

# 食の安全安心シンポジウム 2016

## 「輸入食品は危ない」は本当なの？～食品情報の見極め方～

### ＜第2部：パネルディスカッション&意見交換議事録＞

#### 【司会】

お時間になりましたので、再開いたします。それでは、パネルディスカッションにご登壇いただくコーディネーターおよびパネリストの方々をご紹介したいと思います。

コーディネーターを務めていただきますのは、大阪大学COデザインセンター准教授、八木絵香先生です。本日はよろしくお願いいたします。

パネリストは、報道者の立場としてご登壇いただきます日本経済新聞社デジタルビジネス局企画委員の中野栄子さんです。

続いて行政の立場としてご登壇いただきます、関西空港検疫所食品監視課長、楠博文さんです。

続いて消費者の立場としてご登壇いただきます、元大阪府食の安全安心推進協議会公募委員の武田智津枝さんです。

また、先ほどご講演いただきました木下富雄先生にもアドバイザーを兼ねてご参加いただきます。

それでは、コーディネーターの八木先生、マイクをお渡ししたいと思います。よろしくお願いいたします。

#### 【八木氏】

ありがとうございます。あらためまして、司会を務めます八木です。よろしくお願いいたします。

まず始める前に、簡単に少しそれぞれの自己紹介をしたいと思いますのですが、私自身が前半の木下先生のご講演にありましたような、食品だけではなく、いわゆる科学をめぐるいろいろなコミュニケーションの問題を専門にしております、自分自身、研究者であると同時に実際の現場に赴いていろいろな形でコーディネートさせていただいたりとか、いろいろな問題点があったようなところを皆さんへの研修みたいな形で、いろいろやったりすることが多い立場であります。

今日はそういう専門性の観点からと、あわせて私自身も子どもがいて毎日いろいろな食品を買うときに、あらためて輸入食品というものに自分がどういうイメージを持っているのかと思ったときに、意外と詳しいことを知らない、今日、ご依頼を受けて思ったこともありますので、皆さまと一緒に今日1時間、短い時間ではありますが、いろいろなことを学んでいければと思っております。

では最初に、中野さんから順に一言ずついただきたいのですが、それぞれ木下先生以外

のパネリストの方がどのような気持ちでここにいらっしゃるか、簡単に一言ずつお願いいたします。

【中野氏】

皆さん、こんにちは。日本経済新聞社の中野と申します。この4月から日本経済新聞社に会社の人事異動で異動になりまして勤務しているのですが、その前まで同じ日経グループの日経BP社、出版社なのですが、こちらですっと記者をやらせていただいております。

それこそBSE（Bovine Spongiform Encephalopathy：牛海綿状脳症）の問題が起こったところに、食品安全委員会ができたり、食品安全基本法ができたりして、そのあたりで安全情報に対するニーズがかなり強まったということで、私がいた出版社の日経BP社でもそういったニーズに対応しようということになりまして、「フードサイエンス」というメディアを作り、情報発信活動をしてまいりました。そこで今日のテーマになります輸入食品の問題といったことも取材をたくさんさせていただきましたので、こうした経験から、今日は皆さんと一緒に議論ができればいいなと思っています。どうぞよろしくお願いいたします。

【八木氏】

はい、ありがとうございます。では、楠さん、お願いいたします。

【楠氏】

皆さん、こんにちは。関西空港検疫所からまいりました楠と申します。

私、この4月から関西空港検疫所に勤務しております。担当業務は輸入食品につきましの安全性の監視業務でございます。検疫所の前は医薬品関係の仕事をしていたのですが、その前は国内のいろいろな製造施設に立ち入り調査するという経験もありまして、さらにその前には旧厚生省で、いろいろな、ハムだとか牛乳だとかの規格基準を作る作業もしてまして、それで国際的な整合性をとるということで、世界中、先進国も発展途上国もいろいろな工場を見せてもらってまして、また私自身も旅行が好きで、30カ国以上行って、いろいろな方と世界中の方々と、どういう考え方で食の安全とかを考えているのかということも、話も伺っていますので、そんなところの経験も活かしながら、今日皆さんと議論ができればいいなと思っております。よろしくお願いいたします。

【八木氏】

はい、ありがとうございます。最後、武田さん、お願いします。

【武田氏】

こんにちは。武田です。主婦になって30年、主人や子どものご飯を作り続け30年なのですが、輸入食品ということで、八木先生もおっしゃっていましたが、私、買い物をしているときには、そんな輸入食品を買っている意識はないのですけれども、自給率が40%（パーセント）で、60%輸入に頼っている国に住んでいる人間としては、やはり私の体の生命維持のために、6割は輸入品に頼っているそんな体なのだのと、体重が仮に50kg（キロ）だとしたら、仮にですが、30kg分は輸入食品に頼っているのだというのを意識しながら、今日は出させていただいています。

先ほどの木下先生のお話の中で、最初は一市民で何かあまり知識もないし、そんな勉強をしなければならないのかと思ったのですが、最後、あらゆることでそんな知識を得る必要はないと、ただ、どこに行ったら良い情報がもらえるかとか、そういうことをちゃんと分かっていたらいいのだとお聞きして、少しほっとしてここに座らせていただいています。よろしくをお願いします。

【八木氏】

はい、ありがとうございます。

では、さっそくまず進めていきたいのですが、前半の基調講演、私自身も聞かせていただいている、いろいろ興味深いところ、「ああ、そうだな」と思うことがたくさんあったのですが。

特にメッセージとして印象に残っていると思ったのが、何度も繰り返し木下先生はおっしゃっていたのですが、今まさに武田さんもおっしゃったように、知ることはすごく大事なのですが、やはり何もかも全部正しく知るということはものすごく難しいということや、特にその中で、やはりここも印象的だったのが、別に一般の市民だけではなく、専門家であっても、マスコミの人であっても、どうしても自分の価値観に合う情報というのは、やはりたくさん聞こえてくるし、印象にもより残ると。そうすれば自分がこれいいなと思っているものに、どうしても判断や考え方が流れがちなのだけれども、そういうことを防ぐためには、その正しい知識を得るのがとても大事であると。

しかし、それにも限界があるので、やはり常に情報を、自分の目の前にある情報を、これは本当かなと思うとか、もしくは複数の情報をチェックしてくださいとおっしゃっていたのですが、自分がこれいいなと思ったときに、逆のことを言っている人がいないかなと見てみるとか、そもそも公のデータがあっても何でも鵜呑みにするのではなく、本当にこれで正しいかなという、特に情報の見方みたいなものがとても大事だということが、メッセージとして大きかったと思います。

このパネルディスカッションの中では、まず楠さんから、今日は輸入食品というのが一つの大きなテーマですので、今、輸入食品の状況というのは、どのようになっているのかということも少し簡単に、短めにはなりますけれども、皆さんにご報告というかご講演いただいて、それを踏まえたうえで、特に輸入食品の安全性や私たちが感じる不安を、情報

を取るとか情報を読むという観点から、どのように考えていけばいいのかということについて、お話ししていただければと思っています。

では、最初に楠さんから15分ぐらいの話ですけれども、ご講演をいただいてもよろしいでしょうか。

【楠氏】

[パネルディスカッション資料 P.1]

それでは、検疫所におけます輸入食品の安全性確保の取り組みについてご紹介させていただきます。まず、検疫所は何省なのですかと聞かれるのですが、これは厚生労働省の出先機関でございます。ということで、わが省の大切な仕事として人の健康を守るという意味で、輸入食品の安全性確保という業務をやらせていただいております。

[パネルディスカッション資料 P.2]

時間が短いので細かく説明をするつもりはないのですが、輸入食品の監視体制ということで、輸出国や生産国での対策と、輸入時の対策、今日のお話はここになります、及び国内での対策、この三つの段階で対策をやっているということでございます。

