

2012年6月～2013年3月

# 食の安全事業報告書

(和光市委託事業)



和光市イメージキャラクター

「わこうっち」



和光市キャラクター

「さつきちゃん」

和光市消費者団体連絡会

# 目次

はじめに	1
バス見学会	2
講演会	6
カフェ・サロン	10
まとめ	14
和光市消費者団体連絡会の紹介と活動	17
資料 和光市消費生活展共同テーマ一覧	18

## 食の安全事業の取り組みについて

今「食」の安全・安心を取り戻す喫緊の課題は、2011年3月11日東日本大震災の地震・津波の天災、直後の3月15日に発生した東京電力福島第一原子力発電所の人災事故＝メルトダウンによる放射能汚染です。

放射能汚染は今でも続いており、私たちは想像を絶する体験をし、未来の子どもたちに負の遺産を引継ぐことになりました。(1986年4月のチェルノブイリ原発事故による、放射性セシウム、ストロンチウムの影響は今も続いています。)

私たちはいつも見えない放射能汚染の中での暮らしに不安を抱えて暮らしていかねばなりません。特に未来をつなぐ子どもたちへの、食品からの内部被ばくを避けることは必然で、私たちの責任でもあります。

これまでの原発エネルギー開発の歴史を調べれば調べるほど、国も企業もマスコミも司法も「安全神話」をカモフラージュにし、原発を推進していたことがよく判りました。「安全神話」を信頼して「豊かさと便利な暮らし」を選択してしまったが故という反省もあります。

より安全・安心な暮らしを求める消費者にとっては、平和な社会・環境こそが大切です。いつも国政の動きに関心を持つことが重要だと気づきました。

子どもたちの健康といのちを守るためには、東京電力福島第一原発事故の検証をきちんとさせ、原発エネルギーに頼ら

ない安全・安心なくらしを取り戻すため、放射性物質の基礎知識を学び、確かな情報の収集と食品を選択する力を養い、食の安全・安心の確保に取り組んでいかねばなりません。

未来をつなぐ子どもたちに、できるだけ“食品からの内部被ばくを避ける”ことは必然性のあることであり、私たちの責任でもあります。国や県、市では事故後発生したセシウム134、137に関し食品の放射性物質を測定。それを公表し、安全宣言をしています。本当に安全なのか、不安はなかなか打ち消すことはできません。

このような視点で、私たちは「食」の安全・安心を取り戻すため3つの事業を行いました。

### ①バス見学会

埼玉県が農産物や食品の放射線測定を依頼している検査機関の見学。

### ②講演会

「食」の安心・安全を取り戻すための知恵と取り組み～放射能汚染、遺伝子組み換え食品、食品添加物、残留農薬など食を取り巻く環境問題を知る。

### ③カフェサロン

生産者の顔が見える地元の野菜を食べたい消費者と、安全・安心な野菜を市民に届けたい生産者、地産地消にこだわる店が一同に会し、“わこうの野菜”について語り合う。

# バス見学会

## 目的

東日本大震災直後の東京電力福島第一原発事故以来、放射能汚染の不安を抱えて生活している。埼玉県が狭山茶など農産物や食品の放射線測定を依頼している検査機関を見学し、どのように測定し、どのような検査状況なのかを実際に見て学ぶ。

