

## 情報と消費者のリスク判断

東京大学大学院農学生命科学研究科食の安全研究センター 特任准教授

古川 雅一



食の安全性を脅かす事件・事故が起こると、多くの人は消費行動を大きく変化させます。その変化は科学的な安全性と連動しないことも多く、消費者は関連する食品の消費を過度に控えることも珍しくありません。また、この消費行動の変化は、安全性が確保される体制が再構築された後も続くことがあります。では、消費者は食の安全性、言い換えれば、事件・事故に遭うリスクをどのように判断しているのでしょうか。

ここで、まず「自分の家が泥棒の被害に遭う確率」について考えてみてください。その予想確率には個人差があるでしょう。確率を高く推定する人もいれば、小さく推定する人もいます。ただ、後者、すなわち自分の家には泥棒はまず入らないだろうと楽観的に考えている人でも、その予想確率を高く変化させる場合があります。それは、隣人や友人といった身近な人が泥棒の被害に遭った場合などです。

実は、人が物事の起こる頻度や確率を予想する際、「利用可能性ヒューリスティック」が働きます。ヒューリスティックとは、物事を判断するとき、しばしば正しい推論の過程を省略して直感でその解を導き出そうとする方法のことです。その中でも、事例や発生の思いつきやすさの影響を受けて頻度や確率を推定することを利用可能性ヒューリスティックといいます。ヒューリスティックがある程度合理的だといえるのは、その判断が統計データや確率計算など、客観的な事実から乖離していない場合です。もし、その乖離が大きい場合、誤った判断を下してしまうのです。ヒューリスティックによる判断が、客観的で正しいものとは隔たってしまうことをヒューリスティックバイアスといいます。食の安全性を脅かすような事件・事故が起こった後は、そのニュースが繰り返され流れます。その結果、消費者は事件・事故を思いつきやすくなり、バイアスが生じるのです。

ただ、このことは逆のケースもあり得ることを意味します。つまり、事件・事故の起こる確率予想の低減につながる「利用可能性」情報を消費者が豊富に得た場合、食に対する安心感を抱くようになります。もちろん、食の安全性が実際にも保たれていることが前提です。

このように、利用可能性ヒューリスティックは安心感に対してプラスに働く場合もあればマイナスに働く場合もあります。よって、安全性と安心感の乖離を減らすために、消費者が情報の「利用可能性」を適切に保てるような仕組みが重要であり、それを構築することが社会に求められています。

東京大学食の安全研究センター・神戸大学食の安全・安心科学センター共同開催フォーラム

### 「日本の食の安全を考える」

開催日程：2012年9月20日～9月21日

開催場所：東京大学農学部弥生講堂・一条ホール(東京都文京区弥生1-1-1)

- 後援：農林水産省、経済産業省、厚生労働省、食品安全委員会、NPO食の安全と安心を科学する会(いずれも予定、順不同)
  - 詳しくは今後以下のサイトで公開される予定です
- ホームページ <http://www.frc.a.u-tokyo.ac.jp/index.html> フェイスブック <http://www.facebook.com/Todai.foodscience>

#### 編集後記

関西事務局が北浜のアクセスの良い場所に移転し、食を通じた豊かな生活を提供する企業との連携が広がりをみせています。企業とSFSSの共同研究の成果により新しい事業の取り組みがされています。産学連携の研究の中で、生活者への食の安全と安心を伝えるべく、より充実した活動になるよう努力して参りますので、よろしくお祈り致します。関西事務局スタッフ 松吉・濱田

当NPO法人の事業活動は会員の皆様の会費および寄付金で運営されております。食に関する研究に従事する方には正会員を、食に関する企業様には賛助会員をお願いしております。寄付金も随時受け付けておりますので、ご興味のある方は下記までお問い合わせください。

食の安全と安心通信 Vol.5 2012年春号 / 編集長：山崎 毅 編集委員：芦内裕実、守山 治、松吉 幸、濱田 喜穂子

賛助会員リスト(順不同)  
株式会社OSGコーポレーション / 株式会社シドミ  
株式会社蓬萊 / メロティアン株式会社 / キュービー株式会社  
旭松食品株式会社 / 株式会社バイオプロGRESS



