

コミュニケーションでは、広く一般国民全体や都道府県民全体などを受け手とした場合には、CMなどのメディアの利用も考えなければならない。紙媒体については、どこでどういう受け手の目に留まるのか、配布できるのかなどを考慮しなければメッセージは届かない。目に留まるためにはいわゆるキャッチコピーも重要である。紙媒体、電子媒体のように一方的にリスクメッセージが出される場合には、双方向を担保するために、問い合わせ先の記載が不可欠である。紙媒体は中央官庁や大手出版社などが作成したものがどの地域でも見受けられる。国民全体が必要としているリスクメッセージの他、地域住民が独自に必要なとしている（関心を寄せている）リスクメッセージもある。地域の住民の必要としている（関心がある）メッセージは地域の送り手しかわからない。そのため、これらは地域の行政官庁において、補足しなければならないものであり、その役割は大きい。

また直接の双方向のコミュニケーションは、公聴会や意見交換会、シンポジウム、そしてメディア対応としての会見、問い合わせ電話（窓口）などがある。調査法としてあげたフォーカスグループインタビューは双方向コミュニケーションの手法ともいえる。地域においては図2に示すような小集団でのグループディスカッションが多くの場面で実施されていくことが考えられる。

この媒体、場面、手法については、メッセージの内容だけでなくタイミングについても選択する要素のひとつとなる。

（参考図書）

- ・住民参加マニュアル—住民参加プログラムの計画と実施 住民参加研究グループ 中島重旗 中山比佐雄 石風社 1998

○シンポジウム

リスクコミュニケーションの手法として各地で利用されている。多くは基調講演とパネルディスカッションの2部構成である。基調講演は参加者が当該リスクを理解するうえで必要となる知識の習得を目的とする。パネルディスカッションでは各パネリスト（パネラー）が意見を表明しつつ（プレゼンテーション）ディスカッションに入る場合もある。

パネルディスカッションは、それぞれ立場の違う人々が参加することが望ましい。テーマに関係するメディア関係者も含め、すべてのステイクホルダーが参加することである。

会場設営では、直接人と人との対面でのコミュニケーションにおいては非言語コミュニケーションの影響も考慮しなければならない。コーディネーターからは、シンポジストの顔がある程度見えるように席を設定することが望まれる。また、パネリストをどのような順番に配列するかもそれぞれステイクホルダーとしての関係を考慮する。

主催者は各パネリストに対して、シンポジウムやパネルディスカッションの目的、各々の役割（立場）を伝え、意見表明（プレゼンテーション）についても割り当てられた時間を伝える。また、パネリストが意見表明（プレゼンテーション）に必要な媒体（配布資料など）を確認する。事前に主催者、基調講演の演者、コーディネーター、パネリストが集まり事前打ち合わせをすることが望ましいが、困難な場合が多い。そのため主催者は各パネリスト及びコーディネーターの情報（配布資料やそれぞれが参加している目的など）をそれぞれにできるだけ事前に伝えることが重要である。当日は関係者が集合し、1時間程度自己紹介から始まる打ち合わせが必要不可欠である。コーディネーターはここですすめ方を各パネリストとともに確認する。打ち合わせは、雰囲気や和らげるためにもランチミーティング、軽食後などを勧める。

当然のことながら、1年間数回、または3年間の継続など連続したシリーズとしてシンポジウムを開催する場合には、受け手が必要としている（関心のある）メッセージを明確にした上で、各シンポジウムのテーマや目的を明確にし、シリーズとしての計画（目的、テーマ、それに関わる演者、パネリスト）が必要である。

○意見交換会

パネルディスカッションとの違いをあえていうならば、パネリスト間のディスカッションが中心ではなく、舞台上のパネリストとメッセージの受け手側となる会場の参加者との双方向コミュニケーションが中心となることであろう。そのため、基調講演はなく、監督官庁からの話題提供に続き、パネリストからそれぞれの立場での考え、意見表明が行われたあと多くの時間を双方向コミュニケーションに割く。意見表明と双方向コミュニケーションの時間配分は1：2～3である。このためコーディネーターの力量が問われるとともに心理的負担は大きい。

コーディネーターは壇上から会場を見渡し、パネリストと参加者との双方向コミュニケーションを図る支援を行う。会場すべての人々がコーディネーターに注目しているといっても過言ではない。コーディネーターとしての「話し方」の技術のなかでも（後述参照）、非言語的コミュニケーションである視線については注意を払う必要がある。会場参加者との物理的距離は遠いため、できるだけ視線を交錯させるようにする。

コーディネーターは、パネリストについての情報は事前に得ることができても、会場の参加者個々の情報は事前に得ることはできない。コーディネーターの負担（感）を減少させることとして、ひとつは、意見交換会に限定せずこれまで収集された調査などからのリスクメッセージの受け手側の状況が提示されることである。次いで意見交換会において、参加者が消費者、事業者などのような立場であるのか、その割合などがわかることがある。無作為に会場参加者を指名して考えや意見の表明を求めたときに、どのような割合でどのような人々に指名されるのかわかるからである。参加者の属性を知るためには、参加者の事前申し込みや、会場入り口にて受付を設置して当日情報を得ることである。

参加の事前申し込みと同時に質問を収集する場合がある。申し込み時に所属、名前などがすべてがわかっているため、その中から事前に用意された質問に対して事前に割り振られた担当者が回答するといった「やらせ」と受け止められることも考えられるため注意が必要である。一方、コーディネーターにとってはどのような質問がでそうであるのかある程度予測することができ、会場の参加者の様子を知る材料にはなる。しかし、事前の質問者は当該リスク問題に対して特に関心が高い人々であることが容易に考えられ、コーディネーターに先入観を与えてしまうこともある。またコーディネーターが地元の人ではない場合には、会場のどこに質問を寄せた人が座っているかもわからず、質問した人は回答が得られずに不満足で会場を後にする場合も考えられる。

限られた時間内で全員が考えや意見を口頭で表明することは物理的に不可能である。しかし、全員一斉に挙手してもらうなど工夫することにより、参加者の意見を顕在化することはできる。

○Q&A

Q&Aは、メディアなどへの公表と同時に発表しなければならない。そのため、あらかじめ受け手が必要としているリスクメッセージの内容に対する質問（Q）を想定しなければならない困難性がある。それは、調査などの結果からあらかじめ想定はできるが、完全ではない。そのため、初出からどのような問い合わせがあったかその内容に対する評価を行い、不足している質問（Q）を加えていくなどリニューアルが必要である。受け手は同じデザインを目にするため、そのリスクメッセージがいつ作成されたのか、改正されたのか日付が記載されていないなければならない。

初出の質問（Q）では、どの選択と配列を考え、発問と回答が一致しているかを確認することが重要である。質問（Q）は、上記に示した受け手が必要としている（関心のある）リスクメッセージの他、当該リスクを理解するうえで必要となる知識の2点から選択される。質問が作成されたら配列を考える。受け手にとって必要としている（関心の高い）質問（Q）から並べていくことが原則であるが、その他の質問についてはチェックリストなどを参考にさせていただきたい。発問と回答の一致では、回答の最初の一文（だいたい2行程度）で回答することを心がける。それ以上の補足的な詳細な回答は別途設問が設定できる場合があるのでその点に注意して見直しを行う。

