

平成18年度第2回東京都食品安全情報評価委員会  
情報選定専門委員会

議事録

日時：平成19年2月1日(木)

場所：都庁第一本庁舎33階N1会議室

## 開 会

午前 9 時 5 9 分

古田食品医薬品情報担当副参事 定刻になりましたので、ただいまより平成 1 8 年度第 2 回情報選定専門委員会を開催いたします。

福祉保健局の古田でございます。議事に入るまで司会を務めさせていただきます。

きょうは、また朝早くから委員の先生の皆様、お集まりいただきどうもありがとうございます。

本日の委員の皆様のお出席状況でございますけれども、林喜代三委員が欠席でございます。昨日ご連絡いただきまして、ちょっと体調を崩されたということでございます。ほかの委員の方は出席いただいております。過半数の出席をいただいておりますので、会議は成立しておりますことをご報告いたします。

では、以降の進行につきまして、伊藤座長の方をお願いしたいと思います。どうぞよろしく願いいたします。

伊藤座長 皆さん、おはようございます。

不二家さんの問題が起きたり、あるいはフジテレビの「あるある大事典」とか、どうも食品がまたかという問題が起きていますが、過去においては建築物の問題や、あるいはきょう東電さんが改ざんしたという。我々の情報も、正しい情報を正しく消費者に提供するというのがやはり大前提だろうと思っております。世の中はちょっと方向が間違えてきている。これは、どうも政府から見てもいろいろと問題点が指摘されたり、話題が沸騰しておりますが、我々は正しい情報を正しく消費者に提供したいと思っております。

それでは、早速入りますが、本日の委員会の議事については、前回と同様に原則公開として取り扱いたいと思っております。

事務局の方から、きょう提出されている資料について、追加資料等々がありますので、ご説明をお願いいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 個別の資料の内容につきましては、議事の中でご説明をさせていただきますけれども、本配付させていただいている資料の中に、資料 1 から 8 までと、それから、参考資料として、「机上配布」と書いたものがございます。

この委員会は公開でございますので、さきの資料1から8までは、今後、きょうの委員会の終了後、ホームページの方に公開する予定でございます。

参考資料の方は、きょうの議事の進行のためにつくりました資料で、原則としてこの場で検討いただくための補助資料という扱いでございます。こちらの方はインターネットのホームページ等には公開はしない情報になっております。

以上でございます。

伊藤座長 きょう、進行の途中で、碧海委員から、シナモンですか、現物がございまして、後でご説明いただけますか。よろしく申し上げます。

それでは、早速議事に移りたいと思いますが、まず、情報判定シート等、本日のテーマ2題が用意されておりますので、このことについて、皆さんからいろいろのご意見あるいはご発言をいただきたいと思っております。

その前に、シートの方で、5名の委員の方から、ここに、丸、三角、バツテンというものがございまして、これに対して発言、あるいは何か追加したいとか、あるいは皆さんの方で情報をお持ちだとか、特にございませんか。あらかじめそれぞれの委員の方から判定をしていただいております。

では、これに従いまして、既に事務局から送られて皆さんそれぞれ判定をされたんですが、事務局の方からご説明いただけますか。

古田食品医薬品情報担当副参事 それでは、テーマについて説明させていただきます。

渡部食品医薬品情報係長 それでは、資料の11ページ、資料1をご覧ください。「シナモン中のクマリンについて」の4つの情報になります。13ページからです。

最初の情報は、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所が発信した情報です。シナモンの過剰摂取により健康リスクが否定できないというもので、2006年9月の末の情報です。

概要は、ダイエタリーサプリメントとして使われているシナモンカプセルでは、シナモンをかなり多く、ミリグラム単位で摂取するようです。しかし、シナモンに、クマリンが含まれている場合があり、そういったものを踏まえると、シナモンカプセルが危険ではないかという内容の情報でございます。

続いて、14ページです。同じくドイツのリスクアセスメント研究所が、シナモンに関連して「Q & A」を出しています。ここにも書いてありますが、シナモンと呼ばれるものには、大きく分けて2種類あります。そのうち、シナモン・カシアにクマリンが多く含まれていることを詳細に解説し、「Q & A」で様々な問いに答えています。

「Q & A」の抜粋をつけてありますが、シナモンにクマリンが量含まれていることを知らずに大量に摂取する場合がありますため、警告を出しています。

さらに15ページは、BfR（ドイツ連邦リスクアセスメント研究所）が発信した情報に関して、独立行政法人の国立健康・栄養研究所のホームページでシナモンの健康食品の素材情報を提供しています。

また、17ページ、18ページに、現時点の素材情報、毒性情報が記載されています。

机上には参考資料を配付しておりますが、参考資料の1と2はいずれもにシナモンに関する情報です。碧海委員からご提供いただいております。

続きまして、「キムチに対する安全管理の強化」の情報です。資料23ページになります。

これは、韓国の食品医薬品安全庁が発信をした情報です。3つの情報がありますが、資料としては、23ページのみになります。

最初に、2-3をご覧ください。2005年に食品の基準及び規格の改定（案）が韓国で出されました。内容は、キムチ類に重金属の基準を設けるといったものでした。

それから、2-2は、中国産輸入キムチから鉛が検出されたものです。今回のキムチの情報を時系列にならべると、こちらの情報が最も古くなります。

このような基準案を受け、2-1は2006年12月の情報として、最終的に規格が決まったというものです。したがって、韓国ではキムチ中の鉛及びカドミウムについて基準が新設された状況です。

事務局では収集した情報は以上になります。

伊藤座長 どうもありがとうございます。

事務局からご説明がありましたが、あらかじめ皆さん目を通されておりますので、いろいろなご意見もあろうかと思えます。

まず初めに、碧海先生から、シナモンそのものについてとか、あるいはここに見本がございますので、こちら辺のご説明をいただけますか。

碧海委員 私はシナモンについて、化学物質としてのシナモンの成分について詳しい人間ではないのですが、シナモン・カシアというスパイスの分野でのものについては、非常に間違いやすいといえますか、情報が混乱している場合があります。私たちは割合と簡単にそれを説明するのに、シナモンは基本的には、昔のセイロンですが、スリランカでとれるシナモンというのが、スパイスの分野ではシナモンと言われる。

これは特にイギリスなんかの場合には、スリランカ産でないとシナモンと呼んではいけないという取り決めがあるんです。ですから、シナモンとして売られているのは、基本的にはスリランカ産の植物の木の皮の部分なんですけど、カシアというのは、同じクスノキ科の植物なんですけれども、スリランカ産のシナモンとは違いまして、もうちょっと香りも強いですし、それから、製品の形になったときに、シナモンのようにきれいな薄い木の皮を巻いたものではなくて、割合と厚めの木の皮で、外側に削られていない部分がかっついていてるような形をしているんです。これをカシアとスパイスの分野では言っております。

これを持参したんですが、今、お返ししますけれども、瓶に入っている皮つき、これはカシアです。それから、これはシナモンという製品として売られているスパイスで、これはシナモンなんですけれども、こちらで言いますと、この外側の箱はカシアです。この中に入っております木を巻いたようなものがシナモンで、カシアの箱にシナモンを入れてしまっているのでも香りも多少まざっちゃっていると思いますけれども、一応これをごらんになっていただきたいと思います。

