

7 白インゲン豆の健康被害

平成 18 年 6 月 20 日

TBSホームページニュースリリース

番組で紹介した「白いんげん豆を使用したダイエット法」に関する総務省からの
警告と弊社の調査報告について

当社番組「ぴーかんパティ！」で、去る5月6日に“白いんげん豆を使ったダイエット法”を紹介したところ、多数の方々が激しい嘔吐や下痢の症状を発症される事態となりました。

本日午後、本件に関し、竹中総務大臣より当社の井上弘社長に対し文書による警告が伝えられました。

内容は「TBSの定める番組基準の適正な運用に重大な逸漏があったと認められ、また、視聴者の健康被害を招いたことから、今後このような事態を再度引き起こすことがないよう、警告するとともに、再発防止に向けた取組みを強く要請する」というものです。

当社といたしましては、この警告を厳粛に受け止め、放送に携わるものとしての大きな責務をあらためて痛感し、今回のような事案の再発防止に向け、全力を傾けてまいります。

お、当社は、この問題につきまして、6月19日、総務省および厚生労働省に、現段階で判明している事実経過と、こうした放送をするに至った原因の調査結果と再発防止策等について報告いたしました。

調査報告の概要は以下のとおりです。

○発症者の状況と当社の対応について

体調を崩された方からの連絡は電話とメールをあわせて、6月18日現在、1149件です。そのうち入院されたケースは122件です。

当社では、体調を崩され苦しまれた方々に対し、誠意を持って対応しておりますが、今後も引き続き一人一人の方々に、丁寧に対応してまいります。

○今回の事態発生の原因について

原因の調査については社内に「調査小委員会」を設置し、お茶の水女子大学大学院糖鎖科学研究教育センターの小川温研究室に、嘔吐や下痢の原因となるレクチンの活性状況の分析を依頼するとともに、番組スタッフ等からの聞き取りを行いました。

お茶の水女子大の分析では、生の状態では、「白花豆」のレクチンは「大福豆」より格段に多く含まれていることがわかりました。分析は、フライパンを1800ワットの電熱器であらかじめ熱してから炒るかたちで行いました。

「大福豆」のレクチンは、検体によっては、3分後には生豆に比べ活性が半減し、その後は20分間炒っても変わらないというものもありました。

一方、「白花豆」のレクチンは、3分間炒っても生豆と変わらず、5分後から活性が減少し始め、20分間炒った後には生豆の活性の0.4～0.5%にまで減少することがわかりました。

番組スタッフに対する聞き取り調査では、番組では「大福豆」を使用したものの、それを見た一般視聴者の方々は「白花豆」を使うこともあり得るという問題に思いが至らなかったこと、白いんげん豆を炒る場合の具体的な方法に言及しなかったことなどについて調査しました。

また、番組放送までの段階で、「大福豆」の粉を番組スタッフや視聴者が試食し、体調を崩したと認識した人はおりませんでしたが、この試食が安全性の確認にとってどういう意味があったのか、さらに、嘔吐や下痢の症状を引き起こすレクテンがどの程度の加熱で失われるのかについて、分析が行われなかったことについても調査しました。

以上の点について、専門家や専門医などの意見を伺い検証した結果、番組として安全性についての周到かつ厳しい認識を欠き、安全性の確認が不十分となり、加えて、番組での説明も十分とは言えなかったことが今回の事態をもたらした原因と考えるに至りました。

なお、「白いんげん豆」を通常の調理方法で食べることは問題ありません。また、本件の嘔吐や下痢といった症状はファセオラミンが引き起こしたのではないと考えております。

○ガイドライン制定について

この問題の発生後、社内に設置された「再発防止策検討小委員会」は、視聴者等の健康保護のために必要な安全性を確保する上での注意事項を検討しました。

その結果、一般に飲食されない物、および一般の飲食物であっても通常の方法とは著しく異なる方法で、調理・調製した物の飲食を推奨する番組の制作にあたっては、その飲食物の安全性について、専門的知見に基づいた多角的な検証を行い、安全性が事前に確認されない限り放送しないことを主旨とする「食品の安全性に関する番組制作ガイドライン」を制定しました。

