


 NPO
CCFHS

NPO法人

食科協ニュースレター 第227号

目次

【食科協の活動状況】 2022年5月～2022年6月の主な活動(先月報告以降) NPO法人食品保健科学情報交流協議会 2022年度第1回理事会及び第20回総会報告	2-8
【行政情報】 1 食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書 2 食品表示の適正化に向けた取組について 3 食品ロス量(令和2年度推計値)を公表 NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 顧問 森田 邦雄	8-9
【食物アレルギー物質表示 「くるみ」追加へ 消費者庁】 NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 運営委員 立石 亘	9-10
【NPO 食科協 20周年を迎えて】 NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会 理事長 馬場良雄	10-12
【食科協20周年に寄せて】 NPO 法人食品衛生科学情報交流協議会 理事 広田 鉄磨	12-13
【食科協20周年に寄せて】 NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 元理事長・現顧問 関澤純	13-15

令和 4年 6月 28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2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-Mail NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp

【食科協の活動状況】**1. 2022年4月～2022年5月の主な活動**

5月27日	かわら版342号・かわら版ニュース&トピックス239号を発行。
5月27日	総会・20周年記念講演会資料発送。
5月27日	ニュースレター226号発行。
5月31日	かわら版ニュース&トピックス240号を発行。
5月31日	総会用のZOOMアドレスを発信。
6月3日	かわら版343号・かわら版ニュース&トピックス241号を発行。
6月7日	総会。
6月7日	かわら版ニュース&トピックス242号を発行。
6月10日	かわら版344号・かわら版ニュース&トピックス243号を発行。
6月10日	記念講演会のZOOMアドレスを配信。
6月14日	かわら版ニュース&トピックス244号を発行。
6月16日	かわら版345号・かわら版ニュース&トピックス245号を発行。
6月17日	NPO法人食科協創立20周年記念式典並びに講演会実施。
6月23日	かわら版ニュース&トピックス246号を発行。
6月24日	かわら版346号・かわら版ニュース&トピックス247号を発行。
6月28日	かわら版ニュース&トピックス248号を発行。
6月28日	ニュースレター227号を発行。

**2022年度総会並びに記念講演会は無事に終了いたしました
ありがとうございました**

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
事務局より

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会**2022年度第1回理事会及び第20回総会報告**

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会（NPO 法人食科協）では、2021年に理事長発
文書でお知らせいたしました「新型コロナウイルス感染症 2021(令和3)年度の対応につい
て」のとおり、今年においても第1回理事会及び総会については、昨年同様、資料の送付
と同時にFAX及び電子媒体メールによる議決権行使を行うこととされました。

これに基づき、6月7日に開催しました第1回理事会及び19年度総会について下記のと
おり報告をさせていただきます。

なお、総会資料の発送に際し、20周年記念事業の送付に合わせたために、記念講演会が
会員研修会に当たることの理解を得られず一部に混乱があったことについての不手際をお
詫び申し上げます。

記**1 2022年度第1回理事会の開催結果について**

2021年6月7日15時から全麺連会館5階会議室において、理事会参加者を、馬場
理事長、渡邊専務理事、小暮理事、加地理事、中川監事及び事務局（北村運営委員、飯塚

運営委員)にて開催し、Web システムによる同時は真をして総会審議事項に対する最終的な確認を行いました。

提出された総会議案に対し、第6号議案その他を除き、質疑の後、会場及びWeb参加者の挙手並びに議決権行使書の集計を合わせ多数であることから議決された。なお、第6号議案の審議においては、年度計画として、講演会及び勉強会の実施について、総会に議題として提案することは理事会の専決事項であることから「報告事項」とするよう動議がありそのように訂正することとして取り扱うこととした。

また、NPO 法人食科協の令和4年5月1日現在の理事数は12名であり、理事数の過半数以上の出席があり、理事会は成立しています。

(集計結果：議決権行使者11名、委任状提出者1名、合計12名)

2 NPO 法人食科協の第20回(2022年度)総会の開催結果について

総会は、2022年6月7日16時から全麵連会館5階会議室において、理事会に引き続き、新型コロナウイルス感染症下にあつて、第1回理事会と同様の方式により開催いたしました。

会場参加者は、馬場理事長、渡邊専務理事、小暮理事、加地理事、中川監事、立石氏、佐々木氏、村松氏、及び事務局(北村運営委員、飯塚運営委員)にて、Webシステム参加者は32名にて、開催したのでその結果を報告します。

第20回総会の成立を確認するための、予め「議決権行使書/委任状」の集計を事務局員が行いました。NPO 法人食科協の令和4年5月1日現在の会員数は107名であり、定款第26条により正会員数の過半数以上の出席で総会が成立することになるとされています。

