

令和5年度（2023年度）第3回北海道食の安全・安心委員会議事録

日 時：令和6年2月7日（水） 13：30～15：30

会 場：北海道立道民活動センター かでる2・7 820 研修室

参加者：別紙のとおり

（事務局）

ただいまより令和5年度第3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より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。今年度3回目の北海道食の安全・安心委員会の開催にあたりまして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、御協力をいただいておりますこと、この場をお借りして御礼を申し上げたいと思います。

本日の議題でございますけれども、昨年3月の本委員会において諮問いたしました第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いて、前回11月の委員会では素案でございましたけれども、今回は案として御審議をいただくということになります。この二つの計画案につきましては、事前に送付をさせていただいておりますけれども、今後道が進める施策の基本となる推進方向を明示するものでございまして、前回の委員会でもいただきました御意見、それから12月に実施いたしましたパブリックコメントの結果などを踏まえまして、事務局が作成したところでございます。本日はこの計画案を御審議いただいた後に、それぞれ答申文についても御審議をいただくという運びになってございます。

限られた時間ではございますけれども、忌憚のない御意見を賜りますようお願い申し上げます。開催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お願いいたします。

（事務局）

本日の出席状況ですが、小野委員、小塚委員、すずきもも委員、町村委員が都合により欠席のため、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、出席者名簿ですが、委員の皆様様の封筒の上に、最新版を置かせていただきました。資料の間に入っているものは古いバージョンですので、御注意くださいますようお願いいたします。

続きまして、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。お手元に資料1を御用意ください。本委員会、今年度、去年の3月に諮問を3件

させていただいております。本日は真ん中の諮問2、諮問3、第5次北海道食の安全・安心基本計画の策定について、それから、第5次食育推進計画の策定について、計画案の審議、答申ということで予定させていただいております。年度内、今年の3月に両計画の決定、公表というスケジュールを予定しております。

なお、配布資料の中で条例の条文を引用しておりますが、食の安全・安心条例につきましては、両計画案の巻末につづられておりますので、適宜御覧ください。

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)

野口でございます。それでは議事に入ります。お手元の資料、議事次第によって進めてまいります。

本日は議題として審議事項が2本ございます。第5次北海道食の安全・安心基本計画(案)と第5次北海道食育推進計画(案)についてでございます。それぞれ御審議いただきまして、本日、答申を決定できればと考えております。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは審議事項の1、まず第5次北海道食の安全・安心基本計画(案)について御審議いただきます。本計画については、皆さんに御出席いただいた前回11月の委員会において素案の報告と審議を行って、事務局に審議内容を踏まえた最終案の作成を指示したところでございます。今回は事務局から最終案を御説明いただいた後に委員会としての答申をまとめたいと思います。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)

資料2-1から2-6までを御説明いたします。

まず資料2-1でございますけれども、前回11月20日に開催した第2回委員会でいただいた答申の付帯意見の計画(案)への反映状況でございます。

次の資料2-2でございますけれども、これも同じく前回の委員会でいただきました主な意見の、案への反映状況です。

そして、資料2-3を御覧いただきたいと思います。こちらは昨年11月28日から12月28日まで実施したパブリックコメントでいただいた道民意見の募集と子ども向けの意見募集の結果と対応状況になっております。

そして、資料2-4でございますけれども、前回御報告した素案から計画(案)への変更点を整理したものでございます。

こうした経過、対応を経まして、計画(案)の本体を作成しましたので、その概要について、資料2-5により御説明したいと思います。

資料の上から、まず、食の安全・安心をめぐる社会情勢の変化と施策推進の視点についてでございます。左側にありますとおり、社会情勢の変化については、これまでの委員会の議

論等を踏まえまして、食料安全保障のリスクの増大や食品価格の高騰、食品アクセス問題、持続的な食料システムの構築といった内容で整理をいたしました。こうした変化に対応して施策を推進していくために、施策推進の視点を右上に設定しております。環境保全と食の安定供給の両立、食のサプライチェーンに対する理解の促進、衛生管理の推進、情報共有や意見交換の推進を念頭に置いて施策を推進することといたしました。

具体的に講じる施策の体系をその下、第1から第4に区分して、体系的に整理をしております。

緑色の欄、第1、食の安全・安心のための基本的施策の推進では、ポイント欄にありますとおり、受け手に応じた媒体による情報提供の推進や基本的取組を推進するということとしております。その下の番号のところに、項目ごとに力を入れていく点を具体的に記載する形で整理しております。

次に、右側、第2、青色の欄ですけれども、安全で安心な食品の生産及び供給では、生産と環境保全の両立、有機質資源の利用と安全性の確保、生産工程管理の推進といったことを図ることとしております。

左下、第3、道民から信頼される表示及び認証の推進では、表示制度の普及や認証制度の認知度の向上、監視体制の強化を図ることとしております。

右の第4、情報及び意見の交換、相互理解の促進、ここでは、リスクコミュニケーションの実施や、食品の流通過程への理解促進などを図ることといたしました。

ここまでの資料と計画本体を事前に御覧いただきまして、委員の皆様からいただいた御意見を資料2-6にまとめております。御意見をいただきましてありがとうございます。

簡単に申し上げますと、欠席の小野委員からは有機農業の拡大に関する御質問、吉田委員からは道の独自認証制度きらりっぷの今後のあり方について、すずきもも委員からは道産食品の認証制度全体についての御意見をいただいております。この点については、審議の中で、コメント等対応いたしていきたいと考えております。

池田委員から、ジビエや下水汚泥、遺伝子組換え作物の安全性といった多方面にわたる意見をいただいております。これは食育の計画とも連動する共通する部分がございますけれども、私ども全体を見させていただきますと、現行の法規制等ではカバーできないリスクがあるのではないかという見地からの御意見と受け止めております。このいただいた意見は、関係部署に伝達し、今後の施策の推進に活用させていただきます。それとともに、国の制度に関するものや、技術的な検証を要するものについては、国に伝達をして、道として要請すべき事項は要請してまいりたいと考えてございます。また、こうした課題については、お立場によって様々な意見、あるいは考えの異なる部分も出てくるかと思っておりますので、道としてはリスクコミュニケーションによる相互理解が重要と考えております。そのため、今回の計画では先ほど御説明した資料2-5の第4、オレンジ色の部分、あるいは第2の青色の施策の5でリスクコミュニケーションに取り組むこととして御意見を反映させていただいたところでございます。

併せまして、この中で一つ御質問いただいておりますので、回答させていただきます。6ページの19番で、道の独自認証制度で21品目の認証基準を設定している中で、7品目で認証実績がないのはなぜかという点でございます。これは21品目あるうち、ソーセージ類、ワイン、生ハムといった7品目には申請がなかったというのが実態でございます。この点は、吉田委員からいただいた認証制度の先行きについてというところと連動いたしますので、審議の中で対応を検討していきたいと考えております。以上でございます。

(野口会長)

ありがとうございました。それでは今いただいた御意見も含めて、それぞれの委員の方から御発言をいただきたいと思っております。前回のこの会議と同様に、分野ごとに2名ずつに区切って御発言をいただきまして、事務局からそれに対するコメントを求めるというふうにして審議を進めたいと思っております。ただ時間が限られております。全ての出席している委員から御意見をいただきたいので、御発言は二分を目途にお願いしたいと思っております。

それではまず生産現場のお立場から、大塚委員、今成委員、菊谷委員から御発言をいただきたいと思っております。それでは大塚委員からお願いできますでしょうか。

(大塚委員)

後からでもいいですか。

(野口会長)

後がよろしいですか。では今成委員、よろしいでしょうか。

(今成委員)

ホクレンの今成と申します。本日、初の出席になりますので、よろしく願いいたします。2-5の資料のところで発言させていただきたいと思っております。私、ホクレンという農業団体という立場から幾つかお話させていただきたいのですが、有機質資源の有効利用ということで、ここの2のところに書いてございますけれども、良質な堆肥施用等による土づくりと、今、私どもでは化学肥料と堆肥を混ぜるというようなこともこれから進めていかないといけないと思っています。そういう中では、やはりまだまだ堆肥をどれだけ使えるかについては我々も試行錯誤をしているところですので、道の指導も仰ぎながらこれから進めてまいりますので、いろいろな観点から、今後進めるにあたっての御意見をいただきたいというのが正直なところでございます。ただ、ここに書かれておりますとおり、有効利用については、これはもう進めていかないといけない問題だと捉えておりますので、よろしく願いいたします。

