

# 第 1 回

## さっぽろ食の安全・安心推進委員会

### 議 事 録

日 時：平成22年12月13日（月）午後2時開会  
場 所：WEST19（保健所） 2階 研修室

## 1. 開 会

事務局（猪股食の安全推進課長） 定刻となりましたので、ただいまから第1回さっぽろ食の安全・安心推進委員会を開催いたします。

本日は、大変お忙しいところをお集まりいただきまして、まことにありがとうございます。

私は、保健福祉局保健所食の安全推進課長の猪股と申します。

委員長が選出されるまでの間、進行役を務めさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

この委員会につきましては、札幌市の食の安全と信頼の確保に関する施策の推進についてさまざまな議論をしていただく機関として新たに設置されたものでございます。本日は、その第1回目の会議でございます。

本来であれば、ここで委員の皆様方お一人お一人に委嘱状をお渡しすべきところでございますけれども、時間の関係もございますので、あらかじめお手元に置かせていただいております。どうぞご了承くださいませようお願い申し上げます。ご確認のほど、よろしくお願いいたします。

それでは、委員の皆様の出欠状況を確認させていただきます。

この委員会は、お手元の資料1にございますさっぽろ食の安全・安心推進委員会設置要綱の第7条第2項の規定によりまして、委員の過半数の出席がなければ会議を開くことができないということになってございます。

ただいまご出席の委員の皆様は13名でございます。委員総数15名の過半数に達しておりますので、この会議が成立しておりますことをご報告いたします。

## 2. あいさつ

事務局（猪股食の安全推進課長） それでは、開会に当たりまして、保健福祉局医務監の渡部からごあいさつを申し上げます。

渡部保健福祉局医務監 渡部でございます。

本委員会の委員をお引き受けいただきまして、まことにありがとうございました。

また、年末のお忙しいところ、お足を運んでいただきまして、重ねてお礼を申し上げます。

食の安全につきましては、もちろん札幌市民のためでもございますけれども、札幌には1,400万人ぐらいの観光客が訪れます。札幌の、また北海道の食産業、観光のためにも食の安全というのは大きな基盤であると考えております。

このように、外部の委員の方々にいろいろなご意見をいただくきっかけになりましたのは、ご存じのように、中国からのぎょうぎ事件がありました。それにあわせて、全国各地、北海道でもありましたけれども、食品の偽装問題もございました。当時、市民にとっても、食の安全に対する大きな危惧があったと記憶しております。それを受けまして、この委員

会の前身であります委員会において約6回にわたり審議をいただきまして、ことしの3月に札幌市長に提言をいただきました。これをもちに、次のステップになりますけれども、札幌市では食の安全・安心推進ビジョンを策定したいと考えております。先行きは条例ということも視野に置いているわけでございますけれども、本委員会では、札幌市政に食の安全・安心に関しまして意見をいただき、皆さんの議論を踏まえて施策を展開してまいりたいというふうに考えております。

安全と安心がセットとなって10年以上たちました。安全は一生懸命やれば何とかなるところがありますが、安心につきましては、「安心してください」と言っても安心しない方もいらっしゃいますけれども、それでも我々としては安全を追求していく中で理解をいただくというふうに考えております。皆様の活発な議論をいただき、実り多い委員会になることを祈念いたしまして、本日もよろしくお願いいたします。

### 3. 委員等紹介

事務局（猪股食の安全推進課長） 続きまして、議事に入る前に、本日は初めての会議でございますので、委員の皆様をご紹介させていただきます。

こちら側からお席の順にお名前を申し上げますので、恐れ入りますが、その場でお立ちいただきますようお願いいたします。

まず、北海道大学大学院水産科学研究員の一色委員でございます。

札幌商工会議所食品関連部会の大金委員でございます。

イオン北海道株式会社の大野委員でございます。

市民公募委員の大宮委員でございます。

同じく市民公募委員の下国委員でございます。

一般社団法人札幌市中央卸売市場協会の高橋委員でございます。

一般社団法人札幌市食品衛生協会の田中委員でございます。

スイーツ王国さっぽろ推進協議会の長沼委員でございます。

社団法人札幌消費者協会の行方委員でございます。

社団法人定山溪観光協会の成田文男委員でございます。

サイエンスレポーターの成田優美委員でございます。

市民公募委員の藤原委員でございます。

財団法人北海道科学技術総合振興センターの水沼委員でございます。

なお、本日はあいにく欠席されておりますが、このほかに北海道新聞社の日浅委員と札幌市農業協同組合の堀口委員の2名の方に委員にお引き受けいただいております。

続きまして、札幌市の職員を紹介させていただきます。

保健福祉局保健所食の安全担当部長の木田でございます。

後ろの方に食にかかわります各関係課の職員が出席してございます。

まず、市長政策室広報部広報課長の代理で広報調整係長の川崎でございます。

市民まちづくり局市民生活部消費者センター所長の渡邊でございます。

子ども未来局子育て支援部地区保育園担当課長の佐野でございます。

経済局農政部農業支援センター所長の大櫛でございます。

経済局中央卸売市場業務課長の片岡でございます。

観光文化局観光コンベンション部観光企画課長の川上でございます。

保健福祉局保健所食育・栄養担当課長の加藤でございます。

衛生研究所保健科学課長の高橋でございます。

このほかにも関連する職員が出席してございます。よろしくお願いいたします。

なお、恐縮でございますが、渡部医務監につきましては、この後、公務が重なってございますので、ここで退席させていただきます。

〔渡辺保健福祉局医務監退席〕

事務局（猪股食の安全推進課長） それでは次に、本日の資料を確認させていただきます。

資料は、事前にお送りしておりますけれども、ご確認いただきまして、不足がございましたら事務局にお知らせ願います。

まず、会議の次第、座席図、委員名簿、札幌市出席者名簿、資料につきましては、1から3、参考資料1から5でございます。

このほかに、パンフレット類として「キッチンメール」、平成21年度さっぽろ食の安全・安心市民交流事業の体験レポート、札幌市食品衛生管理認定制度、以上の3種類をお配りしてございます。よろしいでしょうか。

#### 4. 委員長の選出

事務局（猪股食の安全推進課長） それでは、ただいまから、委員長の選出をお願いしたいと思います。

資料1の委員会設置要綱の第6条では、委員長は委員の互選によって定めることになってございます。いかがいたしましょうか。

（「事務局に一任」と発言する者あり）

事務局（猪股食の安全推進課長） 事務局に一任というお声ございましたので、それでは、事務局から提案をさせていただきます。

事務局（西尾調整担当係長） 事務局の調整担当係長西尾と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

私から、事務局案といたしまして、食品安全の分野で広くご活躍されております一色委員にお願いしたいと思います。

一色委員は、昨年度まで設置しておりました安全・安心な食のまち・さっぽろ推進委員会の委員長を務めてくださいます。札幌市への提言をまとめてくださいますので、この委員会でもぜひ委員長を務めていただければと思います。

事務局（猪股食の安全推進課長） ただいま、事務局の方からお示しました案につきまして、いかがでございでしょうか。

（「異議なし」と発言する者あり）

事務局（猪股食の安全推進課長） 異議なしということでございます。ありがとうございました。

それでは、委員長は一色委員にお願いしたいと思います。

早速ですが、一色委員につきましては、委員長席に移動をお願いいたします。

〔一色委員長は所定の席に着く〕

事務局（猪股食の安全推進課長） それでは、早速ではございますけれども、ここで一色委員長からごあいさつをいただきたいと存じます。よろしくお願いいたします。

一色委員長 委員長にご推挙いただきました一色でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

考えてみますと、この委員会の前の委員会でいろいろ議論をいたしまして、早いものでもう2年もたつわけです。その間に、不思議なことに札幌市における食中毒は、昨年でしたか、ヒスタミンによる小学校の食中毒ぐらいで大きな食中毒が起きなかったという非常にいい状況にあると思います。日本じゅうの状況を見ましても、生食はむしろふえていて、食中毒はどちらかという減っている状況にあるようです。また、新型インフルエンザの関係でノロウイルスは減っていたのが、昨年の11月ぐらいに新型インフルエンザ対策をもうしなくていいではないかということになって、手洗い等をしなくなって、またノロウイルスがふえているという非常に奇妙な現象が起きております。全体的に見ると、生食は盛んな日本で食中毒が少ないという非常におもしろい現象が続いているようでございます。

