

食 品 安 全 委 員 会
リ ス ク コ ミ ュ ニ ケ ー シ ョ ン 専 門 調 査 会
第 19 回 会 合 議 事 録

1 . 日 時 平成 17 年 9 月 27 日 (火) 10:00 ~ 12:31

2 . 場 所 食品安全委員会大会議室

3 . 議 事

(1) 効果的なリスクコミュニケーションの推進を図るための手法について

講演 1 「生産者（漁業者）から見たリスクコミュニケーションと食育の進め方」

(新蔵敏彦専門委員)

講演 2 「食品・農業・教育の立場で食育を考える」(門傳英慈氏)

(2) その他

4 . 出 席 者

(専門委員)

関澤座長、犬伏専門委員、神田専門委員、見城専門委員、近藤専門委員、
新蔵専門委員、高橋専門委員、千葉専門委員、西片専門委員、平社専門委員、
三牧専門委員

(専門参考人)

川田専門参考人、久保専門参考人、中村専門参考人、

(食品安全委員会委員)

寺田委員長、小泉委員、寺尾委員、本間委員、見上委員、

(厚生労働省)

藤井大臣官房参事官

(農林水産省)

引地消費者情報官

(事務局)

一色事務局次長、西郷リスクコミュニケーション官

5 . 配 布 資 料

資料 1 「生産者（農業者）から見たリスクコミュニケーションと食育の進め方」

資料 2 「食品・農業・教育の立場で食育を考える」

参考 1 第 17 回リスクコミュニケーション専門調査会

講演「食品メーカーの食育とリスクコミュニケーションへの取組について」
概要

講演「外食産業における品質保証体制とリスクコミュニケーションについて（一企業を例に）」

- 参考 2 リスクコミュニケーション専門調査会に当面調査審議を求める事項
（平成 17 年 7 月 28 日内閣府食品安全委員会決定）
食品安全委員会専門調査会運営規程
（平成 15 年 7 月 9 日食品安全委員会決定）

6. 議事内容

関澤座長 それでは、定刻になりましたので、第 19 回「リスクコミュニケーション専門調査会」を開催させていただきます。皆様には、特に今回は 8 月 31 日、9 月 13 日と、また 2 週間ごとに専門調査会を開催させていただいておりますが、御多忙の中を御出席いただきまして大変ありがとうございます。

本日は、石崎さん、小川さん、金子さん、唐木さん、吉川さんの 5 名の方が御欠席と伺っております。また、まだお見えになっておりませんが、何人かの方が少し遅れておいでになるということでございます。

また「食品安全委員会」からは寺田委員長、リスクコミュニケーション御担当の小泉委員がご出席で、中村委員もおいでになるでしょうか。また、寺尾委員長代理、見上委員、本間委員にも御出席いただいております。

厚生労働省からは御担当の藤井大臣官房参事官、農林水産省からは引地消費安全局消費者情報官にも御出席いただいております。よろしく願いいたします。

本日の会議全体のスケジュールにつきましては、お手元の資料の「リスクコミュニケーション専門調査会（第 19 回）議事次第」を御覧いただきたいと思っております。

では、最初に配付資料の御確認をお願いいたします。

西郷リスクコミュニケーション官 かしこまりました。

今日は、資料は薄いですが、議事次第が 1 枚、それから専門調査会のメンバー表、本日の座席表でございます。座席表は、今日は急遽、御欠席の連絡があった方がいらっしゃって、若干変わってございます。今日は、この中では川田専門参考人、中村専門参考人から御欠席の連絡をいただいております。

資料 1 は、新蔵専門委員の資料でございます。

資料 2 は、今日おいでいただいている門傳さんの資料でございます。

参考 1 といたしまして、前々回になりますでしょうか、近藤さんと三牧さんのプレゼンテーションのときの概要でございます。これは御本人には確認を済ませてございますけれども、皆さんに見ていただきまして、何かあれば事務局までお申し出いただければと存じます。

参考2は、いつものとおり「リスクコミュニケーション専門調査会」に本委員会の方から仕事をお願いしているものとか、専門調査会の仕事の内容などを載せてございます。

それから、今日プレゼンテーションをお願いしております門傳さんから3枚ほど、先ほどいただいた資料が別途ございますので、別刷りにして配付させていただいているところでございます。

1つは「国産大豆と輸入大豆」と大きく書かれたもの。

それから、横紙で「平成17年度産米異品種混入防止チェックリスト(生産者提出用)」でございませう。

もう一つは「第3回目『水稻栽培履歴簿』並びに『異品種混入防止チェックリスト』の提出について」という文書でございませう。

この3枚でございませう。

以上でございませう。

関澤座長 皆様、御確認いただきましたでしょうか。

それでは、今日の議題は「(1)効果的なリスクコミュニケーションの推進を図るための手法について」ということで、御講演を2題御用意いただいております。

1つは「生産者(漁業者)から見たリスクコミュニケーションと食育の進め方」について新蔵専門委員から、2番目に門傳さんから「食品・農業・教育の立場で食育を考える」ということで御用意いただいております。

本日は、午前中朝のお忙しい中をお時間いただいたわけですが、前回からそれほど時間も経っていないということで、厚生労働省または農林水産省からの御報告は割と少ないということをお伺っておりますので、御講演についてたっぷり時間をいただいて御議論いただけるかと思っておりますので、よろしくお願ひします。

それでは、最初に新蔵さんの方でお話いただけますでしょうか。

新蔵専門委員 おはようございませう。本日は、このような場を与えてもらいまして、不慣れなんですけど、沿岸漁業あるいは生産者という立場、あるいは漁業組織という立場から見たリスクコミュニケーションと食育ということについて、私自身の経験を踏まえて話させていただきます。

私は、全漁連という組織にいるんですが、いろんな事業内容がありまして、私は1975年から1980年、宮城の仙台におりました。それから5年間、今度は宮城県の塩釜で実際の魚に買い付けあるいは加工・販売といったことをやってきました。

それから、塩釜に5年間いまして、生協の中央組織であります日本生協連に4年間出向しておりました、今度は立場が変わりまして、実際に物を仕入れる消費者サイドの立場に立って、実際そういった経験を踏んできました。

併せて言いますと、当時、漁業組織と生協が協同組合間提携という大きな課題を掲げまして、事業を展開する中で、実は私、今もそこに一部いるんですが、千葉県の船橋に協同水産

流通株式会社というのがありまして、ここは17年になりますか、当時は物流を制する者は勝利を制するという中で、生協と漁協が首都圏において一緒に物流を進めていこうといったことで、そういった経験を踏んできました。

これから話したいことは、資料もあるんですが、我が国の漁業の現状、これは大枠という形になるんですが、こうなっているということと、その中で漁業組織は何を目指しているのかという点。それから、産地におけるリスク管理あるいは意識はどうなっているかという点。あるいは食育・魚食普及。これまでやってきたこと、あるいは今後に向けて何をやるんだ。この点を話させてもらいたいと思っています。話下手で誠に申し訳ないんですが、話させていただければと思います。

まず「1. わが国漁業の現状」ということで、資料としましては生産量あるいは水揚げ金額あるいは漁業就業者数の推移ということでここに出したんですが、いずれにしろ減少しているということが一目でわかるというふうになっています。

生産数量は、この表にはありませんが、1960年から漁船の近代化等によりまして大幅に増加しておりまして、1984年、昭和59年、ピーク時には1,200万トンというような水揚げ高になっていまして、当時はイワシだけで350～400万トンというような時代でありました。それ以降、減少傾向になっておりまして、大体600万トン台となっていまして、ピーク時の5割程度という水揚げの現状です。

例えば、ピーク時、私は塩釜にいたんですが、当時、塩釜港の水揚げは年間500億円というような水揚げがあったんですが、現在では100～200億円となっていまして、結局、遠洋からの撤退、これは北転船なんですが、こういった部分。あるいは周辺海域の資源漁種の悪化、変化といったことによりまして、そんな現象になっているのかなと思っています。

それから、漁業就業者数も減少の一途をたどっていきまして、1980年代にはここにあるように45万人ぐらいいた。2003年では24万人と、こんな減少になっていまして、国の試算ではひょっとしたら2012年には11万人ぐらいまで減少するのではないかと。こんな見方もあります。

もう一つの問題は、これは農業もそうですし、漁業もそうなんですが、高齢化がかなり進んでいまして、実際65歳以上の方が全体の3割を占める。こんな現状になっています。そういった意味で、後継者問題あるいは新規の組合員の育成・確保が一つの大きい課題になっております。

漁業組織として、世の中が大きく変化をしております。そういった意味で、漁業組織もどうやって生き抜くかということで、全農さん辺りの合併の問題、あるいは生協の再編の問題がありますし、実は私どもの方も、今ちょうど1,700まで来たんですが、この1,700を250の漁協に合併していこうといった進め方をやっているということで、内容的には、さっき言ったように、水揚げが大幅に減少している、経営が難しくなっている、合理化をしないと生き残れないというふうになっていまして、事業としては今までは捕って、産地市場で入札す

るだけということが多かったわけですが、これからはやはり自らが消費に向けて魚をどう売っていくかということが必要になっております。

このような中、2002年に水産基本法に基づきまして、水産基本計画というものができております。これは、今やられている食育基本法と同等のものということですが、今日は農林水産省の方もお見えなので、そちらの方が専門家なんです、私としては大枠を少し紹介させてもらいたいと思っています。

基本的な方針としましては、水産物が我が国の栄養バランスの取れた健全な食生活にとって不可欠な役割を果たしているということを前提にしまして、また水産業や漁村は水産物の供給のほか、都市住民に健全なレクリエーションの場の提供等を通じ、豊かで安心できる国民生活の基盤を支えていくようにしていきたいということを基本につくっていきまして、計画の中では今後10年間程度を見通して、水産物の自給率の目標という部分や国の成すべき施策ということを織り込んだ内容になっております。

いろんな内容があるんですが、1つ大きい点は、農業もそうなんですが、これから話があるんですが、自給率の向上をどう図っていくんだということで、2003年57%という数字を2012年には65%、これを目標にして掲げていきたいと思いますということ、あるいは生産目標の設定、それから水産物の消費の在り方といったものについてやっていきたいと思いますというふうに進めております。

この中で、ここに関連があるという部分でいきますと、水産物の安定供給の確保という部分がありまして、この中では当然、水産物の安全性の確保、品質ということが大きい点になっていきまして、併せて、今、進めていただいております原産地表示あるいは栄養、健康ということは今後どうやっていくんだというところが、今、ポイントになっています。

今、生産の現状ということでお話ししたんですが、まとめとしましては、水揚げ数量は大幅に減少して、価格安が続いているという点が1つ。

それから、漁業就労者も減少しているということなので、こういった中で、漁業の組織はJFというんですが、私どもJFグループの基本理念にあります水産物の安定供給の確保と、水産物の健全な発展を達成するために、漁協合併を始めとする組織強化や、あるいは一番大事な資源の管理という部分があります。それから、品質衛生管理といったことを徹底しながら水産品を提供していきたい。今、こんなふうに思っているというところです。次に「2. リスク管理に関する産地における取組」なんですが、品質管理、衛生管理に対する取組は随分変わってきております。魚に対する認識が変わったといいますが、今、変わらざるを得ないという状況になっております。

実は、私が塩釜にいた以前は、これは買手市場、売手市場があるんですが、売手市場という流れになっておりまして、俗に言いますと、お客様が買いに来ていただけるといった時代がありまして、ただ捕った、それをつくった、それが売れるといった感じであったんですが、今は完全に買手市場に移行しました。そういった意味では、消費者サイドの要望に基づく生

産をする形というふうになっていまして、これは大きな構造の変化になっています。

それに対応するためにどうやっていくかという中では、当然のことながら大きな問題は、品質管理、衛生管理。漁業組織の市場、加工場というのは本当に遅れていまして、ただ単に捕れたものを売るという形があるものですから、現在の中国の加工場あるいはベトナムの加工場の新しい部分に比べたら、本当に設備的にも貧弱という部分もありますので、こういった部分をどうやっていくかというのが、今、進めている部分です。

今、大きなクレームを起こしたら、直ちに出荷停止あるいは会社は取引を停止される。加工場においては、本当に衛生管理ができるということが前提の仕事づくりを、今、進めています。また、そうでなければ物が売れないという時代なので、そういった認識で、今、進めております。

ここの中では「(1)衛生管理への取組」という部分ですが、食の安心・安全が求められる中で、産地市場等での衛生管理の高度化への取組が進められておりまして、これまでも衛生管理という部分ではやってきている部分があるんですが、腸炎ビブリオの発生以来、さらなる高度化が求められておりまして、事例としまして1998~1999年にビブリオによる食中毒が発生しまして、産地の早急な改善を進めなければいけないというふうになっています。

そういう意味で、表があるんですが、過去1996~2004年の発生件数、患者数ということで載せているんですが、一応の発生の減少という部分では、産地での取組というだけではないんですが、産地の努力が反映されているのかな。そんな感じがしております。

改善例としましては、1つには宮城県に女川町というところがありまして、市場もありまして、行かれた方もあると思うんですが、ここは貝類とか、サンマとかそういったところで有名なところでありますし、ここ15年ぐらいは養殖ギンザケのメッカになっております。

ここで私もいたときは、当時どうということが市場であったかといいますと、市場に行きますと、魚を持っていきますと、市場の地面に直置きをやって、例えば入札をしているとかといったことがありました。それから、北海道とか三陸のアキサケなどもそうなんですが、捕ってきてそのまま直置きにして入札をかけるといった時代がありました。

