

II 分担研究報告

分担研究報告

対象別の適切な教材および人材養成プログラムの開発

研究代表	関澤 純	独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 特別研究員
研究協力者	中村由美子	同上 非常勤職員
	北村忠夫	NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 常任理事

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、消費者、生産者、食品事業者、行政担当者などの関係者、また年齢や性別によっても異なる利害、関心、理解を持つ。本研究はこれら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できる人材を養成するプログラムを開発する。具体的には(1) 対象別の食品安全情報の利用の現状、理解度、要望の調査、(2) 対象別の食品安全用語の理解と改善の調査、(3) 対象別の食品安全情報のあり方につき討論による検討、(4) 海外研究者招待と共同研究、(5) クイズと討論を柱にした参加型ワークショッププログラムとウェブ上のゲームの開発、(6) 教材ツールと研修プログラムの実用化し対象別に30種類以上のクイズを作成、多様な対象を相手にその有用性を検証した。その結果、食品安全情報の理解を支援するため提供された用語解説の理解が困難とされる個所と理由の指摘から具体的な改善を試み理解度を高めることができた。

(2) 予備調査結果から研究目的達成に資する有用なツールとして多様な対象者の食の安全への関心や理解度に対応したクイズ（「食の安全ナビ検定クイズ」）を作成した。

(3) これを用いて、共に考え・話し合うコミュニケーションプログラムの開発を行い、参加者から関心と興味の表明だけでなく、食の安全の「理解が変わった」という感想が学生では半数以上（54%）社会人では33%あり「理解が一部変わった」という学生（30%）、社会人（36%）を足すと、大半の参加者に適切な理解をもたらすことができた。社会人回答者のほぼ半数は食品事業者または行政関係者で十分予備知識を持つことから、「理解が変わった」の回答が非常に多く見られ食品安全の適切な理解を進めることが効果的に達成されたと言える。一方的な講演を聞く場合と異なり自ら考える過程を経ることで納得度が増す効果も得られた。(4) 自治体食品安全行政担当者によるコミュニケーションプログラムを支援するため「食の安全ナビ検定クイズ利用ガイド」を編纂した。(5) ガイドと小集会用とインターネット用に開発したクイズをCDに収め、全国の食品衛生監視員40名を招きリスクコミュニケーションの人材養成の演習を行い参加者全員から「有益」と評価された。(6) 研究と独立に食と健康にかかわる情報を解説した図書を出版し、報道関係者に提供し参考資料としての有用性について聞いたところ、内容的に関心あり参考になるとされ流布

している食品の「危険性」本への反論を分かりやすく客観的で適切なかたちで提供する必要性が指摘された。

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り組みが、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っている点にある。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異なる利害、関心、疑問を持っている。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。このためそれぞれのニーズにあった情報が要求され、また予備知識のレベルも異なりそれぞれの理解度に適した情報が提供される必要がある。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提供する教材と、本教材を用い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開発する。

2. 研究の具体的な目的

(1) 食品安全の適切な理解を進めるツールの開発

食品安全の適切な知識を関係者の関心とニーズに応じ提供する教材を作成し、参加により関心と理解を深めるプログラムを開発する。開発過程に関係者の参加と協力を得て内容の理解度や受容度を検証する。

(2) 食品安全の適切な理解を進めるツールの実用化と有用性の検証

関係者の関心に応じた適切な食品安全の教材として「食の安全ナビ検定クイズ」を作成し、この教材を用いて自ら問題を考えることを通し、食の安全への関心と理解を深める研修プログラムを開発する。本プログラムについて多様な関係者を対象に理解度や受容度の面からその有用性を検証する。

(3) 食品安全のリスクコミュニケーション人材養成の支援

食品安全行政の関係者などによる利用を支援するために「食の安全ナビ検定クイズ利用ガイド」を作成し、演習を通じてリスクコミュニケーション能力の養成を図る。

(4) 報道関係者の参考となる読み物資料の提供の有用性の検討

食の安全ではメディアの影響力が大きい。報道関係者が時間や予備知識不足などのため行政の提供する情報を十分理解できない場合がある。参考となる資料を研究と並行し作成・提供しその有用性を検討する。

B 研究方法

(1) 対象別の食品安全情報の利用と理解度の調査

内閣府食品安全委員会の提供する情報、および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。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』から解説文の理解しやすさ(または、しにくさ)と理由を分析し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した。

(2) 対象別の食品安全情報への要望の調査

食の安全で、知りたいこと、不安に思うこと、提供されるべき情報の要望を対象別のワークショップの討論とアンケート調査により分析する。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を調査した。また食品安全をめぐる報道事例などをテーマにワークショップおよび日本リスク研究学会研究発表会で企画セッションを開催した。

