

食品の安全・安心リスクコミュニケーション（意見交換会） 『食品添加物から食の安全を考える』

パネルディスカッション及び意見交換

司会：これよりパネルディスカッション、及び意見交換を行います。

既にご登壇いただいておりますパネリストの皆様とコーディネーターの方々のご紹介をさせていただきます。

まず、パネリストの方々です。壇上皆様から左に向って2番目の方から、先ほどご講演いただきました鈴鹿医療科学大学副学長、長村先生でございます。次に右に向かひまして順番に申し上げます。消費者代表として、食のコミュニケーション円卓会議代表、市川まり子様でございます。よろしくお願いいたします。

次に事業者代表といたしまして、生活協同組合ララコープ無店舗事業本部副本部長の、平川義昭様でございます。よろしくお願いいたします。

それから長崎県食品安全・消費生活課課長補佐の、嘉村敏徳でございます。よろしくお願いいたします。

最後に本日のコーディネーターを務めていただきます、皆様から向かって一番左側の方、科学ライターの松永和紀先生でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは簡潔に松永和紀先生のご略歴をご紹介しますと思います。松永先生は平成元年3月、京都大学大学院農学研究科修士課程をご卒業され、同年4月に毎日新聞社の方に入社されております。そしてそこで記者として10年間勤務をされた後に、平成12年からはフリーランスの科学ライターとしてご活躍されておられます。主に、農業、食、環境関係の記事や著書を数多く執筆されておりまして、その中の1つでもあります「メディア・バイアス あやしい健康情報とニセ科学」といったようなご著書の中では、平成20年に科学ジャーナリスト賞を受賞されておられます。さらに平成23年には消費者団体「FOOCOM.NET」を設立され、編集長として科学的根拠に基づいた、食に関する情報を発信されておられます。また先生は、実は長崎市のお生まれでございます。小学校の低学年から市内で過ごされたと、長崎にはご由来ある先生でございます。それでは、ここからのパネルディスカッションの進行に関しましては、松永先生の方にお話ししたいと思います。それではよろしくお願いいたします。

松永：ご紹介どうもありがとうございます。科学ライターの松永和紀と申します。きょうはどうぞよろしくお願いいたします。

今、ご紹介くださったんですが、生まれが長崎市でございまして、小学校3年生まで市内、本河内町に住んでおりました。小学校が伊良林小学校でございまして。もしかしたら、ああと思われる方もいらっしゃるかもしれません。それから父が三菱電機に勤めていましたので、それもまあ長崎の方にとってはもうおなじみの話なんですけど、父が東京に転勤になりましたので、一緒に東京にというような経歴です。ただ、新聞社に入った後は最初の赴任地が福岡で、それ以来ずっと福岡に住んでおりました。6年前まで福岡にいたのかな、それで今は都内に住んでいますけれども、本当に九州人という気持ちです。味覚って子どものころに形成されてしまいますよね。ですから我が家のお雑煮は、やっぱり長崎のお雑煮なんです。ということは、どういうことかということ、やっぱり焼きあごなんですね。だから焼きあごをちゃんと買っておいで、それでお出汁をとって、ちゃんと塩ぶりを入れると。それがうちのお雑煮で、うちの娘も今も東京に住んでいますけれども、お雑煮ってこういうもんだと思って食べているんですね。だからもしかすると結婚すると、うちのお雑煮って一体何だったんだというふうに驚くのかもかもしれません。でもそのくらい味覚ってというのはやっぱり強くて、長崎ってというのはやっぱり私にとってはかえがたい土地であります。ですので、こういうふうに戻ってきて、また皆さんとお話できるということは本当に幸せなことだと思っています、ありがとうございます。きょうは皆様と気持ちを一緒にして、議論を進めていきたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

きょうのパネルディスカッションですけれども、最初にパネリストの方から自己紹介を兼ねまして、5分くらいずつお話をさせていただきます。その後、皆さんからの事前質問なども踏まえて少し議論をして、その後、会場の皆様方から質問していただいて、先生に答えていただいてというような、ディスカッションをしたいと思います。ぜひ皆さんも議論にご参加いただきたいと思います。終了が12時半ということですので、あまり長い時間とれないわけですが、ご協力どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、まず市川まりこさんからご活動を、どんなふうにお考えなのかということをお話してください。よろしくお願いいたします。

市川：皆様こんにちは。食のコミュニケーション円卓会議という消費者団体の代表をしております。私は松永さんとは逆に一昨年まではずっと東京に住んでおりました、一昨年から

ら長崎市民になっているところです。私が代表をしております、食のコミュニケーション円卓会議という団体の一番の特徴は、古い常識とか思い込みにとらわれない学びや体験を大事にしているところです。例えば今までそれ当たり前でしょう、常識でしょうと言われてきたような、きょうの前段の長村先生のお話にもありましたけれども、添加物ってそれでがんになるんじゃないのというような、そういうようなことを学びや体験で、きちんと学びなおしたいと思っているところです。私3人の子どもがいます、もう既に自立しておりますが、最初の子どもの離乳食を与えるころ、添加物って体に悪いんじゃないの、残留農薬も気になるし、無添加食品が売られているのはやっぱり無添加がいいのよねと、単純にそう思って遠くのお店でもそういう食品を求めて買いに行ったこともあります。遠くから宅配で野菜を買い求めたりしたこともありました。本当に若いお母さん、特に育児、子育てをしているころというのは、不安をあおるような言葉や情報にとても惑わされやすいということを、私も本当に実感しました。でも子育てがひと段落して、自分で学びなおしたりいろいろしてみると、あの時ときとっても気にして、買い回っていた自分は一体何だったんだろうなと思うようなこともあります。あやしげだけど、でも気になる人には、とっても気になる情報もいっぱいある。そういうような中で、消費者の人って本当は利益を損なっている、損なわされているというようなこともあるのではないかなと思うようになっていきます。

