

# 「食の安全安心セミナー」開催録 1（概要）

## 基 調 講 演

大変お待たせいたしました。ただ今から、「食の安全安心セミナー」を開催いたします。開催に当たりまして、主催者を代表し、宮城県環境生活部部長三部佳英からご挨拶を申し上げます。

皆さん、こんにちは。ただ今紹介いただきました環境生活部の三部と申します。「食の安全安心セミナー」の開催に当たりまして、一言ご挨拶を申し上げます。

本日は、少しちょっと会場涼しいといいますが、若干肌寒いかもかもしれませんが、ご勘弁いただきたいと思います。そういう会場の中にこのように多数の皆様にご参加いただきまして、ありがとうございます。

また、基調講演では、になりますが、講師をお務めいただきます 宮城大学の池戸先生をはじめ、パネルディスカッションにご出席いただく皆様方には、大変お忙しい中、講師等をお引き受けいただきまして誠にありがとうございます。

さて、今年でございますが、1月に、ご承知のとおり、株式会社不二家が消費期限切れ原料を使用して製造していたことが明らかになって以来、毎月、毎日と言いますか、食品に対する信頼を揺るがす事案が全国的に数多く発生しており、これらのニュースが新聞・テレビでしばしば登場しているところであります。

県といたしまして、平成16年度に制定しました「みやぎ食の安全安心推進条例」、あるいは、昨年策定いたしました「食の安全安心の確保に関する基本的な計画」に基づきまして、消費者、生産者・事業者及び行政機関等関係機関が協働して、食の安全安心の確保に向けて、総合的、計画的に取り組んできているところであります。食品衛生監視指導や食品表示の確認調査等を行うとともに、食品衛生法施行条例の改正による監視指導の強化・徹底を図るなど、具体的な取組を進めているところでございます。

しかしながら、食の安全安心の確保のためには、みやぎ食の安全安心推進条例の目的にもございますように、消費者、それから生産者及び事業者、そして、私ども県、あるいは市町村、国等行政、この三者が協働してそれぞれの役割を果たしていくことが大変重要だと思います。

今回のセミナーでございますが、本当の食の安全安心に向けた、各主体間の連携づくり等をテーマとして開催したところであります。幸い、会場には、お見受けするところ、消費者、それから、先ほど申し上げました生産者・事業者の方々、そして、行政機関、関係機関の皆様にご参加いただいております。時間には限りはございますが、貴重なご意見等をいただき、今後の食の安全安心確保対策に活かしていければと考えております。

最後になりますが、基調講演、そして、パネルディスカッションをお願いいたしております先生方をはじめ、ご来場の皆様、そして、このセミナー開催に当たりご協力をいただきました皆様のますますの

ご活躍，ご健勝を祈念して，開会の挨拶といたします。

本日は，どうもありがとうございます。

それでは，早速，基調講演に移らせていただきます。

本日は，宮城大学食産業学部教授の池戸重信先生に，「本当の食の安全・安心確保のために，フードチェーン全体としての取組」と題して，御講演をいただく予定としております。

では，先生のプロフィールをご紹介させていただきます。

先生は，岐阜県のお生まれで，東北大学農学部をご卒業後，1972年に農林水産省に入省，食品流通局技術室長，東京農林水産消費技術センター所長，食品流通局消費生活課長等を歴任された後，独立行政法人農林水産消費安全技術センター理事長を経て，2005年4月より，現在の宮城大学食産業学部フードビジネス学科教授に就任され，今年4月からは同大学の学長補佐を務められています。また，東北農政局主宰の「東北地域食料産業クラスター連絡協議会」会長をはじめ，各種委員会等の委員を務められておられます。さらには，「食品の安全と品質確保」，「安心を届ける食品のトレーサビリティ」など，数多く著書もごございます。

