

「食品照射についてご意見を聴く会」(5/10)の概要

平成18年5月16日

1. 日時:平成18年5月10日(水)13:00～15:00

2. 会場:如水会館 スターホール

3. プログラム

1) 開催趣旨説明(食品照射専門部会長 多田 幹郎 中国学園大学教授)

2) 第1部 食品照射の現状及び食品照射専門部会における検討状況の説明

(説明者:戸谷内閣府参事官)

3) 第2部 参加された方々からのご意見の聴取

4. 出席者:

・食品照射専門部会構成員

多田部会長、碧海委員、市川委員、久米委員、塩谷委員、等々力委員

・原子力委員会委員(オブザーバー)

近藤委員長、齋藤委員長代理、木元委員、町委員、前田委員

・事務局

戸谷内閣府参事官(司会・進行)

(一般参加者) 75名

(プレス) 5社

5. 皆様からいただいたご意見

当日に意見をご発言いただいた方 16人

申し込み時にご意見をいただいた方 48人

【いただいたご意見の内容については、別添資料を参照】

1. 健全性

(1) 安全性や栄養学的適格性について

慎重な意見等

- 放射線のエネルギーを吸収することで生成するラジカルが作用して生じる生成物や分解生成物、このうち特にアルキルシクロブタノンによる安全性への懸念が示され、ラジカルや分解生成物に関する調査の要望があった。
- 消費者が納得できるような、安全性に係る実験データの公表や実験のあり方に関する検討の要望があった。
- 照射食品の安全を審査する際には、食品安全委員会などにおいて、我が国における再評価も含め慎重な審議を行うべきとの意見があった。
- 我が国で行われた原子力特定総合研究でのタマネギに関する試験で安全性に疑問を呈する結果が得られたこと、さらに、コーデックス委員会について、同委員会の示した結論と日本で得られた試験結果の関係や、照射に関する結論を出した当時のコーデックス委員会の委員構成やそこへの消費者や市民団体の意見の反映に関し疑問が呈された。
- この他、ヨーロッパの方で10 kGyを許可の境目にした理由を知らせてほしいとの要望があった。

健全性を支持する意見等

- 照射で生じる放射線分解生成物と加熱で生じる加熱分解生成物を比較すると加熱分解生成物の方が発ガン性や変異原性がある物質が多い。
- 特有に生成するシクロブタノン類に変異原性があるとの議論もあるが、米国等ではすべて陰性との結果を得ており、食品照射は安全な技術と考える。
- (リスクと便益の比較の重要性を示した上で) 食品照射が、薬品や加熱による他の操作に比べ極端にリスクが大きくなるかということ、それほど大きくならないというのが一般的な見解だろうという理解で、いろいろな未知の生成物があるかもしれないが、それも含めてもリスクは大きくならないというのが結論であると思う。
- 照射食品の安全性について心配する気持ちもわかるが、一種の誤解や勘違いであり、時間をかけてよく勉強すればわかるかもしれないと思う。
- 照射食品の安全性は国際的に広く証明されているが、安心という点についてはどのように保証していくのか。

さらに、施設の安全性等に関連して以下の意見があった。

- 照射ベビーフード事件が知られていないのであれば、触れるべきではないか。
- 産業用の照射施設で作業員が傷ついたり、これらの事故は安全装置が故意に外されたりして起こったという話だが、土幌の照射施設での作業員の被曝についてぜひ情報共有すべき。安全性の設備が整っているか非常に重要だと考える。

(2) 検知法

- 食品ごとに照射の技術や線量が違うが、現在の検知技術でこれらに対応できるのか、非常に心配。多くの食品についてのチェックができるのか、放射線の種類の特定、エネルギーの量、検出の費用も含め、本当に対応ができるのか。
- 検知法は、実用的であるかが基本であり、そうでないと消費者に食品照射は、受け入れられないし、流通業者は責任を持って販売できないのではないか。
- 検知法については今開発を進めていると書いてあるが、進めている段階ではもうないだろうと思う。じゃがいもが許可になったのは1974年と書いてあり、今までに十分議論して技術開発を進めておくべきことだったのではないか。
- 日本は世界に先駆けて検知法を開発し、EUを超えた技術を持っている。検知に関しては全く問題がない。

この他、30年前の70トンの照射粉末野菜をベビーフードに混ぜた事故の理由は検知法が確立していないことであり、それが食品照射の致命的な欠陥で、悪用されたのではないかとする意見があった。

(3) 表示

- 照射した原材料を使っているか、情報が伝えられるかという問題がある。
- 照射食品の表示は現時点でも義務づけられていると思うが、加工食品の原材料に使われた場合、表示が義務づけられていないので、例えば香辛料が許可された場合、どの程度香辛料に使われていたにしても、きちんと表示されるようにしてほしい。消費者の選択権を保証するような表示制度をつくってほしい。
- 世界中で放射線照射した殺菌済の食品が広く利用され安心して食品を摂取でき、表示があるので消費者が選択できる。日本では照射食品の表示についてどのように対処すべきか。

