

## 食品の安全・安心リスクコミュニケーション（意見交換会） 『農場から届ける食の安全・安心』

### パネルディスカッション及び意見交換

**司会：**時間となりましたので、これからパネルディスカッション、及び意見交換を行います。

既にご登壇いただいておりますパネリストとコーディネーターの方々のご紹介をさせていただきます。

まず、パネリストの方々です。壇上皆様から向かって左側2番目の方から、消費者代表 浅田由佳利様、右に向かって順番に、アリアケファーム株式会社 代表取締役社長 山本栄様、長崎県中央農業協同組合 課長補佐 峠悟様、ご講演をいただきました株式会社AGIC 代表取締役 田上隆一様、長崎県農業経営課課長 江藤博之様。最後に本日のコーディネーターを務めていただきます、皆様から向かって一番左側、科学ライターの松永和紀先生です。

ここでコーディネーターの松永和紀先生のご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後、同年4月に毎日新聞社に入社され、記者として10年間勤務された後に、平成12年からはフリーランスの科学ライターとしてご活躍中でございます。主に、農業、食、環境関連の記事や著書を数多く執筆されており、その中の一つでもあります「メディア・バイアス - あやしい健康情報とニセ科学」では、平成20年に科学ジャーナリスト賞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、編集長として、科学的根拠に基づいた食に関する情報を発信されております。また、先生はお生まれになってから小学校の低学年までを長崎市内で過ごされており、現在、長崎県科学技術振興会議委員としてもご協力いただいております。

それでは、ここからのパネルディスカッション・意見交換会の進行につきましては、松永先生にお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

**松永：**詳しいご紹介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。

きょうは3時半まで、このパネリスト、このメンバーのディスカッションとそれに会場との意見交換をしたいと思います。会場との意見交換なるべく時間を長く取りたいと思っております。皆様方もぜひ、どしどし質問、ご意見をください。どうぞよろしくお願いいたします。

個人的にはちょっとうれしいことがありまして、長崎県と佐世保市の主催でのこのリスクコミュニケーションなんですけれども、後援に生活協同組合のララコープさんが加わっていただきました。私、生協さんとはいろいろ深いつながりがありまして、いろいろな生協さんの広報誌にも書かせていただいています、特にコープ九州には非常に親しい方がいらっしゃって、いろいろ情報をいただいていますので、ララコープさんがよく頑張っておられるという話が実は聞こえてきておりました。ですので、多分きょうはララコープさんからたくさんご参加いただいておりますのであろうと思います。どうぞご意見ください。よろしく願いいたします。

それでは早速、パネルディスカッションに入らせていただきたいと思います、田上先生のお話いかがでしたでしょうか。ちょっと難しかったかもしれませんが、一般の市民の方々には決してやさしいお話ではなかった。非常に深い、多岐にわたるお話でしたので、なかなか難しかったなというふうに思いました。

私がもう少し消費者寄りの観点で考えたことをつけ加えさせていただきますと、GAPというのは具体的に生産者が何をやるかといいますと、やっぱり小さなルールの積み重ねなんですね。いろんな項目の決まり事、規範がありまして、それを一つひとつ守っていくということがGAPです。その一つひとつの決まり事というのは、本当にたくさんありまして、例えば農薬でしたら、もちろん農薬取締法を守って、適正な農薬を選ぶというようなこともありますが、農薬の保管庫はちゃんと設置しなさい、そこにはちゃんと鍵がかかるようにしなさいみたいなところから、きちっとルール、決まり事として項目がたてられて、それを守っていますかというようなことをチェックしていく。

なぜそんな細かいことを一つひとつチェックしてやっていかなきゃいけないかという、そのなぜというところを田上先生のお話の前半ですごく詳しくしてくださったわけです。もとも農業というのは環境破壊の面があります。安全性をおびやかすようなものもいっぱいあるんですね。微生物も怖いですし、いろんな天然の毒性物質とかもいっぱいあります。そういうものをコントロールしなくちゃいけませんし、害虫なども食料生産においては大きな問題になってくるわけです。そういうものを解決したいがために農薬が出てきた、それから生産をサポートするために化学肥料を使ったりというようなことをしてきた。科学技術は非常に大きな影響力を持って、そこで生産性はバーっと上がったわけですね。それが田上先生が最初にご提示くださったワーっと人口がふえていくというあのグラフだと思うんですけども、ただかなり強すぎるものを使ってしまうたりして、いろいろ問題が明らかになってきましたので、改善していかなきゃいけないというようなことが今までの農業の歴史的な経緯だったんだと思いま

す。

つまり何かを使えばいいとか、何かを排除してこれをやめてしまえばいいというようなことではもうないんですね。地球上のものすごい数の人を養っていくために、食料生産力はきっちり伸ばしていかなきゃいけない。それにはいろんな科学技術も使っていかなきゃいけない。だけど、そこでは適切にいい科学技術を選んで、上手に使いこなしていくという英知も求められる。非常に複雑でバランスを求められる作業というのが、多分今の農業というものになってきているんだろうと思います。そういう複雑で難しいことにどう臨むかというときに、昔のような感覚的な農業ではやっぱり無理ですよ。許されないですよ。もう少し整理して、きちんと項目だてて、やれているかな、やれていないかなということ自分で確かめる。反省して、これはだめだったなと思うところはさらに改善するというようなサイクルをつくり出すというようなことを求められる。多分その仕組みがGAPなのであろうというふうに思います。

田上先生もおっしゃっておられましたけれども、日本はそのGAPの取り組みがちょっと遅れていたところがありますけれども、それはこれから農業現場、頑張っ取り入れていくぞと、そういう生産者の努力を消費者もきちんと理解してサポートしていくということが大事だよということが、多分田上先生のお話だったであらうというふうに思います。

ですので、今回パネルディスカッションでは、田上先生に非常に重要な理念をものすごく深く語っていただきましたので、じゃあ実際にどういうことがされているの、事業者、農家、それから県、どんなことをしているのということをお話していただきましょう。

それでは最初にアリアケファームの山本社長から、どうぞよろしくお願いいたします。

**山本:** アリアケファーム株式会社の山本と申します。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

私は、実際に畑で野菜をつくっているわけなんですけれども、その中で、そのGAPの取り組みと申しますか、それを具体的にどんなことがやっているのということと、それと若干の会社の紹介を含めて、ご説明を差し上げたいというふうに思います。

それではこれからは、座って説明させていただきたいと思います。

私どもの会社は、平成17年にできた会社でございます、本社が佐世保市内の小佐々町の方にございます。佐世保でそうやって平成17年から野菜づくりをやってきたわけなんですけれども、ご存じのように佐世保は目の前が海で、後ろが山というようなロケーションが非常に多くて、つまりは大規模で大区画な圃場が非常に少ないという立地条件がございます。その中で規模拡大をしようということ考えたときに、平成19年に皆様方ご存じだと思っておりますけれども、諫早湾干拓の入植の募集がありまして、それで応募して平成20年から、これがその

航空写真なんですけれども、野菜づくりをやっていっております。57.64haと書いていますけど、大体58haということで、東京ドーム何個分ってこう書いていますけど、100mの幅で約6km先までっていう広さが60haですので、5.8km先までという話になるんですけれども、そこで加工用の原料野菜をつくるということで、営農を展開していっております。

