平成 27 年度 事業報告

公益財団法人食の安全・安心財団

平成27年度事業報告

公益財団法人食の安全・安心財団(以下、財団)は、我が国の食の安全の向上及び食に対する社会の信頼の確保に資するため、その活動の目的をステークホルダー間の異なる立場・意見の調整を行うこととし、活動の中心をリスクコミュニケーションの研究と実施としている。

平成27年度は、トランス脂肪酸に関する米国食品医薬品局(FDA)の決定や加工肉及び赤肉の発がん性に関する国際がん研究機関(IARC)の発表など、食の安全にかかわる問題が海外からの情報として伝えられた。また、遺伝子の変化による新型ノロウイルスが確認されたことから、ノロウイルスによる食中毒の大流行の可能性について厚生労働省から警戒情報が出された。さらに、本年1月に発覚した、廃棄物処理業者に引き渡された廃棄食品が、食品として流通して小売店等で販売されるという事件は、食に対する消費者の

食品表示制度については、食品表示ルールを一元化した「食品表示法」が、 平成27年4月1日に施行され、本年4月1日には、同法に基づく製造所固 有記号のルールが改正された。また、景品表示法による課徴金制度が、本年 4月1日からスタートしている。

信頼を再び損なうこととなり、廃棄食品の不正流通に向けた対策が検討されて

さらに、環太平洋パートナーシップ協定(TPP)の大筋合意に伴う国内対策として、加工食品の原料原産地表示の拡大に向けた議論も開始されている。 財団は、これら諸課題に対しては、積極的に情報を収集するとともに、適切な情報提供に務めてきた。

1. 食の安全・安心にかかわる諸問題と対応

いる。

(1) 新食品表示法の施行と外食等におけるアレルギーの自主的表示

食品表示ルールを一元化した「食品表示法」が、平成27年4月1日に施行された。

さらに、表示責任者である製造者若しくは販売者に加え、製造所を併記することを原則とする固有記号のルールが、本年4月1日から施行された。

中食・外食の表示は、JAS法と同様に義務の対象とはされていないが、 法案を審議した衆参の「消費者問題に関する特別委員会」において、中食・ 外食のアレルギー表示の在り方については速やかに検討に着手することを 求める附帯決議がなされ、消費者庁は、平成26年4月21日に「外食等に おけるアレルゲン情報の提供の在り方検討会」を設置し、同年12月に、法 による義務化ではなく事業者の自主的な取組を推進するべきとする中間報告を取りまとめた。

アレルゲン情報は、食物アレルギー患者にとって極めて重要であり、正確であることが求められる。消費者庁の中間報告を踏まえて、財団では、事業者の自主的な取組を推進する立場から、関係団体と連携して幅広い関係者の参加による議論を深めるため、一般社団法人日本フードサービス協会(JF)、一般社団法人日本惣菜協会(惣菜協会)と財団で構成し、全国飲食業生活衛生同業組合連合会(全飲連)の協力で運営する「外食・中食産業等食品表示適正化推進協議会(適正化協議会)」に「外食等におけるアレルゲン情報推進検討会」を設置、自主的推進に向けて具体的な検討を開始した。

- ○外食等におけるアレルゲン情報推進検討会
 - 第一回検討会 平成27年8月11日 JFセンター会議室 (検討委員)

座長 今井 孝成 (昭和大学医学部小児学講座 講師)

阿南 久 (一般社団法人消費者市民社会をつくる会 理事長)

小城 哲郎 (全国飲食業生活衛生同業組合連合会 専務理事)

関川 和孝 (一般社団法人日本フードサービス協会 専務理事)

園部 まり子(NPO アレルギーを考える母の会 代表)

丹 敬二 (NPO 食物アレルギーパートナーシップ 事務局長)

野村 一正 (財団副理事長 千葉科学大学大学院 教授)

服部 佳苗 (NPOALサインプロジェクト 理事長)

藤木 吉紀 (一般社団法人日本惣菜協会 専務理事)

森田 満樹 (消費生活コンサルタント)

