

「食の安全安心セミナー」開催録 2 (概要)

パネルディスカッション

それでは、セミナーを再開し、パネルディスカッションに移らせていただきます。コーディネーター及びパネリストの皆様を紹介させていただきます。

まず、コーディネーターは、宮城教育大学教授の小金澤孝昭先生でございます。小金澤先生には、県の食の安全安心に係る重要事項を審議する「みやぎ食の安全安心推進会議」の会長を務めていただいております。

続きまして、パネリストを紹介いたします。先ほどご講演をいただきました宮城大学食産業学部教授の池戸重信先生でございます。

宮城県生活協同組合連合会常務理事の入間田範子様でございます。

宮城県指導農業士の松元裕子様でございます。

入間田様、松本様には、同じく「みやぎ食の安全安心推進会議」の委員を務めていただいております。

続きまして、株式会社ファミリーマート物流品質管理本部品質管理部管理グループマネジャーの松本明様でございます。株式会社ファミリーマート様には、県の重点事業でございます「みやぎ食の安全安心取組宣言」にご登録いただいております。

最後になりますが、宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課食の安全安心専門監の大山英明でございます。

それでは、ここからの進行は、小金澤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。

小金澤コーディネーター(敬称略、以下同じ): ただ今紹介されました、宮教大の小金澤です。よろしくお願いいたします。先ほどは、音声が入線しましたが、今回は、討論が入線しないよう頑張っていきたいと思っておりますので、よろしくご協力をお願いいたします。

今日は、今、ご紹介いただきましたように生産者、流通、消費者、行政という、この食の安全安心に関する各主体といえますか、そういうお立場の方々をお招きして、先ほど池戸先生が最後におっしゃってましたけれども、供給する側と消費する側の間の、いわゆる食の安全安心に対するずれ、乖離というものをなくしていくためには、どうしたらいいのかということをご意見も入れながら、議論していきたいと思っております。4時くらいまでの時間ですが、いろいろとご協力をお願いいたします。

事務連絡を一つ、先ほどの講演の資料の中に若干ミスプリがありましたので確認します。6ページの「安全性確保に関するマネジメントの必要性」というスライドのところに、I S I 2 2 0 0 0と書いてありますが、これは、I S O 2 2 0 0 0の誤りですので直しておいてください。I S Oの2 2 0 0 0版の内容が2 0 0 5年に作られましたという意味ですのでご確認をお願いいたします。

では、これから議論に入っていきますが、まず最初に各お立場から、この食の安全安心に対して、どういう取組、どういうところに注意を払ってらっしゃるのかということで、入間田さんの方から続けていただければと思っておりますが、よろしいでしょうか。では、入間田さんからお願いいたします。

入間田パネリスト: 皆さんこんにちは。宮城県生協連の入間田と申します。最初に会場がとても寒い

のでコートとか着ていただければいいんじゃないかなと個人的には思っていますけれども、そういう中で、私、宮城県生協連の入間田というふうにご紹介いただきましたけれども、宮城県生協連というのは、購買生協のみやぎ生協とかあいコープとかそういう生協だけではなく、大学生協とか、医療生協とか一緒に様々な活動をしている連合会でございます。それで、その連合会で様々運動をしているわけですが、その一つに、食の安全についても運動しているということです。その運動ですが、考え方としては、一つは、食の安全を私たちが享受できるような仕組みを作っていくという取組をしています。そして、その取組をするに当たって、県内の消費者団体とネットワークを作っておりまして、それが、「食品の安全行政を進める懇談会」というネットワークで活動をしています。構成団体としては、今、私の仕事をしている宮城県生協連、それから、仙台市消費者協会、主婦連仙台支部、宮城県地婦連、宮城県消団連、みやぎ生協、あいコープみやぎ、そして、みやぎ環境とくらし・ネットワーク(MELON)、この団体で食の安全の仕組みについていろいろ考えています。それで、宮城県に対しても、私たちの考えをいろいろ働きかけしていますけれども、みやぎ食の安全安心推進条例を作るように働きかけまして、実際にそういう条例を宮城県が作ったということになっています。それで、その条例を推進するための基本計画を作るに当たっても、いろいろ意見を申し上げたりしています。それから、もう一つは、池戸先生のご講演の中で、消費者基本法とか、その理念とか、食品安全基本法における消費者の役割とか、お話されましたけれども、この食品安全基本法の役割の中に、知識と理解を深めるとともに、施策について意見表明に努力することということがあるわけです。私たち消費者には、今、様々な施策に意見を言うことを求められているわけですが、なかなか消費者として、情報も知識を得ることも、高度な知識ですので、難しいということがありまして、皆で勉強しあいながら、私たちにとって、どういう意見を言うことが今重要なのかというようなことを、これらのネットワークで相談しながら、いろいろな意見を申し上げています。近々で言いますと、BSEの国庫補助が来年の7月からなくなるということに関して、国として国庫補助をもっと続けて欲しい、それから、BSEの発生源や感染経路、分かっているようで分かってないことがたくさんありますので、きちんと説明して欲しいというような意見を国に対して申し上げています。そのような運動をしています。以上でございます。

小金澤：どうもありがとうございます。では、松元さんお願いいたします。

松元：仙台で農家をしています松元です。どうぞよろしくお願いいたします。

私どもの方では、農業士ということで、県知事から認定をいただいた農業者の方たちと、皆で農業施策についてですとか、今後の農政のあり方ですとか、そういうものに対していろいろ勉強したりしているグループであります。ただ、それぞれ農家によって作っているものが違いますので、今回は、私が、私自身がやっている農業を、どういうふうに安全安心について考えてやっているかというのをお話ししたいと思います。

我が家では、米を中心として、花卉、野菜、農産加工品と、複合経営を行っております。米は、ほとんどJAに出しているのですが、それ以外の、野菜、花卉、農産加工品につきましては、全て消費者に直接、手元にお渡しできるような、販売という形で消費者に直接お渡ししております。そのため、直接消費者の方から反応が来ますので、特に、安全安心という面においては、特に気を使っているつもりであります。まず、自分たちが食べたい野菜はどのようなものなのかを考え、自分

