

注

- ・行政官は食品安全担当行政官のスタンダードの値。理想的には話の前後で認識に変化はないはず（ただし人数が違うのとキャリアの長さが違うので若干の変動はある）
- ・A 区主婦は放射能に関して比較的落ち着いている一般消費者、B 区主婦は比較的心配している消費者（福島の給食に地元産のコメを使うことに反対の署名をしていたり）、いずれも中高生の子どもがいる
- ・B 区主婦生レバー：この中に子どもが生肉で食中毒になり入院した経験者がいたため特にリスクを重く受け止めている
- ・C 大学学生は食品関連学部の3年生 D 県職員は主に農業園芸関係の技術職員

アンケートの自由記述

事前アンケート

食品の安全性に関して不安なこと

将来、食品の輸入が される心配

いわゆる健康食品

微生物や自然毒など

外食で摂取する食品の安全性が不透明で不安。

微生物

中国産の食品、農産品など

輸入食品（中国、韓国まで）

食品偽装

自分で獲った物は不安

食中毒

中国産のもの

食品の産地偽装など

表示の偽装によるものなど

食品添加物、食中毒、表示

偽装問題、外国産食品の安全性、添加物など

食品の産地等の偽装、中国産の食品

輸入品、異物混入

期限の偽装、放射線

偽装

食品表示

食品添加物、産地偽装

食中毒、偽装

添加物にはどのようなものが使用されているか。賞味、消費期限は正しいか。

食中毒（生鮮品）

間接的なもの→偏った食生活による健康への悪影響（食べ過ぎ、栄養バランス等）

放射能汚染

輸入牛肉の BSE

脂質（脂肪分）、塩分、糖分、外食や昼食、また菓子類などに、これらに対する不安を感じます。

中国産野菜の氾濫多様

塩分、糖分、油分の多いジャンク食品の氾濫

科学的に 100%絶対に安全、危険であることを保証、証明することは困難であると考えており、何%以上なら安全、危険と考えるかは個人や項目によると考えている。このため、個

人的には食品に対して「あまり安全ではない」と感じています。

天然毒による食中毒

微生物毒、輸入品

放射能（とくに外食時）

自然毒、生食用食品

残留農薬や重金属等

輸入品の放射能

放射性物質、農薬、化学物質による長期的な弊害

中国産食品について安全性が不安

目に見えないところ

放射能で汚染された食品。残留農薬や動物用医薬品が過剰に含まれる食品。

天然毒、輸入食品（特に加工食品）

感染性胃腸炎（子供が保育園に通っているので、うつらないように、発生させないように注意している）

食品添加物

基本的に不安はないのですが、ニュースなどで外食チェーンでの食中毒など報道されると、外食や加工食品の購入について不安になる。

添加物、輸入食品、環境汚染物質

輸入食品（特に中国）の化学物質汚染

食品中の食塩量"

