

食と農の安全体系

唐木 英明

東京大学名誉教授、日本学術会議会員

清水 誠

東京大学大学院教授、日本学術会議会員

食と農の安全体系専門委員会は、植物防疫、栄養・食糧科学、土壌・肥料・植物栄養学、生物工学、水産学、農業土壌学、農業機械学、農村計画学、畜産学、家政学、微生物学の各研究連絡委員会の協力の下に、獣医学研究連絡委員会が世話役になって立ち上げることとなった。その設置の理由は以下のとおりである。食と環境の安全が強く求められている現在、その予防と対策のためにリスク分析体系（リスク評価・管理・コミュニケーション）の確立が求められている。とくに予防原則をどのように適用するのかは、今後の農業のあり方や新たな食品の開発に大きな影響を与えるものである。この課題への対応は、関連する医学、社会学、経済学、法学分野からの見解を加えた文理融合型の俯瞰型研究体系の整備が必要である。そして、第6部関連諸学会は本課題に係わる科学的知見の集積に主要な役割を果たしている。

本専門委員会はとくに新たな技術に係る食と農の安全に関するリスク分析体系の確立を目的として、関連諸学会・研究機関との連携を保ちつつ、以下の活動を行う。まず、食および環境に関するリスク分析の方法論と、そこへの予防原則の取り込み方について総論的な検討を

行う。次にいくつかの個別の課題を抽出し、これらについて科学的知見を収集し、これを精査して一定の見解をまとめ、関係諸機関が行うリスク評価および管理を支援する。課題の一つとして、国民の健康維持・推進を目的として有用因子の付与と有害因子の除去を行うことにより安全性と健康増進機能を高めた食品に関する医学・栄養学のおよびリスクの立場からの検討を行う。その成果を適切に公表するとともに社会の意見を聴取し、社会との継続的な対話を行うための有効なリスクコミュニケーションの方法論を構築し、正しい科学情報を普及し、感情的・情緒的情報に基づく風評被害を排除することにより、安全・安心な社会の確立に寄与する。

専門委員会委員は次のとおりである。唐木英明（委員長）、清水 誠（幹事）、青木 宙、浅見忠男、阿部啓子、大川秀郎、大下誠一、熊谷 進、篠田純男、白畑實隆、富田房男、長谷川 功、能美誠、松田 幹、宮本幸一、矢野秀雄、和田淑子。

今期は平成17年7月に終了するため活動期間が極めて短く、その間にできる活動として、①設定したテーマに基づいて調査を実施し、報告書を作成／公表する、

②公開シンポジウム／講演会を開催する、の2つの目標設定について検討を行った結果、今期は食糧生産～食品製造～流通の各段階における安全性確保の問題、科学的な安全性評価と消費者の安心の乖離の問題などの課題がある中からテーマを選び、一般およびマスコミを対象とした公開シンポジウムを開催することとした。すなわち、食の安全については「農場から食卓まで」のすべての関係者が、すべての過程において安全を心がけることの重要性が認識されつつあるが、その実態がどうなっているのか、今後何をすべきなのかなど、食の安全について俯瞰的な立場から総論的な検討を行い、第20期の活動につながるテーマを收拾することも大きな目的である。

第1回公開シンポジウムは「食と農の安全を守る仕組み」と題して、4月15日に以下の趣旨で開催した。すなわち、「安全な食品を安定して持続的に供給することが求められている。そのためには農場から食卓までのすべての過程における安全の確保に加えて、環境に配慮した持続可能な農業の確立も重要な課題である。さらに、安全な食品を供給しても、消費者に安心感をもって受入れられなければ意味がない。このシンポジウムでは農と食の安全の現状と、これを守る方策について総合的に考えてみたい。」

講演者およびそのテーマは以下のとおりである。1)「農村の水環境からみた安全な作物生産へのとりくみ」(独)農業工学研究所水工部研究室長(農林水産省出向中)白谷栄作。2)「食品の安全性を確保するシステム」東京大学大学院農学生命科学研究科教授 熊谷 進。3)

「戦後の日本の食の変化と安全との関り」実践女子大学生生活科学部教授 田島 眞。4)「安全と安心の違い」東京大学名誉教授 唐木英明。講演終了後、以下の2名を加えて、パネル討論を行った。消費生活アドバイザー・サントリー株式会社近藤康子、毎日新聞生活家庭部 小島正美。当日は100数十名の参加があり、活発な討論が行われた。

第2回シンポジウムは、下記の趣旨で開催することを計画している。すなわち、安全性と並んで、現代社会の関心を集めている食の話題は、健康増進や疾病予防を目的とした食品の開発である。高齢化社会が話題になり始めた20年前に、医療費削減を目的として、「食品による健康維持」という概念がクローズアップされるようになった。その火付け役となったのが、当時の文部省科学研究費特定研究「食品機能の系統的解析と展開」であった。単なる伝承ではなく、科学的証拠に裏付けられた食品の生体調節機能というものを解析し利用しようというコンセプトの下に、わが国の主要な食品学・栄養学研究者に、医学・薬学の研究者も加わって開始されたこのプロジェクト研究は、企業や社会の後押しもあって10年余りにわたって継続された。その成果はNature誌に取り上げられたほか、多くの企業による機能性食品(血圧調節、肥満予防など体調調節機能を持った食品)の開発という形をとって社会に還元されている。厚生労働省によって認可された機能性食品である「特定保健用食品」はすでに500品目に到達しようとしており、その売り上げが1兆円になるのもそう遠いことではないと思われる。ビタミン、無機質、

アミノ酸などの基本的な栄養素も、健康増進を目指す食品の素材として再び脚光を浴びつつある。わが国のこのような機能性食品の制度と製品開発には諸外国も注目しており、欧米との競争も激化しつつある。

しかし、このような機能性食品の普及は、いくつかの問題点も生み出しているようである。行き過ぎた健康志向による偏った食品摂取、過剰摂取の問題、制度の隙をついた虚偽または誇大な表示の問題、機能性食品と類似の無認可健康食品による健康被害、などがその例である。また、最先端の研究を基盤に開発された機能性食品を理解するためには、正しい科学の知識が必要であり、せつかくの機能性食品が正しく理解され、利用されていない面も否定できない。

このような背景のもと、当専門委員会では第2回目の公開シンポジウムとして、7月1日に『健康を支える新しい食品群

の機能と安全性を考える（仮題）』の開催を計画した。食と農の安全性確保を主題とした第1回のシンポジウムとは異なり、この第2回シンポジウムでは食の機能性を前面に出して、科学を基盤とした現在～未来の食のあり方について考える場としたい。講演の内容としては、(1) わが国の機能性食品開発の現状はどのようなものか、(2) 最近のアミノ酸ブームをどのように考えたらよいか、(3) 遺伝子仕組み換え技術は機能性食品開発にどのような可能性をあたえるか、(4) 食品の機能性や安全性の評価にゲノム科学がどのように役立つか、などの話題を提供することを計画している。最先端の科学研究によって生み出された食品に対してどのような立場をとるべきなのか、時として揺れ動く消費者の姿勢に対して、研究者の立場から有意義な情報を提供できればと考えている。