

II 分担研究報告

研究代表者 関澤 純 徳島大学総合科学部 教授

研究要旨

食品安全には、生産から消費に至るすべての関係者の適切な理解と協力が必要とされるが、各関係者は異なる利害、関心、理解を持つ。本研究は対象毎のニーズと理解度に対応した情報の教材、および情報を適切に理解し相手の意識や理解度に配慮し提供する能力を持つ食品安全ナビゲーターを育成するプログラムを開発する。(1)対象別の食品安全情報の利用と理解度の調査、(2)対象別の食品安全情報の要望の調査、(3)食品安全報道の理解と要望の分析、(4)対象別の食品安全用語の理解と改善の調査、(5)対象別の食品安全情報のあり方のワークショップ討論による検討、(6)海外研究者招待と共同研究の実施の調査研究を行った。食品安全において関心の高いテーマ、情報提供への要望、新聞報道の記述内容、食品安全の理解支援のために提供されている用語解説の理解度などの調査結果に基づき、なぜそのような選択や判断をするかを考察した。消費者、食品業者、行政担当者、報道関係者、研究者など対象別に行ったアンケート調査の分析、調査結果に基づくワークショップ討論、別途行った海外との共同研究などより、食品安全教材に含まれるべきテーマと記述のあり方、食品安全ナビゲーター育成プログラムの手法の貴重な基礎データを得た。この成果にたち次年度は教材と育成プログラムの具体化を図り、実証的な調査研究によりその有効性を検証する。

A 研究目的

1. 背景と研究の必要性

食品安全のリスクコミュニケーションの取組みが、厚生労働省や食品安全委員会などで積極的になされ、一定の成果をあげているが、必ずしもまだ十分なものとなっていない。その大きな理由のひとつは、一方的かつ一律の情報提供を行うことで足りている点にある。食品の安全に関しては、生産から消費に至るすべての関係者の適切な理解と協力が必要とされ、それぞれの関係者は實際上、異なる利害、関心、疑問を持っている。たとえば、健康面から考えても、健康な人と病弱な人、高齢者、子

供、妊婦などにより、必要な食品の種類や量は大きく異なる。このため、さまざまな関係者は、それぞれのニーズにあった情報を要求しており、また予備知識のレベルも大きく異なることから、それぞれの理解度に適した情報が提供される必要のあることを示している。本研究ではこれらの問題を具体的に解決するため、対象別の食品情報のニーズを分析し、具体的に関心や理解度の応じた情報を用意し、提供することを支援する教材と、この教材を用いて必要な指導のできる人材の開発を実施するプログラムを提示することを目指す。

2. 研究の具体的な目的

(1) 消費者、食品関連業者、食品行政関係者、報道関係者ほかの情報のニーズ、関心のあり方は異なる。それらを具体的に明らかにし、対象毎のニーズに的確に対応した情報を対象別の方法で提供することを検討する必要がある。これまでは一律の提供であるため、各自の不安や知りたいことに答えられないと「情報無しと同然」になり無視されたと受け取られることになっていた。

(2) 次に、情報を的確に伝達するには内容を適切に理解しつつ、相手の意識や理解度に配慮して提供する能力を備え、食品安全ナビゲイターと呼ぶべき人材（案内人として、インタプリテーション：解説者の役割と、ファシリテーション：討論の円滑な進行の役割、の双方の能力を持つ）を育成するプログラムが必要である。

(3) このため、それらを支援する適切な教材、および人材養成プログラムを開発する。参考として、米国では環境有害化学物質について地域住民を教育する現場の公衆衛生指導者を養成する通信教育プログラムと教材が開発されている。

B 研究方法

初年度は主に、教材の開発に必要な基礎データの取得と、人材養成プログラムの企画および試行、を以下の研究と調査を組み合わせで行う。

(1) 対象別の食品安全情報の利用と理解度の調査

科学（リスク評価）情報として、内閣府食品安全委員会の提供する情報、および行政（リスク管理）情報として、厚生労働省の提供する情報の利用状況と理解度を対象別のアンケートにより分析する。

(2) 対象別の食品安全情報への要望の調査

食品の安全に関して、知りたいこと、不

安に思うこと、また関係者に提供されるべき情報の要望を対象別のアンケートにより分析する。

(3) 食品安全報道の理解と要望の分析

食品安全をめぐる報道の事例をとりあげて、誤解を招きやすい記事とその理由、また改善のあり方を検討する。朝日新聞に掲載された2008年後半に発生した「事故米事件」「メラミン汚染問題」に関し2008年9月から11月までの記事を収集した。記事の内容を主要なテーマ別に、汚染の検出、毒性、行政の対応、企業の対応、消費者の声に分類した上で誤解を招きやすい表現を検討した。

(4) 対象別の食品安全用語の理解と改善の調査

食品の安全に関する情報の共有のためには、関連して良く使われる言葉の適切な理解が基礎的に必要である。食品安全委員会が提供する『食品の安全性に関する用語集』から解説文の例を引いて、その理解しやすさ（または、しにくさ）、その理由を分析し、さらに改善した解説文の案を作成し、理解が容易になるかを検討する。

(5) 対象別の食品安全情報のあり方のワークショップ討論、および日本リスク研究学会企画セッションでの検討

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会および日本リスク研究学会食の安全とリスク研究部会の協力を得て、対象別の食品安全用語理解度の調査結果、また食品安全をめぐる報道事例などをテーマに、対象別にワークショップおよび、日本リスク研究学会第21回研究発表会において企画セッションを開催する。食品安全情報の現状の問題点を討議し改善のあり方を討検討するとともに、並行して人材養成プログラムを開発への参考を得る。

(6) 海外研究者招待と共同研究の実施

日本食品衛生協会の支援により食品リスクコミュニケーション研究の国際的第一人者として欧州連合の大型プロジェクト”EU SAFE FOODS Project”を分担しているオランダ・ワグニンゲン大学マーケティング・消費者行動研究グループの Lynn Frewer 教授と「食品におけるリスクとベネフィットの理解の違いに関する社会的および食習慣要因の影響の検討」について共同研究を企画し、同教授研究グループ主要メンバーの A. Fischer 博士を招待し共同研究の内容と EU SAFE FOODS Project につき協議する。

C 研究結果

本研究目的に沿い、基礎的なデータの収集と分析、および計画の試行を中心に調査と研究をすすめた。以下実施した調査研究内容に沿い整理し、まとめた。

1. 対象別の食品安全情報利用と理解調査

食品安全に関わる既存の情報、とりわけ研究目的に沿って行政の提供する情報を中心に、その利用と、情報の理解について調査した。

(1) 既存の図書情報の収集と分析

食品安全に関連してよく売れている図書をインターネット上で書籍を販売する大手である Amazon.com から、「食」をキーワードにオンラインショップでよく売れている図書トップ 10 を検索し、表 1 の結果を得た。

驚いたことに Amazon の販売実績トップ 10 位中のすべてが食と健康の関連のタイトルであり、しかもそのうち 7 タイトルはダイエット本であった。

現在のわが国では、多くの人が食について健康とダイエット関連情報を求めていることが示されている。今回示さなかったが、テレビのバラエティー番組や雑誌の読者向け特集も、同様な狙いを持って企画されているであろう。このことがきわめて重要なのは、心理

学研究成果から、「主要価値類似性モデル」として中谷内 (2008) が提唱するように、人々は自らの希望や考えに沿った情報を容易に受け入れ、信じる傾向があるからである。

