

# 食品照射、閉塞状況から抜けだせるか？

食のコミュニケーション円卓会議

代表 市川まりこ

## はじめに

- 食品照射技術について日本では、約45年前に始まったジャガイモの芽止め照射以外は、改めてリスク評価を行うことも無く、規制を見直すことも無く、食品衛生法で禁止されたまま。安全で豊かな食生活に役立つはずの技術が、なぜ日本では使えないのか。
- 私たちは様々なコミュニケーションを試みながら利用の拡大を願っているが閉塞状況にある。
- どうすればこのような状況を変えていけるのか、皆様と一緒に解決の糸口を探りたい。

1. 食品照射の実用化の歴史と日本の法規制
2. 一般的な消費者と食品照射
3. 強硬な反対派と照射食品
4. 色々なリスクコミュニケーションが大事  
公開講座「しゃべり場」レビュー
5. 香辛料の許可申請の件

# 食品照射の実用化の歴史

## 世界

- 1952 照射による芽止め効果発見（米）
- 1963 穀物とベーコンの照射許可（米）
- 1971-80 日本を含む24ヵ国で共同研究
- 1980 FAO/WHO/IAEAの安全宣言**
- 1983 コーデックス国際食品規格採択
- 1986 香辛料・乾燥調味料の照射殺菌および全食品の照射殺虫を許可（米）
- 1990 食鳥肉の照射殺菌許可（米）
- 1991 食鳥肉の照射殺菌許可（英）
- 1997 冷蔵冷凍赤身肉の照射殺菌許可（米）
- 1997 10 kGy以上でも安全の宣言（WHO）**
- 1999 香辛料類の照射殺菌許可（EU全体）
- 2001 香辛料類の照射殺菌許可（豪、NZ）
- 2002 熱帯果実の検疫照射許可（豪、NZ）
- 2003 植物検疫に関する国際基準採択、  
コーデックス国際食品規格改定**
- 2005 牡蠣など貝類の照射殺菌許可（米）
- 2007 インドの照射マンゴー輸入許可（米）
- 2008 レタスなどの照射殺菌許可（米）
- 2011 欧州食品安全機関（EFSA）安全評価**
- 2012 柿などの検疫照射許可（豪、NZ）
- 2014 甲殻類の照射殺菌許可（米）
- 2017 牛挽肉の照射殺菌許可（カナダ）

## 日本

- 1967 国家プロジェクト研究開始
- 1972 ジャガイモの照射許可**
- 1974 土幌農協で照射芽止めジャガイモを端境期に出荷開始
- 2000 全日本スパイス協会が香辛料の照射殺菌の許可を要請**
- 2007 厚労省、輸入香辛料のモニタリング検査開始（TL法）
- 2010 検知法の追加（2-ACB法）
- 2012 検知法の追加（ESR法）
- 2018 農水省、検疫照射の検討開始**

# 食品照射：日本の法規制

- ・ 食品の放射線処理：原則禁止（食品衛生法 11条）
- ・ ジャガイモの芽止めを目的とした<sup>60</sup>Coガンマ線照射（上限150 Gy）とX線による異物検査のみ、例外として許可

## 食品衛生法下で芽止め照射を管理

- ・ 認可施設（北海道 JA士幌町・アイストープ照射センター）
- ・ 施設の査察（保健所の立ち入り検査：年3回）
- ・ 表示義務（照射日など：食品衛生法、JAS法 → 食品表示法）

