

## 議 事 録

●平成23年2月9日（水）午後1時定刻通りに、有識者、事業者代表、消費者代表、行政による意見交換を通じて、食品のリスクについて参加者と情報を共有し、リスクコミュニケーションの重要性について考えようというテーマで「安心して食べられる食品って何？」が開催されました。

最初に、奈良県くらし創造部次長、堀川（ほりかわ）が開会の挨拶を行いました。

### 【開会挨拶】堀川くらし創造部次長

皆様こんにちは。ご紹介をいただきました県のくらし創造部で次長を勤めております堀川と申します。どうぞよろしくお願ひします。本日は、「安心して食べられる食品って何？」をテーマに意見交換会を開催致しましたところ、あいにくの雨模様でございましたが、多くの方にご参加いただきまして、本当にありがとうございます。

ご承知のとおり、「食べる」という行為は、私達が生きていく上で必要欠くべからざるものでございます。従いまして、口に入る食品につきましては、その安全性が確実に担保されていなければいけないということでございます。にもかかわらず残念なことでございますが、食品の安全・安心をめぐるしましてはまだまだ私達を不安に陥れるような事件がたくさん起こっているのが現状でございます。中国を原産とする食品の安全性に対しまして、私達が決定的な不信を抱くこととなった中国冷凍餃子事件は記憶に新しいところでございます。我が国でも食用にはならないということで流通を認められていた「事故米」、これを食品の原料として使用していたという悪質極まるような事件もございました。また、原産地や原材料、賞味期限などの偽装に至りましては、相も変わらず未だに多くの業者が摘発を受けているということでございます。

それ以外に食中毒も決して無視できるものではございません。食品衛生の徹底等で、県内での発生件数の総数は減りつつある傾向でございますが、ノロウイルスやカンピロバクターを原因とする新しいタイプの食中毒の割合が増えているという状況でございます。食中毒事件につきましては、昔からよくあることで頻繁に起こっておりますので、多数の患者さんが発生したとか、あるいは死者まで出てしまったというケース以外は新聞等でも小さな囲み記事程度しか報道されないというのが実情でございます。皆様方も日頃は他人事みたいな感じで、注目して読まれることもないのかなと思ひますが、先ほど申しましたように、我々1日たりとも食べるということをおこなうことができないわけでございますので、食中毒につきましては、「いつ」「どこで」被害に遭ってもおかしくないというのが実際でございます。「明日は我が身」という言葉もございりますが、まさに食中毒は非常に身近で危険性の高いものであります。しかしながら、例えばカンピロバクターに対する正しい知識を持っていれば、少なくともこの菌に関する食中毒を避けることは十分に可能でございます。この菌は、牛や豚、鶏の内臓には元々住んでいる菌でございます。食肉処理の過程につきましては、非常に衛生が徹底されているような現状でございますが、菌が食肉に付着するのを100%防ぐことはできません。もちろん、細菌でございますので目で見て付着の有無を確認することができないということでございます。ただ、この菌は熱や乾燥には極めて弱いという性質を持っております。ですから、鶏肉でしたら、刺し身やたたきといった「生」あるいは「生に近い形」で食べないようにするとか、あるいは牛肉や牛レバーの焼き肉をする時には中まできちんと火を通してから食べるというようにすれば、仮に元々食肉に菌が付着していても食中毒を起こすことはございません。

ここにおられる方々はすでにご承知のことと思ひますが、食品は私達の体にとって、元々100%安全というものではございません。例えば、塩や砂糖のように、これが無くては生命が維持できないというものであっても摂取の仕方によってはさまざまな疾病の原因になるということでございます。私達が日頃口にしておりますさまざまな食品につきまして、そのリスクをきちんと理解し、そしてそのリスクと上手につきあうことで私達は食生活の安全・安心を守ることができずし、食生活を豊かにできます。また、楽しく健康に

日々の生活を送ることができるようになるわけでございます。食品の安全・安心に関わつてのさまざまな知識がよりたくさんの方に普及していれば食品を原因とする被害がそれだけ少なく抑えられるということが言えると思います。

我々行政と致しましても、県民の皆様に関する正しい知識につかまして、啓発活動をもっとやっていかなければならないと思っております。この意見交換会につかましてもその一環として開催させて頂いております。

本日でございますが、まず「食品の安全・安心とリスクについて」というテーマで畿央大学健康科学部健康栄養学科の北田教授にご講演いただくことになっております。その後、財団法人関西消費者協会理事長で、大阪市立大学名誉教授の惣宇利先生をコーディネーターにお迎え致しまして、食品の生産や流通、消費、そして食品衛生行政に携わっておられる方々とのパネルディスカッションを行って頂くことになっております。パネリストとしてご参加を快諾していただきました皆様はそれぞれの分野に於きまして、現に精力的に活躍されている方ばかりでございます。それぞれの立場から忌憚のない率直なご意見やご提言を伺えるものと大いに期待しております。このような高い席から失礼ではございますが、改めてお礼を申し上げますと共によろしくお願い申し上げます。

さて、昨年は年明けの1月1日から奈良市の平城旧跡をメイン会場に、県内各地で「平城遷都1300年祭」が催されました。お陰様で当初の予想を大きく上回る方々が全国各地から訪れてくださりまして大盛況のうちに12月31日の閉幕を迎えることができました。ここ奈良の地が有します華々しい歴史と文化を多くの人々に発信する祭典は終了したわけでございますが、多くの史跡や文化財を持ってあります奈良の歴史はこれからも脈々と続いていくわけでございます。県と致しましては、「平城遷都1300年祭」の賑わいを一過性のものとしないう、これからも多様な観光振興施策を積極的に展開していくこととしております。本日は県内のみならず、県外からもたくさんの方がご参加して頂いていると聞いております。せっかくの機会ですので、本県にお住まいの方も、またそうでない方も一人一人が奈良を愛するファンとして引き続きご支援とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

最後になりましたが、皆様のご協力によりまして、この意見交換会が実りのあるものとなるようお願い致しまして、簡単ではございますが、開会の挨拶とさせていただきます。本日のご参加本当にありがとうございます。

