

## 平成30年度第1回京都府食の安心・安全審議会議事要旨

### 1 開催日時

平成30年5月22日（火）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、内田 隆 委員、大嶋 雅子 委員、川村 幸子 委員、上林 喜寛 委員、君塚 孝一 委員、栗山 圭子 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

#### 【傍聴】3名

#### 【京都府】関係職員

### 4 次 第

#### (1) 開 会

#### (2) 協議事項

第5次京都府食の安心・安全行動計画（平成31～33年度）骨子（案）作成に向けた検討について

#### (3) 報告事項

①食の安心・安全行動計画に基づく施策の実施状況（平成29年度）及び目標数値（平成30年度）について

②食の安心・安全に係る京都府の取組について

#### (4) 閉 会

## 5 議 事

### 【協議事項】

(会長)

それでは、本日の次第に沿って進めさせていただきます。

まず、協議事項1で、「第5次京都府食の安心・安全行動計画」、これは平成31年度から平成33年度の3年間の計画ですけれども、その骨子(案)作成に向けた検討について、事務局のほうから御説明をお願いします。

(事務局)

私から、第5次計画の概要について、御説明させていただきます。

お手元に、資料1を御用意ください。まず、第5次計画を策定するに当たってのスケジュールを示させていただいております。この行動計画については、食の安心安全推進条例の第5条に基づき策定いたしますが、「京都府行政に係る基本的な計画の議決等に関する条例」に基づいて、京都府議会に報告の上、議会の議決が必要ということになってございます。

そこで、策定のスケジュールとして、この6月議会に概要案を報告、9月議会で骨子案の報告、12月議会で議決していただいて、策定・公表という流れになっています。

これで、本日は、平成30年度第1回の審議会ですが、骨子案作成に向けた検討を行い、8月上旬ごろに中間案策定に向けた検討を行いたいと思っております。その後、中間案に対してのパブリックコメントを行います。それとあわせて消費者団体との意見交換会と生産者や製造者の方々との意見交換会、これは実は前回の審議会でご提案いただいたものですが、これらもあわせて実施していきながら、第3回目の審議会では、最終案の検討をいただき議事に諮るという流れで進めていきたいと思っております。

スケジュールは、以上です。

それでは、「第5次京都府食の安心・安全行動計画」の概要について、御説明させていただきますが、概要が資料の3ページから5ページ、これまでの計画の推移についてが7ページになっております。

この概要を策定するに当たりまして、前回の3月27日の審議会、その前に開催しました消費者団体の方々との意見交換会でいただいたご意見、あるいは「食の安心・安全アンケート」、そして「現在の第4次行動計画」の進捗状況等を踏まえて、この概要案を作成いたしましたので、概要案の説明の前に、まずいただいた意見やアンケートについて、簡単に御説明させていただきます。

それでは、資料の9ページをお開きください。こちらには、前回の審議会でもいただいた意見を記載しております。振り返りという意味も含めて、かいつまんで御説明させていただきます。

できますけれども、前回の審議会では、「現在の食を取り巻く情勢」であるとか「取り組み」について、今後こういうことをしてはというような意見をちょうだいいたしました。

全体としていただいた意見では、まず、しっかりデータを持って、それに基づいた計画を立てるよということ、また消費者だけではなくて生産者や加工者の方々にもメリットのある計画ということです。そして、現在 50 の取り組みがあるんですけれども、果たしてそれだけの数が要るのかなというようなお話、また、「食」の持続可能性ということも想定として入れてはどうですかという、全体としてはそういう意見をちょうだいしております。

そして、個別具体の部分ですけれども、国際化の加速ということがあるということで、事務局のほうからお話ししましたが、その中では、いろんなグローバル化であるとか、オリンピック・パラリンピックがあるけれども、京都府民の「食の安心・安全」をまず第一に考えなくてはいけないでしょう、これは大変貴重な意見で、改めて再認識したところでございます。

それから、少子高齢化というのが加速しているという課題につきましては、その中で「食文化の伝承」であったり、また最近では、「子ども食堂」とか、ボランティアの方が高齢者の方に食事を提供するといった、そういう地域の支え合いの中での食事の提供というような場があるので、「そういうところでの事故というのがないようにしなければいけないね」というようなお話。また、「高齢者の方だけではなくて若者に対しての施策も必要でしょう」という御意見をいただきました。

それから、そのほかの部分になるんですけれども、最近、災害等も頻発しているというようなこともありますし、温暖化であるとか、いろんな事情があるので、想定されることに対しては、「あらかじめしっかり準備をしておくことが重要でしょう」という御意見をいただいています。

また、審議会以降にも、追加の意見をちょうだいしています。例えば、「府内で食料が自給できるようなことも考えてみてはいかが」とか、放射性物質の検査ですけれども、今は市町からの要望がないということになってはいますが、なくても続けてほしいということ。

「いわゆる健康食品」に対する対策、繰り返しになりますが、やはり災害が起こったとき、府民自身もしっかり準備をしていかなければいけないという、そういうリスクも大変ではないかなという、そういう意見を前回の審議会ではちょうだいしたところです。

11 ページ、12 ページは、審議会の前に消費者団体の方々とは意見交換をさせていただいており、そのときに出た意見なんですけれども、まず、「安心・安全について」ということと言うと、「安心と安全は違うという、そこをしっかりと押さえて計画を策定してください。」また、この「食の安心・安全推進条例」が制定された経緯、鳥インフルエンザとかあったわけですけれども、「そういうことを忘れてはいけませんね」という御意見です。

また、「リスクコミュニケーション」についても、これは非常に大切に、計画的にまた具体的なテーマを盛り込んで実施したり、あと、若者の方々にリスクコミュニケーターとい

うそういう役割を担っていただければ、という意見をいただいています。

次に、アレルギーです。アレルギーはやはり命にかかわる問題でございますが、まだアレルギーそのものに対する認識が深まっていないので、府民の方々がアレルギーに対して学べる場を設けていただきたい。あるいは、食品事業者の方々にも、アレルギー表示がいかに大事なのかということを理解していただく場を設けていただきたい。「子ども食堂」とかそういう場での対応も必要だろうという意見をちょうだいしています。

以下、エコファーマーについては、現在の行動計画の目標値が少ないということ、その他、農薬関係、輸入食品に対する対策、健康食品の食べ合わせの問題、「気候変動等があるので、そういう備えも必要ですね」という意見をちょうだいしたり、情報の発信ということでいうと、12 ページになりますけれども、消費者団体の方々と協働して、口コミというような、そういう情報の共有の仕方もあるのではないかなという御提案もいただいております。

前回の審議会や消費者団体でいただいた意見を反映しながら、今回の概要案をつくっているということになります。

それから続いて、アンケートの説明に入っていきたいと思います。13 ページから、「食の安心・安全アンケート」ということで 34 ページまで、色刷りのものをつけておるかと思っておりますけれども、食の安心・安全推進課では、毎年「食の安心・安全アンケート」を実施しております。

調査対象は一般府民の方としておりますが、このうち、288 名の方は、くらしの安心推進員の食品表示チームという方々にお世話になっています。

資料の四角囲いのところに、この「くらしの安心推進員」がどういった方かということが説明してありますが、いわゆる表示の監視などをしていただくような、そういうボランティア的な位置づけの方で、消費生活安全センターと連携して設置しているものでございます。こういう方々も中には入っているということで、インターネットと書面による調査を行っています。今年度の3月が実施期間でしたが、(5) 番になりますけれども、有効回答数は 474 名でございました。そのうち、インターネットによる回答が 57 名、書面による回答というのが 170 名、そして、もう一つ広報モニターということで、京都府の広報課が、主には広報活動を行うに当たってのアンケートをするためのモニターを設置しております。我々としても、できるだけ幅広い年代層の方々に、この食の安心・安全に関するアンケートを取りたいという思いがありまして、この広報モニターの方々の協力も得て、今回はアンケートを取っております。

この方々の回答数は 247 名ということでした。ただ、この広報モニターについては、問題の数にどうしても制限があって、5 問程度ということになっておりますので、アンケートについては、問いの 1 番、2 番、6 番、7 番、12 番のみを回答していただいたということになっております。

