

2018年10月20日 美作大学公開講座

美味しさと健康

美作大学 生活科学部 食物学科
納庄康晴

メディアによる報道例

繰り返される食品企業バッシング

●不二家のシュークリーム(2007年1月)

(報道の概要)

- ・消費期限切れの牛乳を原料に使っていた。
- ・社内では雪印の二の舞にならぬよう箝口令が引かれていた。



食品メーカーにあるまじき悪質なものだ。

(事実とは？)

- 牛乳は通常「賞味期限」表示だが、集乳缶での搬入のため自主的に5日間という「消費期限」を設けていた。
- 集乳缶の牛乳は、加熱工程を経る商品にのみ使用、菌検査を行い安全性の確認を徹底していた。
- 消費期限1日超過した牛乳を使用した菌検査を実施、問題なかったため出荷。クレームも当然なし。

業務の見直しのために委託したコンサルタントの指摘で、「発覚したら雪印の二の舞」とセンセーショナルな報告書を役員会にいきなり提出～外部流出。



消費期限切れの原料使用の「隠蔽」と報道

その後、続々と他工場などでの問題点を報道～
不正確な内容、事実誤認、匿名告発、モザイク映像etc.

TBSみのもんたの「朝ズバッ」では
「こういう問題を起こした不二家の製品は店頭から撤去すべき」と発言を繰り返す

メディアによる報道例2

●伊藤ハム問題(2008年10月)

(報道の概要)

工場の地下水からシアン化合物が検出。ソーセージ、ピザなど13品目、267万個を自主回収することを記者会見で発表。

各新聞社は翌日の1面トップ、社会面トップなどで大々的に報道

シアン化合物の毒性について

「大量に摂取すると窒息症状やめまい、頭痛、けいれんなどを起こす」という解説も付きも。

**シアン化合物という健康に有害な物質が
食品製造に使用する水に含まれていた？
食の安全に関する重大な問題だ！**

(事実とは?)

- 地下水の定期検査で水道法の基準値(0.01mg/L)を超える0.02mg/Lのシアン化合物を検出。保健所に相談に行くと、直ちに公表するようにと指示された。
- シアン化合物検出量は世界基準(0.08mg/L)では1/3以下で、飲用にも適レベル。
- この地下水で作ったソーセージを一日390袋一生食べ続けても健康上全く問題ないレベル。(生協組合連合会調べ)
- この地下水は製品製造に使用していない。
- 地下水に関する法的責任は水道業者であり、伊藤ハムではない。

