

# 第七号 (臨時増刊号)

2011年1月20日発行

# JABLAS NEWS

## 目次

### 新春座談会

テーマ：「食の安全、安心を考える」

開催日時：2010年11月26日（金） 13時から15時

開催場所：主婦連合会会議室

出席者：主婦連合会 会長 山根 香織 様、副会長 和田 正江 様、

常任委員 有田 芳子 様、常任委員 安元 杏 様

司 会：JAB 試験所協議会 会長 井須 雄一郎、事務局長 島田 武

## 新春座談会

JABLAS では、このたび「食の安全・安心を考える」というテーマで、主婦連合会様との座談会を下記のとおり開催し、昨今、国民の強い関心事である食の安全・安心について、一番関心をお持ちの主婦の方々の声をまとめておられる、主婦連合会の幹部の方々に直接お聞きしました。

試験所認定制度の究極の有効性は、国民・消費者に対して商品やサービスの信頼性、安全性を担保することではないかと考えています。席上出された種々の課題に対して、試験所認定制度がどのように役立つのか、これから皆様方と考えていきたいと思っておりますので、是非ご一読ください。

ご意見や要望等がございましたら、ご遠慮なくご一報くださるようお待ちしております。

今回の座談会は、主婦連合会様の多大なご協力により実施できました。ここに改めて御礼申し上げます。

開催日時：2010年11月26日（金） 13時から15時

開催場所：主婦連合会会議室

出席者： 主婦連合会 会長 山根 香織 様、副会長 和田 正江 様、  
常任委員 有田 芳子 様、常任委員 安元 杏 様

司会： JAB 試験所協議会 会長 井須 雄一郎、事務局長 島田 武

## 主婦連合会／J A B 試験所協議会 新春座談会

(食品の安全・安心を考える)

日 時： 平成22年11月26日(金) 13時～15時

場 所： プラザF3階 主婦連合会会議室

出席者： 主婦連合会 会長 山根 香織 様  
副会長 和田 正江 様  
常任委員 有田 芳子 様  
常任委員 安元 杏 様

司 会： JAB 試験所協議会 会長 井須 雄一郎  
事務局長 島田 武



写真右から：山根会長、和田副会長、有田常任委員、安元常任委員

## (ご挨拶)



○井須 今日は大変お忙しい中お集まりいただきまして、ありがとうございます。このたびは、私どもからの座談会開催申し出に対して、快くお引き受けいただきまして、ありがとうございます。今日は「食の安全・安心」というテーマで、国民生活の中の身近な問題に対して皆様方がどのような御意見をお持ちなのかを、ざっくばらんに伺いたいと思います。私どもはJAB試験所協議会と申しまして、試験所の活性化とJABの試験所認定業務を支援する組織です。

今日は、いきなり試験所認定と結びつけるのではなくて、まずは皆さん方がどのようなお考えをお持ちなのかというところからスタートさせていただき、行く行く段階を経て活動を効果のあるようなものにしていきたいなど、このような趣旨を考えています。

冒頭、難しいお話をしますと、21世紀すなわち今世紀は、ある大学の先生が書いたものを拝見すると、信頼社会が来ると言われています。この信頼社会というのを私なりに考えてみると、国とか地方自治体とか企業とか、それから社会を形成している国民とか、全部が同じような価値観を持って活動している社会ではないかと思えます。従って、製品をつくったり食べ物をつくったりするところは、消費者に安全なものを提供できないと、脱落

していってしまうのではないかという気がしております。

ですから、私どもの活動は、企業に対しても国に対しても、いろいろな御意見をお聞きしたり、意見を申し上げたりしますけれども、一般消費者の方々にもどんなお考えを持っておられるのかをお聞きして、あるいは今こんな動きが世界的にありますよというようなこともお話ししたり、情報をいただいたり、世の中のことを御紹介したりというような活動を続けていきたいと思っているわけです。きょうはそのうちの一部の、国民、特に主婦の方々のお考え、どんなところに関心点がおありなのかというのをお聞きするような場ということで設定させていただきました。

冒頭に私どものメンバーを紹介させていただきます。私はJAB試験所協議会の会長の井須でございます。隣が事務局長の島田です。今回の座談会の内容は活字にして、私どもが年に4回発行しておりますJABLAS NEWSに掲載させていただく予定にしております。

皆様、身近な食品をお買いになるときにどんな点に注意されてお買いになっているのか、特に生鮮食料品ですね、野菜とかお米とか海産物とか肉類とか、それからメーカーの商品であればどういう点に注意するか、あるいは輸入品であればどういうところに注意するかというようなことを、お一人2~3分ずつ、まずお話しいただきます。それから、参考資料としてバインダーに食料品のサンプルの表示のカラーコピーを用意しましたので、これを見て何か御意見をいただければと思っております。よろしくお願ひします。

## (生鮮食品の買い方)

○山根 まず生鮮品をどのように買っているかというところで、一人ずつお話ししていけばよろしいですか。



○井須 はい。

○山根 ありがとうございます。私は、食品の入手先とといいますか買い物というのは、大体3つに分かれています。近所のスーパーマーケットか、あるいは生協で宅配を頼んでおりまして、あともう1つは、神奈川県に住んでいるのですけれども、結構近くに畑もございますので、その直売所で購入しています。それは野菜が中心ですが。大体その3つの買い方をしているのですけれども、それはどこでどう選んで買っているというよりは、生協ですと週1回届くわけですから、毎回置いておきたいもの、必ずあってほしいものをそこで購入して、直売所では、時間があるときに、ちょうどそこに置いてあるもので新鮮でおいしそうでいいということで買うわけです。スーパーには、毎日のように出かけた帰りに寄ったりしているわけですが、そこで特売で山盛りになっているものからいろいろ並んでいるなかで、価格ですとか、産地ですとか、色ぐあいですとか、いろいろなところを見て総合的に判断して買っているということです。

○井須 生鮮食料品ですと、現物は直接目で見て、主婦の勘ではないですけれども、感性で、これはおいしそうとか、色がいいとか、それ

から産地が明示されていけば間違いないだろうとかというようなことですね。

○山根 そうですね。触れるものでしたら手で触ってみますし、色つやですとか新鮮度ぐあいか。

○井須 輸入品の場合はどうされていますか。

○山根 基本的に、できればなるべく国産のものを買いたいと思っていますけれども、価格に差があることもありますし、ケース・バイ・ケースと言うとおかしいですけども、いろいろな観点で総合的に判断して、きょうはこっち、あるいはこっちということで買うこともあります。別に国産だから安全、海外産だからちょっと心配ということで考えているというよりは、そのときのお財布の状況もありますし、表示を見てわかることは見て判断して買っているということです。

○和田 私はこの4人の中で一番終戦後のひもじい時代を過ごしました。主婦連に入りましたのも一番古手で、例えば表示なんていうものに随分長いこと取り組んできて、始めのころの表示なんていうのは、なかなか消費者の言い分が通らないし、逆に求める項目もそんなに多くなかったというようなことがあったなという気がします。



話を戻しまして、生鮮食品の場合、現物を眺められるときと、完全に包装があって、なかなかそのものずばり、手に取って見るこ

とができないときと両方ありますけれども、今会長が申しましたように、昔から思うと今は事前包装されている割合がずっと多くなりましたから、主婦として五感を働かすことができない、パッケージに入ってしまったものが増えてきていますね。五感を働かすことができるようなものは、せっかくの五感をギブアップしてしまうのは余りにももったいないし、賢くないんじゃないかなという気がします。それと、パッケージでどうにも五感を働かせようがないものについてはやはり表示が重要になってくると思います。安全性を考えると、表示というものは非常にいろいろ項目として大事なものがあるんじゃないかなと思います。

私も買い物は近所で、私は割とこの近くに住んでいるのですが、スーパーの大きいのが余りないんですよ。四谷3丁目の角に丸正の本店があって、それがこのごろ割とよくなってきましたけれど。あとは、例えばお米は30年越しで同じ生産者の方、新潟ですけれども、何回かこっちから伺ったこともありますし、というようなまさに信頼社会でいただいております。野菜もその地域からいただいていたのですけれど、一人になりますと、野菜が一度にたくさん来ますと新鮮なうちにだれかに食べてもらわなければならなくて、配るのに忙しいというので、申しわけないけれどお断りしました。

**○有田** 食品に関しての表示ということなのですが、私が最初に表示に関心を持ったのは、小学校4年のときです。冬休みの宿題で書道の紙を買いに行きました。「正 100 枚」と書いてある紙を 10 束購入し、本当にあるのかしらと思って数えました。すべて 90 枚しか入っていない。当時は消費者センターも何もないときで、この手の話は多かったようですが、そ

れが消費者運動に関心を持つ最初だったと思います。結構新聞なども小さなときから好きでよく読んでいたので、主婦連のジュース裁判ですとか、そういうのは関心を持って見ていました。主婦連に参加したのはずっと後なのですけれども、そういうことで表示には大変関心があります。



生鮮品ということ言えば、私も生協に入っているのですが、生協で週1回とることが多いのですが、やはり近くに直売所があるのです。安く売っているものですから、それが検査機関を通過していないから本当に安全かどうかはわからない、どんな農薬を使っているかもわからないのですけれども、新鮮だし顔も見える距離なので、それは買います。お米なども、産地交流で行って顔を知っている産地の方のところから買っているという現状です。