また、総会の議決は定款第27条第2項により、出席した正会員の過半数を持って決し、可否同数のときは、議長の決するところによるとされています。

集計結果

議決権行使者51名、委任状提出者2名、合計53名、会場参加者5名であり
総会は成立した。

総会の経過

- ・開会あいさつ 渡邊専務理事
- ・理事長挨拶 馬場理事長

本年度20周年を迎えることができ、会員の皆様の長年にわたるご協力に感謝申し上げます。この20年の間には多くの課題がありました。

日経新聞6月7日の心の健康学のコラムより「2年半のコロナの状況の中で、最初は何が正しいかわからない情報の中不安であった。最近ワクチン接種、感染防御方法、感染時の重症化リスクなどにつき安心できる正しい情報が提供されてきた。安心できる正し

い情報により、こころも穏やかになり委縮する事が無くなる。」とする文書を紹介しました。また、本日が「2018年に指定された世界食品安全記念日」でもあることも紹介した。

NPO法人食科協では、今年度を新たなコミットメントを表明するとともに、新たな事業に取り組むこととしております。よろしくご協力願います。

NPO法人食科協は20周年を迎えるにあたり、NPO法人食科協の原点であり、先ほど紹介したこころの健康学で述べられている通り、本来の役割である十分なリスクコミュニケーションができるよう努めてまいります。

議事録署名人の選出 立石亘氏、佐々木儀夫氏

議事は、あらかじめ各会員に送付した総会提出議案に基づき、事務局からの概要説明をもとに審議した。

議 題 1

第1号議案 2020年度事業報告(案)及び収支決算報告(案)について

事務局から議題の内容について、以下の説明をした。

- ・2021年度は前年度に続きコロナ感染症が衰えを見せないまま、食の安全においても多くの影響が残された。
- ・食科協の活動は、会議及び講演会を小会場で実施するとともにWebシステムによる同時開催をいたしました。
- ・2021年6月に、改正食品衛生法が全面施行されたので、食品事業者や食品衛生監視員への支援を継続的に実施することとした。
- ・20周年を迎えるにあたり、記念事業の実行委員会を設置し、これからの10年の活動方針としてのコミットメントを見直した。
- ・今年度からの新事業として「わかりやすい食品衛生の手引」の編集を受託することとした。

収支状況	予算	執行状況
収入合計：	3,488,860円	3,347,107円
支出合計：	2,211,080円	1,978,113円
次期繰越：	1,277,780円	1,368,994円

収支に関わる主な事由

前年度に続き、新型コロナウイルス感染症の影響で講演会を主とする事業はWebシステムによる講演会などで、大幅な減収とならずに済んだが、収入事業の必要が検討された。

中川監事から監査報告がされ、問題・指摘事項はありませんでした。

質疑の後、第20回総会議案第1号議案は採決の結果、賛成多数であり、承認

された。

第2号議案 2022年度事業計画(案)及び収支予算(案)について

事務局から議題について、以下の説明をした。

- 食科協は20周年を迎え、これからの活動方針(コミットメント)を発表し、これを基に活動することにより、活性化し、組織強化を図る。
- リスクコミュニケーションの重要性を認識することにより、食の安全にかかわるリスクへの対応を食品事業者、食品衛生監視員とともにいき、消費者が安心を得られるよう支援したい。
- 新たな事業である「わかりやすい食品衛生の手引」の編集に幅広く関係者が関わることにより、講演会活動以外の継続的な事業として、普及支援活動の幅を広げることができる。また、これにより、会費によらない事業収入を得ることができる。
- 新型コロナウイルス感染症のより、通常な開催ができなかった、秋の公開講演会と年度末における勉強会の開催を予定したい。
- 収支状況

	前年度決算	予算
収入合計：	3,347,107 円	3,904,002 円
支出合計：	1,978,113 円	2,993,630 円
次期繰越：	1,368,994 円	910,372 円
- 予算にかかわる主な事由
20周年記念事業を開催し、新型コロナウイルス感染症の状況も好転の様相を示したところから、旧に復し年度内に3回の講演会等の開催を目指すとともに、情報提供技術指導事業として、「わかりやすい食品衛生の手引」の編集業務を受託することとした。
会員様のご寄付による基盤整備事業は本年度が最終となります。

