

## 平成 17 年度第 1 回滋賀県環境こだわり農業審議会会議概要

日時:

平成 17 年 6 月 17 日(金)

午後 2 時 00 分～午後 4 時 30 分まで

場所:

大津合同庁舎 7 - B 会議室

議題:

1. 環境こだわり農業実施協定の締結等について
2. 環境こだわり農業推進基本計画の進捗状況等について
3. その他

出席者:

井上委員、岡田委員、川崎委員、岸辺委員、須戸委員、谷口委員、富岡委員、  
中島委員、西村委員、藤田委員、増田委員、森脇委員、山梶委員、山田委員

### 議題 1 環境こだわり農業実施協定の締結等について

(事務局説明 資料 P1～P3)

富岡会長: 今回新たに 34 の申請があり、特に問題になるようなことはなかったということです。ご意見・ご質問があれば出してください。

(意見・質問なし)

富岡会長: それでは特に意見なしということでよろしいでしょうか?

### 議題 2 環境こだわり農産物を原料とする加工食品の表示制度について

(事務局説明 資料 P4～P5)

富岡会長: ありがとうございます。それではただいまの案に対しましてご質問・ご意見がございましたら出し

てください。山田さんどうぞ。

山田委員：加工食品ですけど、今の説明で概略はわかりませんが、主たる原材料はこだわりのものがあるならそれが使用100%ということだと思いたしますが、5番の米パンが100%に持って行ってほしいと、9番の豆腐も100%にすれば認められるというお話がありましたから、それはそういうことだと思うのですが、6番の小麦粉30%のパンというのは問題なんでしょうね。主たる原料というのをどういうふうに考えるのか、パンの場合なら強力粉を使うというのが当たり前の話であって、強力粉70%で、残りの小麦粉30%が本当に100%こだわりの小麦粉であっても、70%の強力粉がそういうものでなかったとしたら、これにマークをつけるのは問題であろうと思います。割合をきちっと決めて、主たる原料とは何かと考えることを決めることが1つと、主たる原料と副材料というんでしょうか？その他の使用原料、その割合を考えないといけないんじゃないかと。8番のクッキーの小麦粉はふつうの小麦粉でいちご(85%)はこだわりのいちごを使っていたとしても、これにマークをつけるのは非常に問題であろうと私は思います。そういうものの使用の割合を、きな粉餅のきな粉のように本当にトッピング的なもの、例えば炊き込みご飯は100%こだわりのお米を使っている場合でも具材をどれだけ入れるかによって、わずかな具材を入れる場合ならいいのですが、かなりの量の具材を入れた場合に全然違くと。例えば山菜ごはんの場合、山菜は輸入の場合それでこだわりと言えるのか、買う側としては、消費者の方としてはやっぱりこのこだわりのマークがついている場合、すべてそうだろうというふうに考えますから、使用の副原料といっても使用割合をうんと少なくしておかないと、それをどのくらいのパーセントまで認めるのか、ある程度のガイドラインは決めていかないといけないと思います。

富岡会長：主原料と副原料との区別をしなければいけないのではないかという意見ですが事務局の方はどうですか？

事務局：先ほどの表でいいますと、ご指摘のとおり6番のパンの場合、小麦粉が原料になりますので小麦粉は全部こだわりでないといけないという形の案でございますので6番は対象にならないことになりまして、8番のクッキーについても環境こだわり農産物の対象として小麦がございますので、小麦粉が100%環境こだわり農産物にならないと、いちごだけが環境こだわり農産物だから表示できるということにはならないと考えております。農産物の原料の中で対象となっている環境こだわり農産物はすべて100%環境こだわりでしてもらおうと、まずそこできちっと線を引くとおのずと原材料はほとんどこだわりのものにしかならないと。山菜ごはんの山菜そのものは、環境こだわり農産物の対象になっていないので環境こだわりにしたくてもできないというかたちになります。大半の事例については、原材料とちょっとしたトッピング的なものに区別できるのではないかと考えております。ご指摘のように難しい部分が出てくるかもしれませんので、それぞれのケースで考え方を整理していかなければならないと思っております。

森脇委員：先ほどの話に関連して100%に限るという考え方と、環境こだわりの原材料を使おうとする努力を認めてあげるというやり方で、環境こだわり原材料何パーセントという表示は不可能なのではないでしょうか？たとえ少

なくとも使おうとしている努力というのを 10%でも 20%でも認めてあげるというやり方はだめなのでしょうか？

富岡会長： 今の意見について委員のみなさんのご意見はありますか？

西村委員： なるほどという思いもありますけども、生産者の立場からしてみると環境こだわりってがんばった甲斐がないです。そう思いませんか？ たかが 30%入れてもらって本当に努力した、生産者のその努力はどこで評価されるのでしょうか？ 全体の中のたったの 20%、30%これだけで認められるようになったら、広めていく方も評価が落ちてくるのではないのでしょうか。努力の部分をもっと評価してもらわないと、作っている人がよし、頑張ってるって作っていかうというふうにならないと思います。

富岡会長： 関連してご意見ございましたらどうぞ。

岡田委員： さきほどの小麦粉の件ですけども、滋賀県の中では環境こだわりの小麦粉はないと思います。実際、一級品の小麦粉、麦を作るのでさえ滋賀県では土地柄無理なところがあるという中で、あえて環境こだわりの小麦粉を使うということは滋賀県産以外の小麦粉に頼るという形になると思いますが、滋賀県産で 100%環境こだわりの小麦粉が手にはいるというお話でしょうか？

富岡会長： その件は後にしてもらえますか？ 主材料は 100%環境こだわり農産物を使っているものだけを認証の対象とすると、これに対して 100%未満でも認めていいのではないかという意見が森脇さんの方からございました。それに関連して、それに絞ってまず議論してみたいと思います。