(4) 照射食品に係る輸入や規制について

現状に対する意見等

- 現状の輸入品に照射されているかどうか、どこでどのように検査しているのか。
- ばれいしょ以外の照射食品が日本で流通していないか疑問。水際で検査していないのではないのか。照射された香辛料その他が輸入されていないのかどうかということに関して、現状どうなっているのか、明らかにしてほしい。
- 国が食品の照射を禁止し、じゃがいもしか認めていないことに対して、諸外国ではたくさん実用化され、それが入ってきているのを日本の政府は禁止していながらなぜチェックしていないのかというのが、一番大きな不安を感じさせる原因ではないかと思う。実情を知らないで議論ができるわけがない。

食品照射の今後の検討に対する意見等

- 国により衛生のとらえ方は多様だと思うが、衛生管理の不十分な国からの輸入品に関し照射により輸入が可能になることはあってはならないのではないのか。
- 各国の照射施設が必要条件を満たし照射量を守っているかをだれがどのようにチェックするのか。
- 輸入食品に対しどのような検査をどのように実施したいと考えているか。

(5) その他

- 照射施設から出る廃棄物の問題については、何ら説明されていないので、明らかにしてほしい。最終処分はどうなるのか。照射機械、放射性物質や施設が廃棄物になり環境へのリスクにつながるのではないのか。
- 照射ベビーフード事件では、一般の人々の健康や環境の安全が脅かされることがあったと考える。この事故はもぐり照射によるものだが、起こり得るのではないのか。

2. 有用性、必要性

有用性や必要性への疑問等

- 食品照射がなぜ今検討されなければならないのかその意義がよくわからない。現在、照射に頼らず食品の流通が国内で行われていると思うが、あえてこの時点でやらなければならないという必要性が感じられない。

- 消費者・市民団体に属する者から希望や要望がないので、どこからの要望によるものなのか疑問。
- 照射したジャガイモの量が伸びていないのは、食品照射が有意義でなく必要ないからではないか。
- 品質が劣化したものを流通させる技術の様に受け止めてしまう面もあるのでそれも教えてほしい。
- 食品添加物や化学物質を使わなくてもよいと言われているが、照射臭がある場合にそれをごまかす様に味を調える場合や、化学物質の様な持続した効能がないので二次汚染を防止するには化学物質に頼らざるを得ないのではないかと、そのような現実的問題について審議が必要ではないか。
- 食品の安全についてゼロリスクとは言わないが、未知の問題があるかもしれない照射を行う必要性や有用性、安全性は一切ないのではないかと。
- 施設の事故といったリスクや廃棄物の話もデメリットであると思うので、説明がほしい。

有用性、必要性があるのではないかとする意見

- 食品照射は大きな誤解を受けている技術と感じる。加熱など、微生物を滅菌する技術の1つとして取り上げるべきものであると考える。米や小麦の照射が許可されている。インドでも豆の照射が許可されている。これは食糧の確保のためと考える。我が国でも食料の確保の点では自給率が非常に低い状況がある。その食品の衛生化のための技術の1つとして照射があるのではないかと。
- デメリットがあるならそのデメリットを把握し、軽減できる方法論を取入れるべき。
- 米国は照射技術を導入しO157やサルモネラに対する確な対応をしてきたと思う。
- 食品照射技術の良さについて日本の生産者や消費者が十分把握できている状況にはない。反対意見が表立って出てくると、食品を開発する立場としてはアプローチしにくくなり研究に着手しにくくなる。
- ばれいしょ、タマネギ、ニンニクに発芽防止剤を用いていたが、最近使用禁止になった。そのため、ニンニクには低温で貯蔵しているが市場に出ると腐ってしまうので放射線による発芽防止が必要ではないか。香辛料の場合には有芽胞細菌の殺菌だけでなくカビ、大腸菌群の殺菌も必要で、加熱処理すると香りが飛んでしまう。

- ばれいしょが照射によって腐らないでいることを実感し、その恩恵に浴している。
- 食品照射は食品の保存性を高めるだけでなく、いろいろな汚染を防ぐ殺菌効果のある良い技術であると学術的に評価されている。
- 食品照射というものは我が国でも流通する道を閉ざしてはいけないと思う。我が国の食料自給率は非常に低く、世界各国からいろいろなものを輸入しなければならなくなった際に、世界各国で流通しているものが何らかの理由で日本には入ってこないということは、これは日本の消費者にとっては一つの不利益だと思う。その不利益を放置しておいてはいけないと思うので、食品照射も消費者の選択の中に載せてほしいと思う。
- 加熱で殺菌できないものもたくさんあり、いわゆる生のものをきれいに衛生化したり、わずかな量で発芽を防止したりというこの能力、これは加熱と同じような非常に有能な技術の一つだと思うので、そのことに関してはリスクと利便との関係できちんと議論してほしい。