それでは，池戸先生，よろしく願いいたします。

皆さん，こんにちは。今日は，このような立派なセミナーにお招きいただきましてありがとうございます。私からは，安全安心についてご説明したいと思います。

今は，宮城大学食産業学部にありますが，その前の所属は，農林水産消費技術センターにありまして，「安全」というのは，当時は入っていませんでしたが，いろいろな表示とか安全性とかに関する取り締まりをしている職場にいましたので，そういう経験を含めたお話をしていきたいと思っております。

どうも最近の動きは，ちょうど私がそこにいたころに，雪印食品の不正がありまして，その前後にいろいろな表示の問題が毎日のように騒がれていて，あの時期と似たような状況だと思っております。

今日は，消費者の方，供給サイドの方，それから行政の方がそれぞれ3：3：3くらいの割合なものですから，焦点がぼやけた中身になっておりますが，その辺はご容赦いただきたいと思います。

今日のテーマは，「安全安心」となっていますが，「安全」というのは，果たしてどういうものか。そこを最初に知っておいていただいた方がいいだろうと思っております。2003年にBSEの問題とかを踏まえて，日本の安全行政が大きく変わりました。それまでは，リスクはゼロでないといけないという行政をしていた。2003年以降は，食品安全基本法という法律ができて，リスク分析手法を導入した行政に変わった。リスクの概念はどういうものか。リスクとは，食品中に「ハザード」（資料P.1中段右図），これは「危害」と訳していますが，例えば，残留農薬とか，添加物とか，有害微生物とか，そういったものは，まずあるという，存在しているという，微少でもいいからあるという前提に立ったときに，最終的には，人間の健康への影響，健康への悪影響に対して，起こる確率と，大きさ，ハザードがどれだけ大きいものかをかける，発生率×大きさという指標で表しましょうということである。例えば，大きさだけ見ると，今，世の中で一番毒性が強いものは，ボツリヌス菌ですね。あの毒素は，人間が科学的合成で作った一番猛毒なものであるダイオキシンの数千倍の強さのものである。地下鉄サリン事件のサリンからすると10万倍くらいの毒性である。青酸カリからすると数千万倍毒性が強い。

幸い，ボツリヌス菌の場合は，確率が非常に低い。よほど条件が揃わないとできない。逆に，ちよっ

と腐った物を食べたらお腹を壊す。そういう方は結構おられますね。これは、確率は高いが、ハザードの大きさからいくとそうではない。ですから、確率と大きさがどうかということが重要である。それを評価するというをリスク評価といいます。これは、あくまでも科学的に行われている。BSEのリスクって何なのと言ったときには、ちゃんとした科学的な評価をしなくてはならないので、食品安全委員会というところで評価している。

それから、どういう確率でどういう大きさかということが分かりますから、後は、どちらかを低くすればいい。両方低くしてもいいですね。それがリスク管理です。

そういうリスク評価やリスク管理をする上で、いろいろな関係者が情報交換とか相談をしてやりましょうというのがリスクコミュニケーションです。この評価、管理、リスクコミュニケーション、これらの3つを合わせて、リスク分析という。これを具体的な今の行政の仕組みに当てはめると、リスク評価は、食品安全委員会で行う。ここで確率なり大きさが分かった後は、対策となる。これはリスク管理という。これは、農林水産省とか厚生労働省で行う。

では、リスクコミュニケーションという組織があるかということそうではない。これは、実は、全体に関わっている。評価をする上でも、管理をする上でも、両方の間でも、十分リスクコミュニケーションをやり、という仕組みである。

このリスク分析手法は、どれだけ知られているかということですが、以前アンケートを取りましたら、全然知らなかったという人が半分、それから、聞いたことがあるけど内容は分からないが37%、これは知らないのと同じですから、結局知っている人は1割くらいです。これは、別に知らなくてもいいんです。言葉を覚える必要はない。考え方だけを頭に入れて覚えておけばよい。

次に、食品の供給サイドの事情や状況をお話しします。食品の供給サイドとは、何なのかというと、農業から始まって、その食材を使う加工業、卸売市場、小売店、スーパーとかコンビニ、外食店、そういうものを全部含めて供給サイドという。川上からずっときますから、副題に書いている”フードチェーン”とは、生産から消費までのいろいろな段階を連携した形のことです。

