



## 目 次

【巻頭言】	頁
食の安全と安心	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 林 裕造理事長が厚生労働省及び東京都の会議に出席	2
2. その他の活動など	2
<hr/>	
【行政情報】	
1. 日本初のvCJD症例が確定	3
2. 第3回牛の月齢判別に関する検討会の開催	5
3. 第21回食品表示共同会議の概要	6
4. 「健康食品」に係る制度の見直しについて	11
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 食の安全・安心を確保するために(滋賀県くらし情報箱 No.29 から)	12
2. 野菜ジュースのテスト(わかやま 物価とくらし No.243 から)	14
3. 健康食品の虚偽誇大広告にだまされない方法(「食のかわらばん」から)	16
<hr/>	
【企業情報】	
企業が行う消費者の「生活向上」への支援(ACAP「私の提言」入選作から)	17
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. 米国産カキにおけるサルモネラ属菌の汚染の広がり	23
2. 特集・Hygiene hypothesis(衛生仮説)	23
<hr/>	
【お知らせ】	
1. 第3回通常総会及び会員研修講演会の開催のお知らせ	24
2. 「第10回 食の安全を考えるつどい」開催のご案内	25

平成 17 年 3 月 14 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/FAX 03-5669-8601

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-mail [shokkaky@ccfhs.or.jp](mailto:shokkaky@ccfhs.or.jp)

**【巻頭言】****食の安全と安心**

社団法人日本食品衛生学会会長  
(福島県会津保健福祉事務所長)

かとう かずお  
加藤 一夫

戦後60年を迎えようとしている我が国では、かつての量の提供に全力を注いでいた時代から、多種多様な食品をより安全に提供することが求められる時代へと変遷してまいりました。そして、安全の確保に向けた各方面のこれまでの弛まぬ努力が多く国民の支持を受け、その結果としてほとんどの方に安心して食べて頂ける環境が整いつつありました。しかし残念なことにここ数年になってから、牛海綿状脳症への不適切な対応問題や食品の偽装表示問題等が発生し、食品の安全に関するそれまでの信頼が大きく揺らぎ、結果多くの住民に食品や食材に対する不安感が広がり、改めて安心の確保が消費者、製造者等において、改めて重要かつ大きなテーマとなってまいりました。そのような中、コーデックス委員会で提案されたリスク分析の遂行を基本的な考え方として、国は平成15年に食品安全基本法を制定し、また食品衛生法の大幅な改正を行い、食品の安全確保のための政策を進めてまいりました。

さて、安全と安心とはほぼ同列に扱われている場合が多く見受けられますが、安全と安心とはそもそも事象の異なるものであります。食の安心のためには安全の確保がほとんど必須になりますが、食品の安全の確保がなされていても必ずしも安心感が得られるとは限りません。これは安全確保をする側(生産者や行政)と安心する側(消費者)とは立場が異なり、前者に対する信頼感があって初めて後者が安心できるという構図にあり、また前者による十分な情報提供が安心を得るには必要な条件になるということがあるからに他ならないものと考えられるからであります。日本における食品の安全の確保での現状を見てみますと、完璧さという点では多少の問題が残されてはおりますが、住民の健康に悪影響を及ぼす事態への未然防止という観点から考えてみますと、適切な法整備がなされ、その執行システムも全国的に整っていることから、かなりの高いレベルが構築され維持されていることは疑いようのない事実であります。しかるに、消費者感情として現在の食に対するものは、けっして安心しているとは考えられず、むしろ多くは不安感を抱いていると言っても過言ではない状況にあるものと思われます。これは、食品の安全の確保をする側および消費者側ともに不幸な状況にあると思われるので、多少の時間は必要でしょうが、前者が後者の信頼回復への努力をしなければならないものと考えます。

私ども(社)日本食品衛生学会は、学会活動やシンポジウムの開催を通して、信頼に足る情報提供を行うことによって、多くの住民の方々が安心して食生活を送れる社

会の構築に寄与することを目標の一つに掲げておりますが、今後も消費者の食への信頼回復に貢献すべく多くの皆様と共に行動して参るつもりでおりますので、宜しくお願いいたします。

## 【食科協の活動状況】

### 1. 林 裕造理事長が厚生労働省及び東京都の会議に出席

2月7日、厚生労働省の「食の安全に関するリスクコミュニケーションの在り方に関する研究会」(第4回)(座長 林 裕造)に出席しました。詳しくは厚労省HP <http://www.mhlw.go.jp/shingi/2005/02/s0207-5.html> をご覧下さい。

同月10日、第3回 東京都食品安全情報評価委員会(委員長 林裕造)の健康食品部会に出席しました。詳しくは東京都HP <http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/anzen/hyouka/ken3.html> をご覧ください。(事務局)

### 2. その他の活動など

同月3日 関澤 純氏(徳島大学教授、日本リスク研究学会・食の安全とリスク研究部会長、食科協理事)が、同部会の第6回勉強会「食品安全のリスクコミュニケーションー欧米の経験を聞く」- 食品リスクへの消費者行動心理学ご専門のFrewer さんを囲む意見交換 - を東京四谷の主婦連合会会議室において開催しました。

食品リスクに対する消費者行動心理学分野でご活躍のLynn Frewer 先生が農林水産省の農林水産政策研究所の招きで来日される機会をとらえて、Frewer 先生を囲んでの意見交換会でした。

同月15日 第7回 ISO22000 研究会(座長 渡邊清孝氏((有)フード・セーフティ・コンサルティング代表取締役)、世話人 三原 翠(食科協常任理事))を開催しました。

同月21日 伊藤蓮太郎氏(食科協専務理事)が大阪食品衛生協会の依頼を受けて同協会主催の講演会において「食品の安全安心確保と自主衛生管理」について講演しました。

同月21日 北村 忠夫氏(食科協監事)が千葉県食品衛生協会の依頼を受けて同協会主催の講演会において「食品営業施設の危機管理対策について」講演しました。

同月24日 全麺連会館会議室において食科協常任理事会を開催しました。平成17年度通常総会及び会員研修講演会を、6月28日午後、東京秋葉原の(財)東京都中小企業振興公社第1会議室において開催することが決まりました。(事務局)

## 【行政情報】

### 1. 日本初の vCJD 症例が確定

#### (1) 厚生労働省の対応等

厚生労働省の厚生科学審議会疾病対策部会クロイツフェルト・ヤコブ病等委員会（委員長 東北大学医学部教授 北本 哲之）が2月4日に開催され、vCJD（変異型クロイツフェルト・ヤコブ病）の症例についての審議が行われた結果、今後の対応等について同日健康局疾病対策課から次のとおり公表されました。（伊藤蓮太郎）

#### 国内における変異型クロイツフェルト・ヤコブ病（vCJD）の発生について

健康局疾病対策課

##### 1. 経緯

平成13年12月に40歳台で発症。なお、当該患者（男性）は、平成元年頃、英国渡航歴1ヶ月間という情報あり。

平成16年9月16日CJDサーベイランス委員会において、英国サーベイランスユニットとも相談し、孤発型CJDと判断したが、vCJDの可能性も否定できず、病状の経過を見る必要があるとされた。

同年12月死亡。

平成17年2月3日、北本厚生科学審議会疾病対策部会クロイツフェルト・ヤコブ病等委員会委員長によって、ウエスタンプロット及び病理検査の結果、vCJDを強く疑われ、同日、厚生労働省に報告。

2月4日、診断の確定及び今後の対応について議論。

##### 2. 症例についての審議結果

2月4日、CJDサーベイランス委員会及び厚生科学審議会疾病対策部会クロイツフェルト・ヤコブ病等委員会が開催され、国内における最初のvCJD症例として確定された。

診断根拠：プリオン蛋白遺伝子変異がみられず、vCJDに特徴的な病理所見及びウエスタンプロットの所見により、vCJDの確実例と判断した。

発症原因：輸血歴はなく、平成元年頃の海外渡航歴から見て、短期間ではあるが、英国滞在時の曝露の可能性が現時点では有力と考えられる。

##### 3. 今後の主な対応

発症原因及び二次感染の可能性について更なる調査を行う。

国民に対して、CJDに関して正しい知識の普及等を行う。

省内関係部局長による連絡調整会議を開催し、適切な対応を進める。

なお、この疾患は、通常の生活で、人から人へは感染するものではないことから、二次感染を心配する必要はない。

「変異型クロイツフェルト・ヤコブ病に関する Q&A」の厚生省ホームページは <http://www.mhlw.go.jp/qa/kenkou/vcjd/index.html> です。

