

## 第28回青森県食の安全・安心対策本部会議議事録

### 1 日時

令和元年7月25日（木）10：00～12：00

### 2 場所

青森国際ホテル 3階「孔雀の間」

### 3 参加者

青森県食の安全・安心対策本部委員23名（うち代理出席3名、欠席5名）  
県関係課22名

### 4 会議議事概要

#### （1）開会あいさつ（県農林水産部 船水次長）

本日、委員の皆様方におかれましては、御多忙中のところ、第28回青森県食の安全・安心対策本部会議に御出席いただきまして大変ありがとうございます。

また、日頃から攻めの農林水産業の推進をはじめ、県政全般の推進にわたり御協力をいただきましたことに対して、心から感謝申し上げます。

さて、食の安全・安心対策につきましては、今年度からスタートしました、県の基本計画「選ばれる青森への挑戦」におきましても、安全、安心で優れた青森県産品づくりや消費生活と食の安全、安心の確保を重要な施策のひとつとして位置づけているほか、今年度スタートしました第4期になります「攻めの農林水産業」の推進基本方針におきましても、重要な施策の柱のひとつに掲げておりまして、県をあげて取り組んでいるところでございます。

本会議は、食の安全・安心の確保対策を関係者が一体となって推進するため、関係機関の皆様方から様々な御意見等をいただき、適宜、施策に活かしていくこととしてございます。

本日は、平成30年度の取組実績と令和元年度の取組方針について報告、説明させていただくほか、食品衛生法の改正により関係事業者の対応が必要となるHACCP制度、あるいは遺伝子組換え食品の表示制度についても情報提供させていただくこととしております。

委員の皆様におかれましては、それぞれのお立場から忌憚のない御意見を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

## (2) 新委員紹介

(新委員として、株式会社ユニバース店舗支援部副部長 起田幸仁委員を紹介した。)

## (3) 議長の選出

(出席委員の互選により上野委員を議長に選出した。)

(上野議長挨拶)

6月だと思うが、新聞紙上に、ゲノム編集された食品に対して、国の食品安全委員が人の健康リスクがないと評価したことで、今後は、そういった食品が個別の審査なく、私たちの食卓に上るというものであり、一部の消費者は不安を持っているとの報道があった。まさに、食の安全と安心がかい離していく1つの例である。

科学的な根拠により食の安全性は強化されているものの、消費者まで情報が届いていないとの思いで、記事を読んだ。

本会議は、委員皆様の意見を行政に届け、青森県の食の安全・安心を更に高度なものにしていく会議である。

会議は、事務局からの説明に対する質問・御意見の後に、委員一人ひとりから意見をいただくので、よろしく願います。

## (4) 案件

**青森県食の安全・安心対策総合指針に基づく平成30年度取組実績及び令和元年度取組方針** (資料1に基づき食の安全・安心推進課説明)

当本部で作成した「青森県食の安全・安心対策総合指針」について、6本の基本方針ごとに設定した目標に対し、取組実績と今年度の取組方針を整理したところ。

基本方針の1は、「生産者は消費者の視点に立って県産食品を生産し提供していきます」という方針。ここで掲げた目標は3つ。

1つ目の目標は、GAPの推進。

30年度取組は、「GAPをする」を推進するため、各県民局に相談窓口を設置した他、農業者の取組レベルに合わせた研修会や、指導体制の強化に向けた、県やJAの指導員、農業高校の教諭等を対象とした研修等を開催。

また、「GAPをとる(認証取得する)」を推進するため、農業法人等に対し

て取得費用の一部を助成した。

これらにより、認証GAPの取得産地数は、前年度より10産地増加し、29産地となり、令和2年度の目標を前倒しで達成している。

令和元年度は、引き続き「GAPをする」を推進するため、相談窓口の継続設置のほか、農業者対象の研修会の開催や指導者の育成・確保に努めることとしている。

「GAPをとる」の推進については、農業者等に対して取得費用の一部助成を継続実施する。

2つ目の目標は、エコファーマーの関係。

30年度の実績は、農業者を対象に生産技術の向上等のための研修会を開催したほか、販売協力店の設置、それから生産者と実需者のマッチングにより販路拡大を支援したが、取組者の高齢化等により認定者数は前年度より403人減少となった。

元年度は、エコファーマーの掘り起しと啓発活動の他、生産技術向上のための研修会の開催、マッチングなどにより、引き続き販路拡大を支援することとしている。

3つ目の目標は、環境にやさしい農業の取組。

実績は直近の29年度で、環境にやさしい農業の技術向上のための研修会や生産者と実需者のマッチングなど販路開拓を支援したほか、国の環境保全型農業直接支払交付金の生産者等への周知や、本交付金の支援体制のメニューに、水稻IPMの実践と畦畔除草実施を追加した結果、有機農業等特別栽培は、前年度から横ばいで推移し、交付金の取組面積は前年度より170ヘクタール増加している。

元年度は、引き続き農業者等を対象とした研修会、マッチングのほか、交付金制度の周知等により、取組の拡大を図ることとしている。

基本方針の2は、「食品関係事業者は食品の衛生管理を徹底していきます」という方針。ここで掲げた目標は3つ。

1つ目の目標は、食品衛生に関する事業者向け講習会の関係。

30年度の実績は、食品表示やHACCP等を内容とした事業者向け講習会の開催を359回開催したところ、参加人数は13,395人となり、前年度から開催回数で16回、人数で2,791人減少している。取組の組織割合は85%で横ばいであった。

元年度は、講習会の開催を事業者に対して働きかけるとともに、参加人数を確保するために内容の充実に努めることとしている。

2つ目の目標は、食中毒の発生の関係。

30年度の実績は、食品の取扱い施設に対する監視指導や食品衛生責任者を対象とした講習会等に努めたが、食中毒の発生の件数は3件、患者数は147人で、前年度より件数で1件、患者数は107人増加している。これは、弘前市のホテルで大型の集団食中毒が発生したためである。

元年度は、仕出し弁当業者等の大量の調理施設に対する、重点的は監視指導のほか、近年、発生が多いノロウィルス等の食中毒予防に関する啓発活動を強化することとしている。

3つ目の目標は、HACCPの関係。

30年度の実績は、県内の食品等事業者に対して、県のHACCP推進連絡会議や保健所による施設監視時、食品関連イベント等においてHACCPの普及啓発を行なったところ、A-HACCPの認証施設は、前年度から38施設増加して147施設となり、令和4年度の目標を前倒しで達成している。

