

議事録

名 称	高知カツオ県民会議 カツオ消費・漁業分科会（第10回）		
日 付	2018年8月31日（金）	場 所	サニーマート 本社会議室
時 間	15:00～16:45	作 成	事務局：サニーマート 眞鍋
資 料	議題、出席者リスト、アニサキス関係（経緯、命令書、特集記事、陳情、クドア食中毒、インダ機械）、 8/22 幹事会（議題、魚食普及推進条例関連、鯉マイスターロゴ、ペンシル鯉関連）、 戻り鯉祭り、豊かな海づくり大会、県民会議リーフレット、		
出席者（敬称略）15名			
（サニーマート）中村、（高知かつお漁業協同組合）中田、松田、（明神丸）明神、（土佐魚類）森國、（旭食品）福島、安部、 （高知工科大学）浜田、（石田祝稔事務所）山内、（高知県漁協協同組合）中元、（県漁業信用基金協会）佐治、 （高知県水産振興部）田井野、（高知新聞）福田、（事務局）眞鍋、野町（議題1のみ サニーマート：仕入れ担当3名）			
議題および意見 全議題において要点のみ記載			
1. アニサキスに関する情報共有、意見交換 <p>サニーマート店舗で発生したアニサキス食中毒と行政処分に関する経緯等について出席者に報告を行った。</p> <p>有効な具体策が難しいという認識の中で、どうあるべきかを出席者で意見交換を行った。</p> <ul style="list-style-type: none"> （概要）店舗で販売したカツオ刺身にアニサキスが混入していたとして、管轄保健所より、8/14、サニーマート御座店の水産売場が営業停止という行政処分があった。 鯉でアニサキスが出るのは、どちらかといえば珍しい。もっと他の鮮魚から出てくることが多く、調理中に発見し除去している。鯉は刺身での身も厚く、身に移動していたものであれば発見するのは難しかっただろう。 鮮魚を取り扱う上で、水揚げから売場までの温度管理について、できる対応策は行ってきつりだった。 生鯉の販売額は低調。タタキは炙っているということへの安心感もあつてか影響を受けていない。 <p>（以下、意見交換）</p> <ul style="list-style-type: none"> 今年の鯉にはアニサキスが多いようだという話を聞く。通常ならば、この時期に獲れる鯉は痩せているのだが、今年の鯉は脂がのっており、それは越冬したものではないかとの見方がある。そうなるとアニサキスのリスクが高まる。 水温上昇なども関係しており、アニサキスの母体となる鯨やイルカも多くなっており、食中毒が広がりやすい環境になっている可能性が高い。 アニサキスが食中毒として取り扱われるようになったが、手洗いや滅菌といった対策では防げるものではなく、調理中にいかに発見し、除去するかということではしか防げない。有効な対策が、冷凍するか、加熱するかのどちらかしかないということになっており、旬の特別感を生の刺身が味わうという食文化には逆風となり、鯉の消費も落ち込む。 アニサキスが魚の内臓から筋肉に移動することで、身に入ってしまうことが食中毒につながっている。では、この特性や生態を研究するという動きを厚生労働省も進めている。研究の成果に期待したい。 2012年に食中毒に認定され、医師から保健所に報告義務が必要になったことで件数は増加しているが、報告がされていない可能性も否定できない。これでは問題の本質が違ってしまうだろう。消費者にとって必要な情報がどういったことなのかということをもっと考えていかなければならない。魚にはアニサキスに限らず寄生虫は付き物であり、それが危険なのか、適切な処置をしているか、安心して食べてもらうために何に注意すべきか、情報をしっかり提供することも行っていきたい。 営業停止の行政処分については、アニサキスに関しては、器具の消毒や、清掃といったことでの指導を受けても、リスクが減らせないため、営業していない様子を消費者に見せるという単なる見せしめ的な処置にも見える。営業前に指導を行うことで、0日の営業停止という考え方もできるだろう。 ブラックライトを使ってアニサキスを発見しやすくするという機械もあるが、現場の調理としては現実的ではない。売場でお客様が買おうと思っている商品のセルフチェックとして使ってもらえるようなことで少しでも安心を感じてもらえるような対策としては使えるかもしれない。そういった風評被害を軽くしていく動きは必要だろう。 			

