

## パネルディスカッション概要について

### 長寿県沖縄における食品の安全性に関する地域フォーラム

#### <パネルディスカッション概要>

(尚) 沖縄県は、独自の文化の中で長寿社会を築いてきた。この気候風土で育ってきた健康食品とも言える食材の中に抗ガン作用があるなどの優れた効用も知られている。  
このような先人たちが育ててきた食材も安全に食さなければ健康は成り立たない。  
本日のパネルディスカッションに参加される各パネリストに自己紹介を兼ねて一言お願いしたい。

(東盛) 琉球大学で栄養士養成を担当し、食品衛生学を教えている。  
食べ物は命をつないでいくものである。食生活における食べ物は、おいしく、栄養的に優れたものでなくてはならないと同時に安全でなければならない。  
食が原因である事故は食品自身に問題があり、安全性を損なうものとして、生産されてから人間の口に入るまでにどういった経路で来たかの環境因子等がある。

(國永) 当方の会社(株)仲善は、昭和43年に仲本勝男が創業した。  
クミスクチン(葉草)で開業に踏み出した。59年に私は入社したが、アマチャヅルが朝鮮人参と同じサポニンが入っているということで注目を浴びた。  
当時は安全というより効能、効果を売り込むのに力を入れていた。現在、製造に当たってのリスク回避として、異物混入対策に非常に気をつけている。金属探知器を設置し、従業員は手洗い、手袋、マスク着用を徹底するようにしている。

(伊志嶺)  
私が子供を育てる頃には、大きな工場で作ったものが全国津々浦々まで届けられるようになった。  
製造過程で何かを一滴垂らすだけで長い間風味が変わらないで食べられている饅頭というのがあった。  
このまま子供に食べさせ続けていいのだろうかと思った。  
生協では5年間食品安全基本法のような法律を作るための署名運動等を行い、食品の安全運動に取り組んできた。

(寺尾) 大事なことは、食べ物にリスクのないものはないということを認識しないといけない。  
食べ方次第で体に良いものともなるし、害になったりもする。ワラビをたくさん食べるころころでは、膀胱ガンが多いということが知られている。灰と一緒にゆでると発ガン性物質が抜けて安心して食べられる。  
こういった食べ物の安全性については、科学的に証明されたものとされていないものがある。

(尚) 上野村でクスナを食べた。野草はアクがあり、それを抜かないとだめだと年寄りから聞かされた。  
折ったときに乳物質がでるものはアクがあり、お年寄りにはこれをよく知っている。  
それでは、第二ラウンドということで、パネリストの専門の立場から食の安全に対する取り組み状況等のお話しをお願いします。

(伊志嶺)  
全国一の長寿を誇ってきた沖縄県の男性が26位にまで落ち、多くの方が危機意識を持ったと思う。  
長寿を保つということは、非常に大変なことだけれどもその座を失うのは案外と簡単なことかもしれない。  
コープおきなわの組合員は大体が主婦なので、日々家族にいかにか安全な物を食べさせるか心をくだいでいる。  
私たちが最初に取り組んだことは食品の合成添加物を少しでも減らせないかということで、代表的なものとしてはポークランチョンミートです。  
これは県産豚肉を使って添加物を使わない良い商品ができたと思っている。食品を選ぶときには表示がいろいろとされているが、添加物の表示をよく見ていただきたい。  
私たちコープの組合員の関心事は農業・農産物の問題である。以前から生産者と消費者の顔の見える関係作りを大切にということで産直活動に取り組んでいる。  
産直4原則を設けて、1番目は生産地と生産者が明確であること、2番目は農薬、肥料、飼料が明確であること、3番目は生産者との交流ができること、4番目は栽培中にコープおきなわが定める9つの禁止農薬を使用しないこと、という基準を作って農産物の産直活動を行っている。  
組合員が農地を訪れ、生産者と交流することによって生産者の苦勞が分かってくる。  
また消費者のことを考えて努力する農家には、再生産できる価格を保証してやる必要があると思う。  
最近沖縄でも有機農産物の生産者が増えてきているが、第三者機関によって認証される有機JAS制度は、良い仕組みだと思う。生産者も消費者も互いに学び合うことが大事である。  
長寿県としての食の安全に県民全体で取り組んでいくことが必要だが、他県から見てもよくやる県だと言