

令和5年度（2023年度）第1回北海道食の安全・安心委員会議事録

日 時：令和5年7月24日（月）9：30～11：30

会 場：北海道立道民活動センター（かでの2・7）8階 820 会議室

参加者：別紙のとおり

（事務局）

ただいまより令和5年度第1回北海道食の安全・安心委員会を開会いたします。開会にあたり、北海道農政部野崎食の安全推進監から御挨拶を申し上げます。

（野崎食の安全推進監）

おはようございます。朝早くからお集まりいただきまして、本当にありがとうございます。それでは北海道食の安全・安心委員会の開催にあたりまして、私の方から一言御挨拶させていただきますと思います。

皆様には、日頃から、食の安全・安心に関する施策の推進にあたりまして、御理解と御協力を頂いておりますことを、この場をお借りいたしまして、感謝申し上げたいと思います。

本委員会は食の安全・安心に係る重要事項を調査・審議していただく、知事の附属機関といたしまして、北海道食の安全・安心条例に基づき、平成17年の5月に設置されており、今期で10期目となります。

本日は、第10期の最初の委員会となります。第9期から引き続き委員に御就任いただいた皆様、また新たに委員に御就任頂いた皆様、これから2年間、どうぞよろしくお願いいたします。

さて、我が国最大の食料生産地域である本道ですけれども、道民の健康の保護、それから消費者に信頼される安全で安心な食品の生産と供給に寄与することを目的といたしまして、北海道食の安全・安心条例を制定し、これに基づいて、北海道食の安全・安心基本計画を定めて、関連する施策を総合的、計画的に推進しているということでございます。

本年は、平成31年の3月に決めましたこの第4次の基本計画と第4次の北海道食育推進計画の最終年となっております。

このため、前回の委員会におきまして、条例の施行状況の点検・検証、それから第5次北海道食の安全・安心基本計画及び第5次北海道食育推進計画の策定につきまして、本委員会に諮問をいたしましたところです。

条例に基づく取組の実施状況を御検証いただき、それを踏まえまして、二つの計画を策定しようと考えてございまして、本日は二つの次期計画の骨子案につきまして、御審議をいただく予定となっております。

第4次の計画期間には、新型コロナウイルス感染症の世界的な流行、食品や生産資材等の価格高騰などの社会経済情勢の変化や、相次ぐ気象災害の発生、また、SDGsや「ゼロカー

ボン」への関心が高まり、道民の食や環境に対する意識に変化が生じているものと認識しております。

道としては、こうした道民の意識の変化を的確に捉え、次期計画を策定したいと考えております。

今後、本委員会で御審議をいただいた論点などをお示ししながら、地域での意見交換会ですとか、パブリックコメントを行って、道民共通の指針となる計画の策定を進めて参りたいと考えてございます。

本日は限られた時間ではありますけれども、委員の皆様には、忌憚の無い御意見・御提案を頂きますよう、重ねてお願い申し上げ、開会にあたりましての御挨拶とさせていただきます。

本日はどうぞよろしく願いいたします。

(事務局)

本日の出席状況ですが、委員 15 名のうち、出席が 11 名。欠席が 4 名となっております。北海道食の安全・安心条例第 33 条の規定により、2 分の 1 以上の出席をいただいておりますので、本日の委員会が成立していることを御報告申し上げます。なお、これからの進行の中で、条文を引用しておりますが、北海道食の安全・安心条例については、参考資料の 4 に添付しておりますので、適宜御覧ください。また、本日は、第 10 期目の委員会として初めての開催ですので、委員の皆様を名簿の順に五十音順で御紹介いたします。名前を呼ばれた委員をお手数ですが御起立をお願いいたします。

では、まず、池田委員。続きまして、大塚委員。続いて、小野委員。続きまして、加藤委員。続いて菊谷委員。本日欠席ですが、久保委員。同じく欠席ですが、小塚委員。続きまして、鈴木卓委員。続きまして、すずきもも委員。野口委員。本日欠席ですが、濱本委員。それから、町村委員。本日欠席ですが、矢野委員。山崎委員。吉田委員。

続きまして、北海道の出席者を紹介させていただきます。先ほど御挨拶申し上げました農政部野崎食の安全推進監です。農政部野口食の安全推進局長です。農政部大塚食品政策課長です。その他の職員につきましては、出席者名簿をもって、御紹介に代えさせていただきます。

次に、役員を選出ですが、北海道食の安全・安心条例第 32 条に基づき、当委員会の会長及び副会長は、委員の互選によるものとされております。それまでの議事については、野崎推進監が仮の議長を務めさせていただきます。

(野崎食の安全推進監)

それでは、会長、副会長が選出されるまでの間、議事の進行を務めさせていただきます。

会長、副会長の選出につきましては、特に御意見等なければ、事務局案を御用意しておりますが、御異議ございませんでしょうか。

(異議なし)

(野崎食の安全推進監)

よろしいですね。それでは、事務局から案をお願いします。

(事務局)

はい。会長は、北海道大学大学院農学研究院長の野口委員にお願いし、副会長は、生活協同組合コープさっぽろ組合員活動委員長の吉田委員にお願いしてはどうかと考えております。

(野崎食の安全推進監)

ただ今、事務局案といたしまして、会長は野口委員に、副会長は吉田委員にとの提案がありました。いかがでしょうか。

(異議なし)

(野崎食の安全推進監)

それでは、皆様の御賛同をいただきましたので、会長は野口委員に、副会長は吉田委員にお願いしたいと思います。野口委員には、会長の席に移動をお願いいたします。

それでは、選出されました会長及び副会長から一言ずつ御挨拶いただきたいと思。その上で、これからの議事進行をお願いしたいと思います。まず、野口会長をお願いします。

(野口会長)

はい。おはようございます。野口でございます。私は今現在北海道大学農学研究院の院長をしておりますが、今期、第10期の食の安全・安心委員会の委員長を2年間拝命させていただくことになりました。皆さん、どうぞよろしくお願い申し上げます。

少しお話させていただきたいと思。私の専門は農業工学という分野でございます。農業の生産の現場における機械システムの研究、また教育となっているんですが、工学でございますので、出口を見据えて、仕事をずっとしております。

その中で、当然ですけども、この委員会で取り扱う食の安全・安心というのは非常に重要であるということも、我々の専門の立場でも十分理解しているところでございます。

実は私、今年3月まで内閣府のSIP(エスアイピー)、戦略的イノベーション創造プログラムという国家プロジェクトのプログラムディレクター代理をやっておりました。5年間でございましたけども、その中でスマートフードチェーンプラットフォームの開発というのを進めて参りました。これは言うまでもなくスマート化でございますので、デジタル技術を使って食の安全を確保する、そして食品ロスを最小化するという取組を、科学技術を使

って実現しようという問題を扱ったわけですが、とても難しい問題がございました。

これは当然ですけれど、食のサプライチェーンは、生産、加工、流通、それから貯蔵が入って、そして販売があって消費と、このように多くの方がステークホルダーとして存在するという、多様なステークホルダーがいるということで、こういう方々が関与しないと新しい技術開発も進まない、社会実装もできないということでもございました。

この食の安全・安心を扱う委員会も全く同じだと私自身思っております。この委員会、先ほど各委員の方の御紹介ありましたけれども、委員会の名簿の所属を見ますと、もう本当に今、申し上げた食のサプライチェーンを構成する方々のほとんど全てをカバーされているという条件を満足しているということで、この委員会はきっと良い成果を上げられるんだろうというふうに、素人ながら感じたところでございます。

道民の方にも、食に関して、安全を確保して安心感を与えるということが非常に重要だと思いますので、成果が出るように、微力ですけども努力したいと思っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

(野崎食の安全推進監)

ありがとうございました。続きまして、吉田副会長から御挨拶いただきたいと思っております。

(吉田副会長)

座ったままで失礼いたします。私はコープさっぽろ組合員活動委員会委員長の吉田と申します。どうぞよろしく願いいたします。私はコープさっぽろの職員ではなく、組合員として、組合員活動に携わっております。これまでの経験や消費者としての視点を大切に、皆様と食の安全・安心について考えていきたいと思っております。どうぞよろしく願いいたします。

(野崎食の安全推進監)

ありがとうございました。それではこれより野口会長に議事進行をお任せいたします。よろしく願いいたします。

(野口会長)

はい。それでは進めさせていただきます。まず審議に入る前に、委員会に設置する専門部会と委員会の運営について決定したいと思います。まず専門部会について事務局から御説明をお願いします。

(事務局)

本委員会では、第1期から9期まで、遺伝子組換え作物交雑等防止部会、いわゆるGM部会を設置し、本委員会は遺伝子組換え作物の栽培等による交雑等の防止に関する事項について、GM部会に調査審議を付託しています。

このGM部会は必要に応じて速やかに対応できるよう常設の部会としておりますので、10期においても継続して設置する必要があるかと考えております。

専門部会の部会長、及び専門部会に属すべき委員及び特別委員は、条例第34条に基づき会長の指名によることとなっておりますので、会長から指名をいただきたいと考えております。

なお、第9期は、お配りしている第10期の委員名簿の後段に記載のとおり、部会長は北海道大学大学院農学研究院教授の久保委員が、特別委員は愛甲委員、金澤委員、平田委員、船津委員、渡部委員が務めておられました。

(野口会長)

はい。それでは会長として、第9期のGM部会の皆様に引き続き、調査審議を行っていたくよう指名いたします。なお6名の皆様には部会長及び特別委員をお願いすることについて、事前に了承いただいていることを申し添えておきます。

続きまして、本委員会の運営について、皆様に御確認をお願いしたいと思います。条例第35条では委員会の運営に関し必要な事項は会長が委員会に諮って定めることになっておりますが、現行の規程等について、これまでの経緯を含めて、事務局から御説明をいただきたいと思っております。お願いします。

(事務局)

当委員会の運営については、お手元の名簿の次にお配りしております、委員会運営要綱、委員会傍聴要領に基づき、取り進めてきております。

これまで、委員の改選期ごとに、本・要綱、要領について委員会で確認いただいて運営を行ってきております。今期、第10期の委員会におきましても、この規定により取り進めてよいか、御確認をお願いしたいと思います。

(野口会長)

はい。ただいま説明のありました委員会の運営要綱など、名簿の下に入ってる紙、2件の規定について特に問題がなければ、今期の委員会でも踏襲したいと思います。委員の皆様、いかがでしょうか。

(異議なし)

(野口会長)

