

パネルディスカッション及び意見交換

司会 これからパネルディスカッション及び意見交換会を行います。

コーディネーターとパネリストのご紹介をさせていただきます。

壇上、皆様から向かって右側のほうですが、内側のほうから、生活協同組合ララコープ副会長 水町初江様です。(拍手) 株式会社エレナ総務部顧問 川村敏隆様です。(拍手) 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部第三室長 畝山智香子様です。(拍手) 厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課輸出食品安全対策官 松井保喜様です。(拍手) 長崎県生活衛生課参事 本多秀男様です。(拍手) 最後に、本日のコーディネーターを務めていただきます皆様から向かって左側、科学ライターの松永和紀先生です。(拍手)

ここで松永先生の略歴をご紹介します。松永先生は、平成元年3月、京都大学大学院農学研究科修士課程を修了し、同年4月、毎日新聞社に入社されました。記者として10年間勤務された後、平成12年からフリーランスの科学ライターとして活動を開始されました。主に、農業、食、環境関連の記事を執筆されており、主な著書には「踊る『食の安全』 農薬から見える日本の食卓」、「食の安全と環境 『気分のエコ』にはだまされない」などのほか、「メディア・バイアス あやしい健康情報とニセ科学」で日本科学技術ジャーナリスト賞2008を受賞されております。さらに、平成23年には消費者団体「FOOCOM.NET」を設立され編集長に就任しておられます。

なお、先生は、長崎市でお生まれになり、小学校低学年までは長崎で過ごされており、また、長崎県科学技術振興会の会議委員としてもご活躍をされております。

それでは、パネルディスカッション及び意見交換会の議事進行につきましては、松永先生によりしくお願いしたいと思います。

○松永 詳しくご紹介いただきまして、どうもありがとうございます。科学ライターの松永和紀と申します。

これから4時まで、1時間強ですけれども、ディスカッションと、それから、会場の方からご質問をお受けして壇上の先生方に答えていただくという意見交換をしていきたいと思えます。私がコーディネーターを務めます。なかなか難しい問題に携わりますのでうまくいかないところもあるかもしれませんが、お許しいただき、ぜひ皆さん方に参加していただきたいと思えます。よろしくお願いたします。

さて、先ほどの畝山先生のご講演は、いかがでしたでしょうか。皆さん方、もしかしたら、ちょっとびっくりされたかもしれませんね。今まで聞いたことがない話だったという方も多いのではないかと思います。それから、ああ難しいな、頭の中がぐちゃぐちゃになっちゃってよくわからないわという人も、もしかしたらいらっしゃるかもしれないです。

多分、当たり前というか、それが普通だと思います。というのは、畝山先生がきょうお話しくださったことは、恐らく食品のリスク管理においては、国際的な最先端のお話なんです。なので、きょうのようなお話を畝山先生は東京でされたりとか、それから本に書かれたりとか、ご講演もいろいろしておられますが、大手の食品企業の方とか、行政職員の方が争って聞きに行き、かじりついて聞いて、そして本を読んで何度も何度も考えて理解して、それをそれぞれの仕事に役立てていくというような内容なんです。ですので、決してやさしい話ではない、楽な話ではないので、皆さん方が、ああちょっと大変だ、辛いな、難しいな、どうしたらいいんだろうというお気持ちになって当たり前なんです。ただ、これが世界の現実、日本の食の安全管理は、もうここまでできているんですね。なので、今のお話をきちっとさらに理解していただく。

そうは言っても、でもやっぱり輸入食品は心配だよというお気持ちがある、これも当然なんです。先ほど、先生は、輸入食品とか国産食品という分類で、危ないとか危なくないとか考えるのはちょっと変ですよという趣旨のことをおっしゃいました。「でもね…」というのが、多分、皆さん方のお気持ちだと思うんですね。

私が輸入食品に対する皆さん方の不安ということを考えますと、まずは生産とか加工とかが見えないという不安がありますね。国内で生産されていると、確かに国内も見えないんですけども、仲間がつくってくれているというような気持にはなれます。それに対して海外の、全くもう文化も違う、言葉も違う方がつくっているという見えない不安というのが1つとても大きくあるのではないかと思います。

それともう一つは、今の海外の様子ではなくて、かなり前の海外の様子というのが皆さん方に強くすり込まれているという状況もあるんですね。きょうは、生協の方がたくさん来てくださっていると思うんですけども、20年前、30年前ですと「ポストハーベスト」みたいな言葉がありました。そのころはそうだった、今はどうなのかなというところの情報がなかなか伝わっていないという、これも一つわからないということにつながっているんだろうと思うんですけども、どうも昔の知識が頭の中に残っていて、今どうなのということがわからない、それが不安を呼び起こすということもあります。

それから、マスメディアの報道というのが、どうしてもスケープゴートを作る。誰かを、何かを悪者にして叩くような報道というのが最近は多いですので、そういうことも相まって輸入食品に対して「ちょっとなんだかね」と思っている。つまりは科学的な判断というよりは、やっぱり感覚的に、気持ちで怖いんですね、不安なんですね。じゃ、実際のところはどうなのよということ、きょうは最初のほうで少し情報を提供していこうと思います。

すみません。前振りが長くなってしまいました。これから、まずは畝山先生を除く4人の方々にそれぞれのご活動の様子、お考えというようなものをお一人ずつお話ししたいと思います。

それでは、トップバッターで厚生労働省の松井さんからどうぞよろしくお願ひします。

○松井 皆様、本日はお忙しいところ、お集まりいただきましてありがとうございます。厚生労働省医薬食品局の松井です。肩書は輸出食品ということになっておりますけれども、実際は国内の食品の監視も含めまして輸入食品の監視、あと輸出食品の関係ということで幅広くやらせていただいております。本日は、輸入食品の安全性ということで、まず、現在の体制がどのようになっているのかということについてご説明させていただければと思います。よろしく申し上げます。

まず、本日、簡単に説明させていただく中で 3 つのパートに分けてご説明をさせていただきたいと思います。1 つが輸入食品の現状がどのようになっているのか、2 つ目が輸出国の対策、3 つ目が輸入時の対策としてどのようになっているのかということをご説明させていただきます。

