

## 令和3年度第2回食の安心・安全意見交換会の開催結果について

令和3年10月6日  
農 政 課

食の安心・安全に関する取組に府民の意見を反映させるため、府内の消費者団体を対象に食の安心・安全意見交換会を開催しており、今年度2回目となる意見交換会を開催しました。

- 1 日 時 令和3年9月16日（木）10:00～11:30
- 2 場 所 zoom ミーティング
- 3 出席者 消費者団体4団体9名  
京都府（農政課、森林技術センター、海洋センター）5名

### 4 テーマ

- (1) 林産物の安心・安全（キノコ中毒に関する取組など）
- (2) 水産物の安心・安全（水産物の資源管理に関する取組など）

### 5 概要

#### (1) 主な質疑応答

- |  |
|--|
| <p>Q. シイタケを食べることによるアレルギーとはどのようなものか。</p> <p>A. シイタケを生焼けの状態で食べたときに起こりうるアレルギー性の皮膚炎。シイタケに限らず、キノコ類は火を通さないと中毒を起こすものがあるので、しっかり加熱調理して食べるようにしていただきたい。</p> <p>Q. ノドグロなど高級魚の資源管理の話聞かせてもらったが、イワシやアジなどの大衆魚の資源管理の取組はどうか。</p> <p>A. イワシやアジなど定置網漁業で漁獲される魚種は、国を中心に資源管理が行われており、京都府においても国の方針に基づいて資源管理を推進している。</p> <p>Q. 資源管理の取組における連携の状況はどうか。</p> <p>A. 漁業者や漁連とは調査研究の成果を説明する機会などで意見交換を実施している。また、海洋資源の調査は、国や近隣府県と連携して実施している。</p> |
|--|

#### (2) アンケート結果

ア アンケート平均点 4.1点（5点満点）

#### イ 主な意見・感想

- ・ キノコの見分けに関しては古い図鑑や伝聞が当てにならないことを初めて知り、大事な啓発内容だと感じた。
- ・ ズワイガニなどの底引き網漁業の資源管理など様々な取組を知ることができた。
- ・ 京都府の持続可能な漁業の取組が、消費者に分かりやすい店頭などで情報提供されるようにしてほしい。
- ・ 遠く離れているセンターの取組が聞けることは、オンライン開催のメリットだと感じた。