

## 平成28年度第2回京都府食の安心・安全審議会議事要旨

### 1 開催日時

平成29年3月24日（金）午前10時から正午まで

### 2 場 所

京都府公館第5会議室

### 3 出席者

#### 【審議会委員】

中坊 幸弘 会長、筋 祥子 委員、東（あずま） 和次 委員、石川 徳雄 委員、  
大嶋 雅子 委員、川村 幸子 委員、君塚 孝一 委員、栗山 圭子 委員、土居 幸雄 委員、  
中川 恵美子 委員、東（ひがし） あかね 委員、牧 克昌 委員、山本 隆英 委員

#### 【京都府】関係職員

### 4 次 第

#### (1) 開 会

#### (2) 協議事項

- ①京都府食の安心・安全行動計画に基づく施策の実施状況（平成28年度）について
- ②京都府食の安心・安全行動計画に基づく施策の目標（平成29年度）について

#### (3) 報告事項

- ①平成29年度京都府食品衛生監視指導計画について
- ②食品衛生評価部会開催結果について
- ③BSE 検査の見直しについて
- ④食の安心・安全に係る京都府の取り組みについて
- ⑤その他

#### (4) 閉 会

## 5 議 事

(会長) それでは次第により進めてまいります。

本日の協議事項の(1)「京都府食の安心・安全行動計画に基づく施策の平成28年度の実施状況、それから平成29年度の施策の目標について、事務局からご説明をいただきます。よろしく申し上げます。

(事務局) それでは、私のほうから京都府食の安心・安全行動計画の実施状況と来年度の目標について、ご説明させていただきます。

資料1をご用意ください。資料1の1ページでございます。こちらに今年度の数値目標の達成状況の一覧をお示ししております。また、3ページには、各50の項目がございますけれども、その項目の取り組み状況というのを細かに示しておりますので、あわせてご覧いただければと思います。

3ページにつきましては、右端の上のほうに、平成28年度の目標、網かけ部分でございますが、目標と実績という欄を設けてございます。実績については、まだ3月が終了しておりませんので見込みの数字ということでご理解いただければと思います。その横に平成29年度の目標、平成30年度の目標ということで数値を挙げさせていただいておりますので、1ページ目とあわせてご覧いただければと思います。

それでは、順にご説明します。第4次行動計画につきましては、4本の柱に沿って構成されております。それぞれの柱の取り組み状況をまずお話しします。1ページの中ほどに「取組数」という欄がございます。そして、その横に、目標を100%達成した取組数、そして一番右端のほうに80%以上達成した取組数ということでお示ししております。

まず、柱の1つ目です。「伝え共に考える」という項目でございますけれども、こちらには、18の取り組みがございますが、そのうち100%取り組みを達成できたのが14項目、78%ということになっております。この項目におきましては、特に4つ目「食と健康について共に考える」ということで、健康づくりとか食生活に配慮した飲食店等に対する取り組みがやや低かったということでございます。

それから2つ目に「もてなす」という項目がございますが、こちらについては3つのメニューがありますが、そのうち100%達成したものは2項目でした。

そして、3つ目が「目を光らせる」ということで、主に「監視・指導・検査の強化」と

いう中身になってございます。こちらについては、15の項目がございすけれども、そのうち目標をすべて達成したのは13項目で87%ということです。ただ、特に「放射性物質に目を光らせる」というところが50%ということで、少し低い値になってはいますが、これは3ページの丸数字34番と35番が該当するのですけれども、特に35番の「府内産農林水産物の放射性物質の検査」につきましては、市町の要望も聞いて取り組んでおりますことから、要望が少なければ、目標には満たないというような状況がございすので、低いということになっております。

そして、4つ目の柱でございす「安心・安全の基盤づくり」の部分ですけれども、こちらは15の取り組みがございす。そのうち達成できているのが6つで40%ということで、ほかの3つの柱に比べまして若干低い傾向がございす。この取り組みは、例えば、国際標準化に向けた対応や、HACCPの取り組みがあり、一足飛びにはなかなかいかないですけれども、後ほどお話しさせていただきますけれども、それぞれ達成に向けてしっかり準備をしているという段階にあるということでございます。

以上50項目のうち、全て100%達成したのが35項目で70%、80%以上達成したものについては43項目ということで86%達成し、これが全体の取り組み状況の達成状況でございます。

それでは、続いて個別の内容についてご説明させていただきます。

説明は、資料の5ページ以降になります。5ページ以降の内容に入る前に、個表の様式を少し変更しましたので、ご説明させていただきます。5ページを見ていただきますとおわかりかと思いますが、中ほど下に「効果」という欄を設けております。これまで取り組み内容を書いていたが、取り組みをすることで期待できる効果ということに記載しております。また、その取り組みがどのようなターゲットの方を対象にしたものかということがわかるように、「対象者」という欄を設けております。5ページで言いますと、「府民」「事業者」「生産者」など、幅広の取り組みですというふうに様式を変更させていただいておりますので、ご了解いただければと思います。

それでは、全てについて細かくご説明することはできませんが、新しい取り組みや重点的な取り組みについて、以下、説明させていただきます。

まず、1つ目の柱である「食の信頼感向上に向けた情報提供の強化と府民参画の拡大」という項目です。こちらは、数字番号で言いますと、1番から18番ということで、18の項目がございす。7ページをご覧いただきたいと思ひます。こちらには新規の取り組みですが、「食品関連事業者と連携した食の安心・安全に関する情報提供」ということで、スーパーや直売所と連携して安心・安全の情報を提供していこうという取り組みでございす

が、8月末の時点では、進捗が悪く、取り組みが十分ではなかったのですが、10月以降、直売所のほうにお声をかけさせていただきまして、安心・安全の情報提供にご協力いただけるかご相談させていただいたところ、ぜひやりたいというお店もございまして、現在、18店舗に取り組んでいただいております。取り組み方は直売所によって異なります。ホームページやお店での掲示、POPやチラシでの活用というようなことになっております。こちらの取り組みは月2回するということでしたので、秋以降取り組みましたので、実績としましては12回ということにさせていただいております。来年度以降についても月2回ということをしていきたいですし、事業者についても拡大をしていきたいと考えているところでございます。

続きまして8ページ、9ページですが、これは食品表示の事業者向けの講習会の取り組みです。食品表示法が平成27年に改正されて、生鮮食品を除いては、まだ現在移行時期にあるということで、事業者のほうも大変関心が高うございます。当初は、計画では5回開催するということでしたが、府内の各地で7回開催させていただきました。どの会場も多数の皆様にご参加いただきまして、現在の食品表示の正しい情報をお伝えできたと思っております。

また、今後、加工食品の原料・原産地表示というような動きもございまして、このような国のほうの動きもしっかり把握しながら、今後も正しい情報を事業者に伝えて、表示をしっかりしていただくように、来年度以降も5回、6回と講習会を開催するということとしております。

次に資料の20ページをご覧くださいと思います。これは、食の府民大学の開講と講義の追加ということで、特に子育て世代の方はお忙しくてなかなか講習会にご参加いただける時間がないので、5分間程度の講義をインターネット上に開講して、それをご覧ください、いろんな情報を収集していただくという取り組みでございまして。

食選力講座と調理力講座という2つの講義を設けてございまして、今年度につきましては、食選力講座で5講座、調理力講座については10講座ネット上に開講することができております。

今後の方向性としては、受講管理や確認テスト、また最終は修了証の交付ということで、ネット上ではございますけれども大学に入らせていただいております卒業していただくということで、来年度以降も順次新しいテーマや最新の情報を追加して、皆様に広く受講していただくことを考えているという状況でございまして。

22ページをご覧くださいと思います。これも新しい取り組みでございまして。こちらは、府民の皆様が自ら主体的に食育活動に取り組んでいただけるように、自らの目標を宣言していただき、実践していただいた方には応募していただいておりますという取り組み

