

教えて！森田さん



食の安全・安心情報を科学的視点で、皆さんに分かりやすくお伝えするコラムです。

食品のパッケージなどに、「合成保存料不使用」などと書かれているものを見かけます。「化学」「合成」は悪いイメージ、「天然」「自然」は良いイメージがあるようですが、実際はどうでしょうか。

### 天然の食品にもリスクはある

食品の安全性は科学的に考えると、有害な物質(=ハザード)の含まれる「量」によってリスクが決まります。ハザードは食中毒の原因微生物やカビ毒など生物学的なもの、食品添加物やメチル水銀のように化学的なもの、異物混入などの物理的なものなど、さまざまな要因があります。

ハザードには、「合成」や「天然」の区別はありません。例えば天然の穀物や海藻などには、環境中から無機ヒ素やカドミウムが含まれることもあり、極端な過剰摂取に注意が必要な場合もあります。化学合成品だけが危険、ということではないのです。

### 食品添加物、農薬は安全なものだけが使われる

ところで、食品添加物や農薬が怖いというイメージは、いつ頃生まれたのでしょうか。日本では、戦後から1960年代にかけて添加物や農薬の化学合成品が多く使われるようになり、急性中毒がいくつか発生しました。その後、安全性の試験や長年の使用経験から、国が認めたものだけ使える許可制度が厳しくなり、健康被害は報告されていません。そもそも発がん性のあるものは使用が認められておらず、2003年に食品安全委員会ができてからリスク評価がさらに進みました。

一方、天然の食品はさまざまな成分で構成され

今月のテーマ

## 怖いのは食品添加物、農薬だけ？「天然」が良いとは限らない

ており、そのリスクはきちんと評価されているわけではありません。天然物を濃縮した健康食品の中には、健康被害が問題になったものもあります。「天然=安全」で「添加物や農薬など=危険」と思われてしまうのは、食品安全の仕組みが伝わっていないというもどかしさを感じます。

### 「人工」「合成」の言葉が消費者を誤解させる

食品添加物が危険というイメージは、パッケージの表示に問題があるのかも知れません。例えば「合成保存料不使用」などとあると、やはり保存料は避けた方が良いと思われがちです。消費者庁が2019年度に開催した「食品添加物表示制度に関する検討会」の報告書では、「無添加」「不使用」「人工」「合成」などの強調表示が消費者の誤認を招いていると指摘しています。

「無添加」を気にするよりも、まずはハザードとリスクの考え方を知り、天然、合成の区別なくさまざまな食品をバランスよくとること。それがリスクを減らす早道と言えます。

#### 執筆者 PROFILE

消費生活コンサルタント  
もりた まき  
森田 満樹



(一社) Food Communication Compass 代表。東京海洋大学非常勤講師。食品安全、食品表示、消費者問題について講演や執筆活動を行っており、消費者庁や厚生労働省の検討会の委員も務める。著書は『新しい食品表示がわかる本(女子栄養大学出版部)』『食品表示法ガイドブック(ぎょうせい)』など。

vol.14

## くらしの安全・安心

今月のテーマ

### クリーニングのトラブル

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、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」

### トラブルを避けるには？

「紛失」の原因のほとんどは、仕上がり品の受け取り時にお店・消費者双方が確認をしていないために、他人のものが紛れているのに気づかず持ち帰ってしまうことから発生します。また、「変色」の原因は「ガス」「薬剤」「紫外線」「汗」などさまざま。仕上がり時にかかっているカバーも、含まれる成分が繊維製品を変色させる原因の1つとされ、保管には適していません。クリーニングに出す前と仕上がり時に必ず双方で品物のチェックを行うこと、仕上がり時の袋やカバーは外して保管することが大切です。

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

消費生活相談 ☎075-671-0004  
9:00~16:00(平日) ※年末年始休

土日祝日相談(緊急のみ) ☎075-257-9002  
10:00~16:00(土日祝) ※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

京都生協コープ商品の「せいきょう牛乳」などを製造する鳥取県の大山乳業農協を点検しました。牛舎、酪農家の管理状況、工場の製造環境や記録などから、いずれも適正に管理されていることを確認しました。



酪農家の牛舎内です。牛舎はきれいに清掃されていました。



金属の異物混入や重量不足・印字不良がないかを、機械でチェックします。

#### (2月度検査結果)

農産物残留農薬検査	9 検体	
米の残留カドミウム検査	15 検体	
卵質検査	842検体	
鶏卵サルモネラ検査	7検体	
微生物検査	店舗調理商品	109件
	YOTOB 京都生協コープ商品	25 件
	その他	86 件
京都協同食品	4 件	
プロダクト(株)商品		
残留放射性物質検査	4 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。



京都生協ホームページでも産直商品・京都生協コープ商品の産地・工場点検の様子をお知らせしています