たちが食べたくないものは、消費者の方にお渡しすることはできない、お客さんにやはり安心して食べていただけるものを作らなければいけない。そういうことが直接販売しているの実感でした。そして、意外とお客さんの方でも勘違いしている部分、私たちの方でも勘違いしている部分、そういうずれが大きいことに気付かされました。そのため、直売記録を、毎回直売したときには書くようにして、お客様からこういう話をされたからこういうことをお話ししたよ、こういうことが要求されるから、今度はこうしようということで、必ず書き上げることにしております。

農産加工品につきましては、約10年ほど前から我が家のもち米を使ったつき立てのお餅ですとか、おこわ、おにぎりなどを、朝市ですとか、直売会などのイベントに出荷しております。それで、必ず我が家の人間が販売に携わるということにしまして、必ず消費者の方の意見を聞き、消費者の動向を見るということに心がけております。また、原材料につきましては、我が家のもち米を使用していますが、そればかりでは作ることができませんので、購入品もあります。その購入品につきましても、やはりいろいろな記録などを基に、必ず原材料も安心して求められるようなものを使用するようにしております。また、携わる職員の衛生に関しまして、保健所からの許可をきちんと得て、保健所の指導の下に、きちんと検便をしたりですとか、自主検査ですね、先ほどの先生のお話の中にもありましたが、行政から要求されたものばかりでなくて、自主的に食品の細菌類などの検査をして、きちんと安全面においても検査をしてやっているところです。

最近では、アレルギー食品などの問題もございますので、そのアレルギー食品に関しても勉強して、毎日、毎回毎回、少しずつ勉強するように心がけているところです。以上です。

小金澤：はい、どうもありがとうございます。では、今度は、流通の立場で松本さんお願いします。

松本：ファミリーマートの松本です。よろしく願いいたします。

ファミリーマートは今年の1月に「みやぎ食の安全安心取組宣言」をさせていただきました。現在、ファミリーマートは、宮城県内で193店舗営業しております。お店の方での取組ですけれども、こういう品質衛生管理ハンドブックというものを使いまして、お店の商品の表示のチェック、冷ケースの温度のチェックを行っております。当然、お店の冷ケースの温度と日付の管理が非常に重要ですので、それは、時間を決めて、お店の方でチェックを行っております。193店舗のお店につきましては、食の安全安心取組宣言のこのピンク色のステッカーを貼って、宣言をしていることをお店の店頭の方で告知をさせていただいております。また、後ろの方に掲示しているのですけれども、ファミリーマートの社会環境報告書という形で、この宮城県の宣言の取組や食の安全安心についての取組について、展示してありますので、時間のある方は、報告書の方も見てください。

具体的にどういうことをやっているかということ、まず、今日商品をちょっと持ってきたんですけども、これは、美味し国伊達の旅というおにぎりですけども、宮城県と仙台市との提携のおにぎりです。コンビニの商品というと添加物の塊なんじゃないかというふうに思われている方がまだおられると思いますけれども、コンビニ商品は今、いわゆる添加物である保存料を使っておりません。合成着色料も使っておりません。ファミリーマートは、添加物でいう甘味料も使っていないというのが今の商品です。もし、お近くにお店があったら、見ていただきたいのですけれども、栄養成分は5成分、記載をしております。アレルギー表示についても25種類のアレルギーについて、使っている場合は記載があります。全ての商品に製造年月日を記載してあります。実はコンビニの商品

には書いてあります。おにぎりとか、こういうラベルの商品につきましては、コンビニの場合は、ほとんどのチェーンで、製造年月日と製造した時間、それから、消費期限と消費期限の時間、その両方が記載されてあります。食品衛生法が改正になりまして、今、製造年月日ではなくて消費期限と賞味期限という取組になっておりますけれども、コンビニの場合は、今も製造年月日、消費期限という両方の表示をして、非常に分かりやすい表示になっておりますので、逆にもう1回改めて商品を見ていただくとコンビニ商品、6 cm x 6 cmのラベルなんですけれども、いろいろな情報が書いてあります。ですから、お客様に読んでいただいて、見ていただいて、その中で判断していただくというのが今のコンビニの表示に対する考え方ですので、なかなか取って買いにくいというものもあるんですけれども、今回、11月13日から売っているこのおにぎりは、宮城県のひとめぼれ100%を使った、皆さんの地元の原料を使った商品を出しています。ファミリーマートは、いわゆる、そういう形の地域の食材を使った商品を今後もいっぱい出していこうと思っております。コンビニが言うのもちょっと変ですけれども、地産地消の商品をどんどん出していきたいというのが、今のコンビニの考え方になっております。改めて、後でその辺についてもご紹介したいと思います。

小金澤：それでは、大山さんお願いします。

大山：それでは、私の方から、行政の立場から食の安全安心の取組についてお話をさせていただきたいと思っております。行政の話ですので、非常に堅苦しい話になって申し訳ないと思っております。

食の安全安心の確保に関して、県としては、責務は、宮城県の県民の健康の保護、それが最も重要であると認識をし、それを基に施策を実行するということが重要であると考えています。県では、平成13年に国内初のBSE感染牛が発生したことを始めとして、食の安全安心に関わる問題が多発したことから、食の安全安心に関する施策の総合的な推進、それから、緊急時における的確な対応のために平成14年に全庁横断的な組織として、宮城県食の安全安心対策本部を設置しております。この対策本部は、食の安全安心に対する危機発生のもたら防止と発生時における迅速な対応ができる体制ということを考えて整備しております。また、消費者、生産者、事業者の代表の方と学識経験者によるみやぎ食の安全安心推進会議を設置し、食の安全安心に関わる施策に対して、ご意見をいただいております。さらに、宮城県の食の安全安心を確保するために平成16年にはみやぎ食の安全安心推進条例を施行いたしまして、条例に定める施策について、具体的な取組を推進するために、平成18年に食の安全安心の確保に関する基本的な計画を策定しています。この計画に基づきまして、県は、食の安全と安心を確保するための事業を進めております。

まず、食の安全の確保ということですが、生産者に対しまして、食品の生産段階から安全性が確保されるように、関連法規に基づきまして、立入検査を実施いたしております。事業者に対しましては、食品衛生法に基づき、食品衛生監視指導計画を作成し、食品の製造・加工施設、飲食店、販売店、それから、集団給食施設など、それぞれに対する監視指導を行っております。また、今、話題になっております食品の表示に関しましては、消費者の食品選択のために非常に重要な情報であるということから、JAS法、食品衛生法、景品表示法に基づき、適正に表示されているかどうか監視指導を行っております。県民の皆様からのご相談、通報、お問い合わせに関しましても、「食の110番」、それから、「食品表示110番」等の食品相談窓口を設置し対応しております。

