

## 第1回山梨県食の安全・安心審議会議事録

平成27年9月3日掲載

日 時 平成27年8月5日（水）午後2時00分～4時00分

場 所 山梨県庁本館2階特別会議室

出席者 （敬称略）

（委員）：石川委員、梅本委員、漆原委員、長田委員、加藤委員、小林委員、志村委員、田草川委員、武田委員、登田委員、中田委員、三神委員、弓田委員（50音順）

（事務局）：企画県民部 渡辺理事

消費生活安全課 杉田課長、丸山総括課長補佐、広瀬主査、  
小田切職員

子育て支援課 土屋課長補佐、衛生薬務課 谷課長補佐、  
健康増進課 小林衛生指導監、林業振興課 浅川課長補佐、  
農政総務課 武井農政企画監、果樹食品流通課 斉藤課長補佐、  
畜産課 菊島課長補佐、花き農水産課 松本副主査、  
農業技術課 近藤課長補佐、スポーツ健康課 瀧田課長補佐

傍聴者等の数 1名

### 会議次第

- 1 開会
- 2 企画県民部理事あいさつ
- 3 議事
  - (1) 「第3次やまなし食育推進計画」の策定について
  - (2) 「山梨県食の安全・安全推進計画」の推進状況について
  - (3) 食の安全・安心に関する事項について
  - (4) その他
- 4 閉会

### 概要

- 1 開会
- 2 企画県民部理事あいさつ
- 3 議事

(1) 「第3次やまなし食育推進計画」の策定について

- 事務局から、「第3次やまなし食育推進計画」の策定について、資料1-1～1-11により説明。

○ 質疑は以下のとおり

・ 食育推進について

(A 委員) 食事バランス、栄養バランス等の周知はだいぶ進んでいると思うのですが、実は、私も生産現場でできる食育として、毎年小学校の子ども 200 人ぐらいに農場で命の大切さなどの話をしているんです。それとは別に、今年山梨大学の学生さんと、山梨学院大学の学生さんにお話をする機会がありました。その時に、牛乳が 1 頭からどのくらい出るか、また、にわとりは 1 日にどのくらい卵を産むのか。基本的な質問をしてみたのですが、どちらの学生さんも大多数の学生さんは卵は 1 日に 5 個～10 個産むという学生さんが圧倒的に多かったです。これは、どうしてなのかなと思って、小学校の先生に聞いたところ、こういうことを教える機会がないです、という話でした。色々と食育を進めていく中で、今回も数値的なものが出てきて、達成していこうとしているんですけども。お米が工場で生産されているという意識になっても困りますので、そういうこともどこかで教える機会があった方が、今後の食育推進という中で、良い方向に行くのではないかなと感じました。以上です。

(議長) ありがとうございます。基本的な指導の体制というのは、いかがでございましょうか、事務局の方から。お願いいたします。

(事務局) 小中学校においては、食育推進の中で、地元の生産者と連携して体験学習等を行っています。ただし、小林委員のおっしゃったような、にわとりはどのくらい卵を産むのか、牛乳は一頭の牛からどのくらいとれるのかといった具体的な内容まではわかりませんが、生産者が作った農作物に対する感謝の念とか、伝統食や行事食についても地元の農作物を活用して、食文化を勉強していくということに取り組んでいます。

(議長) ありがとうございます。どうか、今後ご検討いただくということでいかがでしょうか。よろしくお願いいたします。ありがとうございます。どうぞ、事務局。

(事務局) 学校教育だけではなくて、A 委員の言われたように、大学生や地域の方、学校教員も含めて、検討していくということで、担当課とも話をしながら第 3 次計画ではそういう取り組みを検討させていただきたいと思います。

