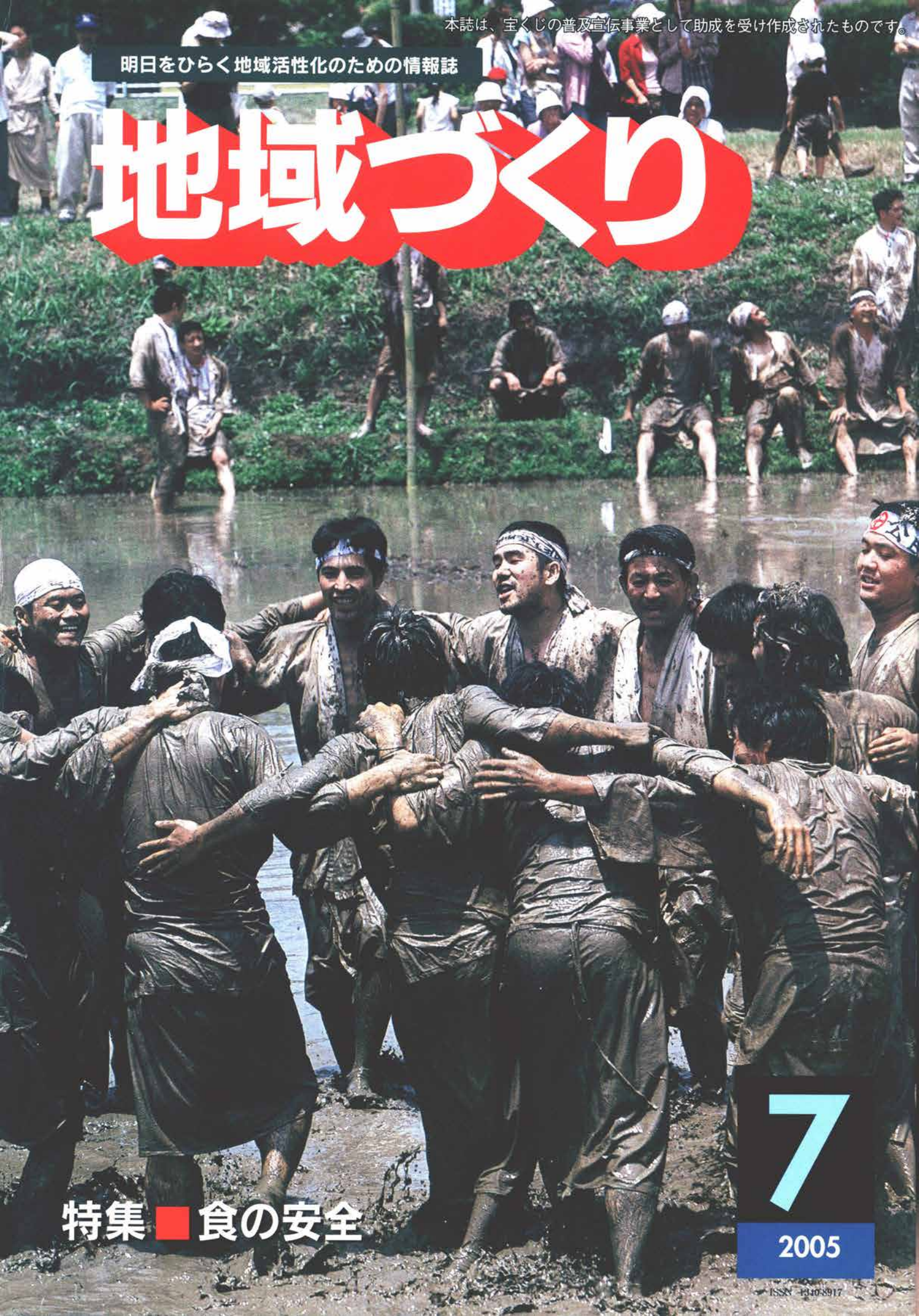


本誌は、宝くじの普及宣伝事業として助成を受け作成されたものです。

明日をひらく地域活性化のための情報誌

地域づくり



特集 ■ 食の安全

7

2005

ISSN 1340-8917

3 巻頭エッセー ● 「観光」は「地域づくり」 広瀬勝貞 (大分県知事)

特集 食の安全

- 4 食品の安全・安心確保のために 正木英子 ((株)食品科学広報センター代表)・谷井佐矢子
- 8 北海道 食の安全・安心に関する取り組み総合的に推進 橋本博行
- 10 青森県板柳町 消費者へ安全・安心提供 イメージダウン克服目指す 斎藤慶喜
- 12 山形県藤島町 農業核にエコタウンづくりに町を挙げて取り組む 武田壮一
- 14 群馬県 総合行政生かした食品の安全・安心への取り組み 斉藤義之
- 16 静岡県 中小規模食品業者の自主衛生管理向上目的に 河野哲也
- 18 京都府 食の安全・安心確保、保証目指して旗揚げ 岡部淑介
- 20 熊本県 「食の安全」と新聞 高村恭三
- 28 宮崎県 食の安全・安心目指す「みやざきブランド」推進 甲斐典男
- 30 宮崎県綾町 照葉樹林に育まれた自然生態系農業のまち 吉川直毅
- 32 鹿児島県 消費者の安心・信頼の確保目指して 平田浩和
- 34 食品の安定供給と安全性との戦い

柴田克己 (滋賀県立大学人間文化学部生活文化学科食生活専攻 教授)

レギュラーレポート

コラム

- 22 観光と食をキーワードに、“きらり”と光る地域づくり 貝藏 治 (石川県珠洲市長)
- 27 人生100年、地域ルネッサンス 樋口恵子 (評論家)
- 37 地方行財政関連施策解説
第五回地域伝統芸能まつり 岡野一郎

トピックス

- 40 チップボイラー導入で二酸化炭素削減 佐藤 充 (大迫町総務課)
- 41 相談の進捗状況、ホームページで随時公開 米山裕昭 (逗子市民部広報広聴課)

地域づくり団体探訪

- 42 おしょうしなガイド [山形県米沢市]
- 44 メセナ八幡浜 [愛媛県八幡浜市]
- 46 センター通信



日本3大砂丘の1つ吹上浜。東シナ海に面し、全長は南北47キロ



薩摩焼きの窯元が集まる日置市東市来町美山にある陶遊会館での陶器作りの体験模様



同市伊集院町のザビエル会見の碑。宣教師フランシスコ・ザビエルは薩摩を平定した島津貴久に1549年、伊集院の居城で謁見、キリスト教布教の許可も得る。碑は城跡に建てられている

クラビア

1・23 食の安全

- 47 都道府県漫遊●鳥取県
- 48 手前みそですが…●千葉県茂原市



●表紙 鹿児島県日置市
お田植祭り
五月一日に誕生したばかりの日置市日吉町の八幡神社などに伝わるお田植祭りは、五穀豊穡を願い、四百年前から続く行事だ。祭りは六月第一日曜日に開催され、メインは「せつべとべ」(表紙)。
鹿児島県日置市「精いつばい跳べ」という意味のせつべとべは、白装束の若い衆が神社の御神田で肩を組み、円形になって歌いながら跳びはねる。昔の足踏み耕の名残が、田植えがしやすいように田んぼの土をこねる意味と、田んぼの中の害虫を踏みつぶす意味があるといわれ、こんな一生涯懸命に田植えをしますの、今年も大豊作でありますように」と祈り、元気にせつべとべをしようと伝えられている。
焼酎を回し飲みし、泥んこになりながら、初夏を思わせる日差しの下で、勇ましく跳びはねる姿は見ていて本当に楽しい。
せつべとべとともに披露されるのが、奉納踊りだ。踊り手は地域の公民館や子ども会に所属する中学生までの子どもたち。虚無僧踊り(左の写真)や鎌踊り、笛踊りを年配者の歌に合わせて懸命に踊る。
●文 中 ●カメラ 小形又男



北海道食の安全・安心条例 ● 北海道 (p8) イエスクリーンマーク商品販売風景



りんごまるかじり条例 ● 青森県板柳町 (p10)

食の安全



農業核にエコタウンづくり ● 山形県藤島町 (p12) 有名なシェフを招いて地産地消フェスティバル開催

ミニHACCP事業 ● 静岡県 (p16)



茶のバック時に、工程での金属片の混入有無を調べる金属探知機

リスクコミュニケーション ● 群馬県 (p14)



くらしに役立つ食品表示ハンドブック

親子で学ぶ食育読本



農業塾 ● NPO法人「京の農産物あんしんネットワーク」(p18)



あぐりんネットを見た関西地域の消費者が、生産者を直接訪問



残留農薬分析システムによる検査の様子

JA熊本 特派員前田さん

● JA熊本 ホームページ <http://www.ja-kumoto.or.jp/> 特派員へお便りを送る

2005/05/11

皆さん、ゴールデンウィークはどきどき過ぎましたか？
私は1日だけ農作業を休み、家族と出かけました。様はスイカの収穫と、植え替えのメロン、スイカの芽かきで忙しい毎日でした。

今回はスイカの生育過程の中で、主な作業を紹介します。
この後の主な作業は次回にお届けします。

前田博智さん (36歳)
▼山鹿市鹿央町
▼プロフィール
山鹿市鹿央町で米40a、春夏スイカ260a、秋冬スイカ20a、春夏メロン(肥後グリーン)60a、秋冬メロン(アールスメロン)100aを栽培。安心・安全・おいしいをモットーに、消費者に「うまかった」と言われるような品物を提供できるよう、毎日の農作業を頑張っている。
▼家族構成
祖父、祖母、父、母、妻、子ども2人の8人家族

定植後3本に仕立てます

大きくなったら、ツルの引き戻しをします

18節以上で交配をします

交配後1週間程度でこの大きさになります

トップページの生産者特派員の顔写真をクリックすると、各特派員のページへと飛ぶ。日々の作業記録や農産物の生育の記録が続々と更新されていく



自然生態系農業 ● 宮崎県綾町 (p30) 綾手づくり本物センターでの販売風景





大分県知事
広瀬勝貞

「観光」は「地域づくり」

宇佐八幡で有名な宇佐市に安心院^{あしむ}という町があります。農家民泊、いわゆるグリーンツーリズムの盛んな町です。

親戚の人が遊びにでも来たように飾り気なく客を迎え、ありのままの農村生活を体験してもらうことをモットーにしています。首都圏や関西圏など大都市部の子どもたちがよく来てくれるそうです。農家に着いたときは多くの子どもたちがいい顔をします。しかし、数日泊まり、農家のブドウ作りや野菜の収穫を手伝い、夜はゆつくりと地場のものを食べながらいろいろな話をしているうちに、目の輝きも違ってきて、帰るときにはみんながもつといたいと言うそうです。地域にあるものをありのままに楽しむことが、都市部の人たちにとって新鮮な魅力となっているようです。他方、地域の人もこうした活動の中から地域の魅力を再認識し、自信を持つてきたとも言われます。地域の産物を地域で味わう地産地消やスローフードといった取り組みも広がってきました。

その宇佐市の隣に豊後高田という小さな市があります。客足が減ってリニューアルできなかった商店街が逆転の発想で往年の姿そのままを「昭和の町」と銘打って、古き佳き時代の空間に昔なつかしい商品を並べて大変な人気を博しています。

観光といえば、一般に名所旧跡や景勝地を見て歩くようなイメージがあります。しかし、本来の意味は、地域の魅力が光を發して、そこに人が訪れるようになることです。その意味で、地域の人が自然、伝統、文化、産業、そしてそれらを総合した暮らしぶりに自信と誇りを持ち、そこに魅せられて人が来てくれる、それがまた相互に良い影響を与える中で魅力を高めていくのだと思います。つまり魅力ある地域づくりこそが観光を振興することにつながります。

このため、大分県では観光と地域づくりを一体的に推進することとし、これを「ツーリズム」と称しています。本年四月一日には、このツーリズムを民間の発想とアイデアで自主的・主体的に推進していく組織として、「ツーリズムおおいた」が生まれました。これまでの大分県観光協会を改組したのです。県や市町村の関係者は役職員に入らず、県からの運営費の補助もやめました。もちろん県がまったく応援しないわけではありません。観光事業者に加え、農林水産業・商工関係者をはじめ、地域で活躍する民間非営利団体（NPO）やボランティアなど、「ツーリズムおおいた」に集う民間の方々が企画・提案する事業をしっかりとサポートしていくこととしています。

「ツーリズムおおいた」の発足早々ですが、今年は大変楽しみなことが二つあります。一つは、本年秋からのNHK連続テレビ小説の舞台に「湯布院町」が選ばれたことです。テーマはスローフードということですが、地域にこだわり、地域の食を生かしていくことで次第に評価を得てきた湯布院のツーリズムが再認識されるのではと期待しています。

もう一つは、本年十一月に「世界観光学生サミット」が別府市で開催されることです。大分県は立命館アジア太平洋大学などがあって、留学生がとて多い県です。人口比では東京に次いで全国二位で、世界の八十を超える国・地域から二千八百人あまりの学生が県内の大学で学んでいます。これからのツーリズム振興を考える上で国際的な視点は欠かせません。幸い大分県にある留学生のネットワークをフルに生かして、世界中からツーリズムに関心のある学生やキーマンを招き、多角的な討論を行うことになっています。そんな中でツーリズムを担う豊かな人材が育っていくことを期待しています。

食品の安全・安心確保のために

——冷静に判断する知識と情報交換が求められる

食品行政へのリスク・アナリシス導入

平成十三年に我が国における初のBSE（牛海綿状脳症）感染牛が発見され、牛肉の消費が大きく落ち込むという事態が生じた。さらに輸入牛肉をめぐる表示の偽装が行われるなど、食品表示に関して相次ぐ不祥事が発覚したことから、食品の安全に対する国民の信頼が著しく損なわれた。

そこで、国は平成十四年十二月に「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）」を改正して、偽装表示に対する罰則を強化した。また、平成十五年五月、「食品衛生法」の改正においては、法律の目的規定に「食品の安全を確保することにより、国民の健康保護を図る」旨を明確に位置付けたのである。

さらに、平成十五年五月に「食品安全基本法」が制定された。同法は、国民の健康保護が最も重

要との基本理念の下に、食品の安全行政にリスク・アナリシスの手法を導入し、食品の安全確保対策を統一的・総合的に推進すること、食品安全委員会を設置することなどを規定している。

この基本法によって、内閣府に独立機関として設置された食品安全委員会は、これまで厚生労働省や農林水産省などで行われてきた食品の安全性の評価を、リスク・アナリシス手法に基づいて科学的、客観的、かつ中立公正に実施することになった。

リスク・アナリシスとは何か

では、リスク・アナリシス手法とはどのような内容なのだろうか。

食品の安全性を確保する手法として、一九九三年にCodex委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）の総会でリスク・アナリシスに関する文書が発表された。九五年にC



(株)食品科学広報センター
代表 ● 谷井 佐矢子



(株)食品科学広報センター
代表 ● 正木 英子

odex委員会において、世界貿易機関（WTO）の加盟国はリスク評価に基づく国際整合性と透明性を確保する必要があるとして、リスク・アナリシスの手法の採用を推奨する勧告がなされた。現在、米国や欧州各国、欧州連合などでも広く取り入れられている。

リスク・アナリシスは、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションから構成されている。リスク評価とは、食品中に含まれるハザード（危害要因）がどのようなものか見極め、摂取する頻度、摂取量によって、どのくらいの確率でどの程度の健康への影響が起り得るかを科学的に評価することで、我が国では食品安全委員会がこの部分を担う（図1）。

リスク管理とは、リスク評価の結果に基づき、関連するリスク管理機関がリスク低減のために適切な政策・措置を決定し、実施することで、厚生労働省や農水省などが主に担う。また、食品安全委員

会、厚労省、農水省などでリスクコミュニケーション、消費者、食品事業者などすべての関係者の間でリスクに関する情報を共有し、意見を交換する。平成十五年以前と大きく異なり、最近、意見交換会が多く開かれているのは、これに基づいている。

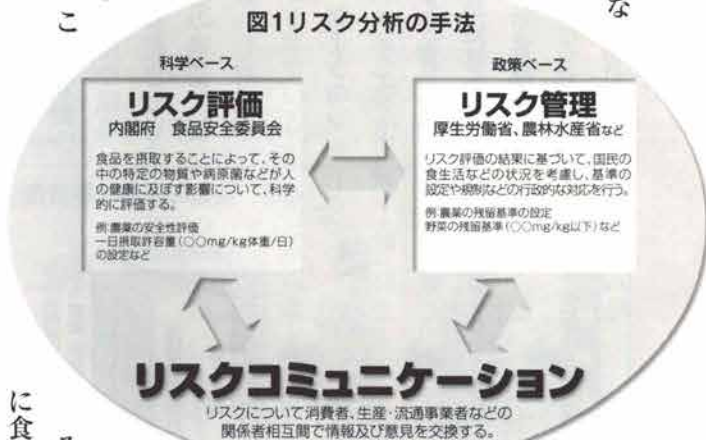
食の安全めぐる現状

日本では加工食品や中食、外食の利用が増大しており、食品の利便性が追及されている。また、食料自給率は平成十年度以降四〇%にまで低下しており、食料の半分以上を外国に依存している。〇一五七や薬剤耐性菌やBSEなど新たな危害要因の出現、バイオ技術など新たな科学技術も進展しており、食のリスクが複雑化・多様化している。

農薬の安全性はどのように確保されているか

▽消費者の関心が高い残留農薬

食品安全委員会が平成十五年九月に実施した、食品安全モニターを対象にしたアンケートでは



「より不安を感じているもの」の第一位は農薬、第二位は輸入食品と、農薬に対する不安は大きなものとなっている(図2)。

▽農薬に関するリスク評価について

国内で使用できる農薬は、農薬取締法によって農水大臣の登録を受けたものと定められている。その登録に当たって、農薬メーカーは使用目的、使用方法、作物への残留試験、動物による毒性試験などのデータを提出することが求められる。

農水省と厚労省はこれらの資料を基に、それぞれの審議会で検討し、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼する。食品安全委員会の農薬専門調査会は提出された動物実験の試験成績を基に、各種の試験において、生涯にわたって毎日食べ続けても何ら毒性が認められなかった投与量を求める。その中で最も小さな値を「無毒性量」と呼ぶ。この無毒性量は動物に対するものだが、実験動物と人間では毒性影響が必ずしも同じとは言えないので、その十分の一を人間の平均的な無毒性量とみなしている。また、同じ人間でも性別、年齢、健康状態など個人差を考慮して、さらに十分の一の量が求められる。つまり、動物の無毒性量に百分の一の安全係数を掛けて算出した値が一日摂取許容量となる。安全係数が不確定係数とも言われるのは、データには不確定な点も含まれているためである。

一日摂取許容量は、人間が一生にわたって毎日摂取し続けても健康に影響を及ぼさないと判断

図2 食の安全性の観点からより不安を感じているもの(%)



される量として、mg/体重kg/日で表される。これらの検討内容は評価書に取りまとめられ、食品安全委員会ですらに検討し、最終的に食品健康影響評価がまとめられる。厚労省は食品安全委員会のまとめた評価結果を受けて、一日摂取許容量を基にそれぞれの農産物における残留農薬基準値を定める。農水省は各農産物の残留農薬基準値を基に使用基準を設定して登録する。このようにして、人間が一生にわたって毎日摂取し続けても健康に影響を及ぼさない残留基準が定められる(図3)。

▽食品中の残留農薬モニタリング

食品中に残留している農薬が残留農薬基準値以内であるかどうか、輸入品については厚労省が全国三十一海空港に設置した検疫所でサンプリングし、横浜と神戸にある輸入食品検疫検査センターおよび成田空港、東京港など七カ所の検疫所検査課による検査、国内に流通しているものについて

