

「平成 21 年度 第 1 回 高知県食の安全・安心推進審議会」

日時：平成 21 年 6 月 23 日 高知県保健衛生総合庁舎東大会議室

---

(司会)

定刻になりましたので、ただ今から高知県職の安全・安心推進審議会を開催したいと思います。私、本日の司会を勤めさせていただき、食品・衛生課の松岡と申します。どうぞ、よろしくお願いいたします。

この審議会は、平成 18 年 2 月から開催しておりまして今回で通算 8 回目、平成 21 年度の審議におきましては、初めての審議ということになっております。また、今日、お集まりの委員の皆さま方におかれましては、昨年の 2 月より委員を引き受けていただいております。現在、20 名の委員さんで本審議会を構成されております。ただ、この 20 名の中で、副会長をしていただいております高知大学の針谷先生が、今年 4 月で学校の方を退官されまして、県外に出て行かれたということがありました。副会長職が今、空席になっているという状況になっております。また、針谷委員さんのあととしまして、同じ高知大学の久保田先生に新たな委員さんになっていただくということになっておりますので、皆さま方には、ご承知していただきたいというように思います。本日は、久保田委員、それから西岡委員、佐野委員、井上委員、田村委員の 5 名の方が欠席をされております。また、田中委員におかれましては、業務の都合上、少し遅れるというお話をいただいております。そのため、現在、14 名の出席者ということになっております。

高知県食の安全・安心推進条例第 30 条第 3 項の規定に基づきまして、審議会の人数は過半数に達しておりますので、本審議会が成立しておりますことを、まず、ご報告したいと思います。本日につきましては、日ごろからお世話になっております、中国四国農政局高知事務所消費安全部消費生活課、菅田課長様にもご出席をいただいております。また、事務局としまして、出席者名簿にありますように、県ならびに高知市の食の安全・安心関連の課が出席しておりまして、皆さま方の質疑等に順次、お答えしていく予定になっておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。それでは、会次第に沿いまして、審議会を進めさせていただきたいと思います。まず、坂東高知県健康政策部長よりご挨拶を差し上げたいと思います。坂東部長どうぞよろしくお願いいたします。

(健康政策部坂東部長)

皆さんこんにちは。県の健康政策部長の坂東でございます。どうかよろしくお願いいたします。平成 21 年度第 1 回の高知県食の安全・安心推進審議会の開会にあたりまして、ひと言ご挨拶を申し上げさせていただきます。本日は、委員の皆さま方には何かとご多用の

中をご出席を賜りまして誠にありがとうございます。また、委員の皆さま方におかれましては、日ごろから、県の食の安全・安心に関します施策をはじめといたしまして、本県で生産をされます生産物や、製造食品にもさまざまなかたちで関わりをいただいております、本県の食の安全・安心に、何かとご協力を賜っておりますことに対しまして、心より御礼を申し上げます。

さて、本県では、昨年度多くの県民の皆さま方にご参加をいただきまして、本年3月に県経済活性化のトータルプランとして、産業振興計画というものを作ったことは、皆さま方、ご案内のとおりでございます。本県には、食を初めとしまして全国に誇れる素晴らしい資源がありながら、それらが十分に生かされていないという実態がございます。特に、食の分野におきましては、野菜、果物、魚といった新鮮で美味しい、そして、レベルの高い素材が揃っておりますが、それが故に、これまでは県内で加工したりといったような付加価値をつけるといったことがなく、多くの物が生鮮のかたちで県外に出荷をされてきたといった実態がございます。このため、産業振興計画におきましては、付加価値を付けながら、活力のある県外市場に打って出る。そうしたことなどを、改革のための基本的な方向をとらえたところでございます。計画の実行にあたりましては、何よりも私ども県庁自身が汗をかいてまいる所存でございます。一方で、この産業振興計画よりも2年早く、平成19年2月に委員の皆さま方のご審議を賜りまして、高知県食の安全・安心推進計画が策定されております。この食の安全・安心推進計画は、食の安全・安心の確保に関します施策の総合的かつ計画的な推進を図るものとして、位置付けられておりまして、これまで、計画に基づきまして環境保全型農業推進とか、あるいは食品事業者によります衛生面での自主管理の推進など、安全安心な食の生産や、あるいは製造に取り組んでおるところでございます。これまでに培ってまいりました、本県の食の安全・安心の確保に対します取り組みが、本県の食のブランド化にもつながり、そして、産業振興計画をより強く後押しするのではないかというふうに思っております。本日は、食の安全・安心推進計画に基づきまして、庁内各関係各課が取り組んでまいりました平成20年度の実績や、あるいは平成21年度の計画などを中心にご説明を申し上げる予定となっておりますが、なにとぞ、慎重なご審議の上、適切なお意見を賜りますよう、どうかよろしくお願いを申し上げまして、開会にあたりましての私からのご挨拶とさせていただきます。どうかよろしくお願います。

(司会)

坂東部長ありがとうございます。それでは、会議に入ります前に、本日の資料を確認させていただきたいと思っております。お手元の方に資料はお配りしておりますが、まず、コピー物としまして、「平成21年度第1回高知県食の安全・安心推進審議会」と名を打たれたものそれからA3判の用紙で三つ折にされてあるもの。それから資料2-1と書かれた「高知県食の安全・安心推進計画安全確保の取組」、資料2-2としまして、「高知県食の安全・安

心推進計画安全確保のための取組(各担当課別)」4点となります。それに加えて、カラー刷りの高知県産業振興計画のPR版というものを足しまして、今日の資料は全部で5点というかたちになります。皆さま方、お手元にありますでしょうか。それでは、次第に基づき、進めさせていただきたいと思っております。今日、お集まりの委員の皆さま方は、昨年の2月に委嘱をお願いした方々でございますので、皆さま方、委員さんの中では、お顔の方も覚えられている方もいると思っておりますが、各課の担当者は、この4月に随分、替わった者もございます。そこで、最初ということもでございますので、自己紹介の方を順次、していただければありがたいかなというふうに思っておりますので、どうぞお願いしたいと思っております。順番なんですけれども、川村委員さんの方から、お願いいたします。

(川村委員)

みなさん、こんにちは。高知女子大学の川村と申します。どうぞ、よろしくお願いいたします。

(森下委員)

高知県菓子工業組合の事務局長をいたしております、森下と申します。よろしくお願いいたします。

(上岡委員)

食品関係の団体であります社団法人高知県食品衛生協会の専務理事の上岡という者です。よろしくお願いいたします。

(濱中委員)

高知県漁協女性部の会長をいたしております、濱中と申します。よろしくお願いいたします。

(津野委員)

高知県青年農業士の津野永輔でございます。よろしくお願いいたします。

(中村委員)

みなさん、こんにちは。JA高知中央会の営農センターという部署に所属しています、中村と申します。よろしくお願い致します。

(池地委員)

社団法人高知県畜産会の池地と申します。よろしくお願い致します。

(三谷ふきえ委員)

公募にて選出していただきました三谷ふきえと申します。よろしくお願いいたします。

(林委員)

みなさん、こんにちは。同じく公募で選出していただきました、林と申します。よろしくをお願いいたします。

(中澤委員)

こんにちは。瀬戸消費者グループの中澤といいます。いつも皆さまにお世話様になっております。今後とも、どうぞよろしくお願いいたします。

(矢野委員)

上から4番目にあります、高知県食生活改善推進協議会の矢野でございます。よろしくお願いいたします。

(三谷英子委員)

いつもお世話になります。RKC調理師学校の三谷英子と申します。よろしくお願いいたします。

(廣末委員)

奈半利町の婦人会の会長をしております。県の連合婦人会の運営委員として出席をさせていただいております。よろしくお願いいたします。

(山根会長)

高知女子大学の山根と申します。よろしくお願いいたします。

(司会)

どうも皆さん、ありがとうございました。どうぞ、本年もよろしくお願いいたします。それでは、議事に進ませていただきまして、先ほど、大まかに私の方から申し上げましたけれども、退任された針谷先生が副会長の席にいらっしゃいました。今、副会長席が空席となっております。本条例の第29条、第1項に基づきまして、副会長の選出をする必要がございます。それでは、委員の互選によって決めるということになっておりますが、いかがいたしましょう。上岡委員お願いします。

(上岡委員)

事務局の方で、何か案があれば…

(司会)

事務局としましてはですね、やはり同じ学識経験者にあります高知大学の久保田先生の方をお願いしたらどうかというふうなこと考えております。

皆さま方、どうでしょうか。ご意見の方、お願いいたします。ありがとうございます。そうしましたら、副会長の方は、久保田先生をお願いするということで、手続の方を進めさせていただきたいと思っておりますけれども、よろしくをお願いいたします。それでは、これから議事の方に進んでいくわけですけれども、条例第30条第2項の規定によりまして、今後の進行の方につきましては、山根会長さんをお願いしたいと思います。会長どうぞ、よろしくをお願いいたします。

(山根会長)

高い所から、大変僭越ではございます。本日は、本当に委員の皆さまには、うっとうしい梅雨時、ご足労いただきましたことを心から感謝申し上げます。また、農政局の菅田課長さんをはじめ、県庁の各課の部長さんをはじめ、皆さまから貴重なご報告をいただきますことを心から感謝申し上げます。会長を務めさせていただいております、山根でございます。是非、皆さま方のご協力で実りある討議の時間にしていただけたらというふうに願っております。先ほど、板東部長さんからお話がありましたように、産業振興計画を本当に高知県で着手することになりました。私は産業振興計画そのものは、物づくり、人づくり、地域づくり、そして県民の方々の全ての価値観づくり、そして仕組みづくり、資金づくり、こういう七つのつくりが複合的に組み合わさってはじめて産業振興計画が実りある展開を遂げるというふうに考えております。その中で特に、部長さんがおっしゃいました、目に見えない命、健康、人間尊厳、安心と安全、こういった価値観がこの振興政策の中にざっと貫き通すバックボーンにならなければ高知の本当の土着と申しますか、地に着いた施策というものにはならないだろうと、そういうふうに考えていく次第であります。そういう意味で是非、今日は各課のご報告を受け、委員の皆さまの貴重なご意見を賜りたい、そういうふうに考えておる次第です。どうぞ、よろしくをお願いいたします。

早速ですが、審議会の運営規定第2項33項に基づき、私の方から議事録署名人をお願いをさせていただきたいと思っております。お二方をお願いしたいと考えておりますが、お一人は、食品衛生協会の上岡委員様、もう一方は、RKC調理師学校の校長先生であらせられます三谷委員をお願いしたいと思います。いかがでしょうか。では、ひとつ、よろしく申し上げます。

ありがとうございます。では、早速ですが、それぞれ関連各課のご報告いただきます前に、報告といたしまして、会次第の4番になりますが、産業振興計画につきまして、端的に、ポイントを事務局の方から、パワーポイントに沿ってお話をいただきます。特に、今回は先ほどお話ししましたように、命、健康、人間尊厳、こういった目に見えない価値観を産業振興計画の醍醐味に据えるというふうな意味で、この審議会と関わりある所に絞

りながら、ご報告をいただくことになるとと思いますが、ひとつよろしく申し上げます。

(事務局)

高知県産業振興計画についてですが、ご説明申し上げます、食品・衛生課の松岡と申します。この産業振興計画につきましては、私ども高知県が総力を取り上げて、現在、行っているものです。非常にボリュームのある内容となっております、私どもの知事が説明いたしましても、2時間はたっぷりかかってしまうというような内容となっております。それで、先ほど、会長の方からありましたけれども、食という部分に絞って、しかも簡潔に、大体10分ほどで大まかな概要ということで、私の方から説明差し上げる予定となっております。また、今回は、各課の…議事にあります、実績、計画の報告に合わせまして中に盛り込むかたちで各課がやっております、この産業振興計画の方に逐一触れていくような内容となっておりますので、どうぞよろしくお願ひしたいというふうに考えております。

まず、計画の策定の趣旨ということなんですけれども、本県の経済の浮揚を図るためには、景気の動向を超えているんなことがあっても、それに耐えるような体質に抜本的に強化していく必要があるということがあります。また、生産側、流通販売にいたる産業界の連携を非常に重視したトータルプランを描く必要があろうということで、本計画が進んでおります。まず、何を考えたかと申しますと、高知県の現状について、強みと弱み、それをしっかり押さえようということです。まず、強みとしましては、三つほどあるんですけども、まず、一つ目は食ということです。高知は、非常に食べ物がおいしい、豊かな所です。実際に、大手の旅行会社のアンケートでも、平成19年度では、おいしい物がある地元、田舎、それから、地方ということで、1位になっております。平成20年度では第2位、食ということは、非常に高知の強みの一つだということです。そして、2番目に自然と歴史です。四万十川に代表されますように、豊かな自然があると。また、歴史に関しましても坂本龍馬、そういった幕末の志士がたくさんおります。また、今、戦国時代に長宗我部元親、盛親の兄弟にも非常に注目が集まっておりまして、他県に負けることのない歴史を持っているという強みがあるというふうに考えております。また、3番目に人としまして、よさこい祭りなどに代表される人々の活気がものすごくある人が住んでいる所であると。また、おもてなしの心が強みで、温かみのある県民性がある。この三つが、高知県の強みというふうになっております。

逆に、課題の方も三つほどございます。一つは、人口の減少による縮小になっていきます県内市場。それから、2番目としましては、産業間の連携がどうしても弱い。3番目としましては第一次産業の強み、いわゆる食の根本となる第一次産業の強みが、今、失われつつあるという三つの点です。この三つの課題を改革の基本方向へ持っていこうというふうに考えています。一つは足元を固め、活力ある県外市場へ打って出ること。2番目としましては、産業間の連携の強化。3番目としましては、足腰を強め新分野への挑戦ということです。この三つの課題を各々挙げますと、まず、人口の減少により縮小を続ける県内市場

という所から、まず、足元を固めて県外に打って出ようということです。そのためには、まず、足元を固める。いわゆる、地産地消を徹底させようと。そして、そこでいい物を作り、地産外商で県外に打って出ると。行く先は、海外であるという三つの点です。