この図は、昭和 50 年からの輸入届出件数と輸入届出重量の増加のグラフになります。見ていただくとわかりますが、青い線が重量です。赤い線が届出の件数です。重量はほとんど伸びておりません。ほとんどといっても、10 万トンぐらいから 30 万トンに 3 倍近くになっておりますが、届出がさらにそれより大きく伸びている。これがなぜかといいますと、昭和 50 年ぐらいは原材料を輸入していました。要するに一次産品ですね、農産物、小麦ですとかそういったものを含めて原材料の輸入が非常に多かった。また、1 回に届け出される量が非常に多かったという現状があります。その後、最近になりますと件数が一気に伸びています。これは何を示すかということ、現在の輸入届出のほとんどが完成品、食品がスーパーに並ぶ状態になって輸入されているという現状がございます。これは国産の水ですが、例えば外国産の水でも、もう完全にこのままパックに詰められまして日本語で表示までされて輸入されています。これはなぜかということ、日本のメーカーが外国に出向いて日本の国民が食べるもの、要するに日本の基準に合うようにつくって輸出してきている。現地での生産段階で日本の法律に合うようにつくっているというのが現状です。また、倉庫の問題などがあります。一度に大量に輸入してしまいますと保管倉庫がたくさん必要になるということもありますので、一度に少量を多くの回数、輸入するという現状がございますので、届出件数が非常に伸びている状況です。

それを具体的に示すのがこのグラフです。黄色と緑色のところが畜産加工食品、水産加工食品です。加工食品というのは、例えば殻をむいたエビですとか、そういったものも加工食品に入っていますので若干多くなっています。水色の部分、農産食品・農産加工食品が現在非常に多くなってきておりまして、原材料の輸入というよりも、スーパーに並ぶ段階で輸入がされています。

私どもが実際に倉庫に物を見に行くと、まさにスーパーに並ぶ状態で輸入されています。私はお酒を飲むので居酒屋によく行きますが、居酒屋で出てくる焼きとりがありますね。串に「備長炭焼き」という印字までして、温めればすぐ出せるような状態、そこまで加工した輸入品が非常に多くなっています。

実際の監視がどのようになっているのかということについて数字でご説明させていただきます

きたいと思います。実際の体制は大きく3つに分かれています。

1つは、皆様は余りご存じないかもしれませんが、私どもとして一番重要なことと考えているのは、輸出国における監視が大切だと考えております。昔ですと、現地で勝手につくってという言い方は悪いかもしれませんが、現地の基準で製造して、それを日本に輸出していた時代が確かにあったのは否定できないと思います。ですが、現在は輸出国からみて、日本の市場というのは非常に有望な市場です。また、発展途上国という言い方をすると大変失礼ですけれども、途上国からすると、鶏肉をそのまま出すよりも焼きとりにして輸出すれば数倍の価格で売ることができる。ですから、現地で加工して日本に出せばそれだけもうかるということもあって、いかに日本に売り込むかということが考えられています。日本の商社も、輸入品は危ないというイメージがありますから、では、どのように関与していくのかということで、日本のメーカーが現地にわざわざ出向いて工場をつくって、現地の法律ではなくて、日本の法律を当てはめます。国内で中毒の患者が出たというようなニュースが流れますが、実際に日本に輸出される食品がより高いリスクを抱えているかというところではなくて、日本に輸出される食品というのは、日本のメーカーが現地に行って日本の基準でつくっていますので、日本で生産される技術水準と同じ、もしくは衛生的に若干上のものもあるのが現実かと思えます。

そういった形で輸出国での監視をしっかりとした上での実際の輸入時の監視は、食品を輸入しようとする場合には食品衛生法というものによって届出をしなければならないということになっておりまして、その輸入時の監視を行う。その後、実際に輸入された後、スーパーに並んでいる段階、これは国内での監視というものも行っているということになります。

輸出国における衛生対策の推進ということで、我が国の食品衛生に関する法規、要するに食品衛生法を外国に伝えて、どのように対応してもらうか。これは国対国で、輸出国側もプライドがございますので、日本で違反になるということは、自国の食品が危ないということが全世界に流されることになってしまいますので、そこは必死で安全性の確保をしていただくということになりますので、日本からの協議というのが非常に大事である。また、輸出国への技術協力ということで、日本の検査技術ですとか食品の安全確保体制の技術といったものを輸出国側にも伝えるということで、そういった活動も実施しているところでございます。

現在の食品衛生法に基づく届出がどのようなところで行われるかということ、各港にあります検疫所、現在、32カ所窓口がありまして、長崎にも1つございます。32カ所の検疫所で検査を実施していきまして、分析につきましては神戸と横浜に検査センターを持っておりまして、集中的な検査を実施しております。

輸入時の検査がどのようなになっているかといいますと、まず、指導検査、これは輸入者に自主的に検査をしてもらうものです。そのほかにモニタリング検査といいまして、安全だよと言って輸入されてくるものが本当に安全かということの確認の意味も含めてモニタ

リング検査というものを国のほうで実施しております。そのほかにもう一つ実は厳しいものがございまして、検査命令といいまして、過去に違反が続出しているような食品ですとか、人の健康に影響を及ぼす可能性が非常に高いものについては、必ず検査をしてからでないと輸入させないというような厳しい措置をとっているところでございます。

実際、これがモニタリング検査、指導検査、検査命令の対応になっていますが、検査命令をして多くの違反が見つかった場合の対応として包括的輸入禁止ということがあります。その国から輸出される食品について輸入を禁止することができるというふうに法律を改正しまして、危険な食品が見つかった場合には、日本国民の安全を守るということで輸入を包括的に禁止してしまいうことができないということになっております。現時点においては、発動されたことはほとんどありませんが、私どものほうでは、違反の状況を常に監視しつつ対応をとらせていただいております。

実際の毎年の検査がどのようになっているのかということで、これは平成 22 年度の状況です。23 年度の状況は 8 月か 9 月ぐらいには毎年出てきますが、毎年度、輸入食品の監視計画を立てまして、どのくらい検査をしたのかということ公表しております。私ども、これは毎年つくっております、この結果についても毎年公表することが義務づけられておりますので、厚生労働省のホームページでご確認いただければ、いつ、どこで、どのような検査をした、また、どのような食品で違反が見つかったということも一目でわかるようにさせていただいております。

これがホームページの情報です。厚生労働省の食品安全情報というところに輸入食品の情報がございます。この中でまた「輸入食品の安全を守るために」ということで、食品の監視業務のホームページをつくっております、この中では紹介のビデオのようなものをつくっておりますので、お時間のあるときに一度ご確認いただければと思います。

また、先ほどご講演いただきました国立医薬品食品衛生研究所の食品に関する情報のリンクも張らせていただいております、現在、世界でどのような問題が起きているのかとか、そういった情報を皆様方にお届けできるように対応をとらせていただいております。

大変駆け足で申しわけございませんでしたが、現在の状況ということで簡単にご説明をさせていただきました。

○松永 ありがとうございます。念のために質問ですが、私が一般の方からよく尋ねられる質問として、「輸入食品は基準が甘いんですね。国産品に比べて、国産はすごく厳しい基準が設定されていると思うけど、輸入食品は仕方がなくて基準を甘く設定してあるんですね。どういうふうに違うんですか」というふうによく聞かれるんですね。実際のところ、どうなんでしょうか、そういう区別をしているんでしょうか。

