

「食の安全に思う」—風評と情報

どんな食品にもリスクがあり、100%安全な食品はないといわれている。このところ、健康に効用があるとされてきた植物の加工食品による健康被害情報が相次いでいる。長寿効果があるとブームになった「コンフリー」が肝疾患等のおそれがあるとして国は、コンフリーやコンフリーを含む食品の摂取の中止を促し、事業者には販売・製造の自粛を要請した。また、東南アジアの原産で沖縄県で栽培されている「アマメシバ」を原料とした健康食品で気管支炎・肺炎を起こしたとして販売禁止。台湾でも生鮮アマメシバのジュースを瘦身目的で摂取していた多数の女性に肺障害、死亡例も確認されている。一方、ハム・ソーセージ・菓子等に使用のセイヨウアカネの根から抽出した天然着色料「アカネ色素」に腎臓に対する発がん性が認められたという発表など。いずれも食品安全委員会のリスク評価に基づいて、厚生労働省が措置を行うものである。

いま、食生活に対する消費者ニーズに関わる各種調査では安全性指向が最も高い。BSE、中国野菜の残留農薬、食品偽装事件、発がん物質アクリルアミドの食品への残留問題、鳥インフルエンザ等、次々と噴出する食の安全問題への消費者の不安と懸念は否めない。

消費者の保護を基本とし包括的な食品の安全性を確保することを目的に食品安全基本法が昨年5月制定、そして食品安全委員会が設立された。そのしくみは、農林水産・厚生労働の各省が食品のリスク分析を行う、食品安全委員会がリスク評価（アセスメント）を担う、リスクに対応していくためのリスク管理（マネジメント）を各省庁等が決定し、これらの過程で生産者、流通業者、加工業者、消費者に情報公開し、双方向の意見交換（リスクコミュニケーション）を図ることとされている。以来、問題食品のリスク評価に伴う販売禁止や食品衛生法による中国残留農薬野菜の輸入措置、BSE発生に伴う牛肉・豚肉のトレーサビリティのJAS法制化と施行など、ここ1年間にかけてみられなかったスピードで食品の危害発生への歯止めがなされている。

しかしながら、鳥インフルエンザ発生時の情報提供については、不安をあおる危害情報が先行し、リスク

コミュニケーションの機能は不十分ではなかったろうか。消費者は鳥インフルエンザの感染を恐れて鶏肉・卵を買い控え、食べるのを止めた。乳児から高齢者まで重要な栄養源で価格も手頃な卵は、この夏の売れ行きにまで暗い影を引きずっている。いったん、世間の評判でとりざたされ“危険だ”と刷り込まれた風評は根強く、加熱による安全が報じられても後手に回ればなお不信と不安は払拭しきれない。問題発生時に的確、迅速な情報提供がなければ、消費者の安全な暮らしは疎外されよう。

食品の品質や規格、安全を示す、ごく身近な情報源には食品の表示制度があるが、表示の規定は食品衛生法やJAS法等数種の法律に分散しており分かりづらい。一連の食品の偽装表示問題は食の安全と表示制度のあり方を同時に見直す契機となり、国は食品表示の一元化を進めているが、誰でも理解できる情報の中身であってほしい。健康や安全をキーワードにしたメディアでの食情報が溢れているなか、広告情報に惑わされず冷静に判断し安全な食の選択を行うために新たな表示制度も含めた食教育、情報教育も必要である。

ところで、家計調査年報にみる食料費の支出状況は、生鮮食品の消費支出は年々減少しているにもかかわらず、調理の外部化を示す調理食品の伸びは著しい。調理の外部化は、調理ができない高齢者や子どもにも自らの食事を買うことはできる。しかし、食品の選択から調理まで食産業まかせであって食の中身の情報は分からない。弁当など複数の惣菜がセットされている調理食品は一事業者で一貫して作られるものではなくアセンブリー的な要素をもつ。そのため、中食の選択に当たっては食品添加物やアレルギー物質などのアレルギー物質の表示や栄養表示の義務付けなどの安全情報の整備が必要である。これらの行政への要望や、調理に関わる食産業界への指導など、食の外部化問題に正面きって向き合っていくときと考える。人びとの安全で豊かな食の構築のために、風評に惑わされず、科学で得た知識をどう情報として活用していくかが問われている。

神戸女子大学家政学部 藤井昭子