

( 1 班の発表 )

- ・ショーケースの奥と手前では温度に差があった。冷気の流れの関係だろうか？
- ・表示のほとんどが「10度以下」になっていたが、何か基準があるのだろうか？
- ・以前、もずくを購入した時に、「臭い」がするものとしらないものがあった、これは保存温度が関係しているのだろうかと思った。
- ・冷凍食品の容器が昔と違って中身が見えなくなった。パッケージの中に、一部分でもいいから中身が見える透明部分があったらよいと思った。

放射温度計は、あくまでパッケージの表面温度を測っているのだから、参考温度として捉えてほしい。冷凍食品の場合、マイナス18度以下で保存されているが、パッケージを測るとその温度にはならなかったと思う。(食品安全・消費生活課)

冷凍食品に関しては、基準が守られていればOKである。パッケージに関して、行政からメーカーへ指導すべきことではない。(食品安全・消費生活課)

( 2 班の発表 )

- ・要冷蔵、肉、豆腐コーナーを点検した。
- ・一部、肉の加工品で表示がどうかというものがあったが、温度管理がしっかり守られており安心した。温度が一定に保たれている工夫がされていることに感心した。
- ・店の印象は、明るく清潔で、選択する際の価格も見やすく、商品も整理整頓されており、鮮度や賞味期限もばっちりだった。

( 3 班の発表 )

- ・大きなスーパーは管理が行き届いているので、このようなチェックは、個人のお店でやったらどうかと感じた。
- ・果物では、意外と輸入品が多いなと感じた。
- ・温度はほとんど守られていたし、見やすく陳列もされており整理整頓していた。
- ・これまで保存温度は気にしなかったが、今日の調査体験から、保存温度も気にしようと思った。

( 意見交換 )

- ・買い物をする時、例えば、野菜のコーナーで個別の表示がない、国産と外国産のものがPOPで表示してある場合、お客さんが手に取ったものを間違ったり戻したりする時があり、表示の方法の取締りができないのかと思った。(消費者)  
JAS法の場合、個別表示、箱にPOP表示、どちらもOKである。表示の方法に関して、店は法律には違反しておらず、そのようなケースは、お店を育てるという意味で、消費者から店側に伝えるのが一番いいと思う。(食品安全・消費生活課)

- ・五島でも無農薬の表示をたまに見かける。人によっては化学薬品の農薬を使ったり、とうがらしなど、普段使っているものを農薬として使うものなどがあると思うが、無農薬の表示は、どういう取り決めになっているのでしょうか。(食品ウォッチャー)

減農薬や減化学肥料の取組としては、エコファーマーや特別栽培農産物、有機JASなどがあり、それぞれ特定のマークを表示することはできるようになっているが、「無農薬」という表示はできないことになっている。(食品安全・消費生活課、長崎農政事務所)

- ・菓子組合である。お土産を空港や港で売っており、島外のお客さんに買ってもらっている。大手のお菓子みたいに表示がすっきりしていないなど、いろいろクレームが来ることもあるが、保健所の指導を仰ぎながらしっかり表示しているので、安心して買ってほしい。(菓子製造業者)

- ・蒲鉾を製造している。蒲鉾は、原料の魚の原産地まで記載している。その魚の餌として食べられている、エビ、カニも食品アレルギーの特定原材料になったので、そういう表示もおいおい追加していければと考えている。(魚肉ねり製品製造業者)

- ・と畜から販売まで行っている。と畜してカットした牛は、真空にして賞味期限が30日、それ

をスライスしたものは5日間で販売している。東京や種子島に送る場合は、冷凍しなければならない。(食肉処理業者)

- ・表示調査の際、外国産は不安だという話を聞いた。表示のうち、原産地や原産国などは必ず見るが、加工者や住所までは見ないと言う。皆さんのご意見を伺いたい。(食品安全・消費生活課)

原産地をよく見る。外国産はなんか嫌だと思うから。(消費者)

ギョーザの事件もあったし、ばあちゃんたちが、外国産はダメというから。(消費者)