(3) 食品安全の適切な理解を進めるツールの開発・実用化と有用性の検証

関係者が関心を持つテーマにつき討論し考え適切な回答に至るプロセスを設計する。関心の高い問題でありながら必ずしも適切な理解が普及していない事項について、新たな発見を呼び起こす教材として食の安全クイズを作成する。クイズを利用した小グループの討論を通し理解と関心を深める「食の安全ナビ検定クイズ」を開発する。正解者に合格証を授与するなど遊びとインセンティブの要素を加味する。対象者別の小集会を開催し、クイズの内容や回答に参加者から反応を聞く。作成プロセスに様々な関係者の協力を仰ぎ意見を聞き開発を進める。対象別に有用と思われる約30テーマにつき「食の安全ナビ検定クイズ」を完成させる。クイズを利用した小グループ討論を通して、食の安全の適切な理解と関心を深める演習プログラムを作成する。クイズは、ウェブ上でも動画ソフトとして公開し、広く一般の用に供する。合計13回の演習の機会(8大学・1専門学校の学生と430人以上の小学生、および3回の市民対象と2回の食品衛生監視員対象のセミナー。研修)

で470名以上の学生、350名以上の一般市民、約100名の食品衛生監視員から意見を聞いた。アンケートの質問は毎回同一ではなかったため質問毎に集計した回答数はあわない。

(4) 食品安全のリスクコミュニケーション人材養成の支援

クイズを用い食の安全の適切な理解を推進するリスクコミュニケーションプログラムのガイドを開発する。対象者別に小集会を開催し参加者から反応を聞く。リスクコミュニケーションのリーダーの役割を果たす自治体の食品安全行政担当者や生協の委員などの意見を聞き実用性ある内容とする。自治体の食品安全リスクコミュニケーションを担当者の演習機会を設定しリスクコミュニケーション能力を養いつつプログラムについて意見を聞き、実用性の高いものとする。

(5) 食品安全に関わる報道のあり方と適切な支援ツールの検討

近年話題となった食品安全に関わる新聞報道事例につき、主要な4大新聞(朝日、毎日、読売、日経)の記者の協力を得て記事を収集し、見出しとコンテンツおよび、謝罪広告を検討する。記事を書く上で時間やトピック性などの制約の中で、より適切な報道スタイルを確立してゆくために必要なツールを考える。食品安全をめぐる報道事例のうち、誤解を招きやすい記事とその理由、改善のあり方を検討する。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テーマ別に分類し誤解を招きやすい表現を検討した。研究とは独立に、食と健康にかかわる情報を事実に基づいて記述した図書を出版し、報道関係者にそのような情報提供の有用性とあり方について

て意見を聞く。

(6) 海外研究者招待と共同研究の実施

食品リスクコミュニケーション研究の国際的第一人者で欧州連合の SAFE FOODS Project を担当するオランダ・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 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」の共同研究を企画、同教授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。

(7) 健康食品に関する情報提供のあり方の検討

健康や美容に関わる利用者の健康食品への過剰な期待と、あいまいで聞こえの良い宣伝文句が相乗して、誤解や不適切な利用が見られる健康食品について、適切な情報提供のあり方を検討する。

C 研究結果

基礎データの収集と分析

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、とりわけ行政の提供する情報を中心にその利用と理解について調査した。

1.1 行政機関提供情報の利用と理解度調査

(1) 調査の概要

内閣府食品安全委員会の提供する科学情報と、厚生労働省の提供する行政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）アンケートから分析した。

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、委託先のセミナーで行った。

調査対象と機会を以下に記す。

- ・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

(2) 東京都栄養士会調査結果

栄養士は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が、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もおられたことは注意すべきである。

* 食品安全委員会、厚生労働省アクセス状況
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

(3) コープセミナーでの調査結果

食品安全委員会と厚生労働省のホームページアクセス状況の回答者中百分率を図1に示す。食品安全に関心が高いコープ関係者でも、利用者は回答者中の3分の1程度だった。

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」の回答が多く、消費者にホームページの使い勝手が良くないことを示す(図2)。内容を理解できたかについて尋ねたら、「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)。理解が困難な理由では、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情報を知ろうと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、利用者も情報検索や、内容の理解に困難さを感じていることが示された。

(4) 食科協セミナーでの調査結果

食科協は県と共催で「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～」を千葉県と大分県で実施したが、表1の回答者内訳で、消費者が多かった。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2、表3)。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4)。

(5) 名古屋大学厚生行政セミナーの調査結果

名古屋大学医学部が食品安全行政の理解を深めるため開催し、表5のように食品関連企業の方が多く、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。知りたい情報を見つける、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同様で用語、明快さ、文章表現のいずれもが選ばれた(図8)。

(6) 自治労研修会調査結果

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、病院、地域保健担当者で、厚生労働省ホームページの利用度は高く、回答者の大半が知りたい情報を見つけ(図10)、また情報を理解できた(図11)。

