

令和3年度第3回食の安全・安心推進審議会

日時：令和4年1月19日（水）14:00～16:00

場所：公立学校共済組合高知宿泊所 高知会館 白鳳

出席：佐竹委員、佐々木委員、中澤委員、久委員、小島委員、西込委員、水田委員、
安藤委員、刈谷委員、谷内委員、渡邊委員、宮崎委員、山本委員

議題：次第参照

1 開会

- ・委員17名中13名の出席で審議会成立。

2 健康政策部長挨拶

3 議事

◇説明（薬務衛生課）

(1)「第4次高知県食の安全・安心推進計画（案）」について

- ・計画（案）修正に係るこれまでの経過 ……資料1
- ・第4次高知県食の安全・安心推進計画（案） ……資料2
- ・第4次高知県食の安全・安心推進計画（案）取組一覧 ……資料3-1
- ・第4次高知県食の安全・安心推進計画（数値目標）（案） ……資料3-2

◇審議

委員

デジタル化の時代により対応したネット配信等の検討については、計画本文の変更は無しということで事業には取り入れていくということだが、具体的にネット配信できる内容にはどのようなものがあるか。あるいは今後決めていかれるのか。

薬務衛生課

容量の大きいものはなかなか難しいが、ホームページの掲載やSNS等の細かな対応や情報提供が可能と考えている。食品に関しては小さな変更や、食品衛生法改正に関連したもの等。消費者の方々からの意見等にも応えられるように考えていきたい。

委員

食品関連事業者や、一般市民の方も興味を持てるような入口、内容も考えてほしい。

委員

①計画については、よく修正をされたと思う。数値目標に関しては調査が必要だが、去年や一昨年には事業や調査がコロナウイルスの影響でできず、審議会において報告

ができなかった例があった。調査を伴わない報告の形も視野に入れて動いていただけると報告内容が分かりやすくなると思う。調査が必要なものとそうでないものがある。

②ただ数をこなすだけではなく、効果的なタイミングで行えば数が少なくてもよいものはないか。例えば貝毒の検査回数は延べ 128 回だが、この数は多い方がよいのか。働き方改革的な意味での意見。

薬務衛生課

①市町村や関係課との話し合いの中で、コロナで色々な事が止まるのではなく、取れるものは取ってこようという形で進めている。しかしどうしても数値を取れないものは、ご提案いただいたように内容が分かる形で報告できるよう検討していきたい。

②貝毒の検査回数については、通常の検査において一度貝毒が検出されると、規制解除のための検査が必要になる。ほぼ通年に近いくらい発生している海域もあるため、規制解除をするために回数が増えてしまっている状況。

委員

学校給食における地場産物利用率については、高知県は非常に高い状況。目標を食品ベースから金額ベースに変更することにより、どのような表現になるのか。

保健体育課

これまで第3次食育推進基本計画が食品数ベースだったため、食品数全部に対して地場産物が何品使われているか調査していた。第4次基本計画において金額ベースに変更となったことに伴い文部科学省の調査も変更となった。一食の給食にかかった金額を分母とし、地場産物にかかった金額が何%であるかを示すこととなる。

委員

地場産物を使うと物によって非常に高く場合があるため、その点では金額ベースの方が努力している部分が見やすいと思われる。

委員

伝承講座、伝承料理について、スーパー等でも取り組んでいるが、本当の作り方等分からない点もある。講座は集合形式だと思うが、デジタル化の部分で、画像や作り方等県のホームページを見れば活用ができるというような取組もまたお願いしたい。

農産物マーケティング課

年3回の伝承講座はコロナ前は30名募集していたが、今年度は各10名と人数制限している中、色々な人がいつでも見れるように9品目（土佐田舎寿司等）の伝承料理を各地域で実際の伝承人に作ってもらった動画を作成し、YouTubeやHPで公開している。今後も品目数を増やしていく。また、紙ベースでは「土佐の料理伝承人」カタログ、「土佐の寿司マップ」、「土佐のおやつ」もある。学校の授業で使って頂いたり、ホームページにデータを公開している。

委員

農産物マーケティング課から YouTube に飛ぶのか。再生回数ほどのくらいか。

農産物マーケティング課

高知県のうちの農産物マーケティング戦略課に URL 等を貼り付けている。直近での再生回数は確認できていない。

委員

冊子の配布場所はどこなのか。

農産物マーケティング課

オーテピア、県立施設、文化施設。また要望に応じて学校や保健師会等に送付している。送付部数は必要最小限となる。

委員

ジビエについて、駆除数と販売店の導入は進んでいるのか。

鳥獣対策課

野生鳥獣の狩猟・捕獲、シカ、イノシシは各 2 万頭、ジビエとして活用しているのは、シカ、イノシシで約 2.5%と、全国平均よりは低い。よさこいジビエフェアを通して県民にジビエについて知ってもらいたい。加工施設は県内約 15 カ所と把握しており、小規模施設が多く、高齢化等によりやめているところもある状況。質問のあった檮原ジビエカーは主に檮原町内で捉えたものを活用している。須崎の浦ノ内では加工施設を立ち上げ、令和 3 年度から本格的に処理している。

