

平成 2 2 年度

第 1 回東京都食品安全審議会検討部会

日 時：平成 2 3 年 1 月 1 2 日（水）午後 1 時 3 0 分～
場 所：東京都庁第一本庁舎 3 3 階 特別会議室 N 1

午後 1 時 3 0 分開会

【廉林食品監視課長】 大変お待たせいたしました。定刻となりましたので、ただいまから東京都食品安全審議会第 1 回検討部会を開催させていただきます。

私、福祉保健局健康安全部食品監視課長の廉林でございます。後ほど部会長を選出させていただきますまでの間、司会を務めさせていただきます。どうぞよろしくお願いをいたします。

部会の委員の皆様におかれましては、西島会長とご相談の上、選出をさせていただきました。快くお引き受けいただきましてありがとうございます。また、本日、臨時委員として初めてご出席された委員の皆様のお机の上には委嘱状を置かせていただいております。ご確認くださいませようお願いをいたします。

まず、本部会の審議内容についてでございますが、配付いたしました資料、また委員のご発言を記録いたしました議事録を含め原則公開となっておりますので、ご承知おきください。また、資料の取扱いにつきまして支障のある場合には、その都度お諮りをさせていただきますので、よろしくお願いいたします。

それでは、委員の皆様の出席状況について確認をさせていただきます。

本会は、東京都食品安全審議会規則第 6 条により、委員の過半数の出席がなければ開催することができないとなっております。ただいまご出席の委員は 11 名でございます。委員総数 12 名の過半数に達しておりますので、定足数を満たしていることをご報告申し上げます。

続きまして、本日は初めての検討部会ということでございますので、委員の皆様をご紹介させていただきたいと思っております。お手元の次第が書いてございます資料を 1 枚めくっていただきますと、委員の名簿がついてございます。この名簿に従いましてご紹介をさせていただきます。

公募委員の石原委員でございます。

【石原委員】 石原でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 元東京都衛生局薬務部長の大屋委員でございます。

【大屋委員】 大屋でございます。よろしくお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 東京ふぐ料理研究会理事、岡本委員でございます。

【岡本委員】 岡本です。よろしくお願い致します。

【廉林食品監視課長】 東京大学、交告委員は本日ご欠席でございます。

社団法人フードサービス協会常務理事、関川委員でございます。

【関川委員】 関川でございます。よろしくお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 東京都水産物卸売業者協会副会長、関本委員でございます。

【関本委員】 関本でございます。

【廉林食品監視課長】 社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会食生活特別委員会委員長、戸部委員でございます。

【戸部委員】 よろしく申し上げます。

【廉林食品監視課長】 東京海洋大学教授、長島委員でございます。

【長島委員】 長島です。よろしくお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 東京ふぐ料理連盟会長、真貴田委員でございます。

【真貴田委員】 真貴田でございます。どうぞよろしくお願ひします。

【廉林食品監視課長】 東京築地魚市場ふぐ卸売協同組合理事長、町山委員でございます。

【町山委員】 町山です。よろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 東京都ふぐ取扱業組合連合会会長、矢向委員でございます。
(矢向委員一礼)

【廉林食品監視課長】 東京消費者団体連絡センター事務局長、矢野委員でございます。

【矢野委員】 矢野でございます。よろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 以上、委員の皆様でございます。

もう1枚おめぐりいただきますと、事務局、東京都職員名簿がございます。ご紹介をさせていただきます。

健康安全部長、鈴木でございます。

【鈴木健康安全部長】 どうぞよろしくお願ひします。

【廉林食品監視課長】 食品医薬品安全担当部長、鈴木でございます。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 鈴木です。どうぞよろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 健康安全課長、村田は少し遅れて出席をさせていただきます。申し訳ございません。

食品医薬品情報担当課長、渡部でございます。

【渡部食品医薬品情報担当課長】 よろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 食品危機管理担当課長、田崎でございます。

【田崎食品危機管理担当課長】 田崎です。よろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 食品監視課乳肉水産係長、近藤でございます。

【近藤乳肉水産係長】 近藤です。よろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 食品監視課乳肉水産係主任、大政でございます。

【大政乳肉水産係主任】 大政でございます。よろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 改めまして、食品監視課長、廉林です。どうぞよろしくお願ひいたします。

それでは、議事に入ります前に、鈴木健康安全部長よりごあいさつを申し上げます。

【鈴木健康安全部長】 福祉保健局健康安全部長の鈴木でございます。本日、新年の何かとお忙しいところ、ご出席をいただきましてありがとうございます。皆様には、日ごろから東京都の食品衛生行政にご協力をいただいておりますことに御礼を申し上げますとともに、この検討部会の委員を快くお引き受けいただきまして、重ねて御礼を申し上げます。

昨年12月13日に開催をいたしました食品安全審議会におきまして、ふぐ加工品の規制の在り方について知事から諮問がありました。当日の審議会での審議の中で、この諮問事項につきましてはより専門的な検討が必要ということで、検討部会を設置し、具体的なご討議をお願いすることになりました。また、西島会長ともご相談をいたしまして、ふぐの流通の実態や有毒部位の処理技術など、詳しい方々に臨時委員として今回加わっていただくことといたしました。日本の食生活に深く根差した食材で

あるふぐですが、有毒部位を適切に処理しなければ、命にかかわるような重大な事故に結びつく危険性を持ち合わせていると。つい先日もそういう報道がございましたが、ご承知のとおりでございます。委員の皆様にはそれぞれ専門的な見地から、また都民の視点から、安全を確保しつつ、合理的にふぐ加工品を規制する在り方につきまして活発なご検討をお願いしたいと存じます。

最後に、都の食品衛生行政に関しまして、皆様方のご指導とお力添えを今後も賜りますようお願い申し上げます。ごあいさつとさせていただきます。どうぞよろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 それでは、ただいまから部会長の選出をお願いしたいと存じます。

審議会規則第6条によりまして、本部会には部会長を置くこと、また部会長は委員が互選することとなっておりますが、いかがいたしましょうか。

特にご発言がないようでしたら、事務局のほうからご提案をさせていただきたいと思ひます。親会の副会長であります大屋委員が部会委員としてご出席をいただいておりますので、部会長をお願いできればと考えておりますけれども、皆様いかがでしょうか。

(拍 手)

【廉林食品監視課長】 ありがとうございます。それでは、大屋委員に部会長をお引き受けいただきたいと思ひます。どうぞ部会長席にお移りいただきたいと思ひます。

(大屋委員部会長席へ)

【廉林食品監視課長】 それでは、早速でございますけれども、大屋部会長から一言ごあいさつをいただいて、以後の進行は部会長をお願いしたいと思ひます。よろしくお願ひをいたします。

【大屋部会長】 ただいま本部会の司会役を仰せつかりましたが、私はもとより微力でございますので、皆様のご協力、ご支援をいただきながら、また活発な議論を通じて、親会から付託されております事項について、その役割と責任を皆様とともに果たしてい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。

それでは、お手元の会議次第に従いまして、議事を進行させていただきます。最初に、昨年12月13日に開催されました親委員会の主な質疑内容について、事務局から説明をお願いいたします。

【近藤乳肉水産係長】 では、事務局から説明させていただきます。

説明の前に、資料について委員の皆様方に1点ご了承していただきたいことがございます。机の上にごございます委員限り資料ですが、「ふぐ加工品に係る全国の規制状況」ということで、東京都で身欠きふぐ、ふぐ加工製品について、各自治体における規制状況を調べましたが、自治体ごとに細かいところで規制の方法が違うため、正確にこちらの意図した回答が得られなかった部分も多少あります。全体的には、規制内容はこの集計のとおりですが、細かい部分で質問をさせていただきました各自治体の最終的な確認がとれておりませんので、この資料については配布の形はとらず、後ほど回収ということで委員の皆様のご了解を得られればと思っております。

【大屋部会長】 ただいま事務局から、机上に配付されております資料のうち、「ふ

ぐ加工品に係る全国の規制状況」についての資料は、各自治体の承認が得られていない等の理由から、会議が終了後、回収させていただくという提案がございました。この提案についてご了承いただけますでしょうか。

（「異議なし」の声あり）

【大屋部会長】 ありがとうございます。それでは、左の最上部に「委員限り資料」と記載されている資料につきましては、後ほど回収させていただきますので、ご協力よろしくお願いいたします。

それでは、続けて説明をお願いします。

【近藤乳肉水産係長】 ありがとうございます。

では、資料の説明をさせていただきます。

まず、お手元の資料、1ページの資料1をごらんください。今回の検討に当たりまして、概要を記載してございます。順番に説明させていただきます。

現行の規制についてですが、国では食品衛生法、都ではふぐの取扱い規制条例により行っております。国の規制につきましては、次の2ページ目、「現行の法令に基づくふぐの取扱いの規制について」をご覧ください。

国におきましては、食品衛生法の第6条で毒のあるふぐは原則販売が禁止されております。販売が認められる場合につきましても、法第6条、施行規則第1条で、人の健康を損なうおそれのない処理を行った場合に限られるという規定になっております。この処理につきましては、全国的な統一、運用を図るために、国から昭和58年に通知が出されており、その内容として食用とするふぐの種類、可食部位、及びふぐの取扱いについて規定されております。通知のふぐの処理に当たっての遵守事項は、「有毒部位の確実な除去等ができる」と都道府県知事等が認める者及び施設」に限ると示されております。これを根拠に、現在、各自治体においてそれぞれ条例・要綱等でふぐの取扱いについて規定しております。