○マスメディアへの対応

公表用概略資料と詳細資料を準備する。会見にあたっては、話す順序をポイント書きしておく。専門用語ができるだけ使わず、使う場合には直後に解説する。

概略資料は、メディア側がそのまま利用可能なものとしておくことが重要である。わかりにくい資料であれば、メディア側の解釈という情報の加工が行われることになり、送り手が意図した内容と異なるメッセージとなり、それによって不測の事態が発生する可能性がある。

対応するコミュニケーターについては後述を参照。

○問い合わせ窓口

不安や疑問解決のための双方向コミュニケーションとして重要なもののひとつである。専任の対応者を配置すること、問い合わせの記録をとることの2点が重要である。

電話回線を利用する場合には問い合わせの窓口の一本化と時間、期間中いつでも繋がることを担保することが必要である。「お話中」が発生しなかなか電話が繋がらないと不安感を煽ることになるため、事態によっては回線を十分に確保しなければならない。回答者によって、回答が異なることも混乱を招く。そのため、事前に Q&A 集などを作成しておくことが考えられる。また、問い合わせ内容を記録し分析することで、Q&A 集は適時リニューアルさせていく。

電話を受ける側の対応は、後述のコミュニケーターの技術が基本となる。特に、一方的に電話を切られないように特に注意しなければならない。一方的に電話を切った相手は二度と電話をかけることはなく修正する機会がないと思われるからである。視線を交わすことができない（対面でない）ために、特に注意を要する。相手の言っていることが不明瞭、間違っているなどの場合には、まずは相手の言うことを繰り返し、確認する。その後説明を行う。即答できない場合には、曖昧に答えてはならない。いつ回答できるのか、相手の連絡先を聞き一旦電話を切り、再度こちら側から対応をする。

2) 実施

リスクコミュニケーションの実施には、ポスターやパンフレット、Web ページなどの電子媒体以外では、コミュニケーター（スポークパーソン）とコーディネーターまたはファシリテーターが必要となる。コミュニケーターは主としてリスクメッセージの送り手であり、コーディネーター、ファシリテーターは双方向コミュニケーションの際に議論を活性化する役割を担う。適切なコミュニケーター（スポークパーソン）とコーディネーターまたはファシリテーターを選定することから、リスクコミュニケーションの成功への道のりが始まる。

○コミュニケーター（スポークパーソン）とコーディネーターまたはファシリテーター

彼らに必要な要素は①前向きな姿勢、②あいまいな状況に耐えられること、である。①は、断定的なものの言い方をせず人の話をよく聴けていたり、ものごとを否定的に捉えず発想を変えることができたりする人であろう。②は、さまざまな価値観や視点にさらされた状況下でそれらを同時に考慮できなければ

ばならないことである。そして、受け手の信頼性を得る要素を具えていなければならない。この信頼性は、専門知識があると感じられる専門性または誠実性である。

彼らがつべき基本的技術は「聞き方」と「話し方」の2つに分類できる。「聴き方」では、謙虚な態度であることを前提とし傾聴能力が問われる。「どのように伝えるか」は伝える相手（受け手）を知る、相手の関心を知ることから始まる。そのため、「聴く」ことが重要となる。「聴く」ためには、相手に話してもらうことが必要である。相手に話してもらうための技術が必要となる。「はい」「いいえ」の二者択一で回答できるいわゆる閉ざされた質問は、得られる情報は少ないが、受け手は答えやすい。そのため閉ざされた質問から「どう思いますか」という開かれた質問へと進むこともある。「話し方」で注意しなければならないことは、相手の言うことを否定しないことである。受け手から得られた回答は論破せず客観視し受け止める。また、専門用語をなるべく用いないことである。やむを得ず専門用語を使うときには、使った直後にその解釈をすることが必要となる。また、対面の場合は、視線の投げ方、身振り手振りなど非言語コミュニケーションにも配慮しなければならない。

(参考図書)

- ・ファシリテーター型リーダーの時代 黒田由貴子 P. Yインターナショナル訳 プレジデント社 2002
- ・問題解決ファシリテーター―「ファシリテーション能力」養成講座 堀公俊 東洋経済新報社 2003

3) 評価

計画時に決められた目標が達成できてかの評価を行う。それは他者からの評価だけでなく送り手自身からの評価も含まれる。他者からの評価では、それが受け手である場合、その意見や態度が目標に対してどのようなか、どのように変化したかなどである。また、受け手でもない第三者からの評価を得る場合もある。

