

平成22年度 第2回 食品安全対策協議会 議事概要

日時:平成22年11月19日(金) 13:30~15:30

場所:岐阜県図書館 研修室1、2

(あいさつ)

○石原健康福祉部次長

平素は、岐阜県の食品安全行政の推進にあたり、格別のご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございます。また、本日はお忙しいところご出席いただきましてありがとうございます。

食品の安全・安心に関する最近の話題としましては、事故米不正転売事件を受けて、米トレーサビリティ法の施行がございまして、関係する事業者には、米等の取引等にかかる記録の作成、保存が義務付けられました。また、23年7月からは、一般消費者への産地伝達も義務付けられます。これにより、飲食店でも、米の産地が表示されるようになりますし、米菓などの米加工品にも、商品パッケージに等に産地が表示されることになり、お買い物の際には、産地を確認した上で、商品を購入できるようになります。この制度は、事業者側へ負担を強いることにはなりますが、適正かつ円滑な米の流通の確保、並びに消費者利益の増進につながればと期待しているところです。

一方、県では来年度予算の編成作業が始まっています。県の財政状況は非常に厳しく、様々な事業を廃止、縮小せざるを得ない状況にあります。しかしながら、食中毒の発生あるいは偽装表示の発覚など、依然として、食の安全・安心を脅かす事件が後を断たない状況であります。また、10月には、県内において、「あん」に食品衛生法で認められていない食品添加物が使用されていた違反が発生し、事業者に対し、営業停止等を命じたところであります。当然ながら、事業者への監視指導の強化、リスクコミュニケーションの重要性は増すばかりです。限られた予算の中で、最大限の効果をあげられるよう、できる限りの工夫をしてみたいと思っております。

本日は、食品添加物をテーマとし、活発な意見交換を行っていただくとともに、本県の食の安全・安心確保に向けて御提言をいただきますようお願い申し上げます。ごあいさつにかえさせていただきます。

(あいさつ)

○杉山会長(東海学院大学学長)

みなさんこんにちは。ようこそお集まりいただきました。食品安全対策協議会としては、委員の皆さんから活発な意見をいただき、県民の皆さんの食品に対する意識を、安全から安心にできる限り近づけていきたいと思っております。全国で先駆けて立ち上げた会ということもありますし、特に関係課が横断的に集まっていただけということ、すなわち、農林部局から、衛生部局から、その他の分野まで横へ連携するとうことで、大変、貴重な会だと思っております。委員の皆さんにあっても、それぞれの部署での連携も進められてきたように思います。ただ、それでも、問題が起きてきたということでもあります。何とかこの協議会で、コミュニケーションを図って、食品の安全

性について協議していただきたいと思います。特に、岐阜県は、大学関係も多いですので、そういうところを利用しながら、農産物では地産地消と言われますが、知識も地産地消で進めていくといいのではないかと思います。今、食の安全とか安心とかいうのは、一発勝負ではないので、偉い先生を招いて講演をするとありがたいみたいな話ではなくて、ネットワークを作ることが非常に重要だと思います。この協議会は各界の方々が集まっておられますので、本日は活発な意見交換を願います。それでは、まず、今回初参加の方が見えますので、ご挨拶をいただきたいと思います。

○井上委員（岐阜県食品衛生協会会長）

いろいろとお世話になりますが、よろしく願います。

○馬瀬口委員（飛騨酪農農業協同組合代表理事組合長）

高山から来ました。酪農をやっております。乳業にも関わっておりますので、その立場で、皆さんの声を聞きながら、市場のニーズなどを勉強させていただいて、安全な食品、牛乳が届けられたらと考えています。どうぞよろしく願います。

○杉山会長（東海学院大学学長）

ありがとうございました。本協議会は、食品の安全に関わるさまざまな関係者の間で、自由な意見交換を実施し、その内容を県が実施する施策へ反映させることを目的としています。前回の協議会では、今年度の全体テーマをリスクコミュニケーションの推進とし、毎回、テーマを絞って議論をすすめることになりました。昨年度は、残留農薬、輸入食品について、意見交換を実施してきたところですが、今回は食品添加物について意見交換を願います。では、事務局から「食品添加物の安全性の確保に関する取り組み」、「県で実施しているリスクコミュニケーション」について説明をいただいてから、意見交換に入りたいと思います。

