

平成29年度第2回食の安全・安心推進横浜会議リスクコミュニケーション検討部会

日 時	平成30年2月26日(月) 午後3時～午後4時30分
開催場所	松村ビル別館 501会議室
出席者	海野委員、山岸委員、清水委員、守分委員、西村委員
欠席者	山谷委員、勝委員
開催形態	公開(傍聴者なし)
議 題	1 部会長選出 2 平成30年度食の安全を考えるシンポジウムについて
決定事項	1 部会長に清水委員が選出された。 2 シンポジウムのテーマが「魚と日本人」(仮題)に決定した。 3 シンポジウムのコーディネーターが清水委員となった。
【開会】 議 事 1	部会長選出
○事務局	初めに、当部会の部会長選出を行います。 食の安全・安心推進横浜会議リスクコミュニケーション検討部会設置要綱第3条において、部会長は委員の互選ということになっています。皆様から御推薦等がございますか。
○守分委員	清水さんをお願いできればと思います。
○事務局	清水委員を部会長にという御推薦をいただきました。清水委員、お願いできますでしょうか。
○清水委員	やらせていただきます。よろしくお願いします。
○事務局	よろしくお願いします。それでは清水委員、御挨拶をいただいた後、進行をお願いいたします。
○清水部会長	御推薦を受け、私でよければということでお引き受けいたしました。微力ながら皆様のお力をお借りして、今年も良いシンポジウムとしていきたいと思っておりますのでよろしくお願いします。
議 事 2	平成30年度 食の安全を考えるシンポジウムについて
○清水部会長	平成30年度食の安全を考えるシンポジウムについて、事務局から説明をお願いいたします。
○事務局	(資料1について説明)
○清水部会長	事務局からシンポジウムテーマとして4つほど挙げていただきましたが、質問はありますか。前回までの会議で出た主な案ということで、食中毒と経済リスクという話もおもしろいとは思いますが、これで人が集まるかとなるとちょっとどうなのでしょう。私達が聞く分には興味のあるところですが、食中毒と経済リスクという表題で人が集まるかなという気もします。なるべく大勢の市民の方に来ていただいて、食の安全ということを共有していきたいと思っております。どんな忌憚のない意見を出していただいて、まとめていきたいと思っておりますが、いかがですか。
○山岸委員	私は、「魚と日本人」という切り口がとても変わっていて、シンポジウムがおもしろい形に構成されていくのではないかなと思えました。日本の水産業は非常に衰退していて、日本でとれる水産物は消費量の半分ぐらいといわれています。その辺の問題を消費者としてどう捉えていくのかなど、マイクロビーズなどによる海洋汚染問題、プラスチック包材などの環境問題などを絡めていけば、結構広がっていく部分もあるのですが、魚に絞って、そこだけで縦につなげると

○清水部会長	<p>ということもおもしろいと思います。私としてはこのテーマが一番興味あります。</p>
○守分委員	<p>ありがとうございます。いかがですか。</p> <p>話題としてタイムリーなのは、2番目の食品衛生法の改正やHACCPかなと思っています。私たち食生活改善推進員の啓発活動というのは、食中毒をかなり考えている状況にあります。どのテーマもすばらしく、山岸さんのおっしゃったこともすごくよくわかります。食品添加物についても皆さんすごく興味を示していらっしゃるものだと思います。市民の皆さんが、どのようなものに関心を持ってシンポジウムにいらしていただけるかというのが第一かなと思っています。</p>
○清水部会長	<p>食品衛生法の改正とHACCPについてというと、タイムリーではありますが、4つの案の中では、多分、一番市民が集まりにくいかなと思います。法改正の中身がまだ固まっていないこともあり、HACCPは最近ニュースなどでよく耳にはするけれど、どこまでわかってくれるかなという思いもあります。</p>
○事務局	<p>実際、事業者においても、これまでの自主管理の取り組みがしっかりとできているところはHACCPに関する理解度も進んでいるのですが、そうでないところもまだまだあります。また、法改正の具体的な部分がまだ示されておらず、不確定要素が多くあります。</p>
○清水部会長	<p>もう少し後でも良いかもしれませんね。来年か再来年ぐらいになって、HACCPがもう少し耳になじむようになってきて、法改正の方向もきちんとしてきてからのほうがいい気はします。</p>
