

第 78 回

食料・農業・農村政策審議会 企画部会

第 78 回

食料・農業・農村政策審議会 企画部会

日時：令和元年 9 月 19 日（木）15：00～17：26

会場：農林水産省 第 2 特別大会議室

議 事 次 第

1. 開 会

2. 議 題

- (1) 現行基本計画の検証と次期基本計画に向けた施策の検討（食料の安定供給の確保）
- (2) その他

3. 閉 会

【配布資料一覧】

資料 現行基本計画の検証とこれを踏まえた施策の方向（案）

参考資料 1 食料・農業・農村基本法における食料の安定供給の確保に関する取組の実績（基本法
第16条～第20条）

参考資料 2－1 食品安全の確保と消費者の信頼確保に関する資料

参考資料 2－2 G A Pに関する資料

参考資料 2－3 食育に関する資料

参考資料 2－4 食品産業に関する資料

参考資料 2－5 研究開発に関する資料

参考資料 2－6 食料安全保障に関する資料

参考資料 2－7 動植物検疫に関する資料

参考資料 2－8 国際関係資料

参考資料 3 農業者等からのヒアリングにおける主な意見

参考資料 4 現行の食料・農業・農村基本計画

午後3時00分 開会

○政策課長 それでは、定刻の前ですが、委員の皆様おそろいでございますので、ただいまから食料・農業・農村政策審議会企画部会を開催いたします。

委員の皆様におかれましては、本日はご多忙中にもかかわらずお集まりいただきまして、誠にありがとうございます。

本日は、三輪委員が所用によりご欠席となっております。また、高島委員、宮島委員が遅れてご出席される予定であります。現時点で企画部会委員の出席者は11名であり、食料・農業・農村政策審議会令第8条第3項に準用する同条第1項の規定による定足数の3分の1を満たしていることをご報告申し上げます。

また、本日の審議会は公開とし、会議の議事録は農林水産省のウェブサイト上で公表いたしますが、委員の皆様には公表する前に内容の確認をいただくことになっております。ご協力をよろしくお願い申し上げます。

それでは、この後は司会の大橋部会長によりしくお願いいたします。

○大橋部会長 皆様、こんにちは。このたびはお忙しいところ、ご参集いただきましてありがとうございます。

本日の会議ですけれど、若干長丁場で17時半までという予定です。議題ですが、食料の安定供給の確保に関する現行基本計画の検証と次期基本計画に向けた施策の検討というふうになっております。各委員のお立場から忌憚のないご意見、ご知見いただければと思いますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。よりよい基本計画にして参りたいと思います。よろしくお願い申し上げます。

本日の進め方ですけれども、議事の円滑化のために、まず事務局より資料についてまとめてご説明をいただいて、その後にテーマにいくつか区切って、意見交換をさせていただければというふうに思っております。

それでは、恐れ入りますけれども、カメラの方はご退出の方、お願いいたします。

それでは、まず事務局より資料のご説明をお願いいたします。

○総括審議官 総括審議官の浅川でございます。よろしくお願い申し上げます。

現行基本計画の検証とこれを踏まえた施策の方向（案）という、この資料を使って説明をさせていただきたいと思っております。

まず、この資料の構成についてご説明をしたいと思います。

この資料の1ページ目ですが、現行基本計画の構成について整理をしたものです。現行の基本計画では、食料の安定供給の確保に関する施策は、大きく分けて6つの項目で構成されております。国際

的な動向等に対応した食品の安全確保と消費者の信頼の確保、幅広い関係者による食育の推進と国産農産物の消費拡大、「和食」の保護・継承、生産・加工・流通過程を通じた新たな価値の創出による需要の開拓、グローバルマーケットの戦略的な開拓、様々なリスクに対応した総合的な食料安全保障の確立、国際交渉への戦略的な対応と、ここの括弧で書いてあります6つの項目で構成されております。これらの項目は、右に記載しております食料・農業・農村基本法の第2章第2節に対応していることを申し上げておきたいと思っております。

2ページ目から8ページ目までになりますが、こちらは現在の基本計画に基づいて行ってきた取組と今後の施策の方向の案のポイントを記載したもので、本日はこのポイントに基づいて説明をさせていただきます。

なお、このポイントの紙の詳しい記述につきましては、9ページ目以降の資料をご覧くださいと思います。9ページ目以降の資料は、施策毎に現行基本計画の概要、現行計画の期間における主な取組、取組の効果の分析、今後の課題という形で現行基本計画の検証を行い、項目毎に中長期的に目指す姿を記載し、その上で今後の施策の方向（案）としてお示ししてあります。

なお、こちらの資料の他、参考資料1として、基本法の各条項に沿って、過去の基本計画の時代におけるものも含めた取組を整理したもの、また、参考資料2として、今回議論します食料の安定供給の確保に関する各施策に係る詳しい資料などもご用意しておりますので、また議論の際にご覧いただければと考えております。

では、資料のご説明をさせていただきます。

資料の3ページになります。国際的な動向等に対応した食品の安全確保と消費者の信頼の確保についてでございます。

左側の主な取組についてですが、食品の安全確保については、最新の科学的知見をもとに、優先的にリスク管理を行う対象を見直すとともに、消費者、生産者、食品事業者等と意見を交換しながら実態調査を実施し、対策を策定・普及しております。また、生産段階においては、食品残渣等の国内未利用資源の利用拡大に向けた公定規格の設定や農薬の安全性等の再評価を行う制度の導入、飼料の安全確保のためのガイドラインの策定及び導入促進、動物用医薬品の承認審査の迅速化、GAPの普及・拡大等に取り組んでおり、また、製造段階ではHACCPの義務化に向けた支援などを行っております。

しかしながら、科学の進展等により、リスク管理が必要となる物質が新たに出てきています。また、農業の生産力を維持するために地力の回復が急務となっている他、中小事業者等を含め、安全な飼料供給体制の確立をする必要があります。さらに、市場のグローバル化に伴い、GAPの取得をさらに

進める必要があります。

このため、右側の施策の方向になりますが、引き続き最新の科学的知見をもとに、新たにリスク管理が必要となる有害化学物質・微生物への対応、関係者とのリスクコミュニケーション、情報発信の強化などに取り組む他、農家が安心して利用できるような肥料制度の見直し、農薬の再評価の実施、飼料の安全確保に関する適正製造規範、GMPの導入促進、動物用抗菌剤の予防的な投与を規制するための仕組みの開発、国際水準GAPの指導の実施と団体認証の推進、HACCPに対応できる人材の育成に取り組んで参ります。

また、食品の表示については、これまでの取組として、食品表示基準の改正により、輸入品以外の加工食品への原料・原産地表示の義務付けがなされたことに伴い、関係機関と連携した監視・取り締まりを実施してきております。

今後の方向としては、引き続き食品表示の監視・取り締まりを行うとともに、生産者及び流通加工業者におけるトレーサビリティの取組率を向上させるための普及啓発活動を実施して参ります。

次に、4ページをご覧いただきたいと思います。幅広い関係者による食育の推進と国産農産物の消費拡大、「和食」の保護・継承についてでございます。

食育に関しては、子供だけではなくて、親世代の食育の必要性、学校給食の活用など、また、国産農産物の消費拡大についても、地産地消や国民的理解の向上、需要喚起の必要性など、ヒアリングなどの中でも数多くご意見をいただいているところであります。

これまでの主な取組ですが、食育については、全国大会や表彰などの開催実施、農林漁業体験機会の提供を行っております。また、国産農産物の消費拡大に関しては、「フード・アクション・ニッポン」の一環として、生産者と消費者が都心で交流する「ジャパン・ハーヴェスト」や国産の販路拡大の「フード・アクション・ニッポン・アワード」などの活動の実施や、米の消費拡大に取り組む企業・団体を応援する「やっぱりごはんでしょ！」運動の展開、学校給食の地産地消に取り組むコーディネーターの育成・派遣などに取り組んでおります。これらの取組には一定の効果が見られておりますが、いまだ全国的な取組には広がっていないというところがございます。

このため、今後の政策の方向ですが、生活スタイルの変化や世代間の関心の違いなども踏まえて、多様な関係者が連携・協働して、地域レベルや国レベルの様々なネットワークを築き、多様な食育推進活動を展開していきたいと考えております。

また、国産消費拡大に向けた国民運動である「フード・アクション・ニッポン」について、生産から消費までのフード・バリュー・チェーンを通じて、SDGsなどの観点で活動を再整理し、産業界、消費者、双方にとって意欲を持って参加していただける運動に発展できないかと考えております。

また、ご飯をある程度食べている若年から中年層などをターゲットとした「やっぱりごはんでしょ！」運動を継続的に展開する他、地産地消コーディネーターの優良事例の普及などに取り組んで参ります。

さらに、「和食」の保護と次世代への継承に関する主な取組としては、学校給食における「和食」の提供や子育て世代、行政栄養士等向けセミナーの開催、「和食」喫食機会を増やす「Let's!和ごはんプロジェクト」の実施、「和食の日」を活用した「和食」文化発信等を推進しております。

今後の施策の方向については、「和食」文化を確実に次世代に伝えるため、「和食」の普及活動を行う中核的な人材の育成や、地域の食文化の保護・継承を行う地域を立ち上げ、郷土料理について調査・データベース化などに取り組んで参りたいと考えております。

次に、5ページをご覧ください。生産・加工・流過程を通じた新たな価値の創出による需要の開拓についてです。

まず最初に、新たな市場の創出に向けての取組としては、地域における機能性農産物や食品の開発などの支援や強みのアピールにつながる多様なJASを制定してきました。しかし、まだ、食品の科学的エビデンスが不足するとともに、JASが国際的に通用するには至っておりません。

このため、今後の方向としては、国民の健康維持・増進に資する農林水産物・食品の科学的エビデンス獲得のための研究開発等を推進するとともに、JASの海外への浸透・定着、国内認証体制の整備、国際化に関する専門人材の育成などに取り組んでいきたいと考えております。

また、食品流通の効率化・高度化等について、これまで法律を改正して、卸売市場毎の実態に応じた取引ルールを設定できるようにしたり、事業者の創意工夫を生かした流通合理化のための事業を広く支援できるようにいたしました。しかしながら、ドライバー不足などの中、一層の流通合理化が必要な状況にあります。

このため、今後の方向としては、RFID、これはICタグによる在庫管理といった技術ですが、このような技術やAIなどの先端技術を活用して、パレット流通物流・品質管理・決済の各分野において、サプライチェーン全体で活用可能な省力化・効率化を推進していきたいと考えております。

また、食品製造業、外食・中食業の生産性向上については、ヒアリングの中でも食品産業での人手不足の話もいただきました。取組といたしましては、コンサルティング支援や優良事例の普及を行うとともに、外国人労働者受け入れのための特定技能制度を導入しましたが、引き続き深刻な人手不足の中で業務の効率化を図るため、今後は食品製造業、外食・中食業において、作業の機会化やロボット・AI・IoTの活用を推進するとともに、業界共通のシステムや規格の開発・普及、外国人材の労働環境の整備や地域食品企業のネットワーク化の推進などに取り組んでいきたいと考えております。

また、環境問題等の社会的な課題への対応としては、これまで食品ロスの削減に向けて、納品期限の緩和、賞味期限の年月表示化・延長を一体的に推進するとともに、買い物困難者対策として、スタートブックを作成し、優良事例の公表などを行いました。

食品ロスは減少してきておりますが、日配品など、ロスを減らす余地はまだ残っております。また、人口減少や高齢化が進む中で、買い物困難者への食料供給というのが一層重要な課題となっております。このため、今後は、食品の供給情報と需要情報の一元管理システムの構築による食品関連事業者とフードバンクとのマッチングや、AIやIoT技術などを活用した効率的な集配送による買い物支援の取組を推進していきたいと考えております。

次の6ページをご覧くださいと思います。グローバルマーケットの戦略的な開拓についてです。

まず、輸出については、海外での日本産同士での産地間競争やブランド化の必要性、輸出に対応するために必要となるコスト面での課題など、ヒアリングの中でも様々な取組や課題をお聞きしております。

農林水産物・食品の輸出促進については、輸出先国の規制等の輸出促進阻害要因を緩和することにより輸出環境を整備するとともに、GFP登録サイトでの輸出診断、マッチングサービスの実施、オールジャパンでのプロモーションを行うJFOODOの設立、訪日外国人の飲食等に係る旅行消費拡大等のため、「SAVOR JAPAN」地域の認定や「食かけるプロジェクト」の推進、国際水準GAPの推進、日本発の食品安全管理規格であるJFS・ASIA GAPの国際規格化など、プロモーションやマッチング、規制緩和といった様々な切り口から取り組んで参りました。

その結果、輸出は着実に伸びてきておりますが、輸出相手国の規制緩和、また輸出に向けた産地体制の整備などの面で、いまだ対応が必要なところがございます。このため、今後の方向としては、輸出促進のための司令塔組織の設置、施設のHACCP認定など輸出の円滑化、事業者の支援のための法整備や体制構築、グローバル産地や輸出商社の育成、物流の効率化・高度化の推進、訪日外国人の多様なニーズに合わせた食体験の充実や食体験の磨き上げ、国際水準GAPやJFSの普及に向けた人材育成・指導體制の確立等に取り組んで参りたいと考えております。

また、食品産業のグローバル展開については、ヒアリングの中で情報収集や現地でのパートナーの確保の重要性をお伺いしております。

これについての今までの取組としては、生産から消費までの幅広い食関連企業の海外展開を推進するための協議会の設置や、2国間政策対話等を通じた規制緩和などの要請を行って参りました。

