

宮城県 令和7年度第3回食の安全安心セミナー

開催日時：令和8年2月17日(火)13時～

開催場所：宮城県庁行政庁舎2階 講堂



# AI・SNS時代の 「食の安全」情報の見極め方 ～ファクトチェックの重要性～

NPO法人食の安全と安心を科学する会(SFSS)

理事長／獣医学博士

山崎 毅(やまさき・たけし)



@NPOSFSS\_event



食の安全と安心

と検索してください！





## 昨年開催したSFSS一般公開フォーラム6回@東京大学農学部

- ・食の安全と安心フォーラム第28回  
(3月9日(日)); テーマ: 消費者のリスク認知バイアスを解消するための科学コミュニケーションとは)
- ・食の安全と安心フォーラム第29回  
(7月27日(日)); テーマ: 食物アレルギーの低減策)
- ・食のリスクコミュニケーション・フォーラム2025(4回シリーズ)
  - ①4月26日(土) テーマ: 機能性表示食品の安全性をどう担保する?
  - ②6月21日(土) テーマ: 培養肉のリスクとベネフィット
  - ③8月30日(土) テーマ: ウイルス性食中毒のリスク低減策
  - ④10月19日(日) テーマ: 腸内細菌による健康リスク低減



長年、動物実験に携わってきた農業の毒性研究の第一人者

**残留農薬**

原田 孝則先生  
(一財)残留農薬研究所 理事長

化学物質の食品安全情報はすべてご存じの "Walking Dictionary"

**食品添加物**

畝山 智香子先生  
国立医薬品食品衛生研究所

遺伝子組換え作物の研究とリスクコミュニケーション活動のエキスパート

**遺伝子組換え・ゲノム編集食品**

田部井 豊先生  
東洋大学 食環境科学部 教授

放射線による細胞のがん化研究に詳しい行動する科学者

**食の放射能汚染**

田内 広先生  
茨城大学 理学部 教授

消費者が  
リスクを過大視

ノロウイルス研究の大家で新型コロナウイルスにもくわしいウイルス学者

**ノロウイルス**

野田 衛先生  
国立医薬品食品衛生研究所 客員研究員

日本カンピロバクター研究会の新鋭

**カンピロバクター**

中村 寛海先生  
(地独)大阪健康安全基盤研究所 主幹研究員

日本の食品安全研究をリードする細菌学の重鎮

**リステリア**

五十君 静信先生  
東京農業大学 食品安全研究センター長 教授

日本の卵の10%を使用するメーカーの微生物研究者

**サルモネラ**

大河内 美穂先生  
キュービー(株) 食品安全科学センター次長

数少ない寄生虫学の専門家の中でアニサキスを熟知する第一人者

**アニサキス**

杉山 広先生  
国立感染症研究所 客員研究員

リスクが過小評価  
されがちな食中毒

食物アレルギーに精通するアレルギー専門医で日本アレルギー学会理事長

**食物アレルギー**

海老澤 元宏先生  
(独)国立病院機構相模原病院 臨床研究センター長

不飽和脂肪酸の油脂を最もよく知る有機化学者

**トランス脂肪酸**

後藤 直宏先生  
東京海洋大学 海洋生命科学部学部長 教授

消費者安全行政の表裏に精通する女傑

**健康食品**

宗林 さおり先生  
岐阜医療科学大学 薬学部 教授

食品成分そのものにもリスクあり

本書でとり上げるテーマと  
食品安全の専門家  
13人

サッカーのフォーメーションに見立てて表現してみました

国の行政にも通じた食品衛生学や微生物学的リスク研究の権威

**食品のリスクアセスメント**

山本 茂貴先生  
内閣府食品安全委員会 委員長

食品安全の最後の番人



栄養士・管理栄養士・食の専門家をめざす皆さんに!

# 「食」の安全を正しく理解するための一冊



消費者がリスクを過大視

- ▶情報が多すぎてはたして?
- ▶食品添加物
- ▶残留農薬
- ▶遺伝子組換え食品
- ▶放射能汚染

食品成分 そのものにリスクあり

- ▶情報が多すぎてはたして?
- ▶トランス脂肪酸
- ▶健康食品

ほとんどの食のリスクを網羅!

リスクが過小評価されがちな食中毒

- ▶ノロウイルス
- ▶カンピロバクター
- ▶リステリア
- ▶サルモネラ
- ▶アニサキス

女子栄養大学 武見ゆかり 副学長 推薦

栄養学を学ぶ者の責務の一つは、「食のリスク」を正しく理解し、一般消費者の疑問に適切に答え、誤った食品選択や食べ方を回避できるように助言することです。本書では、食品添加物、残留農薬、遺伝子組換え食品、放射能、食中毒、食物アレルギー、トランス脂肪酸、いわゆる健康食品など、一般消費者が気になる食品リスクに関して、それぞれの専門家がインタビューの中で詳しく解説してくれています。「食のリスク」に関するリテラシーを高める一冊として、一読されることを勧めます。

本物の専門家が  
ここにいる!



NPO法人

食の安全と安心を科学する会



SFSSとは 食の安全・安心Q&A ファクトチェック リスコミニュース 入会案内/支援のお願い



## 生成A I は寡黙な贋作師 ～巧妙なパクリ技の過程を明かさな秘書を本当に信じてよいのか？



© 2025.06.17

“リスクの伝道師” SFSSの山崎です。本ブログではリスクコミュニケーション（リス方について毎回議論をしておりますが、今回は、これまでも何度か議論してきた生成様々なリスクと引き起こされる社会問題の懸念について、再度考察したいと思います

生成A I による著作物や調査資料を別にうのみにするわけではないので、優秀な秘書考にしている、という方も多いのではないのでしょうか。ただし、中立・公平・正確作成してくれるはずの秘書が贋作師だったとしたら、それでもあなたは生成A I を信

### ①生成A I は著作者人格権を侵害しているのでは？



理事長雑感

生成A I は寡黙な贋作師 ～  
巧妙なパクリ技の過程を明か  
さない秘書を本当に信じて…

“リスクの伝道師” SFSSの山崎です。  
本ブログではリスクコミュニケーション（リスコミ）のあり方について毎…

© 2025.06.17

chatGPTに代表される生成A I は、過去の著作物を学習したうえで、著作者に無断で内容を改変し

# 生成AIの「ChatGPT」に質問しました(2026.2.7.18:00) その1

ChatGPT

ログイン

山崎の質問はこちら➡

有機フッ素化合物のPFASは発がん物質の疑いがあるのでしょうか？

はい、一部のPFAS（有機フッ素化合物）については、発がん性が強く疑われています。ただし、PFAS全体が一律に「発がん物質」と断定されているわけではありません。

ポイントを整理しますね。

## PFASとは

PFASは1万種類以上あるとされる化学物質の総称で、撥水・撥油・耐熱性などの性質から、フライパンのコーティング、泡消火剤、防水加工などに使われてきました。

## 発がん性に関する国際的評価



特に研究が進んでいる代表的なPFASについては、以下のような評価があります。

質問してみましょう

📎 添付

🌐 検索

📖 学習する

🖼️ 画像を作成する

🔊 音声

ChatGPT の回答は必ずしも正しいとは限りません。重要な情報は確認するようにしてください。[cookie の設定](#)を参照してください。

➡ChatGPTの回答は続く

## 生成AIの「ChatGPT」に質問しました(2026.2.7.18:00) その2

ChatGPT

特に研究が進んでいる代表的なPFASについては、以下のような評価があります。

- PFOA（ペルフルオロオクタン酸）  
→「ヒトに対して発がん性がある（グループ1）」  
国際がん研究機関（IARC）が、腎がんや精巣がんとの関連について十分な証拠があると評価しています。
- PFOS（ペルフルオロオクタンスルホン酸）  
→「ヒトに対して発がん性の可能性がある（グループ2B）」  
限定的な証拠がある、という位置づけです。

### 発がん以外の健康影響

PFASは発がん性以外にも、以下との関連が指摘されています。

- 免疫機能の低下（ワクチン効果の減弱など）
- 脂質異常症（コレステロール上昇）
- 甲状腺機能への影響
- 妊娠・胎児発育への影響

### 「疑い」と言われる理由

- PFASの種類が非常に多く、全てについて十分な疫学データがあるわけではない
- 動物実験では明確でも、ヒトでは証拠が限定的なものもある
- 暴露量や期間によってリスクが変わる

そのため、「PFAS全体が発がん物質」とは言えず、物質ごとに評価されているのが現状です。

➡ChatGPTの回答は続く

# 生成AIの「ChatGPT」に質問しました(2026.2.7.18:00) その3

ChatGPT

ログイン

「疑い」と言われる理由

- PFASの種類が非常に多く、全てについて十分な疫学データがあるわけではない

## まとめ

-  PFOAは発がん物質と認定
-  PFOSは発がんの可能性あり
-  その他多くのPFASは評価途中
-  分解されにくく体内や環境に蓄積しやすいため、予防的に規制が進んでいる

こも噛み砕いて説明しますよ。



質問してみましょう

 添付

 検索

 学習する

 画像を作成する

 音声

ChatGPT の回答は必ずしも正しいとは限りません。重要な情報は確認するようにしてください。[cookie の設定](#)を参照してください。

「食の安全と安心の最適化」を目指し、リスクコミュニケーションを推進します！



NPO法人

食の安全と安心を科学する会



SFSSとは    食の安全・安心Q&A    ファクトチェック    リスキミニュース    入会案内/支援のお願い    お問い合わせ

『追跡“PFAS汚染”』⇒「不正確／ミスリード（レベル2）」  
～NHKスペシャル（2024年12月1日放映）をファクトチェック！



Facebook



コピー

© 2024.12.16

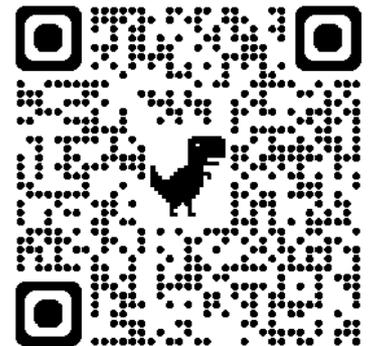


NHKスペシャル

調査報道「新世紀」File8

(2024年12月1日放映)

不正確／ミスリード  
追跡“PFAS汚染”





文字

小

中

大

検索

カテゴリ：専門家へ聞きました 更新日：2023/10/17

特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会 (SFSS)

理事長 山崎 毅

## 【第15回】ファクトチェックの取組みと情報活用について

## 1. はじめに

「食べるな危険・・・」などという市民の不安を煽る書籍や、食品添加物があたかも毒物かのように描かれた週刊誌やネット記事により、危険重視の「確証バイアス」に陥った消費者たちがSNSで食に関する誤情報を拡散してしまうインフォデミックは長年の社会問題です。

「天然食材＝安全」・「化学合成の添加物＝危険」という消費者のリスク誤認は、食品事業者による「無添加マーケティング」により、さらに助長される悪循環がずっと続いていました。

実は、食品安全行政も食品添加物の安全性データを専門書に載せ、市民公開講座やホームページでも安全情報を継続的に発信していましたが、残念ながら「食品添加物は使用基準のもと安全」という科学情報は、危険重視の消費者の琴線に当たらず、市民の「確証バイアス」は解消していません。



## 2. ファクトチェックが必要な理由

この社会問題に対抗するために、われわれSFSSが目指した取組みが「ファクトチェック」です。

「ファクトチェック」とは、社会に広がっている情報・ニュースや言説が事実に基づいているかどうかを調べ、そのプロセスを記事化して、正確な情報を人々と共有する営みのことであり、一言でいえば「真偽検証」です。<sup>1)</sup>

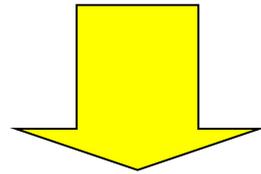
すなわち、「食品添加物は安全です」という“大人しい”科学情報ではなく、「食品添加物のリスクに関する不安煽動記事は誤り」というファクトチェック情報を世に発信することで、「本当に危険なのは誤情報だ」と市民に認識してもらうことが重要と考えたわけです。

「大岡越前」と「悪代官」の二項対立のように、「ファクト」と「フェイク」の対立構図を明確な結論として情報発信すると、何が科学的に正しいのかわかりやすく、市民の批判的思考＋リスクリテラシーが醸成されるのでしよう。



# 食のリスク情報が氾濫すると発生

## フード インフォマフィラキシー (食品情報過敏症)



そのリスク、本当に  
回避すべきですか？  
食のリスクの大小の  
見極めが大事です



# 批判的思考によるバイアス修正

二重システム理論 (Kahneman, 2012などをもとに楠見, 2022が作成)

個人差要因

## 批判的思考(システム2)

コントロール的, 認知的努力必要, 遅い処理  
論理的・分析的, 熟慮的・反省的思考  
意識的にバイアスを修正する

普遍的要因

## 直観的思考(システム1)

自動的, 認知的努力不要, 速い処理  
情緒的, ヒューリスティックス利用, 習慣  
無意識的に思考を導く  
バイアスが生じることもある

【参考情報】 楠見 孝(2024)『食のリスクに対する認知バイアスの修正:不安の低減と批判的思考の促進』 食のリスクフォーラム2024第2回(6/23)



食の安全と安心

と検索してください！

SFSSとは 食の安全・安心Q&A ファクトチェック リスクコミュニケーション 入会案内/支援のお願い お問い合わせ

**フェイクニュースに騙されないコツは  
批判的思考でエビデンスを調べること  
すなわち、ファクトチェック**

『リスク認識をゆがめる“マーケティング・バイアス”』

理事長雑感2016年2月号

[https://nposfss.com/c-blog/marketing\\_bias/](https://nposfss.com/c-blog/marketing_bias/)



**意図的な虚偽(フェイクニュース)や  
陰謀論を拡散するのは誰だ！**



食の安全と安心フォーラム第24回『ヒトと地球の健康にどう取り組む？～食品の安全性/機能性/SDGs対応を議論する～』(2/19)開催速報  
【開催日】2023年2月19日(日)  
13:00～17:00【開催場所】東京大学農学部フードサイエンス棟中島第一  
© 2023.02.

