

令和5年度第1回 山形県食の安全推進会議

【開催概要】

開催日時 令和5年8月4日（金）13:30～15:05
開催場所 山形県庁1001会議室
出席委員 岸昌子、今田久美子、佐藤栄子、青柳隆弘、工藤隆弘、黒澤ちよ子、
長谷川正芳、二ノ戸長作、蔵増由加里、山口秀子、中嶋武司、藤科智海、
早坂美希、金光秀子（順不同、敬称略）

【次第】

- 1 開会
- 2 挨拶
- 3 協議
 - (1) やまがた食の安全・安心アクションプランの令和4年度及び令和5年度取組状況について
 - (2) その他
- 4 閉会

【議事録】

- (1) やまがた食の安全・安心アクションプランの令和4年度及び令和5年度取組状況について

〔事務局〕

資料に基づき説明。

〔座長〕

委員の方から、質問や意見等はないか。

〔委員〕

1ページについて、不用農薬の一斉回収で7,000kg以上回収したということだが、消費者からすれば、そんなに回収するぐらいなら販売禁止・使用禁止にしたらどうなのかと思う。その辺を質問したい。

〔事務局〕

この中身だが、使用期限切れのもの等が多く、販売禁止の方はほとんど含まれていない。古いものが中心になっている。

〔委員〕

もう1つ、検査関係の実績値について、目標値に対して100%や100%以上という中で、5ページの一番上にある大量調理施設に対する監視指導の所だけなぜか目標値に対して実績値が半分くらいになっているが、これは何か難しい理由があったのか教えてほしい。

[事務局]

大量調理施設については、コロナ禍で、宴会場のある旅館・ホテルといったところが稼働していない部分も多かった。あとはやはりコロナ対応のために、食品衛生担当の保健所職員が、感染症対応にも手伝いに行く必要があり、そういったところで監視の機会が減ってしまったところもあった。

[座長]

食品安全衛生課の事業で、100%になっていないところが何か所かあるが、それは今説明があったように、コロナ対応で、保健所が感染症対応への支援に職員が取られてしまい、その影響でなかなかできなかつたということで、目標値に届いていない。

[事務局]

オミクロン株がまん延して爆発的に患者数が増えたときに、健康調査などにも人手が必要になり、どうしてもそちらに人を割かなければいけないという場面があった。

[委員]

農薬の回収について、山形県適正農薬販売協会としては当初、会員のみにならせてもらった経緯がある。使えなくなった農薬で5類農薬がある方はぜひ持ってきてほしいということで、今現在7トンも集まっているが、商店だけではなかなか回収が難しい。今、県の方の「あぐりん」にも載せていて、一般消費者の方から、もう4月から「いつ回収か」と、家庭園芸で使った農薬が余ってどうしようもないというので処分してほしいという要望が来ている。できれば農協さんを含めて、JAの方でもこの活動をやっていただきたい。不当に捨てられるとこれは当然皆さんの食や植物などにも関係するので、ぜひそれをお願いしたいと思う。また、せっかくの機会なので、皆さんに9月12日に開催する食の安全安心農薬シンポジウムのチラシをお配りしている。これは全国農薬安全指導者協議会の企画で、コロナで3～4年間やっていないが、全国47都道府県で今回山形県が当番だということで、「農薬とは何か」と「食の安全性の農薬の役割」ということで今回、委員でもある今田さんからもパネリストとしてパネルディスカッションに参加してもらおう。農薬は適切に使えば安全だということを知っていただく機会なのでぜひ来ていただきたいと思う。

[委員]

ミスかなと思われるところを発見したので、一応確認をしたい。4番の農薬対策事業のところ、農薬管理指導士が6名減少し、となっているが、270から266で4名減少ではないか。

[事務局]

目標値は270だが、前年度の農薬管理指導士は272名だったので、そこから6名減少したということ。昨年は目標値を上回っていたが、今年度は更新する方が若干減ったということで減少している。

[委員]

もう1か所、24番、認定小規模食鳥処理場に対する監視指導だが、監視対象13施設に対し、延

べ14施設で一つ上のところと見比べると、これはもう実績値としては、100数%という計算になるかと思うが。

[事務局]

はい。修正する。ありがとうございます。

[委員]

