

令和7年度第1回京都府食の安心・安全審議会

1 開催日時

令和7年7月8日(火) 10時から11時30分まで

2 場 所

京都府職員福利厚生センター3階 第4・5会議室
(京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町)

3 出席者

【審議会委員】11名

東あかね会長、東和次委員、有地淑羽委員、川村幸子委員、桑波田雅士委員、中川恵美子委員、牧克昌委員、松尾信一委員、森山敦子委員、山本秀嗣委員、山本隆英委員

【京都府】関係職員

4 次 第

(1) 開 会

(2) 協議事項

- ・第6次京都府食の安心・安全行動計画に基づく令和6年度施策の実績・取組効果について
- ・令和6年度第4回食の安心・安全審議会(令和7年3月18日)における意見及び府の対応について
- ・令和8年度食品等の収去検査計画策定のための意見聴取について

(3) 報告事項

- ・令和6年度食の安心・安全アンケート調査結果について
- ・京都府の食の安心・安全に係る取組について

(4) 閉 会

5 議 事

【開会】

(事務局)

ただいまから、京都府食の安心・安全審議会を開催させていただきます。
それでは開会にあたりまして、農林水産部長から御挨拶申し上げます。

(事務局)

委員の皆様には、お忙しいところ、御出席いただきありがとうございます。食の安心・安全審議会においては、それぞれの専門的見地から御指導いただき、感謝申し上げます。

昨年度は、4回にわたる本審議会において御議論いただき、無事に第7次行動計画を策定することができました。そして、今年度は5箇年計画の初年度ということで、4月から取組をスタートしたところでございます。改めて委員の皆様へ感謝を申し上げます。

後ほど、今年の3月に実施いたしました、食の安心・安全に関するアンケート結果をご報告いたしますが、その中で1点、「京都府の食の安心・安全についてどのように感じているか」という設問がございました。その質問に対して令和元年は89.5%の方が安心しているという回答でしたが、令和6年度は77.1%と、約1割減少したという結果が出ております。

食の安心・安全については、関係機関団体の皆様にご協力いただきながら一体として取り組んでいるところですが、この取組を府民の方々にしっかりとご理解いただくことは、府民の皆様の食の安心・安全はもとより、京都府の農林水産業の振興を図る上でも大変重要であると考えております。

今後としましては、この新たな第7次計画に基づきまして、食品の産地偽装や食中毒の発生防止、これは当然のことでございます。環境の変化をしっかりととらえ、関係の皆様と連携しながら、京都府の安心・安全施策についてしっかりと取り組んでいきたいと考えておりますので、引き続きご理解ご協力賜りますようよろしくお願いいたします。

本日は協議事項が3件ございます。1つ目は令和6年度の施策の実績と取組効果、そして2つ目が、前回の審議会でもいただきましたご意見と京都府の対応。そして3つ目は、令和8年度の食品等の収去検査計画の策定についてです。

また、報告事項は2件で、1つ目は先ほど申し上げました令和6年度の食の安心・安全のアンケートの結果、2つ目は食の安心・安全に係る取組についてのご報告になります。

協議事項、報告事項いずれについても、委員の皆様の幅広い見地からご意見、ご指導いただきたいと考えておりますので、本日はどうぞよろしくお願いいたします。

(事務局)

本日の出席委員の皆様は、お手元の名簿をご確認ください。

それでは、京都府食の安心・安全推進条例施行規則第7条の規定により、会議は会長が議長となるとされておりまして、会長、よろしくお願いいたします。

【協議事項】

(会長)

皆さんおはようございます。暑い中お集まりいただきまして、どうもありがとうございます。

食の安全・安心審議会の委員を10年来させていただいておりますが、大きく情勢が変わり、食の安心の中でも食料の安心・安全が求められるようなご時世になって参りました。

本日は協議事項が3つで、計画の進捗などについてお話をいただくということですが、お米に関する情勢が大きく変わっていく中で、今後、食の安心・安全をどうして行くべきかなど、この審議会では、生産者、消費者、流通の方、小売りの方、いろいろ集まっていますので、皆さんからのご意見をいただきたいと思っております。

では、協議事項第1、第6次食の安心・安全行動計画に基づく令和6年度施策の実績と取組について、事務局からご報告お願いいたします。

(事務局)

