

いわて食の安全安心 ネットワーク

第 1 1 号

平成 2 0 年 9 月 発行



岩手食の安全・安心推進連絡会議

皆様の声をお寄せ下さい

【事務局】東北農政局岩手農政事務所 消費・安全部 消費生活課

〒020-0013 盛岡市愛宕町 13-33 TEL019-624-1125 FAX019-624-9170

今回のメニュー：20年度第1回岩手食の安全・安心連絡会議の概要について

輸入食品の安全性チェック体制・ 食料自給率について意見交換

20年度第1回岩手食の安全・安心連絡会議を開催

岩手食の安全・安心連絡会議（会長：瀬川智子岩手県婦人団体協議会顧問）は、7月15日に岩手農政事務所会議室において、23構成団体のうち20名の委員（代理含む）が出席し、平成20年度第1回連絡会議を開催しました。

連絡会議では、輸入食品の監視体制について、岩手県立大学短期大学部千葉啓子准教授から説明いただいた後、岩手県保健福祉部、岩手県農林水産部、全農岩手県本部、岩手農政事務所から輸入食品の安全性確保の取り組みや食料自給率向上の取り組みについて報告され



ました。
意見交換では、消費者団体から「中国産冷凍ギョーザの問題もあって、輸入食品には不安があるが、国産の食品のみで生活することも難しい。輸入食品についても安心して購入できるよう厳しくチェックしてもらいたい。」という意見が出され、食品流通団体からは、相次ぐ食品の偽装表示について「東北の業者ではないが、『みんなやっている』といって自らも偽装表示をした業者には憤りを感じる。岩手県産食材の信頼が損なわれないようこれからもしっかりとっていききたい。」との発言がありました。また、水産団体から、「今日7月15日は、全国の漁家が一斉に休漁している。燃料の高騰により、漁家は漁に出れば出るほど赤字になる。窮状を理解していただきたい。」という報告がありました。穀物や原油の国際価格が高騰している状況もあり、多くの委員から食料自給率向上の取り組みが重要になっているという意見が出されました。

平成19年度の岩手県における食品衛生法に基づく収去検査の状況

岩手県保健福祉部保健衛生課 藤原食品薬務担当課長の報告

岩手県では、食品衛生法に基づく監視指導計画を毎年策定し、県内に流通する食品の収去検査などを行っています。1検体あたりの検査項目数は、きゅうりを例にとると最大240種類の残留農薬の検査を行っています。遺伝子組換え食品については、とうふ、きなこ等の大豆加工品や、とうもろこしの加工品について検査を行っています。アレルギー物質については、県内産のうどん等について、たとえば同じ加工ラインでそばを製造している場合など、うどんにアレルギー物質のそばが混入していないかという検査を実施しています。輸入食品については、厚生労働省の検疫所が輸入時にチェックしており、県としては、輸入食品に特化した形での検査ということではなく、県内での流通の状況や検疫所でのモニタリング検査の状況を踏まえて計画的に行っています。19年度で計101件、比率で言うと全体の件数の6.2%が輸入食品を対象とした検査となっています。

平成20年度第1回岩手食の安全・安心推進連絡会議資料
岩手県保健福祉部保健衛生課

食品等の試験検査

食品、添加物等の安全性を確保するためには、科学的知見に基づく衛生指導が必要であり、県では、食品の収去検査や畜産物中の残留有害物質検査、その他の食品衛生上の試験検査を実施している。

これらの平成19年度の総検査件数は1,622件(56,859項目)である。

検査項目	件数	項目数	違反	備	考
残留農薬	241	51,188	0	県内野菜、輸入野菜・果実、国産果実等	
遺伝子組換え食品	18	18	0		
アレルギー物質	17	17	0		
残留動物用医薬品	331	2,676	0	卵、蜂蜜、養殖魚、食肉	
貝毒、シアン等	24	24	0		
添加物	113	365	0		
内訳					
漂白剤	6	6	0		
発色剤	37	42	0		
着色料	15	180	0		
保存料	30	82	0		
甘味料	15	15	0		
防ばい剤	10	40	0		
乳等成分規格	124	611	2	アイスクリーム2	
微生物検査	754	1,960	1	豆乳1	
内訳					
O157再掲	209	184	0		
衛生規範	334	970	20	不適：菓子14、そうざい4、漬物2	
計	1,622	56,859	3(20)	違反3件、衛生規範不適20件	

