

食品に関するリスクコミュニケーション（東京）

リスクコミュニケーションはいかに食育に貢献できるか

平成18年6月5日（月）14：00～17：05

東京厚生年金会館 ロイヤルホール

主催：食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省

午後2時 開会

(1) 開会

司会(一色) お待たせいたしました。ただいまから、「食品に関するリスクコミュニケーション(東京) リスクコミュニケーションはいかに食育に貢献できるか」を開催いたします。

本日、進行を務めさせていただきます食品安全委員会事務局の一色でございます。どうぞよろしくお願いいたします。(拍手)

本日は、お忙しい中、多数の皆様にお越しいただいております。感謝いたします。会場が込み合ってくるとは思いますが、譲り合ってお願いをいたします。

また、ここでクールビズについてお知らせを申し上げます。

政府では、地球温暖化防止と省エネルギーのために、本年度も6月1日から9月30日までの間、政府全体といたしまして、いわゆるクールビズに取り組んでおります。本日の意見交換会もクールビズにて軽装とさせていただきたいと思っております。どうぞ皆様方もネクタイを外されて、ゆっくりとお過ごしいただきたいと思っております。

続きまして、お手元の配付資料の確認をさせていただきたいと思っております。

「議事次第」等に続きまして、まず、資料1でございますが、「食育推進基本計画と食の安全に関するリスクコミュニケーション」でございます。資料2は、「食品の安全と情報リテラシーの向上」でございます。

参考資料1がございまして、これはカラー刷りのものでございますが、「みんなで食育 楽しく食育～食育推進基本計画ができました～」というものでございます。参考資料2は、その資料の子供向けのリーフレットでございます。参考資料3は、「食育基本法についての10のQ&A」でございます。

続きまして、事務局からのお願いでございますが、食品に関するリスクコミュニケーションに参加いただきました皆様へのアンケートを入れさせていただいております。

それから、食品安全委員会の資料でございますが、新しく作り直したA4の「食品安全委員会」のパンフレットでございます。「科学の目で守る 食品の安全」と書いてあります3つ折りの小さなパンフレットがございます。続きまして、「食品の安全性に関する用語集」の新しいものが入っていると思っております。それから、「食品安全」季報のvol.8が入っていると思っております。そして、「食品安全委員会メールマガジンの配信及び会員募集のお知らせ」のA4の1枚紙が入っていると思っております。

次は、厚生労働省のパンフレットでございまして、「食品の安全確保に関する取組」、A4のパンフレットでございまして、小さな2つ折りの「食事バランスガイド」も入っていると思います。それから、農林水産省のチラシでございまして、食育月間についてのもので、「6月は食育月間」というA4のチラシが入っております。

配付資料は以上でございまして、不足しているものがございましたら、お近くにおります係員にお申し出いただきたいと思っております。

きょうの講演の資料でございまして、著作権とか講演時間等の問題がございまして、これからスクリーンに映させていただきます映像と、お手元の資料の映像が異なっている場合がございます。ご容赦いただきたいと思っております。

それから、アンケートにつきましては、今後私どもが行います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。ぜひご記入をお願いいたします。お帰りの際に係員にお渡しいただくか、または、出口の回収箱に入れていただきますようお願い申し上げます。

引き続きまして、本日の意見交換会の進め方について説明をさせていただきます。「議事次第」をごらんになっていただきたいと思っております。

初めに、食品安全委員会の委員であります坂本元子先生による導入講演が行われます。続きまして、群馬大学教育学部教授で、当食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会の委員も務めていただいております高橋久仁子先生から、基調公演をお願いいたします。

その後、メチル水銀に関しますDVD映像を食品安全委員会で作りましたので、そのお披露目で上映をさせていただきます。

その後、10分ほど休憩をさせていただきます。食品安全委員会、中村靖彦委員にコーディネーターをお願いいたしておりますので、パネルディスカッションを実行させていただきます。パネルディスカッションでは、会場の皆様との意見交換も予定されております。また、パネルディスカッションの後に、コーディネーターの中村委員により、本日の意見交換会を整理した総括としてのご発言をいただき、閉会することといたしております。

なお、先ほどもアナウンスがございましたけれども、ほかのお客様のご迷惑になりますので、携帯電話の電源をお切りいただくか、またはマナーモードに設定していただきますようお願いいたします。

(2) 開会挨拶

司会 それでは、まず、本会の初めといたしまして、主催者側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、開会のごあいさつを申し上げます。

では、寺田委員長、お願いいたします。

寺田食品安全委員会委員長 食品安全委員会の寺田でございます。

きょうは、ご多忙中のところをよくおいでくださいました。主催者を代表いたしまして、心より感謝申し上げます。

今回、食品安全委員会では、厚生労働省あるいは農林水産省と共同で、「食品に関するリスクコミュニケーション リスクコミュニケーションはいかに食育に貢献できるか」ということで意見交換会を持つことにいたしました。食育に関する意見交換会は、私ども食品安全委員会としては初めての試みでございます。

皆様既にご存じのとおり、昨年、平成 17 年 6 月に、食育基本法が成立いたしまして、本年 3 月に食育推進基本計画が策定されまして、現在、食育に関するいろいろな施策が推進されつつあるところです。特にこの 6 月は食育月間でありまして、それぞれの立場の方が、食育の計画を推進するという月になっております。

私ども食品安全委員会は、ご存じのとおり、食品の安全性を評価することを主な役割としておりまして、それ以外に、全体の食品の安全に関するリスクコミュニケーションをすることが私どもの役割でございます。リスクコミュニケーションという場合に、私どもは評価をやりますので、なかなかわかりにくいということを消費者の皆様方からいろいろご注意を受けたりしておりますし、私ども、それが国民の皆様にてできるだけわかりやすいように努力はしておりますが、これは私どもだけではなくて、受けとめる方も、私どもの場合は特に食品の安全ですけれども、それに関するレセプターというんですか、受容体の感受性を高めていただいて、私どもも努力いたしますけれども、お互いに食品の安全に関しての理解を深めていくというふうにしていただきたいと思います。

きょうは、先ほど司会の一色次長が説明いたしましたけれども、ここに書いてありますようなプログラムで、初めは坂本委員、それから、私どものところの専門調査会をやっております高橋委員、休憩を置きまして、中村委員がコーディネーターとして、パネルディスカッションをすることになっております。この機会を使いまして、本日の講演者になってくださった方、あるいはパネリストの方に、深くお礼を申し上げます。

このパネルが終わった後、皆さんからのご意見あるいは質問も聞く時間を設けられてい

るということですので、活発な意見の交換があることを祈っております。

では、簡単ではございますが、私のあいさつにかえさせていただきます。(拍手)

司会 どうもありがとうございました。

(3) 講演

司会 それでは、講演に入らせていただきます。

まず、「食育推進基本計画と食の安全に関するリスクコミュニケーションについて」という題で、食品安全委員会の坂本元子先生より講演をいただきます。

ご質問につきましては、今、委員長からご紹介がありましたように、後ほどの意見交換のときをお願いいたしたいと思います。

それでは、坂本先生、お願いいたします。

食育推進基本計画と食の安全に関する リスクコミュニケーションについて

食品安全委員会委員

坂本元子

坂本でございます。こんにちは。

(パワーポイント1)

まずはイントロダクションとして、食品安全委員会から、「リスクコミュニケーションは
いかに食育に貢献できるか」ということについて、私どもの考え方を少しお話しさせてい
ただきたいと思います。

昨年6月に食育基本法が成立いたしましたして、本年3月に食育推進基本計画が決定されま
した。多くの人たちの耳に、「食育」という言葉がもうなじみ始めているところかと思われ
ますが、ある調査によりますと認知度が70%もあるということで、私ども、大変驚いてい
るところでございます。

しかし、食育とは何かということになりますと、健康な食物摂取を対象としたものと理
解しておられる方が多いのではないかと思います。ちなみに、今年の食育月間は、「みんな
で 毎日 朝ごはん」というのがキャッチフレーズになっております。

もちろんそれも非常に重要な食育の1つであるのですが、国が提唱している食育の内容
は幅が大変広うございまして、食に関するあらゆる事象、行動が教育支援の対象になっ
ているということです。つまり、食料生産からその利用、加工食品への信頼、食物の安全性
の確保、健康的な食物摂取、食物の廃棄と環境保全といった食の流れのすべての行程での
食育が、この中に含まれております。

私どもが担当しております食品安全委員会も、食品の安全性の確保と、それを認知して
いただくということに力を注いでおりますので、本日は、食品の安全性の評価をいかに正
確に、迅速に消費者の理解を得るために実施しているかということ、また、日常的なリス
クコミュニケーションがいかに食育に貢献できるかということについて、少しご紹介させ
ていただきたいと思います。

(パワーポイント2)

多くの方が、食育基本法って何かしらと思っておられると思います。言葉だけは、リス

クコミュニケーションとかリスク評価というような言葉が出てまいりますが、その言葉自体の理解がなかなか周知されていない段階ではないかと思えます。

特にここにおります立派な紳士は、私ども委員会の評価委員でございまして、専門的な情報を確保して、これをみんなにできるだけ正しく迅速に伝えたいと希望しているわけですが、このリスクコミュニケーションなるものを利用いたしましても、すべての人に正確にわかっていただくことは、なかなか難しいところがたくさんございます。

(パワーポイント3)

食育推進計画ということに入っております。この3月31日に、食育推進に関する施策を効果的に推進するということが決定されました。その中には、食育推進に関する基本的な方針あるいは目標が、たくさん含まれています。

そもそも食育ってなあに？ということがわかっていないということがありまして、生きる上での基本的な知育、徳育、体育 昔から、小学校の玄関を入りますとこういう教育標語がありましたが、この基礎となるものが食育であって、さまざまな経験を通じて、食に関する知識と食を選択する力を修得して、健全な食生活を実施することができる人間を育てることを、食育基本法の中核に置いております。

(パワーポイント4)

では、そのもととなる食育基本法とは何かといいますと、先ほどから申しますように、昨年6月10日に国会で成立し、7月15日から施行がされております。

どうして今、食育が必要なんだろうという質問がよく出てきますが、2000年に食生活指針が出ましたときに、全く同じことが提唱されておりまして、肥満や生活習慣病が増加した。今や生活習慣病はメタボリックシンドロームという言葉に変わってまいりまして、おなかの回りを測定するような診断方法が出てまいりました。

一方で、過度の痩身志向がありまして、今、BMI 18.5以下の女性が27%もいるという社会になりました。その女性がすべていわば生殖年代でありまして、その人たちが産んでくれる子供の体重が、2500g以下という低体重児が今9%も出ているという非常に危険な状態にあります。

それから、世界じゅうから食料が入ってくる。これに対する対応が、まだ認知がよくできていないという状態があり、日本の伝統的な食文化が喪失してしまいました。

先日、東北大学の先生が、日本食をすべて凍結乾燥させまして、一方で、ハンバーガーであるとか洋風のファストフードを凍結乾燥したもので遺伝子をはかられましたところ、

日本の伝統的な食品による成分の方が、遺伝子としては生命の維持あるいは長寿に結びつくというような実験結果をお出しになったというわけで、日本の伝統的な食文化というものは、まだ依然として科学的にも維持されていると思われま

す。こういうことがすべての世代で考えていく課題だということで、今、食育が必要なことは、こういうことでおわかりだと思います。

(パワーポイント6)

次に、基本法の要点でございますが、前の前のスライドでご紹介しました豊かな人間性をはぐくむために食が何よりも重要であるということと、知育、徳育、体育の基礎となるところに食育が存在していて、さまざまな栄養問題についての課題を解決しよう。

豊かな食文化の喪失、一番大きいのが自給率の低下を回復させるということで、地産地消も食育の大きなテーマになっております。その問題について、家庭・学校・保育所・地域等を中心に、国民運動として食育の推進に取り組みましようというのがねらいでございます。

(パワーポイント8)

これを担当しておられますのは、内閣総理大臣を初め、閣僚13名、その中にも特に食育担当大臣、食品安全担当大臣等がおられまして、計画が着々と進みつつあります。

(パワーポイント9)

食育推進基本計画案の概要でございます。これは今まで申し上げましたことがほとんどこの中に入っておりますので、再び申し上げませんが、私どもとして大変急がれることは、これを平成18年から22年度の5年間に国民運動としてそれぞれが取り組んで、目標値を上げましようということで、恐ろしい9つの定量的な目標が明示されました。これは大変厳しいことになるのではないかと考えております。

(パワーポイント10)

まず、食育に関心を持つ国民の割合を70%から90%に上げましよう。この70%という数値がどのレベルの調査か、私ども、よくわかりませんが、こんなに多くの方が食育に関心を持っておられるのかと、ちょっと驚いています。

また、朝食を欠食する国民の割合を、小学生4%、非常に低い読みで、今は7.7%から7.9%の間だと思います。これを0にましよう。20歳代の男性の30%、30歳代男性の23%の欠食率を15%以下にましよう。これは大変な努力が必要だと思います。

また、学校給食における地場産物の使用の割合を21%から30%。これは地域の人と学

校側の協力によって、可能性があるかもしれません。

また、最近出ました逆三角形といいますか、こまの形をした「食事バランスガイド」が、今いろいろなところに展示されているというか、広告されておりまして、よくごらんになると思いますが、これを参考に食生活を送っている、つまり、食のことを考えている人が60%以上になる。こういう高い目標値がつくられています。

(パワーポイント 11)

