第８回にいがた食の安全・安心審議会 議事録

１　日　時　　平成22年10月19日（火）午前10時00分～12時00分

２　会　場　　新潟県自治会館201会議室（新潟市中央区新光町４番地１）

３　出席者　　にいがた食の安全・安心審議会委員15人のうち、10人出席

４　内　容

・委員紹介　･･･ 2ページ
・会長選出　･･･ 9ページ
・議題１「審議会の運営について」　･･･11ページ
・議題２「にいがた食の安全・安心基本計画に基づく取組について」　･･･12ページ
・報告「にいがた食の安全・安心特別講座の開催について」　･･･27 ページ

【事務局　福祉保健部生活衛生課　湯本副参事】

みなさま、おはようございます。それでは、ただいまから「第８回にいがた食の安全・安心審議会」を開催いたします。

私、県庁内で食の安全・安心を推進するために組織された「食の安全・安心戦略会議」の事務局を務めております福祉保健部生活衛生課の湯本と申します。本日の司会を務めさせていただきます。

審議会の開会にあたり、新潟県福祉保健部 副部長の得津（とくつ）からごあいさつを申し上げます。

【福祉保健部 得津副部長】

おはようございます。県の福祉保健部副部長の得津でございます。

本日は、「にいがた食の安全・安心審議会」にお忙しい中、ご出席をいただきまして深く感謝申し上げます。

また、今年７月に審議会の委員の改選がございまして、新たに就任された方を含めまして、これに就任いただきましたことを厚く御礼申し上げたいと思います。

食の安全・安心につきましては、国民・県民の非常に関心のあるところでございますけれども、最近の状況を振り返ってみますと、昨年９月には、消費者行政の縦割り、行政の弊害をなくすといった観点で、消費者庁が設置され、従来厚生労働省や農林水産省など複

数の省庁が所管していた食品表示ですね、こういったものを消費者庁が一元的に所管するなどの改革が行われるなどの状況になっております。

新潟県におきましても、本年４月でございますが、消費者行政を充実・強化という観点で、「消費者行政課」を新設いたしまして、消費者に関する情報の一元化、それから消費者行政の総合調整などにあたっているという状況になっております。

また、2 年くらい前になりますけれど、事故米穀の不正流通事件というものがございました。その際に米の流通経路の調査に非常に手間取ったという教訓から、米あるいは米加工品を扱う事業者に取引等の記録を義務づける、そういった目的をもった法律、いわゆる「米トレーサビリティ法」ですけれども、昨年 4 月に公布され、今年 10 月から施行というふうな状況になっております。

また、最近の報道によりますと、食品のカロリーや脂質、こういった栄養成分の表示につきましても、現在は一部の食品を除いて表示義務はないわけでございますけれども、消費者庁においては、これを全体に義務づける方針で検討しているなどの報道もある状況でございます。

このように、食品に関するさまざまな制度がめまぐるしく変化しておりますけれども、それだけ多くの国民が食の安全・安心に関心を抱いているというような状況かと思います。

県といたしましては、県民が安全で安心な食生活を送ること、それから、安全で安心な食品を提供できる新潟県を築くことを目的として、平成 17 年 10 月に「にいがた食の安全・安心条例」を制定しております。

さらに、この条例に基づきまして県の附属機関として、平成 18 年 6 月に「にいがた食の安全・安心審議会」を設置しまして、委員のみなさまからご意見をお伺いし、平成 19 年 3 月には、条例に基づく「にいがた食の安全・安心基本計画」を策定し、県の食の安全・安心を実現するための諸施策を進めているという状況でございます。

本日は、今後の審議会の運営、それから食の安全・安心基本計画の取組状況、こういったものを事務局から説明させていただきますけども、委員のみなさま方におかれましては、活発なご議論をお願いしたいと思いますし、また、さまざまなご意見をちょうだいできればありがたいと考えております。

２時間という短い時間でございますけれども、どうぞよろしくお願いいたします。

【事務局　生活衛生課　湯本副参事】

ありがとうございました。続きまして、にいがた食の安全・安心審議会委員のみなさまのご紹介をさせていただきます。

本日は、７月に委員が改選されてから初めての顔合わせとなります。こちらからお名前を五十音順にご紹介申し上げますので、１人１分程度で自己紹介をお願いしたいと思いま

す。ご発言の際は、お手元のスイッチを押してお願いいたします。

最初に、株式会社 加島屋 取締役生産本部長　石川（いしかわ）委員、よろしくお願いいたします。

【石川委員】

みなさん、おはようございます。石川と申します。

新潟市の江南区のほうで食品製造に携わっている者でございます。うちに帰りますと、99%以上消費者であるわけでございますので、消費者の立場で、みなさんの意見を聞きながら、それをまた食品製造のほうに反映していきたいなと思っております。

どこのお店でもそうだと思うんですけど、小さなお子さんが、「ママ、あれが食べたい。パパ、あれが食べたい。」と言って手に取った食品が、食の安全・安心に沿っているものであってほしいと常に願っております。そういう立場でこの委員を受けさせてもらいまして、みなさんの足を引っ張らないように、これからもがんばっていきたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

【事務局　生活衛生課　湯本副参事】

ありがとうございました。

続きまして、新潟薬科大学 応用生命科学部 教授　浦上（うらかみ）委員、お願いいたします。

【浦上委員】

おはようございます。浦上でございます。

私、新潟薬科大学の応用生命科学部の食品科学科というところで食品安全学をやっております。主にやっているのが、ノロウイルスですとか、ボツリヌス菌ですとか、微生物の食中毒に関することです。よく消費者の方々にアンケートをとりますと、食品で何か心配かというと、よく残留農薬ですとか添加物とか言われる方が多いんですけど、実際起こっている食中毒のほとんどはもう細菌性もしくはウイルス性だろうと、まちがいなくそうなんですけど、そう思っております。

ですから、そこのところをしっかりとやっていきたいなと思います。そのためにもHACCP という今回の計画書の中にも何カ所か書いてあるんですけど、食品を安全に作るためのシステムです。そういうものの普及活動もやっています。

ですから特に細菌性、ウイルス性の食中毒を何とかして減らす、その方向でこの委員会といいますか、この施策が活かされていくといいなと思っています。何かお手伝いできることがあれば思い参加させていただきました。どうぞよろしくお願いします。

【事務局　生活衛生課　湯本副参事】
ありがとうございました。
続きまして、片山食品株式会社 代表取締役社長　片山（かたやま）委員、よろしくお願いします。

【片山委員】
片山です。よろしくお願いします。
私、新潟県漬物工業協同組合理事長をさせていただいております片山と申します。
これで２回目か３回目かの出席なんですけど、前回出席したときはちょうど中国問題で非常に荒れているときでした。食の安全・安心ということですけど、私ども製造者は安全を担保することは企業努力で精一杯することはできます。ただ、安心を担保するということは、基本的に我々事業者が努力してもできない部分が大きいな、というふうに思っています。
ここ２～３日、中国がまた荒れています。荒れるとまた何かしらの問題で、食品が、中国で作ったもの中国から来たものに対して、心の問題として失われてしまう、という危険性があります。前回お話ししたときは、非常に国内のものが安心だということで、動いておりました。そのときはリーマンショックの前でしたので、経済がよかったので、ある意味中国バッシングが起きても、全く問題のないところでしたけど、今、価格に非常に敏感になっているところで、こういう風な形で中国バッシングが起き、本当に消費者の方が買えるものがあるのかなと。価格に敏感になる、安心に敏感になる、じゃあ食べないのが一番良いんじゃないのという話になってしまうのかなと。ちょっと蛇足な話ですけど、安全というものは担保できるけれども、安心というものは心の問題なので、どんなに努力しても 100%ということは決してないんだなということで、この審議会でやるべきことは非常に難しいなと思っております。よろしくお願いします。

【事務局　生活衛生課　湯本副参事】
ありがとうございました。続きまして、一般公募　小浜（こはま）委員、お願いいたします。

【小浜委員】
小浜でございます。よろしくお願いいたします。
このたび、一般の公募委員として、ご選出いただきました小浜由美子でございます。
私は特に特別な知識とか専門的なものを学んだ者ではございませんので、あくまでも一県民・消費者の目で物事を考え、その意見を反映させていただきたいと思いまして、この場に来させていただきました。
この審議会のコンセプトでもございます、より安全・安心な消費生活を行うための努力

とか活動を、そのノウハウを私もみなさんから学びまして、より賢い消費者として、そのコンセプトに基づいた一人になれるように身につけ、それを活かしていきたいと思っております。本日はよろしくお願いいたします。

