

<第30回奈良県食品安全・安心懇話会議事録>

○事務局

本日はお忙しい中、懇話会にご出席をいただきましてありがとうございます。

ただいまより、第30回奈良県食品安全・安心懇話会を開催いたします。私は、本日の司会を務めさせていただきます消費・生活安全課の本岡でございます。よろしくお願いいたします。

なお、本日は県政フラッシュの取材が入っておりますことをご了承ください。放映につきましては、本日午後10時54分の県政フラッシュで放送の予定です。また、6時のゆうドキッ!の方でも、放映の可能性があるということです。

では、初めに第8期目になります委員にご就任いただきます皆様方をご紹介いたします。正面向いて左側からご紹介いたします。

公募委員の有山富士美様。

同じく公募委員の板澤英子様。

奈良県食生活改善推進員連絡協議会理事、俵本照子様。

奈良県特用林産振興会理事、酒井勝吉様。

奈良県養鶏農業協同組合組合長、廣井洋司様。

公益社団法人奈良県食品衛生協会会長、岡山日出男様。

奈良県旅館・ホテル生活衛生同業組合副理事長、下谷幸司様。

日本チェーンストア協会関西支部事務局次長、古株徹様。

市民生活協同組合ならコープ専務理事、山中教義様。

元近畿大学農学部教授、坂上吉一様。

公益社団法人奈良県栄養士会名誉会長、福原圀子様。

奈良佐保短期大学特任教授、矢和多多姫子様。

公益社団法人日本食品衛生協会学術顧問、高谷幸様。

なお、本日、奈良県生活学校運動推進協議会会長、西谷恵美子様、奈良県農業協同組合常務理事、高岡正輔様につきましては、所用のため欠席でございます。

それでは会議に先立ちまして、委嘱状の交付を行いたいと思います。

ご出席13名の委員を代表しまして、有山富士美様に委嘱状を交付させていただきます。

田中消費・生活安全課長、準備のほどよろしくお願いいたします。

有山委員、前までお進みいただけますでしょうか。

○消費・生活安全課長

委嘱状、有山富士美様。奈良県食品安全・安心懇話会委員を委嘱します。期間は平成32年3月31日までとします。平成30年9月11日、奈良県知事、荒井正吾。よろしくお願いいたします。

○事務局

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、田中消費・生活安全課長からご挨拶を申し上げます。

○消費・生活安全課長

皆様、改めまして、今日はお忙しいところご参集いただきまして、本当にありがとうございます。日頃から県政にご協力いただきまして、重ねてお礼申し上げるところでございます。ようやく秋めいてまいりました。いい季節になってきたという感じでありませけれども、県の職員にとりましては、これから予算要求ですとか、少し大変な季節でもあります。

食品衛生のお話を少しさせていただくと、県のほうでは計画を作りまして、いろいろと監視指導をしてるわけですが、今年は今のところ4件、食中毒が発生しております。昨年はこの時期で3件でしたので、少し多いかなというペースになってます。国のほうでは、HACCPということで、皆さんご存じだと思います。食中毒、なかなか下げ止まりが見られないところです。また、ライフスタイルとかも変わってきました。外食とか中食とか、そういうのも増えてる状況です。こういう中でHACCPを進めていく。県にとりましては、県内の事業者さんにどうやってHACCPを導入していただくか、これが一番の課題で、頭をひねってるところでございます。皆様方には、どうかお知恵をいただきますように、HACCPに限らず、食品の安全・安心に関しまして、どうか忌憚のないご意見をお願いしまして、私からの挨拶とさせていただきます。

本日はどうかよろしくお願ひ申し上げます。

○事務局

ありがとうございました。

本日の出席幹事課につきましては座席表のとおりでございます。

続きまして、本日お配りした資料のご確認をお願いいたします。

まず、第30回奈良県食品安全・安心懇話会の次第です。次が委員名簿、そして座席表、その次が奈良県食品安全・安心懇話会設置要綱、そして意見交換提案事項、最後が第29回までの開催状況となっております。

また、本日は添付資料としまして14種類の資料をお配りしております。

資料1ですけれども、平成29年度奈良県食品衛生監視指導計画に基づく監視指導結果について。

資料2、奈良県食品衛生監視指導計画に基づく監視指導結果について〔概要〕となっております。

資料3、平成29年度奈良市食品衛生監視指導計画の実施結果。

資料4、奈良県食の安全・安心行動計画（平成29年度～30年度）となっております。

資料5-1、「食品衛生法が改正されました」という厚生労働省のチラシでございます。

資料5-2、食品衛生法等の一部を改正する法律説明会資料（抜粋）でございます。

資料6-1、平成30年度HACCP導入研修会まとめ。

資料6-2、平成30年度HACCPプラン作成研修まとめ（中間）でございます。

資料6-3、平成30年度HACCPプラン作成研修（三輪素麺事業者向け）中間まとめでございます。

資料6-4、ならハサップの申請状況について。

資料7、野生獣肉に係る衛生管理ガイドライン。

資料8、遺伝子組換え表示制度に関する検討会報告書。

資料9、奈良県こども食堂開設・運営支援事業補助金交付要綱

資料のナンバーが付いてないんですけれども、「食品衛生実務担当者会議のご案内」というものが食品衛生協会から出ているものになります。

そのチラシと、二つ目、こども食堂のパンフレット。これは、こども食堂ネットワーク事務局さんから提供いただいております。

以上でございます。

この16種類の資料について、不足はございませんでしょうか。

途中で不足等がありましたら事務局のほうにお申し出ください。

それでは、次は会長の選出ですが、資料の4枚目にあります奈良県食品安全・安心懇話会設置要綱をご覧ください。その条項の中の第4条第2項の規定では、会長は委員の皆様による互選により定めるとなっておりますが、ご意見がありましたらお願いいたします。

○坂上委員

委員の坂上です。引き続き、高谷委員に会長をお願いできればと思っておりますが、皆様、いかがでしょうか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

○事務局

異議なしのお答えをいただきましたので、それでは、拍手をもってご賛同いただけますでしょうか。

(拍手起こる)

○事務局

ありがとうございます。

皆様のご賛同を得ましたので、それでは、会長を高谷委員にお願いいたしたいと思います。

懇話会の座長は会長が行うことと規定されておりますので、高谷会長、座長席のほうにお願いいたします。

それでは、マイクを座長のほうにお渡しいたしますので、高谷会長、よろしく願いいたします。

○高谷会長

坂上委員の推挙とともに、皆さん方の拍手ということで、ありがとうございました。

本来は、そちらの皆さん方のほうに座って、手を挙げて意見を言いたいのはやまやまなんですけれども、そこは自粛しながら、皆様のご意見を聞きながら議事を進めていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、議事に入る前に、今日は傍聴の方が2名来ていらっしゃいます。

傍聴される方は、要綱に従いまして、懇話会の円滑な進行にご協力いただきますようお願い申し上げます。

また、予定の終了は2時間後の午後4時ということに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いたします。

と言いながら、結構、私が余計なことをしゃべることが多いんですけども、それもなるべく控えますので、どうぞ皆様方のご協力をお願いいたします。

それでは、議事の1について説明でございますけれども、平成29年度奈良県食品衛生監視指導結果について、事務局から説明をお願いいたします。

○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カ月間、意見募集し、修正案を3月に開催する懇話会でお示しし、意見を賜った上で策定しております。本計画の基本的な方針といたしましては、食品衛生法に基づき、食品やその素材の生産から加工・流通・販売までの一連の段階の各段階において、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をし、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ですが、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、県の監視指導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を付しておりますので、改めてご覧ください。

まず、1. 監視指導結果についてです。業種ごとに年間の目標とする監視回数を定め、それぞれの年度の達成率を示したものでございます。目標とする監視回数については、資料1の2ページ、表4-1でご覧いただくことができます。結果ですが、資料2をご覧ください。平成29年度は、全体的な集計で見ると、監視達成率は108.8%と計画が達成されました。ただし、個々に見るとばらつきがあり、100%を下回り、計画が達成されていないものも見受けられます。本年度以降もさらに保健所・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っております。

次に、資料の下段は食品等の収去検査の実施状況です。平成29年度は、942検体について検査を実施いたしました。

次に、2ページ目でございますが、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残留農薬の検査状況です。

県産モニタリングは、収去検査と合わせて229検体の検査を実施しており、基準値を超過した事例が1例ありました。当該事例につきましては、通常の食生活において食べる量では健康に影響を及ぼすものではありませんでしたが、生産者に対する流通を防止するよう指導するとともに、生産農家に対しても立入調査を行い、農薬の適正使用や自主検査による安全確認後に出荷する等指導を行いました。今年度も引き続き農産物の残留農薬検査を継続してまいりたいと思っております。

次に、3ページでございますが、食品関連の相談状況については、昨年と同様、健康食品についての相談が最も多くなっております。健康食品に関する相談内容といたしましては、保健所においては、事業者の方からの表示相談が大半を占め、消費生活センタ

一においては、消費者の方から、いわゆるお試し商法と言われている「低価格で1回限りと思わせておいて、契約すると実際には複数回の定期購入契約になっているもの」についての相談等がありました。

また、資料2には記載がございませんが、食中毒の発生状況については、昨年度は奈良県が6件、奈良市が3件、計9件でした。平成26年度以降、10件以下で推移しております。今後とも県民の生命及び健康を保護するために、計画的、効果的及び科学的な知見に基づき、監視指導の実施に努め、食品等に起因する健康危害の要因を可能な限り低減させてまいります。

詳細については、資料1として取りまとめ、県のホームページに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。

