コーディネーター 皆さんこんにちは。私はただ今紹介に与りました、長崎県の総合農林試験場の環境部におります藤田と申します。環境部というところにはですね、病害虫科という部署がありまして、病害虫の被害から農作物を保護するという、その具体的な方法をどうしていくのかとか、農家のニーズに応えていくためにはどういう技術をつくっていけばいいのか、そういう部署がありまして、どちらかという農薬行政の立場の方に立っており、消費者から責められる立場といってもいいのかもしれませんが。なるべく一消費者の立場に立って公平にこのパネルディスカッションを進めていきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

それでは早速パネルディスカッションを始めていきたいと思えます。パネリストの方がお見えですので、それぞれ自己紹介をかねて、あるいはそれぞれの団体なりの農薬と食品についての考え方、ご意見を言っていたきたいと思っております。まず最初に、生産者を代表されまして、島原雲仙農協大雲仙トマト部会、安全・安心なおいしいトマトを作っておられますけど、その部会長の井口様よりお願いいたします。

井口氏 ご指名ですので、座ったまま失礼させていただきたいと思えます。大雲仙トマトは島原半島でつくっているわけですけど、前は有明海で、後ろは雲仙だけという、とても狭い土地で作っております。平地でないところで作っておりますので、水はけがいい関係でおいしいトマトが出来たんですけど、20年位前までは長崎の方で原城トマトというという名前で、皆さんのなかにはご存知の方もいらっしゃるんじゃないかと思うのですが、部会が発足しましてから、昭和23年くらいからトマト作りが始まりまして、農協のトマト部会となってからですね、43年だっただと思えますが、農協で本格的な栽培が始まりましてやってたわけですけど、やっぱり農薬を使ってハウスの仕事をしたら体調を崩す、その関係がどうしてもハウス内と外の温度差が10度以上あるということで、体調を崩すと言われてたんですけど、平成13年くらいですか、本格的な減農薬、減化学というのを始めまして、農薬を使わないでもできるんじゃないかということでですね、おいしいということを始めるときに水を控えて作るということですね、水を控えればおいしいトマトが出来るんですけども、収量も減るということでなかなかやるわけにいかなかったんですけど、おいしいトマトを作るということで水を減らしたら、農薬を使う必要も現行の2分の1に落としても別に差し支えないという状況になりまして、おいしいトマトと減農薬というのは繋がっていくものだなあと認識しながらですね、それで今トマトの縁にはすべて防虫ネットを張り巡らせてまして、害虫の防除に努めて、中に入った害虫をバグスキャンといって蠅取り紙のようなものですが、それでくっつけて防除をします。害虫の方はそういう方法で精一杯減らしていったら、病気の部分は湿度を落とすことによっておいしいトマトを作り、そして病害虫の発生を抑えるというような栽培をしております。おいしいトマトを作ると水が減らすと病害虫も減りますが、収量も減りますので、販売団体が8度、10度というように糖度を表示しまして、単価を設定して販売するようにしております。収量を減らして糖度を上げて、単価が同じだったら、やっぱりみんなが生活を考えて作っているわけですから、どうしても収量を取ろうというふうに走ってしまいますので、収量を落としても生活が安定できるようにということで、区分出荷というのをおこなって皆さんにお届けしております。

コーディネーター どうもありがとうございました。大雲仙のトマトと申しますとね、長崎県で特別栽培農産物という認証制度があって、いくつかの団体がその認証を受けているのですが、

JA グループとして初めて特別栽培農産物の認証を受けて、京阪神あたりでも非常に高い評価を得られているという、そういうグループでございます。

それでは続きまして、皆さんご存知の夢彩都というスーパーマーケット、大波止にありますけど、その株式会社イズミの方で、青果佐賀・筑後地区バイヤーの井上様にいろいろとお話をいただきたいと思います。

井上氏 井上でございます。よろしく申し上げます。先ほどご案内あったように、私どもイズミという会社は、長崎では夢彩都、九州管内ではゆめタウンという形でですね、店舗展開しております。そこで私、青果物のバイヤーをしております。その関係上、青果物に関係した当社の取組を簡単に紹介させていただきたいと思います。

まず、量販店のお客様が求める農産物として要件が多々あるんですが、その中でも、おいしい、鮮度がいい、価格、出荷量、いつでも買える、安心・安全であるという要件があがってきます。その中でもできれば地元の商品がいいと、産地と消費地が近いというのも安心という要件の一つになっているようであります。今度は私どもバイヤー、販売する側の求める農産物としまして、お客様と一緒に味がいい、なぜかという、その味を知っていただく、評価していただくことにおいて再びお店に来ていただける、そういった商品を求めています。安定供給、品質にブレがない、味にもブレがない。その中でもまた今度は安心・安全という形で、万が一の問題発生が出た場合に、トレーサビリティが確立されている、生産履歴がしっかりできている産地・生産者ですね、取組を増やしていっております。その中で、多くはないんですが、私どもの中では進んでいる取組という形で、一つ商品を紹介させていただきます。

