

4. パネルディスカッション及び意見交換

コーディネーター

長 行洋 氏 農林水産省北陸農政局消費・安全部消費生活課長

パネリスト

帰山 順子 氏 社団法人ふくい・くらしの研究所事務局長

堀江 治夫 氏 福井青果株式会社営業部門野菜第3部長

大門 優 氏 福井県経済農業協同組合連合会生産指導部部長

根岸 寛光 氏 東京農業大学農学部助教授

寺本 昭二 氏 財団法人残留農薬研究所理事長

齊藤 弘志 氏 内閣府食品安全委員会事務局

勧告広報課リスクコミュニケーション専門官

竹内 大輔 氏 厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課主査

入江 真理 氏 農林水産省消費・安全局農産安全管理課農薬指導班安全指導係長

(司会) 引き続きまして、これからパネルディスカッションに移りたいと思います。なお、今回の意見交換会に先立ちまして参加者を募集しましたところ、生産、流通、消費の関係者、あるいは地方自治体等を含めまして一般参加者として、本日 90 名の方に参加いただいております。また、行政関係者やマスコミ等を含めまして全体で 130 名程度の参加となっています。どうもありがとうございます。

それでは、本日のパネリストにつきましてですが、本日のテーマに関する意見の発表と、またいろいろな議論に参加いただくために、先ほど情報提供いただいた 4 名のほか、行政を含め 5 名に加わっていただきまして、全員で 9 名の方に前壇にご着席いただいております。

それでは、ご紹介をさせていただきます。はじめに、テーブルの中央から、社団法人ふくい・くらしの研究所事務局長の帰山順子様です。続きまして、皆様からご覧になって右隣ですが、福井青果株式会社営業部門野菜第3部長の堀江治夫様です。続きまして、福井県経済農業協同組合連合会生産指導部部長の大門優様です。左に移りまして、先ほどご説明いただきました根岸様、寺本様です。続きまして、行政側からですが、内閣府食品安全委員会事務局勧告広報課リスクコミュニケーション専門官の齊藤様です。また、先ほどご

説明申し上げました竹内主査、入江安全指導係長です。そして最後に、皆様からご覧になっていちばん左端ですが、本日のコーディネーターを務めます、農林水産省北陸農政局消費・安全部消費生活課長の長でございます。

それでは、パネルディスカッションおよび意見交換の議事進行につきましては、コーディネーターをお願いいたします。

(コーディネーター) 農林水産省北陸農政局消費生活課長の長です。よろしく願いいたします。

では、パネルディスカッションに移りたいと思いますが、まず、進め方ですが、はじめに、パネルディスカッションから、それぞれ消費者の立場、農産物を生産する立場、それと流通の立場から、新たに3名の方に加わっていただいておりますが、それぞれご自分の取り組みですとか、今日の情報提供などを聞いてのご感想、ご意見をいただきたいと思っています。続きまして、それぞれ専門家の方々、あるいは行政も加わりまして意見交換を行っていきたいと思っております。そして最後に会場の皆様からも適宜ご質問、ご意見をいただいて、全体で意見交換をしていきたいと思っていますので、よろしく願いいたします。

では、最初に消費者のお立場から、帰山さん、お願いします。

(帰山氏) ふくい・くらしの研究所の帰山と申します。よろしく願いいたします。

前段でいろいろ学習をして、今日はどんなことを質問しようかという考えながら来たのですが、今お話をお聞きしてしまして、最初に私が農薬について学習したのが、1972年のちょうど私の長女が誕生した年です。もう今、彼女も34歳か35歳になりますが、そのときに農薬というのは非常に怖いものだ、農毒薬というふうに教えられました。農業のためのお薬ではなくて、虫を殺したり、菌を殺す毒薬なのだ。だから、農業をやっている人は、直接曝露することによって、皮膚障害を起こしたり、呼吸困難になったりして、非常に健康に被害を及ぼしているんだ、怖いんだよということを、生産者の集まりのところでお聞きしたのが最初でした。それ以来ずっと、農薬は薬ではない、毒薬だというふうに思い続けてきまして、今日の前段の根岸先生のお話も寺本先生のお話もそうなのですけれども、農業を有効に行うための薬剤・薬品なのだということ、そこは非常に大きなギャップなのだろうと思います。

私はちょうどそのころに生協との出会いがありまして、組合員としていろいろ生協の中で学習をして、その後、生協の中で仕事をするようになって今日に至ったのですが、自分の30年くらいの間の変遷を考えてみても、消費者の中にはやはりそういう不安、怖いものだというイメージが、いまだに残っているということが一つあると思います。

そういった一つ一つの農薬を指定をしていくのには非常にご苦労もあるし、毒性試験や、変異原性を調べたりということではいろいろなことがなされて、一つ一つ確認、安全評価がなされているというお話が寺本先生からありましたが、そういうお話をこういう形でお聞きしたのは初めてです。そういうことでいうと、やはりリスクコミュニケーションと申しますか、国が変わって、安全委員会がこうして出かけてきてくださって、いろいろ学習会をしていただくということは、とても消費者にとってはありがたいことだというふうに思いました。

それと併せて、やはり私たち消費者はまだまだ知らない。特に今のお話の中にも何度か出てきましたA D I、一つ一つのものの安全性ということで、無毒性量が決められ、小動物の実験で無作用量というものが決められる。それに100倍の安全係数が掛けられて、私たちのA D I（一日摂取許容量）というのが決められるというお話なのですが、無作用量も全然体に影響がない単位なのだから大丈夫なのだろうと片方で思いつつも、先ほどの『沈黙の春』もそうですし、有吉佐和子さんの『複合汚染』などもそうですけれども、微量であっても、0.01ppm、単位を間違えるなどというお話もありましたけれども、10ppb、10ナノグラムでよろしいですか、先生。また後でお聞きしますけれども（笑）そういう小さい単位であっても、それが重なって足し算をしてしまうと何か体の中で影響があるのではないかというのが、多分、農薬に対する消費者の不安なのだろうと思うのです。

これは国のホームページにも出ていたかと思うのですが、国が食品安全モニターアンケート調査「食の安全性に関する意識調査」というものをされていますけれども、そういう食品安全モニターさんのところでの調査結果を見ても、何に不安を感じるかというところ、まず農薬なのです。農薬と輸入食品と添加物というのがいちばん不安なのです。何が不安かというところ、多分先ほどちらっと出てきました、発がん性があるかないかということです。一般消費者の発がん性の意識としては添加物や農薬が非常に高く、実際のデータでは私たちが普通に食べている食品がいちばん発がん性が高く、タバコがその次でした。そういうようなデータがあったかと思えます。だから、私たち消費者といわゆる科学的データ、科学者の見地との大きなギャップ、ズレというのがそこにあるのではないかと思います。