委員

県内のみではニーズが少なく、県外でも火を付ける必要があるので県内県外両輪でお願いしたいと思う。ジビエの HACCP は通常の肉以上に危険意識が高いため厳しく、処理が格段に良くなっている。しかしスーパーでは売れない。いきなり家庭で美味しく料理はできないので、腕の良いシェフに認められ、それが県内でも食べれるとか、そういった形で広がっていくと思う。ぜひ地産地消・外商課の取扱カテゴリーとしていただき、流通・販売の活性化をしてほしい。

鳥獣対策課

ジビエは流通まで考えないとただ加工施設を造っても赤字経営となる。大阪や関西のバイヤーとも商談会をしているが、求められている量、ロット、安定供給の確保というところがネックになっている。量も増やししながら、頑張っていきたいという話を加工施設の方もおっしゃっている。

県外のアンケート調査の又聞きではあるが、ジビエに対して田舎の方では豚と鶏の中間の値段程度の評価、大阪や東京では 3 倍の値段でも美味しいなら買うと評価されるそう。それを踏まえると県外への販路拡大は重要なので、地産地消・外商課とも協力したい。安定供給については少し問題はあっても、取組は考えていきたい。

委員

先ほどの伝承料理の話題に関連して、こうち生協では組合員活動というものがあり、食品メーカーの見学、田植えから収穫・販売までの体験等を食育として行っていたが、コロナで参加型の開催が難しくなっている。今はリモートで産地見学を行えるようメーカーの協力を得ている。県のデジタルの取組として、関係部署のホームページに貼っている、情報発信ができていないということではなく、その情報発信が消費者団体やメーカーも対象として周知してほしい。集まって学んだり体験することが難しくなっているので、その点をデジタルでフォローをする機会を求めている。こういう時だからできるつながり方、情報提供の仕方、提供先を意識してほしい。

委員

農産物の認定制度について、特に有機 JAS は件数が低下しているが、どういう傾向があるのか。参加者が減っている理由は。農業者にとってのベネフィットは何か。

環境農業推進課

有機 JAS については、経営面積が小さい方も多く、なかなかメリットにつながらないということで認証を維持しない方がいる。また、認証には毎年お金がかかるが、既に消費者とのつながりができ、経営上問題無く販売できるとしてあえて有機 JAS 認証を継続しない方もいる。メリットを感じている方が継続しているという状況。

エコファーマーは過去に各種補助事業の利点があったが、補助要件から外れてきており認証を取ってもあまりメリットがないというところで下火になっている。国が行っていたエコファーマーの協議会も解散している。

エコシステム認証は JA の認証で、こちらは一定維持できている。

委員

資料 2 P39 の安心係とはどのような人が講習を受け、どのような活動をしているのか。

農産物マーケティング課

講習会は毎年県内 5 カ所ほどで開催している。安心係は食品表示ルールをよく知らない出品者にアドバイスをしたり、消費者と生産者の間に立ち、商品がスムーズに売れるように手助けをしたりしている。講習を受講された方のお店には安心係がいますという証明を貼っていただいております、毎年 100% の受講率を目指してやっている。

委員

個人のネームプレートに提示してはいないか。

農産物マーケティング課

受講した個人名を記載した証明を渡しており、店内の分かりやすい場所にはっていただくようにしている。

委員

直販所で気付かなかったもので、もう少しアピールができてたらよいと思った。良い制度だからもったいない。

農産物マーケティング課

目立つデザイン、置く場所等工夫できることを検討する。

委員

ジビエの件、普通の人には豚や鶏の味や料理方法は分かるが、ジビエはくせがあると聞いているし、料理方法がわからない。簡単な料理方法を側に置いていただければよいと思う。コロナが落ち着けば試食等も取り入れると一般の人に浸透するのでは。

鳥獣対策課

ジビエは農作物と異なり安定的に作っているわけではないが、消費の拡大のためには食べ方を知っていただくことは大切だと思っている。個々の個体の癖や、においがきつい場合もある。今は一度ジビエ料理を食べて、美味しいと感じてもらうことから取組を行っている状況だが、今後もう少し裾野を広げる方法も考えていきたい。

委員

冊子の内容について、年度が変わっても載っている店や料理が一緒だったときがあったので、お店にお願いして新メニューを載せてほしい。

鳥獣対策課

検討する。ご意見ありがとうございます。

委員

テレビで、鳥取県庁だったと思うがお昼のメニューにイノシシとシカのカレーが出ていた。良い取組だと思ったが、なぜ高知県ではできないのか。

うちでも檻を構えておりたまに入るが、その後加工が出来る人にとっても取って貰えるとよいが仕事をしながらそれをするのが大変。年に2～3頭持って行ける程度。システム的な問題もあるし、猟をする人も高齢で少なくなっているのが良い方向には向いていないように思う。きちんとした場を設けて県や地域、被害に遭っている生産者などで顔を突き合わせて話し合いをする必要が出てきたように思う。

