

「平成 20 年度 第 2 回高知県食の安全・安心推進審議会」

【開催日時】平成 20 年 10 月 28 日

【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】

西岡 雅行、三谷 英子、中澤 須美、井上 正臣、林 周助、三谷ふきえ、池地 功、
中村 英司、上岡 英和、田中 幸彦、森下 広和、田村 博彦、山根 洋右、川村美笑
子（以上、委員）

畠中 伸介、大野 雅子、筒井 功、鶴井 利勝、原 護、門田 太志、森下 陽子、林
奈歩、森田 照和、小原 容子、日浦 千尋、下村 恭、吉岡 利一、宮澤 英将、小松
美智、矢野 祐一、岩井 延雄、山村 展子、別役 由香、櫃尾 守、沖田 和子、木村
繁夫、菅田 繁夫（以上、出席者）

（敬称略）

（事務局）

皆さん、こんにちは。大変お待たせしました。前の時計が 1 時半になり、ご案内を差し上げた時間になりましたので、ただ今より、今年度第 2 回目の食の安全・安心推進審議会を開催していきたくと思います。私、食品衛生課事務局の岩井といたします。どうぞ、よろしくお願ひいたします。この審議会は平成 18 年の 2 月に開催をしております、通算、今回で 7 回目になります。本年、2 回目ということでございます。

続きまして、審議会の委員の出席の件でございますが本日、欠席という連絡をいただいている方が、急きょ、針谷副会長さんが欠席ということで、あと廣末さん、津野さん、浜中委員さん、その 4 名の方々に連絡をいただいております。そして、佐野委員さんと矢野委員さんが少し遅れているようですので、連絡をしたいと思います。審議会の委員の過半数に達しておりますので、会議が成立するということにつきましてはご報告をさせていただきます。それと、この審議会につきましては公開ということになっておりますのでご理解よろしくお願ひをいたします。

続きまして、日ごろから大変お世話になっております高知農政事務所の菅田課長さんと木村課長さんがお見えになって来ております。どうもよろしくお願ひをいたします。この会議の中で事故米穀、あるいは食料自給率についてご報告等をいただけるようになっておりますのでどうぞよろしくお願ひをいたします。

また、お手元の出席者の名簿にもございますように、県あるいは高知市の食に関する各課が出席をしております。よろしくお願ひをいたします。

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。よろしくお願ひをいたします。

(畠中健康福祉部長)

健康福祉部長の畠中でございます。どうかよろしくお願ひいたします。開会にあたりまして、ひと言ご挨拶を申し上げます。本日はお忙しい中、本年度第 2 回目の高知県食の安全・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。また日ごろから県の食の安全・安心に関する様々な施策の推進に関しまして、ご協力をいただいておりますことをこの場をお借りいたしまして感謝申し上げます。

さて、今回の審議会は、前回 6 月に実施した時に、特に農業分野についての生産に関するご質問を多数いただいておりますので、皆さま方のそういったことを、実情を知っていただくという意味もありまして、今回は農政事務所の方々にご参加いただきまして、実情を説明したいというふうにしております。また、食の安全・安心では事故米の流通の問題とか、それからメラミンの混入問題とか、この会が開かれるたびに新しい食の安全・安心を脅かすようなことが報道されるということもあって、この問題の根深さ、それと難しさというものを感じながら日ごろ行政を行っております。近年も中国のことを思いますとまた、国内の生産工場でシアン化合物が検出されるような地下水で生産が行われたというようなこともございまして、本当に日々の県民・国民の皆さまの生活の中で食の安全・安心というのは非常に関心の高いものだと思っておりますし、これをいかに確保していくのかというのは、私ども行政の大きな仕事だと思っております。ちょうど今、県は来年度の予算に向けまして、どういう政策を組み立てていくかということをご各局でも検討しておりますので、私どもでも食の安全・安心というのは非常に大きな重要なテーマと思っておりますので、そういったことにもご意見がいただければと思っておりますので、全体の話の中で、県に対する政策に対してご意見がございましたら、是非、お伺いしたいと思っておりますので、本日はどうかよろしくお願ひしたいと思ひます。

(事務局)

ありがとうございます。それでは会議に入ります前に、お手元の資料の確認をさせていただきます。少し今日はたくさんございますが、一番上に、この審議会の次第がございますでしょうか。次に、「地産地消の推進について」という A4 の資料がございますでしょうか。

次に、冊子の「第 2 期高知県地産地消推進プログラム」、続きまして、「高知の野菜ソムリエがお勧めする野菜で元気店」、続きまして、少しグリーンの濃い色の「土佐の料理伝承人カタログ」続きまして、冊子ですが、「自分の農作業の点検」、続きまして、「高知の地産地消」、続きまして、「高知県の eco 農業」ということ、続きまして、「トップランナーを目指した環境保全型農業の推進について」という資料でございます。それと、「心につながるとれたて高知」の冊子と、事故米穀・メラミンの資料というかたちで大変多数ございますが、揃っておりますでしょうか。もしなければ、手を挙げていただいて、事務局の方に伝えていただければお持ちしたいと思ひますので、よろしくお願ひをいたします。

それでは議事の進行を条例の 30 条第 2 項の規定によりまして、これより山根会長さんにお願いしたいと思います。どうぞ会長さん、よろしくお願いいたします。

(山根会長)

今日は、委員の皆さまには本当にご多忙なところを第 2 回審議会にご出席いただき、心から感謝申し上げます。また、日ごろ縁の下の力持ちといえますか、ご来席いただきました食の安全・安心の仕事に尽力いただいております事務局の方々にも厚く御礼を申し上げます次第でございます。

現在、100 年に 1 回と言われる世界同時恐慌に突入の危機が大変危惧されておる状況のなかで、グローバリゼーションの本質と問題と、実は資源問題、環境問題、そして今日ご審議いただきます食の問題、これが密接にスパイラルといえますか、つながって連鎖しているということを如実に感じさせられる状況でございます。委員の方々から、自分たちはもう少し世界、あるいは国の食料政策・農業政策ということをきちんと押さえて語らないといけないんじゃないかというご意見をいただきました。それから併せて、やはり第一次産業、第二次産業、第三次産業、そして消費者がしっかりとスクラムを組んで、何をなすべきかということ、あるいは次世代の子供たちにどのような食料安全体制を残していくべきか。そういう運動論と政策論が強く提起されまして、これまた敏速に事務局の方でタイミングのよい企画を立ち上げていただきましたことに、心から敬意を表す次第でございます。では、早速ですが、会を進めてまいりますので、よろしくご協力のほどをお願い申し上げます。

審議会運営規定第 3 条第 2 項に基づき、私の方から議事録署名委員を指名させていただきますと思います。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さんのお二人をお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。どうも、ありがとうございました。

それでは、議事を進めてまいります。まずは議事(1)の所でございますが、前回の第 1 回、6 月に開催されました審議会において、課の取り組みについてご説明いただきましたところ、先ほど部長さんからもお話がありました、農業の生産現場での取り組みや農業政策についてのご意見、ご質問が大変多く提起されました。そこで、今回の審議会では中国四国農政局高知農政事務所、環境農業推進課、地産地消課より取り組みや農業政策についてご報告いただくようにしております。時間の都合で大変内容のあるお話を、恐縮ですが、それぞれ 30 分以内のご講演をいただきたいというふうに思っております。

最初に、日本の食料自給率について、中国四国農政局高知農政事務所の木村課長様よりご報告をいただきたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

(高知農政事務所)

失礼いたします。私、高知農政事務所農政推進課の木村でございます。いつも農業政策

の推進にはお世話になっているところでございますが、本日は、事故米の不正規流通につきましては消費者の皆さん、それから関係者の皆さんにおきましては大変ご迷惑なり、ご心配をかけたところでございますが、後ほど事務所の管田の方から情報提供させていただくということで、私の方からは、我が国の食料自給率についてということで簡単にご報告をさせていただきたいと思っております。それから、説明をさせていただく資料は、この高知農政事務所の茶封筒の中に入っていると思うんですが、ちょっとそれを見ながら説明させていただきたいと思っております。ありますでしょうか。

三点ほど入っていると思うんですが、「わが国の食料自給率について」というリーフレットと、それから、「続おコメのはなし」という3枚もの、それと都道府県の食料自給率の統計等というやつが入っております。それでは、説明するのは初歩的な内容になるんですけども、物足りなさを感じるかもわかりませんが、ご容赦いただきたいと思います。それでは、ちょっと座らせていただいて説明させていただきます。

まず、冊子に入る前に、言わずもがなではございますが、食べ物のうち自分の国で作っているもので賄っている食べ物の割合のことを食料自給率と申しますが、農林水産省では、平成17年3月に策定されました食料・農業・農村基本計画におけます平成27年度のカロリーベースの目標が45%ということで、その達成を目指して食料自給率向上の推進を図っているところでございます。20年の8月5日に平成19年度の食料自給率が報道されたわけなんですけど、カロリーベースで前年から1ポイント増加ということで40%となっております。ここに入れております数字は18年度までですので、1ポイントと違うわけなんですけど、20年度より食料自給率の向上を柱立ての一つとするなど、抜本的な対策を打ち出しているところでございます。

その一つとして、米の消費拡大、それから二つ目として油脂類の過剰摂取の抑制、それから三番目として野菜の生産拡大、四番目といたしまして飼料自給率の向上、この重点四課題について特に集中的に取り組みを進めているというところでもあります。このようななかで、最近、輸入食品の安全性にかかる事件ですとか、それから、輸入穀物の価格上昇による食料品価格の上昇など、食をめぐる状況の変化が起こっており、我が国の食料自給率がマスコミで取り上げられる機会も多くなっているところでございます。本日は、この食料自給について簡単にご説明をさせていただきます。それでは、リーフレットをめくっていただきたいと思います。

この1ページ目なんですけど、突然ですが、「天ぷらそばは日本食ですか」という見出しがついておりますが、和食の代表ということで天ぷらそばを挙げさせていただきましたが、その具材のほとんどは輸入に依存しているというのが現状であります。これは、試算の域を出てないんですが、我が国の自給率の現状を表しているのかなというふうに思います。天ぷらそばはカロリーベースでは、自国産で賄っているのは20%に相当ということであります。

それでは本論なんですけど、2ページから見ていきたいと思っております。まず、食糧自給の現状

を見ていかないかんとということで、主要先進国の食料自給率の比較のグラフをご覧いただきたいと思います。よく見られるグラフだろうかとは思いますが、ここはカロリーで計算したものと金額で計算したものがあるわけなんです、通常カロリーで計算したものを自給率というふうに数字で表しておりますが、日本人が食事で摂る総カロリーのうち日本で作っている農林水産物で賅っている率をカロリーベースの食料自給率ということで、我が国の平成 18 年度のカロリーベースでの自給率、これは 39%となっております。言い換えますと、あと 6 割の食料は海外に依存しているということになるわけでありまして。他国との比較なんです、例えばアメリカでありますと 128%、イギリスで 70%、隣国韓国でも 46%は賅っていると。そういう意味で先進国の中では最低水準だという現状であります。

その下の食料供給の変化のグラフでございます。我が国の食料自給率の変化なんです、昭和 40 年には 73%です。73%の自給率であったわけでありまして、18 年度には 39%になったということで、その原因は何だということなんです、食の洋風化ということで国内で自給可能な米の消費量が大幅に減少したと。その一方、多くを輸入に依存しております穀物をエサとして必要とする畜産物や、同じく、そのほとんどを輸入に依存しております油脂の消費が大幅に増加したと。グラフでも米の消費量の減少と畜産物、それから油脂の増加に伴って自給率が低下しているという様子が分かるかと思えます。ちなみに、国民の一人当たりの 1 年間の米の消費量、40 年度には 112 kg という米を消費していたわけなんです、18 年度には約半分、61 kg となっております。一方、油脂類なんです、油脂類が 6.3 kg の摂取から約 2.3 倍相当の 14.5 kg まで伸びたと。畜産物におきましては、56 kg から 137 kg と約 2.5 倍となっております。

次、3 ページ目でございますが、次に、平成 18 年度の食糧供給の内訳のグラフをご覧いただきたいと思えます。左の上の方です。現在の品目別の食料自給率の状況でございますが、米が 94、ほぼ自給可能な品目ということで米。畜産物が 16%。グリーンの所に 51 とあるんですが、これは国内生産には違いないわけなんです、その飼料を輸入に頼っているということで、純粋な国産畜産物としては 16%ということになります。油脂類が 4%、小麦が 13%、大豆で 25%の自給と、米以外はかなり低いということがいえようかと思えます。それから、参考なんですけども、畜産の飼育にはかなりたくさんの穀物を必要とするということで、該当畜産物 1kg を生産するのに必要な穀物量、トウモロコシ換算なんですけれども、牛肉 1 kg 上げるためにはトウモロコシ換算で 11 kg は必要になってくると。豚肉で 7 kg、鶏肉で 4 kg、鶏卵でも 3 kg は必要となるということになっております。

次に、国内生産力の低下についてでございます。四つグラフを用意しております。四つのグラフをご覧いただきたいと思えます。昭和 35 年から平成 17 年にかけて、45 年間に農家の戸数は半減。農地面積も約 2 割の 138 万 ha が減少しておるということであります。また、平成 17 年には 65 歳以上の農業者の割合が約 6 割と。昭和 50 年度を比較いたしますと 30 年間で約 3 倍になっているということで、農業者の高齢化が進んでおるといえるかと思えます。あと、耕作放棄地につきましても約 3 倍に増加したということで、