●畿央大学健康科学部健康栄養学科教授 北田 善三（きただ よしみ）先生から「食品の安全・安心とリスクについて」について、ご講演頂きました。

【基調講演】「食品の安全・安心とリスクについて」

●コーディネーター及びパネリストの方々のご紹介

コーディネーター：財団法人関西消費者協会理事長 <sup>そ う り の り お</sup> 惣宇利 紀男 氏

（経済学博士であり、大阪市立大学名誉教授）

パネリスト：畿央大学健康科学部健康栄養学科教授 <sup>きただ よしみ</sup> 北田 善三 氏

花王株式会社生活者コミュニケーションセンター

<sup>す ず き あきら</sup> センター長 鈴木 哲 氏

江崎グリコ株式会社品質保証部 <sup>ながもり よういち</sup> 課長 長森 陽一 氏

奈良県生活協同組合連合会 <sup>の む ら ゆ か</sup> 野村 由佳 氏

（市民生活協同組合ならコープ常任理事）

奈良県くらし創造部消費・生活安全課課長補佐 姫野 隆昭

●コーディネーターの惣宇利先生にバトンをお渡しし、パネルディスカッションを行います

した。

惣宇利：改めまして、皆様こんにちは。

これからの段取りを申し上げておきます。

これから、北田先生以外のパネリスト4名の方に7分ずつ喋ってもらいます。

それから、皆さんから事前に質問がきておりますので、関係するパネリストの方にお答えいただきます。

その後、北田先生やパネリストの方々のお話を踏まえて「結局、リスクコミュニケーションってどういうことなのかなあ」ということでディスカッションをし、その後、会場からの質問をお受けして、最後に私が総括をして、閉会の挨拶にて終了という段取りですので、おつきあいの程よろしくお願ひします。

## 【取組説明】

①花王株式会社生活者コミュニケーションセンター センター長 <sup>すずき あきら</sup> 鈴木 哲 氏

花王の鈴木です。本日は、私からは「安心して食べられる食品って何？」ということに対して、特定保健用食品を例として、「エコナ」も含まれますが、お話しさせていただこうと思います。

こちらに（スライド2枚目）食品を分類させていただいたのですが、左側に「医薬品」と書いてあります。食品ではありませんが、口から摂取するものとして「医薬品」があります。右側に「一般食品」、ここには、いわゆる「健康食品」というものもあります。この中間にくるのが「保健機能食品」といわれるもので、これに関しては、安全性や有効性などを考慮した規格基準を満たしたものについて、保健機能や栄養機能について、国から認められて表示することができるというものです。この中には2種類あり、「特定保健用食品」と「栄養機能食品」と2つに分けられます。

「特定保健用食品」とは、「トクホ」という略称で呼ばれるものでございますが、下に表示されているように、「表示できる」もしくは「表示しなければいけない」項目や内容が決められております。その範囲の中で表示しているということでございます。

では（スライド3枚目）、その「医薬品」や「食品」の安全性について、どう考えたらいいかということですが、「医薬品」の場合、「有効成分」が必要なものですので、これを濃縮してその安全性を確認し、若しくは「含まれる残留物質」についても個々にチェックしてその安全性を確認した上で、有効に安全に利用するための用量や用法を決められて許可されるわけです。それに対して「食品」というのは元々いろんな物が複合的に合わさったものですので、濃縮するとか抽出するということは出来かねるものですから、いわゆる複合物として物を評価しなければいけないということになります。その場合に含まれる残留物質や医療物質のようなものも、「トクホ」の場合は分析して調べなければいけないわけですが、食品の場合は、まずは「有害な物が基準以下である」「基準以上含まれてはならない」という制約がございますし、また個々のものについて分析も限度がありますので、その時点で、責任として、安全であるかどうかの判断が、主には経験を踏まえて行っているというのが現実でございます。

では（スライド4枚目）、「トクホ」の許可要件はどういうものかといいますと、ここに挙げてありますように「関与成分」、これがきちっとそういう働きがあるかどうかを調べられているかどうか、それがパッケージに表示されてくることになります。

また、「有効性」についてですが、動物やヒトでの試験、様々な科学的根拠によって、有効性のメカニズムを検証されているということですし、「安全性」に関しても、やはり動物やヒトを用いた試験で安全性が確認されているということが必要です。さらに、「安定性」についても、保存試験等で確認されます。このような要件が揃って初めて申請することが出来まして、審査されて「要件を満たしている」ということであれば許可されるということでございます。

では（スライド5枚目）、「トクホ」の安全性について、どういう試験が行われている

かということですが、「一般食品」と「トクホ」での比較をしてあります。基本的に「食経験あり」ということは同じでございますが、「トクホ」の場合には、場合によっては特定の成分を通常より多く摂取する場合がございますので、ここでは△にしていますが、基本的には食経験があるということです。また、「食品衛生法に適合する」や「有害物質を検出しない」と書いてありますが、基準以下であるということです。それから、「安全性」については、「急性毒性」「慢性毒性」「変異原性試験」というような試験が義務づけられておりますが、さらに必要に応じて、追加項目がございます。また「有効性」に関しては下に記載のような試験をするということです。「一般食品」の場合には、食経験とかいろんな物が入っていないというのは同じですが、「安全性」に関する試験は特に行われているわけではないということです。

では（スライド6枚目）、弊社の販売しておりました「エコナクッキングオイル」ですが、この安全性試験はどうだったのかということでございます。「エコナ」に関しては、1999年から2009年までの11年間販売させていただいております。トクホ要件の試験に加えて、それ以上の試験、「生殖毒性」や「発がん性試験」、こういう試験を行いまして、影響が無いということで、問題無いことを確認しております。

次に（スライド7枚目）ここで、「有害物質を検出しない」ということになっておりますが、「エコナ」は許可を得て、発売後2009年の時点ですが、「グリシドール脂肪酸エステル」という微量の物が含まれていたということで販売を自粛したわけですが、これはその時点で、そのものの有害性があるということではなく、体内に入って分解した時に、先ほど（北田）先生から「2aというランクですよ」と紹介ありましたが、発がん性のものにも変わる可能性があるということで、また一般の食用油もごく微量ですが含まれておりまして、それに比べて数十倍多かったということもありまして販売を自粛しました。

次（スライド8枚目）、まとめさせていただきますが、食品というのは、我々ヒトの栄養源として摂取が必須のものでございますので、食べなければいけないわけですが、過食や偏食によって影響を受けるものですので、摂り過ぎも影響ありますし、摂らなくても影響あるということで、バランスのいい食品の摂り方が必要ですし、また調理の仕方によって食べられるようになるもの、また食べ方によって影響の出方も変わってきますので、これは今まで我々が食経験の中で学んできているところで、バランス良く食事を摂ることが非常に大事ではないのかなと思います。

従いまして、食品の安全性、特に新しい食品の安全性については、過剰の摂取も含めてきっちりと評価して、また安全率を考慮して判断していく必要があるだろうと思っております。