中国産

食材の偽装表示

放射線量の高い食品、食品の保存環境（食中毒の発生）

中国からの輸入食品（農薬を含めて有害物が混入されていないか）

放射能汚染、残留農薬（外国産野菜）、添加物、成長ホルモン剤（肉類）

賞味期限が思ったより早いので守らないで食べる事が多い。原材料に知らない（化学薬品みたいな名称）物がいっぱい入っている。

福島原発に近い所で採れた野菜や水産物に有害な物質が含まれているのでは不安に思う。

放射能汚染

化学汚染物質（ダイオキシン、所沢では以前問題になったので）

食中毒、報道を聞くと何となく不安になる事があるという程度

食生活によってがんや脳卒中、心筋梗塞などの非伝染性疾患のリスクを下げることはできます。どのようなことに注意すればいいと思いますか。

バランスの良い食習慣を心掛け、適度な運動をする。

塩分、脂肪の摂取を控える。

品行方正

炭水化物、蛋白質、油脂の摂取割合に気を付ける。

野菜を沢山食べる。

さまざまな食品からなるバランスのよい食事。

高脂肪食を控える。

カロリーのコントロール。

バランスのとれた食事。

バランスの良い食事。

塩分、脂肪など栄養バランスに注意する。

発ガン性が高い高いと言われているものは食べないようにするなど。

塩分に気を付ける

バランスの良い食事

規則正しい食生活

栄養バランス良く食べる

自分でご飯を作る

食事のバランス

食生活、運動

減塩

塩分の摂り過ぎ、不規則な生活をやめる、油っぽいものを食べすぎない

栄養バランスの取れた食事を心掛ける。脂質、糖質などの摂り過ぎに注意する。

タバコを吸わない

バランスの取れた食事

食塩、砂糖、脂肪の摂り過ぎをしない

バランスの良い食事、食事の時間

塩分や脂肪分の摂り過ぎに注意する。焼き過ぎて出来た焦げは極力落とす。

塩分やコレステロールの高いものを避け、なるべく果物や野菜を摂るようにする。

バランスの良い食事をする。適度な運動をする。

食生活の見直し、食事バランス。

食事摂取基準に則り食事をし、適度な運動を心掛ける。

塩の摂り過ぎに注意する

決まった時間の食事、体に良い物を食べる。

バランスの良い食事、量に気をつける、食べるタイミング

脂質、糖質を抑える。運動を行う。

食塩、油脂類、禁煙

栄養（食材）の偏りをなくした食事を心掛ける。

偏食を避ける。お酒を控えめにする。一般的にリスクのあると言われる食べ物に注意する。

運動と共に気を付ける。

油脂（特に加熱したもの）の摂取量をほどほどにする。野菜、果物などの摂取量を多めに
する。

栄養のバランス

バランスの良い食事が基本。偏ってはダメ。

塩分、糖質、油脂の摂り過ぎ

塩分、油脂を控え、バランスの良い食事を心掛ける。（野菜を多め）

規則的な生活、偏り過ぎない食事、喫煙量

注意しているのは、糖分、脂肪分、塩分の摂り過ぎをしないこと。

塩分、アルコールの摂取を控えれば、リスクは多少下がると思われるが、遺伝的要因の方
が大きいと思う。過剰な反応より、フードファディズムに陥ることの方が怖い。

塩分摂取を控える。油脂分の多い食品の摂取を控える。栄養バランスを考えた食事をとり、
食べ過ぎないようにして、散歩など適度な運動を行うことを継続する。自分で管理できる
こと（例えば、塩分を控えるなど）を実践することが大切で、自分で管理できない項目（例
えば残留農薬）については製造者等に任せることになると思います。

