

食の安全安心意見交換会記録

平成24年2月3日（金）

10:00～16:00

大分市嶺団地（みつば、せり育苗、みつば栽培圃場）

みつば選荷場（戸次）

JA カントリーエレベーター（宮河内）

午前中は、東京顕微鏡院 伊藤理事とみつば、せり生産状況並びに選荷場の状況について、確認していった。

その際、どのような部分で食中毒菌の汚染につながりやすいかを写真に記録し、午後の意見交換の際に活用することとした。

午後は、みつば、せりの生産者、大分市農政関係者、JA 関係者、中部振興局、衛生環境研究センター等で伊藤理事の講話後、2組でグループワークを行い、疑問点やどのような点に留意すべきかを検討していった。

講 話

「みつばの水耕と衛生管理」～主に微生物管理～

（財）東京顕微鏡院 理事 麻布大学 客員教授 伊藤 武氏

腸管出血性 O 157 から長期生存する菌の存在が明確化し、その他の病原性細菌も環境により、長期間生存できることがわかってきた。（各種データ）

水耕栽培における微生物学的危害は、種子、環境や水、自然環境で長期間生存する菌があげられる。

種子の保管、細菌やカビの増殖防止のため、床への直置きは、しない。

ネズミの侵入防止、密閉容器による保管。

種子洗浄は、衛生的な水の使用。

使用機材等は、定期的な清掃、消毒実施。

グループワーク

各グループで講師の話で対応可能な点や疑問点など付箋に記載。

黄色グループ

- ・水耕栽培において乳酸菌を活用するとどんなメリットがあるか？
- ・菌の主たるえさは？菌の弱点は？どこを押さえたら防げる？

青色グループ

- ・ハウスへの野鳥の侵入や裏手の草の除去は可能。
- ・実務ベースでどこまで SE 菌を意識する必要があるか？
- ・菌ゼロは、難しいがどこまでの対応でよいのか？費用対効果の問題。
- ・種子の汚染から菌の生存期間や汚染の拡大がどの程度か？

意見交換

1 種子汚染について

講師) 生産者としてすべきこと。種の購入先である茨城でどう生産されているのか。O 157の食中毒は、アメリカで生産された種が原因だった。元の状況を把握してよいものにしていく。

食品衛生法は、縛りがあるが、農林水産には、縛りがない。生産者の自主管理に任せている。水耕栽培は、土での栽培より汚染されやすい環境。

O 157は、1年は死なない。乾燥にも強い。低温保持でもより延命する。

生産者) 植物体に菌が入り込むのか？

講師) 実験では、そのような結果もあるが、菌自体は、液肥などと異なり、粒子が大きいので、根からは、入り込めない。

生産者) 水を介して影響するのでは？

講師) 傷があれば、その部分には、部分的に入り込む可能性はある。

生産者) 種子は、農薬で消毒、水については、雨水をタンクにためて、濾過し、暗黒処理（藻が生えて濾過が詰まらないよう、光を遮断すること）と紫外線殺菌を実施している。

行政) 紫外線の検査はしているか？灯りがついていても効果がなくなっており、ミネラルウォーターにカビが混入していた事例があった。定期的な検査を行うこと。

2 乳酸菌について

講師) 乳酸菌は、塩漬けすると他の菌を抑えて専有種となりやすい。それぞれの野菜に独自の乳酸菌がいる。

生産者) 以前に大豆の煮汁のサンプルをもらったが、野菜に合っていなかった。乳酸菌は、菌の増殖防止に効果があるか。

講師) pH 4～5になるので、他の菌の生育は、遅くなる。

生産者) みつばは火を入れて、食べることが多いが厳密な衛生管理が必要か。

講師) みつば自体は、加熱しても二次汚染の可能性はある。

生産者) どこを食い止めれば、万全か？

講師) それは、難しいが、リスクを下げる工夫が必要。

生食肉の対応のように生産側での対応と負わせて、消費者側でも加熱するなどの手法も必要かもしれない。

現地のスライドより、各ポイントについて、講師より説明があった。

※講師も生産現場の現状を見る機会となり、生産者も衛生管理のポイントを具体的に知る機会となり、どこまで対応すべきかを考える契機となった。