんのような体格の子供たちがいます。子供の高血圧なんていうのが出てくるのです。

小学校を卒業するくらいまでの間に、いろいろな食べ物の味を覚えさせないといけません。覚えた味がその人のベースになります。そこで嫌と拒絶したものは大人になっても食べないものです。だから、そこで甘いものも、苦いものも、酸っぱいものもみんな、これはこんな味がするんだということを覚えさせたいと思います。嫌なものも、大人になるとおいしく感じるものもあるわけですから。そういうことがとても大事なことなのです。常に私たちは活動の中で、このようなことをやっています。

減塩ということでは、塩分も取り過ぎると血圧が高くなるので、お塩はなるべく少な目にしたいものです。外食が多い人というのは、いつも味の濃いもの、塩分の濃いものを食べているということになりますので、家庭で食べるときには、塩分を減らすようにするといいいのです。一応私たちのやっていることを先に説明させていただきました。

【仁科座長】 ありがとうございます。食推協さんでは、既に偏った食生活の改善とか、あるいは生活習慣病予防に対するいろいろな取り組みを行っているということのようでございますけれども、いかがでしょうか。そういうことをやっていて、その内容を踏まえて静岡市にこのようなことをやってもらってもっといいんだがなという要望とか、ご意見とか。

【小澤委員】 今一番思っているのは、もっと人数が増えたら、言うなれば、町内に少なくとも1人とか2人、こういうものに関心のある人たちがいると、周りの人たちに、バランスのいい食事をしないと将来病気になってしまうということを教えることができます。今、日本の三大死亡原因、がん、脳卒中、心臓病はみんな生活習慣病から出てきたものです。「運動不足とか、脂分のとり過ぎとか、塩分をとり過ぎとか、そういうものを気をつけていれば病気にならずに済むよ、元気で長生きできるよ」ということを近所の人たちに話しかけてほしいのです。そんな話があちでも、こちでも出てくると、市民全体が関心を持つようになり、病気になる人も減るんじゃないかと感じています。

私どものところは、保健福祉センターの管轄の中に小学校が5つぐらいあるので、順番に毎年1つの学校を回っていかうかなんていう話をしています。人数が足りないのも同じところに何回も行けないのです。

あとは保健福祉センターなどで高齢者とか、障害のある方々と一緒に、こういうものに気がつけたほうがいいよとか、おしゃべりしながら、楽しくお料理をつくるというのもやっています。

そういうものが、あちらこちらでもっと頻繁にできるといいと思っています。

【仁科座長】 どうしたら頻繁にできるとお思いになりますか。何かご意見ありますか。どうしたら人を増やすことができるのか、関心を持ってもらうこと。今、大体対象にしているのはお母さんたちですか。子供たちですか。

【小澤委員】 いいえ。男性のお料理教室なんているのもありまして、今ではリタイアした男性でも、奥さんが働いていて、旦那さんがお料理をやるといううちも結構あります。今まで仕事に行っていて、包丁なんて持ったことないけれども、やりたいたいという方で、来てやっている人もあります。

【仁科座長】 そういうご両親とか、あるいはおじいちゃん、おばあちゃん、そういう方たちに参加していただくためには、市としてそういうところにどんな方法をお願いするとか、参加に対してやっていただくともっと大勢の人たちが集まる、関心を持つよというようなご意見はありませんか。

【小澤委員】 先ほど言いましたように、人数を増やしたいと思うんです。だから、それこそ今日も役員会のときに、蒲原町さんの代表者が見えたものですから、おたくのほうはどうやって人を集めているのと言いましたら、健康診断とか、そういうときにチラシなんかを配布して、そのたびに、こういうものがありますから、どうぞ入りませんかという誘いをするそうです。あそこの場合は人口1万人ないですが、50人もいるんです。静岡と清水を合わせて200人です。もうちょっと頻繁に、あちらこちらで健診とか、何かあった時にそういうものをチラシか何かでやっていただいたら増えるんじゃないかと思ったり、もう1つは、町内会に働きかけて、おたくの町内から1人か2人、こういうのがあるからぜひいらしてくださいという勧めをするとか、どっちがいいのかなんて思っているところです。