なお、上記のうち、輸入食品の検査結果は次のとおり。

検査内容(検体数)	対象食品(検体数)	違反数
残留農薬(53)	野菜(28):ブロッコリー(10)、カボチャ(7)、アスパラガス(5)、パプリカ(4)、いんげん(1)、にんじん(1) 果実(25):オレンジ(8)、バナナ(10)、パイナップル(2)、グレープフルーツ(4)、ぶどう(1)	0
抗菌性物質(5)	はちみつ(5)	0
ホルモン剤(10)	牛肉(10)	0
防ばい剤(10)	バナナ(4)、オレンジ(2)、グレープフルーツ(4)	0
保存料(9)	漬物(6)、ワイン(2)、食肉製品(1)	0
着色料(4)	菓子(2)、漬物(2)	0
甘味料(10)	漬物(10)、缶詰(4)、その他(1)	0
	計(101)	0

連絡会議提出資料抜粋(岩手県保健福祉部保健衛生課)

輸入食品の安全性について

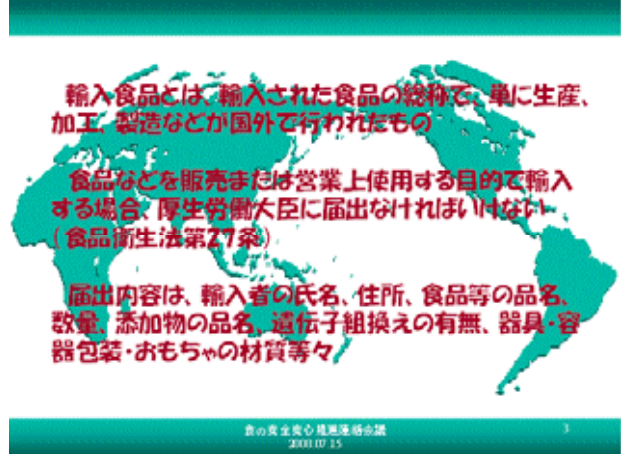
岩手県立大学盛岡短期大学部生活科学科
千葉啓子准教授の講演

輸入食品について、食品衛生法では「輸入された食品の総称で、単に生産、加工、製造などが国外で行われたもの」とされている。

また、食品衛生法において、食品などを販売または営業上使用する目的で輸入する場合は厚生労働大臣に届け出なければならないとされている。食品衛生法上の届出をしなければならないものは食べ物とは限らない。おもちゃや包装容器、食品添加物についても届出が必要である。届出の内容は、輸入者の氏名や住所、品名、数量、添加物の品名、遺伝子組換えの有無、容器・包装、おもちゃの材質など多岐にわたる。

2006年のデータでは、約200カ国から約2,000種類、件数で約186万件、数量で3,410万トンが輸入されている。輸入食品は増加してきているが、理由としては、流通機構の発達により地球の裏側からでも食品を輸送できるようになったこと、より安価なものを海外に求めようとする産業構造の変化、嗜好の多様化、国外に頼らざるを得ない国内自給率低下の現状といったことがあげられる。

食品などを輸入する際の手続きは、輸入品の日本到着の際に輸入者から「食品等届出書」が提出され審査が行われるが、審査の時間短縮をはかるため、事前の輸出国での検査や先行サンプル検査のデータを検疫所に送っておく「事前相談」という手法がとられる。審査の結果、問題が無ければ「届出済証」が交付され、国内で流通できることとなる。審査において「要検査」ということになると、登録検査機関において検査が行われる。検査で合格になれば国内で流通することができるが、不合格の場合は廃棄、積戻し(輸出国へ返品)、



輸入食品等の手続き



飼料用等への転用などの措置が取られ、その状況はホームページに掲載される。検疫所では無作為のモニタリング検査も実施している。

輸入時の検査制度は、命令検査、指導検査、モニタリング検査がある。

命令検査は、違反の蓋然性の高い食品などについて、厚労省登録検査機関が実施する。年間約48,900件の検査が行われており、残留農薬やカビ毒、抗生物質などにつ

いて検査される。違反率は0.5%程度であり、近年、中国やアジアからの輸入品に違反が増えている。

指導検査は、違反の蓋然性の低い食品などについて、定期的に法に違反していない旨の把握を趣旨として厚労省登録検査機関が年間約27,500件実施している。指導検査では0.