塩分、糖分、脂肪を摂り過ぎないバランスの良い食生活。暴飲暴食をしない。腹八分目。

バランスの良い食事。アルコール、タバコの利用を控える、または止める。塩分を控える。

食品をバランス良く食べる。食べ過ぎない。

バランスのとれた食生活

同じものばかり食べない。塩分を摂り過ぎない。

バランスの良い食事。肥満にならないような食生活。

バランスの良い食事をする。塩分、糖分、脂質等の過剰摂取を避ける。

規則正しい食生活。ストレスを溜め過ぎない。

塩分や脂肪の摂り過ぎによるメタボなどを予防する。

塩分を摂り過ぎない。

塩分の摂り過ぎなど。

リスクとなり得る諸因子の排除、低減とリスクの低減につながる生活習慣の励行（質の良
い睡眠の確保など）

塩分を控えめに摂る。

カロリーや脂肪の摂り過ぎを控え、栄養バランスのよい食事を心掛ける。タバコは止め、
酒類も適量にコントロールする。

塩分を控える。カロリーを考えて食事を摂る。野菜を多く摂る。

特定の食品に偏らないよう様々な食品を摂るようにする。

脂肪、塩分の摂り過ぎ

脂肪を摂り過ぎない。野菜、米を中心とした食事(和食)にする。肥満に気を付ける。

腹八分目。濃い味を避ける。

塩分や食塩を控えるとともに摂取カロリーを適量にする。糖質、タンパク質のバランスに注意し、どちらも過料にならないようにする。野菜を多く摂る。

ただし、外食を初め、市販の弁当、惣菜や即席麺、レトルトなどには相当量の食塩が含まれており、よほど手作りしない限り減塩は困難である。

塩分、糖分、脂肪などの摂り過ぎに注意して、バランスの良い食生活を送る。

"栄養バランスの良い食生活をする。

外食や出来合の惣菜、レトルトなどにたよらない。

バランスの良い食生活

塩分糖分を過剰摂取しない。栄養バランスのとれた食事。

健康的な（バランスのとれた）食事、適度な運動、適量の飲酒、禁煙

塩分の摂り過ぎに注意し、バランスのとれた食生活をする。適度な運動をする。

カロリー控えめ、酒適量、野菜はたっぷり

塩分、糖分、脂肪の摂取制限

バランスの良い食事。

規則正しい食事の時間を心掛ける。（夜遅くに夕飯を食べないなど）

不適切な間食を防ぐ。

バランスよく食事をとる。

栄養バランスを考え、できる限り多様な食材を摂取する。

砂糖や塩分、脂肪分を多く含んだ食事を控えるとともに、適度な運動をしてストレスを溜めないよう心掛けることで、リスクを低減することができると思う。

なるべく和食を摂るように心がける。野菜を多く摂る。脂肪の多い肉などは控える。塩分を多く摂らない。

プラス思考

血液がサラサラになるような野菜や果物を豊富に摂り、バランスの良い食事を心掛けると良いと思う。

焦げた部分はなるべく食べない方がよい。

"ストレスのない生活を送れるように心がける。

運動、食生活、睡眠

休養、栄養、運動のバランスが大切

その他

食品（料）を選択して食べる（なければならぬ）時代になったということが、悲しいことのように思われます。

"残留農薬でも、放射性物質でも、基準値に対して桁が違ふなど大幅に基準値を超過している場合や科学的な見地から「不検出」が基準値であり、「検出」＝基準値超過などの場合を除き、基準値を数倍程度超過している場合でも、基準値は安全面を考慮して設定している

ため「直ちに影響はない」と説明される場合がある。

しかし、一般的に「基準値超過＝危険」と考えられていると思われるが、基準値を超過した食品の「出荷制限」、「出荷自粛」、「摂取制限」などの説明もある一方、基準値を超過しても「直ちに影響がない」などの「基準値超過≠危険」という真逆の考えを示されるので混乱が生じることになっていると考えている。

「基準値」の考え方、「基準値超過の意味」、実際に「基準値超過している食品」の取り扱いなど、科学的にはもちろん、論理的にも矛盾がない説明の仕方が必要不可欠になると考えている。この説明、解説部分が論理的な矛盾なく伝えられれば、根拠が説明できない漠然とした不安、不信などの解消といかなくても、和らげる効果はあるのではないかと考えている。

ただ、どのようにして矛盾なく説明すれば良いかについては、個人的に考えているが答えが分からない状況である。

レバーは嫌いなので食べない。

リスクという言葉は広く用いられていますが、正しく定義し、話し手、聞き手相互に共通の理解の上に立って使用することはほとんどないような気がします。

自然科学の分野に限った話であっても、リスクが死亡リスク的に用いられったり、発がんリスク＝死亡リスクと読み替えられたり、経済的リスクも含めた総合的リスクであったりと、定義、概念があいまいなまま議論が交わされていることが大半かと思われます。

リスクを共通の尺度で評価することの難しさは承知しているつもりであり、そのようなアプローチも当然必要であると思いますが、一方では一般住民がリスクの概念を各自勝手に持ち、その上で議論が交わされ、何らかの結論（決定）がもたらされることに危惧を感じております。