次には体のことですが、内臓脂肪型症候群を認知している国民の割合の増加。これを認知していただく方を80%以上にしましょう。

お帰りになりましたら、皆さん、どうぞおへその回りをおはかりください。男性が85cm以上、女性が90cm以上ある人は、既に内臓脂肪型症候群の危険率があると考えられるわけです。それを知って食生活をする人を80%以上にしたいということで、実際に国民栄養調査の結果では、本年度では、この内臓脂肪型症候群を有している人が、30代、40代の男性で50%おられます。

食育の推進にかかわるボランティアの数を、現在の値から20%以上にしましょう。

また、教育ファームというのが市町村のあちこちで実施されておりますが、これを60%以上にしましょう。

そして、食品の安全性に関する基礎的な知識を持つ国民の割合を、60%以上にしましょう。きょうの食品に関するリスクコミュニケーションで、どうぞ多くの基礎的な知識を持ってお帰りください。

そのほかに、最後には、推進計画を作成・実施している都道府県を100%、市町村50%以上にしましょうという目標値が決められております。

(パワーポイント 12)

さて、これから、食品安全委員会が実施しております仕事について少しご紹介をいたしますが、これは多くの方々が幾度もごらんになっているスライドだと思えます。

まず、食品の中から、健康に影響をもたらす有害要因、ハザードのあるものを分析しよう。そして、リスクとしては、健康への悪影響が生ずる確率と影響の程度。この確率の算出の仕方もさまざまな問題があるそうで、これについては後のディスカッションでご説明が入ってくるかと思われます。

健康への悪影響の発生を防止または抑制する科学的な手法を、私どもはリスク分析と呼んでおりまして、このリスク分析を食品安全委員会は担当しているわけでございます。

(パワーポイント 13)

そこで、委員会が実際に具体的にどういうことをやっているかと申しますと、ここに内閣府がありまして、その下に食品安全委員会が、今申しましたリスクの評価、コミュニケーションの実施、そして、緊急事態への対応をしますが、多くの場合は、厚生労働省並びに農林水産省からの評価の要請がございまして、この要請、つまり、諮問に対してこの委員会は評価をして、評価の通知、勧告をしているわけです。

食品安全委員会が評価をし、その結果に基づいて、厚生労働省並びに農林水産省は施行のためのリスクの管理をしておられる部署でございますが、食品安全委員会がリスクコミュニケーションを開催しますときの質問は、評価に対する質問ではなくて、リスク管理に関する意見あるいは質問が大変多うございます。これで本当のリスクコミュニケーションになっているのかどうかというのが、食品安全委員会で考えております1つのことでございます。

(パワーポイント 14)

その次に、この組織の中で、では、一体具体的にどういうふうな評価がなされるかといえますと、例えば農薬があります。この農薬は、今ネズミが食べておりますけれども、実際は人間が食べるわけございまして、どれくらい散布をすれば安全であるかという評価をするわけですが、まず動物を用いた毒性試験がございまして、急性毒性試験、あるいは発がん性試験を行って、毒性試験の結果に基づいて、有害作用を示さない物質の最大量を決めます。これが無毒性量といまして、NOAELと決めているわけですが、このNOAELから、さらに1日摂取してもいいよというADI (Acceptable Daily Intake) が決められますが、これは認められるような健康上のリスクを伴わないで、ここが大事です、人が生涯にわたって毎日摂取することができる体重1kg当たりの量が、1日摂取許容量として決められるわけです。

さらにそれから安全係数を掛けて100倍いたしますので、この安全な量の1/100の量が、厚生労働省ないしは農林水産省へ返事をされる量になっているわけです。

(パワーポイント 15)

それで生体影響があるのはどれくらいかといえますと、暴露をしていったときに、ここに無毒性量が出てまいります。ここだと何もありません。その1/100のADIを決めますが、実際に使用するのは、それよりさらに少ないレベル。したがって、現在許可されております農薬の量は、確かに私たちが毎日食べても健康影響がありませんよという量である

わけです。

(パワーポイント 16)

現在、食品安全委員会では、リスク評価の審議の 522 件の要請件数に対して、243 件の終了がございました。

(パワーポイント 17)

さて、食品安全委員会による科学的根拠に基づいた評価ができます。これで当然安全であるという保障ができるわけですが、消費者の皆様方には、不安と不信がまだ残っていて、本当にそれで大丈夫なのかしらという不安が残りますね。

それに対して私たちは、リスクコミュニケーションという手法をもって食育をし、評価への信頼と消費者の安心を求めて、そして、豊かな食卓を営んでいただくことを望んでいるわけですが、ここが私どもがやる食育でございます。

(パワーポイント 18)

コミュニケーションと食育はどんな関係があるかといいますと、まず、食品には、どんな食品にもゼロリスクはないよということを前提に、科学に基づいて、費用、効果も考えて、科学的な対処法に基づいて意見を交換する。そして、情報提供、意見交換も食育という形で実施をしております。

(パワーポイント 19)

食品安全委員会は、4月30日現在において、実際に国民からの意見・情報募集を128回行いましたし、モニター会議が27回、意見交換会231回というように、多くのツールを用いましてリスクコミュニケーションを実施しております。

(パワーポイント 20)

これから、食育としてのリスクコミュニケーションの問題も幾つかあるわけですが、実際に行っておりますのは意見交換会で、膨大なリソースが必要ですが、大変残念なことに、このリスクコミュニケーションのときに出席者が固定化してまいりまして、いつも同じ方が見えてくださって、同じ質問をされて、同じディスカッションで終わるという、内容と時間のロスが非常に多いということがございます。

それから、プレスの方たちも、ほかのツールをお使いになるのが割合に少なく、意見交換会にご出席のご様子が多いようでございます。

(パワーポイント 21)

そこで、これからの問題点でございますが、評価者が伝えたいという情報と、消費者が

得たいという情報、こちら辺にかなりの温度差がありまして、なかなかうまく通じません。

それから、専門調査会は、最初から終わりまでオープンで公開でやっております。このあり方が、専門調査会の審議のあり方にしても、本当に適切なことであるのかどうか、今後のリスクコミュニケーションの問題の1つではないかと思えます。

また、消費者・事業者は、最初に申しましたように、リスクコミュニケーションにいらっしゃると、大体管理にかかわることにご質問が多い。どうやったらリスク評価のリスクコミュニケーションにかかわることができるかというのも、これからの私どもの課題ではないかと思えます。

(パワーポイント22)

そこで3者の間があるのですが、ここで評価をされた科学者は、どのように評価したかを「正確に」「詳細に」伝えることができるだろうかという正確性を考える。消費者は、「もっと『わかりやすく』『迅速に』当然『正確』で『参加可能な』リスコミをするべきだわ！」とおっしゃってくださっています。

そうすると、結局、リスコミのあり方も形を変えたことが必要であろうかと思われましますし、その中でもう1つ大事なものは、科学的リスク評価を「迅速に」「わかりやすく」伝えるというプロフェッショナルなコミュニケーターという人たち、いわゆる専門家が必要ではないか。恐らく幾つかの大学では、既にこの分野のコミュニケーター養成を始めておられる大学がおありかと思えます。

(パワーポイント23)

このような問題を改善するに当たっては、対象となる関係者を絞ったリスクコミュニケーションを実施するのがいいのか、あるいは、意見交換会以外の手法をどうしたらいいか。そして、ホームページのさらなる充実をし、人材養成をして、ますますいいコミュニケーションにしたいと考えております。

(パワーポイント24)

最後になりますが、「食の安全ダイヤル」が赤い番号で書いてございます。ご質問、ご意見がございましたら、ぜひこの「食の安全ダイヤル」を活用されて、食品安全委員会へご連絡いただきたいと思います。

雑駁でございましたが、ご紹介を終わります。(拍手)

司会 坂本先生、どうもありがとうございました。

では、続きまして、当食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会の専門委員でございます高橋久仁子先生より、「食品の安全と情報リテラシーの向上」についてご講演をお願いいたしたいと思います。

高橋先生、準備ができましたら、よろしくお願いいたします。

食品の安全と情報リテラシーの向上

群馬大学教育学部教授

高橋 久仁子

ご紹介いただきました高橋です。

(パワーポイント1)

私は、教育学部の家庭科教員養成課程というところで、食生活領域を担当しております。教育をする中で、世の中に非常に変な情報があふれていて、それが教育を妨げていると考えたことが、私がこういった問題に興味を持つきっかけでした。

本日は、「食の安全と情報リテラシーの向上」ということでお話しさせていただきます。

(パワーポイント2)

健康に関連する食の情報がはんらんしております。

1つは、「体によい情報」という、これを食べると によいという情報です。こちらが圧倒的に多いかと思いますが、同時に、「体に悪い情報」という、これを食べると××に悪い、これがリスクコミュニケーションとのかかわりが大きいわけです。

食情報を発信するのは、私のような学校教育に関連する立場の人間、食品にかかわる行政、それから医療、こういったところも情報を出しているのですが、どうも地味でおもしろくないのでしょうか、なかなか注目してもらえません。食品業界、あるいは健康食品業界、マスメディア、こういったところから提供される情報が非常に注目を浴びるわけです。

(パワーポイント3)

それぞれ特徴があります。食品業界からの情報提供は、どうしてもみずからの領域のものを良くいうわけです。魚を食べると頭がよくなるという歌が大ヒットしました。肉も食べなきゃ長生きできないと、食肉業界はキャンペーンを張ります。そうしますと、卵の業界も黙ってなくて、卵は1日2個どうぞという、キャンペーンを張るわけです。

それぞれどういうことが起こっているかということ、体によいという食品を次々に食べて、食べ過ぎに、あるいは太ってしまったということが現実には起きているのです。どうぞ我田引水もほどほどにしていただけないでしょうか。それをうのみにしてしまう、そして、次から次へと食べ足していってしまう消費者が悪いのだといわれればそれまでなのですが、やはりその点をもうちょっと節度を持って宣伝していただけないものかというのが、

教育の立場からの思いです。

(パワーポイント4)

健康食品業界は、効能・効果を強調しまして、乱れた食生活のあなた、健康食品で健康を買いましょうと宣伝するわけです。今度は、ちゃんと食べているつもりの人をおどかすのです。ちゃんと食べているつमりのあなた、現代の食材は栄養不足で有害物質で汚染されている。健康食品なしに健康は守れないのだといわれれば、まじめな人は心配になります。

しかし、健康食品で健康は買えない。まず、食生活の全体の見直しこそ必要であるというところ、これがまさに食育だと思っております。

(パワーポイント5)

マスメディアがやはり最大の情報発信源だと思うのですが、いわゆる健康雑誌、「安心」「壮快」「健康」という、もう20年以上、30年近い歴史がある本もありますし、最近はおかにも非常にふえてきております。毎月、いろいろなことを月刊誌の広告に載せます。

こういうものもありますし、一方で、単行本もあります。例えば、あるかどうかわかりませんが、『万病解決！青汁健康法』なんて本がありそうですが、こういう効能・効果を満載した本。一方で、不安をあおる本、これは実際にあった本ですが、『買ってはいけない』という、99年に200万部を売った本です。最近も、これに似たような本が一部でブレイクしているようすけれども、こういった不安をあおる本は、「私の食べているものは危険ではないのか」という消費者の心理に非常にするりと入って、とても売れるのです。うらやましいぐらいです。

テレビの健康情報(娯楽)番組が、また次から次へと情報を出しております。「おもいっきりテレビ」「あるある大事典」、新顔で「ピーカンバディ」という番組がちょうど1カ月前に、加熱不十分白インゲン豆による下痢・嘔吐事件を起こしております。

こういった情報があるわけですがけれども、売れる情報にはからくりがある。どういうからくりかといえば、必ずしも事の信憑性をきちんと確かめたものではない。もちろんきちんと確かめた上で流されるものもありますけれども、必ずしもそうではない。そして、最後の逃げどころとしては、しょせん娯楽番組だから、バラエティー番組が出す情報を真に受ける方が悪いんだといわんばかりの、そういう対応もあるのです。その辺、私は非常に無責任だと思っております。もうちょっと何とかしていただきたいと思えます。

(パワーポイント6)

きょうのメインです。今のところまでは、体によい情報も悪い情報も多々あふれているというお話ですけども、『買ってはいけない』という本に代表されるような食をめぐる不安情報、世の中には怖い食品ばかり、私たちの健康は危険な食品でむしばまれているといった意見も、一部で非常に人気があります。でも、これも本当？と疑ってかかるべきではなからうか。もちろん危険に対して、それを避けようとするのは本能的な行動とは思いますが、それがどうやってつくられているのかということも考える必要があるわけです。

食の安全を本当に脅かすものは何かといたら、現代においてなお食中毒です。食中毒は本当に人を殺します。

2001年9月10日、国内でBSE罹患牛が初めて発見された。それに関連しまして、10月18日以降屠殺した牛を全頭検査するということが始まりました。それに対して、牛肉買い取り制度を悪用したY食品が、オーストラリア産牛肉を国産牛肉と偽って補助金をだまし取ったという事件が1月23日に報道されまして、それをきっかけにするかのように食に関する不祥事、“問題”と私はあえてクォーテーションをつけたのですが、食の“問題”が非常に大きく連日報道されました。

それを受けてでしょうか、その後、2003年に食品安全委員会が発足するわけですけども、これに引き続いて、産地・品種・銘柄・原料等の偽装・虚偽表示があちこちで問題化いたしました。

そのうちに、今度は5月の末になりますと、指定外添加物を使用していた製品が問題になりました。

それから、中国から輸入した冷凍ホウレンソウに、基準値を超える残留農薬が検出されたということで、これはクロルピリホスが0.01ppmを超えて検出されたということでした。

