

大学生等を対象とした農林漁業体験を伴う意見交換会開催概要
「流通現場から見る食品安全～農場から食卓まで～」

日 時：平成26年11月22日（土）9：45～12：45

場 所：(株)シーエックスカーゴ第三事業本部尾道流通センター

参加者：34名（福山大学学生32名 教職員2名）

主 催：中国四国農政局福山地域センター

概 要

1 開会あいさつ

福山地域センター 大瀧総括管理官

2 見学

食品トレーサビリティの取組現場の見学

【ライン見学】



【冷凍庫内（－25℃の寒冷地獄です）】



3 情報提供

①(株)シーエックスカーゴにおける食品トレーサビリティの取組みについて

説明者：(株)シーエックスカーゴ 第三事業本部尾道流通センター業務第3課
課長 鈴木 健 氏

②食品トレーサビリティに関する事例発表「岡山県立岡山南高校の取組み」

説明者：中国四国農政局 消費・安全部消費生活課食品情報係長 川村 和彦

③牛トレーサビリティ制度の説明

説明者：中国四国農政局 福山地域センター主任農畜産安全管理官 川口 隆

④食料自給率について情報提供

説明者：中国四国農政局 福山地域センター主任農畜産安全管理官 小林 勉

【情報提供概要】（①のみ）

我が社の立場から言うとトレーサビリティというのは、どこのどの商品が、いつ、どこから入ってきたかということを明確にすることになる。入庫された商品のJANコードを検品時にスキャンして、予定の商品が予定数量入ってきているか確認するとともに、ハンディターミナルで登録を行う。ハンディターミナルには直近3ヶ月程度の





過去のデータがすぐに見られるようになっている。それ以前のデータについては、すべてバックアップされているので必要に応じ呼びだせるようになっている。万が一、組合員に配達された後に問題が発生したときには、その情報を基に製造日から商品の流通経路を追跡して、検索できるシステムになっている。

牛のトレーサビリティについては、各メーカー、各商社から事前に入荷される商品の個体識別番号が書かれた帳票が送られてくるので、帳票に書かれている個体識別番号、ロット番号、日付を商品と照合している。個体識別番号がなかったり、一致しない場合には荷受けは行わないルールになっている。

極々一般的な取り組みではあるが、こちらの冷凍センターが立ち上がって2年余りになるが、トラブルは発生していない。

※JANコード：日本の共通商品コードであるバーコード

4 意見交換

Q：自給率を上げるためのアイデアはないか（大学生へ）

A：実家が農家で、おじいちゃん家もおばあちゃん家も農家で、家で野菜を作っていたり、隣の農家を作っている野菜をエコープで買ったりしているので、自給率にあまり不安がなかったが、資料を見ていると自給率が下がっているのがよくわかり、すごく不安になった。朝食でご飯を食べないという友達がけっこう多いので、自給率を上



（お腹が空いたんですよ）

げるには、やっぱりお米を食べるのが一番だと思います。今、日本型食生活の絵を見たときに、すごくお腹が空いたんですよ。もしかしたら、プラス絵で表現してご飯とご飯に合うおかずを何か食べたいなという感情を芽生えさせるよう、いろんなところで呼びかけていけば食料自給率アップにつながるのではないかと思います。

Q：食品トレーサビリティを取り組んでの問題点、今後、導入するための工夫などあれば（CXカーゴへ）

A：昨年末にアクリフーズの事案が発生した時に、該当商品、該当ロットの情報が入り、管理はしてるが、いざ起こった時にどれだけ迅速に情報が出せるか、といったところについては、やはり四苦八苦しながら情報収集したというのが正直なところです。情報集約したら発信するので、情報集約を遅らせると健康被害が広がってしまう。そのような状況をさらに拡大させると・・・といった

