

# 令和4年度滋賀県食の安全・安心審議会 開催概要

## 1 日時

令和4年8月19日(金)午前10時から正午まで

## 2 場所

北新館5階 5-A会議室

## 3 出席委員

市村委員、川崎委員、工藤委員、佐々木委員、澤田委員、高橋委員、田村委員  
深尾委員、福富委員、福渡委員(会長)、三ツ矢委員、八木委員、脇委員、渡辺委員

## 4 欠席委員

辻本委員

## 5 事務局

並河食の安全推進室長、東野同室長補佐、吉田、宮川、戸谷

### 【関係各課】

県民活動生活課(吉岡主任主事)、健康寿命推進課(清水副主幹)、薬務課(太田主査)  
みらいの農業推進課(大橋主事、今井参事)、畜産課(古川主任技師)  
水産課(川上主事)、保健体育課(中山指導主事)

## 6 内容

### 《開会》

1 健康医療福祉部長あいさつ

2 委員紹介

・ 会議の成立報告

3 会長および会長代理の選出

・ 会長選出

委員の互選により、福渡委員が会長に選出されました。

・ 会長代理の指名

福渡会長から工藤委員が会長代理に指名されました。

4 (第3次)食の安全・安心推進計画に係る諮問

5 議題

(1) 滋賀県食の安全・安心推進計画に基づく令和3年度の施策の実施状況  
および令和4年度の計画について

(2) 滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例の一部改正の概要について

(3) 令和4年度県政モニターアンケートの結果について

(4) その他

### 《閉会》

生活衛生課長あいさつ

## 7 議事

会長が議長となり議事に入りました。

### (議長)

ではさっそく会議を進めて参りたいと思います。議題の 1 推進計画に基づく令和3年度の実施状況等をご報告いただく前に、食の安全安心推進計画の体系について事務局より簡単にご説明をお願いします。

### (事務局)

※ 「(第 2 次)食の安全・安心推進計画」冊子により説明

### (議長)

では、ご説明いただきましたので、推進計画に基づく令和3年度の実施状況等についてご報告をお願いします。

説明は簡潔明瞭にいただき、できるだけ質疑応答の時間を取るようにして進めてまいりたいと思います。

### (事務局)

※ 資料4について説明

### (議長)

ただいまの報告につきましては委員の皆様にも事前に多数の質問をいただいております。すべてを紹介する時間がないので、いくつかの質問につきまして委員から質問の内容等ご説明いただき、これについて事務局より回答をお願いします。

では順番に質問を紹介していきます。

### (委員)

※ 施策 1 について

しらがのサービスについて、2019 年度から 2021 年度までの実績を確認させていただきますと平均増加数が 2600 人程度で、滋賀県の人口から考えると、普及するまでに時間がかかると思いました。しらがのサービスをより充実させるためにもメールや LINE ではなく、Twitter や Facebook を活用したサービスを展開するのはいかがでしょうか。

### (事務局)

本県でもうおーたんというマスコットが載っている Twitter のアカウントは作成されていて、これにつきましては、ユーザーが約4万人という現状です。しらがメール・LINEにつきましては、合計で約6万9千人が登録されているという状況であり、このうち食の安全に係る情報を受信している方が約4万3千人というような状況です。しらがメール・LINEについて滋賀県といたしましては、情報媒体として迅速性があることが

ら使用してきています。Twitter や Facebook は自分から見に行くという SNS かと思いますが、メール・LINEは県からお知らせしたい情報を発信できるということから、食の安全・安心に係る情報もありますが、危機管理情報であったり、大雨や地震が起こったなどの防災情報を迅速に送信することができるので、これを長らく使ってきた経緯があるのではないかと思います。食の安全に関しても健康危機管理として食中毒の情報などは、引き続き、メール・LINEを使用したいと考えております。

ただ、例えば食品の検査の結果とかシンポジウムや意見交換会などのイベントの開催情報などについては今までからしらがメール・LINEでも発信してきましたが、より多くのSNSを使うとその分ユーザーの幅も広がると思うので、そちらでの情報提供のあり方も検討していきたいと思います。

#### (委員)

##### ※ 施策3について

GAPは国としても認証制度として進めていくという方向だと思うのですが、農業段階での衛生管理の措置というのは、本来どの農業者にも課されることであり、本来は義務化されることが望ましいと思います。しかし、国の施策との兼ね合いもありますので、今すぐというわけではないですが、いずれ義務化していくべきことだと思うので、認証制度だと取り組みたいところだけが、がんばっていくということになると思うので、すべての農業者が実施できる支援とか施策というものに重点をおいてはどうかと思います。