(議長) ありがとうございます。参考までに、牛乳は 1 頭で 1 日どのくらいとれるのですか。

(A 委員) 卵は 1 日 1 個以下ですね、約 0.8 個ぐらい。牛乳は平均すると 1 年間 8 千リッ

トルくらいとれます。

(議長) 8千リットル、覚えました。ありがとうございました。

(事務局) 補足させていただきます。1年間365日のうちの305日間を搾乳期間としております。県内にも年間1万キログラムを越える牛乳を出す牛もいますが、平均乳量となりますと小林委員がおっしゃったように年間約8千キログラムとなります。なお、乳量は品種によって異なります。今、8千、1万キログラムと申していますのは、皆さんご存知の白黒の斑模様のホルスタイン種であります。他に、県内には、清里の清泉寮のソフトクリームで有名なジャージー種も飼育されていますが、乳脂率は高いけれども乳量はホルスタイン種よりも少ないです。以上です。

(議長) ありがとうございました。

(事務局) よろしいですか。ちょっと補足させていただきたいんですが、資料1-7という施策体系の「2地産地消の推進や生産者と消費者との交流の促進、食文化の継承」という項目がありまして、その主な施策の例示の中に、3番目のところ、「食」を支える農林水産業についての理解の促進」、その下に「体験活動を通じた食と農林水産業の理解増進」という項目がございます。先ほど、地産地消という観点から生産者の大変なところを見てもらうという視点もございますが、まさに体験を通じてどういう形で食品というものが生産されているのか。あるいは理解していただくという項目もありますので、ここの項目を膨らますことによって、要望に応じることが出来るのではないかと考えております。

(議長) ありがとうございました。非常に多岐にわたった資料を拝見して参りましたので、今みたいな具体的なおところをおっしゃっていただくとグッと生き生きとしてくると思います。ありがとうございます。どうぞ、B委員。

(B委員) 今のA委員のご意見に関連してといいますか、近い意見になると思うんですけども、食育といいますと、どうしても食材が作られてから、それを調理して食べて、それが体にとってどういう影響があるのか。食材ができてから体に入るまでのところを重点的に教育するというものになっていると思うんですけども、やはり「食」というのはもっとトータルで教育するべきだなというのが、似た意見になると思うんですけども、感じているところです。本当に、「食」って奥が深いものだと思うんですけども、「食」とは、生き物の循環であると思うんです。ずっと昔からやられていた農業では、食品の残渣や人間の排泄物を土に返して、その土が植物を生かして、その植物によって私たちが生かされているという風に、私たちが土の微生物を生かして、その微生物が植物を生かして、

植物が私たちが生かしている。生物同士が生かし合うことによってそれぞれが共に繁栄するといったことによって「食」というのは、私たちが豊かになる事だと思います。こういった命の循環というものをトータルで教育するには、生産現場で体験するというのもすごく重要なんですけども、「生産」と「食」を切り離してしまうと、循環というものがわからないと思うんです。

すごく良い例がありまして、東京の日野市や長崎県の佐世保市、佐世保市は市が中心となっている訳ではなく、市が後援という形でやっていると思うんですけども、家庭から出る生ゴミを集めて、それを使って土作りをして、出来た土を使って野菜を作って、それをいただく、ということを小学校とか幼稚園・保育園とかで体験させることによって、トータルの循環を体験するということが行われています。それによって、食品ロスも減っているんです。やはり、もったいない・もったいないと言っても、食品ロスというのは自分たちが食べるためのものと思うと、それ以上食べられないもの、好きじゃないものは捨ててしまうと思うんですけども、その食品が土の微生物のエサになっている、食品ロスによって微生物を育てている。食品残渣によって自分たちが生き物を育てることが出来る。その生き物たちがまた私たちが必要としている植物を育てるという気持ちがあると、自然と食品を捨てるのはもったいないとか、捨てるのであっても、それを使って他の生物を生かしていく。子ども達の食べ残しも減って、ある保育園では、欠席日数が減ったりとかそういう例もあるそうなので、生ゴミから土作り、植物を育てるというトータルの教育を行うシステムが、他の例もありますので、できれば参考にさせていただいて、今後このようなシステムを取り入れていただけたらと思います。私自身もまだ試行段階なんですけれども、大学の学生実習で生ゴミを近くの小学校から集めてきて、土を作るという取り組みを去年と今年 2 回だけですが行いました。私自身もそういった活動を広げていきたいと思っていますので、ぜひ検討していただけたらと思います。

