

「大分県食品安全推進県民会議」平成17年度第1回会議

【司会】 時間になりましたので、ただいまから大分県食品安全推進県民会議平成17年度の第1回会議を開催いたします。

初めに、大分県食の安全確保推進本部の副本部長であります堤生活環境部長からご挨拶を申し上げます。

【堤生活環境部長】 生活環境部長の堤でございます。

県民会議の委員の皆様方には、本日は大変お忙しい中、お集まりいただきまして大変ありがとうございます。この県民会議は、平成15年9月に設置され、これまで積極的に現場の視察を行っていただきますとともに、食品の安全・安心確保に必要な取組みについて、ご熱心な協議を重ねてきていただいたところでございます。

更に、今年4月1日から施行されました県民の健康の保護及び食生活の向上を目的にした「大分県食の安全・安心推進条例」の制定に向けて大変貴重なご意見をいただくなど、皆様方のご尽力に改めて感謝申し上げる次第でございます。

お陰様で条例施行後には、県民の健康の方が最も重要であるという共通認識のもとに、必要な措置を講じ、情報の積極的な公開、県民の皆さんの意見の尊重、関係者の相互理解と協力を進めるという基本理念に則りまして、新たな体制で食の安心・安全確保のための施策が始まっております。

県では、安心・活力・発展を県政の基本理念として様々な施策に取り組んでおりますが、中でも食の安全・安心は、県民生活の基本となる最重要課題であることから、本県の食の安全・安心施策をこの会議がいわば中心となりまして展開していくこととなっております。

昨年は、本県で鳥インフルエンザやコイヘルペスウイルス病が発生して、また、平成13年のBSE発生以来実施してきました全頭検査が、今年になって見直しの話になるなど、以前に増して食への関心が非常に高まってきているところでもございます。今後は、この条例に基づきまして、食品安全行動計画の策定、食に関する危機管理体制の整備、それから食品表示の適正化や食育の推進など、本県の食の安全・安心の確保に一層努めていくこととしております。

本日は、食を取り巻く最近の話題や本年度の食の安全・安心に関する施策のほか、庁内に設置することにしております食育専門部会についてもご意見をいただきたいというふうに考えております。

近年、食品の安全性に対する信頼度の低下や食習慣に起因する生活習慣病の増加、学校

教育における給食の問題など、食に関する様々な問題が提起されてきている中で、食育を進めるにあたりましては、特に子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けていくためには、何よりも食が重要であると認識いたしております。国の段階でも、これらの問題を解決するための施策として、食育を総合的、計画的に推進することを目的にした「食育基本法」が現在参議院で審議されておるところでございますが、今国会で多分制定されることになろうかと思っております。

県におきましても、庁内の各部局が連携した食育に関する総合的な施策を推進するために、食の安全確保推進本部内に食育専門部会を設置しまして、幅広い関係者の意見を盛り込んだ食育推進計画の策定に向けた検討を開始したいというふうに考えておるところでございます。

本日は、各委員の皆さん方には、食の安全・安心の確保に向けて活発な議論をいただきますようお願い申し上げます、開会にあたりましてのご挨拶とさせていただきます。本日はどうもありがとうございました。

【司会】 ありがとうございます。それでは会議に先立ちまして、委員が交替されましたので紹介をさせていただきますと思います。

全農県本部の小野さんが替わりまして、今回から出席されます生田さんでございます。

【生田委員】 全農の生田といいます。以前にやっておりました小野が3月末で定年退職しました関係で、今日から出席させていただきました。右も左も分かりませんが、どうかよろしく願いいたします。

【司会】 生田さんどうぞよろしく願いいたします。

それでは続きまして、本日の資料の確認をしたいと思います。お手元の机の上に今日また改めて配布させていただきましたけど、「食品安全推進県民会議平成17年度 第1回会議」というふうに書いておりますこのレジメが1つと、それから、参考資料というふうになっております。この資料が1つございます。それともう1つが、今度「食の安全・安心推進条例」ができましたということで、このパンフレットを1つ付けております。4つ目が、内閣の食品安全委員会の方が配っております食品安全という2005年4号のこのパンフレット、これが1つ今日改めて配布させていただいておりますので、この4部がお手元にあるか確認していただいて、もしなければ事務局の方にお申し出なさってください。

それでは、今日この会議は原則公開となっております。会議の結果につきましては、県庁のホームページを通じまして公表しておりますので、ご了承ください。

それでは、内田会長に議事の進行をお願いいたします。よろしくお願いいたします。

議 事

【内田会長】 それでは、早速議事に入ります。

第1回の会議であります、5項目が議題になっています。今2時9分頃ですが、4時にはこの会議を閉じたいと思います。

それでは、まず、食を取り巻く最近の動きについての説明をしていただきます。

【事務局:食品安全・衛生課】 食品安全・衛生課の上野でございます。

BSE関係の全頭検査の緩和ということで説明をさせていただきます。次第の資料の1ページから4ページが、関連資料でございます。

このBSEの検査につきましては、と畜場でのBSEのスクリーニング検査は、平成13年の10月の検査開始から、と畜場で処理される全ての牛が検査対象になってございますが、昨年10月15日に農林水産省と厚生労働省が食品安全委員会にこの全頭検査制度の見直しなどに関する諮問を行いまして、今年の3月の末にこの安全委員会が検査対象から20カ月齢以下を除いても人へのリスクは非常に低いというようなこと、それからピッシングの中止などによるSRM、特定危険部位なんです、その除去の徹底、そういった結論を出しました。

この食品安全委員会は、この結論に対する国民意見の募集を行いまして、現在、農林水産省、厚生労働省に5月6日に答申を行いまして、この答申を受けて、2ページにございますけれども、関連する省令の改正を行うということになるわけですが、現在、2ページにありますように、この省令の改正についての国民意見の募集ということで、6月9日までを締切として今いろんな形で意見を国の方が集めているといったところでございます。

改正の内容としては、月齢は21月とする。下の方に書いてありますけれども、こういった内容です。公布の期日が7月上旬、施行を8月上旬と、こういった案で今パブリックコメントをしているところでございます。

それから3ページにあるんですが、見ていただきたいんですが、アメリカとの輸入牛肉再開問題についてでございますけれども、国内規制の緩和が行われた時点で、輸入対象月齢などの輸入条件が確定をするわけでございます。その後、輸入条件についての再度食品安全委員会への諮問手続きが行われるということで、輸入再開の結論が出る時期というのは更に先になるのではなかろうかなというふうに思っております。実は今日、輸入条件を食品安全委員会に諮問をしたというようなことがニュースで出てございました。

諮問の条件ですけれども、1つとして、脳や脊髄、BSEが蓄積しやすい部分、これの特定部位

の除去が1つ。2つ目として、蓄積しにくい20カ月以下の若い牛を条件。この2つの条件を義務付けて輸入を再開したいという形で諮問をいたしております。それで、それを受けて食品安全委員会は、安全性の評価をするということになるわけでございます。

この全頭検査、緩和した後でございますけれども、大分県の立場としては、国内産の牛肉につきましては、当分の間、全頭検査を継続するということが昨年知事が申しておりますので、現状ではそういったことでございます。ちなみにカナダ産が2003年の5月から輸入が止まっておりますし、その後12月から米国産の輸入が止まっているわけです。量は、カナダ産がそのとき2万トン、アメリカ産が約23万トンと、そういったものの輸入がストップしているという状態です。以上です。

【内田会長】 続いてコイヘルペスについて。

【事務局:水産振興課】 水産振興課長の伊島と申します。よろしくお願いたします。そこに資料にございますように、まず皆様に冒頭申し上げておきたいのは、3のその他、2行目にございますように、「この病気は人に感染することはないため、仮に感染したコイを食べても人体には影響ありません。」この部分を頭に入れていただいております経過説明をさせていただきます。

