

平成26年度岩手県食の安全安心リスクコミュニケーション(第3回)

「食の情報 あなたは何を信じますか？」 シンポジウム

開催結果概要



平成26年度岩手県食の安全安心リスクコミュニケーション

食の情報 あなたは何を信じますか？ 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／
岩手県食育推進ネットワーク会議



26.12.12

県民くらしの安全課

1 開催概要

目的	県民の皆さんに、食品の安全性や氾濫する情報を正しく見極め、適切な消費行動に結びつけていただくために開催する。
日時・会場	平成26年12月12日(金) 13:30～16:00 いわて県民情報交流センター「アイーナ」
参加者	約100名
内容	<p>◆基調講演 「氾濫する食情報を考える～体に「良い・悪い」って言うけれど・・・」 国立大学法人群馬大学名誉教授 高橋 久仁子 氏</p> <p>◆パネルディスカッション「食の情報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 事業者代表:イオンリテール(株)東北カンパニー 総務部お客さまサービスグループマネジャー 前沢 恒 氏 消費者代表:岩手県消費者団体連絡協議会事務局長 磯田 朋子 氏 報道 : (株)岩手日報社報道部次長 志田澄子氏 ☆アドバイザー 国立大学法人群馬大学名誉教授 高橋 久仁子 氏</p> <p>◆意見交換・質疑</p>

2 基調講演

「氾濫する食情報を考える ～体に「良い・悪い」って言うけれど・・・～」

講師 国立大学法人群馬大学 名誉教授 高橋 久仁子 氏

内容 横行するフードファディズム、マスメディアとフードファディズム、「健康食品」の問題性、特定保健用食品の「効果」、キャッチコピーの行間、食の安全、「ふつうに食べる」こと等について、最新の事例等を用いながら、わかりやすく解説していただき、食情報リテラシーや食事から栄養を摂る事の大切さについて講演していただきました。



3 パネルディスカッション

「食の情報についての意見交換」

事業者、消費者の立場から、食の情報の関わり方について思うこと、伝えたいこと、食の安全安心のために取り組んでいること、また、報道の立場から、食の情報の関わり方について思う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 事業者代表 イオンリテール(株)東北カンパニー

総務部お客さまサービスグループマネジャー

消費者代表 岩手県消費者団体連絡協議会事務局長

報道 (株)岩手日報社報道部次長

☆アドバイザー 国立大学法人群馬大学名誉教授

前沢 恒 氏

磯田 朋子氏

志田 澄子氏

高橋 久仁子氏



◆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。

○「オイル」についての質問です。悪玉コレステロールに、オリーブオイルが良いと聞きます。中でもバージンオイルの方が質が良いという一般的な情報ですが、ある人は「しそオイル」の方が良い、アボガドオイルの方が良い・・・など、情報が一致しません。摂取する人の体質や摂取方法にもよるのでしょうか？バターよりマーガリンを勧める医師もいますが正しいのでしょうか？

⇒ 悪玉コレステロール(LDLコレステロール)のことだと思いますが、そもそもLDLコレステロールを下げるには何が一番必要かという、食事全体の問題である。ある油でLDLコレステロールを下げるのが可能という情報がそもそもおかしい。基本的には運動である。オリーブオイルはオレイン酸リッチな油という特徴があり、オレイン酸神話ができあがり、バージンオリーブオイルがさらにいいという話があるがオリーブオイルも1g9カロリーは他の油と変わらない。油でコレステロールを下げようなんて思わないでほしい。バター云々のこともバターはコレステロールが高いというが、バターのコレステロールなんてたいしたことがない。マーガリンを食べたら、トランス酸脂肪が多いから、やっぱりバターの方がいいと言ったりする。油に関してはいろいろな情報があってみなさん混乱させられている。

油は、摂りすぎないこと、摂らなすぎないこと。油を全て排除してやせようという方法も昔はあったが、それも困ったことで、適度な油の量をとること、多くなりすぎない、そのときに不飽和脂肪酸を取り過ぎない、それくらいのことを気をつければいいことで、何らかの油でコレステロールを下げようということはそもそも変な話である。