活動予定の安全と安心フォーラム第24回  
ヒトと地球の健康に  
どう取り組む？  
～食品の安全性/機能性/  
SDGs対応を議論する～  
2023-2-19(日)



文字

小

中

大

検索

新着情報

素材情報データベース

基礎知識

被害関連情報

特定保健用食品

コラム

ビタミン

ミネラル

パンフレット

関連リンク

略語一覧

## コラム

🏠 Home / コラム / 【第15回】ファクトチェックの取組みと情報利活用について

【第15回】ファクトチェックの取組みと情報利活用について

カテゴリー：専門家に聞きました 更新日：2023/10/17

特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会（SFSS）

理事長 山崎 毅

### ■ もくじ

1. はじめに
2. ファクトチェックが必要な理由
3. ファクトチェック・ガイドライン
4. SFSSファクトチェック運営方針
5. 「超加工食品」の論文に関する疑義言説のファクトチェック
6. ファクトチェックを通じて考えるエビデンス情報の利活用のあり方

ファクトチェックとは、社会に広がっている情報・ニュースや言説が事実に基づいているかどうかを調べ、そのプロセスを記事化して、正確な情報を人々と共有する営みです。一言でいえば、「真偽検証」です。



『ファクトチェックの取組みと情報利活用について』(SFSS山崎毅)  
国立健康・栄養研究所HP、「専門家に聞きました第15回」(2023/10/17)



文字 小 中 大

 検索

特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会 (SFSS)

理事長 山崎 毅

### 3. ファクトチェック・ガイドライン

2017年に日本ではじめて立ち上がったファクトチェック推進団体「ファクトチェク

事をつとめており、国際ファクトチェック・ネットワーク (IFCN) の綱領<sup>2)</sup>に

ラインに準拠したファクトチェック運営方針を公表しています (概要を一部抜



### 4. SFSSファクトチェック運営方針<sup>4)</sup>

#### <目的>

事実に基づかない科学報道やエビデンスの薄弱な言説によって、市民の健全な生活習慣（とくに食生活・運動習慣・健康管理手法など）や正しいリスク認識による行動判断が脅かされないよう、メディア報道やインターネット上の言説のファクトチェック（真偽検証）を行います。

#### <対象範囲と選択基準> 中略

#### <判定基準>

SFSSは、本ファクトチェックの結論として、以下の判定（レーティング）基準を用いて発表します：

レベル0（正確）	言説は、科学的根拠が明確な事実に基づいており正確である。
レベル1（根拠不明）	調査の結果、事実かどうかの科学的根拠が見いだせなかった場合。なお、科学的根拠を示すべき責任は言説の発信者にあるものとする。
レベル2（不正確）	事実に反しているとは言いえないが、言説の重要な事実関係について科学的根拠に欠けており、不正確な表現がミスリーディングである。
レベル3（事実に反する）	言説は、科学的根拠を欠き事実に反する。
レベル4（フェイクニュース）	言説は事実に反すると同時に、意図的な虚偽の疑いがある。

#### <訂正方針> <組織情報> など 後略





## SFSSファクトチェック運営方針



### カテゴリー

▶ Chairman's BLOG

### <目的>

事実に基づかない科学報道やエビデンスの薄弱な言説によって、市民の健全な生活習慣（とくに食生活・運動習慣・健康管理手法など）や正しいリスク認識による行動判断が脅かされないよう、メディア報道やインターネット上の言説のファクトチェック（真偽検証）を行います。

### <対象範囲と選択基準>

ファクトチェックの対象は以下の範囲とします。

国内のマスメディア/ソーシャルメディアにおける食・健康・医療に関する科学報道や言説のうち、検証可能な事実を対象とします。有識者等の発言を引用した報道や著作物であっても、当該発言内容が検証可能な事実に関するものであれば対象とします。

また対象範囲の言説の中から、市民に対する影響が大きいものを優先的にファクトチェックし、事実検証することの公益性が高いものを選択することを原則とします（重箱の隅をつつくような検証は行わない）。

Food, Health, and

食への取り組み





### <判定基準>

SFSSは、本ファクトチェックの結論として、以下の判定（レーティング）基準を用いて発表します：

レベル0（正確）	言説は、科学的根拠が明確な事実に基づいており正確である。
レベル1（根拠不明）	調査の結果、事実かどうかの科学的根拠が見いだせなかった場合。 なお、科学的根拠を示すべき責任は言説の発信者にあるものとする。
レベル2（不正確）	事実に反しているとはまでは言えないが、言説の重要な事実関係について科学的根拠に欠けており、不正確な表現がミスリーディングである。
レベル3（事実に反する）	言説は、科学的根拠を欠き事実に反する。
レベル4（フェイクニュース）	言説は事実に反すると同時に、意図的な虚偽の疑いがある。

### <訂正方針>

SFSSの記事に誤りがあった場合には、当該記事の末尾に訂正日付とともに明記します。  
ただし、誤字脱字の修正など、内容に影響しない軽微な表現上の修正を除きます。

お問い合わせ

's BLOG

king of Food,Health,and

ガス

チェック

情報

特集動画

民団体の食への取り組み



発表 / 講演実績



レベル3 (事実に反する)

ます：



**誤情報：misinformation**

レベル4 (フェイクニュース)

レベル2 (



**偽情報：disinformation**

レベル3 (事実に反する)  
レベル4 (フェイクニュース)

言説は、科学的根拠を欠き事実に反する。  
言説は事実に反すると同時に、意図的な虚偽の疑いがある。

<訂正方針>

SFSSの記事に誤りがあった場合には、当該記事の末尾に訂正日付とともに明記します。  
ただし、誤字脱字の修正など、内容に影響しない軽微な表現上の修正を除きます。



お問い合わせ

レーティング) 基準を用いて発表し

唯一な事実に基づいており正確である。

の科学的根拠が見いだせなかった場合、

べき責任は言説の発信者にあるものとす

's BLOG

king of Food,Health,and

ガス

有報

特集動画

民団体の食への取り組み

発表/講演実績

「食の安全と安心の最適化」を目指し、リスクコミュニケーションを推進します！



NPO法人

食の安全と安心を科学する会



SFSSとは    食の安全・安心Q&A    ファクトチェック    リスキミニユース    入会案内/支援のお願い    お問い合わせ

『追跡“PFAS汚染”』⇒「不正確／ミスリード（レベル2）」  
～NHKスペシャル（2024年12月1日放映）をファクトチェック！



Facebook



コピー

© 2024.12.16



NHKスペシャル

調査報道「新世紀」File8

(2024年12月1日放映)

追跡“PFAS汚染”



『追跡“PFAS汚染”』⇒「不正確／ミスリード（レベル2）」  
～NHKスペシャル（2024年12月1日放映）をファクトチェック！



有機フッ素化合物のPFAS汚染が全国各地で報告され、一部のメディアだけでなく、環境行政や汚染地域の住民も騒ぎ出す状況になってきた。そんな中、岡山県吉備中央町では、昨年までに飲料水から暫定規制値(50ng/L)を超えるPFASが検出されたことから、行政が住民の血液検査を実施する事態になっている。

PFASは長期残留性が高い化合物であることから、PFASに汚染された飲料水を過去に飲んでいただの方々の血液からは、おそらくPFASが検出されるであろうことが容易に想像できるところだ。そうすると、住民の皆さんが不安になるのも当然で、行政やPFASを廃棄した企業の責任を問いたくなるだろう。

ただ、本年6月に内閣府食品安全委員会の専門調査会がまとめたPFASの健康影響評価書([https://www.fsc.go.jp/osirase/pfas\\_health\\_assessment.html](https://www.fsc.go.jp/osirase/pfas_health_assessment.html))によると、これまでの膨大なPFASに関する文献情報を専門家が解析した結果、PFASがヒトの健康に悪影響をもたらしているという明確な科学的根拠はない(証拠不十分)との結論に達している。すなわちPFAS問題は、少なくとも現時点では安全の話ではなく、あくまで安心の話(健康影響がないとしても、血中から検出されるのは気持ち悪い)と筆者は理解していた。

しかし、この内閣府食品安全委員会のリスク評価結果に、異論を呈する報道番組がNHKで放映されたので、今回ファクトチェックの検証対象にすることとした:

◎NHKスペシャル・調査報道「新世紀」File8(2024年12月1日放映)  
『追跡“PFAS汚染”』

<https://www.nhk-ondemand.jp/goods/G2024142697SA000/index.html>



『追跡“PFAS汚染”』⇒「不正確／ミスリード（レベル2）」  
～NHKスペシャル（2024年12月1日放映）をファクトチェック！



## <疑義言説>

NHKが開発した「全論文解読システム」(AI)により抽出された引用回数の多いPFAS関連論文100報のうち、約半数の疫学調査論文でPFASによるヒト健康への悪影響が報告されており、影響が有意に認められなかった論文は15%程度と少なかった。食品安全委員会のリスク評価の結論では、科学的根拠が不十分とされたが、疫学調査研究のデータが重視されていないのではないか。

<ファクトチェック判定> レベル2(不正確／ミスリード)

©NHKスペシャル・調査報道「新世紀」File8(2024年12月1日放映)  
『追跡“PFAS汚染”』

<https://www.nhk-ondemand.jp/goods/G2024142697SA000/index.html>



『追跡“PFAS汚染”』⇒「**不正確／ミスリード（レベル2）**」  
～NHKスペシャル（2024年12月1日放映）をファクトチェック！



## <エビデンスチェック>

食品安全委員会の専門調査会（PFASワーキンググループ）で、食品安全の専門家たちが関連論文を読み込んだうえでのリスク評価の結論と、NHKが開発した「全論文解説システム」（AI）による物理的集計データ（文献数の多数決？）による健康影響評価の結論を比較した場合に、信頼できるのは専門家の目を通した前者の健康影響評価であることは明白だ。

そもそも、NHKの「全論文解説システム」は、どのくらいのPFASの暴露量で、どの程度の健康影響が出たというところまで、綿密にリスク評価できているのだろうか？ PFASによる健康影響が有意に認められた論文の数が多かった、という評価だけでは、健康リスクの大小はわからないはずだ。リスク評価に暴露量／摂取量のデータは不可欠である。

また食品安全委員会のPFASワーキンググループは、専門家9人中3人が疫学研究者であり、「食品安全委員会は疫学調査研究を重視していない」という指摘は的外れだ。食品中の化学物質の安全がご専門の野良猫食情報研究所の畝山智香子先生は、PFASによる健康影響ありとする大多数の疫学研究は観察研究なので、因果関係などの科学的根拠が脆弱と評価されたのではないかとの見解だ。

➡ [https://www.fsc.go.jp/senmon/sonota/pfas.data/pfas\\_meibo\\_060401.pdf](https://www.fsc.go.jp/senmon/sonota/pfas.data/pfas_meibo_060401.pdf)

## <疑義言説に関する真偽検証の結論> **レベル2（不正確／ミスリード）**

NHKが開発した「全論文解説システム」（AI）によるPFASの健康影響評価は、関連文献の有意差の数しか解析できておらず、リスク評価とは呼べないレベルだ。すなわち、食品安全委員会PFASワーキンググループの専門家たちによるリスク評価の結論の方が、明らかに信頼性が高い健康影響評価と解釈すべきだろう。また、食品安全委員会は疫学調査研究を重視していないという指摘も誤りだ。

**PFAS関連論文の数を解析したデータに誤りはないものの、リスク評価の解釈に問題があって、市民の不安を煽る結論となっていることはミスリーディング**と言うしかない。よって、本疑義言説に関するファクトチェックの結論は、レベル2（不正確／ミスリード）との評価判定となった。

# 『追跡“PFAS汚染”』⇒「不正確／ミスリード（レベル2）」 ～NHKスペシャル（2024年12月1日放映）をファクトチェック！



当該番組の前半で、岡山県吉備中央町の住民の血液検査においてPFAS濃度が高かったというエピソードとともに、乳がんや流産を経験した方々のインタビューがされていたが、上述の通り、いまだどのくらいのPFAS濃度で、どのような病状の健康被害が起こるのか、明確な因果関係が認められていない状況で、全国のPFAS汚染地域の住民の不安を煽る報道は、道義的に正しいのだろうか。公共放送としてのNHKの役割は、食品安全委員会の評価がどのような内容なのかを正確に伝えることが第一義ではないだろうか。それをせずに、薄弱な根拠で評価書に疑義があるかのような報道は、公共の福祉という目的に適っているのだろうか。