それから、こちらには示しておりませんが、年代別を推定したところ、推定の平

均年齢は大体 57 歳ぐらいと思われまして、少し高齢の方の意見が多くなっております。

それでは、参考になる部分につきまして特徴的なことなどを、以下、御説明したいと思います。

資料の 15 ページになります。問 1 になりますが、まず、食の安心・安全について、そもそも関心がありますかという質問をさせていただいております。下段の帯グラフが、経年的な変化を示しているわけですけれども、ここで注目いただきたいのが、昨年度も同じ質問をしているんですけれども、平成 27 年から平成 28 年にかけて、とても関心があるという方が少し減っている。30%ぐらい減っている。で、やや関心があるという方が、その分ふえている。そして、余り関心がないという方も、1%ではあるんですけれども、このグラフで見ると、ちょっと出てきている、そういう現状があるなということが見てとれるかと思えます。

それから次でございます。16 ページになります。問 2 では、「あなたが、食の安心について特に関心を持っていることは何ですか」ということをお尋ねしております。

17 ページの棒グラフで、経年的な変化が見れるんですけれども、ここ数年、どのアンケートでもやっぱり食中毒、あるいは食品添加物、偽装表示、この項目がトップ 3 ということで、それは変わりはないんですけれども、少し細かく見ていくと、上から 3 つ目の放射性物質、これに関しては関心が低くなっているのかな。あるいは、下から 4 つ目の「BSE、鳥インフルエンザ」についても、関心が減っているというか落ちついて冷静に対処していただいているのかなというふうに思いました。また一方、その上に、「食物アレルギー」ということがあります。これについては微増ではありますけれども、上がってきているのかなというように、アレルギーに関心を持っておられる方がふえてきているのかなというふうに感じております。

それから、19 ページの下段のほうになります。「あなたは、現時点で「食」についてどう感じていますか」という質問をさせていただいています。右の帯グラフが経年的な変化になります。平成 26 年時点では、「安心」「どちらかといえば安心」という方が合わせて 16% だったんですが、27 年度以降は 6 割、29 年度については 7 割の方が「安心」「どちらかといえば安心」という結果になっています。恐らくこれは、26 年ごろまではまだ放射性物質とかそういうことをいろいろ不安に感じる要素があったのかというふうに思いますが、そういう意味では、安心と思っておられる方がふえてきていると思っています。

そこで、続いて、「京都府産のものについてどうですか」ということで聞いているのが、20 ページと 21 ページになります。「京都府産の食品の安心・安全についてどう感じていますか」ということで、20 ページの生鮮食品、21 ページは加工食品になるんですが、帯グラフを見ていただいたらわかりますように、26 年から 29 年にかけては、こちらについてはやはり京都府産のものについては、「安心」もしくは「どちらかといえば安心」というふうに感じていただいている方が 90%、加工食品についても 80%以上ということで、京都府産のものは安心だなと思っておられるのかなと思っております。

その次、問6になります。「食の安心の情報について、どこから得ますか」ということですが、グラフが22ページになりますので22ページをお開きいただきたいんですけども、このアンケートについても、大体トップ2は、やはりテレビ・ラジオ、新聞・雑誌というのが比較的多いんです。ただ、注目していただきたいのは、その3つ目のインターネットの部分です。28年から29年にかけて、ぐんと急増しているのがわかるかなど。要するに、インターネットで情報を収集される方が大変ふえていると。年代としては高齢な方が多いアンケートにもかかわらず、こういう結果が出ているということ言えば、やはり正しい情報を発信していく必要があるというふうに感じました。

逆に、「イベントで情報を収集しています」という方は、25年当時は14%ですが、ちょっと右肩下がり、やはりなかなかそれに参加する時間がないのかなというふうなことで、このあたりはまた今後の計画にこういう現状を盛り込んでいかねばならないと感じました。

そして、23ページですけれども、食品を購入される際の「食品の安全について」、どういう点を考慮していますかということで、ここではやはり販売店や生産者や製造メーカーが信頼できることというのが、大変多くの意見でございました。信頼関係、消費者の方との信頼関係をつなぐことがやっぱり大事で、それによって安心感というのを持っていただけのかなど。この結果からはそういうふうに思っております。

それから、27ページの問11ですけれども、「食品関連事業者に対して望む取り組みはどうですか」ということで、これについても、やはり一番高いのは、「農薬とか食品添加物の適正使用はしっかりお願いします」ということなんですけれども、その一番下から3つ目になりますが、「法令順守とか倫理意識の向上」というのが少しずつふえてきていると。要は「法律等をしっかり守って安心なものをつくってくださいね」ということが、消費者ニーズなんだなということ、ここで改めて感じました。

そして、28ページになりますけれども、では、「府はどういうことを取り組みを強化すればいいんですか」ということになりますが、29ページになりますけれども、やはりずっと多いのは、「残留農薬とか食品添加物の検査」とか、そういう監視・指導ですね、そして、上から4つ目になりますけれども、やっぱり「食品工場や売り場などの事業者での衛生管理の指導とか支援」。また、「食品表示の監視・指導」というのが少しずつ割合が高くなってきているかなというふうなことを感じました。

アンケートについては、大変大まかですけれども、以上をちょっと踏まえてまとめると、近年は「BSE、インフルエンザ」、「放射性物質の汚染」という大きな事故が余りなくて、全体的には大きな不安は感じておられないということと、情報の入手源が、参加型からいわゆるインターネットというふうに変ってきているなということ、それから消費者の思いとしては、やはり事業者や生産者の方には、しっかり法令等を守っていただいて安心・安全な農産物や食品の製造を、そして、行政にはしっかりそれを監視したり支援をしてくださいというようなニーズがあるのかなというふうに思いました。

以上がアンケートの取りまとめの報告でございます。

3つ目ですけれども、資料の2を御用意ください。資料2には、現在の計画の実績を取りまとめさせていただいております。現在の実績はどんなふうなのかというのを一度振り返っておこうと思います。

平成29年末の実績になりますけれども、まず3ページをお開きいただきまして、現在の行動計画は4つの柱からできているので、柱ごとの進捗状況ですが、1つ目の「伝え共に考える」という府民参画の部分につきましては、18の取り組みのうち16が100%以上を達成しているということです。

4ページのおもてなしの項目につきましては、3つの取り組みのうち2つが100%以上達成できている。

そして、5ページの監視・指導の部分でも、16のうちの15が100%以上ということです。一番最後6ページが「食の安心・安全」の基盤の部分ですけれども、ここについては18の取り組みがあるんですけれども、平成29年の時点で100%達成できているものが50%ということで、ここがやはりいろんな理解を得たりということもあって、まだ達成できていないと、そういう状況でございます。

続いて、今御報告させていただきました意見またアンケートの結果、そして、現在の取り組み状況を踏まえて、事務局で、次期「5次行動計画の概要案」とさせていただいたのが、資料1です。

まず、第1章としましては「食を取り巻く現状と課題」ということで、まず「現状」ですが、括弧の1から4まで4つのことを現状として挙げさせていただいております。まず1つ目としては、「国における食品表示法に基づく表示基準の改正やHACCPの制度化等」ということで、御承知のとおり、加工食品の原料の原産地表示の義務化であったり、HACCPの制度化というようなこと、あるいは遺伝子組み換え食品の表示についても、現在、検討がされているというようなことで、目まぐるしく食を取り巻く状況が変わっているということが一つ現状ということで挙げております。

それから2つ目としましては、「食の安全に関する情報の氾濫」でございます。いわゆるSNSですね、そういうものの発達によって、食に関する情報が氾濫、また飛躍的に拡散するといった状況で、消費者の方も安全の情報の選択が難しくなっている。また、事業者にとっても、すぐに広がるのでメリットもある一方、リスクも大きいのかなというふうに思っています。それから、訪日外国人の方や修学旅行生とか、たくさん京都には観光でお越しいただくので、この方々が安心して京都で食事をしていただけるような情報の提供も必要だと思っています。

3番目としては、「食品の偽装や食中毒等の発生」です。これについては、やっぱり自主回収であるとか産地偽装の案件、食中毒というのは、引き続き発生しているということですね。それから、先ほど来申し上げておりますけれども、豪雨であるとか、そういう災害、また南海トラフ地震というようなことも予想されている中で、例えば、避難所の中での食の安心・安全の確保というのが必要であろうと思っています。

そして、4つ目としては、「少子高齢化」が加速的に進んでいる中で、「こ食」であったり、栄養バランスの偏りが見られたり、食文化の継承が途絶えつつあるということの懸念、また、子ども食堂をはじめ、ボランティアの方々の支え合いの場が増加しているということが現状として挙げさせていただいております。

次に、4ページですが、「第4次行動計画の成果と課題」ですが、成果につきましては、例えば、リスクコミュニケーションや消費者と生産者の方々との交流会というのを取り組んでまいりまして、平成28年、29年の2カ年で2,000名を超える方々に参加しており、一定「食の安全」への理解は進んでいると思っています。また、アンケートにもあったんですけれども、食品事業者の方々の安全の取り組みであったり、京都府による監視・指導・検査の情報を発信しているので、府内産の農林水産物あるいは加工食品に対する消費者の信頼感は向上しているのかなというふうに思っています。