具体的にそれでは何をつくっているかという、たまねぎ、にんじん、にんにく、白ねぎ、しょうが、この5品目を中心としてつくっておるんですけれども、その中でも8割方がたまねぎです。ここには2,000tと書いていますけども、ことしの収穫量でいくと3,000t近くぐらいまで収穫しておりますので、全体量では大体3,500tぐらいの収穫をしているということでございます。100%加工用の原料野菜ということで供給をしています。これがアリアケファームが野菜をつくるに当たっての基本的な考え方、理念です。

加工用の野菜をつくるっていうことになると、この畑でこういう野菜ができたから、加工用に使ってくださいっていうんでは、展開がなかなかできないんですね。つまりは、その加工メーカーさんがどんな野菜を、どんな品目の野菜をほしいのか、まあつまりこれをニーズと書いていますけども、こういうふうな展開が必要だということになります。たまねぎを例にとってみますと、赤たまねぎはサラダには使えますけどカレーには入れませんよね。そうすると、たまねぎも品種はたくさんございまして、それじゃ何に加工されるたまねぎかによって品種が変わってきますねと、こういう展開をやっているというのが1番目です。2番目は、会社設立のときからGAPはどうしても外せないということで、展開をしております。これは後で具体的にもう少し詳しくご説明をしたいというふうに思います。それから3つ目は、例えば、加工用のたまねぎということになりますと、中国産のたまねぎと戦うんですね。そうすると何が必要かという、低コストでつくることが必要になってまいります。低コストということ念頭に入ると、大量にというふうにつながってまいります。そうした上で、一定の品質のものを供給するということですね。この3つの大きな柱で営農の組み立てをやっていっております。

これが関係図式なんですけれども、加工食品メーカーさんに全部いくんですけど、PL法の問題、製造物責任は農家には関係がなく、すべてこの食品製造業者が担うんですけども、ただ、食品製造業者がどんなことをやって安全を担保していくのかということ念頭に入れた上で、完全にトレースできる野菜のつくり方を展開していっております。私たちがGLOBALG.A.P.とJGAPと両方の認証を受けて、たまたま昨日、その外部の認証機関の継続審査があったばかりなんですけども、外部の審査員が一つ一つチェックをして、アリアケさん、こう

いったところは直してくださいよ、ここはちょっともう少し強化してくださいね、といった指摘をいただいて、年々少しずつ全体がよくなっていくという仕組みの中で、野菜をつくっていかうと考えております。

具体的に農園のルールってざっくり書いているんですけど、一番上から言いますと法律がございませう。条例がございませう。それから県の指導があつて、指針があつて、ずっと下りてくるわけですね。そういったことを含めてルールと書いているんですけども、手洗いをやりましようから始まります。いろいろなルールがあるんですけども、いくら立派なルールをつくつても守らないとしようがないんで、一番最後には社内で決めた、もしくは法律で決められていることというのは絶対守りましようというところに行き尽きます。人間一回言つて、こうやってくださいねつて言つたら、必ず守ってくれるかと言つたら、そんなことないですよ。自分の子どもなんかを見ればよくわかるんですけども、言つても言つても楽な方向にいくと、これは人間の習性だと思つてんですけども、だからもう常に言わないといけないということは、この活動の中で本当に思ふことです。

それでは具体的にどんなことかと言つると、これはちょっと農薬の管理ということで書いておるんですけども、社会的なルールということになると法律があつたり、毒物、劇物の取締法があつたり、農薬の空容器については産業廃棄物の問題、出荷をすると今度は食品衛生法の問題が出てまいります。残留農薬の問題であるとか、ポジティブリストの問題であるとかという関わり合いになってきます。これが下りてきて社内のルール、農場管理規程というのがありまして、その中に農園のルールというのがあります。先程先生のお話でもありましたけれども、強固な物に入れましよう、鍵がかかるようにしましよう、農薬ごとにマスクそれとか保護クリームをどう使いましようとかあるんですね。それを展開するためには、使い回しもどうか、個人ごとにみんなマスク使おうやと、揃えようやということになりますし、目を保護するのにゴーグルも使おうかというような展開をしたりですね。その空容器については、産業廃棄物になるからほかの物とは分別して集積しようというような特別な管理をこうするつていっております。

やっぱり農薬が相手ということをお考えますと、相手をよく知らないつて管理できないと思つてですよ。コントロールが。ということから、農薬を計量する人、希釈する人、それから散布する人、その機械を洗う人、こういった人たちには社内のルールで農薬管理指導士の資格を全員持たせています。これ以外の人には撒いたらいけないつていうことにしています。つまりはこういふことかと言つると、たまたまアルバイトで来た人には農薬は触らせないと。やはり相手のことをよく知つた人じゃないつて農薬は扱わせません。毒物・劇物の取り扱いも

資格がいりますから、毒物のものもあるし、劇物のものもあります。だからそういったものがどこがどんなに危ないのか、逆にいうとどうしたら安全なのかということを知った人に扱ってもらおうというようなことですね。それと管理する人には、全員がGAPの指導員の資格を取らせていますので、どうしたらいいかということを知った人に管理をしてもらうというような展開をやっております。

ここからが具体的になるんですけども、収穫をするための包丁とかはさみがあります。定数定位置管理というような表現で言うんですけども、いつも包丁はここに7本あります。だから、返ってきて6本しかなかったら1本はどこかに行っていますよね。いや、ひょっとしたら製品の中に入っているかもしれない。そうすると皆で見つけましょうと。常にここには7本なければなりませんという管理をするということであるとか、この横にアルコール噴霧器があって、収穫前にはそれで消毒して使いましょうであるとかですね、トレーサビリティ、トレースをするに当たってはやっぱり記録、記帳が必要で、この野菜はだれが、いつ、どのような管理をしてつくったのかということが記録されているものですね、こういった管理をするということ。それとか、あとこれは畑に置いているトイレなんですけど、用を足したくなったらその辺ではしないでねというルールになります。そうすると、いや、それじゃあトイレを置きましょうという話になります。じゃあ、トイレが終わったら手を洗いますよねということになると、この手洗いを置きましょう、せっけんを置きましょうということになります。ここは屋外ですから、手はどうやって拭くのということになると、ここにタオルを置くというのは現実的ではありません。雨も降ります。そうすると農園のルールで各自が清潔なタオルを毎日持って来てね、それは自分専用の手拭きよということ、必ず全員が手洗い用、汗拭き兼用なんですけど、そのタオルを持って来てもらうというようなことであるとか、難しいことは何もやってないんですけど、世の中で決められたこと、自分たちが決めたこと、そういったルールを1個ずつ守るということですね。決められたことを決められたとおりにやるというような、言うならちょっと地味な活動なんですけど、こういったことを積み重ねることによって、私たちが納めた加工メーカーがつくった製品が消費者の方に届いたときに、これは安全なんですよという信頼を得るといふ活動に展開していつているということでございます。以上でございます。ご清聴どうもありがとうございました。