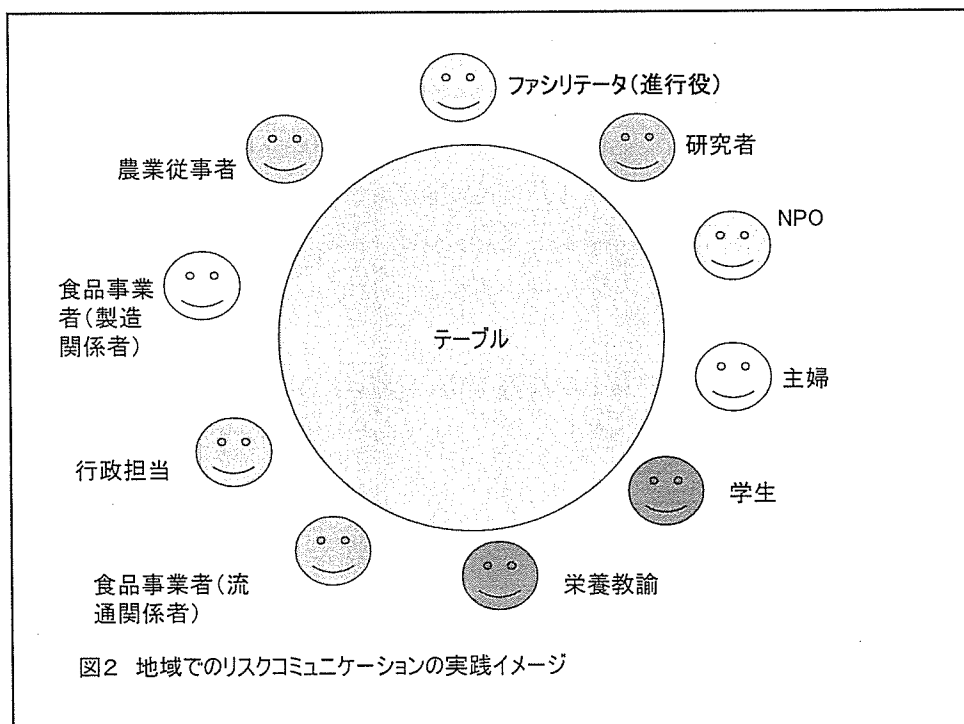
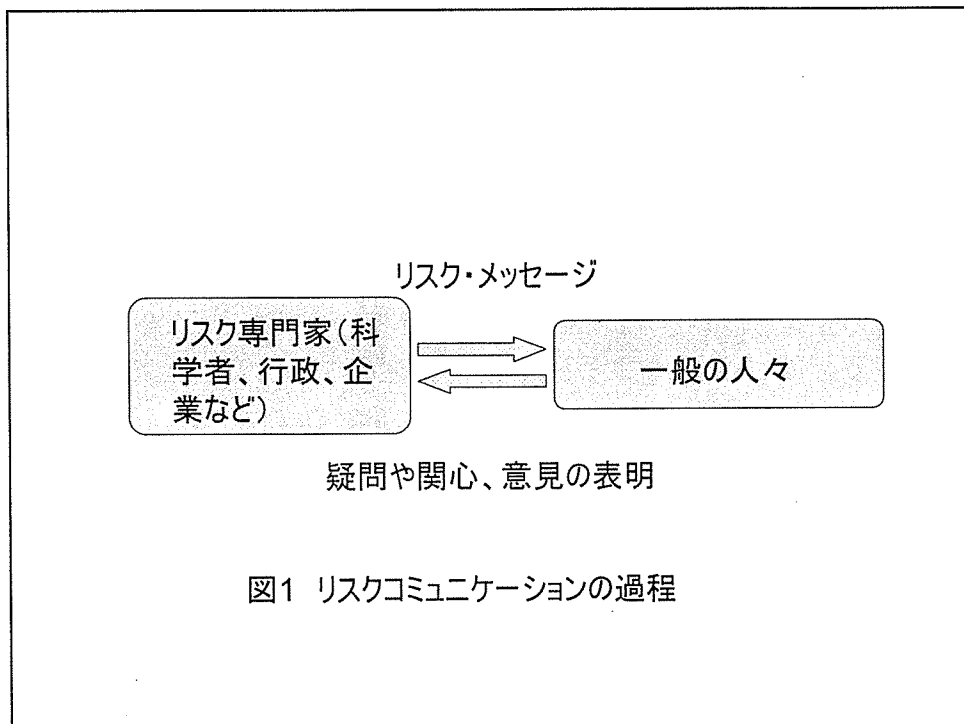
評価は、量的および質的に実施することが重要であり、そのために計画時に受け手を知るために用いたさまざまな方法を利用できる。意見交換会などに参加した者など特定の集団に対して簡易に用いられる方法として、いわゆるアンケートがある。この場合の質問紙の作成も前述と同じように留意しなければならない。質的な評価では特に改善すべき問題点が明確となる。リスクコミュニケーションをあるテーマに沿って継続的にさまざまな方法で実施していく場合には、問題点が抽出でき改善できるようにしなければならないのである。また、送り手自身からの評価では、チェックリストなどを活用することもできる。

リスクコミュニケーションではその効果が短期であらわれない場合もあるため、同一方法での継続的な評価も必要となる。

3. トレーニング

リスクコミュニケーションの実践に向けて、送り手側はもちろんのこと受け手側についてもトレーニングが必要であろう。それはシミュレーショントレーニングや主として送り手側のファシリテーショントレーニングやメディアトレーニングである。

リスクコミュニケーションに関わる者は自己研鑽を惜しまず、経験を活かしてトレーニングを積むことをおすすめる。



**食と健康に関するリスクコミュニケーション
フォーカスグループインタビュー実施について**

●目的

今後、食や健康に関する問題がさらに多様化し、栄養・食分野のスペシャリストとして活躍している栄養士にも、食や健康のリスクを対象者に説明する技能が求められると予想される。しかし、これまでの栄養士業務は栄養指導が主であった。このため、栄養士が食や健康のリスクに関する正しい情報を得たり、またそれを学習する場は、栄養士養成指定校を含め、きわめて少ない。食育の観点からも、食品を消費する上での正しい知識の提供および意見交換(リスクコミュニケーション)は、栄養・食分野のスペシャリストとしての栄養士が、重要な役目を担っている。

このように、栄養士業務における食のリスクコミュニケーション内容を検討するため、詳細な質的情報の収集を目的として、本フォーカスグループインタビューをおこなう。このインタビューの分析結果を基に質問票を作成し、全国の栄養士を対象に意識や理解度の質問票調査をおこなうことを最終的な目的とする。

●調査内容

食のリスク情報の取り扱い方、リスクコミュニケーションの経験、内容、知識、スキルなど。
食のリスク情報に関して、栄養士としてどのように取り扱っているのかまたどのように考えているか。

●調査方法

(時期)

200●年5-6月中の3日間 1回のインタビューにつき1.5時間、13:30時から2グループおこなう。

(グループ構成およびグループ数)

職域	人数	日時	対象者選定	ファシリテータ	サブ	観察者
学校栄養教諭	6名	5月14日 13:30～	● ●	△ △	◎ ◎	● ●
病院・福祉栄養士	6名	5月14日 15:20～	◎ ◎	● ●	△ △	◎ ◎
特別区行政栄養士	6名	5月21日 13:30～	● ●	△ △	◎ ◎	● ●
産業栄養士	6名	5月21日 15:20～	◎ ◎	● ●	△ △	◎ ◎
保育施設栄養士	8名	6月18日 13:30～	● ●	△ △	● ●	◎ ◎
県型保健所栄養士	6名	6月18日 15:20～	◎ ◎	● ●	◎ ◎	△ △

(ファシリテータ)

● ●
△ △

(場所)

フォーカスグループインタビュー専用ルーム

(謝礼)

〇〇の規定により、1回のご参加につき7800円(交通費込み)を支払う。

当日参加者名簿

	職域		氏名	所属
5月14日	学校栄養教諭	1		
		2		
		3		
		4		
		5		
		6		
5月14日	病院・福祉栄養士	1		
		2		
		3		
		4		
		5		
		6		
5月21日	特別区行政栄養士	1		
		2		
		3		
		4		
		5		
		6		
5月21日	産業栄養士	1		
		2		
		3		
		4		
		5		
		6		
6月18日	保育施設栄養士	1		
		2		
		3		
		4		
		5		
		6		
		7		
		8		
6月18日	県型保健所栄養士	1		
		2		
		3		
		4		
		5		
		6		

インタビューガイド

導入

1. 挨拶
2. 自己紹介 インタビュアーの氏名、立場。メンバーの紹介。

グルインの目的を説明

食の安全・安心についてどう考えているか、食品業者や一般消費者にインタビューや質問票調査をおこなっている。食のエキスパートとして、栄養士のみなさんにも、食の安全・安心について意見を伺うために本グループインタビューを企画した。

グルインについて説明

1. グルインで話される意見に対して正解や間違った意見、理想的な答えて欲しい意見というものがないこと、すべての意見が貴重な意見であることを説明。
2. グルイン中の飲み物は自由に。トイレも許可なく丹生退出してもらってもかまわない。
3. 録音をおこなう。所属、氏名やインタビュー内容は、分析終了後速やかに処分し、外に漏れることがないことを伝える。また、メンバーも不必要に漏らさないように願います。
4. 終了時間を伝える。