それから、第4次計画では「おもてなし」という項目を挙げておりますので、アレルギーの方やムスリムといった方々に対しても、ホームページでの情報発信をするなりして、一定取り組みとしては前進してきているのかなという、この3つを成果として上げさせていただきました。

そして、「今後の課題」ということでございますけれども、今までやっている取り組み、大変大切なこともありますので、これらに加え、今後必要であろうということで申しますと、法の改正ですね、原料原産地の義務化やHACCPの制度化ということに対して、食品関連事業者が適切に対応できるようにしたい、府民へもこういうことがあるんだよというような普及・啓発・監視の対応をしていく。また、府内産の農林水産物であったり加工食品に関して、食品の事業者さんと府民の皆さんが相互理解することで、信頼感があるのが、やはり、安心・安全につながるというふうに思われますので、その信頼感向上に向けた取り組み、そして、少子高齢化がますます進行する中では、食生活の改善やHACCPといった新しい衛生管理がいろいろ導入されてきているわけですが、それによって食文化の伝承が途絶え、「HACCPするならできないわ」というようなことがないように、衛生管理と食文化の伝承というのをしっかり両立できるような取り組み、こういうのを進めていかねばならないのかなというふうに思っております。

そこで、第2章の基本的な計画ということになるわけですが、目まぐるしく変化する食の状況に対応するため、平成31年度から3年間を対象期間としまして、「食の安心・安全の基盤の強化」、「食の信頼感向上に向けた情報の提供の強化と府民・食品関連事業者の参画の拡大」、そして、「監視・指導・検査の強化」という取り組みを通じて、府民の食の安心感を高めてまいりたいというふうに思っております。

5ページですが、「第3章 取組の展開」で、それぞれ、今、3本の柱ということで構成しておりますが、1つ目の「食の安心・安全基盤の強化」という部分では、生産から販売までのフードチェーンにおきまして、特に京都府では中小規模の事業者の方も大変多いので、そういう実情も踏まえながら、安全性の向上と食料の安定供給に努める事業者が、H



ACC Pであるとかそういう新しい制度に対応できるような支援をするなどして「食の安心・安全基盤の強化」をさせていきたいと思っています。

例えば、原料原産地表示、H A C C Pへの対応について、事業者にきめ細やかにサポートする、あるいは、環境負荷が少なく資源保護に配慮した食品の生産を応援していくということを今考えています。

そして、2つ目の、信頼感向上、情報提供、参画の拡大という部分では、食品関連事業者の食の安心・安全の取り組みであるとか、食文化等についてもわかりやすく情報提供をして、府民の皆様が食について考える機会をふやすとともに、府民と食品関連事業者の交流を通じて相互理解を促進させることで、食への信頼感と食品を大切にするという意識も向上させてまいりたいと思っています。

具体的に想定しているのは、例えば、インターネット上で、現在、食の府民大学というのを開校しておりますが、そういうツールを使つての情報発信のほか、やはり顔を見合せて、じかに消費者と事業者さんが意見交換をするような場を持っていきたいなというふうに思っています。

そして、3番目ですが、「監視・指導・検査の強化」ということでは、一番ベーシックな部分でありますけれども、適正な食品の選択に資するため、監視・指導・検査、あるいは、場合によっては相談ということも強化し、生産・製造された食品の安全性を確保していきたいと思っています。

従来からやっていることではありますけれども、農薬の適正使用や食品表示の監視であったり、生産現場等での指導、流通過程での衛生的な食品の取り扱いについて、監視・指導・相談などを強化していきたいと思っています。

これらの行動計画については、第4章になりますけれども、推進条例に基づいて、毎年、施策の実施状況を取りまとめ公表するということになっています。

7ページには、これまでの計画の推移、今回は第4次計画までの資料をお示ししましたが、右端に今回の論点ということで、時代背景、重点事項、基本的な考え方、具体的な取り組みということで示させていただいております。

概要を説明させていただきましたが、本日は、この概要について、現状認識に問題がないかとか、柱の考え方はこれでよいのかとか、新たにもっとこんなことが取り組むことがあるのではないかなというようなことを委員の皆様方に意見をちょうだいできればと思っていますので、どうぞよろしく願いいたします。

私からの説明は以上です。

(会長)

はい、ありがとうございました。

今お聞きになったとおりです。それで、前回の審議会でも委員の皆さんからいただいた意見についても、個々に先ほど説明いただきました。それから、いろんな部内の消費者団体

とか各団体からの意見交換、それからアンケート、かなり詳細に御説明いただきました。

それで、本日の目的であります、次期の行動計画に対する骨子案作成について、最後に事務局のほうからおっしゃいましたように、本日、意見・提案いただきたいと思います。

御質問とか御意見ございますか。

アンケートは、一般府民ということではなくて関心を持って日常過ごしておられる方だと思いますけれども、これまでの年度ごとの変遷などもわかりやすく解説していただきました。

御意見ございますか。

(委員)

質問。

(会長)

はい。どうぞ。

(委員)

アンケートの結果を示していただきまして、ありがとうございます。

15 ページの、とても関心があるという人が 27 年と 28 年では 67%から 60%と、ここで大きく低下しておりますが、対象者はずっと経年、ほぼ同じような調査方法で、インターネットと郵送書面で聞いておられ、対象者は変わってないのでしょうか。

(事務局)

そうですね。少しやっぱり変わっています。というのは、推進委員さん、最初は、平成 25 年当時は推進員さんという方だけをアンケートの対象にしていたんですが、それではやっぱり広がりがないということで、なるべくいろんな方々の意見を反映させていきたいなという思いで変わっています。

25 年と 26 年については、いわゆる暮らしの安心・安全推進員さんなんですけれども、27 年については、推進員さんと、あとプラス一般の府民の方々ということで、このときは例えばリスコミのときとか、そういうときにもアンケートを取ったというようなことを聞いているので、そこが少し変わっています。そして、平成 28 年度は、一般府民のところ、推進員さんではなくて、インターネットによる一般府民の方々とそれから広報モニターという方々について、アンケートを取っています。

そして、今年度については、さらに行動計画の策定というのがあるので、推進員さんとインターネットによる一般府民の方と、それから広報モニターという方々でやっているということで、対象は確かに委員御指摘のように変わっているので、純粹に比較はできるかといえば、そうではない部分があるかもしれないです。

(委員)

わかりました。ありがとうございます。対象者が一般府民より、というか広めにされたということなんですか。

(事務局)

そうです。

(委員)

わかりました。

(会長)

ほかにございますか。

はい、委員。

(委員)

すみません、私の意見を反映してくれとかそういうことじゃなくて、感想なんですけど、資料1の5ページの2番の「食の信頼感向上に向けた・・・」ところの「食品を大切にす意識を向上させます」ということなんですけど、この行動計画全体をちょっと見させていただきますと、府民はもうあくまで受け身という印象があります。今、「消費者市民社会」という言葉がありまして、消費者もしっかり自分で正しいものを見つけて選んでいきましょうという機運があるので、しっかりその学習できる場とか、そういうのもっと、府民もちゃんと意識して食を選んでいきましょうというところがあってもいいのかなと思います。

それから、「子ども食堂」なんかの話も出ているんですけど、そこの視点はちょっと食品ロスという視点も結構入っていますが、ここの中で関係ないんですけど、そういう視点でも「子ども食堂」につながっているの、ありますよという、ちょっと質問というか、すいません。

以上です。

(会長)

ほかにございますか。委員。

(委員)

第4次計画では、京都ならではのきめ細やかなサポート充実というのを、もうまとめてしまっ、「食の安心・安全基盤の強化」ということに入っちゃってるんですけども、何かちょっと惜しいな、という感じがするんです。

やっぱり「京都ならでは」の、これはすごく大切なことじゃないかなと思うので、もう一度切り離してというか、抽出させてほしいなと思います。

(会長)

はい、ありがとうございました。ほかにございますか。

はい、委員。

(委員)

前回3月のときに話、いろいろな意味から御意見の出た原発事故に対する対応であるとか、児童とか問題、初目標に合わせて、それを視野に入れていくとか、これからの自然災害、地震、南海トラフ、そういったものに対する対応、そのときの「食の安全供給」というような問題について、取り組んでいこうという御意見が実は出たと思いますが、それは、もう一つ盛り込まれていないようにちょっと感じます。

