

原子力委員会  
食品照射専門部会（第6回）  
議事録

1. 日 時 平成18年5月16日（火）16：04～18：17  
2. 場 所 虎ノ門三井ビル2階 原子力安全委員会 第1、2会議室  
3. 議 題

（1）食品産業をめぐる状況について

農林水産省 総合食料局 食品産業企画課長 枝元真徹

（2）食品衛生法における食品照射の取扱いについて

厚生労働省 食品安全部 基準審査課課長補佐 松岡輝昌

厚生労働省 食品安全部 監視安全課輸入食品安全対策室

衛生専門官 田中 誠

（3）食品への照射について

（4）その他

4. 配布資料

資料第1号 食品産業をめぐる状況について（農林水産省資料）

資料第2号 食品衛生法における食品照射の取扱いについて（厚生労働省資料）

資料第3号 「食品照射についてご意見を聴く会」（5/10）の概要

資料第4号 「食品照射についてご意見を聴く会」でのご意見ご質問の整理（案）

資料第5号 報告書のうち、食品照射の論点とその現状認識についての骨子（案）

（第5回資料第6号の再配布）

5. 出席者

委員：多田部会長、碧海委員、市川委員、鬼武委員、久米委員、塩谷委員、  
田中委員、東嶋委員、等々力委員、山本委員

原子力委員（オブザーバー）：

近藤委員長、齋藤委員長代理、木元委員、町委員

事務局：戸谷参事官、森本企画官

## 6 . 議事概要

(戸谷参事官) それでは、時間でございますので、食品照射専門部会の第6回を開催させていただきたいと思ひます。

議論に入ります前に、本日は農林水産省と厚生労働省から関連するところの説明をしていただくということで、両省から3名の方にご出席いただいておりますので、私の方からご紹介させていただきたいと思ひます。

初めに、農林水産省 総合食料局食品産業企画課長でいらっしゃいます枝元様でございます。それから、厚生労働省 食品安全部基準審査課課長補佐、松岡様でございます。それから、厚生労働省 食品安全部監視安全課 輸入食品安全対策室衛生専門官の田中様でございます。招へい者のご紹介は以上でございます。

続いて、配布資料の確認をさせていただきます。資料第1号といたしまして、「食品産業をめぐる状況について」ということで、農林水産省総合食料局からの資料であります。それから、資料第2号といたしまして、「食品衛生法における食品照射の取扱いについて」ということで、厚生労働省医薬食品局食品安全部からの資料であります。それから、資料第3号といたしまして、「食品照射についてご意見を聴く会の概要」でございます。それから、資料第4号といたしまして、「食品照射についてご意見を聴く会でのご意見ご質問の整理(案)」でございます。それから、資料5号といたしまして、「報告書のうち、食品照射の論点とその現状認識についての骨子(案)」でございます。

配布資料に関しまして何かお気づきの点がございましたら、事務局の方にお申し付けさせていただきたいと思ひます。よろしゅうございますでしょうか。

それでは、多田部会長、よろしくお願ひいたします。

(多田部会長) 専門委員の皆様どうもご苦労さまでございます。この部会も、昨年12月に第1回を開きましてから、もう6回目でございます。

当初予定していた議論の項目を着々とこなしつつあるわけですが、本日は、まず、これまでの論議の中で再三要望が出ておりました関係省庁からのヒアリングということで、農林水産省から食品産業をめぐるさまざまな状況、厚生労働省から食品衛生

法における食品照射の取扱いや食品衛生に関する監視指導の状況についてご説明を  
いただいて、そしていろいろ議論を進めたいと思います。

その後、先週10日に食品照射についてご意見を聴く会を開きましたところ、かな  
り盛会でして、たくさんの有益なご意見ご質問をいただいておりますので、それにつ  
いて整理をしながら意見交換したいと思います。

その後、もしも時間がありましたら、こうして多くの議題をこなしておりますが、  
まだこなさなければならない議題は一体何だろう、ということの皆様と一緒に考えて、  
そして、今後の方針なりを探りたいと考えております。よろしく願いいたします。

それでは、最初に、農林水産省の総合食料局 枝元様から説明をいただきたいと思  
います。よろしく願いいたします。

(枝元氏) どうもご苦労さまでございます。農林水産省総合食料局の食品産業企画課  
長をしております枝元でございます。本日はこのような機会を与えていただきまして  
御礼申し上げたいと思います。

本日与えられましたのは、食品産業をめぐる状況ということで、必ずしも本部会で  
具体的に議論していることに直接係るわけではございませんけれども、議論の前提と  
なる食品産業が現在どういう状況に置かれているのか等々につきまして、時間も限ら  
れておりますので、また皆様、食に関しては専門の方々でございますので、資料もと  
ばしながらご説明いたしますけれども、そういうところにもいろいろな数字をまとめ  
ておりますので、後ほどご参考にしていただければと思っております。それでは、さ  
っそく、ご説明差し上げます。

基本的には、食をめぐる現状と課題、食品産業の状況と今後の対応の方向、それか  
ら、4月に私どもから出ました「21世紀新農政2006」というものがございまし  
て、その中の食品産業に係りますようなものにつきましてご説明したいと思ってお  
ります。

まず、食をめぐる現状と課題でございますけれども、1頁でございますが、栄養バ  
ランスが非常に崩れてきているということでございます。昭和35年にはC(炭水化  
物)が非常に突出していました。昭和55年にいわゆる日本型食生活ということでキ

レイな三角形ができたけれども、平成16年にはF(脂質)が非常に多くなってきているということでございます。これはこれでいろいろな意味で問題意識を持っておりますけれども、食品産業という目から見ますと消費者のニーズがこういうように変わってきているということでございます。

2頁は、食品産業がものを売ります相手であります消費者、消費構造につきまして、一つは、単独世帯が非常に増加をしているということ、かつ、高齢者の単独世帯が増加しているという状況が一つございます。もう一つは、女性の雇用者が増加してきている。こういうように社会の情勢も変わってきているという状況がございます。

こういうことを受けまして、3頁でございますが、現在、食の外部化率が非常に上がってきております。外部化率というのは外食といわゆる中食、自分の家で調理するのではなくて、スーパー等で惣菜なんかを買ってそのまま食べることを中食と言いますけれども、中食と外食を合わせました食の外部化率が、先ほど申し上げたような単独世帯かつ高齢な世帯、それから、女性の雇用の増大というようなことで非常に増えているという状況が出てきているわけでございます。

これを具体的な数字で見ましたのが4頁でございますが、現在、国内生産が大体12兆円ぐらいでございます。それから、生鮮品の輸入が3兆円、加工食品ということで輸入されますのが1.9兆円ぐらいでございます。これらが、どう消費者の手に渡っているかというのがこの表でございますけれども、当然ながら、生鮮品は生鮮のまま市場ですとかを通りましてスーパー等で買われるとなるわけですがけれども。

例えば、昭和60年ですと、国民の消費が60兆円ございました。この中で生鮮品の割合が25.8%ございました。しかしながら、先ほど申し上げたいろいろな状況の中で、外食や加工、一回加工した形で消費者の手に渡る比率が非常に増加してきております。平成12年でいきますと、国民の最終消費の飲食費は80兆円でございますけれども、うち生鮮品は25%から18%という割合になり、加工品プラス外食というところが伸びてきているということでございます。これは、食品産業のみならず、日本の農業構造も含めて、いろいろな意味で重要な数字だと認識をしているところでございます。

それで、5頁の食品産業の位置付けでございますけれども、農・漁業と食品産業等

を合わせました国内生産額は102兆円ということで、全産業の約11%を占めております。また、就業者数が800万人ということで、全産業の就業者数の13%ということで、食品産業が経済にとっても非常に重要な役割を有しているということでございます。また、国民への食料の安定供給というのは私どもの基本的責務でございますけれども、国内の農産物また輸入も含めて、先ほど申し上げたとおり、食品産業を一回通った上で消費者のところに行く割合が、どんどん増えてきている状況になっているわけでございます。

現在、日本の食品産業がどういう位置にあるのだろうかということが6頁でございます。左の表は日本の食品産業の状況ですのでとばしまして、右の表が世界の食品の製造企業と比べたらどうなるかということでございます。1位がネスレでございますけれども、708億ドルの売上を全世界であげているということです。日本の場合は、たばこやビールを除きますと、味の素が世界的に展開されておりますけれども、それでも98億ドルということで、ネスレやユニリーバという世界の食品製造企業と日本の食品企業には相当の差があるという状況になっているわけでございます。

7頁は、食品小売業の状況とかでございますが、割愛させていただきます。

そういう中でも、8頁ですが、日本の食品産業が海外に進出したしまして、これまでは海外に出て行って日本に逆に輸入してくることが非常に多かったわけですが、最近、現地での販売なり、第三国への販売というものが増えてきているという状況が出てきているわけでございます。

そういう意味では、日本の食品産業、これは食品産業のみならず、日本の産業の国際化はいろいろな意味で議論されておりますけれども、それなりには出て行って、単に日本市場に持ってくるということだけではなくて、その地場においていろいろな活動をしているという方向が出てきているということでございます。

他方、食品産業のうち99%が中小企業でございます。地域における位置づけということで、10頁に飛ばさせていただきます。食品製造業が全製造業に占める割合が高い県は、首都圏から離れる県ほど高くなるということでございます。例えば、事業所にいたしましても、製造品の出荷額にいたしましても、従業者数にいたしましても、例えば、事業所でいいますと鹿児島、長崎、沖縄、北海道で、製造品出荷額でいいます

すと鹿児島、北海道、沖縄、宮崎と、そういうように地域経済において食品の製造業が非常に大きなものを占めているという状況になっているわけでございます。

当然ながら、地域の企業というものは中小企業が非常に多いわけございまして、そういう意味では、一方では国際化ということでの競争があり、それにプラスして、地域経済における中小企業という立場での食品産業があり、それが今後どう展開していくのかという、ある意味2つ別の方向を向いていて、非常に問題を抱えているのではないかと考えているわけでございます。

