



モニターだより

<みやぎ食の安全安心消費者モニターについて>

食と暮らしの安全推進課では、県民参加による食の安全安心確保対策を推進するため、消費者としての役割を自らの行動で積極的に果たす人材を育成することを目的に、「みやぎ食の安全安心消費者モニター」を随時募集・登録しております。研修会をはじめ、県が実施する諸事業にご参加いただき、食の安全安心に関する正しい知識を身に付けていただいております。

【 巻 頭 随 筆 】

食品表示から太平洋戦争敗戦を考える

みやぎ食の安全安心推進会議委員(第6期;公募) 澁谷 樹

私は、昨年9月、消費者モニターから公募委員として選出されました。

さて、食の安全安心と聞けば、食品衛生法やJAS法を連想する方も多いと思います。

1947年に食品衛生法が、また、1950年にJAS法の原型である農林物資規格法が、それぞれ制定されました。ともに食品に関係する法律であることや制定時期が終戦後であることなどから、両法の制定理由を、経済混乱期の物資不足や模造食品の横行による健康被害等への対処に関連づける官公庁資料や学術書が散見されます。

実は、こういった説明は重大な事実を見落としています。

2つの法律が似通った時期に制定されたのは、経済混乱とは直接関係ない決定的な理由があるのです。それは、「敗戦」による新憲法の制定です。

大日本帝国憲法下では、憲法上の多くの大権が天皇に留保されており、独立に定める命令(独立命令)を発して、法律と同様の規範を制定することが出来ました。これが「敗戦」によって、国会を、「国権の最高機関であって、国の唯一の立法機関」(第41条)とする日本国憲法が制定されました。そして、独立命令の失効を含め、従来の法体系全般を見直す必要に迫られたのです。

わが国の明治政府以降における食品衛生の法令としては、明治6年の司法省布達がありました。そして、現在の食品衛生法には、その直接の前身に1900年制定の飲食物取締法があり、品目等によって独立命令に基づく規則等がありました。

これが「敗戦」によって、従来の法体系全般を見直すなかで、飲食物取締法等も全面的に改正されることとなりました。食品衛生法案を審議した当時の国会会議録を見ても、提案理由として、第一にその旨が述べられています。

また、農林物資規格法には、直接の前身に1948年制定の指定農林物資検査法があります。この検査法には、さらに間接的な前身があり、それは独立命令に基づく都道府県令による米や重要農林物資の検査制度でした。米麦については、1942年に食糧管理法が制定され、国営検査が規定されました。重要農林物資については、独立命令が失効したことから、これに代わって強制検査を規定する検査法が制定されたのです。検査法で指定した品目は配給統制や物価統制を実施しているものに限定されていました。

このように、検査法は統制経済と密接に結びついたものでしたから、同法は経済混乱期が終息したことにより、2年で廃止されました。

しかし、検査法を所管する農林省としては、一旦は国に統一した農林物資規格の権限を手放したくなかったことなどから、法律の主目的を、強制検査から規格制定に置き換えた「農林物資規格法案」を国会に提出したのです。

モニターの皆さんは、食品に関する専門書を読んだり、説明会等に参加したりする機会も多いと思います。その際、敗戦後の混乱期における模造食品による健康被害とJAS法の制定理由等とを結びつけて説明しているものを見たり聞いたりしたら、「それは偽装(表示)だ!」と指摘してあげてください。(笑)



JAグループの取り組みについて

みやぎ食の安全安心推進会議委員(第6期) 官澤 千浩
(全国農業協同組合連合会宮城県本部 営農企画部 部長)



昨年から、生産者代表の立場として、「みやぎ食の安全安心推進会議」の委員となりました。当初は、宮城県が「食の安全安心推進会議」を設置していることも知りませんでしたが、会議に出席して初めて、それぞれの立場の方々が『食の安全安心の確保に関する施策』についての評価検証を行い、連携を図っていることは大変重要であると感じております。

JAグループにおける食の安全・安心の取り組みとしては、宮城県及び関係機関・団体との連携により、食の安全確保に係る取り組み水準の底上げを図り、安全・安心な県内産農産物の安定供給を図るために、JAグループ宮城「食料安全・安心推進委員会」が設置されております。

平成25年度は、生産現場における食品表示等の関係法令及び規範等の遵守を基本に、生産履歴簿記

帳の徹底、GAPなどのリスク管理の指導、導入推進を図るとともに、農産物の放射性物質濃度の低減に係る技術対応について、国及び県の指導のもとに関係機関と連携・協力し、安全・安心な農産物生産振興を図るため次の重点事項について取り組んでいます。

- ①放射性物質濃度低減対策の実施
- ②食の安全確保対策の取り組みの強化
- ③GAP手法導入対策

JAグループとして、このような取り組みを行っていますが、食の安全安心について、消費者の方と生産者の共通理解が必要となることから、「食の安全安心推進会議」は重要な役割を担っていると思います。