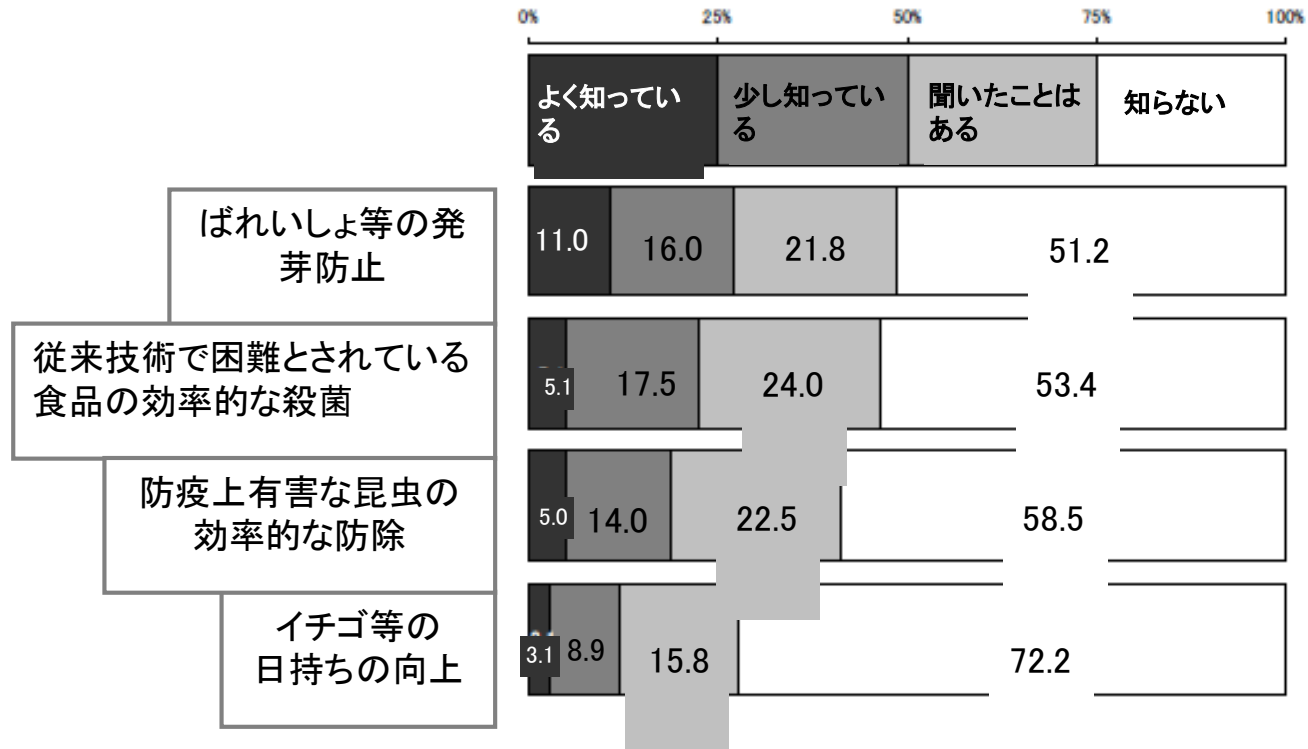
## 輸入食品の監視（モニタリング検査）

- ・ 公定検査法 平成19年7月6日（最終改正:平成24年9月10日）

熱ルミネッセンス（TL）法 2007年～ 香辛料・乾燥野菜、エビ、ジャコ  
2-アルキルシクロブタノン法 2010年～ 肉類、鮭、脂質含有食品  
電子スピン共鳴（ESR）法 2012年～ 乾燥果実、アサリ、ハマグリ

1. 食品照射の実用化の歴史
2. 一般的な消費者と食品照射
3. 強硬な反対派と照射食品
4. 色々なリスクコミュニケーションが大事  
公開講座「しゃべり場」レビュー
5. 香辛料の許可申請の件

# 消費者には、 ほとんど認知されていない現状



「食品への放射線照射についての科学的知見のとりまとめ業務報告書」  
平成20年3月 株式会社 三菱総合研究所（厚生労働省HPから）

# 一般的な消費者と「照射食品」

- 食べ物に放射線を当てるなんて考えられない
- なぜ、必要なのかわからない
- 時々、違反事例として回収されている。

危ないものだから回収されたのだろう。

- 「照射」「放射線」という言葉の響きも恐ろしい



# 私たちも、食品照射への 素朴な疑問がありました！

- 照射施設見学：（独）日本原子力研究開発機構高崎研究所
- 照射した食品の外観やにおい
- 照射による野菜果物の日持ち向上効果



食品照射研究棟

# 体験実験：材料と方法

品目	観察項目	照射条件
かまぼこ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 外観や食味の変化</li> <li>・ 「照射臭」の体験</li> </ul>	1 kGy( 室温)
チーズ		4 kGy( 室温)
ツナ缶		1 kGy( 0°C)
ベーコン		4 kGy( 0°C)
牛乳		1 kGy( 室温)
充填豆腐		4 kGy( 室温)
生うどん		
きゅうり	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日持ち 向上効果</li> </ul>	1 kGy( 室温)
ブロッコリー		10 kGy( 室温)
カット野菜		5 kGy( 室温)
生姜		10 kGy( 室温)
にんにく	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 香味の変化</li> <li>・ 芽止め効果</li> </ul>	50 Gy( 室温)
		5 kGy( 室温)
じゃがいも	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 過剰照射の影響</li> <li>・ 芽止め効果</li> </ul>	150 Gy( 室温)
		300 Gy( 室温)
		600 Gy( 室温)
		1.2 kGy( 室温)
		2.4 kGy( 室温)