それから生産に関わるリスクコミュニケーションのところですが、これもまさしく、GAPにしてもHACCPについても同じですが、このところが欠けてしまうと消

費者の皆さんにきっちり伝わらないと思っていますので、我々も気をつけていきたいですが、やはり道の方からの発信もこれからお願いしたいと思います。

資料を読ませていただき、この計画案で進めていただければ、また、これに基づいて我々としても進めていきたいなと思ってございますので、よろしくお願いしたいと思います。

(野口会長)

はい、ありがとうございます。続いて菊谷委員お願いできますか。

(菊谷委員)

ぎょれんの菊谷です。私からはH A C C Pの関係について意見を言わせていただきます。食品衛生法が改正になって、全ての食品事業者にH A C C P管理が義務化されたということですが、実態はどうなのかと。ルール上、法律を厳格に解釈すれば、町中の中華料理屋さん、ラーメン屋さんもそば屋さんもうどん屋さんも、全部H A C C P管理しなさいと読み取ることができます。実態はどうかと言うと、そうはなっていないですよ、正直言って。そこはやっぱりまだまだ努力が必要なのだろうな、啓蒙が必要なのだろうなと思います。

そんな中で、水産に関してもそうですけども、H A C C Pという言葉が独り歩きして、なんかとにかく衛生管理ガリガリやりゃいいんだろうと捉えられている方も結構いらっしゃいます。ですから中身を、何をどうしなきゃならないのかというところを、もうちょっと丁寧に詳細を教えていかなきゃならないなと私も思っています。そして、その上で、なるべくであれば、いろんな制度、認証がありますよね、H A C C Pの中でも。それを体系化、体系を統一化して、よりわかりやすい方向に持っていくべきではなかろうかと個人的には考えております。以上です。

(野口会長)

ありがとうございます。大塚委員いかがですか。よろしいでしょうか。お願いします。

(大塚委員)

有機農業を行っている立場からですが、有機農業をやっていないところがこれから先、新しく取り組むというのは非常にハードルの高いことかなと思っておりまして、昨年うちで初めて取り組んだことがありましたので、共有させていただきます。

普及員さんで非常に熱心な方が近くに赴任してこられて、その方がうちのミニトマトの栽培のことでいろんな栽培の仕方を一緒に実証実験しながら、こういうふうに行った方がよくとれるとか、こうやった方がトマトが少なくなる秋の時期にいっぱいとれるとか、いろんなことを手を携えてやったということがありました。やっぱり一農家では細かく数字を取ったりとか土を分析したりとか、そういうことはできないので、普及員さんが付きっきりでいろいろやってくくださったことで、うちも非常に栽培の仕方で改めるところ、課題がい

っばい見えてきたっていうことがありました。そういう感じで、私達も非常に勉強になりましたし、普及員さん達も有機農家に1シーズン張り付きで、しょっちゅう来て、時には一緒に作業したりとかしながらやったっていうことで、すごくそういうことに精通した普及員の方ができたんじゃないかなと思っています。そういう感じで、伴走しながら有機農業を普及していくっていうのは、いいことなんじゃないかなと感じました。

あと、うちも耕畜連携とか、新篠津村には畜産やっているところが全くないので、江別市とか当別町とかの畜産農家にWCSを作ったりとか、うちの野菜残渣を引き取っていただいたりとか、その代わりに鶏糞とかをいただいたりとか、そういう耕畜連携も行っているのですが、そういうことを近所同士でやっていくっていうのも、また外国から物が入らない時の備えになってるんじゃないかなと感じています。以上です。

(野口会長)

ありがとうございます。今、御三方からいただいた御意見に対して事務局から何かコメント等ございますでしょうか。

(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。

まず今成委員からの御発言で、やはり有機質資源をいかに有効活用していくかっていうことは重要であるし、大塚委員からの意見もそのような観点からだったと思います。それは当然、施策としては進めていきますし、今、我々道はホクレンさんと一緒になって、堆肥の有機質資源の農家さんのアンケートとか取っていて、今どういう実態にあるのかとか、何の課題があるのかとか、いろいろ調べているところで、まずそういう全体の実態を把握しながら、どう推進していくのか考えていきたいし、また、兼ねてより有機質資源の活用と安全性の対立という話もあるので、今年度はそういったところはリスクコミュニケーションなども図りながら進めていくと。多様な意見があるので、リスクを図りながら進めるべきところは実態に基づいてファクトを把握した上で進めていくということが重要になると思います。あとリスクコミュニケーションの話ですが、本当に重要で、今回、計画に盛り込ませていただきますが、今後リスクコミュニケーションのテーマは安全・安心委員会に諮って決めていきたいと考えております。

あと大塚委員の有機、これは試験で結果が出るから普及っていうよりは、試行錯誤とかやっぱり実証しながら、トライアンドエラー繰り返しながら広げていくっていうことは本当にそのとおりでと思います。我々も、2030年度に11,000ヘクタールというかなり大きな野望がありますが、こういった施策を活用しながら、委員のアドバイスもいただきつつ、やっぱり現場に入って動かすということが重要なので、今後の業務の参考にさせていただきたいと思います。

あと、HACCPの指導に関しては、これは保健福祉部さんでよろしいですか。菊谷委員

から義務化はされたけども実態を伴うにはどうしたらいいかといった問題意識からの御意見だったと思いますが、コメントをお願いいたします。

(根本食品衛生課課長補佐)

H A C C P の導入についてですけれども、我々はこの計画とは別に北海道食品衛生監視指導計画を持っていますので、その中で技術的支援とか人材の育成や普及啓発を行うようにしているところであります。実際には小規模なところと大規模なところはH A C C P でも質が違いますので、大規模な事業者は輸出を見据えたH A C C P の導入等もあると思いますけれども、小規模な食品事業者等には、業種別の手引き書などがありますので、その紹介などを行いながら、必要な助言等を行っているところであります。

(野口会長)

ありがとうございました。続いて消費者の立場から、吉田副会長から御発言をいただきたいと思います。お願いします。

(吉田副会長)

事前の意見ということで提出させていただきました。食の安全・安心基本計画の中の第3項目の2、ページで言うと41ページ。それから資料2-5で言うとオレンジ色のところの第3の認証のことについて意見を述べさせていただきたいと思います。この道産食品独自認証制度は、いろいろ調べてみたところ、立ち上げから約20年が経過しているということでした。この間、H A C C P のこともそうですけれども、生産者さんからいろんなお話を伺うと、独自のやり方、思いを大事にしていきたいので、認証にはこだわらないというようなお話を聞くことが多くなってきたかのように思います。この20年でやはり食をめぐる情勢、それからきりりっぶの認知度にも変化があるのではないかと思います。今回、この委員会に参加するにあたって私の周りの人にも聞いてみました。きりりっぶ、このマーク知っていますかとお聞きしたら、知っているという人ももちろんいらっしゃいましたが、全く知らないという方もやはりいらっしゃいました。私もそうですけれども、普段の生活の中で購入するものにきりりっぶのシールが貼ってあるものがあるかというところもそうそうありませんし、大変申し訳ありませんが、あまり意識して見ていないのが正直なところだと思います。そんな中、今回の計画に現在は14品目37品、これを100品目にするという計画になっているかと思います。これってすごく乖離しており、現実と大きく差があるのではないかと思います。大変素晴らしい制度であって、この認証を受けるためにいろんな基準があり、それは本当に大切なことだとは思いますが、今現在のこの情勢の変化を踏まえて、もちろんPRしていただくことも必要ですが、今後のあり方を検討していくことも必要なのではないかと、事前意見として上げさせていただきました。よろしくをお願いいたします。

(野口会長)

ありがとうございました。今いただいた吉田副会長の御意見、それから欠席されております小野委員、すずき委員の御意見が資料の2-6にありますので、それに対して事務局からコメントいただければと思います。よろしくをお願いします。

(野口食の安全推進局長)

