

食品中の健康リスクの大小がイメージできるか？

食品中の健康リスクはどの程度？

まずは図表1の質問にお答えいただきたい。いまの日本で、人体への健康リスクが高そうな食品関連因子は1から10の選択肢のなかでどれだろうか？とりあえず量の概念は度外視して、リスクの大小をイメージし、リスクがもっとも高そうなものから順に第1位～第3位に番号を書き込んでいただきたい。

筆者がこれまで何度か講演の最初にこの質問をさせていただいたのですが、聴講者からよくある第1位の回答は1の「微生物汚染」だ。たしかに日本国内で食中毒により亡くなったとの報告は年間10人に満たないケースが多いが、そのほとんどは食品の病原微生物汚染かキノコやフグなどの自然毒によるものと考えられるので、実際に集団食中毒など健康被害

の頻度ならびに重篤度が大きいものは1の微生物汚染もしくは2の化学物質汚染といえるだろう。また、食品事業者の聴講者の回答でよくあるのは、8の「誤表示」や9の「意図的毒物混入」だ。たしかにアレルゲン表示などに誤りがあるとアレルギー患者さんたちにとっては生命にかかる健康被害につながる可能性があり、最近誤表示が原因で食品の自主回収が頻発している事情を考えると、そのリスクを痛感された方々が多いようだ。

だが、筆者がもっとも健康リスクが高いとイメージしたのは10の「食品成分そのもの」だ。毎年生活習慣病で亡くなっている方がたくさんおられる日本の現状をかんがみるに、食品成分そのものの摂取方法に偏りがあることの方が、1～9の健康リスクよりも相対的に高いのではないだろうか？

「フードインフォマフィラキシー」

食品のリスク情報が蔓延する現代社会において、ちょっとした食品情報にも反応して食べるのを控えてしまう消費者を、筆者は「フードインフォマフィラキシー(食品情報過敏症)」と呼んでいる。情報过多の現代は、やはり正確なリスク認知が難しい環境にあり、許容できるリスクの判断も容易ではないのだが、実はこういった状況はいまに始まったことではなく、明治時代の学者／随筆家である寺田寅彦は以下の名言を残している：

「ものを怖がらな過ぎたり怖がり過ぎたりするのはやさしいが、正当に怖がることはなかなかむつかしい。」

かの吉田松陰も、『不食河豚説(河豚を食わざるの説)』(吉田松陰全集－山口県教育会編纂1935第3巻「丙辰幽室文稿」)のなかで、美味しいフグを食べたいという欲に負けて、自分の大切な命をリスクにさらすことの浅はかさを戒めている。30歳の若さで自分の命をかけて國の進むべき道に異論を唱え、安政の大獄で死罪となった吉田松陰だからこそ、單に命を落すことが怖くて、フグを食べなかつたわけではないことがよくわかる。これらの逸話は、現代社会に住むわれわれも、取るべきリスクと取るべきでないリスクを熟慮すべきと教えてくれる。

図表1 食品中の健康リスクはどの程度？

1 食品の微生物汚染による健康リスク
2 食品の化学物質汚染による健康リスク
3 食品の異物混入による健康リスク
4 食品の放射能汚染による健康リスク
5 食品添加物による健康リスク
6 食品の残留農薬による健康リスク
7 遺伝子組換え作物による健康リスク
8 食品の誤表示による健康リスク
9 食品への意図的毒物混入による健康リスク
10 食品成分そのものによる健康リスク

*いまの日本で人体への健康リスクが最も大きいと思われるものから順位をつけてください。

第1位：



第2位：

第3位：

消費者のリスク認知の特徴

消費者が食品情報に過敏に反応してしまう原因是、消費者のリスク認知のバイアスによるものと思われ、科学的・客観

図表2 輸入件数が多い上位5カ国検査率と違反率

	中国	米国	フランス	タイ	韓国
輸入件数(件)	650,431	234,245	210,978	155,770	146,982
検査件数(件)	98,424	23,572	9,299	11,819	8,213
違反件数(件)	221	190	19	84	37
検査率(%)	15.1	10.1	4.4	7.6	5.6
違反率(%)	0.22	0.81	0.20	0.71	0.45

資料：厚生労働省「平成24年度輸入食品監視統計」

注：検査率＝検査件数÷輸入件数、違反率＝違反件数÷検査件数

的に安全と思われる食品にも不安を感じてしまうのは、いくつかの理由によると社会心理学者たちが詳しく分析している。

①二者択一の原理⁽¹⁾

消費者はある食品を購入する際の判断を迫られると、当然「食べる」「食べない」の二者択一の状況になる。その際、安全性もひとつの判断基準とすると、消費者はとっさにその食品が「安全（安全そうだ）」と「危険（危険かもしれない）」の二者択一になりがちだという。これは、その消費者が持っている知識や経験から直感的に「シロクロ」が決定される傾向にあり、その食品に少しでもリスクの色が見えた場合、「クロ」と判定される可能性が高いことを意味する。