今年も、今年度初めてですが、経過1にございますように、5月2日に別府市の養殖業者の方から、ニシキゴイがへい死しているという連絡がございまして、このニシコゴイを検査いたしました結果、5月9日の日に確定したいということでございます。

2番目の対応にありますように、当該養殖業者さんは、感染の拡大を防ぐためにもう発見した翌日には自主的に全てのニシキゴイ、約1.3トンございましたが、これを取り上げまして池の消毒を行うとともに、別府市の焼却場におきまして全て焼却処分を行っております。

そういったことで、全て処置の方は済んでおります。今年は昨年に比べまして若干水温が低かったせいもありまして、昨年よりも約半月ばかり発生が遅れました。いろいろな説によりますと、2年目には大体免疫ができて発生率は低くなっているようでございますが、まだまだ油断は許されないとございまして。以上でございます。よろしくお願いたします。

【内田会長】 更に続いて、認証制度についての説明をしていただきます。

【事務局:安全流通室】 安全流通室の森下と言います。どうぞよろしくお願いたします。

お手元の資料7ページ、8ページご覧いただきたいと思いますが、7ページに「e-naおおいた農産物」認証制度の概要ということで書いております。目的は、化学農薬、化学肥料を減らすこと、併せて土づくりもしくは養液栽培いわゆる水耕栽培ですけども、この養液栽培については、排液の適正処理を進めて、環境にやさしいそして人にもやさしい農業を推進していこうという趣旨で、この「e-naおおいた農産物」認証制度というものを設けました。

この対象となる農産物は、県内で栽培される野菜、果実並びに穀物、豆類、茶類等の乾燥調整したものというふうなことであります。それで認証の区分は、化学農薬、化学肥料をそれぞれ10割減、これは全く使わない、それから5割以上減らしたものを5割減、それから3割以上減らしたものを3割減ということで、この3つの区分に分けて認証をするという制度でございます。

なお、この認証にあたっては、農産物の栽培方式はもっぱら土の上で栽培をする、そこに土耕栽培と対象農産物のとこに書いてありますが、土耕栽培がもっぱらでありますけれども、一部に土を使わない水耕栽培など養液栽培という栽培方式があります。この土を使わない栽培方式の場合、化学肥料を用いない、減らすということが実質困難でありますので、この養液栽培に限っては、化学農薬だけを減らす、プラスこの養液の排液の処理について、県で定める基準に沿った形で処理されるものをこうして併せて認めていこうというような内容であります。

7ページの下ほどに認証要件ということが書いてありますが、細かなことは説明を省きたいと思っておりますけれども、こういった認証は県が認定した認証機関によって認証をしていくというふうなことになります。

それから8ページをご覧いただきたいと思いますが、委員の先生方にはカラー刷りがいっているのですか、白黒でしょうか。白黒ですか。実際はちょっとこちらをご覧いただきたいのですが、こういう色合いのものです。

この「e-na^{いいな} おおいた農産物」の認証マークであります。今申し上げた認証された農産物については、その8ページに書いてあるような認証マークをつけていただく。そして消費者の方々に分かるような形で流通をするというような内容であります。このロゴ及びロゴマークについて、いわゆるこういった形にしたものの趣旨は、その下に書いてあるとおりでありまして、このe-naの「いい」の字はエコロジーの「e」、それから「な」の「na」はネイチャー（自然）こういう意味で付けてあおます。そして「e-na^{いいな} おおいた」。

それからこのロゴマークの方は、その下にありますように大分の「O」のイメージとエコロジーの「e」のイメージあわせて、そこに書いてあるような趣旨で一応このマークに決定をいたしました。なお、このロゴ及びロゴマークについては一応公募しまして、その中で一応委員会を設けて最優秀なものを選んでこういうふうな形にしました。

簡単であります、説明を終わりたいと思っております。

【内田会長】 以上で事務局の説明が終わりましたが、ご意見、ご質問併せてお伺いをいたします。何か質問でもご意見でもございますか。

【横光委員】 狂牛病の牛の件なんです、豊後牛に関しては、全頭検査ということで安心できる

んですが、私たち大分県民は豊後牛は高価なんで、やっぱり輸入肉のオーストラリア産とかアメリカ産を食べることが多いんですが、その中の加工されたウィンナーとかハンバーグとかいうのはもう調査のしようがなくそういうのは入ってくるんでしょうか。

【事務局:食品安全・衛生課】 お肉そのものの輸入についての制限もあるんですが、基本的にはそういった加工品についてもそういった原材料を使ってるものについては、輸入の対象から外れております。

【内田会長】 他に何かご質問ありますか。

【和田委員】 後から意見を言うようになっておりましたけど、重複してもいいですかね。

【内田会長】 どうぞ。

【和田委員】 認証制度のことです。これは大変初めから言っすすみませんけれども、分かりにくくなるんじゃないかな。基準というのは、佐賀と熊本に私は聞いてみました。そして大分と比べてみたんですけども、基準がそれぞれ違うわけなんですよね。それを3割、5割というふうに区分ができて数値は違ってくるというのは、流通の中で混乱しないのかなということをお尋ねしたいと思います。

それと、有機と5割と3割しか書いてませんけれども、無農薬というのが本当に市場に出てこないような形になってきましたけれども、それは消費者にとっては買う時の目安になっておりましたので、とても何か残念ではしょうがないんですけども、お考えを、これは消費者の声を聞きながらそういう形をとったのでしょうか。この2点。後からまたお話を聞きます。

【内田会長】 今の質問の趣旨わかりました。

【事務局:流通安全室】 基準の曖昧なご指摘ではありますが、そのとおりであります。基準についてはそれぞれ地域地域によって栽培の基準といたしますか、基本的な条件が違うので、どうしても差が出てまいります。ただ、そういう中で、大分県の安全使用基準というのが現に、今日は持って来ておりませんけれども、前回確かこの場でお話を申し上げたと思いますが、県の安全使用基準というのがきちんと数字が定まったものがあります。

このe-naおおいの農産物の認証制度は、その県の現行の基準よりも5割減もしくは3割減、こういうものをきちんと数値化したものがはっきりするものだけこういった認証をする。

なお、今ご指摘がありました10割減については、JAS法の中で有機農産物という制度がありますので、これは法律の下にしっかりした制度がございますので、この10割減につきましてはもうJAS法で認められた農産物をそのまま適用するということでもあります。なお、このJAS法に沿った農産物については有機JASマークというのが添付されますので、この大分県の定めた認証マーク、

8ページに、有機と書いた認証マーク、これは使ってもいいけども、もう有機JASの方が認知されてというふうに生産者の方が判断されれば、それはそのまま有機JASという形で貼付していただく。もちろんこれをダブルに貼付していただいても結構でございますが、基本的には有機の農産物については、このe-naおおいたの認証のマークが使われるということは多分少ないんじゃないかなというふうに思っております。

それから無農薬の農産物が少なくなったというお話であります。県内にもいくつか有機JASによって認証された農産物がありますが、数はそれほど多くありません。全国的にもそれほど増えているというふうには私は承知しておりませんが、それだけ現実に完全な有機無農薬という栽培そのものが、非常に生産性の問題等々があって難しいというふうなことから、こういった実態にあるのではないかなというふうに思います。もちろん農家にとっても、それでコストが減らせる、しかも農薬を散布しないということについては、消費者のみならずその農薬を使ってる生産者にも非常に健康面あるいはコストの面で助かるわけですが、実態がそういったことになってないというのは、やはり栽培上非常に難しいというふうに現実にはなっているんじゃないかなというふうに思っております。

ただ、この制度につきましては、限りなく農薬、化学農薬、化学肥料を減らす方向を目指していこうというふうな制度でありますので、ご理解賜りたいというふうに思います。以上です。