また、HACCPの導入施設は、前年度から14施設増加して47施設となった。

元年度は、食品関係事業者に対して、食品衛生法の改正内容の周知のほか、A-HACCPやHACCPの導入を積極的に支援することとしている。

基本方針の3は、「消費者は自ら食品の安全確保に取り組んでいきます」という方針。ここで掲げた目標は2つ。

1つ目の目標は、消費者向け研修会の関係。

30年度の実績は、消費者向けの研修会やイベント、公開講座などの開催回数は116回で、前回より39回増加し、参加人数は18,969人で、前年より7,799人減少したが、令和4年度の目標を上回っている。

また、開催した組織の割合は、新たに6組織が実施したことで、前年度より30ポイント増加している。

元年度は、食品の安全・安心に関する研修会やイベント、講演会等を開催し、食品に対する正しい知識等の普及に努めるとともに、参加者の確保に向けて内容の充実に努めることとしている。

2つ目の目標は、学校給食における県産食材の利用の関係。

実績は直近の29年度で、学校給食での県産食材の利用拡大に向けた検討会や学校栄養士等を対象とした講座を開催したところ、学校給食における県産食材の利用割合は、重量ベースで66.8%と、前年度より0.6ポイント増加した。種類別では、野菜や水産物で低く、米、牛乳等で高い状況となっている。

元年度は、引き続き産地及び流通加工業者等を対象とした検討会や学校栄養

士等を対象とした生産現場での講座のほか、県産加工品の試作品開発に向けた検討会、展示・試食会を開催することとしている。

基本方針の4は、「行政は食品の監視指導・検査体制を充実強化していきます」という方針。ここで掲げた目標は1つで、食品表示ウォッチャーの関係。

30年度の実績は、食品表示ウォッチャーを94名に依頼して食品表示状況のモニターを継続実施するとともに、報告のあった不適正な店舗に対し個別指導を行い改善を促した結果、食品表示の不適正店舗の割合は1.0%と、前年度より0.1ポイント減少した。

元年度は、食品表示ウォッチャーを100名に依頼し、モニターを継続実施するとともに、報告のあった不適正な店舗に対して、個別指導や表示の改善を促すことで、不適正な店舗率0%を目指すこととしている。

基本方針の5は、「県は緊急時における対応を整備・強化していきます」という方針。ここで掲げた目標は1つで、高病原性鳥インフルエンザ、口蹄疫の発生の関係。

30年度の実績は、本県での高病原性鳥インフルエンザの発生時に迅速に対応するため、関係者による連絡会議の開催と、防疫資材の備蓄場所から想定の発生地への資材の輸送、発生農場で指揮する防疫対策チームの対応について、実働演習を実施した。

また、口蹄疫では、県内で発生した際の対応に関する研修会を開催した。

発生はいずれも前年度に引き続き0件である。

元年度は、引き続き高病原性鳥インフルエンザ、口蹄疫等の発生に備え、関係者による情報連絡会議を開催するとともに、高病原性鳥インフルエンザについては、発生時の動員職員を対象とした演習や連絡体制及び作業手順を確認する研修を実施することとしている。

また、現在の口蹄疫防疫対応マニュアルを、豚コレラ等の家畜伝染病を含めたマニュアルに改するとともに、発生時の対応に関する研修会を開催することとしている。

最後の基本方針6は、「食に関する情報共有と相互理解を促進していきます」という方針。ここで掲げた目標は1つで、県民意識の関係。

30年度の実績は、昨年度、当本部において、アンケートの設問、それから調査の時期について不備があるのではないかとといった委員からの御指摘を踏まえ、内容の一部修正と実施方法を見直し、青森県生活協同組合連合会及び青森

県消費者協会の協力を得て調査を行った。

設問の内容等を変更しているため、単純に比較すると問題があるが、調査の結果、733人から回答があり、食の安全・安心に関する基礎的知識を持つ県民の割合は91%で、前年度より11ポイント増加、県産品に対する信頼度は82%で、前年度より23ポイント増加した。

元年度は、引き続き講演会やイベント等を通じて、食に関する正しい知識の向上を図るとともに、土づくりをはじめとする安全・安心な農産物の生産に関する情報の発信等により、県民の信頼度の向上に努め、県産品消費拡大を図ることとしている。

資料1については、以上。

(上野議長)

それでは、ただ今の御説明に関して、御意見、御質問をいただきたい。

(若井委員)

水産物卸売市場協会の若井です。

数値的に出しているが、何故そうなったのかというコメントがないので、対策をたてるのが非常に難しい。

例えば、6ページの2の参考にある、学校給食における県産食材の利用割合が、平成29年度、主食・牛乳97.9%、イモ類・野菜30.3%、水産物21.6%となっているが、例えば、ここの主食がどういう構成になっているのか。牛乳は乳等省令における牛乳を意味するのか、それ以外の乳製品も含んでいるのか。それから、イモ類・野菜の加工度はどの程度のものなのか。原材料そのものを意味しているのか。水産物も、原材料そのものなのか、どういう加工度のものなのか、その辺が全く分からないので、これでは対策を立てようがない。

どの資料を見ても具体性がなく、これでは判断しかねる。

→ (総合販売戦略課)

学校給食については、主食は米、パン、麺で、牛乳は牛乳そのものの。いも類・野菜の加工度については、生鮮のほか加工、カットなども含んでいる。

(上野議長)

具体的な内容が書かれていないとの意見であるが、利用率を伸ばすという趣旨で取り組んでいるので、御指摘のように、どこを伸ばすとか、そのデータがあると、今後の活動方針が分かりやすくなると思う。

(若井委員)

我々は、営業の前に必ず分析をする。分析は、主たる項目の外に関連した具体的な項目をあげ、A、B、C分析等により点数評価し、去年と比べて今年はどうか。来年度は、ここを増やすなど戦略を立て進めている。この方針だと、戦いようがない。

(上野議長)

今年度、来年度と、戦略的なところも含めて、どこを伸ばしていくかを視野に入れ活動を続けていただければと思う。

(山内委員)

畜産農業協同組合連合会の山内です。

3ページのその他にある、稲わらの焼却面積が増えていることに関して。

7月22日に、五所川原市でも稲わら焼却防止の会議が開かれ、焼却面積が減少していると感じていたが、本資料では増加している。

マッチングにより有効活用の方向に向かっていると思っていた。増加の理由を教えていただきたい。

→ (食の安全・安心推進課)

稲わらの焼却面積については、近年は作付面積の1%程度で推移しているところ。昨年度、焼却面積が増えた理由としては、昨年秋の天候が良かったことなどで、通常燃やしていない人や数年に一度燃やしている人がつられて燃やしたことから、若干面積が増加したと、県民局から報告されている。

