

食のリスクコミュニケーション と フードファディズム

群馬大学 教育学部
高橋久仁子
2005年 8月 1日(月)

健康関連食情報の氾濫

体に良い情報：これを食べると に良い

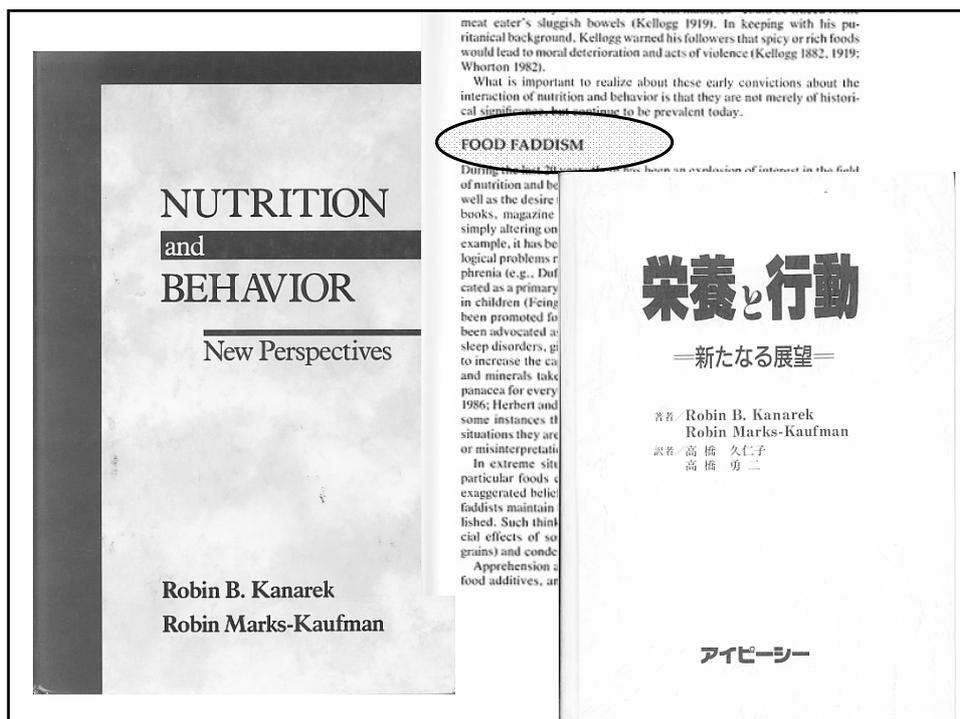
体に悪い情報：これを食べると××に悪い

食情報の発信源

食品業界

「健康食品」業界

マスメディア



フードファディズム Food Faddism

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

針小棒大論、科学的知見の拡大解釈、曲解、科学的根拠のない「神話」

フードファディズムの 3タイプ

健康効果を騙る食品の大流行

「紅茶きのこ」「酢大豆」「野菜スープ」「ココア」
「にがり」

食品・食品成分の「薬効」強調

いわゆる「健康食品」全般

食品に対する不安の扇動

“自然塩”は良い、精製塩は悪い。黒砂糖は良い、白砂糖は悪い。