○松井 先ほどちょっとお話ししたんですけれども、輸入されてくる食品の基準というのは、国内の基準を適用しています。ですから、大きな先進国であろうと、発展途上国であろうと、基準はすべて日本の基準で見ます。ですから、残留農薬の基準も日本の基準、添加物の基準も日本の基準で見ますので、国内のものと同等の安全性が確保されているとい

うように考えています。

○松永 わかりました。ありがとうございます。だから、中国とかよその国でも日本の法律を守ってつくっている。その結果、日本の基準を守った食品ができ上がって輸入されるという仕組みになっているということですね。

○松井 そうですね。

○松永 はい、わかりました。ありがとうございます。

さて、畝山先生のお話、それから松井さんの今のお話を受けて、ララコープの水町さん、どうでしょうか、生協としての取り組みとか、消費者としてこんなことを考えると、感想でも結構です。発言をお願いいたします。

○水町 ララコープの副会長の水町と申します。皆さん、こんにちは。

ララコープにおける食品の安全と安心を守るための取り組みを紹介させていただきます。その前にララコープの内容についてですけれども、現在、組合員数は、およそ 18 万 6,000 人ほど。そして、長崎県内にお店が 8 店舗。そして、宅配事業を行う支所が 10 支所ほどございます。

きょうのテーマでございます輸入食品と国産食品ということで、先ほど、ギョーザ事件のことを触れられました。ギョーザ事件といいますと生協のギョーザでございましたので、ちょっとその辺のところを少しお話しさせていただきます。

あれは人的被害ということで、生協では、輸入食品に関しては、先ほども見えない不安があるということの話がコーディネーターからありましたが、そういった見えない不安を取り除くということで、産地を指定したり、また、現地の視察をしっかりと行って衛生管理も厳しくチェックしておりました。そして、店舗の売場でDVDで商品の説明を流したりそういうことをして組合員の皆さんに安心をお届けしていましたが、ギョーザ事件の反省としまして、日本のどこかの生協で小さなトラブルがあったときに全国の生協で情報をすぐに共有化できるシステム、「クイックプロ」というんですが、そういうシステムができ上がって、今では小さなトラブルがあったとしても、すぐに対応ができるようになっております。

ギョーザ事件で、そして、組合員の声からも、「中国産はやめてほしい」とか、「中国産の加工食品もなるべく控えてほしい」という声がございました。生協のスタンスとしては、まず地産地消を大事に考えて、それでもやはり日本では賄えないエビでありますとかバナナというものは取り扱おうということで、それも生協の大きな商品になっておまして、安全を第一に考えて取り扱っております。

それから、ララコープでは、私たちが目指すものとして、「21 世紀の 10 のビジョン」というものを掲げております。その中のビジョン 3 では、「私たちは、安心・安全で安価な商品づくりを目指します」としまして、具体的には生産者と協力し、消費者と生産者がお互いに顔の見える産直商品の開発に取り組むこと。それと、商品についての学習活動を強めることを挙げております。このビジョンに沿って取り組みを進めておまして、組合員活

動としましては、2カ月ごとに「産直じげもんパートナーシップ推進会議」というものを開いております。地産地消の推進や、食料、農業のさまざまな課題について、産直の生産者、また、地元の食品メーカーなど、組合員としては私たち自身も参加しまして検討を行っております。

また、毎月、「ララじげもん商品開発認定会議」を開いております。ララコープの方針のもとに産直じげもん商品の開発と認定を組合員さんと一緒に行っております。昨年は、米粉を使った商品がたくさん開発されました。米粉100%のロールケーキでありますとか、皿うどん麺などです。

そして、昨年度は松浦市で「米の産地公開点検会」も行われました。

また、地域の組合員活動としましては、大村エリアで「じゃがいもストーリー」と題しまして、じゃがいも畑で植えつけから収穫までを体験し、そのじゃがいもを使って料理実習と販売まで行っております。親子で楽しく食育を学ぶ活動として、これも3年目となって定着しています。

ほかのエリアでも高齢化しているイチゴ農家への援農を年間を通して行ったり、また、ミカンの収穫援農をしてララコープの店舗でコメントを添えて販売を行いました。日本の農業の現状や地産地消の理解が進みました。

学習活動といたしましては、原発事故後にララコープでは組合員アンケートを行いました。その結果、組合員の多くの方が、原発と同様に食品の放射能汚染についても不安を持っていることがわかりました。そこで、12月に原発と放射能汚染に関する学習会を放射線防護学を専門とする大学助教授を招いて行いました。原発の現状と放射能の半減期を科学的データを示していただきながら学ぶことによって、むやみに恐れないことと、いろいろな情報が溢れる中で風評被害に惑わされずメディアなどの情報を正確に見分けることが大切だということ学びました。

放射性物質の自主検査といたしましては、これまで日本生協連やコープ九州などで行ってきましたが、新たな検査として、被災地を含む生協組合員を中心とした食事丸ごとの摂取量調査、これは「陰膳方式」と呼んでおりますが、そういうことにも取り組みました。「普段の食事でもどのくらい放射性物質を摂取しているのかを知りたい」という組合員の声に応えたものです。調査結果は、日々の生活の判断材料として見られるように詳しく広報誌に載せております。

また、震災直後からさまざまな被災地支援を行ってまいりましたけれども、今後も被災地の商品を利用することも含めて東北を応援する取り組みを継続して行っていきたいと思っております。

ララコープでは、食卓の安心のために食品の安全をどう確保していくのか、そういうことは組合員同士で考え取り組むことを大切にしていきたいと考えております。

以上で取り組みの報告を終わります。

○松永 ありがとうございます。今、組合員さんの輸入食品に対する不安というのは大き

くありますか。そうでもない、それほど心配はしていないというような状況ですか。

○水町 そうですね。生協のほうから輸入食品を、きちっとした検査体系で、そして、産地もこちらが視察してということ詳しくお知らせすることによって不安が少しずつ取り除かれているという状況だと思います。

○松永 そうですか、ありがとうございます。

先ほどの冷凍ギョーザ事件の話をもう少し補足すると、あれこそ、最初に畝山先生がおっしゃった量によってリスクの大きさが全然違うんですよということの一つの事例なんです。あのときにギョーザから検出されたのは、たしか農薬が2万ppmか、そのぐらいだったんです。本来はほとんど検出されないようなものが2万ppmというような高濃度、つまりたくさんの量が入っていたために、10人でしたが、健康被害が出ました。農薬は安全だ、危険だということではなくて、量がどのくらい入っているかということがとても大きくて、たくさん入っていると健康に影響が出る。きちっと管理して非常に低い、基準を下回っているようなものだと健康に影響はないという、量によって全然違うということ畝山先生のお話の一つのポイントとして押さえておいていただきたいということ。

