

## パネルディスカッション

「みんなで考えよう！『輸入食品の安全性』」

司会 パネリストのご紹介をさせていただきます。

壇上、皆様から向かって左側のほうから順に右手に向かって、財団法人長崎県地域婦人団体連絡協議会副会長、橋本幸子様。（拍手）

生活協同組合ララコープ専務理事、瀬川諭様。（拍手）

株式会社たらみ研究開発本部長、鳥越和文様。（拍手）

株式会社中村ストア総務部長、川村敏隆様。（拍手）

長崎県生活衛生課参事、坂田祐輔様。（拍手）

九州農政局長崎農政事務所消費・安全部長、城後一朗様。（拍手）

厚生労働省医薬食品局食品安全部輸入食品安全対策室輸出検査専門官、近藤卓也様。（拍手）

最後に、本日のコーディネーターを務めます、皆様から向かって一番左側、厚生労働省大臣官房の塚原参事官です。（拍手）

それでは、パネルディスカッション、意見交換の議事進行につきましては塚原参事官にお願いをしたいと存じます。

コーディネーター（塚原） 皆さん、こんにちは。ただいまご紹介いただきました厚生労働省の塚原でございます。今日は、輸入食品のリスクコミュニケーションということで大勢お集まりいただきましてありがとうございます。

前半でお三方から講義をいただきまして、後半はパネルディスカッションということで約1時間ほどの時間をとってございます。それで、前半の30分ぐらいで少しテーマを絞った形でパネラーの方々と議論をしていただきまして、後半の30分ぐらいでフロアの皆さん方との意見交換、あるいは質問があればお答えをするというような形で進めさせていただきたいと思えます。一応4時半に終わる目標にしておりますので、よろしくお願いをいたします。

それでは、もう既にお三方からはお話しただいておりますので、このパネリストから登場していただいている方々から少しご発言をいただこうと思えます。

まず、消費者の立場を代表するような形でお二方から、先ほどの講演の中身でも結構ですし、ふだん輸入食品についてお考えになっていることでも結構でございますので、自己紹介も兼ねましてコメントをいただければと思えます。

それでは、まず最初に橋本様のほうからよろしくお願います。

橋本氏 皆さん、こんにちは。ただいまご紹介いただきました長崎県地域婦人連合会の副会長をいたしております橋本と申します。今日は本当は会長が参るつもりだったんですが、あいにく九州大会が沖縄でとり行われておりまして、そのほうに役員がみんな出かけているものですから、私が出てまいりました。

私ども団体の中で輸入食品についてお話し合いをしたことはないんです。ふだんのお友達同士の中で輸入食品については時々話もしますが、取り立てて婦人会としてこういうふうに取り組んでいこうではないかというふうなことはしたことがないんですね。ですから、婦人会としての取り組みは皆さんにお知らせするわけにはまいりませんが、ふだん私が考えていること、そしてみんなと色々なことを話し合いながらそれぞれにやっていることを少しお話ししてみたいなと思っております。

トップバターというのはなかなか難しゅうございまして、何をお話ししていいのかなと思って迷っておりますが、食品というのは私たちの命をつなぐ源でございますから、その食品が安全である、安心であるということが第一なんですね。私ども消費団体としては地産地消を推奨しているわけなんです、地産地消ばかりでは命はつなげないんです。やはり私たちの周りには輸入食品がいっぱいございますよね、それをどういうふうに関口に取り込んで、家族に危険を及ぼさないで済むかということは常々考えていかなければと思っております。

ですから、第1番に、皆さん方も一番ショックをお受けになったのは冷凍ギョーザ事件ですね。それから、離乳食に混入されておりました異物（メラミン）とか、粉ミルクとか、いろいろな事件が起きております。そのほとんどには中国という名前がまず出てくるわけなんです

ね。ですから、私ども買い物に行きましても、やはり中国製といいますがと一歩後に引くような感じなんですけど、これだけ多く中国から食品が入っているということは、私どもの周りにはいっぱいそういう食品があふれているわけですから、危険とそうでないものを見分けるのはどうしたらいいんだろうと皆さんお考えになりませんか。私はそういうことを考えながらお店の中をぐるぐる回っておりますけど。それで、国産品にやっぱり目が行くんですね。そうすると、お値段に物すごく開きがあります。ですから、安いものをより安全に、そして私どもの家族に安心・安全な食生活を送ってもらいたい、そういうのが一番の願いだと思うんです。ここにいらっしゃる女性の皆さんもそういうことを考えながらふだん生活をしていらっしゃるんじゃないかなと思います。

それで、私ども、この食料の輸入というものが物すごく膨大な量になってきますと、検査体制というものはどういうふうになっているんだろうと考えました。こういう膨大なものを全部検査するわけにはいきませんから、やはりある一定の量だけの検査、それによって皆さんにもいろんなメディアを通じてお知らせが行っていると思うんですね。ですから、その中で、あっ、これは危険だ、これは危険じゃない、というふうに判断するのは非常に難しいと思います。

そしてまた、情報というものが非常に少ないんじゃないかと思うんですね。私、常々情報ももっとわかりやすく私たちの目の前に来ないものか、お店に行っても何かそういう表示はないものかと考えます。国の政策としても、そういう消費者に対する思いやりと申しますか、そうした情報の提供というものは、易しく、わかりやすくしていただきたいと思うんです。夕方の忙しい時間に買い物に出かけて一々表示を見ながら、ああ、これはだめ、これはいい、と考える暇がないときもありますよね。そういうときに、やはり何か大きな表示があればそれを基準にして考えるわけなんです。

例えば、近ごろブロッコリーはアメリカ産が多いわけですね。日本の地元のものも出ております。そうしますと、少々高くても日本のものを買ってしまうわけなんです。家庭経済に響きますけれども、家族の食の安心・安全ということを考えるとそういうふうになってしまう。そこを何とか、情報提供をぜひしていただけないものかと常々考えております。輸入食品がすべて危険だというわけではありません。私たちは、生鮮食品は自分で選ぶこともできますけど、加工品、特に大豆なんかは、みそ、しょうゆ、常日ごろ、毎日使っている食品の中には輸入食品が入っているわけですから、遺伝子組み換えのものもあります。遺伝子組み換えというのはみんな表示してありますよね、ちょっと見ればわかりますから、それは考えて買いますけれども、そういうふうにして情報提供というものをもっともっと消費者に知らせていただきたいというのが私の願いでございます。