青森産の甘果りんごという、甘果というのは私どもがつけたネーミングなんですけど、このりんご6個入っておりますが、この一束一束にQRコード、携帯にとって、生産者・業者のホームページに飛ぶようになっていきます。これを開くことによって、そのりんごは誰が生産されたのか、グループの中には何十年もりんごを作っている方いらっしゃいますので、誰が生産されてきたものか、いつ農薬等を使っているのか、収穫はいつなのかというような確認がとれる蜜入りのりんごであります。

これが説明の流れなんですけれど、生産者の方から、青森にりんごの市場がありますのでそちらの方に生産履歴が行きます。消費者の方がりんごのQRコードを照会することによって、りんご業者のホームページに飛びまして、そこで先ほど言ったようなものが確認できるような形になっております。りんご業者の方ですね、QRコードを一束一束貼り付けております。

こだわり商品の提供方法ですね。私どもいろんなところの産地に出かけたりして、いいと思った商品に関しては専用ショーカードとついておりますけど、698円と書いてある隣ですね、その商品特徴とかおいしさをアピールするショーカードを取り付けております。この中には極力生産者の方の写真を取り込むようにして、顔の見える商品として提供いたしております。またお勧めする商品に関しては、下側になるんですけどシールを取り付けまして、自宅に帰られてもその商品の特徴がわかる、また、次ご来店の際にこのシールを目印にして買っていただくというような取組をしております。

JAS有機農産物を昨年から強化いたしております。それまで何度か取り組んではですね、やはり販売が続かなかったとして何回か挫折しましたが、今回は本気になって取り組もうというかたちで、全国から認証を受けた商品を取り寄せて、売場の方で展開しております。この写真は夢

彩都の写真ではないんですけど、当社での最大パターンでの展開という形で行っている店舗であります。

取り扱い品目といたしまして、年間通じてできる商品、その他季節商品ございますけど、現状35アイテム取り扱っております。

先ほど量販店のお客様が求めているもので、安心・安全なものの中でできれば地元の商品の方がいいという形の取組としまして、九州全体で、中国地方にも店がありますけど、各店舗ごとにチラシを打ちまして、地産地消という形のチラシを全店で実施しております。こちらのチラシは長崎の夢彩都で行った地産地消のチラシなんですけど、地元の業者さん、農協さんと企画をしましてチラシを打っております。この際、店舗の担当者が産地の方に出向いてですね、直接商談をする場合もございます。

こちらの方は先日行われましたトップファーマーフェアという形で、『ながさき農林業大賞』を受賞された生産者の方の食材を一同に会しましてPRを実施いたしております。こちらの方も食品館長、青果担当者が数ヶ月前から、打ち合わせを実施いたしまして実現した企画でございます。

写真ばかりですみませんが、こちらの方が地元のJA様、生産者様とタイアップをした企画の写真でございます。

こちらの方も同じ写真でございます。店や店舗によってはですね、常設している地場野菜コーナーというのがありますが、こちらの方はJAさんを中心に一緒に取り組ませていただきまして、その商品に関してはですね、生産履歴を確実にとった商品だけを出荷してもらうようにいたしております。

こちらの方は行政とのタイアップ、雲仙市で物産フェアを行ったときの写真でございます。ちょうど夢彩都7周年ということで大々的に実施した企画であります。

以上、簡単でございますが、私どもの取組でございます。

コーディネーター どうもありがとうございました。さすがにバイヤーさんだけあって説明を聞いておりますと、夢彩都で農産物を買に行こうかと、そういう気になった説明でなかったかと思えます。

それでは、ララコープの統括理事をされております牧野様よりご説明・ご提案いただきたいと思えます。

牧野氏 生活協同組合ララコープの理事をしております、牧野と申します。どうぞよろしくお願ひします。今日取組のお話をさせていただく前にですね、生協が販売しているギョウザで人体に被害を及ぼす事件が起きたこと、地域の皆様いろんなご心配とご迷惑・不安を与えていること、本当に申し訳ないと思っております。その中で、今日このご報告させていただくこと心苦しいのですが、普段組合員活動で一生懸命やっていることの報告をしたいと思っておりますので、よろしくお願ひいたします。

今日のディスカッションのテーマが「みんなで考えよう！『食品』と『農薬』」ということですので、長く産直という活動をしております。その紹介をしていきたいと思ひます。

普段から生協は組合員の声を一人ひとり受け取れるように、商品を注文する注文カードの中に「私のひとこと欄」というのをつくりまして、皆さんの声を上げていただきます。この間いろんな声をいただいております。長崎県はですね、昨年食の安心・安全ということで、アンケートをとられるのに、ララコープが協力させていただきました。このチェック項目の中で、結果をホー

ムページとかで載せていただくと、この3つですね、「生産者・事業主の法令遵守や衛生管理に疑問」がある、「科学的根拠に不安」がある、「過去に問題事例あり」というところに多くの方がチェックをされておられました。これが今まで私たちが一生懸命取り組んできた産直が出ていく答えなのではないかなというふうに感じたところです。

生協がこの間続けてきた産直というのは、「産地と直結する」、ということは略して産直としています。産地直売とか産地直送ではなく、人と人がつながりあうことで、一つの商品をつくり上げていく。安心・安全という言葉がありますが、安全はデータで、安心は人が作り上げていくものではないかなと考えて、日々努力を続けています。