グルインの内容

1. 「水銀を含有する魚介類等についての摂食に関する注意事項」
資料を配布し、本問題について知っているか、このときの経験について。
2. 食の安全の問題について
 - 最近の食の問題(BSE, 鳥インフル, 魚の水銀, 食物アレルギー, 食品添加物, 遺伝子組み換え食品)について、どう思うか?
 - 栄養指導や業務の中で、リスクを含めた食の問題(BSE, 鳥インフル, 魚の水銀, 食物アレルギー, 食品添加物, 遺伝子組み換え食品)を取り扱い方はどのようなものか?
3. リスク情報について
 - 実際に食の問題(BSE, 鳥インフル, 魚の水銀, 食物アレルギー, 食品添加物, 遺伝子組み換え食品)について、質問を受けたことがあるか? 実際どんな内容だったか。
 - 食のリスクに関する情報を、どこから得るか?
4. その他

締めくくり

1. 得られた意見の要約
2. 有意義なグルインになったこと、貴重な意見に対する謝辞
3. 今後は、テープ起こしで本日のディスカッション内容を分析する。

表1 「食のリスク情報の収集方法」および「組織内における食のリスク情報の伝達」

食のリスク情報の収集方法	組織内における食のリスク情報の伝達
<p>● 組織を介した情報 行政機関に勤務している場合には、文書や口頭で流れてくる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・厚生労働省、保健所(生活衛生課、保健師)、農政(情報が流れてこない) ・ 市町村では、保健所から情報が流れてこない。 ・ 学校栄養士には厚生労働省関係の情報が流れてこない ・ 病院栄養士、産業栄養士には文書によって行政機関からは流れてこない。 	<p>● これまでの連携はスムーズでなかった</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 生活衛生と健康増進(栄養)間の情報の共有ができていなかった。 ● 現在の連携はスムーズになってきている ・ 最近では食の安全に関する事業で農政と連携することが多く、情報交換がうまくいっている。 ・ 係長クラスでの連携が試みられ、改善されつつあると実感している区もある。 ・ 生活衛生課と組んで、母親教室や講習会などの事業を通して情報周知を実施している区もある。 ・ それまで役所の中で、多部署間の連携がなかったが、事例をと通して改善されていると感じている。
<p>● 積極的に情報を自分たちで入手する</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ HP 国立健康・栄養研究所、食品衛生協会、行政機関(厚生労働省、文部科学省、食品安全委員会、都道府県、市町村) ・ 問い合わせ(保健所など行政機関) ・ 新聞 ・ インターネット ・ メールマガジン ・ 研修・研究会(自主参加) 行政、栄養士協議会、メーカーが主催するもの ・ 友人・知人 大学勤務の人に問い合わせる ・ 論文 	<p>● 伝達の対象</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 各保育所の中では、栄養士以外のスタッフ(調理師、保育士)も、情報の伝達対象である。 ・ 受け取った情報は、保育課(児童福祉課)、教育委員会にも流す。 ・ 私立を含めて、認可外の保育施設にも情報を送るようになっている。 ● 流れの決定と仕組み ・ 東京都は、食品安全情報係に菓子、食品衛生、栄養士を配置し、情報処理にあたり、24 時間電話対応している。そこで、誰が対応し、どのような情報を、どこに流すか判断する。 ・ 情報が社内ですべて介在するルートがある程度明確になっており、FAX や連絡板、インターネット、メールで関係部署に情報が伝えられる。
<ul style="list-style-type: none"> ● 情報の信頼性はまちまちである (マイナスイメージ) ・ 保健所は所によって対応がまちまちであり遅いのであてにしない。 (プラスイメージ) ・ 詳細に調べる場合は、保健所に電話する。 ● 新聞報道については信頼性の確認をする ・HPによる 	<ul style="list-style-type: none"> ● 情報のスピードは部署によっては、保健所からの情報が早いところもある。 ● 問題点として、情報を分配する人によって情報の流れはまちまちである。

表2 「対象者からの問い合わせと対応」、「食のリスク情報を扱いに関する責任の所在と業務上の困難な点」

対象者からの問い合わせと対応	食のリスク情報を扱いに関する責任の所在と業務上の困難な点
<ul style="list-style-type: none"> ● 問い合わせをしにくる組織、人 ・給食施設から保健所へ。 ・市町村では、検診、母親教室等で住民からの質問を受けたことがある。 ・区では、ケーブルテレビでの情報発信では、翌日すぐに区民の問い合わせがある。 ・保育施設(行政)では、議員から質問・問い合わせを受けける。 ・保育施設では、母親からの問い合わせを受けける。 ・福祉施設では親からの問い合わせを受けける。 ・産業現場では、マスコミ報道直後から、顧客の問い合わせが始まる。 ● 問い合わせがない場合(現状) ・学校では親からの問い合わせはほとんどない。 ・病院では患者からの質問はほとんどない。 ・一般区民からの問い合わせはなかった。 (その原因) ・区民は、保健所からの情報を拾ってくれないと感じている。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 情報の流れと内容の問題点(管轄外省庁からの情報の流れがない) ・学校では、厚生労働省関係の情報が流れて来ない。 ・市町村レベル、県レベル共に、文部科学省管轄の機関とは連携がとりづらい。(上位機関からの情報の流れが不十分) ・常に、市町村から県に働きかけて情報をもらうしか手段はないかと悩んでいる。(組織内での流れ方) ・方針が明確になっていないので、決めてほしい(保健所)。 ・国から来る情報の宛名が「区」や「区長」だと、情報の回し先は最初に情報を受けた人の感覚によるので困る。 (情報のスピード) ・公的な情報はいつも遅れがちである。 ・役所の中で流れる情報は遅いと感じている。 ・社内での連絡のスピードについては、遅いと感じている。 ● 栄養士の困りごと ・情報に関する入手・対処に疎いと感じる。 ・自分の判断が正しいか、不安に思っている。 ・企業の対応方針の決定理由については、栄養士には詳細には知らされない。 ・どのような情報を自分が選んでいいのか、判断できずに悩んでいる。 ・突如として発表された情報に現場としてすぐ回答するのは無理 ● 責任の所在は栄養士の場合とそうでない場合がある。 ・病院では、対応の責任は栄養士にある。 ・責任は企業にあり、栄養士の立場に責任はない(産業)。 ・給食内容の責任は栄養士にはほとんどなく、校長や給食センター所長にその責任は委ねられている。 ● 今後に向けて ・ホームページを充実させたい。 ・民間と連携して情報を発信することも、今後は必要である。 ・研究機関で議論されているトピックが現場に知られること。
<ul style="list-style-type: none"> ● 対応の仕方はさまざまである ・学校現場での対応を参考にしている。(集団対応) ・説明会をする。(個別対応) ・ポスターとパンフレットで対応した。 ・保護者には、文書で対応する。 ● 対応に備えてしていること ・栄養士同士で伝達事項のコンセンサスを得て対応する。 ・問い合わせに対応するために知識の統一を図っている。 ● 対応困難な場合 ・情報収集専門の部署が回答できない場合に、より専門的な部署が対応し、回答する。 	

