

食のリスクコミュニケーション意見交換会（高松）

日時 平成 16 年 1 月 30 日（金）13:30～17:00

場所 （財）香川県社会福祉総合センター 1F・コミュニティホール

司会進行 宮宇地 美穂（フリーアナウンサー）

（司会） 皆様、お待たせいたしました。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。

さて、本日まで参加の皆様には、受付の際に資料の入った袋をお渡ししているかと思えます。その中に、このような配付資料一覧の紙が入っております。そちらをごらんになりまして、すべての資料がそろっていますかご確認ください。

また、資料の中にはアンケート用紙が入っております。アンケートにつきましては、今後私どもが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参考資料とするため、ぜひご記入をお願いいたします。記入しましたアンケートは、この会の終わりに、お出口に回収箱を設けておりますので、どうぞそちらにお入れください。

それでは、はじめに主催者を代表いたしまして、食品安全委員会の寺田雅昭委員長より、ご挨拶を申し上げます。

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。今日はよくおいでくださいました。心より感謝いたします。

ここに見られたとおり、私もちょっとどころか太りぎみなのです。流通機構や生産技術の向上など、それから何よりもグローバル化のおかげで、これは異常なことなのですが、日本の国民はいろいろな食べ物を季節を問わず楽しむことができるようになりました。しかし、一方、BSEの問題やO157の問題、あるいは輸入品の無許可の農薬といった問題があり、国民の食の安全、安心に対して不安が出てきたというところで、BSEの問題を一つのきっかけとして、昨年5月に食品安全基本法という法律ができました。この根本の理念は、要するに国民の健康の保護が大事であるということであり、いろいろな法律上で、食の安全のためには行政はこうしなさいとか、消費者の役割はこうです、生産者はこうですというようなことが書いてあるわけです。

その中に、食品安全委員会という私どもの委員会を内閣府に作るようにと、これは実際には昨年7月からスタートしました。宣伝になりますが、色刷りのパンフレットが入っていますが、それは私どもの食品安全委員会の活動などを書いてあります。

こういうことの根本にありますのは、少し難しい言葉ですが、「リスク分析」です。リスクというのは危険の確率とその程度というのですが、なかなかそう言われてもピンと来ないでしょうけれども、「危険度」というのは割合近い言葉ではないかと。いい日本語がないかと、ずっと7月から言って、偉い国語の先生などに聞いているのですが、ピタッとした言葉がなかなかないので、「リスク分析」という言葉を使っています。

それは、要するにリスクの危険度の評価とそれを実際に管理してリスクの度合いを減らしていくという二つの部門に分けて考えて、しかも全体をリスクのコミュニケーションと、今日はそのためにやっているわけですが、リスクコミュニケーションというのは、一方的な情報の伝達ではなく、これは生産者、消費者、すべてのかたと双方向に意見の交換をやっていって、より効果的な食から来る危険に対するリスクの低下をやるということです。

詳しいことは、実際にもっと具体的に専門にやっておられます唐木先生からまたお話があると思いますが、そういうところで、私どもの食品安全委員会は評価をする。それから農林水産省、厚生労働省はそれを管理する、実際に行政に持っていくということで、この委員会ができたわけです。

ですから、私どもの委員会では、例えば添加物、農薬、あるいはプリオンなど、いろいろなものによって区別した専門委員会が13あり、全国のいろいろな専門家のかたに入っていて200人、私どもの委員会は7人で、いろいろお願いしてやっています。

パンフレットの4ページに図が書いてあると思いますが、普通の場合は、一般的には農林水産省あるいは厚生労働省から私どもに意見を求められ、「これを評価してくれ」「この物のどれほどだったら大丈夫なのかということの評価してくれ」と評価の依頼が来ます。それで私たちが、「これは毎日これ以下だったら大丈夫」だとか、そのような評価結果をお渡しして返す。それに基づきまして、また今度は管理側でコストなどいろいろなことを考えて、基準値なら基準値を決めるとか、実際にそういうことをやっていく。

もう一つは、農林水産省や厚生労働省や環境省などいろいろあるところの、できればという役割ですが、縦割り行政をなくして、できるだけ国民の食から来る危害を少なくするというので、私どもの委員会はやっているわけで、週1回、毎週木曜日、委員会は100%公開で、一般の方も来られた前で行っています。

専門調査会も、週に三つか四つはいろいろなことに関する評価をしていますが、必ずしも全部公開ではありません。それは、秘密にやるというよりも、企業が新しい添加物を作るとか、あるいは食べ物でも健康に関するようなものでこういうものを作るというような知的財産権にもかかわることがありますし、そういう場合に限り非公開でやっていますが、原則はすべて公開で、非公開の場合も、後でホームページで、秘密を守らなくてはいけない部分は削除した形で出すとか、発言した人の名前は削除して、3年間は非公開の形で、3年後にはすべて公開としています。

それは、国民にとってどういうプロセスで実際の食べ物のことを評価しているかということを知って

いただいて、「ああ、そういうことでやっているのか」「かなりいいかげんなところもあるな」「ここはきちりしているな」と、そういうことを分かっていただくことは大変大事な役割だと思っていますので、そういう形を取っているわけです。

私どもの委員会の宣伝のような長い挨拶になりましたが、私どもだけではなく農林水産省も中の局を再編成しましたし、厚生労働省の方も中の局などの名前を変えたり、食品衛生法を大幅に変えて、すべては食品安全基本法の中に書いてある「国民の健康を守る」ということの基本概念に向かって、行政の方ではやっているという立場です。私どもの委員会はちょうど行政と学者との間の感じです。

こうすることで、そういうことを全部やるのは、物理のように大変割り切れた科学だったらいいのですが、多くの場合は必ずしもそうではなく、コンセンサス、国民の同意を持ちながらやっていくという部分もありますので、このリスクコミュニケーションというのは大変大事なことなのです。

それで、私どもは全国、できるだけいろいろな所へ行って、こういうリスクコミュニケーションをやり、こういう新しい仕組みや、それから国民の皆さんがどういうことに不安を持っておられるのか、「こうしてほしい」「これはおかしいのではないか」ということを、解決できるかどうかは分かりませんが、双方向のご意見を聞くために、こういう会を催しています。

ここへ来る JR マリーナですか、岡山からこちらまで非常に景色もよく、山があり、海があり、讃岐うどんがあるだけではなく、非常に食べ物の資材に恵まれた香川の地でこういう会を開くのは、大変有意義なことだと思っています。

最後に、この会の開催に当たりまして、香川県あるいはその近隣の自治体、消費者団体のかた、あるいは生産者のかた、あるいは流通業者の食品関係の皆様がたのご協力を心から感謝いたしますとともに、今日のこの会議が、先ほど言いました新しい仕組みに少しでもご理解を頂いて意見の交換ができれば、大変いいことだと思っています。

長くなりましたが、私の挨拶に代えさせていただきます（拍手）。

（司会） 寺田委員長、ありがとうございました。

基調講演

「安全な食品、危険な食品」

唐木 英明（東京大学名誉教授）

（司会） それでは、基調講演に入ります。

本日は、東京大学名誉教授、日本学会議会員でいらっしゃいます唐木英明先生より基調講演をいただきます。

唐木先生は、東京大学農学部獣医学科をご卒業後、東京大学助教授、テキサス大学ダラス医学研究所

研究員、東京大学大学院農学生命科学研究科教授、東京大学アイソトープ総合センター長などを務められ、平成 15 年 4 月から現職でいらっしゃいます。また、平成 12 年から昨年 7 月まで、日本学術会議の「牛海綿状脳症と食品の安全」特別委員会委員長などもお務めでいらっしゃいました。現在は、食品安全委員会の飼料・肥料等専門調査会座長、リスクコミュニケーション専門調査会座長代理などを務めていらっしゃいます。

本日は、「安全な食品・危険な食品」と題しましてご講演いただきたいと思います。

それでは唐木先生、どうぞよろしくお願いたします（拍手）。

（唐木） ご紹介をいただきました唐木でございます。

それでは、スライドを使って話をさせていただきます。

（以下スライド併用）

今日、私は、「安全な食品と危険な食品」という題で三つの話をします。最初は、安全な食品とはどんなものなのか、あるいは危険な食品とはどんなものか、これはどうやって分けるのだろうかという話です。2 番めには、安全な食品だったら安心できるのか、この安全と安心の関係はどうなっているのだろうかという話をします。最後に、最近アメリカの B S E が話題になっていますが、B S E を例にとって、この安全と安心のことを考えてみたいと思います。

今日は、私は少し早起きをして 8 時の飛行機に乗ってきましたら、富士山が非常にきれいに見えました。こちらに 10 時前に着いて、栗林公園を散歩してきました。ちょうど梅の花が咲いていて、大変きれいで、天気もよくて気持ちがよかったです。考えてみますと、高松にこの前来たのは 40 年前、多分私が大学院生のころでしたから、40 年ぶりにおじゃまをしたこととなります。

話は食品に戻りまして、最初の話です。安全な食品と危険な食品を区別する方法というのは、実は二つあります。これはいろいろと面倒くさいことが書いてありますが、一つは、100%安全な食品と 100%危険な食品に二つに分けてしまう。安全な食品、危険な食品というように分けてしまう。これはいちばん簡単ですね。実は、私たちはみんなこれを無意識にやっているような気がします。100%安全な食品だけを供給してほしい、少しでも危険な食品は禁止してほしいというように我々は農林水産省や厚生労働省をお願いをしますし、あるいは食品メーカーにもそういうことを言う。消費者としては当然そういうことを要求するわけです。

そうすると、いろいろなものを分けるときにはお金がかかるということがいわれますが、人の健康や命は何より大事なのだから費用のことなど考えるなど、幾らお金がかかってもやってほしいと我々は思うわけです。これが一つの白黒二分法、あるいはゼロリスクの方法というわけです。

もう一つの方法は、リスク分析法です。先ほど寺田委員長がお話しになった、食品安全委員会がやっていることですが、100%安全な食品というのは、よくよく考えてみると非常に難しい。だから、食品の危険を減らして、少しでも安全な食品を供給しようではないかということを考えているわけです。

しかも、安全のために使う費用というのは無制限にはかけられない。やはりある程度のお金しかかけられないから、どのくらいお金をかけたならどれだけの効果があるのかをちゃんと計算しなければいけない。こういうものがリスク分析の方法です。

この二つのどちらがいいかと聞いたら、絶対に白黒二分法がいいとみんな言いますね。そしてリスク分析は嫌だと言いますね。そこから話は始まるわけです。

我々、私も含めて白黒二分法、あるいはゼロリスク、絶対に危ないものは嫌という、みんなに人気があるこの方法というのは私たちの夢ですし、有害なものが一切入っていないということはとても大事だと我々は思います。

実は、これをもう法律にした国があるのです。それがアメリカです。1958年にアメリカの連邦食品医薬品化粧品法を修正して、「デラニー条項」という有名な条項をくっつけたのです。このデラニー条項に何が書いてあったかという、動物の実験でがんを作ることが認められたような物質は、すべての食品に使うことを全面禁止する。だから、がんを起こすようなものは食品に絶対に入れてはいけないということです。これは考えてみたら当たり前のことと思うでしょう。どんな微量でも危ないものは許さない。これはゼロリスクの立場で、健康保護のためには当たり前だと私たちは思うわけです。

ところが、いろいろ困ったことが起こってきました。それは、いろいろな化学物質は、食品に入れる量の何万倍、あるいは何十万倍、何百万倍という多量を実験動物に食べさせると、多くの物質ががんを起こすことが分かってしまったのです。

この法律には量のことは書いておらず、発がん性が認められた物質はすべて禁止と書いてありますので、この物質はものすごくたくさんやらないとがんを起こさないのだけれどもといっても、やはりダメなのです。たくさんでも少しでもがんを起こすものはダメだということになってしまう。そうすると、いろいろな物質が使えなくなってきてしまったということがあつたわけです。

それで、あまり問題が大きくなってしまったので、1996年に新しい食品品質保護法という法律ができて、このときにこのデラニー条項が廃止されたということになるわけです。

この例でお分かりになるように、少しでも危険があるものは全部禁止といわれてしまうと、そんなに危険を起こすような量は使わないというものまで禁止しなければいけない。ですから、危ないものというのは量が大事だということがここから分かるわけです。

同じように、アメリカではもう一つゼロリスクの法律がありました。これは皆さんもよくご存じの、禁酒法です。禁酒法というのは1920年にできた法律で、お酒は悪だから直ちに全部禁止しようということで、敬けんなクリスチャンが運動をして成立した方法です。1920年というのは、ちょうど第一次世界大戦のころで、ビールを造ったりお酒を造っている人にはドイツ系の人が多かったので、第一次世界大戦でドイツ嫌いの影響もあって成立したともいわれています。アルコール中毒は困る、アルコールの犯罪も困る、だからアルコールをやめたら、お酒をやめたら安全な社会ができるというようにして、ゼロリスク、リスクをゼロにしてしまおうということでやったわけです。

でも、その結果はうまくいきませんでした。アルコールを飲みたい人はいっぱいいるわけです。そういう人たちは、ギャングが造る闇ルートでお酒を買った。そして、結局アルコールの消費量は減らなかったし、アル・カポネのようなギャングが出てきたわけです。そして犯罪が激増しました。しかも、そのお酒を造ったり売ったりしているお酒の関連の企業が倒産して失業者がたくさん出たというような困ったことも起こったわけです。

こうすることで、悪いものはすぐに禁止というのは夢なのですが、実際にやってしまうと、いろいろなところに困った影響が出てくるということで、これも一つのゼロリスクの例とすることができるわけです。

しかし、やはり危険なものは、どんなに少しでも入っていたら嫌だ。これはもう我々の素直な感情です。感情はそのとおりなのだけれども、白黒二分法、ゼロリスク法でいうと、100%安全な食品はないということになってしまうというのが、このリストです。

例えば、小麦、そば、卵、乳製品、落花生、これはアレルギーの五大原因といわれるものです。危険なものが入っているという意味では、この五つも即禁止しなければいけない。でもそうはいかない。

フグ、カキ、ホタテ貝、これは中毒の原因。マグロ、クジラ、メカジキ、キンメダイは最近水銀が入っていると問題になりましたね。だからこれも全部禁止しなくてはいけない。青梅やギンナンが危険というのは皆さんご存じのとおり、ジャガイモの芽も危険だし、ハウレンソウもシュウ酸が入っているし、たばこは危険、酒は危険、コーヒーも危険、塩も食べ過ぎたら高血圧になる、焼き肉、焼き魚はがんになる、これは全面禁止しなければいけないことになってしまうわけです。

白黒二分法、危険なものはどんなに少しでも入っていたら嫌というのは我々の感情ですが、実際上はこれはなかなか難しいのです。

ではどうしたらいいのか。これは我々が昔からやってきたことなのです。危険の程度を考えて、健康に被害がなければ食べる。青梅をガリガリ食べる人はいません。危険なことを知っているから、少しだけしか食べない。あるいはフグもカキもホタテ貝もマグロも、みんな量を考えて食べます。フグはちゃんとした人が料理したものしか食べないということで、我々は昔から食べ物とは危険なものだということを知っていたわけです。

ですから、そのリスクを考えて、健康に被害がないように注意をして食べてきた、そういう歴史があるわけです。

ですから、食べ物の安全を守るために、ゼロリスクは夢なのですが、現実の問題としては、このリスクのところに戻らなければいけないということになるわけです。

これは食べ物ではなく、食べ物に入れる添加物やそのほかの化学物質の話ですが、その量と危険の話です。「危険なものが少しでも入っていたら嫌」と我々は思っているわけですが、ここで考え方を改めて、「危険な量が入っていたら嫌」というように変えなければいけないというのがこの図です。

例えばどんな化学物質でも非常に微量だったら、プールの中に耳かき 1 杯ほうり込んだような微量だ

ったら、何も作用がない。でも、量をだんだん増やしていきます。ある程度量が増えると、お茶わん1杯の水に小さじ1杯ぐらい入れて、それを飲んだら何か健康被害が出てくるということが起こるわけです。ここまでは毒性がない、ここから毒性があるという量を「最大無毒性量」という呼び方をしますが、それでもまだどんどん量を増していくと、今度はひょっとしたら死んでしまうかもしれないという量になるわけです。これ以上になると死んでしまう。

化学物質、あるいはいろいろな物質は、非常に多量あれば、死んだり、健康に被害があるけれども、少量だったら何も被害はない。これはすべての化学物質に共通した性質です。

ですから、もし食べ物の中に入れるのであれば、最大無毒性量よりもずっと低くなければいけない。普通は100倍以上の安全の係数を取って、最大無毒性量の100分の1の量だったら毎日食べてもいいのではないかと。「一日許容摂取量 (ADI)」と呼びますが、これより低い量だったら入れてもいいということにしています。

ただ、これ以上少ない量であっても、それをものすごくたくさん食べたらいけないですから、毎日どのぐらい食べるのかということも考えなければいけないということで、どのぐらい使ったらいいのかということを決める。これだけのことをすれば、安全に化学物質を使うことができるということになるわけです。