(議長) ありがとうございます。次の計画にぜひトータルな食育ということを視点としてお入れいただきたいと思います。まだ、ございますでしょうか。はい、C 委員。

#### ・ 食育計画について

(C 委員) 第 3 次計画の策定にあたって、第 1 次、2 次をやってきました、計画は、県の方々が優秀ですので良いのができるんですね。良い計画がキチッと出来るんですけども、じゃあ、それぞれの細かい計画を誰がするんだというところが、これ全部県がやってくれるの？ そうじゃない訳ですね。ここは市町村の役割、保育所とか学校の役割というのはわかるんですけども、あと、20 代、30 代、40 代になりますと、その人達はこの情報をどのようにどうやって伝えるんだという、伝える方法が、20 代の人に聞いてみても、市町村広報誌、あえて「なんて」と言わせてもらいますが、広報誌なんて読んでないし、そういう点では、先ほども説明がありましたように、食生活改善推進員さんは県下に 4 千人いる

わけです。27 市町村すべてに組織があって、この方達は年間 30 万人～40 万人の県民に対して食育を推進してるんです。ボランティア活動を行っています。そういう人達の役割も大切ですが、自前でやってるんですね、予算が無くて。無くてという表現がどうかですが、市町村や県も助成はしていますけれども、自分たちの会費で普及啓発をしている。そういうところには予算を付けてあげても良いのかなということもありますし、それぞれの役割が明確になっていた方が、これは我々がやらなければいけないんだということ。それと、市町村の食育計画ですが、消費生活安全課の皆さんがすごい精力を使って今年度には全部の市町村で作っていただくことになりましてけれども、それは本当に感謝したいと思います。そのおかげで市町村に管理栄養士がいないところにも計画策定にあたって管理栄養士の配置をしていただいた市町村もあるぐらいですので、そういう市町村の食育計画と連携してといたしますか、市町村にも県の食育計画を意識していただいて活動をしてもらう、このような啓発も大切ではないのかなと思います。

(議長) ありがとうございます。食育計画を実現する具体性というようなものがまたここでご紹介いただければと思いますので、ご検討よろしく願いいたします。他にございますでしょうか。はい、D 委員。

#### ・ 食育に関する事例について

(D 委員) 私は、生協ですから、組合員が地域の方に食育に関しての出前講座を地道に何年も前からやっております。実は依頼される出前講座は年々増えてまして、非常に学校や地域の方、最近が高齢者の方の食生活を含めて食育っていうところも、子どもだけじゃなくて、世代が広がってきていると感じています。1 つ例を挙げると、私は、県生協連ですけれども、所属はパルシステムという生協です。「弁当の日」というのを、ここ 5 年くらい、香川県の竹下先生がはじめられた取り組みですけれども、これは、小学校高学年の子どもさんが自分のお弁当を作って食べるということなんですけれども。そこから、先ほど出ていたように、誰がこのお米を作っているのか、お魚はどうやって自分のお弁当の中に入っているのか、また、それを買いに行かなければいけないので、買い物だとか、例えば、遠足や何かの時に自分がお弁当を持って行くんだけど、今までお母さんが作ってくれていたんで、そのお母さんの苦勞だったり、親の気持ちなどを学ぶことができる。ということで、非常に良い効果があるということで、独自で取り組みを行っております。そういうことを学校の現場で広げていく事になると、子どもさんが食べ物を大切にするとか、人の苦勞を知るとか色々な事が体験できる 1 つの良い手かなと思います。1 つの事例としてご紹介しました。