11頁は、私どもの食料関係の基本法でございます食料・農業・農村基本法、それに基づきます基本計画、またそれに基づく施策をまとめたものでございまして、事業基盤の問題、流通の合理化の問題、環境の問題、食品産業と農業との連携の問題、それから、外食における原産地表示等の問題を載せております。後ほどご覧いただければと思います。

13頁に飛ばさせていただきますと、その中で経営体質の強化という観点で見ますと、食品製造業は、非常に労働集約的な業種ですけれども、売上高の営業利益率が非常に低いという状況がございます。それから、もう一つの問題は、他の製造業に比べて技術開発への取り組みが非常に弱いということで、研究費の割合がここに載っておりますけれども、食品工業は非常に低い率になっております。この辺りは、これから国際化する、また、国際競争の中でどう競争していくかという観点では非常に重要なポイントだろうと認識しております。

14頁ですが、国内農業との連携という観点でも、食品産業は6割強国産の農産物を利用しておりますけれども、徐々に輸入品も増えてきているということでございます。これは、食品産業が国内の農産物を需要する非常に重要な部門という観点から見ますと、食品産業だけの問題ではなくて、農業との関係でその辺りをどうしていくかということが一つあります。

それから、これまで地域の中小企業は、これは統計はございませんけれども、自分のところで創意工夫をして何かつくっていくということではなくて、大企業からこういうものをつくって下さい、大手のスーパーからこういうものをつくって下さい、というようなことで対応してきているのが実態ではなからうかという感じを持ってお

ります。

ただ、これから、当然ながら人口が減少し需要が減ってくる、また、国際的な競争が非常に激しくなってくる中で、そういうことで本当に地場の中小企業が競争できるのだろうかという問題意識は持っておりまして、他方では、国民の皆様からは、より地場の農産物を使った加工品や特色のある加工品への期待、また安全・安心の問題、そういうことから地場の農産物に対する期待というものが出てきていることもございまして、国内農業とどういふふうに食品産業を連携させるかは、地域にあります中小の食品産業の活性化という観点からも重要ではないかと思っております。

それで、現在、私どもは食料産業クラスターというものを各地域につくろうということで、地域の農産物を核といたしまして、当然ながら食品産業というものができずし、最近ですと、例えば、それを医薬品に活用するとか、化粧品に活用するとか、観光として活用すると、そういう他産業とも連携をした地域の核となる産業としての食料産業クラスター、クラスターとはぶどうの房という意味ですが、そういうものをつくりたいということでございます。

その目標事例が15頁ですが、これはもう皆様ご存じかもしれませんが、和歌山の南高梅をよくご説明しております。南高梅の特色は、ご覧いただきますとわかりますとおり、農家の段階で梅をつくっておりますけれども、白干しの梅でキロ1300円までまいります。これを、加工の段階、小売・直販の段階で付加価値を極めて高めまして、高級品としてのブランド化を国産ではやっております。キロ5000円から1万円で南高梅は売れるわけです。

ただ、地域の業という観点では、これだけではなかなか成り立たないということで、南高梅の場合は中国の梅を入れて、これはキロ100円しかないわけですが、それを加工いたしまして、量販店とかで普通の梅干しとして売っていくということをしてございます。こういう基礎となる産業プラス国産を使った高級品としてのブランド化で一つの産業を成しております、ここでは約2200人の方を雇用しているという状況になっております。

また、最近では、医学的な効用の解明ですとか、塩を減らしたようなものとか、いろいろな機能性の研究も進めておりまして、梅ジュースとかいろいろなこともやって

おりますけれども、そういうクラスターというものを各地域につくりたいというのが、現在、私どものやっていることでございます。

それから、16頁ですが、非常に重要な問題として環境の問題がございます。これは食品の廃棄物の問題があります。これは、食品リサイクル法というものがございましてけれども、今年度見直しということで、現在、審議会等で議論しておりますが、どうやって食品の廃棄を減少させ、または、廃棄されたものをどうリサイクルするのかという問題でございます。その他にも、現在、国会で審議しておりますけれども、容器包装リサイクルについて、ペットボトルをどうリサイクルしていくのかというような、いろいろな環境に係る問題がございます。

最後になりますけれども、17頁ですが、4月4日に、総理大臣及び関係大臣から成ります食料・農業・農村政策推進本部で、「21世紀新農政2006」を決定いたしました。その中には、中川大臣のリーダーシップの下、WTOの問題、EPAの問題、輸出の問題、東アジア食品産業共同体構想、知的財産権の問題、国内農業の体質の強化をどうするか、食の安全・食育、技術開発の問題、地域の活性化という問題といったものをいくつか載せてございますが、全部ご説明できませんので、2点だけご説明いたします。

一つは、18頁ですが、輸出促進で、これは2年前から始めましたけれども、おかげさまで平成16年から平成17年で、日本の農林水産物なり加工された食品の輸出が12.1%伸びております。今後の目標といたしましては、5年で倍増したいと思っております。これまで、日本の農業は高コストやいろいろなことで、我々自身も含めて、輸出産業としての感覚を余り持っておりませんでした。しかし、いろいろと世界も変わってきておりまして、日本の高品質で安全な農産物、加工食品を輸出していきたいということで、国内農業の構造改革にもつなげたいというものでございます。

もう一つは、19頁ですが、これは新しく出したものでございますが、東アジア食品産業共同体構想です。先ほど申し上げたとおり、人口の減少や少子高齢化で国内の市場だけで競争するという状況ではもうございません。また、他方で、東アジアの特に沿岸部を中心といたしまして非常に巨大な市場が育ってきているということがございます。それから、東アジアにつきましては、食文化に米やしょうゆといった共通

のものがございます。他方、中国にいたしましても東南アジアにいたしましても、いまだに貧困という問題も抱えてございます。

そういうことから、東アジアの食品産業が産学官一体となりまして共存共栄の関係が開けないものだろうかということでこういう構想を出しました。

目的といたしましては、食品産業が進出をいたしまして、そこで販売、製造していくことを通じて、食品産業の経営体質や競争力を強化するとともに、進出先国におきまして衛生面等も含めた食生活のレベル、それから、消費のレベル、購買力の向上に寄与することによって、東アジア全体の農林水産業を発展させていきたいということでございます。

目標といたしましては、現在6ヶ国の計算しかございませんけれども、東アジア地域で日本の食品産業は、84億ドルの売上をしておりますが、5年後に、それを3割から5割伸ばしたいと決定いたしまして、これから具体的にどうしていくかということではございますけれども、そういうことに向かって努力していきたいということでございます。

非常に簡単でございましたが、以上でございます。ありがとうございました。

(多田部会長) どうもありがとうございました。

かなり大きな枠での説明をいただきました。直接、食品照射と係るような話はございませんでしたけれども、皆様からご質問なりご意見をいただきたいと思えます。

口火に一つ質問してよろしいですか。食料の保蔵について、農産物の害虫や微生物による損耗も非常に大きいと思うのですが、それに関する現状認識はどういうことになりますでしょうか。そしてまた、それをどのようにしていくとお考えでしょうか。例えば、米の貯蔵庫はメチルプロマイドで燻蒸して害虫を防いでいたと聞いていますけれども、メチルプロマイドが使いなくなっている中で、今後、そういう農産物の保蔵についての現状認識や対応をどうお考えでしょうか。

(枝元氏) 例えば、米などの倉庫にいたしますと温度管理プラス湿度管理が非常に発展してきております。現在、日本の国内において、燻蒸処理をして流通をするという

段階にはもうなくなっていると理解しておりますし、日本のそういう保蔵技術は、各国から非常に評価され、そういう技術を期待されているというレベルにきております。実際、新米と古米を食べてみて、どの程度の差があるかというようなことだろうと思っております。

（多田部会長）地産地消という中で私が聞いた話ですけれども。例えば、青森県で、ニンニクの発芽抑制のために使っていたマレイン酸ヒドラジドが使えなくなって非常に発芽しやすくなり、保蔵方法の一つとして放射線を当てたいという声が出ていると聞いております。そのようにいろいろな農産物の保蔵について、従来の方法が制限されたらそれをしなくなるだけではなくて、他の方法による保蔵が必要で、そういう対応を当然考えていると思いますが、例えば、青森県のニンニクではどうなっているのでしょうか。

（枝元氏）私は、食品産業を担当してございまして、生鮮農産物の方はあまり知見がございません。青森のニンニクにそういう問題があることは聞いたことはございますけれども、それに対応して農林水産省としてどうしているのか、また現場としてどうしているのかは、省内の担当に確認いたしまして、この部会の事務局にご報告させていただきたいと思っております。

（東嶋委員）1点だけ質問させていただきます。輸出額を5年で倍増する計画をおっしゃいましたけれども、個々の食品を輸出するに当たって、輸入する側の国から、この食品については、例えば、自分の国は食品に照射をしているので、この食品については日本の輸出する側も照射をしてほしいというような要求が個々にあったことはございますか。

（枝元氏）少なくともこれまでは聞いておりません。現在問題になっておりますことには、海外におきますいろいろな品質基準に合わせるということがございます。生産の段階でいいますとGAP等の問題でございますし、加工等の問題でいきますと、HA

CCPやISO22000の問題がございます。また、EUなどでは独自の基準もお持ちでございますので、それにどう合わせていくかということが非常に大きな課題になっております。

(久米委員)東アジア食品産業共同体構想という話がありましたが、そういう形で進めていくとなると、例えば、食品の加工処理法なども、ある程度統一的に基準を合わせていくということが必要になってくるのでしょうか。

(枝元氏)それにつきましては、これからの課題で、これから具体的にどう進めるかということでございますけれども、この構想につきましては、食品産業の方々いろいろな話を聞きますと、各国における食品関係の基準が統一がとれていない場面があって、それがいろいろな意味で進出等々の障害になっているという話は聞いております。このこと自体は、具体的にはコーデックスの問題になるのだろうと理解しております。そういう食品産業界のご要望なり声を具体的にどうしていくかはこれからでございますけれども、そういう問題があることはそのとおりだろうと思います。