（事務局から、食品添加物の安全性の確保に関する取り組み、岐阜県のリスクコミュニケーションについて説明）

○杉山会長（東海学院大学学長）

金山委員からご意見願います。

○金山委員（岐阜県生活学校連絡協議会会長）

大変勉強になる情報をいただき、ありがとうございました。違う会議にも出席しなければならぬため、先に発言させていただきたいと思います。食品添加物の中には体内に蓄積される物、排泄がすぐのできる物もあると思いますので、そう言った部分も含めて、添加物の性格という部分を消費者として知れるとよかったかなと思います。天然の物と科学的な物では、差があるかも知れませんが、その当たりのことが情報としてあると嬉しいです。リスクの実施方法ということで、今、

色んなところで、色んな情報が得られるわけですので、正確な情報がどれなのか、どうやって判断するかが迷うところだと思います。それから、風評ということで、マスコミからあまりよくないニュースが発信されますと、消費者の不安として広がってしまいます。そのあたりをどうしようかと思いません。私達のメンバーの中でも、例えば牛肉の問題があったとすると、とたんに消費者行動がストップします。何とか、正確な情報を早く流す方法を考えていただきたいと思います。それから、PRのしかたとして、添加物の安全性について、岐阜放送の中で一口コメントして流れると、大変消費者として、自然に耳に入ってくるので、買い物に行った時に思い出されるかなと思います。

○河原委員（全岐阜県生活協同組合連合会専務理事）

お話いただいた中身については、非常に勉強できて中身も理解できたかなと思います。私も、今、金山委員と同じようなことを考えていまして、毒性と量との関係はよく分かったのですが、体内の蓄積、排出についてはどうやって考えればいいのかかなと思いました。新しい事業として、いろいろ説明がありましたが、広く県民に伝えると言う意味では、まだまだ、弱いような気がします。シンポジウムは参加者が伸び悩んでいるということで、まずは、県民に知らせきらないといけないと思います。県民にそういうことをやっていることを知らせないといけないです。メルマガの登録も160人ということで、県民の数からいうとまだまだだと思えます。県は、いろいろと広報していると思いますが、私たちのような団体へ情報提供いただいて、県の取組ということで、私達として情報伝達できるというような気がしました。県が独自でお知らせすることに併せて、さまざま団体を通して食品の安全について情報提供できる仕組みがあるといいと思います。

○桑原委員（消費者）

午前中は、食生活改善協議会で131食作って、ここへ飛び込んで来たわけですが、その中で、食品添加物とは外れますが、ニンニクを使いました。今、芽が出てくる季節です。それを使うべきであるか、使うべきでないか。未熟なジャガイモは、使うべきでないと何かに書いてあったので、料理したときは、ニンニクの芽は使うべきでないとして、全て芽を取って料理しました。毒性があるのかどうかについて教えて欲しいです。今日は、せっかく立派な方々がおみえになるので、教えていただいて、土産話に持って帰りたいと思います。二日前に長野に旅行に行ったときに、クチナシを使った和食料理をいただきました。クチナシは天然だから、昔から使われているもので、毒なんてないと思っていましたが、そういったものでも、検査をしているという話がありました。クチナシはそのまま料理したって大丈夫だと思っていました。その料理屋さんは、さつまいもに色を付けていましたが、一晚漬けて、それをさらしてから煮るという丁寧なやり方をしていました。それはサツマイモのでん粉を洗い流すとか、アクを洗い流すために、水でさらすとおっしゃったのかもしれませんが。二日目の旅行で、食品添加物とは関係ないですけど、気になることがありました。それから、道の駅でこの間、毒キノコが販売されていたということで、道の駅はどこでチェックされて、販売ルートに乗るのかなと思いました。今日の話と外れて申し訳ありませんが、今日はそんなことを聞くために出かけてきましたので、教えていただければと思います。

