

令和5年度（2023年度）第2回北海道食の安全・安心委員会議事録

日 時：令和5年11月20日（月）13：30～15：30

会 場：北海道第2水産ビル 4S会議室

参加者：別紙のとおり

（事務局）

1時半になりましたので、ただいまより令和5年度第2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）

食の安全推進監の野崎でございます。北海道食の安全・安心委員会の開催にあたり、一言、御挨拶させていただきます。皆様には、日頃から、食の安全・安心に関する施策の推進につきまして御理解と御協力を頂いておりますこと、この場をお借りしまして、御礼申し上げます。

さて、本日の議題でございますけれど、今年3月に開催しました当委員会において諮問いたしました3件につきまして、引き続き、御審議をいただくということになってございます。

最初に「北海道食の安全・安心条例」の施行状況に関する答申文について、続きまして、「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」につきまして、前回の委員会でありますとか、あと8月から9月に全道5か所で開催しました地域意見交換会での御意見などを踏まえまして、事務局が作成いたしました素案の御審議をいただく予定となっております。

本日は限られた時間で大変恐縮ではございますけれども、委員の皆様方には、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ます。簡単ではございますけれども、開会に当たってのご挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

（事務局）

本日の出席状況ですが、委員15名のうち、今成委員、大塚委員、あと、現在到着遅れております濱本委員が都合によりいらっしゃっておりません。現時点におきまして、出席が12名、欠席が3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ご報告申し上げます。

議事に入る前に、改めまして、本委員会の年間スケジュールについて御説明いたします。資料1をご覧ください。A4横の1枚ものとなっております。次第、名簿をめくっていただ

いた後にあります。

こちらの委員会では3月の委員会において、3件、諮問させていただいております。それぞれ答申時期が違いますので、矢印で引っ張って、答申時期を記載させていただいております。本日の第2回の委員会におきましては、諮問①の条例の施行状況について御審議いただいて、答申いただく予定となっております。その後ですが、12月にパブリックコメント、2月に第3回食の安全・安心委員会を開催させていただいて、そこで2本の計画について答申をいただき、3月に計画の決定・公表というスケジュールを予定しておりますので、御説明申し上げます。

なお、配布資料の中で、条例の条文を引用しておりますが、北海道食の安全・安心条例につきましましては、参考資料として添付しておりますので、適宜ご覧ください。

それでは議事に移ります。これからの議事進行につきましましては、野口会長にお願いいたします。よろしくお願いいたします。

(野口会長)

はい。野口でございます。それでは議事に入ります。お手元の次第をご覧ください。先ほど野崎推進監からお話がありましたように、本日3つの審議事項がございます。

その前に一件、お詫びしなければなりません。本日の次第に日時がございますが、13時30分から15時30分というふうに記載されておりますが、私、学内の会議が15時30分から入りました都合上、15時20分までで行いたいと思います。決して議事を簡略して十分な議論ができないことにはしませんので、御協力のほどよろしくお願い申し上げます。よろしく申し上げます。

それでは、本日の議題、一つ目でございますけれども、審議事項、北海道食の安全・安心条例の施行状況についてということについて、本日、答申を決定したいと考えております。そのあと、2、第5次北海道食の安全・安心基本計画と、3、第5次北海道食育推進計画の素案について、それぞれ御審議いただきます。

それでは、まず一つ目の審議事項でございます。北海道食の安全・安心条例の施行状況についての答申文について御審議いただきます。本件は、二つ目に審議をいたします北海道食の安全・安心基本計画、三つ目の北海道食育推進計画の策定に繋がるものでございまして、今年の3月の委員会において知事から諮問を受け、7月の委員会で審議したとおり、条例の施行状況は概ね適正と認め、取組の強化や新たな情勢の対応などを付帯意見として答申案をまとめております。

それでは前回の委員会等の内容の確認の意味で、事務局から、7月の委員会の概要についてまず御説明いただきます。よろしくお願いいたします。

(大塚食品政策課長)

資料2をご覧くださいと思います。7月24日に開催しました第1回北海道食の安

全・安心委員会の開催状況でございます。

最初に■の二つ目になりますが、北海道食の安全・安心条例の施行状況について審議をいただきまして、概ね適正、第2回委員会で、答申案を審議いただくということを確認いただきました。

次の■で第5次北海道の食の安全・安心基本計画骨子案について審議をいただきまして、みどりの食料システム戦略に沿って有機農業の取組に際し堆肥等有機質資材の使用による環境リスクなどの管理の重要性であるとか、食料安全保障の観点を含め、それから国産の飼料、肥料等利用できる環境整備と取組への消費者の理解向上と、それから、食中毒防止のため、水産物は温度 10°C程度でも細菌が増殖するリスクを一般道民に対して周知すべきといった意見をいただきました。

次の■ですけれども、第5次北海道食育推進計画骨子案につきましてですが、日々の食を欠くような子どもが多くいる状況等を踏まえて、子どもの食育に一層取り組むことが必要である。情報発信のデジタル化のほか、デジタル化に対応していない道民に情報が届くようにすることが必要である。食育は特別なことという誤解を与えないよう、今食べている野菜の産地を知ることと食育ととらえられるような表現も必要。農業体験の受入は観光資源でもあり、地域の経済界と連携した農家の負担軽減の必要性といった意見をいただいたところでございます。以上です。

(野口会長)

ありがとうございました。それでは、いただいた御意見等を踏まえまして作成いたしました答申案をご覧ください。上に案と書いた紙でございます。委員の皆様には事前送付した内容と同じでございますけれども、改めて答申案をここで読み上げさせていただきます。

北海道知事鈴木直道様、北海道食の安全・安心委員会会長野口伸。北海道食の安全・安心条例の点検検証について、答申。令和5年3月15日付、食政第1211-1号で諮問がありましたこのことについて、当委員会で審議した結果、条例の施行状況について、概ね適正と認めます。なお、社会経済情勢の変化等を勘案し、今後の条例の施行にあたって、次の事項に十分配慮してください。記、1つ目、国際情勢の変化や多発する自然災害などにより食料調達のリスクが高まるなど、食をめぐる情勢が変化していることなども踏まえて、道民及び生産者等が食の安全・安心に関し一層理解を深められるよう配慮すること。2、社会の環境意識の高まりを踏まえて、食の生産から消費に至る各段階で環境負荷の低減に配慮すること。3、堆肥や下水汚泥など国内の有機質資源を活用した生産を図る際には、安全性や環境リスクに配慮すること。4、食育はあらゆる世代に必要であり、特に子どもたちに対する食育は、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となることから、取組の充実を図ること。でございます。

前回の委員会で出された御意見を大きく総括して、答申案に記載の4点を配慮すべき事項、付帯意見として整理しております。これで答申案を決定したいと思いますよろしい

でしょうか。

(加藤委員)

この答申案については、これでよろしいと思いましたが、これ以外のことの記載、例えば、子どもの食育が重要ということは、前回の審議の中で出ておりましたけれども、高齢者の食育といいますか、高齢者に向けての栄養に関わるような内容なども、記載すること自体は問題ないということで理解してよろしかったでしょうか。これは主たる骨子であるという抑え方でよろしかったでしょうか。

(大塚食品政策課長)

はい、そうです。

(野口会長)

ということでございます。他いかがでしょうか。よろしいですか。それでは、この答申案で決定させていただきます。ありがとうございました。

それでは、二つ目の審議事項に行きます。次は第5次北海道食の安全・安心基本計画素案についての審議でございます。本計画につきましては、今年3月の委員会において知事から諮問を受け、前回骨子の報告と審議を行い、事務局に審議内容や地域の意見を踏まえた素案作成を指示したものでございます。今回はその素案の審議を行います。では事務局の方から資料の説明をお願いします。

(大塚食品政策課長)

資料3をご覧ください。まず1ページ目でございます。本来、第1回目で御説明すべきだったと思うんですが、現在審議いただいている北海道食の安全・安心基本計画の位置付け、それと関連する計画との関係について整理をいたしました。

食の安全・安心に関してこのほかにも、食品衛生や健康増進など多くの計画がありますが、全てを網羅するとかえって複雑すぎてわかりにくいため、農産物に係る計画を例に整理しております。

この青い四角の中で一番左上、北海道総合計画が最も上位の計画になっておりまして、この総合計画のもと、重点戦略計画と特定分野別計画がございます。今回審議いただいている食の安全・安心基本計画は、この特定分野別計画に位置付けられるものでございます。この特定分野別計画は、左にもありますとおり、北海道農業・農村振興推進計画、それから北海道食の輸出拡大戦略といったものがありまして、相互に分担、連携して施策を進めているところでございます。この後に議題となります北海道食育推進計画は、この安全・安心計画の方向性に基づいて施策を推進する施策別計画に位置付けられております。右側の下側の白抜きになっている状況になっております。こういった形で相互の計画が関連、連携、分担し

ているということでございます。

次に、2ページ目をご覧いただきたいと思います。第1回の意見のほか、8月から9月にかけて実施した地域意見交換会での意見を整理いたしました。地域意見交換会では、表にありますとおり、まず一番上、情報の提供、この部分では、もっとわかりやすく、複数媒体を使うべきであると。その下にありますクリーン農業、有機農業の欄では、食料安全保障と環境保全型農業はトレードオフの関係であるから、そういう点も消費者の理解を得る必要性がある。一番下にあります価格形成では、フードチェーン全体で適正価格を受け入れる国民意識の重要性があるんだといったような幅広い御意見をいただいたところでございます。

