

平成26年度食の安全安心リスクコミュニケーション(第1回) 食のリスクを考えるシンポジウム

開催結果概要



平成26年度食の安全安心リスクコミュニケーション

食のリスクを考える シンポジウム

主催 岩手県
後援 (公社)岩手県栄養士会/岩手県学校栄養士協議会/
岩手県消費者団体連絡協議会/(一社)岩手県食品衛生協会/
岩手県生活協同組合連合会/(一社)岩手県調理師会/
(一社)岩手県PTA連合会/(一社)岩手県私立幼稚園連合会/
全国農業協同組合連合会岩手県本部/
岩手県食育推進ネットワーク会議



26.8.21 県民くらしの安全課

1 開催概要

目的	食のリスクコミュニケーションについて、消費者、生産者、事業者等様々な立場から見た食のリスクを理解し、食の安全性に関して意見交換を行うとともに、食の安全安心に関する理解を深め、食品に関する信頼の向上を図るため開催する。
日時・会場	平成26年8月6日(水) 13:30~16:00 盛岡市 プラザおでって「おでってホール」
参加者	約120名
内容	<p>◆基調講演「食の安全を考える」 国立大学法人長崎大学広報戦略本部 准教授 堀口 逸子 氏</p> <p>◆パネルディスカッション「食のリスクと安全安心についての意見交換」</p> <p>☆コーディネーター 国立大学法人岩手大学副学長 菅原 悦子 氏</p> <p>☆パネリスト 生産者代表 全国農業協同組合連合会岩手県本部 営農対策部長 千葉 丈 氏 事業者代表(製造部門)㈱岩手畜産流通センター 加工部 審議役 伊藤 隆 氏 事業者代表(流通部門)いわて生活協同組合 常務理事 金子 成子 氏 消費者代表 岩手県食の安全安心委員会委員 松岡 千賀子 氏</p> <p>☆アドバイザー 国立大学法人長崎大学広報戦略本部 准教授 堀口 逸子 氏</p> <p>◆意見交換・質疑</p>

2 基調講演

「食のリスクを考える」

講師 国立大学法人長崎大学広報戦略本部 准教授 堀口 逸子 氏

内容 会場の参加者とクロスロードゲームを通じた講演が行われました。クロスロードゲームとは、講師からの問題に会場の参加者全員がYESかNOをカードで答え、意見を表明する全員参加型の方法です。堀口先生には、事前に参加申込者からいただいた質問に関連する質問を取り入れていただき、産地、食品表示、アレルギー、残留農薬、放射線等についての質問&解説をわかりやすく話していただきました。



堀口先生



クロスロードゲーム



質疑応答

2 基調講演

「食のリスクを考える」

《講演での説明の一部》

- FAOとWHOが1998年に出したメッセージ

「Many people take the term **‘safe food’** to mean food with **zero risk**. But **zero risk** is often **unattainable (実現不可能)**. In practice, **‘safe food’** usually means food that is **‘safe enough.’**」

⇒多くの人達は、安全な食品はゼロリスクを示すものと受け取っているが、ゼロリスクは実現不可能なものである。実際には、安全な食品は、安全が十分に担保されていることを意味している。

「ある物質が健康に悪影響を及ぼすかどうかはその物質の有害性と摂取量で決まる。」

- 私達には選択肢が与えられている。選択肢があるということは、情報を集めて自分でこれを食べるという判断をするしかない。
- これが正解ということはない。話し合いを定期的に行い、みんなが納得した上でやっていく。一人が反対したからやらないということではなく、データや周りの動向を見てやっていくしかない。

《質疑応答》

Q) 農薬が心配。ブロッコリーなどどこで誰が農薬を調べているのか。検査はどこでやっているのか。

A) 輸入品は、入荷時に検査されている。日本の基準を超えると荷下ろしできない。食卓にあがるもの全てを検査するわけではなく、その代表を検査している。

Q) 残留農薬が心配。汚染された食べ物を食べることで、男性の生殖機能の低下が問題となっている。

A) 複合汚染に関して検査等で証明する方法はない。仮説として食べ物が出たが、スマホの電磁波や女性の晩婚化、健康食品の過剰摂取等、何が原因となっているかわからない。農薬だけでなく、いろいろなものを含めて考えていかなければいけない。