【仁科座長】 よくわかりました。ありがとうございます。世の親たちが、あるいはおじいちゃん、おばあちゃんが食育ということに関しての関心が薄いんだ。そう

いうことに対してもう少し市のほうでいろいろな媒体を使った広報をしていただくとありがたいなというご意見のようでございます。

今のご意見に対してでも結構ですけれども、そのほかに、ご意見ありましたら、よろしく。どうぞ。

【藤嶋委員】 飲食業を営んでいる立場で感じていることをお話しいたします。さっきは難しい話だったので、ずっと黙っていたのかと思いましたが、そうもいかないので、少しわかることをお話しさせていただきたいと思うんですが、さっき先生も、食べるものを選ぶ能力とか、味がわかる能力という話をされました。そういうことについて、ちょっとお話ししたいと思うんですが、最近、ほんとうに舌べらがおかしいというか、味がわからない人がほんとうに多いんじゃないかなと思います。私たち、商売をやっている、そう思うんです。味覚がわかるような学校教育をしていただきたいと思うわけです。

いつも女房とあるウナギ屋で、薄味でおいしいウナギ屋ができて、2人で行って、ちょっと前の話です。この店はすごくおいしい。きつと潰れるぞという話をしたことがある。案の定、1年ぐらいで潰れてしまいました。私どもは、お客さんが欲しがるものを提供して、やっと成り立つものですから、あんまり理想に走ると、実際に商売をやっているということが実際に、ほんとうに健康というのは何だとか、ほんとうにいいものは何だというのはわかってはいるんですが、それを全面的に押し出して商売になるかということ、なかなか難しいところが実際にはあるんです。

味というのはもともと25歳ぐらいになってやっとわかってくるというのがあるんです。甘いとか、辛いとかというのは子供のときからわかるんですが、酸っぱいとか、苦いという味のおいしさというのは、ある程度年をとってこなきゃ実際にはわからないから、訓練は要るんだろうなと思うんです。

私たち調理人なんかの舌べらを鍛えるというときには、舌べらを磨きます。へらのようなものでごりごりこすって敏感にさせます。そういうことから、小学校のときに、よく思い出しますが、歯を磨くときには舌べらも一緒に磨けということを先生がよく言われました。皆さんも多分そういうことを言われたり、聞いたことがあるんじゃないかと思うんですが、調理師を仕込むときにもそういうことを大事にします。この間、中国へ行って、中国の調理師の育て方についても、ちょっと聞いたことがある。やっぱりそういうことをやるんですね。舌をごりごり磨くんだそうです。非常に敏感

になる。

そうすることで、舌べらが敏感になるということは、素材のよさがよく理解できるということですから、学校教育の中でそういうことをやってもらって、これは理屈ではなかなかわからない分野だと思うんです。学校教育の中でそういうことをやれるようになったらいいんじゃないかなということ、私は、理屈はよくわからないんですが、そういうことを感じます。どうかなということ 생각합니다。

無農薬のお茶についても話したいんだけど、今はちょっとタイミングが悪いですか。

【仁科座長】 ありがとうございます。貴重なご意見かもしれません。私もあまり、どうやったら能力が上がるのかということはよく存じていませんけれども、ご意見として伺っておきたいと思いますが、そのほかいかがでしょうか。どうぞ。

【佐藤委員】 それでは、端的に。しずおか市消費者協会です。私たちは食育が非常に大切だということで、中部農林事務所さんからの話をいただいたということもございまして、親子やさいクラブシリーズと銘打って、親子20組ですが、45、6人になりました。まず第1回は農作業体験ということで、大根の抜き菜とか、大根掘りとか、トマト、ミカン、レタスの収穫などを行ってまいりました。小学校3年生以上の子供さんだったのですが、トマト大嫌いと言っていた子がとりたてのトマトを食べて、もう1個食べたいと。それでお母さんがびっくりされて、この子、トマト大嫌いなのにというお話をされていて、一緒に行った協会の役員の人たちが大変うれしくなりました。

今度は、大根の抜き菜なんかを家へ帰って茹でてあげたら、いつも菜っ葉は嫌いという子がほんとうに一生懸命食べたというような感想文を寄せてくださいまして、これもまた大変うれしゅうございました。

