

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: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。既にご登壇いただいておりますパネリスト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、皆様から向かって左側2番目の方から、ご講演をいただきました鈴鹿医療科学大学副学長、長村洋一様。右に向かって順番に、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、市川まりこ様。事業者代表として、生活協同組合ララコープ無店舗事業本部副本部長、平川義昭様。長崎県食品安全・消費生活課課長補佐、嘉村敏徳。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、科学ライターの松永和紀先生です。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農芸化学専攻を修了後、同年4月に毎日新聞社に入社され、記者として10年間勤務された後に、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中でございます。主に農業、食、環境関連の記事や著書を数多く執筆されており、その中の1つであります『メディア・バイアス あやしい健康情報とニセ科学』(光文社新書)では、平成20年に科学ジャーナリスト賞を受賞されております。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しておられます。また、先生は長崎市のお生まれで小学校の低学年まで市内で過ごされました。長崎とはゆかりのある先生でいらっしゃいます。それでは、ここからのパネルディスカッションの進行につきましては、松永先生にお願いいたします。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です。きょうはどうぞよろしくお願いいたします。それでは、パネルディスカッションの進め方を説明いたします。最初にパネリストの方から5分ずつくらい発表していただいて、その後に壇上で議論をいたしまして、その後、フロアの皆様からのご意見をお聞きしまして、質疑応答・ディスカッションという形で進めていきたいと思っております。終了が12時半ということですので、時間たっぷりあるわけではないんですが、皆さんと議論を深めていきたいと

いうふうに思います。

今、長村先生のお話をお聞きして、皆様方、ちょっともやもやしているところも、多分いろいろあるのかなというふうに思います。そこのもやもやを解いていくようなお話の流れにしたいなと思っています。 それでは最初に、まず皆様方、自己紹介を兼ねまして、それぞれ5分くらいずつお話をさせていただきますでしょうか。市川さんからお願いいたします。市川さん、食のコミュニケーション円卓会議の代表でいらっしゃる、消費者代表として出てきてくださいました。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。でも、ここにいらっしゃる皆さん、長崎では聞いたことないわと思っていらっしゃると思います。私は、おととしから長崎市に住んでおります。この団体自体は、主に東京で学習会などを開催しているところです。学びや体験から得られた成果を、社会へ発信していきたいという思いを持って活動しております。一番の特徴は、思い込みとか古い常識にとらわれない、学びと体験を大事にしているということです。そんな偉そうなことを言っておりますけれども、実は私は3人の子どもがいるのですが、子育ての最中、特に一番上の子どもに離乳食を食べさせているころ、そのころは、実は無添加とか、無農薬とか、有機栽培のお野菜とかって、すごく興味を持って買い回っていました。もう、その世界にどっぷりと浸かって、遠くのお店であっても行ったりして買っていました。だから、そういう若いお母さんたちが、何となく不安だから子どもには自然のものを食べさせたいわという、その気持ち自体はすごく共感できるんです。子どもたちが手を離れて、ちょっと頭の中が冷静になってきて、そしてまた自分も少しずつ学び、いわゆる学習会に参加したり、いろいろな本を読んだりという学びを重ねることによって、今まであれだけ無添加だ、無農薬だと思っていたのが、あれは一体何だったんだろうと思うようになってきました。いろいろなお話をされる先生方、いわゆる自称専門家の方、どこまでが本当なのかなというようなちょっと冷めた目で、そういうものもちょっと受けとめれるようになったかなと思います。ただそういう、子どもにはいいものを、自然のものをというような、ある意味、なるべくリスクを子どもには避けさせてあげたいという、ゼロリスク願望みたいなところは、私はだれでも一度は体験するようなことなのじゃないかなと思っています。特に若いお母さん。大事なものは、だれでもかかるような風邪みたいなものだけでも、それを慢性化してしまわないうちに、どこかで周りの人であったりとか、あるいはきょうの先生のお話のようなものに出会って、ゼロリスクというところにどっぷりはまって

重い症状にならないうちに、早めに手当てをすることがいいのかなと思っているところなんです。きょうの先生のお話を聞いて、じゃあ具体的に、何となくわかったような気もするけど、どうすればいいのかなというあたりのところを、きょうパネルディスカッションや皆さんと意見交換をしながら、会場の皆さんの、何となく、腑に落ちたというふうなところに持っていけるといいのかなというふうに思っているところなんです。

これは、1月12日の日経新聞の第1面の記事のスライドです。記事自体はちょっと出せないんですが、読まれた方もひょっとしたらいらっしゃるのじゃないのかなと思います。「食との願いは健康長寿」ということで、ゼロリスクという言葉が大きく見出しに出ております、それが価値を生むということです。ゼロリスクというのは現実にはあり得ない、100%安全な食べ物であったり、ノーリスク水産物のことなんですけど、それが価値を生むって一体どういうことなのかなと。これって、食品事業者やあるいはつくっていらっしゃる農家から見れば、付加価値をつけて売れるという新たな商売のネタにできるという状況なんです。先ほども申し上げましたが、自分も体験したからよくわかるんですけども、ママたちは食べ物はやっぱり心配なんです。できれば、子どもには自然なものを食べさせたいという、もう素朴な願望を持っていると思います。じゃあ、安全な食べ物って何、自然な食べ物って何って思われたときに、私は先ほどの長村先生のお話を、もう一度思い出していただけるといいのではないかなと思っているところです。以上でございます。

松永：はい、ありがとうございます。それでは、続いてララコープ無店舗事業本部副本部長の平川さんにお話をお願いします。

平川：ララコープの平川といたします。本日はよろしくお願いいいたします。きょうは事業者代表ということで、最初に簡単にララコープの事業概要をご紹介させていただきたいというふうに思います。組合数なんですけども、県下全域で約20万人の方々には加入をいただいております。事業内容なんですけども、主に店舗事業と無店舗事業においてコープ商品、それと産直商品を中心とした食品とかの雑貨の供給、販売を行っております。店舗事業でいうと、昨年7月にオープンしたララ愛宕を含めて県下で9店舗、それと無店舗事業でいうと10支所の事業所がございます。そのほかにもご高齢の方を対象とした、カネタの見回り活動ですね、カネタのお弁当宅配であるとか、あるいは助け合い共済、リフォーム事業等も行っております。組合員の暮らしに少しでもお役立ちできるという、そういった事業を全般的に進めているということでございます。