資料1-1と資料1-2に基づきまして、令和6年度の施策の実績と取組効果についてご説明させていただきます。

資料1-1をご覧ください。令和6年度の数値目標の全体としての達成ですが、30項目中28項目が達成となっており、昨年度より達成項目は1項目増えました。

未達成の項目、2項目についてその要因をご説明させていただきます。

未達成の項目1つ目です。3ページ目、⑩「HACCPの定着に向けた指導と食品衛生責任者の研修会開催」でございます。計画比は87%となっております。未達成の要因は、令和4年度から新型コロナウイルス感染症対策のため、1会場当たりの定員を制限する代わりに開催回数を多く設定したところがございますが、令和5年5月の5類感染症への移行に伴い、会場の定員制限を解除し、開催回数をコロナ前の水準に戻したところがございます。

続きまして、未達成の項目2つ目です。4ページ目、⑪「食物アレルギーのある児童・生徒への個別の取組プラン作成率の向上」でございます。計画比は97%となっております。未達成の要因は、計画的に研修会等を開催して府のマニュアルに基づく個別の取組プランの作成を促進しているところではございますが、府のマニュアルに基づかない対応により、児童・生徒にアレルギー対応がなされている実態があるためとなっております。未達成の項目については以上でございます。

続いて、計画比を大きく超えて達成した2項目についてご説明させていただきます。

5ページ、⑫「食の安心・安全に関するオンライン等を活用したリスクコミュニケーション等の開催」でございます。リスクコミュニケーションは生産者、行政、消費者が食に関する様々な交流を通して意見を交わす取組となっております。例えば、学生向けとしてカフェインのリスクの勉強と意見交換などです。計画を大きく上回った要因としましては、会場開催に加えてオンラインで同時配信するハイブリッド開催としたためです。その結果、目標500人に対して1,114人、計画比223%となっております。

続いて2つ目、⑬「学生等によるきょうと食の安心・安全ヤングサポーターの養成」でございます。このサポーターは家政系の大学生を中心に、自ら食について考え発信する取組を行う方を登録する制度でございます。計画を大きく上回った要因としましては、大学の先生方の理解を得ることができ、登録時に行う養成研修の回数が増加したためです。食の安心・安全行動計画の取組を実際に学生さんにお話しする貴重な場でもありますので、引き続き推進していきたいと考えております。

その他の項目は、計画に基づき事業を着実に実施し目標を達成しております。

また、資料1-2については、各目標について今ご説明したような内容が具体的に書いてありますので、後程ご覧おき願います。

以上でご説明とさせていただきます。

(会長)

昨年度の施策の状況について、30項目のある中で、それぞれ参考値実績、目標、計画比を一覧表でわかりやすくまとめていただき、100%以上達成したのが93%で、未達であったのが2つということでした。そして、ハイブリッド開催としたリスクコミュニケーションや若者のヤングサポーター養成講座などが大きく目標を上回って達成できたというご報告でした。

それぞれの分野に関しまして、ご質問、感想、ご意見ございましたらお願いいたします。

(委員)

ヤングサポーターの養成については、栄養士の養成課程のある大学でしたら、お声がけすれば対応いただけると思うので、もっと広げられると思います。また、養成校の教員のほとんどが栄養士会に入っていますので、そちらを介せば早く伝達できるだろうと思います。

今のご説明の中で1点、我々もいろいろな会を催しますが、確かにハイブリッド開催にすると参加者人数は増えます。ただ、どれだけその理解・認識いただけたかとなると、対面の方がやはり伝わりやすいし、質問も受けやすくなります。ハイブリッド開催は人数を増やすという意味ではとても強いツールだと思いますが、どれだけ伝わったかということに対して、もう少しフォローされるようなことも必要かなと、我々の分野もいつもその点が課題になります。

(会長)

人数だけ稼いでもその質が問われるということですが、事務局からコメントございますか。

(事務局)

学生向けの講義につきましては、栄養士会の方々とは食育でお付き合いをさせていただいていますので、大学生へアプローチをするなど増やして参りたいと思います。

また、ハイブリッド開催の是非は、難しいところがあると思います。ネット経由で参加されている方の中には見ていない人もおられると思います。私共は実施する上で、リアルタイムに質問を受け付け回答するなど、参加している感を出してたくさんの人に聞いてもらえるよう工夫しております。たくさんの人に聞いてもらえるという意味では、ハイブリッド開催は続けていくべきと考えております。

(会長)