今後より詳細な内容の分析を行うために、店頭でよく売れている「食」関連の市販図書を収集した。これら図書を通して、人々は「いわゆる」専門家あるいは著名人の意見として、食に関係してどのような情報を得ているかを分析できると考える。

(1) 行政機関の提供する情報の利用状況と理解度

科学 (リスク評価) 情報として、内閣府食品安全委員会の提供する情報、および行

表 1 Amazon の「食」関連書籍売り上げトップ 10 (2008 年 6 月調査)

順位	書名
1 位	シャングリラ・ダイエット～全米ベストセラー！「食事制限」なし！「運動」なし！の魔法のダイエット～
2 位	いつまでもデブと思うなよ
3 位	夜中にラーメンを食べても太らない技術
4 位	朝バナナダイエット
5 位	やせにくい体から、やせやすい体へ愛されボディダイエット
6 位	史上最楽！朝バナナダイエットー医師夫婦は 35 キロ、薬剤師夫婦は 20 キロやせた！
7 位	最新離乳食大全科
8 位	病気にならない生き方ーミラクル・エンザイムが寿命を決める
9 位	伊達式脂肪燃焼ダイエットーちゃんと食べてキレイにやせる。一生モノのやせ体質に！
10 位	からだの自然治癒力をひきだす食事と手当て

政による（リスク管理）情報として厚生労働省の提供する情報の利用状況と理解度を対象別（消費者、地方行政関係者、食品関連企業関係者、栄養指導の専門家）のアンケートにより分析した。

厚生労働省と食品安全委員会のホームページのアクセス状況と、目的とした情報取得の容易さ、および情報の理解しやすさ、理解が困難な場合にはその理由について尋ねた。

調査は 2008 年度に関澤が参加した食品安全関連のセミナー、または関澤の委託先が行ったセミナーに行った。

調査対象と機会は以下のようなが、本報告では性別年齢階層別のデータは割愛する。

- ・東京都栄養士会調査（平成 20 年 7 月～8 月に郵送で実施。回答者 11 名）：栄養指導の専門家が対象
- ・ユーコープ神奈川セミナー（平成 20 年 7 月に新横浜で実施。回答者 66 名）：消費者が対象
- ・NPO 法人食品保健科学情報交流協議会（食科協）開催の地方セミナー（平成 20 年 9 月と 11 月に千葉と大分でそれぞれ実施。回答者計 46 名）：主に消費者が対象
- ・名古屋大学厚生行政セミナー（平成 20 年 9 月に名古屋で実施。回答者 112 名）：主に食品関連企業関係者が参加
- ・自治労病院づくり・地域保健・精神保健研修会（平成 21 年 1 月に徳島で実施。回答者 58 名）：地方行政関係者が対象

1-1 東京都栄養士会調査結果（回答者 11 名）

栄養士の回答は多くはなかったが、専門家として食品安全委員会および厚生労働省ホームページの利用と理解度は高かった。それにもかかわらず、探したい情報の検索が容易でないとする方や、提供情報の理解が困難とする方がおられることは注意すべきである。

* 食品安全委員会、厚生労働省の食品安全関連ホームページのアクセス状況

食品安全委員会 2 名、厚生労働省 8 名、両方 2 名

* 知りたかった事柄

食品安全委員会について：

- ・鳥インフルエンザ、BSE 関連
- ・子ども向け安全資料。キッズボックス

厚生労働省について：

- ・ノロウイルス関連
- ・大量調理衛生管理マニュアル
- ・鳥インフルエンザ、BSE 関連
- ・労基法、保健調査
- ・メタボリックシンドローム
- ・遺伝子組み換え食品
- ・ひじき中のヒ素含有
- ・食品添加物の種類
- ・食事バランスガイド

* 探したい情報の検索の容易さ

はい 4 名、どうにか 3 名、できなかった 1 名

* 提供情報の理解は容易か

はい 4 名、どうにか 2 名、できなかった 1 名

* 理解困難の場合の問題点（複数回答可）

文章表現 1 名、用語が難解 2 名、明快でない 1 名

* 食品安全委員会ホームページ改善の要望

- ・カットで示し理解支援にひと言添える

1.2 コープセミナー調査結果（回答者 66 名）

ホームページアクセスへの経験を回答者中の百分率で図 1 に示す。食品安全に関心が高いと思われるコープ関係者であったが、消費者の間では、食品安全委員会と厚生労働省のホームページ利用者は少なく回答者中の 3 分の 1 程度だった。

図 2 には、知りたい情報を見つけられたかという質問への回答を示したが、「できた」は半数以下で、「どうにか」という回答が多く、消費者にとりホームページの使い勝手が良くないことを示す。次いで内容を理解できたか

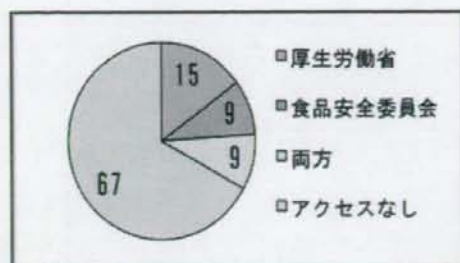


図1 ホームページアクセスへの経験 (%)

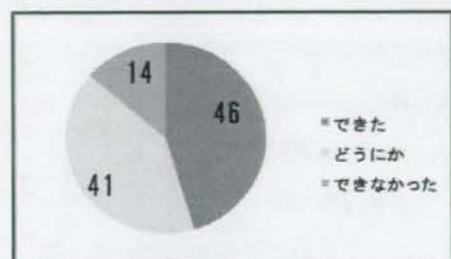


図2 知りたい情報を見つけられたか (%)

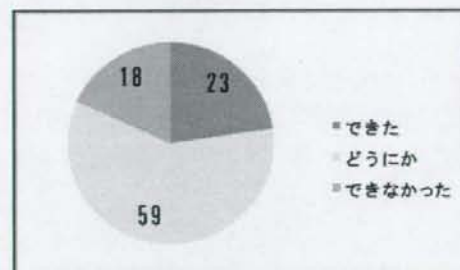


図3 内容を理解できたか (%)

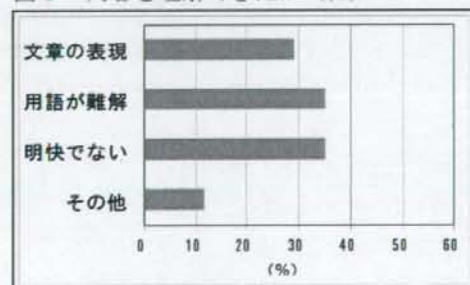


図4 理解が困難な理由 (%)

について尋ねたところ、「できた」は4分の1以下であり、「どうにか」が59%と多く、難解さを示している(図3)。また理解が困難な理由について尋ねた結果、用語、明快さ、文章表現のいずれもが難解さの理由に選ばれた(図4)。食品安全委員会と厚生労働省の提供

する情報を知ろうとする人は、ホームページを利用するが、消費者に利用は普及していないだけでなく、利用者が情報検索や、内容の理解に困難さを感じていることが示された。

1.3 食科協セミナー調査結果(回答者48名)

食科協セミナーは県の共催で「食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーション～企業が行うリスクコミュニケーション～」として開催され、千葉県と大分県をあわせて表2の回答者内訳で、消費者の方が多かった。回答者に企業関係者もおられたためか約半数の方が食品安全委員会と厚生労働省ホームページアクセス経験があり、知りたい情報を見つけられた割合は高かった(表3、表4)。しかし情報内容の理解には困難を感じる方も多かった(表5)。