ただいまのたらのみの部長さんからの話は、そういうことについては非常にわかりやすかったと思うんですね、検査結果のフィードバックで改善指導をなさっている。これは地元に対してだろうと思うんですが。そういうふうにしてこういうものを、私たちもこういう席に来たからわかったわけなんです。そして自社管理をしながら残留農薬の分析、そしていろんな企業努力をなさっている。こうした企業のもものはやはり安心して食べられると思うんですね。ですから、こういうふうにして、消費者にわかるように、こういう情報というものをどんどん提供していただけないものだろうかと思っております。

以上でよろしいでしょうか。

コーディネーター はい、ありがとうございます。消費者が安心して安全に食生活をしていくためには食品の情報提供が非常に重要だというお話だったと思います。

それではまた同じ、消費者ということではないですが、消費者と非常に密着した形で食品の提供もしてくださっている生活協同組合を代表しまして、瀬川さんのほうから一言コメントをお願いしたいと思います。

瀬川氏 皆さん、こんにちは。ララコープの瀬川と申します。よろしくお願ひいたします。

生協ララコープは県下18万世帯の組合員さんにご加入いただいて、消費者運動と事業も伴った運動を進めているという組織でございます。

輸入食品に対する不安という中身で、先ほど橋本さんが中国産の「手作り餃子」、日生協の商品ですけれども、その話も出ましたので、後で少しコメントを差し上げたいと思います。

一般的に、輸入食品だけではないんですけれども、食品に対する不安というのは、特に高度

成長期以降、いろんな添加物だったり、農薬だったり、抗生物質だったり、ホルモン剤だったり、過去にはない新しい物質をたくさん使って商品をつくっているということに起因するところが一番大きいだろうと。ただ、現時点で言うと、先ほど言った検査体制も含めて、国のところでも法律もかなり整備されてきて検査もきちんとやられてきていますので、みんながみんな危ないという話ではありません。ただ、一般的な食べ物を含めてどういう食品でもリスクがありますよね。特に食品添加物だって、残留農薬だって、抗生物質を含めたいろんなリスク、目に見えないリスクも含めてあるんだろうと思うんですね、そのことに対して消費者が不安に思っているということです。ララコープの組合員さんの意見を聞いても、やはり輸入商品もそうですけれども、残留農薬はどうなっているんですか、添加物はどうなんですかということを含めて、そういうご質問、ご意見がたくさんあります。

あわせて、生産方法といいますか、病気も含めて少し不安材料という中身で言うと、アメリカのBSEの問題、あわせて遺伝子組み換え、GMの問題も含めてあります。それと、ちょっと毛色は違いますけれども、今、豚インフルエンザがはやっていますけれども、鳥インフルエンザ、そういうことも含めて輸入食品に対する不安材料というのがあってはないかと、ララコープの組合員からもそういう声をたくさんいただいています。

それに向けて生協としても対応をいろいろやっていますけれども、なかなかうまくいっていない部分も含めて、2008年1月にコープの「手作り餃子」の農薬の混入事件というのが発生をしています。これは中国でほぼ起こったといいますか、それも人為的な混入事件であろうということは推測されるという中身なんですけれども、残念ながら原因が特定できていないという状況ですね。そのことも含めて、中国製品に対する不安というのはまだまだ続いているんだろうと思っています。

ララコープ自体も、中国製品を全部やめるという方針はとっていません。というのは、この事件そのものは特異な事件だと我々も思っていますので、取り扱いを含めて継続しています。しかし、実際の組合員さんのご利用がかなり減ってきているということですので、そういう意味で言うと、原因をきちっと明らかにして、中国製品に対する中身をもう少し改善していくことも含めての取り組みが要るのではないかと考えています。

それを受けて、生協としても、全国の連合会、日本生協連合も含めて、新しい今まで以上の品質管理の仕組みというものを検討していきまして、その中身は食品防御という考え方、要するに意図的に毒物を入れる、農薬を入れるということに対する防御も含めて準備をして、新しい品質保証の仕組みをつくっていきこうということ今やっています。あわせて、特に重大事故というのが起こる可能性がまだまだたくさんありますので、その情報を全国の生協で、商品のクレームの中身を、これは重大につながるかもしれないというような情報を共有化するという仕組みを含めて準備をしています。そのことで、より食の安心・安全というものをきちんと高めていきたいということの取り組みを進めているということです。

それから、ララコープとしても、消費者団体でありますので、食の安全・安心というのをきちんと追求するという意味合いがあります。その中身で言うと、やはり消費者自身ももっと食のことを知ると。今日の場合もそうなんですけれども、そういう意味で言うと、食というものをもっと勉強していきこうということの取り組みを進めています。今年から、特に地元の生産者だったりメーカーさんを含めて、学習会とか、交流とか、そういう体験も含めて、お互い学び合う場所をきちっとつくっていきこうと。その中で、食だったり、農業だったり、環境だったりというものをともに学び合って、食の安全・安心について深め合うという取り組みをしているということでございます。

いずれにしても、今の輸入商品を含めて、そういう添加物も含めて、不安材料はゼロではありませんので、そのことをきちんとしていく必要があるのではないかなと。常々我々の組織の中で言っているのは、安全と安心は違うんですよ。要するに安全というのは、ある意味で言うと、科学的に証明された部分が安全ということだと思えますよね。安心というのは、消費者一人一人の気持ちの問題ですよ。残念ながら、今の中国の製品が安心ですかと言われたら、ちょっと不安材料がありますよね。そういう意味で言うと、先ほどあった国の輸入の実態にもあるように、ほとんど6割近く輸入食品で成り立っているという話ですので、どの国から入ってきて安全・安心が確保できるということを追いかけていくというか、そのことをみんな

でやっていくということが極めて重要ではないかと思っていますので、そういう視点で我々も今後取り組みを進めていきたいということで考えております。

以上です。

コーディネーター ありがとうございます。お二方から消費者という立場でお話をいただきました。不安だと。いろんな問題が去年、特定の国に発生するような問題が続いたというようなこともあって、特に輸入食品に対する不安が高くなっているという背景があるかと思えます。

