

食品の安全・安心リスクコミュニケーション（パネルディスカッション）

平成 24 年 1 月（10 日火） 14 時 30 分頃 ~ 16 時 00 分頃

司会（県食品安全・消費生活課 川原総括課長補佐）： それでは、時間となりましたので、これからパネルディスカッション及び意見交換を行います。コーディネーターとパネリストの御紹介をさせていただきます。壇上、皆様から向かって左側のパネリストの皆様をご紹介いたします。毎日新聞生活報道部編集委員（小島正美）様、生活協同組合ララコープ会長（長尾保子）様、佐世保食肉センター株式会社販売部長（橋本義之）様、厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課課長補佐（山本英紀）様、長崎県生活衛生課課長補佐（嘉村敏徳）様、続きまして、本日のコーディネーターを御紹介します、皆様から向かって一番左側、科学ライターの松永和紀先生です。ここで松永先生の略歴を御紹介致します。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修了し、当年 4 月、毎日新聞社に入社されました。記者として 10 年間勤められた後、平成 12 年からフリーランスの科学ライターとして活動を開始されました。おもに農業、食、環境関連の記事を執筆されており、主な著書には、『踊る「食の安全」 農薬から見える日本の食卓』『食の安全と環境「気分エコ」にはだまされない』『メディア・バイアス あやしい健康情報とニセ科学』では科学ジャーナリスト賞 2008 を受賞されております。更に平成 23 年には、消費者団体「FOOCOM.NET」を設立され、編集長に就任されておられます。また、先生は、長崎市生まれで小学校低学年頃までは長崎で過ごされており、現在、長崎県科学技術振興会議委員としてもご活躍をされております。それでは、パネルディスカッションに移りたいと存じます。パネルディスカッション・意見交換の議事進行につきましては、松永先生にお願いしたいと存じます。先生どうぞよろしく願いいたします。

松永先生（コーディネーター）： 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です。私、長崎市出身ですので地元のお話しをしますと、蛍茶屋から少しの本河内というところに小学校 3 年生まで住んでおりまして、そこから伊良林小学校に通ってありました。みなさんここにいらっしゃる方みなさん、お分かりだと思うのですが、やっぱり食べ物が好きな子どもでしたので市場にしょっちゅう親に連れられて行っていて、築町市場とか、新大工の市場とかしょっちゅう行って、お魚を見たり、蒲鉾を揚げているのをじっと見ているようなそういう子どもでした。ですから、今朝、飛行機で長崎空港に着きまして 30 数年ぶりに築町市場に行きまして、「えー！」とびっくりしました。こんなに変わったのだと。あの頃の賑わいは残念ながらちょっとないですね。けれども、みなさんすごく衛生的にお店を運営されておられるのがよくわかりました。みなさんこうやって頑張っておられるのだなということも思って、その後、やっぱり長崎の物を買いたいと思って、焼きあごを買ったりとか蒲鉾を買ったり、今日はお家に帰って明日、焼きあごでお雑煮を作ろうかなとそんな事を思いながら、今日はこのパネルディスカッションの司会進行役を努めさせていただこうと思います。どうぞよろしく願い致します。今日は意見交換、リ

スクコミュニケーションということですので、特に結論というのはありません。今日の食肉による食中毒、これについてはなかなか色々難しい問題がありますので、こうしなくちゃならないとか、こう決めなければいけないというのはなかなかないとかそもそも決められない話も沢山あります。ですから今日は皆さん方に色んなご意見をだしていただく、もちろんパネラーの皆さん方に色々話をしていただく、意見をだしていただく、そしてその後会場の方からも意見をだしていただく。その中で「食肉のリスクってこうなんだな、じゃあ、私たちは今日の夕食からどういう事に気を付けて何をしたらいいかな。」と考えて行動する、そういうヒントにさせていただけたらいいなというふうに思っております。さて、早速始めましょう。ざっくばらんに今日、パネリストの皆さんも、それから会場の皆さん方もちょっとリラックスして、お尋ねしたい事は「ハイ！」と手を挙げて「聞くぞ！」という気持ちで参加していただきたいと思います。よろしくお願いします。さて、パネリストの皆さん、山本さんと小島さんにはホールでお話していただきましたので、3人の方々にそれぞれ自己紹介も兼ねてご自身の取り組み、それからどんな事をやっているのかという事を少しお話ししていただけたらと思います。ではララコープ会長の長尾様からお願いします。

長尾さん（生活協同組合ララコープ会長）: ただいまご紹介いただきましたララコープの長尾です。消費者の立場として発言をさせていただきたいというふうに思います。まず、消費者として食肉の生食についてというところから少し触れさせていただきたいと思います。あまり、私たちの食生活の中に肉の生食というのはそんなに定着していないのではないかと。九州ですと近所でいいますと熊本馬肉であったりとか、宮崎の鶏のたたきというのがあるのかな、というふうに思います。先ほどの講演の中でもありましたように、食文化では、馬肉であっても鶏の刺身であってもそんなに大きな事故というのが、記憶に当たりが無いということで、そういう意味では安全とされているし、みなさんそういう意味では食されているのかなと思います。これも日常的に食べるのではなくて、お盆であったり、正月であったり生食という意味ではやっぱりご馳走という感覚で食しているのかなと思います。今回ありましたユッケの事件ですけれども、基本的には牛肉を生で食べるというのは、私自身の中ではそれが日常的ではない。事件が起きたときに一番びっくりしたことは牛肉を生で食べるという事と、非常に安いということ。生ということは先ほども言いましたようにおご馳走という意味からすると、安くはないというのが主婦の感覚だと思うんですね。そういう意味からすると、いろんな加工といいますか、生で食べるにはそれなりに処理が必要だというふうに思います。それをやっていくにはリスクがあって、基本的には高くても当たり前だというのが、非常に安いというのが二つ目にびっくりしたこと、それから子ども達が食べているというのが私の中ではびっくり。本当にこの数年間のうちに食生活がずっと変わってきているという中では、若い人達が肉食になってきている中で「焼いて食べる」から、「生で食べる」に移行してきているのではと思っています。私たち消費者としてはそういう意味からしますと、お店に出たり、買うという意味では、安全・

安心だということを買っていると思うんですね。先ほどから学習させていただきましたけれども、業界では危ないのではないかという声もあったようですが、基本的には私たちにはそういう情報が全く分らなかったという事で、やっぱり提供する業者の方やお店の方々が、安心・安全を十分に考えられて提供していただきたいなと思います。全く生肉がダメとは、今のところ私は思っていません。先ほどの学習の中でも食肉を基本的には生で食べるには、という規格基準を学習させていただきましたけれども、こういう基準があるにはきちっとした事を守るということが大事かなというふうに思っています。そういう意味では情報がいかに大事だなと考えています。私たち生協の取り組みとしては基本的には安心・安全な商品が欲しいということで、組合さんになっていただいていますので、商品に対しても取扱基準がありますし、それから情報開示、いろんなことを組合さんにお知らせをしていく、そういうふうな仕事がありますので何回も言いますように、情報をきちっとお知らせをしていただければ、それをきちっと消費者もわかまえながらやっていくということが大事なのかなと。食品行政のなかでは2003年、食品安全基本法が確立されて、本当に食の安全に関するレベルがすごく上がってきていると思います。先ほどの中でも消費者庁とか、そういう基本法ができたという中では進んできているかと思いますが、なかなかそれは法律だけで実施されるというのは、まだまだいろんな問題点があるのかなと思っていますので、ぜひ、そういう意味ではこういうリスクミを踏まえて提供される側だけではなくて行政と消費者と、それから提供する生産者と一緒になって安心・安全がいかに大事なのかということ踏まえて取り組んでいければいいかなと思っていますということです。