## 実施概要

実施日：平成 24 年 10 月 24 日（水）

8：30～17：00 貸し切りバス使用

見学先：一般財団法人 新日本検定協会 SK 横浜分析センター（横浜市港北区）

財団法人 日本冷凍食品検査協会 横浜試験センター（横浜市金沢区）

参加者：37 名

## 見学内容

### ● 一般財団法人 新日本検定協会 SK 横浜分析センター

全体の説明の後、2 グループに分かれて使用器具や検査室を見学した。



（横浜分析センター）



（見学前の説明会）

### ● 財団法人 日本冷凍食品検査協会 横浜試験センター

全員合同の説明後に 2 グループに分かれて施設内を見学して回った。

埼玉の野菜が届いており、実感を得られた。

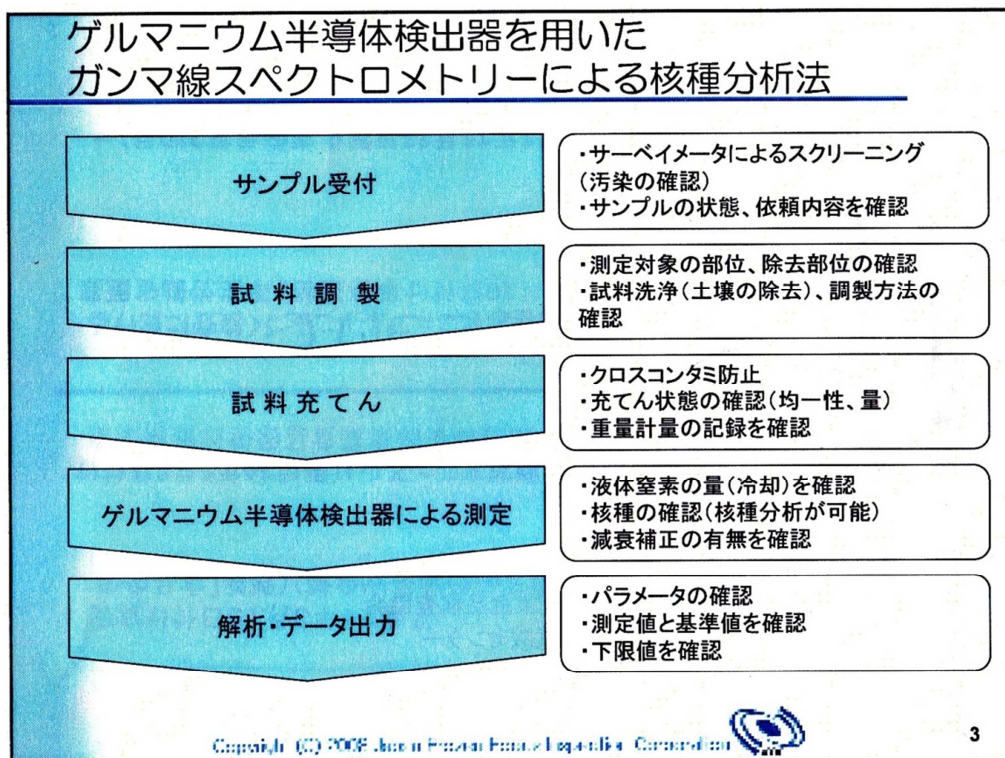


（検査室）



（見学後の質疑応答）

## 放射能測定の手順




### 1. 測定サンプルを刻み、マリネリ容器に入れる。



(埼玉県の農産物)

### 測定用容器の例

- ① 2Lマリネリ容器(文科省タイプ) アクリル樹脂製  
 …農産物、生・乾燥物、液体、水質 etc
- ② U8タイプ容器(100mL)  
 ポリスチレンPS製又はポリプロピレンPP製  
 …土壌、底質、灰化試料  
 試料量が限られている(少量しかない)サンプル etc

Copyright (C) 2008 Japan Radioisotope Association Corporation  7

2. ゲルマニウム半導体検出器の中にセットする。

### ゲルマニウム半導体検出器 装置の構成

遮へい体(約1t)

サンプル

Ge半導体検出器

① PC  
② MCA(マルチチャンネル波高分析装置)  
③ 無停電電源装置(UPS)

冷却用液体窒素

Copyright (C) 2006 Japan Food Radiation Inspection Corporation

10

3. 測定

20容器は 15~20 分

100ml容器は 30 分

4. スペクトルを解析

### サンプルのスペクトル (例)

凡例  
↓ 定量ピーク

Cs-134

Cs-137

Cs-134

K-40

サンプル: 茶  
放射性セシウム(Cs-134 + Cs-137) ≒ 400Bq/kg

Copyright (C) 2006 Japan Food Radiation Inspection Corporation

12

## アンケート

アンケート回収：32名

両施設とも「よく理解できた」が20名であった。

### 主な感想

- ・ 20のマリネリ容器は、測定を早く正確にするため底面が上げ底になっていた。こんな点にも工夫がされているのに驚いた。稲わら、牧草は刻んで容器に入れる。データの測定も簡単ではないことを知った。
- ・ 流通している品物に対して、このような厳密な検査を経ていることを知り、少し安心した。
- ・ 一番気になっていた検査だったので、現場が見学できて良かった。
- ・ 放射能を測定し安全確認をとるのに、こんなに手間ひまと費用をかけなければならないことを知ると、その原因となる原子力エネルギーの安全利用に成功するか中止するか難しいことだ。
- ・ 2ヶ所の見学で詳しく説明が聞けたので、理解力が進んだ。
- ・ 普段なかなか見学できないところを見学でき、勉強になった。
- ・ 食品検査の種類が多さに驚いた。
- ・ 食の安全のためにずいぶん手間と費用がかかることを考えさせられた。食品は生産も大変だが、流通して消費者の口に入るまでも大変な手間ひまがかかるものだ。
- ・ 国の基準といわれても、何を信じていいのか分からない。