次に、中村ストアの川村さんにご発言をいただこうと思うんです。今、お二方から輸入食品に対する不安ということで共通したコメントをいただいているわけでありますけれども、流通をするお立場として、県民の皆さんが不安を持たないようにしていただこうというようなお取り組みというような観点からご発言をいただければ幸いです。よろしく願いいたします。

川村氏 中村ストアの川村と申します。よろしく願いいたします。

最近、中村ストアと言っても通りが悪くて、エレナと言わないと皆さんご存じではないかと思えます。おかげさまで県下37店舗がお世話になっております。輸入食品の安心・安全ということですが、当社は最終的に販売するという大きな責任を担っているわけですから、輸入食品だから、国産だからどうこうということじゃなくて、全部の安心・安全を担っていかなければいかんと思っております。

それで、特に中国産等々の輸入食品を実際に我々は販売しております。お客様に、販売しているからには100%安全ですよ、買っていただいても安全なんですよという認知をしていただけていないというところがまだあるようでございます。ですから、我々としては、仕入れて最終的に店舗に到着するまで、そういう輸入食品の流通過程というのはなかなかわかりにくい部分がありますが、その中でも加工食品等々は、さっき、たらみさんからもありましたように、信頼のおける製造者、生産者ということをもっと、安心できる輸入業者の方を選定するというのが一番大事じゃないかなと思っております。

以前は、安い高いとか、やっぱりまず値段だとか、そういう部分で販売に走った時期もございました。そういうことで、輸入食品＝スーパーでは安い、という認識があるかと思えますけれども、その中でも、現在も実際、一部農産品等々は我々の店舗でも輸入しております。その流通ルートを、どういう人が携わって、どういう過程でつくって、どういう検査体制を通過しているかを正確に把握するのが大切じゃないかなと思っております。やはり最終的に、お客様が安全で安心してお買い物ができるような商品を取りそろえることが我々の責任かと思っております。

最終的に我々が店舗でお買い物をさせていただくわけですから、できる限りの情報をその商品に添付して一品一品販売できればいいんですけども、そういうわけにもいかない部分があります。ですから、最低限お客様の要望、もちろん表示等々の法的なものもあります。もちろんそういうものをクリアするのは当然ですけども、お客さまにそういう情報が本当に届くような商品販売をしたい。これは願いも込めてなんですけれども、そういうふうで、お客様に販売するにおいて、どうしたら商品の安全性とか、そういうものが認知できるような、もっと平たく言えば中国産、韓国産、その他も安心なんですよ、こういうことで安心なんですよという裏づけを持った販売ができるようにしていかないとお客様から認知されないんじゃないかなと思っております。

それから万が一、事が起こったとき、今もたくさん報道されていますように、店舗で回収だとか、私のところにも月平均5件ぐらいは回収とか、何かそういう部分が来ております。そういうときに、いかにすばやく店舗で対応するかという危機管理体制といいますか、商品の撤去だとか、お客様に不安を与えない販売をいかにとっていくかということが重要になる、そういう情報が各店にすばやく伝わるように、またお客様の不安を取り除く情報を売り場に開示していくということで努めております。

最初にも言いましたように、販売しているわけですから、お客様に100%、皆さん、うちで売っている商品は全部安心・安全なんですよという、100%信頼できる販売体制を目指してやっていきたいと思っております。

コーディネーター ありがとうございます。特に私、今お話を伺いまして、何か事が起こったときにすばやい対応をきちっとするということが信頼につながるんじゃないかというようなコメントもありましたけれども、そんなことも含めて、日ごろ非常に食品の安全にお気を配られているということがよくわかるお話だったと思います。ありがとうございます。

それでは次に、また立場が変わります。私たちの食品というのは、食品衛生法という法律で安全が確保されているわけでありまして。その食品衛生法を施行している、担当しているのが、輸入食品については先ほど近藤さんがお話ししたように国がやっておりますけれども、国内に入ったものについてはそれぞれ都道府県庁のほうでされています。それで、都道府県庁のほうから坂田さんに今日ご出席いただいておりますので、特に不安解消というようなことも含めて、県のほうのお取り組みをご紹介いただけたらと思います。よろしく願いいたします。

坂田氏 どうもこんにちは。県の生活衛生課、坂田と申します。よろしく願いいたします。

今、コーディネーターの方からお話がありましたように、私ども県は、食品衛生法に基づき、食品の安全確保ということでいろいろな対策をしております。

冒頭の講演にもありましたように、食品の安全確保につきましては、国と都道府県の役割というのが明確化されておまして、国は今日のテーマであります輸入食品の水際対策、それで合格したものが後々国内に流通するわけです。その流通している国内流通食品につきましては、私どもの都道府県がそういうふうな監視指導を行って、皆さん方のお口に入る食品の安全確保を図っているというふうな状況でございます。

私のほうからは、国内といいますか、長崎県の食品安全確保対策をどのように行っているかというのを若干ご紹介いたしたいと思います。

我々、いわゆるお店とか製造業がどのように安全に食品をつくっているかというのを確認するわけです。そういうふうなことを専門用語で監視指導と言っているんですけども、その対象施設というのがよく皆さん方が利用される寿司屋とか、あるいは一般食堂なんかの飲食店。それと、先ほどたらみさんからお話がありましたけれども、製造業の方。あと、魚屋さんとか、肉屋さんとか、要は販売業ですね。それとあと、お隣にいらっしゃいますエレナさんとかいうスーパーマーケット、いわゆる大型小売店舗、そういうところを対象に、皆さんご存じかと思っておりますけれども、県立保健所が8カ所ございます。あと長崎市に1カ所、これは中核市の保健所ということです。あと佐世保市に地域保健法に基づく保健所というのが1カ所ございまして、8カ所の保健所の中に、先ほどもお話が出ていましたけれども、食品衛生監視員というのが配置されております。その監視員が約140名。その140名で長崎県の食品の安全確保を図っているというところでございます。

その監視をどういうふうに行っているかと申しますと、先ほどの説明では国の輸入食品の監視指導計画というのを立ててやっているんだというお話でございますけれども、都道府県には都道府県の監視指導計画を立てて実施するような形で食品衛生法を定められているところでございまして、当然、長崎県もこの監視指導計画を年度当初に立てまして、これは皆さん方の意見を聞きながら立てております。この計画の内容につきましても県のホームページ等で公表しているところでございます。この監視指導計画に基づいて年間の監視を行っているというふうな状況です。