そして、実際の取り組みということは、地域資源の洗い出し。いいものがたくさんあります。そういったものを、もう一回洗い出そうと。そして、それを商品づくり、加工していこうということです。あと、販路開拓、販売拡大という方向に持ち込もうというふうに考えております。2番目の産業間の連携が弱いということが挙げられているんですけども、これはやはり、強化していく方向になければならない。目指す方向としましては、産業間の連携における高付加価値化の推進というかたちになります。特に、産業間の連携を強くする二つの柱としましては、第一次産業の強みを活かした食品加工。そして、2番目としまして裾野の広い観光産業。やはり、食と歴史と自然があるわけですので、観光の方にも力を入れていこうということです。具体的な取り組みとしましては、産業技術人材の育成、食品加工を推進していく。この辺りがこの審議会の方に関わってくるかと思われま。そして、3番目は観光の推進というふうになります。そして、課題の3番目としましては、第一次産業、いわゆる食の基本である産業が、今、弱みになりつつある。いわゆる高齢化、少子化によりまして、一次産業の担い手が減少していています。そういったことを踏まえて、まず足腰を強めるためには、生産地の方で担い手を育成しよう。中山間地域の産業づくりをしていく。3番目としましては、そこで、新しい産業を起こそうというかたちになっています。そして、取り組みは、先ほども申しましたように、第一次産業の生産者の強化、担い手の育成確保といったかたちを、これからまた、ビジネス化をしていこうというかたちになります。

以上が、三つの課題ということの改革方向だったので、全体の計画の構成は、どういうふうになっているのかと申しますと、真ん中に高知県産業振興計画というオレンジの所がございます。そこに、頭というふうになっておりまして、私が先ほど申しましたように、三つの高知のいいところとして、三つの課題の克服ということを考えています。これを大まかな柱としまして、実際に行うのは、こちらの方になります。産業の成長戦略というのを立てまして、各課の方がさまざまな産業振興のための計画を立てております。ここの分野で、各々が連携をしていくというかたちになっております。ちなみに、連携の方に関しましては、私どもの方では、いわゆる高知の認証制度、私どもの課だけでやるのではなくて、工業技術センターさんと、今、組んで新しい分野に向けて、広げていこうというようなことを考えています。ほかの課さんの方でも、同じようなことをやってよというかたちになります。これは戦略ですので、あくまでも、これを計画の中の一つというかたち。実際にやるのは、こちらの方の地域のアクションプランというかたちで、各地域がそれを持って具体的な行動を起こしていくというかたちになっています。現在、地域の方はこの色分けしました七つの地域に分かれておりまして、全てで221事業が現在、進んでおります。先ほど、申しましたように、各課の方からこの辺りも含めたご発言等があるの

ではないかというふうに考えています。

続きまして、産業振興計画と食の安全・安心についてということなんですけれども、まず、先ほどまで私が申してきましたように、食が本県の強みの一つであり計画の柱であるというふうに考えております。これに、食品加工、また、新しい食材の発見、これに高付加価値を付けていく。そして、地産地消で足元を固めて地産外商で、県外に打って出るということを考えている。そこにあるのが、全国の食卓に安全・安心でおいしい食を提供するということを考えています。そして、こういったことが積み重なれば、必ずや、高知のブランド化ということが可能になってきて、いわゆる味わい王国高知として、全国の方に認知されるようなことを生かしていこうというふうなことを考えています。しかしながら、食である限り、安全・安心が根本にあることには変わりがございません。これがなければ、県外にも出れませんし、出た所で、これがおろそかにされると、一気に周りの信頼を失ってしまうというかたちになるかと思えます。ここで、食の安全・安心推進審議会の方から、多くの知識を持たれている方がたくさんいらっしゃいますので、どうぞ、この計画を進めて、味わい王国高知の方のご助言を是非ともいただきたいというふうに考えています。そして、少しでも、強い高知を目指したいと思っておりますので、どうぞ、よろしくお願ひしたいというふうに考えています。非常に簡単ではございましたけれども、私の方からポイントというかたちでご説明をさしあげました。どうも、ありがとうございます。

(山根会長)

ただ今、端的にご説明をいただきました。高知がこれから発展をしていく産業振興計画の一番大事な所を担っていく。そういう意味でいただいたお話であったと思えます。それでは、資料に基づきまして、会議次第の 5 番の議事について入りたいと思っております。「高知県の食の安心・安全推進計画」について、20 年度実績と 21 年度計画について担当各課からご報告をいただくこととなります。10 課ございまして、1 課 10 分の予定でお話しいただきますが、続けますと、多分、皆さんもお疲れだと思いますので、5 課ご報告をいただいたところでお休みいただき、そして、第 2 部のご報告をいただいて、最後に委員の皆さまからご意見を賜りたいというふうに考えています。では、早速ですが、よろしくお願ひいたします。一番最初は、矢野課長さん。

(食品・衛生課)

食品・衛生課長の矢野です。どうぞ、よろしくお願ひいたします。まずはじめに、資料の 1 という A3 版の資料がございまして、この A3 版の資料の表でございまして、これにつきましては、高知県食の安全・安心推進計画という、このブルーの冊子、皆さま、お持ちでしょうか。ブルーの冊子の 6 ページ、7 ページの方に体系図を載せてございます。平成 21 年度の関係各課が、どの分野に関わっておるかということを示したものでございます。また、これをご覧になっていただきたいと思えます。それから、資料の 2-1 という資



料がございしますが、これは、この冊子の推進計画に沿って、食の安全・安心確保の取り組み状況を記載したものでございします。それぞれの項目につきましては、計画書の該当ページを併せて記載をしておりますので、そちらの方をご覧いただきたいと思います。次に、資料の2-2の方でございしますが、これは、先ほどの資料2-1と同じものでございしますが、それぞれの担当課別にまとめたものが、資料の2-2の方になっております。まず、説明につきましては、この資料の2-2の方を使って説明をしたいというふうに考えておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

まず、資料2-2の1ページをめくっていただきたいと思いますけれども、1ページから6ページまでが、食品・衛生課と高知市保健所の事業実績と計画ということで載せております。順次、説明をさせていただきたいと思いますけれども、まず、1ページ目の食の安全・安心のための基盤づくりという項目がございしますが、ここの中の危機管理体制の整備でございします。これにつきましては、平成19年度に衛生研究所を中心にいたしまして、高知県ノロウイルス対策マニュアルというものを策定いたしまして、平成20年度につきまして、各種講習会や施設間の相談等に活用してまいりました。また、マニュアルではございせんけれども、昨年度は、県の条例、市の条例を改正いたしまして、食品関係事業者が、消費者からの健康被害の情報ですとか、法に違反した食品の情報、いわゆる「表示違反でないですか」という情報を事業者が把握した場合は、速やかに保健所長に届け出るようにという義務付けをするように条例を改正しております。また、新たな課題ですとか、情勢の変化には即対応できるように国ですとか、他の自治体の情報収集に努めております。

次に、調査研究の推進2の方でございしますが、ここでは、被害物質のモニタリング調査ということで、県内で流通しております食品、それから、食器などにつきまして、残留農薬ですとか抗菌性物質、あるいは、よく食器なんかに使われています鉛なんかが出てくるという事例がございしますので、そういった重金属などの検査を行っております。昨年度は、508検体を実施しております。今年度につきましては、680検体を予定しております。ただ、昨年のように中国産の冷凍餃子事件、事故米の問題、あるいは、メラミンの混入問題、こういった事例が発生しますと、そちらの方を対応ということになりますので、状況に応じて、こういったものの検査品目といったものを見直していくという予定になっております。

次に、食品衛生に関する研修会の開催でございしますが、これにつきましては、多様化する食品のなかで適切な対応をするためには、行政の食品衛生監視員の資質向上というものが大変重要になってきます。こういった資質向上を目的に最新の知識ですとか、技術の習得というものを行うために研修会を開催しておりますけれども、昨年度は、1回だけの開催でございましたけれども、今年度は3回開催を予定しております。そのうちの2回は、検査技術の習得という格好で予定をしております。

次に、2ページ目の方をご覧いただきたいと思います。食の安全・安心対策の推進でございしますが、けれども、食品営業者及び製造施設等に対する監視指導でございしますが、これに

つきましては、食品衛生監視指導計画というものがございます。これはもう法の中で各自治体が毎年度、監視指導計画を立てて公表しなさいということになっておりまして、その内容につきましては、ホームページ等で公表をしております。この中で、やはり食中毒の発生をするリスクの高い業者、高い施設というものがございまして、そういったものを中心に監視指導の計画を立てています。20年度につきましては、高知市の方でマスターズが開催されまして、こちらの方に重点的に監視をしておるといふふうでございます。次に、イの方の食品営業所等の自主管理体制の推進、支援でございますけれども、これにつきましては、昨年度248回開催をしております。引き続き、講習会を開催いたしまして、自主管理の推進や最新の情報提供というものについて努めてまいります。

次に、食品衛生指導員による食品営業施設の巡回指導でございますけれども、これは、食品衛生協会の中に指導員さんがおられまして、各地区で食品衛生の向上のために食品の取り扱いですとか、食中毒防止あるいは営業許可の相談業務ということで各地区で活動をしていただいております。昨年度は延べで41,059件のお店を回っていただきましたけれども、今年度につきましては4万5,000件を目標に巡回指導を行っていただいております。次に、3ページを見ていただきたいと思っております。ウの食中毒予防でございますが、監視指導計画ですとか講習会等につきましては先ほど、ご説明させていただきましたので、省略いたします。広報媒体やホームページ等による普及啓発でございますが、「SUNさん高知」ですとか、あるいは各保健所の方が発行しております「保健所だより」、あるいは食品衛生協会が発行しております機関紙なんかに掲載をして普及等をしておりますし、食品・衛生課あるいは高知市保健所のホームページ等につきましても啓発方法を実施しております。また更にラジオですとかテレビ、そういったものを活用しまして、食中毒シーズンにつきましても消費者の方に注意喚起というものを行っております。今年度につきましても、また引き続き同様に実施をまいります。

次に、消費者を対象とした食品衛生の講習会でございますけれども、昨年は86回開催をしております。やはり消費者の方に食品衛生についての正しい知識を持ってもらうということ、あるいは食品を選ぶ際の判断基準というもの、そういった食品の正しい取り扱い、そういったものを学んでもらうということが第一だといふふうを考えております。次に、食中毒の発生件数でございますが、昨年度、平成20年ですけれども17件という近年になく多発した年でございます。17年から見ていただければ分かりますけれども、20件近い発生があったということは、近年になく高い発生状況でございましたけれども、これの原因をみますと7件がノロウイルス、4件がカンピロバクター、3件がサルモネラという状況でございます。特に、ノロウイルス対策につきましては力を入れておりますけれども、各保健所等で取り扱い等についての講習会なんかも力を入れてやっていくといふふうになっております。広がったサルモネラにつきましては、やはり食肉、食鳥肉、鶏肉ですとか牛肉、豚肉、そういった肉関係、あるいは卵関係というものが危のうございまして、そういったものについても、重点的に講習会や監視指導といったことを行ってまいりたいと

思います。今年度につきましては、今日現在で1件しか発生をしておりません。昨年度と比べればかなり少ない発生ということで、昨年は今ごろは11件発生をしております。今年度はかなり少ない。いわゆる講習会とか食品営業者について、かなり取り扱いが充分、注意してやっただいていただいているのではないかというふうに思っております。

次に、4ページをお開きいただきたいと思います。食品等の検査及び検査体制の充実の中のこの流通食品の検査につきましては、監視指導計画の中に検査の予定、検体なんかも全て組み入れているわけですが、それに対する検査率ということで高知県では101%、検査計画ベースより若干、多かった。高知市の方は85%という状況でございました。次に、と畜場に搬入される牛に対してのBSE検査率ですが、高知県の場合、2カ所の食肉衛生検査所というのがございます。両方合わせまして、年間に約5,000頭近い牛が食肉として処理をされているという状況でございますけれども、約5,000頭に近い牛全てについてBSE検査を実施しております。法律上は、BSEの検査は21カ月齢以上対象ということになっておりますけれども、高知県を含めます全国の自治体では20カ月齢以下の牛についても検査をするということで全頭検査を行っております。今後につきましても、全頭検査を実施していくということでございます。また、検査の所で言い忘れましたけれども、昨年、輸入食品でメタミドホスですとか残留農薬が検出された事例がございました。非常にたくさんのそういったものも検出されておまして輸入食品に対する消費者の不安というものが大変高まっておりますので、今年度につきましては、輸入食品を昨年度35検体でしたけれども、今年度は125検体という格好で検体数を増やすということで予定をしております。

次に、適正な表示の確保でございますけれども、これにつきましては、関係法令に基づく食品表示の監視指導ということでございますけれども、監視指導計画につきましては、先ほどお話しいたしましたように100%実施と。それから、関係機関にある合同の監視指導ということでございますが、昨年度は、やはり産地偽装など問題に表示に関する事例が多発したということで合同監視につきましては8回を実施しております。今年度につきましても昨年度と同様な計画で実施をするという取り組みになっております。次に、5ページの方をお開きいただきたいと思います。食品の表示に関する普及啓発でございますけれども、やはり食品の表示に関する講習会では、色々な内容の講習会をやるんですけれども、その中のカリキュラムの一つとして表示ということも取り入れた構成にしております。昨年度、313回の講習会を開催しておりますように、今年度につきましても、310回開催をするという予定をしております。次に、認証制度の推進でございますが、この中の食品衛生管理認証制度についてでございます。この制度につきましては、平成15年からずっと実施をしてきておりますけれども、食品製造業者の自主衛生管理を推進して、食の安全を確保していこうというものでございます。昨年、平成20年度末で6施設を認証しております。今年度は、実績が既に7施設というふうに書いてありますけれども、先月5月に1件、ゆずドリンクの関係を認証いたしました。ちょうど、明日が認証書の式ということになって

おります。今年度につきましては、まだ新たな業種ということで認証基準を、弁当ですとか惣菜、そういったものの認証基準を作成していくということを予定しております、認証施設の拡大ですとか、あるいは事業者及び消費者に対する PR、そういったものにも努めてまいりたいというふうに考えております。

次の、4)の県民からの相談による立入調査でございますけれども、この中の危害情報等の提供に対する措置でございます。昨年度は、県民の保健所に寄せられました相談件数が543件ということで、平成19年度と比べましても4件増えているだけということで、ほぼ横ばい状況になっております。この原因としましては、やはり、昨年はうなぎの産地偽装ですとか、賞味期限の改ざん、そういったものもございます。いろんな事件が大変多発したわけでございますけれども、やはり、消費者の食品表示に関する関心ですとか、食の安全に関する関心というものが大変高まっている状況だと思っております。