輸入時の対策として、主なところで、審査と検査というものがあり、今までここに非常に重点を置いてきたのですが、最近の動きとしては、貨物が日本にやってきて、ここで検査してアウトだから積み戻すとか、廃棄せよと言うよりも、むしろ、われわれは輸出国に今後は乗り込んでいって、輸出国で安全なものを作ってもらって、安全なものを日本に輸入してもらおうということで、少し重点が、今までここ（輸入時対策）の充実をはかっているものが、徐々にこちら（輸出国対策）に移りつつあるというのが今の傾向でございます。

[パネルディスカッション資料 P.3]

それで、今のわれわれのやっている仕事ですが、食品衛生法第27条というものに則りまして、国内で販売するもの、あるいは営業上使用する、例えばレストランで出すとか、そういったものについて監視をしております。

品目としては、食品、食品添加物はもちろんですが、食品を入れる器具や包んでいる容器、それから系統が違いますが、乳幼児を対象とするおもちゃですね、乳幼児は何でもかんでもペロペロなめたりしますので、こういったところに有毒な着色料などが出てきますと具合が悪いので、こういったものも対象にしております。

[パネルディスカッション資料 P.4]

私のいるのは関西空港ですが、全国に検疫所の窓口が32カ所ありまして、そこには408名の食品衛生監視員という専門の資格を持った職員が配置されているという状況でございます。

それでは検疫は「何をしているの？」という話になりますけれども、まず、貨物が到着しますと、輸入者は食品等輸入届出書を厚生労働大臣宛に出す必要があります。これは必ず

出す必要があります。この受付窓口が、先ほど言った32の検疫所が窓口になりまして、届出内容をすべてチェックします。すべての届出に対してチェックをします。それで最終的に何を判断するかというと、検査を行うか、行わないかを判断します。

検査について少しスライドで説明しますが、検査を行わないものについては、そのまま国内に流通できると。検査を行った結果、合格のものはもちろん流通できますが、不合格のものは廃棄なり積み戻しなりをしていただくという形になっております。だから届出をしてもらって届出内容を確認し、すべてのものについて確認をして、必要なものについては検査を行うということ、検疫所というところはやっているとご理解いただければ結構かと思えます。

[パネルディスカッション資料 P.6]

届出の事項ですが、住所・氏名をはじめとして、食品の品名、数量、量重、これは貨物を特定するためにこういったものが必要となります。それから使用されている添加物の名前、加工食品の原料や製造方法、遺伝子組換えの有無、添加物成分、器具であれば材質。それから貨物の事故の有無とは、これは主に船を想定しているものですが、例えば輸送中に波が荒くて貨物が潮水をかぶってしまったりびしょびしょになっているとか、あるいは冷凍庫が故障して魚が腐っているとか、そんなことの有無を届け出いただくというよう形になります。

[パネルディスカッション資料 P.7]

届出を受けて、まずは先ほど言った408名の食品衛生監視員によりまして、こういった内容をチェックするということになります。原材料、添加物は日本の使用基準に合っているかどうか。それから製造基準は、日本の製造基準、例えばハム・ソーセージであれば63度で30分加熱するとかという基準があるのですが、そういった基準に合っているか、そのために製造方法を届け出てもらおうのです。それから過去に問題を起こした製造者・製造所ではないか。輸出国で何か問題が起こっていないか。あと、必要書類がそろっているか等、そういったことを確認させていただきます。

[パネルディスカッション資料 P.8]

それで必要なものについては、現場確認をおこないます。さらに現場確認時に、検査の必要があるものについては、検体を採取させていただくという形になります。例えば毒魚、これからまたフグの輸入が増えるのですが、フグも食べられるフグもあるのですけれども、毒ばかり、全身毒で食べられないフグとかもありますので、そういったものが混ざっていないかなど。それから腐敗、先ほど言った冷凍庫が故障して、肉や魚が腐っていないか。それから異物の混入がないか。また、保管状況が適切かどうかということを確認いたします。それで不適切の例として、こんなことがあるということでございます。

少しつこく繰り返して言わせていただくのは、輸入食品については、われわれ食品衛生監視員が検疫所においてすべてのものを届出してもらって、すべての届出についてチェックしているということをご理解いただければと思います。

[パネルディスカッション資料 P.9]

では、どのように検査するのかということですが、まず、初めて日本に輸入される食物、これはどんなものか分かりませんので、まず、貨物を見せていただいて、それで必要な検査項目を指定して検査をするという形になります。それから、過去に食品衛生法違反になった貨物が、また、あらためて再輸入されるというような場合は、これは100%すべて検査が実施されます。

それから繰り返し輸入される貨物、生鮮食品よりも加工食品なのですが、これについては、定期的に半年に1回は検査を実施する。また、繰り返し輸入される貨物で、生鮮食品、野菜や果物、これはシーズンがありますので、シーズンの基本的には初めと終わりぐらいに検査を実施し、今年はこんな感じかというのをチェックしておくということです。基本的には半年に1回とか、シーズンの初め終わりにするのですが、検査結果が違反にはならなくてもあまり芳しくないという場合は、検査頻度を高めて検査をするということもあります。

[パネルディスカッション資料 P.10]

先ほどの検査は、貨物の流通を一旦止めて行う検査なのですが、貨物を流通させながらおこなうモニタリングという調査的な検査も行っています。常時、ある国のある食品がどんな具合に汚染されているか、あるいは違反になっているかということ进行调查しているものでありまして、違反で不合格となった食品につきまして、国別、品目別に件数を定めてモニタリング検査を実施し、汚染の状況等を把握しております。

だいたい、今は170ぐらいの品目にカテゴリーを分類しまして検査をしています。170のうちの一つ一つは、基本は先ほど木下先生の確率的発想になって恐縮ですが、1%の確率で違反食品が混じっていたと仮定して、それを95%の確率で見つけ出す件数を実施しているというところでございます。100%見つけようとする、100%の検査をしなければならぬわけですが、100%の検査をしてしまうと食べるものがなくなってしまうということがありますので、どうしてもある一定の確率で、1%が良いのか、0.5%が良いのかという議論がありますけれども、一応、このぐらいの件数を検査しております。もともと違反のないはずの食品を検査しておりますから、違反とならないことが多いのですが、数値が高い場合は検査率を上げるという対策も行っております。通常、だいたいこれでやると10%ぐらいの検査率になるのですが、少しやばそうなものは30%に上げる。もっとやばいものは100%に上げるという形で検査をしていまして、安全性を確保しているということです。

これは、今まで事例はないのですが、最悪、厚生労働大臣が国と品目を定めて、輸入を禁止することもできるということになっております。

[パネルディスカッション資料 P.11~12]

あとは写真ですので、皆さん、お手元の資料をご覧になって聞いていただければと思います。

到着した貨物は、一旦、倉庫に入ります。監視員が現場に行って検査を行うのですが、表示内容を確認して、写真に記録しております。

[パネルディスカッション資料 P.13]

それから、検査に使うために必要なものをサンプルさせていただき、もちろん物を見て重量を計って、サンプリングをさせていただいております。

[パネルディスカッション資料 P.14]

それからこれは魚種の鑑別を行っているところですね。これからフグがたくさん入ってくるのですが、これはハタですね、南洋でとれたハタ、これも毒を持った類似魚種が多くて、しっかり鑑別していると。これ、一匹一匹、実はやります。かなり大変な作業でございます。

[パネルディスカッション資料 P.15]

あと、試験検査による確認についてですが、サンプリングした検体を検査室へ持って帰って、検査室でどんな検査をするかということ、残留農薬、添加物、病原微生物、カビ毒、貝毒、遺伝子組換え食品、放射線殺菌とかというものを検査しております。

[パネルディスカッション資料 P.16]

これはその風景で、残留動物用医薬品、家畜を病気から守るために使用する医薬品のことですが、それが肉に溜まっていることがあるので、そういったものが残っていないかどうかを検査している風景になります。農薬の検査もよく似た形になります。これは微生物の検査です。

[パネルディスカッション資料 P.17、18]

