05/12/02 第９回厚生科学審議会生活衛生適正化分科会議事録

第９回
厚生科学審議会生活衛生適正化分科会
議事録

厚生労働省健康局生活衛生課

厚生科学審議会生活衛生適正化分科会議事次第
日時：平成17年12月2日（金）15:30～17:30
場所：中央合同庁舎第5号館17階専用第21会議室

１．　開会
２．　議事
（１）分科会長選任及び分科会長代理の指名
（２）諮問及び審議
食肉販売業及び氷雪販売業の振興指針の改正について
（３）その他
３．　閉会

［事務局］厚生労働省健康局生活衛生課　山田・加藤
〒100-8916　東京都千代田区霞が関１－２－２
TEL　０３（３５９５）２３０１［ダイヤルイン］
FAX　０３（３５０１）９５５４

○事務局（山田補佐）
それでは定刻になりましたので、ただいまから第９回厚生科学審議会生活衛生適正化分科会を開催させていただきます。座長が決まるまでの間、司会進行を事務局で務めさせていただきます。どうかよろしくお願い申し上げます。
出欠の御報告でございます。さて、本日の分科会でございますが、委員総数23名のうち17名の委員の方が御出席されており、過半数に達しておりますので、厚生科学審議会令第７条第１項の規定により、本日の会議が成立いたしますことを御報告申し上げます。なお、委員のうち１名の方は遅れて参加されるということの連絡を承っております。
議事に先立ちまして、本来であれば健康局長がごあいさつを申し上げるところでございますが、急な用事のため本会に出席することができなくなりました。まことに申しわけありませんが、健康局長にかわりまして岡部生活衛生課長よりあいさつを申し上げます。
○岡部課長
今申し上げましたとおり、中島健康局長が参りましてごあいさつをさせていただく予定にしておりましたが、新型インフルエンザの関係で急遽大臣に御説明をしなくてはいけないということになりまして、誠に申しわけございませんが私の方でごあいさつをさせていただきたいと思います。
先生方には大変お忙しい中お集まりいただきまして誠にありがとうございます。また、平素から生活衛生行政の進展につきましてさまざまな分野で御支援いただいておりますことを心から御礼を申し上げたいと思っております。
本日は私ども生活衛生業の関連16業種ございますけれども、食肉販売業と氷雪販売業の２つの業種について振興指針を御審議いただくということでお集まりをいただいたわけでございます。この振興指針と申しますものは、生活衛生法の法律に基づきまして５年ごとにそれぞれの業種ごとに制定をし、今後の５年間でそれぞれの業界の振興、それから消費者の方々に対する利便性の向上といったようなことにつきまして、この審議会での御審議を踏まえましてその目標を定めさせていただいておるというものでございまして、今年度は食肉販売業と氷雪販売業につきましてこれから御審議を賜るということでございます。
景気につきましては若干回復の兆しも見えておりますが、生活衛生関連の営業の方々につきましては専ら個人消費の動向と極めてその業績が深い関連を有しておりまして、まだ昨今失業率あるいは有効求人倍率等の改善が見られておりますけれども、お一人お一人の勤労者の方々の個人消費が伸びるというところについてはもう少し若干時間がかかるのかなというようなことで、この２つの業種も含めまして生活衛生業を取り巻く環境はなかなか厳しいものがあるというふうに受け止めておるところでございます。
また、新聞報道等で先生方も御承知かと思いますけれども、政策金融改革が今議論なされておりまして、11月の終わりに基本的な方針が取りまとめられたわけでございます。生活衛生営業の主たる業種の方々は非常に零細で個人営業等が多いという中で、今国民生活金融公庫から政策金融をさせていただいておるわけでございます。行政改革あるいは民間でできることは民間でしていただくという大きな方針はもちろん当然のことでございますけれども、なかなか採算ベースに乗りにくい分野についても地域の日常生活に不可欠なサービスを提供させていただいている業種が大多数でございますので、この機能については一応11月末に取りまとめた方針でも存続をしていただけるというふうな取りまとめになっているわけでございます。
個々の営業者の方に直接補助金を出すとかいうことはなかなか財政状況の兼ね合いで難しいわけでございまして、こういう融資制度あるいは税制等によって健全な経営を図っていただき、また地域で必要なサービスが十分供給できるように私どもも引き続き努力をしてまいりたいというふうに思っております。先生方のこれからのさらに御支援をお願いいたしまして、簡単ではございますけれどもごあいさつにかえさせていただきます。
本日はどうもありがとうございます。

○事務局（山田補佐）
　どうもありがとうございました。
　次に平成17年３月７日付及び10月11日付をもって、新たに一部の方に委員の委嘱が行われております。それから初めての開催でございます。ここで改めて委員の先生方を御紹介させていただきます。
　まず正面の２席があいておりますがその左側、新たに委員となられました相澤好治様、北里大学医学部教授でございます。
○相澤委員
　相澤でございます。よろしくお願いいたします。
○事務局（山田補佐）
　その隣、安藤輝男様、全国氷雪販売業生活衛生同業組合連合会理事長でございます。
○安藤委員
　どうぞよろしくお願いします。
○事務局（山田補佐）
　新たに委員となられました伊勢悦子様、徳島県社会福祉協議会理事でございます。
○伊勢委員
　よろしくお願いいたします。
○事務局（山田補佐）
　同じく新たに委員となられました井上耐子様、全国地域婦人団体連絡協議会理事でございます。
○井上委員
　井上です。よろしくお願いします。
○事務局（山田補佐）
　井原哲夫様、尚美学園大学総合政策学部教授でございます。
○井原委員
　井原でございます。
○事務局（山田補佐）
　なお、井原様には厚生科学審議会の本委員でもございます。
　鵜飼良平様、全国麺類生活衛生同業組合連合会理事長、本日御欠席と連絡をいただいております。
　江森孝至様、日本労働組合総連合会社会政策局長、本日御欠席の連絡をいただいております。
　小川莉花様、サービス・ツーリズム産業労働組合連合会中央執行委員でございます。
○小川委員
　よろしくお願いいたします。
○事務局（山田補佐）
　長見萬里野様、財団法人日本消費者協会参与でございます。
○長見委員
　長見です。
○事務局（山田補佐）
　来生新様、横浜国立大学経済学部教授、本日御欠席の御連絡をいただいております。
　小原健史様、全国旅館生活衛生同業組合連合会会長でございます。
○小原委員
　小原でございます。よろしくお願いいたします。
○事務局（山田補佐）
　小宮山健彦様、社団法人全国生活衛生同業組合中央会専務理事でございます。
○小宮山委員
　小宮山です。よろしくお願いいたします。
○事務局（山田補佐）
　佐藤和代様、城西国際大学経営情報学部教授でございます。
○佐藤委員
　よろしくお願いいたします。
○事務局（山田補佐）
　移りまして、高橋元彰様、社団法人全国生活衛生同業組合中央会副理事長でございます。
○高橋委員
　高橋でございます。よろしくお願い申し上げます。
○事務局（山田補佐）
　高橋様は厚生科学審議会の本委員でもございます。
　田山輝明様、早稲田大学常任理事、副総長様でございます。
　原田一郎様、東海大学教養学部教授でございます。
○原田委員
　原田でございます。よろしくお願いします。
○事務局（山田補佐）
　原恒子様、全日本美容業生活衛生同業組合連合会常務理事、本日御欠席の連絡をいただいております。
　新たに委員となられました福井雅輝様、国民生活金融公庫理事でございます。
○福井委員
　福井でございます。よろしくお願いします。
○事務局（山田補佐）
　増田レア様、生活協同組合東京マイコープ理事長でございます。
○増田委員
　よろしくお願いいたします。
○事務局（山田補佐）
　なお増田様は、厚生科学審議会の本委員でもございます。
　松田鈴夫様、国際医療福祉大学教授、本日御欠席の連絡をいただいております。
　新たに委員となられました宮北昭夫様、全国中華料理生活衛生同業組合連合会副会長でございます。
　安田雪様、東京大学大学院経済学研究科ＣＯＥ特任助教授でございます。
○安田委員

