

「食育の現場におけるリスクコミュニケーションの充実に向けた食品安全委員会の取組方向」 とりまとめ案

はじめに

平成17年6月に食育基本法が施行され、平成18年3月には、食育推進基本計画が策定された。その中で、施策の基本的な方針の一項目として、“食品の安全性の確保等における食育の役割”が位置づけられ、食品の安全性をはじめとする食に関する知識と理解を深め、自らの食を自らの判断で正しく選択していけるよう、リスクコミュニケーションの充実、食品の安全性に関するわかりやすい情報の提供が求められている。

食品安全委員会では、国民一人ひとりが食品の安全性に関する知識と理解を深められるよう、意見交換会等の開催やホームページ、メールマガジン、季刊誌、食の安全ダイヤルを通じた情報提供を実施してきたが、食育基本法制定を契機に食品安全委員会としてどのように食育に貢献していくかについての調査審議が追加された。

これを受けて、リスクコミュニケーション専門調査会では、平成18年11月にとりまとめた「食の安全に関するリスクコミュニケーションの改善に向けて」の中で、「今後検討すべき内容」として、食育を掲げ、教育現場や地域における食品の安全性に関する正しい情報提供を通じた食育への貢献も視野に入れた具体的な取組みの重要性、必要性を議論してきた。

本とりまとめは、これまでのリスクコミュニケーション専門調査会での議論をふまえ、食品安全委員会の食育推進への取組みの方向について提案するものである。

1. 検討の視点 ー食品安全委員会が取り組むべき食育の範囲と目的・目標ー

(1) “食品の安全性に関する科学的な視点”を養う食育

わたしたちが営んでいる食生活における判断や行動は、伝統、習慣、経験によるところが大きい。これらのうち、食品の安全性にかかわる部分については、その科学的根拠を認識するしないにかかわらず、経験的あるいは習慣として継承されてきた。また、食育への取組みは、生産者、事業者、学校、地域などさまざまな場面で行われており、食品の安全性に関する情報、科学的な見方や考え方は、これらの取組みの基盤の一つでもある。

食品安全委員会は、科学的視点で安全性について評価するとともに、食に関する科学的・客観的な考え方を広く伝えることも求められていることから、日常の食生活にかかわる食品の安全性について科学的な視点を養うことを目的として食育に取り組むことが重要である。

(2) 食品の安全性と食生活、消費行動との関連を踏まえた食育

食品安全委員会は、リスク分析の枠組みにおいて、リスク評価を担う機関であるが、食品安全委員会が取り組む食育においては、科学的知見に基づいて行われるリスク評価の必

要性や重要性が食生活とのかかわりにおいて認識されるよう、リスク評価の範囲にとどまらず、リスク管理（生産現場での食品衛生や行政による監視・規制など）や安全性にかかわる食品表示に関する情報など、健康、食生活、消費行動と食品の安全性との関連として認識できるように内容を伝えることが重要である。

2. 食育の現場におけるリスクコミュニケーションをめぐる現状と課題

(1) 食に関する情報

私たちが健やかな食生活を送るためには、食料の供給、加工、製造、輸送、保管、調理、食事などの各段階において適切な管理と取扱いが行われることが必須であると考えられ、そのための情報の普及や環境の整備も必要である。しかしながら、現在は、食に関する数多くの情報が入手はできるものの、必要な情報を選択したり、得られた情報を適切に読み解いたりすることが難しい状況にあると考えられる。その背景として、適切な情報提供がなされていないことも関係している。他方では厳しい経済状況や家族構成の変化や家庭内での個人の生活時間のずれなどにより、家族が共に食事をとる機会が少なくなり、日常生活の中で、食を通じた情報交換をすることが少なくなっていることが考えられる。このように、食育を考える場合には、私たちの生活との関係をも視野に入れる必要がある。

また、近年、食に関する事件や事故が度重なり発生しており、これらの話題は人々の食品に対する不安を招く一因となっている。特に、意図的に毒物を投入と思われる事例や、表示の偽装など、特異的な問題と食品の安全性確保のための日常の管理に関する問題とが、混同される状況も見られる。

鶏インフルエンザをはじめとする人獣共通感染症の発生では、現状では食肉を食べることによる健康被害の発生可能性はほとんど考えられないとの見解が得られているにもかかわらず、発生地近隣における地域で生産される食肉が忌避されるなどの風評被害が発生した。