それで、カシアというのは、実は日本にもあるんです。日本でも肉桂（にっけい）という木がございます。うちの庭にも今2本ばかり肉桂を植えているんですけれども、結構大木になっておりますし、日本でも暖かい方の熊本とか鹿児島とか、あちらの方に行きますと、肉桂の林なんていうのもございます。

ただ、カシアと言われる木の種類は非常に多くて、国によってみんな少しずつ成分なんかも違うということで、学名で厳密に分けていけば、ものすごくたくさんの種類があるわけなんです。ただ、スパイスという製品になるものは、主にマレーシアですとか中国ですとか、そういうところから日本なんかにも輸入されてくる。

実は、シナモンとカシアというのは共通のにおいがあるんですけれども、カシアの方がにおいが強力です。日本では昔からニッキと言われていて、駄菓子屋に行きますと噛んだりする木の枝みたいなものを売ってました。それから、京都の八ッ橋のにおい、あれに使われているのはカシアです。あまり固有名詞を乱発してはいけないんですが、浅田飴の、のどあめみたいなものですが、せきの薬ですとか、ああいうものに使われているのは皆カシアです。シナモンは、ちょっと値段も高いんです。ですから、そういう薬ですとか、大量に使うようなものには、普通は使われないと考えた方がよろしいと思います。

それで、この資料を拝見しても、実はカシアの方が多かったというのが書いてあります。ですから、この場合のカシアというのは、スパイスのシナモンではなくて、そちらの瓶に

入っている皮のついた方、そちらのことだと思います。

スパイスを割に好きな人たちであっても、あまりその区別は知りません。スリランカ産のものがシナモンだとか、見た目にきれいな木の皮を巻いたようなものがシナモンで、そうでないものがカシアということもあまり知られていませんので、そういう意味では非常に混同しやすい。

もう一つ悪いことに、中国から入ってきた呼び名として、肉桂という言い方と、桂皮(けいひ)という言い方があるんです。ある人たちは、シナモンのことを肉桂、カシアのことを桂皮と言うんですが、それがまた混乱して使われていまして、必ずしも統一して使われていない。シナモンの方が桂皮になってしまったりということもあり得るので、まずは大きく分けて2種類です。シナモンの方は、スリランカ産中心ですから限られているのですが、カシアの方は産地がたくさんありますので、シナモンとカシアという2種類をまず分けて知っていただくといいと思います。

ついでに自分の意見を申し上げてしまいますと、ちょっと気になっているのは、ウコンブームなんかをはじめとして、スパイスが何か体にいいとか、健康にいいとかいうことが最近言われるようになりまして、日本人はスパイスをもともと食生活にそれほど多用していないのに、このごろは妙にスパイスを過大評価しているというところがあるんです。

この間、NHKのある番組を見ていましたら、トレンド情報として、あるレストランで、シェフがシェーカーにスパイスの粉をいろいろ入れまして、シェーカーを振って、お客さんの注文に応じて、トッピングみたいに、カレーとかそういう料理の上にそのスパイスをかけて、そして出している。それが非常におもしろいとか、魅力があるという意味でアナウンサーが紹介しているわけです。

もともとスパイスというのはそういう使い方をするものではないのに、ある種のスパイスが健康にいいとなるとそういう使い方にまでなってしまうところがちょっと気になりました。今回のこの情報もスパイスをスパイスとして常識的に使っている範囲では何ら問題はない。これは何千年もの歴史を持っている使い方ですから、問題ないと思うんですが、もし、今言ったようなブームになったり、いわゆるフードファディズムの一種となると、これは確かに問題だろうという意味で私は評価したのです。

すみません。最初に長くなりました。

伊藤座長 どうもありがとうございます。

私もシナモンとカシア、あるいはニッキですか、小さいころは木をかじった覚えがある

し、私の田舎の方にも山に木がありまして、それがニッキだと騒がれた時代があったのですけれども、見本を見せていただきまして、その違いがよく理解できました。

それでは、委員の先生方からご意見をいただきたいのですが、いかがでしょうか。

林（裕）委員 現状では、日本では、平均の摂取量は非常に低いから問題がないと思えますけれども、大量に摂取する人もいる可能性はある。特に、今このシナモンの中にさまざまな健康への影響が見出されるとしますと、これは本当に使う方がかなりふえてくることになるのです。そういう意味で、これは都民の方々によく内容を知っていただくということが大事だと思います。

ここでドイツ連邦のリスクアセスメント研究所は、リスクマネジメントとリスクアセスメントを切り離して考えるべきだというコーデックスの示唆を受けて2002年にできた研究機関と聞いています。日本の安全委員会はそれよりおくらせていますけれども、そういう意味で、このリスクアセスメントに特化した研究所が、ついにシナモンまで対象にしたという事に大きな意味を感じています。

もう一つは、シナモンにはオイゲノールが含まれています。オイゲノールは一時がんのプロモーターではないかということをおっしゃって、また、がんの問題が蒸し返されるのではないかと心配しています。

シンナムアルデヒドでも発ガンリスクを懸念する人がいます。この場合も摂取量が問題になります。クマリン、オイゲノール、シンナムアルデヒドについてはすべてFAO/WHOの食品添加物の会議の中で評価されていると思いますので、そういうものも含めて、わかりやすい都民向けの資料をおつくりになることは大事だと思います。

伊藤座長 ありがとうございます。いろいろな摂取量等々を含めて、わかりやすい情報を……。

これは、ちょっとお聞きしたいんですが、行政あるいは研究所の方で、シナモンについての含有量とかは、いろいろ調べられたデータは、今回出されていないのですが、実際にはあるんでしょうか。

牛山疫学情報室副参事 報告はまだ出ていないと思います。

碧海委員 もし、そういうものが必要でしたら、私はスパイスを扱う会社におりましたので、シナモンについての小冊子を出したことがあるんですが、そのときに研究所からシナモンの成分の資料をもらいましたので、それはうちに帰ればわかると思います。

先ほどオイゲノールというお話がありましたが、オイゲノールはたしかクローブにもた

くさん含まれているのではなかったかと思うんです。そういう資料はあったと思います。

伊藤座長 それは提供していただけますか。

碧海委員 調べてみます。

代田委員 この情報をいただいたときに、シナモンは非常に身近なスパイスで、毎日皆さん使っておられますし、私もたくさん使っているんですけども、そのときに、使っていらっしゃる方がこの情報について、健康志向で使われる方や日常的に使われる方、両方いらっしゃると思いますけれども、日常的に使われる方がこれを見て不安にならないだろうかと心配をしました。ただ、今碧海委員の話を伺いますと、シナモンというのは、市販されているものはシナモン、ここでおっしゃっているところのセイロンシナモンということですので、ここで危惧されているような物質の含量は比較的使っていらっしゃる方がこの情報について、健康志向で使われる方や日常的に使われる方、両方いらっしゃると思いますけれども、日常的に使われる方がこれを見て不安にならないだろうかと心配をしました。ただ、今碧海委員の話を伺いますと、シナモンというのは、市販されているものはシナモン、ここでおっしゃっているところのセイロンシナモンということですので、比較的ここで危惧されているような物質の含量は少ないということだと思います。