たとえば、ある一般食品の放射性セシウム検査の結果が5ベクレル/kgという情報がわかったときに、一般食品の放射性セシウムの基準値が100ベクレル/kgだから「シロ=安全」だと科学的に判断できる人よりも、放射性セシウムが検出されたというだけで「クロ=危険かもしれない」と直感的に判断して食べない消費者が多くなるということだ。これはその食品のリスクを「安全」／「危険」の二者択一で認知しがちであることに起因しており、消費者の購買行動において少しでもリスク情報が顔を見せる「買わない」という判断をされる傾向が強いという結果をもたらすのだ。

このことは食品のラベル表示がいかに重要かを意味しており、健康影響のないことが証明されているハザード情報でも、消費者の選択のためにわざわざラベル表示することは避けるべきことを示唆している。たとえば、食品の原材料表示で「とうもろこし（遺伝子組み換え）」と記載してしまうと、いくらその遺伝子組み換え食品について安全性の高さが証明されていたとしても、そのエビデンスを知

らない消費者にとっては「クロ=危険かもしれない」とのリスク認知にともない、買うのは控えよう、という購買行動につながる。

②リスクコミュニケーションの

バラドックス⁽²⁾

ある食品のリスク情報が社会に蔓延してしまった場合に、該当食品のリスク管理責任者から懸命の主張や解説が必要になった段階では、消費者の心は疑念でいっぱいであり、発信されたリスク情報が信用されない事態となる。この現象を、「リスクコミュニケーションのバラドックス」と呼ぶ。この典型例として、2011年の福島原発事故後、それまでの安全神話が崩壊し、政府関係者や東電が何を語っても、市民に聞く耳をもってもらえなくなった事態があげられるであろう。この場合、リスク管理責任者が透明性の向上を目的に、懸命にリスク情報の市民へのコミュニケーションを実施するのだが、「安全」を語れば語るほど疑われるという現象が起こるのである。これは、消費者の「安心」は情報発信者に対する「信頼」が前提となって生まれるものであることがその大きな要因として考えられる。

ネガティブなリスク情報が蔓延して、リスク管理者が信頼を失っている状態の際には、この「リスクコミュニケーション・バラドックス」をイメージすることが非常に重要である。これは、行政が消費者やマスメディアに対してリスク情報を発信する場合もしかり、食品事業者が顧客に対してリスク情報を説明する場合でも同様といえる。ポイントは、信頼回復までは消費者の言い分を傾聴する守りの姿勢をつらぬくということであろう。攻めの広報活動は、むしろ消費者の疑念を助長するのみであり控えるべきである⁽³⁾。

③恐ろしさ因子、災害規模因子、未知性因子

リスク認知に関して学ばれた方はご存じかと思うが、1988年にSlovicが唱えたリスクイメージの因子分析であげられた代表的なもの3つが、1. 恐ろしさ因子、2. 災害規模因子、3. 未知性因子である⁽⁴⁾。

すなわち、これらの因子に該当する情報発信ほど、消費者はリスクを過大にイメージするということだ。典型事例として、原発事故による低線量放射線被ばくがある。「原発事故による放射線被ばくは、たとえ少量でも将来ガンになるかもしれないが、実は専門家もよくわかっていない……」などという記事は、「1. 恐ろしさ因子（重篤性）」、「2. 災害規模因子」、「3. 未知性因子」のすべてに該当し、消費者のリスクイメージは必要以上に大きくなってしまい、不安を煽ってしまうことがある。

リスク情報の断片を、わかりやすい解説にしてそのまま垂れ流してしまうと、そのリスク情報が理解できない市民は不安を覚える。それは、リスクを過大に感じてしまう要因として「未知性因子」があるからだ。すなわち、リスク情報がよくわからないと、本当は気にしなくてよいレベルのリスクでもリスクが非常に大きく見えるので、危なうだからやめておこうという防衛本能が働いてしまう。だからこそ、リスク情報を市民に伝える際は専門家のリスク評価結果を踏まえて、わかりやすい解説を加えて明快に伝える必要がある。それが正しいリスクコミュニケーションの姿であろう。

輸入食品の健康リスクはどの程度か？

中国産の輸入食品は危ないので買わないという消費者がおられるようだが、本当に中国からの輸入食品の健康リスクは高いのだろうか？図表2のとおり、平成24年度の輸入食品の水際対策検査では、たしかに中国からの輸入食品の違反件数が221件ともっと多いが、違反率をみると米国やタイなどと比較しても十分低いことがわかる。おそらくだが、中国からの輸入食品で違反がみつかると、マスコミが大げさにとりあげ、評論家が「また中国か」などと一般消費者と変わらないようなコメントを流すため、従順な消費