これは違反になったものの例ですが、これは松茸なのですが、農薬の違反ですね。ソーセイジは、大腸菌群が検出されたものになります。これはマカロン、お菓子ですね。使ってはいけない保存料が使われていた。あと、こちらは計量スプーンと手袋ですけれども、合成樹脂の規格に合わなかったということでございます。

[パネルディスカッション資料 P.19]

それから輸入者に対する指導です。違反があった場合には、当然、貨物が流通しないように指示を行って、また、原因調査及び再発防止対策を行うよう指示するとともに、その内容について報告させていただいております。輸入再開にあたっては、輸入者が実際に検査を行い、改善がされているかどうかをチェックするということになります。

[パネルディスカッション資料 P.20、21]

それから、あと事前相談です。実際に貨物を輸入する前に、これは輸入して大丈夫かどうかというようなことを、輸入者が相談したいという場合は、お受けしているという状況でございます。これはその風景になります。

ということで、少し駆け足でございましたが、こんな感じでわれわれの業務をやらせいただいております。どうもありがとうございました。

【八木氏】

はい、ありがとうございました。そうでしたら、もう一度、パネリストの方々、壇上をお上がりください。会場の皆さんも質問等があるかと思いますが、質問は最後におまとめお伺いしますので、このままパネルディスカッションに入っていきたいと思います。

私自身、検疫所の業務内容は結構細かくて、これをこの人数でやれるのか、大変そうだなと感想を持ちながら聞いていたのですが、武田さん、いかがですか。楠さんのご講演の感想、もしくは日ごろ輸入食品について思っていらっしゃることも含めてでも。

【武田氏】

輸入食品の安全を確保するのは、生産している国もそうだし、流通もそうだし、小売りの方もそうだし、それぞれの方がやはり真面目にというか、食の安全のことを考えてやってくださることが合わさって、私たちがそういう食材を食べることができるのだなと感じています。私は生協の組合員もしているので、産地に行かせてもらったり、いろいろな方の話を聞く中で、それは日ごろからすごく感じているのです。

ですから、外国産であっても、そういうちゃんと真面目に作ってくださっている方がいて、流通の中でしっかりと管理していただいて、安全なものもあるだろうし、逆に国産でも、この間も何か使いまわした食品を再利用したというのですか、ああいうものもあつたので、やはりそれぞれ関わっていらっしゃる方が、自分の仕事の中でしっかりしていただくということが食の安全につながるのかなと思いますので、輸入品だから危ないとか、輸入品だからどうだという感覚は私にはあまりないのです。

【八木氏】

その辺が分かっているけども、たぶん、人によって感じ方は変わってくるのでしょうか。

やはり国産のほうが安全なのではないかとか、輸入品が怖いというのも、アンケートの中にいくつか出ていますけれども、実際に、楠さんは検疫所の中にいらっしゃってどのように感じておられますか。国産と輸入品とでは実際に安全性に差があるものなのでしょうか。

【楠氏】

先ほどの私の講演の大前提として、お話しておくべきだったのですが、まず、日本の食の安全性の基準というのがあるのですけれども、これは日本に限らず、世界中どこもそうなのですが、国内で作った製品であっても、輸入される製品であっても、同じ基準が適応されることになっています。

そういう意味で、われわれは外国から来るものを検査させていただいて、私自身は国内で作っているものを見させてもらったことはあるのですが、国産だからどうか、輸入品だからどうということは、私自身はあまり感じたことはなく、まったく同様だと思ってい



ます。

私は外国の工場とかいろいろ見させてもらっていて、日本の食品工場の施設、例えば私の実家のそばにパン工場があるのですが、それを小学校のときに見学させてもらったのですが、もう40年以上前なのですが、その建物がそのまま今でもあって、稼働しているのです。ということは、工場を修理・改築していないということで、かなり施設の老朽化が進んでいるようなところがあって、ごく一部の大手の工場は建て替えをやっていまして、そういう面で、やはり外国の工場と比べると、日本の場合、施設の古さを感じる場所があります。

【八木氏】

必ずしも海外だから国内だからというわけでもないというのは、いくつかキーワードとして出てきていますね。会場の皆様への事前アンケートにあった質問について、もう一つ楠さんにお伺いしておきたいことがあるのですが、その基準、今おっしゃったように国内で流通しているものについては、輸入であろうが国産であろうが、同じ基準で対応されているとおっしゃいましたが、そもそも基準が国によって違ったりするというのはどうしてなのでしょう。その基準を整えるのはできないのでしょうか。

【楠氏】

例えば同じ食品添加物に対して、基準が国によって違うことがあるというのは確かですが、これは一人の人間がその添加物を一生涯食べ続けても安全な量というのがありまして、それは科学的に証明されていて、世界中どの国の人にとっても同じなのです。

では、その添加物を摂っていい量が同じなのに、なぜ国によって基準が違うのかというところなのだと思うのですが、例えば添加物の中で、ヨウ素というものがあります。これは天然の中では海藻類に非常に多く含まれているものです。皆さんもご経験のとおり、日本人は海藻類、昆布とかいろいろたくさん食べますよね。むしろ過剰摂取ぎみなのです。ということで、日本の食品添加物の基準では、ヨウ素は非常に厳しく抑えられています。ところが逆に海のないような、アメリカの真ん中のほうとか、ヨーロッパの海のない国では、海藻を食べる機会が少ないので、ヨウ素をむしろ積極的に取り込まなければならない。そういう意味で、ヨウ素の基準が日本は厳しいけれども、そういった海藻を食べない、食べる習慣のないようなところは緩くして、むしろ積極的に取り込んでいかなければならない。

このように、一人の人間が摂っていい化学物質の量は同じなのですが、食習慣でどれだけその物質を食べるかが違って来るので、基準が違って来るのです。農薬にしても、例えば日本人は主食が米ですから、米をたくさん食べます。だいたいアメリカ人の10倍食べているので、米の農薬の基準がアメリカの10分の1にしておかないとオーバーしてしまうわけです。逆にアメリカ人は小麦をたくさん食べるので、小麦の基準が日本よりもきつくなっているというようなところで、主には食習慣のところからこういった違いが出てき

ているというところが大きいかと思えます。

【八木氏】

はい、ありがとうございます。そうやって説明していただけると、なるほどと納得ができるのですが、なかなかそういう情報に接する機会がないので、国ごとに基準が違うと言われると、何かごまかしがあるのではないかとの疑念を、私たちは持ってしまうところがあるのかなと思いました。

輸入食品が何となく危ないというイメージがあるということに、少し話を戻したいと思えます。パネリストの方々との事前の打ち合わせや、会場の皆さんの事前アンケートでも出てきた話なのですが、「輸入食品イコール危険」というイメージは、特定の国の名前を出して恐縮なのですが、少し前に中国産の冷凍餃子の事件があったりして、何となくあの事件の影響が大きいのかなと思うのですが。中野さん、いかがですか。その辺について少しご意見いただければと思えます。

【中野氏】

確かに、2007年から2008年にかけて起こった中国産冷凍毒入り餃子事件は、マスコミがセンセーショナルな報道の仕方をして、多くの国民がそれを恐怖に感じたという記憶があります。

それまでも輸入食品の事件や事故というのはあったのですが、日本の残留基準値をわずかに超えた農薬が確認されたとか、日本では登録されていない農薬が使用されていたことが判明して輸入できないといった管理上の問題で、それによって輸入食品を食べた人の健康を直接害するものではありませんでした。しかし、今言われた中国産毒入り餃子事件は、意図的に農薬を製品につけたという犯罪行為でした。事業者は、食の安全を守るために一生懸命、リスク管理を行い「フードセーフティ」に努めていましたが、「フードディフェンス」はかなわず、事件が起こってしまったということです。メディアは、「フードセーフティ」と「フードディフェンス」の違いを明確にせず、農薬の恐怖を強調して報道したために、「中国産は怖い」というイメージが国民に植え付けられたのです。