次に3ページ目をご覧いただいて、こういった様々な意見を踏まえた素案の検討に際しまして、検討の視点、○4つの視点を置いて、社会情勢の変化、これまでいただいた意見、法改正などを整理して検討をいたしました。その結果、第5次計画の施策推進にあたりましては、真ん中の下にややオレンジの四角がございますけれども、環境保全と安全な食料の安定供給の両立、それから、衛生管理等による継続的な食の安全性確保、食のサプライチェーンに関する理解促進、情報共有や意見交換のより効果的な実施。こういった視点から、条例の目的である、道民の健康の保護と消費者に信頼される安全で安心な食品の生産及び供給の実現に向かうべきと考えたというところでございます。この4つの視点については、5次計画の中に見やすい形で記載をすることにして、文言や表現方法についてさらに検討、整理をしたいと考えております。

続きまして、4ページ、5ページをご覧いただきたいのですが、ここには、計画の全体像を整理しております。前回検討いただきました骨子に沿って編成を見直しました。そして、施策推進の先ほど御説明した4つの視点を踏まえて素案を策定したということでございます。表の一番右側にある主な変更点でございますけど、この中で、一部、御説明を要する部分についてご説明いたします。4ページの真ん中よりちょっと下、第2部の2の中に、第4次計画は食の安全・安心の目指す姿がございました。これは第4次計画の検討当時には、輸出計画と連動して、輸出に注力するため、世界から信頼される食のブランドへというのをめざす姿に設定していたところでございます。新たな計画では、めざす姿に変えまして、先ほど御説明した施策推進の4つの視点、これを計画の中に見やすい形で記載をすることとして、めざす姿自体は廃止する考えで素案を作っております。

そして次に5ページをご覧いただきたいと思います。5ページの中程、第22条、適正な食品表示の促進等というところに指標という部分がございます。この主な変更点の欄に、監視体制の充実や原料原産地義務化等を踏まえ、都府県に流通する道産食品の表示状況を調査するモニターの配置を終了と記載ある点について御説明いたします。このモニターは道外の46都府県に各1名、一般の消費者をモニターとして登録していただいて、道産食品の表示状況について調査・報告いただくとしていたものでございます。近年は、今、御説明したとおり、表示の通報体制や義務化が進んできたこと、それと実際に寄せられる情報が道産品を見かけませんでしたとか、表示に気になる点はありませんでしたといった反応となっ

ており、必要性が薄れたことから、このモニターを廃止する方針としております。この廃止になった場合には指標としても廃止することとしているものでございます。それ以外の点については主な変更点のところにありますような記載をより強化するという考えで素案を策定をいたしました。

最後の6ページにつきましては、条例の条文と、計画素案の第3部、講じる施策、かなり細かく総合的に網羅されておりますので、これをわかりやすく表にして整理して、施策の全体像を見やすくしましたものでございます。資料の説明は以上です。

(野口会長)

ありがとうございました。それでは委員の皆様には御審議いただきたいと思っております。その前に今の事務局の説明に対して御質問ございましたらお伺いしたいと思っておりますが、いかがでしょうか。よろしいでしょうか。

それでは質問がないようでしたら、それぞれ皆さんから御意見、御発言をいただきたいと思っておりますけれども、まず最初に今日欠席が予定されていた2名の方からもし書面等で意見がございましたらお知らせいただきたいと思っておりますがいかがでしょうか。

(事務局)

お二人から御意見等はお預かりしておりません。

(野口会長)

ありがとうございます。それでは今日出席いただいている委員の方々から、第5次食の安全・安心基本計画の素案について御発言をお願いしたいと思います。全ての出席委員から御意見をいただきたいと思っております。御発言は1人2分程度、多少延びてもよろしいですけど、2分を目途にお話しいただければと思っております。今回は委員の皆様の方野別に区切って御意見をお聞かせいただき、大体2～3名ぐらいで区切り、そしてその区切りごとに事務局から解説をいただくというふうに進めたいと思っております。

それではまず生産現場の立場から、町村委員、菊谷委員からそれぞれ御発言をいただきたいと思っております。

(町村委員)

ありがとうございます。生産の現場の立場で、でも質問の内容は別でも構いませんか。

(事務局)

はい。

(町村委員)

わかりました。そういう意味では、すでに前回は出ておりましたけれども、みどりの食料システム戦略の部分に関しまして、堆肥であるとか有機農業の部分が特に強調されるような内容になっているのかなあと考えております。25%という目標も具体的に出てるのではなかったかというふうに思いますけれども、これは食の安全と安心の部分の観点から言いますと、望ましい方向性なんだろうというふうにも思いますけれども、同時に、私は北海道農業を代表する立場ではありませんけれども、あと今日はホクレンさんの委員の方もいらっしゃるのかというふうに思いますけれども、現実的に北海道農業というのは、どちらかという、大規模で大量生産型で、しかも効率的に、道民の需要と言うだけではなくて日本の食の需要を満たしていこうという方向性、そこを意識してるかどうかは別として、持たれてやられている農業者の方々、生産者の方々が多いのかなと。ですから現実的に言いますと北海道においては有機農業というのはむしろ府県に比べて実践されてる方々が実質的にはちょっと少ないのではないのかなと。大変ハードルが高い部分の取組の方向性なんだろうと。その部分の実際、現実的な折り合いというの、どういふふうにつけていくのかっていうのはこの委員会だけで決められるような内容では到底ないと思うんですけれども、ただ、その部分に関しては私自身もどのような方向性に行くのか非常に気になってるところであります。堆肥であるとか有機資源の活用につきましては、私は酪農の関係ですので当然そういったものを生産する立場でもありますので、大いに利用をさせていただいておりますけれども、現実的にその賦存量などがうまく他の耕種農家の方に回っていくとか、そういうシステムが一部の地域ではうまく取られてるところもあるようなんですけれども、なかなか難しい現状もあるようでもありますので、そういう部分は非常に壮大な話になってくるところでもありますので、今日、野口先生もいらっしゃいますけれども、そういった部分は、いろいろな技術革新などで解決されていくところもあるかと思うんですけれども、非常に大きな課題だなあというような問題意識を個人的には持っております。この方向性は間違ってる云々ということではなくて、こういう問題が存在してるということ自体が非常に大きなかなりチャレンジングなテーマだと思っております。

あと食品表示の部分に関しましては、非常に重要な情報を一般の消費者の方、生活者の方々に提供する、いわば接点のような役割を果たしてる場所でもあります。生活者の方々もこの部分に注目されて、物を購入されてる方々がたくさんいらっしゃると。実際現実的には今ネットなどもありますけれども、直接的には商品から得られる情報ってそこに集約されてるところもありますので、そこに関しまして、モニターの配置の終了というような動きもあるようございまして、現実的には最近もどこかで確か、道産の食品表示に関しましては、偽装を疑われるような事例がニュースで出ていたような気がしますので、配置終了するのであれば、それに代わって何か取られうる対策のようなものというものも考えられるのか、その方向性みたいのが示されるのかっていうのが気になる場所ございまして。以上です。

(菊谷委員)

ぎょれんの菊谷です。資料見て、特に意見はないんですけども、強いて挙げるとすれば、全世界的に魚食ブームと言いますか、魚に対するニーズというのは非常に高まっているのかと思います。その中で、我々にとっては常識であることが、一般の消費者の皆さんには常識ではないと。何でもかんでも生で食べてしまうとか、アニサキスのリスクもそうでしょうし、北海道で、魚に携わって商いをしてる我々には常識なんですけども、その辺がなかなか理解いただけないということに、いささかちょっともどかしさも感じてる次第でございます。ですから北海道の一般の消費者の方も、北海道に住んでるんですけども、なかなかそういう魚のことをあまり御理解いただけないというか、知識がちょっと乏しい方もいらっしゃると思います。それが事故に繋がったりすると思っておりますので、手前勝手な話なんですけど、我々もその当たり前の常識というのをいかに広く世間に伝えていくかということが大事なのかなと思っております。以上です。

(野口会長)

ありがとうございます。それでは以上2件の現場の御意見に対して、事務局の方から、コメント等ありましたらお願いします。

(野口食の安全推進局長)

食の安全推進局長の野口です。御意見どうもありがとうございました。まず町村委員からはみどり戦略。有機とかいろいろすると、北海道農業の大規模的な経営に合うのかどうかっていう、ベーシックな課題だったかと思います。また表示部分、モニターを廃止するなら代わりになる施策があるかどうか、これについては、食品政策課からいたします。

(大塚食品政策課長)

まず有機の関係ですけども、先ほど、1ページで御説明しましたとおり、クリーンと有機につきましては、別計画が1つございまして、そちらの方で町村委員からも出しましたが、技術革新を軸に、技術開発とその普及を通じて広めていこうと。国の計画は2050年という大分先のところまでを視野に入れて、イノベーションでこれを実現しようとしており、我々としても追従していこうと考えております。

モニターについては、資料の中にも御説明しております監視体制の充実、表示の義務化が行われたこと。それから、道としても通報の受け入れについてネットを使って、24時間体制でどんどん受けられる体制を作ってきたということ。こういったことで対応していきたいと考えているところでございます。

(野口食の安全推進局長)

補足しますと、実はこの町村委員の御意見っていうのは北海道農業・農村振興審議会でも、

十勝の農家の方から同じような問題提起されています。全員が全員有機を進めるっていうわけじゃなくてやっぱり個々の経営があるので、個々の経営の中でどういったことを目指していくかと。有機をやりたい人はどんどん有機をやるし、我々も支援していきますし、やはり大規模で物理的に難しいのであれば、そうであってもやっぱり技術開発と一緒に、できるだけ農薬とか化学肥料を有機に転換していくのか、言ってみればクリーン農業ですとか環境保全型農業を少しずつ取り入れて推進していくことが大事だと思っております。

