



NPO法人

食科協ニュースレター 第110号

目 次

	頁
【食科協の活動状況】	
1. 2012年8、9月の主な活動（先月報告以降）	関澤純 2
2. 第一回食の安全に関する勉強会アンケート結果	事務局
【最近の話題から】	
違反事例からみた食品衛生法第11条第2項の解釈を考える	森田邦雄 5
【行政情報】	
1. 浅漬による腸管出血性大腸菌 0157 食中毒	7
2. 「容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対策について」通知	
3. 牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しについて	
4. マスクメロン（カンタロープ）に関連した複数州にわたるサルモネラ（Salmonella Typhimurium）アウトブレイク、米国	森田邦雄
5. 「国際汎用添加物」についての政府の取り組み	楨孝雄
6. 食品安全委員会提供情報	東島弘明
【消費者情報】	
1. 消費者団体主催の緊急院内学習会「消費者が求める食品表示」が開催	16
	森田満樹
【海外食品安全情報】	
1. DMAAを含むスポーツサプリメントは未承認医薬品に分類	19
2. 食品として販売されている 1,3-ジメチルアミルアミン（DMAA）のリスク評価	
	伊藤澄夫
【会員からの投稿】	
1. 第8回 昆虫の生態と虫体異物混入事故<8>殺虫剤について	21
	今野楨彦
2. 第2回 シンガポール回想 2 シンガポールの言葉	秋田勝
【食科協からのお知らせ】	
	25

平成24年9月18日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3、全麵連会館2F TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/>E-Mail 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【食科協の活動状況】

1. 2012年8、9月の主な活動（先月報告以降）

- 8月8日 第一回食の安全に関する勉強会を53名の参加を得て開催した。31名の方から勉強会の感想と、今後の食科協勉強会テーマの希望などについて、アンケートの回答を得て集約した。詳しくは以下参照。
- 8月23日 第6回運営委員会を開催
- 8月31日 第6回常任理事会を開催
- 11月9日（金）に第2回理事会と公開講演会を日本科学技術連盟会議室にて開催予定とし、勉強会アンケート結果も参考にして、テーマおよび講師予定者を「食の安全をめぐる国際動向とわが国のフードセーフティガバナンス」（仮）の方向で検討した。リスクコミュニケーション部会からホームページ上に食品安全関連用語の解説、および関係サイトへのリンクを開設する案が出され、今後具体化することになった。
- 千葉日報紙に当NPOの「電力事情悪化への対応」についての提言が紹介されたという報告があった。
- 広島消費者協会と消費者庁共催の「食品中の放射性物質に関するリスクコミュニケーション」の後援を了承した。
- 9月14日 第7回常任理事会兼運営委員会を開催。
- 9月28日 広島消費者協会と消費者庁共催の「食品中の放射性物質に関するリスクコミュニケーション」を後援し関澤理事長が講演予定。

（関澤 純）

2. 第一回食の安全に関する勉強会アンケート結果

8月8日に開催した平成24年度第一回食の安全に関する勉強会で実施したアンケート結果のうち、勉強会全体の感想と、今後の勉強会の希望のテーマについて、結果を報告します。なお、勉強会参加者は53名、アンケートの回収総数は31件で、回収率は58.5%でした。



1) 勉強会全体の感想

当社は HACCP を主体に実施しており、それで十分と考えていたが、今回の話から、GFSI も検討する方向で進めてみたい。

(3) の佐藤先生の話が自分のコンサルトと一緒に興味があった。

それぞれの立場での講演で、良い組合せだったと思う。

GFSI の基礎の部分への理解が少し進みました。

3つのテーマの関連性を示されて流れるともっとわかりやすい。

自分自身の知識レベルが低いので、後半理解しきれない部分が多かった。

それぞれの立場でわかりやすく説明いただき、理解が深まりました。講師の皆様ありがとうございました。

会場が狭すぎる。

我が国独自の規格というのは、どこがどのレベル（範囲）まで検討し最終にもってゆくか不明です。

講師の誠実さに大変好感が持てるが、内容は専門的すぎてよくわからなかった。（輸入食品を専門に扱っているのでも）パネルディスカッションでいろいろなことが分かった。

GFSI についての勉強は初めてであり、今度も継続して見つめていきたいと感じた。大変わかりやすい勉強会でした。

ISO の審査会社の説明ではなく、GFSI の内容説明を受けられたことが良かった。

意見交換会において、質問に対して正しい回答となっていないのが、不満でした。

意見交換会のレベルが高く、高尚な対話は素晴らしい。グローバルな視点であり、学ぶことができました。

生協連の取り組みは生々しい話で面白かった。

一部分、論点が古い方向に引っ張ることがありましたが、まあ、そんなもんから始まるので…。

各セッションとももう少し詳しく説明してほしい。

もっと勉強して聞かないといけないな～と痛感しました。

2) ご希望のテーマ

日本の食品海外の海外進出の状況（具体的課題など）

表示一元化と栄養表示

ISO22000 の監査の実態

レバー刺しと放射線照射

アレルギー事故と表示

健康影響のない食品回収の考え方

自主回収と公表

フードディフェンスの実際

カット野菜と細菌汚染

食品衛生法違反の実態と対応

輸入食品に関するテーマ

食の安全確保に対するトレンド的技術の紹介、工夫の紹介、企業プレゼン

食品安全強化法について

FDA の監査方法について

フードディフェンス（行政との共同研究あったと思います 奈良医科大学の今村先生）

ヒューマンエラーについて、深掘りした内容

リコール判断の具体例（背景の情報）

リコール（内容・基準）と企業姿勢について

過剰なリコールとガイドライン

危害要因の個別テーマを掘り下げてはいかがでしょうか？

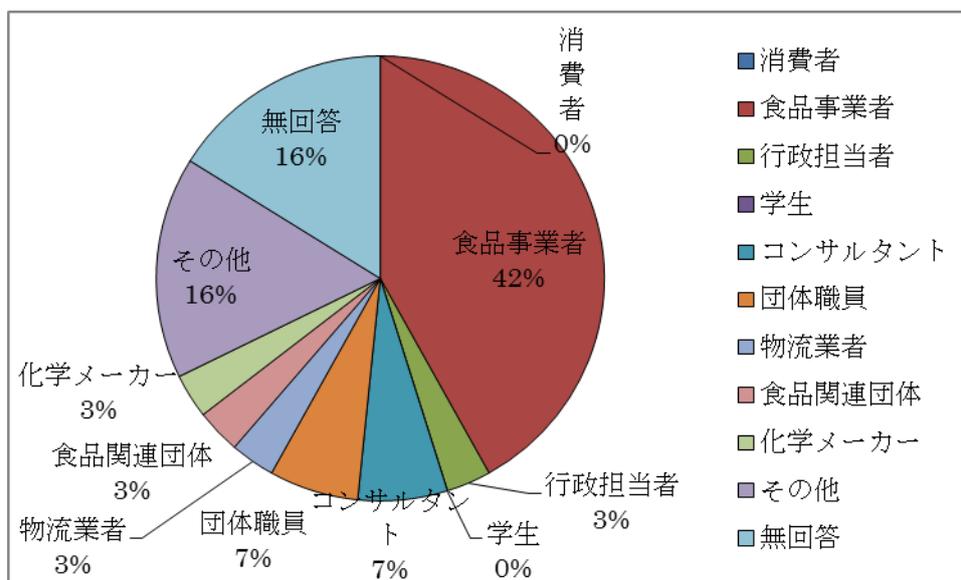
杉浦さんの視点はとても国際的なもので杉浦さんを中心にしてセミナー/ディスカッションをシェア/ENJOY したいです。

