

共に考えよう、食の科学。

●編集・発行:食品安全委員会  
●制作:中央法規出版

# 食品安全

2009  
vol.18

平成21年3月発行  
(年4回発行)

食品安全委員会  
季刊誌

リスクコミュニケーションの  
新しい試みをご紹介します

食品安全委員会の改善に向けて



# 特集 リスクコミュニケーションの新しい試みをご紹介します

リスク評価と並ぶ食品安全委員会の重要な役割として、消費者をはじめとする関係者の皆さんと相互に情報や意見を交換するリスクコミュニケーションがあります。食品安全委員会では、よりわかりやすく、より参加型のリスクコミュニケーションを実現するために、従来のやり方の改善や新しい試みに取り組んでいます。

## 意見交換会の新しい試み

従来、意見交換会は、テーマに沿って(1) 科学者などからの基調講演、(2) 科学者など関係者によるパネルディスカッション、(3) 会場参加者との意見交換というやり方が定番でした。しかし、このやり方では参加者が本当に聞きたいことに十分に答えられているか課題がありました。

そこで平成20年11月18日(火)、「こんなこと聞いてみたかった、農薬のこと」と題して、「疑問点から出発する意見交換会」をはじめました。

事前に食品安全委員会のホームページなどを通じていただいたご質問やご意見、これまでの意見交換会や食の安全ダイヤル、食品安全モニターの方々からの報告などをもとに、疑問点を九つにまとめました(図表1)。当日は関係するパネリストが回答し、さらに質問や意見を交換して

いくやり方で進められました。『消費者参加』を主眼とした新しいやり方です。

また、この意見交換会は、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省、全国消費者団体連絡会が共催で行い、消費者の方々に企画段階からかかわってもらったこと、リスク評価からリスク管理まで様々な疑問について横断的に意見交換ができる体制を整えたことも特徴です。

アンケート結果から見ると、8割弱の方が「わかりやすかった」と答える反面、農薬への疑問が「解消された」方は約6割にとどまりました(図表2)。議論の深め方などに課題が残った面もありますが、この結果を参考に、さらに参加される方々のニーズを分析して目的を明確にし、形式にとらわれないやり方を試みていきたいと考えています。

※この意見交換会の詳しい内容は、  
<http://www.fsc.go.jp/koukan/risk-tokyo201118/risk-tokyo201118.html>

意見交換会の  
ファシリテーター(進行役)を務めて



全国消費者団体  
連絡会事務局長  
阿南 久氏

11月18日の意見交換会は、消費者の参加が少なかったのは残念ですが、消費者団体からは良い評価をいただきました。論点を明確にしたこと、わかってもらえる言葉使いや資料づくりなどに努力した成果でしょう。

もっと多くの一般消費者に参加いただくこと、会場発言の受け方など、課題はまだありますが、今後の良いモデルになったと思います。

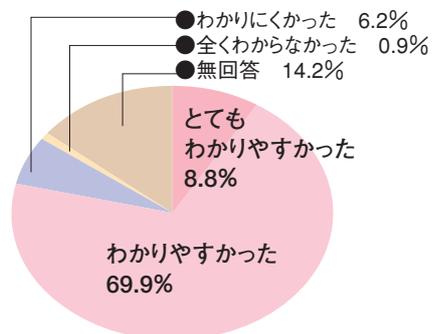
今回の組み立てや資料が、各地で活用されていくことを願っています。

図表1 「こんなこと聞いてみたかった、農薬のこと(11月18日開催)」で事前にまとめた疑問点

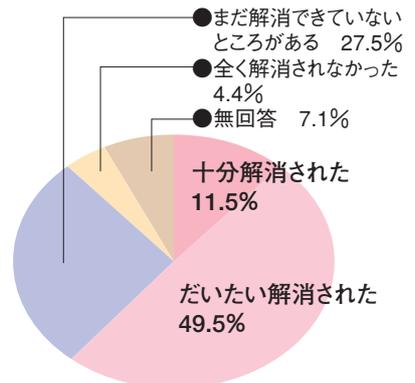
- 1 どうして農薬が必要なのか?
- 2 農薬の安全性はどのようにして確保されているのか?
- 3 食品の基準値はどうやって決めているのか?
- 4 ふつうの食事から、どのくらいの量の農薬を食べているのか?
- 5 農薬を使う時の基準はどうなっているのか?
- 6 生産農家の方は農薬を使用する時、どんなことに気を付けているのか?
- 7 海外では日本で使用されていない農薬が使われているようだけど、そんな農薬が使われた作物を食べても大丈夫なのか?
- 8 残留基準をオーバーしていたということが、マスコミで報道されることがあるけど、行政の監視はどのようになっているのか?
- 9 残留基準値を超えたものは、危険なのか?