照射室に野菜を並べた様子  
右側にあるのが線源を覆うカバー  
このカバーの真下の水中にコバルト60がある



袋の中は生姜とにんにく

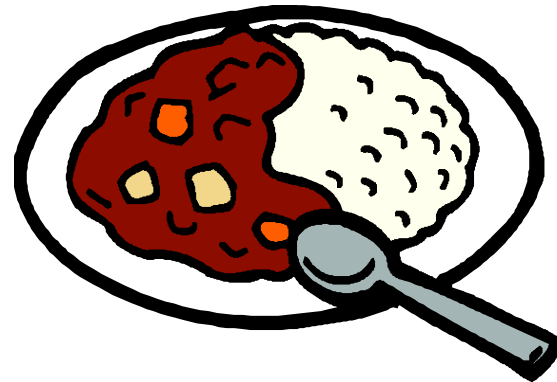


食味テストの様子

照射した食品を  
食味テストしている様子

# 消費者にメリットは無いのか？ カレーで食べ比べ

加熱処理した香辛料



放射線処理した香辛料

# 大鍋二つのカレーを同時に調理

担当の者1名以外は  
どちらに照射した香辛料が  
入っているか知りません



日時: 2009年 11月25日(水) 18:30~  
場所: 都内の大学: 調理室

# 11名で食べ比べの結果

O:照射した香辛料で作ったカレー

P:加熱殺菌の香辛料で作ったカレー

- 食べる前に香りの違いはありますか？
  - ・ Oの方が香りが強い10名 ・ Pの方が香りが強い0名 ・ 無い1名
- 食べている時、風味の違いはありますか？
  - ・ Oの方が風味が良い9名 ・ Pの方が風味が良い1名 ・ 無い1名
- あなたは、カレーは好きですか？
  - ・ 好き 8名 ・ 普通 2名 ・ 嫌い 0名 ・ 無回答 1名

照射した香辛料で作ったカレーに好感！

# 照射した唐辛子と 蒸気殺菌した唐辛子の色の違い



# 一般の消費者はどんな疑問や不安を持つか

1. 照射した食品は、食べると危険なのでは？
2. 放射線処理した食品はまずいのでは？
3. ジャガイモ以外に照射が解禁されると、食品  
何もかもが照射されるのでは？
4. 高線量当てたのに、低線量と偽るのでは？



# 1. 照射した食品は食べると危険なのでは？

- ◆WHOや欧米の諸機関は科学的評価を行い「安全」と判断
- ◆日本の行政はそれらの評価を肯定も否定もしていない
- ◆私たちは、2011年食品安全委員会に安全性評価をするよう提案したが、リスク管理機関の要請がないから今すぐ評価は行わないとの回答→  
差し迫った危険性は無い、  
消極的ながら「安全と判断」推測

## 2. 放射線処理した食品はまずいのでは？

芽止めじゃがいもの味は変わらない！  
十分美味！



## 2. 放射線処理した食品はまずいのでは？

**香辛料は、放射線殺菌した方が香りが良い！**

放射線殺菌した香辛料と加熱殺菌した香辛料を  
カレーで食べ比べました



大鍋二つのカレーを同時に調理！  
担当の者1名以外は、どちらに照射した  
香辛料が入っているか知りません



日時：2009年 11月25日(水) 18:30～  
場所：都内、大学の調理室

## 2. 放射線処理した食品はまずいのでは？

牛の生レバーで官能テスト

SankeiBiz 暮らし 2012.7.12 10:50

「色、においの差なし」！  
牛の生レバー、消費者グループが放射線照射テスト

生の牛レバー（肝臓）の提供・販売を禁じた食品衛生法の規格基準が今月、施行された。重い食中毒を起こす病原性大腸菌が見つかったためだが、焼き肉店などでの「レバ刺し」復活の手段として放射線照射による殺菌法が改めて注目を集めている。食品への照射実験をしている消費者グループが生の牛レバーにガンマ線を照射、見た目の色やにおいを比較した。その結果は－。  
(平沢裕子)



赤	青	緑	白	黄色
冷凍のまま			解凍、再凍結	
非照射	1.5kGy	3kGy	非照射	1.5kGy



生レバーのにおいをチェックする参加者。放射線照射と非照射で大きな差は見られなかった＝東京都江戸川区のタワーホール船堀

牛肝臓中の細菌については  
ひき肉中よりも高い線量が必要

### 3. じゃがいも以外に照射が解禁されると、 食品何もかもが照射されるのでは？

**食品照射に向かない食品が多くある！**



ピオーネ(ぶどう)