表2 食科協開催セミナー回答者内訳

所属	人数
団体職員	4
食品関連企業	9
消費者	18
行政職員	4
その他	5
回答なし	8

回答者計 48

表3 ホームページアクセス経験

食品安全に関しホームページアクセスの経験はあるか?	人数 (46名中)
食品安全委員会	12
厚生労働省	14
なし	25

表4 知りたい情報を見つけられたか

食品安全委員会・厚生労働省サイトで探した情報を見つけられたか?	人数 (46名中)
はい	12
どうにか	4
できなかった	1

表5 情報内容の理解について

食品安全委員会・厚生労働省 の情報内容を理解できたか？	人数 (46名中)
はい	9
どうにか	8
できなかった	1

1.4 名古屋大学厚生行政セミナー調査結果 (回答者 126名)

名古屋大学医学部教授が食品安全の厚生行政の理解を深める目的で開催し、表6の参加者があり食品関連企業の方が多かった。ホームページアクセス経験については図5のように比較的多くの方がアクセス経験を持っていた。

表6 厚生行政セミナー参加者

参加者内訳	人数
大学関係者	7
一般市民	47
メディア	3
食品関連企業	69

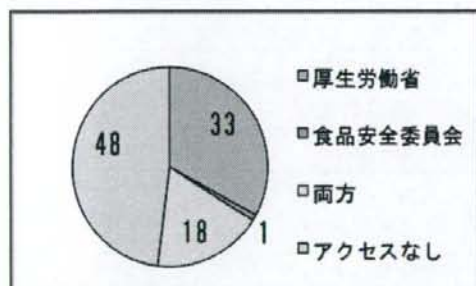


図5 ホームページアクセス経験 (%)

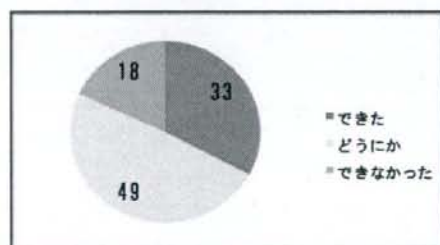


図6 知りたい情報を見つげられたか (%)

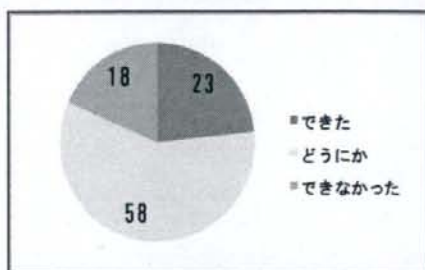


図7 情報内容の理解について (%)

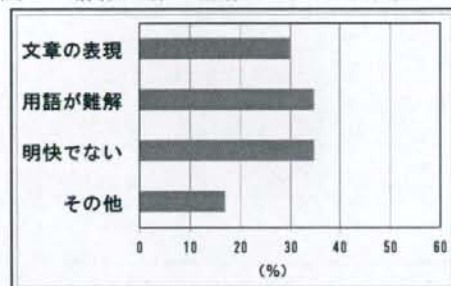


図8 理解が困難な理由 (%)

しかし知りたい情報を見つげられたか、また情報内容の理解になると、「どうにか」が圧倒的に多かった(図6、図7)。理解困難の理由はユーコープとほぼ同様で、用語、明快さ、文章表現のいずれもが選ばれた(図8)。

1.5 自治労研修会調査結果(回答者 112名)

研修会参加者のホームページアクセス経験を図9に示したが、参加者は病院、地域保健担当者なので、厚生労働省ホームページの利用度は高かった。

他の場合と大きく異なり回答者の大半が知りたい情報を見つげられた(図10)、また情報を理解できた(図11)としているのは、仕事上利用しているためと考えられる。情報理解度は、名古屋大学厚生行政セミナーと近いが、やはり「どうにか」という回答者が多いことが目立つ。地方行政担当者は用語を比較的理解している方が多いと見られ、文章表現と明快さがまた理解困難な理由としてあげられた(図12)。

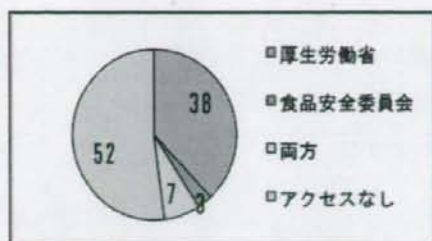


図9 ホームページアクセス経験 (%)

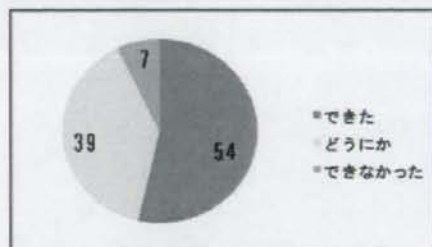


図10 知りたい情報を見つげられたか (%)

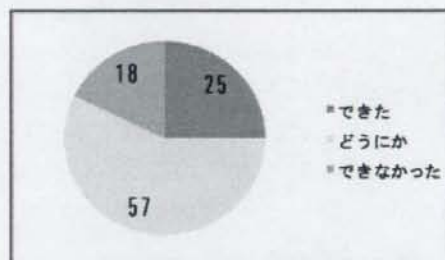


図11 情報内容の理解について (%)

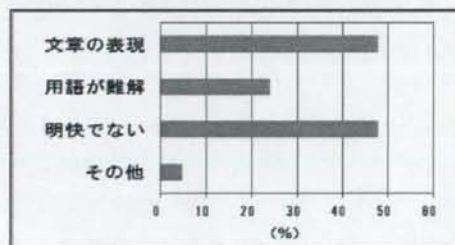


図12 理解が困難な理由 (%)

2. 対象別の食品安全情報への要望の調査

適切な食品安全情報を提供する教材の開発のためには、関澤ら(2008)が指摘したように、これまで多くがそうであったような情報提供者側の意向だけでなく、むしろ受け手がどのような情報ニーズや関心と不安を持っているかを把握することが基本的に重要である。

2.1 食科協セミナー調査から(回答者 48名中)

適切な教材開発のために検討すべきテーマを尋ねた。回答者の構成は消費者が多かったが、回答で寄せられた意見は食品関連業者や行政担当者の声も反映していると考えられた。

輸入食品の安全確保 28名

賞味・消費期限表示 23名

食品の国内供給体制 12名

トレーサビリティ 11名

法令違反時の対応 7名

風評被害への対応 7名

リスクの評価コミュニケーション 4名

特に消費者向けに、適切な理解を進めたいテーマとしては以下があげられた。

食品添加物・農薬 31名

食品安全管理 18名

検査の意味とコスト 12名

食品安全情報で行政に改善を要望する事柄の要望を尋ねた結果を以下に示す。

* 情報提供のあり方 (14名)

- ・消費者の知りたい時に知りたい内容をスピーディーに提供、より深く知りたい場合の対応、県や自治体レベルでの提供が望ましい

* 食品安全事故対応のあり方 (19名)

- ・消費者が理解できるように
- ・早急な取組み
- ・責任の所在の明確化と情報の提供

2.2 ユーコープ調査から(回答者 66名)

要約を図13に示した。消費者の場合には賞味・消費期限表示、輸入食品、食品添加物・農薬、表示とトレーサビリティの順に関心が高かった。食品添加物・農薬への関心が高く、これらについて適切な理解を推進する必要性は食科協セミナーでも指摘されていた。

