

<第32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ありがとうございます。ただいまより第32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・生活安全課の松村でございます。よろしくお願いいたします。

始めに、この度、新たに懇話会委員にご就任いただきました森田様のご紹介をさせていただきます。森田様、どうぞご起立ください。奈良県生活学校運動推進協議会において西谷恵美子様が会長を退任されました。それに伴い、新会長の森田和子様を懇話会委員を委嘱させていただきました。どうぞよろしくお願いいたします。

○森田委員

森田でございます。本日は勉強させていただ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

よろしくお願いいたします。なお、本日は奈良テレビ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5時58分の「ゆうドキッ」および9月6日午後8時57分の「ならフライデー9（サイン）」を予定しております。

それでは、開催にあたりまして、消費・生活安全課長田中より挨拶を申し上げます。

○田中

皆様、こんにちは。今日は、まだまだ暑い中、またご多忙の中お集まりいただきまして本当にありがとうございます。

さて、この懇話会は平成16年から開催させていただいていまして、年に2回ということで、前回の3月14日から半年経過しております。この半年間の食に関する国の動きを少しおさらいしてみますと、5月頃に食品ロスの削減の法律ができました。その後、コンビニでうなぎ弁当を予約制にしたら食品ロスが大きく減った、そして利益も大幅にアップした、という新聞記事が出ておまして、まだまだ食品ロス、工夫する余地があるんだと個人的に思ったところです。

また、6月末頃、いわゆるゲノム編集の食品に関する報道もありました。ゲノム編集食品の食品表示については、義務化はなかなか困難だという趣旨の記事が出ておったように思います。

くしくも今私が言わせてもらったこと、委員の先生からも今日の議事として挙げてい

ただいております。県からまた詳しく説明させていただきますので、それに基づきまして先生方それぞれの立場から忌憚のないご意見、意見交換を頂戴できたらありがたいと思っております。

もう一つ、この半年間の私ども消費・生活安全課の動きを少しご説明させていただきますと、昨年6月に食品衛生法が改正になりまして、HACCPについて、今年、来年、再来年と、県民の方あるいは事業者の方に向けて周知を図っていく年度であるということで、今年は600万弱の予算を頂きました。それで事業者さんに向けて講習会をしたり周知を図ったりということで計画をしておるのですが、肝心かなめの国のほうがまだ補助金の算段がついておらずでよく分からないということで、私も余り怒るほうじゃないのですが、さすがにちょっとしびれが切れてきまして、厚労省どうなっているんだろうと、ちょっと不信感を持っているような状況であります。

ただ、そんな状況ですけど、県として取り組めることは精いっぱい頑張っていかなければならないということで、「県民だより奈良」の6月号には県民の方向けに、HACCPってどういうことというような啓発の記事、また、9月号には事業者の方に向けて、HACCPってどんな考え方のもの、衛生管理計画を作るんだというような、簡単な分かりやすいイラストもたくさん入れての周知記事を掲載させていただきます。また、例年、年に1回リスクコミュニケーションといいまして、この頃は料理研究家の先生に来ていただいてご講義をいただくという形にさせていただいているのですが、今年は宇宙食をテーマにしようと思っていまして、実は宇宙食というのはHACCPと大いに関係があるということですので、その辺りも使いまして、多角的にいろんな面からHACCPの周知に努めてまいりたいと、このように思っているところです。

本日の議論が実り多いものになりますことを祈念いたしまして挨拶とさせていただきます。4時までの長時間となりますが、本日はどうかよろしくお願い申し上げます。

○事務局

議事に先立ち本日ご出席いただきました委員のご紹介をさせていただきます。

正面は会長の公益社団法人日本食品衛生協会学術顧問、高谷幸様。

正面向いて左側から公募委員、有山富士美様。

公募委員、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。

奈良県生活学校運動推進協議会会長、森田和子様。

奈良県特用林産振興会理事、酒井勝吉様。

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。

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、福原囿子様。

なお、本日、奈良県農業協同組合常務理事、高岡正輔様、奈良県養鶏農業協同組合組合長、廣井洋司様、市民生活協同組合ならコープ専務理事、山中教義様、奈良佐保短期大学特任教授、矢和多多姫子様につきましては、所用のため欠席でございます。

出席幹事課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32回奈良県食品安全・安心懇話会次第」、「委員名簿」、「座席表」、「奈良県食品安全・安心懇話会設置要綱」、「意見交換提案事項」、「第31回までの開催状況」です。また、本日は添付資料として9種類の資料をお配りしております。資料1「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]」、資料2「平成30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3「平成30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30年度～令和元年度)」、資料5「食品衛生法等の一部を改正する法律の経過について(抜粋)」、資料6「令和元年度なら食に関するリスクコミュニケーション(チラシ)」、資料7「ゲノム編集～新しい育種技術～」、資料8「ゲノム編集技術を利用して得られた食品等の食品衛生上の取扱いについて」、資料9「ゲノム編集技術応用食品の表示の在り方について」。以上9種類ですが、不足等はございませんでしょうか。

それでは、懇話会設置要綱に基づき、座長を高谷会長をお願いいたします。

○高谷会長

それでは、今後の司会進行を務めさせていただきます。

本日は、傍聴者が1名来ておられますが、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、議事の1でございます。「平成30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します。

○事務局

「平成30年度奈良県食品衛生監視指導結果について」、資料1から3になります。

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ヶ月間意見募集し、修正案を3月に開催する懇話会でお示しし、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、食品やその材料の生産から加工・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、衛生状況の監視指導を行い、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1をごらんください。

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として付けておりますので、改めてごらんください。

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す。目標とする監視回数については、資料2の2ページ、表4-1でごらんいただくことができます。結果ですが、資料1をごらんください。平成30年度は、全体的な集計で見ると、監視達成率は105.4%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、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、下段は食品等の収去検査の実施状況です。平成30年度は、930検体について検査を実施いたしました。

次に、2ページでございますが、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。検査の結果、いずれも基準値を超過した事例はありませんでした。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考えています。

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、食料品一般や健康食品についての相談が多くを占めております。食料品一般に関する相談内容としましては、保健所における、事業者の方からの表示相談が大半を占めます。また、健康食品に関する相談内容では、消費生活センターにおいて、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、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1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4件、奈良市が5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、計画的、効果的及び科学的な知見に基づいた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2として取りまとめ、奈良県ホームページに掲載しておりますので、ごらんください。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

今の説明に対して、どなたかご質問等ございますか。ありませんか。

ちょっとお聞きしたいんですけど、資料2をよく見れば分かるのかもしれませんが、食中毒9件の原因菌って何ですか。

○事務局

ノロウイルスによる食中毒が4件、カンピロバクターによる食中毒が5件です。

○高谷会長

カンピロが5件もあるというのはちょっと気になると思うんですけど。カンピロバクターって、下手すると後遺症があるんじゃないですか。それはないですか。

○事務局

はい。こちらのほうで把握している情報では、そういった事例はありませんでした。

○高谷会長

そうですか。それはよかったです。カンピロバクター・ジェジュニは結構後遺症があって、治ったかなと思ったらギラン・バレー症候群になっちゃうから。ギランさんとバレーさんという2人の学者さんが発見したやつですけど。そんなことがあるので気を付けたほうがいいんじゃないかなと思います。特に、原因食は何でしたっけ。

