

第3部 意見交換会

司会：それでは、意見交換会を始めます。ここでコーディネーターおよびパネリストの方々をご紹介します。コーディネーターは、食の安全・安心推進横浜会議委員、向井友花様です。

向井様は、神奈川県立保健福祉大学保健福祉学部栄養学科教授を務めておられ、管理栄養士、栄養士養成の教育に携わりながら、食品成分・栄養素の生体調節機能や食品の安全性に関する研究分野でご活躍されています。また、令和3年からは横浜市食の安全・安心推進横浜会議の学識経験者代表委員としてご意見をいただいております。

次にパネリストの方々をご紹介します。まず第一部に基調講演をいただいた一般社団法人“Food Communication Compass”森田満樹様です。次に第二部で情報提供をいただいたマルアキフーズ株式会社品質管理部部長の畑山静夫様です。次に、横浜農業組合販売部部長の横田佳典様です。横田様は、横浜農業協同組合に入組後、金融店舗の支店長を勤められ、現在は生産者が生産した野菜の流通の統括業務をおこなう販売部の部長を務めていらっしゃいます。また平成31年から横浜市食の安全・安心推進横浜会議の食品関係事業者代表委員としてご意見をいただいております。

横田：JA 横浜販売部の横田でございます。本日はよろしくお願いします。

司会：次に第二部で情報提供いただいた、横浜農業組合販売部次長の長田真一様です。

長田：長田です。よろしくお願いいたします。

司会：次に食の安全・安心推進横浜会議委員の小島節子様です。小島様は、横浜市消費者団体連絡会にて幹事を務めておられます。平成29年から横浜市食の安全・安心推進横浜会議の消費者団体代表委員としてご意見をいただいております。

小島：小島です。よろしくお願いいたします。

司会：最後に医療局健康安全部食品衛生係長、柴野智之です。

柴野：よろしくお願いいたします。

司会：それでは向井様、意見交換会の進行をお願いいたします。

向井：それでは、ただいまより意見交換会を始めさせていただきます。本日、コーディネーターを務めます向井と申します。ご来場の皆様、またパネリストの皆様、どうぞよろしくお願いいたします。

本日は、市民の皆様から事前にたくさんのご意見、ご質問をお寄せいただいております。こちらにつきまして回答する形で、また、会場の皆様からもご質問いくつかいただいておりますので、時間の許す限りこちらにお答えするような形で意見交換会を進めさせていただきますと考えております。

早速ですが、ここまで事業者の立場、それから学識、学術の立場からいろいろとお話をうかがってきました。リスクコミュニケーションの場ということで、消費者の意見も非常に大事になってくるかと思えます。消費者代表の小島さんからお話をうかがいたいと思

います。ここまでのお話をお聞きになった上で聞いてみたいことなどがありましたら、ぜひお願いします。

小島：今日講演を聞いて、今すごく緊張しているのです。最後はバトンを受け取るのは消費者なのだということでは、「うわ、どうしよう。そうか、最後は自分か」と。私は家事をしていますので家族を守るのも自分なのだと思うと、最後のバトンをどういうふうに、自分がそのバトンを使えるのかなということ、今日改めて勉強していきたいと思います。初めに、皆さんからアンケートをいただいたりしている中で、私たち消費者、私もそうですけれども、自分で畑をつくっているわけではないので、スーパーや産直品を送っていただいたりなどという形でお野菜を手にする機会が多い。食べているわけで、野菜の保管方法です。事前のアンケートでは、冷蔵庫に入れます、洗ってから入れます。いや、新聞にくるんでおきますなど、皆さん、さまざまに気を使いながら保存されているということが出てきましたけれども、専門家の皆さんが今日せっかく来てくださっているので、見ていただいて、どんなものがいいのでしょうかということ、少しおうかがいしたいのです。