今のような意見をいろんな方に聞いてもらう、いろんな方と話をする機会を県の方には作っていただきたい。

Q) こういう機会を何回か開催してほしい。食品の安全を考えるときに偏りのない情報がないと判断できない。放射能に関して、日本の食品安全基準は、WHOの基準と比べてどうか。

A) 日本の基準は厳しい。WHOが決めた基準より、日本の基準が厳しく、輸入できない食材があり、基準が厳しすぎないかという意見もある。基準の見直しは、社会状況にもよるが、もう一度基準を見直すであろうというのが大方の予測である。私達は、科学技術の事故に対して、高いリスクを感じる。リスクを受け止める感情によっても左右されている。

3 パネルディスカッション

「食のリスクと安全安心についての意見交換」

生産者、事業者の立場から、食のリスクについて考えられること、食の安全安心のために取り組んでいること、また、消費者の立場から、日頃感じていること、疑問に思っていること等について発表いただきました。

- | | | |
|-----------|--------------------------------|----------|
| ☆コーディネーター | 国立大学法人岩手大学副学長 菅原 悦子 氏 | |
| ☆パネリスト | 生産者代表 全国農業協同組合連合会岩手県本部 営農対策部長 | 千葉 丈 氏 |
| | 事業者代表(製造部門)㈱岩手畜産流通センター 加工部 審議役 | 伊藤 隆 氏 |
| | 事業者代表(流通部門)いわて生活協同組合 常務理事 | 金子 成子 氏 |
| | 消費者代表 岩手県食の安全安心委員会委員 | 松岡 千賀子 氏 |
| ☆アドバイザー | 国立大学法人長崎大学広報戦略本部 准教授 | 堀口 逸子 氏 |



パネリスト



コーディネーター・アドバイザー



質疑応答

◆質疑・意見交換①

参加者から事前に寄せられた質問等のほか、会場の質問・意見に対し、講師等に解説していただきました。

【農薬について】

○農薬や化学肥料を使わない農業を実現させて安心安全な食品を作ってほしい。

⇒農薬の被害を一番受けるのは、消費者の皆さんよりも実際に散布している農家である。また、肥料を使わないでも物はできるが、少ない量しかとれないので、消費者が今の3倍、4倍の値段で農産物を買ってくださるなら、肥料を使わなくてもできないわけではないが、そうなると、ごく一部の方しか買えないことになる。

決して、肥料や農薬を大量に使っているつもりはない。安くて美味しいものを出すためには、必要な農薬、肥料は使わせていただくということを御理解してほしい。

我々も自らの環境を守らなければ農業も続かないということも自覚しているので、周りの環境に迷惑をかけない農業をしていきたい。

⇒農薬を使うことで、農家の作業量が減るので、腰が痛いといったような身体的負担について、農薬を使った方が農家の健康状態がいい場合もある。バランスをどうとるのか。

農薬を使わないで作業量を減らせる食の種類があるかという限りはあるが、遺伝子組換え農作物がその一つである。何に一番優先順位をつけるのか。きれいな形なのか、農家の健康被害をどう考えるのか、値段をどう考えるのか、農薬だけではなく、いろいろな立場で、みんなが話せる場がないとなかなか決められない。

◆質疑・意見交換②

【残留農薬について】

○農薬＝悪、害というのはあまりにも考えが単純すぎると思う。気をつけなくてはいけないことは、食べる直前の最終段階で、残留農薬が体に害があるかどうかのチェックが丹念になされているか、そこをむしろ問題にすべきであり、農薬は絶対使わないで農業やれと思っているほうが少しおかしい。でも、そのチェックは、意外によくチェックされている。

食べる段階で残留物にならないものもある。農薬も改良されている。

○私が、関心があるのは自給率の件である。日本の食糧の基本形は、米、豆、魚、野菜、海藻である。食糧の自給率カロリーー換算39%は非常に少なすぎる。

○市場にでている農薬の残留チェックは何件ほど行っているか。

⇒ 残留農薬の検査は、昨年度の実績では、1万件強行っている。その他に、自分達で検査して公表しているもの、アクシデントがあった場合にそれを踏まえて幅広く検査をしており、これ以上の検査数になっている。そのうち、問題になったものはない。