#### (事務局)

GAPにつきましても、認証制度もありますが、認証以外でも食品安全だけではなく農業の経営改善にもつながるということで取組を進めています。

県の方で環境こだわり農業を進めておりますが、これを進めるにあたって、一般の栽培よりも色々経費がかかるので、国の制度を活用して環境保全型農業直接支払交付金というもので掛かり増し費用を支援させていただいています。滋賀県でも 5000 人弱の方々にその制度を利用させていただいていますが、令和3年度までは交付金制度の要件として、国際水準GAPの取組をすることとなっております。認証まではとられていませんが、JAさんと協力しながらなるべく多くの方にGAPに取り組んでいただけるよう、GAP指導員という方を育成しております。また、その方を通じて市町とも連携して、なるべく多くの方がGAPに取り組めるように努めていきたいと思います。

#### (委員)

##### ※ 施策4について

令和3年度を取組結果で環境こだわり米のPRを行ったという項目とオーガニック近江米の消費者の理解促進を図ったということが書かれていますが、そのPRの効果はどのくらいあったのかということと、環境こだわり米とオーガニック近江米のそれぞれの認知度がどれくらいあるのかということを知りたいと思いました。

また、環境こだわり米とオーガニック近江米というのはそれぞれ農薬の使用量が違う

ので、分けてPRされていると思うのですが、これだと消費者の意識が分散されてしまって、滋賀県のお米のブランドっていうイメージがバラバラになってしまって印象に残りにくくなっているのかなと思ったのですが、それに対してどのようにお考えですか。

#### (事務局)

環境こだわり米とオーガニック近江米の認知度ですが、環境こだわり米については、参考までにちょっと古いデータですが、平成30年度の県政世論調査で「環境こだわり農産物を知っていますか」という問いで、「知っている」と回答していただいた方は45.7%でした。20年ぐらい環境こだわり農産物を進めてきた中でのこの半数以下というデータを少ないと見るのか、多いと見るのか様々な評価があると思いますが、逆に言えば45.7%の方が知っておられるという見方もできるのかと。一方、オーガニック近江米については令和元年度から進めてきており、現時点でどれだけ認知度が上がったかという調査は行っておりませんが、オーガニック農産物がどういうものか中身まで知っておられる方が49.5%と約半分、環境こだわり農産物よりも若干多い数字になります。

また、環境こだわり米とオーガニック近江米をそれぞれバラバラにすると意識が分散するのではないかというご意見なのですが、一定オーガニック米を望まれるという方がおられ、特に首都圏や京阪神などの大都市圏で求めておられる方が多くなっています。こうした背景も踏まえて、県としましては、オーガニックについては環境こだわり農業の象徴的な商品として、首都圏等に発信していき、オーガニックといえども滋賀県というイメージを作りたいと思っています。環境こだわり米については、滋賀県にも米の品種が色々ありますが、みずかがみとコシヒカリという2つの品種を家庭向けの主力商品として位置付けて進めておりまして、県内や京阪神に広く流通させることで、ターゲットを絞りながら、近江米は美味しく安全・安心であり、かつ琵琶湖にもやさしいというイメージを持っていきたいと思っています。よって、対象とするところが異なるので、いずれも環境にやさしいというイメージで進めていきたいと思っています。

#### (委員)

##### ※ 施策4について

環境こだわり農産物というものをもっとPRしていったらいいんじゃないかなと思います。環境こだわり農産物についているマークがありますが、私はあのマークをいつも何気なく見ているだけで、もうちょっとパッケージに大きくし、マークを消費者の方に知ってもらおうと、商店でマークをみれば、これは滋賀県のこだわり農産物だ安心して食べることができるんだということに繋がると思いますので、マークに関してもっとPRをしていったらいいかなと思います。

それから、令和4年度の計画に、新パッケージによる販売というのが入っておりますが、具体的に形などはできているのでしょうか、それをお聞きしたいと思います。

#### (事務局)

PRにつきましては、環境こだわり農産物のマークをつけて販売しており、先ほども認知度調査で45.7%の方が知っておられるということを申し上げましたが、それが多いのか少ないのかということについては、評価しないといけないと思いますが、環境こだわり農産物が消費者にとってどういうメリットがあるかということをもう少しPRしないと、なかなか買っていただけないのかなとは思っています。今後はマークのPRはもちろん、環境こだわり農産物とはどういうものかとか、どういう作り方をされているのか、また生産者の努力等についても、併せて知っていただくような取組を進めていきたいと思っております。

また、新パッケージによる販売というのは、環境こだわり米コシヒカリのことでして、2年ほど前から県内の量販店で扱っていただいております。みずかがみについては青いパッケージで販売しているのをご覧になられた方もあるかと思いますが、それとデザインを統一し、エメラルドグリーンのパッケージで、県内で販売しているところです。このように統一的なデザインでみずかがみ、コシヒカリをPRして、滋賀県の米というのは環境にやさしい配慮したものですよというブランドイメージをつけていきたいと思っております。