図表2 11月18日の参加者アンケート結果(回答113名)

### 1 パネルディスカッションでの議論



### 2 農薬についての疑問は解消されましたか?



### 3 形式に関する自由記述意見

- 消費者の知りたい疑問から入って、関係者が役割分担して説明する方式は良かった
- 会場でいろいろ質問を聞いて答えるよりもずっとよかった
- 質問に対する説明・報告という形で進めるのであれば、より募集方法や内容を分けた方が対象がまとまり、ディスカッション等が有意義になったのではないかと
- パネルディスカッションを最低1テーマぐらいはやって欲しかった
- 本日の意見は基本的情報にとどまっているので、さらに深く詳細な議論ができる場を設けて欲しい

## サイエンスカフェの開催

サイエンスカフェとは、一般に「喫茶店などで飲み物を片手に、市民と科学者が科学について気軽に語り合う場」のことです。食品安全委員会でもこのやり方を取り入れ、平成21年1月20日(火)に東京・銀座で、コーディネーター隈本邦彦江戸川大学教授、スピーカー小泉直子食品安全委員会委員長代理による「“安全な食べもの”って何だろう?～健康を守るからだのしくみ～」と題したサイエンスカフェを開催しました。

幅広い方々に参加してもらえよう新聞での告知やチラシの配布を行い、26名の参加を得て予定時間をオーバーした活発なやりとりとなりました。事後アンケートでも「わかりやすかった」「楽しかった」との声が大半となる有意義な場となりました。今後、このような参加者の方々の疑問に直接お答えする小規模なリスクコミュニケーションも積極的に行っていきたいと考えています。

※サイエンスカフェの内容については、P8「委員の視点」をご参照ください。

## 目的に応じた育成講座の開催

全国津々浦々でリスクコミュニケーションを推進していくためには、それぞれの地域でリスクコミュニケーションの担い手となっていただく人材が必要です。そこで食品安全委員会では、地方公共団体と共催し、全国各地で食品の安全性に関する人材育成講座を開催しています。

募集対象は講座によって異なりますが(図表3)、食の安全に関心をお持ちの方や食の安全について会合で話をする機会のある方などを中心として、積極的に参加いただいています。



サイエンスカフェの様子

## 《リスクコミュニケーター育成講座》

### ◎ファシリテーター型

地域において消費者、生産者、事業者などの食品関係者の立場や主張を理解し、意見や論点を明確にして、相互の意思の疎通をスムーズにする役割を担う方を育成するためのファシリテーション(※)に関する基礎講座です。受講者には、県や市区町村が開催する意見交換会などにおいて進行役を務め、円滑に議論を進めていただくことを期待しています。

※ファシリテーション:「促進すること」「容易にすること」。会議等で参加者の意見を引き出して活発な意見交換に導き、コミュニケーションを活性化させて成果に結びつける支援をすることを意味しています。

### ◎インタープリター型

食品に関する科学的な知識をお持ちの方を対象に、食品安全委員会のリスク評価結果の概要や関連知識を知っていただくとともに、コミュニケーションスキルの基礎を身につけていただくことを目的とした講座です。受講後はこれらの知識を地域の方々に伝えていただくとともに、そこで得られた意見などを委員会にフィードバックしていただくことを期待しています。