## (2) 食品安全委員会委員長の談話

食品安全委員会は2月4日、日本初のvCJD症例が確定したことについて次の委員長談話を公表するとともに、関連する下記の2つのQAを同委員会HPトピックスのBSE及びvCJDページに掲載しました。(伊藤蓮太郎)

### 日本初のvCJD症例が確定したことについての食品安全委員会委員長談話

1. 今回、厚生労働省により我が国初の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病(vCJD)と確認された患者は、英国滞在時に感染した可能性が現時点では有力と考えられていると承知しています。
2. 当委員会が昨年9月に発表した「日本における牛海綿状脳症(BSE)対策について - 中間とりまとめ - 」にあるように、現在の我が国のBSE対策によって、「vCJDが発生するリスクは、そのほとんどが排除されている」と考えております。
3. 国民の皆様には、現在の対策のもと流通している牛肉等を食べてもリスクは高まらないと考えておりますので、冷静に対応していただきますようお願いいたします。

**Q1 牛の病気であるBSEとヒトの病気であるvCJDとの関連について、教えてください。**

BSEとvCJDは、いずれも異常プリオンたん白質が原因とされる脳がスポンジ状になる伝達性海綿状脳症(TSE)の一つであり、1996年3月、英国においてこれらの関連の可能性が発表されました。現在でも、直接的な科学的根拠は確認されていないものの、vCJDの発症の原因はBSEの異常プリオンたん白質の摂取と関連すると考えることが最も妥当とされています。英国等では、食肉加工の段階で機械を用いて回収された肉(機械回収肉(MRM))に異常プリオンたん白質が存在しうるせき髄等が混入することも、vCJDの発生要因であるとの報告が出されています。

実際に、英国におけるBSE発生頭数は約18万頭(2004年9月時点)、vCJD患者数は154人(2005年2月時点)であり、世界全体におけるvCJD患者(169人)のほとんどが英国に集中しています。なお、日本におけるBSE発生頭数は14頭、vCJD患者は1人報告(2005年2月時点)されていますが、vCJD患者については、英国滞在時の曝露の可能性が現時点では有力と考えられています。(表と図は省略)

**Q10 変異型クロイツフェルト・ヤコブ病(vCJD)とは、どのような病気ですか。**

異常プリオンたん白質が脳内に蓄積することで発生すると言われているクロイツフェルト・ヤコブ病(CJD)の1つであり、他にも孤発性CJD、硬膜移植後CJD、遺伝性CJDなどが知られています(詳細は以下のとおり)。

このうちvCJDは、BSE感染牛の特定危険部位の摂取またはvCJD感染者からの

輸血が原因と考えられており、若年者（平均 20 歳代）に発症が多く、他の CJD とは脳波等が異なることから区別されます。

全世界でこれまでに 169 人が発症し、このうち英国においては 154 人（2005 年 2 月時点）となっており、ほとんど英国に集中しています。また、我が国では 1 人（2005 年 2 月時点）報告されていますが、英国滞在時の曝露の可能性が現時点では有力と考えられています。

（参考）vCJD 以外の CJD

- ・ 孤発性 CJD

通常は 60 歳代を中心に約 100 万人に 1 人の割合で発症する。

我が国では、394 例（平成 11 年 4 月 1 日～平成 16 年 1 月 31 日）報告されている。

- ・ 硬膜移植後 CJD

脳外科手術に用いられた乾燥硬膜に、適切に処理されていない孤発性 CJD 由来の硬膜が混入し、手術を受けた患者に伝播することにより発症する。

我が国では、47 例（平成 11 年 4 月 1 日～平成 16 年 1 月 31 日）報告されている。

なお、昭和 60 年 1 月からの累計では 108 例報告されている。

- ・ 遺伝性 CJD

遺伝により発症し、家族性 CJD などがある。

我が国では、57 例（平成 11 年 4 月 1 日～平成 16 年 1 月 31 日）報告されている。

（注）孤発性 CJD、硬膜移植後 CJD、遺伝性 CJD の発症数は、厚生科学審議会疾病対策部会クロイツフェルト・ヤコブ病等委員会（平成 16 年 9 月 16 日）において判定されたもの。

## 2. 第 3 回牛の月齢判別に関する検討会の開催

厚生労働省及び農林水産省は 2 月 8 日午後農林水産省教養会議室 G において、日米牛肉貿易再開問題に関し、米国が実施した「牛枝肉の生理学的成熟度に関する研究」の最終報告書について検証し、評価結果のとりまとめを行うため、専門家による第 3 回牛の月齢判別に関する検討会を開催しました。その結果は厚生労働省及び農林水産省から次のとおり公表されました。（伊藤蓮太郎）

1. 第 3 回検討会では、米側が実施した「牛枝肉の生理学的成熟度に関する研究」の最終報告書について、科学的な観点から検討し、最終的な検討結果を報告書として取りまとめた。

2. 検討会報告書の概要

- (1) A40 の評価決定ポイントは高い精度での判別が可能であり、牛枝肉の生理学的成熟度を客観的に判別する基準としては、適当である。

- (2) 21 ヶ月齢以上の牛の枝肉を排除する基準として A40 を用いた場合、統計学

的分析からは、21ヶ月齢以上の牛の枝肉がA40以下に評価される可能性は、99%の信頼度で1.92%以下(18~20ヶ月齢までにA40がなかったという事実を用いた事後解析によれば0.26%以下)であるということが実証された。

(3) A40を基準として採用し得るか否かの判断に当たっては、米国産牛肉のBSE感染リスクの程度を考慮する必要があり、このリスク評価を踏まえ、統計学的結果がリスクの観点から許容し得るものと評価できるものであれば、その基準としてA40を採用することは可能である。

(4) 仮にA40という基準を採用する場合には、

評価決定ポイントの明確化、格付検査官への周知徹底、評価結果の記録と保存等が必要であること

基準としての有効性を確認するための追加的検証又は実施後のフォローアップが必要であること

に留意すべきである。

### 3. 第21回食品表示共同会議の概要

第21回食品の表示に関する共同会議が2月3日、日本郵政公社本社2階共用会議室A~Dで開催され、(1)期限表示ガイドライン(2)市町村合併に伴う表示(3)生鮮食品の表示(資料1)について協議されました。(伊藤 蓮太郎)

#### (1) 期限表示ガイドラインについて

厚生労働省及び農林水産省が平成16年2月に共同で設置した「食品期限表示の設定のためのガイドライン策定検討会」が計5回(同年2月から11月)の検討を行い、作成した下記の「食品期限表示の設定のためのガイドライン(案)」(資料2)がほぼ了承され、今後は、本共同会議における議論を踏まえた後に、厚生労働省及び農林水産省の共同で、都道府県や業界等に通知される予定です。

詳しくは、厚労省 HP <http://www.mhlw.go.jp/shingi/2005/02/s0203-4.html> 又は農水省 HP <http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heya/jasindex.htm> ご覧ください。

「食品期限表示の設定のためのガイドライン(案)」(要点のみ)

平成16年12月

食品期限表示の設定のためのガイドライン策定検討会

#### 1. 背景・目的

当ガイドライン(案)は、これまでの研究結果、業界団体等が作成した既存の自主基準やガイドライン、業界団体等へのヒアリング及び諸外国における期限表示の設定根拠等を基に、本検討会において検討した結果をとりまとめたものである。

また、当ガイドライン自体が期限設定の際に役立つことはもとより、業界団体等が自主的に個別食品に係る期限設定のガイドライン等を作成する際の礎となることを期待する。

## 2. 期限表示設定の基本的な考え方

### (1) 食品の特性に配慮した客観的な項目(指標)の設定

➤ 客観的な項目(指標)とは、「理化学試験」、「微生物試験」などにおいて数値化することが可能な項目(指標)のことである。ただし、一般に主観的な項目(指標)と考えられる「官能検査」における「色」、「風味」等であっても、その項目(指標)が適切にコントロールされた条件下で、適切な被験者によりの確な手法によって実施され数値化された場合は、主観の積み重ねである「経験(値)」とは異なり、客観的な項目とすることが可能と判断される。