# 講演会

## 「食」の安心・安全を取り戻すための知恵と取り組み

### 目的

放射能汚染、遺伝子組み換え食品、食品添加物、農薬などを避けるには、どうしたらよいか…消費者問題のスペシャリストの講演を聴き、子どもたちに伝えたい食の安全について学ぶ。

### 実施概要

実施日：平成 25 年 1 月 31 日（木） 10：00～12：00

会場： 和光市役所 6 階 603 会議室

講師： 富山洋子氏（NPO 法人日本消費者連盟 元代表）

### 講師プロフィール

1933 年岡山県生まれ。1969 年、地域の日照権を守る取り組みに関わったことをきっかけとして地域の消費者グループに入る。以後、食べ物の安全・合成洗剤追放・環境保護・脱原発などの取り組みを仲間たちと展開。

日本消費者連盟の創立に関わり、運営委員長・代表運営委員を務めて、2011 年 9 月に退任。

著書に「子どもたちにつなぐみんなの食べ方じてん」、「子どもたちに何を食べさせたらいいの？」

参加者：34 名（保育付き：幼児 5 名）

### 講演内容

#### 1. 食のあるべき姿は、自給と安全と安定＝日本の「食」の状況

- ・食料自給率は低く、2010 年のカロリー自給率は 39%、穀物自給率は 27%。
- ・大量の食糧（2006 年約 5700 万トン）を輸入しているが、約 2000 万トンを廃棄している。一方、世界では多くの人（2008 年 9.6 億人）が餓えの状況に追いやられている。
- ・日本のフードマイレージ（食料の輸入量×運送距離）は世界で一番高い。この値が大きくなるほど、トレーサビリティ（追跡可能性）は困難になり、環境汚染につながる。
- ・日本の食の「安定」とは、持続可能な生産と消費である。
- ・「食」の安全性についての心配
  - ① 放射能汚染、遺伝子組み換え食品、食品添加物、農薬など。
  - ② 有害物質の環境汚染によるものとして、水銀、カドミウム、PCB、放射能、ダイオキシンなどの環境ホルモン。



③ 水の汚染によるもの。

## 2. 私たちの「食」の食べ方を見直すことが大切。

飽食、拒食、脂肪や動物性食品の取り過ぎ、カルシウム不足、偏食や間食など食生活の乱れ、冷蔵庫の過信、生活習慣病の低年齢化（5歳児でも肥満や高血圧がある）。

## 3. 長寿十訓（田村新八郎氏）

①少肉多菜 ②少塩多酢 ③少糖多果 ④少食多齟 ⑤少衣多浴

⑥少車多歩 ⑦少煩多眠 ⑧少怒多笑 ⑨少言多行 ⑩少欲多施

特に④は、よく噛んで食べると唾液酵素が毒物を減少させるので推奨。

## 4. 食べ物の放射能汚染について

- ・水、植物、動物の汚染は食物連鎖を通して濃縮されていく。
- ・福島原発事故で放射された放射性物質は、ヨウ素 131、セシウム 134、セシウム 137、ストロンチウム 90、プルトニウム。
- ・野菜の中でもカリウムの多いものは、セシウムを吸収しやすいので要注意。
- ・キノコ類は放射能が付着しやすいうえに、土壌汚染も受けやすい。
- ・魚では大型魚と底生魚、淡水魚は要注意。海藻類の汚染も深刻。
- ・牛肉ではセシウムに汚染された稲わらを食べさせたために、セシウムの暫定基準を越えた汚染牛肉が全国に出荷されたことがあった。豚肉・鶏肉・鶏卵などは輸入の飼料に頼っていることが多く、比較的安全。
- ・牛乳は安全な地域のメーカーのものを選ぶ。放射能は原乳の脂肪分には付きにくい。煮沸しても放射能は除去できず、逆に濃度が濃くなる。