お肉などは国内産を主に買いますが、もしも外国ということになると、例えばデンマークなどはトレーサビリティがしっかりしていますし、実際に産地の現場に見学に行きまして、そこで解体しているところとか、もう危ない豚にどくろマークを全部入れてしまおうとか、そういうのを見ているので、ああ安心して買えるなと思います。だから、海外だから、輸入だから絶対だめというのではなく、そういうしっかり管理されているところのものは輸入の肉でも買います。ですから、検査先がわかっているとか、トレーサビリティがしっかりしているとか、その安心感で買

っています。

海産物はなかなか難しく、表示が本当なのかしらと。三浦でとれた何とかと書いてあっても、本当に三浦かしらと思うことがありますけれども、例えばプライベートブランド品でも、ナショナルブランド品、一般品でも、扱っている会社とか取り扱っているスーパーとか生協とか、そこを信頼して買っているというような感じです。

**○安元** 私も以前から表示はずっと見て買っていますけれども、結婚後生活者として自分でお台所に立つようになったときからは生協をベースにしております。そこでは大体全部情報がわかりますから、それがベースです。



お米に関しては、減農薬の取り組みを日本で初めの頃からやっていたところとかをきちっと見て、そこを利用するようにしています。お野菜でも産地のことがよくわかるものを買います。ただし、薬物類はもちませんので、それは、近ごろは生産者がきちんとわかるものを売っておりますので、それを買います。ですから、コープとかスーパーとか市場を利用します。輸入については、オイルなどは輸入に頼らざるを得ないので、それはちゃんと情報も得てそのものを買うようにしています。海産物については、エビとかは日本でとれたというのはよほどのものでない限りありませんので、それはきちんと、どこの会社が扱っているというのがわかるような買い方をしています。家族が少ないものですから、そ

れはきちんと私の役目として得るようにしています。やはり会社というか生産者というか、そこへの信頼が安心につながっているのだと思っています。

## (安全の根拠)

**○井須** 皆様方の共通は、取り扱っている会社を信頼してとか、産地をよく知っているからとか、安心できるからとか、何か頼れる根拠をお持ちなのですね。そういうものがないとちょっと不安だけでも、価格が安いとか近いとか、そういうことで買っている場合もあるけれども、基本的にはしっかりと安全だとかということが確信できるような根拠といいますかよりどころが欲しいというのが皆さんのお考えに共通しているような気がするのです。

**○有田** ただ、普通の主婦の感覚からすると、自分はそう思うし、他の人に聞いても安全であるといったものでも、購買行動はまた別のもので、結局価格だけに走る人が多いのも事実です。

**○山根** 多様だということですよ。一人一人目安はそれぞれだと思います。今本当にこういう不況なので、そんなこと言われてられないわよ、安ければいいわよという人も確かにいらっしゃるし、絶対農薬は好ましくないから有機のものだけを買いたいという方もいらっしゃるし、本当にそれぞれ目安は違うと思うのです。

**○有田** だけど、気持ちは今述べたようなところがメインなので、そこをとらえて欲しい。

**○山根** やはり顔が見えるものを買いたいというのは確かです。

○和田 私は一人ですが、これが育ち盛りのお子さんが2人3人いると、私の例ですと孫が今食べ盛りの高校生とか大学生、それから成人になった、社会人になった、そこら辺のが年中入れかわり来るのですけれど、彼らが来たときの食料品の減り方というのはもう目を回しちゃうんですね。これが毎日そろって食べていたら、今はお財布が厳しいですから、私が選んでいるような選び方はなかなか難しいだろうと思うのが正直なところですよ。

○井須 皆様方、例えば表示を見て、この会社だったら大丈夫かな、安心かなと思っているのですけれども、今の表示は消費者の皆さんにとって十分なのでしょうか。情報量というか、これを見て安心できるような内容になっておりますか。

○山根 情報量という意味では、今いただいたこれの一つ見ても、物すごい情報量ですよ。小さなパッケージのものなんかは全面字がぎっしりで、そういう意味ではいろいろな情報が書かれて、消費者のニーズだったり、企業側の思いだったり、情報としてはたくさんあると思うのです。ただ、この中のこれを見て、安心だからこれを買おうということで本当に生かされているマークですかとかそういうものはなかなかないと思っています。

例えばJASマークというのは古くからありまして、主婦連でもJASのものを選びましょうという運動が長くあります。学校でもJAS、JISなんていうのを習って、いい商品だからこれを選べばということですから来ていたと思うのですけれど、今は探してもなかなか見つからないぐらいJASは減ってきています。ただ、機能としては生きていて、企業間の取引でそのマークが生かされていた

り、つくられる基準みたいなことで生かされていたり、もちろん私たちが見て選ぶということでも一定の役割を持っているとは思っています。私はJASの規格のところに委員としてもかかわっているのですが、もっとマークがきちんといろいろなところについて信頼のマークとしてきちんと生かされればいいなとは思っているのですが、実態としては難しいということもありますし、ほかのいろいろなマークについても、どのマークがあるから安全・安心ということできちんと生かされているというのは、いろいろな種類があるだけに難しいのかなと思っています。

それと、先ほどのメーカーやお店を信頼して買っているという、それは確かにあるのですが、ただ、大きなメーカーだから安心とか、大きなスーパーにおいてあるから安心ということも言えなくて。

○井須 最近は新聞等でこの会社に裏切られたとかという報道が多々ありますから。

○山根 本当は、このマークがついているからほかは見なくても大丈夫、安心というふうに物が買えたり、この店で売っているから間違いのないって買えたら、買い物もすごく楽なんです。短い時間で済みますし。でも、なかなかそうはならない。目で見てもわからないし、五感もなかなか使えないし、そういうことで判断できないものがたくさん入っていたりもしますので、なかなか買い物が難しい。一つ一つ本当にきちんと読んで判断してやろうとしたら、何時間あっても1回の買い物が済まないぐらい、とても情報量が多かったり、いろいろなことがあります。

○島田 この参考資料に書いてありますが、特にメ



メーカーがつくっているものは、大メーカー、有名メーカーを含めて大体法律にのっとっていろいろなことを書いています。だけど、例えば白菜とかキャベツとか、包装もしていない、ぺらっとテープなんか巻いてあるようなレタスとか、キュウリもばらとか、ああいうものはやはり目を、五感をというお話が出ましたけれども、それを訓練していくしかない。これはよさそうだと、そういうことは一朝一夕にはそこに行かないと思うのです。

ですかと、普通の組合員でも行けるように呼びかけています。

**○有田** ども、小学校のときの家庭科の授業で、キュウリだったらこういうのを選びましょうとか、切り口をこうやってとか習いました。これらは消費者として基本的なものですよ。今は売り場に産地を書くことになっていますが、産地が書いてあるといっても本当かなというのには確かにありますね。本当かなと思いつながら、でもそんなことを言いつつも買えるわけではないので。だから、基本的に絶対安全というのとはなくても、まあこれだったら大丈夫だろう、例えば生協だったら扱う前にいったん残留農薬とかそういうのも調べているのを知っているのだから、産地が書いてあったら、これだったら安心だよというふうにして買っているというだけのことなのですから。

**○有田** 一般って、本当に組合員さんじゃなくても行けるような見学もあるので、生協がというよりも、そういうところに行ったりすると、例えばJABさんのところに行って、機械も見せていただいて、説明も聞いて納得すれば、そこが調べているなら大丈夫かなということになるんだと思うのです。

**○和田** さっきちょっと申し上げた新潟というのは、うちの参加団体の中で一番安全性の厳しいところなのです。ここは何十年も前から、生産者の方が何十人とお米を初めとしていらっしやって、有機JASの認定も取っているのです。そして生産者の方との交流も日常的にやっています。そんなこと口で言うほどやさしいものではなくて、大変な思いを生産者の方も消費者の方もしながら育ててきた。

**○島田** 生協さんでお買いになっている方も何人かいらっしやいましたけれども、生協の残留農薬を試験しているところというのは、生協が言っている話を聞いて知っているということですか。

会長が今から30~40年前に、もっと添加物を減らしてほしいとか、お米については農薬についていろいろなことを国に申し入れたけれども、相手にしてもらえない。これは自分たちで理想のものをつくり上げていくよりしようがないということで、物すごい苦労をして。3年ほど前にその会長は亡くなられて、後を若い人が継いでいますけれども、そういう思いをして、赤とんぼという認定機関の資格を取ってやっている。そういう頑張っているところがありますけれども、全部の参加団体がそこまでやっているかということ、決してそうではないわけです。私は迷いながらまだ生協に入っていないのですけれども、あとは表示を信頼したり、店を信頼したり。今よくありますよね、これは私がつくりましたと写真か何か張ってあるのが。

**○有田** 見学もありますし、実際問題、立ち上げのときにかかわったりとか。だから、その信頼関係というのはまさにありますよね。

**○安元** 生協の場合は、いつ実施しますからいかが

○井須 道の駅なんかに行くと、よく貼ってありますね。

○和田 道の駅で、そこに近い産地の生産者の写真が貼ってある場合は、生産者がお互いに知人だったり、買えを知っていることもあるでしょうが、そうではなくて東京の真ただ中のスーパーで写真を張ってあっても、何人かで話したときに、写真を張ってあると何となく信頼ができるという人と、何で写真が張ってあったら信頼できるのという人がいました。

