

第2部 情報提供

司会：それでは長田様、よろしくお願いいたします。

情報提供① 「安全な青果をお届けするため JA 横浜の取組み」

横浜農業協同組合販売部次長 長田 真一 氏

長田：ただいまご紹介いただきました、JA 横浜販売部の長田と申します。よろしくお願いいたします。それでは、「安全な青果をお届けするため」と題して、JA 横浜の取組みをご説明いたします。本日の内容ですが、当組合の食の安全対策をご紹介する前に、まず横浜の農業が今どんな状況になっているのかを知ってもらうため、横浜の農業を担う農家と農地について話をします。二番目に横浜の青果について、横浜で取れる野菜、果物について、ほんの一例ですけれども、神奈川ブランドで登録されている品目からご紹介いたします。その次に安全に青果をお届けするために JA 横浜の生産から販売までの安全対策をご説明します。最後にフードロスにも繋がる SDGs の取組みについてご紹介させていただきますので、よろしくお願いいたします。

よく知られていることですが、日本の農業の状況は、農家も農地も全国的に減少傾向ですけれども、横浜市も同様の傾向です。具体的にこちらの画面の横浜市の農家数をまず見ていきたいと思うのです。2020年に農林センサス。これは4年か5年に一度全国的にやっているのですが、横浜市の農家の数です。30年前は6106軒あったのですが、今半分の3056軒です。また、これは農家といってもいろいろありまして本当に販売している農家さんです。その方については、もう3000どころか1770ということで、だいぶ減ってきています。

次に農地になります。この画面に出ているものは、横浜市の経営耕地面積の推移といたします。経営耕地面積というものは、簡単に申し上げますと、実際に耕作している農地の面積ということで、耕作放棄地です。そういう部分を除いた実際に耕作されている面積になります。こちらは20年間で約3分の2になりまして、減った面積は844haということですね。ちなみに横浜スタジアムは3.51haなので、約240倍の面積が減っている状況にあります。

当然このような状況なので農産物の出荷が減少傾向です。この10年間でうちの組合から市場に出荷する額は半減しております。農家も、農地も減少の一途をたどっていますが、まだまだ農地を守り、農業を頑張っている農家の方は、まだまだ大勢いらっしゃいます。

その中で頑張っておられるのは、横浜市の特徴にあると思っています。横浜市の人口は377万人ということで、この人数というものは、この間少し調べましたら、四国四県の人口の数とほぼ一緒ということで大都市になります。その中で農業をしているわけなので

すが、消費者のニーズを身近に捉えながら農業をおこなうため、単品で大量生産する地方とは違って、多品目多品種の栽培が盛んになります。また、直接消費者の方に販売することが可能な地域も、横浜の農業の特徴になります。ちなみに、令和3年度に実施した当組合の営農実態調査というものがあるのですが、そちらで野菜農家の、個人の直売所の数を調べましたら、まだ700軒以上あります。また、JA横浜の農産物の直売所を、今13店舗運営していますが、こちらも20年以上前はほとんどなかったのですが、だんだんニーズが増えてきています。さらにスーパーや量販店なども地場野菜がほしいというニーズが高くなってきていまして、今出荷量もかなり増えてきている状況です。市場野菜の出荷というものが減った分、今度は農家が直接売ったり、農協が売る。あと、市場野菜から量販店に送るということで、少しシフトチェンジしてきている状況です。

ここで横浜市内で栽培されている青果について、神奈川ブランドに登録されている7品目を、まず紹介していきたいと思います。野菜ではキャベツが「横浜キャベツ」という名前で登録されています。収穫が年2回あって春と秋で、ちょうど今秋、出荷のシーズンになっています。また、小松菜については、「YOKOHAMA 都筑産こまつな」ということで、こちらは年間を通して出荷されています。横浜といえば、キャベツと小松菜が一番有名で出荷量の多い品目になります。ちなみに古いデータになるのですが、平成18年の全国1800の市町村別の生産量では、キャベツが全国第10位です。そして、小松菜が第1位ということで、横浜といえばキャベツと小松菜になります。

