

平成21年度 「食の安全安心に関する研修会」開催結果

◎開催時期	平成22年1月29日(金) 午後1時30分から3時40分まで
◎開催場所	せんだいメディアテーク 7階スタジオシアター (仙台市青葉区春日町2-1)
◎参加対象者	みやぎ食の安全安心消費者モニター, 宮城県食品表示ウォッチャー, 農産加工関係者, 農業協同組合, 県関係機関等
◎開催内容	
1) 基調講演	科学ライター ^{まつなが} 松永 ^{わき} 和紀 氏 テーマ「輸入食品から見る食の安全安心」
2) 意見交換	
◇助言者	科学ライター 松永 和紀 氏
◇進行	宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課 食の安全安心推進専門監 赤尾 牧夫

1 参加者

149名 (モニター等消費者: 89名, 農産加工関係者: 5名, 行政機関関係者: 55名)

2 開催概要

① 基調講演

- 最近の消費者に見られる動向として、心配すべきことを心配せず、心配する必要がないことに強い不安を感じている傾向が見られる。消費者は科学的に理解し、自分で判断する力を持つことが必要である。
- 中国製冷凍ギョウザ事件の発覚時に残留農薬の可能性を考えていたのはテレビ等のマスメディアのみ。業界関係者、専門家は犯罪、事故によるものと考えていた。科学物質の毒性の出方を理解していないマスメディアの報道により中国産食品は全て危ないというイメージを多くの消費者が持ってしまった。
- ギョウザ事件の原因とされる犯罪による高濃度汚染と農薬の使い方のミスは全く性質が違う問題。消費者は性質の違う問題を混同しないことが大切。
- ギョウザ事件発生時、メディアは中国製品による死亡例を取り上げ、危険性を大々的に報じたが、もともと中国製品は日本への輸入量、品目数が突出して多く、違反率自体は高くない。分母が大きいため件数が多いことをメディアが説明しないため、中国製品は危ないという誤解を生んでいる。
- 日本企業は、中国の工場において犯罪対策と食品衛生に関する対策を明確に区分して対処している。犯罪対策として、雇用の確保、工場の出入りや持ち物のチェック、福利厚生の実施等に努めるとともに、食品衛生に関する対策として、農薬や水の管理をはじめ、微生物検査等の各種検査を実施している。
- ギョウザ事件以降、メディアのバイアスのかかった報道により輸入食品は危険、国産食品は安全安心というイメージを多くの消費者が持ってしまった。日本企業が日本向けに製造している輸入食品の品質は格段に向上している。一方、国産食品は安全安心というイメージのもと、輸入食品ほどのレベルアップはみられていない現状にある。この現状の根本にメディアの報じ方の問題があることを消費者は理解すべきである。

- メディアの報道により消費者が混乱した要因の一つとして、食の安全と安心を混同している消費者サイドの問題がある。安全は科学的・技術的に評価した結果得られる客観的なものであり、安心は安全がかなえられた時の心情、受け止め方であり、意味合いが違う。
- 現在中国から輸入されている食品のほとんどは安全性が担保されているにもかかわらず、安心されていない。一方で安心はされているのに、実際には安全でないものも多い（自然食品、天然食品、手づくり食品等）。安全と安心をきちんと区別しないと食の安全は守られないことを理解する必要がある。
- 行政は基本として安全ベースで対応すべき。安心の確保には不要なコストがかかる。国産食品も安全ベースであることを前提にしないと輸入相手国を説得することはできない。「国産だから安心」という論法は海外には通用しない。
- 自給率を上げるために輸入食品を否定し、国産食品の価値を主張する消費者がいるが、現在の日本の農地事情では食糧自給率100パーセントは無理な状況にあり、輸入食品を否定することはできない。「輸入食品＝悪」、「国産＝善」という単純な整理では済まないことを理解すべき。
- 安全な食品の提供のためには、国産食品、輸入食品双方に厳しいチェックを課し、問題点を指摘し、改善を求めていくことが求められる。消費者は科学的な事実を基にバランスのとれた判断をすることが重要である。
- 食の安全にまつわる数々の誤解（食品にリスクはない、添加物は使わないほうがいい等）は、科学的な事実に基づいていない。どのくらいの量が使用されているのかがリスクに大きく影響することを理解すべきである。
- 現代人は知らず知らずのうちにリスクをコントロールして生活している（ジャガイモの芽の除去等）。自然界にある様々なリスク（カビ毒等）を生産者が適切にコントロールすることで、消費者が安全に食べられることを理解することも重要。有害微生物の管理も同様に重要。
- 日本の食の安全性は非常に高いにも関わらず、不安に感じている人が多いのは、安全と安心の違いが明確にされていないことが大きな要因。また、新しいリスクの出現、知識不足、報道の問題等も要因となっている。
- マスメディアの持つ問題点として、食に関する専門知識を持つ人間が少ない、センセーショナルを優先する、分かりやすい二元論に終始すること等があげられる。一方でマスメディアは営利企業である以上、販売部数や視聴率を上げることが常に求められており、単純明快でインパクトのある報道をせざるを得ない面がある。
- マスメディアの問題点を理解した上で、消費者が情報を取捨選択し、判別できるように変わっていくことがよい社会につながっていくのではないか。そのために「食の読み書きそろばん力」（懐疑主義を貫く、単純な情報は排除する等）を身につけることを提言する。
- 適正な情報を集めるには、テレビや新聞で広く情報を集めるとともに、他の情報を自分で調べることが大事。行政情報は信頼度が高い。食の現場を見に行き、生産者の話を聞くことで有効な情報を入手することができる。様々な情報を入手した上で、消費者自身がどのように食の安全を考え、どのように対処するのかを決めていってもらいたい。

② 意見交換

- Q 1 テレビやラジオの報道番組には、専門知識を持つコメンテーターが同席し、間違いのない、正確な報道をしてもらいたい。
- A 1 日本のメディアは食の安全についてそれほど危機感を持っていないため、専門家を顧問のような形で配属しているメディアは少ない現状にある。また、随時コメンテーターを依頼しているが、かえって不安をあおるような結果になるケースが多いようである。
- Q 2 販売されている商品に品質のランク付けをしたらよいのではないかと？
- A 2 農産物には糖度や大きさ等で品質が決められているが、味覚やおいしさといった個人の好みは平均的な規格では表せないため、ランク付けを行うのは困難ではないかと。
- Q 3 国内の食品製造工場の衛生管理がどのようになっているのか気になる。
- A 3 日本の工場も中国の工場も衛生管理の程度に幅がある。衛生上問題のある施設には行政が立入調査や指導を行っている。
- Q 4 輸入食品にも日本語で分かりやすい表示をお願いしたい。
- A 4 輸入食品にも法律で定められた項目を日本語で表示するよう義務づけられている。
- Q 5 どのような食品にカビ毒を殺菌するための農薬が使われているのか？
- A 5 カビはあらゆる食品に付着するので、果樹や野菜、米などに広く使われている。
- Q 6 完熟していない小さなジャガイモには毒性物質が多く含まれているとのことだったが、食べない方がよいのか？
- A 6 量が少なければ人体に影響がない。また、食べたときに違和感が強いものは食べないほうがよいと思われる。

3 アンケート結果(別紙のとおり)