松永先生（コーディネーター）: ありがとうございます。前半は消費者としてのお話、後半は生協を代表するお立場からお話いただきました。今、行政、消費者、生産者みんな一緒になって取り組まなくてはという話が出てきましたけれども、やはり県代表といったらちょっと大きくなってしまいますが、県の生活衛生課課長補佐の嘉村さん、行政としての取組というか、どういうふう考えられているかというところをご説明いただきたいと思います。

嘉村さん（長崎県生活衛生課）: 私は県庁の生活衛生課という所で食品衛生に関する行政をやっています。富山県を中心に4県で起こりましたO111食中毒事件の発生を受けまして、どう対応したかを含めてお話しをさせていただきたいと思います。長崎県では、5月9日から、飲食店営業、食肉処理業、これは食肉が加工される方ですね、それと、お肉屋さんなどの食肉販売業を対象に、生食用食肉の取扱いの有無について調査を行いました。取扱施設に対して平成10年に厚生労働省から衛生基準通知というのが出されていてそれに基づいて、適切なトリミング、トリミングというのは肉の塊の表面を削って、表面についている菌を減らそうという方法なのですが、この適切なトリミングの実施、専用の器具機材の使用、あるいは83度のお湯を使った洗浄消毒等について、緊急に監視・指導を実施いたしました。9月になりますと生食用食肉の規格基準というものが設定されまして、これが10月1日施行ということで時間的にも余裕がありませんでしたので、まず、各保健所から

飲食店営業の方にこれまで通りユッケを出す事が出来なくなったということを文書でお知らせしました。5月の緊急監視の際は、ユッケを出す場合は正しくトリミングを行うようにと指導していたところですが、今度はそのトリミングが認められないということで、また、それまでの衛生基準通知と言うのは強制力がなかったのですが、食品衛生法に基づく規格基準として設定された事で罰則を伴うということで、まず飲食店営業者にそのことをお知らせしなければならないということで、前回の調査で把握しておりました営業者の方に通知いたしました。また、国からの通知に基づきまして、レバーについても当分の間、生食用としては提供しないで下さいということと併せて通知しました。そして、食肉加工・販売の営業者を対象に講習会・説明会を開催しまして、生食用食肉の成分規格、加工基準等について説明を行いました。今回メディアの方でもこの話題が大きく取り上げられたということは、営業者だけではなく、消費者の方にも周知が図られたという点でたいへん助かったと思っております。その結果、今のところ長崎県内では、この新しい基準を満たして生食用食肉を提供している所はありません。今後、生食用の肉を加工、または調理する施設については規格基準あるいは施設設備の基準、そういった基準を満足しているか確認を行うこととしております。報道等によれば、名前が違っただけでかわどいメニューがあったり、お客さんの求めに応じて裏メニューとして出されているということも聞き及んでおります。一方では、ユッケが消えるとか、レバ刺しが消えるとか、あるいは食文化がなくなるといった記事も見受けられます。私たちは食中毒を予防する事を主な目的として仕事をしておりますので、これを機会に肉というものがどういう食品であるかということをおたためて考えてみていただきたいと思っております。肉といえば料理となって出てくるものや、パックに入れられ包装された肉のイメージからはじまる方がけっこういらっしゃると思うのですが、そうなるまでの過程があるということをごひ知っていただきたいと思っております。牛や馬、豚、羊、やぎといった家畜は、と畜場という所でと殺・解体されます。と殺・解体処理は、まずと殺する、次に足を落としたり頭をはずす、内臓を取り出す、皮をはぎ背骨から二つに分ける、こういった工程があります。そうして枝肉といわれるものになります。枝肉は食肉加工業者や、食肉販売店で各部分に分けられ、ブロック肉とか、スライス肉になって包装され、店頭で並ぶわけです。と畜場の方でも平成8年の学校給食で起こりましたO-157食中毒事件を契機といたしまして、施設を改善したり、解体処理工程にHACCP(ハサップ)の考え方を取り入れましてナイフを83度の熱湯で1頭ごとに消毒しながら行ったり、衛生面には相当配慮をしながら作業を行っているわけですが、最終的な枝肉の状態では、100平方センチ、10センチ四方ですね、この中にだいたい1000個程度の細菌が残ってしまいます。1000個程度といわれても、よっぽどの管理をしていてもその程度は残るわけです。当然その中には食中毒菌が含まれる可能性もあるわけです。これは、と殺解体処理の各工程に、家畜の体表についておりました細菌であるとか、場合によっては、家畜の腸の中にある細菌の汚染を受けることによるもので、先ほども申したように衛生的な取り扱いについて相当な配慮をしてもある程度

は避ける事ができないものであります。先ほどの講演の中でもありましたように、食中毒というのは生食用の肉を食べたというだけでなく、加熱不足であったり、あるいは肉から二次的に菌を移してしまったりといったことも含めて現に、肉が原因と疑われる食中毒が起こっているわけです。とは言いましても、肉は食事の楽しみ、栄養の面からもどうしても欠くことのできない食べ物でありますし、基本的には、肉は加熱をして食べる物だということで、加熱さえすればそのリスクはほとんど無くなる、肉はそういう食べ物なのだということを、ぜひご理解いただきたいと。だから肉を生で食べるということについては、よほど衛生的に管理されたものでなければならぬということだと思います。肉の生食につきましてはそういったことを踏まえた上で語られるべきではないかと考えております。小島先生の話にもありましたけれども、添加物や農薬の残留、遺伝子組み換え食品、最近では放射性物質もございますが、リスクコミュニケーションがだいぶ盛んに行われるようになりましたが、私は現状ではそれらのリスクに比べると、肉の場合は明らかにそれらとは違うと思っております。今日は有意義な意見交換ができればと思っておりますのでよろしくお願ひいたします。

松永先生（コーディネーター）: どうもありがとうございます。もしかしたらちょっと会場の方たちはモヤモヤしているかもしれませんのであえてお聞きしたのですが、この事件が起きる前、先ほど小島さんが、「国はちゃんと警告していたけれども、それが消費者に伝わっていなかったんだ。」と言う説明がありましたけれども、その事件が起きる以前は、県として高齢者や子どもは注意してくださいといった注意喚起はしておられたわけですね。

嘉村さん（長崎県生活衛生課）: 率直に申しまして営業者には当然、通常の監視等で関係はございますので話はしておりますが、なかなか消費者の方にその部分を周知するというのは難しかったと思っております。