リスクコミュニケーションも大事ですが、国民全体の意識、知識のレベルアップ、いわゆる「科学的リテラシー」の向上を図る必要があるのではないのでしょうか。

原子力、放射線関係の仕事経験あり。現在、環境関係の業務従事

保健所で食品衛生の仕事をしています。獣医師です。大学では微生物を扱っていました。

食品の安全性についての考え方は、人によって本当にさまざまにリスクコミュニケーションの難しさを感じます。

先日、仙台で行われた放射性物質についての消費者庁主催のセミナーも、行政側と参加者側の意見が平行線でした。

事後アンケート

食品の安全性に関して不安なこと

過度な無農薬

中国産食材

コーヒー、ひじき、サプリメント

リスクがいろいろあること

添加物の量など

故意な表示の不備

どのような食生活を送った方が良いのか

食品表示

添加物、玉ねぎ

食中毒

偽装、健康食品、放射線

放射線

毒

輸入食品

食品添加物、食中毒

食品添加物が危険だということは言われているが、自然毒というものが自分の身近にあり、リスクが高いものだとということを知り、不安を感じた。

偏食など

食品の発ガン性、毒性

天然毒による食中毒

健康食品

中国産の食品、米、ひじき

BSE

放射能、食中毒（ノロウィルスなど）

微生物、自然毒

これまで、食べたことのない食品

食中毒

一般の食品の方がリスクが高い。

"正確な情報開示がなされていない。

「科学的」と言いながら正反対な意見が出ている。

海産物の放射性物質、重金属

微生物、細菌などの食中毒

ソラニンなど常識的に知っているはずと思われていることで、実は自分だけ知らないことがあるんじゃないかと思いました。

中国からの輸入食品

「偽装」や「偽造」が多く、食品に対する不安は増すばかり。何が安全なのかよくわからない。

放射性物質

真実が世の中に知らされていないことが不安です。今日のお話を伺った上で、自分で判断

して食品を選ぶのであれば不安とはいえないと思いました。

食生活によってがんや脳卒中、心筋梗塞などの非伝染性疾患のリスクを下げるができます。どのようなことに注意すればいいと思いますか。

バランスの良い食事を心掛ける。

運動、バランスのとれた食事、バラエティに富んだ食事が重要。

運動

体重コントロール

発ガン性や、その病気に悪いと言われるものはなるべく食べないようにする。

塩分の摂りすぎ、カロリーを適量摂取、情報を正しく知ること。

海藻類を摂りすぎない。サプリメント類は、実は危険。

糖分の摂り過ぎに注意する。

食品のことをよく知る。

様々な産地、種類の食物を食べる。

健康な食事、運動

バランスの良い食事をとる。

塩分

バランスの良い食生活

減塩、砂糖、脂質を摂取しすぎない。

食事のバランス

規則正しい生活習慣、適度な運動

塩分の摂り過ぎ

バランスのとれた食事。多彩な食品を摂る。

塩分や脂質の過剰摂取はやめて、バランスのとれた食生活をするのが大切だと思う。

バランスよく様々なものを食べる。

"塩分の多い食事を避ける。

油分をあまり摂らない。"

バランスの良い食事を心掛ける。過食など量の偏りをなくす。

バランスのとれた食事

食塩の摂取制限

"栄養バランスの良い食事、運動

酒とたばこをやめる"

カロリーに気を付けて、野菜、果物をたくさん食べる。

いろいろな物をバランスよく食べる。

塩、脂肪、砂糖を控える。

まんべんなく食べる。
バランスよく食事する。
バランスのとれた食生活
多様な食品から摂る。バランスのとれた食生活。
バランスのよい食事
バランスの良い食事
塩分を控える
塩分を控える、脂肪を摂り過ぎない、食物繊維を多く摂る、決まった時間に食事を摂る。
バランスの良い食生活と運動。特別なことは必要ない。
多品種を少しずつ摂る。塩分を控える。
まんべんなく食べる。偏った物ばかり食べない
バランスの良い食事、肥満にならない、減塩、お酒、たばこを控えめに。
バランスの良い食事
バランスの良い食生活
適正カロリーを摂る。野菜を多く、減塩
カビ毒、調理方法、塩分量
バランスよく、様々な産地から、いろいろな種類の物を食べればよいと思いました。
特定のものだけを長期間食べる事を避け、バランスの良い食事を心掛ける。産地も分散した方がよい。
日本人は食塩をあまり摂らないこと

今回のお話で、あなたにとって重要だと思われること、新しい情報、もっと知りたいと思ったことなどは何ですか。

優先順位設定のための、より詳細な考え方。

そもそも食品は安全でないという考えは重要だと思いました。

水道水の代わりにミネラルウォーターを使う：逆に危険な可能性もあると思います。

消費者への説明の仕方"

被ばくについて：仕事だから知っている

今まで食品に関して思っていたことが間違っていたりするので、今後は正確な情報を得なければいけないと思った。

政治的な操作のない、国際的に見て一般的な正しい情報を知らせてほしい。

ミネラルウォーターを購入する事は、実はあまり意味がなかった。

放射線よりもむしろ、もともと存在していた食品のリスクの方が大きかった。

基準を厳しくすることは、リスクを下げることではないということと、天然物の中にある危険について学校などで教育することが重要である。

無添加とか農薬を使用しないということを気にし過ぎていたと思う。

減塩

プロテインが添加物だらけで、そんなに危険なものとは驚きだった。

地産地消がリスクを高めることや、よく知られているリスク、よく報道されているリスクよりも高いリスク（保健用食品など）が存在することを知りました。

タマネギは気を付けて食べる。

食品そのもののリスクよりも、食べ方、扱い方のリスクが大きく、重大だなと感じました。

MOE などの様々な数値の捉え方、考え方、活用方法

健康食品が必ずしも安全ではないということを分かりました。サプリメントを摂取しなくても良いよう、バランスの取れた食生活が大事だと感じました。食は生きていく上で切っても切り離せないものであるので、リスクと向き合っていかなければならないと思いました。