不安扇動情報が不安便乗商法を太らせる

フードファディズム

食品に対する不安の扇動

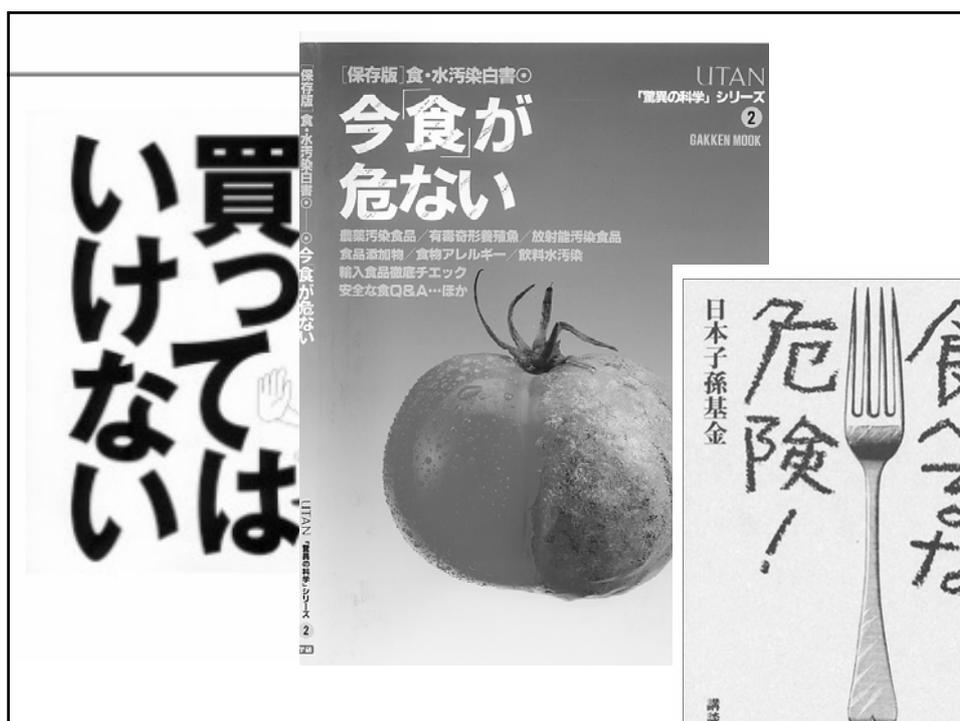
「良い食品」・「悪い食品」の単純二分。

「万能薬視」する食品。「毒物視」する食品。

「自然」「植物性」は良。「人工」「動物性」は悪。

「不安扇動情報」で稼ぐ「不安便乗ビジネス」。

「普及品には危険がいっぱい、だからこちらの商品」。



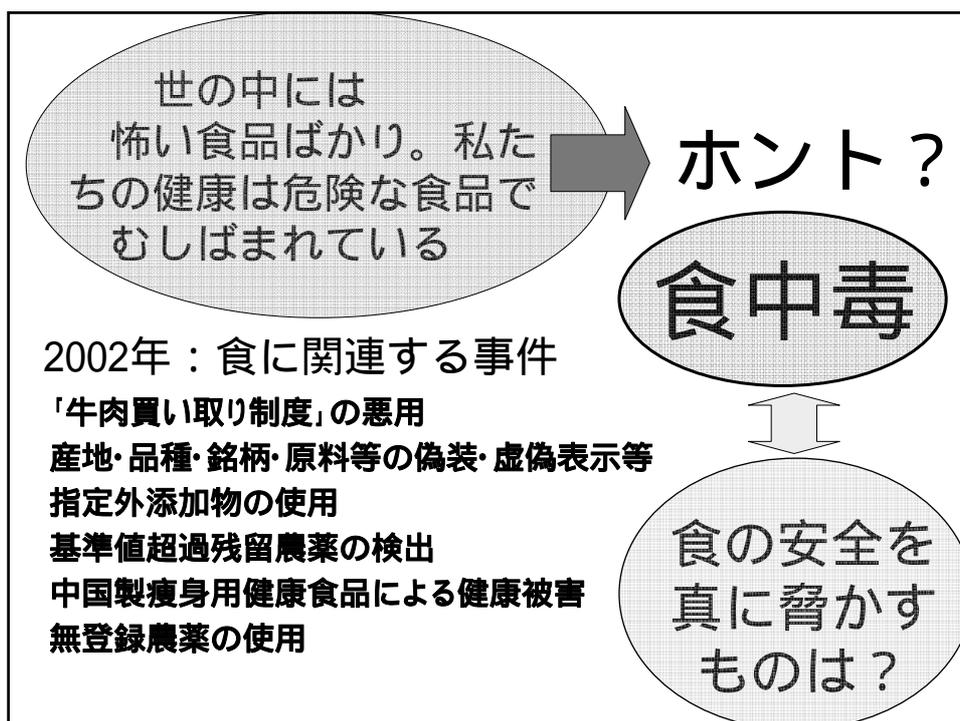
有害か否かは量で決まる

食塩：推定致死量は体重 1 kgあたり0.5～5g。体重50kgの人が25～250gを一度に摂取すると危険。

ソラニン(ジャガイモ中の有毒物質)：推定中毒量は成人で25mg、致死量は400mg。ジャガイモ100gあたり2～10mgのソラニン含有。一度に2kgのジャガイモを食べると中毒を起こす可能性。