今後の方向としては、相手国毎の課題を踏まえたきめ細かな支援が必要と考えておまして、例えば進出企業が少ないアフリカなどでは、複数企業の連携のためのコンソーシアム形成、多くの企業が

進出している東南アジアなどでは、事業の安定化や発展に向けて日本の規格制度を普及するなど、各国・地域毎の実情に応じ支援方法の重点化をして参りたいと考えております。

また、海外での知的財産の保護についてですが、ヒアリングの中でも日本の技術や品質は守りつつも、知的財産を生かしたビジネスができるよう戦略的に取り組む必要があるというお話をいただいております。

これについての取組としては、地理的表示（G I）保護制度を開始し、E Uとの相互保護も開始いたしました。また、種苗については、我が国の新品種の海外での品種登録を支援しておりますが、引き続き海外における模倣品など、権利侵害へ対応する必要があります。

このため、今後はG Iの相互保護をE U以外の国にも拡大するとともに、公的研究機関などの知財マネジメント能力の向上に加え、育成者権の確保及び戦略的な権利許諾の推進、国内で適切な権利保護や侵害対策を行う体制の整備などに取り組んで参りたいと考えております。

次の7ページをご覧くださいと思います。総合的な食料安全保障の確立についてです。

まず、国際的な食料需給の把握・分析についての取組としては、世界の穀物などの需給見通しなどについて情報収集・分析・発信を行うとともに、中長期の食料需給予測を行っております。今後の方向としては、衛星データも活用して、世界の農産物の作柄の情報収集に取り組み、予測精度の向上を図って参りたいと考えております。

また、輸入穀物等の安定的な確保についての取組としては、輸入相手国との良好な関係の維持・強化はもちろん、小麦及び飼料穀物の適正な備蓄水準の確保、海外農業投資等に取り組んでおりますが、今後の方向としては、輸入相手国の物流・インフラの状況など、幅広い情報の収集、穀物輸入商社・ユーザー等とのネットワーク作り、温暖化、自然災害に強い品種・栽培技術の開発などに取り組んでいきたいと考えております。

また、国際協力に関する取組としては、民間投資との連携、気候変動等の地球規模課題への対応、A S E A N + 3の緊急米備蓄等に取り組んでおりますが、今後は国毎のニーズを踏まえて、きめ細かく対応する必要があります。

このため、今後の方向としては、現場のニーズに対応した民間企業の取組の推進や、途上国への専門家派遣などの人的国際貢献の強化を図っていききたいと考えております。

また、次の動植物検疫については、これまでの取組として、家畜伝染病疾病や植物病虫害の海外からの侵入防止、国内の家畜貿易体制の強化、国内の植物病虫害の発生予防等に取り組んでおります。今後ますます国際化が進み、これらの病気が日本に侵入する恐れが大きくなっている中で、これからは水際対策等の強化による越境性動物疾病の侵入防止、及び農場バイオセキュリティの向上による家

畜伝染性疾病の発生予防蔓延防止や、病害虫リスクに応じた水際対策の強化、及び国内の病害虫防除体制の高度化の強化などに取り組んで参りたいと考えております。

それから、一番下の食品流通における不足時への備えの強化については、事業者間連携の構築やBCP、事業継続計画の策定促進、米及び小麦の適正な備蓄水準の確保、家庭備蓄の推進に取り組んで参りましたが、今後の方向としては、昨今の災害も踏まえ、BCPの策定促進や電源の確保対策を講じるとともに、家庭備蓄の一層の推進を図っていきたくと考えております。

最後の8ページでございます。国際交渉の戦略的な対応についてです。

これまで2018年12月、TPP11協定、2019年2月、日EU・EPAがそれぞれ発効しましたが、これらの広域経済連携においても、重要5品目を中心に、国家貿易制度枠外税率の維持等の有効な措置を獲得するとともに、我が国の輸出重点品目については関税撤廃も獲得いたしました。併せて、体質強化対策と経営安定対策から成る国内対策を実施しております。また、直近では、日米貿易交渉について、今年8月の日米首脳会談において、9月末の協定署名を目指すということで一致しております。

今後も我が国農業・食品産業の持続的な発展に資するように、引き続き我が国農産品のセンシティブティに十分配慮しつつ、輸出重点品目の関税撤廃など、我が国農産品の輸出拡大につながる交渉結果を獲得できるよう、交渉に当たって参りたいと考えております。

資料の説明は以上です。

○大橋部会長 ありがとうございます。

それでは、ここから意見交換に入りたいと思います。

冒頭でお知らせしたとおり、今回いくつかテーマがありますが、全部で6つテーマがあります。それを2つずつに分けて、それぞれ毎に議論できればなというふうに思っています。つまり、最初は、食品の安全確保と消費者の信頼確保及び食育の推進、国産農産品の消費拡大についてまず議論して、次に生産・加工・流通過程を通じた需要の開拓及びグローバルマーケットの戦略的な開拓、最後に総合的な食料安全保障の確立と国際交渉への戦略的な対応というふうな感じでいければなと思いますけれど、よろしいでしょうか。

ありがとうございます。

それでは、まず食品安全確保や消費者の信頼確保及び食育の推進、国産農産物の消費拡大について、ご意見をいただきたいと思っております。私の方から特段指名することはいたしませんので、ご意見ある方、あるいはご質問も含めて、挙手をいただければというふうに思っています。

それでは、どなたからでもお願いできればと思いますが、いかがでしょうか。

それでは、中家委員、お願いいたします。

○中家委員 全中の中家でございます。

今回、こういう形で整理をいただきまして、ありがとうございます。非常にボリュームが大きいので、なかなかちょっと読み切れないというか、読み込めない部分がたくさんありますし、これからの議論の中で項目別の議論はされるでしょうけれども、例えば今日やったものを次の回にまた返すなど、そういうこともあり得るかと思っておりますので、ご容赦願いたいと思います。

ざっと見て何点か気付いたとこですけれども、具体的には13ページですかね、ここにはGAPの項目がございまして、ここで中長期的に目指す姿として、2030年までに、ほぼ全ての産地で国際水準のGAPが実施されているという、こういうような見通しなのですけれども、我々JAグループも、このGAPについては取組を進めないといかんということで、いろんな取組をやっているのですけれども、なかなか進まないのが現実でして、今、GAPを取得しているというのは、本当にわずかではないかなど。

その要因というのは、一つは、やっぱりGAPを取ることによるメリット、それからもう1点はコスト、ここらは必ず言われる部分です。だから、来年のオリ・パラというのが一つの大きな契機になるかなと思っておったのですけれども、なかなかそのことも起爆剤にはなっていないというような実態でありまして、だから、この部分をどうクリアするかというのがこれから問題かなと思っておりますし、それにつきましては、相当な支援といいたししょうか、体制も含めてやっていく必要があると思っておりますので、少しこの「2030年までに、ほぼ全ての産地で」というのは、少しちょっとどうかという感じがいたしました。

それから、15ページですかね、これは食品の表示の関係は、これも是非とも取り組んでいただきたいなど。特に、中食あるいは外食が増えていく中で、改めてこのところは表示を徹底することが非常に大事だと思いますし、そのことによって、いわゆる国産の消費拡大にもつながる部分があると思っておりますので、この部分は本当に取り組んでいただきたいと思っております。

それから、食育ですけれども、先ほども説明ございましたように、是非、食育基本法ができてもう10数年たつわけですけれども、なかなか浸透してないというのか、国民的な運動になってないというのか、そういう部分が見受けられますし、私はその一つの要因が、いわゆる食育推進基本計画を含めて、都道府県なり市町村にどの程度下りて、計画を作るのが目的じゃなくて、どう実践に活かされているのかという、ここところが非常に気になるところでありまして、従って、今後の取組はやはり、もちろん我々も全国を挙げて取り組まないといけない部分はあるのですけれども、そのことが非常に重要かなと思っておりますし、特にこれは農水省だけの問題でなくて、省庁横断した部分が非常に重要かなと思っております。

その中で1点、文科省との絡みの中で、学校教育の中に、よく言われる知育・徳育・体育、その次に食育という、この部分ぐらいの位置付けをお願いして、教育の中にこの食育という部分をもう少し入れていただけないかなという思いがあります。実は私、和歌山なのですけれども、和歌山のJAグループで学校農業教育賞という制度を設けまして、それは何かといいますと、学校でそれぞれの学校が持っている農園で、どういうものを子供たちが作って、いわゆるそれを教材の一環として活かしていくかというのを、それをもう10数年続けているのですけれども、非常に先生方からは、ただ単に物を作るだけでなくて情操教育にもものすごく役立っているというような評価もいただいているのです。そういう取組を、例えば全国展開、全国大会をやるとか、そういう何か農業に関わる部分を教育の中に入れていただけないかという思いがしてございます。

それから、この「和食」の関係です。我々も、「和食」につきましても、日本型食生活のこの展開に本当に取り組んでいるのですけれども、これをいわゆる健康というイメージと「和食」、「和食」というのは私は日本人に最も合った食生活だと思っているのですけれども、それが健康にいいのだよということを科学的に何かできないかなと、これも農水省だけの問題でなくて、厚労省辺りからそういうようなことの発信をしていただけたら、非常にインパクトあるのではないかと、こういう思いがしてございます。

それから、国産農産物の消費拡大について、フード・アクションの取組というのは、これも是非とも、我々も全力を挙げて取り組んでいきたいと思っておりますので、よろしくお願ひしたいと、こう思います。

以上でございます。

○大橋部会長 どうもありがとうございます。

それでは、大山委員、お願いいたします。

○大山委員 今、中家委員の方から最後にあった意見というか、考え方のところに私も賛成のところがありまして、食育の部分ですけれども、「和食」についてです。食料・農業・農村基本計画は、これは閣議決定されるものだから、政府の行政施策の拘束力がある文書になるので、そこまで書き込んでいいのかというところは、考えるところがあるかと思うのですけれども。

ちょっと特定疾患の名称を挙げるのは、その病気をしている方々の事を考えると、気が引けるところございますけれども、例えば消化器系のがんの大腸がんとか、乳がんとか、例えば食の欧米化に伴う脂質の増加とか、それから生活習慣病、昔、成人病と言ってた、いわゆるカロリー過多によって起きてしまうような病気とか、非常に難しいと思うんですけれども、そういう健康面で定性的・定量的にきちっと科学的な定見のある部分において、「和食」のいわゆる健康面での優位性みたいなものの

科学的なデータはある程度盛り込んで、それで、やっぱり国民の健康とそれがやがて「和食」を中心とした日本人の地産地消的な、国の将来と自分たちの健康にも資する、というようなところを、やがては、これが、政府が発表して、国民に訴求力があって、なるほどなって思えるような計画のテーマでもあるべきだというふうに思う点からいうと、難しいかもしれませんが、それでも、「和食」と国産を食べていくことでの健康面での科学的優位性みたいなものは、どこかでにじませた方が、国民への訴求力があると思うんですね。

これは、今の基本計画で、これ200ページぐらいあって、これを多分、政府としてブリーフィングして、マスコミを通じて国民に理解を求めていくべきであるし、実際、そのための政府の施策の作業ですけれども、非常に多岐にわたって専門的にも的を射たものがいつもきちっと書かれていて、それは農業者の専門的な業務面とか、それから食品事業者、食品産業に関わる方々からの実務的なすごく大事なことも網羅されていて、すばらしいというふうに思うんですけど、まとめに当たっては、是非、国民への訴求力、見聞きした人がなるほどそうだよなって思うような部分を、主に食育のところではちょっと打ち出せるような、最終的な文言を作っていく時の何か工夫があった方がいいかなというふうに考えております。

ちょっと長くなりましたけど、以上でございます。

○大橋部会長 それでは、堀切委員、お願いします。

○堀切委員 堀切でございます。

今、いろいろ食育の関連とそれから「和食」ということについてお話が出ましたので、ちょっと私の考えていることをお話ししたいと思うんですけども。

私ども企業として、事業活動の一環として、食育活動というのを2005年からやっておりますが、その中で一番感じるのは、やはり今、「和食」というのを一言でおっしゃいましたけども、これは世代によって「和食」って何だって、全然違うと思うんですよ。「和食」をどうやって定義するかっていうのはきちんとあると思うんですけども、私は一言で言うと、やっぱり四季折々の旬の食材を生かした一汁三菜を基本とする日本人の伝統的な食の習慣というふうに、何だか分かったような分かんないようなことになっちゃうんですけどもね。でも、若い人を見たって、「和食」と言ったら、ラーメンもカレーも「和食」ですし、それから、やっぱり年配の方にとっては、今言ったような一汁三菜をベースとしたというような、伝統的な日本人の食習慣ということにも理解されますでしょうし、その辺をきちっと整理をしないと、一言で「和食」って言っても、世代によっても、また人によっても、それから生活環境などによっても違うと思うんですね。

ですから、そこはやっぱりきちっと整理しておいた方がいいのかなということと、それから、食育

という観点からいえば、一番大事なものは、もちろん学校教育の中で食体験あるいは農業体験、漁業体験とかいうことが、これは食育の審議会の方でもいろいろ議論は出ているんですけども、それらも必要ですけども、私はやっぱり基本は家庭だと思うんですね。やはり最近、家庭の中で調理をする機会というのが明らかに減っておりまして、ある統計データによると、大体1世代変わると、家庭で調理する時間が、これは主婦の方ということだけではなくて、一般論として10分ぐらい短くなっていくということで、過去、日本人の調理時間というのは3食で1時間ぐらいあったのが、もう既に30分を切っているとか。それが正しいかどうか分かりませんが。

