



食の安全の形成過程と リスクコミュニケーション

千葉大学大学院 園芸学研究科 教授 松田 友義

1. 相次ぐ食品事故・事件が明らかにしたこと

一昨年暮れから昨年1月にかけての中国製冷凍餃子による食中毒事件、農薬やカビ毒に汚染された事故米が食用として転売されていた事件等食品をめぐる事故・事件は後を絶たない。これらの事故・事件によって明らかになったことは、一つは安全性を担保することの困難さであり、食品の安全性を担保するためには、直接生産・製造に関する仕組み、安全性そのものを確保するための仕組みだけではなく、農業をはじめ食品加工・販売までのすべての食品関連業界、監督官庁が関与する周辺の仕組みがきちんと目的通りに運用されていないからである。

冷凍餃子事件については、未だに原因が明らかにされていないが、これが工場での生産工程の不備、品質管理システム、リスクマネジメントシステムの不備による事故ではなく、恐らく故意に農薬が混入された事件であろうことは関係者の間ではすでに周知の事実となっている。重要なのは、生産現場でいくら安全に配慮して生産・製造していても、悪意のある誰かが安全性を損ねようとしたときに、HACCP等の衛生管理システム、品質管理システムは事故・事件を防ぐためには無力に近いということである。これは通常のリスク管理・品質管理だけではなく、食品の安全性を守る、フードチェーンのすべての段階で安全性を確保するという視点が必要に

なったことを示している。即ち、食品防御（フードディフェンス）の考えが必要になってきたということである。

食中毒の原因となった冷凍食品を扱ったのが、消費者に安全な食品を提供することを重要な機能の一つとする生協だったということもあり、この事件によって、冷凍食品市場が冷え込むばかりではなく、生協からの脱退者が増える等、大きな社会的影響が出た。事件後、生協が中毒事件発生前に何度かの予兆があったにも関わらず、これを見逃していたということが明らかになり、消費者の健康を守るという点に関しての感度が鈍っているのではないかと強く非難された。事件の検証をするために立ち上げられた第三者検証委員会の報告書では、生協組織としての危機管理の仕組みの不備や、クレーム情報等の共有体制が整っていなかったことが事故をもたらした原因として指摘されている【1】。

さらに、この事件は国産食品の安全を図っていただけでは、消費者は安心して食生活を送れないということをも明らかにした。国内において、後述する、より安全な食品を安心して消費するためのフードチェーン、フードセーフティチェーン（Food Safety Chain, FSC）を構築するばかりではなく、国際的なフードセーフティチェーン、グローバルフードセーフティチェーン（Global Food Safety Chain, GFSC）の構築が必要とされていることを示したのである。



当然、この事件を契機にして一部のタレントやジャーナリストは、自給率を上げるための好機とばかりに、声を大にして国産食品の消費を呼びかけたりしている。しかし、専門家の間では、いくら自給率を上げる努力をしても、消費者が現在の食生活を続ける限り、せいぜい50%が限度で、100%自給は不可能であるということは常識となっている。現在必要なのは、チャイナフリーのようなセンセーショナルな表現で中国との関係を損ねることではなく、安定的により安全な食品を供給してもらうための関係作りであるといえる。

事故米の転売事件では、米余りの日本が何故外国から米を輸入しなければならないのか等、ミニマムアクセスを受け入れた際の経緯を知らないとか思えない意見が多く報道され、農林水産省の姿勢が糾弾された。事故米を早期に売り渡したいという農水省側の事情はある程度理解できるにしても、事故米の方が国内米市場に影響が出ないだけ良しとする姿勢が関係者の中にあっただのではと疑わざるを得ない事件だった。事件の最大の原因は、売り渡した相手がきちんと非食用として販売していたのかどうかをチェックする仕組みが不十分だったこと、チェックを怠ったことが原因とされている。しかし、事故を防ぐという観点からは、危険なものは入れないという、事故直後に変更されたような仕組みにしておくべきであった。むしろ問題は、事故米に含まれていた残留農薬が、メタミドホスは一律基準の2倍、アセタミプリドも3倍という極めて微量であり、直接健康に影響が出る量ではないにも関わらず多くの企業が製品を廃棄せざるを得ないという事態を招いたことにある。