### (2) 食品の特性に応じた「安全係数」の設定

➤ 食品の特性に応じ、設定された期限に対して1未満の係数(安全係数)をかけて、客観的な項目(指標)において得られた期限よりも短い期間を設定することが基本である。

### (3) 特性が類似している食品に関する期限の設定

### (4) 情報の提供

## (2) 市町村合併に伴う表示について

➤ 食品衛生法及びJAS法に基づく製造所等の所在地又は住所の表示については、旧所在地又は住所の表示を市町村合併後も当分の間認めることとなりました。詳しくの上記のHPの資料3をご覧ください。

## (3) 生鮮食品の表示について

➤ 様々な意見があったが、生鮮食品については、加工食品とは違う視点で検討が必要であろう。特に水産物の表示の検討が難しそうである。一度水産に詳しい専門家をお招きし、我々の理解を深めてから、この難題を整理していきたいということで、引き続き協議することになりました。以下に、資料3から「2. 問題点及び検討課題」の部分を掲載しました。詳しくは上記のHPをご覧ください。

## 2. 問題点及び検討課題

### (1) 表示基準の対象範囲

- 加工食品については、ばら売りや対面販売については表示義務がないのに対し、生鮮食品には表示義務がある。このため、
  - ・ 小規模小売店・直売所等についても、表示が必要。
- 表示実施状況を見ると、量販店では既に100%近い表示実施率であるのに対し、専門店では、十分に原産地表示がなされていない。
- 店舗の形態によっては、「店主に聞けばわかるので表示は必要ない」という意見もある。



課題1：生鮮食品の表示基準の対象範囲について、見直す必要はないか。

## (2) 複数種類の生鮮食品を詰め合わせた場合の原産地表示方法

現行規定：異なる種類の生鮮食品で、複数の原産地のものを詰め合わせた場合、原産地はそれぞれの生鮮食品の名称に併記する。

例：果物盛り合わせ(切断していないもの)

すいか(熊本県)、りんご(青森県)、バナナ(フィリピン)、…  
切断したものの盛り合わせ(カットフルーツミックス)は加工食品。

### 問題点

- 生鮮食品の詰め合わせは店頭で行われる場合も多く、その組み合わせは一定していない。
- 多種類の生鮮食品を詰め合わせた場合、全ての生鮮食品に名称と原産地を表記するのは困難な場合もある。(包装の外部から詰め合わせ内容は確認可能)



課題2：複数種類の生鮮食品を詰め合わせた場合の実行可能な表示方法を検討する必要はないか。

## (3) 複数の原産地のものを混合した場合の原産地表示方法

現行規定：複数の原産地のものを混合した場合、多い順に全て記載。

### 問題点

- 特売品等の山積み販売の場合、複数県の商品を同時に販売するため、原産地を多い順に全て正確に記載することは困難。
- マグロのすき身、挽肉、刺身切り落としなど、複数産地由来のものを混合して販売する場合、原産地を多い順に正確に全て記載することは困難。



課題3：複数の原産地のものを混合販売する場合の実行可能な表示方法を検討する必要はないか。

加工食品の原料原産地表示では、複数の原産地のものを混合使用する場合には、3位以下を「その他」とする等の表示方法を認めている。

#### (4) 記載する原産地の決定方法

課題4：記載すべき原産地があいまいな場合があり、考え方を整理する必要があるか。

##### 例1) 複数の原産地をまたがる場合

- 県境を超えて農地を有する農業者が生産した農産物については、現状では農地の所在地を原産地として記載する（属地主義）こととされているが、実際には農業者が所属する農協に一括して出荷するなど、厳密に分けて管理することが困難な場合がある。
- 同様な例として、以下のようなものがある。
  - ・ 県境を超えて集荷し、処理される鶏（食肉処理場で混合して処理）
  - ・ 産地市場に集荷された農産物（県境、市町村境を超えて持ち込まれた農産物が、産地市場の所在地を原産地として出荷）
  - ・ 浜値の高い港に水揚げされる水産物（A県沖で捕れたとらふぐを下関に水揚げ）等

## 例2) 種子、種苗等を他地域から導入する場合

- 養殖水産物の場合、種苗(稚魚等)生産地と、養殖地が異なる場合がある。[現状：養殖地が原産地]  
     例：香川はまち(九州から稚魚を入手し香川で養殖)  
         愛媛かき(広島から稚貝を導入し愛媛で養殖)
- 他県で製造したり、輸入した菌床しいたけの菌床を用い、別の県でしいたけを栽培し、販売する例も存在。[現状：栽培した県が原産地]
- 国内栽培の農産物の場合、種子は外国で採取したものを使用する場合も多い。[現状：栽培した県が原産地]  
     例：ハウレンソウの種子は、大半が外国で採取したもの

## 例3) 輸入される農畜水産物の場合

- 輸入される農畜水産物の原産国については、その根拠を通関の際の書類(輸入申告等)に頼らざるをえないのが現状。
- 一方、以下の例のように、輸入される前に複数の国を経由する生鮮食品も存在。
  - ・ A国で栽培、収穫された農産物をB国経由(単なる船舶・航空機の変更の場合などは除く)で輸入→「B国産」
  - ・ A国で生まれ育った牛をB国でと畜、ブロックにして輸入→「B国産」
  - ・ 水産物の場合、採捕された国と切り身、冷凍した国が異なる場合が多いが、切り身の形態によって通関上の原産国が異なる。(3枚おろしの場合切り身にした国が、2枚おろしの場合採捕した国が原産国)

## (5) 生鮮魚介類

- 原産地の表示方法として、水域名、漁港名、都道府県名、輸入国名等が混在。
- 従来日本で食されていなかった外国の魚介類等が増加し、一部名称が誤認を与える場合が存在。(水産庁ガイドラインで整理されている。)
- 養殖水産物の表示
  - ・ カキ、ノリなど、一般に養殖であると認識されていながら、JAS法上養殖の定義に該当しないものの取扱い。
  - ・ 養殖の形態が様々である中での「主たる養殖場」の考え方。



課題5：生鮮魚介類の表示について、わかりやすく見直す必要はないか。

#### (6) 玄米・精米

- 容器包装された玄米・精米については、生鮮食品品質表示基準が適用されず、独自の表示方法となっている。(加工食品同様、一括表示様式が示されている)

(玄米・精米独自の表示事項)

- ・ 原料玄米の内訳(産地、品種、産年)
  - ・ 精米年月日
- 多様な消費者の志向に従い、ブレンド米、無洗米等、さまざまな形態の米が販売されている。



課題6：玄米・精米の表示について、わかりやすく見直す必要はないか。

## 4. 「健康食品」に係る制度の見直しについて

厚生労働省は、「健康食品」に係る制度のあり方に関する検討会の提言等を踏まえ取りまとめた「保健機能食品制度の改正について」が薬事・食品衛生審議会から適当であるとの答申を受けたことから、平成17年1月31日、健康増進法施行規則(以下、「健増規則」という)、食品衛生法施行規則(以下、「食衛規則」という)及び栄養表示基準(告示)(以下、「基準」という)の一部改正を行い、一部を除き、2月1日から施行されました。

主な見直し事項は次のとおりです。

1. 特定保健用食品制度の見直し
  - (1) 条件付き特定保健用食品制度の創設(健増規則14条1項6号と9号、食衛規則21条1項1号ミ)
  - (2) 特定保健用食品(規格基準型)制度の創設(特定保健用食品の審査等取扱い及び指導要領)
  - (3) 疾病リスク低減表示の容認(その科学的根拠が医学的・栄養学的に広く認められ確立されているものに限り認める)

## 2. 栄養機能食品制度の見直し

- (1) 当該栄養成分の機能の表示の明確化(食衛規則 21 条 1 項 1 号シ、基準 2 条 2 項)
- (2) 厚生労働大臣が定める基準に係る栄養成分以外の成分の機能の表示の禁止(食衛規則 21 条 1 項 3 号イ、基準 3 条 3 項 1 号)
- (3) 栄養成分名の表示の義務化(食衛規則 21 条 1 項 1 号シ、基準 2 条 2 項)

## 3. その他

- (1) 保健機能食品には、「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを」の表示の義務付け(健増規則 14 条 1 項 9 号、食衛規則 21 条 1 項 1 号シ)
- (2) 特定保健用食品の審査申請に係るヒト試験の実施については、「疫学研究に関する倫理指針」に基づき、科学的かつ倫理的なものとなるようその適用を徹底すること。