私どもも商品を製造して、販売して、お客様に提供している中で感じるのは、やはり食品に対する知識だとか、それを調理する技術、技能というのが明らかに減ってきていると。それは当然、中食、いわゆるレディー・トゥー・イートで、手軽においしく食べられるという環境が整ってきたという面も一方ではあって、母親の手作り料理を3食食べるということは、もう今はなかなか一般の家庭の中では減っているわけですね。

ですから、食育って非常に大事なことだと思うし、食品についてもっと関心を持つという意味では、学校教育もそうですけれども、やっぱり家庭の中でどうそういうことが実践されていくかということも、我々は考えなきゃいけないのかなと思います。

○大橋部会長 それでは、中谷委員。

○中谷委員 中谷でございます。各委員の方から意見をお出しいただいたのに関連して、私も食育のことについて意見を述べさせていただければと思います。

今、堀切委員の方から「和食」とは何かという提起があったと思います。食育に関しても、食育とは何かという議論がどこかで必要なのではないかと考えています。それは必ずしも1つに絞る必要はなくて、家庭レベルでの食育であるとか、小学校、中学校、それから大人に対する食育とか、そういったことの議論が必要になってくるのではないかなというふうに感じております。

最近の学会での研究の中に、食育に関する研究の流れを追っているのがあって、その中でやはり食育とは何かという統一的な議論がなかなかできないんですね。それは食育がきちっと議論されてきてないということがありまして。ですので、そういったことをきちっとどこかの機会に議論をしていただいて、その上で国レベルでのネットワークを築いていただいて、地域で地道に活動をしている方々の努力を国レベルで共有できるような形の姿ができれば、すごくいい形になるのではないかなというふうに思っているところです。

それから、もう一つですけれども、PFCバランス、欧米型食生活あるいは日本型食生活というふうに言われていますが、これは私と学生と一緒に2年ぐらい前に、過去何十年分かのPFCバランス

のデータを使って分析をしました。一般的な認識としては、欧米型食生活ということで、このPFCのFの部分、つまり脂質が増えてきているという認識をされがちですが、どうもデータを見る限りでは、Fが増えてきているというよりもCが減り過ぎ、つまり炭水化物が減り過ぎなんじゃないかと。それによってFが相対的に増えてきているのではなかろうかという、そんな結果が出て参りました。

Cが減ってきているということは、つまり、お米を食べなくなってきたということ、今後の施策の方向として、お米だけではなくて、いろいろ副菜等々も含めたご飯として、その中でお米の消費を拡大していくというふうな方向が出てきているように感じていますので、やはりそういったところを強く推進していくということで、自給率の向上にもつながっていくでしょうし、国民の健康の改善にもつながっていくでしょうし、生活習慣病の予防にもつながっていくのではないのかと感じているところです。

以上です。

○大橋部会長 ありがとうございます。

それでは、有田委員、お願いします。

○有田委員 回答していただきたいのは、食育の定義についてです。食育が取り組まれて既に何年も経過していて、その中で整理されたものを私たちが共通認識として持っていないがために、話がそこに戻っているのではないかと思います。私が理解していた食育が正しいのか確認するためにもご回答いただきたいというのが一つです。

それから、世代間で「和食」というイメージが違うというのと同じように、世代間でも健康に良いと言うのが違うと言う事もあると思います。生活習慣病の関連で炭水化物ダイエットというのがありますが、ダイエットで炭水化物の代表のご飯を控える方向になっています。小学生、中学生など、カロリーを必要とする世代は炭水化物であるご飯をたくさん食べて欲しい。けれども、ある程度高齢になってくるとそこは減らさざるをえない。それも「和食」のイメージや定義に関連していると私はそのように考えています。

取りあえず食育の定義について回答していただきたいと。

○大橋部会長 今の5名の委員からいろいろご質問、コメントを含めてあったので、農水省からの出席の方々に、まず食育の定義から言ってくれというご質問もあったので、その辺をお願いできればと思います。

○消費・安全局審議官 すみません、食育の関係ですが、従来、内閣府がやっていた、食育は農水省だけではなくて、文科省、厚労省、他省庁に関わりますので、全体の政府を取りまとめる、連絡調整する役割が今、農水省の方になっておりますので、その担当をさせていただいています。

食育については、有田委員からその定義があるのかどうかというご質問がございましたので、それを先にお答えさせていただきます。

平成17年に制定されました食育基本法の中に基本的な定義がございまして、そこには書いてあるのが、様々な経験を通じて食に関する知識、それと食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てていく、これが食育というふうに食育基本法では定義をされております。

それと、食育の中で、先ほど来、「和食」のイメージという話もありましたが、ちょっと食育の関連でお答えさせていただくと、まず、食育の中でも「和食」の推進は盛り込まれておりまして、ただ、前回もありました国産品の消費拡大という観点を、そこをストレートにということではなくて、食育の流れの中では、日本型食生活の普及推進とか食文化の継承、そういう中でそういう「和食」のことに中心に取り上げているということはございます。

それと、食育の関係で中家委員の方から、市町村レベルの取組が必要であり、また、学校教育での取組の重要性というご指摘がございました。まさにそのとおりだと思っております、ちょっとデータだけご紹介させていただくと、当然、国の計画に基づいて都道府県、市町村で食育基本計画というのを作っていただいておりますが、都道府県は全ての都道府県で作成されており、市町村も事業にはだんだん上がってきていますが、現状でいいますと9割程度の市町村で作成をされているということで、一応形はできていると。ただ、それに魂が入っているかどうかということかと思えます。

その魂を入れるという観点で、やっぱり学校教育の重要性はまさにご指摘のとおりで、食育について、今、学校教育も2020年から新しい学習指導要領が小学校から順次実施されるという中で、その中には食育が従来よりもかなり明確に盛り込まれるようになっております。ただ、これも国の基準が変わっても、当然、学校現場に下りた時に、まさに意味がある実践につながっていくかどうかということが重要でございますので、そのいろいろな先進的な取組が行われていますので、それを横展開したり支援していくことによって、そういう指導要領の改正が実際に子供たちに身に付くような形で、次の計画期間中ということになります。展開していくということが必要だというふうに思っております。

まず、取りあえず私からは以上になります。

○大橋部会長 ありがとうございます。

○食料産業局長 食料産業局から若干。委員の方から皆さんご指摘いただいている点については、基本的にはよく検討して参りたいというふうに思います。

その中でいくつかちょっとコメントをさせていただきますと、一つは、表示についても、消費者の方からはなるべく表示をたくさんしてくれという、いつもそう言われるんですね。一方、事業者の方

からすれば、例えば加工品であれば、原料が変わるだけで表示を直さなきゃいけないので、ものすごいコストになるということで、いつもそのせめぎ合いということで、現状の今はギリギリの両者のバランスの中で義務付けられて、あるいは、推奨されているものだというふうに思っておりますので、我々、今の表示のルールの中で偽装表示だとか間違っただけの表示がないように、そこは徹底をしていくということが政府に求められたものだというふうに思っております。

それから、「和食」ということの定義というお話があったんですが、実は、「和食」は、参考資料2の38ページをご覧くださいますと、「和食」のユネスコ無形文化遺産に登録をしております。この時も「和食」の定義はどうなんだという議論があったんですが、結局、なかなか難しく、その時整理したのが、一つは、自然を尊重するという心に基づいた日本人の食慣習というようなことにしております、ということは、古来の日本人が食べてきたものだけじゃなくて、例えばカレーライスだとか、あるいはナポリタンスパゲティみたいなものも、これも「和食」かどうかと、人によって捉え方は違うんでしょうけれど、そういうものも含めて「和食」なんだというふうに考えているところであります。

そういう中で、「和食」は健康にいいんだと、これを科学的に証明して、それを政府全体で進めていくというのは、確かにそれができれば、それはすばらしいことだとは思いますが、一方で、それを科学的に本当にエビデンスに基づいてできるかという、これはやはりそうじゃない食生活とそうである食生活をきつと科学的に分けてきっちりやるというのは、これは数年でできるような話じゃないと思うので、なかなか難しいなと思います。

一方で、さっきPFCバランスの話がありましたが、昭和55年のPFCバランス、この当時のPFCバランスがちょうど我々、一番健康にいいバランスだということで、これはもう随分前からこれを我々、国民に訴えかけてきております。先ほど委員の方からも、Cが減ってFが増えたんだという、まさに今はそういう状況だと思っておりますので、そのPFCバランスの乱れを含めて、国民に訴えていかなきゃいけないんだろうというふうに思っているところであります。

以上です。

○大橋部会長 ありがとうございます。

○生産局長 よろしいでしょうか。生産局でございますが、中家委員からGAPについてご質問をいただきました。GAPの今後の方向として、全ての産地でGAPを実施していただくということについて、どうかというご意見でございました。

参考資料の2の資料を見ていただきたいんですが、GAPに関する資料ということで、参考資料2-2でございます。

2-2の1ページを見ていただきたいんですが、GAPとは何かというのがございます。この中で、GAPをする、つまりGAPを実施するということとGAP認証というのが書いてございますが、農業者がGAPの活動を自ら実施するのがGAPをするでございます。GAP認証というのは、第三者機関の審査によりまして、それが正しく行われているかどうかを確認をしてもらうということでございます。このGAP認証には認証経費がかなりかかってくるということもございまして、まだまだ進んでないところがございます。今後の目標として、全ての産地がというのは、このGAPをするという方で、農業者の皆さんにこういうものに取り組んでいただきたい。

どういうことに取り組むかという、2ページのところにGAP実施の意義というのがございます。GAPは、食品安全とか環境保全とか労働安全とか、こういったことについてしっかりと取り組んでいるということ、記録なりで残していただくということでございます。それぞれ書いてございますけど、包装資材のそばに灯油など汚染の原因となるものを置かないですとか、そういった意味で、農場の経営管理としてある意味で必要なものというふうに考えているところでございます。

この取組につきまして、ちょっと5ページの方をご覧くださいと思いますけれども、2つの期間に分けて取組を進めてきたところでございます。一つは、東京オリンピック・パラリンピック競技大会までということでございますが、来年の大会までに、東京オリンピック・パラリンピックの食材調達基準が、GAP認証ですとか、あるいは都道府県GAPということになっておりますので、ここにオリンピックの選手村にしっかりと国産の食材が供給できるということを目指して、GAP認証の取得を進めてきたところでございます。

これにつきましては、国産の農産物がしっかりと供給できるということが、総量的にはほぼ大丈夫ということになっておりますので、今後、それ以降は、右側の方でございますが、2021年から2030年までということで、この2030年を目指してほぼ全ての国内の産地でGAPを実施していただくという、認証を取るかどうかは問いませんので、そういった形でやっていただきたいというふうに考えてございます。

ただ、認証につきまして、やはりコストはかかるというお話がございます。取りたいという方、コストがかかってしまうということがございますので、この7ページのところをご覧ください。個別に農家個々が認証を取るのではなくて、団体認証というような形で、農家がグループを作ってまとめて取っていただきますと、認証コストも安くつくという取組がございます。この団体認証をしっかりと今後進めていきたいというふうに考えておりまして、農協の部会などでも取れますので、こういった取組を是非進めていただければというふうに考えているところでございます。よろしくお願いたします。

○大橋部会長 以上、一応お答えをいただいて。じゃあ、図司委員、お願いいたします。

○図司委員 ご説明ありがとうございました。

今の議論にも加えているところなんですけど、中家委員からお話があった食育のところなんですけれども、今まで総合的学習のような形で、学校給食とつないでいくということが主に進められてきて、3省の話もあると思うんですが、最近の様子からすると、もう一段上に上がったところで動きがあるなというふうに感じていまして、具体的な話でいくと、最近、過疎地域とか中山間の方で行われている高校魅力化のプロジェクトの動きで、高校の生徒が減ってきているので、課題解決型の教育、PBL教育を入れながら、地域を元気にしていくという話が、高校のプログラムの中に入ってきています。

その時に、地域課題を解決する時に一番出てくるのは、やっぱり農業の話だったり1次産業の話があって、そこに高校生なんか気付いてくると、単に学校給食のレベルよりも、もう一つ地域経済をしっかりとつないでいくという意識で食育を捉えていったりとか、地産地消を捉えていくような動きがあって、それは加工をしっかりと進めていくとか、付加価値付けていくというふうな動きがあったりするんですね。

そう考えると、やはり教育の話ももう一つ広げて考えていくというんでしょうか、単に学校給食という枠にとどまらず、もうちょっと地産地消というものを、教育的な中に地域課題の解決みたいなのと接点で盛り込んでいくというのは、非常に大事な観点かなと思っていまして、その部分がもう一段深まる形でこの食育の話とつながってくると、動きが出てくるんじゃないかなというのを一つ感じました。

それと関連して、実はHACCPの話なんですけれども、加工の話になってきた時に、地域経済を循環する時に、地域の中での加工ができる主体と連携していくという話が出てくるんですが、その時にどうしても地元の食品加工業者さんとか、あるいはそれこそ和菓子だったりとか、福祉施設でも加工なんかを行って、お菓子なんかを作ったりしていますけれども、そういうところとつながっていきたいという話がよく出るみたいなんですけども、なかなかHACCPを取るぐらいのレベルにいかないというか、地域の中で回している分には確かにいいんですけども、それがそれなりのクオリティーを持って、都市部の百貨店とかスーパーに出していくとか、あるいは、もしもう一つ超えて輸出みたいな話もあり得ると思うんですけれども、そうすると、やはりある程度のレベルで衛生管理が求められると思うんですが。