状況なので、起こる可能性があるといった前提を踏まえてトレーサビリティを進めています。いざ実際に起こった時に利用できるかというのが課題なのかなと思っています。発生した場合に正確な情報を発信できるかというのがトレーサビリティをやっている意義だと思っています。

Q：トレーサビリティについていろいろな説明を受けたが、これをしたから役に立ったという事例があればわかりやすい。システムの概要をいろいろ聞いたが役にたった部分を説明していただけると必要性が実感できると思うのだが、そういうものはあるか。

A：各社で取り組んでいる事例はあるのだが、いま手元にないので、機会をみて提供したい。

中国四国農政局の中で勉強会があり、その中で乳製品を取り扱う業者がトレーサビリティを導入しており、活用方法やどこに重点を置いているかなど、紹介されたので、そういったところも発信していかなければいけないかなと思っていますので情報提供できるものがあればお知らせします。

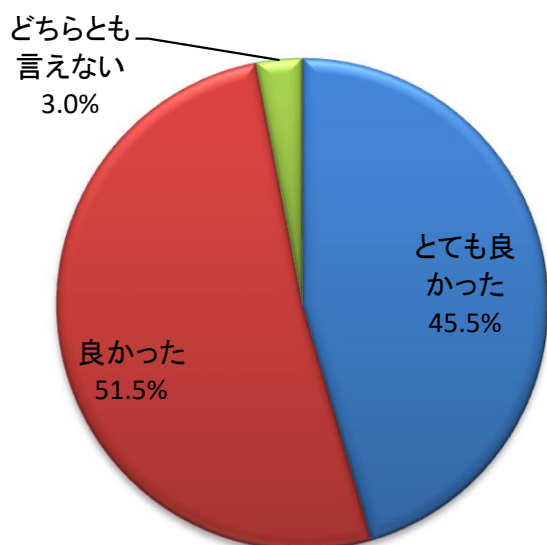


5 閉会あいさつ

福山地域センター 大瀧総括管理官

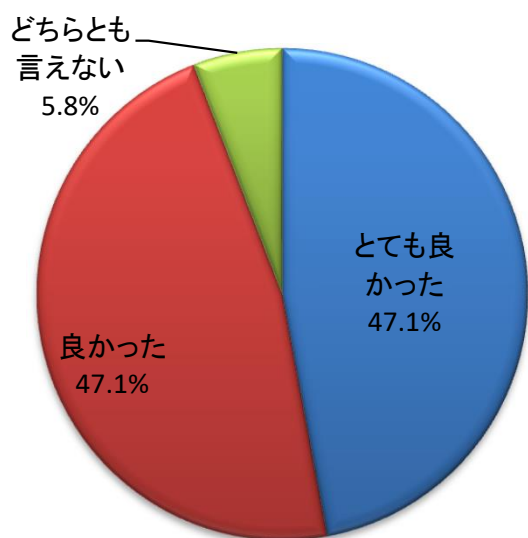
大学生等を対象とした農林漁業体験を伴う意見交換会
「流通現場から見る食品安全～農場から食卓まで～」アンケート結果

今回の「流通現場から見る食品安全～農場から食卓まで～」に対する全般的な印象はいかがでしたか



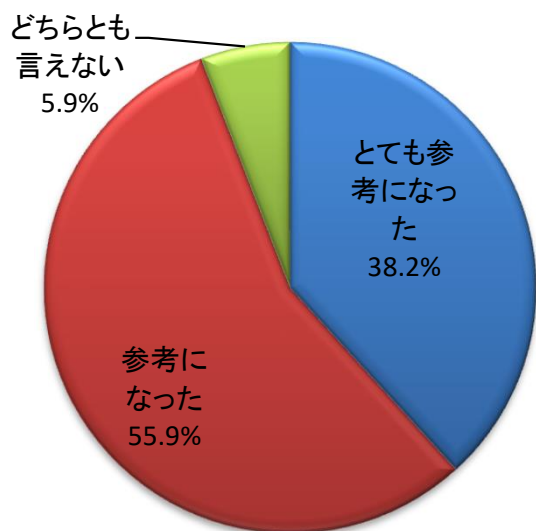
とても良かった	45.5%
良かった	51.5%
どちらとも言えない	3.0%
良くなかった	0.0%
まったく良くなかった	0.0%