○高谷会長

ただいまの事務局の説明について何かご質問ございますか。ある方は挙手していただきたいと思います。

何もないですか。私から質問してもいいですか。食中毒が1件増えて4件になったという話だったんですが、その4件というのは、今までに食中毒を出した施設ですか。初めての施設ですか。

○事務局

今年度分の施設でしょうか。

○事務局

今年度の4件につきましては、これまでに発生がなかった施設になります。

○高谷会長

ということなんですけど、皆さん方も委員の方々もご承知していただきたいんですが、食中毒は年間、厚生労働省の統計では1,000件ちょっとぐらいですけど、同じ施設はあり得ない。だから、県の方にも、お仕事してもらっている思っているんですが、同じ施設が2度も3度も食中毒を出すというのは、そうざらにはないんです。ということは、俺のところは今まで食中毒を出していなかったから大丈夫だという安心というのか自信というのがあるんだと思うんですが、それが過信になってしまうと食中毒を出してしまう。だから、事業者の方々をご指導するときは、そういうことを含めて話をして指導していただければ、食中毒というのはだんだん減ってくるのではないかと思いますので、

ぜひよろしくお願いいたします。

また余計なことを言ってしまうって申し訳ございません。

それでは、続きまして、議事2、食の安全・安心行動計画（平成29年度～30年度）について、事務局からご説明をお願いします。

○事務局

お手元の添付資料4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。委員の皆様には毎度の繰り返しになりますが、今回新たに就任いただいた委員の方もいらっしゃいますので、再度ご説明いたします。

県では、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、学識経験者等から成る策定委員会にて立案し、計画の策定に当たってはパブリックコメント手続を行い、県民からの意見も反映した形で策定しております。

本方針は三つの基本方針から成り、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安全確保」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、リスク管理をします。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。

続きまして、6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。食品表示の取り組みについては、こちらに記載しております。「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16から19ページに記載しております。

最後になりますが、20ページをご覧ください。「HACCPの普及啓発」として平成27年度より制度創設し運用を開始いたしました奈良県HACCP自主衛生管理認証制度について記載しております。HACCP導入の普及を促進させ、より安全な食品の流通を目指して参ります。この件につきましては、この後、議事4で詳しく説明をいたします。

簡単に当課の事業を紹介いたしました。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。

以上になります。

○高谷会長

それでは、ただいまの事務局からの説明につきまして、ご意見、ご質問はございませんでしょうか。どなたもございませんか。時間を早く進めたいと思います。

公募の方からもないようですから、では、次に進みます。

続きまして、議事3、食品衛生法の改正について、事務局からご説明をお願いします。

○事務局

先ほどの課長挨拶でも触れましたが、食品衛生法等の一部を改正する法律について、本年6月13日に公布されましたので、前回からの引き続きとなりますが、情報提供いたします。

食品衛生法については、15年ぶりの改正となり、日本を取り巻く環境変化や国際化等に対応するものとなっております。改正のポイントについては、資料5-1のチラシをご覧ください。7つのポイントのうち、ポイント2と5について説明をいたします。

まず、ポイント2の「HACCPの制度化」について、です。HACCPは、原料の受入れから製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。制度の原則としては、すべての食品等事業者に対して、一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求めるものですが、例外的に小規模事業者については、手引書等を利用して温度管理や手洗い等の手順を定め、簡便な記録を行うことなど、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理でよいとされております。どの程度の事業者が対象となるかなど、制度の詳細については、現在、「食品の衛生管理に関する技術検討会」で検討を進めており、現在示されている案については、資料5-2の7ページのとおりであり、従事する者の総数が明記されておりませんが、これも現在検討されているところです。

今後の施行スケジュールについては、資料5-2、2ページをご覧ください。現時点で国が示しているものですが、年明けにパブリックコメントを実施し、来年夏までには政省令公布、平成30年6月までに施行、そこからHACCPの制度化については、1年弱の経過措置期間が設けられております。したがって、結果として、今から3年弱の準備期間の後、完全施行となります。

このことについては、事業者の方の関心が高い事項ですし、何より事業者自らが実施しなければならない事項ですので、国の動きが分かり次第、県ホームページ、講習会な

どの場を利用して、情報提供や普及啓発に努めていきたいと考えております。今年度は、公益社団法人奈良県食品衛生協会が開催されます食品衛生実務講習会において、改正内容の説明を行う予定をしております。本日の資料の最後から2番目になりますが、案内チラシを添付しておりますので、参考までにご覧ください。

次に、ポイント5の「営業届出制度の創設と営業許可の見直し」について説明いたします。営業許可制度については、現在34業種について許可が必要な制度とされており、昭和47年以降見直しがされておりました。なお、奈良県では、許可業種以外の営業実態の把握のため、県の細則で営業の届出を規定してきたところです。今回の改正において、食中毒リスクを考慮し、「許可業種」「届出業種」「届出対象外」の三つの区分とすることとされました。あわせて、従来の業種区分の統合や新設について、現在検討されているところです。

こちらについても、できるだけスムーズな移行ができるよう、事業者の方への説明に努めてまいりたいと考えております。

以上でございます。

○高谷会長

どなたか、事務局の説明に対してご質問ございませんか。法律が改正されるというのは結構でかい話なので、皆様、関心はおありだと思うんですね。

次に進みますけど、よろしいですか。特に、ここで言うHACCPの話と、2番の話と5番のところというのは、今まで法律でがちんと規制していなかったものが規制されることになって。あるいは、HACCP、HACCPと言うけど、片仮名で言われると何か分かりづらいかという人は、衛生管理はちゃんとしろというだけの話ですからね。それを技術的にちゃんと説明できるような衛生管理をやりなさいということなので、何が一番大事かという、整理、整頓、清掃、清潔、しつけというのが、この5Sというやつが一番大事なんです。それを基本にやらないと駄目なんです。営業者によってそのやり方が違いますからね。整理、整頓、清掃、清潔、しつけについては大変な話です。

それから、届出制度のところですけども、これって、皆さん、営業許可が必要なのは34業種というのがあって分かってるんだけど、その他は自由なんです。ただ、食品衛生法の対象ではあるんですけど、許可が要らないというだけで、衛生管理をきちんとやりなさいというのは同じ話なんです。それで、特に飲食店営業と言ったら、皆さんラーメン屋さんとか、その辺の食堂とかを思い出すんじゃないですか。弁当を作るのは飲食店営業です。一日20万食とか40万食作る工場って見たことありますか。物すごい流れ作業です。製造業です、まるっきし。なかなか見れないですけどね。私は役人やってるときに見たことあるんですけども、ただごとじゃない作業です。そういうところを

どう扱うかと。飲食店営業というのは、製造業にするべきじゃないのかと、そういう検討を含めてやるということなので、結構、業種によっては、結構駄目だよという話と、届出で済むというのは都道府県によってばらばらなんです。何を届出にするかみたいな話。そうすると、どこの県に行ったら届出が必要だったけど、ほかの県に行ったら要らないよと言われてたというのがあって、いろいろと事業を展開する人にとってみれば、都道府県によって規制が違うという不満も出てくるわけです。とりあえず、それは何か一括して整理したいなというのがこれの。特に、規制の考え方、規制ばかりじゃないんですけど、簡単にしようということも含めて、こういう形でしたんだと思います。

また一人でべらべらしゃべっちゃいましたから、次行きます。

議事の4番。続きまして、議事4-(1)でございます。ここからは委員の方からの提案議題について意見交換をしていきたいと思っております。

まず、HACCPの件です。ならハサップ、奈良県のHACCP自主衛生管理認証制度の申請状況について、坂上委員からご提案をいただいておりますので、提案理由のご説明をお願いします。

○坂上委員

それでは、坂上から提案理由を述べたいと思っております。資料を、第30回の懇話会における委員からの意見交換提案事項のページですけども、ならハサップの申請状況につきまして、ならハサップの申請状況並びに今後の許可予想状況について現状等をお教えいただきたいというのが提案事項でございます。

以上です。

○高谷会長

説明をよろしく申し上げます。

○事務局

奈良県HACCP自主衛生管理認証制度、通称ならハサップと申し上げますが、この懇話会で提案がありまして、検討が重ねられ、平成27年度から運用が開始された制度でございます。翌年度の平成28年度には5施設、平成29年度に1施設が認証されました。

本年度につきましては、8月31日現在で、郡山保健所では1施設から事前相談を受けているところであります。中和保健所では1施設が認証手続中、こちらのほう間もなく認証される予定となっております。9施設が審査中でございます。内吉野保健所では1施設から事前相談を受けているところであります。また、奈良市保健所におきましては1施設

設について認証手続中で、1施設が審査中ということです。つまり、現在、8件の相談、10件の審査中、2件の認証手続中ということになります。資料6-4のほうにまとめてありますので、ご確認いただきたいと思います。

先に説明がありましたとおり、本年度6月に食品衛生法が改正されて、HACCPによる衛生管理手法が全ての食品事業者に対して制度化されました。

県では、食品衛生法改正によるHACCP制度化後も、引き続き、ならハサップ認証制度を継続し、「ならハサップ認証マーク」を精いっぱいご利用いただくことで、衛生管理の「見える化」に前向きに取り組む事業者等の衛生管理意識の向上、社会的な信頼性の確保、企業の発展等に寄与するものと考えております。これが認証事業者のメリットだけでなく、県の食の安全・安心の一層の向上につながるものと考えています。

なお、この「ならハサップ施設認証」を取っていただくためには、知事の指定するNPO法人奈良県HACCP研究会が行っております「指定研修」を受講し、修了していただく必要があるということでございます。