吉田委員、御意見ありがとうございました。独自認証制度の関係ですけれども、御発言があったとおり、道産食品に対する消費者の信頼の確保と北海道ブランドの向上を目的として平成16年に創設されたものであります。認証品目数は実は平成21年度の75品目をピークに減少傾向にあって、これまでも認知度が少ないという話で商談会やイベントなどでPRに努めてきたのですけれども、やはり減少に歯止めがかかっていない状況です。認証を取り止めた事業者さんにヒアリングしますと、やはり道産食品登録制度という他の制度への移行とか、審査手数料に見合う費用対効果、初回の認証で7万円して2年目以降も更新に5万円の手数料がかかるのですが、こういった費用対効果が得られないとか、水産品では原材料が不足しているといった理由がございます。一方、減少はしているものの本制度の意義を十分に理解していただいて認証を受けられている事業者の皆様もいらっしゃいますし、また、認証機関の方々にも制度の普及に大変な御尽力をいただいております。原案では引き続き本制度のPRを推進していくこととしていますが、やはり御意見があったとおり、制度創設から20年が経過しておりまして、その間、大きなところではHACCPが義務化されたこと、また、SQFとか食品安全規格のグローバル化がいろいろ進んでいる実態があります。あとブランドですけれども、都道府県の認証というよりは商品ごとの強みというかそれぞれのブランドを設定して訴求していく流れがますます大きくなって、個々の商品で魅力的なものも増えていますよね。そういう時代になって、やはりこの制度を取り巻く環境は変わってきていると認識しています。なので、本制度のあり方の検討の必要性の御意見いただきましたが、本当に委員の御指摘どおりでありますので、PRは引き続きやりますが、併せてあり方を検討する旨を案に追記して、今後の対応を検討してまいりたいと思います。

あと小野委員の有機の拡大、すずき委員の認証マークの関係は大塚課長から。

(大塚食品政策課長)

小野委員からいただきました、有機農業について新規参入や慣行栽培から転換する意向のある人はいるんでしょうかという御意見ですが、結論から申し上げますと、そういう意向のある方はいるけれども、ハードルが高いというのがやはり現実だと考えております。特に農薬、化学肥料を原則に使わないというところで、除草の手間が大変であるとか有機質資材の購入経費が高いといったところが課題になっていると考えております。ただ、令和元年度から4年度に向けて有機農業に取り組む戸数が275戸から332戸に、有機JAS認証の方が2割程度増加しております。それと面積についても、国で有機転換を初めてやる農家に対

して支援する交付金制度があります。この交付金制度の実績で、令和 5 年度単年度で 81.6 ヘクタール、11 農業者が転換を果たしているという状況でございますので、道としては引き続き技術開発、技術支援、普及と、まさに御意見いただいたとおり、普及の力をフルに発揮して推進してまいりたいと考えております。

すずきもも委員から、表示制度がいっぱいあるので、わかりやすくするためにという意味で御意見をいただいたと受け止めております。この辺については、先ほどのきりりっぶのあり方問題とも関連がございますけれども、それぞれ所管しているところにまず意見を伝えて、制度そのものをわかりやすくするためにどんな工夫ができるかということについて、それぞれ検討してまいり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した。それでは次は食品衛生の研究の立場から、池田委員と山崎委員からご発言をお願いしたいと思います。まず池田委員お願いします。

(池田委員)

最初に、今回初めて事前に意見を取りまとめるということだったんですけども、本日配付していただいている、事前に意見を集めて取りまとめた意見書の扱いについて、この会議中での発言と同等と見なすのが妥当だと思いますので、ぜひ、この意見書についても議事録と併せて公開していただきますように御検討いただければ大変ありがたい。

安全・安心計画については、資料 2-1 の答申の反映状況については、非常に適切な形で検討していただいていると思いますが、2 つ目の環境保全と安全な食料の安定供給の両立と、3 つ目の下水汚泥の肥料利用にあたっては農業者・消費者の理解促進等が図られるよう安全性・品質の確保に加えリスクミを推進すると、この 2 点について、第 5 次計画に特に反映、明記していただけるということについては、大変ありがたく感謝いたします。道庁の方、会長、副会長含めまして、関係の方に感謝を表したいと思います。

資料の 2-6、32 ページの農薬の安全性について、海外と比べて日本では農業生産者に対する中長期的な農薬のリスク評価に係る研究が非常に遅れていますので、道内の農業・食品現場において低濃度の農薬に長期間暴露される農業生産者や食品加工関係者などの健康状態を調査するような、いわゆるコホート研究というものも、できれば道庁として推進、あるいは検討していただけると大変ありがたいです。北海道の農食関係者の健康を守るためにも、ぜひ、このような研究の視点、あるいは、行政の施策の視点というものを持っていたいただくとありがたい。

同じく 12 ページの食品の検査と、22 ページの土づくり、28 ページの家畜伝染病のまん延等につきましては、下水処理場から出てくる下水汚泥や再生水、いわゆる上水、下水ではない中水、あるいは生ごみには、道外あるいは国外から来る食品類や人が持ち込むものを介した動植物の病原体の農地への侵入経路の一つになりうると思います。したがって、適

切なりリスク軽減処置、例えば蒸気消毒などがなされていない場合は、こういうものを家畜や作物の病原体・寄生体の侵入が警戒される地域に施用することは避ける、あるいは控えることが望ましいのではないかと思います。

現段階では発生事例はないですけれども、下水、特に下水道汚泥を日常的に使う社会を目指す場合は、下水を介したバイオテロ、農業テロ、食品テロなどの潜在的なリスクというものをきっちり施策とか安全性管理の中に入れていただきたい。

同じく 36 ページの公共用水域の水質を常時監視することについて、下水汚泥と同様に主に処理場から出てくる処理水、中水の安全性評価については、先ほど大塚課長からも道として言っていましたけれども、現在の法令や監視体制ではカバーされていない汚染物質が存在している可能性が高いと考えられますので、河川流域の人や環境、沿岸漁業資源、あるいは漁業関係者の安全を守るためにも、下水処理場での浄化後に河川に放出される中水の安全性についての検査、安全性管理の見直しを今後検討していただくと大変ありがたい。以上です。

(野口会長)

ありがとうございました。続いて山崎委員お願いします。

(山崎委員)

はい、山崎でございます。前回コメントさせていただいた件につきましては、今回適切に反映していただいておりますので、本案については特に異論等はありません。

二つだけですけれども、一つは、今年に入ってからの食中毒の発生状況を見ますと、昨年よりも多くなりそうな気配が何となく感じられる状況でございます。中身を見ますと、やはり、ほとんどが小規模事業者の調理、製造したもので起こっておりますので、先ほど菊谷委員もおっしゃいましたけれども、小規模事業者に対する食品の衛生管理の指導、啓蒙をぜひ進めていただくと発生も少なくなるのかなと感じています。

もう 1 点ですが、今回は特にこの案に対しての意見はありませんが、4 番目の、例えば 32 ページの生産資材の適正な使用などで書かれている、第 20 条、農産物等に係るの「等」の中に当然水産物も入っているとは思いますが、その内容を見ると、そのページには水産物の関連については何も書かれてない状況です。前回は申し上げましたとおり、なかなか水産物の漁獲量が少なくなってきたり、陸上の養殖等が今後増えていくかと思えます。そうすると 2 番目の動物用医薬品のところにある疾病対策等でいろいろな薬を使うことも出てくるかと思えます。今後、この点についても何か検討いただくと、安全性の面ではいいと感じます。以上です。

(野口会長)

ありがとうございました。それでは、2 人の委員の御意見に対する事務局からのコメント

をお願いします。

(野口食の安全推進局長)

池田委員、多くの御意見ありがとうございました。この意見は資料2-6ということで、この会議全体の資料を公開いたしますので御安心ください。

全体の意見は冒頭、大塚課長が説明したとおり、一応、法体系の中でということで、そこで漏れたものに対しては国に伝えますし、様々な意見いただきましたけども、実際、我々も時間かけて、今それぞれ個別の項目がどんな動きとかどんな議論になってくるのか調べた上で、いろいろ考えていかないといけないので、そこら辺は御意見として受け止めましたので、御理解いただければと思います。

山崎委員からの御意見については、衛生の方の指導は引き続き適正な指導に努めていくということで御理解いただければと思います。あと水産の陸上養殖、薬の問題に対する考えは水産林務部さんにお答えいただきたい。

(稲川水産経営課課長補佐)

水産経営課です。委員から意見のありました、今後、陸上養殖が増えてきた場合、具体的な課題などが明らかになった時点で具体的な対策等について必要な措置を取ってまいり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した。次は消費者の方々と接する機会の多い、加藤委員と濱本委員から御発言をいただきたいと思います。まず加藤委員をお願いします。

(加藤委員)

特に意見はありません。

(野口会長)

ありがとうございます。それでは濱本委員をお願いします。

(濱本委員)

濱本です。よろしくをお願いします。

以前にもお話したかと思いますが、有機JASとかの認証シールをきちんと消費者が理解して納得して購入しているとは今のところまだ思えないところがあります。前もお話したかもしれないですけど、お店の佇まいを見て、ここは安心、安全なお店だって判断されて購入されている方も結構多くて、ここは有機のお店ですかって言われれば、知っている人なら商品を見ればわかるはずですよ。シールがついてないものに対してもそのよう

