

# 平成22年度「食の安全安心に関する研修会」開催結果

◇開催日時	平成23年1月28日（金）午前10時から正午まで
◇開催場所	せんだいメディアテーク 7階スタジオシアター （仙台市青葉区春日町2-1）
◇参加対象者	みやぎ食の安全安心消費者モニター、宮城県食品表示ウォッチャー、 農産加工関係者、農業協同組合、県関係機関等
◇開催内容	
（1）基調講演	
講師	東北放送株式会社 取締役社長室長 <small>さとう としえつ</small> 佐藤 敏悦 氏
テーマ	「テレビ番組が伝えた食の情報～料理番組から安全安心情報まで～」
（2）意見交換	
助言者	東北放送株式会社 取締役社長室長 佐藤 敏悦 氏
進行	宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課 食の安全安心推進専門監 赤尾 牧夫

## 1 参加者数

区分	出席者	(単位：人)
みやぎ食の安全安心消費者モニター	83	
宮城県食品表示ウォッチャー	7	
その他(一般)	4	
農産加工者	23	
みやぎ食の安全安心推進会議委員	3	
行政機関	20	
事務局	9	
計	149	

## 2 開催概要

### (1) 基調講演

- テレビと食は、非常に密接に関係している。国民栄養調査の結果では、食に関する情報源としては、男性、女性ともテレビ・ラジオが1位であった。現在、ラジオはあまり聞かないことを考えれば、テレビは食の情報を得るための大きな材料であると言える。
- 食生活の幅を広げ、できるだけ多様な食材、料理を知ってもらうというのがテレビの料理番組のスタートであり、そこには栄養面など健康に関わる様々な要素も含まれていた。

- アメリカでは、昭和 43 年、贅沢な素材を使って贅沢な料理を作るという「グラハム・カーの世界の料理ショー」が爆発的人気となったが、グラハム・カー自身の方向転換により、それまでとは正反対の、油を使わず、素材を生かし、生を活用するという、新しい料理の世界が開かれた。現在もこの流れは続いている。
- 日本において、「グラハム・カーの世界の料理ショー」の前後に登場した「料理天国」は、著名な調理人が登場するが、従来のように料理の作り方を教えるのではなく、料理や料理にまつわる様々なエピソード、素材や、素材のあしらい方を解説する役割をし、ゲストも一緒に体験しながら料理の奥深さを味わっていくというものであった。
- 日本が世界の料理番組を先導することになったきっかけである「料理の鉄人」の特徴は、プロの調理人がもてる技術を使って戦うという点にあった。高級な食材を使い、それをプロの調理人がアレンジしていく過程という、一見役に立たないような技術こそが、視聴者の求めるものであり、視聴者にも、そういった情報番組が非常に有用な役割を果たすように思われた。
- 「どっちの料理ショー」は、素材がどのように作られているのか、その過程を議論の俎上にあげ、食の安全安心に関わる部分、素材の善し悪しと味の善し悪しはリンクするということを伝えてきた点で画期的だった。しかし一方で、良い素材が非常に少数派だということを示したとも言える。最終的に素材のタネが尽きたのは、そういう素材が入手しがたくなったということの裏返しでもある。
- 「秘密のケンミンショー」は、良いものを探して競う「どっちの料理ショー」とは素材のあしらい方を変え、どこにでもあるようなもの、その地域の人にとっては当たり前だが、他の地域の人からすると意外に思われるものを紹介している。
- 料理番組の傾向は、化学調味料の見方にも密接に関係している。例えばある企業が提供する番組では化学調味料を使うが、そうでなければ使わないといった露骨な話がある一方で、化学調味料や食品添加物については避けるというのが、料理番組の傾向として定着している。しかし、今の日本で化学調味料や食品添加物を避けて通れるかということ、これは非常に難しい問題。
- 安全で安心な素材を私達はどのように見ていくのかということと、本当にいいものとは何か、それをどのように調理するかということとは、実は裏表の関係にありながら、その関係がきちんと論じられてこなかった。
- 食の安全安心に関する様々な問題（事件、事故も含め）について、「食品」と「安全」という2つのキーワードで検索した結果、約 4,500 件あった。このうち、2001 年からの 10 年間で 3,000 件、その前の 10 年間で 1,500 件と、2001 年以降でそれまでの倍となったことが分かる。最初のきっかけは中国の輸入野菜に含まれた残留農薬だったが、食品の偽装表示、残留農薬の問題、BSE、鳥インフルエンザなど、多くの問題が出てきた。
- 大阪の料亭で起きた事件はマスコミもずいぶん取り上げたが、おもしろおかしく取り上げるのはどうかと思った一方で、マスコミ的立場から使える映像だと思ったことも確かだ。