以上です。

○高谷会長

今、最後のほうに出た指定研修の件ですけども、これについて何か、坂上委員のご説明、追加説明ございますか。

○坂上委員

それでは、ただいまの指定研修のことでちょっと説明させていただきます。資料でございますが、お手元資料の6-1、6-2、6-3に概要をまとめてますので、それについて説明させていただきます。

まず、資料6-1なんですけれども、指定研修があるんですけど、指定研修の前に、毎年度なんですけども、まず6-1では平成30年度のHACCP導入研修会というので、入る前に導入研修会をやってますので、まずは、それをみていただきます。これにつきましては、1.研修会の概要はさっと見ていただいたらいいんですけど、2.当日の概要のところなんですけども、今年度の7月4日の午後に導入研修会を奈良県産業振興総合センターで開催いたしました。当日のスケジュールを見ていただきますと、開催の挨拶の後に、2番目としまして、消費・生活安全課の中谷参事から、奈良県HACCP自主衛生管理認証制度（ならハサップ）についての説明に始まりまして、今後の予定等、それからアース環境サービスの坂井センター長からHACCP導入にかかわる準備等々の議題、その次に、奈良コープ産業の藤井部長から、ならハサップ認証企業としての取り組みについて講演をいただきました。これは翌日の奈良新聞の記事に載ったんですけ

れども、その下ですけれども、参加者ですけれども、一般企業36社56名、トータルでスタッフを入れまして74名で行いました。その下ですけれども、参加者アンケートを見ていただきますと、「HACCPによる安全性の国際水準の確保についてはどのようにお考えですか」ということで、基本的に「①とても重要」だと「②重要だ」というところでほとんどを占めております。

裏をめぐっていただきまして、2番目のアンケートがありますけれども、導入研修があると聞いて、HACCP導入への興味や自社での取り組みについてというアンケートですが、①の「ぜひ取り組みたい」と②の「検討したい」が大多数を占めております。下の3番目ですけれども、「ならハサップへの自社での取り組みについて」という質問に対しまして、同様に、「①ぜひ取り組みたい」と「②検討したい」と「③興味がある」ということで意見を言われております。4番目としてHACCPプラン作成研修につきましては、①申し込みたいとか今後の②に関しましてはトータルで25社、そして下のほうに行きまして④で「これから検討したいので資料がほしい」というところも結構ありますけれども、ということになっています。その他の意見は細かいですので、見ていただければいいと思います。

下のところに事務局のまとめ等々、そのときの内容のことを書いておりますけれども、多くの企業にチャレンジしていただきたいということで、導入研修会をまず終えております。

続きまして、資料6-2のほうに移らせていただきます。6-2と6-3の説明ですけれども、6-2は導入研修会の後なんですけれども、HACCPプラン作成研修の中間的なところになっております。例年、ならハサップは、指定研修ということで、今年度ですけど、8月28日、9月6日、それから9月16日、まだ先ですけれども、それを終えまして、それから3カ月以上たったときになりますので、来年度、31年の1月24日の4日間で構成をしております。

終わりました8月28日の第1日目の研修会の概要を示しております。受講者は28社の40名ということで、スタッフを入れて計60名になっております。当日のスケジュールは、開会の挨拶の後に事務局から日程及び事務連絡、研修の進め方の説明があった後に、6グループなんですけど、グループ内の役割の確認をした後に、危害要因と、それから続きまして奈良市保健所の安宅主務から製品説明書、製造工程図の作成というのを説明いただきまして、それから郡山保健所の河合課長様から、ならハサップ申請時に必要となる関係書類等についての説明を受けました。お昼からは、認証アドバイザーの鈴木先生なんですけれども、危害要因の分析とCCPの決定のポイントにつきまして、それから休憩を挟みまして、奈良県産業振興総合センターの清水統括研究員からHACCPプランの作り方についての説明を受けて一日を終えました。あとは、下に事務局の

まとめが書いてますので、また見ていただけたらと思います。

もう1枚ありまして、資料6-3を見ていただきますと、ここに平成30年度のHACCPプラン作成研修ということで、もう一つ、今年度から中和保健所のご依頼等でHACCP研究会が指定研修をやっているんですけど、三輪素麺製造事業者向けのプラン作成研修を行いました。概要を見ていただきますと、1.研修の概要ですけれども、7月9日と7月24日、8月2日ということ、これもトータルで4日間の研修ですけれども、既に3日間の研修を終えております。なお、この三輪素麺の研修ですけれども、今年度始まりまして一応3年計画で進めることを予定しております。

再び戻りまして、①の研修1日目から3日目の参加状況を見ていただきますと、受講者が29社29名、講師、スタッフを入れましてトータル46名です。これに関しましては、株式会社池利様のモデル工場の見学ということも書かれているかと思えます。

次に、事務局のまとめですが、1日目はHACCPに関する講義とプラン作成の講義ということで、中和保健所で実施しております。内容につきましては、危害要因から始まって、HACCPプランの作り方のところまでを1日目で終えております。2日目ですけれども、7月24日、株式会社池利様のモデル工場で見学と、その後、グループ討議でプラン作成の実施を行いました。モデル工場を見ることによって、より理解が深まったということになるかと思えます。下に挙げております。3日目、8月2日ですけれども、グループ発表と他のグループの発表を参考にして一部修正しまして、最終グループ発表を実施しました。その後、皆様の理解度を測るために理解度試験を実施しまして、一応最低点60点以上の受講者に受講票を授与しまして、あと、下に書いておりますけれども、この試験に関しましてというところを示しております。なお、来年の1月17日ですけれども、3カ月以上たちまして、4回目の各自社のHACCPプランを持ち寄って、グループ内での発表と質疑の実施を予定しております。

以上が、指定研修の現状でございます。以上です。

○高谷会長

ありがとうございました。どなたかご質問ありますか。

HACCPというのはなかなか分かりづらいんですよね。分かりづらいというか、用語が取っ付きにくいというか、HACCPって何。CLって何。難しいんです。だから、もうちょっと分かりやすい用語にしてくれると、進めやすいんですけどね。そこが今後の課題かなと。取り組みをきちっとやらないと駄目なんです。人の食べるものを作るわけですから、衛生管理の体制を確立してるかという話なので、それを今までの経験だけでやってるんじゃないかと、それが正しいんだよということを証明してあげればいいんです。経験でやってるところも。そういうことをどうやったらできるかなということをや

さしく教えてあげることなのだけれども、ここが分からないで消費者の方に伝わりにくい。それをまた努力しなきゃいかんのかなという。私も平成18年に厚生労働省を辞めてしまったので、それ以降はあんまり、食品衛生法の改正は関わってないんですけど。ただ、関心があるから続けているんですけど、もうちょっと分かりやすくする方法がないのかなというふうに、いつも頭を悩ませてるんですが。それでも、衛生管理はもうちょっときちっとやっていかないと駄目かなと。

また、早く時間を進めたいと思いながら、また私がしゃべってしまい、申し訳ありません。

それでは、ご意見がないようなので、続きまして議事4-(2)、ジビエに関する事について、坂上委員からご提案をいただいておりますので、提案理由の説明をお願いします。

○坂上委員

それでは、提案理由をご説明させていただきます。2番のジビエに関することですが、読ませていただきますと、平成28年2月13日の読売新聞の暮らし欄で、「狩猟免許若者の取得増加」と、同じく2月13日の暮らしの欄で「ジビエ活用 捕獲の1割」と紹介されております。また、5月29日の日経の夕刊で「違法ジビエ 後を絶たず」と報道されております。一方、今年度、国産ジビエ認証制度が農水省から出されております。これは5月18日、農林水産省からです。

ジビエに関しては各県でそれぞれ対応されているのは当然のことと思いますけれども、奈良県としてのジビエに対する考え方、現状並びに今後の方針等について、お聞かせいただきたいということで意見とさせていただきます。本日、添付資料もいろいろあるかと思いますが、可能な範囲でそういうことを説明していただければありがたいというのが意見です。

○高谷委員

ありがとうございます。それでは、ただいまの坂上委員のご提案について、それぞれ担当のところからご意見、ご説明をお願いできますか。

○農業水産振興課

農業水産振興課の西田と申します。私のほうから、狩猟免許のことで軽く説明させていただきます。

県のほうでは、鳥獣害対策については4本柱で総合的な取り組みを実施しております。一つとして人材の確保・育成、二つ目に生息環境管理、三つ目に被害の防除、四つ目に

個体数調整、これは有害獣の捕獲になります。その四つの取り組みを集落ぐるみの活動への支援という形で実施しております。

狩猟免許につきましては、人材の確保・育成の中で狩猟免許の新規取得を促進し、加えて、狩猟者の捕獲技術の向上を図るための講習会というものを実施しております。また、若手狩猟者を確保するために「捕獲経験の浅い者等を対象としたわな猟捕獲技術研修会」また「解体処理技術者育成研修会」等を開催するなどし、狩猟・有害捕獲の担い手育成に取り組んでいるところでございます。

振興課のほうでは以上です。

○事務局

消費・生活安全課から説明をさせていただきます。

まず、営業目的で食肉を扱う際には、食品衛生法で必要な事項が定められており、食肉処理業、食肉販売業、飲食店営業などの営業許可について、奈良県食品衛生法施行条例及び施行細則において、施設基準、管理運営基準が定められています。そもそも食肉というものは、食品の中でも、とりわけ食中毒リスクの高いものであることはご承知のとおりですが、さらに、イノシシやシカといった野生獣は、牛や豚などの家畜と異なり、餌や飼養方法などの管理がされていないため寄生虫やE型肝炎ウイルスを保有している可能性が顕著に高いこと、食用に解体するときに病気の有無等の検査が義務付けられていないために、その肉、いわゆるジビエ肉は、最もリスクの高い食品の一つであると考えています。