<主要部分の要旨>

○その飲食物の安全性について、必要な専門的知見を有する複数の監修者(安全性監修者)を置く。

○視聴者が、調理・調製をする場合に、誤認、誤解されないように十分注意して制作にあたる。

○調理・調製法の説明については、その飲食物の安全性を担保するための必要事項を視聴者が十分理解できるようにする。

○社外制作の番組については、これを準用する。

等、安全性確認のための必要な手順等を定めております。

○再発防止策等の周知徹底について

当該番組「ぴーかんパティ！」においては、すでに、上記「ガイドライン」が対象とする企画は取りあげないこととしております。

また、この6月25日放送の自社検証番組「TBSレビュー」において今回の問題をとりあげて検証することとしています。

さらに、社内・社外を問わず番組制作に携わる者全員が、今回の事案に関する問題点を共有し、上記「ガイドライン」の周知徹底をはかるため、7月以降、累次にわたって研修セミナーを開催し、各番組のスタッフが受講するよう努めます。

また、こうした施策を通して、番組スタッフのリスク管理意識を向上させ、二度と同じような問題が起きないように再発防止に取り組んでまいります。

当社は、今回の事態を招いたことに対し深く反省するとともに、体調を崩された方々や関係者の方々、そして視聴者の皆様にあらためて深くお詫び申し上げます。

ホーム | 新着情報 | 窓口一覧 | よくあるご質問 | ご意見 | リンク集 | サイトマップ

検索

拡張検索

報道発表資料

平成18年5月22日
厚生労働省食品安全部監視安全課
桑崎 監視安全課長
担当:仲庭、小島(内線2478)

白インゲン豆の摂取による健康被害事例について

平成18年5月6日に、株式会社東京放送系列で放送されたテレビ番組「ぴーかんパティ！」で紹介された調理法により調理した白インゲン豆を摂取した者が、嘔吐、下痢等の消化器症状を呈している件について、都道府県等に寄せられた健康被害事例を調査し、その結果について別添のとおり取りまとめた。

また、生や加熱不足の白インゲン豆の摂取による健康被害を防止する観点から、本事例に関するQ&Aを作成した。

なお、本日株式会社東京放送に対し、本件について文書により注意を行った。

(別添)

都道府県等からの報告の概要

○健康被害事例の集計結果

都道府県等から平成18年5月22日までに報告のあった健康被害事例は表のとおり。

表 健康被害事例の概要(平成18年5月22日12時現在)

患者数/報告のあった自治体数	158名/38自治体 ^{注1} 入院者数 30名 (内135名が5/8までに喫食・発症)
発症までに要した時間	10分～23時間(大多数が2～4時間)
主な症状	吐き気、嘔吐、下痢
喫食したとされる豆の種類	白花豆 ^{注2} (51名)、手亡 ^(てぼう) 豆 ^{注2} (1名) 不明(106名)
豆の調理法	2～3分煎る(129名)、生のまま(1名) 5分茹でる(1名)、不明(27名)
喫食量	大さじ2杯と回答した人が多数

注1:都道府県等において、患者本人に確認を行ったもの 130名

都道府県等に事例の通報があったが、患者本人に確認がとれていないもの 28名

注2:豆の種類は販売時の表示などの聞き取りによる。いずれも「白インゲン豆」と総称される。

患者はいずれも快方に向かい、重症化した患者の発生の報告はない。患者数は5月7～8日を喫食のピークとして減少し、5月17日以降患者発生の報告はない。

豆の調理法は「煎った」と答えた者が大多数を占めた。これは、番組で紹介された方法である。

○原因物質の究明

横浜市において、患者が喫食した白インゲン豆調理品(表示「白花豆」として販売されていた豆を2～3分煎ったもの。以下、「残品」という。)におけるレクチン^{注1}の残存の程度を確認するため、赤血球凝集試験^{注2}を行ったところ、レクチンの活性が加熱していない豆(患者から提供された未調理の豆。以下、「生豆」という。)と同程度残存(いずれも最高希釈倍率16,000倍まで活性陽性)していることが判った。また、1時間茹でた豆はレクチン活性の残存は認められなかった。

注1: インゲン豆中に多く含まれ、生や加熱不足の豆の摂取による食中毒の原因となることが知られているタンパク質で、十分に加熱調理を行えば熱変成により活性を失う。

注2: インゲン豆レクチンの赤血球凝集作用を利用してレクチンの含有を確認する試験。本試験ではモルモットの赤血球(トリプシン未処理)を用い、特定の抽出・試験法により実施しており、条件により活性が認められる最高希釈倍率の変動する可能性がある。

○まとめ

インゲン豆は通常の調理法(水に十分浸してから、沸騰状態で柔らかくなるまで十分に煮る)を行えば、食品安全上全く問題はない。本事例の、白インゲン豆喫食後の患者の症状及び発症までの時間等が、生のままや加熱不足のインゲン豆の摂取による中毒で報告されている症状と一致した。実際に、患者が喫食した残品には生豆と同程度のレクチン活性が残存していた。このことから、不十分に加熱された白インゲン豆の摂取による中毒と推定した。

