

第1回 静岡市食の安全・安心意見交換会 第1部

平成19年9月7日（金）

静岡市食の安全対策推進事業

平成20年度静岡市食の安全・安心アクションプラン(原案) について

【座長（三輪委員）】 皆さん、こんにちは。座長を仰せつかりました、東海大学の三輪でございます。私はこの意見交換会は今回が初めての参加ということで、不なれでございますのでいろいろ不手際なこともあろうかと存じますけれども、この意見交換会が有意義なものになりますよう、委員の皆様のご協力をよろしくお願いいたします。

それでは、次第に従って、会を進行させていただきます。

本日意見交換をしていただくテーマは大きく2つありまして、まず最初のテーマといたしまして、静岡市食の安全対策推進事業の平成20年度静岡市食の安全・安心アクションプラン（原案）について、委員の皆様にもいろいろご意見をいただきたいということでもあります。

では、まず初めに、このアクションプランの原案について、概要説明を事務局をお願いいたします。

【事務局】 （資料にそって、説明。）

【座長（三輪委員）】 ありがとうございます。ただいま、事務局から静岡市食の安全対策推進事業の組織体制と、それにつきます、20年度、来年度に向けてのアクションプランの原案について説明がありました。

では、このアクションプランについて、これから意見交換をしていきたいと思っておりますけれども、今の事務局からの説明をお聞きになって、委員の皆様の中で何かご意見はございますでしょうか。いかがですか。

大きく分けて、安全確保のための施策と、それから、もう一つ、安心の提供のため

の施策と分かれているというようなこともございましたけれども、いかがでしょうか。この辺の資料は事前にごらんになっていただけたかと思いますが、いかがですか。

どうぞ、小澤委員。

【小澤委員】 消費者として一番気になりますのは、最近、新聞、テレビによく出てきます、中国からの輸入品にいろいろなものが入っていると。そういうものは買い物に行っても、自分でチェックできるものではありません。

実は私も1カ月ぐらい前でしょうか、スーパーにイカがすごくたくさん売っていたんです。意外と安かったので、2つぐらい買ったんです。それで、あれは大体、ゆでこぼししますので、一遍に2つやらないで、1つだけやったんです。何かにおうんです。何か塩素系のおい。私はおかしい……、お掃除をするときによくそういうものが入っているんですけども、お掃除のものを使っているわけない、そういうものは持ってきていないのに、何でにおうんだろうな、隣のうちで何かやったのかしらと行って、台所から外をのぞいてみたりしたんですが、人がいない。それで、それはゆでこぼしをして、それから煮て、それは食べてしまったんです。

それから1日、2日して、残りがもう1つありましたので、またやったんです。ゆでているときに同じにおいがするわけですよ。「あれ？」と、それでやっと気がついた。もしかしたらこのイカに消毒薬か何かが入っていたんじゃないのかなと、食べてしまってから気がついた。

そういうことで消費者というのは、買いに行くと、そこに色がついているとか何とかですぐ気がつくものなら気がつくんですが、わからないんです。それで、調理をしている最中にもおいても、それが何のにおいだか、確実にそれが悪いというのがわかるわけじゃないし、食べてしまってから、あれだったんじゃないかなと。でも、食べてしまっしょうがないのに、お店に文句を言うわけにもいかないしなんていうことが実はあったんです。

ですから、そういうようなことで、一番私たちが気にしているのは見えないもの。だから、食品の中にいろいろなものが入っているようですし、気になっていまして、スーパーへ行くと、原産地は何かと思って見るんです。大体、中国なんです。それで、これを除いていくと、食べるものがなくなってしまうんです。だから、そこら辺をとでも気にしていますので、何とかならないものかというのが意見です。よろしく願いいたします。

【座長（三輪委員）】 ありがとうございます。小澤委員から輸入品、国名を挙げると、特に中国産の輸入品について、いろいろ不安があるということですが、もちろんチェックもありますので、多分、危険なものが基本的に入ってくることはなようなことになっているんだと思いますけれども、その中でもやはりどうしても安心できないというような消費者の考え方もあるのかなと思います。

具体的に、例えば輸入品のチェック体制とかそういうものについては、当然、消費者の方が安心できるような体制がとられているんだと思いますけれども、アクションプランとはちょっと離れてしまうかもしれませんが、どうでしょう、お答えできることはありますでしょうか。

【保健所食品衛生課】 私は食品衛生課の鈴木といいます。食品衛生課の立場で、輸入品に対してどのようなことをやっているかと、そういう意見をこちらから述べさせてもらってもよろしいでしょうか。

輸入食品に関しましては、基本的に、市の立場ではなくて、国の立場で基本的に検査を実施しています。一般的には、水際作戦と言われているんですけれども、日本の国内に入ってくる前に、基本的には悪いものを見つけていこうという方式になっています。具体的には、検疫所、この近くでいいますと、清水にもあるんですけれども、清水の段階でまず検査を実施するという形になっております。

食品の輸入に関しましては、輸入の届出というものがございまして、まず食品を輸入する場合には、必ず検疫所に輸入の届出というものを提出することになります。どこの国からどんなものが入ってくるかということがまず検疫所に出てくるものですから、検疫所では、過去の事例、もしくは、厚生省等から出される外国の過去の違反の事例、その辺を踏まえた形の中で、業者に対して「検査してください」もしくは「こういう書類を出してください」、ということを含めて書類審査をすることになります。過去に違反事例が多いものについては、既に検査命令が出ていますので、届け出が出た段階では、検査の成績書をつけて、届出を出すという形をとらせてはいます。

それから、抜き打ち的に、モニタリング調査という形をとりまして、ランダムサンプリングを行います。統計学上このくらい取るとロットを代表するものと思われる数を収去検査するという体制をとっております。

モニタリング検査につきましては、違反が出てしまったときにはもう通関されてしまっていますので、県、市のほうに情報が流れてきて、県、市において、流通を止め

るという方法をとっております。基本的には、国のほうが輸入される段階での第1チェックを届出により行っていることとなります。

もちろんそれで完全とは思っていないものですから、静岡市におきましても、安全の確認という意味で年間約60～70件数程度ですが、検査を実施させてもらっております。

静岡市では、加工食品、輸入の農産物、特に野菜関係というか、果物関係になってくるんですけれども、その辺のものを実施していることとなります。それと、今年もし検疫所等で違反が出たものがあれば、そういうものに対して次年度は重点的に検査をしていくという方向をとっております。

【座長（三輪委員）】 ありがとうございます。今、食品衛生課からご説明がありましたけれども、基本的には、輸入食品というのはやはり国のほうでチェックしているということで、市の安心・安全アクションプランからいきますと、5ページにあります、流通・販売段階における監視指導を強化すると。その中に輸入食品という言葉が出ていますけれども、そういうことで、市でもやっている。

ただ、検査件数自体が、それだけ膨大な流通に対して、十分な実態を把握するだけの検査件数では現実的にはないというお話があったと思いますけれども、小澤委員も納得されたかどうかわかりませんが、今回はあくまでも市の安全・安心アクションプランということですので、その辺でよろしいでしょうか。

では、できるだけアクションプランの内容に沿った形で、もしご意見等がありましたら、お願いいたします。

桜井委員、お願いします。

【桜井委員】 少しお聞きしたいんですが、5ページの今のところなんですけれども、3の(2)です。昨年のプランに、いわゆる健康食品や「包装容器」というのが入っていますけれども、これを入れた意図というか、どうして入れたのかということがわかれば教えていただきたいと思います。5ページの3の(2)です。

【座長（三輪委員）】 5ページの3の(2)、いわゆる健康食品……、昨年は健康食品の買い上げ検査ということでしたけれども、20年度に向けては、これに包装容器というものがつけ加わっているというご意見です。これはどういうことなのかということなんですけれども、よろしくお願いいたします。これは生活衛生課、あるいは環境保健研究所のほうになるかと思います。

容器包装というのは、当然、食品を包装してあるという意味ですよね。ということだと理解しているんですけども。

【保健所食品衛生課】 これは書き間違いでして、医薬品の容器包装ではございませんで、食品衛生課担当の食品を包む容器包装、食品衛生法の中に決まってくる容器包装という部門での検査と直していただきたいと思います。この容器包装は食品を包む容器包装に関する検査を実施していくと読んでください。これはこちらの間違いです。すみませんでした。

【座長（三輪委員）】 よろしいでしょうか。3の（2）は、いわゆる健康食品のお話なんですけれども、特に健康食品の容器包装ということではなくて、ここの項目でいうとどこになるのでしょうか。ちょっとここじゃないのかな。いわゆる食品を包んでいる、あるいは、お弁当を入れている容器とかそういうものだと思うんです。食品だけでなく、食品を保存しておくような容器、あるいはお弁当の容器、あるいはいろいろなものがあると思いますが、そういうものの検査をするということではよろしいですか。そういうことですが、よろしいでしょうか。書く欄が間違っていたようで、ちょっと混乱してしまいました。

ほかに何かございますでしょうか。どうぞ、小林委員、お願いします。

【小林委員】 私のほうで、これは意見ですが、1ページ目のところの1の（2）と（3）なんです。一つは、持続性の高い農業生産方式の導入推進ということで、エコファーマーの認定推進とありますけれども、静岡市はちょっとわからないんです。多分、お茶の農家がほとんど多いかと思いますが、今年度のところでどれぐらい進んで、実際にお茶以外の一般の農産物等の生産者のエコファーマーの推進がどれぐらい進んだのかというのを知りたいのと、（3）の県関係団体の連携、生産・栽培履歴の記帳と情報開示の啓発とあるんですが、生産者の栽培履歴の記帳というのは義務化はされていないんですけども、実際にどれぐらい生産者はこれを記帳してやっているのか、年度の計画数にはそういう計画を立てていないんですけども、立てる計画があるのかどうかということをお聞きしたいと思います。

【座長（三輪委員）】 ありがとうございます。アクションプランの1ページの1の（2）のところに、エコファーマーの認定推進ということが挙げられておりますけれども、実際、現段階で、どの程度そういうことが進んでいるのか、あるいは、お茶の農家が多いのか、そのほかの種類のものもあるのかということが1つと、（3）番の