行政の担当も入れたシンポジウムをして欲しい。

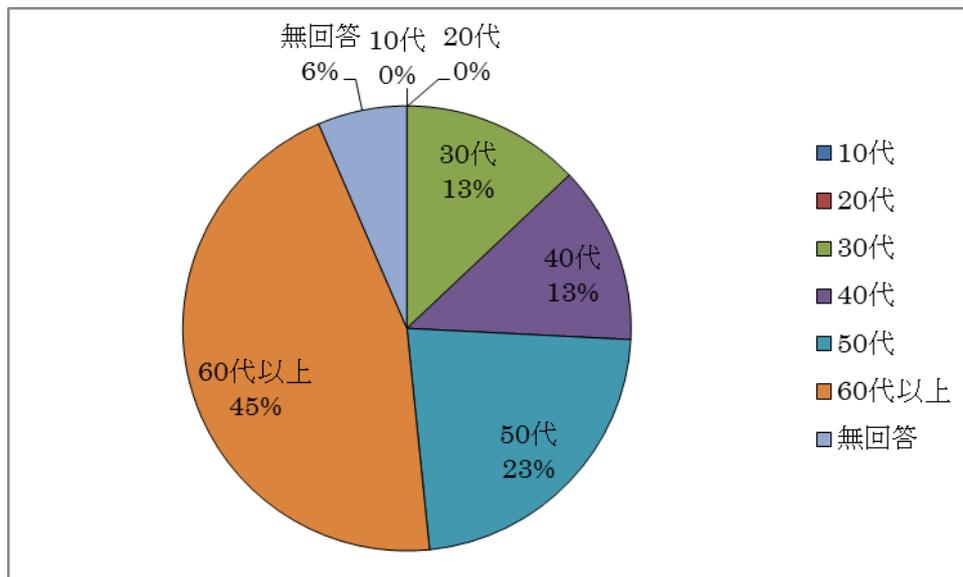
渡邊先生による再度の詳しい講演会（2時間程度）をお願いします。

食科協の参加料は安価で自費・小企業でも参加可能である。

3) 所属



4)年代



(事務局)

【最近の話題から】

違反事例からみた食品衛生法第11条第2項の解釈を考える

最近次のような事例がありました。

保健所の収去検査において、国内で製造された調味料から安息香酸が20ppm検出されました。調味料の製造工程では当該添加物は使用していないので製造者が原因を調べたところ、原料として購入した輸入「とうがらしの酢漬け（とうがらし調製品）」に約700ppmの安息香酸が使用されていたことが判明しました。

とうがらしの酢漬けは安息香酸の使用基準（漬物は使用できない、ちなみに清涼飲料水は600ppm以下。）に違反していることから食品衛生法（以下「法」という。）第11条第2項違反が構成され、同法第54条に基づき、販売の禁止等の行政指導がありました。

ところで、当該とうがらしの酢漬けを原料として使用した調味料は法的には違反となるのでしょうか、またその調味料を使用した加工品はどうなるのでしょうか。

同法第11条は、次の様に規定されています。

「第十一条 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加

工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。

- ② 前項の規定により基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない。」

添加物については、第1項で使用の基準を定めると規定されています。第2項ではその基準に合わない方法により食品を製造、加工してはならないとし、その基準に合わない方法による食品を販売し若しくは輸入してはならないと規定し、使用してはならないとは規定していません。ただし、第2項後段では、規格に合わない食品については使用してはならないと規定しています。

このことから、当該とうがらしの酢漬けを販売し若しくは輸入した場合は第2項違反に該当するが、それを原料とした当該調味料及び当該調味料を原料として使用した食品は第2項違反が成立しないのではないかと疑義が生じます。

したがって、当該調味料及び当該調味料を原料として使用した食品は、同法第54条に基づく回収等の行政指導は行えないのではないかと解釈が出来ます。

これに対して、厚生労働省は、非公式であるが、当該調味料は第2項違反が成立すると、自治体に回答しています。

これを受け、一部の自治体は、回収等の行政指導はとらないとの決定をし、一方、ある保健所は、事業者向けの製品について回収の指導をするというように対応が異なりました。

この事例の場合、厚生労働省は平成16年2月4日食安企発0204001をもって、自治体の照会に対し「食品衛生法第7（現行11）条第2項の規定に基づき定められた食品、添加物の基準（製造、加工、調理、保存及び使用の基準）に合わない方法による食品又は添加物を原材料として使用した食品であっても、最終食品等に食品衛生上の危害が認められない場合等にあつては、同法第22（現行54）条に基づく対応、行政指導等の措置を取る必要がないと認められる場合もあるので、ご留意願いたい。」と回答しており、また、平成18年5月29日食安監発0529001監視安全課長名をもって「食品に残留する農薬等の監視指導に係る留意事項について」が自治体に出され、その中の記2、(2)で「農薬等が基準を超えて残留する食品が発見され、当該食品を原材料にして製造・加工が行われた食品があることが判明した場合、当該食品の配合割合、製造加工方法、その他の原材料への農薬等の使用の有無などを調べ、製造加工された食品において一律基準を超えて農薬等が残留する可能性について確認するこ

と。なお、一律基準を超えて残留する可能性のないものについては、食品衛生上の危害が認められない場合として、法第 54 条に基づく対応、行政指導の措置を取る必要がないと認められる場合もあるので、留意すること」としており、食品衛生上の危害が認められない場合における保健所間の食品の取り扱いについては、これらの通知の趣旨に従い統一していく必要があるのではないのでしょうか。

(森田邦雄)

【行政情報】

1. 浅漬による腸管出血性大腸菌0157食中毒

8月29日、厚生労働省医薬食品局食品安全部長名をもって都道府県知事等あてに「浅漬の製造を行う施設に対する立入り調査について」通知した。これは、本年8月に発生した札幌市の事業者が製造した浅漬による腸管出血性大腸菌0157の食中毒について、現在、札幌市により原因を調査中であるが、同様の食中毒の発生の防止を図る必要があることから、浅漬を製造する施設に対する指導を実施するようお願いしたものである。