松永先生（コーディネーター）: ありがとうございます。営業者の所でちゃんと注意していれば消費者が守られるという考えもおそらくあったのだらうと思うんですけども、そうじゃない営業者の方は、今回の事件はかなりずさんな衛生管理が、焼肉店や卸業者にあったようですけども、いろんな方たちいるなということを考えて合わせると、きちっと消費者により深く理解していただく必要があると、そこをきちっと切り替えていかないといけないということですね。ありがとうございました。さて、今の行政の立場からの話を受けて、食肉処理業、食肉を扱うプロの立場から橋本さんいかがでしょうか。

橋本さん（佐世保食肉センター）: 私は、やはり一番考えなければいけないのは、衛生管理については、衛生管理をどんなにやっても、どうしても管理できない部分がある、それは何なのかと言いますと、犯罪だと思っております。だから、衛生管理の話だけで今回の生食事件が解決できるのかといったような疑問を受けます。では何なのかといったようなことになると、あまり専門的なお話はできないと思うのですが、当然、整形作業というのがあって、生食ですからトリミングして、その後アルコールなどで消毒して真空して、宅急便で送るといったような工程があれば、仮に一店舗で食中毒が起こってもこんなに大き

く拡散しなかったであろうと。衛生の基本というのは、まず、付けない、持ち込まない。その次に出てくるのが広げない、それを抑えていこうという管理です。そして最後に殺菌というのがあるのですが、これは衛生に携わっておられる方は常識的にみんな知っている。ところが、こういうことがきちんとできていなかった。作業性の効率を優先するがためにやっていなかったとすればこれはもう犯罪です。これは衛生管理の中ではなかなか管理するのは難しいです。衛生管理で管理できるものは何なのかということになると、きちんとした手順を1つ1つ分析して、その手順を守っていくことによって、きちんとした衛生管理ができる。その作った手順をきっちり守っていこうという努力をしてはじめて衛生管理ができるということです。今回の事件は、かなり常識を外れた事件で、先ほどのお話にもあがっていましたが、290円ですか、生食がそういう金額でできるわけがないし、他にも表示の方でも和牛と偽って交雑を使っていたり、いろんな悪い、暗い要素が入っていた。食肉業界の常識を逸脱した犯罪であるというふうに認識しています。先ほどから新しい規格基準の話をしていただいているのですが、現在、業者の皆さんに色々情報収集していくと、なかなか対応が難しいというお話しが多い。理由は3つほどあって、まずは、施設を作り直さないとなかなか対応しにくい。施設を作り直すには時間もかかるしお金もかかるということが1つあります。先ほど、1センチ以内を60分で2分間加熱すればいいというお話だったのですが、例示の中で「80度以上の中に200～300グラムのお肉を、真空した状態でも結構なのですが、10分間入れて加熱してください、そうすると60分で2分間加熱できます。」という例示がありますが、想像していただくとお分かりのようにほとんど煮えてしまいますよね。だから、残った生の部分を刺身に出すということは、非常に効率の悪い作業になって、収益性も無いし、高いものになってしまうということで、対応が非常に難しい。もう1つくっついてきたのが細菌検査です。25回、検体として細菌検査をやって下さいということになっていますが、「え、25回も！」というのもあり、なかなかお肉屋さんも、それから焼き肉屋さんも生は難しいなといった状況なのです。では、たたきはどうなのかと言うと、たたきも新しい基準の中では生と同じ扱いをしなければいけないようなことになっています。どうしても加熱の例示が熱湯で消毒するという例示があったものですから、せっかく焼くのにそういう処理は難しい。そこでたたきを食べたかったのに、年末は食べられなかったという状況でした。ただ、たたきについてはちゃんとした加熱工程があるわけですから、ぜひ、加熱して焼いて、「何分間焼いたら大丈夫ですよ。」という例示をしていただければ有難いかなと思っております。衛生管理についても、お肉が危ないぞということもあるみたいですが、一生懸命、管理をやっていきます。実は弊社は、大手との取引もあるのですが、年間に3社から、衛生管理の監査みたいなことを受けています。違う会社ですから取引会社にしたら年1回なのですが、一回ずつで3回受けなければならない。その上に、ISOの監査を年に1回受けないといけないのですが、食品会社ですからISOの監査の中に当然、食品の衛生が入ってきます。年に4回の厳しい監査を受けながら会社を運営しています。地元ですから長崎の牛肉や豚肉を売っています。

長崎和牛の販売会などもやって普及に努めています。今日、お見えになっている方の中にもしかしたらお会いした事があるかもしれません。月に一回、長崎市に来て赤いハッピを着て、普及に努力しているところですが、ぜひ、牛肉は加熱して食べていただきたいと思っています。たたきについては、もう少し違うような例示があれば、お肉屋さんたちも売る事ができるかなと思っています。今、長崎で売られている肉は、全部だと思えますが加熱用です。長崎和牛は加熱用で販売していますから、焼いて煮て食べていただく。寒くなりましたからすき焼きがおいしい季節です。ぜひ、煮込んでいただいて、たくさん食べていただければありがたいなと思っています。以上です。

松永先生(コーディネーター): ありがとうございます。今のお話をまとめますと、飛び込みの監査を受けて、きっちり衛生的に食肉処理をしていますということで、橋本さんのところではきっちりやっていますが、お肉の難しいところは、その後のお肉屋さんとか、お店とか、そこら辺ではどういう衛生管理をしているか、どんな保管をしているかということでもリスクの大きさというは変わってくるものなのですね。そのあたりがお肉のなかなか難しいところなのだなという気がします。橋本さんのところでは、ちゃんと対処して衛生管理もして、非常に衛生的にやっているのだけれど、やっぱり菌ゼロは無理であると。牛は元々自然界に生きているのだから、菌ゼロにすることはできなくて、嘉村さんがおっしゃるように、調べるといろんな菌がやっぱり少しはあります。その中で消費者はどうするのというようなお話だろうと思います。たたきのお話が出ましたが、ユッケの規制がかかって、同時にお肉のたたきも生に近いということで、今のところは同じような管理をしないということで、規制がかかっているわけですが、厚労省取材すると、お肉のたたきをどのような条件にするかということ、今、検討中のような感じです。大体、同等の今の条件80度で2分間、それと同等の条件にするためには、どのくらい焼いたらいいかというような、条件探しということで、今、検討中と聞いていますが、そういうことを含めて、山本さんから今の状況、それから今の3人の方々のお話を受けてどのようにお思いになられているかということについてお願いします。