この数字は全国の農地のほぼ1割の約38.6万haと。香川県の面積の広さと比べますと、2倍強の面積が耕作放棄ということになってます。このように、国内の食料需要の変化とともに国内生産力も低下してきているということがこれで分かりますかと思えます。

次に、4ページ目なんですが、限られた我が国の農地面積ということで、我が国の農地面積のグラフを見ていただきますと、海外から輸入しております食糧を生産している海外の農地面積を推計したものでありますが、約1,200万haが必要ということで、先ほどお話をしたように日本で必要な食料の約6割を海外に依存しているというわけなんですが、仮にそれを我が国で生産すると仮定いたしますと、現在の日本の農地面積は467万haというわけなんですが、この面積の約2.6倍が必要になると。1,200万haが新たに必要になるということで、現時点で国内生産だけで必要な食料を100%自給ということは現実的ではないのかなということも言えると。

それから次、食料自給率の目標ということなんですが、こういったことも踏まえまして自給率の目標のグラフにもありますように、政府として、食料・農業・農村基本法に基づきまして平成17年3月に策定いたしました食料・農業・農村基本計画におきましてはカロリーベースの自給率の目標を、将来的には50%以上、当面は平成27年度には45%にすると。この目標に向かいまして食料の生産面、流通面、消費の面、各種施策を実施しているところでもあります。

それから、次に5ページ目なんですけれども、続きまして食料をめぐる国際情勢ということについて触れていきたいと思えます。世界人口の変化とか、世界の一人当たりの所得の変化のグラフにありますように、世界人口は1970年に37億人だったわけなんですが、2005年には65億人ということで、35年間で1.5倍に増加したと。今後も発展途上国におきましては増加し、2050年には92億人になるのではというふうな数字も出てるところであります。世界の一人当たりの所得につきましても、1970年に887ドルといった数字から2005年には7.8倍、6,896ドルに増加し、世界全体が豊かになってきたとして食の購買能力も増加しているということがいえます。ちなみになんですが、人口13億人とされておる中国も国内需要が増加ということで、2004年には農産物の輸入国ということになっております。こういったことから、世界レベルでは食料の需要は大幅に増大してきているというのが現状であります。

一方、供給面から見ますと穀物価格の推移のグラフがありますが、近年、オーストラリアの干ばつですとか、世界各地で異常気象が起り農作物が不作になったり、下のアメリカのトウモロコシの生産量の推移のグラフにもありますように、トウモロコシのエタノール利用への転換ということで生産量そのものは落ち込んではいないんですが、用途変更ということで食用の生産量は減っていると。更には、インドとか、ロシアとか、中国におきましては、輸出規制も新たに行なわれております。そういった意味でも、世界レベルでは小麦とか大豆とかトウモロコシなどの食料の供給能力は低下しておると。それから、世界レベルでの食料需要の増大と食料供給力の低下によりまして、食料の国際的な需給が逼迫

と。穀物価格は高値で推移しているというのが現状であります。

それから、世界の穀物の期末在庫率も 2000 年の 30.5%から本年 3 月には予測値ではありませんが、15%を切るだろうと。この数字を見ていえるのは、世界的に食糧危機が問題となりました 1970 年代の水準と言われております。このようなことからですね、食料を国外に依存しております海外の一部の国では、食料の十分な供給を望んでの大きな騒ぎも起こっているようであります。それから、我が国におきましても、食品の値上げですとか、食生活に影響を与えたり、家畜の餌の高騰、畜産農家の経営にも影響を与えているところでもあります。今後も世界の食糧自給は逼迫な傾向が続くという見通しも示されております。これらのことは、自給率が 30%の我が国においては、食料の安定供給の不安材料ということにもなっております。

次、6 ページ目なんですけど、食生活と食料自給率の関係ということで、栄養バランスの変化の図をご覧いただきたいと思います。PFC という項目を取っておりますが、PFC バランスという言い方をするんですけども、食事の三大栄養素でございますタンパク質、それから脂質、炭水化物。これらのエネルギーバランスのことでございます。昭和 50 年代の日本の食事、ご飯を中心に肉とか、魚とか、野菜を組み合わせ、いわゆる日本型の食生活ということで、理想的な PFC バランスと言われておりましたが、食生活の洋風化に伴い、平成 18 年度のグラフですが F、脂質は突出したということで、それに食生活の乱れも相まって PFC バランスが崩れたということで、最近、肥満ですとか、生活習慣病ですか、その増加と社会問題等にもなっております。

右側に肥満者男性の割合のグラフを載せてあります。40 代男性、50 代男性、3 割が肥満と、BMI25 以上という現状であります。下の日本型の食生活の事例の図に成人が一日に必要なカロリーであります 2000 キロカロリーを前提といたしました代表的な日本型食生活の例を挙げてます。このような、ご飯を中心にいたしました日本型の食生活を実践すれば、脂質の摂取割合が 22 に抑えられ、そして食料自給率も、試算ということだとは思いますが 64 までは上がるだろうというふうに言われております。

したがって、このような日本型食生活の実践は、栄養バランスの取れた食生活の実現とともに、米の消費拡大、それから油脂摂取の抑制にもつながると。そして、食料自給率の向上にも大きく貢献すると。また、このような日本型食生活は、栄養バランスの良い食事として世界的にも注目をされておるといふふうに聞いております。参考なんですけど、ご飯一膳分というのは 32 円程度と。そして食パン 2 枚で 47 円相当だそうですが、これを比べましても安いということでもあります。

次に 7 ページなんですけど、朝食の欠食率のグラフというのがございます。平成 17 年度におきましては、20 代の男性の 33%、女性におきましても 24%の方が朝食を欠食しているという厚生労働省の調査結果でございますが、若い世代は朝食を抜いている人がかなり多いという結果が出ております。朝食を抜くということは、体を動かすことに与える影響だけでなく、脳や精神状態にも悪い影響を与えると。私たちは眠っている間には、体内のエネルギー

ギーは使っていると、眠っている間には栄養補給なんてしないわけで、朝の脳はエネルギー不足の状態にあると、そこで、朝ご飯を食べると、体内で消化されてブドウ糖となり吸収されると、ご飯は粒状ということで、ゆっくり消化吸収ということで、長時間にわたってブドウ糖の供給を維持すると。いわゆるご飯が腹持ちが良いというのは、このためというふうに言われております。午前中の勉強ですとか、仕事を始めるにあたりましては、まずは朝ご飯はしっかり食べて脳を活性化させることが大切ということで、このことはデータでも表れているということで、小学生の学力テストの正答率のグラフというのを載せているわけなんですけど、朝食を食べた児童は、食べない児童より学力テストの正答率が高い傾向があると。文部科学省の調査結果参照なんですけど、そういう結果もあります。こういったことで、農林水産省としても、「めざましごはん」というキャッチフレーズで朝ごはんを食べる国民運動といったものを進めているところでございます。

最後に、下の写真といいましてちょっと見にくい写真ではあるんですけど、ご飯を食べるといことで水田が維持され、そして美しい農村風景を守ることにつながるということで、ご飯を中心とした日本型食生活を実践するということを通じて、少しでも食料自給率の向上につながれば幸いかなというふうに思っております。一応、簡単に説明をさせていただきました。

そして、8 ページはですね、参考なんですけども和食・洋食・中華それぞれ代表的な献立の栄養バランスと、食料自給率、試算でございまして。要するに同じカロリーでも自給率という面から見れば、かなり差が出る。要するに輸入物か国産物かということであるわけでありまして。それから、9 ページ 10 ページ、これは、自給率とはということで定義と申しますか、約束事をちょっとまとめておりますので、また見ておいていただきたいと思っております。それでは、このリーフレットの説明は以上で、早口でしたが終わらしていただきたいと思っております。

それから次に、この都道府県食料自給率、累年統計のような 2 枚、2 枚つづりですか。2 枚をホッチキスで止めたやつなんですけど、ちょっと見ていただければと思っております。ちょっと 1 枚めくっていただきましょうか。都道府県別自給率の推移、カロリーベースなんですけど、ちょっと見ていただいたらですね、全国がですね、平成 14 年からですね、ずっと見てますと 40、40、40 ということで、ピクリとも動いていない。18 年度には 39、そして冒頭申しましたが、19 年度には 40、前年に比べてプラス 1 というようなお話をいたしましたけど、要は、ここ何年も 40%から動いていないと。ご当地高知県なんですけど、高知県もカロリーベースで見ますと、平成 10 年が 44。45、46、47、48、平成 18 年度また 45 ということでですね、こちらにしてもそんなに大きくは動いていないと。そういう数値で推移しているということでありまして。

ですから、この結果を見ますと、あれをやろう、これをやろう、こういう施策があるからといってもなかなか説得力がないのかなと。要するに自給率向上の特効薬はないということでありましてですね、生産面、それから消費面、この両面において取り組んでいく必

要があるのかなど。リーフレットの中でもちょっとは言うたんですが、消費面からは、今も取り組んでいるんですが、分かりやすく実践的な食育と地産地消の展開。それから米をはじめとした国産農産物の消費拡大の促進。国産品に対する消費者の信頼の確保。生産面からは、担い手による需要に即した生産の促進。食品産業と農業の連携の強化。それから三番目として、担い手への農地集積・構築・連携による主要作物等の生産等を通じた効率的な農地利用の推進というふうにあるわけなんです、言うは易しなんです、なかなか実を結ばんというところでございます。

それで、あと最後になります、**「続お米の話」** っていうことで、ばつと見られたと思うんで、米粉の話になるわけなんです、水田を最大限活用して自給率の向上につなげる取り組みということで、新規需要米への取り組みということで力を入れていくところなんです、新規需要米のことで、米粉とかですね、主要米の生産の取り組みということなんです、特に、米粉への取り組みということで、小麦粉に代わる食材として、米粉の普及に取り組んでいるところなんです、ちょっとめくっていただいたら、ご承知かも分かりませんが、米粉というのは決して新しいものではないと。古くから米粉っていう概念はあったというふうなことも、ここに書かれております。

お米は、国内で自給できる数少ない農産物ということで、いわゆる食用の米は粒で食べる。これは粉で食べるということで、お米を細かく砕いたものが米粉と。ご飯として食べるだけでなく、粉にすると、米粉を利用したうどん、それから米粉パン、パスタとかシフォンケーキとかいろんな用途が広がっているということで、高知市内にも米粉の消費に取り組むグループも段々結成されているというふう聞いておりますので、私どもの事務所といたしましても、その方々を支援するという、ワークショップとか米粉の普及に努めているというところで、レシピ集なども作っておりますので、またお声をかけていただきたいというふうに思います。走りましてですが、一応、我が国の食料自給率についてということで、ご報告をさせていただきました。ご静聴ありがとうございました。

(山根会長)

どうもありがとうございました。大変分かりやすく、現在の自給率をめぐる諸問題を補完的に捉えたと思います。どうぞそこに。意見交換しますので。ご質問もあるかと思いますが、意見交換の時間にまとめて委員の皆さまのご質問、意見交換をさせていただきたいと思っております。

続きまして、高知県における環境保全型農業の推進について環境農業推進課、原課長様よりご報告をお願いします。

(環境農業推進課)

ご紹介をいただきました、県農業振興部の環境農業推進課の原と申します。よろしくお願いをいたします。私の方からは、高知県における環境保全型農業の推進ということで、

少しご報告をさせていただきたいというふうに思います。資料の方につきましては、まず A4 横向きの資料、印刷したコピーの資料なんですけれども「トップランナーを目指した環境保全型農業の推進について」という資料が、お手元の方へ配布されていると思います。この資料と、「やってみよう自分の農作業の点検」という資料がございます。リーフレットがございます。それから「高知県の eco 農業」という資料があります。この三つの資料を基にお話をさせていただきたいというふうに思います。座って説明をさせていただきます。

本日、配布させていただいている資料、「トップランナーを目指した環境保全型農業の推進」という資料がございますけれども、この資料につきましては、現在、我々県政の浮揚に向けて産業、経済の活性化を実現する指針として、産業振興計画の策定に取り組んでいるところなんですけれども、この産業振興計画検討委員会の農業部会で委員の皆さまにご検討いただくために、報告をさせていただいた資料でございます。この資料の方では、環境保全型農業の取り組みの現状や課題、今取り組んでいる内容、それから今後取り組んでいこうとする内容、提案というかたちでそれぞれ整理してございます。今日は、この資料に沿ってお話を進めたいというふうに思います。

資料に入る前に、これまでの環境保全型農業の取り組みについてちょっと簡単にご紹介をさせていただきたいと思っておりますけれども、高知県で環境保全型農業に取り組み始めたのは、今から 15 年ほど前にさかのぼります。

農業は、元々は環境と調和した産業だと思っておりますけれども、大量の化学肥料や農薬を使用して、環境への影響も懸念されていたということもございまして、環境と調和した農業の実現を目指しまして、平成 6 年に高知県環境保全型農業推進基本方針を定め、取り組みを始めたところです。堆肥を使用した土づくりによる化学肥料の低減とか、天敵利用など IPM 技術の導入による減農薬栽培、また環境マネジメントシステムであります ISO14001 の生産現場の導入など、全国に先駆けた本県独自の環境保全型農業の推進、普及を図ってきました。

