

令和7年度第1回三重県食の安全・安心確保のための検討会議 概要

日時：令和7年8月7日（木）13：30～15：05

場所：三重県庁 講堂棟 3階 第131・132会議室

出席委員：8名（欠席者1名）

会議の公開：会議は公開開催（傍聴者：0人、報道関係者：0人）

1 あいさつ（県農林水産部 次長）

2 開会

3 委員の紹介・辞令交付

（県）検討会議委員の辞令交付および紹介（欠席者についても所属や名簿等を紹介）

4 事項

（1）食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書（令和6年度版） （案）について

（県）資料1に基づき概要説明

質疑の概要

（委員）県内のGLOBALG. A. P. の取得状況は。

（県）GLOBALG. A. P. に認定されている事業者（教育機関含む）は6事業体です。

なお、JGAPは30事業体、ASIA GAPは26事業体が認定されています。

（委員）食中毒の件数は、グラフを見ると減少傾向にあったものが増加傾向になり、直近5年間で見ると令和6年が最大の件数となっている状況です。また、令和5年と比較して令和6年は、食品の自主回収件数は2倍の31件、うち食品衛生法違反は2倍強の10件、食品表示法にいたっては2倍の21件に違反が増えていますが、なぜこうなったのか。国際水準GAPは推進すると言われていましたが、183農場から177農場（マイナス6農場）と、実際は減少している状況です。このような結果になったことについて、原因があれば教えていただきたいと思います。

（県）GAP認証は、東京オリンピック開催時に国際基準GAPの取得推進をしてきましたが、GAPを認証取得しても、それが利益に繋がらないといった声を事業者から聞きます。1回取得して非常に理解したので、認証取得まではしなくても、企業内部でこのような取組を進めるといった事業者が増えてきたように思います。

GAPの発想を持って取り組んでいる事業者は、認証取得という視点で見ると減っていますが、そのような考え方を理解された方は残っていくと思います。

（県）令和2～4年は、皆様もご存じの通りコロナ禍で、人の動きも外食もかなり減っており、食中毒の件数は全国も減少傾向です。

令和5、6年はコロナ禍が明けたというのは変な言い方ですが、全国的にも増えている状況で、やはり三重県だけの動きではないと感じているところです。

（委員）特に施策の見直しが必要ではなく、全国的な傾向と一緒だということですか。

（県）はい、そうです。

（委員）食品衛生協会です。食中毒はその時々傾向が強い感じがします。三重県は腸炎ビブリオが年間 100 件単位で起こっていましたが、今はほぼ壊滅です。全国的にも同じような状況です。協会では食中毒の発生を防止するため店舗の改善を働きかけてきました。数件の範囲での変動は私たちから見ると 0 と同じという感覚です。

（県）自主回収に関して、増えている要因については把握していませんが、消費者庁からはスーパーなどでラベルの単純な貼り間違いが後を絶たないことから、各自治体に注意喚起をしてほしいという話がありますので、それも原因の一つと思います。

（委員）自主回収ですので、行政指導を受けて回収した案件とは違いますね。

（県）そうです。

（委員）消費者庁からの要請というよりは、食品衛生法、食品表示法の両方の回収件数が倍増していますから、国の方針として、フードロスの観点から回収に関する許容レベルは上がってきているように感じており、食品安全に関わらなければ、そこまで回収しなくていい風潮になってきている中で 2 倍になっているのはなぜかという疑問です。

（県）県としては分からないのですが。

（委員）ありがとうございます。

（委員）先ほど、基本的方向の 3 で、「学校における食育ステップアップ講習会」を先生を対象に開催しているということですが、実際受けられた先生が、学校教育の中で、食育を子どもたちにどのように伝えているかお聞きしたいです。また、伊賀市では小中学校の給食は給食センターで作られています。学校給食で異物混入等の報道が全国的にあることを時々聞きますが、三重県ではどのような状況だったのか教えてください。

（県）食育ステップアップ講習会に関しては、毎年、講師を招いてオンラインで開催しています。今年度は先週開催し、259 名が参加しました。

今年度は相可高等学校の食物調理科の先生で、まごの店をされている西岡先生を招いて、三重の食材の環境、海の恵みや山の恵みのお話と味覚についてお話していただきました。具体的には、味覚は子どもの頃に完成されるので、化学調味料を使