照射1週間後

左:非照射 右:2.2 kGy

・脱粒性の高いピオーネは、  
照射により脱粒性がより高まった



サンつがる(りんご)

照射直後

左:非照射 右:500

Gy

・照射品だけ褐変

## 4. 高線量当てたのに、低線量と偽るのでは？

高線量ほど、品質が変化しやすい！

干しプルーン

2 kGy：違和感少ない

4 kGy：やわらか過ぎる



左：非照射

中央：2 kGy

右：4kGy

1. 食品照射の実用化の歴史
2. 一般的な消費者と食品照射
3. 強硬な反対派と照射食品
4. 色々なリスクコミュニケーションが大事  
公開講座「しゃべり場」レビュー
5. 香辛料の許可申請の件

2. 強硬な反対派は、  
どんなことを言っているのか？



「今さら聞けない」「ちょっと気になる」…  
食についての基本のキを、毎月1回紹介します。

# 食べものの ナビゲーター

FOOD  
NAVIGATER

9月

vol.65 2016年8月22日発行

## 照射食品

バルシステム東京のホームページでも公開

**KEYWORD**

●照射食品

最新の動向

ここが不安



シクロブタノン類については、  
 遺伝毒性も腫瘍促進作用も  
 認められないことが  
 日本の最新の研究でも分かっています。

1. 食品照射の実用化の歴史
2. 一般的な消費者と食品照射
3. 強硬な反対派と照射食品
4. 色々なリスクコミュニケーションが大事  
公開講座「しゃべり場」レビュー
5. 香辛料の許可申請の件

# 食品照射『しゃべり場』 第1回～第9回の議論を振り返って

# 第1回 しゃべり場（2010年）

## 「食べ物に放射線？」日本の進む道は・・・

2010年7月9日（金）日本科学未来館 7階 CR2会議室2

（第47回アイソトープ・放射線研究発表会の最終日に、関連イベントとして）

主催：食のコミュニケーション円卓会議

共催：日本アイソトープ協会、日本食品照射研究協議会 参加者：63名

配布資料：ガッテン！食品照射（(社)日本原子力産業協会）

闘論：食品への放射線照射（毎日新聞記事：2006.8.7）

放射線を当てた食品はいらない！（生活協同組合パルシステム東京）

《ミニ講座》 食品照射って何？（小林）

- ・原産協会「ガッテン食品照射」とパワーポイントで説明
- ・放射線と放射能、食品照射のメリット・デメリット、土幌の芽止めジャガ

《話題提供》 食品照射の体験実験レポート（市川まりこ氏）

- ・「食のコミュニケーション円卓会議」とは
- ・各種食品を対象にした体験実験：外観や風味、日持ち効果などの観察結果
- ・加熱殺菌した香辛料と照射殺菌した香辛料を用いて作ったカレーの試食結果

《バスセッション》 4～6名ずつの11グループに分かれて討論し、結果を発表

# 第2回 しゃべり場 (2011年)

## みんなで語る「食の安全と放射線・放射能」

2011年7月8日 (金) 日本科学未来館 7階 CR2会議室2 参加者：44名

配布資料：ガッテン！食品照射 ((社)日本原子力産業協会)、ミニ講座のレジュメ

《ミニ講座》 放射線と放射能の基礎から「食べても大丈夫？」まで (小林)

《バズセッション》 6~8名ずつの5グループに分かれて討論 辻甲孝主

### 各グループが選んだ討論テーマと発表の概要

- A 「なぜ正しく怖がれないのか?!」
- B 「ゼロリスクと風評被害」
- C 「安全の基準」
- D 「風評被害」
- E 「食の安全」



- ・報道が分かりづらい。
- ・正しい情報を選ぶ能力が訓練されていない。
- ・リスクゼロはあり得ないという基本的な考えをもっていない。
- ・マスコミは話題性があるものしか報道しない。
- ・「風評被害」は人によって意味することが異なるように思う。
- ・国の説明が不十分、今からでも一旦リセットしてわかり易く明確な基準を出し直す。