その当時から、中国には日本の食品事業者が進出し、畑を契約し、工場を建て、加工食品を生産し、それを日本に輸入して、日本の冷凍食品市場を支えていました。この事件が起こり、ごく一部の犯罪者のために、すべての中国産の食品が危ないものであるかのように伝わるのは、関係者も消費者も、不幸なことです。そこで、冷凍食品業界が、中国の生産現場を記者たちにつぶさに見てもらおうというツアーを主催してくれて、私も参加し、廈門（アモイ：中華人民共和国福建省の都市）に行かせてもらったのです。

今しがた楠さんも言われましたように、土地が広くて新しい、立派な工場です。しかも日本から有能な技術者が行って、現地スタッフを指導しているということで、それこそ日本で考えるより、よほど確かな生産管理がされているという印象を持ちました。

ですから、一概に中国産が悪い、外国産が悪いということではなく、どんな設備なのか、どういう生産管理なのか、一つ一つ状況を見ていく必要があるのではないのでしょうか。

【八木氏】

ありがとうございます。マスコミでそういう実態を細かく伝えるのは難しいところだと思います。やはり検疫所にも、中国など特定の国に対して特別な検査をしているのかなどの、問い合わせはあったりするものなのですか。

【楠氏】

検疫所としてそういう問い合わせはあまりないです。中国を名指してというのはいないです。

実際のご質問の中で中国のことがいろいろあるのですが、中国についてよその国と違うところを申し上げておきますと、中国には輸出検査法という法律があるのです。実は中国から外国に食品を輸出しようとする、輸出の検疫局というところに、まず食品を持って行って検査を受けて、それに合格しないと輸出が認められない。その基準は、国内で流通しているものよりかなり厳しい基準なのです。それに合格しないと輸出できないということで、かなり安全なものを輸出されている。

最近、中国人が日本で爆買いするということがありますけれども、中国人の方がわざわざ日本に来て中国のものを買って帰られるということがあるのです。それはなぜかという、輸出検査を通過して日本に来たものは安全だから自国のものを買って帰るのです。中国国内に流通しているものは、はっきり言って何の検査も受けていないのが実態ですので、そういったことがあるというのも事実であります。

それからアンケートの中で、何か未知の農薬や添加物が中国で出回っているのではないかと書いておられる方がいらっしゃいますけれども、実は中国で使っている農薬や添加物は、100%日本から中国に輸出したものであります。中国には失礼なのですが、中国には農薬や添加物を作る能力はありません。すべて日本から買っているものです。したがって、日本人にとって中国産食品に未知の農薬や添加物が混じっていることはないのです。

もう一つ言うと、そういった添加物・農薬を開発する能力があるのは、アメリカ、ヨーロッパです。むしろ中国よりもアメリカやヨーロッパから日本人が知らないような未知の物が入ってきて、実際、検疫所で検査して検出されることもあります。「中国産が危ない、危ない。」と言いますが、ニュースでよく流れているのは中国国内の話で、段ボールまんじゅうとか、あれは中国国内の話なのです。あのような製品は輸出検査で通らないので、日本に入ってくることはありえません。

違反率でいうと、日本は輸入食品のうち約3分の1を中国から輸入しているのですが、もともと分母が大きいので分子が大きく見えるだけで、中国から来る食品の違反率は0.02%。アメリカは1.5倍の0.03%ということで、私自身はなぜ中国産のものが悪

者にされているのかよく分からないところではあるのですが、実態としてはそんなところ  
でございます。

【八木氏】

ここはぜひ、木下先生にコメントをいただきたいと思います。皆さんも「うーん。」って  
顔をして聞いていらっしゃいましたが、今のようなお話を聞かれて、どうしてこんなに、  
特定の国が危ないという印象になってしまうのですか。

【木下氏】

今、おっしゃった冷凍餃子の事件がかなりトラウマ的に浸透しているのではないかと  
いう気はします。

ただ、先ほど楠さんからのお話にあったかと思うのですが、最近の輸入食品に対する対  
策は、国内での検査よりむしろ、輸出国のレベルのところに重点を置くようになっている  
という話と関係しています。実は、私の知人で食品のチェーン店をかなり大規模にやっ  
ている人がいて、その人から聞いた話なのですが、その店では大量の食材を使うので、国内  
産だけではとてもペイしない。そこで、中国産を輸入すると。

その時に、当然ながら日本で規制されている農薬等のリストを渡して、向こうの食材メ  
ーカーに「これは絶対使ってはいけない。」という話で契約を結ばれたそうなのです。それ  
で翌年、その輸入食品を念のために検査をすると、使用禁止の農薬まみれだった。「えー  
っ、禁止のリストを渡しただろう！」と言うと、「えっ、あれを守らないといけないのか？」  
と言われて、びっくりしたそうです。

先方は、基準に合ったものを使うとお金がかかるので、できるだけ避けようという意識  
を持っていて、「そのほうがおたくも得するではないか。」という言い方をされて、罪の意  
識が何もなかったそうです。

これは困ったと思って、いろいろ作戦を考えました。もし、そういう形で法令違反する  
と、法律どうこうではなくて、おまえのほうも経済的に損するし、われわれも損すると。  
だから金儲けをしようとすれば、このようなルールを守らないといけないという論理を少  
しでっち上げて、お金の面で説得すると、「あ、そうなの。そのほうが儲かるの。それなら  
禁止の薬を使うのをやめる。」という話になったという裏話があって、現場ではいろいろな  
ところで苦労されているみたいなのです。

ですから、検疫の話とは別に、その辺の国情というか、国のシステムの違い、背景があ  
って、私たちはそれを知らないという背景もあるのではないかと。そういう感想を持ちま  
した。

【八木氏】

文化と一言で言ってしまうといいのか分からないのですが、やはり国によって考え方の

違いがあって、違うものの擦り合わせは難しいと聞きながら思っていたのですが。

どうですか。他に何か、今の話に関係しているような、今のように両方のお話を聞いてみて、どう思われますか。

【武田氏】

先ほど、日本と外国で基準が違うというところで、例えば今度TPP（Trans-Pacific Partnership：環太平洋戦略的経済連携協定）などが成立して、すごくたくさんの輸入食品が日本に入ってくるのではないかと、成長ホルモンを使っているとか、日本では遺伝子組換えの作物も作っていないのに、輸出してくる国があるとか、そこを消費者自身がどう理解をしたらいいのだろうかと、とても怖いとか不安というか、違うものが交ざり合って良くなるのだったらいいのですが、何か下のレベルに合わせて基準がゆるゆるになっていくのではないかと、これを怖がっている消費者の声をよく聞きます。

【八木氏】

難しいですね。楠さん、今のようなご意見を聞いてどう思われますか。

【楠氏】

ゆるゆるになっていくという話は少し分からないですが、成長ホルモンを使うということは、同じコストでたくさんの肉を作るためです。それから遺伝子組換え食品や農薬は、何のために開発されたかという、コストを下げるための技術なのです。

だから逆の意味で言えば、消費者がもう少し、そういったものを作ってほしくないのであれば、そういったものはボイコットして、高いものを買うというのも一つの方法だと思います。やはりお金、先ほど先生がコストの話をされましたが、やはり最終的にはお金儲けというところに食品の生産は残念ながら来るのではないかと気がします。

それから、会場の皆さんの事前アンケートを見ていると、中国のものは非常に値段が安いので大量に入ってくるというも伝わりますが、「安かろう悪かろうではないか。」と書かれている方が多いのですが、私の友人で、中国からの輸入食品を専門に扱っている商社をやっている人がいるのですが、彼に聞いたところ、人件費がかなり安いということです。先に中野先生がおっしゃっていましたが、私自身も中国の工場は見ていますけれども、非常に皆さん勤勉で、工場の中はぴかぴかなのです。

要するに、たくさんの方がいるので、よーいどんで一斉にごしごしと掃除をすれば、本当にぴかぴかになってしまうのです。ということで、見た目は日本の工場よりきれいだと。それから先ほどパン工場の話をしてきましたが、工場が建てかえられず、古い施設を使わざるを得ないというも、そもそも高い値段ではパンが売れないからということで、少し悩ましいところがあるのですが。やはりお金の問題というのがついて回るのかなという気がします。