そういうところで、今日いろいろお話ししていると、農薬、まして安全性の確認がされているというところでは、私たち消費者も考え方を改めないといけないというのが、一点自分が感じたことです。ただ、そのときに、お話の中でも使用基準を守っていればということが何回か繰り返されていましたが、その確認がなかなかできないのですね。今、トレーサビリティとか、いろいろな生産履歴、食品安全GAPとかいろいろな方法で確認できる仕組みができてきていますけれども、今の農薬の安全確認と同じように、現場ではいろいろなことをなさっているのだと思います。ただ、私たち消費者のところでは分からないというのが、いちばんの不安材料なのだろうと思います。そのために、やはりこういった学習の場であったり、それから生産者との交流、お話し合い、消費者との相互理解ということを深めていかなければいけないのかなというふうの一つ感じました。

お聞きしたいのは、確かに残留農薬のところでは安全性の確認がされ、今、ポジティブリスト制になって新聞などに報道されて、何々について基準オーバーが出ましたという発表があっても、必ずその後ろには「すぐに健康被害はありません」とか「食べても問題はありません」というような注意書きのようなコメントが出ます。それでもやはり報道されると、拒否反応というのが消費者にはありますから、基準値を超えたものについての扱いはどういうふうになっているのかということです。

それから、私たち消費者としては、もちろん農薬散布をしての残留というところでは今の基準値があるのでしょうけれども、やはり輸入食品におけるポストハーベスト農薬であったり、無登録の農薬という違反が非常に多いようにお聞きしています。そういうところで、水際のチェックはどのようになっているのか。この間、国内での違反よりも海外からの輸入物での違反件数が多いのではないかと思いますので、そのあたりについてお教えいただきたいと思います。

(コーディネーター) 分かりました。では、お答えは、後でまとめていただくということにしまして、まずひとつとお話を伺いたいと思います。続きまして、堀江さんから、日ごろの取組などをご紹介していただければと思います。

(堀江氏) 福井青果の堀江と申します。よろしく申し上げます。

まず、流通という立場から、我々は生産者と消費者の間を取り持つという立場にあるわけです。我々は市場として、今まで食品に関するO157、あるいは雪印の問題、BSE

の問題、それに不正表示の問題、無登録の問題、鳥インフルエンザ、こういった事故がいろいろと消費者を悩ませている、惑わせているという中で、市場としてはこういった事件・事故を未然に防ぐという役割があるかと思しますので、まずそれを念頭に置いて日夜業務に励んでいるということです。

また、農薬に関しては先ほどいろいろお話がありましたけれども、我々が聞いてもちろんぶんかんぶんです。全く専門家ではありません。要はJAの部会活動、研修会などのいろいろな中で、先ほど言いましたように適正な農薬を使ってください、部会の規則を守ってくださいと言う立場に、我々市場はあろうかと思します。まずは生産者にはそういった基準を守っていただく。そして、我々は絶対に農薬を使うなということは言っていないということ、生産者の方には分かっていたきたい。

また、消費者につきましては、生産者が日夜農薬の問題、あるいは記帳の問題で悩んでいます。本当にいつも農協の部会組織の会議に行きますと、「我々農家は2002年の農薬の問題から自由な時間がなくなりました。大変な重荷になっています。」というお言葉を聞きます。先ほども先生からお話がありましたように、全く農薬を使わないと、りんご、桃は当然品物にならない、消費者に届かないということですので、まず、農家には農薬を適正に使っていただき、消費者には無農薬で、あるいは減農薬で物は作れないのだということ、どうして無農薬になりますと、虫の食った葉っぱのほうれんそうなど、店頭に並んでいても消費者が手を出さないような野菜が出てくるかと思します。それをなくするための農薬だというふうに理解をしていただきたいと思います。また後でいろいろと質問なり要望なり、あるいは福井の野菜はどうなのだということをお話ししたいと思しますので、よろしくお願ひします。

(コーディネーター) 先ほど使用基準を守っていればという話もありましたが、生産者の立場から、大門さん、いかがでしょうか。

(大門氏) 私からは、生産者団体という立場から、今日のテーマに沿って大きくトレーサビリティのこと、ポジティブリストのこと、そういうことをひっくるめて環境的なことでお話をさせていただきます。

まず、先ほど根岸先生からDDTを頭からかけるという話がありましたが、私も小学校のときに女の子が頭からぶっかけられたのを見てきた世代です。そのときの同級生の女の

子がみんな死んだかということ、ほとんど元気でいます。そういうことで、農薬に対していろいろ思うところもあります。

さて、まず農薬取締法に基づいての指導ということですが、店頭を通じて販売している米をはじめ、主要農作物についてはすべて生産者に対して生産履歴の記帳を義務づけています。それから、野菜になりますと地域的な問題もありますが、県下統一的に生産されており米や麦、大豆等につきましては、私どもで一括様式設定とか定期回収、その処理、チェックということをしてすべてやっているわけです。そういった作業を通じまして、農薬の適正な使用を設定しているところです。これらにかかります経費、手間といったものも大変膨大になっていまして、今の制度の中では消費者ではなくて生産者団体の全くの持ち出しの中で努力をさせていただいているところです。今日は消費者の方々もおられるということで、こういう場を通じて消費者の理解をもっともっと得ていきたいと思っています。また、生産者に対しましては、先ほど福井青果さんからも話がありましたように、会議があるたびにJAや生産者部会に対して口を酸っぱく指導させていただいていまして、幸い、これに関する違反事例というのは本県では現在のところ発生していないということで、安心しているところです。

それからポジティブリストですが、これは我々にとって大変難しい問題になっています。というのは、農薬取締法はもともと農業範疇の話でしたが、食品衛生法の範疇のことになってきていますし、また、これが厳しく施行されると、先ほど消費者が喜ばれるような状態になるという話もありましたが、本当にこれは消費者が喜ぶことなのかなということがあります。自分たちの日常接した中では、法令化に伴って、こんなにうるさいことを言って、何かあったら自分の責任になるのならもういい、自分の分だけ作っておいて、もう販売しないという話をけっこう聞きますので、本当に消費者の方々は今に輸入食料しか食べられなくなるのではないかなという余分な懸念をしているところです。

