

今回の評価の解釈には、注意が必要です。

これまで IARC は、単一の化学物質や、アルコール飲料、喫煙、「石炭ガス製造に従事」といった作業環境など、比較的均質でより直接的に発がんに関連があるものを評価しています。今回の「赤肉」「加工肉」のように、栄養成分を含む化学物質の集合体である食品を評価したのは、極めて異例であるといえます。

栄養成分を含む食品そのものの評価は、その解釈に注意が必要です。現在、食品安全委員会では、じゃがいも等の食品の加熱時に生じるアクリルアミドについて評価を行っていますが、アクリルアミドを評価の対象としており、フライドポテト自体を評価対象とはしていません。フライドポテト自体が危害要因なのではなく、フライドポテトに含まれるアクリルアミドが危害要因だからです。また、栄養成分を含む食品の摂取は、健康維持のために必要であり、過剰摂取だけでなく、摂取不足についても考慮しなければなりません。

加えて、疫学研究によるヒトにおける知見の解釈において、因果関係の推論は、様々な要因（交絡因子）が原因と結果に複雑に関係しあっているため非常に難しく、さらに各国の食生活や人種などの差も慎重に考慮しなければなりません。

したがって、今回の評価は、「肉に含まれる成分が、発がん性に関連がある」、または「赤肉・加工肉の過剰摂取が、発がん性に関連がある」と解釈されるべきです。

※アクリルアミドとは：炭水化物を多く含む食材を 120℃超の高温で加熱した際に、アスパラギン（アミノ酸の一種）と還元糖（ぶどう糖等）が反応して生じる物質。