もう一つ聞かせてほしい。12番目のところの飼養衛生管理基準等の普及及び指導のところ、こちら非常に頑張ったというような数値が紹介されているが、何か必要に応じてということだったのか。400戸から955戸とあるが。

[事務局]

豚熱や高病原性鳥インフルエンザの状況などもあり、畜産農家の飼養衛生管理が適切に行われているか、例えば適切な飼養状態か、野鳥や野生獣の侵入防止措置ができているかなど、様々なチェックのポイントがあるが、その監視と指導については、以前に比べると、だいぶ強化している。目標自体は各地域100戸ということで400戸にさせてもらっているが、実際この955戸については、鶏100羽以上、豚、牛を合わせた約1,000戸のうち全戸に近い数字である。繰り返し指導をしている場合も含めてカウントしているので、実農場数としてはこれより少ないかと思うが、近年のこうした状況の中で大きな数字になったと考える。指導対象としては豚や鶏の農場が比較的多くなっている。

[委員]

19番について、アンケート調査というのは、実態把握として十分なのか。

[事務局]

確かにアンケート調査だけでは不十分だと思っている。なので巡回教室や説明会等なるべく集まるような機会、あるいは職員が出向いていくことと併せてのアンケート調査ということにしている。また養殖自体が大小様々ある。今年は生産しなかったが、去年までやっていたとか、今年はやめたと言いつつも、次年度にはまた再開したとか、結構その辺があやふやな部分があるので、アンケートはアンケートで、それなりに機能を果たしてるかなと考えている。あともう一点が、水産の分野で対象としている魚が、食用以外にも観賞用の金魚や錦鯉など、そういったものも対象としているので、そういったところにも指導は行っている。そういう意味では、実際にやっているかどうかというのを把握するアンケート調査は有効と考えている。

(2) その他

[事務局]

追加資料に基づき説明。

[座 長]

この件に関して、質問や意見等はないか。それでは、少しフリートーキングのような形にしたいと思うが、どのような視点からでも構わないので、委員の皆様からいろいろなご意見をいただきたい。

[委 員]

49 番について、特定給食施設に管理栄養士等が配置されているパーセントが、大体 8 割満たない割合になっていて、例えば病院とか施設だと、診療報酬や介護報酬で管理栄養士などが対応されると思うのだが、こういったところが配置されていないのか、これからどのように効率的に配置を促していくのかをお伺いしたい。

[事務局]

今日事務局として来ていない課が所管しているため、後日回答させていただく。

[座 長]

実際に管理栄養士などを配置しなくて大丈夫なのか。法律でもし何か規模で配置しなくていいとか、少ない食数の施設は配置しなくてもいい場合があって、そういうところが少し配置されてないが、できればそういうところも含めて配置したい、そのように考えているのか。

[事務局]

最初の質問と併せて、担当課から回答をまとめてお送りしたい。

[担当課からの回答内容]

健康増進法 21 条において、特定給食施設、継続的に 1 回 100 食以上又は 1 日 250 食以上の食事を提供する施設は、管理栄養士又は栄養士の配置が努力義務となっている。また、特定給食施設であって都道府県が指定する施設、具体的には①医学的な管理を必要とする者に食事を提供する施設として、継続的に 1 回 300 回食以上又は 1 日 750 食以上の食事を提供する施設、②①以外の施設として、継続的に 1 回 500 食以上又は 1 日 1,500 食以上の食事を提供する施設には、管理栄養士の配置が義務化されている。特定給食施設であって都道府県が指定する施設は配置が義務となっている一方、それ以外の施設は配置が努力義務とされており、この配置率を上昇させる必要がある。管理栄養士等の配置により、利用者に応じた食事の計画、調理及び栄養の評価、改善が見込まれることから、将来的には 100%の配置を目指したいと考えているが、当面の目標としては、令和 6 年度までに 80%の配置を掲げている。なお、目標値については、国の健康増進計画と同様。未配置施設への働きかけとしては、給食施設の栄養改善に関する支援・指導として、各保健所に配置されている栄養指導員による巡回や定期報告書類の点検時に行っている。今後も未配置施設への働きかけを継続的に実施していく。

[委 員]