私たちの委員会は、むしろ、札幌市の次の世代の人たちがいいものをちゃんと食べられるようにしていけるようなお世話をできるのではないかなという気がしております。

ですから、この委員会も前向きに検討していきたいと考えておりますので、どうぞご遠慮なく、ご意見がございましたら手を挙げて発言していただくようお願いいたします。

どうぞよろしくお願いいたします。

事務局（猪股食の安全推進課長） ありがとうございます。

## 5. 議 事

事務局（猪股食の安全推進課長） それでは、これから議事に入らせていただきます。

なお、この委員会は、札幌市情報公開条例第21条の規定によりまして原則公開することとなっております。配付資料や議事録につきましては、後日、そのまま札幌市のホームページなどに掲載する予定でございますので、ご了承願います。

それでは、これ以降の会議の進行につきましては、一色委員長にお願いいたします。どうぞよろしくお願いいたします。

一色委員長 それでは、本日の議題でございますけれども、まず、さっぽろ食の安全・

安心推進ビジョン（案）について検討させていただきたいと思います。

この案は、昨年3月に札幌市へ提出されました提言を踏まえて、今後の施策の方向性を示す指針として札幌市が初めて策定しようとしているものでございます。

まず、この案の内容につきまして、事務局の方からご説明をいただきたいと思います。

それでは、お願いいたします。

事務局（西尾調整担当係長） 私の方から説明をさせていただきます。

まず、資料2をごらんください。

ビジョンの策定についてということで、背景を少しまとめております。

1番の策定の趣旨でございますが、冒頭のごあいさつなどでも申しましたように、食の安全については、市民生活や食産業、観光などを支える基盤として私どもは大変重要なものと認識しておりますことから、従来の規制行政による安全の確保ということとあわせて、安心ということも視野に入れて、市民や事業者との連携、協働も積極的に進めるという施策の質的な転換をこのビジョンによって明確に市民の方に打ち出していきたいということでございます。既に着手している取り組みも含めて、このビジョンの中では施策を体系化しております。

2番目に経緯がございます。

平成19年度をピークに偽装などいろいろな事件が起きたことをきっかけに、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業というものを本市で立ち上げました。食の安全・安心という切り口から庁内の関係部局で情報を共有しながら事業を進めてまいっております。

（1）に個別事業とありまして、その時点から新たに立ち上げた事業を三つほど羅列しております。

食の安全・安心推進協定事業としましては、今回、参考資料の4につけておりますけれども、積極的に食の安全と信頼の確保に努める事業者の方々と札幌市が協定を結んで、より一層の取り組みを進めるというものでございます。

それから、食の安全・安心市民交流事業というものにつきましては、消費者からなかなか見えない事業者の食の安全確保の取り組みを、スーパーや工場などの現場に行って、直接、事業者の方と意見交換することによって、より深く知っていただいて信頼感を高めていただくという事業でございます。

お配りしている体験レポートというパンフレットがございますが、昨年度の実績をまとめております。

3番目として、食の安全・安心市民モニター事業というものを今年度に立ち上げましたが、保健所の職員が通常の業務で事業所を回って監視する以外に、市民目線で、お買い物のお店のお店の衛生状態とか表示など、また、とてもよくやっているなといういい点も含めて市に報告していただくモニター制度も立ち上げたところでございます。

これらと並行しまして、この委員会の前身であります外部委員会をちょうど2年前の12月に立ち上げて、6回の会議を経て提言をいただいたところでございます。

今回、その提言をいただいたものを踏まえたビジョンの案をつくっておりますが、3番目の今後のスケジュールにありますように、今、パブリックコメントを実施中です。今月27日までにご意見をいただきまして、それらを反映した案を年明けに検討して、2月には公表したいという予定で考えております。

次に、資料3で、ビジョンの中身について概略をご説明いたします。

資料3は、今、実際に市民に配布しているパブリックコメント用の資料になります。1枚めくっていただきまして、裏用紙に意見募集要領、右のページにはご意見記入シートがございます。

もう1枚めくっていただくと、概要版と書いておりまして、まためくっていただきますと、見開き合計4ページにわたりまして概要をまとめております。今、この概要を見ながら、かいつまんでご説明をいたします。

第1章のビジョンの策定の趣旨は、今、申したとおりです。

2番のビジョンの位置づけにイメージ図がございます。ここの左側の図なのですが、今後、このビジョンに基づいて、従来の規制だけではなく、今後は、市民、事業者及び市の連携・協働も取り入れ、それぞれを車の両輪のようにして施策を展開し、安全な暮らしと食関連施策を支えていくという考え方を図で示しております。

この中には、市民も食の安全確保に協力するという立場であるという概念を新しく加えまして、それを今後明確にルール化していくために、条例の制定についても検討していきたいと考えているところでございます。

一番下のビジョンの推進期間につきましては、既に事業に着手しているものもございすから、今年度からスタートして26年度までの5年間としております。

右のページに行きまして、第2章の食を取り巻く現状と課題でございます。

まず、一番の社会的な背景として、(1)国における食品の安全確保体制の転換についてでございます。

一つ目の丸にありますように、平成15年に食品安全基本法が制定されました。横に図がありますけれども、食の安全に絶対はないという前提で、国民全員が食の安全について理解を深めるため、リスク情報の共有や意見交換を行うリスクコミュニケーションというものを積極的に進めるなどの概念がうたわれました。

(2)の新たな食習慣等に起因する健康被害の発生ですが、先ほど一色委員長もおっしゃいましたように、肉の生食という新しい食習慣がふえていて、食中毒になった人数としては少ないのですが、件数としては全体の中で占める割合がふえている現状がございます。また、ノロウイルスなどの感染性の強い食中毒などもふえておりまして、事業者の指導とあわせて、消費者に対しても正しい知識の提供が急務となっている状況です。

続いて、(3)の食品の表示問題と事業者のモラルでございます。二つ目の丸についてですが、表示に関しては、事業者の故意による偽装が大きくニュースで取り上げられますが、それはほんの一部でして、非常に複雑な取り決めでなされているものですから、軽微

なミスも起こり得ます。それで、事業者がついミスしてしまった場合は、健康被害に直結する内容でなくても、消費者の感情を考慮して、あるいは、食品のブランドイメージを守るために自主的に回収、廃棄する事例もふえておりまして、その自主回収というものは事業者負担や環境負荷を伴うものであることを全体で認識しておく必要があるものでございます。

続きまして、下の2番の札幌市の食を取り巻く現状と課題の方に行きますが、(1)の市民の意識について説明します。

これは、平成20年12月に札幌市民1万人を対象にアンケートをとった結果でございますけれども、一つ目として、食の安全への関心は95%ぐらいと非常に高いものでございましたが、その約3割は何に注意してよいかわからないという答えがありまして、特に若年層ほどその傾向が顕著でございました。

2番目として、食品を購入する際の基準は鮮度や消費期限、賞味期限、また産地というものが上位を占めて、それと同様に価格も上位を占めているという結果でございました。

三つ目として、札幌市に期待することは、抜き取り検査や食品取り扱い施設への監視、指導というものが上位を占めておりまして、従来の規制行政が深く浸透していることがうかがえました。

一方で、4点目としまして、事業者や行政との双方向の情報交換等を通じて食の安全について理解を深めたいという新たなニーズも見られました。

続いて、飛ばしまして、下の(4)食品の安全確保に向けた札幌市の取り組みについてでございますが、従来は、健康保護を目的に、保健所サイドとして規制を中心に進めてきております。しかし、規制の強化には一定の限界もありまして、また、市民の不安というものへの対処には不十分です。そこで、一番下の黒ポツの三つですけれども、今後は、札幌の地域特性を踏まえて、衛生管理の面だけではなく、消費者利益の拡大や事業者の企業価値向上という視点も持った取り組み、推進が必要であると考えます。また、事業者の自主的な取り組みを推進する必要があります。さらに、市民を対象とした施策を充実強化することで、市民の健康保護と同時に安心の創出にもつなげていく必要があると考えております。

めくっていただきまして、次の見開きのページをごらんください。

上下で第3章、第4章と書かれております。

まず、上段の第3章がこのビジョンのポイントになります。左側に、基本理念として市民総参加で食の安全と安心を目指す、その食の安全・安心で食産業や観光等を支え、魅力あるまちをつくる、この二つを掲げております。

真ん中の2、目指す都市像ですが、こちらは3月にいただいた提言書からとっておりまして、「だれもが、食の安全について意識を持って行動するまち」「信頼をはぐくみ『食の安全と安心』を目指す、創造性と発信力のあるまち」、そして、「『安全・安心な食のまち・さっぽろ』の創造」を目指すというものでございます。