次に、組合員活動の取り組みを少しだけご紹介させていただきたいというふうに思います。まず、平和に向けた署名活動、学習会、それとか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の活動を進めております。ことし被爆70周年ということで、ことしニューヨークでNPT再検討会議が開催をされます。ララコープでも代表を4名派遣する計画で、今、準備を進めているというふうな状況でございます。

あと、食の安全・安心の取り組みのところなんですけども、ララコープでは五島エリアも含めて、5つのエリアで生産者と組合員とのいろんな交流活動を行っております。顔の見える関係づくりということで、活動を進めております。あと、食の安全・安心の取り組みということで、生協では品質イコール組合員さんとの約束事というふうにとらえております。この品質イコール組合員さんとの約束事が守られているかどうかを検証するために、いろんな微生物検査であるとか、残留農薬の検査であるとか、あるいは食品添加物の検査といった検査の実施をしております。工場点検に関しても、生協では農場から食卓までということで、このフードチェーンの各段階において、食品の安全性の確保のために、適切に製造を管理されているかということの点検、検査を実施をしております。商品を設計する段階でいろんなリスクを想定して、そのリスクに対してのきちんと管理項目がとられているか、設定されているかということをしてしております。一言でいうと、食品事故などのリスクへの対策がきちんとされているかということを検証しているというふうな中身です。

次、食の安心への取り組みです。ララコープでは生産者とかお取引先との顔の見える関係づくり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ども、県内5つのエリア委員会ごとにいろんな、生産者との交流とか活動を開催をしております。参加者からも、商品に対する生産者の思いとか、あるいはこれからも安心して利用できますと、そういったお声もたくさんいただいております。あと、ララコープ全体でも年に1回、秋収穫ふれあい祭りということで開催をしております。生産者からの試食・即売を通して、お互いの交流を深める、そういった活動も重視して取り組んでいるというふうな中身です。

それと、あと事業サイドでいうと、生産者とお取引先との対等なパートナーシップ関係を構築するということで、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。この会で日常的なお取引先とのコミュニケーションづくりとか、あるいはお取引先のいろんなお声をお聞きして事業に反映していくというふうな、そういった対等な関係づくりにも取り組んでおります。

あと、食の安全に関してなんですけども、きょうもお手元に資料を1枚だけお配りしているかと思います。『食の安全まもるちゃん』という資料になります。これは消費者段階で

の品質管理の取り組みということで、昨年、九州のほかの生協の組合員さんたちと一緒につくったシートになります。ここでは、食品の購入から家庭での保存、調理、食事の際に気をつけること、あるいは残した食品の管理までを消費者段階でも注意して、安全に食していただくということを目的としております。このチェックシートを昨年組合員さんに配布して、目につくところに貼っていただいて活用していただくというふうな、そういった啓蒙活動をしております。

最後に、ララコープでは地産地消ということと産直の強化ということを、毎年の方針に掲げております。これは地域への貢献というのもあるんですけども、安心という意味合いでいうと、組合員が直接現地に行って、自分の目で生産現場を確認をするという、こういった取り組みは非常に意義があるということで、これに対しては今後も継続していきたいというふうに思います。以上です。

松永：はい、ありがとうございます。今、さりげなく安全と安心という言葉を使い分けましたよね、平川さん。お気づきになりましたでしょうか。安全というのは、科学的に評価されるもの、客観的なものなんですけど、安心というのは感情である。自分はどうか、どんなふうを受けとめるのかということなんだと。ですので、そこの安全と安心とをごっちゃにしない方がいいよと。科学的なことを考えつつ、でも科学ではこうであっても私はそっちは嫌よね、こっちの方を選びたいよねというような感情もあって当然なんです。ですので、そこをちょっと整理しましょうねというのが、多分、安全と安心の、言葉の使い分けをされた意図であろうというふうに思います。

実はそのことは、この「『長崎県食品の安全・安心条例』を制定しました。」というこのパンフレットがありますけれども、ここの2ページ目、「食品の安全・安心について」というところで、説明されています。「安心」は、人の感情によるところが大きいと。人によって安心できるレベルが同じとは限りませんというふうに説明されています。添加物の問題というのはやっぱりここの、安心できるかなというところの問題、要素が、結構大きいような気がいたしますね。ですので、この後、ディスカッションでそういう話も、ちょっと掘り下げていきたいと思います。

それでは、県ではどんな取り組みをしておられるかというところを、嘉村さんをお願いいたします。

嘉村：県庁にあります食品安全・消費生活課というところで仕事をしております嘉村と申

します。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。長崎県では、食品の安全を確保するために、生産から消費までのそれぞれの段階で施策を実施しております。例えば、まず生産の段階におきましては、農産物への農薬の使用であるとか、家畜や養殖業への動物用医薬品の使用について、生産者の皆さんにご指導させていただいたり、検査を行っております。そして、製造、加工、流通の段階におきましては、毎年、延べにして約2万件ほどの関連施設への監視指導を行っております。また流通食品についての検査も2,300件ほど行っております。そのうち、食品添加物についても、食品衛生法という法律で基準が決められておまして、添加物そのものの成分規格であるとか、使ってよい食品、使ってはいけない食品というものが、添加物によって決められております。また、先ほど長村先生のお話にもありましたように、添加物によって使用してもよい量が決められております。食品の製造、加工施設での監視の際に、食品添加物の使用の方法、あるいはその表示について指導させていただいております。流通する食品をいただきまして、食品添加物についての検査も行っております。長崎県で平成25年度に行いました食品添加物の検査は168件について行いました。佐世保市保健所で行われたのは65件と聞いております。県で行いました検査のうち、3件の違反が確認されました。違反の内容としましては、3件とも添加物を使用していたにもかかわらず、添加物の表示がされていなかったというものでありました。添加物の使用の仕方そのものについては、特に違反というところはありませんでした。もちろんその件につきましては、保健所の方から適正に表示をするよう厳しく指導がされております。