あと、欠食率のお話が冒頭あったんですけれども、最近は貧困の問題で、数百円で 1 日食事をとられているというご家庭もあつたり、特に子どもさんの貧困も非常に大きな問題になってきている。減っているというのは非常に良いことだと思うんですけれども、一方

では食べられない子どもさんもいるというのも、非常に、この計画の中に盛り込むというのはなかなか難しいかなと思うんですけども、そんな実態もあるというのもご紹介させていただきました。以上です。

(議長) ありがとうございます。食育実現のための新しい方法やアイデアがご紹介されておりすけれども、まだ先に進む前にもう少しご意見いただけますでしょうか。はい、どうぞ、E委員。

(E委員) 先ほどから食育における推進についてのお話が出ていますけれども、私が実際に行っている事例を紹介したいなと思います。自分自身も子どもが4人おります。子ども達は、確かに学校へ行くとじゃがいもも作りますし、米も作ります、そういう体験学習が各学年で各学年に合わせて行われていることは本当に良いことだと思います。子ども達も良い経験をしているなと思うんですけども、低学年にいけばいくほど、幼稚園、保育園の子ども達に実際に家の田んぼや畑を提供しまして、田植え体験を植えるのも刈るのも食べるのも、1年通してしているんですけども、子ども達がまず、田んぼに入ること自体、今の子ども達は、汚れることが嫌いなので「汚すとお母さんに怒られるから」と言って入りたがらない子がすごく多いです。それが、年中、年長になってくると、年中の時にはほとんどの子がすごい顔を歪めて泥に入っていくんですね。だんだん楽しいと思える子と、最後まで嫌だと泣く子といます。これが1年目。2年目は前の体験が頭にあるので、初めから楽しいと入っていく子がほとんどになります。1年目には泣いていた子も、2年目には笑顔になって田植え体験をし、また、稲刈りの時にはあちこちかゆくなりながらも、自分で鎌を持って、エンドレスで稲刈りを体験して楽しい楽しいと言っていく。それを幼稚園の方でお母さん達が奉仕して下さって、炊いて下さって、炊いたお米を自分でおにぎりにして食べるという一連の動作をするんですけども、どのお母さんに聞いても、ここでこれだけ食べるんだけれども、家では食べないのよ。こんなにじゃがいもにしろ、大根にしろ、お米にしろ、家を出しても食べないのに、ここだと食べるの、給食も食べるのよ。という話がすごくあるんです。それが現状です。我が家でも、お米も作るし、野菜も作るんですけども、幼稚園とか、学校とかで採ってきた野菜とかは、「これ、今日使って、ご飯作って!」と言って、すごい楽しみにしてそれを食べるんだ、という意欲を持って子どもが帰ってくる。実際に食卓に出すと、それをすごい喜んで食べる。という情景が実際にあるんですね。子ども自身はそういう体験は嫌じゃないし、むしろやりたいという方向にあると思うんですが、今の家庭環境、親の問題だと思うんですが、実際出来ない環境にあるということがあります。田んぼに入ることも無いですし、親自身もあまりないですし、先生達も無いと思うんですね。学校の先生達も田植えなんかしたことありません、初めてやりまず、というかたもいらっしやったりとか。という現状がある中で、家庭において教育力、生活力が低下していると書いてあるんですけども、そういう中で、家庭をいかに引っ張

り出して、いかに取り込んでこの食育活動を進めていくのか。その食に関する事だけではなくて、生活力とか色んな事に関しての子どもが大人になっていく上で必要な知識や生き抜く力みたいなものを、どうやって家庭においてもそれを生かせる家庭環境を作れるかということがこれからのすごい重い課題かなと思います。

(議長) ありがとうございます。先ほども田草川委員のお話と同じように、具体的に実践するところを視野に入れて、どういう風にしていくか、というようなことを次の中に見えてくるような計画をお願いできたらと思います。他に特にこの議事1に関してございませうでしょうか。では、どうぞ、F委員。