ここまでのことは、牛肉買い取り制度の悪用は、牛肉を口実にした詐欺事件でした。別に食べて危険な牛肉が出回ったわけではありませんでしたけれども、メディアの報道は、どちらかというところ、そういうふうな感じでした。

それから、ブランド偽装、銘柄偽装は、食の分野に限らず、いろいろな分野で起こることです。ここで問題だったのは、並み品を高級品として偽ったことが問題でした。別に食べて危険なものが販売されたわけではないのですけれども、連日の報道の仕方は、食の安全はどこに行ってしまったのか。別に安全は損なわれていませんよ、信頼、安心が裏切ら

れただけでしょうといいたくなるような、そういうふうなことが多かったわけです。

指定外添加物の問題も、使ってよいというリストに入っていない、それが使われたということで、もちろんルール違反だったわけですが、危険なものが使われたわけではなかったということでした。クロルピリホスの検出も、アブラナ科の大根とかコマツナでは2.0ppm、3.0ppmが残留基準であって、ハウレンソウではまず使わないであろうということで0.01ppmだった。0.02ppm検出されれば、確かに「2倍もの残留農薬が検出された」ということになったわけですが、ここまでの から までのことは、だれ一人として健康被害をこうむる問題ではなかったわけです。

ところが、7月の半ばになりますと、中国製の痩身用健康食品によって4人の死者が出ていて、多くの方が肝障害を起こしているということがわかったわけです。ここで初めて私たちは、飲んだり食べたりすると肝臓を傷め、ひどい場合には死に至るような製品が野放しになっているんだという、その現実を突きつけられたわけです。この中国製痩身用健康食品による健康被害は、個人輸入ですから自己責任です。自己責任ですから、個人輸入してそれを利用された消費者が悪いのです。そこに責任はあるわけですが、日常的に、それさえ飲めば簡単にやせられるものがあるかのような広告を出し続けるいわゆる健康食品業界、そういうふうな方法があるかのような無責任な情報を流すマスメディア、そういったところにも責任の一端があると私は思っているのですが、この事件は、メディアの報道の量は多くはなかったという印象を持っております。

8月になりますと、無登録農薬の使用問題がありました。私は群馬県に住んでおります。群馬県のある農協がこの無登録農薬をあっせんして、逮捕され、裁判ざたになっております。この場合には、その使われた農産物を食べる私たちの健康の問題よりは、むしろ使う農業者の方たちの健康問題の方が大きいと思うのですが、その辺の報道は何もありませんでした。

こういったことで、2002年はいろいろ大きく報道されたのですが、その陰でほとんど報道されなかった重大な事件がありました。これは、2002年の7月から8月にかけて、O157による食中毒事件で9人が亡くなるという大食中毒事件が起こっておりますけれども、このときはY食品と同じ牛肉偽装事件を起こしたN食品の詐欺事件を連日大きく報道する陰で、この事件はほとんど報道されませんでした。

そして、2002年4月、スウェーデンの食品庁が、食品中にアクリルアミドが生成しているということを発表して、びっくりしたわけです。それを受けて世界各国で測定して、日

本の測定結果も 10 月 31 日に報道されましたけれども、このことは、大新聞の中でも報道しない新聞社もあったぐらいで、まるで小さな報道だったという印象を持ちました。

こういう中で、必ずしも生命にかかわるような重大事が大きく報道されるとは限らない。マスメディアの報道の仕方に偏りがあることは重々承知しておりますけれども、この 2002 年は、そういう意味でそれを如実に示してくれました。ちまたの情報には偏りがある。重大・重要の判断はだれがするのかということ、やはり私たちは常に問うていかなければならないのではないかと考えております。

(パワーポイント 7)

私が食中毒に非常にこだわるのは、食中毒はかつて 3 けたで人を殺していたわけです。1952 年に 212 人、1967 年に 120 人で、それ以降、100 人を切るようになりました。そして 50 人を切り、最近では 1 けたの年もたくさん出てくるようになった。

ところが、1984 年の 21 人、96 年の 15 人、これはやはり何か大きなことがあったわけです。84 年の 21 人というのは、からしレンコンによる食中毒死亡者 11 人を含んでおります。96 年の 15 人というのは、大阪府堺市の O 157 による死亡者 8 人を含んでおります。こうやって 1 けたになって、昨年も 1 けたでした。

では、2002 年、一体何人が亡くなったかということ、びっくりするほど大勢の 18 人です。18 人も亡くなるというのは、この推移から見たときに大変なことです。1984 年以來の大きな人数です。このとき、どういうふうにして食中毒で亡くなられたかといいますと、9 人が栃木県宇都宮市宇都宮病院で腸管出血性大腸菌 O 157 で亡くなった。2 人はサルモネラ菌で、6 人がフグで、お 1 人がトリカブトを山菜と間違えて召し上がって亡くなってしまった。

食中毒が人を殺すということがどうも余り認識されていないというのは、どういうことなのだろうと疑問を持ってしまして、メディアの方に伺いますと、食中毒は目新しくないから、余り報道する気にならないんだというふうなおっしゃり方をなさいます。しかし、食べ物はバクテリアが非常に繁殖しやすいものです。そういうものを、そうならないように食品に関連する事業者の方たちは細心の注意を払って、消費者に提供してくれているわけです。食中毒はなくて当たり前なのではなくて、起こらないよういかに努力しているかということが、余りにも評価されていない。そのあたりのことを、メディアは、何か折があったらば、もうちょっときちんと伝えるべきではないかと私はいいたいわけです。

(パワーポイント 8)

食べないと栄養不足、そして餓死です。食べ過ぎると、これはいうまでもなく肥満、そしてまた健康障害、さらにはまた死ということにもつながってきます。では、危ないものを食べるとどうかといいますと、これもまた健康障害、そして死を招くわけです。

この危ないものというのが何なんだというときに、先ほどの坂本先生のお話にもありましたけれども、ハザードを含む食品。このハザードは、病原生物、あるいは病原微生物、自然毒、かび毒、重金属、有機塩素系化合物といったものがあるわけです。このあたり、輸入食品のかび毒の検査も丹念に行われているわけです。その報告を見ていると、私はピスタチオが大好きなのですが、ピスタチオは余り食べない方がいいかなと思ったりもするぐらい、アフラトキシン汚染の問題がしょっちゅう出てきたりするのですけれども、そういったことは新聞紙面に余り載らないわけです。

そうではなくて、食品添加物がこんなに怖いであるとか、残留農薬はどうなんだ、遺伝子組み換えはどうなんだ、BSEはどうだ、こんなふうに、非常に大きな問題として命にかかわることよりも、そうでない部分のことがかなり大きく取りざたされている、そんな印象を持っております。

(パワーポイント9)

食品に必要な安全とは何かといえば、基本的に、病原生物によって汚染されていないということです。1つは細菌であり、かびであり、あるいは酵母であり、寄生虫といったものに汚染されていないということです。それから、常識的な摂取量、摂取方法で有害作用を発現させる量の有毒物質が含まれていない、このことだと思うのですけれども、常識的な摂取量、摂取方法ということがやはり大事だというのは、先日の白インゲン豆事件が教えてくれたと思います。

豆というのは、水で膨潤させて加熱して食べる。それが当たり前ですけれども、それを変な効果を期待して、生半可に炒って、粉末にして、ご飯にかけて食べる。おいしくないわけですね。おいしく食べるということも、また私たちが食品を安全に食べるという上では、大きなファクターだと思います。

有毒物質の除去という点では、特定危険部位の除去ということで、フグがすぐ思い浮かぶわけです。

実際にソラニン、幾らジャガイモの芽の部分をとってしまっても、それなりに含んでおります。冗談半分に、「ジャガイモサラダで殺人を考えると殺せるかもよ。でも、一度に2kgを食べさせるのはちょっと無理よね」なんていう話を、学生と交わすこともあります。

コーヒーも、含まれるカフェインで自殺しようと思えば、大体 100mg のカフェイン含有コーヒー30 杯から 100 杯を一週間に飲まなければならないわけです。

が、現実にはこの加熱不足の白インゲン豆を摂取することによって、嘔吐・下痢ということが起こっている。私たちは、長い歴史の中で、いろいろ危険なものを危険でない状態にして食べるという知恵を身につけてきているわけですが、情報化社会であるがゆえにといいますか、そのあたりのことがあやしくなっているという印象も持たざるを得ません。

(パワーポイント 10)

これはWHOの「Five Keys to Safer Food」ということで、「食品をより安全にするための5つの鍵」という、国立医薬品食品衛生研究所でおつくりになったポスターです。

- 1．清潔に保つ
- 2．生の食品と加熱済み食品とを分ける
- 3．よく加熱する
- 4．安全な温度に保つ
- 5．安全な水と原材料を使用する

ということで、「食品をより安全にするための5つの鍵」としてWHOが取り上げている、これがすべて食品衛生の基本のキというべきものだと思います。でも、このことを一般の方にいっても、なかなかぴんときてもらえないという部分があるかと思います。

(パワーポイント 11)

食の安全を脅かすもの、いろいろあるわけですが、食中毒とはまた別な視点でいきますと、いわゆる健康食品の無警戒な利用があると思います。私は、いわゆる健康食品の有害事例を、この4年、集め続けているのですが、それを読んでいきますと、肝臓を傷め、腎臓を傷め、そして心臓を傷める物質が混入しているかもしれないようなものを、私個人としては、本当に利用する気にはなれません。

正体不明なものをまた無防備に利用なさるというのも、一般にあることです。紅茶きのこも非常に変なものでした。自家継代で ヨーグルトというのが人気を得ていることもありましたが、こういったこともどんなバクテリアが繁殖しているかわからないというふうなことを考えると、結構怖いものがあります。

今、個人輸入が簡単にできる世の中になってしまいました。難しい書類を書かずとも、インターネットをクリックすればそれで買ってしまう。そういう時代に、個人輸入ということの意味を教育の中でやはりきちんとしていかなければいけないと痛感しております。

日本は、やはり刺身文化というものがあるものですから、生食というものに関してきちんとしたノウハウを持っております。けれども、生半可なところで何でも生で食べたがる人もいるかと思えます。生で食べるというのは、食品衛生的に安全が保障されたものしか食べてはいけないんだということが、案外忘れられている部分があるかと思えます。

そして、先ほどのWHOの5つの安全の中にもありましたが、2次汚染に対する関心が意外と低い。これが時々起こる集団給食施設での食中毒の原因になっている場合があるわけですね。こういった食の安全を脅かすもの、このあたりのことにもうちちょっと関心が向いてほしいと思えますし、非常に大きな誤解、錯覚、「天然・自然」「植物」は安全であるというこの錯覚といたらいいのでしょうか、誤解といたらいいのでしょうか、とんでもない話で、「天然・自然」は、はっきりいってこれほど怖いものはなかつたりもするわけです。有毒植物はいっぱいあります。

(パワーポイント12)

こういった食の効能主義、あるいは不安をあおる情報で、1つ、キーワードとしておきたいのが、この「フードファディズム」という考え方です。

Foodは「食べ物」、Fadは「のめり込む」あるいは「流行する、熱狂する」という意味です。フードファディズムといたしましては、食べ物や栄養が健康や病気に与える影響を、過大に評価したり信じることです。これは針小棒大論、あるいは科学的知見の拡大解釈、曲解、科学的根拠のない神話といったものがあります。

(パワーポイント13)

大体3つのタイプがあります。

1つは、健康効果を騙る食品が大流行すること。紅茶きのこというものが三十何年前にあったと思えます。酢大豆が20年近く前、野菜スープ、ココア、にがり、アミノ酸飲料、こういったものがあるかと思えます。

ココアも大豆も、それ自体食べることは別にフードファディズムでも何でもありませんけれども、これさえ食べれば万病解決といえますと、それはフードファディズムです。

2番目として、食品・食品成分の薬効を強調するというものがあります。いわゆる健康食品が当てはまるかと思えます。

リスクコミュニケーションと大きく関係するのが、食品に対する不安をあおる。食品添加物はすべて危険なものである。黒砂糖はいいけれども、白砂糖は悪い。特殊な食事法といったものがあるわけです。

(パワーポイント 14)

もうちょっと見ていきますと、食に対する不安というところかというと、食品を非常に単純に、よい食品、悪い食品に二分するのですが、こんなことはあり得ないわけです。食べ方の問題であって、いい、悪いという単純二分は非常に危険だと思います。

万能薬視する食品がある一方で、毒物視する食品がある。

自然・植物性はよくて、人工・動物性は悪い。

栄養的偏りの大きい特殊な食事法というのもあります。

不安煽動情報で稼ぐ不安便乗ビジネスがあります。普及品には危険がいっぱい、だから、こちらの商品をと。2002年の事例には、このことがいっぱいありました。

(パワーポイント 15)

では、フードファディズムが蔓延する社会的条件は何かといえますと、いま、エネルギーベースで40%の自給率でしかない状況であるにもかかわらず、見かけ上、過剰な食料供給があるわけです。

2番目に、健康を志向するというのは当然のことですけれども、過剰なといえるような健康志向、あるいは健康強迫、健康であらねばならぬというふうな強迫。

そして、ここが大きいと思うのですが、食料の生産や製造、流通に対する漠然とした不安や不信。漠然としているのです。それは、残念ながら、行政が万全の信頼を得ていないということ。食品業界は行政と結託して何か悪いことをしているんじゃないかみたいな、そういう疑心暗鬼があって、そこのところをどう払拭し、行政に対する信頼性を確立していくかがリスクコミュニケーションの有効性を高めていくことではないかと思います。

そして、情報の過剰提供及び情報リテラシーの欠如ということになっていくかと思えます。

(パワーポイント 16)