ここでは、指導の内容が具体的に示されている。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/120829_1.pdf

今後、食中毒調査結果、本調査の結果等を踏まえて、漬物の衛生規範（昭和56年9月24日付け環食第214号別添）の改正等を行う予定であるとしている。

http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/kanren_jigyosha/eisei/eisei09.html

また、加熱せずに喫食するカット野菜については、大量調理施設であるか否かに関わらず、大量調理施設衛生管理マニュアルを踏まえて指導を実施するようとしている。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/dl/manual.pdf>

なお、札幌市の食中毒は、9月5日現在、北海道、東京都、山形県及び川崎市を含め患者数128名死者7名となっている

<http://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/info/documents/o157-0905.pdf>

2. 「容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対策について」

通知

8月2日、消費者庁食品表示課長 並びに厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長及び監視安全課長名をもって都道府県等衛生主管部（局）長あてに、容器包装詰低酸性食品がボツリヌス菌に汚染された場合、人命にかかわる重篤なボツリヌス食中毒を引き起こす可能性があることから、適切にボツリヌス食中毒の防止対策が実施されるよう、食品等事業者に対して周知及び指導を行うよう通知した。

更に、ボツリヌス食中毒の防止には要冷蔵食品の冷蔵保存を徹底する必要があること、密封した自家製の食品等にもボツリヌス食中毒のリスクがあること等、消費者自身の理解も重要であることから、平成24年3月27日付け消食表第131号及び食安監発0327第4号にて通知している内容等について、各都道府県や市町村の広報紙などを活用し、関係部局とも連携しつつ、消費者へのボツリヌス食中毒に関する一層の注意喚起をするよう通知した。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/120802_1.pdf

3. 牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しについて

9月5日、食品安全委員会第74回 プリオン専門調査会が開催され、配布された「プリオン評価書（案）：牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しに係る食品健康影響評価」について検討された。

その結果、国内措置について

ア 検査対象月齢

検査対象月齢に係る規制閾値が「20 か月齢」の場合と「30 か月齢」の場合のリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。

イ SRM の範囲

頭部（扁桃を除く。）、せき髄及びせき柱について、SRM の範囲が「全月齢」の場合と「30 か月齢超」の場合のリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。

また、国境措置についても米国、カナダ、フランス及びオランダに係る国境措置に関し同様の結果をまとめ、食品安全委員会に報告することとなった。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20120905pr1>

4. マスクメロン（カンタロープ）に関連した複数州にわたるサルモネラ（*Salmonella Typhimurium*）アウトブレイク、米国

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部の食品安全情報（微生物）で、昨年のマスクメロンに関連するリステリア症の発生に引き続き、サルモネラの発生が情報として提供されている。

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2012/foodinfo201217m.pdf>

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2011/foodinfo201120m.pdf>

（森田邦雄）

5. 「国際汎用添加物」についての政府の取り組み

国際汎用添加物については本誌（食科協ニュースレター）52号、巻頭言で紹介したところです。厚生労働省は平成14年7月、国際的に安全性が評価され、かつ、広く諸外国で使用されている添加物46品目（成分）の添加物リストを作成し、国が主体となって安全性評価を行い、国際的に整合性を図る方向で検討を進める方針を打ち出しました。¹⁾

その時から既に9年を経過したが、未だ46品目（成分）（実際は45品目）中15品目が未指定の状態にあります。これら添加物の安全性評価は2010年5月食品安全委員会が策定した「添加物に関する健康影響評価指針」²⁾に基づいて添加物専門調査会で審議が行われています。最近、指定に至るまでの手続きに多大な時間を要していることから、昨年（平成23年）行政刷新会議の議題にのぼり、指定の簡素化・迅速化が求められています。

政府は下記2回にわたって「規制・制度改革に係る方針」の閣議決定を行い、これら未指定添加物の指定（認可）の促進を図るため、この「規制・制度改革に係る方針」に、以下の「食品添加物の指定手続きの簡素化・迅速化」の内容が盛り込まれました。

特に、途中の審議過程では「当該規制・制度改革事項に対する分科会・WGの基本的考え方」が述べられています。

以下、その関係部分を抜粋し、紹介いたします。

○規制・制度改革に係る方針（平成24年7月10日閣議決定）

行政刷新会議の下「規制・制度改革委員会」における規制・制度改革に関する検

討の結果を踏まえ、別紙のとおり、「規制・制度改革に係る方針」を定める。

別紙の事項について、各府省は早期に措置し、内閣府はその内容及び進捗状況を四半期ごとに確認し、公表する。

(別紙抜粋)

番号 11

事項名：食品添加物の指定手続の簡素化・迅速化

規制・制度改革の内容：国際汎用添加物のうち、未だ指定がなされていない15品目³⁾ ⁴⁾ について、「規制・制度改革に係る方針」(平成23年4月8日閣議決定)に基づき実施した「食品添加物の指定手続の簡素化・迅速化」のための措置を踏まえ、全ての品目について既に審議が開始されているところであり、このうち食品健康影響評価が終了している3品目³⁾ については、平成24年度中を目途に指定する。

その他の12品目⁴⁾ については、国際汎用添加物の早期指定に向けてリソースを充実させた上で、既に指定された国際汎用添加物の指定に要した期間を踏まえ、追加資料の収集に要する期間を除き、指定までおおむね1年程度を標準とする今後のロードマップを策定・公表し、処理する。

<http://www.cao.go.jp/sasshin/kisei-seido/publication/240710/item240710.pdf>

○規制・制度改革に係る方針 (平成23年4月8日 閣議決定)

4-6. その他分野

【その他(その他) ①】頁92

規制・制度改革事項：食品添加物の指定手続の簡素化・迅速化

規制・制度改革の概要

① 厚生労働省は国際汎用添加物45品目の内、いまだ食品健康影響評価の依頼を行っていない9品目の食品添加物について、早急に評価依頼資料を取りまとめ、食品安全委員会に正式に評価依頼を行う。食品安全委員会はこれを正式に受理し、審議を速やかに開始する。

<平成23年4月中措置>

② 食品安全委員会は以下(1)、(2)の要件を満たす食品添加物の食品健康影響評価を行うに際しては、客観的かつ中立公正な評価による食品の安全性の確保を前提として、「JECFAの安全性評価が終了し、欧米諸国で長期間使用が認められているいわゆる国際汎用添加物(国際汎用香料を除く。)については、最新の科学的知見も調査した上で、原則としてJECFA及び欧米諸国で行われた評価書に基づく評価(評価書評価)を行う。」という「添加物に関する食品健康影響評価指針(平成22年5月食品安全委員会策定)」²⁾に記載する考え方を徹底する。