調査ご協力のお願い

BSEと牛肉の安全性に関する問題は、現在ある程度の年月を経てようやく落ち着きを取り戻しているように感じられます。しかし、今回また新たに若いBSE感染牛の発見の報道がなされ、牛肉の安全性については未だ完全な問題の解決には至っていません。そこで、今回の報道直後の消費者の反応(安全性のとらえ方とその行動について)を時間的な経過とともに把握し、その変化を把握することを目的とした調査の実施を企画しています。

本研究は、平成15年度厚生労働科学研究(食品安全確保研究事業)の「健康保護を目的としたリスクコミュニケーションのすすめ方に関する研究」(主任研究者丸井英二)における研究とします。

【調査計画概要】

目的	消費者がBSEおよび牛肉の安全性についてどのように捉えているかを質的に把握する。
対象者	一般消費者 50 名程度。調査の趣旨を説明し協力を了解した者とする。
方法	調査員によるあらかじめ設定されている質問についてのインタビュー。 インタビューは牛肉売り場および店舗出入口。
日時	11月9日(日)、16日(日)、23日(日)14:00~17:00 希望
質問項目	牛肉の安全性についてどのように思っているのか。食品の安全性に対する考え方について。
調査結果	分析後協力企業に提出いたします。
公表について	調査協力企業、調査地などの公開につきましては調査協力企業に委ねます。

順天堂大学医学部公衆衛生学教室 丸井英二

分担研究者 堀口逸子(同教室 助手)

連絡先: 〒113-8421 文京区本郷 2-1-1

順天堂大学医学部公衆衛生学教室

電話: 03-5082-1049 FAX: 03-3814-0305

e-mail: itsukoh@med.juntendo.ac.jp

記入者 _____

牛肉の購入： あり なし

牛肉の安全性、あるいは食品全般の安全性について、どう思いますか

性別	男性	女性			
年齢	20代	30代	40代	50代	60代以上
家族構成	()				
職業	会社員	自営	専業主婦(パート含む)	その他・無職	
調査完了日	9日	15日	23日		
調査完了時	14時～	15時～	16時～		

11月9日:

調査当日に、○牛肉購入していた人 ●牛肉購入していなかった人

○30代女性 専業主婦(パートを含む)

BSEがでたときは購入しなかった。時間がたつと少し忘れがちである。購入するときには表示はよく見る。消費期限と産地。国産が安全だと思うが、値段とのかねあいがある。ほとんど最近かってなかったが、今日は子どもが食べたいといったので購入した。安全に関する情報はテレビ、新聞から得る。問い合わせの経験はない。◇◇でいつも買い物をしていて、店頭での情報があるので十分であり、安心である。情報があると安心して購入できる。骨付き肉はほとんど購入しない。

○50代女性 専業主婦(パートを含む)

牛肉の購入はBSEの後これまで控えていた。最近またニュースで見たのでまた控えていた。国産を必ず購入している。表示を見て購入するが、国産の産地までは見ない。また売り場の情報は見ない。安全性は心配だけど、しょうがないと思っている。値段としてはあまり安いものはだめだと思っている。骨付き肉は購入しない。

○30代女性 専業主婦(パートを含む)

BSEがはじめに出た時は買い控えをしていた。最近、BSEは気にしていない。感覚が麻痺している。BSEの牛は出回っていないと思っている。一応店頭で販売されている牛肉は安全だと信じている。仕方なく購入している。購入するときには表示をみて、産地を見る。国産とは限らず購入している。値段とのかねあいで。

○50代男性

BSEは関係がないからずっと牛肉は購入している。BSEの前後で購入の頻度などは変わらない。騒動のときは安価になったが、購入する、しないで値段は気にしなかった。国産しか購入しない。

○60代女性

最初は買い控えていた。今年になってから購入するようになった。以前は「霜降り」がよく国産のみを購入していた。主婦をしている娘や友人から外国産が安全と聞いて購入してみた。食べたらず以外とおいしかったのでそれ以来購入するようにしている。油が少ないのもかえて体によいかと思う。私の考え(国産が安全)が間違っていた。国産より外国産が安全。またで怖いから控えようとは思っているが、外国産を食べようと。表示を購入するときによく見る。産地もよく見るが、国産か外国産かの違いのみ。あまり安い肉は買わない。骨付き肉はほとんど購入しない。すきやきかステーキ用。情報はテレビなどからも得る。

○50代女性

ほとんどBSE以来牛肉は食べない。BSEは怖い。豚(バラ)か鶏。豚も国産にこだわって購入している。今日は子どもがすき焼きか焼き肉が食べたいといったので久しぶりに購入した(外国産)。焼き肉にするので外国産でよいか、と。今日はあと、レバーを購入するつもり。骨付き肉はクリスマスなど特別のことがあるときは買って料理する。購入するとき表示は見る。この間のBSEのニュースを見てまた怖くなった。

○40代女性

BSEは全く関係ない。心配もしていない。なぜなら、売り場に出た段階で全て安全だと思っているので心配していない。表示はまったく見ない。国産か外国産かも全く気にしない。関係しない。BSEのとき値段が下がったが、だからといってたくさん購入したりはしなかった。値段もあまり関係しない。

○40代女性 専業主婦(パートを含む)

BSEは心配である。以前に比べるとお店も慎重に取り扱っていると思うので、少しずつ購入し始めた。つい先だってもニュースで流れたので国産は怖くて買わなくなった。不安である。購入するようにはなっているが輸入ものである。今日も安全なタスマニア産を購入した。購入はするようにしているがBSEが出る以前よりは購入する頻度は少ない。骨付き肉は買わない。産地は気にしている。購入するとき以前に比べて慎重になっている。

○40代男性 会社員

一時は買い控えしていた。最近は購入している。今回のBSEは原因がわからないからはっきりさせてほしい。購入するのはどちらかというと外国産のオーストラリア、アメリカ産であり、これは以前からそうである。国産は高いので、今はチェック体制があるので一応信用している。店頭に並んだものは安全だと思う。

●60代女性

BSEで騒いだときは購入しなかった。しかし、最近は購入している(固まりの肉)。以前と変わらなくなっている。今回のBSEは1頭だし。影響しない。国産、外国産はあまり関係がない。脂肪分が少ないのを購入する。この店頭に並んだものは安全だと思っている。購入するとき表示の消費期限、加工日のみ見る。購入するとき見るのはそこだけ。肉屋では購入しない。骨付き肉は購入しない。

○20代女性 専業主婦(パートを含む)

普段は生協で牛肉も購入している。生協の利用はBSEの以降に始めた。BSEがきっかけではなくたまたま。BSE以前はスーパーや肉屋で牛肉は購入していた。今日は安かったのとおいしそうだったから購入した。またオーストラリアはBSEがでていないので、安全だろうと思っている。今日購入したのはだからオーストラリア産。BSEがでてからは、牛肉は生協のみで購入していた。安全だと確認できるもののみ。生協はカタログに飼料などの情報がありそれにより安全かどうかを判断してそれをもとに選んでいる。国産とか産地ではなく安全性によって選んでいる。