ですから、先ほどの安全な食品と危険な食品を二つに分ける方法として、白黒二分法を、我々は絶対こちらのほうがいいと感情では思います。しかし、これは無理だということも、実は頭の中では分かっているわけです。ではリスク分析をいかにきちんとやって、安全な物を供給してもらえるのか、そのところに話は移っていくわけです。

リスクという話が出ましたが、ではリスクとは何なのかということをお話しておかなければいけません。

リスクというと、先ほど寺田委員長は危険性とおっしゃいました。危険そのものではない。でも、一般の人に聞くと、リスクは危険と思っている人が非常に多いのですが、「リスク = 危険」ではないのです。ここが我々の用語の難しいところなのですが、リスクというのは、先ほど寺田委員長がおっしゃったように、危害の大きさ、この危ないものを食べたらどのぐらい危ないのかという、その危ない程度の大きさです。それから量です。健康に被害を起こすような量に出合う確率。この二つを掛け合わせたものをリスクといっているわけです。

ですから、どのぐらい危ないものなのか、どのぐらいの量だったら危ないのか、我々はどのぐらいの確率でそれに出合うのか、この三つを考えればいいのかということになるわけです。

では、リスクを小さくするとは何なのかということ、その危ないものがどのぐらい危ないのかということとはもう変えようがないから、その量を少なくするか、それを出会う確率を少なくする、このどちらかをすればいいわけです。

そうすると、例えばこれは水銀の話です。クロマグロには水銀が入っている、キンメダイにも水銀が

入っている。どのくらい食べたら大丈夫かということで、妊婦は、マグロだったら1週間に6回とか、キンメダイだったら1週間に2回以下に下さいという話が出ました。

これはどういうことかということ、1日に食べていい量と魚に入っている量を計算して、週に何回食べたらこの危ない量を超えてしまうのかということです。この場合は、出会う確率（食べる確率）、1週間に何回食べるかという回数を少なくすることで、安全を守ることができるということです。これが一つのリスクの減らし方の例です。

もう一つのリスクの減らし方の例は、先ほどは確率でしたが、今度は量を少なくするというものもあります。これは、消費者にいちばん嫌われている食品添加物ですが、実は食品添加物というのは非常に厳しい使用規制があり、使ってもいい量が決まっています。非常に少ない量しか使えないことになっています。この量を守れば、一生毎日食べ続けても大丈夫という量です。ですから、この食品添加物の場合は、食べる回数ではなく、食べる量を規制しているということで、リスクを小さくしているということになっているわけです。

こうしてリスクを小さくする方法というのはいろいろありますが、そうやって安全な食事を食べられるわけです。

次に、また少し面倒な表が出てきました。では具体的にどうやってリスクを減らすのかという話に移ります。

最初は、これは何か危ないかもしれないというところから始まるわけです。例えば昔、味の素を食べると中華料理症候群という病気になるという話がありました。それは今はうそだということが分かったのですが、そうすると、「え、味の素は危ないの？」という話になるわけです。

では、危ないかどうか本当に調べてみようということで、科学的なデータを集めるわけです。論文をたくさん集めて、その内容を調べる。そして、そういう危ないというデータが十分あるのか、ないのか調べる。危険を示すデータがなければ、これは放っておいてもいい。もしデータがあれば、これは大変だ、どのくらい危ないのだろうということで、その危ないものは何なのか、それは食べたらどんな症状が起こるのか、1日何回くらい食べるのだろうか、どのくらい食べたら大丈夫なのだろうか、そのようなことを調べます。これを「リスク評価」といって、寺田委員長の食品安全委員会がここをやっているわけです。

その結果、これはある程度食べると危ないという結果が出ると、これは管理が必要ということになるわけです。いや、これはもう放っておいても大丈夫だということになったら、管理が要らないということで、何もしないということになるわけです。

ここで何か管理が必要だということになったら、そこに農林水産省や厚生労働省が出てくるわけです。そして、ここで危険な物質を少なくするにはどうしたらいいのかということを検討し、それを実際に実施するわけです。

ただ、このときには政治的判断というものも入ります。科学的な判断だけではなく、行政的な判断、

あるいは政治的な判断というものも入って、安全を守る、安心を守るということをやります。

科学データを出すのは科学者ですが、リスク評価から先のすべてのところでリスクコミュニケーションをする。こういうことに関心のある消費者、あるいは生産者、あらゆる人に入ってもらって意見を聞くということがリスクコミュニケーションです。これがリスク分析の方法ですが、ここで一つ問題が起こります。

それは、データがないときに何もなくてもいいのか、ここは何か危ないものがあるから調べ始めたはずなのに、データがないというだけで何もなくていいのかと、これが大問題になりました。これは環境保護で非常に問題にされたわけです。

例えば、炭酸ガス濃度が増えると地球が暖かくなってしまいます。だから炭酸ガスを減らしましょう。あるいは、冷蔵庫や車の冷房などに使っているフロンガスが空気中に出ると、地球の周りにたまって温暖化が起こってしまいます。そうすると、南極の氷も北極の氷も溶けてしまい、大変なことが起こるといった話が出ました。

この話は、実は科学的な証拠は十分ではないのですが、でも証拠がそろうまで待っていたら、そのときに温暖化が本当に起こってしまうかもしれない。だから、あらかじめ何か手を打たなければいけないということで、炭酸ガスの量を減らそう、フロンはやめようというようなことが行われているわけです。

そういったものを「予防の原則」と呼んでいます。ですから、私たちが今やっているリスク分析というのは、科学的なデータが仮に不十分であっても、予防の原則を発動して、そしてリスク評価をする。この予防の原則の発動が必要かどうかというステップを一つ入れるということになっています。

そういったことでリスクを分析し、安全を保つわけですが、その結果どうということが分かるか。

これは、ハーバード大学リスク分析センターのロベックさんとグレイさんの2人です。私はこの間遊びにいったこの本をもらったのですが、この本に書いてある内容をご紹介します。例えば食中毒というのは、リスクでいうとどのぐらいのリスクがあるのか。これを彼らは「リスクメーター」と言っていますが、リスクメーターは二つの針があり、一つは危害の大きさや犠牲者の数。例えば食中毒にかかっても症状はそれほど重くない。犠牲者の数も、それほど少なくはないけれども、それほど多くもない。けれども、食中毒に遭う確率は高く、だれでもほとんど100%食中毒にかかる可能性がある。レストランでも、旅館に行っても、あるいは自分の家でさえ食中毒に遭うかもしれないということで、この二つを掛け合わせると、食中毒というのはひどく危ないものになる。だからうんと注意なさいということになるわけです。

たばこについても、たばこの害は、最後は肺がんになるわけです。その犠牲者はかなり多い。そして、たばこの煙からは一生懸命逃げ回ってもなかなか逃げられない。自分で吸う人もいるし、旦那さんが飲んでいたら奥さんは副流煙でやられてしまうしということで、かなりの確率でたばこの煙の害に遭う。この二つを掛け合わせると、たばこというのは非常に危険なものだから、気をつけなさいということになるわけです。

例えば農薬については、都会に住んでいれば農薬に触れる確率はほとんどないし、残留農薬で健康の被害が起こる、あるいは犠牲者が出るということもほとんどないということで、農薬についてはほとんど心配することはないと。

あるいは、人工甘味料そのほかの食品添加物についても、先ほど言いましたように、きちっとしたりスク分析をしてリスク管理をしていますから、食品に多量に入っている可能性もないし、それで中毒したり犠牲者が出ることもほとんどないから、これも心配しなくていいということになるわけです。

これは食べ物ではありませんが、彼らの分析で面白いのは肥満です。肥満になる人というのは、これはアメリカのデータですから、半分以上。肥満になると何が起こるかということ、非常に大きな病気が起こってくる。糖尿病になったり、心臓、血管系の病気になったりする。犠牲者の数も非常に大きいということで、これは大変なリスクである。だから肥満は避けてくださいと。

最後にBSEです。BSEは、後でお話ししますが、「特定危険部位」と呼ばれる脳やせき髄を食べなければ、もう絶対大丈夫。ですから、新型ヤコブ病になる確率はほとんどない。もしなってしまうと、新型ヤコブ病というのは非常に悲惨な病気だけれども、病気になる可能性はほとんどないのだから、これは心配しなくていい。こんな例がリスク分析の結果ということになるわけです。

そういうことで、三つの話のうち最初は、安全な食品と危険な食品の話ですが、安全な食品とはどういうものかということを考えてみると、昔から私たちが食べているもので、経験的にリスクが小さいことが分かっているもの、こういうものを我々は安全な食品だと思っているわけです。

最近我々が心配しているのは、新しく出てきた食品ですね。遺伝子組換え食品は危ないのではないかとか、あるいは食品添加物などいろいろなものが入っているものは怖いのではないかとというように、新しく出てきたものについては、我々はいろいろと不安がありますが、それはリスク分析をきちんとやって、その結果、リスクが小さいものは安全ですというように定義をできるし、我々はそのように考えているのだらうと思います。

それでは2番めの話、安全な食品だったら安心ができるのかという話に移ります。

これは、消費者が何に不安を持っているのかということ聞いたアンケートで、東京都が取ったものです。食品安全委員会もアンケートを取っていますが、どこのアンケートでもトップに出てくるのが食品添加物です。食品添加物はみんな怖いとっていて、多分皆さんに「何が怖いですか」とお聞きしても、食品添加物が出てきます。それからもう一つ、どこでも出てくるのは残留農薬です。

また、ちょうど平成12年に調査したときには、環境ホルモンが非常に話題になっていた、あるいは遺伝子組換え食品が話題になっていたので、こういうものが出てきています。BSEはまだ出る前だったので、出てきていません。このように、そのときに話題になったものも出てきますが、その時々話題に関係なく、必ず出てくるのが食品添加物です。

では、「実際に危険なものはこの中でどれですか」「どれが本当に危険だと思いますか」ということを調べてみると、実は食中毒です。これは厚生労働省の平成13年の調査ですが、細菌やウイルス、化学

物質、自然毒、いろいろなものを合わせた食中毒の患者が2万5862人出ているのです。

こうやって見てみると、実際に患者が出たのは食中毒だけです。あとは、食品添加物、遺伝子組換え、環境ホルモン、残留農薬、輸入食品。輸入食品は最近やせ薬で出ましたが、このときには、こういうものは患者もない、死者もない。犠牲者が出ているのは食中毒だけなのです。ですから、消費者が怖いなと思っているものと実際の危険とは全然違う。要するに、実際の危険と不安が違っているということです。

本当に危険な食中毒は、一応5番めに入ってはいますが、3人に1人しか危険だと思わない。危険性がない食品添加物のほうは3人に2人が危険だと思っている。どうして実際に危険ではないものを危険と思い、危険なものを危険と思わないのか、これが非常に大きな問題になるわけです。

安全なものに不安を感じる。例えば食品添加物や残留農薬。逆に危険なものに不安を感じない。たばこや食べ過ぎや食中毒など、そういうものには不安を感じない。これはなぜだろう。これは日本人に特有かと思うと、どうもそうではないのです。

これはイギリスの本で、この漫画を書いたのはオーストラリア人、オーストラリアの漫画ですが、ヘンゼルとグレーテルが魔法使いのおばあさんが作ったお菓子のうちに行くわけです。童話ではこのお菓子を食べるわけですが、ここで魔法使いのおばあさんは、ヘンゼルとグレーテルに「もちろんこのお菓子は安全ですよ、食品添加物も入っていないし、色素剤も入っていないし、人工甘味料も入っていないし」と説明しているのです。

こういうことを危険だと感じるのは日本人だけではなく、オーストラリアやイギリスでも同じなのだと感じるわけですが、それはなぜなのかというと、これは我々の脳の働きに関係があるのです。

私たちのちょうど両方の耳を押さえると、その真ん中の奥辺りに「辺縁系」という場所があります。辺縁系というのは、本能や記憶を入れている所です。この本能が、怖いことはしたくない、楽しいことをしたいというように思うわけです。例えばおいしいものをじゃんじゃん食べたいというのは、この辺縁系の本能の働きです。おいしいものをたくさん食べ、脳の中に「ドーパミン」という快楽物質が出てくると、我々は非常に愉快地、楽しく、あるいは快感があるわけです。そうすると、もう一度食べたいということで、おいしいものを食べたい、食べたいというサイクルが回るわけです。

逆に、おいしいものが食べられない、あるいは怖いことがあると、これは快楽物質が出ないでストレスになってしまうわけです。そして恐怖感が起こってしまうわけです。ですから、こういうことはしたくないということになるわけです。

見たことがないものは嫌だ、危ないうわさがあるものは嫌だというのも辺縁系の働きなのです。というのは、人間も動物ですから、生きていかなければいけない。生きていくうえで、見たことがないものをいつも興味を持って近づいていったら、ひょっとしたら危ないかもしれない。見たことがないものは注意しなければいけない。そのほうが生き延びられるわけですね。あるいは、危ないものや危ないうわさがあるもの、こういうものを無視したら死んでしまうかもしれない。やはりこれは、危ないと言われ

たらちゃんと注意するというのが我々の本能にあるわけです。

ところが、もう一つの脳があります。それが我々の額の奥の所にある「前頭連合野」です。ここは、考えるとか計画をするという脳です。そこは何をしているかということ、人間が本能のとおりのことをしたら社会が作れないわけです。ですから、おいしいものを食べたいだろうし、自分の好き勝手なことをしたいだろうけれども、わがままばかりやっているとつまはじきにされて社会の中で受け入れてもらえないから少し我慢しなさいというように抑えるのがこの脳なのです。

この脳のもう一つの働きは、見たことがないものは嫌だとか、危ないものは嫌だということけれども、よくよく考えて理解したら、いや、それはそんなに怖くないのだということで、こういう恐怖感を抑えるという働きもあるわけです。

そういうことで、人間というのは二つの脳を持っています。一つは、辺縁系で理解できないものや悪いわさのあるものを避ける。だから、安心だという情報よりも危険だという情報を信じやすい。それから、悪いわさを広げてあげて、他の人がそういう目に遭わないようにする。このような脳が一つあります。

もう一つの脳、前頭連合野の方は、理性で理解すれば不安が消えるということです。新しいものが大好きな人がいますね。それはこちらの方の働きが多分強い人。反対に、新しいものは大嫌い、食わず嫌いの人、非常に用心深い人もいます。これは多分辺縁系の方が強い人といえるのかもしれません。

そういうことで、二つの脳のどちらがいいかということではなく、両方とも必要なのです。辺縁系の働きがあるから、人間は今まで生き延びてこられた。だから、こういう感情や直感というのは大事にしなければいけない。でも、これだけでもやはり困るわけです。

直感だけだと問題がいろいろ起こるという例を少しお見せします。これは高校の副読本です。高校を出たばかりの方だったら、こういう教科書の副読本を見たことがあるかもしれません。清涼飲料水には、保存料、酸味料、甘味料、着色料・・・とたくさん入っています。その毒性は、味覚が変化したり、代謝障害が起こったり、高血圧、肥満、吐き気、肝臓障害、腎臓障害、あらゆる恐ろしいことが書いてあります。これを見た生徒さんは、清涼飲料を飲んだらこんな恐ろしいことになるのではないかと思ってしまう。ところが、人工甘味料そのほかここに書いてあるようなものは、先ほどのリスク評価でほとんど危険性はないということが分かっているわけです。

それなのに、なぜこんなことが書いてあるのでしょうか。ここに書いてあることは、うそではありません。うそではないというのは、ものすごい多量の保存料や甘味料や酸味料など、ここに入っている量の何万倍も入れれば、こういうことが動物実験では起こるかもしれないということが書いてあるわけです。

ですから、これは先ほど言いました白か黒かの議論をここに書いてあるわけです。量がどうか、リスクがどうかということは一切書いてありません。

同じような例です。ダイエットコーラに入っているアスパルテームと、ハンバーガーに入っている炭

化水素と一緒に食べると精神障害になる。ダイエットコーラを飲みながらハンバーガーを食べて精神障害になるのでは、若い人はほとんど精神障害になってしましますが、こういうことを書いてある中学校、高校の副読本もあるわけです。

これも先ほどと同じような白黒の間違いを書いてあるということですが、我々がその本能、あるいは辺縁系の働きで、安全情報よりも危険情報を信じやすいということはありません。「これは安全です」というニュースはほとんど聞き流しますが、「これは危ない」というと、我々はすぐピッと耳に入る、すぐそれを読みます。危険情報を信じやすい。こういう危険情報もすぐに信じてしまうわけです。

ですから、根拠のない危険情報を流すということは、無用の不安を引き起こすということで、これは非常に危険なことです。我々が安心するということは、一つは科学的に正しい情報を流さなければいけないし、科学的に正しい情報を受け取ってもらわなければいけないということになるわけです。