【内田会長】 素人でちょっとよく分からないんですけど、無農薬の農産物というのと、有機栽培による農産物というのは同じことですか。

【事務局:安全流通室】 本来は、有機栽培というのは有機肥料、有機質で育った農作物を言う。無農薬というのは、農薬を使わなくて育ったものを言う。合わせたものを有機JAS、JAS法に沿った有機農産物というふうに言ってるんです。だからJAS法で言う有機農産物というのは、農薬を全く使わない、それから完全に有機栽培で作ったもの、これをJAS法でいう有機農産物。だから今、一般に流通されておる有機農産物と言われるものは、農薬を全く使っていないかつ有機質だけで作ったものを有機農産物というふうに呼ぶことができると、このようになっています。

【内田会長】 無農薬というのは全く肥料を使わないということではないのね。

【事務局:安全流通室】 いや、基本的には、

【内田会長】 有機肥料は使うわけね。

【事務局:安全流通室】 無農薬というふうな言葉そのものはですね、

【内田会長】 法律的な言葉ではないの。

【事務局:安全流通室】 無農薬という言葉の中には、それは化学肥料を使っても農薬を使ってい

なければ無農薬というふうに言えますが、そういう表示をすると消費者の段階で紛らわしいので、そういうものは使わないようにという指導がございます。

【内田会長】 わかりました。他にないかありませんか。

【小野委員】 BSE対策ですが、最初に説明がありましたように、やはり輸入再開に向かっている輸入条件が確定すれば、そちらの方向にいくということは承知しておりますが、大分県は全頭検査ということで以前から県の姿勢ははっきりしてありますが、県によってはもう国の方のそれに則って全頭検査を止めるというところもあるやに聞いておりますが、予算措置としては今までどおりに全頭検査をする県に対しては、国の方の予算措置は変わらず今までどおりに措置されるのでしょうか。

【事務局:食品安全・衛生課】 去年の10月にそういった見直しが話題になったときに、国の方が国会で政府の方からそういった答弁の中に、当分の間と、おそらく3年をめどにということのようです。今の全頭検査が続けられるそういった補助金を継続するということをおっしゃっております。3年をめどに。今年から3年だったと思います。平成17年、18年、19年をめどにと。

【齋藤委員】 ちょっと重複しますが、一番ちょっと気にかかったのは、この認証要件に対してどなたが、どの課の認定が、あるいは農協がするのが町の農業指導員がするのか分かりませんが、認定要件というのがここに書いてありますが、実際に5割減なのか3割減かということはとても難しい、現場に立ち会ってやるわけじゃないでしょうから大変難しいのではないかなというのが1つ頭をよぎりました。

それから養液栽培について、大分大学の本田教授が出した本を見ると、葉酸が多いと。もちろん今は養液もずっと進歩していると思いますが、葉酸が多いということを意外と消費者の方も私も知らなかったんですけど、本田教授の本を見て「あ、すごいな」と。アメリカでは赤ちゃんに食べさせて死亡した例もあるというふうに書いてありましたので、養液栽培についてのやはり養液に対する役所の監督といいますか、あるいはそういうところの作ってる会社の認定をもう少しはっきりしていただければ、なお食べる人も安心するのではないかと思います。

以上です。

【内田会長】 他には。

(なし)

【内田会長】 それでは次の、また後ほど問題になって出てくるところらしいので、次の議題についての説明をしていただきます。

次は川野さんお願いします。

【事務局:食品安全・衛生課】 食品安全衛生課の川野です。お手元に「大分県食品安全・安心

推進条例」ができましたというパンフレットを入れております。昨年度、この県民会議の場でいろんなご意見をいただきながら、今年3月第1回の定例会で県議会の議決を経て今年の4月からこの条例が施行されるようになりました。

パンフレットを開いていただくと、左側にありますように、この条例といたしましては、皆でつくる食の安全と皆で感じる食の安心という形で安全の確保、安心の確保を大きな2つの柱として食の安全・安心を確保していこうというふうな形で条例を作っております。

レジメの資料の方の9ページを見ていただきましたんですが、条例ができたことによってどういうふうなこれから変わっていくかということも踏まえましてちょっと説明させていただきたいと思います。

今年の3月31日までは、今まで、平成14年3月に制定しました大分県における食品安全に係る基本指針という考えのもとに、全ての食の安全に対する対策がとられてきた。ふぐにおいても平成元年の要綱で、この県民会議におきましても、平成15年の9月に設置要綱という形で設けられておりまして、それが今年度の3月31日に公布されましたので、施行を4月1日という形で、これら全てのものが食の安全・安心推進条例の中に吸い込まれていったという形ですか、もうそれを全て踏まえた形で、今後食の安全・安心の取組みについては、条例の考えなり構成がベースとなって動いてくる。そのために、食の安全確保推進本部という県の横断的組織がありますが、その設置の目的も、この条例の第4条1項に県の責務として施策を総合的に推進するためという、そういうふうな目的で条例の県の責務を全うするため、それと第9条にある危機管理を進めるための本部としての設置に変わってきております。

基本指針につきましては、今後その考えをベースに、今年度「食品安全行動計画」という形で生産から消費にあたる食品安全施策の計画的な推進を図るためのものを今年度中に策定していきます。18年度から向こう3年間の内容を数値目標にしたという形で、パンフレットでいきますと3ページ目に、イメージ図として書かせていただいております。

それから、この食品安全推進県民会議につきましては、10月1日をもちましてこの条例に基づく県民会議という形で条例の中の位置付けが変わってまいります。

レジメ資料の10ページを見ていただきたいんですが、この条例が制定されたことにつきまして、17年度、これからあと個別の事業の説明があると思いますが、全体として食の安全の確保の施策、安心確保の施策という形で条例の大きな柱に基づいて進めてまいります。

条例自体は、規制部分、未承認動物用薬品を使用したとか、無登録農薬を使用した農畜産物の販売の禁止とか、自主回収の制度がありますので、これにつきましては生産者、事業者へ条例の周知を今年度一生懸命やってまいりたいと思います。

それから表示につきましては、10月1日から乾しいたけの表示の制度をこの条例により進めていくこととなります。

そういうふうな形で審議いただいた条例につきましては、4月1日から段階的に施行するような形で来年の4月1日から完全施行という形になります。今年度はその条例の周知とまた運用について一生懸命取り組んでまいります。

簡単ですが、推進条例の内容と、それに伴うことを説明させていただきました。ありがとうございました。

【内田会長】 条例が制定されて施行されて、今やってという資料がここにずっと出てるわけですが、何かご質問ありませんか。

事業は全部安心・安全になるんですか、事業名は。安心・安全というのはなくなるんですか、条例施行と同時に。

【事務局:食品安全・衛生課】 事業名は、その事業を進める中で名付けられるので安心・安心がなくなるというわけではないです。

【内田会長】 安心・安全はまだ残るわけ。

【事務局:食品安全・衛生課】 残ります。事業によっては残りますし、これは完全に安全のための事業、安心のための事業という、完全には分かれられないところもありますので、基本的な考えとしては安全対策、安心対策をもって事業を行います。

【内田会長】 何かご質問ありませんか。

【畑尾委員】 私、酪農の畑尾といいます。

今、こういった食の安心・安全ということで、非常にこれ良いこととは思いますが、私にしたらやっぱり内外、日本と外国が、どうも外国は甘くて日本のだけ厳しくしよるような感じをなんか受けるんですが、自給率にしたって40%割り込んでいこうという、国は45%を目標にとか言っていますが、日本の生産者だけがどうも痛めつけられていってるような気がしてならないのですが、今度のBSEでも20カ月とは言いながら、アメリカは20カ月基準は作ってもその根拠となる、日本だったら牛に1頭1頭耳標が付いておるんですが、これが全くない。アメリカ自身もカナダから輸入を、日本に輸出できればカナダから入れてやろうというぐらいで、もう我がまま勝手なようなやつに何か付き合わされていってるようにあって、私どもは生産者としたら非常にもうちょっと情けないような感じを受けるんですが、普通の農産物であって、ネギにしろいろいろなものが今入って来てると思うんですが、それがどうも日本は厳しくして外国はそのままというような感じもあるように私は見受けますので、国に対してもひとつそこへんの、やはり日本の農家を守るという観点からもひとつ、消