(多田部会長)今のお話で、WTOにも対応するでしょうから、コーデックスを遵守する形でWTOにも抵触しないような形でいくというようなことが基本的な考え方でしょうか。いろいろな食品について基準が各国違うが、コーデックスで決められたものはできるだけそれを遵守するという考え方と理解してよろしいでしょうか。

(枝元氏)WTOで決まっていることは当然守るということだと思いますし、私どもの方でこうすべきだということがあれば、コーデックス側に申し上げるというような場面もあるでしょう。我が国も入って決まったことは当然守っていくことになるだろうと思いますが、正直なところ、各国の食品衛生に関する基準について具体的にどこまで何ができるかはこれからの議論だろうと思います。

(等々力委員)食品産業を見たときに、まだこれからしなければいけない技術開発、

例えば、食品の保蔵や加工、先ほど、米の虫の話が出ていましたけれども、そういったことに、どういうプライオリティーをもって考えておられるか聞きたいと思っております。

それから、W T Oの問題でいけば、コーデックスもありますけれども、植物検疫の問題も出てくると思いますが、そういうことも含めて、やはり東南アジアですと、こちらのものを一方的に買ってくださいというだけでは話が通らなくて、向こうの持っている基準を受け入れることも考えなければならなくなるのかもしれないのですが、攻めていけば逆に攻め返されるというようなことで、その辺、何かお考えがありましたら聞きたいと思っております。

(枝元氏)技術についてはいろいろなレベルがございますけれども、国としては基礎的な部分で、加工を中心といたしまして基礎的な部分が当然ながらございます。それから、地域の方で、具体的な作物を念頭に置いて、こういう商品を開発し、こういうマーケティングをしていきたいという話については、国自らということはなかなか難しいのですが、地域の試験場だとかいうところとも連携をして、解決していくということだろうと思えます。

植物検疫につきましては、加工というよりは生鮮の方の話になるかと思いますけれども、いずれにしても、S P Sの下話ではございますけれども、攻めるから攻められるというよりも、これは科学的にきちんと解決していくべき話と認識しています。攻める、攻められるという言葉を使えば、日本は攻められてきただけだったわけですが、これから輸出していこうとなりますと、当然ながら、相手国に対して検疫の議論もこちらからも攻めていくという意味では、攻める攻められるの関係にはなると思いますが、ただ、個別の問題は当然ながら個別に科学的に解決していくべきだろうと理解をいたします。

(碧海委員)資料17頁左側の「21世紀新農政の推進について」のところに、高品質で安全・安心な我が国農林水産物・食品の輸出促進とありますが、例えば、先ほどの紀州の梅の例を見てもそうですが、国内の産物は値段で見れば結構高いものが多い

のですが、その一方で、高品質で安全・安心ということは一体何をもってそのように言われるのでしょうか。つまり、日本の産物は具体的にどういうところが売りになるのかということ、もし実例でご説明いただけるなら伺いたいと思います。

(枝元氏)この言葉自体に定義を持っているわけではございませんけれども、通常の価格競争で現状において勝てるとは思っておりません。具体例で申し上げますと、例えば、青森県のリンゴは北京や上海で1個1,000円以上で売れております。これは日本のものはなかなか良いというような話からでございます。それから、北海道のナガイモも、台湾などで、薬剤ということをして売りにし、かつ、日本の皆様はナガイモは少し細めの自分の家で食べるぐらいのものを買っておられますけれども、あちらはもっと太く、日本ではなかなか市場で売れないもしくは家庭が買ってくれないようなものが、より健康に良いということで非常に高値で売れております。日本のナガイモ自体の品質はものすごく良いわけです。

そういうことから、日本の農産物全体として極めて品質が良いことは間違いないですし、また、安全・安心の努力もしていると自負しております。米なども、中国、東南アジア、香港の方などが来られたときに、やはり日本の米はおいしいということで、現在、台湾等で非常に高く売れております。

日本で買う以上に高く売れている農産物が現実にはあり、当然ながら、相手国のいろいろな基準やパッケージも含めた嗜好も含めて、これまで我々が挑戦してきた部分ですので、試行錯誤はありますけれども、そういう日本の品質や安全・安心に係る部分が海外から非常に評価されているということでございます。また、そういう価格のものを買う消費者が海外にいることだけははっきりしたということだと思えます。

価格競争に入ってしまうと多分負けてしまいますので、高品質、安全・安心ということで我々としては売っていきましょうということで全国に呼びかけているということでございます。

(市川委員)16頁の環境問題の対応についてお伺いいたします。今、日本では、二

酸化炭素の削減ということでいろいろなところでCO<sub>2</sub>削減が要求されてきていると思いますけれども、農産物の保蔵について、先ほど、温度管理、湿度管理の技術が外国からも非常に評価されているとお伺いしました。ただ、エネルギーという面で見ると、いろいろな科学技術が発達しておりますので、例えば食品照射を含めて、二酸化炭素というスケールで見たときに、これからどういう技術を適用していくのがいいか、そういう試算のようなものもされていらっしゃるのでしょうか。

(枝元氏) CO<sub>2</sub>に関して申し上げますと、農林水産省としてはしてございません。現在、CO<sub>2</sub>削減に関しては、食品産業界としては、経団連が中心になっておられますけれども、自主行動計画ということで、原単位をどうするかという問題はございますけれども、自主的に目標を置いて努力をしているところでございます。

ただ一方で、今机上に配られている飲料水の容器一つをとってみてもより小さくするとか、マヨネーズのチューブについては、単なるビニールに見えますけれども、外からの酸素を遮断する関係で5層構造になっているというように、安全・安心という関係で、非常に構造自体が高度化していて、それらをつくる過程におけるCO<sub>2</sub>の問題、つくった後のリサイクルの問題というものがああります。それが単体の構造であればリサイクルしやすいのですが、マヨネーズのチューブは5つの別々の素材を薄く重ねていますので、そういうものをリサイクルすることは非常に難しくなっています。これは、一方で、単独世帯の増加、個食化、外食化ということがいろいろな意味で絡んでいるということがございます。

CO<sub>2</sub>に関していうと、ちょっと試算はしてございませんけれども、食品産業界におきまして自主行動計画という形で対応しているということでございます。

(多田部会長) まだご意見あると思いますけれども、次の方のヒアリングもございしますので、ここまでとさせていただきます。

この部会は、タイトルどおり、食品照射が食の損耗防止、安全確保という技術として有益かどうかを検証している部会でございます。今後展開しようとする東アジアにはいろいろな農産物に食品照射をしている国もあります。そういうものが国内に入っ

てくる可能性だってあるわけですし、そのときにコーデックス、W T Oの問題、それから、植物検疫の問題、これらはすべて食品照射と無縁ではございません。食品照射について、少なくともエネルギーを消費しない点、C O<sub>2</sub>の発生しない点において優れているというようなご意見もありましたように、次のプランニングのときは、一つの検討の材料に加えていただきたいと思います、ヒアリングを終えたいと思います。

どうもありがとうございました。

それでは、引き続きまして、厚生労働省食品安全部の松岡様にご説明をしていただきます。また、質疑に際しましては、田中様もご対応をお願いいたします。

(松岡氏) 厚生労働省の食品安全部基準審査課の松岡でございます。

本日、私にあてられた課題といたしましては、食品衛生法における食品照射の取扱いについてということで、まずは、規制はどうなっているのかという話、それから、輸入食品はどうなっているのかというお話、もう一つは、規制がどのように実際に行われているのかというお話、この3点をお話しさせていただきたいと思います。

それでは、規制のお話から入らせていただきます。

皆様ご承知のこととは思いますが、念のためにということで、放射線の定義という話をさせていただきます。食品衛生法におきましては、原子力基本法にあります放射線の定義を流用しております。つまり、アルファ線、重陽子線云々という、3頁の4ポイントです。このものたちを差して放射線と称しております。これ以外のものは、食品衛生法上は放射線とは言いません。

4頁ですが、食品衛生法上、基準とか規格というものがございます。これらは、食品が満たすべき要件と考えていただいたらよろしいと思いますが、食品衛生法第11条に、「厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる」としております。食品照射のお話というのは、販売の用に供する食品の製造、加工、保存といったところに入るのではないだろうかと考えられます。この規定によって基準、規格が定められた場合には、それを守ってくださいとい

うものが第2項ですけれども、もし基準、規格に合わないものを販売、輸入、製造、加工、使用などした場合には、それに対して罰則があり、販売してはいけないというような規定もあります。これが、食品衛生法の基準及び規格の大きな枠組みでございます。

この中で、それでは食品照射はどう扱われるかということこれから話をしていくわけでございます。

5頁ですが、基本的には、食品衛生法第11条に基づき、食品一般の製造、加工及び調理基準というものの中に、「食品を製造し、又は加工する場合は、食品に放射線を照射してはならない」と規定しており、これが大原則としてございます。5頁の赤字で書いているところでございます。

ところが、例外的に、以下の場合には食品照射が可能と位置づけております。一つ目は、製造、加工工程において、その管理のために照射を行う場合、もう一つは、各条の項において特別の定めをする場合と、この2つの場合のみ照射が可能となります。また、保存基準のところでは、「食品の保存の目的で、食品に放射線を照射してはならない」ということも規定されております。

6頁が、先ほど申し上げました、製造、加工工程の管理という話はこういったことなんでしょうかというお話です。食品の製造及び加工において、どうしても放射線を使わないといけないという場合があると私どもは聞いております。その場合、吸収線量は0.10グレイ以下と決めております。使用例として、今まで私どもが見聞きしておりますのは、異物混入検査、食品の厚みの確認ということがございます。食品の厚みの確認とは、今は使われているとは思わないのですが、チューインガムをつくる時に厚さが一定であるかどうかを調べるために放射線を使っていたということを聞いたことがあります。現在使われている技術であるかどうかは定かではありません。