森脇委員： 先ほど言いたかったのは環境こだわり原材料何%にはできないかということ。100%で作った加工品であれば、こだわり 100%と表示して、環境こだわりの材料がそのうち 30%しか用意できなかった場合には環境こだわり 30%と表示して、そういうやり方は不可能でしょうかという提案です。

山田委員： 何%という表示も一応はあってもかまわないと思います。けれども例えば 30%で環境こだわりのマークをつけていったらまぎらわしくなりますので、やはり少なくとも半分以上とか 70%以上とかそういったものを使った場合に限り認める。環境こだわりのもの以外のものを使わないとできない、例えばパンの場合グルテンをたくさん含んだ強力粉は、環境こだわりではとてもじゃないけれども生産できないというか滋賀県内ではできないので、その場合に強力粉を他の県から持ってきた場合、県内の環境こだわり小麦粉何%というのなら話はわかりますが、他から持ってきたものを使われていてこのマークを使われていたら、一生懸命になって 100%作っている方は、いやな思いをなさるし、それに買う方も非常に紛らわしくなって困ると思います。

富岡会長： 他にどなたかご意見ございませんか。

岸辺委員： さきほど言われたように認知を高めるために加工品をやっていこうというのであれば原材料がどれだけあるかによって変わってくると思います。われわれ小売りですと一時的だけ少しポツと出されても多分売れていかないし認知にもならない。例えば1年間通じてジャムをずっとおいときましょうというのであれば、30%ぐらいしか使えないと。販売量に対して、100%と限定すると1回に100個だけできて、一体それがどこに売っているのかという状況になれば、そういうものまで認知していくのか、野菜でごぼうの総菜を作るとしたら、ごぼうだけはこだわりのごぼうを100%使っている、それを炊き込みの具材までやっていくのか、漬け物などとなっていますから、どこが作ってどこが認めてどのアイテムを年間どのように展開していくのかということまで決めないとなかなか今決められないのではないですか。幅広い認知度を目的とするならば、少しだけ手伝ったりしても認知にならないでしょう。

富岡会長： 100%環境こだわりのものを使っているものにマークの使用を認めるというようにするか、あるいは50%以上とか70%以上とかもそれなりの表示ができるようにした方がいいのかという点はどうでしょうか。

須戸委員： この目的が認知度を高めるということだと思いますが、それと同時に認証のマークの質を保つというのも大事な目的だと思うのですが、主原料が100%、70%、50%と出てきたときに買う消費者から見れば、なんか危ないのではないかと、そういうイメージが出てこないとは限らないので、認知度を高めることもあります。それは大前提として認証マークが確かにこういうものだ、環境を守るためにということの元々の質の方を高める方が私は大事だと思いますので、やっぱり100%に限るべきではないかと思います。

井上委員： 私は、一般の主婦なので、やっぱりこのマークがついているということはどうしても100%という意識が強いので、できれば100%にしてもらいたいと思います。私もサポーターとか県民会議で広めていって品物がないというのをよく聞くので、こういうマークをつけてたくさん出してほしいという気持ちはありますけれども、この前信楽にサポーターと産地に訪ねていったとき帰りのバスでみなさんの意見を聞いたときもやっぱりこのマークがあると100%安心ですと、マイクを回して意見を聞いたときにそのことをおっしゃっていましたので、30%でつけられるとちょっとなと思います。やっぱり100%少なくとも90%ぐらいはあってほしいと思います。

富岡会長： 他にご意見ございませんでしょうか？

森脇委員： 何度もいいますけれども、さきほど岸辺委員がおっしゃいましたように100%にこだわると材料というか加工の食品が年間通じて充分流通する量が確保できないと思います。それだと密度が高まらない。ではそこでどうするかというと、私がさっきから言っているのは環境こだわり農産物のマークの中に環境こだわり農産物30%使用と書いてもらうという、正直に、100%使っていれば環境こだわり農産物100%使用と書き込めるようにしたらどうか。それと例えば環境こだわり農産物がたった20%しかなくても、20%使用と書くことによって認知度を高め、量を確保できると思ったのですが、環境こだわり農産物1%使用だったら話にならないで

すが、30%以上使ってれば30%、40%、50%、と書かせてあげてマークを使わせてあげるという方法はあるのではないのでしょうか。

藤田委員：私も量の確保というものを考えてみたら、たしかにいちじくがなっている時期だけぱっと出て、あとはなくなるというのではいろんなものを大手のところに出していただいている中で、質というか信用の面が確保できないのではないかと思います。ただ一定量の確保の面で主原料と先ほど山田委員がおっしゃいましたように、副原料でもかなりの割合のものは100%ということで進めるものからしていく、例えば先ほど言われました6番のパンとかいうのは除外しながら1とか2、3それから9の豆腐とか、豆腐もちょっと厳しいですね、それから漬け物の11とかそういうようなところで始めていった方がいいと思いますし、井上委員がおっしゃいますようにやっぱり中に他のものが混ざっていたりしたらロゴマーク自体の信頼が揺らぐような気がしますので比率と量ということはこれから少し考えたらいいのではないのでしょうか。

富岡会長：他におっしゃりたい方おられませんでしょうか。

西村委員：単純に考えてみてください。ものを作る、育てる立場からです。これだけの何かの主原料の中に例えば3割こだわったものが、そしてそれを認めて3割使用の農産物加工品ですよという表示をしたらどうか、なるほどとは思うんです。でも、それは言葉を返すと1番最初に戻ってみたら3割のものは最初から原材料に混じっていて、流通にのったらそれで認めてもらえるのかというような言い分も、作っている方からすれば言いたくなるなと思うんです。

須戸委員：農業者が加工品を販売されていると聞いたのですが、これは実際大きなスーパーなんかで卸されているのか、あるいは道の駅とか直接販売されているところなのか、ちょっとそのあたりを教えていただければと思います。

事務局：これらの調査対象については大半が生産者のグループなんかで直売所とかで販売されているようなものがほとんどでございます。一部、加工業者、漬け物業者の方がパッケージに環境こだわりのもの使用とかいう形でやっておられる方もございますけど、道の駅等で販売されているものでございます。