山本さん(厚生労働省): ありがとうございます。簡単に言うと最初の小島さんのお話もそうなのですが、科学的に知見に基づいて今どのようにやっていくかということのも重要性かと。このような場を設定された長崎県の方々には感謝を申し上げたいと思いますけれども、このリスクコミュニケーションをどうやっていくかというこの2点が重要だなというのを再認識したところです。今、壇上に上がっている国、地方公共団体、消費者の方や業者の方、マスコミの方も含めた、それぞれ食品安全には様々なプレーヤー、関係する人がいると思っていて、それぞれの立場で必要な取り組みをし、その理解を求めていく事が本当に重要だなと感じております。これが絶対というのはなかなか難しい面もあるからこそ本当にそういった科学的な話、あとリスクコミュニケーションは重要だなと思います。そのような話を含めて今、昨年の10月に基準と言うものを示していますが、今後新たに同等程度でこういったやり方があるのかということを含めて、いずれにしろ科学的に検討

してより良いものが出来るよう努めていきたいと考えております。

松永先生（コーディネーター）: ありがとうございます。どうでしょう小島さん、今の4人の方のお話をお聞きしているいると気にされることもたくさんあるんじゃないかと思うんですけれども。

小島さん（毎日新聞）: 私が感じるのは、安全・安心という言葉が今出てきているのですが、安全・安心の考え方を転換する必要があると思います。それはどういう事かというと、安全なんだけれど、安心して下さいは駄目なんです。ダムを作るような工学系の学者が、安心して下さいとは絶対に言いません。例えば安全なダムを作ります、しかし安心してはいけませんよ、と言います。いつ、いくら頑張っても完全なダムはできないので、いつ洪水が起きるか分かりませんよと。だから、いつ洪水が起きてもいいように、例えばですけど、二階に何か物を置いておくとか、そういう事をちゃんと細心の注意はしておかなければいけませんよ、と言います。ところが食品の分野になると、10年ほど前から、安全・安心がセットになって出てきたので、非常に問題だと思っていて、行政に安心を求めようになっちゃったのですよ。行政に安心を求めるとどうなるかというと、行政は少しでもどんどん厳しくしていきますよね。どんどん厳しくしても、お金をかけても限界があるので、やはり一定程度までの安全はやりますけど、後は安心しないで自己で注意しながら食べてくださいよと、こういうふうな考え方を持っていかないと解決できないような感じが、今、聞いていて思いましたけれども、どうでしょうか。

松永先生（コーディネーター）: ありがとうございます。事前に何人かの方から質問を頂いておまして、お一人の方から、「ユッケ、レバ刺しの食中毒事件は全国で多数発生しています。リスクが高い生食は断固としてただちに禁止すべきです。」というご意見なんです。今、小島さんからは、「厳しくしていくのは限界があるよ。」というようなご意見でしたけれども、どうなのでしょう、この会場の中でも、やっぱり早く国が駄目だと、こういう条件で出せばユッケもいいぞとか、そんなことは認める必要はなくて全部禁止にしていればいいんじゃないかというような方もおそらく来られているだろうと思いますが、どうでしょうか、小島さん、そういう意見ももっともだとも思うんですけれども。

小島さん（毎日新聞）: それは食文化も絡んでくるんですね。例えばひじきですが、ひじきの中にヒ素が入っていますね。例えばイギリスは食べてはいけないといっています。危ないんです。確かに発ガンリスクがあるんです。でも食文化なのである程度受け入れているんですね。それと同じで牛肉も行政は禁止にまでするというのは私は個人的には賛成ではないです。一定程度まではやって、あとは自己責任で食べるというふうにしないと、選択がどんどん無くなっていっちゃいます。ひじきだって禁止できるんですよ。少しでも危なければ禁止にするというふうになったら、どんどん禁止にしていけばいいのですが、それは選択の幅が無くなっていくだけなので、食文化の場合はそれではいけないという気がしているので、全面禁止はちょっと行き過ぎではないかなという気がしますね。もう1つは、全面禁止にもしするとなると、ユッケだけでは終わらないでしょう。皆さん寿司を食

べているんですけども、寿司だってゼロではないんです。生のカキだって食中毒になるので私は生のカキは食べません。それと同じで寿司だって禁止するかといたら、それは皆さんおそらく反対すると思うんですよ。それはある程度受け入れているからですよ。生のユッケだけの問題ではないなという気がします。

松永先生（コーディネーター）: ありがとうございます。一般の方たちの気持ちにそぐわない、理解されないままそういうことをされますと、闇にもぐってしまうという、先ほどの裏メニューという話もありましたけれども、そういう動きも出てきます。実際に裏メニューが東京あたりで聞く事もあります。「この店はあれを出しているよ。」とか、レバ刺しは自粛しなければいけないはずなのに、「どうもあそこの店は出しているよ。」みたいな、裏メニューの話があって、それがとても価値があるかのような、こっそり出してくれるので、だからいいんだとか、もう1つは、「新鮮だから安全です」というすごく大きな誤解がお肉の場合にはあるように思うんですね。「新鮮ならば安全」ではないんですね。さきほど小島さんが少しおっしゃられたと思いますけれども、腸管出血性大腸菌の場合には、数個付いていたらそれで食中毒の原因になる場合がありますので数個というと、付いていたら終わりなんですね。新鮮だから安全ですという場合の菌というのは、ある程度の数、10万個とか、100万個という数を食べないと食中毒にならないような菌の場合には、これは新鮮だから安全ですとか、これはちょっと古くなっているの菌が増えている可能性がありますからというような判断でいくのですけれども、腸管出血性の場合には、非常に少ない菌数が付いていると、それが症状に結びついてきますので、そこらへんの誤解をみなさんがしていただきたくないということです。話がそれてしまいましたけれども、それぞれ色々な技術がある中できちっと見合ったことを消費者として選んでいかなければならないということであろうというふうに思います。どうでしょう、食文化という難しい話もしましたけれど、やっぱり、少し気になるのは、長崎の方もきっとお食べになっていると思うのですが、先ほども出ましたが、鶏刺し、鶏たたき、このあたりは長尾さんによると、お盆とかお正月とかおめでたい時や、晴れの日におご馳走として食べるというような話になりましたけれども。

長尾さん（生活協同組合ララコープ会長）: 基本的にはお肉の生は取り扱っていないのですが、店舗で要望があったらということをお聞きしたら、週末であったり、お盆であったり、お正月だったり人が集まる時に、そういう物を食すると聞いています。それがいいとは思っていませんが、お肉だけではなくて伝統的な食文化、大事な食文化がたくさんあると思うんですね。それを守るという意味では大事なのかなと。先ほど、加工業者の方のお話を聞かせていただいていて、基本的には加工業者の方々は、やっぱり生肉はダメなんだ、安全性はなかなか確保できないんじゃないかと思っていらっしゃるんじゃないかと感じたんですね。そういう意味からすると、私も規制はするべきではないと思うのですが、本当にダメであれば、それはきちっと言うべきではないのかと。魚であればフグとかですね、食べてはいけないのが。そういう意味からすると、最初のところで、私は、今の段階ではダ

メだとは言えないと言いましたけれど、一番現場におられる、加工業者の方々がなかなか無理なんだと。もう 1 つはリスクが高いんだと、高いということを承知であってそれを食するという分ではいいのかなと、基本的には安全が大事なのかなと。もう 1 つは安全と安心の問題で言わせていただくと、私たち主婦の感覚で言いますと安全というのは科学的なものが実証されているもの、安心というのは気持ちの問題なんですね。そういう意味の信頼ができるという意味の安心というのを使わせていただいているので、科学的なリスクのもとで信頼ができるという、特に消費者と生産者、それから行政の中で信頼関係が持てるという関係という意味の食に対する安心・安全という表現をしたいなと思っています。違う話になりましたけれどすみません。