私は、食品添加物については、消費者の立場から悪者にしたい人たちがいるというふう考えるようになりました。1番目、これが一番困っているんですけども確信犯の人です。これは先ほどの長村先生のお話にも出てきました。自分の利益のためだけを考えてうそのようなことを書く人、またそれを宣伝するような人です。2番目は信者、その先生を心底信じて支えているような方々。例えばその先生の講演会に行っても聞いてしまうとか、本屋さんに行けばその先生の本を買っちゃうとか、そういう方々も入るのかな。そして一度頭に入れたその知識をしっかりと信じ込んで、情報更新しないで大事、大事にいつまでも思って、頭の中に入れてしまう人。それから、もう1つのタイプがあって、これは一番多いかなと思いますが、決して信者ではないけれども、何となくテレビや本の情報というのをそのまま鵜呑みにしてしまう。それで何となくそれに振り回されるといって、それを信じているからそれにつられて行動してしまう、そういうような方が一番多いというような気がしています。きょうは、そういう何となく不安だなと思うような方々がここにも、もしいらっしゃれば、きょうのこれからのパネルディスカッションがきっと役に立つのではないかなと、前段の先生のお話ももちろん役に立つでしょうと、そういうふう

なことを今思っているところです。

松永：ありがとうございます。それではララコープ平川さんからお願いいたします。

平川：ララコープの平川と申します。本日は事業者の立場ということでご参加をさせていただいております。事業者の立場ということで、最初にララコープの事業内容を、少しだけご紹介をさせていただきたいというように思います。まず組合数なんですけれども、県下壱岐、対馬、五島を除く県下全域で20万軒の方々にララコープにご加入をいただいております。あとは事業内容なんですけれども、主に店舗と、無店舗の事業を進めております。コープ商品とかの産直商品を中心とした商品の販売とかをやっております。あと県下で、店舗事業で昨年愛宕に新店をオープンしたんですけれども、9店舗あります。無店舗に関しては五島市も含めて10の事業所で今の活動をやっております。あとそのほかにも、ご高齢の方の見守り活動を兼ねたお弁当の宅配とか、あるいは助け合い共済、あるいはそのリフォーム事業、組合さんの暮らし全般にお役立ちできるということで事業活動を進めております。

次に組合活動について少しご紹介をさせていただきます。まず平和に向けた取り組みということで、署名活動とか、いろんな場所での学習会を、開催をしております。それと災害支援の募金活動、それと東日本大震災の支援活動などを進めております。特にことしは被爆70年ということで、ことしはニューヨークでNPT再検討会議が開催されます。ララコープからも代表を、4名を派遣するというので、今、準備を進めておるというような感じですか。あと食の安全・安心のところなんですけれども、県内に5つのエリア委員会があります。このエリア委員会の中で生産者と組合員の交流活動とか学習を、開催をしております。いわゆる顔の見える関係づくりということを重視した活動を進めておりますというような感じですか。あと食の安全・安心の考え方なんですけれども、我々、食の安全というのは、あくまでも科学的なデータに基づくものというふうに思っております。安心というのは、一言で言うと、個々人の気持ちのとらえ方の問題であるというふうに思っております。安心を得るには宣布として、安全というのを非常に大切な要素というふうに思っております。

次に生協で食の安全ということで言うと、品質イコール組合員さんとの約束ごとというふうにとらえております。これは品質イコール約束ごとが守られているというのを検証するためにいろんな検査をしております。微生物検査であるとか、あるいは残留農薬の検査

であるとか、食品添加物の検査あたりを、実施をしているというところでは、あと、農場から食卓までのフードチェーンの各段階においても、食品の安全性の確保のために適切に製造管理されているかということの点検とか、検査も実施をしております。いわゆる商品設計する段階で原材料から、商品が消費されるまでのリスクを想定して、そのリスクに対してきちんと管理項目を設定しているということです。一言で言うと、リスクへの対策はきちんととられるかというのを、検証をしております。

次に食の安心の取り組みになります。ララコープでは生産者とお取引先との顔の見える関係づくり、これを重視した取り組みを進めております。先ほども少し触れましたけれども、県内の5つのエリア委員会ごとにいろんな生産者との交流を実施をしております。参加者からも非常に商品に対する生産者の思いが伝わったとか、これからは安心して利用させていただきますというような、そういったお声をたくさんいただいております。それとララコープでは年に1回、秋の収穫ふれあいまつりということで、一昨年から取り組んでおります。たしか一昨年の多分2月、1月、ちょうど今ぐらいの時期だったと思うんですけども、この場所で産直じげもんファンの集いというのを、生産者を交えてうちの役職員、組合員さん交えて開催をしております。非常にそういった意味で言うと、お互い顔の見える関係づくりというあたりを、毎年深まっているのかなというふうに思います。

それと事業尺でいうと、お取引先との対等なパートナーシップを構築するというところで、食と暮らしのパートナーシップ推進の会というのを設けております。日常のお取引先とのコミュニケーションづくりとか、お取引先の声を事業に生かすと、そういった活動に取り組んでおります。皆様のお手元に食の安全を守るために家庭でできるチェックシートというものがあるかと思います。これを生産から流通、販売までは当然きちんと管理すべき中身です。ただ消費者段階にわたったときに特に気をつけてほしいことを、これはほかの九州の生協の組合員さんと一緒になってつくったチェックシートになります。このチェックシートを組合さんのところに配布して、目につくところに貼っていただいて、日ごろの食の安全に関して啓蒙の活動を行っているというところでございます。以上です。

松永：どうもありがとうございました。一言申し添えると、この食の安全を守るチェックシートというのは実は画期的なことなんです。この漫画のところをちょっと見ていただいたらいいと思うんですけども、食べ物をいただくというのは、安全のバトンリレーなのよ、生産者や事業者の方たちが一生懸命安全につくってくださったものが消費者にわたると説明しています。ところが残念ながら消費者の段階で室温に放置していたりして食中毒

になったりとか、カビが生えて廃棄せざるを得なかったりということも、たくさん起きてくるという現実があるんですね。ですので、ちゃんとバトンリレーをしてわたしてもらって、消費者も気をつけようよ、フードチェーンの中で消費者にも役割があるよということを伝えようと、これがつくられているんです。実はこれは、コープ九州事業連合がララコープさんやほかの九州の生協さんといろんな形でやりとりして、組合員さんたちがみんな、学習会を開いてつくり上げたものです。画期的なものですから、東京にあるコープネット事業連合という、大きな生協が入っている事業連合が、これいいねと言って、九州すごいねということで真似して、これと同じようなことを組合員さんたちに一生懸命伝えようとしているところです。こういうのが九州発でできる、その中でララコープさんもすごく重要な役割を果たしておられるということは、ぜひ長崎の方たちにも知っていただきたいというふうに思います。ごめんなさい、ちょっと余計なことを申し上げました。ありがとうございます。