また、横浜ではウドも生産されている方が昔からいらっしやいまして、「横浜瀬谷ウド」など。レタスは「横浜羽沢レタス」というものが、神奈川ブランドで登録されています。また、果物もすごく盛んでして一番有名なものは梨です。「浜なし」という名前で売っております。7月下旬～9月中旬頃が収穫の時期になるのですが、それ以外にぶどうでいえば「浜ぶどう」、柿でいえば「浜柿」というものが、秋で旬の時期になっています。

ちなみに、浜なしは商標登録も取っており、果樹をやっている方のブランドとして取得もしています。主な特徴としては、木で熟してから販売するという形がこだわりの果物になっています。通常ですと、そこまで熟さないうちに市場を通して持つてくるということで、傷みやすいのでなかなかできないのですが、横浜市内であれば、そういう形で販売できるということで、そちらを売りとしてやっております。ご紹介した青果については、スーパーであれば、地場野菜コーナー以外ではなかなか見ることはないと思うのですが、農家の直売所や当組合の直売所で販売しています。今紹介したものは本当にごく一部なので、そのほかにもたくさんの青果をご用意していますので地元横浜の旬を感じながらご賞味いただければと思います。

これまで、横浜の農業の特徴や野菜・果物をご紹介しましたが、ここからは野菜・果物を安全にお届けするために生産者である当組合の組合員と一緒に取り組むJA横浜の生産から販売までの安全対策についてご説明いたします。まず生産段階では農薬の指導をしております。また、散布に合わせて生産履歴の記帳。次に出荷時には生産履歴の記帳の

確認や生産履歴の訂正、そして定期的実施する残留農薬検査による確認です。そして、最後は販売場所となる JA 横浜での直売所で HACCP の考え方を取り入れた衛生管理になります。ここからは各段階で、その取り組みについて少し見ていきたいと思います。

初めに生産現場での安全対策は、生産者向けの農薬指導を実施しています。病害虫を防ぎながら適切な農薬の使用ができるよう防除研修会というものを開催しています。画面中央の冊子が去年度の資料です。このようなものを配りながら説明と研修会をやっております。さらに GAP 手法を活用した指導も生産者向けに実施しています。GAP とは先ほども少しありましたが、農業生産工程管理といえます。簡単にいいますと、環境に負荷をかけず生産者が安全に作業し、安全な生産物を生産し続ける農業の仕組み・やり方になります。

神奈川県も推奨していきまして、神奈川県農業技術センターの方と連携し、定期的には生産現場に出向いて指導にもあたっています。また、職員の指導レベルを上げるために職員が“JA GAP”の指導員の資格を取得したり、“GLOBAL-GAP”の講習も受講しています。また、2020年には JA 横浜は遊休農地を守るという意味で農業参入をいたしまして、実際に職員が農業生産をおこなっています。2年間ほどなのですが、GLOBAL-GAP の認証を取得して、その知識・経験を生産現場で組合員や農家の方に指導に対して活用しています。ちなみに右手のところが、GLOBAL-GAP を当組合で取得したときの認定証になります。

次に生産段階で研修や指導を受けた農家の方が種を撒いた日、苗を植えた日、どんな肥料や農薬をいつどのくらい使用したかということ記録する。また収穫です。収穫もいつしたかということ記録するものを生産履歴といいますが、画面中央の画像が小松菜の生産履歴記帳をする用紙になります。これに記帳して提出すると、生産履歴で農薬の適正が判定されます。

また右側のところは、スマートフォンの画面なのですが、生産履歴システムのモバイル版ということで、生産者がスマートフォンで自分で農薬を散布する前に、どのくらい使いますよということで登録をすると、基準値をオーバーしていないか。回数というものもあるのですが、回数以内になっているかどうかを確認して、大丈夫だということがわかってから散布できるという仕組みもありまして、当組合ではこちらも推奨しているような形です。