それから、食品の事業者がやはり、コンプライアンスということで、表示に関する確認を保健所の方に相談をしていくといった事例が増えておるということでございます。それから、保健所に対する苦情の中で一番多いのは、有症苦情といたしまして、あるものを食べてお腹が痛くなったといった、そういった苦情、それが第1位という状況です。第2位が表示に関する苦情、この表示は適切なのかえというふうな表示に関する苦情です。第3位が異物混入。商品を買ったら変な物が入っておると。これは何じゃろうというふうな異物混入の相談という順番になっております。保健所への苦情につきましては、その場ですぐ回答できるものについては、迅速に対応はしておりますけれども、やはり、時間を要するものの中にはございます。そういったものにつきましては、苦情者に対して、どれぐらい時間がかかるということで、説明を後日、回答していくというところでございます。

次に、6ページの方をお開きいただきたいと思っております。(4)の食の安全・安心を確保するための相互理解と協働の推進ということで、これは、リスクコミュニケーションの開催数を書いております。平成20年度は8回ということでございますが、この内訳としましては、8月が全国一斉の食品衛生月間ということになっております。この月間中に各保健所単位に各食品衛生協会の支部がございますけれども、こちらの支部と合同で消費者との懇談会、意見交換会の開催をしております。それと、内閣府との共同開催という格好で2回開催をしております。今年度につきましても、同様に各保健所単位、それから、内閣府の方に打診はしておりますけれども、2回開催するというような格好で予定をしております。

次に、(2)の関係機関や関係団体等の連携及び協働でございますけれども、これは、随時というふうな格好になっておりますが、表示の関係については、もう予定をされております。高知農政事務所さんと連携を取りながら対応をしていくという状況でございます。それから、ここでは自治ネットワークになっておりますが、食品と自治の間に安全という言葉を入りたいと思っております。全国食品安全自治ネットワークというものがございまして、その中で各自治体との情報交換ですとか、そういった連携協議というようなことでやっております。以上が食品・衛生課と高知市保健所所管の分の説明でございます。以上で終わら

せていただきます。

(山根会長)

どうもありがとうございました。大変、非常に複雑で多様化する食品の安全問題に役に立っていただいております。ご報告は、事務局からご報告をいただいたあと、委員の皆さまからご質問をいただきたいと思います。なお、恐縮で申し訳ないんですが、9分経ったらベルが鳴るそうですので、よろしくをお願いします。では、続きまして、健康づくり課の方からお願いします。

(健康づくり課)

健康づくり課の伊藤と申します。よろしくをお願いします。座って説明をさせていただきます。資料7ページをご覧ください。3の安全・安心な食品の生産と供給の支援というところで、健康づくり課でも食育の推進を担当しております。20年度の事業の実績でございますけれど、平成20年度は、高知県食生活改善推進協議会へ食育事業を委託しまして、食育講座と食育イベントを実施いたしました。大変申し訳ございませんが、資料の方を訂正していただきたいんですけれども、講座を20市町村62回を64回でお願いいたします。20市町村64回で1,308人、食育イベントを8市町村8回1,760人ということで、3,000の方を対象に事業を実施いたしました。また、食育の日ののぼり旗を掲揚いたしまして、食育の日のPRを行いますとともに、若い世代からの生活習慣病予防を目的としまして、専門学校生を対象にシンポジウムを開催、また、コンビニエンスストア、ローソンと県が包括協定提携をしておりますが、それを活用しまして、バランスのよいお弁当への食事バランスの表示などの啓発を行ってまいりました。平成21年度は、これらの事業に加えまして、今年度は特に、若年者への生活習慣病予防を切り口とした食育に重点を置いて取り組むこととしております。その一つとしまして、小学生とその保護者を対象としました2泊3日のサマーキャンプ等を高知県栄養士会様に委託をしまして、子どものころからの望ましい食生活、運動週間の重要性を家族ぐるみで啓発いたしますほか、若者を対象といたしました生活習慣病予防の講演会を計画しております。このほか、昨年から実施しております、食育の日ののぼり旗を全市町村に配布いたしまして、毎月15日には行政機関に一斉に掲示していただきますとともに、健康まつりと各種のイベントでの活用ということをお願いしております。さらに、食育イベントを本年度も継続して実施していきますけれど、開催場所につきましては、道の駅や農産物の直販店などの拡大も通じまして、啓発活動を拡大していきたいと考えております。以上でございます。

(山根会長)

どうもありがとうございました。高知県の生活習慣病の問題は大変深くございますけれども、そういうところを地道に行政と協力しながら対策、取り組みをさせていただきます。

では、続きまして、県民生活男女共同参画課の方からお願いします。

(県民生活男女共同参画課)

県民生活男女共同参画課の池上と申します。よろしく申し上げます。私ども、県民生活男女共同参画課、私の方は、消費生活の担当をしております。私どもの業務なんですけれども、いわゆる消費者行政全般ということでございまして、まず、消費者の方からの相談を受ける消費生活センターという所が出先機関としてあります。県民の皆さまから、消費生活に関するさまざまなご相談を受け付けてございまして、昨年度は6,304件受け付けております。主な内容というのは、いわゆる訪問販売などの相談ということが多くございまして、契約とか解約に関する相談が4,800件程度なんですけど、安全、衛生に関する相談ですとか、表示、広告に関する相談なども受け付けております。それから2点目としまして、消費者の方に合意的、主体的に行動していただけるように、消費生活に関します啓発、それから情報提供の主要をやっております。さらに、消費者の方に身近な表示であるとか、取引、安全といった身近な問題を取り扱う法律をいくつか所管をしておりますので、この法律に基づきまして、事業者に対する指導というようなこともやっております。この法律の中の表示というところで、私どもが所管しておりますのが、景品表示法という法律です。不当景品類及び不当表示防止法という正式名称となっております。

資料の8ページになりますけれども、適正な表示の確保ということで、関係法令に基づく食品表示の監視指導という所になります。関係機関と合同で調査、指導をした事案についてまとめております。まず、20年度ですけれども、高知農政事務所、県の園芸流通課や水産振興課等々、合同で事業所に対して調査指導の実施をしております。平成21年度につきましても、食品110番等から食品表示に関する情報提供があった場合には、関係機関と連携をしまして、迅速に事実確認を行って、適正な措置を講じることといたしております。

それから、2点目といたしまして、関係機関や関係団体等との連携及び協働ということですが、平成20年度の4月に高知県食品表示監視協議会というのが設立されましたので、この協議会等を通じまして高知農政事務所さんをはじめとして、関係機関と情報の共有を図りますとともに、案件に応じて連携を図りまして、事業所に対する調査指導等に取り組んでまいりました。21年度につきましても、昨年度と同様、関係機関との情報を共有いたしますとともに、連携を強化しながら取り組みを進めてまいりたいと思います。以上でございます。

(山根会長)

どうもありがとうございました。激しい情報化社会、あるいはIT社会の中で、改めて消費者の権利が問われております。特に、高齢者、母子家庭、父子家庭が大変犠牲になっている事例が頻発しております。そういう方々の権利を守っていくことを、ひとまずご報告いただきました。では、続きまして、環境農業推進課の方から。

(環境農業推進課)

環境農業推進課の朝比奈と申します。うちの課は、名前が環境農業という、推進改革型ですので、今、県の農業振興部なんですけれども、重要課題の中で、環境保全型農業の推進というのが出てきます。環境保全型農業の推進というのは、いわゆる農業部門だけに限ったことではないんですけれども、今は地球環境にやさしい働きかけをしていこうというなかで、従来、農業というのは、古くは大量生産をするために農薬を多く使ってきたという経緯があります。ただ、地球環境にやさしい農業をやっていこうというなかで、できるだけ人間にも、周りの環境にもやさしい農業を進めていこうというなかで、いろんな取り組みをやっている次第です。特に、全ての作物に対してとか、農薬を使わないで栽培できるという状況では、まだないんですけれども、できるものから、できるだけ農薬を減らした農業を進めていこうという施策を重点的にやっていくところです。

そのなかで、まず、9 ページの頭ですけれども、農業試験場、うちでは農業技術センターというふうに言うんですけれども、南国市の巨峰園の前とか、仁淀の方にあります茶業試験場とか、朝倉の山の上にあります果樹試験場、そういう所も全て当課の出先になります。そういうところで、ここに書いてありますとおり、平成20年度でしたら難防除害虫のタバココナジラミとって、名前を見ると虫の名前になりますので、具体的にどういものかは浮かばないとは思いますが、いわゆる、これも今までに農薬をずっとかけ続けたツゲが回ってきたといえますか、日本だけが問題ではないんですけれども、そういうなかで、薬が効かなくなってきた害虫なんかがあります。

家庭の中でいけば、例えば、ゴキブリを殺すのに、キンチョールでもなかなか死なないゴキブリなんかも出てきております。これは、虫が薬に慣れて強くなるという傾向性と言うんですけれども、効かなくなる状況が出るんですけれども、そういうのを薬ではなくて、ほかの方法で何とか防除しようということで、天敵というんですけれども、虫が虫を食べる。カマキリが蝶をつかまえて食べる、クモが巣にかかった虫をつかまえるように、捕食と被食の関係。それで、害虫を食べる虫がいます。そういうのを使って、なるべく農薬を使わないような試験研究、何とか薬じゃなくて、そういうもので虫を追うことができないかというふうな研究をしております。

その下の茶業試験場の方も、こちらは交信攪乱というんですけれども、フェロモンで虫が次世代にどんだん子、孫の世代を残していくのに、当然、交尾をして子どもを増やしていくわけですけれども、虫の仲間というのは、自分たち人間のように目が決して発達しているわけではありませぬので、その種独特の匂いを出して、それを雄が関知して出会うというふうなシステムがあるんですけれども、それを利用して、畑の周りを全部別の匂いにしてしまえば、雄は雌がどこにいるのか分からなくなるから、出会うことができなくなる。そういうふうなシステムを利用して防除をしようというのが交信攪乱になります。そういうふうな試験に20年度は取り組んでおりましたし、21年度につきましても、高知の野菜の主要名品目でありますシントウとか大葉とかにつきましても、天敵類を中心とした防除

体系について取り組むというふうなことを考えております。

その下が農薬の関係なんですけれども、農薬取締法という法律をうちは所管しております。それで、生産者の方がもちろん、農薬をお使いになられるんですけれども、それにつきましては、農薬というのは法律の中に縛られておりますので、使い方とかが全部決められております。こういうふうに使わなければならないというのが全部決まっているんですけれども、それを間違ってしまうと、食品衛生法という法律があるんですけれども、その基準を超えてしまう可能性があります。その関係で、出荷自粛が平成20年は2件出てますし、21年度はまだ出てないんですけれども、そういうふうな取り組みをしています。もう一つは、顔の見える農産物を作るということで、生産履歴、ほかの業界の物では普通にやられていると思うんですけれども、農業部門はまだまだお恥ずかしながら、そういうところまでは達成しておりません。生産者の方に、いついつにどういう農薬を使ったんだ、どういう肥料をやったんだというふうなことを全て記帳していただくような取り組みを行っていただいているところです。

その下のマイナー作物の農薬登録というのは、シシトウとか、ミョウガとか、いろんな農産物が高知特産品の農産物があるんですけれども、全てが農薬なしで生産ができる状態では、まだ残念ながらありません。そういうものについては、使える農薬がないために生産が非常に困難な状態に陥っているというふうなものもあります。そういうものにつきまして、農薬を使えるようにするためのデータ作成なんかを県が行っているというふうな状況になります。10ページは、GAPとか言うんですけれども、いわゆる指導の部分です。農薬を生産者の方が使われるに際して、自分たちは法律を所管しておりますので、農薬をちゃんと使って下さい。JAとか、農薬の販売店に対しては、生産者の方が間違った使い方をしないように、是非、販売の窓口でも、顧客サービスの一環として間違いが起きないように助言をしてあげて下さいというふうなお願いをしていくというのが、このページの中身になります。

天敵導入率と下に出てますけれども、時々、新聞に出ていますので、ご覧になった方もおられるかと思いますが、高知県というのは、環境保全型農業、農薬をなるべく減らす農業を目指して、いろんな作物で天敵を使った農業の確立・普及を目指しています。大きい品目でいけば、ナス、ピーマン、シシトウ、今のところ、その三つがメインなんですけれども、その作物以外も、例えばミョウガであるとか、キュウリであるとか、そういうような品目へもどんどん広げられるようなアクションを起こしてますし、今、やっている品目についても、もっと分母を増やしていくような計画を考えております。そのなかで、このページにありますGAPの部分、中身は11ページの上になってしまうんですけれども、Good Agricultural Practice、いわゆる、農家の方が生産していくなかで、農薬もできるだけ減していこうと。肥料も化学合成農薬をなるべく減していこうというふうな努力、そういうふうなことをしておると。GAP というんですけれども、そういうふうな普及啓発も行ってありますし、11ページの真ん中から下は、農薬の検査になります。



農薬をちゃんと使いましょう、使いましょうというだけではなくて、じゃあ、高知県に出回っている農産物が実際、農薬の残留というのはどうなんだろうと。食品・衛生課もやっておりますけれども、うちの課は独自で残留農薬の分析を行っております。農協が2,000検体で、県が200検体というふうに書いてます。いわゆるスーパーとかに出回っている農産物をよく見ていただければ分かると思うんですけども、JA何とか産というふうに書いて売られている物、これは園芸連と言いまして、農協から園芸連という組織を通して出荷される物。僕らの中では系統品目というんですけども、そういう物と、それ以外の品目、青果市場とかを通過して、そのまま出てくるものなんかがあります。そういう青果市場なんかを通過して出てくるものについては、うちの方が分析をかけていると。農協さんは、園芸連を通過してくる物の自主分析をやっているというふうなことになります。