現在はどうなっているかといいますと、捕ってきたものをタンクに氷詰めして、そのまま入札にかけるということで、衛生管理、品質管理では相当変わってきている。それから、殺菌海水の使用、ビブリオという部分では水の問題についての注意点をやっています。

それから、鮮度保持が大事なので、なるべく素早く加工場に運んだり、出荷したりするといった部分のつくり方をしていまして、衛生管理に向けた取組がそれぞれ進んでいるということです。

そういった意味では、農業もそうだと思うんですが、魚なので、要は魚を捕った、それから市場で入札します、加工場に運びます、配送しますという一貫した取組ができないと、なかなかそういった衛生管理、品質管理ができないという部分があります。

そういった意味で、少し段階的に話をしたいと思うんですが、生産段階におきましては、

今ちょうどサンマが旬という部分なんですけど、今まではただ船が捕ってきて、それを市場に揚げて終わりという感じがあったんですが、今はどの地域でどの船が捕ってきた、それから品質温度管理をやっていて、差別化商品を作ってブランド化して、例えばサンマを売っていくといった形で、これは商売上の問題もあるんですが、そういったものを、今、かなり気をつけてやっているということです。

それから、小型船向けには漁獲物の品質管理の手引、ここにあるんですが、そういったパンフ等も作成しながら、そういった進め方をやっているということです。

漁獲ごとの丁寧な取扱いと、手早い処理、それから温度管理ということが要素になるんですが、このことによって鮮度落ちをなくす、これは腐りの問題等があります。

それから、ビブリオ等の細菌の発生を抑える。

それから、有害な生成物質をなくすということで、ヒスタミンとか、これはサバの業者などがよく言われるんですが、こういったものを、魚は高温で放置しますと直ちにそういった現象が起きてきますので、特に温度管理といったものを非常に注意しながら、今、進めているということです。

それから、養殖物、いろいろな養殖があるんですが、カキ、ホタテといったことも生産対策を行っておりまして、これも宮城の方であるんですが、広島辺りもずっとあるんですが、私は宮城の方にいたもので、宮城県の貝毒対策という部分があります。

宮城県の特産ではいろいろな貝類がありまして、そのうち7種類、カキやホタテ等を定期的に貝毒の検査を実施して、食品としての安全性の確保には努めているということで、検査の結果について対象品、海域、あるいは規制をする場合には規制の開始日、内容、それから規制を解除したといったことを公開して、今、進めていまして、その値があります。この値を超えますと、出荷を自主規制するというつくりにしていまして、また出荷自主規制後は毎週1回検査を行って、3週連続して規制値を下回った場合には、その規制を解除するといったつくり方をやっていまして、これには、御覧になったかどうかわからないんですが、安全シールがありまして、例えば青森とか函館などの荷については安全シールを付けて、そういったことをクリアーしていますといったことをやっています。そういった意味では、この生産の段階でも意識的な改善が進んで、具体的な実行も行われているという感じはします。

さっきちょっと話したんですが、産地市場の衛生管理、当然取ってきたものの市場をどう管理するんだということがありますが、これもさっき言ったように、今、各市場で進んでいまして、特に水産庁さんのいろいろな指導の中では平成16年度に水産物安全・安心推進強化事業という中で管理市場の認定という事業があります。

ここは、優良衛生品品質管理という部分がありまして、それにチェックシートがありまして、それをもって市場を評価するといった進め方をしています。これも大変な作業がありまして、今まで市場の中に無断でだれでも入れる、たばこは吸う、いろいろな管理があったんですが、その辺の設備の市場の出入り口の問題とか、あるいは長靴の問題、たばこの規制の問

題、そういったところの進め方をやっています。

人という部分では当然、働く人の衛生管理の問題、今までこういった点はあまりやっていないんですが、こういったところのやり方。

魚については、当然、魚介類の管理という部分がありますから、さっき話したように直置きはしないとか、あるいは水、温度管理、こういったことをトータル的にチェックしながら改善していこうといった進め方もやっております。

もう一つは、水産の加工場の品質管理、衛生管理という部分なんですけど、H A C C Pについて私が申し上げることもないのであれなんですけど、これは衛生管理が当たり前というのが、今、加工場でなっています。特に、食品の安全性に関する世論の動向という部分では、消費者保護の立場が本当に明確になってきて、私どもも認識をしています。この「食品安全委員会」も全くそうかなと認識をしております。

水産においては、H A C C Pというのはほんの一部なんですけど、現行上においてできる範囲のものは進めております。

加工場では、出荷する場合に、今どうやっているかといいますと、最低限の衛生検査、例えば一般細菌、あるいは大腸菌類、大腸菌ビブリオといった最低限のチェックは、安くてできる機械もありますので、そういったものをやっているという部分と、やはり大きいところでは異物混入の問題、これが非常に大きい問題で、髪の毛の混入、貝殻の混入といったところのチェック、当然、金属探知器といったものも入れながら、出荷段階で当然そういったことを、今、やっているという流れになっています。

実は、私は塩釜にいたときは、実際に魚のたたき売りして売っていたんですが、本当に恥ずかしながら、当時はあまり品質とか、衛生管理とか意識あるいは考え等がなくて、物が売ればいい。こんな感じでいたんですが、その後、さっき言ったように日本生協連に外向しまして、本当に私の魚の考え方が変わりました。

あれから20年ぐらい経つんですが、当時から生協では安心・安全が当たり前の取引になっていました。今も全くそうなんですけど、さっき言ったように魚がどこで捕れて、加工されて、それから鮮度は、当時はK値表示の鮮度があるんですが、今もあるんですが、K値という表示をしているし、それから最低限の検査、産地の表示、食べ方、栄養といったものを消費の中に織り込んで、それで組合員の方と交流をしながら、例えば魚を売っていく。そんな流れになっていまして、今、思いますと、当時の生協の考え方といったことは、今のトレーサビリティとか、あるいはサプライ支援といったものに通じるものかなという認識をしております。私はそこにいないんですが、生協という組織は本当に昔から安心・安全ということを先端的にやってきているという認識をしております。

水産庁の中で、特に事業には水産サプライという、さっき言ったサプライ支援というのがありまして、これは地域的に事業をやるということで、私どもも、実は養殖事業というテーマで取り組みました。

本当に私が勤めてからですから、40年ぐらい前から育てる漁業ということと言われていたんですが、その中でもやはり養殖、普通はあまり言われていないんですが、特にブリとかカンパチとかの養殖については、どうしても消費者サイドから見た場合に、品質とか安全性に不安があるとか、疑問があるという点がありまして、そういったところをどうやってやり抜くかという部分で、私どもJFとしてもサプライしている中で養殖魚を取り入れて、ある大手量販店さんと、産地であります大分県にある米水津というところとか、愛媛県の遊子とか、こういったところを指定しまして、サプライ支援に基づいて、今、取り組んでおります。これは当然、えさから始まりまして、それから薬の問題とかすべてオープンにして、成長過程もチェックしながらやっていって進めています。

結果としては、量販店さんの方も非常に安心して物が売れる、安定的に入ってくるといった効果が出ていますし、私ども生産する方も、やはり計画的な生産ができる、出荷ができるということで、非常にいい事業かなということで、今、評価して進めているという状況にはあります。

「3.食育・魚食普及」の点であります。魚介類の健康面での有用性のアピールや、調理法の紹介などを中心に、長い間、魚食普及を進めております。DHAとか、EPAとかこういったことも含めてやっているんですが、一時、大ヒットしました「おさかな天国」というのがありますが、これも実は、この一環として生まれたソングです。水産庁の事業の一環であるんですが、普及のためのパンフやビデオ、それから料理教室、イベント、これは特に料理コンクールとかこういったこともやっていますし、学校行事への参加といったものもやっております。

体験学習としましても、やはり小さい部分の中でいくと、小学生・中学生を対象にしまして体験学習を全国で行っていたり、あるいはこの中ではホタテとかワカメの養殖現場を見てもらったり、定置網とか、あるいは干し物づくりと一緒にやってもらうとかといったつくり方もやっております。

それから、1つ、これは子どもではないんですが、青森県に平内というところがあるんですが、ここでは青森で一番のホタテの産地なんです。毎年、東京のホテルでホタテの試食会をやっています。これは消費者さんとの交流、浅草におかみさん会とかがあるんですが、そういったところと話をしながら、東京の方でやって、毎年いろんな方をお招きしてホタテを食べてもらって、実際に味わってもらい、評価を得る。こんな取組をしまして、その後実際に平内に行ってもらって、養殖場を見学してもらったり、食べてもらったりということで、深くホタテを知ってもらうということもやっております。

それから、今、私どもも盛んに環境問題を取り上げていますが、環境問題と魚食、特に生産者と消費者の交流というのが進んでいます。これは食育基本法の中にも当然、今後もやるというふうにあるんですが、例えば北海道の野付というところがありまして、ここはアキサケ、ホタテの産地であるんですが、ここは生協と、漁協と、あるいは地域という部分の交流

の中で食育をして、環境を整えながらいいホタテといったものをつくっていかうという進めをしております。こういったのが一つの大きいモデルかなと思っていて、やはり魚、地域を知ってもらう、あるいは食べてもらうことによって、こういった運動も重要だなと思うし、これからも是非とも必要という認識をしております。

「4. リスクコミュニケーションの重要性と風評被害」という点なんです、これはこの前やったばかりでいろいろ話をさせてもらっているんですが、この情報の重要性ということをおももも今回、本当につくづく感じました。伝え方によっては、消費者の不安をおおる、あるいは風評被害が起こるといふ点を感じていて、生産者としては、この情報いかんによっては、本当に経済的なダメージが大きいといふところは是非とも御理解いただきたい。

一つの報道によって、本当に零細な漁業あるいは加工場が多い中でそういったものが出ますと、たちまち経済的な困難に陥るといふのが現に起きるわけなので、この辺は非常に慎重にやってもらいたいと思っています。そういった意味では、正確な情報を伝えたり、理解を得るためにはリスクコミュニケーションが非常に重要であるといふことを私は本当に認識をいたしました。

メチル水銀に関しては、この前あったばかりであれなんです、2003年6月の公表では本当に消費者の不安をおおって、キンメダイという部分について本当に苦労をしました。そういった意味で、今回のメチル水銀も本当に心配をしていました。どうなるのかなと思っていたんですが、公表の仕方が工夫されたといふ点、それから「食品安全委員会」で意見交換会、これは大阪とか東京とかかなりいろいろやってもらった中で、消費者サイドにも冷静に受け止めてもらったのかなと思っていて、今回の対応については私も、それから私の組織も高く評価をしている。これは内部的にも話をしてあるんですが、高く評価をしております。

生産者サイドとしても、食の安全については、先ほどから話しているように、いろんな努力はしております。ただ、この間、農業も漁業もいろんな問題を起こしています。そういった意味では、消費者サイドからの信頼を得ているといふふうにはまだ思っておりませんし、今後とも起きる可能性はあると思います。

そういった意味で、万ーの場合は現実を正確に、スピーディーに公開をして、具体的な改善結果を伝えるといふことが重要かなと思っています。そのためには、行政の指導、それから支援も当然必要でありますし、今後ともこの辺はよろしくお願ひしたいと思っています。

それから、物事を決めるときに、確かに消費者サイドの考え方は一番重要なんですが、やはりその前に、先ほどの話から言っているように、生産者の立場もあります。そういった意味では、生産者、消費者双方の意見を本当に頭に入れながら、物事を決めてもらえればよりいいのできるのかなといふふうな感じがしております。

全般的にも取りとめのない話をしたんですが、結論から言いますと、リスクコミュニケーションは魚にとって重要であるといふこと。このことによっていろいろ対応が変わってくるという認識をしておりますし、種々の対応、これからも我々もしていきたいと思っておりますので、

この場を借りて、日本の漁業について今後とも御理解をいただけるようお願いしまして、終わりたいと思います。

どうもありがとうございました。

関澤座長 新蔵さん、どうもありがとうございました。御自分の経験を踏まえて、生産者が魚を捕ってきて売るだけから、実際にフードチェーンの流通過程や、また消費者の組織でもある生協などとも連携して、いろいろ新たな面を学びつつ、改善を加えてきておられるというお話だったと思います。また、リスクコミュニケーションについてもいろいろ具体的に「食品安全委員会」の最近の取組の評価もしていただけたと思います。

それでは、早速ですが、今の新蔵さんのお話について御感想または御質問等がございましたら、よろしく願いいたします。

どうぞ。

千葉専門委員 一主婦としても、それから専門委員の一人としても大変有意義なお話をありがとうございました。

1つお尋ねしたいのは、何か事件が起きた場合、例えばカキのノロウイルスとかそういうのがあった場合に、生産者にどういうシステムで伝わり、どういう対策を講じるのか。その時間的なこととかそういうことも、関わっておいででしたら教えていただきたいと思います。

新蔵専門委員 直接関わってはいないんですが、問題が起きたときに、先ほど話をしたんですが、例えば漁協なら漁協という中でこういった問題があるということについて徹底をして、例えば出荷を止めたり、そういったものについてはやっているということはありません。

千葉専門委員 それは、システム化されてはいなくてですか。

新蔵専門委員 例えば、先ほど話しました宮城のカキとかそういったものについては、自主規制とかそういったものがきちっとでき上がっております。

千葉専門委員 そういう事件が起きてから、徹底するまでに時間はどのぐらいかかるんですか。

新蔵専門委員 ちょっと難しいです。済みません。

千葉専門委員 どうもありがとうございました。

関澤座長 なかなか聞けないお話を聞かせていただけるとと思いますので、どうぞ御遠慮なく。

三牧さん、どうぞ。

三牧専門委員 どうも、貴重なお話ありがとうございました。個人的には魚が大好きなので、非常によかったと思っています。

実は、私どもレストランをやっている方としても、今、一番気になっているのがノロウイルスになってきています。今、先生が言われたような、もし、この地域で起こったときにどのぐらいの情報がどういうふうに生産地に行くかというのは非常に興味があるので、また後で教えていただければと思っています。

