

食の安全と安心の本質とは何か

大野 卓璽

我が国では、O157による集団食中毒の発生以来、「食」の安全と安心について急速に関心が高まり、日本や米国で牛海綿状脳症（BSE）に感染した牛が確認されてからは、食の安全と安心は国家間論争にまで発展した。しかし、この世には「食」に限らず絶対的な安全と安心は存在しないので、安全と安心を求めるためには、常にリスクと隣り合わせで生活をしながらどこかで妥協点を見い出すしかないわけである。本稿では、食の安全と安心の違いとそれぞれの対策について述べ、最後には食の究極的安心として食育の重要性に言及し食の安全と安心の本質について考察する。

キーワード：企業倫理，コンプライアンス，リスクマネジメント，リスクコミュニケーション，HACCP，トレーサビリティ，食育

1. はじめに

「食」に関する安全と安心についての本格的な関心は、1996年7月に大阪府堺市で起きた病原性大腸菌O157による集団食中毒事件（死者12人、患者9,451人）に端を発し、2001年9月に千葉県で牛海綿状脳症（BSE）の牛が確認されてからは、国民一人ひとりが食の安全と安心を問うことになった。2003年12月には米国でもBSEが確認され米国産牛肉の輸入禁止と共に、食の安全と安心は日米の国家間論争にまで発展した。さらには、2004年の鳥インフルエンザによる鶏の大量死は新たな社会問題にもなった。そして、2005年12月、2年ぶりに米国産牛肉の輸入が再開されることになり、牛肉のBSE問題は一応の科学的検証を終えた今、生活者個々の判断に委ねられることになった。

一方、近年、BSEや鳥インフルエンザによる「天災」に加えて、食材・食品のブランドの偽装や賞味期限のラベル貼り替えといった意図的・人災の横行により、我々の食の安全と安心については、企業倫理やコンプライアンスとの関連のなかで考えざるを得ない状況に大きく変容しつつある。

本稿では、食の安全と安心の本質について考察するにあたり、「食の安全・安心とその対策」「食の究極的安心と食育」という2つの視点をとりあげてみたい。

2. 食の安全・安心とその対策

物事において安全であっても安心できない事は沢山ある。一般的には、安心は安全が前提になるのだが、全てはそうだとは言いきれない。その典型例はタバコである。タバコは「百害あって一利なし」と立証されているが、喫煙者にとっては喫煙行為は心の安まりであり、すなわち「安心」なのである。

「安全」とは、目にみえるモノが対象であり、その科学的安全性が実証されてはじめて生じる客観的事象である。安全については比較的客観的に判断できるので個人差は「安心」に比べて小さい。安全であるか否かは確かな検査データで判断される。安全対策としては、予め想定されるリスクを洗い出しそれをいかに未然に防止できるかである。しかし、事実上リスクを100%回避することは不可能であり、実際はいかにリスクを予知し、発生したリスクをいかに最小限に抑えるかというリスクマネジメントが重要になる。食の安全対策の一例としてはHACCP（ハサップ）が挙げられよう。HACCPは、Hazard Analysis-Critical Control Pointsの略で、危害分析重要管理点（監視）方式と訳されている。従来、食品の安全対策は製造環境の整備や衛生の確保に重点が置かれ、最終製品の抜き取り検査（微生物の培養検査等）を行うことによって食品の安全性を確認してきた。しかし、抜き取り検査だけでは、抜き取り検査にかからなかった製品全てが食中毒を起こさないとは断言できない。そこで、HACCPは原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程においてあらかじめ危害を予測し、その危害を防止（予防、消滅、許容レベルまでの減少）するための

重要管理点 (CCP, Critical Control Points) を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録し、異常が認められたらすぐに対策を取り、解決していこうとするシステムである。

