

資料4 用語解説 (五十音順)

○いばらきエコ農産物

県では、平成20年7月から、いばらきの美しい農村景観や環境を守りながら、化学合成農薬・化学肥料を慣行の半分にして作られた農産物を「いばらきエコ農産物」として県が認証し、新たな認証マークを作成した。

○いばらき農産物ネットカタログ

安全・安心な茨城県の農産物を消費者及び流通業者などにより詳しく知ってもらうため、生産履歴などの農産物情報をインターネットを利用し広く発信するシステム。茨城県、JA茨城県中央会、JA全農いばらき、(社)園芸いばらき振興協会の4者で共同運営

○栄養教諭

食生活を取り巻く社会環境が大きく変化し、食生活の多様化が進む中で、朝食をとらないなど子どもの食生活の乱れが指摘されており、子どもが将来にわたって健康に生活していけるよう、栄養や食事の取り方などについて正しい知識に基づいて自ら判断し、食をコントロールしていく「食の自己管理能力」や「望ましい食習慣」を子どもたちに身につけさせることが必要になっている。

このため、食に関する指導(学校における食育)の推進に中核的な役割を担う「栄養教諭」制度が創設され、平成17年度から施行されている。

○^{ギャップ}GAP (適正農業規範)

農業生産現場において、食品安全、環境保全、労働安全、品質向上などを目的に、適切な農業生産を実施するための管理ポイントを整理し、それを実践記録する取組。GAPは、Good Agricultural Practice (適正農業規範)の略称

○残留農薬等に関するポジティブリスト制度

平成15年の食品衛生法改正に基づき、食品中に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品(農薬等)について、一定の量を超えて農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止するという新しい制度(ポジティブリスト制度)が平成18年5月29日から施行された。

従来の食品衛生法の規制では、残留基準が設定されていない農薬等が食品から検出されても、その食品の販売等を禁止する措置を行うことができなかったが、残留農薬等に関する新しい制度(ポジティブリスト制度)では、原則、すべての農薬等について、残留基準(一律基準を含む)を設定し、基準を超えて食品中に

残留する場合、その食品の販売等の禁止を行うこととしたもの

○シエスアール CSR

Corporate Social Responsibility の略。「企業の社会的責任」と訳される。企業が活動するに当たって、社会的公正や環境等への配慮を組み込み、従業員、投資家、地域社会の利害関係者に対して責任ある行動をとるとともに、説明責任を果たしていくことが求められている。

○ジャス法

JAS法の正式名称は「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」という。

この法律はJAS規格（日本農林規格）と食品表示（品質表示基準）の2つのことを定めており、この法律で定められたルールに従い、身の回りの食品などにはJASマークや原産地などの表示がついている。

昭和25年にJAS法が制定された当時は、JAS規格についてだけの制度であったが、昭和45年の改正により、食品表示についても定めるようになった。さらに平成11年の改正で消費者に販売される全ての食品に表示が義務づけられるようになっている。

○消費期限と賞味期限

消費期限とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くことになるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことで、開封前の状態で定められた方法で保存すれば食品衛生上の問題が生じないと認められるもの。このため、消費期限を過ぎた食品は食べないようにする必要がある。

一方、賞味期限とは、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のこと。ただし、当該期限を越えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあり、賞味期限を過ぎた食品であっても必ずしもすぐに食べられなくなるわけではない。

○食育

生きる上の基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの。また、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること。

○食品添加物

食品の製造過程で、または食品の加工や保存の目的で食品に添加、混和などの方法によって使用するもの

○食品表示ウォッチャー

県内に居住する方を毎年100名（平成21年度から150名に増員予定）委嘱して、日常買い物をするスーパーなど県内の小売店で、JAS法や食品衛生法に基づく食品の表示状況についてチェックを行い、県に報告をしてもらう制度

○食品表示ダイヤル110番

食品表示についての相談と不適正表示に関する情報提供に対する窓口として、保健福祉部生活衛生課食の安全対策室内に設置

○食料自給率

食料自給率とは、国内の食料消費が、国内での農業生産でどの程度賅えているかを示す指標のこと。食料自給率には3種類の計算方法がある。

(1) 重量ベース自給率（※重さで計算）

国内生産量、輸入量など、その食料の重さを用いて計算した自給率の値を「重量ベース自給率」という。

(2) カロリーベース総合食料自給率（※カロリーで計算）

食料の重さは、例えば米、野菜、魚・・・どれをとっても重さが異なる。重さが異なる全ての食料を足し合わせ計算するために、その食料に含まれるカロリーを用いて計算した自給率の値を「カロリーベース総合食料自給率」という。カロリーベース自給率の場合、畜産物には、それぞれの飼料自給率がかけられて計算される。日本のカロリーベース総合食料自給率は平成19年度概算値で40%である。