すなわち、通常の食肉の許可営業の基準以外にも配慮しなければならない留意事項があるということであり、そこで、奈良県では、平成21年8月に「野生獣肉に係る衛生管理ガイドライン」を策定しており、これに基づいて事業者の指導を行っているところです。ガイドラインについては資料7として添付しております。

以上になります。

○事務局

当課としては、食の安全を守る立場としてはリスクを規制するという立場でこういう答えになるのですけれども、それだけでしたら厳しいという感じになってしまいますので、委員も全体的にどうなのかということを知っていると思いますので、ちょっと、長らくジビエの衛生対策に関わってきたものとして、ジビエに対する考え方をちょっと述べたいと思います。

当然、県行政で見ると、当然ながら振興する立場、先ほど言いました農林部局であり、振興する立場と、我々みたいに規制する立場というのがあって、委員としては全体的に

見てどうなんだということだろうと思うんですけども、ジビエについては今述べたとおり非常にリスクの高い食品であることには間違いないことだろうと思います。しかしながら、適切に処理されて十分に加熱調理されることによってリスクが排除されれば、これは当然、栄養価が高く、おいしく、私たちにとって有用であり有効な食品であるというのは明らかなことだろうと思います。

また、先ほども説明があったように、農林部局としては、もうご存じのとおり、鳥獣害対策はその被害の増大において喫緊の課題でありますし、そういう一つとして狩猟にかかわる人的な資源の充実への取り組みというのは推進課題であり、また、そのジビエ肉の普及というのは、その振興がジビエの需要とか利用拡大につながって、それが狩猟にかかわる人材確保の後押しになることから、その取り組みも推進になっていることは事実であろうと思います。しかし、それでも食中毒や不良食品の流通などで事故があれば本当に元も子もないので、取り組み全てにおいて安全の確保を前提としているということであり、当課としては、その部分に関して適正な運営がなされ、運用がなされるように協働しているところです。

私も昨年、実は狩猟期に入る11月に、五條市ジビエール五條において農林部局が開催した解体処理の技術者育成研修会へ衛生的な解体の方法とか病気の見方などの実地研修、実地講師として行きましたけど、本当に参加者の皆様、真剣で興味深げな態度が印象的でありました。ちなみに、先ほど委員がおっしゃった国の農林部局、いわゆる農水省におけるものとしての認証制度というのも、ちょっと認証基準を見てみたんですけども、本当に安全確保に厳しいものになっておりまして、これはとりもなおさず本県のガイドラインと同様なものだと言えると思います。

要は、県全体としての考え方というのは、リスクとベネフィットを本当に熟知して、そのバランス的に食の安全・安心を大原則にしながら、必要な振興に努めていくということになるのかなと思ってます。言い過ぎて申し訳ないけれど、安全の確保としての規制が振興を後押しするという一面もあるのではないかなと思ってますし、こういうことは本当に懇話会でよく議論される場所ですけども、こういうリスクとベネフィットの関係みたいなものの議論というのが、この懇話会の意義にもつながってくるのではないかなということがございます。

以上でございます。

○高谷会長

ありがとうございます。今、農林部局と衛生部局のほうからご説明がありましたけれども、皆さんご理解していただきましたか。坂上先生、大丈夫でしょうか。

私見というか考え方、物の見方をお話し申し上げますと、ジビエというよりも、食肉

を生で食べることの危険性というのは皆さんご存じでしょうか。昔から知ってますか。エキノコックスはまだこっちは心配ないかもしれないですけど、もう青森辺りまでは危ないかな。エキノコックスという病気があるんですけど、もともとはキツネが持ってたやつなんですけども、アリューシャン列島にいたやつがどんどん南下してきて、利尻、礼文と来て、それが船に乗って北海道のほうに来てしまっ。前は青函トンネルがなかったのだから来なかったのが、青函トンネルができちゃったので、多分、青森のほうにもエキノコックスという病気が浸透してきています。潜伏期が10年ぐらいなんですけど、感染したと分かったらもう命は助かりません。怖い病気なんですけど、まだそのほかに、E型肝炎というのが結構出回ってるんですけども、このE型肝炎というのがどのぐらいの恐ろしさがあるかというのは、例えば国立感染症研究所のホームページでE型肝炎の発症例、感染源みたいなものを調べると、何が原因になっているかということ豚肉が原因になっています。イノシシとか、シカとか、生で食べる。E型肝炎になると、肝炎ですから、一般の方は軽く済んじゃうんです。たまに劇症肝炎にもなります。そういう怖さを、食肉を生で食べていくと、さっきのエキノコックスほどじゃないですけども、そんな死なないですけど、通常、E型肝炎になる確率が高くなる。ジビエと何か関係があるかということ、ジビエというのは野生の鳥獣肉をいろんな調理法で食べます。生で食べる場合もある。ジビエというのは、そもそも何語ですか。前にも言ったんですけど、フランス語ですよ。フランスの貴族が狩猟をやって、それで捕れた獲物を調理して食べる。彼らは、どういう調理の仕方をしたら危ないかということのを承知の助でやってるわけです。ところが、今のジビエ料理って日本でわいわい騒いでるやつはそんなことないじゃないですか。わけも分からずやり出すと、そういうことが起こり得るので心配をしているだけの話で、きちんとそういう対処方法を考えてやっていれば、ジビエ料理を食べてもそんなに恐ろしくはないんですけども、何でそういうことが起きるかということを考えてあげないといけない。E型肝炎自体は、普通、劇症肝炎にならないければ一過性なので、そんなに心配することないんですけど、まれに劇症肝炎になってしまうと死に至ることもある。ということを業者の方々に理解してもら。業者の方よりも消費者に、これにはどういう危険性があるんだ、こうすれば安心なんだよということのをまず理解してもらのが一番大事。業者ばかり責めたってしょうがないですね。そこが大事なんでね。特に有山委員とか板澤委員にはよく理解をしていただいて、ジビエとはどういうものなんだということのを理解していただいて、消費者の方々にいろいろ、何かあったときには教えていただいて、注意していただければそんなに恐ろしい話ではない。だから、楽しく、おいしくというのは、ジビエをこれからやるという人も両方あるじゃないですか。野生の鳥獣で悪さをするやつを捕まえて何とかしたい、もったいないから何か食料にならんかいなと、こうやってるわけですから、両方うまくいくようにやっていくのがいいのか

なという気がしたんです。

また大分時間を消費させてしまって申し訳ございません。

それでは、次の議事の4-3。

○坂上委員

高谷会長、1点だけよろしいでしょうか。リスクのことは皆さんよくご存じで理解されたと思うんですけども、ちょっと1点ございまして、奈良県の行政サイドとしては、振興と規制の中でということ、部局の中で大変なことやと思いますけども、それを少しでもプラスの方にリスクを考えていただくということで、多分どの県もかなりジビエのことに関心があることは、同じような見解だと思うんですけども、より頑張っていたら、委員の一人としてはうれしいなと思います。

○高谷会長

貴重なご意見、ありがとうございました。

それでは、続きまして議事4-(3)食品ロス等について、坂上委員からご提案をいただいておりますので、提案理由の説明をお願いします。

○坂上委員

それでは、提案理由ですけれども、食品ロスについてということで説明させていただきます。今年の6月12日の読売新聞の暮らし欄でまた恐縮ですけども、「食品ロス削減 ネット仲介」、同じく6月12日の読売新聞の暮らし欄で「余った食材 使い方学ぶ」が取り上げられております。これらの記事に対して、添付資料ですけれども、資料2-1と2-2を参照していただいたらいいんですけども、これらの記事に対しまして、奈良県としての、当然、以前からされてますけれども、食品ロス等に対する考え方、現状並びに今後の方針等について改めてご意見等をいただければありがたいというので提案理由でございます。最後の添付資料1を見ていただきますと、その記事が書かれてると思いますけども、それにつきましてお願いできればと思います。

以上でございます。

○高谷会長

ありがとうございます。それでは、ただいまのご提案について、関係課のほうからご説明をいただけますか。

○マーケティング課

それでは、マーケティング課よりご説明させていただきます。

食品ロスの問題は全国的な課題でありまして、農林水産省の2015年の推計におきましても、全国で2,842万トンもの食品廃棄物が発生しているとの報告もございます。一方、奈良県におきましては、2015年の統計で、いわゆる一般的な廃棄物が年間47万1000トン発生しておりまして、このうち、いわゆる生ごみというものが6万7000トンございます。食品ロスに関しましては、残念ながら統計の数値はございませんが、農林水産省や他の自治体の数字等を参照させていただきまして、奈良県における生ごみの量から食品ロスの量というのを仮定させていただきますと、およそ3割に当たるということになりますので、年間約2万トン食品ロスが発生していると推察されます。

中でも、製造、流通、消費といった、特に川下にあたる小売店・飲食店、家庭から発生する食品残渣の量が多いとされております。そこで、県民初め、小売店・飲食関係の方々に対しまして、食品ロス削減に向けた周知を図ることが必要と考えています。

現在、具体的な活動といたしましては、とりあえず、まずは県職員自身の意識を高めていかなければならないという目的で、庁内電子掲示板というのがございますが、これを利用いたしまして、外食時の食べ残しを減らすための呼びかけというのを行わせていただきました。また、「県民だより」等の紙面を活用した啓発記事の掲載で県民の皆様にも呼びかけるとともに、県のアンテナショップ「奈良うまいものプラザ」というのがございますが、こちらに来訪されるお客様に対して、食べ残しの防止あるいは「購入いただいた農産物等をご家庭で食べ切ってもらおう」ことを啓発するためのポスターを掲示させていただいております。そのほか、県内の農産物直売所におきましても同様のポスターを配布させていただきまして、この運動に協力をしてほしいと呼びかけているところでございます。さらに10月には、県内のバス事業者のご協力を得ることができまして、バス車内広告、こちらに啓発広告を掲示していただく予定になっております。