安全でも安心できない人が多いということについては、これはなぜかという、一つは脳の働きというお話をしました。

そのほかにも、昔の悪い思い出というものがあるのです。かつては食品添加物で危険なものがありました。戦後の混乱から昭和 30 年代ぐらいまでは、確かに危ないものがありました。有吉佐和子さんの『複合汚染』などという本は、その辺のところを厳しく追及した本です。ああいう悪いことがあった時代の悪い思い出を、特に私はもう 60 過ぎですから、60 過ぎの年代の人はまだ覚えています。

そういうことで、安全でもなかなか安心に思えないということがあります。では、今は大丈夫かというと、企業イメージを悪くする事件が次々と起こっていますね。ラベルを貼り替えたり、中身が間違っていたり、違うことを書いてあったり。そうすると信用がなくなるということで、こういう昔の悪い思い出、今も残る悪いうわさということが一つの原因であることは確かです。

もう一つは、リスクコミュニケーションがちゃんとしていない。こういう話をちゃんと皆さんにお伝えをし、聞いていただくという機会があまりなかったということがあるだろうと思います。

そういうことで、安全でも安心できない人が多いわけですが、最後に二つの脳の働きのお話をしましたように、理性で幾ら分かっている、感情的に嫌な人というのはやはりいるのです。そういう人のためには、嫌だったら食べなくてもいいように選択の範囲を広げるということも、安心を広げるという意味では大事なことだろうと思います。ですから、みんな一律にしなくてもいいということではないかと思っています。

最後の 3 分の 1 ぐらいの時間で、それでは、BSE の問題で安全と安心をどのように考えたらいいのかという話をさせていただきたいと思います。

BSE というのは、牛の病気ですが、牛の病気とよく似た羊の「スクレーピー」という病気があり、これは羊から羊に感染します。でも、このスクレーピーという病気は、もう 200 年も前から知られていますが、人には絶対に感染しない病気です。

このスクレーピーにかかった羊を牛に食べさせたから BSE が起こったのではないかと思われてい

ますが、これははっきりしません。次に、牛がBSEになってしまった。このBSEの牛の危険部位といわれる脳、せき髄、目玉、そのほかを実験動物に食べさせると、BSEになってしまいます。この危険部位を牛に食べさせる、これは肉骨粉という形で食べさせるわけですが、そうするとBSEになってしまいます。ですから、BSEが牛から牛にうつるのを予防するのはとても簡単で、危険部位が入った肉骨粉さえやめればもうBSEはなくなってしまいます。

ここまでは動物の病気ですから、大したことはないのです。もしもこれが人間に来て新型ヤコブ病になると大変なことになるということで、皆さん、大変恐怖感を持っているということになると思います。これはなぜ起こるのかというと、やはり牛の脳やせき髄を食べたために起こるということです。ですから、新型ヤコブ病にならないためにはどうしたらいいのか。危険部位さえ食べなければいいということで、これも非常に簡単な対策なわけです。

今言いましたように、我々は新型ヤコブ病が怖い。だから、新型ヤコブ病にならないようにしなければいけない。BSEは牛の病気だけれども、これも根絶しなければいけない。そのやり方は非常に簡単で、先ほどお話しするのを忘れてしまいましたが、この原因は異常プリオンという物質で、この異常プリオンが肉骨粉に入っていたり、あるいは危険部位に入っているということですから、異常プリオンさえ食べなければいい。異常プリオンは危険部位にしかないわけですから、危険部位さえ食べなければ、絶対にヤコブ病にもならない、牛はBSEにもならないということです。

危険部位を禁止すれば、新型ヤコブ病はもう起こらない。起こそうと思っても、これがなければ起こりようがないわけですから、これで対策はすべて終わりということになるわけです。

では、イギリスでどうして新型ヤコブ病があんなにたくさん出たのかという話ですが、このグラフは、WHOのリケット博士にもらったグラフですが、イギリスで何頭のBSEの牛が出たかというグラフです。

いちばんピークのときには、年間4万頭近い感染牛が出ています。全部合わせると18万頭のBSEの牛がイギリスでは出ているわけです。しかし、この18万頭の牛は、BSEの症状が出たために全部殺してしまったのですから、人間はだれも食べていないわけです。

ところが、94年からヤコブ病患者が出て148人、いちばん多いときで年間二十何人ですから、このグラフでいうとこんな線になってしまうのですが、この牛を食べていないのにどうしてヤコブ病になったのかという、これが不思議な話なのですけれども、実はこれはこういうことだといわれています。

このグラフが先ほどの18万頭のBSEの牛で、BSEを実際に発症して死んでしまった牛です。ところが、その陰に、BSEに感染したけれどもBSEを発症しなかった牛が90万頭から100万頭いて、その半分をイギリス人は食べてしまった。しかも危険部位がついたまま食べてしまった。その結果、148人のヤコブ病が起こったということになるわけです。この45~50万頭の、危険部位がついたBSEの牛を食べてヤコブ病が起こったということになると、ヤコブ病になる確率というのはどのくらいあるのだろうかということが計算できるわけです。

そうやって計算をしてみますと、イギリスでは特定危険部位を含む B S E の牛 1 頭で患者が 200 億分の 1 人出るという計算になるわけです。これに 45 万頭の牛を掛けて、イギリス人の人口の 6000 万人をかけると、130 人という病人の数が出てくるということですから、このように確率は非常に低いのです。

同じ確率を日本やアメリカやカナダに当てはめてみると、日本では、もしかしたら特定危険部位を含む牛を今までに何十頭か食べてしまったかもしれない。しかし、もし食べたとしても、患者が出る確率は 0.05 人、1 人は絶対出ないわけです。アメリカ、カナダでも同じです。

今は、イギリスも日本もアメリカもカナダも、この特定危険部位を取ってしまったっているわけです。特定危険部位を取ったら、この確率はゼロ、もうゼロリスクになってしまうわけです。そうすると、特定危険部位で肉が少し汚染して、少しくつつくかもしれないではないかという議論があります。かりに少しくつついたとしても、やはりこの確率は、これのまた何万分の 1 になるわけです。すべての国で特定危険部位廃棄をした後の新型ヤコブ病が発生する可能性はもうゼロだと。そういう意味では、もう新型ヤコブ病の危機は終わったのだと言ってもいいと思います。

それでは、B S E の対策として、国際機関がどういうことを言っているのかというと、三つのことをやれと言っています。

一つは検査をください。この検査は、普通に屠場で殺す牛のなかから、何頭に 1 頭か、これは 1 万頭に 1 頭から 10 万頭に 1 頭でいいと言っていますが、しかも 30 か月齢以上の牛の検査をくださいと言っています。そんな甘い検査でいいのかというと疑問に思われるかもしれませんが、検査は B S E があるのかないのか、あるとしたらどのくらい広がっているのかを調べるためだから、検査はそれで十分だということになるわけです。

2 番めには、肉骨粉を牛に与えないようにください、あるいは禁止しなさいと言っています。これは、牛から牛に B S E がうつらないためには、危険部位が入った肉骨粉を禁止しなければいけないという B S E 対策です。危険部位が入っていなければ、肉骨粉を食べさせても大丈夫です。

最後に、新型ヤコブ病対策には何をしたらいいのか。異常プリオンが蓄積する 12 か月齢以上の牛の特定危険部位は全部取って捨てなさいと言っているわけです。ですから、新型ヤコブ病の予防はこれだけで十分ということになるわけです。

それでは、検査はやらなくていいのかということですが、先ほどから言っているように、検査というのは、B S E がどのくらい広がっているかを調べるためであって、安全のためではないわけです。各国でどういう検査をしているのかというと、先ほど言ったように、国際機関は、30 か月齢以上の牛で 1 万頭に 1 頭から 10 万頭に 1 頭調べればいいですよと言っています。アメリカはそれに従ってやっているわけです。

E U は、イギリス、フランス、ドイツ、ヨーロッパの国は B S E が随分出ました。イギリスはもう格段に出っていますが、そのほか、フランス、ドイツ辺りでも何百頭から 1000 頭ぐらいの B S E が出ています。そういう国では、安心のために一応 30 か月齢以上の牛は全頭検査しましょうということをやっ

ています。中でも、フランスとドイツだけは消費者の心配も非常に強いので、30 か月齢ではなく、24 か月齢以上は全部検査しましょうと言っています。しかし、それより若い牛は調べても仕方がないので、やっていません。

日本でも、ご存じのように、すべての牛を検査するという事になっています。しかし、先ほどから言っているように、新型ヤコブ病を防止するためには危険部位を除去すればいいわけです。検査は調査のために行うというのが、国連機関、アメリカの考え方ですが、EUやフランス、ドイツ、日本では、安心のために検査をしてマイナスのものだけを食べましょうという、科学ではなく、政治的な判断でこれを行っているということです。

BSEが起こったすぐ後に、厚生労働省はEU並みの措置として、生後30 か月以上のすべての牛を対象に検査をすることにしていた。けれども、消費者の不安を解消するために、全頭検査に踏み切ったのだというように、新聞にも出ているわけです。

しかし、こういった全頭検査というのは、国際機関では評価はされないわけです。国際機関は、検査というのはBSEがどこまで広がっているかを調べるためであり、安全のためではない。安心のための政治的な問題だというようにコメントをしているわけです。日本は世界一厳しい全頭検査をしているので、日本の牛肉は安全ですという説明が定着をした。定着をした結果、BSEが発生した直後には9割ぐらいの消費者が心配をしていたのですが、それが一応収まったわけです。

ところが、同じBSEが出た直後の調査で、アメリカやカナダでは16%の人しか心配していない。この差が非常に大きな問題で、日本人はなぜこんなに心配をしたのか。なぜこんなにパニックになったのかということになると、これはいろいろな原因が考えられます。

一つは、日本人というのは不安を感じやすいのだという人もいます。あるいは、当時の新聞とアメリカ、カナダでBSEが発生した直後のアメリカ、カナダの新聞と比較してみるとよく分かるのですが、アメリカ、カナダの新聞というのは、非常に抑えた冷静な報道をしている。日本は、もう異常とも言うべき過剰な報道をしているというところもあります。それから、日本は政府に対する信頼感が薄いためだと。アメリカ、カナダはこの信頼感があるから騒がないのだという話もあります。

もう一つは、日本では科学教育がちゃんとしていないから、リスクの話をして受け入れられないのだ。それでみんなパニックになってしまうのだという話もあります。

それと関連して、日本人は白か黒かということ非常に考えやすい。BSEが出た、これは危険だ、もう黒だというように、白と黒で分けてしまったところに問題があると思います。そういうことを政治家は経験的によく知っていたので、全頭検査でマイナス、これは大丈夫ですというゼロリスクの神話を作ったわけです。それで、日本人は安心して、検査で白だったらこれは絶対安全というように信じて、パニックが収まったというわけです。

しかし、これについての大きな問題は、リスクコミュニケーションをちゃんとしていなかった、なぜ全頭検査をするのか、何が危険なのか、なぜこういう対策をするのかということのリスクコミュニケーション

ンをきちんとやっていたということ。これは食品安全委員会ができる前の話ですから、こういういろいろな問題を教訓にして、これからはリスクコミュニケーションをきちんとやっということが今回の会でもあるわけです。

これは、リスクコミュニケーションがどのくらい大事なのかということを使った、FAOのエディさんの言葉です。食品安全委員会、あるいは農林水産省や厚生労働省がどんなに頑張ってもリスク評価をしたりリスク管理をしたりしても、リスクコミュニケーションに失敗したら、消費者の信頼を得ることができない。だからリスク分析の成果はゼロであるといっているのです。

食品安全委員会、各省庁がどんなに一生懸命やっても、なぜそういうことをやったのかということ、どのように消費者が望んでいるのかを取り入れるということをやらないと、消費者、国民は絶対安心してくれない、あるいは信頼してくれないということになるわけです。

そういうことで、またBSEの話に戻って、アメリカはいろいろな対策を取りました。国際基準から見ると、アメリカが取っている対策は十分です。この対策が必ずしも十分守られていないという話もありますが、先ほど出てきたハーバード大学のリスク分析の結果では、いろいろな対策が80%守られていれば大丈夫だと言っています。これはアメリカ人的おうようさだという話もありますが、科学的に見るとそう間違いではないということです。

そんなことを総合してみると、アメリカの対策が必ずしも不十分ともいえないわけです。しかし、日本は今までの経緯もあり、アメリカに全頭検査を求めているわけです。アメリカはそれを拒否して、科学的に判断しろと言っているわけです。どうして日本とアメリカでこんなに言うことが違うのか、皆さん不思議に思っていたと思いますが、その根拠にはこういうことがあるわけです。

アメリカは完全にリスク分析の立場に立って、政治的な判断で全頭検査などはしない。科学的に必要なものだけをやるという立場です。日本は、日本人のいろいろな性質もあり、これまでの経緯もあり、やはり安心をさせるためには白と黒にきっちりと分けることが大事だということで、検査をして白ということのを大事にしている。これが日本とアメリカの考え方の違いになるわけです。

話は最初に戻って、白黒二分法は難しい。結局リスク分析しかない。我々は一度こういう結論になったのですが、BSEのような大問題が起こってくると、やはりここに戻ってきてしまって、白黒をつけたがるわけです。実際、検査で白というのは本当は灰色なのですが、これを白として、白と黒と分けると非常に分かりやすいから、これを続けたいということになるわけです。

しかし、だからといって、各国が国際基準に準じた対策を行っているときに、日本だけが全頭検査をいつまで続けられるのかということも、非常に難しい問題があります。ですから、こういった背景があり、日本とアメリカの牛肉の輸入再開の問題というのは、こういう非常に深いこれまでの歴史、いろいろなものがあるので、なかなかそう簡単には決着がつかないということになるわけです。

では、どうしたらいいのかということになるわけです。どうしましょうか。ということで、この答えは、多分皆さんがお考えになることということになると思います。皆さんはどうしたらいいと思いますか。

では、これで話を終わります（拍手）。

（司会） ありがとうございました。

今回、食品のゼロリスクがないといったお話をはじめ、アメリカのBSE問題など、本当の意味での食品の安全、危険とはどのようなことか、そしてリスクコミュニケーションの大切さということ、分かりやすくグラフを使ってご講演いただきました。

皆様、ご質問もあろうかと存じますが、後ほどパネルディスカッションの際にまとめてご議論いただきたいと思います。

それでは、ここで10分ほど休憩とさせていただきます。14時50分よりパネルディスカッションを始めたいと思いますので、それまでに席にお戻りくださいませ。どうぞ皆様、時間厳守でお願い申し上げます。

- 休憩 -

パネルディスカッション

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：

泉川 誉夫（四国新聞社編集局次長）

唐木 英明（東京大学名誉教授）

北川 博敏（香川短期大学学長）

近藤 威之（JA香川県営農経済事業本部常務理事）

佐々木 謙二（香川県製粉製麺協同組合専務理事）

田井 有紀子（香川県消費者問題懇談会委員）

外口 崇（厚生労働省大臣官房参事官）

姫田 尚（農林水産省消費・安全局消費者情報官）

小泉 直子（食品安全委員会委員）

（司会） 皆様、お待たせいたしました。ただいまよりパネルディスカッションを行います。

それでは、はじめに、パネリストの皆様方をご紹介いたします。

まずは、向かって左から、本日のパネルディスカッションで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。

(寺田) どうも、寺田でございます。

(司会) そのお隣は、ジャーナリストのお立場から、四国新聞社編集局次長、泉川誉夫さんです。

そのお隣が、先ほど基調講演を頂きました唐木英明東京大学名誉教授です。ご講演に引き続きご参加いただきます。

そのお隣が、香川短期大学学長、北川博敏さんです。果樹をはじめ、農学の大家でいらっしゃいます。また、オレンジ自由化協議時の安全問題など、食品安全の問題について長くかかわっていらっしゃいます。本日は、ご専門の農学に加え、教育者としての立場からもご意見を頂きたいと思えます。

そのお隣は、生産者のお立場から、JA香川県営農経済事業本部常務理事の近藤威之さんです。香川県産の農産物の安全・安心に日々努めていらっしゃいます。

そのお隣は、麺文化が非常に発達している香川県で、その製造にかかわっている方々の団体、香川県製粉製麺協同組合の専務理事でいらっしゃいます佐々木謙二さんです。

そのお隣が、消費者の立場からご参加いただきました、香川県消費者問題懇談会委員も務めていらっしゃいます田井有紀子さんです。

そのお隣は、厚生労働省大臣官房参事官の外口崇さんです。

そのお隣が、農林水産省消費・安全局消費者情報官の姫田尚さんです。

(姫田) よろしくお願ひします。

(司会) そしてそのお隣が、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です。

どうぞよろしくお願ひいたします。

それでは、議論に入る前に、参加されている皆様からお申し込みの際に頂きましたご意見・ご質問について、簡単にご紹介したいと思います。

配付資料の中にございます、こちらになります、「参加申込時に頂いたご意見」をご覧ください。ここに今月 27 日までにお申し込みいただいた方々のご意見を幾つかまとめてございます。本日これをすべて議論することは時間的に不可能ですので、今日はパネリストの方々に議論の参考としていただき、会場の方で、ぜひ聞きたいという点がございましたら、後ほど質疑応答の時間がございますので、ぜひご質問を頂ければと存じます。