この供給サイドというのは、当然のことながら、お客さんというものが想起される。消費者ニーズを敏感に反映し、かつ、より迅速に対応してきた。

それでは、消費者ニーズは、どう変わってきたかということ、核家族化が進んだ、女性も積極的に社会進出しました、終日活動になった。また、こだわりを持つようになった。こういった状況を踏まえて、供給サイドも対応してきたわけです。そうしたらどういうふうになってきたかということ、提供の仕方とか、製品が多様化してきた。日替わりのように替わるわけです。それから、簡便化、迅速化、高付加価値化、こういった中で競争が始まったわけです。競争が激化すると、効率性を求めるようになる。効率化するには、分業化しなくてはならない。昔は、おかあさんが裏の畑で取ってきたものを家族に出す。これがフードチェーンの全てだった。ところが、私が作る人、私がそれを使って加工する人、提供する人、こういう細切れになった。これが分業化です。会社の中でも、仕入専門、加工専門となった。先ず、こういう状況を念頭に置いていただきたい。

内食率(2ページ中段左図)というのは、材料を買って家で調理する。これは、滑り台のように確実に下がってまして、四半世紀で1割減少している。それと反対の食の概念、外で食べる割合、それにプラス、中食というよそから買ってきて家で食べる、弁当とか、惣菜、それらを足すと45%近くになる。これは、家庭の食費に占める割合ですが、逆に言うと、食費に占める割合が45%ということは、そういうものを提供している方は、おかあさん役をやっている。家庭の中にある食品の生産者の半分は、お

母さん役をやっている。そういう状況です。何でそういうことになったかというところ、仙台市の世帯型の推移を見ると（2ページ下段左図）、単独世帯、一人生活、夫婦のみ、これらを足すと約半分以上が1人あるいは2人である。これは、別のアンケートですが（2ページ下段右図）、一人世帯と二人世帯で6割くらいある。ということは、一人世帯あるいは二人世帯が3分の2を占めている。二人世帯の人は、常に一人になりやすい。旦那さんが外で人と食事をしたとかで一人になる。当然家で作るのには面倒くさい。4人分作るといつまでもありますから、当然外食になる。それから、夫婦のみの世帯数（3ページ上段左図）を見ると、絶対数が、平成12年で夫婦のみの世帯が非常に増えている。

こういう状況を的確に反映したのが供給サイドである。フードチェーン間の分業化が進んでいるということは、昔は、作って、調理してから提供するまでが一人であった。おかあさんが、皆それをやっていた。それを、単独走と言うとすると、今は、バトンタッチ、分業化している。駅伝の禪ですね。そういう形で食品が渡っている。消費者から見たら、どこでどんな形で作られているか分からない。特に、輸入品は分からない。当然、不安がある。供給サイドとしても、誰に渡るか分からないで提供するので、当然、ちょっと誤魔化してもいいということになる。もう一つの理由は、効率性を追われ、競争が激しいですから、悪いことをしてしまう。こういう状況にあるのではないのでしょうか。これは経済の話です。

その結果、数字で言うと、農業とか水産業の一次産業、輸入段階、流通、外食といったフードチェーンのそれぞれの段階について、不安か不安でないかを消費者にアンケートを取ったら、家庭は約3割くらい、あとは、非常に高い。農業段階に対しては、約8割、輸入は9割、一番低くても流通業で半分くらい、逆に言うと、毎日半分以上不安を抱きながら食べているというのも異常なんですけども、そういうことが、川上に行けば行くほど多いというのですから、乖離が進んでいる。