【八木氏】

理想は確かにそうなのです。いい物がほしかったらそこに対価を払えたらいいのでしょうが、なかなかそうとも言い切れないところがあるときには、どのぐらいだったら選んでいいのかというのが、日々、皆さん悩まれているのかと思うのですが。

今、お話を聞いていて、何を信頼していいやらよく分からないという感想を皆さん抱かれるのではないだろうか。どの情報を基に私たちは選んでいけばいいのだろうかというところが、何となく、最初より分かりにくく、悩みが深くなったような印象があります。どうですか、聞いていて、中野さん。

【中野氏】

確かに、TPPが発効されると外国のものが、日本の基準よりゆるい基準で入ってきて、日本の食の安全が脅かされるのではないかと、いまだにそうやって嘘を書いているマスコミも多いのです。

けれども、基本は先ほど楠先生もおっしゃいましたが、あえて日本人が健康被害をこうむるような悪い食品を、悪い事業者が堂々と輸入するのを許すなんていう、日本はそういう国ではあり得ない。日本には、きちんとした安全基準があり、世界的にも国際基準があり、それになかったものを合法的に輸入しています。そして、それをチェックをする輸入監視制度も整っています。

ですから、基本は安全なものを輸入していると言っていいのです。SPS (Sanitary and Phytosanitary Measures : 衛生と植物防疫のための措置) 協定でしたか、「おたくの国の食品は安全ではないからうちの国は輸入しません」と、輸入をボイコットする場合、科学的根拠がなければ通らないという世界的な合意もありますので、明らかに健康被害を及ぼすようなものが堂々と入るということは、まずあり得ない。しかし、心理的に不安になってしまう人がいるというのが、木下先生のご講演でした。やはり、正しい情報がまだまだ不足していて、断片的な情報のどれを信頼していいのかわからない状況と言えるでしょう。

また、人間のものごとを理解するときの脳の仕組み（事実と反する噂などを信じてしまうなど）についてのご説明もありましたが、それを克服するためには、先生の最後のご結論でもありましたように、複数の情報をできるだけ取るようにして、それを自分の考えと比較したり、あるものがあつたらその逆のものがないかを調べるなどしたりして、いろいろ考えることが大切だと思います。

あと、最近ネット社会でいろいろなウェブ情報があふれていますが、ネットの中でも、誰が書いているのか分からないものや噂めいたものと、厚生労働省のウェブページと、どっちが正しいかと聞かれると、厚生労働省のほうだろうといったような判断は皆さんはできるはずなので、書いてある内容は難しく理解しづらいところもありますが、複数の情報を集めて比較して、それで冷静に考えていただけたらと思います。

【八木氏】

具体的にどうすればよいかという考え方、木下先生、何かアドバイスはあるのですか。例えば、いろいろな情報がある時に、木下先生が選ぶとしたらこれとこれだとか、私たちは何を見たらよいのでしょうかと聞かれたら、何とアドバイスしていただけますか。

【木下氏】

答えにくい質問ばかりが私に回ってきますね。私自身は輸入食品かどうかということは、ほとんど気にはかけなくて、まず、生鮮食品であれば見た目で、例えば魚であれば目が死んでいないかどうか。それからお野菜であれば、角が立っているような感じがするか、見た目で分かるところをまず見ますね。

最初から見た目で鮮度が悪いと思うものは、国内外に問わずそれは避けます。けれども加工品のような場合は、実際に内部のものが見えないし分からないので、生協などの場合であれば、よくそういう検査をなさっているという話を聞くので、では生協で売っているものならいいではないかと思って買うときもあるし、老舗のメーカーで名前が知っているところがあれば、そのところだったら名前やメーカーのブランドを信頼して買おうかと思ったりするような、極めては素人的なことを、実際、自分はやっています。

【八木氏】

私自身もそうです。日々の中で、本当はこういうときには、当然情報をちゃんとできるだけ適切に見たほうがいいと思いつつも、毎日のお買い物の中でそれをする余裕が自分にあるわけではないので、見られるときには見つつ、一方で、こだわりすぎるのではなくて、やはり生鮮品は自分の目というのを大事にすることもとても大切なことだと思うので、それをバランス良くできればいいかと、自分の日常を振り返っても思うところです。ほかに皆さんいかがですか。

【楠氏】

昔、厚生省の霞が関にいたときに経験したのですが、当時、日本の食品の日付表示は、今は「賞味期限」又は「消費期限」とどの食品にも書いてありますが、昔は「製造年月日」が書いてあったのはご存知かと思います。「製造年月日」を表示している国は、当時非常に珍しくて、日本ぐらいだったと。実はアメリカやヨーロッパから「賞味期限」に変えろという圧力がかなりあったのです。

その理由は、「製造年月日」だと、アメリカやヨーロッパから輸入されるものは輸送の時間がかかるので古く見えるので、「賞味期限」又は「消費期限」と表示して、同じ土俵で勝負しろと。それはそれでいいとして受け入れたのですが、では賞味期限を決めるときにどうやって決めるのかという問題が生じました。実際には、期限の設定は、各メーカーに任されているのですが、われわれも研究をしてみたのです。

例えば、時間がたつと、食品の中の何か科学物質が変化するのかとか、菌が増えるのかなとか、いろいろ実験をやってみたのですが、実は実験で菌の数が増えたり、科学物質が変化する前に、人間の五感が先に異変を感じているのです。だから、あくまで動物的勘をもう少し人間は養ったほうがいいというのがあって、やはり人間の視覚、嗅覚、味覚、そういったものは、どんなに科学が進歩しても、機械で検査するよりも敏感に反応するので、五感をよく研ぎ澄まして、周りの情報ばかりにとられるのではなく、自分自身の動物的勘を養って、そこを信じてやるということも、時には重要なのかなという感じはします。

例えば、食品添加物の表示は、昔は主な添加物だけ表示すればよかったのですが、それがだんだんと消費者団体等の要望で、全ての添加物を表示するようになったのです。そうすると、コンビニのお弁当の裏をかえして表示を見てもらえばわかるのですが、とにかくありとあらゆる添加物の名前が並んでいて、一般の消費者にとっては、逆にわけが分からなくなってしまったということもあります。ですから、私も含めて消費者は、できるだけ五感を磨いて、自分自身でそういうものを判断できるような能力を高めたいと、日々頑張っているところでございます。

【八木氏】

はい、ありがとうございます。中野さん、どうぞ。

【中野氏】

楠さんの逆を言うようで申し訳ないのですが、私はむしろ食品添加物がしっかり使われている食品を選びたい。そのほうが、きちんとした会社が、きちんと表示の制度を守って、きちんと正直に表示していると感じて、信頼できるからです。

少し飛躍するのですがけれども、最近多く耳にするようになったのは、道端に生えている水仙を二うだと思って食べて、食中毒で死にそうになった人の話とか、秋になると、毒キノコの食中毒がものすごく増えるといったことです。日本で、食中毒で人が死亡する原因は食品添加物でも遺伝子組換えでもなく、自然毒なのです。わけの分からない道端に生えているものや、海辺で拾ってきたものという自然の毒が非常に危ないということ、理解すべきでしょう。

だから「自然は安心、人工のものは危ない」という凝り固まった考えではなく、むしろ人工的なものは、現代の日本社会で、法の下に適切に正しく作っているのです。そちらのほうが安全だという認識が必要だと思います。

【八木氏】

自然のものは管理されてないからということですね。武田さんが「へー。」という顔をされていましたが、いかがでしょう。



【武田氏】

私は食材を買うとき、木下先生と同じで生協に入っているの、生協でだいたいものを買っているのです。私はやはり作っている人がどんなふうで作っているかとかというのが、少しでも聞けたり見られたりすることで、安心とか、毎週運んでくれている、そこでいろいろな情報を教えてもらえる安心感というのがあるなと思うのです。