【事務局　生活衛生課　湯本副参事】
ありがとうございました。
続きまして、新潟日報社 編集局 文化部長代理　髙内（たかうち）委員、お願いいたします。

【髙内委員】
髙内と申します。よろしくお願いいたします。
新潟日報の文化部におりますが、この部は生ニュースを基本的に扱わない部署で、３月までは学芸部と言っておりました。学芸部で生活全般に関わる問題などを扱っておりましたのと、以前、農政記者クラブ、経済記者クラブで農業全般、食品加工全般という形で、県内を歩かせていただいた経験があり、そういったいきさつから、この場に参加させていただいております。
農業を見ておりましたときに、例えば有機栽培ですとか、低農薬とか、いろんな言葉でもって現場でまじめに作っていらっしゃる方がいる一方で、それを利用してそううたえばビジネスになるというような世界も存在しているんだということを、あちこち回らせていただいている中で痛感いたしました。
食の安全、安心というものは、片山委員がおっしゃったように、作る側がモラルの部分で私たちは間違いなく安全なものを提供していますよということであっても、流通の経路などで安全なものが安心なものでなくなっているかもしれないという問題も考えられ、いかに確保、確立していくかという問題が常にあると思っています。
それから、事件事故があったときに海外産、例えば中国産だからこの原料は危ないというようなセンセーショナルな見方を消費者の側はする傾向があると思うのですが、やはり正しい知識・情報が大切なんじゃないかなと思っております。作る側、流通させる側、受け取る側がうまくつながっていくことが大事で、そのためにこうした会議の場も役に立つのではないだろうか思って、参加させていただいております。よろしくお願いいたします。

【事務局　生活衛生課　湯本副参事】
ありがとうございました。
続きまして新潟県農村地域生活アドバイザー連絡会、豊岡（とよおか）委員、お願いいたします。

【豊岡委員】

豊岡でございます。よろしくお願いいたします。

私は現在、米、野菜を作っております。最近毎日、安心・安全が言われておりますけど、私たちは、減農薬を頭に置いていつも安心で安全なものを作っておりますが、先ほど髙内さんがおっしゃられたように、途中で米が混ざっていたりして、本当に私たち一生懸命、言われたとおりの農薬を使い、言われたとおりの指導でやっているんですけど、新潟のコシヒカリに何々が混じっていたとか言われると、本当に一生懸命やってきて今まで何だったんだろうなという思いがいたしております。

今回そういうものを一生懸命勉強しながら、みなさんとやっていきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

【事務局　生活衛生課　湯本副参事】

ありがとうございました。

続きまして、新潟県消費者協会 会長　長谷川（はせがわ）委員、お願いいたします。

【長谷川委員】

長谷川です。よろしくお願いいたします。

私ども、県消費者協会は、昭和 42 年に発足しまして、44 年の歴史を持つ団体でございます。NPO 法人になりまして 4 年になります。

私たちの活動テーマとしまして「たしかな情報、かしこい選択」～「地球環境を守り、安全・安心な生活のために行動しよう」～をテーマに取り組んでおります。

全県に、上・中・下越・佐渡に 16 地区あり、会員数は 1,600 人くらいでございます。

食については非常に多くのテーマを掲げて各地区が活動しておりますが、地産地消、食育などについての地域活動は大変活発であります。

昨年から消費者庁が発足しまして、県の県民生活・環境部の消費者行政課と連携して委託事業など、消費者行政活性化事業による講座などをさせていただいております。

命に関わる食というのが私どもにとりましては最も大きなテーマでありますので、ここで話し合われたことを会員に伝えていきたいと思っております。

よろしくお願いいたします。

【事務局　生活衛生課　湯本副参事】

ありがとうございました。

続きまして新潟医療福祉大学 健康科学部 教授　村山（むらやま）委員、お願いいたします。

【村山委員】

村山でございます。よろしくお願いいたします。

私、新潟医療福祉大学 健康科学部 健康栄養学科の仕事をしております村山でございます。専門は食生活、栄養、食育などをやっていますが、特に食環境と食べる人の選択、行動、あるいは食べている食事の中身、健康状態といった関連をいろいろな立場、方向で研究をしております。

その中でも特に食の情報、環境といいましてもいろいろありますので、食の情報、そしてフードシステムですね、特に流通過程でどのような情報、あるいはどのような食べ物を提供することが、住民の食の行動、食べ物を変えていくのか、食生活をより健康的なものにしていくのかという観点での研究を中心としております。

個人的には、そういう研究をしている立場上、スーパーなどに買い物に行きますと、こちらの審議会にも関係しております食のインフォメーションのポスターなどがどこに貼られているか、いちいちチェックをしながらスーパーを巡ったりもしておりまして、「見えにくいところにあるな。こういうところにあるとちょっと人々の行動は変わりにくいだろうな」と思いながら見ております。ということで、日々の生活上もこの審議会での情報交換等を活用しながら生活しております。どうぞ、今年度もよろしくお願いいたします。

【事務局　生活衛生課　湯本副参事】

ありがとうございました。

続きまして新潟県生活協同組合連合会 理事 柳田（やなぎだ）委員、お願いいたします。

【柳田委員】

柳田と申します。よろしくお願いいたします。

新潟県生活協同組合連合会は、15 会員生協がありまして、地域生協、職域生協、医療生協等、15 の生協が加入している連合会です。

私は、コープ新潟、総合生協という 2 つの地域生協の中からこの場に出席させていただいております。

食の安全はもとより、組合員さんの環境、平和とかいろいろな要望に基づいた組合員活動を理事は行っております。その中でも、県連として行ってきたのは、平和集会と、昨年から県の消費者行政課との共催で食の安全の講演会を昨年は２会場、今年は新潟、上越、長岡と３会場で実施させていただきました。

消費者は、先ほど片山委員も髙内委員も言われておりましたが、どうしてもセンセーショナルな情報に惑わされがちな部分があると。今、健康に不安を考える方はいろいろ健康栄養剤に走られる部分があって、今年度は「情報に惑わされないで」ということを、健康食品も食品なんだという形で摂取するという方針をお願いしまして３会場、実施させていただきました。

今後もいろんな形で、組合員さんといいますか、県内の消費者、いろんなみなさんに本当に食を選ぶためにはこういう情報に惑わされることなく、きちんとした情報を消費者の

方々に伝えていきたいと思っております。
今後ともよろしくお願いいたします。

【事務局　生活衛生課　湯本副参事】
ありがとうございました。
続きまして一般公募　山田（やまだ）委員、お願いいたします。

【山田委員】
このたび、公募で選出されました山田でございます。
簡単な私のプロフィールと、今年の６月に新潟市のほうで新規の事業としてトリスカ（TRISCA）という冷凍技術を使った食材の商社を立ち上げました。
このトリスカという会社は、特殊な冷凍技術、これは液体凍結なんでございますが、それに出会いまして、非常にすばらしい技術だということで。私は、住まいは佐渡で、会社が新潟、東京にも関連している会社がありまして、月の３分の１ずつを東京と新潟と佐渡を行ったり来たりしております。
その技術を利用して、新潟県は質・量ともに全国でも有数の食の宝庫だと思っております。実際 21 世紀に入りまして、中国に代表される新興国が経済力を持ちましてこれから 21 世紀は、食糧問題というのが大きな問題として必ずクローズアップされてくるかと思います。そんな中で、環境対策とともに新潟県を中心とした日本の第一次産業、これをもとに国内外に安心・安全な食材を流通させていきたいというふうに考えています。
まだまだ食に関しては素人の部類でございまして、みなさんのご指導を賜りながら、この審議会で、消費者の立場も含めて、いろんな提案をしていければといいなと思っています。よろしくお願いします。

【事務局　生活衛生課　湯本副参事】
ありがとうございました。
本日は、10 人の委員からご出席いただいております。みなさまのお話を聞き、改めて食の安全・安心にご理解の深い方々にお集まりいただいたなと感じました。

【事務局　生活衛生課　湯本副参事】
続きまして、本日欠席されている委員を報告させていただきます。
原信ナルスロジテック株式会社 生鮮部長　秋山（あきやま）委員
新潟漁業協同組合 代表理事組合長　小田（おだ）委員
新潟大学 農学部 准教授　城（じょう）委員
上越教育大学 自然・生活教育学系 教授　得丸（とくまる）委員
新潟県農業協同組合中央会 専務理事　吉田（よしだ）委員

以上、５人の委員が残念ながら日程の都合がつかず、欠席されております。
また、こちらには「にいがた食の安全・安心条例」に基づく取組を推進するため、県庁内で立ち上げました「食の安全・安心戦略会議」の構成員等も出席しておりますが、本日の会議資料に名簿を掲載しておりますので、紹介は省略させていただきます。

続きまして、本日の審議会の成立についてご報告させていただきます。
にいがた食の安全・安心審議会規則第３条第２項の規定により、「審議会は、委員の過半数が出席しなければ会議を開くことができない」とされておりますが、本日は、委員定数15人のうち10人の委員からご出席いただいております。
従いまして、本日の審議会が成立していることをご報告いたします。
続きまして、この審議会の公開についてでございますが、県条例に基づく附属機関の会議でありますので、「附属機関等の会議の公開に関する指針」に従いまして、公開とさせていただきます。

次に、「にいがた食の安全・安心審議会規則」第２条の規定により、審議会の「会長」を委員の互選により選出することとなっております。
いかがでしょうか。どなたか適任と思われる方がいらっしゃいましたら、ご意見をいただきたいと思います。