また、中国産冷凍ギョウザへの意図的な毒物の混入が疑われた事件では、通常の残留農薬基準違反と安全なギョウザに高濃度の農薬を混入させた犯罪との違いが峻別されず、冷凍餃子や中国産の食品自体が危険であるかのように誤解され、店頭撤去、買い控え、また、“中国産ではない”と強調する商品が販売されるなど、市場における混乱がみられた。同時に、回収した商品から検出された農薬の量と健康影響の関係への説明がないままに検出量の情報が出され新聞やテレビで取り上げられたため、人々にはごく微量の検出であっても、あたかも健康被害があるかのように印象付けられた。

また、“体に良い”“ダイエットに効き目がある”といった情報も人々の関心を集めている。効き目があるとして番組で紹介された食品（納豆、寒天、バナナなどは記憶に新しい）の品切れ状態が続くということも見られる。一方で、白インゲンマメの摂取によるダイエット効果を謳うテレビ番組において、情報提供された白インゲンマメの調理方法が適切でなかったために、嘔吐や下痢などの健康被害が発生したという事例もある。

ある1つの情報により、人々の行動が大きく影響を受けるという社会現象の背景には、食品のある一部分の特徴やメリット、限られた条件下における効果に関する情報のみを提供し、デメリットや効果の根拠やデータのバラツキについては言及しないという情報提供のあり方に関する問題と、その情報を簡単に信じてしまい、情報の根拠を自ら確認しないという情報を受け取る側の姿勢の問題があるのではないか。つまり、健全な食生活を送るためには、栄養バランス、適切な調理のあり方など基本的な情報を得て、適切に判断し、行動することが重要で、そのためには、科学的な知識が基盤の1つとなると考えられるが、前述のように、このことが十分に認識されていない状況にあると考えられる。

このため、食品の安全性に関する正しい情報、そして、個人の生活の中で正しい食生活のあり方が認識できるような食育が必要である。

(2) 学校教育における食育

現在、食育の取組みとして一般的には、地産地消や栄養バランス、伝統食、マナーなどに関することが取り上げられている。食品の安全性は、これらの前提として、あるいは同時に実現することが求められており、そのための消費者や事業者の知識の醸成も必要といえる。

消費者の意識調査結果からは、食に関するリスク認知に影響する情報として、家庭科の授業など学校における教育が挙げられている。ところが、中学・高校の家庭科の副読本の中には、食品の安全性の評価の考え方やしくみ、基準の設定についてとりあげられているものは少ない。他方、食品添加物の複合摂取、継続摂取に対して懸念を示すものや、農薬や遺伝子組換え食品の安全性に対する不安を強調し、これらは“できるだけ摂取しない”よう示唆する記述が見られる。このような状況の中でたとえば、学校の菜園で育てたジャガイモの取り扱いが適切でない（未成熟なためにソラニンが多く蓄積している皮や芽の除去ができていない）ことによる食中毒が複数発生しているなど、リスクに関する情報の偏りや理解の不十分さによる弊害が懸念される。

教育現場における食育に重要な役割をもつ管理栄養士や教諭からでさえ、「食育としてどのような内容をとりあげたらよいのか」といった戸惑いの声も聞かれることもある。

今後は、教育現場で使用される教材にも、科学的な視点にたった情報が取り入れられるよう、文部科学省を含め各省庁が参画する食育推進関係の諸会議を通じた食品の安全性に関する情報提供の取組みの連携や、地方自治体の食品安全担当部署を通じて教育委員会とも連携を図りながら食品安全委員会として教育現場の先生方や、教材の作成に携わる人々にも情報提供をしていくことが必要である。

3. 食品安全委員会の今後の取組方向

—食品の安全性について科学的なものの見方を養うための食育をめざして—

食品安全委員会はリスク評価を担う機関として、食品のリスク評価結果に関するリスク

コミュニケーションを中心に行ってきた。そして、食育はリスクに関することのみならず、食品の特性、食べ方（栄養バランス、食習慣）など、私たちの食生活全般にかかわることである。同時に、食品の安全性の確保は、健全な食生活を送る上での前提であり、基礎となる。このことが消費者に理解され、科学的な視点でこれら食生活全般についての理解と実践につながるように、食育を推進していくことに食品安全委員会として役割が求められている。