昨今、デジタルトランスフォーメーションと言われ、いろいろなツールも開発されているところです。食の安全・安心審議会も、以前はオンライン開催もありました、審議会の開催も一部オンラインなども取り入れてもよいと思うこともありますが、いかがですか。

(委員)

やはりオンラインだと、空気が伝わりづらい。慣れてない部分もあるかもしれませんが、対面が好ましいと思います。

(会長)

対面開催の良さを十分に発揮した審議会にしていきたいと思います。

(委員)

㊦ リスクコミュニケーション等の開催につきまして、消費者と生産者の意見交換等の対面開催で394名参加されているということですが、どのような内容のイベントでこれだけの人数を集めたか、もしわかれば教えてください。

(事務局)

各振興局と保健所で実施している内容で、消費者の方々と例えば食中毒等の話を各地域でやっている取組でございます。

(会長)

振興局ごとにやっているの、内容については今すぐにはわからないということですね。また後日、お知らせいただけたらありがたいです。

では次に、令和6年度の3月18日に開催いたしました審議会における意見、そしてそれに対する府の対応について、ご説明を事務局の方からお願いいたします。

(事務局)

前回の審議会でもいただきましたご意見につきまして、ご説明させていただきます。

ご意見は2つございました。いずれも行動計画の見開きの概要版についてでした。

1つ目が、6次計画の成果と課題の2段落目の文章は、第6次計画で計画通りできたとすでに成果が記載されて、二重になっているので修正するよということでもございました。審議会では、印刷等で反映させていただきますということでお答えさせていただきましたが、ホームページにも同じものを掲載しておりましたので、そちらの方は修正させていただき、今後増刷等を行うときには修正版で印刷させていただきたいと考えております。

続いて2つ目、デザインの部分についてです。若者受けするようなシンプルなデザインの方が読んでもらいやすいとのご意見をいただきました。デザイナー等と相談して若者に興味を持ってもらえるような、1枚ものの概要版を作成していきたいとご報告したところです。現在、デザイナーに行動計画の概要を説明し、若者向けにシンプルで興味を持っていただけるようなデザイン重視の1枚ものを作成していただいているところです。でき上がりましたら、皆様に提供させていただきたいと思っております。また、チラシを素材にしたY o u T u b eのショート動画を作成するなどして、P Rに力を入れていきたいと思っております。

簡単ですが、説明は以上です。

(会長)

若者向けにというご意見がありましたが、どのような場で若者に配布することを想定されていますか。

(事務局)

概要版については、先ほどお話のありました食の安心・安全のヤングサポーター養成講座において、食の安心・安全行動計画に基づいて京都府が実施している28項目の取組についてご紹介するのに活用させていただいているところでございます。

(委員)

誰でもわかりやすくしていただけると嬉しいのと、前回、QRコードを付けた方が良いとのご意見があったと思いますが、いかがですか。

(事務局)

QRコードは付ける予定です。今の案では、1つはこの行動計画を掲載したホームページをリニューアルして、誘導するもの。もう1つは行動計画の取組を動画にしてY o u T u b eのチャンネルに誘導するQRコードと2つ付けたいと考えております。

(会長)

では次に、令和8年度食品収去検査計画策定のための意見聴取について、事務局からご説明をよろしく願いいたします。

(事務局)

資料3についてご説明いたします。

令和8年度食品等の収去検査計画の策定のための意見聴取についてでございます。この収去計画につきましては、食品衛生法第24条の規定により、毎年度策定する食品衛生監視指導計画の取組の1つとして、計画的に製造所や販売店から食品等を無償でサンプリングして、理化学検査や微生物検査等を実施しているものでございます。来年度、令和8年度の監視指導計画に反映させるため、例年どおり、これまで検査実績や食品を取り巻く社会情勢、消費者の関心の程度などを考慮した具体的な検査項目、食品等の種類、検体数などに関するご意見をお聞かせいただきたいと考えておりますので、来たる9月26日の金曜日までに、所定の様式により、ファクシミリ、メール等によりお知らせいただきますようお願いいたします。

資料の内容について、別添1が令和7年度の収去検査計画で、今年度は国産品を614検体、35,469項目、また輸入品は、136検体、7,118項目で、国産輸入品合わせて750検体、42,587項目の検査を予定しております。なお、今年度は放射性物質の検査数を100検体から50検体に変更し、その分アレルギー物質の検査や水産食品のヒスタミン検査などに振り替えております。

