

地産地消はいいことだと思っていたので意外な一面を知りました。

無農薬、無添加などという言葉にとらわれ過ぎないこと。

学校現場における食中毒は、教師を目指す私にとって耳が痛い話だったので、知識を付けて注意しなければならないと思った。

バランスの良い食事が大切である。

ヒジキに食中毒。じゃがいもの食中毒。

もっと身近な食品を例として、たくさん知りたいと思った。

"農薬や添加物、輸入食品などの批判は大きく取り上げられるのに、天然の食品のリスクはあまり知られていない。

知っていても、それほど危険視しないのが問題であると思った。"

サプリメントの安全性についてもっと知りたいと思った。

地産地消が健康に必ずしも良いとは言えないこと。

自分が危ないと思う前に、その背景を知る事が大事だと思った。

健康食品と呼ばれるものは、なるべく食べないようにしたいと思った。

バランス良く食べ物を選ぶこと。

"地産地消するように心がけていたが、リスク分散のためには様々な産地のものを食べた方が良いということにはっとさせられた。

よく考えれば逆に危険なことを安全と信じてやっていることが多いかもしれない。教育、学習は大切だと感じた。

東北の現状についても知りたいと思った。"

外国（特にアメリカ）で研究された資料を用いていましたが、日本人と欧米人には異なる（体質など）と思うので日本での研究が大切だと思います。

外国産の食べ物は結局食べない方が良いのか。

サプリメントは危ないことに驚きました。

基準値が厳しすぎても得はないのだと思った。かといってゆるすぎても危ないし、程よい基準というものをもっと知りたいと思った。

一般的食品のリスクはゼロではない。

バックグラウンドの情報で、その食品のイメージが変わる。

全ての食品に何らかのリスクがあるということ。

いろいろな物を食べること。

"私はもともと食品について気にしてはいなかった。マスコミのあおりは本当にやめた方がいいと思った。

あと、地産地消は全て地元のものを食べるという方針ではなくフードマイレージを減らすために、ちょっとは地元に目を向けようというものだと思います。"

天然の食材を用いる方が、添加物のものよりリスクが大きい場合もある。

食中毒は死に至るレベルはまれではなく、頻繁に起こることなのですか？

気にし過ぎはよくない。

タマネギの話

子供のは食べさせられないという「ワード」で、子供に対する影響が大きいのかと思った。

思い込み過ぎることは良くない。

DAY s、健康食品のリスク

自分の知っている知識があまりに片寄っていて、正しい情報を知りたいと考えるきっかけとなった

テレビ等もっと大きなところで取り上げてほしいです。食品安全の印象を革命を起こしてほしいです。

難しかった

今日、話を聞いたことなど講習などで聞きたいと感じました。

今まで間違っていて認識していたものがあったので、少しでも疑問に思ったら自分で調べようと思いました。

正しい情報を取り入れたいと思った

健康食品がとても危ないということが、とても印象的でした

食に対する正しい考え方

多様性のあるバランスのとれた食事

健康食品の危険性

「地産地消は勧められない」とおっしゃっていましたが、何故なのかももう少し詳しく知りたいと思いました。

消費者の意識調査

発がん性の高い食品について、もう少し詳しく知りたかった。

食の安全ということの定義について

サプリメントの表示に左右されない。残業薬や食品添加物

放射線に関して無知だったことの反省。

食に関わる栄養士、管理栄養士として、もっと関心を持たなくてはいけないことと、勉強すべきことはなないか？

食品添加物は有毒ではなく、安全な基準を設定した中での使用のため、むしろ安心。

一般では食品添加物や残留農薬等にどうしても注目が集まるが、いわゆる健康食品に関するリスクの方がよっぽど高く危険なこと。

その他 (学生の出欠票の感想部分)

" 食品の安全が気付かないうちに変わっているという事実は知らなかった。また、今問題となっている放射能等をただ取り除けば食の安全が手に入るのではと思っていたので、今回の講義は大きな衝撃があった。