地場の皆さんは、家族経営でやられていたりとか小規模にやられているので、なかなかそこに投資ができなくて、もう一つ踏み込みにくいという話が、そういう高校生なんかの動きであったりとか、最近の農村に入っていく若手農業者の人たちからも同じような声が出てきていまして、そういうHA

CCPをやはり必要になってくるというレベルが上がっていく中で、特に地場で頑張ってもらっているような、比較的中小の企業さんみたいなところをどういうふうにバックアップしていくのかということは、大企業さんはある程度投資ができると思うんですけども、これから地場産業をしっかりとやっていく、先ほどの「和食」の伝統食品みたいな話と同じ話になると思うんですが、そこに一つ大きなハードルがあるなというの私も現場を見て感じていまして、そういうところをサポートするようなものがご提案いただいた中に少し込められていくと、より実績が上がっていくような形になるのではないかなというふうに感じております。

以上です。

○大橋部会長 ありがとうございます。

それでは、柚木委員、お願いいたします。

○柚木委員 ありがとうございます。全国農業会議所の柚木でございます。3点ほど意見を申し上げさせていただきます。

一つは、先ほど来お話のある国産農産物の消費拡大等の関係でありますけど、この前の会議の時にもご説明があり、今もお話がありましたけど、外食・中食がかなり増えてきているという中で、一般の家庭での食事が少なくなってきている、そういう中で、日本型の食生活なり「和食」を推進するという事になれば、外食・中食をターゲットにして日本型食生活、それから「和食」の推進を図るには、こういうふうなやり方があるんじゃないかとか、こういうふうに政策的にも展開する必要があるんじゃないかといったようなことが、必要じゃないかなというふうに今思っております。一方で、家庭内の食事の中での対応ということについて、これも国民運動的な取組としては引き続きやっていく必要があると思うわけでありまして、企業等を含めての外食・中食の産業等の中でこの問題を前へ進めるための対応が、一つ必要ではないかというふうに思っています。

それから、学校給食の地産地消の関係でございますけど、これは一番大事な話ですし、今現在も非常に努力をされて進められているわけでありまして、ヒアリングでも、やはり全体の学校給食の費用の上限があって、なかなか思うように地場の優良な産品が使えないんだというお話もあったというふうに思っております。この辺のところを農業政策として一定の支援をしながら、地域の産品を学校給食の方に提供していくということについては、さらに取組を強化していく必要があるんじゃないかというふうに思います。

3点目ですけど、肥料制度の見直しということで、有機、それから副産物肥料、これを農家が安心して使えるようにということ、これも非常に大事な話ですし、前へ進めていく必要があるというふうに思っておりますけど、同時に、これは生産サイドの農業者の方々についても、土づくり、それから

土壌診断等の意識をさらに、これは担い手の方々はそういう意識はかなり高いというふうには思っておりますけど、全体のこのデータを見ますと、地力が相当落ちてきているということの中で、この点も農業生産サイドとして改めてこの土づくりを徹底していく、そのために有機・副産物の肥料も大いに活用していくという観点で、生産現場とこの肥料の制度の見直しをリンクさせながら進めていくことが大事じゃないかというふうに思っております。

以上です。

○大橋部会長 ありがとうございます。

それでは、宮島委員、お願いいたします。

○宮島委員 ありがとうございます。遅れて来たので、もしかしたら場に合うかどうかちょっと不安になりながらですけれども。

食育のことで今、いろんなご意見がありました。もちろん、食育や「和食」を進めていくこと、伝統文化を守るということは、非常にどれも大切だということを踏まえた上でなんですけれども、今の現実の変化にできるだけ即して、実現可能な形でそれぞれのターゲットに対しての働き方がなされればいいと思います。例えば、「やっぱりごはんでしょ！」というのは、これはキャッチフレーズなので、すごくいいと、これそのものはいいと思うんですけど、とにかくご飯を食べろというふうにみんなに言っても、それで済むというわけでは多分ないと思うので、これをご飯にするという部分とか、この世代のこの人たちに対してはこれが効くんだというようなことを、割ときめ細かにやる必要があると思います。

「和食」は健康にいいということは、先ほど科学的には難しいというふうにおっしゃったんですけども、逆に、一時は塩分が多いというような問題が指摘されたり、必ずしも全部が全部すばらしいというわけではないと思いますので、この世代の人たちへの「和食」やご飯の働きかけ方は、こういう人たち、この世代の人たちにはこう、という丁寧なやり方が必要だと思います。

若い人たちはご飯たくさん食べてもいいですよって言いますが、例えばスポーツをやっている子供たちって、試合の前はたくさん炭水化物をとるけれど、ふだんの筋肉のために夜は軽く、良質なたんぱく質をとるかとか、そういうことを考えている部分もありますし、あるいは、先ほど家庭における食育は非常に大事ということは、もちろんそれは大事なんですけれども、現実的に即していえば、今、もう共働きが広がることは当然の方向です。働き方改革が相当いかない限りは、お父さんとお母さんが交互に帰って、丁寧に昔の1955年代の和食を作るというのは、キャッチフレーズとしてはいいかもしれないですけども、現実的にはかなり厳しいのかなと思うんです。

ですから、より簡単な形でも家庭で「和食」なり健康にいい形、あるいはご飯をたくさん消費でき

るような提案、あるいは、例えばこういうふうにしたいなと思ってもなかなか家でできない人たちに、
外食であっても非常によい形の食事が提供できるような提案とか、様々な形が進みますと、みんな付
いていけるのかなと思います。

例えば、外食産業においても、何かマークで、うちはこういうことにすごく心を砕いていますと。
一つは、地産地消ですとか国産のものであるというのは、一つのマークだと思えるんですけども、この
お店はこういうことを皆さんに食育として提案していますということが、その外食産業の売りになる
ような形というのを整えていくことも必要だと思いますし、単純に多分、1950年代に戻ることは今、
無理だと思うので、現実に即したきめ細やかなターゲット化を進めていければいいなと思います。

○大橋部会長 ありがとうございます。

それでは、染谷委員、お願いいたします。

○染谷委員 染谷です。よろしく申し上げます。いろいろ高いところで話を今日はさせていただいて
るんですけども、一番末端のこと、ちょっと話をさせていただきます。

これ、自分でやっていることが食育ってということになるかどうか分かんないんですけども、最初に
自分でお米作りをやっていて、よく子供たちを田んぼにごみ拾い、連れて行ってたんですね。上が
2人、男、一番下が女の子なんですけども、その2人の男の子はそんなに文句も言わずにごみ拾いをや
っていたんです。小学校に上がった一番下の女の子を田んぼへ連れていき始めました。そうしたら、
抵抗したんですね。どうしてうちは家の仕事の手伝いをさせるんだって。他の子は仕事の手伝いは
していない。家事の手伝いはするっていうことなんですけどもね。それで、もう一言言ったのが、うちが
農家だって恥ずかしくて言えないって言ったんですね。その時、ショック受けたんですけども、子
供たちの世界には農業、食料を作る、そういう産業というのはないのかなと。もう全てスーパーで間
に合うんですね。だから、農業を知ることもないっていうことだったのかなと感じたんですね。

それで、その後、15年前からうちの農場のお米を学校給食に出すようになったんですね。市内の
小中学校へ出しているんですけども、それで、何年かした時、会議の時に校長先生の話があったんで
すね。よく学校給食を払わない親がいるっていうことを聞きますよね。でも、中には、給食費は親が
払っているから、子供たちに「いただきます」と言って感謝させる必要はないって言った親がいたと
いうんですね。それを聞いてびっくりしたんですね。要するに、食べられることを、子供たちに
本当に感謝してもらいたい。そうじゃなくて、親が感謝させる必要ないって言うということは、子供
たちに食べ物についてどう教えているんだろう、そういうことを感じました。

そうやって学校給食でいろいろ付き合いをしていると、学校から、食育集会に出てきて話をしてく
れっていうことになったんですね。年に何回か行くんですけども。そういう中で、保護者がそれだけ

の食に対しての考えだったら、それにまさる発言をしなくちゃいけないと思ったんですね。それで、中学校全校で話をしました。

その後、校長が「じゃあ、一緒に給食食べていって下さい」って言って、給食時、校長室で食べて、その後、「じゃあ、クラスを回ってみましょうか」っていうことで、食事しているところを回ったんですね。中に男の子が、「染谷さん、今日はありがとう」って言ってくれたんですね。あっ、名前覚えてくれたんだ。その後、もう一言言ったんですね。「今日はきれいに食べたから」って。ということは、いつも好きなもの食べて、嫌いなものは残している、そういう子だったのかなと思うんですけども、やはり話を聞いたら、すぐ反応してくれるんですね。

その時、話したのは、柏にはカンボジアに学校を送る会っていう組織があったんですね、去年なくなってしまったんですけども。その2校目の開校式の時、一緒に行かないかということで行きました。その開校式の後、開拓村に行ったんですね、これから学校を立てて下さいって。そこに行くと、村の中を見て回って、その後、集会所、これはお寺なんですけども、そこで話し合いをしました。その後、お昼をご馳走になったんですね。実際には水田地帯じゃなくても米が作れるということで、向こうではマウンテンライスということで訳してくれたんですけども、そのお米と大事な大事な豚を1頭つぶしたと。それと、また野菜がなくて、木の芽を、それを野菜代わりに使った、その材料でご馳走してくれたんですけども、それを子供たちに、「こういうものをご馳走になったんだけど、おいしいと思うか」って聞いた。その後、「いや、ご馳走になったけども、おいしくはなかった」と。「うまきはなかった。でも、うまいまずいじゃなくて、向こうの人たちから見れば、最高のおもてなしをしてくれたんだよね」と。そういう話をしたんですね。それに対していろいろ反応してくれました。

終わった後、感想文を送ってくれるんですけども、その中で「気が付きました」とか、「うまい、まずいってぜいたくなことですね」って、そうやって子供たちが反応してくれるんですね。そういうことを聞いて、本当にやはりこれは自分ら農家からできる、食べ物を作る農家からの情報をどんどん出さなくちゃいけないんだなって感じました。その後もいろんな学校でやっているんですけども、やはり来る感想文の中には、食に対して子供たちが感じたこと、いろいろ入っています。これは自分たちの作る立場からそういうものをどんどん出していかなくちゃいけないかなって考えています。

それと、また、柏市ではそういう学校へ行ってしゃべれる農家、集まりを作ろうって。要するに、10人から15人ぐらい集まって、学校から要請あれば誰かが行く、そういう形にして、子供たちに食を伝えていく、そういうことをどんどんやっといこうということで、いろいろ考えています。子供たちに、本当に農家からの発信なんですけども、先ほど食育の定義ということ、いろいろあったんですけ

ども、ただ、やはり知らない無垢な子供たちにいろいろ知ってもらう、そういうことをこれからもやっていければと思っています。

それともう1点、こうやっていろいろ審議会でやっているんですけども、こういうことをできるだけ末端の学校が分かるようにしていただければいいかなと思っています。各学校の食育集会で、国や農水省ではこういう形でいろんな食育をやっていますよっていう、それができたらいいなと感じます。

以上です。

○大橋部会長 ありがとうございます。

それでは、栗本委員の後、高野委員からお願いします。

○栗本委員 栗本です。

2点ありまして、1点が、全ての農薬についての最新の科学的知見に基づく再評価っていうところで、現場からいうと、やはり農薬に対する農業者自身の知識が低いというか、古い。私たちも農薬に関する本みたいのをいただくんですけど、それが更新される速度というのは非常に遅いというのと、あと、実際散布しても、やはり薬剤に対する抵抗性というのが非常に付いてしまっていて、古い薬剤でもそうなんですけども、新薬であっても、抵抗性が1年であつという間に付いてしまうという事例が結構ありまして、それを知らずに無知の状態のまま使い続けるということは、農家にとっても消費者にとってもよくないことであって、その再評価というのはやはり早く、迅速に、かつしっかりとやっていただけたら、現場としてはありがたいなというふうに感じました。

あと1点が、皆さんがおっしゃっている食育なんですけども、先ほどちょっと説明いただいたんですけど、食育っていうのとあと「和食」っていうものの定義が、やはり説明いただいても、腑にすんと落ちてこない部分があつて、それを大々的に食育の推進と「和食」の保護・継承というふうに、どんとメインのテーマで銘打っているのに、私もすんとこないんですけど。

たまたま小学校とか幼稚園のお子さんを持つお母さんとちょっと話す機会があつたんですけど、その時にやはり食育とか「和食」という話が出たんですが、お子さんは学校給食で食育の恩恵を受けているかもしれないんですけど、母親は一体何をやっているのか分からないっていうのと、給食のメニューを見ても、奇抜な名前の片仮名のメニューが書いてあつたりして、ちょっと方向性が違ってきているように感じているというようなお母さんもいたり、あとは、先ほど「和食」の部分で一汁三菜というお話出たんですけども、一方では、女性活躍というようなことは大々的に言われる中で、お母さんたちの意見が、私たちにこれ以上どうしろというんだというようなことを言っている方もいたものですから、食育を今、基本法が2005年にできてから学んできた子供たち、その子供たちを育てて