もう一つ、教えていただきたいのが検査の頻度です。先ほど検査をして、問題が起こったときは止めるということだったんですが、大体、一つの海域でどのぐらいの頻度とか、どのぐらいのエリアのものを取るかということ、もしわかれば教えていただきたいんですが、カキについてでございます。

新蔵専門委員 正確に詳しいところを、それも併せて後で御連絡したいと思います。済みません。

三牧専門委員 今の段階で、ざっとわかる範囲があれば。

新蔵専門委員 地域によっていろいろ異なるところもあるものですから、カキということで、次回出したいと思います。

関澤座長 では、神田さん。

神田専門委員 売手市場と買手市場ということで、考え方を変えなければならなかったというお話ですけれども、買手市場になったということで、安全性を重視することについての取組はよくわかったんですけれども、そういった考え方を変えていく上で、漁業をなさる方たちの意識を変えていくときの苦勞が恐らくあったと思うんですけれども、その辺をひとつ、もう少しお話ししたい。

それから、日常的に消費者の要望をどう聞くようになったのかとか、そういった消費者の要望を聞いて初めて買い手の市場ということにつながっていくのかなと思ったものですから、体験学習とか消費者との交流をなさっていることはお聞きしましたけれども、日常的にもっと何かなさっていることがあればお聞きしたいと思いました。

もう一つ、メチル水銀の問題ですけれども、行政への要望ということはよくわかりましたけれども、実際に提供する側で、この問題について取り組んだことがあれば、具体的にお話ししていただければと思います。

新蔵専門委員 答えになるかどうかかわからないんですが、買手市場、売手市場という部分でいきますと、結局、浜というのは水揚げをします。それから、買う人がいるんですが、当然、加工場あるいは仲買人が一緒に活性化しないと地域の活性化につながらないという部分があります。

今、実は非常に苦しんでいるのは、買手市場というのは一般でなくて、実は対象が量販店のバイヤーとか、あるいは先ほどレストランの話がありましたが、生協のバイヤーとかこういった方々がどういった形で魚に取り組むか、この問題が大きい要素があります。

実は北洋魚など、例えば代表的にはギンダラとか、タラとかいろいろあるんですが、本当に、今、ヨーロッパもアメリカもそうなんですが、今、肉から魚への転換ということで進んでいまして、実は国内のアキサケも、今、相当輸出されているようになっているんですが、非常に高くなっています。今までどおり、日本の業者が買えなくなっているんです。

そういうときの中で、どうやるかといいますと、今までは浜値があって、加工量があって、経費があって、こういう売値になります。では、スーパーさんにこれで価格交渉をするとい

う形があったわけですが、機能もたまたま量販店の方と話をさせてもらったんですが、本当に過当のスーパーの争いになっていまして、いろんな理論はありますけれども、とりあえず安くないと売れないといったことがあるんです。

そういった意味で、私どもが値段を決めるのではなくて、量販店サイドの方で値段をこれぐらいだと。だから、こうするという形が多くなっていまして、実は私どもも去年4月から塩釜に新しい衛生工場、HACCP対応工場づくりを進めているんですが、従来、利益率が20%ぐらいあったものが、今、10%ぐらいに落ち込んでいる。

この理由は、結局、私ども生産量などを言っても、今は通用しない。そんな形が現実起きていまして、本当はもうちょっと生産原価に合った価格で利益を込んだところで買ってもらえれば世の中の流れは非常にいいなと思うんですが、非常に、今、デフレ安値の傾向が非常に強くて、世の中の経済はなかなかよくなっているという部分があるんですが、食品、特に水産について言えば、本当にそうなのか。デフレ安値はますます、99円ショップの多い環境の中ではなかなかやれない。そんな感じでさっき話させてもらっています。

関澤座長 それから、メチル水銀の話。

新蔵専門委員 済みません、専門家ではありませんので、整理してお送りしたいと思います。

神田専門委員 やはり、自らもこういう情報をどんどん出していく必要があるかなというふうに思ったものですから、ちょっとお聞きしました。

済みません、ありがとうございました。

関澤座長 では、高橋さんどうぞ。

高橋専門委員 ありがとうございました。

2つあるんですが、1つはお魚の鮮度がとてもよくなっているというのを一消費者として感じています。東京で育って、秋の季節はサンマですけども、お刺身でサンマを食べられるなどというのは知らなかったんです。

20年前につくばで暮らしていたんですが、そこでお刺身にできるサンマは一尾300円したわけです。前橋に移って17年半になるんですが、やはりそのころもそうでしたが、10年くらい前からお刺身にできるサンマが安いときは、今の話ともつながるんですけども、50円で買えるようになった。

この間、漁獲してからの温度管理に目覚ましい進歩があったんだろうと思うんですが、先ほどのお話でもちらっとその点は聞こえてきたんですけども、もうちょっと、浜に着く前の漁獲の仕組みとか、温度管理の仕組みとかそういうことをここで教えてくださいとは言わないんですけども、今後に向けて生産者としての情報発信として、そういうふうな進展、確信、40年前、30年前よりこんなにお魚の鮮度、今は消費者の手元に届くんですというふうなことを宣伝してほしいと思うことが1つ、それは感想としてあります。

もう一点なんですけれども、捕った魚を売っているだけではなかなかもうからないという

ことで、いろいろな加工をしていらっしゃるというふうには聞こえたんですが、そういう中で、私が1つとても困った問題だと思っているのが、骨を取って、そして整形した骨抜き魚というのが、今、一部で非常な人気を得ていて、そういったところが丹念に骨を抜いて、後はプロテアーゼみたいなもので接着してということですけども、漁協としてそういうこともお考えなのかということを知りたい。

もう一つ、あまりそういうところを積極的に推進してほしくないというのは、やはりお魚を食べる文化というのが、骨つき魚の骨をより分けながら食べていくというのがやはり大事なことだろうと思いますので、その辺りの感想と質問なんですが、お願いいたします。

新蔵専門委員 骨なしの話があったんですが、私としては骨なしとかあるいは切り身とかではなくて、できればラウンドのまま家庭に届けて食べてもらいたいということで、実は私も生協にだけはそういった運動をしてきました。

ただ、しょせん、やはり物を捕って売っていく、それが経済行為という中で世の中の流れが骨なしというふうになって、この辺が非常に残念な部分があるんですが、私は学校給食の人に話をしたことがあるんですが、なぜ学校給食では骨なしなんですかということを知ったときに、骨がつかえたら、そこに調理師とか栄養士の責任になる。そういった意味では、使えない、なるべく骨がない方がいいという、こんな感じの話だったような気がします。そのときには、やはり骨の問題についてもカルシウムの問題とかがありますし、我々は詰まったら、昔は御飯を食べておろしたということもあるんですが、今の世の中ではなかなか受け入れられないという部分もあります。

ただ、今後とも漁協組織はやっていくかということではいいますと、これは大枠でできないというのが現状で、なぜかといいますと、そういったものについては、例えばサバがあるんですが、捕れたものをそこまでやるとしたら、中国に持って行って、中国で加工して骨なしにして持ってきた方が、いろんな経費を考えるとはるかに安いという現状がありまして、一部はやられているところもあるんですが、実際には経済的に無理という部分があります。

もう一つは、できるだけ食育を通してお願いしていきたいのは、今、話してもらっていたんですが、できればより魚に近い形で魚を知ってもらって、できればそういった形にしたいというのが今の私の考え方です。

関澤座長 どうぞ。

犬伏専門委員 一般主婦が子育ての最中に、いろんな意味でお魚の栄養の方がいいという話というのは「おさかな天国」ではありませんけれども、いっぱい世の中に出ているんです。お魚の方が、いろんな意味のあれがあるというのはよくわかっているんですが、成長期の子どもに食べさせようというときは残念ながらお魚は本当に高いんです。その量だけを確保しようとするとお魚というのはすごく高いというのが現状だという気がしています。

私は、年になってしまって、2人きりになりますと、お魚は食べられるんですけども、子育ての最中にはなかなか難しかったというのがあります。それで、先ほどの価格という部

分があるわけですが、私たちにとって、子育てをしている最中の家庭にとっては安いに越したことはないんですけれども、先ほど一番初めの漁獲高の推移というところで減っています。この減っているということは、輸入品が多くなってきたため、つまりお魚を消費している量がこれに対してどのくらいあるのか。

お魚を消費する量そのもの自体がガタッと減っているのではないんです。減っていて、これが減ってきたというのですと、就労者の高齢化とかそういうこともあってという話、あるいは近海に魚が来なくなってしまうというような話とかそういう話はわかるんですけれども、そうではなくて、消費量というのはほとんど変わらない。むしろ、もしかしたら結構上がっているのかもしれない。そういう時期に生産が減っているということの意味です。

先ほど、養殖という話もありましたし、私たちの会ではあちこちのぞきに行ったりしているわけですが、いっとき、養殖という部分は抗生物質ですとかそういったもののえさだとか、薬品だとかで怖いという意識が多くあったわけですが、そういうことが逆に徹底されて管理されてきた。だとすると、泳いでいるかわからない魚よりも、きちんと管理されて、大きさによって次々と移っていくような、その方がよほど安全だという思いを現地を見てきて持ったという主婦も大勢いるんです。

そういうのを考えますと、漁獲量を増やすというスタイルがもうちょっと何か考えてもいいのかな、考えられることもあるのかなという気もしたのが1つで、それをもっとPRしてほしい。先ほどリスクコミュニケーションの必要で、風評被害を受けないためのリスクコミュニケーションという話があったんですけれども、そうではなくて、その前にリスクではないところで生産というのがどれだけ一生懸命頑張っているのか、その現状広報といったこともコミュニケーションがあっていいのかなという気がしました。

新蔵専門委員 魚の消費量は、大枠としては減っていないのが現状です。それに取って代わってどうなっているかといいますと、当然、輸入品が340万トン、安定的にずっと過去10年ぐらい入ってきていまして、そういったこととバランスを取ってやっていくということですが、ただ、この場で話をしているのかわからないんですが、例えばサバというのがあります。これは二十数年前は国内で大量に揚がっていました。ところが、15年か20年になりますか、本当に水揚げが減少しまして、そういった中でノルウェーのサバというのが入ってきました。

当初は、しま模様があって、脂が強過ぎてとても食べられないといった評価が我々つくる方の評価、あるいは量販店の評価だったんです。ところが、やっていく間に、これはうまいのではないかと、脂もあっておいしい。向こうのものは大体30%とか25%あるんですが、国内産は大体20%ぐらいになるんですが、人間というのは味覚という部分で言ったら、やはり脂のある方がおいしいという感覚になっていまして、その後、今、サバが回復してきています。今年、去年、従来型のサバの水揚げ高に、必ずしもなるとは限らないんですが、なりつつあるんですが、そういった中で、今、商品をつくっていると、この15年の間にノルウェーのサ

バに味覚が慣れてしまっていて、それに取って代わって国内のサバがというと、なかなか難しい部分が現状出ています。

そういった意味では、私どもとしては未利用資源、例えばサバでもいろんなサイズがあるんですが、缶詰にしたり、あるいはハマチのえさにしたりという、小さいサイズを食料向けにどうつくっていくかというのが一つのテーマになっていまして、食べていない部分についても食料化をしてどうやるかという部分が1つ。

それから、どうしても輸入品との対抗でいくと、生き抜くためにはどうするかという部分と、ずっと検討していく中で、やはり輸入品にできないもの、例えば私どもで今やっているアキサケとか、ギンザケとか、カツオとか、マグロをチルドでとりあえず販売する、冷凍とか何とかをしないでチルドで販売する、そこが輸入品との差別化になって、工場が稼動していくのかなと、こんなふうな感じもしています。

それから、養殖について非常にありがたい話をいただきまして、本当に養殖について、私どもももうちょっと真剣にPRをしたりなどしてやっていきたいし、魚のいろいろなPRはしているんですが、PRの仕方が下手なのかわからないんですが、なかなか通じない部分があるかと思うんですが、もうちょっと工夫してやっていければと思っています。どうも済みませんでした。

関澤座長 どうぞ。

見城専門委員 どうも、貴重なお話ありがとうございました。

私は肉がだめで、魚しか食べられない方なので、メチル水銀の話が出たときはもうだめかと思っただけくらい、毎日魚なんです。子どもたちにもずっと魚を食べさせてきたものですから、非常にショックはありましたが、いろんな方にお会いして、つい最近、養殖のマグロをやっている業者の方にお会いしたら、業者のやり方によっては非常に水をきれいにして、安全であると。

それで、本当に大丈夫かと言ったら、自分でつくっているものを自分の子どもに食べさせているという業者の方、日本の大きな業者ですけれども、そういう話を聞いて、また片や水産の専門の方から、脂が乗ったサケ、カナダなどから輸入されているものは絶対口にしないでと言われたんです。

全く、どこにどういうふうに安全性の基準を置いていいかわからない。そのサケが危ないというのは養殖で、本当に非常に危ない。だから、値段で選んでくださいと言われたんです。高いサケを買えば間違いはないと言われて、家計を預かる者としては非常に悩んで、近所の魚屋さんで高いサケは買うようにしているんですが、例えばこういうことに、やはり情報が足りないというのがまず1つ。

もう一点は、前回は御質問させていただいたんですが、ああいうリスクコミュニケーションにとっては大変いい情報が出ました。マグロは、例えば妊産婦ならばこのくらいに1回食べなさいというような、でも、あれは新聞を切り抜いて、冷蔵庫にでも張っておいて常にチ