我々は、ポジティブリストはすべてドリフト防止という観点からとらえているわけです。ところが、ドリフトの問題につきましては、境目から何メートル離しなさいという観念的な話はあるのですが、具体的にこれだけ離せば大丈夫ですといった基準というのは、国をはじめどこからも示されていないわけです。それはすべて散布する当事者がその判断の中でやらなければならないということですから、当然、事故の起こる可能性もないわけではないと思っています。

春になりますと、国もマツクイムシ防除で航空防除をします。あれはかなり高いところ

から農薬を散布するのですが、あれは一体どんな基準でやっているのか、一度お聞きしてみたいなという気持ちです。我々が実際に指導員になりますと、そのあたりの指導が大変難しいのです。加えまして、農薬の暫定基準が0.01ppmというような数字が出ています。これが大変厳しい数字で、簡単に計算をしてみますと、東京・大阪間 500km のレールがあります。ここにパチンコ玉をずっと並べたとします。この中にパチンコ玉が1個あったら、0.01ppm を超えてしまう。それほど厳しいというようなもので、そこまでやられたら、まともに分析すると、大気中のさまざまな物質もあるしこの世の中は一体どうなるのかなと。こんなことを言うてはだめなのでしょうけれども、それほど厳しい基準だということで、我々は非常に口やかましく啓蒙活動をしているわけです。

この間も少し気になることで計算をしてみました。例えば青酸カリをどのくらい飲んだら人間が死ぬのか。大体1人当たり0.15～0.2g摂取すると死ぬそうです。これは今ほど言いました0.01ppmと大体どのくらいの差になるかということ、2000倍。いわゆる青酸カリよりも2000倍強い規制ということになっております。2か月ほど前に、嶺南のある川で、環境ホルモンが川の水から検出されました。そのときの数字は具体的には申しませんが、その川の水を作物にまいただけで問題が出るのではないかというようなレベルです。非常に0.01ppmというのは、我々生産場面を指導する者にとっては大変重い数字になっているというのが現状です。

今、農薬のことをずっと言っていますけれども、先ほどお話がありましたように、農薬は非常に危険なものというイメージが大変定着してしまっていると。農薬は悪者、医薬は正義の味方というふうな構図ができ上がっているかなと思いますけれども、実際、近年の薬の事故では、医薬では例えばイレッサという薬があって、これでは多くの方が副作用で死んでいるということです。また、この間、コンビニでミニカツ丼を買って、ちらっとその後ろを見てみました。何が入っているかといったら、pH調整剤、調味料、乳化剤、酸化防止剤、増粘剤、酸味料、色素、香料と、これだけのものが入っているわけです。消費者の中には有機野菜というものに関心を持っておられる方もいますけれども、生でそのまま食べられるのならいいのですが、加工するときにテフロン加工のフライパン、アルミ鍋、当然調味料、いろいろなものを使われます。そういった時点では有機栽培された野菜はどういう価値を持つのかということです。そして、我々生産者が有機野菜を頑張って作っても、それに対するプレミアムが取れないという実情の中で生産が減っているというのが現状です。こういった制度を本当に守っていこうと思いますと、消費者の方々の、我々

生産者の努力に対するプレミアムを認めていただかないと、農薬を少なくしていくということが非常に難しい流れになっているなということを感じるわけです。

まだ少し言いたいこともあるのですが、時間が来ていますので、これで終わらせていただきます。

(コーディネーター) どうもありがとうございました。幾つかのご質問等をいただきました。まず、帰山さんから説明を聞いた上で、複合的な摂取についてはどうなのかという話がありましたが、そのあたりについて寺本先生、いかがでしょうか。

(寺本理事長) 一般的なお話しかできないのですが、無毒性量という量というのは、何も毒性学的な変化が起きないという量ですから、そういったものが幾つ集まっても基本的にはお互いに干渉し合って作用を起こすということはないと考えていいと思います。

ただ、一つ注意しなければいけないのは、例えば肝臓ですとか腎臓など、どこでもいいのですが、ある特定の臓器に同じメカニズムで毒性を起こすような農薬が複数集まった場合には、その分加算されるということはあると思います。ただ、実際の使用される場面において、そういった農薬が同時に何種類が使われるということは、むしろほとんどないのではないのでしょうか。私は現場のことはよく分かりませんが、毒性的には基本的には複合的に加算されることはないと考えて差し支えないと思います。

(コーディネーター) 帰山さん、よろしいでしょうか。

(帰山氏) はい。

(コーディネーター) あと、最後に大門さんから、環境全体の中での化学物質の摂取という話がありました。根岸先生の資料の中にもそういうものが多少あったかと思いますが、根岸先生、そのあたりいかがでしょうか。

(根岸助教授) これもあまり科学的なお答えにならないかと思うのですが、例えば動物あるいは昆虫のようなものというのは、一つのものしか食べないのです。そういうものは、その食物がなくなってしまうと死に絶えてしまうわけです。当然のことなのですが、一つ

のもので成り立っているというのは、そういう危険を伴っているわけです。我々は、それに対していろいろなものを食べるという多食性の生物になっています。そういういろいろなものをたくさん食べることによって、毒性が相乗的に増えていくのかというと、これはそうではないような気がするのです。毒のあるものを一つ食べたことによってある毒性があるとすれば、それに対してほかのものを摂取することによって、それが緩和される方向にいつている場合のほうが多いのではないかという気がするのです。単独のものしか食べていないというのは非常に危険であると。なるべくいろいろなものをたくさん食べるということが健康上もよろしいようですし……。ということで、あまり科学的な答えではないかもしれませんが、そういうことが一般的にはいえるのではないかというふうに私は思います。そういう実験をしたことがあるわけではないのですけれども。

(コーディネーター) 分かりました。

あと、幾つか行政からもお答えすることがあるかと思います。例えば、食品衛生法の関係で、基準をオーバーした場合に食べて問題がないかどうかという話と、輸入食品においていろいろな問題が指摘されるケースが多いのではないかという話がありました。あと、0.01ppm という基準の今後の方向性なりについて、厚生労働省のほうからお願いします。