もう一つは、あれは犯罪だったということですね。犯罪と普通の食品衛生管理というのをごっちゃにしてはいけません。中国で残念ながら犯罪が起きて容疑者が逮捕されましたが、残念ながら、国内でも犯罪が起きるんですね。実は、ギョーザ事件のすぐ後だったか、福岡のおせんべい屋さんで従業員の方が農薬をお菓子に混ぜてしまったというような事件がありました。やっぱり犯罪防止、防御というのは非常に重要で、そういう観点からも、ララコープさんもいろんな指導をしているし、現地に行かれることもあるし、多分、現地の方との交流もしておられるし、厚生労働省も現地に行って輸出国ときちっと協議しますよというのは、やっぱりそういう観点からもきちっと顔を突き合わせて体制をとっていくということを重視していることであろうと私は思っています。どうもありがとうございます。

さて、今度は事業者の立場としてエレナの川村さんからお願いいたします。

○川村 エレナの川村と申します。本日はよろしくお願いたします。

当社は、長崎県、佐賀県において36店舗、FCが五島で3店舗、都合39店舗、長崎県の松浦市を除く市町にはほとんどお世話になっております。

最初に、震災以後の状況ということでお話しします。

現在、当店におきましては、影響というものは、そう発生していないと思います。ご存じのように、震災後は、タラコが入ってこなかったり、乾電池騒動があったり、ラーメンがなくなったりとか、当地でもそういう状況が発生しましたがけれども、ある程度の時期からはそういう影響等は余り見受けられておりません。特に、当店で扱っている福島の商品は、福島の「ひとめぼれ」と、果物の桃を年々お世話になっているわけですがけれども、去年は、品物は入ってきたんですけども、風評といいますか、価格も箱で500円だとか1,000円の投げ売り状態で入ってきた状況で、ほかの商品が非常に影響を受けたというようなことがありました。そういうのは保証があったから出てきたんだと思いますけれども、販売

の中でもお客様のほうから、「福島の桃は放射能は大丈夫ですか」、「ちゃんと検査はなされているんですか」というようなお問い合わせ等もたくさんございました。

一方では、こういう時期だから、そういう被災地の商品をなるべくたくさん入れて拡販してやったほうがいいんじゃないかという声もまたございます。

それから、本日の議題でございますけれども、当社としましては、国産だからとか、輸入食品だからという特別な意識を持って販売しているわけではございません。輸入食品に関しては両先生から輸入食品の現状について詳しくご説明がありまして、輸入食品に対する認識を本日お見えの方は深められたと思います。

我々、食品スーパーにおきましては、食品自給率が40%程度の中で、やっぱり輸入食品の販売というのは非常に売れ行きも高いし、価格面だとか量的なものも非常に大きなものがあります。ですけれども、消費者の方にはまだまだ輸入食品の信頼というのが得られているのかなということも事実かなと思います。本日、このような機会に輸入食品の流通制度について詳しくご説明等をいただき、啓蒙していただいたということで、我々もそういう一環に協力できてよかったなと思います。

輸入食品に関しましては、話にありましたように、メーカーさんたちの非常な努力で、また、輸入検査業務、検疫、それから、入ってからの保健所の皆さんの抜き取りとかそういう指導等によりまして、非常に高いハードルを超えてきた商品を販売しているということで、我々も安心して輸入商品を販売しております。

ですから、今後とも、そういう信頼のおける輸入食品の安全性をお客様に広く知らしめるような努力をして、安全体制の整ったシステムに乗った安全・安心の商品をお客様が選んでいただけるような販売体制をつくっていきたいと思っております。

意を尽くせませんが、当社の考え方でございます。

○松永 ありがとうございます。

今、まず防波堤である厚労省の方にお話をいただき、それから生協さんとか事業者さん、その食品を国内で動かす方たち、それから消費者としてのお話もいただきましたが、そういう体制がある中において、地元の長崎県の役割、何をしておられるのか、実際の状況はどうなのかというところを県の本多さんに話していただきたいと思います。

○本多 長崎県生活衛生課の本多秀男と申します。どうぞよろしく願いいたします。

私のほうからは、本県の食品の製造、加工、流通、販売段階における食品の安全確保対策について、かいつまんで紹介させていただきたいと思います。

県では、平成15年に策定いたしました「長崎県における食品の安全・安心確保基本指針」というのがございますけれども、これに基づきまして食品の生産から消費に至るまでの総合的な安全・安心確保のための施策に取り組んでおります。

まず、農林産物、畜産物及び水産物の生産段階における安全・安心の確保については、農林水産部局において、農薬、動物用医薬品、水産用医薬品の適正使用、化学肥料や農薬を低減した栽培、牛肉や米などを対象としたトレーサビリティへの取り組みなどが実施さ

れております。私たちは衛生部局におきましては、食品の製造、加工、流通、販売段階における食品の安全確保対策ということで、毎年度、「長崎県食品衛生監視指導計画」を策定いたしまして、食品関係事業施設の監視指導及び食品等の検査等を実施しております。食中毒の発生防止を初め、食に起因にする事故の未然防止に努めているところでございます。

また、消費者の皆様への安全・安心への理解促進ということで、関係情報の提供、リスクコミュニケーションの開催、食育推進事業などを実施しております。

さて、監視指導及び食品の検査の実施体制ですが、長崎市、佐世保市の保健所を含めて県内に 10 カ所の保健所がございます。それと、3 カ所の食肉衛生検査所 1 支所、検査を担当します環境保健研究センターがそれぞれの役割で監視指導や検査を行っております。

監視指導の実施方法ですけれども、業種ごとに過去の食中毒の発生状況、発生した場合の影響度、製造・販売される食品の流通の広域性及び影響の特殊性などを考慮して、監視指導に当たっては営業施設のランクづけをしております。それに基づいて年間監視回数を設定して県立保健所で 1 年間に 2 万件の監視計画を立てております。法や条例に規定する施設基準、管理運営基準、規格基準、表示の基準等に基づく確認、指導、食中毒予防対策や表示に係る重点監視を実施しております。

また、行楽シーズンの春、高温多湿な夏及び多彩な食品が多数出回る年末におきましては、食品等の一斉取り締まりということで実施しております。今、7 月から 8 月にかけては夏期食品一斉取り締まりを実施しているところでございます。

また、本土地区の大規模小売店舗、先ほどエレナさんのご発言もございましたけれども、そういった大規模小売店舗、大規模仕出し店、大型宿泊施設、学校給食施設等に対しては、県央保健所衛生課に監視指導班という H A C C P の衛生管理手法に基づく監視指導の専門チームを組織して、年間を通じて監視を重点的に実施しております。