それでは早速ですが、寺田委員長、パネルディスカッションをよろしくお願ひいたします。

(寺田) 本日の話題は「食の安全新時代」と、どうしたら食のリスクを低減できるか、大変堅い話ですが、ただいま唐木先生が非常に分かりやすく講演なさって、リスク分析の方法、白黒ではなく、いかに科学的にゼロリスクではない食べ物の問題を考えていって、そのリスクを減らしていくかということ

について、皆さんといろいろな立場からお話をさせていただこうと思っているわけです。

先ほども少し話がありましたが、米国の B S E の発生をはじめ、鳥インフルエンザにおける食の安全といいますが、安心や不安は大きな関心事になっていますけれども、分かりやすく説明する、あるいはご意見を聞くということが大変大事なことになっていますので、パネルディスカッションをした後、また 1 時間ほど取りまして、会場の皆様から、先ほどの唐木先生へのご質問も含めまして、ご意見を頂きたいと思っています。とにかく双方向の意見交換ということで、よくいわれるのですが、本来こういう高い所へ座ってやるものではなく、輪になってやるぐらいのほうが良いというような話もあるわけです。

一つだけお断りしておきますのは、唐木先生のお話で B S E のことに関して大変クリアカットに言われましたが、これは日本の中で、食品安全委員会としても、その科学的評価をこれからやっていこうというところなんです。先ほどの話は、あれは国際機関の一部の話であり、必ずしもあのとおりしているわけではありません。唐木先生はそういうにおっしゃったわけですが、私どもとしまして、その科学的な評価をいろいろやっていますし、これからも来週にかけてやり始めます。

これはプリオンという狂牛病のもとになっているものの専門家、あるいは、人間に行った場合はああいう神経の病気ですから、そういう神経の専門家を合わせて科学的な評価をやっていこうというところで、万が一誤解があるといけないのですが、あれが食品安全委員会の立場であるということではなく、一人の科学者として唐木先生が言っておられる立場だにご理解願います。

それでは、始めます。

何といても、このリスクコミュニケーションというマスメディア、いろいろなところの統計とかアンケートでは、国民の皆さんがいちばん信用するのは何かというと、テレビなのです。2 番めが新聞。テレビが 60% ぐらいでいちばん信用する。2 番めが、あるところによりますと新聞が 25~30%。学者はその統計では 6% ぐらいだったかな。行政は 0. 何パーセントぐらい。何も信用できないというような感じなのです。

そういう意味からも、こういうところでいろいろと苦労なさりながら、僕らはうらやましいなと思っていますが、新聞などで情報を伝える重要な役割をされています先生に、少しお話をさせていただければと思っております。

(泉川) 四国新聞の泉川と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

私もごらんのとおりの肥満体で、それにたばこが大好きで、日頃は食品添加物や残留農薬が気になるたちで、最近は牛肉と鶏肉はちょっと控えていると、先ほどの唐木先生のお話で言えば、危険なものに不安を感じず、危険でないものに不安を感じている人種ですので、果たしてここに座っている資格があるのかなと、そういう人間が日々新聞を作っているわけで、ちょっと身の置き所がないなという感じを持っています。

先ほど委員長の言及もあり、それを訂正するわけではありませんが、食品安全委員会が事前に送って

いただいた去年のモニター調査ですと、食の安全性に関する意識調査なのですが、「緊急事態が発生した場合の最も信用できる情報源は何か」という問いに対して、新聞が77.6%、テレビ・ラジオが59.3%、官公庁のホームページ、政府広報が49.2%ということで、一応新聞がトップに位置づけられています。

新聞協会等の各種調査では、近年新聞に対する信頼度は年々低下しており、私は非常に危惧をしていたのですが、少なくとも去年の調査では、一番信頼をしていただいているという結果が出て、うれしい反面、その責任の重さということを改めて感じています。

問題は、ではそういう消費者あるいは読者の要請というか期待というものにこたえられる内容を報道できているのかということが問われるのだらうと思うのですが、先ほどこれもまた唐木先生のお話で、BSEのときのマスコミの過剰反応ということで厳しいお言葉がありました。そのことは私も否定はしませんが、ただ、それほど過剰な反応をしたか、少なくとも私は、自分のところだけがいい子ぶるわけではないのですけれども、それほど過剰な反応をしたようには思えない。その背景にあるのは、やはり皆さんのゼロリスク信仰、ゼロリスク神話です。それに沿った形の報道になりやすいということは否めないかなと思います。

気をつけなければいけないのは、冷静で正確な事実の報道と、もう一つどうしても読者の関心を引きたいという思いがあるのはもう事実ですので、そのバランスをどう取っていくかということですが、今のところ、私どもは、できるだけ多様な見解、多様な情報を提示をする。少なくとも私どもは専門家でもありませんし、科学的な知見を持っているわけではないので、いろいろな情報源の情報をできるだけ広角的に拾っていく。あとはもう皆さんの判断に委ねるとというのが、少なくとも食品の安全についての報道では、基本的なスタンスということにしています。

実は、私どもの今日の朝刊で、「食の安全を問う」という、市民団体の代表のかたのインタビューの記事をちょうど載せてしまいました。しかも「行政に消費者の視点なし」などという刺激的な見出しがついていますし、そのインタビューの中では、当食品安全委員会についてかなり手厳しい見解が載っています。それで、私は今日非常にここに来にくかったのですが、別に今日特にこれを当てたということではなく、事例の一つに過ぎませんが、いろいろな見解・意見を幅広く載せて、あとは判断をしていただくということを心掛けています。

最初のお話はこの程度で。

(寺田) どうもありがとうございました。

それでは、次の世代を担う学生さんや若い方々といろいろ接することも多いし、香川県で食品の問題に関して随分と活躍されております北川先生、よろしく願いいたします。

(北川) 四国新聞は、今そういう話がありましたが、私のように割合はっきり物を言う者にも書かせていただきまして、時々業者から攻撃されなかったかといって電話がかかってくるのですけれども、今

までのところ、「ポテトチップス追放」と書いたら、ある大手の会社から抗議の電話がかかってきただけです。

私は若い学生に接していて、本当に日本は食物で 21 世紀に滅びてしまうと思うほど、危機感を持っています。私のところのデータよりも、今日皆さんのところに、四国新聞に毎週金曜日に私が連載しております記事が入っていますから、これをちょっと見ていただきたいと思います。今日はこういう題で、67 回めには果物の話を書いています。毎日 200 g 果物の運動です。四国新聞を取っておられる方も、私の記事を読んだことがないと言われる方がいらっしゃいます。中のほうにありますから。1 面に書いてくればいいのですが、そうではないものですから、大変なのです。

高松市の小学校 4 年生の約 2500 人の血液検査の例を書いています。私はこういうことが起きているのではないかと前もって前から警告を発していたのですが、41 小学校の 4 年生を 2500 人測りますと、高脂血症 20%、肝臓障害 16%、肥満 15%、高血圧 1% なのです。これは一人で二つ、三つの生徒もあり、何らかの異常が 36.8% です。3 分の 1 以上が何らかの異常があるわけです。

ほかにもデータがありましたから、私はこのコレステロールが高い高脂血症というのはある程度予測していたのですが、肝臓障害 16% には驚きました。小学校 4 年生ですから、お父さんのお酒を盗んで飲んだ子もいるかもしれませんが、これは明らかに脂肪の取り過ぎです。もう脂肪肝になっている生徒がいるそうです。こういうことをしておきますと、少子高齢化時代です。今の子供たちの、ですから 30 歳、40 歳代、大体コレステロールが高いと 20 年から 30 年先にいろいろな合併症を発症するといわれているのです。しかし、肝臓障害は 10 年ももつかなと思います。脂肪肝になりますと、これは肝臓がんに進んでしまいますから、大変です。そういう事態になっているわけです。

今日は唐木先生が非常にいい話をしてくださいましたが、危ない、危ないと騒ぐのではなく、今日本の国民の置かれている実態を知って、それをよく発表して、広く知らせて、その対策を打つべきだろうと思います。

救いはあるのです。これは高松市の教育委員会がやったのですが、すごいことです。2500 人の中から 904 人異常者が見つかったのです。そのお母さんと呼んで、数字を見せて、「おたくの子供さんはこういうデータが出ていますよ。これを放っておいたら大変なことになります」といってさんざん脅した。脅すといっても、それは本当のことですから、そうするとお母さんは、自分の子供が 30 代ぐらいで病気になったら自分が大変ですから、一生懸命になってやります。食生活、運動を指導しますと、3 か月後に再検査をしますと、6 割が改善されていたのです。子供は早いのです。なるのも早いけれども、治るのも早いのです。ですから、子供のときに見つけて早く対策を打つべきです。そうしないと、本当に私が心配していることが起こるのではないかと思います。

これは本当に高松市の快挙です。私は「高松市の快挙」と標題をつけていたのですが、四国新聞でちょっと標題を変えられまして、「高松市の血液検査」になっています。これを私が書きましたら、高松市の増田市長から、「いいことを書いてくださってありがとうございます」とお礼の手紙が来ましたが、

本当に高松市はよくやったと思います。

これは高松市の医師会の全面的な協力です。その次に書いていますけれども、実は 17 年前から三木町でやっていたわけです。このことは読んでいただければいいのですが、時間が限られていますからこれぐらいにします。本当に危ない、危ないと騒ぐのではなく、今どういう実態があるかということを知って、その対策を早急に打つ必要があると思います。以上です。

(寺田) どうもありがとうございました。

それでは、農業生産者の視点という立場から、近藤さん、お願いいたします。

(近藤) 本日はこんな場を与えていただきまして本当に喜んでまいりました。と申しますのは、皆様がお手元にもお配りしているのですが、私どもはやはり農産物、食べ物を生産しているという立場から、もう安全というのは絶対的なものだと考えているわけです。ただ、それが本当にこのごろいろいろなところでいろいろなお話が出るのですが、入れば入るほど、手間と金がかかる世界で、生産の現場というのはもう本当に大変な状態です。

しかし、弱音を吐くわけにはいきませんのでやっているわけですが、特に、そこに 6 項目ほど書いてありますけれども、まず生産者の方にそういった意識を持ってもらう。生産者のかたは、単純に言えば自分が食べているものはすべて安全だろうと取られがちになっているわけですが、その辺をどうするかということは大変難しいところがあります。

皆さんのこの、3枚とじになっていますが、最後のところに「誓約書」というものがあります。実は組合員で販売をしている生産者のかたが約 1 万 3000 名いるのですが、そういった人からこの誓約書を全部取りつけています。この誓約書を出さない人が最後まで 10 軒ぐらいあったのですが、そういった人は農協へ出すことはご遠慮いただくということで、チェックをしているわけです。これを基に、まず生産者に意識を変えてもらおうということで進めているわけです。

ただ、このごろでは残留毒、今日は時間がありませんので、特に農薬に絞ってお話し申し上げますが、やはり農薬の残留がどうかということにつきまして、我々としても非常に、外部からもやかましく言われる話でもありますし、行政からもいろいろ指導を受けているわけです。

その辺を調査するのに、私どもは自分のところで設備をしてやるのも方法だけれども、やはり外部委託をしてやった方がかえって買っていただくお客様から見ると、安心するかなというようなことで、今そういうことでやっているのですが、43 農薬を、例えばイチゴならイチゴ、キュウリならキュウリで一挙に調査し、そして出すのに約 5 万円お金がかかります。そういうお金が全然、我々の販売中には経費として認められないという話ですし、それを全部検査するのに 1 週間や 10 日ぐらいかかります。ですから、現実の問題としては、本当に氷山の一角しか検査はできないわけです。

全体的にはやはり生産者一人一人の意識が大事だということで、私どもは、消費者の皆さんのところ

に渡るまで、きっちりと消費者の方に、生産者の何のだれ兵衛でございますということがはっきり分かるようにしていく。自分の責任は最後まで持つのですよということを進めているところです。

また、農薬等の散布につきましては、当然行政のほうからの安全使用基準に基づいてやりまして、その散布歴を我々のほうへ提出してもらって、それをJAがチェックする。そして安全なものだけ出荷をしていく。こういうシステムを、今はまだ完全ではありませんが、作りつつあるということです。来年は県下全体にそういう方法を取り入れていこうとしています。

しかし、検査や取締りなど、もちろん法律もいろいろあるのですが、やはり最終的には人間関係といえますか、消費者の皆さんを思う生産者の熱い気持ちといえますか、そういうと何かこうわけの分からないような話になりますけれども、信頼関係がやはり大事ではないかと考えているわけです。

考えの一端を述べまして、今の産地の現状を、私どもはやはり消費者の皆さんにより深くご理解を頂きたいという気持ちでまいっております。よろしく願いいたします。

(寺田) どうもありがとうございました。

今おっしゃいましたように、いろいろな場面も、古い言葉ですが、信頼関係というのは大変大事で、すべてその団体、あるいはその人、機関を信頼できるかどうかということが大事です。私どもの食品安全委員会も、7か月ですけれども、何とか少しでもとにかく信頼を持ってもらうということがいちばん大事で、そのために科学を基にしようというように頑張っているわけです。

それでは、讃岐うどんなどいろいろなところで全国区になり、そういうところでいろいろな苦労もなさっておられると思います。食品製造の立場から、佐々木さん、お願いできますでしょうか。

(佐々木) 私の持ち時間は2分ですので、一応自分の分野から超特急でお話ししたいと思います。

讃岐うどんブームは、もう今更申し上げなくても皆さんご存じだと思いますが、この火付け役というのは、大体マスコミと旅行会社によるところが非常に大きかったということで、この狭い県に大体800軒、一説によりますと1000軒近くのうどん屋さんがある。石を投げればうどん屋さんに当たるとまでいわれている状況ですが、その形態も全くまちまちで、家業もあれば、企業もある。したがって、安全対策というのもそれぞれに応じた状態ということになっていると思います。

一概にうどんと申しましても、分類しますと、ゆでうどん、半生うどん、それから冷凍うどん、干しうどん、4種類に分けられ、本県のゆで、半生、冷凍の14年度の生産を見ますと、5万トン程度あり、食数にすると5億食近くになっています。干しうどんは約9000トン、これをもしレールに並べたと仮定しますと、札幌から鹿児島を一往復半するぐらいの数量です。当然この数量は日本一です。

しかし、どの分野も、ご承知のようにうどんというのは熱湯で処理された後に食べられるものがほとんどですので、安全性に対しては全く問題のないような食べ物ではないかと思っています。特に半生や干しうどんは、県内よりは全国へ出ていく量の方が多いのです。特にその点につきましては、やはりク

レームや返品ということがあれば企業にとっては大変なことです、品質管理は非常に厳重に行っています。

全国団体と共同で、一応HACCP手法に基づき、各社がそれぞれに危害分析重要管理点、どこに危害があるのか、そしてその重要管理点はどこであるかということを含め、逐次それをクリアしていく。今までの検査というのは、できたものを検査するということでしたが、そうではなく、その部署部署において一つ一つ検査して、できた時には既に完全なものができ上がっているというような体制を整えているわけです。

また、製品につきましても、最近品質表示ということが非常にやかましくいわれていますし、品質表示法というものもありますが、その問題につきましても、いわゆる自主基準というものを作成してこの問題には対処しているのが現状です。以上です。

(寺田) どうもありがとうございました。大変限られた時間で申し訳ないと思っています。よくまとめてくださいました。

それでは、消費者の立場ということで、田井さんからですが、私たちの安全委員会も上の7人のところは学者で、そのうち一人がマスメディアの出身、あるいはNHKにおられた方です。専門調査会の中の評価をするところは、評価のかたは先ほど言いましたように13あるのですが、それ以外に企画やリスクコミュニケーションをするところはいろいろな分野の方、消費者の方、団体の方や、消費者の中で公募で入ってきた方などで、もちろんマスメディアの方もいろいろな方が入って、評価の方は、これは科学的に評価するので学者です。全体をもっと大事なところで見るというところは、企画専門調査会やリスクコミュニケーション専門調査会のところで、唐木先生がリスクコミュニケーション専門調査会の座長代理という非常に大事な立場で活躍されているわけです。

話が少しそれましたが、消費者というところを大変大事に考えています。田井さん、どうぞよろしく願いいたします。

(田井) 田井です。こんにちは。

このパネルディスカッションに参加するに当たって、場違いのような、皆さん素晴らしい先生方、業界のお偉い方ばかりの中で、私は一主婦であり、何の専門知識もありません。この2～3年というもの、特に食の偽装問題やBSEなどいろいろありますが、消費者としては、消費者自身も勉強が足りないということも問題だと思えますし、業界の方のモラルの問題、それと行政の消費者にいろいろ周知する問題と、やはり三者の相互のコミュニケーションがすごく大事だと思います。