カフェイン：致死量は3～10g。100mgのカフェイン含有コーヒー30～100杯を一度に飲むと致死量。

エチルアルコール：「イッキ飲み」で死亡事故。



食中毒事件死者数の年次推移

年次	死者数	年次	死者数	年次	死者数	年次	死者数
1952	212	1965	139	1978	40	1991	6
1953	198	1966	117	1979	22	1992	6
1954	358	1967	120	1980	23	1993	10
1955	554	1968	94	1981	13	1994	2
1956	271	1969	82	1982	12	1995	5
1957	300	1970	63	1983	13	1996	15
1958	332	1971	46	1984	21	1997	8
1959	318	1972	37	1985	12	1998	9
1960	218	1973	39	1986	7	1999	7
1961	238	1974	48	1987	5	2000	4
1962	167	1975	52	1988	8	2001	4
1963	164	1976	26	1989	10	2002	18
1964	146	1977	30	1990	5	2003	6

2002年 食中毒死者18人の内訳

- 9人:腸管出血性大腸菌0-157
(栃木県・宇都宮病院の集団食中毒)
- 2人:サルモネラ菌
- 6人:フグ
- 1人:トリカブト(山菜と誤認)

「危険」には敏感というけれど

過剰反応では？

食品添加物
残留農薬
BSE
遺伝子組換作物

過小反応では？

大量のカテキン摂取
食中毒
アクリルアミド

発がん性指摘 アクリルアミド

ポテトチップ、最多検出

厚労省の国内食品調査

発がん性が指摘されるアクリルアミドが国内の食品にどれくらい含まれているのか。厚生労働省は21日、初の調査結果を発表した。炭水化物を多く含む食品を揚げたり焼いたりすると発生することが分かっているが、ポテトチップスやフライドポテトで含有量が比較的高く、然したりゆでたりした食品からは検出されなかった。

食品名	含有量(単位は100gあたり)
ポテトチップス	467~84
ポテト	512~117
ジャガイモ	519~53
ジャガイモチップス	117~53
ジャガイモチップス(揚げ)	53~151
ジャガイモチップス(ゆで)	151~30
ジャガイモチップス(焼)	30~未検出
ジャガイモチップス(揚げ)	53~未検出
ジャガイモチップス(ゆで)	30~未検出
ジャガイモチップス(焼)	未検出

国立医薬品食品衛生研究所が7食品137品目

を調べた。最も高かったポテトチップスで1.9gあたり最高で5.44g/100gを検出した食品はポテトチップス。小麦粉や米を焼くなどした食品はおおむね4.0g/100g以下だった。マッシュポテトやジャガイモ、豆腐などは検出されなかった。同種の食品の中で1品目しか調べていない例もあるため、原材料や調理法によっては数値がばらつく可能性もある。一人あたりの平均摂取量は1日69g/100gになるとい

う。健康にどれだけ影響しているかの評価は定まらず努力は必要とし、揚げ物などの過度な摂取を控えろといった対処法を消費者に呼びかける。併せて、発がん量を減らす調理法の研究もすすめる。