今後におきましても、このような啓発活動につきましては、より効果的な方法を模索しつつ持続的に取り組みを進めていく所存です。また、食品ロス問題は一部局だけにとどまる課題ではございません。国におきましても、農水省、環境省、消費者庁など5省庁が連携して国民運動を推進しているところでありまして、県といたしましても庁内の関係部局が連携して取り組みを進めてまいりたく、その協議を進めている次第でございます。

以上です。

○高谷会長

ありがとうございます。ただいまマーケティング課から情報提供がありましたが、坂上委員のご提案について、ご意見、ご質問はございますか。

流通関係の方、何かありませんか。日本チェーンストア協会から、ありますか。

○古株委員

そうですね、私どもチェーンストア協会の取り組みというか。食品ロス是非常に悩ましい問題でして、やっぱりお店を運営していく中で太い課題になっています。例えば作ったものを値下げしたりとかですね、結局は最終残ったら廃棄ということになるんですけど、どうしても値下げ廃棄ロスというのはそのままお店の売上げに響いてくるものでして、私どもチェーンストア協会関西支部で12社ございますが、各社で取り組んでいる課題になるかと思います。

その中で、例えば魚のアラとかですね、そのようなものは廃棄という形でどうしても出てしまうんですけど、各社において、そちらのほうを肥料に変えて、それでまた野菜のほうを作る肥料として活用し、その作った野菜をまた自店で販売するというような取り組みもされてる会社もありますし、我々としまして、この食品ロスというのは非常に喫緊の課題でありますので、そのような形で進んでいるという状況もございます。

ちょっとご報告という形になりますけど。

○高谷会長

山中委員、何かありますか。

○山中委員

業界全体といたしまして、仕入れる側にとっては、今までの3分の1ルールというものから2分の1ルールへと変更して、賞味期限が短くなっても、ちゃんと仕入れて利用いただくというような方向に変えてきたり、あるいは、生産拠点のあるものであれば、単体で消費いただくということに加えて、規格外も含めて加工を加えて、また新たな商品として利用いただくとか、そういった方面で今進めているところです。

今日初めて奈良県での食品ロスが2万トンということをお聞きしましたので、我々、金額とか点数とかでは把握はしますけれども、重量で把握はできてなかったんですが、それでいくと、私どもで2,000トンぐらいは年間でロスを出しているのかなと、改めてその量の多さ、大きさに実感して、これから、この後出てくるこども食堂含めて、どういうふうに使っていただけるかということをお消費者と一緒に考えていきたいなというふうに思っております。

○高谷会長

消費者の方々、これは期限表示から来てる話が結構多いんじゃないですか。賞味期限

と消費期限というのは理解してますか、皆さん方。してるはずなのに、消費期限が間近になるとディスカウント。賞味期限が切れたときにディスカウントすればいいので、切れる前にディスカウントする必要はないはずなんです。賞味期限と消費期限とは何かどう違うんだという話を消費者の方々にしっかり理解していただいて、もっと食品を大事に扱っていただくと、だんだん食品ロスが減ってくるんだと。だから消費者の方々にどうやってご理解をしていただくかどうかみたいな話かなという気がするんです。賞味期限というのは、ある程度、何割かのゆとりを持って付けてるはずなんで、おいしく食べられる期間がこのぐらいと。best-by date とか best-before date とか、こういう横文字から来てる話なので、日本語に直すと何かややこしくなる。その辺の話をよく消費者の方々に理解していただかないと、食品ロスは減らないんです。捨てちゃう。もう間近になったから捨てちゃう。使い道があるわけです。

何かあれば。ご意見いただければ。

○高谷会長

では、次に行きます。議事4－(4)に移りまして、遺伝子組換え食品について、坂上委員からご提案をいただいておりますので、提案理由の説明をお願いします。

○坂上委員

高谷会長、ちょっと提案なんですけど、せっかくですので(4)を後で、先に(5)をやっていたいただいても私はいいかないと思うんですけど、お任せします。

○高谷会長

それでは、ご提案でございますので、こども食堂。こども食堂について、福原委員からご提案をいただいております。

○福原委員

失礼いたします。私がこれを思い付きましたのは、ずっと前から何か心の底にたまっていたものがあるんです。ちょっと長くなりますが、というのは、3年か4年前ぐらいに、読売新聞の紙面に子どもの貧困ということが大きく取り上げられていまして、ちょうどクリスマスの夜の出来事だったんですけれども、その見出しが、友達はスマホ、自分は何か非常に貧しい暮らしというようなタイトルで載っていたんです。その方は小学校6年生の女の子やったんですけども、お母さんと2人暮らしで、お母さんがパートで働いておられて、非常に収入が少ない。そんな中で、クリスマスの夜にお母さんと2人であんパンを食べている。家に帰っても、電気代が払えないので電気が消されてしまっ

ている。水も水道も出ないというので、近くの公園に水をくみに行ったら、近所の人が何かすごく迷惑そうな大きな声で叫ぶというか言われてしまって、そういう非常に悲しいことが載っておりまして、本当にこれは子どもの貧困、非常に今豊かな時代ですけれども、そういうことがあるんやなというふうに涙を流しながら読んだわけですが、片やお友達はスマホを買ってもらって、それでお友達と交流をしているというような記事が載っておりまして、本当にこれは私たちの力ではどうにもできないですけれども、やっぱり何とか考えていかないといけないと違うかなという思いがあります。私は学校給食の仕事をずっとしておりまして、そんな中で、やはり学校のお昼の給食だけが一日の唯一の食事やということも分かっております。そういう家庭もありましたので、知っておりましたので、それと重ね合わせて、本当に気の毒やなというふうに思いました。

最近、こども食堂というところで、新聞にも載りますし、またテレビなんかでも報道されますけれども、そういうこども食堂を作って、昼間働いている家庭の子供たちに、主に夏休みに昼食をとらせたりとか、あるいは、貧しいって失礼な言い方かもしれませんが、そういう子どもたちに食事を食べさせているという実情があるということがよく取り沙汰されておりますので、そのようなところで、奈良県でも市町村でそういう取り組みをされておられるところもあると思いますが、これはやはり私たちが所属しております管理栄養士会でもこういうことを考えていかなあかんのかなというふうに思ったりもしてはいますが、先ほどの坂上委員の提案にもありましたように、食品のロスということも考えると、もっとこれを真剣に考えていかなければいけない問題と違うかなというふうに思います。

それともう一つは、今、高齢者の非常に何と言いますか、栄養不足ということも叫ばれておりますので、そのようなことをみんなで知恵を出し合って考えていく必要があるのではないかなというふうに思いましたので、提案させていただきました。

○高谷会長

何か坂上先生，追加説明はありますか。

○坂上委員

追加の説明じゃないんですけども、私も、福原委員も最後おっしゃいましたけど、こども食堂に限らずに、福祉でも、高齢者のちょうど勤めの方にもなりますし、やはりセットで考えると非常にいいことやというのは思っています。

○高谷会長

それでは、今の。議題のほうは、こども食堂についての話だったので、山中委員か

らも提案理由について、ご報告ございますか。

○山中委員

別途、カラーのパンフレットを皆さんのお手元に配っていただいているかと思いますが、奈良こども食堂ネットワークというのが昨年の8月に設立をされておりまして、構成されるメンバーは、県内でこども食堂を実施されている団体であったり、それらの立ち上げを予定されているところ、あるいはこども食堂に関心の高い、健康に関係のある方々といった方々が中心となって設立をされた団体ということでございます。私どももこれの設立に携わってきておりまして、一番やっぱりこども食堂を運営されるのに困っておられるのが食材の確保というふうにおっしゃっていただきましたので、先ほどの食品ロスの問題も含めまして、私どもで、ご注文いただいた商品が急に取消しをされたり、キャンセルをされたり、あるいは返品をされたりといったものがございまして、先ほど賞味期限とおっしゃっておられましたけども、賞味期限は残ってはいるんですが、我々が店舗で管理する期限を切れた商品だったり、そういった商品を提供することによって、食材をしっかりとご利用いただいて、子どもたちに栄養価の高いもの食べていただくというような取り組みだったり、先週末に元店舗を改造いたしまして、ふれあいセンターと地域のコミュニティセンターとして活用いただくという施設を奈良市に作りましたけども、その施設の一角に、さまざまな方面から調達をされました食材を保存していただくという、そういった機能を使っていただいたらということで、我々が直接食堂を運営するわけではございませんが、そういった食品の調達であったり、保管する場所であったりといったものを支援としてやらせていただいているのが現状でございます。

○高谷会長

ありがとうございます。こども食堂について、何か個別事例はありますか。なければ事務局からお願いします。

○事務局

こども食堂とは、子どもやその親、及び地域の人々に対し、無料又は安価で栄養のある食事や温かな団らんを提供する社会活動のことで、平成24年頃から東京都大田区で取り組みが始まったと聞いております。直近の報道では、全国で2,286カ所と急増しているところです。なお、本県では、奈良県社会福祉協議会が設立した「奈良こども食堂ネットワーク」によると、現在38団体が加盟されておりまして、当課としても定期的に状況を把握しているところです。

一方、こども食堂の増加に伴い、全国レベルでは課題も徐々に見えてきており、プー

ムに乗って開設をしたものの、場所や人手、資金等の問題ですぐに行き詰まる食堂が見られるということ、本来必要な子どもに情報が行っているのかなどの問題も言われているところがございます。