須戸委員：将来はわかりませんが、今のお話を聞く限りではジャムとかそういうものは季節限定でもかまわないのではないかなと、道の駅なんかではそんな感じで売られていると思いますから。今の段階では大きな流通の中で商品を生産するために100%以外のものを製造するということまでは時期早尚で、そこまで生産量が今のところないと思います。

富岡会長：他にご意見は、今のことについて、事務局はどのように進めているのでしょうか。

永井課長：事務局の議論を申し上げたいと思いますが、まず加工品は今のところ使用を認めておりません。一切禁止でございます。にもかかわらずこういう1番から16番のように意欲ある農業者の方々が工夫を凝らして前向きに取り組んでいただいております。こういう方々をまず支援してあげたい。とともに、やはりマークを目立たせたいという思いもございまして、一つマークの表示を考えていこうということでございます。あまり大きなことを考えているわけではございません。むしろこの16の調査事例それぞれに私どもは顔を思い描きながら、支援をしてあげたいというようなことを考えるわけでございます。単にこだわり農産物をどれだけ使ったという文章表現ですと表示の下の方に大いに書いていただきたい。3割使っています、5割使っていますということは書けるわけでございます。それはマークとは別でして、現状でも文章表現はできます。で、マークを使うということだと紛らわしいことはいっさい避けたいということです。この前の牛の偽装もありましたように、紛らわしいことはいけません。消費者の信頼を失うことになると考えておりますので、100%は100%、ルールはルールどおりということで運用し、こういうルールですと16の事例のまあほとんどがいけるだろう、いけない場合もあります、いけない場合もありますが、片一方で厳戒なルールというのを作りながら、片一方で支援ができる、今全部使えないわけですから、使えないのを使えるようにする。一部の人は使えないけれどもルールだけは厳格にしようと思っております。定義も100%、そして表示も何々をどれだけ使用というのは必ず今の議論といたしましては、お米を100%使用と必ず書こうという議論をいたしているところで、むしろ元気に前向きに環境こだわり農業に取り組んでいる皆さんをどうやって支援できるのか、こういうところに素直になれる制度というふうにお考えいただきたいと思っております。

富岡会長：基準に達しなくても文章では書けるという説明でした。マークを認める場合は100%にしようというのが大半のご意見です。これにつきまして森脇さんいかがですか？

森脇委員：はい、つまりマークは100%ということでマーク以外に自分でこの表示は仮に何%使っていますと書いて売り場におくということですか。わかりました。

富岡会長：これについてはこれまでにしたいと思っております。最初に提起された問題で主原料・副原料で紛らわしいものがあるのではないかと、なにか基準を決めた方がいいのではないかとのご意見があったのですが、それについて何かご意見がありましたらいかがでしょうか。

増田委員：具体的に考えられるのは例えば味噌なんかの場合で、大豆が50%で麦が20%というような場合に、大豆がこだわりでなくて麦がこだわりで、重量でいくと3割ぐらいのものが環境こだわりであると、この時にここでいう環境こだわり農産物麦使用と表示することが妥当かどうか、微妙だと思いますがそのあたりはどうお考えでしょうか？

永井課長：この制度、今のせている制度ですけれど、言葉で書くのは書けます。麦を何%使用と。ただマークを使えるか、これは使えません。麦と大豆の両方ともが100%であるということであればマークはお使いいい

ただけません。ただ、欄外に麦のこだわりを何%使っているよという表示はしていただける。

富岡会長： それはいいのですが、今の味噌の場合は麦と大豆両方こだわりでないとマークは使えませんよと。そしたら例えばクッキーの上にイチゴがのっているような場合は、これはどうかということです。

永井課長： トッピングは考慮しない、関与しないというふうに思っております。

富岡会長： それで、副材料・トッピング・調味料的、添加物的ということになっていますが、それを言葉でなく数値か何かで決めないとあいまいになる、こういうことだと思います。味噌は大豆と麦両方が主原料なのか、麦は添加材なのか、それはどうして判断するのかということです。

永井課長： 環境こだわり農産物の認証制度の対象になっているものについてはすべて 100%である必要がある。これは定義です。

富岡会長： それはちょっと当てはまらないのではありませんか？ イチゴも当然環境こだわりの認証対象ですから、その原則では両方こだわりでないと、ということになりますね。イチゴはトッピングであるから構わないとこういう説明でした。そしたら味噌の場合に主原料は大豆であって小麦は副原料なのか、それとも両方が主原料なのか、どちらか決める。それはどうするかということですね。

永井課長： 主原料というふうに案には入っておりませんので、原材料の中でこだわり農産物の認証制度の対象になっているものには原則として全部がこだわり農産物である必要がある。これが一つ原則です。ただし書きでトッピング調味料については関与しませんよというふうにいっているわけです。少しここで救済のルールを作っているわけですけど、従ってクッキーという本体にイチゴのトッピングが乗っているというように解釈されればイチゴの方は関与しません、このように考えています。

山田委員： イチゴにも環境こだわりの基準があるわけでしょう。けれどもその場合イチゴは関与しないわけですか？それは量的な割合の問題ですか？

永井課長： やはり最初趣旨のところに引っかかってくるわけです。で、何のためにこの制度を作るかということですね、環境こだわり農産物の認証制度につきましては知事がいちいち現場に出向きまして一筆一筆確認させていただいて絶対譲ることができませんが、加工品については一生懸命やっておられる生産者を応援してこだわり農業全体を進めていきたい、このようなサブシステムと思っております。従いまして、何でもウエルカムではありませんが意欲ある農業者を応援するという仕組みと考えて少しここは余り厳格なことは言わずに大いにやって下さいという制度を作りたいなと思っております。

