

## 令和3年度 第1回石川県食品安全安心対策懇話会 結果概要

1 日 時：令和3年8月11日（水）10：00～12：00

2 場 所：県庁行政庁舎11階 1102会議室

3 委員の出席：15名中13名

### 4 議事

(1) G A Pの概要について（生産流通課）

(2) 有限会社安井ファームの食品安全への取り組み

(3) 視察報告

(4) 各課から報告事項

- ・食中毒の発生状況および食品衛生法の改正について（薬事衛生課）
- ・食品表示に関する相談について（食品安全対策室）

(5) 意見交換の概要

（座長）

G A Pに取り組みやすい農作物、比較的ハードルが低く、チャレンジしやすい農作物があればご紹介および見解を頂きたいのですけれども、いかがでしょうか。

（視察先）

大きく分けてグローバルG A Pは、農業・水産・畜産の3つに分かれています。農業のなかでも稲と野菜と水耕ですかね、いくつかに分かれていまして、それによって項目が多い少ないっていうのはありますが、基本的にはどれも同じような内容で取り組んでいます。そのため、自分のところのメインの品目に取り組もうって考えるのがいいのかなって思います。

(委員)

GAPを認証するという事で、通常の生産販売以外の部分で、GAPを維持することでコストがかかってくると思います。あるいは、導入する際に初期投資などでコストが掛かるとは思いますけれども、そのあたりのご判断やGAPの助成制度についてご紹介頂きたいのが1点。もう1つがですね、外国人技能実習生の方が活躍されていらっしゃると思いますが、今後我々いろいろな現場でも人材の確保という点で、外国人の雇用は選択肢として大事になってくるかと思っています。そういった方たちに教育訓練の部分で何か苦勞された、また工夫された点について教えて頂ければと思います。よろしく願いいたします。

(視察先)

まずコストについてですが、弊社は平成20年に取引先の要望により県内で始めてGAPに取り組みまして、その時は取引先が費用を半分負担してくれました。

しかし、毎年、審査費用というものが面積に応じてかかってきます。弊社の場合、結構面積が大きいのでかなり高額になります。その他、農薬保管庫の鍵や換気扇、ガラスが割れたときのための飛散防止カバーの設置など、見えない部分でコストがかかってまいります。ですが、一度設置しておけば、次から必要ないので、コストは審査費用のみですが、非常にコストはかかります。ですが、最近、国の助成金も結構ありますので、それを有効活用させていただいて、取り組んでいます。

(委員)

GAPの認証農産物は表示しないで販売し、GAPパートナーさんを募集して、お客様にHP上で知ってもらうことになってはいますが、今後、有機農産物のように、店頭において「これは有機ですよ」というような表示は、GAP農産物では今後どうなのでしょうね。

(視察先)

今グローバルGAPはまだ標記に関しては農産物に貼ってはいけない、宣伝してはいけないという形になってはいますが、JGAPでは一部標記はOKになってきていると思います。

グローバルGAPもまず水産のほうから順番に標記してもOKにしようかっていうふうにはお聞きしています。今後、段階的に水産の次に農産がくるのでは、と思っています。マスクにしてもJISマークを表示してはいけないことになっており、商品に安全性をマークで標記したらいけないのですが、消費者が安全かどうかというの、標記でしかわからないので、今後はそういうふうになっていくとお聞きしています。

(委員)

農場を見せて頂きまして、作業場が見える化されていて、とても安心して食べられるなって感じました。

今現在では消費者がHPなどで確認してGAP認証された農産物を探すしかないのですけれども、いしかわGAPのほうは今後、マークとかは入ってくるのでしょうか。

(事務局)

いしかわGAPは、生産者の取り組みとして生産者を認定しています。生産者が作った農産物を直接認証農産物という形で認証しているわけではございません。今のところ作った農産物を認証する仕組みにする予定はございません。

(委員)

私どもは皆様方が作っていただきましたお野菜やお魚とか地場産の食品をできるだけ利用して地域の皆様に食して頂くっていう、ボランティアを担っているかなと思っているのですが、お店に買いに行くときに表示がなかったら全然何がなんだか、何を基準にしていけばいいのかわからないのですが、どれが安全なのか、信用するしかないのですが。

GAPを推し進めていくのでしたら、小さいシールでもあれば「これがGAPっていう認定された食品なんだ、食べてみようかな」っていうふうになるかと思うのですが、いかがでしょう。

(事務局)

(有) 安井ファームからもご回答ございましたとおり、JGAPですとかグローバルGAPで、そういう議論が始まっているということで、議論の進み方をま

た見させて頂いて、そのうえで必要に応じて、という形で考えていきたいと思  
いますので、よろしくお願いします。

(委員)