資料の別添2、令和6年度の検査結果でございます。国産輸入を合わせて750検体、42,544項目の検査を実施いたしました。そのうち2件について、食品衛生法で定める基準違反を確認いたしました。ほうれんそうの残留農薬基準、アイスクリーム類の成分規格でのそれぞれ1件で各々の事案については、関係機関等と連携し、流通調査や原因究明、再発防止策の指導など、必要な措置を速やかに講じることができ、これら違反食品の摂取が原因となる健康被害の発生は確認されませんでした。

(会長)

食品の収去検査の令和6年度の結果と、令和7年度の検査の計画、令和8年度の計画策定のための意見を依頼ということでございました。

(委員)

基本的な質問ですが、この法令基準違反への、具体的なその後の対応について教えていただけたらと思います。

(事務局)

1つ目のアイスマルクについては、食品衛生法に基づく成分規格に不適合であったことが、収去検査で発見されました。流れとしてはまず、お店で商品をいただき、保健所の職員が検査機関へ搬入します。成分規格である微生物検査を実施した結果、大腸菌群の陽性が判明し、府生活衛生課へ報告されました。

その情報を速やかに所管保健所連絡し、保健所において製造所での製造方法や食品の取扱方法に不備がなかったか、また必ずしもその施設が原因ではないことも視野に入れて、原料取り扱いや流通時に問題がなかったかを調査いたしました。

この製品は違反食品となりましたので、店頭から同一ロットを撤去し、お持ち帰りされている人がいることも考慮に入れて報道発表を行い、回収命令の実施、また適切な措置が講じられたかを保健所で確認し、再発防止につなげる対応を実施しました。

(会長)

成分規格が検査項目ということですが、大腸菌が検出されたということで、細菌検査もされたということですか。成分規格の検査項目に細菌項目も含むということでしょうか。

(事務局)

アイスマイルクの微生物検査に係る成分規格というのが、大腸菌群が陰性であることと、製品1グラム当たりの細菌数が50,000以下ということの2点になっております。このうちの大腸菌群が陽性だったということで、回収命令に至ったということになります。

(会長)

細菌検査との違いは何ですか。浅漬や牛肉等は検査項目に細菌検査が入っていますが、成分規格、細菌検査は菌を特定しているという意味ですか。

(事務局)

一般細菌検査については特に菌の特定はせず、病原性が確認されていない菌も含めてカウントし、汚染状況を数値的に把握し、指標にするというものです。

(会長)

もう1つのほうれん草の残留農薬についてお願いいたします。

(事務局)

ほうれんそうについてですが、市場から収去検査したものを保健環境研究所で検査したところ、残留農薬が基準値を超えて検出されました。具体的には、フェンピロキシメートという農薬が基準値0.5ppmに対し、1.11ppm検出されたものでございます。

こちらはすでに市場に出て消費されており、その現物がなかったということでした。残留農薬の検査は搬入してから結果が出るまでに数日かかりますが、一方で検査対象の生鮮食品は、2日3日程度で消費されるものもあり、今回の対象品については、消費されている状況だったことから、あえて回収命令を講じず、再発防止の対応を関係部局と連携して実施しました。

(会長)

わかりました。もうすでに売られてお腹の中に入っていたかもしれないということですね。

(委員)

対象食品の種類はどのように選んでいるのでしょうか。例えば、肉類で言いますと、牛肉、鶏肉、野生鳥獣に至りますが、具体的にどのように選んでいるのでしょうか。いろいろ新しい食材が出回っている現在、検査対象食品のリストをどうやって決めているのでしょうか。毎回違うのでしょうか。

(事務局)

食品検査については、あらゆる種類を網羅することは大変難しいものですし、検査機関のマンパワーも限られているところです。基本的には、国民栄養調査等を参考にし、府民の方の摂取が多そうな野菜を選択しています。また、国内での違反状況も参考にしております。さらに、前回の審議会で議論された輸入品につきましては、検疫所で検査しておりますが、網の目をくぐって国内に流通しているものもありますので、検査を実施しております。

つまり、消費者に非常に身近な食品を選定しております。

お肉については、動物用医薬品や抗生物質等が残留してはならないものであり、検体数としては非常に少ないものの、対象として選定し検査しています。他にも野生鳥獣肉については、狩猟後の解体作業の中で、細菌汚染のリスクが非常に高いため、検査対象としております。

(会長)