また、番組の中で「予防原則」に従って行政や企業が動くべきとの主張があったが、すでに環境省や自治体が予防的アクションを起こしていたからこそ、全国の自治体でPFASの水質暫定規制値50ng/Lをクリアできたのではないだろうか。

◎水道におけるPFOS及びPFOAに関する調査の結果について（水道事業及び水道用水供給事業分）

| 報道発表資料 | 環境省 [https://www.env.go.jp/press/press\\_04025.html](https://www.env.go.jp/press/press_04025.html)

本記事の最初でも述べたように、現時点でPFAS汚染が直接的原因の健康被害は認められていないと、食品安全の専門家たちが評価しているので、PFAS問題は安全の話ではなく、あくまで安心の話（健康影響がなくても、血中から不要な有機フッ素化合物が検出されるのは嬉しくない）と、冷静にとらえるべきだろう。よって行政も企業も、地域住民の安心のために、飲用水のPFAS汚染をすみやかに解消していく対策を実行してほしい（PFASを水質基準に格上げするのもありだろう）⇒山崎追記：すでに水質基準に格上げされました。

他方、メディアはというと、今後PFASによる新たな健康被害のエビデンスが出現しない限り、いかにも安全の問題かのような報道（具体的な病名を羅列して健康影響を暗示）は慎むべきと考える。本物の専門家は、その分野の何千という科学論文を読み込んだうえで、リスク評価をしているのであって、われわれ一般市民が3つ・4つ科学論文のアブストラクトを読んだだけで、その科学的根拠が採用すべき情報かどうかの判断など、できるわけがないのだ（AIも指令を出すのは人間なので・・・）。

現時点で判明したヒトでの暴露量（血液検査結果）と健康被害の程度を専門家がリスク評価すると、健康への悪影響とPFAS汚染との因果関係は不明との食品安全委員会の見解に齟齬はなく、本報道番組においてPFASによる健康被害がすでに起こっているかもしれないという懸念を一般市民むけに放映することは、時期尚早、かつミスリードで、無用に市民の不安を煽るものになっていないか、再考を促したい。



Vol.1 【専門家に聞く】食の安全と安心を科学する

## 食の安全・安心はリスクを理解することから

まとめ

### 食品中の何が大きなリスクか理解しましょう



食品成分のうち何が大きなリスクなのか、科学的にリスク評価・リスク管理されているものほど安全性が高まるなど、理解できたでしょうか？健康被害が頻発している微生物汚染や自然毒に比べて、リスク管理が十分に行われている食品添加物や残留農薬などは、「許容可能な範囲」で使用されており安全性は高いと専門家も評価しています。

キーパーソンコラム  
Keyperson

# 山崎 毅

YAMASAKI TAKESHI

## プロフィール

1983年 東京大学農学部卒。獣医学博士、リスク学者。1985年 湧永製薬  
入社。米国ロサンダ大学医学部客員研究員を経て、1994年にWakunaga



ある有名割烹料理店でノロウイルスによる集団食中毒が発生し、営業停止になったという。料理長は「食材の調達管理も従業員の衛生管理もしっかりできており、開店から20年間、食中毒など一度も出したことがなかったのに…」と落胆のコメントを残した。これまで事故がなかった(すなわち、いままで「危険」はなかった)からと言って、食中毒のリスクが小さかったとは限らない。リスクとは「将来の危うさ加減」「やばさ加減」であり、不確実性をともなうものなので、本当は大きなリスクがあったけれども、事故以前は運がよかっただけかもしれないのだ。

- 「リスク」は、将来どの程度危険なのかというものさしなので、不確実性をともなう。
- 危険とは健康被害もあれば、経済的損害・価値や名誉の損失などもありうる。
- 将来起こりうる危険の「頻度」×「重篤度(深刻度)」でその大きさを計る。

いま危険という意味ではない

リスクとは「将来の危うさ加減」

## Q1 食の安全とはリスクがないこと（ゼロリスク）ですか？



ちょっと違いますね。我々が毎日食べている食品には必ずリスクが存在します。リスクとは「将来的に発生するかもしれない危険の度合い」をいいますので、必ずしも危険（事故）に遭うとは限りません。生魚を食べるときは、食中毒のリスクがあります。生魚の保存状態が悪いと、食中毒のリスクは大きくなりますね。



[https://www.sej.co.jp/products/anshin/safety\\_2304.html](https://www.sej.co.jp/products/anshin/safety_2304.html)

### 「安全」とは、「安心」とは

「安全」とは、「リスク」が社会や市民にとって許容可能 (tolerable) な水準に抑えられた客観的状态をいう。「許容可能な水準」というのは、「そのくらいのリスクなら我慢して受け入れるよ」というイメージだ。したがって、あるハザード(危害要因: 理論的に危害をもたらす可能性があるもの)について、リスク評価・リスク管理が綿密にされ、残留リスクが十分小さいならば、そのハザードは「安全」であり、事故は起こらない。

しかし、一般消費者がよく勘違いするのは「リスク」がないこと、すなわち「ゼロリスク」が「安全」と思ってしまうことだ。食品に「リスク」がないことなどありえないわけで、まずは「ゼロリスク信仰」から解き放たれることが、リスクリテラシー向上の第一歩だろう。

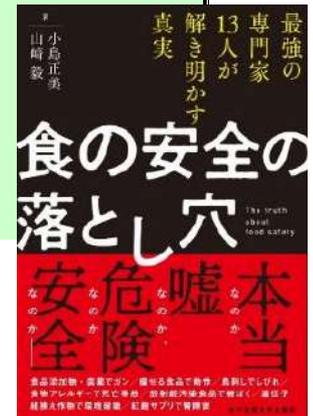
「食の安全の落とし穴」序章p13より



## 「安全」とは、「安心」とは

では「安心」とはというと、市民や消費者個人の主観や価値観に依存しており、「リスク」が無視できるイメージのときには「安心」、「リスク」が不快感をもって顕在化したイメージのときには「不安」となる。すなわち、「安心」の度合いは、人により、状況により、国により、文化により、宗教により異なるということだ。また「安心」は「信頼する」とか「信じる」という人間の心と強く関係することが知られており、リスク情報の発信者が信頼されていないならば、市民の「安心」につながるリスクコミュニケーションは困難である。

「食の安全の落とし穴」序章p13—p14より



お寿司屋さんでは、生魚を提供しているからリスクがあり「安全」ではないのかということ、リスク管理がきちんとできていれば「安全」です。さらにそのお寿司屋さんが「信頼」できるお寿司屋さんなら「安心」ですよ。



[https://www.sej.co.jp/products/anshin/safety\\_2304.html](https://www.sej.co.jp/products/anshin/safety_2304.html)



# 食のリスクコミュニケーション (リスコミ)の基本

1. 食品中ハザードのリスク評価&リスク管理が綿密にできているか（リスクの大小が正確にわかっているのか）
2. その健康リスクが当該消費者にとって許容範囲内か（客観的に安全か）どうか

この2点をわかりやすく伝えれば、消費者自身が安全か否かのリスク判断ができるはずだが..

ハザード評価情報のみを伝えて  
「あたかもリスクかのようなフレーミング」で  
消費者のリスク認知バイアスを誘発する  
不適切なリスコミに注意すべし！



# 「リスク評価の基本は何か？」

まずはハザードとリスクは異なる概念だと知ることがリスク評価の第一歩となります。

「ハザード」とは、日本語では「危害要因」や「潜在的な危険性」、もしくは単に「危険」「危害」と説明しているケースもあるが、基本的にはあくまでリスクをもたらす可能性と言う意味。たとえば、タバコにはハザードがあるが、吸わなければリスクはゼロである。車もハザードがあるが、時速20km以下で運転すれば事故に遭うリスクは極めて低い。ハザード＝危険ではない。

ヒトの健康に影響を及ぼす実際のリスクは、危害要因のハザードの特性だけで決まるわけではありません。いくら危害があっても、それがどれくらい体内に摂取される（専門用語で「ばく露」といいます）かでリスクの大きさは変わってきます。これを方程式で表すと、リスク＝ハザード(危害要因)×危害が起きる頻度や可能性(有害なものにさらされる頻度や可能性)、と表せます。



山本茂貴 内閣府食品安全委員会委員長

リスク  
**13**

食品のリスク  
アセスメント

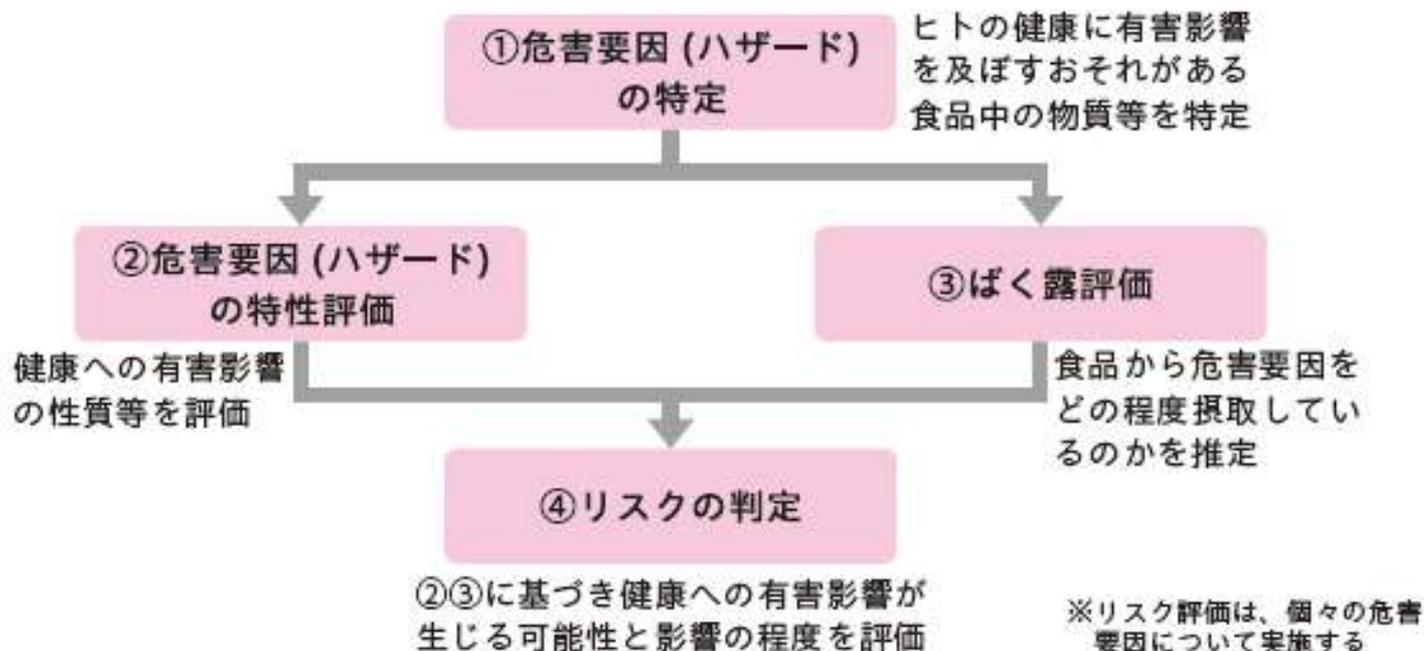
9割の人が知らない  
「食のリスク」の見極め方。  
3000件を超えるファクトシートが  
食品安全の真実です。

聞き手 小島正美



# 「リスク評価の基本は何か？」

図表1 リスク評価の基本となる4つのステップ



出典：食品安全委員会の20年～日本の食品安全を守るために～（食品安全委員会）のp.5から  
[https://www.fsc.go.jp/linkai/20shunen\\_kikaku.data/20shunenkinenshi.pdf](https://www.fsc.go.jp/linkai/20shunen_kikaku.data/20shunenkinenshi.pdf)

危害要因(ハザード)の健康影響特性②とそのハザードの暴露量(摂取量)③をかけて、リスク(ヒト健康への将来の有害影響の度合い)を評価判定④する。



リスク  
13

食品のリスク  
アセスメント

山本茂貴 内閣府食品安全委員会委員長

聞き手 小島正美

9割の人が知らない  
「食のリスク」の見極め方。  
3000件を超えるファクトシートが  
食品安全の真実です。

# リスク判断で重要なのは「ばく露評価」

国際がん研究機関(IARC)は2023年7月、アスパルテームを「ヒトに対して発がん性の可能性あり」のグループ2Bに分類しました。

(山崎注釈:IARCはWHOの下部組織ですが、ハザードの発がん性の科学的根拠を文献調査のみで評価する独立した研究機関で、リスク評価機関ではありません)

IARCの発がん性分類は、(中略)化学物質や微生物などについて、ヒトに対する発がんの原因となり得るかどうかの根拠の強さを示すもので、現実的なレベルでばく露したときに、実際にがんがヒトに発生する可能性の大きさを示すものではありません。つまり、この分類はばく露評価が反映されていないので、ヒトへの実際のリスクの大きさの分類ではないということです。