※詳細は、P6インフォメーションをご参照ください。

### 図表 3 各講座の募集対象者

どの講座も講座開催地(県・都市または地方ブロック単位)にお住まい、またはお勤めの方で以下のいずれかの条件を満たす方が募集対象となります。

## 《リスクコミュニケーター育成講座》

### ◎ファシリテーター型

- (1) 食品安全委員会が平成18～20年度に実施した「食品の安全性に関する地域の指導者育成講座」を受講された方
- (2) 食の安全に関する都道府県等が実施する講座を受講した経験のある方
- (3) 食の安全に関するリスクコミュニケーション業務に従事した経験のある方
- (4) 地域の集会等において食の安全について講演した経験のある方

※食品安全モニターも募集対象に含まれます。

### ◎インタープリター型

- (1) 食品安全委員会が平成18～20年度に実施した「食品の安全性に関する地域の指導者育成講座」を受講された方
- (2) 食品安全委員会が実施するリスクコミュニケーター(ファシリテーター型)育成講座を受講された方
- (3) 食品安全モニター (4) 食品安全行政の従事経験者 (5) 地方公共団体主催の「食の安全関連講座」の受講者
- (6) 食品および食関連事業の事業者・現場従事者  
(例:食品関連企業関係者、製造者、生産者、販売者、料理学校講師、栄養士免許取得者、食育担当教師など)
- (7) ジャーナリスト(新聞記者、雑誌記者を含む) (8) 学校の教師 (9) 大学生・大学院生 (10) 食関連のNGO/NPOメンバー



リスクコミュニケーター育成講座の様子

# 食品安全委員会の改善に向けて

詳しくは <http://www.fsc.go.jp/iinkai/kaizen/index.html>

食品安全委員会では設立5周年を節目に、昨年7月から、これまでの活動実績を総括し、委員会業務や組織のあり方の見直しを行い、この3月に、委員会の改善についての方策を取りまとめました。委員会ではこれらの改善方策を着実に実施するとともに、今後も消費者を始めとした関係者の意見などを幅広くお聴きしながら、委員会活動を継続的に改善し、より信頼される機関を目指していきます。

## リスク評価のさらなる効率化を図ります。

### ①評価全般について：

リスク管理機関（厚生労働省、農林水産省など）からの適切な資料の提供の確保や、複数の専門調査会に関連するテーマの審議方法の改善、必要に応じてワーキンググループを設置することなどにより審議の一層の効率化を図ります。

また、非公開で開催される専門調査会については、今後とも配布資料が会議終了後十分に公開できるよう、透明性の確保に引き続き努めます。

なお、中長期的取組としてタイムクロック制（標準的な事務処理期間を決めること）の導入などについて検討します。

### ②自ら評価※について：

消費者などの意見をより反映させるために、自ら評価のテーマを食品安全モニターから募集するなどの取組を行います。

緊急に評価が必要なものについては諸外国が実施した評価のレビューを実施するなど、より迅速で柔軟な対応を行います。

また、審議の状況や見通しの明確化を図るため、年1回程度、専門調査会から委員会に審議状況等を報告して今後の取扱いを決定します。

※自ら評価については本誌P6「食の安全Q&A」をご参照ください。

## 多様な手段で情報発信を行います。

消費者等の関心が高いものについては、Q&Aで説明したり、関係省庁が行うリスク管理情報を含めて伝えるなど、わかりやすい情報発信を推進します。

また、ホームページ、メールマガジンをより見やすく、わかりやすいものとするとともに、季刊誌、DVD等も読者・視聴者の声を参考に改善を進めます。

さらに、消費者団体をはじめとする食品安全に関心のある団体に重点を置いて、リスク評価や委員会活動を詳しくお知らせするとともに、意見交換を行うなどきめ細かい連携を図っていきます。また、地方公共団体や消費者団体などに対して、その広報誌に食品安全や委員会活動に関する記事を掲載してもらえよう、働きかけます。

## より多彩なリスクコミュニケーションを実施します。

全般的には、メディア等との懇談、意見交換会、ホームページによる情報提供等を有機的に組み合わせよう工夫して改善を進めます。

意見交換会については、関係者のニーズを分析して、目的・目標を明確にし、これに合ったさまざまな場（消費者団体との共催、小規模なものなど）を設定していくとともに、参加者に合わせたわかりやすい説明資料を作成します。