各自治体における規定の状況ですが、資料の2ページの下のほうをご覧ください。こちらに記載しておりますが、自治体は今、都道府県だけではなく、政令市、中核市、いろいろ細かく分かれております。政令市、中核市におきましては、それぞれ所属する道府県の条例等をもとに規定しておりますので、ここでは都道府県単位でまとめさせていただきました。その中で、東京のように試験により免許を付与する形で規制を行っている自治体が20自治体、講習会等による資格で取扱いを認めているところが残り27自治体となっております。施設に対しての規制につきましては、さらに各自治体によって細かくなっており、東京のように認証制度から、食品の営業許可を持っているということで認めるという方法まで様々です。ここではわかりやすいように人の規制のところでもまとめさせていただきました。

では、続いて東京都の規制でありますが、次の3ページ目をご覧ください。

東京都におきましては、ふぐの調理師免許制度、ふぐ取扱所の認証制度の2つの柱から成り立っております。免許制度に関しましては、実技を含む試験の合格者にふぐ調理師免許を与えるとともに、ふぐの取扱いについてはこのふぐ調理師のみに限っております。認証制度につきましては、施設ごとに専任のふぐ調理師を置き、それに対して東京都が認証するもので、認証書の掲示も義務づけております。

下のほうにふぐ加工製品の販売を記載しておりますが、この2本柱の規制の例外としまして、有毒部位の除去等の処理が終わったもので、容器包装に入れられ、表示のされているふぐ加工製品を一般消費者に販売する場合に限って、ふぐ調理師以外の者でも施設の届け出を行うことで取り扱うことができることになっております。

以上が東京都の条例の概要でございます。

申し訳ございませんが、1ページ目の資料1にお戻りいただきたいと思っております。

続きまして、資料の真ん中辺に記載してございます現状の課題についてご説明いたします。1つ目は、横の背景にも記載いたしました、内臓を除去し、皮をはいだ形の身欠きふぐについては、東京都では昭和61年の条例制定時に、身欠きふぐ自体が業務用、つまりふぐ調理師が取り扱うことを前提とした品物として扱われており、実際、有毒部位の除去が不十分なものが多数流通していたという実態を踏まえて、当時、丸ふぐと同じように規制するということになりました。

2つ目は、ふぐ加工製品ですが、同じく61年の条例制定時にちょうど他の自治体で処理されたふぐ加工品が広く国内に流通を始めたころで、消費者向けに処理が適切に行われたもの等が流通していたという状況でした。そのため、東京都としても、消費者向けに処理が適切に行われ、届け出、表示といった一定の条件つきであれば、ふぐ調理師以外の者が消費者にそのままの状態の販売することは認めてもよいのではないかとということで、現在に至っております。

そういった状況を踏まえ、現在、条例制定からほぼ25年経ちまして、食品自体、インターネットの販売が拡大するなど、流通も大きく変化しております。こうした中で、ふぐに関しましても有毒部位が除去された身欠きふぐが多数流通するようになってきたということ、消費者が直接こういった身欠きふぐを購入したり、また自宅で調理可能なふぐ加工製品の種類も増えてきたということも踏まえ、消費者向けの有毒部位が除去された身欠きふぐに対する規制と、消費者が販売店で購入できるふぐ加工製品についての一般飲食店での提供等に関する規制について、今回、諮問させていただきました。

資料1につきましては以上で説明を終わらせていただきます。続きまして4ページ目、前回、12月13日の審議会が出た主な質疑につきまして、資料2、「第1回東京都食品安全審議会での主な質疑」という資料をご覧ください。

大きく3つの項目にまとめられてあります。1つ目はふぐを原因とする食中毒に関するということ、ふぐ毒による事故の発生状況です。こちらにつきましては、5ページ目に発生状況の表がございます。ご覧のとおり、大部分が家庭での素人料理での発生になっております。

続いて、身欠きふぐやふぐ加工製品による事故の有無についてというご質問がございまして、こちらにつきましては東京都で平成12年度以降調べたのですが、統計上、14年、15年、19年には確かに身欠きふぐの関与が疑われる事件がありました。ただ、内容を見てもみますと、いずれの場合も製品残品からふぐ毒であるテトロドトキシンが検出されなかったということで、果たしてそれがほんとうに原因食品であったかどうかは不明のままになっております。

また、ふぐ加工製品につきましては、平成20年にスーパーのバックヤードで資格

のない者がふぐちり材をつくり、それを販売したことによる事故が起こっております。それ以外で、ふぐ加工製品については、こちらの調べでは、今のところ、通常、一般に広域流通しているような製品について発生がないと理解しております。

ふぐを原因とする食中毒に関することは以上でございます。

続いて、2つ目の大きな質問としまして、ふぐの流通状況に関して、輸入されるふぐの形態というご質問がございました。こちらにつきましては6ページ目をご覧ください。輸入ふぐに関する検疫所向けの通知です。こちらは通知の抜粋版です。こちらをご覧くださいと、ふぐに関しましては、輸入時に種類鑑別ができる状態でないと、輸入が認められないことになっております。この通知の全文につきましては、お手元にありますふぐの規制に関する法令通知に載っておりますので、後ほどご覧ください。

2点目、養殖ふぐ、輸入ふぐの流通量です。こちらにつきましては、7ページ目のグラフをご覧ください。グラフのとおり、輸入量、漁獲量とも、現在、右肩下がりで、養殖ふぐにつきましては、ご覧のとおり、一定の状態で推移してきているのが現状でございます。

3点目、身欠きふぐの流通量ですが、後ほど資料3でふぐに係る調査結果ということで、東京都が今回、緊急に調査を行っておりますので、そちらの説明の際にあわせてご説明させていただきたいと思っております。先に次のまとめである、各自治体における規制状況に関することをご説明させていただきます。

まず、有毒部位の除去等に関する免許制度ということで、これにつきましては先ほど資料1の関連法規の説明の中で触れましたとおりでございます。

2つ目、ふぐ加工品に対する規制状況につきましては、先ほど皆様からご了承いただきましたお手元の委員限り資料にて、説明させていただきたいと思っております。こちらは「ふぐ加工品に係る全国の規制状況」でございますが、先にグラフの注釈等を説明します。

こちらの集計につきましても、政令市、中核市等が都道府県の規定をそのまま準用しているということもございますので、わかりやすいように都道府県単位でまとめさせていただいております。また、円グラフの中で規制なしという表現の部分がありますが、こちらにつきましては、食品衛生法の規定以上に条例・要綱によるふぐの上乗せ規定があるかないかということで規制がなしという表現にしておりますので、全く何の規制もないということではありませんで、ご注意を願いたいと思っております。

それでは、一番上のグラフを説明します。

これは身欠きふぐの飲食店での提供に際しての規制状況になっております。この中では、上乗せ規定のない自治体は28自治体、60%となっております。

残り40%の自治体は何らかの上乗せ規定があるということです。その規定の内容についてですが、グラフの色が一番濃い部分の自治体につきましては、取扱いに際して、東京都と同じような免許の必要な自治体で、5自治体、11%です。次に色が濃いところをご覧ください。こちらは免許ではないのですが、講習会等の受講を規定している自治体で、10自治体、21%。残りのところは、人に対しての規定は特ありませんが、取扱いに際して施設に届け出等を求めているところが4自治体、9%という形になっております。

以下、2番目のグラフ、3番目のグラフ、身欠きふぐを販売する際の規制状況、ふぐ加工製品を飲食店で提供する際の規制状況も同じように何らかの上乗せ規定がある自治体につきましては、大きく3グループに分けて表記させていただいております。

4番目のグラフにつきましては、図が少し違っております。これは、ふぐ加工製品の販売に際しての規制状況ですが、上乗せ規定がないところは36自治体、77%で、残りの自治体は規定はありますが、その規定の内容につきまして、人に対して免許を求めるところは1自治体もございませんので、大きく2つに分ける形になっております。講習会を求めているところが3自治体6%、東京都と同様に人に特に規定はございませんが、取扱いに際して施設に届け出等を求めているところが8自治体、17%という状況です。

以上がふぐの規制に係る全国の状況でございます。

続いて、資料3の説明をさせていただきたいと思っております。お手元の資料8ページ目、資料3、「都内ふぐ取扱所における身欠きふぐに係る調査結果」をご覧ください。申し訳ございませんが、こちらの資料は次の9ページ目、10ページ目を少し横のほうに並べてご覧いただきたいと思います。

今回、調査を大きく2つ行っております。1つは都内のふぐ取扱いの認証を受けた飲食店、魚介類販売店等におきまして、ふぐの仕入れ先等を保健所職員が立ち入り検査時に聞き取り調査したものです。もう一つは、都内に流通するふぐの多くを占める築地市場におきまして、ふぐ取扱いの認証を受けた仲卸施設について、市場衛生検査所職員が身欠きふぐの有毒部位の除去状況を確認したものです。

では、先に都内におけるふぐの取扱い状況を説明させていただきたいと思っております。9ページ目を見ながらお聞きください。

市場内を除きました都内のふぐ取扱所2,743施設を調査しました。その結果、ふぐの仕入れ先の約8割が、都内市場である築地市場から仕入れているということが分かりました。9ページ目の表について、注意していただきたい点がございまして、1施設で複数の仕入れ先があるため、複数回答となっております。このため、表の施設数を足しますと、実際の立ち入り数より多くなっております。

中央市場のふぐの取扱量の推移につきましては、2番目のグラフ以降に記載していますが、都内市場である中央市場におきましては、現在、丸ふぐの取扱いが年々減少しておりまして、身欠きふぐについては横ばいということで、ふぐ取扱量全体に占める身欠きふぐの割合は、平成21年度は約4割というのが現状でございます。このグラフはふぐの取扱量ということで重量で表現されておりますが、同じふぐであっても内臓がついた丸ふぐと、皮や内臓をとった身欠きふぐとでは1匹当たりの重さが違ってまいりますので、数量的には身欠きふぐの流通が現在かなりあるのではないかとということが、このグラフから推測できる状況でございます。