1.2 既存の図書情報の収集と分析

情報セキュリティ大学院大学の蒲生恵美氏によるとネット書籍を販売するAmazon.comで「食」をキーワードに売れる図書を検索したところ、トップ10位中のすべてが食と健康関連で、うち7タイトルはダイエット本だった(表6)。多くの方が食について健康とダイエット関連情報を求め、テレビ番組や雑誌の特集もここに狙いを持って企画されている。中谷内(2008)が「主要価値類似性モデル」で提唱するように、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ため重要な意味がある。

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の教材の開発には関澤

ら(2008)が指摘したように、情報提供者側の意向だけでなく受け手の情報ニーズや関心と不安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

教材のために検討すべきテーマを尋ねた。回答者構成は消費者が多かったが、意見は食品関連業者や行政担当者の声も反映していた。

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

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(図12)。テーマ選択の背景に中国産冷凍ギョーザ事件、

頻発した賞味・消費期限表示の偽装、海外の供給事情の影響による食品価格の高騰、産地偽装や米国産牛肉への不信、農薬使用への不安、トレーサビリティ、「事故米」不法転売や、中国産乳製品のメラミン意図的混入など、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。

これらは一時的な不安の高まりというより、わが国の食糧供給事情と深く結びついている。食品安全委員会を中心に科学的なリスクに関する情報提供が増えているが、人々が求める情報は科学的なリスク評価より身近な問題の対応テーマであることに注意する必要がある。

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

消費者の食品安全リスク認知に報道は少なからず影響を及ぼすが、その背景を具体的に分析し改善方向を探る必要がある。

バラエティー番組のバナナダイエット効果宣伝や、納豆ダイエットでデータ捏造などは、視聴率のために安易に視聴者の関心に迎合したもので報道関係者が自ら戒めねばならない。しかし報道関係者には、ルーティンと呼ばれる基本的なルールがあり、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シングルフレーズで内容を明確に訴える必要、異なる見解が存在し簡単に正邪を判断し難い時は正反対の意見をどちらも平等に扱う、世間に知られた専門家の意見をそのまま掲載するなどである。

食品安全は広範な人々の関心事である一方、リスク評価の科学的な根拠や農薬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ず、報道関係者は適切な参照ツールがほとんど無い状況にある。本研究で

は報道関係者と意見交換をし参照すべきツールの開発など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

研究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たが2008年後半に発生した「事故米転売事件(48記事)」「中国乳製品メラミン汚染問題(7記事)」につき2008年9月から11月の朝日新聞掲載記事を例に分析した例を紹介する。

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)、消費者要望(2件)だった。汚染検出記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、残留基準設定方法を知らない人に不安を招く可能性がある。行政の「健康に影響はない」「冷静な対応が必要」コメントの記述があっても、問題ないされる食品が回収、廃棄されるため危害の可能性が認識されてしまう。記事を読む消費者には、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

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」と徳島県が共同作成の「食の安全・安心Q&A」の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)。柔軟な基準適用のあり方につき国際的な場で討論されている手法も参考にすべきだろう(関澤、2008)。

4. 対象別の食品安全用語の理解と改善調査

4.1 食品安全用語の理解・改善調査方法

食品安全の適切な教材開発には説明に用いる用語の基本理解の共有が必要だが、参照できる適切なツールはわが国でほとんどない。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』用語集を提供し改善しているがわかりにくい表現もまだかなり多く見られる。

いくつかの例で、どこが何故わかりにくいのか、どうしたら理解しやすくなるかをアンケート調査結果に基づきワークショップで討議した。

最新の食品安全委員会『食品の安全性に関する用語集(第4版)』から基本的な用語(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)と解説文を提示して理解の容易さあるいは困難さとその箇所、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、食科協ワークショップ参加者などで実施し、対象別(消費者、行政、企業、研究、報道)に分析した。以下に質問と回答例を示す。

(例) 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て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られます（リスク評価を参照）。』

「原則禁止の中で、禁止していないもの」という表現を避け、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8のようであった。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の参考になった。

5. 対象別の食品安全情報のあり方検討のワークショップの成果

NPO法人食品保健科学情報交流協議会と日本リスク研究学会「食の安全とリスク研究会」の協力を得て開催した。具体的事例の自由討論を通して、立場ごとの意見を関心や問題意識、改善提案を知り、適切な教材の開発の参考とし、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できた。

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。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名が参加し講演とグループ討論による意見交換を行った。

食品安全と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？」などにつき話題提供をした。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。8～10名づつ5グループに分かれ理解の現状と情報のあり方についてグループ討論をし、最後に結果を報告し出された意見の共有化を図った。

(A) 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してほしい。

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「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

(B) 当日配付アンケートから

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しインプット情報は消えない。

(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。テーマを絞り議論が出来ると良い(用語一つを吟味する、一事例をめぐる様々な立場から意見をいうなど)
・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、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、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いくつかの対応の選択肢を用意し長短と方向性を議論した。