をしてまいりました。宣言を 2000 集めるという目標を掲げておりましたが、おおむね、見込みではございますが 3 月末現在で 2000 の宣言をしていただくことができまして、また、実践活動については 174 点ご応募がございまして、3 月 20 日にその表彰式を開催したところ です。宣言につきましては、Facebook 等でアップしてございますのでまた一度ご覧いただければと思います。

23 ページでございます。こちらが食品表示に関する講習会ですが、これについては一般消費者の方を対象にしたものでございます。計画として、5 回開催するというところで、実際に座学でやっているのは 3 回ですけれども、あと残りの 2 つについては、イベント会場でブース出展をしております。と言いますのは、意識の高い方はこういう講座に来ていただけるのですが、関心の薄い方についても、やはりしっかり食品表示や、安心・安全に対する意識を持っていただきたいということで、クイズ形式の取り組みや、わかりやすくブース出展という形でさせていただいております。来年度以降も工夫をしながら、広くいろんな方に知っていただく機会を設けていきたいと思っております。

次、25 ページから 27 ページですけれども、こちらが冒頭お話ししました、1 つ目の柱の中で十分達成できてなかった部分ではございます。この 3 つの項目につきましては、健康づくりや地産地消に取り組む飲食店であるとか、企業食堂を認定したりしながら増やしていくという取り組みでございます。働き盛りの方をはじめ、府民の健康づくりを進めるためにも、今年度については達成できてないところもございますが、引き続き継続して府民の健全な食生活を支援していきたいと考えているところでございます。

以上が 1 つ目の柱になります。

続きまして、28 ページから 31 ページが、「もてなす」というきめ細やかなサポートに関する項目になってございます。

ここでは、外国人の観光客に対するおもてなしや、国内の観光客でアレルギーをお持ちの方に対してきめ細かなサポートをしていくということでございますけれども、28 ページでは外国人の方向けに食品表示や、添加物・栄養成分表示、放射線の検査の実態を英語と中国語で京都府のホームページに掲載させていただきました。来年度についても、また新たなテーマで掲載させていただく予定でございます。

31 ページですが、こちらは「ハラール」対応の研修を今年度 1 回開催ということで計画を立てておりましたが、「ハラール」という形ではなくて、飲食店等がムスリムの方を理解して、各お店で提供可能なサービスでおもてなしをするという「ムスリムフレンドリー」の普及定着に向けて、実は関係団体や、飲食やホテルの方々と 3 回の勉強会をさせていただいております。来年度についても、今度はもっと実践的な研修会が開けたらということ

で3回程度の研修会を開催するという予定にしております。

以上が「もてなす」ということのでございました。

32 ページ以降、丸数字で言いますと 22 から 35 で、全部で 15 の項目がございますが、ここからが監視指導、検査の強化ということで、主に生産部分であったり、消費まで一貫した中であつたりで、目をしっかり光らせていこうという取り組みです。

資料の 35 ページをお開きください。こちらは鳥インフルエンザの予防の取り組みでございます。年 4 回鶏の抗体を検査して予防するという取り組みでしたが、中ほどに参考としまして、今シーズンの鳥インフルエンザの発生状況をお示ししております。全国、家きんで 10 件、野鳥で 22 都道府県で 217 件、3 月 13 日現在ですけれども、今年度は大変多数の発生がございました。

また、最新の情報によりますと、今日も宮城県と千葉県の方で疑いの事例が発生したという情報もございます。いつどこで発生してもおかしくない状況の中で、このような抗体検査とあわせて養鶏農家に対しましては、消毒や予防対策もあわせて指導してきておりまして、この間、京都府では発生を認めておりません。まだまだ油断ができない季節でございますので、しっかり指導をしているところでございます。

次に 38 ページでございます。これは貝毒の監視調査ということで、毎年 1 回を目安に食中毒の原因となる貝毒の検査をしております。検査をしている中で、効果のところに書いてございますけれども、平成 29 年の 1 月に規制値以上の貝毒が検出されたということで、漁協の方が中心となりまして出荷の自粛ということが行われております。そういった取り組みで、毒化した二枚貝の流通や、食中毒は発生していないということで、この監視調査の機能が十分機能したのではないかと考えております。

43 ページでございます。こちらは食品の表示に関する「目を光らせる」という部分ですけれども、京都府では、食品表示に関する科学的分析をしております。今年度の計画は 40 検体で、実績 40 検体ということですが、内容としましては、たけのこの水煮、うなぎの加工品、袋詰精米、国産の鶏肉ということで分析をいたしました。そのうち、うなぎ加工品 15 検体のうち 4 検体で表示と違うという疑義がございまして、調査を実施しております。調査の結果、そのうち 3 件につきましては府内の事業者には疑義はございませんでして、関係の都道府県に情報提供、情報回付を済ましていますが、1 件については現在調査中ということでございます。この取り組みについても、来年度も引き続き継続していくと考えております。

3 つ目の柱については、以上で終わらせていただきまして、次 47 ページ以降が「安心・安全の基盤づくり」という項目です。丸数字で言いますと、36 から 50 番ですけれども、冒

頭お話ししましたが、ちょっと達成が悪かった部分もございますが、しっかり準備をしているというところでございます。

例えば、47 ページ、こちらにつきましては、いわゆる認証GAPの取得農場を増やしたり、宇治茶のGAPの実践者を増やしたりという取り組みですけれども、効果のところにも少し書いておりますが、計画では、9農場をJGAP認証ということでおりましたけれども、実際には13ということで、予定よりも多くの農家の方に認証を取っていただいたということでございますし、宇治茶のGAPについても研修会を開くということで、さらに拡大できるように取り組みを進めているところでございます。

57 ページになります。ここからが、進捗が特によくなかったところではありますが、状況をお話しさせていただきます。57 ページは、「品質管理や情報開示に取り組む食品事業者を育てる」ということで、「きょうと信頼食品登録制度」の登録事業者を拡大していくという取り組みでございます。

この制度は、星1つから星3つまでステップアップしながらHACCPに誘導していくという制度でございますけれども、計画では星1つが70業者、星2つが80業者、星3つ、これがいわゆるHACCPと同等クラスになるのですが、それを1業者ということで目標を掲げておまして、実績としては星1つが71で1つ増えまして、星2つは目標を達成できておりませんが、星3つというのがこれまで1つもなかったんですけれども、初めて1社で星3つを取っていただくということで、それぞれ事業者様の努力によって少しずつステップアップしているという状況でございます。

59 ページ以降は、輸出やグローバル化への対応の取り組みでございます。こちらは47番から50番までです。47番につきましては、グローバルGAP、輸出対応ですが、その認証取得農家を増やすという取り組みになっておりますが、認証には至っていないのんですけれども、指導者の研修を開催したり、国際水準のGAP認証の事業がございますので、そのような情報を提供させていただいたりして、農家の方々の意識も高めていただいているというところでございます。

60 ページになります。こちらはブランド力の向上という取り組みになりますけれども、地理的表示の保護制度の登録です。現在、登録申請実績としましては、「みず菜」と「万願寺甘とう」のこの2品目を既に申請済みということになっております。みず菜については、審査中でございます。「万願寺甘とう」については、現在、公示をして意見をもらっている段階でございますし、申請の準備段階として、個表に記載されている「京壬生菜」以下8品目を予定しているということでございます。平成29年度についても、申請や登録を進めていくということで予定しております。

最後のページですが、これはHACCPシステムの工程管理手順に着手している事業者ということでございます。計画 50 で今 18 ということなのですけれども、大規模な事業者につきましては、HACCPの導入はおおむね進んでいるところでございますけれども、府下には中小の事業者もたくさんございます。そういうところはなかなかすぐにHACCPに着手するのが難しいという現状もある中で、モデル支援事業を設置したり、養成セミナーを開催したりしております。セミナーに関しては、55 の事業者にご参加いただきました。国でもHACCPの義務化という動きもありますので、関心も高まっておりますし、この方々がスムーズにHACCPに移行できるように、我々としても支援を引き続きしていきたいと考えております。