第2回目は、料理教室と食育教育ということで、今月、2月11日、今度の土曜日に行いますが、子供さんには、「キッズの地産地消料理教室」ということで、地元の野菜を使ったお料理をつくってもらいます。保護者は食育教室ということで、栄養バランスシートを使って塗り込んでもらおうかなということを考えております。

あと、協会としては、グリーンコンシューマー育成の中で、地産地消とか、フードマイレージ運動とか、それから農薬問題、さっきの食事バランスシート、そんなところを使って、ほんとうに自分の健康を守るために、いい地球環境でなければいけない

し、それから食べ物が大事なんだよというお話をさせていただいています。

丸3のところで、話し合いたい内容ということですが、もう時間があまりないので、私の考えを申し上げます。まず、家庭における食育推進のために考えられることで、これは、私がいつも考えていることですが、もちろん小学校とか、いろいろなところでのお料理教室とか大事ですが、せっかくお母さんになるための妊婦教室を保健所が主催でやられますので、ぜひ食育教育を何時間か入れていただくということ、いかに食べ物が大事かというところをやっていただきたいなと思います。難しい料理を教えると今の方は作らないので、やさしく、手早くできる、そんな料理なんかを何品か教えていく。お料理のすばらしさみたいな、お母さん、お父さんがつくったお料理が子供にどのくらい喜ばれるかという、そんなところ、いわゆる心の問題も含めた、そんなのを妊婦教室のところでぜひ講義時間に入れていっていただければいいんじゃないかなと思います。

あと、1歳児健診とか、2歳健診とか、3歳ということで、健診があるわけですが、そういうところでも、食べ物をほんとうに大事にする。それはやっぱりお母さんが真心を込めてつくった、つくるよというような、そんなところをメインとしたお話をされていくのが大事なかなと思います。

それから、生産者と消費者との交流促進というところでは、第1回目のときに、私は生消費言クラブの話をさせていただきましたが、今回、この農業体験の中でも、自分が採ってきた大根、拔き菜、トマト、そんなのをお野菜嫌いの子が、自分がとったということで食べるということが本当にわかりましたので、ぜひ交流促進というところをこれから検討していただけたらいいかなと思います。

3つ目は、食文化の継承ですが、これは地産地消のお料理や何かを進めるという中で、いろいろな形で皆さんと一緒に話し合えると思います。この辺もこれからの課題になっていくかなと思います。

以上、3点のところでぜひ検討していただきたいということです、以上です。

【仁科座長】 ありがとうございました。いろいろ実体験を踏まえて効果がある趣向性の向上なんかもお話ししていただきました。参考になるとと思います。

今のお話の中で、農家と子供の交流というか、農家の中に子供たちが入ってきて、実際に体験させることが非常に有効だというようなお話でしたけれども、杉山さん、その辺に関しまして、何か経験談を踏まえて、どうでしょうか。

【杉山委員】 私たちのところでも、いろいろな活動をしています。それは個人ではなくて、農業をしている仲間が集まって、一般市民の皆さんを対象に、あるいは一般市民を設定するときに、母親という場合もありますし、子供たちということもありますし、子供たちが、母親もですが、トータルで言えば、私は食べるということについて、自分たちが当事者として物事に接していくことが大事かなと考えています。当事者になるということは、どういうことかといいますと、さっき先生が育てたい5つの能力ということをおっしゃいましたけれども、そういったことが自分のこととして力がついていくということが大事なわけです。

しかし、ふだんの生活というのは、今こうやっていろいろな形ですみ分けていますと、生産の現場から随分距離のあるところに皆さんの生活があって、どういうふうにつくられているのか、野菜でも、果物でも、それが生き生きと命をつないで、葉っぱから実になっているところなんかを知らない。それを知るということが子供たちにとってもものすごい発見と、わくわくした感じとか、手をかけたということがそれを慈しむ気持ちとか、そういうものにすごくなっているんだと思うんです。

私のところでも、もうすっかり御飯もスイッチ1つで炊ける時代ですが。おかまで御飯を炊いてみようみたいなプログラムで子供たちと一緒にやると、非常に時間をかけて作業するという中で、お米が御飯に炊き上がるプロセスを子供たちが実感としてわかると、ほかのものが何もなくても、御飯だけでもおいしいなと思う。

