

「アクリルアミド」 Twitter分析レポート

Produced by Tribal Media House, Inc.

Tribal Media House, Inc.



Confidential

■ サマリー

☑「分析期間【A】 14年10月～11月」では、パンやコーヒー、ポテト等など、アクリルアミドが含まれる食べ物に対して、「何も食べられない」や「完全にアウト」など、誤解を含んだツイートが大量に発生していた。しかし、「分析期間【B】 16年2月～4月」では、このような誤解を含んだツイートの量が減り、「アクリルアミドの発生を防ぐ調理方法」を学ぶ姿勢がみられるツイートが新たに出現していた。

※参照元：①件数推移、②ポジネガ分類、③関連語、⑤RTの多いツイート

☑「分析期間【A】 14年10月～11月」では、多様なメディア(“はちま起稿”や“るいネット”など)が、アクリルアミドの危険性を煽る情報を発信していた。しかし、「分析期間【B】 16年2月～4月」では、トラディショナルなメディア(“NHK”や“毎日新聞”など)が、アクリルアミドの発生を防ぐ調理方法について情報発信することが多く、このようなメディア報道の違いが、生活者の意識に影響を与えていた可能性が高い。

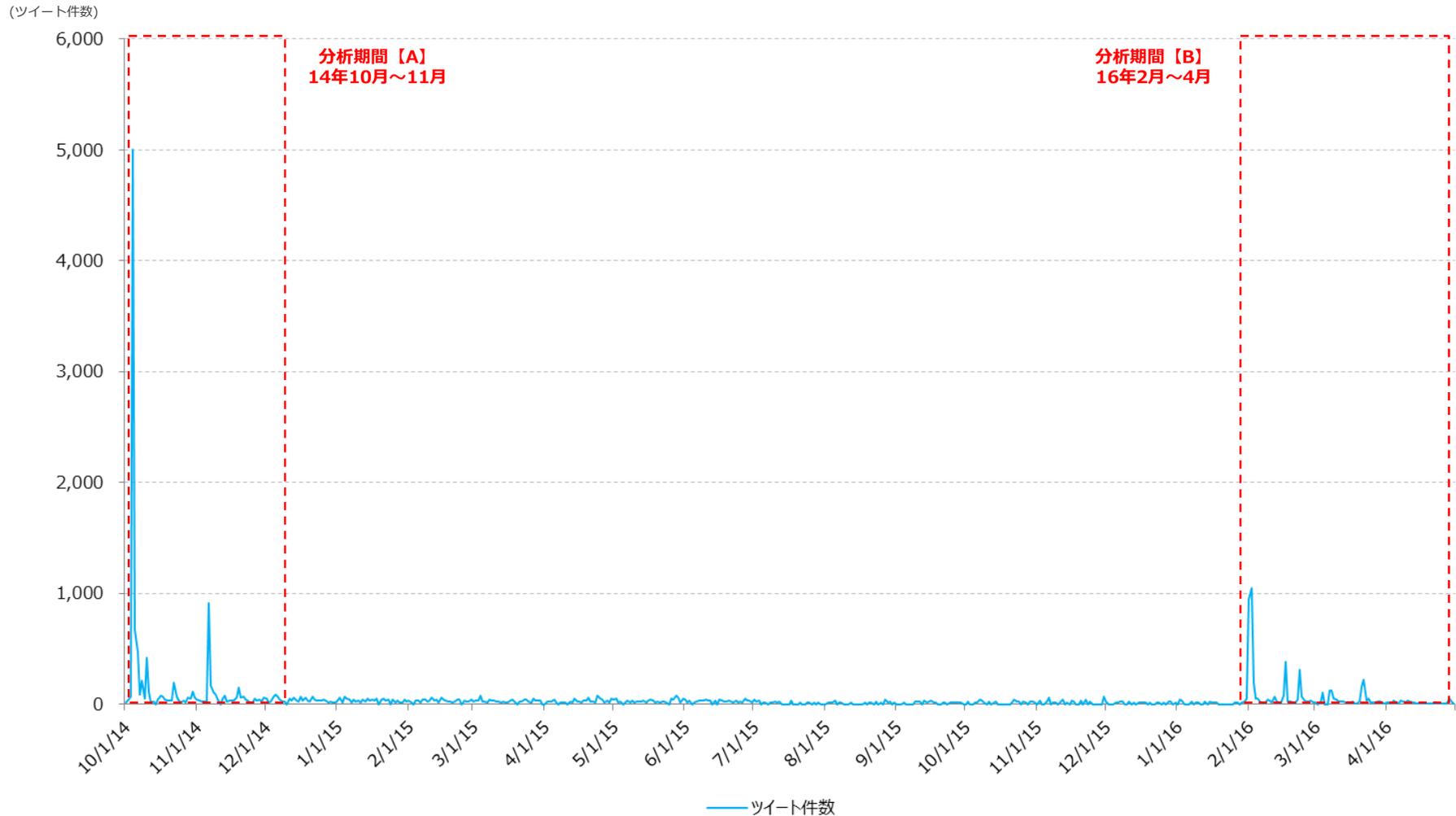
※参照元：②ポジネガ分類、④引用webニュース記事

■ 分析内容の概要

- **分析目的** : 「アクリルアミド」に関する、科学的に概ね妥当な情報及び科学的にあまり妥当でない情報のTwitter上での拡散状況を把握する
- **分析対象** : 「アクリルアミド」が含まれるTwitter上のツイート
- **分析期間** : 2014年10月1日～2016年4月30日
 - ※ 2014年10月1日～2016年1月31日の期間は、Twitter(10分の1サンプリングデータ)にて分析
 - ※ 2016年 2月1日～2016年4月30日の期間は、Twitter(全件データ)にて分析
- **分析項目** : <分析期間 : 2014年10月1日～2016年4月30日>
 - ① ツイート件数の推移
 - ※ 2014年10月1日～2016年1月31日の期間は、Twitter(10分の1サンプリングデータ)のため、件数を抽出件数の10倍にし、想定実数値に換算
 - <分析期間 : 2014年10月1日～2014年11月30日> + <分析期間 : 2016年2月1日～2016年4月30日>
 - ② ツイート内容のポジネガ分類
 - ※ 2014年10月1日～2016年1月31日の期間は、Twitter(10分の1サンプリングデータ)のため、件数を抽出件数の10倍にし、想定実数値に換算
 - ③ ツイート上で出現率の高いキーワード群
 - ④ ツイート上で引用されていたWebニュース記事ランキング
 - ⑤ リツイート件数の多いツイートランキング