チェックしていないと、やはり人は忘れるんです。うちでは貼っておいたものをだれかが取ってしまってあわてたりしたんですけれども、例えばそういう情報の継続性というのはどうなっているのか。

それから、単に継続的に情報を流されても困る。消費者としては、対策をとってもらいたい。例えばそれは海が汚れているからだとか理由があると思うんですが、それに対して、国はどのような行動を起こしているのか。発表しただけでは困るんです。その後、改善されていくことが重要なのです。海を改善するというのは大変なことだということもわかりますが、例えばどういう働きかけをしているのか。

この3点をお願いします。

新蔵専門委員 難しい質問ばかりなんですけど、サケでいきますと、これはいろんなサケがありまして、ベニザケだ、ギンザケだ、アキサケだ、いろんなものがあるんですが、御存じのとおり、国内で水揚げされているのは、シロザケの一種なんですけど、アキサケということで、北海道から東北にかけて約二十万トンぐらい捕れる。どちらかといいますと、これは比較した場合に脂がない魚です。例えば、ベニザケについては脂があるというふうになっていまして、天然のものについてはそういうことなんですけど、養殖物について海外品が悪いとは思っていないんです。

私どものメンバーが何回も行っているんですけど、例えばチリのギンがあります。ここはやはり大規模養殖をやっているんですけど、えさの管理とか、水温、魚体の成長といったものが非常にきちっとでき上がっている養殖をやっているんですけど、こんなことを言うてはいけないんですけど、そういった意味では、むしろ日本の養殖は非常に小さい規模であって、全体的なルールはあるんですけど、なかなかそこまでできるかというものがあまして、そののところをどうやっていくかというのが大きい課題になっています。

これは、農業の流れを見てもそうなんですけど、小さいあれがあるのでなく、大規模のある程度管理できる体制といった仕組み方があると思うんですけど、見城さんが言われたあれでは、輸入の養殖物が危ない、それは、今、あまりないという感じがするんです。

ただ、生協も量販店もそうなんですけど、今、かなり産地を見に行っていて、生産工程といったものをずっとチェックしている、ほぼそんな感じになってきているので、そういった意味では産地表示もしていますし、そんなにサケについて不安があるというのは思っていないんです。

それから、情報の問題といったものについて、今、ありがたい話を聞いているんですけど、先ほどと同じなんですけど、国に対してどうするか、こうするかというのは常に話はさせてもらっているんですけど、なかなか一般的にはならない部分があるので、この辺、今、いろんなアドバイスをしてもらいましたので、どうやったらいいのかというところはもう一遍検討していきたいと思っています。

見城専門委員 本当は、ああいう情報が出ましたときに、ある割合で食べていけば安心で

すというもうまい情報の出し方だったと思うんです。食べ過ぎると危ないということが逆にいえるわけですが、海が汚されることは漁業の方にとってもマイナスです。漁業の方は、どうであったのか、応援したいという感じなんです。

もっとこの数値が少なくなれば、こんな情報を出さなくても済むのに。そのときにチャンスだったと思うんですが、やはりただ情報が出ただけで、こちらにはある種の不安と安心感とかがないまぜで残ったという状況なんです。だから、すごく残念でした。ああいうときにチャンスで、国民にこの数値をより少なくしましょうというような動きに持っていくべきだったと思います。

やはり、お金もかかりますし、漁業の方だけで対応するのではなく、いろんな意味でもっとサポートをお願いしていった方がよろしいのではないかなと思うんです。NPOもいろいろありますし、そういうところをもう少し進めていただきたいと思います。

新蔵専門委員 本当に、どうもありがとうございます。心にとめて、一緒に頑張っていきたいと思っております。

ただ、さっき話をしようと思っていたんですが、大きな話になるものですからあれなんです。やはり国内のいろんな産業があります。自動車もありますし、いろんなものがあるんですが、やはり何といても食の中で基本になる農業、漁業の1次産業と言われるものについて、もうちょっと考えないといけないというものはあまりにも消費者といった部分などが強く前面に出てきているので、やはり我々は食なくして生きられないという中で、自給率の問題もあるんですが、もっと食を大切に食べていきたいし、そのところを前提にしてこれからもうちょっと進めてもらえれば、そんな感じがします。

見城さん、どうもありがとうございました。済みません。

関澤座長 話は尽きないですけども、まとめにするものではございませんが、新蔵さんのお話で、ホタテの試食会の御紹介もあって、聞いているだけでもつばが出てきそうなお話でした。まだございますか。

どうぞ。

本間委員 例えば、魚の場合について、捕獲された海域を示す規制のように思うんですけども、例えば同じ海域で3つの国が魚を捕まえた。そのとき、多分、船上で冷凍という非常に単純な操作をするように思うけれども、この船上での取扱いの仕方というのは、まさに作業員の魚に関する知識水準を表す、それから、勿論、設備の技術です。

実際のところ、同じ海域で捕った魚だったら、日本を中心にした近隣の3国か4国ですかね。日本に輸入し水揚げするときほとんど品質において差がない扱いに市場ではなるんですか。それとも、口には出さないけれども、こことここはどうも安くないとかそういうのが存在しているのか。これはなかなか聞けない話なので、いかがでしょうか。

新蔵専門委員 今の具体的な例でいきますと、海外では、ノルウェー、オランダ、同じ海域でアジがありますね。この近海でいきますと、韓国の済州島周辺がサワラの漁場なんです

が、そこで揚がったものを日本船が捕ってきて持ってくれば日本のものになりますし、韓国が取れば韓国といった形になっていまして、当然、中国もあるんですが、そうすると韓国船が取ったものは韓国から輸入をしてこちらに持ってくるということなんですが、船の凍結といった目的で言えば日本の方が進んでいると思うんですが、品質的に差があるかどうかについては、そういった漁船の凍結は日本のものが一番発達していますから、比べて差が出るという感じはしますが、最近、韓国もかなり技術が上がっていまして、遜色ない製品が入ってきているという感じになっています。

ただ、魚の場合に難しいのは、サワラにしてもアキサワラ、ハルサワラというのがあります。やはり秋のサワラは脂が乗って、きちっと固まっているんですけども、価格的な安さで言ったら春のサワラがあるとかというのはあるんですけども、非常にいろんなのが混ざっているという感じなんです。

そんな感じでよろしいですか。

本間委員 わかりました。

関澤座長 今日はいろいろな観点から非常に重要な御指摘をいただいたと思います。特に、国内の漁獲量が減ってきているということですが、実は食べている量は変わらないとお話がありました。私も徳島は魚がおいしいところがあり、タウンミーティングなどを行った際に、水産関係の方のお話で、たくさん魚が泳いでいるのに捕っても売れないというようなことを言っておられ、非常に悩ましい、あと何年漁業を続けていけるかみたいな話をされた方がおられました。

私はこういう生産者の方が真剣に取り組んでおられ、消費者とも組んでやっておられるという話を聞いたのですけれども、やはり国全体としていろいろと取り組んでいく必要がまた別にあるのではないかと考えてながら伺いました。

大きな意味では、資源管理というお話もありますが、前は安くて大量に捕れたイワシが激減したため、ある海域では漁獲してはいけないというようなことになっているそうですし、大阪ではタコ焼きが有名ですが、タコ焼きのタコはチュニジアから来ているということですが、そのチュニジアのタコもなくなっている。すなわちバイヤーさんがどこかで、日本人が好きなマグロとかタコとかというのを買い占めて過当競争をやっているという話を聞きました。

こういうことに対してどうやっていくかということ、生産者の方や消費者の方、また国も一緒になって考え、今日お話を伺ったようなことを多分知らない方が多いと思うので、みんなが実態をきちんとお伝えして、その中で外国から何でも買ってくれば良いというのでなくて、地球全体の資源管理や、またそれらの安全管理も含めまして、きちんとしたことを日本なりに主張していくことも考えなくてはいけないのかなと感じました。

時間の関係もありますので、ここでひとつ区切りとさせていただきます、次に、今日は門傳さんの方からもまた非常に貴重なお話が伺えると思いますので、御紹介いただきたいと思いま

す。

先ほど申しそびれましたが、門傳さんは、現在「企画専門調査会」の専門委員ということで御活躍ですので「食品安全委員会」の立場も踏まえていろいろお話を伺えるかと思えます。

それから、後から得た情報で、中村委員が御欠席ということだったそうですので、よろしく願いいたします。

門傳氏 ただいま御紹介いただきました門傳と申します。どうぞよろしく願いいたします。

今、座長からお話ありましたように「企画専門調査会」を、この9月まで、一応、任期を終わりにして、最後の務めということで、もう一仕事しろということだと思っております、時間をいただきまして、大変恐縮しております。

今日、いただいたテーマが「食品・農業・教育の立場で食育を考える」ということで、一応かなり広いテーマになっています。ただ、話が多分あっちに行ったり、こっちに行ったりすると思いますが、その辺は皆さん聞き上手ということでお許しいただければと思います。

最初にお出ししております、ホチキスで止めている資料2を1枚めくっていただきまして「平成17年産『JAみやぎ米』の栽培履歴記録簿」、鉛筆を削ったものであるんですが、これの方から御説明させていただきたいと思います。

これは、実はコメの入れの履歴を書いているんですが、実はこれが手前どもで設けて3年目ぐらいです。これは、実際の大本は全農宮城県本部がつくって、それを各農協で多少アレンジして、それぞれの生産者に配っているというふうになります。何せ、全国でコメ農家が200万軒ありますから、べらぼうな数なんです。

200万農家が、今は多分、一切合財、約八百七十トンぐらいつくっているはずですから、そういった人たちにまさにトレーサビリティをやるというのは大変なことではございまして、当初こういうのができるのかというのを非常に心配しておりましたが、そうは言っても、皆さん御覧のように、例えば農家サイドからすると無登録農薬の使用事件というのが皆さん御記憶かと思うんですが、そういったことがあって、主に果樹関係が多かったんですけども、一部コメでもあったというようなことがございました。

特に、そういった無登録農薬を使われていた農家は、いわゆる篤農家と言われる非常に熱心な方々が多くて、そういった方からすると、逆に無登録農薬だとわかっていて、そうでない方があるんですが、安くて非常に効果があるものをどうしてお前たちは使わないんだという、いわゆる事件前はそういうような話もあったほどでございました。

そうは言っても、JAでもそういう無登録農薬が一部は使われましたが、基本的にはなかったもので、我々は大部分はJAから買うことが多かったもので、幸いそういった被害に遭わないで済んだんですが、何せいろいろな食をめぐる数々の事件・事故があって、今までコメをつくっている農家からすると、特にそういうトレーサビリティなど聞いたことがない、リスクなど感じたこともないですし、さっきのお話のとおり、いわゆるつくれば終わりという

んですか、値段は極端な話、おコメですから、米価で運動をすれば再生産がある程度できる価格になっていいということでしたから、極めて作り手の一方的な考えだけでやっていたのは正直ございました。

それが、コメの消費の減退とともに徐々に減反をしたりとかやって、つくりたくてもつukれない状況が出てきたり、やはり実際、買っていただくのは、直接的には我々は農協に出荷なんですけれども、最終的に買っていただけるお客様のことを考えなければいけないのかというのがようやくというのが正直なところです。

それまでは、よく御指摘いただくんですが、農家は農協に出荷すれば終わりだ、出荷して値段が付けば終わり、そこから先は農協にお任せでということがありましたので、そこであえて我々生産者もJAに対して情報提供を求めておりませんでしたし、農協の方も積極的にそんなに生産者の方にいろんな情報、ましてや不都合な情報、評価されてよかったよかったとしゃんしゃんするような話はよく言っていますけれども、ここでこういうクレームがあって、こう言われて、こういう評価だというような耳の痛い話は一般的にはまずほとんど耳に入れない、逆に職員が入れようものなら組合員から逆に怒られるというようなことが割と多かったという反省が実はございます。

それで、この記録簿になるんですが、これを当初は私の農協でも抵抗感がないわけではなかったんですけれども、結果的に、これをちゃんと書かないと農協で買わない、または安い価格になりますというようなことを粘り強く説明をいたしまして、何とかかんとかやっております。

毎年、この記録簿の内容の見直しをして、同じフォーマットではないんです。これは今年フォーマットなんですけれども、毎年内容を変えてやります。何せ、おコメ農家は勿論、若い方から70~80歳の方までつくられていらっしゃると思いますので、わかりやすいような記録を、間違わないような形でやらないと大変なので、その辺を、たった紙1枚で1年間の栽培の記録を付けるんですが、ただこれには基になるもの、例えば農家によってはカレンダーにいつ何をしたとか、そういう元の原本があって、それを転記するので、場合によっては自分で書けない方は農協の職員が行って書いてあげるとかそういった形も取っております。

ですから、農協の活動からすると、今まで営農事業、例えば営農指導とかと言っている、実際的にはほとんどやっていなかったんですけれども、こういった記録簿を付けることによって、生産者、農家、組合員とJAがきちんとした一つのラインでつながって、お互いのためにやるというようなことで、いろんな不幸なことはありましたけれども、これによってそういう結び付きが成ったということは非常によいことだと思います。勿論、それは結果的には消費者の皆さんのメリットにもなるわけですので、そういった面があるかと思います。

それで、この記録簿なんですが、右側の矢印が書いている方を見ていただきたいんですが、細かくて見づらくて申し訳ないんですが、何点が問題点だけをお話しさせていただきます。