○有田 写真の人が本当につくっている人かどうか。

○山根 インチキな事件もありましたよね。従業員だったというのがありましたよね。

○和田 写真が張ってあったから安心なんて全然言えないじゃないという人と、やはり受けとめ方はいろいろありますし、生産の方も、有機であったり、環境保全型農業であったり、GAPであったり、いろいろな場合がありますよね。そことのかかわりとか信頼関係とか、そういうものをだんだん築いていけるものは良いのですけれども、必ずしもというわけではないですすね。

## (表示について)

○有田 先ほど、表示を見て、では全部がわかりやすいかという、企業によって違いますよね。箱の大きさというのものもあるのかもしれないですけど。実はアレルギーがないなと思っていて、自分が気になる人、麦アレルギーがある人はこの原材料名を見て買わないのだろうなど。

○和田 アレルギーが書いてないです。

○有田 そう思って、さっきから私が見落としているのかと思ってずっと見ているのですけれども、これはアレルギーというのがないんですよ。言ってしまった後にどこかにあったらいけないので、さっきからずっと見ているのですけれど。

○井須 表示しなければいけないという品種があるのですか。

○山根 ありますね。

○和田 まさに安全の中で命にかかわりますからね。

○有田 私はアレルギーの表示が一番大事だと思っているんですよ。

○和田 亡くなる方がありますからね。

○安元 子供の時代のアレルギーというよりも、大きくなってから、思春期を過ぎたあたりからアレルギー反応を起こすような物質、エビとかカニとかピーナツとか、命にかかわりますから、きちんと書いた方がよろしいと思います。

○島田 書いてあるのもありますね。

○安元 このメーカ（H社）の肩を持つわけじゃないですけど、「原材料の一部に大豆、豚肉を含む」と書いてありますから、多分見る人はそれを見るのかもしれない。

○有田 書いてあるからまだ、自分が何アレルギーとわかっていればこれを読んで判断できる。ただ、全部見ないでも、アレルギー表示って別にあるでしょう。アレルギーのものを含みますという書き方をしているものが。

○山根 そう書かなければいけないという法律はないよね。本当はそう書いてあると見やすいけれど。

○有田 書いてあると気をつけて見るでしょう。だけど全部見ない人もいるかもしれないといったときに、例えばラインにそういうのを使っていますとかね。ちょっとそれは気になりました。自分が大豆アレルギーだったりすると一応見ては買うでしょうから、それでそういうふうにしてあるのかなと理解しつつ、ちょっと気になりました。

○安元 私もいつも見ている疑問に思っているのは、例えば「ウスターソース」と書いてあるけれど、ウスターソースの中身って何でできているのかわかる人はいいいけれど、わからない人もいる。それから、パーム油というのはそもそも何なのというの、わかる人はわかるけれど、わからない人はわからない。この「調味料(アミノ酸等)」って、アミノ酸って何でしょうとか、乳化剤って何とか、わかっているようでわからないのをみんな一括で表示していきますよね。これはこれでいいでしょうけれど、ホームページなんかを見ると、乳化剤とは何であるとか、今いろいろな情報を出す企業もありますから。ただ、ホームページを見られる人だけではないといつも思っています。消費者側も、EUの消費者は賢くなってきていると言われ、日本も頑張りましょうねとよく言われるのですけれど、日本も企業とともに私たちもその辺をしっかりしなければいけないと思います。ただ、どこで勉強していいかわからない人たちもたくさんいると思うので、それはやはり企業の社会貢献の一部にこれからなっていくのかなとは思っています。

○和田 ここにあるのはメーカーとして割と大きい

ところが多いから。

○和田 お客様相談室は大体入っていますよね。

○安元 牛肉よりマッシュルームが多いというのがわかりました。

○山根 表示の中で、この品名の一括表示の四角い枠を確認する人は確実にふえていますよね。表の商品名とか強調表示とかが一番に目にはつきますけれども、くるとひっくり返して裏を見る人、それは消費者団体にかかわっている者以外でも、スーパーなんかでも結構皆さんこうやってひっくり返して、産地であったり原材料の順番であったり、そういうところを確認してかごに入れる人がふえてきているというのは感じています。

○井須 私は横浜に住んでいるのですけれども、この原材料の表示でシューマイのメーカーが順番を入れかえたでしょう。これは多い順に書かないといけないんですよね。それを、ホタテを、かなり少ないのに上の方に入れて、それが表示違反だというので……

○和田 だって、知らなかったなんていうのはうそでしょう。

○山根 うそですよ。

○島田 普通の方は多い順に書くということを知らないんじゃないですか。

○有田 メーカーだったら常識ですよ。

○島田 メーカーはそうですけれども、主婦の方々は知らないこともある。

○有田 いろいろな事件がなくても、メーカーは当

然知っていることです。

**井須** 決まりがあるのですね。

**○有田** 原材料名の順位については決まりがありません。

**○島田** 法律にあるのですね。だから、それが違反だから指摘されたのですね。

**○有田** そんなことは知っているし、主婦も、別に消費者運動にかかわっているというのではなくて、普通に。そういう教育を消費者団体も含めてやってきているので、ちょっと食に関心のある人は、特に子供が小さいときってすごく気になるじゃないですか。安いものはもちろん必要なんだけど、でも安全なものが欲しいということで、やはり表示はちゃんと見ると思うのです。だんだん年をとって来るとどうでもよくなって来るのですけれど。

**○和田** 本当ね。

**○山根** でも、本当にアレルギーのお子さんがふえたのも、残念なことですが、すごく表示を気にする人がふえたということにつながっているのかもしれない。あとはいろいろな偽装表示がこれだけテレビや何かでにぎわっているのに関心が高いということもあるのかなと。

**○井須** 私なりに考えると、こういった商品につける表示というのはスペースが限られていて、表示しなければいけないと法律で決められたものが結構あって、余り小さいと読めないし、随分苦労されているのだろうと思うのです。私は今ずっと試験所認定にかかわっているものですから、こういう表示を見たときに、原材料の表示よりも、その上に書いてある、エ

ネルギーが何カロリーだとか、たんぱくが幾らとか、食塩が何グラム入っているとか、こういう表示の数字を見たときに、これって正しい数字なのかなというのが気になりますね。これはもちろん試験した結果で載せているのですけれど、その試験した試験所が正しい結果を出せる力量があるのかどうか。これが例えば±10%ぐらい違っていても大勢に影響がないというものであれば余り実害はないのでしょうけれども、例えば残留農薬だとセンチタイプですよ。

**○有田** 検査機関が第三者評価を受けていなくてやっていたら、信頼性はどうかとは思ったりもしますけれども。

**○井須** 昔、ダイオキシンの含有量が狭山の方で問題になりましたね。あれは野菜でしたね。

**○島田** ホウレンソウでした。

**○井須** 1桁も2桁も違っていた数字が出されたというのがありましたけれど、私としてはああいうのも非常に問題だなと思うのです。

JASかJIS、食品だったらJASでしょうけれども、何かマーク1つあれば、それが全面的な信頼が置けるのであれば、消費者は簡単ですよ。

**○山根** でも、それは難しい。

**○井須** 不可能ですかね。

**○有田** CEのマークとかあるじゃないですか。しかしこれは結局自己認証なので、ちゃんと調べていても、マークをつけても、そのマークを調べたように印刷してしまう。実はSTマーク、日本のセーフティ・トイのマークも、購買していろいろデータを調べたら、認証し

ていないのにSTマークをつけて売っていたというメーカーがありました。最終的に完全な形にはできないと思うのです。ただ、ヨーロッパの検査機関は、うちの検査で検査しましたよというマークをおもちゃにつけて、そこが字の大きさとかそういうのも全部指導するというのです。指導できる権限を持っている。それはいいなと。ただ検査するだけではなくて、年齢とかマークはこういうふうにしなさい、わかりにくいですよという指導までして。それがあれば日本の状況も少し変わるかなと思ったのですけれど。それはちょっと余談ですけれど。

だから、この表示が見やすいか見にくいかな。さっきのアレルギーの問題も、原材料名の中に両括弧で含むと書いてあるのをそう読み込むというのはわかるのですけれど、例えばそういうことも、検査機関がラインをちゃんとチェックしているとか、本当に直接体に害を及ぼすようなものに関しては、やはりちゃんと検査できているというのは欲しいなと思います。どこの検査機関がやっているとかね。

**○島田** そうですね。検査機関の名前が商品に入っているものもありますけれども、それは非常に少ないですよ。これを見ても、そういうものはH社調べとか、それだけで終わっていて、H社はグループの中で検査機関を持っていますけれども、みんなそういう表示になってくれば、例えば○○分析センターがやったとか、そういうものをきちっと書き始めると信頼は相当変わってくると思うのです。

**○山根** 有機のマークなんかは認定機関の名前が必ず入っていますよね。有機JASの認証マークを取った認定機関の名前が必ず入ったマークじゃないとだめなんですよ。

**○和田** 食品の安全性にかかわっているものでHACCPがありますよね。あれは最終製品を検査するのではなくて、製造工程をポイントポイントで押さえていくというので、相当信頼できるのかなと思っていたら、何年前でしようか、某社がHACCPを取ってあったのに、HACCPを取ったときの設備の管をつなぎかえてしまったということがありましたね。当時は、一度認定を取ったらその後のチェックがなかった。今はもっと厳しく、いろいろその後の検査もしているということですが、でも、一つ一つ信頼できるかなと思うと、どこかに抜け道があったり、偽装表示が数年前からわーっと出てきたように、だれか一人が悪いことをしているんじゃないんですよ。本当に会社が何十年にわたって、社長が知らないんじゃないなくて、社長みずからが命令しているときもあったというような。幾つかありましたよね。