質疑の後、第20回総会議案第2号議案は採決の結果、賛成多数であり、承認された。

第3号議案 NPO法人食科協創立20周年記念事業について

渡邊専務理事(20周年記念事業実行委員長)から議題について、以下の説明をした。

- 記念事業の準備
2021年8月役員会内部に、20周年記念事業実行委員会を設置
- 記念事業内容
 - 1 記念式典

開会前案内	佐々木運営委員
司会	伊井実行委員

開会の辞 榎元実行委員
 理事長挨拶 NPO 法人食科協 理事長 馬場 良雄
 ○創立 10 周年以降の活動状況の概要報告
 NPO 法人食科協専務理事 渡邊清孝
 ○来賓祝辞 ①関係 行政庁（食品安全委員会 委員長）
 ②賛助会員代表（サラヤ株式会社代表取締役社長）
 ○感謝状授与 馬場理事長 介添え 村松実行委員
 ○創立 20 周年にあたってのコミットメント
 発表 立石実行委員
 ○閉会の辞 中川実行委員

2 記念講演会

テーマ：食の安全に係るリスクコミュニケーションのあり方について

開会前案内 佐々木運営委員

司会 NPO 法人食科協常任理事 小暮 實

開会の辞 NPO 法人食科協常任理事 大道公秀

理事長挨拶 馬場良雄

座長・コーディネーター NPO 法人食科協常任理事 森田満樹

基調講演 食品安全委員会委員長 山本茂貴氏

講演Ⅰ 日経 BP コンサルティング・プロデューサー中野栄子氏

講演Ⅱ NPO 法人食の安全と安心を科学する会理事長山崎毅氏

講演者によるパネルディスカッション

閉会の辞 NPO 法人食科協専務理事 渡邊清孝

質疑の後、第 20 回総会議案第 3 号議案は採決の結果、賛成多数であり、承認された。

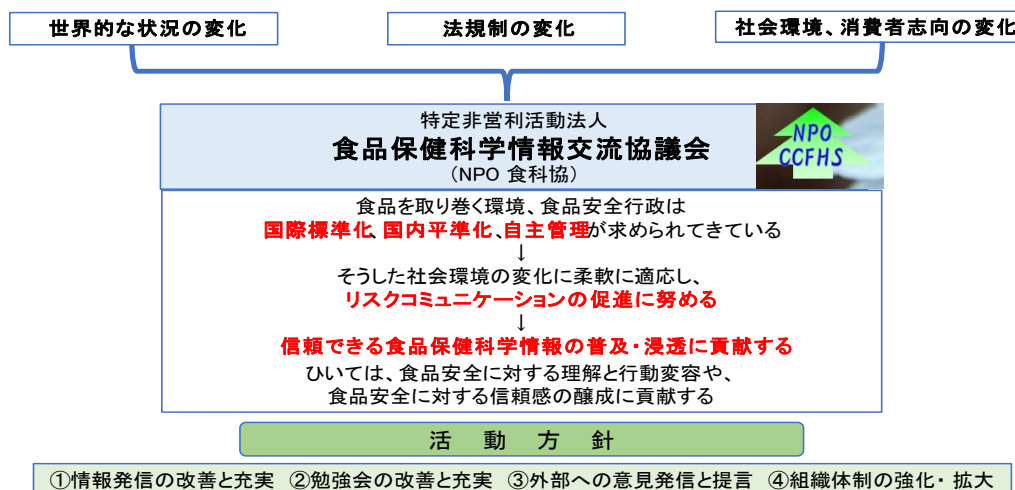
第四号議案 NPO 法人食科協コミットメントについて

立石運営委員（20 周年記念事業実行委員）から議題について、

以下の説明をした。

- 10 周年を記念して作成したコミットメントについて、平成 30 年に食品衛生法が改正された背景等を考慮し、20 周年を機にコミットメントの見直しをすることとした。
- ここに掲げる「活動の基本方針」を掲げながら次の 10 年の活動を着実なものとするとしている。

NPO 法人食科協 20 周年と食品安全に対する活動の基本の方針



質疑の後、第20回総会議案第4号議案は採決の結果、賛成多数であり、承認された。

第5号議案 役員改選について

事務局から議題について、以下の説明をした。

- 理事の改選期であるが、20周年を迎え、またコロナ感染の状況が好転したことから、全理事の留任により活動の継続を図るとともに、理事定員14名のところ現員12名であるので理事2名の追加を提案しさらなる活力を求めることを提案した。
- 併せて、理事の選任は総会決議事項であるが、今年度内に理事の候補者が理事会に紹介された場合に理事会の議を経て理事とすることについて提案した。

質疑の後、第20回総会議案第5号議案は採決の結果、賛成多数であり、承認された。

第6号議案 その他

事務局から、予定された議案はない旨報告があった。

議 題 2

報告事項 公開講演会・勉強会の予定について

事務局から報告事項について、以下の説明をした。

- 第2回理事会及び公開講演会の開催予定として、
第2回理事会：11月上旬又は中旬開催を予定
公開講演会テーマ：改正食品衛生法全面施行後1年におけるHACCPの実施状況等について（仮題）
- 22年度食の安全勉強会