情報リテラシーとは、情報を読み解く力と解釈いたしましたときに、多くの情報がほとんどメディア等を介して届いているわけです。メディア等を介して届く大量の食情報は、必ずしも事柄の真偽を慎重に確かめた知見や見解ではないということを周知する必要があります。そこには、考える道筋をつくる教育が非常に重要であると、私は経験上も感じております。そこには、食品の安全を考えるということ、情報の安全性を見きわめるといったことが大きくかかわってくるわけです。

(パワーポイント 17)

情報がはらんしております。そのせいで、適切に食べるとはどういうことかということが見えにくくなっているという現実があります。

そうしたときに、では、健康を考えた食生活の基本は何だということ、必要な栄養素を過不足なく摂取すること、何をどれくらい、どう食べればいいのかということであって、言い方はさまざまです。2000年の食生活指針もあります。昨年出た食事バランスガイドもあります。いずれにしても、穀類と動物性食品、植物性食品を適度に食べましょうということになるわけです。

穀類、豆・豆製品、肉、魚、牛乳、卵、果物を適度な量、野菜や海草、きのこ類を豊富に食べましょうという言い方でもいいかと思えます。

(パワーポイント18)

そうしたときに、このことがどうしても伝わりにくい、伝えにくい。こういう地味な情報は非常に伝えにくいのです。そのときに1つ、私は、1800kcalでの食品構成をお示しすることがしばしばあるのですが、これを現実に食材として見ますと、お米が150g、おそばが100g、豚肉がたった30g、サケの切り身もたった30g、卵1個に牛乳200g、納豆が25gにお豆腐が50g、コマツナ100gに大根100gとか、野菜全体で400gぐらいになっております。果物はヘルシーとばかりにたくさん召し上がる方がいらっしゃいますけれども、そこそこということで、これが200gです。

これでどういう食事ができるかといえば、朝は、ご飯と、おみそ汁と、コマツナの煮浸しと、納豆。おみそ汁があると牛乳はなかなか飲みにくいので100ml。その残りをヨーグルトでおやつに食べます。

昼はおそばで、ここがひき肉を使ったちぐさ焼き。

夕飯は、ご飯と、すまし汁と、サケがたった30g入った野菜いため蒸し煮。これでエネルギーが足りない方は、ご飯をふやせばいいわけです。

適切に、そこそこの健康を考えてほどほどに食べるというのは、この程度のことだということが周知されれば、いろいろな不安を感じなくてもいい。肉を山ほど食べるわけでもない。魚を山ほど食べるわけでもない。先ほどのこれくらいで食べているときに、そこに有害物質が若干あってもどうなのだろうかということは、想像がつくかと思えます。

(パワーポイント19)

リスクコミュニケーションが成立するためには、情報を共有しなければなりません。ここでは、マスメディアが重要な役割を果たします。そうしますと、ここでは情報を読み解

く力の向上が必須です。それは情報リテラシーであり、食の教育の充実ということになると思います。

これがうまく回っていったら目的が達成されると思うのですが、どんな食品にも、食べ方や量によっては多少のリスクのあることを前提にという、このことをやはり周知していく必要があるのではないかと。今、とにかく「体によい情報、悪い情報」が錯綜している中で、大体普通に食べるってこんなことという教育が広まると、もうちょっと変な期待をしたり、変な不安を持ったりしなくて済むのではなかろうかと考えております。

ありがとうございました。（拍手）

司会 高橋先生、どうもありがとうございました。

(4) ビデオ上映

司会 続きまして、昨年8月に食品安全委員会が、魚介類等に含まれるメチル水銀につきましてリスク評価の取りまとめを行いました。その内容を一般の方にわかりやすくお伝えする目的で、このたび、DVD画像「気になるメチル水銀 妊娠中の魚の食べ方」を作成いたしました。本日、これを上映させていただきます。科学的なリスク評価のコミュニケーションの1つの取り組みとしてごらんいただきたいと思います。上映時間は約20分でございます。

それでは、よろしくお願いいいたします。

〔ビデオ上映〕

司会 ご清聴いただきどうもありがとうございました。

このDVDにつきましては、ご希望の方に、送料をご負担いただきまして、内容物は無料で配布しております。既に1400部配布させていただいております。在庫が600部残っております。ご希望の方は、ホームページ等にその申し込み方法を書いておりますので、ホームページの方をごらんいただきたいと思います。

それでは、ここで10分ほど休憩をとらせていただきまして、その後、パネルディスカッション及び会場との意見交換に移らせていただきたいと思います。

それでは、15時35分まで休憩といたします。よろしくお願いいいたします。

休 憩

(5) パネルディスカッション及び会場参加者との意見交換

司会 それでは、お待たせいたしました。パネルディスカッションを始めさせていただきます。

まず、コーディネーター及びパネリストの皆様のご紹介を申し上げます。

本日のパネルディスカッションのコーディネーターを務めていただきます中村靖彦食品安全委員会委員でございます。

続きまして、パネリストをご紹介申し上げます。

中村コーディネーターのお隣には、先ほど基調講演をお願いいたしました群馬大学教育

学部の高橋久仁子教授でございます。(拍手)

続きまして、食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会委員でもあり、情報を活用する消費者の立場からご意見をいただきます、全国消費者団体連絡会の神田敏子事務局長でございます。(拍手)

そのお隣は、リスク評価を行う科学者の立場からご意見をいただきます、食品安全委員会農薬専門調査会座長でございます、日本獣医生命科学大学獣医学部の鈴木勝士教授でございます。(拍手)

そのお隣は、情報を伝える立場からご意見をいただきます、食品安全委員会企画専門調査会座長代理でございます、読売新聞社東京本社生活情報部、福士千恵子次長でございます。(拍手)

そのお隣は、先ほど上映いたしましたDVD等、テレビ番組等を制作されておられます株式会社NHKエンタープライズのエグゼクティブプロデューサーの喜園伸一様でございます。(拍手)

また、高橋先生、神田様、福士様は、国の食育推進会議食育推進基本計画検討委員も務めておられます。

ここで、会場の皆様とパネリストの皆様との意見交換の際のお願いがございます。

ご意見、ご質問のある方は、中村コーディネーターのご指示に従っていただきまして、挙手をお願いいたします。ご発言いただく方は、マイクを係の者がお持ちいたしますので、お名前と、できましたらご所属を明らかにしてからお話しいただきたいと思います。また、たくさんの方にご発言をいただきたいと考えておりますので、ご発言はお1人2分以内とさせていただきます。1分40秒たちましたら、ベルを1度鳴らします。2分たちましたらベルを2度鳴らさせていただきます。時間進行につきまして、よろしくご協力をいただきたいと思います。

それでは、中村コーディネーター、よろしくお願いたします。

中村 食育というと、本当に幅が広いんですね。ご家庭の中の本当に基本的な食育もあるし、学校の中では、学校給食は非常に大事な食育の柱です。いろいろ幅が広いですが、私ども食品安全委員会がかかわる食育は、私自身の考えとしては、やはり食品の安全性、安全・安心について、いかに皆さんに情報を正確に提供するか、また、皆さん方から食品の安全・安心についてご意見をいただいて、それをまた打ち返すか、そういう部分が一番

大事な部分ではないかと思うのです。もちろん私どもも、食育についていろいろ幅広く議論してもいいし、関心を持つのはいいんですけども、きょうのようにある程度限られた時間の中では、余り幅を広げてしまいますと、内容がとても入り切りませんので、今申し上げたように、食品の安全・安心についての情報をいかにして伝えていくのか、どういうやり方がいいのか。それは先ほど基調講演の中にもございましたけれども、そういうようなことに焦点を少し絞ってお話し合いをしていきたいと思えます。

予定されていた時間より今ちょっと押しておりますが、このお話し合いの中身は、当初の予定どおり、皆さん方からのご意見も含めて、1時間15分で進めていきたいと思えます。

後段の15分ぐらいに、会場の方々からご意見をいただいたり、あるいは質問をいただいたりしようと思っておりますので、そのときまで、ひとつどんなことを聞いてやろうかというふうなことを準備しておいていただきたい。それまでは、このステージの上でいろいろな意見交換をしてみたいと思えます。

それでは、早速でございますけれども、自己紹介を兼ねまして、お1人1人のパネリストから、日ごろ食品のリスク情報についてどんなふうを考えていらっしゃるか。あるいは、ご自分の経験で、自分はこんなふうを考える。それから、今講演をいただいた内容、あるいはDVDのことについての感想でも結構ですので、その辺をお1人短い時間で伺っていきたく思えます。

順序としては、基調講演をされた高橋先生は最後がいいと思えますので、私の席から一番遠い喜園さんからお願いしたいと思えますが、よろしくお願ひします。

喜園 喜園でございます。私は、もともとはNHKのテレビの番組のディレクターです。ご存じの方も多いと思えますけれども、「ためしてガッテン」という番組が11年ほど前にできたときにその班におりまして、「ためしてガッテン」を立ち上げた1人であります。

あの番組をつくるときに、やはり仲間たちと、このことを大事にしようねと確認し合ったことが幾つかありまして、その1つは、番組を通じて、食べ物ですとか、健康ですとか、身の回りの暮らしのことについて、合理的な考え方、合理的な判断ができるということをお伝えできればいいねということを確認し合いました。先ほど高橋先生のお話にも、考える道筋をつくる教育ということがありましたけれども、我々はもちろん教育者でもないし、教える立場ではないんですが、合理的な思考と判断ということは、1つ、番組の柱にしたつもりでございます。

それから、伝え方にかかわるかもしれませんが、かつてのNHKの番組がそうとはいませんが、上から物を教えてあげようというつくり方はやめていこう。ディレクターは十何人いまして、1人1つのテーマを、それこそ大豆であったり、お酢であったり、1つ1つ調べてくるのですけれども、ディレクター1人1人がその調べていく過程で、あっ、おもしろいなと心が動いたことを、同じ番組の45分の中で視聴者の人も、あっ、おもしろいな、あっ、自分が気づいたというふうに伝わるような伝え方を心がけたつもりでございます。

先ほど上映していただいたDVDの制作に当たったわけですが、よくごらんいただいた方はすぐにはわかると思うのですが、冒頭に、メチル水銀と食物連鎖という小難しい話があるのです。あれが入っている理由は、後々に例えばマグロとかキンメダイの許容量が示されたときに、気がつく人は、あっ、小さい魚、つまり、食物連鎖の下位にいる魚だったら、もっとたくさん食べられるぞということに気がつくように多分できているのです。そういうふうに、人に教えられるとかテレビの番組に教えられるよりも、あるタイミングで自分が気づいたこと、自分が発見したことが、やっぱりその人にとっては強く印象に残り、かつ、次の日の暮らしにつながっていくのではないかというようなことを考えながら、このDVDについても制作しました。

中村 ありがとうございます。

自分の心が動いたこと、自分が発見したことをもとにして制作をしたということで、それが原点だというお話でございました。

次は、福士さん。

福士 福士です。新聞のいわゆる生活面、暮らしのページ、生活というようなタイトルがついているページが、各紙、毎日あると思いますが、読売新聞のそちらのページを担当しております。途中、一般のニュースのセクションに行ったり、週刊誌をやったりした時期もありましたが、最初に今の仕事を始めたときからだと、トータルで20年以上になります。

その間、非常にいろいろな変化を痛感してきましたけれども、きょうのテーマの食の安全・安心ということで1ついうと、消費者、つまり、我々は読者として見た場合ですが、読者の関心が2極化しているというか、読者の関心なり知識の水準がどのあたりにあるのかなというのが非常に見えにくくなっているということを痛感します。

つまり、全く関心のない方もおられるし、一方で、非常に詳しい興味、関心を持ってい

る方、情報ニーズのある方もいらっしゃいます。以前ですと、新聞の生活のページを見る方は主婦層が中心、女性の中高年の方をイメージしてページをつくっておりましたので、その人たちが関心のあること、不安に思うこと、知りたいと思うことを類推して、記事をつくっていくことが可能だったんですけれども、1つは、生活にかかわっていく人が女性だけではなく男性も、年代も若い人から中高年まで非常に幅広くなっておりまして、いわゆる衣食住に関心を持つ層がふえた。前は、多分男性でサラリーマンとかは、食事などは妻任せの方も多かったのだらうなと推察しますけれども、そこが変わってきている。そのかわり、全体の読者の関心、興味がどのあたりにあるのかなというのが、特にこの問題に関してわからなくなっているなというのが、実感として1つあります。

あともう1点、これはこの後、多分お話がいろいろ広がるとは思いますが、メディアそのものが多様化している。例えば私が新聞記者として取材をする場合に、以前は1つの情報を欲しいと思えば、何か行政がつくられた報告書が見たいなと思うと、やはりそこに連絡をして、とりに行ってという取材の手続を踏んでいったわけですが、今、その行政自身がインターネットで直接発信しているケースもあるし、そうではない情報が、行政だけではなくて、さまざまな民間の個人、団体が自分自身で発信する手段、つまり、インターネットを介した新しいメディアというものが生まれてきた中で、取材活動そのものもいろいろ変化もありますし、また、それが多様であることの意味合いみたいなものを、これから見つけていかなくははいけないのかなと思います。そのあたり、後からまた、いろいろご意見を伺えればと思います。

中村 消費者も2極化しているし、メディアも多様化している。そういう中で、どういうふうに情報をうまく伝えていくかということが課題だというふうなお話でございました。

それでは、続いて鈴木さんですが、いつも大変難しい農薬専門調査会という座長をお願いしているわけですが、一言。

鈴木 今、紹介がありましたように、2005年から農薬専門調査会の座長を務めさせていただいております。本来の専門は繁殖毒性なのですが、もともと、ある種の有機燐剤のことを研究していて学位をもらったというようなこともあって、農薬の方でいろいろに仕事をさせていただいています。