ただ、稲わらのマッチングは毎年増加しており、昨年度は3千トンを超えている。今後も県として、稲わらの有効利用とマッチングを推進していく。

(山内委員)

マッチングについては、畜産農家はかなり助かっている。津軽の米農家も、焼却よりは、有効利用の方がいいわけで。

天気が良い年こそ良いワラができる。それを焼いてしまうというのはもったいない。

また、韓国や中国産のわらも輸入がストップすることもあり、全国的にみると稲わらの確保は難しい状況。県は稲わらのマッチングに力をいれてほしい。

→ (食の安全・安心推進課)

御指摘のとおり、県南地域の畜産農家からは、津軽の稲わらをもっと欲しいとの声があがっている。県として、その流通の仕組みづくりにも取り組んでいるところであるが、特に津軽の稲作農家に対しては、「商品としての稲わら」という意識付けを行うよう、今年度取り組んでいる。

(松澤委員)

農業協同組合中央会の松澤です。

2ページのGAPについて、県の助成もあり、2つのJAで3団体がグローバルGAPを取得できたことについて、改めて御礼申し上げたい。

30年度の実績が29産地で、令和2年度の目標が28産地となっているが、その理由を教えてください。

情報提供だが、GAP指導員の育成について。これまでJAグループでも指導員の研修会を開催し、それなりの人数の指導員が、資格を取ってきたが、なかなか実務に対応できていないこともあり、今年度、JAでは、一般社団法人日本生産者GAP協会がすすめるグローバルGAPのGH評価員の育成に向け、6月に評価員養成研修会を開催し、20名が受講した。

→ (食の安全・安心推進課)

目標設定については、計画を作成した平成28年度の現状14産地の倍ということで、令和2年度で28産地に設定したが、平成30年度で29産地となり、当初目標を達成したということ。

指導員の育成については、引き続き、県全体として、JAとも連携しながら取り組んでいきたい。

(上野議長)

GAP取得産地について、県全体で何%が取得したということになるのか教えてください。

→ (食の安全・安心推進課)

取得数については、グループや団体に取得している方もいるので、農家の実数でいうと50戸程度となっている。これは県全体の販売農家が約3万～3万5千戸程度であることから、1%にも満たない。

(若井委員)

4ページに、食中毒発生件数が1件で、「発生源が家庭である場合を除く」となっているが、家庭での発生の状況はどうなっているのか。

→ (保健衛生課)

家庭での食中毒発生件数について手元に資料がないが、昨年度は1件と記憶している。毎年、1件、2件程度発生している現状である。

(若井委員)

1件、2件というデータは、信じられない。

家庭は、食事が原因で子どもの具合が悪くなることがよくある。これらは、病院へ行き、医師が報告しない限り現れてこないのが実態である。



我々は、食品を製造する時に賞味期限とか、正しい保存方法とか表示しているが、それは未開封のものに対してで、開封後の保存状況等で異なる。

そういったことから、私の感覚でいうと1件というのは、信じられない。

(上野議長)

家庭で起きた疾病を行政が把握するシステムがないため実態の把握は難しいだろうが、予防するという意味での消費者教育はどうなっているのか。

→ (保健衛生課)

御指摘のとおり、保健所に直接報告がくることは殆どなく、病院へ行っても報告がないケース、病院から連絡をいただいても、原因を特定できないケースなど、ご指摘のとおり、全体像を把握できていない状況。

行政では、食中毒予防の原則「付けない、増やさない、やっつける」に家庭でも取り組んでいただくため、ラジオ広報などを通じて、消費者への情報発信に取り組んでいるところ。

(若井委員)

今、盛んにメーカー責任が問われているが、本来、食の安全は自己責任である。酸っぱくなったものは食べないとか。

核家族化が進み、食文化の継承が途絶えているので、食育の推進を行政に望む。

## (5) 情報提供

### ア 食品衛生法の改正によるHACCPの制度化について

(資料2に基づき保健衛生課説明)

2ページ「食品衛生法等の一部を改正する法律案の概要」

食品衛生法の改正は、15年ぶりの改正で、外食産業の増加や高齢化、東京オリンピック・パラリンピックなどをはじめとする国際的イベントの増加など、我が国の食を取り巻く環境変化に対応し、食品の更なる安全を確保することと、広域的な食中毒事案への対策評価などを目的に、改正されたもの。

主な改正内容は7つで、

1つ目は、広域的な食中毒事案への対策強化。

2つ目は、HACCPによる衛生管理の制度化。

3つ目は、健康食品に関する情報収集。

4つ目は、国際統合的な食品用器具・容器包装の規制制度の見直し。

5つ目は、営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設。

6つ目は、リコール情報報告制度で、現在、国がシステムを作成中とのことである。

7つ目は、食品の輸出入の規制の整備。

本日は、この内、2つ目と6つ目についての情報提供である。

次に3ページ「HACCPに沿った衛生管理の制度化」

本資料は、行政を対象とした厚労省の食品安全行政講習会の資料をそのまま引用している。

HACCPに沿った衛生管理の制度化では、全ての食品等事業者が衛生管理計画を作成し、衛生管理することとなる。

真ん中のグリーンで囲まれた部分、少し前まで「基準A」と言われていた「HACCPに基づく衛生管理」については、国際的な基準、コーデックスのHACCP 7原則に基づき、衛生管理を計画的に行っていただくということであり、対象事業者についても、規模等を考慮、と畜場、食鳥処理場というふうにはリストアップされている。

その右側の、少し前まで「基準B」と言われていた、『取り扱う食品の特性等に応じた取組「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」』については、国際的なHACCPそのものではなく、各業界団体が策定した手引書等を参考として、簡略化されたアプローチにより衛生管理を行うもので、この対象事業者は、政令での規定となるため、厚労省が6月までパブリックコメントを実施していた。

対象事業者の1つ目めの◆は、小規模事業者。2つ目の◆は、当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工事業者。3つ目の◆は、提供する食品の数が多く、変更頻度が多い飲食店。4つ目の◆は、一般的な衛生管理のルールで対応可能な業種で、例として包装食品の販売事業者などとなっている。

4ページ「HACCPに沿った衛生管理に係る下位法令への主な委任事項」

HACCPに沿った衛生管理は、食品衛生法施行規則や厚生労働省令で基準が示されることとなっており、現在、厚生労働省が作業中で、具体的な内容はまだ、自治体にも何も示されていない。

考え方は、真ん中あたりにあるとおり、「食品等事業者が実施すべき管理運営に関する指針(ガイドライン)の内容をもとに、省令を規定」ということで、国の説明では、現在、盛り込まれている中身と大きく変わらないが、具体的な基準については、まだ明らかになっておらず、次の項目で基準を策定しているとのこと。