詳しくは食品安全委員会のサイトにある「アスパルテームに関するQ & A」を見てほしいですが、アスパルテームに対しては、ある一定の摂取量以下なら毎日摂取し続けても健康への影響はないという指標である「許容一日摂取量(ADI)」が設定されています。そのADIの数値は体重1kgあたり1日40mg(40mg/日/kg体重)です。体重が50kgの成人なら1日2000mg(40mg×50)のアスパルテームを摂取し続けても健康への影響はないという意味です(中略)人が実際の食生活でどれくらいのアスパルテームを摂取しているかに関しては、厚生労働省が推計調査結果を公表しています。それによると、推定摂取量は1日あたり0.055 mg(2019年度調査)です。調査した年によってアスパルテームの摂取量は変動しますが、アスパルテームの平均的な摂取量はADIの3万分の1~10万分の1程度となっています。



山本茂貴 内閣府食品安全委員会委員長

聞き手 小島正美

リスク  
13

食品のリスク  
アセスメント

9割の人が知らない  
「食のリスク」の見極め方。  
3000件を超えるファクトシートが  
食品安全の真実です。

# 3 批判的思考によるリスク認知

二重システム理論 (Kahneman, 2012などをもとに楠見,2022が作成)

個人差要因

## 批判的思考(システム2)

コントロール的, 認知的努力必要, 遅い処理  
論理的・分析的, 熟慮的思考, 確率計算  
意識的にバイアスを修正する

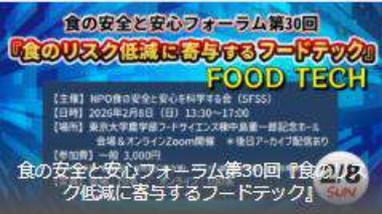
リスクに  
基づく熟慮

普遍的要因

## 直観的思考(システム1)

自動的, 認知的努力不要, 速い処理  
情緒的, ヒューリスティックス利用,  
無意識的に思考を導く  
バイアスが生じることもある

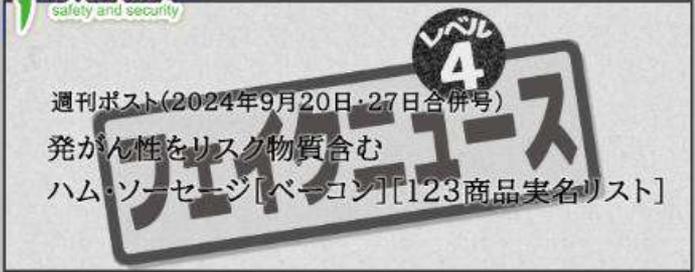
ハザードに  
基づく即断



「発がん性リスク物質を含むハム・ソーセージ【ベーコン】【123商品実名リスト】」⇒「**フェイクニュース (レベル4)**」  
 ~週刊ポスト (2024年9月20日・27日合併号) をファクトチェック!~



© 2024.09.20 - © 2025.03.27




sfssをフォローする



カテゴリー

- ▶ ニュース
- ▶ 活動予定
- ▶ 活動報告
- ▶ メディア情報
- ▶ 季刊誌
- ▶ 理事長雑感
- ▶ リスコミ特集動画

発がん性リスク物質を含むハム・ソーセージ【ベーコン】【123商品実名リスト】  
 週刊ポスト 2024.9.20.-9.27.合併号



## <ファクトチェック(by SFSS山崎毅)より>

ハム・ソーセージ・ベーコンなどの加工肉は発がん性の根拠が強いとの分類を国際がん研究組織(IARC)が発表したのが2015年だが、それから9年間、日本国内では加工肉の発がんリスクが大きいとの科学的根拠が示されておらず、内閣府食品安全委員会のウェブサイトでも冷静な評価となっている([https://www.fsc.go.jp/fscj\\_message\\_20151130.html](https://www.fsc.go.jp/fscj_message_20151130.html))

加工肉の発がんリスクに関しては、食品中の化学物質の安全がご専門の野良猫食情報研究所の畝山智香子先生に取材したので、以下をご参照いただきたい(中略)

畝山:まずIARCはある物質が何らかの条件で発がん性があるかどうかのハザードを評価するのであってリスクを評価することはしない、ということは押さえておきましょう。(中略) 800の論文という数字は「赤肉または加工肉の摂取と、ヒトの15以上の臓器でのがんの関連を調査した疫学研究」の数です。つまり加工肉だけで800の文献を調べたわけではありません。(中略) IARCの結論のメインは「加工肉は大量に継続して摂取すると、大腸がんの原因になることはほぼ確実」ということです。

<山崎注釈>お肉を毎日大量に摂取すると発がんリスクが高いつて、今さら記事にすること？  
日本人の摂取量／暴露量が考慮されておらず「論文があるから食べるな！」というのは暴論

(食品安全委員会のウェブサイトより)以前から、食の欧米化や肉類の摂取と大腸がんの関係は、疫学研究などで指摘されており、新しい情報ではありません。日本人については、国立がん研究センターの研究によると、大腸がんの発生に関して、日本人の平均的な摂取の範囲であれば赤肉や加工肉がリスクに与える影響は無い、あっても小さい、とされています。

<ファクトチェック結論> IARCの結論は、あくまでハザード評価(発がん性に関する論文が確かにある)であり、加工肉の摂取量を考慮した総合的リスク評価になっていない

発がん性リスク物質を含むハム・ソーセージ[ベーコン][123商品実名リスト]  
週刊ポスト 2024.9.20.-9.27.合併号



## <ファクトチェック(by SFSS山崎毅)より>

<疑義言説2> IARCの発がん性分類で「グループ1」に次ぐ「グループ2A」に分類されている添加物に亜硝酸塩がある。市販のハムやソーセージ、ベーコンなどには亜硝酸塩の一種である「亜硝酸ナトリウム」が含まれている商品が多い。

<エビデンスチェック> ここでいうIARCの発がん性分類で「グループ2A」に分類されているのは「Nitrate or nitrite (ingested)」であり、これは和訳すると「経口摂取された硝酸塩と亜硝酸塩」となる。すなわち、これは添加物の亜硝酸塩と限定した分類ではなく、食品中に含まれる硝酸塩／亜硝酸塩全般を指すと考えるべきだろう。

畝山: 硝酸と亜硝酸は野菜を食べることによってもADIを超えて摂取する可能性があるのですが、それによる健康被害は確認されておらず、硝酸含量を気にして野菜を食べないことの方が有害だろうというのが概ね合意のあることです。食品添加物由来の摂取量より天然の食品由来の摂取が多い場合はよくあり、多くの場合気にする必要はないです。

野菜など天然の食品に含まれる硝酸塩／亜硝酸塩の方が、ハム・ソーセージ・ベーコン等に配合された微量の亜硝酸ナトリウムより摂取量が多いことを考えると、「発がん性リスク物質」をより多く含む野菜類も商品実名リストを調査する必要があることになるが、これはナンセンスではないのか？

いずれにしても、「経口摂取された亜硝酸塩」自体はIARCの発がん性分類に掲載されているものの、添加物に限定して掲載された事実はないため、疑義言説2に関するファクトチェックの結論は、レベル2(不正確、かつミスリード)との評価判定となった。

ハム・ソーセージ[ベーコン][123商品実名リスト]

▶ 理事長雑感

▶ リスコミ特集動画

発がん性リスク物質を含むハム・ソーセージ[ベーコン][123商品実名リスト]  
週刊ポスト 2024.9.20.-9.27.合併号



## <ファクトチェック(by SFSS山崎毅)より>

今回ファクトチェックの対象とした週刊誌の記事より、疑義言説を3つピックアップして事実検証した結果、疑義言説1はレベル2(不正確/ミスリーディング)、疑義言説2もレベル2(不正確/ミスリーディング)、疑義言説3はレベル3(事実と反する)、となった。しかし、記事全体のイメージはタイトルで印象が決まるので総合判定については、本記事のタイトル:「発がん性リスク物質を含むハム・ソーセージ[ベーコン][123商品実名リスト]」を疑義言説の対象として総合的な事実検証を行った。

### <記事全体に対するファクトチェックの総合判定> レベル4(フェイクニュース)

本記事タイトル中の「発がん性リスク物質を含むハム・ソーセージ」というタイトル中の文言については、加工肉食品メーカー大手4社が販売するハム・ソーセージ製品のうち亜硝酸ナトリウムを含むもの123商品が「発がん性リスク物質を含む」とした時点で、添加物の含有量(1日摂取量)をまったく考察せずして、発がんリスクを暗示するのは意図的な虚偽だ。

今回の記事の一番大きな問題は、あえて「加工肉食品大手4社が販売するハム・ソーセージ」の実名のみをあげて、いかにも健康に悪影響がある商品と名指しする信用棄損行為だろう。さらに、本記事は消費者のリスク誤認と不安を煽っていることも明白で、それにより保護者の方々が、美味しいウインナー・ソーセージを子供たちのお弁当に入れなくなったら、なんと不幸なことか…

以上、本記事の内容とタイトルが善良な消費者に与えるリスク誤認と不安を考慮すると、本記事全体を検証対象としたファクトチェックの評価判定はレベル4(フェイクニュース) = 意図的な虚偽情報という最終結論になった。

週刊ポスト(2024年9月20日・27日合併号)

発がん性をリスク物質含む

ハム・ソーセージ[ベーコン][123商品実名リスト]

▶ メディア情報

▶ 季刊誌

▶ 理事長雑感

▶ リスコミ特集動画

発がん性リスク物質を含むハム・ソーセージ[ベーコン][123商品実名リスト]  
週刊ポスト 2024.9.20. - 9.27.合併号



化学合成  
添加物

OR

無添加  
天然の食品

危険

OR

安全

消費者が態度を  
決めるときは  
二者択一になりがち



消費者のリスク認知バイアス①

# リスクのトレードオフの実例

(比較的小さなリスクを回避することで、さらに大きな実害に遭ってしまうケース)

- 飛行機事故の死亡リスクを恐れて、自動車長距離運転の末に交通事故で死亡！
- 野球で投手が四球を出すのを恐れて、ストライクをとりにいき決勝ホームランを被弾！
- 食品添加物の健康リスクを恐れて、添加物不使用の野菜を食べてO157で死亡！
- 高齢者が加工肉の発がんリスクを恐れて、サルコペニアやフレイルで寝たきりに！
- HPVワクチンの副作用(死亡例なし)を恐れて接種せず、子宮頸がんを発症して死亡！

リスク回避のポイントは『リスクのトレードオフ』  
～子宮頸がんワクチン問題を考察する～ 2017年12月  
[http://www.nposfss.com/blog/cervical\\_cancer.html](http://www.nposfss.com/blog/cervical_cancer.html)



@NPOSFSS\_event

# 消費者市民のリスクリテラシー向上を目指したリスコミとは

【開催日】 6月28日(日)、8月30日(日)、9月26日(土)、10月25日(日)

各回13:00~17:50



## 食品添加物が危険なら、表に示す食品は販売禁止が必要？

食品	発がん性物質
キャベツ	シニグリン (アリルイソチオアシン酸塩)、ネオクロロゲン酸
セロリ	5-8-メトキシソラレン、カフェ酸
バジル	エストラゴール、酢酸ベンジル、カフェ酸
黒コショウ	D-リモネン、サフロール
もも	クロロゲン酸、ネオクロロゲン酸
りんご、ナシ、アプリコット、ブロッリー、キャベツ	ネオクロロゲン酸 (カフェ酸)

出典：Proc.Natl.Acad.Sci.USA Vol.87,pp7777-7781,October 1990 Medical Sciences

物質名	有毒成分
じゃがいも(芽、緑変部分)	ソラニン、チャコニン
トマト(未熟)	トマチン
ナツメグ(常識外の大量接種)	ミリスチシン、エレミシン
タピオカ(キャッサバ)：未処理	シアン配糖体
シナモン(常識外の大量摂取)	クマリン
ウコン(常識外の大量摂取)	クルクミン
アオブダイ(食用?)	パリトキシン
フグ(部位による)	テトロドトキシン
オゴノリ(未処理)	他の魚の脂質と体内で反応) プロスタグランジン E2

食品衛生学第5版 食べ物と健康、食の安全性 (講談社) 一部改変

食のリスクコミュニケーション・フォーラム2020  
第4回

2020年10月25日(日)@WEB配信

食品添加物のリスコミ  
~無添加/不使用表示の弊害とは~

講演3



食品添加物の安全性と  
無添加/不使用表示

西島 基弘

実践女子大学名誉教授

# 実際のリスク比較は・・・

**安全・安心**  
リスク評価済み

OR

**安全・安心？**  
リスク未評価

**化学合成**  
**添加物**

OR

**無添加**  
**天然の食品**

**消費者が態度を  
決めるときは  
二者択一になりがち**



# 食品添加物のおはなし (リスコミ動画)



「安全」かどうかは、ハザードではなく

リスクで決まる!