先ほどから話に出ておりますように、私たちは日常的に食品添加物を口にしているという事実がある一方で、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という現状がございます。そして、この食品添加物が不安に思われているという状況が、実はもう何十年も続いております。そのほかにも残留農薬であるとか、輸入食品の問題、遺伝子組み換え食品、放射性物質、こういった問題が、食品に対して不安を持たせる要因というものがほかにあるわけなんですけれども、きょうのテーマであります食品添加物について理解されることがなければ、こういったその他の不安要因についても解消されることがないのではなかろ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、いわゆるリスク管理ということを行っております。行政としての食品の安全確保の考え方としまして、食品のリスクは極力ゼロには近づきたいというのはやまやまなんですけれども、例えば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面、社会的な状況、こう

いったところを踏まえまして、あくまで科学的根拠を基礎とした上で、人の健康に悪影響が出ない、被害が出ない、こういったレベルを前提とした安全確保というものを行っております。しかしながら、先ほど出ました安心を確保するということをなりますと、その基準を決めるということは現実的に不可能なわけですね。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ということはできません。また、消費者の皆さんの感じ方としましては、安全と安心というものがきれいに分かれているものではなくて、安全だとは思っただけけれども、何だか安心できない、こういったところもあるのかなと思っております。長崎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、こういったもの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にも協力をいただきながら、例えば工場におじゃまして施設で説明を受けながら、あるいはスーパーで商品を見ながら、学校にも行って生徒さんに説明をすることもありますが、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。安心の基準というものは決めることはできないんですけれども、少しずつでも安心についての合意形成を図っていくことができないかなと考えております。

先ほど課長のあいさつにもありましたし、今もご紹介いただいたんですけども、このパンフレットの条例は、まず生産から販売にいたるまで、食品が供給される立場の方々に、事業者としての倫理に従って、食品のより高い安全性と信頼を確保していただくための自主的な取組みというものを責務として求めています。一方で、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。本日は、皆さんと改めて食品の安全と安心について考えるよい機会になればと思っております。よろしくお願いいたします。

松永：はい、ありがとうございます。さて、皆様のもやもや、どういたしましょうか。私が思うに、多分、皆様こういうふうにおられるんじゃないかな。長村先生は、今の添加物は安全だとおっしゃると。だけども、昔はいろいろありましたよねと。禁止になった添加物、いっぱいありましたよね。30年前、40年前、よくない、だめだということになって、生協さんも随分運動されてここまで来たんです。あれだけ危ないと言われたものを、今さら安全ですと言われても、ちょっとそんなにすぐには信用できないわよねという感覚というのが、やっぱりあるんじゃないかなと思うんですね。先生は安全だと言われる。でも、巷では、こんなによくないものを、私たちはいっぱい食べさせられているんだよというようなことをおっしゃる方がいっぱいいらっしゃる。どう判断したらいい

のかしら、ちょっともやもや、というところなんだろうなというふうに、私は推測しています。

そこで1つ、ちょっとお伺いしたいんですが、行政の立場から嘉村さん、今、食品添加物というのは、法律としてはどういう枠組みの中で規制されていて、どんなふうに安全性を確認した上で、それから使い方も決められた上で使われているのかというところを、お話しただけでないでしょうか。実は、昔と今とでは、その厳しさというのが全然違うんですね。いかに今が厳しいかということが、多分、消費者の方はあまりご存じないのではないかなと思いますので、そこをちょっとご説明ください。

嘉村：食品添加物制度についてちょっとご説明させていただきますと、食品添加物制度は平成7年、約20年近く前に大きく見直されました。そこでまず食品添加物は国が指定したもののしか使ってはいけませんということが決められました。これが指定添加物というんですけれども、その指定をするに当たって、まず規格基準というものが決められました。先ほど言いましたように、成分規格であるとか、使用の基準というのがそれに当たりますが、まず安全性を確認したもののしか使えないということで指定をするわけですけれども、その確認に当たっては、まず動物実験でマウスやら等を使って、急性毒性がないか、慢性の毒性がないか、あるいは発がん性がないか、生まれてくる胎児に奇形性がないかなどといったことを、長いものでは1年間にわたって動物に餌を与え続けて、調べるんですね。そういった科学データをもとに今度は、現在では食品安全委員会というところが設けられておりますけれども、ここでまた外国での研究報告なども含め莫大な文献を調べて、基準が決められています。科学的根拠をもとに安全性が確認されていると言われているのはこういったことになるわけです。

一方、平成7年度に添加物制度が見直されたときに、指定されたもの以外でも、これまで経験的に使っていた天然の添加物、こういったものはすべて禁止というわけではなくて、経験的に安全が認められてきたので、それは既存添加物としてとりあえず使用を認めましょうということになっています。この既存添加物については、動物実験とかそういったもので証明がされておられませんけれども、今から少しずつこういったものにも、そういった科学的根拠を持たせて指定添加物の方に移行させていこうという動きがあります。以上です。

