

| 平成30年度第1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6月6日(水) 午後3時～午後4時30分  |
| 開催場所                                   | 関内駅前第二ビル6階 6G会議室   |
| 出席者                                    | 海野委員、山岸委員、清水委員、山谷委員、守分委員、西村委員、勝委員  |
| 欠席者                                    | なし   |
| 開催形態                                   | 公開(傍聴者なし)  |
| 議 題                                    | 1 平成30年度食の安全を考えるシンポジウムについて<br>2 平成31年度リスクコミュニケーション事業について   |
| 決定事項                                   | 1 シンポジウムの実施概要について確認した。<br>2 シンポジウムの消費者代表パネリストが山谷委員となった。<br>3 平成31年度リスクコミュニケーション事業について確認した。   |
| <b>【開会】</b><br><b>議 事 1</b>            | <b>平成30年度 食の安全を考えるシンポジウムについて</b>   |
| ○清水部会長                                 | 平成30年度の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します。<br><br>(資料に沿って説明)  |
| ○事務局                                   | 講師は大日本水産会の手塚さんをお願いしているのですが、今回のテーマに沿った魚介類加工事業者についても紹介をお願いしています。来週打合せに行くことになっていきますので、魚介類加工事業者にどのようなことをお話しいただきたいかということをお聞かせください。<br>また、魚介類流通事業者については、西村さんをお願いして適任者を御検討いただいているところです。   |
| ○西村委員                                  | 今のところ、当社のフィッシュ部という部署の部長で調整をさせていただいています。  |
| ○事務局                                   | あとは、消費者の代表として御登壇いただく方を、今日、御推薦いただきたいことと、横浜市は本場の食品衛生検査所長の鳥海で調整していますので御検討をよろしくをお願いします。  |
| ○清水部会長                                 | まず、魚にひそむ衛生リスクという言葉がわかりやすいかどうかというところはいかがでしょうか。私たちは普段、普通に使っているもので、共通理解はあると思うのですが。  |
| ○勝委員                                   | 衛生ということだと内容が衛生に集中してくると思うのですが、基調講演の内容を見ますと、養殖の安全性といった分野まで広がっています。衛生というと、分野がかなり限られてしまうような気がするのですが。   |
| ○事務局                                   | 実は、行政としてはHACCPを広めていきたいという腹積もりもあって、HACCPには、その魚が持っているリスクを全部分解する過程がありますけれども、そのリスクの中に、養殖魚の餌の問題や、抗生物質などの薬剤も含まれておりますので、大きな意味の衛生リスクという中に含まれていると考えています。講師の方もHACCPをやっている方ですので、例えば、養殖魚の安全性ですとか、重金属や魚毒だとか、微生物的なものだけではなく、全てのリスクを分析した上で話を進めてくれると思います。 |
| ○勝委員                                   | わかりました。全て含まれているということですね。   |

|        |  |
|--------|--|
| ○海野委員  | 一般的な印象として申し上げますと、衛生という言葉は日常生活であまり出てこないかなと思います。魚の食中毒というほうが、イメージがわかりやすいのかなと思いました。  |
| ○事務局   | 食中毒という少し範囲が狭くなってしまいます。体に直接的に害を与えるものだけでなく、与えないものも含め、魚が持っているリスクを分解してわかりやすく説明するというつもりで、「衛生リスク」という言い方をしています。食中毒のほうがわかりやすいのですが、直接被害を及ぼさないものも含めて、魚が持っているリスクを分析しましょうということです。  |
