

パネル討論

(唐木) 今まで食品添加物についてたくさんお話をいただきましたが、3つの問題に分けられると思います。1番目が、添加物は安全性が本当に大丈夫なのか。2番目が、添加物は本当に必要なのか、何が必要で、何が不要じゃないのか。3番目が、安全と安心の乖離。危険伝説がどうやってできたのか、あるいはこれをこれからどうしていくのか、この順番にディスカッションを始めたいと思います。

1. 安全性について

(一色) 日本が世界に先駆けて導入したのが、いわゆる食品添加物公定書です。これに載っていない添加物は使ってはいけない。作り方、保存の仕方、使い方、使う量までも全て規定されていて、添加物はがんじがらめに規制されているという印象です。一方、食品は原則自由で、皆さんの責任で使ってください、食べてくださいというところがあります。

もう一つのポイントは、文化的及び歴史的な経緯があり、世界各国で添加物の定義が違います。輸入食品に関しては、厚生労働省傘下の検疫所がチェックを行っています。国内の食品については、厚生労働省と地方自治体が連携をとりつつ、かつ農林水産省の消費技術センター等がサポートし、違法な使い方がされないような監視がなされています。

(西島) 安全性を考えるうえには、毒性学者が安全と決めた一日摂取許容量と実際の摂取量とのバランスが重要だと思います。

そこで実際どの程度使われているかですが、保存料のソルビン酸は市販食品の検査をやると年々使用できる食品にも使われない、または使っているものでも年々使用量が減ってきています。

添加物の量が少なくなるのは、消費者の要望かもしれません。しかし、作り手の衛生管理がちゃんとしていれば安心ですが、ただ使わなければ良いという考えがもし底辺にあったら非常に危険じゃないかと思います。と言いますのは、最近の食品の傾向として低塩分、低糖分や柔らかいのが好まれるという、微生物にとっては非常に好適な条件が好まれる傾向にあるので、添加物不使用がはたして安全か？工場の衛生管理と相まっているかどうかポイントだと思います。

また、色素についても最近は無着色が多くなり、使っている場合も極少量しか使わない例が多くなり、昔のように簡単に色素の検査ができる状況ではなくなっています。そこで検査する側として気をつけなければいけないことは、他の機関よりもより微量のものを、より正確に、なんかスーパーマンみたいな感じなのですが、どんどんそういうふうになる。そうすると極微量なものをあつた、ない、それで違反だとか違反でないという判定がつくわけですが、その量を考えると農薬とか有毒物質よりも微量であるにもかかわらず違反になる。そのような状況は何か本質を見失っているのではないのでしょうか。

甘味料についてですが、甘味というのは好みがあり、例えばコーヒーに角砂糖2個が適量だとする人がいて、その人がいくら甘いのが好きだからといって10個も20個も入れたらケンカになっちゃうのじゃないかというような量、その人の適量よりもはるかに高濃度のところで安全性が確認されています。ですから実際は、甘味料は放っておいても商品価値から安全なはずです。おいしく食べられる量であれば、気にしなくて良いものについても、ことさら微量のものまで気にするというように、本来の安全性とずれた感覚で消費者あるいは一部の学者が考えているところが、問題を複雑にしていると思います。(一色) もう一つ日本が最初にやった仕事として、昭和55年から行っている摂取量調査があり、実際に日本人がどれくらい食べているかを分析して数

字を出したもので、その後ヨーロッパなどがまねをしましたが、日本という国は添加物に関してはかなり先進的な国ではないかと思っています。

(唐木)添加物による健康被害がかつてはあったけれども、このところ全くないというのをみても、かなり安全性は保たれていると考えても良いと思いますが、そのへんについて福江さんから何かございますか。

(福江)安全性そのものについてはおっしゃるとおりですが、ただ、この3年来、いわゆる未指定の添加物を使って、食品の回収事故、事件が起きたということがあり、それが添加物に対する「やっぱり」とか、不信を招いたということがあります。もし何か起これば会社がつぶれてしまうという事態になりますので、業界としてはこれまで以上に真剣に取り組んでいます。