○近崎委員（消費者）

メルマガは斬新的だなと思いました。160人ではまだまだだと思いました。できれば、岐阜県全体のメルマガはプレゼントも付いているので、それに追加した方が見る方が増える気がしました。既存のメールマガジンで読者の多いものに付けて、そこから飛んで見えるようにするとかすれば、もう少し読者が増えると思いました。資料に消費者の育成とありますが、リスクコミュニケーションとは、消費者に教え込む物ではなくて、行政、消費者、食品関連事業者が交わって意思疎通をする物であって、教諭す形ではうまくいかないかあとと思います。それから、どれだけシンポジウムとかをやっても、なかなか消費者の不安が減らないのは、やっぱり、消費者の意見を聞いていないからだと思います。この間、シンポジウムに参加しましたが、すごく偉い先生がずっと2時間近くお話をしていました。そんな専門的な知識はいらないです。要するに、消費者が不安に思っていることに対して、これはどうなの？あれはどうなの？これはどうしたらいいの？どう対応したらいいの？と聞いてくれなければ、消費者の不安は減らないと思います。リスコミの方式としては、サイエンスカフェというやり方で、先生が30分くらいで短めに説明をして、その後、そこにいる方が、講義を聞いた中から質問をしたり、今まで持っていた不安をぶつけるといったものです。先生だけでなく、流通業者、製造業の方もそこに参加して答えるといいと思います。100人、200人入るような講義を聞く場を設定するのではなく、小規模で、自分の声を通るとか、本当に理解できる場を、何回か開催するといいと思います。いつもテーマが、食品添加物についてとか、すごく難しいため、どうせ聞いたって分からないよと思ってしまう方がいると思います。なかなか消費者は難しいことは理解できないので、題の付け方、引きつけるようなテーマ設定をして、少人数でも、今日来てよかったなあと思えるようなものを、いくつか、何回か開催するといいと思います。消費者団体とかを巻き込んでいくといいかなと思いました。

○堀尾委員（消費者）

私は、小さなスーパーをやっております。店の中にキッチンコーナーを設けまして、出前講座をやっていたことがあります。続けてやることはできていないですが、小さな会を続けていくことが、本当のリスクコミュニケーションではないかなと思っています。これから、県の方とご相談して、続けていきたいと思っています。

○脇田委員（消費者）

一般的な食品の安全性については、いろいろな講座に参加して、ある程度は安心していましたが、先日のシンポジウムに参加させていただいて、天然な物、身近な手作りした物が安全との考えは、別の意味で危ないと知らされました。非常に考えさせられました。また、別の話で、保存料、着色料などがなかったら、食品が高くなるだろうし、保存性が低くなり、手に入れできない食品が出てきたりとか、必要悪みたいなこともあって、きちんとした知識をもって対応していくことが必要だと思いました。私も消費者として、毎日のように買い物をしていまして、賞味期限とかは

気になります。食品添加物とかは、かなり字が細かくて見にくいということで、つい見逃しがちです。男の料理教室とか、老人倶楽部とかに出てみて、やっぱり、先ほどのシンポジウムのイベントとかは、その人達のところには、届いてないように思いますので、いろいろな層の方々に、身近に情報を届けられるような出前講座であるとか、例えば、PTAの会合中で話すとか、老人倶楽部の中で、ちょっとだけでも話すとか、何かのついでにでも機会を見つけて進めていくといいと思います。いろいろな広報誌を見していますが、市の広報誌が一番身近で見やすいです。月に2回届けられますし、町内に配られる回覧の中で知らしめる方法とか、そういうことも考えると良いと思います。

○山田委員（岐阜県スーパーマーケット協会代表）

さきほど、桑原委員から道の駅の問題がでました。私は食品衛生協会の副会長をやっております。その関係で、毎年、食品問題三者懇談会をやっております。行政と、私達業者と、食生活改善連絡協議会の意見ですけど、色んな意見が出た一つに、桑原さんが言われた道の駅の問題がでました。今は農薬規制が厳しくなっているということで、道の駅で、個人で出されている野菜なんかに対する農薬等の問題については、どこがどういった形で指導しているのかといったような意見がでました。私も教えていただきたいと思います。小売業についてお話をさせていただきますが、食品添加物についてですが、スーパーに買いに来られる方には、個人差がございまして、非常に敏感な方は、常に商品の裏をみて、どんな物が商品に入っているか見て購入される方、一方で、これだけいろいろ食品のことで騒いだのだから、そんな心配は全くないと安心して購入される方がいて、一概には言えませんが、一番多いのは、食品に関係する問題が発生した後が、消費者が過敏になるのかなと思います。さきほど説明があったアンケート調査の中に、4番目に食品表示の偽装がありました。これは、特に、事業者の解散と言ったことで致命的なことに繋がりますので、食品表示にあっては、昔と違って数段改善され、ほぼないのではないのかなと思います。私は安心してます。餃子問題の時に、一番消費者の方の反応がありましたが、今は落ちついてます。今、お客様からのクレームの多くが異物混入です。食品メーカーは色んな商品を作っていますので、惣菜メーカーの漬物に髪の毛が一本入っていたとかいうクレームがあるわけです。しかし、依然と比べると数段減っていると思います。こういったことが、私達、食品業界でのお客様の反応といったところです。

