

ガーリック + 通信



第 48 号 2015. 3. 14 発行

市民のための公開講座・しゃべり場 2014

「食品照射という新しい技術を考える 消費者は、知らずに損をいませんか？第2弾」



2014年7月7日(月)～7月9日(水)「第51回アイソトープ・放射線研究発表会」が東京大学弥生講堂で開催され、6年連続で円卓会議からも参加しました。

7月8日(火)に千葉さんが「浅漬けへの放射線照射の品質についての影響」、飯塚が「放射線照射した蜂蜜・パン・餅の品質に関する検討」と題して弥生講堂・一条ホールでポスター発表を行いました。

また、7月9日(水)15:00から、弥生講堂アネックス・セイホクギャラリーで円卓会議主催『市民のための公開講座・しゃべり場 2014「食品照射という新技術を考える 消費者は、知らずに損をいませんか？第2弾」』を行い、41名の方に参加していただくことができました。

この公開講座の開催にあたり、アイソトープ・放射線研究発表会運営委員会ははじめ、多くの方々のご理解・ご協力をいただきましたことに深く感謝申し上げます。(飯塚 記)

もくじ

- | | |
|--|-----------------------|
| 1. しゃべり場 プログラム・・・・・・・・ P. 2 | 3. アンケート・・・・・・・・ P. 4 |
| 2. パネリストからの主な意見・感想・・ P. 3 | 4. 感想・・・・・・・・ P. 6 |
| 5. 2014年5・6月、その他の食品照射に関する発表・・・・・・・・ P. 6 | |

第 51 回アイソトープ・放射線研究発表会

市民のための公開講座・しゃべり場 2014

食品照射という新技术を考える？消費者は、知らずに損をしていませんか？ 第 2 弾

2014 年 7 月 9 日（水）15:00～17:30

東京大学弥生講堂アネックス・セイホクギャラリー

- ◆開会挨拶、進め方の説明 15:00 ～ 15:15
食のコミュニケーション円卓会議代表 市川まりこ 氏
- ◆食品照射のミニ講座 15:15 ～ 15:35
(独) 日本原子力研究開発機構 量子ビーム応用研究部門 (高崎) 小林泰彦 氏
- ◆パネル討論 15:35 ～ 16:30
 - ☆論点 1：食中毒などの食品衛生の問題と食品照射
 - ☆論点 2：消費者の懸念と消費者の選択の自由
 - 岡村 弘之 氏 (長谷川香料株式会社)
 - 小暮 実 氏 (東京都中央区保健所)
 - 田中 実 氏 (株式会社コーガアイソトープ)
 - 野田 富雄 氏 (社団法人日本畜産副産物協会)
 - 平沢 裕子 氏 (産経新聞東京本社)
- 司会 (パネルディスカッション) 食のコミュニケーション円卓会議：市川まりこ 氏
- 司会 (意見交換、全体討論) 食のコミュニケーション円卓会議：梅谷 秀治 氏
- ◆休憩(各自の質問を記入) 16:30 ～ 16:40
- ◆質疑応答と全体討論、まとめ 16:40 ～ 17:30



パネラーの方たちと和やかに打ち合わせ中



梅谷さんの司会でしゃべり場スタート

【パネリストからの主な意見・感想】

🍀 岡村 弘之 氏（長谷川香料株式会社）

香辛料は熱に弱いので放射線処理は、まさに最適だ。

🍀 小暮 実 氏（東京都中央区保健所）

牛レバーばかりではなく、香辛料やカンピロバクターによる食中毒の原因となっている鶏肉への応用なども視野に入れるべき。

🍀 田中 実 氏（株式会社コーガアイソトープ）

照射に関しては、技術的に確立している。近い将来「照射していないにも関わらず『照射済』と表示偽装」がニュースになる日がくるかも。

🍀 野田 富雄 氏（社団法人日本畜産副産物協会）

放射線照射技術については、消費者の嫌悪感がネックになりそうだが、消費者団体のなかにも様々な団体があることに心強い思いを持った。放射線照射による牛レバー生食再開に向けて頑張りたい。

🍀 平沢 裕子 氏（産経新聞東京本社）

食と取り巻く環境が変わる中、円卓会議のような活動は、非常に重要と考えます。昔からの消費者団体に負けないように、さらに今後の活躍を期待しております。



小林氏による食品照射のミニ講座



パネル討論スタート

【アンケート結果】

1. 特に印象的だったことは

- 牛レバーの話が中心だったので、わかりづらかった部分があります。
現在、研究が進んでいるからかと思いますが。
- 田中氏の「経済的メリットがないと普及しない」ということを一般の消費者を含め世の中の人々にもっと広めると良いと思いました。じゃがいもの芽止め以外に照射が使われるようになったとしても、何もかも使われることはない。
- 肉の生食や生レバーへの照射に関する議論が多かったこと。
- 食品照射というテーマに様々な業者がかかわっていること。
- 概ね承知の内容であった。
- もっと多くの方の参加があると思った。台風のせいかな?少数の話とならないよう努力しないといけませんね。
- 小暮さんの鳥の処理、牛や鳥、豚のコロニの写真が印象的でした。初めて知りました
- 安全だから信じるとか、外国に習えとかではなく、自ら基準や規格を提示していくべきだと思う。