食品の検査でございますけれども、保健所、環境保健研究センター、食肉衛生検査所などで流通段階の抜き取り検査ということで実施しております。1 年間で 2 4 0 0 件の検査を計画し、今実施しているところでございます。

検査の内容、こういった検査をしているのかということでございますが、食品等の成分規格基準検査、アレルギー物質検査、食中毒起因菌汚染調査、野菜や果物などの農産物の残留農薬検査、食肉や養殖魚、畜水産物の残留農薬、残留動物医薬品検査、残留水産用医薬品検査、それから生食用カキの規格基準検査、カキやアサリの麻痺性貝毒検査、ナシフグの毒性検査等を行っております。

検査は、県内産を中心に計画して実施しておりますけれども、県外産や輸入物も市場には流通しておりますので、そういったものも含めて実施をしております。

また、行政が実施する食品検査のほか、食品事業者もここにおられると思いますけれども、そういった食品関係事業者の皆さん自らが管理運営基準に基づく製品の衛生検査要領というのがございますが、これに基づきまして定期的に食品の自主衛生検査を実施していただいております。平成 23 年度の数字で申しますと、事業者が実施された自主検査は 7,982

件ということになっております。

以上でございます。

○松永 ありがとうございます。まずはしっかりとつくっていただくということできちっと指導をします。それから、一定の割合を抜き取り検査して確認するということですね。

先ほど、県内産を中心に、県外産、海外産もというような説明でしたけれども、どうですか、結果は傾向というのは何か見てとれるものがありますか。

○本多 成分指導基準とか成分規格基準とか、そういったものについてとか、残留農薬とか、今、検査の種類をいろいろ申し上げましたけれども、基準オーバーのものは数%、年間1~2件という感じで例年推移している状況です。

以上です。

○松永 検査数が少ないので、海外産がどうか、県内産がどうかというような傾向はつかみにくいということですね。ただ、目立った、海外産の中から違反がどんどん出てくるといった状況ではないと。

○本多 そういう状況ではございません。

○松永 わかりました。ありがとうございます。

4人の方にご説明いただきましたが、どうでしょう、畝山先生、何か。よろしいですか。

私の進行具合があまりよくなくて時間がどんどんたってしまうので、皆様方の疑問というか、質問を事前にいただいております。その中から多いものを選んで皆さん方にお話しさせていただきたいと思います。

幾つか挙がっておりますが、それを見ますと、やはりと言うべきか、中国産に対する不安というのがやっぱり根強いんですね。先ほど申し上げたようなギョーザの事件がありました。それから、今でも中国については、時々、中国国内の事情として農薬まみれのものが出回っているとか、あるいはこの間ですと、ちょっと怖い話ですが、ホルモンが食肉の中に入っているからオリンピック選手は食べないんだみたいなニュースとか、そういうことがマスメディアで報道されますので、そのせいもあるのかな、やはり中国産に対する不安が非常に強いなあという印象を受けます。

さて、このあたり、中国産と特定するとよくないんですけども、やっぱり現実にはそうなので、先生方の中で、いや、こういう見方もありますよとか、私の知っている状況はこうですというようなことを少しお話ししていただければと思うんですが、どうでしょうか。厚生労働省の松井さん、いかがでしょうか。

○松井 これは、実はというお話です。これは私どものホームページに出ている情報なので見ていただくとわかるんですが、中国へ日本のメーカーが行ってつくっているというところもあって、冷凍食品なんか、もう完全にスーパーに並ぶ形でそのまま輸入されてきていまして、安全性というのはほぼ同じかなと思うんです。「でも、中国は違反が多いじゃないか」ということでご意見をいただくんですが、実は、これは全体を見ていただきたいということをごいまして、違反は確かに多いんですが、輸入件数もずば抜けて多いんです

ね。ですから、これを違反率というふうな形で比べると、アメリカやヨーロッパの国々より違反率は低い現状があります。人の健康に影響を及ぼすような違反というのはほとんど見つかっていないとお考えいただいて問題ないのではないかと考えています。

○松永 ありがとうございます。先ほどのお話と総合いたしますと、中国で今問題になっているようなものは、なかなか日本には入ってきにくいと。日本に入ってきているものと、今話題になっているものは違うんだよという理解でよろしいでしょうか。

○松井 そうですね。中国の場合、おもしろい国と言うと変ですが、日本に向ける工場と自国内に向ける工場は全く違っておまして、日本向けの場合は部外者は一切立ち入れないようなものすごく厳しい水準でやっているんですね。一方、国内向けの場合は報道にあるとおりのような現状があるということも事実かと思えます。やはり日本国向けは商売ですので、向こうからすれば非常に面白い話ですから、逆に言うと安全をアピールできないと輸出できないという問題もありますので、中国側も必死で日本の基準を守るように努力している現状があると思えます。

○松永 ありがとうございます。私も中国に取材に行ったことがありますが、私もやっぱり同じような印象を持ちました。10年くらい前まではいろいろ問題が起きていました。冷凍ホウレンソウで高濃度の農薬が検出されたりとかいろんな問題が起きて、批判されたがゆえに、あのときは輸入停止に、日本が輸入させないということをしてしまったので、かなり痛い目に遭った。ですので、そこから一気に改善が進んだというのは事実であろうと思えます。

ただ、私たちの心の中ではその当時の印象のままなんですね。あるいはもっと前の、もっと悪かったころの、非常にひどかった時の印象というのがすり込まれている、それから一部の市民団体とかずっとそういう情報を今でも言い続けるというところがあります。私の取材等の感覚からすると、やっぱり現実と皆さん方との認識のずれというのはそういうところから出てきているのかなというような印象がございませう。

川村さん、どうですか。いやいや違うよというような、自分たちはこんなふうに気をつけているよということがあったら。

○川村 まさしくそのとおりでございまして、我々は、輸入食品、特に中国というと、大手のメーカーさんは必ず駐在員さんがおられます。我々のバイヤーだとか担当が中国等に視察に行くと、今言われたとおり、ものすごい厳重な衛生管理のもとに、とても日本の工場なんかでこんなことまでしているところがないよという印象を見ながら聞きます。ですから、それだけいろんなことで注目されている中で、やはりメーカーさんたちもそういうふうに神経を使って日本に商品を送っている。だから、そういうところから仕入れを行って、顔が見えるじゃないですけども、企業の見えるところから極力仕入れを行うということが我々の鉄則というか、原則ということでやっております。

やっぱり値段等で、今言われたようにいろんな商品が中国にはあるわけですね。だから、どれをチョイスするかというのが企業の判断かと思えます。

○松永 流通事業者もそういう意味できちっと気をつけているということですね。ありがとうございます。

もう一つ、事前の質問項目の中で、これはちょっと避けては通れないなと思ったのがBSEです。牛海綿状脳症、いわゆる狂牛病ですね。「狂牛病」という言い方はもうしませんけれども、アメリカで先々月でしたか、BSEが発生しましたね。その一方で輸入を緩和しようというような動きで食品安全委員会が科学的な評価をきちっとしましょうということで今審議中です。

