

添加物ずらり

国産は安全か

主婦

(北海道伊達市 45歳)

冷凍食品の毒物事件で改めて「食」について考えさせられた。ここ数年は産地を気にすることが多かったが、果たして国産であれば安心なのだろうか。

夫の好物であるソーセージの袋をチェックしてみると、国産ではあるが原材料に食品添加物がずらりと並び、手持ちの食品添加物の

本を開いてみた。例えば赤色106号は遺伝毒性や発がん性が世界的に疑われているが、日本では使用が禁止されていない。

最近増加している20代、30代の若い方のがんとの関係も気になる。生まれた時から添加物入りの食品で育っている世代である。環境の変化やストレスのせいばかりではないだろう。

今回の事件のように急性的に毒物の影響が出た場合は意識しやすいが、食品添加物のように慢性的にじわじわと体に蓄積していくものは、目に見えづらいだけに怖い。

日本の場合は食品衛生法などできちんと管理されていると信じていたが、食の安全性についてはさらに国全体で意識を高めていく必要があると思う。

それではこれからパネルディスカッションに入ろうと思いますが、非常に大事な話題が、課題がいくつも出てきました。最初に私の方から、昨日の13日、朝日新聞という日本の新聞があるのですが、その投稿欄にでた主婦の方45歳のご意見も紹介させていただきます。

『日本では、国産の、日本の食品は安全だという風にたくさん思っているけれども、本当に安全なんだろうか、そう思って、旦那さんが食べているソーセージの袋を見てみたら、食品添加物が非常にたくさん入っている。その中には、毒性が、発癌性があると本に書いてあるような、そういう色素も入っている。そのほかに、色んな食品添加物が入っていて、とても心配だ。最近、20代、あるいは30代の若い人の癌が日本では増えているけれども、そういう人たちは生まれた時から食品添加物をずっと食べているから、そのせいで癌が増えているのではないか。だから、日本の食品もちゃんと見直さないと、私は非常に心配だ。』そういう投稿が出ていました。これは、この人だけではなくてそういう風に思っている日本の消費者が大変多いと思います。そのへんのところで、この投稿の内容は本当なのかも含めて、高野さんあたりから、まずご意見を頂きましょうか。

■高野専務理事

大変難しい問いを含んでいますが、私が、食品添加物協会の立場からお答えすると非常に単純になります。これは先ほど言いましたように、私どもの国のポジティブリストというのは1970年代にかなり消しました。消しましたというのは、やっぱり危ないかもしれないというのは全て消し去る、ということに致しました。そのあと

も引き続き、CODEXのやり方に従ってずっと安全性評価をしてきておりました。

話題になっている色素の論議、これは1970年代のはじめの頃に既にあった話が、私がまだ学生時代、その投稿した方も多分生まれたか生まれていないか子供ごろの話で、その頃の亡霊みたいなものが今でも生き残っている非常にわからない問題ですね。もう30年40年前に、その評価は終わっております。したがって、それは発癌性といわれる、あるいは若年性の発癌が増えているという話は、どういうデータでお話をされているのかなという気がします。30年前に、そういう話が終わっておりますので、もし、疑わしいよ、というデータがあったら、当然、日本の政府はそれを評価しているはずですし、それが無いということはもう議論が終わっているのだ、っていうことを言いたいんですけどね。なぜ、どうしてこれがでてるのかな、という気がしております。

■唐木先生

その件について、小島さん、はじめ森田さん、何かご意見がありましたら。

■小島編集委員

私は、その投書がでた理由はですね、3つぐらいあるなと思っていますね。

今、中国産が危ない状況の中で、そうではない、国産のものも添加物まみれで危ないですよ、というのは、ニュースとして構図として面白いということですね。だから、その投書の担当者が科学的にこの投書は正しいかどうかということは関係なく、中国に対して、国産も危な

パネルディスカッション

いという構図が面白いから載せているということですね。

もうひとつがその担当者が明らかに、科学的な教養がないということですね。投書の担当者はたいてい、どこ新聞社でも大体45から50過ぎの人なんですね。科学部出身の人は、私が知っている限り、まずいません。いわゆる、どっちかというと第一線で活躍した記者じゃないような人達が投書を担当しているのですね。あまりものを知らない人が投書を担当しているものですから、載せてしまうこともあるということですね。