わない食の提供や、海の藻場を荒らすアイゴなどの未利用魚の利用などです。現在アンケートの集計中で、活用状況は分かりませんが、「そういうことを意識しながら給食を作っていきたいです。」とか、「アイゴ等の未利用魚に関しても、積極的に使っていきたいです。」といった声をいただいています。

異物混入に関しては、伊賀市では給食センター方式もありますが、自校方式もあるかと思います。今年度、伊賀市から挙がってきたものは、魚の中から釣針のようなものが出てきたという報告があります。それ以外の県立学校で、2件の異物混入がありまして、現在、県として把握しているのは合計3件という現状です。

異物混入に関しては、基本的に市町教育委員会管轄の学校は、市町での対応となっています。ただし、重大なものについては、県に報告を求めており、釣針は危険なので、今回初めて伊賀市から報告があり、報道提供してもらったという状況です。

（委員）みえジビエ解体処理研修会が開催されたことを、（年次報告書（案）本冊）32ページに書かれていますが、ジビエに関しては、潤沢に資源がある気がします。どういった所に引き合いがあるのか、県内か県外か、どのくらいのレストランで需要があるのか教えてください。

（県）みえジビエに関しては、みえジビエフードシステムの中で、適切に衛生・品質管理された処理施設等で処理されたシカ肉を流通させるということで取り組んでおります。潤沢にあるように思われますが、フードシステムに乗って流通されるシカ肉の量は限られています。需要先は委員のお話の通りレストラン等で利用されています。

（2）三重県食の安全・安心確保行動計画（令和7年度）について

（県）資料2に基づき概要説明

質疑の概要

（委員）令和7年度の施策も令和6年度とほぼ類似した内容となっていますが、令和6年度に芳しい結果が得られていないことに心配を感じます。令和6年度と同様のことをして、いい結果に繋がるといいなと思うのですが、結果だけを見れば少し心配になると思いますが、いかがでしょうか。

（県）結果というのは、全体的にということですか。

（委員）先ほど言った微差なのかブレなのか分かりませんが、食中毒も増えていますし、法令違反も増えている。結果が芳しくなかった部分があると思うのですが。

（委員）目標を掲げて努力するだけです。結果というより、普段の行動が大事で、結果的にうまくいったり、うまくいかなかったりします。

(委員) そういう考え方もよくわかります。だからダメというわけではなく、一抹の不安を感じます。

(委員) 食品に安全は絶対ないです。絶対に起こります。だから、減らそうと努力するのですが、どんなときにイレギュラーが出てくるか全く分らないです。高温になってきたなど、いろいろ状況は変化していますので、年度ごとの変動が絶対出てきます。食中毒の発生件数はずっと下がっています。下がっているけれどときどき上がってしまう。日本であれば、一人が1日3食、国民全体で1日4億食の中で数百件しか起こってない。それを考えると非常に狭いところにターゲットを置かないとダメなわけです。

私の立場ではあまり言ったらダメですが、現職のときであれば、ゼロは有り得ないという考えでした。全体で減らす努力目標です。そういうイメージで回答すべきだと思うのですけど。

(県) 委員のお立場から県の方にボールをいただきありがとうございます。委員が言われたように、件数が前年と比べて増えていることは事実ですので、増えているという情報を公表して、事業者も含めてこのような数字になっていることを注意喚起していくとか、働きかけをしていくことが、この報告書を公表する目的の1つでもあります。県としても事業者の皆さんにデータを示して注意喚起していくことと、県自身も数字の変化をと十分に認識して事業者にアプローチしていくことが必要だと思っています。貴重なご意見ありがとうございます。

(委員) 朝食メニューコンクールで、いろいろな献立の応募があったのではと思います。県政だより(5月号～8月号)にお弁当のコンクールのレシピが掲載されていますが、その次に、朝食メニューコンクールのレシピを載せることは考えていますか。

(県) 朝食メニューコンクールの優秀作品は、県の保健体育課のウェブサイト上で、レシピとともに毎年発表しています。県政だより等は、今のところは考えてはいませんが、積極的に発信できるように努めていきたいと思っています。

(委員) 子どもたちの励みにもなると思いますし、朝食はとても大事なものですので、ぜひとも県政だよりへの掲載をお願いします。

(県) 朝食の摂取率を毎年追っていますが、少し低下傾向にあります。今年度は、小学生も中学生も三重県内は下げ止まりの傾向にあるので、私自身もこの朝食メニューコンクールをもっと盛り上げていきたいと考えています。例年、募集のチラシのみ配布していましたが、今年度は全農みえや井村屋(株)に出向き、ポスターも作って、少しでも応募数が増えるように今取り組んでいます。摂取率が低下していることが一番問題だと思っています。今回、食育月間の取組報告を各給食実施校から出してもらっていますが、その中で、玉城わかば学園という特別支援学校があります。