そして、出荷段階の安全対策の取り組みとしては残留農薬検査になります。当組合では、毎月各直売所に出荷される農産物の一部を全農の農薬検査に送りまして、検査を毎月してもらっています。そこで問題がないかを確認してもらいまして、その検査数というものは、年間で 150 検体ほどになりまして、「全国でもこれだけの検体数をやっている農家数はあまりないですよ」というふうに、全農の残留農薬検査室の方から聞いております。さらに、横浜市の方にも定期的に直売所や集荷場に出荷した農産物を検査してもらって、安全確認をしてもらっている形です。

次に販売時の安全対策です。JA 横浜では、「ハマッ子」直売所という名前で、市内に 13 店舗運営していて、横浜市内のお野菜を中心に売っていますが、それ以外にお肉や卵なども売っています。また、外では野菜や花の苗、植木なども売っています。地産地消がコンセプトのお店になるのですが、この「ハマッ子」直売所で、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理をしております。

画面右側です。そちらは、衛生管理マニュアルになるのですが、まず食中毒。先ほどもお話がありましたが、食中毒は本当に健康被害に直結するため、作業前の手洗いや清掃が、一番大事になります。その実施状況を必ず管理簿に記入しながら大丈夫かどうかを確認しています。

特に精肉も売っているのですが、冷蔵が必要な食品というものは温度管理がすごく重要になるため、停電などで冷蔵庫が止まってしまうと温度が上がるのですが、そういう場合には自動で本部や直売所の職員などにメールが 24 時間来るような形があって、そういう形で安全対策もしております。実際にあった場合だと、そういうことで発生してしまった場合には破棄という形になりますけれども、そういう取り組み、対策を取っています。

さらにこちらのマニュアルです。絵に描いただけだと、使っていないと意味がないので、こちらも外部の業者を入れまして第三者の目でこの直売所を回ってもらいまして、衛生のマニュアルがきちんと励行されているかどうかということで、巡回してもらい安全対策の向上をさらに図っております。

JA 横浜の生産現場から販売までの安全対策をまとめると、生産現場では GAP の考え方を取り入れた指導をおこない、農家は農薬の指導、農薬の正しい取り扱いをして、散布使用等の記録を残します。実際に収穫された農産物は、横浜市や全農で残留農薬検査をおこなって安全性を再度確認しています。さらに販売場所では、HACCP の考え方に基づく衛生管理をおこない、消費者に安全な農畜産物が提供できるように対策を講じております。

次に JA らしい SDGs の取り組みについて一例ですが、ご紹介させていただきます。質のよい農産物を販売するという事は、食の安全性は問題なくても色や形などが悪い野菜や果物については出荷ができなくなる。規格外ということで売れなくなります。特にブランド化されています、先ほど紹介した「浜なし」などについては、多くの規格外品が出てしまっています。集荷・販売する当組合では、4 年ほど前からこの規格外の野菜を利用して横浜市産のメーカーさんと連携して、右側のハーバーと提携して、ハマッ子直売所で販売しています。画面に出ているお菓子はほんの一例ですが、こういうものを増やしながらフードロス対策につながる持続可能な農業生産を目指し取り組んでおります。

最後になりますが、皆さんに安心して野菜や果物を食べていただけるよう、安全対策の取り組みを日々しております。ぜひ横浜の野菜・果物を食べていただき、横浜の農業が続きますよう地産地消で横浜の農業を応援していただければ幸いです。