こういった取り組みを踏まえまして、本県農業・農村の振興を図っていくため、平成 19 年に策定をいたしました、「こうち農業・農村振興指針」には、まとまりのある園芸産地の再構築とか、意欲や能力のある担い手の育成などとともに、この環境保全型農業の推進の取り組みの基本方向の一つとして取り上げております。指針では、これまで取り組んできました環境保全型農業の取り組みの一層の推進を図ることで消費地の安全・安心志向に応え、有意性のある販売につなげることや、生産から流通までのリスク管理の徹底によって、安全・安心を確保するなど、消費者に選ばれる県産ブランドの確立を目指すこととしております。

また、この目指す方向を実現するため平成 19 年 4 月には、環境保全型農業の基本的な推進方向と、年次別の推進計画からなります高知県環境保全型農業総合推進プランを策定して、今、そのプランに基づきまして環境保全型農業のトップランナーを目指して取り組んでいるところです。「トップランナーを目指した環境保全型農業の推進について」という、

資料の 1 ページをお開きいただきたいと思います。今、我々が取り組んでおります、環境保全型農業の取り組みの状況を絵で示してございます。

省エネ対策とか土づくり・施肥の改善、IPM による減農薬栽培、有機栽培の拡大。あるいは認証や GAP などによる農産物の安全・安心への取り組み。そして販売戦略の六つの項目に整理し、それぞれの課題に農業団体や県の農業振興センター、試験研究機関等で組織する部会を設けまして、具体的な推進方策を検討して、その実践に取り組んでいるところでございます。絵にありますように消費者の食の安全、安心志向や環境に対するニーズに応えるために、天敵などを利用いたしました IPM 技術の品目拡大や県内全域への普及定着、また生産履歴の記帳や出荷段階での衛生管理の徹底など、農産物の安全性を担保する仕組みづくりに取り組んでおります。

更に、その取り組みを消費者や流通関係者などに効率的に PR することによりまして、本県の農産物のイメージアップを図り、環境保全型農業のトップランナーの地位を築くことで、消費地に選ばれる産地を目指しているところです。生産から集出荷、流通販売、消費、それぞれの段階での取り組みがつながりまして、生産者の声が産地にフィードバックされ、PDCA サイクルが回り、さらなる産地の進歩につながるように、これからも取り組んでいかなければならないというふうに考えております。

2 ページを見ていただきたいと思います。環境保全型農業のトップランナーのイメージを絵で示してございます。どういう状態になればトップランナーかということなんですけれども、高知県では環境保全型農業の推進にあたって、様々な取り組みに全国に先駆けて取り組んできました。環境保全型、例えば生産現場への ISO14001 の導入とか、天敵などを利用した IPM 技術の普及、それから県独自の GAP や残留農薬の自主検査システムの導入など、全国でもトップクラスの取り組みがたくさんございます。このような先進的な取り組みにさらに磨きをかけまして、環境保全型農業を県内全域、または全品目への普及といった、より高いハードルを目指して走り続けること。それがまさに全国トップランナーの地位を築くことにつながるのではないかとこのように考えております。

3 ページを見ていただきたいと思います。右の方の参考データの所をご覧ください。これまでに環境保全型農業の取り組みは県内全域へ広げることとか、進化させることで県産農産物全体の信頼度を向上させ、本県農業の利益と農家の所得向上を求めてきました。環境保全型農業が一定浸透してきた今、農業だけではなく高知県の地域全体の利益に拡大するよう、環境を中心とした県内産業の連携とか新ビジネスの創設、環境をキーワードとした産地と消費地の連携のコラボレーション、こういったことを進めていくことや、消費者が高知のエコ農産物を選ぶことで環境保全に貢献できる仕組みについても、新たな環境保全型農業の展開として考えていかなければならないというふうに思っております。

4 ページをお開きいただきたいと思います。絵で示しました課題ごとに、具体的な推進策をお話をさせていただきたいと思います。まず IPM の開発と普及です。右側の参考データ、少し字が細くて見にくいかもしれませんが、右側の参考データのところに IPM とい

うところがあるんですけども、IPMとは化学農薬だけに頼るのではなく、天敵など様々な防除技術を組み合わせ、病害虫の発生を抑えようとする総合的な病害虫管理技術でございます。

本県では、ナス類やピーマン、シシトウ類で天敵の利用が進みまして、県内の施設園芸では最も進んだ IPM を関係の技術を持つ産地となっております。しかし、その技術の普及がまだ安芸地区など一部の地域に限られているということや、新たな害虫の発生なども加わったことから、IPM 技術の再構築とさらなる普及が必要となっております。IPM 技術を一般的な技術として定着させる取り組みとして、全品目への技術確立等普及や新たな土着天敵の利用と普及に向けた平場と中山間地域との天敵リレーなどの体制づくり。さらには地域の理解と協力を得るための学校教育との連携などの計画等をしていきたいというふうに考えております。

次に、5 ページをお願いしたいと思います。環境保全型農業は家畜の堆肥などによる土づくりを基本といたしまして、化学肥料や農薬の低減などによる農業なんですけれども、土づくりが環境保全型農業のベースになるものだというふうに考えております。そういった土づくりに有効な家畜の堆肥が、県内では右側の参考データの方にもあるんですけども、7,500t 未利用の状況もございます。

また、一部の施設園芸地帯では、品目によっては過剰な施肥がなされているという、そういうような実態もあります。そんなことから、化学肥料の価格が今、高騰してるんですけども、そういうなかで過剰な施肥がなされないよう土壌診断による適正な施肥を推進するとともに、作物残さなどの未利用な有機資源のたい肥化や家畜たい肥を利用した施肥の軽減方法について、検討していくことが必要であるのではないかというふうに考えております。

それから、6 ページをお願いしたいと思います。有機農業の推進でございます。近年、全国的に有機農産物や有機農業への関心が高まっておりますけれども、県内では有機農業に取り組む人の数は、まだ少なく、JAS 有機の認定を受けている事業者の数や生産者の数というのが右側の参考データの下の方にあるんですけども、平成 19 年度には 18 組織 83 戸ということの数で、まだ小さい数でございます。有機農業をやりたい人というのは、こういった人がいつでも取り組めるように、また有機の農産物のほしい人が手に入れられるように、県と NPO 法人とか今共同で運営してます有機のがっこうなどで、有機農業の実践者の育成にあたっておりますけれども、そういった育成とそれから栽培技術のマニュアル化や実践農家間のネットワークづくりなど、有機農業を志す人への支援、また消費者や実務者との情報交換や交流の場づくりなどを進めていきたい。そういったふうに考えております。

次に、1 ページ飛ばしまして 8 ページの方、先にご覧になっていただきたいと思います。最近になりまして重油価格は、若干、落ち着きを取り戻しておりますけれども、先行きというのは依然として不透明ではないかというふうに思います。農業現場での省エネ対策につきましては、生産コストの低減の観点から、ハウス栽培の中ではハウス被覆の三重カー

テンや循環扇、あるいは変温サーモ、それから耐低温性品種の導入などこういったことを推進しております。それと併せまして今、脱化石燃料加温器の導入検討ということで、木質バイオマス加温機とかヒートポンプの検討を進めていくことが必要だというふうに考えております。

ちょっと1枚戻っていただいて、7ページに戻っていただければと思います。先ほどのバイオマス加温機の話なんですけれども、高知県では豊富なエネルギー資源として利用が期待されておりますバイオマスの利活用の検討ということなんですけれども、21園芸年度におけます各タイプ別ボイラーの実証計画、実証試験の計画をしております、左の三段目の対応の欄に記載してありますように、現地での実証にこういうかたちで取り組みをしております。なお、今後の木質バイオマスの導入・普及に向けましては、ペレットの安定供給体制の構築とか、低コストボイラーの開発を検討していくことが必要であるんじゃないかというふうに考えております。

次に、9ページの方をお願いしたいと思います。ここからが食の安全安心にかかわりの深い所でございます。農業環境規範とかGAPの取り組みでございます。高知県では、環境と調和した生産活動の定着とか、農産物の安全性を確保する手段として、農作業の各工程を記録、点検をするGAPと呼ばれる工程管理、これを推進するため、9項目からなります「こうち環境・安全・安心点検シート」を作成いたしまして、全ての生産者に取り組んでもらえるように、進めているところです。

お手元の方に最初、資料紹介でさせていただきましたけれども、「やってみよう自分の農作業の点検」というリーフレットがございます。ちょっと手に取っていただきたいと思えます。開いていただきますと、1の土づくりの励行から、2適切で効果的・効率的な施肥、3が効果的・効率的で適正な防除と、4が廃棄物の適正な処理・利用、5がエネルギーの節減、6が新たな知見・情報の収集、7が生産情報の保存、8が出荷段階での汚染防止、そして最後に9が経営収支の把握というふうにそれぞれ内容が記載されております。

また、挟んであります点検シート、これは1年間のそういった9項目の取り組み結果をチェックして、翌年度の取り組みに生かせるよう複写式にしてるんですけれども、一枚はJAの生産部会の方に提出してもらいます。それから一枚は農業者の方、生産の方が手元に置き次年度の活動につなげていくというものです。

で、このリーフレットの裏表紙の方に、GAPについての説明等が書かれておりますけれども、GAPの生産工程管理というのは、生産者一人一人が営農活動を広くすると、そういったことで、もし、農薬残留事故なんかが発生してしまった時でも、記録を基に原因を究明することができますし、さらに、再発防止のための対策や改善策に、役立てていくこともできます。そういったことで、生産工程管理について、現在進めているところでございます。

もとの資料、トップランナーを目指した環境保全型農業のもとの資料の方へお戻りいただきたいと思えます。9ページの方です。右側の参考データの所を、ちょっとそれも字が薄くて見づらいかもしれませんが、高知県園芸連が平成18年度に市場から報告を受け

た出荷品への異物の混入、腐敗事故等の報告なんですけれども、年間 2,000 件以上にも上っております。また残留農薬事故も発生しているということで、市場流通品から直販まで全ての県産農産物の安全・安心の確保が課題ですので、その GAP への取り組みにつきましては生産者段階での取り組みと併せまして、J Aの集出荷場や直販所などでの取り組みそういう物にも拡大をしていきたいというふうに考えております。

次に、10 ページの方をお願いいたします。生産履歴記帳・農薬の適正使用の徹底についてです。最近、輸入農産物から残留の基準を超える農薬の検出、あるいは中国産冷凍食品に含まれていた農薬による健康被害、そういったものが発生をしております、農産物の国産思考というのは高まっているのは、ご承知の通りだと思います。そういったなかで、昨年度には県内で誤った農薬使用によりまして、残留基準値のオーバーとか、あるいは農薬廃液の河川への流入によります魚の変死事故、こういったのが高知県内で 8 件、農薬事故として発生をしております。

また、本年度につきましても、件数は少なくなったものの、相変わらず農薬事故というのは発生しております。このように、消費者の安全安心のニーズが高まっているにも関わらず、いまだに一部の生産者とか関係者の意識が低いといった状況があります。そういったことから、右側の参考データにもありますように、農薬を売る時の徹底、農薬を使う時の徹底、農産物を預り・売る時の徹底、こういったことがしっかりとできるように、仕組みを農業団体とともに作っていくということが非常に重要ではないだろうかと考えております。今後、県産農産物の安全・安心レベルのさらなる向上のため、消費者を含む第三者委員会、こういったものを組織して、県内の J A出荷場の生産工程管理、そういったものを点検、あるいはその点検結果を公表するという、そういうウォッチャーシステムの構築、それを是非、提案していきたいというふうに考えております。

11 ページをお願いいたします。農産物等などの認証制度なんですけれども、これまで高知県では県独自の認証制度のほか、農業団体の認証とか国の認証制度など様々な認証制度につきまして、それぞれ推進してきましたけれども、県内全域への普及にはいたっておりませんし、また消費者や市場からそれぞれの認証の取り組みが分かりづらい、その内容とか基準、そういったことがわかりにくいというような指摘もございました。そういったことから認証の整理、あるいは集約をするなかで、J A出荷分については、エコシステム認証表示というので進めていったらどうかと。あるいは個人出荷については、国の特別栽培農産物に係る表示ガイドラインに基づく表示へと移行を進めていったらどうかということで、現在、そういう方向で進めていこうとしております。また今後は、そのエコ栽培の認証農産物のグリーンコンシューマー等への売り込みと併せまして、国産農産物の購入が環境保全に貢献できる仕組みづくり、そういったものを勉強をしていきたいというふうに感じております。

最後、12 ページでございます。環境を軸としたイメージアップと販売戦略の展開なんですけれども、13 ページの方に提案ということで、二つほど提案を行っております。一つは

消費地における野菜ソムリエや食育活動を行っている NPO 法人など、高知野菜を PR する上で特に必要な方々を高知野菜の応援団として登録して、高知野菜の PR や販路拡大、食育活動等に協力していただけるようにネットワーク化を進めていきたいというふうに思っております。

もう一つの提案は、こうち安全・安心野菜を活用した新メニューの提案開発などの新しい需要や販路を拡大していくということ。それから、新しい食と農と観光の産業間のコラボレーションによる新需要の創出を検討していくということ、そういったことを考えております。

以上、早口で説明させていただきましたけども、農業部会の方に報告させていただいた概要でございます。今後は農業部会の委員さんのご意見もいただきながら具体的な行動計画を作成していくということになりますけれども、いずれにいたしましてもこれからの対策としては、平成 19 年度に策定をいたしました、環境保全型農業総合推進プラン、県の作成したプランなんですけれども、これを基に新たな視点も加えまして、さらにスピード感を持ってその実現をしていくために取り組んでいきたいというふうに考えております。