(竹内主査) まず基準値を超えた場合の扱い方ということですが、基準値を超えた場合というのは、先ほどのスライドでもお示しましたように、原則流通・販売等が禁止されるという措置が執られることとなります。ただ、実際にご覧になったものに「すぐに健康に影響はありません」というような記載があったかと思うのですが、一部のものについては回収できれば回収するということにはなると思うのですが、実際に生鮮野菜でもしも違反があった場合には、流通してもう食されているということがありますと、消費者の方が心配をされるということがありますので、先ほどありましたように、一日許容摂取量と比較して今回検出された値は問題ないということを言うために、そういう記載があるとご理解いただければと思います。ですので、基準値を超えたものについては原則として販売が禁止になりますので、その時点で回収作業を行うという形になります。

続きまして、輸入食品の水際のチェックがどのようになっているかということですが、こちらについては、これまでもポジティブリスト制度が始まる前からモニタリング調査という形で一定の頻度で輸入された貨物の中から抜いてきまして、それについて農薬等の調

査を行うということをやってきたわけですが、仮にここで違反が出るということになりますと、それについて頻度を上げる。例えばもともと3%くらいでやっていたものを50%の頻度に上げるですとか、さらに出た場合については、例えばどこかの国のどこかの野菜で立て続けに起きたということであれば、そのどこかの国のどこかの野菜については100%検査をする。その検査の結果でオーケーであれば通関が通るという形になりますし、それでも続くようであれば、輸入をする際に輸入される事業者で登録検査機関において検査していただいた結果を検疫所へ出していただきまして、その結果で問題がないという判断が出された時点で初めて通関が通るといような形になります。このような形で段階を踏んで輸入食品のチェックを行っているということです。

(寺本理事長) 今の基準値を超えた場合のことについて、少し付け足しをしてよろしいですか。今のご説明のとおりなのですが、基準値をオーバーした場合の基準値といいますのは、作物残留基準のことです。作物残留基準というのは、先ほどご説明したように、いろいろな毒性試験をやって、その中でいちばん小さい無毒性量に安全係数100を掛けて出すということを言いましたけれども、この場合の基準値というのは一般消費者を想定したときの基準値です。この場合、基準値を少しオーバーしたものをすでに食べてしまった人がいる。その場合に、直ちに健康に影響するようなことはないというコメントが出される。これは急性毒性に基づいての判断なのです。そこにはからくりがありますので、そこら辺をご理解されると非常に分かりやすくなると思います。

もう少し付け加えると、急性毒性の無毒性量と、いわゆるADIの設定に使われる無毒性量というのは、通常は慢性毒性試験だとか長期の試験の無毒性量が数字的にはいちばん小さくなりますので、それに基づいてくるわけです。ですから、急性毒性試験と長期の慢性毒性試験の無毒性量の間には、一けた以上の開きがあるというのは通常です。ですから、1回だけ基準値をオーバーしたようなものを食べたからといって中毒症状が起こるということは全くありません。そういうことです。

(コーディネーター) 分かりました。よろしいでしょうか。では、厚生労働省から。

(竹内主査) もう一つご質問があったと思います。0.01ppmが厳しい基準ではないかというふうなご質問をいただいたところですが、この0.01ppmはどういうふうにしたのかと

というお話をさせていただきますと、国際機関で香料等の曝露評価を実施していきまして、そちらの値ですとか、これまで食品安全委員会で設定されたADIですとか、食品安全委員会が設定される前には厚生労働省でADIというのを設定していたわけですが、それらの値に基づきまして、1日に人が食べても大丈夫だろうという量が推定されまして、その値から一番低いと考えられるADI及び国民の方の様々な食品の摂取量を考慮しまして問題ない量になるのが0.01ppmではないかというような形で決めています。ただ、この0.01ppmというのは、ほかの758の新しく基準値を設定した農薬と同じように、今後、食品安全委員会で一律基準についても見直しをかけるということになっていきますので、それを踏まえてまた検討を行うという形になるかと思えます。

(大門氏) 暫定基準の見直しを早く進めていただきまして、安心して生産できるようにしていただきたい。

(コーディネーター) では、食品安全委員会のほうから。

(齊藤専門官) 今、暫定基準の見直しを早くしろというご指摘を受けましたけれども、食品安全委員会では、今、竹内さんがおっしゃったように、厚生労働省からの諮問を受けまして、鋭意評価をしているところです。評価をするに当たりまして、何分758の農薬等について評価しなければならないことになっていきますので、評価体制を強化しています。今回は、農薬につきましては農薬専門調査会というものを五つのグループに分けて評価をすることにしています。一つは、総合評価部会というものを二つ作りまして、ここでは優先物質を評価します。もう一つは、確認評価部会といまして、こちらは三つ作っています。こちらでは優先物質以外の物質について評価します。これが農薬です。それから、動物用医薬品については、動物用医薬品専門調査会というところで評価をします。先ほどありました一律基準や対象外物質の評価につきましては、農薬専門調査会と動物用医薬品専門調査会それから肥料・飼料等専門調査会で合同のワーキングというものを作りまして、その中で評価をしていくことになっていきます。

今年度ですが、厚生労働省から優先的に評価をしていく物質5物質、優先物質以外の物質183物質の諮問を受けており、鋭意進めている状況ですので、ご理解いただければと思います。

(コーディネーター) 分かりました。あと、ドリフト対策について、具体的に何かないのかというお話がありました。農水省から。

(入江係長) ドリフト対策といいますが、先ほどご質問がありました、どれくらい離して撒けば大丈夫かというものは、いわゆるドリフトしたことでどれだけ基準値を超えるかということになってきますので、ケース・バイ・ケースでものすごく設定が難しいものなのです。しかも、いろいろな影響によってドリフトする量というのは変わってきますので、どれだけ離せばいいという指針を示すというのもなかなか難しいのです。ただし、私どもも都道府県のご協力によりまして、ドリフトに対する実証試験ということで、いろいろな事例を集めないと実際の量が分からないので、一つ一つ検証していくということから始めています。その中である程度データがたまったら、方向性は見えてくるのではないかと思います。今、科学的に実証中ということでご理解いただきたいと思います。

(コーディネーター) とりあえずお答えをいただきましたが、また何かご質問等があれば、パネラーさんからもいただくことにします。時間も押していますので、会場からも何かご質問やご意見があれば、お聞きしたいと思います。いかがでしょうか。

(発言者1) 福井県「食の安全安心課」の者です。

ポジティブリスト制度の話がいろいろあり、ドリフトの問題があるということでお話がありました。5月29日以降施行されたわけなのですが、今まで全国でドリフトによって基準を超過した事例というのはあったのでしょうか。

