

4-8 November 2013 IMRP 17 Food Irradiation sessions

Food Irradiation 1 Wednesday 6 November 08:30-10:00 / Salon 3

FI-1 Food Irradiation is safe: why is it so hard to believe?

FI1-02 09:00 – 09:15 Ms. Mariko Ichikawa, Roundtable for Food Communication,  
Japan

### Views of a Japanese Consumers' Association on food irradiation

#### 発表要旨

日本の行政側は、食品照射について、消費者のニーズの無さを指摘するが、本当に、消費者ニーズはないのだろうか？

日本の多くの消費者は、食品照射についてほとんど知らない。「食品に放射線を照射する」と聞いた時、拒否感や体に悪そうという不安を持つ。

そこで、私たちは、まず、食品照射とは一体どんなものなのか、2007年4月以降、メンバー有志で原子力機構・高崎量子応用研究所を訪れ、照射施設を見学するとともに実際の食品への照射効果や必要以上に高線量の照射による影響などを体験学習してきた。専門家を交えたこれらの体験を通して、私たちは食品照射に対して、「低温のまま殺菌などの処理ができるメリットがある」「どんな食品にも使える訳ではない。向き不向きがある」「線量は多過ぎても少な過ぎてもダメである」などのことが理解できた。

2009年には、香辛料について、放射線処理したものと加熱処理したもので差があるのかないのか、カレーを作って食べ比べを行った。その結果、香辛料は非加熱処理が良いという当たり前のことを納得した。

2012年は、生肉の食中毒をきっかけに、肉の生食の可否が社会問題となった。私たちは、食品照射が役に立つのかどうか知るために、照射牛冷凍生レバーの食品官能テストを実施した。照射処理は食味に影響せず、レバーの生食に放射線殺菌は役に立ちそうだという結果を得た。これがマスメディアの関心を集め、たくさんの記事になり、多くの人々が食品照射について知るきっかけとなった。

多くの人がそうであるように、当初私たちも食品照射について不安だからいやだという拒否感を持っていた。しかし、学びと体験を継続している内に、学んで知った驚きや、消費者にとっての利点を積極的に他の人に伝えたいと思うようになった。

ここで私がお話した体験実験は、素人の実験であるけれど、専門家の論文で報告されていること(食感への影響など)について、体験することで理解することができた。私たちは、主体的に学ぶ楽しさと、科学へのわくわく感を味わう事で、当初、自分たちが考えてもいなかった大変興味深い展開となった。

私はこの様な体験から、消費者に自主的な学びと体験の機会があれば、食品照射についての先入観を克服できるのではないだろうかと考えるようになった。専門家と企業の努力しだいで、消費者の理解は着実に深まると確信している。