

食品の安全・安心リスクコミュニケーション（意見交換会）
『気をつけよう!! 自然毒の食中毒』

10/31(水)10:00～12:30 質疑応答・意見交換

進行：ただ今から質疑応答及び意見交換に移らせていただきます。本日ご講演いただきました、荒川先生、登田先生にご登壇いただいておりますので、本日のご講演を聴かれてのご質問など会場からいただきたいと思います。ご質問のある方は、挙手をお願いいたします。

質問者1（女性）

今日は、私たちが口にするものの、身近なお話をありがとうございます。

2つ質問がありまして、1つはジャガイモに関することなのですが、長崎はジャガイモの生産が多く、直売所などには新ジャガの時期になると小さいものが販売されていて、皮が薄いのでそのままレンジで加熱したり、丸ごと揚げたりなど、皮ごと調理しています。生産者の管理のもと生産され、販売されているのだから安心だと思っていましたが、今日話を聴いて自分の管理も気をつけないといけないと思いました。

疑問に思ったのは、今、野菜の皮と実の間に栄養があるということで、皮をつけたまま食べた方がいいという話もありますが、ジャガイモのほかにも皮を食べない方がいい野菜がありましたら教えていただきたい。

もう1つは海のものの話ですが、食物連鎖で毒が蓄積されるという話を伺いましたが、フグは卵巣にも蓄積されることが多いと思うのですが、毒の蓄積された卵巣から生まれた稚魚が成長した時の、遺伝的な影響というのはどうなのかお聞きしたいと思います。

登田先生

生産者の方が、正しく丁寧に育てて出したものというのは、基本的には大丈夫だと思います。ただ、その後、自分で保管する、管理をするという時点では、皆さんに気をつけていただきたいと思います。新ジャガの

皮は薄いので、光を通しやすいです。皮の部分というのが、光があたると有毒成分の濃度が上がりやすいという特徴を持っています。ですから、今おっしゃられたとおり、管理をする時には、正しく、自分で気をつけながら保管するということをお願いしたいと思います。他の野菜で、皮に毒が多い野菜というのが、すぐにはちょっと思いつかないです。ただ、最近は、食品ロスの問題というのが食品の分野ではありまして、食品ロスを減らすということで、よく皮だけの炒め物をするという話を聞きます。その時には、例えば、カビているとか、見た目で迷うようなものは、毒を含んでいなくても無理して食べず、廃棄するようにして下さい。

荒川先生

フグの有毒種の場合には、産卵期になると、どんどん卵巣が発達して行って、どんどん毒がたまっていきます。ですから、卵の毒性というのは非常に強い。その卵から生まれた子どもの毒性も卵と同じぐらいあります。今、毒性と言ったのは、濃度のことです。ただ、濃度はすごく高いのですが、卵ってすごく小さいですよ？タラの子の卵みたいに、あんなに小さいものですから、卵1個の毒量はそんなに多くないです。小さい生まれたての子どもは、卵と同じぐらい毒量を持っているんですけど、それが何千倍、何万倍と大きくなるんですね。人工的に育てたものの毒の濃度は、補給がなければどんどん薄くなって行って、ほとんど検出できなくなります。ですから、最初のうちはちょっと検出できるんですけども、すぐに検出できないような毒量になります。無毒のエサで育てていけば、ずっと無毒です。それから、遺伝子の話ですが、もちろんフグとしての遺伝子は引き継いでいますので、無毒のものに毒を与えてやると、毒をすごく効率よく蓄積します。蓄積する能力は失っていないのですが、毒の補給がないので毒は無くなっていきます。

進行：ありがとうございました。他にご質問ないでしょうか。

質問者2（男性）

今日は、貴重なお話をありがとうございました。私は県の教育庁に在職し

ております。先生方のお話を聴いて、日常的にそういった危険性があるということと、温暖化などで環境が変わってきて、これから先そういった危険性が高まるということを考えた時、食育やリスクマネジメントが子どもたちにも必要なのではないかと思います。そこで、現時点で先生方が子どもたちを相手にこういう食中毒の話などされることがありましたら教えていただきたい。その時の子どもたちの反応など、実践例がありましたら、教えていただきたいと思います。

登田先生

実は、なかなか学校で話すということがありません。ですから、こういうところでお母様方、あるいは学校関係者の方に伝えて、子どもに伝えてもらう、というような取り組みをしています。ただ、子どもに接することがないかという、実は研究所に一般公開というのがあります。そうすると、近所の子ども、小学生、中学生さんたちが何人か来て、今日のニラとスイセンの写真などは興味を持って見てくれます。説明もして、納得しているかどうかは分かりませんが、そうやって知識を1つでも増やしてもらるように取り組んでおります。