(入江係長) 食品衛生法の収去検査で基準値を超えて処分された例というのは、現在のところ国内で5例しかありません。その5例のうち、3例が使用基準の間違いといいますが、使用基準を違反したというものです。あと、原因究明中が1例。あと1例は、土壌中からの残留農薬による吸収ということで、原因がドリフトによるものというのはまだ発生していません。

(コーディネーター) よろしいでしょうか。ほかに何かご質問、ご意見等ありますでし

ようか。

(発言者2) 私はJAの者ですが、今ほど農薬の開発関係の内容についてはお聞きしたのですが、例えば一つの農薬が開発されて、再登録の時期が来ているものについて、再登録についてはどうしても多額な資金がかかるということで、いい農薬が消えていっているということもあります。ですから、再登録の場合には割と簡略的な登録ができなければならないのではないかというようにも感じています。

それともう一点なのですが、作物にも規制がされてきているわけで、それで非常に困っている部分というのは、マイナーな作物の中には福井県でもいい作物が幾つもあるのです。しかしながら、それに適応してくる農薬の部分が欠けてきているということになりますので、逆に言うといい野菜がなくなっていってしまうのではないかとということがありますので、そういったことも考えていただいた中でのポジティブリスト関係を真剣に細かい部分まで指導できるようなものを作っていかなければならないのではないかと考えています。そうしませんと、本当にいい野菜、あるいはここまで豊富に量が確保できてきたのは、農薬あるいは作期の改善、そういったものが幾つも積み重なってきたおかげで豊富な野菜の栽培ができるようになったということですから、そういった点も考えていかなければならないのではないかと考えています。

(コーディネーター) では、再登録の問題とマイナー作物の問題を本省のほうからお願いします。

(入江係長) 再登録におきましての評価の仕方なのですが、これもいい農薬がなくなるというのは一つあるのかもしれませんが、農薬登録を一度すると、再登録時にしか見直しができないのですね。ですから、今回、ガイドラインを2000年に変更しまして、必要な試験成績を求めると。これは新しい知見が蓄積されてきて必要な試験として要求されるものなので、それは古い農薬であってもやはり安全面から考えれば再度見直しをして登録されていくべきものなので、同じ土台に乗せてやっていただかなければならないと思います。ただ、既に使われていて安全なものなので、すぐ登録を削除ということはしていませんし、また各社、試験成績を補完する努力をしていますので、すべてがすべてそういう理由でなくなっているものでもありません。

次に、マイナー作物に関してですが、我々もマイナー作物に対して使える農薬が少ないということで、今、登録の仕組みも含めて見直しをしています。少し大きな分類として、今は各作物ごとに農薬の使用方法を決めておりますが、マイナー作物の中ではグループで、似たような作物が幾つかその地方によって品種改良されて作られているものもありますので、例えばセリ科だとか似たような形態であって残留実態も同じ傾向を持つものについては簡略化して登録を取っていかうということも考えて、今、随時見直しもかけていますので、登録上、また残留基準でもデータがそろえば見直しを図っていただくように厚生労働省にも働きかけています。そのような点で、すぐに解決することではないのかもしれませんが、徐々に我々も取り組んでおりますし、都道府県もデータの蓄積についてご協力いただいていますので、ご理解いただいて、また様々な面からご協力いただきたいと思います。よろしく申し上げます。

(コーディネーター) ほかに何かありますでしょうか。

(発言者3) 私は民間の残留農薬の検査をする会社の者です。お聞きしたいのは、農薬の検査において、我が国においては定量検査で検査法が定められていると思いますが、順次これが検査法として決まっているというふうに聞いていますが、施設によっては定性検査をしてオーケーと出しているところもあるとお聞きしますが、基本的に行政で抜き取り検査などをするときにはもちろん定量検査をされると思いますが、施設間の格差があって陰性であったり陽性であったりする、今後そういうトラブルは起きないのでしょうか。それを一つお聞きしたいのと、それから、弊社でも、これまで法律が施行になってから、はちみつや卵、とり肉、米などを検査させていただいているわけですが、これまでは輸入食品を中心に検査がされてきたというふうに聞いております。今後については国内農産品について強化されるという情報もありますが、今後の検査体制についての方向性をお聞きしたいと思います。この2点をお願いします。

(コーディネーター) では、検査方法の関係について、厚生労働省のほうから申し上げます。

(竹内主査) まず、後者のご質問で、輸入食品をメインでというようなお話があったか

と思うのですけれども、先ほどのスライドでもお示しましたように、通関時には厚生労働省が所管をして輸入食品についてやっていくということになります。国内流通品については、国内産であろうと輸入食品であろうと都道府県が所管をして実施していくという分業体制でやっております。その割り切りは変わりませんので、基本的には厚生労働省では輸入食品について、都道府県では市場に流通している国内産品および輸入食品について検査をしていくという形になるかと思えます。厚生労働省が市場に出向いて国産品を取ってきてするという事はないと考えていただければと思います。

あと、検査法についてですけれども、基本的に違反かどうかは定量検査をして判断をしていますので、定性検査というのがあるかないかというような判断だけだと思えますが、そのときにもある程度定量加減ですとか分析法の精度を見た上での判断という形になるかと思えます。それで出されたデータに基づいて判断が苦しいということがあれば、厚生労働省にこういうデータが出たのだけれどもどういう判断をしたらいいのかというようなことをご相談いただくこともできますし、保健所や検疫所にもご相談をいただくことができると思えます。という形で、答えになっていますでしょうか。

(発言者3) ありがとうございます。

(コーディネーター) よろしいでしょうか。ほかにも会場から。

(発言者4) 食品の流通を行っている者なのですが、ポジティブリストの基準値について教えていただきたいと思えます。例えば野菜の一部にヒ素・重金属の基準値がありますが、基準のない他の野菜は、一律基準ということで解釈すればいいのか、また、他の水産物とか畜産物についてヒ素・重金属が載っていない場合も、一律基準値の0.01ppm以下であればいいものでしょうか。

(竹内主査) ヒ素や重金属、例えば鉛などといったものという理解でよろしいでしょうか。基本的に、ヒ素とか重金属は、おっしゃられるように一部の作物群については基準値が置かれています。基準値が置かれているものについては、その基準値以内を守っていただく必要があるかと思うのですが、例えばヒ素の場合ですと、海草に多く含まれているということは知られていますので、そういうものを一律基準で縛ってしまいますと、日本国