あと、資料が一部、だぶりがあるようでして、2-1の13ページに、もう一つの部分があるんですけども、エコシステムと言いまして、いわゆる園芸連を通過している農産物の中で、スーパーなんかで売っているやつで、トンボのマークが入っている商品が並んでいると思います。そういうものは、いわゆる環境保全型農業に取り組んでいるんだよということの証に園芸連がマークを付けて販売されているものです。中身的には、いろんな品目によってシステムの中身が違うんですけども、ナスとかピーマンでしたら天敵が入って来ますとか、そういうふうな認証を受けて並んでいる物があります。高知県内にも出回っている全ての品目について、エコシステムというのが導入されているわけではないんですけども、これからもそういう裾野を広めていこうと、新しい品目を進めていくというふうな取り組みを行っております。以上です。

(山根会長)

ありがとうございました。今、大変な学問としてのエコロジー、生態学を大変分かりやすく、身近な暮らしと結びつけてご説明いただきました。今、EU諸国では、持続的に世界の社会が発展してきたものに、グリーンテクノロジー、そしてこの生態学が非常に重視されております。本県では、いち早く天敵をこういうふうに、多分、全国で一番先端をいっている県だと思いますけれども、実用化されていることに敬意を表するところでございます。どうもありがとうございました。

続きまして、5番目の流通支援課の方からお願いします。

(流通支援課)

流通支援課の近澤でございます。本年の4月の組織改編で、元は園芸流通課が流通支援課となりました。流通支援課の方では、この計画におけますJAS法に基づきました食品表示の適正化の推進の方と、先ほど、環境農業推進課さんの方から説明がありました、環境保全型農業で生産された園芸農産物の流通から販売に至る支援の部分を担当しております。なお、表示につきましては、品目によりまして、畜産物とその加工品は畜産振興課が、

水産物とその加工品は水産振興部の合併流通支援課が、農産物とその加工品は私ども流通支援課というふうに、問い合わせなどの窓口を分担して担当しております。食品表示はご承知のとおり、原産地をはじめ、消費者が商品を選択する際の重要な情報源となるものですし、万が一、事故が生じた場合に、原因の究明や製品の回収など、事故の拡大防止を的確に行うための手がかりとなります。

それでは、資料の2-2、14ページをご覧ください。「2)適正な表示の確保」のための取り組みとしまして、関係機関による合同の食品表示監視指導を挙げております。これにつきましては、表示の実態把握と啓発指導を行うため、モニタリング調査を実施しております。20年度は、これまでが単独での調査がほとんどだったものを、食品衛生法を所管する県福祉保健所と連携しまして、10月から11月に26件、量販店や直販所と対象に合同の調査を実施いたしました。今年度も、合同調査が円滑に実施できるよう、日ごろからの連携を大切にして、食品表示関係機関がメンバーとなっております高知県食品表示監視協議会などを有効に活用していきたいと考えております。なお、単独での表示率が低い店舗などや、重点的に指導を行う必要のある品目についての調査なども計画しております。

次の15ページの関係機関による合同の食品表示研修会につきましては、20年度は大きな法改正はなかったものの、食品表示の重要性を改めて認識していただくために、JAS法、食品衛生法、健康増進法の基本的な内容について、製造業や量販店、直販所の方々を対象に開催しました。ここ最近の動きとしましては、平成21年5月にJAS法の一部が改正されまして、飲食用品の原産地等についての悪質な偽装表示事件が多発していることから、原産地について、虚偽の表示をした飲食用品を販売した者に対する罰則規定を設けるなどの措置が講じられました。こういったことを踏まえながら、今年度も、関係機関が連携し、総合的な食品表示制度の普及啓発を行っていく予定です。

次の食品表示ウォッチャーですが、毎年度、県内各地の消費者20名の方を食品表示ウォッチャーとして委嘱し、日常の買い物のなかで食品表示が適正になされているか、モニタリングをお願いし、その結果を定期的に報告いただいております。表示の改善が必要な場合には、その報告を受け、県が啓発や指導を行うなど、食品表示の適正化に向けた取り組みを行っております。この会場の審議会の委員さんにも、2名ほどウォッチャーさんがいらっしゃいます。それから、今年度も同じく、20名の方に活動をしていただいております。

次に、16ページをご覧ください。②食品の表示に関する普及啓発の取り組みですが、20年度は、地産地消課主催の農林水産物直販所安心係養成講習会をはじめ、事業者などから講師の派遣以来に随時対応し、適正な表示について説明しました。研修会、説明会を開催しますと、後日、問い合わせや相談をいただくことが多く、表示制度に対し、一定のご理解をいただいているのではないかと認識しております。今年度につきましても、関係機関と協力しながら積極的な普及啓発を行っていくとともに、消費者に対しましても食品表示に対する理解を深めていただくため、情報発信に努めることを検討しております。また、

研修会、説明会の方ではありませんが、製造業者の方などから、取り扱っている商品の表示についても問い合わせを多くいただいております。この問い合わせ件数が、流通支援課受付分だけで、20年度は302件、今年度は、現在のところ約70件となっております。次の4)県民からの相談等による立入調査につきましては、当課では消費者や国などから食品表示の意義に関する情報をいただくことがございます。情報の内容に応じまして、関係機関と連携し、合同調査を実施するなどの実態の確認や必要な指導など、速やかに対応することとしています。続きまして、17ページに農林水産業の生産から販売に至る支援につきまして、当課では、安全・安心な県産園芸品のPRを行っております。本県園芸農業は、害虫の駆除に天敵の昆虫を利用したり、ミツバチを使って夏の自然交配を行ったり、ビニールハウスの中に害虫が入りにくいような対策を行うなど、化学合成農薬の使用をできるだけ少なくすることにより、環境にも配慮した環境保全型農業のトップランナーへの取り組みを進めております。昨年度の、県産園芸品のPR事業の実績につきましては、資料の17ページのとおりでございます。今年度につきましても、昨年度に引き続きまして、環境保全型農業の取り組みを通じまして、安全・安心な県産園芸品のイメージアップに努めてまいります。

具体的には、園芸こうち販売促進事業の実行委員会が行う事業で、関東、関西地域での本県野菜のイメージアップと販売拡大を目指しまして、ご存知のやなせたかし先生のデザインによる、「高知野菜11人兄弟」や、一昨年度から大変ご好評をいただいておりますNHKの体操のお兄さん、佐藤弘道さん出演による「高知やさい体操」などを活用したPRの事業を実施の検討をしております。また、県内の生産者が東京や大阪など大消費地の小学校などに出向き、本県農業の取り組みなどを紹介する出前授業につきましても好評をいただいておりますため、昨年度に引き続き実施をしております。こういった事業は、産業振興計画におきましては、競合に打ち勝つ高知ブランド再構築という戦略の中に位置付けをされております。流通支援課からは以上でございます。

(山根会長)

どうもありがとうございました。流通支援の言葉どおり、粘り強く、モニタリング調査を展開しながら、関係機関の多様なネットワークを作り、なおかつ、その中で住民参画型の事業展開、政策展開をされ、全国の小学生たちに出前授業、あるいはメディアを私どもの、安心・安全サイドに引き寄せながら、展開されているご報告をいただきました。ありがとうございました。現在、ちょうど半分ほどお進みいただきました。ここで5分ほど、休みを取らせていただいて、3時から再開させていただきたいと思っております。よろしいでしょうか。それでは、休憩します。

<休 憩>

(地産地消・外商課)

地産地消外商課の東谷と申します。当課のページとしては、お手元の資料の20ページ、21ページになります。まずはじめに、地産地消・外商課に所管について簡単に説明させていただきますけれども、当初は産業振興計画の説明がありましたけれども、その中で足元を固め活力ある県外市場に打って出るという、産業振興計画の中の柱にその欄が一つありましたけれども、その柱を実行する各組織として、今までは20年度までにあった五つくらいの複数の課になりますけれども、そういう課の機能が集まって21年度の組織改変でできた課ということになります。足元を固めるという意味での地産地消を徹底しましょうということと、県外市場に打って出るということで、地産外商を推進していきましょうという課でございます。

それでは、お手元の資料、21ページから説明した方が流れ的にはいいみたいですので、逆にした方がよい気はするんですけど、21ページ、認証制度の推進ということになっております。これは、具体的に言いますと、高知県内で製造された加工食品について、地域の原材料の良さや、地域の加工技術を活かして作られた食品に対して、各都道府県共通の認証マークとしてEマークというものがございます。そのEマークの認証事業を実施して、「優れた品質」や「正確な表示」「地域の環境と調和」とか、そういうことを満たす加工品の認証基準の策定をした上で商品を認証していく。こういうことに取り組んでおります。その表に書いておりますように、20年度としては5品目、認証点数として6点というかたちで17、18年度推移しておりますけれども、品目によっては、若干、原材料が手に入りやすくなったということで、うち1点、それまで認証していましたが5点に減っております。19、20と品目点数は5点、5点で推移しておりますけれども、21年度は、認証品目として魚肉類製品を3品目、具体的には、一般的な言うところのすまき、ちくわ、天ぷらですね。じゃこ天のような天ぷらを想像していただいたらいいと思いますけれども、その3品目を認証しておりますので、今現在の認証品目としては8品目というかたちになっております。具体的に、点数としては5点のままで、また認証しました3品目に対して具体的にこれを認証してほしいという申請があれば、そういう申請に対して審査を行うというかたちになりますけど、今のところは今の6品目から8品目に増えているという状況になっております。

続きまして、食育の推進ということで書いておりますけれども、毎月第3金、土、日が地産地消の日ということで位置付けているんですけど、そのなかで、定着に向けて、県民運動を展開しながら、食育推進員という方が各市町村で活動していただいておりますけれども、そういう活動支援、あと市長村支援、産地見学など、産地と消費の体験交流などを通じて理解を深めていただきたいというふうに考えておりますけれども、その表に書いております実績が80%というのは、18年度の実績でございます。誠に申し訳ございませんけれども、19、20年度はそこらへんの実績は確認できておりません。表の中では、注意書きになっておりますけれども、80%のまま推移させていただいております。

続きまして、戻っていただきまして 20 ページをお開きいただきたいと思います。先ほど、ちょっと話が出てきていましたけれど、食育推進員の登録者数ということで、平成 19 年、4,980 人、平成 20 年度 4,902 人ということで、若干減ってはおりますけれど、昨年度まで 4,902 人いました、地域で生活を取り組んでいただく推進員の募集とかを行っていましたが、23 年度段階での目標が 4,500 人ということで、既に 4,900 人の登録をいただいておりますということで、募集自体は昨年度の段階で終わっておりますが、今、現在は 4,902 人。21 年の 3 月末で届けておりますので、その時々活動をしていただきまして、そういう支援を行っていきたいと思います。具体的には、地産地消の補助金とかがございますけれど、そういうなかに食育の推進の格差なんかも支援できるかたちになっております。その下の、土佐の料理传承人と言います。传承人の選定をするということで、今、20 年度末で 56 団体、この 56 は個人・団体ということになりますが、これを 19 年度末での選定自体は終わっております。だから、この 56 の数値が有効に動いていくだけというかたちになりますけれど、地域の食文化とか、実際に地域食材を活用して、地域独特なものを作っていただきまして、そういう食文化を創造する方々、そういう方々に対して、実際にそういう活動の場づくりを支援していこうということで、先ほど言いましたけれど、毎週第 3 金、土、日が地産地消の日という位置付けになっておりますので、その中の第 3 土曜日に歴史民俗資料館で、そういう食を勉強していただく講座とかも地域の食文化なんか講座なんかも併せて行っていきますけれど、そういう場を提供させていただいております。

また、それとは別に、平成 19 年度は山翠園で、また 20 年度は城西館の方で実施をしましたが、56 団体ございますが、全てではございません。30 いくつかというかたちになりますけれど、それぐらいの数の传承人の方に一堂に集まっていただいて、お披露目といえますか、そういう場を設けさせていただくこともやっております。

次に、農林水産物の生産から販売に至る支援ということで、県内における農林水産物直販所の開設数及び販売額という表になっております。県内の農林水産物の直販所は消費者にとって安心、また新鮮な食材を入手できる場として支持されておまして、店舗数、また販売額は年々伸びてきております。若干、販売額の方は横ばいで、ある意味、店舗数も販売額も頭打ち的な傾向もございますけれど、今後も消費者の信頼に答える直販所にするために、食の安全・安心、運営管理者研修会などの開催ということで、直販所の活動の支援をしていくこととしております。先ほど、産地づくり課さんの方からも説明がございましたけれど、安全・安心の推進をするために「安心係」という方を直販所に設置していただくようお願いをしておまして「安心係」の養成講習会を今年の 7 月に 2 回行うようにしております。また、直販所につきましては、販売力の強化ということで、産業振興計画の中でも位置付けられておまして、まず安全・安心の推進、それと情報発信、また魅力ある店づくり、それと販売情報などの情報システムを整備して、それを有効的な作戦に活かしていくとか、業務筋へ販売していくとか、そういうことを支援するようにしておりますので、また、皆様のご協力をよろしくお願ひしたいと思います。

(山根委員)

どうもありがとうございました。これは、産業振興計画の中でもコアになるところだと思いますが、一次産業×二次産業×三次産業、四次産業、さらには健康長寿産業として、土佐が誇る地産地消・外商の取り組みだというふうには認識しております。どうも、ありがとうございました。続きまして、7番目の畜産振興課の方からお願いします。

(畜産振興課)

畜産振興課で衛生管理を担当しております谷本と申します。よろしく申し上げます。まず、資料2-2の17ページをお願いいたします。高病原性鳥インフルエンザの監視でございますけれども、策定予防対策としましては、臨床的な異常の確認のために、出先でございます、県下7カ所の家畜保健衛生所が養鶏農家全戸に、定期的に立入っております、今年度におきましても、引き続き実施してまいります。また、こうした症状の確認のほか、症状の現れていないような感染につきましても対応するため、鶏からのインフルエンザウイルスの分離とか、感染抗体の捕獲につきまして、毎月同じ農家を提携モニタリングしております、今後も実施してまいります。

平成20年度は、計画480羽、4戸に対し610羽を実施したところでございます。今年度は検査農家を増やしまして、720羽6戸を検査する計画でございます。こうした検査と併せまして、平成20年度につきましては、国内におけます高病原性鳥インフルエンザの発生を受けまして、県内の養鶏農場へのウィルスの進入防止のため、消石灰を使った緊急消毒を平成20年5月と21年3月に実施したところでございます。また、発生時の蔓延防止対策としまして、万が一発生があった場合には、既に策定しております県の防疫マニュアルに沿って防疫措置を進めることにしております、これらの作業につきましては、私ども農業振興部以外の部局の応援もいただき、県庁ほぼ総がかりで対応する体制を取っております。このため、事前に配置する人員の名簿を作成し、毎年度、更新をしております。また、防疫作業を円滑に進めるために、防疫の中心的な役割を担う家畜保健衛生所などの家畜防疫員も対象にして、診断や防疫作業の的確な実施などについて、防疫演習を行い、マニュアルに記載された手順の確認や実習などを毎年度行っております。