なお、お話しさせていただいた取り組みの状況につきましては、お手元にリーフレットとして配布させていただいてます、高知県の eco 農業、これにも掲載してありますので、またご覧になっていただければというふうに思います。以上です。

(山根会長)

どうも、大変丁寧なご説明ありがとうございました。OECD では、環境負荷をストップの産業として農業を挙げておりますが、それからいって EU 諸国では、自然との共生といえますか、生態学的視点からいろんな取り組みが進められておりまして、それをいち早くトップランナーとして政策の中に取り入れて展開していただいている状況をご報告いただきました。ご質問は、また意見交換の時間にしていただきたいと思います。どうもありがとうございました。

続きまして、高知県における地産地消の推進について、地産地消課の小原主幹様よりご報告をいただきたいと思います。

(地産地消課)

ご紹介いただきました地産地消課の小原です。大変緊張しておりますが、よろしくお願ひします。座って説明させていただきます。

私の方から、地産地消の推進についてということで、資料をたくさん用意していますが、まず A4 で「地産地消の推進について」というペーパーでかまえてある分と、「心つながる取れたて高知」というのが 2 冊あります。白いものと緑のものと。「高知の野菜ソムリエがお勧めする野菜で元気店」、「第 2 期高知県地産地消推進プログラム」、「土佐の料理传承人カタログ」、以上のパンフレットを使いながら説明させていただきたいと思います。主に、

地産地消の活動について一番まとめてあるのが白い、一番薄い冊子ですが、「心つながるとれたて高知」、「高知の地産地消」の冊子がありますが、これを見ていただきながら、間で事例集を見ていただきながら、というかたちとしていただきます。

まず、最初に説明せないかんのが、地産地消とはということで説明があるんですが、地域で生産された食材をその地域で消費する、高知県で生産されたものは高知県で消費する、あとは高知市で生産されたものを高知市で消費するとか、例えば、嶺北地域で生産されたものは高知県で消費するとか、そういう意味合いがあるんですが、結構その消費するだけで終わってると皆さんが思っている部分があると思うんですが、実際地産地消の元をたどっていくと、その消費することで生産者と消費者が物と人とでつながっていくこと、それで地域づくりに関わって、そういうことやと思ってもらうたらと思います。

ただ、地域の食材を使用するだけでなく、生産者と消費者の距離を近づける活動、ということで生産者と消費者の顔が見えることで、つながっていく、最終的にはその地域が元気になっていく、そういう活動やと思っただけたらと思います。

もともと、地産地消が起こってきた背景としましては、全国的な部分で言うと、結構、過去の話になるんですが、BSE とか産地偽装、輸入農産物の残留農薬問題などで、消費者が食に対する不安、不信の増大ということで、今もますますその気運が高まっているんですが、そういう中で消費者が安全安心の意識が高まってきた、あと、前段でお話がありましたが、食生活の乱れによって、日本型食生活が見直されている。もう一つは、流通というのがかなり広域になってますので、生産者と消費者の距離が遠くて、お互いの顔が見える関係が希薄になっている、そういうなかで、自分の地域を見直す、食文化を見直す、地域を見直していくことが、まず大事なんでしょうかというふうな国の動き、そのなかで平成 17 年の 3 月、前段の話でもありましたが食料・農業・農村基本計画が平成 17 年の 3 月に決定されて、地産地消の全国展開を食料自給率の向上の取り組みということで続けられています。

併せて、平成 17 年の 6 月にも食育基本法の中で、食文化の保持とか、味覚発達の上で地産地消と食育の取り組みを連携していくことが大切だということが出されています。それより先立って、高知県では全国トップクラスの園芸産地ということで、全国に出荷してるという事で、高知県の産業としては重要である。そのなかで、高知県というのはすごく中山間地域が多いんですが、中山間地域では少量多品目の農産物を作ってるような現状もありまして、そういう多品目の農産物の販売先の確保ということで、各地域で直販所の仕組みづくりができていった。あと、南国市の学校給食で、地元のものを使った食育の推進ということで、各地区でぽつぽつと地域のものを使っていくっていう取り組みが始まりまして、高知県では平成 15 年を地産地消元年としまして、県の中に地産地消課というのができています。地産地消を進めていくなかで、どういうふうに進めて行くかっていう推進方法、取り組みの柱、目標、課題、推進方策というのを平成 15 年の 9 月に高知県地産地消推進プログラムというのを策定しまして、平成 15 年 9 月から平成 18 年 3 月までの目標として策定しています。

そういうプログラムを進めていくにつれて、民間レベルで地域の旬の食材を使った季節メニューの展開が行われたり、量販店で、皆さまご存知と思いますが、県産コーナーが実施されたり、食材を使った調理法が紹介されたり、いうふうな取り組みがされたり、あと、市町村の方でも学校給食とか、学校の方で食育の取り組みというのができてきた、ただ、言葉というのは浸透しつつあったんですが、なかなか定着に結びついていないということで、平成 18 年 10 月に第 2 期高知県地産地消推進プログラムということで、これを策定しています。この目標が、今年度の平成 20 年度の 3 月末までの目標となっています。

この目標については、「高知の地産地消 心つながるとれたて高知」を一枚開けてもらった左ページに、「地産地消の定着を目指して」ということでプログラムの体系表が出ています。重視する視点については、おいしい風土こうちサポーターを中心とした県民との協働で、おいしい風土こうちサポーターというのは食に関係する民間の事業者、生産者、食品加工者、観光施設、量販店、消費者、自分たちで地産地消に積極的に取り組んでいきますよという方をうちの方で登録をしてもらっています。登録の方法は、申込書みたいなものに記入してもらって、そのまま登録するかたちになりますので、現在、600 人を超す数になっています。重視する視点としては、この地産地消推進プログラムというのは、県独自で進めてもいかんし、市町村独自でも進めていくことはいけないということで、県民と市と県と一緒にやっていきたいと思いますというかたちになっています。

目指す方向としては、「高知の食」を柱とし、いきいきとしたまちづくり・むらづくりで、目標は「県民運動として展開する地産地消の定着」で、キャッチフレーズは「心つながるとれたて高知」ということで、皆さんも見たことがある、横のペーパーの方に落としてあるんですが、こういうかたちで、地産地消の定着を行っています。取り込み、重点的に取り組む柱が四つありまして、おいしい風土こうちサポーター活動を中心とした民間活動の促進、地産地消に関する情報の発信、持続的な地産地消を通じた地域づくり、四つの分野での新たな展開ということで、四つの柱に沿って簡単に事例を含めて紹介させていただきます。

今、開けてもらっているものの右のページになりますが、まず、おいしい風土こうちサポーター活動を中心とした民間活動の促進ということで、おいしい風土こうちサポーターさんはかなりの数がいらっしゃいますので、ここにも出ていますが、ビジネス交流会ということで、生産者と業者の方のマッチングの場にしたり、あとは地産地消にすることで毎月 1 回うちの課の職員が県内の地産地消の事例を取材してきまして、こういう新聞みたいなかたちにしまして、各サポーターさんに配布を行っています。

併せて、サポーターさん同士の交流が中には、あとで説明させていただきますが、高知の野菜ソムリエさんにも参加していただいています。あと、おいしい風土こうちサポーターさんに登録をしていただきますと、地産地消に関するイベントがある時の案内をしたり、ここに載っています「高知のとれたていっぱい食べてね。」というのぼりを提供してあります。あとは「おいしい風土こうちサポーター」というこのロゴマークについても、ご希望

する方には、配布をしていきます。こういう活動でかなりいろんな地域に広がってきているんじゃないかと思います。

次を開けていただきまして、地産地消に関する情報の発信ということで、平成 19 年の 4 月から毎月第三金曜日から始まる、第三金曜日、土曜日、日曜日を地産地消の日と位置づけて、各量販店とか、行政とか、いろんな地域で地産地消に関する取り組みをしてくれています。こういう「心つながるとれたて高知」という旗をとか、「高知のとれたていっぱい食べてね。」というのぼりが立ったところで、いろんな生産者の方とかが来てイベントをしてる所に出会ったことがあるかも知れませんが、こういう地産地消の日を活用した取り組みをしてくれています。

この中に写真がサンシャインラヴィーナの地産地消の日フェアって出てるんですが、これがみどりのパンフレットの 13 ページになりますが、サンシャインラヴィーナの方で毎月第三金曜日、地産地消の日に、食材の試食とかレシピの配布取り組んできたことがきっかけになって、平成 20 年の 2 月の地産地消の日に、地域のものを販売するだけでなく、交流するよというということで店の中で「なのはなまつり」をやったという取り組みが出ています。併せて、この産直コーナーで、生産者の方が出てきて販売したり、14 ページを開けていただいたら、お人形があるんですが、こういうお人形の所に置いてあるというお話を聞いています。お惣菜のコーナーでも、ここの愛菜市の中にある食材を使ったお惣菜が実際出されているようです。あと、地産地消優良活動表彰ということで、農林水産物の地産地消活動に積極的に取り組んでいるということで、将来性もあると認められる団体を表彰する制度を、今年で三回目になるんですが、設けています。

この白い、今見ていただいている資料をもう一枚開けたら、「ひろがる地産地消～さまざまな分野へ～」ということで、おいしい風土こうち大賞地産地消優良活動表彰ということで、第 1 回目の大賞は窪津の漁協組合、第 2 回目が高知市の鹿嶋牧場さんということになっています。第 3 回目については、ただ今、募集中です。11 月の 20 日まで募集していますので、もし、皆さんの身近で地産地消活動に積極的に取り組んでいる事例があったら、ご推薦いただけたらと思います。地産地消の情報発信ということで、おいしい風土こうち、うちのホームページなんですが、ホームページの中で、地域の食材を紹介したり、生産者の紹介、郷土料理の紹介等を行っています。

取り組みの柱 3 ですが、持続的な地産地消を通じた地域づくり市町村への支援ということで、産地と消費者との交流、市町村とかブロックエリアを中心とした仕組みづくりになります。ここに三つの事例が出ているんですが、ホテルと産地との共同企画ということで、こちら緑の事例集の 6 ページに安芸市の施設園芸品消費拡大委員会、これは安芸市の施設園芸品消費拡大委員会という農家の、生産者の方と農協の方、あと市役所等が一緒になりまして、安芸市の施設野菜についての消費拡大の取り組みをしているんですが、そことホテル日航高知旭ロイヤルさんが提携して、なす料理フェアを開催しています。

6 月の 1 か月間、ここのホテルのビアガーデンで、なすのデザートに至るまで、安芸産の

ナスを使った料理が用意されているということで、今年についても、実際、このピアガーデンの方で提供されました。ナスのデザートという意外性があるんですが、あの甘い味を付けても意外と食べれました。ナスのコンポートシロップ煮というのがあるんですが、最初は恐る恐る食べたんですが、結構、甘みがあって、そんなに匂いもきつなくて、食べれるものでした。こういう取り組みをして、実際、農家の生産者の方に来ていただいて、フェア開催中の地産地消の日に実際自分らが生産しているものを配ってPRをしたという取り組みをしています。

生産者と消費者のパートナーシップということで、これが2ページになるんですが、南国市の園芸農業協同組合園芸部と園芸女性部の方が、やっぱり園芸品を作るだけじゃなくて、消費者の方にいろいろなことをしてもらいたいということで、出前授業と、野菜ランチパーティーということで、実際、園芸女性部の方は農業高校の方でも料理についての講習会等を実施していたんですが、消費者の方と直にお話をしてみたいということで、100人近くの消費者の方に来ていただいて、料理を食べてもらうということと、実際の生産の現場を知ってもらうということで、出前授業を行っています。

その次のページの4ページ、5ページを開けていただいたら、出された料理と生産者の出前授業の様子が出ています。実際、消費者の方というのは、生産の現場を噂でしか知らないもので、実際に農家の方から直に聞くことで、自分らが勘違いしていた部分があったということで、本当の生産の現場を知ってもらえてよかったということと、実際の簡単な調理法というのを習えてよかったという話を聞いております。

あと、地域の食のマッチングのまちづくりということで、これは事例集にはないんですが、地元の食材を学校給食とか施設に供給するための仕組みづくりの協議等も各市町村単位では行われている所もあります。

最後、取り組みの話は四つ目で、四つの分野での新たな展開ということで、直販所、量販店分野になります。「野菜で元気店」の裏を見てもらったら、直販所マップになっています。1ページ開けてもらったら、高知県直販所所在地マップというのがあるんですが、県内には、昨年の調査では、19年7月末データで県内で141店舗、販売額が約70億というふうな状態になっています。かなり直販所の数も増えてきていまして、今後、消費者のニーズに合った農産物の安全・安心を確保するための取り組みを促進していかないかんということで、消費者と生産者の信頼を結ぶ開拓として、安心係の養成というのを昨年度からしています。

実際、直販所の方に来ていただいて、表示の方法、農薬の安全使用等についての勉強会を行いまして、講座を受講した方は安心係になっていただいています。各お店によって、いない所、いる所とあるんですが、平成19年は106名の安心係を養成しまして、今年度については、新たに80名の安心係さんを置いています。直販所も数かなり、現在、141店舗あるということで、それぞれの独自性を出していかないといけないということで、各直販所によって、実際、生産者がお店に立って消費者との交流を行ったり、生産の現場に来