ポジティブリスト制度を採用している諸外国では、一律基準違反が見つかったも、安全性を確かめて流通させている国がほとんどであり、即、すべての食品を市場から撤去するという国は少ない。

カビ毒のアフラトキシンについては発癌性が高いことが指摘されており、摂取の仕方によってはリスクが大きいことも考えられるが、事故米を用いた製品からはアフラトキシンは検出されておらず、残留農薬同様、直接健康に影響が出るとは考えにくかった。これも食品の安全性に関わる事件として扱われ、報道されたため、大量の焼酎が廃棄される羽目になったのである。この事件によって、事故米であることを知らずに原料米として使用していた多くの企業が損害を受けることになった。これは後に紹介するように、取引相手との情報共有が如何に大切かを示す事件でもあった。即ち、原料を供給する企業がどこから仕入れたのか、信用できる相手なのか等の情報を共有することの重要性を示したのである。

法令違反の事故米を食用として転売することは当然非難されなければならない。法令が存在する以上、それを順守するのが食品関係業者の最低限の責務である。しかし、その背後に原料高で苦しむ中小食品メーカーが存在すること、少しでも安い原料を求める企業が存在すること、低価格食品を望む多くの消費者が存在することを忘れてはならない。関係者の心中では、食品の安全性を担保する以上に利益を上げること、企業を存続させることの方が重要だったのであろう。昨今の食品をめぐる事故では、経済性・効率性を重視する

余りに、より安全な食品を提供するという食品メーカーとしての最低限の義務が置き去りにされている例が目立つ。今日、食品関連企業に求められているのは、効率性をめぐる競争優位ではなく、安全性や情報提供能力をめぐる競争優位である【2】。

また安全とは直接関わりのない、いわばコンプライアンス違反という事件についても安全の観点から語られることが多いが、これは資源の浪費にもつながる極めて大きな問題である。特に中国産のウナギを国産として販売する、というような産地偽装は、国産が輸入物よりも安全であり美味しいという、ほとんどの場合根拠のない誤解に基づいている。この誤解は多くの消費者が共有するものであり、企業に違法行為を促す要因ともなっている。国産であれ輸入品であれ、正直に表示した上で適切な価格で売られていけばいいのであり、後は消費者の選択に任せておけばいいのである。殊更に国産だから美味しいというような宣伝文句は優良誤認を招くものでしかない。農業を保護するという観点から、国産品を買おうという運動を推進することと、国産だから美味しいという宣伝とは似て非なるものである。

このような表示に関する事故・事件の多くは内部通報から、あるいは関係者の通報から発覚している。大事なものは食品産業に従事している者が、自分達が生産・供給しているのは食品であり、自分達がきちんと働くことによって社会に対して大きく貢献しているという自信・自覚が持てるような環境であり、そのような感覚で生産に当たるよう従業員教育を進めることである。農業の生産現場をはじ

め、食品業界には中小メーカーが多く、困難もあろうが、自分達の行為が違法なのではとの疑問を持つ必要がないような生産現場でなければより安全な食品の供給は不可能である。

2. 安全と安心

筆者は安全と安心が異なる問題であるということに関して、この10年間主張し続けてきた。品質管理部門等の食品安全関係者の間にはようやく浸透してきたようだが、業者レベル、消費者レベルではまだまだ十分浸透していない。これについてはメディアの責任が極めて大きい。メディアは常に安全に問題があるかのような報道をしがちである。せつかく関係当局が「食べても健康に問題はありませぬ」との注意書き付きで公表しても、そのことが消費者にまで十分伝わらないような、消費者の不安を煽るだけの報道が蔓延している【3】。例えば中国産のウナギできちんと検疫を通過しているものと、天然物の国産ウナギで微生物検査・理化学検査等を一切受けていないもののどちらの安全性が高いかについては、一概に判断できない。どんな水域で育ったのか、どんな養殖場で育てられたのか、餌として何を食べていたのか等、それらを比較考量した上でないと結論は出せない。明らかなのは、検疫を受けて通っているのだから、食用にしても通常は問題がないということである。これにしても現在の検疫制度でのサンプル抽出率からいって不安が残るというのであるならば、統計学のイロハから理解してもらわなければならない。