**松永：**ありがとうございます。すばらしいですね。恐らく日本で最も進んだ農場であろうと思います。それが長崎県にあるというのはすごいことですよ。

山本社長、個別のルールたくさんあるんだと思いますし、一つひとつ数えていったら区別で

きないものもあって、なかなか管理をするのも難しいと思うんですけども、大体トータルでどのくらい。

**山本**：きのう審査があったという話をしましたけれども、その規範となるルールブックがあるんですけども、その一つひとつのこうしなければならぬとか、こうあるべきだとか、こうあった方が望ましいとかいうのを足していくと234項目ありまして、これには農園のルールまでは及んでいませんので、例えば、タオルを持って来ましょうなどまで含めると、もう300とかそれ以上の内容、数になるんだろうと思います。

**松永**：そうすると働いておられる方は、なぜそれをしなくちゃいけないかという、理念的な意味合いを意識しながら具体策を守ると。

**山本**：はい。ルールを守ってもらうためには、何でそれがそうしないといけないかということからスタートなんですね。これが理解できないと、やっぱり楽な方向にいっちゃう。だから、何でこうやる必要があるかということからのスタートだろうと思いますね。

**松永**：ありがとうございます。ちなみに、アリアケファームさんでつくられた野菜はどこで私たちは食べられるのでしょうか。

**山本**：あんまり具体的に言うと、企業秘密のところに入ってくるのですが、今私たちが納めているのはアリアケジャパンという会社で、佐世保にあるんですけども、その名前を出ているのは唯一だと思うんですけど、セブンイレブンの「金のビーフシチュー」、あれにはアリアケジャパン株式会社って書いてあります。あれに私たちがつくったたまねぎが使われており、非常に美味しゅうございますので、ぜひとも食べてみてください。

**松永**：ありがとうございました。

それでは、次に長崎県中央農業協同組合の課長補佐の峠さん、生産者としてお話をお願いいたします。

**峠**：どうも皆さんこんにちは。今ご紹介をいただきました、長崎県中央農協の峠といいます。ちょっと自己紹介させていただきますと、私は営農指導員という、いわば農家の方に農作物の栽

培の仕方を教えたり、採れたその農産物の販売といった業務に携わっております。

画面での説明はないんですけれど、言葉だけでわかりにくいところがあるかと思えますけれども、よろしく願いいたします。

私たち、県内には7つの農協があるんですけど、長崎県央農協というのは県央というだけあって、県の中心の東彼3町、大村市、諫早市にまたがった農協です。農協としてGAPに取り組んできてまだ日は浅いんですけども、なぜ取り組んだかという中で、今講演の中でも話がありましたように、農作物をつくる者として、それに携わる職場として、やはり一番に安全性の責任が農産物への信頼につながるということで、その面から取り組んでおります。講演の中でも話があった農業者の高齢化、もう60歳以上の方がほとんどです。そういう中で今ありましたように、農作業の事故、作業中の事故、機械に巻き込まれての事故が非常に増えていきます。実際表に出てきた部分だけで400件なんですけど、農作業中に転倒をしたり作業場で転んだりといったことが起こっております。そういう事故を防ぐためにもこういう現場をチェックするという作業が必要になってくると思っております。

農薬の問題についても、1人の方の農家のものが基準値を超えた農薬が出たということになると、すべてその品目は回収になる。また、その品目以外の県央農協から出荷された農産物までも信頼をなくす。また長崎県の農産物に、または国産はということで非常に波紋が広がる可能性が大きいということで、この問題について取り組んでおります。

農家の高齢化によるリスクがふえている中で、そういうものを減らしていく取り組みに当たっては、このGAPという3文字をまず農家に理解をしていただくというのが非常に難しく、ずっと講習会なりいろいろな会のあるごとに、また、農家の方に管内の振興局の方に来ていただいてお話を聞いていただいたりしながら、ここ数年取り組んでまいりました。本年より本格的に取り組むということで、農場評価をやっていこうと考えています。まずは農家の作業場の衛生面、また農薬の管理状況、こういうところにまず目を向けて農家とともにチェックをしていこう、改善をしていこうと考えております。実際に今取り組んでいることについては、特に生産履歴ということで、農薬を使用した履歴を各農家に記録していただいております。これにつきましては、農協で共販をしている品目についてはすべて、出荷前にこういう農薬をかけたということで提出をして、合格したものを出荷するという決めております。もう一つ、この県央管内には直売所が3つあります。そのほか、Aコープが数店舗ありますけど、そこに農家の方が直接持ち込まれる産直コーナーがあるわけなんですけど、ここには、今まで農業をやったことない方も農産物をつくって出荷をされております。この農産物についても、すべてチェックをしております。農産物には、バーコードでラベルにだれだれがこれをつくりま

したという表示がされているんですけど、このバーコードについては、生産履歴を農家の方が出荷の3日前に提出をして、農協の担当が、すべて登録をされた農薬なのか、倍率は間違っていないか、散布の日数等は誤りがないかということをしてすべてチェックをして、合格したものが農家から出荷されるときにバーコードが出てくるようになっていきますので、農薬の履歴で、もしチェックがミスがあればバーコードが出ない、出荷ができないという方法を平成21年度から取り組んで、今5年目になりますけれど、いろいろシステムを改善しながら、直売所で出荷されている分についてそういうふうなチェックをいたしております。もう一つ、この出荷されたものについて、農産物の数からするとわずかなんですけども、年間200検体を専門の機関に依頼をしまして、月にして15~6検体、直売所のもの、または農協の集荷場に集まってくるものを、抜き打ちで検査を行って安全性を確認しているところでございます。農協の取り組みとしてはまだまだアリアケジャパンさんのように、隅々まで行き渡ったことができてないんですけど、個々の農家の数が多いので、まずは農家の安全を守ることから、農作業、作業場の確認と、農薬の管理状況、この辺から取り組んでいこうということで、今やっているところでございます。以上です。

**松永：**ありがとうございます。JAさんは生産者に寄り添いながら、販売のことも考えなくちゃいけないということで、なかなか難しい立場ですね。それと、会社であればやりなさいということも言えるわけですけども、JAさんの場合はそれぞれ組合員さん、それぞれ個々の事業主さんですので事情が全く違いますので、そういう方たちを率いて指導していかれるというのは、なかなか困難が多いのではないかなと思います。

そのGAPの取り組みが少しずつ広がって行って、生産者さんもやっぱりこれやった方がいいよねというような、導入して頑張った方がいいよねというような気運というのは出てきていますか、今。

**峠：**そうですね。生産者の部会の組織の中でいろいろ話をしているんですけども、やはり近くで農作業の事故があったり、また登録外の農薬を使って事件も起きたりとかいう中で、もうそれはただごとではないと。自分たち間近でしている人間もやはり人任せにせず一緒にやっついこうという気運はだんだん盛り上がっているんで、それを数多い農家の末端まで届くように取り組んでいきたいと思っています。