富岡会長： ちょっと答えになっていませんが。

増田委員： 逆に、トッピングのイチゴがこだわりであれば、環境こだわり農産物のイチゴ使用と表示することも可能であるということもできるわけですね。主原料ではなくトッピングがということですね。マークをつけることは可能なんじゃないですか？

須戸委員： 麦はこだわりの認証対象ですよ。小麦を使っているものはすべて使えないと、今のお話ですとクッキーにしてもパンにしても小麦の認証がありませんから、小麦粉自体環境こだわりの小麦粉がないのでその加工品は全部使えないとなると思いますがそれで構わないですね。

事務局： 現状、昨年麦の申請が1件ありその方の麦の生産量が一部あって、実際愛東の方でその麦を使った加工品ということで、一部マークは使えませんが取り組んでおられる生産者の方が1名だけいらっしゃるのですが、こういった制度ができたならそれをきっかけに加工も視野に入れて環境こだわりの麦づくりをやってみようかと、今までは農協に出したら麦なんかカントリーに入って終わりで環境こだわりにする必要が一切なかったのですが、この制度ができることで環境こだわりの麦に挑戦しようかと、しかしたちまちこの制度ができたならすぐに取り組めるかということもそういうものでもないのなかなかできませんけども、来年麦がとれたときにはその麦を使ってしようかと、これをきっかけにまた新たな生産振興になればということも考えております。

増田委員： 有機農産物の加工食品については食塩及び水を除いた原材料の重量のうち5%までは有機農産物以外の使用を認めると、そういう規制みたいなものがありますよね。何らかのそういう形での基準がないとですね、主原料・副原料というふうに勝手に名前を付けるわけにはいかない、トッピングっていうのも…。

富岡会長： そういうことです。

永井課長： はっきり申し上げて、16人にできるだけ使わせてあげたいというのが本意でございます、それをずるずるとするわけにはいきませんから何とかルールがほしい、となると巨大なクッキーの上に1つイチゴがちょっと乗っていたくらいで、それを何%とっていいのかわからない、そういうルールで落ちてしまっただけだと思えます。私はこの16個をできるだけ使わせてあげたいというのが思いです。ルールを作る以上、これを悪用する人が出ないようにしたい。絶対消費者に迷惑がかかりますから。ということで100%あるいは一時的など言われてもしょうがないトッピングという言葉を使ったりしているわけです。後は個別の運用でお任せいただける範囲というのがあればご了承いただきたいなと思っております。

山田委員： すいません。何回もトッピングにこだわっているみたいですが、トッピングのイチゴは100%こだわり農産物のイチゴを使用しております。マークをつければ小麦粉の方がこだわりだと消費者の方は考えま

す。ですからそういう物に使われたら困る。で、そのときの表示は使わせてあげたい気持ちはわかります。マークを使わせるのではなくてトッピングのイチゴはこだわり農産物のイチゴですというようにとどめてほしい。小麦粉を使っていない以上、とどめてほしい、私はそう思います。そこは譲れません。

富岡会長： ちょっと確認ですが、さきほど(参考)の中の8番ですね。これは認められないだろうという説明でしたが、イチゴが85%だから認められないのか、小麦粉がこだわりでないから認められないのかどっちなのですか？

永井課長： 後者です。小麦粉がこだわりでないため認めないのです。

山田委員： それでしたら先ほどの説明がどうも納得いかないのですが。

富岡会長： 主原料が何かははっきりわかっているものはいいんですよ。2つくらいの材料を同じくらいの割合で作る場合ですね。そういった物についてはちょっと解釈の余地が出てくるのではないかと、そういうことなんです。例えば先ほどの味噌ですね。

永井課長： 味噌は、麦も大豆も100%でなかったら使用できません。塩はこだわり農産物でないからそれは除外しまして、麦・大豆は100%こだわりです。

富岡会長： 味噌は麦・大豆は満たさなければならないというその基準は何ですか？

永井課長： ですから、環境こだわり農産物認証制度の対象となっている現在のすべて100%がこだわりであること。麦も大豆も原材料ですね。

山田委員： そしたらさっきのクッキーがおかしくなるんですよ。

永井課長： クッキーは小麦粉が原材料ですね。

山田委員： 小麦粉100%、イチゴも100%ですか？

永井課長： 小麦粉は100%です。イチゴはトッピング的なものなので……基本的にクッキーは100%じゃないと認めませんよということです。

富岡会長： 例えば炊き込みご飯や赤飯とかいろいろ出てくると思いますがどうでしょうか？

山田委員： やはり何パーセントか、全部の原材料の中で副原料とか主原料とか言わずに全体の何%以上使っている物かというくりが必要かと思います。

岸辺委員： 認定は県がするものですか？申請に行つて要するに県の人の判断でこれは これは×という判断になるのですか？

富岡会長： 多分この審議会に疑義のあるものは意見を求められると思います。ややこしいものは個別に意見を聞くとそういうことになると思います。

永井課長： 実際の審査は私どもでしますが、まずルールを確認いただきたい。ルールを運用する上で紛らわしいものがありましたら皆さんのご意見を伺つてルールの修正というのが今までのやり方ですので、そのルールでやっていきたいと思つています。

須戸委員： ちょっとまた確認なんです、原材料の中で環境こだわり農産物の中で認証の対象となっているこだわりのあらましのところ、3ページ4ページに書いてある農作物を使つている場合にはそれが全部100%でなければならないと、ただしちょっと欠けるようなものと全体に占める量も非常に少ないのでさっきトッピングという言葉でおっしゃつたと思つていますが、例えばさっきイチゴが出てきましたがイチゴを除くということであつて、この表にある農産物を使つている場合には基本的には全部100%にはならない。先ほども出てきましたが、トッピングの定義を全体の何%と定義することは無理なのでしょうか？