栽培履歴の記帳というのと情報開示、それは書くと非常に簡単ですけれども、現実的には非常に難しい、手間のかかることだと思うんですけれども、実際こういうことをやっている生産農家があるのか、あるいは、そういうのを年間、大体何件ぐらい指導していくのかというご質問、ご意見だったと思いますけれども、お答えできるのは農……。

【農業振興課】 農業振興課でございます。山田と申します。具体的な数値を今日お示しできないのがまことに申しわけございませんが、まず、最初のエコファーマーでございますけれども、平成19年4月1日現在の数字で501でございます。最近、3件認定いたしましたので、504になっています。今日時点では504でございます。

平成15年の農業センサスによりまして、静岡市の農家戸数は8,000ぐらいあるわけですけれども、その中で販売をしておる農家——自給農家と販売農家と分けておりますけれども、自給農家というのは、自分のうちで食べるものを自分でつくって、人に売らないと。販売農家につきましては、生産物を販売されていると、これが5,058戸でございます。若干減っているとは思いますが、2005年で5,058です。約10%の方が一応、エコファーマーに認定をされているということです。

その5,058戸の中で、専業農家、農業を専業としている農家が1,279戸ございます。1,279戸のうち、エコファーマーがすべて専業農家とリンクしてくるかどうかというのは具体的な数字をつかんでおりませんが、ほとんどが専業農家です。約40%の方がエコファーマーの認定を受けていると。

今のご質問の中で、ほとんどがお茶農家ではないのかというお話でございましたが、今日、その数字は最初つかんでこようと思ったんですけれども、細かい、重複している、お茶もやっているけれども、野菜もやっているという農家がございまして、ただ、お茶が多いことは確かでございます。すみません。また次回、必要でしたら、この数値を調べ上げて持ってきてたいと思いますが、今日はすみません、この程度の数字しか出せません。申しわけございません。

それから、2番目のご質問の中の生産・栽培履歴なんですが、確かに委員がおっしゃられたように、法律上の義務づけじゃないものですから、実際にどの程度やっているのかと。結局、義務づけがないものですので、確かに調査のしようもないというも

のがございます。農薬のポジティブ制度の関係で、農薬を散布する場合の記帳が義務づけられていますので、それにつきまして、少なくとも農薬をいつ、どのくらいの分量をどのようにまいたというものについては調査ができるかと思いますが、実際に今、静岡市として、どのおたくがどのように栽培履歴を記帳しているかというものを調べてございませんので、申しわけございませんが、数字的なものはお答えができないわけでございます。

ただ、作業日誌については、専業農家については当然、経営の問題がございますので、いつどのような作業をしたと、そういった農業生産管理の意味での作業日誌はつけられている農家がだんだん増えてまいりましたので、それが栽培履歴の一部にはなるかと思いますが、調査をしてございませんので具体的なものがお出しできません。申しわけございません。よろしいでしょうか。

【座長（三輪委員）】 ありがとうございます。小林委員、よろしいでしょうか。

【小林委員】 はい。ちょっと調査の参考にしてもらえばいいかなという要望です。

【座長（三輪委員）】 一応、要望として、またアンケートなどでそういうことも実施していただきたいということをまたお伝えしたいと思います。

【農業振興課】 食の安全のためにはそういったものも必要だとは思いますが、実施方法等はまた検討させていただきたいと思います。

【座長（三輪委員）】 よろしく願いいたします。

ほかにもございますでしょうか。はい、どうぞ。海野委員、お願いします。

【海野委員】 今に関連する質問ですけれども、持続性の高い生産農家の育成、504というお話でしたけれども、ここは計画よりもかなり増えるということですか。例えばお茶工場みたいなところは、1つの工場に100人とかが入っていれば、その工場全体がエコファーマーを取ることになると、その100人全員を1人ずつ1戸と数えていくということですか。そういう数え方でいいですか。

【農業振興課】 お茶の共同の場合は、全員がエコファーマーを取りませんといけませんので、今、委員がおっしゃられたような考え方でよろしいと思います。

認定期間が5年間でございますので、5年前に認定を受けた方は再度認定を取らないと、エコファーマーと名乗れないわけですが、今、こちらで計画でお示ししてあるものにつきましては、新たにエコファーマーになる、認定する農家と、前に認定したものが切れて、再度更新をするという部分が含まれた数字でございます。基本的には、

お茶の共同工場の場合は工場の経営方針としてなるべく全員がエコファーマを取得するような動きが見られます。

【海野委員】 もう1ついいですか。その下のクリーン野菜の産地育成事業のことですけれども、この2件、5件、3件……、20年度は何件になるかわからないですけれども、これはそれぞれ違う産地に補助を出しているということでしょうか。引き続いてというところもあるんですか。

【農業振興課】 ただいまのご質問は、1番の(2)のクリーン野菜産地育成事業のことでよろしゅうございますね。

【海野委員】 そうです。

【農業振興課】 こちらにつきましては、基本的に1つの年度につきましては、別々の団体ということでございます。また、具体的な例を申し上げますと、例えば農薬を使用しないようにするためには、害虫を多く発生させないようにするほうがいいわけですので、そのために、例えば防虫ネット——ビニールハウスなんかのところにネットを入れさせていただくものですか、あとは、害虫の天敵を導入するようなものですかそういったものでございますけれども、18年度は5件となっておりますけれども、それぞれの別団体のものでございます。実験的にやっただくという部分もございますので、基本的に、その団体については1回という形に考えております。約2分の1を補助しております。

【座長（三輪委員）】 ありがとうございます。

【海野委員】 ありがとうございます。ですけれども、前の方の質問に少し関係することですけれども、生産履歴の記帳ということでどのくらいしているかということなんですけれども、農協といたしましては、直売所を持っておりまして、その出荷者に対しては、生産履歴を出さなければ、例えば、野菜を出してはならないということに決めてありまして、事前に生産履歴を出した人だけが出荷できるという厳しい決まりがありますので、かなりの方が出していると思います。

【座長（三輪委員）】 ありがとうございます。生産履歴はやっぱり安全・安心のためには非常に重要なことだとは思いますが、なかなか全農家にとはいかないわけですけれども、農協のほうでも直売所に出す農家にはそういうものをつけさせているということでした。

生産段階における、その辺のいろいろな意見が随分出ておりますけれども、何かほ

かにございますでしょうか。はい、どうぞ。斉藤委員、お願いします。

【斉藤委員】 13ページの地産地消について、意見というか、聞きたいことがあるんです。地産地消といいますと、子供たちに一番、いろいろなものを食べさせたいものですから、地元の学校給食とか、家庭科の授業等にも積極的に地場産品を取り入れるということを前のときにもちょっと言ったんですけれども、反応があんまりないものですから、やっぱりできましたら、地場産品——農産物、水産物を含めまして、可能な限り協力はしていきたいと思いますので、給食とか家庭科、課外授業なんかでも、できるだけ地場産品を使った授業とか教育等をお願いしていただきたいと思うんですけれども、よろしくをお願いします。

【座長(三輪委員)】 斉藤委員のほうから、地産地消と掲げているというところで、特に学校給食なんかに地場産品をもっと使ってほしいというご意見でございますけれども、それについてはいかがでしょうか。

【学校給食課】 教育委員会学校給食課でございます。以前からそういうお話をいただいていることも了解しているところですが、一つには、消費する側と、学校給食は人数的にも一度に非常にたくさんのもを使用するというので、やはり1カ月、2カ月前から献立ができていの中で、突然にそういう地場産品のものを使うということは、これは非常に難しい現状がございます。同じような製品が同じ時期に一度にたくさんそろうかどうかという、1つの流通過程を含めた中で地場産品を使いたいということは我々のほうとしてももちろん異存はないわけですが、今、現状としてはそのような中でなかなか地場産品を使う状況がない。

それから、地場産品は安くていいんじゃないかということも言えると思うんですけれども、実は子供さんの給食費というと、保護者の方が支払うのが1食234円という形の中で、これは副食代ということで、主食とか牛乳とかそういったものを除くと、100数十円の中で1食当たりを賄わなければならないということだと、今おっしゃられた、例えば以前からお話をいただいている、シラスのいいのが揚がるというものを、1日何万食分のシラスが手に入るかどうかということの問題、こうした水産の問題もそうですし、あるいは薬物の問題もそうなんですけれども、そういった1つの流通過程の中でやはり学校給食も動いているということになりますと、給食だけで動くということではなくて、生産者の方、それを流通業としてあきなう方、こうしたところとの連携が必要じゃないかとは思っているところでございます。以上でございます。

す。

【座長（三輪委員）】 ありがとうございます。特に学校給食といいますと、食数が非常に多いので、確かに同時期に同種類のものが大量に要するというのもあって、なかなか難しいというようなお話でしたけれども、私の考えですけれども、学校給食がちょっと無理であれば、特別な課外授業とか、食数がそんなに多くないような、例えば調理をするようなことがもしあるとすれば、そんなところでも、できるだけ利用していただければよろしいのかなと思いますけれども、斉藤委員、今のお答えでよろしいでしょうか。

【斉藤委員】 そういう否定的な意見でなくて、「年間いついつこれぐらいやりたいから、確保できますか？」と問いかけも一切ない状態で、いつも何回聞いても、ほかの会合でもそう言われたんですけれども、年間どれぐらいの本数が欲しいと。例えばどここの学校で試しにやるからどれぐらい欲しいとか、家庭科の授業で使うから、どこどこでやってみないかとか、何かをやろうという気がなければできないと思うんです。

必ずいつも、年間契約幾ら幾ら、金額がどうのと、そういうことを聞いているんじゃないくて、子供たちに、地産地消で地場産品を食べさせたいのか、食べさせたくないのか。そういう気持ちがなければ、こういう話をいくらしても、ほんとうに何も前に行かないんです。子供たちにほんとうに地場産品を食べさせたいと思えば、みんなで協力して、安い金額でお願いしますとか、これは問いかけもできるんです。