また、食品衛生に関しては、消費期限の切れた食材を利用するようなことは問題ですが、子ども食堂からの様々な相談に対して、保健所としましては、手洗いの重要性など一般的な衛生管理を助言するとともに、「奈良子ども食堂ネットワーク」からの要請で、昨年11月には「食中毒の予防と対策について」というテーマで、当課職員が講師となり、当時の全ての県内子ども食堂運営者に対して講習会を実施したところです。また、子ども食堂への補助制度を創設した「子ども家庭課」において、資料9に添付しているものですが、子ども食堂に対する補助要綱の第3条(7)というところに、運営スタッフの1人以上は「食品衛生に関する講習会受講者」であることを補助の要件としているところです。

今後とも、子ども食堂の食品衛生について、関心を持って注視し続けるとともに、衛生管理水準向上のために、引き続き、啓発や助言に取り組んでまいりたいと考えております。

以上でございます。

○高谷会長

ありがとうございます。福原委員、今のような答えですけども、何かございますか。よろしいですか。

○古株委員

ちょっと紹介という形で、お話をさせていただきたいと思います。さきほどの食品ロスのお話ともつながるかと思うんですが、例えば、今、流通業界の中で一番、食品ロスのフードバンクといわれるものですね、取り組んでおられるのはダイエーさんなんですね。今年の8月ぐらいで全国100店舗がフードバンクなんですね。フードドライブ。フードバンクというのは、例えば売り場で出た食品で期限が切れそうなもの、それを提供するというのがフードバンクであって、フードドライブというのは、お客様からご自宅のほうで例えば賞味期限が近付いているものを、要らないものを集めてもらって、それを提供していただくというのがフードドライブといわれる。それをダイエーさんが主に取り組んでいるということがまず1点目と、あとイオンさんもですね、今年6月11日に開始されているらしいんですけど、神戸市と包括連携協定を結びまして、指定の業者さんを、フードバンク関西という指定の業者さんなんですけど、こちらのほうはフードドライブという形で店頭のほうにボックスを設置して、そちらのほうにご自宅から要

らないものを寄附してもらって、それを回収して、必要とされているところに提供するというようなやり方なんです。あと、私が所属している会社、平和堂というところなんですけど、こちらでも、ちょっとやり方は違うんですけど、子どもの笑顔はぐくみプロジェクトというのを去年の11月に活動をしています。どういった内容かといいますと、店舗のほうで子ども食堂への寄附を集めるのがまず1点目と、あと企業として寄附をしましょうという形で、こちらは滋賀県の社会福祉協議会さんと協定しまして、そのような活動をしてもらうという形で、食品ロスの削減というやり方もありますし、こういう子ども食堂さんのほうに支援していくというようなやり方もありますので、このようなやり方が去年辺りからいろんなところで始められているというように形で、参考になればいいかなと思ひまして報告をさせていただきました。

以上でございます。

○高谷会長

ありがとうございます。ほかの方、どなたかご意見ありませんか。

○坂上委員

すいません。1点だけ。フードドライブというのはちょっと初めて聞きましたので、差し支えなければ、消費者のほうから、例えば要らなくなったものを店頭に持ってくるんですけど、多分詳細は分からないと思いますけど、人間が要らないと持っていくというのは、どれぐらいの期限が残ってるのかなというのを、もし差し支えなければ、気になりまして。

○古株委員

イオンさんもダイエーさんもそうなんですけど、非常に条件が厳しいです。一応対象となる食料品として、未開封であること、賞味期限までに1カ月以上あること、常温保存が可能であること、あと成分表示でアレルギー表示がされていることですね。条件が非常に厳しいです。だから、言うたら生鮮食品は対象外ということになりますので、その辺でちょっとどうしても偏った食料品の提供になるかなとは思ひます。

○高谷会長

坂上委員、よろしいですか。

○坂上委員

はい。

○高谷会長

やっぱり企業の考えることは厳しいですね。

それでは、議題の4-(5)はこれで終わって、最後ですが、一つ前に戻っていただいて4-(4) 遺伝子組換えの関係で、坂上委員、提案理由の説明をお願いします。

○坂上委員

それでは、坂上から遺伝子組換え食品についてということで説明させていただきます。3月21日の新聞記事で恐縮ですが、読売新聞の暮らし欄で「遺伝子組み換え 食品表示厳しく」というタイトルで、添付資料3のところに付いておりますけれども、報道が見受けられます。これに関しまして、以前から取り組んでおられると思いますが、奈良県としての遺伝子組換え食品の現状並びに今後の方針等につきまして、この場をおかりしまして、ご意見等々をお聞かせいただければありがたいというのが意見でございます。以上でございます。

○高谷会長

それでは、ただいまのご提案について、事務局から説明をお願いします。

○事務局

まず初めに、遺伝子組換え表示制度について、説明いたします。資料8の1ページ「1.はじめに」をご覧ください。遺伝子組換え表示制度は、平成13年4月から施行されましたが、導入されてから既に15年以上が経過しており、当時と比べて取り巻く状況が変化しているため、その見直しが行われています。具体的には、消費者庁において、消費者、事業者及び学識経験者などから構成される「遺伝子組換え表示制度に関する検討会」が、平成29年4月から平成30年3月までの全10回にわたり開催され、検討されてきました。そして、平成30年3月28日に、ご覧いただいております資料8「遺伝子組換え表示制度に関する検討会報告書」が取りまとめられた次第でございます。なお、この遺伝子組換え表示で義務付けられている品目というのがありまして、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイアの8農産物とこれらを原材料とした33加工食品群が表示の対象ということになります。

次に、2ページの(2)をご覧ください。まず、この遺伝子組換え表示制度の基本的な考え方についてですが、日本国内で食品として流通している遺伝子組換え農産物は、厚生労働省の安全性審査を受けており、審査を受けていない遺伝子組換え農産物や、これを原材料に用いた食品等の製造・輸入・販売は禁止されています。すなわち、遺伝子

組換え食品は安全性が確保されたものであるため、その表示の目的としては、食品の安全性確認というよりも、消費者の自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保を実現するためのものとされています。

次に、飛びまして、11ページのほうを開いていただきまして、「②「遺伝子組換えでない」の表示方法」、「ア 現行制度の概要」をご覧ください。遺伝子組換え農産物の混入が起こらないように、分別生産流通管理という手法で行われた非遺伝子組換え農産物及びこれらを原材料とする加工食品には、「遺伝子組換えでないものを分別」や、「遺伝子組換えでない」などの表示を任意ですることができます。この「遺伝子組換えでない」という表示は、豆腐や納豆などでスーパーとかで皆様よくご覧になっておられるかと思えます。

しかし、分別生産流通管理が適正に行われたとしても、大豆及びとうもろこしは遺伝子組換え農産物の一定の混入、いわゆる意図せざる混入と呼ばれるんですが、この混入の可能性のあることから、分別生産流通管理が適切に行われていれば「遺伝子組換えでない」旨を表示することができます。ただし、その意図せざる混入率というのは、今の日本の現行制度においては5%以下というふうに決められています。

次に、同じ11ページの「イ 整理の方向性」2段落目をご覧ください。この「遺伝子組換えでない」という表示が認められる条件については、検討会で、遺伝子組換え農産物が最大5%混入しているにもかかわらず、「遺伝子組換えでない」という表示を可能としているというのは、消費者に誤認を招くのではないかというような意見がございまして、「遺伝子組換えでない」という表示が認められる条件を現行制度の「5%以下」から「不検出」に引き下げることが適当というふうに検討会で出されました。すなわち、先ほどの坂上委員の提案理由にもございましたように、「遺伝子組換えでない」と表示できる要件を今より厳しくすべきという意見がございました。

次に、13ページをご覧くださいまして、「5. おわりに」の最後の段落をご覧ください。今後の国の方針としましては、消費者庁においては、報告書に示した方向性に沿って、また諸外国の表示制度に関する情報収集も随時行った上で、消費者が表示から正しく情報を読み取り、自主的かつ合理的な食品の選択ができる制度構築を行うこととされており、そのための食品表示基準の見直し、改正が、今後想定されます。

前置きが長くなりましたが、奈良県の遺伝子組換え食品に対する現状についてですが、まず、このような制度内容について、事業者に対して講習会での情報提供や表示相談の対応などにより、適正な表示となるよう啓発、指導するとともに、「遺伝子組換えでない」と表示のある食品を収去、いわゆる抜き取り検査ですね。収去しまして、そのような遺伝子の有無を検査することによって、適正な制度運用を図っているところです。

また、このほかにも、先に述べたとおり、この表示制度が消費者の自主的かつ合理的

な食品の選択の機会となるためにも、リスクコミュニケーションによる講演やホームページによる情報提供、問い合わせへの対応などにより、その内容の周知に努めています。

そして、今後の方針といたしましては、これまでと同様に周知、啓発に努めるとともに、表示制度が改正された場合は、新たな表示制度について、事業者、消費者への情報提供、相談への対応などに努めるつもりです。

また、収去検査についても、新たな表示制度に対応するために、より精度の高い検査が要求されることも今後想定はされるんですが、検査技法の研鑽に努め、継続していく予定でございます。

長くなりましたが、以上になります。

○高谷会長

ご説明ありがとうございました。では、皆さん、説明についてご意見、ご質問等ございませんか。

○坂上委員

詳細な説明ありがとうございました。行政サイドとしても、本当に、講習会とかいろいろ含めまして、収去で検査されるということで、努力されてるといのは重々承知です。ただ、たしか、ちょっと記憶が曖昧なんですけども、3月に県主催のリスコミの遺伝子組換え含めて、毎日新聞の講師の先生が、記憶が曖昧なんですけれども、その講師の先生によっていろいろ、遺伝子組換えは安全やとか怖いとか、意見がいろいろあったので、消費者の立場としては、それぞれの生活の中で、ほかの今日の委員の先生方含めて、皆さんもなかなか今の情報の中で、大変なことやなと思うんですけど、クイックをやっていただければありがたいと思います。