続いて菊谷委員からですね、魚食ブームの中で、当たり前の常識をいかに消費者の皆様へ伝えるのかについては、水産林務部さんの方からコメントいただきたいと思っております。

(小林水産食品担当課長)

水産林務部水産経営課の小林と申します。菊谷委員の御意見に対してですが、まさしくそのとおりということで我々も認識しております。例えば、先ほどアニサキスの話もございましたが、マイナス18度くらいじゃ死なないとか、いろいろそういう問題点があるということで認識はしておりますので、一般の消費者の方にその辺も含めて我々もそのへんを注意して参りたいというふうに思います。

(野口会長)

ありがとうございました。それでは続いて消費者のお立場から御意見をいただきたいと思っております。吉田副会長、小野委員、すずきもも委員から御発言お願いしたいと思います。

(吉田副会長)

私からは2ページ目にありました情報の提供のところで「もっとわかりやすい資料があつていい」という御意見がありましたが、消費者の立場としてみれば、ある程度の知識がないと理解が難しいというようなことも確かにあると思います。5ページ目のところの「適正な食品表示の促進等」というところも同様です。それから、地産地消については地元で獲れたお野菜やお肉を学校給食で使うというような取組があり、食を通して子どもたちに地産地消の理解を深めていくことが大切なことではないかと思っております。こういった学校給食での取組はぜひ少しずつでも結構ですので、取り入れていただけたらいいかなと思います。先ほど菊谷委員のお話にもありましたが、正しい知識や常識というのは、私たち消費者も自分で身に着けていかなければいけないものだと思います。

(小野委員)

今いろいろお聞きして、SDGsの環境の問題っていうのは我々は2030年まで頑張ろうということで取組をしておりますが、3ページにありますような「ゲノム編集や遺伝子組換えに興味があるものの不安」ということが本当にそうなんです。それで各世代に合わせた複数の媒体を使った情報発信、具体的にわかりやすく、これからも教えていただきたいなと思っております。

(すずきもも委員)

皆さん仰ってたように、私も一消費者として勉強しなければいけないこととか知らないこととか常々出てくるんです。情報発信、道庁さんでもされてると思うんですけども、まず一般消費者の方がとにかくわかりづらい。チラシ作ってますよとか、ダウンロードできますよって言っても、見づらい、専門用語わからないっていうことがたくさんあるので、それを一般の本当に届けたい人にいかに届けるのかっていうところをもう少し考えていかなければいけないんじゃないかなと。あとからまた言いますが、輪というか、どこかに所属しないとわからないっていうことじゃなくて、パッと見たときにわかる、これはあれなんだっていう。さっき思ったのが、ミルクランド北海道じゃないけど、なんかそんなような、私たちの北海道はこういうところになんだとか、私たちの食はこういうことなんだって、なんとなく短くてスッと入ってくる。それは何だろうって、誰もが見てわかるようなところで、何か発信できたらいいのかなって思います。

(野口会長)

ありがとうございます。それでは事務局から見解あれば、コメントをお願いします。

(野口食の推進局長)

吉田副会長、小野委員、すずき委員、ありがとうございます。3名に共通して、すごく情報が多いという中で、その情報を見ても、ちょっと難しすぎてわからないよと。そこをいかにわかりやすく伝えていくかということが課題なのかなと思って。これは正確に伝えれば伝えるほど難しくなっていくっていうところがあって、どこで割り切ってお伝えするかなというのが、今後の課題となります。計画は計画でこのままわかりやすく伝えていくということは盛り込みますが、またいろいろ今後、実施の段階とか、実際我々が何か媒体を作る過程ですとか、そういう時にはまた皆様から御意見をいただいたり、どうしたら伝わりやすいかねといったことも相談しながら進めて参りたいと思っております。

あと、ゲノムのお話とかもされましたが、そこも同じですね。結局、今後いろいろ、環境の問題とか安全の問題とか、やっぱり対立することがあるんですけど、答えが出ないという中で、いかにリスクコミュニケーションを丁寧にやっていくかが問題になると思っていて、そこら辺を今回素案には入れ込む予定でおりますので、御理解いただけたらなと思います。以上です。

(野口会長)

ありがとうございます。本当に消費者のコメントらしい御意見いただきました。続いて、食品衛生の研究の立場から池田委員と山崎委員から御発言をお願いしたいと思います。

(池田委員)

初めに知事への答申案について、会長さんと道庁の職員の方で非常にいい形にさせていただいて、どうもありがとうございました。私の意見も一部反映させていただいたみたいなので、大変感謝します。

安安計画への意見表明としては、3ページの第5次計画の施策推進の視点の「環境保全と安全な食料の安定供給の両立」というところについて述べさせて頂きたいと思います。それ以外の気になったところは意見書にまとめて、あとで皆さんに見てもらおうということにしたいと思います。今日はその中で、2分で伝えられるこの部分についてだけ述べさせて頂きたいと思います。

一般的に畜糞堆肥や各種の下水汚泥には、殺糸状菌剤、殺細菌剤、殺虫剤、抗生物質などが含まれております。特に都市下水汚泥中には、人用の医薬品、化粧品、美容品、衛生用品などに含まれる化学物質、個人レベルの物流のグローバル化による非合法、脱法ドラッグ等が含まれている可能性があり、すごく話題になってますよね。都市部の産業活動や生活環境から排出される POPs 系化合物、長期残留性の汚染物質ですとか、毒性物質、さらには家庭用洗濯機から、数年前にはっきりとわかっちゃったんですけども、大量に排出されていると言われてるマイクロプラスチック類などの化学物質が大量に都市下水汚泥中には含まれていることは皆さんに御認識いただきたいと思います。従って、都市下水汚泥由来の堆肥や肥料の農業利用については、現状では人や環境に対するリスクが突出して高いと考えられます。私も所属してます農研機構、農水省、さかのぼって政府まで含めて、今、都市下水汚泥を農業利用すると、食料安保の視点から推進してる立場ではあるんですが、私個人としてはリスクが突出して高い、汚泥の中でも、都市下水汚泥については別枠で考えるべきじゃないかと思ってます。畜糞堆肥や、都市下水汚泥以外の下水汚泥については炭を利用した堆肥化、あるいは堆肥生産における地味な作業ですけども繰り返し作業とか、あるいは長期熟成、こういうものでも、化学物質による汚染リスクはかなり大きく低減します。あるいはそういう堆肥と抱き合わせの形で、緑肥など化学物質による汚染を受けていない、あるいは汚染の少ない有機物との併用をすることによって、農地や食品、あるいは生産者に対するリスク軽減が可能だと考えます。それらの作業を徹底することによって、都市下水汚泥以外の下水汚泥に対する循環的な農業的利用はある程度可能じゃないかと思われまます。一方、現在国内で想定されている都市下水汚泥由来の堆肥とかリン酸肥料という形の農業利用を拡大するためには、前述したような作業だけでは安全性を確保するためには不十分だと現時点では想定されます。従って、従来の限られた重金属、現状では数種類程度の重金属の分析をすれば、合法的に都市下水汚泥から作った堆肥やリン酸肥料が生産、販売可能ですが、現在、他の先進国、あるいは中国のような国々が行っているように、都市下水汚泥の網羅的なリスク評価やリスク軽減のための技術の開発研究の推進、農業利用を前提とした化学物質の廃棄・処理方法の社会全体としての開発、あるいは都市インフラとして、下水をどういうふうに分別するか。あるいは集約するか。農業利用上の社会的リスクについての全道民、或いは全国民へ

の周知がまず必要だと思います。以上です。

(山崎委員)

山崎でございます。この素案につきましては特に私、どうこうということはありませんが、考えてきたことは菊谷委員とほぼ同じです。今年の食中毒の発生状況を見ましたところ、北海道で起こっているもののおそらく7割か8割は寄生虫によるものになっております。これはおそらく他の都府県に比べて非常に高い割合です。それを考えた場合、北海道の場合、新鮮なものが間近で獲れますので、生で食べてしまう確率が高いということと、今回の水産に関わる基本計画に入ってますが鮮度保持の技術を開発するということが、とても重要な事項になっております。鮮度保持の技術がどんどんよくなると、より一層、生で食べることに繋がると考えています。なので、本来、食べ物をどのように食べたら安全に食べられるかということを経営者だけでなく、私は先に事業者の方にしっかりとわかっていただかないと、消費者の方は出てきたものを食べるのが普通です。この辺についても、たぶん食育にも繋がるとは思います。食べ方、調理の仕方などもどこかに入れていただくと良いと思います。水産業界において特に北海道では最近陸上の養殖も盛んになってきており、同じ魚種でも陸上養殖で管理して生産すると、寄生虫のリスクは非常に少ないです。それは生で食べられるという形で流通されています。同じ魚でも食べ方が違うということになりますので、その点も含めて、何かどこかに盛り込んでいただけたらいいと思います。

あと最近ではイノシシとかクマの関連も同じジビエの問題で食中毒が流行っております。これらも管理された牛とかと同じ食べ方をすると、何がしかの健康被害のリスクが出てきますので、それも合わせて何かやっただけのほうがいいと思います。

(野口会長)

ありがとうございました。それでは、以上2件の発言についてコメントいただけますか。

(野口食の推進局長)