また、地方公共団体やリスク管理機関の地方組織等と一層連

携したリスクコミュニケーションを推進するとともに、リスクコミュニケーション育成講座等の受講者の活動状況などを把握し、活動に必要な情報の提供を行うなど、地域活動の支援に努めます。

学校教育においても、食品の安全について基礎的な知識を学習できるよう、教育機関・関係団体との連携を促進します。

なお、東京で開催している「ジュニア食品安全委員会」については、同様の事業を地方でも開催していきます。

## 迅速な緊急時対応を行います。

大規模な食中毒や薬物混入があった場合などの緊急時には、科学的知見や委員会としての見解等を、各種広報媒体等を通じ

て、迅速に、わかりやすく、かつタイムリーに発信していきます。

## ●●●●● 食品に関するリスクコミュニケーション ●●●●●

## ヨーロッパにおける 微生物のリスク評価

HP <http://www.fsc.go.jp/koukan/risk-tokyo201017/risk-tokyo201017.html>

平成20年10月17日(金)、ヨーロッパにおける食中毒の原因となる微生物についてのリスク評価の現状と最新の動向を知るための意見交換会を開催しました。オランダ国立健康環境研究所で、人獣共通感染症・環境微生物研究室副室長を務めるアリー・ハベラー博士より「オランダおよび国際的な微生物のリスク評価」をテーマとした講演が行われました。ここでは、定量的微生物学的リスク評価の考え方、心理学者などの意見も取り込んだ食の安全についての国民教育キャンペーンの試みなどについて、興味深い話を聞くことができました。さらに、食品安全委員会の春日文子微生物・ウイルス専門調査会専門委員を交えて、専門調査会でもリスク評価が進められている『カンピロバクター・ジェジュニ/コリ』について話題提供し、両氏が会場からの質問に答える形で意見交換が行われました。



アリー・ハベラー博士 (Dr. Arie H. Havelaar)  
プロフィール: オランダ国立健康環境研究所 人獣共通感染症・環境微生物研究室副室長。世界保健機関(WHO)食品由来疾病調査グループ座長なども務める。専門分野は食品および環境における病原菌の公衆衛生。

## 北米におけるかび毒の リスク評価

HP <http://www.fsc.go.jp/koukan/risk-tokyo201205/risk-tokyo201205.html>

平成20年12月5日(金)、北米におけるかび毒・自然毒のリスク評価の現状や最新の動向などを探るための意見交換会を開催しました。まず、カナダ保健省健康製品・食品部門食品自然毒リスク評価チームリーダーであるチネケ・キュイパー博士から、自然毒およびかび毒(ソラニン、パツリン、オクラトキシン、麻痺性貝毒)のリスク評価・管理について、カナダでの事情を交えた講演が行われ、その後、キュイパー博士に食品安全委員会の小西良子・芳澤宅實かび毒・自然毒等専門調査会専門委員を加えて、会場との意見交換を行いました。意見交換ではカナダでのリスク評価の詳細、国民への情報発信等について質問や意見が出されました。また、小西・芳澤の両専門委員からは、日本におけるかび毒の汚染実態とリスク評価についても紹介されました。



チネケ・キュイパー博士 (Dr. Tineke Kuiper)  
プロフィール: カナダ保健省 健康製品・食品部門 化学品安全局 食品管理部 化学的健康ハザード評価課 食品自然毒リスク評価チームリーダー。1975年にカナダ保健省に入省し、毒性学的評価などを歴任。2003年より現職。

## 食品安全を伝えるリスクコミュニケーションをいかに進めるか

HP <http://www.fsc.go.jp/koukan/risk-tokyo210227/risk-tokyo210227.html>

平成21年2月27日(金)、シュトゥットガルト大学(ドイツ)環境社会学科教授であるオートウィン・レン博士をお招きし、食品安全に関するリスクコミュニケーションについて、日本の専門家・研究者を交えて意見交換会を行いました。

まず、レン博士から「リスク認知—基本的知見と教訓—」と題し、人はリスクというものをどのように認識しているのか、ヨーロッパ、米国などと比較して日本人のリスク認知に違いはあるのかなど、興味深い講演が行われました。