○事務局	<p>「魚と日本人」というテーマの中に「魚HACCP」という言葉を入れたのは、何か特定の食べ物を一本の芯にすることで、ハードルの高いHACCPについても説明しやすくなることを狙っています。魚、例えばサバだったらどういう危険性があるのかを考える。サバの生食には寄生虫のリスクがありますが、そういうことを考えることがHACCPのスタートであるHA（ハザード・アナリシス、危害分析）という考え方であり、例えば、加熱をすることでアニサキスなどによる食中毒のリスクを回避するのであれば、その加熱工程こそがCCP（クリティカル・コントロール・ポイント）といって、それがもうすなわちHACCPなのです。</p> <p>魚の危険性にはこのようなものがあります、これを回避するため、あるいは、その危害を除去するために日本人はこうしてきたのですという説明のほうがすんと入りやすいと思います。</p>
○清水部会長	<p>前回の本会議では、基調講演プラス意見交換会という、今までと同じような形でと考えていましたね。</p>
○事務局	<p>基調講演の長さ、長目にするか、短目2本でいくかも含めて御検討いただければと思います。</p>
○清水部会長	<p>「消費者として知っておきたい食品添加物のこと」というのも、去年の第2弾として、面白いかなと思います。輸入食品の次は食品添加物ということで、去年と同じように、マスコミの方に参加していただいてというのもあるとは思いますが。</p>
○西村委員	<p>西村さん、いかがでしょう。何か、今年のシンポジウムでぜひというのがおありでしょうか。</p> <p>会社の関係でもあるのですが、HACCPとは何でしょうといった内容、例えば食中毒など皆さんが興味を持っておられる題材について、HACCPというものを使って何か話の展開ができないかなと考えていました。HACCPは、自分が取り組んでいるところでもあるので、それが消費者の方と一致するかなと思っていたところでした。</p>
○清水部会長	<p>そうですね。ただ、法改正の細かいところが現時点では確定しておらず、その影響がどうなるかまだ分からない部分が多く、今年では早いのではないかという話がでていました。</p>
○海野委員	<p>海野さんはいかがでしょう。</p>
○海野委員	<p>少しでも多くの市民の方に来ていただきたいという思いがあって、広報などで見たときに、行ってみようかなと思うのは、この4つの中では「魚と日本人」ではないかなと思いました。先ほど、山岸さんもおっしゃられた、マイクロビーズなどによる海洋汚染の問題、細かくなったプラスチックが私たちの体の中に入ってくる問題などにも関心があり、いつまでも健やかでおいしくいただくために、私たちは環境について何を考えなければいけないのかを振り返る、いいきっかけ</p>

	<p>けになるだろうなと感じました。HACCPもいいと思うのですが、皆さんおっしゃられるように、方向性がまだ見えない中では、1、2年後でもいいかなという気がします。</p>
○守分委員	<p>「魚と日本人」に落ちつきそうですね。</p>
○清水部会長	<p>ただ、このテーマはまだかなり幅が広く、ここに挙げられているだけでも相当の時間をとる必要がありますので、もう少し内容を絞ったほうがいいと思います。</p>
○守分委員	<p>いらしてくださる講師の方によって、この辺の話題が決まってくるよな。ここの中の何をとるかによって、講師の方をお願いするという状況になるのですか。</p>
○清水部会長	<p>事務局は、講師のことについて視野に入っていますか。</p>
○事務局	<p>衛生学と栄養学の両方のお話ができるという観点からは、昨年御講演いただいた森田先生や、一昨年御講演いただいた向井先生のような方をイメージしています。</p> <p>また、内容に「味噌漬けの科学」と書いたのは、魚を味噌漬けにすることで保存性を増し、たんぱく質の変性によってうまみ成分が増すというような効果を、日本人の知恵としてお話しできるような方を考えています。衛生と栄養、さらに加工をメインにしたいと思っていました。</p>
○海野委員	<p>味噌漬けなどは、添加物問題への関心も引き出してくれますよね。</p>