#### (委員)

##### ※ 施策9、10について

大規模または中小規模食品製造工場にはHACCP導入の必要性があり、個々の飲食店は我々指導員も回っておりますが、なかなかHACCPについて認識が少ないとか無いという状況でございます。2020年6月に開催予定であった東京オリンピックまでを目標に我々食品衛生協会でも講習会を会員さん向けにやってきましたし、保健所さんも食品衛生協会以外の飲食店にもやっておられますが、いまだに認知度が全然ない、少ないという状況があるのではないかと思います。県内の飲食店が何件あり、現状HACCPを行っているところが何件ぐらいあるのかということと、もう一つ、許可期間満了時には継続更新手続きがございます。その時に、保健所の方ではHACCPをまだやっておられないところには、講習会に参加してくださいよ、と言っておられるようですが、実際にそのような飲食店さんが講習会に来ているのかどうか、きていないのであれば保健所や県は今後どうされるのかお聞きしたいと思っております。

#### (事務局)

昨年6月から食品衛生法の改正、HACCPに沿った衛生管理が完全施行となっております。これに伴い飲食店などの食品関係施設では厚生労働省が作成した手引書をもとに個々の施設で衛生管理計画を作成していただいて、その計画に基づき衛生管理を行う制度を始めているところでございます。

これまで本県では、小規模な飲食店向けの講習会を各保健所で開催させていただいて、衛生管理計画の作成の支援を行ってきたということと、営業許可の新規・継続申請の際を活用して、制度の周知を行っているところです。

実際にどれぐらいまで進んでいるかということですが、大津市を除く県内約9000

施設ある飲食店のうち、実際に作成済みになっているところがどれくらいかということについては現状把握できていないところではございますが、今年度からは飲食店営業を含む全ての業種、施設について営業許可の新規・継続の申請時、これは手続き上必ず必要ですので、その際に衛生管理計画の作成状況を確認させていただいているのと、併せて計画に基づく衛生管理の実施状況について、確認するというを開始しております。これにより、今後は作成済み施設がどのくらいあるかを把握できるようになります。

また、繰り返しにはなりますが、新規・継続申請の際には、衛生管理計画の作成と、その内容について保健所から説明し、指導助言させていただくことで、講習会に参加されていない施設も含め、すべての施設にHACCPに沿った衛生管理をスムーズに導入してもらう支援を行っています。

ちなみに、令和元年度に各保健所で衛生管理計画作成の講習会を開催させていただいており、その際は600施設程が出席し、出席したうちの8割ほどの施設に衛生管理計画を作成していただいたというところでございます。

#### (委員)

営業者は許可期限が満了する前には手続きのために保健所に来られますね。衛生管理計画をお持ちください、いうことはできないのですか。

#### (事務局)

衛生管理計画は作っておいていただかないといけないものですので、もし手続きに来られた時にまだ作成していないということでしたら、食品衛生指導票(指導の中身を文書で示すもの)を交付し、作成しなければならない旨を説明し、作っていただくということになります。作成したかどうかの確認もするほうが良いので、これについても可能な限り保健所で行っていくようにしてまいります。

#### (委員)

できるだけ小規模な施設でも作成できるように指導の方をよろしくお願ひしたいと思ひます。

#### (委員)

※ 施策9、10について

今年度中の許可の更新施設に重点を置いて作成状況を確認するというところで、まずはそこから進めていくことが大事かなとは思ひます。導入のところは記載されていますが、導入したあと、実際どの様に実施しているか、運用しているかというところの確認についてはどうでしょうか。監視指導計画に基づいて監視指導されているとは思ひのですが、衛生管理計画の作成に苦勞した施設等を先に重点的に監視指導に行くなど、一律に行くのではなく、大変そうなところなど優先順位をつけて巡回するということが必要ではないでしょうか。

## (事務局)

許可期間が満了する施設に対し、衛生管理計画の作成について確認することに加え、作成済みの施設については、計画に沿って衛生管理が実施できているかということを確認し、できていない施設については、必要に応じて指導助言を行うことと考えております。

また、衛生管理計画の作成完了で終わりということではなく、そのあと毎日適正に衛生管理を実施しているかということも重要ですので、監視指導計画のなかで計画作成済みの施設に対する指導助言についても行ってまいりたいと考えております。

苦勞されている施設や、困っている施設については保健所でもそのような話を聞きましたら、丁寧に助言させていただく様に考えております。監視指導の優先順位のなかでも衛生管理計画の作成を支援するということは重要になっておりますので、それをふまえて監視指導を行ってまいりたいと思います。