私どもがお野菜を作る際は、販売するにあたりまして、どういう農薬を使って  
どういうふうに販売していくか、ということはきちっと栽培記録もございま  
すし、決められた農薬を使っておりまして、絶対に嘘がつけないといま  
しょうか、必ずきっちとした答えが出てくるような仕組みになっており  
まして、そういうような形で皆さんお野菜とかを作っていらっしゃるの  
ではないかな、と思っております。

グリーンなんかに出していただく場合は、必ずそういうきちとしたル  
ールがございしますので、安心して買って頂ければありがたいのかな  
と思います。

(座長)

今お話し頂いたようなこともリスクコミュニケーションになってくるかな  
、と思います。

(委員)

視察で初めて農業分野ではGAPという制度があることを知りました。(有)  
安井ファームにお伺いした時は選別場とか冷凍機の中、整理整頓なされて、衛生  
指示書や注意事項がまとめてあり、分かりやすかったと思います。

せっかく取り組みを行っていらっしゃいますが、最終利用者である消費者  
様へ認知度が今一つだった、ということは否めないのかなと思います。GAP  
パートナーという制度もあるってということなので、企業さんとコラボして  
認知を図っていくっていうのも有効なのではないかな、と感じました。

(委員)

お話を聞かせて頂いて勉強になりました。大変良い取り組みであるというこ  
とが理解できたのですが、表示をしてはいけないっていうのは何故なのか、ど  
うしても理解できないのですが、たとえば有機栽培とかは表示していますよ  
ね。GAPの取り組みっていうのはそれよりもっと大きな取り組みで生産者  
の方も大変な御努力で、消費者にとってもメリットがあると思うのです  
けれども、なんで

表示をしてはいけないことになっているのか教えて頂きたいです。

(視察先)

GAP協会の考え方として、GAPには根本的に食品安全と労働環境と環境保全の3つの考えがあって、ブロッコリーの農産物に付加価値をつけるためのものではないのです。なので、表示してしまうと、どうしても付加価値がついてしまうので、あくまでも労働環境とか環境保全のためにやっています、という考えのもとでやっている、と聞いております。

(委員)

野菜とかお魚を私たち消費者にいつも提供して頂きまして、本当にありがたいと思っております。今、環境を良くするためにHACCPやGAPなどを取り入れて、より良い野菜を作ろうと努力しておいでると、どうしても単価が高くなるのではないかな、と思っております。消費者からすると、そういうものを買いたいと思う人が多分おいでると思うのです。そうしたときに、HACCPなりGAPがやっているよっていうのを普通に知らせて頂いたほうがいいな、って思います。何かを調べないと分からないと言われると、一般消費者にとってみたら遠い話だと思えます。ちゃんとHACCPやGAPなりをやっておいでる方もいるし、そういうのを出していただいたほうが、私は消費者としても生産者としても良いのではないかなって思っております。

(委員)

消費者として買い物に行くときに農協さんをご利用させていただいております。作られた方のお顔とお顔、写真が貼ってあったり、品物に私が作りましたよっていうシールが貼ってあったり、この地域なら美味しそうな感じがするので買ってみようかなっていうふうに、買い物行くときは品定めをしております。皆さん、お勉強されて作っておいでると思いますが、特にGAPで作っている方のご努力がすごく私どもにしたらありがたいので、一生懸命作っている方たちのご努力も認めてあげられるような、そのような方法がございませんかね。

(座長)

石川県立大学は農作物を学内で販売してくれるのですが、大学の中の顔の知

っている人が暑い中苦勞されて作られているのを聞いていると、やっぱり積極的に買おう、というのが私ですらなったりするので、そういうところは大事なところにはなってくるのではないかと感じているところです。

(委員)

中央市場のほうでは、中国の餃子問題、それから産地の偽装、それから残留農薬、いろいろ問題がおきまして、私共市場の青果のほうでは量販店の方から残留農薬の検査票を出してくれ、という要望がだいたい10年くらい経っております。今は安心安全っていうのは当たり前前の時代に入ってきております。GAPをとったからといって正直単価に反映しているわけじゃございません。要はGAPをとることによって量販店あるいは皆さんの信用と、他のものとの差別化っていうところでイオンあるいはセブンイレブン、コンビニエンスの工場または業務関係にGAPをとった方が入っているのが現状でございます。