その栄養教諭が、包丁を使わず、火も使わずに、簡単に作れる朝食メニューを考えて、それを給食で2回ほど実施し、調理動画もInstagramで発信しています。その取組を、来年度の食育ステップアップ講習会で紹介してもらって、県内で普及できるように栄養教諭に声をかけているところです。頑張ります。

(委員) 火を使わずに、切らずに、という調理方法ですね。それは防災にも役立つ部分があると思います。パッククッキングといってビニール袋に入れてお湯で温めて調理するという方法があります。火も使わずに、というのは防災という視点からも、良いのではと思いますので、是非とも広めてください。

(委員) ニラとスイセンやキノコの誤食について、JAグループでは直売所があるので、間違っただけで出荷されないか事業者には十分注意できると思うのですが、一般の方が自分で採取して食中毒が発生したことが令和6年度でどのくらいあったのか。また、そのような食中毒を防ぐため、何をしているのか教えてください。

(県) 令和6年度に誤食した事例はありませんでした。この春4月に入ってから、スイセンによる食中毒がご家庭で1件起きております。このような事例が発生した場合は、一般向けに啓発していくという対応になります。

(委員) 一般向けの啓発が必要だと思います。具体的にどのように啓発しているか教えてください。

(県) 一般向けのチラシを作成し、地域で配るとかです。内容によっては、広報的な手段で啓発する場合があります。

(委員) 分かりました。時には命を落とすこともあると思いますので、しっかり注意をお願いします。

(3) 各団体からの食の安全・安心の確保に関する情勢報告と施策への要望について

(委員) 三重県生活協同組合連合会です。三重県のホームページを覗いておりますと、オールみえで三重の農林水産物を応援しようとあります。三重のお米、伊勢茶、自慢の農産物を選んで買って生産者を応援する取組です。

今年はお米について、県内外とこだわることもしない状態です。銘柄米はコープみえでも注文が1人1袋に限定され、それも抽選となっています。日本の主食がこうになった要因は明らかになってきていますが、私たち消費者は生産者を応援し、健全、持続可能な経営の支援に繋がる取組に期待したいと思います。

また、物価の高騰を受けて、学校給食のメニューが削られていることや、聞くとところによると三重大学の学生食堂で、とにかく食料費が削られてしまいがちで、パンだけ、ご飯とお味噌汁だけという学生もいると聞きました。価格に見合った食事を提供して、栄養を意識した食育教育は課題です。

特に健康に関心が薄い人たちに対する取組として、みえとこわか食の環境イニシアチブが去年からスタートしましたが、県民が無理なく、健康的な食生活を実践できるように、広くアピールしてほしいと思います。食は、人任せにせず、情報に惑わされずに、健康に暮らせるように、官民合わせて力強い取組としていきたいと思っています。

私の所属する生活協同組合コープみえは、産消提携活動をずっと進めております。行政や他の協同組合との連携を広げていくことを方針に掲げております。

この会議でも、食に関して毎年新たな課題が出されているように思います。今後このような連携した県民運動として、コープみえ、三重県連として協力できることから、一緒に協力できればと思っています。

(委員) 三重県食生活改善推進連絡協議会の取組を報告します。

私たちは、食生活改善の普及と若い世代や子どもたちの食育の取組などの事業活動をしています。児童生徒に対する食育については、偏った栄養摂取や不規則な食事、とりわけ朝食の欠食等の課題があります。

今回、2つの事業の報告をします。

昨年12月に私たちは、厚生労働省の補助事業として、住民ワンチームで健康寿命を伸ばそうという一環として、「若者世代」をテーマに伊賀白鳳高校のフードシステム科の生徒33名と、朝食をテーマに調理実習をしました。伊賀白鳳高校フードシステム科では、2学期の授業に、8班の生徒が班別で朝食のテーマ、献立、スライド等を作成し、私たちとの調理実習の前に、各班で取り組んだ朝食の試食をしました。それぞれに工夫され、また若者らしい朝食メニューで、私たちの朝食献立を作成するにあたって、考える良い機会となりました。