永井課長： できるかどうか検討させてください。いろいろなケースがありますので。

山田委員： 私も全部の分量の何%以上という表現をしましたが、それを先ほど増田委員がおっしゃつた5%とかそのあたりで線を引きますと、ジャムなんていうのはイチゴ100%、いちじく100%こだわり農産物、イチゴはないみたいですけどそうゆうふうに使つていたとしても砂糖の量が重量割合でいけばイチゴの量に比べてかなりの量を占めますから、5%なんかで区切りますともうできないということになると思つています。

そのあたりの定義をどうするかというのは非常に難しい。ジャムの場合なんかはイチゴ100%商品を選択する側としてはこだわり農産物のイチゴのジャムだということになれば砂糖は考えていない、イチゴが100%こだわり農産物であれば安心なジャムなんだなと思つていますけど、クッキーとかお味噌とかになりますと分量がほとんどこだわりの農産物を使つていないとそれはおかしいなというふうになると思つていますが、ケースバイケースということもあります。

富岡会長： それでは他にご意見ございますか？

増田委員： 4ページの表示方法にはマークと同時に、使用している環境こだわり農産物の種類をあらわす表

示ですね。環境こだわり農産物の 使用というこういう形で明記するのであれば先ほど山田委員も言われましたけど、厳しい割合基準を設定する必要はなくて、おおむね例えば5割くらいでもさっきの話でいえば大豆だけ環境こだわりであって、環境こだわりの大豆使用という表示にしても構わないのではないかと、麦の方はこだわりでなくても環境こだわり農産物を使用しているとはっきりわかるのであれば、ちょっとこのあたりは山田委員さんの厳しい意見とは異なりますが、品名をきちんと表示するのであれば重量比で5割くらいクリアしていればマークをつけてもいいのではないかと私は思います。

富岡会長： 他にご意見があれば…これについては原則として認証対象になる農産物は100%認証農産物を使っていること。トッピング的、調味料的、添加物的なものについてはこの限りでない。こういう原則でいってあいまいというか紛らわしいものについては、改めてこの審議会で個別に諮って判断する、そのような制度の運用を始めるということによろしいでしょうか？事務局いかがでしょうか？

永井課長： 個別に諮るということですね。審議会の皆様よろしく申し上げます。

富江会長： それではさきほどの岡田さんの意見を…

岡田委員： パンに使う小麦粉は環境こだわりの部分で30%使用のパンですけど、クッキーでも小麦粉何%使用ですけども、これでさっきの流通の件でいくとさきほど去年の県内産の小麦粉と言われていましたが、生産者として自分で作っていてもどうしても環境こだわりの小麦粉、というか滋賀県は品質がすごく悪いです。環境こだわりの申請はしないんですけども、滋賀県で環境こだわりの小麦粉を100%使っているとかなり件数は少なくなると思います。滋賀県認証の環境こだわり農産物のマークをつけるには適してないということで、パンやクッキーを作るとすると、もう少し小麦粉何%は流通できるような仕様というのが必要でないかと思っています。

事務局： 滋賀県の小麦の品質というのは評価が低いのが実態でございます。国産の麦そのものが低い中で、滋賀県は全国でも一番低いランクに位置づけられていて、それでたんぱく含量をもう少しあげないといけないということ、あるいは厚生労働省の基準が厳しくなって赤カビ防除で一粒でも赤カビのものが入ってはだめということで、数年前と比べても徹底防除をしているというのが実態でございます。確かに小麦の生産そのもので農薬・化学肥料を半分以下に減らすということ自体が非常に難しいと思います。ただその中で流通も農協を通じて大手の製粉会社にひろっていただいているというような事態の中で、一部だけ環境こだわりのものを作って別で扱って、別に乾燥して、別に加工してという相当いくつものハードルを越えていかないと難しいところはあるのですが、他の県の麦やオーストラリアの麦を使ったものでも滋賀県の麦が少し混ざっていたらできるというようなことにもできないので、表示制度の方ではなかなか譲れないと思います。生産の方では現に1件やっておられる方もいらっしゃいますし、県の加工センターの方でも滋賀県の麦を使ったうどんですとか滋賀県の麦でもよい加工品ができるという試験をしておりますので、加工技術の開発とあわせて今後また推

進んでいきたいと思っています。

富岡会長： 麦については環境こだわり自体が難しいということで加工農産物の表示制度でどうこうという以前の問題ということですね。ちょっと確認してお尋ねしたいのですが、大豆が平成15年から急減しているのですが、これは何か加工の表示制度を作ることによって盛り返すことが期待できるのでしょうか。

事務局： 平成15年に66haというのがあるのですが、これ実は彦根市が単独で1人1年限りで、直接支払的な10aいくらという助成制度をうち立てられて、それは1人1作限りということで、次の年は面積拡大しないとだめでしたのでと彦根市さんの助成制度が働いて面積が増えたのですが、1年限りの助成だったので次の年はもらえないから辞めたという形で減りまして、現に大豆で取り組んでおられるのは豆を袋に入れて環境こだわりの豆ですよということで売り出すような取り組みをしていただいているのが現状です。この加工制度ができれば次は豆腐としてあるいは味噌として使っていく道も出てくるので大豆については一定拡大が期待できるのではないかと考えております。

富岡会長： はい、ありがとうございます。他に加工食品の表示制度についてのご意見はありますか？

森脇委員： 加工食品で小麦を使ったクッキーがリストアップされていますが、先ほどのお話からいくと環境こだわりの小麦を使ったクッキーは事実上不可能ということですか？滋賀県の自然環境からすると品質の良い環境こだわりの小麦っていうのは今後作れるものなののでしょうか？全く望みもないのに売りさばくっていうのは不自然な感じがします。

