

## <第22回奈良県食品安全・安心懇話会議事録>

### ○事務局

本日はお忙しいなか、懇話会に出席をいただきありがとうございます。ただいまより第22回奈良県食品安全・安心懇話会を開催いたします。よろしく願いいたします。

それでは会議に先立ちまして、委嘱状の交付をいたします。ご出席13名の委員を代表しまして、紙森様に委嘱状を交付させていただきます。影山くらし創造部長、準備のほどお願いします。紙森委員、前までお進みいただけますでしょうか。

(委嘱状交付)

その他の委員の皆様には、失礼と存じますが、事前にテーブルの封筒に委嘱状を入れておりますので、ご了承願います。

引き続きまして、影山くらし創造部長から挨拶を申し上げます。

### ○影山くらし創造部長

「第22回奈良県食品安全・安心懇話会」の開催にあたり、一言挨拶を申し上げます。日頃から、県政の推進にご理解とご協力を賜りまして、誠にありがとうございます。この場を借りしまして、お礼申し上げます。本懇話会につきましては、平成16年から開催をしており、今年で11年目を迎えます。生産から消費に至る各フードチェーンの代表者の皆さまと食品安全に関する学識経験者の15名で構成しております。

さて、昨今の食品にまつわる事件等を振り返りますと、昨年末には、国内産冷凍食品に農薬が混入される事件が発生いたしました。過去には、中国産の冷凍食品でも同様の事件がありましたが、国内工場で発生したという点が非常に衝撃的で、国民の皆さまを不安に陥れることとなりました。幸いにも、この冷凍食品による重篤な健康被害は発生しておらず、容疑者が逮捕されたこともあり、一定の落ち着きは取り戻せたかと思えます。この事件に関して、食品防御に関する研究の第一人者であり、当懇話会委員にもご就任いただいております今村教授が「第三者検証委員会の委員長」として事件の検証、評価を行うなど、ご尽力なされたと聞いております。そのご業績とご見識により、今後とも貴重なご意見を戴けるものと確信しております。

食品に関する事件・事故が発生するたび、行政に対しては食品の安全性確保に関するより一層の取り組みが求められております。これまで県では、食品衛生法施行条例の改正や検査体制の整備など、出来る限りの体制を整え、県民の皆さまの安全な食生活の維持・向上のため努めてまいりました。その総合的な安全・安心確保対策の根幹となる「なら食の安全・安心確保の推進基本方針」を基に、関係部局で構成する奈良県食品安全推進本部を設置し、横断的に対応できるよう備えており、後ほど担当から説明をいたしま

すが、毎年度、食品衛生監視指導計画や食の安全・安心行動計画を策定し、食の安全への取り組みを行っているところです。

話は変わりますが、食品衛生行政に関する国の動向ですが、ご案内のとおり、先に閣議決定された「日本再興戦略」等を受け、ハサップによる衛生管理の普及を図ることとされております。本県におきましても、この方針にのっとり、奈良県食品衛生法施行条例を改正し、ハサップの普及を進める方針としております。さらに来年度は、食品表示法が施行されるなどもあり、食品衛生行政にとりまして、大きな転換期を迎えようとしております。

懇話会は、生産から消費にわたる食品の安全・安心の確保に関して、幅広く意見交換を行い、委員の皆様からのご意見を県の施策に反映することを目的として、設置しております。委員の皆様におかれましては、忌憚のない意見交換をお願いできれば幸いです。

最後に、本日の懇話会が実りあるものとなりますことを祈念申し上げて、ごあいさつとさせていただきます。本日はよろしくお願い申し上げます。

#### ○事務局

ありがとうございました。ここで影山部長は、所用により、退席させていただきます。それでは、資料の4枚目奈良県食品安全・安心懇話会設置要綱をご覧ください。第4条第2項の規定により、会長は委員の皆様による互選により定めとなっておりますが、ご意見がございましたらお願い致します。

#### ○坂上委員

今村委員を推薦いたします。

#### ○事務局

今村委員をご推薦いただきましたが、他にどなたかご意見等はございませんでしょうか。

特にございませんようですので、それでは、拍手をもって、ご賛同いただけますでしょうか。

～拍手により承認～

皆様のご賛同を得ましたので、それでは懇話会設置要綱に基づき、会長を今村委員にお願い致します。会議の座長は会長が行うこととされておりますので、今村会長、座長席にお願い致します。

それでは、以降の進行をよろしくお願い致します。

## ○今村会長

ご指名でございますので、あらためて、よろしく願いいたします。

もう、なんだかんだで6年くらい座長をさせてもらっておりまして、新しいメンバーも加わりましたが、食品を取り巻く環境は年々変わってきておりまして、初めてこの懇話会に出させていただいた時と比べて、状況はずいぶん変わってきていると思います。昔に比べれば、社会全体が落ち着いて食品の問題に対応できるようになったと思っております。事件もなかなか複雑怪奇な事件が増えてきております。先ほどご案内にありました、マルハニチロに関しましては検証委員会の委員長をさせていただきましたが、やはり油断が非常に大きかった事件でした。そしてまた、特殊性のある事件で、このように、今までに例のないような事件がどんどん増えてきております。それに対して少しでも良い意見が出せるよう皆様のご協力よろしく願いいたします。

本日は、4名の傍聴人がおられます。傍聴される方は、傍聴要綱に従い、懇話会の円滑な進行にご協力を頂きますようお願いいたします。また、終了予定が午後4時となっておりますので、議事がスムーズに進みますよう、委員の皆様にはご協力をお願いします。

それでは、[議事1]平成25年度奈良県食品衛生監視指導結果につきまして事務局から説明をお願いします。

## ○事務局

食品衛生監視指導計画は、食品衛生法で年度ごとに策定することが規定されており、素案について1ヶ月間意見募集（パブリックコメント）し、修正案を3月に開催する懇話会でお示しし、ご意見を承った上で策定しております。本計画の基本的な方針としましては、食品衛生法に基づき、フードチェーンの各段階において、監視指導を行っております。例えば、私どもの所管する製造・加工・流通段階においては、食品関係営業施設に立ち入り、衛生状況の監視指導を行ったり、食品を収去、いわゆる抜き取り検査を実施し、残留農薬や食品添加物及び食中毒菌等の検査を行っております。また、食中毒が多発する夏場や食品の流通量が増加する年末には重点項目を毎年決めて、集中的な監視指導を行っております。

さて、結果の概要について、資料2をご覧ください。

食品衛生法では、中核市である奈良市は独自に計画を策定しなければならないことから、ここでは、県の監視結果概要についてご説明いたします。奈良市の結果については、資料3、4として付けておりますので、改めてご覧ください。

まずは、1. 監視指導結果についてです。

業種ごとに年間の監視回数的目標値を定め、それぞれの年度の達成率を示したもので

す。平成25年度は、全体的な集計で見ると、監視達成率は125.0%と計画達成はできました。ただし、個々に見るとばらつきがあり、100%を下回り、計画達成されていないものも見受けられます。しかしながら、過去2年間に比べ、ばらつきは少なくなっています。本年度以降もさらに保健所・各検査機関と連携を図り、計画的な立入検査・監視指導の徹底を行うようにしていきたいと思えます。

次に、下段は食品等の収去検査の実施状況です。毎年度の予算の削減により検査件数の維持には苦慮しているところですが、25年度は保健所、中央卸売市場の効率的な収去実施に努めたことなどにより、計画では1033検体でしたが1070検体の実施と、予定より37検体多く検査することができました。

次に、2頁でございますが、こちらは、食品の検査のうち農産物等の残留農薬に係る検査について示したものでございます。上段は、県産モニタリング、すなわち出荷前又は出荷時の生産段階の残留農薬の検査状況の推移であり、下段は、収去検査の結果、すなわち流通段階での県内産、県外産の農産物、及び輸入農畜産物の検査状況です。モニタリング、収去検査あわせて229検体の検査を実施しており、内訳につきましては、県内産が142検体、県外産は57検体、輸入は30検体でした。そのうち1検体（県外産海老芋）から食品衛生法の基準値を超過する農薬（フルトラニル）を検出した事例がありました。ただちに産地を所管する自治体に連絡し、当該自治体により回収措置がとられました。そのほかの検体につきましては、基準値を超過した事例はありませんでした。今年度も農産物の残留農薬検査の増強を図りたいと考えています。

食品関連の相談状況については、例年同様健康食品についての相談が最も多くなっております。

詳細については、資料1として取りまとめ、奈良県ホームページ掲載しておりますので、ご覧ください。大まかな説明でございましたが、以上でございます。

#### ○今村会長

ご説明ありがとうございました。ただいまの事務局からの説明に対しまして、ご意見、ご質問など、ございませんでしょうか。

よろしいですかね。では、続きまして、[議題2]奈良県食の安全・安心行動計画（平成25年度～平成26年度）について、事務局から説明をお願いします。

#### ○事務局

お手元の添付[資料5]の「奈良県食の安全・安心行動計画」の1ページと2ページをご覧ください。

毎度の繰り返しになりますが、食の安全・安心確保に関する奈良県の方針として、「な

ら食の安全・安心確保の推進基本方針」を平成15年12月2日に策定いたしました。これは当時学識経験者等からなる策定委員会にて立案し、計画の策定にあたってはパブリックコメント手続きを行い、県民からの意見も反映した形で策定しております。