いるお母さん、お父さんの感じているご意見というのが反映されていないんじゃないのかなというのを、ちょっとお母さんたちの会話の中で感じたものですから、実際ダイレクトにその影響を受けているお母様方、お父様方の意見を反映した形のこういう基本法の目標設定というかは、もう一度考え直すべきではないのかなというふうに感じました。

○大橋部会長 ありがとうございます。

それでは、高野委員、お願いいたします。

○高野委員 高野でございます。

今まで、先ほどの「和食」の健康性のエビデンスという、それが健康性というのは非常に訴求できるんじゃないかという、ただ非常に証明が難しいという話なんですけど、これ、でも、少しずつでもやっていかないとけないのかな、要するにご飯を中心とした日本の食というのがですね。食事と健康って、1回の食事、今日、昼飯これ食ったから健康によくないんだとかいうことはないわけで、数日とか1週間とか、そういう単位でやはりどういうものを食べているかということの解析が必要なのかなとは思っています。

そういう意味では、先ほどのこのエビデンスというのは、大学とか研究機関が、活躍できるかどうかはありますけれども、仕事をしなければならないのかなというふうに思っております。そういう意味では、大学は文科省の管轄になるんですけども、ただ、仕事の内容としては農学部はたくさんあって、その中でも健康に関わる研究教育をしている教員もたくさんおりますので、そういうところを活用していくということも、当然、農水省での研究をされている方もおいでになるかと思うんですけども、食関係ですと、調理とか栄養士関係も含めて、調理関係の仕事をされている先生も、そういう方たちの活用というのにも必要なんではないかなというふうに思いました。

それから、食育なんですけど、これは核家族化、要するに、うちもそうですけど、2世代、以前は3世代いましたけども、おじいちゃん、おばあちゃんからのいろんな伝承の手段がなくなってしまっているというのが、やはり大きいのかなというふうに思います。当然、現職のお父さん、お母さん、お子さんたちというのは忙しいわけですから、手を抜くという言い方は変ですけども、合理的に時間を活用するために、いろんなものを使って、本来のお子さんの食育、あるいは健康を維持するための食生活というには、ちょっと疑問も出てきてしまうというのがあるんじゃないかと思うんですけども、当然、社会が変わっていく中でこういう非常に大きな経済力を持った国になったわけですから、地域ですとか地方自治体、あるいは国というところで、この食育活動、先ほど食育基本法の説明がありましたけども、自分を健康にするために何を食べたらいいかを判断できる力を付けましょうというところが、一番重要なのかなというふうに思っています。

ですから、よくあるのが、レトルト食品で、レトルト食品は殺菌しているから大丈夫だ、でも、一旦開けたら外部から微生物が入って腐敗が始まるんですけども、1回殺菌しているので大丈夫だということでも、食中毒になるというような、本当かうそかわからないですけども、ありそうな話を聞いたことがあります。そういう意味では、やはり食品というのが、要するに我々と微生物との間の食品の奪い合いをしているというようなこともあるわけで、そういうこともしっかり教えていくということが必要になるだろうと。

要するに、最近では、食品が腐らない。腐る前に捨てられていたり、腐る現場を見ないということがありまして、私の小さい頃では、ご飯、少し酸っぱくなったら、水で洗ってとか干し飯にしてとかいうようなことがありましたけど、そういうこともなくなってしまったということで、やはり実際の食品の安全性を、腐ったものを食べさせるということはよくないわけですけども、自ら確認するような機会というのにも必要なのかなと思います。

それから、すみません、今まで話題になかったフードロスの問題で、非常に多くの食べられるものが捨てられてしまっているということなんですけども。ただ、当然、流通に上がらないものは何とかしなけりゃいけないので、これも本学でもいろいろやっているんですけども、捨てられるものを少なくすることと、やっぱり捨てられたものをどうやって活用していくか。これはいろいろやられていて、エネルギーにしましょうとか、肥料にしましょう、飼料にしましょうということが行われているので、そういうものをいかに効率的に集めて活用していくかということ、非常に重要になるのではないかなという。日本人はもったいないという言葉が大好きというか、非常に大切にしている国民でもありますので、そういうところをうまく活用して、このフードロスをなくしていくというようなことも必要になるのではないかなというふうに思う。

以上でございます。

○大橋部会長 ありがとうございます。

それでは、西村委員、お願いいたします。

○西村委員 今、項目1と2だけでなく、全体で議論されているんですか。

○大橋部会長 一応、項目1と2です。

○西村委員 分かりました。

食のトレンドってすごく変わるのが早いなというふうに思っているんですけど、「和食」の定義をする時に、誰が発信をしているかというのが非常に大きいかなというふうに思っています。ちょうど20年ぐらい前にマクロビオティックという食事法が多分、アメリカから入ってきたんだと思うんですけど、私、その時に、自分なりに小さい時から食育を受けている環境にあったはずなんですけど、

「和食」っていうものを、初めてしっかり世界の中の「和食」の位置付けというのを理解したのが、マクロビオティックが入ってきた時だったんですね。

マクロビっていうのは、玄米を中心に四季の地元でとれたものを食べていくという玄米菜食の食事法なんですけど、アメリカの女優さんとかモデルさんとか、セレブの人たちがはやらせたんです。なので、食イコール、ファッションとか、食イコール、ライフスタイル的なものが始まったのが、このマクロビ辺りなのかなと思うんですけど。メニュー自体は本当に普通の日本人が食べている、これは「和食」ですという王道のものなんです。その時にブームが起きて、いまだに玄米菜食っていうのは、日本中どこに行っても提供されている。農村でよく農家レストランさんたちがやっているのが、ほぼそれに近い形かなと思うんですけども。

同じように、抹茶も、お茶の一部ではなくてスーパーフードとして、やはりアメリカ、欧米の方から逆輸入されてきて、日本の食材の一つとしてしっかりクローズアップされていますし、あるいは、今はみそとかおしょうゆとかお酢とか、いわゆる発酵食品が健康にいいとか美容にいいということで、これがやはり価値がすごく出てきていて、なので、これから「和食」の定義をする時に、どこのフィールドでもって「和食」というものを定義していくかというのがバラバラだと、それぞれのフィールドで定義するものというのが違ってくるのかなと思うので、これから日本の食文化をしっかりと継承していくというのは、やはり世界の中できちっと位置付けというか、認められている文化に持つていく必要があるかなというふうに思っていますので、是非、冒頭にお伝えしたんですけど、例えば体にいいとか、日本の政府がPRしているとか、農家さんたちが伝えているということでは、いわゆる「和食」をブランド化するとか「和食」のマーケティングということ考えた時に、なかなか形作るのが難しいのかなというのがあるので、いろんな見方で定義をされていくと、今後、このグローバルマーケットに通じていくものがあるのかなというふうに思っています。

すみません、項目4のグローバルマーケットの話も今しても大丈夫ですか。

2年前に地域商社の事業を私の方で始めさせていただいて、これは地元の県産品の海外販路拡大ということを目的に地元で動いているものなんですけども、このグローバルマーケットも事業主体が食品の大企業さんなのか、あるいは流通事業者さんなのか、あるいは地方の生産者さん、あるいは地方の中小の加工事業者さんで、誰にとってのグローバル戦略かっていうのが、なかなかこういう審議会に出ていないと分かりづらいというのがあります。販路開拓、やればやるほど非常に謎というか、不思議なことがいっぱいありまして、既に出尽くされている論点かもしれないんですけど、2つ、今日、ちょっと意見として出させて下さい。

一つは、日本ブランド、ジャパンプランドではなくて、地域ブランドの消耗戦をしているというの

が現状です。例えば、シンガポールとか香港とか、アジアのマーケットは皆さん進出をしているんですけど、やはり棚には同じ品種の、生鮮ですけど、例えばイチゴとかだと、同じ糖度の、同じパックの、ラベルだけが地域ブランドになっているという商品が並んでいて、現地の人たちは日本のブランドが欲しいだけなんですけど、その棚をとるために、いろんな人たちがいろんなお金を使って、ちょっともったいないなという状況が見えています。それらを大体まとめているというのが、地元の金融機関であったり、地元の地方の自治体であったり、それらミックスの事業体でもあったりするんですけども、担当者レベルで事業をやっているということで、なかなか大きな視点が見えていないのかなというのをちょっと課題として見えています。

もう一つは、現地のプロモーション、こちらの施策の中にも出ているんですが、プロモーションを助けてくれる事業者さんというのを、多分、恐らく国とか県含めて、いろんなところが委託をされているのかというふうに思うんですけども、大体、商流をちゃんと作ってこれる事業者さんというのは、地域でも1軍、2軍ぐらいに分かれてまして、人と資本を投入できる事業者というのは、自分たちで自力で作ってきます。

先ほどHACCPの話もありましたけど、やはり人と資金に余裕のない海外販路を目指す事業者さんというのは、どうしてもプロモーションをしていただく事業者さんのヘルプが必要になってくるんですけども、これがもうオペレーションが決まってまして、大体、販路先の紹介とか、販路の視察であるとか、あるいはバイヤーの紹介とか、レストランイベントの実施とかっていう、決まったオペレーションをやっておられて、その事業者さんも社員さんがやっているの、最終的に商談会をやって、販路作りにはなかなかできていないというのが実態です。

恐らく、政府が目的としているグローバル戦略と事業を受託している人たちのいわゆるKPIとかKGIとか、その辺が共有されていないのかなというのを、現場でやって、少し感じています。なので、支援する人というか、コンサルさんとかアドバイザーさんはすごく増えているんですけど、それをしっかり商談につなげて、細かな商流を作って物を回していくというのが、なかなか難しいところかなというのを感じています。

○大橋部会長 高島委員、お願いします。

○高島委員 すみません、遅れまして。食と健康について2個、食育で1個言います。

食と健康については、今、議論もありましたけど、一つは、やっぱり健常者向けとそれから疾病者向けがあると思うんですが、健常者向けでいうと、日本の食の課題は、「和食」が体にいいという英語の論文数が圧倒的に少ないというのが、グローバルブランドとかの意味では課題かなというふうに思っていて、地中海食と体、健康の関係の論文数とかの方が大分多いので、日本人が思っているほど

に、グローバルに日本の食事が体にいいというふうにあんまり思われていない。この辺は、さっきの著名人を使うブランディングというのもありましたが、やっぱり英語でのエビデンスの量を増やしていくというのが、第一歩として有効なんじゃないかなと思っています。

それから、もう一つは、やっぱり疾病と食というのは、日本の場合、健康寿命も寿命も世界で一番長く、食事との関係も何となくは指摘されているんですが、その辺の部分の、これからほとんどの人が90歳、100歳まで生きる中で、病気と付き合いながら食事をしていくということになっていくと思うんですが、そのこのイノベーションをやるに当たって、厚労省の領域と農水省の領域の重なるところで、ビジネスのイノベーションが起きやすい環境が作れるといいなというか、なかなか、例えば糖尿病の方にこういう食べ物を食べるといいですよとか、あるいは、がんの標準治療をしている方に対して、こういう食事をすると副作用が出にくいですよみたいな研究をするのは、かなり今、難しいというふうに思いますが、そのこのビジネス環境を整えることによって、日本ならではの食と健康領域のイノベーションは、どんどん起きてくるんじゃないのかなというふうに思いますので、そのこのインフラ整備というか、環境整備が有効であるというふうに思います。

それから、食育のことはちょっと前回も申し上げましたが、やはり日本の場合は、自分の体、健康にいいということには結構みんな意識が高いんですが、地球にいいということに関する意識は極めて低く、この辺はヨーロッパとかアメリカ、特にヨーロッパを比べると、子供の頃の教育、初等教育のレベルから環境にいい、地球にいいということに対しての教育があり、そしてそのマーケットがあるということで、これはどっちかっていうと農水省さんと環境省さんとの領域になると思いますが、食そのものだけではなくて、サステイナブルなことはいいことだよという食育も入れていく必要があるかなというふうに思います。

以上です。

○大橋部会長 どうもありがとうございます。

一旦ここで農水省からもコメントなり何かご回答なりあれば、いただければと思いますけれど、いかがでしょう。

それでは、お願いいたします。

○技術会議事務局 技術会議事務局です。

大山委員、高野委員、高島委員から、「和食」のエビデンスについてというお話がございました。まさに「和食」をこれからグローバルに進めていこうという時に、数年前、我々も思いまして、やっ
ていこうじゃないかというふうなことだったんですけど、エビデンスが本当にあるのかと、優位性が本当に求められて、どうなっているんだということをいろいろと勉強しました。やはり先ほど高島委

員の方からありましたとおり、地中海料理についてははるかに文献が多いんですよ。アジアを中心として、ほとんど料理の関係ではありません、文献が。中華料理というのは全世界に広がっていますが、優位性については何も書いてないということなので。地中海料理、どうしてやっているかっていうと、やっぱりヨーロッパの方々には地中海料理をどんどん売っていきこうじゃないかと、北米へ進出していきこうじゃないかといったようなことで、じゃ文献、しっかり作っていきこうじゃないかと。はるかに多いことが数年前に分かりまして、これではいかんだろうということで、「和食」のエビデンスというのを作っていきこうということです。

