

第5回高知県食の安全・安心推進審議会

【開催日時】平成19年10月29日(月) 午後1時30分～3時30分

【場 所】高知県保健衛生総合庁舎 5階 東大会議室

【委員または出席者氏名】

廣末 純子、三谷 英子、矢野 博子、松田島 幸子、小松 康子、南 まりな、
沖野 和賀子、佐野 一彦、濱中 数子、上岡 英和、田中 幸彦、田村 博彦、
川村 美笑子、針谷 順子 (以上、委員)

畠中 伸介、渡邊 麗子、樋口 敦子、松岡 さゆり、北 重紀、藤田 美津子、
杉本 久典、西尾 忠弘、篠崎 文恵、林 奈歩、垣内 省三、黒石 由美、日浦 千尋、
宮村 和典、下村 恭、国吉 慎理、西山 勝、北村 寿和子、宮地 泰彦、小松 美智、
矢野 祐一、岩井 延雄、山村 展子、別役 由香、北村 哲郎、沖田 和子、
江田 英子 (以上、参加者)

(敬称略)

(岩井)

それではご案内を差し上げました1時半になりましたので、ただいまから高知県食の安全安心推進審議会を開催していきたいと思います。私、食品衛生課事務局の食品衛生課の岩井と申します、宜しくお願いします。

まず、報告としまして審議会に先立ちまして2名の委員の方が辞任をされております。

お一人は会長さんをしていただいておりました、青山会長さんでございます。

前会長さんをご存知のように、高知女子大学の学長さんをされておりましたが退職されまして8月に辞任届けを受理しております。

もう一人の方は皆様も新聞等で拝見されてるとは思いますが、消費者代表の国松委員でございます。10月に辞任をされております。ご報告をいたします。

したがって、審議会の委員は現在18名になっております。

本日は会長さんが辞任をされましたので、条例第29条第3号によりまして、針谷副会長さんに会長代理をお願いしております、どうぞ宜しくお願いいたします。

欠席につきましては、岡崎委員、澤田委員、光富委員の3名の方が所用で欠席しております。

本日委員の方々15名の出席をいただいておりますので、条例に基づきまして審議会の委員数の過半数に達しておりますので、会議が成立することをご報告いたします。

本日の会議につきましては公開となっております。そして、出席者名簿がございますように後ろの方に各課が出席しております。また、日頃なにかと連携を取らせていただいております農政事務所の方も参加を下さっております。ありがとうございます。

それでは早速ですが、開会にあたりまして健康福祉部畠中部長よりご挨拶を申し上げます。よろしくお願いたします。

(畠中部長)

みなさん、こんにちは。本日はお忙しい中、代表会の高知県食の安全安心推進審議会にご出席いただきまして、誠にありがとうございます。

開会にあたりまして、一言ご挨拶を申しあげます。日頃から高知県の食の安心・安全に関するチェックにご協力いただきまして感謝を申し上げます。最近の食品疑惑の拡張性が食肉業者における牛肉表示の偽装事件に始まり、大手菓子メーカーによる消費期限の改ざんや中国製食品の問題など、消費者の食に対する不信や不安を招いております。今日のNHKの昼のニュースでも吉兆の表示事件の問題が流れておりますように、県民、国民、皆が食に対する安全というものに対して非常に敏感になっておりますし、会社にとっては存続をも絶つような状態になるということで、もう今や生活の中で安全・安心というのは大きなキーワードになっているのが現状でございます。

このような状況の中で皆様からの答申に基づきまして本年 2 月に策定されました高知県食の安全・安心推進計画に基づきまして県庁内各課や高知市保健所において安全で安心できる食生活の実現に向けて取り組んでいるところでございます。

本日は各課の 18 年度の取り組みや 19 年度の計画についてお示ししたいと思っておりますので委員の皆様のご活発なご議論をしていただきますようお願いいたしまして、簡単ではございますが、開会に当たってのご挨拶とさせていただきます。本日は宜しく願いいたします。

(岩井)

ありがとうございます、それでは続きまして会議に入ります前に本日の資料の確認をさせていただきますと思います。

まず、お手元に第 5 回高知県食の安全・安心推進審議会という資料がございますが、申し訳ございません、訂正をさせていただきますと思います。まず、1 ページ開けていただきまして、1 ページ学識経験者、一番下に川村先生の所がございますが、高知女子大学ということでございます。失礼しました。

続きまして資料 2 ということで少し厚い A4 の訂正資料の 2-2 という資料がございます。

続きまして資料 3、A3 のすこし広い資料ですが、各課がどういうところに携っているかということで、明確にするために作成をしました。

次に資料 2-1 差し替えということで、健康づくり課のほうが差し替えということになっております。

それで、本日の内容につきましては、資料の 2-2 に基づきまして説明をしていきたいと思っております。また、訂正ということで委員の先生方にご連絡をした後に、いろいろと訂正箇所ができましたのでご了承していただきたいと思っております。

次に本日の審議会でございますが、任期は条例の中で 2 年という任期になっております。

それで委員の方々に委嘱をさせていただきまして来年 1 月末で 2 年の任期がきます。そういう事がございまして本日の審議会が任期を最後になりますので、ご報告をさせていただきたいと思います。どうぞ宜しくお願いいたします。

それでは早速ですがこれからの議事を針谷副会長さんに宜しくお願いいたします。

(針谷副会長)

本日はお忙しい中お集まりいただきましてありがとうございます。急なことで青山会長さんがいない中で大変心もとないところですが、皆様方のご協力を得て進めさせていただきたいと思います。どうぞ宜しくお願いいたします。

まずは、審議会運営規定第 3 項第 2 号に基づき私の方から議事録署名人を指名させていただきます。恐れ入ります、RKC 調理師学校の三谷委員さん、社団法人高知県食品衛生協会の上岡委員さんの 2 人をお願いしたいと思います。よろしく願いいたします。

それでは早速議事を進めてまいります。前回 19 年の 1 月になりますが、その審議会では高知県の食の安心・安全推進計画に対して最初の答申を行い県において 19 年 2 月に計画が作成されています。それでは事務局の方から高知県食の安全・安心推進計画という状況について説明をお願いしたいと思います、宜しくお願いいたします。

「推進計画の普及啓発について」

(食品・衛生課)

食品・衛生課の矢野でございます。どうぞ宜しくお願いします。座って説明をさせていただきます。委員の皆様からのご意見を頂きまして、本年 2 月に高知県食の安心・安全計画を策定いたしまして 3 月にはこの計画の概要版ということで、概要版を 1 万 8 千部作成しております。こういった概要版を皆様のお手元にお配りしたかと思っております。これが概要版でございます。これを 1 万 8 千部作成いたしました。

また、今年の 6 月にはですね、推進計画をこういったお手元でございます冊子にして 3 千部印刷をしております。関係各課にはですね、啓発をしていただくということでお配りしております。それでは第 5 回高知県食の安全・安心審議会の最初の資料でございますけれども、これの 3 ページをお開きください。

3 ページにはですね、高知県食の安全・安心推進計画ということで、食品衛生課のホームページに掲載をいたしております。また、次の 4 ページをお開き頂きますと、これは高知県栄養士会の機関紙であります。『栄養士 はちきん』の第 27 回に掲載をお願いしまして、この計画の広報を行っております。

次に、別紙の資料 1 という A4 の一枚の資料があるかと思っておりますけれども、皆さんお手元でございますでしょうか。資料 1 という一枚紙のペーパーでございますけれども、持って来ない方おられますでしょうか。資料を送った時に一緒に入っていたと思っておりますけれども、

今日お持ちでない方はおられますかね、委員さんの中で。

資料1の方はですね、これは推進計画の冊子と概要版の配布状況の資料でございます。

まず左端の欄は関係部局を示しておりまして、その次の欄が関係各課の名前を記載しております。次の冊子というところに配布した冊子数を、それから具体的に配布先ということで書いております。それから、右の一つの欄はですね、概要版と概要版の具体的な配布先ということで記載をしております。

まず、健康福祉部でございますけれども、健康福祉部につきましては食品・衛生課と健康づくり課に冊子をそれぞれ1,243冊と健康づくり課100冊ということで合わせて1,343冊を配っております。具体的な配布先につきましてはお目通しをお願いしたいと思います。それから、概要版につきましては食品・衛生課で5,020枚、健康づくり課で1,000部ということで配布をさせていただきます。

次に文化環境部でございますけれども、県民生活課の方に冊子を50冊、概要版の方を200部ということでお配りをしております。それから商工労働部につきましては商工労働企画課に冊子を100冊と、概要版を500部という格好でお配りしております。

次に農業振興部でございますけれども、農業振興部では農政企画課の方に冊子を200冊、概要版を1,000部。環境農業推進課につきましては冊子を200冊、同じく概要版を1,000部。園芸流通課につきましては冊子を40冊、概要版を500部。地産地消課につきましては冊子150冊、概要版を1,300部。畜産振興課につきましては冊子を100冊、概要版を700部。という格好でお配りをしておりまして、農業振興部では合計で冊子が690冊、概要版が4,500部という格好でお配りをさせていただいております。

次に森林部につきましては、木材産業課の冊子が86冊、概要版が430部。

次に海洋部につきましては水産振興課に冊子が200冊、概要版が1,000部。

次に教育委員会事務局につきましては幼保支援課の方に冊子が100冊、概要版が1,000部。体育スポーツ課につきましても冊子が100冊、概要版が1,000部ということで、合わせて冊子が200冊、概要版が2,000部ということになっております。

高知市保健所につきましては生活食品課の方に冊子が100冊、概要版を1,000部という格好でお配りをさせていただきました。それから産業技術部につきましては研究開発課に冊子を50冊、概要版を200部という格好でお配りしております。

合計数を言いますと、冊子が2,819冊、概要版が15,950部ということで、関係各課にお配りをさせていただきました。それで、関係各課につきましてはですね、具体的に配布先という格好で各出先機関とか、そういったところで配布をしております。研修会や講習会などの機会をとらえまして、参加者に配布をさせていただいて、普及啓発に努めているというところでございます。