は都道府県の衛生研究所による検査が実施され、違反品はすぐに回収・処分される。

平成十三年度の食品中の残留農薬検査結果によると、二十二万九千六百二十九件を検査し、そのうち違反品は〇・〇一％に当たる二十九件のみだった。また、国民が日常の食事を介して食品からどれくらい残留農薬を摂取しているかを把握するために実施されるマーケットバスケット調査結果によると、推定される摂取量が一日摂取許容量に占める割合は、〇・一九～三一・〇四％（平成十三年度）と低く、安全上問題はないとされている。

農薬を使用する生産現場では、都道府県などにより地域の実情に基づいた「病害虫防除指針」が作成され、それに基づいた指導が行われている。また、農水省と厚労省が共同で「農薬危害防止運動」を実施し、農薬の適正使用や環境への危害防止対策に取り組んでいる。このように、農薬の製造、使用、残留の各段階において対策が講じられている。

▽理解深めるコミュニケーション

一方、リスクコミュニケーションについては、食品安全委員会の評価の際に行われる意見募集や、厚労省や農水省において基準値が設定される際に実施される意見募集および意見交換会だけでなく、

農薬工業会や緑の安全推進協会などの団体による情報提供も行われている。このほか、自治体がさまざまなコミュニケーションに取り組むところも増えてきており、生産者自身によって積極的にコミュニケーションが行われることもある。

▽さらなる規制強化へポジティブリスト導入

食品衛生法の改正により、農薬に関する行政も大きく変わりつつある。これまで、残留農薬基準の対象は二百四十六農薬（平成十七年五月二十七日現在）であったが、平成十八年五月より、規制対象に拡大される七百四十七農薬については残留基準が設定され、その基準値を超えたものは違反となる。また、残留基準の設定されていない農薬については、原則として一律基準値を超える残留が認められない。この新しい制度はポジティブリスト制といい、一言で言う

食品安全委員会季刊誌「食品安全vol.2」より

と、リストに基準値が記載されていない農薬は原則として残留することが認められないという制度だ。これまでの規制とは全く様変わりしてしまうことから、導入に当たり意見交換会が実施され、また暫定基準の策定に当たっては意見募集も行われるなど、食品メーカーや行政担当者の理解は進んでいる。一方、制度自体が専門的で、難解であることからまだ報道される機会もほとんどない。また一般消費者が意見交換会

などに参加することも少ないようだ。

ポジティブリスト制施行時には、その移行に当たり混乱することが懸念されている。残留農薬基準値は国民栄養調査の結果から得られた一人一日当たりの農産物の摂取量に、農産物ごとの残留基準を掛け合わせたものの総和が、一日摂取許容量の八〇％以下になるように設置されているので、たとえ基準値を多少超えてしまっても、すぐに害があるとは考えられないとされる。もちろん、基準値を超えるものは違反品として処分されるが、基準値以内でも検出されたというだけで、不必要に不安がおられる可能性もある。より安全で安心な食生活を楽しむために、多くの人が安全性への理解を深めるとともに、行政への意見を反映させるために進んでリスクコミュニケーションに参加することが期待されている。

安全性の考え方

食品の安全性に関する情報は、センサーシナルな情報であったり、安全・健康志向に便乗した情報であったり、とかく惑わされやすいものだ。正しい情報を見分けるには、冷静に判断できる知識が必要だが、安全性を考える際にポイントがある。まず食べ物には、潜在的に健康に悪影響をもたらす可能性のあるハザードが存在するということだ。フグ毒やジャガイモの芽のソラニン、アフラトキシンなどのかび毒などがいい例だ。二点目は絶対に安全なものはないということだ。十六世紀にスイスの医師パラケルススが、「すべてのもの



は毒である。なぜなら、毒性のないものはないからである」と言っており、天然の食品であっても絶対安全と言えるものはない。これは現代にも通ずる毒性学の基本だ。三点目は、有害か無害かは量で決まるということだ。その物質の毒性の強さや食品中の濃度や食品の摂取量が関係する。例えば、とうがらしの辛み成分のカプサイシンは、毒性が強く、劇物に指定されているが、食事から取る程度の量では無害だ。

農薬や食品添加物などはリスク評価のみならず、ベネフィットを検討することも重要だ。

最近の事例から

安全性の問題で、最近取り上げられたトピックスにヒジキに含まれるヒ素、BSE、輸入ダイエツト食品などがある。

▽英国で注意喚起―ヒジキは安全か？

平成十六年七月二十八日に英国の食品規格庁から、発がんリスクが指摘されている無機ヒ素を多く含むためヒジキを食べないよう勧告が出た。これを受けて、厚生労働省はQAを公表している。ヒジキを食べることで健康上の危険性が高まるかどうかについては、平成十四年度の国民栄養調査から、ヒジキの一日当たり摂取量は約〇・九グラムであり、英国食品規格庁で最も高濃度であったヒジキを、毎日四・七グラム以上継続して食べ続けない限り、ヒ素の暫定週間耐容摂取量(PTWI)を超えることはないとしている。また、これまでに海藻中に含まれるヒ素によるヒ素中毒の健康障

害は起きたという報告がないことを紹介している。

▽米国産牛肉のリスク評価がスタート

平成十三年に国内で初のBSE感染牛が発見されて以来、牛肉の安全性は大きな関心事項となっている。BSEは異常化したプリオンタンパク質によって感染すると考えられている。国内では感染牛が発見されてわずか一カ月後に、特定危険部位を全頭から除去すること、全頭検査をするなどの対策が整備された。また、平成十六年に牛のトレーサビリティー法が完全実施され、一頭一頭に十ケタの個体識別番号が付けられて、出生年月日や移動歴、品種・性別などが管理されている。原因物質である異常型プリオンタンパク質が、BSE感染牛を食べることだけでなく、プリオン病患者からの献血・移植によってヒトの体内に入ると感染すると考えられており、感染を防ぐために献血の制限などの対策も取られている。

英国では九二年をピークに発生数が減少し、欧州でも二〇〇〇年前後をピークに減少している。現在、日本向け米国産およびカナダ産牛肉について、食品安全委員会に諮問が行われており、その動向が注目されている。

▽健康食品による深刻な被害

健康に対する関心から健康食品も人気があるが、健康食品が原因とされる健康被害が多数報告されている。平成十七年三月の取りまとめによると、これまでに「いわゆる健康食品」によって健康被害があったと報告されたのは、三百二十六人に上り、死者も一人出ている。また、中国製ダイエツト食品(未承認医薬品)による健康被害は平

成十四年から平成十七年五月三十日まで七百四十五人、死者は四人となっている。

健康食品には、体調の調節や疾病予防などの効果について国の審査を受けて、科学的な根拠があると認められて表示できる「特定保健用食品」と、一日に必要な栄養成分の補完・補給を目的とする「栄養機能食品」がある。この二つを合わせて「保健機能食品」といい、これら以外のものは「いわゆる健康食品」とされている。こうした「いわゆる健康食品」の中には、前述したような健康被害を生じてしまうようなものもある。東京都が平成十六年度に実施した健康食品の試買調査では、七十九品目のうち六十七品目が薬事法、食品衛生法、健康増進法、JAS法、景品表示法のどれかに違反していた。健康食品を食べる際には注意が必要と考えられており、適切に利用するために、(独)国立健康・栄養研究所は健康食品の安全性・有効性データベースを公開している。

おわりに

食品安全基本法では、国に食品の安全性の確保に関する施策を総合的に策定・実施するという責務を、地方自治体に国と役割分担して施策を策定・実施するという責務を、食品関連事業者に必要な措置を講じ、情報提供に努め、施策に協力する責務を、消費者に知識と理解を深め意見を表明するよう努めるという役割を定めている。知識と冷静な判断に基づいて、豊かで楽しい食生活を過ごせるよう、情報交換に努めたいものである。

食の安全・安心に関する取り組み 総合的に推進

— 遺伝子組換え作物栽培のルール化など条例で規定

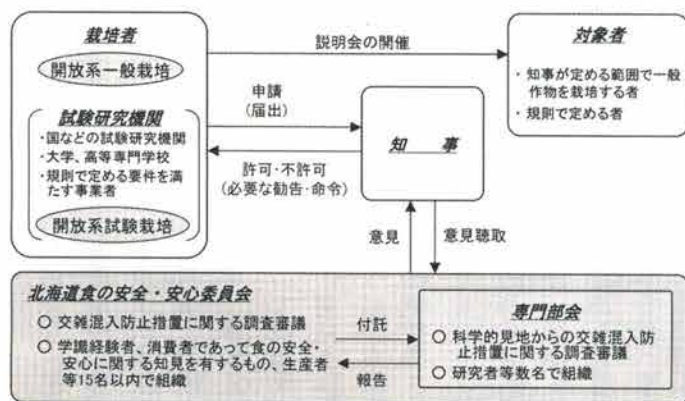
はじめに

食は人の生命の基本であり、普段の生活の中において安全で安心な食品を食べていくことは、心身の健康を維持するための根幹として重要なことである。

現在、私たちは豊かな食生活を享受している。その一方で、BSEの発生や食品の表示偽装などの問題が発生し、食に対する信頼が大きく揺らいでおり、また、有害物質が水や農地をはじめとする食料の生産基盤を汚染するなど、食の安全を脅かす問題が懸念されている状況にある。

北海道は我が国最大の食料生産地域であり、食に関連する産業が地域経済において重

遺伝子組換え作物の栽培等による交雑等の防止に関する条例に基づく手続きの流れ



※ () は、開放系試験栽培の場合



北海道農政部長の安全推進室

食品政策課長 ● 橋本博行

要な役割を担っている。こうした特色を持つ本道において、行政、生産者、そしてすべての道民が食の重要性に対する自覚を持ち、お互い協働しながら、食の安全・安心を実現する取り組みを進めていくことは、道民をはじめ、全国の消費者の健康を守るため、また、そのことを通じて消費者の支持を獲得し、北海道の食ブランドを確立するためにも大きな意義を有する。

このため、食の安全・安心に関し、基本理念を定め、道および生産者などの責務ならびに道民の役割を明らかにするとともに、道の施策の基本となる事項を定めることにより、食の安全・安心に関する幅広い施策を

総合的・計画的に推進し、道民の健康の保護と消費者に信頼される安全で安心な食品の生産、供給に資することを目的とした「北海道食の安全・安心条例」を本年四月一日に施行した。

以下、本条例のポイントと主な関連施策の概要を紹介する。

「北海道食の安全・安心条例」のポイント

(1) 北海道らしい施策の盛り込み

クリーン農業や有機農業、道産食品の独自認証制度の推進など、消費者重視の視点に立った北海道らしい特色ある具体的な施策の実施について定めている。

(2) 食品全体を対象

条例の最大の目的である道民の健康を著実に守るため、道産の食品だけではなく、輸入食品や府県産の食品も対象として検査や監視などに組み込むこととしている。

(3) 消費者と生産者の相互理解の促進

食の安全・安心を確保するためには、消費者と生産者がお互いの理解を深めていくことが重要である。このため、食のリスクコミュニケーションを推進するとともに、食育や地産地消も推進することとしている。

(4) 屋外での遺伝子組換え作物栽培のルール化

全国で初めて遺伝子組換え作物の屋外(開放系)での栽培について、一般作物との交雑や混入を防止するためのルールを整備することとしている。

(5) 生産環境を保全する施策の盛り込み

安全で安心な道産の食品を生産するためには、



その基盤となる生産環境を保全していくことが不可欠であることから、生産資材の適正使用や硝酸性窒素による地下水汚染防止など土壌や水質の保全に関する施策の実施を定めている。

(6) 申出制度や食の危機管理体制の確立

食の安全性や食品表示の信頼性が損なわれる事態への対応を道民が知事に申し出る仕組みや、道民の健康にかかわる重大な被害が発生する事態に速やかに対応するための体制を整備することとしている。

主な関連施策の概要

(1) 北のクリーン農産物表示制度（YES! clean表示制度）

道はたい肥などの投入による土づくりに努め、化学肥料や化学合成農薬の使用をできるだけ減らし、環境との調和に配慮した、安全・安心、品質の高い農産物を生産するクリーン農業を推進している。



YES! clean マーク

北のクリーン農産物表示制度はより多くの消費者にクリーン農業の大切さを理解してもらい、そのことを通じてクリーン農業を全道的に広げるため、化学肥料や化学合成農薬の削減など一定の基準を満たした農産物に「YES! cleanマーク」や、化学合成農薬の使用回数など詳しい栽培情報を表示する制度であり、四月一日現在で二百四十四の登録集団が生産する農産物（品目は四十七）が表示の対象とな

っている。

(2) 道産食品独自認証制度

道産食品に対する消費者の信頼を確保し、食の北海道ブランドの向上を図るため、高いレベルの安全・安心を基本に優れた個性を有する道産食品を認証する制度である。

具体的には、①主原料に道産のものを使用②主原料の生産地や製造方法などのきめ細やかな情報を提供③食品添加物や化学肥料・農薬の使用削減など高いレベルでの安心確保④特別な生産方法や地域性などのオリジナリティーを基本的な要件とし、道が登録した第三者機関が審査、認証を行う。現在、「ハム類」「ベーコン類」「ソーセージ類」

「ナチュラルチーズ」「日本酒」「熟成塩蔵さけ」の認証基準を制定しており、五月十六日現在、ハム類（ロースハム六点、ボンレスハム六点）、ベーコン類二点、ソーセージ類一点、日本酒五点、熟成塩蔵さけ六点が認証されている。本年度はそば、みそ、ワイン、アイスクリーム、いくらの認証基準を策定し、今後も引き続き対象品目を拡大していく予定である。

(3) 遺伝子組換え作物の栽培等による交雑などの防止に関する条例

屋外での遺伝子組換え作物栽培のルールについては、「北海道食の安全・安心条例」と同日に公布した「北海道遺伝子組換え作物の栽培等による交雑などの防止に関する条例」（以下、「GM条例」という）で定めている。



北海道認証マーク（右上）と認証ハム商品

具体的には、屋外での遺伝子組換え作物栽培を①開放系一般栽培②開放系試験栽培に区分し、①については知事の許可制、②については届け出制としたことや、①、②双方とも知事に申請、届け出する前に地域説明会を開催しなければならないなどのルール、さらには条例の実効性を確保するための道の立ち入り検査や罰則などを定めている。

なお、GM条例については施行日が平成十八年一月一日となっており、現在、許可基準や規則など本格運用に向けた詳細なルールを整備しているところである。

さいごに

今後は条例の実効性を確保するため、食品の生産から流通、消費に至る各段階で実施する具体的な施策、それらの数値目標や実施年度を明らかにした「基本計画」を策定し、食の安全・安心に関する施策を総合的・計画的に推進していくこととしている。

道としてはこの条例の制定を機に、これまでも増して安全に加えて安心できる食品を生産、供給し、道民の健康を保護するとともに、国内はもとより、海外からも信頼、評価される道産の食品を育て、地域の社会・経済の振興・発展に寄与していきたいと考えている。

消費者へ安全・安心提供 イメージダウン克服目指す

—りんごまるかじり条例

（全国を揺るがした無登録農薬問題）

板柳町は津軽平野のほぼ中央に位置し、面積四十一・八一平方キロの小さな町だ。リンゴ樹園地はその約三分の一を占め、リンゴ生産量は約二万三千トン。市町村別の生産量は全国七位だが、反収は全国一位を誇る。

板柳町におけるリンゴ栽培の歴史は古く、明治九年内務省勸業寮により苗木の配布を受けて以来、今年で百三十年になる。この間、一貫してリンゴにこだわってきた。また、平成六年には全国で唯一のリンゴを専門に取り扱う「津軽りんご市場」が開設された。

「りんごの里づくり日本一の町—プラン21」という長期振興計画に基づいて、「りんごの里づくり日本一」に向け実践に移ろうとした矢先の平成十四年八月、町内の一部リンゴ生産者が無登録の農薬を使用していた問題が発覚した。大手乳業メーカーによる食中毒事件や国内初のBSE発生、これに続く食肉偽装事件と、食に対する信頼を揺るがす大事件が相次ぎ、消費者にとって業界大手の企業や国産品でさえ信用できないという不安感の中で、「無登録農薬問題」の発生は、全国を揺るがす問題にまで発展した。



青森県板柳町経済課

・斎藤慶喜

この問題で、無登録農薬の影響の及ぶ恐れがある周辺園地のリンゴを含む約六百万トン、約二百万個のリンゴが焼却された。焼却費用は千百万円だったが、焼却したリンゴの損失額は生産者ベースで換算すると、約九千万円にも上った。このほかに隣接園地への補償など金銭的な打撃のみならず、全国的にリンゴが受けたイメージダウンは計り知れないものがあつた。事件に巻き込まれた園地では本来喜びの収穫であるはずのもぎ取り作業は、つらい廃棄のための作業となってしまうた。

この作業は農林水産事務所、リンゴ市場関係者、JA職員、町役場職員の延べ千人のボランティアによって行われた。

（「食べ物の生産者」の認識新たに）

町はこのように大きくなった問題を重く受け止

めるとともに、正確な情報収集とその開示こそが消費者の不安払しょくの第一歩と位置付けて、県内で唯一町内リンゴ農家の全園地のサンプリング調査を実施した。この調査に時間を要したために、青森県全体としての安全宣言を遅延させる要因となってしまう、その行為の賛否が再度マスコミに取り上げられ、混乱を招いた。しかし、最終的に大手百貨店などの「安全宣言よりデータ」「はるかに説得力があつた全農家検査」、また、「板柳産をギフトに」など、板柳町の施策を支持する発表が全国紙に掲載され、全園地の調査は間違っていないかつた確信を持った。

今後二度とこのような問題は起きないと確信はしているが、今一度「私たちは食べ物の生産者である」という認識を新たにし、安全・安心を消費者に提供するという意思表示と今回の問題で受けたリンゴのイメージダウンを克服するため、「りんごの生産における安全性の確保と生産情報の管理によるりんごの普及促進を図る条例」（通称「りんごまるかじり条例」）を策定、平成十四年十二月に制定した。

（トレーサビリティ全町的に導入）

この条例により、リンゴの生産における安全性の確保に係る「安全ガイドライン」と、生産者情報の管理およびその表示に係る「生産者ガイドライン」が定められ、その審議機関として「ガイドライン委員会」と、全町の体制について協議するために「板柳町りんごまるかじり協議会」が設置され、各ガイドラインの厳正な運用を図るための



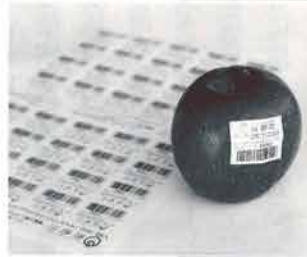
「板柳町りんごまるかじりシステム監察員」が任命された。

「食の安全・安心」を求める消費者の声に答えるべく、システムの整備にも着手した。同条例の実行手段として、全町的な「リンゴトレーサビリティ（履歴管理）システム」の導入がまるかじり協議会とガイドライン委員会とで決められた。

まるかじり協議会とガイドライン委員会はITシステムの設計と

並行して、リンゴの品種ごとの栽培管理から農薬の種類、成分および農薬散布の時期まで徹底的に現場を分析し、「人的な農業ネットワーク」と「最新のITネットワーク」を密接に連携することによって実現可能であるという結論に達し、平成十五年内の完成を目指して実行に移した。

そのころ、すでに「農産物トレーサビリティ」として公開されているサイトが各地に幾つか存在していたが、その大半は「顔の見える農産物」、つまり生産者情報の公開というもので、大きな打撃を経験した当町の求める「リスクの回避」という本来の目的を満たすものではなかった。



