

行政書士とうきょう 増刊号

May.2013 no.4

 東京都行政書士会

Puente

Vol.4

Opinion 遺伝子組み換え食品の現実

特集 ● 食の安全とリスク管理

～食品表示から見えてくる日本の食～



東京都行政書士会

〒153-0042 東京都目黒区青葉台3丁目1番6号

TEL.03-3477-2881

FAX.03-3463-0669

<http://www.tokyo-gyosei.or.jp/>

CONTENTS

- ・オピニオン—遺伝子組み換え食品の現実
- ・特集 食の安全とリスク管理
～食品表示から見えてくる日本の食～
 - 第1部 食品表示と法律
 - 第2部 食品の安全をめぐる問題
- ・農、創る～『福島から食の安全を学ぶ』を終えて～
- ・「行政書士フェスタ 2012～福島から食の安全を学ぶ～」
パネルディスカッション記録
- ・帆を張る—発信する行政書士の業務外活動ファイル その4
- ・編集を終えて

遺伝子組み換え食品の現実

市民バイオテクノロジー情報室代表、日本消費者連盟共同代表

天笠 啓祐

■遺伝子組み換え食品のいま

遺伝子組み換え作物は、いま世界の農地の10%強に作付けされており、その作物がさまざまな食品になって私たちの食卓に登場している。スーパーに行き見渡すと、その8割近くの食品に遺伝子組み換え作物がかかわっている。

現在作付けされている遺伝子組み換え作物は、主に大豆、トウモロコシ、綿、ナタネの4種類である。ナタネ油などの食用油の原料はもちろん、トウモロコシの場合、コーンスターチから糖が作られるため、スーパーで並ぶお菓子や清涼飲料水には必ずといってよいほど入ってくる。大豆も蛋白が増量剤に使われたり、レシチンが乳化剤に用いられるなど、これまた多くの食品に入ってくる。さらには肉や牛乳なども、その飼料に遺伝子組み換え作物が用いられている。

なぜこれほどまでに、作付けが広がったのだろうか。現在、世界で販売されている種子の74%が10の多国籍企業が提供する、寡占化が起きている(2009年)。しかも、トップ企業の米国モンサント社が27%を占め、米国デュポン社(17%)、スイスのシンジェンタ社(9%)という遺伝子組み換え種子開発企業がトップ3を占めている。種子を支配し、食料を支配するための遺伝子組み換え作物開発であることが、いっそう明瞭になってきた。それを後押ししているのが、米国の食料戦略であり、その有力な武器が貿易自由化圧力である。

これまでEUでは、遺伝子組み換え食品が流通できない状況が続いてきた。厳しい安全審査と厳密な食品表示制度がもたらした効果といえる。しかし、欧米間で自由貿易交渉が始まろうとする中、米国の交渉責任者は、遺伝子組み換え作物が最大の交渉のポイントだといっており、安全審査や表示の緩和が求められることになりそう。日本もまた、TPP(環太平洋パートナーシップ協定)参加に向けて交渉が始まると、安全審査の緩和や表示の撤廃などが求められることは必至である。

■環境への悪影響が広がる

遺伝子組み換えは、他の生物に遺伝子を導入することで、その生物が本来持っていなかった性質を付与する技術である。現在は主に、何でも枯らす強い除草剤に抵抗力を有する「除草剤耐性」を持たせた作物と、殺虫毒素が作物の中でできる「殺虫性」を付与した作物、そしてこれらの2つの性質を組み合わせた作物の3種類の作物が作られている。

除草剤耐性作物は、除草剤を撒いた際に作物だけ生き残るため、省力化・コストダウンになるというのが売り文句だった。しかし、その強い除草剤に抵抗力を持った雑草がはびこり、手に負えなくなってきている。殺虫性作物は、作物自体に殺虫毒素ができるため、害虫が死ぬか寄りつかなくなり、これも省力化・コストダウンになるというのが売り文句だった。しかし、その殺虫毒素の影響を受けない害虫がはびこり、手に負えなくなってきた。その結果、遺伝子組み換え作物の省力化・コストダウン効果はマイナスに転じはじめ、費用がかかり、手間がかかり、農薬が増加する悪循環に陥りはじめている。

遺伝子組み換え作物がもたらす経済的な損失も目立つようになってきた。日本では、まだ遺伝子組み換え作物は栽培されていない。しかし、輸入した作物の種子がこぼれ落ち、自生が拡大している。とくに問題なのが、ナタネである。三重県では、四日市港に陸揚げされたナタネが、食用油工場まで輸送される過程で、種子がこぼれ落ち、遺伝子組み換えナタネの自生が拡大してしまった。そのため三重県の特産品である菜花との交雑の可能性がでてきたとして、自家採種を断念する事態になった。沖縄では遺伝子組み換えパパイア種子が知らないうちに違法に輸入され、作付けされていたことが発覚し、ほとんどのパパイアが伐採され、農家が大きな損失を被る事態になってしまった。

欧州では、インドから購入したオーガニックコット

ンに殺虫性綿が混入していたため、オーガニックと表示できず、アパレルメーカーが損害を被る事態が起きている。オーストラリアでは、西オーストラリア州で、有機農家の畑に、隣接の農家の畑から遺伝子組み換えナタネの種子が飛んできて汚染が起き、その汚染で有機認証が取り消される事態が発生した。米国やカナダでは、有機農業の継続を断念する農家が相次いでいる。

■食品の安全性にも疑問

食品の安全性に対して疑問を呈するような動物実験例も増えている。2009年5月、米国環境医学会は、それまで行われた動物実験をすべて点検し、遺伝子組み換え食品は健康被害をもたらす可能性が大きいとして、即時の販売中止を求めた。

2011年にはカナダで、遺伝子組み換え作物に用いる農薬や農薬成分が、妊娠した女性の体内に蓄積しているという研究結果が発表された。調査を行ったのは、ケベック州シャープブルック大学医療センター産科婦人科の医師たちで、母体の蓄積と胎児への移行の関係を調べるため、除草剤の主成分とその代謝物、殺虫毒素の血液中の濃度を調べたものである。妊娠している女性と妊娠していない女性を対照して調べたところ、妊娠している女性により蓄積していた。さらには、妊娠している女性の場合、へその緒にも蓄積しており、胎児への移行の可能性が示された。

さらにはフランス・カーン大学の分子生物学者で内分泌学者のジレ・エリック・セラリーニなどが行った、除草剤耐性トウモロコシ、除草剤ラウンドアップ、およびその組み合わせの3種類での動物実験で、有害性が明らかになった。実験は、モンサント社の除草剤耐性トウモロコシと、除草剤ラウンドアップを用いて行われた。その結果、ラットは、寿命が短くなり、雌では、乳がんや脳下垂体の異常が多かった。雄では肝機能障害と腎臓の肥大、皮膚がん、消化器系への影響がみられたのである。

この実験は、最初から最後まで撮影された。その映画は、今年6月から『世界が食べられなくなる日』という題名で、日本でも上映が始まる。この実験結果の波紋は、大きく広がった。とくにヨーロッパでは論争が巻き起こった。その結果、例えばオーストラリア政府

は、欧州における遺伝子組み換え食品の審査の在り方について、再調査を行うよう欧州委員会に求めた。また、オーストラリア、カナダ、ニュージーランドにおける遺伝子組み換え食品をめぐる論争に火をつけた。またケニア政府が遺伝子組み換え作物の輸入を禁止することになった。フランスや欧州食品安全庁などが、食品の安全性審査の方法の変更を検討し始めた。

このように遺伝子組み換え作物は、環境を破壊し、食品の安全を脅かし、経済的損失をもたらしながらも、米国政府や多国籍企業の世界戦略による強引な売り込みによって、拡大し続けている。

2008年に世界銀行が「これからどのような農業に投資をしていったらよいか」をまとめた。この調査報告書では、遺伝子組み換え作物に未来はなく、有機農業など環境保全型農業に投資すべきだと結論づけた。本来、米国政府や多国籍企業の味方のはずの世界銀行が見限ったのである。同じ時期にワールドウォッチ研究所も、地球環境を守るのは遺伝子組み換え農業ではなく、土や水を大事にする農業であり、米国政府がアフリカなど途上国に遺伝子組み換え作物を売り込んでいるが、それは間違いだという報告書をまとめた。

これらの報告に共通している結論は、環境の悪化や食糧危機が慢性化しているが、その状況をさらに悪化しかねない遺伝子組み換え作物に未来はなく、有機農業など環境保全型農業に未来を見いだしている点にある。

PROFILE

天笠 啓祐 (あまがさ けいすけ)



1947年東京生まれ。雑誌『技術と人間』編集者を経て、現在ジャーナリスト、市民バイオテクノロジー情報室代表、日本消費者連盟共同代表。主な著書に『この国のミライ図を描こう』（現代書館）、『暴走するバイオテクノロジー』（金曜日）、『遺伝子組み換え食品』（緑風出版）、『いのちを考える40話』（解放出版社）、『原発はなぜ恐いか』（高文研）、『放射能と食品汚染』（芽ばえ社）、『地球とからだに優しい生き方・暮らし方』（柘植書房新社）、『くすりとつきあう常識・非常識』（日本評論社）、『遺伝子組み換えとクローン技術100の疑問』（東洋経済新報社）ほか多数。

特集 食の安全とリスク管理

～食品表示から見えてくる日本の食～

特集班：森山潤、田村通彦、小網淳一、高橋敦子、武田敬子、青山純子、森紋子、大門則亮、勝山徹

協力：竹原ゆかり

第1部 食品表示と法律

都内のデパ地下を歩けば、国内外のあらゆる種類の食材や食品がところ狭しと並び、人気の惣菜やスイーツ売り場には長蛇の列ができています。新しくなった東京駅には、全国の食の名店がずらりと軒を連ねる。テレビを点ければ、必ずといってよいほど誰かが何かを食べている映像が流れてくる。飽食の時代？しかしそのような時代にあって、我々は自らが日々「カラダ」に入れている“食”の安全性について、立ち止まって考えたことはあるだろうか。

昨年12月、東京都行政書士会は有楽町の駅前広場で、放射能の汚染と風評被害に苦しむ福島県の有機農業生産者を応援するイベント、「行政書士フェスタ2012～福島から食の安全を学ぶ～」を開催した。食の安全を脅かすものは放射能だけに限らない。食品添加物や農薬、遺伝子組み換え作物とそれで作られた食品など、避けて通れない課題は多い。

そんな私たちに、食品を選択する上での判断材料を与えてくれるのが、「食品表示」である。日本の食品の表示とはどのようなものなのかについて改めて考えてみよう。危険を及ぼすおそれのある食品から、我々の健康を守るための大事な防波堤とも言うべき食品表示について、特集の第1部では準拠する法令や基礎的な知識、問題点についてまとめた。

■自社にとどまらない代償！ ～偽装事件のその後～

食品表示偽装に関する事件は、これまで幾度も世間を騒がせてきたが、それらの企業はその後一体どうなったのだろうか。過去の顕著な事件を振り返ってみたい。(表1)

返品、取引の停止、経営陣総入れ替えですめばまだ良いが、「ミートホープ」や「船場吉兆」のように破産し、会社がなくなり、代表自身も自己破産や実刑判決を受ける場合もある。食品表示偽装の代償は限りなく大きい。また三笠フーズのように、関連会社の売上減や関連会社社長の自殺、農林水産省をも巻き込んだ損失補填を目的とする税金の使用。さらには事故米を10年間食べ続けることによる消費者への影響など、食品表示偽装の影響は偽装会社だけでなく、関連会社、消費者へと広範囲に及ぶ。

にもかかわらず、JAS法の品質表示基準に係る消費者庁および農林水産省による指導の件数は、2012年度上半期だけで243件(2011年度は690件)と相変わらず多い。違反で多いのは生鮮食品では原産地の誤表示・欠落、加工食品では原材料名の誤表示・欠落である。

例えば原産国「中国」の不表示、「オーストラリア産」を「国産」と表示、「アトランティックサーモン」を「サーモ

ントラウト」と表示、などである。

食品表示自体が間違っていれば、我々は何を判断基準にすれば良いのか、法律は一体どのように規定されているのかを次に見てみたい。

■理解困難な食品表示制度 ～代表的な3つの法律を知ろう～

加工食品を購入するとき、容器包装に記載された表示を見て、期限表示(消費期限、賞味期限)、原産地、遺伝子組み換え食品であるかどうかなどを確認することは今や常識といえる。食品を選ぶ際の数少ない判断材料として食品表示は必要不可欠であることから、表示に関する事項は法律で定められている。

とはいえ、食品表示に関する法律はわかりづらい。厚生労働省(食品衛生法、健康増進法)や農林水産省(JAS法)など異なる所管官庁による似たような法律があり、まったく違う法律かと思えば、重なる部分もある。また同じ用語であるにも関わらず意味が異なる場合があるので混乱してしまう(現在、上記法律の表示に関する部分は、消費者庁が一元的に取り扱っている)。

さらに、食品表示について定めている法令の数が多いため、ざっと見渡してみても、食品衛生法、

表 1 偽装事件のその後

年 / 違反法	事件の概要	経過
2000年 ・食品衛生法違反 ・善管注意義務違反	ミスタードーナツ無認可食品添加物肉まん事件 無認可の食品添加物（酸化防止剤TBHQ）を使った肉まんを2000年10月から販売。12月に無認可の食品添加物を使用していたことが発覚後も製造は停止したが、在庫はしばらく販売。	・2007年1月 ダスキン（ミスタードーナツの運営主体）株主代表訴訟控訴審判決が大阪高裁で行われた。 違法添加物混入肉まんを事実を公表することなく継続して販売していたこと、関係当事者に口止め料として6300万円を支払っていたことなどから信用失墜回復費用等として約106億円を同社に賠償するように求めた訴訟で、元役員など13人に半額にあたる約53億円の支払いを命じた。最高裁で上告を退けられ、2審大阪高裁判決が確定。
2007年6月 ・不正競争防止法違反 ・詐欺罪	ミートホープ（北海道苫小牧市の食肉加工販売会社）の牛肉偽装事件 牛肉に豚肉、鶏肉、羊肉、鴨肉等の畜肉を混入した挽肉等を牛肉として販売。	・2006年3月 売上高16億4500万円と道内トップクラスの食品メーカーであったが、偽装発覚後、工場の生産ラインを停止したほか、返品や取引中止が相次いでいた。 ・2007年6月 全従業員解雇通告。 ・7月 札幌地裁に自己破産を申請。負債は約6億7000万円。 ・2008年3月 社長は不正競争防止法違反（虚偽表示）と詐欺罪で懲役4年の実刑判決を受けた。
2007年10月 ・産地偽装期限表示偽装 ・JAS法違反	船場吉兆（大阪市）食品不適正表示事件 ①佐賀県産、鹿児島県産牛肉使用の牛肉加工品を但馬牛と表示。 ②プロイラー使用の加工品を地鶏と表示。 ③消費期限、賞味期限を過ぎた12商品（黒豆プリンなど）をラベルを張替えて販売。	・2007年11月 福岡市の百貨店「岩田屋」、博多大丸が船場吉兆と契約解除。 ・12月 「心斎橋OPA」もテナント契約解除。 ・2008年1月 大阪地裁に民事再生法適用を申請。負債総額は約8億円であり、新社長に就任した湯木佐知子氏以外の役員は全員が引責辞任した。営業を再開したものの、客の食べ残した料理の使いまわしが発覚。客が1/3に激減し、資金繰りに窮し、グループ内外の支援を受けることもできなかった。 ・5月 大阪市保健所に飲食店の廃業届を提出。大阪地裁に民事再生手続の廃止を申し立てた。同年6月、破産手続開始決定。
2008年8月 ・食品衛生法違反 ・不正競争防止法違反 ・詐欺罪	三笠フーズ事故米事件 三笠フーズが農林水産省から工業用（非食用）として買った事故米（基準値を超える残留農薬が検出され、又は保管中に発癌性カビが発生した米）を、食用として転売していた。	・2008年9月 農林水産省が商品の自主回収を要請。 従業員約120人を解雇し、2カ月にわたり営業を停止。取引先から違約金や賠償金を請求され、急速に資金繰りを悪化させた。 ・9月 奈良県の三笠フーズ取引先社長が対応に追われたことを苦に自殺。 ・9月 農林水産大臣と事務次官が辞任。 ・11月 農林水産大臣、副大臣を含む職員の見解等を行い、25名が処分され、7名が給与等の自主返納を行った。 ・11月 大阪地裁は、汚染米を不正転売していた三笠フーズとグループ会社の破産手続開始決定。負債総額は約15億6千万円。冬木三男社長の破産手続同時開始。 ・2009年2月 不正転売の三笠フーズなど計4社に約2億2000万円の違約金を請求。 ・8月 農林水産省は、「業者名公表による風評被害などで損失を被った」と主張する業者に、27億円を超える保証金の支払決定。 ・2008年9月 事故米穀混入を知らされずに三笠フーズから米を購入した西酒造が、自主回収費用および風評被害による売上減などの損害賠償として、三笠フーズに対し約19億円の損害賠償請求を東京地裁に提起。（回収の見込なしとし2009年3月取下） ・2009年10月 大阪地裁にて判決言渡しがなされ、三笠フーズが罰金800万円、当時の同社社長が懲役2年及び罰金400万円の実刑判決。

JAS法、健康増進法、景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）、計量法、薬事法などがある。

食品表示に関する法律は、数多く複雑だが、食品衛生法、JAS法、健康増進法の3つの法律の概要と各々の目的の違いを知るだけでも見通しがよくなる（表2）。以下で各法律について見ていきたい。

■食品衛生法

食品衛生法は、食の安全（衛生）を確保し消費者の保護を目的とした法律である。食品表示についての定めその他、有害な食品及び添加物の販売の禁止、食品の製造調理に使用する器具・容器包装等の規格基準、飲食店営業

許可に関する定めなどがある。表示が必要な食品は「食品衛生法19条1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令」及び「食品衛生法19条1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示に関する内閣府令」で定められている（図1）。

食品衛生法は、食品の安全を確保することが目的であるため、添加物やアレルギー原因物質名、期限表示など健康に影響を及ぼすものが表示事項となっている。また、表示違反に対しては、消費者に健康被害が生じるおそれが高いので、すぐさま営業停止、営業許可の取消しをすることができる。