# The Dose Makes Poison

(毒か安全かは量で決まる)

すべての物質は毒であり、毒になりえない物はない。用量のみがその物質が毒でないことを決める。

—Paracelsus (1533)





「化学物質や食品添加物を削減した給食を提供する（有機食材を推奨）」⇒**フェイクニュース（レベル4）**  
～参政党政策をファクトチェック

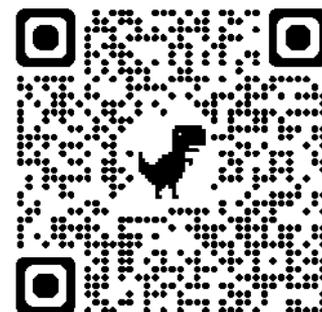
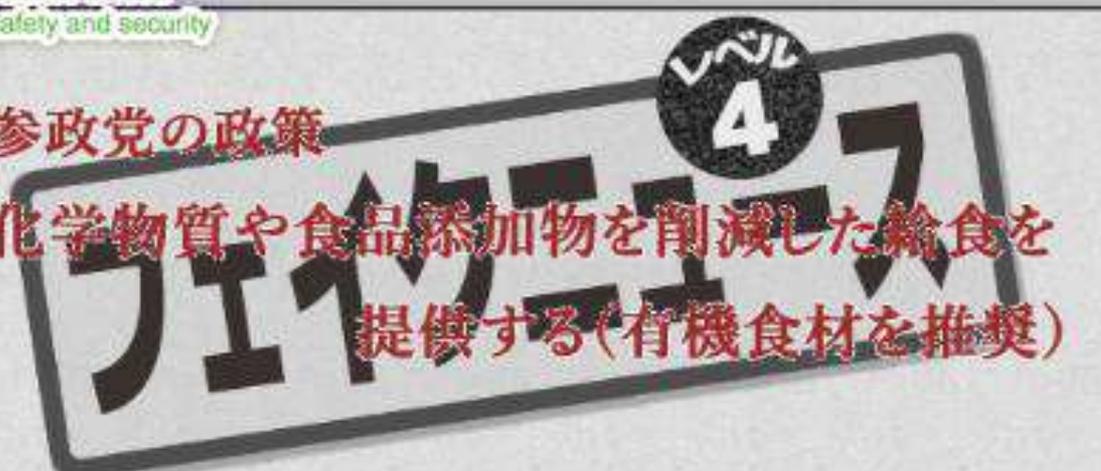


© 2025.07.19



参政党の政策

化学物質や食品添加物を削減した給食を  
提供する（有機食材を推奨）



「化学物質や食品添加物を削減した給食を提供する（有機食材を推奨）」⇒フェイクニュース（レベル4）  
～参政党政策をファクトチェック



### <疑義言説>

参政党が公約として掲げている「3つの重点政策」の2番目として「食と健康・環境保全」があり、その具体的な政策において「遺伝子組み換え食品や、 unnecessaryな食品添加物等は成長期の子供たちにとって将来どのような影響が出てくるか不明確なため、それらを極力減らした有機食材を活用する」などと掲げている。

### <ファクトチェック判定> レベル4(フェイクニュース)

### <エビデンスチェック>

価値観として、添加物を使用しない食品や有機栽培の野菜等を推奨することは、「食の安心」マターとして政策に掲げても問題ないだろう。しかし、「**遺伝子組み換え食品や、 unnecessaryな食品添加物等は成長期の子供たちにとって将来どのような影響が出てくるか不明確なため、それらを極力減らした有機食材を活用する**」という主張は科学的に誤りだ。遺伝子組み換え食品や食品添加物により食品安全の問題が発生する可能性を示唆しているが、食品安全の専門家たちはこれを明確に否定している。

また、従来の農薬を適正に使用した農作物と比較したときに、有機野菜の安全性が高いという科学的根拠はない。むしろ高温多湿の日本では、オーガニック野菜を仕入れた段階で害虫や微生物(土壌細菌やカビ)に汚染され、食品衛生上の問題から、「安全食品」とはほど遠い場合があることに要注意だ。

国立医薬品食品衛生研究所客員研究員の畝山智香子先生が、有機(オーガニック)給食の方が安全とは言えず、とくに学校給食に適用することで子供たちをカビ毒などによる健康リスクにさらすことは不適切、と警鐘を鳴らしている



文字

小

中

大

検索

特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会（SFSS）

理事長 山崎 毅

## 5. 「超加工食品」の論文に関する疑義言説のファクトチェック<sup>5)</sup>

SFSSでは、上記のファクトチェック運営方針にそって、おもに食品安全のリスクに係る疑義言説を対象として[ファクトチェック記事を公開](#)しています。その中でも、最近注目されているMonteiro博士らが開発した「NOVA分類」により区分された「超加工食品」と生活習慣病に関わる論文を採り上げた疑義言説をファクトチェックしました。<sup>5)</sup>

パリ第13大学の疫学調査論文について、「超加工食品」の摂取量が多い人ほどがんの発症率が高かったという結果は理解できましたし、栄養の偏りが大きい人ほどがんリスクが高いという過去の疫学研究と変わらないとの印象でした。

問題の疑義言説は、この論文結果を曲解して、食品添加物の種類が多い加工食品ほど発がんリスクが高いと評価し、国内の加工食品の発がんリスク・ランキングを实名で発表した週刊誌の記事です。我々は、名指しされた商品への事実無根の信用毀損として、本言説のファクトチェック判定を「レベル4（フェイクニュース）」としました。

## 6. ファクトチェックを通じて考えるエビデンス情報の利活用のあり方

食のリスク情報に関する疑義言説の特徴は、上述の事例と同様、引用された科学論文のデータ自体は**正確＝「レベル0（事実）」**にもかかわらず、その結論／解釈や一部切り出した見出しが「**レベル2（不正確、ミスリード）**」であったり、**意図的偽情報＝「レベル4（フェイクニュース）」**であることが多いことです。MIT-SSMのシナン・アラル教授も、**事実と誤情報が混在する「混合型」のフェイクニュース**が昨今は増えており、著名な書籍や論文が引用されると市民が騙されやすいと指摘しています<sup>6)</sup>

最近WHOが、「低カロリー代替甘味料は肥満予防に効果なし」とアナウンスしたようですが、どんなシステマティックレビューをして、このような結論に達したのか危惧するところです。患者さんの肥満予防を指導するのに「カロリーオフ」を薦めていた世界中の医師／栄養士はきっと当惑しているのではないのでしょうか。



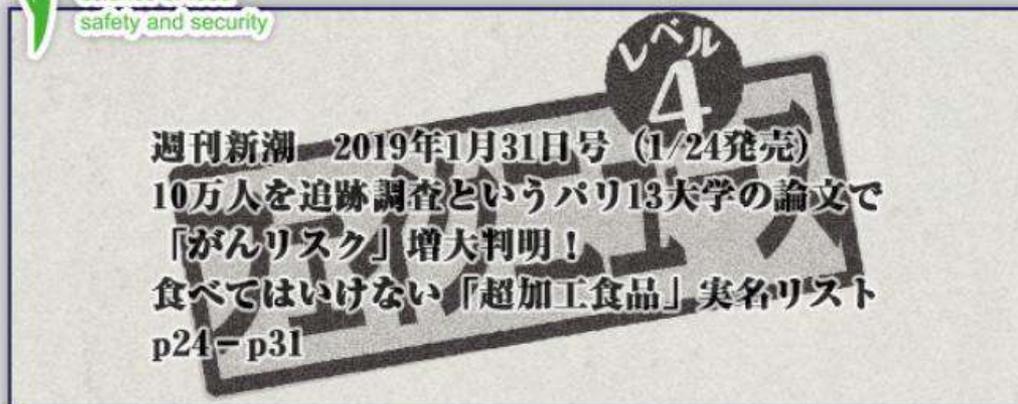


SFSSとは    食の安全・安心Q&A    ファクトチェック    リスコミニュース    入会案内/支援のお願い    お問い合わせ

# 『食べてはいけない「超加工食品」実名リスト』⇒「フェイクニュース（レベル4）」 ～SFSSが週刊新潮記事（2019年1月31日号）をファクトチェック！～



© 2019.01.31



をフォローする



# 『食べてはいけない「超加工食品」実名リスト』⇒「フェイクニュース（レベル4）」

～SFSSが週刊新潮記事（2019年1月31日号）をファクトチェック！～



## <疑義言説>

「超加工食品とはスーパーで売られているパンやインスタント食品のことだ。それらの摂取量が10%増えると、がんの罹患率が12%上昇するという衝撃的なデータ。以下は、そのパリ第13大学の論文を元にして調査した、食べてはいけない商品の実名リストである。」

10万人を追跡調査というパリ13大学の論文で「がんリスク」増大判明！食べてはいけない「超加工食品」実名リスト  
週刊新潮 2019年1月31日号(1/24発売)p24-p31（ライター／文責者の記載なし）

<https://www.shinchosha.co.jp/shukanshincho/backnumber/20190124/>

➡<ファクトチェック判定> レベル4(フェイクニュース)

## <エビデンスチェック>

原著論文:

©Consumption of ultra-processed foods and cancer risk: results from NutriNet-Santé prospective cohort  
Thibault Fiolet et al. BMJ 2018;360:k322 | doi: 10.1136/bmj.k322

まずこの論文全体を読んでみた最初の印象は、10万人以上が参加した9年間にわたる疫学調査(コホート研究)であることからBMJが採り上げたことは理解できるものの、「超加工食品(ultra-processed food)」という非常に定義があいまいな食品群を多めに摂っていたグループでがん罹患率が高かった(摂取量が10%多いとがん罹患率が12%上昇)との最終結論については「お肉や脂質を摂りすぎている方は発がんリスクが高めだ」「野菜や果物の摂取量が少なめの方はがん発症率が高い」というようなこれまでの知見とどう違うのかといった感じた。すなわち、「食習慣の乱れ＝栄養の偏りがある方はがんの罹患率が高くなる」と世界中の疫学研究者たち(日本の国立がん研究センターもそのひとつ)がこれまで注意喚起してきたことと何ら変わらないということだ。

# 『食べてはいけない「超加工食品」実名リスト』⇒「フェイクニュース（レベル4）」

～SFSSが週刊新潮記事（2019年1月31日号）をファクトチェック！～



## <エビデンスチェック> 続き

食品安全／健康科学情報に関して洞察力の高い「本物の専門家」たちは、当該論文をどう評価しているのだろうか？

食の安全・安心財団理事長で東京大学名誉教授の唐木英明先生は、「いわゆるジャンクフードを多量に食べていると、①カロリーオーバー、脂肪分過剰、食塩過剰、食物繊維不足などによりがんが増える可能性が高い。そのほかに、②多くの食品添加物の複合作用の可能性、③加熱処理により発生したアクリルアミドなどの影響、④包装材のビスフェノールAの影響などの可能性があるというものです。週刊新潮さんは例によって論文の一部を都合よく取り上げて騒いでいますね・・・」とのコメントを出している。

また、国立医薬品食品衛生研究所安全情報部長の畝山智香子先生によると、英国の健康情報評価サイトを以下のように2つあげたうえで、「食品分類についても恣意的で曖昧であり妥当性が認められているものではないという認識のようだ」と評している：

・英国の国立健康サービス(NHS)

Ultra-processed foods linked to cancer (Thursday February 15 2018)

<https://www.nhs.uk/news/cancer/ultra-processed-foods-linked-cancer/>

・英国のサイエンス・メディア・センター

Expert reaction to study looking at highly processed foods and cancer (February 14, 2018)

<http://www.sciencemediacentre.org/expert-reaction-to-study-looking-at-highly-processed-foods-and-cancer/>

後者のサイエンス・メディア・センターは、ロンドン大学キングスカレッジのトム・サンダース教授のコメントとして、「超加工食品」を多く摂取したグループ(33.3%)は、摂取が比較的少なかったグループ(約18.7%)と比べて、喫煙者が多く(20.2% vs 16.9%)、日常運動量も少なく(24.7 vs 20.9%)、経口避妊薬服用者も多かった(30.8% vs. 22.0%)と指摘している。本当に「超加工食品」の摂取量ががん罹患率に直接影響したとしてよいのだろうか。また論文では、交絡因子や栄養因子に関して調整しても「超加工食品」の高摂取群のがん発症率が有意に高いことに変わりはないとしているが、根本的な問題として「超加工食品」を高頻度で食していた方々の栄養の偏りが強く疑われるところだ。

# 『食べてはいけない「超加工食品」実名リスト』⇒「フェイクニュース（レベル4）」

～SFSSが週刊新潮記事（2019年1月31日号）をファクトチェック！～



## <エビデンスチェック> 続き

何が原因でがん発症率が上昇したのか、食品摂取のグループわけがあいまいな本論文の結果では因果関係が不明であり、もっと詳細な食事成分の摂取量を解析する必要があるだろう。本記事でも「食品添加物の蓄積による影響や混合による影響の多くはわかっていない」とコメントしており、14種類の食品添加物等とがん発症の因果関係に関する科学的エビデンスがないことを自白している。すなわち、食品添加物等の種類が多いことががん罹患率上昇の原因という根拠はどこにもないのだ。ある食品成分の毎日の摂取量が多量であることで毒性を発現するのであれば理解できる（「毒か安全かは量で決まる（パラケルススの名言）」が、食品添加物の種類が多いほど毒性が高くなるという理論はきいたことがない。にもかかわらず、今回の記事では、食品添加物等の種類が多ければ多いほど発がんリスクが高い（？）、という”まったくデタラメな理論”を展開しているように見える。

（中略）

普通にいまの日本社会を見渡しても、記事が不健康と名指した加工食品群により食中毒／健康被害は国内で一切発生していないように見える一方、手作りの外食店・給食施設・仕出し屋・家庭においては食中毒事故が頻発しており、年に数人の死亡事故もあるようだ。また昭和以降、食品市場には加工食品が増えてきたのを受けて、日本人の平均寿命も順調に延びてきたように思うが、今回の記事が指摘した「加工食品の健康リスクのほうが大きい」との見解は、まったく実態を反映しておらず、まともな食品安全の専門家のもとは思えない。