鳥獣対策課

ジビエの食堂については、高知県でも3年ほど前に「よさこいジビエフェア」の一環で食堂でジビエ料理を出していただいた。コストと安定供給で入らない点が問題である。ジビエが難しいのは捕獲して、殺した後に2時間以内に処理施設で処理しなくてはならないが、山の中であれば施設まで持って行くのが困難。ジビエカーの導入等ハード整備をしているが、系統的にうまくいっていないところがある。殺した後血が回ってしまうと臭みのある美味しくないので、安定供給ができない。また、毛皮にマダニ等の虫や病気が付いているので、注意しないとむしろ危険な食材

になってしまう。高知県の場合には昔からイノシシ猟をされる方は自分で解体して食べる文化が残っているので、技術や知識を持っている高齢者が元気なうちに伝承していただくことも重要。ジビエの利用の前に被害対策の相談が多く、そちらに被害対策に軸足を置いた対応にならざるを得ない状況だが、今後色々と対応を考えていきたい。

委員

スーパーでジビエを売っているのを知らなかった。ジビエと分かる表示はあるのか。レトルトパック等使いやすい加工方法の可能性もあるのか。

鳥獣対策課

統一的なマークはない。スーパーで安定的にずっと出しているところはほとんどないと思う。直販所やイベント販売もあったかと思う。加工品については、高知県内では加工まで手を入れているところは少ないと思う。加工までするには新たな設備整備が必要な場合もあり、作っても売れるのかという問題もある。希少価値のある売り方を考えていくのも一つの戦略かと思うが、県だけでは進められる話ではないので、様々な意見を聞きながら考えていく必要がある。

委員

食育に関して○が付いている農産物マーケティング課の連携について知りたい。

農産物マーケティング戦略課

小中学校への給食に県産農産物を使っていただくお願いはしているが、それぞれの小中学校によって仕入れ方法等異なるため、実際そこまで具体的に踏み込めてはいない。また、コロナの影響を受けて単価が下がった品目を無償で小中学校へ提供し、生産者を救う取組を行った。

委員

水産物など他のものも関係すると考えると、食育の推進の担当課の○がもう少しあってもよいのかとも思う。令和5年度に食品に関心を持つ県民を95%以上にするためには、子供だけで考えるのか、法律に基づいて国民全体の食育か。資料3-1 大きな枠3「食の安全・安心を確保するための相互理解と信頼関係の確立」については、○が多くてもよいのでは。今回の計画はこれでよいが。資料2のP34で、食育の中の食品安全、食育を通じた食品安全安心等、もっと具体的に増やしていく必要があるのでは。

薬務衛生課

子供達への伝え方については慎重にやっていきたい。農薬、減農薬、添加物等については親の考えも異なり、例えば流通食品の検査では国産と輸入に大きな差は無いが、講習会をした時に輸入食品について違う考え方をもっている人も多くいた。

委員

高知県版 HACCP に関して、製品ごとの認証であるため従前の認証を取得している場合は取組を追加しなくては食品衛生法の HACCP に対応できないことになる。商品の少ない施設はよいが、大変多い施設となるとこれは大変な作業となるが。

薬務衛生課

まず、この県版 HACCP の記載内容については食品衛生法で制度化された HACCP のことではない。高知県版 HACCP については昨今の情勢を踏まえ制度を改めた。いわゆるフードテロ、社員が異物を混入する事例等も含めトータルで食品安全を考えるようなもの。たくさん製造している会社でも、作り方が似ている物はまとめることも可能であり、今のところそういった苦情はない。

委員

資料 3-1 で工業振興課が「食の安全・安心に取り組む農林水産物の PR を支援」に該当しているが、具体的な内容を教えていただきたい。

工業振興課（工業技術センター）

実際を取組は工業技術センターが担っている。工業技術センターでは年間 2,000 件程度、県内事業者からの技術相談に対応している。また、年間 30～40 程度の商品開発の支援、酒類の関係の指導等を行っている。相談に基づいた対応のため、取組目標を設定することは難しいが、技術指導の中で安全・安心をという立場で関わっている。

委員

家畜の感染症について、牛は牛トレーサビリティが確立されているが、その他の家畜についてはどのような状況か。

畜産振興課

牛は個体毎にトレーサビリティ制度があるが、豚や鳥については個体ごとの確認はできない。いずれにしても食肉として流通するためにはと畜場、食鳥処理場で検査して、安心なものが流通している。

委員

鳥インフルエンザ等の発生時は養鶏場での殺処分は行われるが、その他の部分は分からない状況ではないのか。食肉になった後のものは流通してしまうのか。

畜産振興課

鳥インフルエンザは感染疑いがあれば、農場から情報が入る。感染した鶏や感染疑いのある鶏が食肉として流通することはあり得ない。発生時には半径 10km 圏内の移動制限もかかり、その圏内の農場では陰性を確認するまで流通できない仕組み。