**松永：**ありがとうございます。

それでは次に、長崎県農業経営課の江藤課長から県の取り組み、どうぞご紹介ください。お願いいたします。

**江藤：**皆さん、こんにちは。ただいまご紹介いただきました、長崎県農業経営課の江藤と申します。GAPにつきましては、県の行政の窓口ということで、うちの課が推進しておりますので、説明させていただきます。

先程、田上先生の講義がございまして、具体的に活動風景等も出ましたので、そのおさらいというが長崎県ではそれを具体的に何をやっているという説明になるかと思えますけれども、長崎県版GAPの策定については、人と環境に優しい長崎県農林漁業推進条例を平成16年に制定したなかで、長崎県が目指すべき農業像の具体化をさらに推進するため、平成18年度に長崎県版のGAPを策定したところでございます。長崎県では、まず先程アリアケさんの方からも説明がありましたように多岐にわたっての管理項目を、いきなりというのは難しいということで、まず初心者用の入門編として、農薬の取り扱い、衛生面などの食の安全・安心に必要な分野をチェック項目とした初心者用のGAPを策定いたしました。そして導入後、ステップアップしたという状況の中で環境に配慮した取組みや水質汚染対策に着目した熟練者用のGAPを進めているところでございます。先程、峠さんの取組みにもございましたけれども、産地の信頼性を高め新たな販売先の確保に取り組もうとしている集団、労働安全・農薬の適正使用を積極的に推進すべき集団、そして今、野菜・園芸作物中心に「輝く長崎園芸産地振興計画」というのをつくって、この計画を策定する産地を県版のGAPの対象として、重点的に取り組みを推進しているところでございます。長崎県版GAPを導入、実践の流れということで田上先生の講義の中にも出てきたおさらいになるかと思えますけれども、GAPは地域連携、組織化が必要で、合意形成ができないと何のためにするんだということになりますので、取り組む皆さんの共通認識の中で進めます。次にGAPに則した点検項目の具体化ということで、プラン、農場の利用計画、それと点検項目の作成に取り組めます。それから、実際に記録に残していくということを実践してもらいます。そして、記録した内容についてチェック、点検、評価という作業を進めます。この点検、評価した結果から改善していく。この工程を繰り返し行うことで、生産現場がよりよく改善されていく工程となります。具体的な形でいきますと、長崎県版GAPのチェックシートをご紹介いたしましたけども、その中で農薬がどうやってチェックするかを説明します。例えば、農薬の使用都度、容器、または包装の表示内容を確認いたしまして、表示内容を守って農薬を使用しましたかというようなチェック項目がございまして、この作物に使用できる農薬なのかな、あるいは使用できる回数を超えていないかな、そういった

農薬使用に関する表示内容をここでチェックすることができます。これに該当すると、表示内容を守って農薬を使用したということになり、この項目が農薬取締法の遵守項目となりますので、この法令に準じてやっているとなります。

このスライドはおさらいになるかと思いますが、具体的に長崎県の推進方針の中で、GAPをどうやって進めているかということでございます。上段につきましては、県主催である指導員養成研修会の風景でございます。ここでは外部講師といたしまして、昨年、今年と田上先生に来ていただきまして、生産者や、その集団に指導する県や市町の職員や、農協指導員の方を対象として、GAPの研修会を実施しております。研修期間は3日間程度でございます。内容は、座学と先程具体的にスライドがありました実際に現場の農家圃場でGAPについて確認する研修を実施しております。また、GAP認証制度の対応につきましては、生産者が商業GAPの導入時の指導ができるよう年間2名程度、県の職員を派遣しております。また、下段につきましては、実際ここで研修を受けた指導員の方が農家・部会向けに研修会を開催している風景であります。

先程のPlan、Do、Check、Action、このPDCA手法を用いまして、GAP導入に向けた推進、定着化を進めているところでございます。昨年度は県内全域で74回の研修会を実施しているところでございます。このスライドは今後の目標です。平成24年度時点で108集団がGAPを取り組んでおり、集団数は着実に伸びております。当初目標を、平成27年度までに100集団ということで推進してまいりましたけれども、地域のご理解もありまして、順調に進んでおります。そこで、今後の目標を上方修正いたしまして、平成27年度までに140集団を育成するというハードルをさらに高めております。この140集団につきましては、全国的にも有数の品目であるいちご、ばれいしょ、ブロッコリー、大根、にんじん等、長崎県で指定しております重点推進品目を生産する集団が140集団ほどございますので、その集団にこのGAPを導入していくということで、今進めているところでございます。

簡単ではございますけれども、長崎県の取り組みについて説明させていただきました。ありがとうございました。

**松永：**ありがとうございます。県も頑張っておられるんですね。ありがとうございます。

それでは、3人の方のご説明をお聞きして、浅田さん、どうですか、消費者として感想、それに多分ちょっと質問したいというふうなことも恐らく出てこられているのではないかなと思います。そんなことも含めて、お願いいたします。

**浅田**：すみません、消費者から参加させていただいています、浅田と申します。よろしく願いいたします。緊張しますので、座らせてちょっとお話をさせていただきます。

きょうGAPというお話を伺ったんですが、私はきのうまでの認識ではほとんどその言葉すら頭になく、インターネットでGAPというのを検索して、農林水産業のホームページに入っていたときに、お野菜だけでも30ページほどのものすごい小さな言葉でだあーと書き連ねた項目がありまして、ほとんど読む気にならず、そのままきょうのお話を伺って、こういうことなのかなという認識を持ったんですが、土とか水とか空気に配慮しながら将来の子どもたちのために環境を残して、いい作物をつくっていこうというこの取り組みは、私たち消費者にとってはすごく素晴らしい取り組みじゃないのかなという感覚をきょう持ちました。田上先生のお話の中に、安全の最終段階を担っているのは消費者の私たちなんだというのが出てきたんですけども、私が、皆さん同じだと思うんですが、グッドプラクティスという最終の段階で、スーパーとかデパートからお野菜とか生産物を買ってきたときに、どんなふうにして安全に家族の口元まで運ぼうかなというのを考えたときに、私はこのごろ保冷バックっていうのを365日持ち歩いていまして、やっぱり食中毒とかが一番怖いので、購入したものを必ずその中に入れていた取り組みをこの5、6年行っているんですけども、それがその消費者の立場としてのグッドプラクティスになるんじゃないかなということを感じておりました。時々生産者さんのお話を伺うことがありまして、本当にたくさんの規範の中でいろんな生産物をつくっていらっしゃる方が、先日、台風があったときに、フェイスブックでその後交流とかをしている方がたくさんいらっしゃるんですが、台風がくるっていうのがあった前にいるんな生産できるものを最初に撮って、台風の被害がきて、その後の田畑の様子というのをずっと画像でリアルタイムに見せていただいていたんですが、あれだけ1年間努力をしてらっしゃったところのものが、ほとんど半分ほど水に浸かって出荷する段階ではきれいな状態では何もなくなっただけというような地区もありまして、農業というのとはすごく大変なことだなということを実感いたしました。最後にちょっとお尋ねしたいなと思いましたが、その食中毒の話なんです、いただいた資料の方にズッキーニを生で食べたとかいうところで、例えば保冷バックを持ってスーパーから自宅まで新鮮に持ち帰れば安全なのか、それとも洗うことなのか、土がついていることが食中毒の原因になるのか、どうなのかなという疑問を持ちました。すみません、このぐらいのコメントでごめんなさい。よろしく願いいたします。

**松永**：ありがとうございます。そうですね。消費者にとってはちょっと馴染みのなかった言葉、

でも消費者にはとても深く関係のある言葉、農業なのであろうというふうに思います。

早速、疑問、質問、ズッキーニの話ってというのは、この田上先生の資料でリスク管理が問われる食中毒事件のころの、ドイツで起きたO-104の事故ですね。これについてですね。どうでしょうか。江藤課長、多分いろいろご説明いただけるのではないかと思います。

