



# モニターだより

<みやぎ食の安全安心消費者モニターについて> 食と暮らしの安全推進課では、県民参加による食の安全安心確保対策を推進するため、消費者としての役割を自らの行動で積極的に果たす人材を育成することを目的に、「みやぎ食の安全安心消費者モニター」を随時募集・登録しております。研修会等、県が実施する行事にご参加いただき、食の安全安心に関する正しい知識を身につけていただいております。

## 【出展報告】みやぎまるごとフェスティバル2015

10月17日(土)及び18日(日)の2日間、宮城県庁及び勾当台公園周辺にて「みやぎまるごとフェスティバル2015」が開催されました。

県庁1階の「みやぎ食の安全安心県民総参加運動」紹介ブースでは、当運動の紹介を行い、13名の方に消費者モニターの新規登録申込みをいただきました。また、「みやぎ食の安全安心取組宣言者」の商品展示を行いました。

県庁舎前屋外では、「取組宣言者」として、「お菓子や(登米市)」、「吉田屋(色麻町)」、「渡辺菓子店(色麻町)」の3者がロゴマークシールを貼付した商品を販売しました。お天気に恵まれ、沢山の人が賑わいました。



県庁1階「みやぎ食の安全安心取組宣言者」商品展示



県庁1階「みやぎ食の安全安心県民総参加運動」紹介ブース



県庁舎前屋外「みやぎ食の安全安心取組宣言者販売ブース」

## 【開催報告】「食品工場見学会」・「生産者との交流会」

11月19日(木)に、「食品工場見学会」及び「生産者との交流会」を開催し、応募いただいたの中から抽選により決定したモニター38名の方々に御参加いただきました。

午前中は栗原市でしいたけを栽培している「農事組合法人水鳥」にて、生産者との交流会を開催しました。職員の方から、法人の概要や震災からこれまでの苦労などのお話伺ったほか、生産施設を見学し、しいたけの生産工程等を学んでいただきました。しいたけは様々な工程を経て安全に生産されること、温度管理が大切なこと等はじめて知ることも多く、参加者の皆さんも感心されていました。加えて、しいたけの収穫体験や試食会も行いました。

午後は石巻市に本社を構える「株式会社木の屋石巻水産美里町工場」にて、食品工場見学会を開催しました。はじめに缶詰の生産施設の見学と試食会を行い、その後震災からの復興に関する映像鑑賞を行ったほか、職員の方から生産におけるこだわり等の説明を受けました。生産施設の見学では、新鮮さにこだわり、水揚げされた魚を当日中に加工していること等の説明を受けました。震災後の「キボウの缶詰」に関する映像鑑賞は、首都圏をはじめとする全国の人とのつながり、協力があつたからこそ震災を乗り越えることができたという内容でした。

ここで、参加された方々からいただいた感想を紹介します。御応募・御参加いただき、ありがとうございました。(⇒次頁に続く)



食品工場見学会(生産施設見学の様子)



生産者との交流会(収穫体験の様子)

★しいたけ栽培の工場では菌床の原料確保や生産の各工程で衛生管理が徹底され、JGAPの認証を受けたことに生産者が誇りと自信を持っていることが印象的でした。また、鯨肉等の水産加工缶詰の製造工場では、生産者が「私たちは食文化を継承している」という強い自負を持っていました。

両工場とも東日本大震災では風評被害や津波被害を受けました。しかし復興に際して工場がこだわったのは、食の安全安心と日本の味や食文化を守ることでした。

ところで今回の見学会には38名のモニターの方々が参加し、皆さん県のアンケートや食品表示ウォッチャーなどで活動されているだけに、熱心な質疑応答が交わされました。それだけに、この有意義な見学会に子育て世代や若い人たちに参加してもらおうアイデアの必要性を痛感しました。(仙台市 Sさん)



生産者との交流会(施設見学の様子)

★私は今まで原木しいたけ栽培しか知りませんでしたが、今回参加して菌床でのしいたけ栽培があることを知りました。菌床の原料であるチップは秋田の木を使用していることや、材料の有効活用、放射能の管理体制、培養棟・発生栽培棟等の生産工程における安全安心に関する取組を消費者にもっとアピールすればもっともっと売れると感じました。

「菜園レストラン野の風」での昼食は、くるみ豆腐、煮魚、旬の野菜天ぷら等品数が多く、昔から受け継がれてきた素材が使われており、懐かしい母の味を食する事ができました。

木の屋さんといえば東日本大震災の大津波で缶詰のモニュメントが崩れているのをニュースを見ました。缶詰一個一個を水洗して販売した話など聞き、人と人の絆があり、信用・信頼できる企業だと思いました。(仙台市 Sさん)