(唐木)現在の食品添加物が、今の厳しい規制の中では、今売られている食品についてはまったく心配することはない、と考えても良いということでしょうか。

(林)1955年にWHOの国際的な評価会議が出来ましたが、その時に安全性の評価の方法と考え方が出来ました。現在の形の毒性試験、安全性評価の方法が確立されたのは1970年の初頭で、これ以降に指定されたものについては、安心して大丈夫だと言うことができるだけのデータがそろっています。

現在いろいろ問題になっている添加物は、たいてい非常に前のものです。やはり、安全性を評価するときは、いつ指定されたものかということの確認が必要だと思います。

(唐木)以前の古いものについての再評価も行われていますね。

(林)そういうことですね。厚労省が再評価を行っていることは非常に良い制度だと思います。

(唐木)食品添加物は実際には安全性は問題がない、ただ法律違反という問題が次にありますね。法律違反の物質でも国際的には認められているものが多い。これをどのように考えたら良いのでしょうか。

(菊地)安全性の関係で一つだけ発言します。確かに指定添加物は公定書の規格がある部分かなりがんにがらめと言えると思います。ただし、既存添加物、消費者的にいうと天然の添加物は、この前もアカネの問題とかありましたが、ある時点で既存だということにして、その後、追いかけて評価は進めていますけれども、さらに評価を詰めていただきたいと思います。さらに、指定添加物も評価した時期によってデータが違うとのことですが、確か平成8年に、最新のデータに基づいて評価しましょうという指針が出ていると思いますので、さらにしっかりやっていただければと思います。

国際的なことについては、確かに先ほどのアンケートでは、消費者は日本で指定されてないともう危ないと思っ込んでいると思いますが、一方 JECFA などで評価されているもので、たまたま日本でまだ指定していないというものもあるので、どうしてそうなっているかをわかっておく必要があると思います。

(唐木)法律違反の問題については、小島さんも記事を書かれたことがあると思いますが、何かご意見はございますでしょうか。

(小島)一企業が何億円もかけて毒性試験やり、結果が出たら他の社も使っても良いというのだったら、どこの社もやりませんよね。そういう現状がある以上、国が自ら整合性を保つようにするしかないのではないかと取材しながら思いました。

(唐木)海外で毒性試験終わっていて OK なのを、日本でもう一回やり直さなくてはいけない

というところは、一色さん。

(一色) 小島さんが言われたように、厚生労働省も今動いています。毒性とか使用量からみて、優先すべきものから食品安全委員会に評価依頼がきています。学術的・科学的にしっかりしたデータであれば、海外のものでも構わないということで評価しているところです。

(林) JECFA で評価されて、アメリカで FDA があるいは EU がしっかり評価しているもので、日本では指定されてないというもの、これもやはり使ったら違反になります。長い間ヒトに使われた実績がある未指定添加物を指定する過程と、新規添加物を指定するということとは、考え方は変えなきゃいけないと思います。新規指定添加物について何億のお金を使って安全性評価、動物を使って評価するのは、人では何が起こるか分からないから行うわけです。

未指定添加物の場合には、ヒトで今まで安心して使えた、安全に使えたという経験を踏まえ、これを確認するための動物試験を行う。2つは考えを変えて、重点の置き所も変えて、行政はもう少しきちっと考えていただきたいと考えます。

(唐木) これまでのような形式違反というか法律違反、日本では認められてない、国際的には認められている、だから日本でおかしなことになるといえるのはだんだん少なくなっていく、というふうに考えていいわけですね、これからは。

2. 必要性について

金子先生に日本の食生活から考えて、食品添加物というのはどうあるべきなのか、というようなご意見をいただけますでしょうか。

(金子) 消費者の立場としては、「必要のないものはできるだけ使わないで」というところが多くの方が共通する思いではないかと思います。また、それによって、「必要だから使う」という側面も生きてくると思います。必要であるかどうかの判断は、いろいろなものの考え方、価値観の方がいらっしゃいますので、ずいぶん違いがあると思います。きちんと使用情報が開示され、安全性についての情報もインターネットなど使ってわかりやすく調べることが出来れば、これからの消費者はどんどんアクセスして調べていくと思います。特に若い学校教育の段階ではインターネットでの調べ学習がたいへん盛んになっていて、小学生でも中学生でもどんどん自分で調べています。その情報をどう理解するかということについて、良くわかっている先生のアドバイスや指導、支援が必要になってきます。食品を選ぶ側が、自分の価値観で選べるような環境状況を作っていただきたいと思うのです。