図1 食品衛生法に基づく表示が必要な食品

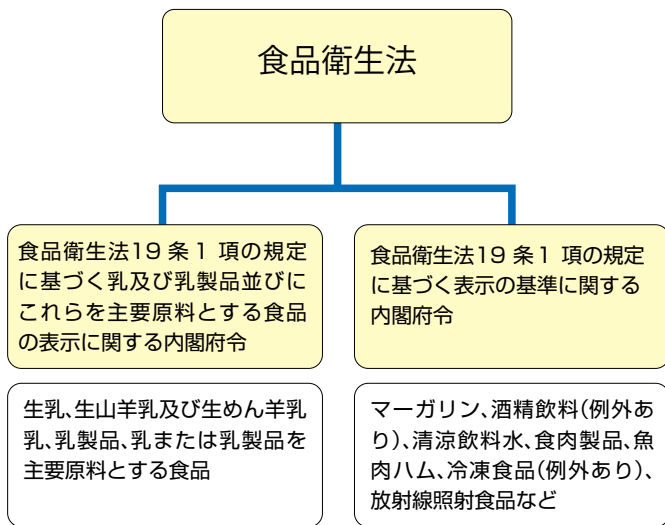
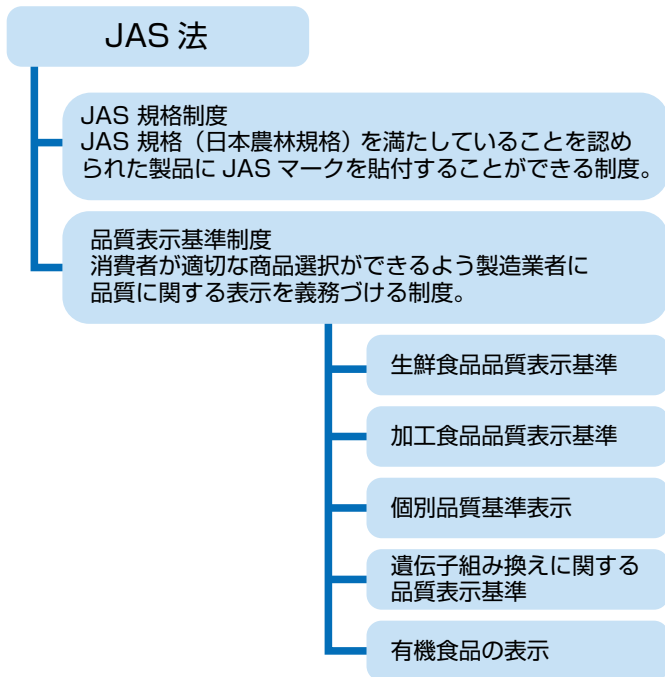


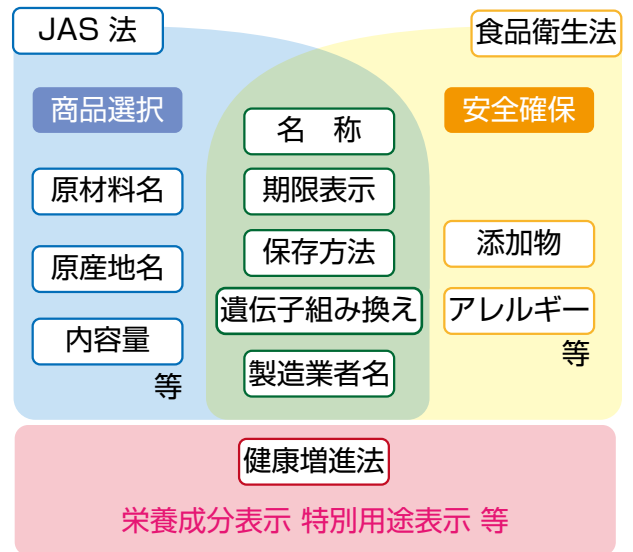
図2 JAS法の2つの制度



■ JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）

JAS法は、農林物資の規格を制定・普及させ、品質の改善などを図るとともに事業者に適正な表示をさせることで、消費者が適切な商品選択ができるようにすることを目的とした法律である。JAS規格と品質表示基準という2つの制度がある(図2)。JAS規格制度は、一定の品質要件を満たしている場合にJASマークを付することができる制度である。品質表示基準制度は、適正な表示を行う必要がある品目について、名称や原材料名などの表示を義務

図3 代表的な3つの法律の表示



※食品衛生法及びJAS法の2つの法律で、名称、期限表示、保存方法、遺伝子組み換え表示、製造業者名の表示が義務づけられている

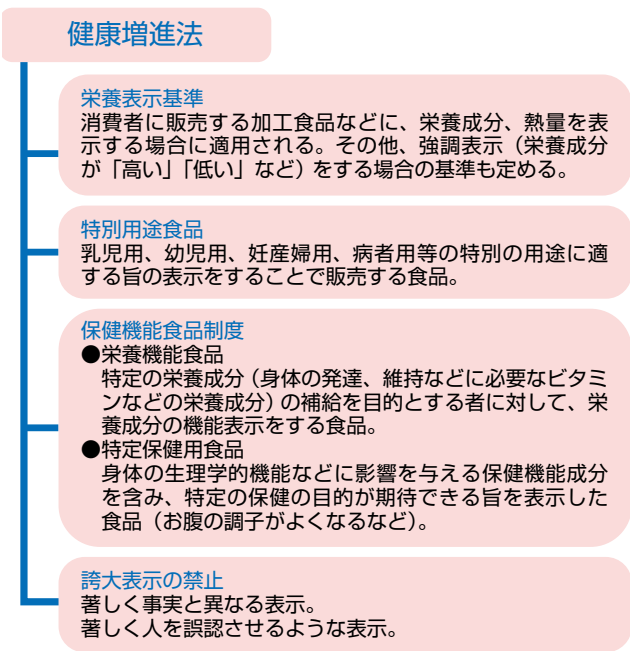
づける制度である。品質表示基準制度には、生鮮食品品質表示基準、加工食品品質表示基準、遺伝子組み換えに関する品質表示基準などがあり、それぞれの食品について表示基準が定められている。例えば、加工食品品質表示基準であれば、名称、原材料名、原料原産地名、内容量、期限表示、保存方法、製造業者の氏名等が表示事項となっている。また、表示違反に対しては、食品衛生法とは異なり、適切な商品選択を目的としたJAS法はいわば偽装防止の法律であるため、すぐさま罰則などの処分がなされるわけではなく、まずは行政による指示や改善命令が行われることになる。

なお、表示に関しては、食品衛生法、JAS法で重なる部分(図3)や用語の使用方法の違いなどの問題がある。そのため、消費者が食品表示を理解することが難しくなっていることはもとより、生産者も食品表示を作る際にかなりの苦勞を強いられている。これらの問題を解消するため、現在、食品表示一元化のため検討会などがなされている。(P9,15参照)

■ 健康増進法

健康増進法は、国民の栄養改善その他国民の健康の増進を図ることを目的に定められた法律である。馴染みがある「トクホ」(特定保健用食品)は、健康増進法で定められている。その他、健康増進法では栄養表示基準、

図4 健康増進法によって定められている制度



特別用途食品、保健機能食品制度（図4）などを定めている。

表示に関しては、栄養表示基準がある。栄養表示基準には、日本語により栄養成分または熱量に関する表示をする際に適用される基準（以下「栄養成分等に関する基準」という）や強調表示の基準がある。

栄養成分等に関する基準は、栄養成分を表示するかどうかは任意ではあるが、表示する場合には、①熱量、②たんぱく質、③脂質、④炭水化物、⑤ナトリウムの含有量を、前述の順番で表示することになっている（カルシウムやビタミンなど栄養表示しようとするその他の栄養成分がある場

表2 食品表示に関する法律

法律名	目的	基準対象	表示事項
食品衛生法 (厚生労働省) (消費者庁)	食の安全を確保し消費者の保護を図ること。	容器または包装に入れた加工食品（一部の生鮮食品を含む）など	■名称 期限表示（消費期限及び賞味期限） 製造者氏名及び所在地 使用した添加物 特定原材料（アレルギー原因物質名） 保存方法 遺伝子組み換え食品 保健機能食品 ■その他、食品品目ごとの表示
JAS法 (農林水産省) (消費者庁)	事業者に適正な表示をさせることにより、消費者の選択に資すること。	一般消費者向けに販売されるすべての飲食物品に関する表示（医薬品、アルコールは除く）	■生鮮食品 名称 原産地名 ■加工食品 名称 原材料名 原料原産地名 内容量 期限表示（消費期限及び賞味期限） 保存方法 製造業者の氏名または名称及び住所 ■その他、食品品目ごとの表示
健康増進法 (厚生労働省) (消費者庁)	国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図ること。	特別用途の表示、栄養成分に関する表示	熱量 たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 表示しようとする栄養成分 強調表示
景品表示法 (消費者庁)	公正な競争を確保し、消費者の利益の保護を図ること。	事業者が消費者に提供する商品	■優良誤認（実際のもものよりも著しく優良であると示すこと。または事実と相違して他の事業者のものよりも著しく優良であると示すこと） ■有利誤認（実際のもものよりも著しく有利であると示すこと。または事実と相違して他の事業者のものよりも著しく有利であると示すこと）
不正競争防止法 (経済産業省)	事業者間の不正競争を抑制して、公正な競争を確保すること。	商品、サービス、広告など	おもに誤認惹起行為（商品やその広告等に、その原産地、品質、内容等について誤認させるような表示をする行為）

合には⑤のナトリウムの後に表示することができる）。

強調表示の基準は、たんぱく質など特定の栄養成分について、含有量が「高い」「低い」などと強調する表示をする際の基準を定めたものである。カルシウムなど不足しがちな栄養成分や糖類などの摂り過ぎが気になる栄養成分が含まれる食品を選択するときの参考となる表示である。また、これら栄養表示基準に従った表示になっていない場合は、行政による勧告、命令、処分という流れで処分がなされる。

■生産者次第の表示制度

ここまで、簡単に食品表示に関する法律についてみてきたが、表示をするのは生産者（事業者）であり、我々は生産者による表示を信用するしかない。そのため、生産者が偽装表示をした場合には、手立てがない。ただ、景品表示法や不正競争防止法など取り締まるための法律があり、抑止力としての効果も期待できる。単なる国産牛肉を国産ブランド牛肉として表示すれば優良誤認として景品表示法違反、牛肉ではなく鶏肉や豚肉などを混ぜてミンチにした肉に「牛100%」と表示すれば（ミートホープ事件）誤認惹起行為として不正競争防止法違反で処分される（表2）。その他、これまでみてきたJAS法違反や詐欺罪など刑法による処分がなされるケースもある。

ただ、法律による処分以上に生産者にはバッッシング、経営破綻など社会的な制裁が加えられ、その代償は大きなものとなる。

■食品表示の基礎知識

～知っておきたいポイント～

あらためて眺めてみると、私達は実に様々な食品表示に取り囲まれている。いつから、このように溢れかえる表示に取り囲まれて生活するようになったのだろうか？

かつての日常は今に比べてはるかにシンプルだった。生産者の作った農水畜産物をそのまま、ほぼ素材の形で受け入れ、各家庭で出汁をとり、素朴な手作りの調味料を使って調理して食べていた。加工食品の種類も少なく、インスタント食品などは一般に存在しなかった。つまり、食品の作られ方が消費者にもよく見えていた。生産者と消費者との距離が格段に近かったわけである。私達が手に入れた便利さに比例して、食を取り巻く環境は複雑化し、生産者と消費者の距離は隔たることになった。今や、食品表示は欠くことのできないものになっている。食品と消費者をつなぐ重要な情報である食品表示への関心は、とみに高まっているが、その実態は生産者・製造者・販売者・消費者ともにわかりにくいのが現状だ。

食品表示ラベルには、何が表示されているのか？主だった項目をあげると、概ね以下ようになる。名称、賞味期限、消費期限、保存方法、製造者名、所在地名、原材料名、原産地名、栄養成分、アレルギー原因物質、遺伝子組み換え等々。もちろん、これら項目がすべての食品に表示されているわけではない。食品ごとに記載すべき項目、記載の方法が法律により決まっている。(図5)でカップめんの容器に印刷されている食品表示の例を示したのでよく見て欲しい(このカップめんでは(図5-1)から(図5-3)までの情報が表示されている)。

次に食品表示を見るうえでのポイントを表3にまとめて

図5 カップめんの容器にある食品表示

図5-1

名称: カップめん / **原材料名:** 油揚げめん(小麦粉、植物油、食塩、鶏・豚エキス、ガーリックエキス、香味調味料)、かやく(味付鶏肉、キャベツ、チンゲン菜、味付卵、かまぼこ)、スープ(食塩、糖類、しょうゆ、豚・鶏エキス、香味調味料、香辛料、貝エキス、たん白加水分解物、植物油、酵母エキス)、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、炭酸カルシウム、かんすい、カラメル色素、増粘多糖類、カロチノイド色素、乳化剤、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、膨張剤、酸味料、ペニコウジ色素、ビタミンB2、ビタミンB1、(原材料の一部に乳成分、ゼラチン、えび、さけ、さばを含む) / **内容量:** 69g(めん55g) / **賞味期限:** カップ底面に表示 / **保存方法:** においが強いものそばや直射日光を避け、常温で保存 / **製造者:** ○×食品株式会社 〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町33-14

※原材料名では食材が使用量の多い順に、その次に添加物が使用量の多い順に記載されている。なぜ別々に表示しないのか、疑問が残る。

みた(なお、後に触れるが、食品表示に関しては2013年度に消費者庁所管で新法「食品表示法(仮称)」に集約される予定である)。

■役立てたい食品表示

消費期限・賞味期限もその意味をよく理解し、適切な保存方法と使用方法を守れば、いたずらに食品を廃棄する無駄を避けることができる。

カロリーに敏感な若い女性や塩分、脂肪を気にする中高年ならずとも、同じような食品が複数あるときには、しげしげと栄養成分表示を見比べるという経験はあるはずだ。栄養成分表示は、本来過不足が出がちな栄養素を補填したり、控えたりする目安にするのに役立つが、完全に0でなくても「ゼロ」とする表示が許されている成分もあるので、十分その辺の認識を持って活用したい。

消費者からみて、加工品の原材料表示はもっとも興味を引く表示と言っていいかもしれない。表示項目の充実を図りつつ、わかりやすいものへの改善が望まれる。

原料原産地表示は、現在うなぎ蒲焼き等4品目と乾燥きのこと等22食品群でおこなわれているが、消費者庁は原料原産地表示の義務付けの拡大を、着実かつ継続的に実施すると明言している。

アレルギー原因物質に関わる表示は、まさに安全に大きく関わることから、そば、小麦など7品目が食品衛生法の表示義務の対象となっているが、18品目の表示推奨品

図5-2 カップめんの容器にある栄養成分表示

標準栄養成分表示	
1食(69g)当たり	
エネルギー: 314 kcal	←表示にあたっては5種の成分表示は必須で順序もこの通りでなければならぬ
たんぱく質: 6.6g	
脂質: 14.4g	
炭水化物: 39.4g	
ナトリウム: 1.9g	
(めん・かやく 0.7g スープ 1.2g)	←この例はナトリウムを食塩に換算して表示している
ビタミンB1: 0.37mg	
ビタミンB2: 0.20mg	
カルシウム: 91mg	

図5-3 カップめんの容器にあるアレルギー物質の表示

本製品に含まれるアレルギー物質 赤で示すものが含まれています	←アレルギー原因物質は表示義務化7品目表示推奨18品目この例は表示推奨品目まで網羅している
卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに あわび いか いくら オレンジ キウイ 牛肉 くるみ さけ さば 大豆 鶏肉 バナナ 豚肉 まつたけ もも ヤマイモ リンゴ ゼラチン	

表 3 食品表示のポイント

表示の種類	表示事項と意味	対 象	ポイント	根拠法律
期限表示 消費期限	表示された期限までは安全性に問題なく食することができる。	加工食品 品質保持期間が、概ね製造日より5日以内に適用(惣菜、弁当等)	保存方法と年月日を明示 保存方法に従って保存すること。期限を過ぎたら食品衛生上の危険の可能性もある。開封したら期限は意味をもたない。	食品衛生法 J A S法
期限表示 賞味期限	おいしく食べることができる期限を表示している。期限を過ぎても品質保持されることがある。	上記対象以外の加工食品 鶏卵、清涼飲料水を含む。	保存方法と年月日を明示 保存方法に従って保存すること。期限を過ぎてもただちに食べられないということではない。鶏卵などは生食できる期限を示し、それ以後は充分な加熱をするよう使用方法が表示されている。	食品衛生法 J A S法
栄養成分表示	エネルギー(熱量 kcal)、たんぱく質(g)、脂質(g)、炭水化物(g)、ナトリウム(mg)についてこの順番で表示。	不足しがちな成分、過剰になりがちな成分を補正する目的食品	カロリーオフのような強調表示をする場合は必ず5種の栄養成分を表示しなければならない。100gあたり等のような単位あたり表示も必須。また成分ごとに基準以下であれば、「含まない」や「0」の表示が可能なので注意。	健康増進法
原材料表示	使用原材料とその重量	加工食品	使用の重量の多い順に最も一般的な名称ですべて記載し、添加物についても原材料に占める重量の多い順に記載。アレルギー原因物質を含む場合はその表示も必要であり、遺伝子組み換え利用の原材料を使っているときはその旨を表示しなければならない。	J A S法
原 料 原産地表示	名称・原料原産地(外国産の場合は原産国名、国産の場合は国産または都道府県名、市町村名、その他一般的に知られた地名)	うなぎ蒲焼き等4品目と乾燥きのこ、ゆで or 蒸し魚介類、緑茶等の22食品群	原料品質が加工食品の品質に影響すると認識されるもので製品原材料のうち単一の重量が50%以上であるもの。	J A S法
アレルギー原因物質を含むもの	表示義務化(7品目)と可能なかぎり表示することが望ましいとされる推奨(18品目)に分かれる。	義務化 7品目 推奨 18品目	エビ、カニ、卵、乳、小麦、そば、落花生 あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイ、牛肉、豚肉、鶏肉、くるみ、さけ、さば、大豆、バナナ、マツタケ、もも、リンゴ、やまいも、ゼラチン	食品衛生法
添加物	使用された添加物を原則全部表示、用途併記、一括名表示。	加工食品	①簡略名や種別名表示されることがある(例/炭酸水素ナトリウム→重曹、L-アスコルビン酸ナトリウム→ビタミンC、V、C等)②用途が併記される場合(例/甘味料→サッカリンNa)③同じような用途の成分は一括名で表示してよい(例/イーストフード、かんすい、酵素、香料、調味料等)	食品衛生法
遺伝子組み換え	遺伝子組み換えによる農産物であること、遺伝子組み換え農産物を原材料とした加工食品あることの表示。	農産物8品目…大豆(枝豆、大豆もやし)、とうもろこし、馬鈴薯、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイア 加工品32品目…豆腐、納豆、みそ、きなこ、コーンスナック菓子等	例示した表示文言のように一般的にわかりにくい。また製造の段階で遺伝子組み換え農産物の遺伝子が残っていないとき、およびその遺伝子の作り出すたんぱく質が製品中に残らない(*1)とき、また遺伝子組み換え農産物が主たる原材料でない(*2)ときは表示しなくてよい。	食品衛生法 J A S法

(*1) しょう油、キャノーラ油など

(*2) 「主たる原材料」とは全原材料に占める割合が上位3位までのもので、かつ原材料に占める重量の割合5%以上のもの

目も完全に網羅的に表示義務とされることが望ましい。また、中食、外食への拡大も望まれる。

今後ますます注目を集めるであろうものに、遺伝子組み換え技術の利用による農産物やそれを原材料とする食品・添加物があるが、「遺伝子組み換え食品表示の例」(図6)のごとく一読しても理解のできない非常にわかりにくい表記となっている。

■食品表示法の制定へ ～気になる内容の貧弱さ～

こうした表示に関する取り決めに一元化する試みが消費者庁の「食品表示一元化検討会」で1年がかりで行われ、昨年(2012年)8月その最終報告書が公表された。この試みは三法(JAS法、健康増進法、食品衛生法)から表示に関するものだけを抜き取って一元化するものであり(表示以外の所はそのまま)、これに従って法改正・新法制定へと進むはずであり、用語の統一、表示文字の見や

すさ、「栄養成分表示」の義務化などが盛り込まれる見込みであるが、中食・外食のアレルギー情報の取り扱い、インターネット販売の取り扱い、トランス脂肪酸や遺伝子組み換え作物表示についてなどの検討課題も多く、関心の高