詳細は割愛するが、それぞれのテーマを選択した理由や背景を挙げていただいております。2008年前後に報道された中国産冷凍ギョー

ザ事件、また頻発した賞味・消費期限表示の偽装、食糧自給率の低迷に伴う海外の供給事情の影響による食品価格の高騰、産地偽装事件や米国産牛肉への不信、農薬使用への不安などもあり、トレーサビリティ、ミニマムアクセス米のうちいわゆる「事故米」の不法転売や、中国での乳製品へのメラミンの意図的混入など、法令違反やさまざまな事故による風評被害への関心の高いことが知られた。

挙げられたテーマは必ずしも一時的な不安の高まりによるものというより、わが国の食糧供給事情と深く結びついており、検討が必要である。食品安全委員会を中心とした行政からの情報提供の内容は、科学的なリスクに関するものが増えているが、人々が求めている情報の内容は背景では科学的なリスク評価に関連するとしても、より身近な問題への対応に関するテーマであることに注意する必要がある。

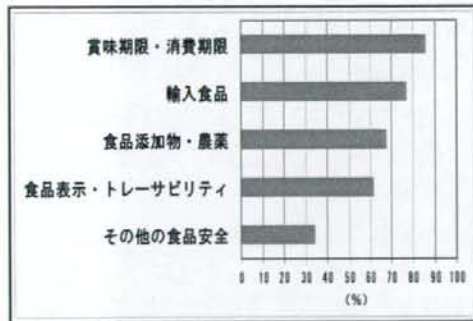


図 13 ユーコープセミナーアンケートから知りたいこと不安に思うこと

3. 食品安全報道の内容と誤解要因の分析

3.1 食品安全関連報道の検討

食品の安全について消費者のリスク認知に報道は少なからず影響を及ぼすが、その背景と理由について具体的に分析することにより改善を目指すことが必要である。

メディアの誇張や偏りの指摘が頻繁にされる。バラエティー番組での極端なバナナ

ダイエット効果の宣伝や、納豆ダイエットでのデータ捏造などは、視聴率のために安易に視聴者の関心に迎合したものとして、報道関係者自身が自ら戒める必要が大きい。しかし報道関係者の間では、ルーティンと呼ばれる基本的なルールがある。時間が制約された中でまず事実を報道する、見出しは一言ないしワンフレーズで報道内容を明確に訴えて伝える必要、異なる見解が存在し、簡単に正邪を判断しにくい問題では、正反対の意見をどちらも平等に扱う、あるいは世間に知られた専門家の意見をそのまま掲載するなどの手法が適用される。

食品安全のテーマは広範な人々の関心事である一方で、リスク評価の科学的な根拠や農薬の安全性評価と残留基準設定手法について、ほとんどの消費者がよく知らないだけでなく、報道関係者もそれらを知りたくても適切な参照すべきツールがほとんど無いという状況にある。これら背景を元に、本研究では報道関係者とも意見交換をしながら参照すべきツールの開発を含め改善方向を具体的に検討する。

3.2 食品安全事故報道内容の分析

本研究の期間内に多くの食品安全問題が発生し報道された。それら記事の収集と整理を行ってきたが、ここでは2008年後半に発生した「いわゆる事故米転売事件(48記事)」「中国での乳製品メラミン汚染問題(7記事)」記事について、2008年9月から11月までの朝日新聞に掲載された記事を例として、分析した例を紹介する。

記事の内容により以下のように分類したところ、複数回カウントによる記事数は、汚染の検出(5件)、毒性(7件)、行政対応(6件)、企業対応(3件)、消費者の要望(2件)だった。

汚染の検出事から誤認を招く可能性のある表現を示す。表7の例では、「基準の～

倍」の表現は、残留基準がどのように決定されているか知らない人には不安を招く可能性がある。

表8の例では、検出濃度のみの記載では、検出された濃度が高いのか低いのか、危険か安全かが伝わらず不安を呼ぶ可能性がある。安全性については報道の責任とはいえないが、行政が「健康に影響はない」「冷静な対応が必要」とコメントしたという記述があっても、問題はないと発表されている食品が回収、廃棄されたという事実からは、危害の可能性が認識されてしまう。

行政や企業の対応については、前記の法令適用に関係するが、危険性が低いとされ

表7 事故米のメタミドホス汚染記事の例

汚染米から、農林水産省の検査で検出された農薬メタミドホスの残留量は、0.02ppmだったことがわかった。食品衛生法が定める基準(0.01ppm)の2倍にあたる。[2008.10.7 朝日新聞]

表8 メラミン検出記事の例

検出濃度は0.8~37ppm。丸大食品は、食品の原料に使っている中国の製造日が違う牛乳2検体についても現地の検査機関の分析で10~12ppmのメラミンが検出されたことを明らかにした。[2008.9.27 朝日新聞]

た食品に関連した企業名の公表は、むしろそのことが風評被害を招き、また政治家による検査強化による対応の発言は、検査ですべて対応することは不可能な事実を見失わせてしまう可能性が大きい。これらの記事を読む消費者に前記のような困惑や不安が喚起される可能性があるため、行政と消費者との間で適切なコミュニケー

ションが必要となる。たとえば残留基準について理解していないと思われる消費者に、客観的な目安としても「基準の～倍」「～ppm」という表現は不要な不安や誤解を引き起こす。農薬の検出については消費者が「健康に影響ない」と判断しやすい以下のような説明をすることも必要であろう。

(具体的な説明の例)

体重～kgの人なら一日に～個食べても問題のない量など

また「健康に被害はない」とするだけでは消費者は納得できず、「とくしま食の安全・安心県民会議」と徳島県が共同で作成した「食の安全・安心Q&A」におけるような残留基準設定手法の分かりやすい説明が求められる(関澤ら、2008a)。また柔軟な基準適用のあり方について、国際的な場で討論されている手法も参考にすべきであろう(関澤、2008)。

4. 対象別の食品安全用語の理解と改善についての調査

4.1 食品安全用語の理解・改善調査の方法

食品安全の適切な教材を開発するためには、食品安全の説明に良く用いられる用語の基本的な理解を共有することが必要である。しかし前節で記したように、そのような際に参照できる適切なツールは、わが国でほとんど存在しない状況にある。内閣府食品安全委員会は、『食品の安全性に関する基本的な用語について専門的な知識を持たない方にも分かりやすい平易な言葉で解説した』用語集を提供し、たびたび改善を試みているが、中にはわかりにくい表現もまだかなり多く見られる。

いくつかの例を取り上げて、どこが何故わかりにくいのか、またどうしたら理解しやすくなるかをアンケート調査し、その結果に基づいてワークショップで討議することを

計画した。

アンケートでは、最新の食品安全委員会『食品の安全に関する用語集(第4版)』から基本的な用語(ゼロリスク、ハザード、リスク、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーション、一日摂取許容量、ポジティブリスト制度など)をとりあげ、その解説文を提示して理解の容易さ、また困難さとその箇所、およびその理由を尋ねた。

アンケートは、とくしま食の安全・安心県民会議関係者、ユーコープかながわ、自治労研修会参加者、徳島大学学生、食料協関係者、ワークショップ参加者など広範な対象について実施した。また関澤研究室のホームページに開設した「食品安全の広場」サイトにおいても同じアンケートを掲載し回答を受け付けた。回答を対象別に分析(消費者、行政、企業、研究、報道)した。

以下には質問の例を示す。

(例1) ハザード

「用語集から」

『人の健康に悪影響を及ぼす原因となる可能性のある食品中の物質または食品の状態です。有害微生物等の生物学的要因、汚染物質や残留農薬等の化学的要因、放射線や食品が置かれる温度の状態等の物理的要因があります。』

理解しにくい理由:

「分かりやすくした文例」

『健康に悪影響を及ぼす可能性の原因をハザードと言います。病原菌、ウイルスや一定量以上の汚染物質の混入や不適切な保存などが含まれます。』

理解は改善できましたか?(いずれか選択)

- ()改善された、()変わらない、
()他に工夫すべき点があればお書き下さい

4.2 食品安全用語理解・改善調査結果から

(例2) ポジティブリスト制度

「用語集から」

『原則禁止の中で、禁止していないものを例外的に一覧表に示す制度をいいます。従前より、食品添加物については、「ヒトの健康を損なうおそれのない場合」として厚生労働大臣が指定するもの以外は、原則として使用が認められないポジティブリスト制度がとられてきました。また、平成18年5月からは、食品中に残留する農薬、飼料添加物や動物用医薬品(以下「農薬等」)についてもポジティブリスト制度が導入され、食品中に一定の量を超えて農薬等が残留する場合、その食品の販売等は原則禁止されることとなります。』

以下に回答を示す。

理解しにくい理由:

- ①用語が難しい: 原則禁止、例外、原則の用語: 消費者、企業、報道関係から
- ②文章の表現の問題: 文章が長い、表現が堅苦しい: 消費者、研究者から
- ③不安や誤解をまねく: 禁止かそうでないか、なぜ導入されたか: 消費者、企業、報道関係から

解決のための対策

- ①用語が難しい: 日常語で言い換える、専門的な言葉の禁止、カタカナ語をむやみに使わない
- ②文章の表現の問題: 簡潔な言葉で明確に説明する、できるだけ短い文章で、結論をはっきりと示す
- ③不安や誤解をまねく: 具体例で説明する、身近な具体例で受け入れられやすくする「分かりやすくした文例」

『農薬など(飼料添加物や動物用医薬品を含む)の場合、適用作物と使用条件などを限り許可した農薬などを、食べても安全である基準値とともに、一覧表に示すやり方をポジティブリスト(許可物質リスト)制度と言います。輸入食品に海外で許可さ

れた農薬が見つかったも国内で基準がないと対応が難しかったために、新たにリスク評価を行い国内で許可する農薬などを一覧表で示すことになりました。使用を許可された農薬などが、食品に一定量を超えて残留して健康に悪影響を及ぼさないように基準が決めます(リスク評価を参照)。』

「原則禁止の中で、禁止していないもの」と言う誤解を招く表現を避け、制度が導入された理由の説明も加えた。分かりやすくした文例を示し、改善されたとする方の割合は対象別に表9のようであった。この時点で回答者の人数が少なかったが、概ね改善されたとする方が多く、説明文の改善により理解を向上できる可能性が示された。

ほかの用語についても、広く改善の可能性が示され、食品安全の適切な教材開発のあり方を検討するための参考になった。

表9 対象別の改善されたと回答した割合(%)

職業	消費者	行政	企業	研究
改善割合	100	33	100	75

対象者はコープセミナー(45名)、自治労セミナー(58名)、徳島セミナー(17名)の参加者ほかを含む

5. 対象別の食品安全情報のあり方検討のためのワークショップの成果

以下のワークショップは、NPO法人食品保健科学情報交流協議会および日本リスク研究学会「食の安全とリスク研究部会」の協力を得て開催した。具体的事例についての自由討論を通して、立場ごとの意見を関心や問題意識、改善提案を知ること、適切な教材の開発の参考とする。また討論の進め方の経験も、ナビゲーター研修プログラム開発の参考にと考えられた。

5.1 ワークショップ「考えよう。食品安全

情報のあり方—わかりますか用語の意味—から

平成21年2月20日に東京銀座プロッサムで、46名の参加のもと開催した。講演とグループ討論による意見交換を行った。参加者は、食品関連業者12名、食品関連団体10名、研究者9名、報道関係者6名、消費者6名、行政関係者3名であった。

冒頭、食品安全問題とそれをめぐる情報のあり方について、「ゼロリスクはない?」「残留基準の数倍が検出されたのに『健康に影響ない』とは?」「健康に影響はないのに回収と謝罪広告までする必要は?」「賞味期限表示の意味と書き換えへの反応?」「産地偽装はなぜ起きる?ブランド指向との関係は?」など具体的なテーマにつき、関澤から話題提供をした。ついで食品安全委員会の用語解説に関するアンケート調査の結果を紹介した。ついで8~10名づつ5グループに分かれて、それぞれの理解の現状と率直に意見交換をすることで、情報のあり方などについてグループ討論をし、最後に結果を報告することで、出された意見の共有化を図った。

グループごとの討論から

主な内容は次のとおりである。

Aグループ9名(主に食品事業者)

食品安全委員会の用語解説について

- ・具体例を掲げ、対象別に作ってほしい。
- ・不安をあおる内容にしないでほしい。

Bグループ8名(主に食品衛生行政関係者)

食品安全委員会の用語解説ほかについて

- ・解説中に説明の必要な用語が入っている。
- ・マスコミは受け狙いが多い。

Cグループ8名(主に教育・研究関係者)

情報のあり方について

- ・消費者のニーズを的確に把握してほしい。
- ・センセーショナルな伝え方だけでなく公平な報道(対立意見の併記など)

Dグループ8名(主に消費者・生活者)

食品安全委員会の用語解説について

- ・用語集の目的が不明確で利用者を明確に想定していない

Eグループ8名(主に報道関係者)

食品安全委員会の用語解説ほかについて

- ・抽象的で文章が長く漢字が多すぎる。
- ・報道は操作できないので、「基準値を超えていること」と「健康リスクはないこと」のどちらも伝えなければならない

当日配付アンケート(回答者35名)から
集計結果の一部は次のとおり。

(1) 知りたいこと、不安に思うこと。

- ①輸入食品 31% ②食品表示 31% ③食品添加物・農薬 20% ④賞味期限・消費期限 6% ⑤その他 17%

(2) 厚生労働省と食品安全委員会のホームページアクセス経験は77%と86%で、厚生労働省では、ポジティブリスト制度、インフルエンザ情報、食品安全委員会では、メラミン、安全への情報収集などだった。

(3) 食品安全委員会『食品の安全性に関する用語集』の理解しにくい点と、分かりやすくした改善文案の感想は以下のとおり。

(例1) ハザード Hazard

理解しにくい理由: まわりくどく文が長い。
「分かりやすい文例」は理解できた。

(4) 次回以降への参考

①食衛法基準が判断値であると単純に考えられている。基準以前の指導レベルへの理解も必要。GAP, GMP等最善努力により未知のリスクにも対応できる。どのレベルを求めるかリスクを表示するだけで消費者は安全や安心の判断はできない、またしにくいのではないかと。

②報道記者がそもそも化学や科学をわかっていない場合が多い。事件性、事故性を強調する見出しが多い。読者、視聴者は見出しをみて判断するため一度インプッ

トした情報はなかなか消えない。

(5) 今後の検討課題など

・よい企画だった。今後消費者オピニオンリーダーの参加を増やし、食品事業者も加わるとよい。

・新しい試みだと思う。次回はテーマを絞り議論が出来ると思い(例えば、用語一つを吟味する、一つの事例をめぐって様々な立場の人が意見をいうなど)

・健康被害がないのに基準値オーバーなど、禁止添加物を使用した事例を取り上げる

5.2 ワークショップ「地域住民の相互理解と信頼構築のためのリスクコミュニケーション」から

平成21年3月17日に東京都中小企業振興公社会議室で、主催者のほかに地方自治体の食品衛生監視員43名の参加のもと開催した。地域住民の相互理解と信頼構築に向けた自治体の取り組み例を、東京都、兵庫県、宇都宮市から紹介していただき、ついで、食品安全に関わる実践的な課題である賞味・消費期限の理解と食品の回収や廃棄、地産地消と産地偽装の関係などについて、いくつかの対応の選択肢を用意し、それぞれの長短と、あるべき方向を議論した。