そして、今回語られていたリスクをゼロにするのではなくリスクをバランスよく分散さ

せるため、広い視野でリスクを考えることを自分のこれからの食生活に活かしていきたい。
" 食品は、もともと多大なリスクがある。

食品は、ただ食べ物を料理したものだと思っていた。食べてもすぐに明確な有害影響がないと分かっている、未知の化学物質の固まりであったとは知らなかった。

また、同じ食べ物でも常人と病人では食べた時の影響がかなり異なる事にとっても驚いた。さらに、食品安全において大事なことは、リスクをゼロにするのではなくリスクを許容できる程度に低い状態にすることだ。

このような食品の安全において、私たちは基準値、安全性などを報道によって知る事が出来ない。そのため、本当に食品の安全を得るのならば、私達自身が食品のリスクを調べ食品のリスク分析を行うべきであり、受動的ではなく能動的に動く必要があると考えられる。

また、食品中汚染物質においても世界で一定の基準を決めるのは難しい。なぜなら、その地域における土壌で住んだ人と住んでない人では、その土壌に含まれる有害物質の影響は異なる。そのため、地域によつての基準を決めるべきだと考えられる。

ジャガイモは割とリスクが大きい食べ物であり、適切な栽培をして適切な時期に食べないと、イモに含まれるソラニンで食中毒となる。つまり、農薬ばかり心配しているのはナンセンスである。"

" リスクの管理＝暴露量を減らす。

特に女性はダイエット食品などに興味が出るもの。その食品を食べて死に至ることもある。

自分で健康を考えて食事を作ることが一番だと思った。添加物が入っているからといって悪い食品ではない。"

発ガンの原因の一位が食事だと聞き、まさかそんなことはとと思っていたが、どうもそうなのだなと。生きている限り食事を摂るわけであるから一大要因となすだろう。

農薬を使っているものは、親があまり子供に食べさせたくないと考えるのはよくあることだと思いました。特に中国では最近のニュースでもあるように、賞味期限を過ぎた肉を使ったりと信用がなくなってきたのは事実です。授業やテストで水道水に含まれるベンゼンなどには発ガン物質があると学びましたが、鶏肉など調理した後も発がん物質が生じていて、自分達は自宅で簡単に発ガン物質を摂取しているんだなと思いました。

" 食品のリスクをゼロにすることはできず、暴露量を減らすことしか出来ないこと、リスクをゼロにすることではなく許容できる範囲に保つことが大切だと分かりました。

また、食品添加物よりも一般の食品の方がリスクが高いこと、さらにサプリメントなどはそれ以上にリスクが高いことも分かりました。基準を守っているとは思えなくなってしまった食べ物もあるということを知って驚きました。"

" ジャガイモが安全基準的にはかなり悪性だということに驚いた。(私自身、小学校の時に栽培したジャガイモを皮ごと食べていた記憶があるので) もっとジャガイモの危険性を学

校側に伝えてほしいです。

「長期安全影響」という便利な言葉。

DAYs

健康食品（効果をうたったもの）はリスクが極めて多い。全ての食品にリスクがあり、リスクの中身が分からない。リスク分散のために特定の食品に偏らないバランスの良い食事を摂る。"

" 食の安全面で地産地消はあまり勧められないと聞き驚きました。地産地消は、地域の特産物の消費量を増やしたり、運送にかかる費用やそこで発生する Co2 など排気ガスの削減につながりますが、同じ土地ばかりのものは良くないことが分かりました。

キクラゲや玉ねぎに有害な物質が含まれているのは初めて知りました。玉ねぎを切ると涙が出るのは当然だと思っていたため、工場などでの調理ではきちんと管理する必要があるというのは意外でした。

健康食品はリスクが高いため、名前やうたい文句に騙されないようになりたいです。"