外国産は避ける。こどもが多かったりすると、安い外国産を買うこともあると思うが。年を取ると「量」よりも「質」になってくる。決して外国産だから悪いということではない。(食品ウォッチャー)

- ・原産地、原産国にはこだわらない、気になるところは他にあるといった意見はあるか?(食品安全・消費生活課)

どういう添加物を使っているのかが気になる。例えば、国産の「あんこ」にソルビン酸が入っているものと、外国産の「あんこ」で入っていないものであれば、使っているか使っていないかで決める。(食品ウォッチャー)

ソルビン酸は蒲鉾で使われたりもすると思うが、どのようにされているか。(食品安全・消費生活課)

ソルビン酸や添加物は一切使用していない。(魚肉ねり製品製造業者)

かまぼこは、無リン(リン酸塩を使わない)で作れる、大丈夫なのですか。(消費者)

すり身の原料は魚だけで、添加物は一切使っていない。(魚肉ねり製品製造業者)

添加物を使う食品は山ほどあり、テレビ報道では、添加物イコール悪だということも多々あるが、皆さんもご承知のとおり、添加物がなければ、この世の中で食品は流通しない。添加物に関しては、使用の目的と量が決められており、五島保健所でも定期的に検査している。添加物の基準も日本の場合かなり低く押さえられている。食品の選び方は、個々人の判断、考え方でよいと思うが、流通する食品は、食品衛生法の規制の中であれば、安全を担保されていると考えてよいと思う。(食品安全・消費生活課)

板蒲鉾などは、カビが発生しやすいため、ソルビン酸を使用することが多い。使用していい食品に基準内で使用していれば、添加物が悪いというわけではない。残留農薬でも同じように、自家栽培で自分が食べる分を作る場合であれば無農薬もあるかもしれないが、広域の流通にのるような野菜で、農薬をまったく使わないものはほとんどないではないか。無農薬という表示があるということだったが、実際に見たことがない。(五島保健所)

添加物の話が出たが、今からは知恵と発見の時代だと思う。無農薬もいろいろ研究する人もいる。見かけだけの余計な添加物は使わないで、必要な分は最低限度仕方がない。それでも、体にやさしい、食品から添加物をつくるとか、そういう話だと思う。無農薬の話でも、酢を使ったり焼酎を使ったりとかがある。(食品ウォッチャー)

添加物は、食品から抽出したものがほとんどで、化学合成品というものもあるけれど、それらの基は植物であったり食品であったりする。酢の話が出たが、酢も酢酸という化学物質である。すべての添加物を、理科の実験で使うようなものと勘違いされている部分もあると思う。(五島保健所)

インターネットをみたら研究している人もいる。消費者はテレビとかで影響を受ける。作る人もごまかさなくて、外国産とかははっきりしてほしいと思う。(食品ウォッチャー)

情報の取り方でいろいろ話が出たが、正確な情報ということで、食品安全委員会のホームページを紹介したい。農薬が不安、食品添加物が不安、外国産が不安など、いろいろ話題にあがったが、それらの情報もわかりやすく載っている。特に、「キッズボックス」では、子ども向けに分かりやすく解説した情報がたくさん載っているのでぜひみて欲しい。(食品安全・消費生活課)

いろんな方がいろいろな意見を持っており、答えは出ない。消費者として、食品を選ぶという立場の中で、おかしいということがあれば、食品110番や保健所に相談してほしいし、逐次、正しい情報を得ていただきたい。(食品安全・消費生活課)

農林水産省でも、意見交換会や表示の監視を行っている。JAS表示は、消費者の選択の基準となるため、ある程度必要な情報を選んで載せている形になる。いろいろな細かい情報が必要

であるという意見はどんどん挙げていただいて構わないが、そのため、いろいろな作業が製造者には必要になってくる。その分を価格に上乗せできればそれでいいのだろうが、消費者は价格的には安いものを好むため、その辺の兼ね合いを考えながらやっていかなければと思う。(長崎農政事務所)