

< パネルディスカッション >

(司 会)

引き続き、パネルディスカッションに移ります。

これより、コーディネーター、パネリストの先生を御紹介いたします。

舞台に向かって左手、まずコーディネーターの吉良尚平先生でございます。吉良先生は、岡山大学大学院医歯学総合研究科の教授で、シックハウスなど住居環境の衛生、労働衛生、生活習慣病予防のための研究など、公衆衛生学が御専門で、また「岡山県食の安全対策協議会」座長でもあります。

続きまして、パネリストの方々を御紹介いたします。

先程、基調講演をいただいた國本先生でございます。

続きまして、安富三代先生でございます。安富先生は、岡山市内で、酪農を営むかたわら、御自身の牧場で生産された牛乳を使ってアイスクリームを製造・販売されており、岡山県農業士会の副会長などもお務めです。

続きまして、沖田美佐子先生でございます。沖田先生は、ここ岡山県立大学保健福祉学部栄養学科の教授で、将来、栄養士になる学生を教えるかたわら、肝臓病・糖尿病の方々の望ましい食事などを研究されています。

そして、岡山県食の安全推進本部長であります 石井正弘 岡山県知事でございます。

本日のテーマは、「安全を、美味しく、楽しむために」でございます。

それでは、吉良先生よろしくお願いたします。

(吉良先生)

皆さん、こんにちは。これから、「安全を、美味しく、楽しむために」と題しまして、パネルディスカッションを始めます。「食」ということを考えると、基調講演でお話いただいたんですが、「美味しく」、そして「楽しんで」、ゆったりとした生活をしたいというのが、皆さん共通の願いだと思います。しかし、一方では、昨今、食について「本当に大丈夫なんだろうか。」と、いった声があちこちから聞こえてくる訳です。O-157による集団食中毒、あるいはBSE、牛海綿状脳症、さらには、輸入食品、農薬の問題とか表示の問題とか、いろいろ、どうかなということが出てくる訳です。こういう問題というのは、どこで、どんな風に栽培、あるいは飼育されているのかとか、どんな風に加工されて、どういう形で流過程、マーケットに乗っているのか、全くと言っていいほど見えない。あるいは輸入食品について言いますと、エネルギーベースで約60%を輸入食品に頼っており、毎日、意識するかしないかは別として、何らかの形で食べている。こういう時代背景が、これらの問題に潜む大きい要素じゃないかと思うんです。本来、食の安全というのは、生産者、



消費者、そして行政、それぞれがきちんと責任を持って役割を果たすことで、確保できると考えています。

そこで、今日は、パネリストの方々に、それぞれのお立場から、お話を伺いまして、「安全に、美味しく、楽しく」をキーワードにして、お話を進めていただきたいと思います。そして、皆様には、今日の食に対する認識を深めていただいて、消費者にとって賢い選択とは何だろうかということを考えていただく。これが、この企画の趣旨だろうと思います。

さて、この会の進め方ですが、最初に、安富三代さん。この方は、生産・加工・販売のすべてをなさっておられる方ですので、そういう立場からお話をお伺いしたいと思います。続いて、沖田美佐子さんからは、消費者の立場で、食事の役目と、そして先程の基調講演にも出てまいりました食育についてのお話を伺いたいと思います。最後には、石井正弘さん、もちろん岡山県の知事さんでございますが、行政の立場からどうなっているかという話をしていただきます。以上ご3名のパネリストにお話をいただいた後で、基調講演をいただきました國本先生にも加わっていただいて、残された時間、会場の皆さんからの御意見とか御質問をいただきながら、この会を進めていきたいと思います。よろしく、御協力をお願いいたします。

それでは、まず、安富三代さん、お願いいたします。

(安富先生)

皆さん、こんにちは。御紹介をいただきました安富三代でございます。私は、この県立大学から約10分程、岡山市と総社市の境になります岡山市足守で、酪農の専業農家をしております。そして、アイスクリームの加工・販売をしております。私の家族を紹介しますと、81歳になる主人の母がおりまして、以下、私ども夫婦、息子夫婦、孫、そして娘、という4世代、希に見る大勢の8大家族です。食事も本当に賑やかでございます。職場が家にありますもんですから、毎日、3食作り、誰一人として出て行って外食する者はありません。それがもう身に付いておりまして、もちろん、酪農業ってというのは、365日拘束されるっていうのが定番ですから、外食をする時間などもなかった訳です。私、酪農業の今の家に嫁ぎまして30年近く経ちますが、そんな風に生活してまいりましたので、食事を食べるということについては、非常に関心がありました。