この情報については、中に含まれている成分が問題で、製品別に見ると、あるものは高く、あるものは低いというようなとらえ方で見ると、それとも、こういうスパイスは、大量に摂取すれば、生理的な活性をあらわすことがあるので、そういう生理的な活性に着目したものが健康に影響を及ぼすというふうで考えるのか、問題をどういう観点で都民に提供していくのか整理をして出した方がいいのではないかと思います。つまり、身近な食品で消費者の方がずっと手を出しやすいものを この情報については、中に含まれている成分についてのものが問題で、製品別に見ると、あるものは高く、あるものは低いというようなとらえ方で見ると、それとも、こういう香りのある成分というのは、大量にすれば、生理的な活性をあらわすということがありますので、そういう生理的な活性に着目したものが危険だというふうで考えるのか、問題をどういう観点で都民に提供していくのか整理をして出した方がいいのではないかと思います。

濃縮することによって大量に摂取できる。身近な食品で消費者の方がずっと手を出しやすいものについて大量にとるとということについて、注意しましょうという出し方にするのか、あるいは成分について注意を促すのか、整理をして出した方がいいのではないかと思います。



以上です。

碧海委員 ちょっと補足させていただいてもいいですか。

実は、スパイスは、スパイスとして使う範囲では大量に使ったらまずくて食べられないんです。ですから、料理として、いわゆる食べるもの、飲むものとして使う分には、そんなにたくさん使うわけではないんです。つまり、まずくなってしまうから。けれども、薬効があるとして買う人は、これはそういうサプリメント的な売り方をされると、それをまずくても飲む。現実にスパイスというのは全部漢方薬の分野でも使われていますので、胃の薬にクローブが入っていると、そういうのは幾らもあって、薬の世界ではまずくても飲んでるわけです。

ですから、その違いというか、それを消費者によくわかってもらう必要もあるのではないかと。確かに化学薬品がなかった時代には、ヨーロッパなんかではスパイスは現に薬だったわけですから、だから、大量にとれば、確かに効果はある。逆にナツメグのようなものと、大量にとると幻覚症状が出ると言われてます。ですから、そういう使い方の問題、スパイスとして使うのと、そういう薬として使うのはものすごく違うんだということが重要な気がします。

伊藤座長 ありがとうございます。先生方からいろいろご意見をいただきましたけれども、私もこのシナモンは使い方の問題がいろいろあって、従来なら何でもいいやという考え方だったんですが、大量に使うとだめだという、そういうことの情報になかなかうまく伝わっていないので、これは一つの例としてこういうものを出していけば、ほかにもあるのではないかと消費者がもうちょっと意識を高めていくのではないかとということを考えていたんです。

ただ、あまり売られている製品の情報とか、あるいはカプセルのようなものがあるのかなのか、そこら辺の調査というのはまだやられていないのでしょうか。

古田食品医薬品情報担当副参事 私ども、今回のこの情報、まずドイツの方で、ダイエタリーサプリメントとして売られていた製品が問題ということで提起がされておりましたので、国内での販売状況、インターネットとかあるいは本とかを調べてみました。日本国内で製品をつくっているというのはあまりないようでした。シナモンのサプリメントはたくさんあるんですけども、そのほとんどが輸入品ということで、そういった形でした。

これから類推いたしますと、まだ現在日本では、例えばコエンザイムQ10のようなそういったブーム等にはなっていないようだと思います。ただ、これからいろいろな形で毎

年サプリメント業界、いろいろなものに注目して、みずからブームをつくり出していくようなケースもございますので、そういった意味では注目をしていかなければならないと思っております。

伊藤座長 メタボリックシンドロームに対して、来年度から大きく変わりますよね。やせるという問題がいろいろなところで取り上げ、何でもそういうものがないんだという話が、特にこういうメーカーさんが大きく宣伝するのだろうけれども、そういう意味では本当に正しい情報をきちんと出してこないことが起きるのではないかとということを非常に危惧しているんです。

林（裕）委員 スパイスとして少量使うのはいいが、健康食品としてたくさん使うのは危ないかもしれないと、書くことは簡単ですけども、都民が知りたいのは、向こうはスパイスとしてどのくらい実際に使っているのか、それから、健康食品としては、どの程度の量が使われているか、漢方で使うという場合にはどのくらいの量かということです。

もう一つは、参考資料として、それぞれの成分について作用を記載する場合、量との関係で書いているとわかりやすいと思うんです。だれでもさっと読んでわかるような内容と、もう少し詳しくある程度の専門的知識があった方を対象とした内容に分けて書かれたら、これは案外有用な資料になると思います。

これまで、東京都が刊行した資料を見ていますと、ほかのところに比べてわかりやすいと思いますが、シナモンについても力を入れて書いてください。

碧海委員 あと、シナモンは混合香辛料にも入っていますので、中国産の「五香粉」と書くウーシャンフェンというのがありますが、これにしてもカレー粉にしてもまざっていますので、そういう意味では単独だけではなくて、混合香辛料としても使われています。

伊藤座長 いろいろご意見ありがとうございます。この問題は、正しい情報をきちんと流そうということで本委員会で取り上げてよろしいですね。それまでに、きょうは、林（裕）委員の方から非常にいい意見が出されましたので、そこら辺のところを踏まえて、本委員会にもうちょっと資料を整理して、それから、市場の問題、これは食べてはいけない食品ではありませんので、そこら辺をきちんと区別しながら、もうちょっとわかりやすい資料としてまとめていただければと思います。

それから、もう1つの情報としまして、キムチが挙がっていますが、韓国からの情報でございます。この点についてご意見をいただけますか。専門の代田委員、いかがですか。

代田委員 日常的な食品の中に重金属が入っているというのはやはり消費者が心配され

る点だと思えます。ただ、いただいた情報を拝見しますと、情報がとても限られていて、これが日本の国内に例えば輸入されているキムチではどうなのか、流通しているキムチではどうなのかということも入っていないと、これだけでは情報がまだ足りないのではないかなというのが私の感想です。

先ほどこれ以上の情報はないということでしたが、国内ですとか、あるいは都内でお調べになっていらっしゃる結果では、混入物というか、重金属の検出というのはあるんでしょうか。

古田食品医薬品情報担当副参事 私どもはこの情報を収集した折に、ご指摘のとおり、国内での状況等、あるいはこの規制ができた背景というのも少し調べたくていろいろ聞いています。1つは、去年の委員でいらっしゃいました前田先生が漬け物にお詳しいので問い合わせをさせていただいているのですが、まだはっきりしたお答えをいただいております。また、業界等にもあわせて情報の提供をお願いしているところですが、きょうまでの間にはご披露できるような情報はまだ集まっておりません。

あと私どもの方の検査なんですけれども、私が記憶している範囲では、国内でキムチの重金属を検査したというのはあまりないのではないかと思いますけれども、もし、補足があればお願いしたいんです。

牛山疫学情報室副参事 キムチの重金属については、やったことはありません。この原材料の白菜については、かなりのデータはあるかと思いますけれども、鉛がこのぐらいというか、0.3とか0.2出るような白菜というのは検出したことはありません。その当時、かなり前の実験ですので、検出限度は低くはないんですけれども、0.1ppm未満だったというふうに記憶しております。

林(裕)委員 大事なことは、日本で流通しているものについての現状ですが、今の話だとどうもありそうもないような感じは受けるんですけれども、わかりません。そこで、日本での輸入品についてはどうかということと、日本で生産されたものについてはどうかという2つの面からの情報があると、多分都民の方は安心されるのではないかと思います。