こういうパネルディスカッションの場はとて、私などは普段新聞・テレビ等しか情報を仕入れることもないのですが、今回このパネルディスカッションに参加させていただき、いろいろな業界の方や専門知識をお持ちの先生方のお話をお聞きしまして、大変勉強になりました。以上です。

(寺田) どうもありがとうございました。

それでは、実際にリスク管理行政の立場から、リスクコミュニケーションにつきまして、厚生労働省の外口さん、お願いいたします。

(外口) 皆さん、お手元に「新食品衛生法の概要」という白黒の横長のものがあると思います。これの8ページをお開きいただきたいと思います。

8ページに、「リスクコミュニケーションについて」と書いてあります。今度、リスク分析の考え方が、食品安全に対する考え方の基本として出てきたわけですが、その中で、厚生労働省もそうですし、農林水産省も食品安全委員会も皆そうですけれども、このリスクコミュニケーションに力を入れることになっています。

例えば厚生労働省でも、今度新しく改正した食品衛生法の中で、64条、65条関係のところ、例えば基準を作る時には国民・住民からの意見聴取という規定を入れています。ですから、例えば今都道府県で食品の安全に関する監視指導計画などをちょうど作り上げたところだと思うのですが、これにもちゃんと住民参加することになっていたのですけれども、ちゃんとなっていたのでしょうかね。

それと、もっと大事なのがこの2番ですが、国民・住民からの定期的な意見聴取ということで、施策の実施状況を厚生労働大臣、都道府県知事等が公表して、それについて広く意見を求めるということになっているわけです。ということで、今この一つの流れの中で、今各地域でリスクコミュニケーション意見交換会を開催しています。

ただ、これは夏から始めたのですが、実は最初のころは、こちらは意見交換のつもりだったのですけれども、一方的な説明ではないかと、後でアンケート調査によく書いてあったのです。一方的な説明、これはそのとおりなのです。それで反省して、やりとりの時間を多くしたのです。そうしたら、今度は単なる質疑応答ではないかと。「やっと意見交換らしくなってきたね」といわれてきたのは最近です。

意見交換と質疑応答はどう違うかという、質疑応答は、自治体から来ておられる方は分かりますね。完ぺきな答弁とはどういう答弁か。後で絶対に責任を取られない答弁というものです。それでは聞いている方は聞きたいことに答えていないということですね。そうではなく、やはりお互いの意見を出し合って、お互いのギャップを分かり合って、ではよりよい仕組みに近づけていくにはどうするかと。そういう双方向の意見交換に近づけていきたいと思っています。

ですから、各自治体で今後そういうことをやっていくと思いますので、ぜひご参加していただきたいと思いますし、この間、前は一方的説明で、質疑応答で、意見交換と、どのように進歩してきたかは、厚生労働省のホームページの意見交換会の議事録で、7月頃と10月頃と12月頃を比べるとよく分かります。それが一つです。

もう一つ、アメリカのBSEについて唐木先生からもお話がありました。今どうなっているかという

と、アメリカのBSEが出てから、早速政府の調査団を派遣しました。向こうでいろいろ調べまして、やはり向こうの肉骨粉の禁止の実効性などいろいろ疑問があり、今後米国でBSEの感染牛が発生しないという保証はないだろうと考えています。それから検査法の問題もありますし、今の対策で輸入再開に十分であるとは考えていません。

やはり輸入再開に当たっては、何といても再開後に米国でBSE感染牛が発見されても、日本の消費者の信頼が揺らぐことのないようなシステムを作っておく。これがやはり大事だと思います。

ということで、来週には日本の専門家の議論も公開で行われる予定です。よくよく消費者の皆様方のお考えもお聞きしながら考えていきたいと思っています。以上です。

(寺田) どうもありがとうございました。

それでは、農林水産省の姫田さん、お願いいたします。

(姫田) 農林水産省の消費者情報官の姫田です。よろしくお願いします。

私の仕事は「消費者情報官」という職名をもらっており、これは、私どもの事務方の上司である事務次官から、「おまえは農林水産省、生産サイドに寄りすぎているとみんなに思われているから、まず確実に消費者の視点に立って物事を考えてくれ」「全省を敵に回してもいいから頑張れ」というようなお話を頂いております。

やはり私ども消費者・安全局からの「半年の取り組みのポイント」というものがあります。これは役所ですからどうしても紙を出すものですから、ちょっと見てください。これで、先ほど外口参事官からお話があったように、どういうことをやっていくかということ常々皆さんがたにご報告しようということで、先月は「5か月の取り組みのポイント」で、その前は「4か月の取り組みのポイント」と、毎月新しくしているのですが、その中でいろいろなことをやってきているということを見ていただけたと思います。

これはご説明する時間がないので、後で見いただければと思いますが、その中で、例えば4ページの下の方に、「食品表示の適正化」というようなことで、下から5行目ぐらいに、実際にウナギ加工品の原料原産地表示の特別調査をやり、ちゃんと日本産なのか、表示がおかしいのではないかとというようなこともやっているとか、あるいは下から3行目、新米の表示の特別調査などもやっています。あるいは、それぞれBSEに対しての対応なり、コイヘルペス、そして鳥インフルエンザについても対応しているということです。

最後のページに「リスクコミュニケーションの推進」ということで、これは食品安全委員会、厚生労働省、そして私どもで、3省で常々進めていること。そして、私ども東京でやはりいろいろな形でリスクコミュニケーションをやっていかなければいけないということで、残留農薬や、家畜に使用する抗菌性物質(抗生物質)、カドミウムなどの汚染物質、それから食品の表示、牛肉のトレーサビリティとい

うようなことで、それぞれの個別のことに絞ってリスクコミュニケーションもやっていこうということで、いろいろな団体の方々に公募して入っていただいて議論していただくというような試みも行っていきます。

それから、先ほど唐木先生のお話がありました。消費者の立場に立って考えると、やはりリスクコミュニケーションというのは、公平な情報の開示ということの双方向での議論が必要ということです。その中で、やはり唐木先生のお話の中で情報としてなかったことといえば、例えばアメリカでも、実は議会ではそれほど全頭検査という話はあまり出ていません。出ていることは出ているのですが、むしろ消費者団体のほうから、全頭検査をしるというような話がかかなり強めに出ているという、アメリカのコンシューマーズ・ユニオンのアンケートで、1000人に対して、これはきれいにサンプリングしたアンケートですから、1000人といってもかなり効果があるわけです。これでもかなり全頭検査をしるというようなアンケート結果が出ているというようなことです。

それから、先ほど外口参事官が言われたように、科学的なサンプリングがアメリカでは行われていないのではないかと、それから日本では今もう完全にえさ工場をきれいに豚・とりと牛と分けつつあります。これはクリーニングして分けてありますが、今度はもう施設ごとに分けてしまうなどということをして日本ではやっているわけですが、そのようなこと、やはり肉骨粉の防止対策が不十分ではないかという議論もだいぶ出ています。そういうこともやはり、リスクコミュニケーションですから、議論の中にきちっと織り込んでいただきたいと思います。

基本には我々は消費者の利益に基づいた施策をやっていこうということで、幾つかの誤解があるのですが、まだ私どものほうにアメリカのほうから今回の牛肉の輸入停止をしたことに対して、開けてくれというご要請は聞いていません。アメリカのBSEについての議論は始まっていますが、まだ開けてくれという話は聞いていないという状態ですので、まだまだこれから十分双方の国で議論していくということ、そして、お約束したように、消費者の方々のご意見を十分聞いてやっていこうということを考えていますので、よろしくお願いたします。

(寺田) どうもありがとうございました。

それでは、小泉委員。

(小泉) 私は食品安全委員会というところで、リスク評価の仕事をしています。先ほど唐木先生が詳しくおっしゃったように、最近はリスク管理とリスク評価というものが分けて行われているのですが、実はそのリスク評価のコミュニケーションというのはものすごく難しいのです。例えば、表示や消費期限、賞味期限はちゃんと守られているとか、そういうことを話し合うのは非常に分かりやすいのですが、農薬について、ここまで安全ですよということを皆様方にご了解いただくということは非常に難しいです。

本来ならば、我々7人ほとんど学者で、専門調査会の委員の方々も全部科学者なのですが、本来そういった一般市民の方々、国民の方々に、そうした我々の知識などを分かりやすく説明するという任務を今まで怠ってきたらうと、唐木先生も会員になっておられる日本学術会議でも、そういう点をこれからもっと重視すべきだと指摘されているというお話も聞いていますけれども、ただ、こういったコミュニケーションの取り方というものが非常に難しいのではないかと。学者も怠ってきたし、聞く側も、日本人の特性もあるかもしれません。

私は去年の6月まで大学でいろいろ講義をしていました。日本の学生と向こうの学生とは違い、私は日本の学生しか教えていませんが、講義はほとんど受け身です。そしてほとんど質問もしてきていません。そういった中で、コミュニケーションの取り方について、受ける側も、それから与える側も、まだまだ未熟ではないかと思っています。

また、学者の方はコミュニケーションを取るときに分かりやすい言葉で言うと、それが逆に科学的に不正確になるのではないかというような懸念も持っています。新しくこのコミュニケーションの領域というものが深まりつつあると思いますので、今後我々のリスク評価というものについて、分かりやすく、どのように進めていけばいいのかなということを、食品安全委員会で検討しているところです。以上です。

(寺田) どうもありがとうございました。

リスクコミュニケーションというものだけではなく、私は実は木曜日にたつて金曜日にフランスのEUのこういう、イギリスとかEUとかヨーロッパはリスク分析の方法を取り入れて、やはりEUの中にそういう新しい機関を作っているの、その人とお話にいたり、唐木先生などは獣医さんですから、パリにありますOIEという国際機関へ行ってお話などをしてきます。

このリスク分析というのはかなり新しく、本当にこれはうまく動くかなというのは大変各国とも思っていますし、その前には、アメリカ、オーストラリアのそういう担当者といろいろ話してきましたが、アメリカ、オーストラリアは、やはりあそこは日本よりももっと縦割り行政が激しく、特にアメリカはFDAと農林水産省とがこうなって、その中がどうなっているのかよく分からないけれども、確かなのは、評価と管理を別個にしようと、中でこういろいろとやって、日本、それからEUというのは一つのモデルだから、とにかく科学的な評価をするということに対して、あるスタンダードをどのように作っていくとか、そういうこともいろいろとやっています。それは学者のほうとリスクコミュニケーションのかたといろいろ相談しながらやっていくということになると思います。

それはそうとして、皆さん、いろいろな立場で今までお話ししてくださったのですが、今までのこの発言をお聞きになって、唐木先生、いかがでしょう。ばさっといった質問で申し訳ない(笑)

(唐木) 皆さん、いろいろなことをおっしゃって、皆さんそれぞれそうだそうだと、私も納得してお

聞きしていましたが、リスクコミュニケーションというのは、実に難しいもので、食品の安全について10人の人がいたら10人みんな違ったことを言うのです。

ただ、いちばん問題だったのは、外口さんもチラッとおっしゃいましたが、昔はお役所が一方向的に説明をして、我々は黙って聞くだけと、これがコミュニケーションだったわけです。本当はコミュニケーションではないのですが。それを変えようということで、今我々は非常に苦労しています。

そうすると、何が起こってくるかということ、先ほど言った白黒問題が出てくるのです。消費者の人はやはり白黒がいいから、「危ないものはすぐに禁止にしてください、何とかしてください」とお役所に言ってくる。お役所のほうは、いや、そんなことをしたら失業者がたくさん出るとか、税金がこれだけかかるとか、いろいろな問題があるからなかなかうんと言わない。そうすると、お役所は企業寄りだとか、消費者の方を向いていないとか、そういう誤解が出てくる。

ですから、コミュニケーションというのは、その立場が違った人が本気で話し合うということ。しかも2方向、2方向というのはお役所と消費者が話し合うだけではなく、先ほど寺田委員長がチラッとおっしゃったように、私はラウンドテーブル方式というのが一番よくて、企業もいるし、行政もいるし、消費者もいるし、生産者もいる、それからいろいろな関係者全部が集まって、それぞれの立場の意見を本気で出す。私たちは誰もが安心・安全を欲しいと思っているのだけれども、みんな立場が違くと少しづつ言うことが違うのです。ですから、相手の言うことを100%同意できなくても、少なくとも相手が何を考えているのかを理解するというのがコミュニケーションの根本だと思います。

もう一つは、そこで絶対に力を持つのはマスコミです。ラウンドテーブルにしる双方向にしる、数が限られています。今日もこれだけの方と我々がコミュニケーションをするだけ。でも、これを市内の何万人の人にどう伝えるのか。これはもうマスコミの役割です。

ですから、マスコミの方が、マスコミは専門家ではないから、いろいろな意見を聞いて、それをお伝えして、判断は消費者に任せる、これも一つの立場ですが、私が見る限りでは、あまりに基礎知識がなさすぎる記事も散見されるということで、マスコミのほうもぜひそういった責任を感じて、少し勉強していただきたいと、文句をつけさせていただいて、リスクコミュニケーションというのは非常に難しい、でも何とかしなければいけないと思っています。

(寺田) どうもありがとうございました。

双方向というのはあとからやるとして、時間が限られていますが、パネラーの中で、今マスコミのことを言われましたけれども、何かございますか。

(泉川) 厳しいお返しが返ってきてしまいました。これは恐らく食品の安全に限らないと思うのですが、マスコミの根本にかかわる話なのですけれども、普段の地道な調査報道ということが、あまり欧米ほどはやられていなくて、何か事が起こったときに記者を総動員して取材をさせるというのが、割合通

常のパターンになっています。その反省に立って最近そうではなくなりつつはあるのですが、そういう時に何が起きるかという、やはり今唐木先生がおっしゃったような、その分野についてはあまり知識のない者も、やはり一定の限られた時間の中で取材をして書かなければいけないというようなことが起きてくるのは事実です。

そういう意味では、私どもスタッフの少ない地方紙では制約はあるのですが、やはり専門記者を普段からきちっと育てていく。特に科学の領域で、最近は医療も含めて、かなりの科学的な知識がないと書けないという時代になっていますので、そういうことを今後きちっと対応していくということで、誤った記事は少しずつ防げるのではないかと。そして、それに起因する、例えば風評被害なども防止ができるのかなと。

先ほど私が申し上げたのは、できるだけ材料を並べて、あとは皆さんが判断してくださいという、非常に無責任なように取られたかも知れませんが、先ほど申し上げたのは、今の現状を踏まえた率直な思いですし、やはりそれは今後少しずつ改善していかなければいけないと思います。

また、少し長くなりますが、ぜひ、今日会場にいらしている方も含めてですけれども、マスコミへの打ち返しといいますか、いろいろな電話を頂いたり、手紙を頂いたりするのですが、感情的な抗議というか、それはお気持ちもよく分かる時はあるのですけれども、そういうことではなく、お互いに冷静に、この部分は少しおかしいではないかということ、ぜひ指摘もしていただきたいし、それがまたコミュニケーションとなって、それを紙面に反映させていくというようなことができます。特に、生命・健康にかかわる食の安全については、これから非常に重要なテーマになると思いますので、そのあたりもぜひよろしくお願ひしたいと思います。

(寺田) 本当に、日本人というのか、東洋は、黙っていても分かってくれとか、目を見つめたら分かれるとか、言葉で話し合うのが下手で、あまりそういう教育を受けていないところがあります。マスメディアではなく、唐木先生は学術会議で学者の説明責任ということを一生涯懸命やっておられるので、アカデミアがきちっとやってくれることは非常に大事なことで大変期待しているわけです。どこへ行ってもロイヤルアカデミーとかナショナルアカデミーというところが、市民との対話とか表へ出ていくことが多いのでぜひお願ひしたいと思います。

言い足りないことが随分あると思いますけど、北川先生、子供で(生活習慣病が)そんなに多いのは本当に大変ですね。何かちょっとあったから怖いとかいう話どころか、大変な問題ですね。

(北川) これは本当に大変な問題で、生活習慣病、もともと成人病といっていたのが、生活習慣によって普通の人でもなるということになったのですが、それが子供に及んでいるわけです。ただ、これは日本だけではないのです。先進国は大抵どこでもそうなのです。

その対策としては、ほとんどが果物や野菜の消費拡大なのです。ところが、日本は、果物、野菜とも、

消費が拡大していないのです。例えば、30年前、果物は一人当たり年間52キロだったのが51キロ、1キロ減っております。アメリカ辺りは101キロだったのが125キロに増えていきますから、日本のように果物の消費が減っている国はありません。野菜は、日本はもともと非常に消費が多かったのです。イタリアに次いで多くて、1970年は、イタリアは170キロ、日本は136キロでした。野菜が大事だ、健康にいい、みんな知っていることですが、実際は112キロまで減っているのです。こういう国は日本だけなのです。ほかの国は何十キロと増えております。日本だけ果物や野菜が増えないのです。