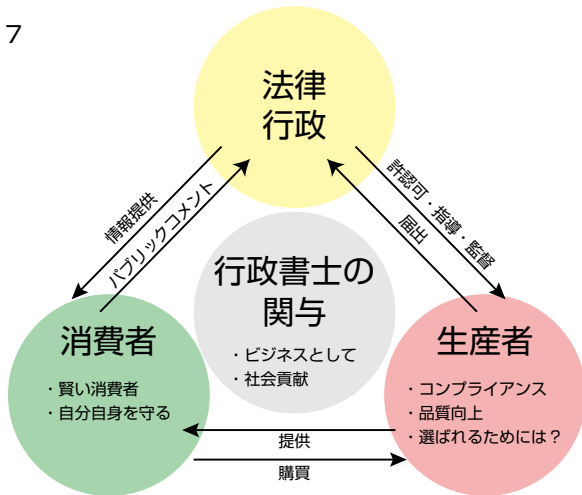
図 6 遺伝子組み換え食品表示の例

名 称	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
原材料名	大豆 (遺伝子組み換え)
内 容 量	300 g
賞味期限	13.2.17
保存方法	10℃以下で要冷蔵
製 造 者	● ● ● ● 食品株式会社
〒 150-0031	東京都渋谷区桜丘町 31 - 14

- 表示
「遺伝子組み換え」
(義務表示)
- 意味
IPハンドリングされた
遺伝子組み換え農作物
- 「遺伝子組み換え不分別」
(義務表示)
- IPハンドリングされていない農作物
遺伝子組み換え農作物が
混じっている可能性がある
- 「遺伝子組み換えではない」
(任意表示)
- IPハンドリングされた
非遺伝子組み換え農作物

※ IPハンドリング(分別生産流通管理)とは遺伝子組み換え農産物と非遺伝子組み換え農産物を生産・流通・加工の各段階で混入が起こらないよう管理し、そのことを証明する仕組み

図7



い「原料原産地表示の一律義務化」が対象となるかなどが注目される。

また、消費者としては、見やすさが文字の大きさなどにすり替えられて、表示の情報量のカットにつながるようなことを許さぬよう、注意深く見守る必要もある。表示を付するのは生産者・製造者であるが、それを正しく理解して購買行動する消費者の存在なくしてはこの制度は成り立たない。「食品表示法(仮称)」の充実を期待したい。

■街の法律家・行政書士はどう関われるか？

いま、多くの人が食の安全に関心を抱いている。消費者はまず、手に取って、表示を眺め確認して購入していく。一時は偽装表示の嵐が吹き荒れ、食品表示の信頼性が揺るがされた時期があったが今でも決して、無条件に品質が担保されているわけではないと思う。私たちが、知識を持った、賢い消費者であることが、生産者・製造者のコンプライアンスの順守を促し、品質を向上させ、ひいては食の安全を高めていくことにつながっていく小さな歩みとなるのだろう。

行政書士は許認可業務に携わることが多く、飲食を業とする人との接触、また一般の相談業務を通して市民の皆さんと接する機会も多い。街の法律家として身近なところから、情報を発信し、消費者の食の安全・安心を守るための知識の普及や理解に資することができると思っている。

Column

春キャベツをばりばりと 立石 敏雄

春である。我が国の野菜の生産量でいちばん多いのは大根で、二位がキャベツ。どちらも一年中、八百屋に並んでいるが、もともとの大根の旬は冬、キャベツは春から夏である。春には春キャベツ、夏には高原キャベツが出回る。この春キャベツというのは、巻きが甘く、葉のやわらかいのが特徴で、生食に向いている。

そこで春キャベツの葉をむしって、ばりばり食べようという話をしようと思うのだが、キャベツという、どうしても思い出してしまうエピソードがある。

広島で中学の校長をやっていた義父が、教え子の家の前を通りかかったところ「先生、今とれたキャベツ持ってき」と虫喰いだらけのキャベツを差し出された。見れば、足元には葉のきれいなキャベツがたくさん転がっている。「おめえ、そっちのきれいなキャベツくれや」「先生、こりゃいけん。農薬使ったものじゃけのお。こっちの虫喰いは、うちで食べようと思ったものじゃけ、こっちにし」「おお、そぎゃなことかい」

この話をキャベツ売り場の前で、たいがい思い出す。でも、春キャベツのやわらかそうな葉を見るとまそうで「まっ、いいか」だ。

野菜を食い荒らす虫といえば、昔の仕事仲間で一昨年暮れ、沖縄の石垣島に引っ越して、無農薬で野菜を作り始めた友人がいる。農業の経験はまったくないのに大丈夫かな、と思っていたら、大丈夫じゃなかった。作った野菜、すべて虫にやられて全滅だったそうだ。「南の虫は、でかいのよあつという間にきれいに食べられちゃったと言ってたな。

さて、春キャベツである。生でばりばり食べるときに、私が作る簡単でうまいつけダレを紹介しよう。砂糖と酢と醤油(一部を魚醤にすると味に奥行きが出る)を2対2対1の割合で合わせ、それを鶏スープで倍に希釈するというもの。焼き鳥など、脂っこいものの合間に、キャベツをこれに浸してばりばりやる。口がさっぱりしてなかなかいいものです。ぜひ、お試しを。

そうは言っても、農薬キャベツの話の後で、生でばりばりというのも話の論理としてはヘンですよね。農薬の話は聞かなかったことに……そうはいかないか。



PROFILE

立石 敏雄(たていし としお)

1947年東京生まれ。早稲田大学卒。絵本の出版社勤務の後、フリーの編集者として雑誌『BRUTUS』などに関わる。著書に『笑う食卓』(阪急コミュニケーションズ刊)がある。

■知っていますか？このマーク

比較的良好に見える認証による食品表示マークをコレクションしてみた。

はたして、あなたはどれくらい知っているだろうか？これらの認証マークがついているだけで、盲目的に効果を期待して買いこんでしまったりはしていないだろうか？表示

マークの意味を理解し、認証の基準や用途、効用を正しく知っておきたい。

また、認証マークはその意味とともに認証機関についても注意を払いたい。消費者としてもこれらのマークに関する知識を十分に養うことによって、活用できる面は多いはずである。



①【JAS マーク】 JAS 法－農林水産省	品位、成分等 JAS 規格を満たす品質のものにつけられる。(ハム・ソーセージ類、削りぶしなど)
②【等級入り JAS マーク】 JAS 法－農林水産省	特級、上級、標準の等級が表示されるもの。(ベーコン、醤油、ジャム類、カップめんなど)
③【特定 JAS マーク】 JAS 法－農林水産省	特別な生産や製造方法、特色ある原材料についての JAS 規格を満たすものにつけられる。(熟成ハム・ソーセージ・ベーコン、地鶏肉など)
④【有機 JAS マーク】 JAS 法－農林水産省	有機 JAS 規格を満たすものにつけられる。これがないものには「有機〇〇」などと表示することができない。(有機農産物、有機加工食品、有機畜産物など)
⑤【生活情報公表 JAS マーク】 JAS 法－農林水産省	生産情報（生産者、生産地、農薬や肥料など）が JAS 規格を満たす方法で消費者に公表されるものにつけられる。(牛肉、豚肉、農産物、こんにゃく・豆腐等加工食品など)
⑥【特定保健用食品マーク】 健康増進法－消費者庁	健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められたものにつけられる。国産品は「許可」、輸入品は「承認」と表示される。(ヨーグルト、食用油、茶系飲料など)
⑦【特別用食品マーク】 健康増進法－消費者庁	乳幼児の発育や、妊産婦、病者、高齢者などの健康保持や回復に適していると認められたものにつけられる。国産品は「許可」、輸入品は「承認」と表示される。(妊産婦用食品、嚥下困難者用食品など)
⑧【HACCP(ハサップ) マーク】 食品衛生法－厚生労働省	総合衛生管理過程（HACCP システム）により衛生管理が行われている工場等で製造されたものにつけられる。(牛乳、アイスクリーム、食肉製品、魚肉練り製品、レトルト食品など)
⑨【公正マーク】 公正競争規約－公正取引協議会	事業団体が自主的に適正表示の規約を定め、参加事業者の表示が適正であると認められたものにつけられる。(牛乳・乳飲料など)
⑩【JHFA マーク】 (財) 日本健康・栄養食品協会	厚生労働省の指導のもと制定した品目別規格基準に基づき協会の審査を受けて認められたものにつけられる。
⑪【冷凍食品認証マーク】 社団法人 日本冷凍食品協会	協会が定めた品質と衛生についての指導基準に適合していると認められた会員の冷凍食品につけられる。
⑫【地域特産品認証マーク】 (E マーク)	農林水産省の通達による。地域の特色ある原材料や技術により作られ、各都道府県の認定基準に合う地域特産品につけられる。(卵、梅干し、漬物、焼酎など)

となりのアルル ～食の安全は身近なところに～

健康食品ブームの起きる30年ほど前から食の安全を意識した製品作りに取り組んでいる巣鴨のパン屋さん「個性パン創造アルル」に、食品表示の問題について、生産者・経営者の立場からの意見を聞く。
(取材 益子光宣)



冷たい雪が降る2月某日、取材に向かった。巣鴨駅からは少し歩いたところにある。途中4～5軒だろうか他にもパン屋をみかけた。アルルは決して立地的に恵まれているわけではない。先代から店を続けて顧客から選ばれてきた理由は、食品表示への取り組みだけではないだろうと俄然興味が湧いてくる。

店に着くと店主の林太郎さんは営業中であるにもかかわらず、笑顔で出迎えてくれた。アルルの特徴は無添加・国内産原料にこだわったパン作りだ。なぜそのような経営方針になったのだろうか、林さんに聞いてみた。

■お客様の声から生まれたスタイル

開店当初からお客さんに「材料に何を使っているか」と聞かれることが非常に多かった。顧客の要望に応える



▲食品表示の書かれたポップ



自家製酵母の説明パネル▶



「パン屋の親父から」レポートが並ぶ

うちに、原材料や食品表示に気をつける、研究する、そのようにして現在のスタイルになったという。店頭に並ぶアルルのパン棚

にはしっかりとポップで食品表示が書かれている。アルルでは健康食品がブームになる前から添加物・国内産原材料・遺伝子組み換え (GM) 作物不使用に取り組んでおり、東京のテレビ局はすべて取材に来ているほどである。

店内にはパンだけでなく、国産野菜を使ったカレー、アレルギー除去食品も並ぶ。これも顧客の要望に応えてきた結果であろう。また先代(父)がとても話好きであるため、レーズン酵母発酵の様子を写真で説明したり、「パン屋の親父から」という手作りレポートを店において情報発信をしたりしてきた。これも家族経営の小さな店ならではの取り組みであり、そこには消費者のニーズとそれに応えようとする生産者の努力との相乗効果が見取れる。

■チャレンジするパン作り

添加物なし、GM食品を使わない、しかも国内産原料(※1)にこだわるパン作りはチャレンジの連続だと林さんは語る。例えば国産の小麦はグルテン含有量が少ないので、海外産の小麦のようにふっくらと膨らまない。重量は同じでもお客さんは



どうしても大きい方を好む。これではパンは売れない。しかしこのような国産小麦の弱みがある一方、目が細かい、食べ応えがある、モチモチ感といった魅力を前面に打ち出して商品価値を高めてきた。

また「個性パン創造」と店名にも謳っているように、商品開発にも積極的だ。例えば玄米パン(※2)は生地に多量の水分を含むため、作業がやりにくく、普通なら失敗作として売り物にはできないところだが、材料はいいものだし、チャレンジしていかなくては経営は成り立たないということで、そこに工夫を加えて商品化に成功している。(※3)



▲店主 林 太郎さん

■効率的なパン作りの弊害

一方、昨今の製パン業界について林さんは苦言を呈する。パン作りの工程は一度はじめると終わるまでストップすることができない。しかし工場の時間管理のため一部の大手企業では製造途中のパン生地を冷蔵庫に保存し、従業員の就業時間にあわせて「効率的に」パン作りをしているという。ここで生まれるキーワードが「長時間発酵」である。パン職人にとってパン生地を長時間発酵させることは非常識だと林さんは言う。そんなことをするとパンが酸っぱくなってしまうそう。そうならないためにパン職人は誰よりも早く起きて、パン作りをしてきた。しかし酸っぱいパンも改良剤(※4)という添加物を入れることによって、どんなむちゃくちゃな作り方をしてもふっくらと美味しいパンができあがってしまうのである。「長時間発酵」と聞くと我々消費者にはよさそうなことのように聞こえるが、実はこんなからくりがあったので

ある。

■パン業界における表示の問題

大手企業だけの問題ではない。例えば高速道路のパーキングエリアなどのパン屋で売っている「天然酵母入りパン」だが、果たして本当に天然酵母を使って焼いたものか疑問である。イースト菌は数ある天然酵母の中からパン作りに秀でた菌を単一民族のように集めたものなので、仮にイースト菌で焼いていても「天然酵母」で焼いたことには変わらないからだ。また最近米粉パンが流行しているが、米粉といっても純粋な米粉とミックス粉としての米粉がある。すべての生産者がそれを認識しているかというところでもなく、添加物の入ったミックス粉を使っているのにもかかわらず、米粉100%とお客さんに言ってしまう意識の低い店もあるという。他にも製パン業者向けの展示会に行くと、何グラム以下だと表示義務がないとして、新しい改良剤を勧められることもあるそうだ。(※5)

■身土不二の精神

アルルのパンづくり精神の根底にあるものは何だろうか。それは「身土不二」といって「身」という人柄は「土」という土地柄の産物で、住む土地の季節のものを食べることは人間が健康に生きるための原則であるという仏教の考えだ。「西洋と東洋、熱帯地方と寒帯地方などによって生える植物や住む動物もまた違います。人間も熱帯地方の人は色が黒く、寒帯地方の人は色が白い。目の色、髪の毛の長さ、腸の長さまで住む場所によって異なります。気候や土質、水



質が違えば自ずから生まれる植物の質が違い、それを食べて生命を作り上げる人間が違っているのも、また、自然なことです。そして、人間も作物と同じようにその土地の環境に大きく左右されるものですから、自分たちの住むところからなるべく近くでできる食べ物を取ったほうがいいということになります。日本人の場合は、日本産の穀物、野菜を食べること。外来のもの、自然を踏み外したものは、なるべく食べないことが健康の鍵です」と林さんは語る。

■消費者と生産者の距離を考える

アルルの話を聞いて、なぜ今日のような食品表示の問題が大きくなってきたのか自分なりに気づいたことがあった。食品表示の問題はそもそも消費者と生産者の距離が遠すぎるということから来るのではないだろうか。

アルルはとてちごんまりした店構えで、駅前にある大



手のチェーン店などと比べると小さい。工房内で話をしてくれる林さんは、お客さんが来るとそそくさとレジに移動して接客をする。それくらいの距離感で

ある。大手のチェーン店ならパン職人は工房内に入ったままで、レジや接客は別の店員が対応するであろう。スーパーなどに商品を卸している大手企業は言わずもがなである。しかしアルルのその小ささという一見して「弱み」に見える部分は生産者と消費者の距離を縮め、食品表示を気にする消費者の声を早くからキャッチすることができる「強み」であったとも言えないだろうか。



もちろん大企業のやり方には経済面からも雇用の創出という面からも大いにメリットはあり、個人経営の店ではとてもかなわない。しかしアルルのように生産者の姿が見え、消費者の声を聞くことのできる規模の経営こそ、消費者が安心できるものづくりができるモデルであり、昨今シャッター街化が進む商店街復興のヒントも実はこんなところにあるのではないだろうかと考える。

●取材協力

東京都豊島区巢鴨1-21-1 「個性パン創造アルル」 林 太郎氏

ホームページ <http://www.aruru.org>

TEL 03-3944-6804

●注記

※1 主原料の使用素材は北海道産小麦粉、群馬産全粒粉、長野産シラネ小麦粉、国産三温糖（本和香糖）、国産黒糖（亜麻）、北海道産甜菜糖、なるとの自然海塩、オリーブオイル、玄米油、ノントランス油脂、あこ天然酵母、レーズン酵母等である。

※2 味わいも良く、おかずといっしょに食べたくなるパンであった。ちなみに筆者のお薦めはこの玄米パンとブルーベリークリームチーズパンである。

※3 他にも無塩パン、古代パンといった個性的な商品も開発している。

※4 改良剤である臭素酸カリウムは、業界団体では使用自粛措置が取られているものの、現行法においては食品添加物としての表示義務はない。

※5 加工助剤（※6）や、キャリアオーバー（※7）に該当する添加物は、表示が免除されているということにも注意する必要がある。

※6 加工助剤：食品の加工の際に使用されるが、(1)完成前に除去されるもの、(2)その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの、(3)食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※7 キャリーオーバー：原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

（※6、※7『厚生労働省 食品添加物の表示について』から引用）

第2部 食品の安全をめぐる問題

<発色剤としてハムやソーセージ、たらこ、イクラなどに使われている亜硝酸ナトリウムは、急性毒性のある食品添加物だ。使用が禁止されていたが、米国で使用が認められているとの理由で、日本でも1957年に認可されて以降急速に広まった。この添加物は、食肉や魚卵に含まれるアミンと反応してニトロソアミンという発癌物質に変化することが知られている>

<ある特定の働きをする遺伝子を別の種の遺伝子に挿入し、かつて存在したことの無い生物を作るのが遺伝子組み換え（GM）技術だ。米国で生産される大豆の94%、トウモロコシの88%（2011年米農務省）がすでにGM作物だ。特に農薬耐性のある大豆には、当然のことながら大量の農薬が使われる。日本の家畜の飼料は、ほぼ全部がこれら輸入の飼料に頼っている。またGM作物は、食用油や醤油、スナック菓子や清涼飲料水などさまざまな食品の原材料として、あるいは添加物として形を変えて私たちの食卓に上っている。これらは人類がかつて口にしたことのない食べ物であり、その安全性については、心ある研究機関や学者が疑問符を投げかけている>

添加物とGM食品について少し触れてみたが、問題の大きさを感じていただけたと思う。添加物として適正に使用されていれば（内閣府食品安全委員会）、即ち使用量や方法を誤らなければ、添加物の安全性に問題はないのだろうか。また、GM食品の表示方法は明確で理解しやすいものとなっているのだろうか。第2部では食品関連法令上も課題の多い食品添加物や遺伝子組み換え食品、原料原産地表示とトクホについて少し掘り下げて考えた。

原料原産地表示の現状と課題

2008年1月に発生した中国産冷凍ギョーザ事件。これを契機とし、原料原産地表示に対する消費者の安全意識が高揚する中、東京都は翌2009年5月、都内で販売される調理冷凍食品に対し、条例で原料原産地の表示を義務づけた。

原料原産地表示が都条例で義務づけられてから4年近くが経過した今、法律レベルでは、原料原産地の表示について、どのような対応がなされているのか、その経過と課題を報告する。

■複雑な表示制度

まず、確認までに「原産地」と「原料原産地」の違いを説明すると、「原産地」とは「供給された原料を加工して製品化がなされる地」を指し、「原料原産地」は「原料の供給元となる地」を指す。例えば、前述のギョーザについて言えば、ニンニクを供給した地が原料原産地であり、そのニンニクを加工して製品化した地が原産地となる。