たぶん輸入品の怖さは、作っている場所がとても遠いので、よく分からないということにあるのかなと思います。先ほど基調講演の中でもありましたが、やはり分からないから少し怖いというか、そういうところがあるのかなというのを感じています。

【八木氏】

そうですね。今、武田さんは、安心の話をされているのですよね。きちんと検疫所で審査されているから安全なのかもしれない、でも、何となく安心できないのは、作り手の顔が見えないからということにあるのかなということだと思います。

いろいろなご意見があって、私がまとめきれていないのですが、それぞれの選び方の軸がたくさんあって、皆さん混乱されているかもしれないですね。

消費者はどうしたらいいのでしょうか。また、難しい質問を木下先生に振るような雰囲気になっていますけれども、こういったいろいろな情報や、いろいろな判断軸があって、武田さんが先ほど言った形で安心を確認するとおっしゃったけれども、安心の確認の仕方もいろいろあると思うのですが、どういうことに特に気をつければいいのか、一言メッセージを、木下先生からいただけたらしますか。難しいことを聞いてすみません。

【木下氏】

先ほどと同じに答えになってしまうのですが、やはりそれぞれ人の判断基準が違いますから、これが一番おすすめとは言えないと思うのです。

ですから、多様な判断基準があってもいいと思うのですけれども、私の場合は、先ほども言いましたように、とにかく自分で見える範囲は、その範囲で判断する。先ほども楠先生もおっしゃっていたように、日本の取り組みがかなり安全だという話も耳に入ってきますし、日本の行政に対する信頼があると思いますので、それを信じる。自分の目で見て、それが公のものであるのか、スーパーであるのか、国であるのか、とにかく、日本のそれぞれの組織が総国民を騙すわけではない。

お金の話は常に絡みますけれども、お金のために国民を中毒にさせてやるという魂胆をもって営業しているような企業は、日本にはないと思いますので、そこは信頼の話なのです。その中で、自分の常識的な判断で見るとより仕方がないと割り切ることも必要だと思います。

【八木氏】

先ほどのご講義の最後にあった、アメリカには、噂の判断をしてくれる第三者機関のように、ある程度の信頼できる機関みたいなのがあるという話をしてもらったのですが、その辺はいかがですか。

【木下氏】

あるに越したことはないのですが、そういった機関を作るには、お金がとてかかるのです。一つのそういう組織を作るためには、専門家集団がないといけません。一人や二人の専門家では足りません。省となれば、いろいろと種類が多いではないですか。食品安全委員会も、いろいろな食の安全に関する100近くの小委員会から成り立っているのです。それだけの人数を集めるというのは、国の機関だからできるのです。

国がそういった機関を作ろうとすれば、国会で議員さんがこの問題は大切だからということを発表して、議会も「そうだ」と合意すれば、それが法律として認められる。法律とまでいなくても、少なくとも省庁の事業として、制度等ができていく。先ほど申し上げた、電磁界の情報センターもそうなのです。国会で取り上げられて話題になって、あれは通商産業省（過去の行政機関、現在は経済産業省）の中で議論されて、では通商産業省の組織の中に作りましょうというので、電磁界情報センターというものが内部組織としてできたのです。そういった機関を作るためには、お金と人が必要なわけで、そのお金を電力会社が出したのです。

そういう形でいろいろと工面する人が必要で、そのようなことができるのは、政府の中でも限られた人だけなのです。その人がそのような制度を設計して、提案する。そしてお金はどこから出して、人はどこから出して、あちらこちらで根回しをして、そういう組織は作られていくのです。

食の分野でも厚生労働省か農林水産省かどこかが資金運用をして、それを国会に働きかけて、国立ないしは公営の情報センターのような組織を作ることは可能だと思います。

【八木氏】

あったらいいなというニーズはフロアのほうでもあると思うのですが、可能だけどなかなか大変そうだということですね。ありがとうございました。

中野さんには、報道、マスメディアについて、今、ここが問題だとか、もしくはこのようになっていくといいなという方向性について、何かコメントいただければと思うのですが。

【中野氏】

はい、報道も結構問題ありありで、記者は文系の記者が多いので、科学部にいる、ごくわずかな科学的なことが分かる記者以外は、食の安全の事件が起こって初めて取材して、それこそ聞くべきではない、間違っただけを唱える専門家に聞いて、それを記事にすること

で、さらに間違いが広がるみたいな、そのようなことも結構ありました。もちろんわざとやっているわけではないですけれども、やはり食の安全とは科学的に担保されるものなので、その科学的理解がないと正しい情報発信ができないということがあって、そこが少し難しいところだったのかなと思います。

報道機関、メディアというのは、木下先生のご講演にもありましたように、一応、民間企業なので、たくさん売りを上げなければいけないのです。報道では売りを上げるとは何かというと、テレビだったら視聴率、雑誌や新聞だったら部数を上げるということなのです。視聴率が高くて部数上がるものというのは、やはり木下先生がおっしゃったように、嘘でもいいからおもしろいものみたいな、気を引くようなものになってしまうのです。

もちろん、主要メディアが、話題をとるために、嘘を書くわけではないのですが、次のようなことがあります。執筆の現場ではデスクから、「両論併記で書きなさい」とよく言われるのですが、この両論併記が落とし穴なのです。例えば何かに対する意見で、「私はAがいいです。」「いやいや私はBがいいです。」と、Aがいい人とBがいい人が、例えば5対5だったり、8対2だったり、9対1だったり、あるいは全員Aが好きでみんなBは嫌いであったり……。それが好き嫌いの話だったら、両論併記でもいいのです。人数は少なくても、こういう意見の人がいますということで、それぞれ二つの意見を紹介するのは、一種、公平を目指すメディアのあるべき姿です。ただ、それが科学的なことになると、好きか嫌いではなく、例えば10対0で、科学的にどちらかが正しく、片や間違っているという、天動説と地動説みたいなことになります。

ここで天動説を唱えている人がいるのだから、両論併記にのっとって、天動説の人も紹介すると、知識のない一般の人は、「そっか、やっぱり天動説は正しいのだ」というふうに、下手な両論併記を貫くがために間違いを信じてしまう可能性も出てくるのです。一般の人はメディアにおける両論併記の弊害について心得て、記事の中にAとBの二つの異なる記述が出てきたとき、それが科学的なことの場合には、少しおかしいのではないかと、一歩立ち止まって考えていただくと、後々、科学的な嘘に翻弄されて、いらぬ恐怖を抱くこともないと思います。

少し極端な話ですが、一つの意見ということでお話ししました。

【八木氏】

すごく分かりますが、難しいですね。科学的に本当にまだ論争の渦中であって、両論併記であることが、わりと実態を映している場合と、ほぼ十中八九、主流でこの辺で決まっているのだけれども、それに対して異論がある場合というのが、雑ぱくに言うと二通りあって、その両方を両論併記で並べることの怖さみたいなことをおっしゃっていたのだと思うのですが。

【中野氏】

例えば遺伝子組換え作物も、もとより安全性が科学的に確認されていることに加えて、20年以上日本も輸入して食べていて、実態としても安全が実証されていると言ってよいのですが、いまだに「危ないのではないか」とか、「将来何か悪い影響が出るのではないか」とか、「今度TPPで押しつけられるのではないか」と言っている人を見ると、やはり科学的に正しい情報が伝わっていないのだなと思っています。

【八木氏】

興味深いなと思ったのは、メディアは視聴率というものを意識するということや、視聴者の側がある程度ちゃんとした目を持ってほしいというメッセージが含まれていましたし、先ほど楠さんも、成長ホルモンを使った安いお肉が不安なら、安心のために高いものを買ってくればとおっしゃっていましたが、消費者次第だというコメントがいくつかあったかと思うのですが。難しいなと思うのですけれども、武田さん、いかがですか。

