

食のリスクコミュニケーション意見交換会（広島）

日時 平成 15 年 12 月 16 日（火）13:00～16:30

場所 八丁堀シャンテ（広島市中区）

司会進行 馬場 純子（フリーアナウンサー）

（司会） ただいまから食のリスクコミュニケーション意見交換会を開催いたします。

まず始めに、お配りしました資料の中に配布資料の一覧表が入っておりますので、後ほどでけっこうですので、資料のご確認のほう、よろしく願いいたします。

また、資料のいちばん最後にございますアンケート用紙、こちらは今後行いますリスクコミュニケーションや、このような意見交換会をよりよくしていくための参考とさせていただきますので、ぜひご記入をよろしく願いいたします。

会の終わりに出口にて回収箱を設けておりますので、そちらのほうにお入れくださいますよう、ご協力をよろしく願いいたします。

それでは、初めに主催者を代表して寺田食品安全委員会委員長より、ごあいさつを申し上げます。

冒頭挨拶

寺田 雅昭（食品安全委員会委員長）

（寺田） 食品安全委員会の寺田でございます。

意見交換会を開催するにあたり、一言ご挨拶を申し上げます。

ご存知のとおり、食のグローバル化、科学技術の進歩により、日本の国民は大変バラエティに富んだ豊かな食生活を送っています。ところが一方、最近 O157 や狂牛病など食の安全を懸念するような、あるいは安心感を持ってないような状態が続いたということで、いろいろなかたが仕組みを作り直そうということで、食品安全基本法、あるいは食品衛生法の改正ができて、厚生労働省、農林水産省という組織も大幅に変わりました。

それから、7月から私どもの食品安全委員会が内閣府の中にできました。その考え方のもとにありますのは、リスクの分析法です。難しい言葉ですが、カタカナの「リスク」というのは、日本語でなかなかいい言葉がないので、いろいろな方にいい日本語がないかと言っているのですが、申し訳ないですが、それしか今はないのです。リスクというのは、

危険の確率とその程度という言葉と私は理解しております。

そのリスクの分析法を取り入れたというところで、リスクの評価は食品安全委員会がやるのですが、その管理をするところは厚生労働省、農林水産省、環境省、場合によっては文部科学省まで入るかもしれません。そういう管理の部分と評価するところを分けて、お互いの責任体制をきちんとする。しかも、お互いにプロセスを非常に透明化して、特に評価の場合は独立性を保ち、科学的な根拠に基づくとということです。

それにプラスというより、リスク分析の中でいちばん大事だと思うのが、リスクのコミュニケーションです。食品というのは、国民がみんな食べるものですから、消費者から生産者すべてを含めての、お互いの双方向のコミュニケーションをすることが非常に大事です。これはリスク分析の非常に大事なところで、後ほど今日の基調講演をされます山田先生がお話しされると思います。

それから、リスク分析の枠組みを行政の中に取り入れているというのは、ヨーロッパ各国がそうになってきつつありますし、アメリカでも、同じ機関の中でも独立性を保つような枠組みの中で作っているということです。

このようなリスク分析の中のリスクコミュニケーションが非常に大事なことで、今日このような会を、畜産業、農業、水産業、非常に豊かな自然に恵まれたこの広島で開催する。しかも、私はがんセンターにいましたときに、広島大学の講師で広島へよく来ておりました、世界へ開かれた土地というところで、こういう意見交換会をするのは大変有意義なことだと思っております。

関係者というのは、消費者、生産者、あるいは食品関係の業者の方々すべて、あるいはそれにマスコミ、さらには学者、行政、それぞれの方が一方的に情報を提供するのではなくて、双方向にコミュニケーションをする。私は正直申しまして、そういうことにあまり慣れていないのですが、できるだけそういう機会を設ける。そして、お互いにどういう問題意識を持っているのか、どのようにこういうことが決定されていくのかが、お互いに分かるようにする。あるいは、どういうことが不満であるのかを、コミュニケーションを通じてやっていきたいと思っております。

この会が、リスクコミュニケーションの大事な一歩になるように望んでおります。

最後に、この会を開催するにあたり、広島県、あるいは近隣の自治体、消費者団体、食品関係の方々に大変ご協力いただきました。この席を借りて御礼を申し上げます。大変簡単ですが、私のあいさつに代えさせていただきます。

(司会) ありがとうございました。

基調講演

「食品添加物を考える」

山崎 幹夫（千葉大学名誉教授）

（司会） それでは早速、基調講演に入らせていただきます。

最初に、千葉大学名誉教授でいらっしゃいます、山崎幹夫先生から基調講演をいただきます。山崎先生は、東京大学大学院化学系研究科薬学博士課程修了の後、国立放射線医学総合研究所主任研究官、千葉大学生物活性研究所教授、千葉大学薬学部教授、それに薬事・食品衛生審議会食品添加物部会長などを務められ、現在ではセルフメディケーション推進協議会会長などをお務めでいらっしゃいます。

本日は、「食品添加物を考える」と題してご講演いただきます。

それでは山崎先生、よろしくお願いします。拍手をお送りください（拍手）。

（山崎） 山崎でございます。

ただいまご紹介いただきましたように、何年か前まで食品添加物部会の部会長を務めさせていただいております。そのときにも感じたのですが、食の安全というと、食品添加物は目の敵になるのです。なぜかというと、もともとなくてもいいものを添加するというのは何事かと。その中に、かつて例えば発がん性が潜んでいたということがあり、そういう危険なものをなぜ政府が許可して使わせるのかという声が、非常に強く寄せられました。今日の私のお話は、そのような添加物を我々がどうして使うようになったのかについて、いつも皆様がお耳にしているようなこととは違った視点から、お話をしてみたいと思っております。

（以下スライド併用）

まず、ちょっと変わったスライドを持ってきましたが、我々が現在、住んでいる地球には45～46億年の歴史があるということです。45～46億年といっても気の遠くなるような話ですので、これを1年にたとえますと元旦から大晦日まで、365日です。今我々がここにいるとすると、我々の先祖であるホモサピエンスが生まれた1万5000年前、これが70秒前なのです。ですから、もうすでに紅白歌合戦が終わって、除夜の鐘が鳴り出したころに人類が地球上に生を受けたわけです。生命の誕生が7月ですから、夏のころです。そ

れで、植物が誕生して、我々が口にする食物、あるいは毒や薬の材料が、すでに先に生まれておりますが、それでもこれは12月に入ってからのことです。このようなことを、まず頭の中に入れていただきたいと思います。

人類が地球上に生を受けて生活を始めます。最初は、個の単位である、つまり、母親が子供を生むというようにつながりから、家族ができて、それが親戚、あるいは部落の集まりとなって集団をつくっていく。最初は食物を求めて、さまよい歩く流動的な生活を送るけれども、ある程度の大きさの群れをなしてきますと、そこで食物を確保する必要性が出てきますから、それまでは拾い集めていた植物を農耕する、あるいは動物を飼うというような動作が始まり、ある程度の定住ということが始まります。

さらに、群れが大きな集団を形作ってきます。民族で集まる。都市ができてくる。国家が形成されるというようなことになると、人口は爆発的に増大してくるわけです。集団生活による便利性も伴ってくるわけです。

そうしますと何が起きるかという、生産するところと消費するところが分かれてきます。その間に流通という機能が生まれてきます。完全な集団生活に入ってくるわけです。そうしますと、求めて歩いた食べ物と、作ったところから食べるところに運ばれていく食べ物という間で、この間に食の形というものが完全に変化するという現象を生じてくるわけです。

食の始まりですが、先ほどのいちばん最初のスライドを覚えていらっしゃいますか。まず最初に、類人猿の出現がありましたね。危険を逸らすために樹上で暮らす。昆虫や木の芽を食べる。それがだんだん平地に下りてくる。そして、狩猟、採取によって小動物や可食植物を手に入れるというところから、食の加工が始まってきます。

これは新石器時代から、だんだんに道具を開発するというようなところに行くわけですが、とりあえずは木の枝や石ころ、あるいは骨で植物や動物を解体する、加工する。あるいは農耕を始めると穀物が主食になります。そうすると、動物を食べていたときは、動物の肉にはナトリウム塩があるのですが、植物になりますとナトリウム塩が欠損するので、改めて塩を使うことになります。海に囲まれたところでは、海水を利用する。山では岩塩を利用することになるわけです。それで、調理、食品の加工ということが始まります。そこで調理とか、あるいは保存の知恵、努力が始まってくるわけです。

どういふものを利用したかという、道具ということは申し上げましたが、そのほかに火を利用する。焼く、温める、いぶす、乾燥する。調理は、味をよくすることと同時に、保存にも役立っていくわけです。それから、塩は、塩味をつけるという味付けと同時に、塩漬けにして保存を図るのにも役立ちます。

乾燥ですが、当初は天日を利用して乾燥する。これはかなり古くから行われていたわけですが、火を利用して乾燥するという動作も加わってくるわけです。

それから、一つ非常に大きなことは発酵の利用です。発酵の利用というのは、おサルさんもやっていたという話があります。果物を木のうろに入れていたら、それがいつの間にか発酵して、酒になっていたということから始まったともいわれますが、魚醬は魚のアラのようなものを発酵させて作る。東南アジアに行くときよく使われています。中国でもよく使われます。それから、醤油。これは穀類を発酵させる、我が国で非常によく使われるものです。いわば穀醬です。

それから、穀物から造る酒。酒の材料というのは、世界中でいろいろなものが使われているというのが、国際時代ですのでお分かりだと思います。酒はさらに酢になります。

それから、乳製品としてチーズ、ヨーグルト。パンを発酵して焼く。さらにパンを使ってビールを造る。エジプトでは古い絵に、パンからビールを造っているという絵が残っています。

もう一つは、スパイスが利用されます。コショウ、ニクヅク、チョウジ、サンショウ、このようなものは肉食の時代に肉の臭みを消すとか、保存することにも使われていました。我々に馴染みのサンショウ、ショウガ、ミョウガ、これは今でも刺身のツマに使われる。このようなことで、食の始まりから知恵と努力がそこに加わっていきます。

『魏志倭人伝』という書物があります。これは2世紀から3世紀のころの、倭の国というのは日本のこと、倭人というのは日本人のことです。

ここにいろいろ書いてありますが、注目していただきたいのは、こここのところ。シヨウキョウ、サンショウ、ミョウガがあるけれども、倭人はこれらの滋味を知らないというように、当時の中国のかたは日本人を見ていたのです。

それで、勤勉だし、いろいろなものを栽培したりしているけれども、食べ物ばかりに盛って、手づかみで食べるというようなことで、まだまだ中国に比べると、生活のレベルは高くないという評価だと思うのです。それが滋味を知らないということにも来てい

ますが、ここにもあります。

情として酒を好むと。酒を好むということには、ただ飲んだくれていたというだけでなく、すでに発酵の技術がここにあったということだと思うのです。

日本のことをもう少し調べていきますと、狩猟時代から漁労、農耕の時代に入りますが、すでに狩猟の時代に、サンショウ、ノビル、ミツバというような香気野菜が利用されていたことが文献に出てきています。したがって、必ずしも「倭人は滋味を知らない」(スパイスの使い方をあの人たちは知らないよ)というだけのものでもなかったように思います。

平安、奈良時代になりますと、さらに薬味が積極的に使われるようになります。

それから、甘味。これは干し柿、飴、あまずら。あまずらというのは、馴染みが薄いかもしれませんが、これはツタ科の植物です。春先に茎を切ると、草の汁が出てきますが、それを煮詰めると、甘い液になります。そういうもので、例えば芋粥に甘味をつける。これは当時の女性の好物であったと『枕草子』にも出てきます。。それから、はちみつがよく利用された。くちなしで色を付けるというようなことをやっていた。それから、豆腐を作るときに大豆をすりつぶしてにがりを加えた。主に海水を使っていたようです。それから、こんにやくに消石灰を加えて固まらせる。

そういうことがすでにこの時代に行われていて、そのほかに発酵食品としては、味噌、醤油、納豆、酒、酢。それから塩辛や寿司。これは魚を使うわけですが、そのほかにも漬物、甘酒。それから、酥(そ)、酪(らく)というのは発酵乳製品です。このようなものが日本人の食生活の中に、すでに入っていたということがいえます。

鎌倉・江戸時代になりますと、南蛮(ポルトガル、エスパニア)それから紅毛(オランダ、イギリス)との交渉が始まった。例えば長崎の出島にオランダ人が来ていたということです。このようにして、外国いろいろな食生活様式が入ってくると、食生活も変わってきます。それに従って、保存や調理というものが展開してくるわけです。

さらに明治時代になりますと、我々の食生活は大きく展開するわけです。いわゆる洋食文化がここで始まるわけです。そうしますと、食材、調味料が変わります。それまで仏教の精神に従って肉を食べなかった日本人が、牛や豚を盛んに食べるようになります。それから、乳製品が加わります。洋野菜も利用されるようになります。加工食品が普及して、ここで食品衛生の考え方が、国として明治政府が食品衛生の思想を普及し、みんなで協力

して健康を守っていかなければいけないという、職に関する法規制が行われるようになってきたわけです。

食品衛生行政は、もともとは内務省が取り締まりの立場で行った。それから厚生省、現在の厚生労働省は、国民の健康を守るという立場に変わってきています。食品添加物に対する法規制も、きちっと行われるようになってきたということです。

保存の歴史ですが、穀類（大麦、小麦、米、とうもろこし）などは、天日による乾燥をしました。粉にしますと、穀粒のままよりも加工や保存が楽になります。それから、調理加工します。加熱する、焼く、ゆでる、ふかすなどいろいろな方法があります。もちろん、魚や肉もそうです。乾燥する、塩を加える、香辛料を使うことで、それぞれに工夫を凝らしていく歴史があります。発酵もそうです。今までのお話の中に出てきましたが、例えば穀類から酒を造る。さらに酢を作る。酢は保存料としても大変有効だったわけです。乳製品も、チーズにするとか、あるいはヨーグルトにするとか、積極的に発酵させていく技術が使われます。

その他の技術としては、江戸時代にも冷蔵技術が使われていました。冬の間の氷をとっておいてそれを使うとか、穴倉の中にしまうという冷蔵の方式はあったのですが、積極的に冷蔵庫を使う。私の子供のころは、まだ氷の水がしたたる冷蔵庫でしたが……。それから、冷凍では、完全に電気的なメカニズムが入ってきます。それから、缶詰や瓶詰めなどの技術も入ってきたわけです。

そのうちに合成食品添加物が、使われるようになってきました。今までのお話の中では、自然の中のものを使っていたわけですが、19世紀の半ばからは、有機合成化学が非常に勢いで発展してきます。そうしますと、まず、酢酸とアルコールを合成させますと、酢酸エチルエステルが合成される。それは果実の香料でいい匂いがするわけです。これが第1回の万国博覧会（ロンドン）に1851年に出品されたということで、このような合成物が積極的に使われるようになった。

1859年にはベーキングパウダーでパンを膨らませた。そのころまでの硬いぺっちゃんこのパンが大変おいしくなって、クッキー、ケーキの製品が工業化される。と同時に、有機合成化学がタール色素という、色とりどりの色素を合成するようになってきて、これが食べ物に彩りを添えたわけです。

同時に、タール色素には、発がん性があることも発見されてきて、この辺のところ、特に色素に関して食品添加物が汚名をかぶるといふ、いきさつもあったわけです。

1879年にはサッカリンという甘味料も合成されました。

20世紀になりますと、ビタミンB1が発見されて、同時にA、C、D、Eというようなビタミンが次々に発見された。現在では、これらのビタミン類はほとんど化学合成されて、これが例えば酸化防止や滋養強壮に役立っている。そういう形で展開を遂げてきています。

これはエピソードなのですが、カビ毒による中毒の事件というので、世界で非常に大きな事件が三つありました。

最初は、中世ヨーロッパではライ麦を原料にしたライ麦パンを常食していたわけですが、これに麦角というカビがついて、アルカロイドを生産します。そうしますと神経がしびれたり、痙攣をする。あるいは、手足の先の血行が悪くなって、黒ずんで壊疽を起こしてしまうという病気になります。普段はないのですが、飢饉の年にカビの生えたのを、かまわずにそういうライ麦を使ったというときに、事故が起きたのです。

黄変米事件は、戦後の日本で極度の食糧難のとき、外国から米を緊急輸入したわけです。ところが、日本のカビ学者がその米が黄色に変色しているのを発見した。おかしい。見たら、カビ汚染です。そのカビが作る毒に肝毒性、あるいは腎毒性が認められた。これは危ないということで政府に進言して、十数万トンに及ぶ汚染米、貴重な輸入米だったのですが、これを廃棄した。結果的には、国民は肝臓、腎臓を損なうことを未然に防げたということでした。

それから10年ぐらいたって、1960年に、イギリスのロンドンで、十数万羽の七面鳥が一挙に死んでしまったという事件が起きたのです。調べてみますと、ロンドン郊外のある工場で作られた餌を食べた七面鳥だけが中毒して死んだことが分かって、さらに調べていくと、その工場では材料のピーナッツミールを、ブラジルから輸入していたのです。