よろしくお願いいたします。
○事務局（山田補佐）
山根香織様、主婦連合会常任理事でございます。
○山根委員
よろしくお願いいたします。６月から主婦連合会副会長を務めております。
○事務局（山田補佐）
申しわけございません。名簿の方は訂正させていただきます。
本日意見聴取人としてお二方御参加していただいております。
白川福一郎様、財団法人全国生活衛生営業指導センター指導調査部次長でございます。
○白川意見聴取人
白川でございます。
○事務局（山田補佐）
山下久様、全国食肉生活衛生同業組合連合会会長でございます。
○山下意見聴取人
山下でございます。
○事務局（山田補佐）
以上でございます。
続きまして、本日配布させていただきました会議資料の確認をさせていただきます。資料の欠落等がございましたら事務局にお申し出ください。
初めに委員名簿。続きまして意見聴取人名簿が添付されております。
次に本日の議事次第でございます。
資料１は、２業種の振興指針についての厚生労働大臣から厚生科学審議会会長あての諮問書でございます。
資料２は、それに対します分科会長あての付議書でございます。
資料３は、生活衛生関係営業の運営の適正化及び振興に関する法律について、振興指針にかかる部分を抜き出したものでございます。
資料４は、振興指針及び振興計画のあらましを取りまとめたものでございます。
資料５は、振興指針の事務局原案をまとめるに当たって、参考といたしました生活衛生関係営業振興指針の見直しについての考え方でございます。
資料６は、食肉販売業及び氷雪販売業の振興指針の概要を取りまとめたものでございます。
資料７から８は、２業種の振興指針（案）でございます。
資料９は現行の食肉販売業の振興指針でございます。
資料10は現行の氷雪販売業の振興指針でございます。
資料11は厚生労働省が財団法人全国生活衛生営業指導センターに委託して実施しました経営実態調査をもとに、経営診断士が食肉販売業の実態と経営の改善の方策について取りまとめたものでございます。
資料12は同じく氷雪販売業の実態と、経営改善の方策について取りまとめたものでございます。
資料13は統計資料でございます。
資料14は、厚生労働省設置法の厚生科学審議会にかかる部分の抜粋でございます。
資料15は、厚生科学審議会令でございます。
資料16は、厚生科学審議会生活衛生適正化分科会所掌事務でございます。
資料17は、厚生科学審議会運営規程でございます。
資料18は、平成18年度生活衛生課予算概算要求等の概要でございます。
以上が当分科会の資料でございます。欠落はございませんでしょうか。
続きまして、分科会の審議対象、組織及び運営方法について簡単に御説明させていただきます。資料14をごらんください。
厚生労働省設置法第８条に、「厚生科学審議会は、次に掲げる事務をつかさどる」と定められております。その第１項の第四号に下段の方に、「生活衛生関係営業の運営の適正化及び振興に関する法律の規定によりその権限に属させられた事項を処理すること」と下線を引いているところが該当するところでございます。
続きまして資料15の厚生科学審議会令でございますが、２枚目の上に第５条、分科会というのが定められております。その中で分科会は２つございまして、１つが感染症分科会でございますが、生活衛生適正化分科会の第２項で、「生活衛生関係営業の運営の適正化及び振興に関する法律の規定により審議会の権限に属させられた事項を処理すること」と定められております。
同条３項で、「分科会に分科会長を置き、当該分科会に属する委員の互選により選任する」と定められております。第５項では、「分科会長に事故があるときは、当該分科会に属する委員又は臨時委員のうちから分科会長があらかじめ指名する者が、その職務を代理する」と定められております。
資料16には、厚生科学審議会生活衛生適正化分科会所掌事務といたしまして、２のところに下線を引いているところでございます。「生活衛生関係営業の運営の適正化及び振興に関する法律第58条第２項の規定により審議会の権限に属せられた事項を処理すること」、そのうち（６）で「厚生労働大臣が定める振興指針の策定に関すること」を定められております。
続きまして資料17、厚生科学審議会運営規程の中で、第４条（分科会及び部会の議決）ということで定められております。「分科会及び部会の議決は、会長の同意を得て、審議会の議決とすることができる」ということでございまして、この分科会で議決されたことにつきましては会長の同意を得て審議会の議決とみなされるということでございます。
以上簡単でございますが、説明をさせていただきました。
続きまして先ほど御説明いたしました厚生科学審議会令第５条第３項の規定によりまして分科会長を委員の皆様の互選によりお決めいただきたいと思います。どなたか御推薦いただけますでしょうか。
○高橋委員
井原先生にお願いしたいと思います。
○事務局（山田補佐）
ほかにございませんか。
（「賛成」の声あり）

はい。それでは賛成という言葉をいただきました。それでは御異論がないようですので井原委員に分科会長をお願いいたします。井原先生には席を御移動の上議事進行をお願いいたします。
しばらくお時間がございますので、皆様にお願いがございます。御発言をされる場合はマイクの下に「トーク」という小さな字で書かれたボタンがございます。まずマイクのボタンを押しますとマイクのところが赤く点滅いたします。赤く点滅しましたら御発言をお願いいたします。発言が終わりましたらボタンを押しますとランプが消えます。ランプが消えたことを確認していただければと思います。よろしくお願いいたします。
それでは以後の進行につきましては井原会長よろしくお願い申し上げます。
〇井原会長
はい。それでは御指名でございますので分科会長を務めさせていただきます。よろしくお願いしたいと思います。それでは議事を進行させていただきます。
まず厚生科学審議会令第５条第５項の規定に分科会長があらかじめ分科会長代理を指名するということになっております。それで原田先生にお願いしたいと思いますがいかがでございましょうか。（「お願いいたします」の声あり）
それではお席の方にお移りいただきたいと思います。
それでは早速でございますが議事に入りたいと思います。本日の議題でございますけれども厚生科学審議会の会長に対しまして厚生労働大臣から食肉販売業及び氷雪販売業の２種類の振興指針の改正について諮問が出されております。会長より当分科会に諮問の付議がなされておりますので、まず岡部生活衛生課長より諮問の説明をお願いしたいと思います。
〇岡部課長
それではお手元の方に資料６、これは２つの業種の振興指針の概要でございますが、その概要、それから資料７及び資料８ということで、７の方が食肉販売業の振興指針の案でございます、それから資料８の方が氷雪販売業の振興指針の案ということでございます。申しわけございませんが座って御説明をさせていただきたいと思います。
それでは資料７の方の食肉販売業の振興指針につきまして簡単に御説明をさせていただきたいと思います。最初のところは前文という位置づけでございまして、この振興指針のねらいといったようなことを書かせていただいております。第３パラグラフのところに、本指針は、現在、食肉販売業が抱えている諸問題を克服し、専門店としての独自性を発揮できるよう営業の振興を計画的に図り、公衆衛生の向上それから消費者の方に対する利益の擁護に資することを目的として定めるというものでございます。
具体的な本文の方でございますが、まず第１のところで、営業の振興の目標に関する事項ということでその中のIといたしまして、食肉販売業を取り巻く環境について記載をさせていただいております。食肉販売業は先ほども生活衛生業全体が地域に根ざした不可欠なサービスということでございますが、食肉販売業は食肉の専門店として家庭の食卓に欠かせない食材を身近に提供するということによって国民生活の向上に貢献していただいておるということでございます。
しかしながら、景気の低迷といったようなこと、あるいは新たな販売形態の展開、さらには食生活の変化、外食需要の増加等に伴いまして経営環境は大変厳しいという状況でございます。
また昨今ＢＳＥが国内で発生したというようなこと、あるいは米国等でも発生しているというようなこともございまして、食肉の安全性や信頼性に対する国民の関心が非常に高くなっているといったようなことで、そのトレーサビリティー等の情報提供に積極的に取り組むといったようなことが消費者の方々に対する安心あるいは納得を得るために重要な経営課題になっておるということを書かせていただいております。
それからその次IIでございますが、今後５年間におきます営業の振興の目標ということを書かせていただいております。これだけで当然尽きておるわけではございませんが、そのポイントを御説明させていただきますが、まずは衛生上の危険を防止し消費者の方に対して安全で良質な商品を提供すると、これは最も基本的な責務かと認識をいたしております。
それから営業という観点からいえば、それぞれの小売店等が営業者の方がその独自性を発揮していただくということが経営上も必要なのではないか。立地する場所あるいはお客様の層等を十分御認識をいただきながら、それにふさわしい独自性を発揮していただくといったようなことが必要なのだろうと。
それから先ほど出てまいりましたけれどもトレーサビリティーの観点からは新たに平成15年に法律が制定されておりまして、食肉の産地でございますとか種類等について情報を正確に提供するような枠組みが整理されたところでございますので、こうしたものに即しながら消費者の方に対する情報を十分提供していただくといったようなことが必要なのではないかというふうに考えているところでございます。
第２といたしまして、こうした目標を達成するために必要な事項をそれぞれのお立場から取り組んでいただくことをまた分けて記載をさせていただいております。
まずは営業者の方に取り組んでいただくべき事項ということでございますが、一番基本的な日常の衛生管理に関する事項ということで、食中毒等の食品衛生上の問題の発生の防止に努めていただく、これはもちろん一番基本的なことでございます。それを行うためには営業者の方のお一人お一人の衛生水準の確保ということと、物的な面におきます必要な施設あるいは設備の改善といったようなことに取り組んでいただく必要があるだろう。人とものの両方の観点から安全性を確保するように努力していただく必要があるといったものでございます。
２といたしまして、経営課題への対処に関する事項ということでございます。先ほどもちょっと触れさせていただきましたように、個々の営業店の経営方針の明確化あるいは独自性の発揮ということで、それぞれの営業者の方がどういったお客様を対象にどのような商品を提供していくのかと、自分のお店の売りあるいは特色といったものを御認識いただきながら経営戦略を立てていただくといったようなこと、それから、先ほども出てまいりましたが消費者の方に対する情報提供、安全性という観点それからブランド的な商品を１つの目玉として提供していくという観点、双方あり得ると思いますが、こうした観点での情報提供の推進というのが必要なのであろうと。
さらには、衛生的な観点での施設整備の改善、あるいはこれから高齢者の方が増えるというようなこともございますので、バリアフリー等への取り組みといったことが必要になってくるということでございます。