トレーサビリティのシールが張られたリンゴ(左)と栽培日誌

当町のトレーサビリティシステムは、
①消費者が知りたい情報をリアルタイムに検索可能②生産者は多岐にわたる情報入力を容易に可能③日誌類の回収や安全チェック、情報公開事務が簡易であることを条件にした。情報公開をできるだけ早く行うため、平成十五年七月から十一月までの収穫期を極早生種、早生種、中生種、晩生種と四段階に分類し、リンゴ生産者からはその時期ごとに栽培日誌と防除日誌を提出してもらった。また、日誌類はすべて光学式文字読取装置(OCR)用の用紙を採用し、提出された各日誌は電算システムに読み込まれ、薬剤散布データとシステムが保持する農薬使用基準データを自動チェックすることにより、安全確認の効率化と早期情報公開を可能にした。

リンゴ農家の協力を得るため、平成十五年四月から八月にかけて夜間を含め延べ五十回、各地区で説明会を開催し、町内リンゴ農家千六百人のうち千三百人の協定者を得ることができた。同時進行していたシステムは九月から順次栽培データを取り込み、暫定版システムで試験公開することができた。試験公開当初から消費者の意見を取り入れながら、平成十六年一月には約八百人のデータを正式公開するに至っている。その間、板柳町のリンゴ農家が使用している約百五十種類の農薬について、その定められた使用基準をデータ化し、使用農薬の管理を徹底することができた。

販売価格、県平均大幅に上回る

J A いたやなぎが扱った、平成十五年度(無登録農薬問題の翌年度)リンゴの販売価格は、県平均を大きく上回った。その要因としてはJ A いたやなぎの販売強化と、町が取り組んだ当町出身の高見盛を起用した販売宣伝、そして何よりもリンゴ農家が一念発起し、栽培に取り組んだことが挙げられると思われるが、「りんごまるかじり条例」の制定とトレーサビリティの実施も影響していたと言えるだろう。このような取り組みが評価され、平成十六年三月に日本工業新聞主催の第三回電子自治体大賞、平成十七年二月に毎日新聞主催の第十一回毎日地方自治体大賞優秀賞を受賞することができた。

現在の板柳町のリンゴ農家では、事件直後の危機管理意識は年々少しずつ薄れてはきているものの、農薬をはじめ、安全管理と情報開示の必要性に対しての認識は年々高まってきているように思える。まだ一部の農家ではあるが、情報を発信することによるメリットも理解されてきた。それを生かすには安全・安心はもちろんのこと、品質の向上も必要であることを理解している。

無登録農薬の使用は本来あってはならないことだが、そのことで町の全リンゴ農家、J A、リンゴ市場関係者、そして町役場が丸とらなっているこのようなシステムに取り組めたことに複雑な思いがある。生産者としても、消費者としても農産物の情報は必要なものだ。当町としては千六百全農家の情報公開を目指して取り組んでまいりたいと思う。

農業核にエコタウンづくり 町を挙げて取り組む

有機農産物の認証・地産地消の推進など軸に



山形県藤島町エコタウン課

● 武田 壮一

藤島町は、面積が六十三・二二平方キロ、人口

約一万二千人の小さな町で、山形県庄内平野のほぼ中央部に位置する典型的な稲作農業地域である。

今、農業を取り巻く環境は偽装表示やBSE問題、そして無登録農薬の使用や残留農薬など、食の安全・安心への信頼が大きく揺らぎ、厳しい状況にある。藤島町はこのような食への不安や不信を解消し、信頼を回復するには消費者が安心して食べるができる農産物を栽培し、提供することが最も大切であると考えている。そのためにあらゆる立場の町民が丸となって、農業を核とした資源循環型社会のまちづくり（エコタウンプロジェクト）を進めることが必要と考え、町を挙げてそれに取り組むことを開始した。

一般に「エコタウン」とは地域から出る廃棄物を他の分野の原料にするなどした環境調和型のまちづくりを指している。これに対し、ここ藤島では自然環境との共生に加えて、地域全体が心の触れ合いに満ち、共に支えあう温かい社会づくりを

目指している。

3目標と7プロジェクト

エコタウンプロジェクトは次の三つを目標に、その実現のために七つのプロジェクトを推進している。

〈まちづくりの目標〉

- 一、町民が住んで楽しく、誇りの持てる持続可能な循環型のまちづくり
- 二、消費者に信頼される「安心、安全な食料生産基地・ふじしま」の実現
- 三、都市と共存できるまちづくり

〈実現するための7つのプロジェクト〉

- ① 生活と産業を結ぶ循環とリサイクルシステムの構築

一般家庭と農家、農業と商工業といった垣根を越えて、町全体の循環を図る仕組みを構築することを目的にしている。また、藤島独自のエネルギー資源の開発を進め、新たな事業化も検討している。

【これまでの実践内容】

▽循環の基本となるたい肥センターを建設し、年間二千四百トンの優良たい肥生産とそれを活用した安心安全な農産物の生産▽炭化炉による建築廃材や剪定枝などの廃棄系木質バイオマスの有効活用と再資源化▽一般家庭や事業所より食用廃油を収集し、バイオディーゼル油を生成して町保有のディーゼル車両に活用

② 農物の認証とトレーサビリティ

消費者の信頼を確保するため、町がJAS有機農産物の認定機関として農水省の許可を受け、農産物の認証事業に取り組んでいる。

また、農産物の生産現場でも町独自の栽培基準や防除基準を設定し、町ぐるみで推進している。

【これまでの実践内容】

▽有機農産物・特別栽培農産物の認証事業（町職員、JA職員、町内農家、有識者による検査・判定の体制を構築）▽栽培生産方式を公開するトレーサビリティでは、JAの作物部会を中心に栽培履歴の記帳を徹底。

③ 生態系を活用した防除技術の普及と利用

環境保全型農業を推進するためには、生態系を活用した防除の技術はとても重要である。

県の農業試験場、山形大学農学部などの研究機関と連携を密にして、藤島町でも実行可能な環境保全型の栽培技術の確立を目指している。

【これまでの実践内容】

▽大学や農業試験場と連携した実験展示場設置▽有機栽培圃場での生き物生態調査▽町内小学校への生態系観察飼育箱の設置▽大学の先生や学生に

よる小学生への生態系出前環境授業の実施▽てんとう虫とアブラムシの生態系フオーラムの開催

④ 交流促進委員会

都市と農村のニーズを一致させ、共に生きる懸け橋となる農業を実現する。

【これまでの実践内容】

▽仙台市立中学校（市内5中学校）の農業体験・民泊の受け入れと夏休み親子農業体験ツアーの実施▽人と環境にやさしい農業実践者の会（有機・特別栽培の実践農家組織）が主催した「お米の産地見学会」（首都圏の米穀店・消費者団体対象）の実施▽有機農業を縁とした「イタリヤ・マルケ州アルチエビア」との交流推進▽地元の有名シェフと連携した「体験レストラン」（地産地消料理講習会）実施▽消費者の組織化（産直のファンクラブ）

▽インターネットによる販売、情報発信

⑤ 地産地消の推進

地元の人に愛される産物づくりが出発点であり、そのため直売施設の充実を図り、生産者自らが売る楽しみ、難しさを体験・克服し、自立的生産者の育成につなげる。

一方、一般町民にとっては居住環境と同じ環境



生態系出前授業



首都圏米穀店を招いての産地見学会

で育まれた農産物を食することが、最も健康の維持に良いという「身土不二」の考えを実践し、自然環境を保全する意識の醸成につながるかと考えている。

【これまでの実践内容】

▽学校給食を中心に、幼稚園や保育園への幼児食、授産施設へのふれあい食を提供する総合的な食のセンター「ふれあい食センターサンサン」における地産地消の推進▽「地産地消で育つ元気なこども」の掘り起こしと栽培▽地元の有名シェフによる地産地消新メニュー▽地産地消料理コンテストの開催▽食育の推進（幼児からの食育）

⑥ 農産加工品の開発

商品化

主要な農産物である米や大豆、各種の野菜などを原料や素材としてのみに活用するのではなく、消費者のニーズに合った多様な加工食品



地場産野菜出荷農家と子どもたちの地産地消給食

として製造販売する食品工業を育成する。

【これまでの実践内容】

▽新商品の試作販売（特産アイスなど）▽加工グループの育成と加工品コンテストの開催

⑦ 農村型生活スタイルの確立

郷土愛の醸成やローコストな生活、自信のある生き方の実現を目指し、魅力ある地域資源の活用、薬文化まつりなどの事業を実施していく。

【これまでの実践内容】

▽薬工芸を中心としたふじしま秋まつりの開催▽手づくり民芸品展の開催など

（おわりに）

藤島町は市町村合併という大きな流れの中で、鶴岡市を含む一市四町一村での合併が決定している。その中にもあっても農業を核とした資源循環型社会づくりをこの地域におけるまちづくりの基本

にすえ、その実現を着実に目指すことで、農業政策の中心的役割を担っていききたいと考えている。

プロジェクトは緒に就いた段階である。エコタウンの理念が町民に浸透し、行政だけの推進組織ではなく、町民の組織が自発的に推進する体制が構築されることが理想と考えている。

これにより、永続的に資源循環型まちづくりが進められるのである。

総合行政生かした 食品の安全・安心への取り組み

「食品表示ハンドブック」などによる
リスクコミュニケーション



群馬県食品安全会議事務局
食品安全課

● 斉藤 義之

群馬県は食の安全・安心に対する消費者意識の高まりを受け、平成十四年四月、食品安全行政を専門に担当する部局横断型組織「食品安全会議」を設置した。食品安全会議事務局は地方自治体の持つ総合行政の特性を生かしながら、本県で生産・流通する食品の安全性の確保を図り、県民の食に対する信頼性の向上と食の安全・安心を実感できる暮らしの実現を目指し、さまざまな取り組みを実施している。

具体的には、食品安全基本条例や農薬適正使用条例など、食の安全・安心に係る法的枠組みを構築し、また、食品安全会議や食品安全検査センターの設置など、食品安全行政推進体制を整備してきた。

今後は構築された体制を円滑に運用しながら、これに基づく県民への安心の提供を図り、食への信頼を確立することが課題であり、より一層リス

クコミュニケーションを充実していくこととしている。

本稿では、リスクコミュニケーションツールとして作成した各種行政資料を中心に、最近の施策を通して、本県の食品安全行政の取り組みを紹介したい。

（食品表示の適正化対策

(1) 食品表示ハンドブック

食品表示は幾つかの関係法令により、表示方法が複雑で分かりにくいとの指摘から、平成十五年十月、小売り段階での食品表示について、各関係法令を網羅し、分かりやすく解説した「くらしに役立つ食品表示ハンドブック」を作成したところ、印刷した五万六千部を完売するなど全国で高い評価をいた

だいた。

さらに、今年三月、本ハンドブックをベースに、全国の都道府県が参加する「全国食品安全自治ネットワーク」における地方自治体連携事業として、二十一道府県から成る作成委員会により、一層分かりやすく、使いやすい内容に再編集した上で全国版を発行した。

(2) 中小事業者向け食品表示の手引き

食品表示について独自の取り組みが困難な中小事業者への啓発を強化し、適正表示の底上げを図るため、表示を分かりやすく解説した中小事業者向けの冊子を発行した。この冊子は製造品目別に作成することとしており、第一号は本県の特産であり、農家や直売所など中小事業者が製造販売するケースが多い「漬物」を対象としたが、今後、他品目についても作成を検討する。

（食育

食に関する知識は栄養や健康に係るものだけで



群馬県

中小事業者のための食品表示の手引き 漬物編



なく、食そのものに対する理解や食文化など幅広い分野を包含しており、食育はまさに総合行政による取り組みが必要な分野であることから、食育教材の開発・普及を推進している。

(1) 親子で学ぶ食育ブック

幼児や児童、その保護者が楽しみながら食に関心を持ち、食育の実践につなげてもらうため、今年四月、絵本とその解説で構成した「親子で学ぶ食育ブック」を発行した。

絵本部分は、群馬県のマスコットキャラクター「ゆうまちゃん」の冒険物語。子どもはもちろん、近年「親世代の食育がおろそかにされ、子どもに教える力がない」と指摘されている保護者をサポートする内容となっている。総合行政の利点を生かし、健康、栄養、食品衛生、農業、食事のマネーなど、幅広い内容で「保護者として知っておきたい常識」を楽しくまとめられている。

(2) 遊びながら食を学ぶ「すくすくカルタ」

幼児向けの食育教材として、ゲーム性があり、



遊びながら食を学ぶ「すくすくカルタ」

反復継続して楽しみながら学べるカルタに着目し、平成十五年十二月、幅広い食に関する知識を一体的に身に付けられるよう、詠み句にさまざまなテーマを盛り込んだ「遊びながら食を学ぶ『すくすくカルタ』」を作成した。

当初、県内の幼稚園・保育所などに配布したが、家庭でも使いたいため、要望が県内外から寄せられたため、平成十六年四月、普及版の組み立てキットを発行した。

消費者のための農薬読本

消費者が不安に感じている農薬は専門的な点が多く、消費者にとって理解しにくいいため、このことが不安を増長させる傾向にある。そこで、消費者が氾濫する情報に振り回されず、農薬を正しく理解し、自らが判断できる知識を学べるように、消費者のための農薬読本「ちょっと気になる農薬のはなし」を発行した。

食の安全情報通信員

食品安全に係る情報については、群馬県食品安全情報センター（食品安全会議事務局ホームページ）を充実するなど、積極的に発信しているが、インターネット非利用者に対する情報提

供を図るため「食の安全情報通信員」事業を実施している。本事業は公募の通信員によるボランティア活動として、県作成の食の安全に関する資料などを身近な人たちに配布しながら、口コミで情報を伝達するものである。現在まで約百五十人の通信員が二千を超える県民に情報を伝達している。

今後の展開

本県では食品安全基本条例に基づき、食品安全基本計画（平成十七～十九年度）を策定したところであり、今後は本計画の円滑な進行を通し、本県食品安全行政の推進を図ることとしている。

なお、今回紹介した行政資料は希望者に有償頒布している。本県の食品安全行政推進の詳細については、群馬県食品安全会議事務局ホームページ（<http://www.pref.gunma.jp/shokukaigi/index.html>）をご参照いただきたい。



消費者のための農薬読本

中小規模食品業者の 自主衛生管理向上目的に

静岡県ミニHACCP事業



静岡県健康福祉部生活衛生総室
食品衛生室

河野哲也

はじめに

BSEや鳥インフルエンザの発生などにより、全国的に食品の安全への信頼は大きく揺らいでおり、静岡県でも昨年度実施したアンケート調査の結果、食の安全に対して不安を感じていると回答した県民は全体の九七%にも達している。

静岡県は「しずおか食の安全推進のためのアクションプラン」を策定し、平成十五年度から、食の安全に対する信頼回復に向けた、具体的な施策を全庁挙げて推進しているところだ。

特に、食中毒などの健康被害の発生の防止については、静岡県総合計画の中で、「人口十万人当たりの食中毒患者数の全国順位」を平成二十二年度までに全国都道府県中十位以内とする数値目標を定めている。このため、食中毒や違反食品の発生が多い業種に対して立入り検査や食品検査を重点的に実施するなど、効果的な監視指導に努めているが、食品による健康被害の発生を防止するた

めには、営業者自身による自主衛生管理の促進が重要である。

そこで、静岡県は、HACCP（危害分析重要管理点）の考え方に基づく食品の衛生管理の手法を地域の食品関係事業所へ普及させることを決めた。このため、(社)静岡県食品衛生協会への委託事業として「地域食品衛生管理向上事業」を行い、モデルプランを作成するとともに、同協会の独自事業として「静岡県ミニHACCP事業」を立ち上げ、承認制度の導入および承認施設の普及により自主衛生管理の促進を図ることにした。

経緯

静岡県は平成十年度より、お茶や水産加工品などの地場産品を中心にHACCP手法による衛生管

静岡県ミニHACCP承認審査の際、留意している主な事項

- ▽危害の分析および管理に関する審査
飲食店においては、メニューによって想定される代表的な食中毒細菌の危害設定、危害管理の適否について審査している。
- ▽改善措置および検証に関する審査
承認審査は主にCCP管理に関係する部分の改善措置および検証についてのみ審査し、CCP管理以外の部分については現地指導に当たったHACCP指導員の判断としている。

平成十六年度からはこのミニHACCPの飲食店への普及を目的に、モデルプランの作成を委託し、同協会の承認制度を適用させることで食中毒防止対策を一層充実させるとともに、食品製造業の承認制度は同協会の独自事業として継続実施されている。



承認ステッカー

HACCPによる食品衛生管理とは

HACCPによる食品の衛生管理とは、食品の製造、加工、調理の各工程について、食品を介した危害の発生要因（危害因子）を明らかにし、それぞれの工程で発生要因に対する対策を講じて、その対策を積み重ねることにより、危害が最終食品にまで持ち越されないよう、食品の安全を確保することという。

具体的には、①食品の製造、加工、調理工程の各段階で発生する恐れのある微生物汚染などの危害について調

理の導入を目的とした「地域保健HACCP普及推進モデル事業」を県食品衛生協会に業務委託し、モデルプランの作成に取り組んできた。平成十三年度からはこの事業をさらに発展させ、対象を県下の食品製造業に拡大した「地域食品衛生管理向上事業」として、モデルプランの作成を委託するとともに、同協会の事業として、「静岡県ミニHACCP事業所」を承認し、承認証の交付を行ってきたところだ。



わさび茎の洗浄。シャワーと比重による洗浄で、この後、さらに洗浄する

そこで、静岡県ミニHACCPは、HACCP管理が完成していることを承認するのではなく、HACCPを取り入れた衛生管理に取り組んでいることを承認することとし、審

食品衛生法に基づく「総合衛生管理製造過程承認制度」は、適用される業種と食品が限られており、また、厳密な管理手法の構築が必要なことから、ある程度大規模な施設でなければ費用、人員の対応が難しいという現状だ。このため、中小規模の製造業や、旅館、飲食店などへは「総合衛生管理製造過程」の手法をそのまま適用させても、普及は難しいと考えられる。

静岡県ミニHACCPの概要

査・分析(HA)する②この分析結果に基づいて、どの段階で、どのような対策を講ずればよいかという重要管理点(CCP)を定める③これが守られているか常時モニタリングすることにより、製造などの工程全般を通して、食品の安全確保を図ることだ。現在、HACCPと一般的な衛生管理を承認する制度として、食品衛生法に基づく「総合衛生管理製造過程承認制度」がある。

査に幅をもたせるため、承認機関を官公庁でなく民間組織としている。

静岡県のミニHACCP事業は食品事業者の自主衛生管理を向上させるために行うものだ。このため、食品衛生法で規定する総合衛生管理製造過程とは異なり、HACCPの考え方を普及させるとともに、安全な食品を製造、加工、または調理し、食中毒などの健康被害の発生を防止するための承認制度となっている。

導入後の効果と問題点

ミニHACCP導入後の効果と



わさび茎塩漬の塩分測定。塩分量が一定でない日持ちに影響するため、塩分は必ず測る

して、導入業者からは①事業者および従業員衛生に対する意識改革②手洗い、機械器具の洗浄、殺菌などの基本的な衛生管理の確実な実施③施設内外における衛生管理の向上④社会的信用がより厚くなり、商業取引が以前と比べやりやすくなったなどの意見が聞かれた。一方、導入後の問題点としては、①一般的衛生管理の基礎となる交差汚染防止対策などハード面の改善が不十分②本来のHACCPと格差があるのに、「承認」という言葉が一人歩きしている③自立的な危害分析が不十分などが考えられる。