もう一つの理由にですね、ある程度添加物で癌になるということはおかしいなと思っても、そういう声として、少数派の意見も大事にするんですよ、うちの新聞社はそういう声もちゃんと載せますよと、そういうものもあります。明らかに。ですから、そういうのは荒唐無稽な意見でも載せる場合があるんですね。それは、やっぱり社会科学的に見てもごく少数の意見でも、間違っている、新聞というのは載せる方がいいんだという公平性の原則がありまして、そういうのも理由のひとつかな、ということですね。

ただ今、述べましたように3つの理由があるんですけど、それに対して、やっぱりあの投書はおかしいんだという投書を今度は出さなくていけない。そうすると、多分、載せてくれると思います。もうひとつは、市民団体はよく添加物で子供たちがキレルということをいうので、それに対してメディアセミナーを開いてきちんと何回もいうしかないですね。例えば、グルタミン酸ナトリウムで頭が悪くなるとかいうのも昔あったんですが最近やっぱりそれは違うよということが分かってきたんですね。それは、何回も何回も指摘されてやっと分かった、同じように地道に添加物の科学的な知識をですね、メディアの人に伝えていけば、いずれかは解決すると思いますけど・・・



■森田さん

私はやっぱり、あの投書を見て、日本人がとても不安で食に対する恐怖感が今、すごく強まっているんだなと思いました。消費者の方と話していると、子育てをしているお母さんが、例えば、今アトピーが小学校ですごく多くて、そういうことを何かのせいになりたいというものもあるんですね。そのときに、ある一冊の本に、食品添加物の悪いことが書いてあるよ、それは古い本だったりするんですけども、鵜呑みにしてしまう。それだけ日本のお母さんというのは、子育てをしているときにすごく不安が強くて、中国の問題があると色んなことが思い出されてしまう。それに対して何をやるのかっていうので、今、唐木先生が所属されている食品安全委員会で、とにかく国民もっと話そうというリスクコミュニケーションの会を地方で今たくさんやっておられると思います。それから、例えば生協の勉強会ですとか、色んなところできちんとした科学的な情報をもっと持っていかなければいけないと思います。もちろんメディアで上からというのも大事ですけども、人がいて、その人が科学者と話す、そういう機会がもっと増えていかないと、とても悲観的に思ってしまう。子育てのお母さんたちが今、すごく不安になっていますので、そういう情報がたくさん必要なと、一つあったら百ぐらい出さないと、帳消しにならないくらいの不安感が流れているのではないかと思います。

■唐木先生

日本のメディアの問題と消費者の問題を、今まで話してきたんですが、二人とも日本の状況に驚かれていますのではないかと思います。タイのメディアはどうか、あるいは、タイの消費者はどうか、そのへんのところをTipvon先生とSuwimon先生にお聞きしたいと思います。まずはTipvon先生、宜しくお願いします。

■Dr. Tipvon

タイ国の消費者が食品に対して不安を抱いている不安定要因の内、一番大きなものは消費期限（食品の有効期限）の問題です。消費者の不安は、二つの言葉が併用されていることにもあります。賞味期限と消費期限のことです。消費者は迷っています。賞味期限か消費期限か、どちらなのか。電話で「オー・ヨー」に照会があったこともあります。賞味期限と書かれてある日から2日までは大丈夫なのか。これが消費者の知りたいところなのです。

一方、食品添加物には興味がありません。読んでもあ

まり理解できないからです。我々には、提供しなければならない情報が沢山あります。しかし、その前に、ラベルに書かれてある警告がどの様なものであるかを知りたいのです。

タイでは、食品、補助食品、詐欺等の問題が多くあります。健康を謳っているものも多々あります。その病気の治療になる、という調子です。そこで、我々は法律によって、警告を記載させることにしたのです。補助食品に関する警告は、「子供、妊娠中の女性は摂取してはならない」等についてです。何故なら、大原則に基づき、自然食品を摂取して欲しいからです。我々が一番最近改定を行ったのは詐欺の防止についてであり、補助食品に関連して、病気の予防、病気の療養、病気の治療に効果のないものについてです。直接販売で病気の予防、病気の療養、病気の治療を謳っているのが多いからです。

この他、消費者が興味を持っているのは、化学調味料MSG^{*24}です。化学調味料は食品添加物として使われるので、食品添加物としての表示をしています。店によっては、ここでは化学調味料を使用していないと表記しているところもあります。消費者の方から、「このような表記は間違いでないか、この店では使用していません」ということは、他の店では使用していると区別することであり良くないのではないかと、という指摘がありますが、これは、消費者に対する一つの情報提供であり、消費者は選択する権利があります。国によっては、これは正しくないというかも知れません。タイ国では、情報提供の一つであると考えます。例えば、甘味を食品に加える場合には、ラベルには、砂糖に代わる甘味料を添加していると表示します。甘味料を加えた食品の表示は、消費者に対してそれを伝えるためです。消費者は、それによって理解が簡単になると思います。食品添加物の大部分は、