○馬瀬口委員（飛騨酪農農業協同組合代表理事組合長）

ここで話しさせていただくのは、生産する農家での立場の発言が適切かと思っておりますので、そちらの話しをさせていただきます。私は酪農をしまして、消費者の皆さんから意見を聞いて、生産者も同じ感覚をもっているなあと思いました。牛乳というのは、身近にあるものなのに、意外と生産現場は理解されていません。牛の姿を見たこともなければ、どんな状況で飼育しているのか、どの位お乳が出るのか、色んな意味で理解されていません。伝染病のこともあったりしますから、ある程度の知識をもった農家を育てて、食べ物を通じて、消費者のみなさん、こどもに、命のこと、食育のことを伝えていきたいと思いました。食品添加物の話しをしますと、牛乳の多くは輸入物で、

その残留のことが問題になってくると思います。日本で残留となると、生産現場で殺菌ですとか殺虫だとか、こう言ったことが一番大きいことになるかと思えます。これは、牛乳は毎日動いている液体であるため、区分ができないので、後付けになっていますが、記帳を義務付けられています。乳業メーカーと綿密にお互いに情報の交流をしながら、牛乳として流通している物の安全性については、記録で後追いになりますが、たどって安全性が確認できるような仕組みができています。どういう意味かと言うと、検査して残留が出た場合は、どこの農家でどういった薬品を使ったか、追いかけて検証できるようになっています。つまり、使う人はそういった意識も持って薬品の管理にあたるということです。繰り返しになりますが、牛乳は本当に身近なもので、意外に知られていないことが大きな責任だと思っていますので、積極的に、皆さん方と交流しながら現在の状況を理解いただいて、また牛乳の良さも認識していただければと思います。

○藤井委員（全国農業協同組合岐阜県本部副本部長）

私の立場からすると農産物の生産と流通となってきますので、食品添加物が、その後の農畜産物の加工時に使われることを考えれば、直接的には農畜産には全く関係が無いわけではないですが、ちょっと違う世界なのかなと感じているところです。生産現場に立つ人間、それから、流通の関係に携わっている組織としまして、ひとつつこんなような話しがございます。先だって、県の上海でのイベントがございまして、実は、私も上海の観光物産展の関係で、上海に行って参りました。その折に、私どもは、青果物ということで、飛騨のりんごを販売させていただきました。当初は、飛騨のりんごはネームバリューがないので、どの程度売れるのかと心配していましたが、最終的には、600程度持って行きまして、一個400円くらいで全て完売できました。その折に、上海の青果物の市場、流通関係を担っている方とお話する機会がありまして、話しをいろいろ聞いてみますと、中国は今、バブルで、非常にたくさんの富裕層の方がいる中で、こぞって自国の製品、自国の流通のことについて、常に疑いの目を持っているそうです。そういった中で、日本の商品、加工品、それから農産物も含めて非常に高い信頼を持っているそうです。あこがれの国であると話していました。政治関係ではいろいろあるようでございますけれども、経済関係については、非常に日本の流通システム、生産システムに高い評価を持っている、その現れとして、中国の方が日本にどんどんお見えになってお買い物をされています。よく日本で商品を20、30買いだめして、中国へ帰っています。中国の高級百貨店でも、日本と同じブランドの製品が売られています。その商品は、日本から輸出がされて、中国で輸入がされて百貨店で並んでいます。日本の商品と何も変わらないけど、彼らの感覚としては、中国の百貨店までくる流通の段階のことが信じられないとのこと。中国は模倣品の国ですので、全てコピーコピーでやってしまうことがありますので、有名百貨店で置いてある物でも、模倣品が置いてある可能性があるかもしれない、だから、日本の銀座で買う物は間違いないと、そういう話しを耳にしました。中国の方から見ると、今の日本の食品に対する行政の対応は、非常に高いのではないかと思います。今日の資料に違反件数の1位は中国、だけど違反率でみると中国は、むしろ優等生と書いてあります。私が聞いてきた情報は、中国から日本に輸出されてくる物については、昔は、中国の物はよろしくないといった感じでありましたが、今は、