(3) 生産額ベース総合食料自給率（※生産額で計算）

カロリーの代わりに、価格を用いて計算した自給率の値を「生産額ベース総合食料自給率」という。比較的lowカロリーであるものの、健康を維持、増進する上で重要な役割を果たす野菜や果物などの生産等がよりの確に反映されるという特徴がある。日本の生産額ベースの食料自給率は平成19年概算値で66%である。

○生産履歴記帳

農産物を生産する際、農薬や肥料の使用状況など生産活動の内容を、生産日誌に記入すること。作業内容を遡及でき、適正管理についての信頼を高めるため、県とJAグループ等で連携し、推進を行っている。

○地産地消

地域で生産された産物を、その地域で消費するという考え方により行われている取組。各地域において、直売所を利用した新鮮な地域産物の販売、地域産物への理解を深めるための生産者と消費者の交流活動など、多様な取組が行われている。

○トレーサビリティシステム

食卓にのぼる農産物や畜産物が、どこで、誰に、どのように生産されたかなど、生産・流通履歴を消費者の誰もが検索できるシステム

【牛のトレーサビリティシステム】

1頭ごとの牛に、出生と同時に、生涯唯一の個体識別番号を印字した耳標を装着し、その牛の出生から死亡又はと殺までの間の管理者や飼養施設の異動等の情報をデータベース上で管理するとともに各流通段階で情報を伝達し、牛肉について、牛の出生から販売まで追跡を可能にする制度

○^ハ^サ^ツ^プ HACCP (危害分析重要管理点)

HACCPシステムは、米国航空宇宙局 (NASA) における宇宙食の製造にあたっての食品の安全性を高度に保障する衛生管理手法として開発された。

この衛生管理手法は、食品の製造業者が食品の製造・加工過程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害について予め調査・分析 (Hazard Analysis) し、この分析結果に基づいて、製造工程のどの段階で、どのような対策を講じれば、より安全性が確保された製品を得ることができるかということを重要管理点 (Critical Control Point) として定め、これが遵守されているかどうかについて常時監視することにより製造工程全般を通じて製品のより一層の安全確保を図るといったもの。

HACCPシステムは、食品の安全性を確保する上では最も効果的かつ効率的な手法であると高く評価され、欧米諸国では、早くから食品業界に導入が図られている。

○BSE (牛海綿状脳症)

BSEは、TSE (伝達性海綿状脳症) という、未だ十分に解明されていない伝達因子 (病気を伝えるもの) と関係する病気の一つで、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こし、起立不能等の症状を示す遅発性かつ悪性の中枢神経系の疾病である。現在のところ、生体診断法や治療法はない。

BSEの原因は他のTSEと同様、十分に解明されていないが、プリオンという通常の細胞タンパクが異常化したものが原因である、という考え方が、最近、最も受け入れつつある。プリオンは、細菌やウイルスの感染に有効な薬剤であっ

ても効果がないとされている。また、異常化したプリオンは、通常の加熱処理では不活化されない。

茨城県では、BSEスクリーニング検査の結果、平成15年10月に初めてBSE感染牛が確認された。

○ミニマム・アクセス米

ウルグアイ・ラウンド農業合意によって、これまでほとんど輸入がなかった品目は、最低限の輸入機会を提供することになった。これを「ミニマム・アクセス」といい、日本の場合、米が該当し、「ミニマム・アクセス米」と呼ばれている。

○メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）

内臓脂肪が蓄積することによって、血圧や血糖が高くなったり、血中の脂質異常を起したりして、食事や運動等の生活習慣を改善しなければ、心筋梗塞や脳卒中等が起りやすくなる状態のこと。

平成17年4月に日本内科学会等8学会が日本人向け診断基準を設定した。これは、内臓脂肪蓄積（ウエスト周囲径 男性85cm以上、女性90cm以上（内臓脂肪面積100cm²以上に相当））に加え、血中脂質、血圧、血糖の基準のうち2項目以上に該当する場合に、メタボリックシンドロームと診断される。

○リスクコミュニケーション

リスク分析の全過程において、リスク評価者、リスク管理者、消費者、事業者、研究者、その他の関係者の間で、情報及び意見を交換すること。

リスク評価の結果及びリスク管理の決定事項の説明を含む。

※（出典）

「平成20年版食料・農業・農村白書」（農林水産省）、農林水産省ホームページ、「茨城県食育推進計画」「茨城県における食品の安全確保基本方針」（茨城県）から一部加工して作成