#### ・ 第2次計画の達成状況について

(F委員) 色々と先生方にご紹介をいただきましたけれども、JAについても、米作り、夏休みの課題など色々とやらせていただいているんですけども、ちょっとお聞きしたいのは、学校給食の地場産物の使用割合の目標というところで、30%以上ということで27年度目標数値を達成するだろうというところなんですけれども、なかなか現場のところで聞いてみますと、色々な障害などがありながら提供しているというのもよく聞くんです。H26実績の分析の中で、「効果を高めようという意識が向上していたり、地場産物を購入するための体制作りが進んでいる地域や学校が増えてきている。」と記述してもらっていますけれども、相対的にかなり給食の単価からするとなかなか地場産の野菜を使っただけということがきつかな、ということをすごく思っています。「体制作りが進んでいる地域や学校が増えてきている」というところをもうちょっと詳しく教えていただきたいのが1つ。

もう1つは、お子さんの食育を考えますと、どの年代のところ、どんな取り組みをしているのかというのがあるんですけども、できれば、第2次の目標のところ、男性の20歳代、30歳代の欠食率の目標があるわけですけども、男性も女性も含めまして、特に高校生、大学生、しばらくするとお父さんお母さんになるような世代の人たちに、この食育の意識を持っていただいて、生まれてくる子どもさんのところからスタートしていただければ、そこから、家族で食育の効果が出てくるであろうと思っているところです。特に若いお父さんお母さんになる世代のところの教育にうまく取り組んでいただければ、どこかの世代のところ、始めなければいけないことだと思っておりますけれども、そんなところを特に重点的に施策をいただければいいかなと思っております。また作る時にはお願いをしたいと思っております。

(議長) ありがとうございます。2点ございましたけれども、最初の学校給食の方をお願いいたします。

(事務局) 学校給食の地場産物を購入するための体制作りが進んでいる地域や学校が増えているという点ですが、給食1食の食材費はだいたい250円～300円位で実施をしています。まず、購入するに当たっての体制作りについてですが、それぞれの地域において、地場産物は生産者との直接のやりとりや、あるいは農協等との話し合いの中で、なるべく単価を下げるような工夫を行っているという状況があるようです。また、給食には果物を取り入れる機会がありますが、一級品になると非常に高価なものですから、果物についても生産者等の方々と直接やりとりしながら、言い方が適切かわかりませんが、二級品といたしますか、そういった果物を手配している状況もあるようです。いずれにしても、1食に対する食材費が決まっていますので、その中で関係者と協力しながら地場産物を取り入れているのが現状のようです。

(議長) ありがとうございます。世代の教育のスタートのことについては、よろしゅうございましょうか、ご意見ございましたら、そのまま沢山の先生方のご提案と合わせてご検討いただければと思います。F委員、それでよろしゅうございましょうか。

(F委員) はい。

(議長) 先に進ませていただいて、よろしゅうございましょうか。恐れ入ります。それでは議事2「山梨県食の安全・安心推進計画」の推進状況についてでございます。事務局の方からお願いいたします。

#### (2) 「山梨県食の安全・安心推進計画」の推進状況について

○ 事務局から、「山梨県食の安全・安心推進計画」の推進状況について、資料2により説明。

(議長) ありがとうございます。事務局の説明が終わりました。ご説明もいただいた訳でございますが、特にご質問ございますでしょうか。この件につきまして。無ければ先に進めさせていただきたいと思いますが、よろしゅうございましょうか。