この原料原産地の表示義務の問題については、前出のとおりである。

こうした気運の高まりを背景に、2009年に消費者庁が

設立され、翌年制定された消費者基本計画では、当時の政府は、消費者庁が食品表示を一元的に管掌し、新法案を2012年度に提出することとしたほか、加工食品における原材料の原産地表示義務に関し、現行のJAS法に基づく原産地表示基準*を拡大することを決定した。

*加工食品のうち、(1)原料の違いが加工食品の品質に大きく反映される品目、および(2)単一の農畜水産物の重量割合が50%以上を占める食品を要件として、特定の4品目と、22の食品群が対象品目とされている。

■議論は紛糾・結論は先送り

上記の方針に基づき、消費者庁は、事業者団体、消費者団体および有識者からなる委員を構成し、食品表示一元化検討会を2011年9月から開催。合計12回の会議で議論が重ねられた後、2012年8月9日に報告がまとめられた。

検討会が1年という長期間に及んだこともあり、一定の収束が期待されたが、同報告書によれば、拡大推進派（消費者団体が中心）が主張する「消費者の安全意識の高揚、現行の50%ルール廃止、複合原材料もすべて表示すべき」等の意見と、拡大慎重派（事業者団体が中心）が主張する「パッケージ面積の問題、表示コスト増、複数流通経路の把握の困難さ」等の意見との折り合いがつかず、優先順位の再検討の必要性が生じたため、拡大について先送りせざるを得ないと結論づけられた。さらに、遺

伝子組み換え食品および添加物の表示事項についても
俎上に載せなければならないという。

その後、昨年11月下旬に行われた新法に関する意見交換会で、消費者庁の阿南久長官が「原則として全ての加工食品に原料原産地表示をすべき。そのため、現行の2要件をゼロにして見直したい」と発言。これに対して、各事業者団体からは、「不要なものまで一律表示の対象とすることは、さらなるコスト増を招く。検討会の報告を無に帰すものだ」という声上がるなど、意見は平行線。議論は暗礁に乗り上げることになった。

2013年に入ってからは、表示対象の拡大のアピールを目的として、全国消費者大会、主婦連合会及び日本消費者連盟など各団体による集会が開かれ、様々な運動が各地で実施されている。表示の拡大を国会議員に訴えるなど、様々な施策がなされているが、現段階では新法の成立を待つのみ。事業者団体からの「情報をすべて網羅することは非常に困難。各業界による自主的な取り組みを促進すべき」という現実的な意見も根強く残っており、先行きは依然として不透明なのが現況である。

■消費者・事業者の主体性が不可欠

食の安全確保を主題とした今回の動きだが、原料原産地の表示により、安全性が遺漏なく確保できるとは断言できない。しかしながら、国民の生命・身体を守ることが一義的な使命である食品行政にとって、消費者に選択の機会を付与することは、焦眉の課題と思われる。

翻って、立法による一応の収束をみたとしよう。仮に過度な規制をかけたとしても、原料原産地表示が絶対的な方法にはなりえない以上、安全性の確保を全面的に法令にだけ委ねておいて良いのだろうか。これでは、手段としては失当と考える。我々消費者による安全へのさらなる取組みも必要になるであろう。原料原産地のみならず、世界に類をみない1000以上の添加物を認める現行の食品行政についても、多くの外食産業・食品メーカーをスポンサーに持つマスコミにその自浄作用を期待できない以上、我々消費者が注視し様々なツールを駆使して情報の発信・共有化を図って行くことも今後必要になるであろう。

法令の整備、消費者の取組み、これに食品事業者による自主的な担保(表示)を加えた、三位一体による対応を重ねて行くことこそ、継続的な食の安全にとっての要諦で

あると思われる。

トクホってなんだ？

最近お気に入りのサントリーの胡麻麦茶。漢方を感じさせるパッケージと魅力的なキャッチコピーについて購入してしまう方も多いのでは…そういえば特定保健用食品(通称トクホ)とは一体何だろうか。



すっかり見慣れたこのマーク。お気に入りの胡麻麦茶には、このマークの隣に「血圧が高めの方に」というキャッチコピーがついている。日頃の不摂生が気になっている身にはグッと来る。とにかく飲めば健康になりそうなのだ!

■市場を牽引するトクホ飲料

手軽に健康維持や疾病の予防ができるイメージのトクホ、その定義とは「食生活において特定の保健の目的で摂取をする者に対し、その摂取により当該保健の目的が期待できる旨の表示をする商品」である。

…なるほど。

しかし、正直よく分からない。

「よく分からないけど、なんだか健康に良さそう」この曖昧さがトクホのポイントではないだろうか。

特定保健用食品制度は1991年に発足し、20年以上が経過している。現在許可された食品は983品目(2011年12月末)となっている。市場規模は2007年に6798億円とピークを迎え、2011年は5175億円まで縮小している。

市場減少の背景としては、

- ・花王の食用油「エコナ」は体内で発癌性物質に変わる成分が含まれていたことが判明し、販売の停止及び自主回収を行うなど、トクホに対する信頼性の低下を招いた。
 - ・一般食品に比べ価格が高く設定され継続が困難なため、消費者離れが進み売り上げが減少。
- などが挙げられている。

また、市場減少に伴い2007年をピークに新規の許可件数も鈍化している。2010年には撤廃されたはずの形状規制(※1)が蒸し返され、トクホ取得に至らなかった品目もある。

一方で、現在トクホ市場の8割近くを占め、市場の牽引

役となっているのが飲料業界だ。

2012年4月にキリンビバレッジから発売された「メッツコーラ」は2ヶ月で200ケースを突破し、爆発的な人気商品となった。あまりに売れすぎ、5月には「安定供給できない状況」と同社より発表され、7月に年間販売目標を当初の6倍に上方修正した。この勢いにサントリーも追随し、11月に「ペプシスペシャル」を発売。こちらも年内販売目標を上方修正するなど売れ行きは上々である。両者共にトクホ商品としてはやや安価な設定がリピート買いに拍車をかけており、これを期に今後市場が再拡大することもあるだろう。

■医薬品なの？食品なの？

トクホの特徴は以下の2つである。

- ・個々の製品ごとに消費者庁長官の許可を受け、健康維持や増進に関するその効果を表示できる食品である。
- ・ヒトの臨床試験が義務づけられており、その効果に対して科学的根拠を示し、有効性や安全性の審査を受けている。

そして現在認められている主な効果の表示としては

- ・コレステロールが高めの方に適する食品
- ・血圧が高めの方に適する食品
- ・血糖値が気になる方に適する食品
- ・食後の血中中性脂肪を抑える食品…など10種類ほど。

特徴と表示だけを見ると、まるで医薬品と食品の間のような存在に感じられるトクホであるが、行政の取り扱いには下図のようになっており、あくまで食品として分類されている。

では、医薬品でもない食品を食べるだけで健康になれる、そんなことがあるのだろうか。

■問題のある広告表現

ここで先ほどご紹介し、メタボの方々がこぞって愛飲している「メッツコーラ」を例にとってみよう。

「メッツコーラ」は、コーラとトクホという意外な組み合わせで、キャッチコピーは「食事の際に脂肪の吸収を抑える」という、ジャンクフード好きにはとても魅力的な商品である。

そして商品の裏面には「食事から摂取した脂肪の吸収を抑えて排出を増加させる難消化性デキストリン（食物繊維）の働きにより、食後の中性脂肪の上昇を抑制するので、脂肪の多い食事を摂りがちな方、食後の中性脂肪が気になる方の食生活の改善に役立ちます」と記載されている。

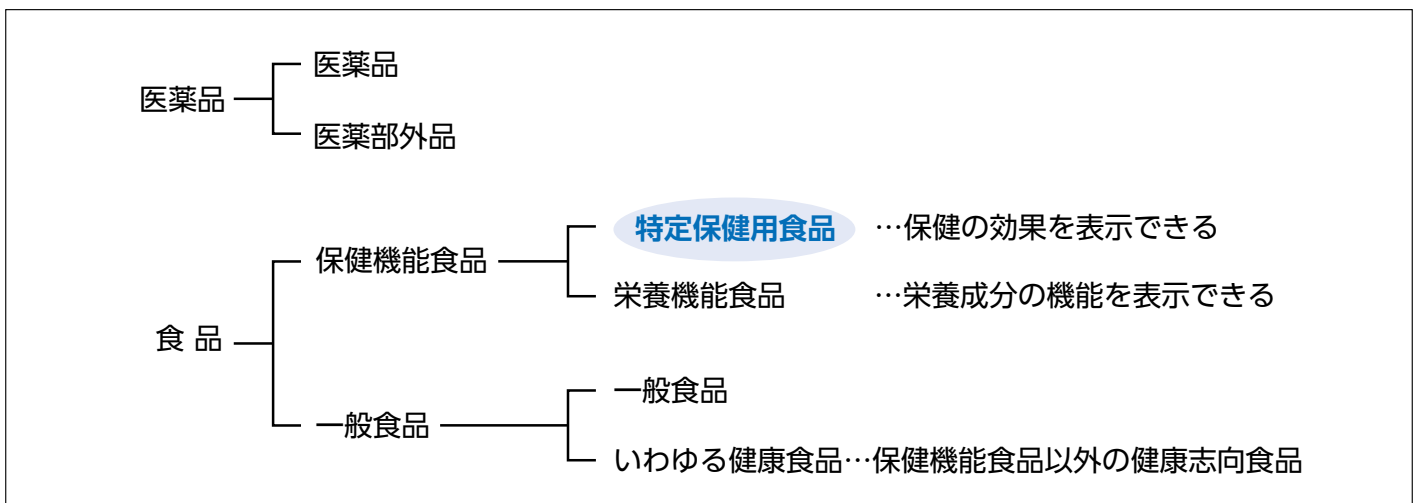
トクホの説明は基本的にくだい。とにかく難消化性デキストリンが入っていること、食後の中性脂肪の上昇を抑制することだけは分かった。

「メッツコーラ」の臨床試験は「二重盲検クロスオーバー法」というトクホでは一般的な方法をとっている。

中性脂肪が正常高値域～やや高めの被験者90人をA、Bの2群に分け、全員同じ食事を食べながら、片方の群には「メッツコーラ」と同等の成分の飲料を飲み、もう片方は難消化性デキストリンが入っていない飲料を飲む。

1週間後にはA、B群の飲料を交換する。どちらがどの飲料を飲んでいるかは、本人も担当医師にもわからない。

そして飲食後、2、3、4、6時間後に採血し、血中中性脂肪などの上昇度合いを比較する。



この試験結果を見ると、確かに食事の際に「メッツコーラ」を飲んだ場合の方が、中性脂肪の上昇が穏やかである(注1)。しかし、気になることもある。

この試験は肥満かつ中性脂肪が正常高値域～やや高めめの被験者が高脂肪食をとった場合のものだが、そのことは商品のどこにも触れられていない。つまり肥満でない人が通常の食事をしながら飲んだときに効果があるのかは分からないのだ。これでは広告表現に少し問題があるのではないか？

しかも、今回の試験内容からもわかるように、「メッツコーラ」は「食事の際に一緒に飲むことで、食事に含まれる脂肪の吸収を抑える」のであって、食事と一緒に飲まなければ意味がなく、体内に蓄積された体脂肪を減らす効果はない。しかし「食事と一緒に」というのはあまり強調されていないため、「飲めばやせる」と勘違いしてしまう消費者も少なくないはずだ。

また、関与成分である「難消化性デキストリン」はトウモロコシ由来の食物繊維で、実は非常にありふれた成分である。トクホの約3割に使用されており、もともとは「お腹の調子を整える」という表示許可でトクホに使用されていたが、次に「糖の吸収を穏やかにする(食後の血糖上昇を抑える)」という表示許可を取得。そしてキリンをはじめとする複数の飲料メーカーが3つ目の「食後の血中中性脂肪の上昇抑制」を取得した。「効果は異なっても含まれる難消化性デキストリンは同じもの」という(供給元: 松谷化学工業)(注2)。

全く同じ成分を摂取しても、商品によってその効果が変わるのか? 複数の効果が出る場合はないのだろうか。

トクホのガイドライン(健康増進法)では2つの効果を表示することが可能かどうかについては明言していない。メーカー側は、「同じ成分を含んでいても、配合の割合や他の成分との相互作用などの関係で、全く同じ働きをするわけではない」と説明している。

しかし、これは単に「商品のコンセプトに沿った試験のみを行い、他の効果についての試験は行っていない」だけではないのか。他の効果について何の表示もなければ、トクホを数種類摂取した場合、各々の作用を増強してしまわないのか。それとも、そんな心配はしなくていいのか、疑問が残る。

このような広告表現の問題は、花王から販売されている

「ヘルシア」というヒット商品も同じである。「ヘルシア」は「高濃度茶カテキン」により脂肪燃焼が期待できると謳った商品で、専門誌「化学と生物」に「ヘルシア」について掲載した論文がある。その結論部分には「男女ともBMI(※2)が低いヒトでは体脂肪低減を認めず」と書いてあるが、ヘルシアの宣伝では、そのことについて全く触れられていない。

その他にもトクホ申請添付学術論文に示された科学的根拠は、血糖の上がりやすい食事であったり対象飲料が白湯であったり、特殊な条件で実施されていることが多い。これを通常の食事やお茶で再現させようとしても、同様の効果が出ないことが度々確認されている。トクホ申請に提出された科学的根拠は一般的な多様な生活条件には通用せず、あくまで限られた条件下での効果であると思われる。

■安全面での問題も…

さらに安全性の面からも疑問が拭えない。

前述した花王の食用油「健康エコナクッキングオイル」は、2009年に発癌性物質「グリシドール脂肪酸エステル」を高濃度含有していると指摘された。これにより花王はトクホ認定を返上したが、そもそもトクホとは認定前に安全性を国が保証している食品ではなかったのか? この発癌性物質の確認試験は、外部の指摘を受けた後に実施されている。国は学術論文の審査だけで許可をしているのだろうか。

トクホには現在、乳製品、パン類、菓子類、清涼飲料水など多くの食品がある。今後は「メッツコーラ」のように、嗜好品と健康を組み合わせるトクホが収益の拡大を実現させる鍵になっていくかもしれない。また食品以外にも化粧品など市場が拡大する可能性もある。

そもそもトクホ制度は「効くかも知れない」程度のスタンスで推進者達がスタートさせた制度であったことはあまり知られていない(注3)。初めから消費者1人1人に効果が保証できるものではなかったのだ。トクホの実験条件は極めて特殊であり、限られた条件下だけのものであることを忘れてはならない。そして一番の問題点は、有効な情報だけが消費者に提供されている点ではないだろうか。

とはいえ、トクホメーカーのターゲットに当てはまる方ならば、効果があることは科学的に証明されている。賢い

消費者としてトクホを使いこなすには、かなり慎重に商品を選択する必要があるようだ。割高なトクホ商品を安易

に購入することは避けたい。

楽しんで健康になるということはないのであろう。

●注記

※1 形状規制 保健機能食品等について、医薬品との混同を避けるため、錠剤、カプセルの形状について制限すること。医薬品にのみ認められていた形状規制は、2001年に撤廃された。

※2 BMI 身長からみた体重の割合をしめす体格指数。体重(kg)÷(身長(m)×身長(m))で算出される。一般的に、18.5未満で「やせ」、18.5以上25未満で「標準」、25以上「肥満」と判定される。

●出典

注1 「薬理と治療」38, 7, 637-43 (2010)

注2 佐藤 央明「トクホのコーラが売れる事情」

<http://business.nikkeibp.co.jp/article/topics/20120525/232584/>

注3 鈴木正成(早稲田大学スポーツ科学学術院特任教授)「トクホは廃止を 体に良い根拠はあまい」

http://www.yomiuri.co.jp/adv/wol/opinion/society_091228.htm

遺伝子組み換え食品と 共に生きていく 私たち日本人の暮らし

「もう私たち日本人は10年以上前からとっくに遺伝子組み換え作物を食べ続けてきた」「そして現在、もしかしたら日本人は世界で一番沢山の遺伝子組み換え食品を食べしている民族かも知れない」

上記を読んで、あなたはちょっとびっくりしたのではないだろうか。「えっ?お豆腐を選ぶときはちょっと値段が高いけど遺伝子組み換えでないって書いてあるのを選んでからウチは大丈夫よ」「だってJAとかが反対して日本国内では作ってないんでしょう?」

今回我々広報部は一般消費者の目線で「遺伝子組み換えって何?」「どこが問題なの?」からスタートして、今後の日本の未来を考察するところまで掘り下げてみた。

■遺伝子組み換え食品とは?

遺伝子組み換えの技術(英語でGenetically Modified)ここからはGMと呼ぶことにする)は、1973年米国で始まった。GMは人類が長い間行ってきた「品種改良」とは異なるもので、作物の遺伝子を操作し「いままで地球上に存在しなかったものを作り出す」のだ。最初にGM作物が市場に出たのは1994年米国 カルジーン社の「フレーバーセーバートマト」(1カ月置いても腐らないトマト)だった。1995年には害虫抵抗性ジャガイモ、害虫抵抗性トウモロコシ、除草剤耐性大豆、ペクチン高含有トマトなどが米国国内で立て続けに販売認可される。日本の厚生省(当時)

も翌1996年からのたった4年間で16作物29品種の「安全性を確認」している。

2013年現在、厚生労働省医薬食品局食品安全部発行のパンフレット「遺伝子組み換え食品Q&A」によると、「GM食品とは他の生物から有用な性質を持つ遺伝子を取り出しその性質を持たせたい植物などに組み込む技術を利用して作られた食品です。現在日本で流通しているGM食品には①GM農作物とそれから作られた食品、②GM微生物を利用して作られた食品添加物があります。…例えば害虫抵抗性のトウモロコシでは、茎の内部にいて、外から農薬をまいてもなかなか死なない害虫の繁殖を抑えることができます。除草剤耐性の大豆では、雑草を取り除く為に土を掘り返さなくてもよくなるため、地表の土壌が風により舞い上がって失われることを防ぎ、環境保全に大きなメリットがあります。…これまで農作物の栽培に適さなかった乾燥地などでも栽培できる作物や特定の栄養成分を多く含む作物など、さまざまなメリットのある農作物が開発されると考えられています」と書かれている。知れば知るほどGMの世界には不可能という文字はないように思える。極端な寒さにも強い、乾燥した土地でも収穫可能、収穫後何ヶ月も腐らない、表皮が丈夫で遠隔地までの運搬に耐える、雑草の全てを枯らす農薬をしっかり蒔いた後でもそのGM植物だけは芽が出て成長する…いいことだらけのようだ。そして今後地球はアジア・アフリカを中心に人口爆発が起こり食料不足が必至であろうし、とうもろこしや大豆を原料にしたバイオ燃料の生産も盛んになるとしたら、GM技術なくして人類の未来はないのでは?とすら思えてくる。

■遺伝子組み換え食品の日本国内表示ルール

「豆腐 原料:大豆(遺伝子組み換えでない)」この表示の意味をもう一度考えてみる。JAS法および食品衛生法で定められた表示ルールは2001年から義務化されている。厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課による「食品表示に関するQ&A」によるとこうだ。GMであることの表示義務がある農作物は限定8つ。