一般の食品に含まれている有害物質（無機ヒ素、カドミウムについて）

添加物や農薬よりも、健康食品の方が安全性が心配されるということ。

健康食品やサプリメントが危険であるということを初めて知った。

健康食品にもリスクがあることに驚いた。私は一人暮らしをしているので不規則な食生活になりがちなのですが気を付けたいです。低体温なので、最近ビタミン剤を飲んでいますがリスクの大きさが気になります。

残留農薬と聞くと悪いイメージが強かったが、それよりも健康食品のリスクが高いということがとても驚きました。

健康食品のリスクの大きさ

サプリメントなどの健康被害が、あまり公になっていないと聞いて、もっとメディアなどで危険性を取り上げた方がいいのでは、と思いました。

食品添加物について

リスクはゼロにならない

玉ねぎなど何も毒がないと思っていた食品にも毒があること。また、健康食品やサプリメントの方が危険だということ。

梅酒が自家製のより香料を使用し作ったものの方が安全だということを知り驚きました。

食品の安全性に対するイメージが変わりました。バランスの良い食事が大切であると思います。

化学的根拠に基づく情報を一人一人が理解するよう努め続けること。

相互のコミュニケーションについて偏りなくとり行うこと。

リスクの比較

リスクを比較するための正しい情報をもっと知りたい。小中学生にも授業できちんと教えてほしい。（メディアに騙されないためにも）

天然由来の化学物質の健康リスクについて詳しく知りたい。

あいまいだった知識が整理されました。

健康食品やサプリメントを摂取する際には、十分気をつけたいと思いました。

ミネラルウォーターによる障害（外国製→日本人には合わない）が、あまり知られていないので、もう少し知りたかった。

残留農薬に対して厳しすぎるのでは、ひどいと思った。

子供が摂取した場合の影響が、どのように出てくるのか心配なので知りたいと思いました。宮城県にとって、原発事故風評被害対策、対応が重要なので今回のご講演を参考にしたいと思います。

残留農薬のリスクが低かったこと

トータルバランスが重要。

リスク⇄ベネフィット⇄コスト

リスクをどのように、わかりやすく説明するか。

「地産地消は間違い。いろいろな土地の物を食べた方がいい。」という言葉に衝撃を受けました。その一方で、食の安全安心についての自分の勝手な思い込みから解放された講演でした。ありがとうございました。

食品のリスクを一般の人に理解させるのは困難

全ての食品にはリスクがある。

我々は行政であり、ある程度専門職でもあるので、こういったリスクの話は客観的に受け入れやすいですが、科学（化学）に関する基礎知識が不十分な一般の方に上手に聞き入れてもらうための話の仕方等について。

食品と放射線の関係について、より詳細なデータ（発ガンリスク等）や、新しい知見があれば知りたい。

そのようなデータにより放射線に過剰に反応する人の考え方を改めさせたい。「放射線」と聞いただけで拒絶反応を示す人がいなくなる日が来てほしい。

残留農薬超過を気にするより、一般食品を気にした方が良いということ？

小麦が危ないという話もあるけどどうなのか？

農薬、食品添加物の毒性、単体評価ではなく、複合評価を消費者は求めている。（心配している）

抗酸化、プロバイオティクス等、マーケティング用語の本当の（科学的根拠のある）意味合い。

偏らない食品選択が効果的なリスク分散につながる。

福島の人達で、比較的線量の高い所に住んでいても、そのリスクは食品中のヒ素よりも低いというデータは分かったが、「もともと気にしなくてもよかったリスク（放射性物質）が、福島に住んでいるということで他地域の人以上に気になってしまう。精神的苦痛はやはり大きいと思う。