" ジャガイモや玉ねぎなどに多くの毒性を含む物質が入っていることに驚きました。食品添加物や残留農薬のリスクは意外と少ないと思いました。

米は意外にもリスクの高い食品であることに驚きました。"

" アルコールが健康に良くないということは知っていましたが、それ以上に健康食品やサプリメントの方がリスクが大きいというのは驚きでした。

自分たちがどんなものを食べていて、それがどの程度のリスクのあるものなのかを考えたり、自分がどの程度のリスクまでなら許容できるのかについて考える良いきっかけとなったと思います。"

ひじきご飯に無機ヒ素が最も多く含まれていると聞き驚きました。

食品に関して周りから与えられていた先入観をきちんと正していかないといけないと感じた。食品についての知識が今後の生活に必要なことも感じた。

ひじきは好きでしたが、今まで気にもしていなかったことが違ったようにみえた。

いろいろな情報に騙されてはいけないと思った。自然は安全、人工は危険というのは全くの間違いだ。

近年、発がん者が増えていて、その原因は、焦げている物を食べるなどいろいろな要因があることが分かりました。

食品についてあまり考えることはなく、なんとなく安全だと思っていた。実際は分かっていることが多く、これからは少し真剣に考えてみようと思う。

食に恵まれた国に住んでいるのだから、健康と安全のために多様な食品を摂りバランスのとれた食生活をしなければならないと感じた。

" ヒジキが無機ヒ素の濃度が高く、ヨーロッパでは赤ちゃんに食べさせると言われる程とこのことには驚きました。

食中毒は全て小学校で起きていて、子供達が作ったジャガイモを食べているからという

のが意外でした。

サプリメントの問題点はメディアでは取り上げられないので、注意する必要があることが分かりました。"

食品は安全であるべきだと思っていましたが、実際はリスクが管理され、より安全なものが安全とされていると分かった。

身近な食品にも危険性があるということがよく分かった。今まで食品は安全だろうと思っていたが、そうではなかった。リスクについてはよく考え、消費者として自分の体を守っていきたいと思った。

" 食べる本人が食品の管理を適切に行うことが大切であると感じた。また、食品の安全性を考慮すると地産地消はあまり好ましくないということだったので、いろいろな地域の食品を食べなければならないことが分かった。

ガンになるリスク要因を減らすため、自分にできることを実行していきたいと感じた。"

食品に関して漠然とした不安を持っていましたが、今回たくさんのことを知る事が出来ました。バランスの良い食事を心掛けたいと思います。

今まで、なぜ好き嫌いをすると言われていたのかよく分からなかったが、科学的にリスクを下げるというメリットがあるということが分かりました。

食品添加物が危険ではないことを改めて考えさせられました。また、様々な数値で食品の安全性を測っていることに驚きました。初めて聞く単語ばかりで、自分でも調べてみようと思った。

" 食品の安全と健康との関係についてよく分かりました。サプリメントは安全なものとは言い切れず、違法すれすれのものが多いということ、発がん物質は日常の調理方法などから生じているというお話は印象に残りました。

自分でもっと食の安全について調べ知りたいと思いました。"

天然のひじきに含まれる無機ヒ素や、ジャガイモのソラニン、チャコニンについての話が興味深かった。特に教育現場での食中毒の発生は抑制できるはずなのに、食育の矛盾を感じた。真実を知る事の重要性を感じた。

日本は、食品の安全のための規制が世界と比べて緩いことに驚いた。カニみそや場合によっては米ですらも食べるのを規制されることに驚いた。

残留農薬や添加物の方が一般食品よりリスクが小さいということに驚きました。地産地消は環境にも体にも良いと言われているが、逆に食品が偏ることでリスクが高まることもある。