続いては、リスクコミュニケーションに関する日本の研究者からの話題提供です。ここでは中谷内一也専門委員から、調査研究結果をもとに「日本人は何に不安を感じているのか」という報告が、広瀬幸雄教授からは、ドイツなどの事例をもとに、市民参加による「環境分野のリスクコミュニケーション」について具体的な考察が述べられました。さらに、唐木英明専門委員からは、「食品安全分野におけるリスクコミュニケーションの状況」として、食品添加物や残留農薬を例としてあげながら、日本における現状が報告されました。

この後、先ほどの登壇者に蒲生恵美氏、堀口逸子氏、野村一正委員が加わり、参加者から集めた質問カードに回答するかたちで、リスク認知に関する文化的な差異、リスクコミュニケーションにおける

市民参加の重要性、マスメディアの情報発信などについて、会場との意見交換が行われました。

詳細な内容については、ホームページをご覧ください。

### 【講演者及び討論者プロフィール】



■オートウィン・レン博士 (Professor Dr. Ortwin Renn)  
シュトゥットガルト大学(ドイツ)環境社会学科教授。同大学リスクガバナンス・持続型技術開発学際研究ユニット責任者。2006年より、同大学経済社会科学部副学部長、および社会科学研究所所長代理を務める。

■中谷内一也(なかやち・かずや)  
食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会専門委員  
帝塚山大学心理福祉学部教授

■広瀬幸雄(ひろせ・ゆきお)  
名古屋大学大学院環境学研究科環境政策論講座教授

■唐木英明(からき・ひであき)  
食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会専門委員  
東京大学名誉教授

■蒲生恵美(がもう・えみ)  
情報セキュリティ大学院大学セキュアシステム研究所客員研究員

■堀口逸子(ほりぐち・いつこ)  
順天堂大学医学部助教:コーディネーター役

■野村一正(のむら・かずまさ)  
食品安全委員会委員

## リスクコミュニケーター(インタープリター型)育成講座を、全国各地で実施しています

P3の特集でもご紹介した「リスクコミュニケーター(インタープリター型)育成講座」を、現在、新しいリスクコミュニケーション活動の一環として積極的に実施しています。

**HP** [http://www.fsc.go.jp/koukan/kouza\\_jisseki.html](http://www.fsc.go.jp/koukan/kouza_jisseki.html)

インタープリターとは「通訳者、解説者」の意味ですが、科学コミュニケーションの分野では、科学の重要性やおもしろさ等を理解し、一般の人々にわかりやすく伝え、同時に科学に対する人々の思いや感じ方を専門家にフィードバックする役割を担う人を指しています。食品安全委員会では、リスクコミュニケーションを効果的に推進するために、各地域において食品のリスク評価結果などの科学的情報をわかりやすく伝え、地域の皆様と委員会の架け橋になっていただける人材、と位置づけています。

この育成講座は平成20年11月に開始し(北海道、徳島県)、本年1月～2月も秋田県、福岡市、大阪市、栃木県・宇都宮市、広島市と共催で開催しました。食品の安全性に関する関心が高まり、多様化している現在、インタープリターはリスクコミュニケーションにおいて欠かすことのできない重要な存在です。より多くの方にその役割を担っていただけるよう、育成講座への皆様の積極的なご参加をお願いいたします。



コミュニケーションスキル演習の様子

### ■講座内容(例)

#### ●1日目

- 1) オリエンテーション
  - ・講座の概要
  - ・インタープリターの位置づけ
- 2) 導入編(前編)
  - ・食品安全とリスク認知
  - ・地域のリスクコミュニケーション活動の事例

#### ●2日目

- 3) 導入編(後編)
  - ・リスク評価結果を理解するために  
(主要な危害要因ごとのリスク評価の考え方と内容)
- 4) スキル編
  - ・コミュニケーションスキル演習  
(プレゼンテーション、文章表現 など)
  - ・今後の活動につなげるために

## 食の安全Q&A

皆様からの質問にお答えします。今回のテーマは「自ら評価」です。

### 食中毒菌などについて行われている「自ら評価」って何ですか？

食品安全基本法では、食品安全委員会は、リスク管理機関(厚生労働省、農林水産省など)から評価依頼を受けた場合のほか「委員会自ら食品健康影響評価(リスク評価)を行うことができる」とされています。これを略して「自ら評価」と呼んでいます。