一番大きな原因は農薬です。アンケート、唐木先生の調査にもありましたが、果物屋さん、八百屋さんの店頭でも消費者が言いますけれど、農薬が恐ろしい。農薬は全然恐ろしくないのです。先ほど説明がありましたように恐ろしくないのです。しかし、農薬が恐ろしいと思って果物や野菜を食べないのですね。

今、一番成功していますのはアメリカの five a day 運動というものです。1日5ユニットの果物が野菜を食べましょう、1ユニットは約400グラムです。400グラムから始まったのが、今は400~800グラムと大きくなっています。それによって果物や野菜の消費が随分伸びております。当然これに反対する業界があります。畜産業界がいちばん強力に反対しています。しかし、ブッシュ大統領もこれをぜひ実現しようと言っています。これは、科学的な調査に基づいてアメリカ人の健康のためにやっているわけです。

実は、日本は、「毎日くだもの200グラム運動」というのをやっているのです。今日の「四国新聞」に書いているのですが、私が果樹農業振興審議会の会長のときに一生懸命頑張って作ったのですが、ほとんど皆さんご存じないと思います。野菜のほうは1日350グラム運動というのがあるのですが、これもご存じないと思います。てんでんばらばらにやっているからなのです。それと、お金が少ないのです。

アメリカは、政府と業界が一緒になってやっているわけで、反対する業界があっても、大統領までがそう言っているわけです。だから、科学的な判断に基づいてこれはいいと思うことはやはり進めないといけないわけです。アメリカは、今までいろいろなことを言っていましたが、唐木先生のお話にもありましたように、失敗した例もあるのです。しかし、その時点で科学的な根拠があってこれは正しいと思ったら勇敢に政府が言います。そういうことをぜひ日本も学ばねばならないと思います。

(寺田) どうもありがとうございました。

唐木先生のお話にも北川先生のお話にも出てきましたが、今やっているのは質的なことで、これは危ないからこのぐらいまでだとかいう話をしているのですが、本当は危険のほうも量的なことが必要だし、いいものをたくさん取るとか、そういう観点まで行ければいいのですがなかなかそこまではとても余裕がない、日々、事務局の人は夜中までやって、大変ですよね。

(姫田) 言われっぱなしだと困りますので、皆さんのお手元に小さなカードが入っておりまして、「食生活指針について」というものです。昭和 30 年代の我が国のご飯とみそ汁と漬物という和食、塩分が多い、炭水化物ばかりでタンパク質や脂質が足りないという食事から、果物と牛乳、乳製品、畜産物を食べるようになり、昭和 50 年代に、米と野菜が中心の和食に加えて畜産物や果物が増え、非常にバランスのよい日本型食生活が実現されました。

ところがその後、脂質やタンパク質がどんどん増え、その中で炭水化物が減ってきました。一方でなかなか塩分の摂取量は減らない、カルシウムの摂取量は増えない、そういう状況が起こってきております。昭和 30 年代は平均寿命が 60 歳台で、50 年代になって 70 歳台になって一挙に世界一に躍り出たわけです。その後ずっと世界一が続いていますが、ただ、骨粗鬆症、カルシウム不足などを含め、健康で生きられる年齢がちょっと短くなっているのではないかと。病床で長く生きてもあまりよくないのではないかと、健康で長く生きられるようにということで考えております。

縦割りの世の中で、右下に小さく書いてありますが、文部科学省、厚生労働省、農林水産省決定、3 省で決めたというのが「食生活指針」です。その中に、先ほど北川先生がおっしゃったように、食事を楽しみましょう、上から三つめ、食事のバランス、五つめ、野菜、果物、牛乳、乳製品、豆類、魚などを組み合わせてということで、たっぷり野菜と毎日の果物でうんぬんと書いてあり、こういうものを我々は今推し進めているところです。

また、与党のほうも食育基本法を作ろうという動きもあり、これに、私どもだけではなく、文部科学省、厚生労働省も、食品安全委員会も加わって進めていこうということを考えております。これをぜひ皆様ご自身のポケットや財布、名刺入れに入れていただいて、私も必ず持って歩いているのですが、ご飯を食べる前に時々確認していただいて毎日の食生活を進めていただければいいかと思っておりますので、よろしくをお願いします。

(寺田) 私もポケットにいつも入れているのですが、実行となると全然だめで(笑) 本当に、太るというのは、生活習慣病、糖尿病や高血圧、循環器病だけではなく、エネルギーの取りすぎはがんになりやすいというデータがぼつぼつ出てきています。大変悪いことを自分ではやっているのだから、ここでこういう話はやめませうけれども、時間が随分オーバーしそうです。

田井さん、消費者の立場でぜひこれは言っておかないといけないとか、注文をどんどんつけてください。消費者の方が 1 人だけだというのはちょっとまずいなと思っているので、代表として。

(田井) これは私見ですが、今、消費者というのは、私の周りだけかもしれませんが、食品だけではなく、すべて行政頼り、受け身になっているというのが多々見受けられますし、今日も、私は、親やご近所の方をこのパネルディスカッションにお誘いしたのですが、あまり興味を示さなかったのです。主婦は、食に対しては神経質にならなければいけないのに危機感もありませんし、そういうことで、ぜひ

消費者も問題意識を持って、行政や業界の方々に頼るのではなく、消費者自身が監視者として自ら勉強しなければいけないと近頃すごく思っています。

それには、行政のほうに、とにかく消費者の方は主婦ばかりではなく働いている方も多いですから、マスメディア等を利用して啓発するような番組なども作っていただきたいと思います。小売店の方々も、お店自体が法令を遵守していることをアピールする。こういう「AS法」があって、それに対応してこういう表示をしていますとか、それで消費者も「こういう法律があるんだ」というように自然と学べると思うので、行政、業界、消費者の3者で、消費者も今までのように甘えるばかりではなく、自らを啓発していく努力をしなければならないと考えております。

(寺田) どうもありがとうございました。

本当をいうと食品というのは安心なもので、なぜ安心でなくなったのか、安全なだけで何となく不安に思うというのは本当に不思議なことなのです。私は去年の7月ぐらいからやって思うのは、大きなところでは、外国に食品をエネルギーベースで60%頼っています。今では64~65%ぐらいでしょう、日本の自給率がほとんどない。すると、隣のおじちゃん、おばちゃんが作っていたダイコンとか、そういう感覚がなくなって誰が作ったのかよく分からない。マスプロダクションで流通も複雑になっています。

しかし、日本の社会の在り方としてそれは是正する必要がありますから、現実にならなっている中で、消費者、生産者、流通、行政、日々新しい取組みを、危機感を持ってやるのではあまり不安でいけませんけれども、いろいろな批判をしながらやっていくのが大事なかなと思います。20~30年前はそんなことはなかったわけですから、いろいろなことが起きてきて、これはやむをえないところがありますので、同時に、農家を大事にするとか、農業を大事にするということが大変大事なことだと個人的には思っております。

ここでパネルディスカッションはいったん終わらせていただきまして、皆さんからのご意見、ご質問を伺いたいと思います。どうもありがとうございました(拍手)

会場との意見交換会

(司会) 皆様、ありがとうございました。さまざまな分野から議論がいろいろ出まして、皆様もいろいろ聞きたいことがあると思います。

それでは、せっかくの機会ですので、会場の皆様との意見交換に移りたいと思います。質問したい方がいらっしゃいましたら、お名前と、できましたら所属などもおっしゃっていただきましてご質問いただきたいと思います。また、どのパネリストから回答を得たいかということもおっしゃってください。

それでは、質問されたい方、どうぞ、挙手をお願いいたします。最初に挙がりました前から2列めの

男性、スーツの方。

(フロア) 大塚製薬からまいりました*タムラ*と申します。

私どもは、加工食品の製造販売、また加工食品の輸入販売をしております。事業者として行政当局の指導に従うことはもちろん、企業倫理に基づいてお客様の信頼を勝ち得るような商品を提供するという事で日々やっているわけです。

しかし、今回、特にBSE問題で非常に影響を受け、少なからず損失も計上せざるをえないという状況に追い込まれているのですが、特に食品安全委員会、厚生労働省などの審議会の審議の途中経過、情報発信を、例えば、ホームページに載せてあるから皆さん見てくださいよと言われても、すべてをフォローするのは、人的、時間的な問題もあってなかなかできないということもあり、非常に情報入手が遅れて後手に回ったという苦い経験があります。

今週になって、厚生労働省のホームページから新着情報の無料配信サービスを始めていただき、早速登録して情報を頂いて非常にありがたいと感謝しております。このような情報提供ということ、垂れ流しは困ると思うのですが、今後どのように進めていったらいいのか、どのようなお考えなのかということをごぜひお聞きしたいです。

もう一つ、マスコミの方をお願いというか、文句も言いたいのですが、先ほどの唐木先生の基調講演にもありましたが、悪いことはすぐ広まる、いいことはなかなか耳に残らない。マスメディアの方でいいますと、悪いことはお客さんが飛びついてくれるからすぐ記事にしやすいということがあるのですが、そうではなく、消費者の田井さんのお話にもありましたように、いいことをアピールするというのをぜひやっていただきたい。

マスコミの方々というのは、悪いことは、ニュースソースとして非常に早さということが重要になって、的確な、科学的な根拠を十分確かめないうちに出してしまうということもあろうかと思いますが、安全ですよ、これはいいですよということを行うためには時間をかけてでもいいから、悪かったということの何倍も時間も量もかけてアピールしていただきたい。これはお願いしておきたいと思います。

(司会) ありがとうございます。では、質問のお答え、現在の状況ということでよろしいでしょうか、外口さん、よろしくお願いいたします。

(外口) いろいろな規格、基準、システムを組むとき、それを決めるときの審議のプロセスなどをできるだけ分かりやすくリアルタイムで知りたいというご指摘だと思います。実際、企業のかたもそうですし、消費者のかたもそうだと思います。やはりこれからは、プロセスをできるだけ公開していく。信頼を得るためには、それが遠回りのようでも着実な方法ではないかと思います。

ということで、実は、審議会の公開といっても、霞が関、いろいろありますが、審議会を公開にした

というのは平成8年か9年あたりが初めてです。議事録などみんな公開にした審議会、まだ歴史は浅いのですが、今、議事録も、議事概要ではなくそのまま載せるということに大体なっています。

ただ課題は、議事録をまとめて載せるまでのスピードで、発言した人全員にチェックしてもらってから載せるということなので、どうしてもそこでタイムラグができてしまうのです。そこをどうするかというのが課題だと思っています。

その意味では、もちろん、ある程度決まった内容について、新着情報の登録などのステップを進めていくのもそうですし、専門紙の方にできるだけ丁寧に説明してしっかり記事を書いてもらうとか、それはリアルタイムで出ますので、そういったことの積み重ねではないかなと思います。

その辺について、ここはこうした方がいいよとか、ここではこんなことやってるよとか、外国の例も含めていろいろまた教えていただければ私どももさらに工夫を進めていきたいと思っていますが、いかがでしょうか。

(姫田) 外口参事官と私どもと食品安全委員会の3者で、プレスリリースのヘッドラインだけでも配信サービスしようかということで、今、システムを作る努力をしているところです。1か月か2か月ぐらいでできるのではないかと考えておりますので、そのときには分かるようにしますので、ご連絡くだされば、それは、団体でなくても、個人でもけっこうだと思っています。

(フロア) それは、今回の厚生労働省の無料配信サービスのような形でやっていただけると考えてよろしいですか。

(姫田) メールマガジンでたくさん書くのではなく、こういうのがありますというヘッドラインだけと、アクセスすればできるアドレスをお送りする。メルマガをクリックしていただくと、厚生労働省や安全委員会のホームページやプレスリリースのホームページに到着するというので、検索しやすくなる、平日、毎日お送りするという予定です。

(フロア) よろしくをお願いします。

新聞社の方、先ほどのお願いについてお願いしたいのですが。

(泉川) 刺激の強いバッドニュースはすぐマスコミは書くけれども、いいことはあまり取り上げないではないかということで、事実としてそれはあると思います。ただ、時間をかけてでもじっくり取材をして、科学的根拠をしっかりと押さえて書けばいい、それはそのとおりなのですが、例えば、今回の鳥インフルエンザでも、BSEでも、事態が一日一日どんどん変わって行って、それを見極めるまで、根拠を見極めるまでじっと温めておこうとか、そういうことにはなかなかかなりにくいと思います。

恐らく、読者も一定程度情報を求めている、情報の変化を求めている。私どもも、100%事実、誤りが無いという自信がないときももちろんあります。ただ、それでも、それこそリスクを承知のうえで書いて、ただ、一方でこういう見方もあるというような書き方でバランスを取る、報道の基本的な属性の部分もありますので、すべて科学的根拠の裏打ちがなければだめなのだというようになると、恐らく報道のかなりの部分が成り立たなくなるのではないかという気がします。

もちろん、通常あまりパニックになっていないときにきちっと地道な取材をしておいてそれを丁寧に伝えていく、一方でそういう努力が必要で、緊急時にはやはり少しリスクを負ってでも書かないといけないということは、現実問題としてあると私は思います。

(姫田) 多分お聞きになりたかったのは、事実を書くことではなくて、その評価のことだろうと思うのです。一例を申し上げますと、日本でBSEが1頭発見された、その時、私が新聞は行き過ぎだと言ったのは、その1頭でいかにも日本で新型ヤコブ病の危険が非常に大きいような記事が非常に多かった、それで日本人はパニックになった。しかし、イギリスで45万頭の特定危険部位のついた牛を食べた130~140人出たということから見ると、日本で新型ヤコブ病が出る可能性は限りなくゼロに近いとそのときから何人も言っていた。しかし、そちらはほとんど書かないで、BSEが出た、危ない危ないという記事が出た、その評価の問題だろうと思うのです。

ですから、事実を報道することは絶対必要だと思いますが、人間の健康被害にどのくらい結びつけて書くかというところで、危ないほうばかり書かれるとみんなパニックになる、やはりそうではないという考え方もあるというバランスを取った書き方をしていただきたかった、そういうことだろうと思いますが。

(泉川) 分かりました。そういう意味では、ややバランスを欠いているというか、ご指摘の方はかなりバランスを欠いていると受け止めておられると思いますが、やはりそういう配慮が足りなかったということがあるかなと思います。今後、できるだけバランスを取っていくという努力をしたいと思います。

ただ、現実には、例えば、そういうバランスにかなり配慮した記事については翌日読者から電話がかかってくるのです。「安全なのか危険なのかはっきり書け」というのがかなり多いのです。私どもは、従前から申し上げていますが、それは私どもには分からないのです、私どもが提示した、あるいはほかのメディアのいろいろな情報を総合的に見てあなたがご判断くださいとしか言いようがないのですが、現実にはやはりそういう反応が多いことも事実です。

あまり、こういう見方もある、ああいう見方もあるという記事になると・・・、だからといって、読者におもねるといふか、ある一面的な記事を出せばいいということではないのですが、現実にはそういうこともあるということです。

(司会) いかがでしょうか。ありがとうございました。

それでは、前から3番めの女性の方。

(フロア) I(あい) 女性会議の*ミノ*と申します。今日は消費者の立場で参加させていただいてありますが、食の安全性というのは、北川先生もおっしゃったように、私も娘が2人ありますが、娘が私ぐらいになったときに今の私たちがしているような食生活が守れているか、非常に不安を感じる1人です。ずっと今まで、食も、もうけのためにサイクルが回っていたかなと思っているのです。ですから、消費者はどちらかという軽視されている。そういう中では、姫田さんが消費者情報官という立場で出られているので、少し消費者の立場も重視され始めたかなと思って喜んでいるところなのです。

一つ、合成食品が非常に出回ったということがあります。先ほど、食品添加物や残留農薬は安全で、食中毒のほうが危険だ、そういう唐木先生のご講演だったのですが、必ずしもそうではなく、残留農薬や合成のものは、即病気になるとか、死んだりとかいうのはめったにないことで、ずっと蓄積されてがんになったり、いろいろな病気になったりする、そういう面では非常に不安を感じているのです。ですから、合成食品の安全性に問題がありはしないか。これが一つです。

それと、最近は輸入食品がすごく多いですね。私たちが子供のころは、果物で輸入というとバナナぐらいしか記憶がないのですが、今は、マーケットに行くと、ブドウ、シイタケ、タケノコ、ジャガイモ、カボチャ、タマネギ、輸入食品がものすごい。日本は四季があって野菜や果物などを育てるには非常に環境がいいと思うのですが、なぜこんなに輸入食品が氾濫するのか、この規制はできないかというのが二つめです。

そして、北川先生もおっしゃったように、果物、その季節に取れたものをその季節に食べる、日本で取れたものを日本で食べる、香川で取れたものを香川で食べる、そういうのが食生活としては非常にいいのではないと思うのですが、それがなぜできないのか、特にどなたにということはありませんが、ぜひお答えいただければと思っています。

そして、私は、だしはiriこや昆布で取るようにしているのですが、娘はぱらぱらと……。非常に便利なものができておりますが、ああいうのでへっちゃら、それは、やはり生きていくためには安全ではないのではないかなと思うのですが、いかがでしょうか。以上、大きく3点、お願いいたします。