東京都福祉保健局健康安全部食品監視課長・食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会委員中村憲久の講演「リスクコミュニケーションにおける自治体の役割」、次いで自治体における取組の事例を東京都福祉保健局健康安全部健康安全課館山優乃氏から「東京都のリスクコミュニケーション事例。食の安全調査隊」、兵庫県健康福祉部健康局生活衛生課荻野暢子氏から「兵庫県のリスクコミュニケーションについて」、宇都宮市保健所生活衛生課関哲氏から「宇都宮市における取組の事例」を紹介した。関澤から、最近の食品安全事故報道事例を話題として提供した後、グループ

討論と、その報告、質疑応答を行った。

本ワークショップは同じ職種の方の間の自由討論なので相互理解が容易で普段語りにくい意見も出されたが、行政の立場を背景に責任を負担しなければならない場合への配慮が強く働く特徴が見られた。

グループごとの討論から

主な内容は次のとおり。

Aグループは、伊藤ハム自主回収事件例をめぐる、基準値オーバーなら、回収指導すべき、健康危害がなければいいという問題ではない、企業イメージ救済のための助言は困難、製品には混入しないはずであると行政として明言できるか、消費者の要求は強く企業は苦しい、製造ストップ、回収の判断を国はしていない、不適箇所が不明なら製造を止めるのが正しい、企業の自主管理体制が問われた、何でも回収・廃棄を考えるべき、行政判断は難しく消費者は納得できるのか、報道表現を工夫すべき（不安のない表現で、科学的情報をわかりやすく、行政対応についても）、情報の整理不足などが指摘された。

Bグループは、賞味期限切れ食品を販売するのは法律違反か事例を討論した。その結果、廃棄はもったいない、違反ではないが、売ってもよいとは言えない、分別して理解していただいた上で販売、行政の立場として指導に苦慮、計画的な管理、期限に関し消費者への説明不足（正確な情報提供と教育の必要）、購入後賞味期限が切れた食品についてのアドバイス、製造年月日に戻しては（自己責任で）、食育で教育、外国の best before はわかりやすい表現で賞味期限ではわからない、自己判断（期限は参考）、消費期間と賞味期間を分ける必要があるか（危害の起こりうる期間を示す）、賞味期限はいつまでか不明（いつまで食べられるのか不安）、○×△の表示（2段階表示な

どの工夫）と記載方式の統一が不可欠、消費者の意識改革が必要などが指摘された。

Cグループは、事故米報道事例を取り上げた。イメージの沸く様に検出値を具体化して説明不足な点を補う（影響のある数値の何分の1、ごはん〇杯分など）、検査手法等の情報（検査頻度など）を提供、事故米の用途について主食であることの問題、（加工で除去できる率）、事故米流出問題が健康被害にすり替わっている、リスクという言葉の表現は危険・安全と異なる、「そもそも基準とは」の説明が不足。

Dグループは、期限表示と違反食品事例を討論した。健康被害起きる訳ではないので期限切れは違反ではない、東京都のある区では業者に対して商品管理上の指導を行う、表示に関し処分した事例あり、法律と現状には矛盾があるのでは、消費者にどのように説明するか、期限設定の話はなかなかわかってもらえない、業者の指導をすることを説明しないと納得してくれない、業者にはマイナス事例（クレーマーに対し責任を取れるかなど）で指導、売れ残りや余剰となる食品を増大させる商慣行である、食品の製造日から賞味期限までを3分割し、店頭で並ぶまでの「納入期限」を過ぎたものは出荷しない、店頭で「販売期限」を過ぎたものは売らないとする暗黙の了解事項「3分の1ルール」の見直しが必要、品質管理の話、消費者は期限表示を見て商品を選択、メーカーによる安全係数の設定、期限切れ商品の販売は販売者の責任などが指摘された。

Eグループでは、伊藤ハムのコンプライアンスについて検討された。・シアン基準オーバーは水道法の問題、保健所に相談し水道法に不適が判明していた、発生時点で社内部報告で対応を怠り、結果的に自主回収に追い込まれたので、最初に検査でシアン

が見つかった時点で対応すべきだった、基準値未満の井戸を稼働させるなどできなかったか、食品衛生法の項目ではないので迅速な対応があれば自主回収までいたらなかったのではないかと、報道からは行政判断がどうなっているか不明、行政側の情報開示が必要だった、などが指摘された。

当日配付アンケート（回答者 35 名）から
集計結果の一部は次のとおり。

(1) 知りたいこと、不安に思うこと。

①輸入食品 32%、②食品表示 21%、③賞味期限・消費期限 13% (5/38) ④食品添加物・農薬 5% (2/38) ⑤その他 16% (6/38)。

(2) 厚生労働省と食品安全委員会のホームページへアクセス経験は 97%と 87%で、厚生労働省では、監視指導情報、ポジティブリスト制度、食中毒事例など、食品安全委員会では、農薬などの安全性評価、リスク審議内容、リスコミ開催状況などだった。

(3) 次回のテーマについて。

- ・初めての経験で新鮮だった。
- ・他の自治体の担当者や日頃の業務の話が出来るととても参考になった。
- ・グループ討論の問題、内容を整理し時間配分を改善する。
- ・アマゾンでダイエット本が上位にヒットした話は、“大衆心理”を考える上で良い教材だった
- ・「クロスロード」ゲームは実生活でも有意義に活用したい。
- ・時間が少し短かった。アイスブレイクがあるとより議論が活発になったと思う。
- ・今回のような時事テーマが良い。食品衛生監視員自身の問題意識のレベルに差があり、食監自身へのリスクコミュニケーションの研修が必要と感じた。
- ・ディスカッションの時間が短かった。
- ・少し時間が足りず議論が中途半端だった。
- ・少数対象のリスクコミュニケーション

をワークショップ手法と同時に、その他大勢への情報発信の手法もやってほしい。

- ・期限表示、使用基準、アレルギー表示、遺伝子組換え表示
- ・関澤、中村両氏の話が興味深かった。
- ・非常に役だった。同年齢の人を集めての開催も検討する。
- ・討論が例題の内容への質疑応答になったのが少し残念だった。企業・消費者等への想いをよせられたら良い。
- ・事例の裏側が聞いて勉強になった。
- ・同じ行政の方と議論ができたことは良い。
- ・行政関係者だけでなく、幅広い分野の方と話が出来ると良い。
- ・クロスロードに不満も出てくるのがわかったが、どのように進めれば良いかわざかしい。ファシリテーションスキル向上の訓練をしたい。
- ・各県の事例をホームページに掲載。
- ・同じ職種なので意見に幅がなかった。

5.3 日本リスク研究学会第 21 回年次大会 企画セッションから

関澤がセッションを企画し、平成 20 年 11 月 30 日に関西大学 100 周年記念会館で「食と食品の安全と安心確保の科学的および実践的検討」というテーマで、約 50 名の出席のもとに討論を行った。

尾花らは、健康危機関連事件報道が社会に与えた影響の大きさを相対的な報道量から定量化する試みを行い、特に安全性に問題が少ないにもかかわらず不安の増大する事例を「幽霊効果」と定義し過剰反応への対応のあり方について考察した。春日は食中毒による死亡が無視できないが、微生物学的リスク評価手法が国際的に開発途上にあり、リスク管理に有用なリスク評価の枠組みと評価書のあり方について国際食品規格 (Codex)、欧州食品安全庁 (EFSA)、わが国の食品安全委員会の実態から比較検討