続きまして、18ページをお願いします。安全・安心な畜産物の供給につきましては、家畜を診療いたします獣医師全員や畜産農家全戸を対象にしまして、薬事法に基づき、獣医師が畜産農家に対して医薬品を適切に指示することや、畜産農家が獣医師からの指示内容を遵守することなどにつきまして、家畜保健衛生所から指導を行っているところでございます。また、併せて食品衛生法に基づくポジティブリスト制度の観点から畜産農家の皆さんに対して、動物用医薬品などの対象物質が残留することがないように、適正な使用についても、重ねて指導を行っているということです。また、牛の生産履歴につきましては、平成13年に、我が国で初めてBSEが発生したことに対応した制度でございまして、牛肉の

安全性に対する信頼確保などを目的とする。具体的に、牛が産まれると両耳に10桁の個体識別番号の書かれた札を付けるとともに、国に対しまして、その牛の生年月日、品種、出生地などの情報を届出まして、個体情報の管理を行い、流通、消費の段階においても、これらの情報が正確に伝達されていくような管理がされております。このため、今後も牛を飼われている全ての農家さんに対しまして、耳標の装着と牛の情報の届出をしっかりとさせていただくように指導を続けてまいります。また、自衛防疫でございますけれども、家畜伝染病の防疫や健康な家畜の生産のためにワクチンの接種や衛生的な使用管理についても指導を続けてまいります。続きまして、同じページの下の部分でございますけれども、生産段階におけますBSE検査につきましては、BSE対策特別措置法のに基づき、24ヶ月齢以上の死亡した牛、全頭につきまして実施しているところでございます。高知県では、今までにBSEと判定された牛はいませんが、もし、BSEと判定された場合は、県下4カ所に設置しております家畜保健衛生所の焼却炉で処理を行うこととしております。検査陰性の場合も、牛専用施設で肉骨粉に処理され、最終的には焼却処分されておりますので、死亡した牛の肉が食用として出回ることは決してありません。

最後になりますけれども、19ページをお願いいたします。食の安全・安心の確保につきましても、市町村、JA、関係団体との連携が欠かせません。下に掲げておりますような家畜伝染病の予防や蔓延防止の取り組み以外にも、例えば、県民の皆さまに対する食肉や加工品などの安全性に関する正しい知識の普及などといった取り組みにつきましても、連携して進めてまいります。最後に、今までご説明しました取り組みと産業振興計画との関係でございます。資料はご用意できておりませんが、畜産につきましては、品目別総合戦略の中で、生産から流通、販売までを一体的に支援する施策を立てているところですが、現在の畜産をめぐる状況は、高騰を続けておりました飼料価格が少し下がったとはいえ、依然、高どまりをしている状況でございます。予断を許さない状況でございます。また、景気動向から、全国的に畜産物、特に牛肉の消費低迷に伴う、枝肉価格や子牛価格の低下など、大変厳しい状況にありますので、いかにして所得を増やして、経営を安定化させていくのが大きな課題でございます。このための戦略としまして、酪農におけます乳房炎や養豚におけます慢性疾病の対策など、生産性の向上に向けた取り組みの強化と、出口となります流通、販売の促進に取り組むことで、収益の増加につなげてまいりたいと考えております。

また、これと併せまして、先ほども申し上げましたけれども、現在の飼料価格の高騰への対応、対策が最も急がれるところでございますので、これまでも続けてきましたけれども、水田を活用した新たな自給飼料の増産への取り組みを強化し、飼料費軽減に結びつけたいと考えております。これらの戦略の中で、食の安全・安心確保の取り組みを具体的に盛り込んでいるわけではございませんけれども、生産から流通、販売まで、一貫して求められている対応を、関係者が一体となって取り組むことにより、消費者に選ばれる、または信頼される畜産物の産地に結びつけ、ひいては畜産業の振興につながっていくものと考え

えております。以上で、畜産振興課からの説明を終わります。

(山根会長)

どうも、ありがとうございました。大変、戦略に効果の高い政策展開のご報告をいただきました。現在のがんと認知症なんかは、いずれ人類が解決すると言われていて、最後まで人類に付きまとう病気が感染症。とりわけ、人獣共通感染症、ズーノーシスと言いますけれども、人類にまわりつく最後の疾患だろうと言われていています。鳥インフルエンザ、豚インフルエンザあるいはBSE等々でございます。加えて、抗生物質やステロイド剤等が食品に残留しながら人類に弊害を、という場合もあります。そういうふうな状況に対しても、的確な対応をしていただいております。どうも、ありがとうございました。続きまして、8番目の漁業振興課、お願いします。

(漁業振興課)

漁業振興課の宮澤と申します。よろしく申し上げます。漁業振興課が実施しております取り組みとしまして、大きな項目としましては、二つございます。一つ目は貝毒による食中毒の防止に関する事、二つ目は、養殖魚の生産に係る水産用医薬品の適正使用指導に関する事を実施させていただいております。資料での説明に移る前に、貝毒とは何ぞやということがあると思いますので、簡単に説明をさせていただきたいと思います。貝毒とは、一般にアサリやカキなどの二枚貝に発生する事案なんです、原因としましては、アサリやカキなどがエサとします、海水の中に含まれる小さい生き物をプランクトンと呼んでいるんですけども、この中に何かのきっかけで、有毒なものを生産するようなプランクトンが出現するんですけども、それなんかをエサにしているなかで、アサリやカキが毒を蓄積して、それを食べた人間が、例えば下痢を起こしてしまうとか、悪性の物になると、麻痺性貝毒というものがありますので、神経を犯されたりということがあるので、それを予防するということをさせていただいております。それでは、資料で説明させていただきます。資料は、22ページから24ページで、取り組みを紹介させていただきますので、ご覧ください。まず、22ページですが、初めに、食の安全・安心のための基盤づくりということで、2)調査研究の推進としまして、危害物質のモニタリング調査ということで、貝毒のモニタリング調査を実施しております。20年度は、貝毒の発生の原因となるプランクトンの調査を須崎市の野見湾の方で43回、浦ノ内湾の方で40回、浦戸湾で1回。そのほか、清水ですとか宿毛の方で5回実施しております。プランクトンの採取ということなので、サンプルを調査ごとに海水ごと取ってきてそれを検鏡するんですけど。その本数を、以下、検鏡本数として資料の方に書かせていただいております。

それで、昨年度については、貝毒の原因となるプランクトンの出現が確認されましたので、一応、貝の方に毒が蓄積していないかということで、麻痺性貝毒検査ということを実施しております。麻痺性貝毒の検査は延べ回数ですが24回、下痢性貝毒の検査というものを



15 回行っております。また、貝毒の予防に関して、我々だけではなくて、食品・衛生課さんの方であったり、各地区担当をされている保健所さんの協力を得て、包括的に予防をさせていただくということで、貝毒を担当している担当者の打合せなんかを年に 1 回実施して、より効率的な調査の結果を基にした周知、広報なんかをしていくような体制をつくっております。その一環としまして、私どもの方で管理しておりますホームページで調査の結果なんかは、随時、公開させていただいております。

21 年度ですが、これまで 20 年度と同様の実施を予定をしておるんですけど、今年の 3 月に今までプランクトンが確認されなかった土佐清水や宿毛の方でもプランクトンの出現がございましたので、そこでの日常的なモニタリングを追加していきたいと考えております。次に、動物用医薬品の適正使用ということなんですが、これは養殖に関わる水産用医薬品の適正使用指導を実施するというごさいます。20 年度につきましては、日ごろ、養殖業者さんんかが、私どもの出先機関の方に病気の魚を持ち込んだりすることがあるんですが、その時に魚病診断ということを依頼を受けるというかたちを取っているのですが、そこで水産用医薬品の適正な使用指導、使用方法については 142 の経営体に指導を行っております。そのほか、防疫に関する会議なんかを須崎や我々、本課の方でも開催しているわけですけど、そこで 21 の経営体。あと、日ごろ、例えば、アユやウナギ、アメゴの養殖なんかも山奥の方でもされている所もありますし、なかなか県の出先ということで、おいでになりにくいという方もおられるかと思っておりますので、我々の方から出向いて指導に行くということで、巡回指導なんかさせていただいているんですが、こういったことで 75 の経営体さんに対しては水産用医薬品の適正な使用方法について指導をしております。21 年度も、同程度の方法で取り組もうかなと予定をしております。

では、23 ページをお開きください。③食品等の検査及び検査体制の充実ということなんですが、これは先ほど説明しました貝毒の危険防止対策というところで同じような内容を記載しておりますので、説明の方は省略させていただきたいと思っております。その次、4) 県民からの相談等による立入検査ということですが、主に、養殖魚の安全性確保のために、日ごろから水産用医薬品の適正使用指導や啓発なんかを行っているわけですけど、そのなかで養殖業者さんんかの方から相談等があった場合に、不適正な使用などが疑われる場合とかあった場合に、立入検査を行えるようになっているんですけど、幸いなことに、20 年度というのは立入検査は、一応、0 件であったと。相談もなかったので実施はしませんでした。今年度以降も必要に応じて迅速な対応ができるように体制は作っております。

次に、24 ページになりますが、(4) 食の安全・安心を確保するための相互理解と協働の推進ということで、内容は貝毒の予防に関するごさいます。20 年度の実績と 21 年度以降の計画についてですけど、貝毒というのは、高知県だけで発生するものではなくて、日本全国で起こっておりますし、日本のみならず世界各地でも起こっているということがあります。そのなかで、国、農林水産省やほかの都道府県なんかと貝毒の発生情報を共有して、各都道府県で発生した情報を入手できるようにメーリングリストなんかを作ってお

ります。その中で入手した情報を県庁の中の関係課室に提供するという事で情報提供を図っております。21年度以降も本県、高知県で、貝毒事例が発生した場合には、直ちに情報共有を図る。今、使っておりますメーリングリストなんかで関係機関へ情報提供を図ることで、健康被害の発生を防止していきたいと考えております。以上、簡単ではございますが。

(山根会長)

どうもありがとうございました。貝毒のバックグラウンドにフグ毒と同じテトロドトキシンに準じた毒性を持つプランクトンがいるというお話で、ここにも生態系の生物環境汚染の問題が出ております。私どもが親しいチュラロンコン大学、タイの教授と話していましたが、このマングローブビレッジ、マングローブを引き抜いて池を作りましてそこでエビを養殖して、抗生物質と抗菌剤を投げ込んで、よく日本の人は海老を食べますねとか言ってましたけども、やっぱり、消費者の価値観をこれからは、こういう産業振興計画の中で大変、消費者の意識も変わっていただかないといけないので、そういう思いを強くいたしました。ありがとうございました。続きまして、9番の合併・流通支援課の方からお願います。

(合併・流通支援課)

合併・流通支援課の近藤と申します。どうぞよろしくお願いたします。漁業振興課とは同じ漁業振興部でございますけど、私どもの方では、主として県1漁協構想に基づきます、漁協合併の事業、それから、水産物の流通販売に関する事業を所管をしております。私の方からは、主に流通販売の段階における安全・安心の取り組みについてご説明をさせていただきます。まず、産業振興計画における位置付けでございますけれども、水産業部門における産業振興計画の大きな目的は、漁業者の所得向上ということでございまして、漁業者の所得を向上させていくためには、産地におきまして量、あるいは品揃えを豊富にして魅力ある産地になるということと併せまして、消費者の皆さまから信頼をされるように鮮度保持、衛生管理、品質の向上ということを図っていくということは、大きな取組の柱として位置づけをされてございます。

その中で、産地における品質向上、衛生管理の向上ということにつきましては、主として漁業者自らが取り組む部分。それから、水産物につきましては、産地市場というのがございます。資料の25ページに、主として産地市場に関わる箇所を記載してございます。県下に、産地市場は47ほどございますけれども、その中で比較的大規模なところは少のうございまして、非常に零細規模の産地市場が多いというわけでございますけれども、昭和の終わりから平成の始めにかけては、ハード面で製氷装置であるとか冷海水装置、それから、場所によっては紫外線殺菌装置。そういったハード面の整備につきましては、主要な市場についてはほぼ行きわたってございます。しかしながら今後、この40なんぼの産地

市場を全く同じようにハードを重点的に整備をしていくということは困難でございますので。私どもの考え方としましては、ハード面をこれから安心・安全面でも整備していくということにつきましては、七つの拠点市場。室戸岬、室戸、加領郷、須崎、佐賀、清水、宿毛と七つの拠点市場を位置付けてございますので、ハード面ではそういった所に重点投資をしながら、その他の市場に関しましてはソフト的な取組。それから、その下が安易な施設整備。そういったことで、衛生管理、鮮度保持という機能を向上させていきたいというふうに考えております。25 ページに記載をしております、このすくも湾の中央市場。これは拠点市場の一つでございます、平成 17 年度に漁協合併に伴いまして整備をさせていただいたところでございます。ここが、県下で最も高度な衛生管理ができる市場として、ハード面でも整備ができておるわけですが、県内、宿毛漁協さんにおきまして、大日本水産会というところが認定をいたします、「優良衛生品質管理市場」というものの認定を受けるべく、昨年度から取り組みを進めておりまして、今年度におきましても技術的なサポートをするとか、講演会を開催するといったようなことで、私どもも支援をさせていただきたいと思っております。

このすくも湾での取り組みに続きまして、拠点市場の中では最も県下で水揚げの多い土佐清水の市場。ここは、非常に老朽化が進んでございますので、今現在、清水の市場を整備して、区域計画づくりを行っておるところでございます。そして、併せまして市場での取組ということでは、この一番下の所に書いてございます。産地市場における衛生管理機能を向上させるため、市場に具体的にそういった専門にそういった仕事をしていただく人を配置をするということで、これは国のふるさと雇用再生の制度を活用いたしまして、県の方から委託事業で手結の市場、それから、加領郷の市場。ここにお一人ずつ人を張りつけさせていただいております。そこで、氷の持ち方であるとか、消毒をするであるとか、水槽の温度をチェックするだのとか、そういった衛生管理の予防をしていただくようにしてございます。