それでは、参考までにどのくらいの実績をしているかということで、その監視指導につきましては長崎県の施設数、これは延べの施設数なんですけれども、法律に基づく許可が要る施設とか、あるいは販売店といまして、何も要らなくて届出だけで済む販売店というのがございますけれども、そういうのも含めまして約5万7,000施設ぐらいあります。その施設をこの20年度の監視指導結果では約4万件、率でしますと約7割近くを1年間で監視しているというふうな状況でございます。本来、年間1回は確実に行く的理想なんですけれども、先ほど国の近藤さんのお話がありましたように、人数に制限がございまして、そこで法律的な監視ということで、やはり食中毒とか食品の危険度が高いものを製造する施設を重点的にやるということで安全確保を図っているということでございます。

その結果、行政処分等といいますか、指導とか、口頭注意とか、いろいろありますけれども、食中毒の発生に伴うものが昨年度17件ございました。食中毒に係る営業停止というのが長崎県下で9施設。それで、嚴重注意とか指導が約1,700件ということになっております。

もう一つは、先ほど消費者の代表の方からお話になっていましたように、添加物とか、あるいは残留農薬、遺伝子組み換え食品とかいうふうな不安材料がかなりあるんだということなんですけれども、これも食品衛生法に基づきまして基準が定められておまして、その基準に合った食品が流通されているかどうかというのを検査しております。これは、専門用語で収去検査と言うんですけれども、その収去検査を年間約 2,400件ぐらいやっております。それで、この中身につきましては、かまぼこであったり食肉製品、いわゆるハム・ソーセージですね、それとか揚げめん、長崎県特産品であるちゃんぽんめん、そういうものの過酸化物質というふうな検査になっております。それとアレルギー食品に関する表示が適正であるかという検査になっております。そういうことで、法の規格基準違反で去年は4件、あとは県の指導基準値、法より若干やわらかい基準なんですけれども、これは133件ということで基準違反がっております。

今日の話題でありますと、輸入食品につきましても、この中に含めまして検査をやっているわけです。先ほどの講演でお話がありましたように、水際では国内流通に対する安全確保が図られている観点から、検査件数自体は少なくはなっておりますけれども、約100件程度、残留農薬とか、もろもろの検査をやっておるところでございます。

大体こういうふうな形の中で、県内の流通する食品の安全確保を図っているという状況です。

コーディネーター ありがとうございます。これで講演をいただかなかったお四方からはコメントをいただきました。

最初の橋本様と瀬川様から共通に出たお言葉としては、不安、情報公開というか、情報の提供。それから、中国の問題というのがちょっと出ておりましたので、その後この1年間ぐらいで、特に中国をとということじゃないんですが、メラミンの事件とか餃子の問題を踏まえてどんなことを追加的に対応しているのかというのを国の立場から、近藤さんのほうから少しご発言いただけますか。

近藤氏 今、塚原参事官からご案内がありましたけれども、昨年2月の頭に起こってしまった中国産の冷凍餃子事件でございます。この案件、先ほど地域婦人協議会の方からもお話がございましたけれども、結論が出ていないというところがございます。その結論をもって何かをすることができない状態の中ではあります。ただ、そのようなことが起こらないようにする努力というものはできるわけでございますので、その努力に向かって今まで何をしてきたかということをご説明いたします。

まず、事案が起こった段階で速やかにとった対応というものが幾つかございます。それは、国が食中毒というものを認定するためには、実は医療機関の専門家の判断を仰いでおります。これは何を言っているかということ、お医者さんに食中毒であるか判断をしてもらっているということでございます。ですから、お医者様が、特定の食中毒、これはむろんおなか痛いというだけではなくて、餃子事件のような化学物質による食中毒を含めてでございますけれども、そのような方を診察した場合には速やかに最寄りの自治体の方にご連絡をいただくということのお願いをする。また、特定の問題が起こった会社は決まっているわけでございますので、その特定の会社からの輸入は速やかにとめる、また既に国内に入っているものについては速やかに販売を停止、また回収ということを行っております。

興味をおもつものは全くないんですけれども、中国産の冷凍餃子、しかも原因が残留農薬というのは、よく分析をしてみると、日本人の心理をついていってしまうんじゃないかと、不安点をうまくとらえていると思われまして。というのは、餃子という食品はどの国を連想しますかと日本人が問われれば、それは当然中国だと思います。もう一つ、残留農薬というものが今回の問題の原因になっております。残留農薬というものは、日本人が国内外を問わず食品に対する不安を感じる材料の一つになっております。

ほかにもう一つ挙げるならば、分析という観点があります。食品の中でも特に分析のしにくい食品というものは当然ながらございます。それは、代表的な例を挙げれば、ニンニクとか、ニラとか、あとは肉類とか、そういうものを含むもの。そのような食材を含む商品をつくと何ができるかというと、餃子ができるんですね。ですから、分析の観点からも非常にやりにくい。なおかつその食品からイメージする国があって、なおかつそれが深層にある日本人の不安

をついているというところで非常に大きな問題となってきた。悲しいかな患者さんが出てしまいましたが、そういう観点を反省してみると、分析がしにくいということは今お話ししました。ですから、分析についても、その後分析ができるように検疫所で対応しております。

先ほども地図の中で説明しましたが、センターという高度な分析ができる場所、こちらのほうでは今加工食品の検査をやっておりまして、昨年度までで大体 3,100件ぐらいやっております。ともに違反はありません。あと、今年度に入りましては大体 5,000件ぐらいやっておりますけれども、今のところ違反はないという状況でございます。

そのほかにも、在中国の日本大使館に私どもの職員を 1 名派遣いたしまして、これはアジアでも中国だけなんですけれども、そこに食の安全の担当官を派遣して、その担当官を通じて相手国からの情報を入手したり、また日本の情報をインプットするということ等を行っております。ですので、いろいろな取り組みは、原因がまだわからない中ではございますが、行っておりまして、その対応については今お話ししたとおりです。