目標の部分が若干手薄な部分もございましたけれども、達成状況と目標については、以上でございます。

(会長) ありがとうございます。それでは、平成 28 年度の実施状況、4 分類 50 項目ということで大変多岐にわたっておりますけれども、ご質問とかご意見ございましたら、どうぞ。

(委員) 7 ページですが、食品関連事業のホームページとメールマガジンに関して。これは、目標数値は、月の回数で設定されていると思いますけども、取り組み店舗ですね、分母がよくわからないのでどれぐらいの広がっているのかわかりませんが、すそ野を広げるという意味でも、店舗の拡大に対する目標みたいなものを持っておられるのかどうか教えていただきたいのが 1 つ。

それから、31 ページですが、ハラールの関係ですが、旅館ホテル組合とか飲食組合で独自の取り組みがされているのではないか思うのですけども、そういう独自の取り組みとの連携みたいなものがあるのだろうか、確認をさせていただきたい。

それから、53 ページの給食の関係ですが、平成 27 年度実績から平成 26 年度実績が減っていますが、統合とか廃止とかによるものではないか、確認をさせていただきます。

以上です。

(事務局) それでは、まず 7 ページの事業者と連携した情報提供につきましては、すそ野を広げるということで当然展開はしていきたいのですけれども、直売所に関しては、今回、実は京野菜ランドという登録されている直売所 65 にお声がけさせていただいております。具体的にお返事があったところは、現在 18 ということですが、拡大もしつつ、目標数値としては月 2 回ということで今のところは考えております。すそ野が広がればそれだけ広く発信できると思っております。

それから、31 ページのハラール対応の研修でございます。それぞれ独自にということで

ございますけれども、いろいろハラールの団体の方々とお話しする中で、実は「ムスリムフレンドリー」の国内統一基準ができるというようなお話もございまして、できれば、皆一律に、現在ハラール認証もいろんな団体が認証しているというような現状もあって、混乱をしているというお話も伺いましたので、国内の統一基準ができるのであれば、それを普及していくという方向で進めていきたいと思っております。

それから、給食設備の部分でございます。

委員ご指摘のとおり、給食施設が統廃合によって、去年の目標値は 161 になっていましたが、統廃合によりまして 1 つ減りまして 160 というのが目標で、これが現在のマックスの施設数でございますので、全体に広げるという目標を掲げさせていただいております。

(会長) よろしいですか。

(事務局) 一番初めのご質問は、取り組み店舗の数を、目標値みたいな形で設定したものは適切ではないといご意見だったかと理解しております。ご指摘、ごもっともだと思っておりますので、そういうような設定、付随スポットみたいな形で設定できないか検討します。

(会長) 今、事務局からご説明いただいたとおりです。と言いますのは、この目標のところは年 2 回やるのだったら、確実にこれは 24 回できているはずなのに半分なので、設定の中身を考える必要があると思います。

他にございますか。

(委員) 私は、20 ページの「食の府民大学」の開講と講義の追加でございますが、これに少し協力させていただいたのですが、YouTube でアップされているということ存じ上げておりませんでした。何人ぐらいがこれを受講されたのか、見られた人数とかがわかるのですか。

(事務局) YouTube に閲覧数というのがあって、確認することができます。

(委員) おおよそでいい。1 人なのか、10 人ぐらいなのか、100 人、1000 人なのか。

(事務局) まだ、2 桁でございましたが、広く周知、キックオフ的に開講しましたというようなことをしていないので、周知の部分が課題です。

(委員) そうですね。

(事務局) 講座自体の周知部分が不足していると思っております。

(委員) この食選力については、5講座も YouTube にアップされているのですか。

(事務局) 農薬に関しては、まだ準備段階です。

(委員) わかりました。YouTube で「食選力講座」と検索をしたら、これが出てくるのですか。どうしたら出てくるのですか。

(事務局) 京都府の「食の安心・安全きょうと」の中の外部リンクというところがございますので、そこから入っていただけるのですけれども、また、ここからいけますというご案内をさせていただくようにいたします。

(委員) わかりました。他にございますか。

(委員) 62 ページと 25 ページですが、誘客数が非常にどんどん大きくなっているのですけれども、これはすごく可能性が高いのでしょうか。

それからもう一つは、25 ページの食情報提供店を含む店舗数というのが出ていますけれども、これはどういうものですか。

(会長) 説明いただけますか。62 ページの最後、僕もそう思ったのですが、実績が 36%なのに次年度の計画が2倍になっている。こういう数値は、本当にそれでいいのか、ちょっと大き過ぎるということです。

(事務局) 62 ページの、平成 28 年度 50、平成 29 年度 100、平成 30 年度 150 とありますが、これは、3 か年計画ということで、50、100、150 ということで目標設定をさせていただいております。今年が初年度でございまして、目標値を見直すかどうかという議論は当然あるかとは思いますが、今年残念ながら、この HACCP の推進の数というのが、18 しかうまくいかなかったという状況でして、今後、この目標達成が再来年からできるかどうかというのはまた別の議論ではありますが、少し頑張って普及できるようにしていく必要があると思っております。

(会長) 目標が大き過ぎるのですよね。そういう目標を立ててもらってやっていただくのだけれども、今回が 36%、半分以下ということで、今年度の出来なかった部分はクリアした上で、さらに倍増できるかという、そのあたりはどうお考えですか。

(事務局) 数値目標ですが、今、HACCP義務化に向けて、平成30年度に食品衛生法の改正を厚生労働省で検討されており、どのような義務化の規定になるのか、我々にもまだわからない状況で、業者の方々も、今はまだ、様子見されているといった状況です。大規模なところも、また中小事業者につきましても、同じ基準で義務化されるということではなくて、事業規模や製造状態によって対応が異なるということも聞いていますので、今、手をつけるよりも、もう少し明らかになってからということ。そういう実情もありまして、それが明らかになっていく中で、この数字というのはおのずと達成できるというか、しなければならないと思っていますので、今この時点で達成が難しいので下げるというものではないと認識しております。

(会長) わかりました。よろしいですか。方向を統一されるということで、それが出てきたら一気に呵成にいけるという数字だということ。です。

(委員) はい。

(会長) それと、もう一点。

(委員) はい。25ページの部分。ここもどんどん増えていっているのですが、この食情報提供店が更に登録される見込みはあるのかどうかということ。です。

(事務局) 食の健康づくり応援店ですが、以前は「食情報提供店」ということで、今より多くの基準があったのですが、よりシンプルに「野菜たっぷりメニュー」、「塩分控えめメニュー」、「アレルギー表示」という登録基準3つのうち1つでも取り組んでいる飲食店を「食の健康づくり応援店」として登録させていただいております。「食情報提供店」が「食の健康づくり応援店」に変わったこともありまして、移行や、新規開拓に苦慮しているところもありますが、外食の機会も多いことですので、引き続き「食の健康づくり応援店」が増えるように、働きかけを進めていきたいと思っています。

(会長) では、引き続き努力していただくということで。他に、ございませんか。

(委員) 28ページの、ホームページを使ったサービスのプランですが、先ほどの委員と同じようなことですが、その効果ですが、ここでは役立っているということで書いてありますが、ホームページで情報を提供することがどれだけ役立っているかというのを見るときは、アクセス数とか、そういうものを記載してもらえるとありがたいです。ただ、いわゆるおもてなしという形でやるときに、外国人の旅行者がわざわざホームページを見るかという、それはないと思いますよね。そうすると、何かもう少し工夫したほうがいいかな

とは思いますが、先ほどの28ページのおもてなしのところで、例えばアレルギー表示に取り組む飲食店を増やすとか、そういう時に、例えば中国語表記とか英語表記とか、そういったことを進めていくとか、そういう計画はあるのか。先ほどの効果のことと、2点お聞きしたいです。