今回「超加工食品」に特徴的として掲げた「14種類の食品添加物等」とがん発症の因果関係について科学的エビデンスがないにもかかわらず、これら食品添加物等の種類が多い加工食品ほど発がんリスクが高いかのようなワースト商品ランキングを実名入りで公開するとは論外だ。今回実名入りであげられた加工食品を食べたら、がんの発症率が高くなると本気で思っているのか？こんなデマを飛ばして、信用棄損で企業から訴えられてもおかしくないと思うが・・・週刊新潮さん、本当に大丈夫か？

## <疑義言説に関する事実検証の結論> レベル4(フェイクニュース)

疑義言説で引用されたパリ13大学の論文情報自体は事実には反していると言えないが、言説であげている「食べてはいけない商品の実名リスト」（発がんリスクが高い加工食品と暗示したこと）については科学的根拠に欠け、事実と反すると同時に、意図的な虚偽の疑いがある（同様のミスリーディングな記事を販売促進目的で何度も掲載）。本疑義言説により消費者の恐怖や不安を煽ることで当該加工食品の信用を毀損する悪質なフェイクニュースであると評価判定する。



NPO法人

食の安全と安心を科学する会



SFSSとは 食の安全・安心Q&A ファクトチェック リスコミニュース 入会案内/支援のお願い お問い合わせ

「製パン大手3社が販売する「トランス脂肪酸を含む食パン&菓子パン」全204商品リスト 懸念される健康への悪影響、パッケージへの表示義務はなし」⇒「フェイクニュース（レベル4）」  
～マネーポストWEB記事（2024年8月27日号）をファクトチェック！～



SFSS

science of food safety and security

Fact-checking of Food, Health, and Medicine

レベル  
4

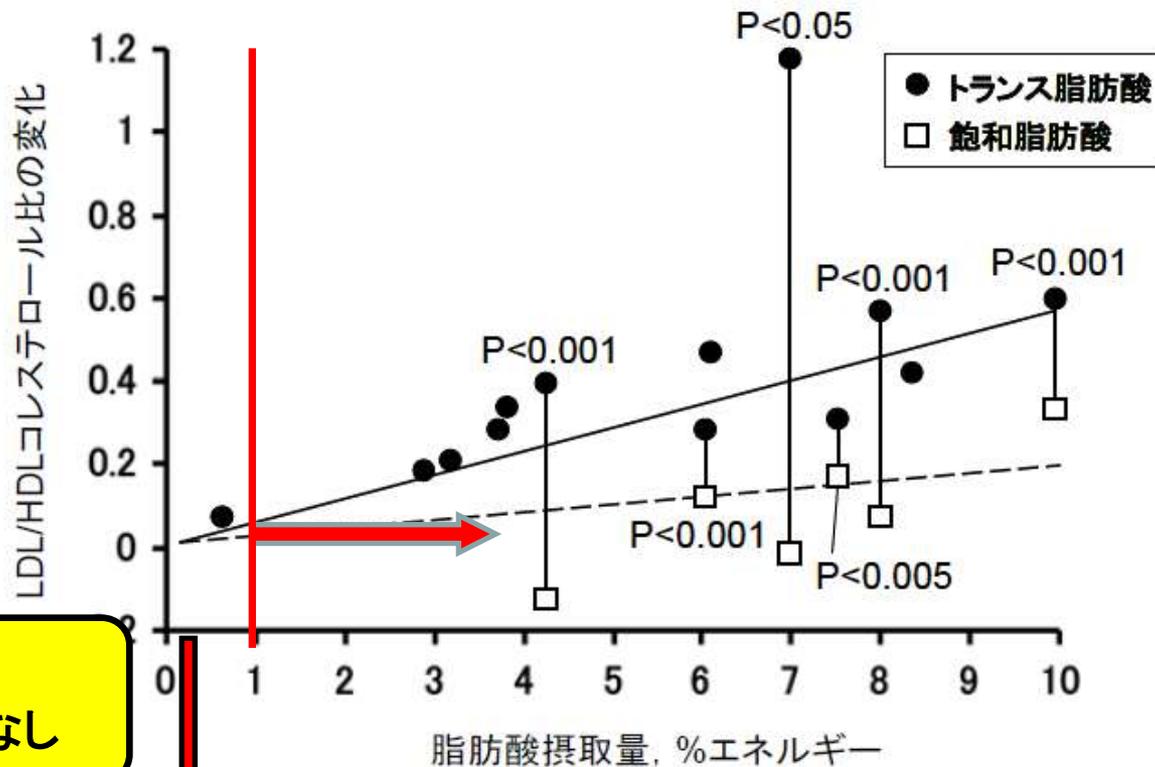
マネーポストWEB記事(2024年8月27日号)

「トランス脂肪酸を含む食パン&菓子パン」  
全204商品リスト 懸念される健康への悪影響」

掲載された食パン&菓子パン204製品のトランス脂肪酸含量は、すべて1個当たり1グラム以下であり、WHOの推奨量をクリアしていた。にもかかわらず、「懸念される健康への悪影響」とは？

→あきらかに  
フェイクニュース！！

# WHOの推奨理由:トランス脂肪酸の摂取量が1%を超えるとLDL(悪玉コレステロール)が上昇し、心血管疾患の発症リスクが高くなるデータあり



だから日本では  
心配無用・規制なし

図4 脂肪酸（飽和脂肪酸、トランス脂肪酸）摂取量と LDL/HDL-コレステロール比変化の関係

日本の平均摂取量は0.3%  
摂取量上位5%でも1%以下

米国の平均摂取量は2-3%!  
だから部分水添油を禁止にした



リスク  
11

## トランス脂肪酸

WHOも摂取量1%未満を推奨。  
心臓病のリスク低減には  
脂質全体のバランスを考える。

後藤 直宏

東京海洋大学 海洋生命科学部 学部長 教授

聞き手 山崎 毅

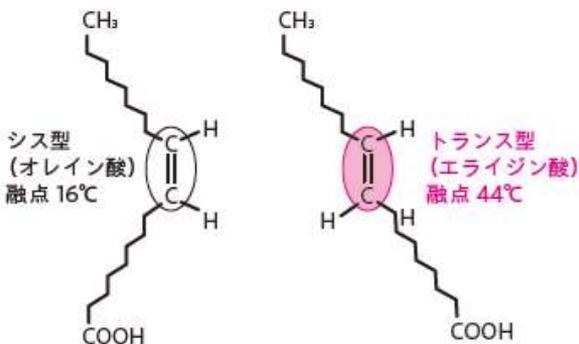
### トランス脂肪酸の健康影響

トランス脂肪酸は人体への悪影響があるので、WHOもカロリーベースで1%未満での摂取を推奨しているとのこと。1%を超えるとどんな悪影響が出るのでしょうか？

後藤 実際に悪影響が言われているのは2%以上かと思います。WHO推奨の「1%」というのは、安全の安全を見えています。この値を超えると、血中のいわゆる悪玉コレステロール（LDL）と善玉コレステロール（HDL）の比率が悪化するとされており、それに起因して「トランス脂肪酸の摂取量が増加すると心臓病発症率が増加する」という点は、疫学研究から得られた知見がもとになっています。なお、トランス脂肪酸摂取と糖尿病、がん、アレルギーなどさまざまな疾病との関係が疑問視されることが多いですが、それを裏付ける明確なエビデンスはないと考えます。

ハーバード大学のアッシエリオらが1999年にニューイングランド・ジャーナル・オブ・メディスンに報告したメタアナリシスの結果で、トランス脂肪酸のカロリーベースでの摂取量が増えてくると、LDL/HDLの比率が大きくなっていく、すなわち虚血性心疾患の発症リスクが高くなることを示しました。さらに、ハーバード大学のモザファリアンらが2006年にニューイングランド・ジャーナル・オブ・メディスンでの摂取量が2%を超えた。ある意味この報告が世の

図表2 シス型とトランス型の構造の違い



図表3 トランス脂肪酸の発生源

- 水素添加：不飽和脂肪酸を含有する油脂の水素添加 (人工) (反応条件も重要)
- 反芻動物：牛や山羊などの第1胃 (ルーメン) 内微生物 (天然)
- 高温加熱：植物油などの油脂精製の脱臭工程

トランス脂肪酸のカロリー問題となること示されまも過言ではありません。ち

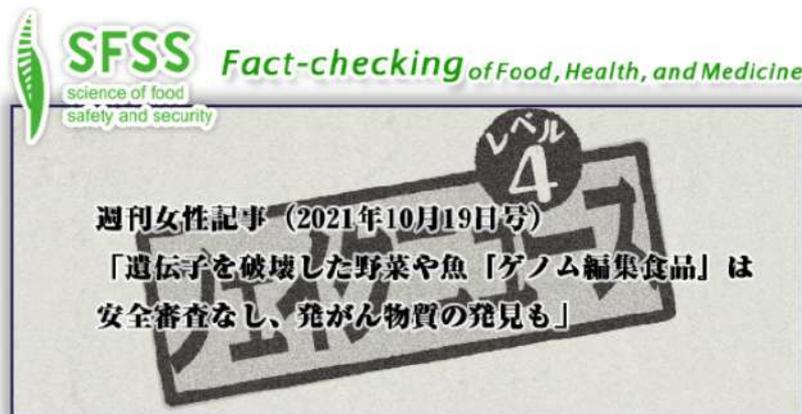




SFSSとは 食の安全・安心Q&A ファクトチェック リスコミニュース 入会案内/支援のお願い お問い合わせ

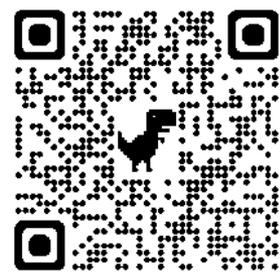
[https://nposfss.com/fact-check/w\\_josei\\_20211019/](https://nposfss.com/fact-check/w_josei_20211019/)

「遺伝子を破壊した野菜や魚『ゲノム編集食品』は安全審査なし、発がん物質の発見も」⇒「フェイクニュース（レベル4）」  
～SFSSが週刊女性記事（2021年10月19日号）をファクトチェック！～



新たな育種技術である「ゲノム編集」により作出されたトマトが国内市場に初登場して話題となっているが、これには昨年ノーベル化学賞を受賞された2人の研究者、エマニュエル・シャルパンティエとジェニファー・ダウドナが開発した「CRISPR-Cas9」という画期的手法が使用されている。遺伝子に関わるニューテクノロジーというと、いま最も関心を集めているCovid-19のワクチンでもハレーションが起こっているようだが、この「ゲノム編集食品」も例外ではないようだ。

- カテゴリー
- ▶ Chairman's BLOG
  - ▶ Fact-checking of Food, Health, and Medicine
  - ▶ アーカイブス
  - ▶ ニュース
  - ▶ ファクトチェック
  - ▶ メディア情報
  - ▶ リスコミ特集動画
  - ▶ 企業や市民団体の食への取り組み
  - ▶ 季刊誌
  - ▶ 活動予定
  - ▶ 活動報告
  - ▶ 理事長雑感
  - ▶ 論文/学会発表/講演
  - ▶ 食の安全・安心Q&A





ライフ

2022/3/3

## ゲノム編集食品のリスクとベネフィットを考える「なぜ安全性審査の対象外なのか」

健康 | ビジネス | 食品

週刊女性PRIME

印刷 ツイート



シンシアアンルージュ・ハイギャバ (写真提供/サナテックシード社)

今回の取材で、ゲノム編集に出ており、SDGsに必要な農産物のもうなげけるといいます。

取材・文/山崎 暁 NPO食の安全



江面浩先生

ライフ

2022/3/3

## ゲノム編集食品のリスクとベネフィットを考える「なぜ安全性審査の対象外なのか」

健康 | ビジネス | 食品

週刊女性PRIME

印刷 ツイート

次に、マダイとトラフグというゲノム編集魚類の実用化に世界で初めて成功した京都大学農学研究科准教授でリージョナルフィッシュ株式会社 CTOの木下政人先生にZoom取材した。

ー今回発売されたゲノム編集のマダイとトラフグについて、わかりやすくご説明いただけますか？



木下政人先生

【写真】ゲノム編集マダイ

木下「はい。マダイ・トラフグ、ともにゲノムの狙った位置をCRISPRで切断して、特定の遺伝子（※）を欠損させた新品種になります。単純にいうと、ゲノム編集で魚の成長に関連する遺伝子の機能を調整すると、肉厚の魚に変身することです」

（※）マダイでは「ミオスタチン」、トラフグでは「レプチン」



ゲノム編集マダイ (写真提供/リージョナルフィッシュ社)

安全性が高い育種技術



# ゲノム編集食品に関するQ&A

## ⑥ ゲノム編集食品は国の安全性審査がいらない？



GMは国による安全性審査に合格しないと市場に出ないのに、「ゲノム編集食品」は安全性審査を受けずに市場に出せるっておかしくないですか？

<C6>



GMは市場に出す前に国による安全性審査が義務付けられておりますが、「ゲノム編集食品」は義務付けられていないのは事実です。そう聞くと「ゲノム編集食品」は安全性が評価されていないように聞こえますが、そうではありません。国による安全性審査がない理由は、「ゲノム編集食品」の最終産物が、従来育種による農作物や魚と同等だからです。ただし、従来育種でもゲノム編集作物の種子でも、何世代かにわたって継代を重ねることで、アレルゲンなど安全性に問題のある産物が出てこないかどうか、最低限の安全性評価を実施したうえで市場に出ています。その際にゲノム編集のような新技術の場合は、[厚生労働省のホームページ](#)にリスク評価データが公開されています。