それから、うちの畑に大根を抜きに来て、それは種から育てたものでなくても、ただ抜くという作業だけでも、僕がこれを抜くみたいな感じ、そして、またそれを生のまま食べてみて、これが大根の味という実感を持つということがすごく大事ななと思っています。そういう意味で、私たちが実感を共有できる場を提供していくということは、個人でも、集団というか、仲間うちでも、組織対応でもどんどん開いて、そういう人たちと交流をするということは大事ななと思います。

それから、私たちは、市民に対して、ふるさと食品アイデアコンクールというのを毎年やって今回7年目になるんですけれども、これをしていく中で食の嗜好や、暮らしが変わってきているということを感じます。生産者サイドから、地産地消でこのものを使ってお料理をつくりましょうね、丁寧にやりましょうねとアピールしても、皆さんの暮らしがそういうものを受け取る状況にないということも少し考えなきゃならない。アンケート調査をしかけて、農業祭で皆さんにアンケートをしてもらいま

したら、食に対する感覚が随分動いているなというのがわかりました。

それは、食事が暮らしの中でどのくらい大事にされているかということ調べたもののなんです。そうしたら、何よりも食は大事だと答えて、そのように暮らしている人の割合が清水のあたりでは圧倒的に多かったんです。その中で年齢別に見ますと、30代、40代の方たちは、食事よりも大切なことがあるというところに丸がついているんです。それはもしかしたら仕事かもしれません。とにかく優先順位のつけ方が、忙しい年代層で食に対する関心が低くなって、低さというのがいい加減さにつながって、でも、そのいい加減の年代が実は子供を育てる年代だということに非常に危機感があるものですから。私たちは食育ということを考えたときに、もちろん育てくる子供たちもですけれども、どの年代層にもそのことの大事さを工夫していかなきゃならない必要があるんじゃないかなということを考えました。

暮らしが忙しくなっていて、ゆっくりと食べることを楽しむとか、食べることを1人ではなくて、みんなで分かち合うとか、そういう人としての基本的なところが時代なのでしょうか、後回しになっていくとか、見過ごされていくとかというところがあって残念です。多くの人がいろいろな立場で具体的に工夫をしていくということ、意識化していくということが、大切だと思われます。体験的には、子供も大人も自分が世話したものには責任があるし、それはおいしいしというところに来るので、机上のものにならないような暮らしをできるだけ取り戻せるような工夫やプログラムをどんどん日常の中に用意するということかなと考えます。

【仁科座長】 わかりました。斉藤さん、考えがあって、シラスのことで毎年、お祭りをやって、お子さんたちもかなり集まっているようですね。

【斉藤委員】 シャベリたかったんですけれども、皆さんしゃべるものですから、遠慮しまして。

地産地消ということを今、地元も含めまして、学校であまりにも教えていないものですから、地元に関心があるかということをはほとんど知らないんです。ミカンがとれている、シラスがとれている、蓮根がとれる。地元の子供たちが地元に住んでいながら、自分たちのところで何がとれているか、これを一切知らないんですね。

年々学校教育が厳しくなってきたものですから、昔は年に2、3回、うちのほうでキャンプファイヤーを学校でやりまして、そのとき、私たちが鍋をつくったり、刺し身をつくったりして無料提供したんです。そういうことをやっていたんですけれども、

ここ3年ぐらいだんだんキャンプをやらなくなりまして、無償提供の場もなくなりましたし、ただで船に乗せて半日くらい遊んだんです。そういうことがなくなりましたので、子供たちがほんとうの味を知らないんです。一番多いときなんか伊勢エビを50匹ぐらい鍋の中に入れてつくったら、おいしいとおかわりする。それがほんとうにおいしいものもあるんだよと、味のつけ方でこういうものもあるんだよと、鍋も魚の潮汁でつくったり、そういうことを結構やってきたんです。くどいようですけども、今だんだんほんとうに学校教育が厳しくて、全然そういう活動をしないで、体験挑戦というのも、前は4年、5年、6年、年に3回あったのが今は1回あるか、ないか。養護学校の子供さんたちも結構乗せたんです。このごろ、校長先生とか、教頭先生が危ないということでやめるんです。危ないなら危ないでいいんですけども、自分たちが体験して危ないならわかるんですけども、自分たちが体験しないのに、危ないと頭の中で考えるものですから、それと同じように、食べるものにつきましても、骨があるから危ない。そうなんです。骨があるから危ない。骨があっても、食べ方によってはおいしく食べられるし、骨は安全なんです。そういうことを教えない。