向井：そうしますと、JA 横浜さんからのご回答になりますでしょうか。横田さん、お願いします。

横田：JA 横浜の横田でございます。このご質問は、やはり日頃直売所の事業をおこなっている者といましては、かなり多いご質問でございます。まず買った野菜の保管という部分については、まず前提でお話させていただくと、野菜が畑で取れると思うのですけれども、同じような状態で保管するのがベストだと思います。つきましては、品目によって違うのですけれども、たとえば、ジャガイモ、タマネギなど、土に埋まっている根菜類の保管については、やはり暗くて涼しい場所に保管していただくのが一番いいと思います。特に直売所で販売しているジャガイモなどは、やはり日に当たりますと、いろいろ病気になったりというのがありますので、普段、営業しているときまで暗いところに保管するわけにはいかないのですけれども、営業を終わった時点で遮光シートをかけて暗いところで保管している状況になっております。

葉物なのです。今お話いただいた、たとえば、新聞紙くるんで水分を吸わせて保管するなどというようなことも非常にいいのですけれども、まずやはりご家庭で保管する場合、冷蔵庫の野菜室で保管する場合が一番多いと思うのですが、状況をお話させていただくと、大根なんかは難しいのですけれども、やはり葉物などでも立てて保存する。要は、畑に植わっている状態というのは、やはり立って成長するわけですから、立てて保管するというのがベストです。ついては、葉物ですから水分をキッチンペーパー等にくるんだり、そういった形で冷蔵庫の野菜室に入れて保管していただくのがベストだと思っております。また、昨今では非常にいい商品が出ていまして、オーラパックというのがあるのですけれども、青果物、果物にも共通するのですが、その袋に入れて保存しますと長持ちするというようなものが、特に最近できておまして、この袋に入れますと、鮮度の劣化を抑制できることとなっております。インターネットで検索していただくと出てきますので、

そちらご参照の上お使いいただければよろしいのかなと思います。以上でございます。

向井：ありがとうございました。なるほどと納得できるような答えや最新の技術なんかもご紹介いただきました。小島さん、今の回答いかがでしょうか。

小島：ありがとうございます。生きていたときの状態を保つということが、新鮮に受け取れました。インターネットで引いていただくとというと、半分「うん、そうだよね」と思いながら、自分の中には「インターネットか」という気持ちもありました。

横田：インターネットは、袋の確認で見ていただければということで、すみません。

小島：はい、わかりました。

横田：少し説明不足かもしれません。すみませんでした。

小島：いえいえ。時々、この袋に入れたままにしてくださいというような売り方をしている状態のものもありますので、今うかがいながら「あっ、そういうことなのかな」というふうに気がつきました。

あとは、こんなこと言うと怒られそうな気もするのですけれども、工場でできたものは、消費期限や賞味期限などあるのですけれども、丸で売っている野菜など、そういうものはあまり数字がないですね。そういう中では「あなたの五感よ」と言われそうな気もしないわけではないのですけれども、買ってどれぐらいしたら大丈夫なものなのかなということを、少しおうかがいしたいのです。

向井：気になるところですよ。期限表示のご質問かと思うのですけれども、法的な決まりの部分ですので、行政の立場から、横浜市の柴野係長からご回答お願いできますか。

柴野：食品に貼られております、表示のラベルの内容につきましては、食品表示法という法律で定められております。ただ、ご質問にありました、生の、丸の野菜、果物。こういった生鮮食品については、表示法の中では、期限表示を行う義務はないということになっております。一方、複数の野菜や果物をカットなどをして組み合わせ、容器、包装に入れるカット野菜やフルーツミックス、こちらのほうにつきましては、加工食品に分類されますので、期限表示を行うことが義務づけをされています。このような加工食品につきましては、期限表示を確認していただきまして、消費期限前に消費していただければと考えております。行政の考え方はこのようになっております。カット野菜やフルーツミックス、こちらにも実際に製造されていらっしゃる、マルアキフーズさんかと思われませんが、消費期限もご自身で設定をされているかと思っておりますけれども、どのようにご設定をされているなど、その辺を教えていただければと思います。よろしく願いいたします。

向井：畑山さん、お願いします。

畑山：カット野菜、カットフルーツというと、基本的に生ものと一緒です。消費期限を決めるにあたっては、現在、消費者庁等の食品期限表示を設定するためのガイドラインがあるのです。それに基づいて、うちの会社は検査を行い、科学的判断に基づいて、賞味期限を決定している。先ほど生ものと言ったように、これは冷蔵保存です。10℃以下で保存してくださいと、きつと書いてあると思います。なおかつカット野菜、特に、フルーツもサラ