でもらったりとかいう、各直販所ごとにそれぞれの取り組みを始めだしたような動きが出つつあります。

ここに、野菜の情報発信協会が量販店担当者の産地訪問とあるんですが、これは、野菜をいっぱいとってももらうための事業を県の方で行っているんですが、生産の現場を実際、売ってもらう方にしてもらわないといけないということで、それによって、売る側から消費者に情報を発信してもらおうということで、量販店の方に産地に来ていただいて、生産者の方と交流をしていただいたり、生産の現場を知ってもらうという取り組みをしています。そのなかで、前段にエコの話とかがあったんですが、なかなか消費者までにそういう取り組みをしているのが伝わってないよという話も聞いてますので、そういう部分も、もっともっと量販店、消費者につなげていくことが大事なのかなと考えています。

医療福祉施設分野については、各施設の中で地域食材の積極的な活用に取り組んでいるということで、事例集の26ページに有限会社アオイコーポレーションとあるんですが、ここは、施設の給食として老人保健施設とか、施設とか病院の給食を担っています。この事例集の給配事業部長さんのコメントが出てるんですが、ここの施設の方が中央児童相談所の方に、おととしの12月から昼食時に出向いて、子どもたちに食材についての説明をしておったそうです。最初は、なかなか食べられない子どもたちが多かったそうなんですが、こういう地域のものを使っての取り組みとか、お野菜の説明をしているうちに、最初は食べれなかった子どもたちが食べてくれる。嫌いなお野菜に興味を持ってくれるようになったということで、ここでも、地産地消と人がつながっていった取り組みになったのではないかと思います。

観光分野としましては、高知のものを活用しようとする受注者側と生産側の意識調整、それとまた、農林・魚家民宿、農林・魚家レストランの情報発信ということで、産地のリストなどが自己PRということで、8ページにレストランとのコラボレートでの取り組みが出ていますので、また、見ていただいたらと思います。

最後、食の教育・食育分野ということで、地域食材を活用した食育への取り組みを進めますということで、土佐の料理传承人ということで、こういうカタログを作っています。これは、高知の地域材を利用して、郷土料理とか地域食材の料理、そういう食文化を伝えるために伝承活動に取り組んでいる団体とか個人の方を各市町村の方から推薦していただいて選定しています。

現在、募集の方が昨年度で終わりました、56団体・個人の方が登録されていますが、年に一回、土佐の料理传承人フェアということで、県内の传承人さんが集まったフェアを開催するんですが、それ以外にも、各学校とか地域で食育活動に取り組んでいるというお話を聞いています。

あと、高知の野菜ソムリエさんということで、直販所の裏側になりますけれど、野菜で元気店2008とありますが、高知県の食とのかけ橋として活躍する高知の野菜ソムリエさんが、野菜摂取で健康づくりということで、高知の野菜のよさを伝える活動の支援を行って

くれているんですが、そのなかで、お野菜をメニューに 140g 以上使用して、大体、通年、メニューとして提供できるお店を野菜で元気店ということで選定しています。これが、昨年度、選定した野菜で元気店です。116 店選定されています。こういう取り組みによって、野菜の摂取拡大、結構今、外食というのも若い方、年齢を問わず伝える機会があると思いますので、若い方もそういう野菜をとってもらえるようにしていくことで、野菜で元気店という取り組みをしています。最初、野菜ソムリエさんが応募してくれたお店を回って、野菜で元気店というのを選定しています。これについても、お店については毎月いっぱい募集中になっています。選定はこれからになりますので、来年は年度末ぐらいになるんじゃないかと思います。

最後は、高知県の食育推進員です。これは、各地域で食であったり、農であったり、いろんな分野で技術を持った方がいらっしゃると思いますので、そういう方に登録していただいて、各地域でボランティアになるんですが、食育活動に携わってくれる方を登録する制度です。現在、高知県で 4,900 人ぐらいいらっしゃいまして、これも、各市町村単位で動いて、各地域、子どもたち、地域の人々に食育活動をして下さっています。

こういうふうな取り組みをしながら、地産地消を進めていっているという状況で、最初にも言いましたが、地産地消というのは単に地域の食材を使用するだけでなく、生産と消費の距離を近づけていくこと、あと、お互いの顔が見えることで人と人とのつながりができる。最終的には、地域づくり、お互いが元気にやっていくことではないかと思います。

ペーパーの二枚目で、生産流通が量販店、直販店、活用ということで、学校給食ということで書いてありますが、これについては、地産地消課の方で年に二回、6月と2月ですが、5日間だけ選びまして、地域の食材がどれぐらい使われているかというのを重量ベースで調査してあります。20年6月の調査結果がここにあります。お米については、ほぼ、地域のもので賄われている状況で、野菜、果実については約半分ぐらい、これも季節とかその時のメニューによって若干、変わると思いますが、こういうふうな状況になっています。各地域地域でいろんな取り組みがされて、地域の食材を少しでも使えるようにということで、給食会の方では加工品というのも考えてみたりとか、地域の食材をどういうふうにしたらちゃんと使えるようになるかという検討も今、されているので、今後、地域食材というのが若干、増えてくるのではないかと思います。

十分、紹介しきれなかった部分もありますが、地産地消の関連情報については、おいしい風土こうちのホームページに出ていますので、いろんなイベントとか、各地域の食材、いつの時期にどんなものが取れるかというふうなものも紹介されていますので、また見ていただいたらいいと思います。まとまりのない話で申し訳ありません。以上で、終わりたいと思います。

(山根会長)

どうもありがとうございました。土佐の足元で極めて多様な地産地消運動が展開されて

いるという事実をつぶさに伺いました。地産地消、医食同源、身土不二という、心も魂も、癒しと農業とが分けて考えられない。こんな大事な言葉が伝統食文化の中にございますけれども、それをつぶさに見せていただいたような気がしております。どうもありがとうございます。

時間が大変短くて申し訳ないんですが、今から5分間の休憩を取らせていただきまして、ちょうど15分でございますので、20分から審議会を開催をしたいと思っております。よろしくお願いいたします。

(休 憩)

(山根会長)

では、時間がまいりましたので、議事を再開させていただきます。皆さまに審議会開会のご連絡を申し上げました時に、ここで、意見交換に入る予定でございましたが、農政事務所と食品・衛生課から、最近の食をめぐる、いろいろな事件、事案について情報提供をさせていただくことにしております。議事(2)情報提供として、事故米穀の不正規流通について、中国四国農政局高知農政事務所消費安全部生活課長の菅田課長さん、よろしくお願いいたします。

(高知農政事務所)

農政事務所の菅田といいます。よろしくお願いいたします。すみません。私が説明いたしますのは、事故米穀の不正規流通の状況というものと、全国一斉点検対象業者というようなペーパーでございます。まずは、皆さま方におかれましては、日ごろから農政の推進にご理解とご協力を賜り、誠にありがとうございます。感謝申し上げます。今回の食用事故米穀の不正規流通、これにつきましては、消費者の皆さまや国民の皆さま、そして事故米穀とは知らないで使用していた善意の第三者という方がいらっしゃったんですが、そういう方々に多大なご迷惑をおかけしました。申し訳ありませんでした。

また、高知県においても、小学校や病院等の給食に事故米穀の可能性があるとんぷんを、つなぎとして使われた厚焼き卵、これらが供給されて、食の安全・安心に対する大きな不安感を与えてしまい、深くお詫びを申し上げます。業者が事故米穀を食用に転用していたことを見逃してしまった農林水産省の責任は非常に大きく、全職員が反省をしているところであります。現在、農林水産省では事故米穀対策本部を設置しまして、これを開催し、流通実態の早期解明と再発防止に組織を挙げて、全力で取り組んでいるところであります。今般の事故米穀についてであります、WTO協定に基づく輸入米のうち、輸入後、国内残留農薬基準の見直し、これが18年に施行されました残留農薬ポジティブリスト制度というのがありまして、これの基準値を超えることが判明した米穀及び倉庫に保管中に水濡れ等の被害を受けたり、カビ発生ようなところで事故米穀となったものであります。

概要でございますが、まず、先ほどのペーパーなんです、これに書いてありますが、平成15年から20年にかけて政府が17業者に対して売却した事故米穀の総数は7,400tでございます。今、17業者と申しましたが、その裏側にある点検業者ということで、1番から16番にある業者と三笠フーズがございまして、これで17業者ということでございます。これで7,400t弱でございますが、このうち、工業用、食用ではない工業用に使う条件で民間業者に販売している事故米穀は6,740tでございます。内訳は、メタミドホスが検出されたものが3,469t、それから、カビ毒のアフラドキシシンが検出されたものが9.5tとなっております。これは、上の所に政府米という所で記載されておったものであります。

このほかにも、政府米以外として、アセタミプリドが検出されたものが598tでございます。これ、政府米以外という所で下の方になっているところであります。流通経路や流通後の状況については、調査完了のものは農林水産省のホームページで公表していますが、事業者の調査協力拒否で調査が進まないこともありますし、この場合は、食料法を根拠とする権限の行使であることを明確にして立入検査、報告書要求を繰り返し、全容解明に取り組んでいるところであります。

事故米穀を新規に流通させないために、WTO協定に基づき、国家貿易で輸入する米穀について、輸入時食品検査で食品衛生上問題があると判明した場合は、輸出国等への返送、または廃棄処分を行わせ、保管所の問題等によりカビが発生した場合には、国が廃棄処分を行ってまいります。現在、下関などで、これらの事故米穀を保管しているところでございますが、そこで流通しないよう、焼却処分を現在、行っている最中でありまして。

また、長年にわたって築かれた信用のあるのれんやブランドが傷ついた善意の業者の方々には、融資面の措置だけではなく、財政資金を使った経営支援策も検討中でありまして。

今後の対応についてでございますが、米の流通取引に関する検査対象の評価、米穀の流通システム全般の見直し、行政責任の明確化、行政への処分及び法令違反者に対する厳格な措置や事業者に対する罰則の強化の検討に着手してまいります。農林水産省としましては、今回の不正規流通に関する一連の対応を真摯に反省し、今後、食の安全と消費者の方々の信頼回復に省をあげて全力で対応していくという方針を踏まえ、よろしく願いをいたします。以上です。

(山根会長)

どうもありがとうございました。農林水産省大臣の代行で、直立不動でお詫びの方々ご説明をいただきました。どうもありがとうございました。では、メラミンの混入事案について。

(食品・衛生課)

食品・衛生課の矢野でございます。よろしく願いいたします。先月から、大変報道の方でも流れておりますメラミンの混入事例というのが、日々、いろんな物から出てくると

いう事例がございますけれども、まず、メラミンですけれども、これは、メラミン樹脂というものがございまして、その原料となるものでございます。

なぜ、メラミンかと言いますと、元々は中国の方で牛乳を水で薄めて、そうするとタンパク質は減りますので、その中にタンパク質を補うためにメラミンを加えたというのが発端でございます。メラミンはタンパク質ではございませんので、なぜ加えるかという、タンパク質の検査法というのが食品中の窒素を計ってタンパク質に換算するという検査法をやっています。最近では、タンパク質そのものを検出する方法も考えられておりますけれども、まず、タンパク質というのは、これをまた話をしだすと長いんですけども、アミノ酸は20種類あるんですけども、その組み合わせで連合、縮合してできたのがタンパク質なわけですし、人間の体で言いますと大体、4万から5万種類ぐらいのタンパク質というのが我々の体の中にもあるわけです。一例で言いますと、血液に含まれる免疫の成分でありますグロブリンですとかアルブミン、それから、筋肉を作っているタンパク質と、それからコラーゲンですとか、そういったものが全てタンパク質なんですけれども、特定のタンパク質を計るというのはできないということで、今は、こういった食品中の窒素成分を計ってタンパク質に換算しているというのがほとんどの検査法になっているわけです。ですから、牛乳中のタンパク質を計るために窒素を計ると。そのために、メラミンというのが大変窒素を多く含んでいるということで、分子量から換算しますと、3分の2が窒素というふうな物質でございまして、ですから、それを補えば、見かけ上は窒素が多くなっているというふうなことで、メラミンを加えたというのが発端になっています。

そこで、中国の方で粉乳を飲んでいた乳児たちが腎臓結石ですとかいう病気になって、大変な問題になったんですけども、そうこうしているうちに、加工食品に使われる原材料であります乳、それから乳製品、こういったものの中にも含まれているんじゃないかということで検査が始まったわけです。検査すると、やっぱり出てきたということで、今現在、かなりの数の商品からメラミンが検出されているというのが現実でございます。

このメラミンの混入事案について、10月27日現在というペーパーがございますけれども、今、国の方は9月20日から輸入するものについては、命令検査と申しまして、検査をしなければ国内に入れられないというふうな体制を取っております。それから、それ以前に入ってきて、日本国内にあるものについては、輸入業者に対して自主検査をするようにということで、今、自主検査が盛んに行われております。下の方の3番の所に、9月20日以降における輸入者による検査の実施状況ということが出ておりますけれども、既に輸入された食品につきましては、10月23日現在ですが、約1,800件ぐらいの自主検査に出されていると。そのうちで、結果が判明した件数が1,142件ということで、まだ700件近いものは、検査結果が出ていないという状況でございます。この自主検査につきましても、まだ増えているという状況です。検出された件数が16件ということで、下の方に商品名、輸入者名といったものを書いておりますが、こういった所から検出がされたということでございます。