おわりに

静岡県ミニHACCPは、食中毒などの食品由来する健康被害の発生を防止することが目的である。そのためには中小規模の製造業や飲食店、旅館などが少しの負担で取り組むことができる内容とすることが必要だ。



食用茶の殺菌にはマイクロ波乾燥火入機で茶温を105度以下にならないように維持することが必要。30分に一度、温度計で茶温を確認し記録する

現状では、温度管理に関する記録の作成を一つ取っても、繁忙時にはなかなか対応できない事業所も多い。また、HACCPプランの作成に対し助言、指導を行える人の数も不足しており、承認制度の普及にはまだまだ越えなければならぬ課題が多いと思う。



茶を最終パックした後、トレーサビリティを示すロット番号や、袋の破損がないかを確認する

今後、県食品衛生協会との協働により、承認事例の積み重ねによってモデルプランを充実させ、講習会などによる指導者の育成を通じて、衛生管理の水準を落とすことなく、より多くの事業所で受け入れられる制度の確立を目指している。

(茶に関する写真は(株)山英、わさび漬は(株)田丸屋本店の各社からの提供です)



食の安全・安心確保、保証目指して 旗揚げ

独自の検査事業・農業塾柱に



NPO法人「京の農産物あんしんネットワーク」

● 岡部 漱介

三位一体連合組織

昨年十月、NPO法人「京の農産物あんしんネットワーク」(略称・KAS)は、食の安全・安心を確保、保証する組織を目指して古都、京都に旗を掲げた。構想は三年前からJAA京都グループの中で進められていた。食、農産物への不信が高まり、農業団体も種々の対策を行っている。その一つにトレーサビリティがある。栽培基準などを決め、検査システムも整えているが、検証に当たるのは農協関係者だ。内部、身内検査との批判が出るし、消費者の信頼につながらないとの反省があり、第三者機関に委ね、情報提供、協力に徹する方がよいとの判断が生まれた。

その呼び掛けに賛同したのが、現在のKAS理事会のメンバーだ。食にかかわるさまざまな世界から参加が得られた。主婦から生協関係者、京都らしい老舗料亭の女将さん、それに製茶業・青果市場関係者、料理学校・食肉レストラン経営者ら、

この多彩さがKASの特色でもある。消費者から流通・加工業者、そして生産者と食にかかわるすべての人を集めた三位一体の連合組織、それがKASなのだ。

食を語っても、立場の違いによって意見が異なる。例えば、食の安全・安心といっても、消費者は農薬・肥料は使わないと言いつつ、生産者は使わなければならない。流通・加工業者は使い勝手の良い、安価な素材を求める。立場の違いが無用の対立や相互不信を招きがちだ。よりよき食の世界をつくるという共通の目標があるのだ。



農業塾

から、混乱は避けたい。

体験・情報を共有、立場を超える

そのために必要なことは相手の立場を理解することだ。それは互いに情報を共有することだ。会員のある主婦がJAA関係者との話し合いでこんなことを言っていた。「消費者も現状の生産システムを知らず、農薬・化学肥料を使うなど言うだけでは、よりよい食生活をつくることはできない。安全の範囲内で認めることも必要だ」。この主婦はかつて養殖漁業の産地見学会に参加し、現場の安全対策や努力を見て実態を知ることの大切さを

知ったと言う。多くの人がそんな経験を持つことが求められているようだ。KASは野菜産地見学会や講演会などイベントを主催している。多くの体験、情報を共有するのが狙いである。

KAS理事長の大村律子さんは兼業農家の主婦だ。「JAA女性部のメンバーとして活動してきたが、痛感したのは消費者(台所)と生産者(畑)の距離の遠さだ。これからの食を考えるには、このギャップをどう埋めていくかである」と語っている。

発足半年の四月現在で会



農業塾での畑作業の体験

員数は千人を超えた。京都だけでなく大阪、滋賀、兵庫と関西一円に広がっている。今年度の目標は二千人と大風呂敷を広げている。

会員の顔触れはさまざまだが、中心は中高年の方々だ。若手も、食、農業への関心は高いようで、事務局への問い合わせもある。

検査員が米・茶・伝統野菜産地を巡回調査

KASの柱となる事業は検査と農業塾だ。京都府下の産地で行われている生産履歴の検証を行う。日本オーガニック検査協会の資格を持つ三人の主任検査員が産地を回り、チェックシステムに沿って聞き取り調査をする。米、茶、伝統野菜の三品種十産地を回ってレポートをまとめた。今年

度も同様の検査事業を予定している。検査結果は機関誌を通じて会員に報告する予定だ。生産現場の情報を後世に伝えたいと考えている。

京都は全国に先駆けて伝統野菜のブランド化に成功した。品質保持に懸命の努力をしており、第三者機関の外部チェックが大きな役割を担っている。高品質少量生産がブランド京野菜の特色だ。国際競争の渦の中にある日本農業のモデルとも言える。

自然へのあこがれが高まり、農業に関心を持つ人が増えている。一方、農業地域では後継者不足や遊休農地の増加に悩んでいる。農業塾は京都市郊外四十キロの船井郡八木町で三十アールの畑を確保し、農作業に取り組んでいる。会員の中から約三十人が参加し、ジャガイモやニンジン、スイカなど十一品目を栽培している。この中からプロを目指す人も出てくるかもしれない。事務局会議室では畑の実践に併せて学習教室も開催しているが、好評のようだ。

機関誌ウーケ

KASの機関誌のタイトルはWOOKE。ウケは日本の食の神様を指す。古事記に出てくる保食神（ウケモチの神）や伊勢神宮の外宮にまつられる神は豊受大神（トヨウケの大神）で、いずれも食を司る神としてウケの言葉がある。京都でお稲荷さんとして親しまれる伏見稲荷大社の御祭神は宇迦之御魂神（ウカノミタマの神）で、この方も食の神様だ。ウカはウケを語源としている。朝餉（あさけ）や夕餉の言葉があるように、ウケのケは稲や食を

意味する。京都のNPOだから、少し重々しく、意味ありげな名前をとちよつと気取ったタイトルをつけた。

発行部数は七千部で、会員に送付するほか、書店や公民館、生協店舗などに置き、多くの人に読んでもらうようにしている。検査事業の報告や農業塾ニュースを中心に京野菜の料理レシピなどを掲載している。

豊かな社会は豊富な食材を提供してくれる。その中で忘れられていることがある。それは「当たり前」と言うことだ。かつて食材が安全・安心なのは、当たり前だったのではないだろうか。当たり前が当たり前でなくなるのを異常と言う。私たちが食材・農産物に不安不信を感じるのは、異常な食世界にあると言える。異常から当たり前を取り戻そう。そのためには食にかかわるすべての人の衆知が必要である。立場が違っても目標を一つにして意見を擦り合わせ、現状をより良きものにするのが大切だ。意見の擦り合わせは情報を共有することだ。KASは情報の受発信基地を目指している。



機関誌「ウーケ」



「食の安全」と新聞

「くまもとあぐりん」をJAと共同企画



熊本日日新聞社
広告局営業企画部

● 高村 恭三

熊本日日新聞は発行部数約三十八万、県内シェア七割をいただく熊本の県紙である。弊社がJAグループ熊本と共同で「食への信頼回復」「消費者との関係再構築」に向けて、「くまもとあぐりん」の取り組みを始めてこの四月で三年目を迎える。

きっかけは、BSE問題や産地偽装、無認可農薬の使用など、二〇〇二年に、全国各地で続発した農産物に関しての不祥事にあった。

消費者・生産者の関係強化など具体化

我が熊本県は七万六千戸の農家を抱え、農業産出額全国第六位を誇る農業県。スイカ、トマト、デコポンなど多くの農産物は全国一の生産量を誇り、産地としてのブランド力もある。しかし、その「ブランド力」ゆえに産地偽装のターゲットとされるジレンマもあった。このような場合の多くはたとえ実際の当事者でなくても、名前が挙がるだけで悪い風評が起こり、ブランドイメージは失墜してしまう。そして、一度失った信頼を取り戻

すには多大な時間とエネルギーが必要となることは言うまでもない。

このような時代において、生産者に最も必要なことは何なのか。それは消費者に対し普段から積極的に情報を開示し、自らの姿勢や取り組みを定期的に発信すること、消費者とのリレーションを強化することであると我々は考えた。それを具体化したものが「くまもとあぐりん」の取り組みであると言える。

消費者の生産現場リポート 新聞・Webで発信

「くまもとあぐりん」を一言で言えば、新聞とWebを両輪とし、両者を完全連動した情報発信の仕組みである。以下その仕組みについて述べる。

高い信頼性を持ち、素早く広範囲に情報を届け、世論を形成する機能を持つ媒体（メディア）として、新聞は優れた能力を持つ。特に読者との関係が密である地方紙においては

発行エリアの中で高い普及率に加え、長い購読年数に裏打ちされた読者との信頼関係もあり、その傾向はさらに強くなる。

「くまもとあぐりん」では読者家族が実際に農家の生産現場を訪ね、共同作業を体験し、その模様を毎月朝刊に特集として掲載することを基本フレームにしている。

登場する生産者は経営規模にこだわらず、より一般の消費者に近い、子育て中の若い農家を中心としている。人選についてのこだわりは生産者と読者（消費者）の間にフラットな関係を生み出し、率直に意見を交わす効果と相互理解を生む。その結果、農薬使用の問題や自らの職業観など、従来あまり触れられなかった点についても正面から踏み込んだアプローチがなされ、企画に強い説得力

特集紙面（平成17年4月27日付熊本日日新聞朝刊）



平成17年度のくまもとあぐりんネットトップページ(<http://agrin.kumanichi.com>)。昨年度はアクセスが倍増し、月間平均45,000ページビューとなった。県内のみならず、県外の産地や首都圏の県出身者からのアクセスも多く見られる。

を付加した。

「くまもとあぐりん」のもう一方の車輪が、ホームページ(HP)「くまもとあぐりんネット」である。当企画では立ち上がりの際に紙面に登場する生産者十二人をあらかじめ定め、「生産者特派員」として組織化、各地域JAの担当者と「二人三脚」で一年間にわたって、Web上でリポートを更新する。

先進農家の多くが生産管理などでパソコンを活用しており、デジカメなどデジタル機器の所有率も高い。生産者特派員は自ら日常の農作業や作物の生育状況、家庭の話題などをつづり、写真を撮りネット上で展開する。この仕組みによって「くまもとあぐりんネット」はWeb独自のコンテンツを持つとともに、新鮮さを保つことが可能になった。無論、仕組みを定めてもそれを実際に機能させることはエネルギーがいる。新聞社サイドは

取材のノウハウや県下各地に点在するネットワークを生かし、テーマの設定や切り口の提示など細かいサポートを行っていることは言うまでもない。

指折りのアクセス数

読者側はこのページを通じて新聞掲載前に各生産者のバックグラウンドもより深く知り得ることになり、掲載後も親近感を持ってHPにアクセスするようになる。この連動により、紙面と合わせた情報の量、質ともに飛躍的に向上した。また新聞の「発行エリア」に縛られない展開が可能になった。加えて、支援者(サポーター)を育成することを目的に月二回のメールマガジンの発行、二年目からは「おいしいスイカの選び方」など取材時にとった動画もコンテンツに加えた。結果、弊社のHPで指折りのアクセス数を誇るコンテンツとなった。

また、各生産者特派員の度重なる更新により蓄積された情報は、結果として膨大なものになる。図らずも農作物の生育過程や農薬の使用状況などトレサビリティの側面からも評価が高い。地道な積み重ねは、農業県・熊本を支える生産者一人ひとりの意識の高さとJAグループの協力の成果にほかならないと改めて敬服している。

「使命感」「やりがい」など 生産者にも好影響

反響は立ち上がりから非常に大きかった。最初の掲載から一週間で、事務局には千通を超えるコメントが寄せられた。その内容は「生産者の苦勞が分かった」(二二%)、「新しい取り組みへの評

価」(二二%)、「安全性についての理解が深まった」(二〇%)と続く。何よりも寄せられたコメントの「内容の濃さ」が象徴的で、消費者の「食の安全」についての関心の高さと「信頼できる情報の枯渇」を端的に表す形となった。このストリートな反響は我々の目指すべき方向性に確信を与えた。

その後も順調に推移し、毎月平均八百通、多いときには千通を超す声が寄せられている。また、寄せられるメールの範囲も広がり、現在ではメールのうち半数以上は県外から、一部は海外からも寄せられるようになった。

寄せられた読者の声はすべてデータ化し、生産者に直接フィードバックしている。これらの交流を通じて生産者一人ひとりが自らの存在意義を再確認することは、職業に対するロイヤリティーを向上させ、使命感を醸成し、結果として組織の中にコンプライアンス(順法精神)や「やりがい」を確立することにつながっていると思う。

企画の開始以降、生産者が地域や県外の市場で直接声を掛けられることも増え、効果を体感しているようだ。また、HPを見た他県の消費者が県内農家を訪問するといった「草の根レベルの交流」もあちこちで見られるようになった。弊社も数十社から企画の問い合わせや視察を受け、各地で胎動があると聞いている。

地域に根差す我々県紙の役割はその地域に活力を与えることであると思う。同様の取り組みが各地で行われネットワークが広がっていくことを願ってやまない

観光と食をキーワードに、“きらり”と光る地域づくり



石川県珠洲市長

貝藏 治

能 登半島の最先端に位置する本市は、昭和二十九年七月十五日に三町六村が合併し、人口三万八千余人、面積約二百四十七平方キロにて誕生いたしました。珠洲の地名は、「出雲国風土記」の国造り神話に「高志の都（珠洲）の三崎」とうたわれ、現在の市名由来ともいわれています。

見直さざるを得なくなりました。

幸 いにも、本市には能登半島の最先端であることによる豊富な自然と伝統文化が、普段の生活習慣と共

に大きな開発の影響を受けることなく残されており、電源立地計画凍結後、早急に策定を行いました新たな地域振興策においては、市民公募によって決定しました「きらり珠洲」のキャッチフレーズのもと、奥能登珠洲にあるたくさんの魅力的な「素材・食材・人材」を掘り起こし、市民がみんなで磨き上げていくという方針を決定していただきました。

市制施行五十周年を迎えた昨年、進行する過疎化により、市勢は人口二万人を割り込み、高齢化率も約三六%に至っております。

このように半島の最先端にある過疎と少子高齢化に悩む小都市であるがゆえに、昭和五十年代から原子力発電所の誘致に長年取り組み、これを核とした地域の活性化を目指してまいりました。しかしながら、この間の産業経済構造の大きな変革や近年の電力自由化などにより、計画自体の「凍結」が平成十五年十二月に電力事業者から申し入れられたことから、地域の活性化方策を大きく

資源として全国に発信していく予定であります。

また、この珪藻土大地に育まれた米、小豆、カボチャなどの農作物をはじめ、マツタケ、シイタケ、炭、スズアテ（アスナロ）など林産物、カニ、天然岩ガキ、天然塩、海藻類などの海産物、数え上げればきりがない海・山・大地の恵みを全国の方々に「来て」「見て」「味わって」いただくこと、四季折々のキャンペーンを官民協働で実施いたしております。半島最先端ならではの日本海からの朝日と夕日を望むことができる「日本一のハーブ園」も本市の中心部丘陵に整備され、例年五〜十一月まで多くの家族連れやハーブ愛好家で賑わっております。

半 島の先に位置する特徴は伝統芸能にも色濃く表れており、他の地域とは違った大きな行灯型の「きりこ」と呼ばれる山車や五穀豊穡を願う奇祭が市内一円に多く残されて

おります。これらのほとんどが七月下旬から十月まで市内一円の集落ごとに断続的に催され、夏から秋にかけての奥能登珠洲は、まつり半島の様相を呈しています。

これらの素材や食材を掘り起こし磨き上げて、「きらり」と輝かせるためにも、後継者や地域リーダーの育成、市内の民間非営利団体（NPO）やまちづくり団体の研修活動やアドバイザー派遣事業などの支援制度を整備し、その活動のすそ野が広がっていくことを期待しております。

珠 洲市では本年中に第五次総合計画を策定することとしており、さらなる進捗が予想される少子高齢化に対応した安全・安心なまちづくりはもとより、これまでご紹介した本市の貴重な地域資源を生かしながら、本市に住む人すべてが生きていく「きらり」輝くまちづくりを目指すため市民と共にその取り組みを積極的に進めていきたいと考えております。

江別市採らすと大豆畑で、会員さんによる枝豆収穫体験の様子



大豆畑で抜いた株から枝豆を取っているところ

安心できる大豆を食べよう ● 札幌圏の大豆採らすと実行委員会

遺伝子組換えによる輸入大豆が急増して、輸入農産物の安全性が問題となり、改めて国産農産物の安全性と食糧自給の重要性が見直されたのを受け、平成13年3月、「札幌圏の大豆採らすと実行委員会」が設立された。安心できる大豆を作って食べようと、消費者と生産者が手を組んで、消費者は分担金を出して生産者と一緒に農作業などを体験したりして支援する。参加者は札幌、恵庭の各市や当別町など8地域から選ぶことができる。生産者は減農薬・低化学肥料を原則に栽培。収穫までの作業や畑の様子を伝えながら、生産された大豆を消費者に届けることで、圏域農業への理解と地産地消の推進を図っている。

冬の交流イベントで、会員と生産者が情報交換している様子



冬の交流イベントで、採らすと農家から提供された料理などによる試食会



(上) みそ作り講習会で、ゆでた大豆をつぶしているところ

(下) 出来たての豆腐の写真です

食の安全

たい肥センターの生ごみの乾燥機への投入。乾燥させた後、EMと混ぜ合わせる



EMたい肥を使って野菜づくり ● 秋田県十文字町

町内の消費者の会が平成6年から、有効微生物群（EM）を使って生ゴミのたい肥化の取り組みを始めた。この取り組みが農家などにも広がりを見せ、平成13年には町のたい肥センターが完成し、たい肥づくりが本格化。これを受けて、農家のモニターによるたい肥の実証が平成14年度から行われてきた。生ゴミは町内の小・中学校での給食の食べ残しが回収され、活用されている。これまでの実証で、化学合成肥料による慣行栽培と比較して、EMたい肥を使った方が、初期生育が良く、草丈も伸びて、食味についても良かったなどの成果が得られている。出来上がった野菜なども直売所でコーナーが設けられ、一般野菜と区別して販売されている。今年度からは栽培農家を限定しながら、慣行栽培とたい肥を元肥、または追肥として使用した場合の比較を行い、EMたい肥の効果を見極めているところだ。

生ごみとして回収された小学校の給食食べ残し



(右) EMたい肥の施肥圃場でモニターをしている人たちの観察会
(下) 乾燥した生ごみ



EMたい肥を使って収穫したトマト

農産物直売所での販売風景



オール鶴岡産デ-学校給食で食材を提供した生産者が生徒に農業について説明している様子



地産地消の推進 ● 山形県鶴岡市

庄内米「はえぬき」、枝豆「だだちゃ豆」などの産地として知られる鶴岡市では、産直施設が増加するなど地元農産物への関心が高まっている。地元農産物をもっと市民に活用してもらおうと、市やJAなどを中心に地産地消を積極的に推進している。すべて鶴岡産の食材を利用した「オール鶴岡産デ-学校給食」などを企画。食材を提供した生産者が先生役となつて小学生に地域農業の授業を行ったり、若い世代を対象とした「地産地消料理教室」、産直施設と連携して消費者から生産の現場を見てもらう「農場見学会」などを開催したりしている。消費者にとっては地域の農業を再認識する機会になり、生産者も消費者を意識した農業への転換など、その効果が表れてきている。作ればそれで終りというのがこれまでの農業だったが、食べる人の笑顔を見ることは生産者にとっては大きな励みとなっている。