はい、ありがとうございます。それでは、この運営要綱等に基づいて、今期の委員会も運営したいと思います。

それでは議事に入りたいと思っております。お手元の次第によって進めて参ります。

まず、報告事項というところから入りますけども、次第に記載の3件について、事務局からの説明の後にその内容について御質問、御意見をいただきたいと思います。

それからもう一つ、審議事項では、北海道食の安全・安心条例の施行状況の検討結果、第5次北海道食の安全・安心基本計画骨子案、第5次北海道食育推進計画骨子案について事務局からの説明の後に、御意見、御質問をいただき、それぞれ審議をいたします。

本日は報告事項、審議事項は両括弧1が報告、両括弧2が審議事項でございますけども、議題が多くございます。委員の皆様にはスムーズな進行に御協力をいただきますようよろしくお願いいたします。

それではまず議事の報告事項に入りますけども、報告事項のア、令和4年度食の安全・安心に関して講じた施策等に関する報告書の概要について、これにつきまして事務局からの説明をお願いいたします。

(大塚食品政策課長)

食品政策課、大塚です。よろしくお願いいたします。

資料1-1をご覧くださいと思います。道では、北海道食の安全・安心条例に基づきまして、毎年、食の安全・安心に関して講じた施策等取りまとめしておりますので、その概要をご報告します。

表紙にありますとおり、第1から第4まで計画の区分に即して整理をしております。1枚めくっていただきまして、1ページでございます。

第1、食の安全・安心のための基本的施策の推進では、1でホームページやメールマガジンを通じた情報の提供、2で食品等の検査及び監視、3で人材育成のための講習会などの開催、4で研究開発の推進によるクリーン農業や有機農業技術の開発、それと5で緊急事態への対処等に関する体制の整備等のための教育体制の整備、こういったものを記載してございます。

次に、第2、安全で安心な食品の生産及び供給につきましては、1で食品の衛生管理の推進のためのGAPやHACCPの取組、2ページ目に移りまして、2の農産物等の安全及び安心の確保では、道総研の技術開発のほか、ポチの四つめGM条例について、対象範囲を食用もしくは飼料用にする改正を行ったこと、それ以外に、家畜伝染病発生防止とまん延防止といったようなことを記載しております。3で水産物の安全及び安心の確保のための鮮度保持の高度化や検査。4では生産資材の適正な使用のための業者への立入検査等について記載をしております。3ページ目をご覧くださいまして、生産に関わる環境の保全のための業者への検査、あるいは水質の監視の概要について記載をしております。

次が第3、道民から信頼される表示及び認証の推進でございますけれども、1では適正な食品の表示の推進等のためのセミナーや調査指導。2では道産食品独自認証制度、きりりっぶの認知度の向上。

4ページに移りまして、第4、情報及び意見の交換、相互理解の促進等でございますけれ

ども、1で情報及び意見の交換等により、リスクコミュニケーションの実施。2で食育及び地産地消の推進では、食育講座、どさんこ愛食食べきり運動であるとか、北海道米のプロモーション、それから、北海道初の菓子用の小麦品種の普及促進といった内容を記載しております。3は道民からの申し出の項目でございますけれども、食品の安全・安心に関する相談を受ける食品表示110番あるいは食品安全相談ダイヤルといった取組について記載をしております。

概要の御報告は以上となりますが、報告書本体は資料1-2として配布しております。これと毎年度の取組内容を、この後、審議事項で御報告する資料4-1に反映させていくといった作りになっておりますので申し添えます。御報告は以上です。

(野口会長)

はい、ありがとうございます。ただ今の塚課長からの御説明、委員の皆様、御不明な点、御意見等ございましたらお受けしたいと思っております。いかがでしょうか。はい。池田委員お願いします。

(池田委員)

一応予習をしてきて思ったことをです。前任の下堀さんにお伺いすると、一応思ったことを言って良いということだったので。資料1-1、第2、安全で安心な食品の生産及び供給の2の、農産物等の安全及び安心の確保の、これについて、有機農業の取組の次の拡大について、数字上、貢献してると思われる有機酪農とか有機畜産ですね、十勝の方でも少しづつ多分農家さんの協力で登録が増えてると思うんですけども、生産者の支援に繋がるような、単に認証が増えて行政の方は数字として増えてうれしいと思うんですけども、そういう認証取った方々のベネフィットとなるような支援っていうものをみんなでももらえないか、検討してもらえないかなと。

3、水産物の安全及び安心の確保。これは僕、微生物が一応専門なんですけど、だいたい論文とか読んでるとですね、冷蔵温度が10度ぐらいでも、野菜とか肉類ですね、それほど微生物増殖というのは増えないんですけど、魚類とか海産物とかは非常に、10℃って考えるとすごく人間の体感的にはすごく冷たいと感じる方が多いと思うんですけど、想像以上に増殖します。そういうことを一般の方は知らないと思うので、そういうデモデータみたいなを出して、実感できるような、いかに生鮮関係は鮮度保持っていうのが重要かっていうのも周知できるような実験データとかが道でもあればいいんじゃないかと。特に温暖化でどんどん海水温も上がってきてますし、陸上の気温も上がってきてますので。

あと5、生産に係る環境の保全っていう、これは僕は農業の立場からの意見なんですけれども、畑作地域ですね、十勝みたいな、特に3月、4月、5月ぐらいですけども、GPSですね、今は改善されたと言われているんですけども、そういう衛星情報の利用が流行ったときに防風林がバサバサ倒されたんですね。皆さん御承知のように十勝の方、春先砂嵐で、高

速道路で事故が起こるといふ悲惨な状況にまでなっています。

今はGPSの性能上がったと言われてるんだけど、今度はドローン飛ばすというので、やっぱり見通しよく気楽に飛ばせるという意味で、防風林の伐採というのはものすごく進んでいます。

なのであと、防風林っていうのは後でお話しようかなと思ったんですけど、実は環境改善にもすごく役に立ってます。特に外生菌根というキノコと共生することによって、農薬類ですとか大昔、皆さん困ったヘプタクロルとかですね、DDTとか有機塩素系の化合物もPCBも含めてですね、分解できる能力持ってます。そういう生態系のサービスというものを失ってしまう。おそらく地下水とか河川水、沿岸海域等の汚染も防風林の減少によってですね、さらに進む可能性があると思いますので、ここら辺は、できたら道としてそういう防風林を更新するなり、そういう保護するなりのほうに動いてもらえると、我々の目から見るとありがたいということですね。

第3、道民から信頼される表示及び認証の推進というところ、1、適正な食品の表示の促進等というところで、これは特に僕は有機農業の畑作に関わってますので、道産としての慣行栽培の小麦と同様に重要な有機小麦ですね、北海道産の小麦ものすごく皆さん力入れていると思うんですけども、アピールにですね。残念ですけどもね、非常の小さい規模の有機農業の方だと、そういうコムギ赤カビ病のリスクっていうのは、全く当初から知らないで、そういう教育を受ける機会がないんですね、彼ら。なので、慣行農業から有機の小麦栽培される方は大体当然農協とかから受けた教育で赤カビ病のリスクを知ってるんですけども、しかも、小規模有機生産者で、時々ですね、そういうネットで種も購入されると、種の段階で赤カビ汚染されてるかもしれない、そういう怪しいものはですね。相談が僕のところにも実際来てます。なので、そういうカビ毒に対する安全性についての有機農家さん関係の教育とか、あと町のパン屋さん、小さいところほどそういうしっかり品質管理された小麦を入手するという知識自体を持ってないところが多いと思われるので、小規模な街のパン屋についてもカビ毒に対する安全性教育をしっかりと指導して頂きたい。パンブームで今すごく増えてますよね、作る側もそうですし、それを使う側もそうです。その安全性を確保して欲しいと。

あと、第4の情報意見の交換と相互理解の促進等、2、食育及び地産地消の推進。道産農産物についてですね、栄養価が高くておいしい食べ方の普及や創造に繋がるような、北海道のおすすめするような調理科学というのを考えてもいいんじゃないかなと、実は僕も知らなかったんですけども、この世の中に、まあ少なくとも国内にはですね、調理の科学っていうのは存在しないことになってます。食品科学は存在します。なので、これ今、現時点ではそういう状況じゃなくなってるかもしれませんが、以前、辻調理師関係の先生方に聞いた時にそう言われました。日本には、調理科学、科学的な調理方法の研究をする人はいないということなので、そういうのもアピールされたらいいんじゃないかなと。あとおいしくですね、安全に栄養価の高い食べ物を創出するというのは、目指すべき方向っていうものがあって

もいいんじゃないかなみたいな。安全・安心は当たり前の話で、やっぱりおいしさというものがですね、一番我々人間がですね、手軽に、おそらく、生まれて最初に感じる幸せの幸福感の一番大きな部分であるはずなので、そういうところを目指した、それは理想論であって概念的なものなので、なかなか科学的な推進っていうのは難しいかもしれないけども、農研機構とか農水省でもおいしさというのは研究対象として研究予算申請するとタブーになると言われていて、なかなかそういうことは使えないんですけど、ワインのですね、テロワールとかですね、まさにそのことと直結するような話ですので、ぜひそういう方向で検討してもらえたらと。

あと、最後に、学校給食ですね。これも非常に残念な話ですけども、皆さん、道庁の関係の方もヘプタクロルとかで、苦労されていると思います。僕のところも実は時々そういう相談が来ます。50年前に禁止した農薬が、土の中に埋めた農薬がいまだに出てくるといような恐ろしいことと、もう一つは皆さんが困ったように、いまだにそのウリ科中心に出てくると。2002年にですね、科学的にはアメリカで、そういう有機塩素系の難分解性の残留農薬というものが土壌中にあると、それがですね、非常に積極的に生物濃縮っていう形で、非常に恐ろしい話ですけども、ウリ科作物に取り込まれるという事実がわかっています。有機塩素系の難分解性の危険な農薬が禁止されたのは50年前、ウリ科で吸収されるというのはわかったのが20年前です。なので、そこには危険な農薬に対する認識のタイムラグがあって、DDTとかですね、有機塩素系の難分解性の危険な農薬が禁止された50年前に、そういう研究されてた方々もあまり世の中一般的にはそういうウリ科がそこまで危ないと考えていなかったと思われます。少なくともですね、学校給食とか、子供とかですね、若い人が集まる大学とかの食堂、そういうところでは、少なくともそういうウリ科作物、特にカボチャと、さらにカボチャより危ないと言われてるのがズッキーニなんですね。僕、ズッキーニ大好きです。食べてきたんですけども、非常にショッキングです、研究論文読むとですね。その辺りのことも公知のこととして書かれています。ぜひこれ、僕らですね、今、生きてる人間の原罪みたいなもんです。我々の世代は死ぬまで、次の世代も多分避けられない問題、継続的に定期的にそういう難分解性の危険な残留農薬の検査の助成を、特に食べる部分、土壌の分析よりも、実際に人間が食べる部分の化学分析をされた方がいいかと思います。以上です。すいません長くなって。