また、上記の見直しに併せ、「健康食品」の適正な製造及び原材料の安全性確保を推進する観点から、「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的考え方について」及び「錠剤、カプセル状等食品の原材料の安全性に関する自主点検ガイドライン」について(平成 17 年 2 月 1 日付け 食安発第 0201003 号 厚労省医薬食品局食品安全部長通知)が通知されました。詳細は、

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/topics/050131/index.html> をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

## 【消費者情報】

### 1. 食の安全・安心を確保するために

～県民の皆さんの声に応えて、滋賀県はこうします～

(滋賀県暮らし情報箱 No.29 から引用)

牛海綿状脳症(BSE)をはじめ、食肉の産地偽装表示、輸入野菜からの残留農薬の検出、さらには鶏肉や鯉からの人への感染はないものの、高病原性鳥インフルエンザやコイヘルペスの発生など、食べ物についての不安な事件、ニュースが相次ぐ今、食の安全と安心を確かなものにするために、滋賀県では、平成 16 年度に<滋賀県食の安全・安心基本方針 / 「食の安全・安心 - 滋賀県はこうします」 - 10 の取り組み>とその具体的行動計画として、<食の安全・安心アクションプラン 20 の施策>を策定しました。

#### 基本方針・アクションプラン(行動計画)の基本的な考え方

県民の皆さんの健康保護を最優先に、県民の視点に立った施策を推進します。

消費者、生産者・事業者、行政の相互理解と協働を大切にして、食の総合的な安全対策を推進します。

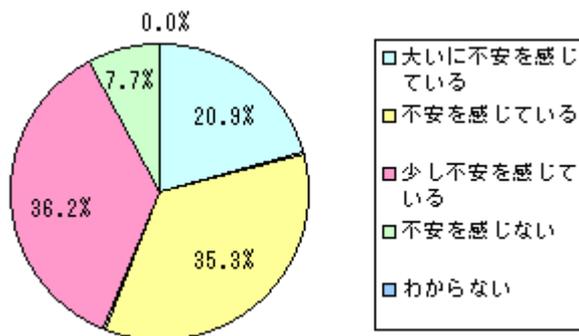
生産・製造から流通・消費に至るすべての段階で、それぞれの責任と役割のもとに、食の総合的な安全確保に努めるのが重要であると考えています。

計画の期間・・・平成16年度から平成20年度までの5年間です。

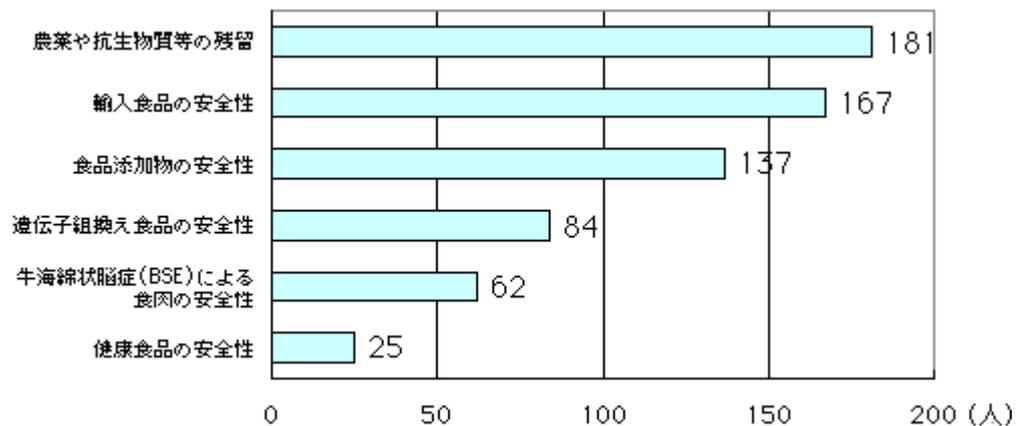
計画の進行管理・・・進行管理と評価は毎年行います。

まず、県民の皆さんは、食の安全・安心をどのように感じておられるのでしょうか？

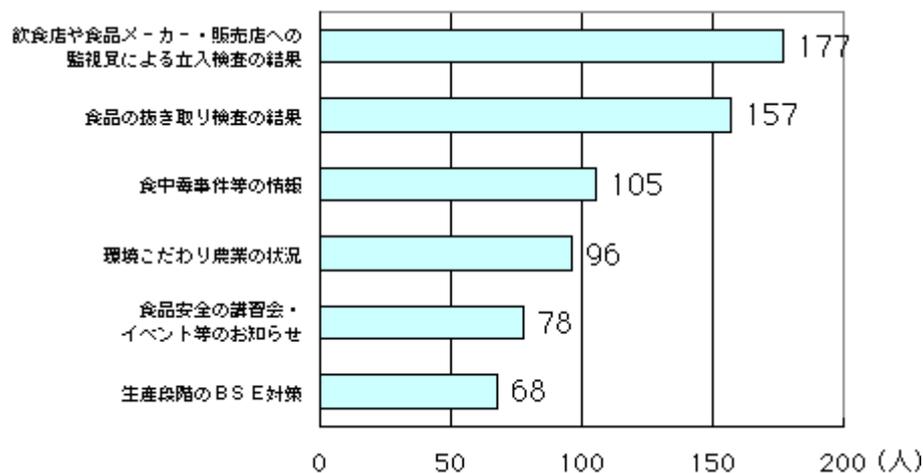
食に不安を感じていますか？



どのようなことに不安を？



どのような情報を求めていますか？



それでは、県の取り組みをご紹介します。(以下の文章を省略します。詳細は <http://www.pref.shiga.jp/e/shoku> にありますのでご覧ください。)

## 2.野菜ジュースのテスト(わかやま 物価とくらし No.243 から引用)

和歌山県消費生活センター テスト室

近年の食生活における栄養バランスの偏り、生活習慣病の増加等に対し、食生活の改善が推進されています。

また、野菜の摂取量は特に若年層で減少傾向にあるが、野菜ジュースの種類が増えてきており、健康に良く栄養があるので野菜代わりに飲むという人も多いことから、野菜ジュースの栄養成分及び食味テストを行いました。

## テスト結果

商品名	緑の野菜 モロヘイヤ& 果実ミックス	きになる 野菜 100 緑野菜ミ ックス	きになる 野菜 100 赤野菜ミ ックス	15種の野菜 充実野菜 緑黄色野 菜ミックス	野菜 生活 100	はたらく野 菜 100 織 維とオリゴ	健康道場 おいしい 青汁	キャロ ットと 6種の 野菜	まる やか キャロ ット	野菜ジ ュー ス	トマト ジ ュー ス	
販売者	伊藤園	ヤクルト	ヤクルト	伊藤園	カゴメ	明治乳業	サンスター	カゴメ	カゴメ	キッコー マン	カゴメ	
糖度(g/100g)	8.5	8.7	8.8	8.7	8.6	11.1	7.8	7.4	7.8	5.0	5.4	
ショ糖(g/100g)	0.69	1.39	1.84	1.37	1.88	1.72	0.67	2.20	3.42	0.19	0	
果糖(g/100g)	4.49	4.03	3.53	3.59	2.56	2.75	3.57	1.03	0.90	1.43	1.37	
ブドウ糖(g/100g)	2.17	1.89	1.50	1.56	1.63	1.75	1.55	0.80	0.88	1.19	1.22	
糖類合計(g/100g)	7.4	7.3	6.9	6.5	6.1	6.2	5.8	4.0	5.2	2.8	2.6	
ショ糖	1本あたり(g)	1.3	2.8	3.7	2.6	3.6	3.5	1.1	4.4	5.5	3.6	0
	表示値(g)	1.6	-	-	3.8	4.8	-	1.6	8.0	5.6	-	0
ビタミンC	( $\mu$ g/ml)	55.9	300.2	287.7	200.2	3.2	694.8	401.0	127.3	0	20.2	74.9
	1本あたり (mg)	10.6	60.0	57.5	38.0	0.61	139.0	64.2	25.5	0	3.8	14.2
	表示値(mg)	-	-	-	32.0	-	100	-	-	-	-	-
β-カロチン	( $\mu$ g/100g)	0	0	2,294	2,525	2,876	1,366	181	5,824	5,803	869	446
	1本あたり (mg)	0	0	4.6	4.8	5.5	2.7	0.3	11.6	9.3	1.7	0.8
	表示値(mg)	-	-	-	4.3	4.6	-	-	9.2	10.4	-	-