それから多くの経営店の営業者の方が家族経営の営業者の方が多いわけでございますが、家族経営は家族経営としてのよさあるいは地域に根差しておるといったような特色がございまして、そういった特色を大型店の利点とか安さといっただけではない付加価値を十分発揮をしていただくことが大切なのではないかということを書かせていただいております。

それから後継者の確保、経営の近代化、さらには昨今あらゆる業態でございますけれどもいわゆるＩＴ技術を活用した顧客管理あるいはお客様に来ていただくというだけではなくて、営業者の方から積極的にダイレクトメールあるいはホームページを活用したＰＲといったことにも取り組んでいく必要があるのではないか。

それから経営診断ということでみずからさまざまな手法で経営に取り組んでいただくのはもちろんでございますが、各都道府県の方に設置しております指導センター等を御活用いただきながら、より良い取り組みといったようなことについても積極的に御活用いただければということでございます。

またお客様のこういうＩＴ等での活用した情報ということにつきましては、個人情報保護法等が制定されておりますので、顧客のデータ管理に当たっては適正に対応することが必要だということを書かせていただいております。

基本的にはこの営業者の方々の自主的な取り組みが一番重要ではございますが、それを支援するためにそれぞれ関係ある機関等が積極的に取り組んでいくべきであるということが大きなIIで整理をさせていただいております。組合それから連合会というものによる営業者の支援ということでございます。それぞれの組合あるいは連合会で組織として取り組んでいただく、あるいは都道府県の指導センターが行政機関等との連携を密にしながら取り組んでいくべき事項を幾つか挙げさせていただいております。

まずは衛生に関する知識、意識の向上ということで、新しいいろいろな問題を先ほど触れさせていただきましたけれども、新型インフルエンザでございますとかいうようなものが新たにこれまでにない課題として出てくるというようなこともございますので、そういう新しい事態に対応するようなことも含めまして衛生管理を徹底するための研修会や講習会、必要なパンフレット等情報の浸透を積極的に図っていくというようなこと。

それから、消費者の方に対する利益の増進あるいは取引におきます商品の提供方法というようなことで商品の適正表示あるいは苦情処理に対するマニュアルの作成といったようなこと。それから経営の近代化合理化というようなことにつきましては先駆的な取り組みあるいは地域的な経営環境に関します情報と、こうした団体等が個々の営業者の方の営業の改善に資するようなデータとして提供をするといったようなこと。それから基礎的な技能の研修あるいは技能コンテスト等によってそれぞれの営業者の方の技能を高めていくと、さらには事業の共同化や協業化によってコストを下げるあるいは個々の営業者の方だけではなかなか取り組めない課題に対応していただくといったようなこと。それから次のページでございますけれども、従業者の方の福祉の充実あるいは後継者の確保といったようなことについても積極的に取り組むべきだということでございます。

２といたしまして、行政庁での取り組みあるいは先ほどのごあいさつの中でも触れさせていただきました政策金融による支援あるいは消費者の方の信頼性の向上ということでございます。

都道府県指導センターにつきましては先ほどの中にも出てまいりましたけれども、各県に置かれて生活衛生営業全体の経営指導とか助言をさせていただいているわけでございますが、消費者の方からの苦情や要望を積極的に受け止め、またそういったものを個々の営業者の方にフィードバックをしながら、お客様の信頼にこたえられるような対応をしていく。それから組合の活動というものがそういう観点で業界全体の健全な発展という観点で進められておりますので、我が組合の加入促進なんかも進めていただこうというものでございます。

全国レベルでの全国生活衛生営業指導センターにおきましては、データの収集解析あるいは地域を超えた全国的な取り組みの対応可能な種々のマニュアル等の作成に取り組んでいただくと。それから、国や都道府県の行政の立場といたしましては、各種のもちろん法令の遵守をお願いするということはもちろんでございますけれども、営業の振興策としてのさまざまな企画立案あるいは個々の監督指導といったようなことに引き続き努力をするということでございます。

それから、国民生活金融公庫におきます政策融資につきましては冒頭のごあいさつでもちょっと触れさせていただきましたけれども、こういう政策的な融資をしっかりやっていくということでございます。

それから第３といたしまして、営業の振興に際し配慮すべき事項ということを幾つかまとめさせていただいております。最初に環境の保全及びリサイクル対策の推進ということを書かせていただいております。リサイクルにつきましては７ページの方に、食肉に限らず食品関連のリサイクルに取り組むということで法律が定められておりまして、目標といたしまして平成18年度までに20％向上させるというようなことを目標といたしておりまして、こういったものに必要な設備投資等につきましては低利融資の対象等にさせていただいているわけでございます。

それから少子高齢化対策というようなことで、バリアフリーあるいは高齢者の方にふさわしい商品の開発あるいは各種のレシピ等なんかで取り組むというようなことが可能なのかなというふうに考えております。

それから、食育基本法というものが新たに制定されておりまして、これは食肉だけにかかわらず広く国民の食生活に関連するものでございますけれども、食肉販売業がその中で非常に大きな役割を果たしておるというようなことで、地域における栄養や食生活の改善安全性に関する知識の普及等に取り組んでいただくことが重要だということかと思います。

さらには地域との共生ということで、商店街において地域の一員としてさまざまな住民とのつながりあるいはともに発展をしていくといったようなことが必要だということでございます。

以上が食肉でございます。引き続き資料８の方でございますが、氷雪の関連の方の振興指針につきまして御説明をさせていただきたいと思います。

前文につきましてはほぼ食肉と同様の各種の問題点を氷雪販売業が抱えております諸問題を克服し、専門店としての独自性を発揮できるような営業の振興を図るといったようなことをねらいとしてこの本指針を定めさせていただいておるところでございます。