都道府県等の調査によると、患者のほとんどが番組で紹介された「白インゲン豆を2～3分煎り、粉末状にして食べる」という方法で白インゲン豆を調理したと答えており、この調理法では豆の中心まで火が通らず、レクチンが十分に熱変成しなかったものと考えられる。

以上のことから、本事例は、テレビ番組で紹介された調理法に基づき調理した結果、加熱不足の状態となった白インゲン豆を摂取したことによるものと推察された。

白インゲン豆の摂取による健康被害事例に関するQ&A

インゲン豆は通常の調理法(水に十分浸してから、沸騰状態で柔らかくなるまで十分に煮る)を行えば、食品安全上全く問題ありません。今般、テレビ番組で紹介された調理法により、加熱不足の状態となった白インゲン豆を摂取したことによる健康被害事例が発生したため、生のままや加熱不足の白インゲン豆の摂取による健康被害を防止するため、次のとおり本事例に関するQ&Aを作成しました。(さやいんげんなど未成熟のさやを利用するものは、本件に関係ありません。)

Q1 どうして生のままや加熱不足のインゲン豆(完熟した乾燥豆を指す。以下同じ。)を食べると消化器症状を発症するのですか？

A1 インゲン豆は中央アメリカ原産で、完熟した乾燥豆を煮豆、餡、スープ等に利用する乾菓子実用と、未成熟のさやを利用する野菜用に分けられ、それぞれ多くの品種があります。完熟した乾燥豆は昔から加熱調理を行わず生のまま食べると嘔吐、下痢等の消化器症状を起こすことが知られています。生のインゲン豆を食べることにより嘔吐、下痢等を起こす原因物質の一つとして、インゲン豆に含まれる「レクチン」という糖結合タンパク質が知られていま

す。

Q2 レクチンとはどのような物質ですか？

A2 レクチンは、糖に結合するタンパク質の総称で、動物や植物に広く分布しています。植物の中でインゲン豆の仲間には特にレクチンを多く含むことが知られています。インゲン豆のレクチンは赤血球に結合して凝集させる性質があることから、赤血球凝集素 (haemagglutinin) とも呼ばれます。インゲン豆には、白インゲンや赤インゲンといった栽培品種がありますが、学術的にはどちらも同じ植物種であり、レクチンを含んでいます。インゲン豆のレクチンは75℃での加熱では毒性が残るものの、沸騰状態で5～10分の加熱で壊れた等の報告があります。また、不完全な加熱では、生のままのインゲン豆よりも毒性が強くなるという報告もあります。実際、海外において、生のままや加熱不足のインゲン豆を食べたために、レクチンによる中毒を起こした事例が多数報告されています。

Q3 生のままや加熱不足のインゲン豆の摂取による中毒の症状等について教えてください。

A3 生のままや加熱不足のインゲン豆を摂取すると、数時間(1～3時間)以内にひどい吐き気、嘔吐を呈した後下痢、腹痛等の症状を発症します。しかし、重篤化することはなく、患者のほとんどは発症から数時間後に回復するといわれています。また、年齢や性別に関係なく全ての人に等しく中毒を起こすと報告されています。

Q4 今回、白インゲン豆を食べて嘔吐、下痢などを起こす人が多く発生したのはなぜですか？

A4 テレビ番組で、白インゲン豆の摂取によるダイエット法の特集があり、この番組の視聴者が、番組で紹介された調理法に基づき白インゲン豆を調理・摂取したところ、嘔吐・下痢などを発症したという事例が多数報告されました。患者さんに対する白インゲン豆の摂取方法の聞き取り調査によりますと、ほとんどの方が番組で紹介された「白インゲン豆を2～3分煎り、粉末状にして食べる」という方法で調理を行ったようです。豆を煎るという行為は、ゆでるという行為と比較して熱の通りが確実ではありません。よって、2～3分煎っただけでは中心まで火が通らず、レクチンが十分に熱変成しなかったため中毒を起こしたと考えられます。

Q5 生のままや加熱不足のインゲン豆による中毒を起こさないようにするにはどうしたらよいですか？

A5 インゲン豆中に含まれるレクチンは、十分に加熱すれば活性を失います。インゲン豆によって中毒を起こすことは昔から知られており、長年の経験で煮るという調理法でインゲン豆を食べてきました。よって、インゲン豆を食べる際には、通常の調理法である、十分に水に浸して戻した後、沸騰状態で柔らかくなるまで十分に加熱することが必要です。

トップへ

報道発表資料 厚生労働省ホームページ