それから、9月20日から国内に入ってくる輸入食品については、今、国の方が命令検査をかけてるわけですが、今、1,155件の検査の実施をして、結果が出ているのがまだ432件ということで、700件近い検査が結果が出ていないという状況でございます。そのうち、検出されたのが2件あるということで、当然、この2件につきましては廃棄処分なり、輸入戻しという格好になってきております。

そこで、高知県の状況でございますけれども、高知県にも当然、入ってきておった商品があります。その商品につきましても、いち早く業者さんの方がメーカーからの連絡によりまして自主回収という格好で、販売店からはすぐに撤去ということになっております。それと、保健所の方への相談ということもありましたけれども、意外と件数が少ない状況でございます。メラミンについて、どんなものかとか、消費生活センターの方については、メラミン樹脂食器を使いゆうが大丈夫かと、そういった相談というように聞いております。県の方も、市販されております中国産のお菓子、それからマレーシア産のお菓子、マレーシアとかシンガポールというのは、中国から乳製品を輸入して、そこでお菓子を作って日本に輸出するというふうなところもございまして、一応中国だけでなく、マレーシアとかシンガポール産のお菓子についても検査をしております。全て県内で流通しておった製品については、メラミンが検出されなかったという状況です。

今後ですけれども、いろんな情報を基に、県の方も対応をしていくわけですが、特に、高知県内にメラミンが入った製品が流通しているという情報があれば、保健所から各量販店、スーパー等に連絡をしてお客さんの手に渡らないようにすぐに撤去してもらおうと、自主回収の方についての確認はしています。それから、情報についても、食べないで自主回収の方に回していただくようにというふうな情報なんかも提供していきたいというふうにはなっております。

今の状況は、こういった状況でございますけれども、先ほど言いましたように、検査待ちの件数がかなりありますので、これでメラミンが入った商品が今後ないかという、ちょっと分からない状況でございます。今後もまだ自主検査で検出される事例が出てくるものもあるというふうには考えておりますけれども、どれぐらい出てくるかというのもまだ分かっておりません。ただ、検査できる機関が、国内で今現在、15機関しかございません。これは、国の方がメラミンの検査機関ということで公表しておりますけれども、当初は大体、5機関ぐらいだったんですけれども、どんどん検査機関の方もメラミンというのを取り入れが検査できるということになりまして、今現在、15機関ございます。当初から言えば、3倍程度に増えましたので、検査結果が出るのも予定よりはちょっと早くいけるのではないかと考えております。

今現在の状況につきましては、今、お話しをしたところでございます。今後につきましても、新たな情報等がございましたら、また、情報提供をするようお願いするように考えております。よろしくお願いたします。

(山根会長)

どうもありがとうございました。今さっき、リスクコミュニケーションと出ましたけれども、いち早く、リスクを多くの方にお伝えして共有して守っていこうということで、2例ご報告いただきました。厚生労働省大臣の代理としてお詫び方々のご報告というかたちでした。

では、意見交換になりますが、最初、3人、ご報告いただきました方、どうぞ前の方において下さい。

現在、中国の製品だけじゃなくて、アメリカやいろんな国も輸入品も危ないわけで、全国で31カ所の検疫所がありますが、そこで働いている検査官が334名ということで、検査率も大体、輸入品の10%程度しかできてないということです。従って、検査態勢がとにかく脆弱、EU諸国は100%近いチェックを全部しておりますけれども、これからも日本の大きな課題だというふうに思っております。

早速ですが、最初にご報告いただきました課長さん、とりあえず、お一人お一人、ご質問等を受けさせていただいて、後、総合的に意見交換をさせていただきたいと思いますが、原課長さんに何か、ご質問はございませんか。事務局の方と大学にわざわざご足労いただいて、この組み立てを木村課長さんのいわゆる「Think global, Act local」という言葉がございます。世界的に視野を広げながら、しかし地道に、土佐の高知で活動を繰り広げたいということで、そういう意味で、グローバリズムに基づいたお話をいただきました。ご質問、ございませんか。

また、ございましたらお願いしたいと思いますが、続きまして、全世界的に土佐と世界を結びながら木村課長さんにお話をいただいたわけですが、次は、政策を展開していくということで、環境農業課の原課長さんにお話をいただきました。政策論が極めて重要だという皆さまからのご意見を前回、いただいたんですけども、いかがでしょう。どうぞ。

(林委員)

よろしいですか。トップランナーを目指した環境保全型農業の推進ということでご説明をいただきました。そのなかで私が少し気になったのは、資料の中の13ページになりますが、今後の提案ということで、この参考データの所にもありますが、新メニュー等の提案・開発に新しい需要や販路の開拓ということで、外食、または中食業界の拡大というふうにあります。こちらで私、今、仕事の関係で障害者の就労支援の仕事をしておりまして、なかに、生活保護とかでぎりぎりの生活をされている方がいらっしゃいます。食の安全・安心という会議でこの間、参加させていただいてるんですけども、やはり、安全・安心でも、ある程度安くないと買えない方がいらっしゃるというのも事実です。消費者の方はどうしても中国産等に流れていくのは、安いという方に流れていくのも、今、物価高騰が起きているなか、どうしても仕方がないことだというふうに思うんですが、特に、私が今、支援しているような障害者の方、それから、高齢化になると、どんどん現物といえますか、

原材料から作ることも大変になって、どうしても中食ということが重要になってくると思うんですね。そこで、こういったトップランナーを目指すというお話の中に、こういう性格が出てましたので、なるべく価格を下げるといような推進方法も何か一つ、考えられてらっしゃるのかどうかということをお伺いしたいですが。

(原課長)

生産者の立場、農業振興ということで、できるだけ高く売りたいというのが本音のところでございますが、今、流通形態を見てみると、市場を経由していくものが全体でここにありますように45%、それからそれ以外、中食、外食とかそういったところへ出ていくものが55%というようなことで、市場だけを見ててもいけないと。やっぱり、加工とか、外食とか、中食とか、そういった所へも売り込みをしていきたいというのが一つです。ただ、今おっしゃったように、安く提供するというのも一つだと思います。というのは、業務用として提供するものについては、やっぱり、下級品とか、或いは過剰な包装をせずに供給するとか、そういった儉約的な取引もできるわけです。そういった方向も今後、伸ばしていきたいということですので、消費者側にとれば、安く手に入れることができるような仕組みに近づいてこれるんじゃないかなというふうに思っております。また、流通形態としては、そういったところに力を入れたいということでの政策といいますか、それをしていきたいというふうに考えております。

(山根会長)

よろしいですか。

(林委員)

はい、ありがとうございました。

(山根会長)

ほかに、ございませんか。いい機会ですので、どうぞ、ご遠慮なく。また後で、全体を通じてご意見を伺うと。今度は、地産地消の問題について、これは組み立てとしましては、全体、グローバル国際的に土佐を結び付けていただき、先ほどお話がありましたように、政策展開についてお話しいただき、一番足元の活動はどうかということで、地産地消についてお話いただきましたが、課長さんに出ていただきたいと思っておりますけれども、ご質問はございませんか。

(川村委員)

地産地消の活用場所として、給食だとか、病院だとか、さまざまな所を挙げておられるんですけども、全部まとめて地元食材という表現なんですけど、どんなものが、場所によ

って特徴のあるものとか、そういうふうなデータというのは、どこを見れば分かりますでしょうか。

(森田課長)

場所…

(川村委員)

例えば、ここのデータを見ますと、プリントの二枚目ですけれども、学校給食については、たまたま米とか野菜とかがどれぐらいというふうに書いてはいただいているんですが、恐らく、高齢社会を迎えてのこれからの大きなマーケットというのは、医療・福祉施設とか、そういうところが重要になってくると思うんです。一方では、具体的などころではメニューを挙げていきながら広げていくというふうにお書きになっているんですけれども、どういう食材が、どんなものが具体的に、その地元の食材が年間を通じて、どういう時期に、どういうものが使われているというふうなデータが恐らく基本になってそういうお話が出ているだろうと思うんですけれども、そういうデータというのは、どこを見ればよろしいでしょうか。もし、ご発表になった時に私が気づかなかっただら、私の方があれですけれども。

(森田課長)

具体的に、その件につきましては、今日お配りした資料の中にはないですけれども、先ほどご報告しましたホームページの方に公表をしておりますので、先ほど申し上げましたように、6月と2月に一定の連続する5日間を県の施設なり、市町村の施設というさび分けで調査をしております。それぞれの県の委託、県の関連の施設、そして市町村の施設、保育園とか、小学校とか、そういった所を調査しておりますので、その食材の一定5日間ぐらいの間で、合計になりますけれども、施設でどんなものが使われたのかというものの検索をホームページの方で辿っていただければ、公表しておりますので…

(川村委員)

先ほどのお話では、重量ベースとお話をされたので、重量ベースの時に個別的に重量ベースという形容詞がなかったものですから、ただ全部まとめて、野菜としての重量ベースというふうに私は取ってしまったんですけれども、そこを見れば細かく出ているというふうに解釈してよろしいですね。

それからもう一点ですが、こちらの方の青いプログラムの中の最後の方に、現状値、目標値というのが出てくるんですけれども、これを見ると、大体の所が50%を超えているというふうなデータもあるんですが、先ほどのメラミンの情報のデータを見ますと、県内の医療・福祉施設等がかなり多いわけですね。ところが、こちらの方の24ページですと、医療・福

社施設で使われている所というところ、データの対象となっているのが県関係、市町村関係だけで、いわゆる結構多い、その他の医療機関、福祉機関等については対象としておられないようなところもあるんですが、確かに、データを取りにくいだろうとは思いますが、まんべんなく取っていかないと、どういうふうに普及していつているのかというのが全容として分かってこないのではないかなというふうに思ったんですが、この点はいかがでしょうか。

(森田課長)

なかなか、民間の方に対して、今、調べてますのは、県関係と市町村関係の管内施設、医療とかいうものについてだけなんですけれども、民間の施設については、今のところ、ご依頼をようしてないというのが現状というふうになっております。

(川村委員)

是非、そのあたりをご努力をお願いしたいと思います。給食については言うまでもなく、これまでは安いということだとか、或いはまとまって取るという必要性、それは冷凍だとか、県外で作られたものを大量に使っていたと思うんですけれども、昨今のいろいろなリスクといいますか、安全・安心の面からも、とにかくトレーサビリティということに目を向けて、できるだけ分かったものを使うというふうな状況になりますので、ちょうど調べる時とすれば、やりやすい時ではないかなというふうに思いますけれども、そうは言いながらも、地産地消といっても、提供が果たして十分できるかどうかということにも私どもとしてもなかなか見えにくい所がございますので、絶えず情報提供をよろしくお願ひしたいというふうに思います。ありがとうございました。

(山根会長)

どうもありがとうございました。ほかに、ご意見はございませんか。三谷委員さん、どうぞ。前回もいろいろとご発言をいただきました。

(三谷ふきえ委員)

方向と言いましょうか、私、自分の中でもどういうふうにお伝えしたらいいかなと巡らせていたんですが、高知は高齢者がとても多いですね。山間集落、限界集落という、あまりイメージが明るくない呼称と言いましょうか、そういった集落も現にありますし、そういった所へ観光とか、農とか、食とかということを先ほど来からおっしゃって、そういった田舎ならではのよさとか、それをどういうふうに結びつけていくか、発展させていくか、だけど、若い方たちにしても、自分たちが住んでいる所で、一体、こういった農産物を地域で皆さんが作って下さっているか、私でしたら、ショウガであったり、山田であればニラとか、香北椎茸だとか、蕪生米であったり、そういったこととかがある

んですけれども、そういったことの認知度、作っている方たちがどういったことを自分たちの地元で作られているかということが認知度ですよね。山間とか、そういった所の地理的なものも踏まえた上での発展をさせていくことについての結び付け方、つながりのつけ方というか、そういったことをどういうふうなかたちで、自分もどういうふうにお伝えしたらいいかなということを考えていました。

あと、食料の自給率ということなんですけれども、これを各県、27年度として45%にするとかというような目標設定とかもありますけれども、これをしようと思えば、日本国中の県独自の自給率の目標の設定ということを出して、それを県民の方々に広報として、目標設定をして知っていただく、意識をしていただく、そういうことのPRを県として率先して打ち出していくということの道筋をつけていただきたい。もっとインパクトを強く、食料自給率というものは何か、じゃあ、どうしてそれが自給率の改善が必要かとか、そういったことのPRというか、そういうものを含めて全県的に達成していくような、そんなプログラムをしていく必要があるのではないかとこのように思いました。

(山根会長)

ありがとうございました。大変貴重な点をたくさん含んだご質問で、これ、どなたかというふうにご指名はしませんが、一つは、中山間地域が荒廃の一途を辿っている、限界集落が総務省の調査では高知県が全国でトップで39カ所ある。これはほとんど地域が崩壊寸前という、地域力を失った集落ということでの限界集落ですが、しかし、なおかつ、そこに住んでいる人が一人でもいる限り、その地域地域に合った農業再生の処方箋を、その地域の状況に応じてどう私たちが介するというか、提示していくのか、そこに農業とか、観光業とか、周辺のいろんな取り組みと一緒にネットワーク型でつないで、地域持続発展型の中山間地域、あるいは農業発展の方策というのはあり得ないかと。このことを一つ、提起なさったと思います。