1大豆、2とうもろこし、3じゃがいも、4菜種、5綿実、6アルファルファ、7てんさい、8パパイヤである。加工食品は32種ある。1豆腐・油揚げ類、2凍豆腐・おから・ゆば、3納豆、4豆乳類、5みそ、…と続き、…コーンスターチ…冷凍とうもろこし…32番目に、てん菜を主な原材料とするもの、とある。そしてこの一覧表の「おまけ」のように記載されている数行が気になった。「加工食品であって組み換えられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が加工過程で除去・分解等されることにより食品中に残存しないもの」しょう油、大豆油、コーンフレーク、水飴、異性化液糖、デキストリン、コーン油、菜種油、綿実油、砂糖は、表示不要です、とある。つまりはこういうことだ。遺伝子組み換えという表示は、いま日本では殆どの場合、必要ないということなのだ。

例を挙げて考えてみよう。限定列挙された品目、例えば豆腐ならば「遺伝子組み換えでない」の表示=GMではない品、「遺伝子組み換えである」の表示=GMである品、これは正しく理解されやすい。そしてもし何の表示もなかったらこれもまた非GMということだ。しかしせっかく非GMなのにわざわざそれを記載する権利を企業が放棄するわけではないので、企業は必ず「遺伝子組み換えでない」と表示するであろう。

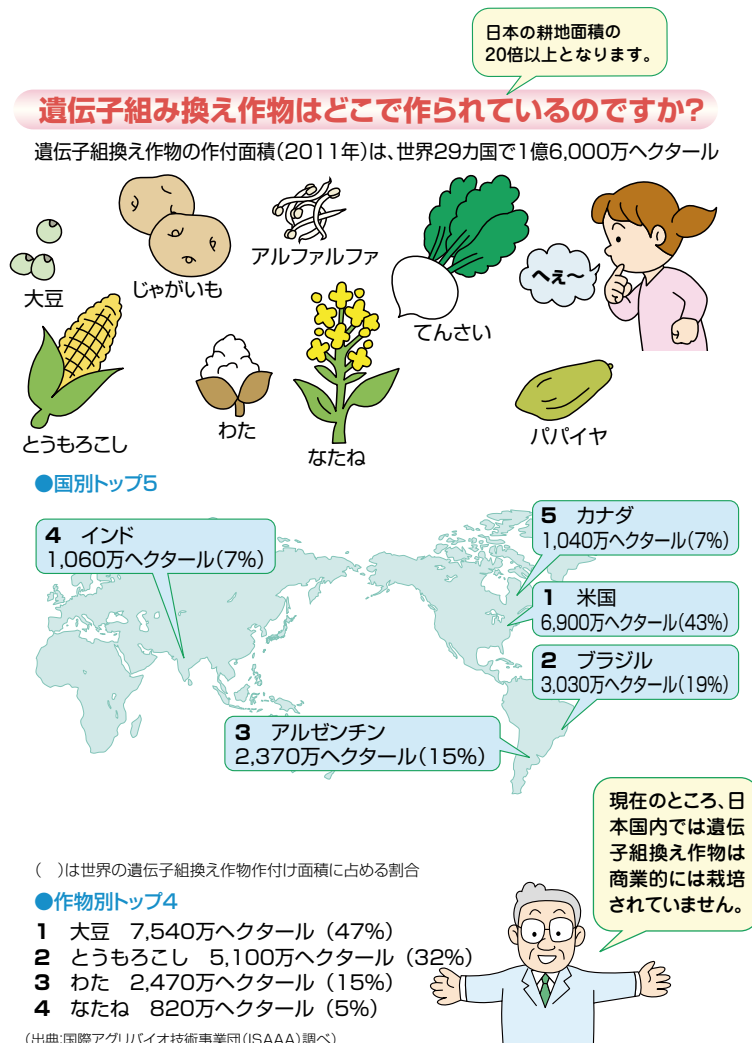
ところが限定列挙ではない食品、例えばしょう油の場合、いくらGM大豆を原料に作られていても加工の途中で分解されてたんぱく質が検出されなければ「遺伝子組み換え」云々の表示は「しなくていい」のである。すると豆腐とルールが逆になってくる。何も書かれていないしょう油は=GMだ。「遺伝子組み換えでない」とわざわざ書かれているもののみが非GMということになる。

これに加え「GM農産物が原材料の上位3位以内で、

かつ、全重量の5%を占めるもの」でない場合は表示義務はない、というルールが、消費者の理解不能状態にとどめを刺している。このルールによって日本で流通する相当数の加工食品がGM使用なのに表示を免れてくる。(ちなみにこの5%という数字はEUでは0.9%を適用しており、厳しい値でEUが対応しているのがわかる)

■GM検出されない=GM表示不要で販売されている

前述の「異性化液糖」は、市販のお菓子の裏面には必ず成分表示のある「ぶどう糖果糖液糖」または「果糖ぶどう糖液糖」の2つを総称したものだ。この原料はコーンスターチつまりとうもろこしである。とうもろこしは日本国内では殆ど生産されていない(自給率1%未満)。独立行政法人農畜産業振興機構の資料によると、とうもろこしの



輸入先は主に米国で95%を超えている。そして米国産とうもろこしは、ほぼ100%がGMである。GMとうもろこしは輸入され加工されて「GMであることがわからなくなる状態に」分解されたらもうGMであることを表示しなくてよくなる。つまり自給率の極端に低い日本で、輸入原料を加工した商品を食べ続けてきた我々は、もう既にここ20年ぐらいにわたってGM由来の成分を摂取し続けてきたのである。

また、サラダ油の原料は菜種だ。菜種も99%輸入しており、92%はカナダ産だ。カナダの菜種はほぼ100%GMなので、我々の購入しているサラダ油は殆どGMだといえるだろう。

「それならいっそGMではないということをもっといろんな野菜や加工食品に表示すればいいではないか？私はその表示のあるものだけを購入するから」とあなたは思うかもしれない。ところが農林水産省／遺伝子組み換え食品の表示ホームページにははっきりこう書かれているのだ。「8つの農産物以外の農産物及びその加工食品については『遺伝子組み換えでない』などの表示はできません」

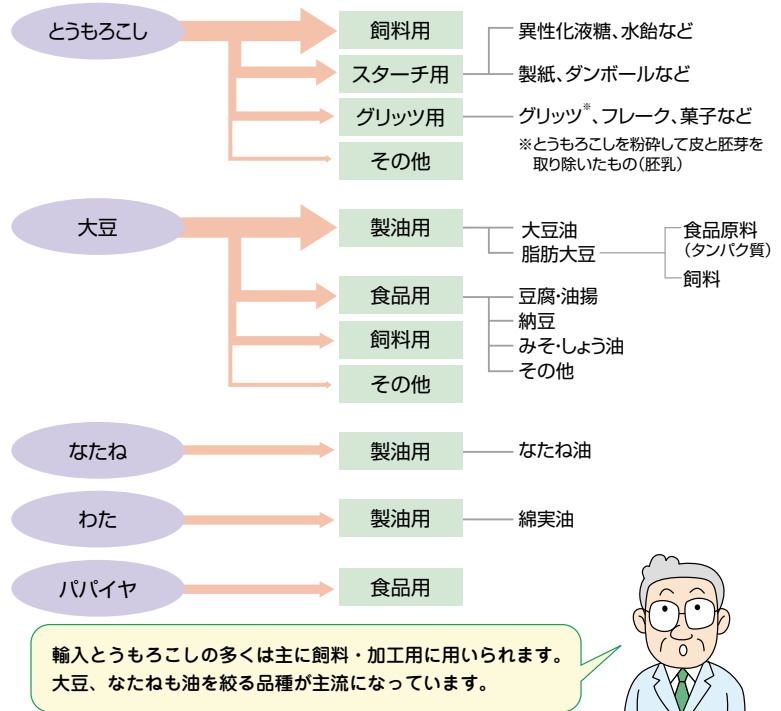
…このルールによって守られるのはいったい誰のどういう権利なのだろう？

■遺伝子組み換え作物の危険性に関する報告

2012年9月フランスのNPO団体CRIIGENと、カーン大学セラリーニ博士が共同研究した結果が発表された。その結果は恐るべきものだった。「遺伝子組み換えとうもろこし（品種NK603モンサント）を2年間餌として投与し続けたラットたちの多くが癌になり異常な死に方をする」

（詳細は映画『世界が食べられなくなる日』で観られる。2013年6月8日から渋谷アップリンクで上映予定）。現在、GM種栽培国内承認のためにつくばの農水省試験場で取っているデータはマウス実験3カ月間であるが、セラリーニ博士によると、「マウスの異常は3カ月よりも遅れて現れはじめた」とのことである。日本に穀物のままで輸入されているGM作物の多くは、国内の畜産農家で飼料として使われている。たとえGM飼料で育った牛や豚や鶏の

どんな用途がありますか？



肉でも、私たちの食卓では皮も内臓も取り除かれたパック売りの状態でしか目にしない。映画『世界が食べられなくなる日』に登場した乳癌マウスの腫瘍は全体重の25%以上に増殖しており、思わずスクリーンから目を背けたくなるものだった。実際に国内の畜産農家で次々と産まれてくる牛豚鶏に奇形等の増加があるのかどうか、一軒一軒足を踏み入れてチェックして回ることは不可能だ。だが遺伝子を操作した植物を長期間摂取し続けた動物の多くは、あきらかに自己の体内で異常を起こすのである。

21世紀の今日、GM飼料で育った動物を日本人は食べ続けている。そしてサラダ油や異性化液糖のかたちで、殆ど毎日GM由来の食品を摂り続けているのだ。

■「実質的に同じ」と「同じ」とは同じ…なのか？

日本人の食生活にここまでGM食品が浸透することになった発端は、1993年OECDが「GM植物とGM食品は、通常のとうもろこしや大豆、綿、米などと実質的に同じである」と規定した「実質的同等性の原則」に遡る。実質的に同じという理論が根底にあるならば、危険性に関する調査も区別するための表示規則も必要ない。米国国内およびカナダ、アルゼンチン、ブラジルなどの各国では、普

通の食品と実質的に同一であるとして普通に食されている。一方でEUでは、市民団体を中心に危険性への警告を発し続けており、日本より遥かに厳しい表示を義務付けて輸入も制限している。

さて日本ではどうだろう？ この国のGMの表示に関するルールは、あえてGM作物をさりげなく輸入しやすくするために作られたとしか思えない内容である。これには国家間においての、他産業まで包括する複雑な駆け引きがあるのかも知れず、突き詰めれば安全保障等にまで繋がっていくバランス感覚が求められるのかも知れない。しかし「知らないうちにうやむやに」この10年間ぐらいであつという間に、遺伝子組み換え食品が生活の奥深くにまで入り込んできていたという事実を国民は容認しているのだろうか。

我々日本人はいったいつまで、沈黙のままこの受動状態を続けるのだろうか。

■遺伝子組み換え(GM)食品の表示制度

何とも解りにくい遺伝子組み換え(GM)食品の表示について、厚生労働省と農林水産省が作成した「食品表示に関するQ&A第3集」を参照しながら考えてみたい。

義務表示の対象となる品目

●日本で販売・流通が認められているGM農産物は8品目。

菜種(除草剤耐性)、大豆(除草剤耐性)、とうもろこし(除草剤耐性)、綿実(除草剤耐性・殺虫性)、てんさい(除草剤耐性)、アルファルファ(除草剤耐性)、パパイヤ(ウイルス病に強い)、じゃがいも(除草剤耐性)。

IPハンドリング(分別生産流通管理)が行われた大豆及びトウモロコシについては、GM作物の混入率が5%以下であれば「意図せざる混入」として認められ、「遺伝子組み換えでない」の表示が可能。

- 上記のGM作物を原材料として作られる、豆腐・油揚げ、味噌、納豆、豆乳、コーンスナック菓子、コーンスターチ、ポテトスナック菓子など32の加工食品群。ただし
- ①全原材料のうち重量の割合が上から3番目まで
- ②原材料中に占める重量が5%以上のもの
- ①かつ②の条件を満たす食品のみが義務表示の対象となる。

義務表示の対象とならない品目

●遺伝子組み換え由来のDNAや、それによって生じたたんぱく質が、加工工程で除去・分解等されることにより検出できない加工食品は、GM作物が原材料であっても義務表示の対象とはならない。

たとえば、醤油、大豆油、コーンフレーク、水飴使用食品(ジャム等)、液糖使用食品(シロップ等)、デキストリン使用食品(スープ類等)、コーン油、菜種油、綿実油、砂糖。

これらを使って作られるマヨネーズやマーガリン、カップ麺に含まれているでんぷん、糖類、蛋白加水分解物など日常口にする食品のほとんどが表示を免れている。また、家畜の飼料はほとんどがGM作物であり、家畜由来の食材に表示義務はない。

EUと日本のGM食品表示制度の比較

<表示の仕方>

- ・EU:「GMO」、表示なし
- ・日本:「使用」、「不分別」、「不使用」、表示なし

<対象物>

- ・EU: GM作物を0.9%以上含む場合、それを原料とする食品は添加物も含めて全部が表示の対象
- ・日本: 前出「義務表示の対象となる品目」のとおり。

<外食への適用>

- ・EU: 外食産業も対象となる(メニューに表示)
- ・日本: 外食産業対象外

<家畜の飼料にGM作物を使用したかどうかの表示>

- ・EU: 表示を行っている
- ・日本: 表示を行っていない

EUのシンプルで明快な表示制度と比べて、日本の表示制度の複雑さが良く分かる。

日本では原料かそれに近い加工食品のみを義務表示の対象にしたため、国民は好むと好まざるにかかわらず、遺伝子組み換え食品の洗礼を受けてきた。米国产穀物の輸入に配慮して作られた表示制度の当然の帰結であろうか。

ちょっと見ただけでは理解できない 食品添加物の表示に関する問題点

「アップルの食育活動」主催 竹原 ゆかり

■食品添加物の使用状況

現在、日本国内で使用許可の下りている食品添加物は約1500種類にものぼります。1990年代のO-157による食中毒事件をきっかけに、食中毒のリスクを下げる食品添加物の使用についての見直しがなされました。また、食品の大量流通が主である日本国内では、数種類の添加物を混ぜ込んだ食品を、低いコストで大量生産して広域に販売しているのが現状です。

そんな食品添加物の商品への表示は、原材料名の項目の中に材料と一緒に列記されます。表示を見ただけでは何種類くらいの食品添加物が含まれるのか、またそれぞれの食品添加物が食材に対してどのように働くのかを正確に把握するのは困難です。見方が分からないゆえ、食品添加物への関心が薄れてしまったり、使用の実態に対して目や耳をふさいでしまっている消費者が多いことも事実です。

今回、そんな現状をふまえて「一般の消費者が日常的に目にする食品添加物の表示で、ちょっと見ただけでは理解できないけれども実際は問題が隠れているようなもの」についてご紹介させていただきます。

■一括表示とキャリーオーバー

食品添加物の表示に関する問題点としては、主に「一括名による表示の問題」と「キャリーオーバーによる表示の免除の問題」の2つが挙げられます。まず一括名による表示ですが、これは、「同じ用途を持つ複数の添加物を組み合わせて使う場合には、個々の物質名の代わりに用途名を表示する」ことを意味します。例えば、調味料（アミノ酸等）と記載されていれば、実際にはうま味の成分であるグルタミン酸、グアニル酸、コハク酸など複数の添加物が含まれると考えられます。表1に食品添加物の一括表示についての一覧をまとめました。原材料名を見た時にこれらの文字が並んでいたら複数種類の添

加物が混ざってできている可能性が高いと考えられます。

次に、キャリーオーバーですが、これは、「食品を製造・加工する段階ではなく、材料をつくる段階で入る食品添加物の表示は免除される」ことを意味します。例えば、おせんべいの材料に醤油が使用される場合、醤油の製造時に添加される保存料、甘味料、調味料などの食品添加物の表示は免除されます。また、食品に最終的にほとんど残らない加工助剤の表示も免除されます。例えば、サラダ油を製造する時に使われる抽出溶剤（ヘキサン）や、パック入りで売られるカット野菜を消毒するのに使われる殺菌剤（次亜塩素酸ソーダ）の表示は免除されます。それぞれの材料を製造する段階でどのような処理がなされているかに意識を向けると見えてくる問題です。また、食品添加物の表示以外でも、遺伝子組み換え表示の免除（表2）や、原産地表示の問題（外国製の加工食品では製造した国名が必ず表示されるが、輸入した原材料を使って国内で造った加工食品には、原材料の産地表示の義務はない）なども挙げられます。

■食品添加物との上手なつきあい方

食品添加物の使用の増加に伴い、癌や糖尿病をはじめとする成人病患者の増加や、人格形成へ害をおよぼす問題（集中力が欠ける、苛々しやすくなる等）も報告されています。安く便利に食品を手にすることができることと引換えに、健康面の損害リスクを負うのも事実です。しかし、これだけ多くの食品添加物が出回っている中で全く摂取せずに日々の生活を過ごすのは非常に困難なことです。

そこで食品添加物と上手に付き合うために、見ること、知ることをやってみましょう。食品を手にとったら、パッケージに記載されている原材料名に目を通してみましょう。材料名は、重量の多いものから順に表示されます。食品添加物はその後ろに表示されます。表3に、食品添加物の見分け方についてまとめてみました。原材料名

を見て、どんな添加物が含まれているのかを確認してみましょう。また、各添加物が何で作られているのかや、役割についても調べてみましょう。その上で、手作りの食事を心がけることや、十分な睡眠をとったり運動を継続して行ったりして体の免疫力を高めておくことが重要です。

日々のちょっとした工夫の積み重ねで、食品添加物の摂取量を減らしたり、取り込んだ添加物を体外に排出しやすい体作りを行うことができます。今の自分にできることをコツコツと続けてみることから始めてみましょう。

表 1 食品添加物の一括表示の例

表示名	主な動き	成分
イーストフード	パンの発酵時間を短縮させる	塩化アンモニウム、臭素酸カリウム、硫酸カルシウム、アミラーゼ、プロテアーゼなど
かんすい	中華種のこしを強くしたり、色、香りをつける	炭酸塩、ピロリン酸塩、ポリリン酸塩、メタリン酸塩、リン酸塩など
ガムベース	チューインガムの原料にする	植物性樹脂、酢酸ビニル樹脂、エステルガム、ポリイソブチレン、炭酸カルシウムなど
凝固剤	豆腐、こんにゃく、ゆでめんなどを固める	塩化カルシウム、塩化マグネシウム、グルコノデルタラクトンなど
苦味料	食品に苦みをつける	イソアルファー苦味酸、カフェイン、ポップ抽出物など
酵素	発酵食品の製造工程に用いる	アミラーゼ、パパイン、ペプシン、プロテアーゼなど
光沢剤	食品に色つやをつけたり、品質を保つ	カルナルバロウ、シュラック、ミツロウ、モウロウなど
香料	食品に香りをつける	イソ吉草酸エチル、ギ酸イソアミル、パニリンなど(天然系約 600 品目、化学合成系約 100 品目)
酸味料	食品に酸味をつける	クエン酸、コハク酸、乳酸、リンゴ酸、グルコン酸など
調味料	食品に甘味、うま味などをつけて味を整える	グルタミン酸ナトリウム、アスパラギン酸ナトリウムなど
軟化剤	チューインガムの柔らかさを保つ	グリセリン、プロピレングリコール、ソルビトールなど
乳化剤	水と油を均一に混ぜ合わせる	グリセリン脂肪酸エステル、レシチン、カゼインナトリウムなど
pH 調整剤	食品の pH を調整し、変色や変質を防ぐ	クエン酸、コハク酸、炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウムなど
膨張剤	パン、ケーキ、饅頭などの生地を膨らませる	炭酸水素ナトリウム、塩化アンモニウムなど