○事務局

細かく食品が特定された事例はなくて、その日に提供された食事というのが多いのですけれども、中には鶏の刺身が原因食品として推定されるようなものもございます。

○高谷会長

鶏が一番危ないね。

分かりました。それでは、次に進ませていただきます。続きまして、議事2「食の安

全・安心行動計画について」、事務局からご説明をお願いいたします。

○事務局

配付資料4、「奈良県食の安全・安心行動計画（平成30年度～令和元年度）」に基づいてお話しさせていただきます。まずは1ページと2ページをごらんください。

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3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組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ページをごらんください。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ページをごらんください。「食品表示の適正化事業」について明記しております。食品表示の取組については、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、こちらのページ及び16から18ページに記載しております。詳細につきましては、先ほど議事1で説明したとおりです。

最後になりますが、20ページをごらんください。「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まいります。

簡単に当課の事業をご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まいります。

以上です。

○高谷会長

今の事務局のご説明に対して、何かご質問等、ご意見等がございましたら、皆さん挙手をお願いします。大丈夫ですか。

ちょっとだけ質問で、「生産から流通・消費」と書いていて、ここの生産というのは別に原料の生産ばかりじゃないですよ。GAPは関係ないでしょう。

○事務局

GAPも関係しております。

○高谷会長

GAPのことも含めて生産と言っているの。

○事務局

はい、GAPも含めております。今回、提案議題の（8）でもGAPの現状と展望についてということ挙げていただいておりますので、そちらについては担当課であります農業水産振興課からまたご説明させていただきたいと思っております。

○高谷会長

それはすごいな。普通、衛生部局でGAPまで関与してやるというのはめったにないんでね。要するに、生産は原料の生産が一番大事なんです。ここでしっかりしていないと、幾らこういうふうがいいものを作ろうと思っても、原料がきちんと管理できていなければ意味がないんでね。そういう意味では、奈良県は、ほかの県と比べて先に行っているのかなと感心しております。ありがとうございます。

ほか、ございませんか。なければ、議事を進めさせていただきます。続きまして、議事3「食品衛生法の改正について」、事務局から説明をお願いいたします。

○事務局

食品衛生法等の一部を改正する法律については、平成30年6月13日に公布され、今年度4月より一部施行されているものもありますので、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などに対応するものとなっております。改正の概要については、資料5、1ページをごらんください。1つ目、「広域的な食中毒事案への対策強化」について、今年度4月より施行されております。2年前に関東などで起こった広域的な食中毒事件の反省から、相

互に協力を行うこととし、地方厚生局単位の近隣府県市で広域連携協議会を設置しております。初度の協議会が4月に開催され、運営要領を定めるとともに、事案発生時に備えて模擬訓練も行ったところです。

次に、2つ目の「HACCPに沿った衛生管理の制度化」についてです。HACCPは、ご存じのとおり、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、全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が政令で定められるのですが、現在示されている案については、資料4ページ目のスライド6のとおりです。従事する者の総数50人未満である事業者を小規模事業者と定義付けたほか、一般的衛生管理の対応で管理が可能な業種などが示されています。

今後の施行スケジュールについては、資料2ページ目、スライド2をごらんください。現時点で国が公表しているものですが、政令案や省令案のパブリックコメントが終了し、間もなく政省令が公布されます。現在、厚生労働省では行政担当者向けに地域ブロック別の説明会を実施中で、近畿では来週10日に開催されます。既に開催されたブロックの情報では、10月下旬に政省令が公布され、令和2年6月1日施行、そこからHACCPの制度化については、1年間の経過措置期間が設けられております。したがって、今から2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。県では広報誌やホームページを利用して制度の説明を行ってきたところですが、今後、事業者向けの説明会の開催も検討したいと考えております。

次に、5つ目の「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3つの区分とすることとされました。スライド11になります。漬物製造業など、新設する許可業種のほか、2業種以上が統合する業種、許可から届出に移行する業種、廃止する業種などがあり、許可業種は32業種と若干減る見込みとなっております。スケジュールにつきま

しては、スライド2に記載のとおり、令和3年6月施行で、HACCPの経過措置終了と同時期になる予定です。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

ありがとうございます。どなたかご質問ございますか。大丈夫ですか。

食品衛生法の施行、HACCPの施行は、そもそもオリンピックが始まる前に動こうという話だったんですよね。大分遅れているんですけども、皆さん大変いろいろな業界の方々も大変苦しいということで、だんだんこういうことになってきたのかなという気がします。そういう意味では、奈良県というのは早くからHACCPをやっていたから、国より先んじてやっているのかなというふうに伺いました。

それでは、議事4「令和元年度なら食に関するリスクコミュニケーションについて」、事務局から説明をお願いいたします。

○事務局

冒頭、当課課長田中よりも説明させていただいたのですが、県では食品衛生監視指導計画に基づき、食の安全・安心に関するテーマについて、県民との意見交換（リスクコミュニケーション）を実施しております。

平成30年6月13日に食品衛生法の改正が公布され、原則として全ての事業者が、食品衛生上の危害発生を防止するために、HACCPによる衛生管理の制度化がされることとなりました。もともと宇宙食の安全を確保するために生まれた衛生管理の考え方であるHACCPについて県民に広く知っていただくことを目的として「宇宙食のひみつ 宇宙食から食卓まで、食を守る「HACCP」って？」と題しまして行います。

講師は、国立研究開発法人宇宙航空研究開発機構（JAXA）の職員の方と県内事業者で宇宙食、レトルトカレーなのでありますが、こちらを製造するハウス食品株式会社職員の方を予定しております。

日時・場所ですが、令和元年年12月21日土曜日13時30分から15時45分で、学園前ホールで開催します。

例年は、食品に関する専門家を講師として成人向けに開催しておりましたが、今年度は切り口を変え、県民に広く周知を図るという観点から、成人だけでなく、小学生や中学生などにも興味を持ってもらえるようなテーマ設定をし、開催日も土曜日の開催いたします。

また、開催案内・出席については、別途ご案内いたします。

以上でございます。

○高谷会長

ありがとうございます。委員の皆さん、何かご質問、ご意見ございますか。

○坂上委員

リスクコミュニケーションはいいことなんですけども、ちょっと1点、細かいことなんですけど、お二人の講師の先生方の大体の時間の配分というのは同じなのか、ちょっと前半のほうにウェイトがあるとか、そんなあれですか。

○事務局

時間の配分につきましては、JAXAの職員の方が60分、ハウス食品株式会社の方が20分を予定しております。その後、一般の方から質問を受け付けて、意見交換をする予定としております。

○坂上委員

今回、中学生までですか。小学生も案内するんですか。

○事務局

一応、小学生、中学生も含めた形で周知を図ろうと考えております。

○坂上委員

そしたら、奈良県内の各学校に案内をして、会場が最大250名までですか。はい、分かりました。ありがとうございました。

○高谷会長

ほかの方、よろしいですか。

リスクコミュニケーションというのは、お互いに意見を出し合って、お互いが理解をするということなので、言いつ放し、聞きつ放しというのは本当はリスクコミュニケーションと言わないんですよ。その辺を分かりつつお話ししていただいていると思うんですけど。

では、次に行きます。続きまして、議事5（1）、ここから委員からの提案議題として意見交換をしていきたいと思っております。まず「豚コレラについて」、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いたします。