ありがとうございます。池田委員からは下水汚泥、いろいろ今回規制も、公定規格ができましたけど、まだそこは重金属の部分だけで、先ほど仰っていたマイクロプラスチックとか、まだ調べきれないリスクがあるんじゃないかと、そういったことであつたかと思いません。

山崎委員からは食中毒のリスクという中で、消費者だけではなく事業者に対する周知がどうか、同じ魚でも確かに陸上養殖と天然では当然食べ方も違って来ると、ということだと思います。

最初に下水汚泥の件について食品政策課からコメントありますか。

(大塚食品政策課長)

リン酸を抽出した場合でも、やっぱりリスクがあるだろうと、そういう感じですか、今の時点では。

(池田委員)

リン酸抽出というのは技術的には結晶化ですよね。天然の鉱物でも重金属がカドミニウムとか鉛、いくつかの重金属がコンタミしていて、売っている化成のリン酸肥料とかにも重金属は一定程度入っている。

河川のリン酸と、下水道のリン酸、まず言いたいのは、同じ重金属汚染のリスクがある。むしろ、都市下水汚泥の方が、重金属の種類も量も多様なはずなので、まずそこをチェックする必要があると思われます。そうすると天然のリン鉱石から取れる場合の重金属は比較的种类が限られてるんです。どんなものがこの重金属でもコンタミしてるか。だけど都市下水は京都のほうでタリウムとか使った事件がありました。ああいう事件、当然犯人も下水も使って洗い流しているはずなので、いつどこで誰が何を使ってるか、流してるかわからない下水ってのは分析対象の重金属の種類についても、従来の安全基準で利用されている分析法もまず不十分な可能性がある。中国なんかで言われているのは銀です。水銀じゃなくて銀の汚染。なぜかっていうと電子部品とか生活の中で銀が微量ですけど排出されている。それと、先ほど言い忘れましたけども、下水中にはいろんな化学物質あると言いましたが、具体的に言うと環境ホルモンが一つ。もう一つは発ガン物質です。昔からあるダイオキシンが代表的なものになる。あと、そもそも研究されてない人や食品、環境に対する安全性評価を受けてないものも多数存在する。地球上に2億種類の化学物質があります。アメリカ国内だけでも毎年2,000種類の化学物質が新規に合成されていると言われている。したがって安全性評価が追いつかない。メジャーな汚染物質・毒物だけでもまず分析して、モニタリングするっていうのが今の先進国のトレンドです。日本では都市下水汚泥中の汚染物質・毒物のモニタリングはほとんどゼロに近い状態です。

(大塚食品政策課長)

安全性の評価はまだ不十分ということですのでそこについてまず勉強もしなければいけませんし、相談していききたい。それと、物量的に、これは同じ統計ではないので、単純比較が難しいんですけど、道内の家畜排せつ物を全部含めると、2,000万tちょっとぐらいになります。下水汚泥は水分によっていろいろ変わってくるんですけども、一応の調べでは13万トンぐらいということで、この辺のところのバランスも見ながら考えていききたいと思います。以上です。

(池田委員)

糞尿についても、下水汚泥の勉強会で某大学の先生から、都市下水なんか使わんでいいよあなたっていう半分嫌味を言われて。僕は推進派ではないんですけども。なぜかという今

おっしゃられたみたいに全国の家畜糞尿はリン酸肥料換算で都市下水の10倍程度あると言われるんです。これ多分10年ぐらい前の統計で、今も変わってないと思います。特に北海道は糞尿、家畜由来の有機質資源というものを十分農業利用すると。それから都市下水汚泥の利用を考えてもらえたらと思います。

(野口食の推進局長)

食中毒関係の方は、確かに御意見ちゃんと承りまして、計画の方にも農産品、水産品、またジビエの関係等も盛り込めるとか、そういう考え方をしっかり書き込んで、検討して参りたいと思います。以上です。

(野口会長)

ありがとうございます。それでは続いて、消費者の方々と接する機会の多い加藤委員、小塚議員から御発言をお願いしたいと思います。

(加藤委員)

北海道食の安全・安心基本計画素案に関しては、特にございません。ただ、北海道の農産物が素晴らしいって言うかそういったものを、有機栽培で御苦労されて生産されたものをより消費者にわかる、先ほどから出てましたけれども、情報発信の仕方を工夫していただいて、中学生くらいにもわかるような表現の仕方というか、そういった内容になっているとよろしいのかなと思いました。以上です。

(小塚委員)

情報発信っていう意味で言うところ今、食中毒の話が出てましたが、ちょうど来週、YouTubeで食中毒の危険性を大学から発信しようとしていたところだったんですけども、SNSとか、地道な、食育教室をやったり手に取ってもらってっていうのは大事だと思うんですけども、そういった広いところに発信できる媒体というものをうまく使わないと広がっていかないというか、手に取る人はやっぱり興味がある人だと思うので、興味のない人がどういったところで触れるかっていうところも考えなきゃいけないのかなと思いつつ、ちょっと変わったことを大学とかではやっていこうとしているところで。なのでそういう意味では、大学をもう少し利用していただくと、道のやりにくいことをこちら側が代わってやることもできるのかなと思うので、連携していただけるといいのかなと思いました。

あと検討の視点のところ、HACCPのことなんですけど、これは、HACCP自体、きちっとやると大変なところかなと思うんですけども、この義務化となった時にそれをチェックしたりとかする人とかの人員はあるのか、できる体制だったりするのかと、ちょっと疑問に思ったところでした。素案自体はまとまっているのかと思っています。以上です。

(野口会長)

ありがとうございます。それでは事務局の方から。

(野口食の推進局長)

ありがとうございました。加藤委員、小塚委員からいただいた、まず情報発信の方は、いかにわかりやすい情報をお出しするかということと、あと、メディアの活用の仕方、チラシもあれば SNS もあるという中で、いかにミックスしていくかっていうことが大事だと思います。そして御提言、小塚先生、どうもありがとうございました。ぜひ、大学とはいろいろ連携して、若い人の方が発信力もきっと強いと思いますので、いろいろと連携させていただきたいと思いますし、今いただいた御提言はまた計画の方にも反映して参りたいと思っております。

あとは HACCP の義務化の人員体制の方については、保健福祉部さん、コメントできますか。

(根本課長補佐)

保健福祉部食品衛生課の根本です。保健所に食品衛生監視員がおりますけれども、その監視員が事業者等を回っているときに HACCP 導入の指導やチェックを行っております。ただ、お聞きになった方もいらっしゃるかと思います。保健所の監視員の定員に対して 2 割弱の欠員があるところですので、監視時にポイントを定めたり、チェックリスト等を用いて、効率的な形を取りつつ順繰りと実施しております。

(野口会長)

ありがとうございました。それでは続いて研究者の立場から、久保委員、鈴木議員から発言をお願いしたいと思います。

(久保委員)

計画の素案自体には特に異議はないんですけれども、単語として入ってる、食料安全保障という単語について、今年は例として出されているように卵が足りないっていうのがあって、それで大変だということになるんですけれども、おそらく来年ぐらいには多くの方が忘れてるんじゃないかと。ずっと今までその繰り返しだったような気がします。例えば 30 年ぐらい前にお米がなくて、平成米騒動みたいなこともあったと思いますので、そういう情報をしっかり残しておくとか、伝えていくとか、そういう仕組みがあると、食料安全保障について理解が深まるのではないかと思います。私の方からは以上です。

(鈴木委員)

概略よろしいんじゃないかと思いますが、一つだけ、前回もお話させていただいたんです

が、クリーン農業と有機農業のバランスっていうか、立ち位置っていうんですか、覚悟が見えないんですね。道としてどっちに持ってきたいのかっていう、それがばふらっとしてるっていうか、わざとあいまいにしてるのかなっていう気もしちゃうんですけど。もうちょっと目標値っていうんですか。国は覚悟見せてるんですね。2050年に25%。クリーン農業増やしたからって有機農業が増えるということではないので、何年後ぐらいにここをどういうふうに逆転させるのかみたいな、大枠っていうんですかね、そういう目標みたいなものが何となく道としてもあったほうがいいんじゃないかと思いました。以上です。

(野口会長)

ありがとうございました。それでは事務局の方から見解をお願いします。

(野口食の推進局長)

まず久保委員から食料安全保障の関係、承知いたしました。国内の鳥インフルの卵不足とかそういうことじゃなくて、海外からもだんだん調達するリスクも増えていく中で、我々としてはこの計画に関することから言えば、地産地消とかを進めていくということが大事になりますし、そういったことを広げていく中で、やはり過去の平成5年の米不足のところとか、こういうことがあったよっていう過去の事件もあわせてお伝えしながら、国内のものを食べていくのが重要だということを伝えていきたいと思っております。

鈴木委員からは、クリーン農業、有機農業どっちだというお話でしたが、有機農業自体は道でも今、計画で何年後に何ヘクタールっていうものをやっております。あと、クリーン農業はもともとの考え方としては、食料供給を我々は担ってるわけですから、収量を下げないで、技術を進展させることによって、どれだけ化学肥料と農薬を減らしていくかと。これはもう、これをスタンダードにしていこうというやつで、言ってみれば、クリーン農業をベースとしながら、有機農業をどうするかという話になっていて、あと、当然、クリーン農業、有機農業を行政が設定するのがいいかどうかって言ったら、やはり個々の農業経営があるわけですね。農家さんがどういう経営ビジョンで組み立ててらっしゃるのかというのがまずベースになると。その中で我々はできるだけ農薬を下げっていくし、有機は令和何年で何ヘクタールという目標に向けて、普及拡大をしていきたいと考えております。