続きまして2つ目になります。身欠きふぐの有毒部位の除去状況ということで、こちらは資料の10ページ目をご覧いただきたいと思います。

今回、築地市場の中で身欠きふぐについて調査をしました。その結果、紙箱、合成樹脂袋、発泡スチロール箱入りの身欠きふぐと、計37品目、470匹を調査いたしました。その結果、合成樹脂袋入りのもので1品目、2匹ほど食用にできない皮の一

部が残っているもの、あと発泡スチロール箱入りのもの、5品目、27匹に腎臓や卵巣が付着していたものが見受けられました。

ここで1つ注釈になりますが、ふぐの皮は、ふぐの種類ごとに食用にできるもの、できないものがございます。今回の調査におきましては、尾ひれがついているものにつきましては食用であるか否か、つまり皮が食用にできるふぐなのか、できないふぐなのかという区別はしておりません。というのも、身欠きふぐに尾ひれをつけておくということは、魚種鑑別の観点から意図的に行われているということもあり、それにつきましては今回、皮の食用が可か不可かということで、それが除毒不十分であるかどうかというふうにはとらえておりません。ですから、今回、皮がついているものは純粹に尾ひれではなくて、ほかの部位に皮が残っていたということになっております。ただ、こちらは皮がついているということで、尾ひれがついているものにつきましては、食用不可の場合は、当然ながら食品衛生法上、消費者にそのまま販売することはできないということは、今までどおり変わらないこととさせていただきます。

概要は説明のとおりですが、今の除毒状況について、もう少し詳しく説明させていただきたいと思っております。10ページ目の図をご覧ください。

紙箱製に入った身欠きふぐは13品目、24匹を調べました。こちらはふぐの種類はすべてとらふぐでした。除毒不十分なものは一つも認められませんでした。

2つ目、合成樹脂製袋入りの身欠きふぐにつきましては、18品目、156匹調べましたが、こちらの中には、先ほども話したとおり、不十分なものが1品目ございまして、それはしょうさいふぐでございました。こちらは皮がひれの根元に残っていたということでした。

3つ目、発泡スチロール箱入りのものでございますが、こちらは6品目、290匹調査を行いました。こちらにつきましては不十分なものが5品目あったということで、ふぐの種類としましては、まふぐ、ごまふぐ、しょうさいふぐで、状況としましては、ごま粒大から米粒大ぐらいの大きさの腎臓が26匹に付着していたということと、卵巣が付着していたものが1匹あったということになっております。

今回、このような形で包装形態ごとに分けましたのは、紙箱または合成樹脂袋入りの身欠きふぐにつきましては、現在、インターネット等で一般消費者向けに販売されているものがこういったものの中にあるということで、わかりやすいように分けさせていただいております。

今回の調査結果ですが、昭和60年に同様な調査を行っております。こちらと比較した場合、全体的には有毒部位の除去が不十分なものが減ってきているということがわかりました。特に紙箱入りのものにつきましては、60年当時、6品目、36匹調査しておりますが、このときは3品目、10匹について除去が不十分なものがありました。今回につきましては1品目もありませんでした。この調査につきましては、引き続き調査、補足していくつもりでございますので、またご報告できるかと思っております。

簡単ですが、以上で説明を終わらせていただきます。

【大屋部会長】 ありがとうございます。ただいま事務局から、さきの第1回審議会における主な質問内容に関する事項と、都内のふぐ取扱所における身欠きふぐに

係る調査結果について説明をいただきました。

ここで皆さんから質問あるいはご意見等をいただきたいと思います。ただいまの説明の順序にかかわらずどこからでも構いませんので、お願いいたします。

矢向委員どうぞ。

【矢向委員】 長年ふぐを直接、最終的に担当しておりましたふぐの取扱業組合の者でございます。

今回の身欠きふぐを加工品に入れるという問題の一つ、今まで身欠きふぐに関して事故がなかったから、これからも安全であるという根拠にはちょっと疑問を呈します。なぜかと申しますと、今までは最終的に身欠きふぐを扱う者も資格を持っておりました。しかし、ここで身欠きふぐに対して規制を外して、身欠きふぐならばだれでも取り扱っていいということは、資格のない人間も身欠きふぐを取り扱うことができる。条件が違います。今までは資格のあった者が身欠きふぐを最終的に扱っておりましたから、事故がありませんでした。しかし、今後、これで身欠きふぐを加工品として外すということは、資格のない人間も扱えるということになる。これは大きな条件の違いでございます。

いま一つ質問なんです、この条例のない府県で除毒加工された身欠きふぐと称する製品ができた場合は、どこでだれがチェックするんですか。

【大屋部会長】 一応、ご意見としていただいたということですのでよろしいでしょうか。

【矢向委員】 それは質問なんですけどね。そうすると、資格のない人間が製作した身欠きふぐと称する商品が、資格のない販売業者の手を経て、資格のない最終飲食店の手に渡ります。これで安心・安全が確保できるとは到底思えません。

以上でございます。

【大屋部会長】 貴重なご意見どうもありがとうございました。

そこで、私のほうからご提案させていただきたいのですが、今、新たな展開のお話のご意見かと思しますので、それはそれで、また別途時間をとって、改めてもう一度聞かせていただきたいと思います。ここでは先ほどの説明の内容についての質問ということに限定させていただけないでしょうか。改めて矢向委員からはご意見をお聞きかせいただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

【関川委員】 フードサービス協会の関川でございます。

1点、全国の規制状況についてご質問させていただきたいのですけれども、京都府は今までは人については免許制、施設については届け出制等ということになっていたわけですが、来年の4月からこれがいずれもなしというふうに改正されるようですが、それはどのような考え方で、どういうふうな措置になるのか、その辺について情報があれば教えていただきたいと思います。

【廉林食品監視課長】 我々もインターネット等でいろいろ情報が出ているものを見て解釈しているところですが、京都府は基本的にはふぐ毒による食中毒を仮に起こした場合、それはだれに責任があるのかというと、これは資格がある、ふぐの有毒部位の除去がきちっとできる人だということで、その表示をきちんとすることによって安全性の担保ができるということを基本的な考え方に行っているというふうに理解をしております。

【大屋部会長】 よろしいですか、関川委員。

【関川委員】 はい。

【大屋部会長】 それでは、岡本委員お願いいたします。

【岡本委員】 このふぐ加工製品のほうで、「刺身、ちり材料」と書いてありますけれども、このちりの材料というのは白子も含まれるのでしょうか。

【大屋部会長】 事務局、お願いします。

【廉林食品監視課長】 それについては詳細までは検討しておりませんが、今のところ白子そのものがちり材ということは基本的にはないというふうに考えておりません。

【大屋部会長】 ほかにございましたら。

お願いいたします。矢野委員。

【矢野委員】 資料2の先ほどの食中毒の発生状況の件数と、取扱いが注意になっております「ふぐ加工品に係る全国の規制状況」との関係についてお聞きいたします。全国的な食中毒の発生状況の件数ですが、これと先ほどの委員限り資料での全国の規制状況との相関関係が何かありましたら、もしそこまで追跡ができておりましたら、お聞きしたいと思います。

それから、東京都は幸いにも飲食店のところでは死者が出ていないということは、一定、この間の規制が有効に機能しているかなとも思うのですが、家庭の場合は家庭で調理するのと、いわゆる加工品をインターネット等で仕入れた場合も含まれると考えていいと思うんですが、その辺の違いがわかりましたら、教えていただきたいと思っています。

【廉林食品監視課長】 まずに、各自治体の規制の状況との相関ということですが、ざっと見たところは、例えば試験制度のないところに多いとか、そういったことはどうもないと思います。ただ、統計的に全部組み合わせで見ているわけでございませんので、その点をご了解いただきたいと思っています。

それから、インターネット等で直接仕入れたものでの事故というのは、一つ一つ見ていきましたけれども、ここに掲げてあります中ではそういった事例はないと考えております。

【大屋部会長】 ほかに。

戸部委員よろしく申し上げます。

【戸部委員】 資料3の10ページの身欠きふぐの有毒部位の除去状況ということで、市場での調査をされたものですが、有毒部位の除去が不十分であったものについては、特定の加工業者さんだとか、何かそういう傾向があったのか。それとも処理のばらつきの結果なのかどうか、そのあたりの情報がありましたら教えてください。

【大屋部会長】 事務局、お願いします。

【廉林食品監視課長】 1つは、発泡スチロール箱というふうに分けてございますけれども、資料をご覧いただくと、5品目ですから5個ということなのですが、中身を見ていただきますと、260匹程度が入っております。この辺は元々がいわゆる業務用で、東京都では、いずれにしても、最終的には身欠きは今ふぐ調理師さんでなければ扱えないということになっていきますので、当然それはふぐ調理師さんに渡すもの

だという前提で処理をされて、流通しているものだというふうに理解をしております。

それから、1つだけございました合成樹脂製の袋のものです。しょうさいふぐというのは皮が食べられないということで、しっぽも残っております関係で、これも基本的には一般の消費者に売るといふようなものではもともとないということなので、要は皮をはがしたときに少し尻びれの周りに皮が残った程度ということ。今回調べましたのは、腎臓につきましてもごま粒大から米粒大ということで、非常に小さいものも含めてかなり詳細に見まして、ほんのわずかでもあったものは一応ここでは不十分であるという位置づけにしてございますので、そういうふうにご理解いただきたいなと思います。

【大屋部会長】 よろしいですか。

追加ですね。はい、どうぞ。

【戸部委員】 では、今教えていただいたような、不十分といっても、この程度であれば健康被害はないと考えるのか。その辺はどうでしょうか。

【大屋部会長】 お願いします。

【廉林食品監視課長】 これは我々としては適正に処理をするということは、当然そこまでやってほしいという前提で考えていますので、これで事故が実際に起こるといふふうには思っておりません。その辺のことをよろしければ、長島委員のほうでフォローしていただければと思います。