NPO法人 特定非営利活動法人 食の安全と安心を科学する会

本部事務局  
TEL・FAX:03-5841-8182

〒113-8657 東京都文京区弥生1-1-1 東京大学大学院農学生命科学研究科 食の安全研究センター内 フードサイエンス棟502号室

ホームページURL <http://www.nposfss.com>

関西事務局  
TEL:06-6227-8550 / FAX:06-6227-8540

〒541-0041 大阪市中央区北浜1-1-9 第一住建北浜ビル3F

E-mailアドレス [nposfss@gmail.com](mailto:nposfss@gmail.com)



# 食の安全と安心通信

Vol. 05

2012年春号

NPO法人 食の安全と安心を科学する会 季刊誌 第5号



#### INDEX

- 食の安全と安心フォーラムV 「食育：食の安全性と機能性を正しく理解するために」
- レバ刺しが市場から消える…専門家はどうか考える？ 東京大学食の安全研究センター長 関崎勉教授にきく
- 企業の食への取り組み 株式会社シドミ
- 情報と消費者のリスク判断 / 古川 雅一

### 食の安全と安心フォーラムV

## テーマ：『食育：食の安全性と機能性を正しく理解するために』

日時：2012年7月28日(土) 10:00～17:00

場所：東京大学農学部フードサイエンス棟中島董一郎記念ホール / 主催：NPO食の安全と安心を科学する会(SFSS)

後援：東京大学食の安全研究センター

- |  |   |
|--|---|
| 10:00 「食の安全を安心に変える学術啓発活動とは？」<br>山崎 毅(NPO食の安全と安心を科学する会理事長)  | 14:15 「生食について考える。食中毒対策への提言」<br>関崎 勉(東京大学食の安全研究センター長・教授)                     |
| 10:30 「食のリスクに対する消費者意識」<br>細野ひろみ(東京大学大学院農学生命科学研究科 准教授)      | 14:55 コーヒーブレイク  |
| 11:00 「食品ラベル情報が消費者行動に与える影響」<br>古川 雅一(東京大学食の安全研究センター 特任准教授) | 15:10 「最近の食物アレルギーの実態と対策、および花粉症との交差問題について」<br>小川 正(京都大学 名誉教授)                |
| 11:30 「食品の汚染カビをめぐる危害と安心・安全」<br>高橋 治男(国立医薬品食品衛生研究所 客員研究員)   | 15:40 「食品の機能性評価の新展開」<br>大澤朗(神戸大学食の安全・安心科学センター長・教授)                          |
| 12:00 ランチ (フードサイエンスカフェのヘルシー弁当)                             | 16:20 「疲労・抑うつと食との関連、抗疲労トクホに向けて」<br>倉恒 弘彦<br>(関西福祉科学大学教授、東京大学食の安全研究センター特任教授) |
| 13:00 「食育の現在・過去・未来」<br>服部幸應(服部学園理事長、服部栄養専門学校校長)            | 17:00 閉会  |

#### フォーラムの参加方法

参加費 3,000円

(抄録集に加えて、フードサイエンスカフェのお弁当+ドリンクがつきます)  
※参加費は、当日現金にて承ります。一般市民も聴講できますが、小学生以下の入場はお断りします。当日も参加登録を受け付けますが、満席になりましたら入場をお断りする場合がありますので、右記の事前登録を推奨します。(会場は100名収容可能)

事前登録締切日：平成24年7月25日(水)

ご不明な点がございましたら、当NPO関西事務局(TEL:06-6227-8550)までお問い合わせください。

#### 【当NPOホームページからの事前登録】

当NPOのホームページの申込フォームから受け付けをしております。下記、URLよりお申し込み下さい。  
[http://www.nposfss.com/form\\_forum5.html](http://www.nposfss.com/form_forum5.html)