(鈴木委員)

イニシアチブは必要ないんですか。

(野口食の推進局長)

イニシアチブという意味ではクリーン農業を推進していますし、有機農業も、施策としては、例えば事業を組んだりして進めてはおります。

(鈴木委員)

積極的な介入もあっていいのかなと思います。

(野口食の推進局長)

そういう意味では、これからも頑張りたいと思っています。

(大塚主幹)

食品政策課の有機農業担当してます大塚です。目標としましては、2030年に1万1,000ヘクタール、現在6,000ヘクタールほどですけども、倍増するという形で、7年で倍増する目標を掲げておまして、先ほど申し上げたとおり、いろんな各種施策を取り組んでいるところでございます。以上です。

(野口食の推進局長)

というわけで、引き続き頑張りたいと思います。以上です。

(野口会長)

ありがとうございました。委員の皆さん本当に活発な御意見をいただきありがとうございました。私自身、今まで皆さんのお話を聞かせていただいて、消費者の立場、消費者に近い立場の方はやはり情報というのが一つ重要なキーワードかなと思いました。わかりやすい情報。そしてさらにどういふふうに発信していくのが効果的かというようなことですよね。内容と発信の方法。それから食品衛生の観点ではやはり、安全という点でのリスクということですね。そのあたりは非常に重要だというようなこと。こういったことを、この計画の中では十分盛り込む必要があるかと思いますが、資料3の3ページにあった、四つの施策推進の視点って書いてありますが、それがまさにそれを包括してるなという感じがいたしますので、委員の皆さんの考え方、視点と合ったような計画が作られていると思ったところでございます。

また、私の印象として、今回の第5次計画のまとめ方で、今回、目指す推進方向っていうのを体系という言葉に変えてるというのは非常にいい言葉だなという気がいたしました。要するに、条例で挙げられたような項目を、実際にどのような形で施策でそれをカバーするのか、マッピングしているという。例えばの6ページはまさにそうだと思うんですけども、マッピングすると、実際の今まさに目指しているところと施策というのが一体化すると。条例とちゃんとわかりやすい形で線引きされるということは非常にわかりいいなと感じたところでございます。

本日、委員の皆さんから、非常に有益な御意見をいただきましたので、これに基づいて、ぜひ進めて、最終案を準備してください。よろしく願いいたします。

それでは次の議題、3番目の議題に移りたいと思います。次は第5次北海道食育推進計画

の素案についてでございますけれども、本計画についても、今年3月の委員会において知事から諮問を受けて、前回骨子の報告と審議を行いました。そして、事務局に対して、この委員会として、審議内容や地域の意見を踏まえた素案作成を指示したところでございます。今回はその素案の審議を行いたいと思います。事務局から資料の説明をお願いいたします。

(大塚食品政策課長)

資料4をご覧くださいと思います。まず1ページで、第1回の委員意見のほか、8月から9月にかけて実施した地域意見交換会の意見を整理いたしました。地域意見交換会では、表のとおり、上の総論欄を見ますと、児童生徒や親への食育の重要性、人材育成の重要性、学校給食や食品ロス削減との関わり、関係者の連携強化、デジタルツールの活用と体験型の重要性など幅広い御意見をいただきました。

2ページをご覧くださいと思うんですが、御意見等を踏まえた検討の考え方でございます。左側、薄ピンクのところの、北海道の食育の現状を見ますと、コロナ禍で対面型、体験型の取組が一旦途絶えてしまうという結果にあり、その後の回復に遅れが生じているといった課題がございます。右側にある社会情勢の変化など、御意見もいただきながらということになるんですが、これを合わせて、素案の検討を行いました。その結果、第5次計画においては、計画期間中の重点事項を設定して、幅広い施策の方向性を一言で表す推進テーマを合わせて設定してはどうかというふうに考えました。この重点事項は、そこに記載しておりますとおり、「子ども・子育て世代の食育」と、コロナ禍からの取組の回復のための「関係者の連携とネットワークの強化」と考えました。推進テーマの案として「ひろげよう！ どころこ食育の環」、これは連携とネットワークを意識したんですが、これを仮置きしております。この推進テーマにつきましては御意見をいただいておりますので、どのようにすべきか、本日御審議いただきたいと考えております。

また、この推進テーマは、現行の「食育のめざす姿」に代わるものと考えておまして、この推進テーマのもと、施策を三つの推進方針ごとに分類して整理をして取組を体系化いたしました。計画の全体像は次の3ページと4ページをご覧くださいと思います。前回検討いただきました骨子に沿って編成を見直した上で、前のページで御説明した推進方針に沿って、各項目の記載内容を検討しました。3ページの右側が主な変更点でございますけれども、最初に食品ロス削減計画との連携、それからコロナ禍で中断した体験型の取組を再開、その担い手不足を課題として記載しておりますので、4ページに移りまして、推進の考え方。4ページの頭でございますけど、推進の考え方のところで、重点事項である、「子ども・子育て世代の食育」、「関係者の連携とネットワークの強化」を配置して、その下の3つの分野ごとの推進方針を記載しております。第4章の推進施策では、今、御説明した3つの推進分野ごとに、歯科検診等の普及であるとか、食材が食卓に上がるまでのサプライチェーンへの理解促進、個人・団体・市町村による優れた食育活動の情報収集と周知、こういったものを主な変更点として記載して、その他の施策を含めまして、素案に反映したという形になっ

ております。最後の5ページは、計画素案の第4章を、推進施策の3つの分野ごとに、どのような取組が配置されているかを整理して、全体像を見やすく示したものでございます。以上です。

(野口会長)

ありがとうございました。それではまた皆さんから御意見をいただきたいと思います。まず先ほど同様に、欠席された委員の方々からの書面の御意見、御質問等ございましたでしょうか。

(事務局)

ありませんでした。

(野口会長)

それでは御出席の委員の方々から第5次食育推進計画の素案について、御発言をいただきたいと思います。これにつきましても先ほどの食の安全・安心基本計画同様にグループに分けて発言いただいて、そしてその区切りごとに事務局から解説をいただければと思っております。

まず、食育のテーマでございますので加藤委員、小塚委員から御発言をお願いしたいと思います。

(加藤委員)

本編を読ませていただきまして、内容を少し述べたいと思います。本編の方の食育推進の施策の体系、3番のところにもいろいろ書かれているんですけども、その中で、高齢者の部分がなくなってきたかなという印象としてありまして、やはりこれから5年間の計画で、高齢化率が下がることはまず考えられないわけですから、高齢者の食育と言いますか、低栄養の問題とか、そういった内容は、やはり計画の中に書き込みがあった方がよろしいんじゃないかなって思ったことが一点です。

それから二点目は、分野ごとの推進方策の体系の中にいろいろ書かれているんですけども、課題の方には野菜の不足、果物の不足、食塩が多っていう課題が記載されてるんですけども、右側の方にはそういった具体的なものがなくて、食品名は魚食の普及っていうものが入ってきてるんです。バランスの良い食品ということでは重要なことかもしれませんが、たんぱく源とか、脂肪分でもいいものがありますから、魚を食べるっていうことを否定するものではないんですけども、課題として残っているものを、計画の中にも盛り込んでないというのが、それは少し落ち度として、記載の漏れではないかなって思いました。

それから北海道は牛乳の一大生産地でもありますので、カルシウムやタンパク質、カルシウムの不足っていうのは道民の健康調査などを行っても不足というようなデータが出てき

ていますので、そういったことでは、牛乳を飲みましょう、乳製品を摂りましょうとか、そういったことが北海道の計画としてはあってもいいのかなって思いました。そういったことで、推進の中にそういったものが盛り込まれるとよろしいのではないかと思いました。

それから、ターゲットとして、子どもをとらえて子育て世代というのはとても良かったというふうに思います。ただ、もう一点、私、前回に申し上げるべきだった内容なんですが、やはり子どもといっても高校生になると子どもとは言わないのかもしれませんが、でも、親の管理下に置かれているときに、北海道という土地柄、広範な土地で道立高校から進学されてる方が約7割というようなデータが北海道から出されていますけれども、その中の何割かは、大学時代、大学生になったら、一人暮らしを始める方が多くなっているんだろうなど。大学や専門学校で若者が一人暮らしを始める前に食の自立をさせるべきだというような内容も書き込まれているようですが、なかなかそうはいかなくて、20代の食生活が一番問題だと言われているんです。そういったこともありまして、18歳から20代ぐらいの若者をターゲットにするっていうのは、18歳を過ぎてからなかなかそこを入れ込むのは大変なので、大学生ももちろんターゲットにしないといけないんですけれども、高校のうちから自立した食生活を目指せるようなことを考えていってはいかがかなと思いました。

それから、食事バランスガイドが出てるんですけども、これは国の方も、食事バランスガイドはこの前の計画から外しまして、主食、主菜、副菜をというような表現でバランスよく食べましょうという表現に変わってるんです。それで、なぜこの食事バランスガイドが抜けたかというのと、1日でこういった形で、食べましょうなんですけれども、なかなか一般人、消費者がわかりにくいってことで、主食、主菜、副菜を1日2回以上揃えましょうと国の目標値もされてますけれども、北海道の目標もそのようにされた方が、一般市民にわかりやすい表現ではないかなと思いました。