(野口会長)

はい、ありがとうございます。かなり網羅的に御質問、御指摘、御意見いただきましたけども、大塚課長、何か御回答ありましたら。

(大塚食品政策課長)

はい。まず、最初、有機農業の関係ですけれども、国の環境直接支払いなどが有効活用されておりまして、取組をした皆さんに利活用されているという実情がございます。他にも使

える事業があります。

それと畑作に関しては、防風林。生産者の皆さんにお話を聞きますと、だいぶ切りましたと。

(池田委員)

実際に当該地域に住んでるので状況は私も理解しています。

(大塚食品政策課長)

GPSの調子が悪かったりという声があります。ただ、お話を聞きますと、もう一回生やしたほうがいいかなという声もあり、切ればいいってもんじゃないなという機運が来ております。国の準天頂衛星の活動によっては、防風林があっても、ある程度行けるんじゃないかっていう考えもありますので、これは空気が少し変わってきているという御報告です。

それと赤カビ病リスクについてですね、ここはやはりですね、有機にすぐチャレンジされる方は御不安かもしれませんが、まずやっぱり農業改良普及センターに御相談いただくことが最初大事かなと思っております。

(池田委員)

赤カビ病のリスクを知らない人に新規就農の時点でしっかり教育していただけるとありがたいと。あと町のパン屋さんも、皆さんの道庁の中で連携してもらって、パン屋開業しますよね。その時にちゃんと赤カビリスクのことも、パン屋側にも伝えてちゃんと検査を受けた小麦粉使いなさい、ということでどうぞよろしく。

(大塚食品政策課長)

あと、他にも水産物だとかいろいろ御意見いただきましたが、こちらの方は、この後の審議事項の方で、今後取り組むべき、力を入れるべきところの方にちょっと寄せさせていただいて、コメントはそちらの方で関係課からもコメントをお願いしたいと思っています。以上です。

(野口会長)

はい、ありがとうございます。他、御質問、コメントございましたらお願いします。よろしいでしょうか。はい。池田委員の御質問に対しては、この後の審議事項の中にも関係するということでございますので、そちらでも議論できるかと思えます。

それではこれでこの議事は終了として、次にイの方に移りたいと思います。イは報告事項で、令和4年度食の安全・安心に係る通報等の状況についてということで、事務局から御説明をお願いします。

(林課長補佐)

環境生活部消費者安全課の林と申します。よろしくお願いたします。令和4年度食の安全・安心に係る通報等の状況について、資料2により御報告を申し上げます。

道では、関係部局が連携して、消費者や事業者、国や他の都府県などから寄せられる食の安全・安心に関する情報等を、食品表示110番や、食品安全相談ダイヤル、道の各保健所などで受け、その内容に応じて、消費者への説明、事業者への立入検査など、必要な対応や、法令に基づく措置を講じております。この通報に関し、令和4年度の状況について御報告を申し上げます。

まず初めに、1の通報等の件数と内容の区分についてですが、令和4年度の受理件数は296件で、前年度、令和3年度に比べ、食品や施設、表示等に関する通報が増加し、全体でも30件以上の増加となっております。

次に、2の通報者別件数ですが、この296件のうち、一般住民からの通報が248件、他機関からの通報が48件となっております。

3の対応等の状況についてですが、296件のうち、食品表示法や食品衛生法などにに基づき、立入検査等実施したものが201件、他機関へ回付したものが16件、その他の対応したものが84件となっております。

最後に、4の措置状況です。命令・指示は令和4年度は行っておりません。文書指導を行ったものが10件、口頭指導を行ったものが154件、特に措置を要しない、その他とした事案が130件、調査中、継続中の事案が2件となっております。

なお、対応・措置の流れ、通報等の事例につきましては、参考の1、2のとおりとなっておりますので御参照ください。

以上、食の安全・安心に係る通報等の状況について御報告を申し上げます。

(野口会長)

はい、ありがとうございます。委員の皆さんから御不明な点、御意見等ありましたらお聞きいたします。いかがでしょうか。はい。ないようでございますが、次の報告に移りたいと思います。

次はですね。報告事項ウになりますけども、令和5年度北海道食品衛生監視指導計画の概要についてということで、事務局から説明をお願いします。

(根本課長補佐)

保健福祉部食品衛生課の根本と申します。よろしくお願いたします。

資料3に基づきまして、御説明させていただきます。1枚目の方が概要になっているんですけども、2枚目以降が、実際の計画の中身となっております。

まず、1枚目の概要に関して説明させていただきますけれども、まず1の計画策定の趣旨ですけれども、食品衛生に関する監視指導等は、食品衛生法に基づき、都道府県等が毎年

度、食品衛生監視指導計画を定めて行うこととされておりまして、北海道におきましても、近年の食の安全・安心などをめぐる様々な問題や、道内の食中毒発生状況等を踏まえて計画を策定しているところです。

次に2の重点的な取組み事項についてであります、(1)のHACCPに沿った衛生管理の取組支援につきましては、法改正により制度化されたHACCPに沿った衛生管理を道内の事業者が適切に実施できるよう、その取組状況を確認し、必要な助言や技術的支援、講習会開催による人材育成を行います。

(2)の大規模食中毒等発生防止対策につきましては、腸管出血性大腸菌の対策として、浅漬け、生食用食肉など非加熱食品の衛生的な取扱いを指導するほか、カンピロバクター属菌の対策として、鶏肉や関連調理食品などの衛生的な取扱いや十分な加熱を指導。また、ノロウィルスの対策として、調理従事者の健康管理や手洗いの徹底などを指導いたします。毒草や毒キノコを誤って食べた食中毒では、死亡事例もあつたりすることですから、北海道の道民の皆様にご注意喚起を行っております。また、近年、発生件数が最も多いアニサキスによる食中毒については、販売店等に対して、魚介類の十分な加熱や冷凍処理、目視による虫体の除去を指導いたします。

その他の取組につきましては資料を御覧いただければと思います。

北海道としましては、道民の健康を守り、また、食品産業や観光産業の振興を図る上でも、食中毒の発生や拡大防止はもちろんのこと、道産食品の安全性確保対策を的確に進めることが重要であると考えておりまして、今年度もこの計画に基づいて、食の安全性確保に努めて参りたいと考えております。引き続き、関連機関、団体、消費者の皆様のご理解、御協力を賜りますようお願い申し上げます。以上でございます。

(野口会長)

はい。ありがとうございます。委員の皆さん、御質問、また御意見等ありましたら願ひいたします。いかがでしょうか。はい。よろしいでしょうか。ありがとうございます。

それでは議題、次に移ります。次は審議事項になりますけれども、初めに、今後の審議の手順について、事務局の方から説明をお願いします。

(大塚食品政策課長)

はい。参考資料1を御覧いただきたいと思います。第5次北海道食の安全・安心基本計画と第5次北海道食育推進計画を策定するスケジュールについての御説明です。表の上から、令和5年3月15日、令和4年度の第4回北海道食の安全・安心委員会を開催して、そこに記載してありますとおり、道から3つの諮問を本委員会にお願いしております。

諮問1は北海道食の安全・安心条例の施行状況についてでございます。諮問2と3の計画策定の前提として、今の施行状況はどうかということを審議いただくものです。

諮問2につきましては、現行の北海道の食の安全・安心基本計画が今年度最終年を迎える

ということから、新たに第5次計画を策定するにあたりまして、条例第9条に基づいて、本委員会に諮問したものでございます。

諮問3は現行の食育推進計画が本年度最終年となりますので、新たに第5次計画を策定するにあたり、本委員会に諮問したものでございます。

本日7月24日、令和5年度第1回の委員会ということをごさいますして、この資料にありますとおり、諮問1については先行して審議をいただいて、諮問2、3については、新たな計画の骨子について審議いただきたいと思ひます。

この後、今年10月もしくは11月に第2回の本委員会開催を予定してございまして、そこで諮問1については答申をいただいて、この答申を踏まえて、諮問2と3の計画案につなげていく手順となっております。

このほかに、8月には道内5ヶ所で地域意見交換会、12月には新たな計画の素案に対するパブリックコメントの実施を予定してございまして、最終的には来年2月に第3回の委員会を開催して、計画案の審議、答申をいただいて、年度内に新たな計画の決定、公表としたいと考えてございまして。以上です。

(野口会長)

はい、ありがとうございます。今、御説明ありましたように、このスケジュールの諮問1、諮問2、諮問3というのがこの委員会に諮られた審議事項でございまして、本日の審議事項のア、イ、ウと対応しているわけでございます。

それでは審議事項のア、北海道食の安全・安心条例の施行状況についてですけれども、本件は、次に審議する北海道食の安全・安心基本計画、そして北海道食育推進計画の策定の前提として、これまでの施策の施行状況について検証するものでございまして。

前回の委員会において知事から諮問を受けており、検証結果を新たな計画の策定に反映させる関係から、今回の審議を基に、次回、答申案を審議して、答申を行うということになってございまして。それでは事務局、説明をお願いします。

(大塚食品政策課長)

資料4-1から4-4まで、少し長くなりますがまとめて御説明をさせていただきますと思ひます。

資料4-1を御覧いただきたいと思ひます。この資料は、現行の安全・安心計画で講じる施策の項目ごとに具体的な取組状況と取組を進める中で見えてきた状況変化や課題といったものを整理したものでございまして。

1枚めくっていただきまして、一番上、これは現行の安全・安心計画に講じる施策として位置づけられている項目が書いてあります。第1、食の安全・安心のための基本的施策の推進と、これがそうです。そしてその下にこれに対応する施策の区分、そして条例第何条と、これは条例のどの条項に対応する取組であるかということを書いてあります。そして、その

下の四角の中に施策の目標を記載しておりまして、さらにその下、主な取組の中に黒丸ベースで取組状況を記載して、その下、今後の課題については、計画策定後の状況変化や取組を進める中で見えてきた課題といったものを記載すると、こういった作りになっております。