(唐木) 食品添加物は長い間食べているとがんになる危険がある。これは、聞いてみるとほとんどの人がそう信じていらっしゃる。私が書いた文章の中にも出ていますが、ある女子大の栄養学の学生に聞いてもそう思っているのですね。それはなぜかという、先ほど言ったような教科書や参考書の影響があると私は思うのですが、科学的には全く根拠がありません。

現在使われている食品添加物について動物で長期毒性を見ても発がん性はありません。人間が食べる何百倍、何千倍やっても、かなり長期、動物の一生、ネズミですからそんなに長くないですが、死ぬ近

くまでやってもがんは出てきません。食品添加物でがんが起こったという証拠がある例は多分ないと思います。

そういう意味で安全性は確保されているのですが、有吉佐和子さんの『複合汚染』の影響が非常に強いと思います。いまだにあれを100%信じている人が非常にたくさんいます。しかし、複合汚染、あるいは、食品添加物を2種類3種類複合して食べて毒性が強くなったという例は今まで見つかっておりません。非常に特殊な薬品でそれはありますが、それ以外はありません。

ですから、まさに神話になってしまっている。根拠がないのに皆さん信じている。これをどうしたら解消できるのかというのが非常に大きな問題です。我々は毎日いろいろなものを食べている。添加物がないものなんてない。そのたびに心配しているというのはまさに不幸であって、科学的に安全と証明されているものは安全と思って食べたほうが心理的にも大変いいかな、そんな気がしております。ただ、そういう話をしても「やはり私は心配だ」というかたはいらっしゃいますので、なかなか解決しないのがこのリスクコミュニケーションの難しいところだろうと思います。

輸入食品がなぜ多いのかというのは、私が答えるべきかどうか分かりませんが、むしろ、消費者がそれを求めているというところが非常に大きいと思います。年中、いつでもイチゴを食べたいとか、いつでも何かおいしいものを食べたいという消費者、それを業者がちゃんと世界中から見つけてきてくれる、消費者が買わなければ売れないはずですから終わってしまうのですが、むしろ消費者の意識改革も必要なのかなと思います。

地産地消の問題も同じですね。消費者が何を選ぶのかということが生産者や輸入業者の態度を変えるということもあります。この辺はどなたか。

(司会) それでは、小泉さん、よろしいでしょうか。

(小泉) 唐木先生の言われたとおりですが、少し加えますと、化学物質を取り続けるとたまりにたまっていずれ10年20年後に何か起こると信じているかたが非常に多いのです。しかし、化学物質の最も典型的なものは医薬品です。薬です。薬は、皆さん3種類や4種類、お年寄りなどはおなかが膨れるほど飲まされたりしていますが、副作用のある場合もありますが、それで問題が起きるということはほとんどないですね。

ですから、添加物というのは、体に影響がないところで使っているのです。医薬品というのは体に何らかの影響がある。すなわち、睡眠薬なら睡眠作用が効かなければ誰も飲まないわけです。しかし、添加物、農薬にしても、食べる時点ではもう含まれていないという状況ですのでそういう心配はありません。

もう一つ、医薬品はなぜ1日3回飲むかというと、代謝されてなくなるからです。常に有効量を維持するためには1日3回どんどん血液に入れておかないとだめだからです。添加物も同じです。代謝試験、

発がん性試験、すべて動物実験でやってどんどん出ていくので、長期間飲ませて食べさせて実験している。1回投与だったら体から出てしまって、よほど大量でないかぎり元にもどってします。従って長期投与試験で健康影響がなければ、恐らくほとんど問題ないと思います。その辺をしっかりと理解していただければと思います。

(姫田) 輸入食品につきましては、一つはWTOというようなことがあるかと思いますが。自由な貿易をやっているのではないかということがあって、規制できないかということになりますとWTO上中々難しいと思います。例えば、我が国の基幹的な食料品である米あるいは乳製品については自由化の中で、高率関税などの中で一定の枠をかせらせていただいています。

野菜などがかなり目立ちますが、今、野菜の自給率が8割、2割が輸入という状況です。自給率4割というかなりの部分は、家畜用のえさ、いちばん多いのはサラダオイルなど油脂用の大豆、こういうものです。それで、カロリーで計算するので、実際我々が口にしているものの6割が輸入だということではなく、そういうカロリーの高いものを数えている。例えば、鶏肉なども7割以上が国産なのですが、えさが輸入品なので自給率は十数%しかないという考え方になっておりますので、もう少し自給率そのものは高いと思います。

先ほど唐木先生がおっしゃったように、一つは、冬に無理して温室でナスを作るのがいいのか、それとも、季節の反対側のニュージーランドで作ってそれを日本に持ってくるのがいいのか、どちらが地球的にエネルギーとして有利なのかを考えていただく必要があるかと思いますが。

それから、中国から入ってくるものの残留農薬の問題がありますが、一つは、我が国で申請されていない農薬、世界的には安全と決められていても申請許可を受けていないものが残ってくるというような、どちらかというと事務的なミスに近いようなものもかなりあります。ですから、輸入品が全部不安だとか、そう思ってもらって国産をどんどん使ってもらえば我々はうれしいのですが、そういうこともあるかと思いますが。

ただ、その中で自分たちの地域のもの、香川の農産物を使っていこうといった動きはもっとやっていくべきだろうと思っていますし、食文化そのものを守っていくことも大事だと我々は思っておりますので、これも「食生活指針」の下から三つめに書いてありますので(笑) よろしく願いいたします。

(司会) ありがとうございます。どなたか他にございますか。

(北川) 食品の安全性について一言付け加えますと、今までは経験だけでやっていたわけです。毒キノコを食べたら死ぬ、このキノコは食べても死なない、多数の私たちの先輩が食べて死んでくれたから分かっているわけです(笑)。本当に貴重な人間実験なのです。今はネズミを使って3世代にわたって実験をしているわけです。そう言うと、「先生、ネズミの実験なんか信用できません。人間の実験は

ないのですか」と言われますが、人間を使って添加物や農薬の実験なんかできないわけです。それと、ネズミを使った3世代の実験と、疫学調査をしますと合っている、そういうことで安全ということになっているわけです。

輸入食品は、どうしても国産は高くなるのです。日本は労賃がむちゃくちゃに高いです。狭いし、雨も多い、どうしても高く売らざるをえない。高く売って、皆さんがこれは国産であるということで買ってくださいれば成り立つのですが、やはり安いほうに安いほうに流れていくわけです。この辺は消費者のかたに、ぜひ高くても国産を愛用してくださいということをおっしゃるをえないのです。

それから、地産地消ですが、私は香川県の地産地消の会長をしております、一生懸命地産地消と言っているのですが、今一番よく伸びているのは青空市場です。香川県にも50近くありますが、近所の農家の人が持ってきて並べておくと買って帰ってくれます。香川県で非常にいいものはKブランドという指定にして、大阪や東京へ出荷しており、もちろん香川県にも出荷しておりますが、今、農家がどんどん高齢化しており、中々そういう品ぞろえのできない農家が多いのです。しかし、青空市場なら置いておけば、非常に新鮮で、消費者が来て買って帰ってくださる、これがぐんぐん伸びております。

それで今度はスーパーや卸売市場がすたれて困っているところもあるのですが、これは、香川県の農地が放棄されることも防げますし、お年寄りの小遣い稼ぎにもなります。消費者も新鮮なものを買える、少々キュウリが曲がっていてもいいものも手に入りますから、ぜひこれを活用していただきたいと思えます。

(司会) ありがとうございます。いかがでしょうか。

(フロア) ありがとうございます。私はやはりちょっと首を傾げます。これがディスカッションのいいところだろうと思いますので、私たちの周りだけ見ても、例えば、善通寺でイネの組換え食品の試験栽培がされたとか、そういうことを聞きますと、やはり自然のものがいいなと思います。もちろん害虫に強いとかいろいろあるらしいですけども、その一方でどうも人間にはよくないのではないかなと思います。

そして、農家のかたに聞きますと、出荷する野菜、ホウレンソウとか白菜とか、それは農薬をどんどんかけてきれいでまっすぐで、自分のところで消費するのは農薬を減らしてというのが常識らしいですね。

(北川) それは作り話です。

(フロア) そうですね。そんなことを聞いたりすると食に対する不安を非常に感じます。ぜひ地産地消でいていただきたい、私の願いでございます。以上です。ありがとうございました。

(北川) 私は、農薬が危ないというのは昔から言っていたのです。ずっと何十年も前からです。それは、農家に対して言っていたのです。農薬をかけますと農家は被曝しますから、それは危ない。それは1年に1回ではないのですから、それは危ない。ただ、適正に薄めて適正な回数散布したものは、消費者に悪いということは絶対ないのです。

農家は一番農薬が危ないことを知っているのです。だから、かけたくないのです。お金も要りますし、かけたくないのですが、かけないと虫や病気にやられるから仕方なくかけているのです。今おっしゃったように、自家用にはかけない、売り物にはかけるといのは、本当に農家のことを分かっていない人が言って、それが広まっているだけです。

(近藤) 今の話で、生産者の立場でお話し申し上げたいのです。確かに北川先生がおっしゃったように、過去には自分の食べるものには農薬をかけないで売るものにはかけるというようなことをやっていた人もあったと思います。しかし、今は誓約書まで取ってやっております。本当に大変な状態で、特に昨年の秋は雨が多かったですよね。虫もたくさんわいたりなんかしても農薬が規定以外にかけられないのです。

私のほうから逆に消費者の皆さんに知ってほしいなと思うことがあります。日本の消費者というのは、芸術品というか、虫もついていない、病気もない、きれいなものでないとだめだというところが、ヨーロッパなどと比べると非常に厳しい目で見られるわけですから、もう少し温かい目を見てほしい。そうすることで、回り回って消費者の皆さんにも恩恵があるのではないかと思います。非常にりっぱなものを持ってこい、だけど農薬はかけたらだめだ、それは本当にむちゃくちゃなことになるのです。

農薬は使いますが、今はきちんと規制どおりやりまして、分析もちゃんとやって、全部が全部はできませんが、やっていますし、もしその農家のものに問題が出ましたらその農家自身責任を執ってもらうということですが、その農家一軒が責任を執っても済まないと思うのです。その産地全部がだめになる。農村はやはり村社会がありますので、隣近所の皆さんに迷惑をかけてはいけないという気持ちが非常に強いですから、ぜひ農村の生産現場も知っていただいて、信頼をぜひお願いしたい。

産直市はまだまだ伸びてくるのではないかと思います。こういうのが信頼を築く大きなポイントだろうと思っております。

(司会) ありがとうございます。いかがでしょうか。

それでは、次のかた、後ろの男性のかた、お願いします。

(フロア) 無職の*オカ*といます。

一つは泉川さんに、私の意見では、泉川さんがおっしゃるとおり、新聞というのは非常に多様な意見

を皆さんに周知して、いろいろ勉強してもらおう中でそれぞれの意見を出していく、そういう情報源を提供する大きな役割があると思うので、今後もたくさんの意見を網羅してやっていただきたいと思います。

ただ、やはりそれだけでは面白くないといいますが、各地方紙の意味合いがないと思いますので、「四国新聞」であれば、四国新聞社として何か定点観測的に、継続してずっと地道にやっていくようにこれから何か企画していただいて、香川県以外の地域にも四国新聞社の業績を波及させ、ひいては香川県のためになる何か大きな玉(タマ)ができるのではないかと私は思います。そういう継続性のある仕事をやっていただけるように特にお願いしたいと思います。

それから、ここにいらっしゃるリスクコミュニケーションの関係者の方々に一つお願いがあるのですが、リスクコミュニケーションのリスクというもの、高い所にいらっしゃる方々の立場から見るリスクというのはいわゆる統計確率的なリスクですね。しかし、我々消費者は、それぞれ個人個人のリスクなのです。何万分の1、何億分の1であっても、リスクは個人個人にかかってくるリスクとしてとらえているわけです。

確率統計的に少ないから安全だ、あるいは仕方がないのだと言われるのは、私は統計は好きですから意味合いもよく分かりますし、上から行政的にやっていこうとするとそうなるのはやむをえないかなという気はしますが、しかし、その立場を執る限り不安は解消しないと思うのです。

不安というものはそういうものではないと思います。確率が低いから安全だ、現実に車を運転していてもあれだけ事故で死んでいるわけですから、それでも皆さんは不安を持ちながら運転している。食べなければ生きていけませんから、確かにそうではあるのですが、食の不安というのは1代に限らず2代、3代の可能性がありますし、右から左へすぐにはできませんし、食べないで済ますことは、車の運転とは違ってできません。そういう個人個人にかかわっているリスクだ、リスクの対象者は個人だということこそを指導的にお仕事をさせていただいている方々によく認識しておいていただかないと、いつまでたってもすれ違いが起こるのではないかと感じる次第です。

もう一つ、ここには消費者という立場で我々もいるわけですが、生産から消費に至るまでには流通があります。JAのこの関係では佐々木さんと近藤さんがいらっしゃいますが、果物、野菜がきれいで、見た目にもりっぱで、しかし、それは一体だれが選別、選択の物差しを当てているのか。消費者だとおっしゃいますが、片方で現実には青空市場ができ、直売でお客様が増えているわけです。しかし、大多数のマーケットに行ってごらん下さい。そういう商品を置いてありますか。置いてないではないですか。消費者は一体どこにいますとお考えになっているのか。額面的に表面をなでたような問題点の掌握というのは問題解決にはならない。現実をはっきり認識することが非常に重要です。

現実にそのような流れはあります。確かに我々は見た目を大事にします。食べておいしいからということもたまにはありますが、基本的には、色、形、値段等々で判断して購入するわけです。しかし、それ以外の物差しを当てる、我々が購入できる場というのが一体どこにあるか。大多数のかたはスーパーマーケットやデパートで買っているわけで、そういう流通のところがこのリスクコミュニケーションの

輪の中にメンバーとして入らないと、消費者と生産者との間のリンクが切れると思います。

そういう意味で、今日のメンバーの方々に不満があるわけではありませんが、できれば、そういう部門を加えてまたこういう機会を設けていただければ非常にありがたいと思います。

(司会) 主に3点意見が出ましたが。

(唐木) リスクは個人のリスクであって統計的なリスクではない、これは大変ありがたいご意見で、リスクコミュニケーションをやるとこの意見が必ず出てきます。これが、先ほど私が申し上げた白黒かリスクか、この分岐点なのです。

統計的にはリスク分析で、日本で、例えば新型ヤコブ病が出るのは0.00何人しかいませんといっても、1億何千万人の0.00何人というのはどういうことですか、1人あるのかないのか、その1人が私になるのではないか、そういう心配が出てくるわけです。それを推し進めていくと危険なものはゼロにしなければいけないという白黒理論、ゼロリスク論にならざるをえない、そこにいつもリスクコミュニケーションというのは行きつ戻りつその間を行っているわけです。

この問題は、はっきりいって答えはないのです。やはり現実的にどちらの立場を執らざるをえないのかということ、リスク分析であるということはお分かりになると思います。しかし、感情としては絶対にそれは嫌だ、白黒のほうがいいというのも、私も何度も申し上げたとおりなのです。これをどうするか、一つ一つの問題について、これはこうしましょう、これはこうしましょうというのをこういう会で本気で議論して答えを出していくしかない。一般論ではなかなか難しいと思います。

(司会) ありがとうございます。では、泉川さん。

(泉川) 最初にご指摘いただいたこともそのとおりで、マスコミしっかりしろという激励だと受け止めさせていただきたいと思います。ついでとっては失礼ですが、私どももしっかりしなければいけないのですが、研究者の皆さんにももう少しオープンに取材に応じていただけないかなと思うことがたくさんあるのです。今日お見えの皆さんはどちらかという私どもの取材に積極的に対応していただけるかたなのですが、瀬戸内海の実地取材などをずっとしていたころも、科学的根拠がまだ乏しいから言えないとか、そういう研究者がかなりいらっしゃいました。

素人から見るといいデータを持っているのになとか、驚くような調査をされているのにそれが全く表に出ないまま研究室に眠っていると、そういうことを随分見ました。食品の安全性について私は特にきちっと取材はしていないのですが、研究室の中でご自分の成果としてだけお持ちで、要するに「あまり勉強していない新聞記者に話せるか」みたいなことを考えておられるかたもやはり依然としていらっしゃるような気がします。ですから、多様な見解、多様な評価を載せる場合、やはりそういうのは障害

になるというような気がしております。

(司会) ありがとうございます。ほかにどなたか。

(唐木) その点は、日本学術会議で私も研究者の皆さんに常々お願いしておりますが、ますますやっていただくようお願いいたします。

(泉川) ただ、そういうときに発表するのはいいかげんな研究者ばかりで、研究者でもピンからキリまであるわけで、そのいいかげんな人が発表したらそれをマスコミが大きく取り上げる、それが日本のいろいろおかしな、農薬にしても何にしてもそれを作っているわけです。ですから、皆さんやはりこの人はこう言っているけど本当に信用できる人なのかということの評価していただかないといけないですね。