「自ら評価」のテーマは企画専門調査会が候補を選び、必要に応じて国民の皆様からの意見・情報の収集を行って、最終的に食品安全委員会で決定することになっています。近年では、平成19年から食中毒原因微生物のひとつであるカンピロバクターなどについて、平成20年からは食品(器具・容器包装も含む)中の鉛についてのリスク評価などを行っています。

### 自ら評価は、どんな場合、どんなものについて行うのですか？

自ら評価のテーマを選定する際の、主な考え方は以下の通りです。

- (1) 国民の健康への影響が大きいと考えられるもの(現時点で健康被害が起きていなくても、今後生じるおそれ、拡大のおそれがあるものを含む)。
- (2) 健康被害が生じているが、科学的知見が不十分であり、早急な危害要因等の把握が必要なもの。
- (3) 国民の健康への影響が想定される危害要因であって、評価ニーズが特に高いと判断されるもの。

また、自ら評価のテーマに選定されなくても、わかりやすく説明する必要があるものについては「ファクトシート」(科学的知見に基づく概要書)等を作成し、ホームページで情報提供しています。

### 今後、何について自ら評価を行う予定ですか？

平成20年度に採択する「自ら評価」を行うテーマは、食品安全委員会企画専門調査会において審議され、対象候補がかび毒の一種である「オクラトキシン」と「デオキシニバレノール及びニバレノール」、そして「食品中のヒ素(有機ヒ素、無機ヒ素)」の3つに絞り込まれました。

その後、広く国民の皆様から意見・情報の募集を行ったところ、どの候補についてもそれぞれ評価を求める意見をいただいたことから、3月19日の第278回食品安全委員会で、これら3つをすべて自ら評価を行うテーマとして決定しました。

今後、関係する専門調査会で、審議を進めていきます。

# お弁当も、食中毒に気をつけよう!

あたたかい春!遠足、お花見、ハイキングと、お弁当を持って出かけることも多くなりますね。

そのお弁当で気をつけたいのが、食中毒。

作ってから食べるまで時間があるので、作る時や保管には注意が必要です。

細菌をつけない、増やさない、やっつけるための、安全なお弁当作りのポイントを覚えましょう!

## (1) 調理前は、なんでも洗う!

- 手をよく洗うのは、基本の中の基本!
- お弁当箱も、きれいに洗っておこう。洗った後は、ふせて自然乾燥するか、きれいなふきんでしっかりふこう。

食器洗いなど、できることは手伝おう!



## (2) 調理では加熱がだいじ!

- おかずは、加熱をしっかり。
- 電子レンジを使うときは、途中でかき混ぜたりして加熱ムラを防ごう。
- おにぎりを握るときは、ラップを使ってもいいよ。



## (3) つめるときにもひと工夫!

- おかずの汁気は、よく切って。
- ごはん、おかずは、よく冷ましてからふたをしよう。
- 生野菜やくだものはよく洗い、水気をきちんと切ってから。

水分が多いと細菌が増えやすいよ!



## (4) 食べるまでは涼しく保管!

- なるべく涼しい所に保管して早めに食べよう。日のあたる所に置いたりしてはダメ!
- 長い時間持ち歩くときは保冷剤を使おう。
- においや味がおかしかったら、食べないこと!

食べる前にも手を洗おう!



### ちょっと食休み

## 落語長屋は「食品偽装」?

景気はまだパツとしませんが、桜はもう、まっ盛り。そこで思い出されるのが『長屋の花見』という江戸落語です。「家賃は上げないから、せめてみんなで氣勢を上げて貧乏神を追い払おう」という大家さんの提案に、長屋の人々がつき合っ

て上野へ花見に出かけます。ただし、お酒は薄めた番茶、かまぼこは大根の白いお漬物、卵焼きは黄色いタクアンと、飲食物はすべて見た目だけ。そんな不景気な、情けない状況での会話のやりとりが笑いを生んでいく噺です。