本方針は3つの基本方針からなり、まず基本方針1ですが、「消費者への食品安全・安心の確保」です。食に関するリスクコミュニケーションなどがこれに該当します。基本方針2は、「生産から流通・消費における食品の暗然確保」です。生産から消費に至るフードチェーンにおける食品の安全確保、リスク管理です。基本方針3は、「新たな食品安全行政に対応するための体制等の充実」です。本懇話会はこの3番目の方針に基づき設置・開催しております。

毎年作成しているこの「奈良県食の安全・安心行動計画」は、「なら食の安全・安心確保の推進基本方針」に基づき、実施する事業を基本方針ごとに紹介し、前年度の実績と今年度の取り組み目標を設定しています。

消費・生活安全課に関する事業を簡単にご紹介いたします。2ページをご覧ください。消費者との相互理解と意見の反映として、本懇話会と意見交換会等の開催を明記しております。次の議事で昨年度に実施しました第2回目のリスクコミュニケーションの開催結果を報告いたします。

続きまして、6ページをご覧ください。消費者教育の推進ですが、県民の「食の安全・安心」についての理解を促進するために、「食の安全・安心講演会」を消費生活センターが実施しております。平成25年度は11月に「日本人の食生活を考える」と題した講演会を実施しております。

7ページをご覧ください。食品表示の適正化事業について明記しております。昨年度県内でも発生しましたメニューの偽装表示につきましても、景品表示法に基づき調査を実施しております。

食品衛生監視指導計画に基づく監視結果については、このページ及び17～19頁に記載しておりますが、詳細については、議事1で説明したとおりです。

簡単に当課の事業を紹介いたしましたが、関係各課とも昨年度の実績と今年度の目標を定め、食の安全・安心の確保に取り組んで参ります。

#### ○今村会長

ご説明ありがとうございました。ただいまの事務局からの説明に対しまして、ご意見、ご質問など、ございませんでしょうか。いつになく静かですが・・・また後でも何かありましたら、おっしゃってください。

では、次の議題に移ります。[議事3]平成25年度 なら食に関するリスクコミュニケーション『「食の安全」教室 in 奈良 ～ 食品添加物、農薬、健康食品・・・あふれる

情報を読み解く〜』の開催結果について、事務局から説明をお願いします。

#### ○事務局

〔資料6〕をご覧ください。

平成26年3月25日（火）学園前ホールにて『なら食に関するリスクコミュニケーション「食の安全」教室 in 奈良～食品添加物、農薬、健康食品・・・あふれる情報を読み解く〜』と題しまして、科学ライターの松永和紀氏を講師にお招きしてリスクコミュニケーションを開催し、160名と大変多くの方に参加いただき無事終了することができました。

松永先生は、食品の安全性などを専門に執筆や講演活動をされており、科学的に最適な食品情報を情報発信するために消費者団体「FOOCOM(フーコム)」を設立し、代表・編集長を務めておられます。講演会のご自身の専門領域やFOOCOMでの活動を踏まえ、食品添加物、農薬、健康食品の安全性などについて幅広く講演していただきました。また、講演後に実施した参加者との意見交換会では活発な意見交換が行われました。

次に、参加された方へのアンケート結果をご報告いたします。性別、年齢については、幅広い参加があったと思います。職業は、消費者の方が最も多く、次に行政、食品関連事業者が続きました。この講演会を何で知ったのかについては、「パンフレット・ちらし」や「県民だより」と答えた方が多く、参加目的についてはグラフのとおりであり、松永先生の話を知りたいからという方も多くおりました。

次に内容や進め方についての満足度についてですが、アンケート結果を見る限り、概ね全ての参加者に満足いただけたのではないかと考えております。

それから、資料には記載しておりませんが、自由記入欄として、ご意見ご感想等も頂いておりますのでいくつかご紹介させていただきます。「テレビなどのメディアに影響されすぎていることが分かった。」「食品添加物は体に良くないものと思っていたが、食のリスクを抑える役目を担っていることを知った。」「とても参考になった。松永先生の講演はとても分かりやすく、もっと多くの方に参加してほしいと思った。」など、講演内容は好評でした。

開催結果の報告については、以上となります。

#### ○今村会長

ご説明ありがとうございました。ただいまの事務局からの説明に対しまして、ご意見、ご質問など、ございませんでしょうか。では、坂上委員。

#### ○坂上委員

1点、マイナーなことをお聞きいたしますが、職業の「その他」のところ、差し支えない範囲で、どのような職業の方が来られたのか、分かる範囲で教えてください。

○事務局

アンケートとして、「その他」の項目はありますが、特にその職業を問うてはおりませんので、具体的な職業は分かりかねます。

○坂上委員

わかりました。ありがとうございます。

○今村会長

他、何かございますか。大変、大好評だったということですが。

○事務局

そうですね。大変好評であったので、次の講師を誰にしようか、非常に今、頭を悩ませているところです。

○今村会長

ハードルが高くなりましたね。

○事務局

そうですね。松永さんにパート2を頼もうかという意見も担当の中ではありまして、できるだけいろいろな話を聞いていただきたいというのもありますし、また次回の講演会に向けて努力していきたいと思っています。

○今村会長

他、ご意見等、よろしいでしょうか。

では、次の議題に移らせてもらいます。続きまして、[議題4]幹事課からの情報提供ということで、まず、カエントケについての情報提供を林業振興課からお願いいたします。

○林業振興課

林業振興課です。座って説明させていただきます。

資料7をご覧ください。まず、1枚目が8月29日の読売新聞、これが新聞報道関係

の最初の記事だったと思いますが、「カエンタケを食べないで」ということで、生駒市の方でハイキング道のそばでカエンタケという猛毒のキノコが発生してきたということで、「奈良きのこの会」という会が、非常に危険なキノコだから注意喚起が必要ということで、新聞報道など、県に対して注意喚起をしてほしいという依頼がありました。カエンタケがどういうキノコかといいますと、1枚めくってもらったらカラーの写真が出ていますが、赤やオレンジ色で、円筒形か土から手の指が出ているような形です。コナラとかナラ類の枯れ木の根元近くに多く発生します。汁が皮膚に付着すると炎症を起こし、食べるとわずかな量で運動障害、あるいは多臓器不全などの症状が出て死亡することもあります。この記事を皮切りにテレビ報道も今、確か今朝もあったかと思うんですけども、たくさんされております。ただ、カエンタケ自身は別に生駒だけに発生しているという訳ではなくて、隣の大阪府交野市でも発生したと思いますし、京都府でも滋賀県でも発生しているキノコなんですが、特にここが注目されたのは、歩道沿いであり、人がたくさん通るそばであったということで、生駒市がポスター掲示やホームページで注意喚起をされております。1枚めくっていただいて、「新着・お知らせ」と書いたカラー写真の資料は生駒市のホームページの注意喚起です。その次のページが県森林整備課の出している注意喚起のホームページで、事務局である消費・生活安全課も注意喚起のホームページを出していただいております。

特にこういったキノコなので、見た目どおり、例えば食べたいと思うようなキノコではないんですけども、ただ、このキノコについては、特にさわっただけでも、100%ではないのですが、ただれる可能性もありますので、とにかくさわらない、食べてはいけないといった注意喚起をしています。特にそういう沿道、歩道沿いでもあったので、当県の教育委員会保健体育課からも、各市町村の学校関係や県立の学校に対して注意喚起の文書を出したという状況です。カエンタケだけじゃなくて、これから特にキノコ狩りとかをされる方が多いと思いますので、一番最後に、いろんな毒キノコの食中毒発生状況を掲載されております。カエンタケも含めて、厚生労働省のホームページで注意を呼びかけておりますので、十分に注意してキノコ狩りを楽しんでいただきますようお願いいたします。

以上です。

○今村会長

ご説明ありがとうございました。今の内容につきまして、ご質問、ご意見等お願いいたします。坂上委員。

○坂上委員

ちょっと質問したいんですけども、カエンタケ、確か私の記憶では、去年の夏に滋賀県で発生したということで新聞の報道のインパクトがあったと思うんですけども。

また、資料7の最初に書いていますけども、ナラ枯れの枯れ木の根元に多いというのが事実としてあると思うのですが、奈良県では、たしか私の記憶では、春日大社のところもナラ枯れが進んでいるんじゃないかということで記憶していますが、そこら辺に関して、突然で失礼ですけど、県として啓発をいろいろされているのは重々理解しているんですけども、何か今後、調査とかをされる予定はあるんでしょうか。