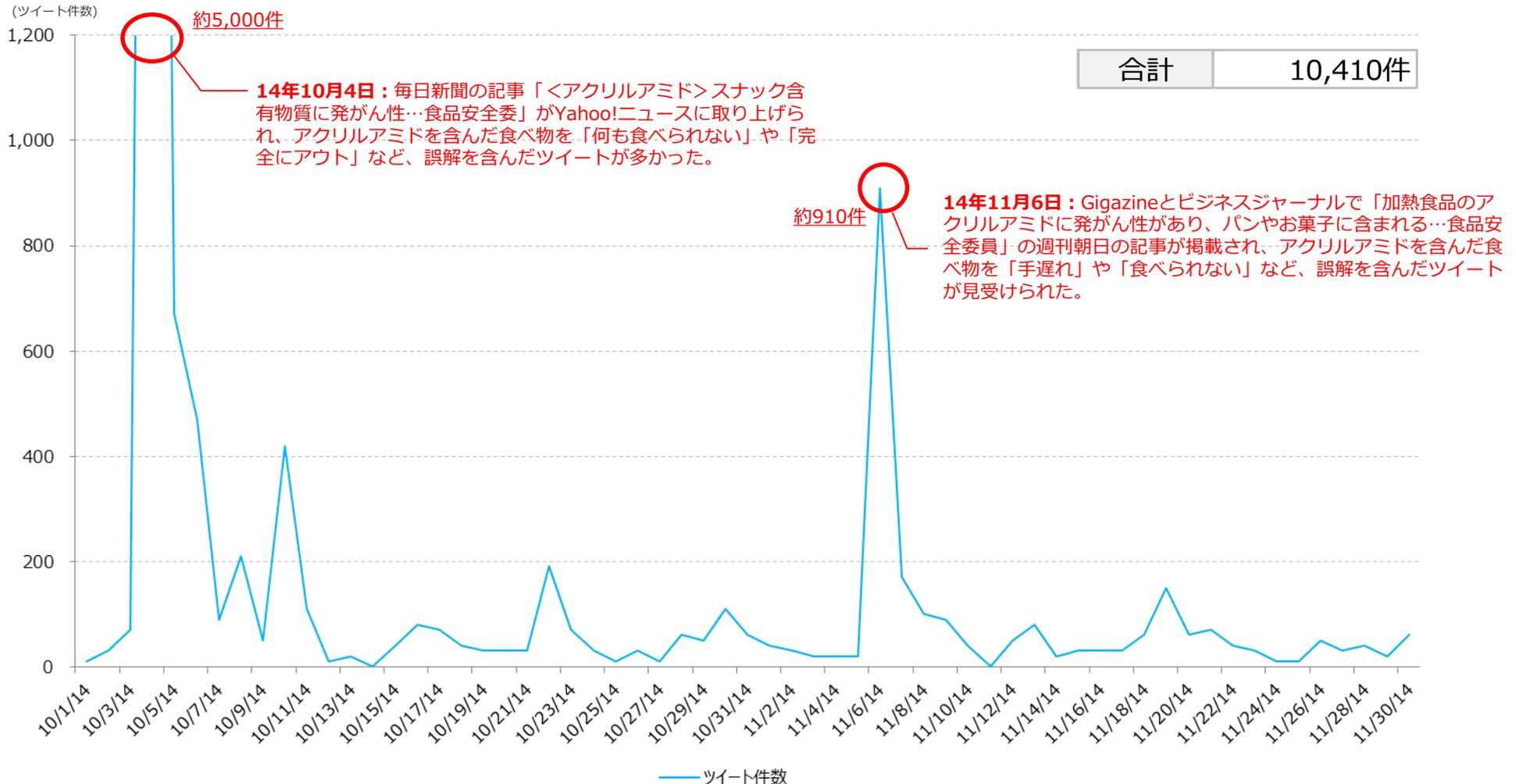
■ ① ツイート件数推移

メディアに取り上げられていない「14年12月～16年1月」の期間は、Twitter上で、ほとんど話題になっていなかった。



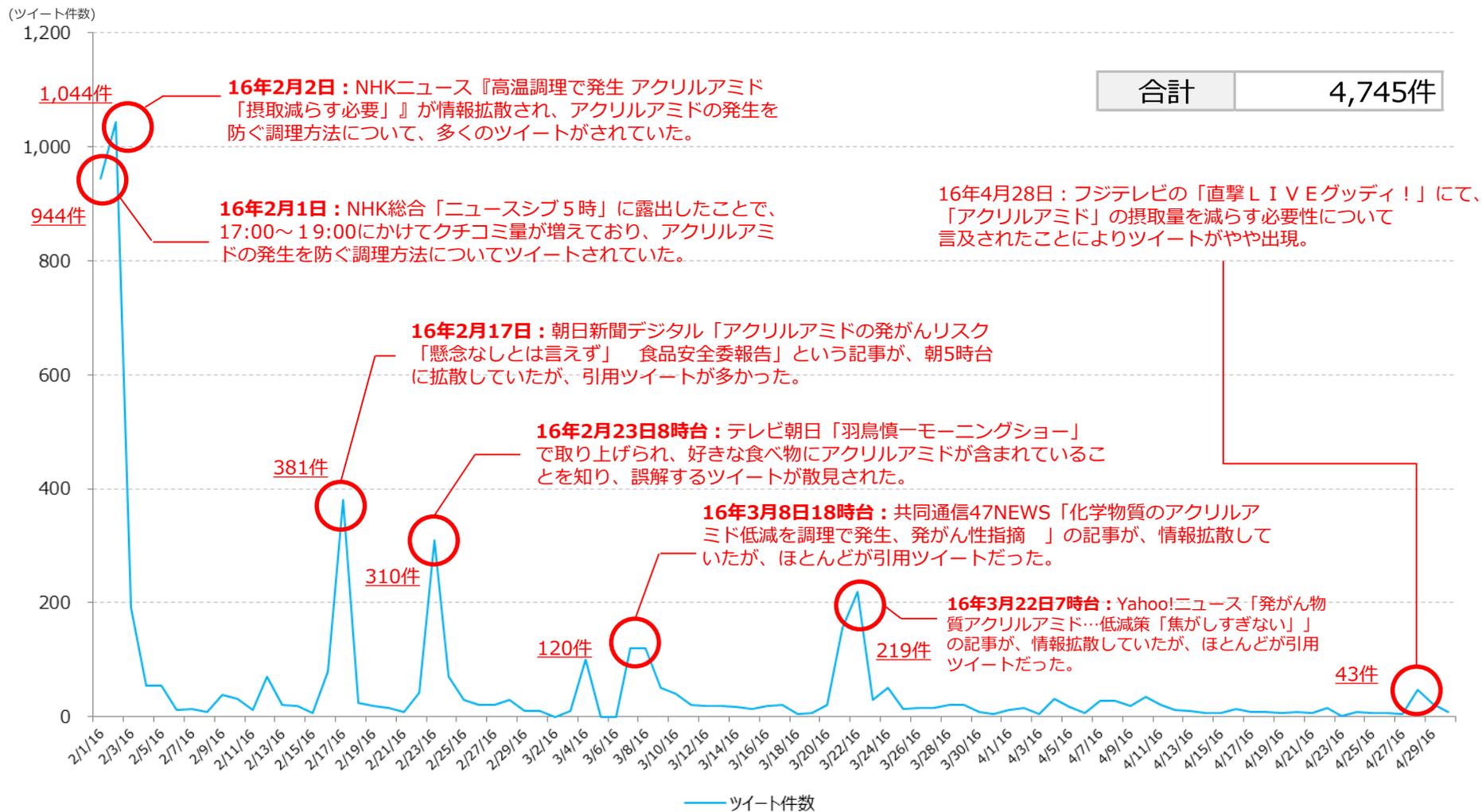
■ ① 件数推移:分析期間【A】 14年10月～11月

- ① 14年10月4日は、毎日新聞の記事がYahoo!ニュースに掲載され、約5,000件の反響があった。