2. もっと知りたいことは

- 放射線照射の安全性、照射して変わらないこと、変わることを詳しく。
- 小林氏の話 抵抗性菌は100万年くらいかかるというあたりが、よくわかりませんでした。
- 「消費者」と「消費者団体」の違い。
- 食品照射に反対している方々の意見を聞いてみたいと思います。何が正しい理解を妨げるネックになっているのかを知りたいと思います。
- 照射した食品が「放射能」を持たないということの説明、根拠。
国、行政、消費者(団体)の立場や動向については、常に知りたいと思います。
- 「円卓会議」自体の具体的な活動。
- アルキルシクロブタノン法と ESR 法について知りたい。
規制や基準はどうやって決まってきたのか。
食品安全委員会は、どういうふうに、どんな観点で審査しているのか。
- このグループがどうして世間にアピールする行動をしないのか。食品照射研究協議会は、→食品照射(推進)協議会に改めて積極的に解禁に向けて働きかけるべし。
- 放射線照射を食品衛生法で禁じている理由があるはずだが、聞きそびれた。

3. 本日のご感想をお聞かせ下さい。

- 肯定的なお話を中心だったので、リスクも正しく知りたいです。
- 多くのパネリストの方がお話を聞いて大変興味深かったです。ありがとうございました。
- 非常に良いお話を伺うことが出来、とても良かったです。どうもありがとうございました。
- 食品照射で効果的な食品は何だろうか? 牛レバー以外にももっとあるはず。汎用的であればあるほどメリットが主張できるはず。
安全性(照射によるリスク)を評価して他とのリスク比較ができないだろうか。合理的な判断の討論が必要そう。

- ・ 照射食品を口にできる機会が増えればよいと感じました(難しいと思いますが) 照射食品の色やにおいを数値で示し、非照射食品と大差がないことを示すことができれば、科学的に良いのではないかと感じました。
- ・ 照射することによるメリット、デメリット(表示の仕方や消費者への不安、コストなどがあると思います。いくらシステムの確立があるとしても)を聞かせていただき、改めて考え方を見つめなおすことができました。今後、食品照射は欠かせない存在になると私は思いました。メリットとデメリットを上手く中和(?),理解して行うこと、消費者にもデメリットを理解してもらうことが大切だと思いました。貴重なお話ありがとうございました。
- ・ 反対派との debate は大切ですね。行動するインテリたれ。
- ・ われわれが PR する相手は、消費者に最も近い市町村ではないか。
- ・ 来年も来たいと思います。
- ・ 放射線についてくわしい議論をしている中で、農薬はキケンのような発言が聞かれた。農薬は残留性を調査し、安全な範囲で政府が認めた薬剤であるにも関わらず、である。専門業界が異なるとお互いに理解しないままであることに気がきました。
- ・ 行政が取り合ってくださらないのはなぜなのか。何故、話が進まないのかの原因が分からなかった。



パネルディスカッションの様子



会場から附箋に書かれた質問をボードに貼って。



質問に答えるパネラー



会場からの質問

2014 しゃべり場の感想 市川 まりこ氏

昨年は、厚生労働省、農林水産省、食品安全委員会の第一線の若手行政官との対話を行い、一定の共通認識を持つことができました。そこで、今回は、安全な食品を提供するために心を砕いている事業者の生の声や現場の課題を、誰もが消費者の一人という立場で共有するために、事業者の方々に率直に語っていただく「場」を設けたいと考え、企画を準備しました。

一番、悩んだのは、パネリストのことでした。パネリストをお願いできそうな食品照射に関して前向きな事業者とは・・・と、思いをめぐらしました。

食品事業者に無理を強いることは明白なので、今回は、会員の繋がりや、カフェ円卓を通しての繋がりで参加していただけた方々にパネリスト依頼をすることにしました。長谷川香料の岡村弘之さん、中央区保健所の小暮実さん、カフェ円卓に参加して下さったことで知り合いになった畜産副産物協会の野田富雄さん、産経新聞記者の平沢裕子さん、そして、昨年上海 IMRP の発表をきっかけに知り合いになったコーガアイソトープの田中実さん、そして、食品照射についてのミニ基調講演講師は、食品照射研究協議会の小林泰彦さんに決まり、全ての顔ぶれが決まったのでした。

しゃべり場の進め方については、ファシリテーション協会会員でもある梅谷秀治さんに大変お世話になりました。しゃべり場を開催する前月に、「ファシリテーションの力をつけよう」というテーマで、円卓会議の定例学習会を開催することができて大変ありがたいでした。梅谷さんからは、ファシリテーターとしての心構えやアドバイスをたくさんいただき、私を含めて参加された皆さんにとって貴重な学びとなりました。

当日は、それぞれのパネラーの皆様と思うところを率直にお話しただけたのではないかと思います。参加された方々それぞれに気づきが得られたのではないかと思います。しゃべり場の中で見えてきた様々な課題は、直ぐに解決できるわけではないのですが、会場に来て下さった方々と共有できたことに大きな意義があると思います。

私は、今回のしゃべり場から見えてきた課題のひとつとして、食品照射に限らず、消費者の様々な疑問にどのように応えていくかということが、これから更に問われていくのではないかと思います。そのところをきちんと説明できる、わかりやすいオープンな体制が、事業者にも、行政サイドにも求められていると思いました。

会員の皆様には、会場の設営や受付など大変お世話になりました。しゃべり場の継続開催にご協力いただいている関係者の皆様、見えないところで支えて下さることに對して改めて感謝の気持ちをお伝え申し上げます。

2014年5・6月、その他の食品照射に関する発表

- ・5月23日 日本食品化学学会 口頭発表 千葉悦子他「放射線殺菌と過熱蒸気殺菌の香辛料の食味比較」
- ・6月18日 第15回放射線プロセスシンポジウム ポスター発表 千葉悦子他「照射が向きそうな食品、向きそうにない食品」
ポスター優秀発表が、最優秀賞1件、優秀賞3件、奨励賞3件あり、本発表が奨励賞となりました。それで、放射線利用振興会「放射線と産業137号」(2014年12月発行)に3ページ強、研究の概要を掲載することができました。