## (委員)

### ※ 施策 14 について

学校給食で地場産物を使用する割合ですが、完全に無償の食材を市が負担しているというところ です。それを民間に委託すると、仮に市が毎日1万食、毎日1万食だと月20日で10カ月、1食400円と仮定すると年間8億円ほどになる。民間の業者に委託して8億円で地場産が使用されるとは思えない。いいものが提供できるのか、食の安全が確保できるのか。民間委託になったことから食材が安くなり、調理員さんでも子どもがかわいそうだから調理場の仕事を辞める人もいると聞いている。地場産の使用割合について指導とか目標とかにあげるのであれば、学校給食を民間委託した際の利益率の規制を設けるというところも指導していただかないといけない。そうでないと子どもがかわいそうでならない。親の気持ちになって取り組んでほしい。

## (事務局)

学校給食における地場産の使用率に関しましては、品目数ベースでの計算となっております。学校給食の無償化は4市町が無償ということになっております。関心が高いですので今後増えていくのではと考えております。19市町全て滋賀県の栄養教諭または学校栄養職員が献立を考えておりますので営利目的ではなく、子ども達に安全安心な給食を提供するため、地場産物を積極的に活用し、献立を立てていると把握しております。また、様々な意見もあると思うので、今後も検討していきたいと考えております。ご意見ありがとうございます。

## (議長)

他にも事前質問をいくつかいただいております、色々ご意見ご質問はあるかと思いますが、進行を進めなければいけませんので、最後に質問の時間を設けますので、ご質問等ありましたら最後の質問の時にお願いいたします。

では、次の議題に移ります。滋賀県心ぐの取扱いの規制に関する条例の改正案につい

て事務局から説明をお願いします。

### (事務局)

改正案について県民政策コメントを実施予定ですのでその概要について説明します。

滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例改正の経緯として、フグは有毒な物質を有することから本県では滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例でふぐ調理師による取扱いおよび、未処理ふぐの販売を規制し、食中毒の予防を行ってきたところです。ふぐは料理店で処理から調理まで一貫して行われてきましたが、近年は全国的にフグの生産流通が拡大しており、処理済みのフグや加工品が量販店や通信販売等でも購入できる状況で、フグを食する機会が増えているという変化があります。また以前では食されなかった地域でも、フグが食されるようになったことなどから、フグの取扱いについて全国統一された制度を求める意見が強まっているという状況でございました。

こうした背景から平成30年の食品衛生法改正時に厚生労働省令で「ふぐを処理する者」というものが規定され、これに伴いふぐ処理者の認定基準というものが策定されました。これらの状況を踏まえ、今回、ふぐ条例に規定するふぐ調理師の要件等を見直してふぐ条例の一部を改正しようとするのが、改正の経緯となります。

続きまして、2番の認定基準についてご説明させていただきます。これまで、ふぐを取り扱う者の資格基準として、各都道府県によって試験制度や講習会の受講など異なっておりました。このことは、処理後のフグの輸出にあたって、国の関与が明確ではなく、輸出先国の許可が得られないというのが、今回の国の認定基準の策定の背景です。その他、ふぐ処理者に求める知識と処理技術の水準を全国統一とし、都道府県間でのふぐ処理者を受け入れることについても記載されております。また、認定基準の認定要件について、調理等の従事経験や調理師の資格を要しないとされておりまして、ふぐ処理者の認定の際に必要な知識と技術は、試験により確認することというようになっております。認定試験の内容はこれまで本県で実施しております試験内容とほぼ同等の基準となっております。

続きまして3番の条例の1次改正案の概要についてご説明します。まず、ふぐを処理する者の資格要件として、調理師免許を要しないこととします。これは、各都道府県において認定基準に基づいてフグの処理に関する制度の見直しが現在進められていることから、本県でも認定基準に沿った内容にすることとし、調理師免許を要しないとするものです。本県のふぐ調理師試験については、学科試験と実技試験において、知識と処理技術を有しているということを確認しており、実技試験としてはてっさ等調理技術まで求めているというものでしたので、調理師免許を受験資格として設けておりましたが、認定基準では調理技術の確認というところまでは求められておりません。調理師免許を要しないということとし、実技試験の調理技術を除いた場合であっても、学科試験と実技試験の処理技術の内容がこれまでと同水準を維持することとしているため、試験に合格した方の知識と処理する技術は今までと同水準と考えておりますので、安全性は保護されることとなります。