- ② 14年11月6日は、週刊朝日の記事が、Gigazineとビジネスジャーナルに掲載され、約910件の反響があった。



■ ① 件数推移:分析期間【B】 16年2月～4月

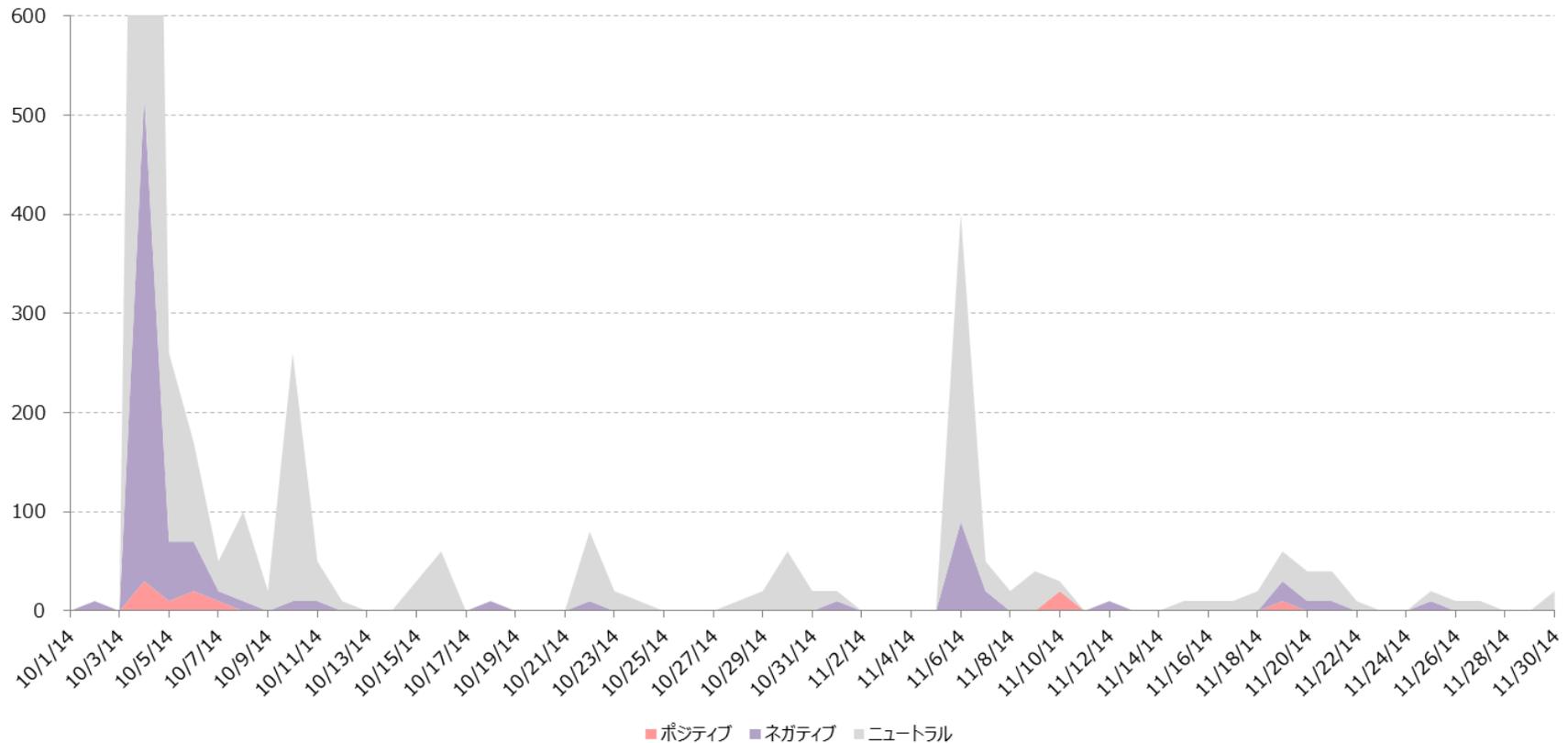
NHK総合「ニュースジブ5時」で露出後、NHKニュースに取り上げられたことで、大きな話題を生み、1,044件のクチコミが発生していた。