もし、それでプラスになった場合、次に考えるべきことはどのような種類のキムチに問題があるかの調査です。自然発酵の製品なのか、あるいは人工的につくったものであるかということに調べを進めたらいいと思います。

碧海委員 私も林先生とそういう意味では同意見なんですけど、ただ、キムチというのは、

私自身でもつくるぐらい、そういう意味では手づくりもできるものですよね。ですから、輸入の製品に関しては、これは検査するのも簡単ではないかもしれませんが検査しやすいと思うんですけれども、そうではなくて売られているものの中には相当の千差万別で、上野の朝鮮食品を売られているお店なんかに行きますと、本当の手づくりのキムチもたくさん売られています。ですから、そういう意味で、キムチと言ってしまうと非常に広いので、そういう意味できっちり整理する必要はあるかなと私も思います。

それで、今回のこの資料について、私は個人的に疑問を持ったのは、鉛というのはもともとどういうものから出てくるというか、含まれる可能性があるのか。以前に中国はたしか食器。もし、それでプラスになった場合には、日本で流通しているものでもあるのだということになった場合には、次に考えなきゃいけないことが1つあるんです。今キムチと呼んでいますけれども、キムチというのは、本来は自然発酵でつくられたものなんです。もう1つは、日本の中では、中国でもありますけれども、自然発酵ではなくて、キムチのもとみたいなものでやったものもあるんですけれども、もし、本当に日本で流通しているものの中で鉛などというものがあつた場合には、今度それが自然発酵の製品なのか、あるいは人工的につくつたものであるかということに調べを進めたらいいと思いますけれども、何はともあれ、現状で流通しているものについてどうかということ調べればよろしいのではないかと。私は、多分あまり大きな問題にならないかなと思いますけれども、わかりません。

碧海委員 私も林先生と同意見なんですけど、ただ、キムチというのは、私自身でもつくるぐらい、そういう意味では手づくりもできるものですよね。ですから、輸入の製品に関しては、簡単ではないかもしれませんが検査しやすいと思うんですけれども、そうではなくて売られているものは千差万別で、朝鮮の食品を売っているお店なんかに行きますと、本当の手づくりのキムチもたくさん売られています。キムチと言ってしまうと非常に広いので、そういう意味できっちり整理する必要はあるかなと私も思います。

それで、今回のこの資料について、私は個人的に疑問を持ったのは、鉛というのはもともとどういうものから出てくるというか、含まれる可能性があるのか。以前に中国の食器の色つけというか、ああいうもので鉛というのを聞いたことがあつたような気もしたんですけれども、どういうところから鉛というのがあるのかというのを伺いたかつたんです。

伊藤座長 鉛がどこから混入するのか。情報がありませんら……。

古田食品医薬品情報担当副参事 私どももこの鉛の由来について中で議論をいろいろし

ていたところなんですけれども、おっしゃるように、鉛はいろいろな顔料に使われて、陶器なんかの色つけのときに鉛を含んだ顔料を使って、焼成温度が十分でないと鉛が溶出するような食器等もございます。

ただ、もし、顔料が入っているとすると、こんな量ではないのではないかなというような気もいたします。

碧海委員 もっと多いということですか。

古田食品医薬品情報担当副参事 そうです。それから、カドミウムの方は、お米なんかでも、日本で基準値がございますとおり、天然物中に多く含まれる場合もあるということなんですけれども、鉛というのは、自然の植物であまりこれまでそういった形で問題となったことがないと思います。ですので、十分にその由来が今のところわかっていないんですけれども、またこれについても補足があればお願いしたいんですが。

林（裕）委員 国際食品規格委員会のアジア太平洋会議が日本で1996年か97年に開かれ、そのときに、初めてキムチが取り上げられました。それまで、キムチは韓国プロパーのものだったのが、広く使われるようになったので、国際的な規格をつくらなくてはいけないことになったのです。結局は、キムチは自然発酵のものでなければいけないということになったと記憶しておりますが、その後数年間以内に日本と韓国が共同でキムチの規格をつくるということに決まったわけです。多分この規格ができていますので、それを参考になさったらば、あるいはいいのかなと思います。

伊藤座長 キムチの特に製造……。

林（裕）委員 製品についての規格です。

伊藤座長 先ほどお話がありましたように、日本でつくられているキムチ、一夜漬けというのがあって、これがO157の事件で、東京都と埼玉県、両方で起きました。通常の発酵していれば菌がなかなか増殖しないんですが、一夜漬けなので、その中でO157が増殖をするという、そんな事件もございましたので、日本で売られているの是一夜漬け的なものがかなり多いのではないかと。特に日本人は辛いのがあまり得意ではないので、色づけをするような形、それから、辛みをちょっとつけるという、そういう製品があるだろうという気がします。

林（裕）委員 私自身は目を通していないのですが、コーデックスの規格は参考になると思います。

伊藤座長 では、ぜひその資料を事務局の方で……。このキムチの問題は、そこにも寄

生虫と書いてございますが、寄生虫の問題が発生しまして、日本でもかなりの件数を調べました。ところが、寄生虫は出てこないんです。1件ぐらいあるかないか。でも、その後、それが陽性という報告がありませんので、多分違ったんだろうと思いますが、大々的な1,000件以上の検査がやられたと思います。

どうも韓国と中国の食品のいろいろな問題があるのかなと勘繰ってしまうところもあるのですが、そういう意味では、これはまだまだ情報量が少ないし、国内での問題もあります。将来、いろいろな問題が出るでしょうから、これを機会に事務局としてキムチの問題、特に製造の問題、あるいは規格の問題、日本は何でもキムチという形で片づけてしまうのですが、その辺はきちんとする必要があるんでしょうから、いいチャンスですので、ぜひその辺は調べていただければと思っております。

先生方のご意見ですと、まだまだ状況がよくわからないということで、本委員会では取り上げないということよろしいでしょうか。

どうもありがとうございました。今回、情報として2つございましたけれども、この問題について事務局の方で今後の取り扱いについてご説明ください。

古田食品医薬品情報担当副参事　ご検討どうもありがとうございました。今回ご検討いただきましたまずシナモンの件でございますけれども、こちらは結論から申しますと、本委員会ですらに詳しくご議論をいただくということでございます。その際に、私ども事務局としては、資料をもう少し整理した形でわかりやすい形でご提供させていただく必要があるということです。

特にこの問題は、サプリメントとしての問題が大きいのではないかというようなご指摘がございます。ただ、こういった情報が出ますと、一般にスパイスとして、調味料として日常お使いの方に対して不安を与えてしまうようなケースがありますので、この原因とか、あるいはスパイスとして使うときの安全性等についてもわかりやすい資料を追加する必要があるのではないかというようなご指摘をいただきました。

それから、もう1点のキムチの方なんですけれども、結論から申しますと、こちらは親委員会では検討には値しない。現在、まだ情報が不足しているということで、特に国内で流通している輸入品、あるいは国産品のキムチについての重金属の情報が検討するには不可欠であろうということで、こういったものの収集を今後やっていくということでご指摘をいただきました。

以上でございます。

伊藤座長 いろいろなご意見が出ましたので、その辺をまとめまして、情報評価委員会、本委員会の方に上げていただきたいと思います。と思っています。

それでは、次に移らせていただきます。事務局の方から、追加情報として、トランス脂肪酸と、肉のリステリア、それと野菜の硝酸塩という3点が挙げられてございますので、これも既に資料が配られておりましたが、事務局の方から簡単にご説明いただけますか。