【長谷川委員】
長谷川です。
平成18年から審議会発足当時から委員を務められ、また、平成20年度からは会長を務められております、食の安全については非常に高いご見識をお持ちの新潟医療福祉大学の村山先生に会長をお引き受けいただければと思いますが。推薦いたしたいと思います。

【事務局　生活衛生課　湯本副参事】
ただいま長谷川委員から村山委員を推薦するご発言がございました。いかがでしょうか。

（異議なし）

【事務局　生活衛生課　湯本副参事】
他にご意見がなければ、村山委員から会長に就任していただくということでよろしいでしょうか。
はい、ありがとうございます。それでは、ご了承いただきましたので、村山委員には会長の席に移っていただきたいと思います。

議長についてでありますが、「にいがた食の安全・安心審議会規則」第３条の規定により、会長が議長を務めることとなっておりますので、以降、村山会長から議長として進行をお願いいたします。

【村山会長】
はい、よろしくお願いいたします。この審議会の会長に選出されました村山でございます。よろしくお願いいたします。
今、委員のみなさまから自己紹介方々、いろんな食の安全・安心に関する背景について、いろんなご意見をいただきましたけど、本当にいつもこの審議会で思いますけど、多様な領域が食の安全・安心の課題に関しては、関連しているということを感じます。
ということで、こういったさまざまな領域に関わる方々・あるいは機関の連携・協力の元に課題に取り組んでいかなければいけないと思います。特に行政機関、県におきましても、さまざまな課のみなさまからの出席をいただいております。
本当に名簿のほうをご覧いただきますと、生産から消費まで、食べ物から人に関わるところまで、多様な分野・領域に関わる課題だと思っておりますので、ぜひみなさん、連携・協力しながら、県の食の安全・安心の課題の解決、あるいは良い方向に向けていきたいと思いますので、ご協力、どうぞよろしくお願いいたします。

最初に、審議会の規則におきましては、会長に事故あるときなどに職務を代行する「会長代理」をあらかじめ決めなければいけないこととなっております。
私といたしましては、これまでもご協力いただいております新潟薬科大学の浦上委員にお願いしたいと思いますが、いかがでしょうか。

（異議なし）

【村山会長】
はい、異議なしというお声がありましたので、ありがとうございます。
それでは、浦上委員、よろしくお願いいたします。

それでは早速、議事に入りたいと思います。
本日の議題は２題です。
まず、議題１「審議会の運営について」です。事務局からご説明をお願いいたします。

【事務局　生活衛生課　山内主任】
それでは、議題１「審議会の運営について」説明させていただきます。

私、事務局を務めさせていただいております生活衛生課の山内と申します。よろしくお願いします。

別添資料の１ページをご覧ください。最初に、資料１として「にいがた食の安全・安心審議会のこれまでの経過」について説明させていただきます。

この審議会は、平成 17 年 10 月に制定された「にいがた食の安全・安心条例」に基づき、平成 18 年 6 月に発足いたしました。平成 18 年度は、条例に基づく「にいがた食の安全・安心基本計画」を作成するという大きな仕事がございましたので、18 年度中に審議会を 4 回開催し、19 年 3 月に基本計画の完成に至りました。

そして平成 19 年度から 24 年度までの 6 年計画として基本計画がスタートしたわけでございますが、19 年度以降の審議会では、この基本計画に基づく施策が適正に進んでいるかどうかを点検していただくということを主な目的として、年１回のペースで審議会を開催してまいりました。

そこで事務局といたしましては、今年度の審議会も年１回の開催としたいと考えております。ただし、もし食の安全・安心に関して審議を要する特別な問題が生じた場合は、随時開催することもありえます。

本日の第８回審議会においては、基本計画に基づく平成 21 年度の取組状況等について後ほどご説明させていただきます。

次に、来年度の審議会の開催方針についても説明させていただきます。

現在の基本計画でございますが、平成 24 年度までの計画となっておりますので、24 年度が終わるまでに新たな基本計画を定め、25 年度からはその新たな基本計画に基づいて食の安全・安心に関する施策を進めていくこととなります。

事務局といたしましては、新たな基本計画の策定に向けて、来年度から作業に着手する必要があると考えておりますので、来年度の審議会については、現在の基本計画に基づく施策の進捗状況を点検していただくという通常の仕事の他に、新しい基本計画の素案について審議していただくという仕事も見込まれますので、審議会を２回程度開催したいと考えております。

以上、審議会の運営について説明させていただきました。

【村山会長】

はい、ありがとうございます。

ただいまの審議会の開催方針、あるいはこれまでの経過につきまして、ご質問あるいはご意見がございましたらお願いします。

今年度は１回ということですけど、来年度からは少し忙しくなりそうだということですが、よろしいでしょうか。

それでは、ご不明な点がございましたら、審議会の事務局の生活衛生課にお問い合わせいただければ、答えていただけると思いますので、よろしくお願いいたします。

続きまして、議題２に移りたいと思います。

「にいがた食の安全・安心基本計画に基づく取組について」、平成 21 年度の取組状況と今後の方針について事務局から説明をお願いします。

【事務局　生活衛生課　山内主任】

それでは、議題２「にいがた食の安全・安心基本計画に基づく取組について」説明いたします。

別添資料３ページをご覧ください。資料２といたしまして、「にいがた食の安全・安心基本計画 平成 21 年度取組状況」を掲載しました。ここでは、３ページから 10 ページに渡って、基本計画に掲げられている 20 の施策について、平成 21 年度の取組状況を掲載しております。なお、20 の施策について、大きく２つの視点で分けております。前半の１番から 10 番までの施策については、「視点１」として、「安全で安心な食品の提供に関する施策」となっています。後半の 11 番から 20 番までの施策については、「視点２」といたしまして、「食の安全・安心を育む信頼関係の確立に関する施策」となっています。

続いて資料 11 ページをご覧ください。A3 版の用紙を折りたたんだ資料３といたしまして、「にいがた食の安全・安心基本計画 指標一覧」を掲載してございます。ここには基本計画の成果指標と取組指標につきまして、平成 18 年、20 年、21 年度の実績と、計画目標年度である平成 24 年度の目標を掲載しております。

なお、取組指標については、「今後、伸ばすべき取組指標」として A1 から A20、「今後、減少させる取組指標」として B1、B2、「今後、維持する取組指標」として C1 から C12 の合計 34 の指標から構成されております。

資料２と資料３の一番右の欄を見ていただきますと、「関連する指標」という欄と、「関連する施策」という欄がございます。これで両方の資料のどの指標、またはどの施策に関連しているのかということを参照することができます。

それでは、資料３ページに戻っていただきたいと思います。３ページから主な施策を順番に説明させていただきます。

最初に、施策１「安全で安心な農作物等の提供」です。

②の「環境保全型農業の推進」につきましては、農薬や化学肥料を低減した農産物の取組を推進するとともに、エコファーマーの認定を促進しました。

その結果、農薬や化学肥料を慣行栽培から３割以上低減した特別栽培農産物等の栽培面積は、平成 18 年度には約 16,000ha であったものが 21 年度には約 62,000ha にまで拡大し、目標の 55,000ha を達成しております。

また、エコファーマー認定者数は、18 年度に約 3,800 人であったものが 21 年度には約 14,000 人にまで増えました。最終目標は 16,000 人でございます。

次に、施策２「安全で安心な畜産物の提供」について説明します。

①の「家畜伝染病予防法に定められた飼養衛生管理基準の遵守状況調査と指導」につきましては、21 年度は 876 農場に対し調査・指導を行い、前年度と同様に遵守率 100％を維持しております。

②の「畜産安心ブランド推進事業」は、HACCP 方式による衛生管理を導入した農場を「安心農場」として認定する事業でございますが、18 年度に 142 戸であった認定農場数が、21 年度には 226 戸にまで増えました。最終目標は 290 戸です。

次に４ページをご覧ください。

施策３「安全で安心な水産物の提供」について説明します。

①の「鮮度・衛生管理対策についての啓発・指導」といたしまして、17 の漁業協同組合に対して講習会や巡回指導を行いました。

②の「高度な鮮度・衛生管理施設の導入に対する支援」といたしまして、漁業協同組合の荷捌き所の整備に対し支援を行っております。今まで延べ６箇所の荷捌き所の整備を支援しており、最終的には８箇所を目標としています。

次に、施策４「安全・安心な加工食品の提供」について説明します。

②の「食品衛生監視指導計画に基づく監視指導」といたしまして、保健所の監視員が食品関連事業者に対し監視指導を行っております。この監視指導の回数につきましては、食中毒発生の危険度ですとか流通規模に応じまして、業種ごとに例えば年３回以上とか年２回以上というように決めております。21 年度は約 39,000 回の監視指導を実施し、計画に対する達成率は 104%でございました。

③の「新潟県版 HACCP 認定事業の検討」につきましては、まだ制度の構築に至っておりませんが、食品関連事業者の衛生管理の底上げを図るための制度としたいというふうに考えておりまして、引き続き、事業者や消費者からのニーズの把握に務め、検討を進めてまいります。