改めまして、1ページ、2ページでございますが、これは第1、食の安全・安心のための基本的施策の推進の1、情報の提供であります。取組では、黒丸の食の安全・安心に関する情報提供、食に関する知識の習得機会の充実について、それぞれ具体的な実施状況を記載しております。その下の今後の課題では、引き続き取り組む必要性が高いと評価した上で、デジタルツールの活用など、情報提供手法の充実にも力を入れる必要があると整理をしているところでございます。

次に3ページ、4ページでございます。食品等の検査及び監視の項目で、黒丸ベースで見ますと、食品、食肉、食鳥の検査、食品関係施設の監視指導、自主検査の推進、適正な食品表示の推進に取り組む。そして法規制と監視の項目として、これは引き続き取り組む必要があるというふうに評価をしております。

5ページ、6ページでございますけれども、食の安全・安心に係る人材育成についてです。黒丸ベースで、生産段階であるとか、食品産業、学校や地域、食文化の継承の各方面の人材育成に取り組んで参りました。そしてこれは今後とも必要であるというふうに自己評価をしております。

次に7ページから10ページまでが研究開発推進の項目になっております。黒丸ベースで、農林水産業における研究開発、それと、食品の衛生・加工、環境における研究開発。そして9ページに参りますと、国や民間との連携、成果の普及について取り組んで参りました。これについても引き続き推進が必要と自己評価をしております。

次に11ページ、12ページでございます。こちらは緊急事態に対処する体制の整備でございまして、危機管理体制、迅速な情報提供の整備について取り組んでおりまして、引き続きこれも取り組む必要があると考えております。

13ページ、14ページについてでございますが、こちらは、食品の衛生管理の推進です。生産段階においては国際水準GAP、それから製造・加工、流通・販売段階においては、HACCP等の推進に取り組んで参っております。これも引き続き推進を必要と考えております。

15ページ、16ページは、クリーン農業の推進についてでございます。堆肥等による土づくりを基本に、化学肥料や化学合成農薬をできるだけ減らすという考えのクリーン農業を支える技術の開発と普及。クリーン農産物の生産・流通・消費の拡大。消費者の理解促進、農業生産基盤の整備について取組を進めております。今後とも国のみどり戦略を踏まえた取組が必要という判断をしております。

17ページ、18ページは、有機農業の推進でございまして。化学肥料や化学合成農薬を使わないことを基本とする有機農業を支える技術の開発と普及、有機農業の参入と定着の推進、有機農業を核とした新たな展開、販路の確保、理解の醸成に取り組んで参っております。これ

らも、この項目の国の戦略に沿って推進が必要と考えております。

次に 19 ページ、20 ページでございます。遺伝子組換え作物による交雑混入の防止です。この項目につきましては、北海道遺伝子組換え作物の栽培等による交雑の防止に関する条例、いわゆる GM 条例を制定しております、その施行状況や、令和 4 年度の事務上の改正などについて記載しております。今後とも、この条例を適切に施行する必要があると評価しております、さらに道民に対する情報提供、リスクコミュニケーションを図る必要があるといった意見もいただいております。

次に 21 ページと 22 ページでございます。家畜伝染病の発生予防とまん延防止です。家畜防疫体制の整備、それから感染症の発生動向の把握、BSE の対応、生産段階の衛生管理の強化について取組を記載しております、今後とも、健康の家畜の生産に取り組む必要があるという評価をいたしております。

23 ページは、生鮮水産物の鮮度の保持でございます。鮮度保持の保持技術の普及定着と、鮮度保持の取組について記載しております、引き続き取組が必要と評価しております。

24 ページが、貝類の安全確保でございます。貝毒検査の実施や、出荷体制への指導、貝毒プランクトンの調査の取組を記載しております、これも引き続き継続する必要があるという評価をしております。

25 ページが農薬の適正使用、26 ページが動物用医薬品の適正使用で、それぞれ取組を記載しております、これも安全の確保のために、今後とも引き続き継続していく必要があると評価をしております。

次の 27 ページ、28 ページですけれども、飼料と飼料添加物の適正使用と良質な飼料の確保です。飼料の安全性の確保や、自給飼料の増産、飼料生産基盤の確保について取り組んでおります、引き続き、取組を進める必要があると評価をしております。

29 ページは、農用地の土壌汚染の防止、肥料の適正使用などの取組を継続して取り組む必要があるというふうに評価をしております。

30 ページは、水域環境の保全で、公共用水域の汚濁対策と発生源対策、水域の環境保全対策に取り組んでおります、引き続き実施する必要があると評価をしております。

31 ページと 32 ページは、地下水の汚染の防止でございます。地下水の常時監視、肥料の減量化、あと、家畜排せつ物の適正管理に取り組んでおります、引き続き、取り組んでいきたいというふうに考えております。

33 ページ、34 ページは、食品の表示に関する監視体制の整備、適正な表示の促進の項目でございます。食品表示制度の普及啓発、監視体制の充実、原料原産地表示の促進の取組について記載しております、引き続き、取組を進めて参りたいと考えております。

35 ページ、36 ページは、食品のトレーサビリティの促進について記載をしております、引き続き、法制度等に基づいて取組を進めていくという考えでございます。

37 ページは、道産食品の認証制度の推進で、認証数は減少傾向にあって、検査手数料が負担になっているといった声もありますので、検討する必要もあろうかというふうに考え

ております。

38 ページは、情報交換や意見交換についてでございます、リスクコミュニケーションに取り組んでおり、引き続き、重要な取組として取組を強化していきたいというふうに考えております。

39 ページ、40 ページは、食育の推進で、これは第4次北海道食育推進計画のもと、健全な食生活の推進、食に関する理解を深める推進体制の強化に取り組んでございまして、新たに策定する第5次食育推進計画に沿って取組を強化したい考えでございます。

41 ページから 47 ページまでが地産地消の推進となっております。黒丸ベースで、まず、地産地消の推進。それと、43 ページに参りますと、消費者と生産者の結びつきの強化。それと、45 ページに参りますと、地域の食資源を生かした取組。そして、47 ページに、観光産業との連携強化と、多方面からの取組を多様な手段で推進してございまして、これについても、引き続き取組が必要と評価しております。

48 ページは、情報や意見の交換、相互理解の促進の項目で、電話やWebにより相談窓口の設置や、その対応と情報共有を図ってございまして、今後ともコミュニケーションの強化を図っていきたいというふうに考えております。

最後のページは、前回、本委員会でもいただいた意見のうち、直接関係する他の計画があるものを簡単に整理したところでございます。

全体といたしましては、条例の各条項に即した取組をそれぞれの分野で実施してございまして、条例の施行状況については、問題ないものと自己評価をしております。

なお、今、御報告した中の今後の改善点、取組強化すべき点については、本日、次の議題で御検討いただきたいというふうに考えております。

引き続きまして、資料4-2を御覧いただきたいと思っております。

まず資料の表題にちょっと誤りがありまして、第4次北海道食の安全・安心計画の主な指標の状況と、「主な」となっていますが、この資料にはすべての指標を書いておりますので、「主な」の削除をお願いしたいと思います。恐縮でございます。

資料の説明の前に、指標設定の考え方等についてご説明いたします。

この北海道食の安全・安心推進計画における指標は、先ほどご説明いたしました講じた施策の施策区分ごとに、目標を示す、あるいは計画推進状況を評価する目安として設定しております。この指標は、数値等の実績が定期的に公表されていたり、把握できるものを採用するという考えで進めております。

この資料の見方でございますけれども、左側に計画の施策区分を記載してございまして、順次、右に向けて、設定した指標の番号と項目、黒塗りが計画策定時の現状値です。その右に順次、実績がありまして、直近の実績が黒塗りになっております。その右側の目標値の欄に、計画策定時に設定した目標値と達成状況の自己評価を記載しているという作りになっております。

達成状況の自己評価は達成、概ね達成、進捗に遅れの3段階で行ってございまして、実績が

目標値以上の場合は達成、目標値未満ではあるが8割以上の場合を概ね達成、実績8割に満たない場合に進捗に遅れと評価しております。

評価の際、実績値が、目標が累計で表すものについては直近の実績値を使っております。目標値が累計ではなく、単年度の値が目標値になっている場合は、複数年の平均値で評価しております。

1ページを御覧いただきたいと思います。この目標値の自己評価でございます。達成が6、概ね達成が1、そして指標番号の6、食作り名人に占める伝承名人の割合が進捗に遅れとなっております。高齢化によって人材確保が難しいといった背景にあるというふうに分析しております。

2ページを御覧ください。達成が3、概ね達成が3、進捗に遅れが1となっております。このうち一番上の指標番号9を御覧いただきたいと思うんですが、国際水準GAPの認証農場数でございます。目標値欄が2段になっております。これは上段が計画当初の指標でございます。その後、別の関連計画の改定によりまして、新たな目標年度、目標値が定められた場合には、2段にして対応しているところです。自己評価は当初の目標を使って行っております。

このようにして、全41指標のうち、達成が16、概ね達成が15、進捗の遅れが8、データ不足が1というような結果になっております。

ここまでが食の安全・安心基本計画の内容と、指標についてでございます。

(野口会長)

説明は以上ですかね。はい。ありがとうございます。それでは今の説明について御質問、御意見ありましたらよろしくお願いします。ちょっと量が多かったので、フォローするのなかなか大変だと思いますけど、お気づきの点がございましたらお願いします。鈴木委員。

(鈴木委員)

29ページの、有機性廃棄物の堆肥などへのリサイクル利用に当たり、特殊肥料の安全性を確保するとともに、有機質資材の適正使用の指導等を推進します、というところで、有機農業が推進されると、2050年に25%が有機農地という目標があるわけですが、そうするとどんどん有機性廃棄物の堆肥などへのリサイクル利用っていうのが進むと思うんですね。そうしたときに、肥料を作っている業者への監督指導っていうのはここに書いてあるんですが、例えば個人レベルでの堆肥づくりはどうか。つまり、発酵の不完全な堆肥ができるとかっていうことになると、例えば、アメリカあたりで、果実、核果類、プラムとかアプリコットとかですね、そういうやつが、リステリア菌に汚染されて、それで、全部回収になったっていうような事例が何年か前にあるんですね。そういうことで、家畜の糞尿がそういう病原体のもとなんですけど、そういったことが起こりかねないんじゃないかということ、いわゆる個人レベルのそういうところをどうするんだと。GAPにどんどん入っても