○林業振興課

坂上委員がおっしゃったとおり、ナラ枯れの箇所結構発生しています。その因果関係というのははっきりわからないわけですけども、ナラ枯れが増えていく中でカエンタケが目につくようになってきたということがあるので、ただいま、ナラ枯れについての調査を県・市と協力しながらやっていっている状況です。

○坂上委員

はい、状況はわかりました。ありがとうございます。

○今村会長

他、ご意見、ご質問。紙森委員。

○紙森委員

紙森です。よろしくお願ひします。少し質問をさせていただきたいと思います。このキノコのことですけども、厚生労働省の資料をつけてくださっていますが、これらの毒キノコ、知らないのを教えていただきたいのですのけれども、これらのものは奈良県で全て生えていますかということと、奈良県で毒キノコの被害というのはどういう状況なんでしょうか。教えてください。

○林業振興課

まず、被害の状況は私の課でわからないのですが、全てではないと思いますが、奈良県内でも生えているキノコです。このホームページに過去の件数が出ていまして、先ほどのカエンタケについては、今のところはほとんど事件とか患者数はいないという状況になっています。

○今村会長

被害者数は事務局からお願いします。

○事務局

奈良県におけるキノコを原因とする食中毒の事例としては、過去10年に限りませんが、2件発生しております。これは食中毒と断定された件数ですが、平成20年に上北山で1件ありまして、患者数が7名。原因はツキヨタケでした。その次が、平成23年に宇陀市で1名の患者さんが出まして、原因はドクササコでした。過去10年においてはこの2件が食中毒として発生しております。以上です。

○今村会長

それでよろしいでしょうか。他、ご質問、ご意見ございませんでしょうか。

では、次の議題に移ります。続きまして、県産食材の紹介資料につきまして、マーケティング課からの情報提供をお願いいたします。

○マーケティング課

農林部マーケティング課です。よろしくお願いします。

カラーの冊子2冊を情報提供させていただきます。1つは「奈良の『食』カタログ」という冊子で、もう1つは「美味しい奈良のレシピ」という冊子になります。いずれにしても、市場の関係者それから量販店、百貨店のバイヤーさん、それから旅館、ホテル、飲食業の皆様、県の食材の特徴や生産状況、歴史、物語などを正しく伝えようという目的で作成したものです。レシピにつきましては、ご家庭でも県産食材になじんでいただけるように、プロの料理人さんに家庭でもできるようなアレンジをお願いしてレシピを紹介しまして、地産地消も含めて活用の幅を広げていただくということで作成いたしました。昨年、残念ながら県内におきまして、旅館、ホテルでメニューの食材の偽装の表示、不適正な表示がございました。消費者を欺くような事例もあったんですけども、その中の1つには、最後、メニューをつくられる料理人さんに正しく食材の情報が伝わっていなかったのかなという、我々も反省すべき点が無きにしもあらずであったということもありまして、改めまして増刷をして、レストランも含めて旅館、ホテルの皆様にも伝えるように、こういった冊子でもって紹介させていただいているところです。委員の皆様にもご覧になっていただいて、お気づきのところがありましたら、こういったものが活用できるよと、また声をかけていただいたらと思っているところです。

とはいえ、なかなか全ての方々にこういう冊子が行き渡らないということも課題でございまして、1つはホームページで紹介させていただいたり、レシピについては県民

だより、県の広報誌で1ページずつですけれども紹介させていただいております。今後、この秋に向け、料理人、レストランの方々とシェフの皆さんと生産者をつなぐ交流会や、奈良フードフェスティバルという一般の方にも参加いただける食のイベント等々を通じまして、広くPRしていきたいと思っていますところですので。以上です。

○今村会長

ご説明ありがとうございました。今の内容につきまして、ご意見は。森委員。

○森委員

ありがとうございます。これの発行部数はどれくらいか知りたいんですけど、発行が3月であるので、前回の懇話会で配っていただいたらよかったですよね。魅力的な中身になっているので、私もこれ欲しいなという人がいっぱい居るのではないのでしょうか。例えばアスカルビーのドレッシングとかですね。これは、どこで売ってるんやということが出てくると思うので、地域興し、産業活性化が重要な時期になって、今、地元のものがすごく大きなトレンドの状況になっていますので、もっと積極的な普及を考えていただけたらと思います。先ほど発言しませんでしたでしたが、資料5の12ページに農産物直売所への支援ということをやっていただきまして、平成25年度の実績が39億円ということで、経過はよく存じておりませんが、このトレンドの傾向をこういう形にして利用、やっている者がこれを見たいというふうに思いますので、いろいろ活用し、もっと委員の先生方にもお願いしてやっていただければなと思いました。感想と希望を申し上げておきます。なかなか、生協でも今、地元のモニターの、我々は「食べる“なら”大和」という名前でJAならけんさんと一緒に運動をやっておるわけですが、実際に売り上げは好調です。ただ、商品がなかなか入手できない。生産者の方々がなかなか量を生産していただけないものも多数ございまして、積極的な販売の計画を、普及をしたいと考えておりますので、またよろしくお願ひしたいと思ひます。

○今村会長

ありがとうございます。

○マーケティング課

ありがとうございます。ぜひ一緒に協力して進めてまいりたいと思ひますので、どうぞ今後ともよろしくお願ひします。ありがとうございます。

○今村会長

それでは、森田委員。

○森田委員

大和野菜を食べましょうって、ものすごくそれはよく聞くんですけど、スーパーなんかへ行きますと、ちょっとしかないんです。それでキュウリなんかでも、奈良産と大阪産が1つのところにごちゃごちゃって入っている。どのキュウリが奈良のキュウリで大阪のキュウリなのか、一山に積んでおりますので全然わかりませんし、商品の鮮度から言いましたら、全部が全部じゃないですけども、ほかの産地の品物のほうが新鮮に見えます。もっと力を入れるんでしたら、一般のスーパーとかそういうところへいっぱい出してもらわないと、それを買おうと思ってもなかつたり、何かブランド商品という感じで隅っこのほうに大和野菜ですと言って、それも一番隠れたところにあるんですよ。買おうかなと思っても、そこまで言うほどでもないというのが実感なんです。ですから、やっぱり地元のものをもっともっと買ってもらおうと思ったら、量も増やさないといけないですけども、新鮮なものを出していただいたらそっちのほうへ手が行くと思うんですけども、今のところちょっと力が弱いような気がしますので、よろしく願いいたします。そういうふうに感じます。

○今村会長

今のご指摘に対していかがですか。

○マーケティング課

消費者の意見が生産者や流通の関係者の皆様に伝わるように、交流のイベントですとかPRフェア等々をきめ細かく開催して、お互いの意見がしっかりと伝わり、WIN・WINというんですか、どちらも良かったなと思える関係づくりを県としては応援していきたいと、そういう場をつくっていくことなどで進めていきたいと思っておりますので、またご意見をいただけますよう、よろしく申し上げます。

○今村会長

よろしいですか。他、ご意見等、よろしいですかね。

それでは、続きまして議題5へ移らせていただきます。ここからは委員からの提案議題について意見交換をしていただきます。

まず、食品営業施設に対する監視指導について、福原委員からご提案いただいております。まず、福原委員から提案理由の説明をお願いします。

○福原委員

失礼します。先日、バーガー店のハンバーグの方ですが、中国で製造されている様子が大きくテレビで放映されました。そのときに、皆さんもお感じになったと思うんですが、落ちたミンチ肉をそのままぱっとまたもとに戻して使われるという光景が見られました。ひょっとしたら奈良県でもあるいは日本でも、人の目につかないところでそんなことがあるのと違うかなというような懸念をいたします。なので、どんなふうにも食品衛生監視員の皆さんに工場の監視をしていただいているのかなというところをお聞きしたいと思います。よろしくお願いします。

○今村会長

ありがとうございました。それでは、事務局から説明をいただきます。

○事務局

営業施設については、毎年度策定の奈良県食品衛生監視指導計画に基づき、各保健所において監視指導を行っております。委員ご質問の食品製造工場は、監視指導計画の中で大規模広域流通食品製造施設であたり、これらリスクの高い施設については、重点的に監視指導を行い、収去検査により基準に適合しているか、確認をしています。

監視指導の際には、関係書類等の確認を行い、奈良県食品衛生法施行条例で規定されている管理運営基準が守られているか、確認を行います。仕入伝票、製造記録、自主検査結果などを確認することにより、期限設定の根拠が適切かどうか、製品の管理が適切かどうかを見ます。

また、委員のご意見にある事例は、食品取扱者の衛生意識の低さが引き起こしたことと考えます。条例では、営業者は、食品取扱者その他関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、汚染防止の方法その他の食品衛生法上必要な事項に関する衛生教育を実施することとされています。立入検査時、衛生教育実施状況についても確認します。