松永：はい、ありがとうございます。皆さんが気にされる発がん性とか、催奇形性、子ど

もへの影響とか、そういうところは、非常に高度なレベルで調べられた上で指定されるという仕組みになっています。添加物、もう1ついいのは、諸外国と割と共通のデータが使えるということなんですね。人種によって添加物への反応が違うということはありません。人としては同じです。先ほど、動物実験でというふうにおっしゃったので、えっ、人で調べられていないのというふうに、ちょっと不安になられた方もいらっしゃるかもしれませんが、まずは動物実験、動物にたくさん食べさせて、いろんな角度から調べるというふうなことから始めます。動物実験もいろんな角度で、少量食べさせるとか、たくさん食べさせるとか、いろんな角度からやりますし、人においてはどうかのかなというようなところも、いろんな形で検討されます。人体実験はできません。人に食べさせて確認することはできないんですけども、今の科学、非常に進んできていますので、人へどういう影響があるかなというのは、かなりの程度、食べられます。そういうデータの厚みをもって検討する、日本は食品安全委員会が検討する、それからアメリカやEUとかも、きちっとそれぞれ科学者が検討します。ですので、今、日本で認可されている添加物というのは、ほぼアメリカとかEUとかでやっぱり専門家が、ああ、これは大丈夫だというふうに確認して、認可されているものです。そこはあくまでも科学ベースで、いろんな形で検討されているというところをご理解いただければというふうに思います。

そうすると、生協さん、昔は添加物、やっぱり随分問題視されて運動もされましたけれども、今、生協としてはどういう姿勢で添加物については臨んでおられるのでしょうか。

平川：はい。以前は添加物に関しては、先ほど少しご説明ありましたが、1995年から今の指定添加物と既存添加物というふうなことで整理がされております。それ以前のことと言うと、天然添加物に関しては規制がなかったんです。要は、先ほど先生の方からも少しお話がありましたけれども、天然添加物というのは必ずしも安全ではないということで、これはこの間、生協も声を上げてきたことです。1995年に食品衛生法が改正になっています。その後ですね、1999年から全国の生協で食品衛生法の改正を求める請願署名活動を展開をしております。2001年までですが、合計約1,400万人の署名を集めたというふうなことです。それが結果的に2003年の食品衛生法の改正、それと翌年の食品安全基本法の制定ということに大きくつながったというふうな、そういった過去の歴史というか、経過があるということです。

今の食品安全行政についてなんですけども、今、リスクアナリシスという、この考え方に基づいて国の食品安全行政というのは機能をしているという中身です。先ほど、長村先

生のご講演の中にもありましたけども、基準値のある添加物あるいは農薬に関しては、ADIが設置をされていると。基準に関しては、それ以下というふうな基準で運用がされていますということと、あと大きな取り組みとしては、2006年にポジティブリスト制度というのが導入をされております。これは農薬とか、あるいは動物用医薬品に関して、今まで日本で残留農薬の基準がないと、なかったというふうなものに関しては、すべて、0.01ppmというふうな、そういった基準で運用されているというふうな中身です。

あと、食品添加物とか、あるいはその農薬等に関しても、今、食品安全委員会の12の専門部会の中で、専門家の方がいろんな調査をして、リスク評価をして、それを国がリスクマネジメントというふうな形で、食の安全の機能というのは正しく動いているということで、昨年の4月から生協において、ララコープにおいても化学物質政策の変更ということで、新たな食品添加物基準の変更を行っております。基準に関しては、国のリスクアナリシス等に基づくということで、現在運用をしているというふうなことです。以上です。

松永：はい、ありがとうございます。つまり、昔は問題もやっぱりありましたと。随分、生協さん働きかけて、法律も変わって、添加物ですといろんな安全性を確認する項目というのもどんどんふえていって、厳しくなっているわけですね。それは生協さんのお力、とても大きかったと思うんですけども、レベルがアップして、下だったのがどんどん上がってきたと。そうすると生協さんも、ああ、ここまできたら、大丈夫だねと。国もちゃんと信頼していいよね、となりました。それで、ちゃんとその決まりに沿った添加物の使い方をしていこうという方向に、今あるということなんです。なぜ、その添加物をそうやって使うかという、やっぱりメリットもあるから、ということなんです。私たちは添加物からメリット、恩恵も受けている。その恩恵を受けるためにはきちんと管理して使おうよと、それをちゃんと理解して食べようよというのが、今の流れなんだろうというふうに思います。先ほどから、平川さんもおっしゃいましたけどリスクアナリシスという考え方、今の食品安全行政ではこの考え方に基づいて動いているわけですけども、それはこの安全・安心条例のこのパンフレットの中の5ページ目ですね、ここに少し説明してありますので、これを後で少し読んでいただければというふうに思います。

長村先生、今のお2人のお話、大きな流れがありまして、やっぱり私たちの食品においていいものはちゃんと管理して使おうよということなんだと思うんですが、どのようにお考えですか。

長村：やっぱりそのとおりだと思います。食品添加物の毎年の一覧というのは、食品衛生学会誌の第1号、多分、ことしもまもなく出ると思います。そこに一覧表というのが出てありますし、細かく最新データを集めるならば厚生労働省から出される通達等を見ていけば、食品安全委員会の検討会だとかそういうのが出てきます。極最新のものは掲載されていないかもしれませんが、一覧表というのもあります。僕も先ほどの話の最後に急ぎ足で話しましたが、必要な人に必要な食を提供する。これが、これからの医療費の抑制とかっていうところ、要するに健康寿命延伸というところに非常に大きく関与するだろうと思いついて、どんな食品添加物素材があるか詳細に調べております。そうすると、添加物で問題にされているのというのは本当にごくわずかな人工保存料だとか、人工着色料だとか、そういうのを幾つかのみです。しかも問題として取り上げているのは、過去にあったような事件、ないしはもう少し汚い言い方をすると、学者がある意味、捏造に近いデータで発表された情報が取り上げられていることがあります。このようなデータは非常に扱いにくいのです。何々がありましたよと言われた。いや、それは無いのじゃないのと言おうというのは、科学の世界では、ないというのを証明するのは非常に難しいのです。あったという事は一つあったと、見つけてしまえばそれで終わりですけど。それが嘘であったとき、これが一番困るんです。