◆ 質疑・意見交換②

○食に対しての正しい情報、マスメ情報、消費者・生産者・加工者のそれぞれの意識・認識に興味があります。市場で出回っている食品の危険性について、事業者、消費者の方がどのように認識しているのか教えてください。

⇒ 今、世の中にいろんな情報が溢れている。消費者にとってそれが正しい情報かもしれないし、企業が売りたいと思っているだけの情報もあると思うので、**自分で見極める、自分で勉強して選ぶしかない**と思っている。賢い主婦を目指したい。

⇒ 店頭で食品の危険性となると、メーカーで置いている商品で多いのが**印字ミス**。賞味期限について2014を2013の印字ミスによる回収等がある。リスクが大きいのは**針の混入**。実際にあった事例だが、発生ときは、1時間おきに検針し、売り場巡回した。**お買い上げのお客様は当然、大丈夫だろうと思って商品をお買い上げされているので、今後もリスク管理をきちんとしたい。**

⇒ **勉強のツールが問題**である。世の中には不安を先導する、不安を仰ぐ情報の本が売れる。ありもしない危険を仰ぐという本は沢山出回っていて、まじめな人ほどそういう本を勉強して神経をすり減らしている。**何をもって勉強するかという勉強の方法の仕方というのは重要なこと**である。

◆ 質疑・意見交換③

○ 磯田さんから話のあった中国産の冷凍ほうれん草については、2002年の食の不祥事が相次いだときのことだが、あの事例は危険ではない。日本はクロルピリホスをほうれん草に使ってはいけないことになっているので、残留基準が0.01ppm、それを6倍といっても0.06ppm。アブラカ科の植物は1ppm、2ppmが残留基準である。要するに日本では使ってはいけないものが検出されたから違反であって危険なものが出回っているわけではない。メディアの報道の仕方がおかしい。基準値何倍もの残留農薬が検出されたという報道が10年たっても変わらない。その辺を読み解くことが消費者にとって重要である。

前沢さんにお聞きしたいが、安全安心の基準について、安全の基準は作れると思うが、安心の基準は一人ひとりの感覚なのでどうやって作れるのでしょうか？

⇒ 確かに安全は数値で測れるが、安心についてきちんと定義しているかということ定義していない。お買い物に来るときに、お客様の感覚としてイオンで買えば大丈夫だろうということが安心につながるのだと思うが、今後も安全・安心・正直な商品を提示したい。

◆ 質疑・意見交換④

○ 海外から入ってくるものの安全面について教えてほしい。

⇒ 調達している取引先から商品の安全のデータを提出していただくことが基本である。また、調達する場所に海外の駐在員がいるので、現地に抜き打ちで行ったりもしている。基本的には取引先との信頼関係が前提でやっている。

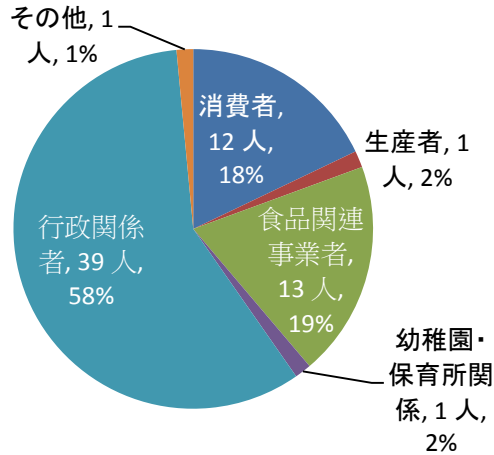
⇒ 外国から輸入したものの安全性について、輸入品に危険があると感じるという声がありますが、では、国産なら安全かという、その区分については基本的でない。どの業界にも不真面目なものはいて、食品業界にもいるとは思いますが、だからといって、国内の事業者が変なことばかりしているかというそうではない。正に信頼関係で私たちの食卓は成り立っていると思う。

