



神戸大学院農学研究科
食の安全・安心科学センター
加古敏之教授
(食料経済学)

食に限らず、絶対に安全だということはあり得ない。特に日本では、カロリーベースで食料の61%を輸入に頼っており、相対的に安全だといわれる状況下で生産された物を食べるにも、非常にコストがかかる。

消費者としては、量販店のチラシを見て、一円でも安い食品を探すというのも当然だ。だが、輸入食品にもピンからキリまである。分かりやすく言えば、高い物ほど安全面にコストをかけているから高くなり、そうでない物は安くなる。

ただし、今回はそのコストをかけているとみられる食品から、殺虫剤が検出された。どの段階で混入したのかはまだ分からないが、原因部分の改善だけではなく、日本の国、業界として食物連

増コストぬれられ避け

鎖全体のレベルアップを目指すなければ、また別の段階で問題が起る。

国は現在は39%の食料自給率を、二〇一五年までに45%まで高めるという計画を立てている。自給率を1%高めるのに、農業振興などで、どれほどのコストがかかるのかという議論を進めるべきだ。輸入依存がすぐには解消される見込みがない以上、政府開発援助(O DA)で、輸入相手国への衛生管理技術者や農業技術者の派遣を増やすことも考えられる。

食品メーカーには、加工食品でも原材料の産地まで表示するなど、積極的に情報を提供するところが出てきた。こうしたメーカーの食品や農産物なら多少値が張っても直販で買う消費者が増えている。援農ボランティアや市民農園に参加するのでもいいだろう。生産者と消費者との距離をどう縮めるか。事件を機に、消費者にも考えてほしい。

中国製ギョーザ中毒 安全確保策

ギョーザ中毒事件は、表面化から1カ月以上たった今も、原因が解明されていない。「食」に対する消費者の不安が膨らむ中、安全性をどう確保すればいいのか。食の安全性に関する西

日本で唯一の大学付属機関、神戸大学院農学研究科「食の安全・安心科学センター」の研究者と、危機管理の専門家にそれぞれ聞いた。(徳永恭子、石崎勝伸) = 1面参照



ギョーザが製造された天洋食品の工場は、米国で開発された衛生管理手法「HACCP(ハサップ)」の認証を受け、写真や映像で見ると、作業工程で衛生面に問題があるとは思えない。HACCPがきちんと機能していれば、最終製品を扱う人はごく限られ、記録も残っているはずだ。もし、過去に工場内で掃除のために殺虫剤を使ったのなら当然、それも記録されているだろう。

一方、日本国内の食品業界では毒物の意図的な混入はあまり意識されていないが、米国の食品関係の学会では、バイオテロの分科会が設けられることが多い。対策は機械化を進め、人が食品に直接触れる機会を減らすことだ。中国では人件費が安く、人を大量に動員し



神戸大学院農学研究科
食の安全・安心科学センター
豊田浄彦教授
(食品工学)

必要強化の検疫所

て作業できるため、機械化が遅れている。

輸入食品の安全性を確保するため、日本国内でできることの一つに、検疫所の検査強化がある。

現在は抽出検査だが、対象数を増やすことが必要だ。段ボール箱を開けて検査ラインに流す手間はかかるが、包装の外側に付着した異物をセンサーで検出する技術は、既に開発されている。その異物が何なのかを素早く特定するには、さらに技術開発を進めなければならぬ。

また食品がどのように生産・加工され、流通したかの履歴をすぐにたどれるよう、ICタグ(電子荷札)を付ける方法がある。だが、コスト面などで普及していない。

食品関係の企業には、包装資材や製造機械までが対象となる食品安全管理の国際規格「ISO22000」を取得するなど、さらなる安全性の証明も求められる。