松永先生(コーディネーター):ありがとうございます。お店で売ってあれば大丈夫なんだと、そこで安心する、科学的評価が分らないのに大丈夫なんだとってしまう感覚、気持ちというものが消費者にはありますよね。

長尾さん(生活協同組合ララコープ会長):そうですね。基本的には加工業者とかお店を信頼していますので、そういう意味ではお店にあると大丈夫なんだというふうことで皆さんは食されているのかなと思います。

松永先生(コーディネーター):業者の方たちも一生懸命、衛生管理に気を付けてやっているのですが、その中で消費者はどう選択するか、やっぱり戻ってきてしまうところもあると思います。こだわりますが、鶏刺し、鶏たたき、カンピロバクターのお話が先ほども出ましたけれども、カンピロバクターは、最近は、感染者の数も増えているようですし、どうなのでしょう。鶏刺し、鶏たたきとぱつと言われた時によく分らないと思うんですけど、牛の生肉を食べるということでユッケの規制が進んでいるわけですが、その後の今日の山本さんの資料でも鶏についても検討していきますということが書いてありましたけれども、そのあたりのリスクの大きさというのは大体どのくらいというふうに考えたらよろしいのか、どなたか説明していただけますか？

嘉村さん(生活衛生課):まず、食中毒の発生件数についてお話をさせていただきます。毎年、1000人以上の食中毒が起こっておりまして、多くて1500件、平成22年度は1254件起こっておりますけれども、その中でもカンピロバクターの食中毒は300件以上、多い時は500件ほど、3分の1程度はカンピロバクターを原因とする食中毒が起こっているわけですね。ギランバレー症候群というのが取りざたされておりますけれども、症状としては、下痢をしたりということで一般の食中毒症状なんですね。それが直接の原因で死亡したということはありません。そこら辺は0-157を含め腸管出血性大腸菌とは違うところですね。ただ、カンピロバクターは、腸管出血性大腸菌と同じように少ない菌量で発症します。そういったことではリスクというのは高いのではないかなと思います。

松永先生(コーディネーター):ありがとうございます。食品安全委員会の資料を見ますと、国産の鶏肉のカンピロバクターの汚染率は意外に高く、店頭で収去して調べますと、その時々で違いますが、3割から9割はカンピロバクターが検出されるという状態になりま

す。つまり、カンピロバクターは自然界中にいますので、なかなか飼育の段階でそれを排除する、汚染を絶つというのはなかなか容易なことではないですね。そういう腸管出血性も同じですが、自然界中にいる菌を絶ってゼロにして、それで生で食べられたらおいしくて最高なのですが、それもなかなか容易ではない。その中でリスクをある程度理解してどうしますか、というお話してであると思います。ありがとうございます。

小島さん(毎日新聞):今の鶏の関連で教えていただきたいのですが、もしカンピロバクターを防ぐために鶏の食肉処理場で、こうすればカンピロバクターの量を減らす事ができますよと、これはもっと衛生管理のやり方みたいなものはありますか。例えばユッケだったら鶏肉も含めてこうやれば減りますよと言っているわけですよね。それと同じようにできるのかどうか、もしわかれば教えていただきたい。

嘉村さん(生活衛生課):そこら辺の違いは分りませんが、明らかに違うのは大きさが違うので、表面を削ったりすると、もとがなくなってしまうくらいの大ささしかありませんので、牛に比べると管理が難しいのかなと思っています。

松永先生(コーディネーター):私はもともと九州人なものですから、鶏刺しと鶏たたきは、ちょっとこれはと取材しているところがあるのですが、逆に今の食鳥処理場のシステムだと、と畜した後全部まとめて洗浄工程が入るんですね。なのでカンピロバクターに3割から9割に自然中にいるカンピロバクターを持った鶏がその中に入っていると全部が汚染されてしまうということになりますので、なかなか汚染を絶つカンピロバクターフリーの鶏を作っていくというのは容易ではないと、なかなか楽ではないという話は聞いています。それと昔は家で、福岡の知人に聞いたことがあるのですが、鶏刺しと鶏たたきは、昔は食べていたんですね。ただ、一羽ずつと殺して、羽をむしって内臓をキレイに取り出して、中で食べるのところだけ、例えばささみとか、他のところにくっつかないようにパリッとかがしてそれで食べる。それだけおいしいのでお父さんのお楽しみ、みたいな形で鶏刺しを食べていたという食文化があったそうなのです。その頃と今と比較すると、食鳥処理、鶏をと殺して解体して肉にするまでの工程は全く変わってしまっているわけです。効率が良くなっていてそのおかげで鶏をあんなに安く、しょっちゅう食べられるようになったわけですが、その代わりに、鶏刺しを生で食べられるというような、そういうおいしいこと、楽しい事を、効率と安さということと引き換えに、それはなかなか難しくなっていると。昔食文化で食べていたから今も大丈夫なんだということは言えない、過程や工程が変わっているから言えないということを皆さんにちょっとご理解していただいたらいいんじゃないか、そうすると食文化との関連という意味での理解も進むのではないかというふうに思います。どうぞ山本さん。

山本さん(厚生労働省):紹介だけ、カンピロバクターについて説明させていただければと。先ほどコーディネーターの松永さんがおっしゃった通りで健康影響はどれぐらいあるのかという評価は、食品安全委員会というところがやっています、ホームページでそういう情報についても公開しております。また、その他、カンピロバクターの食中毒予防をどう

すれば良いかというQ & Aのようなものを厚生労働省のホームページにも掲載しておりますので、そういったところを何かの機会にご覧頂くというのも1つかなと思っております。あと、予防対策については先ほどもお話があった通りなのですが、様々な法律で基準等はあるのはあります。しかし、生食で食べて大丈夫かということになると、細菌というものが減少となっているところがあるので、やはりそこは繰り返しになりますけれども、加熱処理をして食べるの方が原則になってくるのではないかなと思っております。

松永先生（コーディネーター）: ありがとうございます。もう1つ、事前の質問として、カンピロバクターでお子さんが食中毒にかかってしまったという方からの質問がありまして、この方は、よく火を通して鶏を食べるようにしています。ただ、この菌は一度は冷凍しても死なないのでしょうか、冷凍して大丈夫だったらそこまで気を使わなくてもというようなもしかしたらお気持ちなのかもしれないのですけれども、これはどうでしょうか。菌は、冷凍して、カンピロバクターは死ぬということはあるのでしょうか。

嘉村さん（生活衛生課）: 一般的に言いますと、寄生虫であれば冷凍して死ぬということもあるのですが細菌は冷凍して菌は死なないということがありますので、これはおっしゃるように冷凍した肉だから大丈夫ということは言えないということです。