最初の例は飢饉でしたが、あとの二つの例では、遠いところから船旅を経て運ばれてくる間にカビ汚染を生じたということが被害の原因になったわけです。これはどういうことを意味するかというと、これまでに我々が経験しなかった毒が食べ物を汚染する、本来は毒でなかったピーナッツ、米、ライ麦を毒に変えたということなのです。これを何とか防ぐためにはカビ汚染を防止しなければいけないという新しい問題が、我々の食の安全を守るために必要になってきたわけで、そのエピソードとしてご紹介した次第です。

現在使用されている食品添加物ですが、これには指定添加物、既存添加物などがあります。既存添加物は天然の、以前からずっと使われていた経験のあるものです。それが 338、489 品目というようにあります。天然香料は非常に微量に使うことと、ある意味でとらえどころが難しいところもあって、これをきちっと決めていくのは難しいのです。基原物質としては、612 品目です。

それから一般飲食物というのは、例えば果物のジュースなど飲食物として使われているものが、添加物として使われるというものです。今、我が国の法律上では、添加物はこのような分類になっています。

これが指定されていく条件というのは、まずは安全性の確認です。それから、消費者に利点を与えないものは、使わないということです。それから、同等以上、あるいは別の効果を発揮するものについて承認していきましょうということです。さらに、原則として、分析等によって、添加がきちっと分かるようなものでなければいけないという縛りもかかっています。

安全性は非常に重要な問題ですが、これについても、非常に厳重な安全性確認のための試験法が決まっています。一般毒性試験がある。これは短期・中期・長期にわたって、表中に書いてあるような内容で試験が行われます。

特殊毒性としては、慢性毒性、例えば昔は餅につくカビは毒ではないという言い伝えがありました。その当時は慢性毒性、つまりカビ毒の中にがんを起こす慢性毒性成分が含まれるという知識がありませんでした。あと、繁殖試験、催奇形性試験、これは世代を超えて子供の代に催奇形という被害を及ぼすことも昔は分かっていたのですが、いまでは、このような特殊毒性についても検査をしましょうということになっています。

安全な食品添加物とは、どういうものをいうのか。まず、人の健康を損なう恐れがないこと。安全でなければいけないということです。かつ、消費者に何らかの利点を与えるものでなければなりません。現在は厚生労働大臣の諮問機関である薬事・食品衛生審議会が、有用性、安全性について審議をして、こういうものは使ってよろしいですよというポジティブリストを出しています。成分規格は、成分がきちっと測定できるようにするために決

められています。違反に対しては罰則もあります。

食品添加物には種類がこれだけあります。甘味料、着色料、保存料などです。この中には、例えば色を付けなくてもいいときに、色を付ける。そんなものは要らないということもあるかもしれません。ただ、酸化防止剤は、健康を損なわないようにするために、油脂などの酸化を防ぐという目的に役立てられているということがあります。利便性のない添加物は指定されないことになっていますから、これは全部、何らかの形で生活者に利益を与えることになっています。

一つの例として、アイスクリームをおいしく食べるというスライドを持ってきましたが、私もときどき我が家で子供たちに、卵とミルクと砂糖を混ぜたミックスを氷に塩を入れて寒剤の中でぐるぐると回してアイスクリームをつくります。出来栄はあまりよくありません。ざらざらして舌ざわりも味もよくない。風味もよくない。

で、プロはどのようなことをやっているかということ、生クリーム、バターというような材料のほかに、乳化剤、安定剤、香料、着色料などを使うのです。そうしますと、型崩れしない、細かな気泡がなめらかな食感を作るということで、食べておいしいアイスクリームができる。

このようなものを使うぐらいなら、まずくてもいいという方は、私と同じようにざらざらしたまづいアイスクリームを召し上がっていただいて結構です。

この図に示してあるのは、1990年代のデータですが、主婦が「添加物はがんの原因になる」と考えておられることを示したアンケートの結果です。食品添加物が圧倒的に多く、これが悪者になっているわけです。その次が農薬、たばこ、大気汚染、おこげというようになっています。

一方、黄色のカラムはアメリカの疫学者の意見です。疫学者というのはいろいろなデータを集めて、障害の原因はどこにあったかを調べていく専門家です。まずはがんの原因としては普通の食物のほうが高い。2番目が、たばこ。あとはウイルス、性生活・出産、職業からくるファクターです。両者の意見にはこのようなギャップがあるのです。

こういうギャップはどこから来ているか。これは主婦がものを知らないということをおうとしているのではなくて、認識の間にこれだけの差があることが問題だろうと私は思

っています。このギャップを埋める努力がない限り、食品添加物が正当に理解されないし、きちっとした使い方をされないのではないかと考えております。

食品添加物について大事なことは、本当に必要なときだけ、必要な量を使うという原則を守ることであるように思います。また品質が確かなものを使うことも大切です。正体は分からないけれども、これを入れるとすぐおいしくなるとか、健康によいなどというときには、まず情報をきちっと確かめて、品質と安全性を確かめて使いましょう。冒頭、添加物は悪者の代表と申し上げましたが、例えば国会でも、何年も前に食品添加物をこれ以上増やすことはやめようではないかということが、決議されています。

ただ、現実には、外国で現在すでに承認されている添加物で、日本の添加物のポジティブリストに載っていないものもあります。こういう国際化時代になりますと、外国の食品が入ってきます。そのときの対応をどうしたらいいのだろうか。これは厚生労働省のほうでも努力されて、外国のデータをどんどん集めて、積極的にこれをポジティブリストの中で扱っていかうということになっています。

短い時間の中に大急ぎでお話しをしたので、お分かりづらいことがあったかと思いますが、食品添加物が我々にとって、どういう経緯で使われるようになって、なぜ必要なのかということの一端をご理解いただけたらと思います。ご清聴ありがとうございました。

(司会) ありがとうございました。

食の始まり、歴史、そして、合成食品添加物の始まりなど、大変興味深いお話とともに、食品添加物について、分かりやすくご講義いただきました。ありがとうございました。

基調講演

「食品の安全性とリスクコミュニケーション」

山田 友紀子（（独）食品総合研究所企画調整部国際食品研究官）

（司会） 続きまして、独立行政法人食品総合研究所企画調整部国際食品研究官の山田友紀子様から、「食品の安全性とリスクコミュニケーション」と題してご講演をいただきます。

最近、食品安全行政の仕組みが変わりまして、リスクコミュニケーションという言葉の時折、耳にするようになりましたが、まだまだ私たちには馴染みがありません。本日は長年にわたって、国際的な食品安全のリスク分析についての議論などにかかわっていらっしゃいます山田国際食品研究官に、リスクコミュニケーションについて分かりやすくご講義いただきます。

では、山田研究官、よろしくお願いします。拍手をお送りください（拍手）。

（山田） 皆様こんにちは。山田でございます。

長年とおっしゃっていただきましたが、私の人生の中では、まだそんなに長くない時間をリスクアナリシスに一生懸命になっています。

実は、2000年の秋に日本に帰ってまいりまして、その時から食品の安全性にかかわるリスクアナリシスのお話を始めたのですが、その当時は「何、それ？ 何かカタカナのわけの分からないことを言っているね」みたいな感じで、「日本の食品は安全だから、そんなのは要らないんだよ」みたいな感じだったのです。幸か不幸かという用語弊があるのですが、BSEの問題が起きまして、今、皆様の前でリスクアナリシスの一つの要素であるリスクコミュニケーションについてお話するような日が来るというのは、本当にうれしいことです。日本に帰ってすぐには、想像もつかないことでした。

すごく大事なことだと思うのですが、残念ながら、決して易しいことではないのです。皆様と一緒に勉強していきたいなと思っております。

いちばん最初に、食品の安全性とリスクコミュニケーションということから、食品の安全性の考え方をお話しさせていただいて、そのあと、リスクコミュニケーションをご説明したいと思います。

ぜひ覚えて帰っていただきたいこととして、絶対安全な食品はあるのかどうかというこ

とがあります。そういう食品があるといいのですが、実は、どんな物質でもどんな食品でも、毒になることができる、なる可能性があるということなのです。どういうことかという、量の問題なのです。ここをぜひ覚えて帰っていただきたいのです。

別に食品添加物とか農薬ということでもなく、ある食品をやたらと食べ続けたら体に悪いというのは、皆さん、感覚的にご存知だと思うのです。物質や食品が安全かどうかというのは、どれだけ私たちが食べるかとか、もっと正確にいいますと、それが体の中にどれだけ吸収されるかということと、それぞれの毒性によるわけです。つまり、毒性が高いといわれているものであれば、ほんの少し食べても体の健康に悪い影響が出てくるかもしれません。では、毒性が低いものだったら、いくら食べてもいいかというと、実はそうではないのです。毒性が低いものでも、やはりある程度以上食べてしまうと、体の健康に悪影響があるということになります。

極端に言いますと、それを食べないと生きていけないようなもの、生きていくために絶対必要なものであっても、大量に摂ると健康に悪影響があるわけです。例えば鉄というのは、赤血球の中のヘモグロビンの成分としてあるわけですから、それがなかったら貧血になるわけです。だから、サプリメントで鉄をどんどん摂りましょうという、それがよいかといいますと、例えばアメリカで報告があるのですが、子供がキャンディと間違えてボンと口の中に入れてしまって、死んでしまうという例もあるわけです。だから、なかったら生きていくのに困るものであっても、たくさん摂り過ぎると悪影響があるわけです。

例えばセレンウムであるとか、ビタミンB6であるとか、栄養素として必要な量がここからここまでと決まっているのですが、そのいちばん多い量と、それからこれ以上食べたら健康に悪影響が出ますよといういちばん低い量の間が、非常に狭いような物質であったら、「ひょっとしたら足りないかもしれない。サプリメントをどんどん摂りましょうといっているから、買って飲みましょうね」ということになると、ひょっとすると、その人は必要な量を摂れているにもかかわらず、サプリメントを摂り過ぎて、健康に悪影響が出てくることになる可能性もあるわけです。

残念ながら、どんな量をとっても、どんな濃度においても安全なものは、ないわけです。ただし、これは安全な食品はできないのだから、作らなくてもいいということではないのです。括弧を付けて言いますが、普通の人が普通に食べるとか、また、極端に食べ過ぎるという状況が続いたときでも、安全かどうかを見るように変わってきたわけです。

今、よく安全、安心と一くくりになっていて、同じことのように感じられるわけですが、実は、この二つの言葉は違う意味を示しているのです。日本語とか中国語というのは便利で、こういう言葉があるのですが、英語、フランス語、イタリア語には、一言で「安心」というのを示す言葉がないのです。そういう国の行政の人は「安全」だけ言っていればいから、仕事はかえって楽なのです。

「安全」というのはどういうことかといえますと、科学的な評価によって決められるものなのです。つまり、客観的でなければいけない。アメリカのように、リスク評価をした結果を、第三者がまた評価できるというシステムがとられているところもあります。もちろん科学だからといっても、残念ながら数学ではないので、答えが一つということではないのです。しかし、だれでも検証できることが必要なのです。

一方、「安心」というのは「心」の字があるように、心理的なもので、主観的な問題なのです。つまり、私が「この食品を安心して食べられる」と言っても、皆さんは「いや、絶対安心できない」ということもありうるわけですし、皆さんが安心できるといっても「私は嫌よ。こんなの心配だ」ということもありうるわけです。つまり、安全と安心には、ギャップがあることになります。

例えば、いろいろな国で起きているわけですが、遺伝子組換え食品については、政府が安全性を確認して大丈夫ですよとリストに出しても、消費者は「でも、やっぱり不安だわ」ということもあるわけです。逆に、だれも安全だと検査したわけでもないのに、安心できるものもあります。例えばお隣の方が「うちの日曜菜園で作った野菜です。召し上がれ。」と持ってこられたときに、いちいち「あなたはどんな農薬を、どのように薄めて、どのような量を何回まきましたか。最後にまいたのはいつでしたか？」、そういうことを聞かずに食べるわけです。もちろん、ご近所の方がすごく変な方だったら、置いておいて、聞きもせずに食べないでおくということもあるわけです。しかし、普通の方とか、いい方だったら、喜んで食べてしまうことになります。でも、だれも安全かどうかは、確認してくれているわけではないのです。この感覚を広げると、「だから、国産品は安全だ」ということにもなるわけです。

一方、安全ではないという例がいくつもあったにもかかわらず、そっちのほうが食べたいという感覚があったのが、フランスの未殺菌乳から作ったカマンベールなのです。これは伝統的な作り方であるということで、フランスの多くの人は、このほうが殺菌乳から作

ったカマンベール（彼らは死んだチーズと言う）よりもいいと言っていて、値段も高いのです。けれども、リステリアが原因の食中毒で人が死んだこともあるし、それから、リコールがかかったことがあるし、いろいろな国で輸入制限がかかったこともある。けれども、やはりフランス人はこちらのほうが安心、伝統的であると言っているわけです。

それ以外に、「安全」がどうかにかかわりなく、便利なものとか、利益がはっきり分かるものも、「安心」の要因になることになります。

業界や行政は「安全な食品」と「安心できる食品」の間を埋めるように努力しなければいけないのです。それらが必ずイコールになることは恐らくないだろうと思うのですが、非常に近くするためにいちばん必要な条件が、信頼、信用ということになるわけです。

今、BSEの問題が起きたから、さらには虚偽表示の問題もあり、行政や食品産業に対する信頼がすごく低くなってしまったと思うのです。それは実際に問題が起きたからだけかということ、実は問題自体よりも、もっと大きな要因があるわけです。物を買って食べる側からして、例えば行政や産業界の姿勢、モラルがおかしいのではないかと感じられる場合には、信頼を失う大きな要素になります。

それ以外に、不幸にして事故が起きてしまったときに、以前でしたら、日本のシステムでは社長が出てきて、何となく悲しそうな顔をしながら、「私は何も知りませんでした」と言って、それで通っていたわけです。今はコーポレート・コンプライアンスの時代になってきましたので、マネジメントのてっぺんの人が出てきて、「私は知りませんでした」というのは無能の証明になるわけです。それは通らなくなったわけですが、実際に責任があるときに、ちゃんと責任を認めるところから始まるということです。

それから、問題が起きたということは、被害者なり相手方がいるわけですから、その人たちの気持ちをくんだ対応をしなければいけない。そして、消費者の側からみますと、特にその食品が好きだったりしますと、私は今、これを買ってもいいのか、買わないほうがいいのか。そして、もし発売禁止になっていたら、これを私は将来買えるのかどうかということを知りたいわけですから、原因などをきっちりと説明できるかどうか、それから、どのように改善するかということを出せるかどうか、こういうことが非常に重要なのです。もちろん、例えば今朝事故が発生して、今記者会見して、こんなことを言えといわれても、恐らくそれは無理です。その場合には「いついつまでに検討してお答えします」と言って、きっちり約束を守って、そのとおりに説明することが、信頼を回復するために、

または信頼を失わないために重要なことです。

ゼロから信頼を築くには、非常に時間がかかります。ところが、失うのはほんの一瞬です。バカなことを一言言うだけで、すべて失うということがありえるわけです。一旦失った信頼を取り戻すのは、ゼロから構築するよりも、もっと難しいわけです。

さて、ここからリスクの話なのですが、皆さんも、朝とか夕方、特に朝、新聞を開けられて経済欄で、リスクという言葉を見ない日はほとんどないのではないのでしょうか。そこで言っている、金融、財政、保険などのリスクと、私たちが今言っているリスクというのは、同じか違うかという話です。

私も日本に帰ってきたときに、やっぱり日本語にしたほうがいいのかと思ひまして、主として英語の経済のリスクの本とか、工学的なリスクの本とか、健康リスクの本とか、片っ端から読んだわけです。そして、リスクの最大公約数を探してきますと、2種類になったわけです。

一つは、将来起きるかもしれない損失。ただし、これは必ず起きるかどうかわからないというところが、リスクの特徴的なことなのです。損失そのもののことをいうか、または、損失とか危害が起きる可能性のことをいうか、そのどちらかなのです。それで、食品の安全性にかかわる場合には、どちらかというとな後者のほうで、実際に食べた人に健康の悪影響が起こる確率と、そして、その悪影響の程度の関数になるといわれています。リスクは、ある・ないではなくて、「ある」と考えて、それが高いか低い、大きい小さいかということを行います。

そして、日本語になるといいのですが、日本語にはなかった概念であるという結論になっています。「危険」とか「危険性」と言ったらいいではないかという説もあるのですが、実は、日本語の「危険」というのは、「悪いことが遅かれ早かれ起こってしまう」という感じなのです。英語にするとそれは「danger」に相当するのですが、「risk」というのは「起こるか起こらないかわからない、起こる可能性がある」という意味です。

実は、甲子園大学の学長で、社会心理学のほうからリスクコミュニケーションをやっている木下先生という方は、日本語を無理に探すと、「やばさ」であると言われたのです。ところが、やばいとかやばさとかと言っても、「この食品のやばさはこの程度である」というような文は公文書に書けないのです。それで、私が所属しているリスク研究学会では、経済のほうではリスクとずっと使っていますし、「リスク」という言葉のほうが、無理に日本