安全と安心は異なる次元の問題であり、安



全を担保するための仕組みと安心を提供するための仕組みは異なるということから解説しよう。

安全はモノとしての食品そのものの性質、物理的・化学的・生物学的特性に関する問題であり、そのほとんどが科学的・客観的に判断することができる。一部遺伝子組み換え (GMO) 食品による影響のように、何故健康に悪いのか、環境への影響はどうか等について社会的に意見の一致しない問題もあるが、これらのいわば不安の種ともいべき問題については、予防措置のような別の取り扱いが必要となるため、今回は触れないこととする。

食品を摂取した影響は人によっても様々である。消費者個人の特質によって、悪影響が出たり出なかったりするケースは多々ある。アレルギーがその典型である。アレルギー体質の消費者にとってはアレルゲンを含んだ食品は時に生命をも脅かす、危険なものである。しかし、アレルギーのない消費者にとっては危険のない単なる食品でしかない。リスクグループと呼ばれる高齢者や乳幼児、免疫の低下している病人等にとって、摂取を勧められない食品も多数存在する。安全か否かの判断は消費する側の状態によっても異なってくるのである。

まず安全かどうかは確率的な概念であるということをごきちんと理解する必要がある。安全は普通以下のように定義される。

$$\text{安全性} = 1 - \text{リスク}$$

上の式を説明するためには、リスクとリスクの元になるハザードの説明から入らなければならない。ハザードとは、健康に対して悪

影響を及ぼす可能性のある食品の属性、食品中に含まれる物理学的、化学的、生物学的特質や事故を起こす可能性のある製造工程等を指す。リスク (危険) とは、ハザードが実現することによって起きる被害のことである。言葉を変えるとハザードが事故の原因であり、リスクはそれが実現した結果を指す。

リスクの大きさは、ハザードによって起きる被害の大きさとハザードが発現する確率を乗じたものとして定義される。即ち、リスクの大きさはハザードが発現する確率を乗じて計られる概念、即ち確率的な概念なのである。このことがきちんと理解されていないことが多くの問題を発生させている。

例えばBSE感染牛が発見された直後に発表された東大の吉川教授による研究では、国産牛を食べて変異型クロイツフェルトヤコブ病にかかる確率はほとんどゼロに近いことが明らかにされている。変異型クロイツフェルト病に冒されることは、現在の医学ではほぼ確実に死に至ることを意味している。即ちリスクは死亡という、個人にとってはそれ以上にならない大きなリスクである。例えばこれを1としよう。病気にかかる確率はほとんどゼロである。仮にゼロとしてしまうと、国産牛肉を食べることに依るリスクの大きさは

$$1 \times 0 = ?$$

となる。日本ではこれが1と判断されたといえる。直後に始まった全頭検査も、リスク管理という点からはいろんな問題が指摘されている。アメリカやヨーロッパのように20ヶ月齢以下、あるいは30ヶ月齢以下の牛の検査を止めても、リスクはほとんど変わらない。米国でのBSE感染牛発見に続く日米間の摩擦

の多くがこの点をめぐってのものであることは周知の事実である。牛肉の安全性を担保するために必要なのは危険部位を完全に除去することであり、再現を防ぐために肉骨粉の給餌を断つことである。