松永先生（コーディネーター）: ありがとうございます。その他、今、皆さんいろんな事を知りたいというふうに思っておられると思うんですけども、例えば、もう1つ、「自宅で調理したユッケは食べてもいいのですか？」というようなお話もあるようですけれども、自宅でユッケを調理して食べるのは大丈夫ですか。

橋本さん（佐世保食肉センター）: そうですね、答えから先に言わせていただくと、やっぱり良くないですね。やはり加熱用で作っているものですから。食べてどうなるからということよりも、加熱用で出しているの、弊社から出したものが卸屋さんを通じて、お肉屋さん、あるいはスーパーマーケットに並ぶわけなんですけれども、そこでお話しを伺うとやはりそういった問い合わせがあり、特に年末になると生で食べられるんだろうとか、たたきにしてもいいだろうという話もあるみたいなのですが、やはり加熱用で売っていますから、加熱して召し上がって下さいと言う以外にないんですよ、とおっしゃっている。実際に弊社から出た時には、仮に生で食べられるような状態であるかもしれないんですけども、それが卸屋さんを通じてお店に行くと、そうするとそこでは生食での管理はしませんよね。だから加熱用を切った庖丁とまな板で生食用を切っていくわけですから、生食の管理ができていないですね。生食の管理が出来てないものは、基本的に生では召し上がらない方がいいです。自己責任といったお話もありましたけれども、そのところは是非守っていただいて、特にご年配の方も今日多数おいでですけれども、お孫さんとかお越しになると思うのですが、小さなお子さんがお腹を痛めて苦しむのは辛いわけですから、ぜひ焼いて、加熱して、煮て召し上がっていただきたいと思います。よろしいでしょうか。

松永先生（コーディネーター）: はい、ありがとうございます。他の肉、馬刺し、そのあたりも少しコメントをいただければと思いますが。

橋本さん（佐世保食肉センター）：こういう業界にいるものですから、私も馬刺し大好きなのですけれども。実は馬のお話になるとちょっとだけ世界が違うんですけれども、馬は消化の仕方が違うんです、牛とはですね。だからお腹の中にあまり細菌はいないんですよ。牛が持っているような細菌が少ないものですから、もちろん外の体表の汚染が少ないわけです。そういうわけで馬については持っている細菌が少ない関係で、お肉に食中毒が付くケースが非常に少ない、可能性が低いということなのです。そういうわけで馬刺しは今のところ大丈夫ですよ、食中毒も起こっていませんよ、というふうな報告を聞いています。よろしいでしょうか。

松永先生（コーディネーター）：豚肉はもちろんダメですよ。

橋本さん（佐世保食肉センター）：豚肉はダメですね。豚肉は世界的に有名な細菌がくつきやすいですから豚肉は生では食べないで下さい。

松永先生（コーディネーター）：ところがですね、東京に行くそうですね、豚刺しとか出てくるんですね。豚のたたきですね、外側だけちょっと焼いて中は生のものが出てきちゃうんですね。人の飽くなき欲望はすごいなと思いますけれども、やはり知識が無い、自分達の衛生管理という観念がないお店というのは、どこまで行っても行政がきちっと指導していても、そういう店は残りますので、ほとんどの方は努力しているんですけれども、そうでない方もいらっしゃいますので皆さん方自身でぜひ気を付けていただきたいというふうに思います。

小島さん（毎日新聞）：橋本さんに教えていただきたいのですが、先ほどお店で買った生の牛肉を家でユッケを作りたい、食べたいという人は、店で買えるものがあるかどうかを確認したいのですが。売っていないのか、それともどこかで売っているのか、それを確認したいんですけれども。

橋本さん（佐世保食肉センター）：新しい規格基準できていますよね。これにきちんと則った形で提供されているところはいいと思うのですが、今のところ私が知っている限りでは、そういうことをやっておられるお肉屋さんやスーパーマーケットあたりはありません。だから現段階では長崎県内ではもしかしたら、そういう事をきちんとやられて生食で提供されている所はあると思うのですが、基本、ご心配であればお店の方に聞いていただく。「加熱用ですか、生で食べられるのですか。」といったことを聞いていただければ必ず答えが返ってくるはずですから。今のところ、県内で生食で対応しているというお話しは聞いていません。弊社も生食用としては提供していません。

小島さん（毎日新聞）：そうすると例えばお店に行って5000円出してユッケを食べる人はまずいないので、自分で安くで作りたいという人は、どこかの店で探してきて「うちは生食でOKです。」と言ったところの店だったら、家で作って大丈夫なんですか。

橋本さん（佐世保食肉センター）：「それでいいですよ。」と言ったらいいのかということなんです。生食用については、表示も「生食」でないと駄目だと思うんですね。「生食用」という表示をきちんとしてあげればいいと思うんですが、いかがでしょうか。

嘉村さん（長崎県生活衛生課）: 基本的には、規制としては不可能ではないと思います。真空パックに入れて加熱してそのまま保存して、あるいは冷凍というものも認められていますので、それを買って家で調理をするというのは可能だと思います。ただ、家でもし調理したとしても、お勧めする料理ではないんですけれども、調理後すみやかに食べるようにということでは通知でも言われているところです。

松永先生（コーディネーター）: 家でやるということは、自分でそのリスクを管理して、小さくして、それこそ自己責任で食べるということですよ。そこまで頑張る人がどれくらいいるかなということを見ると、他にもおいしい物が沢山あるのにという話にしたいというふうに思います。どうもありがとうございます。さて、このあたりで少しこの会場の方のご意見、あるいはご質問をお受けしたいと思うのですけれどもどうでしょうか。はい、早速お一人から手が挙がりました。どうぞお願いいたします。

会場Aさん（管理栄養士）: 管理栄養士でございます。行政の方にお聞きしたいのですが、牛肉のたたきは唯一の自慢でいろんな方に教えたりテレビでもしたことがあるんですね。行政的に責任監督といいますが、その辺のようになっているのかなと。半生ですので、60、中心部が75を何分かということを守れる人はいないかなと思ったりすると、しばらくは牛のたたきを教えたりするのは辞めておいた方がいいのかなとさっきから一生懸命悩んでいるのですけれども、いかかでしょうか。行政の方をお願いいたします。

山本さん（厚生労働省）: 業として食品衛生法の中でやっていくことについては規格基準を守っていただかないといけない。さきほどからの自己責任という中でやることについてどうなのかということとは悩ましいことで、「それをどうして下さい。」ということ、なかなかこの場でお答えできることではないとは思いますが。そういう認識があるということは重要だと思っていて、どういうリスクがあるのかということとちゃんと理解した上で、サポートしていくしかないのかなとは思っております。お答えになっていないかもしれませんが、そういうことではないかなと思っておりますがいかがでしょうか。

嘉村さん（長崎県生活衛生課）: 規制が個人の方に及ぶものではございませんので、私たちの立場からすると規制された内容に準じて管理していただきとしか言えないのですけれども、個人的には、他の人に影響が及ぶ、リスクが及ぶ可能性があるのであれば、控えられておいた方がいいのかなと思います。