右側の3番目がその目指す都市像の実現に向けた施策の基本方針でございます。

先ほどのイメージ図にありましたように、規制と連携・協働の両輪による施策の展開としております。また、市民総参加ということから、市民、事業者、札幌市の3者の役割と責務を示しています。

まず、市民の役割として、食の安全確保に協力するということを新たに定義しております。これまでの市民は、どちらかという安全な食品の提供を受けるといって、いわば受身的な立場が強かったと思いますが、これからは食の安全確保について、札幌市や事業者だけではなく、市民もみずからの問題としてとらえて考えたり積極的に行動に移したりすることが求められていくと考えております。すなわち、市民がみずから考えて適切に食品を選択すること、また、市の施策に参加して意見を述べることなど、市民の目と力、また五感も生かすということで食の安全確保と市民の安心の創出につなげていきたいと考えております。

事業者の責務としては、法令の遵守はもとより、安全と信頼確保の自主的取り組みが求められるということで、これは従来と同じでございます。

また、札幌市の責務としては、規制による健康被害低減化に加えまして、市民が新たな役割を果たしていけるよう、情報提供や市民と事業者とのパイプ役を務めてまいりたいと考えております。

続きまして、下の段の第4章の施策の展開でございます。

左側の柱の、安全の確保、右側の柱の、安心と魅力の創出と大きく二つに分けております。

左側の安全の方は、今の3者の役割、責務のうち、主に札幌市と事業者にかかわるもの、右側の方は札幌市と市民にかかわるものというふうに大きく分けております。

左側の安全の確保の基本施策1につきましては、食の安全を健康危機管理対策の一つとしてとらえまして、その充実強化を図っていこうというものです。

基本施策の2としては、生産から販売、そして消費に至るまでをいわゆるフードチェーンと言いますが、その一連のフードチェーンの安全確保という考え方でございます。

基本施策の1と2それぞれの考え方で、従来の監視とか食の安全確保の取り組みを確実にしようという内容でございます。

この中での新しい取り組みとしましては、基本施策1の方に、「発生時を想定した模擬訓練」と小さい字で書いてあります。これは、札幌市は大きなコンベンション事業などが時々ありますが、万が一の大規模な食中毒が起きてしまえば大変なことになりますので、そういう万が一の事故を想定した机上訓練を、行政だけではなく、事業者とともにやっっていこうと考えております。事業者と一緒に訓練というのは、今のところ、全国では類のないものです。

続きまして、基本施策3では、事業者の自主的な取り組みの促進を挙げております。

現在進めております協定事業や、食品衛生管理認定制度などを通じて事業者の取り組み

の促進を図ってまいります。

右側の安心と魅力の創出についてでございますが、基本施策の1と2については市民との連携、協働ということで、特に、今協定を結んでいる事業者様の協力なども得ながら行っていきたいと考えております。

具体的には、情報の発信などを、札幌市の市有施設だけではなく、いろいろな事業者さんの持っている施設とか、民間の力もかりながら行うですとか、意見交換会などを活発にしたりとか、また、次世代を担う子どもへの教育ということで、ここには子ども向け体験学習会とありますが、例えば、食品衛生監視員の仕事を市場などで体験する「子ども食品Gメン」などという事業で実際に体験しながら学習してもらおうというようなことも考えております。

基本施策3から5につきましては、食に関連する他のいろいろな施策を食の安全の面から支えていこうというものでございます。

基本施策3につきましては、1次産業に関する取り組みを市民に伝えることで地産地消を応援します。また、廃棄物となる不良食品を出さないための指導などを、食の安全だけではなく、環境保全の観点からも行ってまいります。

基本施策4につきましては、札幌市は消費都市ということで、札幌で生産する食料だけではなく、ほかの地域から流通してくる食料が多いのですが、そういうものが地震や豪雪などで供給がストップするような緊急事態も想定して、市民がみずからの食料の安定確保について考え、個人レベルでも備蓄などをすることによって、食料の供給、フードチェーン、そういったものに理解を深めてもらうことをねらいとしております。

基本施策5につきましては、札幌の経済を牽引する一つの役割が食でございますので、食産業や観光の振興を食の安全・安心の面からも応援するという考え方でございます。

例えば、大型宿泊施設などに食の安全面を含む独自のおもてなし認定を与えて、観光客などへのイメージアップを図るとか、土産物店の販売員の方にアレルギー表示とか食の安全に関する知識を身につけていただいて、サービス向上とともに食の安全の確保にも協力していただくというのも想定しているところです。

一番下の方に施策の推進体制とありますが、当然、これらの施策については、札幌市の庁内をはじめ、関係機関、大学などとの連携も図ってまいります。

また、一番右下になりますが、PDCAサイクルによる効果的な施策の推進ということで、きょう開きましたこの委員会によって評価、助言、提案などをいただいきたいと思っております。

以上でビジョンの説明を終わります。

一色委員長 どうもありがとうございました。

事務局の方で、前の委員会の提言を非常によく折り込んで上手にまとめていただいたビジョンができ上がっていると思います。

事務局に確認ですけれども、きょうの会議というのは、この案に対してこの委員会の意見をまとめるということではなくて、現在、27日までですか、パブコメも行っていますので、そのパブコメの一環としてこの委員会でも個人の意見で構わないので発言をさせていただいて、後日、それを事務局が現在のパブコメと一緒にまとめてこの素案に反映していくと、そういう位置づけでよろしいのでしょうか。

事務局（西尾調整担当係長） そうです。

一色委員長 わかりました。今までのところで事務局に何かご質問がございましたら、どうぞ自由にお願いいたします。

また、先ほど冒頭でご説明がありましたように、このビジョンが策定されると、札幌市がこのビジョンに基づいて施策を進めて具体的な事業が展開されていくこととなります。この委員会では、それに対して評価を行ったり、助言をしたり、また、それに提案をしていくということが我々の役割になってくるわけでございます。そして、我々の意見が適切に反映されたビジョンということがまず大事になりますので、ビジョン策定の段階から皆様には積極的にご発言をいただきたいと思っております。

ご質問でもご意見でも構いませんので、どうぞご発言いただきたいと思っております。

水沼委員 質問をさせていただきます。

施策の柱 のところで、地産地消とか備蓄であるという項目がございます。国内の自給率は40%とか、北海道の自給率は200%という数字が出たりしていますけれども、札幌市として、例えば、自給率がどのぐらいかとか、それに対して今後どのぐらい目指していくというような考え方がこういうものに反映されているのかいないのか、その辺を教えてくださいたいと思います。

事務局（西尾調整担当係長） 札幌市の自給率という具体的な数字は出ておりませんが、東京並みに低いというような話をしている方もいらっしゃいました。

ここで、地産地消を推進すると書いてはいるのですけれども、札幌市としては、都市農業の推進とか、地元のものを買っていただくことによる経済効果ということで、市の経済局などが中心になってそういった施策を進めております。そういったものと連携して食の安全も含めた市民への啓発なりをしていこうと考えております。

大野委員 食の安全・安心ということで、非常に納得するといいますか、いいなというふうに思ってこれを読ませていただいたわけですが、問題はこれからだと思うのです。具体策ですね。例えば、市民の役割として食の安全確保に協力するとか、参加意識を持って取り組んでいくという意識を持ったり、あるいは、札幌市の責務として情報提供をします、こういうことなのです。実は、現在もやっているわけです。例えば、11月に札幌市の方で食の安全・安心体感フェアをやっていまして、このときシンポジウムをしたわけなのですが、非常にわかりやすいのです。知っておきたい食品の表示ということでご講義いただいたのですが、一般の方が聞いても非常にわかりやすい上手な説明だったと思うのです。私などはメモをせずと残しておるわけですが、一般の方が余り参加していないのです。

ですから、やっていることは非常にすばらしいと思うのですが、それをもう少し市民の方に認知していただくような取り組みも大事なのではないかと思います。

きょう、北海道新聞の方は来ていないということですが、マスコミを通じてということも大事だと思いますし、協定を結んでおりますので、協定の事業者と一緒にやっていくということがないと、かなりいいなと思う施策でも、実際に浸透しなかったら宝の持ち腐れかなと思います。これからだと思います。

一色委員長 前の委員会でも、かなりそのあたりは、検討事項といいますが、皆さんで意見を出していただいて、特に成田委員は、市民への普及という点ではご意見がおりだと思っておりますけれども、一言いただけませんか。