## 消費者へのアドバイス

野菜ジュースにも糖類としてショ糖以外に果糖やブドウ糖などが含まれているので、糖分が気になる場合は、栄養成分表示のエネルギー、ショ糖の含有量、果汁の混合割合等を購入選択の目安にするとよいでしょう。

ビタミンC及びβ-カロチンについては、銘柄によってほとんど含まれていないものやある程度摂取できる量が含まれているものもありました。しかし、銘柄によって使用されている野菜の種類が異なるため、含まれる栄養成分も異なり、ほとんど摂れない栄養成分もあるので、やはり緑黄色野菜の代わりではなく補助的なものとして利用するとよいでしょう。

### 3. 『健康食品の虚偽誇大広告にだまされない方法』

厚生労働省東北厚生局食品衛生課

厚生労働省東北厚生局食品衛生課では、厚生労働省からの通知、関係文献、いわゆる健康食品に対する監視指導の経験等から、消費者がいわゆる健康食品を選ぶにあたって留意すべき事項を、次に掲げる「健康食品の虚偽誇大広告にだまされない方法」としてまとめ、同課発行の「食のかわらばん1」

(<http://kouseikyoku.mhlw.go.jp/tohoku/kawaraban200412.html>)の中で公表しました。消費者がいわゆる健康食品を選ぶに際し、大いに参考になるでしょう。(伊藤蓮太郎)

#### 1. 「即効性」「万能」「最高のダイエット食品」

過度の期待を思わせる書き方はまず疑いましょう。(すべての人に効くものではない。)

#### 2. 「癌が治った」などの治療、治癒に関する言及

健康食品は医薬品でないので、こうした効果を信じてはいけません。病気になったら手遅れにならないよう、まずはかかりつけのお医者さんに診てもらいましょう。もし健康食品で治ったとしてもすべての人に同じように効くことはありません。

#### 3. 「天然」「食品だから安全」「全く副作用がない」

天然、自然の物も体に悪い物を含む場合があるので、天然だからといってすべて安全ではありません。健康食品には特定の成分を必要以上に濃縮している物があり、その成分を含む物を食べたことがあっても、必ずしも安全とは言えません。

#### 4. 「新しい科学的進歩」「奇跡的な治療法」「他にない」「秘密の成分」「伝統医療」

まだ認められていない医薬品を含んでいる物がありますので思わぬ健康被害が出る場合があります。

#### 5. 「驚くべき体験談」「医師などの専門家によるお墨付き」

効果が書かれていても、その効果がすべての人に現れるとはいえません。症状などが良くなって健康食品のおかげと体験者がはっきりと書いていても、同時に行われたお医者さんの治療や日頃の生活の改善などによって良くなった可能性があるなどハッキリしません。また、作り話としても、買われた人が本当かどうか分かりませんし、依頼を受けた業者と関係が深い専門家がいることもあるかもしれません。

#### 6. 「厚生労働省許可」「厚生労働省承認済み」

「特定保健用食品」を除いて、厚生労働省が事前の許可、確認を行っている健康食品はありません。なお、輸入品の場合は、これまで健康被害が多く出ている医薬品成分が含まれていないことの証明書を求めています。

#### 7. 「 に効くと言われています」

伝言調に書いて、世間のうわさ・評判・伝承・口コミ・学説などがあることをも

って、健康の保持増進効果があることを強調し、又は暗示するものは、病気などを治すことができると間違いやすいため注意が必要です。

8. 「ダイエットに効く 茶（特許番号××番）」

「特許」を受けているからといって、必ずしもその効果が認められているわけではないことに注意してください。

9. 「 を食べると、3日目ぐらいに湿疹が見られる場合がありますが、これは、体内の毒素などが分解され、一時的に現れるものです。これは、体質改善の効果の現れです。そのままお召し上がりください。」

不快な症状を書くことにより、強く・早い効果があることは副作用などと間違いやすいため注意が必要です。このような書き方は、お医者さんに診てもらう機会を失う可能性もあります。

## 【企業情報】

### ACAP が第 20 回「わたしの提言」入選作を発表

（社）消費者関連専門家会議（ACAP）が消費者問題に関する啓発ならびに教育助成の一環として毎年行っている「わたしの提言」募集の第 20 回入選作の発表及び表彰式が 1 月 13 日に行われました。最優秀作である経済財政政策担当大臣賞を受賞した最優秀作は次の、わたしの提言『企業が行う消費者の「生活向上」への支援』（ACAP の URL：<http://www.acap.or.jp/sub/acap007.html> から引用）でした。（伊藤蓮太郎）

### 企業が行う消費者の「生活向上」への支援

東京都江東区 須藤 洋子  
会社員（花王）

#### はじめに

消費者基本法が制定され、政府は消費者保護から自立へと政策を大きく転換しようとしている。しかし、ひとくくりに語られがちな「消費者」の中には、生活経験の浅い若年層もいれば、IT 化に取り残されがちな高齢者もあり、それぞれの意識や情報収集力に格差があるのは明確である。

また、企業と消費者間において、持っている情報の質や量、交渉力には大きな格差があるため、この格差を埋めることなく、一律に消費者に自立を求めることはかなり困難なことと思われる。

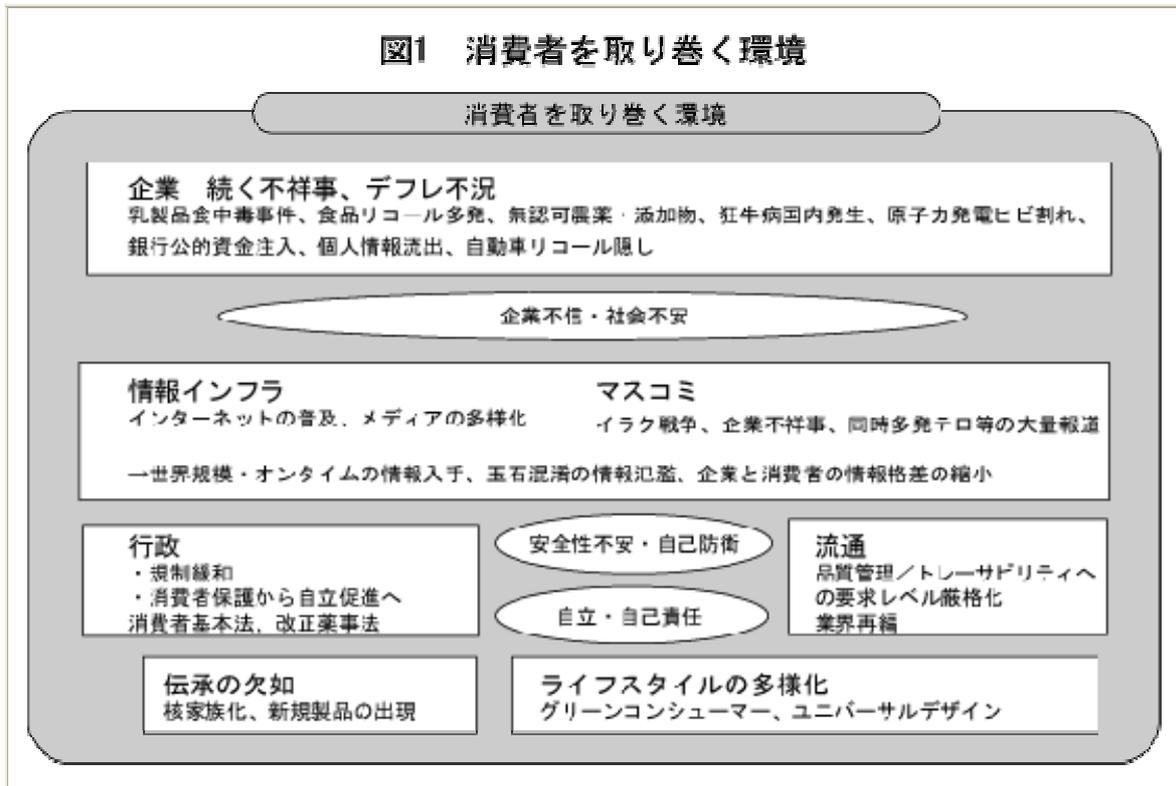
こうした様々な消費者に対しての啓発活動は、行政や教育機関、NPO 等ですで行われていることであるが、方法や内容についての議論は絶えず、予算等の制約もあるため、なかなか十分な体制で実施できないという声も聞かれる。