また、各条の項における特別の定めということがあります。7頁となりますが、規格基準で、それぞれの個々の食品について成分の規格や製造方法の基準などを定めている各条があるのですが、その中に、野菜の加工基準というものがございます。この野菜の加工基準の中には、対象品目としてばれいしょ、目的は発芽防止、使用線源はコバルト60（ガンマ線）、吸収線量150グレイまで、再照射を禁止する、この5

点を特別の定めという形で規定しております。これは厚生省告示第370号の一部でございます。

それでは、なぜ、ばれいしよにのみ放射線照射が特別の定めとして認めたのかということが8頁であります。対象食品は、基本的には個別に評価され認められるものと私どもは考えております。その個別に評価され、認められたものが、今までばれいしよだけだったということです。

昭和46年に、食品照射運営協議会が科学技術庁、厚生省、農林省、学識経験者の4者でつくられて、その中で安全性等についての審議等が行われました。その結果を受けまして、厚生省食品衛生調査会が当時審議を行った結果、昭和47年、食品衛生法の改正を行いまして、食品の製造加工基準を改正し、ばれいしよを認めたといった時系列的な経緯であったとお考えいただいて結構です。

9頁ですが、今、ばれいしよについては表示を行うことになっております。放射線照射をしたものについては、放射線照射をした旨を表示しなさいということになっておりまして、食品衛生法第19条において表示をするための基準を設けることになっております。「規格もしくは基準が定められた器具及び容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる」ということで、必要な基準を定めることができることになっております。

基本的には、10頁ですが、容器包装に入った食品は から が食品衛生法における義務表示です。そのものの名称、消費期限・賞味期限、製造所又は加工所の所在地・氏名、添加物、アレルギー物質を含む旨、この5点に関してはすべて書いてくださいます。

ただ、そのほかにも個々の食品について書かなければならない項目がございます。例えば、冷凍食品の場合でしたら、加熱して摂取してくださいというようなことを書かなければなりません。同じような並びで、放射線照射食品には、放射線を照射した旨というものを表示義務をかけております。なぜ義務づけたかは、かなり古い話で現存する資料は余りないのですが、私どもの認識といたしましては、2度の照射、つまり再照射を禁止するということがありますので、再照射防止の機能を果たすために表示をしていると認識しております。

1 1 頁からが、食品衛生法に関する監視・指導はどうなっているのかということでございます。

1 2 頁ですが、まず、国内における監視・指導というお話があります。食品への放射線照射施設が一つだけで、土幌にあることは皆様ご存じと思います。

これはジャガイモの放射線照射施設でございますが、放射線照射施設には営業許可が必要でございます。営業許可といふとなかなか変わった話だなと思われるかもしれませんが、食品衛生法第 5 1 条で食品の放射線照射業という業を規定しておりまして、それは営業許可が必要だとしております。営業許可をとったものについては、基本的には監視・指導を受けることがあるということで、都道府県等が食品衛生監視指導計画に基づいて計画的にこのような施設への監視・指導を実施しております。

監視・指導の内容といたしましては、線量測定装置のメンテナンス状況や線量測定状況の確認、照射装置の管理状況の確認、照射食品の適正表示の有無の確認等を行っております。

1 3 頁ですが、土幌の農協が持っておられますばれいしよの放射線照射許可施設は、北海道が監視・指導をやっていただいております。その施設に対して、北海道として年 2 回以上の立入検査を重要管理施設として計画しておりまして、平成 1 7 年度は 3 回立ち入っております、立ち入り検査の結果としては適正であるとなっているということでございます。こういう立入検査を常にやっているという状況ということなんです。

1 4 頁でございますが、それでは、輸入食品の方はどうなっているのかというお話でございます。輸入食品でございますが、国は、毎年度輸入食品についてその監視指導計画を立てております。そして、その監視指導計画に基づいて、国の食品衛生監視員が監視を行っております。

その監視・指導の内容でございますが、輸入の都度届出される輸入届出書において、製造や加工の方法を確認する、必要に応じて現物を確認する現場調査を実施し、食品照射の表示の有無を確認する、また、輸入者が自ら食品の安全性確保に努めるよう、輸入者に対して事前に殺菌方法等の確認を行うように指導する、というようなことを行っているのが現状でございます。

1 5 頁が、今申し上げました図でございます。まず、現状を申し上げますと、ほと

んどの、すべてのと言ってもいいかもしれませんが、輸出国では、日本国内においてジャガイモを除いて放射線照射食品は流通できないことは知っています。それを知った上で、例えば、うっかりしていたとか、何か事故があったとか、そういった形で入って来ることが稀にあるという話は聞いております。そして、基本的には、その輸入国における衛生対策があり、それに基づいてきちんと輸出国で衛生対策が行われたものが輸入されてくるということになっております。

その輸入されてきたものは、まず、検疫所で届出書を見るという届出審査を行って、過去の違反事例や輸出国の情報、それから原料・製造方法などで何か引っかかるところがある場合には、輸入時の検査体制というところですが、検査命令をかけたたり、自主検査を指導したり、モニタリングにもっていったりすることをします。当然、合格すれば国内に入ってくるわけですが、不合格ならば回収・廃棄又は積み戻しということになります。

また、国内に入ってきたときにも、都道府県が収去して検査することは可能です。この食品はおかしいのではないかと都道府県が考えた場合には、検疫を行ったものであっても、都道府県が独自に収去して検査したり調査をしたりすることが可能で、もしそのようなことでダメだ、これはいけないという話があれば、放射線照射食品であろうとなかろうといろいろな食品でそういうことは起こり得るのですが、違反発見時には通報が行われ、国はその情報を知り得ます。その違反情報は、フィードバックされ、検疫所における届出審査の段階での過去の違反事例や輸出国の情報等々の気をつけないといけない情報に加えられて、これによって届出審査がもう少し厳しくなるということのサイクルを回します。

また、当然、その違反情報は輸出国に対して知らされて、例えば、二国間協議などで我が国の食品衛生規制を遵守してくださいという要請を行ったり、必要に応じて現地で調査を行うということも行っております。

このような形で、輸出国、輸入時、国内などで違反は大体捕まえられていると考えております。

それでは、16頁ですが、輸入者に対する基本的指導事項という監視・指導計画の中できちんと放射線照射食品を見ているのですかというお話ですが、食品等一般(共

通事項)というところの朱で書いておるところですが、「放射線照射における殺菌等が行われていないこと」を事前に確認する事項として挙げております。これで、確認したときに、向こうからきちんと明確な答えが得られない場合には、きちんと書類を出してくださいとお願いする、指導するという形になったりとか、きちんと確認するまでは国内で流通できませんというお話になったりということがございまして、私どもは、放射線照射食品をこのような形で事前に察知する仕組みをとっております。

17頁ですが、食品等の輸入届出書の記載事項として、基本的な事項としては、ここにある5点あるのですが、その中でも、製造又は加工方法といったところで殺菌と書いていた場合には、殺菌方法がきちんと書いてあるかどうかを見るといったお話になります。

また、食品の種類によって必要な書類がございまして、海外情報で放射線照射が疑われる食品については殺菌工程の確認を書類としてつけなさいということもしております。具体例としましては、18頁にあります。中国産の食品、マレーシア産の食品、それから、個々の具体的な食品名につきましては承知していませんが、タイ産の麺類、韓国産の麺類、それらの調味料といったものが、放射線照射が疑われ、監視を強化したことがあります。これらについては、先ほど申し上げましたように、製造者からの文書を、輸入者を通じて入手し、放射線照射が行われていないことを確認するというような手続きをとっております。

その違反事例とその対応状況として、平成13年1月から18年3月まで過去5年間の実績を、19頁にお示ししました。私どもで違反としたものが5件ありました。

この5件の違反内容は製造基準不適合で、放射線照射してはいけないのにしていたものということでした。違反の原因は、製造工程における確認不足があったとか、日本向けの製品に誤って放射線照射をしてしまったとかいったことであります。それらにつきましてはの措置状況としては、廃棄、積み戻しなどを指示したということでございます。このような情報は、厚生労働省の輸入食品監視業務ホームページにありますので、もし興味がある方は見ていただければと思います。

20頁からが表示のお話ですが、日本で流通している放射線照射食品は、土幌で照射されたジャガイモしかないということでございまして、その表示は21頁のような

形で行われています。箱の真中左寄りぐらいのところに、「芽どめ、じゃがいも、ガンマ線照射済」と、こういうスタンプを押すような形になっています。

個々の食品につけるべきではないのかというお話もあると思いますが、再照射の防止という観点から付けているものであり、個々バラバラになった場合に再照射され得るかということではないのであろうということで、放射線照射業として認められているのは土幌の農協だけであり、基本的には、箱にスタンプすれば表示の狙いを達成できるということで、このような形で表示を行っているのが現状でございます。

22頁が海外の事例でございますが、EU、アメリカ、韓国について若干の情報がありましたので記載しております。EU、米国、韓国とも「放射線を照射した旨」を記載し、米国の場合は放射線照射マークを付けるということ、韓国の場合はどこのだれがやったのか、いつやったのか、どれだけやったのかということを書かせるということも聞いております。

23頁は、検知法のお話でございます。放射線照射食品の検知法について、この部会でも若干の議論があったと聞いております。私どもの方では、厚生労働科研費で平成17年から放射線照射食品の検知法について研究が行われております。国立医薬品食品衛生研究所がやっておりますが、その目的は、既存のものをもう少し厳密化することと、もう一つは、検疫所でルーチンで使えるものを目指すということです。検疫所もしくは食品の衛生を守っている都道府県の機関で使えるものの実用化、行政検査としての実用化を目指しております。