<R6>

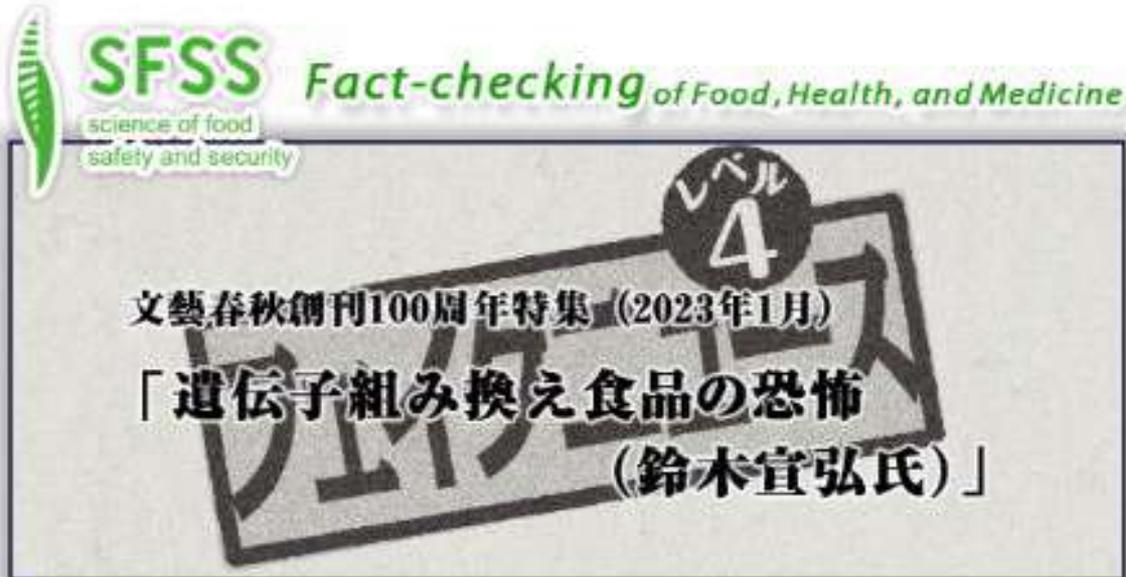


SFSSとは   食の安全・安心Q&A   ファクトチェック   リスコミニュース   入会案内/支援のお願い   お問い合わせ

## 「遺伝子組み換え食品の恐怖（鈴木宣弘氏）」⇒「フェイクニュース（レベル4）」～SFSSが文藝春秋創刊100周年特集（2023年1月）をファクトチェック！～



© 2023.02.08   2023.02.24





リスク

3

遺伝子  
組換え食品

「危ない」という情報だけが報道されるが、  
遺伝子組換え食品は  
すでに不可欠になっている。

田部井豊 東洋大学 食環境科学部 客員教授

聞き手 小島正美

ラットのがん実験は不備が多かった

——有機農業でも使われているのですね。ところで、危ないニュースと言えば、除草剤（成分名はグリホサート）をまいても枯れない組換えトウモロコシをラットに2年間食べさせたら、高い率でがんが発生したというニュースも記憶にあります。あれはどうなったのでしょうか。

田部井 2012年にカーン大学（フランス）のセラリーニ教授が発表した実験のことですね。これも大きな話題になりましたが、このような論文が雑誌に載ったことに驚きました。なぜならこの実験は、長く飼っていると自然にがんが生じる特殊なラットを使い、試験の1群がわずか10匹と少なく（統計学的な検定が難しい）、組換えトウモロコシを与えていない群にも高い率でがんが生じているにもかかわらず、その点には全く言及してないなど数多くの実験不備や問題点がられました。

試験（1群50匹）を行い、「発  
ます。日本の内閣府食品安全

図表1 日本に輸入される主な遺伝子組換え作物

作物	日本への主要な輸出国 *カッコ内は各国の 2021年GM作付比率	作物の総輸 入量 (単位:千 トン)	うち組換え作物の 推定輸入量 (単位:千トン)	組換え作物 推定輸入 比率
トウモロコシ (自給率0%)	アメリカ (93%)、 ブラジル (88%)、 アルゼンチン (98%)	15,271	13,271	87%
大豆 (自給率6%)	アメリカ (95%)、 ブラジル (98%)、 カナダ (80%)	3,503	3,279	94%
ナタネ (採油用)	カナダ (95%)、 オーストラリア(22%)	2,101	1,373	65%
綿 (採油用)	オーストラリア(99%) アメリカ (97%)、 ギリシャ (0%)	107	88	83%
	合計	20,982	18,012	86%

出典：バイテク情報普及会ウェブサイト

[https://cbijapan.com/about\\_use/usage\\_situation\\_jp/](https://cbijapan.com/about_use/usage_situation_jp/)

日本に輸入されるトウモロコシ、大豆の約9割は遺伝子組換えとなっている。





T.Yamasaki (SFSS食の安全と安心) #Masks4all @NPOSFS... · 2月25日 ...

遺伝子組換え/ゲノム編集食品のリスクはどの程度？！  
～ノーベル賞学者リチャード・ロバーツ氏の一問一答～

[https://nposfss.com/c-blog/richard\\_roberts/](https://nposfss.com/c-blog/richard_roberts/)

#GMO #遺伝子組換え作物 #ゲノム編集食品 #ノーベル賞



まずロバーツ氏の講演タイトルから、ズバリ核心をついている：“150 Nobel Laureates support GMOs” すなわち、「150人のノーベル賞学者たちは遺伝子組換え作物(GMOs)を支持している」という意味だが、ほとんど「それでもあなたたちはGMOsが危険だと思うの？」と問いかけているようだ。

遺伝子組換え/ゲノム編集食品のリスクはどの程度？！～ノーベル賞...  
"リスクの伝道師"SFSSの山崎です。本ブログでは、毎月食の安全・安心に係るリスクコミュニケーション(リスコミ)のあり方を議論してお...

SFSS理事長雑感 2019年11月30日



**Q(消費者):福島県産の農産物や食品の放射能レベルは気にすべき健康リスクなのではないでしょうか？**

**A(SFSS):まったく心配する必要のない放射線レベルで、我々が毎日摂取している通常食品からの被ばく量と変わらず、許容範囲のリスク(=安全)です。**

消費者庁ホームページ:『食品と放射能Q&A 第10版』より

図1

■天然の放射性物質による被ばく

食品中のカリウム40のおおよその量



食品中の放射性カリウム(K-40:天然の放射線)は、のきなみ数十ベクレル/kgから数百ベクレル/kgなのに、同じ放射線を出す放射性セシウムを100ベクレル/kg以下に抑えるための放射能検査をする意味があるのか？海外の食品中放射性セシウムの基準は1,000ベクレル/kgだが、それならば天然の放射線被ばくを超える可能性が出てくるため、規制する意味が理解できる。



リスク  
**4**

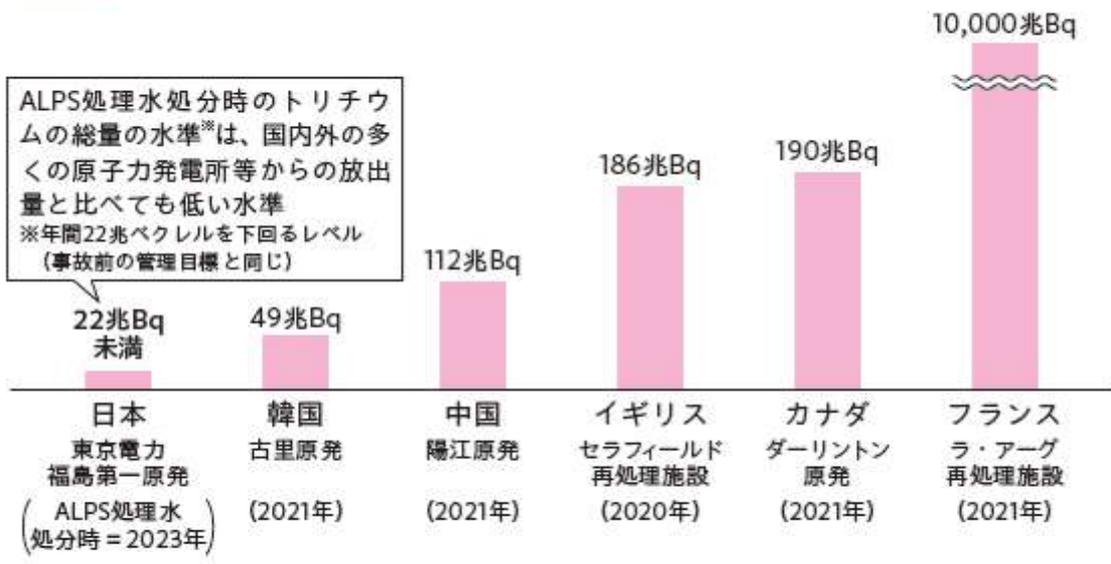
### 食の放射能汚染

田内 広 茨城大学理学部教授

聞き手 小島正美

「安心」は納得できる。自身の判断からしか生まれない。事実、我々は毎日トリチウムを食べている。

図表3 世界の原子力関連施設のトリチウム年間処分量（液体）



ALPS処理水処分時のトリチウムの総量の水準<sup>\*</sup>は、国内外の多くの原子力発電所等からの放出量と比べても低い水準  
<sup>\*</sup>年間22兆ベクレルを下回るレベル (事故前の管理目標と同じ)

出典：「トリチウムってなに？」(経済産業省)

福島第一原発のタンク処理水から放出されるトリチウムの量は、韓国や中国をはじめ海外の原子力施設と比べると少ない。

——最後の質問ですが、海洋放出は妥当だったと言えますか。

田内 負の遺産を次の世代に残さない意味でも、タンクの処理水はなくす必要があります。福島第一原発から放出されるトリチウムの量は年間22兆ベクレル未満ですが、これは原発事故を起こす前に放出されていた排水のトリチウム量と同じです。海外の原子力発電所や再処理工場でも、大量のトリチウムを海産物輸入を全面的に禁止した中国でも、日本よりもはるかに多くのトリチウムを放出している原子力発電所があります。こういう世界の状況を見れば、処理水の海洋放出は、国際原子力機関（IAEA）が科学的に妥当だと認めているように、科学的には問題ないと言



# トリチウム処理水のスマート・リスクコミュニケーション

<https://nposfss.com/c-blog/tritium/>



Q7: 世界中の原発施設で海洋放出されているので問題ないとのことですが、実際にトリチウム処理水を海洋投棄した地域ではがん患者が多い、という疫学データがあると聞きました。本当なののでしょうか？

A7: トリチウム処理水の海洋放出をしている地域と海洋放出をまったくしていない地域で、がんの発症率を比較した場合に、明確にトリチウム処理水の年間放出量とがん発症率に因果関係があれば、それは大問題ですね。しかし、そのような疫学研究報告を我々は知りませんし、専門家の方々も現時点でトリチウム処理水の海洋放出量と地域住民のがん発症率に相関があったという信頼できる報告はないと評価しております。

もしそのような疫学データがあるとしたら、本当にトリチウム処理水の年間海洋放出量と地域住民のがん発症率に明確な因果関係があったと、複数の根拠データをもって再現できているか(処理水放出量が2倍、4倍になると、がん発症率も平行に上昇しているか?)を、確認されたほうがよいと考えます。残念ですが、がん発症率の違う地域をあえてピックアップして、トリチウム処理水のせいでがんが増えた・・などと誤った結論を導かれる疫学論文もあるので要注意です。

# まず共感する

「食の安全の落とし穴」

序章p18より

## 「スマート・リスクコミュニケーション」

- 「リスク認知バイアス」の要因となっている信念や仮説にいたった原因に共感した設問を投げかけたうえで、それぞれに対して学術的理解を与え、科学的根拠をわかりやすく情報提供する「スマート・リスクコミュニケーション」という手法を2018年に開発した\*
- 偏ったリスク認識のため食品添加物をどうしても回避したいという顧客に対して、そのかたがなぜそのような認識にいたったかを十分傾聴し共感することで、まずは顧客と同じ立ち位置に自分を置き、顧客の信頼を得るという手法だ。
- そのうえで、初めてそのかたが誤ったリスク認識にいたった原因をピンポイントでわかりやすく説明すると、それは顧客自身による気づきにつながるであろう。
- ポイントは最初から学術的説明で強引に説得するのではなく、まず共感することで同じ土俵に立ち、理解を求めることだ。



消費者が「リスク誤認」に陥った理由を傾聴し、その不安に共感したうえで、食品安全の専門家によるシンプルな回答を伝えると、「リスク誤認」がピンポイントで解けて、正しいリスクの理解につながるわけだ。



\* 山崎毅・大瀧直子・富岡伸一・広田鉄磨・山口治子 『リスク認知バイアスをターゲットとした食のリスクコミュニケーション手法の開発ならびに効果検証』; 日本リスク研究学会第31回年次大会 講演論文集 Vol.31, Nov.9-11 p.254(2018)