【大屋部会長】 長島委員、お願いいたします。

【長島委員】 突然で、どのように答えていいかわかりませんが、可能性の問題でございますので、ゼロと言い切れるかと言われれば、毒があれば少しは心配があると答えざるを得ません。私が長年調べている中で、例えば肝臓とか卵巣といったものにもものすごい毒性が高いものがあり、指の先1グラムぐらい食べて中毒するような例も中にはございます。ただ、肝臓だとか卵巣というのはプロの方はわかっていますので、当然ものすごく気をつけてやります。今回も27個のうち26個腎臓があったということで、腎臓も確かに有毒の部位ではあるんですが、私が調べた範囲ではそれほど毒性は高くありません。先ほど、例えば指の先ぐらいと申し上げましたけれども、これぐらいだったら全然問題はないというふうに私の経験では考えております。

【大屋部会長】 よろしゅうございましょうか。

ほかにございませんでしょうか。石原委員、お願いいたします。

【石原委員】 5ページにふぐを原因とする食中毒の発生状況の表がございしますが、平成12年から21年まで数が極端に増減していると思えませんが、仕入先の問題、調理の方法とか、何か一定の傾向というのはあるのでしょうか。

【廉林食品監視課長】 調理方法等で変わるということはないと思います。全体的に見ますと、これは前からそうだとはいえますが、先ほども説明をいたしましたように、ふぐの事故は釣りによる素人の事故が非常に多いということです。増えたか、減ったかということよりも、むしろそれは明らかに言えると思います。それ以外の傾向としては、お答えできるようなところはないかなと思います。

【大屋部会長】 よろしゅうございましょうか。

ほかにございませんでしょうか。もしないようでしたら、最後にお気づきになった点

をもう一度お伺いいたしますので、次に進めさせていただきます。

これからお手元の次第にある議事事項でありますふぐ加工品の規制に係る課題と対策について審議に入りたいと思います。審議に入ります前に、進行役の勝手に大変申しわけございませんが、先に検討のスケジュールを委員の皆さんと確認しておきたいと思います。と申しますのは、当部会としては3月に中間のまとめを行うことになっております。具体的には答申案を親審議会に報告することになっておりますので、委員の皆様にもそれを踏まえた上で、これから議論と検討をお願いしたいと思っております。それらの点をご了承賜りまして、事務局から今後のスケジュールについて説明をお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 それでは、私のほうから説明いたします。お手元の1枚目が次第という形になっております、このつづりの最後に検討スケジュール（案）ということでお示しをさせていただきました。

今、部会長からございましたけれども、3月のところに少し太い線で囲っております第2回審議会（中間のまとめ 報告）というのがございます。このときに、親会にこの検討部会での結果をまとめて報告していただくということになります。それ以降の予定を申しますと、このときに親会の審議をいただくとともに、同時に都民に広くこの内容を公表して、意見を募集いたします。親会の審議内容と都民から寄せられました意見を踏まえて、この中間のまとめに修正を加え、最終の答申案としたいと考えております。これを5月に開かれます審議会ですさらに審議をしていただきまして、ここでよしとなれば、知事へ答申をしていただくという運びになります。当面は3月の中間のまとめに向けて、今日を含めまして、この検討部会を3回程度開催させていただきたいと考えております。

まず、第1回目の今日、これは先ほどご説明したようないろいろなふぐ加工品にかかわります状況を踏まえまして、検討をする上でどういった問題があるのかということをご検討いただきたいと思いますと考えております。2回目には、その問題点に対してどういった対応策があるのかということをご検討いただく。3回目の検討部会では、それらを答申書のスタイルにまとめて、再度ご検討いただくといった運びをお願いをしたいと考えております。いずれにしても時間的にはかなりハードではございますけれども、よろしくお願いをいたします。

【大屋部会長】 ありがとうございます。ただいまのスケジュールにつきまして何か質問、ご意見等がございましたら、お願いいたします。

特段ないようでしたら、本日の議題でありますふぐの加工品の規制に係る課題と対応について、事務局から説明をお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 それでは、資料の11ページになります、右肩に「資料4」と書いてございますものをご覧いただきたいと思います。

検討していただきます課題については、先ほどからご説明をさせていただいておりますけれども、改めて全体の中でどういうふぐなのかということを整理させていただきたいということで、この11ページの資料をご用意させていただきました。網かけをしております少し色のついております部分、これが今回の検討課題となります。個別には後ほど別紙1、2、3ということでご説明をいたしますけれども、まず左側の

ふぐの分類というところをご覧いただきたいと思います。

検討いただきます対象は、今回は身欠きふぐとふぐ加工製品ということになります。それぞれ販売する場合と、一般の飲食店で調理・提供する場合と当然状況は異なりまますので、場合分けをしながら検討していただくことにしたいと考えております。

このところから1つ置いて右側に、未処理と処理済という欄がございますけれども、この未処理というふうに分類をしておりますところは、ふぐ調理師さん以外には取り扱えないものとして、今現在、規制をしているという意味でございます。一方、処理済といたしましたのは、都としては、これは有毒部位が適切に除去され、消費者に直接提供できるふぐであるとした上で、さらに必要な規制をしているとお考えいただきたいと思います。

では、個別に、まず身欠きふぐについてですけれども、先ほどもご説明いたしました有毒部位が適切に処理されたものも、事実上は今、未処理のふぐとして規制をしているわけでございます。ただ、基本的な考え方といたしましては、適正に処理されたふぐというのは、食品衛生法において一般に食品として販売、あるいは調理・提供することが認められているものです。したがって、規制としては過度な制限はすべきではないだろう。また、現在の状況に即した合理的な規制とするべきであると我々としては考えているところでございます。

この資料の中段にございます検討課題というところでございますけれども、これは別紙1として書いてありますところです。これを処理済のふぐ、要は適正に処理をされたものは、我々の扱いとしても、これは処理済のふぐであるという認識といたしますか、考え方にまず立った上で、規制すべき点は規制をするという観点で、委員の皆様にご検討いただく必要があると考えているところでございます。

身欠きふぐについては以上です。

次に、ふぐ加工製品の一般飲食店での調理・提供についてですが、この資料では一番右の下の升の「別紙2」と書いてあるところになります。処理済のふぐとしては、販売は認めているわけですが、これを消費者への提供方法として、販売だけでなく、飲食店での提供も認める方向で検討する必要があると考えているところでございます。

最後に、ふぐ加工製品の販売についてですが、これは薄い色の網かけをしている部分になります。今、届け出を要するものと不要としているものを実は区分して規制しておりますので、今回、この区分を統一することも考えております。これについては後ほどご説明をさせていただきたいと思います。

それでは、お手数ですが、クリップどめをしておりますので、ここで11ページだけお外しいたしまして、次の12ページ目以降のご説明をさせていただくときに、この11ページを見ながら、今、どこのところをやっているのかということを確認しながらご検討いただければと思います。

それでは、12ページの別紙1をご説明させていただきます。これは有毒部位が除去された身欠きふぐの取扱いに関する規制の検討ということで、この取扱いは一応ここでは販売も、調理・提供もあわせて書いてございます。

今後の検討の仕方ですけれども、まず、ふぐ調理師さん以外の者が身欠きふぐを扱

うとした場合に、どういうふうな問題が生じるかを想定した上で、それに対する解決策があるのかということの一つ一つを考えていきたいと思います。こういう形でご検討いただければと考えてございます。

事務局のほうで用意いたしました想定される問題点としては、3つを挙げてございます。

まず1つ目が、ふぐ調理師以外の者が有毒部位の除去不十分な身欠きふぐを取り扱ってしまう可能性があるのではないかと。これは当然あるだろうと思います。

2番目には、ふぐ調理師以外の者が丸ふぐを取り扱ってしまう可能性があるのではないかと。急に丸ふぐが出てきてしまいましたけれども、これは例えば飲食店を考慮いただきますと、当然、もともとが身欠きふぐであっても、そこで提供されるものはふぐの料理としてなるわけですから、そういう意味では一般の人から見ると、ふぐ調理師さんがいて、丸ふぐを処理しているのかどうかという区別がつかない。あるいは釣ってきた人が、自分ではできないから、ふぐ屋さんに頼んで処理をしてもらおうかということも考えられなくはないということで、そういったことを一応想定した問題として、ここで挙げさせていただきました。

3点目は、万が一ということですが、事故が発生した場合に、責任の所在が不明確になってしまうということです。これは通常の食中毒、細菌性のもの、ウイルス性のものというのは飲食店の問題ですけれども、ふぐ毒による事故ということで考えますと、これは有毒部位を適切に処理したかどうかということになりますので、その方あるいは加工所がその責任をとるものだという前提で考えますと、その責任の所在がはっきりしていなければならないだろうということで、3点挙げてございます。それぞれに解決のための考え方ということで、簡単にではございますが、書かせていただきました。

まず、1つ目の有毒部位の除去不十分などというところで考えますと、まずは有毒部位が確実に除去された身欠きふぐを仕入れることができるような仕組みが必要であろうと思います。当然のことながら、ふぐ調理師さんでなければ、これが不十分なのかどうかという判断はできないという前提でございますので、客観的に安全なものだけを仕入れるような仕組みができるかどうか、これが一つの考え方かと思っております。

2点目といたしましては、まず施設は行政側としても把握はしておくべきであろうということで、より効率的な監視指導ができる対象として考えるべき仕組み、平たく言えば、届け出のようなものが必要であろうと考えています。

2番目の丸ふぐについては、基本的には当然扱えないわけです。今の条例でも、ふぐ調理師以外が丸ふぐを扱うというのは立派な条例違反でございますので、そういったところは変わらないわけです。ただ、心配されるのは、その方が何らかの勘違いをされると困るということなので、そういう意味では自分が仮に認められても、自分が扱えるものと自分が行為としてできることはどこまでだということをしっかり認識してもらわなければいけないということで、そういった知識を付与するような仕組みは考えていく必要があると考えております。