駆け足になりますが、以上で JA 横浜からの情報提供を終了いたします。ご清聴ありがとうございました。

司会：長田様、ありがとうございました。それでは畑山様、お願いいたします。

情報提供② 「マルアキフーズ株式会社」

マルアキフーズ株式会社品質管理部部長 畑山 静夫 氏

畑山：今ご紹介いただきました畑山です。今日は皆様の食卓に届けるカット野菜、カットフルーツ。特にカット野菜については洗わずに食べることができるサラダを提供させていただいています。今日はそちらの話がメインになります。ただ、その前にうちの会社のグループ会社の関係のご紹介。最後に有機野菜、皆さんから若干ご質問もあったようなので、有機野菜の加工について、加工方法を含めてお話させていただければと思います。

まず一つ目の会社としては、青果仲卸業として丸秋青果株式会社。全国の新鮮な野菜と果物を販売しています。次にケータリング事業部として、お弁当・料理等の提供をおこなっている株式会社万歴。最後にマルアキフーズですけれども、マルアキフーズはカット野菜を製造する工場、さらには、カットフルーツを製造する工場の2か所があります。あと、マルアキは今 2020 年から先ほど言った HACCP に基づく衛生管理というものを導入して製造につとめています。さらに 2023 年、今年ですけれども、有機野菜の JAS マーク、加工の JAS マークの認証を取得しています。

ちなみに皆さんが HACCP と言われている中で、私も非常に言いにくいところなのですけれども、現在 HACCP については食品事業者自ら異物混入や食中毒、アレルギーの関係、さらには異物混入防止などといったような目的で工程管理をおこなっております。

特にこの手法というものは、それらの危害要因を除去、または低減させるための衛生管理手法ともいわれています。今この管理手法ですけれども、安全安心という言葉が先ほどから出てきているように、それらを食の安全を提供するために、この基準というものは国際的な管理基準でもあります。今現在は食品の業界全てが大小関わらず義務化になっているものが、この衛生管理手法です。

本題に少し入らせていただきます。原料と言ってはいけません。野菜は、畑から収穫されたものがうちの倉庫に入っていきます。皆さん、これはご存じかとは思いますがけれども、野菜にはレタス、キャベツなどのように丸くなるタイプがあります。さらには、丸くならないタイプとして、サニーレタス、グリーン、ロメインなどがあると思います。この辺は、もう皆さんご存じの通りです。そして、この二つの種類によってうちの場合は加工の仕方が若干異なります。

初めの製造の内容に入るのですが、原料の見極めも選別も含めて、一番大事な工程として、まず下処理の工程があります。その下処理の工程というものは、いらない、皆さんが

普段食べない表の硬い葉や根などを取り除く工程。

さらに葉が広がっている、さっきのグリーンのようなサニーリーフ。サニーレタスのような球にならないタイプなどは根を落として、さらには一枚一枚葉を広げ、なおかつ検品をするという作業が入ってきます。

キャベツの場合です。キャベツの場合は単純で半割した上でさらにこういった洗浄機で洗います。そのとき、先ほどのサニーもそうですけれども、中性洗剤を使用して洗っている状況です。

これが、実際に動いている状況の動画になります。ここでバブリングされている状態で、洗剤が入って洗われている。そのほか、下処理の工程では大根の皮むき、ニンジン、玉ねぎなどの作業も、この工程の大事なポイントになります。

次に、カットされます。それぞれの規格に応じたカットをおこない、さらに洗浄殺菌工程です。これも二つ目の大事な工程になります。洗浄殺菌の工程としては見ての通りバケツがたくさんあって、こういう形で連続式のタイプ、さらにはバッジ式のタイプ。

今、これが動いていますが、見ての通りこういう大きなバケツ。私より大きなバケツとはいいませんが、かなり大きなバケツの中で、野菜がぐるぐる回っています。回っている中で、ここに結構大きな穴もあると思います。この中で異物はオーバーフローされて、さらにぐるぐる回っている段階で小さな異物、重いものは下に落ちます。そして、この段階で異物が除去されるという連続式のタイプです。