な声をいただくことがありますので、認証マークとかがどういうものなのか、もう少し消費者にわかりやすく説明する必要があるのではないかなと感じています。

(野口会長)

ありがとうございました。ただいまの御意見に対して事務局からコメントいただければお願いいたします。

(野口食の安全推進局長)

濱本委員、ありがとうございました。例えば有機の認証はシールで見るというよりは、それ専用のお店で売っていたり、吉田副会長のコープさっぽろの店舗でも有機コーナーとか独立した形で販売されたりしているので、紛れて有機シールが置いてある時に本当に認識されて御購入されているかどうか、確かにわからないところはあります。ただやっぱり有機の必要性は消費者の方にも理解していただいて買ってもらうことは非常に大事ですので、有機を推進する事業の中でもやっていきますし、食育の中で、生産だけじゃなくて流通消費全体の中でこういったマークとか制度とかあると伝えていくことが重要だと思いますので、しっかりやってまいりたいと思います。

(野口会長)

ありがとうございました。続いて研究者の立場から、久保委員、鈴木委員から発言をいただきたいと思います。まず久保委員、お願いします。

(久保委員)

特に意見はないのですが、パブリックコメントなど見ますと、遺伝子組換えコショウランに対するコメントが出てきていたので、そこら辺はまだ非常にセンシティブな問題なのかなと思いますので、今後とも対応していかなければいけないなと思います。以上です。

(野口会長)

それでは鈴木委員、お願いします。

(鈴木委員)

前回までにいろいろ意見言わせていただきましたので、特にありません。

ただ一つだけ気づいちゃって、25 ページの、今、濱本委員からお話あったことと絡みますが、有機農業って書いてあるところの下の、有機農業により生産された農産物ってどのくらいあるんですか。わざわざ有機農業やって有機 J A S 認証を受けないことがあるんですか。あるとしたら、全くクリーンでもない農産物と仕分けできないですね。そうすると、

有機認証のところで、少なくとも特別栽培農産物と同じ扱い、北海道として YES!clean マーク貼ってでもいいとか、そういう扱いにしたほうがいいのではないかと。当然、生産される方の意思が尊重されると思いますけれども。有機農業により生産されているけど有機 J A S 認証を受けてないっていうのがあるとするれば、中途半端なので、取り扱いを有機認証制度としてきちっと決められた方がいいかと思いました。以上です。

(野口会長)

ありがとうございました。それでは事務局からコメントをお願いします。

(野口食の安全推進局長)

ありがとうございました。遺伝子組換えの関係、食じゃなくても花でもいろんな関心とか心配されている方も多いと思います。繰り返しになりますけど、しっかりいろんな意見を交えさせることが重要だと思いますので、リスコミなどで議論を深めてまいりたいと思います。

鈴木委員については、要は認証を取ってなくても有機のものがあるのかというところについて、大塚課長いかがでしょう。

(大塚食品政策課長)

実際におられます。個々にいろいろ聞いていかないとわからないところですけども、我々が情報として得ているのは、認証レベルのことをするにはちょっと難しい部分があると。原則となる化学農薬、化学肥料の不使用はやっているけど、ちょっとこの部分が、ということがどうやらあり、あともう一つは、僕は認証はいらぬという御意見も聞いておりますので、今後考えてく上で、もうちょっと本音のところをお聞きしながら、どういうふうにしたらやりやすいのか考えていきたいと思っております。

(野口食の安全推進局長)

ちなみに環境保全型農業は、YES!clean でもやめられた方がいますが、やめたとしても農法は引き続き続けていると、認証は取らなくなったけどちゃんと安全・安心で環境にやさしい栽培は残っているところも結構あると思うので、その実態の把握の仕方も含めて研究していきたいと思います。それで環境保全型になるので、なかなかその把握の仕方が難しいし、行政的な目標になるとどうしても有機 J A S とかオフィシャルなものに対してのメルクマールになってしまうのですが、大事なことは委員がおっしゃったことだと思いますので、これは課題として引き取らせていただければと思います。

(野口会長)

皆さん、本当にありがとうございました。非常に有意義なディスカッションができたと思います。

私も少し感想を述べさせていただきたいと思いますが、この第5次食の安全・安心基本計画について2回にわたって御議論いただいて、この委員会の各分野の専門家の方々にこの案をブラッシュアップしていただいたという気がしております。非常に完成度の高いものができたと思っております。

さらに、やっぱり素晴らしいのは、やはり道民の一般の方々にパブコメを取ったというのも非常に良くて、見ると、子ども達もこれに答えているということで、回答を見ると実際に反映させた、意見を取り入れたというものもございました、それを読ませていただきますと、本当に的を射ていることもございました。そういう点で、パブコメもありますし、これからリスクコミュニケーションも進めていく中で、一般の方と会話することは非常に重要で、この計画もそういった点で作られたという、本当に素晴らしいものができたんじゃないかと感じたところでございます。私の感想でございました。

それでは、この最終案の修正がさらに必要かどうか議論したいと思うんですけど、お話を伺っていると、池田委員のように、さらにもっと踏み込んだところまでの議論はあった気がいたしますけど、皆さん、基本的にこの計画案はいいと。これで修正なしで、最終案で認めたいと思いますが、いかがでしょうか。

(大塚食品政策課長)

今いただいた御意見の中で、きりりつぶのあり方検討というところは、引き続きやっていかなきゃいけないと思いますので、その部分、例えば資料2-5で言うところの左下、道産食品認証制度の推進のところに、あり方を検討するという趣旨のことを付け足していきたいと思っております。

(野口会長)

事務局の方から修正を入れるという御提案がございましたが、いかがでしょうか、委員の皆さん、よろしいでしょうか。

(異議なし)

(野口会長)

それでは今いただいた御意見を反映させていただいて、最終案を作っていただきたいと思います。これは事務局、会長に任せていただくことになるんでしょうかね。それでは今言った内容の修正を入れて、考えたいと思います。

それでは次、お手元の答申案の審議に移りたいと思います。皆様に事前に送付した内容と同じでございしますが、改めてこの場で答申案を読み上げさせていただきます。

令和6年2月7日、北海道知事、鈴木直道殿。北海道食の安全・安心委員会、会長、野口伸。第5次「北海道食の安全・安心基本計画」について、答申。令和5年3月15日付け食

政第 1211-2 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、第 5 次「北海道食の安全・安心基本計画」(案)の内容は、おおむね適当と認めます。なお、本計画の推進に当たっては、次の事項に十分配慮してください。記、1、計画に基づく施策を効果的に推進するため、計画の内容を道民に十分に周知し、行政、生産者、食品関連事業者、消費者の相互理解を深め、積極的な取組が行われるよう配慮すること。2、計画の進捗状況をフォローアップするとともに、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とともに、情勢の変化に対応した取組の推進に努めること、ということでございます。

最終案は素案に対する委員の皆様と道民の御意見を踏まえて、先ほど申しましたとおり、十分検討された内容であるということは皆さんに認めていただいたところだと思います。この計画に基づいて施策を効果的に推進いただくために配慮すべき事項として、事前にいただいた御意見等を踏まえまして、答申案に記載の記として 2 点の付帯意見として整理をいたしました。

この答申文でございますけれども、これで決めてよろしいでしょうか。

(異議なし)

(野口会長)

それでは答申文の案のとおり決定させていただきます。ありがとうございます。

それでは続いて議題の 2 に移りたいと思います。審議事項 2 は第 5 次北海道食育推進計画(案)についての審議を行います。本計画についても前回 11 月の委員会において素案の報告と審議を行いまして、事務局に審議内容を踏まえた最終案の作成を指示したものでございます。今回は事務局から最終案を説明いただいた後に委員会としての答申をまとめたと思います。では、事務局から説明をお願いします。

(大塚食品政策課長)

資料 3-1 から 3-6 まで御説明いたします。先ほどと同様、資料 3-1 は前回委員会でいただいた答申の付帯意見の計画への反映状況です。資料 3-2 は、同じく前回の委員会でいただいた主な意見の反映状況を整理したものでございます。資料 3-3 が昨年末に実施したパブリックコメントと、子ども向けの意見募集の結果と対応状況になっております。資料 3-4 は素案からの変更点を整理したものでございます。