推進啓発の普及状況につきましては以上でございます。

(針谷副会長)

ありがとうございました。今、概要が 18,000、冊子が 3,000 ということで普及状況についてご説明いただいたわけですが、何かご意見やご質問がありましたら宜しく願いたいと思います。

はい、どうぞ。

(川村委員)

2つ、あの2点あるんですけども…。

1点は配布先ですが、例えば議会とかはこれは、今回は考えなくて関係ないでしょうか。あるいはどこか、管轄の部署からそういうところには回るんでしょうかということと、もう1点は4ページの食の安全・安心確保で、今議論することじゃないかも知れませんが、この図の中で行政の方にこの何か質問があった場合、行政の中で言葉は悪いですけど、たらいまわしにならないように、危機管理ルートのようなものが中できちっと対応策が出ているかどうかを後でお伺いしたいと思います。以上2点です。

(針谷副会長)

ありがとうございました、じゃ、事務局の方からお答えできるでしょうか。

(食品衛生課)

最初にですね、議会に関しましてはですね、この冊子、概要版ともお返しはしておりません。作った部数がですね非常に冊子については3,000部という格好で、もうほとんど余裕がないという状況でございまして、実際にはお返しはしておりません。

それから、もし行政の相談があった時のたらいまわしというお話がありましたけれども、食品関係について言いますと、いわゆる今言われる表示問題とかいうことがございますけれども、こういったものにつきましてはですね、表示を関係、諸関する部局、関係する各課がですね、情報共有という格好でそれぞれ同じ問題で所管する法律のほうで見ないようにしております。

農薬なんかの関係になりますと、農薬取締法という法律が関わってきますので、そういった関係の各課ともですね、連携はしております。

消費者の方からですね、相談がございました時にそれほどこの課だからあちらのほうで聞きなさいと、いう風なことはですね、できるだけ控えまして、関係各課からの回答をもらってお答えをするようにはしておりますけれども専門的なことになりますと、直接聞いていただいた方が誤解がないと、いう風なこともございますので、内容によっては直接聞いていただくこともございます。以上でございます。

(針谷副会長)

よろしいですか？

1 点目につきましては部数が足りないということで議員さんに回ってないということですが、たとえば概要版など少し余裕があるようにも思われますけども、それはそれでもうはっきりして余裕が無いということなんでしょうか？

(食品衛生課)

概要版につきましてはですね、あと 2,000 部ぐらい余裕がありますのでもし必要であればですね、回すことは可能でございます。

(針谷副会長)

では、そのようなことでよろしゅうございますでしょうか？

(川村委員)

はい。

(針谷副会長)

なにか、他にございますでしょうか。

よろしいですか？見出しに、また必要があれば戻っていただいてご意見も頂きたいと思いますが、続いて進めていきたいと思えます。

高知県の食の安全・安心計画、安全確保の取組についてご説明お願い申し上げます。

「高知県食の安全・安心推進計画 安全確保のための取組について」

(食品・衛生課)

それではまた、資料に基づきましてご説明をさせていただきます。先ほど事務局からお話ししましたように資料の 2-1 というのは先ほどの推進計画に沿って計画をお示ししております。もう一つの資料 2-2 という訂正版がございますけども、これは資料の 2-1 をですね各課別にとりまとめをしたものですので、本日はこの資料 2-2 を使って各課の方から説明をさせていただきたい、という風に思えます。

それではまずはじめに資料 2-2 の 1 ページめくっていただきまして、目次というところがございますが、食品・衛生課、高知市保健所が 1 ページから 7 ページということで、関係各課以下のとおりになっております。体育スポーツ課までで 9 課の説明ということになっております。

初めに食品・衛生課、高知市保健所分の取り組み状況からご説明いたしたいと思えます。1 ページをご覧頂きたいと思えますが、大きな項目として食の安全・安心のための基盤づくりというところがございます。ここにつきましては、危機管理体制の整備と、それから

調査研究の推進ということで、二つの大きな項目があります1) の危機管理の整備と書きましてカッコして計画 8Pと書いてありますけど、この計画 8P というのはですねこちらの冊子の方の 8 ページのところ該当するということで 8P と書いておりますので、以下すべてそういった格好で見ていただきたいと思います。

まず、危機管理体制の整備ということで、食品の危機管理に関するマニュアルの整備と運用ということで、平成 19 年度につきましてはノロウィルス対応マニュアルの作成ということで、これは今年の 8 月にですね、高知県の衛生研究所を中心にしまして健康づくり課、食品衛生課、高知市保健所といったところでもうすでに 8 月に作成をしております。

次の調査研究の推進というところではですね、これは食品の流通食品の有害物質の検査を実施しております具体的に言いますと、野菜類の残留農薬ですとか、あさりの貝毒ですとか、うなぎや食肉の抗生物質といったところの検査を実施しております。計画では状況に応じて実施という格好で、特に昨年度のようにですね、中国産野菜が問題になれば中国産野菜を集中的に検査をするといった対応をしております。

平成 19 年度はですね、年間の計画もつかめるわけですけども 19 年度計画では 238 検体を予定しております。今現在 10 月末で 111 検体を検査しているという状況でございます。それから食品衛生に関する研修会の開催ということで平成 19 年度、2 回開催計画でございますけども、この研修会につきましては 11 月に第 1 回目開催する予定でございます。第 2 回目は来年に入りまして、2 月を予定しております。

1 ページめくっていただきまして、2 ページ目の方でございますが、(2) の食の安全・安心対策の推進という項目でございます。

生産から販売に至る監視指導および検査体制の整備というところで、これは食品衛生監視指導計画の監視指導達成率を 100%にという格好でお示しをしております。この監視指導計画といいますのは、毎年県、高知市がそれぞれ、その年度の監視指導計画を定めております。

具体的に言いますと、食品事故等の発生リスクによりまして、今現在 A ランクから D ランクまでの 5 ランク別に立ち入り回数を決めております。例えば A ランクですと、年間 3 回その施設に立ち入るといったことが A ランクに該当しまして、B ランクですと年間 2 回立ち入り、C ランクですと年に 1 回立ち入り、という格好で各施設ごとに決めております。昨年度、県、高知市ではですね、合計 11,669 施設に対しまして監視指導を実施しております。だいたい監視リストいうのを計算いたしますと、100%になっております。

それから食品営業所等の自主管理体制の推進支援というところがございますけれども、衛生講習会の開催と食品衛生指導員による施設の巡回指導でございます。衛生講習会につきましては昨年度とほぼ同程度の 250 回の計画をしておりますけども、実績につきましてもまだ年度途中ではございますけども、年間を通して大体昨年度なみの開催は出来るんじゃないかというふうに思っております。

それから食品衛生指導員による食品営業施設の巡回指導につきましては、平成 18 年度実

績で大体 45,600 件くらい回っていただいております。平成 23 年度に 47,000 という格好でございませうけれども、大体平成 19 年度も大体昨年と同じぐらい 46,000 件程度は巡回指導できると、いう風には思っております。

次に 3 ページのウ食中毒予防でございますが、一番上の欄の監視指導計画につきましては先ほど説明をいたしましたので省略をさせていただきます。

2 番目の広報媒体やホームページ等による普及啓発というところでございますが、これは県や高知市の広報誌に掲載をいたしましたし、ホームページを活用して普及啓発をしております。

3 番目の衛生講習会につきましては、先ほどお話をしましたので省略をさせていただきます。消費者を対象とした食品衛生に関する講習会の開催というところにつきましては、各保健所などでも消費者を対象とした講習会を実施をしております。年間 60 回を予定をしております。

それから、一番下の段の食中毒の発生件数ということで目標 0 件ということでございますが、残念ながら 10 月 15 日現在で 5 件の食中毒が発生しております。高知県域で 2 件、高知市で 3 件と言った格好で、今現在発生しております。

次に 1 枚めくっていただきまして 4 ページの上の段でございますが、食品等の検査及び検査体制の充実でございます。これは食品の検査計画に基づいて行われる検査です。それから、と畜場に反映されます牛に対する BSE の検査ということとともに 100%ということになっておりますが、件数としましてはですね、食品の検査につきましては今年度 1,900 検体を目標に計画をしております。今現在検査をしております検体が 1,000 検体ということで、半数をちょっと超えているという状況でございます。

それから、BSE 検査につきましては高知市と四万十市でございます食肉センターで処理されます牛について全頭検査を実施しております。この 9 月末で両方合わせて 2,475 頭の牛を検査いたしました。これはすべて BSE は陰性でございました。

次の適正な表示の確保というところでございますけれども、適正な表示の確保では JAS 法を所管しております課との連携、合同監視、研修会、講習会といったところで普及啓発を実施することとなっております。

関係方面に基づく食品の監視指導につきましては、監視指導計画に基づく監視と関係機関との合同監視でございますが、上の先ほど説明しました監視指導計画でございますので省略をさせていただきます。下の段の関係機関との合同監視につきましては 19 年度 2 回の予定ですが、今現在すでに 1 回実施をしております。

次に 5 ページの合同研修会、表示の研修会でございますが年に 1 回予定と、19 年に 1 回予定ということですが、これにつきましてはもう既に 8 月にサンピアのほうで開催をいたしております。それから次に、講習会における表示に関する普及啓発という格好でございますが、これは年間 300 回を予定しております。これは、各保健所のほうで実施している食品関係の講習会などや、表示に関する普及啓発をおこなっております。これにつきまして

でも昨年度と同程度の開催が見込まれております。

3番目の認証制度の推進ということで、これは食品衛生管理認証制度でございますが、これは自主管理をして衛生的な食品を製造していただくというような格好で、今現在高知県の方で4施設を認証しております。今年平成19年度はこれを増やして5施設というところでございますが、今まだ10月の現在で認証はされておられません。ただ、各保健所の方からは5施設の推薦が上がってきております。この辺につきましても、これから順次認証基準の審査等を行いまして認証を進めていきたいというふうに考えております。