★しいたけは残念ながら苦手な食材で、少しでも好きになるよう参加しました。周囲の紅葉、真っ青な空、美味しい空気。環境の良さを第一に感じました。しいたけの生産では温度・湿度管理が重要であり、生産するにはとても神経を使う食材であることが分かりました。これを機に、しいたけが少しだけ好きになりました。

木の屋さんといえば、東日本大震災で赤い鯨缶が横倒しになったさまをテレビで見たことが印象に強く残ります。機械で製造すれば当然生産が上がるのに、手作りの味を出すために朝採り新鮮な魚を一つ一つ手作業で缶に入れ、自家製のタレも入れる製造方法からは、素材の命を大切に、美しく扱う熱意を痛感しました。木の屋さんががんばれ!(岩沼市 Oさん)

★しいたけの生産と聞くと「原木」しか思い浮かびませんでしたが、水鳥さんでは「菌床」というやり方でした。仕込みから出荷までの長い月日、色々な努力が伝わり、スタッフさんも良い方ばかりでした。しいたけのレシピも教えてもらい、収穫体験も楽しく、すっかりしいたけの世界にはまっていました。

木の屋さんでは、震災時の苦労話や映像を見て、改めて缶詰は必需品だと思いました。工場内はきれいで、直売所には色々な缶詰がありました。スーパーなどではあまり見かけない商品もありました。

生産者と消費者はお互いの役割が重要で、生産者はただつくるだけでなく消費者の声を聞く、消費者はただ買うだけでなく生産の過程などを知る、というように、お互いの心がけが必要だと思いました。参加して本当に良かったです。

(多賀城市 Tさん)



食品工場見学会(試食会の様子)

★ナバチップへの種菌の植え付けから収穫まで、様々な工程を経るしいたけの菌床栽培は初めて見ました。温度・湿度の管理は夏場がかなり大変だと聞きました。また、JGAPの認証基準を守り、使用済みの菌床ブロックは乾燥後燃料にするなど、食の安全、環境保全にも取り組まれていると感じました。風評被害には大変苦労されたようですが、消費者を思って満足してもらえる「しいたけ」を作る意気込みを聞き、応援したいと思いました。販路拡大を期待しています。

震災の時は缶詰に助けられましたが、一般に販売されているのは一様に味が濃く食後が大変でした。稼働している製造ラインを見られなくて残念でしたが、その日に水揚げされた材料と、調味料は地元石巻産醤油を使用している等味にこだわり続けたことが人気の秘密と感じました。被災した缶詰を洗い、募金を呼びかけた、その「輪」があったからこそ全従業員を雇用できたということ、社長のこだわりが食の安全安心と工場の早期再建につながっていると感じました。(仙台市 Mさん)

# 「みやぎの環境にやさしい農産物・認証表示制度」について

宮城県農林水産部農産園芸環境課

県では、自然環境にできるだけ負荷をかけずに農産物を生産する環境保全型農業を推進しています。ここでは、環境保全型農業により生産された農作物を県が認証する「みやぎの環境にやさしい農産物認証・表示制度」を御紹介します。

## ●なぜ環境保全型の農業が必要なのですか？

農産物を生産するときには、病気や害虫を防ぐための農薬や農作物を大きく生長させるために化学肥料が使われます。市販されている農薬や化学肥料は、国民の健康と環境に対する影響を考慮し、国で定めた規格に適合したものとなっていますが、より環境に対する負荷を小さくするために、環境保全型農業が必要になります。

## ●どんな制度なのですか？

「化学合成農薬の成分数」「肥料の化学合成由来のチッ素分量」を品目ごとに県が定めた通常栽培の2分の1以下にして栽培された農作物を、「特別栽培農産物」として認証する制度です。認証は、関係団体や民間企業の専門家の助言の下に行われています(図1, 図2)。

特別栽培農産物の認証の種類には、農薬や化学肥料の削減割合により下記の4つがあります。

- ①農薬・化学肥料不使用栽培
- ②農薬不使用・化学肥料節減栽培
- ③農薬節減・化学肥料不使用栽培
- ④農薬・化学肥料節減栽培

「特別栽培農産物」と認証されたものには、各種類の認証シール(図3)が貼られて販売されています。

## ●どれくらいの方がこの制度を利用しているのですか？

県内では、毎年約2,000人の生産者がこの制度を利用し、栽培総面積は約3,000ヘクタールとなっています。品目別では米が最も多く、麦類、豆類、野菜、果樹などの生産に取り組んでいる方もいます。

農薬や化学肥料の使用を低減することは、農作物を食べる害虫や栄養分を横取りする雑草が増えたり、農作物が病気にかかりやすくなったりする等のリスクがあります。そうした中「特別栽培農産物」を生産する農家の皆さんは、農薬や化学肥料に代わる技術を工夫しながら、通常栽培の何倍もの労力をかけ環境にやさしい農業に一生懸命に取り組んでいます。