渡部食品医薬品情報係長 それでは、資料の25ページをお開きください。まずトランス脂肪酸の情報です。

これまでトランス脂肪酸については、食品安全情報評価委員会で1度取り上げています。今回は追加の情報がありましたので、新たに情報提供します。

まず、資料27ページは、ニューヨーク市が独自の規制として、人工トランス脂肪酸の段階的廃止を決めた情報です。この情報は、新聞にも取り上げられた情報でした。その後、都民や事業者の方から、保健所などの窓口にお問い合わせが数件入った状況です。

資料28ページの3-2の情報は、ニューヨーク市は人工トランス脂肪酸の使用についての廃止という方針について、トランス脂肪酸自体にリスクがあるのか、それとも違う要因にリスクが高いのかというような議論が行われているというものです。

それから、28ページの3-3ですが、これは韓国の食品医薬品安全庁がトランス脂肪酸について、子供の食べ物に関する安全対策として情報を出しているものです。これは、2006年12月のニューヨーク市の情報を受け、同じ時期に出ています。韓国の情報では、2010年までにトランス脂肪酸の含有量を2005年の5分の1に低減する目標を設定しています。

それから、29ページですけれども、これはEurekAlertというEUの中で食品に関するリスク情報を発信されているものですが、トランス脂肪酸の禁止という情報がございました。これもニューヨーク市のものを受けたものと考えられます。

資料の30ページですが、これは、過去の評価委員会で取り上げた、トランス脂肪酸に関するしした情報です。少し古い情報が入っていますが、平成15年に取り扱ったもの、16年に取り扱ったものが31ページ。

それから32ページは、国の食品安全委員会が出した、トランス脂肪酸のファクトシートです。これは、以前の評価委員会の中でも使用しています。今回の資料にはありませんが、国の安全委員会は、このトランス脂肪酸のファクトシートを公表してから、実際の含有量調査などを検討しているとの情報がありました。

続きまして資料4、37ページです。食肉・食鳥肉からのリステリア・モノサイトゲネスの食中毒のリスクについて、4つの情報があります。

これにつきましても、既に評価委員会で1度ご検討いただいた情報です。

まず、昨年9月にニュージーランドの食品安全省がQ & Aを出しています。

39ページ以降がQ & Aの本文ですが、机上の参考資料4は、英語の仮訳になります。評価委員会では、これまでもわかりやすい情報提供が必要というご意見があり、参考としてニュージーランドでの情報を取り上げました。

43ページと44ページは以前に食品安全リポートとして出した資料です。また、45ページは、昨年度の情報選定専門委員会とりあげた資料です。

続きまして、47ページの資料5をご覧ください。青果物中の硝酸塩の実態の情報です。これも15年の7月の食品安全リポートで1度検討していただけていますが、一昨年の11月に新しい情報がありました。

東京都の市場衛生検査所では、青果物中の亜硝酸根・硝酸根の実態調査について過去から取り組んでいますが、今年度数年分の情報をまとめたものになります。

また、農林水産省のホームページで、硝酸根に関する情報が提供されており、情報として追加しました。49ページからの資料が農林水産省のホームページになります。ここでは様々なデータの引用に基づいて記事が作成されています。この中で、54ページには、日本の野菜の硝酸塩含有として厚生労働省の方のデータ、東京都のデータが引用され、農林水産省が情報提供している状況です。

今回新たな情報として提供しているのは、資料の後半、60ページになります。市場衛生検査所で実施をした青果物中の硝酸根の実態調査のまとめになります。調査自体は60ページの「2 調査方法」のところに書いてありますが、昭和51年から調査しているデータのまとめと、平成17年度から実施した、露地栽培、ハウス栽培等の実態調査の結果がまとまったというものです。

資料の詳細な説明は省きますが、64ページにまとめがあります。EUでは野菜の種類などにより規制値が設けられていますが、国内では、現時点で規制は行われていません。実態調査の結果は65ページ以降にあります。野菜から検出されています。しかしながら、これまで検出されていなかったのではなく、以前出した食品安全リポート66ページに書いてある内容と基本的には変わらない状況です。トランス脂肪酸については、食品安全情報評価委員会の方で1度取り上げておりますが、今回追加の情報がございましたの



で、その部分の情報提供でございます。

まず、27ページになりますけれども、ニューヨーク市で独自の規制になりますが、人工トランス脂肪酸の段階的廃止を票決した情報でございます。これは、かなり新聞とかそういうものに取り上げた情報かと思えます。私どもの係、それから保健所の窓口にも、この情報についてお問い合わせが若干入っているようなこともございました。

資料28ページですが、これに関連しまして、ニューヨーク市は人工トランス脂肪酸の使用についての廃止という方針を打ち出しておりますけれども、トランス脂肪酸を使っているところはほかにもあるような状況でございますので、トランス脂肪酸自体はリスクがあるのか、それとも違う要因の方がリスクが高いのかというような議論が行われていたという内容の情報が28ページの上の方に書いてある3-2ということです。

それから、28ページの3-3ですが、これは韓国の食品医薬品安全庁ですけれども、トランス脂肪酸について、子供の食べ物に関する安全対策という情報を2006年の12月、ニューヨーク市の情報を受けまして、同じ時期に出しております。韓国の方は、2010年までにトランス脂肪酸の含有量を2005年の5分の1に低減する目標を設定しているというようなことが情報としてございました。

それから、29ページですけれども、これはEurekAlertというEUの中で食品に関するリスク情報を発信している機関ですけれども、トランス脂肪酸の禁止という情報がございました。これもニューヨーク市のものを受けたものでございます。

資料の30ページですが、これは、過去評価委員会の方でお出しした情報です。ちょっと古い情報が入っておりますが、15年に取り扱ったもの、それから、16年に取り扱ったものが31ページ。

それから32ページになりますが、国の食品安全委員会がトランス脂肪酸のファクトシートを出しています。これは、以前の評価委員会の中でも使用したものですけれども、現状はこういう形です。今回資料にはおつけしていないんですが、国の安全委員会の方では、このトランス脂肪酸のファクトシート以降、実際の含有量についての調査を実際には企画をしております。調査をこれからやるという情報がございましたので、参考までにつけ加えさせていただきます。

続きまして資料4、37ページをご説明いたします。食肉・食鳥肉からのリステリア・モノサイトゲネスの食中毒のリスクについてということで、4つの情報をお出ししております。

これにつきまして、既に評価委員会で1度ご検討いただいた情報でございますが、今回、昨年の9月にニュージーランドの食品安全省がQ & Aを出しておりましたので、それを追加という形でご報告をしました。

実際に39ページ以降、Q & Aの本文をおつけしておりますけれども、参考資料の方、参考の4の資料ですけれども、これを英語の仮訳をしたものを机上の方に置かせていただいております。この評価委員会では、わかりやすい情報提供が必要というご意見がございましたので、新しくQ & Aがニュージーランドの方で出されたということを受けまして、追加の情報ということで添付させていただきました。

43ページが以前に出した食品安全情報レポートで、44ページも載せております。

45ページは、昨年度の情報選定専門委員会でリステリア関連の情報がございましたので、それを資料としておつけしております。

続きまして、資料5、47ページになります。青果物中の硝酸塩の実態の情報でございます。これも15年の7月の食品安全レポートで既に1度ご検討いただいて情報提供しているものですが、一昨年の11月、新しい情報がございましたので、おつけしております。