- 様々な食の安全安心に関する問題が起き、社会現象となったが、この背景には、世の中の安全安心に対する不安、不信がある。昨年モニターアンケートでも、食の安全安心について不安を感じる、やや感じるという回答が80%を占めていた。具体的な項目についてはその年の流行に左右されるが、平成21年は輸入食品、現在は残留農薬などが不安材料に挙げられている。
- 平成19年、「発掘あるある大辞典」で、効果を過大に見せるためのねつ造が行われていたことが発覚した。ねつ造15回中6回が食に関してであった。その原因は、この番組の視聴率が高かったということ、そして、ダイエットなどをテーマにすると、中でも視聴率が高かったということにあった。背景には、番組が下請け会社で作られていて、局の監視が行き届いていなかったなど、業界の問題もあるが、それ以前に、フードファティズムの考え方がここに見られる。
- 風評被害の例としては、平成11年に、実際はお茶だったにも関わらず、薬物からダイオキシンが検出されたと報道した結果、無関係のほうれん草等が売れなくなったということがあった。農民には責任がないどころか本来被害者であるのに加害者にされてしまったことがこの報道の大きな問題だった。また現在、風評被害は鳥インフルエンザによっても起こり始めている。
- 不二家、ミートホープ、北州食品の3つの食品表示を巡る事件は、そのままでは法的に問題を問えないケースも含まれている。理由としては、消費期限・賞味期限の決め方については一律の規定はなく、メーカー独自の基準で決めており、加工用原料として使用する場合、加工の度に期限を更新してもかまわないということ、そして、当時業者向けの加工食品においては、再加工にともなう消費期限・賞味期限設定は適用除外だったということがある。ちなみに現在では、業者向け加工食品も適用される。
- 消費期限・賞味期限に対して、一方では期限切れを強く糾弾しながら、他方で期限切れでも食べられるという記事を出したりするなど、マスコミの中でも非常に揺れており、場合によってはご都合主義といわれてもやむを得ないくらいの状況にある。

## (2) 意見交換

### 【Q-1】

- 1 農水省等で発表しているQ&Aに記載されている「消費期限(痛みやすい食品対象で概ね5日以内)」について、昨年あたりから、「5日」の記載がなくなっている。これだと、消費期限と賞味期限が交錯するのではないかと。Q&Aとすることにより、いつすりかえられても分からず、ある意味行政のご都合主義だと思う。
- 2 「これを飲むと痛みがなくなる」等のCMは、過剰な期待をさせるので取り締まるべきだという消費者もいる。それはやりすぎであり、行政がそこまで口を出すのは、憲法に定める表現の自由にも関わる非常に微妙な問題だと思う。最近の消費者には行政への過剰な期待があり、過剰な規制を望む方もいるようだが、その辺の調整と表現の自由をどう考えるか。

#### 【A-1：佐藤氏】

1 Q&Aについて、消費期限を概ね5日としているのは、それこそ概ねであり、消費期限については傷みやすさから、賞味期限については、その期間内であれば大きく変質して味が変わったたりしないという数字で出しているが、「5日」がなくなったからといって、消費期限と賞味期限が限りなく近づいていると言えるかどうかは微妙なところ。

2 健康食品、特保に関するCMについては、CM基準、テレビ局内の審査基準の中でも一番大きなテーマである。食品に関しては、審査基準だけではなくて、食品衛生法、医師法、薬事法、その他で健康や医療に関わる部分に過剰な効果を表示してはいけないことになっており、審査基準でも、そこが一番問題になっている。