【武田氏】

普段スーパーに行くと、やはり値段を見て買ったりするのですが、その後ろ側がどうなっているかとか、どんな作られ方をしているとか、原料にこれだけこだわっているかというところまで、買い物に行ってもぱっと分からないのです。

だから、その後ろ側が分かるようなことがやはり必要で、先ほどコストを下げるために遺伝子組換えとか、成長ホルモンとかが使われているので、それがいやだったらそんなのを使っていない高くてもいいものを選びたいけれども、価格だけ見るとやはり安いものになってしまうので、その後ろ側にある、一生懸命作っているという部分を、私たちは見ていかなければだめだなと、今日の話でも、また普段も思っているので、より一層、食材や加工品の後ろ側のことを見ていける目を持ちたいと思いました。

【八木氏】

はい、ありがとうございます。なかなか難しいことを振ってすみません。

一通りうかがってきて、最後、楠さんにコメントいただいてから、フロアのご質問をいきたいと思います。

私自身が気になっていることなのですが、この議論の中でも、流通しているものは安全という前提に、パネルディスカッションが進んでいて、そうであろうと私自身も理解していますが、ただ、それでもやはり「本当なの？」と思われる事実もあるんです。本当に安全なものが流通しているとみんなが思えたら、たぶんその先の議論に行けるのだけれども、残念ながら「本当に？」というところがやはり残っているのではないかと、アンケートを見ていても感じます。いかがですか、楠さんは。

【楠氏】

「本当に？」と言われると、私の立場としては「本当です。」と言い切るだけなのです。

やはり木下先生のお話にもあったのですが、われわれ専門業者でも専門家もそうなのですが、やはり説明が下手です。情報の出し方がよろしくないのに、一生懸命やっていることを、なかなか国民の皆さんに理解してもらえない、うまく発信できていないというところがあって、そこはわれわれの反省点かなと思って、日々どういう情報の出し方がいいのかなとは考えています。

だから、安全安心シンポジウムですけれども、安全と安心は、よく政治家の方もいっしょに使いますけれども、これは別のものでありまして、安全かと聞かれれば科学的に見て安全かどうかという意味ですので、私の立場としては「安全です。」と言い切れます。安心かどうかは、消費者の皆さん自身がこの事実を知ったうえで、これは安心して買えると、消費者の方が判断されることなので。われわれとしては消費者の方が安心だと感じてくださるまで、一生懸命業務もやりながら、情報も出していくよう、努力していかなければならないと常日頃思っているところでございます。

【八木氏】

ありがとうございます。ここまで壇上ばかりでお話してきたのですが、最初の木下先生の基調講演も含めて、せっかくの機会ですので、個別の質問でも構いません。今のディスカッションの流れでもいいですし、これは絶対聞いて帰りたいのだと思ったことがある方、手を挙げていただくとマイクをお持ちしますが、いかがでしょうか。

【質問者A】

今日はどうもお話をありがとうございました。二点あるのですが、一つは、楠さんがされている検疫所についてなのですが、国内にある数と監視員の方の数を考えたとき、結構、一カ所にそんなにたくさんの方がいないのではないのかと思って、すごくお仕事が大変なのではないかと思うのですが、そのあたりはいかがでしょうか。

【楠氏】

正直、大変です。私のいる関西空港の場合は、食品衛生監視員が15人います。けれども、関西空港は朝早くから夜遅くまで年中無休で開いていますので、交代で業務を行っています。

常時で見れば半分ぐらいの人間しかいない中で、さきほどお話した検査などは、とても時間がかかるのですが、職員に頑張ってもらっています。それから最近、平成7年以降なのですが、コンピュータを導入しまして、コンピュータにお手伝いをしてもらいながらやっているということと、何とか業務は回っているというような状態です。

ただ、おっしゃるとおり、全然人員的に十分ではありませんので、われわれも厚生労働

省を通じて総務省に人員要求をしているのですが、今、公務員を増やすどころか減らせと  
言われている時代で、なかなか増えないというところが悩ましいところであります。

【質問者A】

分かりました。あともう一件、申し訳ないのですが、先ほど遺伝子組換えの話が出たと  
思うのです。20年以上たって安心、安全だということで、科学的だというお話もあるの  
ですが、例えば昔、私が子どものころはサッカリンというものがあったのですが、あのと  
き、あれは安全であると言われて、たぶん普通に人工甘味料として使っていたと思うので  
すけれども、現在はそれはまったく使われなくなってきたと思うのです。

そういうことを考えたときに、やはり長いスパンで、本当に安全かどうかということ  
を確認していくことは、私たちにとっては必要だと思うのです。その中で、例えばスーパ  
ーに買い物に行ったときに裏の表示を私はかなり見るのですが、「遺伝子組換えでない」と書  
いたお豆腐や納豆がほとんどなのです。それは遺伝子組換えのものを食べたくないという  
人がたくさんいるということではないかと思うのです。消費者のほうで安心を求めている、  
生産者のほうも遺伝子組み換えでないことをあえて書いてくる。

例えばアメリカ産の大豆ではなく北海道産の大豆と書いてあると、何となく私たちは安  
心かなと思うのですが、その辺の整備をもう少し何とかならないのかなと。そう書かれて  
しまうと、かえって本当はどうなのだろうとってしまう。本当に安全ならば書かなくて  
もいいはずなのに、何で書いてあるのだろうと。やはりどこかに不安があるのではないの  
かと思ってしまうのが、一消費者の気持ちだと思うのですが。

そのあたり、いかがでしょうか。中野さんにお尋ねしたいです。

【中野氏】

おっしゃるとおりだと思います。ニワトリが先か卵が先かの議論ではないのですが、や  
はり「遺伝子組換えでない」と強調して書かれてあると、遺伝子組み換えは悪いものだから  
このように書いてあるんだと、消費者心理としてそういうふうになりますよね。そうい  
った消費者の気持ちを事業者は利用している面があるのだと思います。事業者が「遺伝子  
組換えでない」と書けば、何も書いていないよりかは売れるからです。

一つのマーケティングだと思うのですが、それでますます「遺伝子組換えでない」や「無  
添加」というような表示が増えてくるという悪循環に陥っているのだと思います。悪循環  
をどこで断ち切ったらいいのかというのはとても難しいことなのですが、次の事例がヒント  
になると思います。ある大手スーパーが「遺伝子組換え不分別」という表示の加工食品  
を棚に並べています。つまり、遺伝子組換えが入っている可能性がありますという意味で  
す。遺伝子組換えは、生産効率がよく、しかも分別管理のための余計な費用がかからない  
ので、「遺伝子組換えでない」商品より安いのです。安くてお手頃であるため、そのスーパ  
ーでも、そこそこ売れているようです。まだ一部のスーパーのことですが、消費者にもだ

んだんと受け入れられています。先ほどの悪循環をどう断ち切るかという意味では、事業者も消費者も、少しずつ正しい情報を増やしていくことで、お金儲けのための不適切な表示が淘汰されていけばいいと私は思っています。

何かきちんとしたお答えになっているか分かりませんが。

【八木氏】

やはり「遺伝子組換えでない」と表示したほうが売れるんですね。「遺伝子組換えでない」という文字を、買うときは見ているという状況になっているというのが今のご説明で、それは片方の質問にはお答えいただいていると思うのですが、もう一つ、質問者の方は、サッカリンの話为例に、遺伝子組換え食品は20年の実績があるという理由で安全だと言い切っているのかということに、引っかかりを感じられたのかなと思うのです。やはり長い期間にわたって摂取して、後で取り返しがつかない可能性があるのでは？と感じるのは、それは安心の問題でもあるのだけれども、安全そのものの問題であるというご指摘だったと思います。いかがでしょうか。

【質問者A】

そのとおりです。

【中野氏】

すべてにおいて100%断言することはできないものなので、将来にわたって絶対に安全だと断言はできません。ただ、こう突き放すとまた混乱するので、そういう言い方はなるべくしたくはないのですが……。あと、サッカリンは現在、海外で糖尿病患者さん向けの糖質として使われています。