まず、①共通事項と②一般衛生管理事項は、現在も事業者にやっていただいている一般的な衛生管理についての決まりごとで、食品衛生責任者などを設置

していただくなどである。③は、衛生管理はこういうふうにして欲しいということが盛り込まれることとなっている。

#### 5 ページ「改正食品衛生法施行スケジュール」

これは、国が示した、当初スケジュールである。

2018年7～12月の、自治体向け説明会やブロック説明会は開催済みで、2019年1月から6月までの、緑色で囲まれた政省令公布については、大幅に遅れている状況である。

この政省令のうち、政令については、先ほど説明したとおり、厚労省が6月にパブリックコメントの意見募集を終了し、現時点では、パブリックコメントに対する回答などが示されている。

省令について。HACCPは、こういう基準でやっていただくという、4ページで説明した内容は、まだ、厚生労働省で整理中とのことで、先週、厚労省の担当官に進捗状況を確認したところ、8月中にパブリックコメントを開始したいとのことであった。現在の国の説明では、9月までに省令公布とのことであるが、8月にパブリックコメントを開始して、9月まで意見募集して、すぐに省令を公布できるかについては、今のところスケジュールが明らかになっていない状況である。

#### 6 ページ「主な下位法令の整備について」

このページは、今まで説明した内容のまとめとなっている。

食品衛生法の施行令では、取り扱う食品の特性に応じた対象事業者を決めることとなっている。古い言葉でいうと、基準A、基準Bが適用される事業者がどういう主体になるかというもの。これは、意見募集が終了しており、国で、その意見に対する回答などをまとめている状況と聞いている。

2つ目のポツの食品衛生法施行規則では、「施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置」が施設の運営管理と実際の基準であり、HACCPに沿った衛生管理の基準等については、整理中とのこと。

当初の想定は、2019年夏頃までに公布となっていたが、8月一杯かかってパブリックコメントを開始できるかどうか。9月末までには、とアナウンスしているが、作業が後ろにずれ込んでいるという状況。

#### 7 ページ「食品衛生法施行令のパブコメ」

いわゆる基準Bの、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理をしていただく事業者の考え方は、パブリックコメントでは、小規模事業者として、事務職

員を除き、実際に食品の製造加工等に従事する従業員の総数が50人未満という基準が示された。

その他には、当該店舗での小売り販売を目的とし、バックヤードでお菓子を作り店頭で販売するような業態。

それから、飲食店営業など、提供食品の種類が多く、変更頻度が多い業態。

包装食品のみを取扱う、一般的な衛生管理で対応できるような事業者が、簡略化されたアプローチでいいという考え方で、パブリックコメントが実施されている。

公布は令和元年7月で、今月中には、というのがパブリックコメントの内容である。

施行期日は、平成30年6月13日公布で、2年以内とされていたので、6月1日に施行したいとのパブリックコメントである。

8ページ「HACCP普及・推進事業の実施状況について（HACCP推進連絡会議）」

県の取組について、昨年度から重点事業として、HACCPに取り組んでいる。このHACCP普及・推進事業は現在も実施しており、その柱の1つとしてHACCP推進連絡会議を開催している。食品等事業者団体、食品関係団体、消費者団体、あるいはコンサルタントの事業者などを参集して会議を開いている。

HACCP会議は、制度化に関して、今、説明した国の実際の状況やHACCP導入について、どういう手法が取れるかなどの情報共有を目的に開催している。

開催状況としては、昨年度は6月、10月、2月の3回。

今年度は7月に開催し、年明けの2月頃にも開催して、年2回の開催を予定している。

9ページ「HACCP普及・推進事業の実施状況について（HACCPセミナー）」

HACCPセミナーの実施状況だが、昨年度は、まずHACCP制度化の基礎知識や導入についての知識を知っていただくため、第1回を県内6会場で7月に開催している。

昨年度の第2回は、平成31年の2月から3月にかけて県内8会場で開催し、第1回と同様の内容が聞きたいとのリクエストに応え、制度化の基礎知識を。もう少し進んだ話を聞きたいに応え、HACCPの衛生管理計画を策定してみ

る実践的な内容を。また、掃除の仕方とかを再確認させてもらいたいという要望に対して、一般衛生管理のセミナーをそれぞれ開催して、合計8回、開催している。

第1回、第2回を合わせると14回開催し、884人に参加いただいた状況である。

10ページ「HACCP普及・推進事業の実施状況について（HACCPセミナー R1年度）」

本年度のHACCPセミナーの実施予定は、今日も五所川原会場などで開催しているが、第1回として、小規模調理施設の方々に対するHACCPセミナーを現在、実施中である。

第2回は、秋口に県内6会場で小規模調理施設や小規模な製造施設の方々を対象としたものを。

第3回は、11月を考えているが、HACCPに実際に取り組んでいる事業者がより効果的にできる方法や、改めて見直していただくような機会を、現在、企画している。

また、第4回は、2月から3月にかけて、対象者が多い小規模調理施設、製造施設の方々向けのHACCPセミナーを開催したいと考えているところ。

11ページ「HACCP普及・推進事業の実施状況について（HACCP導入現地相談事業）」

HACCP現地相談事業は、HACCPを導入してみたいという希望があった施設にコンサルを派遣して、導入を支援する事業である。

平成30年度と令和元年度、それぞれ20数施設に申込みいただき、導入を支援している。

12ページ「営業許可制度の見直し」

最後のページは、食品衛生法改正の中のテーマの1つである営業許可制度の見直しについてである。

現在、食品事業者を34許可業種に分類しているが、実際は、取扱い商品、取扱いの仕方とかが乖離していることが大きいのはこのことで、国が許可業種の見直し作業を進めている。

右側の「新設する業種」としては、漬物製造業とか、水産食品製造・加工業、液卵製造業、食品の小分け業などを設定したいということで、現在、検討を進めていると聞いている。

ただ、具体的にとなると、例えば青森県ではないが、珍味や乾物のようなものを想定して営業許可の対象とするなど、県が独自に条例を制定しているものもあり、まだ、国から具体的に示されていない状況。

右側の2つ目のところ、「統合し、1業種での対象食品を拡大する業種」としては、例として、飲食店営業、菓子製造業とかございますけども、飲食店営業ですと、レストランが飲食店営業で、コーヒーなどを出し、あとは仕入れてきたケーキだけ販売する、いわゆる純喫茶と言われるようなもの。こういうものについて、喫茶店営業ということで、営業許可証が分かれている部分がありました。それは、あえて分ける必要はないということで、飲食店営業に統合するという考え方で幾つかをまとめている。味噌と醤油は同じ発酵食品だから1つでいいのではないかと。そういう形でまとめていきたいようである。