それから第１といたしまして、氷雪販売業を取り巻く環境ということでございます。

現在も氷そのものに対する需要は高い一方で、個々の御家庭の中で冷蔵庫あるいはコンビニ等での氷の販売といったようなものが増えてきているということもございまして、氷雪販売業の取り扱う氷の需要は減少傾向が続いておるということでございます。
　また、景気の低迷に伴う販売先の廃業あるいは売り上げの減少といったようなこと、さらには後継者の問題、施設整備の老朽化といったようなことで大変厳しいような状況が続いているというわけでございます。
　他方、氷雪販売業で取り扱っているいわゆる「純氷」というのは良質な氷として高い評価を受けているということでございまして、昨今水につきましても水道水を飲料用に使う方がだんだん減って、いわゆるミネラルウオーターと、実際商品として飲料水を御活用になられる方が増えてきておるわけでございますので、水と氷、形態は違いますけれども共通する部分はあるのかなということで、こういった点を需要の開拓に取り組んでいけば拡大も見込まれるのではないかということでございます。
　２ページ目の方で、今後５年間における営業振興の目標ということで、まずは食品衛生上の課題をしっかり取り組んでいくということで安全性を確保し消費者の方に良質な商品を提供するというのが最も基本的な責務ということでございます。また、多様化する消費者のニーズに的確に対応することが必要ということでございますので、ＩＴの活用を含めたさまざまなデータベースの構築を進めていくと。それから、多様な消費者の御要望に対応するための新商品というのでしょうかニーズに対応したサービスの提供あるいは商品の提供、それから純氷の認知度を高めるためのいわゆる広告宣伝、あるいはそれを活用したような小売の上手な利用方法の紹介といったようなことで、新たな取り組みを進めていく必要があるだろうということでございます。
　具体的な目標達成のための取り組みということで、営業者の方に取り組んでいただくべき事項、これも基本的には食肉と同様でございますが、食品衛生法を初めとする関係法令を遵守していただく。また食品衛生に関連いたします専門的な知識を深めていただくということがまず一番大切なことでございます。
　それから施設や設備の改善といったようなことにつきましても、施設設備が老朽化することによって安全性が損なわれるということがないように、必要な設備の更新等に務めていただくということがございます。
　それから経営課題の対処に関する事項というようなことにつきましても、これも先ほど述べさせていただきましたように、それぞれの個々の営業者の方の経営戦略ということ、それは実際に営業者の方がどういう取り組みをしていくのかという戦略性を御認識いただきながら、それにふさわしい営業形態あるいは独自の営業店の売りというものを進めていく必要があるのだろうということでございます。
　それからサービスの見直し及び向上ということで、その経営戦略に沿いながら営業店の方で提供する商品あるいはサービスを常に見直していきながら多様化するニーズにきめ細かくこたえていくといったようなことが必要なのだろうということでございます。
　そして施設あるいは設備の改善につきましては、先ほどのところと重複しますので省略させていただきまして、あとは、経営診断の活用、個人情報の管理、こういったものにつきましても食肉と同様十分に留意をしていただければというふうに思っております。
　それから営業者の方々に対する支援ということにつきましても、組合それから連合会の取り組みということでございますが、これも衛生管理の徹底をするために研修会あるいは知識の普及等を積極的に進めていく。それから、施設あるいは設備の改善に取り組んでいただくということが必要なのかなと。それから、地震等の大規模な災害が発生した場合に対する支援というようなことについてもあわせて検討する必要があるのではないかということでございます。
　それから、経営管理の近代化や合理化、あるいはマニュアルの整備それから営業者なり従業者の方に対する技能の改善それから事業の共同化といったようなことにつきましては、食肉と同様積極的に取り組んでいただくということ。それから取引関係の改善に関する事項ということでございますけれども、純氷を取り扱う際に使用する専用器具というようなことにつきましては、個別注文だとなかなかコストがかかるというようなことがあるようでございますので、連合会等によってなるべく営業者の方に低廉な価格で入手できるような工夫を引き続きやっていただければと考えております。
　それから従業者の福祉の充実あるいは後継者問題といったようなことについても、今後さらに積極的な取り組みが必要だろうというふうに思っております。
　それから２といたしまして、行政施策あるいは政策金融による営業者の支援あるいは消費者の信頼性の向上ということでございますが、各都道府県の指導センターにおいては組合との連携を密にしながら苦情処理のフィードバックあるいは行政との取り組みによっての組合への加入促進といったものに積極的に取り組む。それは各種マニュアルの作成それから食品衛生法等の関係法令の施行、これは行政に対する対応でございますけれども、そういったものもきちんとやっていくと。それから、政策金融の充実といったことでございます。
　それから営業の振興に際し配慮すべき事項といたしまして環境保全ということで、公害防止とか環境の保全に積極的に取り組む。また、こういった取り組みに必要な設備投資等に対しては融資をしっかりやっていくといったようなことがございます。少子高齢化への対応あるいは地域との共生といった点についても、引き続きこの５年間においても十分な取り組みをする必要があるということでございます。
　大変駆け足で恐縮でございますけれども簡単に御説明をさせていただきました。どうもありがとうございました。
○井原会長
　はい、どうもありがとうございました。これからただいまの案の内容に関しまして御審議をいただきたいわけでございます。２つございますので一つ一つ分けて御審議をお願いしたいと思います。
　最初に食肉販売業の振興指針に関しましての御審議をお願いしたいと思います。どうぞよろしくお願いしたいと思います。何かございましたらどうぞ。
○増田委員
　済みません、２つ分けてと委員長がおっしゃられたのですけれども、わからないことについては共通しているところで表の見方がわからなかったことを教えていただきたいのがあります。
　事前にもありました資料13のところのグラフの１ページと２ページのところで、平成12年度から13年度にかけて施設数ではなくて対前年の伸び率が食肉のところも氷雪のと

ころも両方伸び率が落ちているというふうに見えるのですけれども、何か共通した事情があるのでしょうかということが１つ伺いたいです。あとは食肉についてはまた別に。
○井原会長
　はい、事務局で。
○事務局（山田補佐）
　今御質問いただきましたものにつきましては、資料13、統計資料というところでございます。それの１ページ、２ページのところで食肉販売業、氷雪販売業の施設数の推移について棒グラフ化したものでございます。その中で四角のポイントと点線で結んだ部分が上下下降している部分で、マイナスの表示がついている、その部分の見方ということでよろしいでしょうか。
　それにつきましては対前年比でございまして、前年度に対する本年度はどれだけ伸びたか、マイナス成長している。いわば端的に申しますと数が減ったということをあらわしております。
○岡部課長
　若干補足させていただきますと、ここには左側に表で推移が生データで入っておりますが、右側の方に棒グラフと折れ線グラフの２つのグラフがございます。棒グラフの方は施設数の総数の年度ごとの推移ということでございますので、例えば昭和60年には202,844の施設がございましたと。それから直近平成16年度ではそれが152,317まで減ってきたということでございます。
　それからこの折れ線グラフちょっと見にくいかと思いますが、これは対前年の伸び率がどういうふうに推移をしたのかということで、右側が先ほどの、総数の方は左側がいわゆる指標の単位でございまして、この折れ線グラフの方は右側の方が指標の単位でございまして、ゼロというのがグラフの真ん中ぐらいに入っておりまして、マイナス１、マイナス２、マイナス３、マイナス４までここでは記載されておりますが、例えば平成16年度ではマイナスの2.2 ということで、平成15年度がマイナスの2.6でございましたので減り方が減っているということで、そういうふうにこのグラフを、ちょっと余り意味のない整理の仕方でございますけれどもそういうふうにさせていただいております。
　氷雪の方も基本的なフレームは同じような格好で、棒グラフは施設総数の推移、それから折れ線グラフが対前年度比でどうなっているのかと。この折れ線グラフが下の方に行けば行くほど減り方の度合いが大きくなっているということでございます。
○井原会長
　以上でよろしゅうございますか。まだ。
○増田委員
　見方はわかりました。ありがとうございます。ということは、何か社会的な要因があってということではないわけですか。
○岡部課長
　これはその年々によってもちろん減る率というのがアップダウンをしておるわけでございますが、両業種とも一応ここでとっております昭和61年度以降の対前年の伸び率で、残念ながら施設数ではプラスになった年次がなくてなだらかに減少しておると、氷雪の方もそうでございます。減り方は氷雪の営業者の方の減り方の度合いがより大きくはなっておりますが、こういう格好で減少してきている。この減少してきている理由といったものは、それはそれぞれの業界の皆さんからお話をちょっと聞いていただければと思いますが、全体的に景気の動向が大変厳しくなってきているということ、それから営業形態がスーパーとかでいろいろな形で取り組まれているということで、個々の営業者の方の絶対数そのものでは減少してきているのかなというふうに私どもはちょっと思っておりますが、実際の現場での御意見等についてはそれぞれ各業界の方々からなぜ減っているのかという点については補足をしていただければ大変ありがたいと思います。
○井原会長
　もし業界の方から何か説明をいただければと思います。
○安藤委員
　氷雪の安藤と申します。氷雪といいますと今は雪を売っていないのですね。氷だけなのです。この表を見ると60年は入っていないのですけれども、今までは、60年ぐらいまでは夏は暑い、暑ければ氷が売れるということだったのです。景気に関係なく売れたのです。昨今はやはり景気が悪ければやはり御主人方のお小遣いが少ないと、そうすると夜の町へ出て一杯飲む機会が少ない、そういうふうで氷も減ってきています。また、自動製氷機というすばらしい氷ができるということで、私たちも氷は減っていますが氷自体は需要が大変増えていますね。お客様がお求めになるのは私たちの専門店でなくてコンビニ、スーパー等でお求めになっているようですが、あとは御家庭の冷蔵庫で今大変すばらしい氷ができるということで、水が凍っていれば氷だということはもうだれが見てもわかるのですが、やはり中身が違うのですね。今はいろいろこの中に丸い氷とかいろいろな氷が今出ていますが、やはり氷にこだわる方はやはりそういうものを求めています。そういう専門知識が豊富な方はお店に限って、やはりそれなりの栄えているお店です。氷であれさえすればいいやというお店はやはり製氷機で我慢というわけではないですけれども、安価であってそして手間のかからない、割る必要もないということでそっちの方へ皆流れていきますので、年々こういうような状態でございます。
　11、12というのは売り上げが何か大分伸びているようですが、私たちは余りそんな感じはしないのですけれどもね。
○事務局（山田補佐）
　売り上げではございません。施設数の推移でございます。
○安藤委員
　施設ね。ごめんなさい。施設もそんなに増えてはいないのです。今まで組合員になっている方が組合員に入るということで、施設は余り増えていないなという感じがしております。
　氷屋は、私たちの方はそのような感じをしておりますので、氷雪の方は。
○井原会長
　食肉販売業界の方でお願いいたします。
○山下意見聴取人
　食肉の山下と申します。まずお尋ねしますけれどもこの施設の総数というのは量販店も入った数字でございますか。
○事務局（山田補佐）