現場見学はいかがでしたか



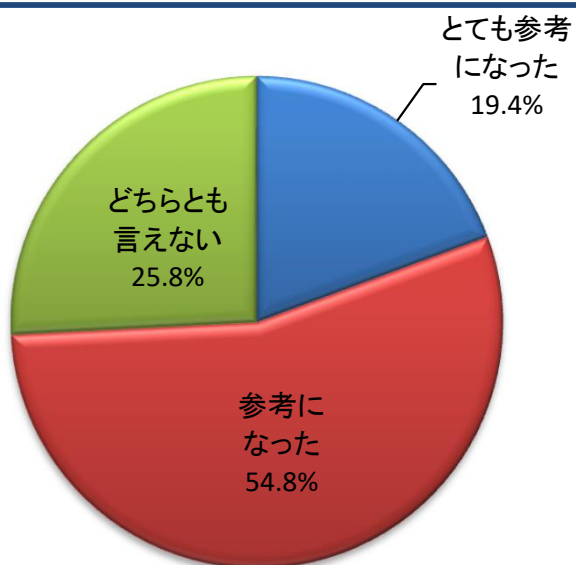
とても良かった	47.1%
良かった	47.1%
どちらとも言えない	5.8%
良くなかった	0.0%
まったく良くなかった	0.0%

情報提供はご参考になりましたか



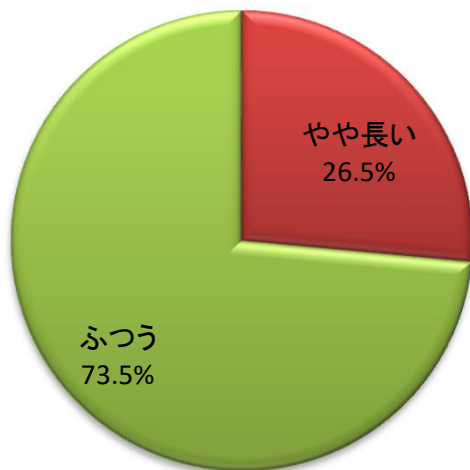
とても参考になった	38.2%
参考になった	55.9%
どちらとも言えない	5.9%
参考にならなかった	0.0%
まったく参考にならなかった	0.0%

意見交換はご参考になりましたか



とても参考になった	19.4%
参考になった	54.8%
どちらとも言えない	25.8%
参考にならなかった	0.0%
まったく参考にならなかった	0.0%

全体の開催時間(9:45～12:45)の長さはいかがでしたか



長すぎる	0.0%
やや長い	26.5%
ふつう	73.5%
やや短い	0.0%
短すぎる	0.0%

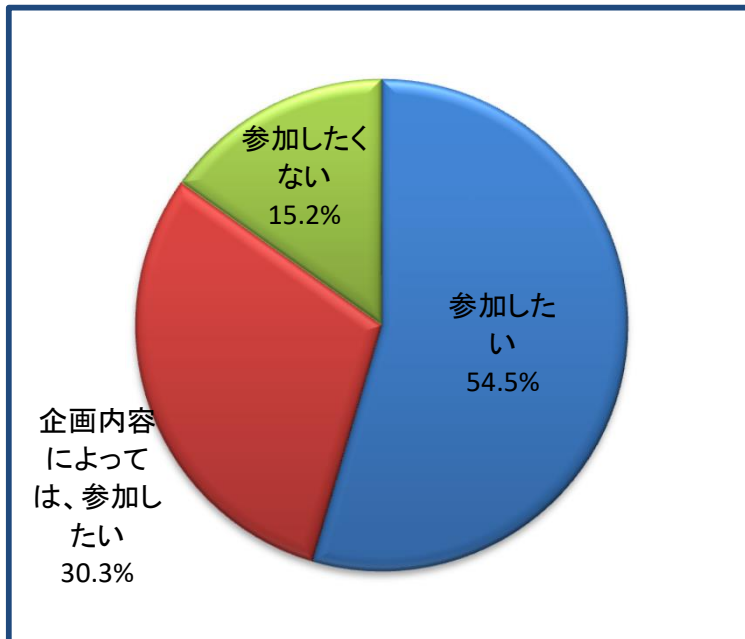
今回の「流通現場から見る食品安全～農場から食卓まで～」に関することについて、ご意見・ご要望があれば、ご自由にお書きください