続きまして、関連はいたしますが、26 ページ。ここには、主として漁業者及び市場における漁協の職員さんの取り組みを支援するという視点で整備をしてございます。20 年度には、ここの下の枠の中に書いてございますけれども、室戸の方で立縄で漁獲されますゴマサバにつきまして、「無神経サバ」ということで、高品質なゴマサバ。刺身で食べるといったものを出荷をするようになったわけですが、こういった取り組みを漁業者、あるいは漁協の職員、それから、県の漁業指導者の職員。それから場合によっては、買い受け人さんなどと一緒に一定の船上での処理をした上でブランド魚として出荷をするといったような取り組みをしてまいりました。

21 年度につきましては、一つは、そういった漁業者の取り組みをブランド名に限らず、漁業指導者を日常的に支援をしておるわけですが、魚の品質、鮮度に最も大きな影響を与えますのは、やはり氷の使い方でございます。適切なタイミングで適切な量の氷をちゃんと使用していただくということが非常に重要な要素でございますが、県下のいろん

な漁業、漁法、魚がある中で、比較的、氷の持ち方に漁業者間でばらつきがございます。漁法について氷を使用することによって、品質が上がるということを実証していこうという事業を、今年、やろうとしているがです。特に、皆さんご承知のシイラ。これは、鮮度落ちが非常に早い魚でございます、氷が弱ければ鮮度落ちも早いということになりますし、それから、中央部でやられております小型底引き網。これにつきましては、漁業者自体が高齢化しておるといふことでもありますけれども、氷を使用したがないことを聞いてますので、県の方から委託事業で適正な氷を持っていただくという事業を行います。

漁業者の皆さんは、氷を持てば品質が上がるということは、理屈の上では充分ご承知なわけですがけれども、いかんせん産地市場で入札にかかりますので、お金をかけて手間をかけて氷を持ったからといって、必ずしも、それは値段に反映されないといったような構図になってございます。従いまして、これを一定期間、県の方でご指導させていただくなかで、漁期の間、続けていただくことによって、仲買いさんの評価は高くなるとか漁価に反映するとか、そういったことを実証することによって、漁業者の皆さんに取り組んでいただきやすい環境というか、そういった仲買いさんの評価というのも上げていきたいというふうに考えております。

それから、それ以外の産地市場におきましても、漁協の職員さんが市場で魚を取り扱う時の技術的なこと。それから、一般的に漁獲をしてから水揚げまでの鮮度保持、そういったことにつきまして、専門家の方を招いて、各産地で実践的な学習会を開催しようと思っております。これにつきましては、高知大学の先生、それから、量販店の水産のバイヤーさん。それから、保健所の方にご協力をいただきながら鮮度保持、衛生管理の講習会をやっていくと。これにつきましては、事前事後評価をかませまして、それまでの取り組みと、事後の取り組みと評価の違い、あるいは、取り組みの違い。そういったことを現地でフィールドワークすることによって、定着させていきたいというふうに考えております。これにつきまして、今年は、清水を皮切りに7カ所を予定してございますが、3カ年で県下22カ所を順番に学習会を開催してまいります。以上です。

(山根会長)

どうもありがとうございました。産業振興部の中でブランド化を図っていくことが、いかに大変なことかということをつぶさに対処していただきました。特に、きちんとした技術者をやはり増やして、人づくりを大事につくっていかないと、皆さんが自ら取り組みますけれども、やはり、資金を無利子で、無担保で、できたらそれを裏打ち、資金づくりを公的に保障しないと、なかなか難しいと。そういうふうなお話をせられたと思います。どうもありがとうございました。最後に、スポーツ教育健康課の方から。

(スポーツ教育健康課)

スポーツ教育健康課の西岡と申します。よろしく願いをいたします。スポーツ教育健

康課では、学校教育を通じた食育を推進ということで実施しております。まず、上の表をご覧くださいと思いますが、朝食を必ず食べる児童生徒の割合につきましては平成 20 年度の実績で、小学生が 88.7%、中学生は 83.4%、高校生は 71.9%となっております。年齢が上がるほど率が低くなっております。それから、この数値を平成 19 年度と比較いたしますと、小学生につきましては横ばい、中学生につきましては 4 ポイント程度上昇しておりますが、高校生につきましては逆に 2 ポイント程度下がっている状況でございます。

まず、朝食を毎日食べる生徒に関連する調査といたしまして、そういったことをご紹介をさせていただきますと、昨年、文部科学省が実施いたしました全国体力・運動能力・運動習慣等調査というのを見まして、男女ともにでございますが、朝食を毎日食べる習慣につきましては、それ以外の習慣と比較いたしまして、体力、合計基準が高い傾向にあるという結果が得られております。それと同じく文部科学省が実施いたしております全国学力学習状況調査におきましても、朝食を毎日食べる児童生徒の方が正答率、正しい答えの率が高いという傾向が見られるという結果が得られております。

教育におきましても、継続調査を実施しております児童生徒の生活調査に関する調査というのを見ましても、自尊感情、自分自身に対する思いが強い、高いことにつきましては、毎日朝食を食べている割合が高いというような傾向が出るということが分かっております。このようなことから、これにつきましては、朝食を必ず食べる。朝は、早ね早起き朝ご飯、朝食を必ず食べるということを柱といたしまして、子どもの生活リズム改善や望ましい生活習慣を育成するために、食育、学校給食連絡協議会等の会合におきまして、各地域の取り組みの事例集会や食に関する指導実践事例集を活用いたしまして、保健所の 21 年度も継続して食育の取り組みを進めることとしております。

また、下の表になりますが、学校給食における地場産品の活用（食品数ベース）の数字でございますが、高知県の食品数ベースで平成 19 年度におきましては、37.3%ということになっております。全国平均 23.3%を大きく上回っておりまして、全国で第 6 位となっております。また、米飯給食、学校で給食を実施する施設につきましては、平成 19 年度に週 4 回、実施をしておりまして、ここにつきましては全国 1 位となっております。また、本年度につきましては、学校給食における地場産物の利用拡大や食育活動における地場産物の理解促進を狙いまして、今年度から新たに産業振興食育推進事業を実施することとしております。この産業振興食育推進事業につきましては、地場産物を学校給食に取り入れるための調査研究、また、地場産物を学校給食に取り入れるための地域とかのネットワーク会議の開催、普段の学校教育での体験学習、献立レシピの作成などにつきまして実施することによりまして、平成 23 年度の食品数ベースは、40%以上ということを目標にしまして、地場産物の活用率、1 位獲得に努めていきたいというふうに考えております。以上で説明を終わらせていただきます。

(山根会長)

どうもありがとうございました。今のお話を聞いていまして、いかがでしょうか。南国市で小学生の男の子が床に叩きつけられた死亡事件がございました。その弟が小学2年生ですが、ラーメン一袋を与えられて、近所の奥さんから水とお茶碗、お箸をいただいて、夜はアパートの非常階段の下でござをかぶっていると通報されました。やはり、学力の方に目が向いておりますけども、今のことはここにありましたように、生活格差が大変強く影を落とすつつありますので、そういう子どもたちが一人でもいる限り、私たちもまた、幸せではないと。その志でもって、今のお話を一通りさせていただきました。以上で10課、大変貴重なご報告をいただきました。これから是非、委員の皆さま方からご意見をいただきたいと思います。時間は25分までいただいておりますので、どうぞご質問なり、ご意見なりしていただきたいと思います。

(中澤委員)

中澤でございます。表のこれを見せていただきまして、半分驚きましたと言いますか、すごいなという、それが私の気持ちでございます。それで、やはり、地産地消というのが、今は直販店がたくさんできましたので、家庭でのお野菜を安全なものを、もちろん直販店で売られている野菜が安全であればの話でございますけれど、それを買って美味しいものを家庭でも、お料理をする方はしています。でも、やっぱり私は、一番大事なのは高知の教育の面でも、子どもたちが食事をあまりきちんとしていないということが人間づくりに非常にこれが影響していると思うんです。これは、やっぱり給食。地産地消といいましても、やはり地産外商。全てが地産外商向けのいろいろなマニュアルと思うんですが、ただ、私たちも米粉もやっておりますが、その米粉も、やはり表示の面で非常に複雑になっております。というのは、きちんとした表示をしてないと。それから、それに添加物を山盛りのせまして、値段はすごく高く売っている。それで、自分たちが本当に、土地のお米でということをして今まではやってきましたけれども、今度は業者が入ってしまっています。

そしたら、業者はそれに添加物を入れるんです。その添加物すら表示してないんです。値段が随分、違うんですよ。それで、やはりこの表示ということ。農政事務所の方にも申し訳ないんですけども、これは基準を作らないと、非常に不安でもありますし、私たちが使っているのは、80%以上の米粉にプラス、小麦グルテンを20%入れています。それと100%米粉というので実習をしております。もう充分です。それで、アトピー対策もこれもちゃんといくんです。それにやはり、業者がブームだからと売る場合には、表示というものをきちんとしていただかないと、非常に高い値段で売られているんです。添加物を一つ入れるごとに、値段が上がっていると私が言っても言い過ぎではないと思います。そういう一番大事なところの食品の表示というものをもうちょっときちんとしていかないと、非常に一般消費者が戸惑うといいますか、何が入っているんだろうというのが、随分、見えてくるんです。

それでやっぱり、子どもの給食なんかは地産地消で、きちんとお野菜もお魚も。この間、

宿毛の方が言われましたように、地産で獲れるお魚を加工して給食の方にしたいけれども、全然、その設備ができないということで、県の方にも頼みましたが予算がないということで。これは、生のお魚で売って、その残りをきちんと最後まで加工品にして、給食に使ってもいいし、商品にしてもいいしという、そういう設備が産地に今、いまいないということです。それでこれを見ていると、やはり、外商的な商品にして売るにも、随分、ここには力を入れているんです。私は、それが一番気になるんです。一般消費者がやはり、これぞというちゃんとしたものを持たないと、そういうことに走ってしまうとどうしても置き去りにされるのは、一般の高知の消費者だと思うんです。このところをもう少し大切に思っていたかかないと、子どもは、本当に犠牲になっていますよ。

家でもお母さんが、食事を作らないということ。それから一ついいことは、昨日、一昨日ですか、レストランに行きまして、普段、時々行くレストランには、全部、献立をずっとしている棚がありますよね。そのお店のお膳とかいろいろ、それが全くなくなっているんです。それで、どうしてかといったら、入り口に誰々さんの生産をしたお野菜ということで、全部の生産をした人の名前が出ているんです。これだったら安心して食べれるなど思ったんです。これは、なかなか県外のお客さんも見えられるちょっとしたレストランなので。それから、メニューがものすごく多いんですよ。一時は非常に、私たちはそれが不安になってましたけど、今は、きちんと表示されるようになって、そのお店のオーナーの方が多分、それに変わってきたんだと実感しました。それは、非常にいいことだなと私は思って、外で食事をすればやはり美味しいです。それは、その中の野菜がどこからきているのかとかいうことの心配はいらないということが、非常に嬉しかったです。これもいいですけども、やっぱり実際、家庭で子育てしているお母さんに対して美味しいものを子どもに安全なものを食べてちょうだいということで、私たちは、人を集めてやっているんですが、とてもじゃないけど、そこはまだまだ難しいです。難しいですけど、少しずつその方向に向かっていきたいと思っておりますので、一般の消費者向けの地産地消ということも、少し考えの中に入れていただいたら、私は非常に嬉しゅうございます。

(山根会長)

ありがとうございました。大変貴重なご意見をいただきました。地産外商にあまり走り過ぎないで、まず、地産地消の体制を傾いていただきたいというようなお話しでした。どなたか委員の皆さま方から何かございますか。

(濱中委員)

今、委員がおっしゃった中に食品の表示ですか。売っている品物の表示ですね。添加物とか無添加とかいろいろ書いてありますけど、今、私どもは去年、J A S法というので無添加といって書かれないということを聞いたんですよ。無添加といって書かれないということで、うちの食品なんかも添加物を一切入れてない。私ども本当の天然のお塩で作って

る製品を作っています。でも、それも無添加と書いて書かれんということで指導を受けました。それで、無添加と書いて書かないで販売はしております。しかし、うちよりあとからできた業者の方が、無添加と書いて書いているんです。どうしてこんなことが起こったんだろうと思って、インターネットで息子が調べました。

ところが、添加物につきましては指導はされていますけれども、決して、法律でどうこうされるものじゃないそうです。ですから、本当に添加物のないものには無添加と。添加物の入っている食品には、添加物表示。さっき中澤さんがおっしゃたように、きちんとした表示が本当は欲しいんです。ところが、今、スーパーとかへ行きましても全部の商品がバラバラでございます。それで、地産地消でなんぼ安くやろうと思っても、業者が入ったら決して安くはありません。ということは、今、私ども漁業者は皆さんもご承知のように、仲買い制度というのがあります。市場で漁師さんが100円で水揚げしたお魚がスーパーへ行ったらもう300円、3倍になっております。そういうのを本当は、なくしたいんです。今は、漁業者もお魚も少のうなりまして、値段もそこそ魚価もついてきました。ところが、その昔、20年ぐらい前に、本当に私どものカツオなんかを釣ってきたといっても、二束三文で仲買いさんに足で蹴られるようなそんな時代もありましたね。

それで、私どもが、カツオを付加価値を付けて売らなきゃと。このままだったら、私ら漁業者は食べれなくなるということから始まりまして、たたき体験隊というのを作り上げました。それも、いろんな人の協力を得ながら作って、今、私どもは黒潮町の漁協でおかげさまで何とか経営にのっておりますけれども、本当はその私たちがこんな商売をしたいと書いて始めたんじゃないやありません。その魚が、あまりにも仲買いさんに叩かれるので、私たちの手で何とかこの魚を売りたいということから始めたのが、たたき体験でございます。今、言ったようにその農家さんが、なんぼ安く入れても業者さんが入ったら、もうそれは3倍にもなります。高くなります。全てがそういう社会のシステムになっておりますね。この表示なんかも、ずっと関連を調べていきましたら、とどのつまりは、食品衛生協会に突き当たりました。協会さんに。私も食品衛生の指導員を20年近くやっておりますけれども、本当に息子に責められることばかりで、「お母さんらは、何をやっちゃうがよ」と言われることがちょいちょいございます。でも、私も知識がないものですから、そんな表示のこと、難しいことを本当に考えてはいなかったんです、今まで。でも、これからの社会は、絶対に表示というものが必要だと思います。でも、その表示が業者さんを渡ったらもう絶対に高くなって、私たちの民間の口に入る時には、何が何やら分からなくなるということは事実でございます。

