

畝山さんに聞く！

食の安全・安心

科学的な視点から、
食の安全・安心について学ぶコラムです。

食品そのものの安全性は 確かめられていない

前回、食品添加物や残留農薬は安全性を確認してから使っているという話をしました。ところが食品そのものには安全性試験は行なわれていません。今まで食べてきた(食経験)という理由で安全確認は必要ない、とみなされています。

しかし、もし普通の食品の安全性を食品添加物と同じ方法で確認したらどうなるでしょうか？例えばネギ類やニンニクは人間が食べても平気ですが、動物に与えると病気になってしまいます。タマネギをすりつぶして毎日ネズミに与えるという実験をした人たちがいて、論文として発表されています。その結果、体重1kgあたりタマネギを500mg毎日与えると肝臓に悪影響が出ることが分かりました。50mgでは影響が出ませんでした。この結果から、動物での無影響量は50mg/kg/日と言えます。

食品添加物の場合、動物実験で無影響量を決めたらそれを安全係数100で割って許容一日摂取量(ADI)を決めます。100という数字は動物実験を人間にあてはめる場合の係数である10と、赤ちゃんからお年寄りまでの人間の個人による違いを考えた10をかけあわせたものです。タマネギも同じように計算すると、ADIは0.5mg/kg/日です。**つまり体重が50kgの人だったら、1日に食べられるタマネギの量は50kg×0.5mg/kg/日=25mgとなります。ほとんど食べられない量です。**

もちろんタマネギは食品添加物ではありませんので、そのような「基準」はありませんし、人間が問題なく食べてきたので特に危険ではありません。**食品とみなされるか食品添加物に分類されるかで要求される安全性の水準は大きく違う**という

今月のテーマ

もしタマネギが 食品添加物だったら…

例です(ここでタマネギはよく知っているものだから、と思った人は連載第1回に戻ってください)。

食品の安全性と 「食糧安全保障」


安全性についてはとにかく厳しく、予防的に管理すべきだ、動物や昆虫に害があるものは人間にだって害がある可能性がある、という意見を聞いてその通りだと思ったことはありませんか？一見もっともらしく聞こえるかもしれませんが、現実にあてはめると食べられるものがなくなってしまう、という結果になるのです。食品添加物や残留農薬は食品全体のなかで占める割合は非常に少なく、意図的に使われるという例外的なものなので厳しい要求ができますが、食品そのものはそういうわけにはいきません。**食品の安全は確かに大切ですが、人間が生きるために必要な食料を確保する、食糧安全保障も同じく大切**です。安全性を確保しつつ、食べられるものにならないようにバランスをとる必要があるのです。

教えてくれるのは…

うねやま ちかこ
畝山 智香子さん

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部長
東北大学薬学部卒、薬学博士。生化学、薬理学を専攻して食品や医薬品の安全性研究に従事し、2003年以降食品中の化学物質の安全性に関する情報収集と提供を主に行ってきた。

主な著書は、「ほんとうの「食の安全」を考えるーゼロリスクという幻想」(化学同人)、「健康食品」のことがよくわかる本」(日本評論社)など。



vol.3

今月のテーマ

「改元詐欺」にご注意を!

安全・安心な暮らしを支えるために、暮らしに潜む消費者トラブルから身を守るための情報を、京都府消費生活安全センターからお届けします。

ほかに改元記念と称し、皇室関連の商品を高額で売りつける商法などの被害も懸念されています。

- ・不審な電話は「いりません」とすぐに切る
- ・キャッシュカードを他人に渡したり、暗証番号の他言は絶対にしない

不審な電話や訪問があった場合は、最寄りの警察か消費生活センターにご相談ください。

消費者ホットライン(全国共通) **い や や!** **188** (局番なし)

お近くの消費生活センターにつながります

京都府消費生活安全センター

消費生活相談 **075-671-0004** 9:00~16:00(平日) ※年末年始休

土日祝日相談(緊急のみ) **075-257-9002** 10:00~16:00(土日祝) ※年末年始休

元号が変わるので、今までのキャッシュカードが使えなくなります

との電話があり、訪れた金融機関の職員をかたる人物にキャッシュカードを渡し、暗証番号を伝えたと、口座から多額の現金が引き出されてしまったという被害が明らかになっています。

→元号が変わっても、**キャッシュカードは今まで通り使えます。**

また、**金融機関の職員が直接キャッシュカードを回収に伺うことは絶対にありません。**

京都生協 検査・点検報告 残留放射性物質の検査の詳しい内容を京都生協ホームページで公開中!

JAながさき県央「国産グリーンアスパラ」

JAながさき県央は、その名の通り長崎県の中央、大村湾の東側にあります。長崎県を含む北九州エリアではアスパラの栽培が盛んで、全国でもトップクラスの出荷量です。化学農薬に過度に依存しない栽培に努めていること、選果場も衛生的に管理されていることなどを確認しました。



▲ハウス内で生育中のアスパラ ▲選果場での目視検品、さらに重量で仕分けされます

〈3月度検査結果〉

農産物残留農薬検査	5 検体	
米の残留カドミウム検査	2 検体	
卵質検査	785検体	
鶏卵サルモネラ検査	10検体	
微生物検査	店舗調理商品	69件
	KYOTO 商品	34 件
	その他	90 件
	京都協同食品プロダクト(株)商品	6 件
残留放射性物質検査	9 件	

京都生協の点検項目・検査基準に照らし安全に供給できることを確認しました。