こうした経過、対応を経まして計画案の本体を作成いたしましたので、資料 3-5 により計画の概要を御説明いたします。資料の左側、上から社会情勢の変化と下の方へ行って北海道の食育の現状と課題でございます。社会情勢の変化につきましては、世界の食料情勢の変化など 4 点を整理して記載しております。その下、北海道の食育の現状と課題では、(1) コロナ禍による対面型や体験型の食育活動の中断にどう対処していくか。(2) 野菜などの

摂取量の課題や朝食を食べる児童生徒の減少が課題。(3) 食品ロスの削減目標が未達成である。(4) 地産地消では、地場の産物の学校給食の活用が進んでいる。(5) 地域の食育を推進する市町村計画の策定の停滞、あるいは食育の担い手の減少といった課題があると、こういう整理をいたしました。

こうしたことから、今、この計画期間の5年間で取り組むべきことは何か、資料の上にありますとおり、コロナ禍による取組の中断や高齢化による食育の担い手の減少に対応することが必要であろうと考えまして、重点事項を、子ども及び子育て世代の食育の推進、道民との連携とネットワークによる推進体制の強化といたしました。ここで子どもと申しているのは、コロナ禍の中断で、小学校1年生だった子はあまり体験型の食育がないうちに3年生、4年生になっていると、この遅れを何とか取り戻さなければというような気持ちが入っているところがございます。

そして、その下、主な推進施策のところに施策を体系的に整理していますが、このとおり幅広い施策が含まれておりますので、施策の推進方向を示すスローガンとして、すずきもも委員から提案をいただきました、「心も体も食べて育とう。北海道の食がつなぐ未来」、これを設定いたしました。子どもの時から食べる、作る、食材を知るという体験をしながら大人になり、健全な食生活や地域の食が次世代に受け継がれていくことをイメージしたものでございます。個々の施策に取り組むときに、このスローガンを思い浮かべながら配慮して進めていきたいという気持ちをここで表現しているところがございます。

そしてその下、施策の1、健全な食生活の実践では、子ども、子育て世代に対する講座等の開催や、高齢期や青年期を対象にした食生活実践法の提案、ともに食べる共食への意識向上に力を入れてまいります。その右、施策2、食に関する知識の習得では、食品ロス削減の普及啓発、食づくり伝承名人の活動促進、食のサプライチェーンへの理解促進、受け手に合わせた情報媒体の活用といった取組を進めてまいります。下段の施策3、食育の担い手育成と地域の推進基盤の強化。ここでは、食育コーディネーターや食づくり伝承名人の活動促進、担い手の育成、関係者のネットワークづくりと連携強化のため、市町村計画策定を促進するといったことに力を入れてまいります。

ここまでの資料と計画案の本体を事前に御覧いただきまして、委員の皆様からいただいた御意見は資料3-6にまとめております。いただいた意見としては小野委員から現状データに対する御質問、加藤委員、池田委員、すずき委員から御意見をいただいておりますので、審議の中でコメント等対応していきたいと考えております。説明は以上です。

(野口会長)

ありがとうございました。それでは先ほどと同様に委員の皆さんから御意見をいただきたいと思います。先ほど同様、委員の皆様の分野別に2名ずつぐらいに区切って御意見をいただいた後に事務局からのコメントをいただきます。

それでは食育でございますので、まず加藤委員、濱本委員から御発言をお願いしたいと思います。

います。まず加藤委員をお願いします。

(加藤委員)

資料3-6に記載いただきました意見と変わらないところです。ただ一点、今、自分が記載した内容に誤りがあることに気が付きまして、修正していただければと思います。社会情勢の変化の意見の一番右側で、※以降、高齢者の関係では「若い年代では」と記載しましたが、ここは「中高年」です。「中高年の年代では肥満に焦点が当たる」、メタボリックシンドロームのことを言いたかったので、若い世代ではなかったというところで、これは誤りです。高齢者に向けた取組対応という内容も、社会情勢の変化に伴って、入ってきた方がよろしいのではないかと思います。

それから、2ページ目になりますが、食事バランスガイドを変えることはしないのだと本計画案を拝見してわかりました。国の計画も主食、主菜、副菜、それでバランスよく食べましょうと進んでいることと、道内の札幌近郊の調査でも、それを既に使用していることがわかっています。今後、道内の食育推進計画を策定する町村もあるかと思いますので、この北海道の計画を多分参考にされると思うので、そういった時に、やはりこの内容が少し入っているほうが良いというのが私の意見としてあります。

最後に、市町村の食育推進計画は道内では100%の策定率にはなっていない。なかなか難しいとは聞いています。やはり人手が足りないとか、時間がないとか、そういった理由でなかなか市町村の食育推進計画が100%にならないと聞いていますけれども、ぜひ100%に近づくように、北海道栄養士会も少しお手伝いできる部分があるのではないかと思いますので、お声掛けいただければ全部の町村にアドバイスとか支援できるかどうかは時間的な制約もありますけれども、北海道栄養士会にも、こういった策定に関わった人間がおりますので、そういったことでお手伝いできるのではないかと思います。私からは以上です。

(野口会長)

ありがとうございます。それでは濱本委員をお願いします。

(濱本委員)

昨年夏にとっても暑い日が続きまして、消費者の行動としてお惣菜を買うという感じがすごく目に付いたかなと感じます。そうすると、もちろんお惣菜の中にもお野菜はたくさん入っていますけれども、やはり生野菜とか加熱とかで簡単に食べられるような野菜とか食材の知識というかレシピというか、そういうものの提供が消費者の身近にあるといいと昨年は感じたところです。これからもおそらく温暖化の影響で夏はとて暑くなる感じがしますけれども、そのようなことを増やしていただければ、販売者としてもありがたいと昨年1年感じておりました。以上です。

(野口会長)

ありがとうございます。それでは事務局からコメントをお願いします。

(野口食の安全推進局長)

加藤委員、濱本委員、ありがとうございました。

まず加藤委員の資料3-6の内容ですが、社会情勢の変化を反映するという事で、社会のデジタル化ですとか、今ですと食品アクセスの問題、物流の問題または経済的格差で食べられない子がいるとか、これはすごく重要な問題として捉えておりますが、この問題を解決するにあたっては、例えば食品アクセスと物流の問題とか経済対策とか、ちょっと大きな政策と言いますか、いろんな施策を総合的に講じて解決していくものだと思っています。その中で、これは食育推進計画に何が盛り込めるかと言ったら、食品ロスという観点で賞味期限の近い物をフードバンクに送るとか、そういったことは言及できるので、書いています。ただ、この課題は大きいので、農政部で言いますと農業・農村振興推進計画ですとか、今、国もすごく重要な課題と認識していますので、今後政策提案していくとか、そういったことで解決に向けて取り組んでいきたいと思っております。

あと食育推進計画ですが、今8割ぐらいになっています。おっしゃったとおりマンパワーとか部署内の連携とかが課題になっているということで、なかなか2割がこれ以上行かないという現状にあるのですが、やっぱり計画の策定っていうのは関係する皆さんが集まってこれまでの取組を振り返りながら今後もっと良くしていくためにはどうしたらいいかを改めて棚卸ししながら作り上げていくっていうことが、今後いい結果を出すための取組を進める上で重要だと思っていますので、ぜひ協会さんにもいろいろ手伝っていただいて、我々も市町村に向けて作ろうよという投げかけを図っていきたいと思っております。

あと、高齢化率の話と食品バランスガイドの関係は、保健福祉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。

(石川地域保健課課長補佐)

保健福祉部地域保健課でございます。御意見ありがとうございます。

まず高齢化の部分につきましては、高齢者の低栄養に対応した課題等を食育計画にも詳細に記載すべきといった御意見の趣旨であろうと受け止めておりますけれども、高齢者の低栄養の問題につきましては、食育計画の他、北海道健康増進計画、高齢者保健福祉計画の中で、低栄養、それからフレイル予防、また、高齢者の社会参加といった問題について、総合的に推進しております。これら計画とも連携のうえ、引き続き推進を図ってまいりたいと考えておまして、食育計画の中では、年齢を問わず、ご自身の健康状態に応じた栄養バランスの取れた食生活の実践が重要と考えておまして、計画の推進の中にも書かせていただいております食生活に関する正しい知識の普及の実践の中で、あらゆる世代に対して普及啓発に努めてまいりたいと考えております。