語にして勘違いされるよりはいいだろうと言っています。

まとめると、リスクはあると考えて、リスクがどの程度というのを数直線的に示したときに、ゼロ、つまり絶対安全、ゼロリスク、はない。リスクは、低いほうから高いほうのどこかにあると考えることになっています。状態によって、同じものであっても上がったり下がったりするわけです。

ここで、これがしないとリスクコミュニケーションの話ができないので、本当はこれだけで1時間ほど話したいという難しい話を一瞬にまとめてしまいます。「リスクアナリシス」はいろいろな分野で使います。食品の安全性にかかわるリスクアナリシスとは、どういうことを指しているかということ、ある食品を食べて、食べた人の健康に悪影響が出る確率と程度、つまりリスクがどの程度あるかを推測または推定して、そのリスクを低減したり、または健康への悪影響が出ないように措置をとったりすることなのです。そして、その過程で、リスクコミュニケーションをする。リスクコミュニケーションについては、あとで説明しますので、ここでは詳しく言いません。

これは、Codex とか、いろいろな先進国でリスクアナリシスをやっているところの枠組みをまとめたものです。日本ではリスクマネジメントをリスク管理、リスクアセスメントをリスク評価と言っており、ここでお互いに連絡があります。いちばん重要なことは、リスク評価をやる側と、リスク管理をやる側との間に、相互作用がなければいけない。ここがすごく重要なところです。そして、リスクマネジメント、リスクアセスメント、この全過程において、リスクコミュニケーションがなければいけないと言われていました。

このリスクコミュニケーションの余分なところはどうなっているのかということですが、この余分なところは、例えば説明会、トレーニングコースという、それぞれ直接リスクアセスメントやマネジメントにかかわっていない部分を指しています。

リスクアナリシスは、実はリスクマネジメントの初期作業から始まって、リスクアセスメントを経て戻ってきて、このようにきて、ぐるぐる回ることになります。

日本ではリスクマネジメントに相当するようなことは、これまでもあったのですが、これまでのやり方とどこが違うか。クリティカルに違うところは、要するに、リスクマネジメントする場合に、利害関係者の参画があるということなのです。利害関係者の参画をす

るために、リスクコミュニケーションは必要であることとなります。

定義はちょっと硬い話なのですが、これはリスクアナリシスの全過程であるということと、関係者全部を巻き込んで、情報や意見を交換するということです。

これまで、「コミュニケーション」という言葉は、日本語になかったのです。ですから、「リスクコミュニケーション」どころか、「コミュニケーション」が難しい国であるということで、リスクコミュニケーションはいかに難しいかを示していると思うのです。コミュニケーションは、「co」から始まっているのですが、この意味は英語もラテン語も同じなのです。「一緒に」とか「共同」「お互いに共通して」という意味があるのです。一方方向であつたら、コミュニケーションではないこととなります。

実際にリスクコミュニケーションは、どういう場合にするのか。一つ目は、リスクコミュニケーションそのもの、それだけで成り立っているようなもの、つまり、説明とか教育啓蒙活動に相当するようなものです。しかし、もう一つ、これからすごく重要だと思われるのは、リスクマネジメントの不可欠の要素として、つまり関係者の参画のために必要であるということなのです。リスクマネジメントのすべての段階における利害関係者の参画で、パブリックコメントや公聴会、委員会、その他いろいろなアクティビティが考えられます。この場合に、リスクマネジメントとリスクアセスメントの間のコミュニケーションも、非常に重要な要素となります。

ちょっと現実的な話をいくつか加えたいと思うのですが、皆さん、ご存知のように、BSEというのは、圧倒的にイギリスで大きな問題だったわけです。実は去年のちょうど今ごろ、イギリスの食品基準庁で、化学物質のリスクアセスメントの方法論のアップデートという会議がありました。私もそれに行きまして、そこで委員長さんが言ったスピーチの骨子があります。1996年、BSEとクロイツフェルト・ヤコブ病の関係を示したレポートが出た年です。それ以来、イギリス政府は情報提供に力を入れていて、何を考えていたかということ、科学的な事実を一般市民に伝えさえすれば、納得してもらえんと思っていました。ところが、2001年、2002年ぐらいになると、そうではないというのが分かってきた。科学的な事実だけでは納得してもらえない。そこで、FSA (Food Standard Agency) というのは、BSEの反省からできたわけですが、2000年に作ったときに、まず何はともあれ、

「消費者第一」(Consumers First) という政策を取り入れることにして、愚直にそれを行っているわけです。それともう一つ、この反省から、消費者の懸念を、リスクアナリシスや政策に取り入れるように努力しよう。全部が全部ということではないのですが、それを取り入れるという努力をすること。それから、何がどのような理由で決まったかということ、はっきりと説明するというか、透明性の確保に力を入れたと言っているわけです。下の二つにかかわってくるのが、リスクコミュニケーションであるわけです。

リスクコミュニケーションは、例えば行政がやる場合ですが、場所がないので「その他の利害関係者」と書いたので「その他」に入る人は申し訳ありませんが、すべての方向でやることができるわけです。そして、骨子は何かということ、お互いの意見を聞く、ただ、聞いてみせるだけではなくて、聞いて、お互いのニーズを知って、お互いに納得する。これは例えば、行政の側がやる場合には、それを政策に取り入れることも必要ですし、納得のあとにこれが全部うまくいってれば、お互いに信頼をすることまで行き着くことになります。「信頼」というのが非常に大事なのです。

ここからは現実的に難しい話なのですが、実際にリスクコミュニケーションは何をするか。情報を出すのは一部なのですが、出すだけではない。言いにくいこととか、言いたくないことも言わなくてはいけないし、コミュニケーションは、行ったり来たりなので、「交換」である。その交換も、政策なり製品を作ることについて、きちんと反映しなければいけない。

それから、ここが難しい話で、これは私たちもすごく反省しながらやっているのですが、情報の受け手に理解できるようにしなければいけない。受け手が理解できなかつたら、出し手の責任である。今までのように、「皆さん、これを分かるためにはもっと勉強しなさいよ」ということではない。

それから、何をどのように伝えたいか、きちんと考えてからリスクコミュニケーションをする。リスクコミュニケーションというのは、問題の解決法ではないのですが、解決法を決定するリスクマネジメントの助けになるわけで、参加することによって結論を受け入れやすくする。「だれかが勝手に決めたのでしょう」ではなくて、「私たちも一緒に決めました」ということです。

それから、利害関係者の信頼・信用の確立にも役立つ。ただし、うまくやらなかつたら、

かえってめちゃくちゃになることもあります。

決して宣伝ではないということです。リスクコミュニケーションということで、リスクを知らせるということであるし、決して説得ではない。お互いに納得するというのはあっても、説得することではないということです。

信頼・信用ができれば、そこから「安心」というものに結びついていきます。

今、データの公表も問題になってきていますが、これは実は公表が原則であって、そうでないのが特殊な例なのです。

実際に数字が何を意味しているのか。そして、その数字は信頼できる数字なのかを知ったうえで、発表しなければいけない。数字が一人歩きするような状況ではいけないわけです。それは誤解のもとになります。

リスクコミュニケーションにはいろいろ問題点がありますが、あとで説明します。対象によって、理解しやすい用語や適切なコミュニケーションの手法を選ぶ。一つを出しておいて、「皆さん、これで分かりなさいよ」というのは、だめなわけです。

それから、リスクコミュニケーションといっても、コミュニケーションであるからには、コミュニケーションでなければいけないことは全部しなければいけないことになります。

そして最後、報道関係者のニーズに合った形で情報を提供しなければいけないことも、重要なことになるかと思います。

ギャップがもう一つあります。専門用語を使っていますが、聞いた人がどのくらいリスクがあると感じるかということ（認知されたリスク）と、科学的にいわれているリスクとの間に、ギャップがあるのです。左側のほうが、リスクが大きく感じがちであるということで、例えば利益が明らかであったり、自分がコントロールしているという感じだと、実際のリスクを小さく感じがちになるわけです。

例えば、世界でどういう原因で人が死んでいるかを考えた場合、食品の安全とは関係ないのですが、自動車というのはすごいハザードなのです。ものすごくリスクを我々に与えているのだけれども、逆の方向から見ると、自分が運転して、自分が自動車をコントロールしているのだし、自動車の便利さはすぐだれにでも分かるわけです。したがって、便利さがすぐに分かると、リスクのほうを小さく感じがちになってしまうということがありま

す。

食品にかなり特異的な話というのは、先ほど山崎先生のお話にもあったのですが、ここなのです。合成物質には「そんなのは危ないではないですか」と言い、自然のものだと「では、大丈夫ですね」と言ってしまう風潮があって、これは日本だけではなくて、どこでもそうなのです。実は先ほどの山崎先生のお話にあった、カビ毒の中のアフラトキシンは、これまで我々人類が知っている発がん物質の中で、最も強いものの一つなのです。それは合成物質かという、実はカビが自然に作る天然物質なのです。

また、我々女性だけではなくて、男性の方も円滑に生きていくために作っている女性ホルモンがあるのですが、これも実は大量投与する療法を使うことによって初めて分かったことなのですが、発がん物質なのです。我々の体の中で一生懸命、発がん物質を作っているわけですが、それでは女性ホルモンを作らない人類を作ったらいいかということ、生きていくうえで困ってしまうわけです。

それでは大変ではないかということ、いちばん最初のスライドに戻っていただきたいのですが、量の問題であるということなのです。リスクコミュニケーションするときには、数字が来ましたから出しましょうという簡単なものではなくて、一体どんな人が相手なのか、何を知っている人たちなのか、何を知りたいか。つまり、知りたいこと以外の情報を、いくら出しても意味がないわけで、それをちゃんと合わせるように努力しなければいけないわけです。

それから、方法です。どのように伝えたいか。

それから、もう一つ難しいのは、いつコミュニケーションするか。早すぎても情報が不確かかもしれない。遅すぎたら、今度は隠していると思われる。そのようなことがあって、これは本当に難しい決断になります。これもF S Aの話に戻っていただきたいのですが、決定過程の透明化を考えると、いろいろな出来事が起きるたびに、リスクコミュニケーションをするのは非常に重要なことになると思います。

アメリカにF D Aの結論があります。実はリスクコミュニケーターとしていちばん進んでいる国は、アメリカなのですが、早い時期から度々コミュニケーションをする。それから、例えばいろいろな消費者とか、興味を持っている団体があるのですが、除外をしないようにする。それから、事実を述べる。お互いの意見を聞く。つまり、行政が主催したら、行政が質問に答えるだけではなくて、お互いに意見を言えるようにする。計画しておかなければ

ればいけない。それから、やっと後どうするかという話もあるし、透明性、正直。議論を呼びそうな問題があれば、例えば担当者を一人だけ決めておいて、常に守備一貫したメッセージが出せるようにする。これは政府のことなのですが、例えばどこか会社の方がやるとしても、こういうことは非常に重要なことだと思います。

いろいろなリスクコミュニケーション手法を探していました。あるウェブサイトの画面のほんの一部なのです。これはかなり漢字が少ないのを選んできたのですが、こういう状態で、「濫用」とか、このような漢字は今や大学生でも多分読めないと思うのです。これはどこから来たといいますと、官邸のウェブサイトで、しかもすごく小さいのですが、「キッズルーム」と書いてあるのです。これの下の四角の中に、先ほどのが入っていたのです。多分、社会科の時間にコピー＆ペーストしてくださいというのかもしれませんが、相手のことを考えて、理解できるようには決して書いていないのです。インタラクティブでもない。

ところが、FDAのキッズ用のサイトで、これは食品衛生を向上させるには、どうしたらいいかという目的をもってやっていて、すごくインタラクティブです。先ほどと同じ縮尺なのですが、たった数行しかなくて、ここの正解をクリックしますと、「正しいよ」というのが出てきて、説明はたったこれだけしかない。そして、これを読んだら次の質問に行ける。工夫を凝らしているというのがすごくはっきりして、相手に合わせているというのが出ているわけです。

最後にまとめなのですが、今後の課題です。これから始めるところなのですが、それぞれに課題があるでしょうということで、例えば政府は意識改革、サービス感覚や公僕感覚を持っていただきたい。つまり、情報は出すのが当たり前というように。

一方、消費者のほうも受け身だけでなく、リスク管理に参画するからには、建設的な意見を述べなければいけないということで、それなりに知識・経験を積んで勉強していただく必要もあります。

実は、こういうところに我々、科学者自身で努力して、だれにでも分かるような易しい情報を出さなければいけないというところがあります。

あとは、生産者、産業界を対象に分かりやすく説明できるか、責任を認めるか。かなり

日本のこれまでのカルチャーと、違うやり方になるとは思いますが、国民みんなが努力していかないと、うまくリスクコミュニケーションはできないかと思うのです。それをうまくすることによって、我々の食品をより安全にすることが、かなうのかなと思っております。どうもありがとうございました。

(司会) ありがとうございました。

リスク、そしてリスクコミュニケーションという言葉の定義、リスクコミュニケーションの機能、役割など、分かりやすく、今後の課題も含めてご解説いただきました。ありがとうございました。

山崎先生、そして、山田研究官へのご質問等は、パネルディスカッションのあとに会場との意見交換の時間を設けますので、そのときをお願いできればと思います。

それでは、ここで約 10 分ほどの休憩をいただきます。

パネルディスカッション

「食の安全新時代～皆で何ができるのか～」

コーディネーター：

寺田 雅昭（食品安全委員会委員長）

パネリスト：

中原 律子（広島県消費者団体連絡協議会会長）

中村 雅美（日本経済新聞社編集局科学技術部編集委員）

三保 達郎（かなわ漁業生産組合代表理事組合長）

山崎 幹夫（千葉大学名誉教授）

山田 友紀子（独立行政法人食品総合研究所企画調整部国際食品研究官）

渡邊 文平（社団法人広島県食品衛生協会会長）

小泉 直子（食品安全委員会委員）

外口 崇（厚生労働省大臣官房参事官）

齊藤 登（農林水産省消費・安全局参事官）

（司会） 「食の安全新時代～皆で何ができるのか～」と題してパネルディスカッションを始めます。

始めに、パネリストの皆様がたをご紹介します。

向かって左から、本パネルディスカッションのコーディネーターを務めます食品安全委員会の寺田雅昭委員長です。

そのお隣が、消費者のお立場から広島県消費者団体連絡協議会会長の中原津子さん。

そのお隣が、科学ジャーナリストで、食品安全問題についてお詳しい、日本経済新聞社編集局科学技術部編集委員の中村雅美さん。

広島で長年、牡蠣の生産に携わっておられ、安全性の高い生食用の牡蠣の生産に努めていらっしゃる三保達郎さん。

広島でお菓子の製造を続けながら、社団法人広島県食品衛生協会の会長をお務めの渡邊文平さん。

そのお隣が、先ほど基調講演をしていただきました山崎幹夫千葉大学名誉教授。

同じく、基調講演をしていただきました山田友紀子食品総合研究所国際食品研究官。

そのお隣が、厚生労働省大臣官房参事官の外口崇さん。

農林水産省消費・安全局参事官の齊藤登さん。

食品安全委員会委員で公衆衛生学がご専門の小泉直子委員。

以上の皆さんです。

それでは、お待たせしました。寺田委員長、パネルディスカッションの進行をよろしく
お願いします。

(寺田) まず、本日の話題は「食の安全新時代～皆で何ができるのか～」ということですが、先ほどの山田先生の基調講演にありましたように、リスク分析という方法の中でリスクコミュニケーションが大変重要な役割をしているというところで、リスクコミュニケーションに話題を絞ってこのパネルをやっていきたいと思います。

まず、これは普通の考え、あるいは設問ですが、何が私たちの食に対する不安の原因なのか。あるいは、それをいかに解決していけるのか。そういうことを中心にお話を伺って
いきたいと思います。

情報の提供のしかたについても、ご意見を頂けるといいと思いますが、まずはそういう
ことにあまりこだわらずに、食の安全に関するリスクのコミュニケーションについて、時
間が少なくて申し訳ないのですが、一人2分ぐらいでまずお話をしていただきたいと思
います。

まず、広島県消費者団体連絡協議会会長の中原さん、お願いします。

(中原) まず、広島県消費者団体連絡協議会が、今年実施した食品の安全についての意
識調査を紹介したいと思います。

設問1、食品の安全を考えるときに最も重視するのはどんなことですか。1位が添加物
の使用、2位が産地やメーカー、3位が栽培方法でした。

設問2、食品の安全に関する情報はどこから入手していますか。1位がテレビ・ラジオ、
2位が新聞・雑誌、3位が店舗でした。ちなみに「インターネット」は非常に少なかった
です。

設問3、食品の安全について行政に望むことは何ですか。1位が消費者に分かりやすい
表示、2位が輸入食品の監視・規制の強化、3位が消費者への情報提供と啓発でした。

設問4、食品に正しい表示がされるためには、どうすればよいと思いますか。1位が、
生産・加工・流通の各過程で正しく表示されるよう関係省庁が連携の強化。2位が、表示

違反があったらすぐ公表する、3位が、業界の自主的取り組みを強化する。

広島県民は、食の安全に対してそういう意見を持っているということを、まずお知らせしたいと思います。

それでは早速、どのような情報が不足しているのだろうかということを考えてみました。

食品の安全とは、食材の生産から食品に加工されて消費者の手に渡るまでの食の安全保証だと考えます。食品は安全なのが当たり前。消費者は安全であるということを知った上で、選ぶ権利があるということです。しかし、その選ぶ権利は、消費者それぞれが与えられたもので、安全か否かというのは自己責任で選んでいかななくてはならない。そういう中で、情報が不足している点を2点ほど挙げてみたいと思います。