■ ② ポジネガ分類:分析期間【A】 14年10月～11月

- ① 「アクリルアミド」に関する記事を、そのまま引用しているツイートが多く、2,690件のニュートラルが出現。
- ② ネガティブなクチコミは、「何も食べられない」や「完全にアウト」など、誤解を含んだツイートが多かった。

(ツイート件数)



	ポジティブ	ネガティブ	ニュートラル
合計件数	100	850	2,960
クチコミ比率	2.6%	21.7%	75.7%

※ポジティブは、「アクリルアミド」に対して科学的に妥当な反応を示しているツイート。
 ※ネガティブは、「アクリルアミド」に対して科学的に妥当ではない反応を示しているツイート。
 ※ニュートラルは「アクリルアミド」に関する記事を、そのまま引用しているツイート。もしくは、ポジネガの判別が難しいツイート

■ ② ポジネガ分類:分析期間【A】 14年10月～11月

ポジティブなツイート例

- アクリルアミドが高めの食品を偏好し多く食べていたら、がんを心配する前にほかのさまざまなリスクが急上昇しそうだ。バランスよく食べることを心がけた方がいい。アクリルアミドの発がん性問題 |
- <アクリルアミド> スナック含有物質に発がん性…食品安全委（毎日新聞） - Y!ニュース <http://t.co/8Y4X6n9z4E> 誤解を招きそうだから強調しますが、一般家庭の料理でも出ます。炭水化物の調理法で発生なので、ポテチよりそっちが重要。
- アクリルアミドはアスパラギンというアミノ酸とブドウ糖や果糖など一部の糖類と一緒に120℃以上で加熱されるとできる。アスパラギンも糖類も穀類や野菜等に含まれるから高温加熱調理による生成は不可避。ポテチやフライドポテトは含有量が多いが、他にも含まれる食品は多い。要は食べ過ぎないことだ
- アクリルアミド なるほど！食卓の安全学 コーポネット <http://t.co/u5eFQR7maP> ←QT普通の食生活なら大丈夫。特定の食品の食べ過ぎには注意、ということかな？
- 揚げる前に水に晒すか電子レンジでチンすればアクリルアミドを抑えられるらしいですよ