具体的に言いますと、豪雨災害、南海トラフの地震の発生が予想される中で、避難所での食中毒やアレルギー対応などと何か細かいところに入っているんですが、南海トラフは、あと30年以内に必ずやってくると言われていて、食の安全の確保、それについて、府民がそこをきちんとできるのかどうかといったところや、放射能・原発事故に対する対応であるとか、マイクロプラスチックの問題であるとか、そういったことについて、新しい課題についてちょっと盛り込みが少ないように思いました。

(会長)

はい、いいですか。マイクをお願いします。

(委員)

ちょうどお話に出たので発言致しますが、この行動計画の中でどこまで表現できるかと考えたときに、現実的なこととしては、やはり今すぐにでもできることは、リスクコミュニケーションを含めて、府民とそれからここにあまり出てこないのですけれど職員の方のスキルアップですね、この知見をもっと高めるということではないかと思えます。

それで、職員の方については、業務負担が大きくなるからということではなかなか現実的にできないところもあるだろうし、2年3年で異動になることがあるので、なかなか熱心にといいところが難しいところなのですけれども、その辺は、例えばこういった審議会、あるいはイベントで、専門家の方との関係構築、メーリングリスト等の相互連絡ツールを整備するなど、何か困ったとき、知恵が必要なときなどに、すぐに尋ねられるような仕組みとかを内部で少し工夫して、通常業務の負担にならないような形で、考えて頂きたい。例えば原発事故で放射性物質の件でも、今京都市では、下水汚泥検査も定期的に行っていますが、いまだにヨウ素 131 を計測している。ちょっと考えられないようなことをやってい

るところがあるので、そういう誤った認識をしないように、正しい認識の中で地域の方とコミュニケーションができるように、何か考えてほしいなと思います。先ほどからアンケートも見ていると、確かに時間とともに放射性物質の関心なども薄れてきているという話がありましたけど、それはまあ普通の形で、仕方がないですけど、いつまでも福島を引っ張っているのではなくて、未来を見据えて、高浜と大飯も再稼働ということになっています。京都府も北部のほうは関心が高いですけども、南部のほうの方はほとんど関係ないという意識になっているところもあるので、そういうのも含めて、熱心に取り組んで、リスクコミュニケーションなど、今までと同じような形態に拘らず新しい形の手法も考えながらやっていただきたいなというふうにも思います。

(会長)

はい、ありがとうございます。ほかにございますか。はい、委員。ちょっとマイクを回してください。

(委員)

すみません、前回欠席しているんで、申しわけございません。

4点ございます。

1つは、3ページの「少子高齢化等への対応」ということで、課題の内容はこれ当然大事なことで伝えたくは思うんですけども、こういう取り組みを「食の安心・安全行動計画」の中に入れるべきなのかということがちょっと疑問なのと、それに対して5ページの「取組の展開」のところ、具体的に余り書いてない、ここに載っている割には。ということで、何か中途半端な内容になっているのではないかなというふうには思います。それが1点です。

2点目は、原料原産地表示の義務化の点ですけども、余り詳しくは知らないんですが、前に一遍聞いたときには、例外例外で、めっちゃくちゃやこしいですね。あれでは不正が起こるんじゃないかなというのと、正しく理解するのが相当難しいと思うので、そこら辺の吸収というんですか主張みたいなことは徹底すると、大変だと思いますんで、よろしくお願いをしたいということです。

3点目は、HACCPのことですけども、これはまだこの前、農水の審議会で聞いたわけですけども、食品事業者はたしか全て対象になると。ただ、それでは我々いつも言いますと、水産のような、水産で魚を切り身にしてやるところのHACCPと、我々のようなダンボールに大体入ってそれを流通するという、そういう業者と、両方ともこのHACCP対応になっているという話を聞いたんですね。で、どうなんですかと聞くと、具体的には、その内容に合わせて検討しますということで、どこまで何というんですか、正式と言うたらいいんですか、レベル的に高度なHACCPを求められるのかというのが業種的に変わってくるような言い方もされていたんですけど、これも非常に曖昧なことで、我々と

しては理解も非常に難しいなということもありまして、ここら辺の協力・指導というのも、ちょっと大変だとは思いますが、府のほうでも徹底していただきたいと思います。

4点目は、以前に思っていたんですけども、TPPの問題で、再加入ですか、また入るかという話があって、今の現状どうなっているかというところ、これもはっきりしないところがあるんですけども、以前、我々が聞いたのは、遺伝子組換えであるとか操作というものに関しては、国際的には区別したいというようなことがあるわけで、今この中でも区別する、あるいは、しっかり表示をすとかなくなっていますけども、TPPに入って国際的な物流になってしまうと、僕らがそれを望んでいたことができなくなる可能性があるというふうに聞いておまして、これ、どうしたらいいのかというのが、ただ府のほうから国のほうに意見をせよばいいのか、どうするべきなのかわからないんですけども、そういうものなされるということは、共有しておく必要があるんじゃないかなと思っております。

以上です。

(会長)

はい、ありがとうございました。

(委員)

すみません、私たちのところで、昨年、健康食品に対する調査をいたしました。調査をしたといっても、まあ言ったら、いろんなところでこんな調査の結果が出てますよというのを集めながら、そして新聞の報道やとかインターネットなんかの出てくるものを見ながらまとめたものが、きょう皆さんのところにもお渡ししたものですけれども、それを見ていただきましたらもうわかると思うんですけども、大変「食」に対する関心は片一方であって、そして皆さん手づくりをしながら、自分たちの食生活も非常に大事にしている、で、安心をしながらやってるんですけども、片一方で、健康食品に対する依存度というのは本当に大きくなっています。まさに、その市場というのがパンの業界ぐらいあると言われてしますので、そのところ詳しく書いておりますけれども、パンの業界ぐらいあると言われるぐらい大きな市場になっている。そして、買った人たちというのは、ほとんどの人、6割の人が利用しているというようなことになっていまして、で、6割の人が利用しながら、そして結構それで不満を言っていないという自治体もあります。というようなことで、非常に食生活全体が乱れてくる中で、私たちこれからどういうふうにしていったらいいのかなというような、最後に、書いているわけなんですけれども、そのときに出てきたのが、健康食品に頼らないで本当にバランスのよい食事をしましょうというのは、基本的な「食」の中の考え方だろうというふうに思うんですけども、じゃあ、そのバランスのよい食事とは何かというのが、まあ言ったら、それぞれいろんな形でわからない。というのは、はっきりしないというようなことが起こってきました。

それで、そんなことも加えまして、京都における「食」というものは、本当に何を目標

そうとしているのかというあたりをもう少し鮮明にこれから出していく必要があるんじゃないかなというふうに思うんです。というのは、やっぱりこれから、それこそグローバル化するから、国際化という形が、そしていろんな人たちがやってくるというようなことの中で、私たちは「日本の食」として、そして「京都の食」として、これをやっぱり皆さんに伝えたいんだというぐらいの全体そういうものをきちっと持たない限り、いろんな事件が起こるたびにふらふらというふうな格好になっていくんじゃないかなと思うんです。

どういふふうなものが京都では伝統的に、あるいは郷土色として大事にしてきたのか、それはどんな環境のもとでそれが可能であったのかというあたりをきちっとやりながら、そしてそれに対して、それに対する農産物というのは、どんどんふえてはいるけれども、しかしこれがなかったら絶対だめなんだよということで、農業も守らなきゃいけないというふうなところに行くんだというふうに思うんです。

そういう意味では、「京都の食」というのをどういふふうにしていくかということ、それから「京都の食」をどんなふうに強めていくかというあたりを、大きく盛り込んでいただきたいなというふうに思います。少子高齢化対策というような形だけでは、ちょっと話にはならないのではないかなというふうに思うんです。

もう少しそういうあたりをちゃんと見据えた格好での、「食育」に対してはこういうところをきちっとさせていかなければいけないよというのが、本当に自分たちはどのような「食」を求めていくのかという中で発展してくるんじゃないかなというふうに思いますし、幸いにして、アンケート結果なんかを見ますと、「京都の食」に対する信頼は非常に高い。今のところは高いので、今までやってきたいろんな検査とかそれから政策というのは、それなりに正しいだろうというふうに思います。

だから、そういう意味では、続けてやらせていかなければならないことなどは、はっきりさせていかなければならないなというふうに思っておりますので、その辺を一緒にやれるもの、府民とか一緒にやれるものというのが大事になってくるだろうというふうに思います。

(会長)

ほかに御意見ございますか。はい、委員。

(委員)