意図せずしてそのような状況に陥ってしまった福島の人達がは「かわいそう」なのではないか。

そういった不安をケアするには、「ほかの物と比べて安全だ」というデータを示すのと合わせて、どの様な方法があるのか考えていく必要があると感じた。

特定の地域で生産されたものだけでなく、色々な地域の食材を食することがリスク分散となるということ。

言われてみれば、その通りということが多々あり、食の安全に関して再認識致しました。

食品一般に含まれているリスクについて

健康食品と言われるものにリスクが高いことは意外だった。

普段当たり前にしていること（ジャガイモの芽を除くなど）の意味を知らないとダメだなと思いました。

美味しくするため、リスクを除くため、「R」の付く月にはカキは食べない、とか。

網羅的にかえって不明瞭になったような気がする。とにかく偏った食事をしないことしかないことを再認識できた。

健康食品の被害情報をもっと知りたい。

食品機能性、抗酸化能についてのインビボでの科学的根拠についてよくわからないので知りたい。

「食品の機能性と発ガン性物質」に関する情報

広い視野で、という部分が一番重要に思いました。

どうしても、テレビや雑誌など、目先の情報にばかり振り回されてしまい、そのことしか見えなくなってしまうので、今日は参加できて非常に良かったです。

惑わしてしまうサプリメントなどの広告などをどう見ていくのか、そういう見方について子供達にも伝えていきたいと思いました。

天然、国産が安全という理解が間違っていること、広く伝えてほしい（放射性物質、添加物と比較して）

大変勉強になりました。もっと知りたいと思いました。

原発事故による放射性物質の心配よりも、天然もの、自然界の物の危険性が高い事を知ってショックだった。

体に良いと思って摂っていたものも危険で、食品のリスクを考え、幅広くバランス良く食べるという考え方は目からウロコだった。

健康食品、サプリメントは、今まで摂っていないが、肌の調子を整えるのに試してみたい気持ちもあった。手に取らないようにしようと思った。

人の話に躍らされない。真実を良く見極めること。

一番理解したことはリスクを分散させるということです。食べ物は偏らず、色々な産地の色々なものを食べるのがリスクを避けるということ。

健康食品が有害であること。

天然毒について考えたのは初めてでした。

放射性物質の正しい知識（正しい恐がり方、風評被害）

輸入食品が比較的安全であったこと。

国産が良いとは限らないということ。

いろんな産地、作り方をしているものを、まんべんなく摂る事で、リスク分散になるなら、あまりこだわりを持たず、気にすることなく生活することが大事。

面接による意見—A 区

「食品の安全性について」

■ 感想

先生の本を読んでいたのでも自分は知っていることもあったけど、普通の人には知らないことが多いと思う。どこかで知ることが出来れば良いが無いので残念だと思う。

今まで、食品に含まれる放射能等、あまり深く考えていなかった。話を聞いてみて、食品に対して自分が持っていたイメージは逆だったことに気が付いた。

米、じゃがいも、玉葱など身近なものにも危険な物質が含まれている事を知り、テレビなどで残留農薬とか騒いでいたのは何だったのかと思った。正しい知識を得ることが必要だと思った。

あまり深く考えたことがなかったから勉強になった。実際、ご飯を作るとなると 5 人家族では、体に良い物（質の良い物）というより安い物を選んで買ってしまう。自分には、バランスよく食べる事しか出来ないと思った。