ご質問は、やっぱりそのことをお尋ねされていて、「アメリカでは年間出荷牛肉の1%程度しか検査していない。BSEの可能性のある「へたり牛」のうち、無検査で出荷されているものがある等の実態があるのでは。果たして大丈夫だろうか？」とお尋ねになっています。

これはなかなか難しいお話ですが、科学的に中立な立場で説明するというと、やっぱりここは松井さんに頼って説明をお願いしたいんですけども、どうなんでしょうか。

○松井 まず、これは平成17年当時に食品安全委員会で1度、安全性の評価をしていただきました。この評価というのはアメリカの現状を見た上で、じゃ、どうしたら日本人の安全が守れるかということで安全性評価を行ったものです。大きく2つ条件をつけまして、1つは特定危険部位、脳みそとか脊髄ですとか、そういったものを確実に除去すること。あと、20カ月齢以下、若い牛でないとBSEの原因となる物質が含まれることはないということで、そういったものに限定しましょうということで行われまして、この対策は現在も引き続き行われているものです。

ただ、1つご心配いただいている、「へたり牛」が市場に流れるというお話がございましたけれども、アメリカにおいても症状が出ているような牛は絶対に食用には回しません。

また、今回のものは実は肉牛ではなくて乳牛でして、しかも、10歳以上はかなり高齢な牛でありまして、原因を詳しく調べたところ、いわゆるBSEではなくて、何万頭、何千万頭に1頭ぐらい確率として出てくるんです、昔からある病気、孤発事例と言いますが、あくまでも今回のものは孤発事例でありまして、問題になっている牛の肉を食べたがゆえになったBSEではないということが判明しています。

○松永 ありがとうございます。このBSEに関しては、日本は食肉用の牛は全頭検査をしています。全頭検査をしているから安全だというふうに思っている。その立場からいくとアメリカはほんの少ししか検査していないじゃないかと。確かに、ちょっと違和感を感じる方が多くて当たり前だなというふうに思うんですが、この検査、全頭検査と少ししか検査していないアメリカの状況というのは、科学的にはどういうふうに考えたらいいのか。どうでしょうか、畝山先生から考え方というものをご説明いただけたらと思うんですが。

○畝山 皆さん、検査で安全性が確認できると思っておられる場合がありますが、食品というのは、そもそも検査で安全性が確保できるようなものではない。牛は、たまたま検査しても食べられるからいいですけど、普通の食品は検査したら食べられませんので、

すべて抜き取り検査になります。ただ、抜き取られなかったものに関しては、当然、検査はできないわけです。しかも、検査できるのは検査方法があるものだけ、目的としたものしか検査できない。私たちの食品に含まれているリスクの要因というのは、そもそも何かもわからないようなものがたくさんあります。

ですので、検査というのは、あくまで安全管理の一つの方法であって、既にリスクがあることがわかっていて管理されているものを、きちんと管理されているかどうかを確認するためのものです。

安全性の確保というのは、もちろん、検査もその一部ですが、生産から出荷までのすべての段階にわたってリスクの高いところをつぶしていくという全体的なやり方では確保できないのです。検査だけに頼る、検査さえすれば、あとは安全だということは全くありません。検査万能主義みたいなのが全頭検査という言葉で何となく広がってしまっているところがあるので、もともとの考え方として、検査すればいいというものではない。検査の限界を知って、なおかつ何のための検査かを理解すると、全頭検査に意味がないという結果になってしまうのですが、そういう勉強をしてほしい。

だから、全頭検査をひたすら主張することによって、むしろ食の安全という考え方からは遠ざかってしまっているところを指摘したいと思います。

○松永 ありがとうございます。BSEの検査というのは、実は若い牛は問題のプリオンを検出できないんです。だから、20カ月以下の牛は、感染牛であっても検査ではみつからない、わからないんですね。わからないんだけれども、「全部検査していますよ」と言われて安心したという経緯が、全頭検査を導入したときの経緯としてあります。

ちなみに、厚生労働省は、あのときは「若い牛は検査をしても意味がないんだから、一定月齢以上のものにしましょう」と最初は言ったんです。だけど、それでは不安がおさまらなかったんですね。とにかく全部検査してというような要望があっただけけれども、本当は一部は意味がなかったと。今聞くと、「あれっ？」と思いますが、当時は、不安がそれだけ高かったということが事実だったんだろうなと思います。

今、厚生労働省の資料を見るとおもしろいことがBSEに関して書いてあります。私はちょっとびっくりしたんですけれども、BSEについて科学的にやっていきたいと思っていますと書いてあります。食品安全委員会にも評価をお願いして科学的に評価してもらっています。「なぜならば」というところがありまして、日本の農産物というのは、事故があって放射能汚染が起きたということで、実は諸外国では、輸入させないよというようなことを言っている国がまだあるんですね。皆さんよくご存じのとおり、汚染はぐっと下がって検出限界未満のものが多いんですけども、それでもどういふわけが輸出させない、断ると言っている国があって、そういうところを科学的に説得して門戸を開いてもらう。日本の食品を食べてもらう、科学的なスタンスで国際間でやりとりしていくにはBSEもきちんと日本国内でも考えてちゃんと整理していきましょうねというようなことが厚生労働省の資料に書いてあります。

確かにそうだなと。何事もきちっと、感情は大事ですけども、科学的な理解をきちっと進めていくということは非常に大事なことだなと。それは海外に関係することでもあり、また、日本の生産者もきちっと助けていくことにつながるのではないかなというような気がしています。今はそういう流れになってきていると思います。

さて、私がいよいよしゃべり過ぎてしまって申しわけなかったんですが、あんまり時間がなくて申しわけないんですが、会場から今のようなお話、中国産とか、BSEとか、皆さん方の心に引っかかっているからどうしても聞きたいというようなことがあれば手を挙げてご質問いただけないでしょうか。よろしく願いいたします。

○参加者 畝山先生がおっしゃったことに、ひじきにヒ素がたくさん入っていて危ないんだということを聞いて、えっと。私たちは海産物にカルシウムがたくさんあるので、カルシウムは不足がちなので、野菜からももちろんカルシウムはとれるんだけど、海産物からたくさんとれるんだから、手軽だからひじきをたくさん食べようかなと思っていましたが、なぜひじきにヒ素が入っているのか、海底にたくさんヒ素があって、そこで育ったひじきだからヒ素がたくさん入るのか、ひじきそのものがヒ素がないと育たない植物なのか、その辺を聞きたいと思います。