私の経験ですが、20年ほど前から大学の教員養成の授業で簡単な実験を担当しており、着色料の検出実験をしています。20年前は、学生に自分たちの周りの食べ物で合成着色料がありそうだと思うものを選んで持ってこさせるとほとんど検出できたのですが、最近は日本の食品ではあまり検出できません。学生は実験が失敗したと行ってがっかりするので、輸入のお菓子類を用意しておいて、それを渡して実験を続けさせています。日本では、消費者の側が、特にお母さん方は子どもたちの食べるお菓子には合成着色料を使っていないものを食べさせたいという思いがあり、そうした意向に企業も反応して、合成着色料を使用しないようになったということだと思います。

(唐木) 今の金子先生のお話が、この問題のいちばん根源的な問題だろうと思うのですね。食品添加物は、なるべく少ない方が良く、その考え方のバックグラウンドになるのは、食品添

加物というのは危ないものだ、あるいは不要なものである、できれば使いたくない、という考え方が一般的にある。そういうことで業界も一生懸命努力して、少なくしている。これが本当に正しいのか、皆さんがそう思うのだから正しいという考え方もありますが、科学的に正しいか正しくないかということと、消費者心理としてどうなのか、という二つの問題に分かれるだろうと思うのですね。

まず科学的にどうなのかということについては、今の量で問題はないということになっているので、あえてこれを少なくする必要はない。現実の問題として ADI よりずっと少ない量しか使っていないということもある。それにもかかわらず、なぜ少なくしなくてはいけないのか、あるいは少なくする必要があるのか。それは安全性の問題ではないから、心理の問題になるのでしょうか。そのへんは高橋先生、どうお考えになるでしょう。

(高橋)その前にインターネットの件です。インターネットは確かに簡単にアクセスできますが、インターネットの情報をいかに読み解くかという、メディアリテラシーがとっても難しいですよ。

「総合的な学習の時間」で食品添加物の有害性を勉強した、ついでに大学の先生に話を聞きたいといって、附属中学の生徒たちが時々来るわけです。そういう生徒さんたちは、「食品添加物というのはとにかく毒である」みたいなインターネット情報しかみてないのです。あれこれ書いてあるのは面倒くさいから読まないのです。単純に「毒だ」と書いてあるのしか読まなくて、ああ怖い、どう毒なのでしょうかとみたいに聞くので、食品添加物ってこういうものなのだとすることをクドクドと話すわけです。

嫌がりながら聞いているのですけども、たとえばあなたが買ったジュースがペットボトルに入っていて、そのたび色が違ったらあなたは どう思いますかって聞くわけです。そうすると、同じ商品で毎回色が違ったら嫌だっていうのですね。嫌だとなるとやはり若干の着色料で色の補正をしなければならない。においに関してもそうであるし、甘味に関してもそういうところがある。要するに、食品というのはもともと自然からのものですから、色々なものによって個体差があるわけです。色にも香りにも味にも。そういうものを一定の規格で欲しいと消費者が要求すると、やはり食品添加物の力を借りなければならない。それで毎回違って良いという合意ができるのであれば、使わなくて良い添加物というものもある。それであなた方はどう考えますか、と中学生に投げかけますと、やっぱり食品添加物って必要なのだ、と結論づけるのですね。

私はそんなに簡単に結論づけてほしくないと思っていますのですけれども。こういう問いかけをすると、一般の消費者の方々も、毎回色が違ってしまふとそれもまた変だなという気がするので、それだったら食品添加物を使っても仕方がないという方と、いやそれはそういうものだということをやはり学んで、毎回違うことを消費者として受け入れるべきだというお答えをする方と、両方いらっしゃると思います。ですから、これも消費者心理として片づけるには非常にむずかしいものがある、と考えています。