それでは次に長崎県として嘉村さんからお願いいたします。

嘉村：本日のリスクコミュニケーションを企画させていただきました、県の食品安全・消費生活課におります嘉村と申します。これまでのお話にありますように、私たちは日常的に食品添加物を、普通に口にしているという事実があるんですけれども、その一方で、多くの方が食品添加物は体によくない、私たちの健康に悪影響を及ぼすのではないかと不安に思っておられる方が非常に多いという現状がございます。食品に対する不安の要素といえますのは、そのほかにも残留農薬のことであったり、輸入食品のこと、遺伝子組換え食品や放射性物質の問題などがあるわけなんですけれども、まず、この身近な食品添加物について理解されることがなければ、こういったほかの要素についても解決しないのではなからうかと思っております。長崎県に限らず、国や地方公共団体は、食品の安全について管理を行うという、いわゆるリスク管理を担っております。行政としての食の安全確保の考え方としましては、食品のリスクというものは、できるだけゼロに近づけたいというのはやまやまなんですけれども、実際には技術的な問題であるとか、または毎日食べる食品にかけられる費用の問題であるとか、社会的な状況などを踏まえまして、あくまで科学的な根拠を基礎とした上でなんですけれども、人の健康に影響が出ない、悪影響を及ぼさないレベルというものを前提として、安全確保をしております。

その一方、安心につきましては、先ほどお話ありましたけれども、人によって感じ方が異なりますので、すべての人の安心を満たすことはできませんし、その基準を決めること

はできません。しかしながら、少しずつでも安心についての合意形成というものを図っていく必要があると思っております。県では、県民の皆さんに食品の安全について正しい理解をしていただいて、食品に対する信頼、安心感を持っていただくためにできるだけ機会を設けて、県内の各地で事業者の方も協力をいただきながら、例えば工場などにおじゃまして、説明を受けながらであるとか、スーパーの商品を見ながらといった形で、食品の安全・安心に関するお話をさせていただいております。長崎県では、このほど食品の安全・安心条例というものをつくりまして、きょう、お手元にこのパンフレットを配らせていただいております。この条例の趣旨といいますのは、生産から販売に至るまでの、食品を供給する立場の方々に事業者としての倫理の上に立って、食品のより高い安全性と信頼を確保していくための自主的な取り組みを求めています。一方で冒頭の部長のあいさつにもありましたけれども、消費者である県民の皆様にも、食品の安全性について正しい理解をしていただくということを県民の役割として規定させていただきました。また、このパンフレットに食品の安全・安心についての考え方というものを示させていただきまして、2ページと5ページにコラムを設けております。1つ目は2ページの安全と安心には異なる意味合いがあること、5ページには、食品の安全はリスクがあるかないかではなく、その量の問題であることという、先ほどから出ていることなんですけれども、こういったことも書かせていただいております。本日は皆さんと改めて食品の安全と安心につきまして、考えるよい機会になればと思っておりますのでよろしくお願いいたします。

松永：ありがとうございます。3人の方にご説明いただきました。さてこれから議論を進めたいと思うんですけれども、長村先生、たくさん重要なお話をさせていただいたんですが、皆さんにきちっと頭に入れていただいて帰っていただきたいのは、特に次の3点かなというふうに私個人的に思いました。1つは、天然、自然は安全です、人工、合成は危険ですというのはまるっきり違いますよと、そこを1つ押さえていただきたい。その次が、量が大事なんですよ、量もコントロールするっていうことが大事なんですよ、ということをしっかり理解しなければならない。たくさんの添加物を動物に与えたときに、こんなに悪い影響が出ますというような実験結果を使って、少量しか使わない添加物を攻撃するような、何というんでしょうか、批判というか、ある種デマに近いような情報になってしまうわけなんですけれども、そういうものには惑わされないようにしましょうねということであろうというふうに思います。それからもう1つは、感覚で判断する前にちゃんと科学的に考えましょうね、好き嫌いはあってもいいんです、だけど自分の好き嫌いで、根拠もなくだれか

を批判するというようなことはやめましょうね、好き嫌いはそれはそれとして、自分のものとして大事に持っておくけれども、まず判断としてきちんと根拠がどうなのということ調べてみましょうね、考えましょうねという、多分その3点なんだろうなというふうに思います。そこを基点にしたいのですが、多分皆さん方、それはそうだなとは思っておられると思うんですけれども、一方でやっぱり引っかかっているんだと思うんですね。というのは、昔添加物ってやっぱりいろいろ禁止とか、問題あったよね、その昔あったことをもとにして生協運動とか、皆さん一生懸命やってこられたという経緯がありますので、やっぱりどうも信じられないのよねというような感覚というのは、やっぱりぬぐえないものだと思うんですね。それが感覚的な判断というところにもつながってくると思います。そこはやっぱりちょっと少し情報を更新していただいた方がいいのかなというふうに思うんですね。つまり大事な情報が届いていない、大事な情報というのは、今、添加物がどういうふうに安全性を調べられていて、どういうふうに管理されているかという、今の情報なんです。実は今、どうやっているかというのを、多くの方がご存じないんです。ですので、そこを先に長崎県として、嘉村課長補佐から少しご説明いただけないでしょうか。

嘉村：食品添加物を不安に思う状況というのは、実はもう何十年も続いているんですね。食品添加物の制度は実は20年ほど前に、平成7年に大きく見直されております。安全性と有効性を確認した上で、人の健康を損なう恐れのないものとして指定されたものでなければ、原則使用してはできないということになっています。長村先生の説明にありましたけれども、ADI、一生涯毎日食べ続けても安全だとされる量、これを求めるためには、まずは実験動物に毎日一定量の食品添加物を、長い場合では1年以上にわたって食べさせて、急性毒性がないか、慢性毒性がないか、あるいは胎児や新生児の発育に影響がないか、発がん性がないか、アレルギーが出ないか、遺伝子や染色体への影響というものがないかなどといったような、いろんなことが調べられるわけなんです。この結果をもとにしまして、利害の影響しない内閣府というところに設けられております、食品安全委員会というところで、膨大な文献等も用いまして、健康影響評価というものがされます。こうした化学的根拠に基づいて、使用目的であるとか使用方法など、必要に応じて組み合わせて考えながら、使用基準というものが決められています。日本人がどれくらいの食品をどれくらい食べているかということも、マーケットバスケット調査というんですけれども、そういったところも含めて決められます。具体的にいいますと、例えばハムやソーセージには発色の目的で亜硝酸ナトリウムというのが使われるんですけれども、この使っている食品