費者を守るのもあるでしょう、そういった観点からも要求をしていってください。お願いします。

【山本委員】 この安全・安心推進条例の中で、ふぐの食べられない有毒な部位があるということで、もし肝をお客さんに提供した場合、どのような罰則が適用されるんですか。肝も結局毒がない状態になれば無毒ということで、安心・安全には何ら問題はないと思うんですが、そこら付近はどういうことになるんですか。

【事務局:食品安全・衛生課】 肝につきましては、実を言いますと、過去厚生労働省の方がこの食品衛生法という法律に基づく通知を出しておりまして、その中で、食べてよい部位、それから食べてよいふぐの種類、そういった種類と部位を明確に示しております。ふぐの肝につきましては、すべての種類を問わず肝は有毒部位ということに指定されておりまして、そういった有毒部位を提供することについては、食品衛生法に引っ掛かりますよということが現在、この条例の有無に関わらず言われております。

特に今回こういったふぐの処理に関しては、そういった有毒部位の除去だとか、それから有毒部位を持つ魚の種類の見分け方、こういった衛生知識の普及を各都道府県が主体性を持ってやってくださいということを言われておりまして、そういったふぐの魚種鑑別や有毒部位の除去のそういった知識を各都道府県が主体性を持ってやるということになっております。

今回この条例の中に盛り込んでおりますのは、そういったふぐの有毒部位を除去するための知識の普及をどうやってやるかということについて書いておりまして、その大前提に、ふぐの肝については厚生労働省が有毒部位を指定しておりますので、改めてこの条例の中では盛り込んでおりません。

そういったこともありまして、先日、佐賀県がふぐ肝特区を国に申請したんですが、食品安全委員会の方では、そういった有毒部位を、ふぐ肝でありますけど、これを緩めるというのはまだ時期尚早という結論が出ているようなんです。

【山本委員】 食品の安全・安心からいくと、ふぐの肝の場合は、消費者の方から、ふぐは肝がないとふぐの味が味われない。肝を使って初めてふぐの味だということで、消費者の方から肝を出してくれんかというような要望が結構あるんだと思うんですわ。そうした場合、消費者側からの意向で出した場合も、やっぱりこれは本来条例違反になるんですか。

【事務局:食品安全・衛生課】 これが、条例を制定する昨年1年間、各省でそういった条例制定についての途中の基本的な考え方とか素案の段階で説明会をいたしました。今、山本委員さんの言われるように、ふぐの調理をする団体の代表の方にも説明に行ったところ、やはり同じような意見がありまして、私たちは提供したくないんだと。当然有毒部位というのは知っておりますと。た

だ、一般の消費者の方からそういう提供の要請がありますので、もうやむをえずそういった調理行為があるかもしれないというふうにも聞いております。

今回、私もこの条例を施行するにあたりまして、一番先にしないといけないのは、そういったふぐの肝の提供を要望する県民の方々に、そういうふぐの肝が有毒部位に該当いたしますよということをこれ周知しないといけないということを考えております。特に営業者については、こういったふぐ処理者の登録だとかそれから届け出等の手続きがあるんですが、県民にはそういったこと一切関係ありませんので、まず県民にそういうふぐ肝が有毒部位としてこれは提供して、もしくは食べられませんよということを周知することを今、各保健所段階で一つひとつやっていこうということを考えております。

仮に、ここで登録している方だとかそれから届出をしている方がふぐ肝を提供していることが分かった時点では、勧告だとか公表といったそういうことを考えております。そういう制度になっております。

【内田会長】 いいですか。

【山本委員】 今、養殖業界我々の段階では、人工的に養殖されてるふぐについては、その肝についてはほとんど無毒だと、そのまま食べても何ら問題がないというようなそういう意見もあるんですけども、こういう条例制定する前に、本当に毒があるのかないのかという実態調査も本当はもう少しやられたらいかかなと。もう最初からふぐには毒がありきやと決めてかかって何か引っ掛かっているような気がしますけども、本当に今の佐賀ではありませんけれども、生け簀を囲って、本来、餌から、毒を持つてる餌を捕食してそれが体内に残ると、その餌自身に問題がなければほとんど毒は体内に蓄積してないという実態もある、そういうような状況にありますので、条例で規制する場合については、当然事実関係も併せて調査をやるべきではないかと私は思います。

【事務局:食品安全・衛生課】 もうまさにそのとおりであります。以前、やはり大分県はこのふぐの肝の国が通知を出した昭和57年当時、そういった検査を天然のふぐを対象にやってきた経過もありますけど、養殖ふぐについては大規模なそういった調査というのはまだ、おそらく佐賀県が昨年、長崎大学の先生たちと合同でやったあの調査が一番最近のものじゃないかと思っております。

ただ、食品安全委員会がそういったふぐの肝についてのリスク評価という非常に中立的な立場でやったその報告書を見てみると、やはりふぐの毒化の経緯というのが、まだ科学的に100%解明されていないということを結論付けているようでもありますので、なかなか非常にふぐの毒化の経緯が結果だけではわからないものがどうもあるようだというのが学説だというふう聞いておりま

す。

【内田会長】 これは食品衛生法の中に有害物質を提供してはならないという規定がありまして、その有害物質の中に、当時の厚生省の通達で、ふぐ肝を含めるという通達が出されて、そしてそれ以来、各県でふぐ肝についての条例を制定してきたんですが、大分県は今まで条例がなくて、規定みたいな形で規制をしてきたんですね。それでこの冊子、参考資料の条例の15条を見ただくと分かるように、どこが有害物質かという、ふぐの卵巣、肝臓(肝)、胃、腸並びにこれらの以外の部分で人の健康を害する恐れのあるもの、これに肝が入るわけで、それを除去しないふぐを販売してはならないというのが15条の制限なんですけど、15条については罰則規定はありません。だから提供してもこれで処罰されるという、この条例で処罰されるということはない。いいんですねそれで。いいんでしょ。処罰されることはない。ただ、行政処分上の提供した店で、もしふぐ肝を提供して事故が発生したりすると、行政処分として営業停止の処分があったりすることはあるということの理解で、これができたからといって、すぐに出したら罰金になるということではない。そういうことですね。

じゃあ次の問題にいきます。

17年度の食の安全安心に係る各課の施策について、を説明していただきます。

【事務局:食品安全・衛生課】 レジメの11ページお願いをいたしたいんですが、これ平成17年度の食の安全・安心確保事業ということで、条例の大きな柱でございます食の安全と食の安心の確保という形で分類を整理をさせていただきました。その中を生産から消費に至るまでの対策と情報の共有、調査・研究及び試験検査、支援・連携というような形で分類をさせていただきます。

予算総額的には2億823万1,000円というようなことで、食の安全確保には予算的には1億2,929万9,000円、食の安心の確保には7,451万8,000円というふうな形で本年度は事業を進めていくということになります。

食品安全・衛生課の今年度取り組む事業ということで、いろいろあるんですが、その後に個別の事業をずっと上げているのですが、うちの課としては、14ページの情報の共有と相互理解から最終の17ページ、全体に係るものまでに、みんなで進める食の安全安心事業というのが、本年度私どもの事業でございますけども、この事業は食の安全を県民が自ら体験し、安心を確認することを目的として県民の参加型事業と、それと食育というようなことで今年度取り組んでいくものがございます。

