

# 一緒に考えよう！ 食の安全

連載：最終回  
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。

## 違いを理解して学びましょう

1年半にわたって、食品の安全性についてさまざまな話題をとりあげてきました。これまで言われてきたことと異なる内容に戸惑いを覚えた人も多かったかもしれませんね。今回がこの連載の最終回です。

### 安全性は上がっているが...

この10~20年ほどの食の科学の進展は、目覚ましいの一語に尽きます。これまで警戒されてきた残留農薬や食品添加物等の管理は年々厳しくなっています。新規技術である遺伝子組換えも、厳格な安全策が講じられています。もちろん、パーフェクトに「問題なし」とするのはとても難しいので、これからは指摘がなされ改善が続くことでしょう。人為的に用いる技術に対しては、社会も科学者もおおいに警戒し、審査して使う仕組みが動いています。

一方、自然、天然のものが内包するリスクについては従来、研究が足りませんでした。こちらも近年、次々に明らかになってきています。たとえば、ポテトを揚げたり野菜を炒めたり、という、家庭でもごく一般的な加熱調理で、発がん性物質アクリルアミドができています。また、微生物がわずかに数個、体の中に入っただけでも死亡したり後遺症をもたらしたりするほどの影響があるかもしれないことや、カビがつくる毒性物質の影響が小さくないこともわかってきました。

科学者が研究を進めることにより、利点や問題点が明らかとなり、科学技術の利用を推し進めたり対策を講じることができるようになります。現代の食が、昔に比べて安全性が上がっているのは間違いありません。それは、食中毒件数の著しい減少などに、くっきりと表れています。

ところが、食の科学のこうした状況は複雑なので、正しい情報が消費者になかなか届きません。思い込みで古い情報、間違っただけの情報を流すマスメディアや評論家などもあります。食の科学の進展が逆に不安を招いてしまう。つまり、安全性は向上しているのに、感情の問題である「安心感」は確保されていないのです。

### 生協の力を活かしたい

人ですから、感情的になって判断してしまうこともあります。しかしそのせいで、栄養豊富な食品を避けるような事態は、かえって健康によくありません。あるいは、農薬や食品添加物を上手にリスク管理しながら用いて、安全でおいしい食品を安価に作るよう努める事業者や生産者等の努力が、誤解によって非難されるのは、決してよい社会とは言えません。

だから、いろいろなことを知って判断してほしいのです。生協は作る場と組合員とを結びつけ、互いの事情や要望を知ってつなぐ役割を果たしています。学習会を開いたり、広報誌でさまざまな情報も提供しています。事業者や生産者、組合員が互いに学び合えるところに、生協の大きな価値があります。それを力にして、安全な社会を共に作って行きましょう。



次回から、「健康的な食生活」をテーマに、群馬大学名誉教授 高橋久仁子先生のコラムを掲載します。

# 組合員さんの商品の使い方 うちではこうして使ってます!!



**簡単煮込みハンバーグ**  
組合員さんVOICE  
ケチャップ、ソース、水を混ぜ、煮込みハンバーグにしています。手軽にでき、野菜を添えて美味しく食べています。  
岐阜市 浅野さん

こんがり焼いたハンバーグ  
凍 300g  
本体価格 360円  
税込価格 388円  
次回予定 10月4週



**卵不使用 コロケが大活躍♪**  
組合員さんVOICE  
卵アレルギーの子どもに安心!いろいろな味があり形もかわいいので、子どももよ喜んで食べます。お弁当にも  
大垣市 けいなゆさん

北海道プチコロケ (ア・ラ・カルト)  
凍 4種×4個(320g)  
本体価格 313円  
税込価格 338円  
次回予定 10月3週



**食パンでクラッカー!?**  
組合員さんVOICE  
平らにのばしてトースターでかりっと焼いて、クラッカー代わりに。上にクリームチーズやポテトサラダ、スモークサーモンなどをのせて食べます。栄養もあり、普通の食パンよりサクサクして美味しいですよ。  
中津川市 いもちゃんさん

全粒粉入りブラン食パン  
6枚  
本体価格 158円  
税込価格 170円  
次回予定 10月2週



**主人のお気に入りはずく納豆**  
組合員さんVOICE  
市販品よりもずくの量が多く、密度が高いと思います。納豆を混ぜると、安価にヘルシーな1品ができあがり。ご飯にもお酒にも合います。  
可児市 あらいぐまーまさん

恩納村産味付糸もずく (やわらか三杯酢)  
凍 220g(55g×4)  
本体価格 275円  
税込価格 297円  
次回予定 10月3週



**カレー味で もっと美味しく!**  
組合員さんVOICE  
小麦粉とカレー粉を混ぜてさばにつけ、フライパンで焼きます。旨味が逃げず、さば独特の匂いも消えます。  
恵那市 三宅さん

長崎県産 さば三枚おろし  
凍 300g(3枚)  
本体価格 380円  
税込価格 410円  
次回予定 10月3週



**手早くもう一品!**  
組合員さんVOICE  
おかずが足りないとき、がごめ昆布を水で戻し、刻みましょう。ポン酢をかけておかずとして出します。粘りがあり、つるつると食べられます。冷やすと、よりおいしいですよ。  
岐阜市 によよさん

天然がごめ昆布  
35g  
本体価格 380円  
税込価格 410円  
次回予定 10月3週



**大根としょうがで 簡単!福神漬け**  
組合員さんVOICE  
福神漬けは冷蔵庫で1週間くらい保存できます。子どものいるご家庭では、しょうがを控えめに甘めにつくるのもおすすめです。  
可児市 ミコちゃんママさん

せいぎょう純米酢  
500ml  
本体価格178円  
税込価格192円  
次回予定 10月3週

**材料**  
大根...500g(約1/2本)  
しょうが...1片 酢...50cc  
しょうゆ...50cc 砂糖...50g



- 酢、しょうゆ、砂糖を鍋に煮立たせ、しょうがの千切りを入れてから、いちよう切りにした大根を入れて5分煮る。
- ザルにあけて大根と煮汁に分け、煮汁を半分くらいになるまで煮詰める。
- 冷めてから大根と煮汁を容器で合わせる。