| ○清水部会長 | 衛生とリスクがくっついているから分かりづらいのでしょうか。魚にひそむ衛生面のリスクとか、衛生とリスクの間に1語入れたらどうでしょうか。そのほうが、受け取る側も、ああ、そうということかというふうに受け取ってもらえるかなと思いますが、どうですか。  |
| ○事務局   | 衛生面のリスクというほうが、ワンクッションあって少し柔らかくなりますね。   |
| ○清水部会長 | それでよろしいですか。ありがとうございます。それと、魚食という言葉ですね。  |
| ○事務局   | 魚食という言葉は、皆さん一般的に使いますか。   |
| ○海野委員  | 普段使わないけれど、肉食があるから、もしかしたらこういう意味かなと推察はできます。新しい言葉で、いいかもしれないですね。   |
| ○山谷委員  | 農林水産省も、魚食って言っていますよね。   |
| ○清水部会長 | 魚食はそのままでもよろしいですね。資料に、講演の中に入れていただきたい内容が記載されていて、◎が必須で、●は加工事業者の方にお話ししていただいてもいいということでしたね。来週の打ち合わせの時に細かい内容を詰めていただきたいですね。  |
| ○事務局   | 今日は、講師や加工事業者にこういうことも聞きたいということをお聞きしておけば、講師にお願いしておくこともできますのでおっしゃってください。  |
| ○海野委員  | <p>北欧でオヒョウなどの深海魚を獲って生活をされている漁業者の話では、オヒョウは大の大人でも引き上げるのが難しいぐらい大きい魚ですが、余りにも大き過ぎる魚はリリースするそうです。深海にそれだけ長いこといたオヒョウは、いろいろな有害物質を蓄えているから売ってはならないという自主規制があるそうです。魚体の大きいものを売ったほうが、経済的には潤うと思いますが、自主規制しているところがすごいなと思いました。</p> <p>また、私達がスーパーなどで見かける、例えばチリ産の養殖サーモンは日本人の好みに合わせて脂質が多いのですが、その脂肪の中にダイオキシンなどの有害物質が蓄積されるのだそうで、逆にヨーロッパでは日本産のさっぱりした鮭がヘルシーとの理由で好まれているそうです。</p> |
| ○事務局   | 油脂成分の多い魚の油脂の中に化学物質が溶け込んでいるのではないかという話ですね。   |
| ○守分委員  | オヒョウは、昔から使っていましたね。だけど、最近では、似ているけれども全然違う魚だったとかありますよね。そういう状況では、何を食べさせられているかなという不安はあります。  |
| ○清水部会長 | なぜ本名を明かさないかというか、そこがちょっと疑問ですね。  |
| ○事務局   | カペリンという魚をカラフトシシャモって言っていますよね。   |
| ○清水部会長 | 「だまされていたの？」という気持ちになってしまいます。本当に偽装されていたという話もありましたね。  |

|        |  |
|--------|--|
| ○事務局   | 白身魚のフライの中身の変遷は、おもしろいのでお願いしてみたいなと思っています。  |
| ○清水部会長 | 言い換えの裏に何があるのかというのは、ちょっと知りたいですね。単に、イメージとして、カペリンで売るよりはシシャモのほうが良いということなのか、市場価格の問題なのかというあたりの本音のところが聞きたいですね。ほかにありますか。   |
| ○山谷委員  | 味噌漬けの科学と出ているのですがけれども、やはり日本人の知恵というところなので日本人がどういう工夫をして魚を食べてきたのか、足が早いという特性のリスクを軽減するために、どういう知恵を出してきたのかというところがおもしろいと思いました。  |
| ○守分委員  | おもしろそうですね。   |
| ○清水部会長 | 時代小説を読むと、その時代の食の話が出てくるところが結構おもしろいと思ったりもしますので、魚食の歴史もお話ししていただけるといいですよ。ほかにありますか。  |
| ○山谷委員  | 私が子供の頃はハマチの養殖がすごく盛んで、大量の抗生物質を与えているという話を聞いたことがありますが、今は、育てる漁業へというところで変わってきているのでしょうか。   |
| ○事務局   | 実は、病気対策などがしっかりできる養殖のほうが計画的に生産できることや、回遊させないことで寄生虫のリスクも減ってきますから、養殖による生産のほうが、漁獲による生産よりも理にかなっているということもできますね。養殖がこれだけ盛んになると、養殖のほうがリスクは背負わないという考え方になっているのではないかと思います。        |
| ○山岸委員  | クドアという寄生虫は、養殖魚にあって天然物にはないという話を聞いたのですが、どうなのですか。   |
| ○事務局   | 海外における養殖池内の魚体密度が濃すぎてヒラメ同士がくっつくので、クドアの伝播が起きやすいので、感染が広がっていくのではないかというふうに言っていましたね。   |