**江藤**：ズッキーニの件は何が原因になっているのかが明らかになっておりませんので、ここについてのコメントとして、何をお伝えすればいいのかわかりません。

**松永**：はい。この話の経緯は、具合が悪くなられる方がばたばたと出てきまして、最初はいろんな原因食材を疑われたんですね。最初はズッキーニとかきゅうりとか、いろんな原因食材が疑われまして、調べていった結果、どうもそういうものではないと。結局はスプラウトっていう、もやしとかかいわれとか、発芽野菜ですね、ああいうものをスプラウトっていうんですけども、そのスプラウトがこの腸管出血性大腸菌で汚染されていたのであろうと。何でこのスプラウトが汚染されていたかっていうと、どうも種子に菌がついていたためであらうと。菌が種子についていたので、それを発芽させてサラダで皆さん食べておられたので、ばあーっと菌が広がってしまったというのが、この事件の顛末なんですね。ただ、原因として特定されなかった。これが確実だと、これが犯人だということには至らなかったんですね。状況証拠からいくとスプラウトの種が原因であらうと。でもちょっとはっきりしないところがあるよねというところで留まっているのが現状です。ここから多分読み取らなくちゃいけないというのは、やっぱり土壌には腸管出血性大腸菌っていうのがいます。これは、どうしてもゼロにはできないわけです。でも、いい菌もいて悪い菌もいて田上先生もおっしゃったように、菌がいっぱいいて微生物がたくさんいて、だから私たちは恵みをいただけるっていうところがありますので、そういう菌をどういうふうに制御するかっていうことを考えなくちゃいけないと。そうすると私たちの段階では、まず菌を制御するっていうので一番簡単なのは洗うっていうことですよね。洗う、それからきちっと加熱するっていうような形できちっと制御して、きれいにしてリスク、消費者段階ではリスク管理して食べられるということが言えるんですが、それだけではなくて生産者もいろいろ気をつけなくちゃいけないことがあるよっていうことが、最近はいろんな形でGAPの中でも項目として上がってきています。田上先生、そこら辺の具体的なことをお願いいたします。

**田上**：病原性大腸菌が、ということで事件になるとそれはとても大きいことです。消費者は食

べるときに洗うか熱をかけるかで大腸菌などを除菌すると思います。大腸菌は熱で100%死にますから。日本にいる牛の1割から1割5分くらいは、O-157などの腸管出血性大腸菌を腸管内に持っている聞いたことがあります。牛は病気にならないですよ。人間だけ病気になるんですね、具合が悪くなる。ですから、農業では牛の糞尿の取り扱いが大事で、ちゃんと熱をかけなさい。牛糞で堆肥をつくるのであれば、60以上の温度を何日間か、つまり発酵して熱を持つんです。それでも堆肥の端の方は死なないといけないから、繰り返しという作業で、もう一回中に入れ替えてさらに発酵させます。堆肥の繰り返しをして3回くらい行って全部死滅させなさい。そうすればOKです。目には見えない物を、あらかじめそういう理屈、科学的な方法でやっつけてしまいましょうということです。ただ、牛から出たものっていうのは、堆肥として取り扱っているものだけじゃありません。もう既に河川に流れ込んできた菌が水の中であって、増殖しているかもしれない。例えば、消費者の皆さんが洗うのと煮込むのでは、意味が違いますね。洗うのは表面についているものは洗っちゃえば取れます。中に入っているものはいくら洗っても取れません。中にあるものは煮込まなきゃいけない、熱をかけなきゃいけない、熱をかければ死んでしまいます。

じゃあ、生産段階で農作物の中に入るものと農作物の表に着いているものではどうなのかという問題があります。アメリカの巨大な農場でほうれん草の収穫中に付着したO-157は、外から付着したんですね。それをパックに詰めて出荷したものですから、全米中で3人も死んじやった、ということがあったのですが、付着したものは洗えばいいんですが、実は作物は息をしています。葉っぱのところに気孔という穴があって、そこで呼吸しているんですね。同化作用を行っています。人間と反対で二酸化炭素を吸って酸素を出すということですが、その中に入り込んでしまうと、私たち人間の体の中に入ったものが胃袋に入って肝臓に入って処理されると同じように、体の中をまわってきます。

生産段階でそういう病原性微生物の進入を防ぐためにはどうするか。作物に水はかけるのかな。かけるんだったら飲める水をかけるとか。だから用水にある河川の水をスプリンクラーでかけることはやめなさい。水分を補給するんだったら根っこに水やりしなさい。根っこから菌が吸収されることはありませんので、そういう理屈に、科学に基づいた管理をします。したがって、河川の水は散水しないで、根から吸わせるというふうなことがGAPの原則になるわけです。必ずしもそうしなさいじゃなくて、我が農場においてはこういう環境だからリスク排除はこうする、ああするということになるのです。でも、そうするとそのためには、この話題に出ているようなことの理屈がわかっていないとだめなんですね。そこところがGAPの難しさだと思います。GAP認証の審査に来た人たちが、こうか、ああかと言ってチェックリス

トに抱えたことでOKではなくて、もっと自分のところの特殊事情を考えていたときに、リスクになるものがどこから入り込むのか、ということを見るリスク評価を自らしなければならない。言われたことをやっているだけではなかなかリスクを削減するのは難しいのです。農産物に微生物の入り込む要素が大きく2つあるよっていうことは、農家が知っていなければならないという意味で、GAPの難しさってというのはそこにもあると思います。

**松永：**ありがとうございます。ちなみに、誤解を招かないように申し上げておくと、日本で発芽野菜、かいわれ大根とかいろいろありますけれども、ああいう業者さんってというのは、日本でもちょっとかいわれ大根が疑われた事例もありましたので、今殺菌とか非常に気を付けてやっておられます。いろんな形、殺菌もいろんな方法がありますので、種々きちっと殺菌をして、それからきれいな水、きれいというのは見た目きれいではなくてきちっと分析して確認された地下水とか、それから上水道、水道水とか、安全性が確保された水を使って栽培して発芽野菜を育てるということをやっておられますので、きょうの話聞いて、もうかいわれ大根を食べるのはやめようということではないんですね。自然は怖いけれどもちゃんと管理することで制御するということを理解していただきたいと思います。ちなみにこのドイツのは、エジプトの種子がどうも菌に汚染されていたようだ。しかもそのスプラウトを育てていたのが有機農場だったんですね。ですので、薬剤を使った殺菌をしていなかったということで、ちょっと殺菌も問題があったんじゃないかなというようなことも指摘されています。ただそれも、原因として明確にはなっていません。自然のこういう病気ってというのはなかなか解析も難しいということであろうというふうに思います。のっけから実は非常に難しい質問を浅田さんがしてくださって、でも多分今の質問をしていただいたことによって、ああなかなか複雑なんだなと、いろんな努力が必要なんだなということ、恐らく会場にいらっしゃる方にわかっていただけたのではないかなというふうに思います。