表 2 遺伝子組み換えの表示の免除

遺伝子組み換え表示の免除	備考
①遺伝子組み換えの材料を用いた食品でも表示が免除されるもの	
i) 醤油	発酵食品
ii) 大豆油、コーン油、菜種油	油を抽出して精製したもの
iii) 水飴、異性化液糖、デキストリン	澱粉を抽出して加工したもの
iv) コーンフレーク	加熱して造ったもの
v) ビール、酒、ウイスキーなど	酒類
②加工食品の「遺伝子組み換えの原材料」が重量の 5% 以下で、原材料表示の順番が 4 番目以下の場合	

表 3 食品添加物の見分け方

見分け方	例
①使用目的が書かれている	酸味料、凝固剤、香料
②カタカナ文字が含まれる	ソルビン酸、カラメル色素、リン塩酸など
③元素記号 (又は元素名) が含まれる	グルタミン酸 Na (グルタミン酸ナトリウム) など
④使用目的 (〇〇) と書かれている	着色料 (赤 102 号)、甘味料 (甘草) など

PROFILE

竹原 ゆかり (たけはら ゆかり)



東京学芸大学大学院教育学研究科修了。

大学時代に栄養士を取得し、大学院で化学教育を専攻。そのいきさつから、現在は早稲田中学・高等学校で化学の教員として勤めるかたわら、料理教室や食育講座の講師としても活動中。料理教室では自然食のオリジナルレシピを考案し、料理初心者でも気軽に参加できて幅広い年代層のニーズに対応できる教室を開催している。食育講座では「食品添加物」に焦点を当て、化学の教員という立場から、添加物の使用実態や健康を維持するための対策法について、実験を交えながらの講義を行っている。

HP:『アップルの食育活動』<http://www.yukaritakehara.com/>

農、創る

～『福島から**食**の安全を学ぶ』を終えて～



東京都行政書士会
品川支部 新居崎 邦明

一本の寄稿から東京都行政書士会の取り組みへ

昨年5月19、20日の2日間、「福島県で原発事故と農業を考えるツアー」を友人たちと行い、そのことを「原発事故に負けずに頑張る福島県の農家を訪問」と題して東京都行政書士会（以下、東京会）の会報に寄稿したことがきっかけとなり、東京会全体で「福島から食の安全を学ぶ」と題するイベントを開催することになりました。

9月、10月と準備は進み、開催日が12月7日、そこへ向けた東京会としての現地取材を11月16日、17日に行うことも決まりました。

現地取材には、東京会森山潤広報部長を中心に私も含め、5人の行政書士が参加しました。郡山駅近くにある福島県行政書士会（以下、福島会）事務局には國分重信会長、亀岡直樹広報部長、鈴木実広報部副部長がお待ちになってくださっていました。そして、福島会の取り組みの一つである双葉町の復興支援を象徴する「フクシマで生きる」の文字と双葉の絵が描かれたバッジをいただき、また、福島県のマスコミへの働きかけもしていただくなどの協力も得ることができました。國分会長の「福島には美味しいものがたくさんあるのに、身内であってもいわゆるお裾分けができなくなっています。地元へ寄り添いながら原発事故への怒りを持って復興を支援して

いきます」と穏やかではあるが、強い言葉が心に残りました。

次に訪問した二本松市では、米の全袋検査を推進した三保恵一本松市長にお会いすることができました。約束の時間をかなり遅れてしまって、ほとんど時間がないと思われたのに、1時間にもわたりお話を聞かせていただきました。

二本松市は、一昨年10月の県の安全宣言後に高い線量の米が発見された地域で、「一粒たりとも汚染米は消費者に送らない」として、県、国に米の全量検査を要請してきたとのことでした。ところが、国はけんもほろろにこうした取り組み要請を無視したとのことでした。市長は「それなら二本松市から実行する。私の役割は市民の健康と安全を守ることだ。また事故以前のような安全でおいしい米や野菜を作っていく」と決め、福島県への働きかけを強めた結果、全県で取組むことになり、検査機の開発を5つのメーカーに依頼。福島県全域で米の全袋検査を行い、基準値を超えた米はすべて廃棄しているとのことでした。



全袋検査を推進した三保二本松市長

市長は、戊辰戦



二本松市の全袋検査を視察

争の激戦地であった二本松の歴史と風土を見つめ、「二本松藩は奥州列藩同盟に参加して新政府軍と戦いました。攻城戦においては二本松少年隊が必死の抵抗を続けましたが、落城しました。二本松少年隊は、郷土を愛する魂によって最後まで戦いぬいたのでした。このように、私たちは損得ではなく矜持を持って生きなければいけません。高村智恵子のふる



二本松市の有機農業農家大内信一さんと自慢のニンジン

さととして知られる安達太良山が見えるこの郷土を愛し、市民を愛しながら、ただ 3.11 以前に戻すのではなく 100 年後 200 年後を見据えて政策を推進していきたいと思っています」と結びました。そして、二本松市の具体的な取り組み状況を佐原一彦農政課長にお聞きした後、福島県庁に向かいました。

福島県庁では、

農産物流通課の小檜山厚主任主査と二階堂英行主査に、放射能に対する対策、特に食の安全に対する取り組みをお聞きしました。

「県は今、『ふくしま新発売』と銘打って大々的な農産物のPR活動を行っています。そして福島県の農産物は安全だということを言い切るために、『ふくしま新発売』のホームページを通じて、農産物の品目、産地、収穫時期を検索し、放射線量を知ることができるようにしています」

そして、イベントに対する協力として、たくさんの販売袋や資料の提供をしていただくことになりました。

翌日は二本松市における米の全袋検査を見学しました。二本松市のJAみちのく安達杉田駄子内倉庫に設置された「二本松第5検査場」に置かれたベルトコンベア方式でセシウムを測定する検査機器は、福島県の依頼で開発された一台2000万円もするもので、最も精度の高いものだそうです。今回の全袋検査では、自宅で食べる自家用米、加工用のくず米などもすべて検査することになっているとのことで、全県の検査場では、900万袋を超える文字通り全部の米が検査されることになったのです。1袋の検査が15秒で



野菜畑を訪問する取材班



1500点の有機野菜が次々と売れていく

でき、基準値である100Bq（ベクレル）を超えたものは全部廃棄処分、基準値を下回っても80Bqを超えたものはさらに精密に検査がされ、12月上旬には全部の検査が終わるとのことでした。900万袋の玄米から基準値を超える放射能が出たのは60袋ほどでその他は、基準値を下回るどころか、10Bq以下の検査値のものがほとんどで、福島県の農家の風評被害に対する強固な取組みの実状を見聞しました。

その後、二本松市の農家大内信一さんのお宅を訪問し、大内さんの案内で有機農業で栽培されている大根、蕪、ニンジン、ネギ、水菜、小松菜、ホウレンソウ、レタスなど、イベント当日も出荷されるたくさんの野菜畑を見学し、両手に持ちきれないほどの野菜をいただきました。東京へ帰ってから食べた感想ですが、誰もがこんなおいしい野菜を食べたことがないということでした。安全なばかりではなく、おいしい野菜を作り食べてもらいたいという福島県の農家の心意気を強く感じることできた取材旅行でした。

福島復興支援イベントが大成功

雲ひとつない快晴に恵まれた12月7日午前10時、「行政書士フェスタ2012 ～福島から食の安全を学ぶ～」が開催され、JR有楽町駅前のイトシア前広場には、テントとブース、赤いキッチンカー、福島県

援の幟が並び、当日搬入された色とりどりの福島県産有機無農薬野菜1500点（大根、ニンジン、蕪、椎茸、銀杏、ネギ、ホウレンソウ、小松菜、アスパラ菜など）が並べられ、たくさんの方々が次々と野菜を買い求めていきました。東京会をはじめ福島会からも来てくださった行政書士はもちろん、その家族や知人、十文字学園女子大学の学生さんたちが終日売り子として頑張りました。

併設のステージでは、12時から、今年のNHK大河ドラマ「八重の桜」にちなんで結成された「ふくしま八重隊」&福島県マスコットキャラクター「八重たん」による華やかなPRステージが行われました。

お昼を過ぎるとキッチンカーの前には長い行列ができ、南会津町にある私の農場で作ったきのこ（ナメコ、クリタケ、ヒラタケ）20キロを使ったきのこ汁の無料試食が行われ、前日からスタッフが懸命に準備した200人分のきのこ汁があっという間になりました。また、福島県産有機米コシヒカリプレゼント120キロも瞬く間になりました。

午後2時から、この日のメインイベント「福島から食の安全を学ぶ」パネルディスカッションが、パネリストとして福島県の農家大内さん、渡部よしのさん、茨城大学名誉教授の中島紀一さん、東京会森山広報部長、そして野菜ソムリエである伊藤友子さんのコーディネートで行われました。中島さんからは、福島の粘土質の土がセシウムを吸着し作物にセシウムが移行することを防いでいること、たった2年



野菜が完売した瞬間に歓声と拍手が沸き上がった

弱で農産物からのセシウムの検出が激減していることを受けて「これは福島の悲劇ならぬ、福島の奇跡だ」ということが語られました。また農家からは、「放射能汚染の問題は、福島だけの問題ではない。日本の農業全体の問題」(渡部)、「まずは食べてもらうことが福島の農業を守ることに通じる」(大内)と「福島で、安全で、しかも美味しい農産物をずっと作り続けていく」という強いメッセージが発せられました。

野菜販売所では最後の大根が売れた瞬間、スタッフ一同から大きな歓声と拍手が起こりイベントの大成功を確認しました。



パネルディスカッション。左から森山さん、大内さん、渡部さん、中島さん

「農を創る」へ

今回のイベントは、多くの福島県の農家の方々や友人たち、そして東京会や福島会の皆さん、学生さんなど多くの方々の協力と希望と勇気によって大成功を取めることができました。しかし、福島県の復興などまだまだ先の先、見通しもほとんど立っていません。原発事故の影響は、政府の「収束宣言」を尻目に未だに福島県を汚染し続けています。20万トンを超える大量の放射能汚染水は行き場のないまま増え続け、野山の除染は全くの手つかず状態です。放射性廃棄物の処分方法も廃炉への技術的方法もほとんどない中で、再び原発の再稼働、新規建設が叫ばれ始めています。

私は、行政書士を開業する前から田舎暮らしに憧れ、18年ほど前に福島県南会津町(旧田島町)に土地を借り家を建てて毎週末に通うようになりました。また当時の仕事がある農業関係の企業(きのこの種菌製造)のPR誌の製作をすることだったこともあり、全国のきのこ栽培農家取材する中で、自分でも農業、とりわけ原木によるきのこ作りを試みたくなり、13年ほど前に本格的な農家経営を営むようになりました。

規模も毎年拡大し順調な発展をしてきましたが、原発事故は、私の意欲を根こそぎ奪うものでした。しかしこれではいけないと思っていたとき、事故に負けずに農業を続けようと頑張っている多くの農家と知り合い、たくさんの希望と勇気をもらいました。そして、行政書士としてあるいは福島県の農業者として、何が出来るか何をしなければならないのかを考える中で、福島県の農家の現状、考え方、生き方を知りたいと思い、多くの農家の方々との交流を深めました。

福島県の悲劇と奇跡は、私たちの政治、経済、社会、生活のあり方を不断に問いかけています。農を造り、農を作ってきた私たち日本人の人々。農を一つの柱としながら、我が国の政治、経済、社会そして私たちの生活を変えることに繋げていかなければ、農を創っていくことはできないと思います。これからも、福島県の農業のみならず、福島県の復興のために頑張っていきたいと思います。

(文中に出ている所属および役職は取材当時のものです。)

行政書士フェスタ 2012

『～福島から食の安全を学ぶ～』

パネルディスカッション記録

2012年12月7日(金)に行われた「行政書士フェスタ2012～福島から食の安全を学ぶ～」では、午後2時から、学識経験者と有機農業に携わる方々をお招きして、パネルディスカッションが行われました。その内容の一部抜粋を誌上でご紹介します。

パネリスト：中島 紀一（茨城大学農学部名誉教授）
大内 信一（有機農業家、福島県二本松市）
渡部よしの（有機農業家、福島県喜多方市）
森山 潤（東京都行政書士会広報部長）

コーディネーター：伊藤 友子（野菜ソムリエ）

●ご挨拶とパネリスト紹介

伊藤 皆さま、こんにちは。これよりパネルディスカッション、「福島から食の安全を学ぶ」を始めてまいります。このパネルディスカッションでは、福島県で有機農業を営んでいらっしゃいます、生産者の大内信一さんと渡部よしの



伊藤友子さん

さん、そして、茨城大学農学部中島紀一名誉教授をお招きし、食の安全に関しまして、農業の大切さやそのあるべき姿、私たちの食の問題にまつわる本質的な意味をもう一度問い直すとともに、食品表示のあり方を考えながら、福島の農業の再生支援について考えてまいりたいと思います。進行は、野菜ソムリエの伊藤友子が務めさせていただきます。

では早速、パネリストの皆さまをご紹介させていただきます。まず、福島県の二本松市から、なんと17代にわたって農業を営んでいらっしゃる、大内信一さんです（拍手）。続いて、福島県喜多方市山都町より、美しい女性の方にお越しいただいています。渡部よしのさんです（拍手）。続いて、茨城大学農学部名誉教授で、日本有機農業学会の元会長でもいらっしゃいました、中島紀一先生です。よろしくお願いたします（拍手）。

中島 渡部さんの会津は、皆さんもお馴染みだと思います。二本松は智恵子抄の安達太良山がある、とってもいい所ですね。もうだいぶ雪が降ってね。その会津や二本松も放射能の汚染を受けて、農家の人たちが非常に苦勞をされていると思いますから、今日はそんなお話を聞かせてもらえると思います。

伊藤 そして、本日のイベントの主催者でもあります、

東京都行政書士会理事の森山潤広報部長です。まず、森山部長にお伺いしたいのですが、今回なぜ、行政書士会で食の安全をテーマに、このようなイベントを企画されたのでしょうか？

森山 ご存じかもしれませんが、行政書士は役所に提出する書類を1万種類以上も扱っています。皆さまに一番密着したところでお仕事をさせていただいているのが行政書士です。身近な問題を取り扱う中で、われわれの立場として見えてくるものがありますが、その一つが、「食の安全」というものです。原発事故で被害を受けた福島の農業ですが、食の安全への脅威は放射能だけではありません。もう一度、安全の意味を考えることで福島の農業の復興につなげたいと思い、今回のイベントを企画させていただきました。

●福島の土の強さ

「目の前に田んぼや畑があって、そこに生き物たちがいて、その自然や命に取り囲まれて食べ物を生産するっていうことが、当たり前で思っていたんですけども、3.11以降、それがどんなに尊いことであるのか、あらためて分かったんです」（渡部）

「作物を余計に収穫しても、農薬や化学肥料に汚染された土地から取ったものは届けられない。やはり、健康に良いもの、そういうものを作るのが、本物の百姓であるというふうに思い知らされまして、有機農業への取り組みを40年前に始めました」（大内）

伊藤 渡部さんと大内さんは、有機農業をしていらっしゃるということですが。有機農業というと、ちょっと特殊な農業方法なのかな、と思う方もおられるのではないのでしょうか。

渡部 福島県喜多方市山都町という所は会津の北西部です、もうちょっとで新潟、北のほうに行くとな山形です。飯豊山という素晴らしい山の山裾で農業を営んでおります。

作物は、お米を中心に、無農薬大豆を1ヘクタールぐらい栽培して、あとは季節、季節の野菜を少量多品目で育て、地元の生協とか、消費者の方とかに食べていただいております。会津は今、大河ドラマ『八重の桜』でいろんな所で盛り上げていただいているんですけども、中山間地は、耕作放棄地とかが増えている状況です。3.11の事故があって、線量が低いんですが、事故直後に、「渡部さんも会津から出たほうがいいですよ」と言ってくださった方もいらっしゃる。でも、その時に、目の前に田んぼや畑があって、そこに生き物たちがいて、その自然や命に取り囲まれて食べ物を生産するっていうことが、当たり前って思っていたんですけども、3.11以降、それがどんなに尊いことであるのか、あらためて分かったんです。そして、農地と自分たち農家が一体化していて、農地に対するわが子のような思いがあって。たとえ万が一自分の身に汚染とかいうことが起きても、ここを捨ててどこかに行って、新たに農業を営むなんて、到底考えられない。その人生に意味が見いだせないというか…。今まで脈々と築かれてきたこの福島という素晴らしい地を、絶対に守り抜いていく、私もその1人でありたいという、そういうなんか理屈ではなくて本当に心からわき上がるものがある…。

私、有機農業ネットワークという所に所属して、中島先生にもいろいろご指導いただいているんですが、仲間とともに、とにかく種を蒔こうということで始めて、今に至っております。

伊藤 ありがとうございます。やはり、同じように感じられて二本松でがんばっていらっしゃる大内信一さんにも、お話を伺えますでしょうか。

大内 はい。二本松は高村光太郎の『智恵子抄』の智恵子の生まれた故郷で、「東京には本当の空がない」と言ったんですが、本当の空がある安達太良山のふもとで農業をしております。

40年前に有機農業と出会いまして、それまでは農家といえば、作物を余計に収穫すること、そして、お金を取る。そういうのが目標だったんですが、私は、代々の農家の長男に生まれまして、農業しか能がないというふうに自分では思っているんですが、やはり、本物の百姓になりたい、農業者になりたいという思いがありました。そういう時に、農業は経済行為だけではないというのを、有機農業者の先輩や先生方に出会って教えられました。土地を守ること、環境を守ること、そして、何よりも健康を守ること。作物を余計に収穫して



大内信一さん

も、農薬や化学肥料に汚染された土地から取ったものは届けられない。やはり、健康に良いもの、そういうものを作るのが、本物の百姓であるというふうに思い知らされました。有機農業への取り組みを40年前に始めました。二本松で仲間とともに十何人でグループを作りまして消費者に直接届ける、そういう農業に切り替えてやっておりました。

うちのほうは、岩代の国というくらいで、地盤は硬い岩盤なんで地震にはある程度強くて、まずまず地震の被害は少なかったんですが、原発では、もう大変なことになりました。今まで、農薬の害とか添加物の害を本当に一生懸命考えて安全を求めている熱心な消費者ほど真っ先に離れて、大体6割、消費が減りました。そういう中ですが、われわれはこの原発の被害もなんとか、作物の賢さと土の強さに助けられて、ここで踏みとどまるのではないかというふうに思いました。東北は冷害の歴史を繰り返してそれを乗り越えてきたわけですが、原発の被害も作物の賢さと土の強さで乗り越えようということで、多くの先生方や消費者の応援もあって、家族、息子も農業でやっていこうとして、今、耕しております。

伊藤 大内さん、“土が強い”っていう言葉を何度かおっしゃってくださっていますが、どういうふうに強かったんでしょうか。

大内 原発が爆発した時に、葉っぱをいっぱい広げていたホウレンソウは完全に出荷停止になって、全部とって捨てましたが、その時に芽を出して5月になって大きくなったのは、全く放射能は検出されなかったわけです。われわれは有機の堆肥やなんかを使って土づくりを心掛けていますが、土の栄養が豊かであれば、作物によってはセシウムを吸わない。土がセシウムをつかまえたり、粘土質はセシウムを作物に吸わせないような作用もするし、そういう土の強さと作物の賢さでいけるというふうに思っております。