令和6年度は750検体、42,544件の検査をして、違反は2件であったということです。これは多いのか少ないのか。国の報告や全国の報告等と、検体数や検査項目、違反の発見率の比較などはされているのでしょうか。

(事務局)

おそらく社会からのニーズや関心の高さ、社会的な問題になったか等に、重点が置かれることは共通しているものと思いますが、実際の検体数や違反発見数については、(大きな市場を開設しているなど流通量が違うため)一概に多い少ないを比較することは難しいと思います。

(委員)

長期保存されたお米にはカビ毒が発生する可能性があります。適切に保存されていたとはいえ、備蓄米のような長期保管されていた米を流通させるにあたっては、行政が主体となってカビ毒の検査を実施していただきたいです。過去には輸入米からアフラトキシンというカビ毒が発生した事例がありますので、検査を実施するべきであると思います。

(事務局)

カビ毒、特にアフラトキシンについてですが、玄米だけでなく、ナッツ類や穀類等の輸入品については、アフラトキシンを含むものを国内に流通させないよう、ここ何年も検疫により国が対応しているところです。ただ、おそらくご懸念されているのは、国産米についてで、もともとアフラトキシンで汚染されているというよりは、どこかで汚染される可能性をご心配されていると思います。カビ毒の検査体制については、これまで府の検査機関では対応しておりません。流通段階での問題になると、農林水産部のマターになってくるものもあります。「小規模など精を行う事業者及び米穀を販売する事業者向け」のHACCPの手引書等もありますので、それらの状況を踏まえ対応を検討していかなければいけないと考えております。

(会長)

検査項目の対象食品は玄米で、白米はないということです。ただ、残留農薬を検査するのであれば、白米よりも玄米を検査した方が適切だから、玄米を検査しているという理解でよろしいですか。農薬は皮に付いているから玄米を検査しているということですよね。

(事務局)

農産物の検査部位は食品衛生法の規格基準で定められており、米は「玄米」と定められております。脱穀、精米することによって、農薬等が付着しているであろう部分が削られますけれども、それが精米現場で、適正に除去ができていのかどうか、精米中の汚染など、色々なリスクを考えていく必要があると理解しております。

(委員)

カビ毒の検査については8年度から行うべきであると思います。これまで備蓄米の用途は加工用米がほとんどでしたが、今回は主食用米として流通しています。このことから、府民の食の安心・安全を守るためにもカビ毒の検査を実施するべきであると考えています。

(会長)

令和8年度の収去検査計画につきまして、牧委員から、新しい状況に対応した備蓄米のカビ毒の検査も入れて欲しいというご要望がありましたことを、確認いたしました。

【報告事項】

(会長)

次は報告事項です。令和6年度食の安心・安全アンケート調査結果について、事務局からお願いいたします。

(事務局)

報告事項の1つ目としまして、令和6年度食の安心・安全のアンケートの調査結果についてご説明させていただきます。

本アンケートは京都府が広報モニターを募集して独自に実施するアンケートです。回答者の属性でございます。回答者は280名で、性別は女性が66.8%と少し多く、各世代ばらつきあるものの20代以下から70歳代まで広く調査しております。

問1「食の安心・安全についてどのように感じているか」の質問でございます。これまでと比べ、どちらかといえば不安、不安という方が増加しており、その理由としては、農産物価格の上昇や生産者の減少が挙げられておりました。さらに気になるのが、関心がないという方も増えているところでございます。

続いて2問目です。「食品の安全について特に関心を持っていることは何ですか」という設問でございます。一番が食中毒、2、3番が同一で残留農薬と食品添加物となっております。これまでの経過と比べても、同様の傾向となっております。

続きまして3問目、「食品に関する情報の入手先」についての質問でございます。高いものが、テレビ・ラジオとインターネットがほぼ同じ割合で高くなっております。新聞雑誌は減少傾向にある状況でございます。

次に4問目、「食品を購入する時に考慮している点は何ですか」という質問でございます。一番が販売しているお店、次は生産者メーカーの信頼性、続いて産地となっております。

最後5問目、「京都府がさらに強化すべき点」を聞いております。大きな傾向は変わらず、食品衛生の監視指導が最も多く、次いで事業者の支援、食品表示の監視指導となっております。

アンケートの中で出された取り組むべき内容や考慮している点を私たちもしっかり踏まえつつ、今後とも事業を実施していきたくと考えておりますが、京都府が実際に行っている事業の周知もまだ足りず、理解を促すことも必要だと考えています。