私は検知法については専門家ではないので、どれほどの技術かという評価はできかねるのですが、私が聞いている話では、現在開発されている方法は、行政検査としては余り適さない、なかなか難しいということで、大量の食品が入って来るような検疫の現場、たくさんいろいろな種類があるような検査現場といったところでの行政検査としては難しい、それから、精度がきちんと確定できないということもあるので、我が国の行政検査としての実用化を目指す研究を平成17年度から始めていると聞いております。

最後に、24頁でございますけれども、食品照射に関する消費者の反応について若干お話をさせていただきます。平成12年12月ですが、厚生省に、全日本スパイス

協会から香辛料に対する放射線照射の許可の要請がなされました。この件につきまして、この会議でもお話があったと思いますが、その要請に先立って、複数の消費者団体の連名で、厚生省に対し要請書を受理しないように要請がなされたことがございました。その理由は、まずは、放射線照射の安全性や、香辛料に放射線照射を行う必要性及び緊急性に対する多くの質問、疑問に対し、回答がないこと、それから、安全性に関するデータを消費者団体側に送付していないということだったと認識しております。

これらのことを受けまして、厚生労働省では、食品照射の要請について、コンセンサスが得られていないということで、当時の検討の跡はなく、資料として全く残っておりません。私どもは、なぜ検討しなかったのかは推し量るしかないですけれども、コンセンサスといったことがあったのだろうということで、全日本スパイス協会からの許可の要請はそのままになっているということです。

私の方からは以上です。

(多田部会長) ありがとうございます。

食品照射に対する法規制の現状、それから、全日本スパイス協会が出された要請書が何もされずに置かれているという状況が説明されたと思います。それから、何回かここで問題になりました検知の問題については、鋭意取り組んで、実用性の高い検知法をつくるべく努力をしているという報告だったと思います。

皆様からのご質問なりご意見を伺いたいと思います。どうぞ。

(鬼武委員) いろいろご説明ありがとうございます。

最初に、昭和47年とかなり古い段階から食品照射は使われてきている中で、我が国の食品の輸入は増えていて、その一方で、海外において食品照射される食品が増えていますが、現状は書類審査のみなのでしょうか、それとも、例えば、微生物がゼロだったらおかしいからそれは確認するということがあるのか、まず、現状はどうやっているのかを少し詳しく教えていただけますか。

(田中氏)輸入食品というお話がありましたので、私の方からご説明させていただきたいと思います。

ご指摘のとおり、現在、行政判断を下せるような検知法については開発中ということで、実際には、書類の審査を中心にして、その適否を判断しているのが現状です。

例えば、中国、マレーシア、韓国、タイ、そういった国々で放射線照射の実態があった食品が日本に来たことがありましたので、そういったものについては、輸入時に、従前ですと輸入者から製造工程などの書類の提出を求めるところを、もう一つ遡って、製造メーカーにおいて、原材料も含め、殺菌工程があるものについては放射線照射が行われていないことまで確認した上で、輸入を認めているのが状況です。

中国の食品を一つの例にとらさせていただきますと、中国の食品については、輸入時にいろいろな何種類かの食品で照射が行われていて輸入時に廃棄されたという事例があったので、殺菌工程があるものもしくは加工食品については、何万件という単位で届出がありますけれども、すべてメーカーサイドに対して書類によって確認を行っているのが現状です。

分析によって確認ができておりませんので、実際にものを見て判断できないではないかというご指摘はそのとおりですが、つくっている現場にまで遡って書面をもって確認をするという、やれる範囲のことを輸入時にやってから国内に流通を認めているのが現状になります。

(鬼武委員)そうしますと、食品衛生法では原則的には食品照射してはならないという大原則があるわけですが、現状の書類審査という方法は、この法律との関係ではいいのでしょうか、これで十分なのでしょうか。

(田中氏)まず、食品衛生法上、輸入時には、輸入の都度必ず届出をしなければならないという規定があります。その届出においては、製造工程もその届出の項目の一つになっています。

そこにおいて、当然、食品衛生監視員が確認をするのですが、必ずしも食品衛生法の適否に関しては検査のみをもって確認するとはなっておりません。製造基準や成分

規格等ありますけれども、実際には、分析を行ったという過去の事例も含め、成績書を出してもらおうといったことによって確認をすることもありますし、製造工程や製造基準が定められているようなもの、例えば、食肉製品でこうつくらなければいけないと決められているものについてはメーカーサイドから出てくる書面をもって確認してくることもあります。ですので、必ずしも検査のみをもってすべて食品衛生法の適否を判断しているわけではありませんので、放射線照射についても、実際に行っていないことをメーカーサイドに確認し、監視員においては、その遵守をその書面をもって確認しているという状況にあります。

(山本委員) そうしますと、輸入業者は虚偽報告すればそれなりの罰則規定があると思いますが、製造の過程で虚偽報告をしたか、していないかというところまでの確認は良心なりに任されているという感じでしょうか。

(田中氏) 法律上の仕切りでいけば、届出自体は輸入者に義務づけられているものですので、食品衛生法の適否を判断する上で、食品衛生監視員が問い合わせをする権利もあります。その問い合わせに対しての輸入者からの回答において虚偽があれば、当然、虚偽の届出という法的な罰則の対象になり得ます。

(山本委員) 絶対に虚偽報告をしないというのは保証はないですね。

(田中氏) それは無理です。輸入者がそういう虚偽の届出をすれば、それをどうやって見抜くかということ、それはなかなか難しいところはあると思います。

(塩谷委員) 表示についてお伺いしたいのですが、10頁で、放射線照射食品には表示義務があるということでありまして、21頁に実態としてこういうスタンプが押してあるということでもありますけれども、このように照射したじゃがいもを使用した加工食品については表示義務がございますか。

(松岡氏) ありません。

(久米委員) 今日のお話と直接つながるものではないですが、検疫での違反事例をホームページで見させていただいたのですが、今年度になってからの件数だけでもかなりありますが、その中で多いものとして、残留農薬関係、アフラトキシン、冷凍魚介類の大腸菌といった菌の問題という3つが目につきました。

それで、質問させていただきたいのですが。アフラトキシンに関しては、例えば、米国のトウモロコシがいくつかあったと思いますが、それは船積みの前にそういう汚染があるかどうかをチェックしているのかどうか、船積み中にアフラトキシンが増えたものかどうかを知りたいのが一つでございます。

それから、冷凍魚介類について、違反件数がいくつか見られますけれども、全体の輸入量からすると、問題にならないものが非常にたくさんあるのだろうと思いますが、その場合、途上国のような衛生状態が余り良くない国で、この問題をいかにクリアしているのか、もしわかりましたらお願いします。

(田中氏) まず、トウモロコシのお話からさせていただきます。

アフラトキシンの問題ですけれども、確かに、今年に入ってから米国のトウモロコシは検査命令という措置をとっているのですけれども、これは過去の検査において違反の可能性が高いということで、今は輸入の都度必ず検査を行うようになっていて、そういった中で違反がいくつか見つかってきているわけです。

ご指摘のとおり、輸出前の検査状況はどうなのだということはありません。日本ではアフラトキシンは付着してはならない、そもそも検出してはならないという基準になっていますが、米国においては10ppmという値で見えています。輸出前にも検査は行われていると言われてはいますが、1船丸ごとトウモロコシというような大量のもので入ってまいりますと、偏在性の問題やバラつきの問題は当然あると思います。

それを代表できるような広いサンプリングの仕方を輸出前にも輸入時にもやるようにはして、バラつきによっての差はあるかもしれませんが、二国間での話し合いの中でのアメリカ側の説明では、輸出前にも検査をして、米国において問題

のあるものは日本にこないような仕組みになっているとされていますが、当然、長期間の輸送の問題、偏在性の問題等あって、やはり輸入時にある程度の数の違反が出てきているのが現状だと思います。

根本的なところで、輸送時にカビが増えることによってアフラトキシンの違反が出ているのか、もしくは、あらかじめ本船に積まれる段階である程度の汚染があるのかは、そこまでの解析をしたデータは、まだ米国側と直接は交わしていません。実際、米国側でも輸出前の検査は当然行われていて、ただ、輸入時にも違反が出てきているという実態であります。この2つが、今知り得ている事実ということでございます。

次に、東南アジア方面での主に水産加工品ですが、確かに、一般生菌数や大腸菌、大腸菌群の違反事例が上がってきていて、私たちの計画の中でも、そういった違反が増えてきていることは記載をして対応しているところです。

製造工場を見ても、今は、東南アジアといえども、EU諸国に出すような工場についてはHACCPを導入するなどの対応をしている、塩素を使っての殺菌を行っている、手からの汚染を防ぐために手袋をさせているとか、そういった作業はさせているとは聞いていますけれども、一部の話によると、日本向けの加工品は、かなり手を加えた加工品が従前に比べて増えてきて、エビにしても衣をつけて尻尾だけ赤くして持って来るといった、従前のただ凍らせて持って来るもの以上の手の込んだものを日本が要求するようになって、手の作業が増えてきたことによって、一部にそういう細菌的な汚染も出てきているのではないかという指摘も受けています。

そういった複数の要因があって違反が出てきていると思いますが、絶えず繰り返し違反が起きるようなものは、こちらも絶えずモニターをしていますので、そういった製造メーカーと取引している輸入者に対しては、違反の原因の改善と改善が図られるまでは輸入を控えるような対策もとっています。ただ、それでも繰り返し出てきてしまうものが何年かを通じてありますので、そこもまたモニターをして、悪い製造メーカーがあれば、積極的に、輸出国政府に対しても情報提供して、改善するようにお願いしているのが現状になります。

(山本委員) 照射食品はジャガイモ以外は禁止されているということですが、

原材料に照射しての加工品の輸入や流通も禁止と理解しているのかという点と、その場合、原材料の製造工程までチェックしていますかという点を教えてください。

関連して、スパイスに関しては、欧米を含めて照射をしている、随分一般的に照射をしているという話があるのですが、スパイスの照射の有無まで一々加工食品で監視をしている状態でしょうか。