| ○山谷委員  | 海外のドキュメンタリー映画で、家畜をすごく狭いところで育てているというような話があったと思いますが、水産業に関しても養殖の基準などがちゃんとあるのでしょうか。  |
| ○事務局   | 例えば、水槽何立米当たり何匹とかというのは、あまり聞いたことがありませんが、使う薬品などについては決め事があると思います。どのように養殖されているのかということもお話しいただけるようお願いしてみます。   |
| ○山谷委員  | 鳥とか豚とか牛というのは何となくわかりますが、魚に関してそういうことを聞く機会がなくて、ちゃんと管理されているとか、安心だよというのがもう少しわかるといいなと思いました。  |
| ○山岸委員  | 昔、PCBとか水銀汚染の問題で、マグロを食べる基準を一時決めたことがありましたよね。でも実際は、魚を売りたいがために数値をごまかしているという話を聞いたことがありました。その辺、安全性の捉え方というのは、やはり事業者は売るための基準をつくりたがりますから、食べる人の立場に立った基準なのかどうかというのが一番気になるところです。 |
| ○事務局   | HACCPの危害分析のところ、水銀や重金属の話も出てきますので、網羅的かもしれませんがお話を聞けるかなと思います。横浜市のほうでも、検査の状況はお話できると思います。  |
| ○山岸委員  | 今、私たちが日常的に食べている魚の種類は、限られたものしかありません。昔は、結構いろいろな種類が売られていましたが、今は本当に種類がないですね。何でこうなったのかなというのが気になっています。   |

|        |  |
|--------|--|
| ○清水部会長 | 買い手の問題もあるのでしょうか。買わないから売らない。売れないから流通しない。  |
| ○事務局   | 流通している魚の変遷などもお話しいただけるといいですね。   |
| ○清水部会長 | 以前、港で揚がったお魚を居酒屋さんなどで丸ごと買うことで仕入れ値が多少安くなり、上手に加工して全部食べてもらうというような地方の取り組みがありました。  |
| ○事務局   | 獲る方も安心して獲れるし、仕入側も一定量が確保できるという安心感はあるでしょうね。  |
| ○山谷委員  | 漁師さんから直接買えるというスマホのアプリがあると聞きました。  |
| ○清水部会長 | 短い時間の中ですが、この機会にお話を聞ければと思います。この辺でよろしいですか。   |
| ○事務局   | それでは、「衛生リスク」は「衛生面のリスク」に修正し、「魚食」はそのままにします。パネリストとして、部会の中からどなたか、消費者を代表して御登壇いただきたいのですが。  |
| ○清水部会長 | いろいろ調べていただいた海野さん、いかがですか。   |
| ○海野委員  | 何回かさせていただいておりますので、山岸さん、山谷さん、いかがでしょうか。  |
| ○事務局   | やり取りのほとんどの部分は講師や他のパネリストで回るとはと思いますが、例えば、養殖の話が出なければその部分。白身魚ならその部分だとか、先ほど出た油脂の多い魚の持つ危険だとか、出なかったものをフォローして聞いてもらうということをしていただきたいなと思います。 |
| ○清水部会長 | 山谷さん、幾つかピックアップしておいていただいて。ぜひお願いします。   |
| ○山谷委員  | わかりました。ありがとうございます。   |
| ○清水部会長 | ありがとうございます。チラシの意見交換会のところに、魚食の安全・安心についてと「安心」を入れていただきましたがどうですか。そのまま入っているほうがいいですよ。  |
| ○山谷委員  | 入っていたほうが良いと思います。   |
| ○清水部会長 | その他、全体としてこのチラシで何か御意見ありますか。   |
| ○海野委員  | 個人的な好みかもしれませんが、魚がテーマですのでチラシの色も薄い水色か何かによれば、海のイメージになって良いかと思いました。   |
| ○事務局   | 色指定はある程度できると思います。海とか魚をイメージする色がいいということですね。  |
| ○清水部会長 | この日時と場所の、黒丸に白い字は目立っていいですね。   |
| ○守分委員  | この3行の文章があまり目立たないから、もったいないなと思いました。この3行は、すごく大事だと思います。  |
| ○事務局   | 広報手段として、以前御意見をいただいた市公式ツイッターでの発信を予定しています。   |
| ○清水部会長 | ツイッター発信で、若い人が来てくれるようになるといいですね。   |
| ○山谷委員  | 若い人というと保育の件ですが、チラシ裏面に記載してあって1面ではないので、保育がある   |

|              |  |
|--------------|--|