これは営業許可の件数でございます。
○山下意見聴取人
わかりました。実は年代とともに生活の様式も変わってきますし、大店法緩和による量販店の進出に専門店は大変な打撃を受けました。また、スーパー、量販店も競合により減少しています。専門店は、生活様式の変化により後継者の不足が一番問題になっているのではないかと思います。
この表で見ますと昭和６０年代から平成１５年まで全国で約２割５分ぐらい減っています。専門店の一番の要因は、量販店の進出と後継者不足ではないでしょうか。また、長引く不況とＢＳＥも大きな原因かもしれません。年々少しずつこのような形で推移するのではないかと思います。
○井原会長
はい。この食肉販売業と氷雪販売業の施設数の減少の動きというのは、ちょっと形は違いますけれども非常によく似ているわけですね。これもやはり景気と相当密接なのだなという感じがいたします。そのほかに何かございますか。はいどうぞ。
○増田委員
済みません続けてで。食肉の方ということでしたので、資料は共通で伺いましたけれども食肉の方で伺いたかったことは、肉に入らないのですけれどもお肉屋さんに行くと卵を売っていますよね。今鶏卵と精肉という、卵というのはどこに入るのか、消費者に対する情報提供のあたりとかでやはりお肉屋さんに来てどういうことなのですかと伺う人もいるとは思うのですけれども。よく町を歩くと卵って八百屋さんにも売っているし、お肉屋さんにも売っていてどちらのものなのかわからないのですけれども、やはり消費者として情報を聞きたいときがあると思うので、お肉屋さんでも卵についても情報をいただければというふうに思うのです。
あと、それで衛生水準の向上というところで、やはり卵を売っていれば卵もそれなりにいろいろな保健衛生上の注意が必要だと思うので、そこら辺にも卵を扱っているということを書き込んでもよろしいのではないかというふうに思いました。
○事務局（山田補佐）
御質問ですが、今回御審議いただいておりますのは食肉の販売業でございまして、増田委員からご発言いただきました卵につきましては食鳥肉の販売のところで取り扱っております。別個に考えていただければと思いますがよろしいでしょうか。
○増田委員
わかりました。
○井原会長
どうぞ。
○井上委員
私近所にたくさん畜産家がいるのです。農家が。その人たちから聞いてきたことですけれども、販売する人たちが生産者と交流してほしいということを言われるのです。生産者の意気込みや願いを販売する人たちがわかってくださると、売るときにこんなふうに、あんなふうにと意欲的に売っていただけるのではないかということです。今消費者と生産者とが交流することが盛んに行われていますけれども、食肉の場合もぜひ牛を育てる現場を見ていただいて、自分たちが本気で牛を育てていると、だから本気で売る、この部分はこんなふうにして食べたらおいしいよ、この部分はこんなふうにしたら安いけれどもおいしいよというようなことを加えながら一生懸命売っていただきたいという要望でしたので、どこかに書き込んでいただけることがあったらと思って申しました。
○井原会長
はい、あと何か。どうぞ。
○伊勢委員
本当に今消費者に関しては、お肉の信頼度というのが非常に下がっております。そしてまた特に高齢者、スーパーとか一般のお肉屋さんに行った場合は説明をしていただけるのですけれども、その表示の仕方、そういった面で本当にわかりにくいのです。だから一生懸命そこへ行ってお年寄りが「これはどこの産かな、どこのお肉かな」と一生懸命に見て買っているというところなので、ここにも列記されておりますけれども本当に消費者がわかりやすくそして安全な肉を求められやすく、そういった面の宣伝なりＰＲをしっかりやっていただきたい、そのように考えております。
○井原会長
はい、それは行政に対する要望ですね。
○伊勢委員
そうですね。分科会にかかわりまして本当にこういう立派な会がある中で、末端の消費者さんたちは知らないわけなのです。そしてお肉を買いに行くというそういった、ときにいろいろなそういった面でいろいろ不安をいっぱい抱えておりますので、その不安の解消ということもここでもう一度。
○井原会長
大変重要なのですけれども、それは業界に対する御要望と考えてよろしいでしょうか。
○伊勢委員
はい。業界にもお願いしたいし。また行政の方にもお願いしたいしということでございます。
○井原会長
わかりました。
○山下意見聴取人
お答えいたします。山下でございます。
ただいま表示の問題で御意見ございましたけれども、実は私たち食肉業界は御承知のごとく去年の12月からトレーサビリティーという形で、いわゆる原産地表示を皆やっているわけなのです。
私たちの業界には食品衛生法、公正取引協議会、トレーサビリティー、ＪＡＳ法、それに度量法という、いろいろな法律の中で我々は営業をやっているわけですけれども、今先生がおっしゃったように表示の問題は一生懸命になって我々の業界はやっております。恐らく対面販売の場合は、何県何県というのではなくて、これは（公正取引）委員会の方で「国産」という表示を許可しているわけなのですね。それから肉の場合幾つかのブロックをまぜてスライスする場合がございますので、それをいちいち書くというのは大変難しいので、それは一応「国産」でいいのだと指導を受けております。