これに対し、「安心」とは、本来は自らの体験で納得して初めて生じる主観的事象である。「安心」は、極めて主観的であるがゆえ個人差が大きい。安心対策としては、コンプライアンスを徹底し、いかに想定される個々のリスクの全容を包み隠さずに我々に開示するかというリスクコミュニケーションが重要になる。我々は想定されるリスクについて情報が公開されなかったり、公開されても断片的であれば不安に駆り立てられる。ここでまた BSE 問題を例にとると、BSE は英国で発症して米国に飛び火した事ばかりが報道されている。我々は BSE の発症は英国だけでなくヨーロッパ各国でも発症している事には気づいていても、現在 24 カ国で発症していることや英国に次いで発症が多い国はアイルランドであるという事実は果たしてどれだけの人が知っているだろうか。この事は、厚生労働書のホームページを見れば情報は入手できるが、ホームページはパソコンがなければ見るができない。BSE 問題については、まず、BSE は世界 24 カ国で発症していること、次に発症した 24 カ国の各国は BSE 問題に対してどう対処しているのか、さらには発症国の各国民は BSE にどう向き合っているのか、といった事をマスメディアを通じて情報発信していくべきであろう。これがリスクの全容開示というものである。したがって、リスクコミュニケーションは、それを報道するマスコミにも大きな責任がある。絶対的な安心は存在しないから全容が分かることで不安は軽減できる。「安心」とは不安を最大限取り除くことでしかあり得ない。食の安心対策の一例としては食品トレーサビリティが挙げられよう。食品トレーサビリティとは、生産、処理、加工、流通、販売等の段階で食料品の生産者 (生産農家) や生産方法・生産過程情報、食品加工、流通に関する情報を食料品に添付し、食料品の履歴を遡って確認できるシステムである。このことにより、食品がどこの生産農家で作られた農産物を使ってどのように加工されたかがわかることになる。

食の安全と安心の違いを述べてきたが、安全と安心の共通点はどちらもリスクゼロはないということであ

る。別の言い方をすれば、生活者は常にリスクとどう付き合っていくかということになる。リスクマネジメントとリスクコミュニケーションの実践を通じて「リスクとの良い関係づくり」を構築する、すなわち「リスクリレーション」こそが安全と安心を勝ち得るうえで重要である。

3. 食の究極的安心と食育

食の安心について別の角度から考察してみたい。企業のコンプライアンスの徹底と様々な食品で HACCP とトレーサビリティが導入されることで果たして本当に「食の安心」と言えるのでしょうか？

数十年前までは、日本の食生活はご飯と味噌汁と漬物が定番であった。味噌汁の中に季節折々の野菜を取り入れ、時々おかずとして加わる魚が栄養のバランスを支えてきた。この時代は、味噌が健康食として日本人の健康増進の担い手であった。粗食こそが美食で一家団欒で食卓を囲み家庭の味を楽しむ時代であった。しかし、高度成長期を迎える頃から海外ブームとなり、急速に海外のライフスタイルが日本に紹介されるようになった。その結果、和洋折衷の生活が標準となり、食においては外食の機会が増え、ここ数年のグルメブームがそれに拍車をかけた。また、他方で「いえ」の崩壊で核家族化が進み、食の簡便さを受けて調理済み食品や中食に人気が高まり、料理をしなない料理のできない若者が増えた。調理済み食品、外食、中食に頼る食事は、偏った食生活となりがちでカロリー過多、栄養バランスの崩れ、生活習慣病や最近では味覚障害の誘因にもなっている。栄養のバランスがとれた食生活は人間形成のうえでも極めて重要である。そうしたなか、最近では「食育」が注目を浴びている。財団法人食生活情報サービスセンターによると、食育とは、国民一人ひとりが、生涯を通じた健全な食生活の実現、食文化の継承、健康の確保等が図れるよう、自らの食について考える習慣や食に関する様々な知識と食を選択する判断力を楽しく身に付けるための学習等の取り組みを指している。まさしく、食育こそが家族や本人の健康増進のために必要であり、これを心がけることが食の究極的安心であり、真に食の安心と言えるのではないだろうか。