オブザーバー参加 農林水産省・消費者庁 担当官

- ・外食等におけるアレルゲン情報の提供に関するアンケートの実施 JF、惣菜協会、全飲連(東京・京都)の会員を対象にアンケートを実施(平成 27 年 10 月~11 月)
- ・第2回検討会 平成28年3月10日 JFセンター会議室 アンケートの結果を踏まえて、外食等におけるアレルゲン情報の あり方について意見を交換。
- (2) 景品表示法の改正と課徴金制度の導入

政府は、ホテルや百貨店、レストラン等において、メニュー表示と異なった食材を使用して料理を提供していた事案は「日本の食」に対する国内外の信頼が揺らぎかねない事態として、①事業者の表示管理体制の強化、②消費者庁を中心とする国における体制強化、③都道府県知事の権限強化、④課徴金制度の導入に係る検討規定を主な内容とする「不当景品類及び不当表示防止法の一部を改正する法律案」を改正し、平成26年12月1日から施行されたが、さらに景品表示法に課徴金制度を導入するための法改正を行い、平成27年4月1日に施行された。

財団では、法律改正の発端がメニュー表示問題であったことから、J Fと連携し、新しい表示制度について解説するとともに、一般消費者、 JF会員からメニューに関する問い合わせに対応するため、JFと財団 が連携して「JFメニュー表示相談センター」を設置(平成 26 年 4 月 1 日)し、事業者からの相談に対応している。

- J F 北海道ブロック協議会(平成27年8月4日、ACU) 「新しい食品制度について」 中村事務局長
- J F メニュー表示相談センター これまで、メール、電話等で寄せられた161件(うち平成27 年度58件)の相談に対応

(3) 食品の異物混入問題について

外食における異物問題は、当該事業者のみならず外食業界として深刻に受け止められ、消費者の信頼回復に向けての対策を一層強化する契機となった。 食品への異物混入問題は、これまでもたびたび発生し、従来から健康被害の可能性のある異物混入については、事業者から所轄の保健所に連絡の上、必要な指導を受けることになっている。

しかしながら、異物混入の防止は食品業界において永遠の課題であり、撲滅を目指して努力を継続しても、これを全くなくすことは極めて困難な問題でもある。加えて、外食は、その場で調理して消費者に提供するという環境から、異物の混入経路も多様で、必ずしも原因が特定できない事例も多数みられるのが実態である。さらに、個人間のコミュニケーションとして普及したソーシャルネットワーク(SNS)のユーザーは急増の一途をたどり、外食産業においては信憑性が確認出来ない異物混入の画像や従業員の悪ふざけによる投稿など、無視できないリスクとなっている。

財団では、ホームページ等を通じて異物混入問題に対する冷静な対応を呼

びかけるとともに、JFと連携し、全国地区で開催されたブロック協議会でSNS時代の危機管理についての情報を提供した。

○JFブロック協議会

「ソーシャルメディア時代の外食企業の危機管理」野村副理事長

- ・近畿ブロック (7月22日、大阪・天満研修センター)
- ・北越ブロック (7月28日、ホテル金沢)
- ・東北ブロック (8月18日、TKP ガーデンシティー仙台)
- ・九州ブロック (8月20日、TKP 博多駅前ガーデンシティー)
- ・中国・四国ブロック(8月21日、岡山全日空ホテル)
- ・東海ブロック (9月 1日、TKP ガーデンシティー名古屋)

(4) 「食品事業者の5つの基本原則」の改訂について

農林水産省は、食品事業者のコンプライアンス意識向上のための「道しるべ」として平成20年に策定した「『食品業界の信頼性向上自主行動計画』策定の手引き~5つの基本原則~」(食品事業者の5つの基本原則)の改訂版を作成し、平成28年1月22日に公表した。

改正にあたり、農林水産省は、昨今の食品に関する様々な事案や SNS の普及などの課題を踏まえ、関係者が昨今の事案を振り返り、企業のあり方、考え方と「食品事業者の5つの基本原則」について議論し、関係者で共有し、普及していくこととするため、食品業界団体、消費者団体、マスコミ、有識者で構成する意見交換会を開催した。(平成27年6月~10月)

意見交換会では、課題解決に当たっては、食品事業者が取り組むだけでなく、消費者を含めたフードチェーンとマスコミなど関係者全体で認識を共有し、それぞれの役割に取り組むことが重要という議論が行われ、関係者に期待する取組が、意見交換会からのメッセージとして提示された。