先程、知事さん、吉良先生のお話にもありましたように、牛ってものが、0-157、そしてBSEと、世の中にバツと出てきて、本当に大変なことでした。今に返してみますと、あの問題があったからこそ、今、食を考える、食卓を考えることができたんじゃないかなと、思っております。そうやって、牛たちに感謝しながら、毎日の生活をしております。朝7時から牛舎に入り、10時にお茶をし、そして、アイスクリームショップの方に出かけ、事務所の方に行ったり、お客さんと対話をしたり、そして5時にお家に帰り、また牛舎に入り、そんな生活を毎日過ごしております。そして、その食卓を担って、頑張ってくれているのが息子の嫁なんです。その嫁は、家族が3人で共働きっていう非農家から嫁いでおりまして、最初から大家族の食卓を任されたのは、本当に大変だったろうなと思います。今、5年目にして、やっと、大きな無水鍋にカレーがいっぱいできるようになり、「お母さん、作り過ぎちゃった。」って言うくらい、たくさんのものを作ってくれるようになりました。畑の、野菜作りはおばあちゃんが担当しておりますけれども、嫁は自分の畑がどこだか分からないというところから、今では、その畑から野菜を取って帰り、一日中、食事に追われている毎日です。そんな中で、私は、牛舎作業に専念し、手を出さないようにしておりますけれども、一生懸命やってくれている嫁の姿を見るに付け、「よかったな。」と、8大家族で大変だけれども、食について一生懸命考えてくれているんだなという気がしております。それが、私の普段の仕事であります。

今日の、スローフード、食の安全について、私なりに考えました。私の主人の父親が、昭和25、6年頃から牛を飼い始め、当時は1頭か2頭の飼養で、牛乳は病人食のように重宝がられ、近所の方が、毎日、牛乳を分けてもらいに来てくれてたそうです。以来、月

日が流れ、半世紀が経ちました。現在では、酪農家の1戸当たりの平均搾乳頭数は、40頭とも言われ、毎日が本当に作業に追われて、自分を見失いがちです。何が楽しみかなど、ふっと考えたとき、少し範囲を狭めて、酪農で何が楽しみかなということを考えてみました。酪農とは、牛たちが毎日生産したお乳を集めて、人が飲むことを手助けすることであるように思います。決して、たくさん乳を搾ろうとか、もっとたくさんお金を稼いで遊ぼうなどが第一目的ではなかった筈です。しかし、現実には、借入金に追い回され、作業にくたびれ、拳げ句の果てには不足ばかりという日々でした。「何がどうなったの。」「何か忘れてるんじゃない。」牛乳を飲んでる人、「この牛乳は美味しいね。」と言って喜んで飲んでくれる人のことを、本当は真っ先に考え、一番大事にしなければいけないとこだわっています。生産者が、ものを作る目的、考えの原点をここから始めると、そこには作る喜びもあり、楽しみもあり、充実感が必ずあります。そんなこんなで始めたのが、先程御紹介しましたアイスクリームなんです。最初は、経営面や作業面の問題から決断しましたが、実際に製造する機械の選定に入ったとき、私どもの搾った素材の牛乳のよさを大切にしてくれる機械を選んだことが大正解だったと思っています。もともと、美味しい牛乳を生産する取組みには、興味がありました。この牛乳を消費者の方に飲んでもらいたいという気持ちは、私ども夫婦は、人一倍強く持っていました。それがアイスクリームという形で現実になった訳ですが、形こそ違えども生産と消費が隔たりなく、ひとつとして行える。思い描いたことができた訳です。実際、生産者が販売を行うということは、生産だけをこなすことより、さらに大変ではありましたが、そこには自分達が作ったものを買っていただける人と直接対面することで生まれる安心感や、充実感に大きな喜びがありました。農業生産者は生き残りを掛け、突き進んでまいりましたが、そろそろ農業も含め、周囲に目を配りながら、農業の持つ多面的機能の良さを周りの人たちに還元をしなければならぬのではないのでしょうか。興味のある人、また、意識のある人は、誰でも、どこでも農業ができるようになりたいものです。私も喜びや楽しみを持って農業を続けていきたいと思っています。

(吉良先生)

安富先生、どうもありがとうございました。
それでは、引き続き沖田先生お願いいたします。

(沖田先生)