そして、殺菌剤。この工程は殺菌もします。殺菌剤としては、微酸性次亜塩素酸水、またはオゾン水を使用しています。水ですけれども、水は5℃といった冷たい水を使います。この段階でも、一層目などの所で、これは洗剤の泡ですけれども、必ず洗剤で洗います。洗剤を使う目的ですが、当然野菜の表面の汚れを落とすため。さらには汚れを落とすだけではなくて、次の殺菌の工程の効率を上げること。

あと、私たちの場合は、動いている中で虫離れ。生きた虫も入ることは0ではありません。虫離れをよくするための効果を期待して使っているものが、今の中性洗剤です。

次に、脱水工程です。さらに脱水が終わったものを、盛り付けのラインで、このように人がずっと一列になって盛り付けをおこない、なおかつシール、さらにはラベラー。三つ目のポイントですが、金属異物がお客様のほうにいつてしまったらやはり困ります。そのために、最終的な商品の金属の検出器を使って、ここを通過させ、入っているか、いないか確認をしているという工程でもあります。そして、最後にピッキングといった流れになっています。製造の流れは、そのような流れです。

弊社の商品としては、ざっと見ていただければいいかと思えますけれども、野菜類。さらには、フルーツも当然扱っていますので、カットフルーツ。最近は、こういうスタンドタイプで販売するケースも増えています。私たちの会社は、当然お客様に安心して食べられるものを提供するために、HACCPの導入などをおこないながら、提供・製造をおこなっているということが現状です。

最後に少しだけ時間をいただいて、有機野菜についてお話します。今年から有機野菜の加工を始めました。それで、有機野菜の加工を始めた中で少し気づいた点もあるので、お話させてもらいます。有機野菜は、普通の野菜と比べて農薬は使いません。農薬を使わない分だけやはり虫がつきます。それはもう仕方がないかと思っています。ただ、そういう中で消費者の方のニーズも、人気もかなり上がってきているとは聞いています。

また、農家が減っている中で申し訳ないのですけれども、有機野菜も微量ではありますが、有機野菜を製造する農家も若干ではありますが増えてきているというのが、今の有機野菜の周辺の話です。

ただ、私たちが加工するにあたって、見ていただくとわかるように、有機野菜の場合は、先ほど虫がどうしてもつきやすいとお話ししましたが、これは、サニーレタスの処理の例です。サニーレタス。これ、アブラムシがついている事例です。そこら中に結構ついています。これはもう仕方がない。それで、どうしたかということ、実際に下処理の工程でやっている作業そのものの動画です。周りの葉を落としている中で、さらに、これをさかさまに水につけます。そして、ふるっていますよね。一生懸命アブラムシを落とそうと思っているのですけれども、なかなか落ちません。仕方がないので、さらに一枚一枚こうしてほぐしながら、検品をしているというのが、有機野菜の今の一つのこういった虫の対策としての事例です。

そして、有機野菜の加工をおこなった認証と言いましたが、ここに有機 JAS マークとあります。このマークです。もし皆様が製品の中でこういうマークを見たら、オーガニック野菜もみんなこのマークがついていると思います。そういったときはぜひ一回手にとっていただいて、購入する・しないのはお任せします。そのような状況であります。こういう中でやはり有機野菜そのものは、どうしても手間がかかる。普通の野菜と比べても、かなり手間がかかります。そしてやはりコストにも直結してしまうということが宿命ではありますが、健康、安全、安心を保とうと思うならば、こういったものを家庭の中で取り入れることも一つかと思えます。

私の話としては以上です。ご清聴ありがとうございました。

司会：畑山様、ありがとうございました。それではよろしく願いいたします。

情報提供③ 「横浜市保健所における残留農薬への対策について」

横浜市医療局 食品衛生課食品監視係長 柴野 智之 氏

柴野：ただいまご紹介をいただきました、横浜市医療局食品衛生課、柴野と申します。よろしく願いいたします。私からは横浜市保健所からの情報提供といたしまして、横浜市保健所における残留農薬の対策についてお話をさせていただきます。