#### 【FAX・メールによる事前登録】

FAX・メールでも受け付けをしております  
FAX:06-6227-8540、メール:nposfss@gmail.com  
件名に「7/28参加希望」と記入いただき、本文に参加される方全員の氏名ならびに連絡先(電話番号のみも可)をご記入下さい。  
事前登録を受け付けましたら、入場整理券番号をFAXかメールで返信いたします。



## レバ刺しが市場から消える・・・専門家はどうか考える？ 東京大学食の安全研究センター長 関崎勉教授にきく

本年7月より牛のレバ刺し販売が全面禁止になることを受けて、  
東京大学食の安全研究センター長／教授である関崎勉先生に、SFSSの山崎がインタビューしました。



関崎勉教授

山崎： 牛のレバ刺しの流通に関しては、厚生労働省が全面禁止の規制案をだし、その後4月には内閣府食品安全委員会がこれをリスク評価して了承したとのことですが、これはもう7月からの施行が決定ですね？

関崎： そうです。ただ、食品安全委員会の小泉委員長が異例のコメントを出されましたね。

(食品安全委員会HP: [http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/iinkai427\\_iincho\\_hatugen.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/iinkai427_iincho_hatugen.pdf))

所詮ゼロリスクはありえないので、「informed choice」、すなわち「納得のうえでの選択」で、消費者はレバ刺しを食べていたわけで、本来そこに規制は必要なかったのですが、今回食中毒防止の観点から全面禁止にせざるをえなくなったことは残念、との発言でした。元はといえば、今回の問題はクックで一部の悪徳業者による不適切な処理が起こした突発的事故だったわけで、適切な調理をされた問題のない生食全般にまで、必要以上に厳しい規制をするのはナンセンスだと思います。結局、クックに関して非常に厳しい基準を設定することになった時点で、ほかの生食についても追隨して評価せざるをえなくなったのでしょう。それが今回のレバ刺し禁止です。でも、社会が許容できるリスクはどのくらいという基準を設定すべきところ、そこがあいまいなので安全係数をかけて、できるだけリスクをゼロに近づけるような非常に厳しい基準を設定してしまっていると思います。

山崎： 食品安全委員会から、厳しすぎる基準をゆるめたほうがよい、との見解を出せないのでしょうか？

関崎： それはできませんね。食品安全委員会では厳しすぎる基準でも「それで十分安全は確保されている」というところまでしかできないようです。それで今回の小泉委員長の発言になったのではないのでしょうか。

山崎： 話をレバ刺しに戻したいと思いますが、なぜウシの肝臓が腸管出血性大腸菌など、本来腸管内に存在する病原菌に汚染されるのかを教えてください。

関崎： はい。ウシが生きているうちは、肝臓で作られた胆汁が胆管をとって腸管に出るのですが、ウシを食肉にするために屠畜する段階で、胆汁の生きた流れ(胆管の平滑筋が胆汁を腸管へ流す)がとまってしまいますので、腸管から肝臓へ細菌が逆流していくと考えられています。それでクックなどと違って、表面を加熱するだけではダメなのです。

厚生労働省の審議会の先生方の中には、ウシが生きているうちから肝臓の中に病原菌がいる可能性を指摘する方もおられるようです。

山崎： 実際、レバ刺しの食中毒で亡くなった方はおられるのでしょうか？

関崎： これまで死亡例の報告はありません。ただ、食中毒の患者さんは昨年も発生していますので、今回の規制を検討することになったようです。サルモネラやフグ毒などでは死亡例がでるケースもあるのです。O157も食中毒は常に発生していますが、死者がたかさん続々ような事故は明らかに突発的で不適切な処理が原因です。きちんとした処理をしている業者さんにとってみればありえないことだとのことです。

山崎： 日本らしい食文化として、生で食べるということが海外からも注目されているはずなのですが、今後牛のホルモンや鶏刺しなども基準ができるでしょうか。病原菌の汚染が阻止できるような処置方法・調理方法を十分検討したうえで基準を決められないのでしょうか？

関崎： そうですね。レバ刺しのケースでは、そこまで検討する時間がありませんでした。とにかく禁止にしないと、事故が起こってしまったら行政は困るので、加熱して食べてほしい、ということなのでしょう。