(唐木) それをやるのは科学者なのですが、おっしゃるようにきちんとした科学者にはそんなつまらない泥仕合いには巻き込まれたくないというかたが非常に多い。しかし、私も現役のときにはそうでしたけれども、現役を退きましたので、少し泥仕合いにも参加しようと思います。

(司会) ありがとうございます。よろしいでしょうか。

(近藤) 最後の質問ですが、私どももそのとおりです。少しでも消費者と生産者が結びつきたいということで、最後まで責任を持つようなシステムを作りたいのです。しかし、米粒一つ一つ、ミカン一個一個に名前を書くわけにもいきません。しかし、トレーサビリティということで追求すれば分かるようなシステムは作りたい。それから今、末端の小売りのところだけでも、自分の店の商売としての責任がありますから、我々はやはり選ばれるような立場にあります。そういうことで、今後できるだけそういう機会を我々も作りたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

(司会) ありがとうございます。それでは小泉さん、よろしく願いします。

(小泉) 追加で申し上げたいのは、個人のリスクということで、ゼロリスク、あるかなしか(All or None)という討議ですが、食品安全基本法の中に、食の安全というのは、行政、生産者、さらに消費者もお互いに責任を持って参加していただいて、安全な食品を作って食べられるようにしていこうという基本理念があります。

そういう中で、いちばん個人の差があるのはやはりアレルギー問題だと思うのです。厚生労働省の

方々も、アレルギー表示ということで5品目提示するようになって、その文字が小さいとか大きいとかいろいろもめておりますが、アレルギーというのは、国民全部を考えますと、あらゆる食品にアレルギーを持つかたがおられるのです。それをやはり個人個人が責任を持って、自分はどのようなアレルギーがあるのかそれぞれお分かりだと思うので、安全を確保するためにはぜひとも消費者の方々にも責任を持って選んでいただきたい。先ほどの唐木先生の言われた個人の選択の権利、それも大切だと思います。

(司会) ありがとうございます。よろしいでしょうか、いかがですか。

(フロア) 個人の責任ということで、消費者が、健康にとってよくないものが売られていても個人で責任を持って買わなければいけないということなののでしょうか。

(司会) 小泉委員、お願いします。

(小泉) 例えば食中毒を考えますと、昔は、何が腐っているかとか、そういうレベルで、冷蔵庫がなかった時代は、これはもうだめだなといった勘でそういったものを選ぶなどしていましたよね。そういう個人個人の感覚を養っておくということが非常に大切ではないかと思います。

もう一つ大事なのは、化学物質のリスクを心配しながらも、本当の危険性、健康を維持するのに今何がいちばん大切かという、やはり適切な食品をバランスよく食べるという、あの紙一枚で成就できるのではないか。生活習慣病で死ぬ人が6割ですよ。そういった中で、本当に死亡に關与しているのは恐らく生活習慣病ですので、その一番もとになるのは食品だと思います。食品の摂取をバランスよくすれば添加物で死ぬことはまずありえないと思います。

(姫田) まさに食育という話をしておりますが、人間の生きる力をどうつけていくかということだろうと思います。こういう場で、リスクコミュニケーションで科学的な知識も身につけていただき、自分で考える習慣もつけていただくということ。もう一つは、食育ということで、食べ物の生産の段階、加工の段階、流通の段階、消費の段階、あらゆる段階について、赤ちゃんからお年寄りまで、いろいろな方々にきちっと勉強していただくことが大事だろうと思っています。

これは、これから、文部科学省、厚生労働省、食品安全委員会、内閣府、全部挙げてやっということですので、そういうことで生きる力を身につけていくことがいちばん大事で、生産物とつなぐものの一つは表示であるということもご理解いただければと思います。

(司会) ありがとうございます。よろしいでしょうか。先ほどの質問のかた、途中になりましたが、失礼いたしました。

それでは、次のかた、そちらの男性のかた、お願いいたします。

(フロア) 一消費者としてお伺いしたいと思います。何か事が起こるたびにいろいろ詳しい情報が入ってくるのはけっこうなことで、そうして初めて知るのですが、今回のBSEにしても、肉骨粉とか出てきまして、本来牛は草を食べて生きているものだとは私は思っていたのですが、知らぬ間に肉食動物にまで変えられている。こういった現代の食に対する姿勢について、パネリストの方々はどのようにお考えか皆さんにお伺いしたいのです。よろしく申し上げます。

(司会) では、順にお願いいたします。

(姫田) 牛も動物です。基本的にはいろいろな形でアミノ酸なりタンパク質を取っていかなければいけないということで、例えば、アルファルファとか、豆科植物、豆類、大豆かすなどを入れて取っていたわけです。

ただ、一方で、どうしても畜産物の廃棄物が出てきますので、これの使い方とすれば、最終的には焼却するぐらいしかなかったということで、その物質循環をうまくやっていたということで肉骨粉にしたということだと思います。牛が動物性タンパク質を取るのはいけしからんということですが、やはりタンパク質は取らないといけないということがあるのだらうと思います。

今のところ、少なくとも肉用牛、牛には肉骨粉をやっていない、もともと肉用牛にはやっていないので、乳牛におっぱいをたくさん出させる、そのとき、牛乳にはカルシウムがたくさん含まれていますから、カルシウムをどんどん取らないといけない、タンパク質もどんどん取らないといけないということで、大豆ばかり食べていてもアルファルファばかり食べていてもなかなか大変だということになって、魔法の飼料という感じがちょっとしてそういうことになったのだと思います。決して動物の生理上むちゃくちゃをやっているということではないということをご理解いただければと思います。

(司会) ありがとうございます。ほかにございますか、では、外口さん。

(外口) 食品安全に対して何となく不安に思うことはたくさんあると思うのですが、いろいろお聞きすると、やはり自分の知らないところ、見えないところで起きていることに対してすごく不安感が高まるわけです。

最近、グローバル化というか、流通にせよ科学技術にせよいろいろ進歩していますので、例えば、白黒の資料の15ページを見ていただくと輸入食品の話が書いてあります。左下の図で見ると、輸入する重量はそんなに変わっておらず、件数が伸びている、種類が増えているのです。だんだん複雑になってくるということは、自分の知らないもの、もっと複雑なもの、高度に加工したものが入ってきている。

私の知らないところでなぜこんなものが入ってくるのかということでいろいろご心配もあると思うのです。

そういうことに対してどうするかということで、今度、食品に関する法律も大幅に変えているいろいろなことをやっているのですが、輸入食品でいえば、単に検疫所での検査を強化するだけではなく、輸出国に対する働きかけをもっと強めようという方針を出しています。輸入食品の監視指導計画がちょうどでき上がったところですが、途上国からもいろいろ農産物が入ってくるので、その人たちに対する研修とか、輸入業者に対する研修とか、問題があれば、我々が実際にそれを作っている産地に行って当該国と交渉も行っています。そういったことで一歩早めに、もっと前へ進んで安全性の確保をしていこうと思っています。

それはほんの一例ですが、あと、プロセスがよく分かるようにしようということで、例えば、アレルギーの話が先ほどありましたが、いろいろ情報が出ている中でいちばんよく分かるのは業者向けの説明書なのです。これを見ると、事業者のかたは当然ですが、消費者のかたもとてもよく分かります。どういう考え方で、どういう仕組みでどういう表示をすればいいか。こういうものを積極的に出して、これはホームページでもダウンロードできます。

こういったことで、とにかく知らないことに対する不安をできるだけなくすために、必要な情報をできるだけ出して、それに対するご意見を頂いて次のステップへ持っていこうということでいろいろ取り組もうとしております。

(司会) ありがとうございます。いかがでしょうか、もう少し伺いましょうか。

(寺田) 食品安全委員会というのは評価するほうであって、規制をしたり法律を作ったりするのは向こう側なのです(笑)。そこをよく分かっていたきたいのですが、規制と評価を独立させて、できるだけ私らのところは、いろいろな科学がありますが、とにかく科学で判断していこうというところでこういう形で作ったわけです。

ですから、向こうの皆様側から、こういう規制をやるけれどもそれは大丈夫なのかというところで僕らのところへ持ってきますと、それをもとにしてそれで了解ですよとか、それはだめですよとか、それ以外に、こちらから出した評価に対して管理側がきちっとやっていないとか、全体がきちっと動いていない場合には内閣総理大臣を通じて各大臣に勧告権があるということに法律上なっていますが、これはこの間のリスクコミュニケーションがうまくいっていない場合に使うようなとんでもない話で、そういうことにはならないことを望んでおりますが、そういう仕組みになっております。

(姫田) 鳥インフルエンザの話がきっと出ると思って用意してきた話を一言だけ。テレビで、白い服を着て必死になって鳥をつぶしたりしているのを見ますが、人間が食べたら危ないからやっているわけ

ではなくて、鳥にうつったら困るということで、我々農林水産省が家畜防疫上の観点からやっていることなのです。輸入停止も、農林水産省が鳥にうつるからということでやっていて、厚生労働省は輸入停止されていないということで、海外から入ってくるものも、食べるのは大丈夫なのだけど、鳥にうつるから止めているんだということをご理解いただきたいと思います。

それから、マスコミのかたにも、鳥にうつるから入らないでくださいということをお願いしています。いいマスコミのかたは空からヘリコプターで撮ってくださっていますが、1社だけ、下から撮っているところがあって、この人がほかの鶏舎に入ってうつしたらどうしてくれるのかなと思っておりまして、韓国でうつった原因というのはマスコミが走り回ったからだという話もありますので、どういうマスコミかというのはテレビの画面を見たらよく分かる、ヘリコプターで撮っているのはいいマスコミだと思っていただければと思います（笑）

あくまでも輸入停止はニワトリのため、鳥のためだということ、ものものしいのも全部鳥のためですので、よろしく願いいたします。

（司会） ありがとうございます。まだまだ熱心な議論を続けたいところですが、時間の都合上、申し訳ございませんが、質問はあとお一人とさせていただきます。真ん中の女性のかた、どうぞ。

（フロア） 主婦感覚の、大変レベルの低い質問で申し訳ありませんが、唐木先生、小泉先生、JAの近藤様、北川学長先生など、大変科学的な立場からものを言っていて、本当は統計的にもそのように取らなければいけないのかなと思うのですが、お答えいただけない質問だと分かっているのに敢えてお伺いします。

主婦としては、でも、皆様がた、もしかしたら、ご自分のおうちに帰って奥様やご主人様やお子様たちと食卓を囲むとき、今日こんな話をシンポジウムではしてきたけど、やはりうちは牛肉を食べるのはやめておこうよとか、鳥を食べるのはやめておこうかとか、農家のかたがやっていることは神話だと言われたけど、やはりうちだけはちょっと畑の隅で農薬をかけずに作っているものを食べようとか、本当はしているのではないかなと（笑）どうしても疑心暗鬼になってしまうのです。ですから、ご自宅でのような食生活を送っておられるのか、これはやめておこうかと思っている食品が実はあるのではないかと、本当のところをお聞かせください。

（司会） とても気になる質問です。よろしく願いいたします。

（小泉） 主婦というか、女性ですので、この間、BSEの問題が起きましたね、アメリカの牛肉がほとんど店頭から撤去されたのですが、私は京都ですが、あるところへ行きましたらそこだけは根性がありましてアメリカ産牛肉を売っていたのです。私は即座に買いました。とても安かったのです。ステ

ーキを2枚買っておいしく頂きました。

それと、卵ですが、6か月というのはひどい話だと思うのですが、卵は大体流通2週間と決められているようで、2か月ぐらいは大丈夫、私は平気で1か月以上のもを使っておりまして、何とか生きております。科学者というのは、やはり自分が責任を持って、食中毒はこうだということを理解しておりますので、子供には食べさせないとか、そういうアンバランスなことはやっていないつもりで、自分の行動と考え方、理論というのは合致させているつもりです。

(北川) 『グルメの哲学』という本を出しているのですが、288ページにシイタケのことを書いてあります。皆さんご存じないと思いますけど、昭和45年6月、当時の厚生省が通達を出しているのです。シイタケはホルムアルデヒドを多量に含んでいるけれども販売してもかまわない。それは、ちょうどそのころ、ホルマリンが給食用の容器から検出されて大騒ぎしていたのです。0.何ppmぐらいです。シイタケは数十ppmから数百ppm含んでいるのです。それを、大阪の保健所が分析して見つけて厚生省に報告したわけです。

それはシイタケが作ったホルムアルデヒドで、人間が加えたものではないのです。だから販売してもいいことになっているのです。私はこれをこの時から知っておりますが、シイタケはほとんど毎週食べております。家内もよく知っていますが、食べております。我々は、科学者とされましたけど、消費者の一人でもあるわけです。近藤さんも生産者で消費者でもある、そういう人にも接しているので農家に対しても講演その他しますが、消費者の観点からも話しております、科学者だからということはありません。

(唐木) 我々には二つ脳がある話をしました。辺縁系は、やはり嫌だ、新しいものは嫌だ、怖いといわれるものはみんな嫌だという感情があります。ただ、外口さんが言われたように、知らないことが不安なのですね。知るということは前頭連合野を働かせることなのです。知る、理解する、勉強することによってその不安がどんどん抑えられていく、それが二つの脳の働きということで、我々は幸か不幸か前頭連合野を使って給料をもらうようなことばかりやっていますから、こういう問題については不安は全くない。私も、前に日本でBSEが出て、大学の近くの焼き肉屋が全部5割引になったときには、毎日行きました(笑)。

(司会) ほかに、では、外口さん、よろしくお願いします。

(外口) 個人的な食生活がどうかというお尋ねですが、厚生労働省は大変分野が広いので、私は食品の前は全然違う仕事をしていたのですが、食品を担当するようになってからどこが変わったかという、例えば、賞味期限というのがありますが、前は賞味期限が切れそうになると無理して食べていたのです

が、今は、消費期限はだめですが、賞味期限はかなり余裕を持ってつけているというのが分かって、無理して食べずに食べたいときに食べるようになりました。ということで、少しずつ変わってきています。

(姫田) 私は農林水産省の職員ですので、日米牛肉柑橘交渉があつて以来、牛肉はずっと国産しか食べていません(笑)。アメリカ産は嫌です。安全性というより嫌なので、もちろん B S E が起こったときも国産牛肉を食べていました。

(司会) ありがとうございます。ほかに、よろしいでしょうか。

(近藤) 私も農家の出身ですし、建前と本音と違うのではないかというふうなお疑いのご意見だったように思うのですが、何回も申し上げますように、本当に今農家も死活問題ですので、この辺をやはりちゃんとやっておかないと自分のものだけでしまいがつかないというような世界ですので、私はここで胸を張って皆さんにお約束申し上げます。香川県の農家は、J A 香川県の扱っているものは間違いございませんので、ご安心いただきたいと思います(拍手)。

(司会) ありがとうございます。よろしいでしょうか、お時間がまいりましたので、ただいまをもちまして質疑応答を終了させていただきます。たくさんのご質問ありがとうございました。そして、まいちどパネリストの方々に温かい拍手をお願いいたします(拍手)。ありがとうございました。

閉会挨拶

(司会) それでは、食品安全委員会の小泉直子委員より閉会のご挨拶を申し上げます。

(小泉) 閉会に当たりまして一言ご挨拶したいのですが、ちょっと発言の中で不安なことがありましたので。食品に入るときには農薬は残留していないと言ったのですが、そうではなく、健康に問題ないように基準が決められていて、さらにその 100 分の 1 のレベル以下で見つかる範囲で基準が決められているということで訂正させていただきたいと思います。

今日は、唐木東大名誉教授はじめパネリストの方々、それから、フロアから、今日は本当に積極的にいろいろ忌憚のないご意見を頂きまして本当にありがとうございました。こういう機会を、コミュニケーションのさらなる発展のために、また、今後どのようにコミュニケーションを取っていけばいいのかということの参考にさせていただきたく思っております。本当にありがとうございました。

最後に、少し宣伝的ですが、有料ではありますが食の安全ダイアルというのをやっております。パン

フレットにダイヤルを書いておりますので、そこにいつでもアクセスしていただいているいろいろなご質問を頂ければと思います。その中でかなりの部分が管理部門、厚生労働省、農林水産省へのご質問が多いのですが、それも、食品安全委員会と三つで検討して正確に情報を提供しようということで返事を差し上げておりますので、ぜひともご利用いただければと思います。

今日は本当にいろいろありがとうございました。これで閉会の挨拶とさせていただきます（拍手）。

閉会

（司会） ありがとうございました。それでは、これをもちまして食のリスクコミュニケーション意見交換会を終了させていただきます。なお、お帰りの際、お渡ししておりますアンケートにご記入のうえ出口の回収箱にお入れくださいませ。本日はありがとうございました。皆様どうぞお忘れ物のないようお気をつけてお帰りください。