この食品安全委員会ができて、先ほども坂本先生のスライドにあったのですが、160ぐらい諮問があって、そのうち37ぐらいしかまだ基準ができていないのですが、非常に慎

重に審議して、しかも、多様な領域のものを評価して、現在の科学水準に合わせてなるべく間違いのないものかと思っているものですから、どうしても時間がかかってしまうのです。その意味で、とりあえず基準が決まったものについては、我々の委員会としては割と自信があるものなのですが、ふだんその辺のところはメーカーの方、農家の方、あるいは消費者の方のところに、果たしてどのくらい伝わっているのかなというのが非常にわからなくて、悩んでおります。

私たちとしては、リスクというようなところで、ハザードの問題と確率の問題をいろいろに考えた上でというふうにはいっているのですが、なかなかこの辺がうまくかみ合わないといってしまうか、わかりにくいところになっているのかなというふうには思っています。

ただ、従来の行政と比べますと、この新しい委員会は、手前みそにはなりますが、非常に画期的な変革をしたのではないかと。非常に透明性を保つ。完璧に公開というわけではありませんが、議事録として公開しておりますので、見たいと思えばホームページで細かく知ることができます。従来、情報公開という話の中で、本来アクセスできるはずだったのですがなかなかつかめなかった農薬抄録も、メーカーの方々の協力で公開されております。

さらに、評価書についても、従来の行政ですと、ほんの数行、ADIが決まりましたというアナウンスでしかなかったのですが、各試験について評価書を非常に微に入り細をうがった形でつくって、最終的にADIがどれだけというのを出してありますし、あわせて英文の評価書も公表しているという状況になっています。これは非常に画期的な状況になっておりまして、英文の評価書をもとに外国で農薬の登録をとる場合、これでとれますというような状況も生まれてきております。

ですから、そういう部分を一方で進めながら、一番困っているのは、国内でそのあたりがどのくらい理解されているのかな、こちらからどういうことをお話しすればもっとよく理解できていただけるのかな、その辺のところが一番悩みの種になっております。

中村 ありがとうございます。

諮問をいただいた農薬について、とにかく慎重にやっている。私もはたから拝見していて、新しい農薬を開発して、これの安全性評価、健康への影響評価を求められた場合に、1つの農薬についてやっぱり4回とか5回とか会議を開いてやっていますから、どうしても時間がかかる。しかも、それでもそれがうまく理解されているかどうかわからないという悩みでございました。

それでは、続きまして、消費者側の代表として神田さん、お願いします。

神田 全国消団連の神田でございます。よろしくお願いいたします。

私ども全国消団連では、ことし50周年ということになりますけれども、設立当初以来、消費者問題にかかわるもろもろの問題に取り組んでまいりました。この食品の安全問題につきましては、当然大きな柱として、この50年来、ずっと取り組んできているところがあります。特に今先生の方からご紹介がありましたけれども、従来の委員会ではなくて、今のように新しくなった、そのときの運動は非常に一生懸命やりまして、いろんな期待をいたしました。もちろん今も随分よくなったなと思っておりますけれども、3年たちますのでちょっと振り返ってみよう。それで、私たちが期待していたようなことがどうなのか。あるいは、やることによって何が見えてきたのか、課題もあるだろうということで、私ども、ことしは、この3年間の食品安全行政のあり方について少し振り返ってみたい、そしてまた、もし問題提起ができるのならば、したいなと思っております。

食品のリスクの情報について、私が日ごろ思っていることですが、結果だけを、これは安全ですといわれても、なかなかだめだろうというのはありますね。

これは古い話で恐縮なのですが、2001年9月11日、BSEが初めて発見されて農水省の講堂で発表があったときに、説明する側が、BSEについての説明がなかなかできなかった。みんなが心配する中で、牛肉と牛乳は安全なんですと。どうして安全なんですかと聞いても、牛肉と牛乳は安全ですというふうに、当時の本部長は大変だったと思っておりますけれども、そういったお答えしか返ってこないような時代だったと思えます。なぜそういえるのかとか、だれがそういっているのかとか、そういった客観性を持ったご発言をしてほしかった、理由を示してほしかったなと思った。そういった経験が非常に強く印象に残っております。ましてや行政との信頼が崩れているときでしたので、「安全なんです」と大きな声でいわれましても、かえって逆効果だったなというような印象が非常に残っております。

それよりも、むしろマイナス情報も一緒に出すことが必要ではないか。いい過ぎかもしれませんが、そういったことが必要ではないかと思っております。今、何がわかっているのかとか、この点がまだわかっていないというようなこと、そして、そのわかっていないことについて、今後どうしていくのかとか、先が見通せるような情報もあわせて出していただくこと。今後の経過もわかるような情報提供の方法も、明らかにしていただくことが重要ではないかなと思っております。

安全なんですというだけではなくて、やっぱり理由を示して、現状を正直に伝えることが重要ではないか。漠然とした言い方なんです、そんなふうに思います。受ける側も、そういったことで訓練をされていくのだろうと思います。

その後、もちろん見直されまして、現在のようになったわけですが、きょう見たメチル水銀のような情報提供の仕方がなされるようになりました。また、原因がわからない段階でも、緊急性を要するものについて、あるいは予防的な観点から早目の対応がとられるようになった。そういった改善もされてきたと思います。それから、情報量もふえましたし、意見を出せる場もふえたというふうに私たちは思っております。

ただ、メチル水銀は非常にいいと、私ももちろん評価はしているんですけども、きょうはDVDの紹介だったのですが、5月29日に厚生労働省の方でも「これからママになるあなたへ」というパンフレットが出たんですね。これを見ますと、DVDとこれとでは、情報のあり方としてはやはり差があるな、パンフレットだとなかなか無理かなというふうに思いました。こういったパンフレットを見る側の疑問に、まだ答え切れていないというところがあるのではないかと。

例えば妊産婦だけが対象なんです、その理由がまだちょっと示し切れていない。ですから、どうしても「自分は大丈夫なの」という質問が、そうたくさんではないですけども、妊産婦以外の一般の方からも出るというようなことがございますし、聞く側が一番知りたいのは、胎児にどんな影響があるかということだと思っております。でも、この場合には、DVDもそうだったのですが、生まれてから、音を聞いた場合の反応が1/1000秒おくれるという例が、パンフレットの方もDVDの方も出されておまして、それがどれほどの障害に当たるのかというあたりがつかめないのです。それが非常に大変な障害なのか。大したことないようについ思ってしまうので、その辺の伝わり方が、今の情報の出し方では少し足りないような気がいたしました。

もちろんすぐ完璧になるわけではございませんけれども、私が申し上げたいのは、見る側の視点に常に立って、いろんなものを情報提供していただきたいということでございます。済みません。長くなりました。

中村 いえ。結果だけで安全といわれても、なかなか納得できない。マイナス情報もあわせて出すようにしたらどうかというようなお話でありました。

さて、高橋さん、先ほど30分、いろいろお話しいただいたのですが、今4人の方のコメントを聞かれて、何か追加するところがありましたら。

高橋 今の神田さんのご発言と福土さんのご発言に絡めてなのですが、メチル水銀の発表があった後、比較的にちがたないときに、一般の方対象の講演会がありました。そこで一通り話した後の質問のところ、かなり高齢の男性が、メチル水銀の発表があったけれども、私は食べて大丈夫なのだろうかとおっしゃったのです。情報自体、非常に慎重に出されているわけなんです、ご高齢の男性が全然心配する話ではないのに、やっぱりそうやって心配なさる人がいるんだなと。私にそういう質問をしてきたということは、あの発表を聞いて、胎児の問題なんだといっているんだけれども、そのところを聞き漏らしているのか何かわからないんですが、そういったこともあるのかということをおもいました。

生活面をごらんになる方が多様化しているということも、やっぱり今のことの一例ではないかなと思いました。

ちょっと先ほどの補足をさせていただきたいのですが、私は、アクリルアミドがポテトチップスに多量に生成していると発表されたときに、ポテトチップスの会社は何社かつぶれるんじゃないかなと実は思ったんですが、そういうことは全く起こらなかったわけです。その発表があった次の日、授業があったものですから、学生に、「きのう、皆さんがとても好きなもので、でも、ちょっと怖いという話をフォローしている人いませんか」と聞いたら、50人のうち、2～3人が手を挙げただけだったのです。「何か発がん性物質がポテトチップスの中にできるとか、あの話ですか」という程度でした。

私は、あの問題のおもしろさといったらなんですが、おもしろいところは、食品添加物でもない、残留農薬でもない、そういういわゆる有害物質を添加したわけではなくて、食品の加工中にそういう有害な物質が生成する。やっぱりリスクを考えていくときの1つのとてもいい材料だと思うんですけども、そのことをきちんと理解するのは、私は教育の立場から、1つのいい例だと思っているのです。

そのときに、学生にいろいろ話しましたら、「でも、たくさん食べなきゃいいんでしょう」というしごく真っ当な答えが返ってきたのです。ところが、アクリルアミドに関しては、ポテトチップスをたくさん食べなきゃいいんでしょうという話になるんですけども、食品添加物にその話が通じないんです。量の問題が抜け落ちたまま、怖い怖いという情報だけがひとり歩きしている。そのあたり、一度インプットされちゃったものはどうやったらそれを修正できるのかということ、アクリルアミドと食品添加物に関連して考えておきます。

中村 ありがとうございます。

今のお話も、結局、「量のことが抜け落ちたような形で、そのまま情報として伝えられる。」その心配をされているわけですが、これは多分後で皆さんの話し合いの中で少し触れることがあるかもしれません。

中村 それでは、いわゆる情報といいますか、特に食品安全委員会の専門調査会の評価書などがわかりにくいとか、別に評価書だけではないんですけれども、科学的な評価がどうもわかりにくい、うまく伝わらない。さっき鈴木さんがおっしゃったように、非常に慎重にやっていて、その点については、自分としては自信があるんですけども、それがうまく伝わっていかないというような悩みもおっしゃいました。先ほど高橋さんは、難しい評価だけではなくて、いわゆる地味な情報もうまく伝わらない。本当はそれは大事なところが含まれているんですけども、それもなかなか伝わらない。

いろんな面で伝わらない、伝わらないというのが先ほどから話題になっているわけですが、まず科学的評価の方で、鈴木さん、その辺を、ご自分の問題意識も含めて、もうちょっとおっしゃっていただけませんかでしょうか。

鈴木 この食品安全委員会ができてから、リスクコミュニケーションも非常に力を入れてやられるようになりまして、私も例えばモニターさんの会議とかそういうようなところで、一応はお話はするんですけども、どこらがポイントなのかなというのが……。例えばきょうも「ハザード」という言葉と「リスク」という言葉が出てきまして、危険そのもの、有害作用そのものの話はハザードという話になってきて、これは割と理解してもらえるのだと思うのです。ところが、リスクということになりますと、その有害性の程度と、もう1つ確率という話が出てきて、その確率の話が、僕の理解する確率と皆さんが感じている確率の間にすごく隔たりがあるのではないかと。

恐らく交通事故死で約1/1万でしょうか。自殺がその3倍ぐらいある。肺がんが1/1000ぐらいでしょうか。さらに、発がん性のリスクというようなときによくしゃべられるのが、1/100万というような話になるのですけれども、これは一体どういうイメージなのか理解できていないために、リスクそのものの話が伝わらないよねというところがあるのではないかと。多分皆さんも非常に苦労して説明されているんじゃないかとは思いますが、そういうようなところがあります。

きょうの例えば水銀の話のところでは、日常生活の中でお話しすることで、通常の食べ

方をしていけば問題ないよねという話をするために、あれだけの話ができただけですが、ハザードということだけで考えますと、例えば水俣病の事例とか、物すごい高濃度で起きたような問題が実際に我々の国民の経験としてあるわけで、そのときに例えば水俣病としての問題、あるいは胎児性水俣病の問題として神経障害が出るよというような話はあるわけですから、そのこととつないでもらえば、もう少しわかることはわかる。それは現状の非常に低いレベルで食べても、この話からすれば絶対に安全だよという方向で、本当はつながらなきゃいけないのだと思うのです。

ハザードとリスクの間の問題のところ、多分本質的には確率の問題が一番難しいのかなと思います。

中村 とても大事なんですけども、なかなか難しい問題提起ではあるんですが、神田さんはどうですか、今の。

神田 具体的に隔たりがあるとおっしゃることが、どういうことなのかちょっとつかめないんですけども、もしかしたらずれているかもしれませんが、先ほど水銀の話で、1/1000 秒おくれるというときに、聞こえるのが1/1000 秒おくれるんだよという言い方は、わかりやすい言い方ですね。平易な言い方だと思うのですが、では、そのことがどういうことなのかということについては、何もありませんね。そこだと思うのです。

私が知りたいのは、そのことがどういうことを意味しているのかというのが、もう1つ足りないような気がするので、そこを教えていただければというかわかれれば、このことがどういうことなのか、では、お魚について妊産婦は本当にしっかりしなきゃいけないと即つながるんですけども、私は、そこがちょっと足りないような気がしたので、先ほど申し上げたのです。今の話と交差するのかなどうか、ちょっとよくわからないのですが。