　それからもう１つは「和牛」とそれから「交雑牛」、それから一番問題になっている「輸入牛肉」これだけを、恐らく全部やっていると思うのですけれども、もしもそういう表示がなければお店なりあるいはそこに行ってお聞きになれば、それなりの形で各行政は指導しておりますので御了解願いたいなと思いますけれども。
○井原会長
　今のお話の中に「トレーサビリティー」という言葉が出てくるのですけれども、これは制度として確立されている言葉になっているのですか。
○山下意見聴取人
　法的なあれがあります。去年の12月からですね。
○井原会長
　いや、制度の名前になっているのですね。そうすると業界の方は皆知っているわけですね。
○山下意見聴取人
　ええ。これにはいわゆる牛の個体識別番号を皆表示してあるのですね。だからそれを家畜改良センターというところで皆それを一括しておりますので、それを電話でもあるいはインターネットでも結構ですからお調べになればちゃんと原産地は出てまいります。
　なかなか消費者の方もたくさん、番号が10けた書いてありますので大変だと思いますけれども、そういう御不審の点があるときはまず番号を検索していただければ住所あるいは生産者の名前も出てまいります。ただし生産者の方で、私の名前を除外してくれというのは、これはそのような形で出てこない場合もありますので、その点よろしくお願いしたいと思います。
○井原会長
　いや、私が心配したのは、「トレーサビリティー」って皆理解するのかなと思って。履歴管理とか。
○岡部課長
　「トレーサビリティー」というのは、法律の正式な名称は「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法案」という、カタカナではございませんが、プレスの方がその長たらしいお名前を言ってもなかなか御理解いただけないのでカタカナであらわしております。「トレーサビリティー」というのはトレースすることができる、トレースするというのはいわゆる情報をもとにさかのぼることができるという御趣旨でございます。多分そういうトレーサビリティーということで、業界の方はもう十分御認識いただいていて、バーコードみたいな格好でそれぞれの、最初は生産される農家の方々が屠畜場を通じて卸売りをすると、そういったところでいわゆる、この番号の牛はどこそこの牛を屠畜したものだというのをもともとのデータベースというのでしょうか帳簿に記載をしていただいて、それを流通の過程で番号を付して、その番号をチェックするともとの原票にたどり着くと、そうするとこれはどこそこで屠畜された牛だということがわかる。そういうふうに消費者の方あるいは御関心をお持ちの方が商品に付されている番号から逆に流通経路あるいは生産の過程にさかのぼっていくことができるというような法律ができ、昨年の12月から施行されておられるということのようでございます。
○井原会長
　はい。あと何かございますか。はいどうぞ。
○安田委員
　これは事前に事務局の方にはお伺いしたら、その制度はないというふうにお答えいただいているのですけれども、牛だけではなくて豚肉のトレーサビリティー制度はどうなっているのですかということをお伺いしたら、まだそういう制度は制度的にはないとおっしゃっておられて、その現状はわかりましたのですけれども、いずれはそういったものにも拡大していく、あるいは現在その試みをなさっておられるのかをちょっとお聞きしたくて。
○岡部課長
　これは実は先ほどの法律は農林水産省さんの方で法律を立案されて、それで台帳の整備でございますとかあるいはそれに必要なシステム系の開発管理、それからきちんとやっていただいているかどうかの指導監督というのは実は農林水産行政の中でやっていただいております。
　多分牛については国内でＢＳＥが発生して全頭検査を行うというようなことで、そういう取り組みがなされて、まず当面牛についてやられたのだと思いますが、それ以外のものについてはちょっとまだ情報をとっておりませんので後日農水省の方の対応のこれからの考え方をちょっとお聞きしてまた先生の方に御連絡を差し上げたいと思います。
○安田委員
　はい、ありがとうございます。恐らく売られる立場の方々からしてみると安心して品物を供給するという意味では別に問題は牛に限ったことではないので、私としてはそういう制度ができるように販売の側からも声を上げていただけたらなとちょっと思いました。以上です。
○井上委員
　それについて、近所では豚もうちの近くの農協あたりではしているのですけれども、採算に合わないというようなこともあってちょっと今ちゅうちょしておられるようです。豚の方は安いのでね。
　それからトレーサビリティー、システムを追求するのに当たって100万ぐらいかかるのだそうなのですね。業界の方々は、その割にしては消費者が検索してくれない、検索してくれないとおっしゃっているのですけれども、使い方の指導もいるのではないかというようなことも聞いているのですけれども。
　それからもう１つ。従業員の福祉の充実に関することですけれど、健康管理の充実のための支援ということがありますけれども、資料のどのページか覚えていませんけれども、従業員の健康診断ですね。３年に一遍とかかなり受診率が少なかったように私は思ってみたのですけれども、結核感染者も今思いがけずあるというようなことも聞いておりますし、組合で多少援助してでも、あるいは従業員の勤務時間数が長いので、検診に行けない理由があるのか、そこらあたりはよくわかりませんけれども、検診はぜひ私は大事なことだと、食肉をあずかる部所、食べ物を扱う部所においてはぜひ検診率を上げていただくような方向にすすめていただきたいと思います。
○井原会長
　それが６ページの（８）のところに、労働条件の整備や健康管理の充実のための支援

ということですね。はい。それの具体的な内容の御指摘だと思います。はいどうぞ。
○長見委員
　長見ですが、食肉の方ですけれども食肉としての消費量が落ちているということが調査結果に出ていますけれども、総菜類はかなり伸びているのではないかと思うのですね。
　私たちの周りを見てみましても、商店にしてもスーパーにしても総菜類はかなり消費者の人たちは買う傾向にあるのですね。ですから、特にここに属する組合員の人たちは商店街の人たちが多いと思うのですけれども、振興指針の中にも案として出ていますけれども総菜類の販売というのにもウエートを置くような支援の仕方というのがもう少し強調されてもいいのではないかなと。施設については書かれているのですけれども、調理方法だとかメニューだとかもう少し入れてもいいのではないかなという気がしました。
　特に高齢社会になりますと、そういう総菜類を求められる人たちが一層増えていく。若い人も余り自分で料理をしないで買う人が増えておりますので、そういうことが結果的には消費を増やすことになるのではないかと思います。
○井原会長
　はい。
○井上委員
　学校給食への肉の入札についてですが、入札制度で学校給食に卸されるそうで、保護者の学校給食の給食費のこともあるのでいい肉を使ってほしいと一生懸命思っても、やはりいい肉をなかなか使ってもらえないというようなことがあるのですが、何らかの方法で学校給食にも良い肉を卸していただけるようなシステムができないものでしょうか。学校給食には市町村の教育委員会からの援助もあるようですので、いい肉を子供たちに食べてほしい気がしますのでちょっと一言。
○井原会長
　はい。あとは何かございますか。
○小川委員
　小川でございます。私は今ホテルで勤務をしておりまして、飲食店としての立場で少しだけお客様の今のニーズですとかを賛成の立場でお話をしたいと思いますが、比較的少子高齢化の影響もあると思いますが、お客様の年齢層が高くなってきておりまして、どうしてもお肉料理よりもお魚料理ですとか、健康に近いお料理というふうに嗜好がどうしても変わってきております。
　もともとやはり肉料理というのは重たいですとか余り体にいいイメージが最近残っておりませんので、残念ですけれどもそこの健康にいい食品であるという部分ですとか、あと最近少しはやってきているカモ肉ですとか、うずらですとか、馬やシカの肉ですとか、そういった部分の少し促進をしてもいいのかなというふうには少し思った部分がありました。
　あともう１点ですけれども、６ページに入っているのですけれども、よく問題になります食品廃棄物の発生の量の多さという部分ではホテル業でも問題意識は以前より継続して持っておりますが、なかなかそれに対応する余力は残っていない状況でございます。ただし、この厚生労働省の中で対応するのかどうかはちょっとわかりかねますけれども、もう少し問題を提起してもいいのかなというふうには感じておりますので、今後引き続きの課題としてお話しいただければというふうに思っております。以上２点でした。
○井原会長
　はいどうぞ。あとはよろしゅうございますか。はいどうぞ。
○増田委員
　少子高齢化社会、７ページのところの少子高齢化社会、食育、地域との共生ということの３つを通じてなのですけれども、今私は東京なのですけれども東京都内ですと単身世帯、1.7人、1.3人くらいですかね、平均所帯の構成員。だから少子高齢化社会という言い方もあるのですけれども、単身世帯で暮らす人たちへの対応ということを地域の中でやってくださって、地域の共生につながっていくということにしていただければいいなと思います。
　特に学生で東京に来る人とか、そういう方たちとのコンビニに行ってコンビニ弁当とかを買っているような状況なのですけれども、地域とのコミュニケーションができるよう場として食肉業界があればいいな、食肉販売業界があればいいなというふうに思います。
○井原会長
　いろいろ御意見をいただいたのですが、この食肉販売業の振興指針の中に既に具体的な内容として文章として入っていてその具体的内容であるというそういう部分と、それからこの中にはまだ入っていなくてつけ加えた方がいいのかなという部分と二種類の御発言があったように思います。
　例えば畜産家との交流というのは、これはどこかに入っていましたっけ。
○事務局（山田補佐）
　畜産家の交流については入っておりません。
○井原会長
　これはどうですか。必要性の話からいって。
○岡部課長
　業界の皆さんがどういうふうにお考えかちょっと。
○山下意見聴取人
　今畜産家との交流なのですけれども、一応今流通が非常に変わってまいりました。昔は枝肉の流通はやっていたのですけれども、そのときは生産者の方とも直接、肉屋さんでも枝肉を扱っていましたのですけれども、現在はほとんど部分肉の流通でございますので、まず生産者の方々との交流は今のところ余りないと思います。だから枝肉を仕入れる方はそれなりの出先でお話し合いがあるかもしれませんけれども、それなりに業界ではやはり生産の段階から皆勉強はしているつもりなのですけれども、直接の対話は現在のところはありません。
○井原会長
　そうすると、その余地も余りないと判断していいですね。
○山下意見聴取人
　流通が変わりましたのでそこまで、例えばはっきり申し上げますと交通の便もよくなりましたし、東京に行くのが九州に来ることもありますし、本来であれば九州の肉が東京に来るのが本来でありますけれども、いい肉であれば東京の肉を九州で販売するとい