②江崎グリコ株式会社品質保証部 課長 <sup>ながもり よういち</sup>長森 陽一 氏

江崎グリコの長森でございます。よろしく申し上げます。

リスクコミュニケーションとは直接関係ないことかもしれませんが、弊社のお客様とのコミュニケーションということで、弊社の取り組みについてご説明させていただきます。

弊社は創業者江崎利一が大正11年に牡蠣の煮汁に含まれるグリコーゲン<sup>グリコーゲン</sup>をヒントにキャラメルを発売して以来、「おいしさと健康」の理念の基、89年間企業活動を続けてきております。来年で90周年になるということでございます。

「安全」、「安心」、「信頼」の関係でございますが、先ほどの北田先生のお話で、「安全」は科学的なこと、それから「安心」は心理学とおっしゃいました。我々企業がすべきことは、「安全を科学的に保証すること」それから「嘘をつかない」「コンプライアンスを守ること」「これを正しくお客様に伝えること」そして「お客様からご意見を頂戴すること」これらを回すことによって我々はお客様と信頼関係を築いていけると考えております。

まず、原料面の安全性についてご説明します。我々は、原料を採用するときは必ず「原料納入規格書」というものを交わします。これには、取引規格やアレルギー、農薬、遺伝子組換えなど非常に詳細な項目について企業と取り交わします。また、単に文書をいただ

くだけでは心許ないので、現地で物を確認します。例えば、インドのスパイス業者で監査している光景の絵がありますが、現地に必ず赴いて、我々の目でチェックし、それで安全を担保するという取り組みをしております。

それから、製造面での安全性です。我々は「異物混入ゼロ」を目指して取り組んでおります。従来、金属探知機は（今はどこの会社でも取り入れられていると思いますが）鉄やステンレスなどが製品に入っていないということをこの機械で担保する訳ですが、最近はもっと進んだ機械が出てきておまして、我々はそれに併せて、軟X線検出装置を主ラインに導入することを完了致しました。従来のように鉄、ステンレスだけではなく、ガラス、骨、石、プラスチックなどを排除することが出来るようになりました。

それから、分析的にも我々は安全性を担保するようにいたしております。弊社には「グリコ食品安全センター」という独立の分析機関がございまして、分析の一例ですが、残留農薬であったり、違法な食品添加物であったり、アレルギーであったり、遺伝子組換え、重金属、それらの物を自社で分析して保証できるという体制を構築しております。

それからコンプライアンスです。「嘘をつかないこと」の基本ですが、我々グリコグループは「行動規範」を定めております。「私たちは、お客様の安全・安心を最優先にしてすべての製品とサービスを提供します。」というものを小さな小冊子にまとめて、社員全員が必ず携帯するようにしています。今も私の鞆の中に入っていますが、社員は自分が行動する時に必ずそれに照らしてみ、間違ったことをしていないと、自分で自分を律するということをしております。

それから、コンプライアンスで、今日会場にお越しの方は非常に興味があると思いますが、製品の表示です。表示が重要だからこそ偽装が起こります。例えば、産地の偽装で、魚沼産でもないのに「魚沼産こしひかり」としたり、「ホルスタイン」を「黒毛和牛」と言ってみたり、普通のウールを「カシミヤ」と言ってみたり、普通の健康食品で「癌が治る」と言ってみたり、こういう不祥事が起こります。

それから、フードファディズムです。これも誤解だと思えます。フードファディズムというのは食べ物や栄養が健康や病気に与える影響を過大に信じたり評価したりすることをいいますが、誤解を招くような表現、それから嘘の表現、こういうことを起こらないように担当者一人だけが考えるのではなくて、社内で複数の部門が複数の目で複数の頭でチェックするという体制を構築しております。

それから、これが私どもの一番のお客様とのコミュニケーションの肝であります。我々、お客様から頂くクレームを「お申し出」と呼んでおります。毎日毎日お申し出がお客様センターの方に届きます。これを翌日、基本的には火曜日から金曜日の朝8時45分から、社内の品質担当者が毎日集合して、お申し出を評価します。重大性であったり、どのような原因だろうということの評価して、担当の方に返して調査を要請します。それで調査結果をお客様にお返しするというところでございます。火曜日は、土日月の3日分扱いますが、それ以外は前日分です。その中には、商品の設計にまで踏み込んだ方がいいのではないかなというものもあります。そういう場合は、商品の設計部門に対して、「改善をしてください」と要求して、改善をして頂いて、お客様の元へお届けするという流れになります。

最後になりますが、今までのことは全てホームページに書いておりますし、よくお客様から頂くお申し出、質問などをQ&Aとしてホームページの中にまとめております。ご興味のある方は一度弊社のホームページをご覧頂けたら有り難いと思えます。どうもありがとうございました。

### ③奈良県生活協同組合連合会 <sup>の も ら ゆ か</sup> 野村 由佳 氏（市民生活協同組合ならコープ常任理事）

奈良県生協連とご紹介をいただきましたが、私は奈良県生協連の会員生協である市民生活協同組合ならコープの理事をさせていただいております野村と申します。組合員の理事ですので、組合員として消費者として何かを伝えてもらう側と理事として組合員に何か伝える側と両側に立つことがあり、「伝える」ということの難しさを日々感じております。本日は、わたくしは、「消費者は食品のリスクをどう理解していくかを述べよ」というお

題を頂戴して参りました。それで、ならコープのリスクの取り組みの報告をするのではなくて、私のような立場で日々感じていることをお伝えしたいと思っております。

食品に関する情報は、普段から本当にたくさん過ぎるくらい発信されています。何か問題が起こると、各メディアから一斉に「ああ大変。ああ怖い」と大きな声で発信されます。よほど気を付けて情報収集をしないと、どの程度大変で、どの程度何が怖いのか、さっぱり分からないまま不安が残るような形になります。メディアのそういう在り方にも非常に疑問を感じたりしております。昨今の生活の多様化、食に対する価値観の多様化から「消費者は」と一括りに出来ないくらい人にとっても捉え方は違ってきていると思います。しかし、「よく分からない」ということが不安に繋がっているということはどんな人にとっても言えることだと思います。アンケートなどで、「リスクの高いものは何でしょう？」と聞かれると、本当に自分の健康を害する可能性が高い物、高いと分かっているものよりも、「よく分からないから不安」と思うものを、まず思い浮かべるのは当然のことではないでしょうか。「よく分からない」を解消させるために、伝える側がいろいろ熱心な取り組みをされていることは今日ご参加いただきました2つの企業の方々のお話を聞いていてもよく分かります。消費者としては、とても有り難いことだと思っております。情報の受け手側である消費者ももっと関心を持って、もっと知ろうとしなければいけないと思っております。