(会長)

物価高騰や生産者の減少など、高い関心をお持ちの方が多く見られたということでした。物価高騰ももちろんですが、健康食品、サプリメント等の事件がございましたので、5ページの年度別の健康食品のところを見ると、6.3%から、9.6%と、令和7年度は6年度より関心が高くなっているため、健康食品問題も出てきたのではないかと考えます。

(委員)

食中毒に関して、キャベツと玉ねぎの検査はどのようにされていますか。キャベツ、玉ねぎは私もそのまま生で食べています。先ほどのお話で、キャベツや玉ねぎが検査の対象になっていたことからの質問です。

(事務局)

キャベツなどは残留農薬の検査を行っており、実際に検査するのは、加工されたものを検査しているわけではなく、作物によって異なりますが、基本は可食部、食べる部分について検査を行っています。野菜であれば、生の状態、生鮮野菜の状態で検査をします。加工や調理の段階でどんどん薄まっていく、仮に付着していても低減化されるため、ピークの濃度段階の可食部分を検査しています。それぞれに、残留農薬基準が設定されてはおりますが、基本的には、例えば体重50キロの人が毎日一定の量を食べても健康被害がないであろうというところを、食品安全委員会や消費者庁で協議を行い、規定されているものであるため、最初の段階でしっかりと水洗いしていただくということは、大事なことだと考えています。

(会長)

次の、食の安心・安全の取り組みについて、事務局からご報告をお願いいたします。

(事務局)

報告事項の2番目、京都府の食の安心・安全に係る取組でございます。

私から最初の2つを説明させていただきます。

食の安心・安全フォーラムの開催結果でございます。これは京都府が、生産者団体、消費者団体の皆様と共同で実施しているもので、生産者と食品事業者から食の安全に関する講演をしていただき、参加された消費者の皆様と意見交換をするものです。昨年2月に開催し、農業者、食品製造者、卵を生産する農家からお話いただき意見交換を行いました。121名の方に参加いただき、当日は野菜の価格が高い時期でしたので、そのような点について質問がありました。生産者が頑張っている姿を知り、頑張っておもうと思ったという感想もあり、丹精こめて育てていることを伝えることが非常に重要だと考えました。消費者団体の皆様と共同で行うリスクコミュニケーションは貴重な機会であるため、引き続き実施していきたいと考えております。

続いて、第4回食の安心・安全意見交換会の開催結果でございます。これは、消費者団体の皆様と京都府等で行っているもので、府が実施する施策について意見交換を行う場としております。第4回は先ほどの本審議会でもご意見賜りました食品衛生監視指導計画について、生活衛生課より説明を行い、ご意見を賜ったところです。消費者団体の方々から新規重点項目の考え方や拡充した項目について質問があり、食品衛生に関する取組の理解が進んだとの感想をいただきました。引き続き、意見交換に努めて参りたいと考えております。

(事務局)

最近の食中毒に関して情報提供させていただきます。今年度はこれまでに1件、行政処分の対象になった食中毒事件がございました。5月2日にプレスリリースをしたもので、13人が会食の後、体調不良を訴え、検査の結果、患者、食品従事者双方からノロウイルスが検出されました。食中毒の断定理由は、共通食がそこしかないこと、また、従事者からノロウイルスが検出されたということ、患者を診察した医師から食中毒患者の発生届があったことであり、営業停止処分をしております。検査の技術が向上しており、時として遺伝子型まで確認するケースもありますが、疫学調査の結果と合わせて総合的に判断し、対応しているというのが現状であります。このような事件を契機として、府民の方と事業者の方への啓発を行っております。

(会長)

4月29日という連休中に、ノロウイルスの食中毒が起こったというご報告でした。調理従事者の方は、発症はされてないのでしょうか。

(事務局)

特に胃腸症状、下痢嘔吐はなかったと聞いております。ただ無症状でも、菌やウイルスを持っているケースもまれにあり、必ずしも無症状だから大丈夫というわけではないという観点で対応します。

(会長)

次をお願いいたします。

(事務局)

丹後トリガイについて、京都の海では、舞鶴湾、宮津湾と久美浜湾の3つの湾で育成をしておりますが、舞鶴湾と宮津湾については基準値以上の下痢性貝毒が続いたため、今年度の出荷を断念せざるを得なくなりました。