○畝山 海の水の中には、もともとヒ素がたくさん入っています。生物は、そのヒ素とつき合うための方法をいろいろと編み出してきていまして、海草は、普通、アルセノシュガーといって糖とくっつけるんですね。魚はアルセノリピドといって脂肪とくっつけます。そうやって無害化しているんですが、どういうわけか、ひじきだけは無機ヒ素をたくさんためてそれで生きていけるという不思議な生物です。それで世界じゅうでは、この無機ヒ素が問題になっていて、ひじきだけはあんまりたくさんは食べないほうがいいというふうな結論になっています。ワカメや昆布は大丈夫ですので、ひじきだけをたくさん食べることはやめたほうがいいという話です。

○松永 ありがとうございます。納得いただいたでしょうか。

○参加者 もう一つお願いします。放射能の測定のことですが、今、測定したものは食べられなくなるよというお話でしたけれども、私が報道で見たのは、石巻で陸揚げされて、保冷箱に入ったままセンサーでぱっとセンシングしたら、すぐに放射能の数値が出るというものが開発されたというのが出て、出荷するのは、すべて放射能の数値がどれだけあるか、測ろうと思ったら測れるんだよということを聞いたので、これはありがたいな。もう何でも心配なものはそれで測って、そして「安全なんだよ」と言ってもらったり、自分で確認できたら、みんなも風評被害で、せっかくつくられたり、せっかく海産物をとられている方々のものを消費しないで断るといえることがなくなるんじゃないかと思うので、その辺はどうなんでしょうか。

○松永 ありがとうございます。どうでしょうか。

○松井 実は、あの機器については、偶然ですが、私もメーカーさんとお話をしておりましてお会いしてきました。実は、あの方法というのは、まだ開発が完了されたわけではな

くて、現在、新たにこういうものがないかということでやられているものでございます。あくまでもあれはスクリーニング法といいまして、ある一定の数値を超えているか、超えていないかだけを判断するものです。それで、それがどこまで使えるかということは今実際に試験を繰り返しているところでありまして、あれが本当に魚 1 匹 1 匹にできるかどうかというのはまた別の話になります。

ただ、魚を 1 匹 1 匹検査するとなると、確かに、安全性という面ではそうかもしれませんが、私たちとしては、そもそも食品の基準というのが、当初、500 ベクレルという数字を用いたわけですが、500 ベクレルという数字でも、現在は問題ないとは考えるのですが、今後長くつき合っていかなければならないという話もありますので 100 ベクレルにすべきということで今基準を策定した。その 100 ベクレルを超えるような魚が今市場に出ているかという、実は、特定の地域の、特定の魚種について出ているのは事実ですが、その他大部分のお魚というのは全く問題がないレベルのもの、もしくは全く検出されないというような状況になっています。

ですから、そういったものの検査をすることによって時間がかかることによって鮮度が落ちるですとか、魚の価格が上がるといった面もありまして、私どもとしては、1 個 1 個というよりも、まず、その地域の汚染がどのようになっているのかという状況をしっかりと把握して、出荷される魚が問題ないようにということで今一生懸命検査しているところです。実際、長崎県の近県でとれる魚というのは全く問題がないレベルです。また、東京でとれるものも問題ありません。今ですと、どうしても原発の近県のものだけが限定的に出ているということもありますので、そういったものが流通しないようにという形で今管理をさせていただいているという状況です。実際、全部の魚を検査するというのは、たとえばあの機械ができたとしても不可能だというふうに考えますので、汚染の実態をしっかりと把握するというのが一番大事なことではないかと考えているところです。

○松永 ありがとうございます。質問でも、「太平洋側海域のスケソウダラが心配です」というご質問をいただいておりますが、今、松井さんがおっしゃったように、高いのは福島沿岸の底もの、底にいるヒラメとかカレイとかアイナメとか、あのあたりはちょっと高いので、もちろんそれは出荷しないというやり方で規制していますので、今のようご心配とか、スケソウダラとか、その辺は検出されていないというのが実情です。

これは厚生労働省のウェブサイトにも結果が出ていますし、水産庁のウェブサイトでも結果が公表されています。たくさん結果が出ていますので、1 度、どういう数値が出ているのかなということを見ていただければいいかなというふうに思います。

さて、その他いかがでしょうか。お願いいたします。

○参加者 大豆とか小麦とかいろんなものについて遺伝子組み換えが行われていますが、遺伝子組み換えの植物というのは私たちの体にいいのでしょうか、お願いいたします。

○松永 ありがとうございます。これは畝山先生にお願いします。

○畝山 作物というのは、もともと自然にあるものを人間が食べられるように改良してき

たもので、昔の小麦や大豆は今の形と全く違います。交配とか突然変異誘発という形によって今の形になってきているわけですが、遺伝子組み換えだけは商品を販売する前に安全性の確認をしてからじゃないと売ってはいけないことになっています。普通の品種改良の方法でつくった突然変異などは、安全性の審査なしにそのまま売っているのですが、遺伝子組み換えだけは安全性を確認するという普通のものよりも厳しい規定になっています。もし人間の体にとって有害なものができているようなことがあれば、遺伝子組み換えであれば、それは販売されません。普通の品種交配で有害なものができたら、ひょっとしたら販売されるかもしれません。そのくらい新しい技術というのには厳しく対応しています。

○参加者 「遺伝子組み換えは使用しておりません」とかって記入されている場合がありますけれども、それをどう考えればいいのかということです。

○畝山 遺伝子組み換えが嫌いだという人がいます。とにかく人の手が入っている、自然ではないという意味で嫌いだという人もいるし、あるいは別の理由で嫌いだという人がいます、大企業が嫌いだとか、いろんな意味で嫌だという人がいますが、その根拠は安全性ではないです。安全性に関しては担保はしている。遺伝子組み換えの技術そのものが神の領域であるから嫌いとか、そういう意味で反対している人がいるし、選択権があるので、選択できるようにという意味で表示されているものがあります。それは人間の体にとって安全かどうかという意味ではなく、個人の嗜好で選べるようになっているわけです。安全性には問題ないものしか売ってはいけないことになっています。

○参加者 安心いたしました。ありがとうございました。

○松永 ありがとうございます。どんどん手が挙がりますね。お願いします。

○参加者 今の話ですが、その安全性というのはどのように確保できるんですか。

○畝山 食品の安全性というのは、お話ししたように物すごく難しく、一筋縄ではいかないものですが、遺伝子組み換えに関しては実質的同等性という考え方で、もともなった作物とほぼ同じであることを確認することで安全性を確保しているというふうに言えます。つまりもとの大豆と同じ性質であれば、それはもとの大豆と同じくらい安全である。そのもとの大豆が絶対安全だと言っているわけではない。もとの大豆にあるリスク、例えば食べ過ぎによるとか、イソフラボンが入っていると、そういうことは当然あります。そういう意味で同等の安全性を確保しているという意味の安全性です。