●放射能を避けるためには、食材の産地を選び、調理の際に放射能を取り除く下ごしらえをする。

\*基本的な方法

イ、流水で洗う

ロ、皮をむく

ハ、ゆでこぼす

ニ、酢につける（つけた酢はすてる）

ホ、塩を使う（ゆでる時にも塩を使うが、肉・野菜の前処理として塩水につける、焼き魚にするときは、真っ白になるほど塩を振り水分と塩をふき取る。）

ヘ、油は放射能を閉じ込めるので、油で炒めたりあげたりする場合は、必ずイ～ホの下処理を行う。

\*その他として、一匹の魚を使うときは、頭・内臓・骨は取る。

## 5. 遺伝子組み換え食品・作物（GMO）について

・GMO は人の手によって遺伝子を種の壁を越えて移動させるもの。除草剤耐性、殺虫性、日持

ち向上性、高オレイン酸等が付加されている。

- ・日本で流通が認められているものは、ダイズ、ナタネ、ジャガイモ、トウモロコシ、ワタ、テンサイ、アルファルファ、パパイヤ、食品添加物。加工食品として食卓にのっている。
- ・GMOの表示は、EUと日本では大きな差がある。(EUは全食品に対して表示するが、日本は限定表示など)
- ・GMOを避けるには、認可作物以外のもので、国産・有機農法作物を選ぶ。

## 6. 食品添加物について

- ・合成と天然があり、合成添加物は指定制であるが、発がん性が指摘されているものもある。
- ・食品添加物の用途には、品質保持（保存料など）、嗜好性の向上（甘味料・着色料など）、製造や加工時の添加（乳化剤・安定剤など）がある。
- ・食品添加物には、発がん性や変異原性があるもの、アレルギー性のものがある。
- ・食品添加物の表示は、1991年より加工食品については原則全面表示となった。しかし加工助剤・栄養強化目的のもの・キャリーオーバー（食品の残存量が少ない）などは表示を免除される。

## 7. その他

農薬・BSE・クローン技術・照射食品などやPPT・WPTなど、食品安全の問題は多くある。日本の食品安全行政では、2003年に「食品安全基本法」が成立しており、政府は「食品安全委員会」を設立したが、その権限は弱い。社会の安全保障・食料の安全保障・生態系の安全保障を確立していくことが大切。



(講師 富山洋子氏)



(講演会の様子)

## アンケート

アンケート回収：30名

1. 講演内容は、「よく理解できた」が24名でした。

2. 「食」の安全・安心で一番気になったこと（複数可）

- ①放射能 20名 ②食品添加物 14名 ③遺伝子組み換え食品 6名  
④農薬 5名 ⑤輸入食品 5名 ⑥BSE 4名 ⑦照射食品 4名  
⑧食中毒 4名

3. 日頃、食品購入時に必ず見る表示（複数可）

- ①原産国表示 22名 ②消費期限などの日付表示 22名 ③生産地 21名  
④原材料 13名 ⑤食品添加物 13名 ⑥遺伝子組み換え食品表示 10名  
⑦放射能汚染表示 9名 ⑧栄養成分表示 8名 ⑨トレーサビリティ 6名  
⑩アレルギー関連 6名 ⑪BSE検査済み（牛肉）4名

4. 主な感想

- ・食べ物がこんなに危険なのか、びっくりした。何をどう選んでいいかわからない。
- ・食物に関して、これからは少しずつ関心を持って生活したい。
- ・食の安全安心についてよく理解できた。食の基本的な方法を毎日心して行いたい。
- ・安心安全は「食」そのものと考えていたが、安心して食べられる環境、安全な場所等からであり、最終的には平和で豊かな生活につながるとわかった。
- ・表示の見方、読み解き方を身につけたい、選ぶ目を意識したいと思った。調理方法でせめて汚染を避けたい。
- ・食品添加物が気になっていたが、これから購入するときに安全安心に配慮する上でとても参考になった。子育て中のお母さんに聞いてほしい内容だった。
- ・食事に対する意識が変わった。もう少しきちんと食べ物に気を遣いたいと思う。
- ・日本は食の安全について無責任だなと思った。
- ・放射能汚染に対して無知だったので、詳しく話を伺うことが出来て、大変参考になった。
- ・子どもがいるとこのような講演会に出ることが出来ないのでは、託児付きは助かる。



(質疑応答)