タイ人が読んで分かり易い名称を表示しています。この食品には、「ベンソーエス」を使用していますと表示するより、「防腐剤」を使用していますと書いた方が分かり易いのです。

最近ラベルの表示方法を変更しました。表示に関する法律では、消費期限の表示は90日以内のもののみとしています。すると、消費者は電話で、缶詰の有効期限は何日間であるかと聞いて来ます。我々は、公聴会を行うつもりです。全ての食品に消費期限を設定しなければならないか。それをすれば、消費者はこの缶詰の消費期限は3年間と知ることができるでしょう。我々は、製造業者が、製品の期限が切れる日を決定出来るか否かを研究しなければなりません。賞味期限という言葉はどうでしょう。タイの消費者がどれだけ理解出来るでしょうか、どれだけ興味を持っているでしょうか。

賞味期限が1日違いの場合はどうでしょうか。賞味期限が29日で、消費期限が30日の場合、結局29日までに食べるべきなのか、30日までに食べれば良いのか、消費者は混乱してしまいます。自分自身に例えてみましょう。30歳が賞味期限で、80歳が消費期限だと、男性の場合、例えば40歳が賞味期限で、70歳で消費期限切れになると。消費者の方々も、3ヶ月が賞味期限で1年が消費期限だという感覚は理解できると思います。タイの消費者は、賞味期限、消費期限、警告には興味を持っています。しかし、複雑なものには何の興味も持っていません。例えば、化学名を読むことに興味を持っていません。以前調査したところでは、消費者はラベルの表示を理解していませんでした。我々は、消費者がどうすればラベルの表示に興味を持つのかとか、消費者が容易に理解出来る簡単な目印について考えています。消費者が、健康に良い食品に理解を示すためには、どのような目印が良いのかを考えております。消費者が興味を示すものが、消費者の求めているものであります。

■Dr. Suwimon

「オー・ヨー」が啓発して成功させた物として「オー・ヨー」のマークがあります。私の義理の姉は、以前は「オー・ヨー」のマークなど読んだことがなかったのに、最近では読んでくれるようになりました。タイ人でラベルを読んでくれる人は非常に少なかったのですが。

先程、森田さんが、日本の表示の話をされました。“アンゼン”とは安全のことであり、“アンシン”とは安心のことであると知りました。ここで座って聴いている内に、



※24 MSG (Mono Sodium Glutamate) …グルタミン酸ナトリウム。

パネルディスカッション

タイと日本では、ギャップがあると感じました。日本では「安全」と「安心」の並立、または「安全」があるから「安心」であるという形のようなのですが、タイでは、「安心」が先に来て、「安全」はその次に来るという感覚です。または、Enjoy eatingという形なのでしょう。タイ人はまず、おいしい食事をする、食べることを楽しむと云うのが大切にされて来たことを表しているわけだと思います。

先程、食品添加物の話が出ました。日本では食品添加物を沢山食べているという話ですが、食品添加物は必ずしも、忌み嫌われるだけの物ではありません。癌の問題が非常に多く言われておりますが、癌が発生する原因はたくさんあります。ストレスも原因の一つです。情報に流されて、それに気を使いすぎて、これも食べれない、あれも気をつけなければいけない、という風に食べることでストレスを溜めて、安心して食事ができなくなり、それが癌の原因になることも考えられます。食の楽しみを忘れて、情報に押し流されるということは、不幸せなことでもあります。情報と楽しみのパランスを取ることが大切なのではないかと思います。国際機関であるJECFAで食品添加物の安全性評価を行っていますが、食品添加物について安全だと言われても、やはり100%ではないところがあるかと思っています。先程、小島さんからMSGについてお話がありましたが、例えばMSGについて、タイでは取りすぎるとはげになることがある、と言われていました。結局、JECFAが何度も研究を重ねた結果、MSGはGRAS※22であることが分かっています。私は100%というものはなく、大切なのはパランスだだと思います。栄養のあるものとパランスよく楽しく食事ができればよいのではないのでしょうか？

唐木先生がおっしゃったように、情報の伝達経路は以前と現在では変わってきています。以前、グループリーダーが中心だったものが、メディアの影響力が強くなってきている。けれども、タイはこれにプラスして、口コミというものが一つの要素となっています。メディアを通した場合は間違いを訴えられますが、口コミには一切責任が発生しません。これによる影響が結構大きいのです。