【楠氏】

中国では普通に使われています。

【中野氏】

サッカリンも問題になった時期はあるけれども、そのあと科学的な研究が進んで、安全性が再認識されています。ヨーロッパでは砂糖を控えなければならない糖尿病患者さんが、砂糖の代替品として、社会に必要なものとしてサッカリンは定着しています。

【八木氏】

たぶんどちらもだと思うのです。いいと言われたものが、先々だめになることもあるし、危ないと言われたものが、使い方によっては別の効用で注目を集めることもありますよね。個別にはそういう事例も当然あると思うので、一般論で話を始めるとたぶん難しいのかな

と。

すみません。お時間があるので、もう一人お手を挙げられていた、たぶんそちらの方だと思うのですが、マイクよろしいですか。

【質問者B】

楠先生、先ほどは興味深いお話をありがとうございました。先ほどから中国産の餃子の件がずっと気になっていたのですが、中国の輸入食品は0.02%違反率と、ヨーロッパやアメリカはもっと違反率が高いとおっしゃったのですが、アメリカは1.5倍の0.03%と聞いたのですが、基準値からいえばそれは高いということですね。

【楠氏】

基準ではなく、単に違反率なので、もちろん0（ゼロ）が望ましいですが。

【質問者B】

ヨーロッパも含めて、具体的な国の違反率について教えていただきたいのですが。

【楠氏】

今、手元にないのですが、厚生労働省のホームページの輸入食品のところを探していただくと、違反の事例がすべて載っています。

【質問者B】

事例ですか。食品名も出ているのですか。

【楠氏】

全部出ています。会社の名前も製造者の名前も全部公表していますので、今、手元にないのですけれども、ホームページを見ていただければと。厚生労働省を検索していただいて、輸入食品のところを見てください。

【質問者B】

食品ごとに分類分けされているのですか。

【楠氏】

残念ながら時系列に並んでいるだけで、分類はされていません。

【八木氏】

リストでばーっと出てくるのですか。



【楠氏】

はい。すべて公表はしていますけれども、先ほども言ったのですが、情報の発信の仕方がまずいので、消費者の方に通じないところがあるかと。

【質問者B】

やはり食べている私たちにとっては、注意して食べるのが大事だと思ったのです。

【楠氏】

いや、だからそれは違反として、輸入を認めていませんので、皆さんの口には入っていないとお考えください。

【質問者B】

分かりました。ありがとうございました。

【八木氏】

2、3分超過することだけを認めただいて、せっかく手が拳がったので、手短にお願いできればありがたく思います。すみません。

【質問者C】

すみません。答えも手短で結構ですので。家畜の飼料について、かなり輸入量が多いと思うのですが、そのあたりの検疫はどこでされるのか、どうなっているのかということをお伺いしたいです。もう一つ、大豆の輸入量がすごく多いと思うのですが、ほとんど油になることが多いと思うのです。その油になる大豆と、お豆腐や普通の加工食品になる大豆に、検査の違いとか、そういったものがあるのでしょうか。

【楠氏】

まず飼料の監視なのですが、餌は農林水産省の管轄でありまして、まず植物としてなんですが、植物防疫所というところが、日本に入ってきてまずい虫がついていないかを調べます。それから餌としての安全性につきまして、国内に入ってから飼料安全法という法律がありますので、それに則って国内で検査されているということです。

それから大豆ですが、例えば油になるのと、醤油とか味噌とか加工されるものと、納豆になる分があるのですが、そういうのは別に輸入の段階では区別できませんので、大豆一般の安全性として見ていくというのが実態です。

【質問者C】

ありがとうございました。

【八木氏】

はい、ありがとうございます。では、お時間ではあるのですが、最後にパネリストの方々、一言ずつ感想も含めて、手短かに結構なので、武田さんから順にマイクをお回ししてよろしいですか。

【武田氏】

消費者自身が自分の食べているものに関心を持って、その背景というか、その辺を見ていきたいと本当に思ったので、そういう話を消費者同士でできたらいいなと思いました。

【楠氏】

われわれは安全なものを皆さんにご提供させていただいているという自信もあるのですが、なかなか安心というところまでは皆さんに感じていただけていないというのは、今日も十分実感いたしました。食品というのは、食べて何もなくて健康に栄養が摂れて当たり前、何かあったら具合が悪い。そこはわれわれも十分把握しながら、肝に銘じながら仕事をさせてもらっています。地道に仕事をして、皆さんに安心と思ってもらえるように頑張りたいと思います。

【中野氏】

食の安全に関する報道については、いろいろ誤報もあったりしましたが、これからはまずそのことがないように私も努めますし、あと皆さんも決して一つのメディアだけに頼らず複数見るようにしていただきたいと思います。そしてまた昔と違って誤報があったときには、以前よりも高い確率で訂正記事も出るようになりました。訂正記事は小さくて見にくいかもしれませんが、続報をフォローするとか、今まで以上にじっくりとメディアに接していただければ、より皆さんの食の安全を守るようなことに役立てていただけるのかと思います。私も頑張りますのでよろしくお願いいたします。

【木下氏】

私は研究者なので、研究者の立場からいろいろ偏屈でうるさいことを言うのですが、皆さんと同じ生活者としての立場からすれば、かなり共通の行動をとっていると思います。先ほども申しましたように、やはり私の場合は、まず自分の目で見てみて、自分の五感の範囲内で判断できるものは判断します。

けれども、それだけでは中身が分かりませんから、中身の部分はもう信頼なのです。結局、食の安全・安心というものは、生産や流通に携わる人に対する市民側の信頼感というものが肝になると思うのです。その信頼というものは、生産物のレベルだけではなく、日頃からその企業、ないしは生産者がどのような行動をとっているかということ、市民はじっと見ているわけです。

例えばあそこの会社の受付の人の態度が悪いとか、どこそこの社員のやつが何か変なことをして、電車の中で何か窃盗をしたとか、痴漢をしたとかいうような、本業と関係のないようなものも、結果的にはそこの組織の汚点になるわけであって、それが信頼性を崩すわけです。

ですから、そのようにトータルな信頼性を保つことは、なかなか大変だと思うのですが、そういうものを高めていく努力が、生産者やメーカーであり、仲介者であり、マスコミでありというところの責務であると思います。

それをわれわれは見ていって、信頼できるところを判断するより今のところ仕方がないかなと私自身は思っております。

#### 【八木氏】

はい、ありがとうございます。今日の議論の中で、私自身が印象に残ったのは、最初のご講演で木下先生がおっしゃった、「ほどほど」という言葉なんですね。不安に思ったことについて、どんどん気にしてしまう、でもそればかりを気にして、例えば他のリスクがあるときに、それを見ないのもおかしいし、そればかりに時間をかけることもいけないと思うんです。気になることについては、機会があれば勉強する。気になる記事があれば、正式なホームページを見に行く。そういったいろいろな形で、いろいろなことを、少しずつやるしかない。

少し当たり前な結論になってしまいますが、極端に何か正しいとか、極端に何か信頼できるというふうに、偏った判断をするよりは、いろいろなものに分散していくというのが、今日、パネリストの方々のメッセージにあったことかと思えます。

パネルディスカッションについては一旦ここで閉めさせていただきます、司会にマイクをお戻ししたいと思います。

あらためまして、パネリストの皆さまへの拍手をよろしくお願いいたします。

#### 【司会】

コーディネーターの八木先生、パネリストの皆さま、ご発言いただきました参加者の皆さま、どうもありがとうございました。最後にもう一度ありますが、コーディネーター、パネリストの方々に拍手をお願いいたします。

以上をもちまして、本日のシンポジウムを終了いたします。受付でお配りしました資料の中にアンケート用紙を入れてさせていただきました。お手数ですが、アンケート用紙にご記入いただき、会場出口に回収ボックスを持った係員がおりますので、ご提出をお願いします。本日はお忙しい中、ご来場いただきありがとうございました。