食品の包材に書いてある表示を活用するには、その仕組みを知っていなければいけませんし、大きな声で報道されていることに対し、「どんな被害がある可能性があるのか」、「問題の本質はどこなのか」を冷静に判断するための判断材料が手元になければなりません。「私達勉強しなくちゃ！」です。だけど、一人で自発的に勉強するのはなかなか大変だと思います。今日のような学習の機会がたくさんあって、多くの人が関心を持つきっかけになればと思います。

それから、大人になってから、学習、勉強というのも非常に難しいものがあるかもしれません。子どものうちから学校や家庭でこうした消費者としての力を蓄えられる機会を作っていけないものかと思っております。学校教育では家庭課や給食指導で、「朝ご飯の大切さ」とか「バランスよく食べましょう」ということを熱心に教えてくれていて、子を持つ親としては本当に有り難いと思っております。子に親が教えられることもよくあります。家庭でもっといろいろな食に関することが話題になるようになればいいなあと願っております。とはいえ、すべての消費者が情報収集したり、学習したりということに時間や手間を避けるわけではありません。専門的な知識がないと分からないことがたくさんあると思っております。いくら「最新の科学的知見により安全である」と一方的に説得されても、納得できないこともあります。「科学的知見」という「黄門様の印籠」のような言葉に専門家でない私達は「そうかなあ・・・」と思いながら納得し切れなかつたりします。

ならコープでこんなことがありました。BSEの問題で、ずっと取扱いを停止していたアメリカ産牛肉使用の加工食品の再開をどうするかという協議をすることになりました。組合員から人気の高かった商品で、再開を望む声もちらほら聞かれておりましたので、検討することになったのですが、1消費者としての私は、病気の牛の映像が目には浮かび、「BSE怖い。」という根拠の無いとは分かっているけれども・・・という不安がありました。科学的知見によれば、「国産とアメリカ産のリスクに差はほとんど無い。BSEは他の事に比べて、リスクが取り立てて大きいものではない。」との説明を受けましたが、それを聞いても即座に「ならば安心」とは思いませんでした。さらなる情報提供として、そのメーカーの丁寧な対応や取り組みの熱心さについて聞きました。「そこまでしっかり考えてくれているのだったら、信頼してあげてもいいかなあ。」と、ようやく納得出来た気がしました。「お待たせしました！」と大きく打ち出した案内ちらしを見て、たくさんの組合員さんが利用してくれるようになりました。その中には「生協が扱い出したのだから大丈夫なんだなあ」と、ならコープを信頼して安心して注文してくれた組合員さんもいたであろうと思うと、今度はならコープもさらに正直で誠実に組合員に向き合って信頼に伝えていかなければならないなあと理事として改めて背筋の伸びる思いがしました。

多くの消費者は、情報の内容ももちろんですが、情報を発信する人に信頼が置けるかど

うかも、納得し安心するための判断材料のひとつとして大きく捉えているのではないかと感じています。そして、信頼が置けるかどうかは、相手がどんな人かを知ることから始まると思います。消費者としては、どうぞ分かり易く、しかもいろいろな人に届くように丁寧に伝えて下さるようお願いをしたいと思います。その姿勢を信頼したいからです。しかし、残念なことに一生懸命伝えようとしてくれても気付かれなかったり、関心の無い消費者はまるっきり無関心、もしくは伝えようと頑張った努力がかえって誤解を生むということもあるかもしれません。それでもそういう機会を増やし続けて、一人でも多くの方が安心出来るようになるために、行政にはその後押しを是非お願いしたいと思います。

新たな社会の仕組みや取り決めも必要かもしれないと思います。伝えようと努力する企業を評価し応援したり、受けて側に「聞きましょう」と強く呼びかけたりすることで、より多くの人にとって「リスクコミュニケーションの見える化」をさらに進めて行けたらと願います。

生協の役割のひとつに「学び合う場づくり」というのがあると思っています。商品分けながら井戸端会議をして情報交換をするという光景は時代とともに減って参りましたが、自主的にいろんな事を学習しようというグループがたくさんあり、多くの組合員が参加しています。今日ずっと見て頂いた映像は、ならコープの組合員活動で、学習や点検の場での映像が映っています。リスコミは得意なはずの生協です。しかし、大きくなってすべての組合員にその取り組みが伝えられてないように実は感じております。さらなる工夫が必要だと思っています。いろんな立場の人が知り合って、助け合い、支え合い、分かち合う、そういう場づくりがこれからも生協の大きな役目の一つだと思っています。ありがとうございました。

#### ④奈良県くらし創造部消費・生活安全課課長補佐 姫野 隆昭

それでは、食の安全性やリスクの考え方につきまして、行政の立場からお話しさせていただきます。

食品のリスクについて、考えてみます。「ハザード」とは、ヒトに影響を与える食品の危険因子、危害因子でございます。健康に悪い影響を与えるものです。私達が日常に食べているジャガイモの芽や緑色の部分には「ソラニン」という物質があり、これを食べると嘔吐や下痢などの症状が出る場合がありますので、私達はこの部分を取り除いて食べています。しかし、この5年程の間に県内の小学校で、栽培学習の収穫後に学校で塩ゆでのジャガイモを食べ、ソラニン中毒が2件発生しております。小さい未成熟のものも危ないのですが、通常は流通しておらず、学校の先生でもご存じない場合があります。ジャガイモも完全に安全な食品ではございません。次に「リスク」とは体に摂取された結果、悪影響が出る確率とその程度でございます。ジャガイモの芽、ソラニンは確実に取り除いていたのかということになると思います。食品のリスクとは、このように物質の毒性、すなわちハザードとそのハザードの発生する確率の掛け合わせであると言われております。このリスクの考え方でございますが、食品安全におけるリスクとは、確率を含むものです。リスクは、ハザードに出会う確率も含みますので、すべての食品にはゼロリスクはないと考えられています。リスクは、嫌な事が起こる可能性と起きたときの被害の深刻さということになります。

次は、「水」についてですが、水でさえも量によっては安全ではないという例として、以前カリフォルニアで水飲み大会がありました。トイレを我慢して15分間でいかに大量の水が飲めるかということ競う大会だったようですが、一気に約8Lの水を飲まれた女性が死亡されたという事例があったようです。食品の安全は量で決まるという典型的な例ではないでしょうか。

私達はこのように、ジャガイモのように有害物質を取り除いて食べていますし、水でも量によっては安全ではないということを知っていました。そして、私達の国は食品も水も安全で治安もいい国でした。しかし、食糧普及率の低い日本ですから食料を輸入に頼っています。2002年に中国産の冷凍ほうれん草からクロルピリホスという残留農薬基準