上の真ん中「支店・営農センター名」の下なんですが「自家種子使用の場合、種子のDN

A鑑定を行いかつ合格とした種子のみ使用する場合を除いて、別様式に記入して下さい」となっているんですが、当然、今のコメの検査は産地、年産、品種という3つを検査するんですけども、品種を特定するということは、当然、種がしっかりして、いわゆる判別がつくものでなければだめなわけです。

ということは、基本的には100%、今はJAから買っています。実際、買えるのはほとんどJAしかありませんので、そのいわゆる自家採種、前は種代は当然高いですから、自分の家である程度いいもみを取っておいて、翌年度に種として使おうということで、それで種は2年か3年更新すればいいというような形でやっていたんですが、いわゆる今度はそういう検査をしっかりとしないと、仮に混入したり、当然、例えば私の場合ですと、主にヒトメボレという品種なんですけれども、コシヒカリから分かれたものなんですけれども、例えば全然違うササニシキという品種が仮に種でまじったりとかそういうことをすると、例えば実際にヒトメボレということで出荷しても、検査したらササニシキがまじっていた。それが万が一にも、例えばカントリーエレベーターがサイロに1本何十トン入ったとすると、それは全部、一般のウルチ米というふうにはしか売れませんので、価値が極端に下がってしまうわけです。

今まで、例えば100人の生産者のうち99人はしっかりと栽培履歴をきちんと正確に、事実に基づいて書いていたとしても、1人が、例えばこういった種子をきちんと更新していなかったり、誤って入れたりとか、自家採取をして、それもきちんとDNA鑑定を受けていないとかそういうことがあると、すべてそういったものがだめになる。当然、そういうのは報道に出ますから、そうすると産地自体が大きく評価を下げることになりますので、非常に我々にとっても緊張感を持ってやらないと、そこを理解しないとたった1人のために産地はみんなつぶれるというような恐ろしいことがあり得ます。

現実には、まだうちの農協ではないんですけども、それからすると、今までのコメづくり、ちょっと厳しいですけども、勘と経験だけでやっていたと言えばそれまでなんですけれども、今度は、これで3年目なんですけれども、毎年毎年きちんとしたそういったデータ等を基にやるようになった。

例えば、肥料であっても、農薬であっても、例えば草刈り、いろんな農作業をこういったものできちんと判断できるようになったということです。ですから、普通のものづくりのサイドからすると、そういうことをするのが当たり前だったんですが、残念ながらコメづくりはそういうことをやっていなかったのがいわゆる圧倒的多数だったということで、実は大変恥ずかしい話でございます。

また、当然、ほとんどは家族農業でございますから、当然、私の場合ですと、私と父親で、この時期にこういう方法で例えば、今、農薬を振るタイミングではないとか、肥料を散布するタイミングだとか、いろいろあるんです。そうすると、いや、おれが何十年やっている、当然、年寄りの方が上ですから、それで意見の相違というのが結構あるんですけども、こ

れがあることによって、いや、そうは言っても去年はこうしていましたが、一昨年はこうしていましたがということで、そういった勘と経験もいいんですが、プラスきちんと根拠があるもので来て、大分コメづくりもそういった面では精神的にも正直楽になってきたというのがございます。

もう一点ございます。皆さん、大変関心がございますのは消毒のところ、左側の「種子消毒」、種のことなんですけれども、ちょっと細かいんですが、のところで大きく「温湯消毒」というふうになっています。これもうちの農協で今年から全部なんです、いわゆる今までは薬に漬けて種を殺菌していたんですけども、今年からいわゆるぬるま湯でしかるべき時間漬けておいて、それで殺菌をするというふうになりました。これもすべて、うちの農協の管内、一斉に今年から切り替えて、機械も大分いいのが出てきたようですので、それによってできるだけ農薬を少なくするというような形でさせていただきます。

今年、正直、私、どうなるのかなと思っていたら、特別それによる弊害も、天候も非常に順調でしたので、なかった、温湯消毒は多分これからもまだまだ広がるのではないかと、いうふうに思っております。

あと、この栽培履歴の左側の方ですけども、これで見ますと、我々、従来の慣行のやり方からすると、大体農薬の散布の回数は半分以下です。成分の詳しいことはよくわかりませんが、特に夏場、いもち病が出る辺りは毎週のように消毒と肥料の、いわゆる追肥と、いって、それを毎週のようにやっていました。

それが、今、追肥は1回やるかやらないか。あと、いもちの防除は、天候にもよりますが、それも1回か2回やるかどうかぐらいまで減っています。ですから、この記録もそうですけれども、前はマスクをしていても結構田んぼの圃場で倒れた人とか、死んでしまった人もありましたので、かなり強いものを使っていたんだろうと思います。

でも、今はそういうことが、回数も減りましたし、勿論ラジコンヘリで飛ばしたりとか、あと巨大な扇風機みたいなものがあるんです。100メートルをばあっと飛ぶものがあるんですけども、そういうのでやったりとか、大分作業者の負担軽減とか、あと騒音等も配慮したような形でやっております。そういった感じでは、低コストプラス安全性をやっておりますので、それは勿論、機械メーカーさんなり農薬メーカーさんの開発も勿論あります。

ただ、本来であれば一切農薬を使わないのでできればいいんでしょうけれども、私も4年前に、コメの有機でやっていたんですが、私の技術もそうなんだろうけれども、非常に記帳とか、有機JASが出てすぐだったので、非常に手探りでやっていたというようなことがあって、普通ですと我々のところで平均60キロで、8俵から8俵半ぐらいコメが取れるんですけども、私はそのときに2俵しか取れなくて、とてもではないけれども、私は時間的にもやる暇がなかったので、1年で有機を断念したんですが、私の周りを見ても、有機の人はやはり平均からすると5割ないし6割ぐらいの収量でやっているようです。ただ、有機

も認証する団体によってどこまでOKかどうかというのがまだばらつきがあるようですので、その辺で、特に紙マルチというのがあるんですけども、田植えするときに紙を前面に敷いて、その上から田植えする。それを認めているところもあれば、認めていないところもあったり、有機からすると、一切合財、水まで考えるとほとんど不可能に、上流部でしかできないみたいな話になってしまいますので、そういったこととか、まだまだ問題点はあるようです。ですから、私はやめてしまったので何とも言えませんが、そういうことがございます。

あと、今日お渡しした方の、横長のものです。「平成17年産米異品種混入防止チェックリスト(生産者提出用)」というのがあります。これは、今年から新たに追加されたものです。

これは、私のものは一応、全部ですが、例えば順番でいきますと、栽培履歴を記録していますかとか、圃場を特定していますかとかこういうことをいろいろ「種子」「播種」「田植え」「除草」「出穂期」とか「刈取り・乾燥」「収納」「調製」「検査」というふうな、今まであったんですが、特に9番の「刈取り時にコンバインの清掃と点検を徹底していますか」とか「乾燥・調製時の機械の清掃を徹底していますか」、やはりこれも混入のことなんです。

その品種、例えばもち米とか、ササニシキとか、ヒトメボレとかそういうまるっきり別の品種が、勿論、種の段階でまじる可能性もありますし、例えば苗の田植えをする段階で間違っていて持ってきてしまって、圃場で混入する可能性。

あと、実際、収穫のときに収穫するコンバインであるとか、乾燥機とかそういったもので完全に、プロアールとか何かで全部掃除をして、理想系は一粒たりともなくなった状態で別の品種を入れるということをしないと、またどこかで検査したときにひっかかって、全部だめというようなことがありますので、今はこういったことをかなりうるさくやっています。

ただ、私の場合はヒトメボレ1品種しかやっていないので、そういう手間はなくていいんですけども、本当に何品種もつくるという場合はそういった手間をかけないとやれない。昔は、そんなことは正直していなかったんです。ヒトメボレの後にもちがあるうが何しようがと言ったらかなり乱暴ですけども、そういった面が実はかなりありました。そういった面で、未然にこういったものを一応チェックして、きちんとできるだけ間違いのないもの、一粒たりともというのはちょっと難しいですけども、できるだけそういったものを努力させていただいているというのがあります。

あと、この縦長のは農協さんの方できちんと皆さん出してください、9月13日までやってくださいというようなことを出しております、大分、我々もちゃんとしたものをつくらなければというような、これは当たり前なんですけれども、そういったものがございまして。

今までは、大体、コメの生産に関わることをお話ししたんですが、実は私、納豆の方をつくっております、大豆の話を、この「国産大豆と輸入大豆」というふうな資料もお渡しして、見ていただきたいんですが、右のグラフが黒くつぶれていて見えないんですが、このつ

ぶれている4分の3はアメリカ大豆でございます。

見えなくて大変申し訳ないんですが、納豆の原料大豆のおおむね9割が輸入、約10%程度が国産大豆なんです。勿論、大豆は、御案内のように、納豆、みそ、しょうゆ等々に使われていて、日本の伝統的な食品であっても、現実には90%ぐらいは海外の大豆に依存しなければ我々は生活できない、食べられないというふうになります。

ですから、今年でしたでしょうか、農水省で一切自分の国で自給した場合は、納豆は何日に1回しか食べられないとかというようなかなりショッキングな資料がありましたけれども、ですから我々は、例えば天候の不順とかいろいろ要因で、輸入大豆が入ってこなかったら皆さん一斉に廃業するしかないというような状態になって、非常に怖い面があります。

ですから、20年ぐらい前でしたでしょうか、アメリカの西海岸の港湾労働者の方々がストライキを起こして、大豆が入ってこなくて大豆ショックといって、何倍か大暴騰したことがあって、あのときも我々は本当に干上がるのではないかと思ったんですが、その後、ストが解除されて入ってきたのはいいんですけれども、天候以外にもそういったストとかいろいろな要因が入ってこない場合は、暴騰するだけならまだいざ知らず、物がなくてつくれない、食べられないというような状態が現実にかかる可能性はあるということがございます。

そうはいても、今の南米のブラジルとか、アルゼンチン辺りがかなり増やしているようですのでいいんですが、ただやはり、怖いのは中国です。昔は純輸出国だったんですが、今は中国は日本向けに自国の大豆は高く売って、アメリカから安く買っているという状態がありますので、中国もいつまで輸出してくれるか。いざとなったら、足りなかったら、当然、輸出などしないで自国の消費に回すわけですから、そういった意味でも非常にリスクが、目に見えないんですけれども、上がってきているというようなことはございます。そういった面で、我々も国産大豆は、今、残念ながら、うちでやっている中で国産大豆は3割ぐらいしかないんです。7割ぐらいは輸入のものを使わざるを得ないんですが、何せ昨年、一昨年と国産大豆も天候の不順によって非常に収量が落ちて、今までですと60キロ、我々の手元に来るのに6,000～7,000円ぐらいのものが、一番高いところで2万6,000～7,000円という値段まで上がってしまって、今年は今のところ平年作ですから、かなり値段は戻すんだと思うんですが、そういった中で国産大豆を使いたくても、輸入物はおおむね、価格は今のところ安定しているんですけれども、どうしても消費者の方には国産志向があって、ちょうどいろんな減反の裏返しで、大豆の作付面積が増えてきたところでそういった不作が2年続いて、一気に足りなくなったということがあって、大豆の価格暴騰で非常に製品価格に転嫁が非常に難しい。

うちは、何とか上げなくて踏ん張っているんですけれども、値上げを通告した途端に、特に先ほどお話ししたスーパーのバイヤーに対してこういった事情で値上げという形でいいよと言ったものの、その途端に売場から撤去されたりとか、実際に価格を上げたら、売行きは3割減ったとかそういったことがありまして、一生懸命国産大豆を農家の皆さんといろいろ

タイアップしてやったところほど、こういった事態になって大きく痛手を受けて、残念ながら輸入物を使わざるを得なくなってしまうとかということも実際ございます。

もう一つ、原料・原産地の問題も実は納豆業界は抱えておりまして、現在は義務表示になっておりません。優良誤認のものが非常に多いんです。我々も宮城の田舎でつくっているんですけども、非常に田舎っぽいデザインで出しているの、東京のデパートで売っているときに宮城の納豆だから、当然宮城の地元で取れた大豆を使ってやっているんでしょうというような話を言われたときに、済みません、これは実は中国産大豆ですというふうに言ったら、あんた、私をだましたねと言われたことがありまして、それ以来、これはいかぬと思って、きちんと表示を、今の一括表示の欄にどこどこ産、例えば中国産とかそういうのを一応書くようにいたしました。

ただ、我々もずるいんですけども、都合のいい、いわゆる高く売れる国産大豆とか、宮城産だとかそういう作り手にとって商売になりそう、もうけが多くなりそうなものはいかにも目につくように大きく書くんですけども、都合の悪い、そういう輸入の、中国と言ったら中国に失礼なんです、外国産のものは表示が強制表示になっていなければ普通はしないんです。

それで、お客様が誤解される。知ったときには、まさにだましたねというふうに言われることがあるので、これも納豆メーカーの、いずれは義務表示、原料表示になるんでしょうけれども、残念ながら組合も当然、賦課団体ですから、大量につくっている人がよけい賦課金を納めますので、我々小さいところは、地場大豆を使っているところは積極的にそういう原料・原産地の表示をやれと言っているんですが、有名な産地の納豆屋さんは、その大豆がまさかアメリカとかカナダのを使っておりますなどというのがばれた途端にどういう事態が発生するか、私からは言えませんけれども、それがあつたらしいんです。私、直接言われましたけれども、なかなか納豆に限らずいろんな大豆関連のものが、いまだにいわゆる強制表示になっていない。これを、いずれこれは遅かれ早かれの問題ですから、私は早くやるうちからやった方がいいと思うんですけども、やりたくない理由は幾らでも付けられるんですけども、結果的にだれのためか。消費者のためだけではなくて、ゆくゆくは事業者のためでもあると思いますので、個人的には早目に原料・原産地表示を、この大豆製品の場合はやった方がよいのではないかと考えております。