2%程度の違反率となっており、指導検査において違反が発見された場合、命令検査に移行する。

モニタリング検査は違反の蓋然性の低い食品について安全性把握のために検疫所が年間計画に基づいて年間約24,000件を輸入食品についての情報収集を目的に実施している。

輸入食品の主な食品衛生法違反の内容は、野菜の成分規格違反（農薬の残留基準違反）が7割以上を占め、カビ毒や下痢性貝毒の検出が2割弱、指定外添加物の検出が5%程度、器具・容器包装等の原材料の材質違反が1%程度を占めている。

輸入食品の安全確保対策では、国際的にはいわゆるコーデックス委員会による食品添加物や残留農薬の安全性評価が行われている。国内では社団法人日本輸入食品安全推進協会による輸入食品衛生管理者養成講習会などを通じて、輸入者自らが輸入食品の安全性確保の取り組みを進めているところである。

余談であるが、食料自給率の低下については、和食と洋食では同じカロリーの食事でも自給率が大きく違ってくる。和食の方が自給率が高いということになるが、食物栄養学という観点でも、P（たんぱく質）F（脂質）C（炭水化物）バランスが和食はほぼ適正であるのに対して洋食は、脂質の摂り過ぎになってしまう傾向がある。そういう意味から

も日本食の推進は重要であると思う。ただ、もしも食料輸入が全てストップした場合、日本人の食べ物はどうなるかということ、生きていくために必要な1日約2,000カロリーを確保するためには、糖質に偏ったイモ類主体の食事にならなければならないという試算がある。そのような食生活は非現実的であり、安全性をきちんと確保しながら食料輸入をしていく必要があると思う。

輸入食品の主な食品衛生法違反内容

違反条文	違反件数(件)	全体に占める割合(%)	主な違反内容
第6条(販売を禁止される食品及び添加物)	118	18.5	どうもろこし、落花生等のアフラトキシンの付着、下痢性貝毒の検出他
第9条(病肉などの販売等の制限)	1	0.2	衛生証明書の不添付
第10条(添加物等の販売等の制限)	31	4.9	サイクラミン酸、TBHQ等の指定外添加物を使用した加工食品
第11条(食品または添加物の基準及び規格)	479	75.2	野菜及び乾燥野菜の成分規格違反(農薬の残留基準違反)
第18条(器具または容器包装の基準及び規格)	8	1.3	器具・容器包装の規格基準違反、原材料の材質別規格違反 原材料の材質別規格違反
計	637	100.0	

コーヒーブレイク その2
もしも食料輸入がストップしたら...

国内生産のみで2,000kcal供給する場合の1日の食事メニュー

	朝食	昼食	夕食
穀類	雑穀米1杯	雑穀米2杯	雑穀米1杯
肉類	鶏肉サイモ1皿	鶏肉サイモ2本	鶏肉サイモ1皿
野菜	アスパラ1皿	リンゴ1/4カット	リンゴ1/4・50分
魚類			魚の切り身80g分
豆類			豆の切り身80g分
油脂			油揚げ1枚
その他			豆腐1丁
合計	雑穀米64g 鶏肉サイモ1皿 アスパラ1皿	雑穀米64g ジャガイモ2個・300g分 野菜90g分 鶏肉サイモ2本・200g分	雑穀米64g ジャガイモ2個・300g分 リンゴ1/4・50分 魚の切り身80g分 豆の切り身80g分 油揚げ1枚 豆腐1丁

輸入食品の安全性について

岩手県立大学盛岡短期大学部生活科学科
千葉啓子准教授の講演

輸入食品について、食品衛生法では「輸入された食品の総称で、単に生産、加工、製造などが国外で行われたもの」とされている。また、食品衛生法において、食品などを販売または営業上使用する目的で輸入する場合は厚生労働大臣に届け出なければならないとされている。食品衛生法上の届出をしなければならないものは食べ物とは限らない。おもちゃや包装容器、食品添加物についても届出が必要である。届出の内容は、輸入者の氏名や住所、品名、数量、添加物の品名、遺伝子組換えの有無、容器・包装、おもちゃの材質など多岐にわたる。

2006年のデータでは、約200カ国から約2,000種類、件数で約186万件、数量で3,410万トンが輸入されている。輸入食品は増加してきているが、理由としては、流通機構の発達により地球の裏側からでも食品を輸送できるようになったこと、より安価なものを海外に求めようとする産業構造の変化、嗜好の多様化、国外に頼らざるを得ない国内自給率低下の現状といったことがあげられる。

食品などを輸入する際の手続きは、輸入品の日本到着の際に輸入者から「食品等届出書」が提出され審査が行われるが、審査の時間短縮をはかるため、事前の輸出国での検査や先行サンプル検査のデータを検疫所に送っておく「事前相談」という手法がとられる。審査の結果、問題が無ければ「届出済証」が交付され、国内で流通できることとなる。審査において「要検査」ということになると、登録検査機関において検査が行われる。検査で合格になれば国内で流通することができるが、不合格の場合は廃棄、積戻し（輸出国へ返品）、飼料用等への転用などの措置が取られ、その状況はホームページに掲載される。検疫所では無作為のモニタリング検査も実施している。