先程御紹介いただきましたように、ここ県立大学の栄養学科で学生の栄養学教育にあたっております者でございます。将来は、管理栄養士として、先程「給食」という言葉はよくないということがございましたが、病院の食事、学校の食事を担当するような、あるいは食教育に携わる人たちを育てております。そういうことから、お話しさせていただきたいと思っています。

今年の1年生に、まだ19歳くらいですかね、授業のときに「あなたたちは、これから栄養のことを勉強するのだから、今、食と健康についてどんなことを考えていますか。」ってことでレポートを書かせました。大抵は、コンビニ弁当とか、ファストフードの問題点を指摘しております。また、テレビから流れる極端な食情報、これにもある程度批判をしたり、自分の考えを持っているようでした。とは言いながら、この学生たちの食生活、実際に何を食べているかと尋ねますと、なかなか理想とは程遠い食事をしております。つまり、今の若い女性たちにもいろんな食の問題があるということです。これをいかに食育に携わる者に育てていくかという、大変なところもある訳です。そのレポートの中に、「食」という字は、人に良いと書くのだと、高校の先生から教えていただいた。それがきっかけで、栄養を目指すようになったという学生もおりまして、1つ1つの教育が学生の考え方に影響するんだなと思いました。

人に害を及ぼすものは、もちろん食物ではないということは基本かと思いますが、食事、



人に良い「食」の役目を考えますときに、3つの大切なことがあると思います。まず、命を守る栄養源ですね。食べなければ、食事をしなければ、これは健康を保てません。それが第一です。2つ目は、食事は家族の団欒、あるいは人と人との付き合い、こういったものも円満にしてくれるだろうと思います。そして3つ目は、何よりも美味しいものを食べますと楽しいですから、人生の基本的な生き甲斐のところだろうと思います。これは年を取るほど、大きくなるんじゃないかと思います。最期まで残る楽しみというか、生き甲斐というのは、食べることではないかと思っております。そのとき、自分が好きな、美味しい食べ物があるってというのは、一生涯続くいいことじゃないかなと思っております。

そういう美味しい食事を、健康で美味しいものをそれぞれの人が身に付けていくっていうのが、赤ちゃんからの食育にあると思います。動物の場合、鳥でもそうですが、卵から孵った雛のときに、周りにいて、動くものを親と思い込む。「インプリンティング」「刷込み」と言います。食べ物も、やはり生まれて離乳食を食べ始めるときから、知らず知らずのうちに身に付いた感覚、味っていうものが、基本の基本に残るんじゃないかと思います。先程、味っていうのは非常に脆いもので、壊れてしまうというお話がありましたが、最初に口にあげるもの、離乳食1つ1つの味っていうもの、素材ってものを活かしながら、育児をしていくのが大切です。そういう時期が過ぎますと、今度は、保育園とか学校になりますが、ここでの食事も非常に重要だと思えます。そこで食事を作る学校栄養士には、できるだけ地域の食品を使い、安全な食事を作るっていう大きな仕事が1つございます。

また、最近、皆様方も新聞等でご覧になったかと思えますけれど、学校栄養士を栄養教諭と位置付けようということも言われております。学校の食事っていうのは、食教育の非常にいい媒体、素材です。食事を通して、食の教育をしていきますので、学校栄養士は単に食事を作るだけでなく、是非とも、岡山だったら岡山の、その季節の食品、これはどういった食品で、どんな働きがあって、その食品はこういう味がするんだっていう1つ1つが分かるような食事を作り、そういうことを子供たちに教えながら、みんなで楽しく食べる。ランチルームで食べられれば、さらに理想的です。これは財政を伴うことですが、2年後位に、少しでも多くの学校に栄養教諭が誕生していたら、いいなと楽しみにしております。そのためにも、栄養士、教育を担う私どもの責任というものも大きくなると思っております。

それから、もう1点。食育ということで、昨年の国民栄養調査で「食に関する情報をどこから得ていますか。」という質問がございました。全国の調査です。その中で、男性も女性も、どの年齢の方も、50～60%の方は、テレビとか、雑誌とか、ラジオとかという返事がございます。その中で、たった2%ですけど「インターネット」ががございます。これは、10代から40歳代までです。50歳代以上は、もっと低いパーセントです。じゃ、次に「どこから情報を得たいと思えますか。」という質問には、10代から40代で平均して10%の方が、「インターネットで得たい。」と答えていらっしゃるんですね。こういうことを思えますと、もちろんテレビとか雑誌からも、いろんな情報、広い情報が入ってきますけれど、インターネットを活かして専門家や地域からの情報が出ていくこと、ホームページ等でいろんな情報が自由に得られる、情報がたくさんあるってことも必要じゃないかと思えます。