○40代女性 専業主婦(パートを含む)

以前と意識がかわっていない。高齢者がいるので、脂肪分のないところを選ぶなど気をつけている。安全性に関しては特に気をつけていない。BSEに関しても特に。市場に出るものは安全だと思い信用している。子どもがいるけれども特に気をつけてはいない。表示は見て購入する。値段と相談して購入。品質保証などの棚の表示は特に見ない。

○50代女性 専業主婦(パートを含む)

なるべく国産を購入するようにしている。BSEは特に気にしていない。高齢だし、2人だし。テレビでいろいろやってきたけど、あれはあれ。部位に関してなど気にせず。見るのは国産和牛。牛肉はあまり購入しない。月に1回か2回。

○30代女性 専業主婦(パートを含む)

特に気にしない。子どもが小さいのでもともと骨付き肉は購入しない。表示は棚の表示をよく見る。食品表示は特に見ない。国産を選ぶ。BSEは期にはするけど実際はあまり気にしてられない。テレビでは見るけど…。実感がわかないし、よくわからない。難しい。子どもがいるので柔らかい肉を選び、あとは値段と相談して。

○50代女性 専業主婦(パートを含む)

今日はたまたま食べたいから購入した。BSEが問題になっていたころは購入を控えた。「危ない」とただ思っていたから。でも今はテレビでもそんなにやってないし気にしていない。検査してから店頭にてるだろうから、大丈夫でしょう。柔らかい肉を購入するようにしているので骨付き肉は絶対に選ばない。表示は見るけど、値段と相談。やっぱりもうBSEは話題になること少ないし、大丈夫なんじゃないかって思う。

○60代女性 専業主婦(パートを含む)

スーパーなら大丈夫かと思っていて、特に気にしていない。いろいろ騒がれているけど世間で言われているほど危なくはないのでは？大丈夫なんじゃないですか？骨の部位に関しては、食の安全性は関係なく買わない。好きじゃない。安全性というのも特に身近ではない。BSE報道のときは購入するのは控えていた。今はもう平気でしょ。気にしてられない。棚表示は見ない。国産和牛とかあるけど、高いものは購入しない。すべては値段重視。

○50代女性 専業主婦(パートを含む)

BSEは気をつけている。国産のは危ないのでは？化学肥料とか餌に加えているだろうし、外国産のは草を食べ

ているでしょ。餌が違うから外国産を選ぶ。棚表示は特に気にしない。国産か外国産かの表示を見る。BSEとかテレビでいろいろやっていたよねえ。でもせっかくの日曜日だし、ステーキ安いし、買ってみた。部位とかも特に気にしない。

○50代女性 専業主婦(パートを含む)

牛肉は国産を選ぶ。とにかく国産。固い肉は嫌いだから買わない。安全性についてはまったく気にしない。BSEっていても今すぐに何かなるわけではなく、なるときはみんな一緒だし。まったく気にしない。消費期限とかも見ない。値段と量と国産のもので選ぶようにしている。棚表示はまったくみない。食品の安全性といっても、いまずぐの問題でないから。ビーフエキスとかそういうのもあったけどぜんぜん気にしない。

○40代女性 専業主婦(パートを含む)

棚表示とかあるところ少ない。BSE報道があったときから今も国産でなくて外国産を見てかっている。それを確認するために表示を見ている。添加物とか気になる。テレビとかでBSEをみて、危ない、さげようと思うようになった。

○50代女性 専業主婦(パートを含む)

BSEがあってから今日のはじめて買った。2年ぶり。夫がどうしても食べたいと言うので仕方なく買った。国産を選んでしまう。外国産はおいしくないし、好きじゃない。今日は本当に仕方なく買ったけど、あともうしばらくは買わないと思う。選ぶのに時間がかかった。ついこないだもあったでしょ、また。BSE。基本的には信用していないし、またという感じ。棚表示とかは見ない。なるべくなら買いたくないし、食べたくないけどしょうがない。

11月15日(土) 牛肉はマネキンがすき焼きの販売をしていた。国産和牛が安くなっていた。また加工食品では、ビーフコンソメが棚からなくなっていた。

調査当日に、○牛肉購入していた人 ●牛肉購入していなかった人

○60歳以上 女性 3人家族(夫、子ども)、専業主婦(パート含む)

色や日にちを気にしている。消費期限しか書いていないのがわかりにくい。前なら製造年月日もあったのに。国産、外国産のものをメニューによって使い分けをしている。牛肉は腐ったくらいがちょうどいい。ニュースで報道するけれど、日にちがたつと忘れる。◇◇は大きいから安全、小さいスーパーで買うよりも。棚表示はたまに見るけど、しょっちゅうは見ない。グリーンアイ(ブランド名)は安全かな。忙しいときは表示は見ない、ひまなときだけ。BSEは一応は気にするが、牛肉買った時はよく加熱する。健康状態を見て。家族が健康なときは大丈夫。

●40歳代 女性 夫、子ども、専業主婦(パート含む)

今日は牛肉じゃなくて豚。カレーうどんだから。でも最近BSEとかだからあまり牛肉は買わない。もともと国産は固いのであまりかわないが、選ぶ基準は産地(オージービーフ)と価格。棚表示はみない。パック表示は産地は見る。昨日のニュースは知らない。まだ見てないが、この前のやつ？加工食品の表示はあまり見ない。見るとしたら添加物とか。このごろ家族が減ったし、あまり牛肉をたくさん買うってことはない。

○40歳代 女性 夫婦と子ども4人家族 専業主婦(パート含む)

メニューによって牛肉か豚かとか決める。メニューが牛肉を使うならば牛肉を買う。棚表示は今日初めて見た。国産のものはやっぱりいいけど、東京のものはだめ。パック表示を見て国産(ブランドのもの)買うことが多いかも。お店を信用している。小さい店でもいつも行くところでは買う。◇◇も信用している。牛肉の安全性は気になる。BSEとかいろいろあったし。昨日のニュースは骨のところでしょ？知ってます。朝、「ぶらり途中下車の旅」を見て、シチューやさんをやってたけど、牛の骨を鍋に入れていて、あの骨大丈夫かなあと思った。ニュースなど知らなければいいけど、知ってしまうとどうしても気になる。今まで気にしなくていいことを気にするようになってしまう。

●30歳代 女性 独身 会社員

値段と相談して購入する。あまり表示は見ない。私に聞いてもしょうがないと思いますよ。全然気にしないし。棚表示はあるのは今知った。近くだからこの店舗に来る。火曜日とかよくくる。パック表示も加工食品の表示もまったく見ない。国産かどうかも見ない。BSE関連の昨日のニュースも知らない。

○60歳代 女性 3人家族 専業主婦(パート含む)

牛肉を選ぶ基準は国産。あとは値段とメニュー。棚表示は見るときとみないときがある。この店にはよく来る。お店では、信用で買う。BSEとか前は気にしなかったけどニュースになってから気にするようになった。今は気にしているけど、そんなしょっちゅうは…。加工食品は表示は見る。何が入っているのか、という程度。昨日のニュースは知らない(説明したら驚いていた)。