農薬をどういうふうに使っていくかということを含めて、生産者の方をお招きしてよく交流会とか学習会を開くんですが、なかなか皆さんの参加が常にお願いできるわけではありません。また、お店でお買い物をするときに、どんな育ち方をしたのか、なかなか一つ一つ情報を載せることができませんので、一目で見てある程度の情報をお渡しすることができないかということを考えて、私たちのララコープでは「まんまる」というオリジナルブランドを作っています。もともと生協の産直には3つの原則がありまして、生産者と産地が明確であること、栽培、肥育方法が明確であること、そして、買う側である私たち組合員と生産者が交流できることというのをテーマに、さらにですね、農薬の使用量とか慣行栽培と比較してどういうものなのか表現できるようにして、取組を進めております。

農薬の不使用とか5割減、3割減ですね、慣行栽培と比較して表現することで、皆さんの手元に届けたいと思っています。ちなみにこの「まんまる」というのは長崎の特産品であるみかんをイメージしているんですけども、グリーンなのでなかなか皆さん気付いていただけないんですが、品質も味も満足の「まる」と消費者も買うときに安心して買える「まんまる」と、生産者とも交流していますね、生産者の方も安心して出せる、そして作っていける「まる」、みんなで「まる」という気持ちを込めて「まんまる」という名前にしています。

一番は、買う側の私たち組合員がどう関われるかということを大事にしています。組合員と職員、それから生産者の方と「まんまる選定会」というのを開きます。生産者の方に栽培計画をつくっていただいて、一緒になって管理カードを見ながら確認していきます。いつ、何のためにどんな農薬を撒くのかという計画をまず立てていただきます。選定会の時にはですね、圃場にも伺って今の状況とかお話を聞きながら和気あいあいと、そして厳しく選定会をさせていただいています。承認が出来た段階で、作物の実際の育成に入っていただきます。出荷の時には、職員の方で約束と違ってないかという確認をさせていただいて気候の状況などで薬品に違いがあったり、回数が違った場合には来期の変更も含めて確認をさせていただいて、私たちの手元に届くという形にさせていただいています。

選定はもちろん、こういう商品がほしいということなんですが、じゃ本当にそうだったのかということにも組合員は関わっていきたくので、年度末には確認会というのを行います。この時には、全部の確認会ではないんですが、1箇所以上は公開して、普段の組合員さんも生協が取り扱っている農産物ってどんなのかなあということを見れるように、公開確認会という形で実際の育てた状況、先ほどの管理カードと実際のを書いていただいて確認するということをしています。

そういうやり取りの中で、組合員さんは安心したとか、それから自分の思いを伝えることが出来るということにとっても価値があると思っています。それ以外にも、普段から交流をしていくとい

うことをしていますので、これ佐々町のお茶の生産者なんですけど、もう長く、いかに無農薬で育てていこうかという努力をしまして、毎年のようにバスで長崎からも交流に行っています。

去年はですね、初めて潮干狩り、アサリ、小長井漁協さんなんですけれど、今年ちょっと赤潮のことで大変なようなんですけど、生産者とお話をしながら、貝ってどんなふうに私たちの手元に届くのか確認させていただきました。

これはジャガイモですね。みんなでジャガイモの種付けをしながら、生産者の普段のご苦労をうかがい、これは採るほうですね、この日は一緒に玉ねぎも植えて、次の時にまた生産者との交流のチャンスを作るようにさせてもらいました。

あと、お米その他各地域でもいろいろな活動を続けています。ただ農薬を使わないでほしいとか、除草剤を使わないでほしいというだけでなく、生産者のご苦労を知りながら一緒にいかにいいものを育てていくか考えていくことが大切だと考えています。お店で「まんまる」の商品とそうでない商品が並んでいることがあるんですが、まだまだ値段で買っらっしゃる方もおられる中では、こういうことをいかに広めていくかということとはとても大切な取組と思っています。

農薬に対する生協の考え方というのもあるんですが、2000年、ちょっと前なんですけど、食の安心・安全ということを取り組む中で署名運動を行いました。全国の生協で取り組んで、1370万人が署名を寄せられました。いかに食に対する関心が高いかということと、これによってポジティブリスト制度の大きな原動力にもなったのではないかなと自負しております。

今日は専門家の方が農薬に関していらっしゃいますので、ここのところはいろんな取組をちゃんと私たちも学びながらやっていっているということ、わかっていたらと思います。

「もっとイキイキひと・まち・くらし」というのが、ララコープのコープメッセージです。食の安心・安全はもちろんですが、そして人の住んでいる街・暮らし自体がいきいきとしていける、そういう世界を目指しています。生協の商品だから安心ではなく、すべてのものが安心・安全なことになるような世の中になればいいという想いを込めています。流通業としての責任も持っていますので、安全なものを届けること、そして消費者団体としては先ほどの知る機会ですね、交流会や学習会をもっともっと増やしていきたいというふうに思っています。不安に伝える正しい知識をもとに私たちの活動も広げていきたいと思っていますので、皆さんも是非これからもご協力お願いいたします。