(小島)ちょっとお聞きしたいのは、例えば水道水だったら塩素殺菌はできるだけやらないほうに越したことがないですよ。だけど止めると今度は病原菌が増えるのでみんな受け入れているわけですよ。そういうふうに考えると、添加物もたとえば業種別に、この業種はあまり使わなくても実際はすむのではないかと、減らしてみたらなんの問題もなかったというデータとか調査はないのですか。客観的にみてこの業種はもっと減らせるとか、別になくて困らないなら使わなく

て良いとか、そういうデータはあるのでしょうか。

(唐木) データのことは福江さんいかがでしょう。

(福江) 直接そういうデータはないと思いますが、なくて良いものを使っているケースはまずないのじゃないかと思います。逆に使ってはいけないものを使っているケースが実際ありました。例えば最近大阪であったのですが、ビタミンCを肉にふりかけて新鮮な色にすることです。

例えば漬け物の概念は最近非常に幅広くなってきていて、それで浅漬けになり、しかもパリパリ感が欲しいという声があって、一年中そういうのが欲しいとか、本来は漬けたすぐはそうなのですが、だんだん冬を越すと餡色になって、においも強くなり、これは乳酸発酵の特徴なのですが、それは嫌だ、あるいはそれは売れないという実態があると、それに合うものを供給するための、技術的なものということです。だから、添加物が一つの答えではなくて、ある食品を供給するときの技術的選択の一つだと思います。

その中で食品メーカーは、一定の品質のものをコンスタントに、安くということを求められる中で一生懸命工夫しているということだと思います。ですから、そのものはもう気に入らないということになれば売れなくなるでしょう。一般に心理といっても、一つの流れの中でみんなが食品を作っているし、食べている。それに対する原料として添加物、技術の一つとして添加物があると思っています。

(一色) 私の経験した例では、いわゆるフグのお茶漬けでグルタミン酸ソーダがたくさん入っているのを聞いてみたら、フグよりもグルタミン酸ソーダのほうが安いからたくさん入れているというのがありました。水産練り製品のでん粉の問題ですが、そのまま食べても感じないが、おでんにしたら膨れてぶくぶくになる場合があります。このような事は昔から増量をしたり、二セモノを作ったりというところではあったと思います。現在では、そういう悪質業者は淘汰されり、ちょっとでも不信感を持たれ、失敗すると生き残れなくなっているのが、日本の食品会社の現実ではないかと思います。

それから次亜塩素酸ソーダという有用な殺菌剤があります。小島さんが言われた水道水の殺菌にも使われている殺菌剤です。そういうものまで使うなという要求を出されるバイヤーの方、いわゆるスーパーマーケットとかコンビニの方もいらっしゃいます。食品業界も非常に苦労してまして、これを達成するためには、まず良い原材料を持ってこなくてはならないわけです。そうになると、From Farm To Table、いわゆる一次生産から最終消費まで、みんなで気をつけないといけないという理解の必要性がさらに強調されるべきです。ですから添加物を少なくして欲しいというご希望を出される方は、人間の食料調達の仕組みというものをもっともっと勉強されて、そういう要求を出すならば、当然自分も協力するという考え方を取ってほしいなという気がしています。

(唐木) この問題は、リスク - ベネフィットの計算が本当にできているのか、本当に一定の規格の食品を一年中同じ色のものを出す、ということに食品添加物を使わなくてはならないのかどうか。そのリスクとベネフィットの問題をどういうふうに考えるのかですね。ただそれを決定するのは誰なのかというところが大きな問題だろうと思います。

(高橋) 基本的にスーパーで売っている生鮮食品を買ってきて、煮炊きして食べている人間(毎回味が違ってきて当たり前ですね)と、コンビニとか外食産業への依存度の高い人(ある店のある味を期待する、ある商品の味を期待する)と、個人の選択の問題であり、決めるのは誰かと

いわれてもなんともお答えのしようがないというのが現実です。

(唐木)石井先生は、そのへんをどういうふうにお考えになるでしょう。

(石井)家庭科の授業で「手作り品と加工食品」をテーマに、餃子・クッキー・ドーナツなどを取り上げて実習をしていたときがあります。食品が何からできているのか、原材料名をワークシートに書き出す作業は、手作り品は結構単純にできているのに対して、加工食品はこんなに食品添加物が使われている！と改めて知る機会となり、「何のために使われる添加物？」と考えを深めることができました。でも、実際の調理実習では上手な班は「作りがやっぱりおいしい」と結果を出し、別のものを作ったのかと思われるほどの班では「ハンバーグは加工品でお湯で温めるものおいしい」といわれると、単純に手作り品・加工品の調理実習は難しいなと感じ、今はやめてしまっています。