0. 01ppmを大幅に超えるものが見つかりました。当時は冷凍食品に残留農薬の基準が設定されておりませんでしたので、検査結果が公表され、基準の10倍、50倍の農薬が検出されたと報道されていました。しかし、小松菜、京菜などは基準値そのものが100倍の1ppmであったのですが、そちらの記事には目が行かず、中国産のほうれん草を食べると体調が悪くなるという気がしたのではないのでしょうか。そして、2008年の中国産冷凍餃子事件です。全国で3例の健康危害の事件が発生しましたが、犯人は逮捕されたということですが、その当時中国産など食べられたものではないと思われたのではないのでしょうか。中国産を使用していないというチャイナフリーという言葉も当時は流行りました。

次に、現在も産地偽装の問題が報道されています。中国産を国内産と標榜した野菜が販売されていました。JAS法違反ですが、産地偽装は本来健康とは別問題です。しかし、たとえ残留農薬が検出されていなくても偽装と聞くだけで、「やっぱり中国産は怖い」と思われる方はどうしてもいらっしゃいます。ただし、中国の例ばかり取り上げておりますが、平成21年度の輸入食品の違反状況をご紹介しますと、微生物、添加物の違反は中国が1位となっていることは事実です。しかし、腐敗やカビの発生による違反は1位がガーナ、2位がアメリカ、3位がコロンビアで、小麦やコーヒー豆の違反が多くなっています。残留農薬の違反も1位がガーナで2位が中国、3位がアメリカとなっています。また、アフラトキシンなどの有害カビ毒に至っては、違反件数の50%を占めるのがアメリカで、2位の中国を大きく引き離しています。これらは公表されておりますが、中国以外の話題はニュースバリューが低いようです。

さて、ジャガイモや水の話は理解できるのに、なぜ食品添加物や農薬と聞くだけで、私達は敏感になるのでしょうか。子供の頃に耳にした会話で「添加物入っているお菓子はあかんで。」という人がいました。「なんで？」って聞くと、「そら、体に悪いからや。」、「なるほど・・・」私の子供の頃、こんな話を実際に聞いて、添加物が駄目だということが頭にインプットされたような気がします。先ほど、食品添加物や農薬などの基準の設定については解説がございました。無毒性量に動物の種類別の10分の1と個体差の10分の1を掛け合わせた100分の1の安全係数をかけて、1日許容摂取量ADIを算出し、農薬を例にとりますと、ある農薬がいろいろな作物に使用され、例えば、ほうれん草や京菜やいろんなものに使用されて、その使用された残留基準が全ての野菜に残っていたとしても通常の食べ方で食べてADIの8割を超えないように農薬の使用基準を割り振っています。そして、農薬を実際に使用する場合は、散布時期などその使用基準が定められており、基準を守ることで農薬への残留基準が基準以下となるようになります。この基準値はこの部分のさらにさらに左側に設定されておりますので、残留基準違反が発生し、基準の20倍、50倍と報道されてもこのルールさえ知っておれば、本当は慌てません。私達は、添加物は安全とか無添加物は安全の神話であるかのように子供の頃から誤解されがちで育ってきました。今日の皆さんのお話で少しは理解して頂けたのではないかなと思います。

県では私達の身近な問題、怖いものは食中毒であって、家庭でも家族の協力で排除できるものと考えております。食中毒は外食だけが原因ではありません。生きた動物の腸管内にいる食中毒菌もありますから、新鮮な食材が流通できるようになった今日、家庭の台所にも侵入してきます。そういう意味で、「家庭で出来る食中毒予防の6ポイント」を本日の配布資料とさせて頂きました。以上が行政からの報告でございます。

#### 【事前質問とその回答】

Q. 食品添加物の人体への影響が心配です。

A. 北田：私の経験と知識からすれば安心、安全だというふうにお伝えするしかありませんが、それを理解していただくことの大変さは学校で嫌というほど実感しております。繰り返しになりますが、実際に使われている量というのは、皆さんが、たぶんここに居られる方はご存じだと思うのですが、決して健康被害が及ぶような量ではないということだけは言えると思います。



Q. 遺伝子組換え食品は大丈夫ですか。

A. 北田：これは難しい言葉で、遺伝子そのものから説明しなければならないのですが、例えば我々牛肉を食べますが、牛肉それぞれの細胞に遺伝子があります。牛肉を食べたところで我々が牛になる訳ではないのですが、誤解される方にしてみれば、自分に無い遺伝子を食べること自体に抵抗があるとおっしゃいます。簡単に国がどのような基準で安全性を評価しているかという、まず従来作物との「実質同等性」、性質や栄養成分などその他の成分の実質同等性を評価し、もうひとつは交配などで自然に生えている植物あるいはトウモロコシならトウモロコシの従来品質と交配することによる環境への影響、そういうことを評価して問題ないということで、許可されております。現在、大豆、トウモロコシなど7品目、それからそれに関わる加工食品が許可されております。それを安心してくれというのはなかなか難しいかもしれませんが、科学的に見れば安全な農作物と言えます。

Q. 食品に貼ってある表示の字が小さいのではないか。文字のサイズはメーカーさんの立場からどうなっているのか。

A. 長森：商品の四角い枠の中のところをおっしゃっていると思います。昨今は新聞も字が大きくなっているのに、ここの文字はどうして大きくできないのだというお申し出だと思います。でも実は文字の大きさは法律で決められています。印刷可能な面積が150cm<sup>2</sup>以上のものにあっては、8ポイント以上で表示しなさいと、さらにもっと小さいガムのような場合、150cm<sup>2</sup>以下のものについては、5.5ポイント以上で表示しなさいと法律で決められております。

Q. 食品の安全性に対する企業や行政の信用の失墜はどうなるのか。  
企業サイドとしての苦労話をお願いします。

A. 鈴木：やはり安全に関して、メーカーとしてできることは、きっちり科学的に検証して、それを消費者の皆さんに見えるような形にして情報として提供するという事だと思えます。ただ、それだけで信用して頂けるというわけではありませんで、これはやはり信頼を得るためのコミュニケーションが大事になってきます。そのためには日頃の行動、言動が大事ですし、またその中で実際に私達が消費者に皆さんのところに出かけて行って、直接お話しさせて頂く機会を持つことから考えております。私の所属は生活者コミュニケーションセンターですが、お客様から頂いているお問い合わせだけでなく、出来るだけ皆さんの現場に行って、話をさせて頂くようにしておりますので、もしご要望があればお申し出いただければと思います。