松永先生（コーディネーター）: ありがとうございます。ちょっと悩ましいですね、これは。法律は業として対象ですので、なかなか答えがない、まさに今の質問というのは、この問題の一番の核心の部分なのではないかなと思うのですけれども。小島さんどう思われますか。

小島さん（毎日新聞）: ぼくはその程度ならいいんじゃないと思うのですが、何故かというところまでどういうやり方をなさっているか分かりませんが、最低限の事をやった上でみんなに教えるというか出すというか、それが文化なので、もともと文化というのはそういうリスクを背負って成り立っているのです、その程度なら許容範囲なのかなという気が

するのですが、ちょっと難しいですね。

松永先生（コーディネーター）: リスクを背負う食文化というのはなかなか深い言葉ですけども、特においしい調理法としてある、一方でリスクもあると。そして、このリスクも非常に難しいのは、食べる人によって違う。高齢者、子どもは非常にリスクが高いですけども、成人の人たちはいくらか少ない。だけど腸管出血性大腸菌がたくさん入っていると、やはり成人の方でも非常にリスクが大きい場合がある、それは今回のユッケで、確か40代の方が亡くなられたと思いますので、菌数が多ければ、おそらく多かったと思うのですけれども、高齢者、子どもだけではなくて成人にもリスクが高いよ、ということも明確になった中で、それぞれどうするの？と、なかなかその答えを行政の方に求めるのはちょっと酷かなと。それぞれに考えるしかないのかなと思います。「私だったらこうする。」ということと言えますね。私だったら、よくよくリスクの事を説明した上で「こういう調理法もあるよ。」ということと、両方の情報を伝えるというようなことをしたいかなというふうに思います。これは、私だったらの話で、今日の人たちみなさんには「いや、私はこうだ。」「いや、私だったらこう思う。」とかいうそれぞれご意見があるはずで、そこがまさに核心なので、さらにこの後いろんな情報を調べて、考えを深めていただければいいなというふうに思います。ごめんなさい、お答えがなかなか出なくて申し訳ありません。

会場 B さん: 主人の実家が長崎県でもちょっと田舎の方で、晴れの日のご馳走の中に牛肉のたたきのお刺身がよく出ていて、今年のお正月は確かになかったんですね。それは良かったのかなと思うのですけれども、もう1つ出るのがクジラなんです。クジラの赤肉のお刺身が出て、この前食べたのですが、県としてはクジラのお肉の方はどういう扱いなんでしょうか。クジラというのは哺乳類ですけども、海にいたので、今聞きながら、食肉なのかよく分らなかったのを教えてください。

嘉村さん（長崎県生活衛生課）: 科学的な根拠として、特にクジラと牛や豚との違いは持ち合わせておりません。ただ1つ言えるのはリスクの考え方として、経験的に、これまで長い期間食べてきて事故が起こらなかったというのもリスクの判断の1つだと思っております。我々は、小さい時から肉よりも魚よりもクジラを食べていた世代でしたので、そこら辺はそんなに心配される必要はないのかなと思います。もちろん今回の規制にもクジラはございません。

松永先生（コーディネーター）: ありがとうございます。どうでしょうか、他に今みたいなお質問どんどんしていただいているんですよ。たぶん食品はいろんなものがある中で「これはどうなの？あれはどうなの？」ということと、たぶん皆さんいろんな形でお考えになっていると思うのですがどうでしょうか。

会場（川棚食肉衛生検査所）: 今の方の質問に際して、クジラは食品衛生法では魚として規制がかかっていると思います。今、牛とか豚とか鶏とか色々な細菌が付いて危ないですよということで、逆に皆さんが心配されることばかりがあります。ただ、皆さんが食べている肉というのは、食肉衛生検査所とか、食鳥検査協会とか、そういう所は必ず検査をして

います。基本的には原則的に皆さんの所に流通している食肉は、筋肉の内部には細菌はいません。そういうことを基本的に考えて下さい。今、問題になっている食中毒というのは、体の表面にいる細菌で起こっている食中毒です。それは、先ほど嘉村さんから出ていましたけれども、と畜場や食肉処理場の検査の段階で、牛とか豚のお腹の中にいた細菌とか、腸の中にいる細菌、それが処理の段階で、体の表面に残っているものが、皆さんの口に至る場合に段々増えて、細菌に良い環境の中で増えて、そこで食中毒が発生します。今回きつと犠牲になったのは、60度で2分間、表面、深部1センチで細菌が死にますという基準は、表面にいる細菌が中に浸透していくのを考えて1センチまで加熱し、熱が入れば細菌が死にますよということでそこで基準ができています。このことを皆さんに知ってもらいたくて。あと1つ厚生労働省の方がいらっしゃるのですが質問なのですが、今回、規格基準が設定されましたが、基本的には、と畜場の解体の際に表面に残った細菌が悪さをするんですけども、今回の規格基準では、なぜと畜場は全然含まれていなかったのでしょうか。と畜場内の規制ですね。と畜場内の細菌汚染はどの程度ならいいとか、それだったら生食用にできますよとかいうのはなかったのでしょうか。

山本さん（厚生労働省）: すみません。これはちょっと私の不勉強で恐縮なのですがこの場で私ひとりが明確にお答えできないので、別途お答えする形で。必要性のお話しではあると思うので、その辺につきましては県の方を通じてでも回答する形にさせていただければと思います。以上でございます。

小島さん（毎日新聞）: 今の考えでちょっと。と畜場で、私も取材の側にも混乱があって、と畜場での規制というのは、そもそも生でも食べられるようになっていたんだというのが正式な見解なんです。もともと全国の自治体はと畜場のデータなんかでも出てないと私たちは書いていたのですが、いやそうじゃないんだと。厚労省の課長が、本当は生でいいように出していたというのが正解だというふうになっているのですね、今は。だから今回の規制も、そこから先だけを規制したということで私は受け止めているんですが。

会場（川棚食肉衛生検査所）: 生食用と食肉の基準が決まるときに、と畜場内でこういう感じで処理したら生食用として認めてもいい、そこのと畜場は認められますよと、そういうような感じで出来ていると思うのですが、きっと今回の食中毒が起こる前の時点でも、そこをクリアして、自分達で「この食肉は生食用として食べて下さい。」と言ってしっかり出していると畜場はなかったと思います。

小島さん（毎日新聞）: 表向きはそうは言っていなかったのですが、形としては確かに生でも食べていい状態だと畜場から出荷されていたんだというのが一応正式な見解でいいんですね。

松永先生（コーディネーター）: 今の問題というのは、当時、業界で大騒ぎになったんですね、マスコミの中では。その当時の課長の言い方は、「生食用の基準はと畜場はみんなクリアしています。だけど、生食用として表示をして出すということはしていませんでした。」という言い方だったと思います。ですので実態と、これを生食用として行為として出して