ありがとうございました。

コーディネーター どうもありがとうございました。生協活動という長い歴史の中で生協の理念を掲げて、消費者の立場ということと、それから小売業の立場、流通業の立場、そういう中で農産物の安心・安全を高めるためにいろんなことをやられてきた、そういうお話ではなかったかと思えます。

続きまして、長崎県食品衛生協会食品環境検査センター平野部長に、食品検査、農薬の残留分析をやっていただいておりますけれども、そのへんの情報をお伝えいただければと思います。よろしく申し上げます。

平野氏 平野でございます。よろしく申し上げます。私の方からは食品中の残留農薬の検査ということについて、話をさせていただきますが、その前にうちの検査センターの紹介をさせていただきます。

検査センターは食品環境検査センターという名称になっておるわけでございますが、これは社

団法人長崎県食品衛生協会というところがこの検査センターを作ったというところでございます。昭和54年に新設しまして30年近くになるわけでございます。検査の内容としましては食品の検査、これは理化学検査、微生物検査あるいは栄養分析、いろいろなものを行っています。最近はこの時期でございますので、残留農薬の検査が多くなっております。他に飲料水、水道水ですね、水道法に基づく飲料水の検査もやっております。環境関係の検査では、海とか川の水の検査あるいは大気汚染物質の検査とか、騒音・振動とかそういった検査も行っており、総合的な検査機関として、公共の利益に資するよとということで職員一同がんばっているところです。

こういった検査関係のほかに農産物の認証ということで先ほどありましたけど、平成13年には県内で初めて有機農産物の認定機関ということで農水省の認定を受けております。さらに平成14年には長崎県特別栽培農産物の認証機関ということで長崎県から認定を受けております。先ほど発表された井口さんの団体につきましても認証したということでございます。このような業務を当検査センターは行っています。

食品中に残留する農薬の検査ということの説明でございますが、これにつきましてはいわゆる公定試験法というのがございます。公定試験法というのは、厚生労働省が示した検査法でございます。を2つ挙げてございますが、告示試験法、これは食品衛生法の規定に基づきまして食品、添加物等の規格基準の「食品一般の成分規格」というのが定められております。その中に定められた試験法ということでございますが、ここではですね、不検出基準、食品から検出してはならないというものなんですね。これにつきましては、残留農薬基準ということで数値があるということなんですが、ここでは「不検出」ということで検出してはならないということになる。この検査をする場合にはこの告示試験法でやってくださいということでございます。不検出というのはどうしてか、数字が出てこないのかといいますと、これは発がん性等の理由で、ADIを設定できない物質、農薬ということです。そういうものについては不検出。ただ不検出とは言ってもですね、そのデータはどうだということで、これも国の通知があつておまして検出限界、その方法で検出する限界のレベルはどうだという数字もちゃんと出してあります。それから通知試験法でございますが、これは厚生労働省の食品安全部長からこういった検査項目についてはこういう検査をやりなさいと通知が出ておりますので、その検査法に基づいて検査ということでございまして、これはですね、残留基準が決まっているものでございます。1月現在で、811の農薬等について、残留基準が国の方で設定されているということでございます。平成18年の5月からポジティブリスト制度が施行されたわけですけれども、国の方でもですね、この残留基準値の設定について、精力的に基準を制定されているということで、非常に増えてきているということでございます。この基準が決まっている農産物の種類は130種類、畜水産物は60数種類ほどが決まっているというふうなことでございます。

これらの農薬等についての試験法でございます。例えばですね、2,4,5-Tについては、先ほど言いました不検出となっておりますが、数値的にどの程度までか、0.05ppm以下は不検出ということで、それぞれ種類ごとに国の方から数値が示されております。

これは通知法ですね。いろいろ一斉試験法というのは第2章にあるわけでございますが、ここにGC-MSによる農薬等の一斉試験法、これは農産物ですと、あるいはLC-MS、HPLCとありますが、これは後でまた器械を見せて説明しますが、今までは下の方にあります第3章の個別試験法、農薬等の一つ一つの成分について検査というものをやっていたわけでございますが、この

一斉分析となりますと多種類の検査を出来るという試験法でございます。こういったものが国の方から示されておりまして非常に検査の効率化というものが図られておりますし、依頼される方の検査料金の低廉化というものにもつながっているということでございます。

これから検査法に入っていくわけでございますが、残留農薬の分析というものにつきましては、非常に手間がかかるということです。お分かりいただくためにこう出したわけですが、ここに挙げているのは通知法に基づいた LC-MS による農薬等の一斉試験法で、これは通知法を挙げているわけです。残留農薬の分析となりますと、その食品中に含まれている農薬を抽出しないとイケない。分析できるように抽出しなければいけないということです。なぜかという、食品中にはいろんな物質が含まれています。その物質が残留農薬の分析を妨害し、正しいデータを出せなくなります。そういった妨害物質を除去するんですね、そのために精製工程というのが出てくるわけです。こういった複雑な前処理、これ前処理といいます。前処理を済ました後に器械にかけるということで、これは下の方に LC-MS/MS と書いてありますが、こういった分析をするには、分析の精度が非常に重要でございますので、そういったものをきちんと守りながらデータを出しているということでございます。最近是非常に立派でいい器械が出ておりますので、そういった器械の維持管理、それから検査員の技術向上、こういったものを訓練しながら検査をしているということでございます。

