

様々なリスクコミュニケーションの事例

報告者：松永 和紀

タイトル：保存料メーカーによる消費者への情報提供
目的：情報提供（説明）・情報共有・相互理解や信頼感の醸成・合意形成
形式：①媒体作成・HP や印刷物への掲示 ②facebook、twitter 等での情報発信（双方向性） ③講演会・説明会 ④出張講座・意見交換会（双方向性） ⑤個別対応 ⑥研修 ⑦その他（ ）
日時（回数）：2008 年～現在
実施者：行政 事業者（団体）・消費者（団体）・教育機関・その他（ ）
対象者：行政 事業者（団体）・消費者（団体）・教育機関・その他（ ）
<p>実施者</p> <p>上野製菓（化学薬品メーカー。保存料を製造販売している）</p> <p>概要及び特徴</p> <p>2007 年に社内に検討委員会を立ち上げ、有識者、日本食品添加物協会等の意見を取り入れつつ 08 年に消費者向けに食品添加物、特に保存料について情報発信するウェブサイトを立て上げた。その後、08 年には食品添加物の安全性を中心に説明した「しあわせな食の未来のために」、10 年には保存料の役割をマンガを交えて説明した「みんなでおいしく食べたい！」（12 年消費者教育教材資料表彰にて優秀賞）、12 年には科学技術全般のリスクとの付き合い方をテーマとした「リスクと上手につきあおう」を制作。紙媒体で無料配布するとともに、ウェブサイトでも PDF で公開している。紙媒体は各々、毎年 3～4 千部程度を発行し、大学講師や消費者サークル、消費生活センター等で利用してもらっている。概ね 1 年半に 1 回程度の改訂増刷をしている。</p> <p>09 年には有路昌彦氏（現 近畿大学准教授）らのグループとの共同研究で、保存料についての情報提供が消費者行動に与える影響等を調査し、消費者にとっての保存料使用食品の価値は、保存料の安全性のみの説明では変化しないのに対して、役割を説明すると上昇することを示した。「みんなでおいしく食べたい！」はこの結果をもとに保存料の役割に焦点を当てて制作したものであり、読者アンケートでは本資料を読む前後で保存料表示のあるものを避ける人の割合が 57% → 11% に減少した。</p> <p>現在は、「皆様の疑問に保存料メーカーが直接お伺いしてお答えします」というウェブサイトを作成して、要望があればどこへでも行くという姿勢で取り組んでいる。2014 年度は自治体の消費生活講座、保健所主催のリスクコミュニケーション、消費者サークルの勉強会等、計 7 回実施した。</p>

保存料メーカーという当事者が、保存料のリスク管理と得られるベネフィットを総合的に消費者に情報提供している事例。学校教育で「食品添加物は避けるべき」と教えられ、文科省が作成した学校給食衛生管理基準等でも、添加物の安全性に注意すべきと読み取れる文章が入っていることの消費者への影響は大きい、と指摘している。

参考 URL

「食の安全について～保存料メーカーが説明します～」

<http://www.ueno-fc.co.jp/foodsafety/>

様々なリスクコミュニケーションの事例

報告者：松永 和紀

タイトル：消費者段階における品質保証の取組み（適正消費者規範）
目的：情報提供（説明）・情報共有・相互理解や信頼感の醸成・合意形成
形式：①媒体作成・HP や印刷物への掲示 ②facebook、twitter 等での情報発信（双方向性） ③講演会・説明会 ④出張講座・意見交換会（双方向性） ⑤個別対応 ⑥研修 ⑦その他（ ）
日時（回数）：2012 年度 10 月～月 1 回以上
実施者：行政・事業者（団体）・消費者（団体）教育機関・その他（ ）
対象者：行政・事業者（団体）・消費者（団体）教育機関・その他（ ）
実施者：コープ九州事業連合品質管理部主催品質保証実務者会議・コープ九州組合員商品活動委員会並びに7つの会員生協の組合員活動関連部署
<p>概要</p> <p>生協では、HACCP・ISO22000 等に基く品質マネジメントシステム（QMS）を、2006 年度よりフードチェーン（生産者・製造者・流通・販売者・組合員）で構築してきた。フードチェーンアプローチは、生産者から販売者までは考え方が定着しつつあるが、消費者には浸透しておらず、「自分たちにも、安全を守る役割がある」と意識を持つ消費者は少ない。そのため、安全、高品質に製造された食品が、消費者の段階で適切な保管がなされずかびが生えたり、適正でない食べ方がなされたりするなどして、食中毒リスクが高まったり食品の廃棄につながったり、というようなケースが多い（事例：開封後は冷蔵保管すべきなのに室温保管してしまう／肉の生食／ハンバーグの加熱不足／賞味期限切れの鶏卵の生食など）</p> <p>そのため、九州・沖縄の 8 生協で構成する「コープ九州事業連合」は、生産から販売までの品質保証システムに加え、組合員段階での品質保証システムが必要と位置づけ、2013 年度から構築を目指した。所属する各生協は、組合員の有志を募り作業チームを設置。組合員は、職員とも意見交換しながら食のリスクについての理解を深め、何度も集まって話し合い、消費者が注意すべきことをまとめ、「セルフチェックシート」を作成した（マイバッグは清潔ですか？／冷蔵庫の開閉はできるだけ短時間で行っていますか？／調理する前に材料の消費・賞味期限を確認していますか？／調理の前や肉・魚類を扱った後には都度きちんと手を洗っていますか？一など約 20 項目）。約 1 年間の作業となった。</p> <p>これを、消費者段階での QMS と位置づけ、公募により名称を「食の安全まもるちゃん」として全組合員への働きかけを開始した。九州・沖縄の生協組合員に紙媒体で、目的やセルフチェック表を配布した（2014 年 2 月～7 月、3 回シリーズ）。</p> <p>作業を実施した各生協でも、取組み内容を紙媒体及び学習講演会で広報した。</p> <p>その後、賛同したコープネット事業連合が組合員向け紙媒体で広報し、日本生活協同組合連合</p>