それについては、農学系の方ではなくて、やっぱり栄養学とか医療系が入っていかなくちゃいけないだろうということで、まさに数年前にオープンイノベーションという形で、知の集積と活用の中で、様々な方々に集まっていただいて、そういうところで研究をしていきこうじゃないかということで今、始めました。実際、3年前から大学を中心に、「和食」のエビデンスの優位性を求める研究を今やっているところでありまして、ただ、残念ながらまだまだ基礎研究段階でありまして、これからまだやっっていかなきゃいけないと。特に、日本で言うみそとかしょうゆの発酵食品、そこら辺も中心に優位性を高めて、どういうふうにあるのかなということを調べていると。先ほど、塩川局長の方から数年でなかなかできないということがありましたけど、本当にこれは基礎研究が始まって、長い時間で作っっていかなきゃいけないと思っていますけども、これは大事な研究テーマだと思って、今進めているところであります。

さらに、高島委員の方から、まさにヘルスケア産業ですよ。こういったところで、医食同源という言葉が昔からありますけども、まさに科学的エビデンス、科学的知見を持った医食同源というのをやっっていかなきゃいけない。これは、今、政府全体の中で、医療・健康プロジェクトというのがあります。内閣府がやっているもので、経産省、文科省、厚労省や私ども農水省も入っております。そういったところで、やはり医療器具とか薬品、創薬についても一生懸命やっっていくんだけど、一つ医食同源のところでは手を組んでできないのかなということで、今、プロジェクトを作ろうとしております。やはり医療よりも食の方でまずは健康寿命を延ばしていきこうということを進めていくということで、そういったことで役所の垣根を飛んでやろうということになっていますので、まだまだ時間かかりますけども、ご報告でございます。よろしく申し上げます。

○大橋部会長 よろしく申し上げます。

○食料産業局長 かぶらないように、4点ほど申し上げます。

一つは、HACCPの話がございました。HACCP、実は2021年に全ての食品事業者がもう義務化されるので、それに対して、今まで研修だとか手引書だとか、あるいは金融措置を講じていきます

ので、2021年に向けてしっかり対応できるようにしていきたいというふうに思っています。

それから、外食・中食が進んでいる中での日本型食生活の推進というお話がございましたが、さっき高島さんのお話に環境という話がありましたけど、まさにこれからSDGsというか、そういう観点で、要は国産の食材を使っているといいんだという企業イメージというか、そういうことを少しやっていくのかなど。いろいろやってきても、なかなかやはりコストをどうしても外食・中食、重視しちゃうんで、そうじゃないんだというムーブメントにしくちゃいけないのかなというふうに思っています。

それから、「和食」を伝承する人がいなくなるというご指摘がございました。まさに我々もそういう危機意識持ってまして、今、各地にある「和食」というか、伝統食、これをデータベースで残すような、そういう取組を始めたところでございます。

最後、グローバルマーケットの話、2点ございました。この後またきっと輸出の話、出ると思うんですが、一つは、ブランドの消耗戦になっているということで、おっしゃるとおりだと思います。よくあるのが、毎週あるデパートに行くと、今日は何とか県の和牛で、来週また何とか県の和牛とかいう形になってしまうので、なかなか無駄だなと思うので、なるべく統一してやりましょうよということをやっているんですが、かといって、とめられない部分もあるもんですからね。我々、プロモーションをしっかり、JFOODOというものを作って、これを統一的にやりましょうよということ呼びかけをやっていきますので、これが太いパイプになるよう努力かなと思うのと、もう一つの販路開拓の部分での1軍、2軍の話があって、そこは大事だとおっしゃる。確かにそうだと思うんですが、我々、そこはジェトロ、経産省の団体のジェトロを通して、その販路開拓の部分は手助けをするようにやってまして、委員にご指摘いただいた人に我々、何か委託をしているということはないんで、その方が独自にきっとやっていらっしゃるんじゃないかなというふうに思ったことを、コメントさせていただきたいと。

以上です。

○大橋部会長 はい。永山さん。

○消費・安全局審議官 食育の関係で1点だけコメントをさせていただきますと、食育については関係省庁を含めた専門調査会というのがあって、そこでも検討しておりますが、そこで一つ大きな課題になっているのは、先ほどもターゲットを明確にして、どういう取組をすべきかというご意見もございましたが、今、ターゲットとして、特に問題意識を持っている若い世代への食育の取組はやっぱり不十分な点が多いと。

例えば、バランスがとれた食事、日本型の食生活ということになるかと思いますが、そういうバラ

ンスのとれた食事とか、そもそも朝食をとっているのかどうかというデータを見ると、かなり若い世代、悪いデータがございますし、また改善もしていないという中で、若い世代にどうそういうものを訴求していくのかということで、これまでSNSとかそういうことをやってきたんですが、なかなか届かないということで、やっぱり企業を巻き込んでやっていかないと。そういう時にSDGsとの関係とか、そういう新しいツールを使いながら、企業を巻き込んでいながら、若い世代に訴えかけていくと。そういうやり方を工夫しないといけないんじゃないかという議論は、専門家の方、また関係省庁とも今、議論をさせていただいております。

また、エビデンスとの関係では、食育で一番うまくいった例としては、朝食を食べた比率と学力調査の成績をリンクさせてみると、やっぱり朝食をとっている子供たちの方が有意に成績がいいというのは、これは恐らく脳の活性化とか、そもそもの生活のバランスがいいとか、そういういろんな面があると思いますが、それが非常に国民運動といいますか、学校全体を巻き込んだそういう運動につながっていたという例があって、そういうものが他の分野でもできないかどうかというのは、食育の中でも考えてはいきたいというふうに思っております。

それから、食育以外で、柚木委員から肥料の関係がございましたが、まさに農業者サイドの土づくりの支援ということが重要で、今回、見直しを検討している中でも、土づくりに重要なたい肥とか化学肥料、これを配合して、これまで実質的にできなかったものをできるようにして、あまり手間暇かけずにそういう土づくりが可能なような仕組みに変えていきたいというふうに思っていますし、栗本委員から農薬の関係がございましたが、昨年の通常国会では農薬取締法の改正をし、再評価制度というのがスタートいたしますので、きちんと再評価をし、安全性をしっかり確認をし、その新しい知見に基づいて確認をした上で、そういう情報をきちんと農家の方にも伝えていくと。そういうやり方を工夫していきたいというふうに思っております。

以上です。

○大橋部会長 ありがとうございます。他、大丈夫ですか。

それでは、お時間もあるので、取りあえずまだこの議論でご質問あれば、それもさせていただいて、ただ、残りのアジェンダもあったので、ちょっとそれも含めて全体的にご意見いただければなというふうに思いますが。

大山委員。

○大山委員 僕、2回目ですけど、いいですか。この基本計画は、いわゆる農業白書と違って、トピックとして何かを強く打ち出すという文書じゃないことは私よく分かっているので、これが恐らく行政実務の基本になっていくところで網羅することだと思うんですけど。いつも食料自給率が4割切っ

ているというのがニュースにもなったり、国民の耳にも届いて、ただ、もし将来、輸入とかおかしくなったらどうなるのかしらっていうぐらいの漠とした不安を思って、次の日にもう忘れてしまうというようなことだと思うんですけど。食料の国際的な協定で通商的な枠組みとかもありますけど、やっぱり1回、食料自給率と食料安全保障のことは何かきちっと国民に分かるような記述も入れた方がいいかなというのを、思うことがあります。これはちょっと農業白書でやった方がいいのかもしれないけど。

例えば、エネルギー安全保障の方でいうと、ホルムズ海峡が閉鎖されたら、半年の石油備蓄と、国家備蓄と民間備蓄しかなく、原発とまっていると、もうあつという間に日本中、計画停電になるよとか、そういう結構生々しい話が必ず付随してというか、背景説明の中に出やすいところはあるんですけど、今、日本、豊かなんで、食べ物はあんまり心配してないと思うんですけど。例えば、今の日本の財政がもっとおかしくなって、円が弱くなったりすると、カロリーベースで37%、8%で輸入がすごい多い時に、輸入食料のコストがががが上がるよとか、そういうこともあるわけですよ。

だから、単純に為替の問題で輸入が増えるところを書くことはどうかというのはありますけど、やっぱりどの国も小麦の大不作になれば、今年は例えばウクライナが小麦、輸出しないよとか、どの国も自分の国が最終的には大事になるような異変が起きれば、世界の食糧需給はひっ迫することはあっても、人口増で緩むことはないっていう状況ですから、やっぱり自給率と食料安全保障がいかに大事かっていうようなことも、ある程度、嫌らしくなく、きちっとどこかでリンクさせて、その辺を、生々しくとは言いませんが、きちっと論理的に国民に理解してもらいたいところを入れた方がいいかなと思うんですけど、どうですか。

○大橋部会長 その部分については、今日は議論しないんです。

○大山委員 ああ、失礼しました。すみません。説明のところちょっと安全保障に関する取組で具体的なデータがあったものですから。

○大橋部会長 さっき、浅川さんのご説明のところ、今日は2章の2節でいきますということでしたので、この資料の範囲内で閉じていただければと思います。

○大山委員 分かりました。大変失礼しました。じゃ、次回にとっておきます。説明の中に安全保障のとも入ってましたのでちょっと触れていいのかなと思ったんですけど。じゃあやめておきます。

○大橋部会長 ありがとうございます。

じゃあ、中家委員、お願いします。

○中家委員 大山委員の意見と関連するのですが、今日のこの議論の中には、食料安全保障の確立という項目あります。当然、その中には確立するための大きな課題というのが、自給率との絡みがある

ので、それは切っても切れない部分だと思うのです。例えば、資料1の24ページのところに、食料安全保障の確立という欄で、中長期的に目指す姿という中に、国際的な食料供給の把握・分析を通じて、輸入穀物等が安定的に確保されているという記載がありますが、それだけで、食料安全保障にはならないだろうと思うのです。だから、ここにあるのは、あくまでもこの範疇というのは、例えば国内のいわゆる自給力の問題とか、そういうものとは全く別ですよと、こういう考え方でいいのか確認させて頂きたい。これはこれで、また別に議論されるのかなと思うのですけれども。

私は、先ほど大山委員より意見があったように、今、食料安保という観点からすると、非常に安定供給という部分ではものすごくリスクが高まっているという思いをしてございまして、当然、その中には国内の生産基盤が非常に弱体化しているということもあるだろうし、あるいは、先ほど話がありましたように、世界的な異常気象による災害が起きているというようなことなど、いろいろな、もちろん世界的な人口増もありますし、そういうようなものすごい安定供給というものに対するリスクが高まっていると思っております。

だから、そのことを国民の皆さん方にどう知らしめていくかというのが非常に重要ではないかという思いがしてございまして、このことはまた自給率のところでも議論されるかと思っておりますけれども、そのことがきちんと、先ほどありましたように、もしここで今、確かに世界的にすごい熱波があつて、大産地が壊滅したというような話もあるわけですから。では、もし日本でそうなって食料がとまった時にどうなるのかという、こういうことも含めて、やはり知らしめていく必要があると、こう思っております。

そういう意味では、今度の議論ではあるのですけれども、やはり基本法にありますように、もちろん安定的に輸入を確保する、これは重要ですけれども、その前段として、国内生産を基本に賄うというのが大前提にあると思っておりますので、次のところで議論されるかと思っておりますけれども、いずれにしても、食料安保というのは今回の基本法の本当に柱になるかと、こう思っておりますので、あとでまた、よろしく申し上げます。

○大橋部会長 それでは、磯崎委員、お願いします。その後、高島委員。

○磯崎委員 今の話とは別でよろしいですね。磯崎と申しますけれども。

テーマの方が生産・加工とか、あるいは流通を通じた需要の開拓、あるいはグローバルということなので、それに関係して少しお話をいたしますと、後段の方のページの方にも、20数ページのところにも書いてありましたけど、やっぱり農業そのものというのは、農家の方だけがこれはやるものじゃなくて、かなり企業というか、民というか、そことの取組を一緒にしていかないと、ますます細ってしまうというふうに私自身、思っております。

具体的な例でいきますと、私はビール会社の者ですけども、実際に日本の、ビールというのはホップなんですけれども、このままいったら、先ほどの食料自給率の問題ではないですけど、ホップ農家は完全になくなっちゃいます。そして、全部海外から輸入と。海外からの輸入が、コストは今のところ安いです。しかし、日本でこれが生産ができないということがはっきりすると、彼らもやっぱりしたたかですから、猛烈に今度はコストを上げてくるというのはもう明らかなわけですね。従いまして、我々、ホップ農家さんのために、後継者も当然おりませんけども、一緒に農業法人を作って、とにかくこれを継続すると。しかも付加価値のあるものにしなきゃいけないって。

ホップというのは、普通のビールでやってますと、大して使わないんです。私も40年前に会社に入った時、ホップというのは苦みを作るもんだというふうに教わったんですけど、実はもう今は全く真反対なんです。今はもうクラフトビールの世界に入っています。クラフトビールはホップを大量に使います。その目的は、苦みを作るのではなくて、アロマを出すために使うんです。ですから、特殊なホップを作っていかなきゃいけないんです。しかし、特殊ということなので、プレミアムです。価格が高いです。ですから、これがちゃんと成功すると、海外に輸出することもできるようになるわけなんです。

今は誰もやってくれないんで、私の会社の方で実際にホップを育種して、博士にそれを作ってもらって、そして、それを農家の方に育ててもらってやっているということなので、当然、設備も全くないですから、これも私どもで全部お出ししてやっていると。後継者はいないんで、誰か手挙げる人いないかと言ったら、結構若手でやってみるという方いらっしゃって、東京から行って。そしてもう既にリタイアしている農家の方ですけども、そのやり方を、自分の人生の最後をかけて指導をしている。これは大成功しています。