中村 今、鈴木さんの手が挙がっていますけれども、ちょっと喜園さんに、その辺の制作過程での議論を先に伺って。

喜園 DVDでも、最後の場面では、音を伝えるスピード、速さが1/1000 ということをしているのですが、その前に、言語能力とか記憶とか 11 の項目について能力の低下が見られたということは、はっきりしているのです。もちろん今、先生が述べられたように、水俣病のようなエンドポイントは一切ないと思いますが、フェローの場合においては、7歳のときにはかかったら、これだけの結果がありました。つまり、リスクはあるんですということをいった上で、このぐらいのリスクだったんですといい、かつ、体重1kg当たり2 μgまでだったら大丈夫ですよと。

僕がいうのもおかしいですけども、特にこのメチル水銀の話は、話が結構わかりやすい方だと思うのです。つまり、食品安全委員会さんが出したデータが結構シャープなので、これはコミュニケーションをするのにそんなに難しい事例ではないのではないかなという気がします。ただ、もっとはっきりいえば、では言語能力のおくれて何だよということ突き詰めていくと、場合によっては、素人さんがぱっと聞いたときには、もう魚を食べるのをやめましょうという反応が起きるような可能性もなくはないと思いますけれども、そこは僕も……。

中村 すると、別の言い方をすれば、1/1000 秒というのは非常にわかりやすく、目を引く数字が出てきて、今のような言語能力の問題とかそういうのがむしろ後ろの方に隠れちゃって、これは一体なぜなんだよというような問題意識を呼び起こす、そういうことなんでしょうか。

さっき鈴木さん、ちょっと手を挙げておられたので、関連だと思いますから。

鈴木 例えばの話ですが、今の言語能力あるいは聴覚に関する問題は、確かにとりようによっては「もしかしたら影響があるんじゃないの」ととられてしまうかもしれない。だから、そのところは、恐らく日常生活においてはほとんど支障がない話というのは出ていたと思うんですが、そのあたりをもうちょっと具体的にしないとわからない。

1/1000 秒というのは一体何ほどなんだという話なんですけれども、私たちは実際に実験をやっている、ゲンタマイシンとかストレプトマイシンとかそういう薬物のところで、耳の器官が本当に器質的に壊れてしまうので聞こえなくなるというのがあって、先ほど誘発の電位のグラフがDVDに出てきましたけれども、ああいうのが消えてしまうような話は現実には起こるのです。その場合に、生活している方たちも実際におりまして、それと比べると1/1000 秒は全く問題にならない範囲のことなのです。そういう話をどこかでもう少し丁寧にする。それは必要なことだろう。

言語能力の話にしましても、実はこの話は僕にするとすごくわかりやすかったんですけども、それはなぜかという、対象がすべて人間で測定されている。実は言語能力とか発達神経毒性とかというのを動物でやると、大変なんです。どういう基準でやりましょうかというのがあって、それで混乱しているようなところもあるのですが、この点は、今回は非常にシャープにきれいに出ていた。

ただ、そのことと、実際日常生活の中で困るほどの知能とか言語の障害と比べてみた場合にどうだ。その辺のところはもうちょっとあるとよかったのかな。例えば今問題になっ

ているようなディメンシアというのでしょうか、昔は老人ぼけとかいっていたような話が、年とってくると起こるんですけれども、その辺のものと比較をしてみるとか、何か別のことをしてみたら、そんなに大したことなかったんだねという話は理解できるんじゃないかなと思っています。

中村 高橋さん、今、喜園さんは、メチル水銀についての評価は非常にシャープな評価で、むしろわかりやすかったとおっしゃったんですけれども、一方で、幾つも科学的評価がなされて、評価書も出て、やっぱり言葉が学者の方は非常に難しいとか、本当は主張と違いますか論点を少し曲げても 曲げるといって変ですけれども、少しあいまいにしても、わかりやすい情報を伝える方がいいという意見もあるんですよ。それを私は往々にして経験するんですけれども、その辺は、情報の伝え方としてどうなんですか。

高橋 学者の物の言い方がはっきりしないとよくおっしゃって、まさにそのとおりで、正確を期すれば、一般の人が聞くとあいまいな言い方になっちゃうんですね。テレビの健康情報(娯楽)番組が何であんなに人気があるかという、断定してくれるからなんです。でも、あんな無責任な断定は、責任ある発言をしようと思ったら絶対できないというのがありますね。

ただ、責任ある発言をするからわからなくてもしょうがないんだという論理も、また成り立たなくて、そこをどうするかというのが、まさにリスクコミュニケーターの役割なのだろうと思うのですが。

中村 私は前にある会議で、わかりにくい評価、わかりにくい報告書ということが話題になったときに、ある方が、わかりにくいほどそれはいい評価だというわけですよ。これは私はちょっとびっくりして、なぜなんだろうかと思ったら、やっぱり科学的な厳密さがあるからなんです。下手にわかりやすい評価書なんか出したら、それはちっとも科学的でないとか、そういうふうな見方になってしまうのだろうと思うのです。ですから、今、高橋さんがおっしゃったような、その辺の兼ね合いの問題もこれあり、ご意見を少し伺ってみたらと思うんですけれども、神田さんはどうですか。

神田 当然その対象とか目的によって使い分けということも必要だと思うんです。ですから、先ほど中村さんがおっしゃったように、論点を曲げてもわかりやすくした方がいいと、曲げてもいいといけませんけれども、許される範囲でということも、その場によっては必要なことがあるかもしれません。

でも、基本的には、難しい言葉とか、専門用語とか、片仮名とか、新しい語を使わない

という意味のわかりやすさということもありますけれども、簡素化とか簡略化すればいいのではなくて、むしろなぜそうなっているのかという理論的なことというんでしょうか、筋が通っているとか、理屈がちゃんとわかっている、理由がはっきりしているとか、そういうところをきちっとすることが、私は、わかりやすいとしたいのです。そこを抜きにして、ただ単に言葉を平易にしたり簡略化してしまっても、それは必ずしもわかりやすいということにはつながらないのではないかと。それを基本にした上で、先ほど申し上げましたように、その場に応じて少しあんばいをすることはあるかと思いますが、基本は、私は、そういうふうに思います。

中村 福士さんは、そういうことを新聞で伝えていく上で、何かお感じになることはありませんか。

福士 1つは、以前は安全か危険か、黒か白かであったのが、今は全体としてリスクはグレーなものである、ただ、そのグレーに濃淡があって、非常に安全に近いものもあれば、黒に近いものもあるというような認識が多分なされてきているのではないかと。ただ、その中で、一般消費者は、より白いものを求めるわけですね。そこがある。

あと、先ほどのお話を伺っていて思ったのは、つまり、わかりやすさと厳密さということの関係なんですけれども、水銀の例でいいますと、我々はやはり具体的に数字やデータを出すのがわかりやすさだと思います。では、「1/1000 秒おくれる」といった場合と、「それはほとんどおくれません」といった場合は、1/1000 秒おくれるというのは厳密な表現ですけれども、そのことによって、やはり聞いた側は不安を持つということはあると思うんですね。そこに科学的なデータなり知見をきちんとということの難しさがあって、それが意図しない不安を呼び起こすこともある。

ただ、それを今ごまかして、「ほとんどおくれることはないですよ」ということが大切なのか、それとも「1/1000 秒おくれます」といった上で、その数字の意味合いをもう少しきちんと話していくとか説明していくことの方が、これからは大切なのではないかなというふうには思います。

中村 そこで、メディアの問題を無視するわけにいかないのですが、先ほど高橋先生もここでもおっしゃったし、講演でもおっしゃったんですけれども、これはなぜ受けるかという、一刀両断、わかりやすい。とにかく黒か白かでやるから、みんな受けるんだ。だけど、それは危険だということなんですね。

先ほど喜園さんもお聞きになったと思いますけれども、テレビの健康情報番組、「おもいッきりテレビ」とか、「あるある大事典」とか、「ピーカンバディ」とか、「ピーカンバディ」は新しい番組なんですけれども、高橋さんのお話によれば、こういう番組そのものの情報ははっきりいって危険だ、危ないというわけですね、わかりやすくいえば。

高橋 全部が全部危ないといっているわけではなくて、かなり危ない情報がまじっているよということで、もう一言つけ加えさせていただけば、じゃ「ためしてガッテン」は大丈夫かといえば、それも結構危ないものがあるといいたいです。(笑)

中村 「ためしてガッテン」がなぜさっきのパワーポイントに入っていなかったかというのと、きょう喜園さんもお見えになるから、あえてそこに名前を出すのもいかなものかというご配慮があったように漏れ承っておりますが、喜園さんは、実際にそういった番組の制作者として、どんなふうに思われますか。

喜園 原則論しかいえないんですけれども、1つは、メディアというのは、その名のとおり媒介ということで、こちら側に専門家がいて、こちら側に情報の受け手がいて、その真ん中に立つというのが我々の本来の立ち位置でして、こちらで何か行政情報が発表になりました。それをそのA4のまま読んでも伝わらないので、それを何がしか編集して、わかりやすくして伝えるということですね。そういう意味では、我々は決して専門家の側には立たないと思いつめていたわけですね。同じ言い方をしたら、僕らは要らなくなってしまう。

一方で、受けることだけいこうにするのかということ、そうも思っていないというのが、1つ、原則なのかな。これ以上踏み込むとどういうことがいえるか。結構難しいんですけれども、また後でお話しさせていただいていいですか。

中村 福士さんも新聞で活字ですけれども、もちろん関係があることで、さっき別の角度から伺うと、本当は大事な情報で、そんなにセンセーショナルではないんだけど、もうちょっときちんと伝えてもらいたいものがあるというのが、高橋さんの先ほどの講演の内容だったんですね。ところが、それはなぜ取り上げないかということ、別に目新しさがないから、はっきりいえば、メディアとして余りおもしろくないからだ。私も、その辺の気持ちはわかるんですね。

それはそのままいいのかどうかということもありますし、その辺の先ほどの高橋さんのお話を聞かれて、何か感じるころがあれば伺いたいですけれども。

福士 私は、メディアの種類によって、これはいい悪いとかはないと思いますし、大切

なのは、1つのメディア、例えば新聞なら新聞、テレビならテレビでも、いろいろな伝え方があると思うんですよ。例えば何か問題が起こったとき、新聞でもテレビでも、ニュースで問題だと大きく取り上げる。その背景みたいなものを説明する番組は、やはり地味だけれども、NHKでも解説を持っていらっしゃるとか、新聞でも解説的なページがあるというように、実は1つのメディアにも非常に多層的な仕掛けがなされていて、ただ、表面で見た場合は、メディアはこれしか伝えないということがあるかもしれませんが、実は思ったよりいろいろなことが伝えられる。それを十分に使えていないのかもしれませんが、それでも、伝えられるような仕組みのメディアであるのではないかと思います。

では、楽しみで見るバラエティー的な番組なりページなりがいけないかという、私はそうは思わなくて、というのは、先ほどいったように消費者の意識も非常に多様ですから、みんながみんな朝刊を読んで、7時のニュースを見ているわけではなくて、そうしたもので、ああ、食品や健康ってこういうふうな問題があるのねとか、こういう見方があるのねというのが、理想論かもしれないですけども、楽しみつつ伝わるものがあったらいいと思うんですね。

ただ、それがもちろん高橋先生のおっしゃるように、行き過ぎだとか、結果的にそれが視聴率を取るためにあおるようなものになっていくという問題は内在しているとは思いますが、要は、本当に大切なのは、そういったいろいろなメディアの性格を受け手の側がうまく使い分けるといって、多分それがメディア教育的な話になるのかもしれませんが、そういった能力さえあれば、これはおもしろくやっているけれども、こういう意味だから、自分がこう関心を持ったら、もっとこういうふうなもので何かを調べてみようというふうな、使う力が本当はまだまだ足りないのではないかなというふうには思います。

中村 だから、情報を読み解く力というか、そういうことが求められるんだろうと思うんですけども、神田さんは、まさに受け手として、どうですか。

神田 もちろん受け手の問題、受け手の方がもっとしっかりしなければいけないというのは、ご指摘のとおりだと思います。出す側の問題はそれ以上にあるかなと私自身は思いますけれども、ただ、受け手の方も、私自身は、メディアとかそういったものは、先ほどご説明がありましたように、構成されたものなんだという認識を持って接するというんでしょうか、それが必要だなと思っております。

再構成されたものなんだということを知りながら見ていけば、うのみにせず、ほかの角度からも見てみよう、興味があることならば、なおさらほかの角度から見てみよう。

今は自分でもインターネットも使えますし、いろんな情報が見られるということがありますので、まずはうのみにしないということを肝に銘じていくことが必要かなと思っています。こういった訓練を聞く側がしていけないと、報道の自由ということも絡んでいたり、いろんな難しい問題もございますし、しっかりしなきゃいけないなとつくづく思っております。

ただ、出す方にも問題があるといったことを1つだけいいたいのですが、例えばBSE問題で牛井の話ですね。最後の1杯というのは、どの局も同じだったんですね。こういった危険性というのでしょうか、やっぱりいろんな角度で報じていただきたい。NHKでも最後の1杯をやったのです。そういうあり方はやはりどうなのかな。もちろんどの局も最後の1杯をやっても、ほかの角度で取材をしたものを一緒にやるとか、そういうふうにしていかないと。わかり切ったことですが、やはりメディアは非常に大きな影響力を持っているということを自覚した番組づくりをしてほしいと申し上げておきたいと思います。

中村 こういう傾向は、別に食品に限らず、何かの事象が起きるとやっぱり全部の新聞、テレビ、週刊誌が一斉にそれを取り上げて、しかも、角度が余り変わらない。そういう宿命、私も長いことメディアの中にいましたから、しみじみ思うんですけども、福土さんはどうですか。今はまさに現役でいらっしゃるわけですけども。

福土 何かあると一色になるというのは、やはり日本のメディアの非常に悪いところではあって、1つは、メディアごとの個性が実は余りない。それぞれに変化があるようで、実はみんな同じようになっていくというところが1つ。