勉強会テーマ：食品表示の現状について（仮題）

質疑の後、報告事項は採決の結果、賛成多数であり、承認された。

その後、議長は参加者の皆様に対して、要望等の誤意見を求めたが、挙手がなく議長は議事の終了を宣言しました。

以上で総会は終了しました。

【行政情報】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
顧問 森田 邦雄

1 食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書

6月7日、消費者庁は標記報告書を掲載した。主な内容は次の通り。

【目次】

1. 即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査
2. 落花生アレルギーが疑われる患者に対する段階的な落花生経口負荷試験の実効性と安全性の検証
3. 特定原材料等による食物アレルギーの臨床像に関する検討
4. 木の実類アレルギーに対する少量経口免疫療法の有効性と安全性の検証

・ 調査目的

我が国の即時型食物アレルギーの変遷と現状を明らかにし、“食品表示法に基づくアレルギーを含む食品に関する表示”の特定原材料等の妥当性や改正の必要性を検討し、また、同法の遵守の状況を推測する。これ以外にも最新の大規模な食物アレルギーの疫学情報を基礎研究や臨床研究の資料として提供する。

・ 即時型食物アレルギーの原因食物

1) 粗解析（図2，表1）

原因食物は鶏卵が最も多く 33.4%（2,028 例）を占めた。以下、牛乳が 18.6%（1,131 例）、木の実類が 13.5%（819 例）であった。前回の調査まで原因食物の上位3品目は鶏卵・牛乳・小麦であったが、今回の調査では木の実類の割合が増加し、第3位となった（前回 8.2%、第4位）。落花生までの上位5品目で 80.4%を占め、さらに、魚卵、果実類、甲殻類、魚類、大豆、ソバと続いた。木の実類の内訳を表1に示す。クルミが 463 例（木の実類の 56.5%）で最も多く、全体に対する割合は 7.6%で、落花生の 6.1%より上位であった。次いで、カシューナッツが 174 例（木実類の 21.2%）、マカダミアナッツ 45 例（木の実類の 5.5%）が上位3品目であった。その他は、アーモンド、ピスタチオ、ペカンナッツ、ヘーゼルナッツ、ココナッツ、カカオ、クリ、松の実の報告があった。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/as

sets/food_labeling_cms204_220601_01.pdf

2 食品表示の適正化に向けた取組について

6月8日、消費者庁は、食品衛生の監視指導の強化が求められる夏期において、食品の表示・広告の適正化を図るため、都道府県等と連携し、食品表示法等の規定に基づき下記の取組を実施することを公表した。その主な内容は次の通り。

夏期一斉取締りの実施について

国及び都道府県等においては、食品衛生の監視指導の強化が求められる夏期において、食中毒などの健康被害の発生を防止するため、従来から食品衛生の監視指導を強化してきたところですが、例年どおり、この時期に合わせ、食品等の表示の信頼性を確保する観点から、食品表示の衛生・保健事項に係る取締りの強化を全国一斉に実施します（別紙）。

(1) 実施時期：令和4年7月1日から同月31日まで

(2) 主な監視指導事項

ア アレルゲン、期限表示等の衛生・保健事項に関する表示

イ 保健機能食品を含めた健康食品に関する表示

ウ 生食用食肉、遺伝子組換え食品等に関する表示

エ 道の駅や産地直売所、業務用加工食品に関する表示

オ 食品表示基準に基づく表示方法の普及・啓発

https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms214_220608_01.pdf

3 食品ロス量（令和2年度推計値）を公表

6月9日、農林水産省及び環境省は、食品ロス削減の取組の進展に活かすため、食品ロス量の推計を行い、公表した。その概要は次の通り。。

令和2年度の食品ロス量は522万トン（前年度比▲48万トン）、このうち食品関連事業者から発生する事業系食品ロス量は275万トン（前年度比▲34万トン）、家庭から発生する家庭系食品ロス量は247万トン（前年度比▲14万トン）となり、いずれも、推計を開始した平成24年度以降で最少です。

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/220609.html>

【食物アレルギー物質表示 「くるみ」追加へ 消費者庁】

NPO法人 食品保健科学情報交流協議会

運営委員 立石 巨

消費者庁は食物アレルギーを引き起こす可能性がある原材料として、表示義務項目にくるみを追加する方針を示した。くるみは現時点では表示推奨項目として規定されており、今後、今年度中の食品表示基準の改正を目指す見通しである。