次に6ページでございますが、4番目の県民からの相談等による立入調査という所でございます。これは各保健所や、消費生活センター等に寄せられました食品に関する苦情や相談に関して対応した件数でございます。昨年度はそこに書いております408件の苦情、相談に対しまして対応をいたしております。今現在10月の今現在ではですね、126件の相談が出ております。昨年に比べればちょっと少ないかなと思っております。

次に食の安全・安心を確保するための相互理解と共同の推進というところでございますが、一番目の行政食品関連事業者、消費者間の情報および意見の交換、相互理解というところでございます。これは、いわゆるリスクコミュニケーションと言われているところですが、消費者、行政、事業者等が一同に集まって意見交換をする場を持つということと計画をしております。

平成18年度は1回開催でございました、今年度は4回開催の予定でございます。これも既にですね8月の食品衛生月間中に高知市で1回、県域の方で3回すでに実施をしております。これも、機会をとらえてさらに増やしていくというような格好で計画はしております。

次に、最後の7ページでございますが関係機関、関係団体との連携および協働というところにつきましては、食品の表示指導につきましてはですね、JAS法とかいろんな法律がそれぞれ係わってきますので、そういった法律をもっている関係各課との連携というところはですね、十分やっていくという風に考えております。

それから関係機関ということで、これは全国食品自治ネットワーク会議といったものもございまして、他の都道府県との連携という格好でこれ来月東京のほうで開催されますが、そういった会議にも出席をしていくという風に考えております。

それから、もうすでに終わっておりますけども、瀬戸内沿岸の食中毒対策会議というのが関西、西の都道府県で作った会がありますけども、これは6月に高知県で開催をいたしております。また、四国4県の食品衛生の主管課の会議、これも既に8月の末にですね徳島の方で開催されましたが、そういう会にも出席をして、情報交換には勤めておるところでございます。

以上で食品衛生課と高知市保健所の取り組み状況の説明を終わらせていただきます。続きまして健康づくり課よりご説明いたします。

(健康づくり課)

健康づくり課の宮崎でございます。渡辺に代わりまして報告をさせていただきます。

資料の8ページをご覧頂きたいと思います。食の安全・安心のための基盤づくりにつきまして一部ですね、先ほど食品衛生課さんから報告がありましたので、省略をさせていただきます。3番の安全・安心な食品の生産および供給の支援ということで1)食育の推進についてご報告をさせていただきます。

昨年度末に高知県食育推進計画を、本日針谷副会長さんがいらっしゃいますけども、会長さんになっていただきまして、12名の委員さんで昨年度、高知県食育推進計画を作成致しました。本年度はその計画に基づきまして各関係部署や関係団体とともに総合的、計画的に推進していくことにしております。特に昨年度実施いたしました高知県県民健康栄養調査を、18年度のベースラインのデータになっておりますけども、それに基づきまして5年後、23年度の目標値上げて取り組んでいくことにしております。食育に関心をもっている県民の割合ということが、実績では昨年度49.8%でしたけども、計画としては90%以上に持っていきたいと言うことと、食事バランスガイドを参考に食生活をおくっている県民の割合ということで、実績は13%でしたがこれを60%以上にもっていききたいということにしております。

下には18年度実績でございますが、食事バランスガイドを地域で普及させるとともに、地域の実情に併せて食育を進めるために、高知県食生活改善推進協議会、本日は矢野委員さんいらっしゃいますけど、中心になっていただきまして地域食育推進事業を実施して参りました、18年度はのべ47回1,421名に対して普及啓発を行いました。本年度も引き続き全市町村で実施していく予定でございます。以上です。

(県民生活課)

県民生活課でございます。課長が所用のため欠席しておりますので私、池上がご説明させていただきます。9ページになります。2の食の安全・安心対策の推進の適正な推進の確保というところです。食品表示の関係ではですね、JAS法をはじめとして食品衛生法、様々な法律を管理しております。私ども県民生活課では景品表示法という法律を所轄しております。

景品表示法に基づきます監視指導ということでは、いわゆるあの先ほどご説明ありました監視、指導という形は取っておりませんが、消費生活全体の相談窓口であります。県立消費生活センターを私ども所轄でございます。そちらの方へですね、県民の皆様から寄せられます問い合わせ、相談、それから食品表示110番等も情報を得まして、表示に関する情報を見つけまして、事業所の方から聞き取りをすとかいう形で迅速に事実の確認を行って、事業所に対して指導を行うというような対応を行っております。

18年度につきましては、景品表示法の関係の行政指導といたしまして、食品表示の関係で4件の指導を行っております。それから19年度上半期については、食品表示の関係で1

件の指導、それから1件はですね、県をまたがる事業者ということでしたので、景品表示法の所管の公正取引委員会の方に事案を移送しております。

指導についてはですね、事業者の方から措置状況等を文書で提出していただいて経過を見ていく、という形で指導を続ける形をとっております。続いて4番の食品は安全を確保するところの相互理解と協働の推進が2番の関係機関や関係団体等の連携および共同でございます。

これにつきましては、先ほど申しました公正取引委員会をはじめといたします国の関係機関それから、庁内で食品表示に関連する法令をもたれております関係の各課と連携をとった取り組みをいたしております。関係のところから情報が提供されて、合同で調査をして事業者へ指導を行うとか、私どもの方から関係のある課へ情報を提供して連携して対応するというような形をとっております。

それから、公正取引委員会とも密接に連絡を取りまして必要に応じて助言も頂いたり、それから公益表示事業者については移送したりしているという対応も行っております。以上です。

(環境農業推進課)

引き続きまして環境農業推進課の方からご説明申し上げたいと思います。委員の前田課長が所要のため欠席ですので、産業担当の杉本ですけれども、よろしく願い申し上げます。

資料の10ページに食の安全・安心のための基盤作り調査研究の推進ということで、これは研究開発課の方が所管しております仕事なんですけれども、環境農業推進課の方で説明させていただきます。中身につきましては、いわゆる天敵、害虫を食べます昆虫、天敵等を利用しました減農薬栽培技術、総合的病害虫管理技術と言いますけれども、この技術の研究開発を行っております。

18年度につきましては、6課題が終了をしております。19年度につきましても引き続き課題の残っております施設、『ししとう』あるいは『促成ピーマン』それからお茶ですね、茶業試験場、こちらの方で課題の継続をしているという状態です。

大きな2番、食の安全・安心対策の推進ということでここでは、安全安心な農産物の生産に供給というところで、農薬の適正使用指導という項目を挙げております。18年度につきましては、この数値目標でいきますと残念ながら3件の農薬取締法違反による出荷の自粛ということがありましたけれど、19年度につきましては、今のところ農薬取締法の出荷の自粛という事故は現在起こっておりません。

併せまして生産履歴の記帳率なんですけれども、これは現在88%野菜生産農家ですけれども、190年度につきましては農協の中央会さんの方で5年後を100%利用してございましたけれど、農薬の履歴の記帳につきましては19年度中に100%を目指すということで取り組みをなされておるとい状態にあります。

それからもう一つ最後に、マイナー作物の農薬登録データの作成です。高知県はいわゆる

る、みょうがやしょうが、そういう県主産品目ですけど、全国的に見ればマイナーな作物ということで、どうしても必要な農薬がないと、生産農家さんの提案が難しいという状況がありますので、安全性いい効果等を確認をするための農薬系登録に必要なデータ作成、10農薬の作成をしているところです。

次の項目、環境保全型農業の推進ということでここでは3つの目標を挙げております。19年、今年4月に高知県環境保全型農業総合推進プランを策定しました。その中で大きな目標は、ここに挙げております環境安全安心チェックシートというシート、実は皆様のお手元に後から配布をしていただきましたけれど、『やってみよう自分の農作業の点検』というカラーのリーフレットがお手元に配られたと思いますけれど、こういうもので農家さんの意識啓発を含めまして、安全安心の取り組みを、私ども農業生産者全部含めて全体運動にしたいということで特にチェックシートについては100%を目指すということで目標挙げておりますけれど、全体運動としてこのチェックシートその1、その2農家版と収縮筒条版ですけど、これについて取り組んでいるところです。

既に今、お手元にあります『点検書その1 農業者入門編』につきましては6,500部程度がすでに各地域の振興センター、JAを通じまして農家さんの方のお手元にこれから自分の作業の点検の安全安心のための点検を行っていただくというところまでお届の状態です。

最後に天敵導入農家率という評価の項目がありますけども、これにつきましても、いろんな新しい病害虫の発生がありましてなかなか挙げていくことが難しいという状況ではありますけれども、先ほどの研究開発課さんの研究の成果をすみやかに現地の方に普及するという形で、天敵の導入率も挙げていきたいとして取り組んでおる状況です。

ページを開けていただきまして12ページです。この課題はですね、農産物の残留農薬検査ということで挙げております。こちらにつきましては、環境農業推進課の方では毎年200検体の主に野菜ですけどもこれにつきましては抜き取りのモニタリング調査をしております。これの中身につきましては主に良心市、直販市あるいは県内の卸売市場等の抜き取りの方をサンプリングする。それからここで農協と書いておりますけども、こちらはいわゆる農協さんの方の系統出荷、これは2000件検体を目標に実施を園芸連さんのところまでいただいているところです。引き続き行っていくということです。

3番目、認証制度の推進ということで農産物及び生産者の取組みの部分ですけど、このエコシステム栽培というのは高知県園芸連さんが推進している認証制度です。18年1,300戸ということですけども、今、次の園芸年度が始まっておりますけど、なかなか伸びていないということですけど、一部評価、市場での評価も受けておりますので引き続き認定業務をおこなって広げていきたいということで取り組んでおります。