調理方法がきちんとしていれば、食中毒はまず起こりません。ただ、お子さんや高齢者はやはり注意が必要です。加熱調理をして食べたほうが無難です。鶏肉の表面にも90%以上がカンピロバクターなどの食中毒菌に汚染されているのが現状ですが、表面を加熱して適切な処理法で中をとれば、鶏刺しにしても問題ないですよ。カンピロバクターで死者は出ていませんが、下痢をする方は予想以上に多いと思います。

生食をあつかう方々(生産、メーカー、流通、外食など)が協力して安全な調理方法を確立し、厚生労働省に対してデータを出せるようにしていけば、日本の生食文化は守れると思います。

山崎： 貴重なお話をありがとうございました。

以上

## 企業の食への取り組み

株式会社シドミ

### ■人との出会いを大事に生かすことから生まれたFOOD SCIENCE CAFÉ

このカフェがオープンしたのは2012年3月8日。東日本大震災の影響で、食の安全基準がとりわけ厳しくなった頃、東京大学弥生キャンパス農学部3号館の後ろに控えるフードサイエンス棟の玄関口にシンプルでスマートなカフェが現れました。食の安全と安心を研究する食の安全研究センター棟に存在するカフェが、どんなコンセプトで科学されているのかを運営する株式会社シドミ代表の西尾成喜さんにお話を伺いました。人にとって大事なことを食で表現したい。毎日の忙しい生活の中で、気がつけば健康になっていたり、気がつけば素敵な出会いが生まれていたという場所でありたいと爽やかに語るそのコンセプトは、カフェのメニューにしっかりサイエンスされていました。



### 《食を通じた笑顔が広がるカフェを目指して》

大阪の企業ですから美味しいは当たり前で、面白いメニューづくりで気軽にコミュニケーションが取れる演出にしたいと思ったそうです。例えば「TBカレー」って何ですか?と質問してほしいと言うメニューには、秘めたレシピのストーリーがありました。表面にキズが入り商品として出荷されない和歌山の名産品、富有柿を地元の保育園・小学校の給食に還元できれば、地域活性ができるのではないかと栄養士のアイデアから柿のレシピを考えることになりました。アレルギー対応の小麦粉に代わる素材としての柿の効果は、柿シブタンニンが血圧を抑制する作用やアルコールを分解する酵素が働き、二日酔いにも効果を発揮することを知りました。カレールウのスパイスは、新陳代謝を促し脳の血流も良くしてくれる周知の効果を組み合わせて定番メニューにしたいと現在研究中だそうです。そこには、和食給食でアトピーの子どもの体質改善に力を注いでいる栄養士の指導がありました。良い人の繋がりを深めていくことで、新しいものが生み出されていくことが楽しいと語ります。健康を考えた食材を東大の研究室でエビデンスをしっかりと取りメニュー化する。気軽さと安心を備えたカフェ。手軽で美味しいコーヒーとメニューの一つである「SPドーナツ」は、ぬか・きなこ・ごまを使ったドーナツだそうです。好きで食べたものが、気が付いたら体にいいものだったという感じにしたいというのは、家族の食卓を囲んだ経験が少なかった西尾さんの幼い思い出と学生時代に塾で英語の講師をしていた頃、子どもとの出会いによってなぜ?なに?の先にあった食を通じた活動が、今学生の食の文化を生み出そうとするFOOD SCIENCE CAFÉとなって動き出そうとしています。学生たちや研究者、企業人とさまざまにコミュニケーションが生まれるカフェ。近い将来、アジアの食を語る場所として、外国からの学生で溢れ、それぞれの国のレシピのエビデンスメニューを開発しているかもしれません。

インタビュー聞き手: 芦内裕実

〈ドリンク〉スペシャルティコーヒー280円など



10カ国のスパイスのキーマカレー(玄米) 850円



黒団子と旬の黒酢ソースステーキ 850円



干しえびと小柱、根菜の玄米チャーハン  
海老フリット乗せ 850円



平日10:00~17:00  
(土・日休・営業日ご相談に応じます)