この授業では「手作り品・加工食品が良いとか悪いとかではなくて、自分の生活状況に合わせた選択ができるといいね」と食品の選択の目が必要という終わり方をしていたのですが、この部分は教員のアプローチが大きく影響すると考えています。まとめ・結果をどこにもってくるかによって、生徒は深く考えたり、あるいは単純な良い・悪いの判断で終わってしまうかもしれません。調理技術があり、時間もあり、食材にお金が出せるのであれば手作り品が良いという判断があったり、共働きの家庭で時間がないので時には加工食品を利用するとか、外食を楽しむとか、生活の場面や家族の生活状況によって選択できることが大切だと考えます。

さまざまな食品があることは事実なので、手作り品・加工食品のメリット・デメリットを知り、「自分の生活に合う選択ができることが必要なのだ」とわかると加工食品や食品添加物に対しての印象は変わってくるのではないかなと思っています。

(唐木)石井先生からも大事なご指摘をいただいたのは、やはりこれは添加物だけの問題というよりも、われわれのライフスタイル全部にかかわっている問題であり、これからどういう生活をしていくのかということとかかわっているのだらうと思います。いまさら戦前の生活には戻れないだらうと思いますので、加工食品をわれわれはこれから食べていく、そういう時代のなかで添加物とどういうふうに向きあっていくのか、そういうことを考えなくてはいけないというふうに思いますが、消費者のアンケートのなかから、菊池さんなにかそんなようなことを考えるヒントがありましたでしょうか。

(菊地)アンケートのなかでも、手作り派とか加工食品派とかで、あまり極端に添加物に対する意識というのは、はっきりした相関はないです。もう少し言うと、手作り派の人でも食品添加物に対する理解が結構ある人はいますし、加工食品にかなり頼っている人が食品添加物に対する理解がない、という部分もあるのですね。一概に決めつけられない。

手作りとかをいろいろ体験して、それこそ家庭科の授業も含めて、やはり素材から作るというのはこれだけ難しいんだとか、場合によっては達成感があったりとか、うまいくととてもおいしいとか、いろいろな経験をしていくと、やはり食品添加物はこういう部分では使えるねとか、だけでもある意味こだわって私は手作りするでも良いでしょうし、食品を選択するうえでもその人のライフスタイルとか食の場面に応じて、今日はお手軽にこれでいこうとか、今日はこだわってこっちを選ぼうとか、そういうふうになると良いのではのではないかなと思います。

商品を提供する側もいくつかのパターンというか、本当にこだわって添加物もなるべく使わないで加工食品を作ってみました。でも値段はこんなになっちゃいますよ。お手軽に少し安い価格

帯で、必要な添加物は使ったものはこれです、というような情報提供もこれからは必要かなという気もしております。

(林)基本的には企業とか国がもっている食品添加物についての概念と多くの消費者の方々も持っているその概念とが、まったく違っているのではないかということです。科学的にはこれからの安全で安定した食品を加工するためには、どうしても添加物は必要である。しかし、多くの消費者の方々には、添加物は依然として危険なもの、忌み嫌うものであるということです。我々の概念とか考えというのは、情報によってつくられるわけですけれども、その情報を「ズルチン」の時代からさかのぼって考えてみると、食品添加物について得た情報というのは悪いものだけなのです。ですから、この悪いもの、半世紀のあいだ、これは悪いものだ、悪いものだという情報の雨の中で生きてきた、となりますと、当然忌み嫌うべきものであるというふうに思うのは当然で、そうでなきゃおかしいくらいです。ですから、いま食品の生産加工、保存とかに使われている、適切に使われた添加物は、多くの消費者にとっては、添加物ではないのです。そこを考えなきゃいけない。ですから、添加物というのが食生活の健全性を確保して、健康維持・増進に必要な物質であるという、...観点とっていいかどうかわかりませんが、そういう観点に立って、添加物を見直していくことが重要だと思うのです。