玉ねぎやひじきが、他の動物や外国では良くないということに驚いた。特にひじきの食べ方や頻度を考えて食べなければいけない。

自分たちが普通に食べているものが外国では販売禁止しているということに驚いた。食品は安全がベースではなくリスクがベースだということが分かり、今まで通りあんまり神経質にならずに食事を楽しみたいと思う。

食品の安全について考える、という私達は食品添加物や農薬というものにのみ視点を向けがちだったが、もっと大きな点に目を向ける必要があると感じた。本当に安全について考えるには、自分の食生活や習慣を見直すべきだと思った。

「食品は安全であることが絶対」実際そう思っていたので、今回の話はとても衝撃的でした。何かを危険だと思う前にその背景を見て、もっと広く認識していくべきだと思いました。

食品の安全性に関し、私が持っていた感覚とは少しずれていたものがありました。私達は、きちんとした知識を持たずにメディアなどに左右されています。本当のところどうなっているのか知る必要があると思いました。

" 食の安全性を気にしている人は多くいると思います。しかし、正しい知識を持っている人は少なく、メディアの情報を信じ偏った見方になっている人が多くいると思います。

私も安全性について知らないことが多くあり、今日の講演で初めて知ったことが多くありました。特に私達は食の危険性という農薬や食品添加物に対するイメージを強く持っています。しかし、それ以外にも育った環境や収穫時期、食べ方などによっても危険度は変わるということは分かっていないことが多いです。

そのため、多くの人がこのことを知れるように講演会のようなものがもっとできていけばいいなと思いました。"

" 自分が今まで危険だと思っていたものと危険ではないと思っていたものが、ほぼ反対で驚きました。普段何気なく食べているものに、思いもよらない物質が含まれていたりリスクが潜んでいたりして、知らないことは怖いことだと思いました。

今回の講義を受け、食品の安全について興味がわいたので自分でも調べてみようと思いました。"

" 「食品」が、もともとよく分からないものであることを知ることで、リスクの捉え方が変わることが納得できました。

消費者はこのことを納得することで、放射能などに対する間違った風評をなくすことができると思います。"

最初、食品中化学物質と聞いて内容がどのようなものか想像できなかったが、話を聞いていくうちに自分の生と直結していて興味がわいた。もっと知りたいと思ったのでレポートを作成するときに調べたい。

参考資料 3

提供情報

リーフレット三種（三つ折り）：食べものと放射性物質のはなし

- ・厚生労働省：その1 新しい基準値のはなし

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/dl/houshasei_leaf.pdf

- ・食品安全委員会：その2 放射性物質と健康影響

http://www.fsc.go.jp/sonota/hanashi/houshasei_leaf.pdf

- ・農林水産省：その3 生産現場の取組

http://www.maff.go.jp/j/syouan/soumu/saigai/pdf/leaf_maff.pdf

講義資料は前年度報告書とほぼ同じ。

Ⅲ. 研究成果の刊行に関する一覧表

研究成果の刊行に関する一覧表

雑誌

発表者氏名	論文タイトル名	発表誌名	巻号	ページ	出版年
植草義徳, 鍋師裕美, 中村里香, 堤智昭, 蜂須賀暁子, 松田りえ子, 手島玲子	市販流通食品中の放射性セシウム調査(平成24年度および平成25年度)	食品衛生学雑誌	56(2)	49-56	2015
畝山智香子	食品中化学物質のリスクについて	香料	262	33-39	2014
畝山智香子	農薬や放射性物質等の食品中化学物質のリスクについて	小児科臨床	67(12) (特集 子どもと食2014)	2503 -2509	2014

単行本

発表者氏名	論文タイトル名	発表誌名	巻号	ページ	出版年
松田りえ子, 蜂須賀暁子	放射性物質測定値の統計学的特徴と食品中のセシウム検査	公益社団法人 日本食品衛生協会		1-152	2014
畝山智香子	第6章 風評被害予防のためのリスク情報共有	自治体の風評被害対応～東日本大震災の事例～日本都市センター		pp. 114-124	2014