■ ② ポジネガ分類:分析期間【A】 14年10月～11月

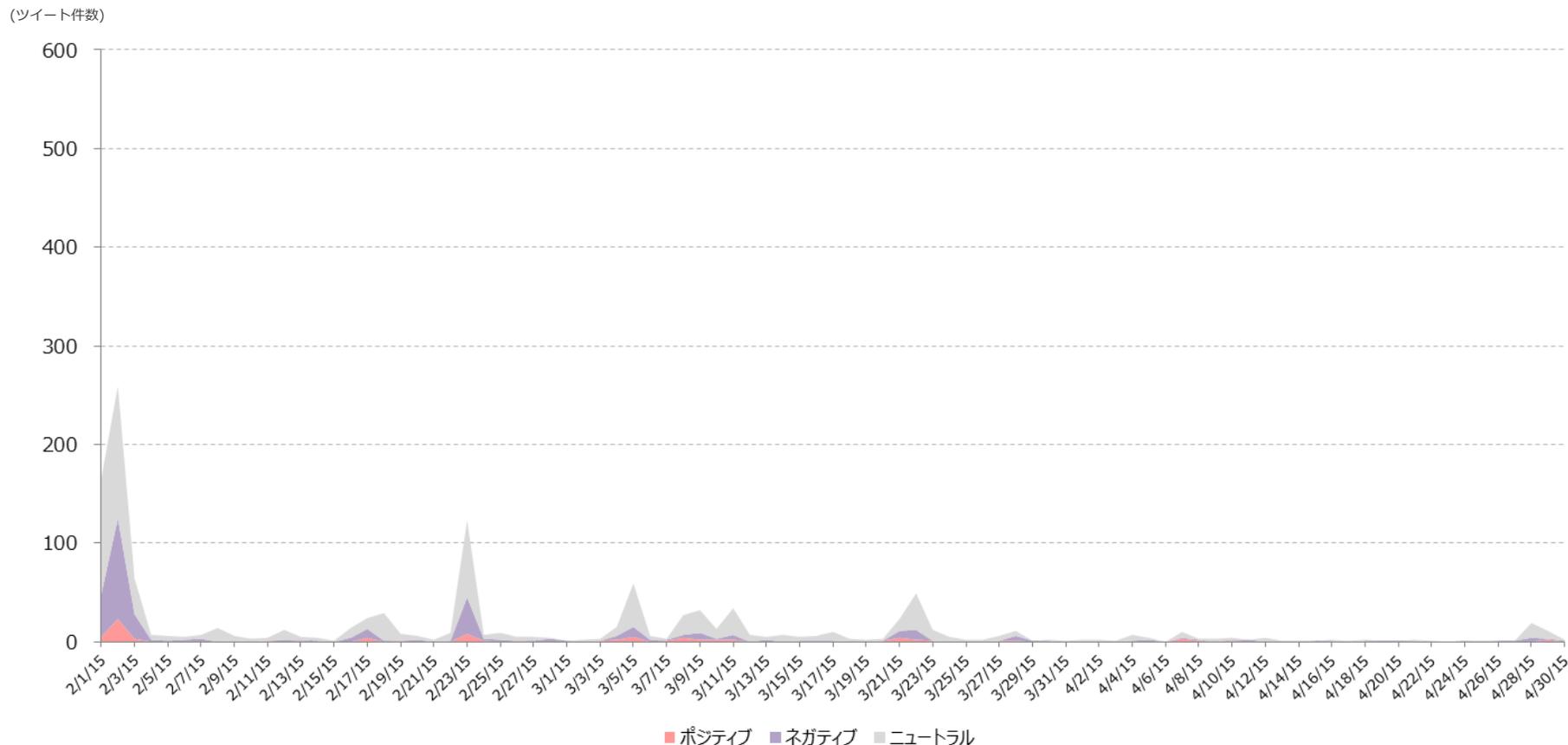
ネガティブなツイート例

- 揚げ物系は全滅ですねこれは。＜アクリルアミド＞ スナック含有物質に発がん性…食品安全委（毎日新聞） - Y!ニュース <http://t.co/H4RlmYgyIK>
- ＜アクリルアミド＞ スナック含有物質に発がん性…食品安全委（毎日新聞） - Y!ニュース <http://t.co/PrLSkfwRrv> ポテトチップス完全アウト
- アクリルアミドが含まれている食品 擁護できないくらいフライドポテトとポテトチップスすごいな
- ＜アクリルアミド＞ スナック含有物質に発がん性…食品安全委（毎日新聞） - Y!ニュース <http://t.co/DThKhMC5n1> こんなこと言ったら何もくえねーよww
- アクリルアミド:スナック含有物質に発がん性…食品安全委 ジャガイモの加工品、ケーキ・ビスケット類、トースト、コーンスナック、コーヒー 全部ダメと
- スナック以外でも120度以上に加熱したらほぼアウトじゃないか。揚げもの以外の和食生活しろということか。＜アクリルアミド＞ スナック含有物質に発がん性…食品安全委（毎日新聞） - Y!ニュース <http://t.co/32FK8IAJzr>
- アクリルアミドでフライドポテトとポテチ死亡かざまぁー
- 加熱食品中のアクリルアミド、発がん性と遺伝毒性認められる 即席めん、パン、菓子…生…は論外として 茹でる 煮る 蒸す 以外はアウトって事か
- ポテトチップス終了のお知らせ。 / “加熱食品中のアクリルアミド、発がん性と遺伝毒性認められる 即席めん、パン、菓子… | ビジネスジャーナル”
- まじか！もうポテチ食うのやめよ。＜アクリルアミド＞ スナック含有物質に発がん性…食品安全委（毎日新聞） <http://t.co/D1kGxJCgMI>
- 発ガン性物質アクリルアミドが含まれているらしいポテトチップスをいただく。次世代にも影響を及ぼす遺伝毒性をもつ発ガン性物質？そんな今更いわれてもねえ、長年食べてきてるし手遅れだよねえ。

■ ② ポジネガ分類:分析期間【B】 16年2月～4月

①ネガティブなクチコミは、“分析期間【A】 16年2月～3月”の850件と比べて、308件と大きく減少していた。

②「アクリルアミド」に対しての調理法や食生活について、正しく認識しているポジティブなツイートが出現していた。



	ポジティブ	ネガティブ	ニュートラル
合計件数	85	330	840
クチコミ比率	6.8%	26.3%	66.9%

※ポジティブは、「アクリルアミド」に対して科学的に妥当な反応を示しているツイート。
 ※ネガティブは、「アクリルアミド」に対して科学的に妥当ではない反応を示しているツイート。
 ※ニュートラルは「アクリルアミド」に関する記事を、そのまま引用しているツイート。もしくは、ポジネガの判別が難しいツイート

■ ② ポジネガ分類:分析期間【B】 16年2月～4月

ポジティブなツイート例

- アクリルアミドの摂取量を気にするよりは、野菜不足などバランスよく食事できない問題のほうがはるかに深刻だと思う。生活習慣病などの原因になるし。
- 120度以上の加熱で野菜にアクリルアミドが発生するらしく120度以上の加熱は「焼く」「炒める」調理行程だそうです。焦がさない、あらかじめレンジなりで加熱してから炒める、蒸し焼きにする、という工夫で相当な回避が可能だそうです。
- アクリルアミドが～ってテレビでやってるけど結局加熱し過ぎないことと偏りの無い食事を心がければ問題ないじゃんアミノ酸と炭水化物が化学反応を起こすと云々ばっか言ってるそこから見た人が誤解してアミノ酸と炭水化物が良くないものって思いそだね身体を作ってるものとエネルギー原だよ
- アクリルアミドについて農林水産省は家庭での対策をまとめており、目安として焦げ色に注意するように助言している。フライドポテトやトーストで実験したところ、キツネ色が濃くなるにつれアクリルアミドが増えていた。煮る、蒸す、茹でるといった水分が多い調理法では発生しにくい。
- 高温調理の「焦げ」に発がん懸念 家庭でできることは？ : 朝日新聞デジタル <https://t.co/YEKmnbXKqI> 多くの加熱した食品に、わずかながら含まれるアクリルアミド。まったくとらないようにするのは難しいですが、家庭でのちょっとした工夫で量を減らすことができます。
- 今日の朝日新聞に気になる記事が。アクリルアミドという聞きなれない言葉。野菜や穀物を炒めたり揚げたりなど、高温での調理で発生する化学物質だそうです。お肉を焦がすと良くないと聞きますが、野菜や穀物も高温調理には注意が必要かもですね。