昨年度は非常に好調で、30万個の出荷がありましたが、今年度は久美浜湾の5万個の出荷のみにとどまってしまいました。貝毒発生の原因については、自然相手のものでありわからない部分がありますが、現在海洋センターを中心に、国の研究機関と一緒に下痢性貝毒の発生メカニズムの解明や、トリガイの中でどういった部位に貝毒が集まってくるのかという研究を進めております。できるだけ早く研究結果を出しながら、事業者の収益を守っていきたいと考えております。

(委員)

トリガイが非常に残念な結果となりました。漁業者は焼却処分ということで、一旦冷凍して、1日に300キロを焼却している状態です。金額的にも非常に大きいですし、また苦労もされておられます。残念ではありますが、ルールに基づいたやり方で生産者も頑張っておりますので、また来年復活したときには皆さんよろしくお願ひします。

(会長)

現地の実情をお話いただきました。では次をお願いいたします。

(事務局)

米をめぐる状況と京都府の対応について御説明させていただきます。

米をめぐる状況としまして、(1)米の価格高騰の要因として、指摘されている事項を3点ほど記述しております。1点目は夏場の高温障害による生産量の減。2点目はコロナ禍から外食需要の回復ということで、インバウンド等も増えてきおり需要が回復しているということ。3点目に流通ルートの多様化に伴う需給バランスの崩れということで、米が高騰し、投機の対象なったことや、異業種や外国人が買付けに参入し流通ルートが多様化したため、需給のバランスが崩れてきたといわれています。

(2)米の需給動向ですが、これは国が5月の末に、基本方針の中で発表している部分になります。令和7年から8年の主食用米等の供給量については841万トンで、昨年から9万トン増となっております。需要量については663万トンで、11万の減であり、需要量は人口掛ける1人当たりの消費量から算出されています。インバウンドの消費量は含んでいない数字でございます。それから、供給量と需要量の差を引いたものが民間在庫量で178万トンであり、昨年から20万トン増となっております。お米の場合は、この6月が1つの基準になりますが、この6月末の在庫量等の調査を今現在進めております。7月の中下旬に最新のデータが出てきますので、この数字をしっかりと見ていく必要があります。この数字についてはあくまでも仮置の数字というところになっております。

(3)国の対応については2点ありまして、1つは価格高騰解消に向けて備蓄米が出されている3月以降、入札方式、随意契約という方式で、これまで81万トンの米が市場に流れております。最新の米の価格について、全国平均3,801円/5kgと記載していますが、今朝最新の数字が発表されま

して、3,672円と少し下がっています。これは備蓄米の流出が一定進んでブレンド米がたくさん出てきたため、価格が下がっている状況です。

丸の2つ目、国の米の安定供給に向けた閣僚会議がこれまで2回開催されました。1つは、米価の高騰の要因をしっかりと分析、調査することを進められています。それから、②作況指数の公表廃止が先月発表されています。また、収穫量調査のふるい目の変更ということで、これは生産者もみすりして玄米になったときに、ふるいを通してくず米を落とし、上に残った大きな米を食用として流通しているものですが、国はこれまで1.7ミリ目合いの網にかかったものを食用米としていました。しかし、現場はもう少し大粒である1.85から1.9ミリの網を使っています。このような現場との乖離を縮めるということで、地域にもよりますが、1.85以上のそれぞれの地域で使われているもので調査を行う方針が変わっています。続いて、③届出業者事業者です。これまでは大口の事業者や事業所しか調査しておりませんが、届出の全事業者を対象に調査するというので、出荷量や在庫量を概ね100%つかめるということを、国は言っております。

それから、府の対応としまして、(1)国の要望状況です。先月、国へ要望をした状況について、3点記載しております。1点目は、国内需要の変化に対応できる生産量を確保する需給の見通しを示すこと。2点目として、コストに見合った適正な価格形成と安定取引の確保、それから、消費者への理解醸成。3点目が、気象変動に対応した栽培技術及び品種の開発加速と、国主導による、全国規模での技術実証の知見の蓄積及び地域での活用推進。これら3点について要望しております。