○高谷会長

ありがとうございます。遺伝子組換えということについて、皆様方にご理解をしていただきたいと思いますと思うんですが、遺伝子組換えで何が危ないのかというと、組換えじゃないんですよ。遺伝子を組み換えてるわけじゃないんです。遺伝子を組み込んでるんです。入れ替えてるんじゃないんです。遺伝子を打ち込んでるんです。農薬に強い大豆を作ろう。農薬に強い大豆を作るのにどうするんだという話は、あくまで耐性遺伝子。だから遺伝子を組み込んで、そういう遺伝子を大豆に持たせる。そうすると、新しい遺伝子が入ったら何ができますか。分かりますか。分かりませんか。たんぱく質を作るんです、遺伝子は。遺伝子がたんぱく質を作るんです。だから新しい遺伝子を組み込んだ遺伝子が作り出すたんぱく質がアレルギーになるかどうか。アレルギーというのは、たんぱく

源ですよ。たんぱく質が悪さをしてアレルギーを起こすということなんです。新しくできたたんぱく質がアレルゲンになるかどうかという実験をして、例えば胃液で分解されるのか、腸液で分解されるのか、または加熱調理で分解されるのかということをやります。そうしないと、アレルゲンを起こすたんぱく質というのはもう分かってるのがあって、ライブラリーにも載っかってるわけです。それで調べても、一致してれば、これはこの遺伝子にかかわるアレルゲンだと分かっちゃうわけです。うまいこといっても、新しいアレルゲンになる可能性があるから、今のような胃液で分解されるか、腸液で分解されるか、それとも加熱調理をすることで分解されるのかという実験をやって、大丈夫ということ saying してるわけですね。実験でね。ということをやった上でやってるんだけど、だけど気持ち悪いやと、新しい遺伝子を組み込んだやつというのは、新しいたんぱく質が出てきて嫌だよという人のためにどうするのかという話があって、じゃ、表示をどうするのかとか、それはどういうところで作られてるのかというのを調べる。表示が大事なのと、それがどこで作られたのかというのを分かるようにするために、いろいろなことをやってる。だからそれをきちんと、何が怖いのかという話とか、そうではなく、いろいろなことを消費者の方々に丁寧に説明すればいいものを、当時の厚生省は研究班で研究した結果をぼんと出して、表に出して、何も皆さんから意見がなかったから、これは皆さん信頼されたと、ぱっと突っ走っちゃったんです。都道府県に通知か何か出してね、これでみんな周知をしたと言って突っ走っちゃったんで、今のように総スキャンですよ。遺伝子組換えは。本当は組換えじゃないですからね、あれ。組み込んでるんですよ。そういうことも含めて丁寧に説明をして、でも私は選ぶ権利があるから表示をきちんとしてくれという話になっていくんです。そういうことなので、もう一つ。他家受粉と自家受粉と全然違いますからね、混じり方が。知ってますか。生物の世界ですよ。他家受粉するやつは、それを遺伝子組換え食品として作る時は、物すごく距離を離して別な遺伝子組換えをしない植物を植えないと、他家受粉だと飛んでいっちゃうからね。自家受粉のやつは仲間でやってるやつ、自分でやっちゃうんで。だからそういうことも含めて、とうもろこしは他家受粉であるか自家受粉であるか、ちゃんと教えて、知っていただいて、何だったら大丈夫だ。栽培の仕方はどうだとか情報を与えてあげたらまた違うんだから。だからそういうことをトータルですること。平成14年まで役所にいましたから、厚生省にいたんで、最初の出足がよくなかった。トレサビリティというのはそこから出てきたんです。トレサビリティをきちんとするから、ヨーロッパはね、EUはトレサビリティをきちんとやるから消費者の方々に遺伝子組換えのフルーツを認めさせたんです。だから、牛のトレサビリティ。もう遺伝子組換えでトレサビリティというのは動いている。本当はトレサビリティというのは食品の流通のための言葉じゃないんです。薬品の試薬の話で出てくるんですね。そこへ行くとまた時間が長くなっちゃうか

らこれでやめますけども、遺伝子組換え食品は、好き嫌いというのが絶対あるんです。危ないよとか。好き嫌いがあるんで、その点をきちんとしてあげるのが大切なんです。どういう表示をきちんとするかということを見てあげないといけない。ただ、その前に遺伝子組換えってどんなものというのを教えてあげないと、騒ぎが大きくなるだけで、さっぱり前へ進まない。今、好むと好まざるにかかわらず、遺伝子組換えは進んでるわけです。組換えという言葉を使うという自体がおかしいんですけど。

すいません。

これで全部の議事が済んだわけですが、これで事務局に進行を戻すことになるんですが、先生方、委員の方々、今日、私がしゃべり過ぎて何も発言できなかったという先生方がいらっしゃるので、それぞれ一言ずつ何かご発言を。有山委員から一言ずつないですか。

○有山委員

それでは。今日は本当にたくさんの資料で、ちょっとどこをめくったらいいのかというところから最初はスタートしたんですけども、いろいろ聞いていくうちに、奈良県でしっかりと検査とかがされていて、私たち消費者のところへ届くときに、きちっと点検されたものがあるとか、私たちの口に入るときには、ちゃんと大丈夫なものが来ているということが、少し安心なところが分かりました。それといろいろ委員の先生、坂上先生のほうから出された問題ですとか、そういうのもなかなか今回どのようなものを提案したらいいのだろうということでは分からなかったんですけども、またちょっと新聞とかも詳しく見ながらしていきたいなということを思いました。高谷先生も言われて、坂上委員も言われていた最後の遺伝子組換えのことなんですけれども、やっぱり消費者としてもっと知らせてほしい、知る機会がいただきたいなということを思いました。

以上です。ありがとうございました。

○板澤委員

ありがとうございました。本当に奈良県の、今日皆さんが一生懸命考えていて仕組みとしてはあるということも分かりましたし、今日こういった場に出させてもらって、大変勉強になりました。今日、皆さんが出された提案についても、本当それぞれが食品ロスと食の、本当に相反する、一方では捨てて、一方では足りないというのが、矛盾があるとか、何というんでしょう、全てがかかわり合っているということで、高谷先生が何度も、分かりやすく説明する、何が問題なのかということの一つ一つ、上っ面だけ見るんじゃなくて、例えばこの問題は何かということ自分の生活と考えるということ今日教わった気がしまして、今日の問題についても自分自身また読み返しして考えて、

またいろいろな方に伝えてつなげていきたいと思いました。

どうもありがとうございました。

○俵本委員

初めて参加させていただきました。聞き慣れない言葉とかいろいろお勉強させていただいて、私も先日、8月ですか、こども食堂で、奈良県九条のほうの方でした。講演に大淀の方に来ていただいて、お話をお聞きしました。やはり毎回子どもさんと親も来られて、幾らかお金は取ってるようなんですが、経営を維持していくのにも大変というお話もお聞きしました。この方はボランティアでされてるようなんです。子どもさんの夏休みとかでしたら勉強を見てあげたりとか、いろんなことをされてるようです。先ほど、奈良県内でも三十何カ所でされてるといのはいいことだとは思いますが、やはり立ち上げてそれを維持していくというのはちょっといろいろあるのかなぁと思います。去年かおとし、テレビ東京だったかなと思いますが、働いてるんだけど、大人の方が昼食を食べれなくて、やはり1食分浮かすのに、そのお店の経営されてる方が、経営の方針を変えられて、1時間労働したら食事代を1食分を浮かしてもらって食べて、今日は自分がお金がある場合は、違う方に譲るチケットを置いていかれたりとかいうのを、そういうのを見ていたら、子どもの孤食とか、何かそういうのを聞いてたら、生活面ではいろんなゆとりがあると思うんですけど、何か貧困の差というんでしょうか、いろんな問題があるかなと思っております。

今日はいろいろありがとうございました。

○酒井委員

失礼します。私も本日初めて参加させていただきました、この懇話会は、先輩の委員の先生方、また行政の皆様方でしっかり審議、数年かかってされたんだなということで実感しました。私もこれから勉強してやっていきたいと思います。

ありがとうございます。

○廣井委員

今日はどうもありがとうございました。今日はジビエについて勉強させていただきました、ありがとうございます。奈良県の今現在の鳥獣被害というのは非常に、やはり山間が多いですので、特にイノシシが増えております。そうした中で、このジビエ、本当に活用していくという事はいいことだと思いますけども、やはり自然で育てていますので、私たちは養鶏のほうをやっておりますので自分で飼っておりますけども、鳥獣はやはり自然の下で生活しておりますから、いろいろな病気を持っていると思います。先

ほども先生から言われましたように、北海道であればキタキツネ、これがすごい菌を持っているということも勉強させてもらいましたが、そうしたことの中で、この食品を販売する、ジビエを販売するということができる、処理業者をして販売できるということですが、なかなか奈良県にそういう専門の店というのが、処理業者がないようにも思われます。牛そして豚、これは処理のほうで処理場を立ち上げてはるということですが、これはやはり、それを通しての販売ということですが、非常に難しい内容となっておりますが、県にそういう専門店もあつたらどうかと、かように思っております。