長森：先ほど、お客様の「お申し出」について弊社の中でどういう取り組みをしているかをご紹介させていただきましたが、そういう活動を単に企業内だけでやっていくのではなくて、お客様から頂いたものをもう一度フィードバックする、こういう双方向のコミュニケーションをすることでお互いの信頼関係を構築出来るのではないかと我々は考えております。

惣宇利：実は内輪の話をしてますと、花王さん、グリコさん、雪印さんも今回出席したいとおっしゃってました。いろんな企業の事例がたくさんあって、そういうことをこのような場所に来るとよく批判されることがあるのですが、実際に現場に来て、そしてみなさんに説明するというのは企業の姿勢もどんどん変わってきているのではないかなと思っています。

Q. オーガニック食品を買いたいんだけど、どこに行ったら買えますか。

A. 会場：●数カ所ご紹介いただきました。

Q. 県の食品安全条例の制定はどうなっていますか。

A. 姫野：皆様のお手元の資料の一つ目のところに「なら食の安全・安心確保の推進基本方針」という資料を付けさせて頂いております。県では食の安全の確保に当たりまして、3つの大きな柱を掲げておりまして、その中で2番目の「生産から流通・消費における食品の安全確保」ということで、生産（農林畜産物）の段階から製造、加工、流通の段階における監視指導ということで、私どもの衛生部局では流通段階から監視していたのですが、最近は生産段階から消費にわたる、よくフードチェーンという言葉で伝えられるのですが、農林部と連携して安全の確保をいたしております。衛生部局では種々の安全対策の法律が出来ているのですが、お申し出の県の条例というのは、生産段階の農林の部分から一貫して一つの条例で食の安全・安心を確保する条例を作っていたいただきたいというご要望かと考えております。県に於きましても、その制定の必要性などを、県の農林部や関係機関と連携して話し合いを持つ場を持っておりますので、その中で議論させていただきたいと思っています。

### 【論点の整理と討論】

惣宇利：安全は科学的に客観的な確率で述べられるが、我々が欲しいのは安心だということがあります。安全と安心は違う。安心は極めて主観的、個人的なものになっている。しかし、消費者は最終的には安心を手に入れたいと思っている。ということで、安全と安心の関係をどういうふうに近づけていくのか、そのあたりの苦労話や提案など考えていることがありましたら教えて欲しいと思います。

北 田：日頃授業を持っている関係から、食の安全・安心にかかわらず「コミュニケーション（情報の伝達、共有）」をどうするか、こちらは言ったつもりでも、相手には伝わっていない。「食の安全・安心」についてもこれだけいろんなところで事件、事故が起こり、あるいはいろんな機関が情報を発信されているにもかかわらず、相手に伝わらない。そのあたりはほぼ永遠のジレンマだと思います。解決法と言われても、現に自ら毎日苦労しておりまして、適切な解決法を残念ながら持ち合わせていないというのが正直なところです。

野 村：コミュニケーションというのは、すごく難しいなあと思っています。本当にこういう人にこそ知らせたいと思う人は、そういうことを知らせる場になかなか来て頂けないということがあります。だから、知らせようと思う人がもっと出て行かなくてはいけないのではないかなあ何となく感じています。安心というのは、人から与えられるものでしょうか。なんだか自分が作るものだと思ったりします。だから、安心したいと思ったら、自分がやっぱり安心出来るためのいろいろな材料を自分で持たなければいけないのではないかと思います。

惣宇利：「安心は自分から作るもの」目から鱗です。ちょっと考えさせられます。2つめのテーマにいきます。

企業として、安全・安心の取り組みをどういうふうにされていますか。その核の部分について、お話しを願いたいと思います。

鈴 木：花王で食品や飲料としてやらせていただいているものには限りがありますが、その中で私どもは、有効性があるものでお客様に提供していこうということで、トクホの商品を数多く取り扱っている訳ですが、やはりサプリメントのように一度にこれが体に良いからたくさん摂ろうということで、摂りすぎてしまって、かえって健康を害するという事になってはいけませんので、会社の基本的姿勢として、私達が提供するものは常食（普通に普段食べている物）に我々のものを代えていただいて、摂っていただくということで、摂り過ぎのないように、そういうものをまず提供しようということです。また、安全について、きっちりとした科学的エビデンスを明らかにして、それを提供していくということを取り組んでお

ります。ただやはり、安心という部分に関しては、非常に難しいところがありまして、信頼をどうやって上昇していくかということが日々の我々の行動の中で大事であろうということで、今具体的に力を入れていることが、実は学校教育支援です。今、冬場ですので、インフルエンザの蔓延で学級閉鎖をしたり、大変なところもありますが、やはり基本は手洗いになります。小さいお子さんが手洗いをきっちりと出来るように学校に行き、手洗いの仕方を教えたり、また私ども洗剤がメインの企業ですので、環境に対する洗剤の影響についても心を配っておりまして、環境問題についても学校等に行き、お話しさせていただくというようなところでコミュニケーションを図っているところでございます。また、行政や消費者団体との交流も積極的に進めておりまして、関西も大阪に私どもの支部がございまして、そちらのメンバーが近畿圏の各行政を回らせていただいて、消費者センターなどでこまめに交流させていただいて、消費者センターに上がってくる皆さんからの声も我々の方に届けて頂くということをしていただいております。

長 森：私どもの安全・安心の取り組みということですが、企業活動の全て、原料の採用から製造、販売、そしてお客様からのお申し出に対する対応、アフターフォロー、こういう一連の企業活動の全てにおいて、お客様目線で基準を作って、ルールを決めて、それを行動して、行動が出来ていることをチェックするという活動をし、しっかり行っていくことです。（わたくしは品質保証部という部に属してまして、社内のルールを作って、社員が全員ルールを守っていることをチェックするのが私の仕事です。）ただそれをお客様にどうお伝えしていくかというのは、非常にコミュニケーションが難しいです。それが出来ているかということ、なかなか出来てなくて、タレントさんを使って製品のコマーシャルをよくやっていますが、「安全・安心はどうやっていきますか」というコマーシャルはなかなか作れていない状況です。我々がやれることは、一つ一つのお申し出に対して、真摯に取り組んで真面目にお返しするという事しかないと思います。

惣宇利：ありがとうございました。誠意ある対応というのは必要な気がしますね。それから、今日配布の資料（奈良県）で、「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」というのがあります。食中毒も非常に大変な問題ですね。このことについて説明をお願いします。