不幸にも日本語にはこのような確率的な概念を含んだ言葉は存在しない。「安全」かあるいはそうでないか、「危険」かそうでないかしないのである。この二分法で考えている限りにおいて、食品の安全性についてきちんと議論することはできない。すべての食品は、安全と危険の間にあるのであり、100%安全な食品というのは無い物ねだりであるということをしきりと知らなければならない。

「安全」な食品というと、100%安全なものを指すと理解されがちであり、これが問題解決を困難にしているケースが多いのである。繰り返すが、「安全」な食品と「危険」な食品があるのではない。このことが理解できないと、「100%安全」な食品を要求することになり、大きな社会的ロスを生じさせることにもなる。日本の市場に出回っている食品は、通常は健康上何の問題もない、「より安全」なものであり、それ以上の判断は価格と照らし合わせて消費者が為すべきことである。

安全を再度分かりやすい形で定義するならば、

安全＝リスクのない状態と定義することができる。ただし、ここでリスクのない状態というのは、通常の食べ方をしている、大部分の消費者の健康に悪影響を与えない状態、悪影響が出る可能性が限りなくゼロに近い状態を示している。このように解釈するならば、現在国内で販売されている

食品の大部分は安全であるということができる。

話題を安心に移そう。消費者に安心して消費してもらう、即ち、安心を提供するためにはどのような条件が必要なのであろうか。安全を考慮するよりも安心を考える方が余程困難といえる。何故なら安心するか否かは、消費者の心の問題であり、如何に生産者・製造メーカーが努力しても安心を提供できるとは限らないからである。安心は一方的に消費者が感じるものであり、生産者・供給者側で決められる要因ではない。無論個々の消費者の属性によっても変化する、やっかいな要因である。

安心を安全同様に定義するならば、不安のない状態とでも定義するしかないであろう。不安はどのようなときに感じるかということ、知らない、分からないというときに感じるものである。結果が分かっていたら誰も不安にはならない。例えばこのカキを食べると必ずあたるということが分かっているながらカキを食べる消費者はいない。ノロ中毒が多発しているような時期に、カキを食べるとあたるかも知れないと感じる。これが不安である。この不安を解消するためには検査をして、ノロウイルスに汚染していないことを確かめればいいのである。このように考えると不安を取り除くために必要なのは情報であるということが分かる。安全性がモノとしての食品そのものに関する問題だったのに対して、安心はモノの世界の問題ではなく、情報の世界の問題なのである。消費者の心の状態、精神状態を変えるために、どのような情報を何時、どのような形で、誰が提供すればいいのかとい



うようなことは未だ十分研究されてはいない。分からないことの方が多いのである。

先に指摘したように、国産＝安全というような誤認を導く情報でも、信じる消費者は多数存在する。むしろメディア等に踊らされる消費者の方が多いのが現状かも知れない。

これまで述べてきたように、食品の安全性を担保することは科学的見地から見ればそれほど難しいことではない。安全性を損ねそうなハザードを全て洗いだし、ハザードを管理することによって最終製品の安全性を担保すればいいのである。しかし、これだけでは消費者に対して安心を提供することはできない。安全と安心は異なる概念であり、それらを両立するためには適切な情報の提供が欠かせないのである。

「より安全な食品を安心して消費するための環境」を作り出すためには、安全性を担保する仕組みを導入するだけでは不十分である。安全に配慮して作ったこと、通常の状態では摂取して健康に害を及ぼす可能性が極めて低いことを示す情報を、きちんと取引相手、消費者に届けなければならない。関係者の間で安全性に関する情報を共有できる仕組みが必要とされているのである。

関係者間で情報を共有するための仕組みとして、トレーサビリティシステムが考えられる。トレーサビリティは、最近改訂されたガイドによると「生産、加工および流通の特定の一つまたは複数の段階を通じて、食品の移動を把握できること」と定義されている【4】。改訂前のガイドでは「生産、処理・加工、流通・販売のフードチェーンの各段階で、食品とその情報を追跡し遡及できること」とされ