科学の世界で、やっぱり去年の小保方さんの問題も、全くその1つであったわけですけど、あったということを言ったら、ないというのを証明するのは非常に難しいんです。例えばグルタミン酸で言われている中華料理店症候群というのは、もう脳神経の科学者が、3グラム、4グラムぐらいのグルタミン酸を摂った段階で、ああいうものは起こらないというのを、何回も何回もいろんな形で試験をして、データが出て初めて、やっぱりおかしいんじゃないかっていう形で、まともな科学者は取り上げなくなっています。ついでに、このグルタミン酸の障害に関しては、胎児の脳を変化させるという実験があるんですけど、これは事実です。これは、実験そのものは事実なんですけれど、とてつもない量を飲ませているんです。そういうのを一般市民の方に、こんなことが起こりますって発表すること、こういうデータが一人歩きして、ごく少数の食品添加物が危ない、危ないって言われることで、食品添加物全般が危ないというふうな世の中ができていくということに、今はかなり危惧を、ある意味で感じております。

といいますのは、これから実際に自分たちがつくっていかうという、現実にちょっとつい最近やりましたのは、肉の食べられない、いわゆる慢性腎炎の方々、これ、大量に肉を食べていけない方というのは1,500万人ぐらいいるわけです。この人たちに、例えば

食堂、ないしは家庭でその人に適した食事をつくるというときに、増粘多糖類などをどうしても使わないといけないわけです。だけど、実際事業者はそうした肉もどきを非常にうまいことつくっております。だけど、それを添加物を攻撃する人たちに言わせたら、何それ、あんた、添加物ばかりじゃないと、こうなったら、せつかく体にいいと思って食べようとする人も気持ち悪くなってしまいます。

さっきの若田さんの飲んでいる水を軽蔑してはいけません。要するに、自分が飲まないのはかまいませんけれど、軽蔑するようなことをワーワー言っただけでいいということではありません。その食品が必要な人は安全性が保証されていれば、その食品に添加物が入っていることで危ないというように騒ぎ立てるという事は間違っていると言いたいのです。僕は今のフランスのテロ問題も、問題自体に内在している要素というのは非常に大きいと思っているんですけど、要するに文化の違いを安全性とごっちゃ混ぜにして一方的な攻撃をするというのは、非常によくはないと思っております。長くなっちゃいました。失礼しました。

松永：はい、ありがとうございます。化学調味料、うまみ調味料、先生、MSGとおっしゃるグルタミン酸ですけども、グルタミン酸が一番多く含む食品って、何かご存じですか。中華料理かなとかいうふうに、多分思われると思うんですが、実は一番たくさん含んでいる食品は母乳なんです。母乳の中にはグルタミン酸いっぱいなんです、あれが一番多い。ミニトマトも結構多いです、もちろん最初の抽出のもとになった昆布とかにも多いんですよ。私たちは、そういうものをいっぱい食べている。母乳で生かされて、大きく成長してきたわけですけども、昆布を食べて成長してきたわけですけども、それが今、化学調味料、うま味調味料、微生物でつくらせているわけですけども、全く同じものができているのに、こちらはだめ。工場で作っているからだめと言われる。やっぱりそれは科学的な判断とは言えないですよ。ただ、問題は多分、そういう情報が皆さん方にきちんと伝わっていない。母乳に同じ成分が含まれているんだよということを、ほとんどの方、ご存じないんですよ。つまりは多分、情報にバイアスがかかっていると、歪んでいる。長村先生おっしゃるように、自分の都合のいいことだけを情報として皆様方に伝えて、不安にさせる、恐怖に怯えさせて、それで結局何をやりたいかという、自分が売れるとか、自分が勤める、売っている商品が売れるとかですね、そういうところにつなげてしまう方が、やっぱり現状、あまりにも多いというのが、個人的な印象としてあります。

市川さん、情報をどう取り扱うかというのは、消費者にとってとっても大きな問題です

よね。

市川：そうですね、そうです。やっぱり私たち消費者の情報の受けとめ方は、とても重要だと思っています。先ほど行政の方から、食の安全について守る仕組みについてお話がありました。確かに平成15年に食品安全基本法ができて、食品安全委員会ができて、ちゃんとリスク評価をするという仕組みはできたんですけども、私たちの頭の中の情報更新が、それに一緒にできているかなというところを、自分も含めて皆さんも、自分の頭の中の情報をいま一度、どんな情報が自分の頭に入っているのかなというのを、ちょっと振り返ってみてもいいのかなと思っています。

例えば、サッカリンは人に発がん性があると思う方、もう古い情報ですけども、例えばサッカリンについての情報更新ができている方は、それは心配するには及ばないんだということが納得できるわけですが、そういうことができていないと、やっぱりいろんな不適切な情報に振り回されてしまうと思います。バイアスをかけた情報というのはたくさん出ると思うのですが、私は、いわゆる専門家と称する方の情報が不適切な場合、それをちゃんと否定する、消費者のために正義感を持って否定する世の中に、まだ日本というのはあまりなっていないんじゃないのかな、その情緒判断のところをすごく優先しちゃって、この人たちの言っていることだから放っておこう、そのままでもいいんじゃないのというようなことがあまりにあり過ぎて、生協さんでもいろんなことをおっしゃっている生協さんが現実としていらっしゃるわけです。そういうような極論を、バイアスのかかった、「添加物、遺伝子組み換え食品は危険だ、危ない」とおっしゃるようなところの情報しか受け取っていないと、もうその世界で物事を判断してしまいがちですよ。そうじゃないものの見方、考え方、今の大多数はこういうふうな考え方になっているというような情報のバランスをとっていくことが、私はとっても大事じゃないかと思っています。

松永：はい、ありがとうございます。それでは会場の皆様方から、これだけ先生方並んでおられますので、質問をお受けして、そこの情報をきちんと受け取っていただく、自分で質問して、情報を受け取っていただくというやりとりをしましょう。何でもいいんですよ。ありがとうございます。素朴な質問をどんどんしてください。