検出されたのが9月18日(再検査10月15日)。発表したのが10月25日。



事実を「隠蔽」していた企業として烙印を押された。

その後、ソーセージから異臭とクレーム。トルエン検出で商品自主回収。
実際には包装用フィルムを納入した大日本印刷の問題。

伊藤ハム東京工場は閉鎖に追い込まれた。

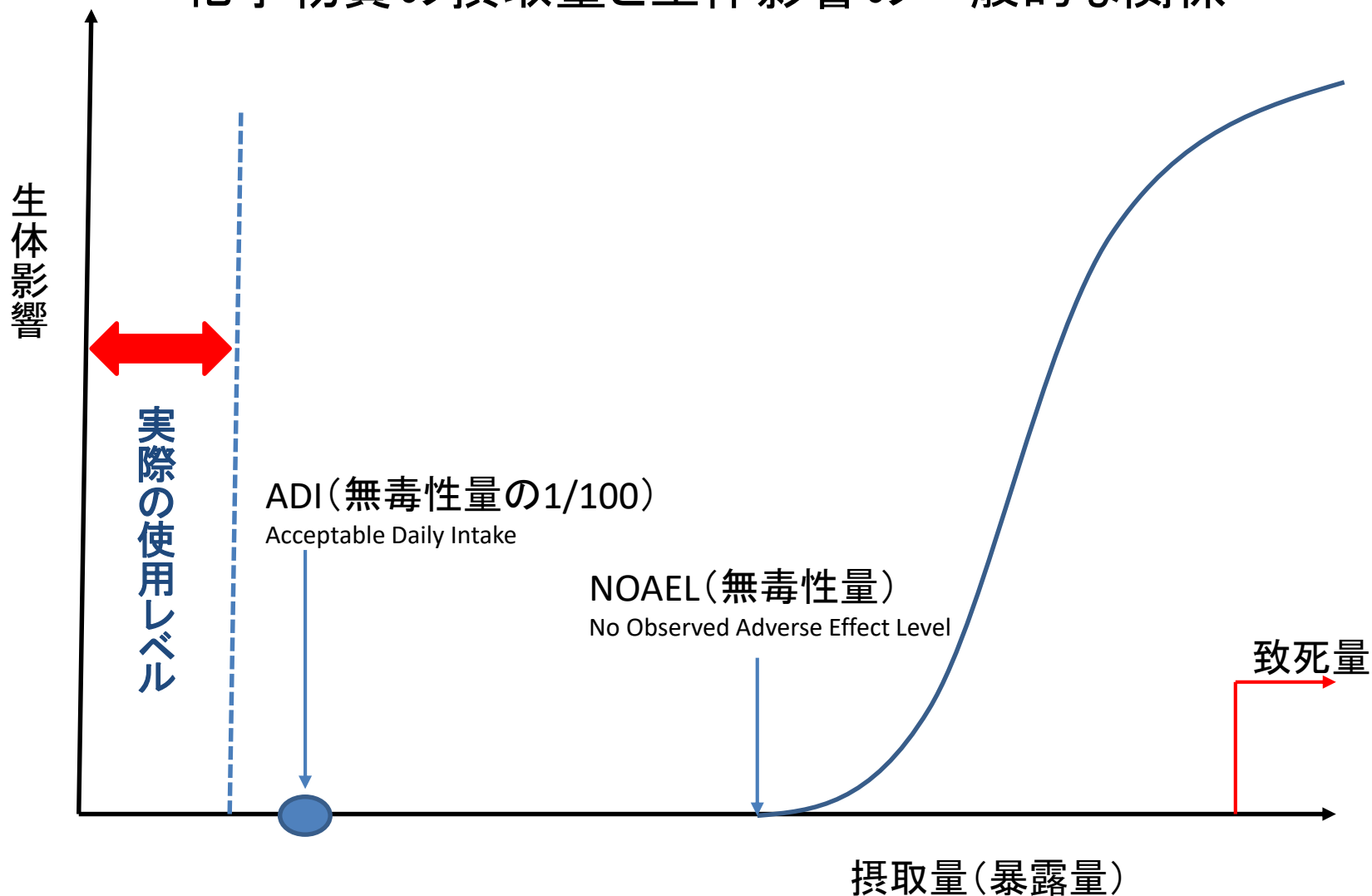
何が大切なのか？

- 消費者の健康被害に関わる問題は、被害の拡大を防止するために公表は必須
- 消費者の商品選択の視点からあらゆる情報を公表するのがメーカーの義務

「シアン化合物」のように消費者に強烈な負のイメージを与えるものを、健康への影響が全く考えられない程度の極微量なのに公表することはかえって消費者の誤解と混乱を招くのではないか？
特にマスコミは間違った報道をする。

自然界には大量に摂取すれば健康に影響が出るものは数限りなく存在する。
そのようなリスクファクターを全てゼロにすることは不可能。

化学物質の摂取量と生体影響の一般的な関係



リスクとは

リスク＝ハザード(毒性)×暴露量(摂取量)



毒性が強いからと言って直ちに
リスクが発生するわけではない

ゼロリスクはあり得ない！！

BHAの発がん性

酸化防止剤として使用していた食品添加物のBHA (t-butylhydroxyanisole) が発がん性があることが明らかになり、日本では使用禁止となった。(産経新聞)

1982年、名古屋市立大学医学部病理学教室において、伊藤教授を中心に2年間かけて発がん性試験の確認が行われた。
(結果の概要)

- ①BHAなしの餌では50匹のオス・メスのラットに変化なし
- ②BHA0.5%入りの餌でも変化なし
- ③BHA2%入りの餌ではオス50匹全てに前胃乳頭がん(良性)が発生
35%に扁平上皮がん、メスも96%に乳頭がん、30%に上皮がんが発生

BHAの発がん性が明らかとなって

日本以外の諸外国の研究者はこの結果を知り、安心した

- 2%とれば発症するが、0.5%では発症しないことが証明された。
- 前胃は人間には存在しない臓器

ハザード(毒性)が明らかになった物質はより安心・安全～BHA禁止にする理由なし

日本の食品衛生調査会は欧米からのアドバイスで禁止措置を引き延ばした。

消費者団体は「なぜ発がん性のある物質を使うのか？」
「欧米の輸出食料品を守るために日本は外国からの圧力に負けた！」

発がん性の評価

分類	評価数
■ グループ1 (ヒトに対して発がん性がある)	105
■ グループ2A(ヒトに対しておそらく発がん性がある)	66
■ グループ2B (ヒトに対して発がん性の可能性がある)	248
■ グループ3 (ヒトに対して発がん性の分類が出来ない)	515
■ グループ4 (ヒトに対しておそらく発がん性がない)	1

グループ1

アスベスト(肺がん)、ベンジン(膀胱がん)、ベンゼン(白血病)

喫煙およびタバコの煙、アルコール飲料、すす(煤)、X線(レントゲン)

木の埃、中性子、太陽光照射、ヘリコバクター・ピロリ菌、中国産塩蔵魚製品

長靴・靴製造業、ゴム工業、アルミニウム製造業、家具製造業

トランス酸の健康への影響

トランス脂肪酸は悪玉コレステロールと呼ばれるLDLコレステロールを増やし善玉コレステロールとされるHDLコレステロールを減らして、心血管系疾患の一つ、冠動脈疾患のリスクを上げると指摘された。