ていた。変更点はこれまでフードチェーンの各段階で移動を把握できるのがトレーサビリティであるとされていたのを、一つあるいは複数の段階でも可としたところにある。即ち、生産から小売り販売までのフードチェーンのすべての段階を通じてのシステムであることを要求していないのである。無論、フードチェーンのすべての段階を通じてのトレーサビリティ、ホールチェーントレーサビリティが成立していることが望ましいことには変わりはない。しかしフードチェーンに関わるすべての関係者が一致してシステムを組むことは困難であるということから、導入できる企業・組織から導入を進めてもらおうという導入促進のための配慮が改訂の背後に存在するのである。

安全を担保して生産・製造し保管・輸送し、販売したことを示す情報を、フードチェーンの各段階を担う組織・企業が記録・管理するとともに、そのことを取引相手、最終的に消費者にまで伝達できる、そのようなフードチェーンをフードセーフティチェーンと呼ぶ【5】。今求められているのは先にも述べたように、フードセーフティチェーンの構築であり、トレーサビリティシステムは、情報伝達のためのパイプラインである。

無論、どのような情報提供を行っても、食品の安全性が担保されていないのでは安心を提供することはできない。この意味で、安全は安心の前提であるといえる。

3. 安全の形成

安全を確保するためには生産現場での品質管理が最重要となる。現在、生産者団体では

記帳運動を繰り返しているが、自らが行ったことを記録・管理しておくことはフードセーフティチェーンを構築するための基本である。安全に配慮して生産・加工し、保管し、輸送する際にも安全性を損なわないように配慮する、この姿勢が欠けていれば、より安全な食品を供給することはできない。生産者に対して、今日では、記帳ばかりではなく適正農業規範（GAPs）に基づいた圃場管理・栽培管理が求められるようになってきている。しかし、導入することそのものを目的と取り違えたのでは、農産物の安全を担保するために役には立たない。また、使用基準に従って農薬を使用して栽培した農産物、いわゆる慣行栽培農産物は安全という点においては、特別栽培農産物や有機栽培農産物と何ら差はない。この点も誤解されている。生産者にとって日々行ったことをきちんと記録・管理しつつ栽培することは最低限の責務である。その上で差別化したいのであれば、特別栽培あるいは有機栽培を行い、きちんと認証を受ければいいのである。しかし、農産物に関する認証制度は多数存在し、消費者から見れば極めて分かりにくいというのが実態である。認証を受けたからといって、現状では高価販売ができる訳でもなく、生産者にとって認証取得の誘因は少ない。しかし、使用基準を守ってより安全に生産すること、それを示す情報をきちんと記録・管理することが食品の安全を担保するための土台となっていることは間違いがない。生産者の第一の責任は、安全に配慮してより安全な農産物を生産すること、そしてそれを記録し、情報を管理すること、取引相手にきちんと伝えることである。その意

味において、農業現場での適正行動規範は安全な食品を提供するための土台であるといえる【6】。

将来的には加工現場でも適正製造規範（GMPs）が要求されるようになるであろうし、流通現場には適正流通規範（GDPs）が要求されるようになる。さらに、食品加工工場等にはHACCP、ISO22000等衛生管理システム・品質管理システムの導入、認証取得が要求されるようになるであろう。すべての食品関係企業に対して、安全性を担保しながら生産・製造すること、それをきちんと証明できることが要求される社会になるのである。

しかし、これらの仕組みの導入が目的とされてしまうことがまある。これらの仕組みは何れにおいてもPDCA（Plan-Do-Check-Act）サイクルが含まれており、より重要なのは日常的に点検を繰り返し、足りない部分は修正するという、向上心を持つことである。多くの事件がHACCP認証取得工場において起きてきた。これらの企業では認証取得で満足してしまい、その本来の意味を忘れてしまった結果といえる。