もう15分になってしまったので、何か今の話とかつけ加えるようなこととかございますか。よろしいですか。よろしければ会場からご質問をお受けして、先生方に答えていただくというように時間にしたいと思うんですけども、いかがでしょうか。会場からこれを聞いてみたいというようなご質問、どうぞ遠慮なく手を挙げて質問していただければと思います。どうでしょうか。佐世保の方ってというのはちょっと憤み深いのでしょうか。長崎は結構はいはいと皆さん手を挙げて、いろんな質問をしてくださる方が多くて、しかもなかなか長崎の方っておもしろいんですね。深いんですね。先ほどの浅田さんのようななかなか深い質問が長崎でよく出るんですけども、どうでしょうか。ありがとうございます。手を挙げていただきました。お

願いたします。

**参加者** : ララコープの組合員の一人です。田上先生のお話の資料の中で、農家のおうちに行かれて指導員と一緒に検査をしに行くっていう、こういった写真を見させていただいて、私もララコープの消費者の一人として行ったんですけども、その中で私も検査をやらせていただいたことがあります。その中で、本当に普通のおうちの農家の方の農薬の管理の、例えば鍵のついた箱を見ると、そういったチェックをするとか見るんですけども、すごく何気ないことなんですけど、やっぱり鍵がかかってなかったり、保管ボックスがなかったりとか、そういった実情を見た上でやはりすごくこういった検査って大事なんだなっていうことを、改めて気づかせていただきました。そのときに農家の方にも伺ったことがあります。これだけ手間をかけているんなことをやっていただけるのはどうしてですかと伺ったときに、農家の方々はやっぱりその安全な食品を皆さんにお届けしたいというその思いの一心ですっていうことを聞きました。私は素人でしたけどもそういった声を聞いて、現場を見させていただいて、すごく大事なんだなと思ひまして、田上先生が最後におっしゃったんですけど、消費者が支えることも大事っていうのは、やっぱりすごく大事なんだなと思ひました。ララコープでは、商品がそういった検査を受けているという意味で「品質保証システム」というのがありまして、それがその商品にマークとして表示される、それだけではないんです。いろんな意味合いがあつてのマークなんですけども、そのマークでその商品の、これは安全なんだよとかこれはいろんなことできるんだよということがわかる、一目でわかるマークがついているんですけども、GAPの場合はそういった消費者として目にしてわかるということができるといえるのでしょうか。教えてください。

**松永** : 田上先生、願いたします。

**田上** : GAPの検査をするっていうのは、本質的な行政が行うGAPっていうのは、EUが、政府が毎年1%農家を査察します。それで変なことがあつたら、刑事罰もあり罰金もつく、それから補助金停止など、さまざまな処分があります。これが本来的なGAPの在り方です。国がそこまでやっているのに、流通業者は当然そんなことをやってない農家からは買わないぞっていう意味合いを込めて、流通業者が任意に検査をしている。これが商業GAP認証といわれるものです。その商業GAP認証が始まると、輸出入の中では絶対条件になってしまつて、当たり前前のものになって世界ではGAP認証の標準と言われるようになってGLOBALG.A.P.というのがそういうふうになっているんですが、GLOBALG.A.P.では絶対にコンシ

ユーマーパック(個包装)消費者に見える入れ物の中にはマークをつけてはならないということになっている。なぜかという、それはだれが責任を持てるかということです。これが安全ですとスーパーが売ったときに、マークがついているのに事件になったときにだれが責任を取るんですかということになりますので、それにはつけないんです。〈ちなみにEUでは、買い手に対しては直接の販売者が責任を持ちます〉 ということはご存じでしょうか。PB、自社ブランドってということです。今多くのスーパーでは、何とかという名前をつけて自社ブランド、うちのスーパーのブランドだ。そうすると、そこに集まるものは定番で置かなければいけないから、いろんな産地から取ってくるんです。それがあの産地、この産地それぞれがGAP認証を取ったとか、取らないとかということになると、そのスーパーのPBは成り立たないんですね、棚ができない。だから、商売上の現実問題としてそれは出さないということになっています。ところが、ヨーロッパでは、GLOBALG.A.P.をヨーロッパに入る輸入品に対して要求していますが、例えばイギリスの農家は「レッド・トラクター」という農協が運営しているGAPの審査を受けています。これは7、8割の普及率ということで、それらはレッドトラクターのマークを付けています。この農産物を生産した農家は、環境に良いことをしている、という強調しているのです。政府と一緒にね。もちろん食品の安全性もです。イギリスなどでは環境保全に関する意識が高いですから、そのマークがない農産物は買わないという客もいるということで、圧倒的に普及しています。なぜなら、イギリスの場合には階層社会があって、スーパーも金持ちの行くスーパーと貧乏人が行くスーパーとに分かれているようなんですね。別の販売店ではどうでもいいとかもあって、だから社会的必要性の範囲で考えていかなきゃいけないんですが、あの国でこうだから、先進国でこうだからというふうに一概には言えない。日本でも環境にやさしい農家を評価したい、という思いがありますので、私はそういうものを表示できるような社会システムをつくれればいいなとは思っています。実際にそれはどうなんですかと言われれば、実態としては国際レベルの評価基準を採用して表示しないければなりません、ということだけお話しします。

**松永**：ありがとうございます。表示の難しさはですね、多分表示があると安全で、ないと危険であるっていうみたいな、ごく単純な二分法にどうしても消費者って陥りがちになってしまうというところなんで、そこがやっぱりちょっと難しいんだろうと思うんですね。きょうはもう長崎県が今108集団までできたというふうにおっしゃっておられましたけれども、108集団以外の人たちがだめだというわけじゃないんです。だめじゃないし、危険だっていうわけじゃないんです。多分、それぞれ皆さん方無意識のうちに、あるいは意識的にいろんなことに注意

をしてつくっておられるんですよね。でもそれも体系的にきちっと整理をして、P D C A サイクルを回すっていうところまで持っていけている方が108であると。その背後にはたくさん真面目につくっておられる方がいらして、そういう方たちがじわじわじわじわ自分たちのレベルアップ、自分たちで自分たちのレベルを上げていく努力をしていく、今その動きがだあーっと続いてきているというふうに理解いただければいいのではないかなというふうに思います。そのうねり、それから山本さんがおっしゃった、守るということではなくて、なぜこれをやるのかという「なぜ」というところを生産者が理解するということの重要性をわかっていただきたいなと思います。

ちょっとふと思ったんですが、実際に今の農産物ってどうなのというところ、いろんな角度から見られるんですけども、例えば残留農薬という点から言ったときにどうでしょう、江藤課長。県の農産物というのはかなり調べられているというふうに思うんですけども、問題になる農産物というのは見つかっているんですか。

**江藤**：先程、峠さんの方から自主的に検査をされているということですが、県といたしましては、食品衛生法に基づきまして、収去検査を実施しております。具体的には保健所の方が、青果市場あるいはスーパー、直売所、そういったところから農産物を抜き打ちで残留農薬検査を実施しております。平成23年度は200検体、昨年が175検体、今年は150検体予定されており、昨年、一昨年は基準値をオーバーした事例はございません。この収去検査につきましては、全国的に各県で実施しております。隣のA県として例にあげれば、A県市場の抜き打ち調査はA県産の農産物のみを対象とするわけではなくて、長崎県産があれば、長崎県産を、他県のものであれば他県のものも調査の対象とされております。そのように全国的に残留農薬に関する取り組みが実施されていることをご理解いただければと思っております。