内のひじきなどは全部流通できなくなってしまうということになるかと思えます。一応、告示で、ヒ素や亜鉛といったようなもの、臭素などもそうなのですが、そういったものについては、そのものにもともと含まれている量と比較したうえで判断するという形で規定されていますので、例えば海草の例で申し上げますと、海草の中にはヒ素がこのくらい含まれていますと。それをもって、その値から判断して今回検査したヒ素の量がかなり多いのか、それとも一般的に含まれている量と同じ程度なのかというのを判断したうえで、食品衛生法に適合しているかどうかという判断をすることになりますので、一律基準で縛るというものではないというふうにご理解いただければと思います。

(発言者4) あともう一点よろしいでしょうか。輸入食品の取り扱いの中で、冒頭、消費者の不安ということでお話があったとおりで、販売する前の商品で「検査をして欲しい」とか、「どんな管理実態なのか」など、検査データや帳票提出を求められることが非常に多く、輸入品については、通関時に検査する体制もあるのですが、やはり「不安」という部分に対する対応に際限がなく、必要なことは全面的にやるつもりですが、コストも非常にかかるため、「不安」についてどこまで努力すればいいのか、厚生労働省のマニュアルとして一定の指針があると非常に助かります。

(コーディネーター) 厚生労働省からお願いします。

(竹内主査) 特に指針というのは今のところお示ししていませんが、こういうようなりスクコミュニケーションの場ですとか勉強会の場で呼ばれた際には、すべてのものについて検査することになりますと、結局極論を言ってしまうと、すべて検査すると食べるものがなくなってしまいます。それは食の安全・安心を担保する意味では、非現実的なことですので、今おっしゃられたような流通履歴ですとか海外の状況を調べていただきたいとお願いしているところです。あまり具体的な言い方ができなくて恐縮なのですが、例えば中国産のものがあるとして、そういう場合は、例えば中国の農場でどういう使われ方をしているのかというのが分かれば一番望ましいとは思いますが、逆に中国でどういう規制がかかっているかというのを調べていただいた上で、中国の規制とポジティブリストとの関係はどうなっているのかというのを調べていただく。当然、中国で作られるものについては、中国の法律を守って作るように向こうの農家の方々も努力されているは

ずですので、そのあたりを加味していただいて、それでも懸念があるような物質については自主的に測られてみるというような方法があるかとは思いますが。

(コーディネーター) よろしいでしょうか。

(発言者4) ありがとうございました。

(コーディネーター) ほかにどなたか。

(発言者5) JA福井市の者です。これは質問というよりも要望なのですが、今、福井県でも食の安心・安全に関する取り組みをいろいろ行っております。農薬の残留分析ですとか栽培履歴の記帳も行っていて、システム的には確立されたのかなというふうに思っています。ただ一つ問題として私どもが懸念していますのは、先ほど大門部長もおっしゃられたとおり、コスト面です。コストが非常にかさむうえに、現在のところ生産者がそのコストを100%吸収しているところが今後どうなっていくのかなと思っています。

今後も食品GAPリストなどもやっていかなければならないと聞いておりますが、そういったこともすべて生産者が負担するということでは、とてもやっていけないということになってくるかと思っておりますので、こういった場がせっかくありますので、コストの配分について、生産者、流通、消費者、もしくは行政、どの段階がどの程度コストを負担していくかということも、今後検討していただきたいと思っております。以上です。

(コーディネーター) 今の件については、例えば消費者のお立場から、帰山さん何かありますでしょうか。

(帰山氏) 私自身は減農薬のお米、5キロで2900円のお米を買っています。それはやはり減農薬で作られて、あの人が作っているお米だからということで、少々高くてもいいと思って、変な言い方ですが、生産者を応援する気持ちもあって、そういうものを買っています。それはそれぞれ消費者の考え方でも違うのかなと思いますけれども、ある程度消費者もリスクを負うのか、それとも信頼関係をつかみたいのかという、そのあたりだと思うのです。そういうところでは、いろいろなコミュニケーションの場を作って、特に流通

の方、生産者、消費者が一緒に、このくらいかかるのはしょうがないというような理解できる場が必要だというのが一つ。

それから国にお願いしたいのは、福井でも豪雨の災害などで野菜が不足して急騰して、地元のものが取れないとか。今年も長野でありましたけれども、ああいったようなときに、不足するからということで安易に外国産の、東南アジアから輸入するというような措置を少し控えていただくと、価格安定のためにはしかたがないというのもあるのかもしれないが、やはり国内の生産を優先するということにもっと支援をするべきだというふうに消費者としても思います。

私たち消費者も、長い食生活や買い物の主婦の知恵として身に着いていて、大きく特価とか安売りとなっていると、同じほうれんそうでも、いつもだったら県のマークが入ったものを買うのだけれど、今日は半値だから県外産のものを買おうかなと手が動くことがあります。それはそのときのお財布の状況に応じてということもありますけれども、先ほどからも言いますように、やはりそういったことは日ごろの生産者との信頼関係であったり、どこどこ産ということが関係していると思います。やはり地元を愛する心を育てるということは、食育の推進ということで私たち消費者も日ごろからいろいろな啓発事業をやっていますけれども、これからもできるだけ地元のものを食べるためには、生産者の方は裏切らない作物作りをしていただきたい。農薬がないと絶対できないと先ほどおっしゃいましたけれども、できるだけ低農薬で減農薬でということを努力されている生産者の方もたくさんいらっしゃいますので、そういったところも農業の生産者の方も、消費者が何を求めているかということも理解していただきたいなというふうに思います。

(コーディネーター) 幾つかご要望いただいた件については、ご要望として承っておきたいと思います。あと、意見交換の場をぜひ作って欲しいということですが、いつも金沢でばかりやっているという声もありましたので、今日は、ぜひ福井でということで開催しましたが、各地でこういう機会を作っていただきたいと思います。

あと、流通の立場から、堀江さん、何か付け加えることはありませんか。

(堀江氏) では、福井の流通の立場から。先ほどJA福井市からもありましたけれども、我々市場としても、福井市と福井の保健所を使いまして、年に3回ずつ検体を提出しまして自主検査を行っています。そういったことで、我々はいろいろと流通の中で自主検査を

して、今のところ県内の野菜において1件の事例もないということです。

また、県内のJAについて、管理体制等100%行っているというふうに理解していますけれども、我々福井市場として、学校給食関係あるいは病院の給食関係、こういったところに福井の野菜は安全ですよということをPRしながら、情報を流しながら、福井県の農産物は安全であるということを断言して、地産地消に取り組んでいきたいというふうに思っています。