時間の関係もございまして、説明は16ページ中ほどをちょっと見ていただきたいのですが、事業No.一番右の方に番号を書いてございますけれども、45番ですけれども、これは子ども県民会

議ということで、県内の海や山の子どもたち30名に参加をしてもらいまして、生産現場・製造現場のそういった体験とか、県の衛生環境センターで食品検査の実習とかそういったことをして、年度末にはこの県民会議との意見交換を予定をしておりますので、来年の2月、3月頃になろうかと思っておりますが、その際は、子どもたちとの意見交換ということで予定をしておりますので、よろしくお願いをいたしたいというふうに思います。

食品安全・衛生課の方からは以上です。

【内田会長】 ほかの課で特に説明をするというところはありませんか。各課いきますか。

【事務局:安全流通室】 安全流通室ですが、新しい事業の分だけ簡潔に説明を申し上げたいと思います。

12ページ、上に安全流通室の3つあります。その一番下が新規ということで、農産物安全確保システム確立事業というふうになってます。これは系統農産物については何度か説明いたしましたけれども、全農の大分県本部に残留農薬検査機器が整備されておりましてサンプリング調査が行われておりますが、それ以外、いわゆる系統外の農産物、とりわけ直販所で売られている農産物については、そういう自前の事前チェック機能がありませんので、この事業によって直販所も事前に残留農薬の検査をするようなそういった取組みをやろうと。そのためのこれは啓発とそれからこの取組みのための残留農薬検査に係る経費の一部助成、これをやろうというような事業でございます。

それから15ページ上の方であります、安全流通室2つあって、その下側、先進安全ブランド研究支援事業ということになっております。これは事業のねらいのところに書いてありますが、安全安心な農産物の生産に関するリスク管理、生産管理の手法で「GAP」と書いてありますが、これはグッド アグリカルチャー プラクティスというふうに読むようでありますが、要するに農業版のHACCP(ハサップあるいはハセップ)、このHACCPシステムを農業版のシステムにさせるGAP、こういうふうな制度が間もなく施行されるというふうになっております。

このGAPの安全管理手法を大分県もきちんと導入できるような体制づくりをするために、この度平成17年度にできました安全農業研究所でこの取組みを指導できる体制づくりをやっているというふうな内容であります。以上です。

【事務局:農産振興課】 農産振興課でございます。13ページの事業No.8番です。新規事業についてのみ説明させていただきます。

活力ある水田農業振興対策事業であります。売れる米づくりを推進するために、特色のある米を作るということで、その中の1つとして減農薬、減化学肥料栽培の米を作る。それに対して支援

を行うということでもあります。産地育成等に対しましての経費の支援、それから条件整備対策ということで、今まで農薬で種子を消毒をしておりましたが、温湯種子消毒機を入れまして農薬の消毒回数を減らすということでもあります。それからもう1つ、耕畜連携いたしまして有機肥料を水田に投入するというところでございます。以上でございます。

【内田会長】 以上でよろしいですか。

それでは今の説明に対してご意見、あるいはご質問ありませんか。

(なし)

【内田会長】 それでは時間の関係もありますので、食育専門部会の設置について、説明していただきます。

【事務局:食品安全・衛生課】 18ページ、19ページをお願いいたします。

18ページに食品安全推進県民会議、食の安全確保推進本部、それから幹事会というようなことで書いてございますけれども、実は、昨日、推進本部がございまして、推進本部の中に食育専門部会を設けてよろしいということで承認をいただきまして、この推進本部の幹事会の中に食育専門部会というのを設置いたしました。

この専門部会ですけれども、幹事ですから本庁の課長さんたちがメンバーになってるわけですが、最終的には食育推進計画を今年度策定をするわけですが、その作業として策定の委員会というのを設けまして、食育専門の関連の課で現在考えてるのが、県庁の14から16の課、室が食育関連の課として関係がございましてそういった方々と一緒になって、それと今年度食育コーディネーターということで現在13名の方が、これは現実に民間でやられる方等、これからまた食育コーディネーターになっていただく講習や研修なんかをしながら、最終的にこの食育コーディネーターになっていただくのですが、この方々の県民代表ということで意見も取り入れながら、大分県としての食育推進計画をこれから作っていこうというふうに考えてございます。

それで、県民会議の方々にもこういった食育推進計画についてご意見をいただくことになろうかというふうに思っておりますので、よろしく願いをいたしたいというふうに思っております。

この食育ですけれども、現在、行政あるいは地域、家庭で取り組まれているわけですが、今後はこういったのが一体となることができるようにというようなことで、食に関する啓発事業として進めてまいりたいというふうに思っております。この計画では、県の取組み、姿勢を示して、将来にわたって本県の食育が実践できるような形で、そういった計画ができればいいというふうに思っておりますので、お知恵をいただきたいというふうに思っております。

策定にあたっては、やはりあらゆる世代を対象に、とりわけ子どもさんのことが話に出ようかと思

うんですけれども、あらゆる世代を対象に、あらゆる場所で食育を推進することができるような、食育の専門家と言われる方もおられますので、そういった方々の意見とか、実際に実践されてる方々もおるわけですので、そういった方々の意見を幅広く意見を聞いて年度内に策定をしたいというふうに考えております。これから準備を進めてさせていただきたいというふうに思っておりますので、よろしく願いをいたしたいと思えます。

【内田会長】 ここはかなり質問があるんじゃないのかな。ありませんか。

この食育コーディネーターというのは何をやるんですか。

【事務局:食品安全・衛生課】 最終的には今年度いろいろ研修を受けていただくのですが、最終的には地域にかえっていただいて、その地域の食育の指導者そういった形でいろんな相談とか乗っていただきたいというふうに思っております。

【内田会長】 この計画策定委員会には出席するんですか。

【事務局:食品安全・衛生課】 はい。メンバーといいますか、一緒になって計画を策定をしようかなど。

【内田会長】 中に入るんですか。

【事務局:食品安全・衛生課】 はい。作業委員会の方ですね。

【内田会長】 よろしゅうございますか。

どういう人たちがメンバーになってるんですか。

【事務局:食品安全・衛生課】 13名を見てもみますと、栄養士さんとか料理研究家の方とかいろいろな方です。

【内田会長】 この会議のメンバーはメンバーになってる人いるんですか。

【事務局:食品安全・衛生課】 この中にはおられません。

【内田会長】 おられないということのようです。

それでは食育部会についての説明を承りました。

ちょうど時間が予定どおりまいりまして、次に委員からの討議希望が2つ出ておりまして、1番目のテーマについて、「学校給食の食材」についてということについて、和田委員から提案がありまして、これについて説明をしていただいた上で皆さんの意見を聞きたいと思えます。

【和田委員】 私が2つ一緒になってしまつて。

【内田会長】 次のと一緒にやりますか。

【和田委員】 一緒みたいなもんですけど、一応学校給食のことを言わせていただきます。

学校給食の食材についてということで、私たちはちょうどもう26年になりますけれども、前から学

校給食の内容についていろんな声をあげてきました。食品添加物というのは、大体使わないような方向という、随分変わってきたと感謝しております。この頃になって米粉を（テーブルB面）からより寄せているということなので、これが変わればもっと良いパンになるんじゃないかなというふうに思いました。それで、佐賀県では県全体としていわゆる国産の小麦粉で学校給食のパンをもう既に使っております。これは北海道産が60%、それから佐賀でできたのを40%で、グルテンは少ないけれどもおいしく食べているということです。だからこういうふうな形で学校給食の中の食材というのは段々と国産のものへと変わってきつつある。それだけやっぱり私たちもその地場でできるものを大事に思い、それが一番安心できるものだというふうに思っております。