実は、私ども県立大学にあります「保健福祉支援センター」の中に「地域栄養研究会」というのを持っておりまして、今日午前中は、地域の栄養に関わる専門の方たちが集まりましてホームページの作成を勉強いたしました。よりいいホームページを作りましょうってことで、私も「はい、OKをクリックしなさい。」と2時間ほどしてありましたら、肩が凝ってまいりました。地域の市町村に働く栄養の専門の人たちが、地域に根ざしたメッセージやその季節ごとの情報を、特に育児中の若いお父さん、お母さんたちに向けて発信して行けたなら、これも専門の場にいる者の大きな役目じゃないか、そんなことも考えております。

(吉良先生)

どうもありがとうございました。

それでは、石井知事さんお願いいたします。

(石井正弘知事)

ただ今、安富さんから農業の良さ、すばらしさを伺い、また、沖田先生からは、食ということ、食べること、栄養の専門家の養成の必要性、誠に同感の思いでございます。私、この問題の基本は、農業、水産業、畜産業の振興からお話をしていかなければいけないと思います。「生命産業」こういうものが我々の生活のベースにあるということをまず認識しなければならないと思います。岡山県は、中四国9県の中で、最も農業が進んでおり、生産額が一番多い県でございます。「晴れの国 岡山」と申し上げるまでもなく、気候が大変温暖で、三大河川をはじめとして、すばらしい水資源に恵まれている。こういったもののほか、昔から岡山は、吉備文化発祥の地と言われますが、すばらしい人材が豊富であることが、その背景にあると思います。



農業の振興に関しまして、私は就任以来、6次産業化を進めてまいりました。まさにこれは、安富さんが取り組んでいらっしゃる生産・加工そして販売の一体化です。生産が1次産業、加工が2次産業、流通販売が3次産業、この3つを掛け合わせた6次産業化を大いに進めていきたいと提唱しております。生産者の顔が見える、そして、生産するだけでなく、それが加工されて消費者のもとにいい状態で提供される。この6次産業化がこれからの農業の発展の1つの鍵を握っていると思います。

また、「有機無農薬」、岡山県は大変特徴があるんです。「有機」につきましてはJAS法で認定制度がスタートしてるんですけども、岡山県はその有機だけではなく「無農薬」、農薬を使わないということで、県自らが認定しております。これほど安全な食材はない訳でありまして、岡山県の農業の大きな成長分野であります。土作りから始めて、農家の方々の大変な努力が入っておりますので、若干価格の方に反映されております。しかし、安全のために多少値段が高くて、それを買いたいという、消費者の大きなニーズがありますので、それに応えていこうということでもあります。

先程の國本先生のお話の中に、「岡山ばらずし」が出たんですけども、岡山には本当にすばらしい農産物、魚介類、畜産物が大変豊富でありまして、我々は胸を張って、全国に岡山にはこういうものがあるんだというものが数多く揃っております。果物王国岡山としては、マスカットがありまして、また白桃がある。そして最近では、種なしのブドウ、ピオーネが粒も大きくて甘いということで、日本一の生産額を誇っております。これを、もっともっと増やしていこう、倍増していこうということで、「新世紀おかやま夢づくりプラン」5ヶ年計画の中でも取り組んでおります。また、これに加えて来年度の事業では、「さくらんぼ」を岡山の新しい果物として定着させていこうと思っております。お米の美味しさは、水の美味しさとも結びついて、全国に誇るブランドがたくさんあります。魚介類で申し上げれば、カキ、これは大変大きな生産額を誇っております。外にございましたテントでも、日生のカキが出ておりました。また、最近では、ママカリに加えて、サワラを岡山の名物にしていこうと、関係者が御努力されておられます。岡山和牛では、「千屋牛」が有名ですし、美作の方の肉も、今、大いに売り出し中です。「おかやま地鶏」も前から大変評判がいいということもございます。