今から概略ですが、残留農薬を検査する写真で説明します。これは必ずしもこのとおりということではなくて、一例ということです。

これは小松菜という野菜ですけど、こういった検査に用います試料を、ここでは採取したものを縮分、細切ということで、検査できるように前もって切る。この写真は一束だけですが、サンプルとしては公定法でちゃんとどれだけの量をしなさいと決まっております。これをホモジナイズして、粉碎しまして小さくします。

その粉碎したものを試料として 10g から 20g 測りとって採取します。

農薬を抽出するために溶媒を入れて再度ホモジナイズして小さく粉碎する。この粉碎したものをこういったろ過器でろ過して検査に用いるための検液としてします。

これは濃縮操作ですが、こういったろ過した後、分液漏斗に入れまして細かい操作がりますが、それは省略します。茶色のガラスの容器がありますけど、この中に試料が入っております。これは溶媒を飛ばすための装置です。くるくる回転して、こういった濃縮操作を繰り返して行います。

そういった抽出の終わった試料を固相カラムで精製しまして溶媒で溶出するということです。

これは溶媒等を試料から飛ばす装置でございまして、窒素を吹きかけまして溶媒を飛ばす器械でございます。

そして出来上がったものが試験用にしたもので、これを測定用に使うということです。これをバイアルに注入して、機器にかけて測定するということです。

測定に用います機器というのはいろいろあるのですが、ここに挙げておりますのは、高速液体クロマトグラフ質量分析計ということで、左の方に高速液体クロマトグラフというのがありまして、右の方に質量分析計が合体された、非常にこれは微量分析できる、あるいは多項目できる最新の機器でございます。

これはガスクロマトグラフという機器で、先ほども言いましたように検査法はいくつもあります。こういった機器を用いる場合はこういった検査方法でしなさいという通知が示されております。

す。これはガスクロマトグラフということで、注入した試料をガス化して、そのガス化した成分がクロマトグラフとして出てくるような機器でございます。

これはガスクロマトグラフと質量分析計を組み合わせたもので、GC/MS というものでございます。こういったものを使って測定します。すぐ残留農薬の検査は複雑な処理工程を経てやらないといけないということです。測定するのに何日かかるかと言いますと 2 日はかかります。この前もあるところから 3 日でやってくれと言われましたが、やはりこういった精度管理をきちんと守りながら検査をしていくということになりますと、時間はかかりますよと、お話ししたところがあります。

その測定したデータとしては、こういったグラフとして表れていきます。検出しない物質については何にも波が立っておりません。高い波形が濃度が高いということです。

こういったデータがきちんと正確であるかということは、検量線というのがあります。この点、点のポイントがありますけど、これは標準液をつくりまして濃度をいくつかに分けて測定する、その直線性が図られているかということを見るためにこの検量線を作成するというわけです。

最終的には成績書ということで出しておるわけですが、必ず分析の検体名、これはニンジンでした、分析の方法、項目ですね、これは一斉分析 249 項目やりました、ガスクロマトグラフ質量分析計によって検査しましたというようなことをきちんと書きまして、その定量下限は 0.01mg/kg だということもきちんと示しています。

これは成績の中の一部を引っ張ってきたものでございますが、検出したピフェントリンの 0.20mg/kg というのがございます。この成績書は架空でございます。ピフェントリンの残留基準値は大根の根にはですね、0.1 ということになりますので、例えばこれが大根の根だったら基準オーバーだということになるわけですが、例えばレタスでは、残留基準値が 1ppm でありますので、これは基準値以下だということです。そうした食品ごとに基準値が違うのはなぜかということは、先ほど日野先生からお話ございましたとおりであります。このような検査結果を依頼者に発行しているということでございます。ちなみにですね、検査の結果をみますと、さほど残留基準値をオーバーするようなものが出ているわけではございません。そういった状況でございます。これが検査の一連の流れということでございます。

これは参考ですが、当検査機関ではいろんな学会等で検査の方法、開発したものを発表して、評価をいただいているということでございます。

以上でございます。

コーディネーター どうもありがとうございました。かなり時間を使って、日頃から、農薬の残留分析、皆様もお耳には何度もなされていると思うんですけど、非常に大変な作業であって、手間暇をかけてきちんとしたデータを出すために大変な苦勞をなされているというお話をさせていただきました。残留農薬分析というのはかなり大変な作業であるということを、皆様にも理解していただければと思います。

それではですね、最後になりましたけど、農水省九州農政局長崎農政事務所、日々、食品表示制度について、店舗をまわって検査をしておられますけど、城後部長さんにその辺のいろいろなお話をうかがいたいと思います。

城後氏 こんにちは。長崎農政事務所の消費・安全部長の城後です。先ほど日野先生からお話がありましたように、平成 15 年に組織改正がありまして、農林省でも組織改正でリスク管理を担