いるかどうかという事が、少しズレがあるという整理が確かあの時されたように思いますが、一般の消費者の所にはあまり関係がないのですが、実は業界ではその時、大騒ぎになって、行政の方たちも、食品衛生監視員さんも含めて大騒ぎになったものですから、今ちょっとここでこういうやり取りがあったというふうに一般の消費者の方はご理解いただければと思います。山本さんがちゃんと確認して回答いただけるとと思いますのでよろしくお願いたします。どうでしょう、他に。

会場Cさん(消費者団体役員ナカガワさん):今日の食肉、食中毒とは直接関係ないのですがよろしいでしょうか。時間が最後になってきたようなので。小島さんにお尋ねしたいと思いますが、先ほどのグルコサミンとかコラーゲンとかいう、いわゆる栄養補助食品とか、健康食品とかサプリメントとか特保とか、いろいろ充満しております、食品よりもむしろそちらの方に興味があるのではないかと思うのですが、そんな中で、グルコサミンでも体の中で生成していると思うのですが、そういう物をどんどん取り込んで本当に効能として力を発揮しているのかという事と、反対にそういう物をどんどん取り込んだら、本来みんなが持っている生成機能自体が非常に弱まるのではないかという、そんな心配すら持っているのですが、だんだんこれから高齢化社会に向けて、そういう栄養補助食品あたりに対する関心が非常に高まってきていますので、申し訳ありませんが、今日のテーマとは全く関係のない話ですが、最後にちょっとお答えいただければと思っております。

小島さん(毎日新聞):これは他の方でもいいと思いますが。私の取材でメーカーに「こういう文言で売っていますね。それを長期的に取ったときに効果があるかどうかのデータを下さい。」と言ってもないです。ないままに売っているということなんですよ、サプリメントメーカーは。科学論文になったものなど、きちっとしたものがたくさんあれば、それは誰だって安心して飲むかもしれませんが、そういうデータがないということですね。ですから、危ないとも私は言えないのですけれども、かといって本当に効果があるとも言えないということなので、いわゆる本人の自由かなと、私だったら飲まないなということですよ。

松永先生(コーディネーター):健康食品もなかなかむずかしいもので、これも健康食品で十把一絡げでは語れないものなんですね。摂りすぎると過剰摂取の害が出てくるものもたくさんあります。それから摂りすぎても、全部おしっこの中に入って、出てきてしまってお金を財布から出しているだけという健康食品もたくさんあります。それぞれその物によって違いますので、ただ全般に言える事は、小島さんがおっしゃる通り、科学的根拠はしっかりある物は非常に少ないですよということ。それは覚えておいていただければ。ゼロとは言いません。ちゃんと積み重ねて一生懸命よい物にしようとしている企業もありますけれども、そうじゃない物の方が残念ながら多いというのが現状だと思います。どうぞ山本さん。

山本さん(厚生労働省):補足だけで情報提供なのですが、そういったいわゆる健康食品といわれるもの、これは去年のテーマだとお聞きしておりますが、それについてもどういうルールを守ってやらないといけないかというガイドライン等々については一定の基準とい

うのを示しております。この辺りも公表しておりますので、そういう所を参考にしていただけだと思います。先程も繰り返してバランスという言葉で片付けてしまっているところもあるのですが、何かこれだけというのはすべて食品ですのでバランスのとれた食生活をしていくというのはいろんな意味で重要ではないかと考えております。以上です。

松永先生（コーディネーター）: ありがとうございます。もうそろそろ終了時間近くなりましたが、ちょっと私の不手際で皆さんのご意見をなかなか聞きだすことができなくて申し訳なく思っています。最後に「これは言いたい。」という、パネラーの方も、会場の方も、どうでしょうか。「これだけは言って帰りたいんだけども。」という「この話だけはとにかく聞いて帰りたい。」と思われる方。

会場Dさん（山口勇さん）: 食につきましては小島先生も言われた通り、安全・安心をセットで考えているのは非常に危険だなと思います。安全というのは、行政として当然、安全でありますよという基準は作らないといけないかもしれませんが、安心というのは、自己責任も入る。食べ物というのは土から吸収されて、それを人間が食べるのだし、もともと土は無機物。無機物の物を植物の有機物が食べて、それを人間が食べるのですから、それなりのリスクはあると思うので、今後、今からこの食育も通しているいろんなものを食べる場合は、各データとか、それから調理方法とかそういう物を見たらうで食べる。そういう知恵を私たちは作っていかなければいけないし、そういう考えを持つように行政としても指導をしていく。安心というのは自己責任も入るんだというようなことをもっと伝えてほしいと思います。以上です。

松永先生（コーディネーター）: はい、どうもありがとうございます。見事にまとめていただきました。ありがとうございます。調べてというところが強調されました。それから小島さんの統計的な事実をちゃんと確認して下さい。それから山本さんは、繰り返しこういうところをちゃんと情報提供してガイドライン外にも盛大に情報提供していますということも繰り返しおっしゃっておられました。今日の話、今日のこの場がスタートラインなんです。その後、たぶん、皆さん知らないことがいっぱいあったかと、ちょっと勉強しなくてはいけないなということをおそらく思って下さったのではないかなと思います。今日、皆さん方がここに来て、ちょっと家に帰って調べてみようよと、そして調べた事をきちんといろんな周囲の方達に広げていっていただくと、それが、適切な情報の提供とか伝達ということにつながっていくというふうに思います。その時大いに助けになるのが、例えば厚労省のWEBサイトであったり、毎日新聞の小島さんの記事であったり、それから長崎県もおそらくきちっと情報提供して下さっていますね。特に地元の自治体はやはり保健所というところもありますので、気軽におそらく質問を受けていただけますよね。少しお電話して「これはこうなのですか？ どうなんですか？」と聞いたときにどうでしょう。答えていただけますか。資料を提供していただけますでしょうか。うんうんとうなずいて下さっています。やはり行政も頼りにしているいろんな情報を皆さんで集めて、一方向の情報ではないですよ。いろんな多様な情報、いろんな人の意見を聞いて集めて、「どうかな。」

とちょっと考えて、それを皆さん方の暮らしに反映していくといった、それくらい皆さん方が適切な情報を色んな人達に広げていく核となる、皆さん方が情報を発信する発信者になっていただいて、適切な情報をきちっと届けていっていただきたい、そして皆さん方自身で議論を進めていっていただければいいというふうに思います。なかなか答えはありません。行政側が答えにくい事、答えられない事もたくさんあります。そのために、今回のこの食肉の問題は、深い、難しい、だからこそ皆さん方にやれることもいろいろあるということを考えて、今日は帰っていただきたいというふうに思います。どうもありがとうございます。

司会（長崎県食品安全・消費生活課 川原総括課長補佐）: 松永先生、そしてパネリストの皆様どうもありがとうございました。以上を持ちまして食品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たいと存じます。本日は長時間に渡り、また、貴重なご意見をいただきまして、誠にありがとうございました。受付におきまして、アンケートの回収を行っておりますので、ご協力をよろしくお願いいたします。また、皆様のお近くでこうした意見交換会を開催する事がございましたら、ぜひともご参加をお願いしたいと思います。それでは皆様、お気をつけてお帰り下さい。本日はどうもありがとうございました。