者たちはみな騙されてしまうわけだ。

中国以外からの輸入食品でも異物混入は起こるし、国産でも農薬を意図的に混入させる従業員が群馬県にいたからといって、群馬県産の食品は食べないというわけではないのはわかるはずだが、なぜ中国ばかりがターゲットになるのか。食品の安全性／品質は原産地や製造場所に依存しないのは明らかであり、ポイントは食品事業者の製造・品質管理手法によるものと考えるべきだ⁽⁵⁾。

その意味で従業員たちのモラル管理が中国での製造現場での大きな課題であることは理解できるが、だからといって中国からの輸入食品の健康リスクが高いかというと、①中国からの輸出時、②日本国内への輸入検疫での水際対策、③日本国内での流通時、の3ステップでの安全対策を考えると、中国からの輸入食品の健康リスクが国産食品と比較して決してひけを取るとは思えない。

食品添加物の健康リスクはどの程度か？

食品添加物に関して、いまだに健康リスクを強調するようなテレビ番組・雑誌やインターネットの記事が横行するため、学校での家庭科の授業においても、いまなお食品添加物がやり玉にあがることは残念だ。21世紀に入って内閣府食品安全委員会が設立され、食品添加物のリスク再評価も徐々に進められた結果、現在厚

労省が使用を許可している「指定添加物」「既存添加物」「天然香料」「一般飲食物添加物」に関して、各種動物実験等で安全性が確認され、ADIに基づいた使用基準の範囲内で添加物が使用されている限り、健康への悪影響が発生する可能性は限りなくゼロに近い。

ただ、筆者が強調したいのは、遠い過去に実際、健康被害をもたらした食品添加物や、健康リスクが懸念されるとして使用禁止になった食品添加物が複数あったのも事実であり、そういった過去の悪い遺産を「添加物」という用語が引きずっているため、過去の問題はしっかりと認めたうえで、いま市場に出ている「現役の食品添加物たち」は十分安全が検証されたものとの説明を、消費者に対して地道に説明していくべきだろう。

大変残念なことは、いまだに「無添加」を強調することで、いかにもほかの加工食品より安全であるかのような広告を開く食品事業者があるようだが、世の中にこれだけの加工食品が販売されるなか、添加物が原因で健康被害にあったと訴える方がどれだけおられるのだろうか？逆に漬物への殺菌剤使用が不十分であったため、腸管出血性大腸菌による死亡事故まで引き起こした事例等を考えると、添加物不使用によるリスクのほうが、よほど重篤な健康被害をもたらすことは明白だ。手作り料理や有機野菜を使った調理も結構だが、食中毒を予防するリスク管理手法をマスターしたうえで楽しんでいただきたい。

新鮮なお肉だからといって非加熱で食するような、無謀な料理には絶対挑戦しないように（新鮮な鶏肉ほど、表面はカンピロバクターに汚染されている確率が高い）。

リスクイメージ相対性理論

図表3のように、私たちが大小の発がんリスクの山の中にいることが相対的にイメージできれば、食品中の放射能汚染、アクリルアミド、残留農薬、食品添加物、GM食品などの発がんリスクはあくまで「どんぐりの背比べ」のような状況で、食品安全上まったく気にする必要のないレベルであることがわかるはずだ。

食品事業者や行政などのリスク管理責任者自身が、「食の安心」情報を必要以上に求めてくる消費者のリスク認知バイアスを知り、なおかつ消費者の不安をむしろ煽動してしまう「フードファーディズム活動（食の安心を悪用した広告等）」を避けることにより、本当の意味での「食の安全と安心」（市民が安全な食品を安心して食する）が社会に浸透していくものと考える。そのためには、リスク管理責任者によるリスクコミュニケーション手法がテクニカルに改善される必要があり、今後も大きな研究課題となるであろう。

（特定非営利活動法人 食の安全と安心を科学する会 理事長・山崎 毅）

【参考文献】

- (1) 中谷内一也「リスクのモノサシ」NHKブックス（2006）
- (2) 関谷直也「災害の社会心理」ワニ文庫（2011）
- (3) 山崎 毅「リスクコミュニケーションのパラドックスにどう対処するか」（2014）<http://www.nposfss.com/blog/paradox.html>
- (4) 岡本浩一「リスク心理学入門」サイエンス社（1992）
- (5) 山崎 毅「中国産食品が危ない！」という短絡的結論に要注意」（2014）http://www.nposfss.com/blog/china_food.html

図表3 発がんリスクイメージを相対的にみよう