このような監視指導を行うことにより、委員をはじめ県民の皆様方が不安に思われるような杜撰な管理がないよう、管轄の保健所で指導を行っております。

また、監視指導に関連いたしまして、前回の懇話会においてご質問のありました、奈良県における緊急連絡体制について、説明いたします。お手元の資料8をご覧ください。

奈良県では、従来より、職員の緊急連絡先電話番号をとりまとめ、休日・夜間においても宿直者から職員に連絡をするよう体制を整備してまいりました。さらに、長期休暇の際には、別途対応者を定め、確実に連絡が取れる仕組みとしております。厚生労働省においても、各都道府県担当者の緊急連絡名簿を作成するとともに、電子メールによる緊急連絡訓練を実施しております。また、アクリフーズの事件を受け、通知文書の確認

が出来るよう、電子メールアドレスを緊急連絡網に追加整備を致しました。これにより、色つきの画像確認や取引先のリストが多い場合などにも対応できるようになりましたので、ご報告いたします。

もう一点、前回の懇話会でもご意見がありました、食物アレルギーに関する検査検体数ですが、既にホームページ上で監視指導計画（案）に対する意見募集結果として公表いたしました。内部で協議の結果、7検体から10検体に変更することといたしましたことを報告いたします。

○今村会長

説明ありがとうございました。いかがでしょうか。

○福原委員

ありがとうございました。監視指導を行われますときは、不意打ちで行かれるんですか。それとも事前に連絡をして、この日に行きますよということで行かれるわけですね。

○事務局

いいえ、基本的に事前連絡というのはせずに行くということをしています。ただ、事例によっては事前に伝える場合もあります。基本は抜き打ちです。

○福原委員

ありがとうございます。

○今村会長

よろしいですか。今の件につきまして、何かご意見、ご質問ございますか。よろしいでしょうか。

では、次の提案議題に移ります。食品の表示につきまして、坂上委員から2題ご提案いただいております。あわせて坂上委員からご説明をお願いします。

○坂上委員

わかりました。そうしましたら、まとめて説明をしたいと思います。

まず、1番のほうですけれども、県独自の食品表示Gメンについてということで、資料9にニュースを添付していただいております。今年6月4日付の読売新聞の記事で、「とくしま食品表示Gメン」ということで、23人が任命式を受けたというのが報道さ

れたということです。これに関しまして、前回の第21回でも提案をさせていただいたんですが、奈良県で食品のGメンについて、今後のことですが、任命等に関する動き等があるかを確認したいということで、提案をさせていただいたのがこちらの方でございます。

続きまして、食品表示基準案についてということですが、こちらに関しましては資料10に7月3日付の読売新聞の記事を添付していただいておりますけども、この中で食品表示基準案が取り上げられています。皆様方ご存じのように、来年6月に施行される食品表示法の食品表示基準案のことですが、県として今後の具体的な指導方針、この点についてお伺いしたいということで意見をここに入れました。

以上が説明でございます。

○今村会長

ありがとうございました。それでは、事務局のほうから1つずつ回答をお願いします。

○事務局

現時点においては、前回の懇話会でのお答えと同様、検討する予定はございません。

まず、前回の懇話会でも述べましたことを要約しますと、景品表示法における立入検査権については、条文により、「都道府県知事は、違反する行為があると認めるときに指示ができ、この指示を行うために必要と認めるときは、立ち入ることができる。」とあり、指示を行うために必要な場合の限定規定となっておりますので、違反の疑いのない通常の状態での立入検査という権限を、県条例によって、上乘せ的に規定することには、当然、慎重を要するべきであり、すぐには検討する考えは持っていないということでした。ただし、食品偽装問題を受けて景品表示法の改正等について注視していきたいともお答えしました。

景品表示法の改正についてですが、本年6月に改正法が成立し、12月1日施行されることとなり、都道府県知事の権限については、行政指導である指示の規定がなくなり、措置命令や勧告の権限が知事まで委任されました。しかしながら、立入検査については、これまでと同様、命令等を行うために必要と認めるときは立ち入ることができるとする限定規定に変わりはありません。

したがって、現時点では、徳島県と同じように、景品表示法に係る表示Gメンについて条例規定する動きはありません。なお、全国的に見ても、徳島県と同様な動きがある自治体は確認できません。

○今村会長

ありがとうございました。回答は1個ずつですね。では、坂上委員、お願いいたします。

○坂上委員

状況は再度了解しました。他府県も今後、まだ動きはないということなんですけど、仮の話ですけども、もし他府県が今後、徳島県と同様な動きをする県が何県か出た場合には、やっぱりそのときは若干、県としても考慮することもあり得るんじゃないでしょうか。

○事務局

ありがとうございます。お答えさせていただきます。今、説明申し上げたとおり、限定規定ということには変わりありません。慎重を要することですので、他府県の状況を見ながら検討してまいりたいと思います。

○今村会長

よろしいですか。

○坂上委員

はい、ありがとうございます。

○今村会長

この件について、他の委員の皆様からご意見は。森委員。

○森委員

見解はよくわかりますけど、気持ちとして言うと、これは普通の県民の感覚だと思うんですけど、偽装事件が奈良県でもホテル業界とかであったわけで、そんな場合にはもちろん県の指導が入るということを前提に、皆、考えておるわけですよ。具体的にそのおそれがあるとかその可能性が高いと思われるというのは、状況次第でしょうけども、何らかのそういう権限を県行政が持たれるのは、やっぱり必要なことではないのかなど。食品の偽装が止まりませんし、現実的には、そういう事例もたくさん発生しているのが現実でございますので、食品業界全般がそうですし、それを提供されるそれぞれの業界のところでも同じような状況がございまして、絶えず啓蒙指導とか啓発とか学習活動とかを説明される機会を、行政側が設けられているのはよくわかりますし、法律が整備されていけばそういった機会が多くなるのはもちろん存じておりますけども、そういった意味で行政機関の権限が強くなることも、今のような状況のもとでは必要であると思

ます。徳島の事例は、具体的には県の大きな産業の偽装であったので、ワカメの偽装を通して、そういった行政機関の認識がここまで行っているということで理解しておりますけども、希望としては、消費者全般、県民全般が行政がそういう権限を強く持たれることを望んでおるように思いますので、見解はよくわかっておりますけど、ご検討いただければということでございます。よろしく申し上げます。

○今村会長

今の森委員からの質疑について、事務局としてはいかがですか。

○事務局

ありがとうございます。景品表示法については、ご見識のとおり、国で法改正が行われまして、都道府県知事の権限について、それまでの行政指導であった指示にかわって、措置命令権限が付与されたところです。まずは法執行でそちらの権限を行使できるように努力してまいりたいと思います。

あと、啓発ということで意見をいただいたんですけれども、法の啓発ということに関しましても、法改正に併せてのときに国の方でメニュー・料理等の食品表示にかかるガイドラインをつくったんですけれども、それに対する説明会を県主催で行ったりとか、また今後、施行までの間に法に関する説明会等も検討してまいりたいと思っています。ありがとうございます。

○今村会長

ありがとうございました。いかがですか、坂上委員。

○坂上委員

特に追加はございませんけども、森委員からも力強い応援をいただいて、ありがとうございました。

○今村会長

この件についても、他の県の動向を見ながら検討していただけるということです。この件につきまして、何か他にいかがでしょうか。

それでは、2つ目の表示の件について、県からのご回答をお願いします。

○事務局

食品表示法は平成25年6月28日に公布され、施行は、公布の日から2年以内です

ので、平成27年6月頃の施行が予定されています。施行後、経過措置期間として、新基準に基づく表示への移行猶予期間があり、加工食品は2年、添加物は1年で、いずれも栄養表示成分については5年の予定です。この経過措置期間において、監視指導時、営業許可継続申請時、各種講習会等、様々な機会を捉えて、営業者への説明を実施し、周知徹底していく予定です。

せっかくの機会であり、食品表示法に基づき、今、作成されている食品表示基準案について、説明をいたします。食品表示基準案については、7月7日から8月10日までの間、消費者庁において、意見公募を実施されました。今後、提出意見を精査し、基準が策定される予定です。お手元の資料11～2ページ目をご覧ください。「3法に基づく基準統合のイメージ」で示されていますが、現在、JAS法、食品衛生法、健康増進法にまたがっている58本の基準が1本に統合されます。

現行制度からの主な変更点については、4ページからになります。まず、製造所固有記号ですが、アクリフーズの事件の際に、消費者が記号だけでは製造所の場所が分からず、回収対象かどうか判断できなかったことから、見直しが進められてきたものです。現状では、製造者が1つの自社工場で製造している場合や、販売者が1つの委託先他社工場で製造している場合も製造所固有記号が利用されています。新基準では、原則として、2以上の工場で製造する商品のみ利用できるものとし、消費者からの問合せに応える義務が課されます。また、更新制とし、変更・廃止の届出も義務付けられます。

次に、アレルギー表示ですが、表示が義務付けられている特定原材料について、特定加工食品は廃止されます。卵を例に挙げると、「マヨネーズ」「オムレツ」などのように、卵を使った食品であることが予測できる食品については、これまでは、「卵を含む」表示の義務はありませんでした。これらについては、誤認する例があることから、新基準では、あらためて「卵を含む」という記載が必要になります。