ただ思いつきで言っているわけではなくて、加工屋さんなんかとも話をしていますので、農家の方もそうだと思うんですけれども、それならそれなりの形で、早い時期からそのための量をとることも可能です。ただ口で言うんじゃないくて、ほんとうに子供たちに、せめて1年に1回でいいから、せめて家庭科の授業で、シラスならシラスのおにぎりとか、何かできると思うんです。

そういう形での問いかけ、そういうものが一切ない状態で、いつもこういう形でやったとしても、もう2年か3年かやっているんですけれども、どこの会合へ行っても、これだけ言っても、答えは一辺倒。そうじゃなくて、ほんとうの意味で子供たちとか地産地消を考えるなら、もっと真剣に、その後に電話なり、来るなりして、話し合いをしましょうよ。そうでなければ、いつまでたっても、文書だけ見てもだめなんです。現場は常に動いている。

今年じゃなくても、来年あるかもしれない。地元でとれるという魚はシラスだけじゃないんです。タチでもあるし、アジでもあるし、いろいろなものがあるんです。そういうことを皆さんのほうで積極的に、「何がとれていますか」とかそういう問い合わせもないわけ。先生たちだけでも、こういうものを食べて、おいしいよとか、食べに来ればいいのに、それもない。自分たちが食べなければ、子供たちに教えようがないわけでしょう。自分が食べておいしいから、子供に食べようとかいう話もできるから、ほんとうに食のことを考えてくれるなら、何でもいいから、積極的に現場に来て、いろいろな意見を聞いてください。

はっきり言うと、つくるほうも、とるほうもまじめにやっているんです。確かにいろいろな薬を使うとか、いろいろな意見があるにしても、生きるためにみんな、漁師でいいますと、風が強い日、雨の強い日、台風が来ても、お金になると思えば行きます。それをとってきた人も、一生懸命生産して売ります。皆さん、一生懸命、生きるために考えてつくっているんです。だから、そういうものがあるときに、ただ金額がどうのこうのとか、いろいろ、そういうことを言わずに、一度、「食べてみよう」とか、「食べさせたいんだけど」とか、現場に来て、現場の人と話をしてください。

せっかく駿河湾といういいところがある静岡の子供たちが、下手をすると、一生に一度も地元でとれた生シラスとかシラス生産物、いろいろなものを食べずに終わってしまうかもしれない。こんな情けなく、悲しいことはありません。自分たちが生まれたところにいろいろなものがあるんですから、それを食べようという機会とか、それを知らしめる機会というものを、積極的にやっぱり学校給食だとか、教育委員会とか、保健所を含めて、皆さんやっていただければ、自然と現場もついていくんです。皆さんと時々話をすると、やっぱりそういうことを言うんです。ただ一辺倒で形だけやってもしょうがないよと。

もっと一生懸命、ほんとうに現場の目線、子供の目線になって。小学校1年生、2年生という時は一生に1回しかないんです。そういうことを踏まえて、ちょっと行動していただかないと。ただ、こういうのを絵でかいたり、文字で書いただけじゃなくて、現場の声が、意見がほんとうにつながらないですよ。ただ、また行って、話をし終わるか。

そうじゃなくて、僕たちも来て、何かのメリットが欲しいんです。やって、こういう話があったよと。そういうことがないと、出てきても、ただ形だけ言って、「はい、

そうですか」じゃ、それはつまらなくて、私ははっきり言うと、議会に出てくるのが嫌になってきます。すみませんけれども、ほんとうに、こちらの意見を言ったら、こちらの答弁に対して、もうちょっと真剣というか、生きた意見をいただけませんか。もう3年間やっていますけれども、冗談抜きで、もう少し生きた意見が欲しいんです。怒ってすみません。

【座長（三輪委員）】 どうもありがとうございました。斉藤委員は多分もう3年目になるんでしょうか。過去にもこのようなことを申し上げたにもかかわらず、何か進展がないのではないかとということで、大分、市のやる気を疑っているか、そういう感じも見受けられました。

ただ、今、生シラスというお話もありましたけれども、私の意見ですけれども、静岡市はたしか集中方式の学校給食のシステムだと思いますけれども、やはり生ものを出すというのは給食ではなかなか、いろいろリスクが高くて難しいのかなという気はします。ですので、給食以外でというようなこともいろいろ考えられるのかなと思います。

どうでしょう。斉藤委員の気持ちに対して、何かお答えしていただけますでしょうか。すぐにどうこうというのはなかなか難しいと思うんですけれども、この意見交換会は多分、また来年もあるでしょうし、再来年も続くんでしょうけれども、斉藤委員もきっとまた来年も出てこられると思いますので、もしお答えできるようでしたら、何か。

【学校給食課】 学校給食ということでとらえて、ご返事させていただきたいと思います。以前から斉藤委員とはお話をそういうふうな形で数年やってきているということも存じ上げていますし、申しわけございません、一辺倒の答えをしているのは私がしているところでございます。ただ、できましたら、それでは早速来週にでも斉藤委員のところに私が伺いますので、ぜひこちらの現状もわかっていただきたいし、また、斉藤委員のほうのお気持ちももちろんいろいろお伝えしていただくことがあると思いますので、また連絡をとらせていただきまして、早速お伺いしたいと思っていますので、さらに一歩進めていきたいとは思っております。どうぞよろしく願いいたします。

【座長（三輪委員）】 よろしく願いいたします。また来年のアクションプランのときに、進展した話が聞けるとうれしいと思います。

ちょっと長くなってしまいました。すみません。ほかにご意見……。白木先生、お願いします。

【白木委員】 私のほうからも、学校給食課の方にちょっとお尋ねしたいんですが、2ページの(2)の④のところの「学校給食の食材の安全の確保を図る」の中で、これは学校給食食材の安全確認というところで、葵区、駿河区と清水区でもって、対応がちょっと違っているといいますか、葵区と駿河区は、物資購入委員会というものができているのでしょうか。そこでこれを担当していますが、清水区は、各調理場の栄養士等となっています。昨年だったと思うんですが、区によって対応が違っているものはなるべく1本に統一するようなお話が出ていたかと思うんですが、こちら辺については、区によって対応が違うというのは、いろいろ事情があるんだろうと思いますが、私から見ますと、物資購入委員会というほうが、栄養士以外にも、いろいろな、もっと多くの人の目があるといえますか、そういう感じがするんですが、これは統一できないというのは何か事情があるのでしょうか。

【学校給食課】 学校給食課でございます。ただいまのご質問でございますが、現在、学校給食については、清水と合併した平成15年の合併以来、1市3制度の制度をとっているところでございます。旧静岡市につきましては、大規模給食センター等からの配食ということで、市の学校給食会というところが物資購入について受けているところでございます。そして、清水区につきましては、小学校につきましては、センターも2個あるんですが、基本的には単独の調理場で給食を提供している。そして、中学校につきましては、献立は市のほうでつくっているわけなんです、業者からの配食、基本的に業者弁当という形で配食されているということです。

1市3制度の中で、旧静岡市のセンターにつきましては、今言いましたように、学校給食会を通した物資の購入委員会等、これは一般公募の方も含めたり、こちらと同じようなシステムをとっているわけですが、現状では、清水区の単独校、業者弁当につきましては、各学校の責任において購入をしているというのが現状でございます。

【座長(三輪委員)】 よろしいですか。合併する前の制度がそのまま来ているというような形で、清水区は単独で学校で調理しているというようなことで、こういう形になっているんだという説明であります。

ほかにも……。はい、どうぞ。大石委員、お願いします。

【大石委員】 齊藤さん、私は生ジラスも大好きなんですけれども、鳥が好きでして、2ページの上から12行目ぐらいでしょうか、2の(2)の②、食鳥検査のところがございます。鳥もおいしいですよ。胸肉もササミも皮もいいし、内臓系もおいしいわけです。ここで検査をされているということなんです、食鳥というのはどんな鳥の範囲なのか教えていただきたいのが一つ、それと、もう一つの質問は、大規模処理場での検査ということなんです、例えば、この検査の回数だとか内容だとか、処理場というのは何カ所あるのかとか、その辺のことを教えていただければと思います。

【座長(三輪委員)】 大石委員からです。食鳥検査の実施というところで、範囲とか、回数とか、施設の数とか、その辺について知りたいということなんですけれども、お願いします。

【食品衛生課】 食品衛生課でございます。大規模食鳥処理場なんです、市内に1カ所ございまして、ほとんどがブロイラーということでございます。一部、丸子のほうですが、地鶏の関係で、二、三十羽、週に1度か2度来るという形になっております。開場日は、休みが週に1回ですから、それ以外はほとんどやっているという形でございます。羽数が4ページにございますが、141万羽ということで、1日に直しますと、6,000羽前後ぐらいという格好になっておりますか、そんな形です。いかがでしょう。

【大石委員】 食鳥の範囲というのは。

【食品衛生課】 鳥の範囲という意味ですか。ブロイラー……。来るものですか。

【座長(三輪委員)】 検査の対象になっているということですよ。

【食品衛生課】 鶏だけです。

【大石委員】 どうもすいません。

【食品衛生課】 ほとんど入らないです。

【座長(三輪委員)】 どこかで制限というのはあるんですか。

【食品衛生課】 地鳥ですか。ジビエ系? 野鳥は入らないです。

【座長(三輪委員)】 今、鶏だけというお答えでしたけれども、多分、家禽と一般的に言われているものが入ると思いますので、鶏とそれに類するような、一般に家畜で飼われているような鳥、シャモも多分入る……。入らないですかね。

【食品衛生課】 入らないです。

【座長（三輪委員）】 すみません。ちょっと勘違いかもしれないです。

【食品衛生課】 ほとんどは養鶏場のほうから直接トラックで持ってくるという形です。

【座長（三輪委員）】 ですから、いわゆる猟師さんが撃ったようなキジとかそういうものは検査の対象にはなっていないということですね。

座長の不手際でいろいろ長引いてしまいました。この予定表を見ましたら、2時50分までということですのであと5分ぐらいしかないんですけども、まだご意見をいただいている方もいらっしゃるんですが、どうしても言いたいということがあれば……。石田委員、お願いします。

