

一緒に考えよう！ 食の安全

科学ジャーナリスト 松永和紀さんによる連載「一緒に考えよう！食の安全」。食の安全やリスクアナリシスなど新しい見地で、皆さんと一緒に考えていきたいと思ひます。

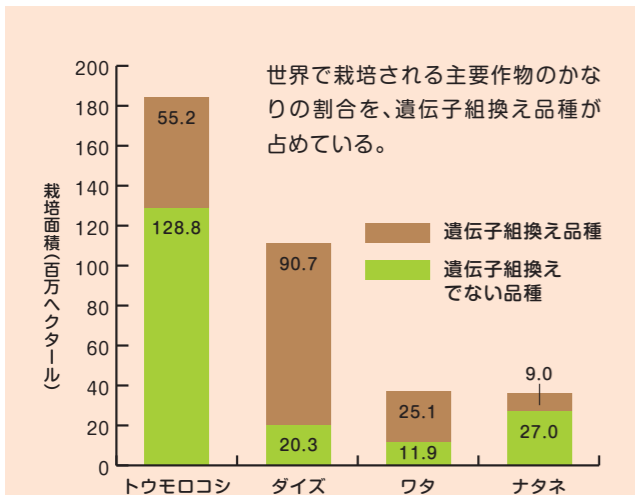


まつなが わき
松永 和紀 氏

京都大学大学院農学研究科修士課程修了。新聞記者を経てフリーの科学ジャーナリストに。食品の安全性や環境影響等を専門とし、執筆や講演活動などを続けている。科学的に適切な食情報を収集し提供する消費者団体「Food Communication Compass」(略称フーコム)の代表も務めている。

遺伝子組換えの安全性 厳しい審査が行われています

遺伝子組換えは、生物にほかの種類の生物の遺伝子や人工の遺伝子を外から導入する品種改良の技術です。これまでと際立って違う性質を持つ作物を、短期間で開発できます。



世界で作られるトウモロコシの30%、ダイズの82%は遺伝子組換え品種になっている。開発企業もアメリカのモンサントやデュポン、EUに本社を構えるシンジェンタ等多様で、北米、南米、EU、アジア、アフリカなど多くの地域で栽培されている。

出典：国際アグリバイオ事業団2014年データより

商用化の前には安全性試験が要求され、世界中で厳しい審査が行われています。日本では食品安全委員会や厚労省・農水省などの設置した審議会、検討会が審査します。食べる安全性については、導入する遺伝子やそれを基にできるタンパク質の安全性、アレルギーを誘発する可能性などについて検討します。栽培時に周辺の生態系に深刻な影響を及ぼす恐れがないかなども調べます。そのうえで問題がなく、組換えされていないものと同様に安全である、と判断されたものだけが、食品としての輸入や販売、栽培等が認可されています。

ただし、国内では、花を除き商用栽培されていません。輸入は年間約1800万トン。ダイズやナタネ、ワタは主に食用油となり、その搾りかすが家畜の飼料や肥料に、トウモロコシは飼料や異性化液糖(清涼飲料水などの甘味づけ用)の原材料などとして多く消費されています。

豆腐や納豆など、分析すると遺伝子組換え品種が含まれているかどうかわかる食品は、組換え品種や不分別の原材料を使った場合には、その旨を表示することが義務づけられています。消費者の中には遺伝子組換え技術をいやがる人も多いので、これらの食品メーカーは、組換えでない原材料を用いています。一方、食用油や醤油などは遺伝子やたんぱく質が含まれていなかったり、分解されて分析しても区別できないので、原材料として組換え品種や不分別の原材料を使っても表示しなくてよいことになっています。そのため、これらを使う食品メーカーが多いのですが、自主的に不分別などと表示しているところもあります。

多いメリット。冷静な判断を

遺伝子組換え作物の栽培が始まってもうすぐ20年。認可後に懸念が生じて、認可取り消しとなった事例はありません。商用化された遺伝子組換え食品は、非組換え食品と同等に安全である、と考えるのが科学者の大勢です。でも、革新的な技術なので、消費者に不安、心配が残るのも当然のことでしょう。それらの人たちが選べるように、日本の表示制度は作られています。

遺伝子組換えには食料の安定生産、農業使用量の減少などメリットも数多くあります。科学的な情報に基づき、冷静に考える必要があります。

組合員さんの商品の使い方



うちではこうして使っています！

CO-OP
スープ・サラダ用糸寒天
30g
本体価格 380円
税込価格 410円
次回予定 10月5週



ご飯を炊くとき、ポキポキと折って上に乗せます。ダイエットにもなるし、ご飯にツヤがでますよ。 **大垣市 ひろっぺさん**



CO-OP
食塩不使用アーモンド
18g×20袋
本体価格 1,000円 税込価格 1,080円
次回予定 10月4週



家庭菜園で採れた青じそを、アーモンド、塩、オリーブオイルとともにペースト状にすれば、しそペースト、のできあがり。パスタのソースや、じゃがいもとあわせるのがオススメです。 **可児市 Happyママさん**



CO-OP
ヨーグルト e
76g×6個
本体価格 188円
税込価格 203円
次回予定 毎週



ヨーグルトeに、たっぷりフルーツを入れてヨーグルトサラダをつくれます。旬の果物でも良いし、缶詰でもOK。家族みんな大好きですよ！ **下呂市 温かい風さん**



CO-OP
ハッシュドビーフ
200g×5袋
本体価格 475円 税込価格 513円
次回予定 10月5週



オムライスにこのハッシュドビーフをかけると、レストランの味になります。 **大垣市 グリーンカーテンさん**



先輩パパ・ママからお聞きした

離乳食づくりにおすすめの商品・レシピ・アイデア

9ヶ月～11ヶ月のお子さんから

美濃酪連さんに教えていただいた
電子レンジで簡単！カッターチーズ

材料
美濃せいきょう牛乳…50ml
レモン汁…小さじ1/2

作り方
① 牛乳は500wの電子レンジで1分加熱する。
② ①にレモン汁を加えて軽く混ぜ、少し置く。
③ キッチンペーパーなどで漉す。



中濃支所 牛乳を使った離乳食づくりより

生協のうらごしシリーズはとても便利。「コーン+ポテト」と2層にすることも。お兄ちゃんには、その上にチーズをのせてグラタン風にします。
(中濃支所の組合員さんより)



うらごしコーン
10個(200g)
本体価格 284円 税込価格 306円
いつでも注文カタログで毎週企画



うらごしポテト
20個(400g)
本体価格 332円 税込価格 358円
いつでも注文カタログで毎週企画

まだガラケーの私。充電器が壊れたので電気店に行くと、スマホ用がほとんどで探すのも一苦労。結局、スマホに変えた友達からいただきましたが、ガラケーは肩身がせまいです(泣)
| 笠松町 ふゆうさん |

わたしのひとこと



わたしのひとこと

普段、考えもなく食品を求めています。食の安全を読んで、手元へ届くまでの多くの方々のご苦労を思い、感謝の気持ちでいただきたいと思ひました。 | 下呂市片岡さん |