食物アレルギー表示は症例数や重篤度を考慮して、随時見直しが行われており、現時点では表示義務の対象である特定原材料として7品目（卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば）、表示推奨の対象である特定原材料に準ずるものとして21品目が規定されている。くるみについてはアレルギー症例の報告が増えていることから、2019年頃から表示義務化に向けた検討が行われていた。

消費者庁が2020年に実施した食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査では、食物アレルギーが報告された6080例の報告のうち、上位は鶏卵2028例（33.4%）、牛乳1131例（18.6%）、木の実類819例（13.5%）、小麦533例（8.8%）、落花生370例（6.1%）などで、これら5品目で全体の約8割を占めた。そのほかについては、魚卵（5.2%）、果実類（3.5%）、甲殻類（3.3%）、魚類（1.6%）、大豆（1.3%）、そば（1.1%）などであった。

同庁が17年に実施した調査では原因食物の上位3品目は鶏卵・牛乳・小麦であったが、木の実類の割合が増加して、小麦の小堤を上回った。なお木の実類の内訳は、くるみが463例で全体（819例）の半数以上を占めた。それ以降はカシューナッツ174例、マカダミアナッツ45例、アーモンド34例、ピスタチオ22例、ペカンナッツ19例、ヘーゼルナッツ17例、ココナッツ8例、カカオ・クリ・松の実が各1例（ミックス・分類不明が34例）。

食物アレルギー物質の表示制度は2001年に表示義務の対象である特定原材料として5品目（乳、卵、小麦、そば、落花生）、表示が推奨される特定原材料に準ずるものとして19品目でスタート。08年に当時は表示推奨品目であったえびとかが表示義務品目に移行された。表示推奨品目については、04年にバナナ、13年にカシューナッツとごまが追加された。

なお、食物アレルギー表示制度が消費者庁に移管されたのは09年であり、くるみが新規に追加された場合、関連の業務が消費者庁に移管後、初めてのこととなる。

※消費者庁 令和3年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業 報告書
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_220601_01.pdf

※消費者庁 くるみの義務表示化の経緯等について

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/assets/food_labeling_cms204_210217_03.pdf

【NPO 食科協 20周年を迎えて】

NPO 法人 食品保健科学情報
交流協議会 理事長
馬場良雄

NPO 食科協は2002年1月に5名の発起人により提案され、同年7月31日に特定非営利活動法人食品保健科学情報交流協議会(略称 NPO 食科協)として登録され今年で20年を迎えます。この間ご指導ご鞭撻頂きました行政・食品衛生監視員の皆様、食科協会員・賛助会員の皆様、食科協理事・運営委員として活動して頂きました皆様にこころからお礼申し上げます。2002年当時、大規模食中毒事件やBSE等、食品の安全に対する信頼が揺らぎ、科学的に正しく理解納得される情報の重要性が改めて強く求められた頃でありました。食科協の設立は真に時機を得たNPO法人の設立であったと思います。行政に

においても、2003年には食品安全基本法の施行、食品衛生法の大改正等、消費者の食に対する「安全・安心」確保の為に対応してきました。それらの法の施行・改正が食品事業者、食品衛生監視員等、食を取り巻く関係者に適切に理解され、行動されるために NPO 食科協の役割は意義あるものであり、力不足ながらも少しでもその役割に貢献できていればと思います。

食品安全委員会でのリスクアナリシスを行い、厚生労働省、農水省、消費者庁等の行政機関がリスクマネジメントを行うと共に内閣府を含めた行政機関、学術経験者、食品事業者及び消費者等が双方向でのリスクコミュニケーションを行う事により、食品の安全・安心に対する理解が深まる事が期待されてきました。食品安全基本法施行後は全国各地で「リスクコミュニケーション」としてのパネルディスカッションの場が設けられ、私もパネリストとして数回参加させて頂きましたが、中々目に見える成果としては現れなかったように思います。2011年の東日本大地震に伴う福島原発事故による放射能汚染の際には、行政機関では、消費者の理解向上の為に早く規格基準の改正を含め適切な情報発信を行って頂きましたが、風評被害の課題を含め、食品の「いわゆる安全・安心」について消費者に理解されるのに大変時間を要したと思います。