**松永**：はい、ありがとうございます。

せっかくですので、もう一つの主催団体である佐世保市の状況も少しお伺いいたしましょうか。お願いいたします。

**橋本**：佐世保市の保健所の橋本と申します。

今のご質問なんですが、佐世保市の方は平成23年、24年度と大体14から15検体を目標にしていたんですが、平成23年度が15検体、平成24年度が10検体検査を実施できました。内容といたしましては、大体季節によって地場産の野菜をとってきて、検査をしようと

ということで、先程長崎県も言われましたが、うちの場合は佐世保青果さんとか、あとは農協の集荷場の方をお願いしてとらせていただいたり、今年は直売所の方とかをお願いして、検体をとるような予定をしております。

内容的には、やはり6月ぐらいでありましたら、アスパラガスとかほうれん草をとってきたり、12月になりましたら、ねぎとか春菊、季節に合わせて、それとか冬場でしたら白ねぎとかとってまいりまして、大体100項目から150項目ぐらいの農薬の検査をいたしまして、幸いなことに平成23年、24年と違反はございません。佐世保市はそういう状況です。

**松永**：これが例えば残留農薬という角度から見た結果ですね、ほかにも食品のリスクというのはいろいろありますので、いろんな角度から調べられていて、日本の農産物というのは相当高いレベルにあると、それは多分ララコープさんでもいろんな形でお調べになっていて、確認した上で判断しておられることであろうというふうに思います。

さて、ほかにどうでしょうか。こんなことも聞いてみたいというようなご質問、ご意見。ありがとうございます。お願いいたします。

**参加者**：申しわけございません。本当に講演含めて、大変貴重なお話ありがとうございました。なぜそうするのかという、その理屈を知っていくということは、それはすべての面において大切なことというふうに思っております。

ララコープの組合員でございますけれども、今お話の中で、直売所とか含めて出たところで、最初に県央の農協のところで峠様がおっしゃった直売所でも、しっかりとその農薬の検査をしていますということをおっしゃったところで非常に気になっていたことが、今の話の中で少し解決したところでもあるんですけれども、県も含めいろんなところの中で、抜き打ちで検体を持って行っているということで、道の駅とかいろんなところの小さな直売所がございますよね。本当に身近なところでやはり住民にとっては、新鮮であったりとか、いろんな面で人気があるというふうに思っているんですけれども、そういった本当に細かいところで、農業経験のないリタイアされた方が新たにつくって出してらっしゃるというようなところも含めてございますので、そういったところでも、そういった動きの中での関わりを含めて、いろんな検査も含めて、見ていらっしゃるのかということが非常に気になったんですけれども、多分そういう方向性なのかなというふうには、思ったところでもありますけれども、やっぱり先程、県のところでも108団体のところがという部分含めておっしゃって、GAPシートもあるってということで、そういった活用がどんどんどんどん、やっぱりなぜそれが必要なのかということを知って取り

組む、個人でもどんどんどんどん広がっていくっていう、裾野広がっていくっていうことで動いてらっしゃるということだと思いますけれども、その細かい先程の道の駅とか、そういった小さいところでも同じように行き届いているのかっていうことは、最初のところで気になったのですが、いかがでしょうか。

**松永**：ありがとうございます。江藤課長お願いいたします。

**江藤**：どうもご意見ありがとうございます。

直売所ということで説明させていただきますが、長崎県といたしましては農産物直売所においても農薬管理指導士として、農薬を正しく使う指導をする方を育成する直売所の農薬管理指導者の育成事業というのを平成23年から取り組んでおります。これにつきましては、繰り返しになりますが、農薬使用や保管などのリスク管理を実践していただく方を農薬管理指導士としております。この対象者は農協の営農指導員であるとか農薬を販売する業者の方、あるいはゴルフ場で農薬を扱っていただくグリーンキーパーさんとか、そういった方たちであり、この方たちを中心に農薬管理指導士の資格を取っていただくという制度を設けております。直売所の方もこの事業に加わっていただきまして農薬管理指導士を取得していただいて、直売所における安全管理に努めていただこうと考えているところでございます。

その直売所の方も含めて農薬安全対策講習会を受講していただいておりますけれども、平成23年度は273名、平成24年度は283名、今年度は302名ということで実施しているところでございます。あと、直売所の方でも県の職員が指導に入り、生産者の記帳管理、こういった形で生産しましたという作業台帳などを提出していただいて、それを管理指導士の方がチェックするとか、そういった体制をまだ全部というところまでは実施しておりませんが、取り組んでいるところでございます。十分な説明になったかどうかわかりませんが、以上でございます。

**松永**：ありがとうございます。峠さん、これまで農業経験がなかった方がつくっているとか、非常に高齢な方がつくって直売所に出したりとか、いろんなケースがあつてなかなか実際のところ難しい面もありますよね。そのあたりJAさんどういう取り組みをしているのか。

**峠**：直売所の会員、直売所の会という組織を設立をさせてもらって、県央は3地区に分かれておりまして、それぞれ直売所があるんですけど、その3直売所ごとに年間2回なんですけれ

ども、その直売所のメンバーの方を対象に栽培講習会を開いています。その中で農薬の指導等、いろいろと農薬の履歴の中で書かれた部分で、記入の間違いなどがありますので、それと農薬の倍率の間違いとかそういうことで出荷ができない方もいらっしゃいますので、農薬をかける際の注意については、年間2回栽培講習会の中で会員の方に教えております。その中には、やはりこう、全く素人でされている方もいらっしゃいますので、その中で質問をしていただき、指導をしているところです。

**松永:**ありがとうございます。私から見ると実は農薬のリスクって、実は非常に低いというか、いろんな問題がある中で、農薬というのは実は非常によく管理されていて、問題がもう起こりにくい状況になってきているんですね。どちらかというとなんてやっばり怖いのは微生物、先程のようないろんな腸管出血性大腸菌とか、サルモネラは実は生産者が一生懸命努力してリスクがぐっと減っていった菌なんですね。そういう実績もありますので、そういった動き、微生物に対する管理というのはより強化していく必要が農業現場ではあるのだろうなというふうに思います。そういうことも含めてGAPなんですね。GAPというのは、別に一つのことだけにこだわっているわけではないですよ。最後に田上さんがおっしゃったように、広く総合的に見るんだというふうにおっしゃっておられた。総合的に見てきちっとリスクを管理して、環境を持続させる、環境破壊を極力小さくして、持続可能な食料生産をするというのがGAPの目的だろうというふうに思います。

もうそろそろお時間なんですけど、ぜひこれだけは聞いておきたいというようなこと、どうでしょうか。もうよろしいですか。お手が挙がりました。これで大体最後ですね。最後のお一人お願いいたします。

**参加者** : すみません。私は一消費者として思うんですけど、食べている物、土からつくられるものというのは、とても安全でなければいけないと思うので、農薬を使うこと自体、薬品とか、肥料を使うこと自体が安全からちょっとかけ離れていっているんじゃないかなというふうな感じで、いつも思っているんですけど、きょうのお話はちょっと大きい農家の方のお話なので、ちょっとまた私の考えとは違うのかなと思ったんですけど、循環されないと、とてもいいものはできないんじゃないかなと思うし、とても安全でなければならぬんじゃないかなということには常に感じるんですけど、たくさんつくる、大きくつくる、広くつくるというのにちょっと無理があるような気がして、環境を破壊しないような農業というか生産するということからかけ離れていっているんじゃないかなというふうに、一番最初の先生のお話で、環境破壊するこ