あと、やはりそれは売り方というか、市場が細くないんですね。つまり、全国どこでも一様に売る商品をつくっているから、多分そういうことになるんだろうなというのが1つあるのと、これはメディアの側の大きな問題なんですけれども、記者クラブというか、取材する記者の居場所とか窓口みたいなものが役所にはあるケースが、例えば食品安全委員会の情報は、内閣府の機関ですから、まずは内閣府の記者クラブに流れる。農水省とか厚生労働省はそれぞれの記者クラブをお持ちで、そこには関連の部署の記者はいますけれども、逆に、それ以外の部署の記者なり、記者クラブに所属していないほかのメディアには、情報が流れづらくなっているということがあるんですね。何となく横並びで一律になるということは、多分そういった取材のあり方が慣例化していることの……。

記者クラブの問題の是非は長らく話されてきていることではあると思うんですが、それとともに、もう少し多様な目で情報を流せるようなメディアなりということをお互いに発

掘し合うというか、それは流す側だけの問題ではないと思うんですけども、それが必要なのではないかなというふうには思います。

中村 高橋さん、世の中はとにかく製品を上手に売らなきゃいかぬということで、一方では、表示の制度は確かに厳然としてあるんですけども、その表示を超えてというか、表示に必ずしも沿わずに、上手なキャッチコピーを使って宣伝をしていく。さっきのご講演の中では、その点については余り触れられなかったかもしれませんが、やはり1つ課題があるような気がしますけれども。

高橋 「読んではいけないキャッチコピーの行間」というキャッチコピーを私自身つくって、広めようとしているんですが、学生に対する講義では、それを盛んにやっております。

昨年、「食情報とフードファディズム」という教養教育の講義を半年間したんですね。そうしまして、商品のキャッチコピーに潜むわな、テレビの情報の問題点、そういったフードファディズム的事例を学生たちに提示していったって、例えばこれを飲むといかにもやせませみたいな、そういうことを一言も書いていないんだけど、そう思わせる商品、それは特定保健用食品を含めてですが、そういう商品を宣伝する会社のお客様相談に電話をかけて、「これを飲むとやせるんですか」と聞く。何か保健効果があるようにほのめかす商品に対して、どうなんですかと聞く。そういうのを課題にしました。

そうしましたらば、「いや、これを飲んでも別にやせませません。100ml 当たり何 kcal ありますから、飲み過ぎれば太ります」といったとって、学生たちは怒るわけですね。野菜ジュースを売る会社に対して、商品名はいえないからいいませんけれども、いかにもそれを1本飲むと1日の野菜がとれるような商品名をつけている会社に電話すると、「1日の野菜を使っています」。学生がもっと突っ込みますと、「野菜ジュースですから絞っていますから、入っていない成分も当然あります」。そういう対応に学生たちは本当に怒ったのです。そういうことを一々レポート発表してもらったんですけども、そういう中で、いかに自分たちが本当にテレビの情報を丸飲みしていたか。制度としての表示のことには余り関心がない。商品のキャッチコピー、書かれていることは全部表示とってしまっ、何かこれを飲むとお肌によさそうとか、いろんな勝手な想像をしてしまうという現実が浮かび上がってきています。

学べば考える道筋をつくることのできるというのは、そういう考え方の道筋を私が示していくと、やっぱり試験をやってみると見抜けるんですね。そんなことを確認しているわ

けです。その中で非常に象徴的な言葉が、「全国放送をするようなテレビ番組がうそもいうとは思わなかった」というのは逆にびっくりして、活字情報はそれなりに批判しやすいですけれども、映像情報は批判しにくいということが、どうしてもわかってもらえていないというのを痛感しました。

中村 「うそ」というとちょっと厳しいですけれども……。

高橋 「うそも」ですよ。

中村 「うそも」ね。(笑)喜園さん、「うそも」だそうですね。

喜園 今のお話につなげていうと、表示については、我々も時々番組のテーマに取り上げたことがございます。何の意味かわからないんだけどもついている。ここにいらしたら悪いんですけども、「ガッテン」で取り上げたのでは、プロバイオテクスというのが、一時期、乳製品、ヨーグルト製品にたくさんついたときに、このプロバイオテクスって何だというのをやったことがあります。

もう1つは、遺伝子組み換え食品に関して、今はどうなっているか僕もちょっと知らないですが、そのころ、「遺伝子組み換えでない」という表現が、ポテトチップスとかいろんなものに書かれたときに、この「遺伝子組み換えでない」というのはどういうことだということを、1回やったことがあります。この話をもうちょっとすると、実はジャガイモだったり、大豆からとる油だったりして、よくよく日本の食料自給率を考えれば、手軽に自分の手に入るところに、遺伝子組み換えでない、いってみれば輸入物でない大豆とかジャガイモが、そうふんだんにあるはずがないということにまず気がつく、だんだん調べる気になって、あるいは視聴者からすると話を聞いてくれるようになりました。

釈迦に説法ですけれども、これは当時の知識なのであいまいですが、例えばジャガイモをぐじゃぐじゃにつぶして、そこからDNAがとれない形になっている検査不能のものに関しては、たしかDNA組み換えであるということを表示しなくていいというルールだったのかな。それで「遺伝子組み換えでない」と書けるんです。でも、ここで使われている大豆油は遺伝子組み換え大豆からとった油なんですということがはっきりわかった。ですから、表示という問題は非常におもしろかったですけれども、今の「遺伝子組み換えでない」話でいうと、やっぱり高橋先生がいう物事を考える筋道をつくる考え方を、番組の中で実践してきたというふうには思っています。

それから、そもそも話なんですけれども、例えばチョコレートダイエットとか、ポリフェノールでがんが防げるといって、翌日にチョコレートが店頭から消える。「ためしてガッ

テン」でも、スタートして2カ月目に「新梅干の効能」とかいうのをやったら梅干が消えちゃったことがあるので、余りいえないんですけども、ただ、ほとんどは淘汰されている。つまり、長もちしていない。多分赤ワインも、赤ワインばかり飲んだら酔っ払うのはわかっている。白インゲンみたいに、おなかを壊したせいで淘汰される例が好ましいかどうかはわかりませんが、やっぱり淘汰される。

これはどっちの意味もあって、ちゃんと筋道を加えて伝えた話は、いってみれば合点がいていますから、その人は続けますよ。例えば梅干はまた10年後ぐらいにやったんですけども、胃がんと梅干の関係みたいなデータをちゃんと示して、1日3個までですよとかということ言えば、それはある種の生活習慣として続いていきます。これはどこの番組とはいいませんが、チョコレートのポリフェノールがということだけいっても、毎日毎日それをやりますから、人は覚えていられないんですね。だから、自然淘汰という考え方があるのではないか。

中村 メディアの話ばかりやっているわけにもいかないの、話し合いの分の時間がちょっと残り少なくなってきたんですが、きょうは会場に、食品関連の事業者の方とか地域の自治体の方とか大勢いらっしゃるのです。皆さん、食育、食育というんだけど、恐らく何をやっていいのかというのを悩んでおられる方が多いと思うんですが、今どんなふうになっているのかという全体状況、地域でこういった食についての安全・安心のリスクコミュニケーションをやっていく上で、どういうことを期待するかということを、時間は余りないんですけども、伺っていきたいと思うんです。

福士さん、その全体の流れみたいなことをちょっと紹介していただけますか。

福士 食育基本計画もできまして、やはり企業も含め、いろいろなところで食育をやる方向になってきました。今、企業の方に伺いますと、やはり皆さんどこも迷っていらっしゃって、何をやっていいのかわからない。

それから、メディアの側は、今、企業の食育に対して割と冷淡です。それはなぜかというと、やはり社会貢献の活動と販売促進の活動の境が余り見えがたいところがあるんですね。ですから、お互いにまだまだ模索中。お互いにというのは、企業の側もそうですし、それを見るメディアとか消費者の側も模索中だと思います。

1ついえるのは、メディアももちろん何か販促につなげるというご期待があるかもしれないし、それは事情はわかるんですけども、やはりそこを一步離れて、企業として何が

できるのかを考えてほしいなというのがあるのと、あと、自分のところだけで何かをやるうとしているところが意外と多いような気がしますね。

うまくいっている例を見ますと、そういった地域の小さな団体に長年やっているところとか学校とかと、行政も含めて、違う立場の団体、組織がうまく連携をとっているところは、非常にユニークな活動が生まれているような気がして、これからは多分そのお互いの連携みたいなところが、食育に関しては、1つポイントになるのかなというふうには思いました。

中村 神田さん、企業とか地域、自治体の食育の活動に、こんなことを期待するということはございませんか。

神田 外食とか中食が非常にふえていく。こういった中で、どのアンケートが忘れられたけれども、やはりその中で何が不足するかというと野菜が不足するとか、そういうことがどんなアンケートをとっても出てくるような、共通するところがあるんですね。ですから、この食育の中でこうあるべきというようなことが出てきたときに、私たちは頭だけでわかって、実際の食生活の中でどうしても外食しなきゃならないことが多い中で、外食の提供の仕方ですね。そこを提供するメニューでぜひ実践をしていただきたい。何も机の上で勉強することが教育ではなくて、やっぱり食べる中で、ああ、こういった献立のあり方があるんだとか、つけ合わせもお肉に対してお野菜がこれくらいあるんだなということ、食べながらみんなが自然に勉強できて、それが家に帰っても実践できるような、そんな自然体の中でできたらいいなと思ったときに、外食産業への期待は、私は非常に大きく持っております。

中村 それでは、最初お約束をしたとおり、このステージの上での話は1時間済ませましたので、会場の方からご質問なり、あるいはご意見なりをちょうだいしたいと思います。

冒頭、司会者からありましたように、ご発言はご自分の所属とかお名前をおっしゃっていただいて、なるべく手短かにお願いをしたいということでございます。それから、ご質問の場合には、パネラーのどなたにご質問かということをおっしゃっていただくと、大変好都合でございます。

それでは、何でも結構でございますので、ひとつ。では、そちらの……。

関 量販店の品質管理出身で、現在は食品表示とリスクコミュニケーションのコンサルタントをしております関と申します。

一般の消費者とリスクコミュニケーションをしますと、当然のように、口に入るものだから絶対安全でなければならないというふうにいわれてしまうわけですね。BSEにしる、GMOにしる、添加物にしる、農薬にしる、リスクはこんなに小さいんですよと説明しても、納得はしてもらえません。それに対する対処方法として、リスクベネフィット論を説明するという方法もあるんですけども、これも経済的なベネフィットをいってしまうと反発を受けるんです。

私としては、リスクに敏感なというんですか、正確にはハザードに敏感なのかもしれませんが、国民に対しては、リスクトレードオフ論の方が有効じゃないかなと考えております。厳密にいうと食品ではないんですけども、例えば水道水の塩素殺菌をしないことによって生じる感染症の大きさと、することによるメリット、そういったものを具体的な数字で出していただくとか、農薬を使わないことによって、どれだけ食料の収量が減ってしまうのかとか、外国なんかにそういう例がたくさんあると聞いておりますので、主に政府へのお願いという形になるんですけども、そういった方向の情報をもっと出していただけたらなということ、これは要望でございますけれども、お願いしたいと思えます。

中村 要望ということですけども、何かコメントをいただければと思いますが。鈴木さんはいかがですか。

鈴木 僕からコメントする話ではないとは思いますが、まさしくおっしゃっておるとおり、農薬に関していうと、確かに今いったリスクベネフィットに通ずるような話は、現在のように飽食で、スーパーマーケットに行けば、お金を出しさえすれば、いつでも、何でも手に入っちゃうというようなところで、飢えているという状況がないものですから、非常にわかりにくいんですね。

戦後すぐのあたりとか、戦前とか、そういう時代を過ごしてきた方にとってみれば、いかにひどい状況だったかというのはご理解いただけると思うんですが、現状では、それはほとんど意味を持っていないのです。実際お米にしたって、戦後のところで品種改良があって、北海道でやっとたくさんとれるようになった。農薬のおかげで病害虫から守られて、収量が確保された。そうやってきたら食べる量が減ってしまっ、外国からいろいろ来てとかというような話になって、一体何をやっているんだろうという話になっちゃうのです。そのあたりはまさしく、農薬をしないとあなたの口に入るものが確保できませんよという話を、どこかできちんとしないとイケないと私自身は思っています。

中村 今のはかなりご要望の部分が多いので、食品安全委員会の方でも、貴重なご意見として承っておきたいと思います。

それでは、ほかにございませんか。その真ん中ぐらいの方で。

イトウ 千葉で食品の安全と安心のコンサルタントをしておりますイトウと申します。

私もお願いなんですけど、3つほどありますけれども、端的に申し上げますと、1つは、千葉県で食育のボランティアもやっているんです。この会場は食の安全に対する熱気で非常にあふれているんですが、ボランティアの方は、やっぱりどうしても楽しい食事を通じて食の大切さを教えるというところにとどまっているので、ぜひ食の安全の方にもっと力を入れてほしいと思います。

2つ目は、それと関連しますけれども、食の安全に対して、先日のポジティブリストの話のときもそうですが、検査によって食の安全は担保できないという発言があるわけですね。それはある意味ではもっともな話で、GC/MSやらLC/MSで検査をやっていたのでは、時間とお金とばかりかかっていて間尺に合わない。だから、担保できないというのは当たり前のことなのです。