それから13ページに、「地域の食を知り伝える力の習得」ということで、「農林漁業体験活動の促進、支援」の中で、木育、植樹、育樹とあります。大変広い考え方で、食育と植樹を結びつけているってことで、大変広い考え方だと思ったんですけども、食育推進計画の中で、一般の人が読んだ時に、なぜ植樹までしなければいけないのかって理解を求めるのはなかなか難しいことではないかなと思いました。それで、食育の観点でいうと、道内の森林の間伐材を使った割箸を活用するとか、環境にもそれが役立つとか、そういったことを普及するとか、木を使った食器を作っている町もありますが、そういったことのほうが食育と結びつく感じがしましたので、ちょっと幅広くしすぎることで、かえって道民に混乱を招くのではないかなと思ったところです。

長くなってすみません。もう二つです。

もう一つは、共食の推進、共に食べるというような考え方が、この計画には無いということで、国の計画にはもうすでに入ってるんですけども、一緒に食べることの大切さを大人が知って、そして子供もそれを感じて一緒に食べると。結局、孤食を生み出しているのは家庭かもしれませんが、共食をすることによって、思春期の不定愁訴を防げるというよ

うなデータも出てますから、一緒に食べることの大切さをもっと普及していったほうがいいのではないかなと思います。

それから最後に、冒頭にも災害が多くなってきているというような内容が答申にもありましたけれども、災害時に備えた食育の普及啓発というような内容も盛り込んだ方が、水のストックとか、保存食、缶詰とか、保存に関わる内容なども災害時に備えたことを道民に普段から考えてもらう、そういった食育も必要じゃないかなと思いました。以上、長くなって申し訳ありません。

(小塚委員)

だいぶ言ってもらったのですが、気になったところは栄養教諭です。確かに、全国で一番人数が多いってところが書かれていたんですけども、多いだけではいけないよなっていうところがありまして、やっぱり地域によって栄養教諭自体の活用の仕方、働き方に大分違いがあるのかなと、現場から声を聞くとあったりして。給食業務はすごく大事なので、そちらももちろんなんですけれども、小学校中学校に行く回数を聞くと、給食センターに何人いるか、その地域で学校が何校あるかって言ったら、月にどれぐらい食の指導をしに行けるかという、すごく少ないと思うんです。1人の子供の数に対して栄養教諭自体が何人配置できるかって言ったら、すごい人数を1人で見なければならぬっていう現状があって、でも決まりってところであるとは思うんですけども、今、大学でも調査を行って、栄養教諭の先生の指導がどれだけ記憶にあるか、結局高校時代に、義務教育じゃなくなってしまいますので栄養教諭がいないので、そこでどれだけ記憶が残ってるかっていうと、うちの学校は管理栄養士養成なので、興味があって来るから覚えている子は多いんですけども、それでもこのぐらいなのかって思うと、学校自体の方針、学校の全体計画とかそういうところで食の指導とかそういうところも入ってくると思うので、やっぱり上の方の理解とかそういうところもあるとは思いますが、もう少し食育自体を中に取り込むってようなことを、意識してもらえよう体制みたいなものがあると違ってくるのかなあと。興味がない上の方とか学校とかそういうところ、主体とするものが、食っていうところにあまり重きを置いてないところ、推進ができないんじゃないかなって思ったりもするので、批判とかそういうことではないんですけども、健康という点では食育は大事だと思うので、全体もう少し満遍なく意識してもらえよう状況になってもらえるといいなあと思います。地域で差があるかなっていうのが正直感じているところだったりするので。

あとは、子どもは小学校、中学校が栄養教諭が何とか発信できる状況にはあるのでいいんですけど、抜けてるところにどういうふうにアプローチをしていくのかっていうところが結構ないよなと感じている部分ではあるので、大学生の食生活を見るとびっくりするような食生活を送っていたりします。栄養に関係ないよなところの学科とかは、食べてないよなみたい。そういうところを目の当たりにすると、本当に何か早いうちからとか、都度やらなきゃいけないっていうところを意識しなきゃいけないよなと。どうやってってなると、

本当にそれこそ食育の担い手っていう部分には、その世代、その世代でやっぱり伝えられる人とか、伝える方法とかっていうところを具体的に考えていかなきゃいけないんじゃないかなあと思いました。なので、子育て世代の親の教育とかそういうところにも繋がると思うんですけども、ここはすごく大事なところなので、あっていい部分かなと思ってるんですけども、その他の世代の部分の抜けのところを強化できるような形になるといいなと思います。以上です。

(野口会長)

ありがとうございました。それでは事務局お願いします。

(野口食の推進局長)

たくさん御意見ありがとうございました。加藤委員から、計画の中身について、まず高齢者の関係の部分の部分が薄くなったんじゃないかという話とか、基本的な問題として、野菜不足といったような感じで、課題と施策の連動性が要は抜けてるんじゃないかとか、どう北海道らしく牛乳、乳製品食べましょうですか。あと、共食ですね。やっぱり一緒に食べる重要性。また、これ大事だと思いますが、災害時にどうやって手当とか考え方、保管とかのことです。特に小塚委員からもあったんですけど、子どもから抜けだした特に20代、大学生とか、そういったところの教育、食育をどうやって伝えるか。その中で、加藤委員からは、高校のうちから伝えるのがいいんじゃないか。いろんな御意見をいただきましたが、まず計画にはいろいろ協議して、どれも重要な御意見だと思いますので、また計画に反映するように検討して参りたいと思います。

あと、食事バランスガイドの話で、国の目標に北海道も合わせたほうがいいんじゃないかと。あとは木育など、林業関係の体験は余りにも広いので、なんでこれが食育なのかしらと混乱しちゃうんでもうちょっと割箸の間伐材とか狭めた方がいいんじゃないか。

小塚委員からは、栄養教諭ですね。実際に絶対の人数ではなくて、どれぐらい活動しているのかとか、何を伝えているのかとか、もう少しっていうお話でしたが、これについては関係部からコメントいただきたいと思います。

まず、食事バランスガイドは、保健福祉部さんが欠席みたいなので、申し訳ありませんが、後程、御回答させていただくということで御理解いただきたいと思います。

水産林務部さん。木育木材関係はありますか。

(中島課長補佐)

水産林務部林業木材課の中島です。木育の広い範囲の中で、間伐材を使った割箸とかの話も入っておりますので、そういった部分で記載をしたところですが、そういった部分について内容についてまた検討させていただきたいと思います。

あと、植樹、育樹についても触れられていたんですけど、こちらについても、おそらく水

産の方の、海の資源の元となっている部分で森林が大切だという意味合いで書かれているのかなとは思いますが、そちらについても内容についてまた検討させていただきたいと思います。

(野口食の推進局長)

ダイレクトに食育というのがわかるような記載方向に考えたい、直したいと思います。あと栄養教諭の関係ですが、教育庁さん、いらっしゃいますか。

(中野課長補佐)

教育庁健康・体育課の中野といいます。栄養教諭は数が限られておりますので、栄養教諭だけでは食育を推進することがなかなか難しいと考えております。学校全体で食育を行っていくためには、校長や教職員が連携していかなければならないと考えておまして、健康教育を推進していくための研修会などに校長、教頭や給食センターの担当者なども参加してもらって、組織的に食育を進めていけるような取組を推進しております。以上です。

(野口食の推進局長)

補足ですが、20代のターゲットとか、要は学校教育から離れた人に対してどのように伝えるかというのは、今、コロナ禍で結構地域の食育の体制が弱くなってしまったところがあって、今回我々も重要視してるところは、もう一度、いろんな人が食育に関わるということが重要だと思っていて、そのネットワークを強化することを考えたいと考えております。以上です。

(野口会長)

ありがとうございます。それでは続いて生産現場の立場から、町村委員、菊谷委員から御発言をお願いしたいと思います。

(町村委員)

拝見しまして、具体的な話としては1点、食育の部分では学校給食の話が先程も出てましたけども、私も関わっております野菜直売所があるんですが、そこは地元の学校、学校給食センターに商品を納めさせていただくということもやっておりますけれども、実際、生産現場の部分においては、野菜などは相場で動いてるところもありまして、特に今年は異常気象などもあって、非常に野菜農家さんは苦労してる中で、学校給食に供給すること自体が非常に難しいというような状況がどうもあるような話をしきりに言っておりました。ここの部分については、給食費部分にはね返るってこともなかなか難しいのかと思うんですが、現実的に何かそこを埋めるような策は考えていかないと、地元のを地元でっていうことがだんだん難しくなってくるような状況が出てきてるんじゃないかなと、今年いろん

なやりとりをして実感しております。

この部分に関しては特に私そんなに意見はないんですけども、つくづく食育というのを拝見しまして、幅が広いんだなあということを実感しました。健康増進とか健康維持するための食育という部分と、あと地元のを地元へとか、あるいは食の流通のあり方の部分に関しての知識を深めるというような部分の食育といった部分で、食育と言っても非常に幅広いんだということが感じられましたけれども、これは聞き流していただければいいので意見求めませんけども、むしろここは食育の意味をもう少し明確にして、定義をある程度はっきりさせて、狭めていった考え方をして、もちろん省くということではないんですけども、何が食育なのかっていった部分を、少し考えていくことをいづれどこかでやられた方がいいのではないのかなってというような気が、感想としてありました。以上です。

(菊谷委員)