最後になりますけども安全で安心農林水産業販売の支援ということで、これは園芸流通課の方と一緒にということで取り組んでいますけど、環境農業推進課におきましては、一つ高知こだわり農産物フェアの開催ということで、昨年までは皆さんご存知かどうか分からないんですけども、ISO14001に取り組む農家さん約700件おりますけども、この方々が

ひろめ市場でイベントをやっておりますけど、今年は ISO の農家さんに有機 JAS の認定を受けた方を含む有機農業の方、あるいは県の認証制度、あるいは園芸連のエコシステムの皆さんと一緒に高知県内のこだわり農産物、県内の人に知っていただくということで開催をしております。以上です。

(園芸流通課)

園芸流通課、西尾でございます。座ったまま失礼いたします。園芸流通課は、この計画では JAS 法に基づきます食品表示の適正化の推進と県産園芸農産物の流通から販売にいたします支援の部分を担当をしております。

食品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、水産物とその加工品は水産振興課がそれぞれ問い合わせなどの窓口になっておりまして、園芸流通課は、農産物とその加工品ということで分担をしております。食品表示は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、また、万が一事故が生じた場合にその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るものでありまして、JAS 法はそのルールを定めたものでございます。資料にございますけれども、園芸流通課 14～17 ページですが、先ほど 14～16 までお話しした資料で説明をさせていただきたいと思います。

まず 14 ページをご覧ください。計画 2) 適正な表示の確保の取り組みしまして、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。18 年度は 114 件実施をいたしました。最近増加しております直販所を重点的に回りまして、今年度は 18 年度結果を踏まえまして、おもに表示率の低かった直販所の改善状況を確認することとしております。なお、より効果的な方法について 20 年度以降、食品・衛生課さんと連携して行うことを検討しております。

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、18 年度は改正されました加工食品の原料原産地表示を重点におきまして、また本年度はミートホープ社の偽装事件をうけまして、食品表示の重要性を再認識いただくために 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販売業の方々を対象に開催をいたしました。今後も引き続きまして、関係機関連携をしまして総合的に食品表示制度の説明会を開催してまいります。

次の食品表示ウォッチャーについてでございますがこれは毎年度、消費者グループなどからの推薦を頂いた方を食品表示ウォッチャーとして委嘱させて頂きまして、日常の購買行動の中や活動の中で食品表示のモニタリングをお願いしまして、その内容を報告頂き、改善が必要な場合には食品表示指導を行うなど食品表示の適正な推進に活用するものでございます。昨年度に引き続きまして本年度も 20 名の方に活動をいただいております。

次に 16 ページをお願いいたします。②食品の表示に関する普及啓発の取組ですが、18 年度

19年度と地産地消課が県内3ヶ所で開催します直販所の運営管理者研修会の中で、適正な表示につきまして説明をさせていただいておりますが、事業所から高知の派遣依頼を頂く場合には順次対応することとしております。この研修会の終了後に問い合わせを頂く件数が増える傾向がございますので表示についての理解を深めていただいているのではないかと認識をしております。

また研修会、説明会の方ではございませんが、製造業者の方などから新商品の開発のタイミングですとか従来行っている表示がこれでいいのか、といった問い合わせをお受けしております。この問い合わせが18年度は241件、今年度は9月末現在で118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り調査につきましては当課では消費者や国などから表示義務違反に関する情報提供を受けることもございます。情報の内容に応じましてJAS法担当しますそれぞれの課で、実体の確認や必要な指導等、農政事務所さんとの連動しまして速やかに対応をしています。

続きまして17ページ、安全安心な食品の生産および供給の支援となっております。2) 農林水産業の生産から販売にいたる支援につきまして、当課では安全安心な県産園芸品PRを行っております。高知の県園芸農業は、天敵などを利用した技術によりまして化学合成農薬の使用量を少なくするなど、環境に配慮した栽培に取り組んでおります。このような安全安心の取り組みを消費者や流通関係者に伝えますために園芸品の出前事業や産地の交流事業イメージアップ事業を行っております。今年度は、イメージアップ事業につきましては関東地区、県内でのテレビコマーシャル放映を計画しております。以上でございます。よろしく申し上げます。

(地産地消課)

地産地消課の垣内でございます。それでは18ページ、19ページのご説明をさせていただきます。

まず内容方の主婦の安全安心対策推進の認証制度の推進ですが、高知県Eマーク商品認証制度、黒くなっておりますけれども、まだまだ制度の認知度も低くて現在のところ認証品目5品目、認証件数6点にとどまっております。23年度までに1点、1品目1点増やしたいということで認証制度の拡充とか消費者及び食品製造業者の周知を測っております。

続きまして、下の食育の安全・安心な食品の生産及び供給の支援、食育の推進のところに3項目がございます。一つ、農林漁業体験学習の取り組みが行われる市町村の割合を80%から95%にするということがございますけれども、地産地消の取り組みは第一の取り組み15、16、17と終わりました18年度から、第2期の取り組みを行っております。

そのあたり毎月第3金曜、土曜、日曜というのを地産地消の日にということで進めておりますけれども、県民運動の定着に向けて、その後の食育の施行等がございますので、私ども補助金を持っておりますので、市町村の、特に学校教育なんかで食育の活動のような

もの、そういったことを支援していきたくというように考えております。

それから右の方に参りまして 19 ページでございます。地域でいろんな学校現場とかいろんなイベントで食育の推進を行っていただく食育推進員の拡大を行っております、昨年度 4,159 人、9 月末現在で 572 名とりまして 4,731 名となっておりますけども、これは増減もございますので、最終的にはまた今年度末多少増減があるという風に思います。

それから下の方の『土佐の料理传承人』。これは地域で卓越した技術を持ってるいろんなグループとか、団体さんの料理の鉄人みたいな人なんですけど、それを 50 に増やそうということで、今年度、実は現在もう 14 増えておりまして 41 団体個人となっております。年度末には 50 ぐらいに増やすタイミングになるかと取り組んでいます。

それから右の方の農産物直販所の関係ですけども、先ほど園芸流通課の方でも話がありましたけれども去年度から、直販所イコール安全・安心ということではございませんので、しっかりとした運営管理者の研修会をやるということで関係各課のご協力を得て研修会を行っております。

今年も引き続き行いまして、併せてそれと別に下の方に書いてありますけども、農薬の適正使用をはじめとしました事故を未然に防ぐため消費者と生産者あるいは生産者組織の間のまとめ役ということで安心係というのを設置するようにいたしました。講習会を行いましてそれを修了した方、直販所で 93 名、量販店で 14 名 107 名、安心係を設置しております。こういったことで消費者に身近な直販所の店舗の増、あるいは販売部門増大に取り組んでいきたいと思っております。

以上で終わります。

(畜産振興課)

畜産振興課です。担当の下村の方からご説明させていただきます。20 ページになりますが、危機管理体制の整備ということで高病原生鳥インフルエンザの監視ということで 18 年度の取り組みですが、17 年度に引き続き、家保、家畜保健衛生所による養鶏家、全戸の立ち入り検査とモニタリング 480 羽。これは毎月 4 戸で 10 羽、1 戸につき抽出して検査をするということですが、4 戸というのは 18 年度まで家畜保健衛生所が東部、中央、高南、西部と本所で 4 か所ありましたので 1 本所の単位で 1 件ということで、毎月 1 件につき 10 羽、抽出で採材しましてウィルスが取れるとか、あとは抗体の検査を行ってございました。これは 19 年度も引き続き行います。

それから高病原鳥インフルエンザがもし発生した場合に緊急の防疫体制について人員の配置計画を 18 年度に作成いたしました。これは 19 年度に機構改革等が人事異動等ありましたので、これをそれに合わせて更新する、これは随時来年度以降も更新していくということです。

21 ページの方にいきまして、生産から監視に至る監視指導および検査体制の整備ということですが、安全・安心な畜産物の生産及び供給ということで、常に産業動物診療獣医師

とあとは畜産農家に対して動物用薬品あるいは飼料添加物の適正指導について指導していくということで17年度、18年度100%、19年度以降も当然100%取り組みを続けていきます。これについては畜産農家に対しては家畜保健衛生所が定期・不定期巡回で立ち入りしたときにあわせて指導していくということです。あとは産業動物獣医師ですが、家畜保健衛生所の一部の家畜心理をやっている保健所もありますので、産業動物獣医師の方と交流がありますので、その時にいろいろ指導していくと、あとは県の獣医師会と連携をしてそういうことも指導をしていくということです。

あとは牛肉トresa法に基づく牛の耳標装着、これについては高知の農政事務所と連携いたしまして、当然ですけども100%装着を目指しているということです。

自衛防疫実施という事ですが、病気になりにくい畜産物、供給していくという、これについては肉用子牛価格安定基金協会と連携しまして、ワクチンの適正な摂取について推進していくということです。実績についてはここに書かれているとおりです。

下の方にいきまして、③食品等の検査及び検査体制の充実ということで、BSE検査、これがBSE特措法に基づいて24ヶ月以上も死亡牛に対しては100%延髄について採材しまして、それについてBSEの検査をおこなうということで17年度は208頭、18年度については225頭検査しております。これも19年以降もこの100%検査していくということで、9月末時点で138頭の検査をしております。

ページをめくっていただいて、24ページ関係機関関係団体連携及び協働という事ですが、BSEにかかるその牛飼養農家全戸全頭の立ち入り検査ということで、3ヶ月に1回という目安でBSEの予察ということで、全戸全頭の立ち入り検査をしております。これについては家畜保健衛生所の職員だけでは間に合いませんので、NOSAI及び開業の産業動物獣医師の方々に協力いただいて実施しております。また、先ほど申しました24ヶ月以上の死亡牛についての検査ですが、採材してから結果が出るまで1日かかります。その間死体をそのまま放っておくわけにもいきませんので、冷凍運搬車で一時保管をするということで、それについて肉用子牛価格安定基金協会と高知エコープサービスという所に協力をいただいて運営しております。それはその冷凍保管車の運営と、採材は家畜保健衛生所員が行うんですが、採材時の牛の固定等の検査の補助をしていただくということをお願いしております。