◆質疑・意見交換③

【食事の提供ミスを防ぐ方法について(学校、保育園等)】

○食物アレルギーの対応で、学校給食等でミスを防ぐ方法について、県の対応状況はどうか。

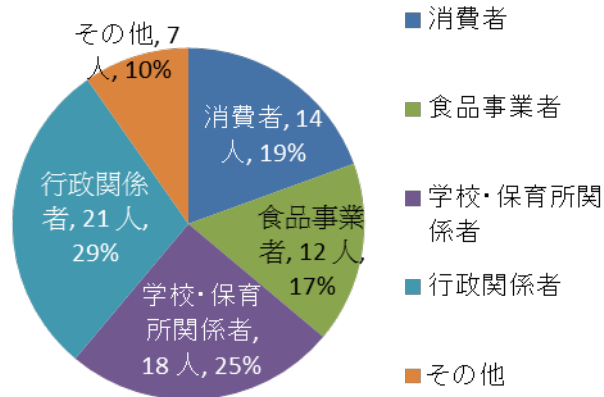
⇒ アレルギー対応において、調理から配食までの各段階で複数の目でチェックする。ヒューマンエラーを防止するという点で指さし確認、声だし確認という原始的な確認を非常に大事にしている。また、食器や表示を工夫している。対応食を盛り付ける場合は、個別の容器にする、食器やトレーの色を変えて区別する。毎回区別した食器を対応食を出す子に使うと、今日は対応食なのか、他の子の同じものを食べているかわからなくなるので、対応食を出したときだけ区別する食器を使うという対応をしている。さらに、誰が見てもわかる献立名、標記の仕方。また、アレルギー物質を含まないアレルギーフリーの食材を活用して最初からリスクを下げるといった工夫、対応をしている。

⇒ アレルギー表示が始まる時に学校給食は後発でアレルギー対応を始めている。アメリカやヨーロッパでは日本と全く逆で、自分の子が学校でアレルギーで事故を起こさないようにするには弁当を持たせるしかないという考え方。日本は学校給食でみんなと同じものをなるべく食べましょう、親もみんなと同じものを食べさせたいというのが日本人の考え方。リスクゼロに近づけるならば、基本的に学校給食でアレルギーの子は弁当を持ってくる。でもそういう道を選ばなかったのだから、皆にとってヒューマンエラーの事故が起こる環境に自分は居続けるということを経験してほしい。後は、事故が起こったときの緊急時の対応訓練をしてほしい。普段どうするかという話と起こった時にどういう手順でいくのか緊急時対応の訓練を行ってほしい。

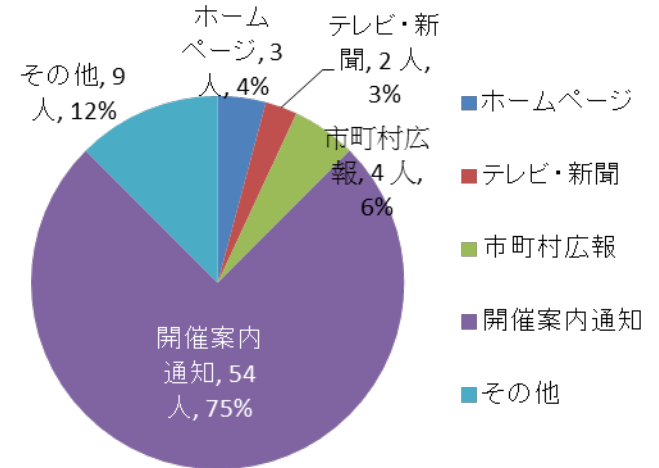
また、アレルギーの表を書いてもらうのにお金がないのでクリニックに連れていけないという親がいるが、きちんとリスク管理をするには、子供の命を守るために1年に1回は病院に行ってくださいと保護者に対しても言っていかなければいけない。