出荷されるものについては当然安全安心、なおかつ農薬の適正使用っていうのは当たり前前の話になっております。GAPを取ったから単価がどうのこうのっていう話じゃなくて、信用性っていいですか、そういったものを売りにしたなかで納めていくと。HACCPもそうなのですけれども、GAPにしても、いずれはもう取っていかなきゃいけないよっていうところが、大手の量販店からおそらく入っていくと思います。石川県のほうは表示がなかなかできないっていうのは自分からしたらちょっと寂しいかな、というところがあります。例えば加賀野菜にしてもロゴマークはついています。GAPは金銭的な問題でなかなか取りたくても取れないっていう人もおります。そういった人たちがGAPをとっていかなければならないという時代の中で、石川県としてはロゴマークとかをだして、きちっと販売できるような形でやっていただいたほうが、作って頂いている人らの付加価値と言いますか、価値観が自分を出てくるのではないかなと思います。オリンピックについてもGAPをとった野菜しか入っておりません。GAPは単価云々じゃなくて自己の今後の販売に対する認識と言いますか差別化と言いますか、そういったものの販売のためには、やっぱりいるのかなっていうふうにも思っております。

(委員)

安全安心の食品を提供していただき、安心安全な食品を我々の業界、製造・販

売・飲食店関係で消費者の方々に提供するというのがメインなので、この食品の安全、例えば異物の混入の防止ですとか、農薬の適正使用・適正保管、使用する水の安全性の確認、こういうものがきちとなされているというのが、非常に我々にとって安全安心になります。

今年の6月から食品衛生法が改正されまして、いわゆるHACCPの義務化が法律できちと決まりまして、全ての食品業者がHACCPをするというふうに法律の中で決まっています。

今後の話なのですがけれども、例えば農産物の生産する方々が今後、GAPの義務付けというのが法律とかできちとなされれば、消費者としても非常に安全安心にできるのではないかと考えておりますので、HACCPの義務付けと並び、今後GAPの義務付けというのも1つ検討いただければ、非常にありがたいかなって思っております。

(委員)

今現在、令和2年度でいしかわGAPをお取りになられているところが80組織ほどあるのですが、いしかわGAPの情報を我々はどこかで入手することはできるのでしょうか。その情報について、ご承知であれば教えて頂けないでしょうか。

(事務局)

いしかわGAPを取得された方のリストにつきましては県のHP等で公表しております。そのなかで認証品目も掲載させていただいているところです。

(委員)

皆様のご意見を伺いますと、GAPで栽培された農産物かどうか知りたいというご意見が大勢のような気がいたしました。消費者が知る権利とか、一般国民が知る権利というのが非常に言われている時代で、知りたい方が多いのに決してこれはネガティブな情報や個人情報ではないので、やっぱり情報開示の方向でお考えいただくのがベストかなって思いました。

工業製品の場合、かかった資金がたくさんあるのだったら、価格に上乗せして、ちょっと高いけれども、これはこんなメリットがあるって宣伝して販売すると思うのですね。同様に、100円のブロッコリーと110円のブロッコリーが並

んでいて、10円高いのはこのGAP資金がかかっているからと宣伝されても構わないと思います。消費者が選択できるようにするのが、今の世の中にあるのではないかと思います。

(事務局)

現状では先ほども申しましたが、GAPの認証につきましては、農産物そのものではなくて、GAPに取り組んでいらっしゃる生産者の方を認証するという仕組みになっております。

売られているものが、安全かどうかという点につきましては先ほど委員からお話しありましたように、作られている農産物の自体の安全性については何ら変わるものではなく、また、農薬の使い方にしましても、決められた基準で作るのが当たり前といいますか、今GAP認証が無いからといって、安全性が怪しいというものではない、と認識しているところです。

一方で、GAPに取り組んでいるというものが農産物で分かるようにしてほしい、というご意見も多数いただきました。

今の制度等の中でそういうことができるのかどうか、国のほうの方針ですとか、国際水準GAPのありかたもまた研究させていただいて、農産物の認証ということができるのかどうか勉強させて頂きたいな、と思います。

(委員)

日本の食品の流通の中で輸入食品がかなり大きいウェイトを占めていると思うのですが、海外から入ってくる食品のGAPの確認というのはされているのでしょうか。

(事務局)

私共が認識している限りでは、国際水準GAPをとった農産物として売られているようなものの確認など、そういうことがされているというのは聞いておりません。

(座長)

GAPについては、やはりコミュニケーションのところが大事になってくるのではないかなと思います。いしかわGAPにおけるGAPの推進っていうと



ところで、GAP推進委員の育成や生産者のところの普及啓発は大事な話で、生産者のみではなく消費者に対してのGAPの意義付け、理解とか進めることによって、GAPの意義や価値が分かって、生産者の方も誇りが持てて、前向きに取り組むことで、消費者の信頼を得られて、自発的に誇りをもってしていただけるのかなって思っています。