また、増加する事業者の自主回収件数について、「人の健康を損なうおそれがなく、法令違反でないものについては、基本的に回収の必要はない」とする基本的考えを示した上で、「企業の経営判断で回収を行う場合には、必要以上の製品回収の実施が食品ロスを発生させることを認識し、事案ごとに検討し、対応を決定する」としている。

財団では、ホームページ等を通じて「食品事業者の5つの基本原則」の改 訂内容を紹介するとともに、JFと連携し、4月からスタートする景表法の 課徴金制度、食品表示法の製造所固有記号のルール改正と併せ、全国地区で 開催されたブロック協議会で情報を提供した。

○JFブロック協議会

「食品事業者の5つの基本原則の改訂等について」中村事務局長

- ・東海ブロック (2月 2日、名古屋・TKP ガーデンシティー)
- ・北陸ブロック (2月16日、ホテルラングウッド新潟)
- ・近畿ブロック (2月24日、大阪・天満研修センター)
- ・中国・四国ブロック(3月4日、ひろしま国際ホテル)
- ・北海道ブロック (3月15日、京王プラザホテル札幌)

(5) 食の安全に関わる情報への迅速な対応

食の安全に関わる情報は世界から発信され、我が国にも大きな影響を 与えている。

消費者は、これら情報を主にメディアを通じて知ることになるが、時に過剰な報道が消費者に必要以上の不安を与える例もみられる。

財団では、食の安全に関わる報道について、信頼できる機関の見解をホームページやJFと連携した緊急情報(JFニュースレター)等で紹介するなど、正確な情報提供と冷静な対応を呼びかけた。

- ○トランス脂肪酸に関する米国食品医薬品局 (FDA)の決定 「アメリカがトランス脂肪酸の使用を禁止する」との報道(6月17日) について、
 - ①FDAの決定は、トランス脂肪酸が多く含まれる部分水素添加油脂が、従来から使われており安全が確認されている物質(GRAS)ではないとして、2018年以降も食品に使用するためにはFDAの承認が新たに必要としたこと
 - ②日本と米国では脂肪やトランス脂肪酸の摂取量には大きな差があること、(アメリカ:2.2%、日本:0.3%)、WHOでは、心血管系疾患のリスクを低減し、健康を増進するための目標として、トランス脂肪酸の摂取を総エネルギー比1%未満に抑えるよう提示しており、大多数の日本国民の摂取量は、WHOの目標を下回っていること

等とする食品安全委員会と農林水産省の見解を情報として提供した (財団ホームページ、JFニュースレター)。

○ノロウイルスを原因とする食中毒への警戒

ノロウイルスによる食中毒は、年間食中毒患者数の約5割を占める ことから、食品事業者は、施設の衛生管理や従業員の健康管理などに より、その予防に務めているが、ノロウイルスは、保菌者による人から人への感染か食品を介しての中毒によるものか特定が難しく、事業者はその対策に苦慮している現状にある。

ノロウイルスによる食中毒の発生件数は、毎年 10 月から増えはじめ、 11 月に急増する傾向があり、発生原因の多くは調理従事者を介したも のとなっている。

食中毒患者数及び事案数ともに過去最大となった平成 18/19 年シーズンは、ノロウイルス (GII.4) の変異株が広まったことから大流行となったが、今シーズンのノロウイルス食中毒事例では、これまで検出例の少ない遺伝子型 (GII.17) が検出されていることから、厚生労働省は、大流行の可能性があるとして注意を呼びかけている。

財団では、ノロウイルスによる食中毒への警戒を呼びかける(財団ホームページ、JFニュースレター・平成27年9月24日)とともに、ノロウイルスによる食中毒をテーマに、有識者を招いた意見交換会を開催(10月28日)した。