**○有田** それは某社じゃなくて、ほかにも。

**○和田** そうですね。本当にあそこまで行くと何を信じていいか。

**○井須** そういうことをするような企業はもう生き残れないと。

**○安元** 排除されていく。

**○井須** 排除という言葉はきついかもしれませんけれども、正しくきちっとやっているところだけが生き延びて、やらないところは競争社会の中で脱落していくのでしょね。それがペナルティ。

**○有田** そうなればいいなと思います。

## (信頼とは)

○安元 初めに信頼のある社会とか国とか企業とか国民とかというお話がありましたが、信頼と同時に誠実な会社がこれからは残っていくと思うのです。ただ、大きな会社はHACCPを取ったり、ISOを取ったり、認定を受けた試験所でいろいろなデータをとって表示できると思いますが、中小のところではとても難しいのが実情です。小さなところでも認定してもらえば良いのですが・・・。HACCPとかISOというのは1回取れば済むというものではなくて、あれは更新していきますよね。その更新料が大変だから取れないというところもある。農林水産省でこの間法律が通りましたよね。付加価値のある農業と水産業を応援していくような法律ができたので、それが誠実性につながっていくと期待しています。

○島田 主婦の方々だけではなくて、消費者というのは、買い物をする男も女も全部含まれるわけですから、役所が言ったからやるとか、法律だからやるとかということよりも、自主的に消費者のためになることをやるということで、その監視をするのはやはり消費者だと思うんですよね。だから、消費者は、全部国に任せているから、役所に任せているから我々は関係ないんだということでは、なかなかヨーロッパのようにはならないと思うのです。

○有田 そうなんです。ヨーロッパの人はまさに表示が生きるのは消費者がちゃんとチェックするからだけれど、日本が一番よくないのは、何かわっと騒いだときだけで、後は全然関心を持たない。継続的に今の状況はと、あれもこれもは無理ですけど、それがないので、結局企業も正直者がばかを見るみたいな形で、本当はちゃんと正直に告白するとか情報を出

して、間違っていたら、済みません、でも改善しましたということをやるところを評価しながら見守って、いい企業になってもらうということをやらないといけないと思うのです。

もちろん悪いことを何もやらないのが一番いいのですが、人間がかかわっているわけですから、トップが知らなくても一部現場にいる人が知らなくてやってしまった。さっきの表示の順番を知らないということはないと思うのですが、現場にいる人はそんなこと全部知っているわけじゃないのでやってしまうことがあったとしても、それに対してどう対応していくかということだと思うのです。だから、信頼できるというか、消費者も賢くならないと、幾ら表示が信頼できるということをやっても、ヨーロッパのようにはなかなかならないかなと思うのです。

## (店頭相談コーナー)

○島田 先ほど、産直、産地から直接米等を購入されているというお話が出ましたけれども、これは信頼関係があればこそですね。そうすると、生産者の方もよほど勉強して、こういうふうになれば信頼関係が壊れないで継続できるのだということは勉強されていると思うのです。ところが、多くの方は一般の小売店やスーパーとかコンビニとかで買っていますが、あそこで売っている人たちに質問してもそういうことは丸きりわからないですね。

○山根 スーパーによっては担当者が勉強不足だったり、コンビニなんかでは高校生のアルバイトだったり、この食品についてと聞いてももちろん答えられない。

○有田 そういうアルバイトの人たちに最低限教えるところもあるでしょうし、そんなのは余り

関係ないからここに問い合わせろという指導をしているところもあるでしょうし。

○山根 誤ったことを言っても困るし。

○島田 主婦の方々が消費のときにそういうものを勉強する場というのは、どうしても購入時点だと思うんですよね。よく見たり聞いたり、隣の奥様から聞いたとか、そういうのが1年2年と積み重なっていくと情報ができると思うのですが、流通にもそういう窓口みたいなのがない、これ大丈夫でしょうかとか、そういう聞き方はしないでしょうか。何かあった方がいいんじゃないでしょうか。流通の中にも、小売店、お店にも。その辺はいかがですか。

○山根 サービスカウンターみたいな形ですか。

○島田 そうです。サービスカウンターみたいなのがあって、そこに質問すると答えられるとかですね。

○和田 大きなスーパーはちゃんとそういう任務の人がいます。

○山根 例えば表示の見方とか、そういうことですか。

○島田 そうです。そういうことも質問できればいいですね。

○山根 この表示は何をあらわしているのかとか。

○有田 例えば神奈川県だったら神奈川県での行政の窓口というのは確かにあって、そこに聞けばもちろん教えてくれると思うのですが、

○有田 聞いたり検索したりしたら、ホームページ

とかでそういうのがすぐ分かるような値。国も大分わかるようにつくっていることはつくっていますけれど。

○山根 確かに商品を見て、これは何のことを言っているんだろうというようなものもあって、そのままにしてしまう人も多いかもしいので、その場で、これは何を言っているんですかというのが聞けたらいいと思います。

○和田 レジで聞いたってどうしようもないし。行列ができていのに自分のところで時間をかけるわけにいかないから。ただ、どうしても聞きたいことは、だれか担当の人を呼んでほしいと言って、ちょっとお待ちくださいと言ってわかる人が出てくるということはあると思いますよ。

○有田 ISOのことは言わないという約束なんですけれど、いいですか。例えばチェーンになっているコンビニだったりすると、全体でISO9000みたいなものを取っているようにすれば、どこのサイトに行ってもちゃんと管理の状況とかを答えられないといけないと思います。例えば、この物をつくっているところとか、少なくともプライベートブランドのコンビニのつくっているようなもの、コンビニのマークが入ったようなものは、こういうことをつくっていますよ、後ろの表示もこういうふうに入っていますよと店主が答えられるようじゃないとちょっと困るかなと思うのです。

○井須 お客様サービス、カスタマー・サティスファクションですか、あれをどう確立して、お客様の生の声を聞いて、それをフィードバックして、改善してというような仕組みが回っていますかということは審査で見ますから、当然、いろいろなところに拠点があれば、そ

それぞれにそういう対応をできる人を置いておくというのは必要でしょうね。

**○有田** コンビニなんかは個別、個別じゃないですか。そうすると、その経営者というか店主は最低それぐらいは対応できるべきかなとは思いますが、一々どこかに問い合わせるのももちろん問い合わせ先があってもいいのですが、表示の見方とか。例えば、この括弧書きのところは、これはアレルギーとわざわざ書いていないですよ。私は逆にこれこそ、自分が気にしている人が大豆アレルギーだからと思って見るのはわかるのですが、両括弧書きがアレルギーに対応して書いているということをコンビニの人とかはわからないといけないかなと見ていて思ったのです。

**○島田** そういうところの勉強も必要ですね。そんな詳細までわからなくてもいいから、概略ね。あと詳細はウェブサイトとかそういうのを見ればいわけですね。

**○安元** 安全と安心というと、安全というのは科学的に保証されますよね。ちゃんと分析したり何かして。安心感というのは、企業に対しての信頼性とか誠実性で安心を得る事だと思います。企業の方は安全・安心ですとよくおっしゃいますが、その安心の部分の信頼がないからみんなが不安に思うのであって、それをどう得るかというのはこれからの企業の信頼性とか、残る企業というのはそこがきちんとしていくのだと思います。

**○井須** 情報の開示というか提供というか、それがないと、信用しなさいと言っても、では何を根拠に信用したらいいんですかということになってしまいますよね。

**○安元** この資料にないのですが、きのう、NHKの「Bizスポ」という夜のニュースの後の12時近いところでケアフードについてやっていました。ケアフードというのは、介護食とか何かです。だけど、あれはいろいろな産業が、このごろは子供たちが少なくなっているから、お菓子のメーカーとかが全部参入しているんですけど、増粘多糖類って何ですかというのと、モノヨモノヨモノヨモノヨという感じなのです。

**○有田** 答えられないのね。

**○安元** いろいろありますという答えで。いろいろあるからそれはいいんですけど。ケアフードはお年寄りになったから食べるものではなくて、若くても咽頭がんとか食道がんとか胃がんとか舌がんとか、そういう方たちも食べるし、ホテルでそういうのを提供する人たちも出てきましたから、高齢者がこれを見てどう読めるかとか、高齢者に向かってその情報をどう出していかかというのもこれからの企業の努力のところだと思います。これを見て高齢者が、わかる人はわかるんだけど、わかるより以前に見にくい。眼鏡を外してこうやって。その辺も、これからの信頼を得ていく。これからの高齢者は人口の4割です。

**○有田** だから、コンビニも高齢者に商品を絞って。

**○安元** このごろ絞っていますよね。

**○有田** 売り方を変えて。

**○安元** 方向性をちょっと移してきているから、その辺も、みんなにわかる表示とか、みんなにわかる何とかということを出していかなくてはいけないんじゃないかと思います。



## (期限表示等)

○和田 アレルギーは、とり方によっては命にかかわる。あと、どういう食品かに限らず、日付表示の消費期限の方については、それを過ぎたものは食べるのはやめた方がいいと。賞味期限の場合には、逆に、過ぎたからといって過ぎたからといってというよりも、近づいてくると若い人なんかでも処分してしまう人がいますし、それから、問題になっているのは、スーパーの棚で、期間の3分の1を過ぎたら、3分の1ルールというのですか、もう棚から下ろしてというような商習慣、これも言い分を聞いてみるとそう言いたくなる心境はわかりますけれども、そここのところの商習慣というものもちゃんと考えてほしいと思いますし、消費期限というのは、命にかかわるかどうかはあれですけども、非常に消費者も見ている表示だということは言えると思います。