だから、根本的に親が悪いんです。学校が悪いんです。僕たちから言わせると、もっと地元これだけ、静岡はいいところなんです。自然があって、おいしいものがたくさんあるにもかかわらず、地元のものをだれ一人、自慢できないでしょう。僕のところこれがあるよと自慢できない。だから、他県に行くと結構自慢しますね。僕らの年代でも、おいらのところには何があってうまい。でも、静岡の人で、安倍川もちくらいとかね。だから、ほんとうに静岡にはおいしいものがあるにもかかわらず、知らないものですから、自慢するところがないです。帰った後でもって、おめえところにサクラエビとか、シラスがあるじゃないか、行ったら送ってよこすとか。おいらのところは知らないよ、電話があって、息子がそう言ってるけど、おいしいだかねとかいう人もいますし、だから、そういうふうにもう一度、静岡市に特定するならば、静岡市にあるものを皆さんに、こういうものがあるんですよ、こういうおいしいものがある、こういう食べ方をしたらいいですよ。

そういう場を提供する場合は、各生協さん含めましてJAでも、漁協でも話に乗ります。そういう場をつくっていただければこっちも協力しますが、そういう場がないんです。ただ、口で食育と言うんじゃないで、実際には現場が一番主なんですから、一度、現場でいろいろなものを食べてもらいたいんです。なまりなんて手を入れ

れば入れるほど味が落ちるんです。ほんとうは何もつけずに、そのまま食べるのが一番おいしいんです。だから、これが実際に菌があるか、ないかって、そんな問題じゃなくて、おいしいものはおいしいんです。これを実際に菌をきれいに取り除けば、見た目はいいですけども、白くなりますけれども、鮮度は落ちておいしくなりません。

釜上げなんかも結構、今、いろいろなイオン水とか、海洋深層水を使っています。前とちょっと味が違いますね。できるだけ菌を抑えて、おいしくて長持ちするようにやっています。これはみんな企業努力なんです。ただ、こういうことも含めまして、中に異物が入っている。先ほど異物混入ってありましたね。異物というのは何が異物か。シラスならシラスしか入っていなければ悪い。こういう法律ではないんです。ただ、昔はシラスの中にイカとかタコが結構入っていたんです。そうすると、これはおまけだ、これのほうがおいしいって結構喜んでくれたんです。なぜかという、シラスを茹でた釜で茹でると、タカアシガニでも、カニでもイカでも魚でも、茹でるとおいしいんです。味が出ているものですから、変なだしを使うよりもよほどおいしいです。だから、うちでもシラスラーメンをやります。味はともかくとして、だしが出るんです。それにもかかわらず、そういうものが入っていると、シラスなら、シラスしか入っていなければ悪いと。少しは、もうちょっと余裕を持って、おまけだと思うような気持ちでいかないと、変なもので食べられないものが入っていたのなら別なんですけれども、おいしいものなら、イカとかタコが入っていれば、今なんかものすごい貴重ですよ。なかなかイカとかタコは入りません。

そういうような楽しむ気持ちで食を見ていただければ、もっと楽しくなるんです。買ったものに異物があると電話をかけるとか、その中にタコが入っていたっていいじゃないですか。だから、スーパーさんに出してください。そこは、スーパーが悪いと思うんです。異物じゃなくて、こういうものは海の自然なんです。海にはこういうものがいて、こういうものが入るんですよ。これは別に変なものじゃないんですよということを教えていただければ、それはそれで満足して買う人もいます。だから、あまりにも、そういう異物混入を断ると、今、外国からも結構入っています。見た目はすごくいいんです。でも、味が全然ありません。だから、それを僕たちは通称バッタ物と言いまして、要するに4流、5流まで行っちゃうんです。

だから、本当においしいものがイコール安全かと言われるとちょっと難しいところもあるんです。ただ、おいしい物というのは本当に、すべて生で食べろとは言いませ

ん。おいしい食の仕方があるものですから、それを踏まえてから、おいしい、まずい、高いを判断していただかないと、高いものおいしいでもないし、安全なものおいしいということでもないものです。