また最近の労働事情を考えると、非正規雇用労働者、パートや派遣労働者が増えることが考えられる。このような労働者が自信を持って働くことのできる環境作りも、安全性を担保するためには極めて重要なことである。パート従業員は消費者代表であり、工場内に消費者の監視の目を入れているくらいの認識で接しなければならない。正規社員ばかりではなく、非正規社員に対する教育をどう行っていくかが、近い将来食品の安全を担保する意味で重要になってくることは間違いない。

安全な食品を提供するという観点から品質管理の仕組みを導入していれば、トレーサビリティシステムを構築することが容易になることは既に知られている【7】。日頃からより安全な食品を生産・製造するという意識を関係者が十分持っていれば、基本である先入れ先出し等の条件を守ることで、仕様書通りに製造することは当然となり、期限表示の誤魔化しも起きないであろう。いくら正規社員が違法な行為を指示しても、非正規社員が違法性に気付いていれば、その件は遠からず発覚する。その点の理解が雇用者側にあれば、多くの食品事件は防げたはずなのである。

さらに、生産者・製造者にとって重要性をまずであろうと思われるのは取引相手の選択である。食品が汚染される可能性はフードチェーンの至る所に存在する。いくら自分達がきちんと安全性に配慮していても、取引相手がいい加減に扱ったのでは、安全性の担保も、安心の提供も不可能である。冷凍餃子事件にしても、中国の冷凍食品製造メーカーの労働環境がどうなのかについて、輸入商社や販売元の生協が興味を持ってチェックしていたら事故は起きなかったかも知れない。サプライチェーンマネジメントの手法を用いて、取引相手を管理するというような高圧的な態度ではなく、お互いに食品を製造・提供する者としての自覚を持って、相互に問題点の把握、解決手段の提供等の相互支援を行っていれば、この事件は未然に防げたのではないかとと思われる。サプライチェーンマネジメントはチェーンの無駄を省くためには強力なツールだが、余りに管理・被管理の関係が強調されると、往々にして事故発生の原因ともなる。

それよりは、より安全な食品を安心して消費してもらい、という共通目的の下に相互に支援し合う体制を作った方が、フードセーフティチェーンを構築するためには、余程、早道である。

さらに、先にも指摘したように、今や安全性に配慮して生産するだけでは不十分という指摘もある。いわゆるテロ対策が必要とされる時代になったという指摘である。これに関しては米国が早くから取り組んできた。フードディフェンスという考え方が重要になる。米国は2002年にバイオテロリズム法を制定し、食品に対する意図的な有害物質を混入させる行為、食品テロ行為を防ぐための対策を取っている。ヨーロッパでも同様の動きが見られる。日本でも遅ればせながら厚生労働省を中心に研究が進められている。フードチェーンの脆弱性を評価するカーバー・ショック法に基づいて、危険性やアクセス容易性、回復容易性、脆弱性、影響、認識容易性と衝撃度、それぞれを数字で評価し、対策の必要な個所を見極め、対策を講じることによって食品の安全性が損なわれる可能性を低くするのである。日本では未だこの手の取り組みが遅れている。特に海外で現地生産をしているような企業の取り組みが急がれているのが現状である。

再度指摘しておかなければならないことは、いくら安全性に配慮するための仕組みを導入しても、生産現場で働く人間の意識が変わらなければ、より安全な食品の供給は覚束ないということである。食品を生産・供給する者の責任を管理者はもとより従業員、さらにはパート従業員にまで如何にして徹底する

かということとは極めて重要であり、かつ容易なことではない。管理者が率先してより安全な食品を供給するという意識を持ち、常にすべての従業員が同様な意識で作業に当たっているかどうかを確認できるような仕組みが必要とされているのである。