(事務局) はい。なかなか難しい部分です。我々もここで工夫をさせていただいたのは、外国人の方が日本の食品を手にとられて、食品表示が書いてある、そこに当然、日本の食品ですからアレルゲンのことも書いてあるのですが、日本語が理解できない方が、これは一体何が書いてあるのか全然わからないという状況になったときに、我々のホームページでは、日本語でこう書いてあるのは、英語だったら実はこういう意味なのですよという対比ができるような形で表に作っています。こちらの本当の思いは、それをコピーしていただいて、お店なんかには提示していただくと、買物をするときにもわかっているという思いです。ですから、旅行者の方が一々京都府のホームページを見るかと聞かれますと、それはなかなか難しいだろうと思っております。今後、先ほどの、お店への情報提供の中で、そういう使い方を広げていきたいと思っております。

(会長) もう一つは、府内在住の方への提供ということもあって、それぞれ単独ではなくて、情報提供のところにそういう表記が京都府のホームページにありますという一言、一文を入れていただくと、またそれを見ていただけるのかなと思います。連携のところで工夫していただければと思います。他にございますか。

(委員) 既に御存じの方もいるかと思いますが、中国米の混入疑惑報道が出されまして、その内容について、この食の安全・安心審議会ですらいろいろご意見をいただくなり、ご検討いただきたいと思っておりますので、一言発言をさせていただきます。この資料の表示の関係のところではありますが、実際に科学的な検査に基づいていろいろと輸入食品あるいは府内で生産される農産物といったものを検査していただいています。保健所や、そういうところで残留農薬、組み換え遺伝子、あるいは食品添加物、放射性物質等の検査をしていると書いてありますが、実は今回、中国米の混入疑惑報道では、大変難しい同位体比検査という、酸素、炭素等の同位体比が生産過程の中で、中国と日本とでは違いがおこり、「これは日本産」、「これは中国産」、「これはアメリカ産」という、そんなことがわかるらしいです。専門家じゃないので詳しくはわかりませんが、そういう検査が京都府でも実際にされているのかどうかということを知りたい。以前、タケノコやウナギは、中国産を日本産と偽って販売したという問題がありましたので、原産地検査はされていると思うのですが、袋詰め精米については、品種の表示の検査だけであって産地の検査がされていないのです。袋詰め精米についても、やっぱり信頼性における日本穀物検定協会という元農林水産省の事務次官が会長に就任されている検査機関でやるべきであると思っております。そうすることで、京

都で売られている精米については、一体 10 万円ほどの検査料が要りますが、やっぱりたまに、同位体比検査という産地判別検査をしてほしいと思います。それをしておいてもらったら、今回、『週刊ダイヤモンド』という三流の週刊誌が書きましたけれど、そのことが「ウソ」だということがすぐにわかります。皆さんも『週刊ダイヤモンド』を読まれたかもしれませんが、実はその記事に私の名前も書かれています。私が主導して中国米を混ぜさせて売ったと書かれています。だから、私がいかに意見を言っただけとはいえないのかもしれませんが、どうしても真実の状況だけはお伝えしたいと思ひまして少し説明をさせていただきます。

『週刊ダイヤモンド』では、京都のコシヒカリと新潟のコシヒカリと魚沼のコシヒカリと滋賀のコシヒカリの 4 つを(株)同位体研究所で調べたら、滋賀県のコシヒカリには 10 粒中 6 粒までが中国産、京都のコシヒカリを調べたら 10 粒中 3 粒までが中国産、魚沼のコシヒカリは 10 粒中 4 粒が中国産が混ざっているという検査結果だったと書かれています。新潟のコシヒカリは中国産米の混入はなかったみたいです。2 月 13 日発売の『週刊ダイヤモンド』では、その記事の中に、京山の株式の 55% を J A 京都中央会が持っているのです。J A 京都中央会が主導して混入を行ったと書かれています。しかし、J A 京都中央会は株は一切持っていません。全くそこから「ウソ」です。そして、2 月 15 日の衆議院農林水産委員会で小泉進次郎議員が、その『週刊ダイヤモンド』を片手に、京都の米卸業者の(株)京山が中国米を混ぜて売った。これがもし本当だったら、生産者や消費者を裏切る大問題だと言ったのであります。そして、農林水産省が早く事実を明らかにするべきであると国会で言っておられました。それに伴い、京都府さんも国も、今、一生懸命、検査に入っているのですが、調査をしてもらっているのですが、私たちが調べていくと、混ぜたという中国産米のコシヒカリの品種はもう 4 年程前から入っていないのです。ところが去年の 12 月 16 日に中国のコシヒカリが入札されていることがわかり、更に今年の 1 月 5 日に精米した米をダイヤモンド社が購入し、検査に出したことが判明しました。それなら、中国産米を混ぜて販売することは可能になると大変心配したのですが、実はその 12 月 16 日に入札された米は、今年の 2 月末日まで市中に出回らないことが判明しました。そのため、1 月 5 日に販売した米に中国産を混ぜることは絶対にできないということが明らかになりました。その後、ダイヤモンド社が購入した米と同じものを(株)京山がサンプルとして保管しておりましたので、その米を市中に出回っていた同じ米を買戻し、弁護士の立会のもとに現物をそのまま、日本穀物検定協会に検査を依頼したら、「全て日本産」で中国産なんか一切混ざっていないとの結果が出ました。日本穀物検定協会のようなしっかりとしたところできちんとした検査をしてもらわないといけませんが、ダイヤモンド社はサンプル数が非常に少なく、検査結果の精度が低い(株)同位体研究所の結果だけで、あまりにもお粗末な記事を書いたことにより、風評被害はすごいです。米の売り上げが半分以下になっています。

この会社は、85 億円の年間売り上げをしていますから、このままいきますと、40 億円の損になります。40 億円の売り上げが落ちるといことは、手数料が 15% ぐらいあるら

いので、6億円ぐらいがこの1年間で損になります。こうした風評被害を受けると3年ぐらい戻らないそうですから、3年間積算すると10億円近い損害が発生することが想定されます。私たちは2月15日に民事訴訟を起こしましたが、それは名誉毀損であり、実際の損害額については改めて(株)京山が損害賠償請求の裁判を起こすことにしています。食の安全・安心をしっかりと議論し、いろいろな取り組みを進めているにもかかわらず、ダイヤモンド社の記者が十分な調査や取材をせず書くことによって、一挙に信頼関係が崩れてしまうという恐ろしいことになります。一生懸命真面目に米を売って、中国産米を混ぜることなんか一切してないと社長も言っていましたし、(株)京山では実際にその米が工場に入るときに、日本穀物検定協会の検査員が工場に常駐してくれているそうです。検査員は常に産地を確認し、検査もきちんと行っているのに、中国産米なんか混ざる余地は全くないのに、混ぜたと書かれました。一つの週刊誌のそういう記事で、食の安全・安心の信頼が崩れるということについては、非常に残念なことであります。当然、マスコミの皆さん方は言論の自由が保証されているわけですから何を書いても良いとは思いますが、書いたことには責任を持っていただきたいと思います。今回のように不十分な取材に基づく無責任な発表に対しては、徹底した罰も与えてもらわないといけないと思います。もし、罰が何もないとなると、何を書いてもいい、何を言ってもいいのだということになり、害を被るのは生産者や、あるいは不安を感じる消費者であります。特に食の安全・安心の問題はマスコミの人が責任をもって、十分な取材のもとに発表するというようなことを、この食の安全・安心計画の中で指導するようにお願いできないかなと思います。

最後にもお願いであります。同位体比の検査を食の安全・安心計画の中で是非ともやって欲しいと思いますし、やっぱり風評被害に対する財政的支援についても考えて欲しいと思いますので、よろしくお願いします。

(会長) それともう一つ、この件に関して、食の安心・安全推進課が担当ということですが、2点あって、1つはこの袋詰精米、これはどういうふうな方法で疑義なしとされているのか。