参加者：先生方に質問をしたいと思います。私は西海市から来ました。農業の生産者でもあるし、一消費者でもあるということなんです。今よく、食品の基準、国が決めたいろん

な安全基準というのは、すごく立派にできているということも、理解しているつもりです。ただ、消費者として考えたときに、要するに食品の流通段階ではちゃんとパスされて、基準も通って、大変安全というふうには、今、言ったとおり理解していますが、家に帰って、実際にそれを食べようとするときに、ただ単品じゃなくて複数の食べ物を調理にかけるわけですね。そこに添加物が入っているもの同士を高熱でやっぱり調理したり、いろんなことをしますが、そこで化学反応が起こらないのかどうか、それが1点です。それと、田舎といえども、今、販売車が来て、いろんなところも都会と同じような商品を食べています。そういう中にも、がんの発生、認知症、すごくふえているんじゃないかと。私は数字的な統計を取っていませんが、私の周りでもそういうことが起こっているし、非常にそのリスクはどうして起こるのか、その辺も心配なんです。以上、お願いします。

松永：はい、ありがとうございます。多分、ここの会場にいらっしゃる皆様方が抱えている質問を、まさにぼんと出してくださったと思います。どうもありがとうございます。

ここは、最初は長村先生にちょっと科学的なお話をしていただきましょうか。

長村：まずは、僕もこういうところで初めて出たおもしろい質問だと思いましたのは、食品添加物が入っているものを調理したときに新しい何かができないだろうか。この類の質問は、僕はかなりあちこちでいろいろ質問を受けてきたんですが、初めてだったので大変おもしろいと思います。まずこういう言い方をすると怖くなっちゃうんですけど、可能性は全くゼロとは言えません。だけど、よくちょっと考えていただきたいんですが、例えば魚を刺身で食べるのと、焼いた魚を食べるとどっちが発がん物質がありますかといったら、焼いた魚の方が確実にあるんです。調理っていう過程でどのような化学変化が起こって、そしてそれがどれくらい発がん性に関連があるかということは、添加物のある、なしも含めて、非常にわずかな研究しかまだないというのが現状です。

ですから、じゃあ危ないだろうかというふうに考えたいんですけど、ここで非常に重要なことは、現在、食品添加物として許可をされているものと、それからいわゆる医薬品のようなもの、それから一般社会で使われているいわゆる化学物質、合成された化学物質、そういうようなものと食品添加物は大きく違うところがあるんです。それは何かというと、ほとんどが天然類似素材なんです。だから、天然が安全だなんていうのはだめだって言うておいて、天然類似だからいいだろうというのではなくて、こういうことなんです。天然が持っている、添加物があるか、ないかに関係なしに、調理をしたときに起こるかもしれ

ない危ない可能性は、ほとんどイコールだと考えていいと思います。ですから、いわゆる添加物の入ったものを混ぜ合わせて調理したから危ないというよりは、多くの食品というのはかなり、添加物の入った食品というのはレトルトであったり、ある完成されたものですから、調理というよりも、温め直すとか、そういう形で食べられるものが非常に多いと思いますので、入っているものを複数混ぜ合わせて食べたときにどうかというところで、まず調理という過程で起こる危険性についてはほぼ同じ、いわゆる入っているものも、入っていないものも、同じぐらいの危険性しかないとお考えいただいてもいいと思います。

そしてもう1つ、混ぜ合わせたときに何が出るかわからんでしょうと。そして、一番よく例に出されますのが、ビタミンCとそれから安息香酸という保存料があります。安息香酸という保存料は、これは例えばササの葉っぱなんかに含まれております。ササの葉っぱに含まれているから、例えばよくお寿司だとか魚をササの葉っぱで昔から包むというのは、あれ、やっぱり若干なりとも保存料の効果だと思います。だけど、そんなササの葉っぱから取り出していたのでは大変なので、よく言われる怖いベンゼンから化学的に合成いたします。ところが、ビタミンCとその安息香酸が混ざると、その怖いベンゼンを生ずるので、実は数年前にこの問題で、ある飲料水が販売の停止を命ぜられたことがあります。そのときには、やはり確かにごくわずかですけれど、ベンゼンが発生しております。ですから、混ぜり合ったことによって何も起こらないということは言えないのは事実です。では、起こったことによって何が起こるか、その次の問題です。変化が起こるのは確かです。例えば肉を焼けば発がん物質が出てくる、それから人参なら人参でも、ずっとよく煮詰めて、その汁を飲んだとすると、その中には硝酸が非常にたくさん入っています。そういうようなものを飲んで大丈夫なのとなると、絶対大丈夫というのは言えないんです。だけど、じゃあごくわずかに何かで反応して起こるかもしれないものは、大丈夫なんですかっていったら、まず心配がないというか、大丈夫と言い切って、僕はいいと思っております。

なぜかといいますと、発生したベンゼンの量というのも、非常に少ないのです。同じような問題はドイツなどでも発生していましたが、ドイツでは特に回収騒ぎまでは起こしていません。さらに、このようなことが起こることに気づいたから、企業が行っている作り方は非常に厳しい。また、ちゃんと通達なんかも出ております。こういうふうになると、これぐらい発生するから、そういう作り方をしないということ。それからベンゼンが発生する可能性があるので、ちゃんとチェックはすること。というよりは、それ以降、安息香酸といわゆるビタミンCを混ぜ合わせたような食品というのは、もうぱたっと消えてきております。

そこで問題になりますのは何かというと、今、ある食品添加物からとんでもない怖い物質、例えばあるものがフグ毒のようなものに変化するとか、とんでもない発がん性の物質に変化するというのは、少なくとも科学的に見る限りは起こらないと言い切っていると思います。そしてもう一つは、万が一、発生したときでありますけれど、ここに基準値というのが非常に大きく効いてきております。もともと入っている化合物がぐっと抑えられて、その中でごくわずかに変化したときに、基準値よりもちょっと多めのものを食べても何も起こらないというのが現実です。ですから、例えばある食品添加物が入っていることによって、日持ちがよくなる、おいしくなる、食べやすくなる。ところが食品添加物のまず起こらないような危険性を減らすために、添加物から得られる利点を放棄してまずかつ危険性が増すかもしれない食品を我慢して食べるかということです。