○井須 あれはよく見えていますね。私もたまに買うときがありますけれど、日付だけは見ていますよ。

○島田 製造年月日が入って、それから賞味期限というのがあって、消費期限というものもありますよね。そうすると、いろいろ数字が書いてある。あれは煩雑なので賞味と消費を一本化するという話はなかったですか。

○山根 この間御意見を発表された和田さん。

○和田 消費期限は消費期限ですけど、賞味というのはどうなんだということで、今、日付表示について、物によっては製造年月日が必要と思うようなものもありますし、そこら辺のところ、日付表示について検討がまた始まる

ということで、会長がそこへ出ることになっている。もう始まったのですか。

○山根 始まりつつというか、始まっている。

○和田 ですから、賞味というのはあくまでも味という意味がありますから、私たち主婦連合会としたら、品質保持期限の方がまだ客観的な言葉ですから、賞味期限よりも品質保持期限の方が1つにするときにいいと言ったのですけれども。

○有田 賞味になってしまったんですよね。

○和田 結局、農林水産省と厚生労働省との縦割りの勢力争いですよ。やはり農林水産省の方が実際にメーカーを抱えていますから強いですよ。それまでに賞味期限として書いてあった商品が多かったですから、そのときに賞味期限になってしまったといういきさつがあるのです。

○有田 10年以上前ですかね。

○和田 10年以上前ですね。

○山根 その後もどちらがどうという理解がきちんと広まらなくて、どちらに書いてあっても、その期限に行ったら捨ててしまうという人が多かったり、むだも多かったです。

○有田 同時に五感を大事にしてという運動をやりながら、製造年月日も、例えばパンなんかもちゃんをつくってくださいと関西のメーカーに言ったりしたのですけれども、全部は残らなかったですね。

○和田 製造年月日も、日付表示が変わったときにできるだけ書いてくださいという話をメーカ

一にしたのです。そうしたら、自分たちはわかっているのだから書いてもいいですよと言ってくれたメーカーが多かったのですけれど、当時の食品流通局長から、日本特有の例の行政指導ですよね、せつかく期限表示を取り入れるのだから製造年月日は書かないようにという通達が出ています。

○井須 あっても全く害じゃないですよ。

○和田 そうですよ。

○山根 害どころか、欲しいんですけれどね、消費者としては。

○有田 だけど、メーカーにとっては大変な作業ではある。

○山根 せつかくなくなったのに、わざわざまたばらつきが出たりという形。

○和田 監督官庁の農林水産省の食料流通局長から指導が出たら、メーカーは書かないですよ。書いてもいいですよと言ったところだって全部やめましたからね。

○有田 プライベートブランドによっては書いているところもあるんですよ。独自に契約しているところは。

○井須 それはわかりますよ。メーカーだってにらまれるのは嫌だし、後で何か嫌がらせされたら困るから。

○山根 業者間でもトラブルになるかもしれないし。

○井須 だけど、それは農林水産省を責めるべきで、メーカーを責めてもせんない話ですよ。

○和田 と思います。

○井須 だけど、何でやめるというふうに。

○和田 今と十数年前と全く状況が違いましたからね。

○井須 今もう一度その話を蒸し返せば実現するんじゃないですかね。

○有田 どうでしょうね。かなりお願いしてきましたから……。ですから、さっき和田さんがおっしゃったように、メーカーによってはいいですよと言って残してくれたところもあったり。物にもよるわけですよ。

○和田 物にもよりますよ。

○有田 賞味期限と品質保持期限というのが2つあったために混乱するという議論があって、今見直しをしているというところです。

○島田 今のお話を聞いても、私はそういうものを企業が競争力に転化すべきだと思うのです。これは要りませんけれども、うちは別に入れてなくていいものをきちんと入れて、皆さんの商品に、また食生活に安心をもたらしていますよというような、言い方は悪いけれども、そういうものを競争力にね。今、競争力というのは、おいしさとか、タレントを使うとか、明るくデザインするとか、何かおいしさを出すとか、それは必要ですけども、それは否定しませんけれども、もっと消費者のためになることで我々は競争していますという部分があってもいいんじゃないかなという気がしたのです。それは今度は消費者の方が、強い見識と、そういうのはもう買わないのだというような運動というか習慣が出てくればね。

○有田 なかなか難しい。

○和田 難しい。日本独自の何とかというのが。中国でさえも、今、製造年月日で、これより1年とか、これより何年で何カ月とかって書いていますものね。みんなが買うのを躊躇する中国が書いているのに。

○有田 だって、中国は議論しないで書いてしまうから。

○和田 そうそう。そういうことができる国だからやってしまうんですね。

○有田 どこにも諮らなくていい。

○和田 諮らなくていいからできてしまうというのはあるけれども。

○有田 日本独自のというか、話し合うというのはいい制度だとは思うのですけれどね。昔より消費者の意見もちゃんと取り入れてくれて。10年ぐらい前からですかね。割と反映してもらえるようになったと思うのですけれど。だから、これは議論で、今からまた企業もどっちを向けばいいかというのをして。ただ、食品業界というのはどちらかというと小さなメーカーが多いじゃないですか。そういうところでどこまで競争力としてといったときに、どうなんですかね。

## (試験・検査)

○山根 検査機関できちんと検査をして正しい表示をしてほしいと、もちろん望むのですけれど、大企業はできるけれども、中小零細、家族でやっているような食品メーカーなんかどこまでできるんだろうというので、よくそういうところからもとても大変なんだという声を聞

きますよね。

○井須 そういうところはもちろん自前で検査はできないし、設備もないしということで、外部に頼むのですね。そうすると結構高い検査料を取られるのですね。でも、どこかで検査をしないものが消費者に出るとするのは怖いですよ、ある意味では。

○有田 怖いというより、その衛生管理は、例えば時々保健所なんかは抜き打ち検査をしていたとしても、原材料まではほとんどチェックできない。だから、たまに食べる分にはいいかなと思うのですけれども、毎回は食べられない。

○和田 免疫力の高いときね。

○有田 やはり食べ方ってあるじゃないですか。たまにはいいわみたいな。

○山根 リスクの分散ということですよ。そればかり食べると偏るかもしれない。

○有田 だから、例えば産地から直接買うのもいいんですけど、それは検査していないんじゃないかしらとか思ったりすると、おつき合いで買う分にはいいけれど、それをしょっちゅうというのはちょっと。検査とか残留農薬の検査とかしていないんじゃないかと思うわけです。やはりそれは考えますから、物を人に売るときには最低限残留農薬とかそういうのは調べた形でというのは思うのですけれど、ただ検査料が高いじゃないですか。だから、たまに食べる分にはいいと。

## (地域・行政)

○和田 でも、これからは政府がここに援助だのお

金を出していくんじゃないくて、底上げするためにそういうところの衛生管理と品質管理をどうしましょうか、じゃあ検査しましょうとか何とかというところにお金をばっと出すという重点的配分をこれからはしていく必要があると思いますよ。衛生管理というのは特に。

**○島田** 私、この間ある県に行ってきましたが、県として農産物とか食品をいっぱいつくって売っているわけですよ。しかも輸出もする。米なんか最たるものですよね。だから、県として安全性をテーマにしたもので他県に勝るものを指導する。県自体がやるわけにはなかなかいかないけれど、そういう指導はできるでしょうと。それから、そういう試験をすることは確かに、まんじゅうをつくっているとかああいうところはどだい大企業じゃないわけですよ。ですから、そういうのは県が補助、例えば試験費用が〇〇万円かかるのだったら、あなたのところできちんと条件を整えれば半分は補助しますよみたいな仕組みとか、それから試験所のネットワークを県内でつくるか、そういう提案をしてきたのです。そんなのハイわかりましたというわけにはなかなかいかないですけどね。そういうように、国が動く必要もあるけれども、県とか自治体が、自分のところだって自治体がみんな夕張りみたいになってしまったら困るわけですから、一生懸命税金がふえるように、強制力をつけて、地場産業だとか、B級グルメみたいなものも一種のそういうことだと思うんですよ。だから、そういうことであれば安全ということに目を向けた競争力を我々と一緒にやりましょうよと話してきたんですよ。

**○山根** 私も何年か前に狭山茶の現場産地見学会みたいなのがあつて行ったのですが、県の農産部というのかな、担当の方も一緒に、いろいろ説明したり、県の資料を配ったりして

いたけれど、埼玉もいろいろな農産物がすごく盛んだから力を入れているというか、埼玉は県として随分頑張っているんだな、自治体も協力しているんだなど。ブロッコリーのところは和田さんも一緒に行きましたっけ。お茶とブロッコリーの産地。