相当、大体5倍とか6倍、通常のビールよりもホップを使うんです。こういうものを育てて、そして海外に売っていくと、これは私、高い価格で売れると思います。やはり単純に安いものを海外に売っていても、誰も買ってくれないし、こんなもの、付加価値が全くないですから。ですから、私は企業との取組というのは非常に大事だと思います。

そのためには、やはりブランドを作らなきゃいけないというふうに思っております。やっぱりブランドのないものは、単なる素材です。単なる素材では、食肉であろうと、野菜であろうと、何であろうと、全く付加価値はないです。従って、やっぱりブランドということが大事だと思います。

そして、そのブランドを構成するものは、先ほども言いましたが、やっぱり食の安全。何で日本品はいいんだといったら、安全だから、安心だからっていうことを言ってくれているわけです。それが、やっぱり先ほど科学的なエビデンスとあってありましたけども、私はこれはまさにここ大事であ

って、農薬がほとんど使われてませんか、有機でやられてますとか、こういうことになってくると、オーガニックのものになってきますけど、私は日本人のいわゆるこういう職人氣質で作っていくものってというのは、大きくやっぱり評価されてくるというふうに思っています。

明日からラグビーワールドカップが始まりますけど、たくさんの方が日本に見えて、もうチャーター便で来るらしいですから。こういう人たちに日本のよさというのを私はやって、これが実際にミラー効果ではないですけど、今度海外に行った時、ああ、それは経験したよというふうにやっていくいいチャンスだと思いますので、是非、官民一緒になって私、取り組んでいくべきだというふうに思います。

○総括審議官 議論の前提になるところなので、ちょっと先にお答えをいたします。食料安全保障についてなんですけれども。

確かに資料で取り上げられておりまして、それは実は今日の議論の対象になっているのが、基本法第19条というところで、国民が最低限度必要とする食料の供給を確保するために必要があると認める時は、食料の増産・流通の制限、その他必要な施策を講ずるというところで、危機的状況に陥った時にどうするか、そのためにどういう備えをしているかというところを今日、議論しているわけでございます。

中家委員がおっしゃるように、そもそも国内の生産が基本だというのは食料・農業基本法の一番最初のところに書いてありまして、そこは当然維持しながら国内生産をやりつつ、しかし何か必要最低限のところは輸入するわけですけども、それがとまらないようにするために、またとまった時にどうするかという、そっちの後半の方の議論を今日やっております。国内生産の方はまた次回以降、担い手とかいろいろところで議論をしていただければというふうに思っております。

また、大山さんの方から、危機的状況に応じてもっと国民にPRといいますか、やったらいいんじゃないかという話ありましたけども、実はかなり前ですが、緊急事態食料安全保障指針というのを我々も出しまして、輸入がとまった時の段階別に応じて、食生活はこんなになっちゃうんですよっていうのを当時、公表しまして、たしかその時は結構マスコミにも取り上げていただいたかと思えます。従いまして、定期的にこういうアラームというのは、我々の方も発していきたいというふうに考えております。

以上です。

○大橋部会長 それでは、高島委員、よろしいですか。

○高島委員 輸出の件と生産・加工・流通の件と、1個ずつ申し上げたいんです。

輸出の件、今、磯崎さんからもありましたけども、やっぱりいかに日本産のものをブランディング

していくかというのは非常に大事だと思うんですが、日本のよさをローカライズして伝えないと、いいブランドにならないなというふうに思っております。例えば、僕ら、リンゴを香港とタイに輸出していますが、香港人がいいと思う日本のリンゴとタイ人がいいと思う日本のリンゴは全く違います。なんとなく日本のものはいいから、日本マーケットに売って余ったものを海外に持っていけば、売れるんじゃないかみたいなアプローチでは、やっぱり全然太刀打ちができなくて、最初から東南アジア用あるいはタイ用のリンゴを作るとか、香港・中国用のリンゴを作るとか、最初から輸出を前提に栽培をしないと、本当の意味でその国で受け入れてもらえるようなものにならないというふうに思うんです。

ちょっと今感じるのは、我々の民間の業者が感じている、それぞれの国ではこういうものが必要だというような定義が、なかなか生産者の方と共有するのが難しいなというふうに思うのと、やはり生産者の方々にとっては、タイ向けのリンゴはかなりサイズが小っちゃくないとだめなんですけど、小っちゃいリンゴを大量に作って欲しいということの依頼に対して、よしやってみようというのは、相当勇気が要る話でして、この辺をなんらか生産者の方が一歩踏み出しやすいような環境があると、そのタイ向けとかでもっと輸出を広げるには、本当にそのサプライの問題、タイ人が好むようなものをもっといっぱい作れば、もっといっぱい売れるなという感じはあるんですが、そこがなかなか民間でも、我々の流通業者と生産者との間で一体となり切れていない。それは生産者に勇気を強いるようなところがありますので、そこが支援できるといいかなというふうに輸出に関しては感じます。

それから、この生産・加工・流通の部分では、これも多分、国にやっていただきたいというよりは、本当は民間でやるべきだというふうに感じるんですが、食品業界のシェアリングエコノミーがあるとすごくいいなというふうには思います。UberとかAirbnbみたいなものがあるといいなというふうに思うんですが。

どういうことかというのと、やはり様々な地域で付加価値を作ろうということで一次産業の方がやっているんですけど、じゃあジャムを作ろうと思った時に、大きなジャムの工場がその県には全然ないと。小っちゃな加工場はあるので、小っちゃくやって、ブランディングできて、売れてきて、じゃ大規模でやろうと思ったら、その地域には大きなジャム工場がなく、それがなかなか大きくなれないと。一方で、隣の県では、大きなジャム工場が稼働率が低い状態で、使われてませんと。ここのマッチングができると、それだけでビジネスが広がるというところはかなりあるんですけども、それは本当にたまたま出会えない限り、それが成長できないというのが今、ボトルネックになっています。

これは復興をやっていて非常に感じるんですが、東北の様々な生産者たちがブランドを付けてやろうと思って、最初うまくいったものを大規模化しようとする、福島県には小規模工場がありません

とか、宮城県には小規模工場しかありませんみたいなところで、そこでとまると。たまたま埼玉県の工場と知り合ったところだけが伸びるというふうになっていて、やっぱり様々な食品業界のどういうところにどういう製造機能があり、あるいは物流機能があり、稼働率がどれぐらいなのかみたいなものが、本当は民間がマッチングできるようなAirbnbみたいなベンチャーが生まれればいいと思うんですけど、現状生まれそうにないので、何かその辺をやっていくことで活性化できる感じがすごいです。以上です。

○大橋部会長 ありがとうございます。

他はいかがでしょうか。

じゃ、それでは宮島委員、お願いします。

○宮島委員 ありがとうございます。

まず、後半の方、すごく分かりやすい資料を作っていただいて、課題と目指す姿と施策がすごく分かって、ありがたいなと思っているんですけども、この中で食品ロスの削減のところでも申し上げます。

商習慣の見直しに関しては、基本計画もこれまで書いてあって、今、進めていると思うんですけども、現実にもうこの制度というか、システムそのものが食品ロスを生みやすくなっているところ、現状にあるけれども、なかなかそれが改善できてないところがあると思います。個別の業者にどこまで口を出すかというのは別の問題とは思いますが、例えばコンビニエンスストアは、そもそも仕入れとお金の分担の仕組みが食品ロスを生みやすい状態になっていると思うんですね。具体的には、発注は、本部はたくさんの方が売上げが上がるけれども、廃棄ロスに関しては加盟店がとらなければいけないので、本部はたくさん発注をするようにする、加盟店はそこを廃棄ロスをのんででも廃棄をするというような仕組みになっている。他にもいくつかあるのかもしれませんが、そういうところは具体的に手を入れるぐらいのところをして見直しを図っていかないと、なかなか大きな形で食品ロスを減らすことが難しいんじゃないかなと思います。

もう一つは、消費者としても思います、持ち帰れないのがもったいないなというふうに思うところがあるんですけども、これも地域によっては持ち帰りのドギーバッグをやっているところもありますが、多くの企業は、そこで食中毒が出たりとかそういうリスク、何か問題があった時のリスクが嫌で、やっぱり持ち帰りはさせないというようなところもあると思います。これに関しては、もう少し消費者との間をルール化して、例えばこれに対して了承するから持ち帰りますと。このルールを守らなかつたら、そこで食中毒になっても、そこに関しては消費者の責任ですというぐらいの明確な基準を進めると、持ち帰りたいのに持ち帰れないというようなことが減るのではないかなというふうに

思います。そういった細々した、食品ロスとは別の会議体もあるとは思いますが、見直しの促進の中に、商慣習だけではなくて、実際に今あるシステムそのものが食品ロスを生んでいるということを、改善するというようなことが入ればいいなというふうに思います。

○大橋部会長 ありがとうございます。

他、もしよろしければ。

中谷委員、お願いいたします。

○中谷委員 私の方から2点、生産・加工・流通のところでは1つと、食料安保の確立というところで、1つずつ質問をさせていただければというふうに思います。

1つ目が、生産・加工・流通過程のところのお話で、こちらのサマリーの方には出てきてはいたんですが、後半の細かく書かれた方でいきますと、19ページ、先物取引の話です。マーケットのところで卸売市場とそれから先物市場と両方あると思うんですが、現行の基本計画だと、農産物先物市場については、市場環境を整備するというところで書かれているんですが、この辺のところでは先物市場、特に米の先物をこれから先どういうふうに取り扱っていくのか。

私自身としては、マーケットはとても大事で、やっぱり先物市場、必要だと思うんですね。マーケットを閉じちゃうと、もう一回作るっていうのは多分相当な労力がかかるので。マーケットは大量のものを、標準的な農産物を大量にさばいて、広く行き渡らせるという意味では、必ず必要ですので、その辺をちょっとどういうふうにお考えになられているのかというのを一つお聞きしたいということが1点目です。

それで、2つ目の方、5番の方の食料安全保障の方で、これはサマリーの方に書いてあるんですが、今後の施策の方向ということで、衛星データの利活用ということで、これはまさにデータサイエンスの世界になってくるとは思うんですが、これで世界の農産物の作柄の広域的かつ迅速な把握に資する情報収集ということですが、世界的な作況、作柄を調査することもあるとは思いますが、国内的に例えばいろいろな土地利用の状況ですとか、そういったことも含めて、これから先、統計データを集めていくという面とも関連して、何か策をお考えになられているのかどうかという点をお聞きできればというふうに思います。

以上です。

○大橋部会長 ありがとうございます。

それでは、ご質問もあったので、それを併せて農水省の方からもしお答えあれば、よろしくお願いたします。

○政策課参事官 中谷委員からご質問ございました衛星データについてご説明いたします。

農林水産省でございますが、今、JAXAさんと連携協定を締結しまして、特に世界の主要農作物の生産地域の作柄、これを衛星データで確認するというをやっております。実際の海外需給レポートや白書を、今回もちょっと掲載をさせていただいたということでもあります。

現在、この作柄だけではなくて、技術的なものでありますが、地表の例えば災害が発生した後のモニタリングですとか、それから農地の現状の把握ですとか、幅広い使い方ができるんじゃないかということで、省内で今、研究会を開いております、その中で、実際に個別の目的に応じて画像解析技術、これも様々変わってくるということで、JAXAさんと一緒に研究しているというところがございます。それは幅広い活用がこれからできるということで、積極的に進めて参りたいということで考えております。

○食料産業局長 高島委員から2点、貴重なご意見をいただきまして、我々も輸出は、要は余ったから輸出しようとか、あるいは自分の商品は日本で売れるから輸出できるんだという、そういう考えじゃだめだろうと思ってまして、ちょっと参考資料2-4の29というのがございます。農林水産物・食品輸出プロジェクト、GFPと言っております、今、登録数1,740で、農林水産物・食品事業者が1,136、流通事業者・物流事業者が604なんです、これは何が大事かという、左側のサービスのところを見ていただきますと、輸出商社の商品リクエスト情報の提供ということで、要は、現地でこんなものを買いたいと言っているけれど、こういうものを作ってくれる人いませんかって、こっちへこういう情報が流れてきます。また、逆に、下側に、2つ目のポツに、生産者・製造業者が作成する食品シーズの提供、つまり、逆に今度は生産者・製造業者がこういうものを出したいというリクエストを商社がとって、現地で買ってくれる人がいないかと、こういう双方向の情報交換できる、まさに高島さんがおっしゃったのは、こんなやつじゃないかと思うんですけどね。情報が共有できるということをやっております、これをどんどん増やしていきたいというのが1点。

それから、すみません、食品産業のシェアリングエコノミー、これは非常におもしろいと思うので、何ができるか私もまた考えてみたいと思います。

それから、ドギーバッグの話でございまして、我々、これ、消費者庁、環境省、厚生労働省が連携して、飲食店における食べ残し対策に取り組むに当たっての留意事項という、こういうことを周知はしております。やっぱり外食産業は怖がるんですね、食中毒の発生で。こういうことに注意してという手引書は作っております。ただ、やはり出さないのが一番だと思って、逆に、外食産業で食べ切れるようにとか、あるいは、我々、宴会で3010ということで、最初の30分は食べましょと、最後の10分は食べましょとか、そういうことで食べ残しを出さないということもやんなくちゃいかなんというふうに思っています。

それから、先物でございます。もう異例の延長をまたやりまして、実は前期と今期で何が違うかって、減っているんですね、量が。やっぱり量が減っているということは、必要性がないんじゃないかという意見もあり、一方で、先物というのはおっしゃったように大事だという方もいらっしゃるの、もう2年間、様子を見ようということがございますので。一方で、これは最後の試験上场だということがございますので、この2年間でしっかり本上场できるような市場になるかどうかを我々、見きわめたいというふうに思っております。