では、議事3食の安全・安心に関する事項についてでございます。事務局の方からお願いいたします。

#### (3) 食の安全・安心に関する事項について

○ 事務局から、平成26年度食品衛生監視指導計画の実施結果について、資料3-1により、平成27年度食品衛生監視指導計画の実施について資料3-2により説明。



(議長) ありがとうございます。ご説明いただきました。ご質問ございますでしょうか。はい、どうぞ、C委員。

・ 監視指導の施設について

(C委員) 給食監視指導の総数は2万7千施設ですけれども、これは34業種すべての施設でこの数なのでしょうか。

(事務局) 学校給食も入っております。これには、営業許可施設の他に営業許可のない施設もすべて入っています。

(C委員) お願いなんですけれども、学校給食なんかに監視指導に行く場合に、基本的には抜き打ちですよね。施設に行ったら対応するのは、給食主任さんとか、学校栄養士だと思うんですけれども、施設的な指導を受けても、それを校長先生に伝えて、施設を直す予算を作るのは市町村教育委員会なんですよね。そうすると、保健所の監視員が言った熱意が伝わらない場合があるので、本当はあらかじめ連絡をしていただいて、市町村の教育委員会の担当者の立ち会いの上で指導をしていただくほうが、指導効果が上がるのではないかと、私はずっと思っているんですけれども。時間を決めたり、日を決めたりするのは大変だとは思いますが、その方が効果はあると実感しておりますので、将来的にご検討いただければと思います。

(事務局) はい。ただ、実際にはそういった施設の場合は、ある程度、日程いつに行きますというような調整はしています。なので、結果が伝わるようにというところを工夫したほうが良いのかなと。

(C委員) その場で指導した方が、口頭であれこれと言ったことを教育委員会の担当者なり、学校教育課長さんなりが立ち会ってそこで聞いてもらう。行く場合にはこういう方に一緒に立ち会ってほしい。とした方がよい。学校栄養士が困っているというか、「私たちに言われてもお金出すのは教育委員会なんです」ということがあります。本当に必要なのか、なんで必要なのかということも学校側、教育委員会側にも伝わるのではないのかなと思います。ご検討下さい。

(事務局) はい、わかりました。

(議長) よろしく願いいたします。他にございませんでしょうか。はい、どうぞ、G委員。

#### ・ 食中毒の目標数値の考え方について

(G 委員) 食中毒の次年度以降の話になると思うんですけども、目標達成を、患者数が年間何人以下ということだけで設定しているの、その年によって、例えば大量調理施設が原因になった場合には、どうしても波ができると思うんですね。その1つの提案なんですけれども、そこに発生件数を何件以下にすると加えて二本立てで目標を立てるといのはいかがでしょうか。

もう1つは、先ほどの食育のところでも思っていて、そこをリンクさせるころだと思わうんですけども、食育を考えると、どうしても、食文化ですとか、生産がどうなっているかに重点を置きがちです。それにもう1つプラスして食品を安全に取り扱う、あるいは安全に食べるためにはどうしたら良いかという教育も入れた方が良くないかと思わいます。例えば、先ほど学校でじゃがいもを栽培されているとおっしゃっていましたが、毎年全国で必ず小学校で栽培したじゃがいもによる食中毒というのが起きています。緑になったり、あるいは芽があつたり。では、どうしてそういうことが起きてしまっているのかを子どもにわかりやすく伝えるとか、あるいは牛の生肉またはレバーを禁止したら、次に豚の生レバーを食べる人が増えて、それがどれだけ危ないことなのかや、どうして食中毒が生肉で起きるのか等を子どもの頃から教えていく。安全に食べるということに関しても、食育の中に食品衛生に関しても入れていくことは重要なことではないのかなと感じながら聞いておりました。