らって、そういうところで、ちゃんと指導徹底すればいいのかもしれませんが、GAPの加入率も低いわけですね。ですから、業者を指導しただけで果たしてそういう問題がクリアできるかっていう、そこをちょっと考えないといけないんじゃないかなと思いました。以上です。

(野口会長)

はい、ありがとうございます。大塚課長、何かありますか。

(大塚食品政策課長)

個人への指導はなかなか仕組みとしてはないというのが実情です。情報発信の方で何かできることを考えるとといった方向性が考えられると思います。

(鈴木委員)

どんどん有機農業進むと思うんですよ。いや、進めなきゃいけないと思うんですけども。やっぱりそこら辺に落とし穴が何かありそうな気がして、そこをちゃんと掬えるように、政策面で少し考慮していただけるといいかなと思います。

(野口会長)

はい、ありがとうございました。その他いかがでしょうか。池田委員、お願いします。

(池田委員)

すいません。資料の1-2のところでも僕も同じようなこと書いてたんですけど、飛ばされたので。食中毒の件についてはですね、日本の学問分野での状況を言いますと、食品微生物学ですね、今、鈴木先生言われてるのは、そっちの方と、あと栽培現場の植物、農業微生物っていうこと、二つの分野に関わるんですね。実は日本国内にはその両方をカバーする学問分野というのは存在しません。縦割りで完全に切れてます。対照的に、欧米のような海外の植物病理学会はサルモネラ菌とか大腸菌とか食中毒細菌を完全に植物共生微生物として認知して、欧米の植物病理学会誌が発行する研究論文ではですね、食中毒細菌の研究も受け付けてます。それは皆さん御存知のようにモヤシとかアブラナ科野菜とかほうれん草とか、いわゆる昔は肉類で原因だとされてたサルモネラとか出血性大腸菌ってというのが、実は植物共生能が非常に高いということがわかってきている。なので鈴木先生が言われたみたいに、農産物でいっぱい出てくると、特に今後ですね、みどりの戦略で、まさに先ほど鈴木先生が指摘されたとおり、そういう有機物利用が増えてくると一番恐ろしいのはいい加減な有機物利用で、食中毒とかですね、あと重金属とか抗生物質ですね、当然、畜産関係の部署の方も道庁におられると思うんで、御存知だと思うんですけど、ここの部分も、日本の農学とか行政の体制の中では穴になっててですね、家畜糞尿とかから出てくる抗生物質とか、駆

虫薬とか殺菌剤、殺虫剤、抗菌剤、非常に牛では抗菌剤使いますよね。そういうもの全部糞尿として畑に入ってくると。あと都市下水もついでに言っときますけども、非常に恐ろしいです。何が入ってるかわからないものが畑に入ってきて、それらのうちのいくつかのものが植物に吸収されると、作物によって我々の体に戻ってくるというのもわかっています。なので、そういう点でしっかりですね、例えば道立試験場、国の学問体制とは別にして、道立の試験場さんではですね、ちゃんとそういう食中毒細菌と農業との間の、橋渡しの研究をちゃんとするというのをされたら僕はいいと思います。自分が所属している農研機構ですらやってないです。けどそこは非常に大きな問題です。

あと堆肥をですね、どうやって安全にするかというのは、その部分だけお話しすると、ひとつ僕が提案できるのは、その農業の現場では、いろいろ複雑なことは実際できないんですね、お金もないし、人手もない。僕が提案するのは炭を利用することです。これで食中毒細菌の活性とかですね、それに伴う薬剤抵抗性遺伝子の人間の腸内への移行というリスクが大きく下がるんじゃないかと、世界的にははっきり、科学的な結論として公表されてます。以上です。

(野口会長)

はい、ありがとうございます。他いかがでしょうか。よろしいですか。はい。時間もちょっと押しておりますので、ないようでしたら、ここでまとめたいと思います。

今、事務局の方から説明いただきました条例の施行状況については、取組の方向性、内容ともに、概ね適正だと理解しました。理由は、目標値に対して達成が 16、概ね達成が 15、進捗遅れが 8 ということで概ねと達成を入れると 31 になります。進捗遅れが 8 ということで、非常に達成率は高いだろうというふうに判断いたしました。

ただ、鈴木先生、池田先生から出していただいたように、有機農業を増やすというのは国のみどりの食料システム戦略の大きな柱でございまして、2050 年には 25% 農地が有機農業というようなことを実際に実現するためには、もう少し有機農業をどのようなことに注意しなければいけないかということをもっときちっと検討しなければならないと、具体的には、堆肥の作り方、また食中毒細菌等についてもですね、充分学術・科学的にもあたって検討し、また、そういった試験を行うことで、安全な食品をちゃんと有機農業で生産できるというような質にしないとですね、目標値は 100 万 ha なんて言ってるんだけど実際に社会実装されないということになりかねないということだと思いますし、食の安全性にも大きな懸念が生まれる可能性があるというような話だと思います。このあたりは、学識経験者の 2 人からの御意見でございますので、重要な御意見として受け止めたいと思います。

それでは、今の 2 点が御指摘だと思いますので、今、申し上げましたとおり、条例の施行状況は概ね適正というふうに認めまして、取組の強化や新たな情勢の対応等については、付帯意見として答申にまとめる方向とするのでよろしいかと思ます。

一応、私が次回までに答申案の文案をまとめまして、皆さんにお示ししますので、次回の

委員会で、この答申案について御審議いただきたいと思いますがいかがでしょうか。よろしいでしょうか。はい。ありがとうございます。

それでは答申案については私の方で作成いたしまして、次回委員会で審議を行っていただきます。そして、まとまった案を北海道食の安全・安心委員会としての答申として行いたいと思います。はい。ありがとうございました。

それでは、次の審議事項でございます。イ、第5次北海道食の安全・安心基本計画骨子案について審議を行います。

前回の委員会において、知事から諮問を受け、今回は骨子、次回は素案の審議を行い、来年2月の本委員会において、計画案の審議と答申を行うということになっておりますけれども、先ほどのスケジュール表を見てのとおりでございます。

それでは事務局から説明をお願いします。

(大塚食品政策課長)

はい。その前に資料4-3と4-4について、説明飛ばしたような格好になっているのですが、安全・安心計画が条例に直結して作るという計画であるのに対して、この食育推進計画の方は、安全・安心計画の子計画とか孫計画といった建て付けになっておりますので、説明は省略させていただきましたが、資料4-3の表紙を御覧いただきますと、方針1、2、3、これに対して、大変幅広い内容を網羅的に取組を進めているといった状況でございます。資料の説明については、省略させていただくということを申し上げたいと思います。

それでは議案に戻りまして、資料5を御覧いただきたいと思います。資料5、これまでに御報告した内容を踏まえまして、第5次計画の骨子について検討いたしましたので、御報告をいたします。

1枚めくっていただきまして、左側に、現行の第4次計画の構成である骨子を記載しております。右側にこれまでに検討した情勢の変化や寄せられた意見などを整理いたしました。これは先ほどと重複しますので説明を省略させていただいて、これをまとめましたのが、4ページ、5ページの骨子案の検討でございます。

左側に、現行の目次にあたります骨子があります。右側に、事務局の検討状況を記載いたしました。左側の骨子の中で、特に5ページにあります第3部の講じる施策につきましましては、先ほど御報告いたしました通り、条例の条項に即した内容を網羅的に記載してございまして、そういった意味ではバランスが取れているというふうに考えてございまして、5次計画にこれを活用できるというふうに判断をしております。それ以外の部分については、最近の情勢を踏まえてどういった形にするかを検討して参りたいというふうに考えております。

右側、事務局の検討状況のところを説明いたします。上から、4次計画で、世界から信頼される食の北海道ブランドへとしてございました、食の安全・安心のめざす姿について、第5次計画でどのようにするか。これは計画の狙いであるとか性格をワンフレーズで表すといったことの有効性も含めて御意見を頂戴できたらというふうに思っております。

次に社会情勢の変化に対応したSDGsやゼロカーボン北海道について、より考慮した内容にすべきではないかという点。それと第2部の3、施策の重点的推進方向、この部分が現行の計画では、第3部と重複しています。そのダイジェストのような形になっているんですけども、若干見にくいという声もありまして、この辺については整理が必要ではないかというふうに考えております。

それと第3部、5ページの方になりますが講じる施策につきましては、現行の骨子を生かしつつ、国際水準GAPの導入強化を挙げております。これは食品の安全性確保に向けた効果に加えまして、環境保全にも有効であるといったような点を評価しての考え方でございます。また、情報発信につきましては、社会のデジタル化に対応した工夫もよりいっそう可能ではないかというような視点を記載しております。こうした材料をもとに、第5次計画について新たな推進、あるいは強化したいといったことについて御審議をいただけたらと考えておりますので、よろしく願いいたします。以上です。

(野口会長)

はい、ありがとうございます。それでは今、御説明いただいた内容について、お集まりの皆さんから御発言いただきたいところですが、まず本日御欠席の方から御意見をいただいております。まずそちらの方からお願いしたいと思います。

(事務局)

事務局より御報告いたします。ホクレン農業協同組合連合会代表理事専務であります矢野委員からご意見を頂戴しています。読み上げさせていただきます。資料5の食料安全保障の強化の必要性の高まりへの対応として、食料安全保障の観点から、農畜産物の生産に必要な国産の飼料・肥料等の安全性確保の取組に併せて、生産者が安心して利用できる環境の整備や、これらの取組への消費者の理解向上についても、次期計画策定の課題として捉えていただきたい、という御意見をいただいております。

(野口会長)

はい、ありがとうございます。今いただいた御意見、確かに承りました。それでは、御出席の委員の皆さんから第5次食の安全・安心基本計画において新たに推進すべきこと、現状より強化すべきこと等の御意見がありましたら、お願いいたします。はい。町村委員。

(町村委員)

初めて出席させていただきますので、的外れなことを申し上げるのかもしれませんがけれども、資料を事前にいただきまして見た印象の部分で、食の安全・安心ということを語る場だろうと思うのですけれども、どちらかというと資料の内容は、食品そのものの安全・安心っていうのでしょうか、衛生面の観点であったりとか、あるいは食を生産する環境の部分の