このような現状を踏まえ、企業の立場からできる消費者の自立支援について考えてみたい。本論ではまず、消費者相談の動向から、どのような層の消費者に自立支援が必要なのかを捉え、消費者の“企業観アンケート”から企業の情報公開に関する意識を確認する。そして、現在行われている企業の消費者啓発を踏まえながら、最後に私なりの提言を述べてみたいと思う。

1. どのような層の消費者に自立支援が必要なのか

消費者を取り巻く環境はめまぐるしく変化している。相次ぐ企業の不祥事やデフレ不況の影響で企業に寄せられる相談の内容は多様化し、複雑化、高度化しつつある(図1)。

私の勤める家庭用消費財メーカーを例にあげると、多様化する相談の傾向として、男性相談者の増加があげられる。弊社では、ほぼすべての年代でこの傾向が見られるが、特に60代以降の増加が目立ち、01年度と比較すると03年度では2倍以上の相談が寄せられている。男性が洗剤やシャンプーの選び方について問い合わせをしてくる背景には様々な理由があると推察されるが、個人的にも男性の家事参加は大いに歓迎したいと受け止めている。こうした「家事初心者」の男性に対して、企業として支援できることはないだろうか。



一方、私たちは、核家族化により母や祖母の代から“暮らしの知恵”を学べる場を失ってしまった。暮らしの基盤となる知恵や知識を持たぬまま、日々、テレビや雑誌、インターネットから暮らしの情報を得て生活している。

しかし、普段何気なく入手しているこれらの情報の中には、真偽の疑わしいものや漠然とした不安を煽るものがある。暮らしの基盤を持っていない消費者にとっては、これらの情報の見極めが難しく、戸惑い、混乱をきたしている。

02年以降に続いた食品企業の不祥事や狂牛病発生の一連の事件以降、消費者は以前より「製品や成分の安全性」に高い関心を持つようになった(図2)。安全な商品を提供することは「事業者の責務」である。より安心して製品選択ができるような情報の提供はできないだろうか。

図2 消費者の意識変化 ('03年第5期~4)

	98年12月 (N=788)	03年3月 (N=759)	
商品を使って受けた損害は、メーカーが補償するのが当然だ	51.3	62.3	↗
商品を使って受けた損害は、それを売った店にも責任がある	8.6	7.0	→
商品の成分や安全性について、メーカーは情報公開すべきだ	69.5	91.0	↗
消費者は、商品の問題に気づいたらメーカーに知らせるべきだ	43.1	64.2	↗
自分が困った経験は、他の人も同じような経験をしないように伝えたいと思う	48.1	43.4	→

今年1月から始まった読売オンラインの連載に、「生活力はありますか」というコーナーがある。「生活力」とは「日々生活していく上での基本的な力」を指しており、例えば、人とうまくコミュニケーションを取ったり、時間を効果的に使ったり、家事を効率的に行うときにも発揮されるものとされている。私はこの「生活力の向上」こそが、自分を含めた消費者の自立への課題ではないかと考える。生活の基本的な知識や技術のベースに立って便利な商品やサービスを選択し、活用できることが、それこそ本来の消費者の自立のあるべき姿ではないか。消費者の「生活力向上」のために企業ができることは何だろうか。

### 消費者の「生活力向上」は業界を問わず共通の課題である

1年半ほど前、私はACAPが主催する「消費者対応新任者研修」を受講した。この研修は、様々な企業から集まった「消費者対応部門」の新任担当者が、消費者対応の基礎を学び、対応に関する実践的な技術を身に付けるというものである。

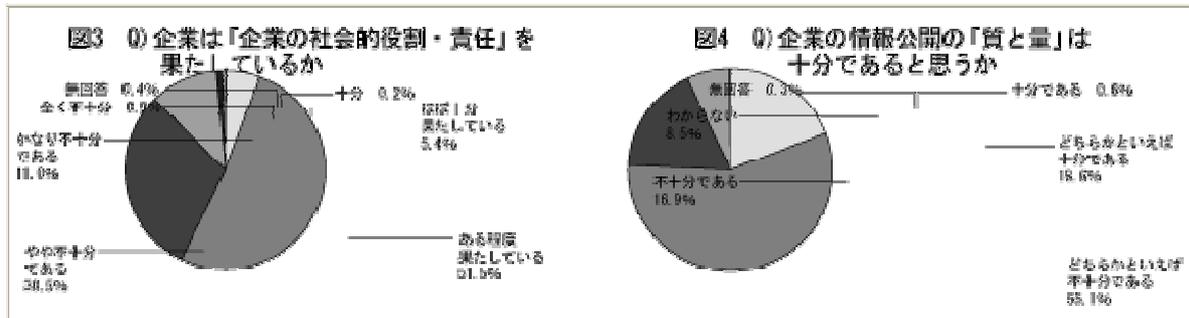
私はこの研修で異業種のメンバーからいろいろな苦労話を聞いた。しかし、どの業種のメンバーも口を揃えて言うのは、「消費者にもっと基本的な生活知識を身につけて欲しい」という切実な思いだった。

企業にはそれぞれ強みがある。しかし、1企業でできることには限界がある。「消費者の生活力向上」という共通課題に対して、各社の力を結集して何か貢献できないだろうか。

### 2. 消費者の「企業観アンケート」から見えること

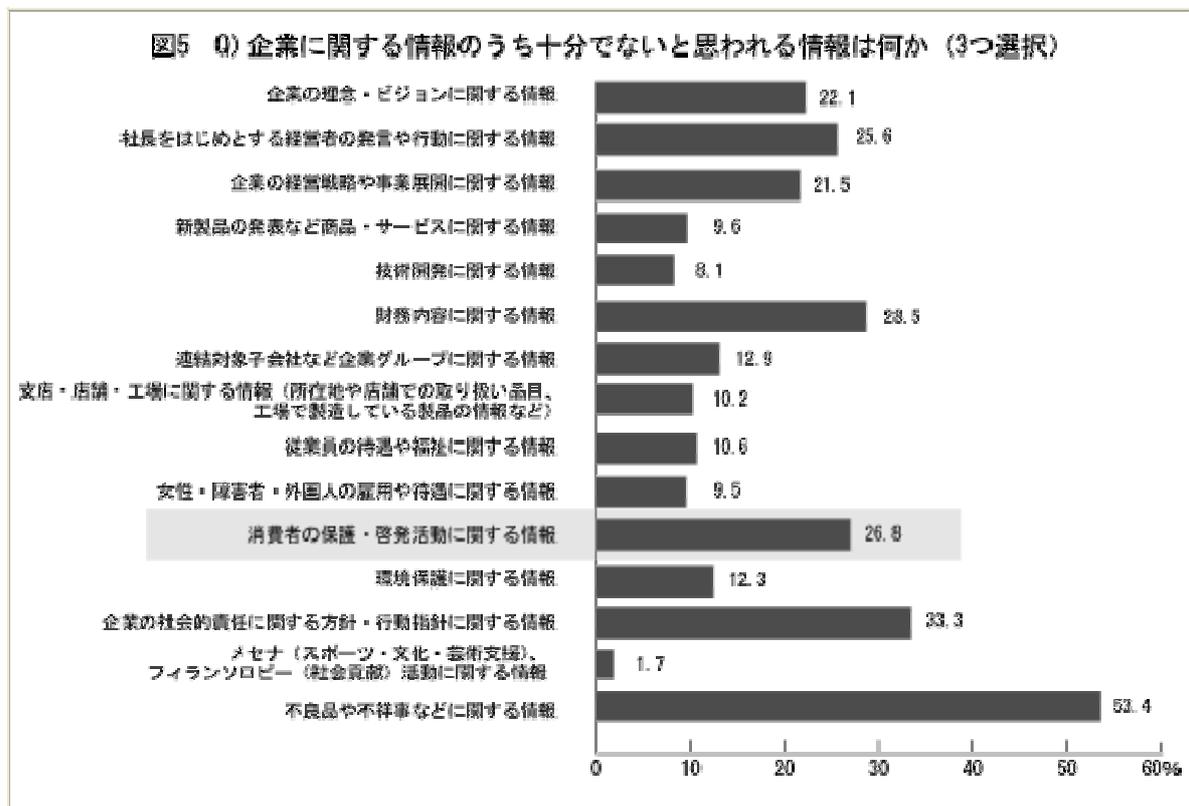
財団法人経済広報センターが毎年実施している「企業観アンケート」によると、企業は「企業の社会的役割・責任」を「果たしていない」(「あまり果たしていない」