姫 野：先ほど頂いた時間の中でもお話しし、本県の次長からもご説明させていただきましたように、身近な問題としては食中毒が一番問題であると私達は考えております。本日来て頂いた皆様方には、ある程度、農薬や食品添加物の怖さより食中毒の方が身近で怖いよということをお分かっていることと資料を付けさせていただきます。

これは、6つのポイントということですが、その前に「食中毒予防の3原則」という2つ折りの資料も付けさせていただきます。原則は「食中毒の菌をつけない、増やさない、殺菌する」という3つの基本に従って調理をして頂くのが一番望ましいですが、それをさらに家庭で具体的な行動で取り組んで頂く場合にはポイントを6つに分けて取り組んで頂ければよいのではないかとということでお示した資料でございます。

惣宇利先生と6つ目のポイントの中で「残った食品は早く冷えるように浅い容器に小分けして保存する」ということで、男性の方は「なんで食中毒のところでそういう話が出てくるのか？」と思うでしょうね」という話をしていたのですが、食中毒菌の中には大鍋で酸素の無い状態で増える菌がありますので、温かい状態で先に小さい容器に移して早く冷まして冷蔵庫に保存しましょうということで、これもひとつ食中毒を防御する取り組みということでお話しさせていただきます。保健所では、食中毒の予防のお話しについて、5～10人くらいでお申し込みいただいても、どこへでも行かせていただいておりますので、県の最寄りの保健所、また奈良市保健所にお問い合わせいただければこのようなお話しをさせて

いただきますのでどうぞよろしくお願い致します。

惣宇利：ありがとうございました。

6つ目のポイントで、残った食品について、もうひとつ書いてあって、「時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てる」と、なかなか出来ないかもしれませんね。「まだ、食べられるやん」と・・・難しいところです。

#### 【会場からの質問と討議】

Q. 今日は食品の安全の話はどうもありがとうございます。すごい皆さんが真剣にいろいろ取り組まれているのが分かって、有り難かったです。結構現状について話されているような気がしたのですが、5年後、10年後にどういうふうになっていると思われますか。若しくは、主観で結構ですので、食品は将来こういうふうになってほしいという理想をお聞かせいただければと思います。

A. 鈴木：非常に難しいご質問ですが、5年後10年後といえば、もっと物がグローバルに動いている時代ではないかと思えます。そういう時代というのは、日本だけで物事を考えるのではなくて、世界基準、世界標準のものをと考えていかなければいけない時代になっていると思えます。そうするとやはり日本の場合にはある意味消費者にとって手厚い部分があるかなという感じがするので、我々メーカーとしては情報をどんどん積極的に公開していかなければいけないのですが、それを消費者の方達が積極的に見て頂いて、理解できないことは積極的に聞いて学んで頂くという部分が求められてくるのではないかと考えております。

長森：非常に難しいご質問ですが、花王さんの話でグローバルというお話がありました。今、世界中で食品に関する法律がかなり違います。違うことによって、非完全障壁になっていたり、それによって輸入出来なかつたり、あるいは法律に触れるから回収するという事例もあります。それは、ゆくゆくはそういうことが無くなって、世界標準が定められて、同じような食品が同じような基準で、同じように評価されるという時代が早く来て欲しい、ゆくゆくはなっていくだろうと思えます。

今、食の安全などに、より一層目がいつている時代ですが、むしろ5年後10年後にはもっと・・・我々、お菓子も食品もアイスクリームも作っていますが、元々はお菓子会社で、お菓子というのは飛鳥時代から伝わっていて「あまづる」という葛の汁か何かを飲んでいたのでしょうが、そういう文化的なものだと思えます。食の文化なり、お菓子の文化、そういう文化を語れるような世の中になってほしいと我々は思います。

北田：今お二人の方がおっしゃったことと同じようなことですが、各種基準の国際標準化です。わたくしが厚生労働省の添加物の委員をしていて、つくづく感じるのですが、結構今、添加物を許可しています。あまりご存じないと思えますが、それは国際標準化というか、EUそれから米国等で使われて、すでに使用実績があるもの、それから JECFA という国際的なリスク評価機関が安全性を確認したものの、そういうものについては、今までは企業が添加物の許可申請を出していたのですが、今は、厚生労働省がこの添加物を審議して下さいと出してくるんです。国際汎用ということですが、そういう時代になってきているんです。これは、ますますこれから進行していくと思えます。

それから、先ほどちょっと遺伝子組換えの話を見せてもらいましたが、例えば、EUも以前は遺伝子組換えを禁止していました。しかし今は、遺伝子組換えの農作物を栽培しています。ちなみに、日本はというと、研究すら出来ないような状況です。ところが、農作物、トウモロコシあるいは大豆は、8割くらい輸入に頼っています。どんどん国際的に遺伝子組換えが普及する中で、日本だけが遺伝子組換えの農作物はイヤですと。現実には、例えば植物油にしても、皆

さん遺伝子組換えの農作物の原料を使った物を食べているわけですが、それを  
どんどん日本の主張を通していった時に、アメリカではトウモロコシの6割く  
らいが遺伝子組換えで、大豆に至っては、9割くらいが遺伝子組換えなので、  
大豆の残り1割を日本に下さいと言っても、はっきりと分別できるような時代  
ではないわけです。それがますます進行していく中で、日本だけ孤立して、遺  
伝子組換えはダメとか、そういう時代では無くなると感じております。

惣宇利：私も一言。イメージを持っているのは、食品の安全とか、Codex 委員会という  
のが世界的にあるのですが、キーワードとしては Codex 委員会に頑張ってもら  
いたい。しかし、消費者には、コンシューマーズインターナショナル、国際消  
費者機構があるのですが、そこが消費者の8つの権利と5つの責務と言っ  
てのがあります。ここの意見がかなり入った形で、社会的責任というのが非常  
に大きく言われまして、SRという言葉、ソーシャルリスポンシビリティ、社会  
的責任と言われまして、去年の11月1日から有効になっています。  
企業は企業の社会的責任でCSRをどんどん整備していくでしょう。企業以外の  
団体は、SRで、うちの団体の社会的責任と言っていくでしょう。そういうもの  
の先に Codex 委員会が、こういう世の中が望ましいということを書いていて、  
そういうものがうまくドッキングしていけば、5年後は無理でしょうけど、も  
う少し長い目で見れば、人類社会、捨てたものではないと思っています。従っ  
て、キーワードは、「諦めたらアカン、がんばらないとアカン」ということ  
です。