東京都福祉保健局健康安全部食品監視課長中村憲久氏講演「リスクコミュニケーションにおける自治体の役割」、東京都福祉保健局健康安全部舘山優乃氏「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」、兵庫県健康福祉部荻野暢子氏「兵庫県のリスクコミュニケーションについて」、宇都宮市保健所関哲氏「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提供した後、グループ討論と、その報告、質疑応答を行った。同じ職種の方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で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。

(A) 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例をめぐり、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、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）、外国の best before はわかりやすい表現、消費期間と賞味期間を分ける必要があるか、○×△や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）、検査頻度など検査手法等の情報提供、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。健康被害起きず期限切れは違反ではない、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、消費者にどのように説明するか、期限設定の話はわかってもらにくい、業者指導をすることを説明しないと納得しない、業者には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（食品の製造日から賞味期限までを3分割し「納入期限」「販売期限」を過ぎたものは出荷しない・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、消費者は期限表示を見て商品選択、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が検討された。・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、発生時点の社内部報告で対応せず結果的に自主回収に追い込まれたので最初にシアンが見つかった時に対応すべきだった、食品衛生法の項目ではなく迅速な対応があれば自主回収に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。

(B) 当日配付アンケートから

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% ④食品添加物・農薬 5%、⑤その他 16%。

(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、リスク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と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、時間配分を改善する。
- ・ダイエット本がヒットした話は、”大衆心理”を考える上で良い教材だった
- ・今回のような時事テーマが良い。食品衛生監視員の問題意識のレベルに差があり食監の

リスクコミュニケーション研修が必要。

・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。

・企業・消費者等への想いをよせられないか

・事例の裏側が聞けて勉強になった。

・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あるがどのように進めれば良いかむずかしい。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を。

・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回大会から

関澤がセッションを企画し平成20年11月関西大学100周年記念会館で「食と食品の安全と安心確保の科学のおよび実践的検討」のテーマで約50名が出席し討論した。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報道量から定量化し、安全性に問題が少ないが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を考察した。春日は、食中毒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で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を国際食品規格(Codex)、欧州食品安全庁(EFSA)、食品安全委員会の例から比較した。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定量的なリスク評価モデルの適用し対策に食

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に食品流通安全管理専攻プログラムにケースメソッド法を適用する教育の試みを紹介した。関澤らは食品安全の判断がどのような情報に依拠し信頼されているか、情報提供に不適切さがあるとするれば、どのような点を改善すべきかを事例を元に討論した（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、妥当性を検証した。全体討論はリスク評価とリスク管理を適切に結ぶ上で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た。

6. 食品安全の適切な理解を進めるツールの開発

(1) 理解度と関心に対応した対象別のクイズの開発

(A) 基礎データの収集と分析

初年度に対象者別に関心や不安を持つテーマを知り、これらを優先的にクイズに取り入れた。消費者の関心が高いテーマのひとつとして輸入食品の安全があげられ輸入食品の安全を考える上で、鍵となる知識を抽出した。一般には広く知られておらず、驚きや新たな発見となる事実を知ることに関心を高め、話合いのきっかけにできる内容を選択した。このようにして表9に示す30以上のテーマのクイズを対象別に作成した。

(B) 作成の実際

テーマと対象の組み合わせについては、次のように考えた。食の安全については、教育が大きく影響し、子供の時に聞く無農薬、食品添加物の無添加が安全で、天然が無条件に安全という考え方が広く受け入れられている。

教え込まれた知識は既成概念となり、日常の判断に用いられることが関澤の研究から知られており、学校や家庭で子供に適切な知識を普及させる重要性は高い。子供向けクイズを食べ物に関心を持つ小学校低学年、安全性に関心を持ち始める小学校高学年、中学生向けに合計13テーマ作成した。内容は食品と栄養、食品安全や食品衛生の基礎知識、食中毒予防の基本などに関するものである。プログラムを「食の安全ナビ検定」プログラムと名づけ、テーマや参加者などに応じて種々の手法を試み反応を調べた。大学の栄養学や薬学の専攻では食品安全についての知識が必ずしも十分教えられていない場合があると知り、国際的な食品規格や食品添加物の法令違反の実例を通して考える2テーマのクイズを作成した。

さらに一般市民向けには、食中毒予防の基礎知識、カンピロバクターやノロウイルス感染と食中毒の予防、魚中のメチル水銀による胎児への影響の可能性、無農薬・有機栽培、輸入食品の安全性、食品中の発がん物質、食品廃棄、健康食品、表示などの11テーマをとりあげた。また食品関連事業者の安全管理の研修に役立つと思われる、自社製品の表示作成、自主的安全管理についてWHO（世界保健機関）の5つの鍵や、リスク探知など、9件をテーマに取り上げた。

これらテーマにつきそれぞれ3問（小学生の場合）から8問（大多数は7問）の質問と3択の回答を用意し必要に応じ解説を加えた。7割以上の正解者に合格証を発行してインセンティブと楽しさを与える工夫をした。