- ・各顧客への注文品を間違いなく届けるという部分では、集中管理システムによって詳細に対応されているのには驚きました。しかも、処理数が中国5県分ということで、10万単位の日々処理はコープだからできるのではないかと思います。
- ・米トレーサビリティは知りませんでした。トレーサビリティの意義と効果、リスク管理はどのように対応するのかなど興味があります。
- ・商品が家に届くまでの流れが見られてよかった。
- ・手作業と機械で仕分けし、主に手作業で行われていて安心した。
- ・他に開催情報があれば教えてください。
- ・違う目線から工場が見てみたい。
- ・説明してくださっている方の声が聞き取りにくかったです。
- ・私の実家では、COOPに加入しています。工作中、なかなか買い出しに行けない場合COOPの注文票を書いて申し込めば、1週間後に届いています。前まではそこまで興味がなかったのですが、あまり他の店に売っていない品物がチラシに載っているので安いのがあれば確認しています。

「食」と「農」を結びつける食育活動を促すためには、どのような取組が効果的だ と思いますか

- ・適度な運動、バランスがとれている食事、食べ過ぎない・食べない生活をしない、毎日3食を摂る
- ・徹底的な食品管理と保存
- ・農業の楽しさをメディアで教える
- ・農業体験をしてみる
- ・市場（農産品・水産品）の見学とスーパー等の消費者と直結している部分の提供現場での品質管理
- ・農協の米倉庫見学、米の食味テスト、稲穂、玄米から精白米への加工（演習）と炊飯
- ・畜産施設・養鶏施設の見学
- ・実体験
- ・試食体験
- ・いろんな人が参加しやすいイベントを開く
- ・「食」と「農」ということを意識して活動に取り組む
- ・実際にやってみる活動が効果的
- ・農産物を主としたレシピや食の知識を消費者に知ってもらおうと効果的だと思う
- ・具体的にどのような取組をすればいいのか分からないのですが、「食」と「農」を結びつけるためには、それまでの過程や「人」と「人」を結びつけて色々な意味で団結していけると、雰囲気から活動までがよい方向に変わっていくと思います。
- ・農家でできた食品を使って料理をつくり、TVなどで取りあげる。
- ・消費者と生産者との交流
- ・商品にどこで誰が作ったものなのかなどを表記する。
- ・安全な流通ルートの確保
- ・一連の流れの見学
- ・体験関連のイベントを行う
- ・農家の人から食材のお勧めの食べ方を紹介してもらう
- ・農業を知る機会を増やす

今後も農政局が企画する「農林漁業体験」に参加したいですか



参加したい	54.5%
企画内容によっては、参加したい	30.3%
参加したくない	15.2%

上記質問で「2 企画内容によっては参加したい」について、どのような企画がよろしいですか、具体的お答えください

- ・農場の方だったら参加してみたい
- ・自分でなにか体験できる企画
- ・牛肉について少し気になりました
- ・実際に専門の方に付いて行って、素人の私達でもできる作業を体験してみたい
- ・野菜を掘ったりする
- ・野菜の収穫、育て方
- ・収穫から出荷までのどこかの行程の作業を実際に体験する