**生産者の皆さんには、環境保全型の農業により一層取り組んでいただくとともに、消費者の皆さんには、お買い物の際に「特別栽培農産物」を選択肢の一つに加えていただき、みやぎの環境にやさしい農業を、県民をあげて推進していきましょう。**

## ●「特別栽培農産物」はどこで購入できますか？

生産に手間のかかる栽培方法であるため、販売量は少なく、購入できる所が限られています。県内では農産物直売所で販売しているほか、ホームページに生産者リストを公開していますので、そちらから購入することもできます。

「制度の詳しい内容」や「生産者リスト」については、制度のホームページをご覧ください。

みやぎ 認証

検索



図1 書類の審査の様子



図2 ほ場の審査の様子

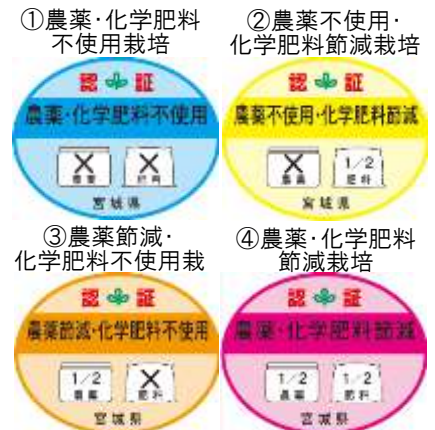


図3 認証シール

※認証シールの貼り付けは任意です



図4 イベントでの販売の様子  
(みやぎまるごとフェスティバル2015)

## 【開催報告・開催案内】食の安全安心セミナー

11月27日(金)に大河原町で、12月2日(水)に大崎市で「食の安全安心セミナー」を開催しました。

大河原町でのセミナーの前半では、「食品に含まれるトランス脂肪酸の評価について」をテーマに、内閣府食品安全委員会事務局職員が講演を行いました。ここでは、トランス脂肪酸は、現在日本で通常の食生活をしている限りその摂取量は低いとされているため必要以上に心配する必要はないが、トランス脂肪酸に関わらず脂肪の過剰摂取は肥満・高脂血症・高血圧などのリスクが高まる可能性があるためバランスの良い食事を心がけることが大切である、ということ等を説明いただきました。

大崎市でのセミナーの前半では、「『農薬の安全性について』～野菜や果物を安心して食べるための知識～」をテーマに、内閣府食品安全委員会事務局職員が講演を行いました。ここでは、農薬の科学的な安全性が様々な基準や試験に基づいて確かめられているということ等を説明いただきました。

セミナーの後半は、両会場とも「食品表示法について」をテーマに、当課職員が講演を行いました。今年4月1日に施行された食品表示法はJAS法、食品衛生法、健康増進法の「表示」に関する部分を一元化した法律です。当セミナーでは、当該法律が施行されたことにより「一括表示」の方法がどのように変更されたのか等について説明いたしました。

来年2月10日(水)には、パレス宮城野(仙台市青葉区)にて「食品中の放射性物質」をテーマにセミナーを開催します。詳細につきましては、同封のチラシをご覧ください。また、県のホームページにも案内を掲載しております。皆様お問い合わせのうえ、ぜひご参加ください。



大河原会場の様子



大崎会場の様子

## 食の安全安心の確保に関する基本的な計画(第3期)を策定中

県では、みやぎ食の安全安心推進条例に基づき、第2期基本計画の実績等を踏まえ、平成28年度から平成32年度までの第3期基本計画を策定しています。

基本計画の策定に当たっては、附属機関である「みやぎ食の安全安心推進会議」に諮問するとともに、パブリックコメントにより、県民の皆様から意見を伺いました。同推進会議においては、これまで4回にわたり御審議いただき、先月11月25日(水)、小金澤会長から答申をいただきました。今後、宮城県議会に付議し、計画を完成させる予定です。



答申書を手渡すみやぎ食の安全安心推進会議小金澤会長(左)

### 編集後記

今年も残すところあと僅かになりました。皆様、いかがおすごでしょうか。寒い季節になると、鍋料理が恋しくなりますね。宮城県の冬の旬の食材といえば、「せり」や「牡蠣」があります。牡蠣鍋や、最近話題の「せり鍋」を食べ、寒い冬を乗り越えましょう！（大沼）



### 【発行】

宮城県 環境生活部 食と暮らしの安全推進課

〒980-8570

宮城県仙台市青葉区本町三丁目8番1号

電話：022-211-2643

FAX：022-211-2698

Eメール：syokua@pref.miyagi.jp

ホームページ：http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/shoku-k/