クイズは小集会でそのまま使えるパワーポイントファイル版と、これと同じ内容であるがより広く一般に利用可能なように、家族の

会話を織り込みストーリー性を持たせた、インターネット版のゲームを開発した。

(2) 食品安全の適切な理解を進めるツールの 実用化と有用性の検証

(A) 利用の実際

小集会でのリスクコミュニケーションにクイズを用いる場合、次のようになる。まず会合の趣旨とクイズの解説をする。次に、個々の参加者に回答をしてもらう。予め数人ずつのグループに分かれて解説を参考にしてグループで話し合いグループとしての回答をまとめる。この過程で新たに出てきた疑問点も出し合い、討論をする。討論の結果をグループごとにまとめて発表してもらう。

ついで正解に解説を加えて説明し、個人およびグループの回答を自己採点をする。グループ発表の中で出された疑問や新たな気づきについて、全体で討論する。最後に、正解率が7割以上（自由で良い）の個人およびグループに「食品安全検定（輸入食品編）」の合格証を渡し、表彰する。

小学生の場合は別としてクイズは一般の人にとっては「目からウロコ」的な問題も用意するので正解が難しい場合もあるが、ヒントを聞きグループ討論をすることで、正確な理解に到達できるよう工夫した。討論を経て正解に導かれると同時に、さまざまな疑問点や知らなかったことに気づくことが可能となる。

(B) 利用の感想と成果

クイズは一般の人にとっては「目からウロコ」的な問題を用意するので正解はなかなか難しいが途中でヒントを聞きグループ討論により正確な理解に到達できるように工夫した。討論を経て正解に導かれるだけでなく、さまざまな疑問点や知らなかったことに気づくこ

とが可能となる。

(C) クイズとプログラムの有用性の検証

クイズとプログラムの有用性の検証のために開催した計13回のワークショップの開催概要を表10にまとめた。その内訳は、大学の講義の場を借りた演習（7回）、県や厚生労働省の協力を得て開催した社会人対象のセミナーや子供対象のクイズゲーム（5回）、また本研究の目標のひとつである人材養成プログラムの一環として開催した自治体の食品衛生監視員を対象としたワークショップである。

クイズの有用性を検証するために表11のようなアンケート調査を行った。学生および食品行政担当者を対象にした場合は回収率はそれぞれ100%で、社会人を対象にした集会の場合は50%から100%の回収率だった。小学生の場合は1対1の対話による聞き取り調査を実施した。

(D) アンケート結果の要約

図13にクイズ形式への感想の集計結果の一部を示す。クイズとプログラム全体について62%の参加者が「面白い」、22%が「新鮮」と回答し21%が「難しい」と回答した。テーマについて90%近くが「関心ある」と回答（図14）し対象別工夫の重要性が示された。図15には解説スライドの例を示した。回答説明の感想を聞いた結果、70%の参加者が「わかりやすい」と回答し「わかりにくい」とした方は11%であった（図16）。内容の理解については「理解が深まった」（41%）、「理解が変わった」（26%）など理解度の前進が示された。参加者中に食品衛生監視員や事業者も多くいた会合もあり理解度の改善割合は相当高いといえる。合格証発行については良いとする方

が多く、記述感想でも「やる気が出る」「もらえる嬉しい」などの意見があった。

8 大学・1 専門学校（学生（男 106 名：27.5%、女 280 名：72.5%））のアンケート結果の要約を以下に示す。半数以上が「面白い」と答え、半数近くが内容に「関心ある」と答えた。クイズを通して「食の安全の理解が変わった」（54%）、「理解が一部変わった」（30%）を足すと 84%の学生が適切な理解へと変化があったと推定される（図 17）。本クイズの今後への協力について「利用したい」（84%）が圧倒的に多かった。さらに食品安全で関心あることとして「信頼できる情報」（49%）、「分かりやすい情報」（32%）が上位を占め、「迅速な対応」（18%）が続いた。

社会人（男 95 名：45.0%、女 116 名：55.0%）の年齢構成は、20 歳代とそれ以下 21%、30～50 歳代は 49%、60 歳代以上は 32%と比較的さまざまな方が回答して下さった（図 18）。回答者の所属で見ると、食品事業者（27%）食品行政関係者（20%）が約半数近く、消費者は 39%だった（図 19）。社会人のアンケート回答では、「食の安全の理解が変わった」は 32%、「理解が一部変わった」は 36%で両者を足すと 68%の社会人において、適切な理解へと変化があったと推定される（図 20）。学生に比べて、理解の変化がやや少なかったのは、食品事業者と行政関係者が多く、すでに相当の知識をもっていたためと思われる。食品安全で関心あることとして「信頼できる情報」（77%）、「分かりやすい情報」（53%）が上位を占め、「迅速な対応」（31%）が続いた。本クイズの今後への協力について、「利用したい」（43%）と多く、また「作成へのアイデア提供」「情報提供」にもそれぞれ 14%の方が協力可