<平成23年度中措置>

(1) 国際的に安全性評価が終了し、一定の範囲で安全性が確認されているもの

- (2) 欧米で広く使用が認められており国際的必要性が高いもの
- ③ 食品安全委員会に正式な評価依頼をするために必要となる資料について、早期に食品安全委員会の評価プロセスに移行するためのより具体的なガイダンスを策定する。

<平成23 年度中措置>

- ④ 食品安全委員会事務局と厚生労働省の連携を強化するための具体策を策定する。

<平成23 年度中措置>

所管省庁 ①③④ 内閣府、厚生労働省 ② 内閣府

http://www.cao.go.jp/sasshin/kisei-seido/publication/230721/item230721_04.pdf

◎当該規制・制度改革事項に対する分科会・WGの基本的考え方

- 我が国が国際汎用添加物45 品目の承認に向けた取組を開始してから既に8年が経過しているものの、いまだ30品目の承認にとどまっており、EUからは国際汎用添加物の承認までのスピードの遅さについて改めて指摘されているところである。
- このため、国際汎用添加物の承認手続の簡素化・迅速化に向けたルール整備を行うべきである。
- 未承認の15 品目が承認されることによって、輸入加工食品が多様化するとともに、我が国の食品メーカーにおいても使用可能添加物の選択肢の増加に資することとなる。

<http://www.cao.go.jp/sasshin/kaigi/honkaigi/d19/pdf/s1-4.pdf#search='規制・制度改革に関する分科会%20第二次報告書'>

(参考)

- 1) [国際的に安全性が確認され、かつ汎用されている添加物の取り扱いについて](#) (平成14年12月19日 食品保健部基準課)
- 2) 「添加物に関する健康影響評価指針」
<http://www.fsc.go.jp/senmon/tenkabutu/tenkabutu-hyouka-shishin.pdf>
- 3) 食品健康影響評価が終了している3品目 (平成24年9月1日現在：・サッカリンカルシウム、・リン酸一水素マグネシウム、・イソプロパノール)
- 4) その他の12品目 (平成24年9月1日現在：乳酸カリウム、ポリビニルピロリドン、アルミノケイ酸ナトリウム、ケイ酸カルシウムアルミニウム、 β -apo-8'-カロテナール、カルミン、カンタキサンチン、酸性リン酸アルミニウムナトリウム、酢酸カルシウム、酸化カルシウム、硫酸カリウム、クエン酸三エチル)

以上
(榎 孝雄)

6. 食品安全委員会提供情報

行政情報として、今回から新しく食品安全委員会（以下「委員会」という）が提供している情報に関して、毎週開催されている会議の内容を主な事項の概略と食品安全として関心を持ってもらいたい情報又はトピックスを整理しました。会員の情報としてお役に立てば幸いです。

（なお、委員会が提供する食品安全関係情報については、国内外の食品の安全性の確保に関する情報です。

食品安全関係情報データベースには、委員会が収集した食品安全に関する国際機関、国内外の政府機関等の情報を掲載しています。掲載情報は、国際機関、国内外の政府機関等のホームページ上に公表された情報から収集したものです。関係する全ての機関の情報を確認しているものではありません。また、情報内容は委員会が確認若しくは推薦しているものではないとしています。）

1) 第442回 食品安全委員会（2012（平成24）年8月6日開催）

[内容概略]

- (1) BSE対策に関する調査結果等について（厚生労働省、農林水産省の報告）
- (2) 食品安全基本法第24条の規定に基づくリスク管理機関からの説明について
 - ・遺伝子組換え食品等（LYS-No. 2F株を利用して生産された塩酸L-リジン（農林水産省説明）
- (3) 農薬専門調査会における審議結果について（審議結果の報告と意見・情報の募集）
 - ・「エタボキサム」、・「シプロジニル」
- (4) 遺伝子組換え食品等専門調査会の審議結果（審議結果の報告と意見・情報の募集）
 - ・「PHE1213株を利用して生産されたL-フェニルアラニン」
- (5) 食品安全基本法（以下「基本法」という）第24条の規定に基づく委員会の意見について
 - ・農薬「テブフロキン」、「ペンディメタリン」、「ボスカリド」の食品健康影響評価（以下「健康評価という」）
 - ・化学物質・汚染物質「清涼飲料水中の化学物質「アンチモン」、「ほう素」、「マンガン」の健康評価

(主な添付資料)

資料2-2:LYS-No. 2F株を利用して生産された塩酸L-リジンに係る健康評価[PDF]
(資料の概略): 1. 経緯 (LYS-No. 2F株を利用して生産された塩酸L-リジンは平

成 24 年 4 月 9 日付で遺伝子組み換え飼料添加物の安全性
審査の申請)

2. 評価依頼添加物の概要 (Escherichia coli K-12 株の突然変異株を宿主として、L・リジンの生産効率を高める。当該株は抗生物質耐性マーカー遺伝子を有さない)
3. 備考 (塩酸 L・リジンは、栄養成分の補給を目的に家畜用飼料に混合添加される)

資料 4 : 遺伝子組み換え食品等専門調査会の審議結果
(PHE1213 株を利用して生産された L-フェニルアラニン)

○農薬の健康評価に関する審議結果

資料 5-1 : <テブフロキン>、資料 5-2 : <ペンディメタリン>、資料 5-3 : <ボスカリド>

○清涼飲料水中の規格基準改正に係る健康評価に関する審議結果

資料 5-4 : アンチモン、資料 5-5 : ほう素、資料 5-6 : マンガン

2) 第 443 回 食品安全委員会 (2012 (平成 24) 年 8 月 20 日開催)

[内容概略]

(1) 基本法第 24 条に基づくリスク管理機関の説明 (評価要請の取下げ)

- ・遺伝子組換え食品等 (NIA1718 株を利用して生産されたインベルターゼ (厚生労働省説明))

(2) 農薬専門調査会における審議結果 (報告と意見・情報の募集) について

- ・「チフルザミド」、・「フルオピラム」

(3) 基本法第 24 条に基づく委員会の意見

- ・遺伝子組換え食品等「低飽和脂肪酸・高オレイン酸及びグリホサート耐性ダイズ MON87705 系統」に係る健康評価

(主な添付資料)

[農薬専門調査会の審議結果]

資料 2-1 : チフルザミド、資料 2-2 : フルオピラム

資料 3 : 遺伝子組換え食品等に係る健康評価の審議結果 : 低飽和脂肪酸・高オレイン酸及びグリホサート耐性ダイズ MON87705 系統

資料 4-2 : 委員会が収集したハザードに関する主な情報

(資料の概略 : 欧州食品安全機関 (EFSA)、リスクコミュニケーションに関するガイドラインを公表

EFSA は、標記ガイドライン (食品が大騒動を起こす時 : リスクコミュニケーションのための実証済みレシピ) を公表した。

1. 序説と目的：食品安全に関連するリスクの評価とコミュニケーションを行う際に起こりうる様々な場面での適切なコミュニケーション手法に関する意思決定を支援する枠組みを提示する
2. 優れたリスクコミュニケーションのための基本原則：公開性、透明性、独立性、即応性の4点)
3. コミュニケーションのレベル及び種類の選択を左右する諸要素
4. ツールと伝達経路：i 報道機関への対応、ii ウェブサイト、iii 刊行物等
5. 経験から学んだこと：減塩キャンペーン、食品媒介性の人獣共通感染症に関する EFSA のテーマ別コミュニケーション手法、アイルランドのダイオキシンに係る緊急事態など)