他にも、食品区分の整理、栄養成分表示の義務化、栄養強調表示、原材料名表示、添加物表示に関するルールの変更等がありますので、ご確認いただければと思います。また、坂上委員のご質問にありました読売新聞の記事も、大変わかりやすくまとめられておりますので、是非ご一読ください。

○今村会長

ありがとうございます。今のご説明に関して、坂上委員、いかがでしょうか。

○坂上委員

わかりやすい説明で、特にコメントはございません。

○今村会長

他の委員の皆様から、いかがでしょうか。

今回、アクリフーズで固有記号の問題が改善されるというんですけども、あれは単純に全部解決するという問題ではないので、その問題点だけを指摘してそこだけを変えたら、本体の部分の問題がたくさん出てくるということがあると思います。例えば固有記号でも、ディズニーランドで売られているお土産というのが千葉で製造しているのはまずありませんから、大阪産とか、いろいろ問題があると思うんです。それだけ実際にそれぞれの工場で作っているメーカーというものが、実際にはメーカーではない場合、それを表に出していくことのデメリットとか、それを明らかにするときに、商品の選択ができなくなってしまうというデメリットもあると思うので、まだもう少し繰り返しの議論の余地が私はあるんじゃないかなというふうに思います。ですので、まだこれは確定して出していく段階にないものも幾つかありますので、アレルギー表示もまだだと思えます。これも単純に全部掘り返して全部書けば良いというものじゃないと思うので、逆に大きくなればなるほど、一括表示の内容が増えていくことはもう目に見えています。すると、今度は選択する側が選択できなくなるという問題になっていきますので、またこれ、このとおりになるかどうかというような状況だと思います。

今のこの件について、よろしいですかね。

では、3番目のテーマに移らせてもらいます。HACCPの自主管理規制の認証制度についてということで、3点ほどご指摘いただいています。1つずつやっていきたいと思えますけれども、まずは奈良県HACCPの自主衛生管理認証制度についての支援について、坂上委員からご説明をお願いします。

○坂上委員

それでは説明させていただきます。

まず最初ですけども、今村先生がおっしゃいましたように、奈良県のHACCP自主衛生管理認証制度に関する支援等ということで、ここに2行少し書いていますけども、奈良県のHACCP自主衛生管理認証制度の導入普及活動に当たりまして、奈良県として、私どもがやっていますNPOの奈良県HACCP研究会とのタイアップを、奈良県の関係部門の横断的な指導並びに支援を仰ぎたいと考えていますということで、出させていただきました。

以上で説明を終わります。

○今村会長

ありがとうございます。この件につきまして、事務局からのご説明をお願いします。

○事務局

坂上委員から「奈良県HACCP自主衛生管理制度」というワードが出ましたので、まずはそのことからご説明します。従前より当懇話会のなかで、奈良県版の認証については、HACCP手法に特化した認証とするのか、特化しない優良施設認証とするのかを考えながら、何らかの認証を制度化すると述べてきたところです。

資料12をご覧ください。HACCPが国際的な衛生手法、基準として世界的に普及が進展している現在、国としても、この手法の国内普及は喫緊の重要課題と認識していますが、国内での普及率は低く、導入している企業は少ないのが現状であります。そこで国は、資料12のとおり、本年5月に管理運営基準ガイドラインを改正し、HACCP導入型基準を選択できるものとして追加設定し、自治体に対して関係条例の来年4月に向けての改正を依頼しています。これを受けて、本県も条例の管理運営基準を選択性にする予定です。資料12についての詳細な説明はいたしません、このHACCP導入型基準を見ると、これは実に、HACCP手法を十分に満たすものであり、導入型基準はHACCP基準と言えるところです。

このような現状、及び、従前からのNPO法人奈良県HACCP研究会からの連携的協力の意向を考えると、やはり、総合的なマル優制度よりもHACCP手法を認証する制度、すなわち現時点では仮称ではありますが、「奈良県HACCP自主衛生管理認証制度」とする方向で、その制度設計に関して、県庁内で考え方や概要について協議しているところです。すなわち、このようなことから、その制度に関しては、当然ながら、研究会とのタイアップ、コラボを原則に考えており、今後、研究会や保健所など県庁内の関係機関と検討を重ねて、具体的な制度とする予定です。従って、逆に、こちらの方からも、この場お借りしまして、改めて、研究会会長である坂上委員他、研究会関係者の皆様に今後の制度設計、運用に対しての協働につきましましてお願いします。

○今村会長

ご説明ありがとうございました。坂上委員、いかがでしょうか。

○坂上委員

行政サイドから力強いお言葉をいただきまして、我々も努力したいと考えています。ありがたいと思います。

○今村会長

今、HACCPの自主認証制度に向けて事務局が進めていただいているのは、HAC

C P 認証ということで、マル総のような施設基準とは切り離して考えるということなんですか。

○坂上委員

はい。そのように。

○事務局

こちらのほうも基本的にはそのような考えで、国の会議等を見ても、H A C C P の普及に関しては、マル総みたいにきっちりハード面というよりは、まずは手法がちゃんとできているというところで、ガイドラインもそのようになっていますし、それによって普及をしていこうということですので、奈良県のH A C C P の認証制度につきましても、まだこれから制度設計ですけれども、あまり厳しい制度、ハード面の基準というよりは、H A C C P の手法で認証する、最低限その手法ができるような当然ハードでないで困りますけれども、そのような形でこれから研究会と詰めていきたいと考えております。

○今村会長

私から教えてもらいたいんですけど、H A C C P ですが、国の制度だと商品別につくると思います。今回の自主認証制度について、これはもう商品の別に関係なしに、手法として認証していくということか、若しくは、やっぱり商品の分野を特定してやっていくのでしょうか。

○事務局

まず、今はまだ制度設計の段階で、具体的には進んでいませんけれども、今の考えでは手法ということですので、その施設にそういう手法が取り入れられているかということを中心に考えております。だから、今のところ、商品個別にということは考えておりませんが、今後、制度設計の中でその辺も含めて検討していきたいかなと考えております。まだその辺は一切未定ということでお願ひします。

○今村会長

わかりました。他、いかがでしょうか。追加で坂上委員、ありましたら。

○坂上委員

特にございませんで。普及をこれから頑張りたいと思います。

○今村会長

わかりました。

では、次の議題に移らせてもらいます。奈良県のHACCP研究会が実施する研修会についての後援について、これも坂上委員からのご説明をお願いします。

○坂上委員

続きまして、ここに書かれていますように、奈良県HACCP研究会が実施する研修会ですけれども、今年度はもう終わっているんですけども、奈良県の食品安全・安心懇話会の後援をいただけるということを以前に確認はしておりました。

今年の2月にNPO法人となりましたが、今後とも奈良県食品安全・安心懇話会の後援をお願いしたいと考えていますということで述べさせていただきました。

○今村会長

ありがとうございます。この件につきまして、事実関係を県からおさらいをしてもらってよろしいですか。

○事務局

過去の懇話会の経緯でございますが、平成23年度になるかと思っておりますけれども、懇話会で奈良県HACCP研究会が実施する研修会に対して、懇話会が後援しようということで可決しております。その後、翌年にも引き続き、研修会について後援をお願いしたいということで坂上委員から提案がございまして、その際にも引き続き後援していきましょうということでお話をいただいているかと思っております。今回、NPO法人になりましたので、今後の方針について、この後、懇話会の委員の間でご審議をお願いすると思っております。よろしく申し上げます。

○今村会長

ありがとうございました。今までこのHACCP研究会が実施する研修会に対して、懇話会として後援を出してきています。この研修会の主催者がNPO法人化したというのが新しい点であって、それ以外は特に変わっていません。研修会の実施に当たって、懇話会として後援を続けて行くかどうかという点であります。特に問題がなければ、今までどおり内容が変わらないのであれば、後援していくのが適切だと思いますけれども、よろしいですか。

では、懇話会として後援をさせていただくということで、了解がとれたということで進めたいと思います。ありがとうございました。

では、同じHACCP関連、3つ目の課題でございます。NPO法人の県HACCP研究会の活動開始に伴っての課題ということで、森委員からご説明をお願いします。

#### ○森委員

ありがとうございます。続きみたいな話なんですけど、今、この開いておりますページの関連事項で、活動開始がされまして、県内企業の皆さん等の参加が活発になってまいりました。関係県行政の皆さんの努力に敬意を表したいと思います。

先般、私どもが別の機会で、奈良県の観光開発の話を観光局長からお伺いする機会がございましたけど、2020年に向けて、東京オリンピックがもちろん開かれるわけですし、奈良県へ観光客が県外から、あるいは国際的なお客さんもたくさんおみえになる機会が増えてくると思いますが、奈良県には伝統的食文化の古い歴史がございますし、世界に誇る中身が本来はあるものだと思っております。その点で、この食品安全の一分野でございますけれども、衛生管理のレベルを県内の企業の皆さんと一緒に高めていくことが、先ほどございましたけど、国の行政の方向とも合致すると思われしますので、その推進を大いに期待しています。その立場から、それぞれ企業内の担当の方、指導資格、審査資格それぞれございますけれども、いろんな指導者の養成に取り組んでいただくことということで挙げてございますが、認証基準のいろいろな判断とか、非常に難しい問題もございますけれども、協議を十分重ねていただきまして、それらの基準なども明快にわかりやすく整備してもらえたら非常にありがたいと思っております。