能性の意思を示されたことはおおいに強い支持を示されたと考えられる（図 21）。また一歩進んで、ニュースレターのネットワークへの参加希望もあった。

7. リスクコミュニケーションへの応用と人材養成の研修プログラムの開発

作成した「食の安全ナビ検定クイズ」を用いて行うリスクコミュニケーションのプログラムを開発した。実際にさまざまな対象者を相手に合計 13 回のワークショップを実施し、プログラムとクイズの有用性を検証するとともに、参加者から要望や感想を聞いた。ワークショップのプログラム実施のフローの例を示す（図 19）。ただし集まりの性格や参加者により、必ずしもこの例の通りに進める必要はない。

(C) 「食の安全ナビ検定クイズ」利用ガイドの作成

クイズの作成と利用、クイズを用いるリスクコミュニケーションプログラム実施を支援するために、利用ガイドをまとめた。表 12 にこのガイドの目次を示す。本ガイドは、どこでも、誰でもが、「食の安全ナビ検定クイズ」を用いて共に考えながら討論を進めることを支援するためのものである。ガイドには「食の安全ナビ検定クイズ」の開発目的と背景、クイズ作成と利用のフロー、クイズのリスト、パワーポイントで作成したファイルの問題、回答とヒント、作成趣旨提案書、開発者の願いを記して利用の便を図った。これとあわせて、パワーポイントファイル、インターネット上の動画ファイルを収納した CD を付録とし、さらに参加者の意見を聞くアンケート用紙も付して要望を聞き、今後の改善に役立てることを企図した。

クイズ作成の手順と各質問の趣旨を理解しやすいように、各テーマ毎に対象、問題作成の趣旨、テーマの範囲、設問の趣旨、参考資料などについて説明を提案書としてまとめた(表 13)。

図 23 にパワーポイントファイルの例を示す。これに、家族の会話を追加して織り込みストーリー性を付与したインターネット上の動画をクイズとして作成し公開した。画面の一例を図 24 に示す。

8 食品安全に関わる報道のあり方と適切な支援ツールの検討

食品安全報道に関心を持つ主要新聞社(朝日、毎日、読売、日経新聞)の記者と科学ライターに集まっていただき、報道の在り方を検討した。食品安全報道の事例として、(i)平成 14 年 6 月の違反香料使用事件、(ii)平成 19 年 1 月の不二家消費期限切れ牛乳使用事件、(iii)平成 20 年 11 月の伊藤ハム地下水シアン検出事件をとりあげ、掲載記事の日付、見出しと副見出しをリスト化し執筆にあたる記者の方の感想やコメントをいただいた(表 9)。

安全で健康に危害がなはずの違反香料事例において、回収と謝罪広告がなされたが、この時の謝罪広告費用の試算合計金額は 61,248,000 円となり、個々の企業についても数百万円の掲載費用となった。健康被害につながる可能性が無いことを考えると法令の規定のため、莫大な負担を企業に負わせ社会的な損失、および有害でない香料に不要な危害イメージを与えるという食品安全と安心の二重の面から改善の必要性が大きい。報道の見出しには読者の注目を引くため、端的で刺激的な言葉が用いられる場合があり、風評被害

が多く懸念されているが、違反香料事例では背景に法令の規定における改善の役割がより大きいと思われる。

医学報道では実際の記事について、メディア・パトロールという検証作業がなされているが相当人数の関係者が定期的に会合を持つ手間が必要である。このようなことは困難だとしても、たとえば自殺報道についてすでに世界保健機関が提案しているように、食品安全報道におけるミニマムの参考指針のようなものを提示する可能性について、記者側からの問題提起もある。

たとえば、以下のようなこともあげられる。

(i) 専門家の意見は一つの重要な位置を占めるので分野ごとの専門家を当人の了解のもと、作成提示し、連絡先などの個人情報本人から許可された時にのみ開示する

(ii) 受け手が、事実と推定を区別しやすいように使い分ける

(iii) 危害防止の具体的行動が必要とされる場合は、専門家または行政に確認した上で、できる限り情報提供する。

(3) 報道関係者の参考となる読み物資料の提供の可能性

研究と並行し独立に、食と健康にかかわる情報を事実に立脚して記載した図書「これ、食べたからだにいいの?食と健康「安全」と「安心」のギャップをうめる」を出版し、報道関係者からその有用性と今後の情報提供のあり方について意見を聞いた。内容的に関心あり、参考になる、さらには市販の「いわゆる危ない本」への反論を適切なかたちで提供してほしいとの期待が寄せられた。