【石田委員】 石田と申します。よろしく願いいたします。一つは、13ページの地産地消のところなんですけど、今、団塊の世代ということで、大量の退職者が出ます。私もあと10数年たったら退職しますので、退職後は何をしようかなと思って、今から一生懸命考えているんです。

地産地消という意味では、やっぱり自分で畑を持っていて、自分でつくるということから一番最初は始まると思います。それで、つくった野菜がいかに高いものになっていくかということを経験することも大切かなと思います。結局、買ったほうが安いんです。自分で栽培したほうが高くついてしまうんです。やっぱりそのこともわかっていて初めて、安心・安全な野菜を高くついても買おうという意識につながっていくと思うんです。やっぱり苦勞とか、お金がどれだけかかっているかということがわからなければ、安心・安全じゃなくて、目の前の安いものをちょっと不安だけ買ってしまいます。家庭菜園というんですか、団塊の人たちの趣味を増やす施策みたいなものがないのかどうか、お尋ねしたいということが1点。

もう一つは、15ページなんですけれども、小中の学校で食育活動とかを行うということなんですけれども、高校とかの部活動は、運動部は特に強いところは管理栄養士さんに来てもらったりして、栄養指導を行います。まず食生活を変えないと強くないんです。ですから、徹底的に栄養指導を受けます。この栄養指導は小中学校の全体の子たちを対象とした講習会というか、啓発活動として必要ではないでしょうか。もう少し絞り込んで言うと、例えば静岡市内の運動をしたい子供たち（スポーツ少年団等）を対象にした栄養指導、食事指導をやれば、もっと反応が出てくるのではないかなと思います。以前、テーピングの仕方という講座が行われたんですけども、そ

のときは、学校で抽選になるほど、希望者が出た記憶があります。ですから、スポーツ少年団等、子供を対象とした栄養指導とかが、ないのかどうかお尋ねします。

それからもう一つ、各種教室、講習会ということで（3）のところにありますけれども、私は磐田市のほうでお菓子教室とかパン教室を、年間30講座ほど、やっておったんですけれども、主催する講座によって、例えば、磐田市がやってくれということでやる場合と、県からやってくれという場合で、募集対象者が違うんです。募集対象者が違うんですけれども、来た人たちは、「次も出たい」「今度、どんなのがあるの?」ということ聞かれるんですけれども、対象者が違うもので来てもらっては困るんです。子供が対象だから、おばあちゃんが「次も来たい」と言ったときに、「だめだよ」と言わざるを得ないということが何度かありました。私は、その辺のことを取っ払っていただけたら、もっと交流が深まって、年代を超えた交流ができたかなと今、思っております。そんな教室とか講座のあり方なども教えていただけたらと思います。以上です。

【座長（三輪委員）】 ありがとうございます。3点ほどご質問がありました。地産地消に関して、生産者の気持ちをわかった上で消費者になるという意味で、家庭菜園というものを普及したらどうか、勧めたらどうかということと、あるいは、食育に関しては、どうしても全体にただ話をするだけではなかなか難しいので、もっと対象を絞り込んだらどうでしょうか。あるいは、もう一つは、各種教室とか講習会についてですけれども、これは静岡市の話じゃないようなんですけれども、磐田市と県のほうでなかなか連絡がうまくいっていないんじゃないのということがあられるようなんですけれども、静岡市としてはその辺はどう考えているのかというようなことだと思います。いかがでしょうか。地産地消とか生産者の理解という意味で、例えば家庭菜園なんかを広げたらどうかと、例えばどうですか。

【農業振興課】 農業振興課、山田でございます。大変ありがたいご意見だと思われました。やはり生産者の苦勞をご体験いただくというのは非常に大事なことだと思います。先ほど申し上げましたように、販売農家が5,000戸しかございませんので、家庭菜園でも栽培の苦勞がわかっただけの方を増やしたいと思っております。

今のお話でございますけれども、旧清水も同じでございますけれども、市内に、静岡市のほうで補助制度がございまして、市民農園を新たに開設する農業者に対して、農園をつくるに当たってのお金の補助を出しております。現在、最高額で50万円で

ございますけれども、その補助を使ってつくっていただいた市民農園につきましては、私どもで、どこにだれが開設しているという資料があります。現在、83カ所ございます。

そちら以外に、市の補助制度を使わずに、個人的に、新たに自分が耕していたところを、入園料をいただいてほかの人にやっていただくというのはすべて把握し切れておりません。今年も市の補助金を使わずにつくるというお話を3園ぐらい聞いております。

市の補助制度を使った農園が今年新たに、今、1園、建設と申しますか、整備されています。それにつきましては、「広報しずおか」等でちゃんとした募集をかけたいと思います。最低の面積が500平米以上で、最低1人10坪、33平米ぐらいの家庭菜園がご提供できると思います。今回、今つくっている方は50区画ぐらいあるそうでございますので、その分だけ増えると。今、新たに市民農園をつくりたいというお話が3件ほど来ております。

団塊の世代の皆さんがこれからご退職をされるところに至って、こういった市民農園が増えていくというのは、ある意味では食に対する理解を深めていただく、農業に対する理解をしていただくということでは非常にありがたいと思います。

それと、この場をかりまして、1つ考えていることがございまして、来年度、立ち上げられればと思いますが、援農ボランティアというのを来年やってみたいと思っております。農業に関心のある方で、時間がある、農業体験をしてみたいという方を対象にいたしまして、なお、農家のほうでは、人手が足りないとか、家族が病気で看病しなければならないので、作物がとりにくいと、そういった方々を結ぶことができれば、農業体験をしていただくようなことができるのかなど。農家のことも知っていただくこともできるし、お力も市民の皆さんからかりられる。そういったものを結びつけられるような、援農ボランティアというのを考えております。すみません。以上です。

【座長（三輪委員）】 ありがとうございます。1番については今のようなお答えです。

あとは食育と申しますか、学校のその辺の連携、あるいは講演会等については担当の……、お願いします。

【健康づくり推進課】 健康づくり推進課です。よろしく申し上げます。うちの課

で、今年度、食育推進計画をつくるということで、今、食育推進会議を設置させていただいて、その計画づくりを進めている最中でございます。前回7月2日に推進会議をやりまして、静岡の現状と課題をとりまとめながら、今度は次回10月30日、そのときには計画の骨子案ぐらいまではつくっていききたいなということで、今、作業を進めております。

そういう中で、実はこれは市だけの事業じゃなくて、実際に食育といいますと、既に民間レベルでいろいろなところが取り組んでおります。JAさんもそうなんです、いろいろな形でやられておりますので、そういう団体のやられている取り組みも、うちのほうで今、調査をしているところです。そういう中で、結構いろいろな形で出てきております。

ただ、先ほど石田委員さんが言われましたように、それぞれの部署、民間でもそうですが、やっぱり自分たちの地域の周りの方々を対象ですとか、また対象の範囲が幼児ですとか、園児ですとか、または学校の生徒ですとか、一般の人ですとか、妊婦ですとかということで、対象別にやっぱりどうしても食育というのが分かれまして、それをつなげて全部一度にとというのはなかなか難しいんじゃないかなと思っています。

今、石田さんのご提案を受けまして、今お話ししたような取り組み、各事業の行政での取り組み、民間での取り組み、そういったものを対象別に、パンフレットにするのか、ホームページに掲載するのか、こんな目的で、こんな対象者に、こんな事業を開催していますよというものをもしつくることができれば、場合によってはそういうのを見ていただきながら、興味のある方、また続けたい方、そういう方がそれによって参加していただける、そういうのが一つ、条件的に整備されるのかなと思っています。今現在、私のほうでお答えできるのはそんなところかなと思っていますが、よろしくをお願いします。

【座長（三輪委員）】 ありがとうございます。また石田委員のご意見を参考に、市のほうでもいろいろ考えていただけるということだと思います。

あと、各種教室、講習会の連携というのは、どうですか、これはちょっと静岡市のお話でもないのか、お答えしていただくのは難しいでしょうか。

石田委員、今のお二方のお答えで、大体納得ということでよろしいでしょうか。

申しわけありません。ほんとうに座長の不手際でちょっと長引いてしまして、予定時間を過ぎてしまいました。いろいろご意見をいただきまして、地産地消、あるいは

齊藤委員の非常に熱いご意見、いろいろございました。ほんとうに申しわけありません。まだまだ意見もあるかと思いますが、時間の制約がありますので、アクションプランの原案につきましてはこの辺で終了したいと思います。今日は大変貴重な意見がたくさん出ましたので、市当局の皆様には、今日の意見交換会の意見を、ぜひアクションプランの作成に当たって、パブリックコメントとして、十分に行政に反映していただけますように、委員を代表してよろしく願いいたします。

ということで、ちょっとのんびりしましたけれども、ここで10分ぐらい休憩をとりたいと思います。一応、3時10分から第2部を始めたいと思いますので、よろしく願いいたします。ありがとうございました。

(休 憩)

第2回 静岡市食の安全・安心意見交換会 第2部

平成19年9月7日（金）

意見交換

テーマ 『食の安全・安心とは何か』

～ 消費者への安全・安心の注意喚起について ～

魚介類に含まれる水銀の摂取に関する注意事項が出されたり、残留農薬についてはポジティブリスト制度が採用されたり、消費者へ分かりづらい事のないよう説明、注意を払っていかなければならない。

【座長（三輪委員）】 不手際で時間が長引いてしまって、申しわけありません。この会自体は4時ぐらいにぜひ終了したいと思いますので、またスムーズな進行にご協力をお願いいたします。

第2部といたしますか、次のテーマなんですけれども、お手元の資料にもありますとおり、「食の安全・安心とは何か～消費者への安全・安心の注意喚起について～」というテーマになっております。意見交換に先立って、まず、このテーマを選んだ理由と静岡市の取り組み等について、大場食品衛生課長から、行政の現状などを含めて、簡単にご説明をお願いいたします。

【食品衛生課長】 （テーマについて、説明。）

【座長（三輪委員）】 ありがとうございます。今、説明がございましたとおり、特に安心をするためには情報公開が欠かせないということになると思います。今回のテーマにつきましては、委員の皆様にあらかじめ調査票という形でご意見をいただいております。資料にも、アクションプランの後ろのほうについていると思います。私もこれを見させていただきまして、いろいろなこと、ご意見があるんですけれども、委員の皆さんのお考えでは、消費者への安全・安心の注意喚起をするということについて何が重要かということを私なりにまとめてみました。