■唐木先生

ありがとうございます。タイの消費者が安心から入っているという大変面白い話をありがとうございました。私はタイのFDAが非常に信頼されている、Tipvon先生の



努力が非常に実っている、そういうことなのかなという気がします。その辺の問題と最後にちょっとおっしゃったタイのメディアが食品の安全についてどういう書き方をしているのか、その辺についていかがでしょうか。

■Dr. Tipvon

「オー・ヨー」マークの信頼を築くために、過去10年以上にわたって、食品サンプルの購入、新聞、テレビからの情報収集、学校、生徒に対する食事代等の援助、食品表示のコード普及のための費用等々数億バツの投資を行って来ました。コードについては、偽コードが出回らないように県ごとのコードもつけてあり、実際の製造地と県のコードが一致しなければ、その「オー・ヨー」マークは偽マークだということが分かるシステムを作りました。これは日本にはないシステムだと思います。

実際、一般の人にとってはロゴとしての認識の方が強いと思いますが、これを一般の人に認識してもらうために、メディアには相当の投資をしてきました。テレビの番組の中で、5分間、1分間、様々な形で食の安全について、一般の人々に情報を発信してきました。来週の日曜日は中国正月になりますが、それについても15分の番組に出演致します。中国正月の食事を如何に安全に食べるか、消費者の方達は6時にこの番組を見てくださいよう。

また記者の方々を毎月招待して、食事会を開いています。おいしい食事とコーヒーを用意して、「オー・ヨー」の活動についてのインタビューや記事を作成してもらっています。また、テレビや新聞のレポーターや記者の方々を実際の製造現場の視察に連れて行き、皆の食事がどのように安全であるかを、メディアを通して、消費者の皆さんに知ってもらっています。そのために、テレビ

※22 GRAS (Generally Recognized As Safe) …米国において一般的に安全とみなされた物質。

の番組も購入しています。「オー・ヨー」は国民を愛しているため、テレビや新聞を通してそれを知ってもらうのも「オー・ヨー」の方針の一つです。

■唐木先生

ありがとうございました。残り時間がだんだん少なくなってきました。先ほどちょっとお話したのですが、日本は食品のカロリーベースで40%以下くらいしか自給できない、結局非常に大量の食品を輸入している、そうするとこれからもタイのお世話になってタイの沢山の食品を輸出していただかなければならない、で、その辺のところで日本の要求があまりに厳しすぎるというご意見もタイのほうからいただいています。そんなこともあって両方の、日本側がなぜそんな要求をするのか、あるいはタイ側はそんな要求があったときにはむしろEUの方に出したほうがずっと簡単だと言う話もあります。その辺の詳しい話をぜひお聞きしたいところなのですが、だんだん時間が少なくなってきました。一言ずつ、タイ側のお話と日本側のお話を簡単にさせていただけるとありがたいのですがいかがでしょうか。

■Dr. Suwimon

今までの経験と経緯から、実際の輸出の規制については、日本の規定はヨーロッパより厳しくないです。ヨーロッパのタイからの輸入量は日本よりも少ないはずですが。ヨーロッパは食品に関する規制よりも輸入に関する手続きや規制の方が厳しい。距離的、地理的、人的交流の面からも、今までもずっと近くにいて、タイの経済に問題があるときもずっと一緒に歩んでくれた日本に安全で高品質な食品を提供し続けて行きたいと思っています。

■Dr. Tipvon

同じ意見になりますが、ヨーロッパとの貿易には様々



な障害があり、例えばプラスチックコンテナの問題があり、タイから輸出する時に使われるプラスチックにおけるspecific migration limitの規制によって、リジェクトされたケースが多々ありました。またダイオキシンについても大変厳しく、検査のために1ロット70,000パーツの費用をかけなければなりません。規定が複雑でわかりにくいところもあります。

日本の方が、日系の企業が数多く進出しているから情報の伝達、共有が簡単という背景もあると思いますが、情報が明確ではっきりしています。そのため、日本との貿易では輸出する前に問題が発見できるが、ヨーロッパの場合には輸出した後リジェクトされ戻ってくるという問題があります。

■唐木先生

はい、ありがとうございました。その問題について何かそちらのほうでご意見がありましたか。

■高野専務理事

法的な規制から言うとですね、ヨーロッパ、アメリカ、タイは割に近い法的な組み合わせになる、日本は独自のことをやっていますので、やはり日本のほうが遅れているという部分があるかなと言う気がします、法律や体系的な。ただ日本としては30年も健康被害を起こしておらず、それはこの法令によっているという思いがあるものですから、なかなか変わらないですね。