こういったものが、今、「安全」をキーワードに、地産地消の運動として、とにかく身近にある岡山のすばらしい食材を、できる限り地元の方々に召し上がっていただくのではないかとこの運動を幅広く行っております。この運動は、当然地元の経済の振興、農業を中心といたしまして、そういうことにつながるのみならず、消費者の方々から見れば生産者の顔が見えますね。したがって、そういう面で大変大きな効果がある訳です。地産地消に関しましては、全県ベース、あるいは出先の9地方振興局ベースで協議会を設けてやっております。また、県庁の食堂でも、数字の「5」の付く日には、この地産地消の食材を使ったメニューを提供させていただいております。カキもありましたし、岡山地鶏もありました。岡山の肉を使ったものとか、いろんなことで、今、努力をしておりますから、数字の「5」の付く日には県庁食堂にお出かけいただければと思っております。

この食の安全につきましては、ごあいさつで申し上げましたとおり、「食の安全基本方針」を定めて、6つの柱に沿ってそれぞれ関係部局が強力に進めているのが、今の状況です。まずは、情報提供です。正しい情報を県民の皆さんに提供します。それから、安全な農林水産物の生産を確立していこう。加工についても、安全な食品の加工・製造を指導していこう。そして、流通段階でしっかり監視をしていこう。等々の行政として当然取り組んでいくべきテーマを網羅しております。事業者の方々には、企業倫理を確立していただきたい。情報の提供をしっかりと行って、消費者の方々への説明責任、アカウントビリティーといいますが、十分に果たしていただきたい。このように思いますし、また、消費者の方々にも、大切な役割があると思うんです。食品表示のウォッチャーということで、一般県民の皆さんに、今、45人ほどお願いしておりますが、来年度は100人を一般公募いたしますから、是非、御来場の皆さん方にも手を挙げていただきますよう、皆さん方の役割を期待いたします。消費者ということになりますと、今日は、愛育委員の藤本会長さんもお見えでございますが、愛育委員会とか、栄養改善協議会とか、栄養士会とか、生協の吉永さんもお見えでございますが、そういったいろんな方々が、頑張っているらしいやいます。上原さんも、流通懇話会でやっているらしいやいます。こういった皆さんが消費者の立場に立っての役割、これは大変大きいものがありますし、行政等についてもこれからどんどん意見を皆さん方からいただきたいと思っております。これを受けて、我々が監視をしっかり強化する、指導体制、監督体制を充実していく。こういうことで、我々としては、このプランに沿って、役割を果たしていこうというふうに思っております。とにかくいろんな団体があります。生産から、加工して、それを流通に乗けて販売していく。そして最後に、消費者の皆さん方に届く訳ですから、そういう各段階におけるそれぞれの皆さん方が、「食の安全」をキーワードに、それぞれの役割を果たしていく努力をしていくということが、大変重要かと思っております。

来年度の事業について、1、2申し上げれば、先程申し上げた地産地消をどんどん進めていくということが、1つです。それから2つ目には、トレーサビリティーシステム。國本さんもお話ございましたし、この建物の中でも皆さん見ていただいたと思うんですが、和牛で、今、行っております。その牛肉が、どこの生産者であって、どういう食べ物を食べて、今、どういうルートを通して、ここにあるのかということが全て分かる。今後は、岡山の和牛だけでなく、乳牛にも、さらに乳牛以外の交雑種にも導入していこう。さらに、肉だけではなくて、岡山のお米、野菜、果物といった青果物にも、トレーサビリティーシステムを、岡山県としてモデル的に導入していこうと、他県にはない新しい取組みなんですけれども、そういったことにも積極的に対応していこうというのが、来年度の新しい事業であります。また、残留農薬の問題、遺伝子組換え食品の話を上上げたんですが、こういうものにつきましても、定性的にあるかどうかということの検査だけでなく、定量ですね、どの位の量の遺伝子組換えのものが含まれているかということも検査して、それを情報開示をしていく。こういう新しい取組みにも、県としてやっていこうと思っております。いずれにいたしましても、部局間を越えた取組みが必要です。農林水産部として、どんどん生産振興しておりますが、また、検査体制として保健福祉部があり、また、JAS法として生活環境部と、いろんな部局にまたがっております。国でも、「食品安全基本法」という法律を作って、今、国会で審議中なんですけれども、「食品安全委員会」を内閣府に設けて、農林水産省だけではなくて、厚生労働省だけではなくて、内閣全体として取り組もうということでもありますので、県といたしましても横の連携を図りながら、今申し上げました食の安全推進本部の、私が本部長でございますけれども、その先頭に立って全力を挙げてこの問題に取り組んでいこうと、このように思っておりますので、どうか皆さん方の御理解、また御協力をいただければと、よろしくお願い申し上げます。ありがとうございました。

(吉良先生)