それから2点目は、今の問題が京都府内ですよね。こういうことが起こったときに、京都府としてはどういう対応をとられたのかという2点、お伺いしたいと思います。

(事務局) はい。1点。この43ページに書いてあります科学的な検査ですけども、袋詰精米については、この間、府内産のお米の品種を見てきたというところが正直なところですよ。ですから、コシヒカリと書いてあるのはコシヒカリか、キヌヒカリと書いてあるものはキヌヒカリかという観点で見えてまいりました。今回の事案は、その考え方を上回るようなことでしたので、今後は、委員がおっしゃったようなことを含めて検討していきたいと考えております。

それと、我々、食の安心・安全を守る立場でありまして、具体的に米のトレーサビリティ

イー法であるとか食品表示法も所管しております、委員がおっしゃったように、現在、立入調査をさせていただいているところをございまして、委員は、京都府がそういうことをしておけば、そのような問題が起こったときに、直ちにとということでしたけれども、全部を検査するわけにもいきませんので、やはり、京山さんなら京山のお米の出入り等についてしっかりと調べて、総体として大丈夫かどうか、そこを確認しているという状態です。

(会長) 一応、今のお話では、当事者同士が言い合っている部分なので、やはり行政とか国なりがきっちりと第三者として、この実物、それから伝票とかいろんなものを見て、それでやはりはっきりとしたものを全体に公表するということが必要だと思えます。

京都府では、今のところやっているということなのですが、できるだけ速やかに結果を公表していただければと思います。

(委員) 今、会長から言われた結果の公表ですが、一般的に行政は問題がなかったらしないらしいです。伝票等の客観的証拠によって問題があって初めて公表されると聞いています。だから問題がなければ「シロ」でしたと公表されなければ、いつまでも疑惑をかけられたままであります。できるだけ早く結果を公表していただくようよろしく願います。

(会長) そうですか。そうでないと、もう日々商売しておられますからね。

(委員) そうなのですよ。

(会長) その点、よろしく願います。他にございませんか。

(事務局) 公表の仕方は、しっかりと内部で相談をいたしまして、考えてまいります。

(委員) 今のお話、今までは4年間は全く中国から入っていないと。ところが、12月には入荷しているということがわかっていると言うのですね。そのお米はどこへ行ったのですか。

(委員) 12月16日の米ですが、SBSという方式で輸入されているのですが、輸入業者と米の卸売業者が同時に売買入札というのをします。それで、入札日には米自体はまだ中国にあるそうです。12月16日に入札をして、「1キロ240円で売ります」、「買います」と決まったら、その米が日本に運ばれてきて、日本の港の倉庫に一旦入ります。その倉庫に入った段階ではまだ国の監督下だそうです。入札されて2月の末頃にやっとその米は倉庫から出され入札業者に渡されました。そして、中国産米としてきちんと表示をして流通

しています。入札した業者さんのことを、(株)京山の社員が知り合いだったので、落札業者さんに聞くと、日本産とは明確に区分し、きちんと中国産で業務用として売却しています。安心して下さいとのことでした。

(委員) ありがとうございます。

(委員) その中国産米は、どういうところで使われるのですか。

(委員) 私は中国産米を扱っておりませんからわかりませんが、その業者の方の話では、業務用として、例えば老人ホームや病院等の施設の給食だとか、あるいは一般の食堂やお店でも、「中国産米」ですといった表示をし、炊飯して販売しているそうですから、全く問題ないそうです。

(会長) 買う方も、それを知って買っている。

(委員) そうです。

(委員) 本当に中国産でも安全で安心だったらいいわけで。

(委員) そうです。それで、「私は、中国産はいやだ」と言われる人は食べられませんし、「安ければ中国産でもいい」という人は、それを了解して食べておられますから何も問題ないのです。表示を「国産」と書きながら中身は中国産であったなら、これはもう完全に食品表示法違反でアウトであります。中国産米は主に業務用として販売されています。

(委員) 追加の発言をさせてもらいます。私は、ずっと京山のお米を、生協から共同購入をしております、その事件も出ましたけれども、きっとデマか何かと思って何も知らん顔してずっと食べ続けております。

(委員) ありがとうございます。安心してください、絶対混ざっていませんので。

(委員) 風評を、そういう消費者もいらっしゃるかもしれないけれども、それに流されない消費者もいるということを一言追加させていただきます。

(委員) ありがとうございます。

(会長) 他にございますか。

(委員) 最近感じたことですが、観光京都で「おもてなし」というのは、今もう本当に皆さんが感じていらっしゃると思うのですけれども、ファミレスなんかで、以前に食べたお味と、それから最近食べたお味とで、すごく塩分がきつかったり、ちょっと油っぽかったりして、日本人の口に合わない。やっぱり外国の方、中国の方とか、そういう方を対象にいらっしゃるような味つけになっているのではないかと。我々が一緒に食した者が言っていたのですけれども、全てじゃないと思うのですけれども。ファミレスというのは昼食なんかではちょっと入りやすいところですので、高いところへばっかり行けませんでね。そういうところのお味が、変わっているのです。そういう点も、おもてなしもよろしいのですけれども、やはり我々の一般日本人に合ったような以前のお味に、ご指導をしていただけたら。外国の方で日本人の味がいいなと思っていられる方もおられますので。そこだけかもわかりませんが、そういうところもあるということで、感じたことを申し上げました。

以上でございます。

(会長) そのあたり、味だとか、野菜をたっぷり使っているところとかの表示をしている店で、最近方針が変わったのにその表示がしてあるというのは問題だと思うのですよ。だけど、そうでない場合には、そういうお店にはやはり近づかないとか。全体としては、塩分控えめとか、いろんな安心・安全のお店という、そういう普及活動も一方ではやっていただく。そのあたり、なかなか難しいですけれども、もともとこの「食の安心・安全」というのは府民の健康ということを考えておりますので、その方針は続けてやっていただく。あと、味が変わったけれども、健康な店だと表示が出ているのは本当にそうですかという、そういうところも考えながら、これから府内回っていただければと思います。よろしくお願いします。

(委員) ファミレスだけではなくって、高級のホテルですとか三つ星の高級料亭でも、味はちょっと濃くなっていく傾向にあると私も感じます。なぜかと言うと、東京からのお客さんが増えてきた。そして、高齢の方が増えてきて、味つけの濃いものを好まれて、高級料亭ほど味つけ濃くしないと、裕福な東京からのお客さんのニーズに合わないらしいのですよ。

(委員) なるほど。京都人の味は薄いですからね。

(委員) 高級ホテルでもだんだん味が濃くなっている傾向があると。そして、料亭に行きますと、これは料亭のご主人から聞いたのですが、お年寄りだったら調味料を増やして、若い人だったら減らすらしいです。ちゃんと合わせているそうですよ。外国人に合わ

しているのではなくって、おもてなしで東京からのお客さんに合わせると、そうやってしまおうというお話です。でも、それは仕方がない。そういうところは、年に1回とか年2回しか行かないところだから、まあいいかなと。私は、ここに適塩シールというのを張っておりまして、京都腎臓病患者協会が作成している適塩和食の推進ということで、それをここに張っているのですが、全体としてそういう風潮にあるということだそうです。

(会長) 相手を見て変えていただけたところは、それはそれでいいのです。だけど、今までずっと行っていたところが、そういうお客さんを目当てに味を変えたのでは。だから、それは選ぶほうも選びながら。向こうも商売もありますし。だけど、それが実際とは違っているのだったら、やっぱり京都府の指導というか監視の対象にはなりません。そういう変化も起こっているということを感じていただいて、これから進めていただければと思います。他にございますか。

(委員) 今の話ですが、私は食生活改善推進委員です。もう10年ほどしているのですけれども。減塩、野菜を多くとる、それを一番にして、看板にして活動をやっているのですけれども、私たちは、自分たち、やっぱり京都は京都のお出汁を使ったうまみがあるということ、それを普及しています。ですから、お店へ行っても、ちょっと京都らしくないねとか、いろんなことで市民が声を上げている、府民が声を上げている。少しでも流されるのではなくて、京都は京都の伝統、薄味でうま味があってというその伝統を守っていくのは、やっぱり府民の役目だと思いますので、そこのところは行政の方もですが、府民自体がやっていかなきゃいけないことだと思います。