私たちの調理実習では、朝食の大切さや、塩分の取りすぎに注意、1日350グラム野菜摂取についてお話をしました。私たちが考案した朝食メニューには伊賀地方の郷土料理も加え、皆さんからとても美味しかったと感想をいただき、無事に実習を終えることができました。

アンケートでは、「朝食を毎日食べていますか」という設問に半分の方が食べていると回答があり、「適正体重についてどのように思っているか」という設問では、現状よりも減らしたいという方が多い結果でした。食事の制限に繋がっていくのではないかと心配しています。健康や栄養などに関する情報面の設問では、テレビ、インターネット、SNS、家族、学校が多いとのことでした。

皆さんからの感想では、これからは健康に気をつけて考えて生活していきたいと思うことなどが書かれていました。

また、今年の7月22日、5歳から小学校6年生までの子どもと保護者を対象とした親子食育教室を開催し、外国人の保護者を含め、15組の親子の参加がありました。「食育 5つの力」である「食べ物の味がわかる力」「食べ物のいのちを感じる力」「食べ物をえらぶ力」「料理ができる力」「元気なからだがわかる力」と、朝食・共食の大切さについて伝えしました。

(委員) J A三重中央会です。まず、J Aグループで食農教育をしっかりやりたいということで、これまで子育て世代は、J Aグループ自身でやっていました。また、小学校等から要望があれば出前授業をしていましたが、今年度から幅広い世代にということで、関係機関と連携して、より効果的な実施に向けて、関係部署と打ち合わせをしながら取り組んでいます。引き続き、連携して進めていければと思いますのでよろしくお願いします。

「食を健康へ」ということで、いい食事をして健康につなげていこうということを今後進めることにしています。直売所のキャンペーン等で「野菜を 350 グラム摂ろう」、「果物を 200 グラム摂ろう」と周知しています。

県下全 J Aでホワイトみえ、又は、国の健康経営優良法人認定を受けました。今後も、認定を継続していきたいと考えています。ホワイトみえの補助事業を活用して健康的な食事に向けた取組や、そのような取組を始めれるように、いろいろな支援や補助事業の拡充をしてもらえると嬉しいです。また、委員が言われましたが、食材が高騰している背景があるので、いい給食を食べてもらえるように何とかしてほしいと思います。病院でも予算が決まっていて、病院食もなかなか大変だと思いますので、しっかり食事が取れるような対応してもらえると助かります。

(委員) 三重県漁連です。魚食普及に古くから取り組み、今行っているのはお魚料理コンクールです。全国大会があるので、学校からエントリーしてもらって、その中から表彰を行い、最優秀賞者を全国大会に推薦しています。また、未利用魚を使った料理が一部で出始めており、未利用魚の話は、皆さんに周知されてきたのかなという感じはします。

その他に魚が姿のまま販売されていないことがあり、切り身しか見ておらず、魚の形が分からないという状況があります。そのことも危惧しており、昔から三重県で捕れるお魚のカレンダーを県下に配布しています。一般の方が三重県漁連に来たり、「子どもが好きなのでお魚カレンダーをください」と電話がかかってきたりします。そういった方々には、魚の説明もしています。

その他、環境が変わってきて、従来食べていた魚がとれないことや、従来食べていた魚が非常に高いということで、正直なところ肉より高いという状態にも陥っており非常に危惧しています。黒潮の蛇行が収まりつつありますが、海藻類は黒潮の蛇行の終息によって復活しやすいですが、魚やイセエビは食べられるサイズまで成長する、漁業者が十分漁獲できるサイズ・量になるには非常に時間がかかりますので、ちょっと我慢をする状況かなと考えています。

今、海では異変が起きているということを地道に周知して、活動しているところでは。

施策の要望としては、広報活動の情報を教えていただければ、魚カレンダー等のノベルティがこちらにありますので、相談いただき、魚食を広めていったらいいかなと思っております。

(委員) この委員会に3回参加しています。先ほど委員も言われましたが、食事は必ず安全が担保されているのではなく、突発的にいろいろと起きるのですが、やはり企業人なので、何かやろうと思うと定量目標を掲げて、KPIなどを設定して、その挙動を確認しながら今の施策が適切に機能しているのか確認していくことが求められます。この会議は食の安全・安心の確保ということになっていますが、こういった状態になったら確保できたのか。また、過去の定義や目標が3回参加しても、なかなか見えてこないと思っています。可能であれば定量目標を決めて進めていくと、よりよい取組になっていくのではないかと感じています。

