

第 194 回 エネルギー問題に発言する会 座談会議事録

議事録作成 田辺博三

演題：食品照射、閉塞状況から抜けだせるか？

講師：市川 まりこ 食のコミュニケーション円卓会議 代表

日時：平成 30 年 12 月 20 日 15 時 40 分～17 時 30 分

場所：新大倉株式会社 東京支社 3F 会議室

座長：金氏 顯

参加者：会員約 30 名、食のコミュニケーション円卓会議：小林泰彦副代表（QST 高崎研・放射線生物応用研究部長）、消費科学センター：大木美智子代表、犬伏百合子副代表

【講演趣旨】

食品照射技術について日本では、40 年前に始まったジャガイモの芽止め照射以外は、改めてリスク評価を行うことも無く、規制を見直すことも無く、食品衛生法で禁止されたままである。安全で豊かな食生活に役立つはずの技術が、なぜ日本では使えないのか、私たちは様々なコミュニケーションを試みながら利用の拡大を願っているが閉塞状況にある。どうすればこのような状況を変えていけるのか、皆様と一緒に解決の糸口を探りたい。

【講師略歴】

食のコミュニケーション円卓会議 代表

消費生活コンサルタント

鹿児島生まれ、3 人の育児子育て中に食の安全の大切さに気付くも巷の情報に振り回され、無農薬無添加食品にはまったこともある。子育て終了後、消費生活コンサルタントの資格を取得。社会人のための再教育講座受講をきっかけに、科学を重視した消費者運動の大切さを実感し、2006 年に「食のコミュニケーション円卓会議」という消費者団体を立ち上げ代表を務める。思い込みや古い常識に囚われない学びと体験を重視する、21 世紀の新たな消費者運動を展開中。これまでに、食品安全委員会、農林水産省、厚生労働省等の委員を務める。

【講演内容並びに質疑応答】

1. 講演内容（詳細は配布資料参照）

「食品照射、閉塞状況から抜けだせるか？」と題して、以下の説明があった。

(1) 食品照射の実用化の歴史と日本の法規制

食品照射の目的は、①食品の衛生確保（微生物制御による食中毒防止）、②日持ち向上（芽止めや殺虫による農作物の保存）、③植物検疫（病害虫の不

妊化による侵入防止)、である。

海外では、1952年に照射による芽止め効果発見(米)があり、1963年に穀物とベーコンの照射許可(米)が行われ、以降、さまざまな食品への照射が許可・実用化されてきた。安全性に関しては、1980年FAO/WHO/IAEAの安全宣言(照射食品は一般に安全なものであり、新規の照射食品に対する改めての安全性試験は不要、と宣言)、1983年コーデックス国際食品規格採択、1997年10 kGy以上でも安全の宣言(WHO)とそれを受けた2003年のコーデックス国際食品規格の改定、同じく2003年の植物検疫に関する国際基準(植物検疫措置としての放射線照射の指針)の採択と続き、その間にも欧州食品安全機関(EFSA)による安全性の再評価(2011年)が行われている。

一方、日本では、1972年にジャガイモの照射許可が下り、1974年から士幌農協で照射芽止めジャガイモを端境期に出荷開始したが、ボイコット運動が始まり、それ以上の発展はなかった。2000年には全日本スパイス協会が香辛料の照射殺菌の許可要請を厚生省(当時)に行ったものの、許可に至っていない。2018年には農水省による植物検疫における照射処理の検討の準備がやっと開始された。このように、食品照射は「食品衛生法11条(規格・基準に合わない食品の製造や輸入の禁止)」により原則禁止されており、ジャガイモの芽止めを目的としたCo-60ガンマ線照射(上限150 Gy)とX線による異物検査などの食品の製造・加工工程の管理のための照射(上限0.1 Gy)のみが例外として許可されている状況である。