昔は健康食品と医薬品を厳密に分けることができたが、特定保健用食品が入ることにより、曖昧になっている側面もある。高齢化社会をむかえて、特定保健用食品等に対する期待も大きく、特保を含めた食品類が非常に増えているということで、審査については今まで以上に厳密にやっているつもりであり、実際CMを断わることもある。

規制については、行政による規制をかければかけるほどいいかと言うと、なかなか難しい。

#### 【A-1：赤尾専門監】

1 消費期限については、健康に害を与えない形での期間設定、賞味期限については、いわゆる味や風味などを損なわない期限設定をするということだったが、最初業界でも線引きが曖昧だったので、概ね5日ということで設定した。ある程度定着すると、逆に5日に縛られるということも出てくるので、現在は「概ね5日」は消えている。期限表示の趣旨というのは、あくまで製造者自らが様々なデータをそろえて期限を設定するということ。

2 医薬品、機能性食品、一般食品の境が曖昧な部分も確かに見られる。その中で、表示の規制については、医薬品的な効能効果をうたう、何々に効くなどと表示すると違反になるが、イメージの場合、表現の自由や、逆に公共の福祉が入ってくるので、その辺の線引きが難しい。

#### 【Q-2】

1 資料の中で、カキはノロウィルスの原因ではないとあるが、ノロウィルスは人の体内で増え、二枚貝にたまって、広がるという循環の中で病気が増えていく認識を持っている。カキ以外のノロウィルス感染の原因食品があったら教えて欲しい。

2 テレビが伝えた食の安全安心ということで、東北放送さんとしては、食の安全安心の放送をどの程度本気でやられるつもりか。端的にいうと、番組やCMを含めて、視聴率や収入を優先されるのか。つまり、スポンサーの意向と市民の安全のどちらを向いてやるつもりか。

#### 【A-2：佐藤氏】

1 人間がノロウィルスを摂取し、発病、排泄するという循環の中にカキを含め二貝類がいるということであり、カキだけが原因ではない。ノロウィルスによる感染症と食中毒を混同することにより、実はカキに対する風評被害が発生してしまう、現実には発生しているということを取り上げたかった。

また、宮城県では、カキに対するノロウィルスの検査、出荷自粛等行っており、現実問題として食中毒はほとんど発生していない。一方ノロウィルス感染症は発生し続け、むしろ増えてきている。そういったことをきちんと認識すべきだということであり、他にノロウィルスの原因物質があるかどうかということではない。あえて言えば人間がノロウィルスの原因だろうが、その循環の中にカキが巻き込まれているという観点は持つべきだろうと思う。

2 私達は、安全安心を度外視して視聴率を取ろうとも、取れるとも思っていない。私達にとって、考査というシステムの中で一番重要なのは、とにかく安全安心であり、人に害を与えるような販売に与するような番組、CMは、一切やらない。ただし、食の番組をやっていると、必ず様々な問題が出てくると同時に、視聴者が求める情報も非常に大きく変わっている。

CM、番組に対する社会的な批判は、承知しているつもりであり、その問題にどう向かうか、どのようにしてその問題の発生を防ぐかということをも反省する材料として、常に内部で確認をしている。

**【A-2：赤尾専門監】**

1 カキ以外の食品ということで、人間の腸内で増殖し、外に出てくるときに、様々なルートで調理人の手につき、手から食材を汚染してノロウィルスになったケースや、食材同士の接触といったケースもある。サラダや餅つき大会の餅、学校給食のパンなどの事例がある。

**【Q-3】**

テレビやラジオが一番ということは、それだけ大衆に広がる可能性が非常に多いと思う。

- 1 視聴率の決め方はどのようなものか。
- 2 食の安全ということに関して、それだけテレビが普及してきているので、食の安全安心に関する放送を大きくとらえるような方法はないのか。