【開催案内】みやぎまるごとフェスティバル2013



来る10月19日(土)、20日(日)の両日、宮城県庁舎周辺において「みやぎまるごとフェスティバル2013」が開催されます。会場では、県産品や県内の技能者による作品の展示・販売・実演のほか、各種ステージイベント等の催しが行われます。

当課では、職員が県庁舎1階においてみやぎ食の安全安心取組宣言者の生産物の展示及びみやぎ食の安全安心県民総参加運動の紹介を行うほか、みやぎ食の安全安心取組宣言者が県庁舎前駐車場のテントにお

いて、わさび加工品(10/19)や舞茸等(10/20)の販売を行います。皆様お誘い合わせのうえ、ぜひお越しください。

- 日時
10月19日(土)、20日(日) 10:00~16:00
- 会場
宮城県庁舎1階・県庁舎前駐車場・勾当台公園・市民広場

【実施報告】平成25年度みやぎ食の安全安心消費者モニターアンケート

本年6月下旬から7月下旬にかけて、平成25年度みやぎ食の安全安心消費者モニターアンケート調査を実施しました。今回は、416名の方々からご回答をいただきました。ご協力、誠にありがとうございました。

集計・分析結果をまとめた冊子を同封しておりますので、ぜひご覧ください。また、この結果は、8月9日(金)に開催された平成25年度みやぎ食の安全安心推進

会議において報告したほか、課のホームページにも掲載しております。

県では、皆様から頂いた貴重なご意見を基に、更なる食の安全安心確保対策に努めてまいりますので、今後もご理解とご協力をお願いします。



【食の安全安心基礎講座】 第5回 生食用食肉について

○生食用食肉の規格基準策定の経緯

生食用食肉等の安全性確保については、これまで、平成10年に策定した生食用食肉の衛生基準により、適切な衛生管理が行われるよう事業者への指導を行ってきました。しかし、平成23年4月に発生した飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒により、5名の方が亡くなられた事件をきっかけに、生食用食肉として販売される牛の食肉(内臓を除く)で、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タキを対象として、罰則を伴う強制力のある生食用食肉(牛肉)の規格基準が策定されました。



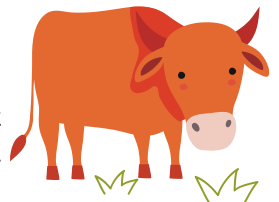
また、と畜場で解体された牛の肝臓内部からも腸管出血性大腸菌が検出され、さらに、牛の約1割が腸管出血性大腸菌を保菌しているとの報告もあるなか、現段階では、生食用食肉の腸管出血性大腸菌による食中毒に対する有効な予防対策は見いだせていないことから、平成24年7月1日からは生食用牛肝臓の提供も禁止されました。

○腸管出血性大腸菌とは

大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在します。ほとんどのものは無害ですが、このうちいくつかのものは、人に下痢や腹痛などの病気を起こすことがあり、病原性大腸菌と呼ばれています。病原性大腸菌は、その病気の起こし方によりいくつかの種類に分けられます。その一つに、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群(HUS)を起こすものがあり、腸管出血性大腸菌と呼ばれています。この腸管出血性大腸菌は、菌の成分により、さらに細かく分けられ、その成分の名前(例えば「O157」)がつけられます。このように名前がつけられたものの中で、病気の原因としてよく知られているものは「腸管出血性大腸菌O157」、「腸管出血性大腸菌O26」や「腸管出血性大腸菌O111」などです。人が食事などを介して、2~9個の非常に少ない菌を摂取して食中毒が発生した事例が報告されるなど、人に対する病原性は非常に強いと考えられています。さらに、これが原因で非常に重篤な疾患を併発し、死に至ることもあるとされています。話をしたり、くしゃみ、汗などでは感染しませんが、患者の便で汚染されたものに触れた手を介して、例えば、その手で触れて汚染された食品を食べて感染することがあり、ヒトからヒトへの二次感染にも注意が必要です。

○生食用食肉の対策

生食用食肉(牛肉)の規格基準における主な規制の内容としては、①腸内細菌科菌群が陰性でなければならないこと ②加工及び調理は、専用の設備を備えた衛生的な場所^オで、専用の器具を用いて行わなければならないこと ③肉塊の表面から深さ1cm 以上の部分までを60℃で2分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の効果を有する方法で加熱殺菌しなければならないこと ④加工及び調理は、生食用食肉(牛肉)の安全性確保に必要な知識を習得した者が行わなければならないことなどが規定されています。また、生食用食肉(牛肉)には表示基準が設定されており、容器包装された生食用食肉(牛肉)をスーパー等で販売する場合及び容器包装されていない生食用食肉(牛肉)を店舗等(焼肉屋、レストラン、お肉屋さん等)で販売する場合は、消費者に対する注意喚起として「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」及び「子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨」表示すること、さらに、容器包装には①生食用であること ②とさつまたは解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名(輸入品の場合は原産国名)、と畜場の名称(及びと畜場である旨) ③生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名(輸入品の場合は原産国名)、加工施設の名称(及び加工施設である旨)を表示することが規定されました。