今まで、噂を信じていた。ミネラルウォーターや玄米は体に良いと思っていた。

学校でも地産地消を推奨しているので、正しい知識が必要だと思った。

バランスよく、各地の食品を摂ることが良いことだと分かった。

■ 一番印象に残ったこと

・ ひじき

・ 健康食品

→ 夫がネットで購入している。（筋肉増強？プロテイン？）

→ 姉（義姉？）が 80 才過ぎの両親に、食事前に何種類ものサプリを飲ませている。

・ シイタケなどのキノコを避けなければいけないのか、たくさん食べているから気になった。

・ 玄米

→ 血糖値が上がらないようにするために玄米にしているのが不安になった。

・ 米やひじきの危険性を、国（農水）が公表しないのは何故か。

■ 他の人に話すとしたら、どの内容か、どのように伝えればよいか

・ 今まで、食品添加物や残留農薬の方が気になっていたのでも、天然の物の方が危険だということが分かれば放射性物質とか気にならなくなるかもしれない。

・ 米を買う時、販売者から「東北産のものでもよいか」聞かれることがある。売る側の方

が産地を気にしている。

- コープ（コープみらい）、生活クラブなど生協を利用しているか
 - ・生活クラブでは、震災直後でも検査済みとして東北産の物を売っていた。
- その他の意見
 - ・魚介類の汚染物質（ヒ素、水銀）も気になるけど、いろいろな種類がある放射性物質は本当に大丈夫なのか。
 - ・何故、報道しないのか。報道されていても、怖い内容の方が気になり印象に残る。
 - ・子供のうちに教える。学校で教育。教科書に取り入れる。
 - ・ヒ素のイメージは、毒物混入とか事件だけだった。
 - ・米に含まれるヒ素のことを報道したら、米を買う人が少なくなるかもしれない。パンと麺だけの生活は耐えられない。
 - ・子供のうちに教える。学校で教育。教科書に取り入れる。
 - ・幼稚園でジャガイモ掘りの体験があった。ジャガイモの毒が加熱しても無くならないことを知らなかった。
 - ・福島市の小学校は、給食に福島産の米を使用している。それを、反対派（親）の子供が友達と同じにしたいと言って食べている状況がある。
- お母さんたちは、どこから情報を得ているのか
 - ・テレビ（ためしてガッテン、はなまる、あさいち、など）
 - ・池上さんに、難しい話を分かりやすく説明してもらえば良いと思う。
- 家族内で意見が違うことがあるか
 - ・子供がどこからか（学校、友達など）情報を持ってくる。子供を通して親が繋がる。
 - ・男の子はたくさん食べられたら満足なので、体に良い物など考えていないところがある。
- ガンのイメージ
 - ・若い時になるのが怖い。
 - ・遺伝でなることが多いと思っていたので、食品でも危険性があることに驚いた。
 - ・医者が「ガンになることは運命」だと言っていた。
 - ・高齢者は、ガンになっても何年も生きている。年をとってからなるのは仕方がない。
 - ・乳がんの人が周りにいる。
 - ・小学生で、生理が早くこないようにするために、体重 40Kg を超さないように指導がある。

B 区

「食品の安全性について」

- 先生への質問
 - ・息子(中 1)にプロテインを飲ませているが大丈夫でしょうか？
部活の顧問から、運動後 30 分以内にタンパク質を摂ると効果的だと言われる。(牛乳が飲めない。ヨーグルト、チーズ、納豆などで補う。)

プロテインはスポーツジムから勧められたもの、タンパク質の含有量が普通の物より多めなので量を 1/3 にしている。

プロテインは、筋肉が付くイメージが強い。

成長期で、ご飯を食べても足りない「お腹が空く」と言われ、なんとなく与えてしまう。

インターネットで簡単に買えてしまう。

肉を摂るようにし、タンパク質の多い食品でナトリウムの少ないものを選ぶようにする。

- ・お米のカドミウム濃度は検査されているのか？

農家から直送のものを食べているが、同じところのお米を食べ続けるのは危険なのか。

カドミウムと放射性物質（福島のお米）、どちらが危険か。検査とかしているのか。

- ・ヒ素やカドミウムの量は、昔と今とで変化があるのか？

人間が人工的に増やしてしまっているということはないか。

・中国のものは残留農薬が気になり、冷凍食品など避けていた。検査してアウトになる物は、どんなものか？

日本で売られているものは、本当に安全なのか。

- ・特保は大丈夫か。効くのか。

梅垣先生のお話だと、あくまでも食事が主体。

コレステロールを抑える油は効果を出すために大量の油を使うことになる。それなら、使用量を減らした方が健康によい。

欧米より栄養摂取が少ない。高齢で痩せている人は特に、もっと食べた方がよい。

栄養に詳しい人が栄養失調になった例もある。（健康の為、卵を食べないとか粗食だった。）

- ・成長ホルモンが気になるが、オーストラリア産の肉は大丈夫か？

国産は大丈夫、外国産はダメだと思っていた。国産でも飼料が外国産とは知らなかった。

■ 印象に残ったこと

- ・ひじき（海草類）がショックだった。（生と乾燥に違いがないことも）
- ・DALYs の考え方が良かった。
- ・リスクの考え方、バックグラウンドの意味がよく分かった。

■ 感想

- ・国産にこだわるのを止めようと思った。
- ・天然の物が安全だと思っていた。その認識が強い。
- ・健康食品とかサプリとか以外なら、いろいろな産地の物をバランス良く食べる。
- ・天然物のことを学生にも教えてあげたい。

■ その他

- ・パンを食べるなら、お米を食べるように言われてきた。
- ・離乳食で赤ちゃんに、お米を食べさせられなくなる。
- ・癌が治る水があると聞き、両親が貰いに行こうとしたので止めた。
- ・老人ホームでは、癌と共に生きるという考え方がある。