そういう意味で、今日私は、菊池さんのアブストラクトをみて、非常に感激したところが一個あるのです。それは、ZリストからBHAをはずしたということです。生協連がこれをはずすというのはすごい勇気が要ったと。これをはずすにあたっては10年間のディスカッションを行ったと言っておられるのです。ですから、本当に体を張ってやった議論、体を張った行動ですね、積み重ねることによって変わってくるのじゃないかと思うので、それを私は生協連には非常に期待しておりますので、よろしくお願いします。

(唐木)そうですね。消費者団体は一度言い出すと、厳しくはいくらでもするけれども、緩めるというのは非常にしにくいというのが、BSEの全頭検査でも今如実に出ていますけれども、その辺は生協連の大変な功績だと思います。

3. 安全と安心の乖離

ちょうどいまお話が出てきましたので、次の話題で、その伝説がなぜできたのか、あるいはこれをこれからどうしていったらいいのか、林先生が話をしたいとおっしゃいましたが、皆さんもそれぞれご意見があると思います。

もう100年も前にジークムント・フロイトがいった言葉で、「私たちは、わからないものには不安を感じる」というのがあります。しかし、添加物に関して消費者が不安を感じているのは、わからないからというよりも、むしろ悪いものと確信をしている、間違った確信をしているからというのがあると思います。フロイトが続けて言っているのは、「正体がわかっているものには恐怖を感じる」と言っているのです。だから、消費者は正体が分かっていると信じているのではないかという気もするのです。そうになってしまうと、それをひっくり返すにはどうしたらいいのかというのは、かなり難しい、長い作業が必要だと思うのですが、まず、添加物協会では何を考えて、何をやってらっしゃるのか、というようなことがございますか。

(福江)先ほどスライドでお話しましたように、協会ができて22年ですけれども、22年の歴史の中で作業の半分はこの理解を求めるといふ作業にかかっておりまして、今ご指摘のように、本

当に根っこのところに入ってきている問題ですから、そう簡単にストンと変わるということは、難しいのではないかと覚悟しているのですが。

我々が考えてますことは、事業者側、添加物を作る人あるいは使う側が、絶対に不祥事や事故を起こさないということだと思います。これは何があろうとも、法律を守り、健康被害を起こさないということをまず第一とあって、その点についてのいろんな形での業界、あるいは会員さんへの徹底というのが一番です。

それから、本当に分かってもらうための入口として、添加物の話聞いたらもういいとか、それでも駄目だとではなくて、もう少し向き合って頂くこと。そのための話し合い、あるいは情報交換など色々な気があるような気がするのですが、取り敢えずこちらへ向いて頂く、実際すでに好き嫌いにかかわらず、添加物は実際に使われているわけですから、ちゃんと向き合っていないと、その解決はしないだろうということと、それからもう一点、食品を作る側も使う側も、なんかできるだけ使っておりながらあまり使わないように、あまり表示しないような方法はないとか、ましてや「無添加」というような商品が出てきますと、もともと悪いというふうに思われているものですから、じゃあメーカーさんもそう言っているのは、やっぱり添加物はそうなのね、悪いのね、とこういうふうな悪循環なってきましたから、メーカー、食品供給側の方ともいろんな話をしていくということで、非常に地味なことなのですけども、解決したいと思っています。

(唐木)この点は、ご意見がある方、たくさんいらっしゃると思いますので、どうぞ。さきほど高橋先生でしたが、科学者は危ないことばかり言うと。西島先生でしたが、リスクというのは、ハザード掛ける、それに出会うチャンス、ということで、「 $R = H \times C$ 」と私はよく言っているのですが、科学者はハザードの恐ろしさをアピールすることによって、研究費を貰うわけですね。ですから、それに出会うチャンスが少ない、なんていうのは決して言わない。だから、新聞記者を集めて、こんなにハザードが恐ろしいということを使うのが科学者であるということ、新聞記者の方も世の中の方もあまりご存じない。えらい科学者が言うのだから、これは絶対危ないのだと信じてしまう、そういうところがあるような気がするのですが、西島先生いかがでしょう。