(会長) 他にご意見ございますか。

(委員) 今のことに関係して、本当におもてなしという言葉がずいぶんひとり歩きしていて、それこそこれからのオリンピックに向けて、そういう形でどんどん入ってくる外国人に合わせていくということだけを中心に考えられるというような、そういうことがいろんな場面で起こってきているということは、気をつけていかなければいけないと思います。

その中で、先ほど話がありました、食の府民大学ですね。それから、後でお話もあるかと思いますが、子どもたちに教えるとか、一緒になって実践させるとか、そういう形で、今までの日本の食を、本当の意味での手づくりでやっていくという、そういう技術というものを、本当に大事にしていかなければいけないと思うのですね。だから、味が濃いとか、自分の舌で本当に感じられるか感じられないかというのは、日常の生活の中で、それをきちっといただいているかということにかかると思いますので、ぜひ、そういう意味で、仕掛けをしていただきながら、手づくりの家庭の味というもの、京都の味というも

のを大事にさせていただきたいですし、そういう事業をどんどん進めていただきたいと思います。思っております。

(会長) それでは、時間も限られておりますので、この協議事項の、食の安心・安全行動計画に基づく施策の実施状況と平成 29 年度の目標ということについて、質疑応答がありました。これで了承ということよろしいでしょうか。

それで、今日ご意見が出ました部分については、次年度のところで生かしていただくということで、よろしく願います。

(会長) それでは報告事項に移ります。事務局からご説明をお願いします。

(事務局) 資料 2、「平成 29 年度京都府食品衛生監視指導計画(案)」でございます。簡単に説明をさせていただきます。食品衛生法の第 24 条の規定によりまして、毎年計画策定をしております。この計画につきましては、2 月 1 日から 2 月 28 日までの 1 カ月間、ホームページで意見募集をさせていただいております。また、2 月 7 日に消費者団体の方々と意見交換もいたしまして、いろんな場面で府民のみなさまのご意見を聴取して、修正などを加えて、今日の審議会に報告事項ということで提出させていただいております。

この監視指導計画は、先ほどご協議いただきました京都府食の安心・安全行動計画の中にも、食品検査の関係などは一部重複している内容でございます。そして、この平成 29 年度の監視指導計画でございますが、1 ページから 18 ページまであり、内容は、基本的方向や重点的取り組み、収去検査、それから、HACCP の普及に関することについて記述しておりますが、平成 29 年度について、大きく変わったというような事項は特にございません。おおむね継続的な内容となっておりますが、そういう形で来年度も進めてまいりたいと考えております。先ほども話ございましたけども、やはり HACCP の普及推進というのが 2 年ほど前から我々もやっておりますが、なかなかうまく広まっていない状況でございますし、今後、国の動きも注視しながらやっていきたいと考えております。

また、食中毒については、後でお話させていただきますが、やはり今年はノロウイルスによるものが非常に多いという状況になっております。ノロは非常に難しい問題がありますけれども、食中毒予防の 3 原則だけではなく、色々な注意喚起や啓発を続けていきたいと思っております。

20 ページ、21 ページは、意見募集をしました時のご意見と、それに対する考え方をまとめさせていただいております。HACCP の推進、リスクコミュニケーションの充実、アレルギー検査というようなことでご意見を賜っておりますが、今後とも関係部局と連携し

て対応していきたいと考えております。

監視指導計画につきましては、以上でございます。

次に、資料の 22 ページから 27 ページまでについて、簡単に説明をさせていただきます。

この資料は、BSE についての資料でございます。BSE につきましては、平成 13 年に初めて日本で発見され、その年の 10 月から全頭検査というのをと畜場で実施しております。それ以外でも、肉骨粉の使用禁止というような規制も同時にしております。そして、平成 25 年の 6 月まで全頭検査を継続してございまして、平成 25 年 5 月 29 日に国際獣疫事務局で、日本の牛が無視できる BSE リスクの国と認定をされたことによりまして、平成 25 年 7 月からは 48 か月齢以上の牛を対象とし、BSE の検査することとなって、現在に至っております。

平成 13 年からスタートして平成 28 年、昨年春まで、16 年間にわたって BSE の検査が全国で実施されてきたわけですが、平成 28 年 5 月の数字ですが、これまで約 1,489 万頭の牛について日本全国で検査をしております。全国で BSE が発見されたのが 36 頭だという状況でございます。そして、平成 20 年度に北海道で 1 頭発生があり、それを最後に、BSE の発生はないという状況でございます。そういうことから厚生労働省では、食品安全委員会に、と畜場において実施されている 48 か月齢超えの牛の BSE 検査について、その検査を継続した場合と廃止した場合のリスク評価を依頼したところ、食品安全委員会からリスクの差は非常に小さく、人の健康影響は無視できるという評価が生まれて、今後検査を廃止するという流れになっております。予定では、この 4 月からこの検査については廃止するという状況になっております。ただ、特定危険部位と呼ばれる脳や脊髄といったものについては引き続き廃棄をしていくという状況でございます。

次に、22 ページでございますが、その関係で 1 月 11 日に、この食の安心・安全審議会の食品衛生評価部会というのがございまして、委員の先生に来ていただきまして、この BSE の対策につきましても検討いただきまして、特に問題ないだろうというご意見をいただいております。

そして、先ほど少し話をいたしました 2 月 7 日の消費者団体との意見交換会においてもこの BSE のことにつきまして、意見交換をさせていただきました。消費者団体の方から特に反対するというような意見はありませんでしたけれども、BSE だけではないですが、消費者への丁寧な情報提供、そういったものに努めていただきたいというような意見がございました。

BSE については、以上でございます。

28 ページ以降、食中毒の関係の資料を添付させていただいております。まず、28 ページの資料ですが、フグによる食中毒の発生というのが今年度ございました。内容は、事業者は、コモンフグだとかヒガンフグを、ナシフグと間違っってその精巢を提供してしまい、そ

の白子をご近所の方と一緒に食べて当たられたという状況でございました。

34 ページ、これはセレウス菌の食中毒というところでございます。ある法要で出された赤飯が原因で食中毒が発生しております。これは、大阪の業者が製造されて、京都の宇治にあります事業者で小分けされて、流通したものでございます。大阪の製造業者も同日付で営業停止処分というような状況になっております。

30 ページと 38 ページの資料でございしますが、ノロウイルスの食中毒が発生しております。事業所の給食と葬儀場で出された料理ということで、従事しておられた方からのノロウイルスが検出されたということで営業停止処分をさせていただいております。後でわかったことですが、新聞報道にもありました東京の小学校などで海苔のノロの食中毒がございました。この2つのノロの食中毒が海苔による食中毒と関係あるのかというようなことで調べましたけども、そういった商品の流通もなく、それとは関係のないノロの食中毒でした。

ちなみに、今、話をさせていただきました海苔のノロの関係でございしますが、やはり大阪の業者ということがありまして、京都府の南部地域のほうには流通がございました。なお、京都府において、海苔のノロで食中毒が出たということはございませんでした。

以上でございます。

以上で、この資料についての説明を終わらせていただきます。

(会長) 刻み海苔の回収はされたのですね。

(事務局) はい。当然、使用されている部分はありますけれども、残っているものは全品返品という扱いにはなっております。

(会長) ありがとうございます。

(委員) セレウス菌の食中毒というのは、よくあるのでしょうか。

(事務局) そうです。どちらか言いますと昔からある食中毒で、衛生状態がだんだんよくなって減ってきている状況ではありますけれども、発生が全くないというものではないです。それで、その大阪の業者を、大阪府で検査をされたのですが、赤飯を炊く木の枠からもセレウス菌が検出されたということで、向こうでそもそも汚染があつて、赤飯が汚染された状態でこっちへ来てしまったと想定されます。