(保育の様子)

# カフェ・サロン

## 目的

和光市は都市化が進んでいるが、生産者の顔が見える地元の野菜を食べたい消費者と、安全・安心な野菜を市民に届けたい生産者、地産地消にこだわる店が一同に会し、“わこの野菜”について語り合う。

## 実施概要

実施日：平成 25 年 2 月 7 日（木）14：00～16：00

会場：市役所内軽食喫茶室 カフェ・ラ・ベル

参加者：48 名

## 開催内容

パネラーにそれぞれの現状を語ってもらい、その後意見を交わしあい、交流を図った。また、パネラーの提供で野菜や食品の試食も行った。

### 和光市の農業の現状（和光市産業支援課遠藤課長補佐）

和光市の農地は 127ha あるが、毎年 20,000～30,000 m<sup>2</sup>減少している。

農家は 134 世帯あり、殆どが兼業農家。畜産農家もある。

都市農業なので、消費者を意識した農業で、少量多品目・新しい野菜の栽培などや観光農園（いちごなど）・体験農園（じゃがいも、とうもろこしなど）も行っている。和光市の農産物の順位は、キャベツ、ほうれん草、大根、人参、ネギ。和光市では補助金などで農家を支援している。

### パネラー

#### ● 富澤登喜子さん（庭先販売農家「ときめき工房」）

活動内容をパワーポイント「とっこちゃんと楽農園」で紹介。

畑で育てている野菜は 100 種類以上。無農薬栽培。新しく珍しい野菜（コールラビ、ルバーブなど）の栽培にも取り組み、宅配もしている。体験工房ではお味噌づくりなどを行っている（販売許可を取得）。食べることの大切さを広めたい。

#### ● 新坂篤司さん（和光農業後継者クラブ代表）

後継者クラブは 40 歳以下のメンバー 14 名。

若いお父さん・お母さんたちに農業に親しんでもらうようにしたい。子どもたちにジャガイモの植え付け・収穫などを紙芝居で説明しながら行っている。また白菜、大根などの親子収穫体験も実施。市の緑化まつり・市民まつりにも参加。今後はもっと広報にも力を入れていきたい。

#### ● 加藤政利さん（和光出荷組合）

メンバーは 16 名で、生活クラブ生協に 30 年以上出荷している。

牛ふんのたい肥を使った土づくりをし、循環型の農業を行っている。減農薬、環境にやさしいものを使用、土壌消毒をしないなどにより、安全・安心なものを作っている。放射能汚染についても検査している。

● 田中新一郎さん（JA あさか野和光直売センター組合長）

生産者の野菜はJA 指導に従って、生産者に任せている。打ち抜き検査もし、安全な野菜の生産に気がつかっている。

放射能汚染に関しては、毎月一品ずつ市で検査しているが、検出されていない。農薬は規定のものを使用してもらっている。宅地化されて畑の風が抜けなくなって、虫が増えるという現象になっている。和光では少なくなった田んぼでのコメ作りも行っており、昔ながらの農法で作っている。

● 石田良子さん（和光えきまえ商店ひまわり）

2012年11月に和光市駅前にオープン。地元の野菜、地元の豆腐・うどんなどを販売。そのほかにも手作りのお惣菜や新潟のお菓子など、自信を持って勧められる食品を扱っている。

和光のオリジナルブランドとして、ブロッコリーやニンジンのソースを試作。

**アンケート** アンケート回収：31名

1. “わここの野菜”の購入回数

- ①ほぼ毎日…6名    ②週1回位…14名    ③月1～2回位…7名    ④年数回…2名

2. “わここの野菜”を買うところ（複数可）

- ①JA 和光農産物直売センター…23名    ②庭先販売…12名  
③スーパーマーケット…9名    ④市役所敷地内（木曜日）…8名  
⑤生活協同組合…7名    ⑥宅配…1名    ⑦その他…1名