永井課長： 世界の最高級の国がですね、だいたい港の近くに製粉工場がありまして何万という大地に同じ品質のものがポイッとくるわけです。で、その中で滋賀県の小麦、昔からそんなに評価は良くなかったのですが、非常にめんどくさいということで機械適性といいますが、粉にするときに非常に効率が悪いとかですね、適正がないように言っていますが、実際に私もたくさんの麦を粉にして自分で麺を打って食べましたけどおいしいです、絶対に。だからクッキーにしても、うどんにしても品質が悪いと言うことは絶対にないです。要は何万トンというものを工業として流すときにちょっと違うからやりにくいだけの話でありまして、ですから今の流通に合わないだけなのです。ものは絶対に悪くないです。ただし評判はあまり良くないですよ、確かに。滋賀県という主要産地をたたいておけば業界としてはやりやすいわけです。たたかれる材料はたくさんありますし、たたくことが彼らの使命でありますから。でも生産者の皆さんは絶対自信を持っていただいているので、粉引いて自分で麺を作る方が絶対おいしいです。私が思いますのに、自分で粉にして麺にしてクッキーにしようと思われたら、あとの肥料ですね、売れるためにわざわざタンパクを入れる必要はないです。自分で粉引いて、自分でクッキーを焼くのなら充分です。ですから肥料もやらず、赤カビ病防除のためにどうしてもふつうは売するためには農薬を使わないといけないのです。天気都合で絶対に抜ける可能性があります。これは一般にはいえません。自分でやる人は天気都合をみて、もしこの時に雨が降らなければやらないという判断ができます。

で、そんなにたくさんの方ができるわけではないのです。自分の麦を自分で粉ひいて自分で売ろうという人はそれができます。自分で腕を磨いて天候判断をしてやろうと、考えた上でやるなら絶対いいものができます。ですから、生産物に対してはそんなに自信をなくさないでください。ただこれを全部に適用するようなことになればちょっと話は違います。やはり業界は買っていていくらという世界ですから、それはちょっと無理なのかなというふうに思います。誰でも取り組んでいただけるものではないです。そういう意味で一般にどなたでも滋賀のこだわり農産物の小麦が手に入る状況はまず生じないだろうと思いますが、しかしこの制度の私なりの本来の伝え方、つまり、元気な農業者が私はこうするんだ、という時に支援してあげられるルールを作っておきたいと思うわけです。

富岡会長： 森野さんの説明とちょっと違うように思いますが…

西村委員： 今、課長さんが言われたことはよくわかりました。私は生産者ですから。生産者の応援として加工する人、きっと皆さんの中には加工業者というイメージがあると思うんですね。そうではなくて、こだわって作った人が最後までこだわることを頑張れよという意味がこもっているのがよくわかりました。それから大豆の面積がごそっと減っているが彦根市の直接支払が原因だというのは全くそのとおりです。大豆の場合は直接支払の対象外ということになりましたので、知事さんに来ていただいて、書類を作ってまでそしてマークを買ってまでやらなきゃならないんだったら、やらなくてもいいじゃない、自分たちに自信があるなら努力して100%使用と表示して売ればいいじゃない、ということで私はお米を作っていますが、その面積の中には入ってないと思います。そういう実態があります。

富岡委員： はい、岸辺さんどうぞ。

岸辺委員： 現状の商品の中で、認定したらこれからいっぱい出てきますよね。さっきもトッピングで出たんですけど、たとえばレタスタっぷりサラダが出てきます。総重量の80%がレタスです。で、コーンときゅうりはトッピングですよ、きゅうりもコーンも認定は受けていません。それは 为什么呢？これは必ず現実に商品として出てきます。今もありますからね。それはトッピングだからいいと。コーンは北海道産の缶詰コーン、他府県のキュウリ、レタスは80%認定受けていますよ、で、トッピングだからそれはいいですよという商品が明日にでも出てきます。で、それは 为什么呢？

永井課長： 実は今のところこの16しか考えてないんですよ。多分非常に困ってまたこの場に持ってくるかなと思います。

富江会長： サラダは加工食品というのか？それとも総菜食品というのか？

山田委員： あのサラダは加工食品というよりも総菜食品というのではないのでしょうか？

岸辺委員：漬け物は加工食品ですか？(加工食品)

富岡会長：炊き込みごはんなんか加工食品ではないかな？

山田委員：そのままでは加工食品と言えますかね。炊き込みごはんはちゃんとパックしてレトルトみたいにしてあげれば加工食品と言うと思います。

富岡会長：先ほど16品目しか考えていないとおっしゃいましたが、それ以外のものは認証するつもりはないということですか？

永井課長：そういうことではないです。今は限られた範囲の中でしか考えていないのでということです。

井上委員：それに関して質問よろしいですか？4番の申請のところそういうのを出したい方は計画書を出すのですよね。その隣に必要なに応じて現地確認を行うのだから、その時点で必要がないと判断されたらその時点でOKしてパスしてそのまま流れるんですか？申請したのがはっきりそれに当てはまっているかどうかという確認はどこでされるんですか？

永井課長：やっぱり許可者は私どもですから、私どもが確認させていただくことになります。

井上委員：生産者の方ができましたという見本を出されて県の方が行ってきっちり沿うかどうかは判断してくださるのですか？やっぱりそれが貼ってあるから安心と思って買うのであって、必要に応じてその必要は私たちが考える、消費者主体で考えるのであって、必要に応じてではなく全部してほしい。BSE全頭検査しているように、やっぱり食べ物だから安全安心をちゃんとチェックしてもらいたいなと思います。

永井課長：マークを表示させてあげるというのは私どもの責任において、それが確実に履行されているか確認する必要があると思っています。100%であって、現場を確認させていただくということが信頼を得ることだろうと思いますし、紛らわしい表示をしておく確認がうんと難しくなると思います。