しかし、以上のような対策を行っても、腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌等の一部の食中毒菌は、家畜の腸内に存在することから、生食用食肉(牛肉)の加工及び調理において、これらの微生物を完全に除去することは困難です。このため、本規格基準に適合したものであっても、子ども、高齢者などの抵抗力の弱い方は、生肉を食べないよう、また、食べさせないように注意していただく必要があります。

【みやぎ食の安全安心取組宣言者紹介コーナー】 第2回 寿丸果樹園



このコーナーでは、「みやぎ食の安全安心取組宣言」を行っている生産者・事業者を編集長の私小笠原が訪ね、食の安全安心の確保に向けた取組みや、生産現場・お店の様子などを紹介していきます。第2回の今回は、白石市の寿丸果樹園(すまるかじゅえん)さんをご紹介します。



代表の菊地哲夫さん(明治34年から使っている果樹園の看板前にて)

寿丸果樹園さんは、明治34年創業の歴史ある果樹園であり、主にりんごを生産していらっしゃいます。果樹園の管理は、代表である菊地哲夫さんと奥様、哲夫さんのお母様のお三方で行っていらっしゃるそうです。寿丸果樹園さんは様々な制度に意欲的に取り組んでおられ、平成17年からみやぎ食の安全安心取組宣言者の登録を受けたほか、みやぎの環境にやさしい農産物認証・表示制度の農薬及び化学肥料の節減区分の認証を受けていらっしゃいます。また、同年に、環境保全型農業に取り組む農業者として哲夫さん自身がエコファーマーの認定を受けていらっしゃいます。たくさんの制度に取り組まれているだけあって、哲夫さんは自分の生産物に対し多くのこだわりを持っていらっしゃるようです。

安全安心へのこだわりとして、哲夫さんは使用する農薬及び化学肥料の量を慣行の半分に節減していらっしゃるそうです。節減を始めた理由は、できる限り農薬や化学肥料を子供たちの口に入れたくないと思ったことと、川や土など、環境を汚したくないと思ったことだそうです。節減を始めた当初は、木が病気にかからないか心配でしたが、毎日こまめに様子を観察しているうちに、調子の

良い悪しがわかるようになり、農薬や化学肥料にあまり頼らなくても生育できるようになったそうです。また、哲夫さんは、消費者がより安心して食べられるよう、収穫に合わせて放射性物質の検査を受けており、過去に5回受けた結果は、全て不検出であったとのこと。この結果の通知を、即売会等のイベント会場で掲示するほか、商品と一緒に箱に入れて発送しているそうです。このような取組みの成果か、福島第一原子力発電所事故後も、日本全国から注文が来ているそうです。

哲夫さんは味にもこだわりを持っており、葉取らずりんごの生産に力を入れているそうです。哲夫さんによると、一般的にりんごは、果実の色づきを良くするために、果実に当たる太陽光を遮る葉を取り除いて生育されるのですが、葉には果実に養分を供給する役割があるため、葉を取らずに生育すると果実の甘みが増すそうです。哲夫さんは、自分で食べてみて納得できる味になるまでは収穫しないと決めているそうです。

哲夫さんの育てたりんごの1品種「さんさ」(酸味があり、歯ざわりが良い品種)



このようにして哲夫さんが食べる人や環境への思いやりを持ち、丹精込めて育てたりんごは、外部からの高い評価も得ており、平成16年及び平成19年の宮城県農林水産物品評会で農林水産大臣賞を受賞しています。哲夫さん、これからも美味しく安全安心なりんごを育ててくださいね。

寿丸果樹園(すまるかじゅえん)

代表: 菊地 哲夫

住所: 〒989-0206 白石市寺屋敷前42

電話(FAX兼用): 0224-25-4600

【 編 集 後 記 】

秋風が肌に心地よい季節となりました。皆様、いかがお過ごしでしょうか。

気象庁によりますと、今年の6月から8月の平均気温は、昭和21年に統計を取り始めて以降、西日本で最も高くなったほか、沖縄・奄美で過去2番目、東日本でも3番目に高くなったそうです。夏の暑さによる疲れが出やすい秋、栄養豊富な旬の食材を食べて冬の寒さに備えましょう。(小笠原)

【発行】 宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課

〒980-8570

宮城県仙台市青葉区本町三丁目8番1号

電話: 022-211-2643 FAX: 022-211-2698

Eメール: syokua@pref.miyagi.jp

ホームページ:

<http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/shoku-k/>