■ ②ポジネガ分類:分析期間【B】 16年2月～4月

ネガティブなツイート例

- アクリルアミドって結局摂取しがちな発がん性物質っていう事。さては今後ガンを発症する人が増えて、いよいよ原発事故のせいじゃないかとなった時に備えて、今から「皆さんの食生活の習慣に問題があるんじゃないですか」という言い訳をしているの？
- アクリルアミドとか・・・また野菜叩きかよ・・・
- アクリルアミドとか言い出したらもう何も食えないし、高齢化社会でこれ以上寿命伸ばしてもどうすんだよと思う。
- アクリルアミドね。。焦げたものをあまり食べたらガンになるリスクがあるからダメとは以前から聞いたことあるけど、野菜を120℃以上で加熱するとガンになるからイケナイって言われると、安倍政権下の今日この頃、何を隠そうとしてる？っ
- ニュースから。アクリルアミド？気にしながら料理したり、野菜食べるのなんて、面倒臭いわ。ばっつかみたいψ(` ▽ ´)ψ
- アクリルアミド「発がん性懸念なしとさえず」食品安全委 とにかく高温で調理したものは問題がある。煮るか蒸す以外の調理法だと凶悪物質が出来やすい
- アクリルアミド「発がん性懸念なしとさえず」食品安全委 「ジャガイモを原材料とする料理やスナック菓子、穀物を原材料とするビスケットなど様々な食品に含まれ、家庭での調理でも生じる」そうなので、健康のためにはもう何も食うな(´・ω・`)
- アクリルアミド生成が120度以上からで、揚げ物における低温が150度以下のはずで、揚げ物喰うなってか 嫌じゃ
- 食べ物の過熱は アクリルアミドで ガンになる
- 高温調理で生成のアクリルアミド 食安委「摂取量減らす必要」 こういうのを見ると何も食べられなくなってしまいますよねえ。逆のことを書かれるとなんでも食べていいということになるような(苦笑)
- アクリルアミドの発がん性…野菜高温調理がダメだとか言われたらなに食べていいかわからないからもう死んでもいいから好きなもの食べます
- アクリルアミド？発ガン性？色々気にしたら、食べるものなくなるよ。
- 発ガン性物質のアクリルアミドは調理次第で云々と番組やってるんだけど、そんな細かい事を気にしてる方が病気になるわって思う年頃

■ ③出現率の高いキーワード群

① 「14年10月～11月」の期間は、食品関係のクチコミが多く出現していた。

② 「16年2月～4月」の期間は、調理方法に関するクチコミが上位に出現していた。

▼分析期間【A】14年10月～11月にて
ツイート上で出現率の高いキーワードのランキング

順位	キーワード	順位	キーワード
1	食品	16	高温
2	発がん性	17	炭水化物
3	物質	18	評価
4	食品安全委	19	リスク
5	ポテチ	20	多く
6	加熱	21	加熱食品中
7	遺伝毒性	22	ニュース
8	発生	23	トースト
9	パン	24	原材料
10	コーヒー	25	問題
11	発がん物質	26	ジャガイモ
12	ポテトチップス	27	多い
13	菓子	28	次世代
14	影響	29	発ガン
15	即席めん	30	フライドポテト

▼分析期間【B】16年2月～4月にて
ツイート上で出現率の高いキーワードのランキング

順位	キーワード	順位	キーワード
1	発がん性	16	低減
2	物質	17	リスク
3	野菜	18	フライドポテト
4	調理	19	ニュース
5	食品	20	必要
6	高温	21	食品安全委員会
7	発生	22	高温調理
8	懸念	23	家庭
9	発がん性物質	24	ポテトチップス
10	摂取	25	健康
11	加熱	26	炭水化物
12	注意	27	指摘
13	化学	28	化学物質
14	多い	29	発ガン性
15	焦げ	30	発がん物質

■ ③出現率の高いキーワード群

分析期間【A】14年10月～11月のクチコミ本文例

■ キーワード：「ポテチ」「パン」「即席めん」などの食品関係

<上記のキーワードが含まれるツイート本文>

→なんだよアクリルアミド劇物取締法で認定されてる劇物なのかよw じゃ俺毎日モンハンしながら劇物食ってるわ もおポテチ怖くて食べれんわ・・・

→ポテチもう食べられない(´_`´)アクリルアミドは炭水化物を多く含む原材料を120度以上で加熱すると発生する_φ(´_`´)けっこう色々ない？

→アクリルアミドでフライドポテトとポテチ死亡か ざまぁー

→アクリルアミドはポテトチップスやカリカリに焼いたパン、コーヒーなど加熱食品に含まれており、「もうポテチやトーストは食べない」と敬遠する人もいるだろう

→発がん性と遺伝毒性認められる、食品中のアクリルアミド、発がん性と遺伝毒性認められる 即席めん、パン、菓子…日本はどうするの？！

→ジャガイモの加工品、ケーキ・ビスケット類、トースト、コーンスナック、コーヒー 全部ダメと

→アクリルアミド：スナック含有物質に発がん性...食品安全委冷やしたジャガイモ揚げるとこれが一番出るからフライドポテトの方が危険だとおもうけど？

→発がん性があるといわれるアクリルアミドは、ジャガイモ・穀類の120℃以上での加熱加工食品に多いという。魚の焦げと同じなら、通常の摂取で大丈夫？

→ポテトチップス、ケーキ、フライドポテト、インスタントコーヒーに含まれるアクリルアミドって成分が発がん性物質らしい。ちゃんと見て買わないとな。

■ キーワード：「遺伝毒性」

<上記のキーワードが含まれるツイート本文>

→アクリルアミドって成分が遺伝毒性をもつ発がん物質と評価案を示したそう

→ポテチなどに含まれる化学物質アクリルアミド、""遺伝毒性もつ発癌物質""と内閣府が評価。

→ポテトチップスに遺伝毒性をもつ発ガン性物質アクリルアミドが含まれることが判明！！それでも食いたい奴は勝手にしろ

■ ③出現率の高いキーワード群

分析期間【B】16年2月～4月のクチコミ本文例

■ キーワード：「調理」「加熱」などの調理方法関係

<上記のキーワードが含まれるツイート本文>

→煮る、蒸す、ゆでるといった水分が多い調理法では発生しにくい。パンと比べご飯にアクリルアミドは少ない・・・やはり高温で調理はだめだ

→かっぱえびせんはノンフライなんだっけ？でも高温調理なのかな(..)アクリルアミド、炭水化物、高温調理

→アクリルアミドは高温で調理すると身体に良くないとシブ5時で、話している。しかし120度以下で調理するとOKとの事。

→発癌の懸念があるアクリルアミド。野菜や穀物を、焼く、炒める、揚げるなど高温で調理したときに発生するとされている。日本人の摂取量の約半分は、高温調理したもやし、玉葱、レンコンなどの野菜からで、残りはコーヒー？、緑茶？や菓子、パン？かららしい・・・？確実に毎日摂取しているなあ??

