

畝山さんに聞く！

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。

話題の「ゲノム編集」とは

この春以降、ゲノム編集食品という言葉がニュースでよく聞くようになりました。きっかけは厚生労働省の専門家部会で、ゲノム編集のうち、通常の交配や自然に起こるものと区別がつかないようなものについては、遺伝子組換え食品に要求される、事前の安全性審査を必要としないという判断が下されたことです。それに対して消費者団体などから不安だという意見が出ています。こんなニュースを目にしたら、心配になってしまうのが当然だと思います。でもゲノム編集が新しい技術だから影響がよく分かっていない、というのは少し違います。ゲノム編集という技術は、農作物の品種改良に用いられる手法のうち、新しいもの(NBTといいます)の一つですが、より精度の高い遺伝子組換え、と云うことができます。

必要なのは「知る」こと

農作物の品種改良には人類と同じくらいの古い歴史があります。現在私たちが食べている野菜や果物や穀物は、遠い昔から改良を重ねてきたもので、収量が多かったり毒素が少なくなっていたりと野生の品種とは全く異なる性質を持っています。はるか昔は偶然できた突然変異を選んでいたのかもしれませんが、近代になると自然には交配しないものを掛け合わせることができるようになったり、放射線や化学物質で人工的に突然変異を起こして望ましいものを選んだりしてきました。例えば、昭和40年代にイネの「フジミノリ」に放射線照射して選別した品種が「レイメイ」です。そしてバイオテクノロジーの進歩で格段に早く性質を変えることができるようになったのが遺伝子組換え技術です。遺伝子組換えにより、もともと

今月のテーマ

ゲノム編集食品の安全性

その植物が持っていない性質の遺伝子を導入できるようになったために、販売前に安全性の審査をする制度が整備されるようになりました。逆に言うと、**遺伝子組換え技術を使っていないものは、どんなに性質が変わっていても安全性審査は必要ないので、どの遺伝子が変わったのかも分からないまま普通に食べられてきたのです。**遺伝子組換え農作物が本格的に栽培されるようになった1996年から既に20年以上経ち、世界での栽培面積は年々増加し、日本も大量の遺伝子組換え農作物を輸入してきました。もはや遺伝子組換えが「よく分からない新しい技術」だとは言えません。遺伝子組換えかどうかには限定せず、新しい品種については安全性を確認しようという制度がカナダにはあります。私たちの生活を支えている遺伝子組換え技術、もっと基本的には育種について、日頃からきちんと考えておくべきだったのだと思います。これからでも遅くはありません、一緒に基礎から学んでみませんか？

■参考サイト(暮らしとバイオプラザ21)
「新しい育種技術」
<http://www.life-bio.or.jp/nbt/index.html>



教えてくれるのは…

うねやま ちかこ
畝山 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.4

くらしの
安全・安心

今月のテーマ

**注文した覚えがない！
「送りつけ商法」にご注意を**

安全・安心なくらしを支えるために、くらしに潜む消費者トラブルから身を守るための情報を、京都府消費生活安全センターからお届けします。

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」

注文していないにもかかわらず突然商品が送りつけられ、受け取ったことで支払い義務があると消費者に勘違いさせて、代金を支払わせようとする「送りつけ商法」。

また、事前に電話で勧誘し、注文していないのに「確かに注文を受けた」と強引に商品を送りつけ、代金の支払いを迫る事例も目立ちます。健康食品や魚介類などの商品などが報告されています。

トラブルを避けるには？

- ・電話がかかってきても申し込んだ覚えがなく、購入意思もなければ「いりません。もう電話しないでください」ときっぱり断りましょう。
- ・申し込みをしていないのに商品が届いた場合、代金の支払い義務はありません。受け取り拒否し、その際、送り主の名前や連絡先を控えておきましょう。

困った場合は、早めに消費生活安全センターなどへ相談しましょう。

消費者ホットライン(全国共通)

いやや!
188

(局番なし)

お近くの消費生活センターにつながります

京都府消費生活安全センター

消費生活相談 土日祝日相談(緊急のみ)

☎075-671-0004 ☎075-257-9002

9:00~16:00(平日) 10:00~16:00(土日祝)

※年末年始休 ※年末年始休

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！

工場点検レポート

「ふる里京揚」「おあげ(中)」を製造する伊賀屋食品工業(株)を点検しました。今年1月に「おあげ(中)」製造ラインを新設、検品・包装工程を個室化し、包装機も変更しました。いずれも衛生管理・異物混入防止強化のための変更であることが確認できました。製造工程において仕様書通り適正に運用・管理されていること、原料の大豆は、原材料保管庫や記録などから、国産であることを確認しました。



▲「おあげ(中)」の製造ラインが、新設されました。写真手前がフライ工程で、その後急速冷却され、写真②の検品・包装工程に続きます。



▲検品・包装工程が個室化されました。写真①のフライ・冷却後、そのまま個室での作業となるため衛生管理・異物混入防止が期待できます。

〈4月度検査結果〉

農産物残留農薬検査	4 検体	
米の残留カドミウム検査	3 検体	
卵質検査	555 検体	
鶏卵サルモネラ検査	9 検体	
微生物検査	店舗調理商品	77 件
	「ふる里」商品 その他	29 件 77 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	0 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。