- ・人によってグレイゾーンの違いがある。
- ・食品からの内部被ばくのリスクの大きさを暫定規制値から想像することができない。

- ・情報を正確に登信することは難しいが、続けていくしかない

# 第3回 しゃべり場 (2012年)

## 「低線量被ばくのリスクをどう思いますか？」

2012年7月11日 (水) 東京大学弥生講堂アネックス・セイホクギャラリー 参加者：64名

≪講演とパネル討論≫ 低線量被ばくのリスクについて

そもそも福島は元に戻るのだろうか？ 元に戻るためには何が必要か？

福島の母親が求めているのは、リスク評価の確率的な情報ではなく、確定的なYes/No

これに専門家はどのように答えるべきなのか？ 答えられない？！

もし、答えられないのなら、どのような情報を与えるべきなのか？？？

司会：食のコミュニケーション円卓会議 代表 市川まりこ氏

講師：東京大学名誉教授 国連大学名誉副学長 安井 至氏

コメンテーター：毎日新聞社生活報道部 編集委員 小島正美氏、小林

≪バズセッション≫ 4～8名ずつの8グループに分かれて討論、結果を発表

「確率という呪縛を乗り越え、そして、不幸にならないための知恵とは？」

様々な不安を抱えながら福島で子育て中の母親に、メッセージを送りたいと思います。



食のコミュニケーション円卓会議「ガーリック通信」第35号 2012. 9. 1  
の円卓会議HP/活動内容/公開講座 <http://food-entaku.org/koukaikoza.html>  
安井至氏講演スライド [http://food-entaku.org/img/koukaikoza120711\\_2.pdf](http://food-entaku.org/img/koukaikoza120711_2.pdf)  
グループ討論のまとめ [http://food-entaku.org/img/koukaikoza120711\\_3.pdf](http://food-entaku.org/img/koukaikoza120711_3.pdf)

# 第4回 しゃべり場（2013年）

## 「食品照射って？」

### 消費者は、知らずに損をしていませんか？」

2013年7月5日（金） 東京大学弥生講堂アネックス・セイホクギャラリー 参加者：49名

#### 《ミニ講座》

- 1) 食品照射のメリット、国内外での安全性評価、国内外での利用の現状（小林）
- 2) 食品照射の体験実験・食味官能テスト報告（円卓会員・千葉悦子氏）

#### 《パネル討論と質疑応答》

**食品安全委員会**事務局評価第一課 評価調整官 前田光哉氏

**厚生労働省**医薬食品局食品安全部基準審査課 衛生専門官 飯塚 渉氏

**農林水産省**食料産業局食品製造卸売課 調味料・缶詰係 芳川 愛氏

#### 論点1 なぜ日本では、安全性評価（安全性の確認）が行われないのか

- ・食安委の「自ら評価」の拒絶理由、海外でのシクロブタノンの健康影響評価など

#### 論点2 芽止めじゃがいもについて

- ・円卓から食安委、厚労省、農水省に出した、放射線照射ジャガイモの「安全性の懸念」の有無についての質問書（2010.5.23）に対するそれぞれの回答など

#### 論点3 どうすれば消費者理解は進むのか

- ・食品安全委員会のファクトシートと米国FDAのファクトシートの比較、農水省消費・安全局の局内研修資料「食品への放射線利用について」など

食のコミュニケーション円卓会議「ガーリック通信」第41号 2013. 8. 7  
開催概要（パネル討論や質疑応答の詳細な発言記録）[http://food-entaku.org/img/koukaikoza130705\\_1.pdf](http://food-entaku.org/img/koukaikoza130705_1.pdf)  
芽止めジャガイモに関する行政機関への質問&回答 [http://food-entaku.org/img/koukaikoza130705\\_4.pdf](http://food-entaku.org/img/koukaikoza130705_4.pdf)



# 第5回 しゃべり場（2014年）

## 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） 東京大学弥生講堂アネックス・セイホクギャラリー 参加者：41名

≪食品照射のミニ講座≫

≪パネル討論≫



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）「**香辛料は熱に弱いので、放射線処理は最適**」

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いれるべき**」

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「照射していないのに『照射済』と表示偽装！」がニュースになるかも**」

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、消費者団体の中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。昔からの消費者団体に負けないよう、活躍を期待している**」