食の安心という点については、先ほど池戸先生からもお話しがあったように、科学的なリスク評

価により安全が確保されているにもかかわらず、なかなか安心できないということがあります。消費者が、このリスクを正しく理解し、安心につなげていくためには、消費者の得られる情報量、それから知識量によって大きく変わるといわれております。これらのことから、消費者が安心して食品を選択するために、消費者に対する食の安全安心に関する情報の提供というのが必要になってくると考えています。県では、食品衛生に関する情報や県で実施した食品の検査結果、それから、食品衛生法に基づく処分の情報、そして、事業所が行う食品の自主回収情報等を県のHPに掲載することや、食品衛生に関するパンフレット等の配布により、正確で分かりやすく、かつ、速やかな情報提供に努めております。特に、自主回収情報につきましては、今の県議会に食品衛生法施行条例の改正案を提出し、自主回収報告の義務化などの法的な整備も行っております。また、食の安全安心の確保のための運動の展開として、消費者、生産者・事業者並びに県が協働して安全で安心できる食の実現を目指し、消費者が参加するみやぎ食の安全安心消費者モニター制度並びに生産者及び事業者が自ら取り組むみやぎ食の安全安心取組宣言を中心に、みやぎ食の安全安心県民総参加運動を推進しております。消費者モニターにつきましては、現在募集をしておりますので、是非皆さんにもモニターに登録していただければと思っております。生産者・事業者が行う取組宣言につきましては、今、生産者は65,721生産者が、事業者は2,756の事業者が宣言されています。この取組宣言は、生産者・事業者が提供食品の生産・製造及び供給過程における自らの食の安全安心に関わる取組を自主的に自主基準として定めて、それを公開するというものです。これによって、自己責任を明確にするとともに、消費者への情報公開に努めて、消費者の理解と信頼を得ることを目的としております。先ほど、ファミリーマートさんからもお話があったように、このロゴマークですね、これが、宣言していることを示すマークです。ファミリーマートさんの各店舗にこれが表示されていると思いますので、皆さんもご覧になった方はいらっしゃるかと思います。まだまだこの取組宣言は、されている事業者は少ないのですが、多くの事業者の方々にこれを宣言していただければと思っておりますし、このロゴマークが消費者の方々の食の安全の目安になればというふうに思っております。

最後になりますけれども、県では、今回の県議会で営業者自身による衛生管理をより徹底した、食の安全安心を確保するために営業者が遵守すべき衛生上必要な基準と、先ほどお話しいたしました。自主回収の報告義務などを食品衛生法施行条例の管理運営基準の中に追加するという改正を行おうとしております。以上、県の食の安全安心に関する取組についてお話をさせていただきました。

小金澤：はい、どうもありがとうございました。今、これから食の安全安心についての議論する上で、討論に参加していただく方々がどういう活動、取組をなさっているのかということをご紹介していただきましたけれども、それを踏まえて、あまり今日は時間がないわけですが、論点を絞ってご意見を交換したいと思います。

まず、食の生産者の方の松元さんと流通の方のファミリーマートの松本さん、両方消費者の情報を絶えず確認しながら。生産者としてもものを作っているという、いわゆる販売という、直売の形を取って、各消費者の家を回って野菜を届けている、そういう販売方法をしている上では、正に、生産をして、作り手とそれを買う側、消費する側とのやりとりが非常に明確になるわけですが、現代の社会においては、やはり作り手とそれを消費する側の間に流通が入って、それをきちっとバトンタッチしていく役割があります。お二人とも、いわゆる表示の重要性や表示の持っている意味をき

ちっとやっっていくということが、今紹介されましたけれども、昨今、偽装表示、表示というものが本当に消費者にとって信用できるのかというような、いろいろな議論がされていると思います。改めて、今日、表示というのは、ある意味では、安全安心の手がかり、それを知るための情報の手がかりでもありますので、表示はどういう意味を持つのか、どういうふうにしたら消費する側が表示を理解できるのか、また、作り手もちゃんと消費者の要求に応えられる生産・表示をするためには、どうしたらいいのかというところを、今日は考えていきたいと思います。まず最初に口火を切っただけで、先ほど、講演の中で言い足りないところもあったようですが、池戸先生の方から表示の持っている役割、今後の生産者と消費者の乖離を防ぐためには、どういう表示が望ましいのかも含めてご意見を出していただきたいと思います。

池戸：今、こういうタイミングでこういうお話をするというのは、非常に有意義なことだと思います。

基本的には、食べ物というのは、単に栄養素補給の目的のものではなくて、やはり安心とセットで初めて食べ物という、食品だという定義ができるのではないかと思います。昔は、考えてみたら、街の八百屋さん、肉屋さんのおじさん、おばさん、店の方が、会話の中でいろいろと教えてくれたんですね。どここの産ですよ、これは、こういう料理の仕方をすればおいしいですよってところまでですね、会話の双方向でやっています。ある意味では、あれが安心というか、信頼という形になっていたのではないかと思いますね。中には、ちょっといい加減なことを言うおじさんおばさんもいたんですけども、一応安心っていうか信頼は築かれていた。消費者は、基本的に、健康と安心に、安全に関心のない消費者はいないのです。今は、残念ながら会話という形での情報伝達ができまませんので、そうすると、やはり表示になるんですね。ですから、伝える側は、規則がどうのっていうよりも、自分のところで作った物に自信があるはずですから、そういうものを本当に安心して食べてくださいということを、消費者がどういう表示の仕方をしたら分かるかというところを頭において、やるべきだと思います。自己紹介がきちっとできない人は、やはりちょっとという感じになると思うんです。だから、自分の製品ですから、やはりそこは、一方的な考え方ではなくて、消費者の反応を見ながら、消費者は果たしてどのレベルかを、一応情報として、逆の情報を持ちながら伝える必要があるだろう。それからもう一つは、事故が何にもなければいいのですが、運悪く事故があったとすると、ボタンタッチで来ますから、誰が、どこが原因だったか分からない。そういうときのことも想定していかなければならないですね。ですから、自分のところはきちんとやっていますよということで、ちゃんと記録で残しておく。これはもう法制度上でもそういうふうになっているはずですよ。それから、社員が常に替わる。そうするとやはりどうしても知らないパートの方が代わったりすると、きちんとした方針を持っていてもなかなか伝わらない、社内でもボタンタッチがうまくいかないという場合もあります。ですから、それには、マニュアルをきちんと作って、文書化して、人が、担当者が替わってもポリシーが貫けるような、そういう体制が必要かと思えます。それから、ルールが表示の制度という形でできています。それをあえて知っていながら違反するというのは、これは不正行為ですから、論外です。ですから、逆に、不正行為が社内では起こらないような体制をどうやって作るかということ、会社の中できちっとした考え方で検討する必要があります。今回いくつかのところでは不正が起こっている。逆に起こっていないところでは、本当に自分のところは大丈夫なのか、他山の石にしてですね、こういう時は、関心が高いですから、社員がこういう時は、言うことを聞くというのです。ある意味では、それを一つのチャンスという形で、