した。長谷川らは、鶏肉のカンピロバクター感染のリスク評価事例について定量的なリスク評価モデルの適用結果から対策として食鳥処理場の区分が有効であることを示した。濱田らは、学生と社会人を対象とした食品流通安全管理専攻プログラムにビジネス分野で利用されているケースメソッドを食品生産プロセスに適用し参加者自らが問題点を発見する教育の試みと成果について紹介した。関澤らは、食品安全の判断に際しどのような情報に依拠し信頼されるか、情報提供のあり方に不適切さがあるとすればどのような点を改善すべきかを実例を元に討論した(関澤ら、2008b)。岩堀らはアジ生食における腸炎ビブリオ感染のシミュレーションモデルを検討し、その妥当性を検証した。

全体討論ではリスク評価とリスク管理を適切に結合させる上でのリスクコミュニケーションの役割やわが国での検査至上主義の問題などが討議され、尾花らによる「幽霊効果」の指摘、濱田らによるケースメソッドの食品生産プロセス討論への適用は、本研究における食品安全情報のあり方および、人材養成プログラム開発検討に参考となるものであった。

6. 海外研究者招待と共同研究の実施

本研究に関連し日本食品衛生協会の支援を受けて海外研究者招待と海外委託による共同研究を実施した。

10月6日から10月17日までの間、大阪、奈良、徳島、東京において、厚生労働科学研究班(関澤純代表)のメンバーを交えて、共同研究課題に関し意見交換を行った。この間、10月8、10、14、17日のそれぞれに関西大学、奈良県立医科大学、徳島大学、跡見学園女子大学において公開の講演会を開催した。(参会者延べ約100名)。徳島大学総合科学部関澤

純教授、関西大学社会学部土田昭司教授、奈良県立医科大学健康政策医学講座今村知明教授、跡見学園女子大学吉村英子教授らと関澤純教授が実施する共同研究のために、食品のリスクとベネフィットに関し日欧の比較社会文化的な共同調査の内容の協議、および欧州で外国人研究者らが実施しているEU SAFE FOODS Projectの成果などについて意見交換を行った。

関澤が推進する厚生労働科学研究に関連し日欧で共同実施を計画している、食品への消費者のリスクとベネフィットの認知に影響を与える要因についての比較社会文化的な実験心理学調査の内容に関して協議した。

また厚生労働科学研究との関係で、対象別の適切な食品安全情報の提供のあり方、食品安全情報とメディアの役割、また情報源別食品安全情報のインパクトについても討議した。

さらに欧州でのEU SAFE FOODS Projectの成果について質疑応答を行った。このうち外国人研究者を招聘したことにより外国人研究者の実証的な多くの研究から得られた教訓と成果、および共同して行う実験心理学的研究に関する協議の内容ほかは以下のとおりである。

(1) 「対象別の適切な食品安全情報の教材と食品安全ナビゲイター人材養成プログラムの開発」に関連し、Fischer博士の指導者でワーゲニンゲン大学マーケティング・消費者行動研究グループのリーダーのLynn Frewer教授に、関澤が委託した研究テーマ「食品におけるリスクとベネフィットの理解の違いに関する社会的および食習慣要因の影響の検討」について協議した。

この背景には、以前に国内の市民調査(関澤ら、2008b)において、国産の魚について強い安心感が表明されたのに対して、米国から輸入される牛肉や、中国から輸入される野菜に対しては強い不安感が見出されている調査

結果がある。

(2) 日欧間の食文化や食品をとりまく社会的背景、具体的には英国を中心とした BSE 問題、ベルギーでのダイオキシンによる鶏肉汚染、米国から輸入する遺伝子組み換え食品などへの対応のあり方と、これらをめぐる行政や専門家の役割と彼らへの信頼のあり方の違いや、宗教や食文化、とりわけカロリーベースで自給率が 40% であり、また魚を多食するわが国と、ほぼ食糧を自給できている欧州の主要先進国、特に牛肉を多食する英国やオランダの消費者の間での、食品を通したリスクとベネフィットの認識における違いの可能性について討議した。

またこれらの認識における違いが、結果として食品選択における判断や食品の購買行動および、安全のために実行する行動における違いに関して行う実験心理学的な調査の内容に関し詳細に検討した。

(3) Fischer 博士と彼の指導者の Frewer 教授が参画している欧州連合の食品安全に関する大型研究プロジェクト EU SAFE FOODS の成果の紹介を受けた。

この中で、消費者は消費者の合理的な論理に従って食品安全の認識と行動をしているが、この論理は専門家のそれとは異なり、そのことは特に遺伝子組み換え食品、BSE 問題やダイオキシンのような新奇な事柄への対応で顕著に表れ、さらにオランダ、英国、ドイツ、デンマーク、ギリシャ、スロベニアといった欧州各国の間でも専門家への信頼のあり方は大きく異なることが紹介された。

(4) 国際的な学術誌に Fischer 博士が公表した査読付き研究論文 20 報 (うち 10 報は Fischer 博士が筆頭著者) の中から、いくつかの研究成果の紹介を受けた。すなわち、消費者の間でも、性別、年齢、学歴などで日常の食品安全に関わる行動は相当異なり、比較的年齢の高い女性は食品安全に関して適切な

知識に基づく安全行動をとっているが、高学歴の若い男性は食品安全に関し適切な知識を備えておらず、また不適切な食品安全行動をとっているなどが紹介された。

オランダと日本では、あるいは異なるかも知れないが、この結果は、わが国の一部の専門家や行政が考えているような、高学歴の男性は食品について正確な理解を持っているのに対して、主に中高年の主婦が正しい理解を持たず不合理な行動をとるとするステロタイプの主張に対して、実証的な研究に基づいて、食品安全に関してむしろその反対の可能性があることが証明されたことは、わが国における食品安全に関するリスクコミュニケーションを考えるうえでも強い注意喚起になりうる。

さらに Fischer 博士がこれらの研究成果を基に構築した、食品に関する知識、リスク認知、個人的属性と情報選択、購買行動を関連づける概念モデルを紹介され、このことについても質疑討論を行った。

(5) 公開の討論会での質疑応答と感想の一部は以下のとおりである。食品に関連したリスクの認識において、「自分自身が危害を蒙る可能性」、「他人が危害を蒙る可能性」、「社会として危害を蒙る可能性」を比較した場合に、自分自身については、危害を蒙る可能性を低く捉えがちであり楽観的認知傾向があるが、しかしその中では、食中毒、食品汚染などについてと、照射食品、遺伝子組み換え食品により危害を蒙る可能性については、前記の 3 者が危害を蒙る可能性に関する認識の違いに、差がある理由について質問され、比較的に理解しやすい危害事例と未知要因に関わる危害事例の間では、3 者が受けるリスクの可能性についての認識が異なるかも知れないという指摘があった。

欧州各国における、食品に関する消費者調査の結果については、ギリシャでは、ドイツ

ほかに比べて消費者の予防的な判断が強く働いており、他方ドイツやイギリスでは専門家への信頼が比較的高いが、オランダとギリシャでは低く、またイギリスでは食品安全への懐疑心が強く、スロベニアやデンマークではあまり懐疑心は強くないという特徴が見られた。わが国では通常、欧州各国を一括りして考える傾向があるが、必ずしも一様ではないこと、また前記の Fischer 博士自身の別の研究結果から同様に、消費者を必ずしも一括りにできず、個人の属性（性別、年齢、学歴）によって、食品安全の理解と行動は相当異なることも紹介されたことは、たいへん興味深かった。