まず1つには、当然のことながら、正確な情報が必要であろうと。当たり前ですけども、正確な情報を提供してほしい。

それと同時にもう一つ、2つ目には、正確なことはいいんだけど、わかりやすい情報を欲しいというご意見があったらと思う。正確なのはもちろんなんですけど、誤解を招く、あるいは、わかりにくいような情報提供ではちょっと困るよ、特に専門用語の使い方なども十分考えてほしいなど、そんなご意見もあったかと思う。

そして、3つ目には、先ほどちょっといろいろな方のご意見でありましたけれども、生産者と消費者の相互理解というような、コミュニケーションといいますか、そんなものも必要なんじゃないだろうか、あるいは、生産者と消費者だけでなく、行政と消費者、行政の行っていることが消費者によく理解されて、それで安心が得られるということが必要ですし、また情報提供については、正確、わかりやすさ、それと同時に、やはり風評被害につながらないような提供の仕方と、そういうことが必要なんじゃないだろうかということが皆様のご意見から読み取れるような気がします。

このような、正確さとか、わかりやすさ、あるいはコミュニケーションということが大切であるということ踏まえて、皆様にこれからご意見をいただきたいと思えます。

念のために申し上げますけれども、先ほどのアクションプランにつきましては、あくまでも市でつくった原案につきましてご意見をいただいて、市のほうで回答いただくという形をとりましたけれども、この食の安全・安心、注意喚起につきましては、今回出席の、生産から消費まで、いろいろな立場での各委員の皆様の意見を互いに交換していただいて、それぞれの意見を市のほうで参考にといいいますか、利用できる、あるいは、参考にできるものは参考にさせていただこう、行政に反映してもらおうということでございますので、あくまでも市に対する質問という形ではなくて、委員の中でいろいろな意見を述べていただきたい。特にそれが今後の市の食の安全・安心の行政に役立つようなヒントになって、市がそれを実行できれば、非常によろしいかなと、そんなふうに考えていますので、よろしく願いいたします。

それでは、どなたかご意見がございますでしょうか。はい、小澤委員。また先頭を切ってください。

【小澤委員】 今お話を伺いましたが、広報の仕方、「広報しずおか」とか、ふれあい講座、学校の安全教室、公民館の講座とか、パンフレットは、みんな、役所から市

民へ向けて出るものばかりですね。ですから、もう一つこれに、何か市民が疑問を持ったときに、ここへ電話をすれば、それに対しては返事をくださる。つまり、疑問のあるものを言ったら、すぐ返ってくるような、何かそういうものがあるといいんじゃないかと。

あまり何百人もパーツと電話が来たら、それは対応ができないかもしれないですけども、それだけみんなが関心をもっているということになると思うので、そういうふうに何百人も来たようなときには、それは広報に載せてもらおうとかで、そういう返事の仕方もあるでしょうけれども、問い合わせをするような窓口みたいなもの、そういうものがあつたら、もう一つ違うかなと。今、電話でもテレビでも、双方向とかと盛んに言っていますので、そういうものもあつたらいいんじゃないかと思うんです。1つの考え方ですが。

【座長（三輪委員）】 ありがとうございます。消費者の立場で、いろいろな不安を、いろいろなものを見るんじゃなくて、自分から聞きたいというご意見です。

どうでしょうね。現実的に1つの窓口ですべての消費者の不安に対応するというのはちょっと難しいかなという考えはあります。現実的には、今でも多分、各担当のところに、保健所なりに電話をすれば、ある程度はもちろん答えてくれるとは思いますが。

【小澤委員】 それだけでかなり。

【座長（三輪委員）】 これは市のほうに聞いては申しわけないかな。食の安全何とか窓口というのを市のほうで設けているということはありますでしょうか。

【食品衛生課】 食品衛生課ですけれども、今の食の安全対策推進事業の中で、ホームページを持っております。そのホームページの中で、気がついたご意見等をお寄せいただいて、食の安全にかかわるホームページにご質問をいただいた場合には、関連課、先ほどお話ししました19課の中で、関係課のほうにそのご質問を投げて、そこから回答するというシステムができております。ですから、いわゆるインターネット環境がないとできないという部分はございますけれども、それ以外につきましては、市民の方のいろいろなご質問とか、苦情も含めて、私どもでも結構たくさん受けております。それでお店にかかわるものであれば、そのお店の調査とかいうこともやっておりますし、その場でお答えできるものであればお答えしているという形にはしております。以上です。

【座長（三輪委員）】 ありがとうございます。一応そういうことです。これから、

どんどん社会が進化して、いろいろな便利なものができると、そういうこともだんだん可能になっていくのかなという感じはします。

ほかに何か……。どうぞ。

【藤嶋委員】 早目にしゃべらないと、自分の番が廻ってこなくなってしまうと困りますので。飲食組合の代表で藤嶋ですが、今日は、消費者への安全・安心への注意喚起とか、組合員として取り組んでいることについてお話をいたします。

うちの組合は、居酒屋だとか、ラーメン屋もそば屋も、いろいろな業種の方が入っている組合でございます。我々の飲食店の調理過程で起こる、安全とか安心への不安を未然に防ぐために、保健所による食中毒予防講習会を積極的に受けたり、1,400軒に上る組合員のほとんどが受講して、この問題に真剣に取り組んでいるわけでございます。

同時に、自主的な管理体制をしいて、同業者の代表である食品衛生指導員が組合員のお店を回りまして、チェックする、そして、注意を喚起するという努力をしているわけです。1年に5回とか10回とかいうのを回るということは非常に大変なことではありますけれども、お客様のため、さらに自分たちのために、一生懸命努力しているということでございます。

地産地消でありますけれども、有機栽培とか無農薬の食材を使うとか、生産者の顔が見える食材しか使わないとかそういう努力を前面に打ち出して、お客様の理解を得て、繁盛している店もありますし、生産者と一緒に写真を撮ったりして、当事者とか、農場とかそういうところに行って、厳しく管理体制を自分の目で見て、その体験をそのままお客さんにお伝えしたりして、安全とか安心を自分の目で確かめて売らなければならないというポリシーを持って、信頼を勝ち取っている店も最近は大分出てまいりました。店もいっぱいありますからいろいろですけれども、そういう店も大変できてまいりました。

お役所に伺うんですが、検便とか、食中毒講習会とか、自主管理体制、あるいは、地産地消への取り組みなんかは努力をしているわけですが、お役所からもいろいろとご指導いただいて大変役に立っているんですけれども、我々も飲食業をやると、あんまり頭を使うことは苦手なほうなので、今までの進め方とはちょっと違う進め方というのか、そういうのを提案したいわけです。

つまり、こういうふうな努力、食中毒、検便、自主管理体制、地産地消とか、よい

食材を使って商売をする、そういうことが商売の繁盛につながるということが、商売をやっているわけですから、そういうことがわかれば、みんな、もっと努力するようになるんじゃないかと思うんです。ですから、偉い先生を連れてきて講演を聞いて、あるいは、コンサルタントなんかのアドバイスを受けるなど、そういうことができれば、今まで以上に真剣な取り組みができるではと思うわけです。

保健所で商売繁盛になるようなことはお話ししてもらえないでしょうけれども、飲食組合が主導して、先生を連れてきて、講演会なり、コンサルタントの指導を受けるということはできるわけですから、市のほうからも、補助金とかそういうものを出していただいて、応援していただくというようなことはできないものだろうかかなと思います。

それから、我々も商売を一生懸命やっているわけですが、我々も消費者でありますから、スーパーなんかでもいろいろ買うわけです。生産者の顔が見えるとか、地産地消コーナーとか、そういうスーパーもたくさんありますよね。安心・安全、無農薬コーナーとか、あるいは、輸入物の食品コーナーだよとかいうのが一目でわかるようになっていて、もう少し選ぶのが簡単に早くできるんじゃないかかなと思うんです。スーパーで何か買い物をしている人が必ず食品の裏を見て、安全を確かめて買っているような姿をよく見ますよね。信用していないとか、信頼できないというような現実が実際にはあるんじゃないかかなと思うんですが、そういうことがもう少し明確に見える形、陳列方法とかそういうものはできないのかなということを感じております。

私どもの店では農薬なんていうのは使わないわけです。もちろん抗生物質は使いません。特別な添加物なんかももちろん使うわけじゃありませんから、我々の飲食店で食品が変な悪いものになるときは全くありませんけれども、買う段階でもう少しスムーズに確認できるとありがたいなということを感じております。

それから、組合でございますから、組合未加入者も大変に多いんです。我々は1,400組合員なんですが、そういう組合がいっぱい集まって食品衛生協会というのをつくってございまして、清水も静岡もあるわけですが、飲食業者が集まっているわけです。1万近くの加入者が両方でのいるわけですが、もしかしたら5,000ぐらいは未加入者ではないかなと。はっきりわからないんですが、そういうふうな現実が実際にはあります。

飲食組合の人はそういう努力を一生懸命しているわけですから、飲食組合の票がある店というのは、安全・安心の取り組みが熱心に行われている店だということを市の広報であるとか何かで一生懸命アピールしていただくということをしてもらいたいなと考えます。組合未加入者と組合に入っている人はここがこう違うよというのがわかるようにしてもらいたいなということがあります。あるいは、検便とか、自主管理とか、食中毒予防講習会に積極的に出て努力している店ですということがわかるようなステッカーを店に張ったりして、お客さんがわかるようにしてもらいたいなと。不公平で僕は言っているんじゃないんですけども、一般の人がわかるようにしてもらったらどうかなと思うんです。

組合に加入していないお店というのは、5年に1度ぐらいの講習とか検便をやって、営業許可を更新しているわけですが、組合の加入者というのは、積極的に年2回の検便を受けて、年1回の食中毒予防講習会を受けているわけです。それはやっぱり違うと思うんです。例えば、もしも結構目立つニコニコマークみたいなステッカーが店の中に張ってあったとしましょう。それをお客さんが見て、「何だ、あれは」という話になって、そこから、食の安全・安心とかそういう話も自然にできるようになると思うから、例えばそういうふうな、結構目立つニコニコマークなんていうのを張れるようにしてもらったら、もっとムードが盛り上がるんじゃないかなということを感じております。