これに引きかえ、まったく笑えないのが、後を絶たない産地や食材の偽装表示。「見た目が同じ」という所は長屋の花見といっしょでも、消費者をだまして目先の利益を上げようとするところは大違いです。景気がどうであろうと、ブランドが有名であろうとなかろうと、おいしくて、安全に気を配った食品ならば、不正をしなくても受け入れられるはず。欲や見栄にとらわれない、みんなの健康と幸せのための「食」のあり方とは…。

生産者から販売者、消費者までいっしょに考える時が、今、ほんとうにきています。



# リスクコミュニケーションの新しい試みーサイエンスカフェー

食品安全委員会委員長代理 小泉直子

## 難しい

### リスクコミュニケーション

食品安全委員会は昨年7月に創立5周年を迎えたことを機に、もう一度原点に立ち返って委員会の業務や機能のあり方の見直しを進めてきましたが、最も難しいのはリスクコミュニケーションであるとつくづく感じています。

これまで種々の試みをしてきましたが、食品安全委員会の重要な役割である食品健康影響評価について、やさしく分かりやすくご説明し、食の安全に対する認識を広く共有していただくことは、本当に難しいのです。でも、さらに工夫を重ね、その結果、安全=安心が生まれ、国民一人一人が自ら食品を「informed choice (納得した上での選択)」していくことが大切であると私は常々思っています。

### サイエンスカフェ第1話

今回新しいリスクコミュニケーションの試みとして、群馬県と共催で銀座の歌舞伎座近くのスペース「ぐんまちゃん家(ち)」をお借りして、サイエンスカフェを行いました。第1話は1月20日午後6時半から約2時間「“安全な食べもの”って何だろう?~健康を守るから

だのしくみ~」について話しました。

この内容のポイントは、食べ物の中には健康を維持する上で有用なものや必ずしも必要としないものも含まれていて、どちらもからだの中でうまく利用されたり、あるいは解毒や排泄という機能により、健康が保たれているということ。したがって、有害なものが微量入ったとしても、健康を害するほどの大量でない限り、溜まり続けることはありません、というお話をしました。

### サイエンスカフェ第2話

第2話は3月4日に「すべての物質は毒であり、薬である?」というテーマを取り上げました。

昔から日本でも「毒薬変じて薬となる」といった諺がいくつかあります。すなわちどんな食べ物、例えば塩や水であっても、少なすぎても多すぎても体に悪い影響を与えます。また、農薬であっても生涯毎日摂り続けても健康に影響を与えない範囲で決められたとおり正しく使えば、作物の病虫害を防ぐだけでなく、食中毒などの健康への悪影響を防ぐことができる場合もあります。要は、どんな食品であっても、また食品にたまたま微量含まれるかもしれない

毒物であっても、人の健康への影響は「量」で決まる、というお話をしました。

人間はこの文明社会で生きている限り、例えば車に乗って旅行したいと思うのは当然で、誰もそれを禁止することはできませんが、車に乗る限り排ガス中に発がん物質をごく微量ですが排出します。私は、人はみな被害者でもあり、加害者にもなっていることを常に知り、健康や環境にできるだけ影響しないところでうまく折り合っていくことが必要であると思っている、ということを話しました。

### サイエンスカフェ第3話

これから開く第3話は「食品中に含まれる化学物質の胎児への影響」について取り上げるつもりです。サイエンスカフェ第1話と第2話では、参加されたみなさんが“楽しかった”と言って下さり、時間をオーバーしたにもかかわらず、“もっと長くて良かった”というお声もありました。

第3話もどうぞお楽しみに。

※サイエンスカフェの詳細内容は  
[http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai\\_jisseki.html](http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html)

食の安全への不安・疑問から情報提供まで、皆様のご質問・ご意見をお寄せください。



食の安全ダイヤル **03-5251-9220・9221**

●受付時間: 10:00~17:00/月曜~金曜(ただし祝日・年末年始はお休みです)

ご意見等は電子メールでも受け付けています。ホームページからアクセスしてください。

食品安全委員会ホームページ **<http://www.fsc.go.jp/>**

食品安全委員会 e-マガジン

食品安全委員会の活動がわかるメールマガジン。ホームページから是非ご登録ください!



内閣府 食品安全委員会事務局

〒100-8989 東京都千代田区永田町2-13-10 プルデンシャルタワー6階