3) 第444回 食品安全委員会 2012 (平成24) 年8月27日開催)

[内容概略]

(1) 基本法第24条に基づく委員会の意見聴取に関するリスク管理機関の説明

・農薬 10品目 ([5]~[10]はポジティブリスト制度関連)：

- | | |
|--------------|--------------|
| [1]シアゾファミド | [2]テトラコナゾール |
| [3]フルキサピロキサド | [4]メトキシフェノジド |
| [5]オキシシン銅 | [6]カスガマイシン |
| [7]ジエトフェンカルブ | [8]トルクロホスメチル |
| [9]フサライド | [10]フルスルファミド |

・農薬及び動物用医薬品 (ポジティブリスト制度関連)：シフルトリン

・動物用医薬品 4品目 (全てポジティブリスト制度関連)

- | | |
|-------------|------------|
| [1]モキシデクチン | [2]カルバドックス |
| [3]サラフロキサシン | [4]ネオマイシン |

・飼料添加物 (ポジティブリスト制度関連)：ブチルヒドロキシアニソール (厚生労働省説明)

・農薬 (ポジティブリスト制度関連及び飼料中の残留農薬基準関連)：シフルトリン

・動物用医薬品 2品目 (農林水産省説明)

- | |
|--|
| [1]鶏伝染性気管支炎生ワクチン (ガルエヌテクト S95-IB) |
| [2]モキシデクチンを有効成分とする牛の寄生虫駆除剤 (サイデクチンポアオン) の再審査 |

(2) 動物用医薬品専門調査会の審議結果 (報告と意見・情報の募集)：「アザペロン」

(3) 遺伝子組換え食品等専門調査会の審議結果 (報告と意見・情報の募集)

・「イミダゾリノン系除草剤耐性ダイズ BPS-CV127-9」

(4) 基本法第24条に基づく委員会の意見

- ・遺伝子組換え食品等「低飽和脂肪酸・高オレイン酸及び除草剤グリホサート耐性ダイズ MON87705 系統」

(主な添付資料)

資料1-2：「シアゾファミド」「テトラコナゾール」「フルキサピロキサド」「メトキシフェノジド」「オキシシン銅」「カスガマイシン」「ジエトフェンカルブ」「トルクロホスメチル」「フサライド」「フルスルファミド」「シフルトリン」「モキシデクチン」「カルバドックス」「サラフロキサシン」「ネオマイシン」及び「ブチルヒドロキシアニソール」の健康評価

資料1-3：「シフルトリン」の健康評価

資料2：動物用医薬品専門調査会の審議結果：アザペロン

資料3：遺伝子組換え食品等専門調査会の審議結果：イミダゾリノン系除草剤耐性ダイズ BPS-CV127-9

資料4：遺伝子組換え食品等に係る審議結果：低飽和脂肪酸・高オレイン酸及び除草剤グリホサート耐性ダイズ MON87705 系統

資料6-2：食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

(資料の概略：米国疾病管理センター (CDC)、増加中のインフルエンザ A(H3N2)v ウイルス感染症について公表：感染情報を公表)

4) 第445回 食品安全委員会 (2012 (平成24) 年9月3日開催)

[内容概略]

(1) 農薬専門調査会の審議結果 (報告と意見・情報の募集)

- ・ジフェノコナゾール、・フルフェナセット

(2) 基本法第24条に基づく委員会の意見

- ・遺伝子組換え食品等「pLPL 株を利用して生産されたホスホリパーゼ」
- ・遺伝子組換え食品等「pPDN 株を利用して生産されたホスホリパーゼ」

(主な添付資料)

[農薬専門調査会の遺伝子組換え食品等に係る健康評価の審議結果]

資料1-1：ジフェノコナゾール

資料1-2：フルフェナセット

資料2-1：pLPL 株を利用して生産されたホスホリパーゼ

資料2-2：pPDN 株を利用して生産されたホスホリパーゼ

(東島弘明)

【消費者情報】**1. 消費者団体主催の緊急院内学習会「消費者が求める食品表示」が開催**

8月28日、「食品表示を考える市民ネットワーク」主催の緊急院内学習会「消費者が求める食品表示」が、衆議院第一議員会館多目的ホールにて開催された。

<http://www.gmo-iranai.org/new/2012/8-28.htm>

主催団体は、日本消費者連盟など7団体より構成されており、消費者庁が8月9日に発表した食品表示一元化検討会報告書に反対し、加工食品の原料原産地表示と遺伝子組換え食品表示の義務化を要請するために行われた。参加者は200名ほどで、壇上でスピーチしたのは、参加した国会議員十数名を含めて、25名ほど。なお、共催は全国農業協同組合中央会（全中）と全国農業協同組合連合会（全農）。

会は3時間に及ぶが、その概要をお伝えする。

第一部・挨拶

・山浦康明氏（食品表示市民ネット・日消連）

食品表示一元化検討会の報告書は、消費者目線に乏しく、事業者に配慮されたものとなった。遺伝子組換え表示、加工食品の原料原産地表示は進まなかった。この集会で、消費者の意見を十分明らかにして、法案に反映していく。

・鶴留氏（全農・中央）

日本の生産者は、日本の消費者に選んでもらうしかない。表示のところで混乱を招けば、消費者に届かない。消費者政策に消費者が関わることは大事であり、閣議決定された原料原産地表示の拡大が、検討会で具体的に進められなかったことは、国の政策的プロセスとして問題がある。皆さんと解決していきたい。

・阿南 久 消費者庁長官

栄養成分表示は、健康的な生活のうえで極めて重要。法案作成し、平成24年度中の提出を目指す。検討会では原料原産地表示等、個別課題については十分な議論ができなかった。現行の仕組みをそのまま使用していくということであり、原料原産地表示も、今のルールで拡大していくということ。立案作業を進めながら、検討を深めていくが、その「プロセス」が重要である。幅広い意見を頂くことが、何よりも大事で、そういった意味で、この集会のように、今後とも議論を広げ、どんどん意見を出してほしい。本日は大変重要な集会と受け止めており、活発な議論を深めて、ご協力のほ