また、質問を一つだけ差し上げたいと思いますけれども、我々福井市場の弱体化を言うわけではありませんが、一時7万7000トン扱いました数量が、17年には5万トンを割っています。また、一時173億円という売上をした金額が110億円を割っております。全国的にもそういったことなのですからけれども、市場の弱体化を言うわけではありません。これの原因といいますと、やはり農業者の担い手の不足、高齢化あるいは農地の減少。それと、もう一つ大きく生産者から聞こえてくるのは、やはり農薬基準の厳しい記帳運動といったことがあるわけです。別に流れに逆らうわけではありませんが、先ほどありましたように規制緩和という言葉が非常にはやっていますので、そういったところでぜひお考えいただきたい。

国内の自給率は今40%ぐらいしかないようですが、今後、世界の人口が今の63億から72億になろうとしているその中で、世界の輸出している産物の10%を日本が買っているわけです。そういった中で、日本の農産物を食べたいというお話が消費者の方からもありましたように、自給率を上げるために、今後、農水省なりの長期的な食料の確保に向けての対策ということを知りたいと思います。

(コーディネーター) ではその点について、私のほうからお答えします。先ほど帰山さんからもお話がありましたような地産地消という話ですけれども、そういうものを通じて自給率の向上に努めていきたいという形で、さまざまな取り組みを行っているわけです。今日のお話につきましては、リスクコミュニケーションということで食の安全性という観点ですけれども、本来は身近なところで作っているものは安全という面でも相対的な有利性があるのではないかと考えているのですが、そういうことがなかなか生かされていないということで、食料自給率の低下につながっている面もあると思います。先ほど費用負担の話もありましたけれども、そういうことも含めて、地産地消等の動きで元気な形で農業の振興を図れればと思っています。

それと、全体的な食料の供給については、国際協力も通じて安定供給に努めていくという形でやっていきたいと思っているところであります。

ほかに何か会場の方から、ご意見・ご質問等あればお伺いいたしますが、いかがでしょうか。

(発言者6) 越前から来ています。

残留農薬と聞くと怖いなと思いますので、リスクコミュニケーションを一度聞きたいと思ひまして参加させていただきました。難しいことは分かりませんが、私たち消費者グループの中にも生産者がいらっしゃいます。やはりうわさというものがいちばん怖くて、自分のところで食べているものと市場へ出すものとは農薬のかけ方が違うと言われるのです。そういううわさを聞きますと、やはり農薬は怖いのかなということになります。私も、今まで何十年間野菜を食べていて体に被害が出たということはありませんが、やはりいちばんうわさというのが怖いのと、なぜそういう言葉が農家の人から出てくるのかなと思います。

(大門氏) 今、農家は自家用のものとそうでないものと分けているのではないかという話があったのですが、私もそんなことを確認したことはないです。ただ、虫食いがあるとか、病気にかかっているというものは当然出荷すると売れないのです。農家の場合は、自分が分かっているから合点して食べます。そうすると、出荷の段階で、これは捨てるのはもったいないけれども売れないというのを別にして食べるという行動は当然あると思います。ただ、大根農家が自家用の大根畑と出荷用の大根畑とわざわざ2か所作って、しかも作業的に出荷用のものはこんな手当てをして、自分のところのものはまた別の手当てをするという、そういうことはまず自分の知っている範囲ではありません。

ただ、今言われたようなことは、聞くことはあります。確認はしていません。自分がこういう仕事をしている関係もあるのですが、いちばん初めに自分でいちごを作ったのです。なぜかといったら、岐阜県の農家では出荷用のいちごを、こんなものを私らは食べられない、別のものを食べているのだという話を聞いたという話があって、それをまたこういう仕事に就いたときに回り回って聞いていました。自分の子供は小さいし、いちごなんて生で食べるでしょう。洗えないでしょう。表面がでこぼこして、農薬が種のところに残っているはずだ。こんなものを生まれたばかりのかわいらしい子供に食べさせられない。それ

は自分で作らなければいけないということで、自分で作った経験はありますが、その後、岐阜県のいちごの例はどうだったか知りませんが、北陸ではそういうことはありません。

そういうことを含めてお願いをしたいのは、だいぶ昔ですが、やはり無農薬をされているのを食べたいという消費者の会合に行って、ずっと話をして、最後にレタスの試食があったのです。そうしたら、一人の女の人が「キャー」と言ったのです。小さななめくじがいたのです。そうしたら、その人は全然食べなかったのです。それで消費者の方の感覚も、そこら辺のところをどう思っているのかなと。農薬を少なくすれば当然そういったものは出てきます。その人のことを別に後々聞いたわけではないのですが、その人がもし風邪を引いたら薬を飲まないのか。病気をしたら病院にも行かないのか。うちに蚊がいたら殺虫剤もまかないのかと、その見たときにいろいろ聞いたかったですね。聞いていないのは残念なのですが。

そういった意味では、ちまたでは、例えばアトピーが増えたのは農薬が悪いんだとか、それからアレルギー、痴呆までもが有機リン系の農薬が蔓延したから痴呆が出ているのだとか、本当かどうかは分からないのですが、そういった悪いうわさだけがぱっと走るような気がしています。世間ではいじめがはやっていますが、農薬がいじめられているのではないかと思うのですが、県外の産地のことは知りませんが、今、福井市農協の方もいますが、自分たちの知っている範囲でそんな意識で作っている生産者は少なくとも福井にはいないと思います。それと、有機的なものをプレミアムをつけて買ってくれるのだったら、やはり消費者の方々がグループを作って、きちっと年間をこの値段でこれだけ欲しいと言われれば我々も産地と話をしてできると思います。スポット的にいつ売れるか分からないものを作っているというのは絶対に合わないのです。そういう意味では、そういうことも含めまして、消費者の方々も行動を起こしていただければ、我々にもこたえる準備はあるということです。以上です。

(コーディネーター) 何かほかに、これに関してもご意見のある人がいれば。

(発言者7) 私は消費者のほうから一言だけ、いつも疑問に思っていることを質問します。専門家ばかりなので、今聞いているとほとんど分かっている人ばかりがここにいらっしやると思います。なぜかというと、菜っ葉に少し虫の穴が開いていると。先ほど虫がレタスの中に入っていたという話が出てきましたね。だけど、これは農協さんでも直売店み