を含む)」と回答した割合は42.4%だった。00年以降の増加傾向はようやく落ち着いてきたが、それでもなお、まだ4割以上が「企業の社会的役割・責任」は「不十分」と感じている(図3)。



また、同調査で、企業の「情報公開の質と量は十分であると思うか」に対し、「不十分(「どちらかといえば不十分」を含む)」と回答した割合は72%だった(図4)。「不十分」と回答したもののうち「十分でない情報」として最も多かったのは、「不良品や不祥事に関する情報(53.4%)」、次いで「企業の社会的責任に関する情報(33.3%)」であったが、25%以上の高い割合を占めたものの中に「消費者の保護、啓発活動に関する情報(26.8%)」があることには大いに注目すべきである。

消費者は、企業の「消費者啓発」に期待しており、提供される情報をもっと知りたいと感じている(図5)。



### 3. 企業の消費者啓発活動と今後の希望

昨今、企業には、「社会貢献」という視点が取り入れられ、利潤の追求のみならず、「企業も社会の一員である」との意識や取り組みが芽生えつつある。

このような社会貢献に関する意欲は高まっており、芸術文化、地域社会の活動、社会福祉、環境保全などの活動のほか、先進的な一部企業では、「交通安全啓発活動」（自動車メーカー）、NPO との協力による「ネット安全教室」（電機メーカー）、「高齢者向けのメイクアップ講座」（化粧品メーカー）等の消費者啓発活動も活発に行っている。しかしながら、そういった「企業や商品のPRを主としない活動」は、いまだ企業の社会貢献としては定着しておらず、今後はぜひこの流れが広まっていくことが期待される。

自社工場等を公開し、会社の理念をPRする企業は多いが、ぜひ自社のPRに留まらず、消費者の生活視点に立った情報提供を推進してほしい。「社会貢献」や「消費者啓発」というのは、効果の測定がしにくく、とかく「やっている」だけで満足しがちであるが、これからは、消費者がその商品をいかに上手に使いこなし、生活の向上に結び付けていけるか等の生活情報の啓発等にも取り組んでほしい。

アメリカでは同じ性能の商品が幾つかあった場合、消費者の約3分の2が「社会貢献活動をしている企業」の商品を選ぶと言われる。それだけ消費者の意識は高く、投資家や従業員もこの活動に高い関心を持っているようだ。日本がアメリカのような社会を迎えるかどうかは分からないが、広がりつつあるこの「社会貢献」の流れの中で、企業が行う消費者の「生活力向上」支援について、以下の通り提言したい。

#### 提案：各企業ができること

##### ～地道な啓発活動 消費者対応の質の向上～

消費者部門を持つ企業では、日々お客様の声に耳を傾け、対応を行っている。一人ひとりのお客様との対応は地道な活動ではあるが、長い目で見ればこれも大切な啓発活動であると言える。

例えば、「（容器を）よく振って使ってください」と書いてあるエアゾール製品を振らずに使うと、最後まで使い切れずに残ってしまうことがある。これは、容器の中で分離した状態に入っているエアゾールガスと成分のバランスが（容器を振らずに使ったことで）崩れてしまい、ガス欠を起こしてしまうのが原因である。

こういった消費者の使い方に関因するトラブルの場合、消費者にも責任を持って「考えてもらう」ことが大切である。いくら立腹している申し出者であっても、その原因を伝えなければ、また同じ経験を繰り返してしまう。

企業の消費者対応担当は、消費者の声を真摯に受け止め、「なぜその消費者は正しい使い方ができなかったのか」について思いをめぐらすべきである。そして、表示や広告、容器等に誤解を招くような要因があれば、ただちに改善に向けて社内に声を上げていかねばならない。

一方、声を寄せてくれた消費者に対しては、容器の構造や発生の原因、正しい使い方やその理由等を情報シートにまとめ、しっかり伝えていくべきである。

お客様志向をうたう企業は多いが、ただお詫びして商品を交換するだけでは消費者

啓発にはならない。その場しのぎの苦情処理はせず、消費者、企業の両者が共に成長していけるような関係を目指し、各社の「消費者対応の質の向上」を提案したい。

#### 提案：企業が力を結集してできること

##### ～各社に寄せられる声を「伝えたい情報」に…啓発用ツールの開発～

企業の消費者部門には、日々消費者から様々な声が寄せられている。消費者が何に迷い、戸惑っているかは、日々消費者と直接対応している消費者部門が一番理解している。それらの貴重な声を集め、洗い出し、「生活力向上」講座の素材として活用できないだろうか。

例えば「洗濯」を例にあげると、現在でも、衣類、洗剤、洗濯機メーカーそれぞれに、各企業単位、工業会単位で啓発活動（情報発信）が行われている。しかし、「衣類を着用し」「洗剤を選び」「洗濯方法を選ぶ」という消費者の一連の行為、生活の視点から見ると、それらの情報は単一的、断片的であることが多く、残念ながら100%満足できる生活情報になっているとは思えない。

消費者の生活に即したベーシックな情報を提供するには、現在の工業会単位の取り組みではなく、横断的に相互乗り入れのできるACAPのような組織を活用するのが有効ではないかと考える。問題意識を持った各社の担当者がベースとなって、共通の課題として取り組んでいけたら良いと思う。

先の例でさらに話を進めるが、各メーカーから集まった担当者は、日々の相談の中から感じる消費者の迷いや不安、疑問の声を洗い出す。そこで出てきた声を「伝えたい情報」としてまとめていく。そして、それぞれの説明をより分かりやすく伝えるために、ミニ実験やクイズ、ビデオ映像等も検討し、ツールとして確立する。誤った使い方をするとどうなるかの体験的な実習も織り交ぜて情報と組み合わせ、最終的に講座ごとにキットのような形に完成させる。

こうして作った情報とツールは、各社の啓発活動で活用するほか、ACAPや各工業会、各企業のホームページ等で告知し、行政や学校（教育機関など）、NPOにも働きかけて、貸出しができる体制を整備する。

企業に寄せられる生の声をベースにした内容であれば、消費者にとっても、より身近に感じられるものであるに違いない。ぜひ、各企業の持つ情報や表現力を駆使して、寄せられる声を「伝えたい情報」として目に見える形にし、活用することを提案したい。

#### おわりに

企業が行う“消費者の自立”支援は、生活のベースとなる「生活力向上」に視点をおいて進めるべきであると考え、各企業ができること、各企業の力を結集してできること、について述べてきた。

そのポイントは、日々寄せられる消費者の声を「処理」するのではなく、一つ一つにしっかりと「対応」していくこと、そして、それらの声を「生活力向上」のために目に見える形に加工し、消費者に向けて発信していくことにあり、それらのベースは日々の地道な相談対応業務に基づいていると考える。

消費者基本法は、「消費者の自立のすすめ」とも読めるものだが、その実現のため

には、行政、学校、NPO、企業が機能的に連携し、体系的に消費者啓発を行っていく必要がある。消費者啓発の質の向上、効果的な手法の探索をする上でも、ぜひ企業の持っている「消費者の生の声」情報を活用してほしい。“消費者の自立”支援策の一つとして、各企業ができること、企業の力を結集してできることについて「わたしの提言」とする。

#### 【参考資料】

図1、2：花王株式会社「消費者をとりまく環境と消費者の意識研究」（03年）

図3～5：財団法人経済広報センター「企業観アンケート」（03年）

## 【学術・海外行政情報】

### 1．米国産カキにおけるサルモネラ属菌の汚染の広がり

Brands DA, Inman AE, Gerba CP, Mare CJ, Billington SJ, Saif LA, Levine JF, Joens LA. (アリゾナ大学獣医学・微生物学部、Tucson, AZ)  
Appl Environ Microbiol. 71(2):893-7, 2005 Feb.