失礼します。4ページ目の「第4次行動計画の成果と課題」の中で、成果として、リスクコミュニケーションや消費者と生産者との交流会の開催等により、2,000名を超える府民の参加があって「食の安全」への理解が進んでいるとあるんですけども、2,000名を超える府民の参加でもってその理解が進んでいると言えるのかどうかだと少し思いました。そもそもこういったものに参加される方は比較的意識の高い方も多いと思いますし、そこに参加するだけで理解が進むというよりは、さらにそれをどう広げていくかというところを

考えていかなきゃいけないんじゃないかなというふうに思います。

全体として、どうしても農林水産部さんが窓口になっていらっしゃると思いますので、生産者側への意識がすごく高いんだなというのは思うんですけども、先ほど委員がおっしゃったように、やっぱり消費者がどう意識を高めていくかということにももう少し軸足を置いていただいて、例えば、監視・指導計画強化のところで「相談等の強化」というのもあるんですけど、これもあくまでも生産者側の相談の強化であって、アンケートの10、意見のところで、消費者が購入した商品等で疑問が生じた場合相談できる窓口があればというような御意見もありますし、そうしたところにもぐっと取り込んでいただけたらなというふうに思いました。

(会長)

ほかにございますか。はい、委員。

(委員)

資料の1の一番の表ですが、策定の根拠は、先ほど説明があったとおり、条例に基づくといわれていますが、今日は5月22日ですから、この審議会では、6月の議会に報告される骨子案を議論されるのか、それとも次のページに記載されている「策定について」という枠組みを議論して概要案を議会に出されるのかということの確認をしたいと思います。

それと、行動計画の枠組みの中の「食を取り巻く現状と課題」のところで、前回に言った意見を踏まえて確かに修正はされていると思うのですが、特に、先ほど委員からありましたように、(1)の後段に、「全ての食品関連事業者はHACCPによる衛生管理が求められる予定」と書いてある点ですが、確かに議論があって、もう参議院を通過して衆議院へ送られると聞いております。このHACCPの中身は、厚生労働省の担当者に直接話を聞きましたら、委員のおっしゃるとおり、世界で通用するHACCPを日本でしようとは思っていませんということでした。もし、そんなことをしたら、生産者や業者みんなが、多額の投資をして、それで経営がパンクしてしまう業者がいっぱい出るから、そんなことは求めませんということでした。HACCPの考え方に基づいて世界に輸出をしていこうとしたら、当然、この厳しい基準を満たさなければ輸出できないようですが、国内で行うHACCPについて、各業界や業態ごとに何らかの衛生管理計画を作り、それに基づく衛生管理を行えばHACCPに取り組んでいると発表してもかまわないそうです。なお、この衛生管理計画の内容は、今までに起こった食品問題を分析し、この点に問題があるからここを注意するとか、この点はこうした改善をしなければいけないといった内容だそうです。簡単に言うと、O-157は従業員が日本式の手洗いをしていないから発生したのだから、作業の途中でトイレへ行ったら必ず手洗いをしましょうというような簡単なことらしいです。日本式のHACCPでは、基準が厳しいものと、ほとんど簡単なものの2つの基準をつくらうということになっています。しかし、ここに書かれているHACCPの表現では、



これは大変なことになってしまうとしか感じられませんから、誤解がないようによく表現してもらいたい。生産者も、このHACCPの内容がわかっていませんから大変困っています。厚生労働省の担当者から聞くと、農産物というのは、畑から収穫してくるまでの間は採取だと言われています。この採取にはHACCPは関係ないようです。加工や流通経路はHACCPの対象ですから、畑から収穫した農産物は、これはどちらかというところGAP（生産行程管理）の対象です。この前に、漁協の専務が言っておられた、海からイカを捕ってきて一夜干しで売るといのは採取ですから、HACCPとは関係ないそうです。農家も農産物を収穫してきて袋に入れて売ったら、これは加工ではないからHACCPの対象ではないということでした。以上の通り、間違った情報が伝わっていますので、その辺をしっかりと国と話をして、正しい情報をだしてもらわないと、みんながびっくりして大変なことになりますので、よろしく願います。

それと、外国人というかイスラム教のハラールの関係ですが、この前、トルコ大使館へ行きまして大使と直接話をしておりましたら、日本のハラールは、業者が金儲けのために、わけのわからない難しい基準を作っている。トルコでの本来のハラールというのは、生きた動物を神に捧げるといもので、呪文を唱えながら殺したらいいのです。ハラールは、牛や豚とか、そういう生き物に対するものであって、野菜に対してハラールなんて絶対あり得ないという話でした。日本では野菜もハラールがあるとされていて、肥料に豚の成分が入っていたからダメだとか言われるけれど、それは金儲けのためにほかならないということです。本来のハラールというのは、もっと純粋なもので、殺し方も、一旦麻酔で眠らせてから首切ってはダメで、直接神に捧げるのだから、呪文を唱えながら直接殺さなければならないそうです。そんなことをトルコ大使が言うものですから、今度トルコへ行って実際のハラールの勉強をして、本当のハラールを取り入れようと思っています。呪文を唱えながらゆっくり殺したら、血玉が体内にいっぱい残ってしまって、味が落ちてしまいます。ですから、日本では牛を吊るして首を切り一挙に血抜きをする殺し方をするのですが、その方法で何ら問題はないということでした。トルコの本場で勉強して「これがハラール処理した京都の肉です」といって、イスラム圏から来られた観光客にも食べてもらい輸出もしたいと考えています。このたび、新たに開設された京都市場で京都の肉が飛ぶように売れるようにしていきたいと思っています。

以上申し上げました通り、私が思うにここに書かれている食品の情報は、少し間違っていると思いますので、特にこの情勢分析のところは、しっかりと情勢を分析した上で、書き直していただきたいと思います。

それと、第2章の最後のところに「府民の食に対する安心感を高めます」とちゃんと書いてもらいましたが、アンケート調査でも、「大方安心だ」というのと、「どちらかと言えば安心」というのが多いんですよ。そうではなく、やっぱり「京都産は安心」だとなる行動計画をつくってほしいと思います。比較してみてもどちらかと言えば安心というのではなく、全ての人がやっぱり「安心」と言って、外国産ではなく日本産、特に「京都産」を選

んでもらえるようなことになってもらいたいと思いますので、よろしくお願いします。

(会長)

今は意見を聞いているんですが、気になったのがこの概要の作成というところで質問されたので、事務局のほうから、ちょっとその辺の見解だけ、スケジュールを含めてお願いします。

(事務局)

はい。特にありました6月議会の報告の件でございますけれども、あくまで骨子案を報告ということではなくて、この改定時期に来ているので、それをやりますという報告をさせていただきます。内容的には、こういう視点で進めてはいきたいんですがということで、ちょっと具体的のところを少し入れますけれども、基本的には、着手しますという御報告です。

(会長)

はい、わかりました。

今、御意見いただいた部分というのは、次のところに生かされると思います。本日時点で事務局のほうから出されたこの計画の策定について、枠組みとか、そのあたりについて御意見いただいて、それでそれが次回に反映されると考えていただいていると思います。

ほかに御意見ございますか。

はい、委員。

(委員)

すみません、皆さん方の御意見いろいろと聞かせていただいているんですけども、私たち消費者といたしましては、「食の安心・安全」というのは、これはもう何か皆さんちまたで聞いておられますと、それが当たり前というのか、もう完全にされているというそういう思いの方が多いようです、ちまたで聞いておられます。先ほども栄養のバランスというありましたけれども、そういう方面のほうは皆さん関心が深いように私はお聞きしております。

そういった中で、やっぱり今、まだこの中には中国の製品というのが出ておりませんが、もう中国製品に対しては敏感に皆さん反応していらっしゃるということで、京都産は完全に何か安心であると、京都産やから大丈夫やねというような、そういう思いは、市内の皆さん方は持っておられますので、そうした面で、今の原発のことも、このごろだんだんとちょっとやはり皆さんの関心が薄れてきておりますので、そういった中で、「安心・安全」に関する、しっかりとやっぱり皆さん方に手を出していただけると、府のほうでもやっていただいているということで、私たちもいつもそういうことで、近くも農家の方がいらっしゃるんですけども、その農家の方が出されるそのお野菜なんかでも、かなりスーパー

のほうでも売れているようですので、そうした中で、皆さん安心して購入していただいているのが現状でございますので、ちょっとそういうふうな消費者の意見として申し上げます。ありがとうございます。

(会長)

ほかに御意見ございますか。ご質問は。

(委員)