3. “わここの野菜”を購入する理由は？

- ①新鮮だから…24名    ②生産者が見えるから安心…22名    ③安いから…8名  
④その他…5名（地域を育てたい、量が多い、地産地消、防災面等）

4. 主な感想

- ・和光の農家の実態が幅広くわかった。職の安全が求められる中で、食の楽しさがわかって面白かった。また企画してほしい。
- ・生産者の方、また販売する方のお話があり、細かな苦勞を知ることができた。TPPの問題があるが負けないで頑張りたい。和光の野菜は安全だとわかった。
- ・生産者の生の声が聞けて有意義な時間だった。安心安全の野菜をこれからも頑張りたいと思う。
- ・直売所は利用するが和光市の農家の方のお話を聞く機会がなかったので、頑張ってくださいという様子がわかり良かった。草取りくらいお手伝いしたいくらい。
- ・とてもすてきな集まり。後継者クラブの方たちの取り組み、田んぼのこと、都市の中の農業のこと、いろいろ感じるがあった。
- ・先日の講演会の後の農家の方々との交流は、とても良い企画。“食”の安全というテーマで、和光市の市民と生産者がつながるとてもいい機会だった。
- ・地産地消を応援していきたい。
- ・食べて安心、住んで安心な農業をよろしく願います。行政や教育現場でも理解を広めていきたい。



田中新一郎さん



はじまりの挨拶



加藤政利さん



市担当者からの報告



新坂篤司さん



富澤登喜子さん



じゃが芋ができるまでを  
お手製の紙芝居で説明



石田良子さん



おいしい試食品も



会話が弾むカフェ形式



たくさんの方が来場

## まとめ

### 子どもたちの健康といのちを守るために私たちができること

2012年11月の消費生活展では“「食」の安全・環境を考える”をテーマに取り組みました。和光市は平均年齢38才のまち、新生児出生数も毎年1000人を超えています。

放射能の影響を一番受ける子どもたちの健康といのちを守るためには、定期的な健康診断を実施し、データを集めて重ねて管理することが大切です。

また、日常の暮らしの中では次の3つのキーワードをすすめています。

1. 食の安全・安心の確保
2. 放射性物質の基礎知識を学ぶ
3. 確かな情報の収集と食品の選び方

### 放射性セシウムの新基準値

2012年4月、厚生労働省は「より一層、食品の安全と安心を確保するために」と通知し、食品に含まれる放射性セシウムの新基準値が適用されました。

食品からの被ばく線量の上限は1ミリシーベルト（それまでは5ミリシーベルト）になりました。

以前の暫定規制値と比べ一般食品では、500ベクレルから100ベクレルに下

げるなど、基準値は各分類で20分の1～4分の1に厳しくなりましたが、生活クラブ生活協同組合や、パルシステム生活協同組合、JAふくしまやスーパーストアのイオンでは「ゼロを目標にする」などと公表したりして、国より低い数値の自主基準を設けています。茨城県でも国の基準の半分を超えたら、水産物の出荷を自粛する方針を決めています。

「乳幼児用食品」と「牛乳」は50ベクレルと低くなっていますが一般食品と見分けるために、乳幼児用食品には「この商品は（食品衛生法に基づく）乳幼児用食品の規格基準が適用される乳幼児用食品です」などと判別ができるように消費者庁が策定しています。

消費者の権利擁護をする行政「消費者庁」では、食の安全にかかわる情報の収集と、危害防止に向けての注意喚起を行っています。放射性物質の測定に関しても、自治体を支援して市民が消費する食品の放射性物質を消費者サイドで測定しています。

消費者庁のHPを見ると中央省庁の動きや、都道府県や各市町村の食品中の放射性セシウムの測定結果、学校給食などの結果も公表されていますので、情報収集ができます。

※東電福島第一原発事故から2年。事故当初は放射性セシウム134、137も同じ程度の汚染割合でしたが、半減期が2年といわれるセシウム134が現在では減り始めています。



## 東京電力福島第一原発事故の 放射能汚染に関する 和光市の取り組み

1. 大気の放射能測定は保育園、小学校、中学校や公共施設などで定期的に調査を行っています。
2. 農産物については、農家の方も協力して埼玉県が行っており、公表されています。
3. 市内の学校給食—和光市は、私たち消費者の要請で、いち早く地場産の野菜を給食の食材として取り入れられており、食材の購入も、より安全な食材を選択しています。

### ※保育園、小学校、中学校の学校給食

基準値は5ベクレル/kgとし、毎週輪番制で調理済給食の一食分を検査機関に依頼し、セシウム134、137の測定をしています。その結果はHPで公表しています。5ベクレル未満は「不検出」としていますがゼロではありません。