**○和田** 行きましたね。

**○山根** 随分手厚い支援がありそうな感じを受けましたけれどね。地域地域で違うのかな。

**○有田** でも、研究所とかが割とブロックごとにあつて、そこで地場の原産というか、そういうのをどういう売り方をしたらいいとか、技術的な面の支援も農水の方では技術会議みたいなところでやってはいると思うのですが、私は、それを加工する段階で、小さなところだったら、実際問題、買ってくる小麦であるとか、さっきのまんじゅうで言えばあんこの原材料ですね、それがちゃんと保証されていれば、あとは小さな加工場は衛生管理で十分だと思うんですよ。だから、そのもとをどう保証するかみたいな。

## (試験・検査)

**○島田** もとの生産者なり企業がこっちのメーカーに売る時に、品質検査したものの証明書を添付してくれると良いと思うのですが。こっちでまた検査すると二度になってしまうし、小さいからできないこともあります。

**○有田** ごまかしはどんな製品よりも食品が食品が一番できるんですよ。もう混ざったらわからなくなってしまう。検査はできるんだけど、それは膨大な費用をかけてDNA検査するような形になってしまうので、信頼関係を持つために、例えば動いていく、トレースで

きるような形の何かがちっとあれば、小さな加工場が一々そこまでやらなくてもいいと思うのです。

○安元 お菓子屋さんに限って言えば、小豆の産地の検査をきちんとする。小麦とか米粉の検査をして、米粉とか小麦の製粉所の品質管理と衛生管理がきちんとなっていてところから持ってきたら、そこは大丈夫だというふうにするれば。

○有田 そのロットごとにね。

○安元 ロットごとにしておけば。

○島田 それをメーカーが記録保存しておいて、何か消費者から言ってきたときにはさっと、はいと言って提示できる準備は必要ですね。

○山根 何か問い合わせがあったときには、ここがこういうものを使ってこういうふう加工してつくりましたということがきちんと書類としても残っていて。

## (養殖・産地)

○安元 それと、もう1つは、養殖業なんかは、昔はワクチンが抗生剤とかって騒いだ時期もありましたが、今はきちんと予防接種みたいなワクチンをやった記録は全部残しておきますよね。養殖業の安全性。でも、それを知っている人たちが少ない。

○有田 古いままの知識でやっている。でも、全部がやっているとは限らないから。

○安元 だから、今のところ、大体有名な産地は全部していますけれども、そういうのを押し出すのが下手なんだと思うのです。

○和田 下手ですね、確かに。

○山根 養殖のイメージがまだね。

○安元 小豆の産地でそうやっていたとしても、もしかすると知らないのかもしれないし。だから、そういう事を行う一方でお知らせをどうするかというようなところを一緒になって行っていかなくてはいけないんだと思います。

○和田 養殖の現場なんかも見学に行く機会はあるんですけども、行ったときに、どういう飼料を与えていらっしゃるのかと言っても、別に見せたくないというのではなくて、散々話をした挙句、じゃあ袋を持ってきましょうと言ってえさの袋を持ってきて見せてくれたのです。だけど、そういうものを消費者にぱっと見せて説明しようという……、何というか、これは隠しているんじゃないなとそのとき直感したんですよ。見せるということに思い及んでいらっしゃるなと。数年前ですけれどもね。そこら辺のところはまだ漁業については農業以上に消費者とのやりとりとかそういうことがおこなわれているなという気はしますね。

## (原材料)

○有田 加工のところにまた戻りますけれど、例えば遺伝子組み換えでないとか、表示の仕方がありますよね。ところが、日本はほとんどアメリカから輸入してきていて、9割方輸入がアメリカだとすると、今、アメリカの大豆の8割が遺伝子組み換えになっているわけですよ。多分、特別に国内で遺伝子組み換えでないお豆腐をつくらうと思えば、できることはできると思うんですよ。国内産の大豆の適用率を上げようとしているので、多少は上がっていると思います。でも、こんなにお豆腐がいっぱい出ていて遺伝子組み換えでない

のがこんなに売られている。要するに、遺伝子組み換えですと書いているようなお豆腐なんて探すのは大変じゃないですか。それはもう輸入しているときからコンタミというか、混ざっているというよりもほとんど遺伝子組み換えの大豆になっているはずなのに、えっと思う。さっきの原材料のというのは同じ感覚なのですけれど、それを怖いと思うか、怖くないと思うか、またちょっと嫌だと思っかは別ですけれどね。町のお豆腐屋さんに行くときにはそれはもうわかっているはずなんですよね。多分、安く売ろうと思ったら遺伝子組み換えの大豆でやるしかないわけですよ。

うので、嫌な人は遺伝子組み換えじゃないものを買えるような形を残しておくという形で表示が始まったはずなのですけれど、今はあの表示が何か誤解を生む、遺伝子組み換えのものがすごく危ないというから表示が悪いのだと言われているみたいなんですよね。だから、当時主張した者としては、ちょっと誤解されていると。要するに、何も危ないという判断を主張しているわけではない。嫌な気持ちはあったとしてもですよ。そうではなくて、選ぶ権利を保障するために表示は残しておいてくださいと言っている。もう一つで町のお豆腐さんが……。

**○井須** それは国もちゃんとわかっているんじゃないですか。

**○山根** あんなに国産大豆があるわけないということでしょう。

**○有田** 国が監督するというよりも、売っている人、仕入先ですね。大豆の仕入先が、お豆腐さんに、これは遺伝子組み換えじゃない大豆ですよと売っているかもしれないですよ。わからないですよ。

**○有田** そう。

**井須** 表示してしまうと売れなくなる。

**○山根** 魚沼産のコシヒカリがあふれているのと一緒で、本当かしらというのは思いますよね。

**○井須** 私も不勉強というか、わからないのですけれども、遺伝子組み換えは不安があるから使わないようにしましょうというスタンスじゃないんですか、日本の国は。

**○安元** 油なんかはちゃんと書いてあるね、不分別と。

**○有田** そうですけれど、実際は国がそう言っているわけじゃないですよ。国は一応安全性を評価していて大丈夫ですよと言っているわけです。だから、表示も遺伝子組み換えですと書いたとしても、基本は、あれは危ないですよと言っているわけじゃなくて、選ぶ権利を保障しているだけだから、こちらもそういう主張で、安全性評価が技術的に検査機関で私たちができるわけじゃないので、だったら選ぶ権利を残してくださいということで、遺伝子組み換え大豆とか、遺伝子組み換えでないとい

**○有田** だけど、不分別というのを知っている人が少ないから。

**○安元** そうそう。書いてあるけれど、お豆腐については、だれも100幾らの豆腐を自分で買って検査機関に持って行って検査を行う人はいない。消費者団体がやれば別ですけど。でも、検査を行ったときにどうするのという問題もある。

**○有田** 安全だと言われているから大丈夫だろうと思って食べて気にしていない人もいっぱい

るんだろうなとは思いますが。

○和田 油とかしょう油とか、表示の義務がかかっていないものもあります。

○山根 豆腐の表示は気になります。

○和田 9割方は遺伝子組み換えになっているし。きのうのテレビだったですか、3倍早く成長するサケであるとか、それからアレルギーを持たないペットの猫とか、遺伝子組み換えがアメリカでは非常に進んでいますよね。それはヨーロッパと丸きり違うところですし、表示もEUの方は非常に厳しいですよね。日本の場合だと、入ってくるものが多いだけに、5%混ざっていても認められてしまうとか、上から3位までのものを表示するとか、そういう意味でEUあたりから見ると非常に緩い縛り方になっているわけです。ですから、きのうはあのテレビを見ながら、本当にどこまで遺伝子組み換えの技術が使われていくんだろうと思いました。

○有田 もうストップは無理ですよ。

○安元 無理です。

○和田 安全性の問題と、それから生態系に与える影響というのがやはり。

○井須 それは我々のレベルではどうしようもないので、やはりそれは国が調べて、問題ありとかなしとかで。

○有田 一応調べる法律は環境省、農林水産省にあります。

○井須 問題がないのであれば堂々と使えばいいんじゃないですか。

○有田 堂々と使えばというよりも、日本のメーカーが今の技術でやろうと思ったら海外メーカーに技術料を払って商品化しないといけないから、ちっとも日本のメリットではないけれど……

○井須 輸入してもいいのですけれど、遺伝子組み換えの大豆なら大豆ですよということをオープンにしてね。

○有田 オープンにしています。

○井須 表示していないというだけの話ですか。

○安元 表示もしているけれど、最初の話に戻ると、小さなお豆腐屋さんのレベルではわからない。仕入れた先の大豆を使っているだけで。

○有田 もちろん検査の方法はあるんですよ。これが遺伝子組み換えの大豆だと、もともがあれば、比較すれば。だけど、それは小さなお豆腐屋さんが一々できないですよという話なんです。だから、もとをきちっとしなければだめなんです。だけど、みんながそうやって書くとわざわざ買わないから。調べてみたらほとんど遺伝子組み換え大豆でつくっていたんだけど表示はされていないというのが現状だったと、数年前にある消費者団体が調査したときにわかりました。

○島田 数十年も何世代にもわたって遺伝子組み換えを食べて問題があるかどうか、これは50年かかるか100年かかるかわかりませんが、その不安を言っている人は多いですよ。まだ新しいから。確かにこのたんぱくは亀の甲では安全だと証明はされているかもしれないけれども、歴史がないから。