地産地消料理教室



消費者に生産現場を見てもらう農場見学会

健康にこだわった食品づくり

● 群馬県上野村

上野村は群馬県の最西南端に位置し、総面積の9割以上が森林という緑豊かなところだ。上野村は雇用の増大と産業振興の両面から平成12年にきのこセンターを設立。シイタケとマイタケを栽培し、安全・安心をモットーに、そのシイタケ、マイタケを原料にして、保存料、添加物を一切使わず、健康にこだわった食品づくりに努めている。良質のキノコ栽培・出荷に心掛け、進んだ栽培技術、衛生管理によりさらなる品質向上を目指している。



キノコを原料に添加物などを一切使わないドレッシング類

マイタケの収穫風景



名産の一つ「きのこセット」

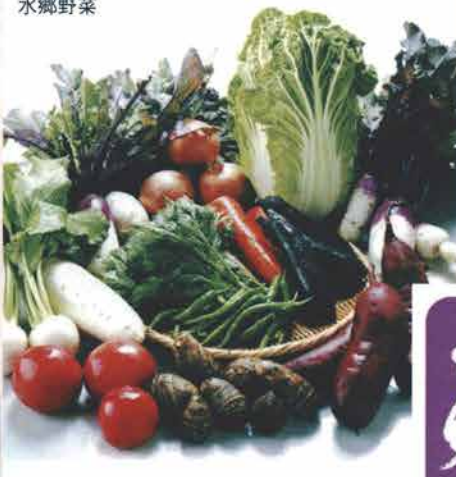


上野村特産

水郷地帯の風景



水郷野菜



「水郷」ブランド推進 ● 滋賀県近江八幡市

近江八幡市は琵琶湖をはじめ、内湖、河川、湧水といった多様な水環境を形成し、「水の郷百選」の一つとして国土交通省の認定を受けている。古くから近江盆地の中心として江州米の産地で、稲を中心とした肥沃な地域である。野菜も主要15品種のうち7品種が県内で5位内に入るほどで、生産される野菜も多品種だ。野菜をはじめとする農産物が当地域で生産されたものであることを分かりやすく、また、消費者に求めてもらえるように「水郷」ブランドを推進している。その取り組みでは、

トレーサビリティなど環境、安全に十分に配慮した農産物を農業関係機関の代表や消費者らで構成する委員会の審査にかけ、承認された農産物に対し一定期間「水郷」ブランドの使用を認めている。



商標登録
ブランドマーク



水郷野菜のポスター

(有)ヘルシーママSUN ● 神戸市

平成3年、家族の健康を守る女性の視点を大切にしながら、女性10人が「プロの女性農業者」を目指して、有機農業栽培グループ「ヘルシーママSUN」を結成した。ヘルシーママSUNは「土の健康」「野菜の健康」「身体への健康」を表し、太陽のように生き生き活動したいというのが命名の考え方。産消提携による販売、朝市などで「顔の見える農産物」として信用を築き、販路を拡大。平成9年、都市と農村の交流を目的とした有機農業体験施設「グランメール」を建設し、この機に法人化した。会員制で、一般・趣味・就農の3体験コースを設け、野菜や米栽培・収穫体験、夏休み子ども合宿体験、みそ作りなど多様なイベントを開催、有機農業の栽培指導を実践している。



グランメール



収穫した野菜を使っのキムチ作りの講習会

秋野菜の苗を植えているところ

田植え体験





大井谷の棚田



アイカモ農法



消費者との交流

健康と有機農業の里づくり ● 島根県柿木村

オイルショックを契機に、経済優先の単作推進や機械化など経営合理化による過剰投資が、山村の過疎化現象に拍車をかけていることに気付き、生産者らによる自給を優先させた暮らしの見直しが始まった。自給運動と同時に、環境、健康破壊を伴わない有機農業による生産活動で消費者との提携が始まり、有機農産物や農産加工品の生産が安定的に拡大していった。こうした生産者の地道な活動が行政に認められ、平成3年から「健康と有機農業の里づくり」が村の基本構想の中に位置付けられた。消費者との提携を基本とした有機農業の推進と、アンテナショップや棚田を生かした都市との交流を通じて、村の活性化と暮らしの安定を目指している。

道の駅かきのきむら



5年生総合学習
「伝えよう有機農業」

生野菜の人形たち



舞台裏から見た小学校での野菜人形劇公演の様子



野菜人形劇グループ「ベジタブル」 ● 福岡県若宮町

当グループは1992年、子どもたちの野菜嫌いをなくすため野菜人形劇を始めた。メンバーは野菜作りをしている農家を含め25人。県内の保育所や幼稚園、小学校などを中心に年35回ほど公演している。野菜人形劇の物語は10～15分程度の民話、童話、創作劇だ。その中で、特に好評な人形劇は「地産地消」「朝ごはんはしっかり食べよう」。生野菜の人形劇という意外性が皆さんに受け入れられているようだ。人形劇の中で、「ニンジンの子ちゃん、ジャガイモのボーちゃんは目にいいのよ」と言うと、子どもたちは野菜に興味を持ってきて、家で「ニンジンの子ちゃん、嫌いだけど、食べてみる」と言ってくれているそうである。当グループの食育は野菜を実際に使った土のにおいのする人形劇のほか、絵本の読み聞かせ、手遊びなどで、一緒になって楽しみながら食のことで、野菜の効果などを伝えている。

女性メンバーの皆さん



子どもたちが野菜人形を作っているところ

人生100年、地域ルネッサンス



評論家

樋口恵子

五 十代初めの現役サラリーマン

がばやきながら言う。毎朝、駅まで行く途中がいやでたまらない、と。彼の出勤時間は割と遅くて、八時半から九時。駅までの途中、公園の藤棚の下にたむろする定年退職者の姿が急に増えた。ある時期は五、六人で何とも思わなかったが、近ごろは三十人近く。ほとんど男性だが、女性も数人。

「朝飯が済むと集まって来て、昼まで何となくしゃべって時間を過ごすようです。私たち現役が通りかかると、話をやめて通り過ぎるまでじつと目で追っている。後で、どこに住んでいるとか、どこの会社だとか、うわさの種になるんでしょうなあ。いやなもんです」。

同じコースで駅に向かう知り合いのサラリーマンもみんないやな思いをしているようで、「まるで関所を通る思い」と言うので、「藤棚の関所」と名が付いた。

「今だからまだいいですけど、

団塊の世代が定年になったら、藤棚の下はもういっぱい。我々のころは座る場所もないですね」。早く地域の中に、定年退職者の居場所と役割をつくらなくては、というのがこの中年サラリーマンの切なる要望であった。

これから二〇一五年までの十年

間、日本の高齢化は胸突き八丁、最後の急な上り坂を迎える。一五年を過ぎても、高齢人口の比率は五〇年に向けてますます高まっていく。しかし、急カーブの上り坂は何といつても団塊の世代を「高齢者（六十五歳）」として迎え入れるこの十年なのだ。六十五歳以上の人口は、〇二年から一五年までの間に三八・七％も増加する。次の一五～二五年の十年間における増加率は六％と推計されているのと比べれば、この十年間余りの重大性がよく分かる。

一 五年までにこれからすべきこ

とは、第一に雇用のあり方を変えて、何らかの方法で就労の場をつくることだ。「藤棚の関所」には今どきの不況で定年後の第二の職場が見つからず、仕方なく「関守」になっている六十代前半も少なくないようだ。人生八十年どころか、人生九十年時代、人生百年も珍しくなくなったこのごろである。私は強制するつもりはないが、六十五歳くらいまでは就労することを男女とも標準にしないと、この社会は支え切れなれと見ている。そう高収入でなくてもよい、年金も多少アテにできるだろう。

でも、人はパンのみに生きるに

あらず。パンと同じくらいに必要なのは、顔の見える人間関係であり、居場所である。ささやかなりとも、自己実現に叶う役割である。要するにコミュニケーション。人間が社会的動物であることの証しとして、食欲、性欲と相並んで、コミュニケーション欲求が存在する。

職場は単にパンのみを稼ぐ場ではなかった。憂きこと酷なることも内包しつつ、そこは働く人にとつての居場所であり、コミュニケーションの主要な場であった。定年後はその場を地域につくる必要がある。昔はサラリーマンという職業人の比率が少なかったし、定年後の余生も短かった。

今や人生一世紀時代、地域そ

つての子育てが求められると同時に、人生後半の舞台としての地域の創造が必要だ。人生の初めと終りの受け皿として、その間のさまざまな生活の舞台装置としての地域再生。個人の尊重に立つ地域ルネッサンスが二十一世紀少子高齢化、かつ人口減少化社会の最大の課題だと、私は思っている。地域にも仕事と職場を。「藤棚の関所」を越えて、目指すは人生百年、多様な世代が交流しつつ、自己実現できる地域社会の創造である。



食の安全・安心目指す 「みやざきブランド」推進

独自の残留農薬分析システム開発



宮崎県農政水産部農政企画課

● 甲斐典男

みづくりを進めている。

2週間要した検査が2時間で

宮崎県は激化する産地間競争に打ち勝ち、農家所得の安定的確保を図るため、平成十三年度から「商品ブランド認証制度」を創設し、①特長ある商品づくり②信頼される産地づくり③安定的な取引づくりを三本の柱に、県と農業団体で組織する「みやざきブランド推進本部」を中心に新たなブランド対策に取り組んでいる。

みやざきブランド推進対策では、「いのちの恵みに感謝する県、みやざき」をコンセプトとし、「宮崎産なら安心」と言われる産地を目指している。

本県は国内でのBSEの発生や農産物の残留農薬問題などにより、消費者の食の安全性に対する信頼が大きく揺らぐ中で、「食の安全・安心の確保」を最優先の課題としてとらえている。生産段階から人にも環境にも優しい、宮崎ならではの生産方式の普及に努めるとともに、「安全」を科学的に裏付ける残留農薬検査の充実や、「安心」を確保するためのトレーサビリティシステムの仕組

宮崎県総合農業試験場が開発した、短時間で多くの農薬の残留を判別できる「宮崎方式」残留農薬分析システムを、宮崎県経済連農産物検査センターや県下二丁Aの検査センターに技術移転し、現在は年間四千サンプルを超過検査を行うなど、産地自主検査では全国最大規模の残留農薬検査体制を確立している。

従来の分析方法では、検査する農薬ごとに分析方法が決まっており、測定する農薬の数に応じてその作業を繰り返していたため、結果が分かるまでに約二週間近くを必要としていた。そこで、宮崎県総合農業試験場は有効成分を短時間で抽出できる超臨界抽出装置などを組み合わせることにより、二時間で多くの農薬を一齐に分析する技術を開発した。

従来であれば二週間かかる残留農薬分析を二時



生野菜を使っでの残留農薬検査

間に短縮できたのは、「Hydro-P」と命名した添加剤を使用している点がポイントだ。超臨界抽出装置は本来、米や大豆などの乾燥した固形物を想定した装置であり、キュウリなどの水分の多い農産物では実用に耐えられなかった。

そこで、農産物の水分を保持する「Hydro-P」を使用することにより、農薬を効率よく抽出することが可能となった。この技術により、あらゆる農産物について、極めて短時間で残留農薬を検査できる迅速分析法を確立した。

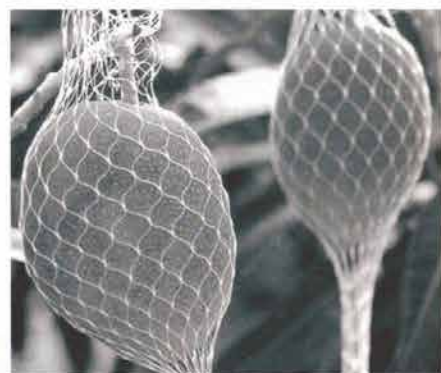


宮崎県農産物フェア

このシステムのもう一つの特長は、一度に数多くの農産物を識別できる点だ。開発当初、分析できる農産物の種類は三十二種類だったが、技術改良を進めた結果、現在では二時間の分析時間を維持したまま、二百種類の農産物を一斉に分析できるようになった。

全国初の出荷前自主検査体制確立

宮崎県総合農業試験場は「宮崎方式」残留農薬分析システムをJFA宮崎経済連農産物検査センターなどの検査機関に技術移転することにより、平成十一年から全国初となる農産物の出荷前自主検査を実現した。



宮崎産完熟マンゴー(右上)と宮崎産キュウリ

この自主検査では、残留農薬基準をオーバーした農産物や登録外農薬が検出された場合、生産者をすぐに特定し、直ちに出荷を停止するとともに、原因の究明と再発防止策の徹底を図る。そして、次の出荷時に再検査を行い、クリアできれば出荷が可能となる。

消費者に対する本県農産物の安全性確保を目指した検査体制であることが、大きな特長である。

徹底した農薬の適正使用

平成十四年に発生した輸入農産物からの残留農薬検出や無登録農薬の使用問題などにより、食の安全・安心に対する機運が急激に高まり、各県、各産地とも消費者の信頼確保に向けた新たな取り組みを進めている。宮崎県は農薬問題の発生以前から、「宮崎県から供給する農産物の安全確保は産地の責任である」として、自主検査としてのシステム開発に全国に先駆けて取り組んできた。

この結果、自主検査として多くの農産物を検査することで、県内生産者の農薬使用に対する注意

が促され、農薬の適正使用の徹底が図られた。

また、出荷直前の農産物を検査して、販売時にはその安全性を証明できるといふシステムにより、月に二検体以上の残留農薬検査を基準としている商品ブランド品目（みやざきブランド認証制度）において、量販店などが進めるプライベートブランド商品として取り扱う事例が見られるようになり、また、産地が自主的に残留農薬分析を行うことで食の安全性の信頼向上に貢献しているとして、市場関係者からは「安心して宮崎産を薦めることができる」などの好意的な意見が多く聞かれるようになった。

「食の安全・安心No.1」を目指して

今後は全国トップの「宮崎方式」残留農薬分析システムの充実・強化を進め、消費者に対して信頼度を高めるとともに、登録外農薬使用の撲滅、農薬使用基準の厳守による「安全・安心」な生産確立を進め、「買うなら宮崎産」と選ばれる産地を目指している。

また、残留農薬分析と同時に、機能性成分を分析できるシステムの開発にも取り組んでいる。将来は安全・安心な宮崎産であることを基本に、健康にも良い農産物は宮崎産という科学的証明を付加できるシステム確立を進めていく予定だ。

照葉樹林に育まれた 自然生態系農業のまち

有機農産物の「綾ブランド」確立に努める



宮崎県綾町農林振興課有機農業振興係
綾町有機農業開発センター
係長 ● 吉川直毅

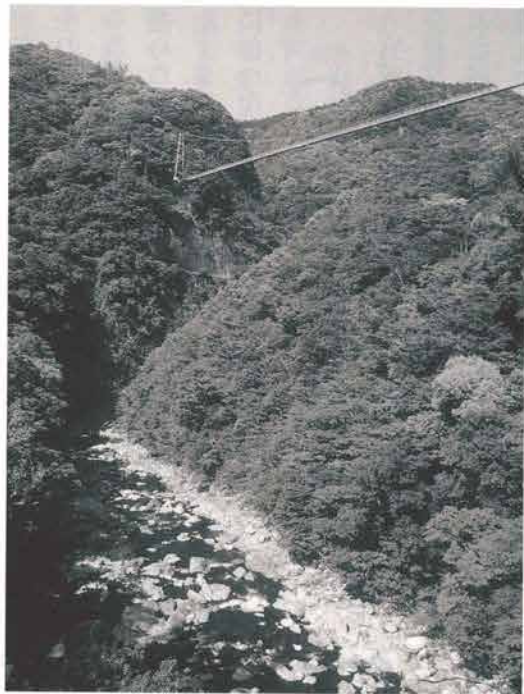
綾町は宮崎県のほぼ中央部、宮崎市の西二十キロに位置し、人口七千五百人の農業を基幹産業とする緑豊かな農山村のまちである。総面積九千五百二十一ヘクタールのうち、森林が七千六百ヘクタール（八〇％）、農地は七百四十一ヘクタール（八％）である。町の西北部には三千三百五十ヘクタールという、国内最大規模の照葉樹（カシ、

シイ、ツバキなどの常緑広葉樹）の自然林が今なお残されている。この一帯は昭和五十七年「九州中央山地国定公園」に指定され、照葉樹林の山からわき出る水は「名水百選」にも選定されている。

このように恵まれた自然を背景に地域に根付いた産業が興

り、「照葉樹林都市・綾」を基調として、基幹産業である農業は「自然生態系農業のまち・綾」、木工、陶芸、絹織物など四十を超える工房が点在する工芸品は「手づくりの里・綾」を掲げ、地域の振興を図っている。

照葉樹林と照葉大吊橋



綾町全景

照葉樹林をまちづくりの基調に

綾町の自然生態系農業を推進するうえでの歴史的な背景として、昭和四十二年、国内最大規模の照葉樹林の伐採計画を住民運動で阻止したことが挙げられる。この運動は国定公園への指定運動に発展するとともに、町民の意識を自然保護と農業の振興へと大きく変え、綾町のまちづくりは照葉樹林をベースに進められていく。

かつて照葉樹の森はヒマラヤの南ろくから中国雲南省を経て西日本一帯に広がっていた。この地帯には蚕、漆、みそやしょうゆ、焼酎などの麹を生かした食物など、共通の文化的特色があり、日本文化の起源の一つであるといわれ、農村に受け継がれた農耕文化や食文化は照葉樹林の自然生態系の長い歴史の中で育まれてきたものである。

自然生態系を生かした農業

綾町の自然生態系農業は昭和四十八年に「健康で住みよい町づくり」をスローガンに、安全で新鮮な野菜の利用による健康な生活運動を進めるべく一坪菜園の普及活動から始まった。経済的な効率性を追求し、化学肥料と農薬を多用してきた今までの近代農業がもたらした歪みを正して、肥沃で健康な土作りを進め、自然の恵み、自然の生態系に沿った農業を指向していくことになる。

土作りの基本である有機質肥料の確保のため、



「綾町自然生態系農業推進に関する条例」

前文より

綾町憲章「自然生態系を生かし育てる町にしよう」の基本理念を更に追求し、土と農の相関関係の原点を見つめ、従来すすめてきた自然生態系の理念を忘れ近代化、合理化の名のもとにすすめられた省力的な農業の拡大に反省を加え、「化学肥料、農薬などの合成化学物質の利用を排除すること」「本来機能すべき土などの自然生態系をとりもどすこと」「食の安全と、健康保持、遺伝毒性を除去する農法を推進すること」を改めて確認し、消費者に信頼され愛される綾町農業を確立し、本町農業の安定的発展を期するため本条例を制定する。



手づくり本物センター全景と自然生態系農業によって生産された野菜類（右上）

町内のし尿を液状たい肥化する自給肥料供給施設、畜産の振興にに合わせて家畜糞尿^{ふんによう}処理施設、家庭から出る生ゴミを有機質肥料として有効活用する生活雑廃コンポスト製造施設を設置し、町内で得られる有機物を農地に還元し、資源循環を行うシステムの整備を図った。

昭和六十三年には全国に先駆けて「綾町自然生態系農業推進に関する条例」を制定し、自然生態系農業の基準を定め、農地検査基準と栽培管理基準によって認証する方法など綾町が責任をもって安心、安全な農産物を出荷していくシステムづくりを確立した。さらに平成十三年