ところが、食品はいつまでも時間を待っているわけにいかないんで、新鮮なうちに売らなきゃいけないということなんです。先ほどのメディア不信も若干あるとしたら、この場合には、それこそ食育の出番じゃないかなと思いますので、ぜひ出てほしいと思うことと、もう1つは、検査は感度が悪くても、いわゆるバイオテクノロジーを使った自主検査あたりを使えばある程度の検査はできるので、それを食育の一部に取り入れて、子供でもやれる検査とか、手洗いの後の検査をすとか、そういうこと分野があると思うんですね。だから、そういう消費者が参加できる検査も、ぜひ食育の中に取り入れてほしいと思います。

最後は、団塊の世代がそろそろ定年を迎えますので、老人パワーがますますふえてくる。休耕田がますますふえていますので、そういうところを利用して、子供たちと年寄りと一緒にして、農業の実践を大いにやって、無農薬はいかに不可能に近いかなんていうのを理解させるのもいいと思います。

以上です。

中村 ありがとうございます。今のはご意見として承っておけばいいかと思います。

ほかにございませんか。後ろの方。

杉沢 埼玉県の消費者団体の会長をしております杉沢と申します。

昨年、食品表示の団体として表示の調査をいたしまして、私たちも大分勉強したんですけども、専門家の方がこんなに一生懸命調査をして、さまざまなデータが出してあるにもかかわらず、一般のお店、八百屋さんでは、いまだに一盛り幾ら、どこでとれたのか、どれぐらいの質量なのかということが表示されないまま、堂々と売られているのがたくさんございました。申し入れをしまして、それがまた県の方から指導があったりするのですが、それも一時、指導されたときには段ボールにちょっと書いて出すけれども、またもとに戻ってしまう。本当に底辺の地域レベルの話で申しわけないけれども、それが現状だということをもう少ししっかり受けとめていただいて、隅々までこういう力が届くような方法をもっと考えなくちゃいけないんじゃないか。

私は本当に小さな消費者団体の会長ですけども、活動するのに活動の費用が全くゼロに近い状態です。私たちのようにこつこつと活動して、調査して、勉強していこうという団体を育てるような力がもう少し欲しいなと、お願いでございます。

中村 わかりました。きょうは特に行政の方はいらっしゃらないんですけども、何かコメントございますか。神田さん、どうですか。

神田 何もかも行政がやるということにはなかなか無理もありますし、先ほど高橋先生もどこかでおっしゃったように、ぜひわからないことは聞くとか、積極的、主体的に働きかけることによって、お店なども消費者のそういったニーズにこたえるということもありますので、自分たちでもできることをどんどんやっていくということが、もしかしたら行政が動くことにもつながりますし、実際私たちは、情報がきちっと来ればいいわけですから、その辺を今の方たちはやっていらっしゃると思うのですが、一般の方を含めて、みんながそういった主体的な行動をしていくことで、変えていける力も大きいんじゃないかなと思っております。

中村 ほかにどうぞ。その女性の方、真ん中ぐらいの方です。

田近 田近と申します。大学生の子供が2人おります。

私は、特別に消費者団体にもどこにも属していないので、たまたまおととい話したことをちょっと申し上げたいのですが、ごく一般の市民が、食育、何だろうということなんですけれども、まず、そのときに一番重要なのは、適切に食べるということは一体どういうことなんだろう。例えば先ほどありましたように、食品構成で 1800kcal というのは、このようないろんな材料があります。また、バランスガイドのこまなどもありますが、あれを見ても一般の消費者には想像ができないんですね。例えばこういうふうにサケが何g、

何が何gと書いてあっても、わからないんですね。それをさらにいろんな写真とか図で、大体こういうものですよといっても、それでもわからない。

ところが、それを先ほど高橋先生がお示しされたように、朝、昼、晩と調理したのを見て、あっ、これなのか、サケ30gというのはこういうものなのかとわかるんですね。だから、そういうように、伝える方は、一般市民がどういうことがわからなくて、どうやったらわかってくれるようになるのかということを広めていただきたいと思います。

あと、もう1つ、済みません。「食育推進基本計画案の概要」で、3番目に「家庭、学校、保育所、地域での取組みを推進」となっているんですが、私は、この中に企業といいますかそういうものが抜けているように思います。この食育に関しましては、正直に申し上げまして、家庭と母親だけに押しつけられても済まない問題だと思います。企業を巻き込んだ社会的な取組みを期待しております。よろしくお願いします。

中村 ありがとうございます。

家庭にだけしわ寄せが行くというのは、もちろんよろしくないことですが、福士さん、食育推進会議で議論していて、企業のこと、私、さっきちょっと伺いましたけれども、どんな感じですか。

福士 企業に関しては、計画の中では、今おっしゃったように、触れられているところはあるんですけども、余り前面に出てこない。というのは、やはり民間のやることですからというのももちろんありますし、人によって、企業の果たす役割みたいなものに関して、まだ見方がさまざまなところもあるのだろう。

ただ、現実には企業の方々も、企業によりまして、関心は非常に高いのが1つと、あと、最初に私が申し上げたことと少し関連するのですが、今、消費者も2極化していて、自分から食に関する情報を積極的に探しに行く人ばかりではない。そういったときに、店頭とかお店とかでどんなものに触れるかというのは実はとても大切なことである。ですから、情報提供の場としての企業ということに関しては、多分果たす役割はこれから大きくなるのではないかなと思います。

中村 ありがとうございます。

もうお1人、大丈夫ですかね。はい、どうぞ。お2人、拳がってしまいました。では、お2人、次々に、ひとつ手短にお願いいたします。

島本 新潟県から来ました主婦の島本と申します。

食品のリスクコミュニケーション（新潟）で農薬のポジティブリストの意見交換会のと

きに質問させていただいたんですけれども、先ほどどなたか、輸入の大豆のことをおっしゃっていましたが、日本の規制値というんですか、5%まで混入は遺伝子組み換えでないという表示ができるということ。これですと、5%まで組み換えでないのだったら、もうとくに食べているんだけれども、それについてはリスクはないのかというご質問をしたんですけれども、お答えがなかったので、きょう、ぜひ先生方にお尋ねしたいと思って来ました。

それと、高橋教授がおっしゃっていた、さっきのビデオで、胎児が危険だということ。胎児がどうして危険かというのは、普通の一般人にはわからないわけですね。そのことを一言前提にしゃべって教えていただかないと、何で赤ちゃんが危険だというところを、一言だけでもいいから伝えていただきたかったと思うのですけれども、その辺をお願いします。

中村 では、ちょっと待ってくださいね。今、その前の赤のジャケットの方。申しわけないですけれども、時間の関係で、その方で終わらせていただきます。

沢 沢と申します。日常、消費生活センターで相談に応じております。

先ほどの1/1000の問題なんですけれども、メディアに関係されている方、専門家の方、いずれも生活レベルでの翻訳が足りないかなと思っています。実際に生活の中で、その意味するところはどういうことなのか。それが今問題でなくても、これから先々、問題が発生しないのかどうか。その辺のところでは確かなところを求めたいと思います。

先ほどの映像でわからなかった点は、もともと母体の中にどれだけの水銀が蓄積されているか。その後、お魚を食べることによって、どういうふうな影響が起きてくるのかどうか。その辺のところもあわせての論議が必要なんじゃないかなと感じました。

中村 遺伝子組み換えの5%が大丈夫かというのは、どなたかいませんか。食品安全委員会の寺尾さん、どうですか、ちょっと一言だけ。後で閉会の辞をなさるんですけれども、その前に前倒しでひとつ。

寺尾 5%が安全か安全でないかというお話なんですけれども、これは私は別に安全だと思っています。というのは、日本人は、油とかそういうものは搾って食べていますけれども、確かに遺伝子組み換えの大豆そのものは食べていないのですが、世界じゅうの人は現に食べているわけですね。それと同時に、油を搾ったかすは動物に与えているわけで、それでおかしなことが起きたという話は一切ないですから、いってみれば、人間レベルでも盛大に実験をやっているし、動物レベルでも実験をやっている、何か異常が起きている

かといったらそういうことはありませんので、私は、別に安全だと思っております。

中村 それから、胎児がなぜかというのは、さっきDVDでもそれは出ておりますので、まことに申しわけない。これは排泄がないからです。

もう1つ、今度は小泉さんに、今のご質問なんですけれども、もともと母体の中にあるメチル水銀は考慮しなくていいのかということなんです。

小泉 母体の中にある水銀については、考慮する必要はないと思います。胎児になぜ影響があるかというのは、メチル水銀は胎盤を通して移行するからです。排泄するためにお母さんに戻ることもないので、むしろお母さんから見れば、胎児が排泄器官みたいになってしまっているということで、大量曝露があれば、非常に大きな問題となる。それから、胎盤ができるのは大体4カ月末なんです。したがって、妊娠2カ月ぐらいで気づいたら、やはり魚の摂取について考慮すれば、胎児に大きな影響はないと思います。

中村 ありがとうございます。食品安全委員会はいろいろ専門家がおりまして、今、ちょっとアドリブで振ってしまいましたけれども、ご勘弁をいただいて。

それから、大変いい質問が次々に出ていいんですけれども、まことに申しわけないんですが、会場の都合もこれあり、ご意見、ご質問の方はこの辺で終わらせていただきたいと思っております。

きょうは、こういうわかりやすい情報、あるいはごく普通の情報をどうやって伝えていくのか。今は両方とも伝えるのがなかなか難しく、それはどこに問題があるのかというようなことについて、いろんな立場からお話をいただきました。もちろんこれから先、食品安全委員会は、リスクコミュニケーションが1つの柱ですから、特に食育に関しても、こういった点でさらに専門家の皆さんの間の意見交換ももちろんですけれども、専門家でない方との意見交換も大事にして、これから仕事をしていきたいと思っております。

たまたまこの6月は初めての食育月間という月でございまして、そういう月間にちなんでこの催しをやったわけなんですけれども、特に後段の皆様方からのご意見、ご質問はとても充実していて、私もあちこちのこういった意見交換会の司会をやっておりますが、その中でも秀逸の会だったのではないかと思います。

それでは、時間が大分超過をして申しわけなかったんですけれども、パネラーの方々もおつき合いいただいて本当にありがとうございました。皆様方も、どうもありがとうございました。(拍手)

司会 有意義なご討論をいただきまして、どうもありがとうございました。いま一度、

会場の皆様方の拍手をお願いいたします。(拍手)

どうもありがとうございました。

(6) 閉会挨拶

司会 この会の終わりに当たりまして、食品安全委員会の寺尾允男委員長代理から閉会のごあいさつを申し上げます。

では、寺田先生、お願いいたします。

寺尾食品安全委員会委員長代理 会場の皆様方、今日は、「リスクコミュニケーションは
いかに食育に貢献できるか」という課題で、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省が
主催いたしました「食品に関するリスクコミュニケーション」にご出席賜りまして、まこ
とにありがとうございます。

本日ご講演いただきました高橋久仁子先生、それからパネルディスカッションでパネリ
ストをお務めいただきました諸先生方にも、心からお礼申し上げたいと思います。

この会は意見交換会ということでございますけれども、先ほども中村コーディネーター
からご紹介がありましたように、ただいま食育月間ということで、その活動の一環として、
私どもはこういう会を開催させていただきました。

本日のご講演にございましたように、最近の日本の食事というものは非常に乱れている
という状況でございます。特に子供とか若い人の食事が、一部の人でございますけれども、
非常に乱れているということでございまして、正しい食事をとることによりまして、心身
の健全な発育を促すということで、国は、この食育という問題を国の非常に重要な施策の
1つとして位置づけているということでございます。

先ほど坂本委員の話にございましたけれども、食育というのは非常に広い。食に関する
すべての部分をカバーするというか対象とするということでございまして、いろいろな角
度から食育にアプローチすることができる、参加することができるということでございま
す。食品安全委員会は、食の科学的な安全性評価とリスクコミュニケーションという、こ
れは私どもの委員会の非常に基本的な役割でございますけれども、こういう面から食育に
貢献していきたいと思っております。

でも、一番大切なことは、先ほどもちょっと出ておりましたけれども、やはり食に対す
る個人個人の認識や努力が一番大事ではないかなと思っております。

私どもは、これから国内の有識者の方ばかりではございませんで、外国からも有識者を

お呼びいたしまして、いろいろのご意見を伺うとともに、私どものことを申しますと、私どもは「食の安全ダイヤル」というチャンネルを持っておりますので、こういうところを通じましていただきました皆様方のいろいろのご意見、それから、本日のような意見交換会でいただきましたいろいろのご意見、こういうものをいろいろとお聞きしまして、リスク管理機関であります厚生労働省あるいは農林水産省と一緒にになりまして、これからも、食育ばかりではございませんで、食品の安全行政を進めていきたいと思っております。

それから、食育につきましては、先ほどから出ておりますし、会場にもポスターがございますけれども、6月24日、これは土曜日になりますが、第1回食育推進全国大会というものが大阪で開催されます。その会場におきましては、内閣府食育推進室との共同で、私ども食品安全委員会の展示を予定しております。それから、厚生労働省、農林水産省も展示を予定しているというふうに伺っております。そのほか、政府関連の出展のみならず、多数の食品関連団体あるいは企業からも出展があると伺っております。皆様方、どうかそちらの方にも足をお運びいただければ、非常に幸いに存じます。

簡単ではございますけれども、これをもちまして私の閉会のあいさつとさせていただきます。

本日はどうもありがとうございました。(拍手)

(7) 閉会

司会 皆様、ありがとうございました。

これをもちまして本日の意見交換会を終了させていただきます。

お手元にアンケートをお配りしておりますので、ぜひご記入の上、お帰りの際にご提出していただきますようお願い申し上げます。

どうもありがとうございました。

午後5時5分 閉会