20周年を機に食品安全確保の観点から「食品保健科学情報」とは何かについて改めて整理してみたいと思います。食品に求められる機能として「栄養」「おいしさ」「楽しさ」「利便性」「保存性」「適正価格」に加え近年では「機能性」も強調されることもありますが、「安全性」は常に全てに優先するものです。食品の安全性について「科学的データに基づき、食品の特性と食品の摂取実態に対応して規定し、規格基準等を定めているのが食品衛生法ですが、「安全な食品」とは何かについては食品に係る事象事例や新たな科学的データなどによって常に変化・改正されてきました。さらに近年の経済進展に伴うフードシステムの変化に対応して「科学的・合理的」に「原材料の調達から製造工程の管理、保管、流通に至る管理規定」を「事業者自らの責任で」規定し、遵守する事が2018年改正の食品衛生法で「HACCPによる衛生管理規定」として定められました。食品事業は事業規模の大小、食品の種類等々多岐にわたり「HACCP管理規定」と言っても多岐にわたり、まだまだ課題は山積していると思います。食品事業者が食品衛生法の規定を遵守し HACCPによる衛生管理(あるいは HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)を徹底して製造・販売する事により、「安全な食品が提供されていること」を消費者が理解し信頼できるようになることが食品産業のあるべき姿だと思います。NPO 食科協としてもそのようなあるべき姿をめざし、食品事業者、食品衛生監視員等の方々にも必要な情報提供に努めたいと思います。

食品表示については「食品表示法」により消費者が食品の特性、内容、等正しく判りやすく把握できる様改正されてきていますが、法の目的に沿った表示となる様努める事が求められます。食品事業者には、表示によって誤解や優良誤認の無いように努める事が求められます新たにガイドラインが示された「食品添加物無添加」の表示の在り方や「機能性表示食品」の表示の在り方などについても、優良誤認される事の無い適切に表示されるよう必要な情報発信をしていきたいと思ひます。

少し食品から話は飛びますが、2020年からの新型コロナウイルス感染症の問題については連日報道され、いろんな「専門家」の解説、更には「有名人」による持論の解説などで何が真実かわからない時期が続きました。そんな中、チェーンメールによる「フェイクニュース」の拡散もみられました。また、2月24日からのロシアによるウクライナ侵攻に当たっても専門家の解説のみならず、「有名人」による持論がマスコミで流れておりました。この様にまだまだ未知の課題が多い段階での「専門家」と称する人の意見、「有名人」による持論などにたいして何が正しいか冷静に聞く姿勢が求められると思ひます。マスコミが紹

介する「専門家」は解説する課題に対し本当に科学的な知見を持っているか疑問のある場合もあります。ましてや「著名人」による持論は冷静な科学的専門知識に基づくものか疑ってみる必要があります。

食品の安全性に対するリスクコミュニケーションについても「ゼロリスクの要求」と「食品の多面的特性・不確実性」との対比で、科学者、行政、食品事業者、消費者等全ての関与者の理解が一致しコミュニケーションが成立する事は困難な面があります。2003年の食品安全基本法制定以来多くの努力がはらわれていますが、いまだに多くの課題が残っており、NPO 食科協では、リスクコミュニケーションについて 20周年を記念して記念講演会を通して基本に立ち返り重視したいと思っております。

以上の通り、「科学的データに基づく情報」だけでは全ての消費者に対しての「信頼される食品に係る情報」ならないものがあります。一方「信頼される情報」の為にはぶれない一貫した科学的に判断した信念に基づく情報発信の継続が求められるものと思います。NPO 食科協は設立以来一貫してその姿勢を保ってきましたし、これからも新しく作成したコミットメントに沿って活動していきたいと思っております。今後ともご指導・ご鞭撻宜しくお願い申し上げます

【食科協20周年に寄せて】

NPO 法人食品衛生科学情報交流協議会
理事 広田 鉄磨

憧れの団体としての食科協：

海外で 13 年近くを過ごした。グローバル企業の特徴として 私以外には 日本人のスタッフはほとんどおらず、現地の人たちと仕事をし、アフターファイブを楽しみ 常に英語と現地語の中にいた私は 2010 年に 今浦島のように日本に帰還してきた。(その「ぼけ」ようはひどく) 同僚から「お前の日本語での会話は 何を言いたいやらさっぱりわからん！」と けなされる始末。(日本語での) 時候の挨拶など まったくできなくなっていた。そんな私が 日本を離れている間 インターネットで見つけて恋焦がれていた団体があった。その名は食科協。

森田顧問が まだ厚生労働省に乳肉衛生課長として勤めていらっしゃった折に 私は N 社のアセプティック乳飲料の常温流通申請のため厚生労働省に足しげく通う身であった。厚生労働省という省庁は その建物にもさっぱり色気がないが 当時の乳肉衛生課は 天井にまで届く灰色のキャビネットと 積み上げられた書類の山が異様な重圧感を醸し出し、提出書類の小さな部分での不備を当時の技官に攻めまくられて 青色吐息、生きた心地もしなかった思い出がある。覗き込みにきた森田課長の「書類に大きな問題がないのであればいいんじゃないの 受理したら？」との鶴の一声がなければ 私は取調室の犯人よろしく 取り調べに次ぐ取り調べ攻めにもがき苦しんでいたであろう。大局をもって判断するという この鶴の一声のおかげで 技官は得心いかぬという顔をしながらも 私の差し出す申請書類を受け取ってくれた という思い出がある。まさに 地獄に仏。この方が立ち上げた団体ということで 食科協は まだ見ぬ恋人といってもいいほどに 私の恋慕の思いを掻き立てる団体であった。