には、国が認める有機農産物の認定機関として、消費者が求める有機農産物に関しては責任をもって提供していくための認定業務を行い、「綾ブランド」の確立に一層の努力をしている。

一方、販売の面では一坪菜園の普及に伴い、食べ切れない野菜を町民へ販売する「青空市場」を開設すると、町民だけでなく、近隣の市町村の住民が買いに来るようになり、今日の「綾手づくり本物センター」へ

と発展した。年間販売額約四億円のうち、農産物は五〇%を占め、客層の九〇%は安全で安心できる農産物を求めて来る町外の消費者である。また、グリーンコープ生協などとの取引も拡大し、農家と消費者との信頼のうえに築かれた産直取引など生産者と消費者の顔の見える販売ルートが確立して、農業の活性化につながっている。

今後の方向

綾町の照葉樹林の森は、平成十五年の世界遺産候補地検討委員会で一万件を超す候補地の中から最終的な七地区に残った。最終候補地としては見送られたものの、これを契機に世界的に貴重な綾町の照葉樹林を官民が一体となって保護し、復元する「綾川流域照葉樹林帯保護・復元計画」が九州森林管理局から提案され、その実現に向けて進み始めている。

照葉樹林の山懐に抱かれた綾町において、地域の生活に根付いた産業が興り、郷土の景観を守り育て、綾でしか見ることのできない祭りや料理など特色のある文化が訪れる人々にとって大きな魅力となり、対話の中から認識していなかった自分たちの生活文化の良さに気付いた時、町民は自分たちの町と生活に誇りと深い愛着を持つことになる。自然生態系農業の促進を通して、健全で健康を維持し得る生活環境を町民が一体となって推進することが私たち町民の使命であり、商品としての美しさより、その産物のできるプロセスを重要視する姿勢こそが綾町の産物なら本物であるというブランド商品を確立していくと信じている。



消費者の安心・信頼の確保 目指して

— かつしまの農林水産物認証制度

（第3者機関による審査・認証

「かつしまの農林水産物認証制度」が全国に先駆けて平成十六年十月からスタートした。

この認証制度は、同年七月に決定した「鹿児島県食の安心・安全基本方針」に基づいて、安心・安全な本県の農林水産物を生産する生産者の取り組みを消費者に正確に伝え、本県産農林水産物に対する消費者の安心と信頼を確保するため、県が策定した安心と安全に関する一定の基準に基づき第三者機関が審査・認証する制度である。

認証の対象は、鹿児島県内で生産される農林水産物（農産物、畜産物、林産物および水産物）である。

現在、野菜、果樹、米、タケノコおよび鶏卵の認証基準を「安心・安全の考え方」に基づいて策定しており、▽安全基準（①生産に関する基準②出荷に関する基準）と▽安心基準（③管理体制に関する基準）で構成されている。



鹿児島県農政部
食の安全推進課長

● 平田 浩和

①生産に関する基準では、生産または栽培に関する基準などに適合した施肥や病虫害防除が適正に行われ、その記録がなされているか、また、農薬保管庫が設置されているかなど、②出荷に関する基準では、作業や施設・設備の衛生管理が適正に行われているか、またその記録がなされているかなど、③管理体制に関する基準では、生産履歴などの記録・保存、適正な表示、消費者からの疑問などに速やかに対処できているかなど、消費者の信頼を得られる体制が整備されているかなどを定めている。

認証を受けようとする生産者（出荷者・団体を含む）は毎年、品目ごとにこれらの基準を踏まえて生産・出荷を行うことを記した申請書を作成し、審査・認証手数料を添えて審査・認証機関に申請することとなる。

審査・認証は農業に関する専門的知識などを持つスタッフを有する第三者機関が行うこととなるが、公正、透明性をさらに確保するため、書類・

現地審査後は第三者機関内に設置している認証判定委員会（学識経験者、消費者代表らで構成）の判定結果をもって認証することとしている。

そして認証された農林水産物だけが「認証マーク」を添付して出荷することができることとなる。

以上が認証制度の概要であるが、本県の認証制度は、特別な栽培方法の認証や品質などを保証する制度などとは違い、前述したように安心・安全の考え方に基づいた生産から出荷・管理体制までの項目についてチェックを行い、農林水産物の



「安心・安全」を認証する全国に先駆けて導入した鹿児島県独自の認証制度であり、「鹿児島県版GAP（適正農業



認証マーク（右上）と認証判定委員会

この認証制度により、これまでに東串良町園芸振興会ピーマン部のピーマンが平成十六年十一月に認証第一号に、続いて本年五月には「日吉町緑竹会」の緑竹が認証第二号に決定した。

緑竹は台湾産のタケノコで、台湾では味の良さから、タケノコの王様と呼ばれており、六月〜十月ぐらいまでが収穫期で夏が旬のタケノコである。

本県の認証制度は、生産者全員が生産から出荷までの各段階において、生産履歴などを記録していることが認証を受ける上での基本となることから、全員の意思統一が重要である。

規範) 認証制度」と言ってもよいと考えている。

「ピーマン」「緑竹」が認証1、2号



(上) ピーマン出発式および認証証授与式
(下) 伊藤知事によるトップセールス

備などに取り組んだ。

認証を受けた団体はこの認証を機に、今後ますます有利販売につながるよう、各種イベントへの参加、新聞、雑誌、テレビなどへの情報提供、ホームページの活用などさまざまなPRを行っていくこととしている。

認証制度のさらなる充実に向けて

認証制度スタートから二年目になり、本年度、十数件の申請が行われる予定である。

県としても、今後多くの生産者が認証を受けられるよう支援していくこととしているが、認証に当たり、考えられる課題は、生産者全員の意思統一と基準通りに栽培・管理したことなどを示す生産履歴などの記帳であろうと考える。申請団体の

このため、いずれの団体も認証申請に向け、会長らが中心になり、会員全員の意思統一を図るため、さまざまな機会をとらえ、会員に制度概要などの説明を行うとともに、関係機関・団体と連携し、栽培基準の作成、生産履歴記帳の徹底、圃場・集出荷施設の環境整

構成員数が多くなればなるほど記帳などの徹底は難しくなる。

そのためには、関係機関・団体が十分連携を図りながら、生産履歴などの記帳推進を図り、認証品目の拡大に努めたい。

一方、消費者への本制度のPRおよび認証マークの知名度アップも図る必要があるが、昨年は大阪市場において、伊藤祐一郎知事によるトップセールスも行い、本制度および県産品のPRを行ったところであるが、今後ともホームページなどを活用して県内外の消費者へのPR活動を行い、鹿児島県産農林水産物のなお一層のイメージアップに努めることとしている。



認証第2号「緑竹」



食品の安定供給と安全性との戦い

— 食の教育の大切さ —

はじめに

健康は誰もが求める本能の一つである。普段の生活習慣（ライフスタイル）が健康を支配している。生活習慣とは衣食住の習慣である。私の所属する生活文化学科の英語名は Department of Life Style Studies という。この学科の中で特に食生活にかかわる専攻を担当している。食生活には大きく分けて、体に入るまで目に見える食品について追求する学問分野と、食品が口の中に入って目に見えない化学成分（体に必要な化学成分を栄養素という）となり、その化学成分の運命について追求する学問分野に分けることができる。私はどちらかといえば栄養素の体内運命に興味がある。得意とする学問分野はビタミン学である。私は栄養素の化学と栄養素自体の代謝ならびに栄養素から生合成される生体成分の代謝を通じて、食品の安全性を考えている。

普段口にする食品に栄養素以外の化学成分が含

まれているなければ、理想の食品と言えそうだが、実際にはそうではないと思う。完璧なバランス（これは、日本人の食事摂取基準 2005年版、（写真1）に示された栄養素量を摂取すること）で栄養素だけを含む食品（粉状である）を作って、学生に食べさせているが、まずくてまずくて一食分を食べることができた学生はいない。私も食べることはいまだにできない。完璧な栄養素組成であり、しかも完璧に安全性が確立されている食品でありながら、食べられない。しかしながら、この粉状の安心・安全、完璧食品に適量の水を混ぜ、こね、焼成すると、すなわち非栄養成分ができる



滋賀県立大学人間文化学部

生活文化学科食生活専攻教授

● 柴田克己

と、したがって当然栄養価は下がるが、食べられるようになる（写真2）。粉を焼いている間に複雑な化学反応が起きているが、私たちはこの化学反応を完全には理解していないし、生成した非栄養成分が何種類できて、その中のどれが毒性を持っているか否かに関する情報もない。

しかし、恐らく誰もこの毒性を調べようとは思わないだろう。つまり、この焼成した食品に関する科学的な安全情報は全くないにもかかわらず、学生は毒性を調べようとも言わずに、安心して一食分を食べてしまう。先生である私を信じているからであろう。ただし、安心だと思った根本的な理由はそうではないだろう。自分が栄養素に関する知識を持っており、栄養素を自分で計り取り、自分で水を加え、自分で焼成しているからである。焼成中にどのような栄養素間の反応が起き、どの程度の栄養素が破壊されるかを完全ではないが、大体理解しているのである。学生ではなくても、ほとんどの人は大体理解している。肉を焼き、パンを焼くことぐらい経験しているからである。そ



写真1 日本人の食事摂取基準 (2005年版)

してそれを食べても大丈夫だと経験的に知っているからである。私は、食の安心はこの経験と、大體理解しているという感じが大切ではないかと思う。

ところが、食品の安定供給を達成するために、私たちの経験をはるかに超えた方法とはるかに理解を超えた方法でかつ非常に巧妙な方法で、食品が世界各地から届くようになった。生産者の常識と販売業者の常識、消費者の常識が重なり合わなくなってしまった。狭い地域では自然に情報交換が行われていたが、世界中から食料が供給されるようになり、それも難しくなった。したがって、情報交換（リスクコミュニケーション）が必要となった。この三者の間をうまく調整する役割として、国と地方公共団体が乗り出した。

国と地方公共団体の取り組み

国のレベルでは平成十五年の食品安全基本法を受けて、内閣府に食品安全委員会（<http://www.fsc.go.jp>）が設置され、食品の安全性の確保に努めている。地方公共団体も「食の安全・安心」に関するホームページを作成している。例えば、私の所属する滋賀県立大学の設置者である滋賀県も県民文化生活部生活衛生課、食の安全推進室（<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/index.htm>）が食の安全情報の事務を担当している。ホームページは充実しており、必要な情報がほとんど得られる。行政の監視体制も正常に機能しているようだ。たまたに、偽装表示の事件、厚生労働省が認可し

ていない食品添加物の事件、残留農薬の事件、食品への生体異物の混入事件、許可されていない遺伝子組み換え食品事件などがニュースとなるのは、監視体制が正常に機能していることの成果である。私は、国や地方公共団体が行っている「食の安全対策」は一つのことを除き、十分であると思っている。

足りないリスクコミュニケーション

「消費者の理解力」を高める必要がある。消費者が食品への不信任・不安感を持たないようにするには、「食品の生産から流通・販売」の過程を大體理解してもらうことである。日本は世界中から食料が供給されている。私たちが食べる食品がどこで栽培されたものなのか、どこで飼育されたものなのか、どこで漁獲されたものなのか、簡単には分からない。そこで食材の経歴を記録していく方法が考案された。「トレーサビリティ」である。しかし、これをすべての食料に適用することは無理なので、安全性に関して消費者の関心が高いと行政が判断したものだけに限られている。履歴が追跡できない食料がほとんどであるので、行政側は同じことをホームページで挙げている。それは「地産地消」である。これは、食品が世界中から供給されている現状を否定している。



写真2 完全栄養食品

地域には風土に合った産業がある。これをうまく利用し合っているからこそ、今の繁栄がある。消費者に説明することが面倒であるといって、「地産地消」という言葉で逃げてはいけない。農薬を使用しない食品が安全ではない、食品添加物を使用しない食品が安全でもない、遺伝子組み換え食品が危険でもない。「足りないことは教育である」、はやりことばで言えば、「リスクコミュニケーション」である。

食の教育の重要性

食の教育というと、「食育」という言葉が浮かぶが、今、行政やマスコミ関係が取り上げる内容の食育では不満である。私はまず第一に栄養素の化学とその生体内での利用、つまり栄養素の生体利用率に重点をおいてほしいと思っている。食べ物に対して第一義に要求することは、健康を維持・増進するに足る栄養素の安定供給である。この点を押さえた上での議論が必要である。地球上のすべての生命体は共通の生体成分から成り立っているため、相互に依存し合って共生しているといえ、聞こえはいいが、言葉を換えれば、互いに食料にし合って生きているとも言える。食料になりたくなければ、自分には毒性を示さないが、食べた相手には毒性を示す生体成分を作り出し、自分を守らなければならない。したがって、生命体は何かの毒性成分を含んでいることが当たり前である。特に、動くことのできない植物

は毒性成分を作っている。品種改良を重ねて、そして生産者がいろんな手段で外的から植物を守ることで、植物自体は毒性成分を弱める。これが、日ごろ私たちが食べている野菜や果物である。

食べ物に対して二番目に要求されることが、健康障害を引き起こすほどの量の毒性成分を含まないことである。しかしながら、この天然毒に関しては、私たちは比較的寛容に受け入れていると思う。キャッサバというイモは熱帯地方の主食であるが、猛毒の青酸を含んでいる品種もある。この場合は水にさらすことで青酸を除去して、食べ物として利用している。このような例は多くある。消費者がどのような毒物が入っていて、どのような処理をすれば健康障害を引き起こさない量程度にまで、少なくできるかを知っているから、キャッサバを食べて死亡者が出て、人々はパニックにはならない。

ところが、外食の増加、調理済み食品の使用増加、食の国際化の拡大によって、何を食べているのか分からなくなってきた。国の食品安全委員会ができるきっかけとなったBSEでは、毒性を示す異常プリオンを自分で閾値以下にまで除去できないし、異常プリオンを含むBSE牛を食べてもすぐに症状がでるわけでもなく、十年後だとか、二十年後だとかいわれ、いつ変異型クロイツフェルト・ヤコ

病になるのか分からない。安心できないから、牛肉を食べるのを一切やめようとすることもできない。人は牛肉がうまく、かつ非常に優れた栄養素の供給源であることを知ってしまったからである。それで、パニックとなる。

「生産者、販売業者、消費者よし」で食の信頼を

滋賀県は「食の安全・安心（写真3）」の取り組みに関して、十項目を挙げている。その中で「消費者団体等の自主的な食の安全活動を支援します」と、「子どものころから食への知識と理解を深める食の教育を推進します」という内容が組み込まれている。まさに不安感を取り除くにはこの二つの項目が必須である。この二つは、学校教育では「家庭科の食生活分野」に属する。手元にある高校生用の家庭科の食生活分野を

読んでみると、非常に簡潔にまとまっている。小学校でも中学校でも「家庭科」がある。食に対する不安を取り除くには教育が大切である。国や地方公共団体が一つの部や課で対応しているのではなく、縦断的な組織で対応していることを学校教育でも見習う必要がある。例えば、滋賀県は県民文化生活部県民生活課、

写真3 滋賀県食の安全・安心アクションプラン

生活衛生課、健康福祉部健康対策課、医務薬務課、農政水産部環境こたわり農業課、農産流通課、畜産課、水産課が「食の安全」に対して共同して取り組んでいる（写真4）。家庭科の食生活に関する分野は一人の家庭科担当の教員だけではなく、全科目の先生と学校栄養士が共同して食の不安を取り除く教育をしては、と考える。

その際に最初に教育することは、食べ物は生体を健康に維持し、増進させるための栄養素を供給するものであること、つまり食料資源として安定供給が第一義であること、次が食料資源から有害な物質を取り除き（主な方法は調理である）、かつ栄養素を生体が有効に利用できる形態に変えることである。これらの過程の教育を家庭科の先生だけに頼らずに、全教科の先生が「食生活」を考え、教えることで、幅の広い視野が得られるものと思う。学校以外では生産者と販売業者、消費者が行政の力を借りて、本音でリスクコミュニケーションを行うことである。食品の安定供給と食品の安全性の妥協点、「まあ、しかたがないな」を見つけることが、失いつつある「食への不信任」を取り戻すのに必要である。近江商人の家訓の一つに「三方よし」（売手によし、買手によし、世間よし）がある。「生産者よし、販売業者よし、消費者よし」で食の信頼を取り戻そう。



写真4 滋賀県主催の「食の安全・安心シンポジウム」。筆者が基調講演を行った後、質問を受けているところ

う。学校以外では生産者と販売業者、消費者が行政の力を借りて、本音でリスクコミュニケーションを行うことである。食品の安定供給と食品の安全性の妥協点、「まあ、しかたがないな」を見つけることが、失いつつある「食への不信任」を取り戻すのに必要である。近江商人の家訓の一つに「三方よし」（売手によし、買手によし、世間よし）がある。「生産者よし、販売業者よし、消費者よし」で食の信頼を取り戻そう。

第五回地域伝統芸能まつり

—各地の祭り・伝統の古典芸能に日本人の心の原点訪ねる

はじめに

手を胸に当ててみてください。誰もが心の中に、子どものころ胸を躍らせた祭り、遠く離れた故郷の風景とともに思い出される伝統芸能が、すてきな思い出とともにあると思います。

日本各地に脈々と受け継がれてきた芸能をきっかけとして、日本文化を見詰め直し、郷土愛と地域づくりの機運を育む契機となることを願って開催される「地域伝統芸能まつり」。本稿では、二月二十六日、二十七日の両日にわたり東京都渋谷区のNHKホールで開催された「第五回地域伝統芸能まつり」の概要を中心に、総務省の推進する文化施策について簡単に紹介したい。

◆ まつりの開催の経緯・趣旨

この「地域伝統芸能まつり」は、総務省が推進し、(財)地域創造が行う「地域伝統芸能等保存事業」の一環として開催される全国イベントである。

「地域伝統芸能等保存事業」は、「二十一世紀に向けて、日本の文化的価値を見詰め直し、日本人のアイデンティティを改めて見直すとともに、地域住民が郷土を愛し、誇りと親しみをもって地

域づくりに取り組む機運を盛り上げる必要がある」という問題意識の下、平成十年に設置された「歴史的遺産・伝統文化の活用による地域おこし懇談会」（梅原猛座長）によって取りまとめられた、「地域文化財保存・歴史的遺産活用による地域おこしのためのプログラム」に基づき、実施されるものである。

「地域伝統芸能まつり」は平成十六年度で第五回目を迎え、全国を代表する「地域伝統芸能・文化」「古典芸能」などが一堂に会して実演が披露されることにより、地域伝統芸能などの魅力や価値を広く国民に再認識してもらい、その保存・活用を通じて、地域の活性化に関する国民的機運を盛り上げることを目的とするものである。同時に、各地の伝統芸能の継承者に発表の場を提供し、古典芸能の人間国宝クラスの出演者と同じ舞台上で演じるという得難い経験により、地域で伝統芸能などを懸命に守り育てている人々に自信や誇りを持つてもらうことも期待されている。

◆ まつりのテーマ

地域伝統芸能まつりでは全体をまとまりのあるイベントとするため、毎回一つのテーマを設定し、

そのテーマに沿って全国各地の地域伝統芸能などを取り上げている。

第一回目は「怨霊」、第二回目は「恋」、第三回目は「天地」、第四回目は「変化」。

そして、第五回目となった今回は「福」。

「福」とは子どもの健やかな成長であり、家族のつながり、暮らしや収穫時の豊かな実りである。そして、私たちはいつも「福」を願い、祭りを通じて「福」に感謝してきたと言える。「願い」「感謝」という私たちの心の原点を日本人はどう表現してきたかを、全国各地の地域伝統芸能などを通じて描くこととした。