食というかなり難しいんですけども、私、生産者から言いますと生シラスはできるだけ手を入れずに早く食べてもらいたい。朝8時にとれたものを晩げの10時に食べればどんなによくても、鮮度が落ちてだれてきますよ。そんなものを食べさせられた消費者はかわいそうですね。高いのに。だから、かえって、時間を何時までならおいしいけれども、それ以降は出さないとか、そういうことをしてもらおうと、捕っているほうとしても自信が出るんです。おめえ、捕っていると言うけん、静岡のどこで食べたらずいとか、それを言われちゃうと頭にくるんですね、とっているほうとしては。

【仁科座長】 ありがとうございます。時間も押しておりますので、よくわかりました。学校教育の中に食育教育をという、これからの問題かと思います。積極的に場を設けていただければ、ご協力していろいろなことについてお話もできるということのようでございます。

白木先生、遅くなってすいません。今までのご意見もある程度踏まえていただいて。

【白木委員】 今まで皆さんのご意見を伺いまして、長く栄養士の養成にかかわってきた者として、ちょっと耳が痛いなというのもあったんですけども、私は、食育というものが基本法の中で謳っているような効果を本当に上げるには行政だけでは無理で、地域、学校、あるいは生産者との連携がうまくいってこそ成果が上がるものじゃないかなと思います。

一番最初に、座長の先生が挙げられた5項目は、ほとんどが以前でしたら家庭の中で十分にそういう力なりを備えられてきたものであるはずです。今は、私も身近に学生を見ていまして、先ほど味の話が出ていましたけれども、甘い、酸っぱい、しょっぱい、その味は学生はよくわかります。苦いという味とか、渋み、それから本当の旨みというのは、本当に学生はわかっているのかなと思うことがよくあります。

それから、皮を剥く場合も、ジャガイモとか、例えばリンゴのように丸い物を剥く時に、普通はその物の丸みに沿って皮を剥きましたね。ですから、皮を剥いた後はちゃんとものの丸い形が残っているはずですけども、今の学生はいびつになっちゃうんです。だから、丸い面に沿って上手に皮がむけなくて、本当にごつごつしたジャガ

イモになったり、リンゴになったりして、皮の捨てる部分が多いという部分があります。それは学生が非常にぶきっちょになっている、味がわからないのはそういう体験をしていないからだとは思いますが。ということは、学生というか、学生の親の世代が既になんかお料理に凝る人と、全く関心のない、本当にでき合いの物でほとんど済ませているというように、かなり二分化しているんじゃないかなというのをすごく感じます。

一応市への提言になるかどうか分かりませんが、私は身近に栄養士課程の学生でも、本当にお恥ずかしいんですけども、そのぐらいのレベルですので、食育というのはなるべく具体的にというんでしょうか、そういう形のプログラムを組むということも大事じゃないかなということと、それから学生と話していきまして、食生活に対して父親の存在が非常に薄いというのをすごく感じます。お父さんの出番が全然ない。先ほど親子の何とかイベントというのがありましたけれども、私は親のところに父親というのをぜひ入れていただきたいなと思います。

食生活というのは健康につながるわけですけども、男性であっても、自分の食生活というのは、奥さんやお母さん任せではいけないと思います。プログラムを組む時に、ぜひその対象に男性を入れた形のもので、高齢者だけでなく、現役の方でも取り組めるような、参加できるようなプログラムみたいなのをに入れていただくと食育は本当に、半分は男性です。国民の健康をうたっていますけれども、男性も食の面から健康を自分の問題として考えていけるチャンスにぜひしてほしいなと思います。

【仁科座長】 ありがとうございました。

海野さんと山口さん、まだこの件に関してご発言ありません。何かありましたら、皆さんのご意見を踏まえて、時間がちょっと押していますので、簡単に。

【山口委員】 コープしずおかで取り組んでいる中身はアンケートにも書いた中身です。食育を考えると、昔で言えば生産から食べるところまで、とりあえず目に見えるところでやっていたのがどんどん世の中、分担でやる。これ自身は社会の発展でいいことだと僕は思いますけれども、分担した結果、だんだんわからなくなっちゃったという状態ですね。それを個人の力で何とかしろというのは、なかなか難しいことです。社会の仕組みとしてそれを実現してあげないといけない。学校教育で、とかというふうに考えないといけないなと思っています。