(委員) 入ってくるものなのですか。

(事務局) セレウス菌ですので、腐敗した商品だとかでも必ずおります。土壌とかそう

いったところにもいる比較的身近な菌ですので、汚染は受けやすいものだと思います。

(会長) はい。

(委員) 赤飯ってあるのですけども、その赤飯を蒸す器具か何かからの汚染ですか。

(事務局) そういったところからも検出されたということですので、施設の汚染具合がどれだけあったのかというところが問題であったと思われます。

(事務局) セレウス菌でございますが、セレウス菌の土壌や、それからお米であるとか、そういったところについている菌でございます。この菌は、芽胞というものをつくりまして、殺菌等の処理をしましても、芽胞、いわゆる卵が残ることがあります。それが要するに環境であるとか、そういうお米の中に残っていたりします。よく昔から起こるのは、中華料理などで一旦菌が死滅するけれども、その卵が残っていて、それを放置しておくと、また菌が増えてくるということになりますので、汚染状態が悪いと、そこでたくさん生えてきて、もう一度殺菌しなければ、口に入ってしまうという事故が起こることがあります。

(会長) ありがとうございます。それでは、引き続き報告をお願いします。

(事務局) 私からは、42 ページと 43 ページを説明させていただきます。先ほどの食の安心・安全行動計画の中で宇治茶GAPの推進なり、認証GAPの導入の取り組みを進めているという項目がございましたが、その関連で、GAPの指導者の育成を進めております。そのことについてご報告をさせていただきます。

生産者へ、産地へのGAPの導入や実践を進めていくために、農業改良普及センターの普及指導員や農協の営農指導員を対象に、GAPの指導者の養成を行っているところですが、42 ページには、9 月、少し前ですけども 9 月に2 日間にわたりまして、基礎研修というものを実施しております。この中では、具体的に生産者の方々に普及していくために、基礎的な知識を学ぶとともに、どの程度GAPが実践できているかということ、実際農場評価を行うということで、その勉強を演習しながら学んでおります。

それから、44 ページをご覧ください。こちらはさらにちょっとステップアップいたしまして、実践研修会というのも開催しております。こちらは、普及指導員を対象に、3 日間ですけども、水稲、お茶、野菜ということで、実際にもう少し農家の方にヒアリングをして、どこが悪いのか、目と耳で事実を確認して農場評価をしていくという実践的な研修を行いまして、今後の産地へのGAPの導入、推進につなげていくということで、こういう2 段階に分けて毎年研修会のほうを実施しておりますので、そのご報告をさせていただきます。

以上です。

(事務局) それでは、引き続き、食の安心・安全推進課の所管の部分をご報告させていただきます。

資料1、46ページ以降となりますが、先ほどの報告と重複している部分につきましては省略させていただきます。46ページは、府内産農林水産物の放射性物質の検査結果ということです。1月分のもので載せさせていただいておりますけれども、下に、参考で、1月末までの検査結果が載っておりますけれども、現在の時点で173検体、うち内訳が、農産物が129、水産物が32、畜産物が10、林産物が2という状況でございます。全て不検出という状況でございます。

資料2の56ページ、「きょうと食の安心・安全フォーラム」というのを2月2日に開催させていただきました。こちらは、先ほどの信頼食品の登録制度の登録事業者様やブランド製品をつくっていただいている生産者の方々と消費者の方々の意見交換の場ということでございます。生産者の皆様の取り組みの紹介や、本年度からはちょっと趣向を変えまして、その事業者様の食材を使った調理実演と試食というコーナーも設けさせていただいて、消費者の方からいろんなご意見を頂戴したところでございます。

58ページ、こちら意見交換会ということで、消費者団体の方々と意見交換、今年度は3回させていただきます。2月7日に、先ほどお話のありました食品衛生監視指導計画のことと、あと、BSEの対策の見直しについてということで意見を交換させていただきます。

60ページになりますけれども、これはリスクコミュニケーションです。これまで何回かしておりますけれども、2月に放射性物質に関するリスクコミュニケーションをさせていただきました。これはグループワークという形をとりまして、全部で4つのグループに分かれて、各グループ内でそれぞれ参加者の方々に、わかったこと、わからないことを意見交換していただきながら進めまして、大変理解が深まった内容であったと思っております。

安全に関することは以上で、食育関係のことを報告させていただきます。

(事務局) 食育等に関しましてご説明申し上げます。62ページをお開きいただきたいと思っております。京都府では、食育に関して、府民の方々あるいは小中学生等に対しまして「食いく先生」というものを登録しております。このたび、食いく先生になろうとされる方、あるいは新人食いく先生を対象に、食いく先生に対するリーダー研修というものを実施させていただきます。講師にお招きいたしましたのは、藤本先生、いわゆる文科省が作成しております食育に関する教本を作成する委員の方でございます。また、ベテランの

食いく先生としまして、農林水産分野、64 ページにおきまして、いわゆる食品加工分野の先生方に新たにベテランの先生として、新人先生たちに講師をしていただいております。また、今回新たな取り組みとしまして、学校等で食育をするに当たりましては、手洗いの大切さが非常に重要ということで、実際にブラックライトを使いまして、手洗いがどのようにできているのかといったことも、研修をさせていただいております。

66 ページでございます。こちらは、府内の直売所の経営者と、限定的な対象ではございますけれども、直売所等で、例えば食農体験のイベント等をどのようにしたらいいのかといった研修を3回開催させていただいております。

68 ページでございます。小学校、中学校等に対する食育というのはかなり進んでいるところでございますが、幼稚園・保育園に対する食育はまだ進んでいないという状況もございまして、平成28年度から「食育KIDS応援事業」というのを新たに創設しまして、幼稚園や保育園に対する食育を強化させていただいております。このペーパーにつきましては、記者クラブのほうに配付をさせていただいたペーパーでございます。

最後に70 ページでございますけれども、今年度から新たに開催しております「食のみらい宣言」、みずから宣言をして、それを実行するというものでございますけれども、約2,000の宣言がございまして、そのうちインターネット上の Facebook で掲載するというのも了承いただきまして、その成果を写真で送っていただくというのが174点応募いただきました。結果といたしまして74 ページでございますけれども、各団体選出の賞が9点、食のみらいピカピカ賞というのが9点。最後に Saita 賞、これは Facebook で最も「いいね！」がついた数ということで19点を選出させていただいております。

1つだけご紹介させていただきますと、74 ページの次のペーパーでございますけれども、「食のみらい京都府知事賞」というところでございますが、宣言としましては、「アジの三枚おろし」、5 歳児さんが挑戦すると宣言されました。実際にやっていただいて投稿いただいた写真が下の部分でございます。ムニエルまでつくるというのをみずからやっていただいたというところで「食のみらい京都府知事賞」ということとなっております。

以下のペーパーは、残り18枚を参考としてつけさせていただきます。

食育等に関しましては、以上でございます。

(会長) はい、ありがとうございました。何かご質問は。

(委員) 先ほど意見を言わせてもらいましたが、裁判の判例で負けておられる(株)同位体研究所ではなしに、信頼される日本穀物検定協会だとか、あるいは、今、福岡県にありま

すバイオというところがあるのですけども、そういうところでしっかりと平成 29 年度新たに産地判別の検査の取り組みをご検討いただきたいと思います。予算の関係もあるでしょうから大変だと思いますが、何とか一日でも早く、そういったまともな研究機関で、検査をし、京都の米は安心だ、京都で売られている米については中国産米が混入してくることはないというようなことを公表していただきますよう、ぜひよろしく願いいたします。

(会長) そのあたりの食品表示、そういうことについては検討するという、当然、それは府内で起こっていることですからすることだと思いますけれど、どこでやるかは考えて検討していただければと思います。他にご意見ございますか。

(委員) 平成 29 年度のこれからの計画を見ると、リスクコミュニケーションや人材養成というのが柱の一つずつになっていて、今年度も放射性物質のリスクコミュニケーションが 60 ページで紹介されていますし、HACCP にもご苦労されて導入するということですが、私の意見としては、特に産地における BCP (業務継続計画)、BCM (業務継続マネジメント) について、産地における BCP や BCM がどのくらい徹底されて行われているのか。今日の資料では HACCP は掲出されているけれども BCP の策定状況等は掲出されていないので、その辺りの情報も教えていただけたらと思います。