井上委員：今のサラダがどうか、ごちゃごちゃしたときにぱっと迅速に対応できるある程度のものがないと思います。

富岡会長：確認ですが総菜は対象にするつもりはないですか？(ない)炊き込みごはんが例に挙がっているのですが、これはどうですか？

永井課長：制度としてはできるだけ狭いところから始めているので、ケースを積んでいきたいなと思っています

す。したがって、この1から16をどうまず扱うかが初めて、ケースバイケースでルールとして確定していきいたいと思っています。

富岡会長： 総菜も外食に近いものがありますが、そう考えると…

永井課長： 非常に紛らわしいものもたくさんあると思いますが、今まで全然使えなかったものをできるだけ支援していくとか使えるようにする、いっぺんにルール化するというのではなく目の前の事例としてあるこの16について認めていく、まあ16全部ではないですけどやっぱり8番みたいなものは×ですね。こういう事例の中からできるだけはっきりしたものを認めていきいたいなということで現在は100%使ったものにしましょうというルールでいきいたいなと、広めていくにしてもこれをベースにして徐々にして、いきなり100%のルール化というのはとても無理なんじゃないかなと思います。

富岡会長： 総菜はまた今度ということで…

岸辺委員： 目的がこだわりであれば総菜はいいでしょうけど、消費者に広く提供していくのが目的であれば、広く提供していきやすい現状から選ぶのが本筋ではないかと思います。

山田委員： 多分お総菜の方がたくさんマークが目につくところに出てくると思います。

岸辺委員： ほうれん草とかのおひたしは1番売れやすいし、それは総菜と認めないとなれば最初の提示がちょっと違うのではないかなと思います。

山田委員： 今の議論と全然違うかもしれませんが、ここにリストアップされている16品目に非常にこだわっていらっしゃる印象を受けました。この16品目にこだわらずに、こういうものを使ったものをもっと作っていただくという、奨励みたいなものが必要ではないかなと。例えば滋賀県でこだわり農産物になっているお米はたくさんあるわけですから、かなり量的にも多いわけですから、その粉を使ったうどんとか、それから餅菓子とかそれは加工食品の範疇だと思うのですが。ややこしいこといわずにお米の粉100%とお塩くらいで出来るわけですから、餅菓子だったらお米の粉100%で出来るわけですから、そういうものを広めていく、16品目にこだわって新しいものが出てこないと思います。こだわり農産物を使った加工食品を認めることにしましたよと。開発は全部出来ていると思います。うどんも作っている方がおられますし。お豆腐や納豆もありますし。そういうのもっとリストアップしてってください。16品目にはこだわっていただかない方がよろしいかと思ひます。

須戸委員： 一つ確認をしたいのですが、他のいろいろな国とか法律では加工食品や総菜などは法律用語として定義があるのでしょうか？

永井課長： わかりました。確認しておきます。

森脇委員： 一点確認したいのですが、この16年の表の主たる原材料何パーセントというのはパンの中の小麦粉30%の、全体の中の30%の小麦粉がこだわり農産物100%ということですか？このパーセントがややこしいです。こっちで示しているパーセントと4ページで示しているパーセントは意味合いが違うわけです。例えばジャムに含まれているイチゴ85%のすべてが環境こだわりという意味ですか？

永井課長： イチゴ全部で100、うちのこだわりで85%という意味です。こだわりでないイチゴは15%ありました。これはもう×です。クッキーも小麦粉と書いているだけの物はだめです。表示できません。事前に我々が下調べをしたときの品目がこれだけありました。これがすべてではありません。

西村委員： 話ははずれますが、この4ページのマークで加工食品に貼る前にやはり我々はこのマークを買うわけですか？野菜でもマークを買って貼っているんですよね。その上にシールをかける、刷り込むか何かしてもらわないと数が全然違いますからね。手間がいります。

事務局： 農産物につきましては農家の方のご負担で、県のほうで斡旋という形で業者を指定して買っていたいてるわけですが、農産物の場合でもほうれん草なんかで数が多い場合は印刷するという方法も現にございます。おそらく基本はそれぞれに印刷をしていただくと、その際に当然印刷の申請もこちらにしてもらわないといけません。個々の方がそれぞれの包装であり印刷するというのを前提に考えております。

富岡会長： 他にご意見ございますか？表示の方法ですけど環境こだわり農産物の米使用と書けるわけですね。米は環境こだわり農産物を使用と書いた場合とちょっと印象が違うかなと思ひまして。他にご意見いかがでしょうか？なければこの議題はここまでにしたいと思ひます。

### 議題3 その他

#### (事務局説明 資料 P6～P7)

富岡会長： はいありがとうございました。ただいまの説明についてご意見・ご質問があればどうぞ。

井上委員： 私この県民会議に参加して、去年近江八幡でも参加して活動させてもらっています。このお考えはごもっともだと思いますが、ボランティアに参加した者として今後活動するにしても予算というのがどうなる

のだろうということが話し合いの中で一番悩んでいるところなのですが、予算の付け方なんかは決まっていますか？

事務局： はい、企画・提案事業に応募していただいて、この会と趣旨に添ったものにつきましては補助させていただきます。

井上委員： 一定補助という、具体的なものはないのですか？

事務局： 上限が15万でした。

井上委員： 大きくても小さくても。でも実際15万で活動しようというのはボランティアにとってしんどいです。見学のツアーにしてもその中でバス代が7～8万くらいになりますよね。やっぱり皆さん見学、引率の場合何回も下見に現地に行ったりしますよね。自信をもつために、あのとき私が自費を費やして何回も現地に行ったわけですよね。

いくら県のボランティア育成といってもある程度余裕がないとこういう活動にまで参加していけなくなるのです。その点は県として考えてくださいますでしょうか？

永井課長： そんなにむちゃくちゃ堅い話はしませんので、これは相談させていただきます。悲しませることはないと思っていますけど、相談しましょう。

(事務局説明 資料 P8～P13)

富岡会長： はい、ありがとうございました。ご質問等ございましたらお出し下さい。

一つお聞きしたいのですが、食品安全のための規約は生産者がこれに取り組むとどういったメリットがあるのか、あるいは取り組まないとどういう不都合があるのか教えていただきたい。