最終的に食品を生産・製造するのは人であり、安全性を脅かすのもやはり人である、ということ忘れてはならない。

4. リスクコミュニケーション、消費者の役割

事故・事件を起こさないための生産者側での要点は、より安全な食品を製造することである。安全性に対する配慮なしには、消費者に安心を提供することはできない。事故の未然防止のためにも衛生管理や品質管理の手法を取り入れる必要がある。これは必ずしも認証を受ける必要があるということではない。近い将来、取引相手から認証取得を要求されるであろうということを考慮すれば、認証を受けるに越したことはないといえるが、安全性を確保するという意味では認証を受けているか否かはさほど問題にはならない。認証取得は必ずしも安全性を保証するものではない。何のために認証を受けたのか、より安全な食品を提供するために何が必要なのか、そして必要なことがきちんとできているのかどうか、それらを自分達で確かめつつ、より安全な食品を提供していくために認証を受けるということを従業員全員が理解していなければならないし、不備があれば絶えず改善し続けるという姿勢がなければ、認証はただの紙でしかない。認証を受けるのは安全性を確保

するためというよりは、取引相手、消費者との信頼関係のためであり、どちらかという安心を提供するためといった方がいいのかも知れない。安全を担保するためにはHACCPやISO22000に盛り込まれた安全な食品を提供するための手法を取り入れさえすればいいのである。

また情報伝達のパイプとしてのトレーサビリティについては既に紹介したが、それ以前に仕様書管理がコンプライアンスの面では重要になる。仕様書というのは発注者との間で取り交わされた約束事であり、それがきちんと守られていないのでは、安全の確保はもとより安心の提供は不可能である。仕様書に書かれている通りの原料を用いて食品を製造する、これが基本である。ほとんどの仕様書には原料に関しての項目が含まれており、必要な場合は産地等が明記されているはずである。これがきちんと守られてさえいれば、産地偽装もなくなるのである。ただし、大部分の食品は、複数の原料を使用しており、原料供給が何段階にも連なっている場合が多い。その各段階で、トレーサビリティシステムが作動していれば、少なくとも原料に関する情報はメーカーの側でチェックすることができる。もしシステムが備わっていない場合でも、各原料メーカーが一步川上の原料供給メーカーが信用できる情報を提供しているかどうかを管理していれば、恐らく問題は大幅に減るであろうと予測できる。仕様書点検や工場点検において、原料提供企業がきちんと原料に関する情報を管理しているのかどうか、供給先企業にコンプライアンス上の問題は無いのかどうかを確かめていけば、必ずしもメーカー

が原料企業の連鎖を最後まで遡及して調べる必要はなくなる。また原料メーカーにとってもどの取引相手に何を送ったのかをきちんと管理していれば、問題発生時に自分達は関係がないと主張することができる。これがトレーサビリティシステムの一步川上への遡及可能性、一步川下への追跡可能性（1 up 1 down）の役割である。

リスクコミュニケーションというと、通常は生産者・メーカーと行政、消費者の間で為されるものと見られがちであるが、取引相手との情報伝達もリスクコミュニケーションの大きな役割である。リスクのある食品を提供しないためにも、関係取引先との情報共有体制は欠かせない。冷凍餃子事件で明らかになったような、クレーム等の予兆情報、仕様書通りの原料を用いていることに関する情報等は少なくとも取引相手と共有できなければ、利活用はできない。生協では現在クレーム情報の一括管理システムを開発中のようなが、これが保健所等のシステムと相互運用できるようになれば、食中毒事件の拡大を防ぐことが容易になることは明らかである。情報の価値は、共有できる関係者が多くなればなるほど大きくなる。食品事故を予防し、被害の拡大を防ぐためにもこのようなシステム開発が望まれる。

5. おわりに

最後に余り語られることはないのであるが、消費者の役割にも触れておこう。フードチェーンの末端に存在するのは消費者である。消費者は食品の安全性を守る最後の砦である。食品安全基本法第九条には「消費者は、

食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めるとともに、食品の安全性の確保に関する施策について意見を表明するように努めることによって、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たすものとする。」とあり、消費者の役割が明記されている。