サルモネラ症のような食品媒介疾病は、一部、生カキの摂取に帰することができる。カキにおけるサルモネラ属菌の汚染の広がりを決定するため、米国の36湾から採取されたカキを検査した。36湾の内訳は2002年夏における、西海岸、東海岸及びガルフ地域海岸からの1海岸あたり12湾ずつの36湾と、2002年から2003年の冬における1海岸あたり4湾ずつの12湾である。サルモネラ属菌は米国のそれぞれの湾で採取されたカキから分離され、検査されたすべてのカキの7.4%はサルモネラ属菌を含んでいた。分離結果では、サルモネラ属菌の頻度が高い湾がある一方、他の湾では認められないという傾向があった。サルモネラ属菌が分離されたカキの割合の違いが、夏季と冬季で認められ、冬季では菌数が少なかったがこれは、さまざまな天候関連事象に多分因ると思われるの。カキから分離されたサルモネラ属菌の大多数(78/101)は、*Sal. enterica serova Newport*で、人体の主要な病原菌であり、生カキの摂取が人への健康危害であることが確認された。従来知見とは逆に、カキからの糞便系大腸菌とサルモネラ属菌の分離間には何の関係も見出されず、糞便系大腸菌の検査に頼る現在の検査ではなく、サルモネラ属菌及び他の病原菌に特定してモニタリングする必要性を示唆した。

### 2．特集・Hygiene hypothesis (衛生仮説)

学術雑誌：アレルギー・免疫(2004年4月号、Vol.11 No.4、医薬ジャーナル社出版)において、次の目次でHygiene hypothesis (衛生仮説)が特集されていました。2つの論文のSummaryを紹介します。(伊藤蓮太郎)

特集・Hygiene hypothesis (衛生仮説)

ゲスト編集：千葉大学大学院医学研究院小児病態学教授 河野陽一

総論：Hygiene hypothesis とは  
 アレルギー疾患と疫学調査と Hygiene hypothesis  
 自然免疫とアレルギー  
 アレルギー疾患とヘルパーT細胞の機能  
 環境要因とアレルギー疾患  
 腸内細菌層とアレルギー疾患  
 ウイルス・細菌感染とアレルギー疾患

中川武正・石田 明  
 小田嶋 博  
 星野克明・改正恒康  
 木村元子・中山俊憲  
 安枝 浩  
 松本健治  
 大津暁子・程 雷・因 正信・  
 藤田大輔・中島加珠子・  
 Danuta Wasserman・白川太郎  
 太田伸生  
 榎本雅夫・程 雷・白川太郎

寄生虫感染とアレルギー疾患  
 結核感染症と Hygiene hypothesis

(1) 総論：Hygiene hypothesis とは 中川 武正(聖マリアンナ医科大学内科教授)  
 石田 明(同大学東横病院内科)

Summary：先進国を中心としたアレルギー疾患の増加は、衛生環境の改善による乳幼児期の感染機会の減少が関与しているのではないかとする“Hygiene hypothesis”(衛生仮説)が、最近注目を集めている。現在では、この説を裏付けるアレルギー疾患とさまざまな環境要因との関連に関する疫学的調査が数多く報告され、基礎研究では分子レベルでの病態の解明も進んでいる。さらに、発病予防や治療に関する研究も行われており、今後アレルギー疾患の減少が期待される所である。

(2) 腸内細菌層とアレルギー疾患 松本健治(国立成育医療センター研究所免疫アレルギー研究部アレルギー研究室長)

Summary：新生児に対する最初の細菌学的な刺激となる腸内細菌叢は、何らかの機序を介して宿主の免疫系に影響を与え、その後の免疫応答を変容させる作用を有する。アレルギー疾患児の乳幼児期の腸内細菌叢には lactobacillus や bifidobacterium が少ないことが報告されており、これを probiotics などによって補充することによってアレルギー疾患の治療や予防を行う試みが始まっている。しかしその作用機序には不明な点が多く残されており、今後の研究の進展が待たれる。

## 【お知らせ】

### 1. 第3回通常総会及び会員研修講演会の開催のお知らせ

会員各位のご支援ご協力により、食科協も第3回目の通常総会を迎えるに至りました。総会後には、会従来どおり、会員研修講演会を行います。開催日はまだ少し先になりますが、ご多忙の日々を過ごされている方々が多いと思われまますので、日程調整をお願いいたしたく、取り急ぎ、去る2月24日の常任理事会において決まった内容をお知らせいたします。正式な案内状は後日お送りいたします。多数の会員の方々のご出席をお待ちいたしております。

### 第3回通常総会及び会員研修講演会の開催日時

日時 平成17年6月28日(火) 午後1時30分から5時

第3回通常総会は午後1時30分から2時20分までです。

会員研修講演会は午後2時30分から5時までです。

今回の会員研修講演会では、「リスクコミュニケーションのあり方」について、まず、厚生労働省食品安全部企画情報課長 高原弘海氏から「厚生省の考え方について」を、農林水産省消費・安全部消費安全政策課長 山田友紀子氏から「国際的な観点から」のご見解等についてご講演していただいた後、約1時間位の参加者との意見交換を計画しています。

多数の会員の方々のご参加をお願い申し上げます。

## 2. 「第10回 食の安全を考えるつどい」開催のご案内

「食の安全を考えるつどい」は、関東から関西の食品衛生監視員有志によって毎年開催しています。第6回(2001年)は横浜市、第7回(2002年)は京都市、第8回(2003年)は岐阜市で開催し、第9回(2004年)の築地本願寺での開催からは、食品保健科学情報交流協議会の後援(共催)をいただき、食品衛生監視員のほか消費者団体、弁護士、国の研究者など幅広い参加をいただいています。

第10回は下記の日程で浦安市にて開催することとなりましたので、ご案内させていただきます。シンポジスト等については、現在交渉しておりますので、詳細については次号でお知らせいたします。

日時 5月28日(土) 午後4時から7時まで

29日(日) 午前9時から午後1時まで

場所 シェラトン東京ベイホテル(千葉県浦安市、ディズニールランド隣)

テーマ 「リスクコミュニケーションはどこまで可能か」

(～理念と実態を通して考える～)

## 編集後記

わが国初の vCJD であったとの診断が確定したことから多くの方々は相当驚かれたことと思います。しかし、厚労省及び専門家委員会は、その発表の際に、経緯、診断の根拠、発症の原因は「英国滞在時の暴露の可能性が現時点では有力と考えられる」こと及び「二次感染を心配する必要はない」ことなどを丁寧に説明されましたし、食安委委員長からの談話もあり、多くの消費者の理解も得られ、ホッとしました。良い広報のあり方の参考例となることでしょう

第21回食品表示共同会議が2月3日に開催されました。もう21回にもなるのかと振り返ってみました。厚労大臣と農水大臣の両大臣が同一専門家に対して委員を任命することによって組織された、初めての食品表示共同会議が平成14年12月11日に開催されました。それ以後2年以上にもおよび、期限表示の用語・定義を統一したことをはじめ、加工食品の原料原産地表示のあり方、生鮮食品の原産地表示のあり方、アレルギー物質を含む食品表示のあり方、分かりやすい表示方法などのいろいろな課題について検討されてきたことに、ただただ敬意を表するばかりです。

BSE発生前の古い食品衛生行政体制の下では、その実施がなかなか難しいと思われていた厚労省と農水省のとの密接な連携が非常に円滑に行われている証左といえるでしょう。

第21回の議事概要によれば、事務局としては「今回はJAS法における生鮮食品表示について現状と問題点を整理した。資料中にある生鮮と加工の整理や製造・加工の定義については、別の機会にご議論頂く必要があると思っている。JAS法における生鮮食品の表示、特に原産地表示のあり方について、今後しばらくご検討頂きたいと考えている。水産物については、専門の方をお招きし、実態を聞くことが必要と考えている。」とのことであり、委員各位及び両省の事務局には、引き続きのご尽力をお願い申し上げる次第です。

「健康食品」に係る制度が見直されました。「健康食品」の需要が増え、市場規模が拡大している現状であればこそ、なおさら、日に3度の食事を摂ることの基本である「**バランスの取れた食生活の普及啓発を図る文言**」（食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事バランスを）の表示を義務付ける必要があると考えます。

企業情報に、(社)消費者関連専門家会議(ACAP)の「わたしの提言」最優秀作品をACAPの了承を得て掲載しました。NPO法人食科協の活動にも参考になると思いました。(伊藤蓮太郎)

この機関紙の記事を無断で転載することを禁止します。