というものも、それ以外に魚肉ハムソーセージであるとか、イクラとか、タラコと、こういったものだけにしか使ってはいけませんよとか、使うにあたって、例えばハムソーセージでは、1キロあたり0.07グラムまでしか使ってはいけませんよと、こういった制限がされているわけです。もしこの基準を超えていたり、使ってはいけない食品に使用した場合は販売してはいけませんということになっています。この基準というのは流通させないための基準なんですね、販売してはいけないということで。ADIの説明からもわかりますように、これを食べたからといって、安全か、危険かという境目ではないということなんです。ですので、よく違反の食品が見つかりました、回収命令が出されました、自主回収をしていますというのがあって、その後に必ず、万一食べられていたとしても健康に影響はありませんというセリフがあるというのは、こういった理由からきているわけなんですね。参考までに、長崎県の方でもこういった食品の検査をしております、平成25年度には168件の検査をいたしました。その結果についてもお知らせいたしますけれども、3件の違反がありまして、この違反の内容といたしますのは、添加物の使い方が悪かったということではなかったんですが、添加物の表示がないのに添加物が検出されたといったものでした。もちろん保健所の方から、その表示につきましては厳しく指導がされております。

松永：その3件というのは、添加物隠し、つまり使っているけれども知られたくないから表示しなかったというのがありますか、そうではなくて、業者さんがうっかりして表示漏れしてしまったことですか。

嘉村：後者の方になります。

松永：意図した添加物隠しではないということですね。ありがとうございます。今県からご説明お伺いしたんですが、ララコープさん、生協さんとしては、やっぱり添加物に対しては随分運動の中でも問題だ、もっと厳しく規制をということで動いておられたと思うんですけども、今どういう状況、添加物何かについてはどんなふうなお考えで、どういうふうに対応しておられますか。

平川：今、生協においても、一昨年に日本生協連の化学物質施策が変更になりました。それを受けてララコープでも、これはコープ九州事業連合とも一緒になって昨年の7月から、

新たな化学物質の変更ということで、食品添加の基準に関しても変更をしております。以前は生協イコール安心、安全というふうな、そういったイメージができてきた経過があります。以前と今と、どこが大きく変わったかというのは、大きく変わったのは、やはり今の食品安全行政の仕組みというのが大きく変わった、したがって生協としても基準を変える必要があるということで、改革した経過があります。以前はいろんな添加物が使われてきたんですけども、その添加物の指定というか、あたりの情報に関しても不足をしていたんですね。それと今は添加物も指定するようになってはいますが、以前は天然添加物については、天然と、あるいはその自然ということで、規制がなかったんです。それを生協としてはおかしいと、消費者も不安だということで、過去の経過からいうと、コープ商品は産直商品をつくって、この間独自の基準で運用してきたというのがあります。1999年に全国の生協で一緒になって、食品衛生法の改正の、署名活動を進めました。全国で約1,400万名の署名が集まりました。2001年に日本で初めて、BSEが発生して、そのことによって食の安全・安心に関する世論の高まりというのもあるとあって、2003年に、新たな食品衛生法の改正と、その後、食品安全基本法というようなそういった法律がつくられております。先ほど県の方からもありましたけれども、今の食品安全基本法というのは、食品安全委員会、これは第三者委員会なんですけれども、のところでリスク評価をされてきちんと安全性が確認されております。したがって、ララコープとしてはこのリスク評価を含めながら、リスクアナリシス、この考え方に基づいた食品安全行政が機能しているということで新たな添加物の基準を変更したというふうな流れでございます。以上です。

松永：ありがとうございます。つまり一言で言うと、昔はやっぱちょっと使い方も問題がありました。それをやっぱよくないです、改善してくださいということで、生協さんとか、市民運動、市民団体の方が一生懸命運動して、それで制度も変わり、メーカーも随分姿勢が変わってぐっとよくなった、食品安全委員会もできて大きく変わって今があるわけですね。つまり皆さん方、生協の方たちも含めて一生懸命頑張った成果が、今の制度であり、規制であり、それに基づいてのきょうの長村先生のお話というふうに理解していいということですね。ありがとうございます。

そうすると事前質問も幾つかいただいているのですが、この中でもしかしたら今のお話で理解が進むのかなというのが1つありまして、こういうものです。家事や介護で毎日忙しいため、惣菜を買いたい気持ちはあります。だけど、添加物使われているから体によく

ないなと思って、ちょっと購入をためらってしまいます。お惣菜は大丈夫ですかというようなことを事前質問でいただいているのですけれども、これどういうふうに答えますか。嘉村さんどういうふうに答えましょうか。

嘉村：長村先生のお話の中でも、ハンバーグ弁当を例にしてちょっと取り上げていただいていたんですけれども、惣菜に使われているいろんな原材料に添加物が使われていることを考えますと、惣菜の種類はわかりませんが、当然添加物は使われていると思ってよいと思います。惣菜の種類によっては長期間、あるいは長い期間保存可能なものもあるかもしれませんが、そういうところには例えば酸化防止剤であるとか、保存料が使われているかもしれません。ただこれは惣菜に限らず、先ほどの原材料ということを考えれば、自宅で調理するものだって同じなんです。完全に無添加の原材料を選んで買わない限りは、家庭でも添加物というのは日常的に口にしているということですので、いずれにしてもその長村先生のお話を聞いてわかるように、心配する必要はないんじゃないかと思いません。

松永：ありがとうございます。市川さん消費者としてわかりますよね。

市川：この質問された方のお気持ちがよくわかります。特に子育て中のお母さんであったりとか、介護されているとか、忙しい仕事もしなければいけない、あるいは家事もしなければいけない、そういうときにお惣菜というのは今、結構強い味方だな、助っ人かなと思っているんです。そういうときに、でもやっぱり添加物が気になるなと思ってためらっていらっしゃるのであれば、もし今日ここにいらっしゃれば、前半の長村先生のお話を聞かれて、ああ安心できるんだと思われて、肩の荷が少しおりられたんじゃないかなと私は思っています。そういうお惣菜とかを気にされる方も含めて、消費者の人たちにその添加物の基本的な本当に知識というものがもうちょっとあれば、もうちょっと楽に、ストレスためずに暮らせるんじゃないかなと思っているところです。