どお願いしたい

- ・松本 龍 衆議院議員（民主党）

大河原議員に言われて今回参加している。講演者の安部氏とは同期である。

- ・大河原雅子 参議院議員（民主党）

こんなに多く市民団体が集ったことに感動している。前向きに一つずつ解決し、国民の求めるものを作り出さなければいけない。

第一部講演

- ・安部 司氏 『食品の裏側を明かす』

食品添加物の話を中心に、実際に油と水に乳化剤を入れる実演を交えつつ講演をした。食品添加物を利用する理由や、メーカー側の問題、消費者がそれを望むという問題について解説した。「科学はわからないことばかり。これまでも安全とされていた食品添加物が禁止になってきた。明日にでも今使っている食品添加物は危ないと言われて禁止される。あんたががんになり、夫が糖尿病になり、子供が学習障害になるという覚悟があれば、今の便利な食品添加物だけの食生活を選べばいい。それで楽ができ、金が貯まるならいいじゃないか」といった内容。

第二部講演

- ・山根香織氏（主婦連会長・食品表示一元化検討会委員）検討会の報告書は申し訳ない結果となった。主婦連と食の安全監視市民委員会で作成した「食品表示要綱」は、全く受け入れられなかった。消費者団体や、表示の充実に努める事業者を含め、検討していくべき。

- ・田崎達明氏（一元化検討会委員）東京都の冷凍食品を対象とした原料原産地制度の説明。平成20年の冷凍餃子事件から、都の調理冷凍食品の原料原産地表示の条例ができるまでの流れと表示の概要について説明。

議員挨拶

- ・山田 俊男 参議院議員（自民党） TPP 阻止と同様に、原料原産地表示、組換え表示も先送りせず法案に入れるよう活動したい。

- ・大門実紀史 参議院議員（共産党） 消費者特別委員会。なぜ日本はこんなに表示制度が遅れているのだろうという印象。消費者行政そのものが、事業者配慮で貫かれている。阿南さんも長官となった折であるし、良識ある議員と頑張りで、法案提出の歳に修正させる。このままでは進ませない。

- ・相原 史乃 衆議院議員（国民の生活が第一） →挨拶はせず、退席。

- ・岡崎トミ子 参議院議員（民主党） 消費者問題 PT。原料原産地表示先送り残念。遺伝子組換え、アレルギー等、力強く皆さんとやっていく。法案を変えさせる。

・和嶋 未希 衆議院議員（民主党） 政令、省令、追加改正にて、積み残した部分をもう一度テーブルにのせる努力をする。

消費者・生産者リレースピーチ

- ・ 日本消費者連盟（富山洋子元代表） 高齢者が読みづらいから、表示の簡素化というのはおかしい。食べ物の安全は当然である、安心を求めている。原料原産地表示については、国産のものを食べて、日本の農業を活性化していくために必要。遺伝子組換え表示は、安全が守られていないので、予防原則のために必要。表示は、命を守るための大きな権利だ。
- ・ 全国農協青年組織協議会（牟田参与） 農業の現場代表（大豆農家）として、遺伝子組換え表示は不十分だと思う。
- ・ ホクレン農業協同組合連合会（熊谷課長代理） 原料原産地表示は生産者も望んでいるので有意義で、非拡大してほしい。
- ・ 青森県農村工業農業協働組合連合会（神営業部長） りんごジュースの加工業者としても、原料原産地の要望は強いと感じており、要望する。
- ・ 全国学校給食を考える会（五十嵐代表） 給食の現場では、大量調理で、冷凍食品、加工食品などを使わざるを得ない状況。原料原産地の表示がなければ、子どもたちの安全から遠ざかってしまう。
- ・ 大地を守る会（由良会員） 消費者が判断できるのは表示だけだ。子孫まで元気に暮らせるよう。11/30に集会する。
- ・ 農楽塾（笹原主宰） 農業の現場では、F1種子（農家が種子を毎年購入するよう、種子会社がおしべを出来ないように改良した種子）が問題となっている。これも、遺伝子組換え同様、問題ではないか。
- ・ 生活クラブ生協連合会 GM 食品問題協議会（小出会員） 知る権利、選択の権利が奪われている。原料原産地表示があれば、国産であるか、遺伝子組換え産地であるかも判別できるので必要。
- ・ 美勢商事（株）（野本専務取締役） 餃子、シュウマイの製造を行う中小メーカー。消費者の判断が、原料原産地によるところは大きいと思う。原料原産地は生鮮食品で分かっているのに、加工食品で分からない訳はないから表示すべき。
- ・ （株）平牧公房（公田加工本部長） 養豚を行っている。原料原産地表示で国産を意識して選択できるようにし、自給率を上げたい。
- ・ 家庭栄養研究会（蓮尾副会長） 原料原産地表示があれば、自給率向上、農業振興につながる。

講演

中村幹男氏 【一元化検討会委員・食品添加物表示】 委員として力不足を反省して

いる。告知、通知のプロセスがこれからあるので、消費者の意見を反映していく。

立石幸一氏 【消費者委員会食品表示部会委員・加工食品の原料原産地表示】 消費者委員会の専門調査会で、表示拡大を叫んだ委員は、検討会から外された。要件Ⅰ・Ⅱが生きているのは問題である。消費者目線に立って仕切りなおしをすべき。まずは、韓国の表示、東京都の冷凍食品での表示を例に「できない理由は何か」を事業者に正していきたい。

天笠啓祐氏 【遺伝子組換え食品表示】 消費者庁は、事業者側を向いていて、消費者を考えていない。遺伝子組換え表示は、検討会の遡上にもあがらなかった。醤油、油は組換え表示いらぬ等、捻じ曲げられて表示制度が作られているのが問題。日本の表示は著しく遅れている。

各党を代表した意見表明

辻恵 衆議院議員（民主党） 「市民とともに消費者行政を考える議員連盟」を結成し、意見提出している。遺伝子組換え食品は飼料まで表示を求める。消費者庁は消費者の権利拡充の姿勢を貫くべき。一緒に進む決意である。

大口善徳 衆議院議員（公明党） 党の消費者問題対策本部事務局長。個別課題でも消費者からの要望多いものが外されるのは、消費者目線に立っていない。遺伝子組換えはトレーサビリティを確立すればできるはずである。

福島みずほ 参議院議員（社民党）→欠席

浅野貴博 衆議院議員（新党大地・真民主） TPPで全農中央と連携している。消費者の目線に立って進めることが大切であり、我が党としても働きかけていくつもりである。

<終わりの挨拶>

神山美智子氏

本日の集会で、情報が多いから分かりにくいのではなく、「正しいことが書いていないから、表示が分かりづらい」ということが分かった。阿南長官も、立法作業で幅広い意見をとのことだったので、期待しており、声をあげていく。9/20の日弁連シンポにも是非参加してほしい。

(森田満樹)