それともう一つは、若いお母さんのお料理嫌いです。うちのお嫁さんらも、ひとつもお料理をやりません。私は、遅くまで仕事をして帰って、それから、家族みんなのお料理を毎日しております。それで、もう涙が出る時もありますけれども、長男の嫁さんもいったら包丁も切れません。ほんでうちの次男の嫁も、本当にお料理が嫌いでございます。二人とも仕事をしてますから、仕方がないと言えば仕方がないですけども、私も仕事をして



おります。でも、本当にお料理をする人の心が嫌いなのは分かりません。それと今、社会でいろんな中で添加物でも、お砂糖と調味料と化学調味料で混ぜ混ぜしたものばかり子どもに食べさせますから。本当の素朴な味を食べさせた時、子どもが美味しがらなくなります。それは、もう事実です。ですから、できるだけお母さんたちが手料理で地産地消のものを一生懸命お料理して、昔のように食べさすということが一番、私は、大事やないかなと思ってつくづく考えております。取りとめのない話で大変申し訳ございません。

(山根会長)

どうもありがとうございました。また、濱中委員さんから上岡委員さんにご指名がありましたけど、何か特にはないですか。

(上岡委員)

濱中委員さんが申されました今の私どもの組織の中で、約 500 名の食品衛生指導員が事業所の実習、衛生管理というところにあたっております。食品の表示は、いろいろな法律が混ざっておりますので、解釈が非常に難しいところがあって勉強をしていかななくてはならない部分でございますけれども、今みたいにそういうような知識を持った指導員の質の向上というのを努めて、私どもの本来の責務を果たしていきたいと思っております。またよろしく願いいたします。

(山根会長)

ここら辺で、県のほうから今出ております表示の問題。それから生産…

(川村委員)

川村と申します。二点ほど申し上げたいと思うんですが、一つは、今、出ている表示のことなんですけれども、大きくは世界あるいは日本の中での法に縛られる今の上岡委員さんが言われたように、きちんとそういう基準があるんですけれども、例えば、高知で産業展開していく時に、非常に多様な食品を開発していくという時に、それを超えて、もう少し詳しい表示を、私たちが意識をしていくのかどうか。例えば、分かりやすく言えば、大豆の遺伝子組み換えあたりでも一定以下であれば、入っていても表示する必要がないというふうな、今、日本の法律はなっていますし、それから、アルコール分等に関しましても、多少入っていても非常に紛らわしいオフだとかいうふうな表示でもかまわないということになっているかと。だから、そういう辺りをその通常のものに突っ込んで、高知県で開発されている食品表示については非常に消費者が求めている、そのあやふやなグレーゾーンについて、きちんと表示をしているというふうにするのかどうか。そこがやっぱり、今、出ている表示の問題で、確かに、一方ではそういうことの勉強も、もちろん必要ですが、そのこのところを私たちがどういうふうにか考えるのかということが、今、問われて

いるんじゃないかなというふうに思いました。つまり、基本は国のあれがあるにしてもそれを超えて国の中では、多少、入っていても表示は書かなくていいとか、こういうアバウトな書き方でいいというものに対して高知県が開発している、うちがブランド化している食品については、もっと突っ込んだきちんと表示があるということがあれば、それは一つの売りになるんじゃないかなというふうに思うんですね。

それから、二点目はついぞと言えど何ですが、全く違うことで、少し構いませんか。高齢社会に突入し、在宅の高齢者を意識した食の産業が非常に展開をされておりまして、高知県でもいくつかの業者さんが展開をされていますけれども、そのなかで私どもが実際に地域の中で総合した目安をちょっと申し上げて、課題を投げかけさせていただきたいと思えます。配達されているその物は、冷凍の物もありますし、それからいろいろお弁当のものもありますし、さまざまですけれども、在宅の方の所に行きますと、冷凍食品が冷蔵庫に入れてありまして、それが腐敗をしているんです。結局、そこには冷凍をしてあれば大丈夫ということと、業者の方のはっきりした表示がなかったり、それから解凍して解凍が不十分だったか、時間がなかったか、また入れといたら良いだろうということでもた入れて、そうしてまたそれが冷蔵庫の中で腐敗をしていたりと、それにお世話をしているヘルパーさんたちも、栄養士が職場に全部いるわけではありませんので、ヘルパーさんたちがそういうことへの認識が薄い方もあると。ですから、一つは非常に経済が厳しい、年金の問題もありますので、とにかく安い物をたくさん買って、冷凍しておけば大丈夫というふうなところもある。こういうことから見えてくるのは、高齢者の食育の問題。それから、そういう食品への表示の問題。それから、関わる人たちへの教育の問題。業者の方への徹底した指導。経済も含めて、年金とかも含めてどうするかというふうな、たくさん問題を含んでいるというふうに思えます。これから産業も健康福祉産業といいますか、高齢社会を意識した単なる食品を作ればいいということではなくて、どういうふうにそれを私たちが使うか、どのような人たちが関わって使うかということ意識した上での、県の産業計画でないといけないのではないかなというふうに思えますので、こういう点について現在、どういうふうに対処されているのかということについて、後で構いませんので、ご説明をいただけたらというふうに思えます。以上です。

(山根会長)

どうぞ。

(三谷ふきえ委員)

食育の日というのは、毎月 19 日に県庁の各福祉保健所、市町村で一斉に掲揚するとともにというふうなことが書かれてありまして、食育というのはまず、家庭から何とかしていきたいなと思ひまして、そういうふうなのぼり旗といいましょうか、保育園とか、幼稚園とか、そういう所でしたら、親御さんが子どもさんを送り迎えとかをするので、のぼり旗

とかもあつたら親御さんが目に触れて、そういうふうなことも食育とかいうことについての意識付けというか、そういうふうなことも少しプラスになるのかなとか思ったり、そういうことが意識付けになって、積み重なっていくことによって、小さい時からそれまで昇華した、例えば小学校とか中学校とかと年齢が上がっていった時にも、先ほど朝食の摂取率が年齢が上がるにつれて、摂取率が落ちているんですね。だから、そういうふうなことが早めに家庭で啓発というか、意識付けができればいいかなと思ったりもいたしました。

それと、こちらの産業計画の方なんですけど、食、自然と歴史、人と人との高知の強みというのが書かれてありまして、これはものすごい強みだなと思って、高知のそれこそ地域によって、海沿いであつたり、山沿いであつたり、また季節によつても食であつたり、自然であつたり、強みがあると思うんですけど、例えば宿泊施設であつたり、観光施設であつたり、そういった所とか道の駅であつたりとか、そういう所で体験型・滞在の充実ということで、それぞれが連携をもう少し強化して、人を呼び込むというか、地産外商に向けての強力なプロジェクトみたいな、そういうふうなことで、行動というか、情報発信といたしまししょうか、そういうふうなことをしていったら、少しは違ったようなかたちの楽しみ方もできていいかなというふうには思いました。以上です。

(山根会長)

ありがとうございます。

(矢野委員)

今のご意見にちょっとお話をさせていただきます。私どもの食生活改善推進協議会が食育の日をしておりますけれど、今、県下で食育の日だけではなしに各市町村全部がいろんなのぼり旗、それから、いろいろ横断幕を作りまして、もちろん保育園の子どもさんであり、学校であり、所構わずといたしますが、いろんな所でしております。それと今、一番私たちがしておりますのは、サニーマートさんであつたり、それからサンシャインさんであつたり、量販店で行っております。今おっしゃいますように、小さな子どもたち、若いお母さん方。そういう方たちに一番私たちは接触をしたいということで、本当に保育園から高校まで全部、私たちは入っておりますけど、それと以外にそういうふうにして食育の日、イベントを一生懸命頑張っております。量販店に入っておりますのが、大変効果があると思っております。量販店と提携しまして去年辺りからそれをやっております。

それから、最後の端のスポーツ健康教育課という所が、朝食の欠食児童。その%をここに書いていただいておりますが、この%というのは小学生 88.7 とか、83.4 というのがありますけれど、本当にこれは、実際に私たちが学校に入りますので、直接この私に聞く機会がいつもあります。聞いてみますと、パン1枚。それから、牛乳をちょっと飲んだ、ジュースだけ飲んだ。中には、アンパンを半分食べた。そういうことでもやはり、朝食をとったということになっております。ですから、これからは、私ども教育委員会、食生活の

推進の方たちみんなで連携しながら質を上げることも考えていかんと、もうただただ、口へ入れただけという子どもさんが本当に半分以上おるんじゃないかと思っております。そういうことですので、私たちも一緒に頑張りますけれど、やはり、家庭のお母さん方、お婆ちゃん方、みんなで頑張っていかなと、ちょっとこの問題は難しいかなと思っております。以上でございます。

(山根会長)

ありがとうございました。どうぞ、ほかにご意見ございませんか。いい機会ですので、ご遠慮なく。

(林委員)

林と申します。非常に川村さんの言われたことに共感を受けてはすけれども、どうしても時代の流れ的にいろいろと外食とまではいわずに、外食すらできない低所得の方がたくさんいらっしゃるようになって、前にも私は言ったと思うんですが、障害者の就労支援をしております、すごく低所得で生活保護をもらいながら、なかなか就労ができない方とかいっているんですけど、どうしても安い物に走ってしまうというのは仕方がないことでして、地産地消の中でも、これからはどうしても出来合いであったり、そういったものの中に安価でなおかつ地産地消ということで、高知はどうしても外貨を稼がないといけない県だというのは重々承知ですので、外に売っていただくものは付加価値を付けていただいて、お金を稼いでいただくと。ただ県内等で売っていただくものについては、できるだけ安価でお願いしたいということが一つあります。

それと、添加物等の表示についてなんですけれども、それもいろんな所で各事業所さんといいますか、機関の方ですごく頑張って、検査等をいろいろしていただいていると思うんですね。こういった県の方から資料もたくさんいい資料をいただいていると思うんですけども、今までのニュースとかでは、結局、表示されているもの自体に偽装があったということが一番問題じゃないかなと思うんですね。なので、せっかく消費者等がいろいろ勉強をしても、その書かれていることに既に嘘があれば、何を信用していいのかわからないということはあると思うので、そこもチェック管理といいますか、厳しい管理を是非お願いしたいなというふうに思います。以上です。

(山根会長)

どうもありがとうございました。ほかにご意見ございませんでしょうか。大事なご意見を次々といただいて。はい、どうぞ。

(中澤委員)

私も県の方に非常に厳しいことを言わせていただいていたけれども、やはり外商の

方でそれを付加価値をつけてするということは、高知県からはそれは絶対にしなくてはならないことだと思いますが、ただ传承人という方がいらっしゃいますよね。そういう方がきちっと高知の味付けとといいますか、鰹のたたきの本当に素朴なおいしい食べ方とか、そういうものを外商の時にきちっと説明しないと、東京へ行けばまたお酢に漬かった鰹があるとか、関西へ行けばもう鰹のたたきもいろいろあるんです。味付けがね。これぞ高知という、やはりそういう味付けを伝えていかないと、せっかくおいしい鰹も、これはおいしい、やっぱり高知だねということもあれだと思いますので、是非、それはやはり食文化ですので、高知県の食文化の味というものも守っていただいて、たくさん加工品を作られて、高知県を活性化していただきたい。それを私たちも望んでおりますので、ちょっと誤解されるか分かりませんので、それは言うておきます。

(山根会長)

どうもありがとうございます。どうぞ、ほかに。思いは一つ、県民のために、次世代の私たちの愛する子どもたち、孫のためにどういう食文化を土佐から立ち上げていくかということでございますので、その1点に絞りながら、いろいろとご意見をいただきたいと思いますが。どうぞ。

(廣末委員)

2点ほどお願いします。今日の講義をもういっぺんやらせていただいておりますが、先ほどから出ております表示の件なのですが、言われたように私たちは、今の経済の法に則った表示がされていたら、正しく表示をされていますという報告をしていたら、しょうがないんです。それを後ろ側というか、正しく表示をしていないというところまで見抜く力はございません。先ほど、どなたかがおっしゃったように、きちっと本当に一定の基準で正しく表示をしていただいた、安心だといえる法にしていただかないと、表示を今、書かれているものが正しかったら、それ以上のことは見抜けないということと、それから、先ほどブランドのことが出ていますが、今、ちょうど私たち農家の人たちがおナスの転換期で、少し大きくなったり、少し形のおかしいものが、豚でも牛でもやってちょうだいというかたちで、徹底といってもおかしいけど、廃棄処分をしているものがあるんです。きちっと揃った物を箱に詰めて農協に回りますから、箱に詰めて出荷をします。それはそれでいいです。

でも、せっかく作った物をどうして、これを捨ててしまわにやいかんのかな。ほかに地域の中で売ることにはできないだろうか。地産地消の関係でスーパーなどにそのコーナーは確かにあります。でも、ハウスなんかで大量に作っている方はそこへ持って、これで1個売れるんじゃないの、まだ食べれる、安く売ったら買えるにねと言うけど、そこへ出すまでに自分たちの仕事がいっぱいで、そこまで手が回らない。農協へきちっとしたものを持っていくだけで、これはもう廃棄処分にするしかないよということによる、今の時期的な

ものもあると思いますが聞くんです。すごくいい物。自分たちが食べれる物をいただくことが多いんですが、そこの辺りの、先ほどおっしゃっておいりましたけれども、農協は農協さんが検査をする。県は市場ですかね。それで出たものについて検査をするようなことをおっしゃっておいりましたけれども、そこの辺りの農協さんとの話。十分食べれるものを市場に出す方法というものは、検討されたことはないでしょうか。

(山根会長)

ご質問だったので、担当課の方から簡単に。たしかにヨーロッパなんかに行きますと、不揃いでキュウリや種類が売ってますけど、本当においしくて、ちゃんと商品価値があるんですよ。日本の場合、ちょっと今ご指摘があったようなことが行き過ぎて、どこかで直せないかというご提起でもあろうかと思います。