成田(優)委員 申し上げたいことがたくさんあるのですが、絞ります。

今、市民と一口に言っても多様なのです。従来のように、両親がいて子どもがいて祖父母がいてみたいな家庭ではなくて、例えば、高齢者単身とか若者単身、あるいは母親だけ父親だけ、そういうふうにターゲットを絞って、今回はこういう層は参加できないけれども、この層を対象を絞ってということは何回かしないと、いろんな人が参加しやすい時間帯ということにしますと、参加する方がなかなか限られてしまうのではないかと思います。

例えば、子ども・若年層への啓発ということで現場型意見交換会とありますけれども、これはできるだけ学校の中でやってほしいと思います。家庭環境によって参加できない子があり得るということで、両親に意識があってもいろいろな事情で参加できない場合があると思いますので、できるだけ学校教育とか保育園の時間内、幼稚園の時間内でやっていただきたいと思います。

それから、今、厚生労働省の統計（『平成22年度「出生に関する統計」の概況』後日追記）で、できちゃった婚ということで、初めて子どもを産んだ母親のうち、十代後半は8割が結婚前に妊娠しているのだそうです。そうしますと、その人たちは若くして親になって、ファーストフード、スナック菓子に囲まれて育っているわけですから、食の衛生とか安全以前に、きちんとした食事形態をとれるかどうかということも考えなければいけないと思います。そういうことも含めて、幾ら素材がよくてもそれを選ぶ目がなければいけないし、それを活用できる消費者を育てなければいけないということもこれから考えていかなければいけないと思います。

一色委員長 今の成田(優)委員の意見につきましては、非常に根が深いといいますが、いろいろな問題を含んでいるということが背景にあるように思います。

今、消費者庁の方でトランス脂肪酸というものの表示を事業者に自主的にしてもらいたいな、変な行政指導といいますが、わかりにくい行政指導ですね。私個人の意見としては、それよりも食事のとり方は全般を教えて、脂肪を取り過ぎないようにした方がいいのではないかという意見があります。いわゆる食品安全の問題と栄養のとり方の問題がいろいろ複雑に絡み合っているようでございます。

今回初めて参加された方は発言しにくいかと思いますけれども、この問題は、消費者代

表の方といたしますが、消費者の方からのご意見も反映させていただいた方がいいと思いますので、どうぞご発言ください。

下国委員 今、トランス脂肪酸の話が出たので、そのことに関してもう少しお伺いしたいのですが、私としては、ぜひそういう表示はしてもらった方がいいと思います。

というのは、トランス脂肪酸というのは、絶対にとってはいけないぐらいの脂肪なので、とっていい脂ととって悪い脂があると思うのですけれども、とってはよくない脂というのは、最初からそこでストップできるのであればした方がいいと思います。わからない人はわかる人にそこできちんとストップしてもらおうということで、ぜひそういうことでやっていただきたいと思います。

一色委員長 要するに、ゼロリスクを求めるというのは、現実の我々の人間生活ではできないことだと思うのです。要するに、畜産物は自然界の産物としてトランス脂肪酸が含まれているわけですし、今、問題になっているのは、ヨーロッパはそこまで行っていないのですけれども、カナダ、アメリカ、シンガポール等の脂をとり過ぎている国が、一種のいけにえ状態でトランス脂肪酸をやり玉に上げているということがあってと思います。むしろ、高度不飽和脂肪酸、魚油なんかは積極的にとった方がいいというところがあります。ですから、脂全般の問題を考えていくと、一つだけゼロにしてほかのものが善玉であるということはかなり無理な要求だと思います。それぞれの脂には長所もあれば欠点もあり、トータルとして長所が栄養に反映されるような取り組みの方が現実的ではないかと思います。表示をするトランス脂肪酸を減らすということは、嫌な言い方ですが、お金がかかるのです。それを消費者の方が承知でいいですよということであれば、その事業者の方もやりやすいのしょうけれども、表示一つにしても、表示するためには分析をしなければいけませんし、包装紙もラベルも印刷をやり直さなければいけません。さらに、モニタリングと言いますが、その状態がずっと続いているかどうか常に追いかけて調べなければならないというコストが発生します。

日本の場合、トランス脂肪酸の健康影響がそこまで深刻ではないという判断だと思います。むしろ、コレステロールを上げるような飽和脂肪酸とかコレステロール自体の方から対処すべきだという意見もあります。そういうことを総合的に判断した上で施策を決めた方がいいのではないかという意見があるわけです。

ですから、ニューヨークのように、すごい量のトランス脂肪酸を食べているという栄養調査という科学的根拠があって施策を打つのならいいのですけれども、日本の場合は脂肪酸の0.7%で、これは別に問題ではない状態だと。それに表示を義務づけるというのは、もっとやるべきことをやらずに、やる必要のないことをやるということで、非常にまずい施策だという評価になるわけです。

トランス脂肪酸の方に話を集中しましたけれども、どうぞほかのご意見がございましたらお願いいたします。

長沼委員、お菓子の関係でいかがですか。全体の方針はこれでよろしいでしょうか。

長沼委員 今回の議論は、今ご説明がありました安全・安心推進ビジョンについて何か意見がないかということによろしいのでしょうか。

私は、いわゆる事業者の立場から見せていただいておりますが、例えば、概要の3ページで第4章の基本施策3、事業者の自主的取組への支援というところで、食の安全・安心推進協定並びに自主管理制度の普及強化という部分がありました。その指標が下にありまして、食の安全・安心推進協定の締結が、多分、これは現在25件を5年後には300件にしたい、あるいは、自主管理制度の認定を31件から60件にしたいということと理解してよろしいのでしょうか。

いろいろ問題があるのかなと思いますが、特に食の安全・安心推進協定というのは、どちらかという形式に陥りやすい形があると感じています。私どものところも推進協定を締結していますが、一度締結した後のフォローがなかなかとりづらいいいことをすごく感じています。締結した内容が実際に実施されているのかどうか、約束したことが実際にどんな形で実施されているのかということがかみづらいいい気があります。

それから、自主管理制度はしょくまるを指していると言っているのでしょうか。しょくまるの制度については、できれば、倍増ということではなくて、丸が一けた違うぐらいのものを目指すべきではないか。60件ではなくて600件というふうにすることによって、札幌市が当初のビジョンの基本理念の中にある目指す都市像の中で、こういう安全・安心な食のまち札幌をよりアピールできる一つの材料になるのではないかと考えております。

その自主管理制度の認定の中身については、つい最近、私どもがしょくまるの認定をいただいたときに感じたこともたくさんありますので、それについては、また後日に機会があればお話をさせていただきたいと思っています。

事務局（西尾調整担当係長） 今回の件についてですけれども、本文の33ページに今の協定制度や自主管理制度などについて少し体系化した図を書かせていただいております。

ここでは、三角形の中間ぐらいを協定制度と位置づけていまして、そこは自主的に私たちはやりますというふうに宣言していただいた積極的な事業者のいる位置と考えていただいていると思います。その中でも、しょくまるという札幌市で持っている衛生管理の認定制度ですけれども、それだけではなく、いろいろな国際規格などもあります。そういった第三者の認証を受けるものは、さらにその上に位置するものということで、より厳密にやっている事業者さんということで、そういう意味では、協定制度のすそ野を広げて、しょくまるなどについては少し難しい段階ということで、ゼロを一つつけたいところですが、今の段階では倍ぐらいということで考えております。そのかわり、協定事業につきましても、始まってまだ1年ぐらいということで、協定を結んでそのままフォローし切れていない状況ではありますので、今後、皆さん方とどういうふうに歩いていくかということについては一緒に考えていければと思っています。

一色委員長 大金さんのところも協定事業に参加されていると思うのですが、感想でも聞かせていただけませんか。

大金委員 僕も入りましたけれども、今、長沼さんが言われたとおり、その後のフォローができるのか。実際に、今の目標では300件を目指す。今ですらなかなかフォローし切れないのに、本当にできるのかと思っております。物理的にはなかなか難しい面もあると思います。一方では、今、自主的に参加する方向に進んでいるのは進歩ではないかと思っております。

行方委員 一つご質問させていただきます。

概要4のページの基本施策3の2の環境への配慮というところで、「学校給食フードリサイクルなど」とあります。これは、子どもたちの食育、地産地消にかかわる話全体が含まれてくると思うのです。それで、大変いい事業だと思ひまして、たまにテレビのニュースや新聞の報道を見て、こんなすばらしいことをしているのだなと思って大変感心しているところです。