家畜衛生情報の収集ということですが、いろんな病気等の情報についてNOSAIや開業産業動物医師、あるいは国、あるいは中四国の農政局と連携をしていち早い情報の収集に努めるということです。ワクチンの摂取ということですが、先ほども申し上げましたが、病気になりにくい畜産ということで肉用子牛価格安定基金協会と協力をして推進していくということです。以上です。

(水産振興課)

続きまして水産振興課です。本日出席を予定しておりました西山に代わりまして担当の

宮沢が説明させていただきます。

まず初めに水産振興課では養殖魚における水産用薬品の適正使用に関する指導、アサリなどで発生する恐れのある貝毒による被害の未然防止、安全・安心な水産物の供給支援、水産物の食品表示の適正化に関する指導、水産物市場での衛生管理の推進に取り組んでいます。

取組の内容に関しまして具体的に申しますと資料の 23 ページの側ですが、調査研究の推進という事で貝毒の調査を行っております。貝毒との監視につきましては発生の多い初夏や春先にプランクトン調査をメインとして、衛生研究所や保健所等と連携して貝毒の検査との等を行いまして、結果をホームページ等に公表しております。調査した結果につきましては資料に示しているとおりで、19 年度は昨年度同様プランクトン発生時期に合わせて状況に応じた調査を実施する予定です。

下の段で生産から販売に至る監視、指導、及び検査体制の整備ということで、水産物市場の衛生確保に取り組んでいます。主に宿毛湾地区の田ノ浦市場で重点モデル地区としまして、優良衛生品質管理質認定を目指す取り組みというのを宿毛湾漁協が取り組んでいますので、それを主に支援しています。

一枚めくって頂いて 24 ページでお願いします。動物用医薬品の適正使用ということに関しまして、医薬品の適正使用指導に関しまして日々の巡回指導や出病診断の時に行っています。また、医薬品の残留検査に関しましても定期的に行っております。

下の段の食品等の検査及び検査体制の充実ということですが、これは貝毒の事になりますので、先ほど説明させて頂いたとおりで、省略させていただきます。

次に 25 ページをお願いします。安全・安心な食品の生産及び供給の支援ということで、各地域での直販や販路の開拓の取り組みなどを支援しております。18 年度では須崎市大谷漁協のタイ部会が取り組んでおります産地化への取り組みや、同じく須崎市浦ノ内にありますが、土佐鯛工房の「海援鯛」という鯛の真鯛のブランド化を促進する取り組みを支援しております。

宿毛市の方では、宿毛湾、これは養殖ブリになるんですが、中国への輸出を視野に入れた市場調査が外食産業向けの商品開発、相談会への参加に関する販売戦略を出先の方と共に作成するなどの支援を行っております。大月町の方では、昨今、新聞の方でも出ておりますが、柏島の女性部が行っています、すり身天ぷらの販路の拡大などを支援しております。

土佐清水市の方では、かつお節の水産加工業組合で生産される宗田節の一般消費者向けの製品開発やPRを行うことを主軸とした販路の開拓を支援しております。同じく宿毛湾になりますが、宿毛湾のまき網共同販売組合が行っております畜養アジを販売する取り組みなどを支援しております。19 年度は高鮮度のゴマサバが流通できるように支援に取り組んでおります。

下の段になりますが、県民からの相談等の立入調査ということで、県民の方や事業者の

方から相談があった場合に立入検査等を行うようにしております。18年度は1件相談があったり、薬事監視員が立会いのもとに立入検査を行いました。19年度は現在の所、ありません。

1枚めくって頂いて26ページをお願いします。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すが、これも貝毒発生にリンクすることなのですが、貝毒は何も高知県だけで発生するものではありませんし、アサリも県外のものが流通するという事も考えられますので、他の県の発生状況なども国の方を通じて情報を頂くようにしています。いただいた情報については、各関係する課室の方に情報提供させていただいております。19年度も今年度以降、同様に関係する機関へ情報提供など図ることで健康被害の発生を未然に予防していきたいと思っております。以上です。

(体育スポーツ課)

教育委員会事務局体育スポーツ課の宮地でございます。体育スポーツ課の取り組みについて私の方から報告させていただきます。体育スポーツ課では、安全・安心な食品の生産及び供給の支援ということで食育の推進、その中で児童生徒の朝食を必ず食べる児童生徒の割合の増と、それから学校給食におけます地場産物の活用に取り組んでおります。そのことの計画につきまして説明させていただきます。

朝食を必ず食べる児童生徒の割合でございますけれども、平成18年度は小学生が87%、中学生が77.2%、高校生が74%ということで年齢が上がるほど低くなっているという現状でございます。18年度ということで、19年度の調査の速報値が出ていますので、ここで少しお知らせをしたいと思います。

19年度の速報ですが、小学生が88.9%、中学生が79.5%、高校生が73.7%ということで、小中学校がそれぞれ2ポイント程度前年度と比べて上がっております。なお、正式の数値につきましては次の審議会で報告をさせていただくことになると思います。

ここで、先日発表されました全国学力テストがございました。この中でも朝食を毎日食べる子供は正解率が高いと結果が出ております。また、平成18年度に県が実施しました児童生徒の生活スタイルに関する調査におきましても、毎日朝食を食べている子供は自存感情が高いという、これも調査のクロス分析によりまして、そういう優位の結果が出ております。こういうこともございまして、これからも子供の生活リズムの改善、望ましい生活習慣を育成するために朝食を必ず食べる事を柱にしまして学校、家庭、地域が連携して継続的な取り組みを進めてまいります。

次に下の段の学校給食におけます地場産物の活用につきましてですが、高知県は食品数ベースで平成17年度33.0%、全国平均の23.7%を大きく上回っております。これは18年度、実績についてはまだ文科省のほうから報告がございませんので、これにつきましては次回の審議会への報告になろうかと思っております。

学校では、学校給食をいくつか教材として食品の推進に使っております。これからも学

校と生産者が連携した学校給食における地場産物の活用の促進、米飯給食の促進、さらに地場産物を活用した意欲ある献立作りなどの取り組みを行ってまいります。以上で終了です。

(針谷副会長)

9課にわたりまして、いろいろとご説明頂きまして、私ども頭がいっぱいですが、委員の皆さんからのご質問頂きたいと思います。どの課のどの内容についての質問と仰っていただいて、順番ということではなくて、ご質問のある方からという風にさせていただきたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

(濱中委員)

今、食品の安全・安心がこれほど叫ばれているにも関わらず、違反のお菓子とかいろんなものが出てまいりまして、どうしてこんなことが起こったのかと不思議でたまりません。この食品衛生に関して、この監視員というような方をもっと活用できたら、こういう問題もなくなるのではないのでしょうか。

まだまだこれはほんの一部で、調査していったらもっとこのようなニュースは流れてくるのではないかと本当に心配しております。お聞きしたいのは、消費者からの苦情が来るというデータが入っておりますが、高知県では消費者から来る苦情とはどんなものか、少し明確に知りたいのです。

(食品衛生課)

食品衛生課でございます。消費者から来る苦情相談ですけれども、一番多いのはやはりどこかで買った食品を食べてお腹をこわしたという、いわゆる有症苦情というそういったものが大変多くございます。

それから次に多いのが、今現在は主に表示の関係、この表示はこれで正しいのですかとといった表示の関係が次に多い項目になっています。

その次に多いのは食品に髪の毛などの異物が入っていたと、これは衛生管理がきちんできていたのかという風な異物に関する苦情です。

その次に多いのが、いわゆるどこそこでおかずを買ったが臭いに変だと、腐っているのではないのかという腐敗全般に関する相談、こういった順番になっております。

(針谷副会長)

よろしいですか。どなたか他にございましたらお願いいたします。

(田村委員)

今の情勢をですね、色々と説明して頂きましたけども、今までもこういうことは努力を

されてきたと思いますけども、消費者の方、あえて代表の方にお聞きしたいのは、実感として食の安全・安心は以前より上がっているのかまだまだなのか、そういうところをお聞きしたいのです。我々もそれなりに努力していますけど、忙しい問題もありますけども、全般的にどのように感じられているかお聞きしたいのですが。

(針谷副会長)

このいろいろな取組に、実感として安全・安心がたまわってるかという消費者の立場からのご発言ということでどなたかどうぞ。

(廣末委員)

すみません。確かに自分たちの消費者がいろんな形で勉強しているということもまずあります。それで、いろんな考えの中で話をされるのが、『表示』にしたら、いろんなデータのとかシールのなものできちんと業者さんの、例えばスーパーだったら同じシールできちっと、いわゆる法律に則ったこの商品この加工品だったらこういう項目を書かなければならない、表示しなければならぬと、ちゃんとシールになってそこに全部書かれてるんですね。

でもそれを消費者がどういう形で見るといえることがすごく難しい、という問題があります。というのは、自分たちが学習し、知っていることが書かれているけれども、今回のようないろんな問題が出てくる、それがなぜだろうかということです。というのは、消費者が学習をし、それを見る力を付けたとしても、そこが改ざんされていたりした時には、どうしようもないのじゃないか、ということがよく話題になるんです。

反対に生産者の方に、いろんな研修会をされているようですが、そこに社長さんなり責任者の方が実際に来て、聞いてそれをきちっとされているのかどうか疑問だということがこの間いろんな形で話をされたんですが、やはりトップに立つ方のモラルの問題、それが私たちの一番安心と言えるのか、安全と言えるのか、そこら辺りがやはり今日はその事だけでも言うて来てね、と言われて来ておりますから、すみませんが、出来たらお答えをいただきたいと思います。

(針谷副会長)

製造業者の方のモラルの問題というのが一番の課題ではないかなと。消費者が安心安全に対する理解力を高めても原点のところには不安や不正がおきてしまえばどうなるんだろうということなんですが、どなたにお答えいただいたらよろしいでしょうか？

(田村委員)