会社の体制をもう一回再検討する，そういうことも重要かと思います。

小金澤：はい，どうもありがとうございました。まとめていただきましたけれども，表示の大事なところとして，やはりその一つは，生産者，作り手が自信を持って消費者に対して，安全なものと安心なものをきちっと伝えるという，簡単に言えば，気持ちを伝えるということをしっかり持っているかどうか，本当に商品に対して自信を持って，これを消費者にちゃんと伝えたいのだという，そういう気持ちを持って，ものを作ったり，流通したりしているという気持ちの問題が一つあって，その気持ちがちゃんと確認できるような記録がないと，今度は気持ちだけでは上滑りしますから，ちゃんと記録が残っているということと，あとは，ルールをちゃんと守ろうという，非常に中身的には簡単なことですが，なかなか人の世というのは，この簡単なことがなかなかできないのが常でございます。では，今，正に気持ちを持って表示をする，作り手から表示を出す場合，先ほど，松元さんの方から，正に消費者の直接声を聞きながら，ものを作り売っている。そういう立場から，改めて，表示とか消費者に伝えたい情報，伝えるべき情報というのが，こういうものなんだということがあれば，ご意見をいただきたいのですけれども，よろしいですか。

松元：そうですね。やはり原材料と，今は原産国ですね。そういうものについて，皆さんずいぶん気にしていられる方が多いので，そういうのもきちんとして書いて，でも，私たちどもとしては，商品も見えていただきたいものですから，表示につきましては，見やすいところにあって，正面にあってということが原則なものですから，商品も見てもらいたいけれども，表示も見てもらいたい。その表示が商品を見えなくしてしまう部分もありますので，その点について，ちょっと困った部分があります。また，表示法ですね。定めるところによって違うことがあるんです。内容量につきましても，個数表示でいいところと，グラム表示でないといけないところと，農家の，特に，女性の方たちは，自分たちが自信を持って作った野菜を加工して直接，消費者に送りたいという気持ちをたくさん持っているのですけれども，その表示法がいろいろＪＡＳ法ですとか，農水省の表示法とか，定める場所によって違うものですから，混乱してなかなか難しいという頭がありまして，直接お客さんに，消費者にお渡ししたいけどできないということに尻込みしているのがすごく大きいですね。その表示というのが足かせになっている部分が大きいかなと思っております。

小金澤：はい，どうもありがとうございました。流通の方の松本さん，ファミリーマートの方ですが，今，賞味期限，消費期限が議論されて，表示法が変わりまして，従来あった製造年月日が，ある意味では，記載されずに賞味期限，消費期限の方が優先的に表示しろというような形になっているのですけれども，やはり，両方，製造年月日と消費期限を両方出していくっていうのが，ある意味では，当たり前のことのように思えるのですけれども，なかなか現場で，逆に言うと，それが普通になっていかない理由も含めて，もちろん流通の方では，きちっとやってらっしゃるんでしょうけれども，他のところでは，それが，なかなかできなかつたりしていますけれども，ファミリーマートを含めて，流通の方から，特に，表示について，ご意見があればどうぞ出してください。

松本：今，お話しがありましたように，おにぎりの場合は，日持ちが短い商品です。ファミリーマートの場合は，今，２７時間が消費期限の時間になっております。時間で管理しております。実際に

おにぎりを作ったのがいつなのか、きちんと書いておくのがお客様に対して分かりやすいというふうに考えておりますので、おにぎり、お弁当、惣菜、サラダ、調理麺、スパゲッティ等については、製造年月日と製造時間、消費期限と消費期限の時間を記載しております。それ以外の商品はどうかと言いますと、加工食品の場合は、消費ではなくて、賞味期限になっておりますので、この場合は、製造年月日ははずして、賞味期限一本になっております。これは、法律的にそういう形態になっておりますので、加工食品については、ファミリーマートとしても、賞味期限一本になっております。もう一つ、表示の件で、今、宮城県、ひとめぼれ100%使用というふうに、このおむすびには、書いてあるのですけれども、JAS法の中で、「使用」と書きますと、100%入れておかななくてはいけないという、特色ある原材料については、そういう規定があります。ですので、使用と書いた場合は、必ず100%使わなくてはいけないというルールになっていますので、ファミリーマートの方は、その点きちっと気を付けて、使用と書く場合は、原材料の素性が明らかで、なおかつ100%使った場合のみ、使用と書いております。その辺が、今、意外と原材料、産地名を書けというお話が多いので、宮城県産のにんじんと福島県産のにんじんといった場合、あまり特徴がない商品なので、あえてそういう場合、ファミリーマートの場合は、にんじんと表示をします。ですから、その使い分けで、特色のあるものについては、きちんと素性を明らかにして、100%使っているものを使用し、それ以外については、原材料名だけを書くという、そういう選択ができますので、そういう形の原材料表示の方が間違ったことが起きないですし、むしろ、分からないのに書いてしまうと間違ってしまったということが往々に発生していますので、それは、きちんと素性を明らかにして、分かるものだけきちんと書くというのが正しいやり方ではないかと思えます。