問題だったりとかということだと思っただけですけども、今の第5次の骨子の中にもありますが、ホクレンの方からも話があった部分かも知れませんが、食そのものの安全保障という取り上げ方をされている現状がありまして、言ってみますと食の安全・安心という部分の問題ってというのは、食品の安全・安心という部分はもちろん包含するにしても、もっと広い形でとらえられてきているっていうのが現実なんだろうなと思うんですね、食育の部分に絡むような話もあるんですけども、やはり食の提供といった部分に関してはですね。そこら辺の力点の置き方っていうのは、やはりますます強く必要になってくるのではないのかなというふうに思っています。食の安全・安心という考え方の部分と、もう一つ、道の道政基本方針に食産業の振興という部分があるかと思うんですけども、今、食の安全・安心について語られる部分っていうのも結果的に食産業の振興と、第一産業の振興も含めてですけども、そこに関わってくる部分が非常にもう密接にしていると思うんですけど。

また、安全保障に関わる部分なんかについては、テーマとしてはウクライナの情勢とか、あるいは鳥インフルエンザのような突発的な疫病の問題であるとかと同時に、一つ進行しているのは、農業の生産基盤の弱体化であるのと同時に、あと、運送の問題とかも今、起こってきています。これは必ずしも直接的に食の安全・安心に関わる部分ではないのかもしれませんが、確実に広く食品、皆さんの手元に行き渡らせる量がですね、大きな課題になってきて今マスコミなんかでもそこを取り上げるようになってきていると思うんですけども、やっぱりそういった部分まで含めた形ですね、やはり食の安全・安心という部分でとらえた上でですね、そこについての情報の提供の仕方であるとか、あるいは食育のあり方であるとか、そういった部分をですね、この第5次計画の中でより強く打ち出していけるような形が私は望ましいのかなと、全体の印象として捉えたところはございます。

それともう一点、具体的な部分に関して言いますと、GAPの認証の部分であるとか、農場HACCP、北海道独自の取組も含めていろいろ今、生産をめぐる環境の部分についてもですね、いろいろな認証、HACCPの仕組みございますけれども、もちろん基準そのものは有効的に作られた正確なものだと思うんですけども、認証する主体がですね、基本的には民間に委ねられているという状況があるかと思えます。特に民間の認証機関に何か問題があるとかそういう部分も私は特に指摘するつもりはないんですけども、ただこの部分を強調していくのであるならば、やはり逆にやっぱりその部分の質の担保であるとかですね、あるいは料金の設定も含めて、どうなのかという部分もですね、やはり検証していくような仕組みっていうのがあってもいいのかなというふうに思ったりしております。以上です。

(野口会長)

はい、ありがとうございます。他にいかがでしょうか。はい。小野委員、お願いします。

(小野委員)

今のお話をいろいろとお聞きいたしますと、先ほどの報告の中のメールマガジン達成したとかいろいろあるのですけれども、やはり、道民の方々から多くの方々から多く情報を提供していただくのであれば、もう少しPRの仕方を、デジタル化も必要なのですけれども、やはり高齢化になって65歳以上はなかなか、そういうものを使いこなしてないっていう道民がたくさんいらっしゃると思うので、そういう方面の方々にどういうふうにして情報を提供いただくかとか、関心を持っていただくかとか、そういうところもちょっと、どうしたらいいのかなっていうのも、入れながら、検討していただければと思います。

(野口会長)

はい、ありがとうございます。他いかがでしょうか。はい。吉田委員お願いします。

(吉田副会長)

はい、ありがとうございます。食育推進プランについて、意見と質問です。

「食育」とは、普段の食生活とは別のちょっと質の高い食の体験・経験のようなイメージを持たれていることもあるのではないのでしょうか。「食育」は特別な事ではなく、例えば今食べている野菜は道内で作られたものなのか、道外から来たものなのかを話したり、一緒に買い物や料理をしたりするなど、身近な食の経験や体験でもあり、誰でもが出来ることと理解していただくことも食育を推進する上で大切なことではないかと思えます。

家庭で食事を十分にとれない子ども達もいます。様々な生活環境にあっても食を楽しむ学ぶ機会につながることを期待します。

質問が2点あります。

道内には、学校給食のない学校があるとお聞きしました。ミルク給食や、補助給食の学校では、どのように栄養指導が行われているのでしょうか。

また資料には農業高校の先生たちへの研修・指導を実施とありましたが、未来の農業の担い手でもある生徒向けの人材育成など、学校との連携はあるのでしょうか。

よろしくをお願いします。

(野口会長)

はい、じゃあ今の御質問についてですね、事務局の方でお答えいただけますか。

(大塚食品政策課長)

はい。給食関係は、関係課からコメントございますでしょうか。

(中野課長補佐)

北海道教育庁健康・体育課の中野と申します。学校での食育は、栄養教諭が配置されておりまして、学校給食を生きた教材としながら、各教科と連携して行われています。今、委員

がおっしゃったような、ミルク給食など、フルメニューで提供してない自治体もわずかにありますが、そういうところには栄養教諭がいないため、私ども道教委から食育に関する資料を提供したりして、学校として食育をしていただくよう、指導しているところでございます。以上です。

(大塚食品政策課長)

あと、農業高校との関わり合いについては、担い手施策の方でコメントありますか。

(鈴木技術普及課長)

技術普及課の鈴木と申します。農業高校との連携の関係なんですけれども、農政部技術普及課としましては農業高校の生徒さんを対象に、将来、新規就農いただく生徒さんもいれば、一般に違う道を歩まれるという生徒さんもありますけれども、例えば、ドローンなどの、スマート農業の講座を農業高校に出向いてやっていったり、地域の先進的な農家さんが、農業高校に行って講義を行ったりとか、そういうこともやっています。農業に興味のある生徒さんが、地域で農業についていただけるよう、いろいろな場を活用して、情報等提供できればというふうに今進めている状況です。以上です。

(野口会長)

はい、ありがとうございます。これでご質問答えられましたね。はい。他にいかがでしょうか。はい。山崎委員お願いします。

(山崎委員)

はい。私、所属は水産学部でございますし、食品衛生が専門でございますので、ちょっとかなり具体的なお話をお聞きしたいと思います。昨今ですと、SDGsとか、あと、もったいないという観点から、生産の方におきまして今まで流通に回っていないお魚、水産物をいろいろなところに加工して出すという取組がなされてきて、私は非常にいい取組だと思っておりますが、食品衛生の観点から申しますと、そのような魚はもともと雑に扱われてきた可能性が非常に高いものでございます。そういうものについても実際の流通に載せるのにあたっては、しっかりした衛生対策をした上で、当然、流通に乗せなければいけないですが、おそらくそういう面と、HACCPの制度化との関係で、おそらく細かな飲食店等もHACCPに沿った衛生管理をするという観点で行うという方向になっているはずですが、その辺について、取り扱う方全員に対してしっかりと情報共有をしていただけると、今まで捨てていたものをうまく利用したという取組の悪評に繋がらないようになると水産の方で、思っていることでございます。

それから当然ですが、北海道には私は科学的には、何も影響はないと思っておりますが、おそらく原発の汚染水の排水に伴って、北海道の水産業にも、海外等に輸出するにあたって何

かしらの制約がかかる可能性がありますので、その辺もしっかり、今以上に情報を取っていただき、風評被害につながらないように、しっかりしていただきたいと思っていることがもう1つでございます。

それから先ほどの農業高校における人材育成についてお話ありましたが、おそらく農業よりも水産業の方が、人材育成というか後継者問題は非常に大きな問題ではないかと私は把握しております。漁業従事者の育成についても何かしら方策をとっていただけると、安定した供給につながるのではないかと考えております。以上です。

(野口会長)

はい、ありがとうございました。事務局、何かコメントございますか。

(大塚食品政策課長)

1つ目の食品衛生の関係、何か担当課からコメントございますでしょうか。

(小林水産食品担当課長)

水産林務部水産経営課水産食品担当課長やっております小林と申します。ただ今のお話の中で、まず流通していない水産物について、これまで雑に扱われていたといったようなことで、その辺についても、衛生管理を徹底するというようなお話がございましたけども、この利用されていない水産物につきましては、これまで女性部なり青年部なり、そういった漁協単位というよりも、そういう組織がこれまで取り組んでいてというようなところもございますので、こういうところにつきましても、関係の方々の衛生管理の意識っていうのも上がってきてるっていうのは事実だと思いますので、これからも引き続きですね、そこに関しては関係の方々に指導をして参りたいと思います。

それと、ALPS処理水のことに関して、いろいろと新聞報道等で皆さんも御承知のこととは存じますが、昨今の報道によりますと中国の方で規制強化するみたいな話もあるんですけども、我々としてはですね、特にホタテ貝の輸出のウェイトが非常に大きいので、そこら辺に関してはですね、引き続き、情報収集を努めまして、国を通じてですね、相手国に申し入れしたりとか、そういったことで水産業の影響がないように取り組んで参りたいと思っております。以上でございます。

(野口会長)

はい、ありがとうございました。時間もあるのですが、何かまだ、ご意見がある委員がいらっしゃいましたら、お知らせください。よろしいですか。はい。ありがとうございました。

(大塚食品政策課長)

すみません。池田委員からの御意見について、この場面でというふうに思っております。

たので、水産物の衛生、10°Cでもといった部分と、営業許可等との関係でパン屋さんのリスク管理について関係課からコメントいただければと思います。まず水産の方から。

(小林水産食品担当課長)

引き続きですが先ほど、池田委員がおっしゃったのはプラス 10°Cでの管理に関してですね、知見というか、そういったものっていうのは私も細かいところは存じ上げてないんですけども、水産物の漁獲から流通に至るまでの各関係者の取組の状況についてはですね、例えば水産物、鮭の定置であれば、漁船の中に板氷っていうでっかい 15 cm ぐらいの大きい氷を入れて、管理がされております。

(池田委員)

プロの方が扱われる範囲を心配しているのではなく、道民一般に対する周知、今後、食中毒事故が増えるのはほぼ間違いないので、ほっておくとですね。なので、一般的に 10°C って一般の多くの人にとってはすごく冷たいと感じる温度だと思うんですけども、それでも相当リスクがある、特に水産物については細菌による汚染リスクが高いということが科学的にわかってるんです。そういう論文がいくつも出てて。野菜とか肉とか魚とか、冷蔵庫に入れますよね。その状況を想定してのコメントのつもりだったんですけども。一般的な家庭の冷蔵庫だとすぐに 10°C くらいになっちゃうと思います。プロの方が扱われた範囲については、当然、そういう注意を払っていると思うんです。だけど、海そのものも汚くなってきてるし、暖かくなって、水揚げの段階で汚染されているリスクが高くなっていること、それに加えて、輸送とか、家庭でのリスクが高くなる。一番最後の防波堤になるみんなの家の冷蔵庫の中で結構ドア開けたらひんやり感じるの、すごく効いてると思うかもしれないけれども、それは、いろんな食べ物の中でも、でこぼこはあるんだけど、特に、水産環境物、お魚等については注意して欲しいという、改めてそういう数字をもって、バクテリアが何倍ぐらい何時間で 10°C で増えるのかを知るとですね、一般の方々も細菌類による食品汚染についてかなり実感が持てると思います。