もう一つは、やはりそういう施設を把握するような仕組みということです。

3番目に書いてございますのが、ふぐ調理師さんがいない施設だということが客観

っているという状況でございます。現在、25年経ちまして、生産地で有毒部位を除去したいろいろなものが出ております。また、東京都でも条例制定以降、ふぐ加工製品による事故がございません。それから、条例で規定しております表示についても適切に行われているという、この25年の経過を踏まえたと、この届け出制についても特に区分をする必要もなく、1つの区分に統一をしたいということで、今回、ご検討をお願いしたところでございます。

以上、ちょっと駆け足でございましたけれども、ご検討していただきたい内容のある程度の詳細ということでご説明をさせていただきました。

【大屋部会長】 ありがとうございます。ただいま事務局から、ふぐ加工品の今後の取扱いの考え方、それに伴う想定される問題点、あるいは解決の方向に向けた考え方等について説明がありました。これらの説明について、委員の皆様から質問、あるいはご意見をいただきたいと思います。事務局から説明いただいた以外にもこんな問題があるのではないかとということも含めて、ご意見、ご質問をいただきたいと思います。

それからもう1点、事務局にちょっとお願いをいたします。質問には、ここで答えをいただきたいと思いますが、内容によっては持ち帰って、検討したいというものもあろうかと思えます。そういったものは整理して、必ず次回に出していただくということをお願いいたします。

そういうことを前提に、先ほど矢向委員からのご意見を、ここでもう一度頂戴したいと思えます。

【矢向委員】 先ほどの質問ですけれども、条例のない県でふぐの身欠きと称する商品ができた場合、だれがどこでチェックするんですか。条例のあるのは20しかないんです。条例のない県でふぐの身欠きと称する商品を製作した場合、それは法律のどこかで触れて、だれかがチェックできるんですか。

【大屋部会長】 矢向委員、先ほど質問は2点ありましたね。もう1点はよろしいでしょうか。

【矢向委員】 それはその後で。

【大屋部会長】 それは後でいいですか。

【矢向委員】 はい。今のは質問なので、それが私もわからないので。

【大屋部会長】 はい、わかりました。それでは、お願いします。

【廉林食品監視課長】 要するに身欠きふぐは、一般の消費者に売れるような状態に処理をされているかどうかという判断は、すべてをだれがやるということではなくて、それが流通すれば、当然、食品衛生法違反の食品になるということです。今、矢向委員がおっしゃっているのは、今の東京都の仕組みでは必ずふぐ調理師が扱うことになっているから、そこでチェックされるだろうということだと思いますけれども、解決策にちょっと触れてしまいますけれども、先ほどご説明させていただいたような、仮に条例がなくても、国の通知で言っていますように、要綱で資格要件を定めているところもある。確かに全国的には決め方はまちまちですけれども、そういったものがありますので、全く資格のない者がそういったことができるということではないというのがまず1つあります。

そこででき上がった身欠きふぐが正しく処理されていなければ、それは一般に当然売れない品物だということで扱われますので、そういう意味では先ほど解決の一つの考え方として幾つかお示しをいたしましたけれども、そうした仕組みでカバーができるのではないかというふうには考えております。

【大屋部会長】 矢向委員、今の説明でよろしいですか。

【矢向委員】 いずれにいたしましても、そういうチェックが不十分な感じがどうしてもして、資格のない人がこしらえて、資格のない業者の手を経て、資格のない飲食店、今まで全然ふぐを扱ったことのないすし屋さん、飲み屋さん、居酒屋さんに身欠きと称するふぐが流れた場合、果たしてそれだけで安全・安心が確保できるかなということに対して不安であるというのは、我々今までふぐに携わってきた者の意見でございます。規制を緩和されるのは、それは流れなんでしょうから、それはそれでもうでき上がっているんだと想像しております。ただ、我々が安心・安全に対して不十分ではないのか、心配だという意見を述べたということをぜひとどめていただければ、それで結構です。

【大屋部会長】 ほかはいいですか。よろしいですか。

【矢向委員】 それは最初の、同じことですよね。今まで安全であったのは、今まで身欠きふぐを取り扱っていたのは、全員、資格を持っていた者だったからで、これからも安全であろうという前提は、少し条件が違うのではないのかなという心配です。今度は資格を持ってない人間も扱えるということですから、そうすると今までは安全だ、これからも安全だというのはちょっと違うのではないかなという疑問です。

【大屋部会長】 これに関して何かほかに。

真貴田委員どうぞ。

【真貴田委員】 ふぐ連盟の真貴田でございます。

ふぐ調理師という言葉が再三出てきておりますので、ちょっと一言。東京都のふぐ調理師の試験制度が始まったのは、私の諸先輩とか、私の祖父から聞いている話によりますと、昭和24年に衛生局から我々ふぐ連盟に委嘱がございまして、新しいこういう試験をやりたい、どんなふうにやったらいいのだろうということ、うちの祖父、諸先輩方といろいろ話し合いをして、こうこうだと。それで、20分間でというので、全国に先駆けて東京都のふぐの試験制度が始まったと。それから、その後、いろいろな食べ物屋さん、全国ほかのところでもふぐを扱っているところもそれに準ずるものを東京都を模範にして、東京都の試験というのは大変厳しいですから、それによって事故がかなり減ってきて、安全・安心にふぐという料理が全国的に広まって、今日に至っているのではないのでしょうかと僕は思っております。

また、東京都は全国から大変注目されております。この規制緩和等、いろいろ全国も注目していると思いますので、ぜひ慎重に皆さんで審議をしていただいて、全国の模範になるような東京都になってほしいなと思っております。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

岡本委員どうぞ。

【岡本委員】 仮にもこの条例がこのように届け出制になるということになりますと、後ろにいる漁港の皆さんがすごく興味あると思うのですけれども、これに大手ス

ーパーが入りますよね。そうしますと、身欠いたものを漁港に直接買いに行っちゃいます。そうなってくると、漁港で免許のない人が身欠きをしているふぐがそのまま消費者に回ってしまう。そうなる要素が絶対的にこの自由化で出てくるんです。ですから、何の歯どめもなく、鑑別もできない人たちの身欠きが入ってくるのは100%あります。そのほんとうの怖さは、私もこれを見ているだけで、もうほんとうに寒気が出るんです。

そういうふうに大きなところが、箱入りのほんとうにいい身欠きなんていうのは絶対に買いませんから、しょうさい、さばふぐとか、値段の低いものを買いつけに行きます。となったときに、買いつけに行っている人間も免許がないんです。それで、漁港の人間も免許がない。それで、値段だけで大量に仕入れられる。我々からすると、そういうところで動かれたら、我々の力というのは何にもなくなります。ふぐの免許もなくなります。そういうことをこの委員の皆さんに伝えていきたいと思っているんですけれど。

あと、この規制緩和でメリットは何なのか。私はよく考えたんですけれども、メリットなんて1個もないんです。デメリットだけなんです。ですから、委員の皆さんもこの届け出制においては、まだあと3回ぐらいありますので、どうか慎重に発言をしていただいて、まとまった意見を出していただきたいなと思っております。

【大屋部会長】 今、事務局等で考えている内容について、流通に関する部分の質問かと思えます。それについて説明いただけるものはありますか。

【廉林食品監視課長】 想定される問題がありますかというところでの1つのお答えかなというふうにも思いますが、どういう流通経路をたどっても、要は責任のある者がこれは食品衛生法に違反しない、きちんと処理されたものであるということはどういう形で明確にして、客観的にわかる形で流通させるかということが問題だろうと考えています。

先ほど11ページのこれでお見せしたように、実際に机上では有毒部位が適正に除去されたものと、そうじゃないものも、確かに流通はしていますけれども、これはどちらかというところ、もともとが消費者向けに加工されたものか、いわゆる資格者を対象にして流しているものか、そこが客観的に明確になってないということが一番の問題だろうと思っておりますので、そここのところは担保できるような仕組みを作っていかなきゃいけないし、その仕組みをきちんとつくることによって、そこはクリアできるのではないかと考えています。

それから、当然これは産地のほうでも産地としての責任がありますし、産地の行政の食品衛生を所管する部署としても、各自治体がそれぞれ決めている条例だとか要綱の話ではない。これは、食品衛生法違反の話なので、食品としては一般に流通させてはいけないものだということで、産地のほうでもそれは当たり前のこととして対応は当然されるはずだというふうに思います。ただ、きょうの段階では、まだそこまでの細かいところまではなかなかお答えもできませんので、この程度でよろしいでしょうか。

【大屋部会長】 それでは、矢向委員どうぞ。

【矢向委員】 今の産地というお話ですけれども、今現在、身欠きふぐを生産して

いる産地というのはおそらく1けたに至らないと思います。山口県を初めとして熊本か長崎か、身欠きを生産している県というのはおそらく1けたぐらいしかないと思います。そうすると、残りの四十幾つという県でそういう身欠きふぐと称するものを製造した場合のチェックが可能なのかなという疑問なんです。

【大屋部会長】 それは今、課長からお答えがあったような感じがします。今のは、流通と安全の問題だと思いますが、そういった意味で、戸部委員に、立場の違ったところから、この流通と食の安全ということで、何かご意見がありましたらお願いいたします。

【戸部委員】 ありがとうございます。

今のお話を伺っていて少し感じたことは、身欠きふぐをつくられる方、要はふぐをさばいて身欠きふぐにされる人の意識がどうなのかというのがすごい大事なんだなと思いました。次に使う人が業者の人なのか、一般の消費者なのかというところで意図的に処理の方法が違うのか、そうではなくて、業者によるものであろうが、消費者によるものであろうが、身欠きふぐをつくる人はきちんと有毒部位の除去を適切にしなければいけないという意識があるのかどうか、実際にそれがされているのかどうかというのをちょっとお伺いしたいんですが。先ほどからのご説明だと、業者による場合と消費者によるものとは何となく処理の程度が違うようなイメージを受けたんですが、そのあたりをもう一度確認させていただきたいと思います。