飲食店というのは、みずから、栄養バランスのとれたメニューとか、地産地消とか、食の安全・安心とかということとは、正直言って、あんまりピンと来ないことが多いんです。でも、お客さんに言われれば、真剣に取り組むんです。やっぱり商売をやっていますから、お客様は神様ですから、お客さんに言われたら、それは真剣に取り組む。こういう図式があるわけですから、ひとつ、その辺のPRを一生懸命してもらいたいなと思うんです。

さっきちょっと話に出ましたけれども、輸入食品は水際でとめるしかないわけですが、国内で、高くてもいいものが売れるというようになったらいいなと思うんです。高くても安心できるものを少量とか、よくかんで、バランスのいい食事をしましょうとか、もう40年とか50年前に言われたことでもいいわけですから、そういうことを声高にアピールしていただいたらどうかなと思います。健康な体は健康な心が宿るとか、昔、よく言いました。活力のある楽しい毎日というのは食事のとり方からとい

うことが言えるんじゃないかなと思いますから、その辺を大いに宣伝してもらいたい。簡単なことでいいから、もっと強くリーダーシップをとってもらいたいなど。お客さんのほうから、ああしろこうしろと言ってもらえるくらいになりましたら、我々の組合員ももっと熱が入るんじゃないかなと感じております。

アクションプランを見て、幅広くいろいろなことをやっているということで、非常にありがたいんだけど、何かもっと一つ絞って、もっと強力で押し進めることはできないだろうかということ強く感じます。

また、この会にも私も何回か出させてもらったんですが、今日、こうして会議で話し合ったことが、具体的に何か役に立って施策にのっているのか、その辺が我々もよくわからないものですから、ちょっとどうなのかなということをおもひまして、発言させていただきます。ありがとうございました。

【座長（三輪委員）】 ありがとうございました。座長の不手際で、前半で発言の機会を得られなくて、申しわけありませんでした。

いろいろなご意見がたくさんありました。市のほうに答えてもらいたいというようなこともあるのかと思いますけれども、一応、ここでは市のほうでそれぞれ答えていただくという時間もございませんし、そういう機会でもありませんので、とりあえずそれは1つの意見として、また市のほうでも十分考えていただきたいということにとどめておきたいと思います。

藤嶋委員のところは、どちらかという、消費者でもあり、提供者でもありという形で、例えば、消費者に提供する食材についても、やはりいいものを選びたいとか、いろいろなご意見があったかと思えます。ステッカーというお話がありましたけれども、それは組合でつくるということは考えてはいらっしゃる？

【藤嶋委員】 何でもお金がかかるものですから。(笑)

【座長（三輪委員）】 その辺は多分、消費者の考え次第ですよ。これから、安全に対する意識がだんだん高まってくると、需要と供給の関係ですから、そういう店に行くようになるとか、あるいは、最近、無農薬の材料を使っているお店とか、自然の何とかというものもありますよね。そういうところを選ぶ方もいらっしゃいますので、組合なんかでまたそういうステッカーをつくったり、いろいろなことをやっていただくのも、商売につながるようであればいいかなと思います。

話がちょっとそれているようですが、消費者への注意喚起、情報提供という

のが本来の主題ですので、そちらのほうに話を戻したいんですけども、どうでしょうかね、正確さ、わかりやすさというようなことで、桜井委員のほうから、誤解も生じやすいような情報があるのではないかというのを調査票でいただいておりますけれども、その辺について、何かこういう情報提供がというようなことがございましたら。

【桜井委員】 水銀の問題のところでは思ったことは、水銀、イコール水俣病のような印象を与えるような報道があったということで、消費者というのはわりとメディアを通しての情報収集というのが多いものですから、そういう不適切な情報が流れないような、もとの情報の流し方、そこに気をつけなくてはいけないなというのをすごく感じました。そんなことでよろしいのでしょうか。

【座長（三輪委員）】 ありがとうございます。どうしてもその辺は、行政側の責任というよりも、多分、マスコミ側がいろいろな映像を適宜いろいろなところからとってきて、流してしまうというようなことがあるのかもしれませんが、行政としても、誤解を与えないような、例えば、マスコミにニュースソースを提供する場合にも、ただ伝えるだけじゃなくて、いろいろなことを考えて、こういうことは誤解をしやすいのだなと思ったら、それについても注意するというようなことも必要なのかなという感じをちょっと持ちましたけれども。

【桜井委員】 例えば水銀なんかですけども、水域とか、場所によってはすごく違うわけですね。だから、そういう細かい情報をきちんと伝えて、ここが危ないとか、一般的にポーンと流すんじゃないで、数字として、きちんと正しいものを流してという、メディア対策みたいなものもこれからは必要になってくるんじゃないかなと思いますし、食の安全と、安心、そういうものを考える会合の中にも、メディア関係の方たちが入っていただけたら、もっと情報の提供の仕方というのは考えられていくんじゃないかなというのを最近、すごく感じているんです。

【座長（三輪委員）】 ありがとうございます。やはり消費者の人は、市の広報よりも、きっとメディアを通して得る情報が非常に多いと思うので、そういう面でもほんとうに、正確、誤解を与えないということについてはメディア対策、あるいはメディアの方ともっと親密に情報交換をしていただくとか、確かにそういう場があれば、一つ進歩になるのかなという気がいたします。

話の收拾がつかないんですが、何か注意喚起……。大塚委員、お願いします。

【大塚委員】 私も農業に携わりもう25年ぐらい過ぎまして、農業についてもと

でもやりがいを感じるようになりまして、楽しみとか将来の希望とかも出てきているような状態ですけれども、農薬なんかについても、メディアとかマスコミとかがかなり騒いだり、あと、モラルに欠ける人たちがたまたまいたがために余計騒がれる。非常に恐れているというのは、消費者だけじゃなくて、私たち生産者側でもやはりそういうことがあります。私たちも生産者でありながら消費者であるものですから。

それで、新しい言葉として、ポジティブリストとか、ドリフトとかそういう言葉が出てきてしまうと、まだ、私たちは農協会員だったりして、勉強会などがあるんです。ですから、そういうところである程度の情報とかは得るんですけれども、私たちよりちょっと上になってしまっていて高齢者になってしまっていると、そういう言葉が出てくると、「全然わからないよ。それじゃ、自慢市みたいなものに出したりするのはいけないのかな。危ないのかな」とか、必要以上に神経質になっています。でも、実際は、ほんとうに今までの栽培に対しての基準を守っていれば、絶対大丈夫なんだということを伝えると、ある程度、安心するというか。

作物を守るために農薬があるということを、皆さんわかっていただきたいなと思います。ほんとうに無農薬でできるというものも確かにあるかもしれませんが。私たちにしてみれば、私たちも食べる以上、そういうものにしていきたいという気持ちはあります。でも、やっぱり最低限、作物を守るための農薬が必要です。ですから、そういうことも消費者もわかってくださって、いいものをというか、安心なものを育てていきたいというのが私たちの気持ちです。

私たちが今、最低限というか、農協関係から、農薬適正使用チェックリストというか、こういうシートが分けられていて、皆さん、多分、これにある程度、掲示して、農協に出すという形になっていると思うんです。これをほんとうに皆さんにお回しできればあれなんですけれども、ちゃんと農薬のラベルを見ているかとか、適性がない作物には使用していないかとかそういうようなものを全部、「はい」「いいえ」という形で記入して、農協に出すような形になっています。ですから、こういうものは皆さん、多分できていると思います。

私の家は観光園なんですけれども、観光園にしたというのも、やっぱり目で見てもらって、安全性とかを確かめてほしいという気持ちがありまして始めたことなんです。園に入っただけで土を見れば、大体、どんな土かということもわかりますし、葉っぱ、それから、実を見ていただければ、大体、状態というものも見ていただけるかな

というので、一目瞭然ということではじめたんです。

それ以外に、栽培に関して日誌というのも今、完全に義務づけられているものではないかもしれませんが、最低限、この時期にこの薬剤が必要というようなことは一応リストに書いて、農園の外に張ります。そんな感じで、皆さんにある程度理解していただきたい、そういうようなことを農業を営んでいる人たちもみんな心がけていると思います。ですから、必要以上に心配なさないようにしていただきたいなという気持ちが常にあります。

それをやっぱりわかりやすくするために何か表示するということがあればということですけども、やっぱり農薬を使用した時期とかそういうようなものを一々記入していると、その商品よりも多くなってしまおうという感じで記入し切れないので、それをちゃんと記載するというんじゃなくて、マークとかそういうようなものでわかりやすくできればなど、先ほどの藤嶋さんがおっしゃったような形で明記できればいいな、なんて思ったりしております。

【座長（三輪委員）】 ありがとうございます。いろいろご苦労されているというお話でした。特に農薬問題につきましては、ポジティブリスト制度というのが施行されて、生産者の方も非常に苦労されているんだという感じがします。ただ、やはりそれが消費者になかなか伝わっていない部分があるのかなと。第1部のほうでもありましたけれども、消費者と生産者の相互理解というものがほんとうにもっと必要なのかなという感じがします。

それから、これは広報の仕方にもあるのかもしれませんが、どうしても農薬、イコールすべて悪みみたいなイメージを消費者の方で持たれる方もいるかもしれませんが、現実的には農薬がなければ、農業は成り立たないわけで、そういう面では、減農薬とかいうことを目指すとか、あるいは、大塚委員の話では、使わなくてもできるものもあるということもありますので、ですけども、やはりその辺の正確な農薬に対する、例えば消費者一般が持っているイメージみたいなものから、広報か何かをして少し変えていったりする必要もあるのかなという気もちょっといたしました。

あと、栽培履歴、農薬の使用方法なんかを表示できないので、ぜひうまく表示できる方法を考えていただきたいと。市のほうにももしいい案があったら、ぜひ考えていただきたいという気がいたしますので、またぜひよろしく願いいたします。