それとついでで申し訳ないですけど、資料の 1—2 が飛ばされちゃったけど僕一応ぜんぶ見てきたんですね。特に僕、気にしてるのはですね、先ほど言った有機リン系の DDT とかドリン系とかヘプタクロル、PCB、一番直近だとエンドスルファンとかも多分そうだと思うんですけど、ああいう POPs 系の農薬、特に DDT は東南アジアとかインドですね、非常に大きいのは、あとアフリカ。現在の地球上でマラリア発生してるっていう常発地帯には必ず DDT が使われてます。皆さんあんまり知らないかもしれませんが、それはマラリア対策に使われてるんだけど、現実的にはやっぱり農業にもかなり流用されてるんです。ですから、実際に東南アジアの食品には相当な DDT がコンタミしてて、人乳から、お母さんの母乳から DDT が出てくることも明らかにされています。僕が一番おそれてるのはそういう化合物ってどこに行くかって言うと、下水に入って、河川に入って、最終的に海に行っ

て。底生生物ですね、海の底の、泥の生物、輸入の時の、これついでで申し訳ないですけども、底生性の海産物の輸入については、特に注意していただき、日本においてはもうほとんど忘れられてるのですけども、そういうものはもう先ほども言ったのですけれども、人類が抱えてる原罪に近い状態の環境汚染になってるので、ぜひ継続的、定期的な検査というのを怠らないようにしていただきたいと思います。どうぞよろしくお願いします。

(大塚食品政策課長)

関係課の方で御意見を受け止めさせていただいて、次回以降につなげていきたいと思えます。

(野口会長)

はい。ありがとうございます。それではですね、委員の皆さんから非常に貴重な御意見をいただきましたので、今、事務局からお話ありましたように、今後、次回の委員会までですね。第5次北海道食の安全・安心基本計画の素案をですね、作成いただくようお願いしたいと思います。よろしくお願いします。

はい、それでは次にですね、審議事項のウでございまして第5次北海道食育推進計画骨子案について審議を行います。

本件についても前回の委員会において知事から諮問を受けまして、今回骨子、次回は素案の審議を行って、来年2月の本委員会において計画案の審議と、そして答申ということになっております。それでは事務局から説明をお願いします。

(大塚食品政策課長)

はい。資料6を御覧いただきたいと思います。これまで御報告した内容を踏まえまして、第5次計画の骨子について検討いたしましたので御報告いたします。

まず、1ページを御覧いただきたいと思います。左側に第4次計画の目次となる骨子、これは先ほどと共通でございます。そして取組を書いてまとめましたのが、3ページ、4ページの骨子案の検討のところでございます。左に現行計画の目次、骨子がありまして、右側に事務局の検討状況を記載いたしております。

現行の骨子については、状況を踏まえた組替えも検討しながら進めて参りたいというふうに考えております。

事務局の検討は、上から、前回意見をいただきました国の食育計画も参考にして取り組むべきではないかというところ。それと次に、目指す姿として、第4次計画では、「食」の力で育む心と身体と地域の元気というのを目指す姿としておりますけども、これについては先ほど同様にですね、食育計画をワンフレーズで表すということの有効性も含めまして、検討して参りたいというふうに考えております。

4ページには記載のとおり、項目をいくつか挙げてありますけれども、下半分にあります

とおり、高齢化で食育を担う人材の確保が課題になっている点が近年の特徴ではないかと考えております。デジタル化対応は先ほどと共通の考え方でございます。

こうした材料をもとに、第5次計画において新たな推進強化ポイントについて御審議をいただきたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。以上です。

(野口会長)

はい。ありがとうございます。それでは皆さんからですね、御発言いただきたいと思えます。その前に、先ほどと同じように、本日、御欠席の方からご意見いただいておりますので、まずそちらの方をですね、御披露いただきます。事務局より御説明をお願いします。

(事務局)

はい。御報告します。ホクレン農業協同組合連合会代表理事専務であります矢野委員から、先ほどの基本計画と同様、食育の次期計画作策定の課題として、飼料・肥料等を生産者が安心して利用できる環境の整備やその取組への消費者の理解向上についても捉えるよう、同様の御意見をいただいておりますので、御報告いたします。

(野口会長)

はい、ありがとうございます。それでは、御出席の委員の皆さんからですね。説明いただいた第5次食育推進計画について、新たに推進すべきこと、現状より強化すべきことなどについてですね、御発言いただきたいと思えます。なるべく多くの委員の方から御意見をいただきたいので、御発言は1人2分から3分をお願いしたいと思えます。よろしく願いいたします。

(加藤委員)

第5次北海道食育推進計画の骨子で、社会情勢の変化の点です。この中でですね、高齢化の進行、確かに高齢化の進行で、今までも、第4次計画のときも、ずっと重点化項目として取り組んでおられたようなんですけども、今年4月からこども家庭庁が創設されたっていうようなこともあり、やはり子どもの食育っていうことは、北海道としても、とても重要なところだと思いますので、やはり社会情勢の変化の中に、もっと子どもに視点を向けた取組をしていったほうがよろしいんじゃないかと。

先ほど、夏休み等の食生活、学校給食のなくなるときの食生活が不安な家庭も増えているというようなこともありまして、やはり、そういったことも含めて、必要な時代に入ってるんじゃないかなって思いましたので、そこのところも、重点化といいますか、高齢者への食支援というか食育が重要だというあたり、まとめてらっしゃいますが、それも引き続いて行うようですが、子どもの食育にもやはり力を入れていっていただきたいというふうに思ったところなんです。

それから、先ほどの資料4の3、これは、あまり詳しい詳細な説明はなかったところなんですけど、私、この内容を拝見しまして、資料4-3の5ページの高齢者の食育に関する理解促進、機運醸成というところで、重点事項に取り組まれたという内容なんですけど、この令和4年度の取組が3か所だったと。3か所で、評価としては、開催をして、高齢者の食育に関する理解や機運が高まったという評価をされていますけれども、この内容が、教育庁社会教育課と農政部食品政策課さんで取り組まれた内容のみの掲載だったので、このようになってはないかなって思いました。実際にですね、高齢者と言われる方々は、ざっくりと計算しても、政令指定都市、中核市を除くと約300万人いらっしゃるって、その中の30%が高齢者ということになると90万人いらっしゃるんですね。その90万人の方に、どうやって高齢者向けのフレイル対策、低栄養に関わる内容等を実施していくかというところ、この課だけでは難しいと思いました。本日、保健福祉局の食品衛生課さんは出席されていますけれども、地域保健課の方が出席されていないんですね。それで、健康分野を担っている方々が、この委員会の中の構成員になっていないってということもありまして、そういったことを吸収していく、そしてまた計画ができたときにまたそういったところに下ろしていくというところのシステム自体が、難しくなっていくというふうに思いましたので、食の安全・安心委員会の中に地域保健課さんが入られるとよろしいんじゃないかなと思ったところでした。私からは以上です。

(野口会長)

はい、ありがとうございました。事務局、何かコメントありますか。

(大塚食品政策課長)

はい。全ての課が入ってない、呼んでないのは事実なんですけども、諸事情もあって、考え方としては、多くの課を全部呼ぶことはなかなか現実的に難しいところがありまして、各部の代表的な課が登場してきていて、ここで議論された内容を関係課に伝達していくという仕組みを取ってます。地域保健課は、今日どうしても都合がつかなくて来れなかったと、諸事情でございます。今後、ちゃんと伝えておきますので。

(野口会長)

はい、ありがとうございました。他、いかがでしょうか。御意見、御質問でも結構でございます。はい。池田委員お願いします。

(池田委員)

いろいろあるんですけどあんまりしゃべると、怒られそうなので、選んでですね、情報発信ですね。食育ファームとかですね、ツーリズムとかで、農家さんが対応してるんですけども、かなりやっぱり農家さん側の持ち出しというか、時間的なものとかコストとかですね、

特に家族経営中心にやられてるところが多い場合は、すごく大きな負担になるので、そういうところを地域の農家のいる行政とか地域の経済界ですね、観光資源でもあるはずなので、そういう方々と連携して、対応する農家さんの負担を直接減らして欲しいなという仕組みがあればと。

道民の方々が上記のようないい活動されてることに対して、いろんな形で道が表彰活動されてると思うんですけども、そういうものを、できたらですね、道外ですね、食品とか、農業関係のメディアとかジャーナリスト、食品関係だと、メディアとかジャーナリストの会というのが多分、関東中心に300名から400名ぐらいの組織もありますので、道庁から、そういうところに表彰された方々の情報を積極的に売り込んでいくと。僕は十勝に来て10年ですけども、とにかく新幹線のないところにはメディアは来ないんです。新幹線のような便利な交通機関がないと圧倒的に受け取る情報、入ってくる情報、いくらデジタル時代でも圧倒的に少ないです。なので、人をとにかく向こうから引っ張ってくると、あるいは向こうと交流するっていうのを意識して、ずっとこの10何年やってきました。本州からの有機小麦の需要の掘り起こしを道内からもしてます。需要があればですね、作ってみたいという農家さんも出てきます。そういう、もっとですね、本州に戦いを挑んでいくとか。向こうから無理やりでも引っ張ってきて、これを見てくれというぐらいの情報発信したほうがいいんじゃないかなと思います。以上です。すいません。

(野口会長)

はい、ありがとうございます。事務局何かございますが、

(大塚食品政策課長)

はい。酪農教育ファームであるとか、交流ファームについて、コロナ禍で、うまくいっていったものが、いったん全てキャンセルみたいな形になった経緯がございます。これから建て直したと思いますので、直接補填みたいな形は難しいと思うんですが、今後の計画づくりの中で取組の推進などを。

(池田委員)

お金じゃなくて人手でもいいんです。

(大塚食品政策課長)

そういったことも視点に入れていきたいと思います。

(野口会長)

はい、ありがとうございました。他いかがでしょうか。ございませんか。さっき2分、3分とか言いましたが、長くても構いませんので、遠慮なく。時間まだございます。では、

大塚委員からお願いします。

(大塚委員)