◆ まつり当日の様子・演目

緞帳どんちやうが上がると舞台には諏訪大社が現れた。まつりは、勇壮な御諏訪太鼓の響きとともに開幕した。御諏訪太鼓が川中島の合戦で将兵の士気の鼓舞を図ったと伝承されていたとおり、舞台上で登場した二日間のまつり出演者全員の伝承にかける熱意と相まって、観客を熱く魅了させるオープニングであった。

第一日目の最初の演目は、「南大塚の餅つき踊り（埼玉県川越市）」で開幕した。江戸時代、子ども

の成長を祝うオビトキ祝い（七五三）に餅つき踊りの人たちを頼んで餅つきを行ったのが始まりという芸能だ。餅をつくだけでなく、きねで白を叩いたりしながら面白い所作やおめでたい歌を交えたり、餅つき白をひきずりながら餅つきを行った「ひきずり餅」など、餅つきでさまざまな祝いの形を表現してくれた。会場は初めて見る餅つきに驚きに包まれた。



南大塚の餅つき踊り

「石井の七福神（福島県二本松市）」は、稲と養

蚕の豊作を祈願して演じられる仮装風流の「七福神」が伝えられており、正月の予祝行事として郷土色が濃く、田植え踊りと対

になって行われることに特色がある。当日は司会の石澤典夫NHKアナウンサー、タレントの三田寛子さんが夫婦役となり、七福神を迎えるところから始まり、先導役の稲荷に導かれ、七福神が順次それぞれの舞を踊り、「岡崎」と呼ばれる道化役二人がおどけた仕種で注連縄と蚕のまぶしを編み、稲作と養蚕の豊穰を祈願するという一連の芸能を披露してくれた。

「笑い講（山口県防府市）」は、上座と下座に対座する講員が審判役である神官の立会いのもと大声



笑い講

器による煽りなど、さすが「天下の奇祭」と呼ばれる神事らしく、会場も笑いに満ちあふれた。

「北之幸谷の獅子舞（千葉県東金市）」

には、会場にそびえ立つ十メートルのはしごに観客は注目した。まさかあのはしごの上で獅子舞がという高さで、獅子が逆立ちから始まるさまざまな舞

を披露してくれた。会場内は雄獅子の一举一動にハラハラドキドキし、無事に舞を終了し、はしごから降り立った獅子に大きな拍手が送られた。

一日目の最後を飾ったのは、「御諏訪太鼓（長野県岡谷市）」。

小口大八さんの「御諏訪太鼓祝詞」で始まり、大人十五人による勇壮な太鼓の響きに続き、子ども十六人による、かわいらしくもあり、そして大人に負けない勇ましさもある演奏が続く、最後に全員による演奏で幕を閉じた。観客は高度な技能を要する打法と音律の組み合わせに、

で三度、第一声は今年の豊作を喜んで、第二声は来年の豊作を祈って、第三声は今年の苦しかったこと、悲しかったことを忘れるために笑い合った。静まりかえった会場

に突然の笑い、神官の洗面



徳重大バラ太鼓踊り

川中島で戦う武田信玄と上杉謙信を思い浮かべ、強い感動と深い感銘を受けた。

第二日目は、約十メートルの矢旗とおなかで支える直径が一メートル五十センチで幅が二十五センチもある大きな太鼓に注目が集まった「徳重大バラ太鼓踊り（鹿児島県伊集院町）」で開幕した。地元では「うばらでこ」として親しまれている勇ましい太鼓で、大きな太鼓を持ったまま折り重なって倒れる「まくり」の場面に大きな拍手が送られた。

続いて、会場は、浄瑠璃を

題材とした段物の芸術性の高さから人気の高い「伊勢万歳（三重県鈴鹿市）」、能楽の影響を受けているため、舞や語りにユーモアがある中にも品格がにじみ出る「加賀万歳（石川県金沢市）」、人の心を引き付ける面白い歌詞で舞い踊る「豊年踊り」や扇を巧みに配置すること、いろいろな名所の松の風情を数え歌で作っていく「松づくし」が好評の「伊予万歳（愛媛県北条市）」の競演となった。どの万歳も日本の芸の原点である「人々に笑いと福をお届けする」という言葉をまさに表現したものであり、会場内は笑いと福という幸せでいっぱいとなった。

「杵」を持って登場した実行委員会の鈴木健二委員の軽妙かつ分かりやすい解説で、幕を開けた「八戸えんぶり（青森県八戸市）」。

太夫の三人以外は全員子どもたちであり、太夫の踊り「摺り」の

合間に子どもたちの「喜びの舞」「大黒舞」「恵比寿舞」が演じられ、大きな拍手が送られた。

続いて、会場が琉球王国にタイムスリップした「琉球舞踊（沖縄県那覇市）」。「中里節」「鳩間節」「四つ竹」と演目が進むごとに、会場内は優雅で色彩豊かな舞踊にうっとり酔いしれていた。魅了という言葉がまさにふさわしい舞台であった。

広島県から二演目の登場となった「本地の花笠踊り（広島県北広島市）」。「三原やっさ祭り（広島県三原市）」。「どちらも戦国時代に起源をもつ祭りである。姿が隠れるほどの花笠をまとい、優雅に踊っているのは女性ではなく、男性であることに観客は驚き、「やっさ、やっさ」というはやし言葉の中、自由に踊る姿に観客は心を躍らせた。

二日間の締めくくりは、「大蛇山（福岡県大牟田市）」。「舞台に用意されたスクリーンいっぱい火を噴く大蛇が登場し、会場はその迫力にどよめいた。スクリーンが引かれると、舞台には本物の大蛇山が登場し、会場は実物のスケールの大きさと勇壮さに再びどよめいた。

また、古典芸能は、狂言「居杭」。清水の観音から姿の消える頭巾を授かった子ども「居杭」が繰り広げるファンタジックな演目で、長いせりふの多い「居杭」を熱演してい

た子方（子役）の山本栗太郎くん芸の伝承の素晴らしさを感じるものがあつた。

そして、まつり初登場となった歌舞伎。江戸の赤坂日枝神社で行われる祭礼を仕切るとび頭の粹でいなせな様子を描いた歌舞伎舞踊「お祭り」を坂東三津五郎氏が熱演し、客席からは大きな拍手がわき起こった。

さらに、近松門左衛門の名作をロックと文楽のコラボレーションにより構成した文楽人形「ロック曾根崎心中」も上演された。また、「なぜ『福』というテーマに『心中』なのか」との疑問には、実行委員会の山折哲夫委員から「地上では望みを達することのできない現実的な愛。これを現実のしがらみを超えて浄土で実らせるといふ、天国の福」という解説があつた。そして、会場全体に大音量で響き渡るロックと文楽人形の繊細な動き、一見相反する組み合わせによって観客は見事に「至上の福」へといざなわれた。



二日間を通じて、普段見ることのできない祭りと古典芸能の競演は、見応えある舞台をつくり出し、昨年同様、観客を大いに魅了した。

後日、暮らしの中で地域伝統芸能などを守ろうとして汗をかいている住民の姿や、その努力の様子と会場の熱気、興奮、この素晴らしい感動を伝えるため、NHKが全国放送を行った。

◆ むすびに

政府において現在、「地域再生」の取り組みが展開され、地方公共団体においてもそれぞれ創意工夫に富んだ「地域再生」へ取り組みが行われているところである。その中で、地域伝統芸能などを育んだ地域の歴史や信仰などといった文化もまた、地域再生への大きな足掛かりになるものではなからうか。この五回目を終えた「地域伝統芸能まつり」を中心とした「地域伝統芸術等保存事業」は、各事業とも地方公共団体などにおける地域伝統芸能の保存・継承、地域住民の新しいふるさとづくりへの取り組みや、地方公共団体などの文化環境づくりの向上に寄与している。

特色ある伝統文化の保全・継承などにより地域の活性化を図っている例など、「文化」を基調とした地域再生手法について調査研究を行うこと」を目的として、平成十五年度、十六年度に設置された「文化を基調とした地域再生に関する研究会」（山折哲雄座長）でも提言があつたように、今後は地域伝統芸能だけにとどまらず、地域に脈々と受け継がれている文化、信仰を含む地域独自の取り組みなどを多角的に取り組んでいき、住民が郷土に誇りと愛着を持って積極的に地域づくりに取り組む機運を盛り上げる必要があると考えられる。

地方公共団体の皆様には、「地域伝統芸術等保存事業」や平成十七年度から実施される「地域資産のデジタルコンテンツ発信事業」などを積極的に活用していただき、地域伝統芸能を生かした特色ある地域づくりに取り組んでいただくようお願いしたい。

チップボイラー導入で二酸化炭素削減

―木質バイオマスエネルギー利用したまちづくり

大迫町総務課 ● 佐藤 充

大迫町は岩手県の内陸に位置し、人口約六千八百人、町の総面積二百四十六平方キロの約七割を森林面積が占める町である。その森林は二酸化炭素を吸収し、地球上の生物にとってなくてはならない酸素の供給源でもある。先人たちが努力して築き上げた自然を、素晴らしい姿で次世代に引き継いでいくことが私たちの責務だ。

年度比で町民一人あたり六%削減するという目標を設定し、総合的な対策を推進しているところである。

平成十四年度には役場新庁舎の建設が決まり、冷暖房の熱源として太陽エネルギー、風力発電、ヒートポンプ、廃棄物熱利用、木質バイオマス熱利用などを比較検討した。その結果、地球温暖化防止に加え、地域経済への貢献が期待される木質バイオマス熱利用を採用した。県内の公共施設には既に五台（スイス製四台、スウェーデン製一台）のチップボイラーが導入されており、先進地での運用状況、運用コストなどのデータによりコスト面で優位なこと、環境

省の補助事業である二酸化炭素排出抑制対策事業の後押しもあり、導入に踏み切った。

町はその資源を生かして再利用を図りながら、快適な地球環境の形成に結び付けたいと考えてきた。平成十四年十二月に地球温暖化防止計画書を策定し、二酸化炭素を含む温室効果ガスを平成十九年度に平成十四

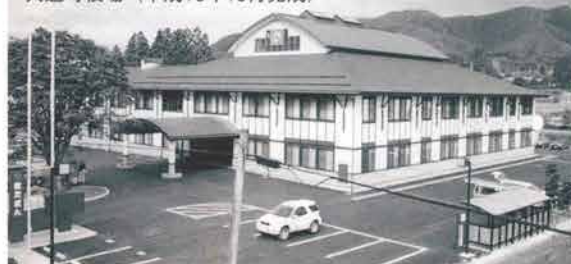
木質バイオマス燃料とは残材、木材チップ、樹皮、おがくず、ペレットなどだ。導入したチップボイラーの機能は定格出力二百キロワット、時間当たり十七万カロリー。たき始めはまきストーブの原理と同じであるが、チップボイラーは四百度まで炉内の温度を上昇させ、その後、自動運転でチップサイロから自動的にチップを投入するシステムだ。生チップの使用も可能だ。



(上) チップボイラー (中) チップサイロ
(下) たき始めの炉内の状況

通常の重油だきやガスだきボイラーの耐用年数はおおむね十年前後。それらに比べてチップボイラーは欧州の使用実績から約三十年と言われ、約二十年も耐用年数が長い利点

大迫町役場（平成16年10月完成）



がある。
平成十五年のチップ生産量は三千三百立方メートル、導入後には約五百立方メートルの消費拡大が見込まれる。

岩手県が「みどりのエネルギー利用日本一」を目指して、当町などの取り組みを支援していることなどから、県内ではチップボイラーの導入が将来的に増える予想される。現在は町森林組合の製材端材をチップ化しているが、今後、間伐材の利用促進ができれば、地元の経済効果が増し、雇用の拡大まで及ぶのではないかと期待されている。

注目される環境面では、年間の消費エネルギーは五十八万四千キロワットで、重油換算で五万七千二百五十五リットルである。これを環境省の排出係数で換算すると、重油ボイラー導入した場合に比較して年間十五万八千五百九十六キログラムの二酸化炭素を削減できる。

町の林業の活性化や環境に配慮することにより、将来的にまちづくりにつながると信じて、今後もその取り組みに努力したいと考えている。

相談の進捗状況、ホームページで随時公開

— 受付窓口「すぐやるコール」

逗子市は平成十六年五月六日から、「道路に穴が空いている」「公園の水飲みが壊れている」など急いで市に対応してほしい相談を専用窓口で受け付ける「すぐやるコール」を開始し、一年間で六百件を超える相談を受け付けた。

専用窓口に相談があると、直ちに担当部署へ連絡する。連絡を受けた担当部署はすぐに相談者と連絡を取り、詳しい内容を聞いた上で、対応



すぐやるコールを受け付けている様子

に入るといふものだ。「すぐやる」と言うとも何でもすぐに解決してくれると思われがちだが、本市の「すぐやる」の意味は、問い合わせや要望を受け付けたら、すぐに解決できるのかできないのか、できないのであればどのくらい時間がかかるかなど、担当者がすぐに相談者と連絡を取ることを意味している。

また市民の方が電話などで問い合わせや要望をする際に、担当窓口が分からず、

いわゆるたらい回しになってしまうことがあった。実は「すぐやる」を始めることで、たらい回しを防ぐために相談窓口を一本化したことが大きな特徴と言える。

開始に当たって、市職員OB二人を配置した。市役所の内部に精通している職員を配置することで、的確



公用車に「すぐやるコール」のマークを付けて市民へPR

に担当部署へ振り分けることができ、この制度をスムーズに運用できている大きな要因となっている。

もう一つの特徴は、相談内容の進捗状況をホームページで確認できることだ。相談された案件に対し、これまで市役所は迅速に対応してきた。

しかし、市民の目から見ると、市役所は対応が遅いと思われがちだ。そこで、相談された内容が現在どういう状況なのか、初期対応・一週間後・結果というように一目で分かるように、個人情報に十分配慮した上で、すべての相談案件についてホームページで随時公開、更新している。実際に相談された内容を項目別に

逗子市市民部広報広聴課

● 米山裕昭

見ると、開始当初は「道路」に関する相談が圧倒的に多かった。最近では防災や防犯、教育、ごみに関する事など、内容が多岐にわたっている。特に台風の後などは倒木に関する相談が増えた。そのほか、民事に関することや、県、警察、交通機関などの公共機関に関する相談もある。中には市では対応できないものもある。

解決までに要した日数を見ると、寄せられた相談のうち、半数の相談は一日以内に、七〇％は一週間以内に解決している。一日以内に解決した主な内容は「簡易な道路の補修」「側溝の清掃」「動物の死がい処理」「カーブミラーの修正」などだ。逆に一週間以上かかった内容は、「道路や側溝の大幅な改修」「カーブミラーや街路灯の設置」のほか、しばらく様子を見なければならぬ場合や、他の公共機関などと調整が必要な場合などが挙げられる。

この制度も二年目に入った。市民の皆さんからいただくご相談の多くは、これまで市職員だけでは気付き、このできなかった貴重な情報である。今後もお気付きのことがあれば気軽ににご相談いただき、「住みやすいまち」にしていきたいと考えている。

おもしろなに込めた 歴史・文化の伝承と発信

人口約九万五千人の米沢市は東北新幹線福島駅で山形新幹線に分かれてから最初の駅で、いわば山形県の玄関口だ。最上川の源流部にあり、吾妻連峰のすそ野に広がる盆地に位置し、地域の特性を生かした米を基幹作物とする農業が古くから行われている。戦後は企業誘致などにより工業の発展も目覚ましい。

米沢市の観光客入り込み数は約三百三十三万人（平成十五年度）。上杉藩の城下町でもあり、数々の史跡や四季折々の催しなど観光地としても有名である。その中で、

上杉神社周辺を中心に米沢市の観光資源を紹介している「おもしろなガイド」の豊野英一会長と阿部洋一副会長、事務局になっている米沢観光物産協会の青木一成さんに話を伺った。



上杉鷹山公像の前で、豊野会長（左）と阿部副会長

「ねんりんピック」が活動の始まり

「ねんりんピック'97山形（第十回全国健康福祉祭山形大会）」が平成九年に開催された。主催者の山形県長寿社会推進機構は大会参加者にPRする主要な観光地として、山形市、羽黒町、米沢市の三地域を選定。平成七年三月、観光PRを担当する団体の一つに認証登録されたのが「おもしろなガイド」である。「おもしろなガイド」にとっても、ねんりんピックが最初のガイド活動だった。

★ 団体プロフィール ★

設立年＝平成7年3月
設立・運営主体＝各種団体
代表者＝豊野英一
会員数＝41人
＜事務局連絡先＞
〒992-0052
山形県米沢市丸の内1-3-60
（事務局：（社）米沢観光物産協会内）
（電話）0238-21-6226
（URL）<http://www8.ocn.ne.jp/~yozan/>

そもそもおもしろなとは米沢市とその周辺のみで使われている方言で、ありがとうを意味する。来ていただいた観光客に感謝の気持ちを伝えたいという思いから、この名称がつけられた。

41人で城下町を案内

「おもしろなガイド」に入会するには、原則として養成講座を受けなければならない。米沢観光物産協会は平成九年から、米沢市の委託で市民を対象とした養成講座を開催している。六回構成の「米沢の歴史・文化案内養成講座」を毎年度一回開催し、修了生の中から希望者にガイドに入会してもらう形で会員数を

増やしている。現在、第十一期生まで四十一人が登録している。

四月から十一月末の間は六班編成でローテーションを組み、毎日午前十時から午後三時まで事前予約、当日希望の観光客らにガイド案内を行っている。冬期は予約が入った場合のみ案内だ。ガイドする範囲は史跡が集中する上杉神社周辺を無料とし、それ以外の市域は有料だ。案内は、一人でも希望者があれば受け付ける。四十人程度までは一人のガイドで案内し、一回のガイドは上杉神社周辺で二時間弱程度だ。ガイドの人数、時間も観光客の要望に合わせ





米沢城址でのガイド

に対応している。
ガイドは観光客のみならず、地元の小中学生のほか、周辺地区の研修や視察にも応じている。

認知度がアップ

継続的な活動により、「おしよしなガイド」は県内外で年々認知度が上がっている。そのことを裏付けるのが、事前の予約件数の増加である。平成七年度三十二件だった予約件数は、平成十六年度三百七十八件に増えている。団体旅行の減少などで、合計案内件数（事前の予約と当日受付ける案内の合計）が年によ



上杉鷹山立像前でのガイド

て減ることはあっても、事前の予約は年々増える傾向にある。

「おしよしなガイド」の会員が待機している場所と観光バス乗務員や旅行会社などの添乗員が休憩する場所が同じであり、このことを生かして、積極的に乗務員や添乗員へガイドのPRを行い、認知度を高めることに一役買っている。

会員には空き時間を利用して資料収集をする人や、養成講座に再度受講する人も多く、会員の意識は高い。

触れ合いを大切にしたいガイド

豊野会長と阿部副会長は「私たちは観光に來られたお客さまに、楽しんでいただきたながら、分かりやすく

米沢の魅力を伝える。触れ合いを大切に、個性的で温かく楽しいガイドを心掛けています」と話していた。「ガイドとの出会いによって心の交流、触れ合いができた」などと、観光客からお礼の手紙もガイドへ多数寄せられる。気取らず、自然体で接していることが、楽しい旅の思い出として米沢の土地や人柄の好印象を与えているようだ。

会員増などでさらなる発展を目指す

会員は手弁当で、ボランティア精神で活動を続けており、資金面では決して楽な状況とは言えない。県、市や米沢観光物産協会からの補助や支援はあるものの、案内時に着用する米沢織のユニフォームを新調するにも資金調達に苦労する状態である。今年度からは会員自らが会費を出し合って運営資金の一部に充てることを決定し、自主的な運営強化を図っている。