そして 2015 年に N 社を退社、自分で食品安全啓蒙のための団体を立ち上げ コンサル企業顧問をやり、どちらにも共通した課題であった 食品衛生の指導にいい教材はないかそれも 小難しいことばかり言って煙に巻くようなものではなく 誰もが(たとえ小・中学生

であっても)きちんと理解できるもの と探しまわっている折に 関澤現顧問が開発されたトレーニングキットに出会い こんなに充実した内容が無償で提供されているとはと感嘆のおもいを深くした。なんとか 中身をそっくりいただいて 自分の教材の中に とりこみ 例えばスマホで簡単に見ることができるような運用はできないか と画策はしたが全体のコーディネートはうまく行かなかった。しかしながら 関澤先生との接点を持つことができ 食科協はまだ見ぬ恋人から 実際に会話を交わす恋人となった。

なかなか食科協への恩返しができぬ自分：

会員登録からほどなくして理事への推挙までいただき 一発奮起して 食科協の大阪支部を自負し厚生労働省の課長クラスを大阪に招いて講演してもらおうと画策したが 私が選んだ会場は その会場による主催という題目なしには割引価格での会場の貸し出しをしない という事で座礁してしまった。

理事会では 情報収集・分析の役割を期待されているというお達しがあったが 多忙にかまけているうちに 沙汰なしとなってしまった。

コロナ禍の発生以降は 自分の団体の研修群がガタガタになってしまい リモートという選択肢でつっぱしるしかないか リモートとリアル併設も視野に入れるべきか、それともリアルのみで捲土重来のタイミングがくるのをじっくり待つべきか 試行錯誤に明け暮れている間に 食科協への貢献は全くできないままに 2年余が経過してしまった。定例の理事会にすら なかなか顔を出せないでいる。こんな自分を温かく包んでくれている食科協には ますますの恩義が積みあがっている。

恩返しができるとすれば 今 試行錯誤ののちに リモートのみ、リモートプラスリアル、リアルのみ と研修の特性 と受講者の属性に応じて出方を変えるのが一番いいと肌で体得したノウハウを 食科協が主催 あるいは共催する研修に持ち込んでいくことで 食科協による研修事業というものを立ち上げていくことではないか と感じている。食科協は現在までセミナー中心であったことはその歴史が如実に示している。セミナーというものは全参加者の水準をある程度高い位置に固定できる場合には 情報交換の場として素晴らしく効果的に機能する。厚生労働省や消費者庁からスピーカーを招聘し 意識が高くそろった参加者を会場に配置し モデレーターが間をとりもって 対話を触媒反応させるという今までのセミナーの成功事例の積み上げは まさに この機能を100%生かし切っていることを示している。

しかし 食科協が 社会に対してのこれほどの影響力を維持しつつ 栄光の歴史を刻んできたのであれば 今後は セミナーという どちらかといえば上澄み部分の事業ばかりではなく もっと底辺に近いクラスターにもそのメリットを享受してもらうことを目指すべきではないか それをなしうるのは研修事業ではないか と感じている。非営利事業団体として清廉潔白、しかし 人材は綺羅星のごとくそろえている食科協であれば 低価格で質の高い研修を敷衍していくことが十分に可能であると思われる

【食科協20周年に寄せて】

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会
元理事長・現顧問 関澤純

食品安全と私

私が国立医薬品食品衛生研究所から徳島大学総合科学部に転職した 2003 年は日本の食品安全行政にとり、画期的な年でした。すなわち国民の健康保護最優先を基本とする食品

安全基本法が制定され、リスクアナリシスを実施する機関として食品安全委員会が発足しました。食品安全委員会は科学的リスク評価の推進を主要任務とし、その柱としてリスクコミュニケーションの促進を心がげましたが、委員会発足当初から 2009 年までの6年間、私は以前から化学物質や環境保健分野でリスク評価とリスクコミュニケーションの理論と実践に関係してきた経験から、リスクコミュニケーション専門調査会座長の大役を仰せつかりました。同時期には日本リスク研究学会の会長を務め、学会内に「食の安全とリスク研究部会」を立ち上げ、国内外の専門家を招いた公開の講演会や討論会を多数開催いたしました。