災害などに対するやっぱり対応というのは、今後とても大事なことであろうと今思います。そのときに、例えば東北のあれを想定をしたならば、そのときに一番初めは何が必要なのか、その次は、3日ぐらいたったら何が 필요한のか。それから1週間ほどたって、あるいはもっとたった場合は、どういうことが必要なのかという、そういう段階を踏みながら、そのときに私たちどういうふうに対応していったらいいのかというのは、そこにいる人間と、それからそれを提供しながら、あるいは、それをコメントしながらという人たちの共同作業が必要になってくると思うんですけども、そういう意味では、その計画みたいなのを、ちょっときちっと京都でも立てていかなければいけないんじゃないかというふうに思います。

一番初めには、こういうものが配られる予定である、それだから、その次にはもう3日もたったらそういうものはなくなる。そのときにはどこからどういうふうに入るのか、そして、自分たちではどうつくっていくのかというような、そういうことも含めますと、自分たちのスキルというのにも必要になってきますし、それから、何が 필요한のかということになってくるし、それから一番問題は、その現地にしかないということが大事になってくるだろうというふうに思いますので、そういうことも含めますと、そういう計画をきちっとこれからは、この次の計画の中ではしっかりとつくっていくというような決意が欲しいなというふうに思います。

(会長)

ほかにございますか。

それでは、本日の次第で、この最初の協議事項のところで、骨子案作成に向けた検討について、御意見いただきました。それで、事務局のお話では、第5次計画をつくりますよということで、今後進むということです。それでもう一度確認しますけれども、まず資料1の3ページのところで、「食を取り巻く現状と課題」というところですが、「食を取り巻く現状の認識」について、もう少し京都らしさ、あるいは、現状というのを認識し直してほしいということです。

それで、今回、第4次までのところとは違って、最近はちょっと落ちついてきたかなというところがあるけれども、非常時の災害とか、そういうものに対応する対応策を少し考

えておく必要があるというご意見。このことは、府民だけではなくて、職員の方にもちょっとそのあたりを考えておいてほしいということです。

それから、少子高齢化への対応ということがありますがけれども、社会情勢はそうなるんですけれども、京都府としてどうするんか。それで、もとへ戻ると、「京都府食の安心・安全の審議会」とか「行動計画」のところにきっちりやはり府民の「健康」ということを第一に考えて、そのための食の安全をどういうふうに担保して府民が安心して暮らせるかという大前提が、審議会の条例に書かれていますので、やはりその辺の原点を大きな目標というのをもう一度見直した上で、行動計画をつくる必要があると思います。

それで、成果と課題については、認識はそうだと思いますけれども、本当に府民の参加が、浸透して、たくさんの方が参加しているという認識だけでも、これぐらいの人数で、本当にそれでいいのかというその辺の見直し。それから、今後の課題という取り組みに加えて「以下の課題への対応」ということが必要です。社会情勢がこれからどんどん進んでいく中で、それに対応した制度とかも必要だけれども、そこには「京都」という、「京都府内」ということも考慮した上でやってほしいということです。

それで、そういうことを踏まえた上で、取り組みの展開としては、「食」の、大きな柱としてはこの3つぐらいかなと思います。今回初めて新規という項目がなくなっているようですけれども、充実させるという意味ではこのあたりかなとは思いますが。その中身はやはり充実ですから、さらに前進した形でステップアップした形で考えていく必要があるのかなと思います。

さらに、国が、あるいは、海外的にとか、そういうふうな視点だけではなくて「京都ならではの」という、まあ「京都」ということの視点も大切に行動計画をつくっていく必要があるという意見が出たと思います。

ほかに、御意見ございますか。はい。

(委員)

今、「京都ならではの」ということを、備考というお話が出ましたが、「京都ならではの」ということを考えると、全国との比較で京都はどうか、近隣の都道府県と比較して京都の現状はどうかという、そういう分析も必要かと思うんです。

特にお伺いしたいのは、こういう「食の安心・安全」のアンケートの調査等は、国レベルでもされていて、それに比較してどうかとか、ほかの近隣の近畿府県でもされていてそれとの比較、そういったことの中で、人数であるとか対象者とか、そういったことも含めて、その比較というのはされているのか、お伺いしたいと思います。

その中から「京都ならではの」ということを模索できるかなと思いました。

(会長)

はい、事務局。

(事務局)

はい。御意見ありがとうございます。実際には、他府県とか全国との比較というところまではまだ着手できておらないので、今度策定するに当たっては、そういうところの比較というの、各都道府県の行動計画にもそのあたりは出ているので、比較していけたらと思います。

(委員)

全国的な「食の安心・安全に関する調査」というのは、実施されているのでしょうか。それは、私、聞いたことはないんですけど。私は聞いたことはないけれども、そういうのはあるのかなあと思うんですけど。

(事務局)

すみません、私も、今時点では少し把握できていないので、もしかしたら、食品安全会とかそういうところがされているのかもしれないので、アンケートの内容が違うかもしれませんが、そこもしっかり確認していきたいと思います。

(会長)

はい。それでは、そういうことで、協議事項の1を終わりたいと思います。委員、はい。

(委員)

すみません、食の、少子高齢化なんですけれども、子どもと高齢者だけではなくて、今、問題になっているのは、若者、学生だと思うんですね。で、学生の食が非常に乱れているというか、先ほど、健康食品問題なんかにも関係してくると思うんですけども、若者の、いわゆる学生ですね。中学・高校・大学生の、大学生なんかは特になんですけども、私の属する団体のほうでも、学生、若者に対しての栄養指導をしていこうということで、今すごく頑張っているんですけども、府のほうでもやはり子どもとか老人とかじゃなくて、学生のほうも考えていただきたいなと思います。

(会長)

はい、ありがとうございます。

再度ですけども、この「京都府食の安心・安全条例」がつくられたとき、やはり京都府民の健康と暮らしを守る、食から守るという大きな前提が書かれていますので、やはりそこには「京都府民の」という、それで具体的にはどういうことかという、健康寿命とか平均寿命とか比較の数字がありますけれども、そういうふうなことをやるためにこの安全条例ができ上がったと考えます。その大きな目標のために、生産から製造それから消費、そういう人たちがどういう形で協力し合っていこうという、そういうことですので、その

あたりをもう一度見直した上で、行動計画に反映してほしいというふうに考えておりますので、ここの部分については、一旦ここで終えたいと思います。

(事務局)

すみません、委員が先ほど御質問された、今後の課題の衛生管理手法と両立された食文化の伝承と、ここの意味がどういうことなんだというのを、そこを言っていないと思うんで。これは、前回の審議会を出していただいた意見なんですけども、例えば、みそをつくるとか、そういうときに、今まで素手でしていたのがHACCPとかそういう考え方が入ることで、手袋をしなきゃいけないとか、実際につくり手の方にとっては負担になることがこれからいろいろ入ってくると思うんです。それができないから、「じゃあ、もう、みそづくりはやめました」というようなことがないように、そこで食文化が途絶えるというのはやっぱりとても悲しい話なので、制度をしっかりと伝えていながら食文化も伝承していかなくちゃいけないなという、そういう内容ですのでお答えさせていただきました。

(会長)

はい。それでは、次の報告事項に移らせていただきます。

今回が最終年度ですけれども、平成30年度についての実施状況とそれから目標数値について、御説明をお願いします。

(事務局)

それでは、資料2のほうを御用意いただきたいと思います。

初めの6ページまでが一覧表になって、7ページ以降は個票をつけておりますけれども、平成29年度の、前回の審議会では実績見込みだったんですけれども、最終の実績が出ましたのでその御報告と、あと、前回目標値が余りにもかけ離れているものがあるので見直してはいかがですかという御意見もいただきましたので、事務局のほうで見直したものもありますので、あわせて、変更した部分について御報告させていただきたいと思います。

一覧表のほうで御説明いたしますけれども、3ページの各項目、丸数字の16番「きょうと健康 おもてなし 食の健康づくり応援店」の店舗数でございますが、こちらの実績の当初見込みが450店舗ですね。それで、括弧内が755だったんですが、実際には458の766店舗ということになりまして、達成状況については67%ということになりました。ただ、平成30年度の目標を800ということにしているんですけれども、平成29年度までの実績を踏まえ、また今年度健康増進計画というのを改定しております、その平成35年度の目標が800店ということで、30年度については555を目標数値にしたいというふうに思っております。

それから同じく、丸数字の17番の「健康ばんざい 京のおばんざい弁当の販売」個数ということですが、見込みで2万3,000個としておりましたが、2万5,315販売がありました