- ○加工肉及び赤肉の発がん性に関する国際がん研究機関(IARC)の発表 WHOの下部機構であるIARC(国際がん研究機関)が加工肉等 に発がん性があるとする研究結果を公表したとの報道(10月26日)に ついて
 - ① I AR Cは、加工肉を「ヒトに対して発がん性がある」、赤肉(牛肉、豚肉、羊肉などを指し、日本語でいう霜降り肉の対義語ではない)を「ヒトに対しておそらく発がん性がある」に分類すると発表したが、I AR Cの分類は、「発がん性を示す根拠があるかどうか」を重視しており、ハザードの毒性影響の強さやばく露量が及ぼす影響(定量的な評価)はあまり考慮されていない。
 - 一方で、肉は重要な栄養源としてのメリットがあることを認めて いる。
 - ②今回の評価をもって、「食肉や加工肉はリスクが高い」と捉えることは適切ではなく、食品のヒトの健康への影響については、リスク評価機関における十分なデータに基づいたリスク評価を待たなければならない。
 - ③日本の食品安全委員会は、「健康な食生活を送っていくためには、 様々な情報に振り回されず、多くの種類の食品をバランスの良く 食べることが大切です」としている。
 - 等とする食品安全委員会と国立研究開発法人国立がん研究センター

の見解を情報として提供した(財団ホームページ、JFニュースレター)。

(6) 廃棄食品不正流通問題

外食事業者が、異物混入の可能性から廃棄処理を依頼したビーフカツが、廃棄物処理業者を通じて食品として流通・販売されていた問題は、 当該外食事業者以外の大手食品加工業者や流通業者の商品にも拡大するなど、食の安全を脅かす深刻な問題に発展した。

本件は、運搬から最終処理まで、廃棄処理に係わる各段階の事業者が、 その役割を履行した管理記録(マニフェスト)により確認する廃掃法の 仕組みが機能しなかったことから、排出事業者だけでなく、行政及びフ ードチェーンを通じた対策が求められることとなった。

再発防止に向け、環境省は、行政の検査・監視を強化するとともに、 廃棄物処理業者に対しては、処理状況の積極的な情報公開を求め、優良 事業者の育成・拡大を図るとしている。他方、食品の排出事業者に対し ては、廃棄物食品をそのまま食品として販売することが困難となるよう な措置を求め、不正流通防止のためのガイドライン作成など新たな対策 の強化を進める方針だ。

農林水産省の調べでは、年間約642万トンの食品が、本来食べられるにもかかわらず捨てられているとしている。廃棄物の削減は、製造、流通、外食など食品関係事業者が消費者の理解と協力を得ながら連携して進めていく必要があり、財団としても関係団体と協力し、情報の収集発信に努めることとする。

(7) 環太平洋パートナーシップ協定(TPP)対策としての原料原産地表示

TPP交渉が、昨年10月5日の米国アトランタ交渉における閣僚会議で大筋合意をみたことから、11月25日、政府は総合的なTPP関連政策大綱を決定した。

大綱では、食の安全・安心にかかる対策として

- ・食の安全・安心を守るための輸入食品の適切な監視指導を徹底する ための体制強化に努める
- ・原料原産地表示について、実行可能性を確保しつつ、拡大に向けた 検討を行う
- 残留農薬・食品添加物等の規格基準の策定を推進する
- ・ TPP協定締結後、食の安全に関する技術的協議等の場で適切に対応する。

としている。

加工食品の原料原産地表示の拡大については、1月に、消費者庁と農林水産省の主催による「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」が設置され、検討が開始されている。この検討会の議論とは別に、政治の場においても議論が行われており、すべての加工食品を対象に原料原産地表示を導入するため、従来は認められていなかった「輸入品」等の「おおくくり表示」や「国産または輸入品」等の「または表示」を認めるという案も浮上している。

財団では、消費者に対する有益情報の必要性を十分認識しつつ、事業者の自主的な対応等、実行可能性を踏まえた現実的な対応を促進するため、関係団体とも連携して情報の収集に努めている。

2. 食の安全・安心に関わるリスクコミュニケーションの実施 意見交換会の開催

① 第 18 回意見交換会

「ノロウイルス対策の現状と課題~今年は厳重な警戒が必要です~」

ノロウイルスを原因とする感染性胃腸炎は冬場に多く発生し、大規模な食中毒になりやすいことから、食品事業者は、施設の衛生管理や従業員の健康管理などにより、その予防に務めている。しかし、ノロウイルスは、保菌者による人から人への感染か食品を介しての中毒によるものか特定が難しく、事業者はその対策に苦慮している現状にある。さらに、本年は、遺伝子の変化によりヒトが免疫を持たない新たなウイルスの感染がみられるなど、今年は平成18年から19年にかけての大流行に並ぶおそれがある。