石川県では消費者への語りかけ、啓発、コミュニケーションとかがされているのか、また計画されているのか、教えて頂きたいです。

(事務局)

県政出前講座っていうものがございまして、県の中でこういうことについて説明したいよっていうものをリスト化して、お聞きしたい方が申し込んでいただければ、お話に行くっていう制度です。出前講座のなかには環境にやさしい農業について、テーマとして出しているところですよ。リクエストがありましたら、ご説明に行けますので、お声掛けいただければと思います。

(委員)

日本の農業は限界を迎えてきていて、会社化されていますね。農業は会社化して大規模にだんだん進行しているようなのですが、今投資家はSDGsを目指していない、やろうとしていない会社には投資はしないっていう方向にきています。農業でもSDGsを目指していることをこれからの農家は売り込む必要があると思うのです。GAPはSDGsの方向性と合致しているので、売り込んでいただくのに非常にいいと思います。是非そのGAPをやっているっていう宣伝を色んな機会を捉えて、消費者向けもそうだし、海外の投資家向けにも宣伝していただいて、日本の農業もSDGsをよくやっているんだ、と宣伝・振興して頂ければと思います。

(座長)

GAPをとりまく現状・課題や消費者が求めるというところっていうのが、いろいろ浮き彫りになったのではないかなと感じておりますので、行政の方には意見をふまえ、組み込んでいただくっていうことをして動いていただければ、と考えております。

(委員)

全国で高齢化が進み、産地のほうは段々果樹を中心に減ってきている。本当にこのままいくと日本の農業どうなるのか、非常に不安を持っています。特に石川県については全国的に見ても生産量43番目ってところで非常に難しい部分があるかと思えます。

法人化して面積・生産量を必死になって守ろうと、現状やっております。結果的には、法人化することによって、しっかり面積を維持しながら、生産量を維持するためにみんなで土地を守りながら、面積を守りながら農協のほうへ出している、というのが現状です。もう少し石川県の産地を県として守ってほしいというところがあります。自分は売るものの立場として、生産者は一生懸命しっかり面積を守ろうと維持するのにしっかり頑張っており、しっかりした単価を出して売っていかねばならない、という責任があるんですけども、ものがあるのなんぼってところなので、石川県として、産地の面積をなんとか維持するためにも一緒になって、協力してほしいなというところがあります。

#### 【各課報告事項後の質疑応答】

(委員)

HACCPを導入して食中毒が減少したのかどうかっていうのが、感触がありましたら教えて頂きたいです。もう1つ、アニサキスの食中毒が飲食店で発生していますが、これはHACCPのどこに抜けがあったと考えるべきなのでしょう。

(事務局)

HACCP導入による食中毒の減少への効果につきましては、現在のところわかりません。

アニサキスにつきましては、飲食店の場合でございますけれど、鮮魚の受け入れ段階、それと調理の際の確認、刺身につきましては調理の際の確認ってところで不備があるように考えております。

(座長)

大学で食中毒のことを研究しているのですけれども、北陸あたりは鮮魚が多

いのでよく質問を持ち込まれたりするのですけれども、これをやったら完璧っ  
てというような方法はまだありません。ただ、パルスをつかってアニサキスをマヒ  
させて、っていう最新技術が紹介されましたので、今後色んな技術が出てくるこ  
とによってアニサキスの食中毒が減るのかなっていうふうにも感じております。  
飲食店だけじゃなくて、大量に扱っている魚介類でこの小さい虫を全部取り除  
くっていうのもかなり大変な話になってくるので、これが食中毒で取り扱われる  
のも気の毒だなんて見ながら考えていますが、今後も石川県として積極的に啓  
発活動なり働きかけってというのは、して頂きたいなって考えております。

(委員)

お店で魚を切り売りしている場合、注意点として「火を通して食べると安全で  
すよ」とか教えて頂けると良いと思うのですけれども、いかがでしょうね。

(事務局)

石川県は生食の刺身、鮮魚っていうのを売り物にしているところでございま  
す。販売店につきましては、そういったところは重々注意して作業をなさってい  
るところでございまして、鮮魚は下処理の段階で一気にアニサキスと内臓等を  
除去している印象を受けております。

あと温度管理ってというのが食品のどの分野でもそうなのですが非常に大事な  
ところで、室温の温度だけではなく、寄生虫とか食中毒菌をやっつける温度、ア  
ニサキスにつきましては冷凍-30℃24時間でやっつけることができますの  
で、そういったようなことに注意しながら魚屋さんとか飲食店の方々やってお  
いだと理解しております。