て、実績としては169%ということになりました。

4ページを見ていただきまして、4ページの丸数字の20番になりますが、「食物アレルギーの子、京都おこしやす事業協力施設」の施設数ということです。こちら、実績見込みを165としておりましたが、実績が167になりました。よって、達成状況が92%だったのが93%ということで少し上がっております。また、平成30年度の目標について、200としておりますが、これまでの実績を踏まえて180を目標にしたいというふうに思っております。それから、6ページをごらんいただきたいと思います。

まず6ページの36番になりますが、丸数字36番の上から2行目になりますが、「認証GAP取得農家・農場」件数ですけれども、実績見込み15としておりましたが、16となりました。よって、達成状況が150%から160%ということになっております。また、その下の「宇治茶GAP実践者」の人数でございますけれども、こちらは目標の見直しですが、目標は805人ということにしておりました。これは計画の策定した当時の京都府の茶生産協議会の会員全員の実践ということで、その数字を目標値としていたわけですけれども、会員数が減少したということで、現在の会員数である772名ということを目標とさせていただくということにしております。

それから、41番です。「調理作業工程表及び作業動線図を整備している学校給食の調理場」の箇所数です。これは以前からお話ししておりますが、小中学校統廃合によって調理施設自体が減っておりますので160となっておりますが、これは155、これで全施設になるんですけれども、数字を減らしております。

そして、44番になります。「エコファーマー認定面積」についてでありますけれども、こちらの目標が、現在4,100ヘクタールということになっておりますけれども、平成30年度から環境保全型農業の直接支払制度のエコファーマーの要件の廃止であるとか、高齢化によって更新を断念される方がおられるということで、今後、大幅な増加が見込めないということで、国の目標設定根拠にも基づいてこの目標数値を修正するというので、4,100ヘクタールから3,830ヘクタールに減らすということとしております。

そして、45番の「きょうと信頼食品登録制度への登録」事業者数でございますけれども、こちらに、平成30年度の目標が70事業者としておりますが、これを100にしたいと思っております。と言いますのは、HACCPが制度化されるということで、本制度を活用する事業者と要望とかが増えてきておることもありまして、そういう方々にはできるだけ対応して、スムーズにHACCPに移行していただきたいなということで、目標を100のほうに、これは上方に修正しようと思っております。

そして、47番「グローバルGAP等輸出対応の認証GAP取得農家・農場」ということですけれども、こちら計画策定時は、国際規格であるGFSI承認スキームの認証に、このグローバルGAPとASIAGAPを見込んでいたんですけれども、ASIAGAPについてはGFSI承認の申請中ということもありまして、グローバルGAPのみの目標数値としたいということで、10から5に減らすということにしております。

それから、48番の「地理的表示保護制度の登録」でございます。こちらは実績も変わっておりまして、実績は当初4実績、年度内に4つ申請するというので4としておりましたが、29年度末で実績としては2つということになっています。よって、達成状況としては50%から25%ということになっています。さらに、平成30年度の目標についても見直しておりまして、当初10件の申請ということでしたが6件ということにします。と申すのは、地理的表示保護制度の審査に当初の想定より時間を要しているということもありまして、目標を下げているということになっております。後ろの個票にも、それぞれ最終実績を反映させていただいておりますので、またお目通しいただけるかと思いますが、実績と目標の変更についての報告は以上になります。

(会長)

はい、ありがとうございました。

今の御説明について御意見、御質問ございますか。

ちょっと2カ所だけ、気になったのが52ページですね、数値目標のところ、52ページの「食品衛生推進員又は食品衛生指導員による巡回指導」の取り組み内容のところがあるんですけども、このところに「効果」という評価の項目が抜けているんですけども、これはどういう効果を記載される予定ですか。

(事務局)

京都市を除く京都府域になりますけれども、食品衛生協会の会員さんの中から食品衛生推進員に任命をさせていただいて、食品衛生の向上に向けた活動をしていただいております。

その中で、ATPやフードスタンプを使って簡易な衛生検査を取り入れながら、施設の衛生管理を啓発普及していただいております。確かに「効果」というと、自分の施設がどのような状況かを目安ではありますが、数値で良いだとか悪いだとか、その時によって違うわけですが確認していただき、そういったことで衛生管理の意識づけはできているのかなとは思いますが、具体的にどこまで向上したということはなかなか言い切れない部分もございまして、記載がむずかしいということでございます。

(会長)

わかりました。ほかに、御意見。はい、委員。

(委員)

ただ今ご報告をいただいた内容でちょっと教えてほしいのですが、42ページのところに、食品等の収去検査ということで、残留農薬の検査とか、組換え遺伝子、食品添加物、放射性物質の検査をやっております。数としては750という目標で、それぞれ750を達



成していますよとなっています。さらに 45 ページのところにも放射性物質の検査が 200 計画されています。これについては、府内でと畜された牛の肉は除くと書かれています。さらに、46 ページのところを見ますと、府内産農林水産物の放射性物質検査ということで 153 検体が検査されています。合計すると 1,100 を超える検査をされていると理解すればよいのか？それとも、この 3 つの検査はそれぞれ違う検査なのか、内訳のものなのか、教えてもらえますか。どうも京都府としてはこれだけ多くの検査をされており、仕事を一生懸命しておりますよということを行う必要があるために書いておられるのかと思ひまして。

また、7 ページの目標ですが、毎月 1 回実施したら当然 12 カ月ですから 12 回ですね。目標の立て方として回数を目標数値とすることに何の意味があるのか。目標としては毎月実施しますという目標だけ立ててもらったら良いのではないかと思います。この行動計画のそれぞれについて、全ても目標数値が記載されていますが、意味のない目標数値の記載は必要ないと思いますので、目標は府民の皆さんがわかりやすいものとなるようにしたほうが良いと思います。

(事務局)

はい。まず、食品衛生法の関係で、委員が言われました、42 ページの 750 は、収去検査の全ての項目を含んだ数でございます。従ひまして、45 ページのこの放射能検査 200 というのは、この 750 の中に含まれている形です。

(事務局)

46 ページの府内産の農林水産物の放射性物質検査なんですけれども、ほとんどは農林センターに放射性物質の測定機器がありますので、農林部独自でやっているんですけれども、水産物と牛乳は、保健環境研究所の精密機械で測定しているものが数検体ございまして、それについては、流通の分と数字としてはかぶっている部分がありますが、ほとんどは、農林水産部で実施しています。

(事務局)

農林水産物の検査につきましては、生産現場で出荷しておられるものとか、圃場にて御協力いただいて取らしていただいているものというようなことを検査させてもらっているということです。

(委員)

46 ページは別ということですね。

(事務局)

そうです。

(委員)

前はダブっているということですね。

(事務局)

店頭でないから、はい。

(事務局)

生産から流通販売のいろんな過程、それぞれのグループが役割分担しながら、検査を進めさせていただいているという状況がございます。以上です。

(会長)

ほかに御質問・御意見ございますか。はい。

(委員)

もう何年もこれをやらせていただきながら、本当にこれを読み解くというのは、なかなか難しいというのが、これ私も本当にそう思います。私も頭悪いかなあと。それで、前にも何回か言ってるんですけども、やはりこういうものをやりました、ことしこういうふうなものをやりました、こんなふうにやったんですよと。で、結果こうであったらいいんですよというようなものをきちっとまとめたものというのを、冊子みたいなものにしてほしいという話をして、実は、きのう私手に入れたんですけど、京都市の食品衛生監視指導計画というものをもらったんですけど。こんなのを見ますと、何のためにこれをやり出して、そしてどんなふうやって、で、結果どんなやというようなことが、割合わかりやすく書いてあるというようなことがあるんですけど。やっぱりこういうものが全体、皆さんのところに行かないと、府民のところいきちつといかないと、私たち計画立てて、そしてやっているのも、何をやっているのかよくわからなくなっていくということになりますので、私はぜひこういうものを、見えるようにつくってほしいなというふうに思います。

(会長)

ほかにごございますか。

それでは、幾つか意見も出ましたが、実施状況はお聞きしてまあ了解したということですね。それで、目標数値、最終年度、平成30年度のうちの修正は了解したということでもよろしいですか。

それじゃ、今、出た意見について、そのあたりも考慮しながら進めていただきたいと思います。

それでは、2番目の「食の安心・安全に係る京都府の取組について」、資料3について、

ちょっと御説明いただきます。

(事務局)

はい。生活衛生課でございます。資料3の「食中毒の発生状況」ということで、今年度発生した事例につきまして、御報告をさせていただきます。

4月にノロウイルスの食中毒が1件発生しております。飲食店におきまして発生をいたしまして、患者と従事者からノロウイルスが検出されたということで、3日間の営業停止処分をいたしております。