先ほどお肉に関してはしっかり加熱をとということだったが、例えばイワガキとか、魚類はどのように扱えばいいのか。魚屋さんで買ったイワガキは生で食べていいものなのか、生食の際に気を付

けることはあるのかお聞きしたい。

[事務局]

魚については、最近アニサキスという寄生虫が非常に増えており、その部分については一旦冷凍をしっかりとしてもらおうと食中毒は防げるが、日本の食文化として解凍よりも生が好まれるため、どうしてもアニサキス食中毒が減らない状況がある。寄生虫については、24時間以上マイナス20度以下で冷凍すれば防げるので、できればそういった対応をしてもらいたい。また、以前は腸炎ビブリオによる食中毒が多かったが、塩分が好きな菌なので、真水で流すことと低温で流通させていることで、その食中毒自体は減っている。牡蠣についても、菌やウイルスについては先ほど水産振興課からあったように、各自治体でも検査をやっているのだから、あまり心配せずに召し上がってもらって大丈夫だと思う。

[座長]

水産振興課からも何かあるか。

[事務局]

先ほど話があったとおり、真水で洗うということで、イワガキの場合、家庭で調理する際に生食する場合は、エラの部分を水道水でしっかりと10秒ぐらい洗ってもらえれば十分なので、そういった食べ方をしてほしい。あとは高温のところに置かないなど、基本的なところを守ってもらえれば大丈夫である。

[委員]

2ページ目の安全で安心な畜産物の提供について、令和4年度があまり鳥獣被害の問題はなかったようだが、今年度は私の住んでいる山間部でも畜産農家の周りにクマ、イノシシなどが出没している。それに関して、畜産農家の配合飼料の管理等が徹底されていないと、クマから配合飼料のところが荒らされているといった話が出てきている。今年度、そういった鳥獣被害についてどのような対策をしているのかお聞きしたい。

[事務局]

配合飼料等の管理が不十分で、今お話のあったようなツキノワグマやイノシシを誘引している可能性が否定できない状況は、まれにある。豚熱対策では特に重要となるが、「農場の飼養衛生管理区域」といういわゆる農場の敷地内に野生動物を誘引するのは、病気によっては非常にリスクの高い行為になるので、そうしたことを防止するため、エサだけでなく、例えば残念ながら死んでしまった家畜も含めて、適切に管理するよう普段から指導している。ただ、やはり常に状況が変化する県内1,000戸以上ある畜産農家の1戸1戸に完全に実施してもらうのは、なかなか我々としてもハードルが高い面もあり、不適切な事例に接する都度、対応していくこととなる。指導が至らない点があれば、そうした声を聞かせてもらいながら、現場の市町村と協力し、家畜保健衛生所、市町村、農業振興課で力を合わせながら、対応させてもらっているという状況である。

[委員]

私は町の方には今の安全面のところについて伝えてあるのだが、役場の指導があつてから畜舎の周りを確認するのではなく、その前に畜産農家の人は徹底していかなければいけないのだなということを感じたし、今の意見をもらったので大変助かった。

[委員]

今の質問に関連するが、食べられる野生動物は何種類どのぐらい生息していて、どのぐらい加工して、ジビエ料理等々で山形県内では流通しているものなのか。

[事務局]

野生動物については、ジビエ活用というのが全国的には進んではいるのだが、本県の場合放射性物質が検出される懸念があり、クマについては全県的に出荷規制がかかっている、小玉川の熊まつりのときには、放射性物質の検査をした上で指定された処理場で処理して、というようなことでのジビエ活用がされている。イノシシについても、野生で捕獲したものを出荷販売ということはされておらず、捕獲したイノシシをしばらく飼ったものをと畜、解体してジビエ料理で提供しているところはある。鹿肉などその他の野生動物については県産の販売は把握していない。

[座長]

確かに、西の方はかなり今流行っているところもあるので、そういうところも出てくるかもしれない。

[委員]