### ※放射能汚染についての教育

学校で使用している副読本は基礎知識だけで、東電福島第一原発の事故後の放射能汚染の暮らしに関することは書かれておりません。子どもたちには今の状況を学ばせるべきです。また学習時間も十分とられていないのが現状です。

## 「食」の安全・安心を取り戻すための 現状と今後の課題

“食の安全”を取り巻く現状  
安全・安心であるべき「食」に次々と問

題や事件が多発しています。近年では中国製の冷凍餃子事件、事故米不正転売事件、食肉成分偽装事件、産地偽装や賞味期限の改ざん、アレルギー成分の記載漏れなどが次々発覚しました。また2011年4月に焼き肉店が提供した「ユッケ」で、腸管出血性大腸菌による集団食中毒と、私たち消費者は事件が報道されるたびに生産者への信頼を消失してしまいます。

- ◆食の安全性にかかわる要因は、農薬、食品添加物、遺伝子組み換え食品、BSE、放射能汚染、食中毒、食品の容器・包装材などがあります。
- ◆新年早々、アメリカ牛のBSE対策の輸入肉が、生後20か月齢超から30ヶ月超へ規制の緩和をすることが公表されました。
- ◆3月、TPP（環太平洋連携協定）への参加。自給率39%の日本、しかも東日本大震災で大きなダメージを受けた農業、酪農、水産などの復興対策も遅々と進まない中、「食」の安全・安心が取り戻せるのでしょうか。
- ◆BSE、遺伝子組み換え農産物、残留農薬、食品添加物などの“健康といのち”に係わる安全基準が国際基準化となり、私たち消費者団体の先人たちの尽力で法整備したより安全性の高い日本の基準値が緩和されてしまいます。
- ◆TPPによる自由化となれば、価格の安いものが沢山輸入されるようになれば、国産の農畜産物などは売れなくなり、廃業する農家も増加し自給率も農林水産省の試算では13%になると予測されています。
- ◆グローバル社会の経済状況が進む中、EU諸国の経済情勢も危機に陥っています。

## 今後の課題

- ◇私たち消費者は、生産者が情報提供する原産国や賞味期限、原材料、添加物などの食品表示を見て選び、食の安全・安心を確保しています。
  
- ◇食品表示を深く読み取るには、食品表示についての知識を学習して情報を収集し、確かな情報の選択をすることが重要です。
  
- ◇「食」の安全・安心を取り戻すために私たちにできること、それは環境負荷の少ない食生活。自分の食料は自分で調達する自給自足の食生活。“身土不二という言葉があります。人間の身体は生活している風土や環境と密接に関係していて、同じ環境で育った旬の作物を食べていけば健康に生きられるという食養訓です。私たち消費者は環境負荷の少ない農業保全を支援し生産者と共にリスクコミュニケーションの場を持ち続け、今後も地産地消の推進を図っていきたいと思います。



## 和光市消費者団体連絡会の紹介と活動

私たち和光市消費者団体連絡会は、1979年に「和光市くらしの会」を中心に発足しました。消費者としての権利を守るため、毎年、市民まつり当日にサンアゼリア企画展示室で消費生活展を開催しています。“食の安全”、“環境”など日々の消費生活の中で消費者問題意識を持って、より安全、安心なくらしを求めて活動している市内の6団体で構成しています。

### 和光市消費者団体連絡会 構成団体

#### 和光市婦人会

1954年に和光市で発足した団体。創立以来、地域に各支部を設け、8つの活動目標のもとに緑化推進運動、社会貢献運動、消費者運動などの活動を行う。

#### 和光市くらしの会

消費者の権利を守り、消費生活の改善・向上を図ることを目的に、自然を大切に、安全性の追求、合理的なくらしを目指し、不用品交換会や環境に配慮した石鹸の販売などの活動を行う。

#### 生活クラブ生協和光支部

主婦と若者による牛乳の共同購入から始まった生活協同組合。食の安全をはじめ、生活すべてにおける「より良く生きる」ための活動を行う。

#### 新日本婦人の会和光支部

1962年に”平塚らいてう”らの呼びかけで創立した組織。平和や暮らし、女性の地位向上、子どもたちの幸せを願い、活動している国連NPOの女性団体。

#### 和光牛乳パックの会

1989年より、捨てられていた牛乳パックを回収し、再生させる活動を開始。市内に牛乳パック回収ボックスを設置し、2012年までに287tを回収。収益金で市内に植樹している。