どうもありがとうございました。3人のパネリストの方にお話をいただきました。パネリストの方いかがでしょうか、まだこれをもう少し言い忘れたというような追加のことなど

ございませんでしょうか。

それでは会場の皆さんから、御意見、御質問をいただきたいと考えます。なるべく建設的な良い意見をいただければと思います。

(客席の栄養士からの意見)

栄養士の者です。今、食とか健康に関する情報が乱れ飛んでおります。毎日、テレビでも分かりやすい情報が提供されてはいますが、「強調」「脅かし」「決めつけ」が多いように感じます。いろいろな学会に行ってもレフリーなしの議論が行われ、インビトロ(試験管内実験)とか、過酷な条件で行われる動物実験の結果、つまり日常生活には当てはまらないようなことが公然と発表されます。昨年3月に岡山で開催された日本農薬学会で、農薬を生産する側の講師が、「農薬は国が安全を確認しており、正しい使用方法を守れば使ってもよい。むしろ、農薬を使わなければ、害虫が発生したり有害な成分が作物内で形成されるため、食の安全上問題がある。」と申され、私は訂正を求めて反論しましたが、明確な回答はありませんでした。知事さんが言われたように正しい情報をきめ細かく提供していただければと考えます。

また、沖田先生のお話で、「インターネットで得られる情報は少ない。」と言われましたが、今日、インターネットではいろいろな情報が乱れ飛んでおります。行政、学者、生産者と数多くのホームページがありますが、健康食品などでは、売らんがための誇張した情報が目立ちます。乱れ飛んでいるこうした情報を、素人が信頼がおける情報と、そうでないものとの整理できる方法を考えていただければありがたいと思います。

(石井正弘知事)

行政面から申し上げれば、農薬につきましては農薬取締法という法律が、昨年改正され、無登録農薬の使用について取締まりが強化されました。我々はその基準に合っているかどうか、監視指導体制を強めております。適正に農薬が使われることがもっと大切でありますので、行政でもより力を入れてやっていかないといけないと考えています。

一方で、岡山県は有機無農薬の非常に進んだ県であります。関係の方々がチャレンジ精神を持って土作りから一生懸命取り組んでおられ、県でも農業振興策という観点から、応援していこうと考えています。

(沖田先生)

インターネットを始め健康食品に関する情報などを、正しく受け止めて咀嚼する能力を身につける教育が小学校、中学校又は高等学校のレベルで行われていないのではないかと思います。健康は、1つの栄養成分によって得られるものではなくて、バランスが非常に大切なんです。私たち専門家は、1つの栄養成分を摂れば病気が治りますとか、健康になりますとか、長生きできますとか、絶対に言えないですよ。そういうことを理解できるようにきちんとした教育を行うことが、食の教育に求められていると思います。

(國本先生)

いろいろな学会で、確かにジャッジなしで話が進んでまいります。また、インターネットのメーリングリストに書き込みを行うと、適当な位置で切り取られてそれが一人歩きすることがあり、それは非常に危険なことだと考えています。私どもNPOは、ジャッジとは言わないいいけれど、うまく情報を管理して受け手に伝えていく方法を考えてまいりたいと思っています。我々はどの企業からも利益供与を受けていないので、公平なジャッジができると考えています。

現在、私どものホームページは10万件のアクセスがあり、下手なテレビ局よりもよほど見られている現状です。それは言い換えれば非常に怖いことでもあるといえます。ある食品メーカーはコマーシャルを出して寄付金をあげたいと申し出てきているが、それは断っています。何とか自分たちの中でジャッジしていこうと考えている。

マスコミの方は、言い切る表現でないとい情報にならないと言いますが、我々がこの4月

から始める番組では、テレビ局側に言い切らない表現でも良いとの確認を取り付けました。この番組は毎週土曜日の45分間、スポンサーなしでテレビ番組を作ることになるのですが、それは画期的なことです。こんなこと良くやれるなあと言われるけれど、逆に今の時代だからこんな番組作りができるのではないかと考えています。

もう一つ、インターネットの中では情報を偏らしたいときは、簡単な操作で偏らすことができるので、インターネットの怖さを熟知しながらそういった行為に対してある程度ブレーキを掛けていくことが出来たらと考えています。意見提供の方法としても、公開しない形で書き込みが行える方法の構築を考えています。

(安富先生)