→高温調理で生成されるアクリルアミド、摂取量を減らす必要があると食品安全委員会。「リスクは極めて低いが発ガンの懸念がないとはいえない」ってそれとだけ不確かで低いリスクなのよ。120度以上の調理で発生するのでトーストに焼き色はつけず、炒めものは火力を弱めにと。

→野菜類は加熱調理し過ぎるとアクリルアミドが生成されるからダメなんだと。

→アクリルアミドを減らす調理法⇒食品を焦がさない、炒めるときは食材をよくかきまぜる、火力は弱める、蒸す、煮る、ゆでる調理と組み合わせて炒め時間を短くする。いもや野菜は切った後に水でさらすアクリルアミドについては農水省で調理の注意点、リーフレットがあるそうです。

■ キーワード：「家庭」

<上記のキーワードが含まれるツイート本文>

→多くの加熱した食品に、わずかながら含まれるアクリルアミド。まったくとらないようにするのは難しいですが、家庭でのちょっとした工夫で量を減らすことができます。

→アクリルアミドは、炭水化物を多く含む食材を揚げる、焼く、あぶるなどして120度以上の高温で加熱したときに生じる。ジャガイモを原材料とする料理やスナック菓子、穀物を原材料とするビスケットなど様々な食品に含まれ、家庭での調理でも生じる。

→アクリルアミドについて農林水産省は家庭での対策をまとめており、目安として焦げ色に注意するように助言している。フライドポテトやトーストで実験したところ、キツネ色が濃くなるにつれアクリルアミドが増えていた。煮る、蒸す、茹でるといった水分が多い調理法では発生しにくい。

■ ④引用Webニュース記事:分析期間【A】14年10月～11月

“はちま起稿”や“るいネット”、“真実を探すブログ”など、
多様なメディアがアクリルアミドの危険性を煽る情報を発信し、それが拡散されていた。

順位	記事名	引用ツイート件数
1	<アクリルアミド> スナック含有物質に発がん性…食品安全委 (メディア名:Yahoo!ニュース / URL:http://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20141004-00000007-mai-soci)	2060
2	<アクリルアミド> スナック含有物質に発がん性…食品安全委 (メディア名:毎日新聞 / URL:http://mainichi.jp/select/news/20141004k0000m04012800c.html)	460
3	アクリルアミドの発がん性問題 「ポテチに多い」で慌てる必要はない (メディア名:FOOCOM.net / URL:http://www.foocom.net/)	340
4	加熱食品中のアクリルアミド、発がん性と遺伝毒性認められる 即席めん、パン、菓子… (メディア名:exciteニュース / URL:http://www.excite.co.jp/News/column_g/20141106/Bizjournal_mixi201411_post-1961.html)	370
5	加熱食品中のアクリルアミド、発がん性と遺伝毒性認められる 即席めん、パン、菓子… (メディア名:ビジネスジャーナル / URL:http://biz-journal.jp/2014/11/post_6539.html)	300
6	【注意】食品安全委が、ポテチなどに発がん性物質「アクリルアミド」を認識！しかも次世代にも影響が及ぶヤバイやつ… (メディア名:はちま起稿 / URL:http://blog.esuteru.com/archives/7877785.html)	270
7	【日本の議論】ポテチに発がん物質？の衝撃…高温加熱で発生「アクリルアミド」減らすために (メディア名:産経ニュース / URL:http://www.sankei.com/premium/news/141022/prm1410220001-n1.html)	120
8	ポテトチップスやフライドポテトの発ガンリスクはなぜ報道されないのか (メディア名:るいネット / URL:http://www.rui.jp/ruinet.html?i=200&c=400&m=295865&g=131106)	90
9	ポテトチップス等のスナック菓자에発がん性！化学物質のアクリルアミドに「遺伝毒性をもつ… (メディア名:真実を探すブログ / URL:http://saigaiyouhou.com/blog-entry-4070.html)	90
10	年越し前に確認！ 食べ過ぎると「がんになりやすい」アクリルアミドが多く含まれている食べ物まとめ (メディア名:ベストグラム / URL:http://bestgram.net/articles/59383.html?utm_source=dlvr.it&utm_medium=twitter)	70