【大屋部会長】 矢向委員、今の質問に関連して、説明いただけるということですか。

【矢向委員】 はい。一般的に身欠きふぐを一般消費者が今までお買いになっていることはほとんどありません。身欠きふぐというのは我々業者だけです。加工された塩漬けとか皮だけとかね。

【大屋部会長】 それは都内においてということですか。そうじゃなくて全国的にということですか。

【矢向委員】 もちろん今は東京。

【大屋部会長】 都内においてということですね。

【矢向委員】 そうですね。東京以外で身欠きふぐを取り扱っている場所が逆に少ないわけですよ。大阪でもほとんど、関西でも丸ふぐを製品にして扱っていて、身欠きふぐを商品として扱っているのはほとんどが東京です。ですから、今の産地の方は、東京の資格のある人間に渡すという前提で身欠きふぐはつくっておって、一般消費者が身欠きふぐを扱うということは今までほとんどありません。ゼロに近いと思います。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

戸部委員は先ほどの質問に関連していると思いますので、もう一度事務局からまとめて説明をお願いします。

【廉林食品監視課長】 先ほども少し申し上げましたけれども、インターネットを見ますと、以前は産地の加工者の製品の中にはおおむね刺身とちり材しかなかった。それがこのところ身欠きふぐをそのまま提供できる。それで、自分の家庭でそれを仕入れて、おろし方までホームページに出ているようなところも実はある。そういう

意味では、都ではふぐ調理師以外の人を通じて直接身欠きを販売するということが、先ほどからずっと説明していますように、規制をしているわけですから、今まではそういう流通はない。

ただ、インターネットでは、これは営業者に対しての、あるいはふぐ調理師に対しての規制ですから、直接取引というか、買われるものについては何らこの条例等では規制の対象にないわけです。ということは、それは食品衛生法上問題がないということで、インターネットを通じて生産地の加工所から直接都民が購入しているという式になっていますので、そういったものをインターネットで消費者に対して売ると、最終的にこれはふぐ料理店に卸すものだということでの処理の仕方は、当然、認識が違って当たり前の話だと思います。

また、発泡スチロールに入ったような比較的安いものは当然手間がかけられませんから、これもふぐの調理師が扱うものだという前提で、とりあえず内臓と皮をざっとはいだ形で送っているというふうに理解をしています。紙箱に入ったものは、ふぐ料理店でもかなり使われていると思いますけれども、きちんと処理されたものであれば、ご自分のところの手間もないわけですから、きれいに処理をして、料理店用とすることで、そういう扱いをされているんだろうと思います。ですから、今の戸部委員のご質問ですけれども、当然、意識の違いというのははなからあるということでご理解いただいていると思います。

【大屋部会長】 よろしいですか。

話をちょっともとに戻しまして、今、流通と安全の話が出ていますが、何かほかに業界の方として話したいということはいかがでしょうか。

それでは、町山委員。

【町山委員】 築地のふぐ組合の町山でございます。

私たちはいわゆる仲卸業ということで流通にも携わって、卸会社を通して品物を検品しながら、料理屋に責任を持って渡しているということです。なおかつ東京の料理屋さんの技量が高いというか、何十年と培った技術と知識で、東京都内には身欠きでは絶対事故はなかったはずで、私たちは、取り扱っている中で、何十年前は確かにありましたけれども、この身欠きはまずだれが料理しても問題ないなという程度まできているわけです。なおかつインターネットで販売されているもので、私たち流通の者としては、これは皆さん食べていただいたほうがいいんじゃないのかなというのはあるんです。

でも、今、料理屋さんが皆さん心配されたように、だれがチェックするのかという形になったら、これは審議会で改めてどこを通して販売したら安心なのか。私たちは未熟な加工屋さんというか、加工製品は取り扱いません。私たちの組合員で、あの加工所の製品はおかしいなということは年に何回かやっぱりあるんです。それはまさしく今、山口県とか長崎県から送ってくる品物なら、そんなことは一切ないんですけども、たまたま何年かに1回か2回そんなことはありました。それはぐるむきみたいな形なんです。化粧箱に入った身欠きふぐに関してはまずありませんね。

手前勝手ですって言うといけないんでしょうけれども、この身欠きふぐの在り方について、何回かの検討会の中で、ぜひ都民にもっと安心なふぐを賞味していただき

たいなということなんです。それにはいろいろ話が出たとおりの問題点が起こり得ると思いますので、私も想定しないことがいっぱいあると思うので、審議会の方に改めてどういうふうにして今後やったらいいのかということ審議していただきたいと思っております。

以上でございます。

【大屋部会長】 ありがとうございます。

今まで出たところだけを整理いたしますと、私はこういうふうを考えます、例えば今、矢向委員のおっしゃったのは、条例でやるのはかなり制度としては有効だということ。また一方で条例じゃない食品衛生法とか、通達、規則等でほかの府県では担保しているということ。その辺を今回の規則改正、あるいは条例改正に当たって、どのようなチェック体制で技術的、あるいは行政的に担保していくかということにご意見が収斂してきているような感じがします。

ですので、そういった問題をもう少しいろいろなところから出していただければと思います。どんなところからでも結構です。ここではふぐの流通から処理まで非常に詳しい方から一般の消費者までいろいろな委員の方がいらっしゃいますので、忌憚のないそれぞれの立場からもう一度ご意見をお願いいたします。

【関本委員】 築地で卸会社をやっております関本と申します。

今、町山委員から説明があったことに対して、総論的には同じ意見でございます。流通の立場から見ますと、今まで皆さんのお話があったとおり、例えば資料の10ページ、有毒部位の除去状況という資料をつくっていただきましたが、この中に出てくる有毒部位が除去されていないと思われるものというのは、②の黒ポチの5品目の下に種類とあるように、まふぐ、ごまふぐ、しょうさいふぐです。③で、とらふぐからは適正に除去されていたというところでございます。これはおそらく、このとらふぐに関しては有毒部位の除去をする技法が確立されているのではないかと。長い伝統の技術の中で、完璧とは言いませんけれども、確実に除去されることがなされていると考えます。

したがって、ちょっと各論的になってしまうかもしれませんが、この身欠きの規制緩和については京都のように一遍にどかんといくのではなくて、例えば確立された技術のとらふぐから始めるとか、そこら辺も議論をする余地に十分含まれるのではないのかなというふうに、今、皆さんのお話とこの資料を見て思ったんですが、できるものとできないものは確かにあると思います。できるものはこの諮問に上がった以上、何とか規制緩和をしていただいて、町山委員がおっしゃったとおり、都民の皆様にもう少しふぐというものを身近に感じていただいて、食していただくと。ただ、身欠きを家庭で買って、あんなきれいに大皿に薄く切って盛るというのは、やはり料理店でなければ食べられないものだと思いますので、そこら辺の意識の違いはあるかもしれませんが、もっと身近に接していただいてもいいのではないかと考えております。

以上です。

【大屋部会長】 今、身欠きふぐ、あるいはとらふぐ等に関して、一つのやり方として段階的だという意見が出ました。ことほどさようにいろいろなご意見があります

ので、もっといろいろな立場からのご意見を出していただければと思います。

岡本委員、何かありますか。

【岡本委員】 我々も築地でふぐの身欠きも買っております。ですから、今のご意見のように、とりあえずとらふぐの身欠きを築地の仲卸業者から買って、それを一般の居酒屋さん、おすし屋さんが加工して販売するぐらいなら、私は反対する余地がないんです。ほんとうに身欠きはきれいになっています。ですから、それはほんとうに町山理事長が当たり前前に責任を持って出すものですから、我々もそれは安心して、流通しても僕は構わないと思います。そういう意味では全部反対ではないんです。

ただ、今言われたように、今回は身欠きのとらふぐだけに限定しておいていただいて、それでも丸ふぐを扱ってしまうようなお店とか、そういうところを少しずつ段階的に調べていただく。それでまた、この次の第2回のときに関して、漁港が身欠きをどういうふうに考えているか。僕らが扱うから雑にしているのか、ほんとうにお客様に提供しても大丈夫なのか、この適正な身欠きをどのように漁場が把握しているか、この次あたりまでにちょっとその状況を調べておいていただきたいと思います。でないと適正かどうかというのがわからない。ですから、私は規制緩和は何でも反対ではないんです。町山さんのところで買うもの、みんな安全で、いいです。ですから、それだけをほかのおすし屋さんが買って、一度規制緩和をしてみることに対しては非常に安全だと思います。我々もそれを使っていますから、わかっております。

もしこの法案ができちゃうと、今度はそれを変に把握する人が多くなるので、それも気をつけて、また次回に委員の皆さんの意見も聞きたいなと思っております。

【大屋部会長】 今、いろいろなご意見が出ているわけですが、例えば段階的ということもあるというお話ですが、そういった場合についてのチェック体制とか、人員体制とか、いろいろな問題にも波及することになるかと思えます。ここではともかく、意見をちょうだいするというににして、また事務局で説明ができるようでしたら挙手していただきたいと思います。まだお話をいただいてない方、だれか。

お願いします。

【矢野委員】 庶民にとってふぐというのは高級なイメージがあって、消費量もだんだん減ってはきているようですし、なかなか食する機会も少ないんです。何よりも安全な商品がきちんと消費者の手に入ることが大前提です。最近もまた調理免許のない人が調理をして事故があったという、時折そんな話を聞けば、やっぱりふぐって怖いなというものがあります。別紙1の12ページのところですが、解決のための考え方の1番に、確実に除去された身欠きふぐを仕入れることができる仕組みが必要であるという考え方が提示されていますが、事務局のほうでこの仕組みを具体的にはどういうことで構築されようとしているのか、もし少しイメージがありましたらお聞かせ願いたいと思います。