続きまして、バランスガイドの件ですけれども、こちら道の初期の計画からどさんこ食事バランスガイドを通じた栄養バランスの普及ということで道民の皆様にも普及してきた経過がございます。今回の実践例の中でも、食生活改善推進協議会さん等でも使っていただいているということで事例として御紹介をさせていただいております。実際の活用事例も多数ございます。バランスガイドの中には、御指摘のとおり、主食、主菜、副菜の概念も盛り込んだものとなっておりますので、今後も様々な栄養バランスを伝えるツールを活用いたしまして、適切な食事の実践をされるよう普及啓発に取り組んでまいりたいと考えております。

(野口食の安全推進局長)

あと、濱本委員は、これから夏も暑くなっていくと、簡単なレシピがあるという御意見でしたが、私も普段、食事係で食事作っていますけど、確かに夏はレシピサイトに非常にお世話になったと思っていますが、ここは引き取らせていただいて、今後何ができるかとか、道としてやるよりは各地でいろんな取組が広がればという枠内で、少しずつ広がっていくのがいいと考えていますので、何ができるか引き取らせていただきたいと思います。

(濱本委員)

夏は北海道のお野菜が旬なので。

(野口食の安全推進局長)

そうですね。ますます夏場に野菜を作れるのは北海道になってくるっていうのもありますので。わかりました。ありがとうございます。

(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、今成委員、菊谷委員、大塚委員から御発言をお願いしたいと思います。まず今成委員、お願いします。

(今成委員)

それでは私の方から計画書の28ページを見ながらお話しさせていただきたいのですが、それぞれ連携しながらやらないといけない、私どもホクレンとしては「くるるの杜」というところで、親世代、子ども世代の方たちを対象に食育を進めています。または農業団体全体で言いますと、「あぐり王国」は御存知だと思いますけれども、森崎さんに進行役を務めていただきながら、各地域の特産品を毎週紹介しています。その他、私どもの米の部門では、学校に行ってお米を育てながら、食べながら出前授業をしていますけれども、ここに書かれているように、それぞれの方が同じ方向を向いてやっていくことがやはり大事ななと思っています。

これだけ食育、食育と言いながらも、実は食料自給率はどんどんどんどん減っていて、端的に言いますと、米の消費が毎年日本全国で10万トンずつ減っていて、今だいたい日本全国で食べているお米の量は700万トンですけども、この調子でいくと70年後には0になってしまう。そんなことはないにしても、やはり若い世代、親世代も含めて、しっかりこういうことを伝えるにはどういうふうにすべきか、関係者で連携・協働しながら伝えていくっていうことを、この計画に基づいて、道と、推進する我々と、計画の進捗をチェックしながら進めることが大事かと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

(野口会長)

ありがとうございました。菊谷委員お願いします。

(菊谷委員)

ぎょれんの菊谷です。今、食料自給率という言葉もありましたけども、国際的な政情不安、あちこちで紛争が勃発する中で、どんどんどんどん日本の食料自給率が落ちていくこと、これは喫緊の課題であろうと思っています。悠長なことを言っていると食べるものがなくなるぞと、そのくらいの勢いでPRをしていく方がいいのではなかろうかと思っています。そのような状況の中で、日本の食料基地である北海道の果たすべき役割というのは非常に大きいのだらうと考えます。食料を確保する重要性をもっともっとやっぱり知らしめるべきだらうなと思っています。いかに食品ロスを少なくするかが重要ですし、そのためには食に関する情報、この野菜はどこで採れているのか、この魚はどこで獲れているのか、誰がとったのか、どうやって自分の手元まで届くのか、そのような基本的なことをやっぱりもっともっと学んでいくことが重要かと。その中で、少しでも、魚や野菜を丸ごと買って自分で手をかけて、いかにコストをかけないで美味しく食べるかと。中間に入る方々を否定することにもなりかねませんが、食品ロスを防ぐというのはそういうことではないのかなと考えます。それらが実現されれば、もっともっと効率的なサプライチェーンができて、皆さんも幸せになるのではないのかなと考えます。以上です。

(野口会長)

ありがとうございました。続いて大塚委員お願いします。

(大塚委員)

大塚です。食育の担い手とか、地域で学校給食に地域のものを取り入れようみたいな話が書かれていますけれども、うちも地元新篠津村で学校給食に取り入れてもらったりしていて、地域のものを取り入れようって気持ちも自治体としてはあるみたいですけども、給食を作ってくださっている現場の方に全く理解がなく、例えば、次の日に使うものは前日の2時から3時の間に持ってきたさいみたいなのがあって、ミニトマト 300粒とか粒発注なんで

すよね。往復で30分かかるのに、そんなちよびつとを1時間にピンポイントに持っていくなんてできなくて、大根とかじゃがいもみたいに日持ちのするものだったら1週間分まとめて持って行きたいけど、在庫はできないから毎日持ってこいみたいな、そういう現状があるわけですよ。で、こっちも正直もうやってられないってなっちゃうわけですよ。なので、やっぱりそういう給食を作ってらっしゃる地元の現場の方に、そういうのをやってほしいなっていうことがまず一つ。

それと農業体験ですけども。裸足で田んぼに入る農業体験とかをやめてもらいたくて。農家は裸足で田んぼに入っていないし、5月の寒い田んぼに入っちゃううちの子もなんかすぐ熱出したりとかして、辛い体験になっちゃうわけですよ。なので、社会見学とかで農村に来てもらうのは大歓迎ですけども、辛い体験になったりとか、ちゃんと勉強しないとこんなふうになるぞみたいな、農家や農業は辛い仕事みたいな気持ちになっちゃうようなのはちょっとやめてもらいたいなと思っています。

(野口会長)

ありがとうございました。事務局お願いします。

(野口食の安全推進局長)

御意見ありがとうございました。

まず今成委員、菊谷委員もそうですが、食育の取組ってすごく範囲が広いですよ。今成委員のところできくと農作業体験になりますし、料理教室もありますし、お年寄りだと健康講座、生活講座みたいになりますし。ただ、どれを取っても欠くことができなくて、その取組をいかに地域のところで増やしていくかっていうことが大きな課題になると思っています。計画の進捗については、今も年に1回、食育の推進会議っていうことで、関係者の人みんな集まってそれぞれどんな取組を行っているかっていうことはしておりますが、おそらくそういった取組をやられていることを知らないっていうのも多いと思いますので、そういった取組をやっているっていう情報と、そこで議論した結果をいかにわかりやすく皆様にお伝えするかっていうのが、今後、やり方としての我々の課題になると思いますので、今の御意見はしっかり受け止めて、今後とも取り組んでまいりたいと思います。

あと自給率は、言ってみれば食生活が変わっていて、欧米化とかによりますが、そういった食育の過程で日本型の食事の重要性とか、健康にいいとかもあわせて、皆さんにお知らせしていきたいと思っています。

あと、今回、我々の目玉というか重視して考えるのは、食のサプライチェーン全体を理解してほしいということです。生産現場だけではなくて、地域の農林水産業を守るためには、消費者の方にその価値とかを理解していただいた上で、再生産する形で買っていただいて支えてもらうことがやはり重要になると思います。また、小売りの価格に至るまでには、生産のコストだけではなくて、物流のコストですとか、最終的に小売りの量販店のマージンと

かいろんなものが掛かってその価格が出るので、それぞれの生産物がどういう物流の経路、またどういふふうにかかって皆様の食卓に並んでいくかということをし重点的に新しい取組として意識して、食育の取組をしてまいりたいなど。

大塚委員の 100 粒持ってきてくれとかも、まさしく流通とかいろんな話だと思いますので、いや、わかりましたともなかなか私言えないですけど、そういった課題があるということとはわかりました。

あと、体験については、やはり、実態をわかっただくということがあるので、夢のある、野口先生のやられているロボットとトラクターとか、いろんな農業の多様性ですとか、有機もありますし先進的な農業もありますし、いろんな多様性を、農業に限らず漁業も、子ども達にも学んでもらうということが重要だと思いますので、そういったところも意識して取り組んでまいりたいと。

あと、給食の関係は、教育さん、何かコメントありますか。

(中野健康・体育課課長補佐)

学校給食に地場産物を取り入れることは、子どもたちが生産者に対する理解を深めるなどすごく大事なことだと考えており、地場産物の活用を促進していきたいと思っております。一方で、流通量が少ないとか、価格が高いなどの課題があります。それと学校で食育を推進する栄養教諭に対して、初任者研修で農家さんに行って実際に体験してみるという講座もやっておりますので、いただいた意見も参考にさせていただきます。

(野口食の安全推進局長)

我々も有機の農産物を学校給食に推進する関係で、たぶん小ロットとか何粒単位って、新篠津村だけではなくて、きっといろんな地域も抱えている問題じゃないかなと思いますので、そこら辺は実態も把握していきたいなと思っております。よろしくお願ひします。