○参加者 遺伝子組み換えの歴史が浅いわけなんですけれども、これから先、何世代も後になって、これはだめだったという可能性はありますよね。

○畝山 それは遺伝子組み換えに限らず、すべての食品について多分あると思います。今、私たちが食べている食品のすべてが何世代にもわたって完全に安全だったというものではありません。そういう意味で、今あるものと同じ程度の安全性だと言っているわけです。

○松永 よろしいですか。ちなみに、遺伝子組み換え、例えば大豆とかはマウスとかラットに3世代くらいずっと食べさせて影響がなかったというような試験というのはいろいろ行われています。

普通の食品について、その試験が行われているかということ、それはないんですね、実は。遺伝子組み換えの場合、新技術なので科学者もある程度警戒して、かなり手厚くいろんな実験、試験をしていますけれども、今のところは、認可された遺伝子組み換えにおいては、健康上リスクになるというような結果は全然出ていない。つまりは規制がうまくいっている。すごく審査をして、遺伝子組み換えとしてできた何万の中から 1 個とか選び出して、それを品種にして商用化して市場に出しているというのが遺伝子組み換えの現実なので、その段階できっちり安全性を守る仕組みが機能しているというふうに今のところは言われています。

ちょっとわかりにくかったかな、申しわけないですが、先生がおっしゃるように、普通の食品もゼロリスクじゃないんですね。安全ですというのは、普通の食品についても、リスクが一定程度あるけれども、とりあえずすぐの影響はないということで「安全ですよ」と言っているわけで、遺伝子組換え食品もそのレベルと同等の安全は確保されていますということです。

さて、ほかにどうでしょうか。これはここで聞いておきたいということがありますか。よろしいでしょうか。 それでは、最後に、せっかく 5 人の方に集っていただきましたので、きょうの質問も踏まえて、最後にこれだけは言いたいということがありましたらお願いいたします。

水町さんからお願いいたします。

○水町 私は、生協に携わっているいろんな勉強をさせてもらっていますけれども、きょうの先生のお話を伺って目からうろこいいですか、自分が 20 年前に子育てしていたときのいろんな概念とか間違った思いがまだ頭の片隅にあって、むやみに恐れないと自分で言っておきながら、そういうところもあったなというふうにととも思いました。

ですので、しっかりした、いろんな情報を学習して、そしてみんなで共有してリスクコミュニケーションするということはとても意義のあることだと思いました。ありがとうございました。

○松永 どうもありがとうございます。

川村さん、いかがでしょうか。

○川村 本日は本当にありがとうございました。我々販売業としまして、安全な商品を売場でお客様に正しく伝えて、正しい売場を継続的に、いつまでも安心して買っていただける売場づくりというものに専念していきたいと思えます。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

○松永 ありがとうございます。

畝山先生、お願いします。

○畝山 私からお願いしたいことというのは、国とか国の機関に対してもうちょっと信頼していただきたいなということです。、私たちは、別にだれかの利益のために、特定の人た

ちの利益のために仕事をしているわけではなくて、国民の幸せというか、すべての人の平和のために公務をやっています。そういう人たちの情報を不要とって否定してしまうのは、とてももったいないことなので、広報の方法が下手かもしれないし、あんまりセンセーショナルじゃないかもしれないけれども、誠実にやっていますので、できれば信頼していただきたいなと思います。

○松永 ありがとうございます。

松井さん、お願いします。

○松井 今の先生のお話と関係するんですが、私たちも、データですとか結果というのは、必ず隠さずにすべて今公表しています。ホームページ上ですべてを出しています。結果については、こういうふうを考えるんだよということを、こういったリスクコミュニケーションの場をおかりして積極的に情報提供させていただきたいと思っておりますので、皆様方からも積極的に私たちに情報をいただいて、お互いの意見を今後引き続きすり合わせていければというふうに考えておりますので、引き続きよろしく願いいたします。

○松永 ありがとうございます。

本多さん、お願いします。

○本多 きょうは本当にありがとうございました。長崎県の食品衛生監視指導計画のお話をさせていただきましたけれども、この結果につきましては、国同様、県のホームページで検査結果、検査件数、そういったものをすべて公表するようにいたしておりますので、ぜひ機会がありましたら見ていただければと思います。これからも食品の安全に努めてさせていただきたいと思います。ありがとうございました。

○松永 ありがとうございます。

それぞれいろんな方々が、いろんな、失敗をすることもある。だけど、それを踏まえて反省して改善して今に至っているのが今の日本の食品なんですね。

その中で畝山先生もおっしゃいましたけれども、全部が安全とか、全部が危険とか、この国の食品は全部だめで、こっちは全部いいとか、そういうことじゃないんだよというお話なんです。それぞれに合わせてきちっとリスク対応していきましょうねということです。

そうすると、最後にきょう皆さん方に持って帰っていただきたいのは、国産か輸入かということではないんだと。もっといろんなことを見てくださいということ。それから、リスクの最後のほうの畝山先生のメッセージとしてあった、順番を考えてみましょうと。そうすると、一番注意なのは健康食品ですよと、次が食中毒、実は微生物の食中毒がやっぱり怖いんですね。レバ刺しが禁止になる直前にパタパタと食中毒が起きましたね。レバ刺し以外にもいろんな食中毒が身近に起きています。微生物の食中毒をしっかり防ぐには、皆さん方の調理、きちっと冷蔵庫に入れるとか、そういう地道な努力というのが食中毒防止に結びつきます。それが皆さん方の体を守る。その次にアレルギー、あとは天然の汚染物質、その下が残留農薬、食品添加物くらいかなというようなことが畝山先生のお話でした。

ですから、だから安心じゃなくて、全部を総合的に考えて優先順位をつけてリスクの高いものをしっかり注意して皆さんで健康を守っていきましょうということであろうと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

きょうは、会場からもとてもたくさん質問が出てうれしかったです。5人の先生方もいろいろお話しくださいまして、どうもありがとうございました。

進行の不便もありましたが、どうもありがとうございました。感謝申し上げます。(拍手)

○司会 パネリストの皆様、コーディネーターの松永様、どうもありがとうございました。

いま一度、会場のほうから拍手をお願いします。(拍手)

以上をもちまして、食品に関するリスクコミュニケーションを終了させていただきます。

本日は、長時間にわたり、また、貴重なご意見をいただきまして、まことにありがとうございました。

受付におきましてアンケートの回収をいたしておりますので、ご協力をよろしくお願いいたします。

また、皆様のお近くでこうした意見交換会を開催することがございましたら、ぜひともご参加いただきますようお願い申し上げます。

それでは、皆様、お気をつけてお帰りください。

本日は、どうもありがとうございました。

(閉 会)