自分が食べているものの食材の安全について、食品添加物、残留農薬、放射性物質の残留等も含めて食材の安全を心配するが、自分が安全に食べているか、適切に食べているか、脂肪エネルギーが高すぎないか、野菜が少なすぎないか、自分の好きなものばかり食べていないかといった食べ方の安全に同じような配慮をしていただきたいと思っている。

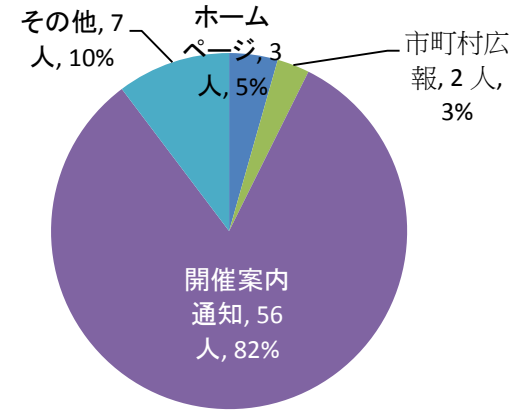
個々の商品については、食品輸入監視統計で輸入食品の違反事例が出ていることがわかるので外国からの輸入品が心配な方は一度ご覧いただくと、国産を選ぶとなるのか、こういうものは普段食べないのでいいかとなるのか、検査してすり抜けて入ってくるものもあるが、余計な心配をしてもつまらないと思っている。