あと、食育基本法のことについてなんですけれども、実はかなりマイナーなもので『農業と経済』という雑誌、御存じの方はあまりいないと思うんですけども、農業関係で一部出しているもので、その来月号に私がしゃべっている部分があります。それを基にしゃべらせていただきたいと思います。

せっかく、この食育基本法、大変すばらしい、いい法律ができたと思っております。そうは言っても、法律をつくるのが目的ではなくて、問題はこれを、これから基本計画等々がつくられて、いかにこれを実際、実のある法律にしていくのかというのが大変大きな課題だ

ろうと思っております。

ですから、旗振り役は勿論、この内閣府を中心に都道府県、市町村、各種団体等々でいろいろやるんだと思うんです。例えば交通安全運動みたいいろいろな形で国民総出でやるような形をつくらないと、今までの、例えば魚だったら魚の消費拡大、米だったら米の消費拡大と、割と一部予算が付いたから、一体ではなくてばらばらに近い形でやっている部分がありましたので、今度はやはり国民運動としての食育を進めていかなければならないんだと思うっております。

逆に言えば、こういう食育基本法をつくらざるを得なくなってしまった状況を我々大人はきちんと反省をしていかなければ、これから大人になる子どもたちに対して不作為になってしまうと思っております。

その際、是非、今、高齢者の方々がたくさんいらっしゃるわけですから、まさに知恵袋なわけですので、そういった方々、高齢者といいますと、非常に社会的に負債がごとくとらえられている面があるかと思うんですけれども、そうではなくて、やはり不良債権にするのではなくて、優良正常債権にして、どんどん社会に出て活躍の場を、例えば食育といったらやはりそういった高齢者にはかなわないですね。幾ら我々がやっていったって、蓄積はまるで違いますから、そういった方々にこういったものを通じて、是非元気になっていただいて、そういった社会との接点を切らないように是非していただかないといけないと思っております。

ですから、国は基本計画をつくる義務がありますが、都道府県、市町村は義務まで書いていないので、これはやはり是非義務にして、必ずやりなさいというような形を、市町村によって温度差があるのではなくて、実施、未実施が出るのではなくて、必ずやるというような形を是非つくっていただきたいと思っております。

次に「2. 農村の変化と子供の食育」ということなんですが、やはり今の農業も、兼業農家でしたらまだいいんですけれども、専業で大規模になると、かなり機械化されておりますので、子どもが自分の家が農業であっても、それに携わる機会というのはだんだん減ってきているんです。ですから、子どものポジションがだんだんなくなってきているということがあります。

ですから、コメ農家でさえも田んぼに行ったことがない、入ったことがない子どもとかそういった者が残念ながら出ている。安全性から言えば、機械作業の途中で危ないから寄せ付けない方がいいんですけれども、やはりそれは我々生産者も反省をして、よくはだして子どもに代かきした田んぼに入れるとか、そういった喜んで遊ぶのがあるわけですから、そういったものもやらなければと思いました。

あと、若干、実はうちは自家用の鶏、卵を採るために飼っているんですけれども、当然、鶏がいれば、ひなで買ってきて、卵を、最初は小さいのがだんだん大きくなったり、そういう過程を見ているし、友達も見ているし、えさをやったりします。

また、鶏の中ですから、当然、鶏舎の中で強いものが弱いものをいじめて血を流して死ぬまでいじめたりするというのも当然ありますし、ある日突然、朝行ったら、ぱたっと死んでいたり、それを、例えば病気で死んだものはさすがに食べませんけれども、例えば土に埋めたりとか、それで石でお墓っぽくつくったりとかそういったものもあります。

あとは、いわゆる晴れの日には鶏をさばいて、そういった殺すという場面を見せたりとか、そういう昔は当たり前だったんですけれども、今はタブーになってしまったことがあまりにも多くて、そういう生まれて、いわゆる生老病死とか喜怒哀楽と言っているんですが、そういった場面を、あまりショッキングな形ではまずいと思うんですけれども、何とかそういう形を、実際食べるということは動物なり植物の生きているものをいただくわけですから、そういったものをやはり理屈を、例えば教科書やペーパーではなくて、体験として何とか田舎の子どもだけではなくて、都会の子どもたちにも是非見せたい、体験させたいと思っています。

それがないと、例えば食べる前に手を合わせても、ただ儀礼的にやらないと怒られるからやっているだけで、本当にありがとうございます、いただきますというような心が出てこなければ、物を大切にしろとか、食べ物を大切にしろと言っても、実感が伴わないものを幾らやっても、これは無理ですから、是非そういったものもそれぞれの、勿論市町村等々でもやって、学校もそうですけれども、やっていただければというふうに思っております。

あと、学校給食なんですけれども、地産地消、地場の食材を使うというような形で、今、非常に現場の栄養士さんとか農家さん、いろいろ工夫されてやっていますけれども、やはり問題は、子どもたちに地場のものを使ったからいいのではなくて、だれだれさんのお父さんとかお母さん、おじいさん、おばあさんでもいいですけれども、その人たちが作ったニンジンですよとか、大根ですよ、お米ですよとかそういったストーリー性を持って、子どもたちも、例えば圃場なり、農場でのつくられる過程が見えるという部分が理想なんですけれども、我々のところは田舎ですから、それがまだいいんです。

ですから、最初は私のところでも地場の大豆をつくったものを出したときに、大粒のものなんですけれども、それを出したときは、今の納豆の主流は小粒ですから、大粒を出して、食べる前に粒の大きさを見ただけで子どもが食べなかったんです。だけれども、その後、これではまずいというので、栄養士さんと相談して、事前に今日のこの大豆の納豆はどこで採れて、だれさんがつくったものだというふうなことを一言添えてやったら、それでは食べてみようと言って食べてみて、何だ、納豆というのは小粒だけではなくて大粒も食べればおいしいんだ、これはだれだれちゃんの家大豆なんだというような形になってきて、そういったいわゆる情報をどういうふう流すかによって随分違ってくるというのがあります。

また、我々としては子どもたちが工場見学に来るんですけれども、中には1割ぐらいは、においがだめとか何かで全然食べられない子どもが必ずいるんです。でも、製造の工程を見せたり、いろんな種類のものを見せたり、あと、勿論食べ方の工夫もありますが、そういう

ことをすることによって食べていただける。

我々からすると、小学校のときに食べたものは、多分、何十年、ずっとお客さんとして業界を支えていただくお客さんになりますから、そういった魂胆がゼロではないと言えば、あることはあるんですけども、でもやはり、そういうことをやっていかなければ、ただ単に安いです、おいしいです、体にいいですということだけではなくて、更にもっと価値のあるものも提供していかないと、納豆業界もだめだと思っております。

次に「3．安さと便利さの落とし穴」ということなんですけれども、当然、自給自足ということは、今、ほとんど不可能ですから、いろんなものにお金を出して買うわけですけども、私も当然、スーパーとかデパートには一応買い手になりますから、買ったんだからちゃんと表示どおりとか、通常どおりあって当たり前、ですからお金を出して買ったんだから、クレームがあってはならない、けしからぬというような気持ちに、私自身もついついなることが正直ございます。

そうはいつでも、いろんなものをつくってやっている限り、人間ですから完璧という言葉はないわけで、間違ふことは当然あるんですけども、我々からすると、実はクレームというのは非常に、こう言うと格好つけ過ぎかも知れませんが、ありがたいんです。クレームをよこしていただくということは多分、例えば、一番多いのはやはり髪の毛の混入ですけども、髪の毛の混入が例えば電話1本あったということは、多分、その背景にはその20倍、30倍のクレームがあるはずなんです。出てきたのは、まさに氷山の一角で、その1件だとしても、その下に隠れている部分がいっぱいあるはずですから、例えばその1人の方の対応をすればいいのではなくて、根本的に、例えば勿論、帽子を1枚しかかぶっているのを2枚にするとか、当然きちんと締めるとか、勿論、制服は全部上下とかそういうのも、実は恥ずかしながら、そういったクレームによって製造の方で改善をしていっているというのが正直なところなんです。

衛生ですから、これで終わりということがなくて、無限に設備しようと思えば切りがないんですけども、現実にはある程度予測されることの対応は勿論ですけども、出てきた現実のクレームに対して、それを製造側でいかに解決するかとかそういうことに、後手と言えば後手なんですけれども、それによって改善されているのが残念ながら、特に我々の中小の食品事業者では圧倒的に多いということがございます。

ですから、逆にそういった形で、お客様からそういった情報、クレームが、まさにいい消費者がいい商品をつくっていただいているというふうなことはありますので、クレームはないに越したことはないんですけども、ゼロということはありませんので、そういったものをできるだけきちんと対応するように、姿勢だけでも十分に納得していただけるかどうかは別にしても、そういうことを考えております。

次に「4．食育は自給率向上の道具か」ということでございますけれども、いろいろ自給率向上の議論は農水省の方でもやられているようですけれども、これは低いよりも高いに越

したことはないんですけれども、何せ今4割しかない自給率なんですけど、これを半強制的に各家庭最低5割は国産のものを買うようにとか、そんなばかなことはできません。やはり結果として、価格、品質、いろんな安全・安心を含めて、自然と徐々に今までよりも輸入農産物よりも国産のものにシフトしていくような、我々生産サイドの対応もございまして、あくまでも買うという行為は各個人の経済行為ですから、強制はできませんけれども、それはそれとしても、やはり国は国として国策としてきちんとその部分、やはり食糧安保とかと言えば話はかたいんですけれども、やはり供給する義務も当然、国側にもあるわけですから、そこは戦略として、実際それを欧米ではそうやった形で、イギリスとか、フランスとか、みんな上げたわけですから、国策としてやった前例があるわけですから、ほかの国でできて、我が国でできないということはありません。

ただ、あまりにも金を無節操にかけるということは現実的にはないので、それもあまり食育をツールにされては困るんですけれども、やはりそこは戦略は戦略としてしっかり国の方でも考えていって、無理のない形、あまり金を書けない形、もっと言えば家計にあまり負担をかけないような形でやっていて、結果的に自給率が自然と上がるような形を是非つくっていかねばならないのではないかと考えております。

最後に、私の好きな言葉と言いますとあれですけれども、五健主義というのが非常に好きでして、我々、当然、土に根ざした農業をやっていますので、やはり一番は、土が健やかであること。土が健やかであれば、農業が健やかである。農業が健やかということは、食が健やかになる。食が健やかであるということは、人が健やかになる。人が健やかになれば、国が健やかになる。あくまでもすべての基本は、我々農業者にとっての土が、我々にとってだけではなくて、国全体のためにもなるんだというふうなことを改めて反省を込めてお話をさせていただきまして、一応、私の話を終わらせていただきます。

どうもありがとうございました。

関澤座長 門傳さん、大変ありがとうございました。貴重なご示唆に富んだお話だったと思います。

門傳さんのお話につきましても、忌憚のない御質問・御意見がありましたら、よろしくお願いたします。

どうぞ。

見上委員 1つだけ教えていただきたいことは、輸入大豆で4分の3が米国産ということなんですけれども、この中にGMO、遺伝子組換えのものの割合はわかりますか。

門傳氏 これは、納豆用ですので、入っていないはずですよ。

見上委員 これは、納豆だけの割合ですか。

門傳氏 納豆用ですよ。

見上委員 わかりました。

関澤座長 非常に詳しい生産履歴と申しますか、記録簿の御紹介もいただきましたけれど

も、字が細かいので私なども読むのになかなか苦労しましたが、皆さん何か御質問は。
どうぞ。

三牧専門委員 どうも、貴重なお話ありがとうございました。

1つ教えていただきたいんですけれども、実は私たちもいろんな形でこういう表を使っているんです。本当にこれが正しいかどうかという検証のところなんです。

発生するリスクが大きければ大きいと、なかなかこれが正確に書けていなかったりすることもあるんですが、実際にこちらのものと調べてみたら違っているというようなことというのは現状としてはあり得るものなんでしょうか。

門傳氏 勿論、それはあり得ます。

ただ、やはりうそか本当かというのはずっとトレーニングしているとわかりますね。それに、結局田んぼですから、まさか夜中に作業する人はいませんから、全部見えていますから、基本的には農協で売っているものがどうしても、結果、農協以外で買うのもそうなんですけれども、売っているもので、だめなものはさすがに売っていませんので、特に農薬関係が一番ひっかかりやすいんです。肥料関係は、何に使ってもほとんどOKなんです。農薬関係が一番ひっかかる可能性があるんですけれども、実際に農協の扱いはだめなものは扱いませんから、そうするとほかの周りのいわゆる小経と言われる業者もそういったものはあまりやらないんです。売らなくなってきています。

ただ、怖いのは、何年か前の在庫をもったいないからと言って使ってしまう方があるんですけれども、ただうちの農協は、農協から買ったもの以外でも使わないものは無料で回収ということで、それをやっています。

三牧専門委員 ありがとうございます。

関澤座長 どうぞ。

神田専門委員 別の品種が少量でもまじるという話で、非常にエネルギーを使っているかなと思って、そこは何と言っていいんでしょうか、聞き方が難しいと思うんですけれども、きちんとできることは勿論基本だとは思いますが、それを意図的にやるとか、そうではなくて構造上の問題とか、やむを得ずどうしても1つか2つほどという、程度の問題だとは思いますが、どこまで厳しくやっていらっしゃるのかなと思ったのが1つなんです。