一応進捗報告みたいな形でございますけど、今日、先ほど主幹からございましたけれども、具体的な整備をこれからも期待してございますので、そのことをご要望させていただきたいと思っております。ありがとうございます。

#### ○今村会長

ご説明ありがとうございます。この件につきまして事務局から回答をお願いします。

#### ○事務局

坂上委員からの提案のところでも述べましたが、「奈良県HACCP自主衛生管理認証制度」については、現在、その制度設計に関して、県庁内で考え方について協議しているところです。そのため、ここでは具体的なことはお示しできませんが、現時点での考え方だけでも報告したいと思います。

ただし、すみませんが、そのようなことですので、県庁内部や研究会とも意思統一されているわけではなく、まだまだ変更もあることをお含み置きのほどお願いします。

まず、先に述べましたようにHACCP導入型基準の内容を見ると、これは実に、H

H A C C P手法を十分に満たすものであり、導入型基準はH A C C P基準と言えるところと考えます。すなわち、先に述べたように本県の認証制度をH A C C P手法に特化したものとするならば、「H A C C P手法により管理運営を行っている＝H A C C P導入型基準を適正に選択・実施している」であることをベースにして、制度設計していくことが合理的であると考えています。ここで、導入型基準が選択・実施されていることを確認し監視するのは、管理運営基準であることから県保健所であり、このように整理すると、導入型基準ができた以上、導入型基準と整合性を取っていく以上、途中の助言や評価における研究会との役割分担はどうあれ、やはり最終的な審査、認証は県がすることになると考えています。したがって、現在までの制度設計の検討においては、研究会に対して、総合的、最終的な認証審査となるような評価を行っていただくところまでは考えておらず、例えば、事業者がH A C C Pプランを作成する研修、その際の助言、それにより作成されたプランの評価等を考えています。しかしながら、このようなことは、研究会とこれから具体的な協議に入るつもりですので、未確定であることを前提に言わせていただければ、審査ではなく、このような助言や評価に対しては、当方から研究会に資格者的なものを求める考えはなく、研究会の中で、誰に助言や評価の役割をしてもらうか等は、研究会の判断に委ねて問題ないと考えています。

○今村会長

ありがとうございます。坂上委員、ご指名もありましたので、追加でご説明いただければと思います。

○坂上委員

追加というんでしょうか、主幹からも話がありまして、まだ今後未確定な部分があるという中で調整がまだだと思えますけども、おおむね我々の立場としては、助言とか評価をというスタンスは念頭に入れて考えております。いずれにしても、来年度早々になるか、まだ今後わかりませんが、その中でやっていきたいなと思っています。

○今村会長

県のH A C C Pが立ち上がることは賛成なんですけども、今、マル総型でなくて手法型でやっていくとすると、あまり今まで経験のない職種のH A C C Pに影響が出てくると思うんですね。牛乳とか缶詰とかはもうある程度でき上がっているわけで、それに対してH A C C Pって考えたこともない、とったことのない業種の人たちも申請できるようになると思うんです。すると、業種が変われば職人の全然やり方が違いますので、それを評価していく基準なり評価者というのはすごく難しい問題を孕んでいると思います

ので、ある程度最初の段階で業種を絞り込んでやっていくのか、業種を限らず受け付けてやっていくのか、整理をしておいた方がよいと思うんですけど、何かご検討されている状況がありますでしょうか。

#### ○事務局

確かにマル総につきましては、いわゆる規格基準、製造基準があるものは問題ないという形であるものですので、奈良県のHACCP（自治体HACCP）はそうですけど、そういうふうに限定されるものではないと考えています。ただ、どこまで広げるかということに関しては、前々から言っているリテールHACCPですか、飲食店等まで広げるのかどうか、まずはどこまでやって、まずはどこら辺で制度化してから広げていくかというのをこれから考えていきたいなと思っていますけれども、特別な製造業にのみ限定するようなものは、今のところは考えていません。

#### ○今村会長

それは製造業と言っても非常に大きな製造業もあるし、非常に小さな製造業もあって、そうした業種が、マヨネーズとかはHACCPそのものが今まで認定されていないような気がするんですね。その中であれだけ大規模な工場をもし認定していくとなったら、やる人がすごく大変になるだろうなと思いますし、今度はまた民間の事業者さんが違う基準で、ああいう業界の中からHACCP認定をしていって、私はいろんな工場を見てみると、違う基準で皆さんが動かしているなというのが実感としてあるんですね。それをほかの業種と同じ基準で同一の目線で作っていくというのは、結構苦労が多いんじゃないかというふうに思います。だから、そこら辺はどの辺まで最初に考えて制度の導入と商品をどの辺まで踏み込んでいくのかというのは、結構難しい面があるんじゃないかなと思いますので、考慮いただければと思います。

#### ○坂上委員

非常に難しい問題ですので、基本ベースとして我々NPOの立場としては、奈良県の業者さんのボトムアップに少しでも貢献するということを主に考えていますけども、そのことは行政サイドと非常に慎重に、今後のことでもありますので、まだ今の時点では確定しませんけども、慎重に進めるというのが最善ということで考えています。

#### ○今村会長

わかりました。他、いかがでしょうか。

特に今の件について、今、HACCPの自主管理全体についてのお話ですけども、こ

これはこの懇話会でもここ5年来の懸案事項で、進んできたことは大変望ましいことですし、喜ばしいことだと思います。それだけに直面する問題、現実的な問題に直面していくんだというふうに思います。ですので、それはまた懇話会にも情報提供していただきながら、また委員の皆さんにもこのテーマ、H A C C Pの推進にご協力いただきながら進めていく話なんだろうというふうに思います。

他、よろしいですか。では、次の議題に移ります。最後の4番目、その他の議題で、信頼できる生産者による学校給食食材の県内供給の推進について、廣井委員からご提案いただいています。内容を、提案理由のご説明をお願いします。

#### ○廣井委員

廣井でございます。今日はこの懇話会に初めて参加させていただきまして、内容を自分の中で整理をさせてもらっているわけですが、畜産の生産者の1人ということで、畜産を代表して一言ご提案させていただければと思いますので、よろしくお願ひします。

今、このH A C C Pの管理認証制度の導入という話も出ておったと思いますが、県内の生産者の中にはまだまだ小規模なものもございます。しかしながら、やはりその食材は、子供たちの学校給食の県内の地産地消で推進していただけたら非常にありがたいものと、このように思うわけですが。その中に、やはり安全・安心というものと、そして今お話に出ておりましたH A C C Pの導入を、より生産者のほうにも指導していただきたい、そして、その食材が安全で学校給食のほうに使っていただける、これが我々の願ひでございます。特に畜産関係はタンパク源として、より子供たちの食生活には欠かせないものでございまして、それを県内の給食の材料としてどのような形の中で今現在使われているのか、その辺をまず1つ教えていただきたいと思ひますので、よろしくお願ひします。

#### ○今村会長

ありがとうございました。それでは、担当課、これは保健体育課になるのでしょうか、ご説明をお願いします。

#### ○保健体育課

保健体育課でございます。

今、ご意見をいただきましたように、学校給食の食材として地域の産物を用いることは、多様な食事などを提供し、児童・生徒に地域の産業や文化に関心を持たせ、食育を推進する上で、非常に良い教材となります。また、地域の農業等そして生産等に従事し

ている方々に対する感謝の気持ちや地域との触れ合いを実感するなど、教育的効果も大変高くなると考えております。そのため、各市町村では、地域や学校の実情等に応じてではありますけれども、地場産物の活用を進めているところです。また、公益財団法人奈良県学校給食会では、県内の柿、イチゴ、枝豆などを学校給食用として提供しております。そして、それらの県内産の食材を使用した加工食品を開発し、メーカーを通じて供給しているところです。

今お話をいただきました畜産関係、卵等におきましては、なかなか地場のものを、現状としては導入されている市町村についてはまだまだ少ない状況であります。野菜、農産物等における学校給食におけます地場産物の活用状況につきましては、県内6地域の抽出の調査結果によりましては、これは文部科学省に年に2回報告する献立の内容から抽出したものです。それにつきましては、23年度には22.7%のものが、25年度、24年度には29%まで上昇しております。そのほかの地場産物の活用につきましては、各市町村ではお茶、そうめん、キノコ、野菜、コンニャクなど多くの食材を、JAや地域の直売所、農業グループと連携をし、流通ルート等を構築して活用していただいている状況です。今後も先進事例を紹介し、それぞれの地域で一層活用が進められるように働きかけていきたいと考えております。