アンケート結果

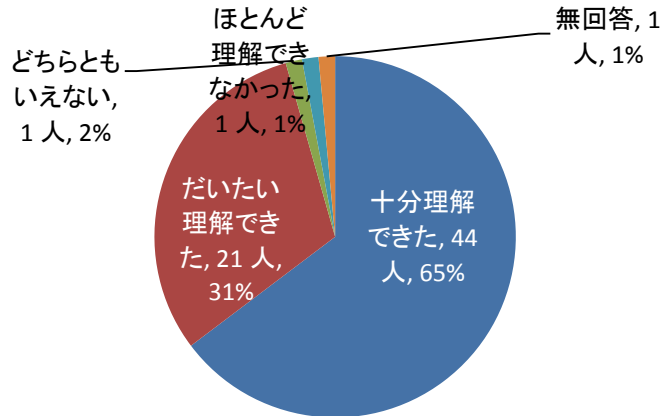
回答者の属性



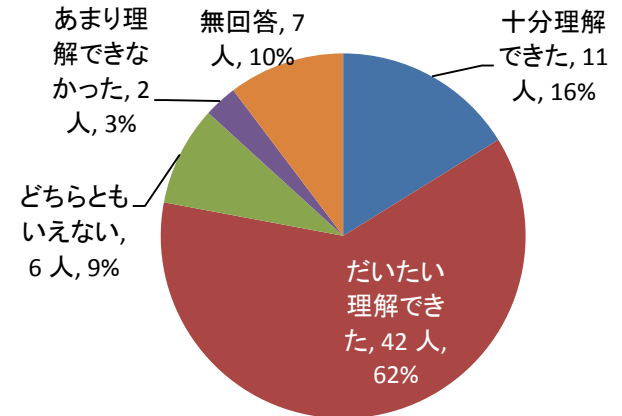
開催を知ったきっかけ



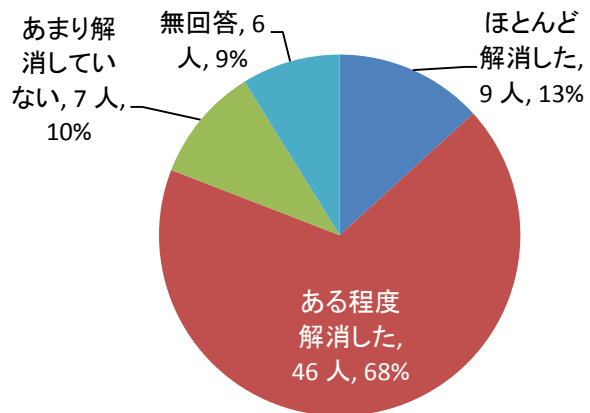
基調講演の内容



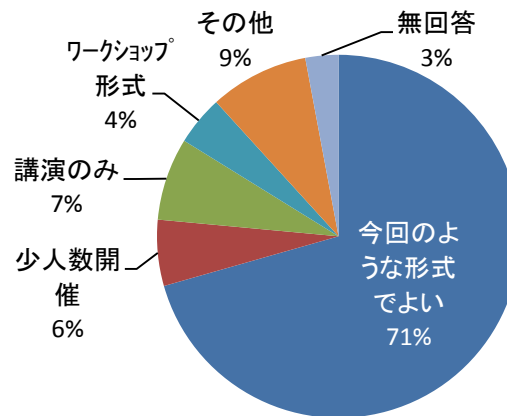
パネルディスカッションの内容



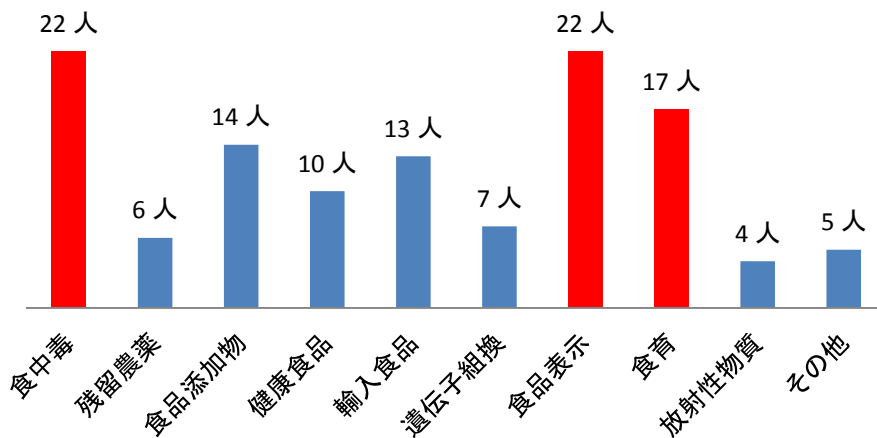
疑問の解消



今後の開催方法



今後取り上げてほしい話題



シンポジウム開催後の参加者からの主なご意見

- ◆ 基調講演は大変わかりやすくてためになりました。
- ◆ 食品や栄養について、ある程度の知識は持っていると思っていましたが、目からウロコで 大変役に立ちそうです。
- ◆ “健康食品”なる言葉のいかがわしさを理解しました。こうした知識の普及が大事であると思った。
- ◆ パネルディスカッションの質問で意図がよくわからない質問があった。イオンに対してのクレームであれば、この場でなくても良いと思った。また、クレームに対しての対応の仕方などのシンポジウムがあっても良いと思う。
- ◆ 子ども達への食の安全安心担当のリスクコミュニケーション教育がどうなっているのかもテーマとして取り上げていただければと思います。
- ◆ ぜひ、中学校、高校でも話をしてほしい内容でした。子ども達にも聞かせたい内容でした。
- ◆ 食生活をトータルで考えることが大切なのだとわかりました。
- ◆ 各グループで分かれて問題提起して、それに対して答えてもらう等時間があればよかった。
- ◆ もう少し少人数で開催してほしい。
- ◆ 消費者は専門知識を会得していくためには、その情報を消費者にわかるように翻訳して提供することが重要だと思う。その観点からもリスコミは種々の課題の開催が望まれる。

～リスコミ開催を終えて～

当日は事業者、消費者、行政関係者等多数の参加者が来場され、皆、熱心に聴講しており、また、多くの方が今回のようなシンポジウムの機会が必要というご意見をいただきました。

食生活は、単なる食材選びで良い悪いと判断するのではなく、食事を自分で作り、みんなで食べて、片付けるという一連のことを皆が自分自身でやることを通して、また、食生活全体を見直していくことが最も健康に近づいていくことであるというお話が印象に残りました。

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。