たいな店がたくさんありますが、ああいう店で、穴の開いているのがいいのですよとか、果物でも、あまりきれいなものよりも、きれいでなくてもこっちのほうがいいのですよというポップ広告を見たことがない。

もう一つは、私が子供のときには、夕方になると八百屋の野菜はしなびていました。最近しなびていない。そんなおもしろい野菜は買うなと私は家内に言っているのです。夕方になってしなびていないような野菜なんて買うなよと。

もう一つは、農薬の問題は今日ほとんど話をしましたけれども、我々消費者がいちばん怖いのは添加物なのです。添加物のほうがよほど怖いのです。だから、食品に関しては、加工食品の添加物というものに関してはまだまだ農薬以上に怖い。

もう一つは、農協の方もいらっしゃるけれども、福井県の田んぼにせいぜいゴイサギぐらいは来るようにして欲しいのです。百姓の子供がミミズを持って魚釣りに行かない。モグラをあまり捕まえない。私が子供のときには、モグラやミミズなどは日常茶飯事だった。自分の家の隣の小さいちょっと飛べるような川に魚がいっぱいいて、そこにたにしもいたし、魚もいた。それを捕まえてきてばあちゃんと一緒に煮て食べたり、自分で料理して食べたりしていた。そういう風景というものがなくなってしまった。私は大野に親戚があるのですが、クマがいるということでそこのおばあちゃんなども恐ろしくて山へ行かれない。そういうことで、ぜひ子供が遊べるような田んぼにして欲しいなと。そこで取れたものを、多少きゅうりが曲がっていても平気で買えるような若奥さんに教育をして欲しいのです。

(コーディネーター) 分かりました。今3点ほどありましたけれども、穴の開いた野菜とかしなびた野菜という話がありましたが、どうでしょうか、大門さんから。

(大門氏) 直売所はそれぞれ独立していろいろな販売方針でやっていますので、仮に全く無農薬で、しかも虫食っているけれども高く買ってくれるという状況があれば、恐らくそういう希望があれば直売所はやると思います。ただ、先ほど言ったように、そういう要望がぼつぼつとあるだけでは、なかなか商売にならないといことなのです。虫食いのほうがいいですよという広告というのは非常にやりにくいです。そういうものを求めていただける方がいれば、そういう流れもあると思います。例えば今キャベツが出ていますが、多分虫が食われたようなキャベツを生産者がどういう出し方をするかとなると、虫が食っていないところまでめくって、外の皮を虫の被害のないところまではいで出すという行動を

しているのが一般的ではないかと思ます。そういうことで、選別された特殊なものを欲しいということであればいいと思ます。ただ、一般的に言うと、どうしても虫食したものは売れないというのが現実だということです。

それから鮮度のことですけれども、昔と今では鮮度の保持技術の違いというのがあるのです。いわゆる流通の中でのコールドチェーン化ということで、例えば、ほうれんそうでも、取ったらすぐに冷や水につけて、クーラーのかかった部屋で選別調整をして全部出す。また今は昔と違って入れる袋があります。あの袋も、F Gフィルムといって普通の袋ではないのです。鮮度を保持できるような特殊なフィルムを金をかけて使っているのです。いわゆる鮮度保持技術が昔とは随分変わっているということが鮮度のところにあるのではないかと考えています。そればかりではないかもしれないけれども、鮮度保持技術は昔とは格段に変わっているということです。

それから、田んぼ等にそういう生き物が少なくなったというのは、一つには大区画化、それから機械化ですね。モグラも、私は自分でやる時は全部小さい耕運機や手で起こしますから、そのたびにモグラがあちこちに逃げて歩くので、モグラを何とか退治できないかと悩んでいるぐらいなのですが、大きい馬力のある機械で耕運すると、モグラも耕運機の爪で起こされて上に死んで上がっています。そういうことで、機械化が進むことによって生物相が単相になるということがあります。

もう一点は、乾田化によりまして冬に田んぼの中に水たまりがない。そういったことが生物が生きる場所がない、えさがない、鳥が来ないという循環に入っていると思ます。今、コウノトリなどでは年間たん水する中で鳥を呼び戻そうという計画がありますけれども、そういう意識と努力をすれば多分帰ってくると思ますし、今後国の政策の中でも転作の一環の中で、里山の環境を取り戻そうということに対して補助金をつけるという動きがありますので、これが一般化してくれば、もう少し生物相というのは戻ってくると思ます。

それから川なども非常に生物は少なくなっています。私も、蛍の保護関係をやっています。蛍は農薬でつぶれたとみんな言いますが、全然違います。コンクリートの三面張りで死んでいるのです。コンクリートを三面張りにすることによって、大水が出たときに、根こそぎ流されてしまいます。そういったことが川の小魚、貝をはじめそういうものが根づかないという大きい要因になっていると思ますので、これも自然にそうやってきた。また、そういうつもりでやったわけではないのですが、人間の生活保護という観点から、河

川の氾濫を治めるという観点からやってきたことが生物相にとっては裏目に出てきているのではないかというふうに思いますので、これは地球環境の問題もありますけれども、我々全体が意識を高めてそういう方向に回避していかなければならないのではないかと思います。そういうことで、お願いしたいと思います。

(コーディネーター) 今のご質問の中で、一点、添加物の話があったのですが、厚生労働省から簡単をお願いします。

(竹内主査) 添加物につきましても先ほどご説明しましたが、まず原則禁止で、使えるものについて細かく使用基準が定められています。新しく添加物を指定するということであれば、農薬と同じように毒性試験のデータに基づいてADI等を設定したうえで、新しく添加物として指定するかどうかという判断を行っていますので、添加物イコール怖いという認識についても、もっと皆様に理解を深めていただいて、そういうものではないということをご理解いただければと思います。

(コーディネーター) 分かりました。時間も大変押ししており、予定を過ぎていますので、何かパネラーさんから、これだけはという付け加えることがあればいただきたいと思いますが、よろしいでしょうか。はい、分かりました。

では、司会の不手際もありまして、予定の時間を大変過ぎてしまいましたが、これで議論も出尽くしたようですので、パネルディスカッションを終わりにしたいと思います。

5. 閉会

(司会) 以上をもちまして、「食品に関するリスクコミュニケーション(農薬に関する意見交換会)」を終了させていただきます。長時間にわたりまして、また、貴重なご意見をいただきまして、まことにありがとうございました。

なお、お帰りの際に、アンケートを回収させていただきますので、ご協力のほどよろしくをお願いいたします。本日は、まことにありがとうございました(拍手)。