米粉パンはこれから先ずっと続けて欲しいなと思っておりますので、そのことはよろしく願いいたします。

それと学校給食というのは、何かBSEとかそういうときに起きたときに、消費がいつぺんに落ちた場合は、学校給食の中へというふうなことが言われてきましたけれども、国産であれば全頭検査をするので、それはあまり心配しておりません。それと、ここにも書かれてありますようにお魚、養殖なりそれから近海で獲れる小魚でも、大分県の沿岸はお魚の宝庫だと思います。そういうのをお魚を離れていった子どもたちに十分に食べさせてほしいなというふうに思います。おいしいですよ、大分の魚は。だからそういうことで取り組んでいただきたいのと、できるだけ地産地消と言っても、やっぱり農薬を減らしたものを、使わないものを食材に使ってほしいというふうに思っております。

それと菜種油を、これは聞かせて欲しいのですけれども、菜種を植えて菜の花を咲かせて、その種で菜種油を取る技術が大分でもできたということですので、これは是非学校給食に使ってほしいなというふうに思いますし、私たちも欲しいと思います。そういうことで学校給食の食材というのは一番気をつけて、やっぱり相手が子どもですので考えてほしいというふうに思っております。

次は認証制度のことで、もうずっと私は言い続けてきましたけれども、今さっき森下さんですかおっしゃったように、5割減、3割減、そして無農薬というのはありえないんだというふうにおっしゃいましたけれども、この5割減、3割減でも、農作物だけで3割農作物で、化学肥料のことは別途書いてなかったと思います。一般的によぶときに、無農薬という形で私たちは化学肥料を使っていないというふうに解釈しておりますし、それとそういうふうな認証制度で、ちょっと私生産者の方に聞いてみました。そうしたら組織の中で栽培基準を作ってやるしかないとか、それから有機の認定をもらうためには手間も大変お金がかかる、なかなか取れないんだということを嘆いていました。

それから、もう農作物であろうと何でも、信頼関係の中でできた品物で、自分たちは作る側であ

る。それは責任をもってやっぱり安全なものを作っていきたいという、そういう声も聞かれました。それで顔の見える関係で信用のできる生産者と手を結ぶとか、それから自分たちでシールを作ってそれで売り出してみるというふうな大変自主的に考えてる生産者も大変増えておりました。これは5月13日、清川村のナチュラルファームという3人の青年たちが、無農薬でこだわり野菜づくりということで作っております。いろんなスーパーで売られてますし、それから関西の方まで出てるということでした。だから無農薬で作ってるのが停滞してるのではなく、やはりそういう声が、欲しいという声大きいので、段々こういう人たちも若い人たちも取組み始めたので、これからは私は、やはり経済的にもこういうやりの方が生産者の人にとってはプラスになるんじゃないかなというふうに思います。

確かに無農薬でできた野菜づくりを一生懸命やっていたけれども、それでレストランとかそういうところにもきちんと表示をしておりました。どこのだれが作ったということを表示をして、それを私たちは食べるというそういう方向にまでいってますので、無農薬が衰退してるというふうなことはございません。

それで、やはりこれから限りなく無農薬に近いものに向けて方向付けをしていくというのであれば、そういうことをやはり押すというのか、せつかく一生懸命やってる生産者たちをやっぱり後ろから押してあげるといった気持ちがほしいと思います。それをお願いして終わりたいと思います。

【内田会長】 学校給食の方で食材の問題で3つほど、小麦粉の問題と、それから菜種油と県産品、お肉とかお魚を使うようにというご意見だったと思いますが、県の方からそれについて何か、いやこう考えてますよというような説明がありませんか。

【事務局:体育保健課】 体育保健課でございます。学校給食につきましては、日頃から協力をいただきまして、この場をお借りしてお礼を申し上げたいと思います。

今、4点ほどご要望とか話が出ましたけど、米粉パンにつきましては、お米を使ったパンにつきましては、今現に県内でも全校ではありませんけど、可能な限りにおいて米を使ったパンを製造して給食に出しております。ただし、お米をパンに適するような技術につきましては、ちょっと今大分県では十分できないところがありまして、現在は大阪の方に県産米を出して、またそれをまた送り返してもらって使っているのが現状でありまして、一部なんとか県外に持って行かずに県内で製粉して使えないかという要望はあります。これにつきましても、今学校給食会の方で検討しております。非常にお米を使ったパンにつきましては、食べたときの感触が非常によく、これは好評をいただいておりますけど、ちょっとお金が単価的に高うございまして、全てこれにまだ切り替えるというところまでは至っておりません。

それから魚、子どもたちに地のおいしい魚を食べさせたいという、これにつきましても体育保健としましては、養殖ブリ、活きブリを学校給食に供するよにということで、これも一応手立てをしてございます。

それから農薬の少ないものをできるだけ提供してほしいというご要望がありましたが、学校給食に使われます食材の供給元としましては、学校給食会それから生鮮食料品につきましては、各学校の栄養士さんが地元のものを使っておりますが、この地元のものを使うにつきましても農協とか、お豆腐については国産の大豆を使うというような形で各地区努力をしまして、児童生徒にはより安全なものを供するということで各地区で努力をしているようでございます。

それから菜種油につきましては、量的にまだ十分いってないところもありまして、今のご意見につきましては、今度学校栄養職員の会議におきましても、ご要望ということで話をしてみたいと考えております。以上です。

【内田会長】 農薬の件ですが、僕もちよつとよくわからないんだけど、この資料の7ページですが、有機栽培というので10割減というの、これは化学肥料及び化学農薬をしない農法の農産物でJAS法の規定で認定されたものについて有機栽培というふうに言いますよでいいんですか。いいんですね。

化学肥料は使ってるけれど、化学農薬を使ってないという農産物はあるんですか。

【事務局:安全流通室】 ありますね。

【内田会長】 ある。

【事務局:安全流通室】 はい。

【内田会長】 これは有機栽培にはならない。

【事務局:安全流通室】 ええ、JAS法上の有機栽培には該当しません。

【内田会長】 ならないんですね。

【事務局:安全流通室】 はい。

【内田会長】 和田さんがおっしゃってるような無農薬農産物という、これは何を意味するんですか。この有機栽培と同じことですか。

【事務局:安全流通室】 いや、ちよつとそのへんは真意がちよつとわかりませんが。

【内田会長】 ちよつと議論がどうむかみ合っていないみたいなんですけど。

【事務局:安全流通室】 ちよつと気になったので、和田委員のお話の中でちよつと誤解があるよに、もう一度、1つだけ確認をしたいと思いますが、この10割減いわゆる有機農産物と言われる、有機JAS法で言われてる有機栽培については、現実に大分県でもやっています。ありえないと

いうことはありません。そんなことは言っておりません。現実に有機農産物というのは大分県内でも何戸かの生産者が現に前向きに取り組んでおります。

【内田会長】 ちょっとそこで、有機栽培は大分県でもやっているとこの栽培方法は、ここに書いてある化学肥料と化学農薬を両方とも使っていない。

【事務局:安全流通室】 そうです。

【内田会長】 という農産物。わかりました。それで一般に言われている無農薬というのは何なんですか。

【事務局:安全流通室】 一般的に言われている無農薬というのは、おそらく皆さんの概念としては、ここで書いてる化学肥料及び化学農薬両方使っていないというものを多分言っていると思います。

【内田会長】 それで和田さんいいんですか。無農薬、無農薬という言葉が出てくるので、有機栽培の農産物ですよというのは、JAS法のこの規定で化学農薬と化学肥料を使っていないものが有機栽培による農産物ですよ。だけど一般に無農薬栽培とか無農薬という話、和田さんが使っている無農薬というのはこのことでいいんですか。

【和田委員】 今さっきもちょっと言いましたように、いわゆる生産者の方で農薬を一切かけない、化学肥料も使っていないけれども、JASマークの認証を取るために相当なお金がかかるんです。