次に、施策５「添加物、農薬、動物用医薬品、飼料の適正使用」について説明いたします。

①⑵の「農薬の適正使用の指導」といたしまして、農薬販売者・使用者等に対し研修会を開催し、農薬の適正使用等を指導しております。受講者数といたしまして 1,200 人を目標としており、21 年度は 1,106 人が受講しました。

⑶の「動物用医薬品の適正使用の指導」といたしまして、農場を巡回し、動物用医薬品

の適正使用と管理簿の記帳を指導しております。21 年度は 876 農場を巡回し、適正使用を遵守していた農場の割合は 99.9%でございました。

５ページをご覧ください。

施策７「一貫した監視等の実施」について説明いたします。

③の「新潟県食品衛生監視指導計画に基づく行政検査の実施」といたしまして、県内に流通している食品等 1,916 検体について、添加物や農薬、微生物、アレルギー物質等の検査を行い、安全性を確認いたしました。

④の「と畜場、食鳥処理場における適正な食肉衛生検査」といたしまして、約 19 万頭の豚や牛等、それから約 1000 万羽の鶏等について食肉衛生検査を行いました。また、牛については BSE の全頭検査を行い、BSE に感染していないということを確認いたしました。

次に、施策８「食品等の適正な表示の徹底」について説明します。

①の「各種講習会、説明会、セミナー等による正しい表示知識の普及啓発」といたしまして、食品関連事業者や消費者を対象として、食品衛生法や JAS 法、健康増進法による食品表示制度について講習会等を開催いたしました。

6 ページをご覧ください。

③の食品表示に関する相談については、関係法令を所管する課にそれぞれ相談窓口を設置して対応しております。

なお、本年４月から「消費者行政課」を設置し、表示事案に対して関係課と連携して対応しているところです。

⑤の「販売店における食品表示の点検指導」の中で、「食品表示ウォッチャーによる表示調査」といたしまして、県民から公募した食品表示ウォッチャーのみなさまから、食品販売店での表示状況について調査いただいております。毎年の調査店舗数として 990 店舗を目標としており、21 年度は 1,183 店舗を調査しました。

また、「新潟米モニターの設置事業」では、首都圏に住む 20 人の方からモニターになっていただき、首都圏で販売されている新潟県産コシヒカリなどを対象に、品質の調査と表示状況の調査を行っていただきました。

次に、施策９「危機管理体制の整備」について説明します。

②の「食品等に起因する健康被害事例の適切な調査と被害拡大防止指導」でございますが、食中毒や不良食品などの食品に起因する健康被害事例が発生した場合、保健所が関係機関と連携し、原因調査を行うとともに被害拡大防止の措置を講じております。21 年は 20 件の食中毒事件に対応し、うち 19 件については原因施設・原因食品を究明し、改善指導を行いました。残り 1 件については原因施設・原因食品の究明には至りませんでした。

７ページをご覧ください。

⑥の「健康危機管理対応演習の実施」として、保健所の担当職員を対象に研修を行い、職員のスキルアップを図っております。

次に、施策 10「研究開発の推進」について説明いたします。

①の「食品中の残留農薬一斉分析法の研究開発」では、県の保健環境科学研究所が国と協力して分析法の研究に取り組んでおります。現在、県で検査できる農薬及び動物用医薬品の種類でございますが、約 400 種、正確には 370 種となっております。

また、②の「食中毒・感染症病因物質の迅速分析法の開発」では、同じく保健環境科学研究所が病原微生物を検査する技術の研究を行っております。

③④の「地域ニーズ先端技術開発」では、県の農業総合研究所において、化学合成農薬を低減するための技術や、土壌中の有害物質の除去技術の開発など、計 11 題の研究が進められております。これは、18 年度からの継続的な取組です。

次に資料８ページをご覧ください。ここからは「視点２　食の安全・安心を育む信頼関係の確立」に関する施策でございます。

施策 11「県からの情報発信の強化」について説明いたします。

①の「県ホームページによる情報提供」といたしまして、「にいがた食の安全インフォメーション」というホームページを開設いたしまして、食中毒予防や食品検査、食品衛生法違反、こういった情報を掲載しております。その閲覧数が 18 年度は約 24,000 件であったものが、21 年度は約 42,000 件となっております。最終目標は年 50,000 件でございます。

②の「広報媒体を活用した県民への情報提供」の中で、食の安全・安心に関するさまざまな話題を盛り込んだメールマガジンというものを毎週配信しております。このメールマガジンの登録者数でございますが、18 年度末に 197 人であったのが、21 年度末で 479 人にまで増えております。が、今後もっと宣伝に力を入れないと最終目標の 3,000 人には届かない恐れがあります。ですので、今年４月からメールマガジンの宣伝チラシを一新いたしまして、多数配布した結果、今現在の登録者数は約 700 人となっております。

④の「食品販売店や飲食店を活用した消費者への情報提供」といたしまして、県内のスーパーマーケット等のご協力をいただき、店頭に掲示板を設置させていただき、食の安全・安心に関するさまざまな情報を提供しております。この部屋の左側にホワイトボードがございますけれども、そこに今申し上げた店頭掲示板の見本を掲示しております。概ね月 1 回のペースで情報の更新を行っております。21 年度末で 206 店舗にご協力をいただいております。

また、11 ページの指標一覧のページを開いていただきたいのですが、指標の中で A12 をご覧ください。「県から食の安全・安心についての情報が十分に提供されていると感じる

県民の割合」という指標でございますが、18 年時点で 23.6%であったものが、21 年時点で 26.7%と微増しております。ただし、このままでは最終目標の 50%に達しない恐れがございますので、もっと情報発信に力を入れていく必要があります。

資料８ページに戻っていただきたいと思います。施策 12「食品関連事業者から消費者への情報提供の推進」について説明します。

②の「健康づくりに寄与する取組を行っている飲食店等の情報提供」といたしまして、県では健康に配慮した「情報」や「メニュー」または「サービス」の提供を行っている飲食店等を「健康づくり支援店」として指定し、ホームページに掲載しております。21 年度末で 1,387 店を掲載しております。最終目標は 1,700 店でございます。

⑥の「農業体験を通じた消費者への情報提供」でございますが、「おいでよ新潟！子ども体験活動受入拡大支援事業」といたしまして、市町村等が行っている子どもの宿泊体験活動の受入拡大を支援しております。

これに関連して、もう一度資料 11 ページを見ていただきたいのですけど、指標の中で、A14 をご覧ください。「学童等体験活動参加者数」という指標でございますが、事業開始の 16 年度に約 87,000 人・日、この「人・日」というのは、「人数×滞在日数」ということで、例えば 1 人が 2 日間滞在したとしたら 2 とカウントするという数え方でございます。16 年度に約 87,000 人・日であったものが、21 年度は約 17 万人・日にまで増加しております。最終目標は 20 万人・日です。

それでは資料 9 ページに戻っていただきたいと思います。

施策 13「消費者、食品関連事業者、県の相互理解の推進」について説明します。

①の「食の安全・安心意見交換会」というものを県内各地で開催しております。年間の開催目標回数 14 回に対し、21 年度は 18 会場で開催し、延べ 2,181 人の参加がございました。今年度以降も同様に開催していきたいと考えております。

次に、施策 15「食育を通じた食の安全・安心に対する理解の推進」について説明します。

②の「食育を通じた本県農林水産業に対する理解の推進」の中で、「ごはん食推進講演会」を 30 回開催し、延べ 1,418 人の参加がございました。

また、もう 1 回資料 11 ページを見ていただきたいのですが、取組指標 A18 をご覧ください。「学校給食における地場産農林水産物の使用割合」という指標でございますが、21 年度は 38.2%となり、目標の 30%を達成しております。

資料 10 ページに戻っていただきたいと思います。

次に、施策 19「食の安全・安心に係る人材の育成」について説明します。

①の「食品衛生指導員の養成及び継続教育」でございますが、この「食品衛生指導員」

といいますのは、事業者による自主的な衛生管理を推進するために社団法人 新潟県食品衛生協会会長から委嘱を受け、各地域で巡回指導などに取り組んでいただいている方々です。21 年度は 1,393 人の食品衛生指導員が講習会を受講しました。

②の「にいがた食の安全・安心サポーターの設置」でございますが、このサポーターといいますのは、食の安全について高度な知識を有する方や、きのこの鑑別ができる方々につきまして、県知事がサポーターとして委嘱をしている方々でございます。21 年度時点で、34 人の方にサポーターとして活動していただきました。今後も人材の発掘に努め、40 人程度の委嘱を目指したいと考えております。

④の「農薬管理指導士の確保・育成」でございますが、農薬管理指導士といいますのは、農薬に関する高度な知識と農薬使用者に対する指導力を有し、県から認定を受けた方々でございます。最終目標 4,300 人に対し、21 年度時点で 4,092 人の方を認定いたしました。

それでは最後に、もう一度資料 11 ページをご覧いただきたいと思います。各指標の総合的な進捗状況について説明いたします。

34 ある取組指標のうち、平成 21 年時点で 24 年の最終目標を既に達成しているという指標につきましては、A1,A5,A15,A18,B1,B2,C1,C2,C7,C8,C9,C12 の 12 項目となります。