それと、リスクコミュニケーションで、放射性物質について府民向けにイベントを実施しておられるのは非常に良いことだと思いますし、収去計画も予算が確保できるのであれば続けていただきたいと思います。ただし、行政職員や保健所職員など、災害等有事の際に核となる方々があまり理解していない或いは府民の基本的な質問に応じられないのでは困ることから、それらの方々向けの取り組みを特に進めていただきたいと思います。

(会長) 事務局のほうから一言。

(事務局) 前段いただきました非常時の、災害時の関係ですけども、今担当者がここにおりませんが、基本的に京都でも災害時におにぎりや食中毒が起こったということもありましたので、それ以降、具体的にどういう計画を立てているかは、この場では申し上げられないのですけれども、非常に気を遣っているということは確かでございます。また、そういったことも含めて、次の審議会ではご報告できるようなことがあれば、させていただきますと思います。

(事務局) 保健所の関係でございますが、我々のほうは食品衛生という立場でやらせていただいています。今、委員の言っておられるようなレベルの話までは、知識を持っていない気はいたします。どうしていったらいいか、考えていきたいと思っています。

(会長) 他にございますか。

(委員) 62ページの「きょうと食いく先生養成講座」の開催について、私、勉強不足で、地元でこういうのをしているのを知らなかったのですね。この3か所の中に、食生活改善推進委員というのは参加していらっしゃらなかったのかどうか聞きたいということと、この養成講座を開くに当たってどういう参加者を集められたのかなということをお聞きしたいです。

(事務局) 食育に関しましては、きょうと食育ネットワークというものがございまして、食会さんを含めまして幅広いグループに参加いただいております。その各グループを通じまして、それぞれ応募されませんかというのを流させていただいた上で、なおかつ府民の皆さんにもホームページで募集させていただいている状況でございます。

当日、食会さんのグループ、どこのグループというのは覚えておりませんが、結構な数、来ていただいております。毎年、何人かと非常に感謝しております。今後ともよろしくお願ひしたいと思ひます。

(委員) ありがとうございます。他にございますか。

(委員) GAPのことですけど、GAPというのは、ひよっとしたらHACCPの農業版という形なのでしょうか。それと、鳥の飼育とかいう形のものがあるということで、いろんな形で記録をつけ続けるとか検査を定期的にやっていくとかというのは、すごく大事だということは、私たち本当にそれを担保にしていきたいと思っておりますので進めていっていただきたいと思ひますが、先ほどいろんな、これからそれがどのように大事だというようなことも含めて、消費者にも「HACCPとは何ぞや」みたいな話は、やっていくということが大事であると思ひます。

それは、1つは、「食の安心・安全フォーラム」のときも、やはり信頼食品登録制度で登録された業者さんが、本当に自信を持っていろんなものをつくり上げていかれる。その自信の上に、私たちも安心していただくことができるという、そういう1つのいいサイクルが出来上がってきていると思ひますので、そういうことを含めまして、消費者に、そんな視点からも呼びかけをしていっていただきたいと思ひます。

様々な食育の問題でいろんなことをやってくださっているのは、うれしいと思ひます。どうぞもう少し頑張っていただきたいと思ひますが、まあやろうと思ひましたら、今、京都市の中であつたら、本当に調理室があつて、しょっちゅう一緒に食べて、一緒に考えましようっていう、そういう場所って本当に少なくって、この間「あじわい館」を使わせていただきましたけども、本当にありがたい。ああいう施設がたくさんあるとありがたいと思ひます。ただ、あじわい館はいつもいっぱいだそうで、それから高いとい

うこともありますので、もっともっとそういう施設が出来上がっていくことを願っております。どういうところをお願いしていったらいいのかなと思いますけれども、よろしくお願ひします。

(委員) A5ランクの肉の話ですけれども、最近テレビでもとある東京の老舗すき焼き屋さんがA5ランクの肉を使うことをやめたと報道されていますが、以前から感じていましたがA5ランクの肉は所謂「さし」が沢山入っている、即ち脂肪が筋肉の中に沢山入っているということですが、それについて産業振興的には非常にブランド牛とか言って盛んに推進しているような感じがあるけれども、健康とか食の安心安全という視点では専門家ではないが何か解せない。三重県松坂で聞いた話であるが、糖尿病が進行してくると白内障を引き起こすということで、牛も同様に目が見えなくなってくると暴れたりしてストレスやケガを引き起こすので、そうなる前に出荷することがベストのタイミングだということ畜産関係者が話しているのを聞いたことがあります。そのような話を聞くと一方ではA5ランクの肉は良い肉と評され、しかし安心安全的にはどうなのか。やはり解せないということで、行政的には産業振興上のブランド牛という面と、食の安心安全という面と、どのような立ち位置として考えているのでしょうか。

(会長) 立ち位置のご意見を、考えをお聞きしたいということですね。

(事務局) 必ずしもA5、あるいはA4とかA5とか、そこまでの数字は出してはいないですけれども、やはり、牛で言いましたらブランド牛ということになれば、おそらくそういう「さし」がよく入ったということになっていくと思います。ちなみに、京都府では、今後、オレイン酸という脂肪があるのですけれども、それが入っていると、融点が低くなるということで、そういったものも着目していこうということで進んでおります。ただし、平たい話ですが、A5の肉を、じゃあ毎日食べるのかということ、そうではないのですね。やっぱり基本的にはああいったものはハレの日の食べ物だろうなと思っていて、そういうものは、しかも幸か不幸か、京都府ではそれほどの生産量もない中で、そういったものもやはり使用ニーズがあって、一定農家の所得向上にもつながるのでしたら、それは正直ありかなとは思いますが。ただ、全体の風潮として、赤身肉嗜好なんかもありますので、そういったものにもやはり対応していく必要があるのだなとは思っております。

お答えになっているかどうかわかりませんが。

(会長) 確かに、極端は、おっしゃるようによくないけれども、一般府民のたぐさんの層から考えれば、そこまでは心配しなくてもいいだろうという。

(委員) そうですね。

(会長) 他にご意見ございませんか。

(委員) 今のお話に関連してなんですけれども、やはりそこは消費者が賢くなっていくということが必要で、消費者教育というのが必要だと思います。もとへ戻りますけれども、今日のこの計画を見せていただいて、「対象者」という項目をつくられたことと、「効果」の項目を新たにつくられたということは、とてもいいことで、これまでお話ししてきた効果についても、今は文章で書いてあるだけですけれども、またいずれ数値も入れていただけたら大変ありがたいと思います。

今、委員さんがおっしゃった、消費者が賢くなる必要がある。で、ここも対象者のところで「生産者」、「事業者」、「府民」と書いてありまして、ここを「消費者」とすればいいかなと。「事業者」も「生産者」も「府民」ですし、ライフステージを細かく、まあライフステージを書く方法と、消費者と書く方法とか、何かそういう意味がちょっと広過ぎるのではないかなと思いました。

以上です。

(会長) ご意見として伺っておきます。他にございますか。よろしいですか。

それでは、報告事項についてもこれで終わるということにいたします。事務局へお返しいたします。

(事務局) どうもありがとうございました。

本日も、非常に貴重なお話をいただきました。ありがとうございました。

きょうの審議会も、食の安心・安全行動計画ですね、平成18年4月に施行されました「京都府食の安心・安全推進条例」に基づいてさせていただいております。

先日、当時、条例制定についてかかわった方から、非常に一生懸命地道にやっているねということをおっしゃっていただきまして、手前みそですけれども、喜んでおります。

今後とも皆様方のご意見をいただきながら、府民の食の安心・安全に向けてしっかりと推進していきたいと考えておりますので、今後ともいろんなご意見をいただきますように、よろしくお願いいたします。

本日はどうもありがとうございました。