今、法令遵守を徹底しないとなかなか企業として生き残っていきませんが、ここ最近、コンプライアンスを順守しなさい、法令を守りなさい、でもある一定レベルまでは行っても、その先の高みにはなかなか行けないといったところがあって、インテグリティマネジメントという言葉が流行ってきています。これは品質関連の言葉に直せば、食品安全文化の醸成といった、CSI認証が掲げていることに繋がっていくかと思うのですが、ルールを守ろうというだけでは、一定レベルまではいけるのですが、最後は、個の食に対する意識、真摯さ、企業、食を提供する作業者、経営者の誠実さに行き着くのかなと感じます。監視体制プラスそういった食の文化の醸成の両輪でまわしていくと、よりよい三重県になるのではないかと感じました。

(委員) 食品衛生協会です。食品衛生協会では食の安全・安心五つ星事業を実施しています。どのような事業かと言いますと、

1つ目は従事者の健康管理の実施です。一番大変だった事例はノロウイルスでした。給食の食パン製造においてスライス1枚ずつ見る係員がノロウイルスに感染した子どもの世話をしてから出勤して、手を洗ってゴム手袋をはめたけれども、ゴム手袋の表面を汚してしまったため、1,000名単位の食中毒が起こったわけです。

それを何とかして欲しいということで、この食の安全・安心五つ星事業をしているわけです。

2つ目は、講習会を受けること。これは法的にやっており、ある程度の方が受講しています。講習会を受けて、毎日毎日チェックしてというわけです。

3つ目は、害虫の駆除。これは当然の話です。

4つ目は記録です。記録を見ると過去の実績が分かります。記録をしてほしいと思うのですが、ほとんど起こらないところでどう指導していくのか、私ども非常に苦慮しています。

5つ目は保険をかけておくこと。その店が食中毒を起こしたら、一切その店の責任です。その店で死者が出たけれど、保険をかけていないため店は破産してお金が払えないというわけです。そのようなことがないように五つ星事業をやっておこうということです。たまにこのシールが貼ってある店があったら入ってあげてください。ここに行ったら食中毒が起こらないというわけではないです。どんなことをしても起こるわけですが、統計上の数値は出ないけれども少ないでしょう。そういうことやっていますのでご紹介です。

(委員) 三重県栄養士会です。

昨今の米の問題であつたり、この猛暑続きで野菜が十分に生育しなくて大変な状況になったりと、病院給食をしていた身からすると、先ほどＪＡの病院も大変困っているという話がありましたが、今の状況を思うと本当に大変だと思います。私たち主婦も大変ですけれども、私たちの食の団体も、病院や福祉施設、学校など食環境がどうなっていくのだろうという中で仕事をしているのが現状です。

また、私たちも健康になれるための啓発指導をするのですが、野菜をたくさん食べよう、地魚を食べようと言っても、これだけ高いと困りますねというのが感想です。

三重県栄養士会は、昨年度も健康推進課のご指導のもと、食フォーラムを開催しました。今年度も先ほどの令和７年度の方針の中で基本方針の３の②の中で、自然に健康になれる食環境づくりを推奨しているという一環で、昨年の食フォーラムから少し形を変えてイベントとセミナーの二本だてで、今年の１１月又は１２月に開催することになっております。

また、朝食メニューコンクールはすごくいいことだと思います。しかし、現実には朝ごはんを食べずに学校に行く子どもたちがたくさんいますし、夏休みで食事は１日２食にせざるを得ない家庭もたくさんあります。子ども食堂が活躍するニュースを目にしますが、皆さんに支えていただきながら、食の安全・安心それから健康でいられるのだなと思っております。

今、大阪・関西万博が開催されていますが、私たち県の栄養士会の元である日本栄養士会がまさに今、８月３日から９日までの期間、大阪ヘルスケアパビリオンで未来の栄養食のあり方を体験し、考えるイベントを行っています。会場の入口には、日本人が１００歳までに食べるとされる約５９トンの食品を１０分の１のスケールに縮小して、１００歳までに食べる健康な食事のオブジェを置いているようです。

また、未来の食材５０を課題にして、各県の郷土食を１つずつ展示しています。三重県栄養士会も未来に残すべき和食として、てこねずしを展示しています。

(委員) 大学の授業内で今日出てきた食中毒や三重県の食材使用、朝食、調理、学校給食、魚の話などいろいろ話しているのですが、なかなか学生には響かない。難しいと思っています。三重大生はパンしか食べないという話もありましたが、お金の使い方や優先順位が全然違うので、食に自分のお金を使うということはないなとすごく感じているところです。皆さんのお話を聞いて、学生にできるだけいろいろなことを伝えていこうと思いました。