今までは右肩上がりの高度経済成長という大きな流れの中で、農家にも同じ流れがあったのは事実だと思います。低成長時代を迎えた今日では、今までとは立場を変え、人が生きていくためには食べなくてはならないというところに立ち返って、特に、女性は家族の健康を担っているわけですから、そういう立場から経済観念を絡めない立場から農業を見つめ直して行く必要があると考えています。

(客席の食品加工業者からの意見)

私は食品の製造に携わっているものです。知事さんから有機農法のお話がありましたが、会場の主婦の方に申し上げたいと思います。無農薬の野菜をどんどん栽培して農薬を減らしていくと、野菜に虫がつくのは当然のことです。國本先生のスライドにもあった虫の食ったキャベツ、あれは虫が食っているからそのキャベツは安全なのですよね。虫が食べるものを食べていけば人間も安全なのですよ。そういった認識を主婦の方に持っただく、今までの考え方を改めていただく必要があると思います。虫が一匹、総菜に入っていたら、鬼の首を取ったように苦情を言うてくるような考え方を改めないといけないと考えます。



これまでの虫食いのない野菜至上主義の考え方を改める時期に来ていると考えます。

食の安全を確保すると言うことは、人間の健康長寿につながることでと思います。沖田先生の御発言のように、ファストフードに代表されるように現代の栄養バランスは非常に崩れておると考えます。今、日本は世界の長寿国を誇っていますが、これはもう何年かすると崩れてしまう、日本の100年前の平均寿命は世界で60位ぐらいのレベルでしたが、そういう時代に戻ってくると考えます。そこで、お母さん方に、1つの良い事例を紹介します。私の会社が携わっている宿泊施設に、子供がたくさん泊まりに来ます。カレーライスを作らずわけで、ニンジンが嫌いな子供にもニンジンも切らして自分で調理させて食べさせますと、見事にニンジンを食べてしまうものなのです。お母さん方、食後に「食器を片づけなさい。」と言うのではなくて、料理を作る段階から一緒に関わっていくことが、好き嫌いをだんだん減らしていくことに役立ちます。自分が作ったものには愛着があるので、好き嫌いせずみんな食べるということにつながっていくのです。これこそが食育であろうと考えています。お母さん方には是非こういう教育を家庭で進めていただきたいと思えます。

もう1つ、教育に関係して申し上げたいのですが、朝食抜きで通勤・通学している方が約20%いるとのこと。朝食を抜いた小学生は、いらいらして落ち着きがなくなり、しまいには教室中を歩き回る、先生が注意すると切れることがあると聞きます。朝食を抜く問題は、教育の根本的な課題として取組んでいく必要があると考えるところです。

(國本先生)

私たちは、総合学習の中で子供たちが抵抗なく虫食い野菜を食べることが出来る教育を取り入れていこうと考えています。子供の時から抵抗がないように教育していかないと、唐突に虫食いの野菜を食べなさいと言っても、受け入れることが出来ないというのが本当のところだと思います。我々はこのような取り組みを準備しているところであります。

もう一つ、我々は「食の現場」をもっと子供たちに開放して、見てもらい理解してもらえばと考えています。アメリカには「ヘルス2000プロジェクト」があり、20年間も「キッズインザキッチン」という取り組みをしています。子供の時から厨房に入ろうと、食の現場を体験してもらい、現実を理解してもらおう取り組みです。日本でも、学校の食事でそれが取り入れられないかなあと考えています。沖田先生の御発言の中で、学校に「栄養教諭」が実現できればというお話がありましたが、現在の体制でも出来るのではないかとと思うのですが。沖田先生いかがですか。

(沖田先生)

もちろん、そのような場合は、現体制でもいくらでもあると思います。これまで学校栄養士は、体と栄養素の関係の話など「栄養教育」と、「朝食をきちんと食べて学校に来ましょう。」というような「食事の教育」を行なってきました。これから行わなくてはならない教育とは、食品に関する知識、この野菜はどこでどのように育ったのか、一番おいしい季節(旬)とか、食品本来の微妙な味を教えていくことなど、今の教育には欠けているところではないかと強く考えています。子供の時から、そんなことを学んでおく必要があるのではないかと思います。

(吉良先生)

時間も迫ってきましたので、もうお一方、短めに御発言いただきたいと思います。

(客席の女性から)