もう一点、あえて言うのであれば、このお話というのはそもそも事件なのか事故なのかというところがあるかと思えます。これが事件として処理されるならば、食品衛生法という法律の名が示すとおり、我々が確保すべきものは、あくまで良心に基づいて作られる食品の衛生を確保するということが目的であって、食品衛生法は事件を防止することを目的としているものではないんだということがございます。しかしながら、仮に今回のものが事件だということで判断されるとしても、食品衛生法の中で対応できることについては、先ほどお話ししましたような内容等、またこれから必要なことがあれば、さらに対応はしていきたいと思っております。

コーディネーター ありがとうございます。

どうでしょうか。情報提供、不安を解消するには情報をきちっと皆さんに伝えていくということが重要だというお話が橋本さんから瀬川さんからもあったんですが、製造者というお立場で、鳥越さん、いかがですか。安全性に関する情報公開というか、情報提供、これはどんな取り組みをされておられるか、ご紹介いただけますか。

鳥越氏 先ほど橋本さんのほうからもあったんですけれども、とにかくわかりやすいというか、易しくというようなことだと思います。今、当社で取り組んでいますのは、ホームページ上ではいろんな情報を提示して見ていただけるような対策は打っているんですけれども、これが本当に易しくわかりやすいのかと言われると、ちょっと違うのかなという気がしています。

では、どういうふうなやり方があるのかということ、今後、本当に易しくわかりやすいというようなことをテーマとして取り組んでいかないといけないのかなと。それからすると、今回こういう形でいろいろ報告をさせていただきましたけれども、こういう機会というのを有効に使わせていただければ皆さんに理解していただけるのかなと、どんどんどんどん広げていってもらえるのかなという気がしていますので、こういう機会をもっともっていただきたいなということと、こういうところには積極的に参加していきたいなというふうに感じています。

コーディネーター ありがとうございます。

行政の立場のほうから簡単に触れていただければと思うんです。食品の安全に関する各種情報は役所が一番持っていると思うんですが、その情報提供の取り組みについて簡単に触れていただけますか。

坂田氏 県の方からは、先ほどもお話しいたしましたけれども、やはり一番は県のホームページという手段なんです。先ほどもお話がありましたように、専門用語が多いということで、わかりにくいというお叱りの言葉はいただいているところでありますけれども、できるだけわかりやすいような表現をしていきたいと思うんです。

それともう一つ、インターネットとかの場合は、今の若い方は使われているんですけれども、どうしても高齢の方とかはパソコンがないということで情報が入りにくいというところが課題と思っております。

それと、今一番我々がやらなければいけないというのは、先ほどたらみさんからお話がありましたように、今日開催されていますけれども、リスクコミュニケーション。やはりマン・ツー・マンで、生産者、消費者、行政、それで生産者がどういうふうな形でものをつくっている



のか、消費者はそのつくり方に対してどういう疑問を持っているのか、行政はそれに対してどういふ安全確保対策をやっているのかというのを同じテーブルの上でお互いに話をして情報の共有をすることが安心を確保するための最適な機会だと思っているわけです。しかし、このリスクコミュニケーションというのは、こういうふうなセッティングをしなければいけないということではなかなか進まないというところがあります。

ただ、今日の主催課であります食品安全・消費生活課のほうで年間を通してこういうふうなリスクコミュニケーションを開催していただいておりますし、また保健所とか、あるいは我々の所管で食肉衛生検査所、と畜場というのがありますけれども、そこでも消費者サイドあるいは生産・加工業者に出席いただいて、そういうふうな情報交換の場を持っているところがございます。こういうふうな機会をどんどん増やしながら、皆さんと食の安全・安心の情報を共有していければと思っております。

コーディネーター ありがとうございます。大変積極的なご発言をいただきました。

もし今までの議論をお聞きになられて、橋本さんか瀬川さんから追加のご発言があるようでしたら、なければもうフロアと。よろしいですか。

瀬川氏 少しコメントさせていただきたいと思っております。

中国の製品について、私の見解というか、少しお話をしたいんですけども、食料自給率が4割しかありません。それで、輸入の野菜のNo.1は今中国なんですね。そういう意味で言うと、我々にとっての中国というのは、農産物をちゃんとつくっていただく産地であるということなんですよ。そういう面で言うと、そういう品質管理を含めてしっかりやっていただいて、安全・安心な農産物をきちんと提供できるような中身を日本も含めて進めていくということが重要ではないかなと。残念ながら、日本で全部、自給率100%はできませんので、輸入に頼るということを含めて言うと、このことは極めて重要なことだと思っております。

それから、情報の問題なんですけれども、ララコープは消費者団体でもあって事業主でもあるという話で、組合員からいった場合、我々が出している情報については専門的過ぎてわかりにくいと言われております。我々もインターネットだったり機関誌だったりいろいろと出しているんですけども、それにカタログを含めて、わかりにくいと言われております。できるだけわかりやすくしなければならぬという部分と、消費者団体の運動的な視点で言うと、自分たちで勉強していくという視点も要るんだろうと思うんですけども。そういう意味で言うと、生協の組合員自身ももっと、消費者側も含めて、今の食料、農業も含めて、お互いに勉強していくということが重要ではないかなということだと思っております。

そこもきちんとやっていきたいということと、この場のリスクコミュニケーションということになっていきますけれども、いろいろな方とコミュニケーションできると思うので、生産現場に行ったり、メーカーさんやたらみさんに行って少し交流させていただくことも含めて、いろいろな場をつくっていくということは極めて重要なことだと思っております。生協としてもそういう取り組みをさらに強化していきたいということで考えております。

以上です。

コーディネーター ありがとうございます。

それでは、パネリストの皆さんには一言二言お話をいただきましたので、次はフロアの皆さん、せっかく今日、雨の中お越しいただいておりますので、フロアの皆さんとパネリストの皆さんとの間の意見交換を始めたいと思っております。

会場からコメントをいただく前の注意点について一言申し上げたいと思っておりますけれども、まず発言をしたいという方は、私がどうですかとお聞きしますので、挙手をお願いします。私のほうで指させていただきます。指された方はマイクを持っていきますので、マイクでご発言ください。

できましたら、お名前と所属を言っていただくと助かります。できるだけたくさんの方にご発言をいただきたいと思っておりますので、ご発言につきましては簡潔に、できれば2分以内ぐらいでお願いをしたいというふうに思っております。