(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から、久保委員、鈴木委員から御発言をお願いしたいと思います。まず久保委員をお願いします。

(久保委員)

食育計画自体については特に意見はありませんけど、ここの資料にはありませんが、事前にも送っていただいた資料の中に、いろんな食にまつわる事件の一覧みたいな年表があったような、例えば、一番新しいところで、卵の値段みたいな、あれはすごくまとまっていなと思っていたので、あれをぜひどこかで公開していただけたらいいかなと思います。以上です。

(鈴木委員)

私も特別意見はありませんが、先ほど、生産者履歴のお話がありましたが、トレーサビリティ、バーコードで例えば野菜とかピッとやると、「私が作りました」って出てくる、あれはもうちょっと普及促進してもいいかなと思います。今は結構、個人レベル、会社レベルって感じだと思いますが、お米でも野菜でもフルーツでも魚でもいいと思いますが、例えば農業生産物だといかにお年寄りが作っているかよくわかる。こういう人たちが一生懸命作ってくれているからこそ今、北海道の食は守られているけど、何年後どうなるのよ、ということも話題になると思うので、やっぱり生産者の顔が見えるっていうのはとても重要だと思います。だからその辺を少し道としても積極的に生産者の顔が見えるシステム作りが進むといいかなと思いました。以上です。

(野口会長)

ありがとうございました。事務局お願いします。

(野口食の安全推進局長)

ありがとうございます。

久保委員からの、食にまつわる事件の関係は、食の安全・安心基本計画の中に記載しておりますので、そういったことで、いろいろ皆さんにお知らせしていきたいと思います。

鈴木委員のトレーサビリティの関係は、いろんなスーパーとかいろんなフォーマットでやられていると思いますけれども、何か大塚課長、コメントありますか。

(大塚食品政策課長)

そうですね。御指摘のとおり、事業単位、契約単位でそういう取組が進められている事例もございます。この場合、そのシステム化をどうするか、それと、サプライチェーンの中でどう落とし込んでいくか、考えることが山ほどありそうなので、サプライチェーンの理解を促進するというのは我々も勉強しなきゃいけないことがいろいろあるので、そういう中で、御指摘のような仕組みをやっているところとか、もっと広げるにはどうしたらいいかということについても視野を広げていきたいと考えております。

(野口会長)

ありがとうございました。続いて消費者の立場から吉田副会長お願いします。

(吉田副会長)

食育の担い手、伝承名人の確保だけでなく、その方たちの活躍の場も必要です。子どもたちの朝食の欠食問題は食育をすることによって改善できるかと思いますが、それ以外にも社会問題があると思います。こういった問題には地域の力が必要であり、地域との連携を強

くしていただきたいなと思います。

それから先ほど大塚委員から裸足で田んぼに入らないでという話がありましたけれども、私たちが組合員さんのお子さんが、一緒に田んぼに行って体験をするということを地元のJAさんと一緒にさせていただいています。やっぱり田植えというと裸足で田んぼに入ろう、稲刈りというと鎌で刈ろう、手で結わえて稲架にかけようという、そういう伝統的というか昔のやり方を体験してほしいのと、やる方も裸足で田んぼに入ることがないので喜ばれます。けれども、実は田植え機や稲刈り機に乗せていただいたりすると、すごく子供たちは喜ぶと思います。喜ぶからというよりも、やっぱり農業ってかっこいい、漁師さんってかっこいいということを体験したり知ることが大事だなと思いました。すいません、余談ですが。

私からは、本当に地域との連携に力を入れていただきたいということをお願いしたいと思います。以上です。

(野口会長)

ありがとうございました。今いただいた吉田副会長の御意見と今日欠席の小野委員、すずきも委員の御意見に対して、事務局からコメントをお願いします。

(野口食の安全推進局長)

地域との連携を、各地の取組をみんなで共有したり、課題をみんなで共有した上でどういうふうにブレイクしていくかということは非常に大切だと思いますので、地域同士、または道と地域とか、絆を深めてまいりたいと思っております。

小野委員の朝食を食べている児童の割合については、健康・体育課さん、お願いいたします。

(中野健康・体育課課長補佐)

朝食を食べている割合についてですが、国が、公立学校の小学校6年生と中学校3年生を対象に実施している全国学力・学習状況調査の際に、児童・生徒に朝食を食べているか質問しておりまして、令和5年度における本道の対象者は小学校6年生は36,370人、中学校3年生は34,255人となっています。以上です。

(野口食の安全推進局長)

あと、欠席のすずき委員について、大塚課長、食育を行うボランティア団体の周知についてをお願いします。

(大塚食品政策課長)

NPOであるとか、民間団体の登録をしてということをお意見としていただきました。私ども、市町村に依頼して1年間の食育の活動を調べてくださいというのをやっております。

それがコロナ禍では活動が停滞したというデータになっていますけども、そういう形で少しでも、いろんな活動されている方を、我々としても知る形にしようと思っております。

それと、食の名人やコーディネーターが講師として登場する場面に繋がるような、ここもやはり御意見いただきましたとおり、地域で取り組まれている取組、あっちでやっていることを我々がやっていることは連携してやるともっと効果があるんじゃないのかとか、そういうのを促していきたい。そのための市町村計画の策定、これをきっかけにしていきたいなと考えております。

(野口会長)

ありがとうございました。それでは最後に研究者の立場から池田委員、山崎委員から御発言をいただきたいと思います。まず池田委員、お願いします。

(池田委員)

食育計画についてはいくつか書かせてもらいましたが、この会議の場では二つだけ。資料3-6の19ページのYES!clean 農産物や有機農産物の学校給食での利用について、前回の委員会から道庁の方に僕からお願いしていることの繰り返しになりますが、給食における下水汚泥を利用した農畜産物の扱いについては、少なくともある程度科学的な安全性が担保されるまでは控えることが望ましいと私個人は思います。すなわち、子どもや生徒に選択の余地のない学校などの公的機関の給食に下水汚泥を使って生産した農畜産物などの食材を提供し、若い方や子どもに食べさせることは大変無責任であり、かつ残酷な行為にあたるのではないかと強く懸念いたします。あと、それらの農畜産物を公的機関、自治体とか国、我々農研機構も含めて推奨する場合は、少なくとも現状では健康リスクがありうることを、広く、国民あるいは道民に事前に周知すべきだと考えます。

あと、同じく20ページの食育・木育に関する普及啓発についてですが、北海道発の木育という概念を初めて知り、大変勉強になりました。同時に、農村地域におけるクリーン農業・有機農業などの持続的農畜産業の推進や都市部における廃棄物の丁寧な分別処理などが海産物を守ることにつながるという考え方も食育の中で周知していただければ大変ありがたいと思います。どうぞよろしく願いいたします。

(野口会長)

それでは山崎委員お願いします。

(山崎委員)

食品衛生を専門としている立場からですけども、前回、食育の中に安全性という文言がないということコメントさせていただいて、中に盛り込んでいただきまして、ありがとうございました。

食品が安全だというのは当たり前のことですから、あまりこのようなところで話題になることがなく、また、機能性とか栄養分は高ければ付加価値が付きませんが、食品の安全性が高いからと言って付加価値にはならないので、なかなか教育の現場で話題が出てこないと感じています。そういうこともありまして、ぜひ食育の中で、食の安全というか、どのように置いておくと安全性が失われるかということも含めて教育いただくと、身を守る術も身につきますし、食品ロスの削減にも大きく貢献できるのではないかと思いますので、よろしく推進のほどお願いいたします。以上です。

(野口会長)

ありがとうございました。事務局、お願いします。

(野口食の安全推進局長)

ありがとうございます。池田委員の YES!clean と有機の学校給食での利用の促進というのと下水汚泥の話は分けて、下水汚泥のところは冒頭、第1回目で御説明したとおり、リスキミとか、国に要請するところは要請ということで対応してまいりたいと思います。もう1個、農村地域におけるクリーン農業・有機農業については、食育の中でもしっかりそういった農法の大切さ、安全・安心のみならず持続的な環境の負荷軽減ということで、しっかり重要な農業だよと食育の中でも訴えてまいりたいと思います。

山崎委員の、食育の中で、どのように安全じゃなくなっていくかっていうのは、最後におっしゃったとおり、食品ロスのいろんな説明をする過程でも、どの段階で衛生面に問題が出てくるかとか、そういったことも併せて、例えばロスを削減していこうよという訴え方もあると思いますので、計画というよりは実際の取組の段階でいろいろ参考にさせていただきたいと思います。よろしくお願いします。