改正案の概要2点目は、ふぐ調理師という名称をふぐ処理者に、ふぐ取扱施設を、ふぐ処理施設に改めるなど用語の整備を行うこととしております。



次の資料は、本県のふぐ調理師試験の内容を示したものです。上段は、現在のふぐ調理師試験の内容で、学科試験と実技試験の中身はフグの種類鑑別、内臓の鑑別、処理技術の試験、調理技術の試験が含まれております。調理技術の試験以外の部分が食の安全に関する項目となっております。下段は今回の見直し後の試験内容となっております。学科試験は現在のものと同様、実技試験については認定基準の内容を踏まえまして、一番右側の調理技術に関する部分は除くということを考えております。この場合でも食の安全に関する項目の実技試験は現行の試験と同等のものとなりますので、引き続きフグの処理に関する食の安全は確保されるということとなっております。

施行日については、県民政策コメントの手続きも進めさせていただきまして、令和5年4月1日を予定しております。また改正後、現行のふぐ調理師の方についてなど必要な経過措置を設けることとしております。

スケジュールですが、本審議会の開催後、8月下旬から9月下旬まで1カ月間、県民の皆様から広く意見をいただき、県民政策コメントを実施する予定でございます。そのあといただいた意見等を踏まえて、中身の修正等させていただきまして、11月県議会定例会議に条例改正案を上程する予定です。

#### (委員)

現行では調理師免許が必要であるが、改正後はいらないということですが、改正後はフグを処理した後の身をてっさにする行為は別の人がやっても構わないのですか？

#### (事務局)

有毒な部分を除いて処理していただいた後は、特に有資格者の方でなくてもてっさにできるという制度を考えておりまして、ふぐ処理者の免許を持った方が処理したふぐを資格者でない方がてっさにすることができます。もちろんふぐ処理者が自身で処理し、てっさにすることは差し支えありません。

#### (委員)

滋賀県のふぐ調理師免許は全国的にも高度な試験に受かった人が持っているということで、私自身も持っていますが、それがひとつの自慢でもあったわけです。今回全国統一ということになりますと、いくぶんか緩和されることになります。いろいろと問題はあるかと思しますので、滋賀県では、いわゆる再講習が3年に1回、今後も変わらず実施されるのでしょうか？

#### (事務局)

現在、再教育講習会を3年に1回開催しておりまして、知識などを更新していただく機会を設けております。今後も条例で規定しているところは変えないことを考えておりまして、実際どのような内容で実施するか検討する必要があると思いますが、条例の講習会の条項は残すこととしております。

(事務局)

この改正につきましては、今言っていたいた、再講習会についても、日頃から協力いただいております。すぐ調理師会の皆さんと、これからも随時協議しながら進めていきたいと考えておりますので、引き続きよろしくお願ひいたします。

(議長)

ほかに質問はいかがでしょうか。

無いようでしたら、次の議題に移らせていただきます。

では、次の議題ですが、令和4年度県政モニターアンケート結果について、事務局から報告をお願いします。

(事務局)

今年度実施しました県政モニターアンケートにつきましては、本県では食の安全・安心の確保について県民の方が日頃感じておられることを把握し今後の施策に反映することを目的として、毎年県政モニターの方々を対象に食の安全安心についてのアンケート調査を実施しております。今年度は6月に実施して、150名の方から回答を頂いております。また、本アンケートは平成17年より実施しておりますが、資料では抜粋した設問についてそこからの経緯が示されております。

①日常の生活で、食品の安全性について不安を感じていますかという問いについて、今年度は全体の46%の方がどちらかと言えば不安を感じている、または不安を感じていると回答しています。平成17年からの傾向を見ますと、平成19年のミートホープ社のミンチ肉産地偽装などの表示偽装、平成20年の中国産の冷凍餃子から殺虫剤成分が検出されたこと、非食用事故米の食用米への転用など、食の安全・安心を脅かす事件が複数発生したこともあって平成19年、平成20年頃は80%を超える方が不安を持っておられたというところでした。しかしながら令和元年になりますと、この割合が逆転する方向になってきて、令和2年以降は不安を感じている方の割合は減少し、不安を感じていない方の割合が増加し、不安を感じている方を上回っているということになっています。

②食品に対して不安を感じている項目は何かという問いです。こちらは①の食品に不安を感じている、またはどちらかと言えば不安を感じていると回答した方に聞いている問ですけど、60%以上の方が、使用されている食品添加物および輸入されている農産物に残留している農薬に不安を感じているという結果でした。また平成17年からの傾向を見ましても、食品に使用されている食品添加物、輸入農産物に残留する農薬に対しては、不安としての割合が高いというところで推移しています。

従いまして、食品添加物および輸入農産物に係る食品検査を継続して実施していくことは、食の安心感を醸成するうえで有用であると考えています。

③県が行う食品の安全性確保のため取組に対する信頼感についてですが、80%以上の方が、信頼しているまたはどちらかと言えば信頼しているという回答をいただいております。本県の食の安全に対する取り組みは信頼を得ていると考えられます。