(2) 一般的な消費者と食品照射

「食品への放射線照射についての科学的知見のとりまとめ業務報告書」平成20年3月株式会社三菱総合研究所(厚生労働省HPから)によれば、食品照射の効果について、7割から8割の消費者は知らないか、聞いている、少し知っている、状態であり、ほとんど認知されていないのが現状である。このような中で、一般市民による「食のコミュニケーション円卓会議」が2006年に設立され、自らの食品照射の疑問にも答える活動を開始した。2006年から日本原子力研究開発機構(現・量子科学技術研究開発機構)高崎量子応用研究所の協力を得て、持ち込んだ食品の照射、照射後の外観、においの検査、日持ち効果等を実験してきた。例えば、照射した香辛料によってカレーの風味がどのように影響を受けるか、日持ち効果は食品によって変わるのか等を行った。また、食品によって照射の効果があるものと、照射によって劣化するものもある。一般消費者の素朴な疑問や不安に答えてきたこれらの結果は、「ガーリック通信」としてまとめ、食のコミュニケーション円卓会議のHPで公開している。

(3) 強硬な反対派と照射食品

円卓会議の活動では一般市民の一部にしかとどかない。一方で、反対派の例えばマンガによる端的な危険性の訴えは、多くの市民に知れわたるものである。

(4) 色々なリスクコミュニケーションが大事 公開講座「しゃべり場」レビュー
円卓会議の活動の一つとして、公開講座「しゃべり場」を東京大学弥生講堂などで 2010 年から開催してきた。食のコミュニケーション円卓会議の HP で案内し、賛否両論のさまざまな方々約数十名が集まり、ミニ講座、パネル討論、数人毎に分かれたグループ討議等を行ってきた。これらの詳細についても「ガーリック通信」としてまとめ、関連資料とともに HP で公開している。

(5) 香辛料の許可申請の件

2000 年スパイスの照射殺菌許可の厚生省への要請、2006 年原子力委員会・食品照射専門部会（第 4 回）での議論（議事録 2006 (H18) 年 3 月 13 日参照）、厚生省の対応（第 6 回議事録 2006 (H18) 年 5 月 16 日参照）、現在の厚労省の立場に関して紹介があった。

(6) まとめ

まとめとして、以下が述べられた。

- ・関係者は、消費者の誤解やいわれなき嫌悪感を恐れ過ぎていないか？
- ・小売り業界はメリットより不買運動のほうが怖い
- ・国により安全性の判断が遅れているのは問題
- ・反対派や議員・メディアを介しての圧力に屈せず厚労省が取り組むインセンティブが必要では。
- ・良識ある政治家へのアプローチも必要ではないか
- ・役所間での横のネットワーク・実務者レベルでの勉強会を作ることが必要ではないか

いろいろな立場の人が様々な方法でリスクコミュニケーションをすることが大事！

2. 質疑応答及びコメントなど（A：回答、C：コメント、Q：質問）

- C 議員の人を招いて試食会をしてはどうか。じゃがいもの次に玉ねぎを照射しマウスで試験したところ、マウスに異常が出た。原因は玉ねぎの与えすぎであったが、照射影響との誤解があった。照射したじゃがいもは日持ちがするので非照射じゃがいもよりも安く販売してはどうか。

- Q 高エネルギー加速器では中性子が発生するため一部の材料が放射化することがあるが、加速器による放射線照射においては、中性子の発生やそれによる放射化は生じないのか。
- A コーデックス国際食品規格では、食品照射に用いてよい放射線種（ γ 線、電子線、エックス線）と、照射による食品の放射化が起こらないことを担保するエネルギー上限が定められている。その技術的検討の資料としては IAEA-TECDOC-1287 などがある。
- C 学校教育では、現状は1ページくらいの放射線利用の説明がある。原子力学会教育委員会では教科書をチェックし出版社に確認し文科省にフィードバックしている。
- C SNW ではネット情報の対応を行っている。漠然と危険としたり低放射線でも危険ではないかという質問があるが、過去の実績データに基づいて回答している。照射でも、科学的な説明が必要である。
- C これから地球温暖化が進むと野菜等の腐敗が進むことも考えられることから、放射線照射処理はますます大切になるのではないか。
- A 「食のコミュニケーション円卓会議」のHPで、様々な体験実験の結果を報告したガーリック通信などによる情報提供と平易な説明を行っている。たとえばHP内の「食品照射 Q&A」は、基本版と詳細版の2段階になっている。資金が小さく小規模な活動しかできていない。今後もさまざまな助言、支援をお願いしたい。

以上