(議長) ありがとうございます。ぜひご参考をお願いいたします。よろしゅうございましょうか。先に進ませていただいて。はい、H 委員お願いいたします。

#### ・ 食品表示法の周知について

(H 委員) 食品表示法の改正について先ほど説明があつたんですが、「食品表示法による食品表示制度の周知」ということで、7月7日に食品表示法の説明会がありまして、すでに対応しているところ、また、5年以内で改正に適切した対応をしなければいけないという説明がありました。「食品関連事業者に対しては、講習会や施設の監視指導の際に、食品表示制度の周知を行います。」ということですが、この辺にどのような周知をしていくのか。業者の中では、食品についてその表示に合う消費期限・賞味期限等の確認、徹底をしたいということで、食品表示法の徹底の説明会も9月頃までにはやる予定なんです。その辺は徹底していきたいと思っておりますが、「リーフレットの配布等を行い」とありますが、もし、県の方で良いリーフレットがありましたらご提供願いたいと思わいます。

(議長) ありがとうございます。よろしいでしょうか。

(事務局) 食品表示の方も、衛生薬務課の広域担当と、消費生活安全課と合同で、法律は一本化されたといいますが、もともとあったところの法令の担当者が実際には関係するところは指導するという形になっています。また、猶予期間がありますので、その間に食品の営業者の関係ですと、3年に1回は食品衛生責任者の講習会を受けなければいけないということもありまして、必ず講習会を受けるという機会がありますので、それを使って説明していくとか、相談があれば随時対応はしております。また、消費生活安全課の方と相談しながら臨時の表示の説明会などもできたらなと思っています。

(議長) ありがとうございます。よろしゅうございましょうか。他によろしいですか。では、次に林業振興課の方からご説明をお願いいたします。

○ 事務局から、平成27年度特用林産物と野生獣肉の放射性物質検査計画の実施について資料3-3により説明。

(議長) ありがとうございます。ご質問がございますでしょうか。はい、どうぞF委員。

・ 放射性物質検査の見通しについて

(F委員) このあと農産物も出てくるかと思うんですが、野生きのこなんですけれども、農産物のところも毎年やっておりますが、セシウム等々検出されないのをやめたいというところが本音です。27年度もかなり検体数を減らして実施をしていただいているんですけれども、なかなか、野生きのこがあるだけに、完全にやめられないのかなあという思いも持ちつつ、そうは言ってもどうにかならないかなと思っています。この野生きのこの見通し、ここにもメカニズムの解明が十分でないというところもあるかと思いますが、見通しなんかはいかがでしょうか。

(議長) お願いいたします。

(事務局) 資料に記載されております「原子力災害対策本部が示した「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」」の中で、野生きのこ全般を規制し続けるということは、おっしゃるように色々な支障や影響が想定されることから、種類ごとに個別に解除していこうという考え方が示されております。ただ、先ほど説明しましたように、知見がなかなか積み上がっていないという中で、できるだけ多くの検体を検査したいという部分までは示されているんですけれども、具体的にどのくらいの量の検体数を検査するのか、検査データを何年間積み上げて、検証の結果がどうなったら解除できるのか、その部分を国で検討しているところで、現在のところはっきり示されていないという状況でございます。したがって、県といたしましても、今後しばらくは野生きのこを含む特用林産物全般

につきまして、検査を継続していくという状況になっております。

(議長) よろしいでしょうか。ありがとうございました。それでは次に移らせていただきます。平成 27 年度農産物等の放射性物質検査計画の実施について、ご説明をお願いいたします。

○ 事務局から、平成 27 年度農産物等の放射性物質検査計画の実施について資料 3-4 により説明。

(議長) ありがとうございました。よろしゅうございましょうか。ご質問がございましたらお伺いいたします。

それでは、今日は私の司会の不手際もございまして、時間がオーバーしてしまいましたけれども、皆様から大変参考になる食育等についてもお話、ご意見をいただきました。

ぜひこれだけとは、ご発言されていない方で、ぜひこれだけという方いらっしゃいましたら、お伺いさせていただきたいと思っておりますけれども、いかがでございましょうか。

本日の議題でも、他のことでも結構でございまして、いかがでしょうか。

ありがとうございました。それでは、以上をもちまして議事を終了させていただきたいと思っております。どうも、ご協力ありがとうございました。