消費者と生産者の相互理解という面では、コープさんではわりといろいろなことを

やられているような印象を持っているんですけども、どうでしょう、小林委員のほうで、参考になるご意見がもしありましたら。

【小林委員】　　うちは毎年、産地交流、組合員さんが直接生産地へ訪れて、産地の状況だとか、生産者と直接会ってお話するような取り組みが毎年やられています。逆に、産地の方が消費地に来て、消費者と交流するという取り組みもさせていただいています。その中でやっぱり昔は、生産者は私がつくる人、農協さんへ出せば全部買ってくれるというイメージが強くて、片方では、消費者は私は買う人で買うだけ、だから、安いものしか買わないという、そういうパターンだったんですが、今は若干変わってきて、お米の産地なんかでは、生産者が直接自分のいいものを販売するというような状況も生まれてきているんです。

しかし、その中で、やっぱり事実を知ることがすごく大切で、いくら100回ぐらいいいことを言っても、なかなか伝わらない。現場を見てもらうのが一番いい。こうやってつくっているんだと、目で見て確かめていくのが一番理想なんですけれども、現実的には、コープしずおかの組合員さんは46万いるんですけども、46万の人全員がそれができるかという、なかなかそういうわけにもいかないというのが実態としてあります。ただ、参加したうちの組合員さんにしてみれば、やっぱり目からうろこというものが結構多い。事実、そうなんだという、やっぱりそういうのを1個ずつ積み重ねていくしかないのかなというのが一つあります。

それと、正確な情報を提供するという意味でいうと、食品でも生産物でもそうなんですけれども、やっぱり情報の中にはメリットもあるけれども、デメリットもある。やっぱりデメリットをきちんと伝えていかないと、先ほどのマスメディアの話じゃないんですけども、マスメディアは当然、視聴率を上げるためには衝撃的なことをいっぱい言って、それ以外のことはなかなか言わない。消費者が一番知りたいのは事実を知りたいということなものですから、例えば商品1個にしても、生産物1個にしても、やっぱり当然デメリットもありますので、そういうのをどうやって正確に伝えていくか。一番難しいのは、それをわかりやすくというのが一番難しく、それをやっぱり理解できる情報の提供の仕方というのを考えていかないとなかなか難しいかなと。

特に食品では表示は、JAS法が96年に改正されて、食品表示というのはかなり厳しくなって、原産地表示もそうなんですけれども、いろいろなのを書かなければいけなくなった。だけど、それは消費者にとっては、片方でいいこと、情報が提供され

るといいことはいいことで、選択の自由が保証されるという意味ではいいんですけども、消費者がそれを見て、理解できるかどうかというのも片方ではあるんです。原産国表示が中国と書いてある。だから、それは全部、中国の生産物を使って、全部そうなのかというと、必ずしもそうではなくて、原料はほかの国から入っていたりだとか、やっぱり複雑になってきている。だから、そういうのを正しく理解するには、やっぱり消費者も片方で勉強していかないと、商品1個をとっても、正しい理解を得るのはなかなか難しいかなと。

そういう意味では、行政が進めている、食の安全教室だとか、食品表示の講習会でしたっけ、そういうのをやっている中で、消費者の目線に立った教育というか、そういうのを積み重ねることで、消費者の判断できる知識を提供していかないと、それこそマスメディアに踊らされて、判断がつかないような状態に流されるような気は感じております。

【座長（三輪委員）】 いろいろ貴重なご意見をありがとうございました。行政にもヒントになるようないろいろな意見があったと思います。例えば、産地交流。もちろんそれは消費者の方全部というのは無理なんでしょうけれども、例えば行政としてもそういうのをバックアップできるものであれば、確かに現地を見ていただくというのも、生産者の理解には非常に役に立つのかなという気がします。

あと、やはりデメリットをどう伝えるかというのが、今、小林委員がおっしゃったとおり、確かに非常に難しいと思います。デメリットを伝えるのが非常に難しいので、ついつい伝えないことがあると、それが後で発覚すると、どうも行政のほうは都合の悪いことをいつも隠しているんじゃないかという疑いを持っている人がもしかしたら消費者の中にいるかもしれません。そういう面でも相互理解が足りないんだと思います。

簡単に言えば、行政が「これは安全です」と言ったら、消費者が「そうなんだ」と思っているのかというと、多分そうじゃないから、わざわざここに、「安全と安心の」と。安全だけど、安心できないというのがきっとあるのかもしれないし、その辺がやはり生産者と消費者の相互理解も必要ですし、行政と消費者の信頼関係の構築も多分必要なんだろうなと。それにはきっと、簡単にできることではないので、ほんとうに長い期間、いろいろな地道な努力を重ねて、これからそういうことをしていかないと、安心というのはなかなか難しいんだらうなという感じがいたします。

また、ほんとうに、表示もそうですね。選択するためには表示が必要ですがけれども、表示が具体的にどういうものなのかというのをもっと消費者の方が理解していただかないと、製造者と書いてあるのが具体的にどういうものなのか、それは最後につくったところであって、それはどういう原料を使ったかといったら、なかなかわからないとか、いろいろなことがあると思います。その辺もまたいろいろ参考になることがあろうかなと思います。

まだ相沢委員に発言をしていただけないような気がいたしますけれども、もし何かありましたら、どうぞお願いいたします。

【相沢委員】 ヤクルトの相沢と申します。昨今、テレビ等で、大手の食品企業、不二家さんから始まってきて、ミートホープ社、あるいは、最近ですと、私もスキーなんかに行ってお土産に買ってくる「白い恋人」をつくっている石屋製菓さん、ああいったものが新聞で、先ほど言いましたように、おもしろおかしく取り上げる部分も多々あると思うんですけれども、非常に……。

私もこういう場に、食品事業者代表という形でお話をさせてもらう立場と、先ほども幾度と出てきましたけれども、物をつくっているんだけど、家に帰れば消費者だよというところがあります。

私はヤクルトに入って35年以上たつんですけれども、やはり製造、現場で働いて、それから、総務のほうに入って、それからまた事務的な仕事をして、今やっと念願の品質管理課長という管理職の立場で、どちらかというところ、ここにいる、保健所とか食品衛生課の怖い皆さんと同じような立場でいます。

ですから、私どもは企業では非常に嫌われているんです。毎朝、私が朝と晩、現場に入ると、「課長、何かあったんですか」。ふだん、行かなければいいのに、行くと、「何かあったんですか」というふうに、「何？ 人に見られたら困るようなことをやっているの？」と。まずそういった部分で一番困るのは、こういったことをやって、会社がなくなってしまうたら、家族や自分の子供たちが非常に困る。だから、自分でつくっているものを家に持って帰って食べられないのかというところからまず始まります。

それで、企業としても、私は賞味期限と消費期限のことを簡単にお話ししたかったんです。当然、表示を見るのには、一番先にこの日付を見ると思うんですけれども、皆さんにこの場で一つお約束したいのは、賞味期限、消費期限、そういったものを決

めたガイドラインというのは、皆さんが会社に、「何でヤクルトは14日になっているの?」「ソフールは何で21日になっているの?」と。そういったものには、資料を提出するように定めてあります。実際、ここでも簡単に……。

私は、賞味期限が21日の商品をつくっています。これは全国乳酸菌はっ酵乳協会というところに入っていて、そこで、あらゆる検査、そういったものをしまして、指標が出てきます。そうすると、この商品の検査サンプルを大体20とか30つくりまして、これは45日もつ、これは50日もつ、これは40日もつ、その中で一番短いのが30日でしたと。それはおいしく食べられるということで、害があるということではなくて、やはり企業で決めた、おいしく決める日数が、一番最低、最短が30日だよと。その7掛けをしましょうよということで、21日という、私どもはソフールという製品をつくっているんですけども、その製品にはそういう形で決めています。

ですから、7掛けということで決めていますので、その日が過ぎたから、日付が12時変わった、もう食べられないというものでは決していないということで、この辺が非常に誤解を招くところなんです。ただし、決められた条件というのがそれぞれあります。私どもの製品ですと生菌入りですので、やはり生きた菌を使っていると、やっぱり10℃以下に保存してほしいと。そういった中で確実に保存しておいていただければ、当然、30日、45日もちますよということなんですけれども、やはり一たん市場に出てしまいますと、非常に難しくなります。

食品の安全と安心ということで、やはり考えた場合に、我々は安全な仕事をするためには、当然それなりの費用も使って、設備も投資します。ただ、安心というのは、やっぱり信頼から来るものですから、あそこの工場で作ったのは信用できないよ、あのメーカーのものは信用できないよというのは、今、非常に問題になっているのが、ほとんどが内部告発なんです。自分たちがやっているところを隠してしまう、そういった部分から出てきています。

そういった部分で、実際にそういったものに一番気をつけているのが私の仕事で、今非常に簡単です。保健所の食品衛生課にはいろいろお世話になっているんですけども、HACCP（ハセップ）というのをとっているんですけども、「おまえ、とるのが仕事?」ということなんですけれども、決してあれはHACCPをとるところが仕事ではなくて、決められたことを決められたとおりにやる、この設備でこれをつく

って、この時間だけやれば、雑菌が出ませんよというものをやっているわけですから、やり直しは一切きかないです。

昔、我々が入ったときには、この原料はちょっともったいないから、もう一回使おうとか、これは濃度がちょっと濃いから、水を入れようとか、こちらは薄くなってしまったから、濃いのをもう1個つくって、それを足して2で割れば、同じのができるんじゃないのと、そういうやり方とかがある程度は導入されていたんです。それで、殺菌をして、絶対、後工程には被害は出さないという工程は当然出るんですけども、そういった部分を含めて、今は決められたことをきちんとやる。管理する側としては、非常に簡単なことです。決めていないことをやったらだめだよ、捨てなさい、使えませんということなんです。

ですから、私どもは簡単に一つ言えば、合理化とか自動化とかがどんどん進んで、こういったタンクも、今日は2本あくという、2本を2人でまとめて洗えば、時間がすごく短縮でできるんですけども、こちらが午前中あいて、こちらが午後洗うというときに、やはりあいたときにすぐ洗わないと、そこで汚れがどんどん増えてくる、菌が増えてくる。