まず、農薬の役割についてですが、農薬には農作物を病害虫の被害から保護をする殺虫

剤や殺菌剤、圃場の雑草を防除する除草剤、果実肥大促進、種なしぶどうの生産など作物の成長を調整する薬剤などの種類があります。

これらの農薬は品質のよい農作物を効率よく安定して生産し、コストを抑えて市場に供給するために使用されています。こうして使用されている状況の一方で、市民の皆様などを対象とした、インターネットアンケートや食の安全に関するアンケート調査におきまして、食の安全について関心のあることをおうかがいしましたところ、残留農薬とお答えされる方が多く、基準に適合した安全な農作物が流通するような対策が求められていることがうかがえます。そこで本日は残留農薬に関する安全性を確保するため、食品衛生法に基づき、どのような対策が行われているか、本市の取り組みを中心にご説明いたします。

それでは、食品衛生法に基づく残留農薬の対策についてご説明します。詳細は、先ほど森田先生のご講義の中でご説明がありましたので、おさらいとして聞いていただければと思います。最初に残留基準の設定です。これは、厚生労働省がおこなっておりますが、農薬ごと、そして農産物ごとに食品中の残留基準を設定しています。基準値には農産物ごとに個別に基準値が定められている場合と個別の基準が定められておらず、一律基準である 0.01ppm が適用されている場合があります。一律基準はポジティブリスト制度の導入に伴い設定されたもので、これにより原則すべての農薬等に残留基準が設定されることとなります。この残留基準は農薬成分の分析結果や、動物を用いた毒性試験結果の科学的なデータに基づき、食品安全委員会がおこなった食品健康影響評価、リスク評価の結果を受けて、人の健康を損なうことがないよう設定されています。

次の取り組みが食品によって通じた農薬摂取量の調査です。これも厚生労働省がおこなっている取り組みです。毎年自治体の協力を得まして、日常の食事を通じた農薬摂取量の調査をおこなっています。この調査により実際に残留農薬をどの程度摂取しているか、また、その摂取量は健康に悪影響が生じないレベルであるかを確認しています。

最後に残留農薬の検査等の実施です。これは、輸入時には検疫所が、そして、国内流通後は各自自治体の保健所が農産物などが農薬の残留基準に適合しているかを検査により確認しているものです。検査の結果、残留基準を超えた場合、この食品の販売等は食品衛生法により禁止されます。私たち横浜市保健所は、この検査の部分で市内に流通する食品の残留農薬の安全性確保に関わっています。

それでは、本市の検査についてご説明いたします。横浜市保健所では、毎年度市民の皆様から意見をいただきながら定めました管理指導計画において、年間の検査予定数を決め市内を流通している農作物を対象に残留農薬の検査を実施しています。

検査の流れですが、検査は食品衛生法に基づきおこなっており、市内の小売店や量販店などは各区福祉保健センターなどの食品衛生監視員が、卸売市場では、市場検査所の食品衛生監視員が農産物の抜き取りをおこない、横浜市衛生研究所や中央卸売市場本場食品衛生検査所で検査をおこなっています。一検体あたり 100～150 種類の農薬の検査をおこ

なっています。

検査の実績になります。平成30年度～令和4年度までの過去5年間の結果になります。横浜市内産の農作物を中心に、トマトや白菜、きゅうりなどの野菜。梨やぶどうなどの果物、玄米やトウモロコシといった穀類。あとは、輸入品のブロッコリーやアスパラガスのような冷凍野菜など、計997検体について残留農薬の検査をおこなっています。先ほどご質問のペーパーをいただきまして、「加工食品の検査はいかがか」ということでしたが、加工度の低い冷凍野菜等の検査は実施をしているという状況でございます。

検査の結果になりますが、6件の残留基準値の超過による食品衛生違反が確認されています。なお、令和2年度、令和3年度の検査につきましては、新型コロナウイルス感染症による影響により、検査実施数が少なくなっております。