私ども消費者協会でも、親子のサケ料理なんかをするのですけれども、今、すごく子どもたちの野菜離れ、魚食離れ、それは親たちの料理する意識が低いのだということで、毎年毎年子どもたちを集めたりしているいろいろやっているのですけれども、秋サケを1本調理台に置いて親子ですのですけれども、本当に子どもたちが目を輝かせて、こんなにうろこが大きいんだ、持って帰るなどと言って喜んでティッシュにくるんで帰るのです。それで、おなかを開けるとスジコが出てきたりすることに本当に驚いているのです。やはり、体験させることが大変大事だと思うのです。

私どもは、農業応援団で、札幌圏の農業、八剣山に果物狩りに行ったり、収穫体験をしたり、それから、今年度は広域圏ということで新篠津のJAさんと共催しまして、もちろん経済局農政部の共催も得まして、地元の大豆を使っておみそづくりの体験とか、食育に関するさまざまなことをやっているのですが、学校給食フードリサイクルに関してはとてもいい事業だと思いますので、現在、札幌市内において、小学校だと思うのですけれども、実施状況はどの程度のものなのでしょうか。

一色委員長 事務局の方からいいですか。

事務局（西尾調整担当係長） 正確な数字を押さえていないのですが、かなり学校の方に普及しているはずです。

一色委員長 今、リサイクルのお話が出ましたけれども、もう一つ、私個人的に気になっているのは、いわゆるリコールの問題です。日付が間違っていたとか、包装の一部が破れていたとか、それから、時々あるのが製造過程でプラスチック等が混入したおそれがあるので全品回収するということですね。ドイツ等では、健康被害が考えられない場合はそのまま食べていいよと言って、それを国民としても常識として受け入れられています。日本の場合は、リコールして取り返してきて捨てる企業がいい企業だみたいなことになっていて、どうもこれはもったいないのではないかと。食べられるものまで食べられなくしてしまうといいですか、そのあたりも、この札幌市では食べられるものは食べましょうという方向に行ってほしいなという気がしています。そのあたりのご意見がございましたらお願い

いします。

成田委員、どうぞ。

成田（優）委員 私は、この自主回収の質問をさせていただきたかったのです。

きょうはメーカーの方はいらしていませんけれども、私ももったいないと思うのですけれども、それをしなかった場合のリスクを考えると、やむを得ない時代なのだろうか。例えばイオンさんは、メーカーと消費者との間で、どちらかというともメーカーの意向や考え方にお詳しいのではないかと思います。大分昔にも、西友かどこかで回収のときにトラブルがあったとか、また、今はとんでもないクレームがつく時代ですから、多少のお金を払っても回収してそれ以上のリスクを負わないという風潮なのかなと。これは推測ですが、そのこのところの事情をご存じでしたら教えていただきたいと思います。

大野委員 幸いにして、そういうような事故、事件が起きていないということもあるのですけれども、毎年、お取引先様と我々で350名ぐらい集まって勉強会をやっています。これは有志でやっているのですが、そのときも、ことしも幸いにしてそういう話が出なかったのも、それはちょっとわからないですね。

一色委員長 クラス1という言い方をしていますけれども、人に健康被害が発生するおそれがあるときにはちゃんと回収して廃棄しなければいけないでしょうけれども、人に健康被害が発生するおそれはないという場合の判断だと思うのです。そのときに、新聞に謝罪広告を出して回収すると優良企業のように見える、いわゆる市民側の意識の改変を求めようようなこともこの委員会で少し検討した方がいいのかなという気がします。

ヨーロッパ、アメリカですと、クラス1となれば積極的に回収するけれども、クラス2とか3であれば事業者任せると。市民の方も、環境問題を考えると、食べられるものは食べてしまおうという意識が強くなっているように感じられます。

高橋委員 食に関しては、日本全体のことだろうと思うのですが、非常にもったいないといいますが、まだ食べられるものを相当廃棄したりむだにしていることがあるなどというのは、我々は食品を扱っていて本当に感じるどころです。

今の自主回収に関しましては、何かリスクなり危険性なりがあるものに関しては、判断のもとで回収していかなければならないと考えますけれども、その前に、今も賞味期限とかアレルギーの問題とかいろいろな表示がなされています。そういうものをどういうふう消費していくのか。

今、消費期限3日ぐらい前のものを専門に山にして安い価格で、あと3日なのでそのうちに食べてくださいと。それから、実際に買う消費者の方がおられますが、そんなに買ってから何カ月も家に置いておくということは少ないのではないかと思います。せいぜい2日、3日のうちには食べてしまうような買い物が多いのではないかと考えています。ただ、それを扱う方が消費者の方の反応を過剰に考えるといいますが、引き上げて、極端な話、廃棄するなり半値や4分の1の値段で売るなりということがあります。これは行政がどこまで関与できるのかちょっとわかりませんが、事業者の流通なり消費者の方と、そ

の辺はお互いにもうちょっと理解できるようなことというか、ビジョンと言うのか、提言と言うのか、この委員会に沿うかどうかわかりませんが、そういうことも考えていった方がいいのかなと思います。

それから、これは札幌市の提言なので札幌市が主体ですけれども、私たちの立場から言わせていただきますと、水産は特に、札幌は海がないので、北海道の水産を対象にして我々は考えて消費者に供給しているわけです。青果も、北海道は冬はとれないものですから、本州から来たものを主体に消費者の方に提供しているのが実態です。

そういうことを考えますと、表示の問題もそうですけれども、いつどこでとれたかも含めて、流通、小売の段階まで含めて消費者にわかりやすいように情報提供をしていけるのか、それが安全というよりも安心につながることはないかという気がしています。その辺は、今はそれぞれがやっている段階だろうと思うのです。

一色委員長 ありがとうございます。

藤原委員は両方のお立場がわかるのではないかと思うのですけれども、そのあたりでご意見をいただけませんか。

藤原委員 私は本業がコンサルタントなものですから、思うに、先ほどのリスクの面では、ある企業様からいろいろとアドバイスを求められたときには、最近の日本国内の市民の反応という部分では、後で謝ってもどうしようもないので、何がしかの問題が発生したら先に謝りなさいと。その中で、回収してその金額はおよそすぐ判断できるものですから、その中で経営上問題なければその方がプラスの評価がもらえるのではないかというのが最近の世間事情であり、私もそのようなアドバイスをする方が多いです。ただし、今お話がございましたとおり、そこまでする必要はないよなということも往々にしてございます。

しかし、ここで一つ問題になるのは、日本ではいろいろな情報が錯綜します。特にマス媒体、だれが評価しているのか、基準を持っているのかわからない情報が錯綜しますので、それに振り回されるわけです。そういう部分では、一番基準となる情報の発信は行政サイドでしていただかなければならないのかなと思います。一々その都度発信するのが難しいということになるのかもしれませんが、その関係する業界団体とあわせて、行政の方も一つの基準値を示していただかなければおさまらない状況がさらにどんどん進むのではないかと、現在の日本の状況ではそうなるのではないかと思います。

ですから、私どもも、こっそりアドバイスするときは、どうしても必然的にそういうふうになってしまうのですね。その辺の基準値をもう少し、責任を負いますので大変かと思えますけれども、ある程度わかるものについては早いうちに明示していただければ、私どもの指導も比較的やりやすいかなと思います。

一色委員長 成田文男委員は、ホテルで食べ残し等の問題に非常にご苦労されていると思いますが、そのあたりのご意見をいただきたいと思えます。

成田(文)委員 和食のお料理の廃棄はそれほどないのです。量的にはそんなに多くないです。ただ、問題なのはバイキング料理です。大体2割ぐらいは残しておかないとお客

さんのクレーム等になりますので、捨てることをわかっているにもかかわらずむだにしている部分は相当あります。これは原価等の問題もありますし、確かに捨てるものがすごく多いというのは、そういうことに対して無関心というか、従業員自体もそういうことを気にしない状況になっています。本当は個人盛りで料理を出したいのです。そうすると、お金もかからないですし、原価も本当に安定して会社も喜んでくれるのでしょうかけれども、お客さんの方がなかなか納得しない部分もありますので、これは私たちにとって問題ですね。

一色委員長 今まで、ホテルなどでは宴会料理等が余ったら持ち帰るのはやめてくださいと言っておりましたが、このごろは、場合によっては持ち帰っていいですよといって袋までくれるところもあります。成田文男委員のところはそれをやっていないのですか。

成田(文)委員 うち、基本的に持ち帰りは禁止ですし、当日の持ち帰りも基本的には禁止です。ホテルに泊まっていたいただいたお客様が部屋に持って帰るのも禁止しています。ただ、どうしても、おなかを壊しておかゆにしてくれというお客さんに対してはつくりますけれども、基本的にはそれはやっていません。