一方､平成 21 年時点では 24 年目標の半分以下の進捗率である指標といたしましては、A6,A7,A10,C10 の 4 項目となっております。

最後の説明になりますが、左上の成果指標をご覧ください。

この成果指標といいますのは、「食の安全・安心の実現」という基本計画そのものの目標の到達度を測る指標でございます。具体的には「食の安全確保の取組が十分に行われていると感じる県内外の住民の割合」と設定しております。21 年の県内データでは 46.7%となっており、目標の 50%に近づいてきております。21 年の首都圏につきましては目標の 50%を上回る 53.0%となっております。

以上、基本計画の平成 21 年度の主な取組状況と今後の取組について、説明させていただきました。

【村山会長】

はい、ありがとうございました。

かなり多岐にわたる取組と成果指標につきましても、少しずつ良い方向に変わってきていると、取組も上向きの良い方向に向かっているものが多いということが見えてきたと思いますが、ここで委員のみなさまからご質問、ご意見を受けたいと思います。いかがでしょうか。

【浦上委員】

指標についてなんですけど、11 ページの B1 のところ、去年もたしか申し上げたんですけれど、県内の食中毒罹患率 10 万人当たりというのを 20 とかという数字にするというのは、どうしても意味がないなと思っておるんですけど。これは調べれば出てくるので。アメリカの場合ですと、患者が 10 人いたら実際には 3 万人あると言われています、食中毒が。そのうちの 20 人しか見つけていないということになっちゃうんですね、これですと。ですからこの数字をここで目標に掲げるというのは、お医者さんにはっきり言って「食中毒として届け出ないでください」と言えばこうなっちゃうんですね。

ですので、これよりも私は前のほうにありました、6 ページにある食中毒事件の原因食・原因施設を解明した 20 件という、この数字を上げていただくことの方が意味があるんじゃないかなと。できれば、できれば施設にとどまらないで、その施設のどういう食べ物をどういう風に処理したのが失敗だったというところまでもっていっていただけると、非常に予防に対していい情報が得られると思うんですね。

厚生省の例なんかを見ますと原因施設がわかってもその施設で実際どういう食べ物だったのかまで追求している例はかなり減ってしまいますので。

せめて施設、それとあとは原因の実際の食材、調理法などがわかるような方向に指標をもっていっていただいた方が実際的なんじゃないかなと思います。できれば 10 万人当たり何人という届出数は、僕は逆に多いほうがいいかなと思っているくらいです。少ない方が安全だというのは絶対にあり得ない。以上私の意見です。

【村山会長】

何かコメントはございますか。

【生活衛生課　山内主任】

ただいま浦上委員からご指摘いただいたとおり、前回の審議会でもご意見をいただいておりましたけれども、たしかに食中毒罹患率というものを取組指標とするよりは、食中毒の原因を究明した件数ですとか、対策がとられた件数を数えた方がよいのではないかと、そういったご意見をいただきました。

ご指摘のとおり、ここで書いている食中毒罹患率というのは、行政機関が把握している食中毒に限定されておりますので、食中毒になっても届出がされなかったものについては把握できておりません。ですので、実際に食中毒にかかった人数を正確に反映しているものではないというふうに認識しております。

ただ一方で、全国や他県と比べて、新潟県は食中毒患者が多いのか少ないのかという比較をしたいとした場合に、食中毒罹患率という数で比較するというのが一つの目安になるのではないかというように考えておりますので、取組指標の一つとして残していきたいと事務局としては考えておりますが、委員ご指摘のとおり、原因食品の究明、対策がとられ

た件数、こちらのほう、重要でございますので、別添資料６ページの施策９のところでは記載させていただきました。

【浦上委員】
ありがとうございました。
ですから、できればこれの位置を逆転してしまって、目標としては原因がわかったものというようにしたほうが、私としてはわかりやすいんじゃないかと思います。
行政がこれだけがんばっているんだという印になりますので。よろしくお願いします。

【村山会長】
おそらく、これ次回の改訂のときには変えられるかもしれないんですが、この時点でおそらく変えることが、入れ替えるのが難しいんじゃないかと思いますが、いかがですか。

【北原生活衛生課長】
生活衛生課の北原です。
浦上委員おっしゃるとおりでございまして、また、今議長からお話があったとおり、昨年度、基本計画の一部改訂、見直しを行っておりまして、そして25年度に向けてこの指標で一つのバロメータにするということで、みなさま方からご承認をいただいているところでございますので、次回の基本計画の改訂にあたって、最初からこの部分について、事務局案といたしまして盛り込んだうえで、みなさま方からご審議いただきたいと思っております。

【村山会長】
あともう一つ考えられるのが、今、浦上委員から貴重なご意見をいただきましたものを反映する方法として、この注のところで今のご意見を書き込んでいただくと。資料３にいくつか注がありますけど、その中の一つとして、書き込んでいただくのも一案だと思いますので、ご検討いただければと思います。
それでは、他にご意見、あるいは今後の取組の方針、平成24年度の目標に対してどう近づけていくのか、特に課題が多い部分に対して、取組が進んでいないところを含めてどのように対応していったらいいのかという点などもご意見いただけるとありがたいと思います。

【山田委員】
６ページの施策９「危機管理体制の整備」の③ですが、「消費生活センター等の苦情相談窓口機関との連携強化」と書かれているんですが、消費者の立場からすると、この内容が一番気になるところでして、内容に対してどういうふうな取組を行って解決したのか、ま

た解決ができていないのかというものは、どうだったのでしょうか。

【村山会長】
よろしいでしょうか。ご回答お願いできますでしょうか。

【県民生活・環境部　鈴木消費者行政課長】
消費者行政課の鈴木でございます。
今ほどご質問のありました施策９のところですけれども、今ここに正確な数字は持ち合わせていないんですけど、昨年度、県消費生活センターに寄せられた危険・危害に関する情報のうち、食品に関するものはたしか 10 数件だったかと思います。
詳しい数字につきましては、後ほど事務局を通じましてお示ししたいと思いますけど、内容としてですね、例えば「食品の中に異物が入っていた」ですとか、「口の中を切った」とか、そういったものが多くて、実際食中毒ですとか、食べてどうだこうだというものはあまりなかったというように記憶しております。内容については後ほど事務局のほうからお送りしたいと思いますので、よろしいでしょうか。

【山田委員】
私、広い意味で企業のコンプライアンスのコンサルタントもやっているんですが、事故とか事件ですね、まず現状を把握するというか、事実を正確に認識するということ、それから情報公開、まずそれが第一義的なことなので、そういったものは広くわかるような形にしていただければいいなと思いますが。

【村山会長】
そうしますと、情報公開というのはどのような形で行っているか、わかりますか。

【鈴木消費者行政課長】
情報公開につきましては、件数等につきましては、毎年、消費生活センターレポートということで、具体的な内容についてもホームページで情報公開しています。
ただ、内容について、センター自体は相談に対して助言を行うという機関でございますので、その中で特に問題がありそうな案件につきましては関係する保健所等に情報は提供しております。
あと、例えば食品の中に異物が入っていたといったものは、メーカーさんのほうにお伝えするとか、そういったような内容の取組をしているというところでございます。

【山田委員】
広く県民にわかる形で、ホームページでもいいんですけど、一番関心のあることだと思

いますので、わかるような形で、情報公開の手法を考えていただければなあと思います。

【鈴木消費者行政課長】
いただきましたご意見につきましては、私どものほうでも、どういう方法でお伝えするのが一番いいのか、検討してまいりたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

【村山会長】
はい、ありがとうございました。それでは他にいかがでしょうか。

【長谷川委員】
基本的なことをお伺いするんですが、目標の定め方なんですけど、平成 24 年を目標にそれぞれ定まっているわけですが、その目標の定め方がどのようなものなのか。非常に安全・安心の項目がたくさんあって、また各課、多岐に渡っていますので難しいところかと思いますが、どんなふうに目標を定めているのか、一つお聞きしたい。
その一つの例としまして、A18 の「学校給食における地場産農林水産物の使用割合」というものがありますが、ここで平成 21 年度に 38.2%という実績で、目標が 30%なんですね。新潟は食の宝庫で、いろんな意味で食が話題になっているわけですが、この目標の定まり方が少し低いのではないかなと、新潟であれば 50%くらいいってもいいのかなと私の考えです。
それと、新潟県はこういうふうに定めているんだけれども、よその近県、富山県とか長野県あたりでは学校給食に地場産農林水産物をどのくらい使っておられるのか、もしおわかりでしたらお聞きしたいと思います。

【村山会長】
おそらく取組指標の目標値の部分は、整合性を取らなければいけないので、それぞれの課で設定されているのだと思います。
設定方法に一貫性があるかどうかというのはわからないんですが、特にその設定方法で、共通の考え方があるかどうかというところと、もしないようでしたら特にご質問をいただいている学校給食の部分を一例にご説明いただけるとありがたいと思います。