3つ目の「再編」は、あまりないので割愛する。

4つ目の、現在、許可を取っていただいているものが届出でいいのではないかというものとして、牛乳の販売だとか、あるいはロックアイスみたいなものを販売しているとか。そういうようなものについては、営業許可の対象としなくてもいいのではないかと、許可業種でなくても被害を防止できるのではないかと。この考えで、一部の業態を許可から届出に移行するものである。

また、廃止する業種というものも想定されているところ。

現在、保健所で許可を取っている方々には、また個別にいろいろ御案内をすることとなるが、特に、1つ目の新しく設定される許可業種の方々については、まだ、保健所や行政が把握していない方々も多々いると思われるので、本日、お集まりの各団体の皆様にも、周知していくために御協力をお願いする部分も多々あるかと思うので、その際には、御協力をお願いします。

資料2については、以上

(上野議長)

それでは、ただ今の御説明に関しまして、御意見、御質問をいただきたい。

(若井委員)

50人以下という基準ですが、短時間労働者の取扱い等、明確に決まったのか。

(事務局)

正式に決まっていないが、現在のところ、フルタイム従業者の方、1日8時間を想定しているようである。例えば、半日働いている方については0.5人

とカウントするというような考え方で、フルタイム従業者に換算して50人以上になるのか、50人未満になるかの線引きをしたいといっている。

## イ 遺伝子組換え表示制度

(資料3に基づき食の安全・安心推進課説明)

資料3は、消費者庁で作ったものである。

タイトルの下に3行、黒字で書いてあるとおり、任意表示は2023年4月1日から新しい制度になる。

### 「義務表示制度」

開いて左側のオレンジのページ、義務表示制度について。

義務対象は、国の安全性審査を経て流通が認められた8農産物及びそれを原材料とした33の加工食品群である。

表の左側に対象農産物を書いている。大豆やトウモロコシ、ばれいしょ、なたねなど。この他、これらを加工した食品は、表示の義務がある。

ただ、表の下に※で書いているが、表示義務の対象は、主な原材料であり、原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上ものとなっている。

このため上位4位以下のものは、遺伝子組換え農産物である旨が表示されない。

表中の赤書きの部分、醤油や植物油などは、最新の技術によっても組換えDNA等が検出されないため、表示義務はないとされている。

下段の「キーワード、分別生産流通管理」については、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を生産・流通・加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理し、それが書類により証明されていることであり、混ざらないようにしっかり注意しているということ。

### 「任意表示制度」

右側の緑色のページ、任意表示制度について。

「遺伝子組換えでない」と表示されている食品を見かけるが、この表示の考え方が変わってくるということ。

上段に現行制度が書かれているが、分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆であるとかトウモロコシ、あとこれらを原材料

とする加工食品については、現行の制度では、「遺伝子組換えでないものを分別」という表示であったり、「遺伝子組換えでない」との表示が可能である。

大豆、トウモロコシについては、意図しない混入が5%まで認められているということ。

これが、2023年4月からの新制度ではどう変わるかというのが下の囲みである。

まず、分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びトウモロコシ、あとこれらを原材料とした加工食品については、表示できる内容が変わる。

右側に表示できる内容が書いているが、適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能ということ。

表示例としては、「原材料に使用しているトウモロコシは、遺伝子組換えの混入を防ぐため、分別生産流通管理を行っています。」であるとか。「大豆（分別生産流通管理済み）」といった表示になる。

下の方では、分別生産流通管理をして遺伝子組換えの混入がないと認められる大豆及びトウモロコシ、あとこれらを原材料とする加工食品については、遺伝子組換えの混入がないと認められることを条件に、「遺伝子組換えでない」とか、「非遺伝子組換え」といった表示が可能になる。

下段の囲みに書いているとおり、大豆及びトウモロコシ以外の対象農産物は、意図せざる混入率の定めはなく、それらを原材料とする加工食品に遺伝子組換えでないを表示する場合は、遺伝子組換え農産物の混入が認められないことが条件となり、ばれいしょ等については、現在でも意図しない混入は認められていない。

#### 「新たな任意表示制度に関するQ&A」

最後のページ、右下のQ5に、「遺伝子組換えでないを表示するための条件を教えてください」とあるが、これに対する答えが、適切に分別生産流通管理を実施し、遺伝子組換え農産物の混入がないことを確認した非遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品には、遺伝子組換えでないを表示することができる。

遺伝子組換え農産物の混入がないことの確認方法としては、第三者機関による分析の他、以下を証明する書類等を整えておくことが考えられる。

- ①だが、生産地で遺伝子組換えの混入がないことを確認した農産物を生産コンテナ等に詰めて輸送し、製造者の下で初めて開封していること。
- ②は、国産品又は遺伝子組換え農産物の非商業栽培国で栽培されたものであつ



て、生産、流通過程で遺伝子組換え農産物の栽培国からの輸入品と混ざらないことを確認していること。

③は、生産、流通過程で各事業者において遺伝子組換え農産物が含まれていないことが証明されており、その旨が記載された分別生産流通管理証明書を用いて取引を行っている場合が書かれている。

この①、②、③は例として記載されているが、消費者庁に確認したところ、単に遺伝子組換えでないとして記載された原材料を使っているだけでは駄目で、証明が必要だと聞いている。

その下のなお書きについて、行政の行う科学的検証及び社会的検証の結果において、原材料に遺伝子組換え農産物が含まれていることが確認された場合は、不適正な表示となるということで、事業者等が証明書等で確認しても、行政が検査して組換え遺伝子が検出されると不適切な表示となるので、注意が必要である。

資料3については、以上

(上野議長)

それでは、ただ今の御説明に関しまして、御意見、御質問をいただきたい。

ないようですので、全体に関する意見交換として、各委員に順番で御発言をお願いします。

(大塚委員)

消費者協会の大塚です。

県の方に期待したいのは、基本方針の5の緊急時の取組で、今、豚コレラとか口蹄疫とか、いろいろな家畜伝染病があるが、本県で発生することのないように対応いただくことが一番大事だと思っている。また、病気が発生した時は、やっぱり県の強力な体制の下に徹底した対応をお願いしたい。

私共、消費者協会では、食品について、いろんな消費者に対する勉強会を行っており、食関連では、昨年、県の委託を受けて実施した消費生活大学講座のテーマの一つとして、食品表示に関する研修会などをやった。参加者は300人ぐらいで、毎年、そういう勉強会を実施している。