一色委員長 そのほかの皆様からのご意見をいただきたいと思います。

大宮委員、何かございませんか。

大宮委員 たくさんあるのですが、まず、先ほどの高橋委員の消費者の立場から賞味期限の近いものはどうするかという話ですが、思うに、最近の消費者の買い物の仕方が一昔前とはかなり変わってきていると思います。というのは、日々の買い物を毎日お店に行きに行くかというところではなくて、夫婦とも働いているという家庭が多いですし、週末に1週間分という形で買い物をされる場合が多いと思うのです。そうすると、例えば、賞味期限があと二、三日しかないというものでしたら、1週間分は買えないだろうと思いますし、そういった買い物の仕方も変わってきていると思います。

また、買い物をする環境ですけれども、市場的なものがどんどん減ってきてしまっていますが、スーパーで棚だけを見て買い物をするというスタイルがずっとふえてきていますから、相談できる人がいないのです。昔は、魚屋さんに行ってお魚を買い、お肉屋さんに行ってお肉を買い、顔なじみになったら、きのうはあれを食べたんだからきょうはこれ食べなさいみたいな、食べ方も教えてくれたり、そういうような食文化であったと思うのですが、今はほとんどそういうことがなくなってしまっています。それは、お母さんたちが食事をつくらなくなってきたということもあるのかなと思っています。

あと、先ほどの食べ残しの件ですけれども、これについては、札幌市が安全・安心な食のまち・さっぽろということで打ち出していくということであれば、消費者の意識改革も相当意識してやっていかなければいけないと思います。先ほどのトランス脂肪酸もそうですけれども、この表示は一体何をあらわしていて、これは自分がとるべきなのかとらないべきなのか、とるとしたらどのぐらいとったらいいものかとか、そういうことが全然わからない方がまだまだ多いのです。皆さん、食品の裏を見るという作業は一昔前から比べるとすごくふえてきていると思いますけれども、どれだけ理解しているのかということ、アル

ファベットがついていたらちょっと怖いとか、ソルビン酸とは何だとか、そういうレベルだと思うのです。中には、どうしても入れなければならないものがあります。保存のためではなくて、酸化防止のために使う全く影響のないものだってあるわけです。そういうこともまだちゃんとわかっていない状態で、何となく無添加なものだけが安心というふうな社会になるのも怖いと思います。

第3章の3、目指す都市像の実現に向けた施策の基本方針の市民の役割のところ、みずから考え適切な食品選択するというふうに打ち出していくとあります。これは大賛成ですが、どれだけの人が正しい選択ができるかというのは、まだまだ怖いなというところがあります。それを、行政側なのかどうかわかりませんが、正しい選択をできる賢い消費者になるための具体的な施策がもっと必要かなと思います。

例えば、JAS有機とかがありますね。JAS有機農産品というのは一つの目安になっていると思うのですが、JAS有機は無農薬だと思っている人がまだまだたくさんいらっしゃいます。そこもちょっと違うのではないかと私は思うのです。その辺のことも含めてです。

一色委員長 事務局の方で、いわゆる市民に対する食品安全に関する普及啓蒙について、現在の取り組みをお話しいただけませんでしょうか。

事務局（猪股食の安全推進課長） 今、委員がおっしゃられたことは非常に重要だと思います。私どもも、この推進ビジョンをこれから実効あるものにしていくためには、その辺が非常に大事なところだと考えています。

今、おっしゃられたように、なかなかこれという特效薬というか、これだけをやればいいというものはないと思うのです。先ほど成田委員もおっしゃられたように、各階層、年代に合わせた、例えば、子どもですと学校教育との連携をしながら、あるいは、消費者センターでも安全についていろいろ事業をやられていますので、そういうものと連携しながら進めていきたいと考えております。

具体的な事業としては、例えば、子どものGメンというようなものもこれから取り組んでいこうと考えていますし、今年度から食品のモニター制度で30名の方をお願いして、市民目線でいろいろチェックしてもらおうと同時に、モニターの方もいろいろ勉強していただいて理解を深めていただくと。そういった方々を核にして、できるだけすそ野を広げていければいいなと考えています。

それから、先ほどの学校のリサイクルの関係ですけれども、生ごみを回収しているところが、21年度で275校、フードリサイクルを実際にやっているところが、21年度で64校です。20年が7校から21年64校ということで、非常に取り組みを拡大しております。これはホームページに載っているデータです。

行方委員 どんどん推進していただけたらと思います。よろしく願いいたします。

一色委員長 成田委員、何かございませんか。

成田（優）委員 先ほど、藤原委員がおっしゃった、消費者の啓発のために行政サイドが情報発信、ガイドラインを示さないということですね。

情報のことをおっしゃったのですけれども、やはり、インターネット時代というのはすごく怖いものがあるって、そこで虚実入り乱れているいろいろな情報が広がったら、それこそ回収した方が安上がりということにもなりかねません。行政には、ぜひとも一色先生がおっしゃった何かガイドラインの土台のようなものをこの委員会でもつくり上げていただいたらと思います。

これは、最近の日本経済新聞の記事なのですけれども、札幌市が地下歩道に大型ディスプレイを設置するということですね。観光、グルメ、口コミをねらう。こういういいものの発信というのは、より宣伝的なものの発信のほかに、今のようなどうしても伝えなければいけないこととか、ガイドラインのようなものも織り込んで、札幌市の取り組みを内外の人に知っていただくというふうに、これが活用されればいいなと思いました。ネットについては、よければいいけれども、怖いということも考えていますので、気をつけて見守りたいと思っています

一色委員長 次に、民間の団体ですけれども、食品衛生協会の取り組みについて、田中委員からお話をいただけませんかでしょうか。

田中委員 札幌市食品衛生協会は、札幌市から認定制度の事務局ということで指定を受けまして、認定施設の増加というか、自主管理施設の増加を目指してやっております。この目標は60件ということですが、私としては若干少ないと思っています。もう既にことしの11月1日段階で38件になっております。それから、今月にまた審査会がございまして、それで新たにあと4件ふえますので、1月1日段階では41件になります。

ですから、平成26年度ならば、もう少しふえそうかと思っています。先ほど長沼委員から600件とおっしゃられまして、ちょっとそこまでは無理なのですが、もうちょっとふえそうな感じがします。大体年間10件ぐらいはふえそうな情勢です。

それから、札幌市食品衛生協会としては、食品衛生指導員という方々を委嘱しまして、現在、札幌では約1,000人ございます。皆さんすべてが活動はされていませんけれども、このマンパワーを生かして、もっと自主的な衛生管理に努めたいと考えております。

一色委員長 どうもありがとうございました。

皆さんにご発言をいただいておりますが、現在のところ、このビジョンでは、市役所が行います監視指導業務を市民もある程度期待しているということで、これは継続して行うということです。さらに、きょうの皆さんのご意見では、やはり、市民にもっと適切な情報といいますか、食品安全に関する情報を配信した方がいいというご意見があったと思います。

また、いわゆる食品安全と、環境問題と言っていいのかどうか分かりませんが、廃棄を減らす問題というのは関係しているというようなご意見もあったと思います。

時間がかなり経過してまいりました。本日は4時を終了のめどにいたしたいと思っております

ので、今までご発言のありましたことでも結構ですけれども、それ以外で、ぜひこのビジョンでの推進に当たって参考にしてほしいというご意見がありましたらご意見を賜りたいと思います。ございませんでしょうか。

行方委員 質問ですけれども、施策の柱の安心と魅力の創出ということで、一番下の四角い枠にくるんである指標の真ん中のところで、食品衛生情報の民間発信拠点をゼロ施設から200施設にするということです。この辺は、今現在はゼロ施設ですから、私には全くイメージがつかないのです。民間からどういうふうに通信していくのかというイメージを教えてくださいたいと思います。よろしくお願ひいたします。

事務局（西尾調整担当係長） 中身はこれからですけれども、今、200とした数字の根拠としましては、市内の主なスーパーの店舗は大体200ぐらいございますので、それぐらいの規模ということでこの数字を使いました。

実際に協定を結んでくださっているスーパーもございまして、そういうところにはぜひご協力いただきたいと思っていますし、スーパーだけではなく、皆さんが利用される銀行とか郵便局とかコンビニとかいろいろ選択肢があると思うのですが、これからいろいろ市の情報提供にご協力いただいているところを掘り出していきたいと思っています。