当する部局ということで、消費・安全局になりました。それに伴いまして、各末端の組織、各農政事務所にも消費・安全部というのができまして、先ほど紹介がありました JAS 法であるとか、食の安全・安心に関わる業務を行っているところであります。

今日のテーマは農薬でございますので、時間もおしてますので簡単に説明させていただきます。農薬とは何かということで、先ほど説明がありましたけど、薬ということですけど、農薬というのは農薬取締法という法律がありまして、その中で農薬を定義するということでございます。例えば種なしぶどうをつける薬剤といったものも農薬に該当しますし、天敵ですね、これも農薬に該当するということでございます。

病虫害防除の必要性ということで書いてございます。国としては、農家経済の安定を図るということも必要ですし、また国民に安定して食料を供給するという責務がありますので、農薬が出れば収量が低下する、あるいは品質が低下するということでございます。実際に、かつて植物防疫協会というところが、農薬を使った場合と使わなかった場合ということで実証実験をやっておりまして、特に果実あたりは、果物ですね、収量がほとんどないような状況が実証されたということでございます。

病虫害防除というのはいろいろな方法がありますが、一番右の方に書いてありますけど科学的防除ですね、いわゆる農薬がコスト的にも性能的にも優れているというのが一般的にいわれているというところであります。

これは農薬の関係の、農水省で決めております全体の仕組みというか、農薬はここに書いてありますように法に基づいて登録されたものだけが、製造、輸入、販売、使用できると。それを途中段階でチェックするための仕組みということでございます。登録されたもの以外は使えない。もちろん販売もできません。それから農薬の使用者については農薬の使用基準をきちんと守ってくださいと。残留農薬の監視についても、遵守されたかどうかについて確認をするということでございます。そういった全体の仕組みを表したものです。

これは食品安全委員会事務局の日野先生から先ほど詳しく説明がありましたが、農薬取締法に基づく基本的な安全性チェックについて示したものです。

これは農薬の使用基準ですね、それと残留基準、ADI をですね、できるだけわかりやすく示したものであるということで、農薬の使用基準というのが決められていますので、それを守っていただければ残留基準を超えないと、また、残留基準は ADI を超えないように設計されているということでございます。

これはですね、無登録農薬の取締の関係でございます。実は、この関係については、かつて登録されていない農薬というのが海外からインターネットとかで輸入され、大変な問題になりました。それに伴いまして法律が改正になりまして、無登録農薬の取締を強化するというのがこの趣旨でございます。実際に農林水産省とか都道府県といったところが、実際の販売店なり製造者にもまわりまして巡回、点検をしております。端的に申しますと、農薬が販売されているのは主に農協さんとか園芸店とかホームセンターとか、そういったところに出向きまして無登録農薬が置いていないかどうかというのを取締りしています。一つ注意していただきたいのは、農薬に似たような薬剤がよく売られています。農薬のちゃんと登録されたものについては、登録番号がきちんと整理されていますけど、農薬に近い形で売られているケースがありますが、これについては農薬でございませぬので、当然農作物とかには使えませぬ。安い薬剤なんですけど、そういうものに

については例えば駐車場の除草剤に使うとか、線路脇の除草剤に使っています。そういうものには使えますが、農作物の使用には使用できないということになっていますので、そういった指導を販売店の方にしているということでございます。

これは農薬の正しい使用方法ということで、従来は使用者が守るべき基準と書いてありますが、従来は守ることが望ましいという表現がしてあったのが、法的にこういった農作物については使用回数であるとか、希釈倍率であるとか、いつまで使ってよろしいかとか、そういったことが法律で義務付けられたということです。そのチェック体制というのが右側に書いてるように、現場のほうではこういった調査を実際にやっていますし、農家の方に協力いただいて記帳していただくと。なおかつ実証確認のために、残留農薬の確認をモニタリングとしてやっていくということでございます。

4 番目、これは直接当方とは関係ないのですが、実際の仕組みの中では農作物の農薬の監視ということで、食品衛生法という法律のなかで県の衛生部局の方とか輸入段階の検疫とかで法に基づいてチェックをしているということです。もちろん食品衛生法ですので、基準オーバーしたのについては販売できませんし、またどうしてそうなったのかという調査などを県の農業部局などが指導をしているという仕組みになっています。

これが全体のリスク管理のまとめということで、一番最初に書いてある「農薬の安全性評価と登録」といいますのは、生産の前の段階の農薬の安全性を評価しているということです。それと2 番目に書いてありますように登録されたものだけが販売されていますと。それから正しい使用をすれば安全な農作物ができると、そういった仕組みになっております。

次に、ポジティブリスト制度の関係です。実は、ポジティブリスト制度ができた時に非常に問題になりましたのは、農家の方がきちんと使われても、ドリフトという、隣の適用できない農作物に薬剤がかかるという状況が危惧されましたので、こういったドリフトに注意しましょうということで様々な対策をとりました。ここにドリフトでの注意事項が書いてあります。

農薬は風の影響を強く受けますので、こういったドリフト低減対策をすることによってですね、いわゆる一律基準、非常に厳しい基準ですので、そういった対策を農家の方に指導しているというところでは。