それから、今、問題になっている食品ロスに関しても、勉強の機会を設けている。

(古舘委員)

生活協同組合連合会の古館です。

私たちの会では、先ほど上野委員の発言にもあったとおり、ゲノム編集のことをとても注目しており、ゲノム編集と遺伝子組換えの違いは、まだ消費者としては分からないということで、その学習会とかを開いていきたいと考えている。

食品ロスについては、事業の方では結構減ってきているが、家庭のごみは、青森県は多いということで、そのことについて、組合員とか県民の方にもっと勉強していただいて、より一層、食品ロスを減らしたいと考えている。表示も賞味期限、消費期限、それだけじゃなく、私たちが目で見て、臭いをかいで、これは腐敗、駄目なものなのか、そういうことを皆さんにお伝えして、表示の期限が切れているからすぐ捨てるじゃなくて、一度開けて、そういうことも皆さんと一緒に勉強して、すぐ捨てるじゃなくて、確認してから捨てることをきちんとやっていきたい。

プラスチックごみについては、もうちょっと県全体でも考えていただきたいと思っている。

(向井委員)

地域婦人団体連合会の向井です。

婦人会では、特にこれというものを取り上げた学習会はやっていないが、常日頃、気にかかっていることが1つある。

ボランティアとして、地域で実施する敬老祭りなどで、お弁当を婦人会が委託されて皆さんに頒布するというか、提供する活動を行っているが、2年ぐらい前に、ある地域で提供したお弁当から食中毒が出た。

作っている人たちは、皆さん一生懸命で、奉仕だからと張り切ってやっているが、このような場合の責任の取り方もあり、簡単に地域の婦人会に委託すれば出来るとはいかなくなる。

今後は、委託を受ける場合でも、地域にいる食品管理者が入って指導していただければいいなと思っている。

婦人会は、あくまでもお手伝い、奉仕だけというところで活動しなければ大変なことになると感じたので、皆さんにお知らせする。

(山谷委員)

食生活改善推進員連絡協議会の山谷です。

私たちの協議会は、県内に8管内あるが、各管内においてHACCPや食品衛生、または食中毒予防について講習会を開いて、会員に衛生管理を徹底させ

たり、安全確保に取り組んでいる。

ただ、本会がHACCPなどの講習会を行っても意味あるのかな？という声が会員の方からあがっているので、もう少し周知したいと思って努力している。

また、食品ロスについてだが、スーパーの棚の手前に安売りのものがある場合、私たちは消費期限等を見て奥から買う傾向があるが、手前の安売りのものから買うと、お財布にもやさしく、廃棄処分の減少にもつながるということを、会や事業のときに一般の方にも話している。

(松澤委員)

農業協同組合中央会の松澤です。

今日は代理として、この会に参加させていただいた。

本日の会議資料を見てびっくりしたこととして、学校給食における県産食材の利用割合が、27年度からのデータを見ると、60%台であまり変わっていない。何故進まないのか、ネックとなっている課題をはっきりとさせて、その課題解決に向けて取り組んでいく必要があるのかなと思っている。

あと、JAグループの使命としては、消費者に農畜産物を安定的に供給することであり、それは、安全・安心なものでなければならない。

本日の会議の基本方針にあるとおり、GAPの取組にしても、HACCPに関連する施設にしても、JAには多くの施設があるので、これらの基準をしっかりと守った取組を今後とも続け行くので、よろしくお願いします。

(熊木委員)

青森県漁業協同組合連合会の熊木です。

青森県の食の安全・安心については、福島原発以来8年が経過して、世間は大分、放射能に関する敏感性というか、関心が低くなってきていると思う。

ただ、今も放射性物質のモニタリングはやられていて、「検査をしなければ不安」または「検査しているから不安」の両面あると思う。

大分、検査項目も減少傾向にあるが、大分、自然界の数値と同じような状態になってきているわけで、なるべくなら検査項目が少なくなることを望む。

また、魚食の普及が報じられているが、県産品、特に水産物については、子どもの頃から食の教育が重要で、今回、水産物の利用率が一番低いという結果であった。

若井会長からもあったとおり、何が必要で、何がそうじゃないのかということをお話いただき、我々もしっかりアプローチをしながら、また、学校給食でも県産水産物を、健康にも良いということで積極的に取り入れていただきました。

いと思っている。

あと、HACCP制度については、我々漁協も対象であるため研修は受けているが、まだ実施対応が明確でないのでどういう対応をしたらいいのか分からない。早いうちに具体的な制度ができるよう、対応をお願いしたい。

(山内委員)

畜産農業協同組合連合会の山内です。

先ほど、大塚委員からも、若干、豚コレラの話があった。

人の病気については、大体の皆さんは、知識はあると思うが、豚コレラに感染した食肉は食べも大丈夫なのか。鳥インフルエンザの鳥は。そして、まだ日本には入っていないが、かなり危険性の高いアフリカ豚コレラは。このような病気に感染した動物で、食品になり得るものに対する安全の知識。いたずらに、恐怖心をあおるつもりはないが、正しい知識の普及は必要なことではないのかと思う。

食の安全・安心対策総合指針の基本方針の4「消費者自ら食品の安全確保に取り組んでいきます」という中で、やはり知識がないと、これはなかなか進まない。

今、思い出すが、BSEの国内発生によって、初めて内閣府に食品安全委員会が設置された経緯もあり、なかなか普及しにくいというか、分かりにくいものは、食の安全・安心の部署がもっともっとアピールしていく必要があると感じており、是非とも、そのことを今後の研修会、講習会も含めてやっていただきたいと思う。

特に、一時期、ジビエ、いわゆる野生動物の肉をいろんな形で利用しようという動きがあったが、最近では、開店休業のような状況。

豚コレラは、野生のイノシシを媒介にブタに感染し、愛知、岐阜、三重と、じわじわと広がってきている。終息の目途はまだ立っていない中で、青森県では絶滅したはずのイノシシが、階上方面で出現している。シカも全国的に増えている。

人間が減少、過疎化、高齢化する中で、野生動物がどんどん増えてきている。これは、やはりいろんな意味で食生活の方にも影響を与える。その辺のデータをしっかりと収集し、データに基づいて、広報的な話をさせていただくようお願いをしたい。

(篠崎委員)

青森合同青果の篠崎です。

毎回、この会議で申し上げる学校給食の話だが、県産の野菜類の利用割合が低いとお叱りを受けている。私の仕事は、青果物の卸売業なので、きちんとそういう必要としている方にお渡しできていないのではないかというようなお叱りというか、御指摘を受けるのだが。