**【A-3：佐藤氏】**

- 1 視聴率を計る専門の会社があり、対象地域で人口構成や世帯構成に応じて、視聴率調査のサンプルをとる。サンプル家庭の一台目のテレビに機械を設置し、テレビがついているかどうか等、24時間データをとり、それを集計して視聴率を計る。
- 2 報道という観点から言えば、私たちはかなり積極的に食の安全安心の問題を取り上げているつもりである。問題は番組という観点であり、そのあたりの兼ね合いをどうみるかということ。現実問題として、放送には娯楽を提供するという性格とジャーナリズムの性格の両方がある。そこはある程度バランスをとりながらやっていきたい。安全安心をないがしろにして何かをするということは全くない。そのこと自体は社会的に、番組を作る人間、報道に携わる人間、CMの考査を行う人間も含めて浸透していると考えている。

**【Q-4】**

偽装工作といった食品が出回っている中で、子育て期、若いときは給料が安いから、安い食品を子供に食べさせていたが、どのような影響があるのか。メディアで、有害物質が人体にどのように蓄積されていくのかを追跡して行ってほしい。

**【A-4：佐藤氏】**

番組を作る側の人間としては、何がどの程度どのように有害なのか、判断できる状況にはない。食品における有害物質等は国がその基準を決めていて、マウスを使った実験で、一生の間に影響は出ないという数字を出し、人間に置き換えて、百分の一した数字を摂取許容量としているので、理屈上はそれを一生とり続けても害はない。ただし、その数字、あるいはそれが有害物質かどうか等については結果が変わることもある。さらに、現在調査は全て単体なので、複数ものが組み合わさったときにどういう影響が出るかは分かっていないというのが現実。

後になって影響が出るということも十分あり得るので、そのために、国や行政に対して、問題がないのかということをも常に検証していく必要があり、そのために報道を続けていく。

#### 【A-4：赤尾専門監】

県の保健所の食品衛生監視員が、食品の製造所、販売所に出向き、そこで作られている食品、食品によっては規格基準が定められているものもあれば、添加物に関しては残留基準、使用基準が決められているので、事前の連絡なしに、収去、検査する。前年度のデータで、2,168件検査しており、その中には、細菌検査、化学合成添加物、残留農薬といったものが入っている。

#### 【Q-5】

「もったいない」ということを強調したい。賞味期限とは、この期限までは美味しく食べられるという目安だが、いつまで食べられるかという問題はある。「期限は切れているが食べられるか」という問合せがあるが、においを嗅いで、状態をよく見て、問題がなければ食べられるというような気持ちを持っている。自分の目や鼻で確かめるという力が無くなってきており、期限が切れたらすぐ捨てるという状況は、非常に問題ではないかと思っている。

#### 【A-5：佐藤氏】

資料の最後の朝日新聞の記事がある意味典型的な世界。もうひとつ、今非常に問題になっているのが、コンビニなどで、賞味期限の限界値の3分の1に達したらその段階で廃棄するという3分の1ルール。これを見直そうという動きがある一方で、消費期限・賞味期限が信用できなくなったら何を信用していいのかわからないという消費者もおり、非常に悩ましい問題。食や子育ても含めて、自己責任の部分と、それを支える社会的な裏付けという両者の兼ね合いは非常に難しい。

我々マスコミのこれまでの姿勢に対する批判が、あの記事を叩くという形になったと思うので、そこは我々も反省し、いろいろ考えていきたい。

#### 【Q-6】

- 1 ノロウイルスについて、試験紙など、そういう液を製造、販売すべきではないか。
- 2 鳥インフルエンザに対して、手洗いとうがいを必ずするというのを学校で教えている。しかしカラスやカモ、雀など、飛びながらフンをするので、空気も汚染されているのではないか。人間は大丈夫だと言うが、やはり何かしらあるのではないか。目と鼻と口と手についてももう少し強化すべきではないか。
- 3 五感について、食の安全安心の中に、五感の再活性化をうながすような絵なり漫画などをいれてほしい。学校の教材にも入れてほしい。

#### 【A-6：赤尾専門監】

ノロウイルスの迅速検査法、鳥インフルエンザ予防のための手洗い等の徹底、五感の活用等についていろいろ考えていこうと思う。

#### 【まとめ：赤尾専門監】

期限表示やノロウイルスに対しての質問、いわゆる化学合成添加物等含めての食品への不安など、様々な意見が出た。これらを参考に県の行政等をこれからも進めて行こうと思う。

### 3 アンケート結果（別紙のとおり）