【北原生活衛生課長】
これはあくまでも一般論でございますが、県の施策には、上位の計画、「政策プラン」等がございまして、私ども福祉保健部ですと、「健康福祉ビジョン」というものがございます。また、農林水産部や各部におきましても、それぞれ「健康福祉ビジョン」と似たようないろんな年度計画あるいは数年スパンの計画があるかと思います。その中で、取組目標といたしまして、おおむねの目標が掲げられておりまして、それに沿って、各施策の目標が一

般的には定められているというふうに理解しております。
ただし、今議長がおっしゃいましたように、各課の個別の根拠ということとなりますと、それぞれ各課のお答えになろうかと思います。

【村山会長】
ありがとうございました。ということで、各課の個別の例といたしまして、A18 の指標についてご解説いただければ、理解が深まると思います。

【教育委員会保健体育課　近藤係長】
はい、保健体育課 学校給食係長の近藤と申します。先ほどご質問いただきました点についてお答えいたしたいと思います。
目標の 30%に対し、今回 38.2%ということで、大きく上回る結果を出すことができました。この点について、ちょっと目標のほうが低いのではないかというご意見であったのですけど、目標を設定した平成 16 年当時では 27.1%ということでありまして、その後、こちらのほうで栄養教諭の配置を進めるなど食育に関して力を入れた結果、平成 20 年度の実績といたしまして 31.1%、ようやく目標を達成したところであります。

そして、今回 21 年度 38.2%と、1 年間で大きく目標を上回ることができたのですけど、地場産の農林水産物というのは量や価格ともに天候の影響を非常に受けやすいものであります。冬の長い新潟県などでは、学校給食に提供できるだけの量を確保するのは、実際なかなか難しいのが現状であります。
21 年度につきましては、天候は非常に良好であったため、目標を上回る実績を達成することができたと思われますけど、22 年度に関しては、今のところ天候が不順でありまして、昨年度を下回るということも十分考えられるところであります。

また、新潟県では「食育推進計画」についても同じ数値を掲げておりまして、そちらとの関連も考えていかなければならないと思います。そういうこともございますので、次回の基本計画の改訂にあたりまして、今後検討していきたい課題だと考えております。

【村山会長】
もし近県の状況がわかれば、説明いただければありがたいのですけど、いかがですか。

【保健体育課　近藤係長】
近県の状況ですが、具体的な数値については文部科学省のほうから各県について公表されておりません。
ただ 30%を超えた県というのは、全体で 23 道県ございまして、20 の県が 20 から 30%

のところであります。30%を超えているのは、北海道を含めまして、東北の県、岩手県、宮城県等もありますけど、ほとんどが暖かい南のほうの県が占めておりまして、山口県、大分県、宮崎県、鹿児島県と野菜の産地がだいたい 30%を超えているという状況になっております。

【村山会長】
はい、長谷川委員。

【長谷川委員】
ありがとうございました。一つ追加してお聞きできるでしょうか。
米飯給食でございますが、1 週間に今小中学校ではお米の給食を何回やっているのでしょうか。

【保健体育課　近藤係長】
米飯給食なんですけど、新潟県では全体として、21 年度 4.04 回、米飯給食を実施しております。小数点第２位までで１週間で 4.04 回となっております。

【村山会長】
はい、ありがとうございました。それでは他にご質問、ご意見、コメントございましたらお願いします。

それでは私からですが、食品表示ウォッチャーによる表示調査というのが行われて、かなりたくさん店舗数としては行われているんですが、項目と結果と、その結果の公表方法を教えていただければと思います。

【農林水産部　川口 食品･流通課長】
食品表示ウォッチャーの関係でございますけれども、項目というのは特にないんですけれども、実際に店舗で表示が適正に表示されているかどうかを JAS 法の関係で確認をさせていただいています。
結果ですけれども、ここに書いてありますように店舗数としては 21 年度、1,183 店舗をいたしまして、適正だったところが 1,088 店舗、表示不適正が 95 店舗ということで、適正率 92%ということになっております。特にこの結果についてホームページ等で公表というのは行ってはおりません。

【村山会長】
先ほど山田委員からご質問があった点と重なるんですが、やはりこういう取組を県民に

知ってもらうきっかけにするように、せっかくこれだけやっているんですから、県民に知ってもらうような方向の公開の仕方、悪い方向という意味ではなくて、取組をいい方向で知ってもらうような広報が必要かなと思っています。

それで、取組の指標の中でも、メールマガジンとか、いろいろな手法で、あとはポスターですね、インフォメーションの掲示板もありますので、そういった媒体を通じてもう少し広報していくことができるんじゃないかなと感じました。その点をご検討いただければと思います。

他に何か気づいた点がある方はいらっしゃいますか。

【柳田委員】

指標、目標ですね、11 ページの取組指標の A6 と 7 ですね、あと A4 の高度な鮮度・衛生管理施設導入荷捌き所数というのが、目標が８で、今６ということですけど、これは県内の数としてはどのくらいあるのかとか、あと、A7 の衛生管理手法について県の認定を受けている食品営業施設数が０がずっと続いていて、（目標が）50 施設、これが今後の検討ということですが、ちょっとあまりにも取組状況というのが消費者にちょっとわからないので、今後のあと２年間でどのようにされるのかというのをちょっと具体的に教えていただきたいと思います。

【村山会長】

それでは関係課、生活衛生課、いかがでしょうか。

【生活衛生課　山内主任】

生活衛生課でございます。指標 A6、A7、HACCP に関する指標でございますが、こちらのほうを説明させていただきたいと思います。

なかなか進捗が進んでおりませんで、実績がないということになっておりまして、現在、他の自治体の制度と比較検討しながら、制度の案を検討している段階でございます。

目指している制度といたしましては、まず新潟県らしさが出ている HACCP 制度、それからより多くの事業者が取り組める制度であって、事業者にとっても魅力的な内容であると、こういったような制度を現在模索中でございます。

目標といたしましては、来年度にこの認定制度をスタートさせて、講習会受講者数と認定施設数を伸ばしていきまして、24 年度の目標 300 人と 50 施設というものを達成を図っていきたいと考えております。

【村山会長】

いかがでしょうか。よろしいですか。

【柳田委員】
ありがとうございました。他県の自治体の状況を確認しながら新潟県らしくということでしたが、その「新潟県らしく」というのは具体的にどんな風な形ですか。「らしさ」という言葉だけではなく、何か具体的に消費者のほうに伝わる内容があればありがたいなと思います。

【村山会長】
課のほうから追加でコメントいただけますか。

【農林水産部　三浦水産課長】
先ほどご照会ありました A4 の高度な鮮度・衛生管理施設導入荷捌き所数、実績 6 カ所に対し県内何カ所あるのかというご質問でございました。
これについては、内容としましては、海水で魚を洗う場合に電気分解して衛生的な海水で洗うとか、あるいは荷捌き所の庇（ひさし）を船のところまで伸ばして荷揚げから日が当たらないようにするとか、あるいは荷捌き施設を冷房しまして冷房の中で荷捌きをすると、そういうようなことで取り組んでいるところでございます。
今現在 6 カ所ということなんですが、かなり大きなところから取り組んでいるということで、そういう荷捌き施設を持っている漁港自体は全体で 25 あるところでございます。以上です。

【生活衛生課　山内主任】
先ほど委員からご質問の新潟県 HACCP 制度の「新潟県らしさ」というはどのようなことを言っているのかというご質問でしたけれども、一つには、新潟県の特産品、いろいろございますけれども、そういったものを活かせるような制度であるという面と、もう一つは他県でさまざまな HACCP 制度を現在やっておりますけど、制度の良い点、悪い点、そういうものを比較検討しながらよりよい形、新潟県独自の制度というものを、比較検討して考えていると、その 2 つの面から新潟県らしさを出していきたいという風に考えております。

【村山会長】
ありがとうございました。今前者のほうの、全部で箇所数が決まっているようなものについては、脚注で書き込んでいただいた方が、判断しやすいかなと思いましたので、ご検討ください。
それでは他にございますでしょうか。最後、お願いします。

【浦上委員】

今の県版 HACCP についてなんですけど、県版 HACCP を作っているところと作っていないところとありまして、はっきり言って作っているところもいろいろ差があると思うんですね。結構いいものをやっていらっしゃるところから、「いいの？こんなので」みたいないろいろあるみたいで。

なるべく厳しいものというか、いいものを作っていただきたいのと、新潟県特有ということが僕はよくわからないのですが。HACCP はあくまで国際的なものですから、自己的なもの、自分独自のものを作る意味がないと思うんですね。あんまりそれをやり過ぎちゃったのが、はっきり言わせていただくと（食品衛生法の）総合衛生管理製造過程で、あれ世界に通用しません。ですからあくまで国際的に決められているようなものですから、それに沿っていただくのが一番良くて、新潟県独自のものというのは実際どのようなことをお考えなのかなというのをちょっと聞かせていただきたいんですけど。

【生活衛生課　山内主任】

委員のご指摘のとおり、HACCP というものは万国共通のものであるということを認識しております。HACCP と名乗るからには、HACCP の原則に基づいた、そういったところをしっかり認定していくというところはその通りでございます。