まず、皆さんに御理解をいただきたいのは、青森県の農産物は、非常に供給量が高く、三村知事が自慢しているように、農業産出額では全国7位、東北では第1位である。野菜も東北で第1位。県全体の食料自給率は、確か120%ぐらいで、野菜に関しては200%ぐらい。県民全員に2年分食べさせるぐらいのものが産出されているのに、何故、学校給食では3割しか使われていないかという、使いたくても使えないという事情があることを御理解をいただきたい。

青森県は、冬、雪が降り、12月から5月くらいは畑が使えないため、その間のフレッシュ・生鮮野菜は収穫できない。勿論、ハウスものはあるが、高価で、一把50円、60円の埼玉のほうれん草でなく、一把200円の青森県五戸産のほうれん草を使いたいのであれば、是非使っていただきたい。当然、給食費という壁があり、ある程度の経済合理性がないと使用できない。

県産品が良いから、絶対、全部、県産品を使えというのであれば、代わりに給食費を上げてください、という話である。

従って、決められたルールの中で、栄養士の先生方が給食の献立を作って、それを実現するための材料を調達して、給食センターでは、限られた予算の中でそれを調理している。

今は、昔みたいにホールで買ってきて、それを刻んだりとか、ましてやサンマをおろすなんてことはなく、結局、どこかのメーカー加工した半製品、冷凍品を給食センターが調達して、解凍・調理して、給食に出されているのが現実。

その加工品のメーカーが青森県にない状況もあり、何が原因かという話ですが、まず学校給食で使えるような、原価で調達できる大きなメーカーが、本県にないということ。

青森県の場合は、夏と秋の野菜の産地のため、いっぱい採れて、安い時期は夏休みで給食に出せず、無理して出そうとすると、冬のハウスで、もしくは夏に採ったものを冷凍して、コストをかけて冬に提供する。果たして、それが本当に意味があるのか、毎回、この議論を聞くたびに思うところである。

そもそも、県産品の割合を高めることが何となく良いように思えるが、私は、青森市の中央卸売市場で、青森市の皆さんに対して安定的に野菜、果物を適正な価格で供給するのが仕事で、青森県が一番だとは思っているが、青森県のものだけが優れていて、それ以外のものが安全でないとか、安心して食べれない

と思ったことは一度もない。決して、県産品を沢山取り扱うこと自体を目標に活動しているのではないことは、是非ご理解いただきたい。

(上野議長)

今の意見を考慮の上、もう1回データを解析して、上げることが可能なのかについて、是非、検討していただきたい。

(若井委員)

水産物卸売市場協会の若井です。

日本食品標準成分表についてだが、今、消費者庁・厚生労働省・農林水産省の三省庁が共管で食品表示とかの業務を行っているわけですが、実は、日本食品標準成分表を作成している文部科学省は入っていない。

栄養に関して言うと、これまで健康増進法の中に栄養表示基準というのがある、それが今、内閣府で第10号、食品表示基準に統合されている。

その中で、食品廃棄が大きな問題として取り上げられている。実は、内臓の栄養成分は、殆ど書かれていない。

例えば、キンキ、いわゆるキチジの肝臓は非常に美味しいが、栄養成分表がないので、おそらく管理栄養士や栄養士は計算できず、除外しているのでは。表に廃棄物が書かれ、備考欄に廃棄部位が書いている。

そういったことも、一般消費者にも是非御理解いただきたい。

先ほど、古舘委員から、自分の感性を高めて、何が食べられるか判断いただきたいとの話がありましたけども、まさにそのとおりだと思う。

ふぐの統一基準について、今、盛んに記事になっているが、青森県でも5月から7月ぐらいまでトラフグも獲れる。非常に美味しい。

皆さんは、フグを食べる時にフグチリとか温かい食べ方を想定されると思うが、青森ではその時期の漁獲は難しい。

また、青森県の所得は非常に低いので、東京だと客単が5万円、10万円が当たり前でも、青森市内では、おそらく客単価1万5千円は難しいのではと。

そういったものは、適正な価格を取れるところに移送して、青森には、それ以外の安くて良いものをどう提供していくかが、我々のテーマだと思っている。

フグの調理について、調理は2つに分かれる。

1つは綺麗に並べた刺身など、いわゆる割烹料理店で出すもので、東京都がそうだが、受験資格が必要で、調理師資格を持っている方でないと試験が受けられない。

対して、山口県とかでは、除毒をしてフグを販売できるような形で提供する。

そうすると、それも本来であれば2つに分かれる。

皮を食べられる、この辺で獲れるヒガフグやクサフグなどは、皮をグル剥きにすると、その後の取扱いが簡単である。皮を食べない場合は、皮を剥くだけで、尾びれとかは、皮と同等なので、切断して販売すればいい。

それを、安い値段で販売し家庭で調理している。

それだけでも、ただ販売するのと、加工して販売するのでは、価格的に4倍ぐらい生産者のお金になる。

しかし、そういったことが産地は、非常に限られている。

例えば、ホタテでは、水揚げの時期はひたすら水揚げ作業を行うので、加工する余裕がなく、4分の1以下の価格で売らざるを得ない状況である。

未利用魚も含め、皆さんの御理解がなければ上手くいかないと思っている。

(起田委員)

株式会社ユニバースの起田です。

弊社は小売なので、様々な法改正への対応では、非常に苦慮している。いかにお客様に伝えられるか。日々勉強と苦戦を重ねているところ。

HACCP、Bへの対応では、7原則に則って粛々と進めている。

本日のテーマである安全・安心については、弊社にも義務と責任があるので、しっかりと取り組んでいきたいと思っている。

また、短命県については、弊社にも責任の一端があると思っており、県から短命県返上のイベントとか企画があったら、積極的に協力させていただきたいと考えている。

(畑中委員)

青森県食品衛生協会の畑中です。

当協会には、食品衛生指導員制度があり、これは当協会が行う食品衛生指導員養成講習会に食品事業者や関係担当を受講いただき、受講者を指導員として委嘱するものである。

県内には9支所あり、約560人の指導員が活動している。年に数回、各事業所を回って食品衛生管理等を指導している。HACCPについては、4、5年前から資料を配布しているが、青森県内の事業所、約3万件すべてに対しては周知・啓蒙ができない状況である。

HACCPの指導については、私共では、指導員が各事業所を回った時に、指導資料等を用いてその場で指導を行っているが、全部を回ることができない現状。

「講習してますよ」の告知だけでは、なかなか参加しない。義務づけられたことを分からずに、制度が発足されてしまうということが、一番危惧される。是非、県として、また各中核都市、青森市、八戸市においても、食品衛生に関わる全事業者にどうやって周知するか、私共と一緒に考えていただきたいと考えている。