今、食品の原材料に関する履歴が注目されて、失われた信頼を取り戻す時期ということで情報開示が期待されています。しかし、そもそも履歴というのは、商品を消費者に提供する側が品質を保証するものということで消費者に開示するものではない。あくまでも消費者へアウトプットすることは、消費者が安心できる商品であるということだと考えます。履歴は商品になるまでの過程のある側面にしかすぎないと考えます。

また、消費者が十分にその内容を理解できないままに情報過多で報道がされますと、消費者の信頼を得るための切り札であるかのように履歴表示が扱われると、本来事業者が保証すべき商品の品質が履歴表示に置き換わるのではないかと今、消費者として危惧しています。あくまでも消費者が求めているのは、客観的に保証された信頼です。

2点目、食品の表示については、先ほどの山崎先生のお話で「消費者が選ぶための情報を知るものである」とおっしゃいましたが、はたして今、食品の表示は、消費者が商品選択をするときのものになっているかどうかということについて不信を持っています。

例えば、お弁当やお総菜には、日持ちを保持できる添加物が使用してあります。しかし、それは使用目的のための表示ではないのです。物質名が書かれています。例えば「グリシン」や「酢酸ナトリウム」と表示されていて、消費者はそれを理解することができないということです。法的には物質名を書けばいいということにはなっているのですが、実際に消費者が利用する場合に物質名だけでは理解しがたく、使用目的の説明もされてしかるべきではないかと感じています。

それから、簡易包装、ばら売り、量り売りは、通常は添加物の表示は免除されているのですが、商品を選ぶ場合に、量り売りについては添加物が使われていないのではないかとこの考えを持ちがちです。以前、東京都で報告されたものの中には、表示をされているも

のよりも、表示をされていないほうが添加物の使用量が多かったという報告も出ています。

ですから、免除されているものについても、ぜひ添加物の表示をしていただきたい。先ほど、添加物は安全であるというお話を聞きましたが、消費者としては、添加物がないことが一番だと思います。表示を見て、消費者が理解をして商品を選択できるような表示の在り方ということです。

もう1点は今、お刺身の表示にしても、単品だけのお刺身については原産地が表示してありますが、それが盛り合わせになると、産地の表示はなくてもいいというふうになっています。何のための表示なのかということまで、危惧されてきます。

そのように、情報の在り方2点について、また、先ほどの先生のお話にもありましたが、香料を使用したことにより罰せられた業者もありましたが、これは国境の問題もあります。外国では認められていて、日本では認められないということで、国際的な整合性を常に図っていくことは必要です。そういう情報が出されてしまいますと、消費者はその食品に不信感を持ちがちになってきますので、情報の在り方はそういう点も必要ではないかと思えます。

もう1点、では安全を確立していくために、消費者としては何ができるのかという点について話していきたいと思えます。

先ほど、山田先生のお話の中に「消費者はしっかり知識を得て勉強することが必要である」ということをリスクコミュニケーションで話されましたが、そのとおりだと思います。

消費者としては、情報を読み取る力や、多面的に物事を考えることを勉強していく。消費者と事業者が信頼関係のもとで、お互いに協力しあって食の安全・安心を得ていかなければならないということです。

2点目としては、事業者の企業理念を求めています。消費者も商品だけを購入するのではなくて、その事業者がどういう理念で、どういう目的で作っているか。あるいは、その商品がおいしいとか、おいしくない。安全とか安全ではないだけではなくて、環境にはどのように寄与したものであるか。経済的にどういうリスクの少ない商品であるか。そういうことも考えて、商品を使っていかなければならないということです。

最後に、消費者は、安いから、簡単だからということで、国産から輸入に、あるいは自分の家で作るということから、外へ利便性を求めてきました。その結果、どこで生産されて、内容がどういうものが入っているかも分からなくなっている食生活について、いま一度、消費者としてライフスタイルを考え直し、見直しということも必要ではないかと

考えています。

(寺田) ありがとうございます。

次に、地元で企業の食品衛生活動の元締めをされている渡邊さんをお願いします。大変恐縮ですが、時間がせっていますので、短めにやって、またあとで時間の許す限りディスカッションなどをお願いします。

(渡邊) では簡単に。

食品衛生協会は、行政が、生産者・事業者・消費者・行政の4部門に分けていろいろな討議をしているうちの「事業者」に入る協会です。事業者部門は、製造業者や加工業者を含めたものが中心ですが、もちろん販売業者も入っています。

食品衛生協会の会員たちは、添加物を含めて原材料を仕入れ、加工し、製造し、消費者の皆さんに渡す。消費者の皆さんとは、いちばん接点の多い業界だと思っています。

私たちは今、リスクコミュニケーションについて話されている中で、添加物を含めた原材料の仕入、ルートからいって、それは生産業者から入ってくる。ここで安全な原材料を仕入れます。これがないと皆様方に提供する食品の安全性は出てこないということです。

原材料の安全については、私たちの業界を大・中小・零細と分けるならば、中小・零細業者が大半です。リスク評価がなかなか難しいので、生産業者と信頼関係といいますが、今までの長いお取引と同時に、信頼関係で取引をさせてもらっているのがほとんどです。

そして、その安全な原材料を、衛生管理、自主管理の届いた設備(道具や工場など)で、商品として消費者の皆さんにお売りする。売るときには、適正な表示をつけて、さらに新しい時代になっていますので、その商品の生い立ち、生まれもつけて、消費者の皆さんに安心して買っていただくというのが、私たちの仕事です。

ただ、表示問題は、今かなり言われましたが、一応合法的に表示をするわけですが、やはり事業者ですので、販売利益、売上増進と関連して非常にこれは大きな問題だと思います。消費者の皆さん方や団体にもご意見を聞きながら、表示の問題についてはよく研究をしていきたいと思っています。

なお、こういう問題が起きた大元は、大手の事業者の表示違反、偽装表示ということでしたので、非常に申し訳ないと思っています。

(寺田) ありがとうございます。

次に、長年、地元で牡蠣の生産に当たっておられる三保さん、お願いします。

(三保) 生食の広島牡蠣をずっと作ってきているのですが、生食の牡蠣がいちばん安全性を問われる食品だと思います。

その中でいちばん注意している点は、海の環境を重要視しています。海の管理者は国や地方自治体なので、そこから出てくる海の状態の情報を、注意深く日頃から取り入れ、牡蠣のいかだが設置してある海を毎日観察しています。

海の安全が裏づけられたうえで、後の採取や加工、広島で言う「むき身作業」については、人間がむき身をしますので、その人が健康な状態でむき身をしているとか、二次汚染がないとか、海できれいなものが揚がったのに、人が汚してしまっはいけないので、そういう管理を常日頃から気をつけています。

あとは、それを出荷して消費者に届ける流通の間の状態、温度が4度以下で届いたかとか、そういうことを常に管理できるような仕組みで今、生食用の広島牡蠣の安全を確保するように務めています。

(寺田) それでは日本経済新聞社の中村さん、お願いします。

(中村) こういう試みが行われることは非常にいいことですので、二つ返事でお引き受けしました。

先ほど基調講演で山田さんが大半のことをお話しされましたので、私の出る幕はほとんどなくなったのですが、1～2付け加えたいと思います。

山田さんもお話しになったのですが、メディアの役割・機能はどういうものがあるか考えてみたのです。機能の一つは、情報のギャップを埋める機能があるのではないかと、我々は日頃感じています。

情報の発信者と情報の受信者の間をつなぐものを、すべて「メディア」と言うのですが、必ず情報の発信者のほうが、情報・情報量が多いということがいえると思います。少ない情報の受信者に対して、できるだけ分かりやすく、多くの情報が正確に伝わることの心掛をしなければなりません。我々も常に心掛けています。

ただ、メディアというのは、我々のような新聞・テレビ・雑誌にいる人間ばかりではな

くて、科学者、自治体の方、あるいはNGOやNPOという非常に多様なお仕事の方がいらっしゃると思います。すべてメディアになりうるということがありますので、それぞれの方が、そういう意識を持ってお仕事をされていくといいなと思っています。

日ごろ、メディアの一部にいる人間として、食に限らずに、一般的なメディアの実情も含めてお話を申し上げますが、実は私どもメディアにいる人間も含めて、言葉の問題が混乱しているということが実情としてあります。

先ほど基調講演でありましたように、リスクとデンジャーとハザードの区別がなかなかつきにくいのです。実は新聞社の中にも、区別がつかない人間がいっぱいいるわけです。ですから、時々、皆さんが記事を読まれても、リスクのことを言っているのか、デンジャーのことを言っているのか、ハザードのことを言っているのか、ごっちゃになっている記事がままあると思います。そのあたりは少し、我々のほうも整理をしなければならないという反省を持っています。

以前、科学技術コミュニケーションのことで、いろいろな懇談会に入らせていただいたのですが、そこでなるべく分かりやすい言葉にしなければならないということをお話合ったのです。「リスク」というのは、なかなか分かりにくい言葉です。

先ほどご紹介がありました。リスクというのは「やばい」ということですが、我々も「やばい」という言葉を、口語ではよく使うのですが、なかなか新聞には「やばい」と書けないのです。何かいい言葉を探さなければならないと思っています。

我々は四つのことを常に考えながら、報道しています。それはF・T・S・Lです。

Fは、Factです。事実がなければ報道は成り立たない。

Tは、Timingです。いちばん適時なときに報道をしなければならない。火事は燃え盛っているから報道をする価値があるので、消し炭のころに駆けつけても、どんな火事があったかということが分からない。

Sは、伝え方の工夫です。トリッキーなことがあってはいけない。せつかくのFactも、伝え方が悪ければ、事実が伝わらないことがあります。

Lは、Literacyです。理解力が非常に必要です。これはむしろ発信者よりも、受け手側、消費者の方が分かってほしいという気持ち、分かってほしいという努力が必要ではないかと思っています。

時間がなくなりましたので、最後に三つほど申し上げます。

一つは、私たちが願っているのは、コミュニケーション(communication)という言葉に

「co」という言葉がありますように、これからはぜひ交流をやっていただきたい。これまででは一方的に情報が流れるだけだった。それを双方向に流れる直流にしていきたい。そのためにメディアが存在するのだと我々は思っています。

もう一つは、自己決定社会。最終責任は自分に来るのですよということをよく言われる、自己決定の社会なのですが、自己決定をするためには情報が必要です。情報を知らせなくて、「あなたが決めなさいよ」と言われるのがいちばん怖いですから、自己決定には必ず情報の開示や公開がなければいけない。

二つ目、その情報を開示する場合に、どういうことを念頭に置かなければならないかということ、イギリスのクレブスさんがおっしゃったように「消費者第一」です。今までの情報の提示のしかたは、生産者あるいは行政側が、少なくともこれがいいと思って出したのですが、これは必ずしも消費者にとって十分な情報であり、正確な情報ではなかったのではないかという気がしています。

もう一つは、「だれが」という犯人探しはもうやめましょう。何が悪かったのか、なぜ悪かったのか、どういうプロセスが悪かったのかということを中心に、議論をしていきましょうということ。 「だれが悪かったのか」と言うと、そこで追求が終わってしまいます。これは警察のやり方です。警察は犯人を挙げればそれでおしまい。食品の問題は、犯人が挙がってからどうするかが重要です。それをまず考えなければならないということがあります。

最後になりますが、これは我々の反省ですが、報道のエンターテインメント化はやめましょうということ。センセーショナリズムは常に言われているのですが、面白さということが、報道では非常に重要なファクターになってきました。読ませたい、聞かせたい、見せたいということが、大きなファクターを占めるようになってきたのですが、報道に必要なことは正確さです。正確さと面白さをどう兼ね合いを取っていくかということ、我々は常に考えています。いい知恵があったら、ぜひアドバイスをいただきたいと思います。

(寺田) ありがとうございます。

それでは、実際にリスク管理行政をやっておられます外口さん、お願いします。

(外口) リスクコミュニケーションにつきましては、この7月から、厚生労働省も、食品安全委員会や農林水産省と同様に、各地域で意見交換会を開催し始めました。

我々が気をつけていることは、とにかく縦割り行政にならないようにしようということで、今回は食品安全委員会ですが、どこが主催するとしても、必ず厚生労働省も農林水産省も参加する。あるいは、我々が主催するときも、同じ共催、あるいは一緒に主催の形で、食品安全委員会や農林水産省の方に参加してもらおうという形式を取っています。

細かく見ると、それぞれの流儀が微妙に違ってまた面白いのですが、それは置いておきまして、今、我々が考えていることは、山田さんが言われるような、役に立つ意見交換会の前に、実は私は二つのステージがあると思うのです。

一つ目は、いちばん初期のステージで、それは「意見交換会」と言いながら、実は一方的な説明会にすぎない。こういうステージが最初にあると思います。実際にそう言われたこともあります。その次が、単なる質疑応答のステージです。

今、一方的な説明と質疑応答の間ぐらいの繰り返しをやっているのですが、それを何とか本当に役に立つ意見交換会に持っていきたい。そのように今、努力を重ねているところです。よろしくをお願いします。

(寺田) では、同じく管理をやっておられます農林水産省の齊藤さん、お願いします。

(齊藤) 農林水産省の立場でお話し申し上げますと、リスクコミュニケーションに限らず、いろいろな形での消費者の皆さん方との共同作業は、非常に重要なことと考えています。これは現在形で言うと「考えています」。過去においては、必ずしもそうではなかったという大きな反省のもとに、こういう立場によやくたどり着いたということなのかなと思っています。

お手元にお配りした資料の中にもありますが、農林水産省も今年の7月から組織を大幅に変えて、その中に消費・安全局を作り、ここでは消費者第一ということで行政を進めていく。消費・安全局の中にあるそれぞれの組織は、規制行政、消費者のための対策をやるそれぞれのセクションが、消費・安全局の中に入ったわけです。農林水産省の中でも、生産者側を中心とする行政を行っている部分と、新しく作った私たちのような部分を分けて、そこは緊張関係の中でやっていくということです。

一方、外口参事官のお話にもあったように、省庁間の連携です。それから、今日も食品安全委員会、厚生労働省、それから私どもということで一緒にさせていただいているわけですが、リスク評価を主として担当されている食品安全委員会と、リスク管理部門であ

厚生労働省、農林水産省は、一面では緊張関係になければいけない。もう片方では、政府として、一体となって仕事をしていかなければいけない。両方を要求されていると思っています。

私たちの考え方としては、よい意味での緊張関係と、中における連絡調整というか、そういう一体となってやっていく部分と、両方を何とか目指してやっていきたいというのが、私ども行政の基本的な考え方です。このあたりは食品安全委員会、厚生労働省も、いずれも同じ考え方ではないかと思っています。

このように三者が一体となって、こういう集まりを持つということは、以前では、なかなか難しかったことではないかと感じます。そういう意味では、随分世の中が変わったのだなというのが正直な実感です。

(寺田) ありがとうございます。

それでは小泉さん、食品安全委員会の委員でいらっしゃいます。

(小泉) 私はこの7月から、食品安全委員会の委員になりましたが、それまでは専門が医学部で、公衆衛生学、病気にならないようにするにはどうしたらいいかということ进行研究し、教育してきました。

食の安全に関しては、大所高所から全般的に物を考えていったほうがいいのではないかと、リスクのみを考えるのではなくて、全般的に食生活がどうあるべきかということも含めて、やっていくべきではないかと思います。

戦後、ここ60年余の間に、昭和20年後は50歳代であった平均寿命が、今は男女ともに世界一の長寿国になっています。その理由が、食の改善です。

今、食品添加物のいろいろなお話をしてくださいましたが、人間の寿命に関係しているのは、食の生活が欧米化したことにより、肥満を問題とする心臓疾患の増大と大腸がんの増加があります。非常に小さな単位のフィールドである家庭が、リスクコミュニケーションの欠如した家庭も多くなってきたのではないかと、それと食生活の内容ではないかと思えます。

我々が生きていく中で、食品について、今まで死亡者が最も多いのは食中毒です。食中毒の死亡が毎年、何名かいます。しかし、それ以外の農薬と食品添加物について、食品から摂取して亡くなった方はおられないという状況になっています。

また、原因施設は以前は家庭がいちばん多かったのです。そんな中で、保存の問題や流通の問題が非常に改善されて、今最も食中毒が発生しているのは飲食店です。

そんなざっとしたお話になりますが、私は、食というのは、家庭を基本としてもっと知識を吸収して、全般的に大局的に物を考えて、命を大切に作る方向で行くべきではないかと思います。

(寺田) ありがとうございます。

山崎先生、今までのお話を聞かれていかがですか。

(山崎) 中原さんのお話を聞いて、大変参考になりました。添加物は本来必要がないというスタンスに立つと、これは大変危険なものですし、余計なものです。

今日私がお話ししました、現在の社会の中である程度文化的な生活を送っていくために、添加物が必要なものだというスタンスがありうるだろうと思います。そういうスタンスで添加物をもう一回考え直すと、それをいかに安全に、効率的に使っていくかということの勉強が必要になってくるだろうと思います。