- ・ 98歳の祖母の癌が自然に消えた。
- ・ 「一日30品目」をバランス良く摂ろうと思った。しかし、この考え方は現在使われていなくて「栄養バランスガイド」に変わっていた。
- ・ 群馬県の方で、震災後、旦那さんを残して子供を連れ九州に引っ越した知人がいる。
- ・ 子供にサプリを与えている人がいる。(頭が良くなる)
- ・ 外国産のものは、食品表示が分からない。
- ・ DNAで、アルコールの消化の悪い人は癌のリスクが高いという結果がある。最近。次の日もアルコールが残るので控えようと思った。
- ・ 安全係数とかの数値はどこが設定しているのか。食品安全委員会は機能しているのか。ネットの口コミでは、結構酷いことが書かれている。
- 農薬や添加物は、農水省、厚労省どちらの管轄(責任)か。
- ・ 「うまみ成分」について、若い人が調味料を使用しているが・・・
だし醤油、めんつゆ、粉末調味料など使わないと物足りない人が増えた。
健康リスクがあるか。味覚に問題は出ないか。
洗剤と一緒に、たくさん入れたからといって効果は変わらない、という意見もあった。
- ・ 家庭菜園、道の駅などで売られているものの農薬は規制されていない。(自己責任)
今まで安全だと思っていた。
- ・ ジャガイモについて
北海道産のジャガイモは芽が出ないように放射線照射がされていて体に悪いから、自分の家で獲れたものを食べるように言われていた。これからジャガイモの保存は、食べる直前まで蔵など涼しいところに置いておくようにする。
ジャガイモを幼稚園や学校から持ち帰る。今まで、皮つきで丸ごと茹でていた。小さいジャガイモは皮の部分が多いから危険。内側の茶色い部分は大丈夫。
- ・ サプリメントについて
主人が、ダイエットサプリをよく買っている。
いつも、おなかの調子が悪い(下痢)が、何か被害が出ているのか。
てっとり早く痩せたいという気持ちが強い。
お酒をたくさん飲むために、「うこん」を飲んでいる。
E社のサイト以外から安く買っている。
サプリをたくさん飲んで、その後、ポテトチップス等を食べてしまう。
お酒を飲みたいのなら、記録を取るようにすればよいのでは。
「とま美ちゃん」は嘘だった。
- 併用は危険
- ・ リスクとは 食品の安全性の考え方 という基本的な考え方に加え、がんにならないことが人生の目的ではない・正しい情報を得ることがすなわち、不必要な不安、無駄なお金を使わないで済むことである。

テレビや人からの情報ばかりに振り回されずに公的機関の HP も上手く活用して私たちは正しい知識を得る努力を怠るべきではありません。

参考資料 3

提供情報

PDF 別添（全ての回で全ての情報を使ったわけではない、適宜抜粋）

配付資料：消費者庁「食品と放射能 Q & A」第 8 版（平成 25 年 9 月 2 日版）[PDF: 7.5 MB]

<http://www.caa.go.jp/jisin/index.html>

リスクとは

- ・ ハザードと確率の関数
あるモノやコトの危険性・有害性 × そのモノ
やコトの起こる確率又は暴露量
- ・ 食品中化学物質のリスクの場合、暴露量は
食品に含まれる量とその食品を食べる量と頻
度による

食品とは

- ・ 人間が生きるための栄養やエネルギー源として食べ
てきた、食べてもすぐに明確な有害影響がないことが
わかっている未知の化学物質のかたまり
 - ・ 中にはビタミンや脂質や添加物など、構造や機能が
わかっている物質もある
 - ・ 長期の安全性については基本的に確認されていない
昔から食べてきた—とはいえ平均寿命が80を超えるよ
うな時代はかつてなかった、人工透析や臓器移植などの基
礎疾患を抱えたヒトでの経験は乏しい
- 現在壮大な人体実験を行っているといえる
有害影響が確認されると注意喚起(例:透析患者のス
ターフルーツ)

食品安全 (Food Safety) とは

意図された用途で、作ったり、食べたりした場合に
その食品が消費者へ害を与えないという保証



リスクが、許容できる程度に低い状態

- ・ リスクがゼロという意味ではない
- ・ 不適切使用による危害やアレルギーなどの影
響は起こりうる
- ・ 「許容できる程度」とは?

食中毒による死者数

状況により「許容できるレベル」は変わる