≪質疑応答と全体討論≫ 会場の参加者からの質問票を集め、パネリストが回答

# 第6回 しゃべり場（2015年）

## 「消費者は、何が心配なのですか？」

### 知らないままではもったいない！

## 食品照射で安全に美味しく食べられるものがある

2015年7月10日（金） 東京大学弥生講堂アネックス・セイホクギャラリー  
参加者：64名

「パネル討論」 第1～3部で、それぞれ話題提供+討論

第1部 放射線について

第2部 食品照射を知らないままではもったいない

第3部 何が心配ですか？

第4部 会場からの質疑応答と意見交換

司会：市川まりこ氏

話題提供：小林、市川まりこ氏、小暮 実氏

パネリスト：伊藤潤子 氏 コープこうべ参与

渋谷由美 氏 主婦・音楽講師・乳がんサバイバー

小暮 実 氏 東京都中央区保健所（食品衛生監視員）



食のコミュニケーション円卓会議「ガーリック通信」第51号 2015. 9. 13  
当日のレポート&アンケートまとめ（詳細な記録） [http://food-entaku.org/img/koukaikouza150710\\_2.pdf](http://food-entaku.org/img/koukaikouza150710_2.pdf)  
スライド資料「知らないままではもったいない！」（小林） [http://food-entaku.org/img/koukaikouza150710\\_3.pdf](http://food-entaku.org/img/koukaikouza150710_3.pdf)  
スライド資料「肉の生食による食中毒」（小暮） [http://food-entaku.org/img/koukaikouza150710\\_5.pdf](http://food-entaku.org/img/koukaikouza150710_5.pdf)

# 第7回 しゃべり場（2016年）

## 「鎖国状態から抜け出せるか？」

2016年7月8日（金） 東京大学弥生講堂アネックス・セイホクギャラリー 参加者：54名

### 《基調講演》

(1) 食肉の生食嗜好に潜むリスクと牛レバーの生食可能性の検討

厚生労働省 生活衛生・食品安全部 基準審査課 食品規格専門官 吉原尚喜氏

(2) 食品照射：国内外の現状とこれからの課題（小林）

### 《パネル討論・全体討論》

- ・基調講演者2名：吉原尚喜氏、小林
- ・新井剛史氏（厚労省 基準審査課 衛生専門官）
- ・小暮 実氏（食品衛生監視員）
- ・平沢裕子氏（産経新聞記者）

#### ●基調講演への質問、コメント

- 論点(1) なぜ日本では食品衛生法で禁止されているのか？
- 論点(2) なぜ日本は、諸外国で認められ、国際的に流通している、衛生的で高品質な照射香辛料も認めないのか？
- 論点(3) これから私たちが進むべき道は？ ①食中毒防止、②国際的な基準との調和、③消費者や生産者の利益、日本の国益の観点から



食のコミュニケーション円卓会議「ガーリック通信」第56号 2016. 8. 22  
開催報告（基調講演、質疑応答、参加者アンケート）[http://food-entaku.org/img/koukaikouza160708\\_2.pdf](http://food-entaku.org/img/koukaikouza160708_2.pdf)  
基調講演（1）のスライド（吉原）[http://food-entaku.org/img/koukaikouza160708\\_3.pdf](http://food-entaku.org/img/koukaikouza160708_3.pdf)  
基調講演（2）のスライド（小林）[http://food-entaku.org/img/koukaikouza160708\\_4.pdf](http://food-entaku.org/img/koukaikouza160708_4.pdf)

# 第8回 しゃべり場 (2017年)

## 「知らなかった！ 実は身近な放射線殺菌・滅菌」

2017年7月7日 (金) 東京大学弥生講堂アネックス・セイホクギャラリー 参加者：31名

### «ミニ講座・基調講演»

(1) ミニ講座：放射線・電子線とその作用 (小林)

(2) 低エネルギー電子線装置が食品照射への扉を開くかも…

いいえんじ合同会社 菊間博之 氏

(3) 医療機器の電子線滅菌 ～医療機器と放射線の安全・安心な関係について～

株式会社ホギメディカル 船木孝明 氏

### «グループ討論・発表»

5班に分かれ、テーマを選び討論、模造紙にまとめ、代表が発表

テーマ1 「放射線殺菌・滅菌」には、今後どのような応用が期待されるか

**テーマ2 社会が受け入れるための課題と解決方法** ←全グループが選択



食のコミュニケーション円卓会議「ガーリック通信」第57号 2017.10.20

# 第9回 しゃべり場（2018年）

## 「聞かせて！言わせて！ 食品照射に懸念を持つ・反対する理由」

2018年7月6日（金） 東京大学弥生講堂アネックス・セイホクギャラリー 参加者：47名  
«三二講座» 放射線と食品照射の基礎知識 & 反対派の資料を紹介

«パネル討論»コーディネーター：毎日新聞元編集委員 小島正美氏  
（一社）消費者市民社会をつくる会 代表理事 阿南 久 氏  
主婦連合会 会長 有田芳子 氏  
食のコミュニケーション円卓会議 代表 市川まりこ氏 および小林

以下の論点（消費者の懸念）についてパネリストに質問する形で進行。

- (1) 食品としての安全性は大丈夫か
- (2) 食品の質と栄養の変化はないのか
- (3) 殺菌や芽止めなどで照射はどれだけ優れているか
- (4) 国の監視と検知法は実効性があるか
- (5) 消費者の選択と表示は守られるか
- (6) 原子力施設の利用につながるのでは
- (7) このままだとどうなるか。今後どうすべきか