表示の問題は法的に言うと、例えば添加物として物質名を表記する。これは製造業者については全く違法ではないのですが、消費者にとっては不親切である。これはごもっともだと思います。

ばら売りもそうです。私も表示の部会等に所属して随分悩んだこともあるのですが、例えば流通の中で、最末端の小売店が食品についてもトレーサビリティで、どこで生産されて、どういうルートで来たかということが非常に分かりやすくなってきています。

その過程でその添加物が何のために使われているのか。例えば酸化しやすいものについては、酸化を防ぐ抗酸化物質が、この食品の安全を守るために使われているのですというような一種のコミュニケーションが、生産者から消費者まで伝わるような形が流通の過程でも努力として必要になっていくのだろうと思います。

これは法律の問題ではなくて、生活者が正しく添加物を使う。それから、添加物がいちばん、がんになりやすいのだという意識も、そういうところから正しい認識に変わってくるような情報が必要となっていくのだろうと感じました。大変に勉強になりました。

(寺田) ありがとうございます。

山田先生、僕も今日は大変勉強になりまして、生きのいい話を聞かせていただいたのですが、今までのお話を聞かれていかがですか。

(山田) 科学的なことについては、山崎先生がおっしゃったので、私は感じたことを申し上げます。

小泉先生がおっしゃったように、食の安全はすごく大事なことだと思うのですが、今、我々がお話ししているのは大体食品の安全でしかないということで、どのように食品を食べているか。どんな食品を食べているか。そしてどういう栄養摂取をしているかということのほうが、実は我々の健康にとっては大きな問題なのです。

そちらの方も決して揺るがせにはいけなくて、これまで日本政府は一生懸命、栄養的に劣っていたのを、先進国に追いつくようにと頑張って、今は下手をすると追い抜いているかもしれない、悪い方へ行っているかもしれないというところを、もう少し考える必要があるのではないかと思います。

それから、意見交換がリスクコミュニケーションやコミュニケーションの理想的な形なのですが、今いろいろな不信感がある理由はなぜかと考えてみますと、例えば、消費者は実際に生産者の方々が、どのように作っておられるのか。どんな困難があるのか。そういうことが一切分からない状態です。

一方、生産者や製造者のほうも、消費者は一体、本当に何を求めているのか。「新聞がこう書いているから、こういうふうになればいいんじゃないか」という感じで、直接的な対話がないのではないかと。それは行政が入ろうと入るまいと、そういう場を作る必要があると思います。

消費者というのは、単に受け身であるとか被害者であるわけではなくて、購買力という大きな力を持っているわけです。消費者が買うものが作られることが、ものすごく大きなキーです。「とにかく皆さん安全なものを作ってよ」、「私たちは何も考えないで買いたい」ということではなくて、実際に食品を見分ける力をつける必要があると思っています。それが結局、回り回って生産者、製造者に安全な食品を作らせる力になるわけです。

今まで、科学者というのは、象牙の塔にこもって一生懸命に試験管を振っていたりするのが、いい科学者であるという感じでした。しかし、決してそれではよくなくて、私も同僚によく言っていて、すごく難しいことですが、専門ではない一般の方々にも、分かるような言葉で説明ができるようにしましょうと言っています。

これまでは、そんなにレベルを落とせませんか、とんでもない話だったのですが、実はそれはレベルを落とすことではなくて、多大な努力を必要とすることです。ちゃんとそれを評価していただきたいということはあるのですが、食品添加物についても、なぜ必要なのか、誰が今まで説明してきたのか、ということを見ると、「そんなのは、ないほうがいいよね」と言うのが当然になってしまうわけです。

それは情報の欠如であって、科学者の怠慢であったと反省をしているわけで、科学者だけではなくて、それはマスコミもみんな、これからは努力をしていく必要があるのだらうと思っています。皆さんはそちらにポジティブでいらっしゃるということで、非常にうれしく思っています。

(寺田) ありがとうございます。

量のこととか肥満の問題を言われると、見られた通り肥満であります私は非常に不愉快になるのです。それは今日の話から除いて、食品のそれぞれのリスクとか、そういうお話に焦点を持っていきたいと思えますし、コミュニケーションに関してお話ししたいと思います。

確かに、基調講演の中で量の問題を言われましたが、太っているとか太っていないは別にして、何事も過ぎたるは及ばざるがごとしです。これは常識ですが、皆さんも私どももそういうことは当然のこととして、考えていかないといけないと思えます。

これからはある量のものをコンデンス(濃縮)して、本来ならばいいものであるはずが、濃縮されたためにいいほうが悪くなって、毒性のほうが出てくるということも、これからいろいろな場面が出る可能性があると思えます。そういうところも私どもは、厚生労働省、農林水産省、環境省などの方と協力しながら、しかしインディペンデントに危険性の評価をやっていきたいと思っています。

今まで一とお話ししていただいたのですが、大変失礼な話で、2分間という時間を区切ってしまったので、本当はもっと長くしゃべるはずだったのにとか、あの人はこう言っているけれども私はこう思うとか、そういうことがありましたら。

リスクコミュニケーションのときに情報が大事だということは、自己責任だということと言われるとおりです。ここの管理の問題は私たちの食品安全委員会と少し離れるのですが、ラベルの問題や表示の問題は消費者に与える情報の一つの基になっていると思えます。

先ほど中原さんがおっしゃったように、どういう内容のものをやってくれるのかとか、

そういうことに関してのご意見が、あるいは管理側ではございませんか。

(外口) 食品表示の問題については、確かに選択のためのいちばん必要な情報を、どうやって身近に得られるかということは大変重要だと思っています。

課題が今までありまして、農林水産省のJAS法と厚生労働省の食品衛生法の表示と、それ以外にも計量法や公正取引委員会のやっている法律、全部で六つぐらいが混じっています。主なものは食品衛生法とJAS法ですが、その整合性が本当に取れていたのかというような課題もありました。

それを何とかしようということで、関係省庁が集まって、今、共同会議を作って、そこを整理する取り組みをして、その一環として品質保持期限と賞味期限がこの間一緒になりました。今度は、食品衛生法で規定している活字の大きさと、農林水産省で規定している活字の大きさが、実は少しだけ違うのです。それも今度は合わせます。

いろいろな添加物の用途の表示のお話もありました。甘味料や着色料等は用途も書いてあると思いますが、より分かりやすい方法をどうするかということも、いろいろな意見を頂きながら、いい方向に持っていきたいと思っています。

(寺田) ありがとうございます。

(中原) これもアンケート調査から出た問題ですが、先ほど文字のポイントをおっしゃいましたが、表示はたくさん書かなくてはいけない現状の中で、非常に小さくなっているのが、高齢化社会で、読めない、見えないということが意識調査の中にも書いてありました。情報をたくさん出される中で、どういうふうに分かりやすくするかというのはこれからの課題になるのではないかと思います。そのあたりをよろしくお願いします。

(寺田) 今、外口さんがおっしゃったのですが、限られたラベルの中にたくさんの情報を入れなければならないというのは、今の世の中のすう勢ですが、ユーザーが手に取って見た場合に、何が 필요한のか。やはりリスクに関する情報が必要です。何が入っているのか。「怖いもの」と言うと語弊がありますが、何が添加されているのかということが、いちばん必要です。

今おっしゃったように、活字を大きくすることもあると思いますが、その前に、消費者がどういうニーズを求めているのかということは、聞かれた経緯はありますか。

関係省庁がいろいろ調整をされているのは、よく分かるのですが、どういうニーズが社会にあるのかということ、聞かれているケースや機会はあったのでしょうか。

(外口) 実は意見交換会を始めると、必ず出てくる質問なのです。それでこれは大変だなと思っているのですが。

今、農水省さんのほうは、特に表示に関する意見交換会を別途企画して、各地域で「表示」だけで、意見交換会を始めています。それで表示だけの議論をするわけですから、今かなり情報が入ってきています。

例えば、表示に対するニーズが、事業者・消費者という切り分けではなくて、消費者さんでも、それぞれのお立場や状況で全然違うわけです。例えばアレルギーの患者さんのご家族には、アレルギー表示が何より大事で細かい情報が必要です。

そういうすべてのニーズに応えるには、どうすればいいか。ここにはこう書くけれども、調べればこんなに分かるよとか、いろいろな仕組みがあるのかなと、今考えているところです。

(寺田) 齊藤さん、どうぞ。

(齊藤) 今、外口参事官からお話があったのですが、食品表示地域フォーラムを全国9か所でやるということで、10月20日に熊本でやったのが最初だと思いますが、それから順次やるということでやっています。

表示の話題は、先ほど出ましたとおり、いろいろな消費者の方との意見懇談会でも、役所の中の話題としても非常に多いです、ほかの皆さんと話をするときに、まずいちばん最初に出てきます。大臣と消費者との定例懇談なども行っていますが、そういうときにも表示の問題は非常に大きなウエイトで出てきています。

ただ、おっしゃるように、最優先の課題、最優先の表示事項は何なのかというのは、これを絞り込むのはなかなか難しいというのも、また一方では事実であろうと思います。

特に今出ましたアレルギーのようなものについての表示は、そのことに関して言うと、アレルギーの方にとっては不可欠で、絶対に必要なものですが、スペースの関係でいくと、すべてそういうものを乗せていく形になると、書き方の問題等もいろいろありますが、難しい。そういう中での工夫が求められているのは、皆さんのおっしゃるとおりだと思います。

す。そのあたりは、まだ試行錯誤といえますが、いろいろ意見を聞きながら進めているところではないかと、私たちとしても感じています。

JASと食品衛生法の表示の統一は、先ほどもありますが、共同会議ということで、委員のメンバーを両省で同一の場で議論をするという形で進めてきています。JASと食品衛生法に関しては、この形を進めていくことで、表示の問題は相当前進するのではないかと思います。

今の話題としては、加工食品、先ほどもいろいろ出ていましたが、そういうものの表示について、共同会議でやることになっています。そういう中から、従来、原料原産地の表示が不十分であるものについても取り組むということで、進めているところです。とにかく、表示は非常に難しい問題だということを、私どもとしても常に認識しています。

(寺田) 表示の問題から今度は外れまして、私共の食品安全委員会の宣伝をさせていただきます。5分ほどかかります。

ご存じないかも分かりませんが、評価、評価と言いますが、実際にはどうやるのかといえますと、例えば今の添加物や農薬で新しいものを作ったり、あるいは添加物の場合は国際的なハーモナイゼーションで一緒にやらないといけない。そのようなことが出てきた場合に、管理機関は、厚生労働省、農林水産省、あるいは環境省の場合もあります。その窓口を通して私どものところへ、このものについての危険性とか、どのぐらいの値までは安全かということを、評価してくださいと持ってくるわけです。

それを、私どものところの委員会は7人ですが、その下に200人ぐらいのいろいろな分野の専門家がいらっしゃいますので、13の評価の専門調査会と、消費者団体が入っていた企画とかリスクコミュニケーション専門調査会で議論をしてもらいます。例えば、これより以下の値なら大丈夫ですよと評価するわけです。

そのもとになっているのは、例えば化学物質、添加物や農薬ということになると、一般的には動物実験をいろいろやって、何の効果も出てこない。発がん性もなければ、奇形も起こさない。何も起こさない量を、まず決めるわけです。動物と人間は違いますから、その100分の1の量を一般的には安全値として取ります。

動物で危害が起きなかった量の100分の1にするというのは、次のような理由です。今まで経験的に大丈夫だったから言うのですが、人間と動物の間の差で10分の1ぐらいの安全値をとる必要があるだろう。さらに人間どうして個人差をいれて、10分の1ぐらいの差

があるから、掛け算をして動物できめて安全値の100分の1ぐらいにする。そういうところを決めて、それを管理側に返すわけです。

そうすると管理側は、そこでコストの問題等いろいろなことを考えられて、実際に行政として執行される。

私どもは、先ほどのリスク分析の全体のことと少し違っているところは、モニターをする義務もあって、管理側は管理側でされるのですが、私どもも管理側がきちんとやっているかどうかをモニターします。こんなことが起きては困るのですが、例えばどうしてもだめで、言うことを聞かないということがあった場合、形のうえでは内閣総理大臣を通じて、各省の大臣に対する勧告権があります。もちろん、それはなかなかやらないものだと思います。管理の場面では、物事を決めるときに、どうしても生産者、消費者の声に引きずられるところがあります。それは、できるだけそれを独立に科学的に、インディペンデントに、しかも公開の原則で透明性を持ってやる。その結果を使って管理側が行政的に実際に物事をやっていく。所帯としては当然のことながら、管理側のほうがずっと大きいです。

宣伝ならびに、委員会が7月からスタートしたところなので、少しお話をさせていただきました。すべての私たちの委員会は、根本的には公開です。特許にかかわるところだけが非公開で、あとは全部公開で、いろいろな方が来て見てもらう中でやって、出たものは議事録もすべて公開しています。

生産者の、今の牡蠣の話とか、実際に海健康状態を毎日見ておられるということですが、例えば広島県の自治体や県は、どういうモニターをしておられるのですか。

(三保) 私が知るところでは、広島県自体が海域を8海域に区分して、定点観測で水質の検査をされているようです。国のほうは、南西海区水産研究所、今は名前が変わっていると思いますが、そこがプランクトンの調査で、どんなプランクトンがどういうふうに生息しているか。例えば牡蠣に、害のあるプランクトンがいるかないか。毒を持っているプランクトンがいるかないかという調査をしています。

あと、衛生的な面で、今、ノロウイルスというものが海にいて、生食の牡蠣に入ったらどうなるかとか。当然、生食の牡蠣にノロウイルスが入ると、健康被害が起きるのですが、そういったところを国や地方自治体が管理している状態です。

(寺田) 生産者のお立場として、実際の測定やモニターをされているということはないのですか。

(三保) 我々ができるのは、海から揚がってきたものを検査する。あとは自分がかみ上げた海水を検査する。結局、手元にあるもの、直接自分が触るものは一応検査して出すということをしています。

(寺田) 渡邊さんのほうは、先ほど時間が短かったのですが、これは困ったということや問題点、流通とかそういうものを全部含めて、食品に関してやっておられる立場から、何かご意見がありましたらお願いします。

(渡邊) 私は菓子をやっているわけですが、飲食関係でも何でも、日に大量の品物がどんどん生産者から消費者へ流れています。

その中で、リスク管理といいますか、コミュニケーションを取って、合法的な商品だということで受け取り、それをまたお客様に売るわけですが、リスクが出た場合、だいぶ後で「これはいけなかった」となるわけです。

そこで、お客さんにみんな売った、もうその商品はないという段階で、行政のほうがりスクを発見し、あるいは実験したデータを作ったりいろいろなことをして、この商品は販売しないほうがいいたろうという結果が出るのに時間が相当かかるのです。その点について、もう少しスピーディな結果が出ればいいかなということがあります。

それから、材料仕入の場合に、添加物でも、農産物、畜産物、輸入食品について、検査機関を持っている大手の業者はいいのですが、持っていないところは、行政を頼りに、安全だということで使っているわけです。

添加物も、化学方程式や行政へ出したようなデータを見せられても、ほとんど判断ができないので、大体、合法的だということを聞かされて使っているのが現状であろうと思います。生産者と事業者と行政が、本当に密接なリスクコミュニケーションをと願っているところです。

(寺田) 確かに生産者、あるいは事業者と行政との間の、実際の現場に近いところでの

コミュニケーションも大変大事だろうと思います。同じことで、先ほども消費者のほうからおっしゃいましたが、これは私自身もそういう感じがあるのですが、作った人が見えない。隣のおじさんが作ったものは安全だけれども、外国のどこかで作って長い旅をして入ったものは、何だか怪しいとか、そういう感じがあるのは確かです。

消費者の方が、日々接触するスーパーマーケットの方と、コミュニケーションと言うと大げさですが、ちゃんと話ができて、スーパーマーケットの方もちゃんとした知識を知っているという、広い意味でのコミュニケーションをしていくのが大切です。先ほど基調講演がありましたが、ゼロリスクはないとすると、どれくらいリスクがあったらいいのか。

そこまでくると、学問の社会にだんだんできて、これは21世紀のいちばん大きな問題だと思います。すぐできるかどうか分かりませんが、数字的に「これくらいのリスクがあります」ということです。いろいろなところでやり始めていますが、それを実際に行政に反映する。私共も評価をする場合に、例えば農林水産省さんがこういう管理をしたとか、厚生労働省はこういう規制をやったというときに、実際にそのリスクがどれほど減ったか。その「どれほど」ということがないといけないので、ぜひ量的にやっていきたいと思っています。

話が横へ飛びましたが、非常に学問的なところと、全部行政まで含めた非常に大事なところだと思います。

(山田) 一言だけ、今の寺田先生のお話に反応させていただきたいと思うのです。今日は議題がそうでしたので、お話ししませんでした。リスクマネジメントの今いちばん大事になってきている要素の一つは、国民がどの程度のリスクを受け入れることができるか、ということです。