事務局： 通常5番のところにお示していますが、導入に伴い期待される効果、生産者自身としましては農業技術・農業経営が改善されるのと、農業者自身の健康が確保できる、そういったことであります。農業技術・経営の改善というのは先ほども申しましたが、病虫害防除の時期や薬剤また施肥時期、施肥料等がその段階で適正であったかどうか後でチェックできますので、それを活かしながら技術改善を図っていくということでございます。

事務局： ただこれは国が示したマニュアルですので、実際には各産地で独自のものを作っていたいただければいいわけです。

富岡会長：別にこういうのを使わなくても生産者がやってくれればいいわけですね。上の農業環境規範の方は国庫補助事業の採択要件ですからやらざるを得ないわけですが、下の方はそういったものが何もないのかということです。

莊林技監：委員長ご指摘のとおりですね、農業環境規範については現状では生産局関係の補助金のいわゆるクロスコンプライアンス、補助金を受給する条件でございますけど、こちら食品の安全の為のGAPについては今のところコンプライアンス補助金受給条件ということは予定しておりません。ただ今後ですね、農業環境規範と食品安全のためのGAP本件を一体化して検討していくかどうかということにつきまして、将来的にはクロスコンプライアンスにすべきかどうかという議論も当然しなければいけないと考えております。もう1点の側面は、これらの規範あるいはGAPヨーロッパの農政の流れをくんでいるわけですが、さきほどちらっとご紹介しましたEUREPGAP、これはヨーロッパの小売業界がつくっている基準ですが、例えばヨーロッパで大手のスーパーが生産者から農産物を買うときにこのEUREPGAPを満足していない生産者からは買わないようになっております。そういった意味では大手の小売組合業界と農家との間の契約事項みたいな扱いを受けておまして、こういった取り組みがどういう効果を生むかといいますと、EUREPGAPを持っているということ自体が大変いい農業をしてくださっている農業者というある種ブランド力を持つといいますか、ですから私ども申し上げたようにクロスコンプライアンスとして検討するかどうか、検討事項な訳ですが、それに加えて是非このGAPというブランドの一種として使っていけないかと、その一環としてEUREPGAPとの互換性をとればEUREPGAPは世界的に力強いブランド力を持っていますので、そういった方面での生産者の後押しも出来ると思います。そういったことも含めて検討していきたいと思っております。

富岡会長：EUREPGAPは何か認証制度のようなものですか？

莊林技監：そうでございます。政府認証ではないですがヨーロッパ小売業界、小売業組合みたいな組合です。そこが自発的につくっている認証制度でございます。内容自体は本当に常識的な内容でして、ただチェックは大変厳しいようです。

例えば日本の農家の方でEUREPGAPの基準を通った方が何人かいらっしゃいまして、お一人青森県のリンゴ農家の方でその方のお話を伺う機会があったのですが、1回トライしたときにはだめだった。何故だめだったかという農薬散布の時にゴーグルを付けるか付けないか、そのレベルまできちんと細かく、一つ一つは難しいことではないですが、一つでも抜け落ちていると認証はもらえない。認証のチェック自体は大変厳しい制度でございます、それだけ逆に力を発揮するということだと思います。

富岡会長：そうしますと8ページの6番目に書いてあります本県が推進するということですけど、農業環境規範とGAPを統合した認証制度を設ける方針で推進すると考えておられるのですか？

莊林技監：そうですね、先ほども申しましたように一部環境については重複するところがございますので、で

きるなら1本化したほうがわかりやすい制度になるのではないかと。当然のことながら1本化することになると先ほどのクロスコンプライアンスの議論が出てきますので、そこも含めてこういった形態が最終的にいいのかと検討する必要があると思います。

富岡会長： 環境こだわり農産物認証制度と農業環境規範の関係はどうなるのですか？

莊林技監： 農業規範、環境規範をご覧いただければわかると思いますが、基本的には今県の方でやっています慣行的な農法、それとだいたい同じ水準だと思います。したがってGAPというか農業環境規範というのは、少なくとも核として常識的水準であって、その規範を越えるところに環境支払があるという線になると思います。

富岡会長： 水準としてはそういうことなのですが、範囲という点で環境こだわりの基準の範囲がかなり広いように思われますが。

莊林技監： 1本化した場合には食品安全GAPと環境規範を1本化した場合には環境こだわり農業がベースとする項目よりもはるかに大きくなります。

富岡会長： ということは、環境こだわり農業の認証制度の発展方向を考える場合にこういうものを視野に入れて考えなければならないということですか？

莊林技監： そこも今後は議論だと思いますが、環境に関しましては一定の規範がありその規範をさらに越えてさらに環境を良くしていく行為というのが大変イメージしやすいと思いますが、例えば食品安全のGAPの方で例えばの話ですけど、事例で申し上げたゴーグルを付けていただくかどうかという話ですが、仮にゴーグルを付けていただくというのが標準的なことだとしますと、さらにそれよりもいい行為といいますか、なかなか思い浮かばない分野もあるかと思えます。従って、この標準的なラインを定める今回のこの話とそれをさらに越えて環境改善をしていただく、あるいは環境こだわり農業あるいは直接支払いがどうなるかということはちょっと今後議論をしてみないとという気がします。

富岡会長： もし、このような考え方を入れていくとしますと環境こだわり農業の直接支払いを受けるためには環境条件だけではなくて食の安全、労働安全、そういったものも一定の基準を満たす規制がありますよというふうになってくる訳ですね。

莊林技監： 環境直接支払のクロスコンプライアンス条件として食品安全GAPを設定するというようなイメージではないかと思いますが、そういった考え方はもちろんあり得ると思います。いずれにしても食品安全GAPをどういう範囲でどういうものにするのかという議論をまずきちんとして、その上でどういうクロスコンプライアンス

スにしていくのかしていかないのか議論すべきではないかと。その際にクロスコンプライアンスの対象として環境こだわり直接支払も含めるのか含めないのかということだと思いますが。

富岡会長： 皆様ご質問がございましたらどうぞ。ございませんか？ それでは今日の議事はこれで終了ということにいたします。