それでは、フロアの方々からのご意見、ご質問をいただく時間にしたいと思います。何か、我はという方はございますか。はい、どうぞ。

会場参加者 市食生活改善推進協議会から参りました と申します。



私たちの一番身近な食べ物の大豆食品ですけれども、それが遺伝子組み換えであるかどうかというのは非常に関心が高いところがございます。スーパーとか、もちろん中村ストアさんでもお豆腐とか納豆を買いますけど、そこには必ず遺伝子組み換えではないというふうに書いてありますね。ですから、安心して買っているんですけども、国産の大豆は年間生産で10万トンぐらいと聞いておまして、それであれば国内で売っているお豆腐、納豆は全部国産であるのかなという不安と、それからもし国産でなくても、遺伝子組み換えでない大豆であるということを実際に信頼していいのかどうかということと、それから大豆油は100%遺伝子組み換えを使っているのかということの質問です。

コーディネーター ジャ、これは城後さんをお願いしましょうか。

城後氏 農政事務所からですけども、大豆の関係でございますね。

実は、大豆というのは、日本の方にはちょっと奇異に映るかもわからんですけども、普通大豆と言う場合に、日本人は食べ物というふうな感じを受けますね、豆腐とか、納豆とか。ところが、世界的に見ると、油とか餌に使うケースが多いんです。ざっと言いますと、日本の場合大体400万トンぐらい需要があります。そのうち豆腐とか、納豆とか、しょうゆに使われるのが100万トンです。そのうち、生産振興を今進めていますけれども、約20万トンほどが国産です。ですから、需要量の全体の重量からすると約5%ぐらいしか自給率がないということですね。食料用だけに限ると約2割になります。残りのものについては油になります。それから、残ったかすについては通常は餌になるというケースがほとんどです。

日本の場合は、ご案内のように、GMですね、いわゆる遺伝子組み換えの商業栽培がされておりませんので、国産についてはすべて非遺伝子組み換えということになります。表示については、一般的なルールで申しますと、遺伝子組み換えのものについては義務表示です。そういう大豆を使ったもの、端的に言えば豆腐ですね、豆腐に遺伝子組み換えの大豆を使っていれば、遺伝子組み換えの大豆を使っているという表示が義務表示になっています。ですから、何も書いていないものについては、遺伝子組み換えではないということになります。ですから、豆腐であれば、遺伝子組み換えではないというのがほとんどだと思いますが、これはあくまでも任意表示になるという理解をお願いします。

それで、油については、実はDNAが分析できない。要するに、DNAが分析できないものについてのしょうゆとかの表示については今のところできないというふうになっています。実際にどういうふうに行われているかはわかりませんが、要するに表示についてはしなくてもよしいという整理になっています。

コーディネーター 首をかしげておられますが。

今のお話を整理させていただきますと、国産はすべて非遺伝子組み換えだというお答えがありました。それから、表示については、遺伝子組み換えのものについては表示しなければならぬ、遺伝子組み換えでないものについては表示しても表示しなくてもよいという整理ですね。ですから、何も書いていないものは、遺伝子組み換えでないと書いてあるものと同じことになります。

ご質問の趣旨の中に、それは本当にきちっと表示されているのかという、その心配の部分が触れてあったかと思いますが。

会場参加者 買い物をしますと、どのメーカーのものほとんど遺伝子組み換えでないと書いています。だから、本当にそうなのかなと思って。

コーディネーター その遺伝子組み換えでないと書いてあるものを信用してよいのかというご質問なんですけど、そこはいいですか。

会場参加者 それに義務で表示すればいいとかということだと、何か非常にあいまいだし、企業に甘いんじゃないかなと思います。そういう検査体制がどうしてできないのかなという疑問です。

城後氏 遺伝子組み換え表示については、2～3年ほど前に農林水産省のほうで、豆腐についての遺伝子組み換えの表示に関する特別調査というのをやりました。実際に物を収去しまして調査をした結果があります。それはちょっと手持ち資料がないんですが、2～3年ほど前に結果については公表をさせていただいています。ですから、物の実際の原材料をつくっているメーカーさんに行って伝票等を調査したという経緯がございます。ということでよろしいです。

ようかね。

会場参加者 伝票でしかわからないわけですね。

城後氏 そうですね、ということになりますね。

コーディネーター これは国内に入った後の話ですから、県のほうで何かコメントがあれば。

坂田氏 補足なんですけれども、この遺伝子組み換え、GM食品と言うんですけれども、この表示については先ほど城後部長さんからお話ししましたように義務表示ということで、それをチェックするのは食品衛生法の中で検査体制を組んでおります。それで長崎県でも、今日は資料を持ってきていませんので、何検体やっているかというのはちょっとお話しできないんですけれども。

豆腐に限定してお話しさせていただきますと、各スーパーマーケットあたりから豆腐等を収去いたしまして、環境保健研究センターという、長崎県に検査するところがございますので、そこに持っていきまして、定性検査と言うんですけれど、それで遺伝子組み換え食品であるかないかというのをチェックいたしまして、その表示が的確であるかどうかというのはチェックをしております。

それで、収去する際に、いわゆる遺伝子組み換え食品でない場合、分別・生産工程管理ということで、輸入国から発行された、違うというふうな証明書がありまして、末端まで来ますので、そこら辺の確認をしているということで、保健所ではチェックをしているということになります。

コーディネーター 保健所もチェックをしているというお答えでした。よろしいですか。輸入の話はいいんですかね。輸入の段階でもチェックしているんですね。

城後氏 輸入の段階については、食料で入るのか、餌で入るのかという、多分用途でちょっと違うと思うんですが、今の現状では、要するに遺伝子組み換えのものの中で食品衛生法で認められた品質のもの、それから飼料安全法で認められた品質でないかどうかというチェックだけを多分していると思います。要するに、国のほうで安全性が確認された遺伝子組み換えのものは入れていいわけですから、それについてはチェックしていません。要するにそれ以外のものですね。例えば大豆でも多分除草剤耐性とか、そういったもので日本政府のほうに安全性の確認がされているかどうかというチェックだけをたしかしていると思います。ですから、その中で実際にそれが遺伝子組み換えの品質であるかどうかというのはちょっと私どもではわかりかねるんですね、実際のところは。