ダもそうですけれども、賞味期限2日、長いもので5日しかありません。当然そのくらい短い商品でもある。特に、皆さんにこの場を借りてお話をすると、カットサラダ、フルーツも一緒ですけれども、お買い求めて、おうちで冷蔵庫に保管します。それはどなたもやられる。しかし、ちょこちょこと冷蔵庫から出して、またもう一回しまって、さらには冷蔵庫から出しっぱなしで置いておく。要は室温の状態で置いとくといったことを繰り返すと、どうしても傷みやすくなります。なおかつ傷みだけではなくて、変色も起こりやすくなります。何が言いたいかという、あまり温度変化を与えないような保管の仕方をしてもらうといいのかなと思います。そんな話でいいですか。

向井：ありがとうございます。あくまで保存方法が正しく表示どおりに保存した場合の期限という理解かと思います。柴野係長、畑山さん、ありがとうございます。小島さん、いかがでしょうか。

小島：ありがとうございます。畑山さんがおっしゃった、冷蔵庫にしまって、ちょこっと食べてまたしまうということはよくやるのですけれども、もうすっかり自分が最初に冷蔵庫に入れた日のことだけを考えていて、自分が途中で出したことは忘れてしまうので、気をつけるようにします。いずれにしても早く食べてしまったほうがいいということですね。よくわかりました。ありがとうございました。

あと、アンケートに答えていただいたときに、洗浄、洗うことについて、やはり皆さんすごくアンケートに答えてくださった方が、私すごいなと思ったのは、皆さんすごく気を遣っていらっしゃるのです。保存のことについても、洗浄のことにも、皆さんいろいろ気を遣いながらやっていらっしゃるのだなということをしごくお勉強になりました。洗い方のことを教えていただきたいのですが、よく巷で言われるのは、キノコは洗うと、うま味が損なわれるからというような、巷で私の少ない知識の中にはいっぱい出てくるのですけれども、本当にキノコは洗わなくていいのでしょうかということもあわせて、洗浄の仕方とあわせて、おうかがいしたいのです。

向井：こういうことについては、森田さん、お願いできますか。

森田：ご質問ありがとうございます。洗うということで、最初にお話しました。まず、目に見える異物や虫など、そういうものと、それから目に見えない食中毒細菌など、ノロウイルスを除去するというような意味もありますので、一般的に売っている野菜はきれいなので、洗わなくていいかしらと思われるかもしれませんが、洗浄、いろいろしても小さな虫が残ったりすることもあるというのがありますし、あと、途中で、私たちの管理が悪くて、何か菌を増やすようなこともあるかもしれないので、やはりきちんと直前に洗うということ。それから、ひだひだのあるもの、有機の野菜の、リーフレタスの洗うのがありましたけれども、すごくやはり丁寧に洗っておられました。ひだひだのところを全部手袋をされた方がきれいに洗っていましたが、ひだひだのところ、キュウリのいぼいぼのところ、今日の動画にもありましたが、やはり残りやすいので、そういうところは特に注意をしてよく手で触りながら洗っていただく。まずは、流水をかけながら表面の汚

れを落として、土など汚れが残りやすい、小松菜の根っこの部分、残っていますよね。ああいう部分は、今日も一枚一枚外しておられましたけれども、その根っこの部分もきれいに洗っていただくというようなことで、今日の洗い方が、私は、最初振り洗いして、こうやってやられたりするの、すごく参考になりました。

あと、それからキュウリに関しましては、先ほど、動画が最初流れていましたけれども、ブランチング。10秒ぐらいですか、茹でるといいですよ。そのあとすぐ流水につければおいしく食べられますというようなお話もありました。キノコに関しましては、ご質問ありましたけれども、やはりおっしゃるとおり、洗ったら風味が落ちてしまいますので、湿ったキッチンペーパーで拭いていただくのがいいかと思います。私もいつもそのようにしています。

向井：ありがとうございます。小島さん、いかがでしょうか。

小島：ありがとうございます。本当に自分の至らなさを改めて知るような。見た目がきれいだと、なんとなくきれいかなと本当に考えてしまうのです。だから、じゃぶじゃぶ洗わなくても、「いやいや、これ、いいんじゃない？」みたいなのが、時々ありますので気をつけて洗うようにいたします。あと、食中毒のことでは、食中毒菌除去の話が今日出てきましたけれども、洗うだけでそれは菌がなくなるものなのでしょうか。どうなのでしょうか。