(高崎委員)

料理飲食業生活衛生同業組合の高崎です。

県の料理同業としましては、地産地消ということで、県の調理師会さんと連携をしながら、地産地消に対して、今年は講習会などを受講していきたいと思っている。

(小玉委員)

青森県調理師会の小玉です。

調理師会としては、現在、フグについて、県にお願いしている。

また、HACCP講習会に会員が出席するようにしているが、HACCPの制度改正に伴う調理場の改装とかも必要になる場合がある。

調理師が経営者だと良いが、大体、使われている人が多いので、経営者が「直します」と喋らないと、調理場とかは直せないなので、講習会には経営者も呼んで、こういう改善が必要だと理解させて欲しい。

(保健衛生課)

ただ今の発言があった施設の改装については、基本的には必要はない。

ただ、例えば、冷凍庫に温度計がないとか、壊れているから直すとか、最低限必要になることはあるが。

例えば、HACCP仕様とか、入室の際にエアードロップを落とすなどを思い浮かべる方が多いようだが、そういうことがなくてもできるものとなっている。

(小山田委員)

獣医師会の小山田です。

先ほど、山内委員からも意見があったように、私も同じ獣医師で、同様の仕事をしている。

先程、26年ぶりに岐阜県で豚コレラが発生した。残念なことに岐阜県の畜産試験施設からの発生で、岐阜県の方でも大変慌てたことと思う。



何故かという、豚コレラの中にも、病原性の弱いものがあり、弱いと、ブタはバタバタと死なず、発見が遅れてじわじわと蔓延し、イノシシまで及んだのではと。

例えば、鳥の高病原性鳥インフルエンザに関しても、これも高病原性と低病原性があるわけで。低病原性だと、発見が遅く、蔓延する。そして、じわじわと長期にわたっているうちに鳥からブタに移る。ブタの中では、今度、新しいインフルエンザへ変化し、やがて人の方に移る新型インフルエンザになるという経路だそうである。

そういう観点から見ると、日本獣医師会も世界の獣医師会も、地球全体を1つの生き物と考え、抗菌剤の使用とか消毒のあり方とか、それから人獣、人と動物との共通の感染症を抑えていく、という病原に対する対策を、私らも含めて医師会と獣医師が連携を深めながら、一生懸命努力している状況。

抗菌剤の使い方によって、発展途上国においては、近い将来、多数の方が亡くなるとの予測も出ている。私どもも風邪ひけば、すぐ抗生物質を使用したくなるが、その辺を改める必要があると、よく報道されている。

今後、いろいろな意味で人の健康、動物の健康が基礎にあるということ認識の上でいろいろな対策を講じていきたい。

(相馬委員)

学校給食会の相馬です。

子どもたちに、青森県では何がとれるのか。そして、将来にわたってそれに親しんでもらうために、どういう食育が大事なのかということでは、やっぱり毎日食べる学校給食の献立を前にして話しをするのが、栄養教諭、栄養士にとっては一番の食育の効果があがることだと思っている。

学校給食では、栄養士も沢山の県産品を使いたいと思っていて、今、精一杯頑張っている。いろいろ御指摘をいただくが、青森市の例では、過去3年間の野菜の使用実績を見て、献立を立てる時にそれを組み込んでいくとか、市場の野菜担当から、どこで、何月にこういう野菜がとれる、というデータをいただくとか。それらを参考に、できるだけ沢山の県産野菜を組み入れたいと思っているが、いかんせん、やっぱり価格の問題があり、折角沢山とれている野菜をふんだんに使いたいが、冷凍技術の問題であったり、いろいろな問題があり、なかなか60数%から進んでいかないという事情があるんだと思う。

学校給食会としても、生産者とか、市場とか、いろんな担当者と話し合いを深め、栄養教諭や栄養士を交えながら、いつ、どういう野菜がいっぱい採れるのかを再確認しながら、採れる時になるべく沢山使っていきたいと思っている。

栄養士は、子どもたちに県産食材に親しんでもらうということが一番の願いでもあるので、そのために学校給食会としても支援をして行きたい。

(上野議長)

一通り御意見をいただいたので、行政の方に御発言いただきたい。

(県農林水産部 船水次長)

皆様からいろいろな御意見をいただき感謝申し上げます。

2、3点、コメントさせていただく。

まず資料1の説明で、若井委員から、何が課題で、それを解決するために具体的にどういう取り組みが必要なのかという、具体的な説明が必要であるとの御意見があり、議長にも、同様の御指摘をいただいた。

確かに、記載が淡白というか、資料をできるだけ分かりやすく記載した結果このようになったのだが。このことについては、現状分析とそれを改善するための方策的なものを、次回以降、できるだけ具体的にお示ししたいと思っている。

あと、相馬委員と篠崎委員からもお話があった学校給食について、端的に言うと、学校給食費を上げないと、なかなか普及率が伸びないというのが現状で、1%上げるためには、相当な努力が必要と聞いている。

とは言うものの、学校給食にはできるだけ多く県産品を使いたい。話題に出ている加工技術等の工夫で、旬でなくても出せるようにしていくとか。そういったことは、教育委員会も含めて、これからも工夫していくと伺っているので、行政、民間、それぞれの知恵を出し合っただければと思っている。

起田委員からお話のあった、短命県返上の取組。ユニバースの「協力したい」とのお話は、大変ありがたい。

既に、いろんな店舗で、御協力いただいていると承知しているが、県でも健康福祉部や農林水産部で、知事を筆頭に様々なイベントもやっている。ユニバースを含めて、更にいろんな店舗でやらせていただきたいと思っているので、今後も具体的に働きかけしていきたい。

最後にもう1点、食品ロスについて。確かに私も奥の方から買ってしまいう傾向にある。ただ、豆腐とかは、消費期限が近いものは安いものもあるので、今日食べるものは、できるだけ安い、手前から取るとか、その時の買い方を変えている。

期限が過ぎたものは諦めてしまう方が多いと思うが、実際には食べれるものも多いので、味見してみると食品ロスが少しでも減るのかなと思っている。

本日いただいた意見は、県の事業を進めていく上で、できるだけ反映させたいと思っているので、引き続きいろんな場面で御協力、御意見いただきたい。

(上野議長)

これで本日予定した案件は全て終了した。

会議の進行に御協力をいただき感謝申し上げます。

各委員から様々な意見が出たので、今後の行政に活かしていただきたい。

それでは、進行を司会にお返しする。

(司会)

長時間の議論、感謝申し上げます。

以上で、青森県食の安全・安心対策本部会議を終了する。