どうしても、これまでお米の問題というのは非常に問題があって、表示の偽りだとか、産地の偽りだとかというのは当然あったので、そういうことは非常に問題だと思うんですけれども、そういうことが問題なのと、1粒、2粒といいますが、少量がまじる問題というのはやはり違って、そこをきちっと分けて考える必要があると思うんです。

それこそまさに、そこがコミュニケーションの中でルールづくりだとかつくっていく点ではないかと思ってお聞きしていたんですが、その程度の問題、それがまさに消費者がそういったことを望んでいるからなどと言われるとちょっと違うかなという気が非常にするわけで

す。だから、その辺の生産現場での感覚と、そういった検査の中での厳しさという関係が少し消費者の要望とずれているのではないかという気がしてお聞きしていたんです。

門傳氏 消費者が要求しているかと言われると、すべていわゆる消費者のせいにはされることは現実に多いんです。

特に、このコンタミのことから言いますと、生産者はちゃんとやっているんだけど、米屋がどこかでうまいことブレンドしてやっているからという不信がありますし、米屋さんからすると、農家はちゃんとやっているのかというような不信が、実は双方にあるんです。双方、それで商売をやっているんですけども、これは前ほどではないんでしょうけれども、やはり払拭されていない面はあります。

特に、精米する機械などでは自動で清掃したりとか何かでかなりよくなってはきているんですけども、ただ、忘れてしまったんですけども、コメは何%かまで混入をOKしていましたか。ちょっと忘れてしまったんですけども、何かそんなものはございませんでしたか。

神田専門委員 遺伝子組換えならありますけれども、おコメは知りません。

門傳氏 ただ、やはり一粒たりともとなると、ちょっとあれなんですけれども。

神田専門委員 非常に重要な問題だとおっしゃいましたね。まじっていることがわかると、産地がだめになってしまうほど、そんなに重要な問題だということが理解できなかったものですから。

門傳氏 特に、今年、秋田で種で間違えたんです。秋田県が種をまじったもの、ヒトメボレと何か、2つの品種を間違えて、それを農家に配付して、田んぼに行ったらおかしいと言って大騒ぎになって、あれは多分、県が補償か何かをしたかと思っていたんですけれども、あれで勿論、産地がかなりいたんだと聞いていますので、やはり一番悪いのは、当たり前なんですけれども、農家がえいやでそういったものを作っていた面が正直、今まであったんです。

今は大分なくなっていますけれども、例えばもし田んぼでまじっていれば、完全に成長の度合いが違いますので、そう言えばまじっているというのがわかりますから、あれをどうするかをみんな見ている、これは当然、すぐに指導が入りますからいいんですけども、ただ収穫するコンバインとか乾燥機、そういうところでの清掃をきちんとやるかどうかという部分が我々生産する側からすれば一番コンタミが起こり得る場所なんです。

あと、実際、それでは何%かまで入れる、それでは実際変わる方々が気にされているかどうかというのはわかりません。ただ、実際、コメの処理から言いますと、いわゆる特売のときにコメをがばっと買ってしまって、普段あまり、どうしても価格志向が強い商品ですね。銘柄もありますけれども、一番の要因は価格というのは大体調査されて出ているあれなので、そういったものに対してそういった混入をどこまで気にされる方が多数なのかどうかというのは、私はまだわかりません。

神田専門委員 ですから、これからの問題かもしれませんが、実際にコンバインだ

とか何とかでまじってしまう率がどれくらいあるのかということを少し検証してみるとか、できるかどうか知りませんが、例えばそういうことを基にして、それはやはりやむを得ないんだということを確認できれば、それは全然問題がないということで、合意が得られていくのではないかなと思うんです。そういったところに必要以上のエネルギーを使う必要はないのではないかなと思ったわけです。

だから、そういうことがあって、そうではなくて、種を間違えてしまうとかということは間違えないようにしてほしいと思うんです。ですから、問題を少し区分けして、必要のないところにはエネルギーを使わなくてもいいのではないかなと思ったんです。

関澤座長 どうぞ。

見城専門委員 私も、同じような点についてです。リスクコミュニケーションの大事さは、ひとつぶでも混じっているかより、故意に混ぜたかという点です。私の場合、お米を買う時いちいち混入があるかどうかなど考えもしません。

一般の消費者とはそういうレベルだと思うんです。どんなにお米が好きで、特定銘柄を買っていても、信用して始まっているんです。だから、大事な点は、やはり故意に何かまぜる、そういうところに対してのリスクコミュニケーションをしっかりとやるべきと、私も思うんです。

J Aをやらせていただいてきて、経営役員は正々堂々と言えないのか、不正が起きないように不正ゼロまで持っていくということが徹底できないのか。消費者にしてみれば、その無駄を省いて価格を抑えるなどよりよい農業経営に持って行ってもらいたいという、応援する立場としてはこういう気持ちなんです。

ですから、そこがリスクコミュニケーションだと思いますので、是非そういったところを持ち帰っていただきたいと思います。

門傳氏 おっしゃるとおりなんですけれども、やはり何せ生産者とJ Aは不祥事続きなものですから、言いたいことを正直に言えないという情けないところがあって、でもやはり、過剰にかけて、逆に言うとそれで自己満足に陥っている面もなきにしもあらずだと思うんです。結果、それは全部コストですから、買っていただくお客様が一番被害者になっている面もあるので、やはりそこはあえて言う勇気も、必要性がどこまでかということ、今、御指摘いただいたようにしっかり伝えておきます。

関澤座長 犬伏さん、どうぞ。

犬伏専門委員 お尋ねなんですけど、今のような一粒たりともというのは本当に思っていないというのが当然なんですけれども、何を一緒にするのかということですが、この栽培記録履歴書を見ますと、種子の購入先、先ほど農協が売っているとおっしゃいましたね。農協はその種子を農協としてつくるんですか。それともどこかからかうんですかというのが1つのお尋ねです。

もう一つお尋ねがあるんですけど、ここに種子の購入先という欄が1つしか書いていないん

です。これは、ヒトメボレをつくったときの種子の購入先。すると、一つのおうちでモチゴメもつくっています、ササニシキもつくっていますというときは、これが何枚にもなっていくということなんですね。

そのときは、農協以外から買う種子のところを、農協以外から買う場合、あるいは農薬の部分もなんですけども、農協以外から買っているというのが書かれてくるということがあるということなわけですか。

門傳氏 はい。

犬伏専門委員 そのときは、農協としてそこはあまり信用できないからだめだというような指導が入るといようなこともあるんでしょうか。初めの種子はどこから買うんですか。

門傳氏 種子は、宮城県ですと宮城県原種苗センターというところがありまして、そこから出る種子の種子、原種というものが来て、そこで種子を専門に栽培する農家があって、まさに圃場を特定されて、それを、勿論専門の種子用のコンバインで刈取りをして、それを、JAの種子センターへ持って行って乾燥・調製をして、あとは袋詰めをするんですけども、それは勿論、いわゆる宮城県原種苗センターの袋で、ですから、一旦、原種苗センターに売って、例えばそれをJAが購入して、それが我々生産者に来るとい流れになっています。

関澤座長 よろしいですか。

それでは、先に高橋さんからどうぞ。

高橋専門委員 大変興味深く聞かせていただきました。

それで、米にもこういうものを、生産履歴、トレーサビリティかと思っているんですけども、今、お話を伺っていて、とても奇異に感じたのが、ササニシキだろうが、コシヒカリだろうが、食の安全には何の関わりもないですね。

門傳氏 済みません、品種ですか。

高橋専門委員 要するに、品種の問題で、それにそんなに神経を使って、でも、それはリスクコミュニケーションと全然関係ないことだと思っています。

それで、生産履歴できちんと書くべきは、やはり農薬散布の履歴だろうと思うんですけども、何かそちらは、米異品種混入防止チェックリストの方に非常に神経を使われていて、そんなにまでしないと、大変な思いをされているわけです。アバウトにやればいいところを、そんなに厳密にやらなければならないというのは何なんだろうかというような感想です。それはリスクコミュニケーションではない、ちょっと違うのではないかということが1つあります。

もう一つ、これは質問ですけども、農薬の散布回数が、前は何遍もだったんだけど、非常に減ってきたというのは、農薬の性質が改良されてそういうことなのか、それとも前はまき過ぎていたのか。その点を教えてください。

門傳氏 最初に、混入防止のチェックリストなんですけど、これは現実的には、あくまでも産地としての商売上の話です。他産地よりも一歩でもすぐれているといえますか、うちはち

やんとこれだけしております、間違いございませんという、特にコメ卸さんとかそういう方に対するアピールと言ってはあれですけれども、勿論、それもありますし、あと農家さん、今までのような適当なことをしないでくださいというＪＡ側から生産者へのメッセージもございます。

ですから、これがおっしゃっているように、実際にコメを買われる方からすると、あまり縁がないといえますか、そこまで気にしていないというのは正直あります。ですから、その後、リスクコミュニケーションは生産者とＪＡとおコメの卸までのリスクコミュニケーションが主たる部分になるんだろうと思います。

あと、農薬は、確かに今までが過度に振り過ぎていたんだと思うんです。残留などということはあまり考えていなかったと言うとあれですけれども、例えば収穫の何日前まで振ってはいかぬというふうに当然、全部書いてあるんですけれども、えいやでいいから、危ないから、天気悪いから振ってしまえみたいところが正直ないわけではなかったんです。今は、それはありませんけれども、前はございました。

関澤座長 それでは、先にどうぞ。

本間委員 お米を中心にしたお話を伺いましたけれども、いわゆる有機の方がおいしいという確証ができるものというふうなのはあるんでしょうか。有機の優位性というのはまさにあって、品質のどこにもないわけです。だけれども、ちまたではそれが受ける。いかがでしょうか。

門傳氏 有機は、あくまでも安全性も保証していませんし、食味の優位性も言っていないから、あくまでも栽培工程のことだけですので、ただ、これも優良誤認がありますね。有機であればおいしいだろうとか、安全だろうとかという話がありますので、これは、そこまでは有機ＪＡＳは言っていないです。

でも、大方の方は有機に対するそういうアドバンテージを認められている方が多いんでしょうか。どうなんでしょうか。これは、逆にこちらからお聞きしてあれですけれども、ただ実際価格が何割か高いという部分で、欧米では大分浸透しているようすけれども、日本ではどうですか。思ったほど広がっていないと思っていますが。

見城専門委員 一時期、オーガニックジェネレーションと言われる世代が出ました。妊娠中から子どもを育てるプロセスで、完全にオーガニックに切り替わるという人たちです。その人たちがその後どういうふうになったかは私もわからないんです。ただ、それはやはり一時ありました。

その勢いからもしかしたら国中がオーガニックカントリーになるかと。しかしならなかったのは有機がどういうものであるかということの答えがなかなか届かなかったということではないでしょうか。クイズがあったのを覚えています。NHKかどこかの番組の中で、何が一番安全かと言う質問に対し三択で、無農薬と、有機と分けて出していたんですが、やはり全員外れていました。そういうわからない部分があるままになっているということが問題で

はないでしょうか。

門傳氏 多分、有機の本来の概念なり目的が十分理解されないまま、テクニックの部分だけがもしかすると先行してしまったのかもわからないですね。だから、私もやめてしまったんです。

関澤座長 済みません、お待たせしました、西片さんどうぞ。

西片専門委員 有機に関連してなんですけれども、今、生産現場で例えばJAに入らないで営農ができるんでしょうか。

何でこういうことを聞きたいかといいますと、こういう仕組みができていの中で、自分は農薬は使いたくないとか、低農薬、有機でやろうと、門傳さんも有機でやられているんですけども、そういう仕組みに入らないで、自分なりにお米をつくっていこうということになると、現状のシステムの中ではJAからはじき出されるということなんでしょうか。その中で自分のお米づくりみたいなことが貫徹できるのであれば、JAと関係ない中でNP0だとかいろいろ組織をつくってやっていくということだと思んですが、生産現場ではどういうふうな感じで有機だとか、JAのシステムの中でやっていらっしゃるのか、現状をお聞きしたいんです。

門傳氏 私の場合ですと、米をつくったうちの半分は自分で売って、半分はJAに出すんです。ですから、極端な話、まるっきりJAと関わりない米農家もいらっしゃいますけれども、ちょっとでも、このシステムは特別に料金を取られるわけでも何でもありません。組合員であれば皆さんできますので、例えばほんのちょっとだけ農協に出荷して、あとは全部ただ乗りで自分で売るといってもテクニック的にはできるんです。やれないことはないんです。

ただ、やはりこれを全部こういうようなシステムを自分でつくるというのも容易ではないですし、やはりそういった面では、こういうものは付き合っていた方がいいかなというのは正直あります。

ただ、実際、売りに関しては米で自分で売れる人はやはりどんどん売っていますから、そこは自分の経営の中でJAにどう出すか、出さないかとかということもあります。ですから、もっと広い話を言えば、全部これだけ利用して全然農協に出さない人もいないわけではないんです。ですから、そこは使いようと言ったら言葉は悪いですけども、そのスタンスは皆さんそれぞれです。

逆に、完全な酒米の人ですけども、最初から全部造り酒屋と完全な契約をしていて、こういうものと一切関係なくて、造り酒屋さんがこれでいい、その利用者だけの合意の部分でやっている方もいらっしゃいます。これはあくまで、一般の市場に出す場合の主食用の米を前提にしていますので、ですからやはり大方はほとんどこれに乗っています。

西片専門委員 種子を買うに当たって、JAからではなくても買えるシステムというのがあるんですか。

門傳氏 私は、JA以外は知りません。あるのかもしれませんが。

西片専門委員 そうなると、JAのシステムに入らないと、農業はやっていけないと。

門傳氏 多分、種だけ農協から買ってという手もありますから、それはいいんです。あと、もし完全に自家採種でも、DNA鑑定をどこかに依頼をして、間違いなくこれだったら、ヒトメボレだったらヒトメボレでということのお墨付きをちゃんともらってやればやってやれないことはないんです。