伊藤 土の中にカリウムがいっぱいあると、セシウムと化学構造が似ているので、セシウムを吸わずに、正しくカリウムを吸ってくれるっていうことも、先ほどステージの前にお話しされていたようですが。

大内 堆肥やなんかには、そういう自然の栄養素がいっぱいあって、堆肥を入れるっていうことが、一番だと思うんですが、稲とか大豆とか蕎麦なんかは、あまりたくさん入ると、人間で言うと、わが身ばかり太って子孫を残さなくなっちゃうんですね。肥満児的になって実がつかなくなるので、そんなにいっぱいやれないわけです。栄養も、ちゃんと配分すれば、セシウムを吸わないことは研究結果で分かっていますので、それを応用しながらやって、今年はセシウムの残量は減りました。

伊藤 人間もちょっとね、最近は食べ過ぎて病気になる方もいると思うんですけど(笑)、植物も同じですね。

●有機農業をめぐる今日の状況

「今日の会場に福島のとってもきれいな植物の写真が展示してありますね。あれは、福島市のお生まれの小池さんという若い女性写真家が撮ってくださった写真なんですけど、何より、植物、季節が美しいと思うんですね。有機農業は、できればそういう季節の美しさと一緒にあるような農業でありたいと…」(中島)

「法律(有機農業推進法)ができて、ささやかな取り組みが全国的な大きな取り組みになりだした。そのいい時期に、原発事故で、福島有機農業の方々、とっても大変な状況になってしまった」(中島)

伊藤 中島先生にもお伺いしたいんですが。有機農業の話に戻りますけれども、有機農業推進法というのがちょうど6年前の12月(2006年12月)に制定されて、個人の取り組みによって支えられてきた有機農業を、国として全面的に応援しようという、画期的な法律ができたわけですね。この法律とともに、全国有機農業推進委員会というのが発足しました。その時の会長が今いらっしゃる中島先生です。当時は、イオンの寺嶋さんですとか、パルシステム生協の若森さん、あとは、大地を守る会の藤田さんなど、錚々たる方々が、そのメンバーでいらしたんですね。

中島 有機農業という言葉、割に耳にすることが多くなったと思うんですが、農産物はみんな有機物ですからね。何であえて有機農業って言うのかっていうのは、よく考えてみるとちょっと分からないねって。オーガニックファーミングっていう英語を、今から40年ぐらい前に翻訳する時に、有機農業っていう言葉がいいんじゃないかっていうことで、そういう名前が付いた。じゃ、有機農業は、どういう農業なのかっていうと、今日の会場に福島のとってもきれいな植物の写真が展示してありますね。あれは、福島市のお生まれの小池さんという若い女性写真家が撮ってくださった写真なんですけど、何より、植物、季節が美しいと思うんですね。有機農業は、できればそういう季節の美しさと一緒にあるような農業でありたいと…。栽培した菜っ葉も美味しいけれども、おそらく、今、そこに写真がある菜の花、それをそのままつままで食べれば一番美味しいかもしれない。農業も、できればね、そういうかたちで自然とともに生きようような農業でありたいと。人は自然とともに生きるっていう力をもってきたんだけど、いろいろ知恵がついてくると、自然の力よりも、ちょっとうまいこ



中島紀一先生

とやったほうがとれるんじゃないかっていうふうに、農業も動いてきちゃって。そういう意味で言うと農業も、ここの有楽町の駅前のような文明に少しずつ引っ張られていたんですね。それをやっぱり元に戻したほうがいいんじゃないか。農業っていうのは、そもそもそういうものなんだからっていうのが、土とともに生きる農家の間にありました。日本だけじゃなくて、世界でも大体同じころに有機農業の取り組みが始まりだして、でもそれはささやかな草の根の取り組みだったんだけど、時代がだんだん進む中で、まず、有機農業の希望を受け止めてくれる消費者が結構増えてきて、今から6年前に法律ができました。

今、国会はあんまり人気のある場所じゃありませんけれども(笑)、その時の国会は、衆議院も参議院も一致して有機農業推進法に賛成というふうに手を挙げてくれて、法律ができて、ささやかな取り組みが全国的な大きな取り組みになりだした。そのいい時期に、原発事故で、福島有機農業の方々、とっても大変な状況になってしまった。私は茨城ですけども、福島の方々の助っ人として、あちこち応援で歩いているところです。

伊藤 たとえば、私たちは安全な美味しいもの、有機農業のものを食べたっていうことは自由だと思うんですけども、実際、高く買って買ってくれないという現状はなかったんでしょうか？

中島 昨日、新聞に、厚生労働省の国民栄養調査の結果というのが載りましてね。健康な食生活の指標で、野菜の消費量っていうのがあって、お金持ちほど野菜を食べていて、貧乏人は野菜食べていないっていう話なんですよ。これはちょっと、世の中がおかしいと思いませんか？だって、野菜っていうのは、土に種をまいて、土と太陽と作物の力で、自分で育ててくれちゃうのね。それを、一番貧乏な人がたくさん食べるっていうのが、当たり前だと思うんだけど、世の中そうじゃなくなっちゃっている。それはね、安い野菜が外国から入って来過ぎちゃってるっていうことでね。有機農業の野菜が高いんじゃないって、ほかのものが社会的に安くされちゃって、しかも、その野菜も普通の消費者がなかなか食べられないとすると、「有機農産物の値段が、どのくらいがいいですか？」って聞かれると、「その前に、食べ物の値段って、どうやって決めたらいいんですか？」って、ちょっと言いたくなる感じが、私はしますね。

伊藤 なるほど、そう思いますね。でも、6年前のこの法律が本当に画期的な法律でしたので、できてから、なんとなく皆さんの周りでも有機農業のお野菜が身近に感じられるようになったとは思いませんか。中島先生は、全国有機農業推進委員会というのもやっていらっしゃいましたが、その中の活動で、何かご紹介いただけるものはありますか？

中島 そうですね。有機農業は、大体農家の方々が自分の工夫でいろいろがんばってきた農業なんです。国も、できれば専門の研究機関で応援するような研究をしてほしいとみんな言っていたんですけど、それが始まり

ましてね。結構いい研究が、今、続々と出てきています。だから、そういう意味で言うと、有機農業の比率も大きくこれから発展するんじゃないかと思います。そういう研究投資が国として行われるようになったということも、大きな出来事です。

今、農業関係の研究で話題が多いのは、バイオの研究ということになるんですけども、面白いのは、実は、有機農業を研究してみると、バイオなんかよりも、ずっと土のほうに力があるってということが分かってきてね。それから、バイオなんかの一番元にある命は、作物の根の中にある。あっと驚くような秘密が、有機農業の畑の中にあるってことが分かってきて、先端的な研究者が大内さんの所なんか、あるいは、渡部さんの所に教えてもらいに行くってような感じになっています。もちろん、山中伸弥さんのような科学者も立派ですけども、人々の命を守っているのは、なんとか細胞よりも、お二人のお米や大根じゃないかと（笑）。だから、そこに価値を見いだすような研究が行われるようになったっていうのは、とっても良かったなと思います。

伊藤 ありがとうございます。今日、その価値のあるお野菜を、こちら右手のほうで販売しております、1袋100円ですので、ちょっと安過ぎるんですけども、ぜひ、皆さん、残り少ないので、お買い求めいただければと思います。

●放射性セシウムに対する取り組み

「食品の安全性の検査というのは、どんなに厳密にやっても、サンプル検査なんです。…今回の福島のお米は、全品検査なんです。全部のお米をベルトコンベヤーに乗せて、そこから放射能が出ているかどうかを調べる。…ですから、お米の安全性っていう点では、もう本当にお墨付きが与えられるということだと思います」（中島）

伊藤 3月11日、2011年ですね、東日本大震災、命を落とされた方も大勢いらっしゃいましたし、今年もこの冬、2年目のお正月も仮設住宅で過ごすという方が、10万人単位でいらっしゃるわけですね。福島県は、もともと大農業王国だったと思うので、その影響というのは本当に計り知れないんですが、震災前と現在とで、変わってしまったことがたくさんあると思いますが、その辺をお聞かせいただきたいと思います。

大内 はい。今も、原発の近くは田んぼや畑が、もう作物が作れないということで、大変に荒れております。本当にわれわれが田んぼや畑を大切にしてきたのが、作付けできないというのは、もう大変な状況なわけで。今までよりも10%ぐらいは耕作をしない田んぼや畑が増えております。それをどうするかっていうのが、最大の課題です。それから、作物によって、畑を、田んぼをきれいにしようっていうことで、今まで栽培が少なかった大豆とか、ひまわりとか、菜種、綿なんか、放射能を他の作物よりは余計吸う、そんな作物を栽培して、油にしたりします。そして、きれいな花が咲くわけです。

米に関しては、全袋検査といって、生産した米を、自分で食べる分も全部機械を通して検査をする、そういう体制も整いまして、行政なりわれわれとしても、一生懸命やっております。田んぼには、ゼオライトをふったり、堆肥をふったり、共同で除染対策をしています。

伊藤 お米は、全部の袋を検査しているってことですが、とても大変な作業ですよね？

大内 去年まではサンプル検査だったんですが、やっぱりそれでは不安も残るとということで、絶対安全という保証を取るために大金をかけまして。会場にも写真がありますが、労力も、本当に一時は夜寝る暇も惜しんでやるくらいの、全部の検査をしております。

森山 今、お話に出ました福島県のお米の検査の問題。われわれで福島県庁とそれから、二本松市に行きました。二本松では市長さんのお話も伺いました。その報告なんですけど、福島県の24年産米、これは、8月25日に二本松を皮切りに検査が始まって、11月15日までに自家用米、それからくず米も含めて、全量全袋を検査したということなんです。

これは、もともと癌の検診に使っていたPETの技術を応用した検査機器を鳥津製作所その他のメーカーが開発しました。ベルトコンベヤー式の、米をつぶさないでも袋のまま検査ができるという機器で、1袋30kg、約10秒～15秒で、流れ作業で検査をする。食品衛生法の一般食品の放射線セシウムの基準値は100ベクレルですが、これを超えていないものについては、袋にバーコードと、それからシールをはるんですが、そのシールにQRコードっていうのが付いていて、そこから携帯電話などを使ってアクセスができるようになっているわけです。トレーサビリティの徹底で、生産者の方の情報や放射性セシウムの検査結果が検索できるようになっている。そこまでやっています。また50ベクレル以上が出ますと、今度は別の半導体検査器というもので検査をします。国の基準値の100ベクレルを超えた場合は、原則的に出荷を停止をするようになっています。ということで、24年産米については、自家用米も含めて30キロの袋で847万袋、それだけのものを全部検査して出荷しているということです。ですから、福島県のお米は安全だということを、もっと東京の皆さんもしっかりと認識していただき、知っていただいて、そのことを広めたいと考えております。

中島 今、福島のお米の検査のお話がありましたけれども、これは本当に画期的なんですよ。食品の安全性の検査というのは、どんなに厳密にやってもサンプル検査なんです。検査したものは、食べられなくなっちゃうのね。だから、丁寧に頻度高く、精密にサンプル検査をやることはある。でも、サンプルなんです。ところが、今回の福島のお米は全品検査なんです。全部のお米をベルトコンベヤーに乗せて、そこから放射能が出ているかどうかを全部調べる。だから、これは食品の安全性検査として見ると、もう圧倒的に際立った厳密な検査だと思います。すごい、こんなことは普通はできないと思っ

ていたことを、今回あえて福島県はやったということ。ですから、お米の安全性っていう点では、もう本当にお墨付きが与えられているということだと思います。

●福島の奇跡

「高濃度の食べ物の汚染が4年、5年、6年と続いた後、だんだん下がっていきっていくのがチェルノブイリの調査結果なんです。福島の場合、1か月か2か月だけです。よ、放射能が出たのは。…これはね、もう奇跡としか言いようがない。…なんで、この奇跡が起きたかっていうと、「土の力」だったということなんです」(中島)

中島 原発事故が起きて、一番高濃度に福島の田んぼや畑は汚染されたわけですね。福島の方々は、東電の電気使っていないわけだから、ほとんどなんの責任もないわけですね。福島原発事故の悲劇ですよ。だから、新聞報道でもなんでも、福島の悲劇ということ、随分語っている。でも私は、今回の事故の福島の現実を見ると、「いや、悲劇ばかりじゃない、これは確実に奇跡が起きている」というふうに思うんです。

それはなぜかという、チェルノブイリと匹敵するような放射能汚染があったわけ。現実にはどこの田んぼも、どこの畑も放射能に汚染されたんですよ。チェルノブイリでは、高濃度の放射能が、5年も6年も農産物から出続けた。福島の場合は、大内さんのおっしゃったように、その時畑にあったものはアウトだった。でも、そのあと種をまいて、最初のもので言うと6月ぐらいからとれてくるものからは、出ないんですよ、放射能が。高濃度の食べ物の汚染が4年、5年、6年と続いた後、だんだん下がっていきっていくのがチェルノブイリの調査結果なんです。福島の場合、1か月か2か月だけです。よ、放射能が出たのは。そのあとは、放射能は出ない。去年も出なかったんだけど、今年は、もっと出ない。これはね、もう奇跡としか言いようがない。

なんで、この奇跡が起きたかっていうと、「土の力」だったということなんです。日本の福島の土は、セシウムをつかんで、作物の根っこがセシウムを吸おうとしても止めてしまう力があつた。これは驚くべきことで、まさかこんな力が土にあるとは、私たちも思っていなかった。最初は、測定方法が間違っているんじゃないとか、素人がやっているからじゃないとか思ったんだけど、何度測っても出ないんですよ。それから、もう一つは、作物も賢い。セシウムを、あまり吸おうとしなかった。それは、チェルノブイリの土と日本の土では、土の性質が違った。チェルノブイリの土は、ややカリウム不足の土が多くてね。カリウムのかわりに植物がセシウムを吸うような面があつたんだけど、日本の土には、特に有機農業の土には元々カリウムがたっぷり含まれているから、カリウムを吸えばセシウムを吸うことがないというような、いろいろなことが重なって、とにかく農産物からセシウムが検出されない。それは、安全値よりも低い値という程度ではなくて、今の国の安全

準値の1桁下、2桁下ぐらいの数値しか出ないというのが福島の現実。これは、福島だけじゃなくて茨城も栃木も群馬もみんな同じことですが、食べ物に関していうとね、これほど安全性が確保されるとは思っていません。そういう意味で、私は、「福島の奇跡」というのが起きていると思っています。そんなことも、ぜひ知ってほしいなと思います。

●今、私たちにできること

「種まきとか、田んぼだったら田植えとか草取りとか収穫とか。いろんなことに足を運んでいただいて、実際に作物が育っていくことを共に喜び合うというか、そういうことをぜひぜひ皆さんにお願いしたいと思うんです」(渡部)

「ちゃんとお米を食べ、野菜を料理して食べる。…まずは食べてもらって福島を支えていただきたいという思いです」(大内)

伊藤 福島の奇跡ということで、農家さんが一生懸命作ってくださった安心の野菜ではあるんですけども、買うかどうかは、消費者の皆さんに任されていると思うんですが、ここに集まってくださっている皆さんや私たちにできることっていうのは、どういうことなんですか？

渡部 そうですね、私たち有機農業ネットワークでは、中島先生とともに歩んでこられた長谷川先生という研究者の方がおられて、これからは農家自らが測定する、そういう農民にならなきゃいけないということで、ネットワークにもヨウ化ナトリウムシンチレータという測定器がありまして、細かに測定していますが、本当に検出が限りなくゼロに近いんです。中島先生がお話くださったように、有機農業の土というのは、腐食のものを長年土の中に還元して、入れてあげて、本当に豊かな土に育っている。

皆さんにお願いしたいのは、そういう実情を理解していただきたいのと、先ほど価格の問題も出ましたが、きちんと丁寧に土づくりをして育ててっていうと、「これだけいただかないと農民としてやっていけない」という価格はあるんですね。その一方で、安い人件費の元で大量生産された農産物が海を渡ってきている。今回の事故



渡部よしのさん

を通して私たちが気付いたのは、日本全国の耕作放棄地が増えて、農民がどんどん高齢化して後継者がいないということになると、今後、食料危機がもしかしたら来るかもしれないという世界的状況の中で、耕作放棄地の増加しているのは、福島

だけの問題ではなくって全国の問題だと思っんです。福島が、今一番、その農業の問題、これからの日本全体の農業の問題に向き合う、そういう本当に厳しい現実を突きつけられている。今後の日本の農業を衰退させてはいけななし、耕作放棄地を増やし続けることは、私たちの食べ物なくなるっていう、そのことを発信する一番のチャンスなのではないかと思っんです。今、南相馬の耕作放棄地が目の前に広がっているというの、もしかしたら20年後、いや10年後に全国各地でこういう状況が起きるかもしれない。だから、このことを通して、何が大事かをもう一度見つめ直していかなくゃいけないと、仲間と話しています。

それで、皆さんにぜひ、折を見て、福島に足を運んでいただきたいんです。私たちもイベントをいろいろ企画したいと思っんです。種まきとか、田んぼだったら田植えとか草取りとか収穫とか。いろんなことに足を運んでいただいて、実際に作物が育っていくことを共に喜び合うというか、そういうことをぜひ皆さんにお願いしたいと思っんです。私たちは今、食べ物を生産して供給させていただき立場ですけれども、今後、食料危機とか厳しい現実が起こるかもしれない中で、食を通じて、農民である私たち農村に暮らす者と、大消費地に暮らしているらっしゃる都市部の皆さんとが、共同作業していくっていうんでしょいか、そんなことをお願いしたいと思っんです。

伊藤 銀座で買い物をしてると、食べ物に困るとか、いつか飢餓に襲われるんじやないかとか、なかなかそんなこと普段考えないと思っんですが、実際今、日本の、食料自給率って40%ないぐらいでするので、いつ食べられなくなる時代が来るか分からないんですよね。そんな中で、生産者の方には本当に感謝したいですし、日本の農業がもっと発展してほしいというふうに思っんですよね。

大内 われわれは、一生懸命安全な農産物を作ろうとしているわけですが、食べている人たちが援農というか、農家の手伝いにも来ます。しかしやはり、全ての人というのは無理なんで、まず食べることを通して、日本の農業を、福島の農業を守ってもらいたい。ちゃんとお米を食べ、野菜を料理して食べる。福島の農業を守れなくて日本の農業は守れないと思っるので、まずは食べてもらって福島を支えていただきたいという思っんです。

●東京は生き残れるのか

「生きていく道が閉ざされるのは、むしろ、東京のような大都会だっていうことを、今回のことを通じて、深刻に考えていただきたい」 (中島)

中島 南相馬の小高ってところの話、渡部さんがされました。南相馬っていうのは、相馬、野馬追の相馬です。ここはね、原発に比較的近いんですけれども、風向きの関係だったと思っんですが、放射能はそんなに高くないんです。でも、原発に近いっていうことで、1

年間、強制退去地域だったんです。今年の4月16日から入れるようになって行ってみたら、もう草だらけなんですね。やっぱり、人が1年村を捨てるということはどういうことなのかっていうのは本当に深刻ですね。で、草もすごいですけれども、イノシシもすごいですよ (笑)。イノシシっていうのは、1年間に1.5倍ぐらいに増える、すごい繁殖率の高い野生動物なんですけれども、人がいないわけですから、わが世の春じゃありませんけれども、すごいですね。それから、サルも、走ればもうそこら中にサルがいるってような感じになっていて。だから、人が暮らさなくなった場所っていうのは、こういうことなんだと。これをもう一度、人が暮らす場所に取り戻していくっていうのはね、まあ、耕して作物ができるということだけでは終わらなく、とっても重たいテーマだと思っんです。