<http://food-entaku.org/koukaikoza.html#spb-column-26>

# 消費者との率直な意見交換（1）

（食のコミュニケーション円卓会議 市民のための公開講座・しゃべり場 第9回  
「言わせて！聞かせて！食品照射に懸念を持つ・反対する理由」 2018年7月8日）

【有田芳子 主婦連合会会長】身内から叩かれるかもしれないが、照射のメリットはありそう。

日本の香辛料会社から声が上がらないのはなぜ？

→これまで散々嫌がらせを受けてきたから。

【平沢裕子 産経新聞記者】関係者に聞くと、「照射は優れた技術だが、照射殺菌の利用を望んでいた企業が日本向けに新しい加熱殺菌施設を作ったこともあり、厚労省との交渉が中断したままになっている」と。

【阿南 久 消費者市民社会をつくる会代表理事】

代替法があるなら照射は不要。

→照射に勝る代替法がないニッチな部分で必要なんです！

もし照射するなら、外食産業でも照射香辛料を使った料理を出しているところは情報提供を。

【小島正美 毎日新聞元編集委員】遺伝子組換えパパイヤを店で料理として提供する場合には表示義務はない。

## 消費者との率直な意見交換（２）

【小島】ちゃんと表示して売られている照射ジャガイモに対して、いまだに 「売るな」という抗議があるが？

【阿南】 そういう団体もいるかもしれないが。。。  
→ 選択の自由を！と叫んでいる消費者団体なのに・・

選ぶ権利を阻害している行為なのに甘すぎる！

【有田】日本の業者は 照射済みの表示をすると 売れないと思っているのか？

→ そもそも表示の前に、照射許可が出なければ・・

【小島】照射以外の方法で検疫処理された輸入果実には、Roundtable for Food Communication こういうふうに 薬剤燻蒸しています、

# これまでの様々なコミュニケーションから得られた成果を社会へ伝えたい！

## ◆“ガーリック通信”

学び体験したことをまとめた  
ニュースレターを発行し、Web掲載  
(現在、57号発行)

## ◆学会発表

様々な食品への照射効果と  
官能試験の結果を2009年から  
継続的に学会発表





1. 食品照射の実用化の歴史
2. 一般的な消費者と食品照射
3. 強硬な反対派と照射食品
4. 色々なリスクコミュニケーションが大事  
公開講座「しゃべり場」レビュー
5. 香辛料の許可申請の件

# スパイスの照射殺菌許可の要請（1）

平成 12 年 12 月 4 日

厚 生 大 臣 殿

東京都北区西ヶ原 2 丁目 13 番 1 号  
全日本スパイス協会  
理事長 小林 博司

## 香辛料の微生物汚染の低減化を目的とする放射線照射の許可の要請

香辛料の微生物による汚染の低減化を目的とする放射線照射の適用のために、食品衛生法 第 7 条 基準、規格に合わない食品又は、添加物の製造等の禁止、第 1 項に基づく告示 食品、添加物等の規格基準第 1 食品の B 食品一般の製造、加工および調理基準の 1 放射線照射の原則禁止とその例外許可に準拠して、D 各条に“香辛料”の項を追加されると共に、仮称“香辛料の加工基準（放射線処理）”を定められるよう要請いたします。

なお、“香辛料の定義（仮称）”と“香辛料の加工基準（放射線処理）”についての試案を要請内容の概要にまとめ、また、許可要請の背景・理由等の概要説明並びに放射線照射処理に係わる詳細説明と合わせて添付いたしますので、よろしくご検討くださいますようお願い申し上げます。

## スパイスの照射殺菌許可の要請（2）

【多田幹郎 部会長】

実は、この申請書は1999年から1年ぐらいかけて厚生省に何回か相談に行きながらまとめられたものです。確かに、全日本スパイス協会がもっと頑張っ  
て働きかけるというようなことはなさいませんでした。私たち関係してい  
た者の感覚としては、きちんと文書を作って出したなら、**ここから先は厚生**  
**省の仕事**と違うだろうかという認識を持っておりました。

その後、**厚生省と何回か話しまして**、消費者の皆様の同意を得ていますか  
と言われまして、消費者の皆様をどうして得たらいいのか分からない  
ながらも、何回か勉強会も開きました。それから、使用者からの要望、いわ  
ゆる食品工業における加工でのニーズを明確に示しなさいと言われましてが、  
これはなかなか示せませんでした。**会社の名前を挙げて、そういうニーズの**  
**要求をしてくれる会社はありませんでした**。