○生産振興審議官 生産局です。

高島委員から、向こうで受けるということで、リンゴの例で。今ほど食料産業局長からお話がありましたように、情報のやりとりの中で、生産側で具体的に一つは対応しているものは、例えばサツマイモは向こうでは小っちゃいやつがうけるということで、栽植密度を上げて、中心規格が少し小さくなるような栽培をして、輸出へきちんと量を確保して出していこうということとか、逆に、ナガイモの場合は国内よりも少し大きい方が海外で受けるので、大きいものが出てくる確率が高いというか、そういう品種を入れてというような形での動きを、その情報に合わせてしている部分があります。

ちょっとリンゴはなかなか多分、小っちゃいのがいっぱいできた時にさばきようがないとか、試しをしてみないとなかなか怖いというのがあるので、そういう点では、生産側そういう実証とか、そういう部分は十分、生産者の皆さんの声を聞きながら、いろいろご支援をしていきたいというふうに考えています。

あと、磯崎委員からホップを例にとりながらお話をいただきました。ブランド化。すみません、遠野ではBEER EXPERIENCE社と一緒に作っていただきまして、それで、東北農政局長だったものですから、私はお伺いをしてまして、あと、横手も協定を結んでいただいております、それぞれ横手も新規就農のコースにホップのコースを設けたりとかされています。現場の生産のちょっと乾燥調整の施設が古くなったりとか、5メートルの高いところで作業をするのがなかなかしんどいということで、地元で検討会も行われています。そういうのに私どもも参加をしながら、うまくご支援ができるような方策を念頭に置きながら参加をして、ホップの生産の拡大へ向けて取り組んでいるところでございます。引き続きよろしくお願いをいたします。

○統計部長 統計部でございます。

高野委員から、食品廃棄物等についてどう有効に活用するかが重要だという、貴重なご意見をいただきました。どうもありがとうございます。

これに関連して少し実態を紹介いたしますと、2018年のデータですけれども、食品産業全体で年間1,800万トンぐらいの食品廃棄物等が発生しています。このうち、飼料、肥料、メタン、油脂・油脂製

品、燃料、還元剤、エタノールなどに再生利用されている量の比率というのは、食品製造業、食品卸売業、食品小売業、それから外食産業でばらつきがあるんですけども、発生量が圧倒的に多い食品製造業で見ますと、83%ぐらいがそういった形で再生利用をされています。逆に言いますと、最終的に廃棄物として処分されているのは、食品製造業の場合は3%ぐらいです。食品卸売業、食品小売業、外食産業の順で、再生利用の割合が小さくなりますけれども、各業種いずれもどう有効活用していくかということが重要であるというふうに思います。

どうもありがとうございました。

○大橋部会長 ありがとうございます。

それでは、じゃ引き続き。では、近藤委員、お願いいたします。

○近藤委員 お疲れ様です。

今日のテーマは、食料の安定供給の確保という大きな括りでの議論というふうに心得ておりますが、基本法の中にもありますように、食料と農業と農村、この3つのバランスをどう維持しながら、食料自給率を上げていくかという視点で見ますと、直近のセンサスでいくと、就業人口183万人でしたか、これは漁業を引くと168万人、65歳以上が3分の2。ほとんど未来がない数字。その反面で、所有者不明の農地が拡大していますし、中間管理機構等も整備をされましたけども、なかなか農地の集約化・集団化が進まないという生産構造を抱えている。この中で本当に安定して食料の安定供給が確保できるのか。

輸出の議論がたくさんされてますけども、昨年のリンゴの生産量が80万トン前後で、国内の大手の流通は、リンゴが出荷始まって、11月下旬になったら、産地から年内で出荷、終わりですと言われたと。どうしたことかと思ったら、輸出の方が高いから、輸出に振り向けるんだという話になって、自給どころの話じゃない。それから、一方で、果物の主力品種の一つ、ミカンも今年は80万トンを超えるのではないと言われる。

こんな中で、輸出の議論をあんまりウエイトを置いて議論をすべきなのかどうか。輸出が進んでいくといっても、数字に置き換えるとそんなウエイトは高くないからよしとしても、マーケットとしては海外もあった方がいいに決まっているので。ただ、政策のバランスのとり方が非常に重要になってくるのではないかなと思いますので。

特に、私も農業をやってますけども、何でこれだけお金まで出して、給与まで出して新しい農家を育てなきゃいかんのかということ、やはり労働の評価が低いんだろうと思うんです。ここ数年、20年ぐらい見ていると、野菜の値段なんかはもうずっと下がってますよね。デフレ基調だと言われてるんですが、このままではますます農業、新規の就農事業もされてますけども、入ってきた人がやっぱ

り農業で暮らしが成り立たないというふうになると、同じ政策を繰り返して、効果が上がらないよって言われてしまうので、労働評価の仕方、再生産価格の在り方もきちっと政策の方向性として意識しながら、議論を進めないといけないのではないかと。

そんなことを考えて、たまたま今日の日経新聞の4面に、NSC、国家安全保障の議論が出てて、経済部門を位置付けるという議論があったんですが、その経済の中に農業と食料安全保障って入っているんですかって聞いたら、入ってないということなので、やはりこれも、ミサイルを何百発持ってても無人機何百機持ってても、食い物がなきゃ戦えないわけで、そういう意味では、この中にちゃんと国として食料安全保障を位置付けるぐらいの農水省の主張があってもいいんじゃないかなという気がしますので、是非ご検討をお願いしたいと思います。

○大橋部会長 ありがとうございます。

それでは、他は。佐藤委員、どうですか。

○佐藤委員 ずっといろんな話を聞かせていただいて、勉強になりました。ちょっとぐるっと最初の話の方に戻ってしまうんですが、食育に関してなんですが、私は農業者として、母親として、女性として感じる場所がありまして、食育に関しては、やはり食べることの重要性というのを小さいうちから学んでいくことによって、農業に対する理解度というのが非常に深くなるのではないのかなというふうに思います。

グローバルなお話もあったんですが、まず食料自給率という部分で考えるとすると、日本の国内で各都道府県があって、例えば米だったらば、たくさん作っているところとそうでないところがあって、多分補い合っていると思うんですよね。その補い合っているという部分を今の子供たちは知っているのかな、理解しているのかなというふうにちょっと感じていました。というのが、私は果樹農家で、果物を作って、売ったお金で米を買います。なので、お米を作ってくれる農家さんがいないと、日常的に食べるお米を手に入れることができないということがあるので、それをさらに作っていない非農家である子供たち、もちろん農家の子供だったとしても、どのぐらい助けられているかというのを食育の中で知るきっかけというか、知るような内容が伝えられているのかなというふうにちょっと感じました。

グローバルな戦略に関しては、もちろん国内にとどまっていることだけではいけないと思うので、どんどん輸出とかで世界に進出するというのは大事なことだと思うんですが、これは福島県民を代表して、福島県ではまだまだその規制に関しては非常に苦境に立っている部分があるので、そこが早期に解決していただければなというふうに感じる場所があります。

以上でございます。

○大橋部会長 ありがとうございます。

他にご意見いかがでしょう。大丈夫です。はい。

○中家委員 2点だけです。

1点、これは基本計画に直接関係ないと言えない、あると言えはありますけれども、家畜の伝染病対策です。これも、もうこの中に書いていただいているのですけれども、今の豚コレラの問題につきまして、大変なご努力をいただいていることに関して申し上げたいと思うのですけれども、まさにグローバル化が進んで、人なり物の交流があると、このことが非常に心配しているところでありまして、特に今、アフリカ豚コレラが韓国でも発生したというふうなことでございまして、改めてこの水際対策というのですか、これを徹底していかないと本当に大変なことになるのではないかと、こういう思いがしてございます。我々農家も、いろんな衛生管理を含めて徹底しなければいけないのですけど、施策の方向にもそのことへの記載をぜひ。大変そのことが1つ気になっています。

もう1点、この最後の国際交渉の戦略対応、28ページのところに、施策の方向で、今後、RCEPなり、あるいは日中韓FTA云々というのが書かれているのですけれども、交渉する、いわゆるその後、やはり協定締結された後の影響といたしまししょうか、これがどういう形で影響があるのか、あるいは、影響を受けてのいわゆる万全の国内措置、対策を講じるという、このこともできれば文言として入れていただいた方がいいと、こういう思いでございます。

以上でございます。

○大橋部会長 ありがとうございます。柚木委員、お願いします。

○柚木委員 1点だけです。

この提案の中にも書かれているところなんですけど、7ページのところで電源確保対策のことが書かれております。これは昨年の北海道の関係、この前の台風15号の関係もございまして。食品流通の不測の事態だけではなくて、これは生産サイド、かなり装置化された農業経営が大きくなってきておりますので、生産から加工・流通を含めて、トータル的にこの電源確保の対策については最重点でやっていくべきではないかなと、そういう備えが必要だということを申し上げておきます。

以上です。

○大橋部会長 ありがとうございます。

他はいかがですか。

それでは、農水省側からもし何か付け加えることあれば、委員のご意見に対してあれば、お願いできればと思いますけど。

○総括審議官 近藤委員の方から政策のバランスのとり方というお話がございました。再生産価格を

維持するということと同じになるんでしょうけれども、やはり収入とコストの差といいますか、それが所得になるわけですから、収入を上げるかコストを下げるかという方向で、もうかる経営を作るというのが一番基本なんだろうと思っております。それで、もちろん今回の基本計画の見直しに当たっても、経営を持続するというのが一つの大きなテーマですから、そういう方向での政策の検討をして参りたいというふうに考えてございます。

また、電源の確保という話が柚木委員からありましたけれども、ここ最近、おっしゃるとおり装置産業化が進んで、電源というものが一つ大きな影響を農業生産にも及ぼすという事態がだんだん増えてきていましたので、農業の世界の中でも、例えばブラックアウトになった時にどうするかと、個々の経営の中でどうするかという対策は、強化して参りたいというふうに考えております。

また、国際交渉後の国内措置についてなんですけれども、これはつまるどころ、協定後のいろいろな影響を鑑みて、国内措置を講ずるに当たって、農業経営の持続性ということを視点にして講ずるわけなので、他のいろいろな政策の中で、それぞれ強化をしたり見直したりという中でやっていくことにしておりますので、そういう中で反映をさせていきたいというふうに考えております。

以上です。

○大橋部会長 ありがとうございます。

他、追加的なご意見もしあればあれですけど、いかがでしょうか。

じゃ、有田委員、お願いします。

○有田委員 全体を通してというよりも、ご回答の中で気になった部分だけです。

やはりエビデンスがあった上で、それを消費者なり国民に分かりやすくイメージ戦略を展開することが大事だと思います。けれども、エビデンスが必要だっておっしゃった後に、別の回答でイメージがというふうな回答が続けてありました。まだエビデンスが蓄積されていない中でも、少しでも科学的に解説できた上での展開を、分かりやすいく進めていただきたいです。続けての回答でありましたので、気になりました。それから、関連してですが、私は食育の検討会にも出ています。けれども、地産地消の目標値がなかなか上がらない。地域毎に作っている農産物も違うわけですから、日本全国を網羅して国内産を使っていくという目標値にすれば、少しは数値が上がるのではないかとこのように思います。食育検討会では、若い人にどう「和食」を食べてもらうかということばかりが聞かれます。けれども、先ほどどなたかもおっしゃったように、なかなかそれは難しい。みなで悩みながら考えているので、そういうことも含めて同じ方向を向いて議論ができるようになればいいと思いました。

○大橋部会長 ありがとうございます。

今のエビデンスですけど、多分、科学的なエビデンスの話はあったんですけど、政策のエビデンスも併せてないんじゃないかと。つまり、やっているんだけど、効果がどうなのかがよく分からないのではないかと。そういう意味でいうと、多分、食育とか「和食」とかの定義、いろいろ皆さん、ご関心あったんですけど、何を狙っているのかというのがそもそも分からなければ始まらなくて。そしてそうすると、政策のエビデンスが出てこないという。だから、やっぱりせっかくやっているんだから、効果的なことをやっていこうよと。そうすると、やっぱり効果がどうかっていうことも見ていかないといけないし、それは政策をやる前に、効果がどうかということを考えて政策を打っていかないといけない、というふうなサイクルを作っていないといけないのかなという感じはいたしました。

そろそろお時間なんですけど、今日、非常に大部なアイテムで、後ほど気付かれたこともあるかもしれませんが、その時は事務局の方へお寄せいただければ、しっかり受けとめさせていただきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

そろそろお時間ですので、審議はここまでとさせていただきます、あとは、事務局の方へお伝えいただくという形にさせていただきます。

活発なご意見、ご提案ありがとうございました。本日いただいたご意見、ご提案は、事務局で整理の上、しっかり検討をさせていただきたいと思っております。

最後に、事務局から次回の日程について説明をお願いいたします。

○政策課長 次回の企画部会では、農業の持続的な発展に関する施策の検証及び施策の方向性についてご議論をいただきます。日程につきましては、調整が付き次第、またご連絡をいたします。よろしくお願ひいたします。

本日はありがとうございました。

○大橋部会長 これをもちまして、本日の食料・農業・農村政策審議会企画部会を閉会といたします。お忙しいところ、どうもありがとうございました。

午後5時26分 閉会