そうではないということです。中国が対外で出して売るものについては、きちっとした物を売っているのかなと思ったわけです。ですから、情報のあり方というのは、自分の耳で聞いて、目で見てと言うのが大切ですが、多方面から情報を自分で仕入れて、その上で判断をしていくことが必要になるのかなと思います。相手の話をあんまり鵜呑みにするのも、あまりよろしくないのかなとも思います。そういった中で、私としては、食品添加物については、仕事柄違う方面の仕事をしていましたので、これまで知識を入れる機会もありませんでした。リスクコミュニケーションについては、あらゆる機会を使って情報を提供していく、その時に、やっぱり、我々自身が問題意識を持って、資料に向かわないといけません。そうでないと、結果として、資料をもらって、それが最後は紙くずになってしまうと言うことです。何か問題意識を持てるような仕組みを作った上で、情報を投げるといった仕組みがとれるといいかなと思います。情報提供するにも、聞く方が問題意識を持って聞いてないと、情報として伝わっていきません。単に発信をただけになってしまうので、発信をしたことが必ず着信につながるような、何か方法があるといいかなと思います。

○井上委員（岐阜県食品衛生協会会長）

今日の資料の8ページですが、岐阜県では、食品添加物の検査を、たくさんの食品、項目について行っているようですが、どういった項目があるか教えていただきたいと思います。県民アンケートの年齢層、男女別、地域バランスについても教えて下さい。

○高木副会長（岐阜県栄養士会副会長）

食品素材そのものについて、毒性の心配があるかと思います。毒キノコなんかはそうです。既存添加物は、歴史の中では、ずっと使われてきて、問題が無かったとしてOKなっているものです。着色料、香料などは、保存料、発色剤のような薬品でどうこうというよりも、自然な香り、色に近づけたいと言うことになるので、そんなにひどく量を使うとかいったことはありません。対象食品について規制があるものもあれば、量について規制がないものも有ります。私達としては、国を信頼してOKというふうには考えています。説明いただいた中で、気になった部分として、資料の中で、計算式で食品添加物の使用基準について説明していますが、逆に不安を覚える気がしました。それは、私達が、ウインナーのソルビン酸の使用量を測定したところ、使用基準の7割とか、場合によっては5割とか、実際はそんな食品添加物を入れていない結果が得られました。今は、冷蔵庫とか低温流通とか、健康志向という考えがあるからです。また、使用基準は、国民栄養調査とか、食品の摂取量調査とかと併せて、実験により何世代に渡っても大丈夫ということで出されているわけです。この資料の計算例だと、例えば、30キロのお子さんのソルビン酸の許容一日摂取量は0.75になります。ウインナー100gくらいだったら、子どもでも食べてしまいますので、使用基準の話しに併せて、実際の使用量はもっと少ないことも伝えた方がいいと思います。あと、よく食べる人のことも含めて説明すると消費者は安心するかなと思いました。さきほど、消費者の方から出た意見の中で、偉い方からの話だけではなくて、一つ一つの疑問を聞けるような小さな規模で何か開催するのはいいと思いました。それから、ニンニクの芽とか、玉ねぎの芽とかは、栄養を取

ってしまって芽がでてくるものですから、栄養的な部分での変化は、でん粉とかが減ってくるかも知れませんが、むしろ香りが飛んでしまったりします。ただ、食を扱う者としては、味とかおいしさとかを割と重視しますので、見て変だったりすると切ったりします。また、ひじきの中にヒ素が入っていたりして、食品素材の分析をしていますと、思いもよらぬ物が出てきます。そういう意味で、体内での排泄についても説明していくと安心につながると思いました。