【内田会長】 分かりました。和田さんの言う無農薬というのは、有機栽培をやってる、

【和田委員】 人とあまり変わりありません。

【内田会長】 同じことですね。

【和田委員】 そうです。

【内田会長】 分かりました。それだったら分かりました。

それで、それをやるのにお金が大変かかるということで、もう少しそれを育成するなり補助するなりしてそういう農家を育てたらいいんじゃないかというのが和田さんの意見のように承ったんですが、そのへんについてはなにかありますか。

【事務局:安全流通室】 大分県で今この有機JASの作物を認証してる機関がいくつかございますけれども、その中の1つにNPO法人でそういった認証をやっているところがあります。そういった機関は県の普及員のOBの方も入ったりして、かなりいわゆるボランティア的な形で取り組んでおりまして、認証費用もかなり安くできるような形で今、現実にもやっております。そういう意味で確かにいくらお金はかかりますけれども、認証費用そのものはそれほど莫大な金額がかかっているわけではありませんので、むしろ私どもはそういったことは是非取り組む方向にしたいという意味がございまして、こうした段階的にそういった方向に進むようなこういう認証制度を作ったとこういうふう

にご理解をいただきたいと思います。

【内田会長】 生産の中で有機栽培をするケースと、そうでなくて化学肥料を使ったり農薬を使ったりするのと、かなりの生産コストというのは違うんですか。そのへんは統計的に調べてるとか何とかあるんですか。

【事務局:安全流通室】 そうですね、一概にはちょっと作物によっても随分違って来るんじゃないかと思うんですけども、今有機農産物の例えば作ってるものとそうでないものとを、コストをきちんと調べたものは今のところ残念ながら私どもの方にはございません。

【内田会長】 生産者あるいは流通の関係の方で、何かこの2つの問題についてご意見がありますか。

【齊藤委員】 JAS法では、これは国際基準でございますので、300万等あるいは物によってはもっとたくさんお金かかります。でも日本国内ですね、今県の方がおっしゃられたように、県がどの程度それを公にして、県内にも認定機関があると言いましたけれども、今、国内で大体認知されて、神戸の何とか法というのができまして、これは意外と食品業界でも国も認めざるをえないとここまで発展して、この認可はたった15万円でございます。それから我々食品加工業でもその認定を受けることができます。そのためにはちゃんとした基準、衛生法、それから化学の認定法、それから作物材料の検査の機械とか、最低のやつは揃えなくてはいけませんけれども、でもそれだけ揃えてそれを一生懸命やっていて、それを認定しに来ます。その場合は15万でできますので、それから今言った県内でやるのはどのぐらいかかるのですか。そのへんを県でもし知っていれば、もっと声を大きくして、県内にもこういう認定がありますよと、国際規準じゃないけれども大分の中での認定が県内にありますよとか、そういうことを公にもらえばもっと農家の方も助かるだろうし、我々加工業もその基準はどういうことかということで勉強会、今、県が中心で確かこの勉強会はもう3回ぐらい済みますよ、実際には。

だから、それをただ参加してるグループと参加してないとかいろいろあるから、やっぱりちょっとそこが難しいんですよね。現在もう3回ぐらい終わっております。私たちの勉強会では。以上です。

【内田会長】 ほかに何かご意見ありますか。この問題について。

【小野委員】 学校給食の地産地消促進事業のところで、いくらか関連ありますのをお聞きしたいんですが、県下の中で私ども調べたときに、これは体育保健課ですが、どの程度現場の方で地産地消のこれに沿った形で行われてるかということ、なかなか調べたんですけど、いくつか現場の方で聞いた中で、ある程度は基本的にはほとんど調べたところの学校では、これを基本にして

ると。でもどうしてもできない時には、Aさんの農家からBさんの農家からということで、非常にこれの取組みが進めば進むほど、やはりその地域の生産者の方と学校との結び付きが非常に濃くなったという声もありますので、この今日の資料では、モデル市町村の指定とか、以前聞いたときには県下の各教育事務所ごとでその管内ごとでモデル指定を決めて取組みを進めてるということ聞いたんですが、17年度のこの事業の中で今までどおりの予算措置でいくのか、これをうんと広げていくためにもう少し予算的なものを広げながら現場の方のやり易いそういう措置ができてるのかどうか。

先程から子どもにやはり地場産のものを提供するというようなことで、いろんなことの説明聞きましたが、意見も出ましたが、このとこで具体的に何か1つでも説明できることがあれば、これは体育保健課だと思います。

【内田会長】 いかがですか、学校給食。

【事務局:体育保健課】 この事業につきましては16年度と同じ規模であります。ですから、今のところ各教育事務所1校という形のモデル市町村の指定は変わってございません。これを1教育事務所、2校、3校という形には正直言って財政的な面もありまして、そうはなっておりません。ただし、先程小野委員さんからおっしゃいましたように、この事業につきましてはかなり学校と地域の生産者の結び付きが良い方向に向かっているようでありまして、これにつきましては、一応この学校の成果をまたほかにもいろいろ冊子のとき、それから会議を通じて をしてより広く広げていくということになっております。ですから、はっきり申し上げまして昨年度と同じ状態であります。

【内田会長】 他になにか。

【横光委員】 食育コーディネーターの中にこの会のメンバーが入ってないということは、とても勿体ないと思うんです。せっかくこの会議で勉強させていただいたので、是非1人、2人入れていただけたら役に立つのではないかなと思うんですが、どうでしょうか。

それともう1つ、魚好きにするために養殖のブリということを限定してるんですが、もうちょっと大きく、その地域で獲れたお魚でもいいというような、ちょっと間口を広げていただけたら中津の漁協の関係者も大変喜ぶと思います。地元私中津なんですが、漁協関係の人が中津もいっぱい魚が獲れるので給食に取り入れてほしいということ言っていました。

ここに來てるメンバーで真鍋さんなんか、漁協の方で子どもたちに骨せんべいを食べさせたいということで、自分たちが加工したのを冷凍保存して子どもたちの数がたまるまで頑張ってるストックして、それを子どもたちの給食に出して喜ばれているということも話を聞いてますので、是非きめ細かいその土地に合ったやり方でできないものかなと思います。

それともう1つ、学校給食の県産の目標値、どのくらい県産で賄えるか、そういう目安があったら教えていただきたいと思います。

【内田会長】 何かお答えすることがありますか。学校給食からいきましょう。

【事務局:体育保健課】 今の魚離れを防ぐために、今できるだけ地元の魚を使っての子どもたちへの給食の供給と、提供というお話出しましたが、正直申し上げまして、給食に出すときにはある程度まとまった量が要ります。またあと、ある程度同じような形ですかね。ですから非常にこれまたおかしなもので、自分が食べてるのと相手が食べてるのが違うというような中でいろんな問題が出てくる場合もありますので、給食を提供するものとしましては、できるだけ均一的なものという条件が付いてまいりますので、なかなか一長一短にはいかないところがありますが、各学校というか給食センターの学校栄養士さんたちは、極力地元の物を使うようには努力をされておると。うちの方でもそういう指導をやっておりますし、現在、学校給食で地元の物が使われておる割合どのくらいかといいますと、手元の資料では大体70%は一応地元の、地元というか大分県の物を使っておるというような形です。そういうことでございます。

【内田会長】 大体目標値というのはあるんですか、県産品の。特に具体的数値はないんですか。

【事務局:体育保健課】 それはございません。できる限り地元でとれる食物を、児童生徒に自分たちの地域でこういう物がとれるというのを教えながら、尚且いわゆる食育を進めておるところでございまして、これを何%まで上げるというような今のところ目標値というのはありません。