○坂上委員

主に資料に書いておりますとおり、豚コレラの報道というのは、本当に連日テレビで頻繁に登場しているというのが現実であります。この経過としては昨年からありまして、それまでずっと余りなかったやつが問題になってきました。ご存知のことだと思いますけれども、豚コレラは野生のイノシシが媒介しまして、汚染地域が徐々に広がっていますということで、ワクチンの是非の議論も出ているし、餌に混ぜるとかそういうことを実際やっているところもあると聞いております。添付資料は後で見てもらったらいんですけれども、I-Iに豚コレラワクチンの是非や要望の報道記事が載っております。それは大体7月26日と8月3日の報道。それから、もう1枚めくっていただきましたら、8月12日の報道で福井県の養豚場での殺処分のことなどが載っています。

趣旨としましては、7月24日に奈良県の隣の三重県でも発生しているということで、やはり奈良県でも発生するリスクというのは非常にあるだろうと思われまます。奈良県のブランドのヤマトポークに対してもやっぱり注意が必要じゃないか、感染リスクがあるかなということで、この件に関しまして、奈良県としての県のお立場、見解及び養豚業者等への注意喚起並びに啓発等についての考えをお聞かせいただきたいということで、提案議題の一つといたしました。

以上です。

○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、関係課からご説明をお願いいたします。

○畜産課

畜産課よりご説明させていただきます。

奈良県といたしましては、豚コレラ発生を防ぐために、豚コレラワクチンの接種がまず必要であると考えており、昨年度から、飼養豚に対する豚コレラワクチンの接種に対する要望書を県から農水省に4回提出しております。うち1回は、奈良県養豚農業協同組合から県への要望がございまして、それに対する対応ということで要望しております。また、今年の8月の政府要望でも、要望項目にも含めてきたところでございます。

現在、農林水産省では、家畜の豚への感染が確認されるなど、地域を限定してワクチン接種を検討されておるのですけれども、この接種方法ですと、ワクチンの接種地域から未接種の地域に、生きた豚や豚肉、豚肉の加工品等を移動させてはならないということで、実際そのようなものを全て地域内限定で生産して消費していくというのは不可能

であるので、この方法はかなり問題が多いと考えております。

それで、県といたしましても、従来から家畜の飼養者に対しましては、家畜衛生管理基準について家畜保健衛生所を中心に指導してまいりました。昨年の12月以降は、月に1回必ず養豚農家さんを定期的に立入検査し、臨床検査も実施しております。また、岐阜県での発生以来、発生のある度に、県内の豚、イノシシの飼養者に対しまして電話連絡を取りまして、広報誌などを配りまして、異常の有無を確認し、注意喚起を行っております。また、異常の早期発見、早期通報ということも併せてお願いしております。

それから、豚の飼養農家さんに対しましても消毒薬の配布とか、特にと畜場などの畜産関連施設への出入りが頻繁な農家さん8戸につきましては、そこで接触する可能性もございますので、車両消毒用の噴霧器や、手指を消毒するための消毒薬などを配布しております。

また、豚コレラの対応に遺漏がないように、庁内の関係団体との情報共有も進めておりまして、今後も引き続き迅速な情報把握と情報の共有に努めてまいりたいと思っております。

以上でございます。

○高谷会長

坂上さん、どうですか、今の説明。

○坂上委員

はい、説明は十分理解いたしました。関連すると思うので、もし差し支えなければ教えていただきたいんですけども、奈良県の養豚業者の方というのは、やっぱり不安があるかどうかとか、そんな印象についてはいかがでしょうか。

○畜産課

養豚農家さんのあるところが山間部に多くございまして、その近くにはやっぱりイノシシがかなりうろうろしているということで、かなり危機感を持っておられます。

○高谷会長

ということだそうですが、よろしいですか。

○坂上委員

はい、分かりました。ありがとうございました。

○高谷会長

ただ、ワクチンは打たないということね、今のところは。

○畜産課

はい。国側の方針では打たないということで聞いております。

○高谷会長

打つと取扱いがややこしいんでしょう。

○畜産課

そうですね。清浄国でなくなるというふうなことで。

○高谷会長

私も経験があるので、その辺はよく理解をしてるつもりですけど、そうでない人は、なぜ打たんと言われるから、そういうことはきちんと消費者の方にも説明をしてあげたほうがいいと思います。

それでは、議事5（2）「和牛遺伝子の保証に関して」、坂上委員からご提案をいただいております。

○坂上委員

近年、和牛遺伝子の海外への持ち出しに関連する記事が連日報道されております。この和牛の遺伝子というのは非常に貴重なものです。奈良県では大和牛がブランド牛ですが、この一連の報道に対しての県の見解等をお聞かせいただきたいというのが提案の趣旨でございます。

以上でございます。

○高谷会長

ただいまのご提案について、関係課からご説明を。

○畜産課

和牛遺伝子の保証に関してということでございますけれども、国として重要な資源でございます和牛遺伝子、これを保護することは本県にとっても重要であると考えております。牛の凍結精液などの遺伝資源を所有する農家に対して、国や都道府県と歩調を合わせつつ、その適切な流通を継続して指導しております。

例えば、県内における和牛遺伝子の適切な流通に向けまして、精液などを他者に譲渡できるのは家畜人工授精所だけであること、家畜人工授精所でない場合に精液を所有できるのは繁殖用の雌牛を所有している自家利用農家だけであるということ、譲渡を行う際には必要な書類を適切に管理する必要があることを、農家に向けまして通知や研修会・勉強会・会議などの場を利用いたしまして説明を実施しております。

また、報道されているような自家利用農家が所有する遺伝資源への懸念事項、つまり海外への流出の事項につきましては、国の会議の中でも取り上げられている議題でございます。個人が所有する財産であることや、今の法律の中では購入や使用の記録の義務を課すことはできない部分もあることを踏まえつつ、国の指導の下、慎重に対処していきたいと思っております。

以上でございます。

○高谷会長

坂上委員、今の説明でよろしいでしょうか。

○坂上委員

法律の壁があるというのはよく理解しております。突然なんですけども、奈良県の大和牛とかを扱っている農家というのは大体どれぐらいの規模で何軒ぐらいあるんですか。

○畜産課

実際に今、主に生産をされている方が5軒ほどです。ほかにも小さい農家さんはいるのですが、中心となっておられる方はそれぐらいです。で、年間大体500頭ぐらいを生産されていると。

○坂上委員

分かりました。

○高谷会長

精液は凍結して保管してるんでしょう。

○畜産課

はい、そうです。

○高谷会長

だよ。やる気になったら何でもやれるんだよ。高いから。

○畜産課

持ち出そうと思えば抜け道は幾らでもあるように思います。

○高谷会長

私も家畜保健衛生所に勤務してたので、その辺のところはよく分かるんですけども、早く農水省に対策するよう働きかけたほうがいいんじゃないかなと思います。

では次は、議事5（3）「ゲノム編集食品について」、坂上委員からご提案をいただきました。提案理由について、ご説明をお願いいたします。

○坂上委員

本当にゲノム編集食品の話題というのは非常にホットな話題だと捉えております。したがって、最近、ゲノム編集食品についての報道が多く見られます。厚労省の立場としては、任意の届出でゲノム編集食品の販売を認める方針で、近く届出の受付を始める予定と書かれていたと認識しております。したがって年内には市場に出回る可能性も否定できないと。さらに、ゲノム編集食品の表示について、消費者庁は、6月に専門家が集まる内閣府の部会で、表示の義務化を求めるのはいろいろ事情があるということで難しいと判断しています。それは添付資料のⅢ－Ⅰを参考にしてください。