アンケート結果

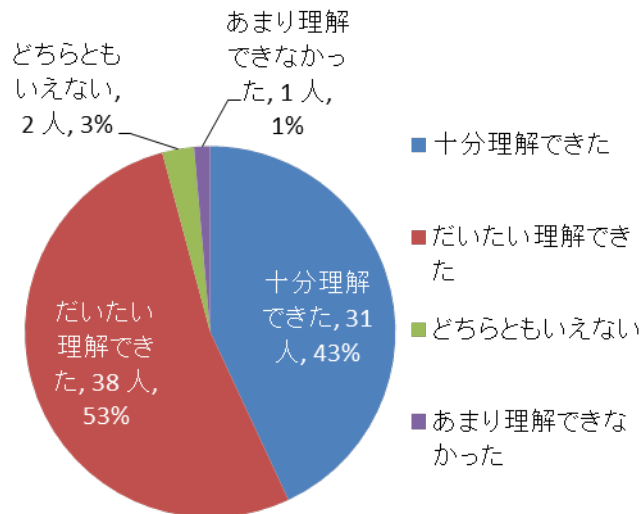
回答者の属性



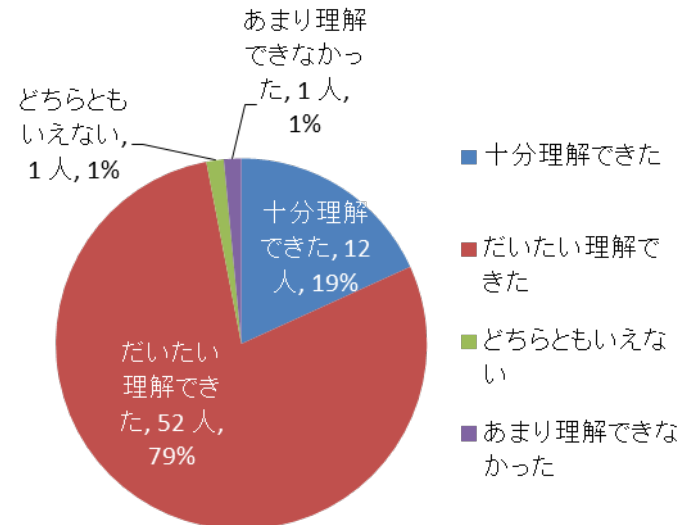
開催を知ったきっかけ



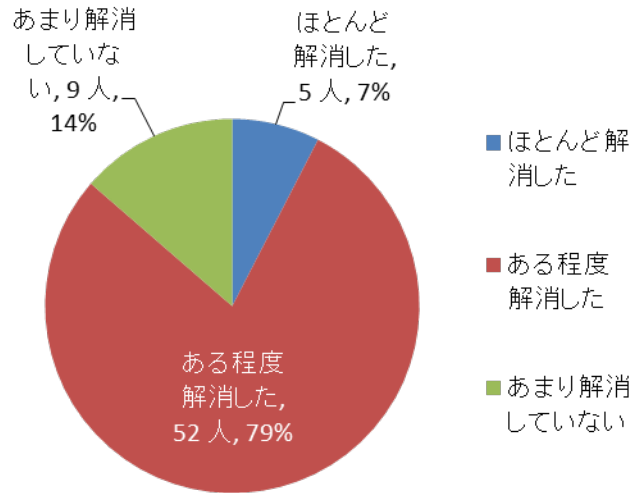
基調講演



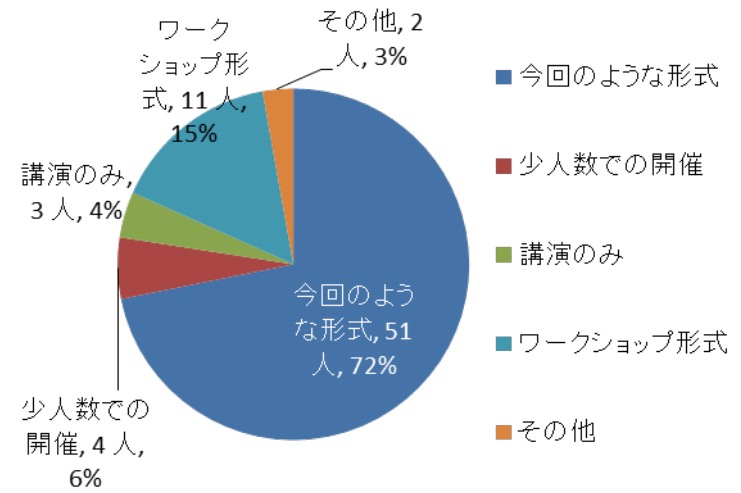
パネルディスカッション



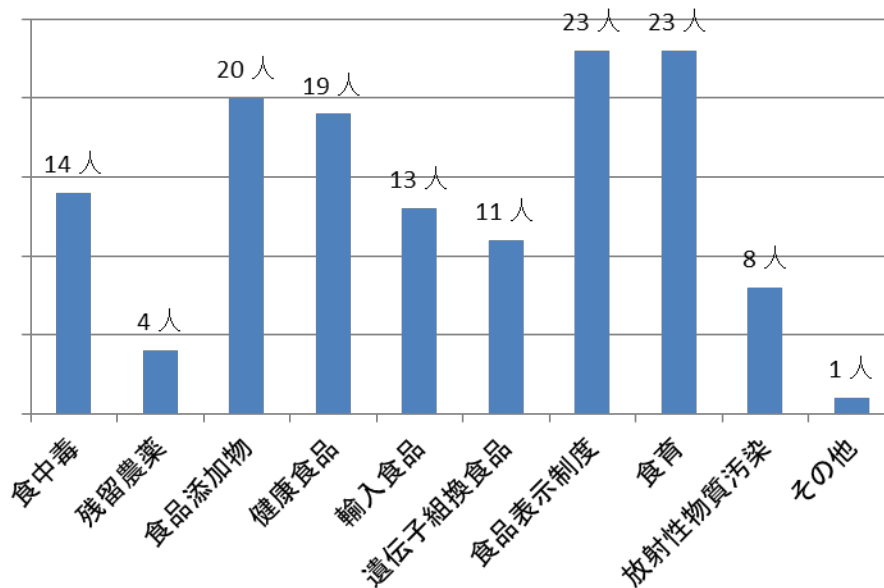
疑問の解消



今後の開催方法



今後取り上げて欲しい話題



シンポジウム開催後の参加者からの主なご意見

- ◆国産＝安全ではない、と冒頭に言われたが、やはり国産品の安全性は高いと思う。ただ、食品の自給率を考えると輸入品を全く使わないのは無理なので、安全な輸入食品を確保する仕組みをしっかりとしてほしい。
- ◆我々が思っている不安について、正しい知識と情報収集が必要であり、企業と消費者、この間を結ぶ県の協力がもっと必要ではないか。
- ◆リスクを自己判断出切るだけの正確な情報を配信する方法論をもっと論じ、研究していかないと消費者に自己責任という意識が芽生えないと思う。
- ◆それぞれの立場での意見が聞けたことは良かった。今後色々な課題があり、悩みは増えたので情報を受け勉強していきたい。
- ◆幼少期から教育が必要であると痛感した。情報公開が不足していることもよくわかった。