別に、実感はですね、例えば今までうちの会社やったら、「こういうこと言っただけならいい」と言ったら、多分誰も言わなかったけど、皆が食品の安全・安心は大事だということ

が分かってきたら、全部ですね、内部告発なわけですよ。社長が口でえらそうな事を言うのに、従業員に「これをやれや」って言うと、絶対に「実は…」というのが必ず出てきます。そういう意味ではですね、これからどんどん出てきますけれど、僕なんかはそういう内部告発はあるんだよと。普通の家庭の主婦の方がウチでパートさんをしてますし、レジを打ってますので、そういうごまかしをすると、必ず出てくるからちゃんとしないといけないというのはあります。

ただし、わが社が作っている商品とか、販売している商品でも、例えば賞味期限の付け方は経験上でいいだろうと決めてありますね。とりあえず検査に出して、菌数が増えてないからいいだろう、本当は3日持つけど、危ないからそのぐらいにしとこうかということを決めてきた経緯がありますので、もう一回そこをですね、もう少し勉強しながらですね、本来の食品の、どういいますかね、賞味期限というものを考えないといけないかなと。短かければいいというわけではないと考えております。

もともとは以前は製造日の表示で良かったんです。それを消費者が考えて消費をしてもらったらいだろう、ということだったんですね。それを何年か前から、いわゆる賞味期限とか消費期限になってしまった時に、食品業界の経験値でやった部分がどうしても出てくるのかなあと。だからお菓子屋さんにしても、作ってる人は大丈夫だと分かっているんです。これはあと3日4日大丈夫だと分かっているんです。ですから、今日中に賞味期限が過ぎたから食べれないというものではないんです。お惣菜は、そんなものはいけませんけど、お菓子とかはそういうふうに、やはり短く作っておいたら問題ないかなと。

もうひとつですね、賞味期限の問題は製造物責任法というのがセットで日本に導入されて、商品において食中毒を起こしたりしたら、大きな賠償になるよということで、私の会社も食品の保険に入ったりして、実は開業した時「とにかく安全で、賞味期限を短くしておこう」と。そういう経緯もありますので、それだけでいいのかと、そういう風なことは考えております。私どもも内部告発をされないように、これは本当に内部告発というのは必ず出てきますから、言ってる事とやってる事があんまり食い違わないようにと、こういう風に思っております。

(針谷副会長)

せっかく率直なご意見をいただいておりますので、他に何かご質問がありましたら是非どうぞこの機会に。

今聞いてびっくりしたんですけど、賞味期限というのが意外と経験値で出てるってことで、これからはもう少し細菌数とかというものを科学的な根拠の中で賞味期限というものを作ろうと、そういう動きがあるということですが。

(田村委員)

細菌検査というのは、実は、作ってやったんですけど、お客さんが買って行ってからの

保存の方法とかね、例えば同じ商品作ってもですね、初発により菌数が違うわけですよ。

いつも同じように100g中にですね、1,000個いるなら良いけど、検査したら、ある時は10,000個、ある時は300個以下とかいってブレもあるんですよ。それはもちろん製造の技術が未熟と言われてしまえばそれまでですけども、現実的にやる中では、やはりそういうことはあるなど。だから色々と現場でですね、製造がもっとこうキッチリ管理をしていわれるそのポイントがありますので、そこを教えるとか言うことがありますけども現実的にそれが全部100%出来ちゃうか言われたら、結構出来てないというのがね正直なところなんですよ。

(針谷副会長)

なかなか深刻な、お互い深刻なことですね、はい。はい、どうぞ。

(矢野博子委員)

サンプルザさんより本当に率直なご意見いただきましてありがとうございます。

私、これちょっと食い違うかも分かりませんが、ずっと聞きたいことがありました。

それは私たちはやっぱりもう、どうこう言っても。私も毎日サンプルに行っておりますけど、サンプルザの方たちの良心に、もう私たちが「お願いします」という他にはないがで、ほんとに。

それから私が一番聞きたかったことですけども、私がおはぎをちょっと食べたくていつも覗くんです。そうすると私は自分が作ったおはぎはあくる日には硬くなって食べられないわけです。そうすると消費期限が3日間あるわけです。それで私いっぺん買ってみましたら結構上等に食べれるんですね。どうして家では3日間も食べられないのにどうしてかなってという疑問がすごくあるんです。大変ちょっとかけ離れるんですけど、ちょうど良い機会でございますので申し訳ないですけど、ほんとに聞きたい事の一つでございます。

(田村委員)

例のですね、今問題になっている「赤福」もですね、実は冷凍してるのです。

昔はですね、冷凍したお米はボサボサになったんです。あれはですね、ご飯そのものへ加糖してるんです。で、お砂糖を入れて炊いたり、混ぜたりするとですね、砂糖そのものには保水性がありまして、実は、劣化が遅くなります。その技術とか、あと酵素を入れたりとかいうこともありますけど、基本的にはですね、そういうところの技術らしいです。

これはですね、十何年前北海道のなんとかいう方が開発されて、お菓子屋さんでしたら十分な保存です。だから、食べた時にですね、甘みをぱっと感じん程度の、ようするに砂糖を入れて炊くとかですね、そういうことの食品の技術が今進んできてそういうことになっております。

それから私どもの方では、やっぱりその信用できる問屋さんから入れてますけど、やっ

ぱりそういう方を選ぶというかですね、全部自分ところで作れる訳ではないから、次にですね、仕入れするものですね、大事なと。ただしこれこそ言い逃れですけど、安いとこ安いとこが良いって言うからね、特売がいいって言うから、すみません、あんまり偉そうなこと言えんがですけど。

(矢野博子委員)

ありがとうございます。それ、お菓子屋さんが作ったのはよく分かりますけど、私が見てるおはぎは、サンプラザさんが作ったのおはぎです、手作りのおはぎです。

(田村委員)

パッケージは？

(矢野博子委員)

サンプラザと書いています。

(沖野委員)

すみません、沖野と申します。ちょっと次の会があってこれで帰ってしまいますのでごめんなさい。

先ほど田中委員さんからの答えは、消費者としてこういった会議を重ねていく中で、本当に役に立っているかどうかというご質問だったと思うんですよ。それを私なりに答えてみますと、こういった会議沢山重ねていくうちに、企業の危機管理そういったものに非常に役に立ってきているかな？という感じはします。

たださっき、ちょっとおっしゃった様に、いくら安全・安心と言いましてもやはり消費者というのはこういった今の現状ですから、どうしてもそれを置いてでも安い方に行ってしまう。それを選ばなければならない。そういったところが一番の問題点かなと感じております。

(濱中委員)

私、食品衛生の指導員もして、もう20年からになるんですけども、今この食の安全・安心と言われていたずっと前からいろんな問題に取り組んできました。それで現在をずっと見てみますと、昔と違ってほんとに安全性のものが沢山出てきておりますし、それと農薬のお話なんか聞きますけど、私たち素人には農薬は見えませんが、やはり農家の方を信頼するとかそういう意味合いのことしか出来ません。

それこそ、うちのお嫁さんが来てから、息子の嫁さんが来てから13年4年経つんですけどもお嫁さんが来たときに、この消費期限とか、賞味期限とかいうのが言われだしてきました。で、スーパーで買ってきて冷蔵庫に入れて「賞味期限いうのが切れた。お母さん

切れた。」と言って、なにもかもボンボン捨てるんですね。

ヨーグルトなんかは、私は大体醗酵食品ですから「お母さんが食べるから置いて」と言ってね、2日くらい賞味期限が過ぎても平気です。「私は丈夫じゃない、お母さん丈夫だね」と言いますが、私なんか昔からいろんなものを食べてきましたけど、「賞味期限切れてもね、1日や2日は食べられるように出来てるんだから捨てるのをやめなさい」と言ってね、私は残り物を食べて太っちゃいましたね。

ま、それは冗談ですけども、昔と比べたら本当に安全・安心な食品が沢山増えてきて、私今日ここへ上がってくる、階段を上りながら今日の話はどんな話かなと思いがら上がってきました。けれど、昔と比べたらみんなすごい賢くなって、安全・安心な食品も沢山増えて、今からもっともっと安全・安心を守っていかなければならないけれど、何十年か前に比べたら素晴らしい活動になってるんじゃないかなと、このように感じております。

(田中委員)

不正表示のことですけども、基本的にですね、私は社長が全て指示の下にやってると思っております。現場の工場長とか、事業部長さんとか、そういったところが判断することではありませんので、今、こういう問題が非常にクローズアップされてきておりますけども、たいへんな代表者さんが戦々恐々とされてるのかなという風に思います。本当に氷山の一角という風に、私も認識しております。田村さん言われましたけども代表者の質というものをしっかりと吟味しないと、その裏にはどんなことがあるのかなということを感じざるを得ません。

賞味期限の設定なんですけど、実は私どもは七掛けで設定をさせてもらっています。

今しがた言われましたように、2日3日経っても大丈夫だと言うことはまず間違いないと思います。ただ、夏場の暑いときに、例えば1時間かけて車でお帰りになるとどういふ状況が発生するかというのはご存知の通りですので、一概にこれは言い切れませんが、可能な限りの中の七掛けということで設定させていただいております。

(針谷副会長)

はい、どうぞ。

(三谷委員)

先週の末ごろに大変有名な某東京のブランドのお菓子を頂きましたところが、詰め合わせの1個だけフルーツだけカビだらけになっておりまして、それはもう全体ではないので直ぐ事情を言って電話をして、まず知らない相手でもないのでもって送り返して、空港で買ったお菓子だったもんですからあれですけど、やっぱりそれは保管の問題もあったんでしょうけど、ブランド名が泣きますので大急ぎで送り返したことを思いながらですけども。