行政としましてはこういった情報発信を通じまして、意見交換を積極的にやりながら、農薬行政を進めていきたいと考えているところであります。以上です。

コーディネーター どうもありがとうございました。食品表示制度だけでなく、こういった農薬の安全使用、あるいは農薬の販売面とか、農薬取締りの立場からいろいろ取り組みをなされている、そういうご発表でございました。

5 人の方から、それぞれの立場からそれぞれの取り組みを紹介していただきました。これは一言で言うのであれば、生産者から消費者に農産物が届けられていきますが、そういう過程のなかで安全を消費者にどうやって届けていこうかということに関わる報告でなかったかと思えます。生産者は生産者、あるいは消費者は消費者として、あるいは販売業者は販売業者として、そして行政は行政として、検査機関は検査機関としてそれぞれの対応をしながら消費者に安全を届けようと、そんな取り組みの紹介ではなかったかと思っております。このようなテーマで、それぞれもっと踏み込んでお話を聞きたいなと思っておったのですが、残念ながら時間の制約がありましてこれ以上の踏み込みはちょっとできそうにありません。せっかくですね、皆さんからリスク

コミュニケーションに関する質問事項が届いておりますので、全部これに対してお答えできるかどうか分かりませんが、時間が許す限り質問を受けていきたいと考えておりますので、ご了承くださいと思います。

で、最初の質問事項は、農薬の残留基準を超えているかどうかの検査はどういう機関でどの程度行われているのかという質問であります。これはですね、テレビなり新聞なりでご覧になられていると思うんですけど、厚生労働省が輸入検疫という形で流通に乗る前の水際で検査をしております。加工食品のギョウザが問題になっておりますが、農産物について相当な量の検査をしております。農薬の成分というのは、農薬だけではないですが、799 の成分があってその検査をスピーディーにしておりますけど、もちろん輸入農産物の全部を検査することはできませんので、一部抜き取ったものを検査する体制は整っているということ。それからもう一つは都道府県、政令指定都市、そういったところについては、市場なりスーパーマーケットなり、あるいは小売店なりでサンプリングしてですね、いわゆる流通過程の農産物について残留農薬の分析を行っています。長崎県では長崎県と長崎市でしております。検体の数はそれほど大きな数ではありませんけど、例えば長崎県の場合では買上で 75 のサンプルで、現在 150 農薬成分でやっております。過去には残留基準値をオーバーする事例も見受けられております。そういうものについては県庁の農林部で、どういう理由で基準を超過したのか、そして基準を超過した農産物はどう処置されたのか、今後このようなことが起きないようにするにはどういうふうに指導していくのかということを含めて、公表しております。公表をした場合には、消費者の不安を引き起こすことになってそれで大丈夫なのかという反応が出てきますが、今日の日野先生のお話にもありましたように、オーバーした農薬の一日許容摂取量からして少くらしい基準値を超えてもすぐに健康被害が出るというものではないということも併せて公表しております。

それから 2 つ目でありますけど、農薬の基準を守れば大丈夫といえるのでしょうかというご質問であります。これにはいろんな異論があると思いますので、私一人が回答するのもいかがかと思っておりますので、まずララコープの牧野さんにご意見をお聞かせ願いたいと思います。

牧野氏 慣行栽培のなかで基準値が定められていて、2 分の 1 だったらとか、5 割減だとか 3 割減だったりとか表示をするようにして、私自身もですね、どこだったら本当に安心なのか、慣行栽培自体が安心だというふうに受け止めているんですけど、私たち買う側はどこまで読み取った方がいいのか本当に難しいなというふうに思っていて、答えはとても出せないと思うんですが・・・。

コーディネーター どうもありがとうございました。非常にこの問題、重要な問題でありますので、先ほどの日野先生の講演で一番中心的部分ではなかったかと思えます。先生も時間がなくて飛ばし飛ばし話をされていましたが、改めて農薬の基準を守れば大丈夫かということに関して、先生のご意見をいただければと思います。

アドバイザー 非常に漠然として、何と答えていいかわからないのですが、先ほどお話をしましたように食品安全委員会はすべての農薬の評価をし終えたわけではありません。とりあえず厚生労働省の国際的な基準、暫定という言葉を出していますが、5 年間で全部見直すということですから、その過程で見直されるということもあり得ますので、今の基準を守れば何も心配いりません、絶対大丈夫ですということはいえません。現状をみて恐らく問題が起きるようなことは想定されないということ、そういう状況であるということ。やはりわからないことはですね、

今日大丈夫と言っても明日何か事例が起きてそれ見たことかと言われかねない。科学というのはどんどん発展しますから。現状を見てやはり大事なものは、皆さん個人個人の自分の食生活でこれまでの経験からどれくらいで、もう私は有機栽培しか食べないという方もいらっしゃるでしょうし、私は気にしないという方もいらっしゃるでしょうし、安心というのは提供できるものでも人に与えてもらうものでもありません。安心できるような状況をつくることは、国、自治体はできますけれども、安心を感じるのは皆さんお一人お一人の気持ちですから、それは百人いれば百違います。今日の「食品安全」の14号の後ろに委員長からのメッセージがあります。「食の『安心』とは・・・」これ、うちの委員長がいつもおっしゃっていることで、うちの委員会の公式の文書で「安心」という二つの文字はありません。なぜかというと、行政組織が安心を提供することは無理だというのがあるから。ただし、安心できるように努力しようというのが、我々の願いです。