ただ、これは今回もっと問題なのは、実は大豆が種子更新率が多分5割行っていないはずなんです。それでも、例えばミヤギシロメとか何かという品種名でうたっていますので、そもそも大豆の圃場に対して種子の圃場が全国的に圧倒的に足りないんです。

だから、これは厳密に言うと、変な話なんですけれども、米はまだ100%種子更新ができるからまだいい方で、ほかの大豆は実はできていない。ただ、それによって具体的に、では我々事業者なり、買われる消費者の方に被害とか影響があるかといいますと、まだないからいいんですけれども、JAS法を厳密に言いますと、ちょっとクエスチョンマークになるのではないかと思っています。

西片専門委員 あと1つだけです。お米の生産現場で、有機とか無農薬、低農薬というのは今後どんな感じで広がっていくか。現場の感覚をお聞かせいただければ。

門傳氏 いわゆる田んぼは持っているけれども、作業とかいろんなものをどんどん皆さん委託していますので、そうなるとやってくれというリクエストがどんどん来るんです。ですから、それを消化するのに手一杯で、そういった有機とか、低農薬とかそういったものをやりたいんですけれども、そこまで手が回らなくなっているというのが、私の周りでの状況はそうなっています。

二種兼業農家と言われる方で、勤めをされていて、今までおじいさん、おばあさんが見えて、例えばその息子さんとかが休みの日に例えば田植えとか稲刈りをしていたのが、どんどんそういったことができなくなって、その地域の中核的な農家、ある程度設備を持っている方にどんどん委託するという状況になっていますので、そうなるとどんどん作業量が増えていっていますので、当然田植えだって、稲刈りだって、適期というのがありますから、しかるべき期間内に決めないと品質上の問題が出てきますので、それからすると、やはりある程度限度があるので、では有機までやれるかとなると、なかなか手が回らないというのが現状はあります。

西片専門委員 ありがとうございます。

関澤座長 それでは、時間の関係で、三牧さんを最後でよろしいでしょうか。

三牧専門委員 除草剤のことなんですが、勘違いをしていたら申し訳ないんですけれども、この除草剤を使ってどうかというのは畑の中にまいたか、まかないか、つまりすぐそばのあぜ道だとか、道路だとかということにまいたようなものはここに書かれるのかどうかというのを教えていただけますでしょうか。

門傳氏 書いていないです。特に除草剤は、例えば田植えした後、私は1回やりますけれども、問題は農耕地ですけれども、ホームセンターなどで売っている、いわゆる非農耕地用というのがございますね。私は使っていませんが、あれは実は圃場に使うと効くらしいんですけれども、あれは実際には載っていません。

ただ、あれで怖いのは、例えばそういった畦畔とかそういったあぜとかで、そういった非農耕地用のものが使われて、適正に使われる分はまだいいとしても、それが圃場に入ると、もしかすると残留でひっかかることがあるのかもわかりません。

三牧専門委員 それの、そういうものが入ってきたときの検査というのは、やはり、今やっというらっしゃる検査でもひっかかってくるものですか。

門傳氏 どうでしょうか。それは、どういうロットでJAが、そこまで把握していませんので、検査もかなり高額だというふうに伺って、一検体何千か何万円でしたか、そういったことがあるので、実はこれは輸入大豆もそうなんです。

本来は、船ごと全部チェックすればいいんですけれども、中国でも1年間に1回か2回なんです。ですから、それも何十とやりますから、春に入ったものが検査が出てくるのは秋とか冬だったりとかそういうようなこともあって、万が一出たときにはとっくに腹の中から全部通過して終わってしまって、後の祭りに実はなってしまって、そういう問題というのは正直あります。

三牧専門委員 ありがとうございます。

関澤座長 まだまだ皆さん、いろいろお聞きになりたいことがおありかと思いますが、非常に貴重なお話をお二人の方からしていただきました。今後、効果的なリスクコミュニケーションの推進という点からも是非参考にさせて、とりまとめさせていただきたいと思います。

次回は、地方自治体の方の取組の御意見を伺うという予定になっておりますが、専門委員の小川さんと、あと、専門委員ではないですけれども、熊本県の担当者の方をお願いしようということで準備を進めておりますが、皆さんで御議論いただくということでよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

関澤座長 あと、今日は「(2)その他」という議題がございますが、厚生労働省の方は御退席のようですが。

西郷リスクコミュニケーション官 特にございません。今回間に合えばよかったと思うんですけれども、9月16日に「食品安全委員会」が地方自治体の担当の方、47都道府県と保健所設置市、全部で百何自治体に集まっていたきまして、いわゆる会議を行いました。特に、座長あるいは神田専門委員、小川専門委員にもおいでいただきまして、先ほどございましたメチル水銀のリスクコミュニケーションを例に取って、自治体はリスクコミュニケーションをどうやったらいいかというようなことを議論したわけでございますけれども、そのときの資料だとか結果がございますので、それをお出ししようと思ったんですけれども、今

日までにはできませんでした。ただ、一応リスクコミュニケーションの専門委員の方々に、この全国会議は非常にお世話になりましたので、この場を借りてお礼を申し上げたいということでございます。

その他の資料は、ございません。

関澤座長 今日には特に資料は御用意がないので「食品安全委員会」あるいは農水省、厚労省さんの取組についての御紹介は今回はないということですね。

西郷リスクコミュニケーション官 特に行事はございませんものでしたから、今回は用意はしていませんでした。

農水省、厚労省で何かあればあれでございますけれども。

関澤座長 次の日程についてはいかがですか。

西郷リスクコミュニケーション官 次回は、今、座長からお話があったように、自治体の関係の取組ということで、今、日程を調整させていただいておりますけれども、未定ですけれども、10月17日の午後ということで調整を進めているところでございます。

関澤座長 ありがとうございます。

本日の議題としては、今お話しいただいたところですが、新蔵さんと門傳さんには専門調査会専門委員として最後の御奉公ということで、大変ありがたかったのですが、私も含めて本専門調査会の専門委員の皆さんも、任期の更新という作業が進められています。まだ決裁中ということですが、ほとんどの方が再任でまたお続けいただけるということを伺っております。大変ありがとうございます。

なお、公募の石崎さんと平社さん、それからお仕事の関係で新蔵さんもお替わりになるというように伺っております。今日御出席の平社さんから簡単にごあいさつでもいただけたらと思います。

平社専門委員 2年間、どうもありがとうございました。さしたるお仕事もできないで、本当に不完全燃焼に終わった感じが色々しているわけですが、やはり日本を代表する科学者の意見をとりまとめて一つの方向にする。これは大変なお仕事だという感じをしております。

やはり、地元におりましては、一国民とすると、どうしてこんな単純なことが結論が出ないのか、いつまで待たせるのか。こういうものが非常に強いわけなんですけれども、ここに加わらせていただきまして、これは大変なことなんだ、どれだけの苦勞がここにあるのかということを目の当たりに見させていただきまして、非常に感謝しております。

専門委員として、そして公募委員として参画させていただきまして、やはり感じたことは、今日のような取り交わしといったものが非常に、ほかの委員会のは別といたしましても、リスクコミュニケーションの現場では非常に大きな役割を担うのではないかと感じています。例えば、個々人の立場だけではなくて、それぞれの団体がございます。

例えば、一番の今回大きな課題になっております肉骨粉の問題も、畜産副産物協会という

団体があるわけですが、こういったところの現状というものの、考え方といったものをやはりつづさに聞いた方がより適切な判断に近づくのではないかと考えております。実は、何回か、この副産物協会の方にいろんな研修に出させていただきまして感じたことは、農水省には失礼になるんですけれども、こういう団体とか、こういう協会が説明をするまでに成長していないという現実がやはりあると思います。与えられた仕事をこなすのでいっばいで、説明するだけの準備も余裕も、また人材もそろっていない。こういう現実があるのかと思います。

やはりこういうところから解決していきませんか、どうして危険なものをもう一度金をかけて、それをまた焼却するんだという素朴な疑問に答えられないし、そういうものは当事者である協会がちゃんとこういう場に出てきて、きちっと、経費がこれだけ安く済みますとか、これだけ危険度が薄まりますとかという説明をしなければいけないし、そうさせるように指導していかなければならないのではないかとこの感じがいたしました。

やはり、現場の意見、そして現実の生の声といったものがございませんか、そんなことはどうでもいいという、先ほど神田先生から話が出たような、いろんなつまらないものでぎくしゃくしたものが、例えば1月も2月も先延ばしにされてしまうということは避けられぬのではないかと考えます。これがリスクコミュニケーションの一番の効果ではないかと考えます。今日のような、本当に新蔵さんや門傳さんのような声が交わされるような雰囲気をごこで作りませんか、例えば県、市町村でいろんな、今、こういうリスクコミュニケーションという概念がだんだんできてきて、下におりています。私ども、地域の段階でもいろんなNPOだとか、いろんな会社の中とかそういったところにまで、今、おりようとしているわけです。

ですから、このリスクコミュニケーションのやり方といったものを、是非日本の中で基本パターンのようなものを先生につくっていただき、それをみんなが現場で使うという形が一番望ましいのではないかとこの感じがいたしました。

非常に短い間でございましたけれども、大変勉強させていただきました。私事ですが、これから神田先生と一緒に「農業審議会」の方でお世話になりますので、引き続きいろいろ厄介になりたいと思いますので、よろしく願います。

今日はどうもありがとうございました。

関澤座長 平社さん、どうもありがとうございました。

それでは、新蔵さんよろしく願います。

新蔵専門委員 どうもありがとうございました。力不足で、本当に自分でも何もやらなかったという感じがしています。ただ、関澤座長を始め、その分野の専門委員の方々の本当に有意義な話を聞かせてもらいまして、是非とも今後、仕事に立てたいと思っています。私、この間、2か月ぐらい入院したり、まだ後遺症を持っているという段階ですが、当初は、私何のために専門調査会をやっているのかと、誠に申し訳ないんですが、そんな感じをずっと

引きずりながら来ていまして、先ほど話がありましたが、もうちょっと我々生産者もこういった場できちっと話をしながら理解を深めないといけない。そういった反省を今更してもあれなんです、できれば後任の方もしっかりした形でやっていますので、今日質問がありました件については次回、前橋というんですが、彼から報告させるようにします。

最後に、食の大事さ、大切さ、これは生産者ということも頭に入れてもらいながら、この専門調査会が有意義に今後とも発展されるということをお願いしたいと思います。

どうもありがとうございました。

関澤座長 新蔵さん、今日のお話もどうもありがとうございました。

あと、今日は石崎さんが御欠席なのですが、メッセージをいただいているということですので、御紹介をしていただけますか。

西郷リスクコミュニケーション官 メッセージをいただきましたので、代読をさせていただきます。石崎専門委員からのごあいさつです。

「リスクコミュニケーション専門委員に就任して2年。一介の主婦に過ぎない私に多くに得がたい経験をさせていただいたことを皆様に感謝いたします。

食品安全委員会が発足した年の暮れ、米国でBSE牛が見つかり、その後の米国産牛肉輸入停止、そして鶏インフルエンザの流行など、食の安全に関する社会的問題が相次ぎました。

リスクコミュニケーション専門委員として、意見交換会、また海外の有識者の方による勉強会などを通じ、様々な立場の人たちの生の意見を聞くことができたことが最も心に残っています。

一方、自分自身の勉強や経験が足りず、委員会で皆様の参考になるような意見を言うことができなかったことを申し訳なく思っています。

また、今年2月から金沢に転居し、東京での委員会になかなか参加できなくなったことも残念でした。

一般消費者に対するリスクコミュニケーションは、まだまだ浸透しているとは言いがたい状況のように感じております。

新しい委員の先生方のご活躍を期待いたしております。ありがとうございました」ということでございました。

関澤座長 どうもありがとうございました。

先ほど申しましたように、今回は地方自治体の方からプレゼンテーションをお願いしております。今、御退任御予定の平社さんや新蔵さんからも御指摘がありましたけれども、いろいろな立場の関係者の方が消費者や生産者や、それから行政の関係、その他の方が集まって自由にディスカッションできる場として、この「リスクコミュニケーション専門調査会」は貴重な場だと思います。ますます皆さんから御意見をいただいて、活性化していきたいと思っております。

先ほど、言いそびれたので付け加えさせていただきますと、見城さんから外国産の魚が危

ないというお話があったのですが、実はこれは今年の『Science』というアメリカの科学雑誌1月号にハイツという方がそういう論文を出されました。養殖魚の汚染の各国比較みたいなことをして、ここのものは危ないとか、ここのは大丈夫みたいな話でしたのでかなりの論争になりました。昨年、私も出席しましたフィンランドで開かれた国際トクシコロジー学会のフードセーフティーというセッションでも魚を食べる国の人たちは非常に関心が高くて、議論しました。

私たちはそういう海外での動きなどについても関心を高めて、そのことが我々魚食を一つの中心の栄養源としている日本人にとってどうなのかということも専門家のはしぐれとして生産者の方や、また消費者の方とも手を携えて一緒になって考えていきたいと思えますし、リスクコミュニケーションもますますそういった意味でも活性化させていただければと思いますので、今後とも皆さん、御協力よろしくお願いいたします。では、門傳さん、新蔵さん、繰り返しになりますが、再度ありがとうございました。

ほかに、何かございますか。

西郷リスクコミュニケーション官 特にございません。

関澤座長 よろしいでしょうか。

では、閉会とさせていただきます。