その上で、生協としてはこうしようとかいうのはいっぱいやっているんです。せっ

かくこの場なので、先ほど斉藤さんも言われたんだけど、いろいろなところで切り口はいっぱいあるじゃないですか。農業体験をやってみたいとか、料理を作れないんだけど、どうしようとか、栄養素のバランスなんか考えたことがないとか。その切り口にかかわって、先ほどの斉藤さんの話との関係ではふるさと再発見みたいなイメージなんです。そういうような部分だったり、藤嶋さんのところの関係で言うと、うちでフランス料理の教室をやると2、30人はばさっと来るんです、親子で。作ったことがないし、作ってみたいとかとなるんです。そうすると、そういうようなことをやりながら、実際に調理の場面を子供と一緒にやってみるだとかというようなことで、実感としてわかっていく世界というのを社会の仕掛けとしてうまく作ってあげられれば、いいなと思います。

そういう点で、コープしずおかの中だけでとかと考えているものだから、広がっていかない、多分そうだと思うんです。だから、持っている情報と、こういうことをやりたいんだけど、力を貸して貰えませんかという関係を作っていくということをぜひこれを機会に、簡単に行かないかもしれないけれども、何回か重ねていってできるといいなと思っています。

【海野委員】 私は農業生産者として安全な農産物を提供していくということが大きな役割なんです。先ほどの斉藤さんの話を聞いていまして、タコが混入されたり、エビが混入されたり、今の表示だとシラスの中にタコ、エビと書かないといけないんです。そういうのは入ってきちゃうですね。消費者の皆さんにその辺を理解してもらわないと生産現場はやっていけないというのがすごくいろいろな面であります、農業の面も。その辺をあんまり四角四面に、こうじゃなきゃ、ああじゃなきゃいかんと締めつけられると非常にやりにくいですね。それはまた何かのところで話し合いができるんじゃないかと思うんです。消費者協会の佐藤さんから、前回も話がありましたように、生産者と消費者のこういった活動をしてきた中で、1つの作物を通してずっと種をまいて生産、そして食べるところまでやってきて、いろいろな理解をいただきましたし、私たちもいろいろと教えてもらうことも多かったです。

私はそういった、自分の食材をまず作ってみようかなということが非常に大切なことではないかなと思っています。それが今はもう大体60代の方たちとやっている。いいですけども、それではちょっとなと思うんです。ほんとうに大事なことは、小学校ぐらいのお母さんたちにそれができたらいいなと思って小学校に働きかけてみた

んです。じゃ、いいわ、成人教育の中でこれをやってみようかと。料理教室を1回やるとか、継続してやっていくということがなかなかうまくいかないです。それをどこかが仕掛けをして、例えば行政を仕掛けをしてくれたりすると非常にうまくいくんです。私たちのところはこういうのをやりますよと言っても、斉藤さんがさっきおっしゃったこともそうだと思うんだけど、1回限りの活動で終わってしまう。1回限りの活動を何回もやっていくだけで、大して実にはならなかったなと終わってしまったようなのが何回もありましたので、例えば小学校のお母さんたちを対象にやるんだったら、学校教育課かどこかわからないですけども、どこかがそういったものを含むプロジェクトを組んで、J Aのどことやりましょうとかかいうことをしていくとか。学校教育の中でも、小学校にこんなのを一緒にやりませんかと働きかけても、それはもっと早い段階に言ってくれないと、来年の計画は立てちゃったからだめだよと言われて、ここ2年ぐらい逃してしまっているんです。それと収穫だけはやるけれども、そこまではできないと言われるんです。私はほんとうに種をまいて、育てて食べるということが非常に大切なことだと思っていますので、その仕掛けを行政がしてくださったら非常にありがたいと思っています。

【仁科座長】 ありがとうございます。いろいろなご意見を伺ってまいりましたが、これから進めていく食育教育ということでございますので、いろいろな観点からお話をいただきました。まとめてみますと、もう既に農家の段階でも、あるいは消費者の立場、あるいは食推協の立場でも、食育ということに関しては以前から関心を持って進めているんだというような内容のようでございます。

