

食の安全安心セミナー
「リスクの視点から考える輸入食品の安全性」
質疑応答概要

令和2年12月8日（火）
宮城県庁2階 講堂

- Q. ひじきにはヒ素が多いという話だったが、他の海藻はどうか。
- A. 無機ヒ素が多いのはひじきだけである。わかめやこんぶに多いのは有機ヒ素と呼ばれるものなので、特に心配する必要はない。ただし、こんぶはヨウ素が多いので、あんまりたくさんは食べないほうがよい。
- Q. ジャガイモについて、家庭菜園では小さいものも収穫されるが、本当は食べないほうが良いのか。成熟と未成熟の区別の仕方についても教えてほしい。
- A. ソラニンやチャコニンは食べると明らかに苦いものがあるので、おかしいと思ったらそれ以上食べないようにしてほしい。成熟・未成熟はわかりにくいですが、ジャガイモなら地上部が完全に枯れるまで待つ、まだ青々としたものは収穫しないこと。ただ、大人の場合、子どもよりも感受性が低いとされているため、今まで食べて問題なかったのであれば、その範囲で食する分には大丈夫だと思う。小さい子に食べさせる際には注意していただきたい。
- Q. お米にはカドミウムが多いということであったが、日本人は海外の方には見られないような症状が出たりするのか。
- A. 日本人・外国人ということではない。カドミウム濃度の高い地域では健康調査が行われている。カドミウムの有害影響は腎機能障害なので、女性の骨の異常、高齢者で骨が折れやすい人がその地域には多いのではないかという説もあるが、確認されているわけではない。ヨーロッパなどでも一部多く摂取している人がいる。住んでいる地域だけでなく、摂取量と症状の関連について疫学調査が行われている。
- Q. カドミウム濃度の高い地域の分布図で、秋田県で高い地域がある。この地域のあたりから米をいただいたりして食べているが、問題があるのか気になった。
- A. ここは尾去沢という有名な鉱山がある地域で、米のカドミウム濃度についてはかなり昔から農林水産省が対策をとっている。濃度の高い地域は土を入れ替える、その地域の米は出荷しないなどの対策をしており、それを現地の人もわかっているはず。普通に流通しているお米はカドミウムの管理がなされているため、心配する必要はない。
- Q. 健康食品に関するテレビコマーシャルをよく見かけるが、政府はなぜ規制はしないのか。
- A. 政府としてはお答えしかねるが、我々食品安全の分野の人たちは機能性表示食品制度には概ね反対であった。機能性表示食品の検討をした方々には食品安全の分野の専門家

が入っていないが、当時の首相の肝いりの施策として運用されてしまったため、我々としては消費者に、気をつけてください、としか言えない。機能性表示食品はまだマシで、いわゆる健康食品にはひどいものもたくさんあり、日本はそのようなものの規制が圧倒的に緩いのは事実である。私としては買わないほうがよい、このような制度はやめたほうがよいと訴えているが、なかなかそうはなっていないというのが現状である。

Q. 食品の中毒について、たとえば県内でも栽培されているハuckleベリーはじゃがいもと同じく毒性があるが、厚生省に聞くと今までは中毒例はないが安全とは言えないと回答される。国はきちんとメッセージを出すべきではないか。

A. 食品衛生法では健康被害が出たことが確実なものしか規制できない。そのため、実際にこれが原因で被害が起きたということを証明しなければ規制できない。ただ世界的には、それではまずい、ということで、いわゆる事前管理、有害である可能性があるものはやめよう、安全性が証明されたものを売るようにしよう、という方向に変わってきている。日本の場合は、食品衛生法を改正しなければそれはできないのが現状である。

Q. 健康食品について、膝に良い、股関節に良いというものや、お肌に良いというものがあるが、そのようなものもあまり良くないと考えたほうが良いのか。

A. コマーシャルをよく聞くと、はっきり病気の予防や治療になるとは言っていないはずで、消費者がそう受け取っているだけである。実際に健康被害がでるかということ、おそらく害はないと思う。ただ、効果もない。消費者は言っていること以上のことを読み取ってはいけない。病気の治療や予防効果は医薬品でなければ謳えないもので、本当に効果があるならそれは医薬品になる。薬でない、ということは効果がない、ということである。

Q. 玉ねぎは食べないほうが良いのか。

A. 動物にとっては毒性が高いが、人間にとっては問題ない。動物に対して害があるものを根拠にして人間に対しても危険だとするものには注意してもらいたい、ということである。