これは、雪印の事件の前後にいろいろな表示の不正があったところから1年くらいあとに取ったアンケートで、当然このように不安がある。ところが、この時期から1年半後のアンケート（3ページ中段右図）の結果を見ていただくと、不安、あるいは、ある程度不安と言いますか、それらを足しても、前のアンケートよりはずっと減っている。時間が経つと、ある意味では報道があまり出てこない、不安が減ってきている。そして、また1年半経ったアンケートを見ると、輸入品は、圧倒的に不安を感じるが多くなっている。それでは、今、アンケートを取ったら、どうなるかと言えば、1番最初の図に近い結果になるのではないかと。「不安」の度合いは、非常に消費者は影響されやすい。今、それが現実です。供給するサイドは、それを頭に置いて、いろいろな情報提供をしなければならない。

それでは、供給サイドには、どういう責任があるかということをお話します。食品安全基本法が2003年にできたんですけども、そこには、「基本理念」というところがありまして、食品供給行程の各段階において、必要な措置を適切に実施しなさいということが書いてありますが、平たく言えば、フードチェーンの各段階において、全ての段階において適切な措置を取りなさい。では、具体的にどういう責任があるかということも書いております。ここが重要なところですが、2つありまして、まずは、食品の安全性確保について、一義的な責任があります。これは、当然ですね。作った、取り扱っている人に責任があります。これが安全対策です。もう1つあります。これが重要です。正確かつ適切な情報の提供に努力してください。これはどういうことかということ、情報を提供する一つの媒体として、「表示」あるいは後ほどご説明する「トレーサビリティ」といったものを使って、情報提供に努力してくださいということが書かれています。これが、安全条項のところでも書かれています。「安心」もセットでということがちゃんと書かれています。

それから、安全対策は、どうすればよいかということですが、今は、「規制」から「自主管理」とい

う方向へシフトしています。これは、日替わりのように、いろいろな製品とか製造方法とかが変わっていて、その都度、規制の基準を作れない状況になってますので、一律基準から個別の自主基準へという話になっている。それから、行政があまり介入しない方向に行っている。

それからもう一つは、フードチェーンというのは、バトンタッチでいきますから、その途中で襷が途切れたら、他の業者の努力がフイになる。フイになるだけならいいのだが、消費者という大事なお客さんが犠牲になる。そういうことだと困るので、フードチェーン全体について、きちっとした管理をやってください。昔は、安全対策は、加工業が中心でやられていたのですが、今はもう農業も流通業の分野もやられている。

それから、2003年に食品衛生法が改正になったときに、3つの柱があった。そのうち、1はちょっと置いておいて、2番目は、自主管理の促進、3番目が生産段階の規制との連携、これは、農林水産省の規制との連携です。フードチェーン全体でやられていることと、自主的にやることとになる。それで、自主的な手法には、どういうものがあるのか。これは、詳しくはご説明しませんが、HACCPという手法、これは、アメリカのNASAの宇宙食開発の際に開発されたもので、平成7年から、日本の食品衛生法が改正されて、導入されている（4ページ中段右図）。それから、農業の分野、これは、県もこれから積極的に推進しようとしてますが、GAP、適正農業規範、規範というと堅苦しいので、この4月からは、農業生産工程管理といいます。これは、どちらかというところ、HACCPみたいな手法です。これを全国で2,000産地に導入しようというのです。生産地から安全管理しようとするものです。

それから、一昨年、ISO22000という食品安全マネジメントの規格ができました。これは、農業分野も対象になっておりますし、外食も含めてフードチェーンのあらゆる組織が対象になっております。こういうものが発行しております。

もう一つ、食料・農業・農村基本法というものがある。そこに、食糧自給率が書いてある基本計画がありますが、そこにも、フードチェーンの各段階、生産段階、製造段階、流通段階のそれぞれの中でこういうことをやりますということが書いてある。GAPとか、製造のところはHACCPとかISO22000、流通のところはマニュアル作りをしなければならない。共通なのは、自主的な取組であるということである。これは、安全対策です。安心対策も書かれておまして、トレーサビリティを導入しましょう。外食品においても、表示、原産地表示のガイドラインについて自主的に導入しようということである。安全と安心とがセットで、今、施策が進んでいる。

