

敵山さんに聞く!

食の安全・安心

科学的な視点から、
食の安全・安心について学ぶコラムです。

「食べもの」は「よく分からないもの」

皆さんはじめまして。私はこれまで、食品の安全性についての情報を集める仕事を15年以上してきました。もともとは薬学部で医薬品の勉強をしていました。

「おくすり」と「食べもの」にはとても大きな違いがあります。何だと思いませんか？それは、**医薬品はそれに含まれている有効成分や賦形剤(取り扱いしやすいように錠剤やカプセルにするときに使うもの)の量や性質がほぼ完全に分かっているのに対して、食品は何が含まれているのか分からない**、ということです。

私達は毎日のように食べるもののことを、よく知っている馴染みのあるものだと思っています。でも味や食感の違ういろいろなブランドのお米はどんな成分がどう違うのかは分かっていませんし、自分がさっき食べたお米に含まれるカドミウムやヒ素のような有害重金属の濃度もたぶん知らないでしょう。同じパンでも昨日より今日のほうがちょっとトーストしすぎたかな…という場合には、アクリルアミドのような加熱生成物の量が違うでしょう。とてもいい香りがするコーヒーは、豆の種類や淹れ方などによって違いがあります。コーヒーの香り成分はよく調べられていて、大体1,000物質ほどあるそうですが、その中には多くの人が嫌う「発がん物質」も含まれます。もちろん量はほんの少しですが。

「知らない」ことを知る

食品に含まれる栄養成分は「日本食品標準成分表」を調べることである程度分かりますが、それは国内に流通している食品の平均的な値で、目の

今月のテーマ

食べもののって何?

前にある食品とは少し違うでしょう。日本食品標準成分表の数字は時代によって変わるものもあります。さらに世界中で発表されている栄養成分のデータベースは、国によって少しずつ違います。

少し青いトマトをおいておくと赤くなりますが、それはトマトに含まれる成分が変化したからで、昨日のトマトと今日のトマトは「同じ」ものではないのです。それでもトマトはトマトという食品のままで、ジャガイモに変化することはありません。

化学(科学と区別して「ばけがく」と言うこともあります)的には、食品は非常にたくさんの、(一部は分かっているものの)まだまだ知られていないものからなる、かなりいいかげんな混合物です。だから医薬品と違って、安全性でも有効性でも、調べるのはとても難しいです。それでも私たちは食品のことを知りたいし、安全なものにしたい。

このシリーズでは食品の安全性をどう考えたらいいのかというお話をしていこうと思いますが、一番大切なことは**「私たちは知らない」ということを知ること**です。

教えてくれるのは…

うねやま ちかこ
敵山 智香子さん

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部長
東北大学薬学部卒、薬学博士。生化学、薬理学を専攻して食品や医薬品の安全性研究に従事し、2003年以降食品中の化学物質の安全性に関する情報収集と提供を主に行なってきた。

主な著書は、「ほんとうの「食の安全」を考えるーゼロリスクという幻想」(化学同人)、「健康食品」のことがよくわかる本」(日本評論社)など。



vol.1

今月のテーマ



消費者庁 消費者ホットライン188イメージキャラクター「イヤヤン」

消費生活センターとは?

京都生協では安全・安心な暮らしを支えるために、暮らしに潜む消費者トラブルから身を守るための情報をお届けします。京都府消費生活安全センター雪相談員にお話をうかがいました。

消費者トラブルの相談を電話・面談で受け付け

「身に覚えのない請求が届いた」「突然訪れた業者と高額な契約をしてしまった」…。

消費生活センターは、このような悪質商法の被害などにあった消費者からの相談を専門の相談員が受け、解決のための助言やあっせん、情報提供を行なう機関です。都道府県や市区町村などに設置されています。

一人で悩まず、まずは相談

相談する時は、契約書や領収書、パンフレットなど客観的な資料があると、問題点を把握しやすくなり、早期の解決につながります。

消費生活センターでは、相談員が相談者と一緒に考えながら、解決方法を探ります。**大切なのは、すぐに相談すること**です。相談は無料ですので、気軽にご利用ください。

消費者ホットライン(全国共通)
(お近くの消費生活センターにつながります)

いやや!
188
(局番なし)

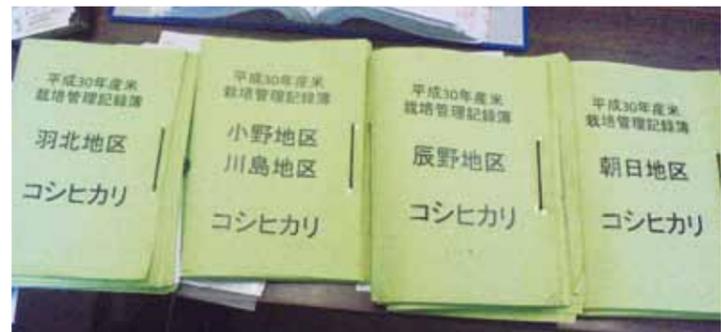
京都府消費生活安全センター

<p>消費生活相談 ☎075-671-0004 9:00~16:00(平日)</p>	<p>土日祝日相談(緊急のみ) ☎075-257-9002 10:00~16:00(平日・年末年始休)</p>
--	---

京都生協 検査・点検報告 残留放射性物質の検査の詳細な内容を京都生協ホームページで公開中!

JA上伊那「コシヒカリ(お米友の会)」

JA上伊那は、長野県南部の南アルプスと中央アルプスの高い峰に囲まれた自然豊かな地域にあります。お米友の会でお届けするコシヒカリは、その中でも辰野町で収穫したお米です。気候風土の関係で病害虫の発生が少ないため、使用する農薬の成分数も低く抑えられています。栽培計画づくりや生産者への指導、使用した農薬のチェック体制などに問題がないことを確認しました。



▲京都生協に出荷される可能性のあるすべての生産者の記録です。

〈1月度検査結果〉

農産物残留農薬検査	6 検体	
米の残留カドミウム検査	3 検体	
卵質検査	1068検体	
鶏卵サルモネラ検査	10検体	
微生物検査	店舗調理商品	44件
	京都協同商品	20 件
	その他	40 件
京都協同食品 プロダクト(株)商品	6 件	
残留放射性物質検査	2 件	



京都生協の点検項目・検査基準に照らし安全に供給できることを確認しました。