行方委員 民間のスーパーならスーパー、小売店さんなら小売店さん独自で何か広報誌をつくるのか、そういうイメージなのでしょうか。イメージがわからないのです。

事務局（西尾調整担当係長） これは、札幌市が発行している情報誌などの配布に協力していただける場所として上げています。それ以外に、もちろん、今、おっしゃったように、事業者さん独自で自社の情報でもよいですし、一般的な食の安全情報も含めて掲示していただくとか、そういうことも協定事業者さんの新しい取り組みとして期待しているところでもございます。

行方委員 それでは、例えばこんなキッチンメールなどをスーパーのところに置くというのも食品衛生に関する情報通信になるのですか。

事務局（西尾調整担当係長） まず、一番近道としてそういうことを今考えております。

行方委員 わかりました。ありがとうございました。

成田（優）委員 例えば、市内の調理学校や製菓学校の栄養科などには配布予定はないのでしょうか。また、紙媒体で全部配るとかなりの経費になりますから、電子データで1校当りに送って、それをどこかコーナーに張り出させていただくということもコスト削減になるかもしれません。

事務局（西尾調整担当係長） そういうアイデアもぜひいただければ、実現可能なところから取り組んでいきたいと思っています。

藤原委員 今はインターネットの時代ですからメールマガジンがあると思うのですが、食の安全の部分で専用のメール配信で市民にわかりやすいような、月1回でも登録制にしまして、そういう形で配信してはどうでしょうか。そうすると、それを制作するのにちょっと人件費がかかりますが、配信するには費用はかかりませんので、いかがなものかと思

います。

というのは、私もこのしょくまるを存じ上げなくて、この資料をいただいて初めてこういうものがあるのだと思うくらいだったので、勉強不足で申しわけございません。

北海道もいろいろな認定制度がありまして、そういうものを見ますと共通しているものもあると思いますし、関係団体さんでなさっている制度もあると思います。特に、ISOの部分でも、私もかかわっていますが、そういうのもございます。そういうのがいっぱいあり過ぎて消費者の方がわからないということもあるかもしれません。そういうことも含めて解説していただければ、そういうメールマガジンがあってもいいのかなと思います。

それから、私の素朴な疑問ですが、私の実体験でいまだに理解できない件がございます。

あるスーパーで冷凍食品の枝豆を買ったのですけれども、カビ臭かったのですね。食べても別に何ともないのですが、ちょっとにおいがしたものですから、次の日にスーパーに持っていったら、非常に快く対応してくれたのです。メーカーに確認しますということで、現実においがしたので、そのスーパーの方も担当の従業員の方、二、三人、マネージャーも含めて、においがしますねと。検査に2週間ほどかかりますので、追って回答いたしますと。それで確認したら、そのメーカーの方は、においも何もございませんでした。何も品質に問題はございませんと。品質に問題がないのはわかっているのです。でも、そのにおいはどうなのだとのことです。スーパーの方はわかっているのです。においがしますねと。ところが、結果、検査しても何ともないということでした。後で食品専門の仲間に聞いたら、そういうのは出ないのだという話を聞きまして、それを聞いて非常にかっかりしまして、その検査制度自体が何なのだろうかとちょっと疑問があります。それがずっと根強くありまして、そういう部分で何かご存じの方がいらっしゃいましたら教えていただきたいのです。

高橋委員 ご返答という意味ではないですが、私ども水産でも全く同じことがございました。その場合は、カビではなかったのですけれども、ちょっとにおいがするということですね。結局、不快な味というか、腐ってはいないのだけれども、腐ったような、その食品独特なものもあるわけです。最終的には、味がおいしい、まずいと同じレベルという判断になって、これがお嫌いだったら交換しますということで、私どももやはり2週間ぐらい同じ検査機関に出しまして、食感テストをやるらしいのです。モニターの方が5人か10人かわからないのですけれども、それで、食べて、チェックポイントがあって、いわゆる毒性だとかそういうものは科学的な検査ですし、おいしい、まずいと同じようなレポートが来まして、そのうち3人の方はおいしいという判断だった。5人の方は、これはまずいから私は買わないとか、そういうような結果が来ました。ちょっと食品検査とはまた違った部分で、甘い辛いということではないでしょうけれども、それに近いようなことがございます。あとは、やはりお客さんとの対応のことで、人的被害という話ではなくて、カビが生えていればそれはもうだめですが、そういうレベルのことは結構ございます。

藤原委員 結局、賞味期限というのは私も気にしないのです。消費期限だけは一応気に

しているのですけれども、そのときの対応で思ったのは、店頭で販売しているお店もおうねと、ありますねと言ったにもかかわらず、その結果が出てこないというのは何なのだろうか。冷凍食品だから持っていく間に完全に飛んでしまったのか、恐らく密閉してそのまま持っていったと思うのですけれどもね。そうすると、消費者の立場で言えば信用できないなというふうになるのです。この延長が中国の冷凍ぎょうざか、やはりあんなことが起きるのかなと思ったりするのです。

消費者としては、その辺を一番、安心・安全ということで考えると思いますし、私としては、非常にかかわっていながらちょっと理解できないところです。かといって、それはそうですかという形で、いつも利用しているところですので、それ以上は言いませんでした。販売店さんは何も問題ないのですけれどもね。

やはり、最近、特に消費者の方は、おっしゃる方もおりますが、若い方は余り言わない方が多いですね。男性などは特に草食系と言われておりますけれども、もめたくないという方が多いですから、そういう潜在的な方がいて、不満があってもおっしゃらない方が多いのかなと思いますので、今回、問題点があったとしても表面に出てこないケースはたくさんあるのではないかと、氷山の一角かなと思っています。それが最近の私の個人的な感想です。

一色委員長 どうぞ、ご意見がございましたらお願いいたします。

大宮委員 2点だけ意見を言わせてください。

第4章の施策の展開と推進体制の消費者の方です。施策の柱の方ですけれども、基本施策5の食産業・観光への寄与というところで、観光客に札幌の食に対してお金を落とすといってもらおうということはすごく重要だと思うのですけれども、今の段階ではまだ非常にわかりにくいかなというものが多いです。例えば、このしょくまるのマークは、飲食店にもあるのですね。具体的にどういうところですか。

事務局（猪股食の安全推進課長） 飲食店もございます。ただ、全体的に38件ということで、田中委員からご説明があったように、トータルでそのぐらいの数ですから、そのうち飲食店というのはごく一部です。

大宮委員 恐らく、観光で来られた方は、札幌でしか食べられないものを食べていきたいというふうにかかなりの確率で思うはずなので、それが一目でわかるようなマークがあればいいと思います。

それは、施策3にもかかわってくると思うのですけれども、地産地消の推進ということで、札幌市と限定してしまうと農産物はちょっと厳しいと思うのですけれども、札幌広域圏というところに広げているようです。そうすると、札幌広域圏の農産品とか食材でつくったメニューとか、お店のメニュー全部がそうなるのはちょっと難しいと思うのですけれども、そういったものを提供するお店ということで、ここで何か食べれば札幌のものが食べられるのだなということが一目でわかるようなマークが、緑ちょうちんみたいなものがあると、きっと観光客は喜ぶだろうと思います。

それをどうやって広報していくかというところも大きな問題だと思うのですが、例えば、新千歳空港を見ますと、皆さん、札幌で何を食べようかとすごく考えていらっしゃると思うのです。例えば、フリーペーパーの中にそういう情報を入れさせてもらうとか、そのようなことはできると思うので、いろいろなことを考えて広く告知していくべきかと思えます。

もう一つ、ついでに言わせてください。

札幌市の広域圏もそうですけれども、今、全国で、例えば週末ファーマーということで、家庭菜園を借りて農業を少しずつでもやられる方が推定200万人もいると言われていますが、札幌はすごく環境が整っているところだと思います。さとらんどのようなところもありますので、そういった週末ファーマーをどんどんふやしていくことで、それは農への理解にもつながるし、食の安全という意味でも消費者の意識を変えさせる何かのきっかけになると思うので、そのあたりも札幌市の方でうまい施策はないかなといつも思っているのです。

成田（優）委員 今、大宮委員がおっしゃったことに関連して、実は、札幌の駅弁を活用できないかと思うのです。そちらのノーステックさんがかかわっていらっしゃる「さっぽろバイオクラスター Bio-S（バイオエス）」という事業があるのですが、そこで北大や藤女子大と提携して、「ヘルスツーリズム駅弁 北海道・健康バランス弁当」というものがあるのです。880円です。ちょっとタイトルが長いのが難かなと思うのです。例えば健やか旅弁当とか、もうちょっとわかりやすい方がいいと思っています。それは、釧路の時鮭とか地元産をいろいろ、科学的に証明された付加価値のある食材も使っており、中にシールを折り込んでしょくまるなども宣伝できたらいいのではないかと思います。せっかくこういうものができているので、もうちょっとアピールされてもいいと思います。