これに対して市がどのように貢献していくかということにつきましては、広報の問題だとか、あるいは今も出ましたいろいろな事業に対するバックアップ、あるいは協賛というような形でやっていただければというようなご意見もございました。こういうご意見を踏まえまして、また市のほうでは、食育教育の推進に対しましていろいろな施策を実施していただければありがたいなと感じております。

今日、一般に静岡農政事務所さんから、傍聴人として参加していただいておりますけれども、静岡市の食育あり方というようなことで今、皆さんいろいろなご意見をいただきました。これを踏まえまして、何かご意見がありましたら、一言いただきたいと思います。いかがでしょう。

【静岡農政事務所】 私は静岡農政事務所の消費生活課の岩崎といいます。

今、委員の方のお話を聞いていまして、大体共通するところが実体験とか、交流とか、そういったことが大変多く聞かれたと思います。私どもも、先月、今こちらにもおいででいらっしゃるアグリロード美和の海野さんのところで現場体験みたいなことでお世話になったり、それから私ども県単位の機関なものですから、ちょっと静岡市を飛び越えちゃって、静岡市の漁協の方には申しわけないんですけども、焼津漁協で現場体験みたいなことをやったりして、いろいろ活動しております。静岡市とも保健衛生部と小学校とか中学校で出前講座のようなものを共同してやったりしております。

特に農政事務所としまして、今、食育ネットワークというのを、これも県の単位になっちゃうんですけども、そういった行政機関、それから学校関係、医療機関、食品の流出とか製造団体、個人と、そんな方々に入っていただきまして、そういった情報交換なり、お互いに共同で活動しようというようなネットワークを一昨年からつくっております。活動自体が作り始めたばかりで、まだ本格的にはなっていないんですけども、ここにいらっしゃる皆様方のお力をかりて、そういったことにも力を入れていきたいと思っています。

そんなところですよ。

【仁科座長】 どうもありがとうございました。最後ですけども、今のご意見を伺って、市のほうから何かありますでしょうか。

【事務局】 ありがとうございます。いろいろと有益な意見が聞けたのではないかと思います。食育に関しては、今年の7月に法律ができて、市のほうでも食育の推進計画を立てなければならないとなっておりますので、これから皆さんの意見も反映させるような形で、来年度、その作業を進めていくとなりますので、参考にさせていただきたいと考えています。ありがとうございました。

【佐藤委員】 2つあるんですけども、1つは栄養バランスのこまの形ですね。あれを売り場に展示したいというスーパーさんがあるんですが、それはどこで手に入れたらいいかという問い合わせがありました。多分保健所の方の担当になると思いますので、検討していただけるといいと思います。

もう1つは、きょう、資料、全く同じのがありまして、皆さん多分うちから持ってきたと思うんです。紙のむだになりますし、また燃すのにゴミが増えますので、この資料はよほど変わらない限り、持参くださいでいいと思います。ぜひ事務局の方、よろ

しくお願いいたします。

【仁科座長】 栄養バランスの資料は保健所に行けばございますでしょう。

【事務局】 その資料に関してはちょっと健康づくり推進課と共同でやっているものからです。

【仁科座長】 それでは、また後で個々に調整してください。

長時間にわたりましてご意見をいただきまして、ありがとうございます。一部、座長の不手際でまとまることもまとまりかねた点もございましたけれども、座長に免じてお許しいただきたいと思います。

特に食育のあり方につきましては、非常に重要な問題ですし、テーマも広範囲にわたっております。私どもは専門家でもないということにして、ここだけの意見でいいのかというような疑問もありますけれども、皆さんからいただきましたいろいろなご意見を踏まえまして、市でも、これからの推進事業に取り入れていただきたいと思えます。それを期待いたしまして、この会を終了させていただきます。

きょうはどうもありがとうございました。

【司会】 ありがとうございます。お知らせですけれども、今回も1回目と同じように、議事録を作成しまして、皆さんの了解を得た上でホームページ上で公開したいと思いますのでご承知おきください。

それから、17年度意見交換会ということで、10人の皆さんに委員としてお願いをしました。委員の任期は今年度だけということで、また来年、同じようなことをやる予定はありますけれども、もしまたお願いできればお願いすることになるかと思えます。また、個別にお願いすることになると思えますけれども、その節はよろしくお願ひしたいと思えます。

— 了 —