ぎょれんの菊谷です。特に私も意見はないんですけども、私も実は東京、大阪、いろんなところで勤務してきまして、実は食育に関わるイベントなんかもやったことはあります。中でも印象深かったのは、小学生の子どもたちに、鮭の腹を割かせて、血みどろの状態を見せると、中には泣き出す子どももいるんですけども、そういう子どもたちを相手にして、イクラの揉み方まで教えて、最後は自分で作ったいくらを食べさせると。何を言いたいかという、鮭がどうやって水揚げされて、どういう流通であなたの口まで届くかっていうのを教えたかったと。氏素性といいますか、流通で言えばサプライチェーンをしっかりと教える、どうすれば鮭が食べられるのか、そういうところを単純に、シンプルに学ばせることが一番ではなかろうかと思います。

今、いろんな魚が揚がって、サプライチェーンの川上にいる自分から言わせてもらうと、1匹まるまる魚を買っていただくというシチュエーションがなかなかないんだろうなと。切り身になったりいろんな加工品になったり、非常に便利なんですけども、その便利って手間とコストがかかってますからね。ただじゃないんですよね。それを皆さんに負担していただいと。そこを逆説的に考えると、1匹まるまんま買ってもらって、ご家庭でお父さんとお母さんでもいいですけども、お子さんの前でかっこよくさばいてみせるとか、そういうパフォーマンスも含めて、そういうふうなことが実現されると、子どもたちに対する食育っていうのは、もっともっと広がって行くんじゃないかなと思う次第でございます。以上です。

(野口会長)

ありがとうございます。それでは事務局お願いします。

(野口食の推進局長)

御意見ありがとうございます。給食の関係ではないんですけど、今、町村委員と菊谷委員で共通してる問題意識だと思ったのが、やはり生産現場ではなくて、これから流通の部分

で、流通消費までどういうふうに物やお金が動いて、今、皆さんの口に届いているのかと、食べられているのかっていうところまでまずわかっていただくのがすごく重要なんだと思うんですね。今、やっぱり、それなりのコストがかかるわけで、それなりの値段で買っていただけないと再生産できないわけですから、そういったところを我々今回も重要視しているところであって、サプライチェーン全体の動きを、生産体験だけじゃなくて、理解してもらうようなところに力点を置きたいと考えております。

あと食育のテーマ幅広いというのは町村委員から御意見として承りましたので、我々も頭に留めて仕事を推進していきたいと思えます。以上です。

(野口会長)

ありがとうございます。続いて研究者の方から、久保委員、鈴木委員から御意見をいただきたいと思えます。

(久保委員)

食育計画自体には特に意見はないんですけども、なぜ食育っていうのが北海道で必要なのかって言ったときに、冒頭で御説明がありましたとおり、北海道がいかにか我が国の食料生産において重要な地位を占めるかっていう、そこをすごく強調していただければいいかなと思えます。子どもに対して言えば、子どもはランキングが好きなので、例えばばれいしょの生産日本一とかって言うと、すごく喜んでくれると思えます。

また一方で、家庭からの食品のロスがかなり大きいというのは、意外に知られてないんじゃないかと思うので、それもしっかり周知していただければいいかなと思えます。以上です。

(鈴木委員)

鈴木です。今、久保委員も言われたんですけど、食品ロスの6割から7割は野菜と果物なんですよね。それは日持ちしないからですよね。それをいかに鮮度保持で延命させるかっていうのは非常に重要で、意外とみんな冷蔵庫の0度の部屋に置いておけば持つと思ってるんですが、ナスとかキャベツとかオクラとかカボチャとか、そういうのは10度ぐらいの温度がいいんですよ。0度じゃ駄目なっちゃうんですけど。バナナとかもそうですよね。そういうことを意外と知られていないので、もうちょっと普通の人が、要するにそのフードロスをなくすためにどういう保存をしたらいいのかとか、場合によってはブランピングして冷凍してもいいのかもしれないんですけど、そういう取組も食育。野菜や果物を知るという中で、広く知ってもらってということも必要かなと思えますね。

あと、いかに美味しく食べるか。西洋ナシなんかは追熟しないと美味しくないので。硬いまま買ってきて切って食べても、なんだこりゃ大根じゃないかってみんな捨てちゃうってということも、メロンもそうですよね。そういうことが意外と知られてないので、一番美味しく食べる食べ方、いかにしたら保存できるか、そういったこともぜひ周知していただける

といいかなと思います。以上です。

(野口会長)

ありがとうございました。それでは事務局お願いします。

(野口食の推進局長)

御意見ありがとうございました。今後、食育の必要性を皆さんにお伝えする意味で、全国有数の食料供給地域であるということちゃんと明記しながら訴えていきたいなと思っております。食品ロスの削減も非常に重要であります。今、鈴木先生からすごくいい意見をいただいて、おいしく食べるようにした結果として、食品ロスも低減されるってということも非常に重要ですので、あまりガチガチするよということじゃなくて普通の野菜の保存はこうだよとか、何気なく皆さんにお伝えする中で、結果として削減されればいいと思っておりますし、またそのような事業もまた計画に盛り込んでいったりして、いろんな地域でそういった動きが出るように我々も頑張っていきたいと思っております。以上です。

(野口会長)

ありがとうございます。それでは消費者の立場から、吉田副会長、小野委員、すずきもも委員から御意見をいただきたいと思っております。

(吉田副会長)

3年間、コロナ禍で様々な行動制限がありました。その中で学校生活を送っていた子どもたちには食を楽しむということの体験が、なかったのではないのでしょうか。私たちコープさっぽろでは、今年、道内8ヶ所で「食べるたいせつフェスティバル」という食のイベントを対面型で行いました。どの会場も多くの方に来場いただき、食のイベント、体験プログラムを楽しんでいただくことが出来ました。コロナ禍で食をめぐる環境が変化しましたが、変わらずに食育への興味・関心の高さを感じました。今回の計画にも是非、幅広い世代に向けた食育をお願いします。北海道の食の現状というところでは、道民の食生活の課題でもある野菜、果物、食塩の摂取量等についてわかりやすく見える化するなどし、どの世代にも伝わるような工夫も必要かと思っております。

(小野委員)

先ほどから栄養教諭の話が出てたんですけど、私も栄養教諭だったので耳が痛いんですけども、自分も、やはり子どもたちには自己管理能力を養うということで、子どもたちにはそういう学校給食の方からそういうものを学んでもらおうということで、ずっと指導をしてきたんですが、先ほどの小塚先生のお話のように、少ないんです、栄養教諭は。一校に一名本当はいればいいんですが、なかなかいないので、そこは大変なところなんです、で

もみんな全道的に北海道は頑張っていると思います。

この素案についてはあまりないんですけども、先ほど吉田委員も言っておりましたように、やはり重点目標に子ども、子育て世代の食育ってあるんですけど、北海道では高齢者がだんだん多くなってきておりますので、買い物難民っていうか、高齢者の方々がそういうこともできない状態にいるので、もう少し高齢者の食育のことを具体的にやさしくわかりやすくしていただきたいなと思います。

北海道の消費者協会ではミルクとかお米の講習会っていうのは年に何回って全道的に割り当てが来るんですけども、やっぱり少ないので、講習会はやってるんですが、補助金とかもありますので、そういうのが少ないので、こういうものがどんどんできるようになっていけば高齢者にも普及はできると思うんですが、なかなかできない状態にありますので、今後いろいろと考えていかなければならないなと思います。以上です。

(すずき委員)

言いたいと思うことは皆さんが言われていたのですが、私も、素案の施策体系の中で、一番のオのところ、「子育て世代や若い世代向け料理教室」があるのですが、前回は最後に言ったんですけど、大人じゃなくて子どもへの料理教室の開催を入れてほしいなと思いました。多分、中学、高校になると知識的なことはたくさん学べると思うんですけど、実際作って食べてという時間がなくなって、みんなクラブ活動やら受験やら塾に通ったりしてどんどんなくなっていくので、例えば、ご飯を自分で炊いて味噌汁が作れるというぐらい基本的なことは小学校の中でできるように、小学校のうちにやっておいて、そこにベースがあって、その上で発展系で、大学生になったらこういうふうな食事をしていくといいよとかっていうふうに積み重ねていくことって必要だなと思っています。先ほど菊谷さんが、単純に、魚がどこから来て、どういうふうになって、鮭を捌いたらどういう構造になっていて、それが切り身になって売られていて、毎日の食卓があるっていうのをシンプルに伝えて、それを食べて実感するって言うことが本当に大切だと思う。それはやっぱり小さいうちにたくさんやるのがいいと思っています。小学校といわず、保育園とか幼稚園からもそういう機会をたくさん作ってもらいたいなと思っています。

町村さんが最後に言っていた、私も食育の定義が幅広くて大きすぎて、それとすごく簡単に響いてくるので、たくさん使われすぎてるんじゃないかなって思っています。何にでも食育、食育っていうので、何が食育なのかわからない。ただ食育って言っていると、あ、食べることなのかなとか、食育って言ったら食べることなんでしょって聞かないわって言う人もいるんじゃないかなって思っています。食育という言葉に食育自体が疲れてんじゃないかなって思うんですよね。なのでもう少し噛み砕くというか、違う方向からアプローチしたほうがいいんじゃないかなと思って、推進テーマの「ひろげよう！どさんこ食育の輪」というのがすごいひっかかりました。広げていくのももちろん必要ですし、どさんこも私たちがなので、私たちに向かって言っているんだとわかりますし、食育も食育という言葉が