(西島)ええ、まったくそのとおりだと思います。必要のない添加物は使わないというお話が出たのですが、添加物の話をする時に、1,000以上ある添加物をみんなが違ったものを考えながら、議論がかみ合わない。だから、添加物の話をするときには、的を絞ってお互いにどういう添加物について話しているのだということを明確にしておかないと、いつも議論が漠然として終わってしまうような気がしています。それから手作りの話ですが、確かにおっしゃるとおりですが、手作りの原料についてもすでに添加物で作られているというものもあるような気がします。

どうしてこうなったかというのは、やはり、今までは報道関係の影響があったような気がします。過去の話ですが、餅に許可されていないデヒドロ酢酸が入っていた時に、新聞記者の方が来たので、食品衛生法違反だということの話をして、これは大丈夫ですよということを説明しましたが、記事には「有毒餅」と出たのですね。報道関係にもいろんな方がいます。最近はかなり知識を持った方が多くなったので非常に良いと思うのですが、事件記者から異動してきたような人が添加物について扱おうと、なんでもかんでも怖いように書くという気がします。

小島さんから先ほど、毎日新聞では私が馬鹿で通っているような感じのお話をされましたが、あれも、私が“食べても良いですよ”っていうのが手っ取り早い。“怖くて私は食べられません

ね”って言うほうが、良い科学者で通るのかな？悪い、悪いって言っている方が楽です。私なんか本書いてもすぐ本屋さんから無くなって売れなくなるのは、グチャグチャむずかしい文章書いているからで、単純に“怖い”って書く人の方がはるかに売れるような気がします。

やはり、“良い”にも“悪い”にも報道関係の筆一つ、あるいは言葉の一つが、ものすごく消費者に影響しているということは事実だと思います。以前、間違えたことを書いた新聞記者を呼んで、訂正記事を書けて迫ったことがあります。そうしたら、「先生、こんなもので訂正記事書いたら、新聞の3分の1ぐらいは訂正記事になりますよ」。ある大新聞、「毎日」じゃないですけどね、言われたことから、やっぱり新聞っていうのも怖いな。それからニュースをみる目が変わってきました。やはり報道の重要性と責任を感じていただきたい。

それから教育者も問題あると思います。現に、教職課程をとっていると、学生が母校などに教育実習に行くと、“あなたは食品勉強しているから食品についてやりなさい、添加物についてやりなさい”って言われる人がいます。ともかく、私が教えたことと学校の現場で“教えなさい”って言われることがあまりにも違うので、真夜中に電話をかけてくる学生もいます。たとえば色素の検査では、もともとタール色素が入っている清涼飲料水に酢酸と毛糸入れて、“染まった、怖いでしょ”と教えなさいって言われる。現場には、いろんな先生がいらっしゃる、そこが誤解をさせる大きな原点だなと思っていました。しかし最近は、それにプラス業界の責任というのがとても重いと思うようになりました。自分の商品が売れるということは、業界としては死に物狂いだと思いますが、添加物を使ってない商品を出していると、あたかも“健康に良いですよ”ってというような、意味合いのコマーシャルが非常に多くなってきました。ですから、業界もそこらをきっちりしないと、消費者に大きな誤解を与えている、それらが、添加物が悪者になっている原点かなという気がしております。

(高橋)『買ってはいけない』が大ブレイクしたときに、その誌上討論会をやれということで、某雑誌に呼ばれました。『買ってはいけない』の著者2人と、あの本は変だという私ともう1人とが誌上討論いたしました。そのとき誌上討論が終わってから、そのフリーライターがボロッと言ったのが、「先生は大学の教員だから、給料を保証されていていい」「私たちはフリーライターなので、ときどき花火を上げないと生活が成り立たない」。これ言うつもりなかったのですが、書く側の...出版ビジネスを私が問題にする、というのはそういうことも含めてです。