【海外食品安全情報】

1. DMAAを含むスポーツサプリメントは未承認医薬品に分類

DMAA sports supplements now classed as unlicensed medicines

28 August 2012

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/aug/dmaa-removed>

英国食品基準庁 (FSA : Food Safety Agency) は8月28日、英国医薬品・医療品規制庁 (MHRA : the Medicines and Healthcare products Regulatory Agency) の評価に基づき、DMAA (1,3-ジメチルアミルアミン) を含むスポーツサプリメントを英国での販売から排除されると報じた。また、英国医薬品・医療製品規制庁 (MHRA) は、これらを未承認医薬品として分類し、医薬品規制の対象にすると報じた。

MHRA to remove popular sports supplement used by international athletes from the market

28 August 2012

<http://www.mhra.gov.uk/NewsCentre/Pressreleases/CON180711>

2. 食品として販売されている1,3-ジメチルアミルアミン (DMAA) のリスク評価

Risk assessment of 1,3-Dimethylamylamine (DMAA) as an active ingredient of products marketed as food

21.08.2012

BfR opinion, 31 May 2012 No. 030 8

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/risk-assessment-of-1-3-Dimethylamylamine-dmaa-as-an-active-ingredient-of-products-marketed-as-food.pdf>

1,3-ジメチルアミルアミン (DMAA) は、「トレーニング前使用健康食品」や減量用健康食品の有効成分としてインターネットで販売されている。ドイツリスクアセスメント研究所 (BfR : The Federal Institute for Risk Assessment) は、特にアスリートが摂取していると思われるこれらの製品を科学的に評価した。

DMAAは、服用量により一時的に急に血圧を上昇させる可能性があり、健康リスクはDMAAの服用量及び個人の血圧に依存し、さらに、冠動脈心疾患リスク要因にも影響される。現在の知見では、DMAAのヒトの経口摂取による健康影響については不明なことが多い。しかし、高血圧及び心臓血管系疾患のあるひとはDMAA含有製品を避けるべきである。

BfR はドイツで食品として DMAA 含有食品を販売するための要件や、新しい食品

あるいは食品成分と分類されるかどうかの調査を勧める。また、DMAA を医薬品と分類することも検討すべきである。そして、もし、DMAA 含有製品が食品として販売される場合には、その製品が「安全でない食品」と分類されるかどうか決定すべきと報じている。

(伊藤澄夫)

【[会員からの投稿](#)】

1. 昆虫の生態と虫体異物混入事故< 8 >殺虫剤について

多くの製造施設では、そ族、昆虫の防除には、PCO業者と業務契約提携して建物を管理しています。これらの業務を効果的に遂行するには、施設内に生息する害種への、生物学的知識、駆除薬剤・捕獲装置機材、法令などの専門的知識が必要であり、その上での、PCOとの連携が重要となります。製造施設の管理者の中には、そ族、昆虫の防除に関する業務の実施を、全てPCO業者に一任してしまう場合があります。しかし、万一、製造品に虫体異物混入事故が起きた場合や「そ族、昆虫類」による食害、伝染病媒介、製品破損が発生した時の責任は、製造者にあり、問題のある製品製造に関する社会的責任や制裁の負担を製造者が受ける事になります。従って、重大な責任を受ける業務をPCOに一任しておくのは危険であり、製造者も自らが管理する施設の「そ族、昆虫」防除の実態を正確に把握する必要があります。現在の製造施設で実施されるPCOの害虫駆除業務は、定期的に施設内に殺虫剤を散布する「労務提供型」の作業から、施設内の「そ族、昆虫」のモニタリングを中心として、問題が確認された場合に、適正な駆除処理を遂行する形式に進歩してきています。今回は、モニタリングに関連する情報を説明しましたが、今回は、モニタリング結果分析により防虫上の問題が露見した際の殺虫剤による対策について説明します。

殺虫剤は、昆虫類に特異的に作用する、化学物質を利用して、害虫を排除する技法で害虫駆除の基本材料として使用されます。一口に殺虫剤といっても、農作物保護を対象として使用する農薬、伝染病を媒介する昆虫駆除を対象とする防疫用殺虫剤、前記以外の昆虫類の駆除を対象とする家庭用殺虫剤などがあります。食品製造施設で駆除の対象となる昆虫類は、大きく分けて、伝染病を媒介する能力を持つゴキブリ類、ハエ類の一部があり、これらの駆除には防疫用殺虫剤が使用されます。さらに、伝染病を媒介することは無くても、施設内に侵入し、製品内に混入する危険性の高い、ユ

スリカ類、小型のハエ類などの駆除には、防疫用殺虫剤の転用か家庭用殺虫剤が選択されます。農作物保護とは関係が無い、建物内部では農薬は使用しません。化学合成された殺虫剤は多くの有効成分が開発され、駆除対象の昆虫類に適した成分のものが選択されます。さらに、殺虫剤には、油剤（有効成分を白灯油に溶かした物）、乳剤（有効成分を有機溶媒に溶かした物）、マイクロカプセル剤（有効成分をマイクロカプセル化した物）、食毒剤（特定の種の食餌嗜好を考慮した材料に有効成分を入れた物）、蒸散剤（蒸気圧の高い殺虫剤を気化させて使用する物）、燻煙剤（有効成分を熱によって、蒸散させる物）粉剤（有効成分を多孔質鉱物に入れて、粒状にした物）など多様な剤型があります。

さらに、有効成分の中には、成虫に接触させて死滅させるタイプ・幼虫の脱皮を阻害するタイプ・有効成分を食べさせて死滅させるタイプなど多様な作用型があります。

このように、害虫駆除に使用する殺虫剤は多様であり、施設内で発生している害種を考慮して、安全で効果が期待される殺虫剤が選択使用されます。ここでは、紙面の都合で、各種の殺虫剤の効力や特性は省略しますが、製造施設の防虫管理担当者は、委託しているPCOから施設内で使用する殺虫剤に関する細かい説明を受けると同時に、施設内で使用、もしくは状況によっては使用する可能性がある殺虫剤を記入した「MSDS」の提供を求め、管理する施設内で、記載されている物質の毒性や化学的特性を確認し、どの様な殺虫剤が選択使用されているか認識しておく必要があるかと思えます。

近年、殺虫剤を含む、化学物質の使用に、消費者が過敏に反応する傾向がありますから、定期的に無闇に殺虫剤を散布するのではなく、精度の高い防虫モニタリングの実施とこれで得られた情報の科学的分析結果に基づいて、必要箇所へ適正に使用するべきかと考えます。

製造施設内で使用する殺虫剤は、農薬のように、農作物（食べ物）に直接散布するものではなく、製造施設の食品以外構造物に対して使用するものであり、適正な処理を実施すれば、施設内部の特定の空間内において、確実に効果を発揮する道具であることから、安全で有効に使用したいものです。



(防虫コンサルタント 今野禎彦)