【内田会長】 コーディネーターの件ですが、1人か2人でいいんですか。どういう考えで人選してるのかちょっとお話していただけますか。

【事務局:食品安全・衛生課】 今年度新たに始めた新規事業の1つなんです。それで食育についてのコーディネーター、先ほど課長の方から説明がありましたけど、特に1年間で4回の研修会を開催予定しておりまして、その開催する研修会に出席されることのできる方と、それから今年度食育推進計画についてのご意見をいただきたいということなので、もう既にそういった食育を地域でやられてる方、要するに経験をされてる方の方がいいかなということで、多少今年は条件を付けさせていただいております。そういった方がおりましたら、手をあげていただければ、まだ30日の日に第1回の研修会を開きますので、県民会議の委員さんの中からそういった方が…。

【内田会長】 食育で何をやるんですか。どういうことをやるのが食育というのかちょっと説明していただけます、私よくわからないんです。

【事務局:食品安全・衛生課】 食育ですね、実を言うとこれよく聞かれるんですが、定義がありません。広辞苑にもありませんし、いろんな辞典を見ても、食育そのものの、食育とはなんですよと

いうのがないんですが。

【内田会長】 どこから出た言葉なんですか。

【事務局:食品安全・衛生課】 今度の国会で、もう今衆議院通過した「食育基本法案」というのが、

【内田会長】 そういうのがある。

【事務局:食品安全・衛生課】 ええ、ありまして、その中の法律の前文に、食育についてのかかなりいろんな幅広い立場で、こういうふうに捉えておりますというのが、国の方が食育については大体こういうことですよというふうに書いております。

1つは、やはり子どものところから入っております。やはり健やかに子どもを育てるということについては、今非常に食の乱れが問題視されておりますので、まず子どもを育てるにあたりましては、知育だとか、徳育だとか、体育だとか、そういったことよりも、やはり食べることが一番先にありますよというそういったことが、例えばそういう食育ということを位置付けておるようです。

【内田会長】 子育てをやってる若いお母さんたちは、コーディネーターの中に入ってるんですか。

【事務局:食品安全・衛生課】 ええ、今回コーディネーターの候補の中では一番若い方が27歳で、一番年齢が上の方が62か3歳ぐらいの方で、幅広く。

【内田会長】 その27歳という方は、現実に子育てをやってる方。

【事務局:食品安全・衛生課】 ちょっと独身かどうか、それまだ聞いておりません。

【内田会長】 ということのようなので、私やりたいという人がいたら、コーディネータにしてもらえるかどうか分かりませんが、事務局の方に言ってみてください。

以上で大体の議論が出尽くしたんですが、次にこの会議のスケジュールについて説明をしていただきます。

【事務局:食品安全・衛生課】 それでは今後のスケジュールという形で、21ページにお示しております。5月24日今回ありまして、6月に現地視察を予定しております。8月に第2回の県民会議を開催いたします。要綱による現体制につきましては、9月末日をもって任期も2年という現在の要綱の2年も終了いたしますので、9月末日で現体制が設置要綱の廃止とともになくなります。

それに引き替わりまして10月1日から、食の安全安心推進条例に基づく県民会議という形で新しい体制の県民会議がスタートするという形で、10月に施行後、今のところ10月3日頃予定しておりますが、第1回の県民会議を開催してその後また現地視察、2月に第2回の県民会議という形。

今年度につきましては、食の安全子ども県民会議、これを子どもたちが今生産することを通じ

ながら食について学ぶ取組みをやりますので、そういうふうな子どもたちとの意見交換というのが加わるようになっております。

以上が、今後の県民会議のスケジュールという形になります。

【内田会長】 この5月24日付けの現地視察日程について、ちょっと説明していただけますか。これはまだ配ってないのですか、みんなに。

【事務局：食品安全・衛生課】 今お手元に、6月の中旬に現地視察を予定しております。そのアンケートと言いますか、連絡表をお配りしておりますけど、今のところ6月の14、15、16日の3日間のうちの1日を選びたいと思っております。それで昨年も皆さんの日程に合わせたいということで、できるだけ多くの委員の方々が参加できる日を選ぶということで、こういった形で皆さんの出席可能な日について、それぞれできる日についてはすべて○を付けていただくということでお願いしたいと思います。

そうした日の中から一番多くの方が出られる日を選んで、この県民会議の現地視察の日程を選びたいと思っております。行き先につきましてはまだ未定なんですけど、今のところ調整中でありまして。特に今、大野町方面で野菜類の生産をしている農家がいいんじゃないかということで希望がっておりますので、現在出先の機関とそういったことで調整をしております。できればあと研究施設、県にはいろんな研究施設がありますので、そういったところもひとつコースの中に入れていたらどうだろうかということで、事務局で検討しております。

以上でございます。

【内田会長】 スケジュールについて何かご質問ありますか。

この県民会議は結局9月で終わり、10月に新しい委員が選任されて新しい会議として発足するということになるようです。それでは今日の会議をこれで終わりたいと思っておりますが、事務局の方からなにか。

【齊藤委員】 さっき菜種油の話が出ましたけれども、県内でとれる菜種油というのは本当に僅かだろうと思っておりますので、本当は菜種油が身体に一番良いということは知ってる方がまあ少ないんじゃないかなと私は思っているんですが。コレステロールが油の中で一番少ないんです。国際的にはカーナと言いますが、自動車の名前じゃないんですけれども、カーナ油。この産地が、一番多いのがカナダです。カナダは世界で一番で、日本国土以上の面積を菜種油を栽培しています。ところが、日本は今イタリアから来るオイル、料理に使うね。あれ意外と分析表を見ますとコレステロールが多いんです。ですから消費者の方もやっぱり勉強不足がなんと多いんじゃないかと私は思っているんですよ。

それでこないだこの油を日本に入れるように、私はある厚生省の役人の人知ってたから話しましたら、やっぱり日本の国というのはとても縦割りで難しいんだなと思いました。正直のところ。それから百貨店の方なんかにも話しましたら、「えっ、コロナ油」というようなことで一般に知られてないんですよ。ところがサラダドレッシングなんかの高級ドレッシングにはちゃんとコロナ油使用と書いてあります。だから我々消費者がもっと勉強することと、大分でもし大分の地元産の菜種油を使うとすれば、やっぱり特区を作って奨励でもしない限りとてもじゃないが県民にわたる、一なめしたら終わるぐらいの趣味的なことで新聞に上がってですよ、それを今度は学校給食なんていったら大変なことですから、やはりもっと目を広くもって考えること。

それから、実際にはやっぱり化学分析とか食品部門、大分にもたくさん研究機関があります。県の研究機関がありますので、そこも先ほど視察なんかもして、大いにやっぱり栄養、化学、あるいは農薬の化学の機会とかそういうことも我々は勉強する機会を与えてもらえればありがたいと思っています。以上です。

【和田委員】 油のことですけれども、カナダからとか綿実油がいいと、それからオーストラリアから入りますけれども、それは遺伝子組換え食品なので、それで国産でそういう安全なものができるばという希望があります。それで佐賀のこと言ってますけれども、いろいろとそういう遺伝子組換え食品というのは、学校給食の中でも要望書がいつてると思うんですよ。だからそういうものを使わない方向へということで、大分で植えられてそしてそれを子どもたちと一緒に私は技術を見たらいいなというふうに思っております。だからまず安全なものを学校給食には是非取り入れてほしいと思います。遺伝子組換えということは勉強しておりますので。以上です。

【齊藤委員】 カナダは遺伝子組換えですか。私2週間前ぐらいずっとカナダにいたんですけれども、いろいろな農業とか全部機関を回ってそういうことも質問したけども、その遺伝子組換えはしてないというような話だったので、それは部分的にはいろいろあるかもしれませんが、ただ、全部私も検証したわけではなくて、ある地区でそれを調べてみただけでございますので、はっきりしたこと言えませんけれども、もしよかったら私ももう少しカナダの農産物のことを勉強して、またこの次の会合でもあった時にお話ししたいと思います。

【内田会長】 それでは、これで終わります。時間がちょっと早いですが、終わりたいと思います。ありがとうございました。