小金澤：はい、どうもありがとうございました。

入間田さんにお聞きしますけれども、今、生産する側から、また、流通の側から表示について少しご意見を出していただきましたが、いわゆる消費者にとっての欲しい情報がどういう形で表示されるといいのか、また、表示を、今度逆に出されても、それをうまくちゃんと受け止めないと、情報というのは受信されないと、書いてあるだけではだめだと思うのですが、消費者の側の、いわゆる受け取る側の努力も含めて、どういう表示なり、情報があるといいのか、その辺りについてちょっとご意見を聞かせていただきたいのですが。

入間田：はい。本当に今、いろいろな表示がいっぱい書いてあって、先ほどもちょっとおにぎり、おいしそうですねって言いながら見ましたけれども、たくさんの情報が入っています。それで、消費者が何を求めているかということなんですけれども、本当にそれぞれの食料品の中には、たくさんの情報が今入っているのだから、本当にそれが消費者に使いきれているのかなっていう気がしないでもないです。それで、消費期限と賞味期限というのも大変分かりにくくて、そう言えば、昔は、全て製造年月日だったよなあとか思いながら、それでも、表示を見るわけです。それで、もう一つ、今、次から次へといろいろな問題が起きています。その商品というか、食べ物に対しても、きちんと表示があったわけですが、それが、その表示どおりでなかったということが、消費者の大きな不信になっているかと思うのです。ですから、今、このような問題が続くと、表示がたくさんの情報が入っていても、それが信頼できなければ何にもならないというところにきているのではないかと思えます。そのような中で、宮城県、条例とか施策とか、いろいろなことをやってくださって

るという一つに、食の安全安心取組宣言というの、今ご紹介ありました。私、この条例を作るときに、この取組宣言を今後発展させていくような形でできるための条項も入れたわけなんですけれども、いろいろ議論しました。これは、自主的な基準を決めて、それをやっていますよということを消費者に宣言するというシステムだと伺ったときに、自主基準では基準はどうにでも決められるわけだから、そうじゃなくて、高い、例えば、少農薬だったり、環境保全のために役立つとか、そういうレベルを目指した方がいいのではないかなって、消費者としては、意見を申し上げたわけです。そのときの県の回答として、これは、それぞれの事業者がコンプライアンスを守るための一つのきっかけであるというような回答をいただいて、そのときには、あまり理解できなかったのですけれども、今になってみると、この取組宣言のそれは、優れた点ではないかなあと、ちょっと思ったりしています。というのは、様々な情報が表示として出されているけれども、それが信頼できるという担保も今必要になっている。きっとファミリーマートさんも、その取組宣言をするときに、ものすごく準備をなさったと思うのです。というのは、記録を残したりしていかなければ、きちんと宣言することを担保できないわけですから。その作業をした上で取組宣言の、このピンクのマークのシールがあるわけですので、そういうことを、もしかしたら、宮城県がやっているということは、とても、この表示について、一つ大きな安心を与えているのではないかな、先生の聞かれていることとちょっと違うかもしれないのですけれども、そんなことを思っております。

小金澤：はい、どうもありがとうございました。先ほど、大山さんの方から紹介されました食の安全安心取組宣言というのは、確かに自主基準ですけれども、やはり自分たちはちゃんとやっていますということを自己表明する意味では、確かにいろいろなJASだとか、ISOの基準を含めた認定もありますけれども、先ずは、自分からちゃんとやっていますという気持ちの表明という意味では、より大事な宣言だと思うのですが、これを、ファミリーマートさんは、一斉にやっていただいたんですけれども、やはり今質問があったように、そんな簡単なことではないと思うので、その辺りも含めて、どういうところに気を付けているのか、確かに自主宣言であるけれども、これを管理するためには、いろいろな手立てをとってらっしゃると思うので、その辺りを少しご紹介していただくとありがたいんですけれども。

松本：先ず、取組に当たって、190店舗の店長さんに集まっていたいて、主旨の説明をやって、意思統一をさせていただきました。その後に、まず温度管理については、1日2回記録を残すということで、記録のノートの中に記載をするということ、先ほど司会の先生が言われたように、記憶をするのと記録をするのは全く違います。やはりきちんと記録を残して、何かあったときにちゃんと証明ができるようにしておくということが重要ですので、温度についてもきちんと記録をしておくこと、あとは、いろいろな商品に対する場合でも、例えば、コロッケを出す場合も、コロッケを何時にいくつ出したか、そういうことも今お店では記録をしております。そういうふうなきちんと記録することで確認をすることと、間違いがないってことを確認する、そういうことが必要だと思いまして、そういう対応を今させていただいております。

小金澤：どうもありがとうございました。時間がないので、少し急ぎながら、やらしてもらっていますが、先ほどのお話の中で出てきました、生産者の立場からいうと、表示の仕方というのが、確か

にJAS法であったり、食品衛生法であったり、いろいろあります。事業者の、いわゆるメーカーさんの大規模な食品衛生をやっているようなところだと、出し方もマニュアル化されたりしていますけれども、生産者の松元さんがおっしゃったように、農家の方々がそれを表示しようとする時、どうやって表示したらいいのかという時に、表示の仕方がいろいろな法律にまたがっているために表示がいろいろな形でできるために、何をしたいのか分からなくなってしまうという側面が出されました。池戸先生にちょっとお聞きしたいのですけれども、表示の仕方を、見る方も見やすく、出す方も出しやすくするために、今、表示が抱えている問題点、並びにそれを是正するためにどういうことが大事なのかについて、お願いできればと思います。