松永：ありがとうございます。事前質問を1つご紹介しましたけれども、これからちょっと会場の方にもご質問伺いいたしましょう。今みたいな感じで、素朴な疑問を解決していくというのはとっても大事なことなんです。その積み重ねをこれからしていくための、きょうは準備体操をこれからするというような気持ちで、参加していただければというふ

うに思います。どうぞ遠慮なくこれ聞きたいんだけど、というのがあれば手を挙げて。

ありがとうございます。お願いいたします。

参加者 : 今、アトピーが多いですよ。昔というのは、私たちの子育て時代とかその前は、アトピーという病気はあんまりなかったように思うんです。最近特にアトピーが多いのは、私自身は食品添加物が、やっぱり食品が、お母さんのお腹に子どもさんがいるときに、今までの食べ物の中で食品添加物を食べているからアトピーとか、いろんな病気が多くなっているんじゃないかというふうに私自身は思っているんですけども、その辺はどうでしょうか。それと、すみませんもう1つですね、さっきグリシンは3グラムとれば眠くなるいい効果があると言われました。これというのは睡眠薬とかにも入っているのかどうかとか、ほかの食品にもこういうものがどういう食品に入っているのかなというふうに思いました。その辺を教えていただければと思います。

松永 : ありがとうございます。それでは長村先生お願いします。

長村 : 結構よく出てくる、最初のアトピーの話でございますけれども、食品添加物によって、アトピーが引き起こされるという因果関係がはっきりと証明されたものというのはいです、まず。いわゆる免疫異常という形、病気の種類としてはそういうのに入ってくるわけですけども、一番大きいのは、やはり食生活が1つあります。それからアトピーに関してはやはり環境問題も随分言われております。例えばシックハウス症候群なんていう言葉がございますが、我々が持っている免疫という反応に関しましては、まだ未解明な部分が非常にたくさんありまして、いわゆる近代生活の様式が、こういう疾患をふやしているという事実があるということです。しかし、その大きな真犯人の1つが食品添加物であるというのは、化学的に証明している人はございませんし、研究をその方面から若干手がけた方々は成功しておりません。要するに、一番この食品添加物と免疫の問題を大きく取り上げるもとなった1つの事件的なのは、藤田保健衛生大学、僕が前おりました大学の呼吸器内科の先生が出された、これは生協の当時の方々なんかにもすごく大きな影響を与えたんですが、何かと言いますと、ぜんそくの方が薬を飲まれると、ぜんそくがひどくなる現象がときどきある。その原因を調べていったら当時、錠剤、カプセルは食品添加物でものすごくきれいに色がつけてあったんです。色分けをしてわかりやすくしてあった。その色素がアレルギーを引き起こすということがわかってきて、最近は錠剤やカプセルが昔

ほど色とりどりではなくなっています。まず、藤田保健衛生大学の鳥飼先生という方がやられたんですけれども。そういうようなことで、その当時の添加物と今の添加物はまず違うということがあります。ですから添加物が原因でアトピーがふえているっていう考え方は、申しわけないですけれども、間違えというふうにお考えいただいてもいいと思います。

それからもう1つ、グリシンの話でございますが、グリシンは、そういう作用があります。どうしてかというのは、ちょっと複雑な機構がありますが、確かにあります。それから食品の中にはあと、トリプトファンというアミノ酸がありますが、これはもっと効果がすごいです。どういうことかと言いますと、例えばドイツとかカナダでは今でも、このアミノ酸が医師の処方箋で睡眠の導入剤として使われております。このアミノ酸が実は、例えば牛乳だとか、チーズ、ああいう乳製品には非常にたくさん含まれております。だから、寝る前にあったかい牛乳を飲むとよく寝れるといわれますが、そういうレベルは入っておりません。確かに入っていますが、それぐらいの量では実は効かないんです。これは今、朝イチだとかああいうのを見ておりますと、おもしろいなと思ってみているんですけれども、入っているということと、その効果が出るということは、まるっきり違うということ、これは非常に大事なことでありまして、研究をされた先生方も、この中にはこういう成分が入っていますよね、だから女性に優しいとか、女性にうれしいとかってよく番組で言っておりますけれども、入っているということと、その効果が出るってことは、何回も申し上げますけれども違っております。食品の素材の中にそういう成分があるのも事実です。トリプトファンなんかは、安らかな睡眠がとれることに注目して抗うつ薬として使っている国外の医師もおります、外国では、医薬品として認められているところもあります。これなんか日常の食品の中に入っているアミノ酸の1つですということでございます。

松永：ありがとうございます。今、アトピーで言われているのは、清潔にしすぎの環境になっているんじゃないのっていうのはやっぱり言われていますね。石鹸とか、それからボディソープとかで、今当たり前のように毎日お風呂に入ってきてきれいにしていますよね。だって昔に比べれば私の子どもころとか考えても、うんと清潔に暮らしています。一見清潔になっているんですけれども、実はそのときに、皮膚のバリアもとっちゃっているんじゃないかということが今随分研究が進むようになってきていますね。ですから実はそうじゃないんだよというような視点も、持っていただくということも大事なのかなと。何か犯人捜しして添加物を批判する人は、何か皆さんの不安を持ってきてくっつけるみたいなことをやりがちです。私も情報を出す側ですので、それをやっていたら興味引くよね、み

たいな、テクニックみたいなのところもやっぱりありますので、情報の受け手である消費者の方が、ちょっとどうかなという、ゆっくり考えてみようかなというところがあるのが、大事なのかなという気はいたします。

ありがとうございます。今いい質問をいただきました。ほかの方、多分同じような質問、ちょっとした不安というようなことというのは、多分皆さんたくさんお持ちなんだろうというふうに思いますが、いかがでしょうか。