荒川先生

私は、中学生、高校生あたりですと話す機会は何度かありますが、小学生相手に話ししたことはないです。機会があれば、ぜひ小学生にもお話しして、どんな反応をするのかというのは興味があるところです。中高生には、パワーポイントを使って先ほどのような話をするのですが、あまり反応がないというか、結構眠くなるみたいです。「そうですか」という感じですけれども、実際に実験など、例えばフグを解剖してもらうなど、そういうことをやると、ただ話をするよりも興味を持ってもらえるかなという気はします。ただ、以前高校生にマウスでの毒性検査というのをやっていたんですけど、すごく嫌がられまして。マウスが死んでしまうので。今、生物試験というのは非常に難しくなって、できなくなっていますけれども、そういう実体験をすると、ただ話をするよりは強烈な印象が残るみたいです。

進行：ありがとうございました。実は私ども県食品安全・消費生活課でも食品の安全・安心ということで中学生向けに「ジュニア食品安全教室」を開催させていただいております。その中で、食品のリスクということで、食中毒についても触れさせていただいておりますが、今のところウイルス性や細菌性の話が主ですので、今後自然毒関係も含めていくように検討していきたいと思います。

その他、ご質問ないでしょうか。

質問者 3（女性）

私は一般主婦に近い者なのですが、今日のお話を聴いて、本当にスイセンなどお花を見たり育てたりしている人は、ニラとスイセンの区別がつかないというのはありえないことだと思います。葉っぱ1枚でも区別はつきます。売ってあったら間違えるかもしれないけれど。そこをもっと多くの方に知識として持ってもらいたく、今日のお話だけでは充分ではないと思います。例えば科学館など、そういうところにスイセンなど置いておき、その毒についてのお話をしてほしい。魚介類についても、実際に目に見えるところに、もっと展示をしていただいて、多くの人に知識を増やしていただきたいと思います。それともう1つ、実物ではないですが、報道をもっと利用されるといいのではないのでしょうか。テレビなどの映像は、すごく影響が強いので、もっともっと報道関係者の方に、宣伝と言いますか、こういう知識を知らせるために努力していただきたいと思っております。

進行：ありがとうございました。それにつきましては、私ども食品安全・消費生活課が心がけて行きたいと思います。貴重なご意見をありがとうございます。

質問者 4（進行）

私からも1点、登田先生に。最近食用として見かけることが多くなったズッキーニも食中毒を起こす恐れがあると聞いておりますが、そういった場合には、食べた時の食感や苦味などがあるのでしょうか。その苦味の加熱調理の結果など知見があられたらお話し願います。

登田先生

今のズッキーニの事例は、たぶん岡山県だったと思うのですが、実際に食中毒として報告がありました。ズッキーニにはククルビタシンという苦い有毒成分の濃度が高くなることがあるんです。もし、ズッキーニを食べて「苦いっ!!」と思った時には、食べるのを止めてください。ただ、それはものすごくまれな事例だったので、普段食べている、買っている分には安全だと私は思っています。食べた時の自分の味覚を信じてください。味が変わったと思ったときには、食べるのを止めるということを習慣づけていただければと思います。

進行：ありがとうございました。他に会場の皆様からないでしょうか。

質問者 5（女性）

本日はご講演、ありがとうございました。2つあるのですが、1つは、ピワの種のお話がありましたが、生産者の直売所で、薬のように粉末にしてビンに詰めたのを見たことがあり、農家の方へは、このような情報はどうやって伝わるのか、というところを疑問に思いました。私たちはこのような場で知ることができましたが、「ホームページを見てください」といっても、それはなかなか厳しいかと思います。そういった生産者の方々に、どうやってお伝えすればいいのか。私たちも生活協同組合ララコープに所属しており、私たちもやらなくてはいけないひとつだとは思いますが、厚生労働省の方がどのようにされているのかお伺いしたいと思います。もう1つ、フグのことなのですが、私の母が石川の出身で、フグの卵巣のぬか漬けを食べます。先ほどの卵巣の話では、猛毒というお話がありましたが、どうしてぬか漬けなら食べられるのかということと、ハコフグで少し事故があるということですが、フグの卵巣のぬか漬けに関しては、そういった報告はないのかをおたずねいたします。