では、次は、消費者はどうしたらよいか。消費者サイドの役割についてお話しします。今、何を注意しなくてはならないか、安全という観点からしてですね。食中毒で言いますと（5ページ上段左図）、細菌とかウィルスによる食中毒が85%、年によっては9割を占めている。実際、アンケートをとると、やはり消費者としては、輸入品が心配ですとか、農薬が心配ですということになる。何が心配かということ、農薬、あるいは、添加物が心配ですとか、ほとんどが化学物質に対しての不安なんですね。実際に1%くらいの確率でしか起こっていない。多分、この中で、農薬はほとんどないと思います。逆に言うと、リスクを押さえるには、この二つを押さえてはならない。これは、どちらかというところ、家庭の中で起こってくるわけです。それは、どうしてかと言うと、添加物とか農薬は、使うときだけきちんとした適正な基準を守れば、増えることはない。ところが、微生物は、たった1個あると、15分に1回分裂する菌だと5時間で百万個になります。百万個なくても0.157ならば、数十個で発病しますから。よく農場から食卓へと言いますが、食卓じゃだめですね。口に入るまできちっとした管理をしなく

てはならない。家庭の中もきちっとした対応が必要だということです。

農薬は、前いたところで分析しておりまして、約3千件やって毎年このくらいのレベルです（5ページ上段右図）。”0”の時も記者発表してますが、そういうのは新聞記者は書きませんので、伝わりません。これが、中国産のほうれんそうから出ましたとなれば、1個出て中国産のものは全て危ないと伝わります。こういう現状です。

それから、家庭内のリスク管理が非常に重要だとお話ししましたが、例えば、「賞味期限」と「消費期限」の違いがよく話される。名前が紛らわしい。「しょう」という字の音が同じなものですから、混同してしまう。賞味期限も蓋を開ける前であって、二つの条件が前提になっている。それは、一つは未開封、それからもう一つは、保存方法に沿って未開封となる。消費者から苦情がきた方の話を聞きますと、蓋を開けて夏場にテーブルの上に置きっぱなしになって、菌が入って、また蓋を付け直して、冷蔵庫に入れて、しばらく経ったらカビが生えた。見たら、まだ賞味期限が十分あるのにおかしいんじゃないのと言うのですね。それが、二つの条件が理解されていないということです。ただし、保存方法に、冷暗所と書いてあるのがある。暗所は分かるが、冷は感覚が夏と冬では違うので、正確に、今は、温度で書いてくださいと指導してますが、いずれにしろ、二つの条件の下だということを全ての人知っているかというところでもない。ですから、ある意味で、消費者の方も必要な知識を理解するように努める必要がある。

外食の方については、表示が例外となっているが、外食率が高くなってくると、そういうわけには行きませんということで、今は、ガイドラインを作って、全国に普及しようとしている。先週も外食の方を集めた講習会で話をしてきましたが、これの認知度が約半分くらい、44%くらいですね。ところが、お店に行って、原産地表示を見たことある人というところ、3分の1くらいですかね。まだ普及していない。もっと普及してくれば、外食も例外でなくなるだろうということです。

消費者というのは、権利を持っています。それは、消費者基本法、前は消費者保護法だったのですが、それが基本法に変わったときに、6つ+2つの8つの権利が明記されている。この中に、安全が確保される、適切な選択が行える、必要な情報を知ることができる、こういった権利が明記されています。同じ基本法の中で、消費者の役割という形で、「知識と理解を深めるとともに、施策について意見表明する」と書かれている。これは役割という形です。要するに、安全行政に積極的に参加しましょう。それには、知識と理解を深めてやりましょうということです。ところが、食育基本法になると、「国民の責務」という形で、いろいろな知識を深めましょうということになる。ですから、権利もありますけれども、こういう知識、理解を深める努力も必要ですよという状況に今ある。