アクリルアミドは食品に生じることが今年4月に報告され、6月には世

界保健機関(WHO)が

外で報告されている

どが緊急の専門家会

を開き各国での研究を

進めた。最近になって

ヤカイモなどに含まれ

るアクリルアミドの

発がん性をめぐって

議論がなされている

という状況だ。

アクリルアミドは食品

に生じることが今年4月

に報告され、6月には世

界保健機関(WHO)が

外で報告されている

どが緊急の専門家会

を開き各国での研究を

進めた。最近になって

ヤカイモなどに含まれ

るアクリルアミドの

発がん性をめぐって

議論がなされている

という状況だ。

アクリルアミドは食品

に生じることが今年4月

に報告され、6月には世

界保健機関(WHO)が

外で報告されている

どが緊急の専門家会

を開き各国での研究を

進めた。最近になって

ヤカイモなどに含まれ

るアクリルアミドの

発がん性をめぐって

議論がなされている

という状況だ。

アクリルアミドは食品

に生じることが今年4月

に報告され、6月には世

界保健機関(WHO)が

外で報告されている

どが緊急の専門家会

を開き各国での研究を

進めた。最近になって

ヤカイモなどに含まれ

るアクリルアミドの

発がん性をめぐって

議論がなされている

という状況だ。

アクリルアミドは食品

に生じることが今年4月

に報告され、6月には世

界保健機関(WHO)が

外で報告されている

どが緊急の専門家会

を開き各国での研究を

進めた。最近になって

ヤカイモなどに含まれ

るアクリルアミドの

発がん性をめぐって

議論がなされている

という状況だ。

アクリルアミドは食品

に生じることが今年4月

に報告され、6月には世

界保健機関(WHO)が

外で報告されている

どが緊急の専門家会

を開き各国での研究を

進めた。最近になって

ヤカイモなどに含まれ

るアクリルアミドの

発がん性をめぐって

議論がなされている

という状況だ。

アクリルアミドは食品

に生じることが今年4月

に報告され、6月には世

界保健機関(WHO)が

外で報告されている

どが緊急の専門家会

を開き各国での研究を

進めた。最近になって

ヤカイモなどに含まれ

るアクリルアミドの

発がん性をめぐって

議論がなされている

という状況だ。

アクリルアミドは食品

に生じることが今年4月

に報告され、6月には世

界保健機関(WHO)が

外で報告されている

どが緊急の専門家会

を開き各国での研究を

進めた。最近になって

ヤカイモなどに含まれ

るアクリルアミドの

発がん性をめぐって

2002.11.1.

緑茶に多く含まれる

「カテキン」が細胞内の

DNAを傷つけ、がんを

緑茶カテキンで

発症させる仕組みを、三重大

学医学部の川西正祐教授(衛

生学)のグループが突き止め

た。これまで、カテキンは動

脈硬化やがんを引き起こす物

質の発生を抑えるなど、数々

の「健康パワー」があること

が知られているが、場合によ

っては負の役割も持っている

ことが示された。

緑茶ががん発症と関連があ

りそうなのは、疫学調査や

動物実験で指摘されていた

が、人間の細胞内でも働い

DNA損傷

03.9.26

ているのかは分かかっていなか
った。研究成果は、名古屋大
で開かれている日本癌学会で
二十七日発表される。
DNAが傷つくと細胞のが
ん化に結びつくことが知られ
ている。川西教授らは、人間

濃度40倍で実験

の細胞に、緑茶に含まれる約
四十倍の濃度のカテキンを与
えると、通常の状態に比べ一
・五―二倍、DNAが傷つい
たことを示した。
研究グループは「通常の生
活で飲む緑茶の量なら心配は
いらぬが、大量に摂取した
ときの影響を、さらに確かめ
る必要がある」としている。

「危険」には敏感というけれど

いわゆる「健康食品」の無警戒な利用

「健康食品」も「食品」に属するのなら、
これによる健康被害の全国調査が必要では？

正体不明なものの無防備な利用

「紅茶きのこ」「ヨーグルト(自家継代)」

「個人輸入」

生食(なましょく)への警戒感の低さ

二次汚染への関心の低さ

食べないと？
栄養不足
餓死

アブナイ物を
食べると？
健康障害、
死

食べすぎると？
肥満
健康障害

“アブナイ物”
とは？

Hazard(危害要因)
を含む食品
病原(微)生物
自然毒
カビ毒
重金属
有機塩素系
化合物
ほか

フードファディズムが蔓延する社会的条件

過剰な食料供給。

過剰な健康指向・健康「強迫」。

食料の生産や製造、流通に対する漠然とした不安・不信。

情報の過剰提供およびメディアリテラシーの欠如。

不安煽動情報の特徴

「行政は事業者の味方」

「事業者はウソをつく」

「正義の味方」ぶる

「消費者は重大な危険にさらされているのである」と脅す

「有害か否かは量で決まる」の無視

摂取量・摂取経路の無視

期待・願望、現実と警告

おいしいものを
がまんしないで
飲んでも食べても
痩せられる

いくら食べても
これさえ飲めば
必ず痩せます
命まで



こういうものは
ありません

痩せるためには
死んでもいいの？
変なものには
手を出すな