2005～06年ごろ、「**狂った油**」、「**食べるプラスチック**」などと週刊誌などで大げさに書き立てられた。

海外では食品中に含まれる量の上限値を決めている国がある。一方で、日本では「摂取量が海外ほど多くないとみられる」などとして規制が行われず、市民団体や一部の週刊誌などが強く批判。

福島みずほ・社民党党首が2009年9月、内閣府特命担当大臣(消費者及び食品安全・少子化対策・男女共同参画)に就任してすぐ、「食品中の含有量の表示義務化」へ向けた検討を消費者庁に指示。市民団体の一部はやんやの喝采。

日本人のトランス脂肪酸摂取量の平均値は、男性で総エネルギー摂取量の0.30%、女性で0.33%。WHOの目標値である1%を大きく下回っている。

本当に消費者のために考えているのか？

表示が義務化されると、企業は食品中の含有量を測定したり、パッケージを変えたり、コストがかかる。そこまでやるほど、日本人にとっては深刻な問題ではないのでは？



わざわざコストをかけて「不味い」ものを提供するの
は食品メーカーとして本当に消費者のためになるのか？

特定のものだけを火祭りに上げる市民団体や政治家の手法では、食の安全、健康は守れないことを、トランス脂肪酸と飽和脂肪酸の例は示している。それに、「海外では規制されているのに、日本は野放し」という聞き慣れたフレーズの危うさも、明らか。

政治家の中には未だに、トランス脂肪酸の表示義務化にご執心の人もある。まったく内容を理解していない？勉強不足。

「**食べるプラスチック**」って何？

マーガリンなどの物性を「**塑性流体**」とよぶ。

～ある程度以上の力を加えると流動する。元に戻らない。～

英語では「**Plasticity**」

塑性の意味が分からず**誤訳**？

化学合成品、添加物は本当に怖いのか？ 天然物は安全なのか？

■ご飯は天然物なのか？

生コメをヒトは消化できない

～大量に食べると下痢をする

コメは水と加熱することで β -デンプンの水素結合を破壊し α -デンプンに構造変化を起こす。

■加熱調理は食品の成分に化学変化を起こしている。

加熱調理でタンパク質は変性を起こし、糖とアミノ酸はメイラード反応で褐変する。

有機農法について

■ 有機JAS制度

以前は有機農業・有機農産物は勝手に表示できた。
様々な基準、認証機関があり、まさに無法地帯であった。

コーデックス委員会がガイドラインを作成

- 自然循環機能の維持増進
- 環境負荷の低減
- 生態系の維持

安全・安心、健康、農産物の味については触れていない！

健康番組でのウソ？

■ 納豆ダイエット「発掘！あるある大事典Ⅱ」

(フジテレビ系、関西テレビ制作)

- テンプル大学アーサー・ショール教授「DHEAというホルモンに痩せる働きがある」
- DEHAを増やす食材はイソフラボンを含む食品
- 昭和女子大の中津川健一教授「イソフラボンを最も効率よく摂取できるのは納豆」

○ワシントン大学デニス教授の研究に、「DHEAを大量にお年寄りに摂取してもらったところ、脂肪減少効果が見られた。」との論文あり。

○イソフラボンとDHEAとの関連についての研究は無し。

○納豆には比較的イソフラボンが多いのは事実。中津川教授は一般論を述べたのみ。

○体験談はでっち上げ。たまたま体重減った例のみ採用。

○専門家と称した白衣を着た先生が登場して都合の良い発言をする。

捏造番組が出来上がった！！

健康番組でのウソ？

- ココアが「糖尿病に良い」「血圧を抑える」みのもんた症候群
- 寒天ダイエット
- レタスの快眠効果～捏造

科学者が片棒を担いでいる。

【メディアは責任を取ってくれない】

番組の作り方、見せ方に「捏造」は認めても、都合のいい学説や論文だけを集めて、現実には起こりえないような効果を謳うことについては非を認めない。

【メディアは視聴率(売り上げ)が第一】

○健康に良いと過剰にアピールする

○体に悪いと恐怖感をあおる

不安をつのる悪徳商法

添加物バッシング

- 加工食品には添加物がたくさん入っていて、
1日平均10グラム摂取している。
⇒せいぜい数ミリグラム。原料もカウント？
- 添加物には亜硝酸塩など発がん性物質がある。
⇒全く問題ないレベルの量。天然の岩塩にも入っている。
- 化学調味料を食べ過ぎると体調を崩す。
⇒グルタミン酸Naの安全性は証明された。
天然調味料には同様の物質が含まれている。
⇒天然着色料は大量に使う必要あり、合成品より危険。
高価で添加物メーカーは売り上げ増。

消費者の為なのか？

何を信じたらよい？

- 安易なダイエットは大部分？
- マスコミ報道の本質を見抜く知識を持つ
- 自然派、無添加を強調するのは疑問？
- 身体が欲しているものを適度に食する
- 悪いと言われているものでも少しはOK
- 身体に良いからといって極端にとるのはNG
- バランスよく美味しく食べる