○前澤副会長（岐阜大学教授）

リスクコミュニケーションに関しまして、日頃から私が考えていることから話しをさせていただきます。安全安心という言葉がありまして、それに対して不安があります。安全については科学的根拠がある絶対的なものであり、一方、安心は心理的なもので人間が感じる主観的なものであります。科学的なもの、心理学的なものとのぶつかり合いがリスクコミュニケーションなのかなと思います。すなわち、私自身思っていますのは、人は、なぜ不安を感じるのか、どういう危険が及ぶか分からないものに対して不安を感じると思うんです。皆さんは、車に乗るときに交通事故にあう、そして、事故にあうと救急車に乗って病院に行く、この流れは非常によく分かるので、皆さんは車に乗るときに不安はないと思います。ですから、食品添加物とか、どうなるか分からないと言った物に対して、人は不安を感じます。そういった不安については科学的な説明、行政が行う法律的な説明では、なかなかクリアできないのかなと思います。やはり、心理的な、自分自身の考えをどう整理していくのかと言ったところが問題になるのかなと思います。思い起こせば、BSEという問題が発生しまして、岐阜県は全頭検査を実施しました。全頭という言葉は、心理学には非常に安心できます。ところがアメリカは、科学的な根拠、すなわち確率で議論します。これはまさしく科学的な説明になります。ですから、科学的に安全かと言われれば、科学的な説明であるアメリカの統計の話をするのは正解です。しかし、それだけでは、消費者は安心できなくて、岐阜県では全国に先立って全頭検査をしたということで、これは、消費者の心理学的な部分を満足させる対応で非常に効果が出たと思っています。ですから、リスクコミュニケーションを考えて行く中で、不安といったような物は何なのか、消費者自身がどうして不安を感じるのか、きちっと理解してもらうような、そういう場も必要ではないかと思っています。リスクコミュニケーションのあり方、実施方法といったようなことに関しましては、なぜ、不安を感じるかと言った部分を、消費者の方に分かってもらえるような対応が必要かなと思いました。食品添加物について、大学で学生にいろいろと教えていますが、学生に対してアンケートを取りますと、危険な物は食品添加物と遺伝子組み換えと言ったような結果が出てきます。食品添加物のことを説明しようとする、今日は、非常に丁寧に説明していただきましたけど、ひとくくりで説明できません。豆腐に入れるにがり、麺のかんすいも食品添加物ですし、アイスクリームは食品添加物がないとできません。そういった食品添加物と、色を綺麗に見せるといったような食品添加物が、一緒に食品添加物となっていますので、食品添加物は安全かと言ったような議論は、逆に不安をもたらすような気がします。それから、流通というのは、ブラックボックスになっているということで、消費者はそういった所がなかなか分かりません。そういったことをクリアにするために、地産地消の推進といったようなことになると、さ

きほど質問にあったように、チェックはどこでしているのか？となります。無理を通せば道理が引
つ込むと言われますが、いわゆる合わないような物がぶつかり合っているんです。基本的に、食品
添加物は、法律で規制がされていますので、今日説明であったように、食品添加物は安全なんです。
このリスクコミュニケーションという場自体が、不安をあおるような気がします。セイフティーコ
ミュニケーションとして、これは安全なんですよ！とそういう立場にたつことが大事なのかなと思
います。もちろん、政府はリスクコミュニケーションをなさないと、行政的なお達しはあるかと思
いますが、やはり立場としては、セイフティーコミュニケーションということで、食品添加物は安
全ですというところを全面的に出していくと、不安を感じる消費者の心理的な部分に対する情報提供
といったようなことになるのかなと思います。

○杉山会長（東海学院大学学長）

みなさん、ありがとうございました。色んな意見をだしていただきました。フランスなんかでは、
ストラスブルク宣言と言って、これはどういうことかということ、産官学で連携して、いろいろなこ
とをやっているということ。きっちりディスカッションして、コミュニケーションして、学者
は、いろんなところに出かけて、説明していただきたいと思います。そして、もう一つ、安全とい
うのは、日本は、世界でもナンバー1になるくらいです。しかし、逆に、不安が出てきているのは、
グローバル化、情報化からです。食品の6割が輸入されてくるわけですから。もう一つは情報が、
消費者をあおると言うことです。スーパーの裏側では、とんでもなく悪いことが起こっていると言
ったような情報が一方であったりします。これについては河原委員が言ったように、連携が勝負だ
と思います。ぜひ、そういう点で生協もお願いしたいと思います。また、岐阜県の大学は、公開講
座が日本一多い県です。これも是非利用していただきたいと思います。特徴があるものを利用して
いただきたいと思います。方法については、いろいろあるかと思いますが、各地で食育の会議を
どんどん進めていってほしいと思います。検証しながら、色んな機会に、岐阜県産品は、安全だ、
安心だということで、海外へ、上海へ、色んな所へ持って行っていただきたいと思います。今日出
たいくつか質問について、県の方から是非、お答え願えますか。