二番目は、今日、お聞きしますと、本当にそれぞれの部局が一生懸命、素晴らしい政策展開や取り組みをやっておられる。しかし、これが必ずしも県民の腹の中にすくとんと落ちて、「よし、俺たちもやろう」というかたちになってないんじゃないかと。そういう意味で、例えば、自給率の目標値を政策評価の上でベンチマーキングと言って、PDCAサイクルを回しながらこの政策を立てたと。しかし、評価は何が問題なのかという、そこもグルグル回しながらやっていく。そういう道筋論というのを、どういうふうにかえたらいいのかと。大きくは、この二、三点を提起いただきましたが、どうぞ。

(原課長)

私の方で、最初がおっしゃった中山間の限界集落の話がございましたので、中山間はご承知のように、非常に高齢化、あるいは過疎化をしょうというようななかで、何で生活を立てていくかということで中山間を見た時に、やっぱり高知県では農業かなと。農業で、

その地域で生活できるだけの所得を得る仕組みを何とか作っていかんといかんだらうと。それは、その集落のみんなで助け合いながら、共同でやっていけるような仕組み、それが必要じゃないだらうかなというようなことで、今、農業振興部で進めているのは、集落営農という仕組みですね。共同作業、共同経営というような視点でいこうと。従来のような中山間のお米だけではなかなか生活ができるような所得は得られないだらうと。有望な、お金になる園芸作物、三谷さんもおっしゃったけど、香北のニラとか、いろいろなお話をされたんですけど、そういったものを導入して、共同でそこで生産をして、共同でその利益を分配をするというような仕組みです。それを、進めていきたいということで、今年から県内中山間の10集落程度なんですけれども、そこを選定してモデル的に取り組みを進めているところです。是非、成功をさせたいということで強い思いで、今、取り組んでおります。

それからあと、ブランド化の話だと思うんですけれども、例えば、蕪生米とかいうお話も出ましたんで、お米のところだけで言わせていただくと、やっぱり中山間、特色あるお米というのはあると思うんです。それを是非、地元の方にも知っていただいて消費していただくということで、こだわり米をできるだけ生産していただく。例えば、農薬を使わないとか、有機の、堆肥だけで作るとか、そういったことを通じながら、そういうところとも地元の消費者の方にPRして使っていただくという、そういう取り組みも進めていきたいなというふうに思っております。

(森田課長)

地産地消の観点から言いますと、地域食材の消費拡大をしていくという観点から、先ほどの話にも出ておりましたように、産業振興計画の中で地産地消の動きとしては、一つには地域食材の使用拡大という点で、子どもさんの給食に対して地域へ、高知県は特に施設園芸とかいろんな豊富な野菜がたくさんできておりますので、地域で採れた食品、農産物を学校を通じて、食育とか、そういうなかで給食に利用していってもらって、結果的に自給率を向上させようということと、学校給食につきましては、大変価格が抑えられておまして、金額が高い特産品とかいうものをなかなか食べることができないということで、高知の今の農林振興部の方で取り組んでおります、土佐はちきん地鶏とか、文旦とか、そういう高価なものについても、学校給食等で取り上げていただいて、それを将来の子ども野菜応援団みたいなものに育てていきたいと。ひいては、家庭でも話題になるだろうし、大きくなってからも、子どもに感覚として残るだらうということで、そういった取り組みも進めてまいりたいと考えております。

(三谷ふきえ委員)

米粉とかを使ってシフォンケーキだとか、ラスクとか、最近メニューなんかも増えて、例えば、お米フェアというか、それに関連づけて米粉もプラスひっつけて、そんなフェア

といひましようか、PR というか、もつと他の産直といひましようかね。そういつたお店でもいろいろあると思ふので、例えは、米粉なら米粉といひのを打ち出して、他の産地のお店と一緒にフェアといひるか、そういつうふうなことで米粉といひることのPR であつたりとか。

話があちこち飛びますけれど、何か飲み込んで、それで嚙下がうまくできなくて、窒息で亡くなる方が年間で 4,000 人くらいあるといひのことを最近知りまして、私は咀嚼といひことがなかなかうまくできていないのではないかなと思ひました。もちろん、お餅であつたり、飲み込みにくい、例えは、こんにやくゼリーとかありましたが、お母さんが子どもさんに与える時のちよつとした気づかい、心配りとかそういつうことも大事なんですけれど、そのことについては、こんにやくゼリーとかについては販売もあれにはなつておりますけれども、それではなくて、本当に今、若い方たちとかがダイエットとかで、ご飯もあまり食べない。噛まない。咀嚼をしない。その若い方たちが将来結婚されて、親になつていく。今、子どもたちが朝食をあまり食べない。こちらの資料にも小学校の子どもたちの成績の分がありましたけれど、これは中学生でも言えることなんです。そうする食べない子どもさんの成績が食べている子どもさんに比べて劣つていふといひことは、中学生に対してもそうなんです。全国の学力テストでも、それは結果として出ていることでして、いかに朝のご飯で咀嚼をする、噛むといひことをするといひこと。力もつめて、噛むことによつて脳の働きの目覚める。目覚めることによつて学習にも精が出るし、授業もよく分かる。分かるし、例えは昼間体力があるから運動もできる。夜もぐつぐつと眠れる。だから、本当にそれが普通、当たり前のこと基本的な生活習慣なんですけれども、その朝食をあんまり食べていない子どもさんたちとかが、また将来は親御さんになつていくんです。今の子どもさんが将来は親になつていくといひこと。そういつうことを含めて考えたときに、咀嚼といひことは食べるといひことだけではなくて、例えは、生きていく上で辛いことがあつたり、嫌なことがあつたり、避けたいことがあつたり、だけど嬉しいことがあつたりした時に、自分の中で物事を咀嚼する。一つ一つを咀嚼して、自分の肥料にするといひか糧としていく。そういつう物事を咀嚼するといひことにイコールつながつていふと思ふんです。

だから、咀嚼をするといひことは、食べるといひことだけではなくて、生きていくこと、生きていふこと。命イコール生きていくといひこととつながつていふと思ふので、咀嚼といひことについて、私はもつと大切に、そのことの大切さといひのが、本当に皆さん食べるといひこと、食といひことを、すごく余裕のないといひこともあるかもしれませぬし、事情もあるかも分かりませぬけれど、今一度、咀嚼といひことについて、大切にとらえて考えて実践をしていくといひことはすごく大切なことではないかなと思ひます。

今は、子どもさんたちとか、おはしの持ち方も十分に持つていませぬ。日本の文化です、おはしの持ち方も、きちんと持つことも。だから、そういつた日本古来の文化の減少といひことすら失われているといひことの現実がある。うまくそれが使えないから雑巾もうまく絞れないといひことは、何年も前から言われています。転倒しても、すぐ胸骨を骨折し

たり、そういう骨折があるとかいうこともあります。だから、咀嚼をすとか、そういうことも本当に大切だということも踏まえて、どこかに、かたちで添えていただけたら、本当にありがたいなと。次代を担う子どもたちのために思えば、本当にそういうことも伝えていきたいなと個人的にはありますが、思っております。ありがとうございました。

(山根会長)

ありがとうございました。食育というのが少し狭く考えられている面もありはしないかと。やっぱり命の教育、自立的に自らが命輝いて生きる。そういう力につながるような食育が、今、土佐で必要ではないかと、そういうようご提起でございますが。それまでのご質問も含めて何かありましたら。

(木村課長)

お答えになかなかならないと思うんですが、食料自給率向上の方策ということで、日本国をあげて取り組まないかんと。県独自の目標値なども設定して、今取り組んでいたというお話も今ありましたですが、本当にさっき説明の中でも言ったんですが、平成10年からのデータを見ていただくと、なかなか特効薬はないということで、過去から今において、ずっと自給率向上のための取り組みというのは行ってきたわけなんですけれども、そういう意味で、説明の中でも言ったんですけれども、大それた、これが、というものもないわけでありまして、地道に消費の面、それから生産の両面から取り組んでいかな特効薬はないというところで、地産地消もそうですし、食育の問題ももちろん、今おっしゃったように咀嚼等の問題から始まって、朝食を食べましょうというのも食育の一つですし、それから日本型食生活の実践ということにもなりますし、消費の面からすれば本当に一つ一つできるところからということで、取り組んでいかないかんと。

それから、政策の面も、さっき限界集落というようなお話もあったんですが、県の方からお答えとして集落営農において取り組んでいくというような話もあったんですが、要するに、担い手という問題になるんだろうと思うんですが、高齢になると一農家でどうのこうの、個人で地区なり農業をなかなか守っていけないということで、集落ごとに取り組むということで、担い手への農地の集積ですとか、それから今私どもの事務所の所では青年定職派遣対策ということで、担い手支援という政策にも取り組んでいるところなんです。要するに、答えにならないんですが、消費の面、生産の面、できるところから地道な取り組みが非常に自給率向上の近道につながるのかなというふうに考えております。答えになってないかも分かりませんが。

(中澤委員)

本当に地産地消でございますね。やっぱり私たち自身も、それに向かっていかななくてはいけない時代になってきたと思ってるんです。それから、先ほどおっしゃった地域地域

で手を組んでいくということ。これは、本当に私は大賛成でございます。窪川の方とか、それから後免の方ですね、学校給食とちゃんとつながっているという、それで子どもがやはり学んでいるということ。もうこれは、素晴らしいことだと思います。

そして、私たちの消費者としましては、まず私たちが米粉クラブというのをつくったんです、実は。それで、農政事務所の方からのご支援もいただきまして、今はおうどんも作れるようになったんです。それで、自分たちが食べてみて、これだったら皆さんに勧めていけるというような態度でいかないと、ただ、どこかが麺を作ったよと、そこから送られてきた麺は単なる商品なんです。ただ、私たちは家庭にそういうのを広めていきたいと。パンでもそう。パンを焼き、それからさっき言われたシフォンケーキもやっています。それからクッキーもやっています。全て、3年ぐらいになります。それからやっと最近、その米粉が取り上げられまして、非常に私たちは喜んでいるところです。おうどんも、グルテンが20%入った米粉です。塩水で温めて、自分たちで踏んで、昨日やっとできまして、それを麺に切りまして、湯がきまして、それできのこのおつゆで食べた。非常に米粉の麺というのは美味しいんです。

これは、どうしてかということ、日本人はお米を食べています。やっぱり、味の感覚というのが非常に、小麦粉とは違うあれを持っているんですね、感覚的に。私たちも、自ら生産者の方と、後免の方にも行きます。後免の方にも苺を作っておいでますので、そここのところの生産者との交流をし、安芸の方の人とも交流をする。私たちが出向いて、生産者と話をする。そこからどう広がっていくかということをしていかないと、いろいろな考えはいっぱいここに出ています。でも、やっぱり生産者のご苦労とか、跡継ぎがないというご苦労を聞くと、そうすれば私たちもそれでは定年退職された人にも、農業を非常に好きな方がいらっしゃいますと。今もおっしゃったように、そういう計画を少し進めて下さっているということを知って、非常に私は嬉しく思います。

農業が、この高知県は農業の生産国です、生産県ですので、是非これを全国にみんなの協力と横のつながりで広めていきたいと。私たちは米粉ですごく今、いろいろな商品へ挑戦しております。これを、家庭へ広めていきたい。お母さんたちに簡単に作っていただきたい。子どもさんに食べらせていただきたい。それが私たちの願いです。ちょっと経験を...