向井：そうですね。洗浄で物理的に洗い流すという以外に、やはり殺菌や消毒というところも気になるかと思うのですけれども、これは、柴野係長お願いします。

柴野：野菜の表面には、土壌などに由来をしています食中毒菌が付着している可能性があります。洗浄、それから消毒をしていただくことにより、菌数を減らすことで、食中毒の予防に有効だと考えられます。野菜は、よく洗っていただいて、可能であれば消毒をしていただく。なおかつ菌の増殖を押さえるためには、適切な温度管理をした上で早く食べていただくということが基本になります。消毒につきましては、食品添加物の次亜塩素酸ナトリウムをご活用いただければというのが、思うところではありますが、ご家庭ではなかなか難しい部分もあると考えております。そのような場合は、ブランチング、湯通しという手段も有効かと考えております。ただ、ブランチングに向く野菜、向かない野菜などもあります。本日、シンポジウムの開始前に放映もさせていただいておりますけれども、YouTubeの動画で解説をしているものがございますので、ぜひご参考としていただければと思います。以上です。

向井：かわいらしいアニメで動画ができていますので、ぜひご覧いただければと思います。

家庭でできることは今ご説明いただきましたが、実際の工場レベルで、野菜の加工の工場レベルで、どのように殺菌、洗浄、消毒しているのか、畑山さん、教えていただけますでしょうか。

畑山：工場レベルでは先ほどいくつかお話の中で出ているように、次亜塩素酸を使います。

当然これは、水道水にも入っている殺菌剤です。ただ、最近、その前に一番うちの会社

として気をつけているのが、動画でもありましたが、最初の説明でもありましたが、下処理のところ、当然、原体の検品等を行いながら中性洗剤を使っていたかと思います。この中性洗剤は、基本的に殺菌の効率を上げる働きで使っています。当然、周りの汚れを落として、次の工程で殺菌をするといったお話です。殺菌剤としては、当然、次亜塩素酸、または、オゾン水、うちの場合は使っています。そういう中で、次亜塩素酸についてですけども、10年前と比べると、かなり濃度の薄いものを使用しています。それがために、効率が落ちるのではないかとされる方もいると思いますけれども、現状は、微酸性側に調整したものの次亜塩素酸を使う。一般的に微酸性次亜塩素酸水という言い方をしています。こういったものを使うことによって、当然殺菌の効率はものすごく上がります。そのような使い方をしている状況が現状です。

また、次亜塩素酸は、皆さん、どういうことを起こしているのかというと、先ほどの病原性、要は微生物、こういった有機物に直接即反応します。反応すると、次亜塩素酸自体は、水と食塩に変わってしまいます。だから、当然残存の次亜塩素酸は残りますけれども、とても安全な殺菌剤でもある。なおかつ、うちの工程では最後の洗浄殺菌をおこなったあとに脱水をしますよね。脱水をかけることによって、残っている残留の塩素や何かかなりの量が除かれてしまうと。だから、今、昔と違うのは、今のカット野菜というのは、たぶん塩素水のおいもかなり低くて感じにくいのかなというのが、今の野菜の生産の状況です。

向井：畑山さん、ありがとうございます。小島さん、いかがでしょうか。

小島：ありがとうございます。あまりカット野菜買う機会は少ないのですが、最近外で食べたりすると、本当においしくないで、半分申し訳ないけれども、疑ってしまうとか、また違うもの使っているなどという思いがあったのです。今日のお話をうかがったり、あと、畑山さんの会社の最初のときの説明のときにも、カット野菜をそのまま食べられるような状態で、皆さんのところということをおっしゃってくださったので、安心して食べられるのだなということ思いました。ありがとうございます。

向井：安心して食べられるということがわかったのですが、それでも野菜が原因の食中毒も何件かが例年発生しています。食中毒の予防方法や、生野菜を食べるときの注意点などについて、基調講演でもお話くださった森田さん、食中毒について丁寧にご説明くださったのですが、少し補足をいただけますか。