先ほど申しましたように、ゼロリスクはないわけです。でも、だれでもゼロに近いほうがいいと思うわけですが、実際にどのように生産してとか、供給量はちゃんと確保してとか、そういういろいろなことを考えたうえで、どれだけのリスクを社会、または国民が受け入れることができるかというのを、行政、生産者、製造者、消費者、いろいろな関係者が集まって決めていかなければいけない。それが今までなかったことであるし、どこの国でも一生懸命に頑張ったけれども、まだなかなか難しい。

つまり、「リスクをどれだけ受けるかなんて、絶対嫌です」というふうに普通はなりがちですので、それが難しいということです。実際に科学的に出してきて「これだけリスクが

ありますよ」と言うのと、もう一方では、社会がどれだけリスクを受け入れることができるのか。その二つの整合性を見なければいけないということがあります。

(寺田) おっしゃるとおりです。

(三保) 牡蠣のことですが、一昨年、事件がありまして、生食牡蠣に輸入の牡蠣が混ざっていたものが、日本産として流通していて、その中に赤痢菌があったという事実が公表されたのです。ここに載っている以外の、流通段階でのリスクの評価も、食品安全委員会の中で取り上げていただきたいと思います。

(寺田) ありがとうございます。流通段階のところも、確かに言われるとおりなのです。多分、これは言い訳ではなくて、例えば厚生労働省から、こういう感染の経路があつてこうだということで、管理側から、どこの過程でこういうことが起きたとか、そういうことに関しての評価、あるいはそれをどういうふうに管理したらいいか。それは厚生労働省が多分考えられると思うのですが、そういうことを私どもへ来たときに、評価をしていくことになります。

もちろん、重要な問題になりますと、管理機関から要請がなくても、私ども委員会自身で問題点を見つけて、評価をしていくことに法律上はなっています。管理と引っつかないと空論になるようなところがありますので、そういう形を取ろうと思います。大事な問題だと思います。

(外口) 輸入食品の話がいろいろ出ていますので、少しコメントをさせていただきたいのですが、輸入食品について、今度の食品衛生法改正で、かなり安全性の確保策、検査体制等が充実、強化されました。

一つの考え方は、もちろん、検査体制の充実ということもあるのですが、私どもが併せて力を入れていこうと思うのは、輸出する側への働きかけです。

厚生労働省のホームページに、検査命令の対象食品や必要な規制のことを、これは英語でも出すようにしていますし、新たな取り決めをするときには、在京の大使館の担当者も集めて説明をしています。検査方法についても、必要な場合には途上国の人たちに、研修を受けてもらうお手伝いをする。

それから二国間協議、例えば中国の冷凍ホウレンソウの際もそうですが、我々が向こうへ行って、一緒に改善策についてお話し合いをするとか、中国だけではなくて何か国も今やっています。「検査でしっかり見つけるのだ」ではなくて、その前のところをしっかりとやるということにも今、力を入れようとしています。

そのあたりを含めて、今、輸入食品監視指導計画を作っています。それも今いろいろなご意見を頂きながら、ちょうど作っていますので、是非でき上がったところでご意見も頂けたらと思います。

(中村) 今お話しになったことと関連して、二つ先ほど言い忘れたことがあったのです。

一つは今、輸入食品のことを外口さんが言われ、それから三保さんも輸入した牡蠣の混入のことをおっしゃったのです。いろいろな情報を出していただきたいというのは先ほど申し上げたとおりなのですが、その際に必要なのは、ごまかすやうそは絶対にいけませんよということ、ぜひメディアにいる人間からは申し上げたい。

我々はよく言うのですが、批判は一時的なものです。それはコミュニケーションで、一時的に批判はされるかもしれない。これはおかしいと言われるかもしれないのですが、改善をすれば批判は薄れていきます。ところが、非難、あなたはうそをついたじゃないか、あなたはごまかしたじゃないかという非難になってしまうと、これはなかなか修復が利かないことで、それはずっと尾を引いてしまうことになります。ぜひ一時しのぎではない、批判を甘んじて受ける態度で接していただければと思っています。

もう一つは、先ほど山田さんがおっしゃったことですが、これはメディアの人間の反省がかなりあるのですが、リスクはゼロではないということ、一般の方々に知っていただくのは非常に重要なことですが、まずメディアの人間がそれを基本的に承知しなければならない。

危険があるから、やめてしまおうではないかという論は非常に楽です。ところが、その危険が非常に低いものであれば、ちゃんと管理をしながら使っていてもいいのではないかと、という議論があつてしかるべきなのですが、なかなかそれは育ちえない。非常に残念で、もどかしい気持ちがあります。

受忍できるリスクなのか受忍できないのかということ、議論できる場をぜひ持っていかなければならないし、そのためには消費者とメディアの人間が、それをちゃんと頭に入れて対応しなければならないと、我々は感じています。

(寺田) このあと、皆様からご意見をいろいろ聞いたりするので、そのほうの時間を取っておきたいと思いますので、パネルディスカッションの部分はこれで終わりたいと思います。

リスク分析というのは新しい言葉で、世界各国の食の安全を、特に先進国がどのようにして守っていこうかと。日本が特別に遅いわけではなくて、せいぜい3～4年、FDAもつい最近まで全く一緒にやっていたし、アメリカの農水省もやっていました。

アメリカへ3か月ほど前に行ってきたのですが、農水省とFDAの縦割りが厳然とあって、ハンバーガーで、上にパンがなければ農水省の話で、上にパンを置いて積むとFDAの問題だとか、そういう冗談があるぐらい、縦割りが日本よりも激しいのです。

それでも、国民の健康を守るとか、食品を通じて変なことが起きないようにという必死の努力をしています。特にこれは大きな国際的な問題として、BSEの問題が大きなきっかけになったのだと思います。しかし、BSEだけが問題ではなくて、添加物も、いろいろな努力の結果、今は安全なものになっています。

それから、農薬の問題、今からいろいろと問題になってくる抗生物質の耐性の問題や、組換え食品の問題等、国としてもきちんとやっていかなければいけない。

しかし、化学そのものはソフトなところがありますし、どこでコンセンサスを得るかとか、学問自身は数字的なところがある。これは21世紀の学問の一つで、特に日本は数学の基礎がありますから、若い方が入ってきたらいいなと思っています。それとコンセンサスで、いろいろなことをやっていくというところで、何かぼやっとしたところがあるのです。これは化学だと言いながら、物理や数学とは少し違うところがあるということ、よくご承知ください。

そういうところで各国が悪戦苦闘をして、いいように持っていこうとしている。日本もこの2年ぐらいからいろいろ議論をして、やっと今年の中ごろから、行政の組織の改正とか、それから消費者の方々も、当然いちばん大事なパートナーですから、こういうところに入ってきて、リスクコミュニケーション等を通じて物事を進めていく。

日本語でいい言葉がないのは、リスクのほかに、ステークホルダーというのを辞書で見ると「関係者」ですが、どうもそうではないようなところがあります。

ぜひ5月23日に公布された食品安全基本法を、関心のある方は読んでいただければ、その中に新しい仕組みのことが書いてあります。

その中で、いちばんの理念は、国民の健康を保護するのが大事である。それに従って、いろいろなことをやっていきなさいというふうに、ちゃんと法律として書いてあります。それを今度は実際の施策にどうするかというのを今、検討中です。

いろいろな方が、食のリスクコミュニケーションの重要性を認識されたと思いますし、分かりやすさに関しては、勉強にもなりました。パネルディスカッションを、これで終わりたいと思います。ありがとうございました。

(司会) パネリストの皆様方、ありがとうございました。

本日の「食のリスクコミュニケーション」には、一般の方が151名、マスコミ関係者は6名の方、本当にたくさんの方にご参加をいただいています。

せっかくの機会ですので、ここで会場との意見交換に入りたいと思います。質問がある方は、お名前と、できれば所属をおっしゃってからご質問をお願いします。また、どのパネリストの方から回答を得たいかも、おっしゃってください。

それでは質問をされたい方は、挙手をお願いします。マイクをお回しします。

真ん中の後ろのほうの方、よろしくお願いします。

(Q1) 大阪から来ました中村と申します。大阪で漢方の医者をしています。

多分、医者でこういうところに来ている人間は、あまりいないのではないかと思うのですが、何で私がここへ来たかといいますと、実はある発酵食品を製造している会社の製造管理を任されて、いろいろやっていたり、あるいは漢方をやっていると、食のことがどうしても密接になるので、食の安全をどうしても考えざるをえないということです。私自身は医師もしているのですが、リスクマネジメントも興味がありまして、個人的には勉強をしています。

まず、「リスク」という言葉は英語なので、私も何かいい日本語がないかなと思っていたのですが、私が学んでいるリスクマネジメント協会でのいろいろな動きを見ますと、「リスク」というのは、単なる「損失」という意味と同じではない。もう少し微妙な言い方をすれば、「損失を受けるかもしれない状況、あるいは環境」という定義です。最近、損失かもしれないけれども、そういう変化がチャンスかもしれない。損失とチャンスが共存しているということをよく強調されるので、私としては「やばい」というイメージだけではなくて、今の日本は、経済がやばいけれども、チャンスかもしれない。変化に伴う状況や、環

境要素の相対的な概念のように私は思っています。いい言葉はないのですが、私なりにお話を聞いていて考えると、日本語の「機微」が比較的、近いのかなという気がしました。

話が変わりますが、製造会社の製造管理等を教わっていると、先ほど言いました生産者、流通する会社は消費者第一ということがありましたが、人間の体はみんな一人一人違う。ということは、同じものを食べても、過敏反応をする人もいる、非常に喜ぶ人もいるとなると、消費者第一というのは、今の社会での生産流通機構では不可能ではないかと思っています。

消費者第一という概念よりは、特に食に関しては、生きるための基礎だと思えますから、「生命第一」という概念にしたほうがいいのではないかと。消費者でも、生命をないがしろにして物を食べている人もいますし、食べ方が悪くて病気になっている人もいます。私もそうですが、早食いや暴飲暴食をして、胃拡張になっている人もいますから、消費者第一というのは、人間の生命第一という考え方のほうが、いいのではないかという気がします。

そういう意味では、もう少し医療関係者が積極的に、医師会の方や医療関係の方たちをもっと呼んで、議論をしていただくほうが面白いのではないかと思います。

(寺田) どなたに質問ですか。名前がなかったので、代わりに私が答えましょうか。私自身も医者です。

これは医者とか、そういう問題ではなくて、国民の生命を守るのは医療従事者もそうですが、それ以外の人々を国全体で守っていかなくてはいけないというのが、私の感じです。

医療というのはごく一部門で、確かによく知っているところはあるかも知りません。「消費者」が悪ければ「国民」でもいいのです。要するに、食べるものに関しては、生産者もあるところでは生産者ですが、あるところではほとんどが消費者です。だから、国民全体でいいと思います。

それから、「命」というのは、確かにおっしゃるとおりです。ただ、それは国の基盤としては言わずもがなのことで、国としてやるのは、命を守ることは何が何でもいちばん大事だと思います。

その次の経済的な話での、そのときのリスクと、先ほども話がありましたが、健康や命と言うときのリスクとは、少し性質が違うと思うのです。片方は、リスクがあっても、チャンスがあって大金持ちになるとか、日本の経済が戻るというけれども、命の場合はなかなかそうはいきませんから、やはりいい言葉がない。「やばい」ぐらいがいいのではないかと。

と思っています。

(山田) 追加ですが、リスクアナリシス(リスク分析)や、リスクマネジメントという手法は、ありとあらゆる分野に使われます。日本で一番進んでいるのは、今言われたように、経済系の部分で、特に投資です。要するに投資で失敗すると破産しますから、損失ははっきりするのです。それと自動車保険などで、よくリスク細分型とか書いてあります。そういうのと同じように使えるのかということ、恐らく骨格は同じですが、その定義が違うのです。

例えば先ほど私が言いましたように、損失そのものを指す場合もあるし、可能性のことを指す場合もあるし、程度だけを指すとか、確率だけを指すとか、いろいろあるのです。例えば経済の分野ですと、よく聞かれる話で「ハイリスク・ハイリターン型」の預金などがあります。食品の場合は、ハイリスク・ハイリターンというのはないのです。だから、同じように考えられない部分があります。

実際、私が普通、リスクアナリシスのお話をするときに、一般的にリスクアナリシスの話をするのではない。私が食品の安全性のリスクアナリシスを知っているからといって、では保険会社へ行って、「自動車保険についてこういうリスクマネジメントをなささい」ということは、言えないわけです。その部分部分によって、考慮すべきところが違うことになっているわけです。

先ほどおっしゃった定義だと、食品の安全性の部分では、いわゆる「ハザード」、「問題を起こすもの、または状態」というところにあてはまるようになると思います。それも恐らく経済のほうでは、あまりハザードと言わないのですが、環境や食品の安全性に関する、つまり人の健康に関する部分については、ハザードとリスクというものに、はっきり分けられているという違いがあります。

(寺田) どうぞ。

(外口) 中村さんが「生命第一」とおっしゃったのは、多分すごい広い意味の生命ということによっておられると思うのですが、多分同じことを言うかもしれませんが、私は、「生命」より、どちらかというところ「人間」と言ったほうが、広い概念かなと思います。

例えば安全と安心の議論をするときも、「生命第一」だと、安全の議論だけでいいような

感じになるのですが、国民が求めているのは安全であり安心であると思っています。

(寺田) 中村さん、いかがですか、何かございますか。

(Q1) 私も抽象的な「命」という意味ではないですので、この日本の国の中に生きて
いる自分という意味では、日本国民であろう。けれども、私が先ほど言った製造会社にか
かわっていたときには、同じ人間があるときには消費者になり、あるときには何かを売る
立場になる。多分これからは、そういうマルチプルな社会になるのではないかという感じ
がするので、「消費者」という言い方は、僕は抵抗があるのです。

私どもは消費者であるのですが、何か物を作る立場にあるときもある。何かを人に渡す
ときもあるのです。そういうことが少し引っかかるので、国民とか、「日本人」と言うと、
俺は日本人ではないという人が、日本にもいっぱいいて、ここで非国民と言われると困る
人もいるので、その辺が迷ってしまうのですが、「人間」がいいのかなと思います。

(中村) 壇上から中村がしゃべりますが、我々から考えますと、先ほど委員長がおっし
ゃったように、抽象的な言葉を避けたいということと、今おっしゃったように、ある局面
では消費者だけれども、ある局面では生産者になるかもしれないと言うのです。その生産
者になった場合でも、消費者を考えてください。必ず使う人のことを考えて、物を作った
り流通したりしてくださいという意味で、「消費者第一」ということを申し上げたのです。

なるべく目標を明確にということが、分かりやすさの第一だと思います。「国民」とか
「命」と言うと、だれも反対できないのです。だれを指すのか分からないのです。だから、
今おっしゃるように、ある局面で消費者であり、ある局面では生産者であるという、非常
に不分明な立場にある方が多いと思うのです。しかし、たとえ生産者の立場に立ったとし
ても、消費者のことを考えて物を作ってください、流通をしてくださいということを申し
上げているので、私は「消費者第一」の考え方でいくのがいいのではないかと思います。

(寺田) 漢方薬をやっておられるというお話で、医食同源とか、薬と食品の間が非常に
融合しているというのは大事な問題だと思いますので、ぜひ頑張ってくださいと思います。

(司会) よろしいですか。ありがとうございました。ほかに質問のある方はいらっしゃ

いませんか。挙手をお願いします。では、後ろの方、よろしくお願いします。

(Q2) 農業をやっています奥田と申します。

私は1987年から1年間、アメリカで農業をやっています、2年前、2001年にまたアメリカへ行ってきたのです。FTAや貿易関係の問題で、価格競争をやっています。

その結果、「やばい」農産物がたくさんあって、アメリカで作ったものがアメリカで消費されなくて、日本に来て、アメリカ人は中南米や違うところの農産物を食っている。これはちょっとやばいんじゃないかと思っているのです。世界で、世界の農産物をいちばん多く輸入している日本がイニシアティブを持って、「食の安全にもっと配慮をした農業をしないと買わないよ」と言ったほうが、世界人類のためにいいのではないかと思うのですが、いかがなものでしょうか。

(齊藤) 私のほうからご説明していいですか。

(司会) 齊藤さん、よろしくお願いします。

(齊藤) 抽象的なご質問だったので、具体的にお答えできるかどうかということを一応お断りしますが、我が国がアメリカの農産物を大量に買っている国であるということは、そのとおりです。一方、アメリカが諸外国から大量の農産物を輸入しているというのも、そのとおりです。

その内訳をみてみますと、今、価格の問題が出ていましたが、例えばアメリカにおいても、加工用の原料となるようなものは相当、外国から輸入しています。代表的な例を言うと、オレンジジュースは、アメリカではブラジルから輸入しているものが相当多いと思います。

一方、アメリカが輸出しているのは、生食用のオレンジ、柑橘類を諸外国に出しています。その主要なマーケットの一つが日本で、そういう分業関係は存在していると思います。

それが安全・安心との関係で、きちんと作られているかどうかという問題は、輸入時点のチェックの問題ということになるわけです。ここからは厚生労働省にも絡むのですが、我が国の輸入食品の規制は、世界的なレベルから見ると、場合によると、諸外国から訴えられるぐらいの、厳しい要素も持っているのではないかと考えています。