(唐木)ハーバードのリスク分析センターの所長さんのロピックさんは、テレビのディレクターだった人ですけれども、その人がアメリカのBSE騒動の時に、確かワシントンポストに記事を書いていて、どの新聞もBSEのハザードの恐ろしさばかり書いているけれど、アメリカにそういうチャンスがほとんどない、というのは書いてないと。こういう記事で一般の人の不安をおおるといふことの責任を考えるべきだと。しかし私が現役のときにそれをやっていたことを反省する、と書いていましたが。それはマスコミとしては、小島さんもおっしゃっていましたが、記者がそういうのを書きたい、一番にそういう危ない記事を書いて世間の注目を浴びたい、というのはわかるのですが、それが世間に影響を与えるのかということのを考えなくてはいいし、もしも間違った記事があったら、西島先生だけではなくて、我々みんなが訂正記事を要求するぐらいに、きちんと反論をすることも大事なんじゃないかと思いますが、小島さん、あえて何かございますでしょうか。

(小島)分が悪いので(笑)。この間ちょっとアメリカに行った時に参考になった例ですが、食

品工業会が、メディアブックスというのを作っていたのですね。記者にこれを渡して、最低限こういうものは知っておいてくださいよと。食品添加物も、BSE も、組換えも色々なものを書いてあって、これを読んで記事を書けば、そんなメチャクチャな記事にはならないのだ、というようなことを言っていたので、日本でもそういうものをどこかで作ったらどうかなどは思いましたね。でも、消費者教育というのも確かに大事なのですが、やっぱりメディアに対するセミナーを、いろんな業界の人、学会の人たちがやってくれると良いな、と私は思いますけどね。でも、あまりそういうのやらないですよ。

いま私がいちばんやっていると思うのは、製薬業界は、とにかく最先端の癌で、今治療はこうなっていますよとか、この薬はこういう副作用があって、エビデンスはこうなっていますよという勉強会が、毎週2、3回ぐらいは開かれていますね。それに私が行くと、いまこうなっているのかって良くわかるんですよ。そういうのは、添加物はもちろんないですし、BSE でもあまりないですよ。そういうのもっとやってほしいという気はします。

(唐木)我々は消費者団体の人とは会合したりするけれども、いわゆるサイレント・マジョリティとどうやってコンタクトするかといったら、メディアを通ずるしかないんですね。そうすると、新聞記者の方、あるいはテレビ局の方といかにうまくコンタクトするのかがというのは、非常に大事なことになるだろうと思います。ただ確かにあまりやってない、これから考えなくてはいけないところだろうと思います。

会場との質疑応答

会場との質疑応答で以下のような質問、意見があった。

消費者の大多数を占めるサイレント・マジョリティにどのように情報を伝えるかが今後の大きな課題と考えるが、どのように考えるか？

消費者心理として、業者や行政が提供する情報ではそれで全てなのかという不信感があると思うが、どのように考えるか？

ADI に基づいた評価がなされていれば安全と考えて良いのか？

消費者は食の安全に関しては安全性に重点を置き、より高い安全性を求めることで食生活のレベルを上げていきたいと考えている。

消費者は食の安全に関する知識を望んでいるのではなく、安全であるという実感を得ることを望んでいる。

(唐木)最後に締めくくりの挨拶を、日本学術会議、家政学研究連絡委員会の委員長の江澤先生にお願いいたします。

閉会の辞

(江澤)本日は雨の中を、皆さま方大勢参加してき、最後までこのディスカッションに参加してください本当にありがとうございました。また、討論して下さった先生方、発表して下さった方、本当にありがとうございました。

この会は、唐木先生のご提案で企画されました。唐木先生は食の安全についてのご造詣が深く、学術会議のなかで中心として活躍していらっしゃいます。おかげで本日も、行政、企業それから

消費者などいろんな分野の方、第一線で活躍していらっしゃる方のご講演やご意見をうかがうことができました。また、フロアの方からもいろいろな立場でご意見をいただけたということは、非常に良かったと思います。

結論というのはなかなか出ませんが、ただ食べるということは、私たちの一番大切なことですから、みんなが安心して、安全な食品を感謝していただく食生活、それが一番基本だと思います。いま食べることに對する感謝や自然の恵みに對する感謝の気持ちを忘れかけているように思います。原点に帰って、食を考えていきたいと思います。

これからもいろいろとご意見など寄せていただいて、より良い社会にしていきたいと思いますので、よろしくお願ひいたします。どうもありがとうございました。

【了】