しかし、その中で消費者団体等は、ゲノム編集食品の安全性に対して当然ながら慎重な姿勢を示しているというのが現状かと思えます。また、有識者もいろいろおられると思うのですが、中にはゲノム編集食品の安全性について、さらに説明する努力が必要であることを述べているというのも添付資料を見ていただければ分かると思います。

そこで、本件に関して、奈良県のゲノム編集食品に対する見解をお聞かせいただきたいというのが提案の趣旨でございます。

以上、よろしくをお願いいたします。

○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、事務局からご説明していただけますか。

○事務局

こちらの議事5（3）に対する回答なのですが、議事5（4）と併せて説明させていただきます。よろしくお願いいたします。

○高谷会長

分かりました。それでは、続きまして、「ゲノム編集技術を利用して得られた食品について」、有山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いたします。

○有山委員

私も、ゲノム編集技術を利用して作られた食品ということで新聞紙上とかで見るとすけれども、本当にどんなものなのかというのがなかなか消費者には伝わってないと思うんです。それで、科学技術は日々進歩しているというのは分かるんですけれども、やはり体の中に入ってくるもの、食べるものなので、安全であるというのは絶対なんですけれども、それをやっぱり自分が安心と思えないと食べることができませんので、ぜひ消費者に分かりやすいように説明をしていただきたいというのが私の希望です。

○高谷会長

ありがとうございました。それでは、ただいまのご提案について、議事5（3）と併せて事務局からご説明をお願いいたします。

○事務局

まず、議事5（3）に対する回答からお伝えいたします。

ゲノム編集技術応用食品に対する取扱いについては、厚生労働省及び消費者庁で、現在も検討が継続されています。当県としましては、今後の動向を注視し、県民の方々からご意見をいただいた際に、必要に応じて各省庁に確認を行いながら、各省庁が示すゲノム編集技術応用食品に対する取扱いに基づいて監視指導を行ってまいります。

まず、配付資料6は、農業・食品産業技術総合研究機構作成のもの、配付資料7及び8は、全国で本年7月に実施された、ゲノム編集技術を利用して得られた食品等に関する意見交換会にて提供されたものです。

まず、資料7を使いまして、ゲノム編集技術について説明します。資料7の3ページをごらんください。生物の品種改良は、遺伝子の変化によって性質が変わることを利用しています。4ページに移りまして、生物の細胞の中では、自然界において紫外線などによってDNAが切断されることがあり、それをもとどおりに直す仕組みを持っていますが、まれにもととは違う並びになることがあります。これが突然変異です。

6ページにあるように、近代では、化学物質や放射線を用いて突然変異を起こしたり、遺伝子組換え技術を用いてほかの生物の遺伝子を入れたりすることで、品種改良を起こ

す技術が開発されました。

7ページに移ります。ゲノム編集とは、生物が持つゲノムの中の特定の場所を切り、目的の場所に突然変異を起こす技術です。厚生労働省及び消費者庁の見解を説明する上で重要な点となるのが、ゲノム編集と遺伝子組換えの違いです。11ページをごらんください。ゲノム編集でできる作物は、その作物自身の遺伝子を変え、最終製品に外来遺伝子を残さない点が、遺伝子組換え作物と異なる点です。

次に、資料8を使いまして、ゲノム編集技術応用食品に対する厚生労働省の見解を説明します。資料8の4枚目のスライドをごらんください。①の従来の育種技術でも起こり得るリスクにとどまるものについては、届出を求め、公表することを検討しています。①に含まれるものは、外来遺伝子やその一部が残存せず、切断の修復に伴う変異が、自然界での切断の修復のために起こる変化の範囲内であるものです。つまり、ゲノム編集技術応用食品であっても、従来の育種技術や自然界での突然変異で生まれる可能性がある食品が①です。5枚目のスライドにあるように、従来の突然変異を誘発する育種技術でできた食品については、特段、食品衛生上の規制はありません。

4枚目のスライドに戻りまして、②の従来の組換えDNA技術応用食品と同じようなリスク管理が必要なものについては、安全性審査を行うことが検討されています。②に含まれるものは、外来遺伝子やその一部が除去されていないものとなります。つまり、従来の育種技術で生まれる可能性がない食品が②です。

以上を踏まえ、6枚目のスライドで取扱いを検討しています。ゲノム編集技術応用食品が、従来の育種技術で得られた食品と同等の安全性があると確認し、今後の状況の把握等を行うために、情報の提供を求め、一定の情報を公表する仕組みを作ることが適当であるとしています。

開発者に対し、情報の届出を求めることが検討されていますが、現時点では法的な義務化はそぐわなくとも、届出の実効性が十分確保されるよう対応するべきとしています。提供を求める情報及び公表する届出情報の詳細については、運用開始までに引き続き検討することとしています。

続きまして、資料9を使いまして、ゲノム編集技術応用食品の表示に対する消費者庁の見解を説明します。資料9の1枚目のスライドをごらんください。上から3つ目の丸にあるように、表示制度を考える上で①から④について検討が必要です。提示いただきました新聞記事では、消費者庁はゲノム編集技術応用食品の表示について、8月をめどに方針をまとめる予定とありますが、本日消費者庁に確認したところ、現在も具体的な表示制度については検討中とされています。

ゲノム編集技術応用食品に対する取扱いについては、現在も検討が継続中です。当県では、今後の動向を注視し、各省庁に確認を行いながら、各省庁が示すゲノム編集技術

応用食品に対する取扱いに基づいて監視指導を行ってまいります。よろしくお願いいたします。

続きまして、議事5（4）に対する回答をさせていただきます。議事5（4）について、資料9の「ゲノム編集技術応用食品の表示の在り方について」の参考資料からも、消費者の方々がゲノム編集技術応用食品について不安をお持ちであることがよく分かります。当県では、分かりやすく正確に情報を伝えるためにリスクコミュニケーションの取組を一層推進する必要があると考えています。具体的な取組として、当県のホームページと各省庁のウェブサイトとの連携等を行い、ゲノム編集技術や食品、農産物等の分野に関わる関係省庁の取組などを県民の方々に分かりやすく伝えることを検討しています。

以上になります。

○高谷会長

今の事務局からの説明ですけど、有山委員、いかがですか。

○有山委員

ホームページを見ないと分からないというのもまたちょっと困ったな。皆さんがそこにたどり着くかということもあるので、ぜひ、広報などで知らせていただけたらありがたいかなと思います。それと、その食品が本当に知らない間に口に入るところがないように、やっぱり表示とかもしっかりとしていく方向で考えていただけたらと思います。

○高谷会長

坂上委員、いかがですか。

○坂上委員

先ほどの表示制度のことで1点確認したいんですけども、本日消費者庁に確認されたところ検討中ということでしたが、大体これぐらいの時期を目処にということも特になくて、検討中だけでございましたか。

○事務局

そうですね。本日お伺いしたところ、まず食品衛生上の取扱いを厚生労働省で検討しているところで、それと併せて、目処はいつ頃までとは言えないのですが、検討中ですというふうに聞いております。

○坂上委員

ありがとうございました。

○高谷会長

ほかにご意見ありますか。ありませんか。

これが遺伝子組換え食品と違うのは、遺伝子組換え食品は、ある特定の遺伝子を食品中の遺伝子に組み込んだりするんですね。そうすると、新しく組み込んだ遺伝子が産生するたんぱく質が体に影響を及ぼすかどうか、アレルギーを起こすかどうかというのが一番問題だったんです。だから、その組み込んだ遺伝子が産生したたんぱく質が熱に弱いとか何々に弱いとか、ライブラリーというのがあって、たんぱく質でアレルギーを起こすものはデータで全部世界中が持っているんです。