食の安全に関し、生産者団体として、県や全農山形と連携しながら出荷前の残留農薬検査を実施し、皆様方に安全安心な農産物をお届けしている。そうした中で、先ほどの資料の1ページの1番にある「やまがた安全・安心」GAP推進協議会のもとで、我々JAグループも取組を進めているところ。我々は第三者認証GAPの取組は別途進めることとしているが、新山形県版GAP第三者認証は、国際水準GAP認証取得を促進するということであった。GAPといっても、GAPを取るか、GAPをやるかということで、いろんな選択肢がある。まずはGAPをやるというところから、我々は徐々に取組を進めているところだが、この山形県版GAPについて、国際水準GAPの認証取得ということで、要はこれを目指して取組を進めるということだと思うのだが、最終的にはGAPを取るということを目的としているということか。

[事務局]

ご指摘のとおりで、皆さん何かしらGAPはしている。GAPを取るというのは、整理整頓に見える化、ルール化して、それを第三者に認めてもらうということになる。ご指摘のとおり、山形県版GAPについては、審査項目が大体80程度に対し、国際水準GAPのJGAP、アジアGAP等については、審査項目が120から150ということで、非常にハードルが高い。山形県版GAP第三者認証制度については、将来のそういった国際水準GAPを目指す方の練習台としての役割もあり、実際に今年度新規で、山形県版GAP認証取得した方の中には、やはり将来輸出を視野に入れ、これを土台として国際水準GAPの方に移行したいという方もいる。そういう意味では山形県版GA

P第三者認証は、非常に役割は果たしているのかなということ、GAPを取ると、GAP認証を受けるというのを最終目標に引き続き現場の方には呼びかけていく予定である。

[委員]

先ほどの資料の7ページの48番、出張セミナーということで101回開催しているということだが、我々も食の安全安心を推進する側でいろんな対策や取組を進めているけれども、101回という実績について、どういった方々からの出張セミナーの要望が高いのかということと、どういうところが一番関心高いのかというところがわかれば教えてほしい。

[事務局]

やはり食品事業者から、社内の勉強会で衛生管理について話してもらいたいとか、表示について教えてほしいとか、そういった声が多い。消費者の方からも依頼があり、衛生管理の部分が多い状態になっている。

[委員]

GAPについて、海外からの輸入の農作物を含めて、このGAPを推進したところから輸入するのは知っている。ヨーロッパあたりでは、GAPを取らないと受け入れないというのもあるが、日本ではどのようになっているのか。

[事務局]

日本そのものの現在のGAPの取得状況を見ると、ほ場レベルでは1%である。なので海外ほど関心は高まってないという状況は輸入に関しても同じ。ただし業者で言えば、やはりGAP認証を取得しているものはどうしても選ばれやすくなるという現状があるので、その辺は選びながら輸入しているという実態もあると聞いている。その程度がどの程度かまでは把握していない。

[委員]

GAPも大切であるし、県の認証もとても大切だとは思う。だが、一番は、飼料の高騰化やウイルスで殺処分されたという状況の中で、生産者が農家で生きていけるかということが今一番大事な時代だと思う。有機農法の方向性に行く一方、肥料は上がり、燃料は上がり、米価は下がる。では農家の人たちがどこから所得を得ればいいのかという感じだと私は思う。賃金が値上げになったというのは企業努力というはあるが、農家の方々もそれなりに頑張っていると思うが、みんながGAPをするというものではないと思う。GAPを取るには、かなりの年間的な費用もかかる。農家の収入の度合いによって、参入できる方と参入できない方が出てくるので、GAP取得数という数字的なものでは私は見てもらいたくないと思う。地産地消や、県産ブランド米では、山形のつや姫というのは今ベスト3の価格にもなっており、大変売れている品種だと思うが、でもつや姫をみんな作れるかと言ったら、作れない。ある程度の生産量が決められて、ある程度の数値でないと、供給が安定されていないために、つや姫はごく一部の生産者しかできない、本当にブランドのお米である。かといって今新しく推奨している雪若丸がすごく売れているかと言ったら、もう米価的にはかなり低い米価となっている。なので、いかに肥料や安定供給、こういった研修とか、水産物もそうだが、一番はそれなりの所得があって、農薬など規定があった場合に、それを維持できる分の

力があるかないかだと思う。そうしたら少しでも頑張っている人たちが全部淘汰されてしまうわけで、そうなれば、全部放棄地になっていき、畑などやられる方は少なくなる。そしたら、今度は農地が荒れていってしまう。基準なども増えているので、これからはどのようにその環境整備をしながらやっていくかが一番だと思う。