(田中氏)まず、原材料に関してですが、基本的には、食品衛生法に適合しない原材料を使って食品をつくってはいけないという規定がそもそも食品衛生法にありますので、照射された原材料を使って加工食品をつくることはできない、という仕切りになっております。

原材料についてまで確認をしているかということですが、先ほどの書面をもって確認を行っているという範囲では、当然、原材料も含めて殺菌工程があるようなものはしっかり確認するようという指導は監視員の方で行っています。

スパイスに関しては、世界的に広く照射をされているという実態はありますが、日本では使えないことも同じくらい業界には知られている話ですので、日本向けに使われるスパイスに関しては蒸熱で殺菌をするのが主なやり方だと聞いておりますので、スパイスも含め当然対応はしていると認識しております。

(鬼武委員)わかれば教えていただきたいのですが。EUのRapid Alert System for Food and Feedという資料を見ていると、2006年にリトアニアで、中国からのフードサプリメントが照射されていたというところに、原産国日本のグリーンティも入っていたのですが、この件はどのような状況でこういうことが起きたのでしょうか。

(田中氏)それは輸入品ではないので直接私の方ではみておりませんが、EUの場合、ラピットアラートが出ますと必ず原産国にも情報は来ますので、その情報自体はこちらに来ております。実際にその事実があったかどうかを、都道府県を通じて監視安全課で調査したと認識していますが、私の知り得ている範囲ではそういう照射をした事実はないという報告になっていました。直接の担当ではないので、その後どう進展し

たかはお答えできないのですが、調査をしている者の最初の話では、そういった事実はないということでした。

(鬼武委員) リトアニアはどうして照射されたことがわかったか、というのわからないですか。

(田中氏) 資料を持っておりません。申しわけありません。

(塩谷委員) 再度、表示についてお伺いしますけれども、日本の場合は再照射の防止という意味合いをもってその表示をすると教えていただきましたけれども、EU、米国、韓国も同じようなことですか、それらの国でどういう意図をもって表示されているかおわかりになりますか。

(松岡氏) それらの国でなぜ表示しているかということにはわかりません。申しわけありませんが、資料がありません。

(田中委員) 今の関連ですけれども、表示の義務は、昭和23年のつくられた食品衛生法の施行規則で、もう60年弱ぐらい前のものですが、おそらく、消費者の立場に立つと、今は、照射されているものかされていないものか、選択の自由が欲しいという立場だろうと思います。今の消費者の意向からすれば、箱にスタンプというよりもかごに入った状態で、これは照射したものであるかどうかという表示にしてほしいという希望が多分あるという気がします。この辺り、施行規則の改正とかいうことは、よほど何か、大きな要望がないとしないということでしょうか。

(松岡氏) 昭和23年の省令第23号とありますが、これは当然いろいろと変わっておりまして、最初につくられたのが昭和23年ということでございます。放射線照射をしたことの表示義務をかけたのは、照射が許可されて、食品衛生法が改正されたときで、そんなに古いものではないということでございます。

それから、照射に限らず、表示にはどういった考え方があるかを、私の方から若干ご説明させていただきます。表示には2つの意味合いがあると私どもは考えております。一つは消費者の安全を守るため、もう一つは消費者の選択の自由を奪わない、選択の自由の幅を広げるための表示というものがあると思います。

食品の表示に関しては、農林水産省と厚生労働省の2省が共同会議を持っておりまして、ほぼ定期的に、約2ヶ月から3ヶ月に一遍ぐらい、両省で持っているJAS法と食品衛生法の2つの法律にまたがる、表示という制度について話し合うことになっています。

その食品の表示の共同会議での考え方は、まず、JAS法は基本的に消費者の選択の幅を広げるというものの表示をやっているという認識があって、食品衛生法は消費者の安全を守るという立場から表示を行うというようなことです。

ですから、例えば、ばれいしよが、もし消費者が照射しているものとしていないものをきちんと分けてほしいですというお話になれば、それは消費者の選択を広げるという表示になるかなと思います。

なぜ、私どもが、食品衛生法で照射食品について表示を決めているかと申し上げますと、やはり、二度照射することによる影響が食品に対してよくわからない、コーデックスでも再照射は禁止していて、その辺を担保する観点から照射の表示義務をかけているということがございまして、そういった安全性というものを見たときに、食品衛生法は表示について決めることをやっているということでございます。

消費者の選択という話になると、私どもとは少し観点が違うということございまして、表示には2つの側面があり、その2つの側面はそれぞれ違う省庁によって担われていることをご理解いただければ非常にありがたいというところでございます。私も言っていてこそばゆくなる話でございますが、そういったことでございます。

(鬼武委員)逆に言えば、それは共同会議という形で、農林水産省と厚生労働省が一緒になった会議をおやりになっているわけですから、両省で目的は違うかもしれませんが、表示することというゴールは同じですから、私の意見としては、一緒になってやるべきだと思われま。

(多田部会長)この話はまだご意見があるかもしれませんが、私にも発言させていただきたいと思うことがございます。

24頁の文章を読む限りにおいて、平成12年12月にスパイス協会が食品照射の要請を出したが、消費者団体が要請を受けるなどと言って、そこで止まっているということでしょうか。消費者団体が要請を受けるなどと言った理由は、安全性に対する回答がなく、誠意を持ってやっていないと判断されたということでしょうか。

と申しますのは、なぜ、要請が5年半放ったらかしになっているかが、よくわからないということがあります。

(松岡氏)当時の行政判断だと思います。

(多田部会長)手順としては、要請を受けたらどうなされるのが建前なのですか。業界が何らかについてお願いしますと要請を出した時、厚生労働省がとるべき手順の流れがあると思いますが、どうなっているのでしょうか。

(松岡氏)なかなか難しいご質問なので、私がここで簡単に答えるようなお話ではないと思っております。少なくとも、当時の判断としてそういったものがあったということをご紹介しているにすぎなくて、本当に資料がないので、当時の行政判断の経緯が見えないのが現状でございます。

(多田部会長)もう一つですけれども、現在、要請はどういう取扱いになっているのでしょうか。当時判断されてから、そのままずっと5年間放ったらかしにしてある状況と考えてよろしいでしょうか。

(松岡氏)放ったらかしという言葉が適切であるかどうか、わかりませんが、基本的には、平成12年当時、そのような消費者からの強い反応があったことから、議論を続けるには適切でないということだったのだらうと思います。

(戸谷参事官)この場ではこれ以上はこの話は進まないと思います。ただ、少し事実関係を補足させていただきます。

全日本スパイス協会が消費者団体に回答したかどうかは、私自身申し上げる立場にないと思いますけれども、明らかな事実関係だけ申し上げておくと、その後、全日本スパイス協会では、消費者団体の質問のうち主要な質問への回答についてホームページに掲載しているということと、学術雑誌に消費者団体の質問に対する回答というものを投稿されて、そこでは安全性に関するデータのリストも記載しているということだそうでございます。そういった事実関係があることだけは申し上げさせていただきたいと思います。

(山本委員)我々の関心はこの要請が活着ているのかいないのかということで、結果としてリジェクトされたわけではなく、サスペンディッドかなと認識していますが、結局、結論はまだ出ていませんが、要請を基に次の議論に進んでいけるのか、それとも新たに要求をしないとことは進まないのか、どういう状況なのでしょう。

(松岡氏)当時の行政文書自体がほとんど残っていない状況で、私が今の段階で言えることは、要請が活着ているか死んでいるかという話からいうと、殺したというような明確なものはない、でも、生き残っているので検討し続けるというようなものもないという状況です。

(鬼武委員)話が長くなってすみませんが、その当時のことが残っていないことはあるのでしょうかけれども、今後のことを考えれば、大切なことは、当時消費者が反応した話ではなくて、それに対して厚生労働省が当時どう判断したかということで、我々が聞きたいのはそこです。もしこれからそういうことがありましたら、ぜひそういう点を残していただかないといけないと思います。

当時何らかの判断が行われているわけで、そういうことを議論しないと、この先、食品照射がどういう面で必要なのかといった議論が進みませんし、要請が死んでしま

っているのだったら、新たに業界からきちんとしたデータをもって出せばいいわけです。話を進めるにはそういう手順が必要ですから、消費者の反論といったことではなく、そのときに厚生労働省がどう判断したのかというものを私は期待していました。すみません、感想でした。ぜひこれからはそういうようお願いいたします。

(山本委員) 6頁ですが、食品製造工程における管理のところで放射線照射が認められているわけですが、これを認めるに当たって、昔でいえば食品衛生調査会、今で言うと薬事・食品衛生審議会の審議を経て、法的に認められるようになったのかということと、そのときには、消費者団体の方から、最後の頁にあるようなそれを疑問視するとか反対するとかそういう反応はなかったということでしょうか。

できれば何年頃これ認められたかもわかればありがたいです。

(松岡氏) 規格基準ですので、基本的には、薬事・食品衛生審議会で審議されているはずですが。何年度の審議会でやったかどうかは手元に資料がないのでわかりませんが。このような規格基準を定めるに当たっては、すべてを薬事・食品衛生審議会を通過しております。

(多田部会長) まだいろいろとお聞きになりたい点もあると思いますけれども、かなり予定した時間を過ぎております。

何遍も出てまいりましたけれども、24頁を見る限り、要請して許可を受けるまでに消費者の了解を求めねばならないような文章になっていますが、そうした手順は見えず、厚生労働省の判断もなされてなかったようにみえます。今後、食品照射というものについて何らかの形で要請が出ることがあると思われまます。そうした中では、明快な筋道をつくっていただいで対応していただきたいと思ひます。それを許可するしないは別の問題として、きちんとした対応をしていただきたく思ひます。一言添えさせていただきます。