森田：そうですね。生野菜の食中毒、やはり毎年報告されていまして、飲食店や事業者、病院、老人ホームなど、いろいろなところがありますので、やはり再三言っていますように、よく洗うということもなのですが、特に生で食べるものは、洗ってからすぐに食べるということも大事かなと思います。

向井：ありがとうございます。細菌性食中毒だけでなく、植物については、有毒植物です。最初の基調講演でお話がありました、自然毒食中毒の事例も多くありますので、そういったものは誤食に気をつけて、そもそも食べないということも頭の中に入れておかなければ

ばならないかなとお話をうかがって思っておりました。食中毒には至らなくても、異物混入ということで、多く話題になることがいくつかあります。今年の話題になった出来事として、スーパーで購入したサラダにカエルが混入していた事件というのが、会場の皆さんも「うんうん」と言ってくさっています、話題になったことがあるのです。これについて、野菜を扱う食品工場のお立場からどのような異物混入対策というか、これに関して見解をいただければと思います。畑山様、お願いします。

畑山：この話を聞いたとき、私はショックで、他人事ではないのです。同じ野菜を製造している会社としては、当然畑から収穫されたものが入庫されてきます。皆さんの家庭に届くものと同じケースもありますけれども、結構楽な状態で入ってくるものもある。そうすると、その中には畑から入ってくる、いろいろな土、ほこり等だけではなくて、今言われたように生き物が少しずつ隠れて入ってきます。虫などは、虫食い状態になるのでカットしたときに明らかにわかるのです。当然、ここでカエルの事例ですけれども、これも例外ではありません。畑にある以上は入ってきます。

そして、やはりその中で一番重要なのは、動画でも見ていただきましたが、下処理の工程。この段階で、次の工程にそういった異物を入れないという思いで検品を入念にすることが、一番大事になってきます。そして、あと、食中毒の関係でしたかね。それはいいのですよね。

向井：異物混入対策、大変慎重にされていらっしゃるって。

畑山：そうですね。あとは動画にもあった、洗浄殺菌の工程です。洗浄殺菌の工程で、大きなバスケットの中で、野菜がぐるぐる回っていましたけれども、あれも一番大事な異物除去の設備です。それと同時に殺菌もおこなうといったような工程で、これを除いては、カット野菜をつくるということはなかなか難しくなってきます。

ほかにもいろいろな設備はありますけれども、うちはメインで3槽ラクーンという言葉を使っていますけれども、そういった設備を使用して提供させていただいているということが今の状況です。

向井：ありがとうございます。続きまして、農薬関係の質問が、事前のアンケートでは大変多く寄せられております。農薬の話は先ほどの第一部と第二部の中でかなり丁寧に先生方からご説明いただきました。

生産の段階での基準。それから、収穫後の食品になったあとの残留農薬の基準。こういったところで、かなり厳密に規定されているということがおわかりいただけたかと思えます。小島さん、農薬について何か聞いてみたいことを追加でありますか。

小島：農薬については、お話の中で、やはり農家の方などがきちんと基準を守りながらという。あとは、もう自分がかげすぎないように、データできちんと管理されているということはわかったのですが、私は自分の周りに家庭菜園をやっている方など。あと、私自身はマンションに住んでいて、小さいプランターでやるのですが、いつも失敗して。何かよくわからないのですが、そうするともう園芸店に行って「虫がこんなにたくさん着

いてしまった」などと言うと、「では、これを」などと言われて、言われるままにぱっとやるのですが、自分で野菜をつくる人間というのでしょうか。「自分が食べるから、いいか」ではなくて、注意することはやはりたくさんあると思うのです。専門家の方に、そのあたりを少しかがえればいいのかと思うのです。

向井：やはり農家様は、プロの方なのできちんと基準を守っておられると思うのですが、この家庭菜園レベルでは、どういったところに気をつけるかというご質問ですね。JA 横浜様からご回答いただけますか。横田さんお願いします。