このため、今年流行がみこまれるノロウイルスの特徴、現場におけるノロウイルス対策の在り方、感染が疑われる事態が発生した場合の対処方法等について、専門家の解説を踏まえて関係者と意見を交換し情報を共有した。

- □日 時 : 平成27年10月28日(水)14:00~16:30
- □会場:ベルサール半蔵門 イベントホールA
- □参加人数:403名
 - ○講演

「ノロウイルスによる食中毒の現状と予防」

山本 茂貴 氏(東海大学海洋学部水産学科食品化学専攻教授、

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会部会長)

「現場からみたノロウイルス食中毒・感染症対策の現状」

谷口 力夫 氏 (サントリービジネスエキスパート株式会社品質保証本 部顧問、元杉並区杉並保健所生活衛生課食品衛生担当総括係長)

○会場参加者との意見交換

梶原 則夫 氏 (厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課 食中毒情報管理室 室長補佐)

髙戸 良之 氏 (シダックス株式会社 総合研究所課長)

谷口 力夫 氏 (講演者)

三牧 国昭 氏 (株式会社すかいらーく コーポレートサポート本部

品質管理グループ食品衛生専門官)

山本 茂貴 氏 (講演者)

[コーディネーター]

唐木 英明 (東大名誉教授、財団理事長)

②第19回意見交換会

「検証:BSE 発生から15年-その経緯と教訓-」

平成13年9月に日本でBSEが発見されてから15年目になる。BSEは消費者に不安を与え、食の安全・安心に対する関心を高め、畜産農家や牛肉を扱う事業者が大きな打撃を受けるなど深刻な社会問題となったが、他方で食品安全委員会の発足など食品安全行政の見直しを促し、当財団の活動の原点ともなった。

牛肉に対する当初の不安は「全頭検査」という科学的根拠に乏しい魔法の言葉を信ずることで落ち着くかにみえた。しかし、2003 年 12 月に米国で BSE が発見されると米国産牛肉に対する不安に変わり、輸入再開の条件として日本側が要求した全頭検査を米国が拒否したことで反米感情が高まり事態は紛糾した。そして、BSE 問題は検証も反省もないまま忘れられようとしている。この機会に改めて BSE 問題、特に全頭検査に関するリスクコミュニケーションを中心に経緯を明らかにして検証し、大きな混乱を繰り返さないための教訓をくみ取ることを目的に、この問題に深く関わった方々を招いて意見交換会を開催した。

□日 時 : 平成27年12月14日(水)14:00~17:00

□会 場 :ベルサール半蔵門 イベントホールA

□参加人数: 365名

○パネルディスカッション「激論! BSE問題の経緯と教訓」

【パネリスト】

赤羽 一嘉 氏(衆議院議員)

安部 修仁 氏(前一般社団法人日本フードサービス協会会長)

梅津 準士 氏(元食品安全委員会事務局長)

小澤 義博 氏(国際獣疫事務局(OIE)名誉顧問)

小出 重幸 氏(科学技術ジャーナリスト会議会長)

日和佐信子 氏(元消団連事務局長)

福田 久雄 氏(元米国大使館農務部首席政策顧問)

吉川 泰弘 氏(食品安全委員会専門委員)

(元肩書きはBSE問題に関わった当時の主な役職)

[コーディネーター]

唐木 英明 (東大名誉教授、財団理事長)

[会場からの参加者]

小野寺 節 氏(内閣府食品安全委員会専門委員、東京大学名誉 教授)

城島 光力 氏(元財務大臣)

見上 彪 氏(元内閣府食品安全委員会委員長)

道野 英司 氏(厚生労働省医薬・生活衛生局 監視安全課長)

③第20回意見交換会

「地域資源から地方創生を考える意見交換会

~地域食材の需要創造に向けた実需者と生産者の連携~|

昨今、人口減少・地域間の経済格差等を背景に、地域活性化が喫緊の課題となっている。地域資源、なかでも伝統野菜あるいは特産品は地域の産地形成に寄与する可能性が大きいと考えられ、これら地方の食材は地域振興の大きな要として期待されている。しかしながら、担い手不足、耕作放棄地・遊休農地等の増加、農業技術継承の課題など、伝統野菜など地域特産品の栽培・加工が継続して実施されるには大きな壁も存在する。消費者の国産嗜好の増加等も背景に、食品事業者の皆様にとって、国内産地との関わり方は、その地域における食文化の把握とともに、今後ますます重要な課題となっていくと考えられる。