ただ、独自性と申し上げたのは、HACCP プラス何かこう新潟県の独自性ということで、より県民、国民の安心につながるような制度を付加することができないかというところで考えております。HACCP の原則については忠実に考えていきたいと考えております。

【浦上委員】

原則さえ守っていただければ、僕はいらないと思っています。もしもやるとすれば、例えばアメリカでしたら、肉ですとか魚介類はやっているけれど、全部で４品目くらいしかやっていません。ですからそういう形でこの品目はやるけれど、こちらについてはまだ手が届かないという形では、新潟県にはこの品目を特にやりたいということがあってもいいと思います。ただ原則に関してはこれを逸脱することは、余分につけることも良くないですし、削ることも良くないんじゃないかなと思います。それをよくお考えのうえで作っていただきたいなと思います。よろしくお願いします。

【村山会長】

今のご意見を参考にご検討いただければと思います。

それでは、時間も限られておりますので、最後に時間がもしありましたらコメントを受けたいと思いますが、次に移りたいと思います。

それでは、「にいがた食の安全・安心特別講座」の開催計画について説明をお願いします。

【事務局　生活衛生課　山内主任】

それでは、にいがた食の安全・安心特別講座の開催について説明させていただきます。

別添資料の 13 ページをご覧ください。

まず、この事業の位置づけでございますが、基本計画の施策 13 に、「消費者、食品関連事業者、県の相互理解を進めるイベントを開催する」ことが掲げられておりまして、そのイベントの一つとして開催するものでございます。

事業の目的ですが、県及び食品関連事業者の代表者が県民を対象に食の安全・安心に関する取組等を説明し、参加者と意見交換することにより、消費者・食品関連事業者・県の相互理解を深めることを目的としております。

開催日時は、平成 22 年 11 月 27 日（土）の午後 1:30 から 4:00 まで、会場は朱鷺メッセ中会議室にて開催する予定でございます。

対象者といたしましては、消費者、その中でも学生や主婦層を多く呼び込みたいと考えております。及び食品関連事業者といたしまして、約 200 人の集客を目標としています。

内容については、「新潟米おにぎりができるまで」と題しまして、新潟米の生産から、おにぎりの加工までの各段階における安全・安心確保の取組を関係者から説明し、参加者と意見交換をするという内容を予定しております。

関係者といいますのは、米の生産者、おにぎりの加工者、そして行政の担当者を予定しています。

米の生産者といたしましては、新潟市で農業を営まれている「タカツカ農園」の高塚さんという方に講師をお願いしております。高塚さんは、JA 共済連を退職して新潟へUターンして農家となられた若手農業者でございまして、子どもの農業体験などにも力を入れている方です。高塚さんからは、米の生産過程、安全確保の取組、米作りの苦労話、こういったようなお話を講演いただきたいと考えております。

そして、おにぎりの加工者といたしましては、コンビニエンスストア「セブンイレブン」のおにぎりを製造している「デイリーはやしや」という企業が長岡市にございますが、そちらの所長さんである久住さんという方に講師をお願いしております。久住さんからは、おにぎり製造工程の説明ですとか、安全確保の取組、苦労話、そういったことを講演いただきたいと考えております。

行政の担当者からは、その補足説明という形で、生産段階における県の取組、又は加工流通段階における県の取組ということを説明させていただきたいと考えております。

それから「新潟米おにぎりができるまで」というテーマを選定した理由といたしまして、一つには、米は新潟県を代表する食品でありまして、消費者の関心が高いということが挙げられると思います。次に「おにぎり」という身近な食品を取り上げることにより、普段あまり自炊をしない学生さん、こういった層を含めて多くの消費者に関心を持ってもらえ

ることが期待されると思います。
一方で、全国有数の「米どころ」と言われている新潟県の県民でありましても、新潟米について「実はあまりよく知らないな」という県民が多いのではないかと思います。この講座に参加いただくことで、新潟米とその加工品について知っていただき、さらにはその品質・魅力を少しでも宣伝できるまでになっていただけないかなということまでを期待しております。

それから、集客・宣伝方法といたしましては、11/7 新潟日報の「県からのお知らせ」という広報欄がございますが、こちらにこのイベント情報を掲載する予定です。それから各報道機関にもイベント情報を提供いたします。それから消費者団体、大学、食品関係団体、こういった関係団体に案内文を送付いたします。今日お集まりの委員のみなさまの所属団体にも後日、案内文を送付させていただきますので、よろしくお願いいたします。
特に今回は学生を呼び込むために、講師として若手農業者を選定したりとか、学生になじみの深いコンビニエンスストアのおにぎりをテーマに取り上げたりといたしまして、学生を意識した構成としておりますので、大学関係の委員のみなさまには、ぜひ学生への呼びかけにご配慮いただければと考えております。
それから県ホームページですとか、店頭掲示板にも情報を掲示していきたいと考えております。
以上、にいがた食の安全・安心特別講座の開催について、説明させていただきました。

【村山会長】
ありがとうございました。
ただいまの講座の開催計画についてご質問・ご意見ございますでしょうか。

【長谷川委員】
大変良い企画だと思いますし、またこれから若い人たちに新潟の米に関心を持ってより多く消費拡大を図るというテーマは非常に大事なことだと思います。
対象、消費者（学生、主婦など）と書いてあるんですが、この辺がちょっと、このままの形で広報されるのだったら、ちょっと問題かなと思いますので、若年層や学生をできるだけ多く呼び込みたいという意図はわかりますけど、消費者（　）と書いてありますと、私たちもちょっと違和感を感じます。

【村山会長】
この辺の表現を広報の際にご検討ください。
それでは、他にいかがでしょうか。

それでは計画どおり進めていただければと思います。
それでは 11:50 まで先ほどの議論に引き続きましてでも構いませんし、全体のことでも構いませんので、ご意見・ご質問等受けたいと思います。

【山田委員】
食品表示の件なのですが、新潟県の特に水産物、鮮魚ですね、私、住まいが佐渡にあるんですが、夏お盆なんかに帰省する方が多いんですが、せっかく佐渡のおいしい魚を求めて来るんですけれども、意外と他の食品・食材と比べると水産物というのは、産地の表示というのがなかなか判別しづらい。
例えば、佐渡の寒ブリといいながら、意外と他県のものが入ってきたり、魚種によっては外国産のものがあったりとか、そういった部分では非常に不信感を持つお客さんが中にはいます。せっかく産地のものを求めに来たのに「なんだ違うじゃないか」というところで。特に水産物に関しては、流通過程が非常に明確になっていないというか、曖昧な部分があるような気がするんですが、それに対する取組がどのようになっているかということ。

それに関連しまして、７ページの施策 10⑤ですが、先ほど衛生管理の漁港の整備の部分に関連すると思うのですが、生鮮水産物の鮮度の保持に対して「高鮮度を維持できる鮮度管理手法の確立に向けた開発研究に取り組んだ」という部分で、具体的にどのような形で取り組んで、成果がどうなっているのかということについて、お聞きしたい。

【村山会長】
水産課よりお答えいただくことになるのでしょうか。

【三浦水産課長】
表示のほうは、食品・流通課のほうになりますので、私のほうから施策 10⑤の「生鮮水産物の鮮度の保持に必要な技術の開発」というところについてお答えしたいと思います。
これについては、具体的には県の水産物のブランド化ということで、甘エビ（ホッコクアカエビ）と、寒ブリ、柳カレイの３魚種について取り組んでいるのですが、ここに成果として書きましたのは、甘エビについて、鮮度の管理手法のマニュアルを県の水産海洋研究所のほうで開発して作ったということについて、ここで書かせていただきました。

【山田委員】
それはどこでわかるのですか。

【村山会長】
公開という意味ですか。

【三浦水産課長】
これは今年取り組んでいる内容ですので、まだ完成はこれからということです。

【山田委員】
過程、途中ということですか。

【三浦水産課長】
途中です。

【山田委員】
その途中過程でもわかるというふうになるんでしょうか。

【三浦水産課長】
現在、県の研究所のほうで取り組んでいるところですので、内容については公表しておりません。

【村山会長】
それでは表示について。

【川口 食品･流通課長】
それでは水産物の表示のルールでございますけれども、国産品につきましては採れた水域名または地域名ということで、例えば日本海であれば日本海という表示で、ただし水域名が難しいということであれば、水揚げした港の名前、または都道府県の名前を表示するということにJAS法上なっております。
先ほど申しました食品表示ウォッチャーですとか県の職員も巡回で表示を確認しておりますので、そのへんは適正な表示がなされているものと私どもは考えています。

【山田委員】
私が聞きたかったのは、せっかく新潟県産の水産物、非常にそれがわかりにくいということで、それに対して取組がされているのか、また、水産生産者に対して指導しているのかというところをお聞きしたいんですけど。

【村山会長】
関係課のほうでお答えいただけますか。

【三浦水産課長】
県のほうで表示に取り組んでいるのは、先ほど言いましたブランド化の３魚種ということでございまして、あと、流通過程に乗った後でどういう表示をするかというのは、それぞれの業者のほうの取組ということで、県のほうではそこまでを手を入れていないところでございます。