違反事例の一覧になります。平成30年度～令和4年度の5年間で6件の基準値超過がありましたが、いずれも検出した値は微量で、ただちに健康への影響はないものでございました。一つの例をご説明いたしますと、令和4年度シメコナゾールが検出された小松菜がございます。こちらは一律基準値0.1ppmのところ0.04ppm検出された状況となっております。こちらのものにつきまして、一日許容摂取量。人がある物質を毎日一生涯にわたって摂取をしても健康への悪影響はないと推定される量。および急性参照用量。人がある物質を短期間摂取した場合に健康に悪影響を示さないと推定される摂取量。こちらの計算をおこないましたところ、検出された残留農薬の量は、この小松菜を体重50kgの方が仮に毎日一生涯10.6kg食べ続けても健康に悪影響はなく、また一度に250kgを超えて摂取をしなければ、ただちに健康への影響がないとされる量となり、現実的には考えにくい量を摂取しなければ健康への影響がないということがわかっております。

違反が確認されたあとの措置になりますが、令和元年度クロチアニジンが基準値を超えて検出された中国産の根ショウガ。それから、ボスカリドが一律基準を超えて検出されたパセリにつきましては、輸入者、および販売者が市外ということでございましたので、それぞれ所管する自治体に通報をおこないまして、違反食品としての措置依頼をしております。一方、令和2年度～令和4年度の事例。小松菜、キュウリ等ですが、こちらは市内産の農作物ということでしたので、本市で違反食品としての処理をおこなっております。

それでは、農薬の残留基準を超えた食品を発見した場合の対応をご説明をいたします。まず、違反食品の流通をすみやかに中止・除去するため、販売者に対しまして、販売等の禁止と迅速な回収について指導をおこなっております。販売者などが基準値を超過した食品を自主的に回収する場合は届出がおこなわれまして、その回収情報は厚生労働省のシステムによりインターネット上で公開されることとなっております。このほか必要に応じて流通先における在庫の確認や販売の中止、返品等の指導を流通先のある自治体保健所に依頼をしまして、違反食品の流通中止と除去をより確実に実施するような体制としております。

残留基準を超えた食品の流通が認められたのちは、再発防止の対策を進めます。市内産農作物の基準値を超える農薬が検出された場合におきましては、農薬取締法を所管いたします。神奈川県農政部局の方に情報提供をおこなわせていただいて、そちらの調査に同行し生産者の方に対し原因究明および再発防止の指導をおこなっております。

圃場の調査では、農薬の使用方法などの確認がおこなわれていますが、農薬は適正に使用されていることが多く、原因として多く推定されるのは、圃場における農薬散布時の飛散、ドリフトというものが推定されています。本来作物 A に散布する農薬が風などによりまして、近くにある圃場に飛んでいき、ほかの作物 B に付着してしまうような形をいいます。横浜市保健所では、このように農産物の生産段階での再発防止につきましても、神奈川県農政部局と連携をいたしまして実施をしている状況です。

まとめになります。残留農薬につきましては、厚生労働省が、健康への悪影響がないよう科学的根拠に基づき食品衛生法により残留基準を設定しています。横浜市では、市内に流通する農作物が残留基準に適応しているかどうか、残留農薬の検査を実施し、安全性を確認しています。検査の結果、農薬の残留基準を超えた農作物につきましては、違反食品として販売等の禁止、回収等の措置をおこない、再発防止等の指導をおこなっております。

一大消費者である本市におきましては、全国各地から多種多様な農産物が流通してきます。また、市内で生産される農産物は、市内各所の直売所等で販売されるなど、地産地消として市民の日々の暮らしに取り入れられている状況です。市民の皆様の残留農薬への不安を解消する一助といたしまして、今後も引き続き市内に流通する農作物の安全性の確保につとめていきたいと考えております。ご清聴ありがとうございました。