それから、2のところの、今だとお店にはちゃんと認証書が掲示されているということですが、今後、規制を緩和したときに調理師以外の方が扱えるという場合に、2の1で書いてあるところと3が関係してくるかなと思うんですが、違う形の新たな、調理師の免許は持っていないけれども、それ以外の許可されたことがきちんとわかっているという免許証みたいなものをお考えなのか、その辺をお聞きしたいと思います。

それから、14ページなんですけど、今回の検討に当たって、下の現状のところの2つ目に、「東京都において、条例制定以降、ふぐ加工製品による事故がない」というふうに書かれていますけど、これをほんとうに理由にしていいのかわかるのか。新たに検討している方向性というのは一定の緩和ですから、今までは規制をしているからこそ事故がなかったというふうにとらえれば、このことを理由にして新たな検討の対応にしていっていいのかわかるのか。この辺はどういうふうにお考えの上で、これが明記されているのかお聞きしたいと思います。

以上、3点です。

【大屋部会長】 これは直接、事務局への質問ですので、お願いします。

【廉林食品監視課長】 まず、1点目の12ページの1番のところ、知識のない人が適正に除去された身欠きが手に入る。客観的にそれがわかるような仕組みということで、具体的にはちょっとあれですけども、先ほども言いましたように、戸部委員からちょっと質問がございましたけれども、要は消費者向けに完璧に除毒をした、有毒部位を除去したものとそうでないものを、言ってみれば、それを責任を持ってやるところがそのことを明示するとか、もとのところでそういうことをきちんとできるかどうか、それを仕組みとしてつくれるかどうかというところが一つポイントではないかなと、今の時点で私はそんなふうには少し考えてはおります。

2番のところになりますと、一つは認証にかわるものとして、届け出というのは今の加工製品でも、現時点では届け出制をとっておりますので、基本的には身欠きもそれに準じた制度は当然必要だろうということで一応考えております。その届け出をしていただいたということを認証書のかわりに掲示するとか、その違いが消費者の方から見てもわかる仕組みをつくっていくのが妥当なところかなと今の時点では考えています。

それから、知識の付与ですけども、これはどういう形でやるかは別ですけども、講習会であるとか、そういったものを活用しながらやるということかなと思いますし、今のふぐ調理師さんの免許に準ずるような形の資格的なものという、そこまでのことを必要だとするのであれば、こういう仕組みは何もつくる必要がないのではないかと。要はそんなことはしなくても担保ができるような安全を確保しつつ、合理的な規制ができるのであれば、この方向で考えていけばいいのかなと考えております。

最後の届け出のところですけども、加工製品の事故がないというのは、届け出をしていたから事故がないということではなくて、加工製品そのものの安全性がある意味証明されたと言うとちょっと言い過ぎですけども、少なくとも広域に流通していくようなものでの事故がないということは、届け出制をさせたこと自体が、そういったおそれがあるということで届け出制度を61年に導入していますから、その条件としては、なくなってくれば、ここは当然なくしてもいいと考えるべきかなというところで、これを提案させていただいたところでございます。

【大屋部会長】 よろしいですか。

関川委員、お願いいたします。

【関川委員】 今のご質問に関連して、その後の2の3に、ふぐ調理師がいない施設であることが客観的にわかる仕組みというのがありますけれども、こういういろいろ

るなシステムの中でこういう規制というのはあまり聞いたことがないんですけれども、どんなことを想定しておられるのか、それが第1点。

もう一つは3の2、速やかに遡り調査ができる仕組みが必要とありますけれども、これは食衛法で一定の義務があるわけですが、それ以上に何か上乘せということを考えておられるのかどうか、その2点をお願いします。

【廉林食品監視課長】 かなり解決策の具体的な方向に話がいっているので、あくまでも今日の時点でということでお考えいただきたいんですけれども、2の3のところは先ほど言いましたように、わりと危惧されている京都府の条例改正のときのパブリックコメントの意見なんかを参考に見ますと、釣りをしてきた人がふぐ料理屋だからって頼まれちゃうことが懸念されるということがありますし、そういう話他でも聞きますので、ここではあくまでもそういったものに対しての対応策としての考え方というふうに書かせていただきましたので、こういう形で掲示するといった具体的なところまで今ここでお示ししているわけではありません。少なくとも、一応認められたふぐを提供する飲食店ではあっても、資格を持っている方がやっているところではないという、その認証書との違いが消費者の方がわかるようには当然すべきであろうと思います。考え方としては、そういうことでこういう書き方をさせていただいています。

最後の3の2の遡り調査、これは食衛法で言っている記録と保管ということだろうと思いますし、それから表示関係が消費者庁に移って、改めてこういうふぐの関係の表示に関しての通知を出しております。その中でも、指導ということでもありますけれども、記録と保管といったことは指導するよという通知もありますので、基本的にはその辺のところかなと考えております。

【大屋部会長】 よろしゅうございましょうか。

じゃ、ほかにございますか。

【関本委員】 よろしいですか。

【大屋部会長】 よろしくをお願いします。

【関本委員】 12ページの1の1についてのことですが、今現在、東京都の条例では人と場所に対して規制をかけられているんですが、例えばふぐ調理の免許に準ずるような形で、東京都として浜のほうの承認をとるということはできるのでしょうか。もちろん最終的な責任というのは生産者の方々になると思うんですが、それを踏まえながら都が取り扱う場所と人を今規制しているわけですから、逆に浜のほうに承認をしていただいて、そのものは売れるようになるということは考えていらっしゃるのでしょうか。

【大屋部会長】 お願いします。

【廉林食品監視課長】 あくまでも条例の及ぶ範囲ということですので、そういう意味では他の自治体の事業者さんにということは難しいと思います。結局、そういったものが都に入ってくる。入ってくるものをとめられないというのが今の規制の仕方ですので、要はそれを扱う人が食衛法上問題のあるようなものは扱っちゃいけないという規制の仕方になるんだらうと思います。ですから、そういう意味では出荷をしてくる方たちに規制をかけるというのは、基本的にはできないと考えています。

ただ、さっきちょっとおっしゃっていましたが、今回の調査結果のようなことも含めて、そういったことがもしできるのであれば、それはかなりいい方法の一つだろうというふうには思いますけれども、言いましたように、都の条例の中でどこまでそういったことができるのかが問題だと思います。要はここまではいいけれども、ここから先はだめなんだということを客観的に条例で決めていくような制度として仕組みがきちっと構築できるかどうかというところは相当難しい問題だろうと思いますので、考え方としては私もそういう考えはありますけれども、現実としてそういうことが制度のできるかどうかというところ非常に難しいなと思います。

それから、もう一つよろしいでしょうか。先ほど浜の話をとということで、こちらで調べるようにというお話があったんですけども、なかなか難しいなと思いますので、もし関本委員のほうで何かそういう実態といいますか、そういったことをご承知のことがあれば、ご意見をいただければなと思います。

【岡本委員】 わかりました。こちらのほうで調べます。

【廉林食品監視課長】 関本委員はご存じないですか。

【大屋部会長】 これもわかる範囲内をお願いいたします。

【関本委員】 先ほどもお話ししたんですけども、特定の名前を出すのもどうかと思うんですけども、ふぐの身欠きの発祥の地でもある下関、このあたりは昔からの伝統的な手法で、要は職人芸と言っていいと思いますが、それだけ確実に有毒部位を除去できる作業を確立していると思います。浜はそういう形で努力をしておりますので、浜の努力に報いるためにも、今まで事故が起きてないというのはあくまでも一つのポイントになると思うんですが、その作業についてはある程度認めていかなければならないのではないかなということぐらいですかね。浜の状況は私も詳しく把握はしておりません。特定な地域の話で申しわけないんですが。

【大屋部会長】 ありがとうございます。いろいろな問題が含まれているように思います。ただ、一方で、事務局の提案は条例で都内における安全の確保に向けて最大限の努力をしていくという立場だと思います。その辺のところはよろしく願いいたします。

ほかにございますか。矢向委員、お願いします。

【矢向委員】 今、課長さんのおっしゃった買う人間が身欠きふぐが安全だということを確認できるかなというところに、今まで全然経験のない、今までふぐに触ったことのない人が、身欠きふぐという箱にさえ入っていれば安全だというのはどうなんでしょうね。心配じゃないかなという。そこで身欠きふぐという箱にさえ入っていれば安全だと。それでいいんですかね。心配です。

【大屋部会長】 どうでしょうか。買う人間の立場から、一つの安全に対する考え方というか、商品に対する考え方ということだと思うのですが。

【廉林食品監視課長】 12ページの1の1に書いてあるこの2行のところ、多分その話の考え方になると思うんです。これも再三言いましたように、とにかく今の身欠きふぐは営業者向け、資格者向けのもの、消費者向けのもので少なくともごちゃに流通しているというのが実態でありますから、そのところを明確に分ける仕組み、それがちゃんと担保できる仕組みができれば、消費者がわかって買えるものは、

ふぐ調理師さんじゃない営業者の方が買えるというのは何もおかしい話じゃないと思いますので、その仕組みができるかどうかというところが今回はかなりポイントだと思います。

【大屋部会長】 はい、岡本委員、どうぞ。

【岡本委員】 一般消費者に向けて販売しているところは、釣り人が自分で釣ってきたふぐを食べるのと同じなんです。結局は自分が買ったものなんですから、消費者、買った人間の責任下になりますから。それで、そういうような事故があろうとなかろうと、これはほんとうに正直にこういう感じで消費者に調べていただいたら、多少のしびれ、多少のそういう中毒症状が出たというのは、ここまで聞くと、ほんとうに多数出てくると思いますよ。これはできるならインターネットで調べてもらいたいです。