牛乳の生産から製造に至るまで一貫されている安富さんのアイスクリームを食べてみたいと思いました。皆さんも同じ思いではないかと思っています。(会場拍手)でも、話を聞いていて、安富さんのように出来る人は少ないと思うんです。安富さんのように無農薬で良い食材を作りたいと考える生産者は多いんですが、人的なもの、栽培する量を理由に安富さんのまねが出来ない人がたくさんいると思うのです。そこで石井知事さん、知事さんに聞いていただきたいと考えます。一生懸命頑張っている生産者、販売者、特に生産者が一番弱いと思うのですが、そういう人たちを行政の力でもっと援助してあげていただきたいと思うんです。もっと援助してあげて有機無農薬で栽培した作物を少しずつでも持ち寄って消費者の方に提供できるような施設を行政の力で整備できないものでしょうか。時に、生産者の方がそこにやって来て、「これ牛糞で作った大根なんだけど、葉っぱも美味しいでしょう。」と言われると、それを聞いた消費者は、「葉っぱも食べてみようかなあ。」と思います。安富さんに感謝するとともに、知事さんにしっかり頑張りたいと思います。

(石井正弘知事)

お話にありました有機無農薬野菜について、行政では、土作りと施設の整備、そして酪農家と有機栽培農家との連携を図ることで、尿尿処理と良質な土作りが同時にできるような有機農法の推進を図っているわけですが、行政はその連携の仲立ちのお手伝いをしております。

有機無農薬野菜には無農薬であるがゆえに、虫がくるんですよねえ。消費者の方は虫食い野菜はいやだというものですから、なかなか売れない。そこで、虫が来ないように網の覆いやハウスを造るための施設整備に必要な資金の援助を行政として行っています。1、2割値段が高くなっても、比較的虫食いの少ないものを市場に出す努力をしています。

次に、6次産業化については、県下で27ヶ所を指定をしておりますが、6次産業については加工施設が必要ですので、この施設整備に資金援助を行っています。また、6次産業化商品の販売も重要ですから、JAさんやデパートと一緒に展示・販売に努めています。

また、有機無農薬野菜や6次産業化に意欲のある方はたくさんおられますが、高齢になったとか、人手が不足しているとかのため、新規就農者の開拓を市町村と協力しながら図っています。農地を買い上げて、あるいは借り上げて、新規に作物を栽培始める時の基盤整備を行うことによって、新規就農者の開拓に努めています。

今後も、食については、それを作り上げる農業が一番大切な産業でありますから、意欲ある農業者の育成に行政としても全力を尽くしてまいりますので、皆様方の応援をよろしくお願いします。

(安富先生)

今、御発言にありましたように、生産者が販売場所に出向くことは非常に大切なことと考えています。直接消費者へ販売する対面販売の良さは、自分が自信を持って育てた作物のことを直接消費者の方に伝えられることです。「こうして採れました。」「こうして有機でやっております。」「害虫が来て虫食いだらけになっては困るので、一回だけは農薬を掛けました。でも大根の葉っぱも食べていただいても健康上問題はありませぬよ。」と言うことを、直接伝えることが出来るのが生産している者に課せられた役目、本当の生きたトレーサビリティではないかと考えて頑張っているところです。

(國本先生)

今、お話にあったような良いものを作り上げる意欲を持った生産者を、私たちは応援していきたいと思っています。そこで、そのような方を、ほめ続けようと考えています。日本人はとかく人をけなすことが多いのですが、少しでも優れたことをやっていたら「すごい!」「すごい!」とほめ続けることが大切だと考えています。生産者の方にも、消費者の方にも、ほめ続けることで効果が上がるのかなと考えています。私たちが作成する番組「サーティーズシェフ」へ、皆さんの野菜とか加工品を送っていただけるのをお待ちしております。すべて受け付け、「すごい!」「すごい!」と紹介いたします。

(吉良先生)

会場の皆さん、食に関することですからいろいろな御意見をお持ちだと思います。ただ今日は時間がないので追加の御意見とか御質問とかございましたら、お手元のアンケート用紙の書けるところに記入してください。回答がほしい方は連絡先を記入していただければ、後日返事をいたします。それから、ロビーでは相談窓口を設けておりますので、そちらも御利用いただきたいと思います。

食の安全といいますのは、生産者と消費者と行政が共同で作り上げていかなければならない。今日、とても感じましたのは、今後もこのように皆さんと対話していく、意見交換していくことが出来ればもっと良いのではないかということです。

もう一つ、今日のテーマは「食を安全に、美味しく、楽しもう」と言うことですが、本日御来場の方は大多数消費者、私自身も消費者なんですけども、これからは「賢い消費者を目指して頑張っていく。」ということで本日のシンポジウムを終了したいと思います。皆さん、御協力ありがとうございました。