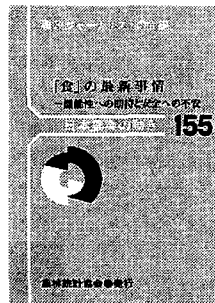


読書



産業技術総合研究所
中西 準子



● 出荷過程も管理

先進国間では、HACCP(危険度分析による衛生管理)のような「プロセス基準」を一層重視する方向に動いている。アボカドの輸入を通じてメキシコから米国への病害虫侵入が問題になった「アボカド問題」では、生産時から店頭までまでの作業内容を細かく決めてリスク管理をするプロセス基準を取り入れた。収穫前、収穫、パッキング、輸送、および船積みに係る手順を標準化し、リスク削減効果を確認することで、両国間で一定の合意に達したのである。

だが、プロセス基準遵守の評価には主観が入り易く、食品によってはプロセスの数が膨大になる。したがって、食品が加工を終えた段階で課される通常の基準に比べて国際的に実施するのはより難しいと著者は指摘する。わが国では、まだ、このような議論は行われていないが、食品の輸出入をする限り避けて通れない論点である。

最後に、現在の食品安全問題としては、動脈硬化防止をうたうなど病気の予防に寄与する「機能性食品」の安全問題にとっても触れるべきであると考えたが、農政ジャーナリストの会編『食の最新事情 機能性への期待と安全への不安』(農林統計協会・二〇〇六年)で、ほんの二十頁ほど触れられている他には、関連著作を見つけたことができなかった。機能を売りにする以上、すでに食品から医薬品の領域に踏み込んでいるのであり、従来の食品安全基準を超えた安全管理への取り組みが必要であろう。

新聞やテレビでは食品の安全を巡る議論が沸騰している。農薬が危ない、添加物が多いと子どもに悪影響がある、米国産牛肉も遺伝子組み換え食品も拒否すべきだなど論点も様々。一方では、健康に良く、さらには、あたかも病気が治るかのような宣伝文句が氾濫する中で健康食品やサプリメントが売れに売れている。ダイエット食品の使用で死者まで出ているにもかかわらず、いわゆる健康食品の市場は拡大の一途を辿っている。

● 「効能」過信に警告

群馬大学教育学部教授、高橋久仁子はこの状況を「フードファディズム」と呼び、警告を発している。フードファディズムとは、「この食品は体のこの器官をよくするのにとてもよく効く」など、特定の食品が健康や病気に与える影響に関する情報を過大に信じることである。

ところで、これらの例のように食の安全についての関心が強いのは日本だけではなく、先進国共通の現象である。

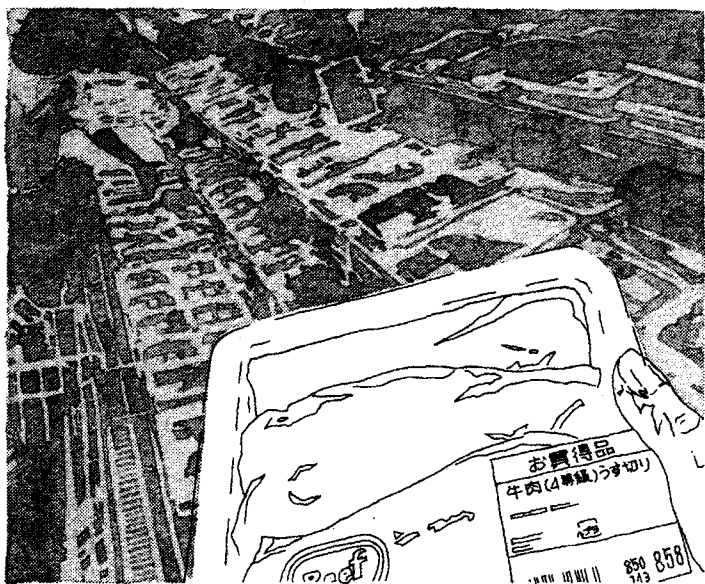
英ガーディアン紙に消費者問題の記事を書く女性フリージャーナリスト、F・ローレンスの『危ない食卓 スーパーマーケットはお好き?』(矢野真千子訳、河出書房新社・二〇〇五年)を読むと英国での食品安全問題の捉え方の一面がよく分かる。

この著作は、巨大なスーパーマーケットに支配される食品産

食品安全は国際問題

業の実態を書いている。第1章「チキン」食べ物は安全になっているのか?」では、直接安全问题を扱っているが、第2章以降は視点を変えている。例えば、レタスは世界中から燃料を使って集められている。サラダは劣悪な労働条件下で働く外国人労働者の手で作られている。そんな現状を見て、「地元で」「季節のもの」を「直接手に入れる」

困難超え基準作りを



牛肉ひとつとっても、今や国産だけでは日本人の食卓は成り立たない。

イラスト・よしおか じゅんいち