(松岡氏) 私個人の意見というか考えを述べさせていただきたいのですが、これは厚

生労働省と切り離していただきたい話ですが、よろしいでしょうか。

当時、なぜそういうことになったのかは、確かに資料が全くないのでわかりません。ただ、やはり、その当時の世論が食品照射を忌避するような方向に働いていたような話も若干聞いております。そうした中で、食品照射をはじめ、食品に対する加工技術は、一つには、当然、有用性や安全性を担保し、皆様がそれを使って安全においしいものを食べることが重要な話となります。そして、もう一つは、それが世の中に受け入れられるかどうかが大変な話だと思います。

有用性や安全性というような話は、今であれば食品安全委員会、当時ならば薬事・食品衛生審議会だったと思いますが、そういったお話が一つあるだろうと思います。そして、もう一つは、世の中に受け入れられ得るのか、それから、それをもし世の中で使ったときに、皆様がきちんと納得していただけるのかどうかということもやはり見ないといけないのだろうと、当時、やはり考えていたのだろうと思います。そして、その中で、やはり難しいだろうという判断があったと私は思っております。

これは明確な資料がないので、あくまでも憶測にしかすぎません。でも、当時の寄せられたご意見と、それから、当時の若干の世論の動向を示すような記事などなどを見ていると、やはりそういうところもあるのかということもあると思います。

(碧海委員) 時間がないので申しわけありませんが、世論というお話があったので、一言だけ私にも言わせてください。

私どもは2回にわたる、女性を対象にしたアンケート調査をやっておりますが、その中では、食品照射に関しては、世論がはかれるというレベルの問題ではなく、全然知らないというのが実情です。ですから、今おっしゃったような、例えば消費者団体の声、それからマスコミにも一部あるかもしれませんが、それをもって世論と判断されるのは、私は行政としては少し注文をつけたいという気がいたします。

それだったら、きちんと広く人々がどういう考えを持っているかを実際にもう少し調べていただきたいと思っております。つまり、賛成の意見があるということをお願いしたいのではなくて、世論というほどのものではなくて、そもそも知らないのだということです。そのことだけ少し申し上げたいと思います。

(多田部会長) 碧海委員がおっしゃったようなことを私も言いたいのですけれども、今日は時間がかなり過ぎております。

今日の議論をしっかりと受け止めていただきまして、今後の食品照射の動きはまだどうなるかは全く決まっているわけではございませんけれども、一つの世の中の流れとして、スパイスは世界各国で利用されているという事実の認識はお持ちのようであり、そういう中で、WTOとの関係や検疫の問題も関わってまいりますし、いろいろなことを科学的な目で判断していただきたいということをお願いして、今日のヒアリングを終わりたいと思います。どうもありがとうございました。

ヒアリングに来ていただいた方はここでご退席していただきますが、残っているお時間で次の議題を少し議論したいと思います。

5月10日に「食品照射についてご意見を聴く会」を催しました。そのときにかなりのご意見ご質問が出たわけですが、それについて、当日お見えにならなかった専門委員の方もおられますので、簡単に説明いただいて、そして、それに対する対応も必要であると思われるところがございますので、その辺についてご意見を伺いたしたいと思います。それでは、事務局から説明をお願いします。

(戸谷参事官) 資料第3号が「食品照射についてご意見を聴く会の概要」、資料第4号が「食品照射についてご意見を聴く会でのご意見ご質問の整理(案)」でございます。初めに、資料第3号について説明いたします。

開催は5月10日、場所は如水会館でございます。進行としては、第1部といたしまして、私の方から簡単にこれまでの検討の状況等についてのご説明を申し上げました。その後、第2部として、事前に登録された方からご意見を聴取したということでございます。出席者は資料にございます専門委員と、それから、原子力委員がオブザーバーで出席しております。当日、一般参加者として75名の方に参加いただきまして、その中でご意見を述べられた方が16名で、さらに、ご発言はいただいておりませんが、申込書においてご意見を記載していただいた方が48名ということになっております。

次の頁から別添が1頁から7頁までございまして、ご発言を主な項目別に整理した資料となっております。

まず、別添1頁の健全性につきましては、安全性や栄養学的適格性ということで、それについての慎重なご意見といたしまして、アルキルシクロブタノンによる安全性への懸念といったものについての調査が必要ではないか、あるいは、実験データの公表や実験のあり方についての要望といったものもございました。それから、食品安全委員会において慎重な審議を行うべしといったこと、それから、この部会でも既に紹介されておりますけれども、原子力特定総合研究でのタマネギに関する試験の結果についての疑問、それから、コーデックス委員会において得られた結論と日本の試験結果の関係、あるいは、コーデックス委員会の委員構成その他についての疑問、といったご意見が出ておりました。

それから、他方、健全性についてポジティブなご意見といたしまして、照射ではもちろん放射線分解生成物が生成されますけれども、そういったものは加熱で生じるものと比較してみた場合、むしろ加熱による分解生成物の方が発がん性や変異原性が大きいのではないか、あるいは、シクロブタノン類については米国においては既に陰性との結論が出ているのではないかと、それから、リスクそのものはそんなに大きくないのではないかと、それから、食品照射の安全性についていろいろ疑問が出されているけれども、かなりの誤解や勘違いがあるのではないかと、いろいろなご意見が出ておりました。

続いて、別添2頁の施設の安全性等についてということでございしますが、これは若干誤解もあったかと思っておりますけれども、過去の例として照射ベビーフード事件について触れていないが、こういったものにも触れるべきではないか、土幌でも以前作業員の被ばくがあったのではないかと、というご意見がありました。土幌の件につきましては、既に公表された資料もありますので、今後これらのまとめを行うときに改めて事実関係をご説明したいと思っております。

それから、検知法についてもいろいろご意見がありまして、多くの食品について放射線の種類、エネルギーといったものも含めて果たしてきちんとした検知ができるのかどうかといったこと、それから、検知法が実用的でなければ消費者はなかなか受け

入れられないのではないか、流通業者も責任を持って販売できないのではないかといったご意見がありました。それから、検知法についての開発のスピードが遅いということでもっとしっかりやれというご意見、他方、これは実際に研究をされているお立場の方ですけれども、日本は世界にさきがけて検知法を開発して、検知についてはそれなりの見通しがあるといったご意見もありました。

それから、表示に関しましては、照射した原材料を使っているかどうかの情報が伝えられるかといった問題があるのではないかといったご意見、それから、食品照射の表示は現時点でも義務づけられているけれども、加工食品の原材料といった場合はどうなのかといったご質問、それから、表示については消費者の選択といったものも考えるべきではないかといったご意見がございました。

それから、別添3頁にまいりまして、照射食品に係る輸入や規制についてということで、今日ご説明をいただきましたけれども、先般のご意見を聴く会においては、どのように検査をしているのか疑問だといったご意見、例えば香辛料についてはどうなのかといったご質問、そういうチェック体制がないことが不安を感じさせる原因になるのではないかといったご意見がございました。

それから、照射食品の輸入や規制の今後の検討に関するご意見ということで、衛生管理の不十分な国からの輸入品に関し、照射により輸入が可能になるといったことはあってはいけないのではないかといったご意見、それから、輸入元の各国の照射施設がどのようになっているかは果たして本当にチェックできるのかどうかといったご意見がございました。

それから、有用性、必要性については、現時点において国内では照射に頼らず食品の流通が行われているのでこの時点でやる必要性がわからないというご意見、消費者や市民団体から特に要望はないのではないかというご意見、あるいは、照射したジャガイモの量が伸びていないのは有効性の面において疑問があるのではないかというご意見、それから、例えば食品添加物や化学物質を使わなくてもいいということであるけれども、照射食品にはにおいが出て、それをごまかすような場合もいろいろあるのではないかといったご意見がございました。

他方、別添4頁中程からですが、有用性、必要性はあるのではないかといったご意

見といたしまして、諸外国ではいろいろ行われているというご意見、日本では食料の自給率が低い状況にあり食品の衛生化のための技術として考えるべきではないかというご意見、デメリットがあるのであればデメリットを把握して軽減できる方法を取り入れるべきというご意見、それから、米国ではO-157やサルモネラへの対応ということで照射技術が使われてきているというご意見、照射技術の良さについて日本の生産者や消費者が十分把握できていないのではないかというご意見、反対意見が表立ってくると食品を開発する立場としてはなかなか研究に着手しにくいというご意見、それから、ばれいしょ、タマネギ、ニンニクの発芽防止剤が使用禁止となっているといったことから必要ではないかといったご意見がございました。それから、ばれいしょについては実際に使われていることを実感しているというご意見もございました。

それから、別添5頁の下の辺りからですが、食品照射の実用化についてということで、照射食品の流通量が30万トンということでは世界で実用化しているといえる状況なのかというご意見等々がありました。

それから、別添6頁の真中辺りからですが、検討の進め方などについては、慎重な検討が必要ではないかというご意見もありますが、他方、既にもう論点は出尽くしていて堂々巡りの議論が続いているということで、実用化すべきもの、あるいは流通でのチェックはどうすべきかといった具体的なところを議論すべきではないかというご意見もありました。あるいは、原子力委員会は放射線という立場で考えているけれども、本来、食品に関係する厚生労働省や農林水産省とよく相談して考えるべきではないかというご議論がございました。それから、リスクと便益のバランスといったものをもっときちんと出してほしい等々のご意見もございました。

時間の関係もありますので、詳細は省略いたします。

続いて、資料第4号でございます。これは、当日会場でご発言いただいた16名の方のご意見ご質問をそのまま書いてあります。それから、申込書に記載されておりましたご意見ご質問につきまして、30頁以降に全部整理させていただいております。