市場衛生検査所の青果物中の亜硝酸根・硝酸根実態調査というのがあって、過去から取り組んでいるところでございますけれども、今年度、まとまったという情報がございましたので、それを追加で基本的に提供していく。

農林水産省のホームページでも、硝酸根に関する情報を詳細に提供しておりましたので、それもあわせてご提供した形です。49ページからの資料が農林水産省のホームページのものをつけておりますが、ここでさまざまな引用がされているんですが、54ページです。日本の野菜の硝酸塩含有のことで厚生労働省の方のデータが引用されておりますし、このデータの中で、東京都のデータも引用しながら農林水産省が情報提供している状況です。

きっかけとなりました私どもの市場衛生検査所のデータは資料の後半の方についておまして、60ページになります。市場衛生検査所で実施をした青果物中の硝酸根の実態調査をまとめをつけてございます。調査自体は60ページの2の調査方法のところを書いてありますが、昭和51年から調査しているデータのまとめと、今回は露地栽培、ハウス栽培等の実態調査ということで17年から実施しているもの、その2つについて実態調査の結果がまとまったので、そういう報告になります。

資料の説明はカットいたしますが、64ページに基本的にはまとめの表が出ておまして、EUでは規制値というのが設けられているようでございますけれども、国内では、現

段階では規制値は特にあるものではございません。実態調査の結果が65ページ以降についておりまして、一定の割合で検出がある。この部分につきましては、以前出した食品安全レポート66ページに書いてある内容と基本的には変わらない

追加情報の3点につきましては以上でございます。

伊藤座長 どうもありがとうございます。では、追加情報ですが、皆様からご意見等がありましたらよろしくお願ひしたいと思ひます。

3つありますので、初めのトランス脂肪酸の問題に対してご意見がありましたらお願ひします。

これに関する情報は非常に多くあるんですけども、この間、ある乳児食の協会の方といろいろな話をしたら、韓国は非常に厳しくなつてきて、日本から輸出するとき、ないという証明を持ってこいと言われました。日本はまだまだそこまで国の方の方針が出ていないんですけども、厳しいんですという話を伺ったんですが、こちらでも、韓国の情報、今後2010年までにかなりの量を減らす。ほとんどないようなものだろうと思ひます。

林(裕)委員 トランス脂肪酸というと、いわゆる食用油だけを問題にしている傾向がありますが、乳幼児の問題から考えますと、乳製品中にどのくらいあるかということが、問題になります。このデータはきちとまとめてあるんですか。

伊藤座長 いかがでしょうか。代田委員、そういうデータをお持ちですか。

代田委員 いや、私は……。

伊藤座長 事務局の方として、子供を対象にした食品等の含有量は……。

古田食品医薬品情報担当副参事 トランス脂肪酸は天然にもあるということで、特に乳製品の中に検出されるものがあるという話はあるんですけども、具体的に私どものところで乳製品あるいは乳幼児の食品の検査をしたというデータは持っておりません。

それで、さきに渡部の方から説明させていただきましたけれども、現在国の方で、食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎研究というようなことで、実態調査も含めまして、これは調査に取り組んでいるところです。そういった中で、食品の摂取量等の既存データの収集というところが含まれておりますので、19年の3月30日が報告期限になっておりますので、割と近い期間にそういったデータが提供されるのではないかと考えております。

林(裕)委員 それが出れば、役立つ情報が得られるだろうということですね。トラン

ス脂肪酸の日本での摂取量は少ないようですが、日本は特にジアシルグリセロールの含有率の高い食用油を使うような傾向があり、そういうような油は割合トランス脂肪酸が多いです。そういうものを使った場合にはどのくらいの量になるかということをもう一度計算してみることも大事だと思うんです。もし、データがありましたら、少し調べていただければと思います。

伊藤座長 私もちょっといろいろ調べてみまして、マーガリンの中の脂肪酸を調べたデータ、これは2006年ですから、非常に新しいデータ、これは日本語で書いてございますので、ただ、これはメーカーさんなんです。そこら辺はちょっとデータをよく見ないとあれですけども、この結論からいくと、日本は非常に低い。やはり製造が少し違うのかもかもしれません。ちょっと資料を私は持ってきましたので、後で事務局の方にお出しいたします。

代田委員 ただいまの摂取量なんですけれども、私もちょっと調べまして、食品安全委員会の方で、リスクプロファイルシートというのが出ています。そこに実際の摂取量はまだ表示されていないんですが、不足しているデータとして、国内の摂取量評価、平成17年度から先端技術を活用した農林水産研究高度化事業において評価を検討中ということがございましたので、平成17年ですからそろそろ結果が出ているのではないかと思います。いまして、そこで実際の摂取量はまだ表示されていないんですが、不足しているデータとして、国内の摂取量評価、平成17年度から先端技術を活用した農林水産研究高度化事業において評価を検討中ということがございましたので、平成17年ですからそろそろ結果が出ているのではないかと思いますので、もし、ありましたら、出していただければいいのではないかと思います。

碧海委員 私は、今回の追加資料の3-2の特に後半の方、例えば「トランス脂肪に関する科学的見解と一般認識の間に違いがみられる理由として」という後の記事ですとか、それから、3-4の後段のところとか、こういうトランス脂肪酸だけに関するのではなくて、つまり、日本でも十分起こるといふか、考えられる共通の問題、そういうものが取り上げられているのがおもしろいなと思いました。

東京都が出される安全情報に関して言えば、結構こういうことに配慮した出し方がされているとは思いますが、今後も一層こういう指摘を参考にして出されるといいんじゃないかなと、これを読みながら感じたのです。

伊藤座長 これは、国の方もかなり注目しておりますので、東京都もアンテナを高くし

まして、いろいろと情報を入れていただければと思っております。

あと、先生方でご意見よろしいでしょうか。

それでは、3つありますので、その次のリステリア・モノサイトゲネス。このニュージーランドの英文の書いたものの和訳がつけられましたけれども、この書き方が、先ほどの碧海先生ではないですが、非常にわかりやすい。今までこういう形のリステリアについて書いたもの、日本でもいろいろ出している中でも非常に的確な表現をされている。私も感心して読んだんですけども、今後情報を出すときにはかなり参考になるのではないかという気がいたします。

ただ、日本では、今まで1例しか出ていないんですね。それも下痢型のリステリア症で、重篤な方向になっていないんですけども、ただ日本でも散発患者はいるので、もっと注目しないといけないと思っているんですけども、日本ではややトーンが下がっているかなという気がいたします。

碧海委員 フランスなんかでは、このリステリア菌に対して、食品照射、放射線放射をチーズなんかに対してやっていると聞いているんですけども、日本の場合には、もちろん放射線照射というのはまだ問題外ですけども、そういうことをやっている国もあるわけです。

伊藤座長 林委員、いかがでしょうか。

林(裕)委員 特にないんですけども、実は、この委員会の委員の河村先生は放射線照射の専門なんです。放射線をかけたものとかけていないものを科学的に区別するという河村の方法なので、お聞きになったらどうかと思います。