ご承知のように、現在はWTOの全体の枠組みの中にSPS協定というのがあります。これは植物検疫と動物検疫を全部合わせたような、動植物検疫と食品衛生に関する規定です。その中で、国際的な基準がある場合には、それに従わなければいけない。国際的な基準を上回る規制を行う場合については、その根拠を輸入国が示さなければいけない。大ざっぱに言うと、そのような精神で作られています。そういう観点からすると、厳しいとか緩いということ、一概に言うことはなかなか当たらないと思います。しかし、我が国の輸入食品に対する規制については、諸外国からは、少なくとも厳しすぎるという意見は、WTOその他でも、たくさん出ているのが事実だろうと思います。

このあたりの認識は、食品そのものになると、外口参事官のほうが適任ではないかと思えますが、たとえ輸入されるものであっても、国内のものと同等の安全性が確保されなければ、それは食品として流通しないわけです。その限りにおいては、ご指摘の点は少し違うのかなと思います。

ただ、農産物の輸出入という流れということであれば、アメリカは大量のものを輸入して、片方で大量のものを輸出しているというのは、ご指摘のとおりだと思います。

(司会) パネリストの方々、まだ何かございますか。

外口さん、よろしく申し上げます。

(外口) 輸入の農産物の規制に関しては、今度の改正で一つ大きく強化されるのが、残留農薬についてのポジティブリスト化というのがあります。

これはどういうことかという、今、農薬で基準が決まっているのが229ですが、国内で登録している農薬は350ぐらいで、国際的に使われている一般的な農薬が600~700ぐらいです。国内に基準がないものでも、外国で使われて輸入してくる場合は、うんと濃いものは規制ができますが、ボーダーラインのようなものは、なかなか規制の措置が取りにくいというのがあります。

今度、添加物と同様に、厳密に言うと少し違うのですが、ポジティブリスト化にして、すべての国際的に使うものについては、基準をしっかり作って、その基準を超えたものはだめと。基準のないものについても、一部例外的にそういうものはありますが、非常に微量で絶対に安全以外の量ではだめとか、そういう厳しい基準を、国際的な基準を参考に今作っているところです。それができると残留農薬の規制については、しっかりした規制が

動くと思っています。

(司会) よろしいでしょうか。ありがとうございました。

続いて、前のスーツの方、お願いいたします。

(Q3) 厚生労働省の広瀬と申します。

せっかくの機会ですので、専門家の先生がおられるところで伺ってみたいと思ひまして、質問をさせていただきました。

一つは、リスクアナリシスについてですが、今日のご説明のときに何度も話題として上っていますし、先ほどの質問の中でも出てきたかと思ひます。このリスクアナリシスという概念は、非常に新しい概念ということもあって、これは本当に皆さんに正しく理解がされているかどうかは、非常に怪しいのではないかと。我々も一生懸命勉強しているわけですが、本当に正しく理解できているかは、不安なところも実はあったりするわけです。

そういうこともあって、まず山田友紀子先生にお伺ひしたいのですが、リスクアナリシス全体の、本来の目的や定義、先生の参考資料等も含めて、補足的に説明をいただければというのが一つです。

それと、そのリスクアナリシスの枠組みの中で三つの要素があって、リスクアセスメント、リスクマネジメント、リスクコミュニケーション、これはそれぞれ三つがきちんと機能をしないと、恐らく最終的な目的は多分果たせないと思うのです。

先ほど山田先生も、皆さんで考えて作っていかないと、できないとおっしゃったと思ひますが、要するに、コミュニケーションがきちんと機能しないと、最終的なリスクアナリシスの目的が達せられないのではないのでしょうか。そのあたりも含めて、少しご説明をいただければと思ひます。

(山田) ありがとうございます。お配りしているものの4ページのいちばん下から参考資料がつけてあります。

いきなり、リスクアナリシスが分からないで、リスクコミュニケーションを理解しろというのは、他が分からずに、大きなものの一部を理解しろというのは、そもそも無理な話です。そこで、食品の安全性にかかわるリスクアナリシス(リスク分析) そのハザードとリスクの定義とか、ほかの要素であるリスクマネジメントやリスクアセスメントの定義

などについて、ここに示しています。

これはコーデックスの定義を翻訳しているものですが、何でコーデックスなる訳の分からないカタカナが、また出てくるのかということになります。先ほど齊藤さんのお話にありましたように、WTOの中のSPS協定というものが、食品の安全性にかかわる各国、この「各国」というのはWTOの加盟国のことで、日本もその一つです。それが、もしコーデックスの基準があったら、それに従うような措置を取らなければいけないということと、コーデックスの手法を使って、リスクの評価をしなければいけないということが書かれているからです。

実際に日本で、これからリスクアナリシスをやっていくについて、分かりやすい用語にするとか、日本ではこういうふうにはできないから、このやり方をしなくてはいけないというので、変わっていく可能性はあります。また、リスクアナリシス自体がそんなに古い学問ではない。食品に関していちばん古いもので私の知る限りでは、1980年にアメリカのFDAがリスクアナリシスのガイドラインを出したというのがあります。そこから数えても、まだ20年ちょっとしかないわけです。

リスクアナリシスの目的は、どのようなものでも同じですが、国民全体を対象としている場合もありますし、投資をしている人や、保険を買っている人という、一部の人を対象にする場合もあります。

食品についても、例えば乳幼児とか、メチル水銀のときには妊婦や妊娠しそうな人とか、そういうハイリスクグループの人たちを対象にすることもあります。そういう人たちがリスクにさらされた結果、損害を被ったり悪影響を受けたりしないように、どの程度のリスクがあるのかということを知ったうえで、それに即した措置を取ることが共通であると思います。

いろいろな事柄によって、何が大事かということがいろいろ違うわけですが、食品の安全性を考えると、当然いちばん大事な要素は、食べた人の健康を保護するということになるわけです。

三つの要素として、いちばん最初の寺田委員長のお話にもありましたが、リスク評価、科学的なプロセスといわれています。しかし、これも素粒子論のような本当に純粋な科学かということ、例えば食品添加物の評価をするときは、一体それは何の目的で、どのように使われているのかも、考えなければいけないという部分があります。完全に純粋な科学で

はないわけですが、科学的に客観的に保証できるように評価をするということがあります。

もう一つ、リスクマネジメント（リスク管理）も非常に大事です。ここでは科学以外にいろいろな要素、例えば消費者感情もありますし、それから、こうしたほうがいいよと言われた技術が、実際にできるのかできないのか。

また、経済的なインパクトも全部引くめたうえで、消費者、この場合は生産者と対立するという意味の「消費者」ではなくて、「食品を食べる人」という意味で使いたいと思います、それから生産者、行政、流通業者の意見も聞きながら、恐らくみんながハッピーになる結論はあまりないと思うのですが、みんながそれなりに納得できる結論を得ることになります。いろいろな人の意見を聞いて、みんなが納得できるようにするということで、リスクコミュニケーションの重要さがあります。

日本にはいろいろ難しいことがありまして、実は先ほど申しましたように、「コミュニケーション」という言葉すら、もともとなかった。だから、カタカナで使わないといけないというの也有ります。私も日本へ帰ってきて、ほかのカルチャーショックとしては、海外で英語で会議に出ているときには、意見を言わずに静かに座っていて、事務局の案に「そうですね」と言っていると、「あなたは何のために来たのだ、もう要らないから、帰れ」という感じです。しかし、日本ではどちらかというと、あまり意見を言うと「うるさいやつだ、来るな」みたいな感じになって、そういう意見を交換する以前の、文化的な違いもあると思います。

意見を言うためには、ある程度の知識が必要で、でも知識は自分で得てくださいねということではなくて、例えば行政や科学者、または情報を持っている人、それがマスコミであれ業界のかたであれ、その人たちが情報を出す。そういうことで、共通認識のもとに意見を交換できるようにする。理想的なことを言うようで、まだこれからどんどん進まないといけないわけですが、そういう場になったときに、「私は何も知りませんから任せます」と言うのでは、来ていただいた意味がないということです。やはり「こうしてほしい。その理由はこうです」と言えるようにしていけないといけない。

こういうことを言うと、あとでひんしゅくを買うかも分からないのですが、日本では行政官が次々に変わる。会社でも、担当者が2～3年ごとに変わるということがあって、いわゆる消費者団体の方は、それほど変わられないわけです。その意味では、勉強した効果というのは、恐らく消費者の方々が一番あるはずだと思うので、私は個人的にそういうところでお力になれたらいいなと思っていますが、これだけ端折ってしまっても大丈夫です

か。

(Q3) ありがとうございます。リスクアナリシスの精神そのものは、単に管理と評価を分ければよいということではなくて、コミュニケーションなど3要素が、きちんと有機的に機能してはじめて、最終的な目的であるリスクを最小にするという目的が達成されるということなのだと思います。

もう一つ、最後の確認ですが、このアナリシスの仕組み自体は、全員参加型の仕組みだと考えてよろしいのでしょうか。

(山田) そうです。実は日本では、まだあまり使われていません。環境分野では使われていて、まだまだカタカナ語なので、私はあまり使いたくなくて、できるだけ使わないようにしているのですが、国際的なリスクアナリシス学という観点からは、「参加型ガバナンス」と。「ガバナンス」というと、それも違うなという感じなので、言わないのですが、結局はできるだけ国民全員の総意を反映できるような行政をする。食品安全であろうが環境問題であろうが同じようなことですが、当然のことながら全員が参加することはできないわけです。

どのように代表者を選ぶか、来た順にするのかということで、各国政府で、リスクコミュニケーションを日本より先にやっているところは、どうやって国民の総意を得ることができるかということで、苦勞をしているようです。

(司会) よろしいでしょうか。ありがとうございます。

では後ろの方。黒いスーツの方は後ほどお願いします。

(Q4) 地元広島県の食品の安全に関する基本方針の検討協議会の座長を務めています務中と申します。

私も医学部で公衆衛生を専攻してまして、教授として40年、定年になって女子大で10年、栄養士の教育に携わっています。今、「食」ということを、昔は「食品」と「食物」というふうに分かれて言っていました。なぜ「食」になったのだろう。私は、食物栄養学科の学生を教えて思ったことは、彼らは栄養士という立場だから「食物栄養学科」といいます。もともと食材は、私は「食品」だと思うのです。それがすぐ食べることのできる状

態になったときに、「食物」になる。

そのプロセスは四つある。食品が食物になるためには、食べて栄養があって、おいしくて安全で、手頃な値段、大根1本が1万円だと口に入りません。値段も入っています。そういうものを含めて、私は「食」だと思います。

今日はリスクの問題で話になっていますが、私は、今お話を聞いていて、この中にも私どもが作った「広島県における食品の安全に関する基本方針」を入れています。今お話があったようなことを、何度も集まって我々なりに協議をしています。中央でもそうでしょうし、地方でもやった。結局、私が座長として最終的に考えたのは、「人」の問題だということでした。

つまり、日本では議論はするけれども、責任を持って衛生や安全のことをきちんと確かめる人が、どこにいるのだろうか。議論はしますが、その人がいない。それならば、食の現場を栄養士に全部預ければいいかということ、そうはいきません。食品衛生管理士という資格が、ずっと前に食品衛生協会にできています。だけど、これを活用したことは一度もありません。ただ、そういう証明書を出しただけです。なぜならば、法律の中に「置かなければならない」という項目がないからです。

我々は、食べ物を食べるときに、安全か安心かということを考えて食べたことはありませんか。うどん屋さんへ行って「これは安全ですか」と言うと、ひんしゅくを買います。注射をしてもらうときは、医師という資格を持っている人から注射をもらうと、安全だ。薬も薬剤師からもらいます。では、食の安全はだれが資格を持っているのか。

肉にしても乳にしても大変な醜態を、この前やりました。みんな責任逃れです。業界のモラルはどこにあるのか。まずモラルが一番。何があると分かって頭を下げるのは、とんでもない話です。それは「死の商人」です。

もう一つ強く言わせてもらえば、そういうことを許すところは、何から来ているかというと、そういうことをちゃんとまとめる人がいないからです。私は、これから大学にしてもどこにしてもそうですが、食品衛生に関する専門家を、どこかの大学で育てていただけないかと。栄養士にばかり食品衛生を教えますが、片手間になってしまう。彼らは栄養と献立とカロリー計算でいっぱいです。大学の化学を出た人も、食品衛生を教えても乗ってきません。そうしたことは、儲けにつながらないからです。だから、命を大切にすると、これほど儲かることはないという姿勢を、人づくりとしてやっていく。これがいちばんだと思います。

コミュニケーションと違った意味かも分かりませんが、私は、ヒューマン・コミュニケーションだと思います。

(司会) お答えいただくパネリストのご指名はございますか。どなたでもよろしいですか。どなたか。よろしくをお願いします。

(Q4) 今日は司会をしておられる、厚生労働省の方ですね。けっこうです。

(外口) 今度、食品衛生法の改正の中で一つ明らかにしたのは、国の責務、地方自治体の責務、そして事業者の責務を明確に記載しました。一義的な責務はもちろん事業者の責務ですが、国の責務もあるし、地方自治体の責務もあるし、もちろん消費者の方をお願いしている責務もあります。ということで、責任の所在は、前より分かりやすくしたと思いますし、私どもが責任を持っていることは、明言しておきます。

それから、人の問題はおっしゃるとおりです。今、恐らく第一線で働いているのは、食品衛生監視員の方とか、いろいろいらっしゃいますが、食品衛生監視員の方が自治体に7400人ぐらい、これは兼務の方も含めてです。それから、検疫所に283名います。

それだけではいろいろ限界がありますし、いろいろなところとネットワークを組んでやっていくことが必要だと思いますので、どうやって人を育てていくか。それから、レギュラトリー・サイエンス(regulatory science)というか、いろいろな研究の中でも、例えば検査のやり方を工夫して作っていくとか、そういうところにあまり日が当たっていないのではないかとということも重々感じています。そういったことも含めて、充実させていきたいと思っています。

(寺田) 今のことに少し付け加えますと、務中先生が言われたことは全くそのとおりで、これから若い人がこういう分野に入ってくるシステムを作っていくことは、大変大事だと思っています。

それから、今言われたことと同じことですが、例えば今日本全国の医学部の大学で、細菌学をきちんとやっている人はほとんどいないわけです。それから、日本全体の中で毒性学、毒物学がない。例えば狂牛病のほうでプリオンは専門家が5~6人しかいない。そういう方がいないわけです。これこそゆゆしき問題、根本的な問題だと感じています。

先生、公衆衛生をやっておられたのですし、ぜひそういう方面でも今後ともよろしくお願ひします。

(Q4) ありがとうございます。ちょっと気色ばって言ひまして申し訳ありません。

実は、食品というものは毎日食べるものですから、お集まりになっている方は、そのことに対して今日はお忙しいときにお集まりになったと思うから、私もその一人ですから、つい気色ばったのですが、やはり人というのが今からいちばん大切です。

もう一つ、厚生労働省の先生もおられるのでお願ひしますが、この前の事件を見ていなくても、危険なものを指摘する人は、内部で必要なのです。ところが、商売の論理で言ひますと、「裏で何とかうまくやれや」と言っても、「それはやってはいけないのではないか」と言われて、「よし、聞こう」という人は少ない。食品衛生を担当したきちんとした人が、事業の中に入って、社長といえども専務といえども、その人が衛生に関してはきちんと意見を言う。それをチェックすることについては、他言を挟まれぬような体制がないと、事業に入ると、出世欲が優先しますから、「言うことを聞かないと出世しないぞ」と言われると、正義がへこたれてしまうようなやり方になってはいけない。

食品衛生監視員もそうです。店へ行くと嫌われます。監視員が来た、また厄介者が来た。県からうるさいことを言いに来た。だけど、それを言うことが、中毒を起こさないのだから、業界にとってはものすごくプラスのはずなのに、嫌われる。だけどそういう人がいなければいけない。それを僕は、業界の中に育成しておくようにしなければいけない。そういう人間関係も必要ではないかと思ひます。

(司会) 山田研究官、お願ひします。

(山田) 制度的な話は別として、おっしゃったことはすべて賛成です。実は私も同じようなことを言ひて回っているわけですが、食品の安全性にかかわるリスクアナリシスがなぜ難しいか。

例えば経済の部門とか、同じ安全の関係でも環境の部分は、かなり理想論が言えるわけです。「これはあつてはいけない」ということが言えるのですが、食品の場合はそれを言ひてしまうと、食べるものが翌日からなくなってしまうわけです。

幾ら安全な食品を作っても、食べる気もしないようなものができたら意味がないわけで

すから、やはり食べることは楽しみである。そういうことを決して忘れてはいけない。幾ら安全な食品があっても、国民一人一人が生きていくのに足りない量なら、全く意味もないわけです。日本はもう関係ないわけですが、量が足りないと、安全とか安全でないという問題以前の、本当に生きていけるかどうかの問題になってしまうということがあって、すごい難しさがあります。