それから、定山溪の温泉の方でホワイトアスパラガスがつくられているということも結構付加価値があることです。

それから、きょうはいらしてないのですが、道新さんが20年間ポケットブックをつくっていらして、あれも道産食材にスポットを当てています。あれは購読している方に配られていますので、フリーペーパーもいいですが、現地でしか手に入らないような情報という、旅の記念のような、そして、地元のアーティストもコラボするようなものと一緒にジョイントできるようになればと思います。

一色委員長 ことしの食中毒の特徴は、秋になってキノコの中毒が日本じゅうにたくさん出ましたね。ですから、札幌のこのビジョンでも、いわゆる事が起きたとき、またはその発生を想定した模擬訓練、または発生時にどうするかという体制がこのビジョンでも取り組まれているようです。事務局の方で、そのあたりを報告していただけないでしょうか。

事務局（猪股食の安全推進課長） 観光客の方々へのサービスの向上ということについ

てですけれども、この推進ビジョンでは、前段の方でご説明しましたように、今までは、私も保健所の食品衛生行政は規制行政が主で、例えば、市民利益の拡大ということを、それは確かに頭にはありましたが、それを前面に出して、あるいは連携してやるという考え方は今までは行ってきていなかったわけです。今回、食品衛生、食の安全ということをベースにしながら、市民の方々、消費者の利益の拡大ということも考えながらいろいろな事業を、皆さん方からいろいろなご意見をいただきながら進めていければと考えております。具体的に事業をやる場合には、なかなか内部的にも庁内でも関連部局がたくさんありますので、調整等でなかなか難しいところがあるのですが、今、いただいたアイデアとかご意見等も参考にしながら、一歩ずつ進めていければと考えております。

市民農園についても、今、農業支援センターの所長が来ておりますので、その件について何かありますか。

事務局（大槲経済局農業支援センター所長） 農業支援センターの大槲と言います。

先ほど市民ファーマーのお話がありましたけれども、実際に国の方の厳しいと言われる農地法の改正も21年の末に行われまして、これまでよりも多様な担い手を農業の現場に誘導しようということが方向性として打ち出されております。

札幌市しても、先ほどお話があったような、さとらんどという市民との交流の場所もありますし、農業支援センターでは、市民の農業参加ということでさっぽろ農学校ということも行っています。支援センターでは実習を伴うようなことをやっています、これまでに300人ぐらい修了されています。

さとらんどでは、講座主体で、四、五年前から始めていまして、それでも500人ぐらい修了されています。さとらんどには市民農園もございますけれども、毎年5倍から6倍の応募倍率があるということで、市民の農業に対する関心は非常に年々高まっているところがあります。また、今、雇用の場として農業が注目されているということで、市民ファーマーという市民農園的なレベルにとどまらず、ここからまた少しずつステップアップして行って、農家の人のお手伝いとか、グループを組んでNPOで農作業、農業生産をやるという取り組みも徐々に出てきておりますので、我々もそういったことで、既存の農業者だけに頼ると後継者が高齢化ということが避けられませんので、札幌市民の農業に対する関心の高い人を農業の生産現場にできるだけ誘導していきたいということで現在進めているところです。

私からは以上です。

一色委員長 危機対応と申しますか、模擬訓練についてもお話をいただきたいと思いません。

事務局（小山内食の安全推進担当係長） 私は、保健所食の安全推進担当係長の小山内と申します。

今、一色委員長からありました発生時を想定しました模擬訓練を来年度からの実施に向けて準備をしているところでございますが、簡単に説明しますと、今まで、我々は特に予

防を中心にやってきていまして、特に講習会ということで事業者の皆様方にお集まりいただきまして、こういうようなことにお気をつけくださいということでお話し申し上げてきたところでございます。また、食中毒もしくは食品を起因して健康被害が生じるようなことがあった場合に備えて、事業者内部の中で危機管理のマニュアルなどをつくってくださいということも含めてお話ししてきたところでございますが、実際に起こったときにどういうふうに行動するのかということにつきましては、我々行政、事業者、医療機関などを含めまして、まだ確認のような作業といえますか、訓練をしたことが実際にはございません。

ちょっと案件は違いますが、例えば口蹄疫なども起こっているような状況の中で、あちらの方も訓練をやっておりますし、新型インフルエンザのときもそれぞれ訓練をやっております。

食中毒に関しては、今まではなかなかスポットが当てられていませんけれども、例えば、札幌は、先ほど申し上げましたように、観光客がかなりの方が来ていらっしゃると思いますので、大型の宿泊施設、ホテルとか仕出し料理屋とかたくさんの食品を提供するような事業者が数多くあります。そういった事業者を対象にしまして、そちらの方々がお持ちのマニュアルとか危機管理体制などを、一度、我々の行政や医療機関も含めまして、起こったときの被害拡大の防止を最大限の目的としまして、最小限に食いとめるということで、迅速な対応をして、こういう連絡体制をとりましょう、こういうような対策をしましょう、マニュアルなどを動かしてみますと、動かないところが必ず出てくるというのが地震等々の災害の訓練でもありますので、そういったところを再度みんなで確認し合って、よりいいものにしていきたいと思いますということで、まずは机上ですが、訓練をしまして、皆さんでやっていこうということを考えて模擬訓練を来年度あたりからやっていきたいと思っております。

一色委員長 緊急時対応というのは、準備しておいて緊急事象が起きると、準備してなくて緊急事象が起きるとはかなり違いが出ると思いますので、ぜひきちんとした準備をしていただきたいと思います。

時間がかなり経過してまいりました。あと10分ほどになりましたけれども、今回の委員会は、今、ビジョンに対してパブリックコメントを市民からいただいている途中ですので、この委員会で結論を出す必要はないと思います。皆さんも、きょう言い足りなかったこととか、家に帰られて思い出したことがございましたら、事務局の方に別途ご連絡いただけたら、ビジョンの中に反映できれば事務局の方で反映させていただけると思います。

それでは、議題(1)のビジョンについての意見交換はこれで終わらせていただきたいと思いますけれども、よろしいでしょうか。

(「異議なし」と発言する者あり)

一色委員長 それでは、議題(1)はこれでおわりにさせていただきます。

それでは、議題(2)はその他でございますけれども、どなたかご意見等はございませ

んでしょうか。

(「なし」と発言する者あり)

一色委員長 それでは、その他もないということにさせていただきます。

それでは、これをもちまして今回の委員会は終了させていただきます。

長時間にわたりご検討いただきまして、どうもありがとうございました。

事務局(木田食の安全担当部長) 一色委員長、大変深い見識からの進行をどうもありがとうございました。

私は食の安全担当部長の木田でございますが、最後のあいさつを一言申し上げたいと思います。

きょうは、委員の皆様には大変熱心なご議論をいただきまして、ありがとうございました。

協定事業者との連携、協働のような話、あるいは、学校との連携、食育との連携のような話が語られたかと思います。特に印象的だったのが、食品の回収に関しまして市民の意識を変えられるかというテーマでございました。そして、その中で、食品廃棄、食品を捨ててしまうことについて、環境問題との関連から何とかしてほしい議論をいただいたと受けとめております。

冒頭に申し上げましたとおり、食の安全と信頼の確保に関する施策を推進するという目的できょうの会議を開催いたしておりますので、できるだけご意見を反映させたいと考えておりますので、先ほど委員長からありましたとおり、この委員会の終了後も、何かご意見がございましたら、資料3の2枚目に添付いたしております意見記入シートの方でご提出いただきたいと思います。

また、2月ごろの予定でございますけれども、ビジョンを最終的に作成いたしましたらホームページや冊子の配布などにより公表したいと考えております。

また、委員の皆様には、別途、完成品を送付させていただくことを予定しておりますので、よろしく願いいたします。

今後の会議の予定でございますけれども、今、年に一、二回ぐらいのペースというふうに考えております。各事業の進捗状況を見ながら開催時期を決定していきたいと考えております。次回は来年度ということで考えておりますので、ひとつよろしく願いいたします。

## 6. 閉 会

事務局(木田食の安全担当部長) それでは、これを持ちまして閉会とさせていただきます。

大変長い間、ご苦勞さまでした。ありがとうございました。

以 上