ありがとうございます。お願いいたします。

参加者 :きょうの長村先生ですかね、お話聞かしまして、高齢になりますと、添加物については非常に神経質になります。何かいろんな情報なども交じりまして、とっても気になるところなんです、きょうのお話で何か少し心の中が安心したような感じでした。ありがとうございます。実は、はちみつのことについて、ちょっとどうなっているのかなということを感じております。自分たちの近くではちみつはとれたからと思って安心して買いました。ところが98%くらいじゃないだろうかと、飴汁といいますかね、そういうのがほとんどで、はちみつの香りがちょっとするくらい、そういうのがよく出ているんですよ。しかも瓶は、はちみつということを出ているんです。お金はもちろんございますがね。果たしてこれはなんか規制があるのかなとか、そして何%まではいいんだとそういう規制があるのか、ないのかお尋ねしたいと思います。

松永 :ありがとうございます。これは嘉村さん。多分、ちょっと担当課が少し違うんですよ。どうでしょうか。

嘉村 :そこは原材料のことになりますと、新しく食品表示法というのができるのですけれども、現行では今、JAS法という法律が規制の根拠になると思います。原材料で例えば何%含んでいますということを書かなければいけないというのは、個別に定められているようなものもありまして、大変申しわけないんですけれども、その飴玉とか、そういったものについて、そういった基準があるかというのは、今その知識を持ち合わせておりません。ただ、全く使っていないで、それを使っている、これは明らかに違反になるわけなんですけれども、そういったパーセント表示について、申しわけありません。今、お答えできません。

松永：いらっしゃる県の職員の方で、大体わかっているけど、という方、いらっしゃいますか、お願いいたします。

県職員：消費者庁が持っております中に、景品表示法というのがございます。具体的には不当表示を防止するための法律なんですけど、それでいわゆる消費者に紛らわしいような嘘の広告であるとか、誇大広告であるとか、そういったものを、規制をするように、場合によってはその商品の販売を指導をしたりとか、ひどい場合には、そのいわゆる行政罰といえますか、そういうものもあり得ます。一応消費者庁の景品表示法というものがございませぬ。以上でございます。

松永：私の記憶をちょっと掘り起こすと、たしか純粹はちみつと、それから少し混ぜていいもので、名称が違ってきます。何年か前かに農水省だったかな、問題がある商品を摘発しています。ぱーっと買い集めて調べてみて、調べて解析をすると、あ、これ水あめ混ぜているねとか、これはちみつ100%だねとかいうのはわかりますので、たしかそれは農水省がやって、結構多かったんですよ、混ぜものしているのはちみつが。残念ながら混ぜものを中国産がやっているんじゃないかというふうに思われると思うんですけども、国産商品でも結構あったんですよ。それはやっぱりコストを下げようと、やっぱりはちみつって実はすごく高いもので、中国産だと人件費とかさがりますので、価格が下がるんですけども、それにしてもなかなかお安いものではないので、価格との折り合いで混ぜものをしてしまう業者が、残念ながら国内にいて、たしか摘発されました。指導がありました。その後、農水省の機関とかが、買い集めて分析とか、1年後とかにしたような気がしますけれども、大分是正されていたような覚えがあります。ただ残念ながらもしかしたらまだまだあるのかもしれない。きょうは担当部署がちょっと違うので、農林部署だと多分すぱっとお答えになるんだと思うんですけども、ちょっと部署が異なりますので、できたら調べていただいて後でお手紙でも、きちんとしたことをお知らせするというところをしていただけるといいですね。ぜひお願いいたします。ありがとうございます。

ほかにいかがでしょうか。今の話は添加物とは違いますが、やっぱりその素朴な疑問をきちっと解消していくというのはとっても大事だし、表示というのは私たちが情報を読みとるときにとっても大事ですので、そういうことも含めて少しご質問いただければと思います。お願いいたします。

参加者 : ちょっとお伺いしたいんですけども、以前マーガリンは油を固形にするために添加物を入れて、固める添加物が体によくないということをよく聞くんですけども、これは本当なのか、普通に販売してあるのでどうなのかなと思ってちょっとお聞きします。

長村 : 昔のマーガリンは、いわゆる油を固形化するための操作を、いろいろ添加物まで使ってやっていたんです。といいますのは、当時は非常に固まりやすい飽和脂肪酸というのを非常にたくさん使った形でつくっていたんですけども、それを不飽和脂肪酸、ひまわり油だとか、紅花油だとか、あぁいった油、二重結合というものをもった脂肪酸の脂肪を使いますと、今度はドロドロで、今はむしろそれを固形化するために、化学的に水素という化合物を中に入れまして固めております。添加物としてはむしろ色のためにベータカロテンを入れるとかっていうことで、固形化を目的とした食品添加物が添加されてつくられているという状況ではないということですので、今の、マーガリンに関してはむしろ、油の組成そのものの、トランス脂肪酸だとかそういうところの方で、マーガリンというのは問題にされているということをお考えになる方がいいかと思います。マーガリンが本当に健康に悪いかいいかというのは、非常にまだ議論の分かれるところだと思っております。今はバターの方がいいという時代が変わってきています。バターには低級脂肪酸というのが入っておりまして、さっきのカプロン酸だとか、酪酸というような酸が入っておりまして、これが健康にいいということがありますが、バターはコレステロールが避けられない。このコレステロールの問題となって、マーガリンは一時影を潜めていたんですけども、今度逆に不飽和脂肪酸というのをたくさんとると、かえて過酸化脂質などというものができて体に悪いということで、一時期マーガリンは健康によくて、バターは悪いということが、大きく叫ばれました。そして今は、マーガリンよりもバターの方がというんですけど、バターの方がよいという基になっているデータを、基本的にたくさん出しているところが、デンマークとかあっちの方なんです。デンマークはずっと早い時期にマーガリンは体に悪いという表記をするようになったんですけども、こちら辺はいろいろな政策的な問題もあるのではないかとことが言われております。松永さんも多分。

松永 : そうですね、デンマークはやっぱり乳製品をたくさんつくっているところなので、そういう意図もあって、バターはいいよ、マーガリンはだめだよというようなことを国策でやっているというところがありますね。そこはやっぱりビジネス的な思惑がある。それと多分今のご質問は、恐らく先生がおっしゃった固形にするときに、水素添加する、その