それとはまた別なんですけども、2点ほどちょっとこれはどうしてかなとお聞きしたいと

思うんですが、素材の段階では野菜とか魚とか非常にきちんと検査して良いものを生産者の方は一生懸命作ってらっしゃるわけですけども、それを使って野菜ジュースとか今はありますよね、そういうものとか、レトルト食品なんかになると原産地がどこなのか分からないで、それを全部抜き取りで調査するといっても限度がありますからそういうところの規制をかけるのはなかなか難しいことでしょうか、というのが気になります。

特にレトルト食品なんかだったらまだまだあれですけども、今しきりに言ってるなんかブレンドした紫のジュースとかあるでしょ？いろんな産地の、ああいうものは即影響力があるから一体これはどういう風にすればいいのかなと思っております。

それともう一つ安全・安心であるとか、あるいは賞味期限とか消費期限とか先ほど田中さんがおっしゃったみたいなの、うるさくなりますとやはり期限が切れたものの残り物をどういう風になさっておられるのか。

食のリサイクルっていうのがあっても当然良いと思うので、これはコンビニなどでも取り組んでいるとは思んですけども、一体その量販店の皆様というのは残ったものはどのようにいつもしてらっしゃるのかなというのが、とても気になります。

捨てるということはとてもこれはその自給率の今問題から言うと本当につらいことでもあります。そうかと言ってみんなに食べていただくというのも、抵抗があるかも知れませんが、こういうのもたいへん大きなギャップを抱えてるなというのが、これもとても気になっているところです。

答えられるところは答えていただいて、そうでなければ結構ですけど。

(田中委員)

豆腐を作っておりますので、当然のごとくオカラが出ます。オカラは酪農家の方にすべて収集していただいております。

言っただけのかわかりませんが、豆腐の不良品が出ます。カケとかですね、えぐれたヤツとか、ちょっと表面に上下のバランスが出来て紋が出来るとかあるのでね。そういうのは弾きます。それは、今まではゴミの収集車で運んでいってもらってましたけど、そちらの方の水を切って酪農家さんの方に今処理をお願いしております。どういう風にするかと言いますと、牛の餌に混ぜてですね食べていただいております。人間が食べて良いものですから、おそらく間違いなく牛も食べて健康的に育ってくれてるのかなと思います。

一割だけ、2級品として業務用のところに回っております。ゴミとしては0です。タナカショックとしましては豆腐の残飯は一切ありません。そういう状況で今活用してもらっています。

(田村委員)

量販店、一般的な話、私どもスーパーですね、まずは残ったものは全部処分をしております。以前はですね、ものによってはですね、肉なんかは煮たり焼いたり、そういう再加

工をしてやってるところもありますけども、それは本当一部だけです。

私のところは惣菜をやってましてですね、以前はご飯売ってましてですね、ご飯は賞味期限はその日にしていますから、以前は次の日にですね、焼き飯とかにして売ってましたけども、今は捨ててます。

なんか勿体ないなどは思いますけど。中にはパートさんなんかはダメという見解が分かるところがあるので、私個人的には勿体ないから別に加熱してやるからいいと思うけど、やはりそういう風に思い込んでいると言いますかね、そういう方もおられますから我々は問題になることをする必要は無いからということで、後ろ向きかもしれないけれど、そういうのもあるというのが正直なところですよ。これも、これも問題やとは思いますが。

(針谷副会長)

あの、個人の意見になりますけどやっぱりこう賞味期限切れで全部捨てていくというのはやっぱり食料自給率がこれだけ低くなっている中で本当にそういう、改めて違う法律の下でリサイクルしていくっていうこともあっていいように思いますし、やはり先ほど沖野委員さんからも出てきましたけれども、安かろうということでは消費者が何を安いものを求めていくということになりますと、現代社会の中ですからある一定の価値で商品は流通していると思いますので、そんなに安いもので良いものがあるはずが無いわけで、そういう視点でも消費者は賢くなっていかないとね。

安ければ良いと言うことだけで、いく訳にはいかないのではないかとということも感じたりしております。ちょっと私が一定言ってしまいましたけど、どなたか他にございますか？はい。

(矢野博子委員)

主婦の感覚ですけど、お豆腐なんですけども、きゅうりでいいましたら曲がったきゅうりということのことと私とらえました、今ちょっと、それを何かの形じゃなくて他にしてもらえる方法というのは無いでしょうかね、勿体ない。牛さんが食べるから良いようなものですけども、大変勿体ないと私、今思いました。

それからご飯もそうですけど、そういう風にしながらなんかの方法で、捨てないようにして欲しいなど、今ちょっと思ったんですけど。

(田中委員)

最終段階での判断になりますので、例えばそれを昔で言う木枠、今ではステンレスですけどステンレスの型箱の中に入れて約 30 キロぐらい入ってきますので出てきた段階では、一旦温めたものを固めて冷やしていますから再利用は出来ません。

へこんでるとか、亀裂が入ってる部分はですね、温かいうちだとまだもう一回固めようがあるんですけど、冷えてしまいますと引っ付きませんのでそういうのは基本的には 2 級

品扱いということになってですね、いや、消費者もそれがかまわないというのであれば出来るんですけども、我が社の基準の中ではそれはダメだということでクレーム対象になるということで、弾かざるを得ない状況です。

何かそこから再利用して、例えば麻婆豆腐のそういう詰め合わせを作るとか、そういうことも考えましたが、なかなか消費者の方がそこを受け取って届くところまでいきますとですね、安価な値段ではいけなくなりますのでそうすると、根を伸ばさないということがいちばん手っ取り早い、コストがかからない方法と言いますと、処分をするということが一番手ごろです。

(矢野博子委員)

消費者の問題ですか？

(田中委員)

非常に作り手としてはですね、そこまでいってる訳ですから、我々のミスとしてもですね、勿体ないと思うことは本当にあります。わざわざ遠く外国から、日本の九州から大豆が来ておりますので、作ったものを捨てるというのは本当に勿体ないですけど止むを得ないということですね。

(針谷副会長)

議論が尽きませんが、ご発言まだの方どうぞ。

(南委員)

南です。先ほど言われた安心とか安全の視点が上がったかということなんですけども、私とかは多分一番この中で若い世代と言われる人だと思んですけど、ハッキリ言わせてもらおうとですね、その消費期限にほとんど頼ってます。食品というのはハッキリ言ってそういうものじゃないと思うんですよ。

鼻で臭いを嗅いで色を見て、新鮮さとかを感じて自分が例えば自分の子供に食べ物を与える時、これは安全だろうか安心だろうかそれが普通の感覚だと思うんです。現在の母親の世代になりますとそういう能力がすごく下がってきているのを感じるんです。

結局、個人個人の安心だとか安全だとか考えなくちゃいけない部分を誰かに頼っているというのが現状で、それが消費期限という形で出てきているんじゃないかなと思ってですね。変な話、誰が危険を教えてくれるのかなってすごく心配になって。

昔は「臭いを嗅いでおかしかったらやめちょきなさい」というのが普通だったと思うんですけど、今はこれから誰が危険を教えてくれるのかなとすごく心配になりました。すみません。

(針谷副会長)

そうですね、私どもも学生などが「先生これ大丈夫ですか」って言った時に「食べてみればいいじゃない」っていうと、「いやあ」っていうんですけどもやっぱり食べてみて、臭いが変とか味が変とかそんな猛毒があるわけじゃないので変だったら口をすすげばいいのでって言うんですが、やっぱりそこをきちんと経験していくというかね、そういう食体験が無いので今おっしゃられたように、数値の日々にちに頼っていくしかないというのが現状かも知れませんね。

(川村委員)

この会が最後ということであれですけど、各課からいろんな今後の策定したのは5年間有効ということでもいろんなフォローワーク体制もいろいろご発表なられたと思うんですけど、今出ているご意見というのは家庭で作るそのものを業者の方に求めるというのはこれは酷でやっぱりそれは、流通で運ばなきゃいけないし保存をなきゃいけないと思うんで、その時にはそれなりの策を講じないといけない、だけどそこにやっぱり安全・安心表示というのが出てくると。それで先ほど、お隣の方がおっしゃったんですけども、やはりあまりにも厳しくやってるところと、それからいい加減にやってるところが、それをやはり例えば調味料によっても賞味期限が違って来るんですね、食品というのは。そして、ですからそういうあたりそれから三谷先生がおっしゃったジュースの問題も現在の法律でいけば、例えば国外からいろんなジュースを、ミックスを持ってきて国内でちょっと混ぜてということが出来るような法律になってるわけで。

だからそのあたりを、大きなものとの闘いもそうなんですけど、でも一方ではやっぱり本当に賢い消費者になるためにもっとそのあたりを、今までは消費者だけで勉強してきたんですけど、せっかく身近なところでお話が出来ましたので、県内でもこういう時々こういうやっぱり情報交換というか、本当の勉強会というのがこれから必要なのではないかなという風に思いました。ですから、ぜひ今後のところにそういうところから繋がっていけばいいなという。だからフォローアップをどういう風に、そして私も含めて団塊の世代ですけれども5年間というのはかなり違った人種が外へ出てくる。その時にこれがこのままの状況でいけるかどうかというのは無いと思うので、そのあたりも含めて一緒になにか検討していかないといけないのかなというのをつくづく感じました。すみません、つぶやきで。

(針谷副会長)

ありがとうございました、よろしいですか？なにか

(小松委員)

小松と申します、皆様のお話を聞きながらやはり情報提供というのが確実に安全な情報

提供がしっかりされれば、安心であるかどうかというのは個人が感じるものだと思うので、行政であれ、売る側の量販店さんであれそういう情報提供さえしっかりしていれば、あとは消費者の判断で安心していくということで良いのではないかと思います。

(針谷副会長)

ご意見よろしいでしょうか、もしよろしければ一応これで審議というか質問について終わりということで収めさせていただきます、最後ということですので委員さんから一言だけご挨拶をという風に事務局の方からいただいておりますので、こちらから廣末さんからずっといってよろしいでしょうか。

一月末の任期ということで今日は最後の会ということですのでどうぞ宜しくお願いいたします。

(廣末委員)