食育とかに御家庭で取り組まれているところというのは、すでに衣食の足りてお宅のお子さんや親御さんがやっていることで、実際には日頃の食べるということも満たされていないお宅も結構あるわけで、そういうところは安心とか安全とか言っていられないような状況があると思うんですね。うちは有機農業をやっています、規格外の野菜がたくさん出ますので、週に1回、外国人の交流センターの方に、札幌市と連携して規格外野菜を送っているんですけども、送り賃の送料だけは札幌市が負担をしてくれて、うちは野菜とか箱代とか人件費はうちが負担することにはなるんですけども、お送りしています。でも、外国人にそういうやる仕組みはあるのに、こども食堂とか日本人の子どもとかに支援する仕組みがないってことにちょっと疑問を感じてまして、そういう仕組みがあれば、うちも送料までの負担とかうちがお届けしてまではさすがにできないんですけども、最終的に捨ててしまう規格外野菜があれば、そういうところに支援するということもできるので、なんかそういうのがあったらいいなというふうに考えています。

(野口会長)

ありがとうございます。池田委員お願いいたします。

(池田委員)

いいですか、他の先生。ごめんなさい。話の順番がばらばらで飛ぶんですけども。

ちょっと途中でも思ったんですけど、食の文化ですね、特に酪農、資料中にいただいた中で書いてた牛乳の消費拡大と、そういう酪農文化ですね、牛の乳に限らずですね、酪農文化のある海外のところの食文化というののもちゃんと調査研究したらいいアイデアが出てくるんじゃないか、どんな食べ方があるかと、まずはベースラインの知識として、例えば南米とかだとですね、ウルグアイとかパラグアイとかありますが、あのあたりだと、僕から見たりするとすごいと思うのが、ごはんの中に牛乳入れて砂糖混ぜて食べる、おやつ感覚ですよ。当然、米の質も違うんだろうと思うんですけど、あると思いますね。今の若い人が食べたら、お米の品種とか上手に選んで食べたら、意外とおいしいかもしれない、そういう気がして。そういうベースラインの知識ですね、道内とか国内だけで頭ひねってもなかなか出てこないと思うので、モンゴルとかですね、近くだと。そういう酪農文化の先進的なところから学ぶというのが1個。それをまた道内で工夫して情報発信すると、技術開発するというのが1つですね。

あと、どさんこプランの目指す姿っていうので、僕の言い方だと古臭くなるんですけど、一宿一飯で幸せになれる北海道の食文化とか。もうちょっとブラッシュアップした言い方があると思うんですけど、僕は古臭い人間なので、そんな感じのものがいいんじゃないかな

と思いました。

あと、今、大塚さんが言われたとおり、やっぱり学校給食とか、夏休みにご飯食べれない子がいるとか、給食費払えないとかいうのは、何とかしなくちゃ僕もいけないと、すごく思います。

あとですね、農業の分野で言うと、肥料とか農薬を与える作物に与える時間で、その効果が変わるっていう学問があるんですけども、人間とか動物でも、同じ栄養のあるものを食べる時間帯によって、そういう栄養の取り方や吸収のされ方とか、機能性の価値が変わってくると。朝ごはんを食べるとどういう効果があるのかということ、どういうものを食べればということ、どうやったら朝ごはんが食べれるようになるかっていうのと、もう一つ手前のところの問題っていうのも、みんなで考えるべきじゃないかなと思います。以上です。

(野口会長)

はい、ありがとうございます。今、大塚委員、それから池田委員から貴重な御意見いただきましたけども、事務局から何かコメントありますか。

日本人の子ども、子ども食堂なんかの、サポートももちろん重要じゃないかというお話ありましたけど。

(大塚食品政策課長)

子ども食堂関係、何かコメントございますでしょうか。子ども関係、なかなか難しいテーマでございまして、国にも働きかけていけるように考えていきたいと思いますが、なかなか給付型の取組は難しいところがあるというのが実態でございます。

あと、今、池田委員から、食文化について御発言がありました。それと、目指す姿についても御意見いただきましたので、この辺については関係課でいったん受け止めさせていただいて、検討に役立てさせていただきたいと思います。

(野口会長)

はい、ありがとうございます。他いかがでしょうか。すずき委員お願いします。

(すずき委員)

私は専門家でも何でもなくて、本当に一消費者というか20年間、食に関わる活動をしてきただけで、ここにいてとても場違いかもしれないし、今、言うことはちょっとズレてるかもしれないんですけども、食育の目指す姿っていうところで、食の力で育む心と体と地域の元気とあるんですが、ここでちょっと子どものことを考えますと、今、ずっと聞いてても、大人が考えて、子どもにこれがいい、あれがいいって与えるっていうことは、与えるのも必要なんですけれども、それだけじゃなくて、子どもが自分で作って食べて、それを、小さな頃から育んでいくっていう環境を、もっと増やすべきではないかって思います。

うちの娘は、1歳くらいになるとお団子をまとめるとか、3歳くらいになると包丁持って人参を切るとかっていう段階を踏んでやってきたこともあるんですけども、先日、弁当の日という映画を見まして、その中でやはり同じような形で、自分で自分の体を考える、食を自分で作れるということが自分に対してすごい肯定感を生むんですよ。ひいては、食べ物を見る目が育つ。自分で買い物に行って、何を選んで、買って、食べれるのかっていうのを小さい頃から育むってということが、すごく大事じゃないかなと思うんですよ。だから、そういう環境を、それが本当の意味での食の力じゃないかなと思ってます。なので、そういうことも少し入れていただければいいなと思っています。以上です。

(野口会長)

はい、ありがとうございます。事務局、よろしいですか。

(中野課長補佐)

家庭科等の授業で育んでいるところであり、おっしゃるとおりかなと思います。

(野口会長)

はい、ありがとうございます。他、いかがですか。よろしいでしょうか。はい、皆さん、貴重な御意見ありがとうございます。事務局は今、いただいた委員からの御意見等をいったん踏まえまして、次回の委員会までに第5次の北海道食育推進計画素案を作成いただくようお願いいたします。

(野口食の安全推進局長)

食の安全推進局長の野口です。貴重な時間ありがとうございます。皆様から意見いただいて、ポイントを整理してみました。いくつか皆さんからいただいた御意見にキーワードがあると思います。

1つは、このみどり戦略っていうものの、環境面に対してどんどん進めようっていう中で、有機があつて、やっぱり有機は進めなきゃいけないけれども、やりようによっては環境のリスクっていうのも出てくるんじゃないかという御意見がありました。昔から有機質肥料を入れて地下水汚染とかそういう話がありましたが、より、国内の資源を使えば使うほど、こういった一方でのリスクも生じますので、そこをどういうふうに計画に反映させなきゃいけないかということだと思います。

もう1つは食料安全保障、町村委員から御意見いただきましたが、これは本当に新しい、みどり戦略同様に、国の農政においても重要な課題となっていきますので、我々もこの計画の方では反映させていきたいとは思いますが、一方で、食料安全保障は全体の農政の話で、我々の食の安全・安心条例の他にも、北海道農業農村振興条例というものがあつて、そちらの計画とのデマケをどういうふうに整理していくかっていうことで、また検討してい

きたいと思います。

あとは食育ですが、子どもの食育が重要だということと、コロナ禍で、吉田副会長から、食にありつけない子が多くいるとか、そういったお話もございました。児童、子どもの食育ですね、すずき委員から、自ら考える力を醸成するのも大事ではないかということをしていただきました。

また、施策というよりは今は、今後の計画を作る段階ですので、そこをどういうふうに計画に入れ込んでいけるのかということも検討していきたいと思います。

あと、お年寄りのですね、SNSだけでいいのかと、おっしゃったとおりですし、お年寄りは病院に行ったり、買い物に行ったり、家族と話したり、あと、いろんな情報を得る手段がありますので、直接、施策として何かするっていうわけじゃなくて、いろんな場面から情報を得るっていう、これは別にお年寄りだけではなくてですね、子どももすべての人が、そういったやっぱり媒体から情報を得るっていうことが重要だと思いますが、ちょっとここ、今、答えはないんですが、それも皆さんの意見は受け止めて、計画作りをまた進めて参りたいと思います。本日はどうもありがとうございました。

(野口会長)

はい。ありがとうございました。整理いただきまして、とてもよくまとまっていると思います。それではこれで審議を終了したいと思います。皆さん、活発な御議論ありがとうございました。

次は議題の最後、3、その他でございますが、事務局から何かございますでしょうか。ないようですので、それでは委員の皆さんから、その他で何か皆さんからお話すること等ございましたら、お知らせいただければと思いますが、よろしいですか。

(池田委員)

質問を持ってきたんですが、とても時間がないので、今日、名刺交換させていただいた大塚さんにメールで送りたいと思います。

(野口会長)

紙で準備されてきて、十分お話できなかった方はですね、提供いただければと思います。事務局に送っていただければ、多分、委員にも共有していただければと思いますので、よろしくをお願いします。

それでは予定しておりました議題はこれですべて終了でございます。長時間にわたって御審議お疲れ様でございました。それでは進行を事務局にお返しいたします。

(事務局)

野口会長ありがとうございました。閉会にあたりまして、野崎食の安全推進監から御挨拶

申し上げます。

(野崎食の安全推進監)

皆様、本日は限られた時間でございましたけれども、活発な御議論いただきましてありがとうございました。委員の皆様方からの有機農業促進にあたっての課題ですとか、道民の皆様への情報発信、提供のあり方、それから、食育については子どもにスポットを当てた食育のあり方ですとか、そのような貴重な御意見をいただいたところでございます。ありがとうございます。野口会長、吉田副会長はじめ、委員の皆様にも深く御礼を申し上げたいと思います。

会長から今、ご指示ありましたとおり、本日いただいた御意見、御提言も踏まえまして、この秋に開催を予定しております第2回の委員会において、新たなこの基本計画、食育計画の素案を作成して参りたいと考えてございます。

委員の皆様、本日大変お忙しい中、御出席いただきましたこと、改めて御礼申し上げますとともに、今後とも、北海道の食の安全・安心の確保におきまして、御支援、御協力を賜りますよう、重ねてお願い申し上げ、閉会にあたっての御挨拶とさせていただきます。

本日は誠にありがとうございました。

(事務局)

以上をもちまして、本日の委員会を閉会させていただきます。皆様、円滑な進行に御協力いただきありがとうございました。