(2)京都府が米の安定生産に向けて取り組んでいる内容です。1点目が、普及センター、研究所等による高温対策技術の現地実証や普及についてです。令和5年、6年の高温で米が減少していることを受けまして、予算をつけて府内11箇所の米農家のほ場で高温対策実証ほ場を設け、そこでのデータ等をSNS等で農家へ発信し、技術実証を進めているところでございます。2点目の水稻高温耐性品種の普及についてです。京都府では京式部という品種があり、特別栽培米といって化学肥料や化学農薬を慣行の半分以下に減らしたこだわった作り方で栽培しております。一般の食用米との価格差が縮まり、生産面積を増やすことが難しく、苦しんでいるところもありますが、このような高温耐性の品種の普及というのも進めております。最後の3点目、農業経営の基盤強化に資する機器導入の支援です。高温の影響によって収量減や品質低下が問題となっておりますので、このような点を解消できるような機械類の整備の補助事業を7年の2月補正以降進めております。お米については、約100件の農家さんに補助事業を活用いただいて生産に取り組んでもらっているところでございます。以上です。

(会長)

ただいまのご報告につきまして、ご意見ご感想、ご質問ございましたらお願いいたします。

(委員)

米の価格の要因が3点ほど記載されていますが、昨年南海トラフ地震臨時情報が発表された際に、地震に備えて消費者がお米を買い溜めしたことにより、スーパーの棚から米がなくなりました。そのことを更にマスコミが報道し、買い溜めが加速しました。スーパーは、米がなくならないように米の値段を上げざるを得ず、値段を上げて買い占めを止めようとしたと聞いています。結果、悪循環となったのではないかと思いますので、SNS等で不確かな情報が流れないようにすることも考えなければなりません。

米が投機の対象になってしまうと、いっぱい買って、それを高く売って儲ける人が出てきますので、行政がしっかりと監督をする必要があると思います。米価が高騰した原因をしっかりと究明して、消費者の不安を煽るような不確かな情報が流れないよう国へ要望して欲しいと思います。

また、これまで米価が長らく低迷していたことから、今は生産調整などしなくても離農される方が非常に多いです。そういう実態をしっかりと踏まえて、消費者の皆さんにも一定の安定した価格になるように、十分理解をしてもらうような取組も併せて進めて欲しいと思います。

(会長)

生産者団体の立場からご意見を賜りました。地球温暖化で暑い夏を迎えますが、生産者、消費者、そして、私たちのような栄養関係の研究者ともども、これからの食料のあり方を、真剣に考えていく時代になったと思います。

ではこれで、審議会の協議と報告を終わりにして、司会は事務局の方に帰させていただきます。よろしくお祈りします。どうもありがとうございました。

【閉会】

(事務局)

どうもありがとうございました。

閉会の前に、本審議会の委員として長年にわたりご尽力いただきました山本隆英委員が、本日の審議会をもって退任されることとなりましたので、ご紹介をさせていただきます。山本委員におかれましては、15年11箇月にわたりまして、食品製造の専門的なご知見を通じまして、本審議会の議論を大いに深めていただきました。山本委員のこれまでのご尽力により、京都府の食の安心・安全を守る取り組みが一層前進しましたことに心より感謝申し上げます。それでは山本委員一言お願いいたします。

(山本隆英委員)

本日をもってこの食の安心・安全審議会委員を卒業させていただきます。

15年11箇月。食産協の会長という立場でここへ、出席させていただいております。

今年度をもって、会長を次の方にバトンタッチすることとなりましたので、本日をもって卒業ということでございます。

長い間お世話になりありがとうございました。

(事務局)

山本委員ありがとうございました。

なお、山本委員のご後任は、一般社団法人京都府食品産業協会の新会長の東田和久様に就任していただく予定となっております。併せてご報告をさせていただきます。

それでは閉会の挨拶を文化生活部副部長から申し上げます。よろしくお祈りいたします。

(事務局)

本日は長時間にわたり熱心なご審議賜り、ありがとうございました。また協議事項に関しまして貴重なご意見いただきましたことに感謝申し上げます。

先ほど資料3によりご説明させていただきました令和8年度食品等の収去検査計画に係る意見に関しまして、すでにご意見いただきましたが、引き続きお気づきの点等ございましたら、どうぞよろしくお願い申し上げます。

第7次食の安心・安全行動計画の初年度でございますが、いただいたご意見を受けとめて、今後も、府民の食の安心・安全に向けて全力で取り組んで参りますので、委員の皆様方の引き続きのご協力をお願いいたします。

簡単にではございますが、閉会のごあいさつとさせていただきます。本日は誠にありがとうございました。

以 上