ですから、家庭でも、うちの女房がよく食器をふやかしておくんです。ふやかしておく、次の日、朝、洗う。非常に洗いやすいということなんですけれども、そこでは水とか栄養がありますから、翌日洗っても、どんどん雑菌が増えているんです。そして、茶碗にかたかたの乾燥したご飯の粒がついていても、それを食べても、ちょっとカリツとかむぐらいで、絶対おなかを壊すような被害はおこらないけれども、それをずっと一晩中、水にふやふやにつけておいて、もし仮にそれが洗い残しがあった場合には、そこに菌の数がすごく増えています。

そういうことで、やはりリアルタイムに、何のためにこの作業をやっているんだという理解の上やっていたら、ひいては、ほんとうに基本的な、皆さんに信頼をいただける安心につながるんじゃないかということ、やはり私の品質管理課の仕事として、また、私ができることとして、そういったことをやらせてもらっていますので、ぜひその辺も理解していただいと、話がまとまりませんが、お話をさせていただきました。お時間をとって、すみません。

【座長（三輪委員）】 ありがとうございます。食品の製造の立場で、いろいろなお話をさせていただきました。ほんとうに最近、期限切れのものを使ってというような

ニュースがあって、企業がすごくダメージを受けているにもかかわらず、またそれが繰り返されているというようなことがあります。ただ、その辺も、今、相沢委員からお話がありましたけれども、賞味期限とか消費期限——昔は品質保持期限なんてこともありましてややこしかったんですけれども、今は消費期限と賞味期限ですけれども、その辺の理解もやっぱり消費者ももっと必要かなと思います。

極端な話をすれば、賞味期限の切れたものを再利用したから、それがすぐ違反であるということではないはずですが、マスコミの情報提供を見ていると、まるで、賞味期限の切れたものを使った、だから、悪いみたいな論調になっています。今、相沢委員からお話がありましたように、あくまで賞味期限というのは食べられなくなるわけじゃなくて、味とかいろいろなものをすべて保証するという意味のもので、切れたものがそのままというのはちょっと難しいでしょうけれども、何らかの形で再利用するというのは、もちろん安全を科学的に確保した上で、そういうことはあり得る話だと思うんです。

今の一般的なマスコミの話なんか聞いていると、賞味期限が切れたものはすべて捨てなければいけないような論調になっているのが、やはり正確な情報提供という面ではちょっと違うのかなという気はいたします。まだ食べられるものをあえて処理する必要はないので、賞味期限が切れたものを安全を確認した上で再利用することはいいんだよということなんだろうと思います。

そういう面でも、なかなかネガティブな情報といいますか、現実的にそういうところがまだあると思うんです。ただ、意味もなく、根拠もなく、つけ直してしまったというのはもちろんだめですけれども。ということで、その辺の理解というのもちょっと難しいのかなと。情報提供も、そういうことも含めて伝える必要があるのかと思います。

また長引いてしまいまして、すみません。そろそろ時間なんですけれども、せっかくだので、傍聴者の方が多数いらしていますので、もし傍聴者の中からご意見がありましたら、時間がないので、もしありましたら、1問程度、どうでしょう。ありますか。

【傍聴者A】 すみません。今日はいろいろ勉強させていただきまして、ありがとうございました。私は幼稚園、保育園の子供たちと一緒にみそづくりをしています。さっきステッカーというお話が出まして、ぜひそういうものがありますと、子供たち

が飛びついて、ステッカーから入っていく子もいると思いますが、それとおいしさがつながったときに、何かを感じてくれるんじゃないかなと。つくっている人がステッカーを出すんじゃないなくて、外部からの評価でステッカーを出していただけたら、より説得力が生まれるんじゃないかなと。なので、子供たちとステッカーをつくるということも、一つはいい提案をいただいたなと思いました。やはり周りの人が「これ、おいしいんだよ」と言って張ってくれるステッカー、それもぜひ行政サイドで考えていただけたら、どんどん使わせていただきたいなと思いました。ありがとうございました。

【座長（三輪委員）】 もう一方いらっしゃったようですけども、それでは、もう一方だけ、手短にお願いいたします。

【傍聴者B】 それではお聞きしますが、食の安全の確保のためという施策のところなんですけれども、いろいろ、エコファーマーだとか、認証制度というのが、今、国をはじめ、JGAPだとか、有機JAS、あと、静岡県の農産物認証制度ということで、それらの基準値をちゃんと設定した認証制度というものが既にありまして、市としてはそれを利用しての情報開示とかをする予定とかはないんでしょうか。その辺、よろしくをお願いします。

【座長（三輪委員）】 市への質問という形になってしまいますけれども、お答えできますでしょうか。

【傍聴者B】 認証制度というのはいろいろな基準値がありまして、それをクリアしたものが、例えば県でしたら、県の基準がありまして、農薬にしろ、肥料にしろ、その回数とか、すべて基準がありまして、その上には、国が設けている有機JASだとか、ユーロGAPをもととするJGAP、いろいろな基準がありまして、それらをクリアするということが今、ここに出ている、いろいろな情報を数値として、栽培履歴、生産履歴、あと、農薬、肥料、すべての履歴をすべてやっているところをそういう認証を得られる認証をとった施策というんですか、市のほうで、そういうことは今後、力を入れていかないのかと。それに対する補助とか、農家さんを農業振興させるために、やっぱり安全を確保するには施策変更が必要だと思いますので、その辺はどのようにお考えになっているか、あと、今後どのようにするかを教えてくださいということです。

【座長（三輪委員）】 農業振興をするのに、そういう認証制度を何とか利用してと

というようなお話のようですけれども。

【農業振興課】 いいかげんな答えかもしれませんが、農家の方に知っていただくように啓発をしていくということですよ。

【傍聴者B】 いや、市ですよ。

【座長（三輪委員）】 よろしいでしょうか。時間もありませんので、一応、これで……。

実は今日、いろいろと最近、食の安全確保で話題になっておりますJAS法を所管している、静岡の農政事務所の方がいらっしゃっておりますので、一言ご意見を伺いたいと思います。お願いします。

【静岡農政事務所】 農林水産省の関東農政局静岡農政事務所の表示・規格を担当しております宮武と申します。それと、坂本で出席させていただきました。

日ごろより、農林水産行政にご理解、ご協力をいただきまして、ありがとうございます。私ども農林水産省、農政事務所では、食品表示の関係でJAS法を所管しております。農政事務所では、食品表示についてご理解いただくために、販売業者さんとか、一般消費者の方に対して、普及、啓発を行ったり、店舗における表示についての調査、監視、それから、不適正表示があった場合、指導等を行っています。また、食品表示110番というのを設けまして、表示がおかしいというようなことがありましたら、電話なりで連絡をいただいて、調査をするという体制をとっております。

それから、市との連携ですけれども、これにつきましては、先ほどの話にありましたように、市のほうで主催されております、食の安全教室とか、食品表示消費者研修会、こういったものに出席させていただいて、表示についての説明をさせていただいているところでございます。

また、私どもの所管はJAS法の関係だけですので、食品衛生法関係になりますと私どものほうでは対応できませんので、そういった事案で質問とか情報提供があった場合は、市のほうに情報を回付して、市のほうで調査をしてもらったり、場合によっては、JAS法と両方に引かかる場合もありますので、そういった場合には合同で調査に行ったり、そういったことを行っております。それ以外にも、随時、情報は交換しておりまして、静岡市さんとはかなり密に情報交換ができていると思っております。

それから、食品表示について、先ほどからいろいろ話がありましたけれども、最近、

ミートホープの関係で世間を騒がせていますけれども、国、都道府県、市のほうで、指導や取り締まりということももちろん大事であるんですけども、何よりも食品の製造、流通にかかわるところで、コンプライアンスの意識というものを十分持っていたことが第一かと思います。目先の利益にとらわれると、現在いろいろ起こっているような事案のように、販売業者にとっても不幸な状態になってしまいます。

関係業者の方が、自信を持って、消費者に提供するという意識を十分持っていたければ、食の安全・安心というのはかなりの部分、保たれるんじゃないかと思っております。ぜひ製造、流通にかかわる方はその辺を十分認識していただければ、こういった事案はもう少し減るんじゃないかと思っております。

最後に、皆さんの中で、お店等に行って、表示等でおかしいというのがありましたら、市なり、県なり、農政事務所のほうに連絡をいただければ、調査等をやっていきますので、よろしくお願ひしたいと思ひます。以上です。

【座長（三輪委員）】 ありがとうございます。まだいろいろご意見もおありかと思ひますが、ちょっと座長の不手際でもう時間が超過してしまっております。これで一応、この意見交換会を終了させていただきたいと思ひます。特に結論めいたものはありませんけれども、それぞれのお立場でほんとうに貴重なご意見がありました。ぜひその意見をパブリックコメントとして、今後の食の安全対策推進事業に反映していただけますように市の当局にお願ひをして、この会の役目を終わらせていただきたいと思ひます。どうもおくれて申しわけありません。会議の進行にご協力くださいました、どうもありがとうございます。

【事務局】 三輪先生、どうもありがとうございます。

ここで、事務局からお知らせがありますので、よろしくお願ひします。今日の意見交換会の内容につきましては、議事録として、後日、静岡市の安全・安心ホームページに掲載させていただきます。このページは静岡市ホームページの暮らしの情報の中で、保健所やサイト検索のキーワードに「静岡市 食」と入力して検索することができます。よろしくお願ひします。

また、第2回の意見交換会の開催ですが、資料5ページの「年間スケジュール」にありますように、来年の2月ごろを予定しております。また、そのとき、平成20年のアクションプランを意見交換の委員にご承認いただきたいと考えておりますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

また、本日、委員の皆様からいただきました、平成20年度アクションプランに対する意見につきましては、パブリックコメントとして、食の安全対策推進連絡会において協議を行い、できる限り反映していきたいと考えております。以上でございます。

それでは、これもちまして、「静岡市食の安全・安心意見交換会」を閉会とさせていただきます。ありがとうございました。

— 了 —