○有田 少なくとも1996年に入ってから、その

前20年検査していて、もう10年20年に近いところに。

**○井須** そちらの方にまた入ってくるのですが、そういう懸念があるのであれば、それをストップさせるのは国の役回りだし、安全ならばストップさせなくていいのだという判断をしなければ永久に遺伝子組み換えのやつが進まないですよ。外国で進んでいて、もし日本だけがやめるというのだったら、その理屈は何かとか、全部一般国民に説明しなければいけない。現状では漠然としていて、かえって不安です。

**○和田** 説明しているのです。

**○安元** 指定検査機関もある。

**○山根** ただ、日本では栽培もしていないし、日本製のものの販売もできていないわけです。

**○和田** 日本では栽培していないわけですね。

**○有田** でも、どこかで植えているということはある。海外メーカーが種を持ってきているから。

**○井須** 我々が食べているものの大半が輸入ですから、実際はそれを食べているわけですね。

**○山根** もう相当に入ってはきている。

**○井須** そういうことを国民が知らないということですかね。

**○有田** 一応知らせるような形であちこちでコミュニケーションはしているのですが、全員の人が聞きに来るわけじゃないので。先ほどヨーロッパの話も出ましたけれど、例えばデンマークの豚は安全だと思うけれど、私は

遺伝子組換えのえさを食べさせて安全性が問題になるとは思っていないんですよ。胃の中で消化するものだから。でも、それが問題だという消費者団体も。だから、消費者団体によってもいろいろ考え方が違うと思いますけれども、遺伝子組み換えの飼料を輸入してデンマークの豚は生産していて、それが問題だとグリーンピースなんかは言っています。別にお肉には問題ないという人もいます。だから、遺伝子組み換えのF1というか、次の世代ができないことになっているんだけど、何となく生えてきてしまって、大豆だったら花粉が飛ばないからまだいいんですけど、菜種とかだったら飛んでしまうので、雑草にもそういう性質が移ってしまう、伝播してしまうのが問題だというのは一方であると思うのです。

だけど、スペインなんかもう既に遺伝子組み換えのを植えていたりするんですよ。だから、単純な反対というよりも、ちゃんと安全性評価がきちっとされるような形をしていかないと。現実にはそういう状態。けども、私が言いたかったのは、小さな町のお豆腐屋さんじゃーそんなことは検査できないので、原材料がそうであれば、きちっと表示すること。高く売っているのだから、ひよっとしたら、日本産と書いてあっても違うかもしれない。私たちは逆にだまされて、高いもの、300円で買わされているかもしれない。だから、そういう意味で、原材料がどういうふう保証されていくかというところで、遺伝子組み換えの問題に入ってしまったので。

## (トレーサビリティ)

**○山根** だから、すべての商品でそういうトレーサビリティがきちんとしているという確証があったらうれしいということですよ。原材料



にしても、生産方法にしても、きちんとオープンにして、できますということをやったっていただけたらありがたいかなと思いますね。

○安元 お米でも野菜でも、きちんとした産地というか、きちんとした生産者というか、規模は別にして、あの人のつくった米はおいしいとか、あの人のつくった野菜はおいしいと言われる人は、昔からきちんと記録をつけているんですよね。記録がつけられないとか何とかというのは言いわけだと思っています。そうすると付加価値も上がってきて、価格も、その人のものはおいしい、安全だというものがつければ、それはその人に返ってくるのですから、面倒くさいとか、忙しいからできないとかということではない。昔から大学ノートに米の記録をつけていたおじいちゃんとかがいるわけですね。そういうのはやはり自分のところに返ってくる付加価値なんだということ。そうすると私たちも、それこそ安心して買えばそっちに返っていくわけですしね。

○有田 済みません、目的のところを一応気にしながら話しているのですけれど、横道にそれてしまうのですけれど。

○井須 いやいや、それはいいですよ。

## (賢い消費者)

○有田 やはりニワトリと卵の関係だと思うのですが、消費者が賢くならなければ検査機関とか表示とかは生きないと思うんですよね。

○井須 おっしゃるとおりですね。

○有田 だから、それを教育しながら、ただし消費者が賢くならなければというとか義務ばかり言われているみたいなので、メーカーや検

査機関なども指導というのですか、先ほどおっしゃったように、正直な企業、社会に貢献するとか、そういう企業じゃなければ生き残れませんよということが伝わって欲しい。こういう大変な時期になってくると、正直にやっているばかりじゃもうからないというふうになってくるのではまた問題なので、そういう意味でも、メーカーにもそういう表示とか消費者がどんなことを望んでいるかというのが正しく伝わり、それを受けとめた企業のものだったら買おうと思うような仕組みができると思います。そのためにも表示は大事かなと思うのです。

○安元 お知らせの方法として、勉強するとか、ホームページに載せるとかの他にもの見方について取り上げている本もあるんだけど、大して売れていないような本だったりもするのです。ですから、企業とか検査機関として、若いお母さんたちが読む雑誌とか、お嬢さんたちが読む雑誌とかに、そういうところにこういう記事か何か、そういうのをタイアップして売り込んでいくというのもこれからは必要かと思います。インターネットで見るといのは意識ある人しかそういうところは検索しませんからね。そういうことは大切で、相互にそういった勉強をして育っていくのが大切だと思っています。

○島田 学校での教育なんかはどうなのでしょう。

○安元 今は総合教育もありますけれど、そういうので何をしていいかわからないという先生もいるらしいから、そういう人たちに企業が売り込むとか。

○有田 だけど、指導要領が変わってしまうから、そんなゆとりはなくなってしまう。

○和田 家庭科が活かされればいいかな。

○山根 そうそう。中身はふえたけれど授業数が減ったと嘆かれている先生が多いですね。

○安元 企業で環境、環境と騒いだときに、ある自動車メーカーとかある家電メーカーが副読本みたいなのをつくって配りましたよね。大手ですけれど。そういうのも何か必要かもしれない。

○和田 やはり学校、家庭、社会という、そのどれがやるというんじゃないで、そうやって三本立てで。これは食べ物に限らないと思いますけれど。

○井須 そういう活動をさらに加速、充実するには、行政が税金をうまく活用してアシストするという仕組みが必要です。関係者だけでやりなさいと言っても難しいと思う。

○山根 場づくりみたいなことがね。

○有田 あと、消費者団体にもうちよっと予算をくれば幾らでも。やりたいけれどお金がないんです。

○山根 やはり地域、地域で、その場その場でいろいろ問題も違ったり、いろいろ話題も違うでしょうから。

○井須 お役所の主催で集めても余り人は来ないから、お役所が陰で黒子になって、表に立つのは消費者の団体の方とか企業でも熱心な企業だとかが良いと思いますね。

○安元 NGOだっていいんですよ。

○井須 ええ、NGOもそうですね。そういうとこ

ろがもっとこの目的に対して活動が活発になれば、日本全体のレベルが上がりますよね。そうすると社会が安全・安心につながっていく、少なくとも今よりは進むんじゃないかなという気がしますけれどね。

○和田 アンケートなんかにも出ていますし、売場で買い物をして何を見ていらっしゃるかなというのを見ても、さっきもお話が出ていましたように、必ず裏返して、それで聞いてみると、これは消費者運動をやっている人じゃなくて普通の人たちが一番気になるのが、日付表示と食品添加物、それからどこでできたものなのかとか、そこら辺を見ているという方は多いですね。ですから、添加物なんかについても、日本は割と厳しかったのですが、最近はいろいろな化学物質がふえてきていますのでね。

○有田 複合汚染というものです。

○和田 ええ。そこら辺のところの一緒に使われたときの問題というのは、10年ぐらい前ですか、これから21世紀の安全な生活についてという、ちょっと正確に覚えていませんけれど、当時の厚生省で検討したときに、化学物質の相乗作用について、それとか小さい子供とか妊婦とか、その辺のことをこれからは考える必要があるということは一文ちゃんが入っているんですね。これは政権が変わろうが何が変わろうがということで、素人としてもその辺のところの疑問というか関心というのは変わらないんじゃないかなと思います。

## (食の関心の変化)

○安元 質問してよろしいでしょうか。この資料をざっと見たら、ほとんどレトルトの表示ですね。何でそう思ったかという、今、御飯を

お家につくれない人とかつくらない人とかが  
すごく多くなっていて、その象徴みたいな資  
料だなと思って。

○有田 そういう感想だったのですね。

○安元 ええ。だって町を歩いていて、昔ほど、夕  
方とか、時間帯も違ってくるでしょうけれど、  
6時から7時とか8時の間に、御飯をつくら  
れているにおいが余りしなくなった住宅街とい  
うのが結構あります。さる大学では朝食の料  
理教室というのがあったり、朝御飯の食堂を  
開いたり、婚活の講義をやってはやっている  
大学だの、いろいろとあります。御飯をつく  
れないかつくらないというのは年をとったか  
らではなくて、若い人たちでも多くなってい  
るから、その資料かなと思って眺めていま  
した。

○島田 いや、そんなことはないですよ。これの1  
0倍ぐらいパッケージを持っているのですけ  
れども、それでも全体のちょっとですよ。な  
ですから、どれを持ってくればいいのか具体的  
にはわからなかったというのが正直なところ  
なのですけれども。

○安元 私がこれを見て思ったのは、この間、久米  
宏が何か特番をやりましたよね。普通のお家  
の御飯の怖さみたいな。日経でも紹介された  
けれど、普通のお家の食卓が一番怖いとい  
う本が結構売れたのがありました。