9. 健康食品の情報提供のあり方の検討

社団法人日本消費生活アドバイザー・コン

サルタント協会(NACS)は、「エコナ・クッキングオイル」の問題をきっかけに、科学的判断の必要性や消費者への適切な情報提供などについて、福島みずほ大臣(消費者および食品安全担当)ほかに意見書を提出した。この意見書をもとに、食のリスクと健康について現状を確認し、リスクの科学的評価、リスクコミュニケーションと消費者教育、行政・事業者の情報提供について、有識者を招き関係者とともに考える公開シンポジウムを開催した。このシンポジウム開催にあたり、参加者から事前および事後のアンケートを集め、論点の整理を行った。以下要約を記す。

- *健康食品の存在そのものは消費者の潜在的なニーズに応えるもので否定しない：しかし多くの人は何となく効きそう(かつ安全性は高いのでは)の期待から利用している
- *定義の明確化が必要：健康食品の安全性と有効性については、あいまいなままである
- *販売形態では通販・ドラッグストア利用が多く、監視や教育指導が行き届きにくい。
- *十分な情報・指導や教育なしに使用され、治療の中止や体調との関係への無視、他の成分(薬や食事)の併用による危害の可能性、過剰使用から事故につながる例がある。
- *事業者・行政・報道・専門家・消費者の役割と責任の持ち方と現状の問題を分析し、エコナ問題だけでなく健康食品利用の発展方向を見据えた関係者の役割と責任の確認と明確化が必要
- *改善方向として、情報や教育システムの整備と利用の容易化
- *行政と事業者、消費者、専門家を交え今後の改善方法の検討と実践などが指摘された。

10. 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を受け10月6日から10月17日に海外研究者を招待し海外委託による共同研究を実施した。10月8, 10, 14, 17日に関西大学、奈良県立医科大学、徳島大学、跡見学園女子大学で公開講演会を開催した(参会者延べ約100名)。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、欧州で実施のEU SAFE FOODS Projectについて意見交換した。本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協議した。

外国人研究者の実証的研究から得られた教訓と成果、共同して行う実験心理学的研究に関する協議内容は以下のとおりである。

(1)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リーダーのLynn Frewer教授に委託する「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。国内の市民調査(関澤ら, 2008b)で国産の魚に強い安心感が表明されたが米国からの輸入牛肉や中国からの輸入野菜に強い不安感が見出される調査結果がある。(2)日欧間の食文化や食品をとりまく社会的背景、たとえば英国のBSE問題、ベルギーのダイオキシン鶏肉汚染、米国の遺伝子組換え食品への対応、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、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、牛肉を多食する英国やオランダの消費者と食品毎のリスクとベネ

フィット認識の違いの可能性を討議した。認識の違いが、食品選択の判断や食品購買行動、安全のための行動の違いに関する社会心理学的な調査に関し詳細に検討した。(3) Frewer 教授が参画する EU SAFE FOODS の成果の紹介を受けた。消費者は合理的な論理により食品安全を認識し行動しているが、ただこの論理は専門家のそれとは異なり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で、さらにオランダ、英国、ドイツ、デンマーク、ギリシャ、スロベニアの欧州各国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) Fischer 博士の研究成果から、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適切な知識に基づく安全行動をとるが、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不適切な食品安全行動をとるなど紹介された。オランダと日本で異なるかも知れないが、わが国の一部の専門家や行政が考える高学歴の男性は食品について正確な理解を持ち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実証的な研究に基づきその反対の可能性が証明されたことはわが国の食品安全リスクコミュニケーションに対する注意喚起になる。(5) 公開の討論会の質疑応答と感想は次のとおり。食品に関連したリスク認識の特徴で「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、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。食中毒、食品汚染と、照射食品、遺伝子

組み換え食品で危害を蒙る可能性では、比較的に理解しやすい危害事例と未知要因が関わる危害事例の間では、前記の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。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く、また Fischer 博士の研究から、消費者を必ずしも一括りにできず、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と紹介されたことは興味深かった。

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

- (1) これまでの情報提供と食品安全コミュニケーションの例
- 食品安全委員会は発足当初より外部に食品

安全モニター約 400 名を依頼し、意見を聞くことを行っている。発足 5 周年を迎えた 2008 年にこのモニターに対して、消費者と専門家・行政の間の食品安全のリスク認知のギャップについて聞いたところ、この 5 年間で認知ギャップがあると思うと答えた人の割合は男性で 82%から 95%に、女性でも 75%から 91%に増していた。この理由には、A: 消費者が行政/専門家の発言に接する機会が増えた (74%), B: 食品安全の知識が多く必要になった (49%), C: 行政の安全管理が不適切だった (47%), D: 行政からの情報が不適切だった (46%) が挙げられた。専門家や行政の努力を一定程度評価しつつも、情報提供や食品安全の対応が必ずしも適切でないとの指摘になる。

これまでの情報提供は、インターネットを利用したり意見交換会と銘打っても大人数を集めて専門家や行政関係者が解説的な講演をし、討論時間は不足するという例が多かった。

最近、食品安全委員会は地方のリスクコミュニケーション養成に力を入れており、その手法のひとつとして、吉川らの開発したクロスロードゲーム (吉川・矢守、2006) を応用し好評を得ている。しかし、このシミュレーションゲームでは、さまざまな立場と考え方がありうると言うことは理解できても、食品安全の正しい知識に到達することはできない。