池戸：私の経験で言うと、表示の世界というのは、マニアックな世界になってしまったのですね。ちょっと言い方が不謹慎かもしれませんが、それほど複雑多岐にまたがってまして、例えば、行政の相談窓口では、供給サイドの方、メーカーさんとか農家の方の問い合わせだけで、通常何にもないときにでも、担当者は、昼間は他の仕事ができないほどです。電話の対応でですね。それくらい問い合わせが多い。大体年間で1万件、前、私がいたところで問い合わせがあったですね。消費者からは、3千か4千くらいですけれども、企業の方が多いんです。ほとんどが表示なんです。加工品、生鮮食品とか、そのものによっても違いますし、複雑多岐に渡っている。それをまじめにこなさないとさっきの違反になる。中にはケアレスミスも多いですね。意図的に不正しようというのではなくて、例えば、賞味期限が20007年何月とあるんです。どう見ても20000年の賞味期限があるわけないのです。けれども、それは、厳密に見れば、違反になってしまうわけです。そういうのも含めてです。そうすると、売る方も、例えば、スーパーさんで、魚屋の売り場の方が、開店前に肉屋をチェックする。肉屋は逆に魚屋さんをチェックする。自己チェックでやるとかですね、それくらい非常に大変です。ある程度、バックヤードでも、時間の限られた中できちっとやらなくてはならない。そういう供給サイドの状況に対して、一般の消費者サイドでは情報が溢れているわけですね、表示そのものの中で。そうすると、消費者としても、本当に理解できているのか。要するに、消化不良を起こしているのではないかと。表示のですね。そういうところもあると思います。これも、何でそうなったかという、やはり一つ一つ、この表示が必要だ、あの表示が必要だという話になってくると、段々段々表示の中身も多くなる。だから、今は、情報提供はいいのですけれども、読み取る方の立場として、消費者として、読み取るポイントが重要ですね、先ず、値段を見ます、それから、賞味期限とか消費期限が、大体基本的にはですね。そういう見方のノウハウというのですか、知識と理解を深めるように仕向けていく必要がある。それには、やはり自分でやるのは無理だと思うのですね。どこで教えてくれるか、なかなかそういう機会がないのです。食育基本法では、それまでと違って、食生活指針とかいろいろ作ってましたけれども、加わったのは、安全のところについて加わったんですね。だから、食育の中でも、やはり、学校、この幼い時期から、しかも、分かりやすく。私、実は、大学の方でクイズ的に小学校ぐらいの時から、分かりやすく表示のルールについて学べるにはどういうやり方がいいかということ、ちょっと研究でやってみたいなと思っているのですけれども、今、多分、そういう状況ではないでしょうか。それには、多分、ご苦労されているのは、自治体の方もですね。どうやって一般の消費者にルールを分かっていたらいいか、逆に、供給サイドも自分のところでは、どうやって付ければいいのかとかなり迷っているところがあるので、それを、すり合わせがある時期必要ではないでしょうか。作る側と使う

側、それからさっき言った、確かに省庁間にまたがる部分がありますので、共同会議という形ではやっているのですけれども、なかなか本当にうまくいかないのであれば、やはり法体制を考えてもいいのではないかなと私は思っています。

小金澤：今の議論ですけれども、やはり先ほど出たように、全部が全部ではないにしても、製造年月日と、例えば、賞味期限・消費期限、両方あっても商品としてはおかしくないものがたくさんあると思うのです。実際問題としては、そういうふうに法律が変わってから、製造年月日は消えて、賞味期限を作った。両方あっても本当はいいのではないかと。そういう意味で言えば、表示をもっと分かりやすく、確かに手間がかかったり、コストがかかったりするのでしょうかけれども、その辺りの改善はもう少しあってもいいように思うのですけれども、その辺、ご意見を池戸先生の方から。

池戸：基本的には、原点に返ると、消費者が求めているものの情報を伝達するというのが表示なので、ニーズがそういうふうであれば、それに答えていけばいいと思います。ただし、製造年月日から期限表示に変わったときに、相当時間をかけて、1年以上かけてこちらの方がいいだろうというような、だから、両面が必要であれば、やはり、期限表示はしなくてはいけないのですけれども、製造年月日は、自主的にやっても全然おかしくない話であって、求めているのだったら、そういう表示をして差し上げるというのが、企業の判断としては、別におかしくないと思います。

小金澤：はい、どうもありがとうございました。

もう少し消費者が望む表示をちゃんと作っていくということと、もう一つ、今、池戸先生がおっしゃったように、今度は、表示を理解する側の方も、もう少しそれを分かるために、いろいろな学習の機会とか、情報を受信する場をもっともっと作っていかねばいけないだろうということで、そういう意味で言えば、食の安全安心推進会議を含めた情報のやり取りを、今、県の方では、情報交流を担保し、また、情報を出していただくために、モニター制度等々をして、実際に表示の中で分かりにくい表示があればモニターさんの方から情報が上がってきて、それを改善したり、いろいろ工夫なさっていると思います。表示をお互いによくしていく、つまり分かりやすく、また、受け取りやすい表示にするためには、それを改善していかなくてはならないのですけれども、そういう意味で、大山さんの方でモニター制度のモニターさんたちが一生懸命頑張ってやってらっしゃるわけですけれども、その辺りの情報を受けて、どういうところに特徴があるかみたいなことをちょっとご紹介していただくとありがたいのですが。

大山：消費者の方が食品を選択する上で表示が非常に大切で、その表示の中身が非常に分かりにくいというようなお話をいただいたのですが、一つには、まだまだ我々としても、いろいろな法律があって、その中でどうしても分かりにくい部分もあるのですけれども、縦割りになっている部分があるので、その辺をご理解していただいたり、指導したりしていかなくてはならないし、研修会等でお話しをしていかなければならない。事業者や生産者に対するものが一つ。それから、消費者に対しても、その辺を知っていただきたいのですが、情報の伝達の方法として、なかなかいい機会はないんですね。消費者向けの講習会は、なかなか今のところ開かれる機会がない。本当に今日みたいなこういう機会です、皆さんに聞いていただけるのは、非常にいい。それから、今、お話があっ

たように、モニターさんを集めての研修会等も開催していますし、また、そのモニターさんは、自分が生活の中で買い物に行って、これちょっとなんか表示がおかしいねっていうのを、県の方に聞いていただいても構いません。これは、先ほど食品表示110番というお話をしましたが、一般の方が誰でもお電話していただいて、疑問を投げかけてご相談していただいたり、これおかしいのではないのというふうに聞いていただいたりして構わないのです。今のところ、我々としては、そういうモニター制度に登録された方々からのいろいろな意見、それから、講習会で表示についてのお話をする、それから、食品表示110番を利用していただいて、我々の方に、いろいろな表示についてのご質問なり疑問なり、ちょっとおかしいねというものを教えていただければと思います。食品表示110番は、県の中にも窓口がありますし、国の東北農政局さんにも窓口がありますので、どちらでもいいかと思えます。そういう形で今のところは消費者に対する情報を投げるというような形になっています。