近藤氏 食品衛生法の観点から1点だけつけ加えさせていただきます。説明の中でもお話ししましたけれども、食品衛生法の場合、輸入届出をする場合には、必ず品名というものを書かなくてはいけないんです。その品名等の事項として遺伝子組み換えであるかないかということはきちっと書くような形になっております。

仮にこれが、めったにないんですけれども、遺伝子組み換えであるということで届出等があれば、それは当然ながら、既に安全性の審査を経ているものであるかどうかということの確認は行わせていただいております。それ以外にも、先ほどモニタリングという検査のお話をさせていただきましてけれども、世界中から輸入されてくる食品について、問題が既にわかっているものであればそれは検査すればいいんですけれども、そうでないもの、可能性があるものというものもありますので、そのようなものについては、検疫所のほうで検体のサンプリングを行った上で、特に未承認の遺伝子組み換えが含まれているのかいないのか等については現在でも確認検査をしております。

コーディネーター ということですか。よろしゅうございましょうか。

会場参加者 ありがとうございます。

コーディネーター そのほかございませんでしょうか。

事前に10人ぐらいの方から質問をいただいて、それは事前に皆さん講演をしてくれる方にお見せして、講演の中で触れていただくようにしていたはずなんですけど、触れられていなかったぞというような方がおられたら、その方も含めて手を挙げていただければと思います。はい、どうぞ。

会場参加者 市食生活改善推進協議会の と申します。

たらみさんがせっかく見えていますので、ちょっとたらみさんにお聞きしたいんです。果肉の部分は輸入物だということがはっきりわかりましたけど、ゼリーに関する部分はどうなんでしょうか。

鳥越氏 ゼリーは、糖分とお水とゲル化剤、あと香料、果汁等がありますけれども、果汁も果肉と同様輸入物がほとんどです。海外でつくってきたものを日本で精製等を使って使う。ゲル化剤については、国産メーカーさんで製造されますけれども、もともとの原料は当然国産のものではなくて輸入物になります。ただ、この辺はいろいろな精製工程を含んでいますものだから、そういうところでは、精製工程をして純度を上げたものという形で考えていただければいいのかなというふうに考えます。

あと砂糖ですね。これはもうご存じのとおり国産のものはほとんどありません。国産のものは少ないんです。それで、これも糖分としては輸入したものを使っている。これも、もともと色がついているものだから、その色をとす、脱色等も含めて、いろんな精製工程がありまして、かなり純度が上がったものができるようになってきていますので、そういうところについては問題ないかなというふうに考えています。

これは、加工品ではいろんなことがあるんですけども、国産のものというのはなかなか少ないのかなと。いろんな加工品は、もとをただと海外の原料等になってしまうのかなということだと思います。

会場参加者 ありがとうございます。

コーディネーター はい、どうぞ、次の方。隣の方の手が挙がりました。

会場参加者 市食生活改善推進協議会からですけども、 と言います。先ほどのたらみさんの件でお尋ねをしたいと思います。

私も多良見町なんですけれども、ミカンの件で、“伊木力みかん”に目をつけてくださって、これから大いにPRしていただくというのはすごくうれしいことなんです。先ほどから言われましたように、高齢者と後継者不足であちこちに消えていくミカンの姿を見るときに、本当に今からもっともっと食べていかなければいけない、土地を守っていかなければいけないというときに、すごくいいことを思いついてくださったなと思いました。

私が気になるのは、その木を幼木のころからずっとされているのならあれですけども、成木になってからいきなり有機栽培みたいな低農薬をするときに残留というのがすごく気になるんです。おまけにきちとした機械を設けられてされていますけれども、周りはみんな、今、農協さんではどんどん農薬をかけて、これをかけなければミカンの価格はこんなに落ちますよとかというような状態の中に、そういうふうなことが可能なのかなというのがすごくあるんです。そういうことも含めてまだふやそうとされている状態を見たときにとっても心配になるんですけども、その辺はどんなふうに考えてあるんでしょうか。

鳥越氏 私も実際の担当者じゃないものから、ここで詳しくはご説明できないんですけども、もともと植物は、本来の力といいますか、肥料をやらなくても育ちますし、本来であれば植物自体にいろんな害虫を寄せつけないという能力があります。自分たちが一番基本にしているのは、山の中です、肥料を全くやりません。雑草はぼうぼう生えています。その中で、いろんな木の実がなったり果実がなったりしている状況はごらんになれるかと思うんですが、それが本来の植物のあり方だというふうなことを考えています。こういうことをいろいろ指導していただける先生もいらっしゃいますので、そういう先生も含めているんな……。はっきり言ってこれはトライです。ここで私たちたらみが、できればおいしい果肉ができて売ればいいですし、それをゼリーに詰められればいいんですけども、それは今年とか何年間でできるというふうに考えていません。こんなことを言うと担当の人間から怒られるんですけども、時間をかけて本来の植物の持っている力を引き出したいというふうに考えています。

それで、ミカンでは切り上げ剪定という剪定の方法があるらしいですよ。そういうことをやってくると、どんどん植物自体のホルモンが活性化されて育ちますし、根が張って、なおかつ害虫の耐性も生まれてくると、そういうようないろんな情報を収集して何とか実のあるものにしたいというふうに考えています。すみません、このぐらいの説明しかできないんです。

コーディネーター ありがとうございます。よろしいでしょうか。

会場参加者 すみません、野菜は有機栽培ですとしたら、そんなに広いところではなかなかできなくて、家庭菜園的なことはできても、なかなか難しいような状態の中に、そういう大きな木が本当にできるのかなと思ったものですから質問させていただきました。ありがとうございました。

コーディネーター ありがとうございます。まだ時間が少しあります。どなたかご発言はありませんでしょうか。ありませんか。

2カ月前に大阪で同じようにリスクコミュニケーションをやったんですが、20人ぐらいワーツと手が挙がりましたが、長崎はあまり出ないんでしょうか。はい、お願いします。

会場参加者 長与町の と言います。

よく私たち、“じげもん”というのがあちこちでできていますけれども、そこで買うとして、とてもきれいな野菜が多いんですね。これは薬がかかっていないのかなと思う面もごさいます。そして、生産者の方にちょっと聞いたんですけれども、自分で食べる野菜は農薬はしませんと、この“じげもん”に出しているのは農薬をかけていますという言葉聞いたことがあるんです。そこら辺のチェックはできないかもしれませんが、そのような点をどのようにお考えなのか。