ただ、それと合致しないから安全かということではなくて、データがなくてもアレルギーを起こす可能性があるかということではいろんな実験をしているんですね。胃液で分解されるのかとか、腸液で分解されるのかとか、増減で分解されるのかということやって、それで、これで大丈夫ということをやってきました。

今回は遺伝子を新たに組み込むんじゃなくて、食品中の遺伝子をどこか外しちゃおうと、だからこれは自然界における突然変異と同じだよと、だから安全だという言い方をしているんですけど、本当にそうか。新しいたんぱく質ができるわけないんだからいいんじゃないのという話が出てくるんでしょうけども、突然変異したやつは全て安全かという、そうでもないから保証の限りでないんで、もうちょっと、ゆっくりと消費者に分かってもらうような話をするのが一番妥当だと思うんですね。余り急がずに慎重にやって、消費者の方に理解をしていただかないと。新しいたんぱく質ができるような話じゃないよと、だけれどもこういう実験をやって、調査をやって、そこは大丈夫よということを示してもらえればね、大分違うんだけど。

そこがまだ早急かなという気がしてるんですけどね。私は大丈夫だと思うんですよ。新たな遺伝子を組み込むわけじゃないから。でも遺伝子の操作って、皆さん分からないじゃないですか。そこをちゃんと考慮してやってほしいなという気がするんですけどね。

以上です。

○福原委員

すみません。ちょっと1点よろしいですか。

○高谷会長

はい。

○福原委員

本当にこのゲノムにつきましては、つい10日か15日くらい前に新聞に急に載りまして、私もこれ何と見てたんですが、今、県のほうのお話を聞いておりますと、しっかりと監視をしていくというお話やったんですが、これが表示される方向になるのでしょうか。もし表示されなかったら、どうやって監視されるのかなというのをちょっと疑問に思いましたので質問いたします。よろしくお願いします。

○高谷会長

県の人、答えられますか。

○事務局

表示については、ちょっとまだ表示の規制の話が消費者庁のほうからはっきりと出ておりませんので、表示について必要とされるか必要とされないかの点も不明ですし、必要とされない場合はどこから確認したらいいのかということが分からないので、こちらとしても少しお答えができかねます。申し訳ございません。

○高谷会長

多分ね、表示してもしなくても検査で分からない。遺伝子組換え食品は検査で分かるんですよ。別のたんぱく質ができるから。これは分からないんです。だから表示するしないの議論よりも、きちんと大丈夫よということを書いていただかないと困るかなと。

○福原委員

消費者としては非常に心配ですよね。選ぶのにね。

○高谷会長

遺伝子を操作するということ自体が頭で理解できないから、そうすると不安になっちゃうんで、そこをきちんと消費者に安心してもらえるように、きちんとした説明をしていただくというのが大事かなと思いますね。

では、次に行きます。議事5（5）「食品ロスについて」、坂上委員からご提案いただいております。提案理由の説明をお願いいたします。

○坂上委員

食品ロスの報道というのは、ずっとクローズアップされております。2016年現在、

日本国内では1年間に約643万トンの食品が廃棄されているというのが現状です。これは東京ドームの容積の約5杯分に相当する量であると言われております。現在ですけれども、当然、国も都道府県も、その他民間団体等においても、非常に食品ロスの低減に向けた試みがなされております。昨今ではコンビニも非常に協力をしているところだと思います。

その中で、東京都の町田市と埼玉県のさいたま市と茨城県の水戸市では、ロスに対して新たな施策を公表しているという報道があります。奈良県でも、従来より積極的に食品ロスに取り組んでおられますが、一部の市でいろいろ施策がありますので、今後のことになるかもしれませんが、もう一步踏み込んだ新たな施策を検討していくことも必要かなと思ひまして、もしそういう予定がありますればお聞かせいただきたいというのを提案議題とさせていただいております。

以上でございます。

○高谷会長

ありがとうございます。それでは、ただいまのご提案について、関係課から説明をお願いいたします。

○マーケティング課

マーケティング課から説明をさせていただきます。まず、簡単にこれまでの取り組みといたしまして、昨年やったことを少しだけご紹介させていただきたいのですが、県内のバス事業者、乗合バスの事業者に協力いただきまして、その乗合バスの中で啓発ポスターを一時期貼らせていただきました。また、JR奈良駅の県のアンテナショップであるとか、あと県内の直売所にもポスターを掲示いたしまして、来ていただくお客様に啓発ということとさせていただいております。また、県職員の話になるのですが、県内の電子掲示板というのがあるのですが、こちらで30・10運動を紹介させていただきまして、宴会等では食べ切るようにという運動をさせていただいております。また、農林部以外でも、県民だよりでの啓発等も行っていました。

これを踏まえてということになるのですが、今年につきましては、特に国のほうで5月31日に「食品ロス削減の推進に関する法律」というものが公布されました。政府が食品ロス削減の基本方針を策定いたします。これを受けまして、地方自治体は、その基本方針を踏まえた削減推進計画の策定に努めると、また、その施策を実施するということが法律で定められたところです。今のところまだ国から基本方針が策定されたという報告が届いておりませんので、今はまだそれを待っているところではございますけれども、この法律の成立といいますのは、本県におきましても持続可能な社会の形成に不可

欠であると考えており、国の動向を注視しつつ、全庁的な推進体制を検討し、積極的に取り組んでいきたいと考えております。

今年度の具体的な取組なのですが、まず、昨年度も行いました県庁内での電子掲示板を用いました、いわゆる30・10運動の啓発というのを今年も実施しております。また、新たな取組といたしまして、特に課題といたしまして、なかなか食品ロス問題というのが一般の県民の方あるいは業者の方等に浸透し切っていないというところがあるかということもありまして、まず食品ロス問題の認知度を調査させていただこうということで、現在、県民アンケートを行っております。もう少ししたら集計もできると思っていますので、また機会がありましたら、この集計の結果等もご報告させていただきたいと考えております。

また、この10月になるのですが、ちょうど10月が、いわゆる食品ロス削減月間ということになっておりますけれども、そのうちのさらに10月30日、食品ロス削減の日というふうに制定されている日があるのですけれども、この日に「奈良県食品ロス削減推進フォーラム」というものを開催させていただく計画をしております。現在、県民だよりあるいは県のホームページ等で募集ということで、定員80名、一般県民の方、学校給食関係の方、業者の方等々につつまして来ていただくということで募集をしております。現在まだチラシ作成中で、できれば本日お持ちしたかったのですが、持ってこれなかったのですが、チラシが作成でき次第、また市町村あるいは直売所等関係各課、各関係機関のところに配布させていただきまして、より一層皆さんのお目にとまるようにしていただきまして、募集していただけたらというふうなことを考えている次第です。

以上でございます。

○高谷会長

ありがとうございます。今のご説明に、どなたかご意見、ご質問等ございませんか。

○坂上委員

1点だけ確認したいんですけども、いろいろな運動をされているというのはありがたいことで、今年度も、30・10運動をされるということですが、それは県の職員の中で浸透しているのでしょうか。その辺のもし感触とかをお教えいただけましたら。