そのため、地域食材の掘り起しを起点とした産地と実需者の連携事例から、地域における現状と今後の持続的発展に向けた課題、今後、どのようなことが必要なのか、そして、生産者と実需者の連携を通じ、地方食材が地域に根付き地域の活性化へと発展していくには、どのような仕組みが必要なのかについて、幅広い関係者と情報を共有するとともに意見交換を目的として開催した。

□日 時 : 平成28年3月16日 (水) 14:00~16:30

□会場:世界貿易センタービル38階「フォンテーヌ」

□参加人数:91名

○講演

『6次産業化の取り組みでチャレンジ!!徳島産』

林 香与子氏 (株式会社マルハ物産 代表取締役会長)

『野菜の中身を評価し伝統野菜(地方食材)を販売する』

丹羽 真清氏 (デリカフーズ株式会社 代表取締役)

『京都ブランドの確立に向けた取組み』

山田 敏之氏 (こと京都株式会社 代表取締役)

『「京野菜」の新たな戦略』

髙橋 拓児氏 (京都料理芽生会 株式会社木乃婦 代表取締役) 『日本のとろろ文化と日本の農業に貢献する』

根岸 榮治氏 (株式会社ねぎしフードサービス 代表取締役)

○後援者のパネルディスカッションと会場参加者との意見交換 コーディネーター

唐木 英明 (財団理事長、東京大学名誉教授)

3. 調查 · 研究事業

外食産業市場規模、品質管理の向上、生産連携による信頼確保等に関する調 ・研究事業を実施した。

(1) 外食産業総合調査研究事業

外食産業市場規模推計(6月公表) 食の外部化率、外食率の推計(6月更新) (参考)

「外食産業データ集」のための 2015 年の各種経済統計データの収集を 行った。なお、配本については、編集方針を検討後 2015 年版・2016 年版 と合併号も視野に配本予定 (平成 28 年 6 月頃)

(2) 農林水産省補助事業

「国産食材利活用情報提供支援事業」

本事業は、未利用地域食材の加工用需要等の新市場開拓による利用促進を図るため、①新規商材として期待できる少量生産地域農産物の発掘と新たな市場流通ルートの開拓と普及、②生産者と実需者等が連携して取り組んでいる事例の実態調査を通じて、流通事業者、外食・中食事業者

に向けて国産食材の利用推進に寄与することを目的としている。

本年度は、産地の実情を把握するための現地調査、未利用食材の利用促進の可能性に向けた生産者・事業者のアンケート調査等を実施し、流通及び外食・中食事業者等の産地との関わり方等、産地との実需者の連携の成功事例から課題を抽出するとともに、実践的な情報を提供することにより、外食・中食等における国産食材利用推進に寄与するものである。

【国産食材利活用情報提供支援事業 検討委員】

伊藤 秀雄 (有限会社伊豆沼農産 代表取締役)

笠原 節夫 (公益社団法人日本農業法人協会 副会長)

○木立 真直 (中央大学商学部 教授)

近藤康子 (独立行政法人農畜産業振興機構 副理事長)

◎生源寺眞一 (名古屋大学農学部 教授)

高山 幸久 (株式会社ライフフーズ 顧問)

野口 一男 (株式会社人形町今半 取締役総調理長)

福島 光広 (わらべや日洋株式会社 商品本部購買部長)

藤木 吉紀 (一般社団法人日本惣菜協会 専務理事)

藤田 寛 (東京シティ青果株式会社 専務取締役)

星 亮 (ロイヤル株式会 社購買部部長)

(○は座長 ○は座長代理 五十音順)

【検討委員会の開催】

- ○第1回検討委員会(7月24日 於:JFセンター会議室)
- 1)検討委員会の設置について
- 2) 平成27年度事業計画について
- 3) 平成27年度の事業の進め方について
- ○第2回検討委員会(3月8日 於:JFセンター会議室)
- 1)調查報告
 - ・アンケート調査(外食・中食事業者/生産者/消費者)
- 2) その他
- ○第3回検討委員会(3月11日 於:JFセンター会議室)
- 1)調查報告(食材事例·現地調查)
- 2) 報告書とりまとめ論点