【廉林食品監視課長】 少なくともふぐを食べてしびれたら、通常は何かおっしゃると思いますし。

【岡本委員】 いや、言わないですよ。

【大屋部会長】 今、事務局からのご説明では、おそらくそれは表示を通じてということと講習会を通じてということですね。しかし、それでも担保しにくいんじゃないかということで、話が掘り下げた議論になっています。そこでここでは、もっと下に掘り下げた論議をいただければと思います。どんなことでも構いませんので、お話しいただけますか。

【矢向委員】 ですから、最終的に取り扱う人間が最低限でもふぐの種類の見分けができるのか。ふぐの種類によって毒の部分は全然違うわけです。いろいろなふぐがいろいろな毒の、そしてまた産地によって、時期によってふぐの毒というのはそのたびに変わるわけです。そういう知識を全然持たない人がというのが心配だと言っているのです。ですから、ふぐを扱う以上、その程度の知識を持っていただくシステムは使っていないと心配なんじゃないかと。ふぐの種類ぐらいはわかっていたらどうか、その程度でいいんです。だから、それを講習会でやるのか、試験でやるのか、それはまた別な話として、全然ふぐを見たことも触ったこともない人が扱っていいということは大丈夫かなということですね。

【大屋部会長】 行政政策的に言いますと、こんなことで解釈していいですか。例えばそういう講習会の中にそのような内容のものを、入れるのも一つだとか。いろいろな意味でそういうご意見があるということで、一応テイクノートしておいていただきたいと思います。

なかなか難しいということは提案の中でよく理解できましたが、他にありますか。

【戸部委員】 今、講習会なりというご提案があったわけですがけれども、丸ふぐを調理する人はもちろん資格のある人で、要はその次に身欠きふぐを扱う人が全く知識がなければだめですよというお話だったと思うんですが。

【矢向委員】 心配だと。

【戸部委員】 心配だということだと。それは心配は私も同じなんですけど、その心配を取り除くというか、もし身欠きふぐに何か問題があれば、それを指摘できるようにならないといけないということですよ。そのための講習としてどんなものが必要かというのを考えたときに、やっぱり今までのふぐ調理師さんに求める力量と同じく

らの力量がないといけないんじゃないかと思ひますし、そうじゃなくて、物を見るのではなくて、丸ふぐをさばくそのプロセスで安全性を担保していかなきゃいけないというふうにも思ひんです。なので、どういふ方法がいいかといふのはちょっと私も今迷っています。

【矢向委員】 それに関連してですけれども、除毒処理をするだけの試験制度といふので、それは一向に差し支えございません。今は調理を含めた試験なんですけれども。ですから、東京都の試験も除毒を完璧にする、ふぐの種類を鑑別が完璧にできるといふふうにシステムが変わるんでしたら、我々是一向に差し支えございません。心配ありませんから。問題は、今は試験の20分の中に調理といふのが入ってくる。だから、それをもうやめて、除毒だけを完璧にするといふ制度に変えていただくんなら、何の心配もないと思ひます。

【真貴田委員】 今、試験制度のことがちょっと出てきたので。僕も試験委員を10年間ほどやらせていただいたんですが、昔に比べると非常にレベルが下がっています。私なんか思ひると、絶対今回は3分の1ぐらいしか受からないかなと思ひていても、いざ結果を見ますと、半分ぐらい受かっちゃう。私、試験委員をやっている、一生懸命毎日5日間、朝からずっと、900人いたら900人、800人いたら800人全部見るわけです、我々仲間5人で。そのときに、一生懸命我々はやっていますが、こんなに受かっちゃうのかなといふ、これは私のほんとう正直な。ここだけの話ですけれども、試験がちょっと簡単になっているのではないかな。私はちょっとそれを心配しているところなんです。

ですから、今、矢向委員がおっしゃったように、お刺身とか、皮引きはやらなくてもいいよと。完璧に種類鑑別。種類鑑別は、例えば5本出たら、5本全部できなきゃ落ちるとか、そういうようにちょっと試験制度を変えて、あとの除毒作業を完璧にさせていただいて、例えば腎片がちょっとでもあったらアウトとか。後々の刺身はご自分で練習すればいいのであって、除毒作業と種類鑑別を完璧にやったほうが事故は絶対に減ると思ひます。

以上でございます。

【大屋部会長】 今、身欠きふぐの問題から試験制度といふか、試験の内容についての1つの提案がございました。ほかにありましたらお願いします。

【矢野委員】 次回の検討に向けての要望をさせていただきます。お話を聞くと、ほんとうに複雑ないろいろな経路があるんだなといふことで、私たちがただ安全で安心なふぐを食べるために、実は奥深いものがあるのを改めて感じた次第です。12ページに明示されています解決のための考え方は、簡潔には明示されていますが、もう少し図を取り入れて、先ほど例えば1番の1に関しては営業者向けと消費者向けが混在しているのが現状の中で、区分できる仕組みとかができればいいといふお話もありましたし、事務局からの説明で、具体的には表示を考えているとかといふのも少しありましたから、考え方を図式化されて、私たちが検討をより深められるような、ポイントがわかるように工夫をしていただくと、次回の検討のとき助かりますので、よろしくをお願いします。

【大屋部会長】 お願いします。

【廉林食品監視課長】 先に今の矢野委員のご質問にお答えしたいと思います。きょうは基本的に、先ほど言いましたように、まず想定される問題を我々事務局として3つ挙げていますけれども、それ以外にどういうのがあるのかと。1つは流通で浜に直接行っちゃうのもあるとか、そういうお話は聞かせていただきましたけれども、まずはここに我々としては考えてないような問題をとにかくきょう出していただかないと、2回目の解決の対応策につながらないものですから、そういう意味ではきょうはこちらがメインだということです。今、矢野委員がおっしゃったところはイメージとして持っておりますので、今回は問題点に対する対応策としてもう少し具体的にいろいろなことを提示させていただきながら、議論を深めていただきたいというふうには考えております。

それから、先ほどちょっと試験の話が出ました。一応東京都の試験につきましては、先ほどもちょっと資料の中でございましたけれども、学科試験と実技試験。実技試験も実際のふぐを何種類か出しまして、それをきちっと鑑別ができるかどうか。これは種類によっては食べられる種類のものか、そうでないのか、種類によっては先ほどの皮が食べられるとか、精巢も食べられないとかありますので、それを問う試験。それから、実際にとらふぐを1匹処理させて、そこでの除毒状況、あるいは調理も含めてということです。今、真貴田委員がおっしゃいました委員になっているというのは、一部我々の衛生のほうの委員と調理技術、これは当然、除毒というところも含まれますけれども、そういった外部の試験委員にもお願いして、そういったところと我々都の内部の委員と外部の委員との合計と、それから学科も実技も全部含めた中での一定のレベルということで合否を決めるというシステムをとっていますので、必ずしもレベルが低くなったかどうかとか、その辺は誤解のないようにしていただきたいと思っております。申しわけございません。

【真貴田委員】 ちょっといいですか。別に逆らうわけじゃないんですが、何年か前に、東京都のふぐの試験にちゃんと合格した調理師さんがみずからふぐの調理をして、開店前に自分で食べてみよう。ひがんふぐかなんかの精巢を食べたんです。それで、自分がしびれちゃったんです。ですから、あまりそういう種類鑑別がわかってないのかなという、これは非常に危険だなと思ひまして、先ほど来も申し上げたように、種類鑑別を重点的にやるのが一番だと思うんです。

以上でございます。すみません。

【大屋部会長】 今言った、そういった試験に関する印象があるというご意見かとおもいます。事務局では、試験そのものは従来どおりのレベルで確保しながら行っているということですが、いろいろな印象があるということも事実かと思ひます。

だんだん時間が迫ってきたようですので、ここで今事務局からお話がありましたように、これについては、いろいろな問題があるではないかというお話があったわけです。そういった意味で最後、これだけは言っておきたいということ、あるいは次回に向けて、先ほど矢野委員からのお話がありましたけれども、こういうふうな要望がある等々ございましたら、今までの議事のすべても含めましてご発言をいただきたいと思ひます。いかがでしょうか。

【矢向委員】 最後に1つ。すみません。何か自分ばかりで。

とにかくふぐは毒キノコと違いまして、流通の量だけでも膨大な量です。そして、身欠き以外、とらふぐ以外の種類もたくさんあります。そういうものがひとまとめになっちゃったら心配じゃないかと。安心・安全をどうやって確保するのかと。そういうことだけです。

【大屋部会長】 ほかにございますか。

もしないようでしたら、そろそろ予定の時刻が迫ってまいりました。先ほども事務局から検討のスケジュールの説明がございましたが、今日出していただきました委員の意見を事務局で整理していただきまして、また論点を絞って、第2回検討部会で検討をしていただくということになるかと思っておりますので、そのことを委員の皆さんと確認した上で、次回部会での活発な検討をよろしくお願いいたします。

今日は議事進行にご協力いただきまして、まことにありがとうございます。つたない司会であったことをおわび申し上げながら、マイクを事務局のほうにお渡ししたいと思います。よろしくお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 大屋部会長、進行どうもありがとうございます。そして、委員の皆様、活発なご議論をいただきましてありがとうございます。

それでは、事務局のほうから次回の部会の開催ですけれども、2月2日、水曜日の午前中を一応予定しております。よろしくお願いいたします。今、部会長からもありましたように、本日ご意見をいただきましたものをベースに再度資料をつくり直しまして、また2回目での検討をお願いしたいと思っています。

なお、本日、先ほどお願いをいたしました委員限りの資料と、それから法令関係のこれは手元に置いて、また次回使わせていただきたいと思っておりますので、この2つは机の上に置いておいていただきたいと思っております。

それでは、本日の検討部会はこれをもちまして閉会とさせていただきます。本日はほんとうにお忙しい中、ありがとうございます。

午後3時29分閉会