伊藤座長 この放射線照射食品については国の関心も非常に高いし、微生物学に言うと非常にいいテクニックなんです。生で流通するような食品にこれをかける。特に肉類はほとんど萎縮しますので非常にいいんですけども、やはり放射能という問題があるものですから、情報としてはずっと集められた方がよろしいかと思っております。

なぜ日本は関心が低いのか私もよくわからないんですけども、例えば私も来るときに読んできたんですが、これは食品微生物の雑誌なんですけれども、一番新しい雑誌なんです。ここに大体14題ぐらいあるんですけども、4つがリステリアです。これは毎回こういうふうな食品微生物の専門誌にはリステリアの論文がものすごく掲載されるんです。全部ヨーロッパとアメリカの方なんです。日本においては関心が低いので、なぜかと思って、そこが非常にあります。ただ、この中で、1つレビューが出ています。リステリア

に関しての詳説がここにも出ていますので、これは横文字なんですけれども、後でコピーをとられたらと思っております。

安全委員会の中で病原菌のリスク評価をやるということで、今年度から動いているんですが、その対象の病原体にリステリアは今のところ入っておりません。O157、サルモネラ、カンピロバクター、ノロウイルス、この4つの病原体について、安全委員会でリスク評価をやるかやらないかという検討が始まって、それで、多分19年度からそのうちの何題かについてきちんとした評価をしていこうということだろうと思うんですが、そこにこのリステリアは含まれていないんです。だから、もうちょっと日本の国としての取り上げ方は遅いのではないかと。ただ、いつまでもこういう状態ではいけないだろうと私は思っております。

林（裕）委員 国がやらないなら、東京都がやったらいかがですか。東京都の報告書はインパクトが国と同じぐらいあるんです。実際問題として、安全委員会がファクトシートを出したのも、東京都が先鞭になっていると私は感じられますので、リステリアも東京都が出されたいのではないかと。そういうような気がします。

伊藤座長 非常に心強いご意見をいただいたので、よろしくお願ひしたいと思います。特に東京都は食品安全研究センター、日本でも早くからリステリアについていろいろなレポートを出しています。そういう意味では基礎データはありますし、それから、全国的な調査も、2年ほど前ですか、まとまって本になっています。そういう意味では、いろいろな評価ができるだろうと思っております。

代田委員 資料を拝見しまして、冷蔵庫の中でふえるということで、私たち、日常的にスーパーマーケットですぐ食べられる食品、そういうものを購入して冷蔵庫の中に入れて食べるというケースが多いものですから、乳製品だけではなくて、都民の方が比較的口にしやすい、そういうレディ・トゥ・イートというんでしょうか、そういう食品についても着目していただけるとよろしいのではないかと思います。

古田食品医薬品情報担当副参事 このリステリアについては、先ほど座長の方からもご披露いただいたのですけれども、私ども東京都では、いろいろな食品、魚介類から、もちろんチーズ等の乳製品、食肉製品、それから漬物、そういったものについてこれまでに幅広く実態調査を行っております。それで、意外と広く、いろいろな食品から検出されている例があるということがわかっております。

ただ、座長の方からもご指摘があったとおり、国内ではなぜかあまり事故例がないとい

うようなことで、現在私どもが実態調査を行った形で、私どもの研究機関とか、あるいは雑誌等にそういったデータを出させていただいているという形にとどまっているのが現状だと思います。

碧海委員 座長がこのQ & A、これがとてもいい、おもしろいということで評価されていましたが、私も今これを読んでいまして、2ページに、安全な食品とリスクの高い食品は何かというところを見ていて、そういう意味で非常におもしろかったですけれども、安全な食品の一番最後の方に、UHT、長期保存牛乳、いわゆる日本では常温保存牛乳となっていますが、例えば日本の場合には、常温保存牛乳というのが店頭では冷蔵庫に入っているんです。

つまり、常温保存ということの意味が全然わかっていない売られ方をしている、しかも、例えば牛乳は低温殺菌が一番おいしいとか、つまり、そういうことが日本の場合には非常に思い込みというか、評価されることになっていて、この常温保存牛乳というのは、逆に攻撃されることが多い。つまり、高い温度で殺菌しているから味が悪いとか、何か変なものできているとかというような意見なんかもよくあるぐらいで、そういう意味で、この資料を見ておもしろいなと思いました。

伊藤座長 では、先生方、どうもありがとうございました。いろいろご意見が出ましたので、これも踏まえながら、また事務局の方でご検討していただければと思います。

3つ目の話題が、青果物中の亜硝酸塩です。これも今まで何度か話題として出されたものです。

代田委員 硝酸塩の問題は、普通に食事からとる野菜の中に天然に含まれているということで、たくさんとることによってメトヘモグロビン血症ですとか、赤ちゃんに影響が出るというような報告もあるようです。

このいただきました農林水産省のホームページ、とてもよく広範に、生産者から消費者までを意識して書かれているよい資料だと感じました。特に季節による野菜に含まれる硝酸塩の量の推移ですとか、ホウレンソウでも、露地物、ハウス物、それからサラダ用に販売されているもの、いろいろな消費者が知りたい情報がたくさん入っています。それから、家庭でできることということも大変ありがたい情報だなと思いました。

こういう形で幅広く情報を提供すると、自分で家庭菜園でつくっていらっしゃる方も、消費者として購入する方も、大変よい情報ではないかと思います。

林(裕)委員 今代田先生の言われているとおりなんですけれども、ここで大事なこと

は、硝酸塩、亜硝酸塩について実際上の問題となる人へのリスクは乳児のメトヘモグロビン血症だけなんです。だけというと大げさかもしれないけれども、ただ発がんリスクに比べるとはるかに重要です。

硝酸塩、亜硝酸塩による発がんリスクは、問題にならないということが、FMO/WHOの会議で判断されています。しかし、問題が出るたびに、がんの問題がまたぶり返してくるわけです。ですから、乳児のメトヘモグロビン血症が問題になっているのだということとを強調するというようなことも大事ななと感じました。

伊藤座長 今野菜の食べ方で、健康志向になって、青汁という形で野菜を濃縮した形がどんどん出てきています。ああいうふうになると、かなり含量も多くなるので、ああいう問題はどうなっているのかなと素人ながら心配しているわけですが、そういうところで、業者がそういうものから除去することを考えていただければ一番いいのしょうけれども、かなり濃縮されているのではないかなと思います。

林（裕）委員 どのくらい入っているものなんですか。

伊藤座長 何かそういうデータはございますか。

古田食品医薬品情報担当副参事 どうもなさそうです。

碧海委員 私も今この農水のホームページの資料を見ていて思ったんですが、これは、関心を持ってこのページを見るときになると、結構見ごたえがあるなというか、そういう感じは受けたんです。ただ、最近の情報というのが、インターネットではたくさん得られるんですけども、それを一体一般の人たちにどれだけ伝えられるのかというのが、これを見ながらまた感じたところで、例えばクリックすると幾らでも情報は深まっていくんですけども、これは相当大変なこととして、そういう意味で、もっと概略をわかりやすくまとめたものを、インターネットもですが、一般の人の目にいかに触れさせるかということが問題だなと思いました。

それで、私も今参加しているあるグループで、ほかの活動でやっていることなんですけど、自分たちで小冊子みたいなものを出しまして、そのときに、この情報についてもっと詳しく知りたい人は、例えばインターネットのこのページを探せば出てきますとか、そういうことは必ず入れるんですけども、その前の段階の情報をいかに出すかということが問題だなと今感じながら見ておりました。このホームページそのものは、私も少しゆっくり見ようと思います。