とが、農薬なんかを使うことのリスクがとても高いように感じながらお話を聞いていたんですけど、もっともっと安全なものを心がけるといふか、そういう方法というものはないものかなというふうに、大きくなれば大きくなるほどリスクが高くなるんじゃないかなというふうに今日感じたんですよね。

それと除草剤をとてたくさんどこも使っていて、それが私はとても嫌だなと思う。私たちが小さな農業をしても、周りが除草剤をたくさんふっかけていかれて、草を刈ることよりも除草剤をふることの方が、鉄道の横なんかを見ると、とてもたくさん除草剤をかけていられるんですよね。その横に田んぼなんかがたくさんあったり、畑なんかがあったりすると、これはどんなに安全な物を、おいしいものをつくらうとしても無理があるなというふうに感じる。その除草剤を県の方なんかで使わないような方法とか何かないものなんだろうかなと、大農業の方なんかでも周りを除草剤でかためたようなところがたくさんあるように見受けられるので、そういうのはとても変だなというふうに感じて、きょうはもっと環境にいいような私たちが安心して食べられるようなものを要望したいなというふうに、ちょっと感想で感じたんですけど。

**松永**：ありがとうございます。田上先生、お願いいたします。

**田上**：今のご質問は非常に大きな問題を抱えていると思います。大きいところはだめ、小さいところは頑張るといふのは、必ずしもそのとおりではないように思います。先程のちょっと前の議論では、直売所に出している農業生産の素人の人たちが、これは教育をされていないから本当は危ないんじゃないかという話もあった。アリアケファームさんのようにしっかりコントロールしてあれば、認識されてやっているので問題はないということがあります。ちなみに長崎は非常に各農家の教育ということの、農薬管理指導士なんかもやっていますが、EUでは免許証がなければ農業はできません。アメリカもそうです。イギリスもスペインもみんなそうです。教育をして、例えばスペインのアルメリアという県では、100時間の講座を受けて、講座に勉強に行くとスタンプがもらえます。スタンプが全課程で揃ったら、試験が受けられます。合格したら、その免許証を持って行って肥料も買える、農薬も買えるんです。逆に言うと、それがないと買えないんです。例えばアメリカもそうですよ。そのかわりアメリカは、自家用車を運転するのに免許証がいらぬ州もいっぱいありますね。免許証がいらぬ州はあるけれど、農家は免許証がいるんですよ。というような国ごとの違いがありますけどね。つまり大きなところの農業者は、そうやってしっかりと教育されているから安全という言い方もできます。

ところが、世の中がこれほど変わって来て、GAPだと言っているときに、「GAPって何、

農薬ってだめなの？」みたいな、全く知識のない零細の人たちをどうするかということの方がリスクが大きいと、GAPを指導する側としては、そっちが今ものすごく大変だと思っています。大きなところは、理屈がわかればちゃんとやってくれるんです。ですから、大規模農業が悪くて、小さい農業はいいというのは、必ずしもそうではなく、マネジメント上でいうと反対ということもあります。ですからすべて一概には言えませんので、社会全体の中でのこの認識、消費者を含めた社会全体の中でのそういう環境保全認識というものを持たない限り解決にならないということが大きいと思うんですね。ですから、一人農業者に責任があるということではなくて、あるいは農業の形態が問題ではなくて、社会全体の中で、私たちが持続的な社会を、安全な社会をつくるためにはどうすべきなのかということを経済の議論にしていけないと、国民的コンセンサスと言いますが、共通の理解にしていく必要があると思います。そういう意味では、ご提案はそのとおりで、中身を個々に見ていくといろんな違いがありますので、そこをお互いに理解することが大切なんじゃないでしょうか。

**松永：**ありがとうございます。今のご質問というのは、本当に難しい問題を含んでいて、農薬だから悪いものだということも私もあまり賛同できないというか、農薬もいいものも悪いものもあり、悪いものはどんどん登録を取り消されていって、使われなくなってきたという歴史があります。ですので、きちっと管理をすることでリスクをほとんどなくして、大きなメリットをきちっと得ることができるようになってきていると思いますし、それをきちっとやるのが生産者の役割であろうと思っています。

今の農薬というのは、例えば先程の鉄道のところでたくさん使っているというふうにおっしゃっておられましたけれども、除草剤もいろいろありまして、かからないと枯れないというような除草剤で、そこからじわじわじわじわしみだして、ほかのところに行って悪いことをするというタイプではなくて、かけたらもうすぐその除草剤自体は分解してしまうので、周りへの影響がほとんどないというようなタイプの除草剤もあって、多分鉄道部門とかで使われているのは、そういう除草剤なんですね。農薬と一言で言いますが、質的にかなり大きく変わってきていますし、使い方も変わってきていますので、そういう今の姿というものも見ていただけるといいかなと。無農薬では、食料生産がとて追いつかないという状況があります。化学肥料も全く使わないのでは、食料生産が追いつかない。みんなで飢え死にしますかという話ですので、最初に戻って、そういうものもきちんと管理して使って、人類の英知を傾けて使ってリスクを管理しながら、ちゃんと生産してみんなで食べて行きましょうねということであろうと。

いいでしょうか、田上先生。

**田上**：しつこくもう1回いいですか。今の松永先生のお話で、そうかと思った人が違う思いを持った人もいるんじゃないかと思えますね。これだけ人口がいて、化学物質がなくなると食料がなくなる。これは大変だと。それを必要悪と考えるのかどうか。私は必要悪ではないと思っている。化学肥料、窒素成分が工場で作られることは循環農業じゃないというのは間違いです。空気中にあるものを窒素固定化して、作物に吸わせて、そして体の栄養にして、排出して、また空気中に出ていくという循環なんです。だから肝心なのは過剰なものはだめだという、その考え方です。だから農薬とか化学肥料が悪じゃないんですよ。悪だけど必要だから必要悪というんじゃないくて、それはまさに自然の中の循環の中でしていけばいいので、その循環が壊れるほどの速さで科学を応用してはならない。これが世界の持続的発展の基本原則になっています。循環の中をその循環よりも速いスピードで開発してはいけないというのが、その持続型農業、持続的社会的の大原則であると言っていいと思います。ということをつけ加えたくて、お話ししました。

**松永**：ありがとうございました。とてもいい質問を最後にいただいて、田上先生にこれだけ深いお話を聞かせていただけたと。本当にこれはとてもうれしいことだった、よかったと思います。どうもありがとうございます。

もう時間が大分大幅に超えてしまいました。申し訳ありません。きょうは本当に皆さん方に参加していただきまして、パネリストの先生方、それに田上先生にも率直なご意見をいただきまして、非常におもしろい議論にできたかなと思っております。ご協力どうもありがとうございました。(拍手)

**司会**：パネリストの皆様、そしてコーディネーターを務めていただきました松永先生、どうもありがとうございました。

以上をもちまして、食品の安全・安心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たいと存じます。

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行っておりますので、ご協力をよろしく願います。

今後また、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、ぜひともご参加をお願いしたいと思います。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)