地場産物を学校給食に活用するためには、物資の流通ルートのみならず、お話にもありましたように安全・安心な食材の提供という面からも、栽培や飼育等の履歴そして検査報告書提出等の取り決めも必須になってくるのではないかと考えております。そのためにも、各機関との連携が今後も一層必要であるということを考えております。

#### ○今村会長

今のご説明に対して、廣井委員、何か追加でありますでしょうか。

#### ○廣井委員

大変ご苦勞をかけていろいろと考えていただいて、またその導入、利用度も上がってきているということで、ありがたく思っているわけでございますが、小・中の給食、これはやはり各市町村でそれを推し進められておりまして、県ではなかなか指導にとどまっているぐらいだろうと、私はこういうふうに思うわけなんですけれども、各市町村の細かい生産者とのつながりというのは、各市町村であれば非常に細かくて、なかなかできにくい。それなら、県内を1つの1本に取り入れたルート方式を、産直事業を進めていってもらうことが、やはりその利用度が非常に上がるのではないかと、かように思うわけでございますが、県の教育委員会としての給食などのその指導方法としては、やはりその辺のほうの強化というものをどのように考えておられるか、お願いいたします。

○今村会長

教育委員会から説明、どうですか。

○保健体育課

物資の購入につきましては、今お話をいただきましたように、市町村の教育委員会を中心に進めていただいているところではございます。しかし、県内産のものを推進していくという考えにつきましては、今後も今までと同様、進めていかなければならないというように認識をしております。学校給食におきましては、食材の調達、食材の量そして価格等、いろんな制約のある中でのことになるというように思いますけれども、そういうルートをつくっていけるということを、今後、委員の皆様にご教示いただきながら、またその方策等についても検討を進めることが必要かなというように考えております。

○今村会長

なかなか苦しそうな答弁だったと思いますけれども、単純に県内の食材をどんどん使うということにはなかなかなりにくい現状があると思うので、こういうところが県内であることのメリットだということを事業者の側からも情報提供していければ、より一層その理解が深まると思うんですけども、例えば鶏卵であれば、県内産を使うことのメリットというか、どういうところが優れているかということを理解してもらえれば、教育委員会としても話が進めやすいかなと思ったんですけども、どういう点を売りにするとよろしいのでしょうか。

○廣井委員

私は養鶏農協の代表で出ているわけなのでございますが、今、奈良県では奈良県のブランドとして、大和なでしこ卵というのを出しております。そして、県内に唯一のGPセンターというのをつくっております、ここで県内の生産された鶏卵を商品としていますが、特にその養鶏においてはHACCPをしっかりと今やっている中でございます。そうした形の中で、何とか県の紹介によって、各市町村がそれを取り入れるように持っていったらいいんじゃないかなと思いますが、今のところゼロというようなことではございます。各市町村に聞きますと、やはり容易に使いたいということで、ゼロになっているわけではございますが、できるだけひとつお願いしたいということで今回お願いしているんでございますが、またひとつご努力のほどよろしく申し上げます。

○今村会長

GAPにしるHACCPにしる、利用するメリットがあると思うので、そのメリットそのものをPRしていくほうが私はいいと思うんですね。例えばそのGAPで、鶏卵だったら今、サルモネラの予防接種をしていると思うんですが、していないところに比べたら、明らかに卵での食中毒のリスクを下げていると思うんですね。それが最終的な成果物としてメリットがあるということが教育委員会にわかってもらえれば、地産地消で、同じレベルで他のものを選ぶんだったらより安全な、エビデンスのあるものを選ぶということが出来るんじゃないかなというふうに思いますし、それを県から各市町村教育委員会へ情報提供しながら、どういうメリットがあるかということの説明してもらおうと、それは市町村教育委員会が食材を選ぶときの材料になっていくと思いますし、それがそのGPセンターをつくったメリットでもあると思うので、そこら辺をうまく組み合わせていくと、今、地産地消を進めたい県全体の話と、県の中で消費してもらおうと考えておられる生産者の皆さんとの利害が一致するんじゃないかなというふうに思いますので、そこら辺の情報共有ができれば、私は大分教育委員会としても動きやすいんじゃないかなと思うんですけども、いかがですか。

#### ○保健体育課

現在、まだまだ私どもの情報収集が不足していると思いますので、今後また、こういう点が学校給食にとって、本当に子供たちに安全な卵ということで、特に学校給食の中では衛生面の上から取扱いに気を使う物資であるという点からについても、また情報を提供いただけましたら、大変教育委員会としても提供する材料とさせていただくことができると思います。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

#### ○今村会長

他、では、大倉委員。

#### ○大倉委員

私は特用林産振興会の中で、キノコの生産者の団体が加入している団体ですけれども、その中で、「おいしいたけなら」というシイタケの生産組合に加盟しています。私もそうなんですが、何人かで大阪の方の学校給食にシイタケを提供したことがあります。担当の方が代わられて、もうなくなりましたけれども。キノコ全般を私の組合のほうがつくっておりますので、給食に使っていただいて、1カ月に1回、何カ月に1回でも結構ですけども、キノコの日とかそういう命名をつけていただいて、キノコの食材を使っていただいて、学校給食に当てていただいたら、より一層うれしいと思っております。

先ほど、毒キノコの話もありましたけど、今、キノコのシーズンに入っていきます。

いろんなキノコで香りや味が違います。キノコが好きな方は山へ行ってキノコ狩りをされます。いろんなキノコを食べていただいたら結構ですが、やはりスーパーで売っておりますキノコを優先的に食べていただけたらと思っています。以上です。

○今村会長

ありがとうございます。またキノコはキノコで、教育委員会もいろいろと難しい問題を抱えていると思うんですが。

○保健体育課

現在、キノコの活用ということも進めておりますので、またどのような生産方法で、どのような量をご提供いただけるのかというような話を聞かせていただくことができればと思っています。どうぞよろしく願いいたします。

○今村会長

ほか。高岡委員。

○高岡委員

農協の高岡でございますけども、一応学校給食を語りかけるとちょっと、このカテゴリーではしっかりと議論が必要であってほしいなと思うんです。今、お米は1,000トンほど、学校給食で段取りをさせていただいているんですけども、さっきの地域の食材あるいは農業、農家あるいは地域を大事にするというふうなこの物語では、哲学の部分と、やっぱり流通を考えたときの価格の部分とロットの部分と、この辺がなかなか県内の中でマッチングする食材とできない食材とがやっぱりある。だけど、いろいろ考えるにつけて、やっぱりその辺のところは非常に、システムの何か構築していかなければ大変だと思っています。ですので、その哲学的な考え方と経済性、効率性をどこかで折り合いをつけるようなところ、これを共にやっていくと。学校給食を語るには、やっぱりこの食品の安全・安心、当然子供さんが食べるわけだから、その辺の切り口は非常に大切だと思うので、どういう場面でもいいですから、逆に言えばそういうような設定をできればなと思いますので、ひとつ検討のほうをよろしく願いします。

○今村会長

そうですね。地産地消の問題は、この懇話会でも議論はしますけども、教育委員会でもっとやってくださいというのはなかなか言いにくいところなんです。それは今、高岡委員のご指摘のように、実際の流通の価格とのバランスというような問題とか、給食に

なってくると今度は大量に必要なになってきますから、それだけの量の確保ができるのかというところなんですね。ある1つのところではできるけど他はできないとかというもまたそれは不公平な話で、そういう流通上の問題と価格の問題そして安全上の問題とのバランスということがあると思います。

今までどちらかというと、あまり奈良県は地産地消では先進的ではなかったと思いますが、今、ここ数年特に力を入れているので、ほかの都道府県に比べれば随分地産地消が進んだと思うんですね。だから、そういう意味では、今までは追いつけ追い越せだったと思うんですけど、トップランナーになってきた状況になってくると、じゃ、トップランナーとして何を最初に選ぶのかという、それがやっぱり求められてくると思いますし、そのために、新しく入れていくものについては付加価値を、入れる側が入れやすいような形を添えて出していくというようなことが必要になってくるんじゃないかなと思います。特に安全の問題に関しての提言はこの懇話会からやっていきやすいと思いますし、総論としての地産地消は賛成いただけることだと思うんですけども、各論としてこれをやりましょうというのはなかなか言いづらい。全体のバランスの中で選択すべきものだと思いますので、それはこの場ではなかなかやりにくい。意見としていただくことは大変歓迎いたしますけども、総論としては地産地消を進めてください、安全なものを選んでくださいというご提言になるのかなと思います。