○マーケティング課

個人的には浸透していると、浸透していてほしいといいますが、浸透しているものと期待しているところではありますが。やはり我々、特に関係課ということもありますけれども、呼掛けというのはそれなりにはさせていただいているようです。ということで、実

際のところ統計を取ったわけでもアンケートを取ったわけでもないのですけれども、県職員につきましてはそれなりに浸透してきているのだろうと期待しております。

○坂上委員

大変ありがたいんですけど、もし可能やったら1回県の職員だけでもアンケートを取っていただいて、率直な意見とかがあったらありがたいかなと。

○マーケティング課

ありがとうございます。

○高谷会長

ほかにございませんか。古株さん、何か意見ありませんか。

○古株委員

私はスーパーの人間ですので、食ロスの取組というのは各社で、特に今年から大手さんのスーパーですと、今まででしたら3分の1ルールというのがありまして、どういうものかといいますと、例えば賞味期限が6月という形で製造されたものは、3分の1ですと製造日から2カ月過ぎてしまうともう仕入れないというルールがあったのですが、それが2分の1ルールという形で、6カ月の場合でしたら1カ月延長するような形になるんですけど、そのような商品を仕入れて、なるべく食品ロス、廃棄ロスをなくしていこうという取組をしています。これも今年に入って非常に報道とかで大きく報道されていますし、あと農林水産省のほうからも、結構強い要望が各社のほうにも入っています。そのような形で、ちょっと来年度に向けての取組になるかと思うんですが、大手さんのほうも取り組みますというか、実際にもう取り組んでるところもあるんですけど、そのような形で今動いているというのが実情でございます。

あと一つですね、これは京都市さんの取組ということでちょっとご紹介のほうをさせていただきますが、私は滋賀県のスーパーの平和堂の人間でございまして、京都市の店舗で、京都コープさんとイズミヤの京都市の店舗、あと平和堂の京都市の店舗、弊社は3店舗ございますが、去年とおととしに実証実験というのをしています。これはどういうものかといいますと、今ちょっと実験段階ですので全部の商品をしているというわけではないのですけど、例えば牛乳とか納豆とかですね。そういうような商品を限定して、今まででしたら各社で、なかなか期限が切れるまでというのは販売ができないんですね。どういう理由かといいますと、例えば牛乳1リットルが実際に期限ぎりぎりその日に飲めるのかというのもございます。納豆もそうですし、大体3個パックになってるんで

すね。そちらのほうが、その日に賞味期限が切れるに当たって、その日のうちに消費されなかったらそうではないということで、事前に各社独自の判断で、2日前、3日前で廃棄というふうな形にしてたんですけど、この京都市の取組というのは、期限ぎりぎりまで販売しましょうということですね。京都市さんも大々的にバックアップしていただきまして、我々が危惧するのは、そういう期限ぎりぎりの商品を販売して、お客様からクレームが来ないのかというのが非常に悩ましい問題でした。ただ、この取組、実験の段階ではあるのですが、POPとかで京都市さんがバックアップしていますというふうな表示を大々的にしてもらいまして、実際にやってみたらそんなにクレームというのはなかったんです。

どうい結果かといいますと、廃棄数量ですね。期限ぎりぎりまで販売したから当たり前かもしれないんですけど、廃棄点数のベースでは大体30%ぐらいの削減効果があったということですね。あと売上げのほうも、廃棄が少なくなりますんで、それだけ売上げも上るということで、プラスの効果が大いいのではないかなということを実験のほうではなっています。

今年度、ちょっとまだリリースされてないので細かいことは申し上げられないんですけど、今3社でやっているのをスーパー各社、京都市さんでもほかの店舗もございまして、そういうちょっと広げて取組もうということ今進んでおりますので、ちょっとこの場でご紹介させていただきました。ありがとうございました。

○高谷会長

ありがとうございます。ほかにありませんか。

日付表示を変えちゃったのがまずいんじゃないか。昔は製造年月日だったんですが、それを期限表示にしよう。賞味期限というのは、英語で言うとベストビフォーとかミニマムデュラビリティ、おいしく食べられる期間とか一番いい状態。別にその期間が過ぎたから食べれないということじゃないんですよ。ただ、日にちが付いたとたん、皆さんもその日付を過ぎたらすぐ駄目ってなるんです。そういう発想になっちゃうので駄目なんです。そこはよく説明をしてあげなきゃいけないんだろうと思うんです。賞味期限切れになったとたんそこから駄目じゃなくて、二、三カ月ゆとりを持ちながら、数日ゆとりを持ちながら日付をしてるのでね、そういうことをちゃんと認識してもらえれば一番、今の食品ロスでも大分違ってくるんだろうと思います。だから消費者の方ももう少し勉強していただかないかということをお話しして、この話はこれで終わりにします。

次は議題(5)の「奈良県産小麦粉について」、有山委員からご提案があります。お願いします。

○有山委員

私からは、ちょっとのどかな雰囲気を思い浮かべていただいたらいいんですけども、電車に乗っていると本当に6月頃、麦の秋と言いますけれども、本当に小麦色の畑がいっぱいありまして、こんなにも小麦って生産されてるもんだなと思って、生駒市に私住んでるんですけども、生駒ではほとんど小麦の生産ってないので、何に使われているのかなと思ったら、何か三輪そうめんに使われてるらしいみたいなことをちょっと見ましたので、どんな感じなのかなということと、それから、これからもっと、それが本当であればPRしていかれたらいいなと思ひまして、ここに書かせていただきました。

○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、事務局のほうからご説明をお願いします。

○農業水産振興課

生産振興の立場からまずお話しさせていただきます。

小麦は、県内では田原本町・桜井市・広陵町などで平成30年は約108ha栽培されているところです。栽培されている品種は「ふくはるか」という品種で、うどんとかそうめんなどの加工適性に優れていることから、平成23年度に奨励品種として指定しております。

ただし、三輪そうめんの加工は機械工程でありまして、このままのふくはるかでは小麦粉のたんぱく質含量が三輪そうめん加工には適さないということで、県の農業研究開発センターのほうで研究を進めまして、小麦のたんぱく質を高めるために、開花期、小麦の花が咲く時期に追肥、肥料を施肥することで、ふくはるかのたんぱく質含量を高めることができました。大体概ね10a当たり窒素成分8kg、ちょっと分かりにくいかもしれませんが、追肥することで12から13%以上のタンパク質含量を得ることができ、三輪そうめんの加工ができるようになっております。今後とも、この技術を現地に普及することによって、三輪そうめんに使用できる小麦の拡大を図っていきたいと考えているところです

以上です。

○事務局

ただいま、小麦粉の開発、原料の部分のお話を担当課からさせていただいたのですが、続きまして、三輪そうめんの商品PRという部分についてです。こちらは、産

業政策課が主となって取り組んでおるのですが、本懇話会に係る幹事課ではないため、事務局より簡単にご説明させていただきます。

当県では、奈良県産小麦を使用したものに限らず、まず三輪そうめん全体を対象として、三輪素麺工業協同組合、三輪素麺販売協議会、桜井市、南都銀行と連携しながら、三輪そうめんブランド力向上プロジェクトに取り組んでおります。その中には県外への商品PRも含まれており、令和元年度では、6月末に開催されましたG20大阪サミットにおける情報展示スペースへの出展や、オリンピック選手村における食材供給への応募を行いました。今後は海外への販路も開拓するため、輸出の販促支援も実施する予定をしているとのことです。