輸入食品とは、輸入された食品の総称で、単に生産、加工、製造などが国外で行われたもの

食品などを販売または営業上使用する目的で輸入する場合、厚生労働大臣に届出なければならない（食品衛生法第27条）

届出内容は、輸入者の氏名、住所、食品等の品名、数量、添加物の品名、遺伝子組換えの有無、器具・容器包装・おもちゃの材質等々

食の安全安心推進連絡会議
2008.07.15

輸入食品等の手続き



の措置が取られ、その状況はホームページに掲載される。検疫所では無作為のモニタリング検査も実施している。

輸入時の検査制度は、命令検査、指導検査、モニタリング検査がある。

命令検査は、違反の蓋然性の高い食品などについて、厚労省登録検査機関が実施する。年間約48,900件の検査が行われており、残留農薬やカビ毒、

抗生物質などについて検査される。違反率は0.5%程度であり、近年、中国やアジアからの輸入品に違反が増えている。

指導検査は、違反の蓋然性の低い食品などについて、定期的に法に違反していない旨の把握を趣旨として厚労省登録検査機関が年間約27,500件実施している。指導検査では0.2%程度の違反率とな

っており、指導検査において違反が発見された場合、命令検査に移行する。

モニタリング検査は違反の蓋然性の低い食品について安全性把握のために検疫所が年間計画に基づいて年間約24,000件を輸入食品についての情報収集を目的に実施している。

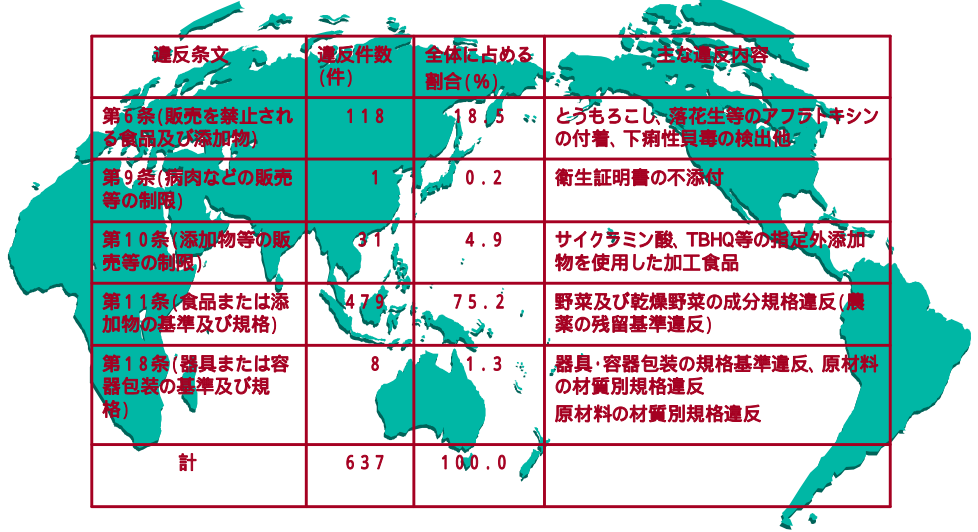
輸入食品の主な食品衛生法違反の内容は、野菜の成分規格違反（農薬の残留基準違反）が7割以上を占め、カビ毒や下痢性貝毒の検出が2割弱、指定外添加物の検出が5%程度、器具・容器包装等の原材料の材質違反が1%程度を占めている。

輸入食品の安全確保対策では、国際的にはいわゆるコーデックス委員会による食品添加物や残留農薬の安全性評価が行われている。国内では社団法人日本輸入食品安全推進協会による輸入食品衛生管理者養成講習会などを通じて、輸入者自らが輸入食品の安全性確保の取り組みを進めているところである。

余談であるが、食料自給率の低下については、和食と洋食では同じカロリーの食事でも自給率が大きく違ってくる。和食の方が自給率が高いということになるが、食物栄養学という観点でも、P（たんぱく質）F（脂質）C（炭水化物）バランスが和食はほぼ適正であるのに対して洋食は、脂質の摂り過ぎになってしまう傾向がある。そういう意味からも日本食の推進

は重要であると思う。ただ、もしも食料輸入が全てストップした場合、日本人の食べ物はどうなるかということ、生きていくために必要な1日約2,000カロリーを確保するためには、糖質に偏ったイモ類主体の食事にしなければならないという試算がある。そのような食生活は非現実的であり、安全性をきちんと確保しながら食料輸入をしていく必要があると思う。

輸入食品の主な食品衛生法違反内容



コーヒーブレイク その2 もしも食料輸入がストップしたら...