平成30年度につきましては、現在、この1件のみでございます。ちなみに、平成29年度につきましては5件発生しており、ノロが3件、ウエルシュ菌が1件、家庭でのアニサキスが1件ございまして、計5件というような状況でございました。

以上です。

(事務局)

「宇治茶の魅力を満喫～茶業研究所施設公開～」について報告させていただきます。

5月2日のゴールデンウィークの期間中に、今年1月リニューアルオープンされました宇治市にある茶業研究所で施設公開を開催し、800名の府民の方に御来場いただきました。お茶ができるまでの製茶工程や、宇治茶もみ体験、水出してん茶の試飲等を通して、京都の特産である宇治茶のよさを多くの府民の方に知っていただき、宇治茶をより身近なものに感じていただきました。

以上です。

(事務局)

農産課でございます。冊子をお配りしているんですけども、京都の環境にやさしい農業のすすめ第二版ということでお配りしているものについて、御説明させていただきます。

第一版は、平成28年3月に発行しております。環境に優しいさまざまな農業に取り組む農業者から掲載希望者を募りまして、農業者の栽培面積や出荷時期の生産データや、こだわっておられるポイントを掲載するとともに、エコファーマー等の各種「環境に優しい農業」の説明も掲載いたしまして、消費者や実需者に対する環境に優しい農業の説明とPR、それから農業者の販路拡大を目的として作成しております。

今回は第二版ということで、この3月に発行したものなんですけれども、先に掲載された農業者の情報更新と、新たに掲載希望者を募りまして10件の方を追加いたしまして第二版として発行しております。

以上です。

(事務局)

それでは、もう一つの冊子でございますが、『京都産畜産物データブック』ということでお配りさせていただいております。こちらは、府内産の畜産物を飲食店等の実需者の方に紹介する目的で当初作成された冊子で、その後、「京のこだわり畜産物生産農場登録制度」というものができまして、登録農場の紹介もさせていただいております。

目次がありまして、それを2枚目めくっていただいたところに、「京のこだわり畜産物生産農場の登録を行っています」というページがございますが、法令順守をして、しっかりした衛生基準で飼育された家畜、その上、農家独自のこだわりの飼育方法で飼われたものを農場登録をするという制度でございます。

ロゴマークがございますので、その農場がつくった畜産物につきましては、各ページにロゴマークを入れているということになっておりますので、府内産のこういう畜産物もあるんだなということで、ぜひ見ていただければと思っておりますので、よろしくお願いたします。

以上でございます。

(会長)

はい、ありがとうございます。

それじゃ、今それぞれに御説明いただいたのと、それからパンフレットについて御説明をいただきました。

それで、本日予定しましたものはこれで終わったんですが、最後ちょっと時間があるので、委員が先日ヨーロッパに行ってこられたというので、ちょっと御紹介も兼ねて、お話ししてください。

(委員)

はい。それじゃ、若干だけご紹介させていただきます。

イタリアの中にありますバチカン市国で、京野菜の晩餐会をさせていただきました。新聞で一部報道されましたので御存じかと思いますが、京野菜、京の肉や宇治茶などを使った晩餐会は6回目になります。フランスから始まりまして、トルコ、中国、ロシア、ロンドンで、今回がイタリアのバチカン市国です。バチカンは御存じのように、イタリアの中の一部で、ローマ法王がおいでのところですから、キリスト教の皆さんにとっては総本山です。晩餐会をしたところは、紀元前何世紀かの美術品ばかりが廊下にずらっと並んでいてすごいところでさせていただきました。もし誰かが酒に酔って、美術品もたれかかり倒れでもしたら大変なことになります。まあそうした問題もありましたので、できるだけお酒は少なくして、宇治茶をたくさん飲んでもらいました。

参加をいただいたのは、バチカンからは枢機卿の皆さん方が8人、ローマ法王に次ぐナンバー2の行政長官の枢機卿もお越しになりました。また、バチカン大使と私の所属団体の会長が仲が良いことから、バチカン大使が国交のある44カ国の大使をお呼びになりまし

た。44カ国の大使が来られましたから、その大使がその国に「京野菜の晩餐会があつて、バチカンの美術館に行ってきました」と言って報告しますから、当然そのことが世界に広がったのであります。今回はバチカンに留まらず、世界に京野菜の晩餐会が広まり効果は非常に大きかったと思っています。もし、それぞれの国で京野菜晩餐会を開催し、宣伝をするなら何十億円ものお金が必要だったと思いますが、国は2,500万円の補助金だけで済んだ訳です。あとの残りは、生産者団体が負担をして開催しました。京都府、京都市からもご参加をいただき、国からも要人に参加をいただきました。

京野菜は魅力的で、会場の展示品として持って行った九条ねぎをどうしても持って帰りたいとどこかの国の大使が言われ、持って帰っていただきました。その大使は、うちの国にはこのような九条ねぎがない。今回の料理を食べたら無茶苦茶美味しいと感激されました。これまでからの京野菜晩餐会を今後も続けることが、世界に通じるブランドとして確立していく道だと確信いたしました。

今回、イタリアへ京野菜をはじめ京の肉、宇治茶を持ち込みましたが、決して簡単なことではありませんでした。イタリアは輸入について大変厳しい国ですから、イタリアへは直接持ち込まず、一旦、全農の会社があるイギリスのロンドンに送って、EU圏内にいれてから、イタリアへ持っていきました。EU域内での流通は比較的容易ですから、そんな工夫をしながらさせていただきました。

この京野菜のブランド化プロジェクトの取り組みは、単に京野菜を輸出するためだけでなく、外国の方が京都に来られたときに、京野菜を食べたいと言ってもらうために、世界で宣伝活動をしている面もあります。いろいろ制限があるためにすぐに輸出することは難しいですが、外国から来られた方が京都に寄られたときに、京野菜、京の肉を食べたい、宇治茶を飲みたいと、そんなふうと言ってもらえることも願っています。来年も開催してほしいと国からも言われていますので、来年はどこですのかを検討中ではありますが、スペインやモナコという話も出ています。バチカン市国へは、アゼルバイジャンの香取日本大使が来られていましたが、京野菜の晩餐会をすれば大使としての評価が高まるそうですから、是非ともアゼルバイジャンでしてほしいと言っておられました。

また、今回は、バチカンの美術館の中で、システーナ礼拝堂を特別拝観もさせていただきました。普通の見学者は絶対に写真が撮れないのですが、その日だけは特別に写真を撮っても良いと言われた途端、皆さん写真をパチパチ撮っておられました。日本から参加された人は大変良い思いをされたと思います。旅行費用は40万円ほどの個人負担で来てもらいましたが、40万円を出しても十分に値打ちがあると言ってもらえたので、そういう意味では大変良かったのかなと思います。バチカン美術館の館長さんもこんな大規模な催しは初めてで、今後はないでしょうと言っておられました。

また、詳しい内容が雑誌や新聞記事にも出ると思いますのでお読みいただければ嬉しいです。

以上です。

(会長)

はい。料理をもう少し具体的に、晩餐会だから、最初から最後まで京都府府内産のものでやられたんですか。

(委員)

そうです。基本的には京都の京野菜を使ったものを出しまして、肉も野菜もお茶も京都から全て空輸をして持って行って、それを使いました。バチカンという国は、キリスト教の皆さん方からの集まりで、国でありながら、御布施の世界なのです。バチカン料理というのは無いものですから、京料理とはコラボせずに京料理だけを出しました。枢機卿は美味しい美味しいと言って全て食べられました。

(委員)

宇治茶は、どういうふうにして。

(委員)

宇治茶は水出し玉露で飲んでいただきました。水出し玉露が一番外国の人には飲みやすいようです。

(委員)

その水は持っていかれたんですか。

(委員)

水は、持って行きました。水には軟質、硬質があり、向こうの水は硬質のため、おいしいお茶の味が出ません。だから軟質の水を持って行きましたし。以前は、水を持ち込めなかった国がありましたが、その時は軟質に近い水を探したりしましたが、今回は日本の水を持って行きました。

(会長)

という御紹介をいただきました。

本日の第1回目、「京都府食の安心・安全審議会」は、これで終了ということです。

最初のところにも書いてありますように、委員名簿のところにありますように、今回の委員の皆さん方は任期が7月30日までということで、次回の新しい委員の方にバトンタッチするということですが、2年間どうもありがとうございました。

それでは、事務局にお返しします。

(事務局)

ありがとうございました。

**【閉 会】**