# 「食品事業者のノロウイルスによる食中毒の防止方法は？」

ー ノロウイルスによる食中毒を防止するためには、調理者の手洗いなど衛生管理が重要と聞きましたが、ビニール手袋をしておけば止められそうな気がしました。

検証

リスク

5

ノロウイルス

**野田** 過去の食中毒事件を見ても、使い捨て手袋を着用して、ノロウイルス食中毒が起きた事例が結構あります。特に、盛り付け時に汚染が起こるケースが多いです。浜松市で2014年に起きた学校給食の食パンを原因食品とする事例では、1000名以上の患者が出ましたが、この事例でも手袋が着用されていました。食パンに異物混入がないかを1枚1枚検品する際に、汚染が起こったと推定されています。

**手袋表面に汚染が起こる原因は、①着用前の手洗いが不十分で、手袋着用時に手指から手袋表面が汚染される、②手袋着用後ノロウイルスに汚染した環境に触れるなどが考えられます。トイレを利用後、衣類を整える際に衣類が汚染されることがあり、衣類から汚染を起こすこともあり得るわけです。**

野田 衛 国立医薬品食品衛生研究所 客員研究員 聞き手 山崎 毅

カキが原因の食中毒はわずかだった!? ヒトの感染便が ノロウイルス拡散の主因です。



# ノロウイルスによる食中毒について



Q(食品事業者):ノロウイルスによる食中毒が猛威をふるっていますが、これを防ぐにはどうすればよいのでしょうか？

A(SFSS):食品事業者むけのノロウイルス対策について、ノロウイルス研究の第一人者である国立医薬品食品衛生研究所の野田衛(のだまもる)先生にくわしく解説いただきましたので、以下を熟読して、しっかりした対策を講じてください。



(中略)

(山崎):あとはやはりノロウイルスに感染した従業員の大便から汚染することが多いようですので、いかにトイレでの汚染を減らすかがポイントのように思いますが、洋式トイレでふたをしめて流すだけでもかなり有効ではないですか？

(野田):そうですね。ノロウイルスに感染した人の大便が0.1グラム指先についただけで1億個のウイルスが付きま  
すので、それをお風呂の湯にとかしても1ccあたり約100個のウイルスがいることになり、熱にも比較的強いので大  
変やっかいです(60度30分でも感染性を保持)。トイレで流した時に、便がついた水が少しでも飛んで付着したら、  
かなり長い時間にわたって室温で感染性を保持します。トイレのふたは閉めてから流すことが重要です。その  
ほか私が講演の際によくお話しするのは、下痢の時は、ウォシュレットは水で下痢便が飛び散るかもしれないので  
使わない方がよいということと、調理場で働く方々は自宅で用を足してから職場に出るようにし、会社のトイレはで  
きるだけ使用しないこと、という話をします。従業員さんが下痢気味のときは、ちゃんと上司に自己申告して、現場  
からはずしてもらおうなどの対策も有効ですね。

## <山崎注釈>ノロウイルスによる加工食品汚染防止のポイント:

- ①不顕性感染者が工場内に必ずいると仮定する
- ②従業員トイレから製造工程へのウイルスの侵入を完全に遮断する
- ③トイレでの衣服を脱いで30秒手洗いをしない限り、製造工程に入れないフロー
- ④最終的に無塵衣を着用し、ビニール手袋をつければ、ノロウイルスフリーをほぼ達成

# 「食物アレルギーに特徴的なアナフィラキシーショックとは」

アナフィラキシーは、「アレルゲン等の侵入により、複数臓器に全身性にアレルギー症状が惹起され、生命に危機を与え得る過敏反応」と定義される。アナフィラキシーの状態から、血圧が下がって意識レベルが落ちて、体に力が入らなくなる状態を「ショック」といいます。

検証

リスク

10

食物アレルギー

誤情報がネット上に多い！  
正しい医療情報のリテラシーを  
身に付けるには……

——学校給食などでそういう状況が起こった場合は、対応する先生がエピペンを打つかどうかの判断をしないといけませんね。

**海老澤** おっしゃる通りです。それとアナフィラキシーのときには、立ち上がったたり座ったりというのは危険な動作になりますので、横になって安静にしておくということが非常に大切です。救急車を呼んでおいてエピペンを打つとか同時進行でさまざまな対応をしないといけません。

図表2 エピペン®-アドレナリン自己注射薬

アナフィラキシーの  
治療薬である  
アドレナリン  
と注射針が  
内蔵されている



使用時にバネの力で  
針が出ることにより  
筋肉注射を行う  
針の太さは0.7mmほど、  
長さは1.4cmほど

エピペンの打ち方についてさらに知りたいかたはアレルギーポータルを参照のこと。

<https://allergyportal.jp/>





検証

リスク

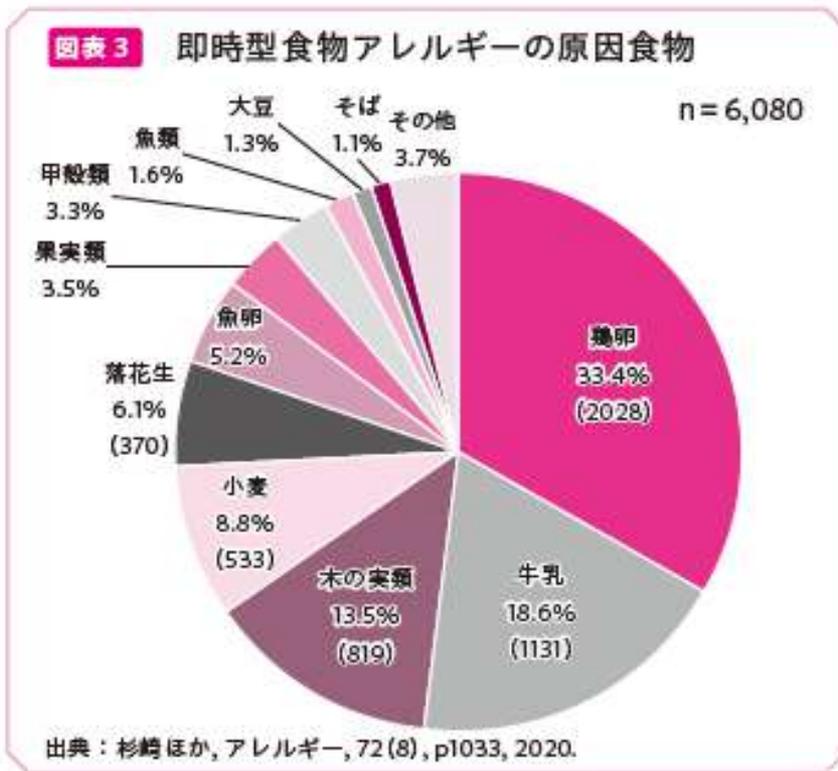
10

食物アレルギー

誤情報がネット上に多い！  
正しい医療情報のリテラシーを  
身に付けるには……

# 「食物アレルギーの主な原因食品」

— どの食材でアナフィラキシーが出やすいかなど一般的にあるのでしょうか？



2020年の統計では、食物アレルギーの原因食材として最も多いのが卵であり、次いで牛乳・小麦と続く。最近増えてきているのは木の実類である。

海老澤 木の実類の、特にクルミやカシューナッツなどはアナフィラキシーを起こす頻度が高いと言われていますね。もちろん卵や牛乳でも起こります。

— アレルゲンとして知られているものは天然の食材が多いようですが、化学合成の添加物もアレルギーの原因になることはあるのでしょうか？あと近年、添加物が増えたことで食物アレルギーが増えたのでは、という見解を述べるかたもいるようです。

海老澤 甘味料のエリスリトールは天然にも存在しますが、人工的にも生産されており、近年のダイエット志向を反映して加工食品に使われているようです。このエリスリトールには、食物アレルギーの報告も結構あります。食品添加物が増えたことで食物アレルギーが増加した、ということ客観的に証明するのは非常に難しいと思います。そこは明らかになっていないですね。

海老澤 元宏

国立病院機構相模原病院臨床研究センター長 聞き手 山崎 毅

# 「消化吸收機能も影響する食物アレルギー」

—食物アレルギーは小学校に入ると徐々に完治していくことも多いと聞きます。なぜ年代によって発症したり治ったりするのでしょうか？

検証

リスク

10

食物アレルギー

**海老澤** 0歳のときに出てくる食物アレルギーは、卵・牛乳・小麦が最も多いのですが、一番多いのが卵、その半分ぐらいが牛乳で、さらにその半分が小麦です。我々の病院で追跡調査した患者さんだと、大体その3つは8割方小学校に入る前に自然寛解していきます。なぜそれらが、0歳のときに起きて、小学校に入るぐらいまでに治っていくかという、ひとつは消化吸収能力の問題もあると思います。我々の消化器系は、特に子どもでは、殺菌能力や胃酸の強さなどが大人と明らかに違うんですね。だから、感染症に対しても、食中毒に対しても子どものほうが弱く、特に小さい子どもでは致死的になることも起こりえます。

あと、アトピー性皮膚炎などにより乳児に湿疹があると、皮膚からアレルギーの原因物質が入ってきます。実際に、湿疹の状態が悪いと、IgE抗体が卵に対して作られやすくなります。湿疹の状態がよくなればIgE抗体が下がり、アレルギー症状は改善していきます。IgE抗体が下がり、消化吸収がよくなると3歳児以降でよくなってくると想定されています。

誤情報がネット上に多い！  
正しい医療情報のリテラシーを  
身に付けるには……



# Whisper Words of Wisdom



## ~食の安全を咄くのに必須のリスクリテラシー~

食のリスクに関する以下の見解・13項目のうち、科学的に誤りだと思ふものを選択してください

- ①「リスク」とは、いまどのくらい危険かを測るモノサシである。
- ②「安全」とは「リスク」がないことである。
- ③ 加工食品中の添加物のうち、一部、食べてはいけないものがある。
- ④ 食品中の天然成分のほうが人工の化学物質より安全で健康によい。
- ⑤ 農薬や防カビ剤を使った野菜や果物より有機栽培の方が健康によい。
- ⑥ 遺伝子組換え／ゲノム編集食品を食べると、将来どんな病気になるかわからない。
- ⑦ 放射性トリチウムは、どんなに少量でも発がんリスクが無視できない。
- ⑧ ノロウイルスによる食中毒はビニール手袋で調理すれば予防できる。
- ⑨ 鳥刺しが危険ときいたけど、高級割烹料理店の新鮮な鶏なら大丈夫。
- ⑩ 日本の卵はサルモネラフリーだから、お弁当に半熟卵をいれても安全だ。
- ⑪ 子供が乳アレルギーでアナフィラキシー症状になったが、一般人はその子供にエピペンを注射してはいけない。
- ⑫ この健康食品はここ10年間、健康被害報告がないので安全だ。
- ⑬ 国の食品安全委員会が添加物や農薬のリスク評価をしているというが、メーカーから提出されたデータでは信用できない。

【参考情報】 楠見 孝(2024)『食のリスクに対する認知バイアスの修正:不安の低減と批判的思考の促進』 食のリスクミフォーラム2024第2回(6/23)

# 4 リスクリテラシーとは

(楠見,2013を改変)

## リスクリテラシー

- リスクとハザードとの区別などの**基本的知識**をもち、信頼できる情報源から情報を獲得し、理解する能力
- リスク低減政策や対処行動を**理解**する能力
- リスクに関わる意思決定や**行動**する能力

## 食品リスクリテラシー

- 食品リスク情報を獲得し、理解する能力、基本的知識(食品添加物など)
- 食品リスク低減政策、支援の**理解**
- リスク低減のための**決定**や**行動**

## メディアリテラシー

- メディアの表現技法、制作過程などの**理解**
- メディア、ネットが伝える情報の吟味、批判的**理解**と**行動**

## 科学リテラシー

- 基本的科学技術用語、概念**理解**
- 科学的な手法・過程の**理解**
- 科学政策の**理解**
- 意思決定と**行動**

## 統計(数学)リテラシー

- **numeracy(数的処理能力)**  
(**確率、比率**など)
- 基本的統計用語、概念、手法の**理解**
- データに基づく **意思決定**や**行動**

批判的思考スキル, 態度, 知識

楠見 孝(2025)『リスクリテラシー向上に必要なリスク教育とは』  
日本リスク学会第38回年次大会企画セッションB4(2025.11.9.)より

# リスク情報の送り手で最も説得効果が高い条件は？

→リスク管理責任者でもメディアでも同じ

•魅力的⇒好感度が高い

•受け手と類似性が高い

⇒市民との交流、ボランティア活動、SNS等

•信憑性がある

⇒信頼性(中立な立場で情報提供しているという信念) →**隠蔽していないこと!**

⇒専門性(メッセージについて専門的知識をもっているという信念)

# 安心＝安全×信頼

「安心」は社会全体として創りあげていくもの。

食品事業者は「安全第一」を基本として、リスク評価&リスク管理を綿密に行ったうえで、すべての消費者市民に「安全情報」を正直に開示していく使命がある。また、お客様の価値観に依存する「安心情報」も、ご要望に応じて誠実にお伝えすることで、信頼が得られ、社会全体の「安心」につながる。



[@NPOSFSS\\_event](https://twitter.com/NPOSFSS_event)



食の安全と安心 と検索してください。

<http://www.nposfss.com/>