一体どういうものを指しているのかっていうのを、ここにいる方たちは皆さん御存知かと思うんですけども、そうじゃない、私たちが本当に届けたい、食をそんなに推進していない御家庭だったり関係者だったり、そういうところに食育が本当にきちんと入っていくのかなって思うと、なんかもう入んないんじゃないかなって思ったんですよね。今度、その輪がどんどん広がって行って、輪の中に入れればいいけれども、輪の中に入れない人はじゃあどうなるの？どこかに所属している、何かどこか行けるところがあるっていう人たちはいいけれども、そこから漏れていく人が必ずいます。なので、そういう人達も含めて、輪じゃなくて繋がってという言葉を使いたいなと思って、いいかどうかわかりませんが「心も体も食べて育とう。北海道の食がつなぐ未来」ということで、私たち食べて大きくなって、子ども食べて大きくなっていずれは大人になって、北海道を支える人になっていくというふうに思っています。小さい時から北海道のものを食べさせて、北海道は食の日本を支えているんだよっていうことを、自分の体を知ること知るといって、食べて知ってもらって育ってもらって、次の担い手といつか北海道を支える人材にしていくっていうことが根底にあると思うから、食育は大事だと思うんですよね。そういうような推進テーマにさせていただけたらいいなと思いました。以上です。

(野口会長)

ありがとうございます。事務局お願いします。

(野口食の推進局長)

御意見ありがとうございます。御三方からご意見いただきました。3年間のブランクがあって、要は食育っていうか皆さんにPRする母体のところがちょっと3年間のブランクで弱ってるなとか。あとは小野委員からは講習会の数が少ないとかいろんな話もありましたが、今回我々も、一度コロナで停滞してしまったものをもう少しネットワークを広げてやっていきたいと考えております。また、講習会だけではなくて、先ほど小塚委員からもあったように、SNSとかいろんな媒体とかやり方、手段を考えて、皆さんにPRしていくのが重要と考えておりますので、こういったことも盛り込んで計画にしていきたいかなと思っております。

すずき委員から、サブテーマについては承りました。また事務局の方でいろいろ検討していきたいと思っております。あと子どもの料理教室とかでそういうことですね。今、学校でうちの娘も家庭科でご飯やったとか鮭のムニエル作ったよとかやってるんですけども、それ以外にもいろんな場所でそういう体験ができたらいかなと思っていて、引き続きそういった機会を促進していくような計画にしたいし、また地域でやる取組を応援していきたいと思っております。

魚の方も、要はいかに体験によってわかってもらえるかということですので、これも今、申し上げましたが、引き続き取り組んで参りたいと思っております。

あと食育の定義についても、基本的には健康のための食生活っていうんですけど、食文化を理解したり、農業体験をする、現場を理解するとか、だんだん広がって行って、ちょっとわかりにくさというのはあるんですけども、一応、食育基本法がありますので、そういったことも踏まえつつも、幅が広がっていか、できるだけ我々の意図がわかりやすいように伝えていくっていうことが大事だと思います。そのような計画にして参りたいと思います。以上です。

(野口会長)

ありがとうございました。池田委員と山崎委員から御発言お願いしたいと思います。

(池田委員)

食育の本体の12ページ、エの「クリーン農業や有機農業に対する理解の促進」というところについてですけども、特に、クリーン農産物や有機農産物の学校給食での利用のところについて、これの促進というのは、安全・安心な農産物の給食への提供という点で大変意義があることであると思います。対照的に、先ほども前述しましたとおり、下水汚泥の中でも都市下水汚泥由来の堆肥や肥料の農業利用については現状では人や環境に対するリスクが突出して高いと考えられます。従って、子どもや生徒などにとって選択の余地がない学校給食のような場においては、都市下水汚泥由来の堆肥や肥料を使って生産した農畜産物の利用、提供は厳に控えることが望ましいと私は思います。都市下水汚泥の農業利用については道庁として十分な安全管理体制が確立したと考えられるまでは、道庁から道内の市町村や教育関連組織に対してそのような食の安全・安心を最優先する指導をしていただきたい。ちなみに農研機構は最先端の農業研究を推進するため国際共同研究のパートナー組織の一つとして、オランダのワゲニンゲン大学、農学系では多分アメリカのコーネル大学と並んで一番、二番を争う大学ですけども、ワゲニンゲン大学があるオランダでは都市下水汚泥の農業利用は危険であるという判断から都市下水汚泥はほぼ全て焼却処分となっております。また、中国、アメリカ、EU圏でも都市下水汚泥の農業利用上のリスクが強く懸念され始めています。これまで都市下水汚泥はアメリカやEU圏でも大変盛んに農地に使われ、中国では不適當な形で捨てられてますが、都市下水汚泥の農業利用におけるリスク軽減にかかる研究が爆発的に世界的に進展していることを申し添えたいと思います。

先ほど、食の安全・安心計画の方で質問に対して答え忘れたんですけども、都市下水汚泥からリン酸肥料を作ると、これについては、リスクは重金属だけじゃなくて、各種抗生物質のコンタミネーション、病原体、特に大腸菌とかエンテロバクター、あるいは特に怖いのはウイルスで、結晶化するので、多分、細菌よりも生残性が高くなると思います。あと、これらに関する農畜産物の畜糞堆肥とか下水汚泥に関する情報提供を私から道内の方々にさせていただきたい。

あと最後に、一番衝撃的な話が15日頃に読売テレビのオンライン報道で、15歳から40

歳の直近の発ガン患者のうち8割が女性だと報道されてきました。2019年、20年の2年間の発ガン患者数ですけども、国立がん研究センターから発表されて、そのうちの8割が女性です。これが本当の話だとしたら異常ですよ。同時期の15歳以下の発ガン率は男性が55と女性45、それほど大きな歪みはない。これに対する潜在的な要因として僕が思ったのは、一つは食品でしょう。食べ方が多分大きく変わる頃。もう一つは化粧品類です。なぜかという、都市下水汚泥の方でも言われてて、下水道中の毒性物質をいろいろ調べてくると、長期残留性があるって毒性が高いと、危険じゃないかと目されている物質の一群が、先ほども言いましたように、衛生用品、化粧品、美容品類に含まれる化学物質。なので、この委員会においては、あるいは道庁におきましても、そういう食の安全というのを道民の方に周知して、その意義を伝えてもらいたいと思います。

皆さんの身を守るために、この会場におられる特に30、40と若い方々の将来のために、私もでき得る限りの協力をしたいと思います。以上です。

(山崎委員)

拝見させていただきまして、特に異議とかありません。一応、食品衛生法を学生に教えている立場から言いますと、この食育推進計画の中の文言に、どこにも食の安全とか健康被害のリスク云々という文言がないということはちょっとどうなのかなっていうことぐらいです。あと食育は習慣化する必要がありますので、繰り返し継続的にできる施策を実施いただければいいのかなと思います。以上です。

(野口会長)

事務局お願いします。

(野口食の推進局長)

御意見ありがとうございます。下水汚泥については、一方で国策として進めている一方で不安の声が多いと。やはりここはさらに知見を深めつつ、リスクコミュニケーションを丁寧に行っていくってことが必要だと思いますので、そこら辺は我々も国には要望しつつ、自分たちもそういったことをやっていきたいかなと思っております。

あと、山崎委員の御意見、食の安全、確かに記述がないっていうのは、今一度見ていろいろ検討させていただきたいと思います。貴重な御意見ありがとうございます。あと習慣化、何よりも継続するっていうのは食育で重要だと思っておりますので、我々もいろんな人がいろんな取組ができるような形になるように施策を推進して参りたいと思います。以上です。

(野口会長)

ありがとうございます。

皆さん、活発な、また非常に意義のある御発言ありがとうございます。私は食育は素人

ですけれども、本当に勉強になりますし、食に関わる人と社会の全てが入ってくるような内容で、本当に幅広い内容だなと改めて感じた次第でございます。

今日は皆さんから多くの意義のある御発言いただきましたので、ぜひ、事務局には第5次北海道食育推進計画の中の最終案に盛り込んでいただければと思います。どうぞよろしくお願いたします。

それではこれで三つの議題全て終了いたしました。皆さんの活発な御議論に感謝申し上げます。ありがとうございました。

それでは次にその他でございますけれども、事務局から何かございますでしょうか。

(事務局)

特にありません。

(野口会長)

それでは委員の皆さんから何かその他ありますか。

(池田委員)

委員の方々にはこの間、回覧をお願いしたんですけど、今日来られてる方々で、僕が書いた意見書ってというのは、第1回と第2回と二つありますけれども、もし御興味があれば、いくつかコピー持ってきましたので、持って帰っていただければ、あるいはメールアドレスか郵送先を教えていただければ、お送りいたします。どうぞよろしくお願いたします。

(野口会長)

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。

それでは、予定しておりました議題は全てこれで終了いたしました。長時間の御審議ありがとうございます。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)

会長、ありがとうございます。閉会にあたりまして、農政部野崎推進監から御挨拶申し上げます。

(野崎食の安全推進監)

限られた時間でございましたけれども、お疲れ様でございました。ありがとうございます。

貴重な御意見本当にたくさんいただきまして、反映させていただきたいと思います。野口会長、吉田副会長はじめ、委員の皆様方、また引き続きよろしくどうぞお願いたします。

本日は北海道の食の安全・安心条例の施行状況につきましては、概ね適正との御答申をいただきました。また二つの計画につきましては、これまでの審議ですとか、今後行うパブリッ

クコメントを通じまして、来年2月に開催を予定しております第3回の委員会までに最終案の作成をいたします。

委員の皆様、大変お忙しい中、御出席いただきまして、改めて御礼を申し上げますと共に、今後とも、北海道の食の安全・安心の確保に御支援、御尽力いただきますようお願いいたします。閉会にあたっての御挨拶といたします。本日はどうも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。