(山根会長)

どうも。大変、大事な実践の報告をありがとうございました。次回の審議会は、その美味しい米粉のうどんもいただきながら会をするのもいいかもしれません。どうぞ、三谷さん。

(三谷英子委員)

農林水産大臣の代理で出てらっしゃる方もいるのであれですけど、お米の話がよう出

ていて、各県、各地域は大変な努力をしているというのが、本当によく身に染みておりますが。そこで、農林水産省の基本的な農業政策というのが本当に問題になってきて、法律が変わらないと、どんなに各県が一生懸命やっても変わらないというところがたくさんあるので、そのたびに、壁にぶつかるような気がいたします。

それで、お答えしにくいでしょうけれども、もし、こういう話がどの程度進んでいるか。お米の消費量を見ていると94%というふうになって、100%ではないわけですね。自給率というのは。これ、お米のことを考えるとする米粉をどう食べてもらうかということ、一生懸命それを汲み上げてやってらっしゃるわけですが、消費拡大と生産調整というのは、私はとてもどう考えても、なかなかその辺りが消費拡大と生産調整というもののジレンマというのをどういうふう、これから国はしていくつもりなのか。自給率45%に上げるためには、相当な画期的な取り組みをしていかないといけないと思うので、農業ももちろん参入もしやすくしていかないと、どんなに今、建設会社がどうのこうのと言った農地を獲得、しかも法律で縛られているというので、これから相当すごい難しいところで、私たちの手に負えない部分がたくさんあるので。大臣の変わりに見通しだけでも答えていただけたら将来に希望が持てます。

それと、もう1ついいですか。今その事故米というのは、汚染米ということですが、これは、たくさんの事故米が出て、下関で保管されているということですが、これは焼却処分以外に手はないわけですか。私は、そういうふうに食べ物を粗末にするというのがとても辛くて、どこかで利用できないものかしらと思って、お答えしにくいですね、こういうのは。すいません。

(菅田課長)

すいません。自分が農水大臣だったらお答えできるんでしょうけど、今出た意見の方は上の方に上げていきたいと思いますが。私、個人的に思うことがあります。これから、米といいますか、水稲がキーワードになってくるんじゃないかと思います。先般、NHKでも9時のニュース番組でやっていたんですけど、お米を今、粒で食べる、それから粉にして食べる、それからもう一つは、飼料なんかということという三つの方法があるというんです。現在とられているのは、粒で食べることは主になってきておりますけれども、先ほど、うちの木村の方から説明をしましたが、畜産物の飼料でありますけれども、飼料が非常に海外に頼っているという所が多いわけです。それで、お米で今、牧草ロールサイレージであるとか、いろんな高知県の方でも収穫された後のお米というか飼料にこしらえていくというようなことで取り組まれておるんですけど、これから日本でできることとしては、米がキーワードになってくるんじゃないかと。皆さんが、生産者が横のつながりを持って、いろんなことを考えるとすれば、その政策に乗ってくれば非常に自給率も上がるし、いいんじゃないかというふうには思っておる。ただ、これは個人的なことではありますが、大臣に成り代わってというふうにはなりませんので、そこところは申し訳あ

りませんが。

それから、もう一つ、お米を焼却処分ということで、ご批判いただいているわけなんです、これも私も個人的には非常に、何かに使えればいいんだけどと思うんですが、現在、処分するのに一番安い方法ということで、焼却を考えております。実際に、バイオエタノールであるとかそういうことにすればいいんじゃないかというふうな意見もあります。しかし、絞った後のものが産業廃棄物となったり、含まれているものの関係で、そのまま捨てるわけにはいかないということがありまして、今は焼却処分が一番費用的に安いということで取らせていただいております。

それで、これについてもいろんな方法を考えていくというふうには聞いておりますので、そのことだけ。確かに、食べるものを焼くというのは非常にもったいないこともありますし、考えなければいけないということで、農水省の方も考えてはいるということをご報告をさせていただきます。

(山根会長)

どうも、ありがとうございます。他に委員の方で、はいどうぞ。

(川村委員)

三谷先生の今のご意見で、私、前任校の時に 20 数年前に農水省から依頼を受けまして、この事故米が人体にどれくらい影響を及ぼすかということ調べてくれて言われまして、ねずみの実験を実はやりました。そのときに、ねずみというのは、非常に嗅覚が鋭いので、本当に人が匂わないくらいでも、実はねずみが食べてくれなくて、砂糖を入れると少し食べてくれるので、嫌がっても数日は食べたんですが、結局は動物も食べない。ですから、実験もできないということで、農水の方にご報告を申し上げたという経緯があります。

ですから、これの人体への影響というのはなかなか食べらせてやるであるというのは難しい実験だろうというふうに推測をしています。以上です。

(山根会長)

ねずみも食べないというお話をお聞きしました。

(川村委員)

今だと、新しい方法が出るかも分かりませんが。

(山根会長)

他にございませんか。委員の方で。

(中澤委員)

すいません。一つ宣伝と申しますか、今回土佐町の方に、やはり、お米の粉を製造する工場ができるらしいです、来年度。これを是非、高知県内産米で作りたいと。パン屋さんも、これには非常に前向きであったり、後ろに引いたりで、なかなか価格の面で高くなるんでしょうか、お米が高いので。そういういろいろな面がありますけれども、やはりこれを農業のこれからの活性化につなげて、是非、高知県内産米でお米の粉を使って、お料理にも使えるんです。すごいレパートリーが広いから、非常に私たちは喜んでいますがね。そういう工場が四国で初めてでしょうか。四国で初めてでしょうか。

(木村課長)

多分、JAれいほくのことを言われているのだと思うんですが、正確ではないかも分かりませんが、初めて。岡山にはあります。

(中澤委員)

私たち岡山に県内産を送って、最初は作っていただいてしていましたけれど、やっところらに、農政事務所の方に、どんどん希望しまして、是非、これを県内に作ってほしいということで、国の方の許可が下りたという話を聞きまして、本当に喜んでおります。これも、やっぱり県内産のお米を生産者に作っていただくということで、それを高くは入れていただいたら、私たちは困るんですが、それを使って非常に農業の活性化をこれからは進めていかなくちやいけないと、私はこう思っておりますけれども。ちょっと、宣伝させていただきました。

(山根会長)

どうも、ありがとうございました。時間がもうちょっと意見交換の時間があるといいんですが、予定の時間がまいりました。どなたか。どうぞ、最後に。

(井上委員)

最後と言われたら緊張しますけれども、いろいろな説明を聞かせていただいて、本当に勉強になったんですけれども。私は、先ほどの今日のテーマでありました自給率とか、あるいは地産地消の関係について、特に最近では輸入商品を含めてなんですが、安心・安全ということで国内産にそれこそ目が向いているという状況で、これでますます伸ばす必要があるだろうということは分かりますけれども、その視点についてなんですけれども、農産品あるいは加工品が製品の表示の視点から触れておきたいということなんですけれども、例えば、商店なんかで売っております商品なんかの中で製造地とかありまして、製造地の詳しく番地まで書いている商品と記号で表示されている製造というのがありますけれども、それに関して、例えば消費者にとりまして、特に国内産がどうなのかということと、生産地がどこなのかというようなこと、非常に不安の点がありまして、購入する前に前押さえ

するということが現状であると思うんです。

その辺の、製品に対する表示の基準的なものがどうなっているかという点を聞きたいということと、またそれが県内産に関して、県内のどこどこという表示がありますと、特に地産地消に関しては有効な手段ではないかというふうに思いますし、その二点についておたずねしたいと思います。よろしく願いいたします。

(山根会長)

アメリカの牛肉と日本の牛肉を混ぜて、ハンバーグを作った場合に、加工品の表示として国産製みたいなラベルになっちゃって、一時、問題がありましたけれど。そこら辺、どなたか、表示の。

(木村課長)

私が答えても、正確じゃないとあれなので、要するに表示 JAS 法に基づいて、表示はなされているわけなんですけど、生鮮食品と加工食品という大きく二つに分かれて表示のルールがあるんですけど、生鮮は産地と名称が必要ですよということで、加工食品については難しい問題がありますので、正確でないとまた問題があるので、お答えを控えたいと思うんですけど、原料の原産地の表示と製造地という表示が製品輸入をした場合には、外国産とか確かそういう表示があったと思うんですけど、原料を入れてこちらで加工した場合は正確にはお答えできないので、今はお答えできないんですけど。回答になっていないんですけど、加工食品はそんな感じで。ちょっとごめんなさい。難しいんですけど。

(高知市保健所)

高知市保健所の櫃尾でございますけれども、先ほどの件で食品衛生法の中で固有記号というのが厚生労働省の方で認められておりまして、製造所、製造者というかたちのものと、販売者というかたちのものがあると思います。ご存知のように、販売者という商品の後ろには英数の表示で固有記号というかたちが載っていると思いますけれども、製造者というかたちのものですね、自社の工場でいくつか工場があって、その代わり本社の名前を書かれない方がおいでる場合は、製造者ということで、東京の本社の名前を書かれて後ろに固有記号を書かれるという場合と、どこか自分が委託された先で、自分が監修をしてレシピはこういうことで作って下さいねということで監修されて、製造をお願いしたところでやられたものが販売者というかたちで出てくる場合があります。だから、商品としては監修されて管理をされていれば、何ら問題はないんですけども、消費者としてのご要望としては、やはり我々がお話をするなかでは、両方書いた方がいいですよとかということをお願いはするんですけども、やはり企業さんの考え方もあって、自社のブランド名を全面に出されたい場合は、どうしても販売者ということになるところがあります。

だから、そこは消費者の方がどこで作っているか知りたいなと言われたときには、製造

者・製造所という所が表記されたものを見ていただくしかないかなということでございますので、説明になっているか分かりませんが、そういうふうなところの固有記号と
いうのがあるということをご理解いただきたいと思います。

(山根会長)

よろしいでしょうか。では、最後にお三方に一言ずつ、審議会へのメッセージなり、何か
ございましたら。

(木村課長)

高知農政事務所農政推進課からまいりました。初めて、この審議会に出させていただい
たんですが、私どもとしましては消費者の安全を第一に農水を進めていくという立場で臨
んでいきたいと思っておりますので、今後ともよろしくお願いしたいというふうに思います。

(原課長)

私の方からは、環境保全型農業のトップランナーを目指したということで、安全・安心
な農産物の生産側でしっかりやっていきますよというお話をさせていただいたことであり
ます。皆さん方から、また農業生産の場面において、こんなふうにとやたらいいんじゃない
かというような提案を是非、いただきたいなというふうに思っておりますので、審議会
の方でもよろしくお願いしたいと思います。

(森田課長)

地産地消課でございますが、食の安全・安心をモットーに、農業の振興に地産地消の運
動を進めていって、活性化していただくということでよろしくお願いいたします。

(山根会長)

どうもありがとうございました。じゃあ、意見交換はこれで打ち切らせていただきまし
て、議事4のその他について事務局から。

(事務局)

後ろから失礼します。二点あります。一点は、皆さんの方に資料で配ってありますが、
黄色い両面のチラシです。この審議会とは別ではありますけれども、審議会の流れを汲ん
だようなかたちに考えておりますけれども。高知県と高知市とそれから内閣府の食品安全
委員会の三者の共催で11月28日の金曜日に高知会館の方で意見交換会、リスクコミュニ
ケーションを行いますので、宣伝のチラシです。委員の方々、事務局の方々、おかまいな
い方は、是非、参加していただけたらと思います。テーマは、食の安全・安心ですけれど
も、農薬を中心としてということで、また環境農業推進課さんの方にもお世話になって、

生産者、消費者、食品関係事業者ということで、さまざまな立場の方がパネリストとして参加しますが、会場との意見交換を中心に進めたいと思いますので、是非、よろしくをお願いします。裏がそのまま参加申し込み表になっておりますので、今日いただいても結構ですし、また後日、送っていただいてもかまいませんので、委員の方にはポスターを、ちょっと大きくて申し訳ないんですけど一枚ずつ配っておりますので、また職場等、かまわない所に掲示してください。チラシ・ポスター、若干でしたら余分がありますので、また言っていただければ宣伝の方もご協力いただきたいと思いますので、よろしくをお願いします。

それから、二点目ですが、次回の審議会についてですが、今年度の審議会はこれで2回開催しましたので、20年度はこれで終わりということで、次回、来年度の審議会ということになります。時期は大体、例年6月くらいが多いですので、それぐらいになるのではないかと思いますけれども、皆さま方に2年の任期がありまして、今、これで1年目ですので、また来年度の方も委員として、ご協力、ご活躍お願いいたします。どうもありがとうございました。

(山根会長)

どうも、ありがとうございました。時間も迫っておりますが、このあたりで本日の審議を終了したいと思っておりますが、何か委員の皆さま方、ご意見がございましたら伺いたいものですが、ございませんでしょうか。では、年に2回の出会いでございますが、私も次世代の子どもたちに責任を負っておる立場でございます。安心・安全のネットワークをしっかりと、日常的に、委員の皆さまとも持ちたいと思いますし、大学の方にも川村教授もおいでになりますから、情報とかいろいろなことがありましたら、保健所とか県とネットワークを組みまして、すぐお届けしたいと、そういうふうにも思っておりますので、ご遠慮なく電話やお手紙をいただきたいと思っております。次にお会いするのは、かなり先になります。どうぞ、いいお年を。

最後ですが、私、以前北海道に出掛けて、池田町の視察にまいりました。そうしたら、ワインで有名な町づくりを起こされた町長さんが、次は自分の町の町民がビフテキ食べながらワインを飲む風景を自分の町の隅々につくりたいと。そういうふうなことで、ワインの次に牛肉を生産していく取り組みを知事と一緒にやられまして、年収大体6億取れば、地産地消が一次、二次、三次、これを足して六次産業と私は呼んでいいですけども、つまり全国に流通機構も押さえてやっていっているという、リミットが6億円ですが、それをはるかにオーバーして池田町は有名になりましたけれど。その時、町長が言いましたのは、「自分たちは、町民が幸せであればいいんだ。ほんのおすそわけをほかの都道府県の人にすればいいんだ。おすそわけの思想が私の原点です」とおっしゃったのが大変心に染みておりまして、今のお三方にいろいろご報告いただきましたけれど、土佐の取り組みも、まさにおすそわけの思想を底辺において、日本の安心・安全の食と命を守る、そういう取

り組みであったと自分が大変勉強になったと関心しております。委員の皆さま、また今日ご講演いただきました方々に心から感謝申し上げます。

では、これで議事が終わりましたので、議長を降りさせていただきます。

(事務局)

どうも、ありがとうございました。皆さん、長時間にわたりまして、本当にありがとうございました。山根会長さん、進行ありがとうございました。

今回の審議会は、前回、生産分野のお話がありましたので、ポイントを置きまして生産段階の食の安全・安心につきまして、ご意見をいただきました。ご意見の中には、高知県の産業につながるお話もございましたので、今後につないでいきたいと思います。本当にありがとうございました。

また、農政事務所の菅田課長さん、木村課長さん、本当にありがとうございました。それでは皆さん、以上でこの審議会終わります。本当に今日は、ありがとうございました。お疲れ様でございました。どうも、ありがとうございました。

高知県食の安全・安心推進審議会運営規定代3条第2項の規定による会議録署名者

委員

平成 年 月 日

委員

平成 年 月 日