

食品安全委員会 i n 高知
～ 地域のオピニオンリーダーとの意見交換会 ～
食品のリスクと食生活

日 時 : 平成 26 年 1 月 15 日 (水) 15 : 15 ~ 17 : 15
場 所 : 総合あんしんセンター 3 階大会議室
主 催 : 食品安全委員会、高知県、高知市
参 加 者 : 食品安全委員会 山添康委員
食品安全委員会事務局 野口武人リスクコミュニケーション官
高知県食の安全・安心推進審議会委員 11 名

プログラム :
話題提供 脂肪の摂取と食品健康影響評価
～ トランス脂肪酸の食品健康影響評価を題材にして～

意見交換

概 要 :

【脂肪の摂取と食品健康影響評価に関して】

< 意見 >

11 番目のスライドの吸収の仕組みの部分ですが、リポタンパク質に取り込まれて脂質が水になじみやすくなることを追加していただければよりわかりやすくなると思います。

< 回答 >

正確にはなりますが、リポタンパク質についての説明も増え、一般の方には難しくなると思って今回は省略しています。

< 意見 >

15 番目のスライド (日本人のトランス脂肪酸摂取量の推定結果) は 15 ~ 19 年の平均のデータということですが、食生活が随分変化していると思います。特にケーキのようなスイーツ系のものが随分消費されているし、実際にもっと脂質が多く使われているのではないかと思うので、新しいデータがあればと思います。

< 回答 >

総エネルギー摂取も減ってきていますし、全体としての変化は基本的にないと考えています。

< 質問 >

トランス脂肪酸が日本人の現状の食生活においては特段問題にならないということは理解しましたが、今日の意見交換会の目的はなんでしょうか。トランス脂肪酸の現状についての解説だったのでしょうか。

< 回答 >

オピニオンリーダーの皆さまに食品の安全性を考える上でのバックグラウンドとなる正しい情報を知ってもらい理解していただき、どのようなリスクがあるのかを判断する考え方を一般の方にも伝えていただきたいと考え、このような意見交換会を開催しています。

昨年 11 月に FDA (米国食品医薬品庁) はトランス脂肪酸を使用禁止にしたとニュースに取り上げられたことから、アメリカが規制するものを日本も規制しないのかというように不安に思っている方々もいらっしゃいます。日本においての現状を知っていただきたくトランス脂肪酸の食品健康影響評価を題材に選びました。

< 意見 >

野菜を食べる際のドレッシングにも脂肪があります。パンを食べても脂肪をとることになります。脂肪を体の中から出すような工夫をしていかないといけないと思います。

< 回答 >

単純に食べないようにするといっても、必要なものだけ食べることは難しいので、運動をして消費をすることが重要です。

< 質問 >

スーパーで油の安売りがあって、本当はゴマ油を使いたいのが安い物を使うことがあります。シソ油が健康にいいというのを聞いたことがあります、一番安全な食用油はなんですか。

< 回答 >

どの油がいいというのは非常に難しく、不飽和脂肪酸でも、不飽和二重結合の位置で実際に我々の体にとって代謝されやすいものとされにくいものがあります。それぞれにメリット、デメリットもあるために必要性も異なるので偏ったものだけを摂らないでバランスよく摂ることです。どれがいいと判断できないのが現状です。

【食の安全（本日のテーマ以外）について】

< 質問 >

私も菓子工業組合は、食品のロスが減らしたいと取り組んでいます。しかし、一年くらい日持ちするものを3か月位の賞味期限にしている大手菓子メーカーは何十トンもの商品を廃棄処分しているのが現状です。ロスと安全に関するご意見があれば聞かせていただきたい。

< 回答 >

表示の問題については、業界の方も交えて、もちろん消費者の立場の意見もあり、リスク管理機関の消費者庁が中心になっていろいろと議論されています。また、食品の廃棄は食糧問題にも通じるので農林水産省においても廃棄を減らすような取組を進めており、政府として取り組んでいるところです。安全を担保するところの表示ですが、かなり過剰になっているところがあり消費者が求める問題もあるので、ロスというものを国民全体で考える必要があると思います。まさにリスクコミュニケーションが重要であり、関係者がお互いの立場でどうなのか議論できればと思います。

< 意見 >

食品のロスに関しては、3分の1ルール（賞味期限までの期間を製造業者、販売業者、消費者が3分の1ずつ分け合う）という問題があり、スーパーや流通業界でも見直さないといけないという動きはありますが、どうしてもお客さまが新しいものを買うので、それだけではうまくいきません。国民の皆さんに知っていただいて、例えば量販店に期限ギリギリのものを置いてロスをするなどいうように食品のロスが減らす方向性を強く打たないとダメだと思います。本来は、期限内は美味しく食べられますよということで買っていただくのがいいのですが。

< 回答 >

賞味期限が切れたら即食べられなくなるのかという問い合わせが食の安全ダイヤルにもあります。そういうことはないのですが、そう思っている方が多いのが実態かなと思います。賞味期限はどういう意味でどのように決めているのかを正しく理解していただくのが重要です。リスク評価についてもですが、食の安全に関する正しい情報を皆さんに理解していただくということで根本は同じと考えます。

< 質問 >

野菜について教えてください。農薬が付いていますが、洗剤で洗った方がいいですか。逆に濃い濃度の洗剤で洗った場合、残留して健康に影響があるでしょうか。

< 回答 >

基本的には消費者の好みになると思います。安全かということ、基本的に安全です。通常、水洗いだけで十分です。農薬は、収穫の何日前までとか何回散布とかルールが決まっていて、日本の農家はしっかりルールを守ってくれています。また、動物実験の結果に安全係数をかけ、通常100分の1の量

を人への許容量としています。使用できる量は、一作物について農薬の使用の足し算を考慮するので、夫々かなり低い量が限度となっています。多少濃いものを散布したとしても、その量が安全性を脅かす量に至るということはまず考えられない程の厳しい量です。ただ、我々のコミュニケーション不足だと思うのですが、残留基準を超えるとすぐ毒性があると皆さんに思われているようです。

<意見>

農薬について、私ども高知のものについては自主的に検査しています。いわゆる適正に農薬が使用されているか、濃度の問題等 JA 内で検査を行い、問題があれば県に報告し対処します。本当に安全なものになっていますし、生産履歴ということも努力しています。ただ、今一番高知県全体として力を入れているのは、天敵農業のような農薬を使わない取組です。