小金澤：はい、どうもありがとうございました。今皆さんから出していただいて、いろいろ表示には問題点があるわけですが、分かりやすい表示を、また、皆さんが望む表示を作っていくためには、皆でやはり考えていく場をもっともっと作っていかねばいけないし、今日出てきた議論も非常に大事なところがたくさん出されています。まずは、生産者の、安全なものを作るという気持ちをちゃんと伝えるために、それを伝えたときに、きちっとその連絡を受けるための記録をして、ルールをちゃんと守るといふ一つの方向性が示されましたけれども、今日の話聞いて会場の皆さんの方からこういうことを聞いてみたいとか、私はこう思うとかいうご意見を何人かの方にいただきたいのですけれども、もしご意見のある方は、手を上げていただくとありがたいのですが、いかがでしょうか。今、お一人手が挙がりましたけれども、その他にいらっしゃいますでしょうか。、時間がないものですから人数制限をせざるを得ないので、お二人の方のご意見を聞きたいと思いますが、よろしく願います。お名前と所属がもし可能であればお知らせください、記録を取っていますので。

来場者1：白石の方で麺を作っています。今回のことで実際に私の会社の方に消費者の方からきた事例をお話ししながらお伺いしたいのですけれども、贈答品なんですね。先日、あの白い恋人さんがチョコレート全部に賞味期限を入れたということなんですから、麺の場合は、賞味期限が2年とか長いのですけれども、一つは、贈答用の箱に入れる賞味期限、それを包装して、例えば、高速道路のサービスエリアに持っていくと、うちは1年以内ですから1年にしてくださいと言われるんですね。そうすると、箱は2年、表は1年というズレが生じるという問題点、それもお問い合わせがありました。もう1点は、贈答品に関しては、外装箱に賞味期限を入れているのですけれども、中には、別記という形で賞味期限を入れてないんですね。そうすると、もらった方が他の人にやった場合、別記と書いてあるけれども、どこに書いてあるのかというので持ってきたことがあるんですね。そのときは、外装箱に入れていたのですけれどもと話をしたのですが、そういう問題も現実にあるので、先日、うちの会議の中で、やはり商品全部に入れなくてはいけないなと話があったのですけれども、そういう問題も現実にあるということをお知らせしながら、どうしたらいいのかなということで、お話ししました。

小金澤：白い恋人もそうでしたけれども、実際、中に1個1個表示すると相当のお金がかかりますね。そういうコストの問題も、もし、箱ではなくて中にやるとすると相当コストもかかってしまうのでしょうか。

来場者1：贈答品に関しては、うちの会社ですと、大きな箱に入れて、贈答用のものは賞味期限を入れたものをセットしてしまうのですけれども、やはり賞味期限を入れるというのは、別の機械を回して流してきますので、時間的なこととか労力的なことでは、極端ではないのですけれども、やはりかかるというマイナス点はあります。

池戸：行政の立場ではないので、私が答えるのもなんですけれども、今のお取り組みというのは、まさにお客さんのことです。情報を会社としてキャッチした上での対応だと思います。だから、そういう企業は全然問題ないのです。むしろ非常に難しいのですけれども、何か事故があったときに被害を最小限に食い止めるという観点が一つあるのと、お客様が小分けして使ったときに安心して使ってもらえるという、ある意味では、会社の信用を付与するという両方の効果があるんですね。後者の方は、サービスみたいなものですが、やはり、事故の起きたとき、乾麺というのは、そういう点では、そんなに事故の起こらない分野ですよ。前あったのは、今年ですかね。栃木でイチゴで農薬が出たという話があるんですね。あそこは、実はちゃんとトレーサビリティをされていて、どこで、何月何日何があったかをちゃんと印字で分かるようにしていたんですよ。ところが、一つの例なんですけれども、イチゴのプラスチックのパックが紙の大きい箱に入っていますね。個別のパックに印字すると相当お金がかかってしまうので、大きい箱に印字していたらいいんですね。ところが、保健所が収去したのですが、箱ごと持っていってもらえばよかったのが、中のパック一つ持っていった。ということは、残念ながら、農家レベルまで遡及できなくて、とちおとめの生産地全体がどこかに犯人がいるみたいな話になって、全部売れ行きが落ちてしまって、損害賠償、後からチェックしたら、農薬が出てきた企業があることになって、村八分みたいになってしまった。そういうこともあるんですね。だから、ここは、非常に見極めが重要です。多分、事故の未然防止という観点でやるのが、先ず第一ではないかと思います。それには、お客さんの使用実態、今はもう大家族があまりありませんから、小分けするだろうという製品であれば、そういうお金を使って、どうせ努力するならやった方がいいだろう、そこはもう企業の判断です。

大山：行政の立場から少しお話ししますと、基本的には、最終包装形態に表示をする。先ほどお話があったように、最終的に全部箱で出されて、中に、個々に、いくつか入っている。そのバラ売りが無い。まるっきり箱でしか売りませんという場合は、箱に表示されて構わないんです。ただし、今お話ししたように、それを買った方が、小分けして、中のものを分けて、それをお友だちにあげたときに、消費期限が書いてない、賞味期限が書いてないというのがあるので、そういう消費者のために、一つ一つに全部表示したいというお考え方は、間違いではないのですけれども、法律的には、バラ売りが絶対なくて、箱でしか出ないのであれば、箱に表示されていけばいいということになっています。

小金澤：はい、もう一人の方、お願いします。

来場者2：先日、ピンクリボンの方に参加したんですけれども、その時、ピンク色の蒲鉾を売っていたんですね。それで、ピンク色は何から取ったのですかと聞いたら、天然のものでと言われ、天然のものといっても何から取ったのですかと聞いたら、コチニール色素という答えが返ってきたんですね。コチニール色素に関しては、確かに天然のものではありますが、まだ安全性が確立しているわけではないし、天然のものというふうな言い方でごまかして欲しくなかったです。

もう一点は、買い物をするときに、袋を見ると植物油脂と書いてあるのですけれども、植物油脂でも、例えば、パーム油とかヤシ油とかを使っているものもあるんです。パーム油とかヤシ油に関しては、飽和脂肪酸がほとんどの成分でありますから、飽和脂肪酸はあまり身体によくないというふうに言われているものですから、植物油脂という表現だけでは分からないので、はっきり、パーム油とかヤシ油を使った場合は、パーム油、ヤシ油が入っているという表現にして欲しいと私は思っているんです。