ときにトランス脂肪酸ができますという、そのトランス脂肪酸と添加物の話が一緒になっちゃっている情報じゃないかなというふうに思います。トランス脂肪酸は確かに、とりすぎると 心臓疾患をふやすということ、それからコレステロールのLDLコレステロールという、いわゆる悪玉コレステロールですね、それをふやしてしまうから、減らせ減らせということで、アメリカなんかは随分減らす政策をとっているんですね。アメリカがそういう政策をとっているのに何で日本は何もしないの、何で日本はマーガリンのトランス脂肪酸とかそういうことを問題にしないのということは、市民団体の方は随分言われるんですけども、土台が違うんですね。そもそもトランス脂肪酸というのはどれくらいの量をとっているかというところ、レベルが全く違って、アメリカ人は大量にとっているんですよ。それはマーガリンだけではなくて、マーガリンとかショートニングを使う料理とか、お菓子なんですね、そういうものを介していっぱい取っていたので、それが心臓疾患をふやすのにつながっているんじゃないのということで、ちょっと厳しく規制をしましょうという内容になっているんですが、実は日本人はとっていないんですよ。量としては少ないんです。ですので、その量だったらほとんどの日本人は大丈夫というような判断が、食品安全委員会から出まして、特に問題視されていないということ、そこもやっぱり長村先生がおっしゃる量の問題です。私は日常的にバランスのよい食事をしていたら問題ないと思っています。そこでトースト大好きだから、マーガリンこってり塗って、毎日食べますよというようなことをしていたら、もちろんトランス脂肪酸の量を取りすぎになるかもしれませんが、その前に太りすぎ、栄養のバランス悪い、そっちの方が問題が先に出ていますので、そういうことも加味しながら考えていただいたらいいなと思います。それからトランス脂肪酸についてもう1つ言いたいのは、これはデマなんですけれども、生協のマーガリンが一番悪い、市販のものに比べてうんと悪いという情報が出回っているんですね。生協さんもきちんと対応して、今はほぼトランス脂肪酸の量もほかのマーガリンと同じです。ところが、少し前の情報、生協さんを悪者にする情報を利用をする人たちというのが残念ながらいらっしゃるんですね、そこら辺の情報を読みとるときに、なかなか難しいところ、ですから今みたいなところで聞いていただく、あっと思ったら生協に尋ねていただくみたいな、積極的な行動というのが実はとっても大事、本当に健康な食生活を送るというには、聞く、答えていただくということが大事だということをちょっと知っていただきたいなというふうに思います。ごめんなさいね、いろいろ追加してしまいました。どうもありがとうございます。

ほかにどうでしょうか。

参加者：すみません、今の話にもちょっと関係するんですけども、その国によって、食品添加物の規制が違うのは何でなのでしょう。例えば外国で禁止されているものが日本では許されていて、逆もあつたりとか、それはやっぱり今のビジネスだつたり、食文化の違い、量の違いなのでしょう。

嘉村：先ほど基準の決め方というところでちょっと触れたんですけども、決めるに当たって、食べる量、今も出ましたけれども、日本人がどれだけどういったものを食べているか、そこが外国と違つたりすることで変わってくるんですね。その食品そのものの基準というよりも、それをずっと食べている量ということも考慮されて基準が決めますので当然外国とは違ってくるということになってきます。これは残留農薬についても同じことが言えると思います。

松永：長村先生いいですか。ありがとうございます。よろしいでしょうか。両方あるということなんですよ。海外で使われていて、日本で使われていないものもあるし、日本で使われているんだけど、海外で使われていないということもあって、日本人って割と細かいところに気を遣つてつくるので、今ですと、きんとんで使われるようなクチナシ色素、定番ですよ、当たり前のように使っていますけれども、あれはEUとかアメリカでは認められていないんです。ですから、きんとんは輸出できないというようなこともあります。食文化、何をどれくらい食べているのか、何を欲しているのか、求めているのかというところが、国によって結構異なりますので、あんまり安全性でどうこうということはないなというふうに私は思うんです。ありがとうございます。

ほかにいかがでしょうか。もう1人、お2人くらいはご質問お受けできるんじゃないかなというふうに思います。恥ずかしがつてというのものもあるかな。でしたら、多分皆さんちょっと気になっているけれども、どう考えたらいいかわからないなというような質問を、事前にいただいております。それは、複合影響のお話なんです。1つひとつ添加物、この食品にはこの添加物が使われています、それは安全ですというのは、それはわかりました。ただご飯を食べるということは、いろんな食品を食べますよね。1つの料理をつくるのにも、食材いっぱいいろんなものを使って、組み合わせで食べますよね、お弁当にもいろんなものが入っていますよね。ということは、それぞれに添加物がそれぞれ入っている、それを合わせて食べたときに何か違うことっていうのは起きていないんですか、それが一

緒になることでとんでもない大きな毒性を持ったりというようなことはないのでしょうか、というようなことは、素朴に感じておられる方はいらっしゃるんじゃないかなと思います。事前質問でもいただいていますので、そこをどういうふうに今、考えられているのかというのを、そうですね、長村先生やはりお願いいたします。

長村：まず食品添加物って、一体どういうものでできているのかというのを話しますと、終わりの方のスライドにごちゃごちゃに真っ黒になった化合物が書いてあるところがあると思いますけれど、健康食品素材なるようなもの、すなわち天然、自然から、既にあったものからつくられていくものが大半なんです。ですから食品添加物がうわっと入っているからといって、ごく特殊な化学物質が入っているわけではないということです。ほとんど天然の中にあるようなものの、ちょっと変化したようなものが入っているということです。ですからこれは、例えば昔から言われている食べあわせみたいなことから言えば、食品と食品をあわせるときに、何かが起こるかもしれないというは、よくあるわけなんですけれども、これはある単一なものしか食べちゃいけないかということに、全くつながってくるのと同じであります。食品添加物の歴史の中では確かにわかったものもあります。一番よく出てくるのはアスコルビン酸というビタミンCと安息香酸というものが混ざると、ベンゼンができて、そのできたベンゼンは長期にとると、いろいろ健康障害を起こすということです。1回実際にできる量が規制値を超えているということで、ある飲料メーカーのやつが販売禁止になったっていうのは数年前に起こっております。じゃあこれは食品添加物をだめにすべきような大事件であったかどうかということ、考え直してみると大きな問題にはならなかったのです。それはどういうことかといいますと、まずはできた量、それを多分一生飲み続けるような人はまず出ないだろうということ、それから、もう1つは一生、万が一飲み続けて、30年、40年飲み続けたとしても、多分何も起こらないんです。なぜかといいますと、添加物はその規制値というのが、先ほど話をしましたように、ADIっていうところから決まっております。ADIというのはもともと一生食べ続けても絶対何も起こらないだろうという値のデータからのその100分の1なんです。そしてそこで許可されている量はそれよりもさらに少ない。そしてその少ない基準値をほんのわずかに上回ったっていうのは、やっぱりまだ無毒性量というところの領域に入っているんです。ですからでき上がったそのものというのはごくわずかなわけですから。こういうことが見つかれば、それでそのままきれいにおさえていくわけですが、先ほども申し上げましたように、自然の中で一番怖いのは自然がつくる毒なんです。化学的な反応で何かが起