【山田委員】
私の事業にもちょっと関係することです。極端に言いますと、流通業者がですね、例えば海外産ないしは他県の水産物を新潟県産、佐渡沖産ということで、それを加工して海外に輸出することっていうはあり得るんですね、今の状況であれば。
実際にその生産者のほうで足りない部分が、逆輸入というか、築地から新潟のほうに戻ってくると、その魚が新潟県であるという保証は何もない。そう言いながら消費者、マーケットでは新潟県産として売られているような状況が続いているんじゃないかなという感じがするんですね、特に水産物に関しては。他の食品と比べると非常に曖昧だなというふうに思うんですが、それに対して県はどのような取組をしているのかということをお聞きしたかったのです。

【村山会長】
表示が正確に行われているかどうかの保証を県としてどのような取組でやっているかということですか。

【山田委員】
そうです。

【川口 食品･流通課長】
表示が明らかに偽った表示であるというような情報があれば、私ども調査に入るということもありますので、もしそういう情報がありましたら私どもご連絡いただければ調査をしたいと思います。

【山田委員】
水産物というのは畜産と違いまして流動的なものですから、やはり生産者に対して、指導するしかないんじゃないかなと、コンプライアンスの部分だと思うんですね。
そういったようなことを講習会ないしは生産者、漁業協同組合等の勉強会の中で、「産地の偽装ということは決してしないように」というようなところ、当然その先の流通業者も含めて、県のほうからの指導を徹底していただきたいなと思います。

【村山会長】
はい、今のご提案をまた参考にまたご検討いただければと思います。
他に・・・お３人手が上がりましたが、時間の関係がありますので、今のお３人だけ順番に簡潔にお願いできますでしょうか。

【長谷川委員】
お二方のほうに先にお話しいただいた方が良いような内容かもしれませんが、今日、私この審議会に出まして、この審議会は平成 22 年は３回というのが目標なんですけど、今年は年１回しかないんですよね。
それで、今日は大変恐縮ですけど、後ろにいらっしゃる行政の方の話をお尻に聞かせているというような感じで大変居心地が悪いんです。というのは、何をどの方がという顔の見える審議会になっていないので、ぜひ顔の見える、そして「あの方がいろいろ係をしていらっしゃるのか」というのがよくわかるような会議のもち方といいますか、お席の設定といいますか、顔の見えるということを一つよろしくお願いしたいと思います。以上です。

【村山会長】
ありがとうございました。私からはよく見えるんですが、たしかにそうですよね。ぜひ席の設定をもう少し話しやすい設定に。良いご提案だと思います。
それでは次、お願いいたします。

【髙内委員】
先ほどの資料３のところで、成果指標として「食の安全確保の取組が十分に行われていると感じる県内外の住民の割合」、これが目標の 50%以上に対して現状 21 年の実績（県内 46.7%、首都圏 53.0%）がありますよね。これに対して、次の A12 ですね。「県から食の安全・安心についての情報が十分に提供されていると感じる県民の割合」（26.7%）、この２つの指標がばっちりイコールだとは思いませんけれども、上の方（成果指標）が半数に近いところまで来ているのに対して、下の方（取組指標 A12）が非常に遅れていると思うんですね。

それから全体で見ますと A9 から A12 あたりが広報ですとか浸透の度合いに関わってくるような数値かと思われるのですが、広報や消費者、一般市民の受け止め方に関わるような数値というのが、全体的に低いなと感じられます。
これについては、基本計画の実施状況全体に関わってくることであろうと思われますし、周知徹底、一般市民への浸透の仕方について、本当は現状においてどのような取組があるかを伺いたかったのですが、時間がなければそれは割愛でも仕方有りませんが、ぜひそこに力を入れていただきたい。

一口に消費者といいますけれど、（県のホームページに）アクセスするような本当に知りたいと思って行動するような積極的な消費者もいるでしょうが、それよりは、日々の生活が忙しいのでスーパーに行って短時間で買い物をして…というような消費者のほうが圧倒的多数をまだまだ占めていると思われます。ですので、浸透させるために例えば県の広報の一角に何かコーナーを作って食の安全に関するミニ情報などをシリーズ化するとか、いろんな手法がとれるのではないかと思われますので、ぜひ一般市民への浸透について、見えるもの、形にできるところからで結構ですから、やっていただけないでしょうかと思います。以上です。

【村山会長】

はい、ありがとうございます。

私も最後にそれを言おうかと思っていたんですが、やはり強い面と弱い面が結構はっきり分かれてきていて、情報提供のところ、県民への理解の部分、その部分が弱いのかなと私も思っていました。同様の意見です。

最後、お願いいたします。

【小浜委員】

８ページの県からの情報発信の強化の A12 にあたります事業としまして「ノロウイルス情報」「腸炎ビブリオ情報」の定期的な配信ということですが、この内容といたしまして、メール、FAX などを関係者にタイムリーに配信しているという内容でございますが、またそろそろノロウイルスに関しましてはこれから蔓延する時期ですが、県としては関係者のみにメール等で情報を出しているだけで、一般の県民の方々がそれを詳しく知ろうとするときには、特にホームページとか県の広報に、これからの予定を含めまして、既にあるという現状がございますでしょうか。

【生活衛生課　山内主任】

ただいまご質問のありました「ノロウイルス情報」「腸炎ビブリオ情報」につきましては、関係者へのメール配信の他にも、県のホームページにも過去の配信したものがすべて見られるように載せてございます。

それから、ホームページを見ない方に対してこの情報を伝えるというのはなかなか難しいところでございますけれども、そちらにあるスーパーマーケットの掲示板、こういったところにもノロウイルスの流行シーズンについては「気をつけましょう」というようなポイントを掲示させていただくというようなこともやらせていただいておりますし、今後も続けていく予定でございます。

【村山会長】
はい、ありがとうございました。それでは、ここで審議・ご報告事項は終わりになりますが、その他、事務局から何かございますでしょうか。

【事務局　生活衛生課　湯本副参事】
はい、事務局からここで「毒きのこ食中毒発生警報」についてご報告させていただきたいと思います。
今ほどみなさんのところにチラシを配りますので、そのチラシを見ていただきたいんですけど、この 10 月 10 日に魚沼保健所管内でツキヨタケという毒きのこを原因とする食中毒が発生いたしました。これを受けて、11 日に「毒きのこ注意報」というものを県で発令したところなんですが、現在までに４件の毒きのこによる食中毒事件が立て続けに発生しておりますので、10 月 14 日（木）に「毒きのこ食中毒発生警報」というものを県で発令させていただきました。

このきのこに関する食中毒の発生警報は 10 年ぶりの発令となっております。これは多発しているという背景と、また、各地域の保健所で相談窓口を設けておりまして、知らないきのこの鑑定の相談に乗っております。その中で県民のみなさまから持ち込まれたきのこを鑑定した中で、昨年の毒きのこの判定に比べて、現在までに倍以上の毒きのこの判定結果が出ております。どうも山できのこが豊作にあわせて、毒きのこもたくさん生えているような状況でございます。これを受けて、14 日に食中毒発生警報を出させていただいたところであります。ただ今もご指摘いただいたとおり、いろいろな媒体で工夫して県民にお知らせしているところでございますが、またこの場を借りてみなさま方にお知らせさせてもらいたいかと思います。

きのこ食中毒予防については今ほどお手元にお配りしたチラシの表に「その１」「その２」とあります。
その１、食用と正確に判断できないきのこは絶対に採らない、食べない、人にあげない。判断できないものは絶対手をつけていただきたくない。
その２、さまざまな言い伝えは全く根拠がない迷信であるため、信じない。
昔から柄が裂けるきのこは食べられるとか、虫が食べているきのこは人間も食べられるといったような言い伝えがありますが、これはすべて迷信でございます。
きのこの鑑定というのは一つ一つ判断をしないと食べられるか食べられないかというのはわかりません。素人目で判断するものは全くございませんので、不審なきのこ、鑑定したいきのこがございましたら、まず、保健所の窓口に相談していただければ、鑑定させていただきたいかと思っております。

今日ご出席のみなさまにも一つ、このきのこの注意を気に留めていただいて、できれば、ご家族の方、またはお知り合いの方に広く伝えていただきたいかと思います。

最後に事務局から報告させていただきました。

【村山会長】

はい、ありがとうございました。本日は大変貴重なご意見、あるいは活発なご議論をいただきましてありがとうございました。

これで、審議会の議長の任を終了させていただきたいと思います。

長時間にわたりまして進行にご協力いただきまして、ありがとうございました。

【事務局　生活衛生課　湯本副参事】

長時間にわたり、村山会長、大変ありがとうございました。

また、委員のみなさまにおかれましても、長時間にわたりご審議いただき大変ありがとうございました。

県といたしましては、ここに参加している食の安全・安心戦略会議の各課を中心に、全庁をあげて、食の安全・安心の確保に努めていきたいと考えております。

何かお気づきの点がございましたら、いつでも事務局までご意見等いただければ幸いです。

これをもちまして、「第８回にいがた食の安全・安心審議会」を閉会させていただきます。本日は大変ありがとうございました。