もう一つは、今ちょっとトランス脂肪酸のことが世間を騒がしてるようですけれども、まだ、あまりメーカーさんは取り組んでいらっしやらないし、国の方でも、まだ規制をしていないようですけれども、アメリカの方では、もう既に表示が義務付けられているし、いくら入っているかというような表示もしなければならぬように決まっているようですが、ニューヨークでは、確か使用禁止になっていると思いました。そういう取組も日本では遅れているなという感じがするんですね。トランス脂肪酸は、悪玉コレステロールを上げるというふうに言われているので、やはりそういう表示はして欲しいなと思いますけれども、いかがでしょうか。特に、ファミリーマートさんにお答え願いたい。特に、最後の質問はファミリーマートさんにお答え願いたいです。

小金澤：可能ですか。

松本：はい。全部お答えしてもいいのですけれども、おしまいから言いますと、トランス脂肪酸というのは、マーガリンにかなり入っています。固形油の方に入っていて、普通、通常の液体の油の方にはあまり入っていません。日本での摂取量をアメリカと比べると、アメリカは、固形油がかなり多く使われています。常温で固形の油。日本の場合は、液体の植物、いわゆるサラダ油という形態で使っていますので、その辺で、日本の場合は、比較的対応が遅いというか、使っている内容が違いますので、アメリカと日本で温度差があるのではないのかなと思います。ファミリーマートも、トランス脂肪酸も調べていまして、実際、マーガリンを使ったパンは、極力トランス脂肪酸の少ないタイプのマーガリンに切り替えを行っております。

コチニールの話を最初にされたんですけれども、コチニールというのは、天然の着色料で、もともとの原料がカイガラ虫から取っているという天然の色素です。ですから、何から取っているかと聞くと非常に違和感を感じるんですけれども、ものが出す色素を集めているわけですから、虫をそのまま食べているわけとは違います。そういう意味で、コチニールは、天然の着色料でかなり今頻繁に使われているものです。生協さんとかでは、コチニールは、表示を既に天然着色料コチニールと書いてありますので、使っている使っていないかは表示を見るときちょっと分かるようになります。

油については、JAS法の話を出すとおかしいのですけれども、JAS法で表示の方法として、植物油脂という形を表示するというルールが一つあります。それで、パーム油もヤシ油も通常の大豆油も、植物性油脂という形でまとめて書いております。ただし、生協さんの商品とかは、具体的

にパーム油とかヤシ油とか書いてある商品も実際今あります。ですから、法律的に、個々に書いてもいいですし、植物油脂というようにまとめて書いてもいいという形態に今なっております。ちょっと中途半端ですけども、一応以上になります。

小金澤：今の意見に出されていたように、表示の中では、これから本当に法律的には問題ないにしても、消費者の立場からみると、もっといろいろな情報が欲しい。そういうところで充分ではないのではないかという意見はたくさんあると思います。ただし、そういうことを、もっともっと意見を出していくことも大事だし、分かりやすいことと専門性ということが大事なので、正に、最後に池戸先生がまとめていましたけれども、生産者と消費者が、生産と消費の情報のギャップを埋めていくために、お互いに声を出していくような場をもっともっと作っていかなくてはいけない。そういうところで話が締まって、そろそろ時間なんですけれども、最後に、今日の参加者の方々に、正に生産者と消費者の両方のズレをどう埋めてくかというところを、入間田さんから、最後に池戸さんにちょっとまとめていただいてという順序で、あまり時間がありませんので、一人ずつ、ちょっとお願いいたします。

入間田：私たち、いろいろな表示も欲しいと思うんですけども、もう一つ、縦割りで分かりにくいと何回もお話し聞きました。やはりいろいろな情報を持っている人たちのレベルがあるので、誰にでも分かるような分かりやすい、それで、縦割りのために分かりにくいものがあるのだったら、まだ解決が可能だと思いますので、そういう意味で、見て分かりやすい表示というのも、これから求めていかなければならないのかなと思っています。

松元：私たちが不勉強で分かりにくい表示になっている部分も多々あるかと思っておりますので、是非、耳を目を大きくして、もっと分かる、消費者とズレのない表示をできるようにやっていきたいと思っております。そして、コミュニケーションを図りながら、皆で安全安心に生活していけるような食品を出す、出荷していきたいなと思っております。

松本：販売している立場として、やはりお客様にもっと情報を今後も出していかなくてはいけないなということを、今日痛感いたしました。

大山：行政の立場として、今、いろいろなお話を聞きましたので、消費者の方々のいろいろなご意見、今の縦割りを何とかして欲しいという、そういうご意見も、今後ともいろいろたくさん皆さんからいただきながら、また、逆に、先ほどお話ししたように、行政から発信できる情報を是非消費者の方々に、それから、事業者、生産者の方々に情報発信していきたいなと思っております。

池戸：今日、こういうところに来られている消費者とか企業の方というのは、全然問題ないと思いません。むしろ、無関心層といったところをどうするか。要するに、消費者だけではなく、供給サイドの方に対する食育をどうするかということと、それから、双方向の情報交換をいかに積極的にやっていくかということが重要だと思います。

小金澤：長い時間ご清聴いただきまして、本当にありがとうございます。次回、またこういう機会を作って、もう少し皆さんの意見も入れながら、正に生産と消費の交流を図っていききたいと思います。次回もうちょっと暖かくしていただければいいかなと思います。ちょっと寒いところを長時間ご清聴いただきまして本当にありがとうございました。議論が中途半端になっていますけれども、もう少し時間を取りたかったのですが、いろいろな制約で取れませんでした。今後またこういう機会を是非とも作っていききたいと思います。どうも本当にありがとうございました。

司会：コーディネーターの先生、パネリストの皆様、ありがとうございました。食に関する様々な問題が起きている中で、今日のセミナーにご出席いただき本当にありがとうございました。改めてパネリストの皆様、コーディネーターの小金澤先生に大きな拍手をお願いします。

以上で、食の安全安心セミナーの一切を終了いたします。

なお、忘れ物などないよう確認をいただいております。また、入口でアンケートを回収させていただいておりますので、ご協力お願いいたします。皆様、本当にありがとうございました。