横田：ご質問ありがとうございます。家庭菜園の方へのアドバイスといいますと、今、結構ネット。防虫ネットなど、非常にいいものが出ているので、基本的には農薬をかけないことが一番いいですから、そういったものをご活用いただいて、やはり防虫をする。農家の方でも中にはそういうものを使っていらっしゃる方もいます。ただ、費用が少しかさむものですから、事業となると、広大な畑にネットを全部張るのかということ、個人的にもなかなか見解が違う部分もありますから。ただ、ベストはやはりそういった形のものを使っていただくということがよろしいかと思えます。

あと、農薬についても、野菜全般で使えるようなものも販売しておりますので、そういったものもご活用いただくと、先ほどの残留農薬という観点のものは、払拭できるかと。中には農家の方でも中にはそういったものを使い、農薬に気を遣っていらっしゃる方もいらっしゃいます。よろしいでしょうか。

向井：小島さん、いかがでしょうか。

小島：ありがとうございます。野菜全般に使える農薬があるなどということも全然知らなかったので今日はいいいことを教えていただきました。野菜のネットですね。ネットというと、インターネットのイメージですけども、そうではなくて防虫用のネットをかけるということですね。ありがとうございます。

向井：ありがとうございます。それでは先ほどの休憩の間に会場からご質問をいただいておりますので、こちらをお答えいただこうと思えます。

先ほどジャガイモの食中毒のお話が森田先生の基調講演の中でありまして「未熟なジャガイモは、ソラニンを多く含んでいることがあると書かれていますが、未熟なジャガイモとは、小さいジャガイモのことでしょうか」という質問です。これは資料の 17 ページに。

森田：そうですね。資料の 11 ページです。上に書いてあります。ここに家庭菜園などでつくられた未熟なジャガイモとあります。普通は、売っている小さいジャガイモがありますよね。ブラシで少しこすって、煮転がしなどにするジャガイモはありますが、それは、未熟なジャガイモということではありません。

小さいジャガイモが未熟ということではなくて、家庭菜園などをやっていると、きちんとしたジャガイモの横に、芽のように小さいものがあって、クズみたいに。クズと言ったら少し悪いのですが、実がきちんと入っていないような未熟なジャガイモがあります。

そういうものは売り物にならないから、流通の工程だと、きちんと除去されるのですが、家庭菜園だと、そういうものも、これ、食べて大丈夫かな。もったいないと思うようなものがありますので、なんとなく重量が軽いような、きちんと育ちきれていないようなもの。未成熟なジャガイモというものが、家庭菜園である場合、そういうものは除去されたほうがいいのかと思います。小さいジャガイモが未熟ということではありません。

それから皮を剥くときなのですけれども、買ったジャガイモをずっと置いておくと、芽が出る、緑になるなどという場合もありますから、そういう場合、私はピーラーではなく、包丁できちんと皮を厚めに剥くようにしています。

ピーラーだとどうしても薄くなってしまいうので緑のものがあつたら、中が少しだけになつてもったいないのですが、緑にしていた私が悪いのだと思って、それで厚めに剥いていただければと思います。

向井: ありがとうございます。似たようなご質問をもう一点いただいております。「表面のこげ茶色の斑点などが気になる」というようなご質問もあつたのですが、今のご解答のように厚めに皮を剥くということで、そういった心配も払拭できるかと思っておりますので、ジャガイモの気になる部分は、しっかり包丁で厚めに剥いて、内部の大丈夫なところは、美味しく召し上がっていただければと思います。

さて、お時間が予定時間よりも少し長くなっておりますので、このあたりで意見交換会を締めさせていただきます。本日のテーマが「青果物の安全について」というもので、本シンポジウムをおこなっております、青果物を生産する立場の先生方。また、加工の立場といった食品事業者の目線。それから、安全性を守るための行政の取り組みなど、さまざまな視点でご紹介いただきました。

こういった安全に関する情報をしっかりと受け止めて納得するというのが、今度は消費者の皆さんの安心の部分につながってくるかと思っておりますので、本日ご来場いただいた皆様、今日の講演・意見交換会のことをよく思い出していただきまして、今後食の安全について、さまざまに消費者のお立場で考えていただきたく思います。それでは意見交換会、こちらで終わりにいたします。マイクお返しします。

司会: 向井様、パネリストの皆様、ご来場の皆様、ありがとうございました。これをもちまして、本日の食の安全を考えるシンポジウムを終了いたします。