○事務局	<p>例えば、味噌漬けのもとなどを製造しているところでは、様々な食品添加物を使っているかもしれないし、魚介類加工業者さんはそれを使って簡易味噌漬けを作っているかもしれません。そのようなイメージで、「魚と日本人」の案を考えました。栄養の面からいうと、塩分の問題もあり、味噌漬けが全部いいかということにつながりますので、栄養学からも話せる人はぜひ参加してほしいと思います。</p>
○清水部会長	<p>そうすると、最初の基調講演で、お二人の方にお話をいただくということですか。</p>
○事務局	<p>講師で分けざるを得ないときはお二人になりますが、片方のテーマをサブ的なものにして、パネリストの方で誰かそれを語っていただくような形も考えられます。</p>
○清水部会長	<p>基調講演があつて、その後意見交換会という形なのですが、もう少し内容を絞りますか。ここに書いてある、「魚にひそむ衛生リスクとその対策」は必要ですよな。そうすると、もう片方で栄養学をやる中で、そこに西京漬けや味噌漬けのように、日本人がいかにして魚をおいしく、安全に食べてきたかというようなことは含まれるのではないのでしょうか。味噌漬けなどのことはここに含んでいただいてということでしょうか。</p>
○西村委員	<p>シンポジウムの導入部で魚と日本人の歴史などについて紹介し、最終的に栄養学のところまで持って行っていただくという感じでしょうか。</p>
○清水部会長	<p>導入では、日本人はこうして魚を食べてきた、など日本人と魚のつき合い方みたいのところから入って、でも魚にはこういうリスクがある、というところに話が行ってくれば理想的ですね。</p> <p>先ほど山岸さんがおっしゃった環境問題のところも、今自分たちでできるところはやっておこうということにおさまっていけばそれもいいと思いますが、どうでしょうか。</p> <p>皆さん、よろしいでしょうか。4番目の「魚と日本人」に集まってきています。</p>
○山岸委員	<p>タイトルをみただけで、どういことをやるのだろうという興味がわいてきますね。</p>
○清水部会長	<p>では、テーマは「魚と日本人」で、もう少し具体的に内容を詰めていきたいと思っています。</p>
○守分委員	<p>自身魚として加工されているものがありますが、何か全然知らないような魚が出回っていますが大丈夫なのかなと思います。自分で調理しているものではなく、外食などで提供されているものがどんなものか、何を食べているかわからないという時代だということです。</p>
○海野委員	<p>アジの干物ですが、店頭では伊豆の干物みたいに売っていても加工のみで、「このアジは伊豆でとれたのですか？」と聞くと「オランダです。」という答えが返って来たりします。オランダ産のアジの方が、脂がのっておいしいなどと聞くにつけ、私達は世界中の魚資源を買い占めているのかということも思います。大量の魚を一気に取る漁法を行う国もあるらしく、魚の未来は大丈夫なのかなどいろいろと考えさせられます。</p>

○清水部会長	その辺は、どうしますか。魚と漁法と安全性という話まで広げるのか。そこは安全が確認されているという前提で話をするのか。妊婦が摂取できる鉛の量や、重金属の問題などがあります。
○守分委員	メインはこの衛生リスクとその対策ということで決まったのですよね。
○事務局	魚のリスクですから、魚の体表や体内にいる微生物によるリスクや、今の重金属も含め、魚が持つ本来のリスクをすべて分析する、具体的にサバやイワシに絞ってこの魚にはこのようリスクがありますというお話ができる方に講師をお願いすることを想定しています。
	山岸さんがおっしゃっていた、水産業が抱える問題や、環境配慮などについてのお話ができるパネリストの方ですと、こういう面もあるのだという問題提示にもなると思います。
○清水部会長	時間はどうでしょうか。今まで、最初の基調講演でいうと、ほぼ1時間くらいでしたか。
○事務局	今回は意見交換の時間をできるだけ多くという考えもあり、基調講演を30分行った後、6人のパネリストにも自分の主張を10分程度してもらってから討議に入る流れになりました。パネリストの意見を事前に会場配布しておいたのは、会場とやり取りをするうえで大変よかったというお話をいただきました。
○清水部会長	今回は人数が少し多過ぎました感じでしたね。4人ぐらいがいいところかもしれませんね。