(県) 委員の皆様、いろいろご意見や活動の報告をありがとうございました。事務局の方から分かる範囲で回答できればと思っております。委員からは米の話、給食の話がでましたので、米のことについて、情報がありましたらお願いします。

(県) 米については、価格が高騰しているということで、国は、備蓄米の放出をしていますが、県としては、安定的に生産することが必要ということで、「生産量の目安」を増やして提示し、安定的な生産をしていただく取組を行っております。

(県) 給食の件についてお願いします。

(県) 給食に関して、こちらが把握している情報では、品数が減っているということはないのですが、国産食材を外国産食材に切り変えるということが実際に発生しています。国の方で学校給食費の無償化という話も出ていますので、現在は各市町・県立の給食実施校に対して、給食費がどれくらいかかっているかなどを調査している段階です。

ちなみに、昨年度は物価高騰対応重点支援事業地方創生臨時交付金を使って、県立の学校にはある程度、食材高騰分に関して補助金を出しました。今年度も、補正、予備費で 1,000 億円ぐらいが国から出ていたと思いますので、それが使えたらと思っており、近隣の都道府県の動向を今調べているところです。

(県) 委員の方から食育とか、ホワイトみえのことも出ましたので、コメントをお願いします。

(県) 普段お世話になっている皆様には、こちらの事業にもご協力ありがとうございます。

先ほどから出ているイニシアチブという食環境について、健康推進課では今年本格的に自然に健康になれる食環境づくりを進めております。

減塩食品や野菜の摂取を進めていくために、減塩の食品を作ってもなかなか売れないことが、昨年度の聞き取りから分かりました。スーパーでも、お弁当を作るとがつつり味を効かせないと売れないという声がありました。そうは言っても減塩にした方がいいし、野菜たっぷりにした方がいいという、それぞれの思いがあり、一緒にいろいろ考え、売れるようにするにはどうしたらいいかをみんなで考えましょうという仕組みを作ろうとしています。現在、食品業者、食品流通事業者などに、主に声をかけて参画事業者を募集しているところです。

続々と、協力に名乗りを上げていただく企業も出てきており、秋頃にはそのための第1回委員会を産学官で立ち上げ、イベントやセミナーを開催して、繋がりを作っていこうとしています。そして、三重県に住んでいたら勝手に減塩のものを取っていた、勝手に野菜たっぷりのものを食べられるという仕組みを作っていこうという取組です。昨年度から皆様方にいろいろアイディアをもらっているところです。今年が本格的に実施という形になりますので、ぜひご協力をお願いします。

さらには、ホワイトみえの健康経営として、企業が自ら健康になるための仕組み、会社の中で健康の取組をしていただき、三重県で働いている皆さんが健康になっていくことを目指しています。そして、そのための補助事業も実施しています。例えば、ベジチェックをして職員のみんが野菜を食べられるようにしようという仕掛

けづくりをしていただく。そして、会社の取組を発信していただき、横展開を図っていくことを進めております。

これも各事業者、大きい会社から小さい会社いろいろある中で取組を進め、横展開を図っていきたいというのが、我々の健康づくりとして目指しているところです。

皆さんの協力があってこそその取組と思っておりますので、どうぞよろしくお願いします。

(県) 委員から魚が高いと意見がありました。

(県) 黒潮大蛇行が平成 29 年から続いており、大衆魚と言われていたマイワシなどの漁獲は減少し、イカナゴも平成 28 年から漁獲がない状態であると思います。

三重県の魚は養殖マダイをはじめ全国的に見ても高価です。消費者に親しみを持っていただくため、安さは大事ですが、資材価格の高騰などにより経営が厳しい漁業者にとっては、適正な価格で売れることが重要と考えております。この問題は今の米不足の問題にも通ずるところがあるかと思いますが、両者が納得いく価格となるよう、魚食普及やスーパーなどにおける P R を通じて、その値段に見合った価値があることを消費者に発信することも大事だと考えております。

(県) 委員の方から定量な目標などを設定したらどうかということですが、なかなか食の安全・安心の目標設定は難しい部分ありますが、内部で検討していきたいと思っております。

(4) その他

議題なし

閉会

～終了～