Q. 安全・安心というのは当然、今日聞かせて頂いた花王さんやグリコさんはかなり一生  
懸命やっただけではないのですが、当然一生懸命やればやるほどコストがかかっ  
てくるので、費用対効果という点でいいますとどの程度かと。それと、もう1点、食品産業  
の中では実際問題中小企業さんが非常に多いということになりますと、花王さんグリ  
コさんは、非常に大きな企業なので、コストはあると思いますが、実際問題中小企業さん  
にとっては、かなり大きなコストになってくると思うので、そのあたりについて何かご  
意見いただければと思います。

A. 鈴木：今、おっしゃられたように安全・安心ということを皆さんに提供していこうと  
するとそれなりにコストがかかります。花王の場合には、そのために我々が提  
供する食品に関しては、他社にない機能のものを提供していこうということで、  
その分、消費者に与える価値を高めるということで、それも含めて費用として  
提供しておりますので、実はかなり高いものを販売させていただいております。  
当然価格は反映していくということになると思います。中小企業さんの中にも  
いろいろ特色を持ってやられている会社さんがいろいろあると思いますので、  
必ずしも小さい所だから難しいということではなくて、やはりその企業でな  
ければ出来ないことをやるということで、価値のあるものを提供するという  
ことでご理解いただければと思います。

長森：おっしゃるように非常にコストはかかります。先程、分析という話もありま  
したが、分析もかなり費用がかかりまして、それについては、やはり価格に添  
加しているというのは否めないと思います。ただ、そうは言っても、  
他社もいろいろ競争条理にあるものですから、出来るだけコストを削減して、  
品質にはコストをかけるけど、それ以外の部分には出来るだけ削れるものは削  
って、かけるところはかけて、そういうメリハリをつけていく中で、やって  
いるというのが現状です。

Q. いつもご丁寧な温かいご指導どうもありがとうございます。主婦の立場として本当に  
未熟で申し訳ないのですが、早い話が家庭内では企業さんほども完璧に出来てな  
いということですね。私達の幼い頃は、農薬のかかったものなど無防備に口に  
したなあと思う反面、今の若い世代の方々はほとんど加工食品で育っている  
んです。だから、企業さんとしては、案外細かく成分を書き下さっていますが、  
成分すら分からないまま買って、

食べさせたり与えたりする機会がすごく多かったです。その加減が分からないけど、今の若い人々は体が弱い、気を付けてあげようという口コミが非常に一般化しています。未熟な保護者としては本当に心配だけど、有機栽培で育てた物を買うと、非常に高く経済上続かないです。だから、今私達が人件費を上げてもらえない環境で、皆様の健康管理をしていかれる企業というのが、本当もっと分かり易く、みんなが健康で暮らせるように努力して下さった方が、各家庭に訪問なさるよりは、主婦らが出向いて学ぶ方がいいのではないかなと思うのですが。

A 惣宇利：とにかく今日もここに400人くらい入ってもらう予定だったのですが、なかなかきていただけません。だから、必要な情報を連絡したい人には連絡できない。しなくても大丈夫な人が・・・。

確かに体力からいうと、かく言う私も問題なのですが、私もよくサプリメントなど摂っています。この頃テレビを見ていると、膝が痛いとか、節々が痛い時は、これ飲んだらどうなるとかいうのがあられるでしょう。普通の食品を摂って、その膝関節が痛くならないようにするのが筋だと思えますが。食というのは非常に奥が深く難しい問題だと思います。それから、今おっしゃったような企業が各家庭の方に歩み寄るといった形など、コミュニケーションの取り方は行政もいろいろ考えていただきたいと思えます。

Q. クリミティブな質問ですが、遺伝子組換えの食品は昔から悪い悪いと言われていますが、北田先生のお話ですと、アメリカからの大豆はほとんど遺伝子組換えの製品であると、日本は大豆を自国で普及できないので輸入しているということでした。そうすると遺伝子組換え食品が悪いというのは昔からの迷信ではないのですか。不自然だという意味は分かりますが、それはどこが悪いのですかということを知りたいです。

A. 北田：確かにいろいろな報道の仕方にもよると思えます。例えば、ある蝶が遺伝子組換えの作物を食べて死んだと、害虫が食べて死んでしまうような成分を作る大豆ってあるんです。対害虫性というのですが。確かにそれはあるのですが、果たしてそれが人間にとって健康影響を与えるような量かといった場合に、先ほどのリスクの問題ですね、ハザードと摂取量、それは人間がそれを分解する酵素もあるし、人間にとっては健康影響はないのだけれど、ただ蝶が死ぬ、あるいは蛾が死ぬというようなことを大きく報道されることによって、国民は「危ない」というイメージを早い時期に受けてしまっています。我々日常では遺伝子組換え食品は摂ってないと誤解されているし、遺伝子組換えによって、新たな遺伝子が体の中に入ってきたら、どんな健康影響が5年10年先に起こってくるか分からないという不安が先走る。国ももう少し初期の段階ではっきりと遺伝子組換え食品の危険性と安全性を国民に伝えるべきだったと私は今になって思っている次第でございます。私もそれ以上深く詳しくありませんので申し訳ございません。

惣宇利：とにかく遺伝子組換え食品については、世界中の人が真正面から取り組んでいけない問題ですよ。特にこれからは食料不足が心配されていますからね。

#### 【総括】

惣宇利：目一杯みなさんにお時間を差し上げまして、私の総括もいつの間にか無くなりました。言いたいことはあるのですが、時間がきましたので、総括はみなさんの心の中でしたらということにしまして、マイクを司会の方に戻したいと思えます。

#### 【閉会挨拶】山菅消費・生活安全課長

本日は長時間にわたりまして、またご熱心にご聴講頂きまして本当にありがとうございました。惣宇利先生、北田先生はじめパネリストの方々本当にありがとうございました。皆さんどうでしょうか、食品の安全・安心ということにつきまして、認識を深めていただ

けましたでしょうか。話の中で行政の取り組みを若干触れさせて頂き、或いは食品のメーカーさんの取り組みについてご説明いただきました。そういった中で皆さんに正しい認識を持って頂き、風評等に流されることなく取り組んでいただくことが大切だと考えております。県民それぞれの方が自立していただき、自己防衛していただくことが大切だと考えているところでございます。本日の意見交換会につきましても、そういう機会のひとつになればということで開催いたしているところでございます。

皆様、本日お聞きいただきました事柄につきまして、家庭にお戻りになられ、或いは地域にお戻りになられて、認識をその他の方と共有していただければ幸いです。今後ともこういう取り組みを充実してまいりたいと考えておりますので、またいろいろご協力方よろしく申し上げます。本日は本当にありがとうございました。