○30歳代 女性 夫婦2人 専業主婦(パート含む)

国産牛肉は買わない。買えない。アメリカ産とかオージービーフとかを買う。あとは値段と相談。棚表示はあまり見ない。パック表示は今日はアメリカ産で、ショウガ焼きにする。ニュースで騒がれたときは豚肉が多かったけど、今はそうでもない。安全性やBSEは今は気にしていない。まあ、あれだけ騒がれば今は逆に安全なのでは？昨日のニュース？知らない。加工食品の裏の表示は特に気にしていない。

○40歳代 女性 夫婦2人子ども2人 専業主婦(パート含む)

牛肉は値段を基準にして買う。表示は一応見る。気にはするけど、あとはメニューと相談。棚表示は知っているけど、見るけど読まない。BSEは気にはする。当時は牛肉1年くらい食べなかった。今も量は減っている。今日はたまたま。今回のBSEに関しては、ニュースに関係なくずっと食べていなかった。昨日のニュースは知らなかった(説明すると驚いていた)。加工食品の表示は見ない。スープの素とかできるだけ使わないようにしている。

●60歳以上 女性 夫婦のみ 看護師

牛肉に限らず肉はあまり食べない。2年前のBSEは原因の時には高級肉が安くなっていたので、いつもより上等の肉をよく食べた。夫も60歳を過ぎているので、発症までに時間のかかるものを気にするよりも美味なものを食べる方がよいと思う。牛の産地については、今までも国産を食べていたし、国産のほうがおいしいと思うので外国産は買わない。国が全頭チェックしているので、信用している。国を信用して食べている。生鮮品の表示は気にするが、加工食品は賞味期限程度しかみていない。

●40歳代 女性 子ども3人、夫、父(6人家族) 医師

子どもが多いので、牛肉はあまり買わない。BSE(2年前より)以降は購入頻度が下がった。基本的に安全性を考えて国産を買うようにしている。野菜は農薬のこともあるので、特に気にしている。表示はアレルギーなどないので、あまり見ないが、保存料など添加物類に不明なものが多いので気にしている。

●40歳代 女性 子ども3人、夫、父(6人家族) 専業主婦(パート含む)

昨日のニュースを見て、今日は牛肉をやめた。しばらくは牛肉を買うのは控えようと思う。2年前も報道のあと、しばらくの間牛肉、加工品は買わなかった。テレビの報道がおさまってからは買うようになった。加工食品もしばらく控えようと思う。産地については、基本的に国産が安全だと思っている。

●30歳代 女性 夫婦と子どもの3人家族 専業主婦(パート含む)

牛肉はよく買います。前回のBSE直後は2~3ヶ月くらい買うのを控えた(肉のみ)。加工食品は気にはしなかった。産地は気にしていないが、添加物や農薬が気になる。加工食品の表示は全くみない。

●30歳代 女性 夫婦のみ 専業主婦(パート含む)

牛肉は値段的にあまり買わない。BSE報道後も大きな店で売っているものは安全だと思うので、産地に関係なく買っている。全ての商品について店で売っているものは信用している。表示については値段と賞味期限しか見ない。加工食品の表示は見ない。昨日のニュースは新聞で読んだが気にしていない。牛骨はシチューなどに使っていますよね。加工食品のシチューでも売っているものは安全だと思うので買うつもり。

●60歳代以上 女性 夫婦、子どもの3人家族 専業主婦(パート含む)

日常的に牛肉は食べない。豚肉を食べる。産地については調理方法で考える。トンカツを主人が毎日食べる。トンカツの豚肉は国産を選ぶ。表示は気にしないし見ない。複雑でよくわからない。滅多に加工食品は買わないし使わない。昨日のニュースはテレビで見ただけ関係ないと思った。

●50歳代 女性 専業主婦(パート含む)

牛肉は最近ではBSE以前と同じように買う。値段が中心で決めている。国産がおいしいと聞いているけど、高いでしょ。安ければ国産を買います。100グラム99円の時に。今週は火曜日の火曜日で買った。今もBSEが1頭でたとか聞いているけど、今は気にしていない、BSE騒動のときは買い控えしていた。いんちきくさかったから。前の大臣は信用できなかった、今の大臣は信用できる。全頭検査しているし。昨日のニュースは見えていない。牛肉を食べないわけにはいかないでしょ。豚肉と鶏肉を交互に食べても飽きるし。肉を食べないわけにもいかない。表示はあまり見ないが、産地を見る。加工食品はメーカーで選んでいて、裏の表示までは見ない。ビーフカレーなど牛肉が入っているか、いないかなどは見なかった。

●40歳代 女性 専業主婦(パート含む)

BSEのときは、牛肉はまったく買わなかった。今は買っている。前は国産を買っていたが、タスマニア産など、産地を見て買っている。誰がつくった牛なのかまでの詳しいもの(棚表示)は見ない。1歳半の牛とかBSEが出て、原因がわからないといっているが、全頭検査しているので。背骨も使用禁止になったし安心している。BSE騒動のときは加工食品もゼラチンとか表示を見て買い控えをしていた。以前は加工食品の表示まで見ていたが、今はほとんど気にしない。見ない。

●60歳代 女性

もともと牛肉は買わない。BSEの前から。好きではないし。加工食品も買わないし、カレーなども粉からつくるので。

だから私にはBSEは関係ない。

○60歳代 女性 専業主婦(パート含む)

ステーキを購入。BSEの前後で買う、買わないは変わらない。関係ない。今も昔と同じように買っている。全頭検査も今はしているし、値段も選ぶときに関係しない。外国産の向こうからくる牛はねえ・・・(信用していない様子)。買うときは国産を選ぶ。おいしいから。昨日のニュースは見たが、またか、という感じ。

○30歳代 女性 子ども1人夫 専業主婦(パート含む)

肉はBSEのときは買っていなかった。今は買う。安全だと思う。BSEは気にならない。肉は好きなので。▲▲(ブランド名)が好きなのでそれを買う。国産かどうかより、▲▲ブランドで選ぶ。産地は気にならない。昨日のニュースは聞いた気がするが、あまり頭に残っていない。BSE以来ビーフカレーなど加工食品は買わなくなった。今でもあまりビーフがついているものは買わない。裏の表示とか見てビーフと書いてあったら買わない。生肉は自分で選ぶので買う。

○40歳代 女性 専業主婦(パート含む)

BSE以来牛肉はあまりかわない。なるべく国産をおいしいので食べたいが、少し不安はある。今日購入したものは、生産者がわかっているもので購入する際、そこを確かめて購入した。外国産は買わない。1頭またBSEは原因がでたが、部分的なものと思う。できるだけ食べないようにとは考えている。国の信用がないです。肉に限らず不安がある。でも、全部安全性を追求することは無理でしょう。加工食品は使わない。怖い。添加物とか見てよくわからない。表示は見るが、見ても内容を全部は理解できない。ですよね。だから怖い。全部無視すると(わからないものはさける)、食べるものがなくなるから、できるだけ加工食品を使うのを減らすようにしている。昨日のニュースは見た。本当にそれだけなのか、脊髄だけ抜けばよいのかなとは思った。Tポーンは危なくてあばらはよいとでたが、本当なのかな、と思った。骨つきカルビは好きで焼き肉ではおいしいので以前は買っていたがBSE以来骨つきカルビは買っていないのよ。