奈良県産小麦を使用した三輪そうめん「INORI」に関しましては、本プロジェクト、三輪そうめんブランド力向上プログラムの中における地産地消の取組の一つとして、奈良県産小麦を活用した商品開発の研究を行い商品化に至ったものです。しかしながら、こちらに関しましては生産量がまだ十分に多いというわけではなく、他府県への流通を安定して確保できる状況ではないということから、単独でのPR事業を行うには至っておりません。

産業政策課におきましては、今後も引き続き素麺組合等の動きに合わせて、生産拡大と流通の安定化を図りながら、必要に応じてPR事業にも協力していきたいと考えているとのことです。

以上です。

○高谷会長

ありがとうございます。有山委員、これでよろしいですか。

○有山委員

はい、ありがとうございました。

○高谷会長

続きまして、「食育について」、俵本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いたします。

○俵本委員

すみません。失礼します。提案でもなくて、ちょっとここへ書かせていただいただけなので。

○高谷会長

それでは、食育についてご説明をお願いいたしますか。

○保健体育課

失礼します。保健体育課でございます。奈良県の食育の取組について説明をさせていただきます。

食育につきましては、小・中・高等学校における学校教育の中、全てを通して行っております。各教科や、特に小・中学校では学校給食を活用して展開をしております。栄養教諭が中核となり、家庭・地域と連携し、充実した食に関する指導を実施しております。

具体的に言いますと、食物の栄養素について学校給食を活用して行ったりとか、それから地元農家さんを学校給食に招いて、作るときの苦労話なんかをしていただいたりとか、そういうふうな取組も行っているところでございます。

食育に関しては以上でございます。

○高谷会長

よろしいですか。それでは、議事5（8）「奈良県の地産地消の取り組み（食育の観点から）と奈良県のGAPの現状と展望について」、板澤委員にお願いしたいと思います。

○板澤委員

「奈良県の地産地消の取り組み（食育の観点から）と奈良県のGAPの現状と展望について」ということで、まず1番目に、食べ物への安心・安全、私たちが安心・安全に暮らすために様々な表示法であるとかHACCP、衛生の法律関係とか、こういった取組が進んでいることは本当にありがたいことかなと思う反面、私たちの暮らし自身の多様性というか、忙しくなった反面、食べることにする意識がすごく遠のいた、食べ物の過程、できる過程であるとか作ることとか、そういうことがやっぱり、先ほどおっしゃった食育に関する事で、何か大丈夫だろうかと思うことが最近、日々多くあります。食べ物への感謝の気持ちと食でつながるコミュニケーションというのは、私たちが生きていく中で本当に一番大事なことなのかなと、最近こういった会議にも出させてもらって思うところです。私たち小さい頃なんかはまだ庭になってる柿を取ってもいって食べるとか、何かそういった経験というのが当たり前の暮らしの中でできてたんですけども、今の子どもたちは食べるまでの過程の経験が全くなかなかできないようなことかなと思うんですけども、質問として、子どもたちの食育に関する体験不足ということとは、食育を考える上で危機感を持ってそういった視点というのはあるのかということ

お伺いしたいのと、あと本当に経験ということを大事にした地産地消を通した取組にも期待したいと思っています。

2つ目に奈良県のGAPの現状と展望についてということで、以前の資料をたまたま見る機会がありまして、これ以降、オリンピックを来年に控えてとか、奈良県すごく、観光、ホテルなんかもたくさんできるということで、ホテルでの提供というような、奈良県のものを使うということになると、やっぱりグローバルGAPであるとか、そういったことも気になってくるのかなとも思うんですけども、せっかくですので本当に奈良に来た方には奈良のものをたくさん食べてもらって経験してもらいたいなと思います。そういった視点を持った取組についてもお伺いしたいなと思いました。よろしくお願ひします。

○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、関係課からご説明をお願いいたします。

○事務局

今の議題に関して、関係課が複数ございまして、まず1点目については保健体育課とマーケティング課からという順で、2点目については農業水産振興課よりご説明させていただきます。

○保健体育課

保健体育課でございます。子どもたちの食に関する体験ということに関しましては、少しアンケートとか、そういうものは取っておらないところでございますが、先ほど委員お述べのように、子どもたちが調理をしたりとか皮をむいたりとかいうふうなことの体験は少ないというふうには、ある学校の現場からは聞いておるところでございます。特に先ほど言いました地産地消に関しましては、学校給食に地域の産物を活用することで、感謝の心や社会性、食文化、そして郷土愛を育むことにつなげるため、学校給食に地場産物や郷土料理を取り入れた献立の作成を行っています。また、地元農家との試食会、先ほど言いました試食会や栽培指導の交流を行うなど、食生活の取組を実施しているところでございます。

以上でございます。

○マーケティング課

マーケティング課でございます。マーケティング課では、一般消費者に向けて、例え

ば奈良フードフェスティバルの開催を支援したりとか、県庁のところで、にぎわい味わい回廊のイベント等を開催などもしております。フードフェスティバルでは、いわゆる食育コーナーといいますか、イベントで、例えばシイタケのほだ木を持ってきて、それを子どもにそこに生えているシイタケを取ってもらって、その場で調理して食べてもらうとか、あるいは、鶏の解体、一からやるわけじゃないのですけれども、ある程度、血抜き等も終わった鶏を解体して、それを部位ごとに食べてもらうとか、そういう取組もしていただいているという話は聞いております。また、協定の直売所においても、いわゆる地産地消ということで、直売所で奈良県産の食材を販売していただいているところにもいろいろと支援をしているところでございます。

食育に関しまして、農林部といたしまして直接的に子どもさんに対して何かやっているというわけではないのですけれども、教育委員会、保健体育課さんとも連携させていただきながら、幾つかやらせていただいていることもございます。その中でも食育に絡んでということになりますと、教育委員会、JAならけんと協力させていただきながら、学校給食の関係者に対しまして、例えば栄養教諭さん等に対しまして支援を幾つか行っております。例えば県産の食材の情報発信、いわゆるチラシといいますか、ペーパーを作りまして、奈良県ではこんな食材がこんな時期に取れますよと、こんな食べ方ができますという情報を年に何度か学校に向けて発信させていただいております。

また、県産食材、いろんなものがございますけれども、こういうものの調理講習会を栄養教諭さん向けに行いまして、給食向けにこういう味付けとか料理はどうですかというふうな提案もさせていただいております。また、学校の栄養教諭さん、いわゆる産地ですね。生産地はよくご存じでなかったり、地元でどんなものが作られているとか、どこで何ができているとか、どういうふうに栽培されているということはなかなかご存じないことも多いので、そういう方々を集めまして、産地見学会等も開催させていただきました。

このような形で、間接的にはございますけれども、食育の推進に少しでも資するよう、またそれが地産地消につながるようということで、マーケティング課としては取り組んでおります。

以上でございます。

○農業水産振興課

農業水産振興課です。GAPのほうについてご説明させていただきます。

GAP認証の取組状況、現状につきまして、申請中も含めて県内で21件、団体認証ともありますので経営体としては77になります。うち、お茶で20件、野菜で1件となります。茶生産者が多いのは、茶商さん、流通関係の方ですね。そこからの要請等

で輸出等に対応するため、ぜひとも生産者のほうで取ってくださいよということで進んでいる模様です。茶生産者15件はJGAPから、より高度なASIAGAP取得へ変わっております。