3) その他

【ヒアリング委員会の実施】

- ○第1回ヒアリング委員会(1月25日 於:JFセンター会議室)
- ・「日本の食文化:その歴史的展開」 (国士舘大学21世紀アジア学部教授 原田信男氏)
- ・「京都ブランドの確立に向けた取組み」 (農業生産法人こと京都㈱代表取締役 山田敏之氏)
- 「伝統野菜の存続に向けた取組み」(会津の伝統野菜を守る会山平会津若松青果株式会社課長 白井芳之氏)
- ○第2回ヒアリング委員会(2月5日 於:JFセンター会議室)
- ・「日本のとろろ文化と日本の農業に貢献する」 (株式会社ねぎしフードサービス代表取締役 根岸榮治氏)
- ・「野菜の中身を評価し伝統野菜(地方食材)を販売する」 (デリカフーズ株式会社代表取締役 丹羽真清氏)
- ・「『京野菜』の新たな戦略」(京都料理芽生会 株式会社木乃婦代表取締役 髙橋拓児氏)

【現地調査の実施】

- 1)福島調査(9月30日)
- ・会津の伝統野菜を守る会(福島県会津若松市山平会津若松青果株式会社)
- ・中食事業者による地域食材利用事例 (福島県本宮市 株式会社アイソニーフーズ福島)
- 2) 広島・島根調査(10月14日広島、15日島根)
 - ・広島レモン産地とマクドナルドの連携事例 (広島県 JA 広島果実連)
 - ・伝統野菜「津田かぶ」 (島根県 JA しまねくにびき地区本部)
 - ・伝統野菜「出西生姜」 (島根県出西生姜組合)
- 3) 北海道調査(11月8・9・10日)
 - ・株式会社ラムラの地域連携事例(幌加内町株式会社ほろかない振興公社)
 - ・伝統野菜きゃべつ「札幌大球」(石狩市高田ファーム)
 - ・中食事業者による地産地消の取組み事例 (小樽市だるま食品株式会社)
 - ・伝統野菜たまねぎ「札幌黄」(札幌市 J A さっぽろ)
- 4) 秋田・山形調査(11月26日秋田、27日山形)

- ・地域特産品「やまのいも」(秋田県大館市 J A あきた北)
- ・地域特産品「松館しぼり大根」(秋田県鹿角市松館地区)
- ・株式会社ねぎしフードサービスの産地連携事例 (山形県庄内町株式会社 マルハチ)

4. 理事会・評議員会、委員会の開催について

- ◆平成27年度第1回定時理事会
 - □日 時:平成27年6月4日(木)
 - □場 所:JFセンター会議室
 - □議 事:○平成26年度事業報告及び決算報告について
- ◆平成27年度定時評議員会
 - □日 時:平成27年6月23日(火)
 - □場 所:JFセンター会議室
 - □議 事:○平成26年度事業報告及び決算報告について
 - ○平成27年度事業計画及び予算について
 - ○任期満了に伴う理事・監事の選任及び評議員の補選に
 - ついて

◆理事会

- □日 時:平成27年6月23日(火)
- □場 所:JFセンター会議室
- □議 事:○理事の改選に伴う役員の互選について

◆理事会

- □日 時:平成27年12月4日(金)
- □場 所:JFセンター会議室
- □議 事:○平成27年度前期活動報告について

◆評議員懇談会

- □日 時:平成27年12月4日(金)
- □場 所:JFセンター会議室
- □議 事:食の安全・安心にかかわる諸問題について

◆理事会

□日 時:平成28年3月31日(木)

□場 所:JFセンター会議室

□議 事:○平成27年度活動報告について

○平成28年度の事業計画案について

○平成28年度の予算案について

○平成28年定時評議員会の開催について

◆評議員懇談会

□日 時:平成28年3月31日(木)

□場 所:JFセンター会議室

□議 事:○平成27年度活動報告について

○平成28年度の事業計画案について

○平成28年度の予算案について

○平成28年定時評議員会の開催について