

平成27年度みやぎ食の安全安心消費者モニター研修会 開催結果

- | | | |
|---|-----|---|
| 1 | テーマ | 「食品添加物の役割と安全性について～正しく知ろう食品添加物～」 |
| 2 | 主催 | 宮城県 |
| 3 | 日時 | 平成28年1月29日（金）午後1時30分から3時50分まで |
| 4 | 場所 | 宮城県自治会館2階 200・201会議室 |
| 5 | 参加者 | みやぎ食の安全安心消費者モニター 計42名 |
| 6 | 内容 | (1) 講義「食品添加物の役割と安全性について～正しく知ろう食品添加物～」
講師：一般社団法人日本食品添加物協会 常務理事 谷口 均 氏
(2) 質疑応答 |

【主な質疑応答の内容】

●質問1

TPP への参加により、食品添加物に関する危険性が増すのか等不安になる。

【回答】

国によって法律は違うが、科学的基準をそれぞれの国がしっかり決めているので安全面で危険性のある食品が増えるといったように大きく変わることはない。輸入されたものに関しては、国の検疫所という機関において、資料できちんと事前のチェックを行う。また、これまで輸入されたことがない物を輸入する場合、あるいは衛生面で不安のある国から食品を輸入する場合はきちんと検査をする。このようにして、安全性に問題のある食品が日本に入らないようにしている。TPP が成立すれば、日本に外国の食品がどんどん入ってくるようになる。そのためチェックする制度を強化する必要性が認識されたり、諸外国の衛生管理の考え方を互いにきちんと把握していこうという流れにもなってきている。

●質問2

資料36ページ下部に「情報を批判的に読み取る努力」とあるが、これは添加物の有用性を批判的に見ましようということなのか。

【回答】

まず疑うことをしてください、ということ。自分の知識があることが大前提だが、それに対して色々な情報が流れてくる。全ての情報を鵜呑みにするのではなく、「いや、待てよ」という目も持ってほしいということ。

●質問3

リスクとうまくつきあっていくという話は分かるが、ゼロリスクはあり得ないから添加物の危険性を受け入れる、我慢するというのは納得がいかない。食品添加物に対する不安もなくならない。現在把握している危険性のどこが研究途上なのか、課題なのか、またその課題を1つ1つ明らかにしていく姿勢こそが必要だと思う。食品表示に関しては細かく書けば良いわけではないが、せめて消費者が詳しく知るために詳しく表示してほしい。

【回答】

添加物をたくさん使って下さいということと言うつもりはない。まずは安全性・有用性をお知らせしたい。不安をなんとかしなければならぬ。不安は一度こうやってお話をしただけではぬぐいきれないものだと思う。有用性や安全性について分かったけれども…というのがある。実際に物を売ったり作ったりしているわけではないが、不安を少しでも少なくしようとする活動をしていかなければならぬ、詳しい情報・正しい情報をお伝えしなければならぬ、と感じているところではある。

●質問4

資料58ページ「食品に係るリスク認識アンケート調査」において、下部の食品安全専門家の部分で見ると、1位と5位が抜けている。また、上部の一般消費者ネット調査の部分では1位、2位、4位、7位が抜けている。なぜ抜けているのか。

【回答】

※ 研修会当日に裏付資料がなく回答できなかったため、県で食品安全委員会の資料を確認したところ、次のとおりです。

資料58ページ「食品に係るリスク認識アンケート調査 (1) 健康への影響に気をつけるべきと考える項目」の設問は、回答者に19項目を示し、日本の現代の食生活等において、健康への影響に気をつける必要がある項目を必要性が大きい順に1～10位まで順位を付けてもらったもの。図1は、その他を除く18ある項目毎に順位の中央値を算出しグラフ化したものである。

上部のグラフで1位、2位、4位、7位、下部のグラフで1位、5位が抜けているのは、各項目毎で上記順位にあたる中央値がなかったためである。

【中央値の補足説明】

次の設問に対し、A, B, C, D, Eの5名が以下のように回答したとする。

問 次の5つのフルーツのうち、あなたの好きなフルーツを好きな順に3つ挙げて下さい。
1. りんご 2. バナナ 3. いちご 4. ぶどう 5. すいか

	A	B	C	D	E
1位	2. バナナ	3. いちご	4. ぶどう	2. バナナ	1. りんご
2位	3. いちご	1. りんご	2. バナナ	3. いちご	5. すいか
3位	1. りんご	5. すいか	1. りんご	5. すいか	4. ぶどう

5人が回答した「1. りんご」の順位の中央値を求める。

5人が選んだ順位を数が小さい順に左から並べ、ちょうど真ん中にくる数が中央値となる。

⇒5人が選んだりんごの順位の中央値は「3位」となる。

1 2 3 3 4位以下

●質問5

加工デンプンと表示されているものの実質的な添加物の内訳と安全性について知りたい。

【回答】

添加物として認められている加工デンプンは現在12種類ある。エステル化されたものや酸化されたものというように、化学的に処理されたものが添加物として加工デンプンが指定されている。2008年10月に日本で食品として扱われていた加工デンプンのうち、化学的に処理された11種類を添加物として扱うことになった。海外ではこの加工デンプンは添加物として扱われている、というような事例を踏まえることで世界的な整合性を持たせ、11種類が添加物として扱われるようになった。

●質問6

先日、添加物の入っていないかまぼこに関する講習会に参加した。添加物が入っていないかまぼこを食べてみたところ、おいしかった。コーヒーによくついてくる粉末状のミルクは添加物だらけだと聞いたことがある。今日講習会に参加して少々混乱している。今日の講習会で聞いた添加物のお話は、ある程度摂取しても安全性は問題ないとのことだったので。

【回答】

添加物は安全性が確立したものしか使用されていない。決められた量や基準の中で使われている。添加物は悪いものだという概念をもっていると、一個でも使用されていれば…という考え方になるかもしれない。家で全ての物を調理することができれば安心と感じると思う。しかし、外食や自分で作れなくてコンビニで買う食品は、ある程度保存性をよくするためや、値段の都合上等いろんな理由で食品添加物が使わざるを得ないことがある。それで今の食生活が成り立っている。もし添加物入りのものが嫌だということや、需要がなかったり有効性がなければ添加物自体はなくなっていくと思うが、やはり添加物は便利なため使われる。おそらく無添加のかまぼこは保存料も入っていないのであまり日持ちもしないし色もあまり良くはなかったのではと思う。スーパー等のかまぼこは保存料を入れて食中毒を防止したり、合成着色料を使用して赤いかまぼこを作ったりしている。赤いかまぼこは着色することによって色鮮やかになり、お正月用のかまぼことしてよく使われたりする。お祝いの雰囲気もでて需要がある。理解された上で購入されている、有用性があるって購入されている、ということかと思う。