

平成29年度 第1回石川県食品安全安心対策懇話会 結果概要

1 日 時：平成29年10月5日（木）午後2時00分～午後4時00分

2 場 所：石川県農林総合研究センター農業試験場

3 委員の出席：15名中10名

4 結 果

（1）視察

- ・農林総合研究センターの試験圃場を視察
- ・農林総合研究センターにおける研究の取組の説明

（2）報告事項

- ①「食品表示に関する相談対応について」 食品安全対策室
- ②「食中毒の発生状況について」 薬事衛生課

（3）意見交換の概要

①視察内容について

【品種育成全般について】

委員 長い年月をかけて品種改良している努力に敬意を表したいと思います。果物の場合、果実を買って種を植えると芽が出てきますが、石川県の品種を他県で植えられてしまうとどうなるのでしょうか。

農林総合研究センター 果物を始めとするほとんどの園芸品目の場合、接ぎ木や球根などで増殖しています。交配して掛け合わせたものなので、とれた種をまいても、親と同じ子供は生まれません。加賀しずくの種をまいても加賀しずくにはならないということであり、ルビーロマンやフリージアも同様です。これに対して、お米の場合は何年もかけて遺伝子が固定されているので、ひやくまん穀の種をまくとひやくまん穀になります。ですので、果物の種をまいたとしても特に心配はありません。

委員 新幹線開業のタイミングで次々に新しい品種を開発され、本県を訪れる方にとって石川県の価値が高まることにつながっており、感心しております。

委員 農家の方が生産、JAの方が販売、農林総合研究センターが商品開発や付加価値を高めるような仕事をされており、また開発した品種が盗まれないよう管理を徹底していることなどが分かり、大変勉強になりました。

【ナシの品種「加賀しずく」について】

委員 出荷できないルビーロマンは加工食品として活用されているそうですが、ナシについては何か活用方法を開発されているのでしょうか。

農林総合研究センター ナシは品種育成が完了したばかりですので、順次、用途について開発、研究しているところです。

【米の品種「ひやくまん穀」について】

委員 試食させて頂きましたひやくまん穀は、非常にこしがあってしっかりした米でおいしかったなと思います。様々な苦勞をして新しい品種を生み出していただき、有難いなと思いました。

委員 農家さんに対して、ひやくまん穀を栽培してもらうようなセールスについては、どのように考えているのでしょうか。

農林総合研究センター 今はまだ種の量が限られているのですが、来年以降、種の量が増えてくると、ある程度、農家の希望に沿った種子の供給ができるようになります。兼業農家の方は今までどおりコシヒカリでよいという方も多いと思いますが、大規模農家の方で、ゆめみづほ、コシヒカリを栽培した後に農業機械を有効に使いたいという人が、最初に作っていただけの対象になると思っています。

委員 収穫時期がずれてくると、販売する側にとっても、販売時期がずれるので、良いことだと思います。

【ブドウの品種「ルビーロマン」について】

委員 ルビーロマンは値段が高くて、中々口に入らないのですが、色々なことでそれぐらいのコストがかかるのかなと、今日見学させて頂きまして、感じました。

農林総合研究センター ルビーロマンは特に値段が高いです。一つの原因としては、普通の品種であれば、ブドウの房の9割ぐらいを出荷できるのですが、ルビーロマンの場合、途中で割れてしまったり、色がつかなかったりということで、出荷率が4割～5割ぐらいしかありません。また、赤色の大粒のブドウは非常に価値があり、今や世界から注目されるような品種になったので、需要に生産が追い付かないという面もあります。このように値段は高いのですが、その代わり贈答用として非常に喜ばれています。

委員 ルビーロマンは、ギフトとして贈られる方が9割以上です。ご自宅で召し上がる方は、2、3粒ずつ小分けしたものを買われています。

【フリージアの品種「エアリーフローラ」について】

委員 フリージアのエアリーフローラについてですが、平成29年に3品種追加されたとお聞きしますが、詳しく教えていただければと思います。

農林総合研究センター エアリーフローラについては、これまでに開発した7品種は一重（ひとえ）の品種が中心でしたが、新しい品種は八重（やえ）の品種です。また、純白の品種も出そうと考えています。エアリーフローラは評判が良く、いくつかのコンテストでも入賞しています。花の品種は消費者から飽きられることもあり交代が激しいという事情があるた

め、このように品種開発を続けています。

【GAP（農業生産工程管理）について】

委員 食品業界では、HACCP制度の義務化のため、国が法律改正の準備をしていると聞いています。業界には製造業、一般の食堂、販売店など色々な業態がありますが、その中で一般的な飲食店がかなりのウエイトを占めています。飲食店についてはHACCPをそのまま導入するのではなく、HACCPの考え方に基づく衛生管理を取り入れていくということで、現在、そのための準備をしています。今日は、いわゆる川上の生産者の努力を見せていただき、感心したのですが、そこでGAPの実態について、少しお話いただければありがたいと思います。

事務局 県内のGAPの認証の状況についてお話しさせていただきます。GAPは食品安全、労働安全、環境保全の3つの分野において、農業生産工程のリスクを減らし、持続可能性の高い農業を目指す取組みです。民間団体による第三者認証を備えた制度としては、日本ではグローバルGAPとJGAPの2つがあります。これらの県内の認証数はまだまだ少なく、非常に限られています。しかし、民間の認証制度ではありませんが、県では、石川県版GAPというものに以前から取り組んでおり、生産者の皆さんに実践していただけるように検討しています。3年後に控えました東京オリンピック、パラリンピック競技大会では、選手村や競技会場で提供する飲食サービスの原材料は、グローバルGAPやJGAPの認証を受けた農場でとれたものを認めるとされていますので、そうしたイベントもあわせて、GAPの制度を広く周知していきたいということ、今考えているところです。

委員 グローバルGAPやJGAPは難しいものですが、石川県版のGAPというものがありますので、底力としてこれが広まるように、どうぞよろしくをお願いします。

②報告事項について

委員 食品表示に関しては、加工食品の原料原産地表示が義務化されることになりましたが、これについて事業者からの相談はまだ少ないでしょうか。

事務局 9月1日から原料原産地の表示制度が変わったところですが、すでにこれに関する相談を多く受け付けています。

委員 食中毒の山場は過ぎましたが、これからノロウイルスによる食中毒が発生する時期になりますので、対策をどうぞよろしくをお願いします。