|              | というのがわからないなと思いました。   |
| ○事務局         | 裏の申し込み要領の、申し込み期間の下に小さい字で書いてあるだけですから、もう少し目立つように考えます。  |
| ○山谷委員        | ぱっと見て、これ、保育あるのかなとか、入場料ってかかるのかなって、一般の人は考えるかと思います。せっかくそういうのがあるのに、目立たないともったいないと感じました。   |
| ○清水部会長       | そうですね。では、その辺はよろしくお願いします。   |
| ○事務局         | わかりました。シンポジウムの進め方ですが、講演はパワーポイントで行い、印刷した資料も配布しますが、パネリストの方については、前回と同様会場配布資料のみでどうでしょうかという提案ですがいかがでしょうか。                             |
| ○清水部会長       | 西村さん、パネリストの方はそれで大丈夫でしょうか。  |
| ○西村委員        | 個人的なイメージとしてですが、私が参加者だとしたら、投影があったほうがいいかなと思いますけれども、紙を持っておられるのでなしということだったら、それでも良いと思います。   |
| ○守分委員        | 投影されても資料はあるわけですね。  |
| ○事務局         | あの会場では、投影されたものを見ながらパネリストの話聞くか、手元の資料を見ながらパネリストの話聞くかという違いですね。  |
| ○山谷委員        | 資料は、カラーですか。  |
| ○事務局         | いえ、モノクロを想定しています。   |
| ○山谷委員        | モノクロだとちょっと、もったいないなと思うのです。資料はあっても投影があったほうが、ちょっとうれしいという気持ちです。  |
| ○事務局         | 投影場所も含めて、できるかどうか、もう一度検討します。  |
| ○西村委員        | そうですね。資料のつくり方も変わるかと思いますのでよろしくお願いします。   |
| ○清水部会長       | それでは、平成30年度のシンポジウムについてはよろしいですか。  |
| <b>議 事 2</b> | <b>平成31年度リスクコミュニケーション事業について</b>  |
| ○清水部会長       | 平成31年度のリスクコミュニケーション事業について、事務局からお願いします。   |
| ○事務局         | 特に、資料はございませんが、開催時期や時間等について、今回の結果を踏まえて開催時期やテーマもまた決めましょうというお話でした。  |
| ○清水部会長       | こういう意見がありましたということのを次の部会に引き渡すということになると思います。今回のシンポジウムでアンケートをとりまして、次の部会スタート時に、そこでこういう話でしたというふうになるかなと思います。                           |
| ○山岸委員        | 自分たちが実際に食べている物の生産現場はどういう状況なのかという部分を、シリーズとして学べていけるならおもしろいかなと思います。都会に生活している人間は、実際それがどういう形で生産されているのかというのを全く知りませんので、シリーズ化して、畜産、農業などを |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <p>○事務局</p> <p>○清水部会長</p> <p>○事務局</p> | <p>テーマにやっていただけるといいかと思います。</p> <p>水についても、湖の管理はどうなっているのか、水道行政はどういうふうになっているのか、下水処理はどうなのかと、トータル的な部分を知らないで、その場に出てくるものだけで安全だ、危険だと大騒ぎしても、解決の糸口が見つからないと思うのです。だから、もうちょっと関心を持たなきゃという姿勢が持てるようないうシンポジウムだといいいかなと思いました。</p> <p>食材にスポットを当てることは、確かに消費する側の興味を引くと思いますので、シリーズ化できるかどうかわかりませんが、検討させていただきます。</p> <p>その視点もおもしろいかもしれないですね。では、本日予定されました議事全て終了いたしましたので、本日のリスクコミュニケーション検討部会はこれで終わりにしたいと思います。皆様、お疲れさまでございました。ありがとうございました。</p> <p>ありがとうございました。</p> |
| <p>資 料</p> <p>特記事項</p>                | <p>1 食の安全・安心推進横浜会議委員名簿</p> <p>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）</p> <p>特記事項 なし</p>  |