●50歳代 女性 夫婦2人 専業主婦(パート含む)

BSEのあと牛肉は多少買う量が、機会が減った。店を選んで買っていて、ここ◇◇では牛肉は買わない。肉屋で買っている。国産に限って、また松阪や米沢などブランド肉を少ない量買うようになった。おいしくて。外国産は買わない。1頭出たニュースなどはちょっと防ぎようがないのかな、と思う。国産のブランド肉だとまあ大丈夫かな、と思っている。加工食品は使っている。もともとあまり買わないけど。BSE前後で使用量は変わらない。表示は見て買うけど、あまりビーフとあってもそれしかないし、買っている。昨日のニュースは聞いていない。

結果報告

背景

BSE問題について、平成13年9月に国内において初めて感染牛が確認され、現在においても注目されている課題である。同年10月以降、と畜場に搬入されるすべての牛について、BSE検査が実施されているところである。OIE(国際獣疫事務局)は、平成14年5月の総会において国際動物衛生規約を改正し、BSE発生国において、牛の背根神経節は食用にすべきではない部位であると規定した。これを受け、平成15年11月、厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会、次いで食品安全委員会において、牛せき柱を利用した食品、飼料、肥料への使用規制について審議された。審議結果は厚生労働省からの都道府県等に向けた通知により、広くその情報が伝達されることとなった。今回、情報伝達の適切さを評価することを目的とし、使用規制発表前後において消費者の牛肉などに関してどのように考えているかなどを知ることを目的として調査を実施した。

対象と方法

調査は、平成15年11月、審議結果が公表される前後において実施された。都内大手スーパーの食肉売り場に来ていた消費者を対象として、あらかじめトレーニングした調査員3名による半構造的インタビューを実施した。質問は、「牛肉の安全性あるいは食品全般の安全性についてどう思いますか」と設定した。調査対象者数は各回20名を目標とした。

結果

調査対象者は、年齢は30歳代から60歳代の40名であった。牛肉購入に関しては、表示を見ている場合については原産地と値段と量の3要素で購入を決めていた。さまざまな情報を自分なりに解釈しており、選定されているものに一定の傾向が見られたわけではない。表示を見ているものでは、原産地と消費期限を見ているが、スーパーが独自で表示している生産農家や飼料などの情報には注意は払われてなかった。原産地においても、国産に限定している人、外国産に限定している人、他の要因との兼ね合いで購入の決定要素としていない人へと分類できた。BSEを自分や家族の問題と捉えていない人のなかには、信頼できる店で売られていることを根拠にあげていた。全頭検査実施に対して信用していた。エキス類などに感心はなく、加工食品の表示について原材料まで詳細に見ない状況であった。牛せき柱に関する問題では、メディアにほとんど報道されなかったため、知らない人が多く無関心であった。

「伝達性海綿状脳症に関する食品等の安全性確保について」(厚生労働省通知) に関する新聞記事

○日経 11/14 10:56

牛の背骨も食用禁止に、BSE対策で厚労省

BSE（牛海綿状脳症、狂牛病）対策で、厚生労働省の食品衛生分科会伝達性海綿状脳症対策部会は14日、日本を含むBSE発生国の牛の背骨を原材料とした食品の製造を禁止することを決めた。Tボーンステーキや牛骨エキス、牛骨油などが対象となるという。

これまで同省はBSEの病原体たんぱく質「異常プリオン」が蓄積するとして、舌や頬（ほお）肉を除く頭部と脊髄（せきずい）、回腸を「特定危険部位」に指定、解体の際に除去を義務づけていた。

だが国際獣疫事務局（OIE）が昨年9月、新たに背骨に含まれる「背根神経節」という部分にも異常プリオンが蓄積するとして「食用とすべきでない」と規約を改正。これを受け、同省は内閣府食品安全委員会にも諮問し、今年9月に「特定危険部位の脊髄（せきずい）と同程度の危険性がある」との答申を受けた。危険性の指摘から禁止まで1年以上かかったが、同省は「神経節に含まれる異常プリオンはごく微量。BSEの全頭検査も実施して感染牛は原材料に使っていないので、問題はない」としている。（10:56）

○読売新聞 2003/11/14/11:06

BSE発生国の背骨付き牛肉の販売や加工禁止…厚労省

厚生労働省は14日、日本を含めたBSE（牛海綿状脳症＝狂牛病）発生国産の牛の背骨が付いたTボーンステーキなどの食肉の販売や、背骨を原材料とした食品、添加物の製造と加工を禁止することを決めた。

薬事・食品衛生審議会伝達性海綿状脳症対策部会が同日、牛の背骨の販売や利用を規制すべきだとの結論を出したことを踏まえた。都道府県などに通知し、来年2月中旬から適用する。

厚労省の推計によると、国内の食肉処理場や食肉販売店で除去される牛の背骨は1日あたり55トン。その約1割が骨油やエキスの製造など食品に利用されている。背骨の中にある「背根神経節」は、頭部や脊髄などに比べてごく微量だが、BSEの病原体とされる異常プリオンが蓄積するとされており、内閣府の食品安全委員会が9月に「特定部位の脊髄と同程度の危険性がある」と判断していた。

その後、厚労省は背骨の取り扱いの実態調査を進めるとともに、流通規制案をホームページなどで公開し、国民から意見を募っていた。

国内では、牛の解体時に脳、脊髄、目、小腸の一部（回腸遠位部）の除去と焼却が義務づけられているが、背骨は対象外だった。

（2003/11/14/11:06 読売新聞 無断転載禁止）

○朝日新聞(11/14 11:08)

国産牛の背骨の流通禁止へ BSE対策で厚労省審議会

牛海綿状脳症（BSE、いわゆる狂牛病）対策で、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会の部会は14日、国産牛の背骨の流通を禁止する方針を決めた。来年2月ごろから実施する。

BSEの原因になる異常なプリオンたんぱくが、牛の背骨にある「背根神経節」でも蓄積する可能性が欧州の研究でわかり、国際獣疫事務局（OIE）が、背骨も「食用とすべきでない部位」に追加したことに対応した。BSEが発生していない米国やオーストラリアなどからの輸入肉は対象にならない。発生国の牛肉はすでに輸入が禁止されている。

厚労省の調査によると、牛の背骨を使った食品は、インスタント食品の調味料などに使われる牛骨エキスや、牛脂となる牛骨油がある。国内の製造施設は8カ所で、1日当たりの背骨の使用量はエキスが約2.8トン、油が約8.4トン。すでに3施設が背骨の使用を中止した。このほか、Tボーンステーキも背骨を含むため、国産牛のものは今後、流通が禁止される。骨付きカルビの骨はあばら骨なので、規制には含まれない。（11/14 11:08）