それから、消費者にとってどのような有益性があるのかということについて  
も、鬼武委員が説得力に欠けると言いましたけれども、**具体的においしいス**  
**パイスを提供することができる**とか、**気持ち消費期限が多少なりとも延びる**  
**ようになる**というようなことを**明確には示しませんでした**。

（原子力委員会・食品照射専門部会（第4回）議事録 2006(H18)年3月13日）

# 当時の厚生省の対応

【松岡輝昌 基準審査課課長補佐】最後に、24頁でございますけれども、食品照射に関する消費者の反応について若干お話をさせていただきます。平成12年12月ですが、厚生省に、全日本スパイス協会から香辛料に対する放射線照射の許可の要請がなされました。この件につきまして、この会議でもお話があったと思いますが、その要請に先立って、**複数の消費者団体の連名**で、厚生省に対し要請書を受理しないように要請がなされたことがございました。その理由は、まずは、放射線照射の安全性や、香辛料に放射線照射を行う必要性及び緊急性に対する多くの質問、疑問に対し、回答がないこと、それから、安全性に関するデータを消費者団体側に送付していないということだったと認識しております。

これらのことを受けまして、**厚生労働省では、食品照射の要請について、コンセンサスが得られていないということ**で、**当時の検討の跡はなく、資料として全く残っておりません**。私どもは、なぜ検討しなかったのかは推し量るしかないですけれども、**コンセンサス**といったことがあったのだろうということで、全日本スパイス協会からの許可の要請はそのままになっているということなのです。

原子力委員会・食品照射専門部会（第6回）議事録 2006(H18)年5月16日

# 現在の厚労省の立場

質問：なぜ香辛料は照射が認められないのか？

【新井剛史 基準審査課 衛生専門官】平成18年(2006年)に原子力委員会・食品照射専門部会からの要請を受けて、最近ですと、その結果を踏まえて平成22年(2010年)厚労省の薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会 食品規格部会でスパイスについて審議し、**科学的知見の不足**と**社会受容の未熟**を指摘し、関係者に引き続きの努力を要請した。

質問：スパイスの放射線照射は、平成22年から審議が開始されたが、WHOが安全としているがなぜ日本では認められないのか？

【新井】平成22年の部会審議の中で、**アルキルシクロブタノンの問題**や、国民との相互理解の必要があるとされた。また、食品安全委員会で審査するのに必要なデータについて、**業界へ資料要求**をしているところであり**資料がそろえば部会にて審議**を実施する予定である。

質問：許可するのに必要な資料は？一般市民がわかるように説明して。

【新井】アルキルシクロブタノンの生成や濃度等、何をすると何ができるのか等を資料として提出いただきたいと考えている。

(食のコミュニケーション円卓会議 市民のための公開講座・しゃべり場 第7回  
「食品照射を考える：鎖国状態から抜け出せるか？」 2016(H28)年7月8日)

# 食品照射関連するこれまでの 主な状況のまとめ

- 芽止めジャガイモ突然のボイコット騒動、実は原子力反対運動と連動、そして、現在も継続中
- 照射玉ねぎの安全性確認後も新規の許可は一切ストップ
- スパイスの照射殺菌許可の要請、厚労省と事業者の残念な水掛け論
- 牛生レバーの処理条件確立に向けた研究を実施中
- 農水省、照射による植物検疫処理の検討開始

# 不安を持つ感覚は世界共通



**IMRP** (International Meeting on Radiation Processing) **上海**  
2013で、私の発表 (消費者はメリットがわかればきっと受け入れるのではないか)  
はどのように総括されたか

- **Japan – innovative community communication**
  - 日本一市民による革新的なコミュニケーション
  - アマチュアが集まって照射の利点を直接“体験”
  - なぜ馬鈴薯以外に照射が許可されていないのか  
彼らは規制当局／お役所主義に問いかけている

## まとめ

- 関係者は、消費者の誤解やいわれなき嫌悪感を恐れ過ぎていないか？
- 小売り業界はメリットより不買運動のほうが怖い
- 国により安全性の判断が遅れているのは問題
- 反対派や議員・メディアを介しての圧力に屈せず  
厚労省が取り組むインセンティブが必要では。
- 良識ある政治家へのアプローチも必要ではないか
- 役所間での横のネットワーク・実務者レベルでの勉強会を作ることが必要ではないか
- いろいろな立場の人が様々な方法で  
リスクコミュニケーションをすることが大事！





## Roundtable for Food communication

HP: <http://food-entaku.org>

e-mail: [foodentaku@gmail.com](mailto:foodentaku@gmail.com)

ありがとうございました