食品安全の情報提供について最近、透明性では大幅に改善されてきているが、いくつかの不十分な点もあり改善すべき余地が大きい。食品安全の実際で直面する問題は、安全性が極めて高いにもかかわらず、安心できない、あるいは誤用により危険性が高くなる可能性があるにも関わらず、注意を払わず事故にあふ事態が存在しているところにある。す

なわち食品安全の適切な理解が必要であるにも関わらず、間違った教育や政治家などの不適切な発言により誤解が存在し影響を与えている。すなわちステークホルダーの関心と情報ニーズに対応した教材の開発と活用の必要性が高い。

一部の専門家は消費者の知識不足や「ゼロリスク」志向が原因と考えて、「リスク分析」の考え方や手法を普及させようと試み、別の識者はマスコミ報道の偏向を大きな原因と指摘している。昨年われわれはなぜ我が国でこのような状況が進行しているかを分析し、ステークホルダーの関心と不安に正しく向き合う必要と、問題解決の有効なツールの開発普及が不可欠であることを示した。

(2) 関係者の関心にこたえるクイズの開発 (2) 関係者の関心にこたえるクイズの開発

関係者が多様な利害を持ちながら、問題を適切に捉え協力関係を構築するために、関係者の多くに関心あるテーマであり、かつ実際の状況が多くの人に正確には、知られていないテーマである輸入食品の安全性問題などをとりあげ、分析に基づき具体的に問題解決の有効なツールの開発に取り組むことにした。

本研究で提示したプログラムは、最終的に適切な理解に到達しようとするが、そのプロセスは一方向的な講義によるのではなく、参加者が疑問点も出し合い、共に考えることを通して、適切な判断に到達するということに特徴がある。その過程で、グループ討論の中で疑問点や気づいた点を出して、全体に発表、参加者やリーダーの意見や解説も聞ける。適切な教材が準備されていれば、講師あるいはリーダーは特別詳しい専門家でなくても実施できる。実用性を高めるために、このような

クイズと討論を柱とした、適切な教材の開発と学びのための研修プログラムを開発し、食品関連業者、食品行政関係者、地域のボランティアや学生などを対象に利用を推進する。

E 結論

行政による食品安全情報の提供では最近は、透明性という点では大幅に改善されてきているが、初年度の研究結果で示されたように不十分な点もあり改善すべき余地が大きい。

食品安全の実際で直面する問題は、安全性が極めて高いにもかかわらず、安心できない、という問題がある。またネットや通販で販売される「いわゆる健康食品」の中には安全性や有効性の情報が不十分なために誤用による危険性が高い可能性があるにもかかわらず、注意を払わず事故にあうという事態が発生している。食品安全の適切な理解が必要であるにも関わらず、間違った教育や一部の不適切な政治的な発言なども関係した誤解が存在し、適切な理解を阻害している。このためステークホルダーの関心と情報ニーズに対応した教材の開発と活用の必要性が高い。

本研究による研修プログラムとクイズは、食の安全について対象者の関心が高い事項について適切な知識の取得につなげる目的で開発した。当然ながら、数問のクイズと回答や解説だけで食の安全の適切な理解に到達することは実際上困難である。しかしともすれば、理解が困難だったり面白みがなく、敬遠されがちな行政からの重要な情報提供を受け入れやすくし、また少人数のグループ討論でクイズの質問と回答やヒントについて考え話しながら疑問を解消し、自分のものとするとともに、信頼関係を構築するプロセスといえる。

(1) 食品安全の適切な理解を進めるツールとして、クイズと討論を柱にした参加型のワークショッププログラムとウェブ上でのゲームを開発した。

(2) さまざまな対象別にテーマを設定し、参加者の理解度や関心の程度を検証し、開発した教材とプログラムの有効性を確認した。

(3) 食の安全ナビ検定クイズを適切な理解を進めるための有用なツールとして、クイズの教材と討論を柱にしたナビゲーター人材養成プログラムを開発し、その有効性を実証するとともに、利用のガイドを作成して利用の普及を支援を図った。

(4) 食の安全に関して、メディアの影響力が大きいことから、報道関係者の参考になると考えられるテーマと内容について解説した図書を出版したところ、内容的に関心あり、参考になる、さらには市販の「いわゆる危ない本」への反論を適切なかたちで提供してほしいとの期待が寄せられた。

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

- 1) 関澤 純、北村忠夫、森田満樹、中村由美子、濱田奈保子、前田恭伸、鹿島日布美：対象別の適切な食品安全情報の教材と指導プログラムの開発、2010年度日本リスク研究学会大会論文集、77-82 (2010)
- 2) 前田恭伸、関澤 純、柴田健一、横山貴紀：