また食品安全委員会、厚生労働省などの支援を受け、食品安全のリスクコミュニケーション及び食品安全施策の国際協調のあり方に関連した研究の代表などを務め、その一端として食品のリスクと対応への理解を支援する「食の安全ナビ検定クイズ」を開発し、食科協のサイトに無料で公開させて頂きました。その特色は、消費者、子供（小・中・高・大学生）、事業者、行政担当者などについて対象別にして、それぞれの関心ある事柄や人により異なる予備知識を事前にお聞きして、それらを踏まえたテーマを取り上げ興味を持ちやすく、かつ分かりやすい3択クイズに答えてもらい、簡単な解説を加えて討論の参考にしてもらうというものでした。当時私は生協や地域の団体から講師として対話集會に招かれることが多く、その機会を利用するとともに、食科協には事業者向けの講座で活用をお願いしました。さらに台湾の食品安全当局に招かれた際に、現地でクイズを紹介し大変興味を持たれ、日本語版を提供し中国語と英語に翻訳されネット上で全世界に利用されるようになりました。

食科協ほかとのお付き合い

食科協では、2010 年に前任の林祐造先生の後任として理事長に推挙され、2018 年まで務めさせて頂きましたが、この間に 2002 年発足の食科協の創立 10 周年を記念して講演会の開催と記念誌の発行、および新たに食科協のコミットメント（*末尾参照）を公表させて頂くことができました。

このうち、対外的にパブコメ募集については、消費者庁の「新たな機能性表示制度に係る食品表示基準（案）について」、健康被害の情報の効果的収集体制整備と活用方法など、食科協としての見解を公表するところを行いました。広報の改善では、従来の毎月のニュースレターに加えて、かわら版の毎週発行を通して、より適時に会員向けの情報提供を図るようにしました。しかし、「報道関係者に対しての意見発信と情報提供。講演会や勉強会のテーマに関係した団体に共催や後援の依頼をする。」に関しては十分な対応を必ずしもとりきれていません。理事長在任中には、食科協会員数と幅を増やそうと、例えば理事会メンバーに消費者団体代表（生協など）の勧誘を検討しましたが、内部でご理解を得られず残念でした。また消費者庁が中央省庁機能の地方移転の一環として徳島県に「新来創造戦略本部」を設置して、県と共催で、消費者大学校「食のリスクコミュニケーター養成講座」を毎年開講するについて、私に企画・運営の協力依頼がありました。参加者の募集や連絡、会場場所、スタッフ、教材の印刷管理などを準備されたうえで、200 万円程度の予算をつけて、数十人規模受講・数日間の講座を担当するという話でしたが、これも内部の理解を得られず、他に依頼を回すことになりました。

さらにこの間の大きな出来事として、東日本大震災と原発事故があり、国内外で食品の放射性汚染への懸念が高まる中、全国 50 ヶ所以上の対話集會に参加して、人々の不安に向き合いながら科学的な理解を進めるご支援をさせて頂きました。また理事長在任期間中から現在に至るまで「徳島県食の安全・安心審議会」会長を務めて、幸いなことに行政、食品事業者、生産者、消費者、専門家、メディアの方など、幅広くお付き合いし多方面の活発なご意見を聞く機会を得られています。

食科協の今後への期待

多くの会員や役員の皆様、また厚生労働省の食品監視安全課、基準審査課のご指導はじめ関係機関のお力により、食科協は幸い発足 20 周年記念を迎えることができました。現在国内では食品衛生法の大改正や食品表示法の新設・実施を受けた様々の複雑な動きがあり、国際対応も踏まえた食品衛生行政や表示をめぐる詳細多岐に及ぶ細かな決まり、また新たに登場した機能性表示食品制度もあり、市民、中小零細事業者にとり、ますます理解と実態の関係の間でどう対処すべきかの質問や疑問が山積みです。最も負担を負い被害を受けやすい食品衛生の最先端現場にいる方たちへの適切な支援が求められています。リスクコミュニケーションに関しては、いまだどちらかというところと巧妙な説得の工夫や詳細な決まりの順守が目につき、実際の生活や人々の生き方への必要な配慮が欠ける実状にあるのではないのでしょうか？幸い理事や運営委員に、新しい顔ぶれが加わり、活動の幅が広がる可能性が感じられます。食科協としてはお付き合いする相手を幅広く持ち、互いの関心や情報を交換しつつ、最も有用で適切な活動に力をあわせてさらに発展してゆかれんことを期待し微力ながらお手伝いさせて頂ければと思います。

食科協のコミットメント（10周年記念誌より）

1. 情報発信の改善と充実
2. 勉強会の系統的な開催と進行における改善
3. 外部への意見発信と提言
4. 組織の強化・会員拡大と他団体との連携
5. 調査・研究活動の強化
6. 国内外の関連団体との交流や情報交換による連携と協力の拡大