僕は今、大きく考え方をここ数年で変えてきておりますのは、皆さんが健康な食事を無添加で食べようと思うと、時にとんでもなくまずくなるということです。実は今日もおもしろいものを持っていますが、これを食堂で使用していると、たまに睨まれるんです。何かご存じですか。塩分計です。いろんなところに行って、みそ汁だとか茶わん蒸しなどを測定しているのですが、おもしろいことに無添加を表示しているところは、一般的に塩分が高いんです。塩分ほど、今日本人が減らさなくちゃいけないものはないんですよ。うま味調味料というのは、塩分を抑えてくれます。ですから、二通りあります。何も表記しなくてもおいしいところのものっていうのは、一般的に塩分が低いんです。塩分が低くておいしいものっていうのは、本当に僕はおいしいと思っています。自分は減塩生活を今やっております、管理栄養士に計算させましたら、大体6グラムの生活をしております。かつて血圧の薬を毎日飲んでいたので、今、飲んでいないんですが正常なんです。そこまで可能なのです。僕は食生活を変えるということ、そしてその変えるのに何が大事かといったら、まずくなる健康のための食をおいしくするという事です。そのためには食品添加物というのは非常に重要です、ということです。

松永：はい、ありがとうございます。食品いろいろ食べる中で、いろんなものにそれぞれ添加物が使われていて、それを一緒に食べたときにどうなのという問題については、ある程度研究がなされています。その中で言われていることは、添加物っていうのは、先ほどから長村先生もおっしゃっているように、リスクの懸念のあるものは基準値っていうものが設定されていて、それよりはるか小さいところで摂取しているんですね。その2つが合わさったときに、それ2つが体の中で合わさって「こんにちは」して、結合する確率とか、

それから同じ代謝経路に同時にその2つの添加物ががばっと来て、一緒に作用して、とんでもないことが起きるといふ確率は極めて低いといふか、現実にはあり得ないんじゃないですかといふのが、多分、科学者の整理、国際的にもそういう整理になっています。ですので、いろいろな文献を見ても、今の使い方であれば、きちっと基準値を守って、非常に低いところで、人には全く影響を及ぼさない非常に低い量を食べているという状況では、複合しているんなものを食べたとしても、それは体の中で「こんにちは」しないでしょと、それは懸念する必要はないでしょうといふのが科学者の整理。日本の食品安全委員会も、そういうような調査報告書といふのをまとめています。ですので、もし可能であれば、食品安全委員会のウェブサイトでちょっと調べていただければ、そしてその報告書を読んでいただければ、もう少し情報を進化してご理解いただけるのではないかなといふふうに思います。ちょっとやってみていただければと思います。お願いいたします。はい、どうぞ。

市川：だからこそ、多分昔からよく言われているように、いろいろなものをバランスよく食べてねとか、あるいはいろいろな調理の仕方、それからいろいろな産地、特定の産地だけじゃなくて、いろいろな産地のものを食べたりとか、それってリスクを少しずつ分散していることにもなると私は思っているのですが、皆さんいかがでしょうか。

松永：はい、ありがとうございます。もう1人ぐらい、ご質問をお受けしていいですよ。いかがでしょう、もう1人、ご質問ありませんか。これは聞いてみたいと。いいでしょうか。

じゃあ、皆さんが聞きたいけど聞けないというのが、実は事前質問として2つあるんですけども、1つ目はまさに今の複合影響のご質問でしたので、これは皆さんに情報提供できたということで、もう1つ、主婦の方から事前の質問としてこういうのが出てきています。「食品添加物といえば、インスタント食品、スナック菓子等、最近の子どもたちは過剰に摂取しているのではないか。将来的に及ぼす悪影響が心配です」と、これ多分、皆さん方、不安を抱えておられますよね。

そうですね、先ほど2つ目の質問がありましたね。がんがふえている、それから認知症がふえている、もしかするとこれも、今の子どもへの影響と同じ文脈かもしれないですね。いろんなところで過剰に摂取しているので、子どもにも、お年寄りにも、何か悪いこと起きているんじゃないのといふ漠然とした不安については、どうでしょう、長村先生。

長村：これもよくされる質問ですけれども、まずは基本的には食生活のあり方が、非常にいろいろな社会環境の変化によって変化してきた。そして、日本人がほしいものが食べられる社会になってしまった。そのことによって食生活が変わって、いろいろ起こっているというのが原因だというふうに考えていただいて、僕は結構だと思います。といいますのは、添加物が入っているものを食べるから認知症になるとか、添加物が入っているものでがんになるとかではないという事です。国際がん研究基金というところが、「がん予防の10か条」というものを出しております。これは2007年に出されまして、がん予防に関しては国際的に幾つかの機関、日本もがんセンターが15カ条というのを出しておりますけど、世界的に一番新しいのが2007年に出た国際がん研究機関の10ヶ条です。ここには無農薬にしましょう、食品添加物をやめましょうとは書いていないんです。要するに、食生活のあり方そのものを根本的に変えるということをおっしゃっております。食生活を根本的に変えることによって、かなりの人が健康な寿命を確保できると確信しております。僕は最近になって、30年前に今の知識があったら100歳まで生きられたかもしれないなと思っておりますんですが、そんなふうです。

松永：はい、ありがとうございます。がん、認知症が目立つというのは、長生きできるようになったという面が大きいですね。がんなんか特にクリアに出てきていますけれども、年齢調整というのをしまして、昔と年齢合わせて見ると、昔はもっと寿命が短かったですよね。それこそ戦後すぐは、平均寿命が40代という時代です。今はもう、女性だったら80半ばという時代で、どんどん年齢が、長生きできる人がふえているので、がんというのは加齢によってどんどんふえていくものなんですね。ですので、がんが目立つというのは、やっぱりお年寄りが元気で暮らせるようになって最後にがんで亡くなるという、実はある意味、そういう幸せな時代の結果ではないかなというような気がします。認知症もそういう面はありますね。昔は認知症になる前に死ななくてはいけなかったという面がありますので、そのあたりも加味して、少し考えていただければと思います。食生活が大事ですよというのは本当に重要なことで、どこのがん防止とか、いろんな病気防止の指針というのを見ても、必ず書いてあります。日本の国立がん研究センターもそうですね、パランスのよい食生活をしましょうということ。これが実は、一番健康の秘訣なんです。