このため食育の推進にあたっては、リスク分析とは何かといった概念論からではなく、実生活における問題意識や体験、食品の生産現場における衛生管理の実態を糸口とすることにより、人々が食品の安全性について自らが気づき、実感できるような取組みが求められる。

（１）日常の食生活と科学のかかわりを示す（情報の伝え方）

①科学的な知識・情報の普及

食中毒予防のための知恵や経験に科学的な根拠があることや、期限表示のみに頼らず自らの五感で判断することも重要であること、そのために必要な知識、たとえば食品の性質、食品添加物などの関連情報、さらに食品を汚染する微生物の種類や性質に関する情報を提供することが必要である。

また、生産や製造、流通の現場における品質管理や食品衛生に関する取組みと食品の安全性の関係やリスク評価結果に基づくリスク管理の現場としての実態など、リスク評価がどのように反映され、我々の食生活に関係しているのかという切り口で情報を伝えることが重要である。

取組み対象とする事例：

- 1) “100%安全はない” “リスクがゼロということはない” ことを日常の食生活と関連付けて説明する。特に、食品に関するリスク（食中毒、栄養バランスの欠如など）の全容を把握し、何をどう食べたら良いかを考えられるように伝える。たとえば、「塩は摂りすぎても、足りなくても体に良くない」「食肉製品に発色剤として含まれる亜硝酸に対して多くの人が懸念しているが、実際の食生活においては、野菜からの摂取がはるかに大きいこと。しかし、調理方法により、亜硝酸の摂取を少なくする工夫がされている。」などが考えられる。
- 2) リスク管理として、適切に使用や監視が行われる限り、国内産、国外産を問わず人の健康への影響はほとんどないレベルで安全性が確保されていること。同時に、適切に管理されないものは、国内産であっても国外産であってもリスクが高まることを認識できるように情報提供する。
- 3) 個々の製品への故意の有毒物質の混入と、農薬散布時の誤使用やドリフト（田畑が隣りあうことから周辺の作物へわずかの量が意図せず飛散してしまうこと）によるき

わめて微量の農薬残留基準違反などでは、健康への影響の重大さや未然防止対策が大きく異なることをわかりやすく説明する。

②食品および食品に使われたり含まれたりする物質のみならず、これらを摂取する我々の体にも言及した情報提供を

これまで、化学物質や食中毒原因微生物について、有害性の程度に主眼をおいた情報提供がされてきたが、私たちの体がそれらにどのような防御反応し、適応しているのかという視点での情報提供をすることも必要である。

たとえば、“食品添加物や農薬は安全性が評価されて決められる一日摂取許容量（ADI）を越えなければ摂取しても一般的には健康への影響はないこと”、“必須でない微量成分や汚染物質も少量、すなわち、有害性が見られる量以下とされる耐容一日摂取量（TDI）を越えなければ一般的に健康に影響がないこと”などをわかりやすく示すことは食品安全委員会の重要な役割である。同時にこれら物質を摂取する私たちの体内における代謝のしくみにも着目したい。食べたものは吸収されると肝臓に運ばれる。肝臓は有害物質の解毒作用を持つ。肝臓の解毒効果を超えない程度、すなわち誤飲・誤用などによる有害物の大量摂取でない限り、肝臓が処理してくれる。腎臓、毛髪、爪、汗、呼気、糞便が排泄機能をもつことでリスクに対処していることや、私たちが“健康な体をつくっておく”ことが重要であるということを伝えることも重要である。このことは、栄養バランスの重要性を啓発する際のポイントでもある。

（2）リテラシー（情報を読み解き、使いこなす力）教育の必要性

人間も動物も「危険」という情報を無視したり、「あそこに食べられる果物がある」といった利益情報を無視したりすれば死ぬかもしれない。だから、これらの情報には敏感に反応するという本能があると言われている。「体に悪い」情報や「体に良い」という情報に対して、敏感に反応するという事は、いわば自然の行動であるとも言える。しかし、「悪い」という点を必要以上に心配して食べるのをひかえたり「良い」という面だけに期待し、食べる時に気をつけなければならないことを見逃してしまったりすることによって、健康被害の発生や、健全な食生活が送れなくなっているケースもあることを知らせることも必要である。むしろ、本能に基づく行動を、冷静に客観的に見直すことができるようにすることも、食育の役割として重要である。