ご質問等のある方は8.shokkakyo@ccfhs.or.jpまでご一報下さい。

2. シンガポール回想 2 シンガポールの言葉

シンガポールの公用語は英語、中国語、マレー語、タミル語(南インドのタミル・ナードゥ州を中心とする地域で約 5,000 万人の人が使っている歴史を持った言語で、スリランカ、マレーシアなどでも使っている人がかなりいます)で、4 言語あるので国の正式名称も次のように各言語であります。

英語： Republic of Singapore (リパブリック・オブ・スィンガポー)

中国語： 新加坡共和国 (シンジャーポー・ゴンホーグォ)

マレー語： Republik Singapura (リプブリク・スィンガブラ)

タミル語： சிங்கப்பூர் குடியரசு (スィンガプーール・クディヤラク)

4つの公用語は平等に扱われ、学校教育でも、英語に加え各民族語が必須科目として教えられています。それぞれの言語でシンガポール特有のなまりがあるようです。華人(広くは中国文化を引き継ぐ中国系、台湾系の人々を指しますが、現地で国籍を取得した人を「華人」、中国籍のままの人を「華僑」と区別する)の間では、華語(シンガポールなど東南アジアで用いられる中国語の標準語)、北京語を基礎としていますが、広東語や福建語、客家語など中国語の各方言も母語として話されています。シンガポールにおける中国語の表記は、中華人民共和国と同様の簡体字が使用されています。同じく英中両言語を公用語とする香港と異なり、シンガポール華人の名前は、日本語のメディアでは英文表記から音訳されたカタカナで表記されることが多い。シンガポール華人の氏名の英文表記は華語ではなく、それぞれの祖先の出身地の漢字音が元になっていることが多いといわれています。

マレー語が憲法上での国語とされていますが、儀礼的なもので、シンガポールがかつてマレーシア連邦の一員だった事の名残でもあるようです。公式の場でもマレー語はほとんど用いられず、ビジネス、行政などでは英語が広く使われ、華人やインド系でも英語を母語とする者(英語系華人など)がおり、教育でも初等教育から各民族語以外は英語中心に行なわれています(大学教育はほぼ英語のみだそうです)。若い世代は大多数がバイリンガル、トライリンガルですが、古い世代では中国語など民族語以外を話さない者も多くいます。政府発行の公文書は基本的に英語ですが、国語は前述のとおりマレー語、国歌もマレー語です。英語の綴りや表記をする際には、イギリスの植民地であった事から、*colour* や、*centre* など、イギリス英語が用いられる場合が多い。複数の言語が共存しているため、様々な言語の訛が融合しています。そのため、国民相互(異なる民族間)でコミュニケーションをとるために、英語が広く日常生活で用いられていて、英語は国語ではないものの最も普及した言語としての地位を確立しています。

流暢に英語を話し、英語で交渉ができる日本人からみて、シンガポール人は英語を上手に話せるかといえばそうでもないようです。高等教育を受けたものでさえも英語を流暢に話せる人は少なく、独特の英語（シングリッシュ）を話します（私は英語も中国語も話せない日本人で終わりましたので英語・中国語を話すシンガポーリアンを馬鹿にはできません）。シンガポール政府は、このシンガポール独特の訛りの排除に取り組んでおり、公共放送機関では中国語方言と同様に使用が禁止されています。どこまでがシングリッシュなのかは程度の問題であり、アメリカ・カナダ、イギリス、オーストラリアなどの英語を母語とする国の間でも、発音の違いや使用する単語の違いがあり、シンガポールの有力ニュースチャンネル「チャンネルニュースアジア」のレポーターの話す英語なども、これらとは異なるアクセント・発音をしています。シングリッシュはイギリス英語・中国語（北京語）・マレー語・タミル語に加え出身者が多い広東語・福建語、さらにテレビ等の影響によるアメリカ英語、オーストラリア英語の単語・文法構成に影響されているところが多いと言えます。地理的にも近いマレーシアのマングリッシュにも近いともいわれています。

シングリッシュの主な特徴として、以下のようなものがあります。

- ・「lah」「leh」を文の語尾につけられて強調を表します（日本語でいう「～だよ」のようなニュアンスだそうです）「OK, lah!」「No problem, lah!」
- ・疑問文の語尾につけられる「meh?」（日本語でいう「～か?」のようなもの）
- ・付加疑問文は、文末に「right?」をつけるだけです。「don't you?」「didn't he?」などは複雑なので使いません
- ・主語や be 動詞を省略します
- ・過去現在未来における語尾変化もなくなって現在形に統一されています（例：「今日のラクサは売れ切れしました。明日なら大丈夫ですよ。」＝Today, Laksa is already gone. Tomorrow Can.）
- ・単語を極端に短く言う、最終子音が極端に弱い、または発音されません（car park（カッパッ）、steak（ステクッ）、Good Wood Park Hotel（グウウッパーホテ）など）
- ・「th」の発音が「t」と同じになる（例：数の3「three」と木「tree」は同じ発音）
- ・強調のために単語を繰り返す（例：「できますよ!」＝Can-can!、「考えに考えに、考え抜いた」＝Ting, ting and ting. ... ting は think と同義）
- ・「中国語のようだ」と言われることの多い独特なアクセント。特に広東語や福建語など、南方方言の影響を受けているようです。
- ・福建語・広東語・マレー語など他言語からの借語（例：「散歩する」＝jalan-jalan、「おばさん」＝tai-tai、「かわいい女性」＝chio bu、「バカ」＝siao、「食べる」＝makan）

このようなシンガポールの英語と標準的な英語との違いは、シンガポールがマレー人や中国人(華僑)を中心とした多くの文化圏、民族が混在している国であることから、それぞれの母国語が混ざり合ったのが原因であると考えられます。

シンガポールで生活をする中で、‘OK ラ〜’などは冗談に話しますが、例えばタクシーに乗った時などは、**Could you go to Good Wood Park Hotel?**という時に、‘グッドウッドパークホテル’では運転手に‘ハッ?!?!’と言われてしまいます。どうしても先に言ったように‘グッウッパーホテ’と言わざるを得ないように感じました。これも郷に入れば郷に従えの一つでしょうか。

(秋田 勝)

【[食科協からのお知らせ](#)】

平成24年度公開会員研修会の開催について

来る11月9日に公開会員研修会を開催いたします。詳細は後日ご連絡申し上げます。

日時：11月9日(金)13時30分から16時50分

会場：一般財団法人日本科学技術連盟3号館講堂(東京都渋谷区千駄ヶ谷5-10-11)

テーマ：食品安全と国際動向

講師：東大法学部特別研究員 松尾真紀子氏

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課 他

会員の皆様へ

NPO 法人食科協では、皆様のご意見、ご感想をお待ちしております。

お気軽に 8.shokkaky@ccfhs.or.jp までご連絡下さい。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。