そして、そうやって増えてきているイノシシを調べてみると、確実にセシウムが蓄積されていますね。イノシシっていうのは、何が餌か知っています？なんと答えても全部正解なんです、なんでも食べるんで (笑)。なんでも食べるんだけど、中でも一番好きなのは土なんです。イノシシも、“ブタブタ君”もね、あの鼻は、土をほじくするために進化してできた形なのよね。土をほじくって何を食べるかっていうと、ミミズを食べるんですよ。それが彼らの健康の道なのよね。そして、土そのものを食べちゃったら、やっぱりセシウムいっぱいなんですよね。だから、ミミズにもイノシシにもセシウムが、だんだん蓄積してしまっている。人間は、安全か危険かっていうことを言っている。便利か不便かと言っている、高いか安いかっていうことを言っている。イノシシはどうなんだろう？イノシシは、セシウムが高くなったことは分からないですよ。ミミズも分からないですよ。でも、イノシシはおそらくこれから何百年も先も、今のイノシシの子孫が生き続けていくと思っくのね。やっぱり、自然というものはそういうもんなんだ、自然をおろそかにする人間の浅はかさっていうことを、強く感じますね。

で、東京の皆さんに何をお願いしたいかっていうのが、司会の方の問いでした？率直に言って、お願いすることはななしと思っんです。福島の方は、十分生きていくと思っね。だって、お米もとれるし野菜もとれるしね、いい水もあるし、幸い水は汚染されていなくって。でも、考えなくゃいけないのは、この辺 (東京有楽町) も含めて、どうするの？っていうことですよ、これ、危ないのは、この辺ですよ。福島は、おそらくイノシシだって多少遺伝的にいろんな問題が出るかもしれないけれども、ちゃんとこれから何百年と生きていくと思っんです。でも、東京はどうでしょうかね。何百年も生きられますか。この路線でいったら駄目に決まっているんですよ。そのことをどうするかっていうことが、まず、東京の方々に考えていただきたいこと。大内さんや渡部さんからすれば「ぜひ、大根を買ってよ」っていう気持ちがあると思っんです。だけど、大根が売れなくたって

生きていきますよ、この人たちは。でも、生きていく道が閉ざされるのは、むしろ、東京のような大都会だっていうことを、今回のことを通じて、深刻に考えていただきたい。福島は奇跡で守られた。おそらく、東京は守られないだろうと思いますね。ぜひ、そういうことも含めて、なんかひどいことを申し上げましたけども（笑）、私も同罪ですから、自分に言っているような話ですけれども、少し考えてほしいなという気がします。

●食品表示の問題について

「飽食の時代」と言われていますけれども、本当に、食というものは、社会を映している鏡なんだなと思いました。…都会の消費者が正しい目を持つことが、福島に限らず農業の活性化や再生に、本当の意味でつながってくるんじゃないかと思っています」（森山）

伊藤 最後に、今回のイベントの主催者でもいらっしゃいます、東京都行政書士会の森山広報部長から、食品の表示のことについてお話を伺いたいと思います。

森山 今、皆さんのお話をお聞きしてまして、「飽食の時代」と言われていますけれども、本当に、食というものは、社会を映している鏡なんだなと思いました。安全は、福島県でやっているように、きちんと検査することで確認できるんですが、安心というものはわれわれ一人一人の、心の中に宿っているものですから、どう判断していくか。そのために、しっかりと食について考える。食品の表示の問題も含めて。加工食品の材料の問題も含めて、今後、一人一人がそこに注目をしていかなきゃいけないと考えているところです。

消費者庁の下で今年の8月（2012年）に食品表示一元化検討会の報告書がまとまりました。その中で、今まで日本の食品表示というのは、食品衛生法、健康増進法、それからJAS法ですね、この三つの法律で表示がなされてきた。ところが法律によって用語が異なったり重複したりで、消費者にとって、加工食品を選ぶ時に、非常に分かりにくいということで、食品表示法というものに一元化しようということになりました。で、この食品表示の問題、一元化検討会では、表示の文字を大きくすること、用語を統一すること。栄養表示を、今の任意制から義務化するということが決まったんです。栄養というの

は、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、それからナトリウムですね。この5つについて、義務化しようという話になっています。

ところが、大事な問題は先送りされました。遺伝子組み換え農作物から作った食品の表示やトランス脂肪酸

の問題ですね。トランス脂肪酸というのは、マーガリンとかショートニングなんかに使われています。そして、ショートニングといえば、お菓子やらパン、それからスナック菓子なんかにも入っています。WHOの報告によりますと、このマーガリンやショートニングに含まれるトランス型の脂肪酸は、虚血性の心疾患の発症リスクを高めると言われています。それともう一つは、認知障害の拡大が見られるんじゃないかということで、少し問題のあるものなんですけれども、わが国では、それに対する規制というのは、今のところありません。欧米諸国は、食べる量が多いものですから、規制がかかっているんですね。それから、遺伝子組み換え食品の表示ですね。食用油とか醤油などの加工食品の表示をどうするか。これをEU並みのものにするのかどうかですが、「安全性の確保とはあまり関係ない」という、大変不思議な理由で見送られるようです。次に大事なことは、原料・原産地の表示の問題。これは、うなぎのかば焼きなど4食品と緑茶飲料など22品目について、今、個別に義務化しているんですけど、一律義務化したらどうでしょうということだったんですが、これも議論がまとまらなかった。けれども、最近の新聞報道では、これを広げようという方向になったようです。アレルギー表示の問題では、小麦とか蕎麦など現在7品目がアレルギー表示されているんですが、外食、それから中食、お総菜とかお弁当ですね、それからインターネットショップで売っている食品ですね。これにも拡大したらどうかという議論があるんですけども、棚上げされたままです。それと、一番重要な食品添加物の問題は、議論がなされなかったようです。食品表示の問題は、これから先もうしばらくは大きくは進まないのかなと思われまます。

農家の皆さんがお作りになったもの、それを使って、業者が加工食品を作っている。その加工食品の表示が正しいものかどうか、われわれ消費者が選択を正しく行うための基準になってくると思います。都会の消費者が正しい目を持つことが、福島に限らず農業の活性化や再生に、本当の意味でつながってくるんじゃないかと思っています。

伊藤 こういう表示のことも、今後、行政書士会さんのほうで、新しい試みとして国に働き掛けてくださるということですね。

では、ちょっとお時間長くなってしまいました、寒かったと思うんですけども、最後まで聴いていただいて、ありがとうございます。ぜひ皆さんも一緒になっておいしい野菜を食べていただきたいと思います。安いですし、ちょっとこれは儲からないみたいなんですけど（笑）、ぜひ、まだ残り…あ、もうあんまりないんですけど（笑）買っていただければと思います。最後までお付き合いいただきましてありがとうございます。

（了）



森山潤広報部長

発信する行政書士の業務外活動ファイル **その4**

帆を張る

行政書士 尾久陽子(おぎゅうようこ)さん

35歳は女の人生迷い時。格好良くない起業も応援したい。異業種の女性4人で社団法人「キャリア35」を立ち上げ、普通の女性の「何かやりたい」気持ちを起業につなげる。

今回ご登場いただくのは、行政書士業務の傍ら、女性の起業を応援する社団法人を運営する尾久陽子さん。起業家は／行政書士は／女性は「かくあるべき」という思い込みを外すことで見えてきた仕事と生き方の未来像を、「キャリア35」のメンバーが運営するレンタルスペース「イエナ」(子連れ歓迎!)にて語っていただきました。

(インタビュアー 梶原 恭子)



演劇少女が行政書士になるまで

●最初に、行政書士としての活動を教えてください。

行政書士に登録したのは平成19(2007)年です。それまで2つの法律事務所に勤務し、1年間予備校に通って試験に合格しました。現在は、おぎゅう行政書士事務所の所長として、会社設立、契約書作成、家族相談、著作権相談、ライフプランニングなどの業務に携わっています。

●学生時代は演劇少女だったとお聞きしていますが、演劇から法律への方向転換は、何がきっかけだったのでしょうか。

高校時代から演劇に熱中し、大学でも演劇を学び、自分でシナリオも書いていました。20代はバイトをしながら演劇三昧の毎日だったのですが、30歳を過ぎてから、仕事に就くことにしました。当時住んでいた仙台のハローワークで、作文の得意な法律事務職員を募集していて、法律知識は全く持たないまま、作文の能力を買われて、事務員として働き始めたのです。

●作文で採用とは珍しいですね。仕事は面白かったですか。

はい!事務所は民事・刑事事件のほかに、当時としては珍しく、行政訴訟を扱っていました。陳述書を書く仕事はがんばりました。法律事務や論点のまとめ方は、実地で覚えていきまし

た。演劇との違いですか?どちらもドロドロした人間関係を扱っていたところが共通点でしょうか。でも、シナリオを書いていた頃の自分は人生の現実を知らなかったな、と実感しました。

債務問題や医療過誤、薬害などに苦しむ依頼者に接し、なんとか助けられないだろうか、と毎日思っていました。当時は行政手続法の施行前で、官庁に異議申立てをしても、1年以上待たされて1枚書類が返って来ただけということも。あのとき苦しんでいた依頼者は今どうしているだろうと考えると、今でも胸が痛みます。

●その経験があって、行政書士を受験した。

仙台で2年事務員を経験したあと実家のある東京に戻り、保育士の資格を取ったりして、でも結局、東京の弁護士事務所まで働くことになりました。そこで自分の法律知識がないことで、悔しい思いもしました。事務員としてではなく、自分の名前です仕事をしたいという思いが募り、行政書士試験を受けることになりました。

試行錯誤を重ねて「キャリア35」を立ち上げ

●1年の勉強で首尾よく行政書士試験に合格し、行政書士に登録したわけですが、仕事は順調でしたか。

本当は、法律事務所での経験がある相続・離婚関係をメインの仕事にしたかったのですが、民事の仕事って、信頼性が



四谷のレンタルスペース「イエナ」にて、「キャリア35」の同僚兼「イエナ」運営者の土川雅代さん親子と

確立されてないと、お客さんは来ないですよ。仕事始めたばかりの若造が、離婚の相談に乗ります、と言っても説得力がないんです。かといって、許認可関係の業務は知らないし、「自信ない、仕事来ない、食えない」の三重苦でした。最初の数年間は結局、行政書士会の任意団体経由の人脈でアルバイトをしたり、知り合いの税理士さんから仕事をいただいたりしながら過ごしました。

●そんな中で、「キャリア35」の活動を始められた。

自分自身が、行政書士という「起業」のスタートで悩んでいて、そんなときに、異業種交流会で知り合った方が、起業のトータルサービスの提供についてアイデアをくださった。その言葉をきっかけに、仲間たちと活動を始めました。2010年に任意団体として発足してからは、起業セミナーをはじめ、「しごとがしりたい」と題して、毎月、起業した女性をゲストにお招きして座談会を行っています。

●なぜ「35」なのでしょう。

女性の35歳は、人生の転換期だと思うから。仕事をしていても子育てをしていても。自分自身がそうでしたし。

●これまでの「しごとがしりたい」のゲストは、「占い師」「フリーライター」「デザイナー」「ウェディングプランナー」「カラーセラピスト」等、多岐にわたると同時に、女性に人気のある職業の方も多そうですね。

最初は、自分が資格を取ったこともあって、資格者のための起業支援を想像していました。が、起業セミナーを開催してみると、参加される女性のほとんどは、資格業ではなく様々なアイデアで起業の夢を持っていました。何かやりたいけど、まだ何をしたらよいか分からないという方もいらっしゃいます。

●そこで、ちょっと方針を変えたのですね。

「行政書士」という枠で考えてしまうと、要件がしっかり固まっていなければ、会社設立等の業務には繋がりません。でも、それでいいんだろうか、と。女性の一見「ほんわかした」起業志望者は、土業目線、男目線で見ると、ビジネスにはほど遠い印象を受けるかもしれない。でも、彼女たちは、やると決めたら実行して結果を出していく。その実例を目にしてきたから、法律や経営のノウハウだけじゃなくて、「何が向いているか」「何ができるか」「どうやってモチベーションを保つか」といった点をもケアできる体制を作りました。

●現在の「キャリア35」のメンバーは4人ですね。

行政書士の尾久が法律の手続き、ファイナンシャルプランナーの氏家祥美さんがお金関係、中小企業診断士の楊典子さんが事業プラン作成、セラピストの土川雅代さん（レンタルスペース「イエナ」の運営者でもある）がメンタル面をサポートしてい

ます。

●女性同士で、衝突したりはしないですか。

みんな志は同じ、ビジネス面ではさっぱりした気性です。団体の方向性がぶれないように、メンバーの人は尾久に任せられている状況です。

社団法人化した「キャリア35」のこれから

●この春社団法人化したのですね。

団体を運営していく上で、やはり法人格を持ったほうがいいだろうと判断しまして、『好きを仕事に！私らしいローリスク起業』という本も4月25日に発売になったんですよ（ピーケーシー刊）！今後は、「身の丈に合った無理をしない起業」をモットーに、本格的なコンサルティングサービスも始めます。

●他の起業塾などとは、どこが違うのでしょうか。

まずは、3年かけて、じっくりゆっくり起業の準備を行うという点でしょうか。マスコミなどで起業家というと、なんだか華やかで、事業計画もきっちり、「もう成功しちゃった人」みたいに考えられがちですが、そうじゃない、みんな未完成で悩んでいる。同じ起業家の仲間同士、同じテーブルで語り合いたい。それが最終的に、女性の経済的な自立に結びつけばいいと思っています。

●今日はありがとうございました。

（3月25日、レンタルスペース「イエナ」にて）



尾久 陽子（おぎゅう ようこ）

1970年生まれ。東京都出身。早稲田大学第二文学部演劇専修卒業。演劇活動を経て、法律事務所に勤務。平成19年に行政書士登録。東京都行政書士会新宿支部所属。おぎゅう行政書士事務所代表。一般社団法人キャリア35代表理事。

編集を終えて

広報部長 森山 潤

中国大陸から飛来するPM2.5や煙霧による異常な空の色に騒いでいるうちに、春が急ぎ足で過ぎてゆく。グローバル化や成長最優先の経済活動によって、自然も、私たちの生活環境も、大きく様変わりした。

米国の生物学者レイチェル・カーソンは、1962年にその著書『沈黙の春』の中で、鳥の鳴き声や生き物の気配の消えた荒涼とした春の姿を描き、農薬や化学物質の危険性と環境への影響に警鐘を鳴らした。また、1997年には米国の環境活動家シーア・コルボーン他が『奪われし未来』を発表、環境中にばら撒かれた化学物質（環境ホルモン）が、食物連鎖によって野生生物の体内に蓄積して内分泌を攪乱し、生殖機能等に影響を及ぼす虞のあることを指摘して大きな反響を呼んだ。

『プエンテ Vol.04』号では、街の法律家である行政書士として、私たちの毎日の生活と命に直結する“食”の問題を取り上げた。現在、私たちは、人為的に作り出されたさまざまな農薬や添加物、遺伝子組み換え（GM）作物とそれらを原料とする食品を、毎日の外食や、持ち帰りの弁当や惣菜といった中食、レトルト食品やインスタント食品などを介して、継続的に体内に取り込んでいる。特に、発色剤や合成甘味料、合成保存料などの食品添加物については、単品目での動物実験の結果を基に監督官庁が安全基準を定めているが、危険性についての閾値はない。また、それらを複合的に摂取した場合の、身体や精神に及ぼす影響については、全くと言ってよいほど分かってはいない。

影響が不明であるという点では、GM作物も同様だ。自然界には存在せず、環境や生物の多様性を破壊し、人体への悪影響が懸念されるがゆえに、「見えない放射能」とも呼ばれている。そのGM作物がもたらす現実と、それとは対極にある環境保全型農業について、この分野での著作の多いフリー・ジャーナリストの天笠啓祐氏に論じていただいた。特集では、食品を選択するときの大事な指標である「食品表示」の問題に焦点を当て、現行の制度や行政の取り組み、そこから見えてくる問題点などを検証した。現代社会に生きる私たち、特に大都市部の消費者にとっては、自らの意思と選択だけではもはや避け切れないリスクのシステム化ができてしまっているようだ。

政府は、4月5日に開いた閣議で、以前からの懸案となっていたJAS法、食品衛生法、健康増進法の食品表示関連三法を一つにまとめる「食品表示法案」を可決、今国会に提出することを決めた。新しい法案では「安全性」は優先事項とはせず、消費者の「権利の尊重」と「自立の支援」を基本理念に据える方針だ。食品選択を消費者の自主性に委ねることを基本理念とする以上、新法においては、表示の義務化の範囲を大幅に拡げ、消費者が食品を選択する場合に必要な、正確で十分な情報を提供することが不可欠の前提となる。可決、成立すれば平成27年春にも施行される予定のこの法律の内容が、TPP（環太平洋パートナーシップ協定）参加の影響も含めて、どのようなものになるのかに注目したい。

これを書いている4月12日、TPPの日米間における事前協議が完了した。TPPを考えるときに忘れてはならないのが、米国、カナダ、メキシコの三国間で1994年に発効した北米自由貿易協定だ。この協定では、トウモロコシの原産国であり食料の自給自足国だったメキシコが、米国の多国籍バイオ企業、モンサント社の持ち込んだGMトウモロコシに席捲され、一転、食料の大量輸入国となった経緯がある。折しも、3月26日には米国で「包括予算割当法」、別名“モンサント保護法”が成立した。米国国内で25万人以上の人が撤回を求めて署名したこの法律により、モンサント社などのグローバル企業が販売するGM作物によって被害が出ても、明確な危険性が証明されない限り、農務長官は植物防疫法による栽培禁止ができなくなる。

米議会での90日間の承認手続きが終われば、日本の交渉参加が決まる。そうなれば国内農業に対して、大規模化や効率化等の強化策が打ち出されるであろう。残留農薬や食品添加物規制などの非関税障壁も協議の対象となる。また、米国には表示制度のないGM食品について、わが国に対する表示撤廃要求が交渉の俎上に載らないとの保証はない。外資（企業）が相手国を「自由な活動を保証する協定違反」として提訴できる、「企業対国家紛争処理規定（ISD条項）」も懸念材料だ。

「オピニオン」で天笠啓祐氏も触れているように、6月には「GM食品と原子力」を描いたフランスのジャン＝ポール・ジョー監督のドキュメンタリー『世界が食べられなくなる日』が公開される。今年は、これからの日本の“農”と“食”を占う上での大きな分かれ道となりそうだ。

行政書士ときょう増刊号 Puente VOL.04 号 平成 25 年 5 月 5 日発行 定価 200 円（送料別）

購読をご希望の方は、東京都行政書士会事務局までお問い合わせください。

編集 東京都行政書士会広報部
編集委員長 森山 潤
編集委員 田村通彦 小網淳一
高橋敦子 武田敬子
梶原恭子 青山純子
森 紋子 大門則亮
勝山 徹 益子光宣

発行人 東京都行政書士会
会長 中西 豊
〒153-0042 東京都目黒区青葉台 3-1-6
TEL 03-3477-2881 FAX 03-3463-0669
印刷所 小宮山印刷株式会社

■本誌記載記事の無断転載・複製を禁じます。