それから、ここに新聞に資料にしてもらってる中で、やはり鉄砲とかいう銃の規制というのが厳しゅうございますが、今の現代の若者は、狩猟の免許を持っておられる方が非常に減っております。老人化しまして。新しく取ろうと思っても、今の新聞の中では増えているということですけど、奈良県では免許を取るところがございません。今までは名阪の一本松のところにあつたそうでございますが、今現在なくなっております。全国でも、ない県というのは、奈良県とほかに本当に少ないのでございます。だから、今日は県の方もたくさんおられますが、できれば奈良県でそういう免許を取れるようなところを1カ所作っていただいたらどうかと、かように思うわけです。特に奈良県は山間が非常に多くございまして、本当に農作物の被害に苦慮されておられます。そういう関係から、やはりそういう免許を取れるところ。ところが、それを他府県のほうへ行って免許を取っておられるそうでございますので、ぜひとも奈良県でも作っていただくようお願い申し上げまして、簡単でございますが、よろしく願います。

○岡山委員

本日はどうもありがとうございました。まず、新しい委員もご参加いただいておりますので、私ども奈良県食品衛生協会、どういうことをやってるのかとご説明を少しばかりさせていただければと思うんですけども、県内で飲食店や製造業の食品事業者の事業主が集まりまして、今現在、全県で2,000名少しおります。どういうことかという、各地域の保健所さんのお手伝いをさせていただき、食中毒の予防、啓蒙啓発をさせていただいております。奈良県知事より委嘱を受けまして、食品衛生指導員、これは2年に1度講習会がございまして、2年に1度その受講をした人たちが、公益社団法人日本食品衛生協会からその証をいただいて、巡回指導というのを各地域でやらせていただいております。それで食中毒予防の啓蒙啓発のお手伝いをさせていただいております。本日、資料の中に入れていただいております食品衛生実務講習会、これも私ども協会が主催をさせていただいております。

数年前のこの懇話会で私お願いしたことがあるんですけど、できれば県の条例で義

務化していただければありがたい。というのは、年々やはり食中毒の原因というのがさまざま多様化しております。最近では寄生虫による食中毒というのが多く発生しております。その直近の情報を講習会で食品衛生責任者の方々に分かっていただければ、冒頭に高谷会長がおっしゃられた5Sの最後のしつけというのがあるんですけども、そのしつけにやはり直近の情報がやっぱり、情報を交えて従業員の方々、事業者を含めまして、その学びを、食中毒を予防するための学びを学んでいただいて、それで、これは私ども主催しておるんですけども、本年も3会場で行うんですけども、正直申し上げまして、10名そこそこの受講者しか受けられないんですよ。それはなぜかということ、これは任意なんです。任意であるということで、受けても受けなくてもいいということなんですよね。私どもは、できれば受けていただきたい。直近の状況というのを受けていただいて、そうなれば、多くの方々に受けていただくことによって、この受講料2,000円、これ見られたら高いなと思いに思われたと思うんですけども、講師の先生だったり会場費であったりとか、結構それなりに経費がかかっておりますので、最低限2,000円というところでご案内させていただいておりますけれども、これができれば多くの方にご参加いただければ、もっともっと安価な受講料で開催できるのではないかと。それとあわせて、直近のそういう食中毒予防に対する学習、学びを持ち帰っていただいて、各お店、事業者、事業所に活用できるのではないかなというふうに考えておりますけれども、そういう取り組みをしておる団体でございます。どうぞよろしくお願い申し上げます。

もう1点、これは私、個人的なちょっと意見を述べさせていただきたいんですけども、このこども食堂ですね。実は私ども食肉の処理業並びに販売営業をさせていただいております。大手の外食チェーン店様にも納入させていただいてる。今年の初めに急遽、その納品しておる商品、メニュー変更というのがございます。それはスポットメニューというものでございまして、急遽ということで、その商品が浮いてしまったんですよ。私ども急速冷凍機で処理をしておるんですけども、一応、検査場にも出して、180日の消費期限を付けれる商品なんですけれども、外食チェーン店さんから90日にしてくれと依頼があって90日の表示シールを貼り付けたわけですよ。で、その商品が浮いてしまった。浮いてしまったから、そしたらどうするのであるのかという、私どもの営業の担当が迷ったときに、それだったらこども食堂さんに無料で提供したらどうやと。その商品80キロほどあったんですけども、今ここにも書かれておるんですけども、消費期限切れてたらもう受け取れませんと、こういうことだったんですけどね。でも説明はしたんですよ。こういう商品なんですよ、いかがですか。今さっき会長がおっしゃった食品ロスというの、この賞味期限という原則でかなり大きなものに私はなってると思います。だからそういうところは臨機応変にお考えになられたらどうなの

かなと。みすみす食品ロスにもなっておるし、まして活用してもらえない。そのまま廃棄してしまう。本当にもったいないことだと思っております。そのところはちょっと柔軟なところでお考えいただければなというのが私個人の意見でございます。

以上でございます。

○高谷会長

ありがとうございます。それでは、下谷委員。

○下谷委員

奈良県の旅館・ホテルでございますが、いち早く目的といたしまして、ならハサップを取り入れまして、食中毒を完全に出さないようにするというのを第一目標にしたいと考えております。それとあと食品ロスの件なんですけども、今、昔と違って、適量に仕入れておいしいものを出すという、量より質というような感じに旅館・ホテルも変わってきておりますので、ロスのほうはだんだん少なくなっていると思います。それと次にこども食堂でございますが、これはいろんな要素があると思いますし、長く続けられる方法を考えていかなければならないと思っております、余り無理をせずに長く続けられるという観点から考えていただけたほうがいいかなと思います。

以上でございます。

○高谷会長

ありがとうございます。何か大分、話してもらおうと随分話すようになったですね。審議やってるときは何も発言しなかったのに、随分話すなと思いつながら聞いてるんですけど。あと10分ぐらい延長してもいいですか。ちょうど4時になっちゃうんですけど、いいですか。ありがとうございます。

○古株委員

日本チェーンストア協会ですけど、今日は大変ありがとうございました。我々小売業界も、議事の1で監視指導結果という形で、我々は監視指導を受ける側でございます。やっぱり食に対する安全・安心ですね、お客様にどれだけ安心を持って提供できるかということが我々各社の課題になってますので、これにつきましては、きちりと取り組んでまいりますので、また今後ともよろしく願います。

ありがとうございました。

○矢和多委員

すいません。全然発言できてなくて。一応学識経験者という欄で名前を挙げていただいているんですけども、本当に基本的なことしか分かっていないので、この席で最新の情報とか実態について勉強させていただけてありがたく思っております。こども食堂と食品ロスとがうまく連携できてうまく回っていったら、こども食堂に限らず高齢者も含めまして、できるシステムが作られたらいいなというのは、今日お聞きして非常に強く思いましたので、今後そういうネットワークがうまく育っていきますように祈っております。それから、遺伝子組換えにつきまして、先生からもいろいろ説明いただいたんですけども、すごく恐れている方と大丈夫だと思っている人とは分かれてると思うんですけども、こういう表示のことが余りやかましく言われますと、逆に、そんなに危険なものなのというふうな印象もお持ちの方が多んじゃないかと思うんです。私自身は大丈夫じゃないかなと思うほうの立場なんですけれども。ごめんなさい、一言ずつ、どのように感じてらっしゃいますか。やっぱり怖いと思ってるいらっしゃいますか。

○有山委員

怖いと思ってました。少し説明いただいて、ちょっと、そうなんだというふうに思いましたので。

○板澤委員

私も遺伝子組換えというだけで、何か、えっと思ったんですけど、言われてよく考えてみると。いろんなことを知らなきゃいけないなと思いました。

○矢和多委員

本当に大丈夫かどうかと言われたら何とも言えませんけれども、いつもこの席で話題になりますのが、100%安全なものはないというのが前提だということからしましたら、遺伝子組換えも100%からちょっと落ちるのかもしれないですけども、いろんなほかの危険性と比べると大丈夫なんじゃないかなというのは私は思いますし、先生おっしゃってくださったように、正しい知識も同時に広めていかないと、この表示規制ばかりがすごく表面に出てきますと、何か物すごく悪い怖いものというふうなイメージが広まりそうな気がしますので、その辺のところも今後、正しい知識が広まっていったらいいなというふうに思っております。

○高谷委員

福原委員、どうですか。ないですか。

本当にありがとうございました。これで懇話会のほうは終わりますので、あとはまた

事務局にお返しいたします。よろしく申し上げます。

○事務局

ありがとうございました。

それでは、閉会に当たりまして、消費・安全生活課長の田中より挨拶を申し上げます。

○消費・生活安全課長

今日は2時間を超えました。長時間にわたりまして貴重なご意見、情報、本当にありがとうございました。私は事務職で、食に関する仕事につくのは初めてです。先生方のお話の中の、生食、生肉って怖いという話。それを平気で食べているような消費者の一人でありました。それでは駄目だということで、事業者だけを責めるんじゃない、やっぱり消費者の啓発が大事だというお話があって、消費者に向けての啓発というのも必要と改めて思ったところです。

この懇話会といいますのは、先生方にいただきました意見を施策に反映するという目的で開催させていただいているものです。今日も貴重なご意見をいただきましたことを受けまして、検討してまいりたいと思っていますし、また、この会は平成16年からずっと年2回のペースでさせていただいています。また今年度後半のほうで開催させていただきますが、それまでの間におきまして、お気づきの点とかご意見ございましたら、どうかご遠慮なく事務局のほうにお知らせ願えたらありがたいなと思ってございます。どうか今後ともこの懇話会のほうにご協力をよろしく願いまして、本日の会議を終わらせていただきます。

○事務局

以上をもちまして、第30回奈良県食品安全・安心懇話会を終了いたします。ありがとうございました。