近年、養成講座を受講する人が設立当初の二十人程度から十人程度と減り、新規に入会する人も減少傾向にある。ガイドのローテーションと併せ、役割分担などスムーズな運営を図るうえで、会員の増加が求められている。これには養成講座に多く

の地元の人が参加してもらえよう、さまざまな手法で情報発信していくことが必要だ。「おしよしなガイド」の活動内容や楽しさをもっとPRしていくことで、「人前で話す」ことに抵抗感があり、ちゅうちよする人への入会を促すことにもつながる。市や米沢観光物産協会などに働きかけ、積極的なPRが求められている。

近年、個人、小グループによる旅行が増加している。観光形態の変化に伴う案内対応にも柔軟に取り組むことも必要だ。

一人ひとりの熱意で、十周年を迎えた「おしよしなガイド」の活動は昨年、「米沢まちづくり賞」を受賞した。この受賞により、市民にも次第に同ガイドの活動が知られるようになっており、さらなる活躍が期待されている。何よりも、ガイドを受けた観光客がおしよしなガイドや米沢市に好印象を持っていることがガイド活動の原動力となっている。これが会員自身の誇り、やりがいへとつながり、最終的には米沢市の歴史・文化の伝承や発信に大きく貢献していることは言うまでもない。

地方で本格的な 文化芸術に触れる

メセナ (mécénat) という単語を耳にした覚えはないだろうか。メセナとはフランス語で「文化・芸術に対する手厚い保護、援助」を意味し、日本では「企業による文化・芸術活動の支援」とも解釈されている。企業の財政事情に余裕のあったころは、「社会貢献」として積極的に行われていた。このメセナも近年、長引く経済不況を受けて支援する側の見直しなどで、文化と向き合う余裕を喪失したようにも感じられる。

その中であって、地方で企業や住民、行政を巻き込んだメセナ活動を展開し、「文化」によるまちの活性化を目指している団体がある。

愛媛県の西南部に位置し、人口四万二千人の八幡浜市は四国一の規模を誇る魚市場と全国有数のミカンの産地として知られている。そこに「文化」を加え、新しい八幡浜市の

イメージを定着させようと活動している「メセナ八幡浜」がその団体である。

「イセ・コレクション展」が契機

八幡浜市は人口の減少に歯止めがかからず、過疎化の傾向が顕著であった。八幡浜商工会議所はこうした状況の中、市のイメージアップとまちの活性化の方策に頭を悩ませていた。そんな折、世界の「卵王（エッグキング）」で、美術品の収集家としても著名なイセ食品(株)会長の伊勢

彦信氏がイセ・コレクションの一部を初めて外部に公表するという話が愛媛県を通じて舞い込んだ。地域の先行きを憂えていた当時の堀田喜一郎商工会議所会頭が

素早く決断し、平成四年に開館した八幡浜市民ギャラリーを利用したという提案に市長が応え、平成五年にイセ・コレクション展の開催の運びとなった。

採算を度外視して

でもという堀田会頭の思いで始まったが、これが予想をはるかに超える結果となる。市内はもちろんのこと、県外からもルノワールやモネ、ピカソなどの作品を一目見たいと、来館者は二万三千百九十人にも上った。市外からの来館者で街も賑わいを見せただけでなく、一千二百万円の事業収益を上げることができた。

文化芸術に対し、市民が強い関心を持っていることも分かった。地方ではめったに見られない本格的な文化芸術に触れる機会を定期的に市民に提供し、まちの活性化を図ろうと、この収益を基金として、翌平成六年に「メセナ八幡浜」は設立された。



右から清水事務局長、井上学芸員、事務局員の
上原氏

ここでも堀田会頭の考え、行動が原動力となった

「メセナ八幡浜」は八幡浜市長と商工会議所会頭を務めた堀田、宮本一成両氏ら三人を顧問に、計二十六人の役員で構成され、事業の企画・立案・実施は市の学芸員をはじめ、さまざまな職層、年齢層で構成されるボランティアメンバーがサポートしている。毎年秋の美術展がメインの事業で、平成十三年に団体発足以来、最大級とも言える米国のデトロイト美術館が誇る六十四点の作品展（ゴッギャンの自画像など）を開催し、一万六千人の入場者を動員した。

ジレンマ

「メセナ八幡浜」は事業所や個人が会費を持ち寄り、共同で文化事業を展開している。商工会議所主導のまちおこしの事業としてスタートしたことからは、まちの活性化という趣旨に賛同する地元をはじめとした事業所の協力をスムーズに取り付けることもできた。

事業所会員の年会費は一口一万円で、発足当時の事業所会員数は六十

★ 団体プロフィール ★

設立年＝平成6年1月

設立・運営主体＝自主的組織

代表者＝成瀬鹿造

会員数＝753人（うち個人会員637人）

＜事務局連絡先＞

〒796-0066

愛媛県八幡浜市本町1

（電話）0894-22-0917



今秋に開催される企画展「現代美術のABC」

五社であったが、平成十一年には百五十五社が名を運ねた。

「企業の社会貢献という考えから支援をするところもあるが、大半はまちの活性化により得られる波及効果を期待したものだ。ただ、事業所の会員数は経済状況によって左右されやすい」と近年の傾向を清水英璋事務局長は分析する。地元経済の不振から、平成十六年の事業所会員数は百十六社（対前年比一二％減）となっている。

一方、個人会員は年会費三千円で、発足当時は四百三十七人。平成八年には千六十五人の新規入会があり、同団体の活動内容が地域を越えて広く認知されたことが見てとれた。しかし、平成十六年の個人会員は六百三十七人（対前年比二四％減）と落

ち込んでいる。

企画の段階で片寄らず、よりよい作品を先取りする形で市民に提供しようとしても、「ニーズと・シーズ」は必ずしもマッチしないことが会員数の減少を起

こしている一因ではないかとも感じ取れる。

「メセナ八幡浜」は基金と会費、そして主催事業の入館料で運営されており、会員の大大幅減少は痛手だ。今後の活動、会員の動向いかによっては、同団体が存続の危機に直面する恐れもある。海外の名品には多額の保険や輸送費など、展覧会の開催は相応の金がかかることは言うまでもない。「当面は各種の助成、支援事業を活用しながらでも、地方ではめったに接することのできない作品にこだわった美術展を開催していきたい」と井上千秋学芸員は語る。厳しい財政事情は何も「メセナ八幡浜」だけで起きている問題ではなく、全国の自治体の美術館も同様であろう。採算の取れなくなった美術



美術展を観賞する市民

館は民間に移行するか、休館に追い込まれるという事態が起こっている。全国の至る所に立派な建物ができ、ハード面の整備は進んだが、ソフト（企画、人材など）の整備が伴わなければ、中身の薄い事業しかできなく、リピーターも掘り起こせず、ただの「箱」という末路をたどる。

芸術文化は生活や人生に潤いや豊かさを与える上で大切なものといわれる。だが、現状は、地域を取り巻く経済環境が厳しさを増す中、芸術・文化はなおざりにされがちなのではないだろうか。

*シーズは、企業が消費者に新しく提供する新技術・材料・サービス。

継続は力

「メセナ八幡浜」が企画する美術展の内容によっては、若者層の鑑賞者が多いときもある。それは、同団体が学校関係者の協力の下、地元の小中高生の団体鑑賞を定着させたことが要因である。普段の学校の授業とは一味違ったこの「課外授業」を心待ちにしている生徒もいるという。生徒たちは、若いうちから本物

の芸術に触れることで感性が磨かれ、教科書からでは伝わらないさまざまなものを「メセナ八幡浜」の美術展から吸収している。このような活動を背景に、平成十七年一月、郷土の発展に貢献したとして、愛媛新聞社の愛媛新聞賞（文化部門）を受賞した。全国に愛媛の名を高め、県民（市民）に大きな感銘を与えたことが受賞の理由である。

絵画と鑑賞者の出会いをつなぐ役割を果たす「メセナ八幡浜」の今後の課題は、さらなる企画能力の向上と運営の柱となる会員の確保であろう。「本物にこだわりの、継続的に活動することで八幡浜市の文化レベルを底上げさせ、『見たい』と集まる人たちによって交流が始まり、その人たちのネットワークでまちに人も集まり、活動のひたむきに援助をしたい」という事業所が増える。採算も合えば、結果としてまちも活性化されてゆくのでは」と清水事務局長は思いを語った。

市民の文化（芸術）に対する潜在的な関心やニーズをさらにどう喚起していくか、「メセナ八幡浜」の今後の活動を見守りたい。

平成16年度事業報告、 収支決算が承認される

(財)地域活性化センターの第七十六回理事会と第五十四回評議員会が六月九日、ル・ポール麹町で開催され、平成十六年度事業報告案および収支決算案が原案通り承認されるとともに、理事と評議員が選任された。

承認された十六年度の収支決算額は、収入が十四億四千九百九十九万三千円、支出が十一億五千九百一十二万円。また、理事に高橋久三(品川区長を、評議員に洲上岩雄(日本電気株)執行役員



第76回
理事会

常務と石井雅実(株)損保ジャパン執行役員をそれぞれ選任、米田義三(全国都道府県議会議長会会長に参与を委嘱した。

INFORMATION

ヨーロッパ地域づくり 海外調査団のご案内

海外の先進事例から、より良い
「まちづくり」を学びませんか

当センターは毎年、先進的な地域づくりを調査するため海外調査団を派遣し、参加者から好評をいただいております。平成17年度も次のコースを企画しましたので、ぜひご参加ください。



●調査テーマ

「防災・危機管理
とまちづくり」

「地域資源を活用したまちづくり」

●専門調査地

①チェコ…プラハ市役所

(事故・災害の緊急対応、ITを活用した災害対策)

②オーストリア…ウィーン都市州

(水害対策・河川整備)

③ドイツ…ミュンヘン/ドルフェン村

(食によるまちづくり・地産地消)

④ベルギー…ブリュッセル/ワロン地方

(芸術振興・特産品によるまちづくり)

●日程=平成17年10月10日(月)

～10月21日(金)の12日間

●費用=578,000円

●募集人員=15人程度

●申込期間=平成17年7月29日(金)まで



地域再生実践塾のご案内

地域再生実践塾は、熱意あふれる皆さんの
参加を待っています!!

当センターは、平成17年度の新事業として、各地で地域再生の担い手づくりを推進するため、「地域再生実践塾」を開催します。

グリーンツーリズム、コミュニティビジネス、公共施設の跡地活用など地域再生のさまざまな事例をテーマに、現地調査やワークショップによる具体的かつ実務的なノウハウの習得を企図した短期研修会として、全国5カ所で開催します。

●スケジュール	第1回	岩手県遠野市 テーマ: グリーンツーリズムなど 主任講師 ● 須川一幸氏【地域振興研究所 代表取締役】 開催日 ● 8月9日(火)～11日(木) 申込み期限 ● 7月15日(金)
	第2回	佐賀県伊万里市 テーマ: コミュニティビジネスなど 主任講師 ● 細内信孝氏【コミュニティビジネス・ネットワーク 理事長】 開催日 ● 8月31日(水)～9月2日(金) 申込み期限 ● 7月29日(金)
	第3回	埼玉県入間市 テーマ: 公共施設の跡地活用など 主任講師 ● 衛経生氏【NPO法人舞台芸術環境フォーラム 理事長】 開催日 ● 10月3日(月)～10月5日(水) 申込み期限 ● 8月31日(水)
	第4回	長野市 テーマ: 地域に残された都市資源の利活用など 主任講師 ● 望月照彦氏【多摩大学 大学院教授】 開催日 ● 11月9日(水)～11月11日(金) 申込み期限 ● 9月30日(金)
	第5回	愛媛県内子町 テーマ: 伝統建造物保存など 主任講師 ● 須川一幸氏【地域振興研究所 代表取締役】 開催日 ● 11月30日(水)～12月2日(金) 申込み期限 ● 10月31日(月)

※各回とも3日間の日程で、1日目は午後1時に開始。3日目は午前で終了予定。

●募集内容

募集人数=各回50人(先着順、各回単独または複数申し込み可)

応募方法=参加申込書を郵送またはメール(E-mail: gyomu1@jcrd.jp)で当センターにお送りください。

※当センターのホームページから参加申込書が入手できます。

受講費用=無料(テキスト代、交流会費用、2日目の昼、夕食代は当センターで負担)

旅費等=開催地までの往復の交通費、宿泊費、上記受講費用に含まれない飲食などは参加者負担となります。

宿泊=募集案内記載の宿泊施設利用をご希望される場合は、申込書にご記入ください。

他の宿泊施設を希望される場合は各自でご手配いただきます。

※募集に関する詳しい内容は、当センターのホームページで随時更新いたします。

<お問い合わせ先> 業務第1課、業務第2課
TEL. 03-5202-6137 FAX. 03-5202-0755

※募集要項・参加申込書は、(財)地域活性化センターのホームページ(<http://www.chiiki-dukuri-hyakka.or.jp/>)から取り出していただけます。

日本でいちばんはじめの恋物語

鳥取県

「因幡の白うさぎ」の
舞台となった
白兎海岸

好奇心が！いっぱい
とっとり
鳥取県には加納の好奇心をそそる
物語が今もいっぱい残っています。

因幡の白うさぎ、
八上姫と大黒様の
恋物語。

因幡の国に八上姫という美しい姫がいた。我こそは八上姫を妻に迎えようと、八十神（大黒様の兄神達）は旅に出た。この旅に末弟の大黒様は同行した。旅の途中、因幡の浜でワニに皮をむかれ裸の白兎に出会った。八十神は海水を浴び風に吹かれよと傷が痛むような意地悪な助言で白兎を苦しめたが、やさしい大黒様は、真水で身体を洗い、敷きつめた蒲の花の上に横たわようと助言した。すっかり元の姿にもどった白兎は感謝し「八十神ではなく、あなたが八上姫を得るでしょう」と予言し、その予言どおり、大黒様は八上姫を妻に迎えた。

（参考：日本最古の歴史書「古事記」）



大山
四季折々の自然美を満喫できる、西日本の最高峰。



国宝三仏寺投入堂
役行者が法力で投げ入れたと言われる、世界的歴史遺産。



浦富海岸
山陰の「松島」と言われる素晴らしい自然環境と美しい海岸景観。



鳥取砂丘
10万年の歴史が作り上げた日本一の大砂丘。



鳥取県

都道府県漫遊
POSTER GALLERY



夜になって引き立つ七夕飾り



もばらおどり

茂原市の夏の最大イベントとして開催される茂原七夕まつり。昭和30年から始まり、毎年、県内外からたくさんの観光客が訪れ、賑わいを見せる。市街地は色とりどりの七夕飾りが取り付けられ、特に茂原駅から市役所までの通りはその年の人気漫画のキャラクターや竹飾りなどで彩られる。訪れた人は飾りをかき分けながらの見物に驚きと感動を感じる。

この七夕まつりは昭和29年に商業振興策として、各商店の人たちが手作りの飾り付けによって始めたのがきっかけだ。各商店がそれぞれの特徴を生かし、さまざまな工夫を凝らしながらの飾り付けは、大変盛り上りを見せたことから、翌30年、観光協会や商店街連合会などの主催により第1回目が開催された。今では関東屈指の七夕まつりとなり、昨年は第50回という節目を迎えた。

まつりの華は、市内の企業や市民も参加し

驚きと感動与える 関東屈指の七夕まつり

て行われる「もばらおどり」。「ヤットセエ、ヤットセエ」「ヨイヤサア、ヨイヤサア」などの掛け声とお囃子とともに、阿波踊りに似た踊りが市内を練り歩き、茂原の夜は最高潮に達する。

今年は7月22日から24日までの3日間で開催される。

茂原市には「日本さくらの名所百選」の地に選ばれた「茂原公園」や、20万本の花ショウブと3千5百株のアジサイが見事なグラデーションを見せる「ひめはるの里」もある。

四季折々見どころがありますので、ぜひ一度お越しください。



茂原公園



ひめはるの里



大勢の見物客で、はなやいだ雰囲気七夕まつり

5月
(実施)★日本橋プラザビル
イベントスペース

- 5月16日～18日
阿南市（徳島県）
四国最東端のまち あなんの
観光物産展 (1)
- 5月26日～27日
山口市（山口県）
山口市観光物産キャンペーン (2)



★ふるさと情報プラザ

- 5月9日～10日
大和郡山市（奈良県）(3)
全国金魚すくい選手権大会PR展・金魚すくい体験
- 5月16日～20日
丸岡町（福井県）
古城と、温泉と、おいしいお菓子
- 5月23日～27日
神戸市（兵庫県）
神戸観光キャンペーン (4)

7月
(予定)★日本橋プラザビル
イベントスペース

- 7月7日～8日
桧川村（長野県）
- 7月11日～13日
長崎市（長崎県）
- 7月19日～21日
千葉県観光協会（千葉県）

★ふるさと情報プラザ

- 7月4日～8日
盛岡市（岩手県）
北東北のお祭り
- 7月11日～15日
丸岡町（福井県）
ワンタッチ浴衣の展示販売・
浴衣の魅力トークショー
- 7月19日～22日
関市（岐阜県）
鵜飼
- 7月25日～29日
石岡市（茨城県）
石岡のお祭り

【編集後記】

▼農業がこれから多大な影響を受けるといわれているのが、地球温暖化だ。その温暖化の作物栽培への具体的な影響について、一つの研究結果がまとめられている。

農林水産省系の独立行政法人である農業・生物系特定産業技術研究機構果樹研究所（茨城県つくば市）の研究では、温暖化がこのまま進むと、二〇六〇年代にはリンゴの主産地である青森県や長野県が栽培に適さなくなるといふ。

研究結果によると、リンゴの栽培に適した年平均気温は七～一三度だが、温暖化の進行に伴い、六〇年代には年平均気温が現在より二度強ほど上昇するとしている。これにより、青森県津軽平野をはじめとする東北地方の平野部や長野市、松本市周辺の盆地などは適地からはずれ、北海道の平野部に適地が移るといふ。

この研究ではミカンについても、適地は関東平野や越後平野などまで北上し、静岡、和歌山県や九州などの沿岸部は適さなくなると予測している。

▼果樹は温度変化への適応能力が低く、温暖化の影響を受けやすいからだ。気温が高いと、リンゴの場合は、色づきが悪くなったりする。そして、その影響は果樹だけにとどまらず、他の作物に及ぶだろうと専門家はみている。キャベツやホウレンソウなど比較的寒冷的な気候を好む野菜への影響は極めて大きく、イネも品種改良が必要になるだろうとみる。

果樹については高温に耐えられる品種や栽培技術の開発がすでに始まっているとも聞く。将来、産地の移動もあるかもしれないが、温暖化の影響を緩和するためにも、現在の産地に頑張ってもらいたいものだ。

(中)

【8月号予告】

特集Ⅱ 地域資源を活かした内発型産業

地域づくり7月号

平成17年7月1日発行 編集・発行＝財団法人地域活性化センター

東京都中央区日本橋2-3-4 日本橋プラザビル13階 電話03-5202-6131 (代) <http://www.chiiki-dukuri-hyakka.or.jp/> 印刷・製本／株式会社丸井工文社

法律で許可された場合以外に、本誌からの無断転載を禁止します

大当たりで人生にパツと花を咲かせたり、収益金で毎日を快適にしたり。
宝くじは、たくさんのときめきや感動を通して、
夢ある人にお応えします。

夢にがんばるあなた、
最高の笑顔になあれ。

宝くじの収益金は、
身近な街づくりに役立っています。

宝くじ



財団法人 日本宝くじ協会

当せんはしっかり調べて、しっかり換金。

<http://www.takarakuji.nippon-net.ne.jp>