#### 消費生活研究会

消費生活アドバイザー、コンサルタントなど消費者問題の専門的知識を有する団体。「消費者の権利」を推進し、環境にやさしい安全・安心な暮らしを提案している。

# 和光市消費生活展共同テーマ一覧

年	消費生活展共同テーマ	社会の動き
1993	くらし方を変えられますか？	・環境基本法制定
1994	自然と私たちのくらし	・冷夏により国産米不足で平成コメ騒動
1995	今・わたしたちのくらしは・・・	・食品の日付表示が製造年月表示から消費期限、賞味期限表示へ
1996	良いくらしを引きつぐために	・米輸入自由化 ・O-157集団食中毒多発
1997	広がれ・知恵の輪 ～みんなで創ろう 和光のくらし～	・遺伝子組み換え食品問題
1998	広がれ・知恵の輪'98 ～ともに築こう 和光のくらし～	・環境ホルモン溶出が問題化
1999	広がれ・知恵の輪'99 ～くらし改善、今から、ここから、和光から～	・JAS法改正(品質表示基準制度の抜本的見直し) ・商工ローン問題化
2000	広がれ・知恵の輪 2000 ～あなたが変われば和光が変わる～	・介護保険制度開始 ・消費者契約法制定 ・雪印乳業食中毒事件 ・食品の異物混入問題
2001	広がれ・知恵の輪 2001 ～できることから始めよう くらし改善～	・BSE(牛海綿状脳症)問題 ・加工食品の原材料名、遺伝子組み換え食品表示義務付け
2002	広がれ・知恵の輪 2002 ～くらし改善 あなたが主役～	・牛肉の偽装など食品偽装表示事件 ・食品衛生法改正(輸入食品規制強化)
2003	広がれ・知恵の輪 2003 ～今こそ見直そう昔のくらし ナチュラルライフ～	・イラク戦争 ・食品安全基本法制定 ・米国からの牛肉等輸入停止
2004	広がれ・知恵の輪 2004 ～できることから始めよう環境にいい和光のくらし～	・高病原性鳥インフルエンザ ・消費者保護基本法から消費者基本法へ
2005	広がれ・知恵の輪 2005 ～もったいないを大切に！～	・高齢者の悪質リフォーム被害 ・消費者基本計画決定
2006	広がれ・知恵の輪 2006 ～“もったいない”を育てるくらし～	・残留農薬のポジティブリスト制度開始 ・消費生活用製品安全法改正(重大事故の報告・公表)
2007	広がれ・知恵の輪 2007 “本当は高い”便利なくらし	・菓子、精肉、料亭などの食品表示事件 ・消費生活用製品安全法改正(長期使用製品安全点検制度創設)
2008	広がれ・知恵の輪 2008 “豊かなくらしって何だろう”	・中国冷凍餃子による食中毒事件 ・事故米不正規流通問題
2009	消費生活展中止(活動発表冊子タイトルとして「広がれ知恵の輪 2009”魅力のくらし 実現へ”」)	・消費者庁と消費者委員会発足 ・新型インフルエンザ流行
2010	広がれ知恵の輪 2010 “環境に配慮した消費者になろう”	・宮崎県で牛、豚の口蹄疫が流行
2011	広がれ知恵の輪 2011 ”震災後の和光のくらしを見直そう”	・東日本大震災 ・ユッケによる集団食中毒
2012	広がれ知恵の輪 2012 ”食の安全・環境を考える”	・特定商取引に関する法律改正(貴金属等の訪問買取り規制) ・放射能汚染による風評被害

<作成・編集（五十音順）>

近藤やす子（和光市婦人会）  
坂本幸子（新日本婦人の会和光支部）  
佐藤寿美子（生活クラブ生協和光支部）  
柴崎 堯（消費生活研究会）  
鈴木千恵（和光牛乳パックの会）  
竹村幸子（消費生活研究会）  
田原みよ（和光市くらしの会）  
福島せい子（生活クラブ生協和光支部）  
茂木ミヨ子（和光市くらしの会）  
芳野和子（新日本婦人の会和光支部）

2012年6月～2013年3月

## 食の安全事業報告書

（和光市委託事業）

発行年月日 2013年3月

発行者 和光市消費者団体連絡会

（事務局）和光市市民環境部

市民活動推進課 相談・消費者担当

〒351-0192 和光市広沢1-5

電話 048-424-9129