そして、今、畑なんか、山地でもたくさん荒れ地がありますけれども、そこら辺の利用というものを自給食品ということでのどのように考えているのか、ちょっとお聞きしたいんですけど。

コーディネーター 農薬の話なんですが、近藤さん、大丈夫ですか。

今のご質問の中身は幾つかあったと思うんですけれども、農家の方が自分で食べるのは農薬を使わずに、売るのには農薬を使ってけしからんじゃないかというご意見だと思います。ちょっとこれは倫理的な話になってしまって、今日お見えになっている方、どなたも答えにくいかなというふうに思いますので、それは、なるほどごもっともだということで次に行かせていただきまして、農薬がそもそも安全な量になっているのかどうかというチェックの部分をごさなたか答えていただけますか。

城後氏 さっきの“じげもん”というのは「地元の」という意味ですよ。

コーディネーター 地元産のもんです。

城後氏 農薬については農薬取締法。もちろん基準値については食品衛生法で決まっていますが、農薬の使用方法については農薬取締法という法律の中で、端的に言えば、農家の方が使う際にはこういうふうにしてくださいと、例えば使用回数とか、使用時期とか、どのくらいの倍数に薄めてくださいとか、そういうのが決まっています。それをきちんと守っていただければ安全な農産物が担保されますということになっています。ですから、実際に自分で食べるものと出荷に出すものは、実際の農家の方に聞かないとちょっとわからないんですけれども。

コーディネーター 残留農薬が入っていて安全かというお話だというふうなことで話を整理させていただこうと思いますが、残留農薬はあってはいけないというルールではありません。きちっと動物実験などをして一定レベルの、これ以上使わなきゃ大丈夫という基準ができているものについては使っていることになっているということになっています。それで、その残留農薬の基準を超えているかどうかというのは、輸入物については近藤さんのところでチェックをしていて、国内にあるものについては坂田さんのところでされているということなので、どちらかでちょっとお答えいただけますか。

坂田氏 簡単にご説明いたします。今、コーディネーターの参事官からも説明がありましたけれども、輸入品とともに国内品であっても、食品衛生法、適用される法律は同じでございますので、同じ基準で判断されるという形になっております。国内でつくられたものに関しましては、今、農政さんのほうからお話がありましたとおり、つくるまで、いわゆる流通に出る前の段階、そういうのは生産管理と言いまして、これは農水産の農薬取締法という法律で管理されているんですね。その農取法で管理されている使い方というのを守れば、食品衛生法でつくられている残留の基準があるんですけれども、自動的にこの基準が守られる仕組みになっております。ですから、きちっとお使いいただいているものが流通しているのであれば、当然ながら問題があるはずがないという仕組みがつくられております。

ただ、流通しているものにはありましては、もちろん自治体の監視下に置かれるということになりますので、必要と認める県におかれては、そのような国内でつくられたものにつきましても、当然ながら、衛生確保の観点から確認の検査等が行われるということの実態はございます。

コーディネーター ありがとうございます。よろしかったでしょうか。

会場参加者 はい、ありがとうございます。

コーディネーター 追加でありますか。

城後氏 今、耕作放棄地の関係の質問があったんですけど、農地が放棄されているというお話でございます。昨年農水のほうで実際に全国でどのくらいの農地が放棄されているかという調査を行いまして、その中で、中山間地とかではなくて、条件がいいところについては、できるだけ農業生産の資産を有効に使うんじゃないかということで今検討を始めているところなんです。面積としては、かなりの面積があります。全国的に言うと、埼玉県と同じぐらいの面積が農地の中では放棄されています。そのうちの約半分程度は、条件がいい農地でも放棄をされているということでございますので、そういった現状で耕作可能なところについては、できるだけ農地として利用しようじゃないかということで、先ほど説明しましたように、農地のあり方について法律を改正しまして、できるだけ利用できるような形にしていこうじゃないかということで対策をしているということでご理解をお願いしたいと思います。

コーディネーター ありがとうございます。

すみません、私の司会の不手際で予定を5分過ぎてしまっていて、まことに申しわけないと思います。ぜひという方がおられたら、あと1問だけお受けしたいと思いますけれども、どなたかございますでしょうか。ないようでしたら、フロアとパネラーとの意見交換はこの辺で終了させていただきたいと思います。

最後に私のほうから、若干ちょっと皆さんにお願いも含めて発言させていただきたいと思うんです。

食品の中のリスクというのはだれがどう頑張ってもゼロになりません。やっぱりどうしてもリスクが残ります。そのリスクがあるものをどうやって上手に避けていこうかということがこれから重要なことになってきまして、そのためには、消費者の方は消費者の立場で努力をしていただく必要があります。生産者の方は生産者の立場、それから流通の方は流通の立場、あるいは行政は行政の役割分担の中で、その立場でリスクを減らしていくということを皆さんでしていかなければいけないというのが今の食品の状況だと思えます。その中で、こういうような形でいろんな立場の方が自分のご意見を開陳して、あるいは立場の違う方の意見を聞いて、あるいは現状を聞いて、ああ、そうなのかというふうにわかっていただくということの一つずつ積み重ねていくことが食品の安全に対する理解、あるいは食品の不安をなくすということに重要なことで、それをやる場がこういったリスクコミュニケーションという場になります。

ぜひお願いしたいのは、それぞれのお立場でこういうような活動を今後も、今日は2時間ですから、2時間ですべてがわかるわけではありません。これから息の長い活動が大変重要だと思います。今日、会場の中に食生活改善の会員の皆さん方も、事前にメンバーを見せていただきましたら、たくさんご出席されておられることがわかりましたし、そういう意味では、皆さんの中にいろんな疑問、消えたものもあれば、新しく出てきたものもあるかと思えます。そういうものを地域に戻ってから、引き続き、食に関する関心を持って議論をするような場をつくっていただいたら大変ありがたいというように思っております。

今日は、2時間という短い時間でありましたけれども、皆さんと輸入食品の安全について議論してまいりました。特定の結論が出るというわけではありませんでしたけれども、これが長崎県の皆さんの食生活のこれからの豊かさ、それから安全につながっていくことを期待いたしまして、このパネルディスカッションを閉じたいと思います。

今日はどうもありがとうございました。（拍手）