うこともありますので、非常に流通自体が変わっておりますので、直接の対話は恐らくないと思います。
○井原会長
　わかりました。
○井上委員
　生産者も仲買人さんとの交流はあるということをおっしゃっていました。けれども、生産者の気持ちがお店で販売する人に伝わらないと思います。何かのチャンスに交流していただくとか、観光を兼ねてでも出ていくとかいうことで畜産家と交流し、現場を見ていただけたらと思ったりしましたので。
○山下意見聴取人
　はい、わかりました。今我々の業界ではそういう本をつくりまして皆様に生産の状況を皆教えてあるのですけれども、おっしゃるように今後努力いたしますのでよろしくお願いします。
○井上委員
　よろしくお願いします。
○原田分科会長代理
　今の件ですけれども、個々の販売業者が産地と直接的な交流を持つということはまず不可能に近いというふうに考えたらいいと思うのです。ですからやるとすれば組合レベルでおやりになるということで、そうするとそれも独自努力の領域の中でやんわりと説明した方が多分にいいかなと。そうすると例えばこれだけを入れちゃうとこれだけに絞られちゃうという可能性がありますから、独自努力の方向でちょっとやったらいいかなというふうに思いますが、あえてそれを入れるとするならば５ページのところに「仕入れ方法の工夫及び取引関係の改善に関する事項」、これが組合及び連合会に関してのところがございますので、そこで「処理加工業者等の連携の」云々というところで「産地」とか何か入れれば済むのではないかなという気がしますけれども。
○井原会長
　それからですね、食肉を販売している場合に、よりそれを食べるのに近く、要するに総菜ですね、そっちの方に近づければそれだけ付加価値が上がるわけでございますから、そういう点というのはどこかに入っていましたっけ。品ぞろえといいますか、消費者の利便性を高める。総菜という形での利便性を高めるという話は。
○事務局（山田補佐）
　総菜につきましても独自努力、いろいろなメニューを開発するのはお店の方々なので、我々がこれをやれということはなかなか言えないところがございまして、それはちょっと明確には記載しておりません。独自の努力をしていただくものと考えております。
○井原会長
　独自努力の中に含まれているということですね。はい。はい、どうぞ。
○小原委員
　よろしいでしょうか。全国旅館組合の小原といいますが、私も生活衛生業の16団体の旅館の方の会長をしておりまして、今日の食肉と氷雪の方々とお仲間ですけれども、ある意味ではお肉を使い料理を出して、氷を使いいろいろな飲み物を出す立場です。
　それで仲間同士の傷をなめ合うような気持ちではなくて、非常に我々も努力しています。旅館は特に今金融問題で今経営が大変なのですけれども、そういう中で例えば旅館ホテルと食肉のつながりという点では、私のところの副会長山形の有名な旅館さんは、米沢牛のチャンピオン牛を毎年競り落として、チャンピオン牛のステーキということで高い収益と人気を誇っております。
　何が言いたいかというと、食肉と旅館ホテルが組み合わさって新しい市場をつくったり、新しい収益をつくったりしているということを言いたいわけで、氷雪につきましては、実は私も旅館をやっているのですけれどもバーテンダーがすごいことをやっていまして、安藤会長さんのところの氷、仲間が売られている氷のことですが、普通水割りって、済みません下世話な話で、水割りというものは飲み屋では全部混ぜるのですね。うちのバーテンダーは、ウィスキーと氷を混ぜないのです。まず良質の氷を入れて水を入れて、たらたらたらっとウィスキーを入れると、比重でウィスキーなりバーボンが上の方に浮いて、濃くてグラデーションになっていて、一杯でストレート、ロック、水割り、チェイサーと四杯の４つの味が楽しめますと講釈をたれるわけです。そういうことを皆でやればもっといい世界が生まれる。
　やはり旅館や製氷業または旅館や精肉業が一緒になるとそういう力が生まれますよと、そしてお客様に満足してもらえますよということです。
　最後にもう１つ。和食の調理師というのは全国２万軒の旅館の中で何万人もいると思うのですが、カロリー計算ができません。減塩料理やそういう成人病的な対策の料理はできません。盛りつけと味つけの腕は抜群と仲間内信じています。
　ところが、学校給食センターに行くと栄養士がメニューを見てぱっとカロリー計算を書きますね。この間を埋める人がだれもいないのです。ですから今私は、地元は佐賀なのですけれども、佐賀の旅館組合で今度、調理師、なかなか気難しい人が多いのですが、今非常に革命的な調理師も増えていまして、調理師と栄養士の勉強会をやろうと。学校給食センターの人がつくった料理を旅館では売れませんので、どっちも持つ魅力を足して１つの世界をつくろうとしています。言いたいことは、精肉も氷雪も物すごく頑張っていますので、旅館も頑張っていますので、消費者の方もよろしくお願いします。
○井原会長
　はい。いろいろ大変貴重な御意見をいただきまして。
○井上委員
　後継者がなかなか育たないということですけれども、農業も同じことです。農業者は自営業者ですね。今、農家では「家族経営協定」締結をすすめています。夫婦両方が経営者ということで対等に意見を言う、収入も男性の名義だけでなしに女性名義の口座にも入れるシステムです。１軒の家の財布は同じだといいながらやはり、また若い人といろいろありますので、若い人にも収入がきちんと分かち合える契約を家族で結んでいくというような方法をしないと、農業の女性や、跡取りたちもただ手伝うだけで自分の口座にお金が入ってこないというようなことで別れていったりする例があります。今、農村地帯では男女共同参画の問題を一生懸命勉強していて、いただいているところです。組合員名義もきっと男性名義だろうと思いますけれど、男性主導ではなしに女性の視点を入れなければ今経営は成り立たないというような時代になっていますので、ぜひそこ

らの組合員の学習といいますか、男女共同参画の視点を入れるようなことも研修の中に入れて、農家の家族経営協定みたいなことが、肉業界でもできるのかどうか、そんなことも検討して対等な働きに対しての収入を得られるようなシステムを女性にも、あるいは次世代の後継者にも働きに対しての価値が得られるようなシステムをつくっていただきたいと思います。
○井原会長
　はい。今は、食肉販売業の皆さんへの御要望ということでございますね。
　ということでいろいろ御意見をいただきまして、この中でこの振興指針の中に組み込めるかどうか、例えば先ほどの原田委員からの御提案がございましたが、それを含めまして組み込めるかどうかというのを検討はさせていただきたいと思います。それでその結果に関しましては私に一任させていただいてよろしゅうございますか。（「はい、結構でございます」の声あり）
　はい。それではそのように了承するということで議決したいと思います
　次に氷雪販売業の振興指針に関しまして御審議をお願いしたいと思います。どうぞまた御意見をいただきたいと思います。はいどうぞ。
○山根委員
　済みません。１点質問なのですけれども４ページの下の方の、地震等が発生した場合の支援を営業者に対して行う、これは具体的に何かもう支援策のようなものがあるのでしょうか。もしあれば教えていただきたいのです。
○事務局（山田補佐）
　現在のところ特に具体的な支援策というのは盛り込んでおりません。これは安田委員の方から御提案いただいた意見を盛り込ませていただいております。大規模災害時におきましては医療用の氷として、例えば患部を冷やすとか、熱を下げるときに冷やすとか、病院に提供するとか、そういうところを見込んだものを書かせていただいております。
　何か安田委員つけ加えることがありましたら。
○安田委員
　私もそんなに具体的に深く掘り下げた御提案をしたわけではなくて、恐らく氷雪業さんの大規模災害時などにおける機能を考えると、もう少しこちらの方面に手厚い支援をしても十分その価値はあるだろうなと思って御提案申し上げました。
　ちょっとメタレベルな話なのですけれども、事前に資料をちょうだいして御意見を出させていただいて反映していただいて大変ありがとうございます。しかし、そう思う一方で、会議で申し上げることがなくなってしまう。議事録帳に、先生方皆さん同じだと思いますが、お名前と発言の跡が残らないので、ちょっと何か調整か工夫がいただけたらなと思いました。以上でございます。
○井原会長
　はいどうぞ。
○長見委員
　質問ですけれども、２ページごろから「ジュンコオリ」というのですか、「ジュンピョウ」というのですかの認知度を高めるということを目的としとなっているのですが、これは何か規定、この「ジュンコオリ」というものの定義のようなものがあるのでしょうか。つくり方とか。
○安藤委員
　これは「じゅんぴょう」というのですね。私たち業界では。要するに純粋な水で凍らせてあるということで、普通は製氷機ですと水道の水をそのままパイプで機械につないでそのまま凍らせているわけです。私たちの氷は水道水なのですけれども、今、食品衛生法で皆地下水ではなくて水道でつくっています。それはろ過して、ろ過した水を凍らせております。ですから純氷ということで統一しています。そしてそれを周知徹底しよう、皆さんが純氷ということをわかるようにするため、ポスターを作っています。振興事業でいただいた予算でポスター、冊子、ビデオテープ等を作ってお客様に分かっていただけるようにやっております。そしてまた、６月１日は氷の日ということで、各地でイベントを行っております。そしてまた、そのときに彫刻とか丸い氷とか四角い氷だとかいろいろなものを見せてお客様に見ていただいているような状況でございます。
　この冊子は、これは去年でしたっけね、去年の振興事業でこういうものをつくって今全国で配布して見ていただいております。中にいろいろな、凝っているバーテンさんが、さっき小原さんがおっしゃったように、凝っているバーテンさんなどはいろいろな面で純氷というものに大変関心を持っていただいておるので、そのお店で製氷機はありますが、中で純氷と製氷機というものを使い分けていただいております。やはりウィスキーをいただくものにはやはりこの氷でなければだめだねと言うお客様も増えておりますので、大分以前よりは純氷というものがわかってきているようでございますね。以上です。
○長見委員
　今おっしゃっていたのは水に対してなのですけれども、何か製氷の仕方とかにはルールがあるのですか。というのは、「純氷」という言葉で広報活動をされていくと、一般の消費者はどこか違うのだろうと、水道水とろ過した水だけなのだろうかとか、今浄水器をつけているお宅もたくさんありますから、何かそういう疑問を非常に持たれるので、やはりちゃんと定義は考えてしておいていただきたいなと思います。
○安藤委員
　はい。定義はないのですね。やはり氷は水が凍っていれば、それはつららでも皆氷なのですね。ですけれども、やはり私たちは純氷というだけであって。何か事務局ありますか。
○全国氷雪販売業同業組合連合会事務局
　いいですか。
○井原会長
　はいどうぞ
○全国氷雪販売業同業組合連合会事務局
　一応定義というより私たちの氷は家庭でつくれない氷ということで、製氷メーカーの方でつくっております。その大きさは１メーター５センチ、21センチ、45センチの製氷缶という中でつくるために大変時間がかかります。その間に、ただ水をそのままにしたときから凍りますけれども、わざと凍りづらくするためにそこに入っている水を対流させるために空気を流して凍りづらくします。そうしますとだんだんだんだん純粋な部分から中に向かって氷というものが凍ってきます。そうすると中の方に、一応中に入って