○事務局	どのような方に御登壇いただきますか。具体的な名前が挙がらなくても結構です。
○西村委員	加工業者さんは入っていただいたほうがいいと思います。魚に潜む衛生リスクという話をするときに、それに対してどういう対策をとっているというのを一番具体的に持っておられるのが加工業者さんです。特に、HACCPなどを熱心にやっておられるような企業さんを御存じなら、入れていただけるとありがたいと思います。そうすると、加工の流れや、どこに気を付けているかみたいなお話があると、聞いておられる消費者の方の安心につながると思います。
○守分委員	安全性の確認ができるということですよ。
○事務局	衛生リスク、栄養学をお話できる基調講演をお願いする方が1人、それから魚介類加工業者さんで、どのように取り組んでいるかということもお話できる方をパネリストとして1人、それから必ず消費者代表の方どなたかに入ってください、行政を1人ぐらい入れて、これでもう4人です。
○清水部会長	そんなところで網羅できていますか。いかがでしょうか。
○事務局	それでは、次回の本会議で部会長から説明していただくとして、もう少しタイトルや呼ぶ人の候補を絞った形でプレゼンできるように作っておきます。ただ、具体的に誰を呼ぶ、呼ばないかというのは4月以降の交渉次第になりますので、また皆さんに5月、6月ぐらいに部会としてお集まりいただき、御確認いただければと思っています。
○清水部会長	よろしく願いいたします。さっき山岸さんもおっしゃっていたように、「魚と日本人」ってどんな話なのだろうと興味がわきますね。ここは生かしながら作っていただければと思います。
○事務局	「魚と日本人」は残したいのですが、この後の「どのように魚を食べてきたか」というのをクローズアップしてしまうと少し食品衛生がぼけてしまうので、衛生リスクや、それにどのように対応してきたか、そういうサブタイトルのほうで少し戻したいとは思っています。
○清水部会長	よろしく願いします。では、あと、ここで決めておくことは大丈夫ですか。
○西村委員	1点いいですか。パネラーの方の4名というのは、講演された方と、加工業者の方と、消費者代表の方と行政の方となるのでしょうか。あと、流通事業者の方が入っていないのが気になりました。そうなれば、魚HACCP、加工業者、流通業者、消費者、行政と流れにつながりますね。
○事務局	繋がりますね。5番目のパネラーとして流通事業者の方もお声がけできたらと思います。
○清水部会長	そうすると、基調講演は50分ぐらいでしょうか。
○事務局	意見交換では、前回と同じように会場からの質問もとるということでいいですか。事前質問だけに絞るか、会場からの質問もとるかですが。
○守分委員	募集様式に事前質問を記載する欄がありましたよね。あれがあると、質問の整理や振り分けが

<p>○事務局 ○海野委員 ○清水部会長 ○事務局 ○清水部会長 ○守分委員 ○西村委員 ○清水部会長 ○事務局 ○清水部会長 ○事務局 ○清水部会長</p>	<p>早目にできますよね。 事前質問には全部答えられないので、イメージとして2つか3つぐらいは会場に振る時間も設ける方向でいいですか。 そうですね。良いと思います。 あと、何か決めておくことはございますか。 コーディネーターの候補です。前は中嶋先生で前々回は清水さんにお願しました。 どうですか。コーディネーターをどなたか。 部会の中でやっていこうというのであれば、部会長の清水さんをお願いすることでよろしいのではないのでしょうか。 清水さんをお願いします。 私でいいですか。 では、清水さん、よろしいですか。楽しいシンポジウムにしましょう。 ありがとうございます。ほかには何か決めておかなければいけないことはありますか。 シンポジウムについてはもうこれで大体大丈夫です。 ありがとうございました。</p>
<p>議 事 3 ○清水部会長 ○事務局 ○事務局 ○清水部会長 【閉会】</p>	<p>その他 「その他」というところで、何かありますか。 もう2週間後なのですが、本会議の日程についてお話しさせていただきます。 (本会議の日時、場所等について連絡) では、ほかになければ終了したいと思います。皆さん、お疲れ様でした。</p>
<p>資 料 特記事項</p>	<p>1 食の安全・安心推進横浜会議委員名簿 2 平成30年度食の安全を考えるシンポジウムについて(資料1) 特記事項 なし</p>