事務局といたしましては、類似のご意見やご質問はできるだけまとめた形にいたしまして、今後、この部会でのご議論の過程の中で、こういうご意見ご質問について、

もう既にお答えできるところも相当あると思いますけれども、お答えを一緒にとりまとめていくといったことで作業させていただければと思っております。

以上であります。

(多田部会長) 2時間にわたりご意見を伺い、なかなか盛会でした。

中には、かなり誤解に基づくご質問、例えば食品照射でも廃棄物の問題を取り上げるべしというようなものもございましたし、それから、会の中でも会の後でもそうでしたけれども、ただ一方的にご意見を伺うだけということに対する不満が出ていて、何らかの対応、回答を求める声はかなり聞こえてきたという事実もございます。今回は伺いおくだけとなってしまうかもしれませんが、何らかの対応を要求されているということでございます。それから、この一つ一つのご意見ご質問にきちんと対応していくことは、部会の報告書ができあがるぐらいの内容を含むこととなります。

そういうことを考えまして、事務局で個々のご意見を内容的に整理していただいて、何が論点になっているかを明らかにして、そして、皆様と論議して何らかの形で回答していくということが要求されると思いますが、ご質問なり、今後の進め方についてのご意見がございましたら伺いたいと思いますが、いかがでしょうか。

(市川委員) 一般の方々には、本当に、知らないということをおっしゃる方が多くて、消費者団体の方々には知識を持っていらっしゃるけれども、本当に普通の人にはよく知らないなので、そのような方々にいろいろな説明をしてほしい、情報を与えてほしいというご意見を多く聞きます。

そういうことから、今までに研究されているいろいろな情報を持っていらっしゃる科学者の方々が、なるべくいろいろな機会をとらえてわかりやすく情報発信していただけないものかなと思います。それは、食品照射に限らず、すべての部分で言えることだと思いますけれども、せっかく蓄えてある知識や情報を死蔵しないで、広く国民に積極的にどんどん伝えていっていただきたいと私は思いました。

(久米委員) 部会長の発言した進め方に賛成です。

いろいろなご意見ご質問が出てきているわけで、それに対して、専門家と言われるような立場の人やそれ以外の立場からも回答はあると思います。それを明確に出していくことで論点の整理にもなると思いますし、一般の消費者の方にはいろいろ知ってもらわなければいけないという面と、反対されている方のご意見には誤解を含んだ部分もあるような気がするので、そういうものを解決していく上でも、一つずつ丁寧に対応していくことが大事だと思います。ご意見を聴く会で出たご質問に対しては何らかの形で対応なり答えを出していくべきだろうと思います。

それがこの場でやっていくのがいいのか、あるいは専門家と言われるようなところで出していく必要があるのか、そこはまだ議論があると思いますが、いずれにしても、何らかの対応はしていくべきだろうと思います。

(碧海委員) 私はご意見を聴く会に出席しましたので、その感想ですけれども、この間は、割合とバランスよく、疑問を述べられる方もいれば、むしろ推進してもいいのではないかというご意見を述べられる方もいて、その点は良かったと思いました。

ただ、結局、発言者それぞれが別の発言者との関わりがないような状況で、なかなか難しいことではありますが、発言は参加者側に限るとしても、一種のコーディネーターがいるのかなという気がいたしました。例えば、Aという方はこういう発言をされたけれども、というような繋ぎがあると、参加している人もそういえばあの人はそう言っていたなという気になるのですが、この間は、発言者が皆こちらに向かってただひたすら発言されるという形になっていたので、進行の技術的な問題ですけれども、日本人は全体としてコミュニケーション下手ですから、何か少しそういうお助けをするようにした方がいいような気がいたしました。

(等々力委員) 一方通行だったものですから、ご意見を述べられた方も聴く側に回った方もそれなりのフラストレーションが残ったことは、やむを得ない事情とはいえ、あると思います。ただ、確かに誤解に基づいての反対意見といったものもありまして、廃棄物の問題などは明らかに事実誤認であると思われるものですけれども、ただ言われてみると、私からすると食品照射が余りにも常識的な感覚になっていて、こんなこ

とは思いつかないと思ったものがありました。ところが、そういう疑問を持たれた方がいることは、それはもう厳然たる事実として受け止めなければいけなくて、そういうことも思われてしまうという理解の上に立って、丁寧にすべてのものにお答えする必要があり、それはきちんとやっていかなければいけないことだと思いました。

それからもう一つ、表示と検知のことに関しては、反対をされる方も賛成をされる方も、例えば、こういうマネジメントをする上であれば賛成であるとか、マネジメントの上でここが表示がされないのであれば反対であるとか、そういうご意見を出されたと思いますけれども、この部会は、おそらくマネジメントをどうすべきかということまでの方策を立てる場ではないと思います。しかし、今後の日本の施策決定の上で議論を重ねて、消費者、流通業者、皆が納得のいく適切な施策を採らないといけないということは、賛成、反対は別にしてはっきりしてきた論点であると、ご意見を伺って思っていたので、そのことはきちんと今後検討されて具体的なマネジメントに繋がっていくように、この部会から発信していかなければいけないことだと思いました。

(塩谷委員)この会はこの会で良かったと思います。フラストレーションはあったとしても、いろいろな方がいろいろな考え方を持っていることがわかりました。それが誤解に基づいているか基づいていないかはその場にいた方は多分判断できていないと思うので、やはり、この部会が何かをコーディネートしないといけないと思います。

ご意見を聴く会は何か決める場所ではないし、コミュニケーションにはいろいろなギャップがあって、それをすべて解決しなくてもいいけれども、部会として課せられていることは、やはり、コーディネーションをする部分だと感じました。

(山本委員)出席できなくて申しわけなかったですが、今、一生懸命数えてみましたが、実際に発言された方で、明確な反対意見を述べられた方が16人中7人、賛成が6人で、あとの方はご質問というような形だったと思います。

申込書に書いていただいた方も、明確に反対ですということを書かれている方は7人で、ほかの方はもう少し知りたいとか、きちんとした科学的なデータに基づいて手順を踏んでいくべきだとか、是か非か話ではなく、行政の進め方であるとか、安全性

に関する考え方をしっかりやってくれとか、これをしっかりやらないといけないだろうとかいうご意見が多かったと、ざっと読ませていただいて思いました。

これは、少なくとも75人のある程度関心を持って集まってきてくださった方が、割と冷静に受けとめているという印象は受けました。

先ほどからの皆様と同じ意見ですけれども、一つ一つの質問が、仮に専門家から見ると笑ってしまうような質問であっても、非常に貴重なご意見であり、視点であるので、こういうことにきちんと答えていくことが、皆様のご理解を受けた上で、行政として認可するしないという話に繋がるのかなと思います。

そういうことから、非常に良かったと思います

(田中委員)私も残念ながら出席できなかったのですが、資料を見させていただいて、結構短い時間に随分いろいろなご意見が出ていて、疑問もありますし、要望的なものもあるし、それらをきちんと整理されて、質問に対しては答えを用意するというのもすれば、確かにおっしゃるように立派なものができると思います。

(山本委員)細かい話ですけれども、検知法が確立されていないというご意見があるのですが、私が間違っているのかもしれませんが、検知法については、いろいろな検知法が開発されていて、それなりに精度が上がってきているけれども、日本ではそういう法律がないということであり、先ほどのお話にもありましたけれども、確立されていないわけではなくて、法的に決められていないという印象を私自身は持っていますかどうか。

もしそうだとすれば、そういうところは非常に微妙なところで、検知法が確立されてないということと、どれをオフィシャルな検知法かを決めていないということは、事実認識としては相当異なることになると思いますので、その辺、非常に誤解の生じやすい部分なだけに、報告書等の表現も気を使っていかなければいけないと改めて思いました。

(多田部会長)おっしゃるとおりです。

私たちは、食品照射の現状認識という形でことを始めてまいりましたけれども、食品照射に対する消費者の想いも現状認識しなければいけないし、それに対応して、より消費者の方の認識をサポートする、コーディネーターという言葉を使われましてけれども、そういう仕事も必要だろうということだと思います。そういうことに対して、この前のご意見を聴く会はかなり有効なものとして、その結果を我々は利用しなくてはいけないと総括させていただきたいと思います。

そして、今後の進め方ですけれども、今日、資料第5号として、報告書を書く際の骨子をお渡ししておりますのが、当初考えていたヒアリングとか議論すべき課題は、まだ残りはあるかもしれませんが、概ね処理されてきたと思います。今後は、ご意見を聴く会に出てきたご意見ご質問などに対してのきちんとした回答をつくる作業、それも消費者の想っていること、消費者側の現状をきちんと認識した上での回答をつくるという作業の中で、報告書はできあがると先ほど言いましたけれども、そういう方向で今後の検討を続けたいと思います。

したがって、今日はもう時間がございませんが、一つだけ皆さんにお伺いしたいのですが、今日、農林水産省と厚生労働省からのヒアリングを終えました。その他、これをしたらどうだというご提案、それから、これがまだ残っているというご意見がございましたら、伺いたいのですが。私の記憶では、第1回に、東嶋委員から照射の現場を知らないという話があったことは覚えていますけれども、その他、何か検討しなければならないことがございましたら、教えてください。(挙手なし)

今日は、参考になるヒアリングで、我々の認識を非常に高めることになったと思います。そういう意味におきまして、次回以降の方向も概ね見えてきたように思います。ぜひ皆様におかれましては、この前のご意見を聴く会のご意見ご質問をもう一度見ていただいて、こう答えるべきだというようなご準備をしていただきますと、次回以降、速やかな部会の運営ができるのではないかと思います。

そういうことをもちまして、本日は終わりたいと思います。事務局から何かありますか。

(戸谷参事官) 次回の日程につきまして確認させていただきたいと思います。次回に

つきましては、6月7日水曜日の午後でお願いしたいと思っております。時間帯につきましては、場所との兼ね合いの中でまだ決まっておりませんが、13時から15時程度を第1案としてお願いしたいと思っておりますが、会場の都合によりましては、時間帯を1時間繰り延べすることもあるかと思えます。

本日の議事録につきましては、事務局で案を作成いたしまして、出席された方々にすべてご確認いただいた上で、改めて公表させていただくことを考えております。

(多田部会長)それでは今日はこれで終わります。どうもご苦労さまでございました。

以 上