引用文献

関澤純 (2008) リスクコミュニケーションの検証と展望, 食品衛生研究, 58, 7-15

関澤純、田中麻理、上野伸子(2008a) 食品安全の効果的なリスクコミュニケーションに向けた質問回答サービス、日本リスク研究学会誌 18(1), 105-112

関澤 純、土田昭司、辻川典文、小池美美代、蒲生恵美、廣瀬弥生 (2008b) 食品安全の情報依拠・信頼傾向の分析と適切な教材の開発による信頼と理解改善の試み、日本リスク研究学会第 21 回研究発表会 (2008 年 11 月、大阪)

中谷内一也 (2008) 「安全。でも安心できない・・・」、ちくま新書 105-118

D 考察

食品の安全確保にさまざまな関係者間の相互理解と協力が必要なことは、FAO/WHO の食品リスクアナリシス提唱の中でも指摘されている。とりわけそのためにリスクコミュニケーションのあり方が重視されるが、わが国ではまだ経験が浅いため、積極的な取組みが開始されたとはいえ、十分な成果

を挙げているとはいえない。

ことに行政と一部の専門家は一方的な科学情報の提供により消費者の説得に努めているが、消費者の理解を無視したり、関心に十分こたえないためにかえって反発される場合もある。本研究では、異なる立場の人々がそれぞれの利害、関心、理解などを基礎に判断と行動を選択していることを考慮し、具体的にそれぞれの関心や理解のあり方を調査した。

食品安全において関心の高いテーマ、情報提供への要望、新聞報道の記述内容、食品安全の理解支援のために提供されている用語解説の理解度などの調査結果に基づき、なぜそのような選択や判断をするかを考察するとともに、アンケートおよび討論を通して改善方向を検討した。

調査結果を対象別に分析することで、適切な教材および、食品安全ナビゲーター養成プログラム開発の基礎を固められた。

E 結論

食品の安全確保には、関係者の適切な理解と協力が必要とされるが、各関係者は異なる利害、関心、理解を持つ。対象毎のニーズと理解度に対応した情報の教材、および情報を適切に理解し相手の意識や理解度に配慮し提供する能力を持つ食品安全ナビゲーターを育成するプログラムを開発するため、以下の研究を行った。すなわち、

(1) 対象別の食品安全情報の利用と理解度の調査、(2) 対象別の食品安全情報の要望の調査、(3) 食品安全報道の理解と要望の分析、(4) 対象別の食品安全用語の理解と改善の調査、(5) 対象別の食品安全情報のあり方のワークショップ討論による検討、(6) 海外研究者招待と共同研究の実施の調査研究である。

消費者、食品業者、行政関係者、報道関

係者、研究者、学生などの対象別に行ったアンケート調査の分析と調査結果を踏まえたワークショップでの討論、海外との共同研究などから、食品安全教材に含まれるべきテーマと記述のあり方、食品安全ナビゲーター育成プログラムの手法につき、貴重な基礎データを得た。この成果を踏まえ次年度は、教材と育成プログラムの具体化を図り、実証的な調査研究によりその有効性を検証する。

F 健康危険情報

なし

G 研究発表

1. 論文発表, 単行本

論文発表

関澤 純 (2009) 食品のリスク評価と安全への信頼、日本リスク研究学会誌、19(1) 21-24

関澤 純 (2008) リスクコミュニケーションの検証と展望 食品衛生研究、58 (11), 7-15

関澤 純、土田昭司、辻川典文、小池美美代、蒲生恵美、廣瀬弥生 (2008) 食品安全の情報依拠・信頼傾向の分析と適切な教材開発による信頼と理解改善の試み、日本リスク研究学会第 21 回研究発表会論文集、385-390

Sekizawa J. (2008) Low Dose Effects of Bisphenol A: A Serious Threat to Human Health?, *J. Toxicol. Sci.*, 33(4) 389-403

関澤 純、田中麻理、上野伸子 (2008) 食品安全の効果的なリスクコミュニケーションに向けた質問回答サービス、*日本リスク研究学会誌* 18(1), 105-112

単行本

関澤 純: 食品安全と表示、5訂増補「食品成分表 2009」3-5 (2008) 女子栄養大学出版社、東京

Sekizawa J, Kojima Y, Mihara K, Yamamoto H, Ohta N, Harada A, Takeda E, Miyairi

S, Nakamura Y, Imamura Y, Ikeuchi T, Yamada N.: Urine concentrations of indirubin in rats and humans and its possible interaction with other arylhydrocarbon receptor ligands, (2008) in M.Morita ed. Persistent Organic Pollutants (POPs) Research in Asia, 298-301, Tokyo

関澤 純: 編集・執筆「リスク学用語小辞典」(2008) 丸善株式会社、東京

2. 学会発表・講演

関澤 純: 農薬の安全性評価と食の安全・安心をめぐる最近の問題、徳島農業支援センター研修会、(2009年3月、徳島)

関澤 純: 食における安全と安心の葛藤と折り合い、平成20年度食品衛生監視員研修会 (2009年3月、徳島)

関澤 純: 食の安全と安心を考える、2009 第5回 HACCP 責任者養成研修会(2009年2月、徳島)

関澤 純: 健康危機管理・食の安全について、2009 自治労病院つくり・地域保健・精神保健セミナー、(2009年1月、徳島)

関澤 純 食品のリスク評価と安全への信頼、第2回横幹連合総合シンポジウム「横幹技術の社会的使命: 高付加価値社会の実現に向けて」(2008年12月、東京)

関澤 純、土田昭司、辻川典文、小池美美代、蒲生恵美、廣瀬弥生 食品安全の情報依拠・信頼傾向の分析と適切な教材の開発による信頼と理解改善の試み、日本リスク研究学会第21回研究発表会 (2008年11月、大阪)

関澤 純、山本裕史、加藤 潤、永見恵理、宮入伸一、武田英二 人尿中インディルビンと関連物質の精密な分析法の検討、第11回内分泌攪乱化学物質学会 (2008年12月、東京) 藤川弘安、**関澤 純**、山本裕史、中野 武、岡田泰史、室内空気汚染物質による子供と高齢者の暴露評価法の検討、第17回環境化学討論会 (2008年6月、神戸)

山本裕史、中村雄大、森口茂美、関澤 純 医薬品類の土壌・低質への収着と電気化学的親和性、第17回環境化学討論会(2008年6月、神戸)

関澤 純 食品安全から見た安全と安心の葛藤と折り合い、日本リスク研究学会第21回シンポジウム『新興・再興感染症のリスクに学ぶ』(2008年6月、東京)

関澤 純 食品安全のリスクコミュニケーション改善のために～自治体の働きが大切!、食品安全講習会(厚生労働省)(2008年5月、東京)

H 知的財産権の出願・登録状況

なし

謝辞

本研究は以下の方々のご協力を得て行った。お名前を記し感謝する(順不同、敬称略)。蒲生恵美(目白大学社会学部講師)、廣瀬弥生(国立情報学研究所教授)、Lynn Frewer, Professor, Marketing and Consumer Behaviour Group, Wageningen University, Arnout Fischer, Postdoctoral fellow, Marketing and Consumer Behaviour Group, Wageningen University, 松尾有記(徳島大学総合科学部大学院修士学生)、NPO 法人食品保健科学情報交流協議会、日本リスク研究学会食の安全とリスク研究部会。