④今後県が力を入れるべき取組としては、飲食店や食品の製造所、販売店への立ち

入り検査が60%と最も多く、次に食品の抜き取り検査の強化が59%でした。これは昨年度も同様の傾向であり、またこれらの項目は保健所等の主な業務でもありますので、保健所等の日々の業務が県民の方からのアンケート結果にも反映されていると推測されました。次に多かった項目としては農薬等の適正使用の指導ということで44%でした。平成26年からはこれら3項目が上位となっており、農薬への関心も高いことが窺えます。このことについては、②での食品に対して不安に感じている項目として、輸入農産物に残留している農薬が上位に挙げられていることから、関連しているのではないかと考えています。

以上、抜粋しての説明となりましたが、県政モニターアンケートを実施することにより県民の意識調査を実施することができております。また、この県政モニターの方々は今度は異なる方々となりますので、毎年同じ方が回答しているというものではありません。にもかかわらず、毎年、同じような結果が出てくるということは、県民の方々には皆、だいたい同じような意識であるというように読み取ることができるのではないかと考えております。

これらの結果から、効果的な食の安全・安心が確保できる施策が実施できるように引き続きアンケートは実施していきたいと思っております。

#### (委員)

6ページの間10において7割以上の方が食の安全に関する情報について、インターネットで入手するというように回答されています。インターネットでは正しい情報と間違った情報と両方公開されていて、個人が情報を取捨選択をして取り入れないといけなないということもあると思うので、これからの県の取組として、正しい情報を自分で選択をして取り入れることができる、情報リテラシーを身に付けられるセミナーを開催して、県民が正しい情報をインターネットを通じて取得することができればいいのではないかと考えています。

#### (事務局)

当県においてデジタル化等の業務を担っているDX推進課があり、また県民の皆様幅広く情報をお伝えする広報課がありますが、これらの課が準備している媒体であったりシステムを利用して県民の皆様デジタルで情報をお伝えしているところです。DX推進課と広報課に情報リテラシーのモラル向上のための県民の方を対象とする研修を計画しているかということをお聞きしましたが、今のところそのような研修等の計画や過去の実績はないということでした。ですので委員からいただいた意見についてこれらの課にお伝えしたいと考えております。生活衛生課食の安全推進室といたしましては、食品の収去の検査結果については一部ホームページにも掲載しているものもありますが、例えば YouTube を利用して公開するようなことも検討しておりますし、しらがメール、LINE、等で滋賀県の該当するホームページのURLを張り付ける、もしくは厚生労働省のURLを張り付けるなどをして、公的機関からでている情報だということをおアピールしていきたいと考えています。

(議長)

スムーズな進行に御協力いただいたため、15分ほど質疑応答の時間をとることができましたので、モニターアンケートのみならず、日頃の施策、審議会全体のことも構いませんので、ご質問をしていただけたらと思います。できれば、まだ発言されていない委員で、ご発言いただけたらと思います。

(委員)

お尋ねしたいのですが、私どもは湯葉をつくっています。年間滋賀県産大豆で250トンぐらい使います。特に守山の工場が FSSC22000やハラールの認証も取っているため、原料から商品ができるまで全責任がありますので、ちょうど5年前に別の保管倉庫を見に行った時に、ちょっと5Sができていなかったんです。その後、雑穀屋さんにも徹底してほしいと注意をしました。そういうことがありましたので、県の方は倉庫も監視されているのか、お伺いしたい。

(事務局)

保健所の方では食品を取り扱う営業ということで許可申請または届出が出されたところに対して、監視指導を行っているというような状況です。事故が起こってさかのぼりをする際は立ち入りをするにはありますが、農産物保管倉庫を見に行くということは、監視指導計画に取り込まれていないので、していないというのが現状です。

(委員)

とても大事なんですね。業者さんに協力して、頻繁にはいかななくてもいいけど、きちっと監視しないと、せっかく農家さんが一生懸命安全安心ということでスーパーに納入されているのですから、原料がきちっと保管されていないと大変な事故に繋がると思われるのです。製造しているところも大事ですが、保管の方も大事であるので、私どもは運送会社の車の中についても指導しています。以前は17か国に輸出していましたので、クレームがあれば存亡の危機になります。特に滋賀県産大豆を使用していることをうたっていますので、信用が大切だと思っています。頻繁には行っていただかなくても、年に1回ぐらいは行っていただいて、それで大丈夫であれば、きちっとされていると思いますので、ぜひよろしくをお願いします。

(委員)