いるカルキ分とかそういう空気類が固まって入ってくるのを除去しながらまた新しい水を入れて徐々に徐々に凍らせて、最終的には48時間以上かけた氷をつくって皆さんの方に提供しております。要するに温度が低くマイナス20度ぐらいで８時間ぐらいかけてつくる氷と、それがマイナス10度ぐらいで48時間、それも水を動かしながらつくった氷の差を、その辺を私たちは強調して、皆さんに純氷という形で言わせていただいております。
　特に透明度がなぜ違うかというのは、家庭用の氷は空気を抜くことをしませんので真ん中に芯に必ず空気の跡というのですか、そういうものが固まってきます。それは氷の性質上外から内に固まってきますので最後かたまる、逃げるところがございませんのでそこの中が一応白い部分が発生する。それを私たちは製氷工場の方でその中身を全部抜いて新しい水、それできれいな部分だけとる。
　あと一応単結晶の大きさが家庭用とか冷蔵庫、自動製氷機の氷に比べて単結晶が大きいのです。そういうつくり方をする。そうすると解けにくいという利点もあるということです。結局急激に固めますとただ砂みたいなのを固めたのと、大きい粒が寄り合ってくっついたとの違いで純氷と普通の氷の違いというのが出てくる。だから解け方がやはり速いというのは、粒みたいのが入ると、水が入りますとすぐ離れる性質がありますので、そういう理由で製氷機とかの氷というのは速く解けます。私たちの方は単結晶自体が大きい、そのつき合わせがなかなか解けづらいという、そのつき合わせがいいということで、そういう部分でちょっと違う。ただ、業界の方では48時間以上かけた氷を一応純氷という形で販売しているということです。それが一応家庭用の氷とか自動製氷機の氷は違うのですという意味です。済みません。
○長見委員
　ぜひそういうメリットを出していただきたいと思います。
○安藤委員
　この冊子を見ていただくと大分わかると思うのです。
○井原会長
　恐らく長見委員の御心配は、純氷、純氷という形で売り出した氷の中に、家庭でつくったのと余り違わないものがまじってきたのでは信用を失っていくだろうという御心配なのだろうと思うのです。だから業界としてきちんとその辺を規制してくださいという話だろうと思うのです。
○長見委員
　やはりメリットは情報として出していただきたいと。
○安藤委員
　いや、皆さん一回使ってみると、「あ、これは違うね」という意見はあるのですよ。
○井原会長
　はいどうぞ。
○小原委員
　仲間弁護みたいなことばかり言って申しわけないのですけれども、もう１つ見逃せないのは、これは大変いい冊子だなと思うのですが、こういう目に見える使い方だけではなくて、遠洋漁業の大型漁船に何万トンか何千トンかの物すごい氷を積んで我々に見えないところで氷の提供をやっていらっしゃるというのを安藤さんから聞いてびっくりしました。我が旅館でも魚を中心に料理をだすのですが、魚介類の鮮度を保つのに大変な社会的なお役目を持っていらっしゃるという面も、御存知ない委員の方にはちょっと私の口から御説明しておきたいと思います。
○井原会長
　あとは何かございますか。
　それではこの氷雪販売業の方は、この出されております振興指針、この諮問案のとおりに了承してよろしゅうございますか。特にここを直してくださいという御意見はなかったように思いますが。それでよろしゅうございますか。（「なし」という声あり）
　はい。それではそのようにさせていただきたいと思います。ここで２つの振興指針につきまして御審議をちょうだいいたしました。
　では事務局より今後の段取りについて説明していただきたいと思います。
○岡部課長
　大変長時間にわたり貴重な御意見あるいは御審議を賜りましてまことにありがとうございます。ただいま御審議いただいた点につきましてまず食肉の関係につきましては井原会長と御相談をさせていただきながら先生方から御指摘をしていただいた部分、もう一度精査をいたしまして今書いております原案の中で読めるもの、それから記載がないので少し文章表現も含めて検討させていただくものを会長とよく御相談をさせていただきながら極力御意見の方を反映できるようにさせていただきたいと思います。
　それから氷雪の方は基本的に今御了解いただいたということでございまして、これをベースに今後作業を進めさせていただきたい。作業と申しますが、振興指針というのは実は告示という形で官報に登載をし、そこで初めて公的な効力が生じるというものでございます。ごらんいただきますと、これは日本語の文体でずっと書かせていただいておりますが、これから御意見を踏まえて文章として内部で官報に載せるための手続きをする際に、法令用語としての妥当性というものは、大変申しわけないのですがやや形式的な審査というのがございまして、日本語としてはわかりやすさとかいうのがあるのですが、若干厳密性とかいうことでワーディングの統一とかそういったものがございますので、その辺は実質的な中身が影響しないような観点で若干そういう形式的なところは、どうしてもテクニカルな話で申しわけないのですがそういう手続きを踏ませていただくと。御趣旨、御意見のものについてはなるべく変わらないように、ただ、文章表現の「てにをは」についてはその辺ちょっとお許しをいただければというふうに思っております。
　あと、今後は本日御意見いただきましたので少しお時間をいただきまして、御指摘いただいたところの整理、それからまず事務局の方で案をつくらせていただいて、また井原先生とよく御相談をさせていただいて、来年度からの振興指針ということでございますので、井原先生の御了解を得られたところで今申し上げました法令審査の手続きにのせさせていただいて、今年度中には官報の方に登載をさせていただこうと考えておりますので、よろしくお願いいたします。
○井原会長
　はい。それではあとは事務局の方で何か。

○事務局
　特にございません。
○井原会長
　そうですか。それではこれで本日のすべての審議が終了いたしました。本日は厚生科学審議会生活衛生適正化分科会これで終わりにしたいと思います。どうもありがとうございました。（終わり）