今後、どういうことが食の安全安心対策として求められるかということ、今まで、供給サイドの責任を果たす、それから、消費者サイドとしてどうしたらよいか、そういう話をしましたけれど、具体的にどうということか（6ページ上段右図）。まず、供給サイドの取組なのですが、「お客様は神様である。」とよく社長から言われていますと言う生産者なり流通業者なり製造業者がいっぱいいるんですが、そういう人に、皆さんのお客さんって誰ですかと聞くと、どちらかということ、スーパーさんとか得意先さんという答えがある。そういう取引先ではなくて、最終的には消費者である。そういう前提での日ごろの取組が必要だと思います。自主的取組に変わってくると、自分はシロですという証明、自己証明をしておかないとクロになります。だから、第三者に対するシロの証明、特に、いろいろなものを記録しておいて、それを表に出せるような対応がこれからますます求められてくると思います。それから、管理手法、今、不正で問題になっている表示の問題は、管理手法の問題ではなくて、どちらかということ、コン

ブライアンスという何となく道義的みたいな話になるが、マネジメントというか、これが重要になる。

それから、消費者に対する積極的な情報提供、要するに、情報提供の媒体としては、表示は非常に重要である。表示を押し付けとして考えるか、そうではなく、私たちは立派にやっているということを教えてあげる、分かりやすく、お客さんというか消費者に対して。ということのを頭に置いて、媒体である表示を活用するという取組が必要になる。それからもう一つ、供給サイド間での情報交換です。これが、要するに、ボタンタッチする人たちです。これが意外に抜けている。だから、農家で全て作ったのに、販売の段階になってくると温度が高くなっちゃって、最終的には、いい物を消費者が使えない。そういうこともあるから、供給サイド間での情報伝達が必要である。それには、意外に供給サイドの方も勉強不足である。供給サイドにおける意識付けも重要である。原点に戻って、常に自分は母親役をやっている。家族に対して提供している。目に見えた関係ではないが、今は、正にそういう役割である。正常なら、お母さんを信用しない家族はいないし、お母さんも家族のためにわざわざ不正とかを作るお母さんもいない。そういう、やはり原点に戻って対応する必要がある。消費者は、日常生活の中で、身近な物から「リスク」を考えてみましょう。何が危ないか。自分の家庭の中もきちっとした対応をする。それから、過度な情報に左右されないようにする。テレビとか報道に惑わされないようなきちっとした知識、理解力を持つことが重要である。それから、マネジメントの話をしました（6ページ中段左図 - " I S I " は " I S O " に訂正）、22000という規格は、2005年にできたもので、そこには、食品安全マネジメントシステムと書いてあるが、経営者の責任とかコミュニケーションとかがある。最近、いろいろな事件が起こっているのは、大体二つのパターンである。社内で社長がワンマンで部下の言うことを聞かない。逆の場合は、部下が上の方に情報を上げない。両方とも共通しているのは、コミュニケーションがきちんといかない。それは、なかなかワンマンな社長の場合は難しいですけど、こういう22000でも何でもいいんですが、第三者が入るような、これを導入しましょうということで、内部コミュニケーションという形でガラス張りにして管理していく、誰か必ずチェックできる。あるいは、外から時々中に入ってチェックしてもらう。こういう仕組みを作らない限りは、なかなか難しい。

私も昔の雪印の事件で終わったと思ったのですが、今回また出てきている。うまくいっているところ、いかないところも含めて、客観性を持たせたマネジメントが必要である。それからもう一つ、経営の責任、事業目的の中にも、食べ物を扱っているところは、安全ということが基軸だということをパンフレットに書き込めと言っている。ということは、社長でも、安全管理、品質管理部門のところには口出しできない。そういうポリシーの会社ですよということを立ち上げる。外に対して出せる。そういう姿勢がこれから求められる。ここに記載されているのは、22000の566とかの規格の番号ですが、供給サイドの方で関心のある方には、参考になるかと思えます。