こるような物質というのを、そんな調理というか、食品添加物が混ぜ合わせたぐらいでできるとしたら、もう化学の世界というのはまるで変わってしまいます。生態がつくるボツリヌス菌だとか、フグ毒だとか、ああいったものというのは、ものすごく複雑な構造をしています。そういうものというのは、やっぱりちょっと混ぜ合わせたぐらいではできないんです。あの地下鉄でのサリン事件なんかでも、松本のところで農薬を混ぜ合わせてできるってみたいなこと、非常に気の毒な人が出たんですけども、化学反応っていうので、あるものをつくるというのはなかなか難しいことなんです。たまたま混ぜ合わせた形でそういうものができたとしても、決められている基準値、すなわち入っている量が極めてわずかでありますので、それで何かが起こるかもしれないという心配はないと考えています。僕は少なくとも最近の厚生労働省食品安全委員会、こういったところの、そして実は非常に大事なのは、ここにおられるお二方の、消費者的な目での監視、そしてその後ろ盾をしている、やっぱりしっかりした学者もおられます。そういう人たちの目の中で、今の食品添加物というのは非常に安全性という点では、ここ20年ぐらい前に比べたらもう比ではないという状態に来ている。少なくとも40年、指定添加物というのは、1つも問題を起こして消えたものはない。やはり一番神経をこれから使わなくてはいけない食の問題というのは、さっき松永さんもおっしゃったバランスの問題です。バランスよくおいしく食べる、これが一番健康に重要な要素だと僕も思っております。添加物を心配して、だしの素を使っているということにもものすごく罪の意識を持っておられるお母さんというのがおられるんですけども、ずっとそのだしの素を使用しなさいということではなく、だしを取る時間がないときに使ったからといって、子どもに悪いことをしたみたいな、そこまで思われる必要は全くないと思います。

松永：ありがとうございます。ほかにご質問はよろしいですか。いや質問したいんですけども恥ずかしいなという方たちが、きつともしかしたら多いのかなというふうに思いますね。大体こういう場をすると、後であのこれはというふうに寄って来られる方たちがたくさんいらっしゃるということです。それが大事なんです。疑問に思い尋ねる、いろんな情報を得て、それで自分で判断するということがとっても大事なんだろうというふうに思います。そういう意味で県はきちんと体制を整えてくださっているんですね。最後に、ですけども、この安全・安心条例の説明の中、4ページに、食品に関する疑問や問い合わせはどこにすればよいですかということが書いてあるんです。フリーダイヤルが書いてあります。それから後ろには、いろんな問い合わせ分担もありますので、きちんと保健所

の番号が書いてあります。こういうところにきちんとお尋ねして聞いていただく。その後自分で考えるということがとっても大事なんだろうというふうに思います。そのコミュニケーションをする、そのきっかけにこのシンポジウムがなったらいいですね。

最後にちょっとあえて嘉村課長補佐にお伺いしたいんですけども、きょうは県の主催です。こうやっているいろいろご質問をいただきました。長村先生、皆さんにお答えいただきました。どうでしょう、県としてこれを基にしてこれからどういうふうに動いていきたいとか、どういう姿勢で食品安全行政に望むかというところを最後にまとめていただけないでしょうか。

嘉村：県としましては、食品の安全を確保するということはもちろんなんですけれども、食に対する信頼を確保していきたいと考えておりまして、今後できるだけ機会を設けて、県民の皆さんや事業者の方と情報の共有、相互理解というものを図っていきたいと考えております。しかしながら、これまでの反省を踏まえますと、もっとより多くの方にわかりやすく効果的にやるというような、工夫をする余地はまだ十分に残っておりますので、検討を重ねながらやっていきたいと思っております。パンフレットの4ページ、下の方に出席講座について書いておりますけれども、そういった対応もしております。いろんなサークルとか団体なんかで要望していただければ、こちらが伺っているんなお話をさせていただきたいと思っておりますので、どんどん私たちを使っただきたいと思っております。そして安全だと言われても安心できないということがあるとすれば、それはリスク管理を行う行政に対する信頼の問題ということになってまいりますので、食品に対してだけではなくて、行政に対しても信頼をいただけるように、今後お話をさせていただきたいと思っております。

松永：ありがとうございます。添加物に関しては、やっぱり情報が皆さんに届いていないというところが大きいです。それは県の責任、生協さんももしかしたらあるのかもしれない、そして私みたいな職業の者も、やっぱり皆様方にわかりやすくお伝えするという努力が足りなかった部分もあったなと考えました。消費者もちょっと勉強しようよ、学んで考えようよということを、動きを、これから活発にしていだけたらいいなというふうに思います。きょう皆さん、わざわざここに来てくださったということは、やっぱりその意識があって来てくださっているんですね、ですからきょう聞かれた話とか、長村先生からいただいた資料とかをもとにして、いろんな形で自分たちの場に帰ってご近所付き合いの

中でも、こんな話聞いたのよ、どう思う、好き嫌いはいいいんです、だけどちゃんと根拠のあることをみんなで考えましょうよと、好き嫌いはあるけれども、でもきちんと判断しましょうよというようなことを、皆さん自身でそれぞれにこれから一步踏み出していただけたらいいなというふうに思います。そのときにはちゃんと県に相談しましょう、市に相談しましょう、情報をとってください。どうぞよろしくお願いいたします。きょうはどうもありがとうございました。

司会：パネリストの皆様、そしてコーディネーターを務めていただきました松永先生、どうもありがとうございました。改めて出席者の皆様に盛大な拍手をお願いします。

以上をもちまして、食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーションを終了させていただきますたいと存じます。

本日は長時間にわたり、また、貴重なご意見をいただき、まことにありがとうございました。

(閉会)