本当にいろんな勉強をさせていただきました。というのは今まで学習してきたのは自分達だけであーだ、こーだいう話をしてきましたので、一番最初生産者のお豆腐の田中さんらの話が身近に自分たちで感じられる、そのことを伝えることが出来たということは私にとって一番良かったことです。ありがとうございました。

(三谷委員)

三谷です。本当に勉強になりました。ありがとうございました。一番解した事はやはり食の最前線でやらなければいけない調理師の質を上げるということと、本当に志をもった調理師を養成に私もまい進していきたいと思っております、どうもありがとうございました。

(矢野博子委員)

私も本当に良い勉強をさせていただきました。私たち消費者はなんだかんだ言ってますけども、本当にスーパーさんとか田中さんのお話を聞いて大変ご苦労なさっていることも分かりましたし、本当にいろいろ勉強できましてありがとうございました。

(松田島委員)

いろいろと勉強させていただきました、本当にありがとうございました。私達も長年主婦をしておりますので自分は知識を持っておるつもりで来ましたが、やっぱりここへ来まして、また新しいことを勉強することができました。どうもありがとうございました。

(小松委員)

いろいろと勉強させていただきました。ありがとうございました。

本当にここにこういう機会をいただける、いただかなければ知りえなかったことが沢山ありますので、本当に消費者の声を上げていくということが大事だということを改めて認識しましたので、これからも積極的にこういった場に参加したりとか、声をあげていけるようにしていきたいと思えます。ありがとうございました。

(南委員)

一番最初に参加させていただいた時には全く知識がなかったんですけども、いろんな方がこう安心とか安全ということに取り組んでいるということを見るのが出来てすごく勉強になりました、どうもありがとうございました。

(佐野委員)

自分も大変この会に参加させていただきまして、消費者の意見等を聞かさせていただいて、自分は農協の方におりまして、実質農家の方の農薬の適正使用であったり、消費者に安全な物を届けるとかいうことを現状、話をしておる部分が今もあるんですが、今後それは続けていきますが、現状さっきどなたかが仰ったように食の安全・安心は求めるけども、やはり安い。で、だからその安いものをとった段階で現状、今も国内の自給率が下がり、そういう部分を守っていくのはどうすれば良いのかというのはやっぱり、これは生産する方もそうだろうと思えますし、消費するそれに関わる技術の分も一緒にまとめてやるという行政あたりの主になると思うんですが、考えていかなければせっかく話してきていっても、やはり農家も生活あつての生産ですので、その部分がないとどんどん自給率も下がるし、経営として農家がやっていけないという部分もどうぞよろしくお願ひします。

ありがとうございました。

(矢野政彦委員)

この会に参加させていただきまして大変勉強になりました。

消費者の皆様も大変厳しい目で食品を見ておるという事で、そういう風に感じました。生産者としても安心して食べていただけるような安全な食品を作るように心がけていきたいと思えます。ありがとうございました。

(濱中委員)

私は漁業でして生産者の方でありますし、消費者の方でも、両方でございます。

主婦の立場とまた生産の立場といろいろ考えますとほんとに大変でございます。けれども皆様とこうして勉強することが出来て、今後やっぱり自分が生産者として取り組んでいかなければならないことを肝に銘じております。ありがとうございました。

(上岡委員)

食品衛生協会の代表で参加させてもらっております。

私どもの会員は県下のほとんどの製造業者、または販売業者の方が会員になっておりまして今日の消費者の皆様と業界の代表のやりとりは、今後の活動を進めていく上で非常に参考になりました。

私どもは隣に食品検査センターというのも併設しておりまして、そこでは業者の方からいろんな食品の確認のための検査依頼がございます。先ほど賞味期限、消費期限の話がございましたけども、そういった科学的な根拠を持って消費期限、賞味期限を設定なさっていただける業者の方と、経験からなさっておられる方がおられます。

科学的根拠を作るためには一定のやはり経費が掛かる訳ですけれども、そういうところへ経費を掛けてる方が、やはり消費者の方の信頼を得て業績が伸びているなど感じながら見ております。

そういう方が一人でもそういう会員が一人でも多くなることを今日、何かに参考にさせていただきながら今後の活動とさせてしたいと思っております。ありがとうございました。

(田中委員)

高知に育てられてこれからも高知で商売をさせてもらってる一人としてですね、また大変勉強不足ではありましたが、安全・安心推進会議の委員として選ばれたことへの自覚と誇りとそれと、委員という名を汚さないようにこれからも一生懸命勉強していきたいと思えます。今後とも宜しくお願いします。ありがとうございました。

(田村委員)

皆様のご意見をお伺いして、ずいぶん量販店、私どもだけかも知れませんが問題あるなどは実は認識しております。そりゃまあここで言えばですね、それなりのことはですね、以前はやっぱりしていたのかなど。やはり生産者でなしに消費者の方からのご意見がですね、やっぱり商売に反映されてくるはずですから、どんどん要求していただいて聞いていく。これどうなっちゃうかと、私どもはですね、直ぐクレームととらえて身構えてしまうがですね、悪いくせながです。やっぱりお客さんの情報は知りたいので極力従業員に聞いてみてください。

それによって従業員もそれによってレベルアップになっていくし、あるいは一緒に勉強させていきたいという風に思っております。以上です。

(川村委員)

大変勉強させていただきまして、ありがとうございました。

同時に私の関係する分野でみんなと共にもっとやらなきやいけないということを改めてその課題を再認識いたしましたので、これからもどうぞよろしく願いいたします。頑張

ります。ありがとうございました。

(針谷副会長)

委員の一人としてですが、私もNHKスペシャルの大豆ショックにショックを受けておりました、これから日本がどういう食の安心と安全と、そして安心できる食料をどう確保していくのかというのが、土曜日のNHKの番組でもお隣近所とたくさん仲良くしておけば、12%まで低下してもいけるんじゃないかという考えだと思いますし、じゃあ日本の食糧をもっと上げていく、自給率を上げていくということに対して全体的なコンセンサスが得てないというのもなんか日本の現状のような気がしまして、すごいショックを受けております。

この間つい先日ですけれども、愛媛で公衆衛生学会がありまして、そこで水俣病の教訓を生かしてっていうことでしたけれども食育について非常に地域で広範な取り組みをしているというのを目の当たりに見ましていいなと思って帰ってきました。

やはり消費者と生産者あるいはフードシステムの方の生産から流通確保ってというような販売のところまで含めた、生産のフードシステムの方と私たち消費者がやっぱり協力しあって意見交換しあって作っていかねばいけない食の安全・安心なんだろうという風に思いますし、そこにうまく調整役としての行政の方々の関わりというのも大切な時期になってきているのではないかと言う風に思っておりました。

今日はどうもありがとうございました。みなさんのご協力で無事終わることが出来ました。

最後に事務局の方からのご連絡があるという事ですので宜しくお願いいたします。

「その他、運営規定第2条第3項の規定削除、委員の委嘱について」

(事務局)

後ろから失礼します、最後その他ということで事務局からの事務連絡です。

第5回高知県食の安全・安心推進審議会と書かれた資料の5ページですけれども、この5ページの方に食の安全・安心推進審議会の運営規定が載せてありますが、この第2条第3項に線で消してありますけれどもここが代理出席について、このような規定を作っていたんですけれども、この規定について6ページの方をご覧ください。

この線で消しているところを削除という風にさせていただきます。

理由につきましては地方自治法の方で地方公共団体が審議会を持つことが出来るということを書いているんですけれども、この審議会の委員さんは非常勤ということで個人にもっともそれに適切な方に任命して委嘱しているものですので、委嘱された方だけに限られているという規定という決まりになっておまして、代理出席という事は本来こういう規定を作ってはいけなかったんですけれどもちょっと事務局の方の理解不足で、このような規定が入っておりましたので、今回のこの審議会でご了解いただいて、この規定については削

除させていただきますので、宜しくお願いします。

それからもう 1 点ですけれども、先ほどから委員の皆様にも一言頂いたりしておりますけれども、皆様の委員の皆様の任期は 20 年の 1 月 31 日までという辞令書をお渡ししておりますので、本日の審議会で最後の会議ということになります。

高知県食の安全・安心推進条例第 28 条第 4 項に、委員は再任されることが出来るという規定がありますので、今後の委員についてはまた皆様方にも個別に相談をさせていただきたいと思います。公募の委員さんについては任期終了ということになりまして新たな消費者代表の委員さんの公募を行いたいと思いますので、またお知り合いの方などにも勧めていただけたらと思います。以上事務局から 2 点事務連絡でした。

(針谷副会長)

規定の一部改正というのは条項の通りという事のようにですが、なにかご質問等ありますかよろしゅうございますか？

よろしければ第 5 回の審議を終了させていただきたいと思います。今日は第 5 回の会議で推進計画ということで審議していただきありがとうございました。

(岩井)

どうもありがとうございました。それでは最後に畠中部長に謝辞を宜しくお願いします。

(畠中部長)

針谷副会長を初め委員の皆様にはこれまで 2 年間に渡りまして審議会の委員として大変貴重なご意見いただきましてありがとうございました。本日も皆様のお話聞かせていただきまして、この審議会、生産から加工、流通そして消費者、直接食に関する方々がこういう風に意見を交換できる場としては非常に有意義なものであると思っております。

県としましても、ここで頂きましたご意見をこれからの食の安全の行政に生かして行きたいと思います。委員の皆様におかれましては、今後とも食の安全に関わらず、県行政へのご理解とご支援ということを宜しくお願いいたしまして、簡単ではございますが終わりの言葉とさせていただきます。本日はどうも長い間ありがとうございました。

(岩井)

どうもありがとうございました、以上で審議会を終了いたします。

関係各課の方、委員のみなさま方、本当にありがとうございました。先ほど事務局の方から説明がありましたが委員の再任につきましては、今後また個々に相談させていただきたいと思いますので、どうぞよろしく願いいたします。どうもお疲れ様でした、ありがとうございました。