もう一つ、情報媒体として、表示以外にトレーサビリティというシステムがあります（6ページ中段右図）。これは、いろいろなところをボタンタッチでいきますが、それぞれの段階の状況が食品とともに情報もセットで渡るといいう仕組みである。これは、二つの要件がある。事故が起こったときにどこが原因か遡る、遡及ですね。それから、逆の場合、不良品を出した。リコールで回収しなくてはならない。これは追跡です。だから、追跡と遡及の両方があるってトレーサビリティという機能なのですね。これがあると、どこに責任があるか直ぐに分かります。今これをあちこちでやろうとしています、なかなか一人でというわけにはいきませんので、そこが難しいのですけれども、今後ニーズに応えた形で、消費者の方からプッシュすると段々導入が進んでいくのではないのでしょうか。

家庭の中では、こういう二次元コードみたいなもの、QRコードですか、これを携帯とかパソコンと

かで読み取るといろいろな情報が入っている。食育情報もクレームもある。こういうトレーサビリティみたいな仕組みをこれからどんどん入れていくと不正とかも客観的に防げるのではないかと思います。

最後になりますが、供給サイドと消費者サイドの両者の乖離があるわけです。今現在。不安があるということは乖離がある。いろいろな問題で騒がれている。それをどうやって是正したらよいか。それは何と言っても、平常、普段の付き合い方と言いますか、何か事故があったときに供給サイドが弁解しているが、いくら弁解しても逆効果ですから、普段何もないうちに、農業体験とか工場見学とか、そういうことで、お互いにこんなに苦労してるんだとか、逆にこういうことをしてくださいとか、そういう交流の場を持つのですね。それから、もう一つは、農業分野、特に、川上の方ですね。そうは言っても、スーパーとかコンビニには言いにくいというのがある。けれども、例えば、消費者を中に入れ込んで、モニターみたいな制度で、消費者から言ってもらおうと、客観的なことで意見が届くわけです。これは、ブーメラン効果ですが、そういうことをやっておられる企業もごさいます。

それから、双方向で意思疎通をやると、一番不安なのは、何か質問がくるのではないかと、苦情がくるのではないかと。苦情だったら、自分のことなら分かるけれども、一般論の、農薬って、どういう安全な基準、考え方で作られているのですかってことに答えられないのですね。

だから、今、これから、求められているのは、相談代行機関みたいなところですね。代わって一般論についてお答えしますみたいな、こういう動きもごさいます。それから、トレーサビリティといったもののネットワーク作り、こういったものが進んでいくだろうと思います。

短い時間なので、十分な話ができませんでしたが、結論的には、いろいろな問題があると思いますが、客観性を持って、ガラス張りでも、しかも、消費者の方も供給サイドに近づく、供給サイドも消費者サイドに近づくよう努めるということが重要だと思います。意思疎通を図るとというのが重要なことで、安全というのは当たり前の話で、安心という、不安が8割、9割あるものをいかにゼロにすることとをやっていかないと、今の問題は解決できないと思う。それは、供給サイドとしてもメリットがありまじ、もちろん消費者サイドとしても日ごろの生活を、食生活を安心して暮らせるので重要だと思います。

この後の話は、この後のパネルディスカッションに移らせていただきまして、私のプレゼンテーションを終わらせていただきます。どうもご静聴ありがとうございました。

池戸先生大変ありがとうございました。

また、途中音声が混乱をしましてご迷惑をおかけいたしました。

今日の講演では、生産の場と食卓の距離が遠く中で、供給サイドからの情報提供の重要性、あるいは、そうした情報を見極める消費者の取組み、必要性等についてご講演をいただきました。

本来でありましたら、ここでご来場の皆様からのご質問をいただくところですが、池戸先生には、このあと、パネルディスカッションにもご出席いただくこととなっておりますので、そのパネルディスカッションの際にまとめてご質問等をいただく時間を設けたいと思っております。それでは、今一度池戸先生に大きな拍手をお願いいたします。

それでは、パネルディスカッションに移る前に、会場設営をいたしますので、少しの間休憩とさせていただきます。それでは、再開は、2時55分とさせていただきます。10分間休憩を取らせていただきます。