全体の話ですが、食の安全・安心推進計画ということで先ほどから実績等色々聞かせていただいて、監視であったり、検査であったりをしっかりとやっていただいているので、それに対してアンケートでも、県民の皆様から安心できるという結果になっているのだと思います。しかし、そういう監視であったり検査であったりが食の安全につながっているということを、果たして消費者の皆さまが本当に認知されているのかな？とも思うのです。先ほどちょっと保管とか流通の話もありましたけど、生産から保管、流通、販売、そして消費者の皆さんに食していただき、この食の安全安心の目的である、我々県

民の健康につながるということが大事。例えば畜産物が、1頭1頭検査をしてるというようなことも知っていただきたい。生産農場での頑張りが消費者の皆さんに伝わるような、消費者の皆さんに生産者の顔が見えるような、そういう情報発信の仕方をしてもらえればありがたいなというふうに思います。DX推進課とか、県のいろんな関係する課と連携しながら、生産から流通、保管、販売そして消費というふうに全体が繋がって、食の安全というものが繋がっていけばいいなと思います。

もう1点ですが、滋賀県で生産された産物それを食育に繋げていくということで先ほどちょっとお話がありましたけど、学校給食、将来を担う、滋賀県を担っていただく子どもさん達が学校で食べてもらう給食、その県産物の利用目標が30%ということで、私もそれはちょっと低いんじゃないかなと思います。目標は100%がいいんじゃないかなと思いますが、なかなかそれは難しいかもしれませんが、せめて半分50%とかもう少し目標だけでも高く持っていて、県で育てた作物、お米もそうですけど、そういうものを滋賀県の子どもさん達に食べてもらえるような目標を掲げてもらえるとうりいいのかなと思います。

生産者の顔が見える消費者の皆さんに繋がる情報発信、それと学校給食での地場産物の利用目標率をもうちょっと高くできないかなという意見です。

#### (事務局)

情報発信の方法についてはDX推進課や広報課と協議しながら、生産から流通までどういう様な人が携わって生産者の顔が、それを挙げていいのかどうかはわからないですけど、どういう様な広報の仕方ができるかということも確認しながら、取り組めたらと思います。そういったところも次期の食の安全・安心推進計画に取り込めたらと思いますので、参考とさせていただきますと思います。

#### (事務局)

ご意見ありがとうございます。学校給食での地産地消というのは、本当に今取り組んでいるところでございまして、各市町取り組んでいただいております。具体的にお話しますと学校給食用に作付けした野菜を使うように計画してくださっている市町もたくさんございます。ただ、気候に差がやすいということがありまして、予定をしていたけども地場産物が給食に使えなかったり、価格の問題、学校給食は大体300円ぐらいのものですから、なかなか価格が高いと使用できないということで、地場産物の活用が難しいということを聞いております。ただ、いろんな工夫を各市町して下さっておりまして学校給食の地場産物活用率を高めていこう、あと生産者の顔が見える野菜を子どもたちに食べてもらって、安心安全だねということを周知するという食育活動もしておりますので、おっしゃっていたように目標だけでも高く、なかなか目標だけが高すぎると形骸化してしまうところもあるかもしれないですが、いま次点でここ数年は30%前後で進んでいる形ですので、少しずつでもこれから進めていけるように、県下全体で進めていきたいと思っております。

#### (委員)

よろしく申し上げます。

(委員)

今の学校給食ですが、私どもも13年前に学校給食用にできるだけお安くして、大体年間月に1回私たちの湯葉が学校給食に使われているんです。だから是非、滋賀県の業者の方に協力を仰ぎながら、高いとか安いとかじゃなくて、これは子どもたちに食べさせたいんです。食育活動にも繋がるのでぜひ協力したいという、そういう趣旨で動かれたら、私は変わってくると思います。いきなり70%とかにはできないでしょうけど、せめて先ほど仰ったように50%ぐらいを目標にやっていって、子どもたちが知っていたくというのは、広告宣伝と同時に味を知るということでリピーターにも繋がっていくと思いますので、業者へのアピールをどんどん頑張っていたきたいと思います。

(委員)

皆さんからの質問で、私の質問したいことも聞かせていただいたんですけど、特にHACCPのところであったり、飲食店での自主衛生管理のところをしっかりといただきたいなと思っています。HACCPの推進のところ、やっぱり申請時にこういう基準でやってますよ、衛生管理計画あります、と判子を押しただけで終わりということだけではなく、ほんとにそれが基準に見合って運用されているのかということをしちゃんと客観的な目で見て指導いただきたいと思います。それと講習会など、中小企業の事業者さんもお忙しい中とは思いますが、1回やりましたということではなく、繰り返し何回でも小規模な講習会でも構いませんので、個別指導も含め、きめ細やかな対応をお願いしたいと思っております。

(事務局)