- ・ マイクロ波で殺菌するという機械もあるが、身が焼けるためという問題がある。機械メーカーもそういった対策への商品開発を行っているようで、さらに加速していくようだ。
- ・ 黒潮町にも協力してもらい、水産庁に説明と陳情にあがっている。各省庁との連携をとっていくことが簡単ではないが、働きかけを行っていくことは行っている。

意見まとめ：新鮮な鰹をお届けする、高知の魚がおいしい、とりわけ鰹はおいしいのだということを伝えていくことと、安全であるためにも温度管理や鮮度への注意を怠らなければ、大きな流れとしては維持できるだろうが、魚離れを助長する動きに対して我々がもっとできることがあるはずである。高知の礎にもなっている鰹文化を守りながら、攻めどころも研究していく。

2. 8 / 2 2 幹事会での報告内容の共有と検討

① 条例制定に向けた動き

- ・ ひたちなか市に魚食条例があるが、これはカツオ研究の第一人者である仁平さんにリードされて 30 年前に制定された条例でもある。内容は、コンパクトだが、理念的なものであり、あまり反対が出るようなものでもない。高知でもこういった条例を作ってはどうかという話があり、消費漁業分科会が担当してほしいという幹事会での要望を受けた。本分科会にて、会員と協議を行った。
- ・ 条例は議会にて決議し、制定されるため、県議会への投げ込みを行っていく必要であり、議員へのアプローチを行っていく必要がある。
- ・ 「カツオの日」をいつにするといったことや、何をやっていくかということは、条例制定後に決めていきたい。

(以下、意見交換)

- ・ 鰹以外の魚種を推している市町村もあるだろうから、様々な魚種がいるなかで鰹を中心に、議員に推してもらう方法がいいかと思うが、そのためにも、条例の中身については、県民会議が準備したものを提示する必要がある。要望書のようなものが必要になる。議員にも勉強してもらって、中身を作っていたほうがいいのではないだろうか。
- ・ カツオ県民会議が取り組んでいる方向性があったほうがやりやすい。
- ・ 県がやってくれたほうが市町村はやりやすいという仕組みがある。
- ・ ひたちなか市の例では、条例が出来たことで、関連イベントがやりやすくなっている。鰹も県魚として 30 年であり、こういう節目で制定しようという動きがいいように思える。
- ・ 条例を作ってどうするかということが見えてこないため、そこから考えて、制定し、議員に持ちかけるといった話だと、負担も大きく、分科会では引き受けきれないのではないだろうか。
- ・ 条例をつくり、魚食やイベントが広がっていく機運を作っていくことに対しては賛成ながらも、分科会で条例をつくっていくために様々な調整を行っていくことは、膨大な労力も予想されるため実際には進んでいかないのではないかと不安の声がある。一旦、幹事会に状況を伝えたくて、改めてできることがあれば受け持つ方向で検討する。

② ペンシルカツオの流通問題

- ・ 日本が輸入しているという状況あるなかで、該当商品の不買運動などの動きを高知から起こせないか検討したいという意見もあったが、正しいかどうかを一辺倒には判断できないなど難しい課題もあるため、各業界で行動を一致させるには強い力も必要となる。優先順位の高い問題として引き続き注視していく。

③ 鰹マイスター（食文化分科会）資格制度

- ・ お店向けの資格について検討中。基準は緩めに設定している。料理人を対象にしているが、検定試験があるわけではないため、推薦書をつけてもらうなどを検討している。一般者向けのマイスターは枕崎式を検討しているが、こちらは問題も難しいため、調整が必要。この資格の運用や維持についての課題も多いが、準備を進めていっている。

④ 黒潮町佐賀もどりカツオ祭り (10/13)

- ・ 中土佐町のかつお祭りで行ったシール配布や写真撮影などは高知銀行が担当してくれる予定である。

⑤ 豊かな海づくり大会 (10/27、28)

- ・ 大々的な行事として準備が進んでいっている。
- ・ よさこい SUNNYS が参加予定。ブースが決まってないためやりたい企業を募っている。

⑥ 消費・漁業分科会 野市小学校での食育活動。

- ・ 小学生にカツオ授業を行った。今回の試食はアニサキスへの配慮として、タタキで行ったが、好評だった。
- ・ 魚食や食育活動は県や各団体も実施しているため、情報を一元化して発信する動きを作れないか考えたい。

⑦ 予定されている高知城歴史博物館講座

- ・ 第3回：魚を食べる一鯉の食文化 9月22日(土) 10:00~11:30

3. 次回予定

10月後半で予定。改めて発信する。

以上