また、国の補助事業を活用し、GAPに対応できる指導者を育成するために、GAPの制度や認証業務に関する指導者研修等の受講を推進しており、指導者を県の農林振興事務所やJAならけんさんの支店等に指導者を配置しているところです。

また、農業者等を対象にしたGAP取組の意識啓発を図るために、毎年、研修会も実施しており、本年度は7月24日にGAP総合研究所のJGAP指導員の方を講師に招いて、GAP取組の意識啓発を図っているところであります。

以上です。

○高谷会長

今の答えで大丈夫ですか。

○板澤委員

ありがとうございます。そうですね。もっと行政とか事業者さんの、法律にすることによって本当いろいろな取組を進めていかなきゃいけないことというのがたくさんになっていて、私たち消費者も、さっき高谷先生おっしゃったように、私たち自身の感覚を本当にしっかり物の善し悪しとかをちゃんと見れるような、そういった体験の学習会なんかももっと広げていただければありがたいと思います。よろしくお願いします。

あと、GAPについても、本当生産者の方の安心・安全にもつながるような、私たちそれは消費者の安心・安全なんだなというような視線で一緒に取り組む、よりよいものを取り組めるようなGAPになっていけばいいなと思います。よろしくお願いします。

○高谷会長

そういうことだそうです。

やはり食育についてもね、全て行政と学校に任せるんじゃないで、親が子どもにちゃんと教えなきゃ駄目だと思うんです。そこを他人任せにしてね、あれやれこれやれって役所に言ったって大変ですよ、それは。親が知らないで、子どもにだけ食育させたってしょうがないじゃないですか。だから、この辺は親がしっかりと自分のそれを認識して、自分たちが教えられないようなややこしい話は、ほかで取ってくださいよと、こういうことをお願いしますというのが当たり前の話で、余り何でもかんでも役所にあれやれこれやれって、それは言われる役所も大変ですよ。ということを言いたいと思います。

それでは、これで全部、皆様方のご質問に対する回答が8つそれぞれ出てきました。

ほかに皆さん、何かご意見ございますか。

○森田委員

よろしいですか。いろいろと難しいお話勉強させてもらって、ありがとうございます。二、三ちょっと気が付いたことなんですけども、さっき遺伝子組換えの納豆とかね、そんなお話が出て、そういえば昔よう通ったなど。何ぼ聞いても分からしませんねん。偉い先生が一生懸命しゃべってくれはるんですけどね。そんなん言うてる間に、遺伝子組換えではございませんという納豆が出てきて、これ国内産ですって。そんなようけ大豆があるのかなと思ってみたり。

で、消費期限と賞味期限なんですけども、前に違うところでも私も1回意見言わせてもらったことあるんですけどね、賞味期限はいいからね、製造年月日、それを教えてほしいんです。何でもかといったらね、若いお母さん、1日でも切れたらぱっとほかすんですよ。そしたら、子どもさんも、こんなん食べへんと言って食べない人が多いんですよ。1週間ぐらい賞味期限切れても食べれるよと言ってもね、もう1日切れたら食べはらしませんねん。そしたら、製造年月日でいけばね、まだ賞味期限より長いでしょう。ちょっと考え方が寛容にならないと、何でもかんでもね、もうほんまに食品ロスじゃないですけどね、もう若いお母さんは絶対なんですよ、怖いほど。だからそこんどこやっぱし製造年月日に切り替えてもらったらありがたいなと思うのと。

ゲノムの件なんですけどね、私も最近ゲノムっていうのをニュースで知ったんですけど、これも遺伝子組換えと一緒にね、知らん間にすすすすと行ってしまったらどうなるんやろうと思ってね、もうちょっと私たちも勉強せなあかんの違うかなということで、これもちょっと取り組んでいただきたいなと思うんです。

それから、地産地消なんですけどね、JAのまほろばってところありますよね。私あそこって友達に教えてもらってね、買うんですけどね、それはもう奈良県産のもんばかりで、作らった人の名前も書いてますし、新鮮ですし、おいしいですよ。知ってる人はようけ行かはるんですけどね、知らはらへん人は、そんなん一緒やわと思わはることも多いと思いますのでね、それをやっぱり奈良県の野菜はおいしいよというね、それをもっと広く、ちょっと宣伝してもらったらありがたいなと思います。私、何もそんなそこの回し者じゃないですけどね、食べたらおいしいですよ。ですから、安くておいしくて安全なもんといったらやっぱりまほろばです。私の一推しはJAまほろばですので、1回行ってみてくださいませ。よろしく願いいたします。

○高谷会長

ありがとうございます。ほかに何かご意見等ございますか。ありませんか。

これで本日の議事に対するご意見を終了しましたので、これで今回は終わりにさせていただきます。本当にありがとうございました。

それでは、事務局に進行をお任せします。

○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・生活安全課長田中より挨拶を申し上げます。

○消費・生活安全課長

先生方、委員の皆様、本当にありがとうございました。我々行政としまして、こういう審議会、意見を聞く場というのは本当に勉強になる場です。例えば一つ、監視指導の結果、こういう機会にまた分析をしてみたり、また、ご提案いただいたご意見をじっくり考えて、そして、どうしていったらいいんだろう、今のままでいいんだろうかということを考えるいいきっかけ、単にきっかけで終わってしまったら駄目です。例えばゲノム編集のこと、特にご議論いただきました。専門家の方、厚労省は命と健康を守る部署なんだから、ちゃんとだますことなく調べてくれるんだろうと私たちは思いつつ、でもやっぱり説明を聞いても分からないという部分は、皆さんも。私もこれ、事務職出身です。専門家じゃないので、やっぱり分からない部分というのが出てくる。そういうところを私らも行政、県として精いっぱい読み取って、委員の方からご意見ありました、ホームページだけじゃない、何らかのもっと知らせるような広報の手段とか、そういうのも考えていただけたらというのがありましたけど、そのとおりだと思いますし、やっぱり僕らが理解しようとして分からない部分があれば、きちっと国に対して聞いていく。それでも納得できなけりゃ、どうにかしてくれと要望もしていく。奈良県って大阪や東京と比べたら随分小さい県で、国もどう扱ってくれるか分かりませんが、しっかりと意見は言っていかなあかん、そういうことを改めて決意させていただいた。これは私の個人的なことになりますが、そんなことを思ったところです。

今日いただいた意見は、予算を伴うもの、伴わないもの、それぞれありまして、こういうご時世ですから、なかなか予算も付くというのが言えないところがありますけれども、精いっぱい我々で工夫しながらやっていけたらという具合に思っているところです。今日は本当にお世話になってありがたいということで、改めてお礼申し上げます。

そして、次回ですけども、例年でしたら3月頃ということで、先ほど説明がありましたとおり、監視指導計画は先にパブコメをさせてもらって、その後、委員の先生方に3月に見ていただいて、3月末に公表という手順にしてみましたけれども、今年から、まずうちのほうで計画を作りまして、根幹に関わる部分というところはやっぱり先生方から

もご意見いただいて、県としての方針を固めて、そこからパブコメに掛けようかなと、これが手順かな、こっちが正しいかなという具合に思っていますので、次の審議会は6カ月先じゃなくて1月か2月ぐらい、また時間調整させていただきますけれども、それまでに向けて開催したいと思っております。またご案内しますので、今後ともどうかよろしく願いいたします。本日は本当にありがとうございました。

○事務局

以上をもちまして、第32回奈良県食品安全・安心懇話会を終了いたします。どうもありがとうございました。