ほか、何かこの件について、ご意見、ご質問等ございませんか。担当課のほうはありますか。特にないですか。では、森委員。

#### ○森委員

この前荒井知事と対談させていただいたときにも、そういう推進について生協がやれる範囲というのはもちろんあるんです。基本的には個人取引なので、団体取引とかができない。だから、今、南部東部振興の問題がありまして、南部東部の市町村とも協議中ですが、いろいろ難しい規制はやっぱりあるんですけど、生活協同組合が広がりつつある中で、そういう学校給食の食材を提供できないのかというのは市町村からも一部出ているんです。先ほどあったように卵なんかは、GPセンターというのは我々も深くかかわってやってきた事業でもありまして、そのような施設のこの先の思いを考えましたら、そういうところでもいろいろと行政のほうも骨折りいただいて、我々として協力できる部分もあるように思いますので、県産のものをやはり普及して地域で循環させると。こういう大きな考え方に今、世の中が動き始めたので、学校給食は非常に大事な分野になってくると思われれます。取引は別段生協とする必要はないんですけど、良いものが普及していくということが非常に大事なことで、さっきおっしゃったように、そういうことをどこかで協議ができれば非常にありがたいですね。この場ではちょっと難しいと思

いますけど、そういう場を作っていただけたらと、私も先の、2人の方のご意見を聞きまして思いました。

#### ○今村会長

協議の場として、今後、県のほうでもそれを考えてもらうということは、可能性としてあるんですか。今のところは、個別で各担当課のほうで今のお話を聞いてもらっているという状況だと思いますし、私も昔、文部省で学校給食を担当していたから、学校給食の世界は、魑魅魍魎とは言いませんけど、特殊な世界は良く理解はしているつもりなんですけども、そうはいえ、地産地消という、それに総論を持ち込んできているわけですから、それに対してその進め方についての話し合いをする場や意見を聞く場というのは、設定されていたり、今後設定される予定というのはあるんでしょうかね。

#### ○保健体育課

現在までのところ、各関係機関の方にお集まりいただきましてご意見をいただくというのはございませんが、今までの中で県内産の物資の調達に当たりましては、県の学校給食会のほうと連携をしながら、学校給食に使われるものを選定、進めさせてきていただいているところです。なので、教育委員会独自でなかなか進めるということはできないというのが正直なところでございますので、今日いただきましたご意見を持ち帰らせていただきまして、それぞれの団体の方が学校給食に安全な食材を導入することについてご協力をいただけるということを進めていきたいというように思っております。

#### ○今村会長

ありがとうございます。今、かなり踏み込んだお答えをいただきましたけど、この世界ではかなり踏み込んだ回答だと思います。できませんと言わないだけすごいなと思って聞いていたんですけどね。いずれにしろ、ここで行政的に進められるという簡単な話では当然ないし、既に多くの事業者さんが原材料を提供していて、そこへ代わりに原材料を提供するということは、今提供している業者さんがそこから外れるという意味もあるので、単純に進めるというのは難しい面があると思うんです。それに関して、そうは言っても付加価値のあるものに対して、特に県産のものに対して奈良県が力を入れていこうとしているわけですから、それを対話によって進めていくということは非常にいいことだと思うので、そういう方向に進んでいければ、地産地消と、そしてよい商品をお子供たちに食べてもらうという環境をつくり出していけるんじゃないかなというふうに思います。

では、紙森委員。

#### ○紙森委員

今、いろんな方のご意見を伺って、学校給食のことを考えておりました。親として、今、もちろん学校給食の中で経費のこともあっていろんなことが進まなかったり、そういうことでこういう状態になっているんだよということをいろいろ考えさせられていましたけれども、先ほど、この奈良県の『食』のカタログというのをつくりましたとおっしゃったときに、奈良の食材にストーリーがあるという話をされておられました。子供たちが、もちろん毎日奈良の食材が学校給食の中に入って食べられるということも大切だと思いますけれども、すぐに進まないという中で、この奈良の食材のストーリーを知ること、そしてその作っている人たちの顔を直接見て購入して感じていくことというようなことを進めていただきたいなというふうに思いました。自分たちが食品について考える力をつけていくことが大切なのではないかなと思います。自分たちの身近でいろんなものをつくっておられる中へ行って、その人たちのストーリーやいろんなことを聞くことによって職業観を学べるかもしれませんし、食べるということを考える力がつくということにもなると思います。なので、子供たちへの、安心・安全なものを選んで自分たちの体に入れていくという、この考える力をつけるような取り組みを検討して取り組んでいただきたいと思いました。ぜひこの『食』のカタログなどを使いながらしていてもいいのかなと思って、その中で今月の給食で1日だけ例えばそれを意識した、こういう食フェアをした給食が出るんだよという結びつきをあわせて行っていたら、子供たちの考える力がつき、それと同時に、きっと親たちも一緒に考えていけるのではないかなと思いました。

#### ○今村会長

ありがとうございました。非常に重要なご指摘をいただいたと思います。これは大分県でも頑張ってもらっていることだと思うんですけど、いかがでしょうか。

#### ○保健体育課

今、ご意見をいただきました件につきましては、奈良県教育委員会からも、奈良県の郷土料理や、そして奈良県でとれます食材そして奈良県の産物を使いまして郷土料理等を、学校給食そしてまた学校における食育の指導の上で活用していただける資料としてご提供させていただいております。今までも市町村によっては、本当に多様な地場産物を活用されている市町村もございます。しかし、大変大きな市町村につきましては、なかなか地場のものが使えないというような現状もありまして、市町村によって大変差があるのが現状です。しかし、県内産のもの、そして旬の食材、季節の料理、奈良県だけ

にとどまらず、体験を通したり、そして地域の方も生産者を挙げて学校の中で体験活動をする、そして生産者の方のお話を聞くという活動は、それぞれの学校で活動を広げていってくださっております。その成果として、児童や生徒から食への関心が増えた、また指導する教師側についても、食育への関心の高さが意見として集まってきているところです。今、ご意見をいただきましたことを踏まえまして、今まで以上にまた取り組んでまいりたいと思っております。

#### ○今村会長

ありがとうございます。大分時間が参りました。今の議題について、また議題全体について何かご意見、ご質問があればお願いしたいんですけども。よろしいですかね。

これで予定された議題は全て終了したわけでございます。またこれからもこの懇話会は定期的に開かれていきますので、今日のような活発なご意見があれば、県に対してもより将来を見据えた意見提言ができると思いますので、より良い提言ができるように、以後進めていきたいと思っております。

これで本日の議事に対する意見交換を終了させていただきます。議事にご協力、ほんとうにありがとうございました。では、事務局に議事を戻します。

#### ○事務局

ありがとうございました。閉会に当たりまして、事務局をありがとうございます消費・生活安全課課長、姫野よりご挨拶を申し上げます。

#### ○姫野課長

委員の皆様、本日は長時間にわたりまして熱心な意見交換を賜りまして、ありがとうございます。

前は食品偽装の関係で欠席させていただきました、大変失礼いたしました。前回の議事録を拝見させていただいたんですけども、徳島県の食品Gメンということで、奈良県においてもそのようなことができないのかという答えに対しまして、奈良県でもそういう食品偽装が起こっている、非常にそういう姿勢は残念だということで、森委員から何回かご指摘をいただいたというふうにお聞きしているところでございます。JAS法と食品衛生法とそれと景品表示法、通常でございましたら3つの部といいますか、違う部局で違う課がそれぞれストックしているというところでございますが、少なくとも徳島県さんと違うところは、JAS法も食品衛生法も景表法も私どもの課で担当しているというところでございますので、若干スタート地点は違うかなというところがあるのかなと思います。それと、今日も森委員におっしゃっていただいていたんですけども、

実際、仕事をしている私共も、食品衛生監視員とJAS法の監視員証を持っているんですけれども、やっぱり我々でも、食品衛生法というのは健康被害にかかわるということで仕事をしている部分と、景品表示法ですとかJAS法というのは適正な商品を選択できるために消費者に情報を出すという目的の法律というところでございますので、先ほどの立入権限について、やっている私共でもちょっとフラストレーションが、JAS法と食品衛生法の違いを認識しているところです。先ほども申しましたように、法律は違いますが、連携して事業を執行しておりますので、今後ともよろしくお願いいたします。

また、HACCPについてですが、業種ごとに線引きするのか品目ごとに線引きするのかというようなご意見も出ておりましたが、今のHACCPについては、少品目で大量生産しているという事業者について、ハード設備、ソフトに資金投入をして、最終的に認証ができて消費者の方に食の安全・安心を図っていただける、さらにまた品質のコストが下がるということといい面が出るとなると、そうしたことがHACCPのメリットでございますけれども、品目ごとに、食品ごとにきっちりやり出しますと、少量多品目を生産している、特に奈良県の事業者とかになってきますと、施設整備、ソフト整備をした分が、かえって収益にはね返ってこなくて失敗したというような例もございますので、その辺はHACCPの概念を取り入れて、有効に生産者も消費者もプラスになるような考え方で検討してまいりたいというふうに考えておりますので、今後とも引き続きご検討のほどよろしくお願いいたします。

今申しましたように、今後とも委員の皆様方と事務局、関係課の相互の連携を深めまして、食品の安全・安心の確保の推進が図られますよう、有意義な懇話会の運営に努めてまいりますので、今後ともよろしくお願いいたします。

本日はどうもありがとうございました。