登田先生

どうやって知ってもらうかというのは、最大の課題です。先ほど、メディ

アを使うといいというお話があったのですが、確かにメディアの力はすごいです。メディアに売り込む、公務員としてはやりにくいですが、正しいことを伝えるという点では、メディアの人とコミュニケーションをとって、正しいことを必要な時に伝えてもらうというような取り組みは、やっていかないといけないとは思っています。ただ、霞ヶ関の厚生労働省の人たちが、それを日常できるかという、なかなか難しいです。自然毒の食中毒対策を考えるときの問題のひとつというのが、細菌とかウイルスの食中毒の問題に負けてしまうということです。なぜかという、発生件数も圧倒的に違う、患者数も圧倒的に違う、拡大の広さも全然違うし、原因となる食品の数も比較にならないです。行政のものというのは、限られたマンパワー、財源、色々と限られた中で優先順位を付けて取り組んでいかななくてはいけないんですね。そうした時には、自然毒というのはどうしても優先順位が下の方になってきてしまうので、こういう機会になるべく皆さんに知ってもらったり、パンフレットを作ったり、そういう形になるべく知識を普及していこうという取り組みをさせていただいています。

荒川先生

フグの卵巣のぬか漬けなんですけれども、昭和58年に厚生労働省が「フグの衛生確保について」という通知で規制をしたのですが、その時点で、とても例外的な扱いとして、石川県のぬか漬けは食べてもいいということになっています。卵巣は、基本的には一切食べてはいけません。その経緯、私はまだそのころ関わっていないので、よくわからないのですが、当時の調査の結果、その卵巣のぬか漬けによる中毒が1件も発生していなかった、規制できなかったというような話を聞いたことがあります。それ以降も、おそらく卵巣のぬか漬けで中毒が起きたという例はないのではないかと思いますけれども、実は毒性はあるんです。ぬか漬けにするので大分毒が抜けて、低くはなっていますが、ゼロではない。ある程度は毒があるものもあります。ただ、あれは非常に味が濃くて、しょっぱくて、大量に食べられないですよ。中毒というのは、毒がどれだけ体内に入るかということなので、毒が多少あっても、大量に食べなければ中毒にならないということになります。

進行：ありがとうございました。ピワの種については、去年の秋に農林水産省の方から突然の報告がありまして、その際は長崎県の特産ですので、県庁全体、ちょっとした騒ぎになりました。生産者に目にさせていただくよう、たくさんの農業団体、直売所を通じてお知らせしたところです。今後もしたことがあれば、しっかりと生産者さん、消費者の皆さんへ情報が伝わるように努力をしていきたいと思います。それでは、時間も参りましたので、最後の質問とさせていただきます。どなたかいらっしゃいますか。

質問者6（男性）

長崎県生活衛生課に所属しており、食中毒を所管しております。長崎県もアオブダイによる食中毒を経験しておりまして、死亡事故が起こってしまったのですが、たまたま昨日、日本テレビの「世界仰天ニュース」という番組で、食べてはいけない物としてアオブダイが出てきたんです。その中で、アオブダイは食べてはいけない魚ということで先ほどご説明していただきましたが、沖縄県の方では普通に食べられているということで、そういったことでの勘違いというのものもあるのかなと思いました。昨日の番組では、沖縄で食べられているアオブダイは種類がちがうんですよ、といった説明がありました。その辺りを荒川先生からご紹介いただければと思います。

荒川先生

魚には結構、地方名というのがあって、正式な名前は「和名」で決まっており、他に「学名」というものがあります。和名と学名、一対一で対応しておりますが、それ以外に地方名といって、地方でいろんな呼び方をしています。中毒を起こすのは、正式な和名が「アオブダイ」という魚です。沖縄で「アオブダイ」といって出している魚は、和名で「ナンヨウブダイ」という別の種類なんです。沖縄で食べられているもの、「アオブダイ」と言っていますが、それは安全で、中毒になることはありません。正式な和名が「アオブダイ」という、先ほど写真で出ていた、あの魚は危険です。

進行：では、時間も参りましたので、これで意見交換会を終了いたします。荒川先生、登田先生、どうもありがとうございました。以上を持ちまして、本日の意見交換会を終了させていただきたいと存じます。長時間に渡り、貴重なご意見をいただき、誠にありがとうございました。県では今後もこうした取り組みを続けていきたいと思いますので、ぜひまたご参加いただければと思います。よろしくお願いいたします。

(閉会)