(地産地消・外商課)

地産地消・外商課でございます。今のナスのお話なんですけれど、例えば県下の全ての農家の方を対象にしてというようなことではないんですけれど、食べれるけど実際、手間とかがかかって、本来食べれるものを実際捨てているとかいう部分で、そういうものを、じゃあ何かに使えないかなという部分で、例えば加工してというような…ナスであれば、漬物に加工するとか、できればいろいろ考えられると思うんですけれど、そういう取り組みについては一部行っている部分がございます。ただ、先ほど言いましたけれど、全てのJAさんとか組合さんに対して、一律同じようなかたちでできているかというのと、そこまではできておりませんが、一部の部分では、何とか自分で作れるものは、何とか少しでもお金にならないかというような部分の取り組みというのは、この産業振興計画のなかでも大事な取り組みだと思っておりますので、そういう取り組みを徐々にもっと広げていければいいのかなというふうには考えております。ほかの所管する課では、何かやっているかというふうな、私の方では分かりませんので、ちょっとうちの課の一部の取り組みだけになりますけど、ご紹介させていただきました。

(山根会長)

ありがとうございました。ほかにご意見、ございませんか。あと5、6分ございますので、どうぞ。農政事務所の菅田課長…

(農政事務所)

すみません。私は門外漢で、分からないこともあるんですが、まずは米粉の関係について中澤委員の方からお尋ねがありました。米粉については、お米の消費拡大というようなことで、やっておるわけなんですけど、今までは米粉を作るのに米の粉を細かくするという技術がなかったというようなことで、高知県では米粉にはできてなかったというのが現

状だと思います。それが今度、嶺北の方にそういう施設ができて、そこで高知県の米を使った米粉を販売していくというようなことで、これからやっていくというようなことが今の現状だと思います。そのなかで、添加物のことを言われたと思うんですけど、添加物も表示の関係としては絶対とは言い切れないんですけど、表示はきっちりとJAS法に關した表示はやっていると思いますが、添加物は各商品のそれぞれの方でおいしく加工するために企業秘密といいますか、そういうものがあって、表示には書かなくてもいい段階で出されないというようなところもあると思います。それを含め、答えにはなっていないかもしれませんが、添加物といってもそんなに悪いものじゃない。ただ、高くなっているだけというようなこともあるんですが、これから高知の方でもどんどんと普及していくと思いますので、表示の方も、私の方はどんどんとそのことは挙げていきたいと思ひますし、皆さんの意見のことは、上の方には伝えていきたいと思ひます。

それから、これは私のことではないんですが、先ほど言われておったナスの關係にしてもそうなんですが、実際に一般の人が買うかどうかということもありますよね。今、加工しておられるというようなこともあるんですが、一般の人がなかなか買ってくれないというようなことで、また一つの知恵を、先ほども加工するという話の前に、私は倉敷にいたことがあるんですが、倉敷では野菜の加工だけで70億ですか。やっておられる方もいらっしゃる。ただ、これがだんだんと加工する商品が安い物を求めていくばかりに、外国の品物を確保していくというようなことに、だんだんと変わってまいりますので、やる時にはその辺の注意が必要なんじゃないかなとは思ひますが、これは私どもが關わることじゃないんで。すみません。とりあえずは今日の意見は、上の方にも伝えていきたいと思ひます。よろしくお願ひします。

(中澤委員)

すみません。一つお聞きたいことがありました。その米粉なんですけれども、高知市内の農家のお米ですよ。それをやはりあそこで、賃搗きをしてほしいということは出ていますの。賃搗きといいますか、お米を持って行って大豊の方で粉にしてもらいたいと思ひますか。それはできるんですか、できないんですか。分かりませんか。県と国の補助金もやはり出ていると思ひますが、ただ私たちが一つ悩んでいるのは、多分それができるかできないかという不安があるんです。それで私たちが今までやっているのは、全部岡山の方に送って、こちらから地産のお米を送って向こうからとってます。それで、ああ、嬉しいな、近くにできて、四国に一つしかないからできるねと言ってたけど、妙にそこが分からないといひますか、今回7月にあそこに行ってみようかなと思ひますので、あちらの責任者の方にそれができるかできないかも、また行ってお聞きたらとは思ひておりますが、農政事務所の方は、別にそれは。

(農政事務所)

はい。食料部の方が行っていて、また食料部の方から中澤さん、こういう意見を持っておられたということで、また話をしたいと思います。

(中澤委員)

すみません。お聞きしといて下さい。

(農政事務所)

それから、徳島の方もこういう設備ができるようで、だんだんとあちこちでできていますんで、やはり競争がありますので、そういうこともしていかなければならないようなことになってくるんじゃないかと思います。

(山根会長)

ありがとうございます。実際、似たようなお話はすごくブランド化を、基礎の構造を、インフラをきちっとしないと難しいんじゃないかというようなことを、県サイドからも先ほど言われましたから、農政局とタイアップして、わざわざ岡山まで送ってコストをかけなくても、地元でというようなことは無理なもんですかね。

(中澤委員)

ちょっと県の方にもお聞きしたいですけども。

(健康政策部)

単に金額だけではないですけど、確か県の産業振興計画のアクションプランの中に土佐町の米粉作りがメインとして入っております。その中で取り組みをしておりますので、詳しいことは分からないんですけども、事業主体なのは土佐町の農協だと思いますので、農協自体がどう考えるかというところが、そこを聞かないと、ここの場でどうだこうだというお話はできませんけれども、ただ、私の健康政策部のような立場から言えば、県民の健康をそれによって守っていくかということであることから言えば、是非、中澤さんの言われるようなこともしていただきたいなというふうに思います。

(中澤委員)

なればいいなというか、すごく望んでいますのでよろしくお願いします。

(山根会長)

まだまだ熱心なご協議をいただきたいんですが、時間がまいりましたので一応、締めとしまして議長にも締めとしまして、事務局への宿題も兼ねて私が今日の論議で順調にやったことをちょっと列挙して、あとは事務局の方にバトンタッチしたいと思います。今日は



県サイド、あるいは市議会サイドということではなくて、私たちの本当に愛する土佐の子どもたち、孫たちが元気で土佐の食べ物の中で日本を背負っていくような、そういう子どもに育ってほしいという思いで論議がされたと思います。決して対立的な協議では全くなかったというふうに思っております。随分、充実したご論議をいただいたように思います。

一つは土佐ブランドの中に日本の食生活、安心・安全の食生活をリードするような土佐の価値観というものを今日、審議会で各委員の方々あるいは、行政サイドからのご報告の中で強く受け止めたように思います。つまり、価値観が価値があるという、そういう 21 世紀の先が見えないような中で、持続的発展の社会をどう創るかということで、世界で四苦八苦しております。今日、ここにきたような材料というものもございますし、環境がもう、地球が危ないというような時代ですから、そういう意味で是非、土佐ブランドを今までの全国のほかのブランド化と違って、うちのものを食べてみいやと。このことによって、日本の土佐という、価値観をリードするような土佐ブランドを使わないといけないんじゃないか。そういう意味で、土佐表示とでも呼ぶような、障害者にも、高齢者にも明確に分かりやすい、ごまかしの表示ではない、均質な真正正銘の表示を土佐で作っていいんじゃないかという、そういうふうなご提起だったというふうの一つ思います。ここら辺、これからは是非、今回限りの言いつばなしだけではなくて、事務局の方でしつこく追っかけて、土佐の経済振興に律していただきたいと思っております。

2 番目の問題は、やはり表示の問題。意見をいろいろいただきました。土佐表示、要するに開発すべきもの、川村委員さんからもありましたけども、国がやれ、国がけしからん、県がけしからん、表示がけしからんということではなくて、消費者と生産者が汗を流してやって協働するなかで、新たな消費者と生産者の権利、21 世紀の権利を今、構築すべきではないかと。生産者のお魚を、せっかく苦勞してガソリン代をかけて、足で蹴飛ばされるようなというお話もございました。そういう意味で、もう 1 回対立構造ではなくて、消費者と生産者がしっかりとスクラムを組んで、もう 1 回生産者と消費者の権利とはいったい何だと。そのことを経済振興政策のなかで、私たちは考えないと前に進めないんじゃないかと、そういうご指摘を 2 番目に述べさせていただいたと思います。

それから 3 番目は、地産地消の問題です。私どもが医食同源、身土不二という、この三つのコンセプトを大変重視しておりますけども、ヨーロッパのスローライフにもつながる問題で、ヨーロッパでは自分たちが安全で食べておいしいものをおすそ分けをするという、おすそ分け思想でもって地産地消を足元から広げていっております。そういう意味で、アンテナショップを作って、外部から入ってくればいいということでは少し寂しいんじゃないかというご指摘をいただきました。もちろん、外商ということは重要ですが、やはりその前に県民の台所に活きのいい魚や、安全な生産者の農作物がなぜ届かないのか。このところはやはり、じっくり考えないと足をすくわれる。そういうふうに思っています。また、商品主義的市場原理のなかで、土佐が埋没するだろうというふうなご指摘にもつながると思います。是非、本物の地産地消というものはどうあるべきか。おすそ分けの思想、

このことも私の選んだ第3番目の点でございます。

第4番目の点は、菅田委員からの大変貴重なご指摘だったんですけれども、健康長寿、日本でも1、2を争う、そしてもう20年も経てば、土佐の人口は70万を割ると推測されている。そういう超高齢化社会になる。そのことをきっちり見据えて、2030年、40年の土佐はどうなるのか。そこをにらんだ健康長寿、福祉産業としての産業振興を、もう少しズバッと明確に高知県の産業振興プランの中に入れないか。これじゃあ、大分県の一村一品運動の延長じゃないかと。こういうふうなご指摘として受け止めました。とりわけ低所得者、老々介護に悲鳴を上げている主婦、料理が作りたくても作れない主婦、そして障害者の人たち。そして孤老死。中山間地域で一人で死んでいく高齢者たち。これが今、目の前に土佐の高知の中山間地域にあるわけで、そういう人たちに、この土佐の旬の幸せを届ける。そういう健康長寿、福祉産業。これをもう少しきちっと、高知県の産業振興計画の中に見通せない、ほかの県の産業振興計画に負けるんじゃないか。もっと複合的な土佐に合った戦略的な産業振興計画であってほしい。そういうふうにご受け止めさせていただきました。

それから5番目の問題で、食育の日の問題を読んでみて、少しパーセンテージ主義といえますか、あんパンひとかじりしても食べたことになるという、この上滑りの評価。本物の質的な評価とはいったい何だと。家庭と学校と地域がスクラムを組んで、本物の土佐の食文化を子どもたちに享受しているか。そういう視点からの質的な評価でなければ、パーセンテージだけを書けて、土佐の子どもたちをテレビで観ますと、表情は明るいし、自分の意見はズバズバとはっきり言いますし、今までよそで暮らしてましたから、土佐の子たちは本当に素晴らしいなと思っていました。ですから、あまり学力がちょっと上だから、頑張れみたいなかたちだけで子どもたちを追いやっていくのは、大変忍びない思いで、いつも学力の順位の問題を聞いてますけども、そういう意味でもう1回食育の日とは何だという、忘れてるのは何だと。根源的なことを私たちはしっかり考えて、子ども、老人、主婦、家庭、保育園、いわゆる地域の学校、コミュニティ。これを重層的に組み合わせた食育の日というものを土佐で賑わす必要があるのではないか。土佐を見よという食育の日はどうあるべきか。そのご指摘をいただいたように思います。

それから6番目の問題は、このアクションプランが本当にこれでものづくり、つまり農産物を始め、1.5次産業、尾崎知事さんが言っている商品開発。それが人づくり、まちづくり、そして高知の人たちの価値観が日本でキラキラ輝くような、21世紀をリードするような価値観に昇華していく。それには重層的なプロジェクトにしていき、その中に体験型であったり、住民参画型であったり、赤ちゃんから老人までライフサイクルをはっきりつけないプロジェクトである、そしてエコロジー、殊に、自然に私たちは抱かれながら生かされていると。そういう思いに満ち溢れたプロジェクト、これになっているんだろうか。こういうご指摘もいただいたと思います。是非、この産業振興計画の中での入れ子としてのプロジェクト、アクションプランが本物の、まさに高知県民が幸せに、人間尊厳につながるようなプロジェクトにするには、もっと戦略的な、規模的な構想が必要ではないかとい

う、そういうふうにご指摘を受けたと思っています。

それから、7番目に商品価値の問題でございます。確かに流通機構に乗せようとするれば、粒揃いの物でなければ、無価値であると。そして、ナスもキュウリも引っ張ったりしながら真っ直ぐにして売ります。じゃあ、ちょっと曲がった物は価値がないかというところ、そこで、もったいないプランとでも称して、もっと県民の台所に、安くて、活きのいい、少々曲がっていても、そういう物がきちっと、子どもの学校給食も含めて届けられるべきではないかと。あまりにも無駄な廃品処理のように扱われてないか。今の商品主義、商品価値をどういうふうに考えるかという強いご指摘をいただいたように思います。是非、これから事務局の方で、秋には消費者省が発足するようですので、そこら辺にフォーカスを合わせて秋の審議会を開催していきたいと思っております。

今日は、本当に実り大いご論議をいただき、感謝し、また感慨に思っております。どうもありがとうございました。

(司会)

山根会長、どうもありがとうございました。それでは、また元の次第に基づきまして、6番目の事務連絡、事務局の方からお願いします。

(事務局)

最後になりますが、事務局の溝渕と申します。連絡事項としては次回の審議会の開催ということですが、時期的なものは、12月を予定しております。12月というところ、どうしても暮れも押し迫ってきますので、あまり中旬以降というふうにはしたくありません。12月上旬ということでご都合の方をつけていただければ、ありがたいと思っております。短いですが、事務局からの連絡を終わりたいと思っております。

(司会)

ありがとうございました。以上をもちまして、審議会の内容の方は終わりになるんですけども、何か最後にご質問はございますでしょうか。ないようでしたら、平成21年度第1回高知県食の安全・安心推進審議会を終了したいと思います。委員の皆さまにはご多忙中のところ、本当にご熱心なご審議をいただきまして、本当にありがとうございます。第2回の方は先ほどありましたように、12月をめどに考えております。また、同じようにご熱心なご討議をお願いしたいと思います。どうも、本日はありがとうございました。