国内生産のみで2,000kcal供給する場合の1日の食事メニュー



お米で育てる産直豚肉の取り組み

全農いわて米穀部 大橋集荷推進課長の報告

穀物の自給率は、コメはほぼ100%ですが、飼料を含む穀物全体では27%程度しかありません。現在、とうもろこしなどの飼料穀物や燃料、肥料などの国際価格が高騰しており、農家は苦境にたたされています。岩手の基幹作物であるコメは、消費の減少から生産調整を拡大しなければなりません。今年から生産調整の制度上、飼料用やバイオエタノール用も「新規需要米」ということで転作作物とされることになりました。今まで麦、大豆を中心に転作に取り組んできたところですが、農家には「米をつくりたい。」という根強い願望があります。飼料用米は、農業機械も含めて今までの米作りの作業体系を変えずに生産調整に対応できるほか、飼料自給率の向上、耕畜連携による安全・安心の農産物生産、堆肥の水田への還元による循環型農業の推進など一石三鳥にも四鳥にもなる可能性を秘めています。このことから、JA花巻ではコープネットの「お米で育てる産直豚」の取り組みに参画しており、本年は135トンの飼料用米を生産する計画になっています。

連絡会議提出資料抜粋（全農いわて）



インフォメーション

岩手県
花巻市

来春登場予定!

コープネットは **国産**

お米で育てる産直豚肉の

取り組みを始めました。

コープネットでは、産直連携事業の一環として、JA花巻農協や畜産業者など6団体和協力し、お米で育てる豚肉の取り組みを始めました。休耕田を活用して栽培されたお米を使って、年間7,500頭の豚の飼育を目指します。ご案内は2009年春の予定です。



「いいお米がとれますように。」

豚肉を育てる水田の前で。

日本の米づくりを支えたいという思いからはじまりました!

日本の食料自給率は39%。食料自給率とは、毎日の食べ物のうち、どのくらいの量が国内で作られているかという割合のことです。

食料自給率には私たちの食べ物の他に、豚などの飼料も換算されますが、そのほとんどを海外からの輸入に頼っているのが現状です。

豚を育てる段階で、飼料に国産米を配合することは、日本の食料自給率の向上に貢献できます。また、休んでいる水田を活用することで、水田の保全にもつながる取り組みになるのです。

※JAコープ東北食料自給率

お米（飼料米）



一頭の豚を飼育するのに必要な飼料300kgの内、出荷前2か月間、米を10%配合することで、1頭は約18kgの米を食べることになります。

日本の豚肉カロリーベース食料自給率



輸入されている豚肉 48%

輸入飼料を使用して生産されている国産豚肉 47% (自給率に換算されません)

国産飼料を使用して生産されている国産豚肉 5% (自給率に換算されます)

国産の大きさを食べないと、自給率に換算されないんだよ。

国産飼料で育つ豚を増やすことで食料自給率の向上に貢献できます。

○参考文献/農林水産省HP「主要先進国の食料自給率(カロリーベース)の推移(試算)」より

総合ポータルサイト「いわて食材倶楽部」による情報発信の取組み

岩手県農林水産部流通課 小野企画マーケティング担当課長の報告

「いわて食材倶楽部」は、岩手県内の食に関する情報を総合的に網羅したポータルサイトとして、昨年10月に開設しました。「知る・買う・食べる」、「いわて食材ネットカタログ」、「いわてこだわり食材データベース」、「純情交流広場」などのコンテンツで構成しています。特に「純情交流広場」は生産者と消費者の交流ブログで、生産者等が独自の取り組み、こだわりの商品、イベント情報等を自由に発信しています。皆さんも是非参加してください。



連絡会議提出資料抜粋（岩手県農林水産部流通課）

「いわて食材倶楽部」のURLはこちらです。是非アクセスしてみてください!!

<http://www.iwate-syokuzaiclub.com>

編集後記

輸入食品への不安や穀物の国際価格の高騰から食料自給率の向上についての関心が高まっています。現在、日本の食料自給率は40%、日本に輸入される食料を生産するために使われる外国の農地は、日本の農地の約2.7倍という試算もあります。東北農政局は、「本領発揮！東北農業」をキャッチフレーズに農地の有効活用などを通じ、食料自給率向上につなげようという取り組みを進めています。輸入品であれ、国産品であれ「安全・安心」が大前提。偽装表示はもってのほかですが、ブランド妄信や極端な鮮度志向を戒める声もあります。食に関わる人々の情報交換が大切になっています。