農業現場でのGAPs、生産現場でのGMPsのように、フードチェーンに関係する生産者・製造業者はより安全な食品を提供するために多大の努力をしている。フードチェーンの末端を担う消費者だけが何の努力もしないでいいということはない。より安全な食品を安心して消費するためには、消費者にも守るべき約束事があるはずである。仮にこれを適正消費者規範（GCPs, Good Consumer Practices）と呼ぼう。適正消費者規範には恐らく、食品選択にあたって消費者が為すべきこと、留意すべきこと、あるいは食品を調理する際に注意すべきこと、さらには食品を保管、廃棄するときに留意すべきこと等が書き込まれることになるであろう。GCPsについては千葉大学園芸学部で行っている公開講座「食品安全ビジネス論」の受講生、修了生が中心となって、現在策定中である。

また、食の安全を担保し、健全な食生活を送るためにも食育の推進が重要である。特に幼児期からの食育、食習慣を身につける前の食育が重要である。多くの調査が示しているように、学校に食育の実施を求めている消費者が多いが、家庭での食育の必要性がもっと強調されるべきであろう。単に学校で行うというだけではなく、家庭でも、食事をするあらゆる場所での食育が重要である。このためには家庭と学校、食の現場との協調体制を早

期に作らなければならない。

また、官公庁やその出先機関が率先して国産農産物は輸入農産物よりも安全であるかのような宣伝を行うことも避けるべきである。国際摩擦を惹起しかねないキャンペーンは慎まなければならない。安全性という意味では、どこで作られたかということは、直接影響しない。安全性が確かめられてさえいれば、国産農産物と輸入農産物とは何ら変わるところはない。この面ではメディアに対して正確な情報、科学的に裏付けられた情報の提供を要請するとともに、消費者が監視をしていくことが重要になる。メディアに踊らされてばかりいては、健全な食生活を送ることは出来ない。メディア教育、食に関する報道を行うジャーナリストに対する情報提供も必要になってくるであろう。

より安全な食品を安心して消費できる環境、これは世界中の消費者の望みである。この環境を作るためには、多くの関係者の関与が必要になる。食料供給の安全保障、十分な食料を安定的に国民に供給することを考えれば、自給率の向上を叫ぶばかりではなく、むしろ国際協調が重要であり、安定的な国際関係を維持することが必要なことは誰の目にも明らかではある。

いずれにしろ、食品の安全性のレベルは最終的に消費者が決めるといっても過言ではない。消費者が要求する安全性のレベルが、その国の食品安全性のレベルとなる。消費者は食品安全基本法に書かれているような役割をきちんと認識し、生産者・メーカー・食品関係事業者と協調しながら、あるいは関係事業者、関係官庁に要求しながら安全レベルを決

めていくことになるであろう。その際に忘れてもらって困るのは、安全性を高めるためにはコストがかかるという事実である。消費者は自らが求めるより安全な食品に対して、適切な対価を支払わなければならない。これによってはじめて、生産者・メーカー側の努力が報われ、より安全な食品を安心して消費できる環境が整うことになるのである。

[参考文献]

- [1] 日本生協連・冷凍ギョーザ問題検証委員会『日本生協連・冷凍ギョーザ問題検証委員会（第三者検証委員会）最終報告』日本生協連（2008）
- [2] 甲斐論『食農資源の経済分析-情報の非対称性解消を目指して-』農林統計協会（2008）
- [3] 松永和喜『メディア・バイアス』光文社（2007）
- [4] 「食品トレーサビリティシステム導入の手引き」改訂委員会『食品トレーサビリティシステム導入の手引き（食品トレーサビリティガイドライン）』食品需給研究センター（2008）
- [5] 松田友義編著『食品認証ビジネス講座』幸書房（2005）
- [6] Tomoyoshi MATSUDA “GAP as a Baseline, Traceability as a Pipeline to Build Consumer Confidence” Proceedings of the International Seminar on Technology Development for Good Agricultural Practice in Asia and Oceania, October 24-28, 2005 Tsukuba, Ibaraki, Japan
- [7] 高山勇『現場改善から生まれたトレーサビリティシステム-わくわくする現場改善38年の歴史-』日本工業出版（2005）