ご質問が「インスタント食品、スナック菓子等、最近の子どもたちは過剰に摂取しているのではないか。将来的に及ぼす悪影響が心配です。添加物だから」というふうにご質問

あるんですが、実は添加物の前に、スナック菓子とかたくさんとっていたら栄養が偏りますよ。糖質取り過ぎですよ、食物繊維がとれなくなっちゃいますよ、ビタミンとかミネラルだって足りないですよという、実はそういう問題の方が圧倒的に多いんですね。ここも量がかかってきて、添加物入っていてもごく少量なんです。けどこういう食品として食べる物の中には、圧倒的に多い糖質とか、油とかですね。そういうものが多いので、添加物の前に、栄養成分のバランスの悪さで生活習慣病とか、子どももそうですね、そのバランスの悪さで体壊してしまいますよ。心も頭も壊してしまいますよということが、多分、言えるんじゃないかなというふうに思います。長村先生、そうですね、やっぱりバランスよくと。

長村：まさにそうです。日本の悲劇は、これを医者が知らないということだと思います。藤田保健衛生大学の東口先生が絶えず言っているんですが、彼は、鈴鹿中央病院で、初めて日本で栄養による病気の治療ということをやって、すごい成果が出たんです。その後尾鷲総合病院を経られて藤田保健衛生大学の三重県の久居市にある第四教育病院で緩和ケア病棟でこの治療に栄養を重点的に取り入れることをやられました。要するに末期がんの人が静かに死を迎える、この病棟で彼は、栄養による治療というのをやったんです。最近面白い話を東口先生から聞いたのですが、彼のカルテの中に、Yっていう記号のつく人がいる。Yって何かというと、死ぬ予定で入られた。でも退院された。死ぬ予定だったのが退院したから「よみがえり」って、そのYっていうのは、そういう意味なんです。

それで彼が言っているのは、管理栄養士さんから聞いた話ですが、とにかくがん患者の方は食べられない、そこですぐ点滴だとか胃ろうだとか、いろいろでやっちゃう。けど、「何食べたいの、アイスクリームなんか、どう」と言うと、熱のある人なんか「ああ、アイスクリームなら食べてみようかしら」と。それで一口、口にします。それまではもうみんな管でやられていて、最後にその久居の病院に送られた人、その人がアイスクリームを食べた瞬間に顔に血の色が戻ってくる。そして、「じゃあ、これもちょっと食べてみよう」ということで、だんだん食べさせていく。そうすると、本当に食べる人は元気になってくるといって、がんの末期の方ですよ。それで、退院される方がときどき出るんです。多くはやっぱり、残念ですけど、亡くなられます。けど、がんが消えてしまったわけではないが、確実に退院される人が出るんです。もう簡単にいえば、末期がんから救われるという形です。これを実は、がんの本当の、最先端の専門医なんかと話すと、「ああ、先生。それはよくあることで、誤診ですよ、みんな」と言われる。誤診でも、生き返れるならうれ

しいと思うんです。

松永：平川さん、生協の役割も、今、そういうところにシフトしていますよね。宅配弁当とか、それからいろんな選択肢を組合員さんに提供して、お年寄りにも、買い物にも行けないようなお年寄りの方にもきちっとバランスのいい食事を提供しようというような流れに、生協さんもあるというふうに思うんですけれども。

平川：はい、今、長村先生がおっしゃられたように、やっぱりバランスのよい食生活というのが、健康にとっても第一というふうに思います。ララコープでも機関誌等で、このバランスのよい食生活が健康に、体にもよいということを、今後も言っていきたいというふうに思います。あと、ちょっと自分があるんですけども、添加物がきょうテーマなんですけれども、やっぱり添加物以外にもいろんな発がん物質というものがあるということを、少しご理解いただければと。例えば、先ほど先生から少しお話しありましたように、調理する段階あたりでも、要するに発がん物質、あるんですね。ことし5月にミラノ万博が開かれるんですよ、イタリアですかね。そのときに、今、少し問題になっているのが鰹節ですね。鰹節をいぶすときにベンゾピレンという物質ができるんですけど、これがEUの基準を上回るということで、今、少し日本も困っているというふうな状況です。今、バランスのよい食生活とあと添加物は、きちんと国の管理で安全性は管理されているということを、少しこの場で確認できればいいかなと。以上です。

松永：添加物にはメリットがある。そのメリットを享受するために厳しく管理して使われていると。私が思うに、結構大きいのは、やっぱり微生物の管理かなと。悪い微生物がついていて、それを沢山食べたら私達は死にます。今、食品のリスクの中で一番怖いものは、実は微生物というふうに言われているんですね。実際、O157で亡くなったりとかノロウイルスで亡くなったりというようなことが、今沢山起きていますよね。その中で、実は添加物も、殺菌料とか、それから菌の増殖を抑える保存料というような形で、管理されながら使われています。そのことによって、私たちは命を救われている場合もあるんですね。ですので、そういうことも踏まえて、厳しく添加物を見て、厳しく規制をして、事業者の方々にきちっと使い方を守って使っていただきましょう、という考え方を育てていくということがおそらく重要なのではないかなというふうに思います。そして、消費者にとっての一番の健康を守る秘訣、リスクを小さくする一番の秘訣というのは、バランスのよい食

生活、いろんなものをきちんと食べていく食生活であるということを、今日は情報として心の中に入れて帰っていただければいいなというふうに思います。どうぞよろしくお願いいたします。

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。あらためて、出演者の皆様へ、盛大な拍手をお願いいたします。（拍手）

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。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して、誠にありがとうございました。（閉会）