- ◆食のリスクの話は初めて聞いた。分かりやすいお話でとても良かった。賢い消費者にならなければ！と思う。そして岩手に生まれてよかったと思った。
- ◆農家の方々が汗水たらしてなるべく農薬を使わずに安心して安全な食べ物をつくっていると信頼して、消費者は買う。見た目にはわからないので、不安であるが岩手の自然で作られたものは安心安全だと思ってこれからも岩手のものを食べていきたい。
- ◆「安心できるかどうかは個々人による」その通りだと感じた。不安だと感じるものは購入せず、自分が安心だと思えるものを摂取すれば良いのではないかと思う。輸入品が不安であれば国産を購入すれば良いと思う。生産者を守ることも必要なのではないかと感じた。
- ◆生産～消費まで関係するものが一堂に会して相互理解を深める機会は大切だと思う。そうした観点からその機会提供する場としてのリスコミは重要と思う。是非継続してほしい。

～リスクコミ開催を終えて～

多くの参加者から、いろいろな立場の方がコミュニケーション、相互理解が図られることの重要性を再認識した、食の安全確保に向けたそれぞれの立場の考え等について理解が深まった、不安が解消されたとのことをご意見をいただきました。

また、多くの方が今回のようなイベントが必要というご意見であるほか、参加者の拡大に工夫を求めるご意見もいただきました。

今後、いただいたご意見も参考に、食の安全安心の確保のためのリスクコミュニケーションの取組を継続していきます。