ありがとうございます。講習会も繰り返し実施している様な状況ではあるのですが、コロナ禍でもあり、参加していただけなかったり、講習会が開催できなかったり、というような状態が1、2年続いていますので、なるべく小規模でも開催できるように取り組んでいきたいと思っております。

(委員)

他の生産者の方とは合致しない消費者の立場でしか話を聞かせていただくことができないので、色々な専門的なことはわからないことが多いです。勉強の為に来ているということでこの審議会にも来させていただいています。いろいろな検査、そして講習会など、いろいろな面でされているなということはこの審議会に来させていただいて感じています。

一つ消費者として、今の私の立場で言うと、学校給食が気になっています。孫であったり、そういう子たちがこれから健康で安全で安心な生活をしていくために、やっぱり地産地消は自分たちも農家をしているので一生懸命お米を作り、野菜を作りしているのですが、やはり子どもたちにまずは自分の家庭から、農薬とかを省いたものを子どもたちに食べさせてというのが第1歩です、私たち消費者にとっては、「学校給食の中で

琵琶湖の、滋賀県の物ってなにかわかる？」って、孫に聞いたのです。「給食に出てくるもので滋賀県のものってどんなものがあった？」って聞いたら、川魚のアユであったり、ゴリであったりそういうものが出てくると思っていたのですが、「それってなに？」っていうのです。食べていることは食べているかもしれないですし、家庭でも出しているのですが、子どもたちに、滋賀県の物を食べてるんや、米にしてもおかずにしても、これが滋賀県の物なんやということを示してもらうような指導、そういうものも子どもたちに知らして行ってほしいなと思いました。

#### (事務局)

県内の地場産物の活用であったり、地域の物を食べるというのは給食では積極的にしております。ただ仰るようにお孫さんに「食べたものは何かわかる？」と聞かれたときに、お答えしていただけなかったことについてはやはり、周知不足があるのかなと感じました。栄養教諭として、学校給食の献立を作成し、子ども達に食に関する指導を行う教諭職のものが80人ほどいるのですが、学校数の割には1校に1名いるわけではございません。大体ひとりで9校ぐらい勤務する形になってしまうのです。ですので、子ども達への指導についてはやはり回数も限られてしまうという現状がございます。ただ、色々な配布物であったり、動画で子ども達に指導をするということも今、積極的にしておりますので、担任の先生を通じた食育の指導というものも今後積極的に進めていきたいと思っております。本当に今日は貴重なご意見をありがとうございます。

#### (委員)

ぜひとも子どもたちにもそういうものが周知されていって、県民にも滋賀県の良いものが周知されるように願っております。

#### (委員)

この場で県の担当部署の方々にというような話ではなくて、我々も含めてやらないといけないんだという、いろいろな委員からご意見が出た中で、若干県の方の回答も歯切れが悪くなっているというようなところについて言えば、やはり、そういうことをやらないといけないなと思っても、人数に問題とか、コロナで保健所、行政がかなりひっ迫して、そもそも保健所とか安全対策に関する部門の人員が絞られすぎているんじゃないかなということも感じますので、報道機関も含めて、そういうところの問題点もこれから指摘していきたいと思っております。

#### (議長)

最後にその他連絡事項について事務局からお願いします。

#### (事務局)

先ほどから何度か出てきていますけど、来年度は第3次計画の策定を予定しております。なので策定にあたって、今年度、来年度計画の柱、体系、基本施策の案ぐらいまでは、

策定したいと思っております。そのような予定であることを皆さんもご承知いただきますようよろしくお願いいたします。

**(委員)**

時間も来ているので申し訳ございません。先ほどから環境こだわり農産物の話が出ていますが、環境こだわり農産物につきましては、協議会がございまして、そちらの方で幅広く推奨をしています。長浜市場の場合は、横断幕を張り、また幟も立てて、環境こだわり農産物を推奨しています。それともう一つ、地場野菜が市場に入ってくると、トレーサビリティ工程管理が無いと受け付けませんよということをやっております。それで、生産から流通、消費と、安心できるかなと思いますので、環境こだわり農産物の県の方の指導もいただきながらやっております。最後にもう一つ、オーガニックの米の拡大ですが、昔からオーガニックというのは聞いております。飲食店ではオーガニック専門店も長浜にはございます。しかしながら、オーガニック生産拡大をやろうとすると、収穫量が少なくなってしまうので、高額でしか販売できないというところがあるかと思います。生産者自体が苦勞されてるのではないかと思います。ですので、県としてはフォローをしていただきたいと思います。回答は結構ですので、どうかよろしくお願いいたします。

**(議長)**

ありがとうございます。それでは時間も参りましたので、これをもちまして全ての議題を終了いたします。