■ ④引用Webニュース記事:分析期間【B】16年2月～4月

トラディショナルなメディア（“毎日新聞”や“NHKニュース”、“朝日新聞デジタル”など）が、アクリルアミドの発生を防ぐ情報発信をすることが多かった。

順位	記事名	引用サイト件数
1	アクリルアミドの発がんリスク「懸念なしとは言えず」 食品安全委報告 (メディア名:Yahoo!ニュース / URL:http://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20160217-00000003-asahik-soci)	211
2	アクリルアミド：炒め野菜など…懸念ややあり発がん性物質 (メディア名:毎日新聞 / URL:http://mainichi.jp/articles/20160202/k00/00m/040/068000c)	95
3	発がん性の懸念も？イモなど高温調理で発生する「アクリルアミド」とは？ (メディア名:NAVERまとめ / URL:http://matome.naver.jp/odai/2145432270881875501)	77
4	高温調理で発生 アクリルアミド「摂取減らす必要」 (メディア名:NHKニュース / URL:http://www3.nhk.or.jp/news/html/20160201/k10010393291000.html)	72
5	【科学】イモなどの炭水化物を高温で調理すると発生する化学物質であるアクリルアミド「摂取減らす必要」について (メディア名:2ちゃんみる / URL:http://2chmiru.com/)	52
6	【食】調理の「焦げ」にご用心、長期摂取で健康被害も 焦げに多く含まれるアクリルアミドは「人に対して恐らく発がん性がある物質」について (メディア名:Yahoo!ニュース / URL:http://rewtom.sakura.ne.jp/vdew/2016/02/05/post-11658/)	52
7	アクリルアミド、野菜の焦がしすぎに注意 農水省が家庭での低減策 (メディア名:産経ニュース / URL:http://www.sankei.com/life/news/160307/lif1603070030-n1.html)	41
8	アクリルアミド「発がん性懸念なしとは言えず」食品安全委 (メディア名:朝日新聞デジタル / URL:http://www.asahi.com/articles/ASJ2J5J0SJ2JUTFL00Z.html?ref=rss&utm_source=dlvr.it&utm_medium=twitter)	37
9	<アクリルアミド> 炒め野菜など…懸念ややあり発がん性物質 (メディア名:mixiニュース / URL:http://news.mixi.jp/list_quote.pl?sort=feedback_count&type=voice&news_id=3831809)	28
10	<アクリルアミド> 炒め野菜など…懸念ややあり発がん性物質 (メディア名:Yahoo!ニュース / URL:http://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20160201-00000080-mai-sctch)	26

■ ⑤ RTの多いツイート:分析期間【A】 14年10月～11月

「Yahoo!のアカウント」と「はちま起稿のアカウント」のツイートからは「100件以上」のリツイートがあったが、それ以外のアカウントからは、あまりリツイートされていなかった。

順位	記事名	RT件数
1	【ポテチ物質に発がん性の評価】ポテチチップスなどに含まれるアクリルアミドについて、発がん物質との評価案。どう受け止めるべきか。 (アカウント名: @YahooNewsTopics / URL: http://twitter.com/ymk0_0/statuses/518208691657383937)	135
2	【注意】食品安全委が、ポテチなどに発がん性物質「アクリルアミド」を認識！しかも次世代にも影響が及ぶヤバイやつ (アカウント名: @htmk73 / URL: http://twitter.com/saki__mainaka/statuses/518262267188482049)	100
3	<アクリルアミド> スナック含有物質に発がん性…食品安全委（毎日新聞） - Y!ニュース http://t.co/BjsuQ6smBt (アカウント名: @個人アカウントA)	21
4	ポテチチップスで「がん」！報道されないアクリルアミドの危険性とは？ (アカウント名: @個人アカウントB)	16
5	【危険スナック菓子】“政府が警告”ポテチチップスなどに含まれる成分に『遺伝毒性の発がん性物質』が見つかった… (アカウント名: @個人アカウントC)	12
6	ポテチチップスは発がん性が高いらしいです。イモ類を高温で焼いたり揚げたりしたら出る「アクリルアミド」ってやつが発がん性が高いらしいです。 (アカウント名: @個人アカウントD)	11
7	ポテチチップスは発がん性が高いらしいです。イモ類を高温で焼いたり揚げたりしたら出る「アクリルアミド」ってやつが発がん性が高いらしいです。 (アカウント名: @個人アカウントE)	11
8	【ポテチチップス】発がん性が指摘されるアクリルアミドが多く検出される食べ物。ポテチチップス1袋のアクリルアミドが、WHOが許容範囲… (アカウント名: @個人アカウントF)	9
9	ポテチチップスで「がん」！報道されないアクリルアミドの危険性とは？ http://t.co/XZRX5w2bv8 (アカウント名: @個人アカウントG)	6
10	ポテチがダントツ！ @tama0905 ポテチチップスやフライドポテトの発ガンリスクはなぜ報道されないのか http://t.co/4VSgrBbyoO … (アカウント名: @個人アカウントH)	6

■ ⑤ RTの多いツイート:分析期間【B】 16年2月～4月

「NHKアカウント」や「毎日新聞アカウント」のツイートが、多くのリツイートを生んでいた。

順位	記事名	RT件数
1	高温調理で発生 アクリルアミド「摂取減らす必要」 http://nhk.jp/N4NU4MNN #nhk_news (アカウント名: @nhk_news / URL: https://twitter.com/nhk_news/status/694067926815510530)	165
2	食品安全委員会はイモ等の炭水化物を高温調理する事で生まれる合成樹脂の一種『アクリルアミド』が… (アカウント名: @個人アカウントI)	130
3	【高温調理で発生 アクリルアミド「摂取減らす必要」】イモなどの炭水化物を高温で調理すると発生する化学物質「アクリルアミド」について… (アカウント名: @nhk_seikatsu / URL: https://twitter.com/nhk_seikatsu/status/694086204996718592)	122
4	【高温調理で発生 アクリルアミド「摂取減らす必要」】イモなどの炭水化物を高温で調理すると発生する化学物質「アクリルアミド」… (アカウント名: @nhk_kabun / URL: https://twitter.com/nhk_kabun/status/694148329035333632)	101
5	人間いたるところ発がん物質あり。気にしすぎると何も食えなくなるよw アクリルアミド：炒め野菜など… (アカウント名: @個人アカウントJ)	87
6	アクリルアミド:炒め野菜など…懸念ややあり発がん性物質… (アカウント名: @mainichijpnews / URL: https://twitter.com/mainichijpnews/status/694135633510412288)	45
7	アクリルアミド:炒め野菜など…懸念ややあり発がん性物質… (アカウント名: @mainichi / URL: https://twitter.com/mainichi/status/694124294045995008)	33
8	アクリルアミド「発がん性懸念なしとさえず」食品安全委 … (アカウント名: @asahi / URL: https://twitter.com/asahi/status/699562390334013441)	31
9	化学物質のアクリルアミド低減を 調理で発生、発がん性指摘… (アカウント名: @47news / URL: http://twitter.com/hanapure/statuses/706763479135313920)	29
10	アクリルアミド「発がん性懸念なしとさえず」食品安全委 http://smar.ws/Czkov 「ジャガイモを原材料とする料理やスナック菓子… (アカウント名: @個人アカウントK)	28