その他、有用性につながる技術に関する意見として

- 香辛料の有用性に関して議論にのぼることが多いので、現在香辛料の殺菌というのはどうなっているかをきちんと明らかにしてほしい。薬剤まみれなのかと思われる。
- 最大の線量では風味が変わっていくというのをどうやって抑えるか。米国や中国の人から、食品は安全も大事だが、味が損なわれたら商品価値がなくなるからだれもやらないと言われたことがある。

3. 食品照射の実用化

(1) 実用化

- 照射食品が30万トン世界中で流通している中に土幌のじゃがいも1万5,000トンが統計上入っているので、残りは28万5,000トンとなる。そのうちの9万トンがスパイスという状況で、世界で実用化していると言えるのか。
- 食品衛生法では禁止されており、例外的にじゃがいもが毎年1万5,000トンぐらい認められているだけで実用化と言うのはいかがか。これは庶民感覚とはほど遠いのではないか。
- 7品目の動物実験を行って30年経っているが、許可されているのはじゃがいも

のみで、ほかの6品目はなぜ流通しないのか。それは安全性や検知法に自信がないからではないのか。

- 放射線を用い医療用具(カテーテル、注射器、手術用のガーゼなど)を滅菌しているが、医療用具や医療機器の滅菌と比べ、食品照射を考えると、余りにやり方の違いや実用性が大きく差が開いている。
- 食品照射がこれから実用化される場合、消費者に対して、いろいろなものについて、1つ1つに関する利用技術というものをどうやって妥当と設定したかということを示し、市場に出すときにその方法が妥当な方法で遵守され第三者が認証・トレースできるやり方を考えていくべきであると思う。一般人には線量や菌の種類を言ってもわからないので、その点をもう少し説明すべきではないか。

(2) その他

- 2000年のスパイス協会と消費者団体の意見に関する情報の開示は可能か。また、そのときの当時の国の認識、見解はどうか。現在に至ってそれに変化があったのか知りたい。

4. 検討の進め方など

- 慎重な検討が必要ではないか。
- 食品照射の論点は出尽くしており、堂々巡りの議論が続いているのではないか。後は、実用化すべきもの、その際流通でのチェックはどうすべきかといった技術的ポイントといった具体的なところに議論を移していくべきではないか。
- 原子力委員会は、放射線について一番専門家で責任をもっている立場で動いていると考えているが、本来、食品に関係する厚生労働省や農林水産省が取り組むべき問題であると思う。省庁の垣根や過去の経緯を超え、よく相談して案を作ってほしい。
- 情緒的な話ではなく、科学的に、あるいは政策的なところまで含めて、コストの問題など、いろいろな観点から議論をかみ合わせて、この問題を突き合わせることは、大いに賛成。食べる側の発想から立って食品の問題というのは解決すべき、というのが食品偽装事件以来、5年ぐらいの流れと考える。その流れで、精密な、そして丁寧な議論をしていただきたい。

- 一方的に説明を受けて、あとは意見を言うだけという形で進められているが、ぜひ意見交換会という形でやっていただきたい。発言時間も短いので、きちんと意見をやりとりし答えてもらってこそ、きちんと納得もできる。消費者のコンセンサスを得るためには、そのあたりの進め方についても丁寧に進めていただきたい。
- このまま話を聞き置くだけにしてしまうと、かえっていろいろな誤解をどんどん広げていくことになるのではないかと。こういうシステムの会議はしない方がいい。食品の安全に関する専門家をそろえて、人々の疑問に対して正確に答えるということをしないう限りは解決しない。
- 食品照射の議論の進め方についての一つの提案としてリスクと便益のバランスによる判断が挙げられる。食品照射に関しては、それぞれの立場や嗜好性も違うため、何が有益で何がリスクであるかについて、関係者で合意を得ることは難しい。

このため、次善の策として、食品照射をしようとするときに、それと同様な利益あるいはメリットを出す代替操作が存在する場合、食品照射によってリスクの増減で判断するというのが一つの議論のやり方ではないか。

代替技術よりもリスクが増えないあるいは減るならば、次の段階として食品照射を許容し、それをいかにみんなが使えるようにするかという、使えるという段階において、例えば検査や流通に当たってのチェックを議論するという形で議論を進めてほしい。そうしないと好きか嫌いかという議論となり結論が出ない。食品照射が我々の生活に有益であるかもしれないにもかかわらず、実用化されずに店ざらしにされるという可能性がある。

- 有用性に関して、これは他の方法とのいろいろなリスクベネフィットの比較を、ぜひ中立的な立場のところで慎重に議論をしてほしい。有用性ということであれば、科学的な議論を離れて消費者として受け入れられるかどうかということも大変重要であるので、消費者の代表を多く入れたところで議論をしていただきたい。
- 放射線についての常識を学校教育や、医師、学校の教師などへの再教育によって育てることや、わかりやすい情報を常に流すことなどに取り組んでいただきたい。

以上