○緒方食品安全推進室長

いろいろご質問がありましたので、すべてお答えできるか分かりませんが、まず、食品添加物の
安全性についてのところで、長期間体内に滞留し、蓄積して体内に影響を及ぼすようなものの評価
がしてないのではないかということです。私は、食品添加物の専門家ではございませんが説明させ
ていただきますと、今日の資料で、いろいろな動物実験の方法を記載しております。体内動態試験
などでは、吸収、分布、代謝、排泄等の体内動態への影響を実験しています。これらを総合的に評
価して、無毒性量を求めて、ADIを求めているのではないかと理解しています。メルマガが16
0人しかいないじゃないかと言う意見ですが、メルマガについては、去年の協議会の中でご提案い
ただいてもおります。今年度から手がけまして、いろいろと試行錯誤しながら7月1日に創刊しま
した。4月程度経っていますが、4号まで出しています。先ほど話題に出た毒キノコをPRしてい

ますし、今から増えてくるノロウイルス食中毒の予防についても掲載しています。農業フェスティバルなどのイベントでチラシを配ったりしていますが、なかなか集まってこないのが現状です。河原委員には、なんとか生協さんの会員に、ぜひPRをしていただきたいと思います。ほかの委員のみなさんもよろしくお願ひします。それと、ニンニクの芽についてですが、これ自体が有毒かというところでもない、食物全てに絶対に毒はありますので、これを長期間ずっと食べ続けていけば、何らかの影響がでるかも分かりません。そういうレベルです。毒キノコの規制ですが、まいたけ、椎茸などは、スーパーで日常的に売られています。ここで言うのは山菜、自然に自生している茸の販売についてです。これについては、食品衛生法上、なんら規制はありません。食品衛生法上は、毒成分を含んでいて人の健康に害を与える物は販売禁止と言った規制のしかたです。ですので、当然、毒キノコを売ってはいけませんが、それは監視するシステムはありません。したがって、長野県で採れた毒キノコが東京のイベントで出された事件があったかと思いますが、これについては、これからの課題です。毒キノコに対する消費者へのPRは県の責任だと考えていますので、さまざま機会を通じて、知らないキノコは食べない、茄子と一緒に煮たら食べられると言ったことは迷信であることをPRしていきたいと思っています。次に、資料にあった消費者の育成という文言ですが、非常に上から目線で誠に申し訳ありませんでした。リスクコミュニケーションは双方の意見を交換して、より良い方向に向かっていくという本来の目的からすると、確かに育成という言葉は、少し不適切でありましたので、訂正させていただきます。次は、小さな、サイエンスカフェみたいなことを継続していった方が、リスクコミュニケーションが推進するのではないかという御意見がありましたので、検討して参りたいと思います。それから、アンケート調査の年齢層ですが、手持ちに資料がありませんので、確かではないかもしれませんが、年齢は少し高め、男女比は女性が少し多かったかなと思います。食品添加物検査の検査項目についてですが、例えば、ソルビン酸、安息香酸であるとか、タール色素などを検査していますし、今問題になっている輸入食品のTBHQも検査しています。サッカリンも検査しています。ほとんどの食品添加物について検査できる態勢ですが、予算の関係全てを検査するわけにはいきませんので、ターゲットを絞りながら、輸入食品ですと検疫所で違反の多いものにターゲットを絞って検査をしているのが現状です。

○杉山会長（東海学院大学学長）

ありがとうございました。県内で製造された「あん」について食品添加物の使用基準違反があったかと思いますが、情報提供いただけますか。

○緒方食品安全推進室長

お菓子に使われるあん、指定外添加物が使われていたという事案が県内で発生しました。その食品添加物は、20何年前に、今後使わないだろうということで、厚生労働省が名簿から削除した添加物でした。営業者が、あんを製造する際に、いつもと違う新しい小豆を使ったために、できあがったあんがいつもより色がちょっと違って思い通りの色にならなかったことから、倉庫に捨てずに残してあった、先代が使っていた食品添加物を使ってしまったということでした。当然、指定外

添加物の使用ということで、営業停止3日間と、回収命令をかけました。事業者の方には、法令遵守をしっかりといただくということで厳しい処分にしました。

○杉山会長（東海学院大学学長）

ありがとうございました。

それでは、本日は多方面からいろいろな御意見を出していただき、ありがとうございました。委員の皆さんにあっては、それぞれの部署に帰られても、本日の協議内容をお伝え下さいますよう、よろしくお願ひしたいと思ひます。本日は、活発な意見交換をいただきまして、ありがとうございました。これにて第2回協議会を終了します。