○山根 何が怖いんですって？

○安元 結局は自分でつくらないとか、クリスマス  
イルミネーションとかお家の中を飾ること  
にお金が使われて食卓はお粗末なものになっ  
ている。

○山根 御飯をつくらなくて、そういうことに。

○安元 ええ。ハンバーガーとか、フライドポテト  
とか、カップめんとか、そういうのが並んで  
いるけれど、見た目のところにエネルギーと  
お金をかけて、食べるものはそんなに。

○山根 食の関心が低くなっている。

○安元 ええ、そうなんです。

○島田 こういう表示というのは総論と各論と出て  
くると思うのですけれども、総論になると膨  
大な数があり過ぎて、一つ一つ買っても安い  
から大した金じゃないですけれども、こんな  
になってしまいますから。ですけど、その中  
で、これは次回、いつの時点か、許されるの  
であれば、例えば米だけに絞るとか、乳製品  
だけに絞るとか、冷凍食品に絞った場合、そ  
れだと相当集めやすいわけですね。チャン  
スがあればそういった議論もいただければと思  
っているのですけれどもね。それから、きょう  
は総論というか入り口というか、最初とい  
うのはそういうものだと思うのです。遺伝子組  
み換えの話までいろいろ出ました。

話は変わりますが、日本の米は北海道から  
九州までいっぱい出ている、確かに新米とか  
書いて、何年産だと書いてあるけれども、本  
当かいなというのが実際にあるわけですよ。

○有田 それは思いました。お金があればすぐ検査  
したいものを。

○島田 米の間屋さんで商売して何十年という人が、  
私でも1割この中に古米を入れられてもわか  
りませんと、見た目はですよ、ということ  
をテレビで言っていたのを聞いたことがあり  
ます。消費者なんか何もわかりませんね。2割

3割入っていてもわからない可能性がある。けどそれじゃいけない、そういうものをどうしていくのだというような。検査の問題も一方ではあるし、検査自体の信頼もありますので、そういう議論も後日ちょうだいできる場を設定していただければ我々としてはありがたいなど。究極的には全部試験・検査しかないですよね。それで、試験所側の能力がないとか、試験所がなあなあでやっているとかということになるとあんばいが悪いわけでして、今度は試験所の能力と、きちっと公正・公平にやっている試験所だというお墨つきをJABが与えるというのが認定制度です。

思ったので。

○井須     どこか1カ所しっかりとしたところがあって、そこをいろいろなところが活用すれば安くなるのでしょけれども、それにしたって試験をやらないよりはお金は当然出ますよね。

○安元     野菜や米というのは、結局は土とか水とかを食べるようなものです。上のものは、根っこから吸ってできたものですから。だから、試験をするということは、それだけ自分たちも安心ですよね。それで信頼を得るために試験を確立していくことは大切だと思います。

○有田     お金はどのぐらいかかるのですか。

○有田     でも、まずは加工品でしょうね。

○島田     認定料ですか。これは認定範囲により異なります。

○安元     加工品ですね。

○井須     認定というのは、試験所の組織やマネジメントシステムがしっかりしているか、検証された試験方法に対して、その試験ができる設備があるか、力量のある人材がいるかというようなことで見ていくので、試験方法がたくさんになると審査工数もたくさんになります。平均的な試験所の場合で、約150万円ぐらいでしょうかね。

○和田     お米の今の安全とは直接関係ないのでしょけれども、例えば、100%ひとめぼれならひとめぼれで、産地も1カ所でとなると、表示は極めてシンプルで、検査もしやすいけれども、今私たちが問題にしているのは、お米を精米するときにはふるいにかけてますよね。そのふるいからこぼれた米を今度は安い米の中に混ぜるわけですよ。くず米を。何ミリというふるいから落ちたお米を混ぜるわけですよ。けど、例えば国産であることには間違いのない、それからコシヒカリであることにも間違いのないかもしれない、けどブレンドした場合とか、とにかくお米についてはいろいろなことがありますので、100%の場合には昔から言っているような産地産年品種とかというのが、それで100%というのが一番わかりやすいですよ。けど、ブレンドしたものについての表示とか、その確認方法とか。今は必ず検査を受けなければならないということではないですから、未検査米というのがある世の中ですから。だから、単純に国産10

○安元     でも、HACCPとかISOから見たら安い。

○有田     でも、今は当初よりは下がっているから。最初は500万円かかったのがもう200万円ぐらいに。

○井須     150万円でも小さいところは厳しいというお話はありますけれどね。

○安元     でも、産地だったら農協ですればいいと今

0%と書いてあるのに安いと思って買ったら、本当にまずくてどうしようもないというようなあれが出てくるわけですね。下にこぼれたようなくず米をお米に入れて、それでも通るわけですからね。例えばコシヒカリならコシヒカリのくず米を混ぜていけば、コシヒカリ100%で売っているわけですからね。だから、お米の表示についてはそのようないろいろな問題がありますね。

**○山根** だから、品質がわからないということと、表示だけでは品質までが読み込めないということですね。

**○有田** そのときには試験所の役割は？

**○山根** 農産物検査というのは目視だというから。

**○安元** でも、産地とか何かは同位元素で全部今はできるので、やってしまって、お米でも産地偽装というのはみんなばれてしまうという時代ですから。ただ、ブレンドした場合には、その比率によってわかるけれど、検査料は高くなるでしょうね。一々しないだけで。

**○山根** でも、DNA検査も昔に比べたら時間もお金もかからなくなったらしいですね。

**○井須** 試験所認定制度のお話は、きょうは本題じゃないので詳しくは説明しませんけれども、世界のどこかで1回正しく試験されれば、それをまた輸出するなり輸入して別の国に持って行って、それを受け入れたところで心配だからもう一回試験をしてみるということはしなくても済むような仕組みというのがISOの今の制度なんです。現実にはこれは理想論であって、心配だからやってみなければいけないので現実にダブルでやっているケースも聞いていますけれど、では試験した相手が信

用できるか。自分のところは大丈夫だと思っているけれど、相手はどうもと思ってしまったらだめなんですね。本当に信頼に足る相手かという見極めが大事なんですけれど。

**○有田** 前回JABさんがの説明に来てくださったときに言ったかもしれないですけど、組織を上げて不正をやろうと思っていたわけじゃなくて試験担当者が忙しいので試験をしないで試験結果を「安全」ですと出してしまうようなこともありました。だからこそ時々チェックしたり、3年に一遍とか、もちろん1年に一遍とか、試験所の評価が必要だと思うんですけどね。データの抜き取りとか、どういふ試験をしたとか。

**○井須** 認定を取ってもサーベイランスでチェックするとかですね。ただ、人間のやる仕組みの中ですから、100%そういうことを見抜けないケースもあります。故意にやろうと思えば隠せるケースはあるでしょうね。これが長続きするとは思いませんが・・・。

**○有田** 逆に言えば、検査結果ではなくて、検査機器とデータのグラフとかが出てくるわけですね。それをちゃんとつけてくれば、ちゃんと検査をやったんだなとわかる。でも、それもほかのを持ってきてここだけ書きかえてとか、もう切りがないのですけれど。

**○安元** でも、認定機関だというのが大切で、この間、私、試験所の認定数を聞いたときに、日本が760で中国が4,000と聞いたときに、えーっ、安全の信頼性の差というのはすごいと思いました。

**○井須** 私自身は認定機関の仕事もしていましたけれど、その比率で日本の試験所の信頼性が低いとは思っていないんですよ。日本の試験所

はレベルが高いと思います。高いと思いますけれど、ただ、認定を取っているかどうかという数だけ数えると少ない。だから、もっとたくさん取ってほしいなというのが偽らざる気持ちなんですけれども。そうすれば消費者の皆さんにもアピールできるし、海外に輸出するときだって全部通るわけですね。そのところに気づいていただいているんですよ。

会という形でいろいろお話を聞かせていただきましたが、私どもはもっと大勢の主婦の方の声もお聞きしたいなと思っております。それはもうアンケートしかありません。今年はスケジュールの関係でできませんでしたが、来年度にまた改めて御提案させていただきたいと考えておりますので、よろしくお願いたします。

○安元 農産物だって海外に輸出できるんです。

○山根 了解しました。

井須 高くたって売れますからね。

○井須 きょうは長時間にわたりご協力いただきまことにありがとうございます。

○安元 日本のリンゴは売れますもの。

(文責 JAB 試験所協議会)

○井須 1個1,000円だって売れるんですから。

○安元 成田で売ってますものね。

○有田 イギリスでも、すごく単位が違うぐらいに高級品として売られていました。

○安元 単位が違う、日本のリンゴというのは。

○井須 イチゴだって、高い値段でもおいしいから売れるんですよ。

○有田 ヨーロッパのイチゴはおいしくないものね。ろう細工みたいな感じで。

○井須 日本の製品というのは、いいものは超一流ですよ。

○安元 それのお墨つきを得るのですものね。検査して出せるということは。

(結び)

本書の内容について、当協議会の許可なしに複製・転記・変更することを禁止します。

○井須 そろそろ時間になりました。きょうは座談



編集兼発行人 井須 雄一郎 発行所 J A B 試験所協議会

住所：〒141-0022

東京都品川区東五反田 1 丁目 22 1 五反田ANビル 3 F 公益財団法人日本適合性認定協会内

電話：03 5798 8820 FAX：03 5798 8821 E-MAIL：info@jablas.jp URL：http://jablas.jp