会も全国の生協を対象とし、紙媒体及び Web 媒体で広報した。さらに、2015 年度からは九州・沖縄の生協はワークショップによる取組みを計画しているほか、日本生協連もセミナー等で紹介して全国の生協の組合員活動の場で知らせていくことを計画している。九州と全国で、情報連携して行くことで、取組みの広がりを後押ししていく予定。

特徴：消費者の意識の変革を目標としたリスクコミュニケーションを実施。商品を利用する“お客さん”という立場から、フードチェーンを担う立場であり役割がある、と意識を変えてもらうことを狙い、「“食の安全”を担保するためのバトンリレー。消費者はその最終走者」ということを強調し、「食の安全のバトンをつなごう」と呼びかけている。

消費者自身に、家族の安全を担保するために何が必要か、何をすべきか、ということを考えてもらい、実行してもらう。生協での継続的な組合員活動として取り組むことで、最終的には、リスクアナリシスの考えに基づいた行動ができる消費者を増やして行きたい、としている。

参考 URL

取組み概要 <http://www.kyushu.coop/shokunoanzen/index.html>

取引先向け報告 <http://www.kyushu.coop/new/1307/index.html>

様々なリスクコミュニケーションの事例

報告者：松永 和紀

タイトル：栄養教諭・家庭科教諭向けセミナー「食育を科学的に考える」
目的：情報提供（説明）・ 情報共有 ・相互理解や信頼感の醸成・合意形成
形式：①媒体作成・ HP や印刷物への掲載 ②facebook、twitter 等での情報発信（双方向性） ③講演会・説明会 ④出張講座・意見交換会（双方向性） ⑤個別対応 ⑥研修 ⑦その他（ ）
日時（回数）：2013年3月より、年間3回程度開催
実施者：行政・ 事業者（団体） ・消費者（団体）・教育機関・その他（ 報道機関 ）
対象者：行政・事業者（団体）・消費者（団体）・教育機関・その他（ 栄養教諭・家庭科教諭 ）
<p>実施者</p> <p>毎日新聞社主催、農薬工業会協力</p> <p>概要及び特徴</p> <p>栄養教諭・家庭科教諭への科学的根拠のある食情報の提供を目指してセミナーを開催。毎回、2人のパネリストが講演し、その後に参加者との質疑応答が行われる。</p> <p>食品のリスクはゼロではなく、自然天然のリスクも多種多様にあること／多くのリスクをコントロールして行くことが重要であること／食事の構成、栄養成分の役割／調理における科学的思考、リスク管理の重要性など、多様な角度から食のリスクと食育にかんする情報を提供している。</p> <p>講演だけでなく質疑応答の時間を多くとっており、さまざまな質問に答えている。また、講演の内容、質疑応答の概要、それに参加者の感想等を、ウェブサイトで公開している。</p> <p>参加者は毎回多く、200人を超えることもある。農薬工業会が協力しているが、農薬を理解してもらうための説得型コミュニケーションではない。食品が持つ多種多様なハザード、リスクを科学的に理解してもらい、学校給食の献立作りや調理に活かしてもらったり、家庭科教育、食育等に役立ててもらうことを目標としている。</p> <p>毎回参加者へのアンケートを実施しており、「このような機会は今までなかった」「セミナーに参加して偏った考えや誤った情報を改めることができた」、「講演の内容を授業で活用したい」、「次回も同様のセミナーに参加したい」と回答した参加者が多く、特に、栄養教諭・家庭科教諭は「食」に対して常に新しい情報、専門性の高い情報を求めていることが分かった。</p> <p>参考 URL：農薬工業会農薬情報局 教育関係者セミナーレポート「食と未来の教え方」 http://www.jcpa.or.jp/labo/</p>