[事務局]

つや姫、雪若丸についてのお話をいただいた。委員がおっしゃるとおり、つや姫については、日本一のブランド米を目指して、山形「つや姫」「雪若丸」ブランド化戦略推進本部で、生産量なども考えながら、ブランド化を進めており、雪若丸についても同様に、雪若丸のターゲットを目指して推進しているところである。私どもとしては、生産者の所得向上に向けて、引き続きそういったブランド化を進めていきたいと思っている。

[委員]

山形県の農産物、お米にしろ野菜にしろ果物にしろ、ここ3、4年非常に厳しい現状である。暖房費が高いとか値上げしたとか、農薬が非常に高騰するとか、輸送面でも配送費の負担が非常に大きくなっている。ここ2、3年の中で、生産者に対する負担が非常に大きく出てきている。荷受市場としても、各生産地、またJAの方々から、市場としての役割というか、その負荷の部分、しっかりと商品に販売価格としてスライドできるような単価で販売できているかということ、全国の市場はそこが非常に今苦しんでいるところである。今年3月に、東北市場、公設市場、代表9社が集まって、今の市場の枠組みや問題点をいろいろ話し合った。まず一つは、生産者の方々に販売価格として納得していただけるにはどうしたらいいのかということで、丁寧に話をさせてもらった。市場が安定した集荷対策をするためにも、生産者の方々に安定した価格帯を取り上げて、GAPなどの次のステップの架け橋になり、収入を安定させていくことが、一番の課題ではないかなと思っている。一般の商品の場合は、ラーメンが20円30円上がったら、3、4日我慢しようと言っても、いずれ慣れてしまえばどんどん買って食べるわけだが、生鮮食品の場合は、一晩で鮮度が落ちてしまうという部分もあり、農業の方面にしてもいろんなブランド品の競争力もあるので、やはりもう少し行政や国が、最終的にはヨーロッパのような価格帯に持っていかとか、三位一体となった販売の仕組みも今後必要になってくる一つではないかなと思っているところである。我々としては、山形県は、非常に内容のいい、食味のいい農業品目が最近非常に注目をされているので、生産者のために我々もしっかりと販売に取り組んでいきたい。

[委員]

コロナも第5類となり、人の流れ、県外からの観光客、インバウンドということで、結構お客様や人の出入りが激しくなっていく中、食品加工メーカーでは、山形県産を原料にした加工食品はやはり買ってくれる人が安心安全で手に取ってくれる。特に今日ご説明いただいたこういった取り組みが形になっていると思うので、これからも継続してほしいと思う。

[委員]

私は、宿泊業で代表をしているが、私どもではちょっとしたものも全部県内のそれぞれの八百屋さん、果物屋さん、米屋さん、肉屋さん、いろんなところでそれぞれ買っていると思う。地元のもの

のを、地産地消ということを前面に、我々の会合ではいつも話になるので、作っていらっしゃる方も、仕入れする方も我々も、自信を持っているわけで、例えばお米であれば、つや姫ならつや姫、はえぬきならはえぬき、雪若丸なら雪若丸と、やはりそういったところをお客様に、もうちょっとアピールしながら、地場のものをお声をかけていきたいと思う。お客様が一番買っていくのは、お米。近くのマーケットやお米屋さんに行って、こういう名前のお米を買っていきたいというように、物販に繋がるような商品になっていればいい。お肉にしても、私のところは天童だが、天童牛というのがある。総称は山形牛だが、天童は天童牛、置賜は米沢牛、最上は最上牛、いろいろあるが、その地域地域で皆さんは美味しいものをお出ししているはずなので、それをお客様は買いたい、買わせてあげたい。でも、あまりにも値段がぐっと高いと手が出ないというのが現状。なので、皆様の方でも、生産販売する方でも、一般的な商品をほどよい価格で販売してもらえればありがたいかなと思っている。

[委員]