コーディネーター ということ、十分納得いく答えではなかったかもしれませんが、食品安全委員会は国民のニーズに応じて精一杯がんばって安全性の裏づけをとる努力をしているというご回答であったかと思えます。

それから3つ目の質問にまいります。県内あるいは国内の農薬の使用量はどのように変化しているのでしょうかというご質問です。農薬の使用量は実際少し減ってきております。これにはいろいろ理由があります。生産者なり、生産する面積が減ってきたということもあり、また、栽培技術の面で、例えば土づくりをして作物を健全に育てることで、次第に農薬の使用量は減ってきております。作物の保護をするためにやむを得ず病害虫という生き物を殺すものですから、農薬というものはそれなりに毒性があります。しかし、かつてに比べたら、農薬登録のための毒性評価も厳しくなって、農薬も相当毒性は低くなってきております。農家はそれを農薬使用基準に沿って正しく、また上手に使いこなしながら、大雲仙トマト部会の方がおっしゃっておられましたように、上手に栽培することによってですね、例えばハウスの中の湿度を下げることによってそれだけでも農薬を減らすことができるという、減農薬あるいは化学肥料を減らしていくという様々な取り組みが全国各地でも展開されてきております。日本は世界の中でも農薬の使用量は高い方なんですけれども、徐々に減らす方向で生産農家、農協などの生産者団体、そして行政もがんばってきているということでご理解いただきたいと思えます。

それから4つ目です。ドリフトにより基準値を超えてしまった農産物は全国どれくらいあがっていますか、その品目は、それに対する具体的な対策はということであります。ポジティブリスト制度は一昨年の5月に施行されまして、初めてポジティブリスト制度というものを聞く方もたくさんいらっしゃるかもしれませんが、ポジティブリスト制度ができて、これまで基準値が設定されていなかった農薬と作物のすべての組合せのひとつひとつに基準値が入りました。基準値が諸外国をみてもなかなか見つからないという場合があります。その場合には0.01ppmという非常に薄い濃度の、これ以下ならまず大丈夫だという世界的な一律基準が入っています。こうなると、農薬の飛散が非常に問題になってまいります。例えばキャベツをつくっていて、隣でブロッコリーをつくっていたとします。ブロッコリーの農家が農薬を撒いているときに風で隣の圃場に飛散してしまった。その農薬はキャベツに適用がなくキャベツに対して0.01ppmという一律基準が設定されていると、場合によっては0.01ppmという基準値を超える場合があるんですね。それは生産農家にとってとても厳しいことなのですが、とはいっても、基準値オーバーで食品衛生法違反ということになります。そういう事例はポジティブリスト制度が施行されてあ

たかどうかという質問ですけれども、公式な発表では、ポジティブリスト制度の施行後明らかにドリフトが理由となった例は国内に1件もないということでもあります。これはあり得る話でありますので、時としてこれからは出てくるかもしれません。しかし飛散ですので、確かに0.01ppmという非常に薄い濃度の基準値を超えるということもあり得ますけど、すぐに健康に被害が出てくるレベルではないということをご存知おき願いたいと思います。

今日お寄せいただいた質問に対してはホームページで紹介するということでもあります。ということで、時間がなくて突っ込んだ議論ができなかったのですけれども、昨今の情勢をみたときに、食の安全・安心への関心は非常に高まっています。これは日本だけの現象ではなく、世界各国の現象なのですが、これには科学技術が進歩しているんなことがいろんな角度からわかりかけてきたということもあって、非常に食の安全・安心への関心が高まっているということでもあります。今日それぞれの方々からいろんな報告もあったかと思います。消費者に安全を届ける、そして農産物の安全性を確保するということについて、それぞれ懸命な努力がなされていること、そして消費者の不安をなかなか拭えないかもしれませんが、これに向けての努力をやっているということ。そしてもう一つは、その中でも食品の安全性に関し、特に農薬の安全性確保についてはですね、かなり詳しく説明があったように、大変な手間暇をかけて毒性評価をやって、一日あたりの許容摂取量に基づいて残留基準値を決めている、そういうことがなされているんだと、精一杯やられているんだということ、要するに、できうる限りの科学的な裏づけをもって安全性が確保されているということを理解していただきたいと思います。それから、安全を届けるということでもありますけれど、地産地消という言葉もありますが、顔が見える関係ということもよく言われます。それだけでなく、安全と安心が見える関係、そういった関係をつくるために、生産者も小売業界もあるいは消費者団体、行政も、あるいは検査機関も努力しながらやっていきたいということであろうと思います。

今日、時間ができなくて十分な議論ができませんでしたが、時間がきたようです。今日のパネルディスカッションはこれで終わらせていただきます。

今日はありがとうございました。