

令和 2 年度高知県食の安全・安心推進審議会 分科会報告 分科会 1 「農産物の流通について」

日時：令和 3 年 2 月 19 日 14:00～15:10

場所：高知県保健衛生総合庁舎 5 階会議室

参加者：委員 7 名（中澤委員（座長）、佐竹委員、久委員、西込委員、水田委員、刈谷委員、谷内委員）

幹事課：農産物マーケティング戦略課

関係課：農業政策課、環境農業推進課、漁業振興課、保健体育課、食品・衛生課

話題提供

【農産物マーケティング戦略課】

高知県の青果物の流通の仕組み、生産概況、特徴等について話題提供。

主な質疑応答及び意見交換

・「普通生姜」とは何か

→囲い生姜のことを指す業界用語。新生姜と区別するために用いられている言葉。

・濱田知事は関西向けの外商に力を入れるとのことだが、農産物の関係も何か取り組むのか。

→農産物も売り出していくことはもちろん、仲卸人を高知県に呼び、県内の農産物の良さの PR に繋げていく取組を考えている。

・外商が弱いイメージがあったが、生産額の高さや県外への流通が盛んに行われていることに驚いた。今後も生産額は伸びていくのか。このような現状についてもっと外向にアピールしてほしい。

→生産額は伸びていくと想定している。農家が減っているのは事実であるが、高知県の新規就農者は中四国トップであり、デジタル化・IoT の活用により販路拡大が見込まれる。決して楽観視しているのではなく、危機感をもち、部あげて取り組んでいる。

・県内業者を応援したいので、これまででも応援事業を聞いたときは購入するようにしてきた。そのような取組を行う場合の情報を発信していただきたい。

→情報発信に努めているが、やはり課題なのだと感じる。

・ネット販売に乗り出したところ、事業所から直接オーダーがあり、会社の福利厚生で

野菜を社員1人1人に配りたいとのことだった。大規模なセンターではそういったニーズへの対応が難しい。また、南海トラフ地震で流通センターが止まってしまうことを懸念している。

→まさに県の弱点で、大きなセンターでは消費者や飲食店等の様々なニーズに対応しきれない部分がある。今後小口の組合せができるようなものも考えており、JA高知県ともすりあわせが必要。

危機管理体制については既に考えており、止まってしまったときにどうするか等、物流をとめないためのリスク管理をしている。

・ニーズは時々で変わる。少し前に、10kgが5kg,3kgに変わったと思ったが、コロナで生活様式が変わったためか再び大きいサイズの需要が伸びてきた。また、詰め合わせオーダーも増えた。

・農家側も、消費者の声をきくことができる方法（ネット販売等）にちょっとずつシフトしている。系統流通だと生産者側に「おいしかった」とか「お宅のものがよく売れている」とかいう評価を聞けることがない。ネット等で直接販売すると、「喜ばれた」とか「思っていたより多くて良かった」等の声が聞けて励みになる。

・生産者にレビューがいくと、農家を続けていく気力になると思う。

→今後ますます、消費者の声を反映した商品づくりが大事になってくる。

系統流通でも消費者の声が届くような仕組みが必要になってくる。

・組合員から、残留農薬の心配等の声をいただくことが増え、商品に対して求められるレベルが上がっていると感じる。消費者に対しどのような情報提供をしていくのか重要である。情報も付加価値である。

・取引先から残留農薬等の検査結果を求められることが増えている。品目ごとに行うので、検査費用がとてもかかってしまう。

・栄養成分表示についての検査も同じで、検査費用の問題がある。また、県内だと2万円ほどかかる状況で、県外の検査機関が安い。

→農薬は危険と思われがちだが、使用基準を守っていれば基準を超えて残留することはない。このことについては様々な機会に啓発をしているところである。

J.Aでは年間1800件もの残留農薬検査をしている。しかしこの数も全体からすると一部に過ぎない。全ての農産物の安全を確保していくにはGAPを取り入れ工程管理を行っていくことが有効である。

市場に流通している農産物について残留農薬検査をしているが、違反事例はほぼない。検出事例があった場合、関係機関と連携して調査を行う。

令和 2 年度高知県食の安全・安心推進審議会 分科会報告 分科会 2 「HACCP について」

日時：令和 3 年 2 月 19 日 15:50～17:00

場所：高知県保健衛生総合庁舎 5 階会議室

参加者：委員 7 名（谷内委員（座長）、佐竹委員、中澤委員、久委員、西込委員、水田委員、刈谷委員）

幹事課：食品・衛生課

関係課：農業政策課、環境農業推進課、農産物マーケティング戦略課、漁業振興課、
保健体育課

話題提供

【食品・衛生課】 改正食品衛生法による HACCP の制度化について話題提供。

主な質疑応答及び意見交換

- ・ HACCP の制度化について、周知状況は。

→ここ 1 年は講習等の開催が難しく、思ったような周知ができていないのが正直なところ。まずは食品衛生協会の指導員のお店からしっかりやっていただき、指導員を通して広がっていくようにしたいと考えている。

難しくとらえられがちだが、施設で既に行っている衛生管理について文書化し、行ったことを記録するということに取りかかればいいということを周知していきたい。

- ・菓子の分野では組合単位でだいぶ前から HACCP のことを考えてきて、菓子製造業者にはだいぶ周知ができていると思う。指導員として巡回するなかでやはり小規模な飲食店への周知が一番難しい。店舗の入れ替わりも多く、なかなか浸透していない。

- ・行政ができないアプローチを指導員が担って進めていくといいと思う。同じ経営者の立場から、寄り添って教えることができる。

難しいケースは最終的に個別対応になるということでよいか。

→もちろん、個別対応もしながら地道に進めないといけない。

- ・加工場では衛生管理の取組自体はしているが、記録を残したり書類を整理することができておらず、見せられる状態になっていないのでこれから取り組まなければならない。

- ・農家であっても、大手と並んで商品を売り出していく以上は HACCP はしっかりとやらないといけないと思っている。「農家だから…」は通用しない。