人の問題もあるのですが、もう一つ私が非常に大事だと思うのは、食品の安全をバックアップする研究が、ものすごく日本ではないがしろにされているのではないかと。「研究」と言って出して、通るのは、「こういうハザードの分析をします」というのは通ります。「ネズミでこういう実験をします」も、結構通るかもしれないのです。しかし、例えば今まで出ているデータを見て、これをどのように解釈すれば、国民の安全を確保できる行政につながられるか。そういう研究は一切、研究として認めてもらえないわけです。

これは私の個人的な思いですが、新製品や新技術だと「頑張れ、研究費を何億もあげるよ」という感じになるのに、「ちょっと待ってください。本当にこれでいいの？ 本当に安全なの？ みんな、納得できるの？」というのを確かめるような研究、または実際にどういことを行政がすべきかという、ベースになるようなレギュラトリー・サイエンスは、一切ないがしろにされている。そこが、先進国としては偏りすぎているのではないかと思います。

人材の育成はすごく大事ですが、それをサポートするための基礎の研究というか、データ作りというか、そういうほうにも、大学が力を入れてほしいと思うわけです。私も、同級生で大学に残った人に言うのですが、「しなくてはいけないのは分かっていますが、今の文部科学省のシステムでは評価されないんで、僕が定年退官するまで待ってください。」「いや、もう待ってられませんが」という話なのです。いろいろそういうベースのシステムから、変えていかないといけないと思うので、ここで大学に関係しておられる皆様方、よろしくをお願いします。

(寺田) 私は総合科学技術会議の評価専門委員をやっていますし、政府のBT会議にも関係して、言われることはよく分かるのです。

僕はしょっちゅう、レギュラトリー・サイエンスを日本の中でやらないと、本当のバイオテクノロジーは進まない。そのために、この食品安全委員会は、僕たちの立場としては非常に大事だと思っています。

アメリカで、アメリカでと言うのは、僕らは「ではのかみ」とばかにするのですが、ただアメリカでは、FDAだけでも1万人の国家公務員がいるわけです。CDCという厚生労働省の感染症をやっているところは、8000人です。EPAで環境庁がそれぐらいいて、USDAは農水省ががばっといます。軍隊として、国民を守っているというのがあるのですが、日本はそれが極めて少ない。

アメリカ並みにしろとは言いませんが、国家公務員を増やせとも言いませんが、パブリックドメインで、公が安全を守るような仕組みを作って、「いいことをやっているのだ」ということで、それに若い人が入ってこられるような研究費なりを含めて、人を育てるようにしなくてはいけないと言っています。私はそういうことをあちこちで言っています。

(司会) 小泉さん、お願いします。

(小泉) 今言われたことについて、予防医学、病気にならないようにするところに、多分経験されていると思うのですが、ほとんど医師は入ってきません。98%が治すほうの第二次予防、あるいは第三次のところでは、働こうとしない。本当に医師として大切なのは、病気にならないようにすることだと我々は思ってこういう領域に入りましたが、医師はそういうところに関心も向けないということで、今後頑張っていただきたいと思います。

もう一つは、我々がいちばん大事な論文というのは、ここまでなら安全、この添加物や農薬について、ここまでは人間にとっては無害であるという論文は、一切載せてくれません。それは評価されないということで、研究現場や教育の現場で上に上がろうとすると、どうしてもポジティブなデータのみを追いかけるような形になってしまうのも、いけないと思いますが、ぜひ今後とも人材育成に頑張っていただければと思います。

(司会) ありがとうございます。続いて後ろの方、お願いします。前の方、少しお待ちください。

(Q5) 岡山から参りました田中と申します。消費者です。

BSEの問題で、これはリスクコミュニケーションだと思うのですが、日本で全頭検査がされていますから、23か月の牛でBSEが発見されました。外国では全頭検査ではありませんから、もしかすると若い牛の中でBSEに感染しているかもしれない。そういう恐れを、私はその記事を見て消費者として感じました。

そのことについて、日本の全頭検査という素晴らしいシステムで、今、食の安全、牛は特に守られているわけですが、食品安全委員会のほうでは、外国の輸入肉のリスク、BSEに感染しているかもしれないことについて、どのように検討課題として上がっているのかなど。

それから、これは表示のことにかかわっているのですが、私は個人的にはそういうこともあって、国産牛を買いたいと思っています。調理をされている、いろいろな肉が入っている中には、そういう表示義務のないものがあります。国産牛だけのものを選びたくても、輸入の肉が使われていることもあります。そういう今の情報の表示の在り方も変えていただきたいと思っています。

もう一つ、そのことと併せて、先ほど山田先生がおっしゃっていたWTOとの関係で、日本の食の安全を守るためには、私は消費者の立場が第一だと考えています。食の安全を進めてくださっている食品安全委員会を中心に、例えば国際機関、国際連絡会議のようなものを設けていただいて、ぜひそこからの発信として、貿易という視点を中心にした考え方より、もっと消費者の安全という面からの意見があればいいなと思っているのです。

山田先生、寺田先生に是非ご意見をお聞きしたいと思います。

(寺田) BSEのことの、9頭目の若い21か月が出ましたが、大変インパクトのある問題だと思います。

実際にこういうことで、ディスカッションのためにFDAにも7月に私は行きました。また、つい最近、1週間ほど前にオーストラリアやニュージーランドへ行き、行政の方々を話をして帰ってきました。

今のところは、中では検討しようと思っていますが、これは国際的な問題なので、国際的な中でのフレームワークをどうするかは、各国が割合考えているところがあります。ただ、大きな経済的なインパクトがありますし、もう一つは今言われたように、健康がいちばん大事だというのですが、一つはイギリスでBSEが18万頭出ました。実際にそこから人間にうつったと考えられるのが135~140人ぐらいです。ですから、そういう数の理屈から言いますと、そんなに大きなリスクではないという言い方も外国の学者は言いますし、そういうところはいろいろなことで、ディスカッションを今いろいろな方と始めているところです。

24か月以降、あるいは30か月以上ではなくて、若い牛でのBSE、変形プリオンがい

たことが、人間に対してどれほどリスクがあるかは、また別問題だと思います。予防的な気持ちで判断をしていきますが、なかなかそこは難しいところがあります。これは世界の獣医学会でも今議論をしていますし、日本のそういうことをやっておられる方も、そういう会議に出て、いろいろと議論を始めているところです。

大変重要な問題だと思っていますが、カナダの場合は例えばルールに従って、1頭出たから日本はストップしたわけです。次はアメリカとの間に、こうなったときにどうするかも今問題にもなっていますし、貿易の問題も確にかかわっています。健康の問題は確かに大事です。一方プリオンが少しいるだけでどれ程危険か、そうすると肺炎双球菌がちょっといるのが本当に危険なのかどうかということか、問題になっています。それは専門家が今、一生懸命、中で議論をしている最中です。

(山田) 私へのご質問は後半の部分かと思うのですが、WTOのSPS協定と日本のいろいろな食品安全に関する措置の関係だと思うのですが、それについては先ほど齊藤さんも説明なさったと思うのです。まず、食品の安全性に関しては、コーデックスの規格基準があればそれに基づいた措置をすること、というのが一つあります。

しかしながら、例えば国際基準で決められている食品を、ほかの国に比べて日本が圧倒的に大量に食べている場合とか、もっと厳しい基準をしなければいけないという場合には、リスクアセスメント、つまりリスク評価をして、それが必要であると正当化できれば、国際的な表示になっているものよりも、もっと厳しい措置を取ることができます。

さらに、化学的なデータが十分ではない場合にも、一応、便宜的に厳しい措置を取ることにはできるのですが、その場合には、一定の時間内に欠けているデータを作って、ちゃんとリスク評価をしなければいけない。そのあと、厳しい措置は続けても妥当なのか、もっと厳しくする必要はあるかもしれないし、逆にそんな厳しい措置はしなくてもいいということもあるかもしれませんが、遅かれ早かれリスク評価はしなければいけないといわれています。

もう一つは、食品安全にかかわる情報公開のようなことですが、実はリスク管理者の世界ではいろいろありまして、その一つがコーデックスに相当します。それ以外に、2002年1月に、FAO(国連食糧農業機関)とWHO(世界保健機構)が共同して、世界じゅうで食品安全の行政にかかわっている人の意見交換の会をしました。それは何も決めない意見交換の会ですが、成功だったということで、実は来年春にそのアジアバージョンをクア

ランプールですることになっています。世界レベルでも、第2回が確か来年、行われる予定になっているのですが、どこだったかはっきり覚えていないのですが、そういう意見交換の会はもうすでにあります。

(司会) よろしいでしょうか。

(Q5) 消費者の立場から、食の安全が国のレベルで動いていることを、こういう会も含めて感じています。でも、なかなかそういうリスクのようなものについて、消費者は消費者の立場から感じるものの、国のほうではその情報をどのようにキャッチされているのか、どういう判断をされているのかという情報発信は、先ほどのBSEの問題に関しても、なかったように思います。そのあたりについても、消費者に情報発信をしていただきたいと思っています。ありがとうございました。

(司会) ありがとうございました。それでは次の方で、最後の質問とさせていただきます。お待たせしました。真ん中のほうの女性の方、よろしくお願いします。

(Q6) 緑の安全推進協会の嘱託の講師をしています馬場と申します。

今日は、私にとりましては非常に難しいお話のやりとり、意見の交換だったように思っています。非常に抽象的すぎるような感じも受けました。大変恐縮な言い方で申し訳ありません。先ほどから、せっかく三保さんと渡邊さんがお出になっておられて、現場からのご意見が出たのについて、リスクコミュニケーション学ではなくて、リスクコミュニケーションの場として、この場を受け止めていただきたかったと思います。

いちばん私が思いましたのは、渡邊さんが言っておられた、原材料を中小・零細企業においては、自分たちで検査できない。それについてのシステムは、国や県に頼らざるをえないとおっしゃったことについて、何のコメントもなかったと思います。ある程度はあったかもしれませんが、そういうふうには受け止めました。

私も厚かましく福岡から参りまして、福岡のときには外口さんにだいぶ申し上げたことですが、中小・零細企業がこの日本から消えてしまうと、日本の社会が崩壊するのではないかと。日本の社会のいちばんいいところが、崩壊してしまうような気がします。中小企業にも目配りをできるようなシステムを作っていただきたい。

前回、食品安全委員会のほうから、福岡においでいただいた先生にも申し上げて、若干のお答えをいただいたのですが、今日は委員長の方がいらしたので、またそちらのほうもお願いしたいと思います。

私は主婦でもありますし、今かなりほとんどの時間が主婦業でやっていますから、物を買うときに、先ほどの方は「安全かどうか」と言わないとおっしゃいますが、これは安全なのだろうかという観点から買い物をします。いまだに雪印の食品は買いたくない。ほかのブランドのものが出ているなら、ほかのブランドのものを買いたい。そういう気持ちさえ持っています。やはり大手の場合は、それだけの技術力がありながら、感覚が麻痺するところがあるのではないかと。これはとても残念に思うことです。こんなことを私の口から言っているのか分かりませんが、ぜひ零細企業と中小企業が、悪意ではなく善意の方向で、その法律を守ろうとする。守れるようなシステムも、ぜひ作っていただきたいと。思います。

それから、今日はメディアの方が出ているので、とてもうれしいのですが、最後におっしゃった、メディアとして興味中心の報道になりがちだと。そのあたりについて、ぜひメディアのほうも、そうではない方向にお願いしたいと思います。

私は今、全く組織の外にいてほとんど分からないのですが、いろいろなものが新聞や報道ではない、何らかの形で動いているのではないかと。どういう仕組みで噂というか、人々の意識が形成されていくのかなと思います。中村さんが、非常によく取りまとめていただいているので、そのあたりも考えますと、もっと地道なメディアの在り方を、私どももメディアを読むときに、そのように受け止める良識を持たなければいけないのですが、ぜひよろしくお願いしたいと思います。

(司会) 貴重なご意見をありがとうございます。

それでは中村さん、そして生産者の立場から、三保さん、渡邊さん、終わりの時間が近づいています。申し訳ありませんが、一言ずつよろしくをお願いします。

(中村) 元気づけるお話をありがとうございました。先ほど申し上げましたように、報道ではエンタテインメント化というか、楽しくなければ報道ではないという風潮があることは確かです。ただ、それはぜひ避けなければならない。報道の基本は正確さ、分かりやすさにあるのではないかと。思っています。

「楽しさ」というのは、かなり順番が落ちるのではないかと、少なくとも私たちは考え

てはいるのですが、残念ながら、現状ではそれはまっとうされていない部分があることは確かです。

ただ、内部においても、「楽しくなければ」ということは、なるべく避けようではないかという努力はしています。メディアとしての使命は、なるべく正確に分かりやすいことを伝えることが重要だと思っています。ぜひ今後、注目していただければというのがこのお話です。

先ほど申し上げましたように、私たちはF・T・S・Lを重要にして、記事やニュースを書いています。ソフトウェア、提供の仕方が誤っていると、報道自体が全部パーになってしまうのです。卑近な例で言うと、テレビ朝日のダイオキシン問題のように、確かにダイオキシンが増えているという事実はあったのですが、伝え方がまずかった。中身がまずかったのではないかとことがあります。

せっかくのいいニュースが、伝え方次第でパーになってしまう。信頼されていないことは、身にしみて我々も感じていますので、エンタテインメント化は避けていきたい。何度も申しますが、それは身にしみて感じています。

(司会) ありがとうございます。三保さん、よろしくお願いします。

(三保) 今日のリスクコミュニケーションの意見交換会で、私自身も意見の交換がすごくできたと感じています。これからは我々、牡蠣の生産者ですが、牡蠣が流通を経て、消費者に届くまでの、どういうふうにして、どういう形で届けるかという情報を正しく確実に伝えていくことができるような仕組みづくりを、今から作っていきたいと思います。

(司会) ありがとうございます。渡邊さん、よろしくお願いします。

(渡邊) 話がリスクコミュニケーションのほうばかりで、私は分からない理論で非常に申し訳ないです。

暗い面ばかりですが、今、広島県は務中先生が言われたように、去年、基本計画を作り、今年は推進プランを作って、今年度中にはできあがると思います。

なお、先ほど飲食関係で食中毒がいちばん多いと言われたのですが、仕出しと飲食がいちばん多いのです。今、県の主導型で、ミニ・ハサップを今検討しています。国がやるハ

サップ（HACCP）は非常に厳しくて、小・零細業者には難しいので、みんなが守ることのできるハサップを作り、食中毒を起こさないよう、食の安全・安心ができるように、平成16年度中には広島県版のミニ・ハサップができます。私たちのほうに、会員が2万5000～2万6000人はいるわけですが、これに徹底して、食中毒を起こさない、安全な食品を提供できるように努力しています。よろしくをお願いします。

（司会） ありがとうございます。

予定時刻も過ぎています。熱心なご議論をありがとうございました。このあたりで質疑応答を終わらせていただきます。

いま一度、パネリストの皆様方に、大きな拍手をお送りください（拍手）。今日はどうもありがとうございました。

「食のリスクコミュニケーション」といっても、いろいろな立場でいろいろな意見が、そして皆様個人の思いがたくさんあることと思います。どうぞ、今後のリスクコミュニケーションを考える第一歩としていただければと思っています。今日は本当にありがとうございます。

それでは、ここで食品安全委員会の小泉直子委員より閉会のごあいさつを申し上げます。

閉会挨拶

小泉 直子（食品安全委員会委員）

（小泉） 時間もありませんので、この席からごあいさつをさせていただきます。

本日は、基調講演をしてくださりました2名の方々、パネリストの方、そしてフロアから非常に貴重なご意見をいろいろ頂き、ありがとうございました。

実は私が先週、アメリカのボルチモアで行われた、リスクアナリシス・ミーティングに出席してきたときに感じましたことは、日本に比べ、ほかの国々ではリスクコミュニケーションを取る際の要因として、男女の差、いわゆる発展途上国の教育の問題や、情報を受け取る情報量の差があります。それ以外に識字率、言葉の問題、知識レベル、そういうものが、リスクコミュニケーションに非常に影響を与えるのだということを聞きまして、なるほどと感じました。そういう意味では、日本は男女ともに高学歴ですし、言語は均一で日本語一つということで、今後コミュニケーションを取るのには、有効な国ではないかと

思っています。

内閣府にできました食品安全委員会、それから厚生労働省、農林水産省でやっていますが、今後とも、皆様方のご意見を広く聞き、そして吸収していくよう努力をしていくつもりです。パブリックコメントによる意見聴取や、食の安全ダイヤルを設置していますので、ぜひともご利用くださいますようお願い申し上げます。

簡単ですが、閉会のごあいさつとさせていただきます。

(司会) ありがとうございます。

本日は「食のリスクコミュニケーション」に、たくさんの方にご参加をいただきまして、本当にありがとうございました。以上をもちまして、本日の意見交換会を終わらせていただきます。

また、お渡ししました資料一式は、お帰りになってぜひご一読ください。また、アンケート用紙は、出口にて回収させていただきますので、ご協力をよろしくお願いします。

長時間のおつきあい、本当にありがとうございました。お忘れものございませんよう、お気をつけてお帰りください。ありがとうございました。