あと、廃棄物の丁寧な分別の関係は、環境生活部さん、何かコメントいただけますか。

(菱沼循環型社会推進課課長補佐)

環境生活部です。廃棄物の丁寧な分別は都市部に限らずリサイクルの推進にとって重要だと思いますので、我々も推進を図っているところですが、海産物を守るというところでは、今、海洋プラスチックによる海洋汚染が国際的にも喫緊の課題になっているところもありまして、海洋プラスチックによる生態系への影響も懸念されています。やはり陸域から海域にごみ流れ海洋プラスチックになるというような部分もございますので、プラスチックごみのポイ捨てをしないということや、適正処理を推進していくことについては、引き続き進めていきたいと考えております。

(野口食の安全推進局長)

あと、(事前意見にありました) オーラルフレイルについては地域保健課、備蓄の食品と

か学校給食で使う農産物については食品政策課からお願いいたします。

(石川地域保健課課長補佐)

地域保健課でございます。オーラルフレイルにつきましては、北海道歯・口腔の健康づくり8020推進条例ですとか、北海道歯科保健医療推進計画で、オーラルフレイル予防ですとか、口腔機能の維持向上などに取り組んでおりまして、そうした趣旨を17ページのところに記載させていただいているところでございます。

(池田委員)

簡単に事前に予習してきたのですが、多分科学的な視点から言うと、その口腔検診で口の中を医学的にちゃんと健全な形にしましょうというのと同時に多分、表情筋ということが正しいのか自信がないんですけど、顔の筋肉を動かすというのがおそらく、要するに無表情な生活をずっと続けていると口の機能とか食の機能は低下してくると、そのリンクが多分オーラルフレイルの重要なポイントじゃないかと思っておりますので、そこを鍛えて老化を抑制するためには、コミュニケーション、人としゃべったり、漫才を見てもらったりとか、そういうものが人としての健康的な文化的な生活が老化を抑制することに繋がるんじゃないかと、決して医学的、技術的な話だけではないんじゃないかなというのが僕からの意見であります。どうぞよろしく申し上げます。

(石川地域保健課課長補佐)

ありがとうございます。オーラルフレイルは、おっしゃっていただいたとおり、口腔の維持向上、また表情筋の発達というところでも大変重要だと考えておりまして、引き続き、介護予防の観点のみならず、健康な高齢期を送っていただくという観点から、また普及啓発に努めてまいりたいと思っております。

(大塚食品政策課長)

備蓄食品に関しては、まず担当部署と協議ということにさせていただきたいと思っております。検討させてください。

(野口食の安全推進局長)

いろいろ研究させてください。フードバンクとか、今後、賞味期限も3分の1ルールから2分の1ルールにとかいろんな流れができていますんで、そこもトータルでいろいろ検討して、よりロスを少なくするとか備蓄するといったことの解決に繋がっていくかと思っておりますので、少し研究させていただきたいと思っております。

(野口会長)

ありがとうございました。本当に活発な御議論いただきましてありがとうございます。

私の印象では、やはりこちらについても、この案を作成するプロセスが非常に丁寧に行われたと。先ほどと同様に最後パブコメまでやって、きちっとそれを反映させているという点で、良いものができたと思っております。特に安全・安心基本計画と違って、野口局長もおっしゃられましたけども、非常に多様なステークホルダーが関わる内容であるということは、非常に重要な、大きなところだろうと思います。ですから、この計画を実現する上で、これがガイドラインのようになって、多くの人に見ていただくということが非常に重要だろうと。やっぱりベクトルが合わないと、せっかくこういういいものができても、なかなか成果が上がらないということになりかねないと思います。そういう点でやはり今回良かったのは推進テーマを作ったり、どさんこ食育推進プランというわかりやすい言葉で、計画が書かれているので、多くの方の目に触れるんじゃないかという気がいたしました。これが私の感想でございます。

ということで、いろいろ御意見いただきましたけども、事務局、なにか変更することがございますか。ございませんか。ということで、事務局の計画案につきまして、委員の先生方、いかがでしょうか。お認めいただけますでしょうか。

(異議なし)

(野口会長)

ありがとうございます。それでは答申案を読ませていただきます。御審議いただきたいと思っております。

令和6年2月7日、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。第5次「北海道食育推進計画」について、答申。令和5年3月15日付け食政第1211-3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、第5次「北海道食育推進計画」(案)の内容は、おおむね適当と認めます。なお、本計画の推進に当たっては、次の事項に十分配慮してください。記、1、食育の取組を効果的に進めるため、家庭をはじめ、学校や地域住民、ボランティア団体、消費者団体、農林水産業者を含む食品関連事業者、保健・医療・福祉関係者などが、それぞれの立場や役割に応じて、相互に連携・補完しながら、道民が積極的に取り組む道民運動として推進されるよう努めること。2、食育はあらゆる世代で取り組むべきものであることから、社会情勢や食をめぐる情勢の変化を踏まえて施策を推進し、広く道民が健全な食生活を実践できるよう努めること。3、計画の進捗状況や成果を把握し、フォローアップするなど、効果的な食育の推進に努めること、ということでございます。

最終案は素案に対する皆様や道民の御意見を踏まえて十分に検討された内容であると考えられることから、計画に基づいて施策を効果的に推進いただくために配慮すべき事項として、事前にいただいた御意見等を踏まえて、答申案に書きました三つの付帯意見として整

理をしております。

答申文をこれで確定したいと思いますが、よろしいでしょうか。

(異議なし)

(野口会長)

ありがとうございます。それでは答申文を案のとおり決定させていただきます。

今日、二つの計画案の審議、それから答申を決定したところでございますけども、今後の予定について、事務局から説明いただきたいと思います。お願いします。

(大塚食品政策課長)

その前に一つ、配布資料に不備がありまして、子ども意見の部分が印刷から漏れておりました。ただ、言い訳しますけれども、委員の皆様事前に送りましたものにはちゃんと入っていましたので、御覧いただいた上で議論させていただいたというふうに御理解いただきたいと思います。出席者の皆さん、それから傍聴者の皆様には別途送付することとしたいと思っておりますし、資料は全部ホームページに公開することにしております。大変恐縮でございますが、報告です。

今後についてでございますけれども、私ども今、両計画について答申をいただきました。今後、道として決定手続きを行いまして、3月中に決定、公表する考えでございます。この過程で、誤字脱字、てにをは等の修正が必要となった場合には事務局の責任で修正を行います。また、記載の趣旨に修正が及ぶ場合については会長に御相談して、どのように取り扱うか検討する考えでございます。御報告でございます。以上です。

(野口会長)

ありがとうございます。次に議題の4、その他に移りたいと思いますが、事務局から何かございますでしょうか。

(事務局)

来年度の審議予定について御説明させていただきます。

来年度は北海道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条例、いわゆるGM条例の検証年となっております。GM条例は平成17年3月に策定、平成18年1月から施行しているところですが、北海道食の安全・安心条例と同じく5年ごとに施行状況の検討を行うこととなっておりますので、来年度の委員会において御審議をお願いしたいと考えております。日程調整は後日、事務局から御連絡させていただきます。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。次はGM条例の検証年ということで、その関係だそうですね。それでは委員の皆様から何かございますでしょうか。

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。長時間の御審議、本当にお疲れ様でございました。それでは進行を事務局のほうにお返しいたします。

(事務局)

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

(野崎食の安全推進監)

皆さん本当にお疲れ様でございました。限られた時間ではございましたけども、委員の皆様からは貴重な御意見を賜りましたこと、厚く御礼を申し上げたいと思います。本日、第5次北海道食の安全・安心基本計画(案)及び第5次北海道食育推進計画(案)につきまして、概ね適当という御意見をいただきました。誠にありがとうございます。これまで御議論いただいた内容、それから配慮事項含めまして、答申をしっかりと受け止め、今後5年間、計画に基づきまして施策を推進してまいりたいと考えてございます。

今年度の食の安全・安心委員会につきましては本日が最後となります。今年度は委員の交代がございました。新たな顔ぶれの中、野口会長、吉田副会長はじめまして、委員の皆様方には、丁寧で活発な御審議をいただきましたこと、改めて御礼を申し上げたいと思います。

今後とも北海道の食の安全・安心の推進につきまして、御支援、御尽力をいただきますよう重ねてお願い申し上げます。閉会にあたっての御挨拶とさせていただきます。

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。