山形は1か所だけ、牛肉の生食禁止になった段階で生食用牛肉の加工に手を挙げた方がいて、設備も保健所の許可をしっかりと取って、生食ユッケを何グラムかをパックにして冷凍で流通している。生食禁止になったときに、生食用を取り扱う人の研修会という形で私も行ったが、20~30人の方が受けて、資格は取ってはあがるが、加工する場所は他と区分し、専用の器具と設備が必要というハードルが高くて、また原料が自分のところで脱骨した肉を使わないといけないのでなかなかやれないのが現状。1か所のところは、焼肉屋さんのほか、自分のラベルを作って、これを貼って売ってくださいという形で頼んで流通しているので、山形に関しては生食ユッケが出て安心だなと思っている。

[委員]

栄養士の方でも健康情報の発信など様々しているものの、なかなか皆様に届き切らないというところが課題の一つでもあり、県の方にお伺いしたい。今県の方での情報発信というのはホームページがメインなのかと今回の資料を拝見して思ったのだが、それ以外にどんな媒体での情報発信をしているのかということと、どのくらいの方はそれを閲覧していて、反応というのはどのくらいあるのかということも、もしわかれば教えてほしい。

[事務局]

ホームページの他に、先ほど申し上げたほっとインフォメーションや、あとはツイッターとフェイスブックもあるが、県として出しているため、フォロワー数はまとまってしまっていて、分野別のカウントは難しい状況である。各保健所でも食品衛生の講習会であったり、アナログな周知もあるが、それも先ほどの出張セミナーの数字であったり、そういった形でのまとめ方なので、どれくらいの方に実際見てもらっているのかというのがちょっと計るのが難しい。

[事務局]

補足させていただくと、先ほど申し上げた「ほっとインフォメーション」であるが、紙媒体でスーパーや産直施設などで、貼り出している。レジを通して商品を詰めるころなどに貼っておいていただくというような方法が、実際は一番広く多くの方に目にしてもらえるのかなと考

えている。インターネットもあるが、それは情報を取りに行かないと見ていただけないので、やはり多くの人があるとこに揭示する方法が一番実際には目にしてもらえないのではないかと考えている。アナログな方法だが、その方が広く周知できると考えている。

[委 員]

今しがた皆様からご発言を頂戴した中で、我々生産者関係に対してもいろいろご意見を頂戴したところ。食料安全保障ということで、おそらく皆さんいろいろ新聞なりテレビでこの文言を見る機会が多くなったのではないかとと思う。例えばコロナが始まったときに、マスクがなくて困ったという経験、皆さん記憶にあると思う。マスクが欲しくても手に入らないという状態になったわけだが、仮にあれが食料だった場合を考えたときにすごく恐ろしい。日本の場合、食べ物もいろいろな資材・燃料関係もほとんど海外から輸入しているのが多い中で、例えば、戦争等で海外から入ってこなくなったとなったときに、国内でどれだけのものを賄えるかを考えると、すごく今危機的な状況だと捉えている。そうした中で、先ほどご意見のあった、農家がいろいろ頑張ろうとしても資材は高い、燃料は高い、一方で販売価格は上がらない、物が高くなっている中でどうやって生活していくのかという話にもなってくるかと思う。こうした中、我々JAグループでは、持続可能な農業に向けて、国や県、議会等に対し、例えば、農家が再生産できるような支援などを要請しており、今月もそうした内容に加え、様々な要請を県選出国會議員の先生方にさせてもらう。現在、生産者の努力だけではどうしようもできない状態になっているのは間違いない。例えば酪農家など、どんどん離農が進んでいる。本日、消費者関係の皆さんや食品関係の皆さんがいらっしゃっているが、価格転嫁、要は生産コスト上昇分の販売価格への上乗せなどへの理解促進は重要となる。ただ、単純にはいかないと思う。国の方でも今どういう方法がいいかを検討している中ではあるが、ぜひ本日お集まりの関係者の皆様から、こうした生産現場の現状を踏まえていただき、我々も皆さんにご理解していただけるような取組を進めていくので、価格転嫁なり、そういった取組についてご理解を頂戴できればと思う。

[座 長]

委員の皆さんからもご意見いただいたので、いろんな形で情報交換もできたかと思う。それでは、そろそろ終わりにさせていただければと思う。以上を持ちまして、本日の協議を終了させていただく。皆様、会議の円滑な運営にご協力いただきありがとうございますございました。

(終 了)