そのためには、人々の注目を集めている「危険」情報や「利益」情報について、食品の安全性、健康への影響という視点から、食品安全委員会から分かりやすく適切な説明を出すことも一方法として考えられる。また、食品に関する情報リテラシーを身につけられるように、学校教育と連携することも必要である。特に、昨今では生活様式の変化やダイエット指向などにより、栄養バランスやカロリー摂取量に対する配慮が重要視されている。

これらに関する情報はもとより、安全性との関係も丁寧に伝えることが重要である。

こうしたリテラシー教育の検討・普及に当たっては、メディア関係者や食品関連事業者と連携して進めることが重要である。

(3) 食品の安全性について注目すべきタイミングとターゲットをのがさない

食品に関する事故や事件が発生すると人々は不安になり、リスクを過大に認識したり、一方で過小に認識したりしがちである。新型インフルエンザ発生の際に委員長談話が発信されたように、人々の不安や関心が高い問題、不安や関心が高くはないが健康への影響の点から重要なことについては、食品のリスク評価には直接に関連することではなくても、“食品の安全性、健康への影響という視点で見た場合に何が言えるのか”について、時機をのがさないように、食品安全委員会としてのコメントを発信していくことも必要である。さらに、食事を提供する人が自信をもって業務ができるように、関連の情報を活用できる人々、一般消費者と食を介して接している人々に情報が行き渡るよう情報提供手段を検討することも必要である。特に、学校の栄養士、地域活動のリーダーとなる人々など指導的な立場にある人々に対して適時に情報提供ができるようなシステム作りは優先的に取り組む課題といえる。

取組対象とする事例：

1) 妊婦を対象とする取組み（食への関心が高い人々の例として）

妊婦対象に保健所が開催する母親学級における情報提供。食品の安全性に対する不安や関心が特に高い人々として、妊婦が挙げられる。妊娠中に気をつけるべき食品衛生や栄養バランスと食品の安全性を関連付けた情報提供をする。

2) 教育現場における取組み

- ・教材・教具の提供。子どもの食への関心を高める教材の開発が望まれている。（食品カード等生徒自身が操作できるものや、教室に掲示できる視覚に訴える物が有効。）ここに、食品の安全性も盛り込む。
- ・給食指導の充実。教育現場においては、給食指導は食育指導の実践の場であるとの共通認識があり、マナー・文化や伝統継承も含み毎日の献立から食品や栄養についての学びの積み上げを目標としているが、食品の安全性に触れることは殆どない。給食便り（学校便りでも）などに掲載できる、給食の役割としての安全性についての情報提供。学校での取組みを家庭（保護者）でも実践してもらおう。
- ・食育指導をしている教諭（養護・家庭科・他専科も含む）や栄養士への情報提供。研修会などで使用できる、食の安全性についての教諭向けの資料の作成と配付。各地域での、小規模で行う食品安全委員会からの教諭向けの説明会。

3) 地域での取組み

地域で開催されるイベントなどへの情報提供。地域では農家・教諭・栄養士・調理

師・市民団体・学生・行政などが行うイベントにおいて、メディアリテラシー（メディアで提供される情報を読み解く力）や安全性に関する信頼できる情報の入手方法などについて認識して貰い、それを更に広めて貰えるよう、情報提供をしたり、協働でイベントを開催したりする。

4) 消費者への取組み

「食品の安全性とは何か」を分かりやすく説明する。科学的な考え方とはどのような事を指すのか、どこをおさえて判断するべきかを、具体的に（量と作用の関係、基準値、安全性と賞味・消費期限、体の仕組みなど）かつ目に付く方法（TV・新聞・インターネット・消費生活センターでの説明など）で、繰り返し示す。関心の高い健康と食品安全を調和させて説明する。

（4）科学的情報に対する検証を行う

これまで述べてきたように、食育として情報提供や啓発資料などの作成を行う場合に、科学的な検証とあわせて、一般消費者や教える立場の人々にとって実感しやすい、実生活との関連がよくわかる内容になっているかという視点での検証も必要である。消費者、科学者、食品関連事業者、教育関係者など、多面的な人々による“食育としての”検証作業の場も必要と考えられる。

以上