■小島編集委員

個人的には日本の消費者はタイや中国に食べさせてもらっているのにそういうわがままなことを言っているとそのうち相手にされなくなるぞと言う思いはあります。しかし、今回の中国問題で日本の規制はもっと厳しくなります。検査も厳しくなります。ですから輸出の企業の方々はやはり違反を出さないように努力されるということと、あと1つ1つのケーススタディーをもっと日本側に伝えるようにして、例えば農場で、生産工場でこんな努力をしていることをもっと伝える努力がこれから求められると思います。

■森田さん

1つだけ、そうした努力ぶりもメディアの人にぜひ伝えてほしいなと思います。

■唐木先生

時間が迫ってきたので、最後の5分間は会場からのご

パネルディスカッション

質問を受けたいと思います。

中野さん、何かご質問があるということでしたので、いかがでしょうか。

■質問①

最後のディスカッションで私が聞きたいことを答えていただいたので、もう一度繰り返しますが、やはり今、日本では中国餃子がものすごく大きく取りざたされていて、消費者の人たちは大変不安に思っています。それで、今その事件に関してタイではどのくらい聞いていらっしゃるのか、やはりそのニュースがタイのほうにも伝わってきて、中国が今ひどいことになっているよ、日本がひどいことになっているよということを実際に食品関係者の方々、あるいは一般の市民の方々も含めてどのようにとらえていらっしゃるか、そしてそれをこれからどのように食品安全の行政、仕事に結び付けようと思っているか、改めてお聞かせ願えればと思っています。



■Dr. Suwimon

ギョウザの問題について、タイにある日本企業から正確、詳細な情報を入手したので、タイの企業に情報を伝達しました。タイの企業も中国から原材料を輸入している所があるので、参考として、例えば、GMPとHACCPを用いて、問題の予防に努めます。中国から原材料を輸入し、加工品を日本に輸出している企業にも問題が発生する可能性があるので、参考にさせて頂きました。

■Dr. Tipvon

ギョウザの問題については、タイの新聞報道からかなりの情報を入手したので、「オー・ヨー」も対応を準備しました。特に、タイは中国と国境を接しており、この方面から問題が発生しないように注意しています。中国で

も相当大きな問題になっているようで、中国の「オー・ヨー」に相当する機関が、5月にタイを訪れ、Certificate Systemの問題を協議する予定になっています。これは輸出業者の登録システムについてで、中国もアメリカや日本から非難を受けたので、輸出業者の強制登録を義務付け、Certificate Systemを確立しようとしているようです。タイも中国からたくさんの輸入をしている国の一つですから。

■唐木先生

はい、ありがとうございました。まだご質問を受けたり、コメントいただきたいことは沢山あるんですけど、じゃあ一言だけ。

■質問②

短く簡単に。Food safetyがどの国にとっても大切だということは十分理解できますが、Food safetyにまつわる問題でCrimeという言葉が意図的に使われているか、言い過ぎな気がします。中国も意図的に混入させたのではないのでしょうか？それにCrimeという言葉を使うのは強すぎるのではないのでしょうか？

ありがとうございました。



■唐木先生

はい、そういうご意見でございました。これはコメントとしてお伺いしておけば良いですね。はい、ありがとうございました。それでは時間が来てしまってもう終わるのですが、最後に一言だけまとめをさせて頂きたいと思います。3つのことを言いたいと思います。今日の話でタイ側の皆さんは日本側の消費者が如何に神経質になっているのかということをご理解いただいたと思います。しかし、これは日本側にも大きな問題があって、

日本の消費者と話をしなければいけない、しかしこれはすぐに解決する問題ではないということをぜひご理解いただきたいと思います。第二点は、タイ側は日本にこれからも沢山の食料を輸出していただかなければならないのですが、そういった日本の現状をぜひ理解をして日本は非常にわずかな規制の違反も非常に大きく反応するところ、ここに気をつけていただきたいと思います。最後は、今日は日本側の事情、タイ側の事情両方からお話を伺って私も非常に勉強になりました。そういったことで、このような会を今回だけで終わらせるのではなく何回か続けることによって、両国の間のいろんな理解が深まり、両方の食品安全が進んでいくという期待ができます。ぜひ、次回もこういった機会を作っていただいて、続けるように主催者の上野社長にお願いをいたしまして、このパネルディスカッションを終わらせていただきたいと思います。