伊藤座長 硝酸塩の問題はよろしいでしょうか。



きょう出されましたこの3つの問題につきましては、何度か話題になったのだらうと思います。それでは、この追加情報については一応終わりにしたいと思います。このものについての事務局としての取り扱いとか、今後の方向をご説明いただければと思います。

古田食品医薬品情報担当副参事 きょう追加情報として出させていただいた3つのテーマは、いずれも過去に評価委員会でご検討いただきまして、さらに追加の情報を収集する、あるいは実態等を調べるというような形で、取り扱いとしてはペンディング状態になっているものでございます。こういった情報をきょうご検討いただきまして、それぞれ新しい視点、あるいはまとまった情報という形で出てきたものをまた情報として追加をしていきたいと思っております。

この情報につきましては、親委員会で報告をさせていただくということでよろしいでしょうか。

それでは、そのようにさせていただきたいと思っております。

伊藤座長 予定といたしましては、今回検討すべきテーマはこれで一応終わりになりますが、事務局の方で、インターネット情報提供サイト、その情報として、今までこの委員会でも検討したもの、野菜等のフリーチョイス販売、それからそう菜のアレルギー表示、ひじきの問題、この3つの資料がございますので、これは事務局の方から説明していただけますか。

渡部食品医薬品情報係長 それでは、資料の69ページをお開きください。最初は、そう菜等のフリーチョイス販売に係る実態調査です。以前に検討していただいたものです。

67ページを最初にご覧ください。この3つの課題は、いずれも過去の委員会の中で情報提供すべき情報として親委員会でご検討をいただいたものです。今回、私どもの方で資料をインターネット上で公開するに当たりまして、今まだ案でございますが、内容を作成しています。最終的には、3月に開催される委員会で、インターネット上で発信する情報について、こういう形で載せますというものをお見せしてご意見を伺うつもりです。しかしながら、本日、情報選定専門委員会委員の方々に集まっていますので、この場で、まだ内容は決して見やすくなっている部分がないものがありますが、もう少しこうした方がいいのではないかといった意見をいただきたいと思います。

したがって、実際の体裁とか、イラストなどについては、まだまだ検討途中なので、主に基本的な構成などにご意見をいただきたいと思います。繰り返しになりますが、まだまだ作りこみが足りませんので、3月までに事務局の方でもっともっと整理をしなければな

りません。それから、見やすく体裁よくしなければなりません。ご意見をいただきたいという趣旨で、本日、委員会に提出しました。

さて、そう菜等のフリーチョイス販売に係る実態調査の説明をします。この内容は、一度ご確認いただいています。概要としては、東京都の保健所でそう菜とかパンなどについて、利用者が直接トング等で選択をして買うような販売形態における衛生学的な実態調査を行ったという情報です。

これについては、以前から言われていることですが、中には不衛生な取り扱いのものがあると考えられていましたが、今回の実態調査をした限りでは、そんなに汚れていないという情報です。以前の委員会では、このような調査を東京都がやっているということをしっかりPRをしていった方がよいというご意見がありました。掲載方法をどうするかについて難しい部分がありますが、基本的に実態調査をそのまま載せております。

実際にこの情報がどの場面に載るのかについて説明します。机上に配付の参考資料の6をご覧ください。「たべもの安全情報館」という名称ではインターネット上に入り口を設けてあります。食べ物に関する安全性などのさまざまな情報を出すということで、昨年の評価委員会でも名称を検討していただき、現在、情報提供を行っています。

資料の次のページになりますが、この中で、「行政・事業者の取組み」といった項目を設けて、その部分に掲載を考えています。よりわかりやすい資料を載せていきたいと考えているところです。

本日の会議の資料につけているのは、その中身として、実際のどういう調査をやって、どういう結果であったのかというも掲載内容の案をつけています。対面販売されるそう菜のアレルギー表示につきましては、資料の本編、71ページに載せています。

これまで委員会では、アレルギー表示自体の制度をもうちょっと詳しく提供すべきのご意見がありました。しかしながら、現段階では、実際の実態調査、取組みをやった部分だけを掲載しています。実際には、インターネット上の情報にリンクを張り、食品のアレルギー表示の規制の情報、東京都が取り組んでいる様々なアレルギー物質対策に関する情報を見ることができるような形で情報提供していくことを考えております。まだまだ資料として十分でないが足りない部分もありますが、このようなイメージです。

続きまして、資料8は、ひじきに含まれるヒ素についての情報です。これについては、どこに掲載するのかを先にお話します。もう一度、参考資料6、一番最後のページになると思いますが、たべもの安全情報館の「自然毒」の部分にひじきの項目を載せていくとい

うことで今のところ考えております。

ひじきについて、すでに評価委員会で検討していただきましたが、適切な調理方法ですか、そういったものを含めて情報提供していくべきとのご意見でした。事務局で既存の情報提供の方法を考えておりましたことと、ひじき中のヒ素に関する新たな科学的知見が提供され、それをどういうふうに反映するのかというのを含めて、ちょっと時間がかかっていたところです。

実際には、ひじきにどれくらいヒ素が含まれるのかはよくわかっていない部分があります。したがって、そのあたりの情報が正確に載せられない状況です。このため、現段階でわかっているもの、それから、適切な調理方法と食べ方が重要だという内容で資料をまとめていく形になります。このような情報をインターネットで提供する予定です。

発端となりましたイギリスでのひじきの摂取を控える旨の勧告情報から、江東区保健所の実態調査結果、さらにひじきの食べ方などの情報を出していこうと考えているところです。

資料の完成度が十分でないところでご意見を伺うのは恐縮ですが、一応資料の説明を終わります。以上でございます

伊藤座長 きょうは3つの点をご説明いただきました。これは、まだまだこの形ではないということですね。それで、初めのフリーチョイスのところは調査等というのも、これは新しく設けるんですか。

古田食品医薬品情報担当副参事 そうです。このコンテンツの中に、新しいバナーを設けるということです。

伊藤座長 それで、アレルギーのところはどういうふうな形で……。

古田食品医薬品情報担当副参事 アレルギーも、この調査等の2番目の項目で、対面販売されるそう菜のアレルギー表示への取り組みということで、そのところに入れようと思っております。

伊藤座長 ひじきは「自然毒」というところの項目ですね。まだこれは不十分な資料で、私が見ても、かたいなという感じがして、これではなかなか読んでくれないのではないかという気もするんですけれども、先生方からコメント等をいただければと思います。

碧海委員 先に質問なんですけど、私もこのところ、また東京都のホームページをしっかりと見ていないものですから忘れちゃったんですけれども、この安全情報館にこういう情報を載せられる場合は、頭の分類してあるところで、何か小見出しが出て、「new」とか

というのが出るんでしたっけ。

渡部食品医薬品情報係長 基本的には、新たなコンテンツが出た場合には、「new」という表示をつけるようにしています。現在、「たべもの安全情報館」の情報をなかなか更新できていない状況にありますが、新たなコンテンツが加われば、安全情報館にも「new」というのが出ますし、東京都のホームページは、「食品衛生の窓」というホームページがよくごらんいただいているページなんですけれども、そこにもたべもの安全情報館に情報を新たに載せましたというお知らせを載せるような形になっております。

碧海委員 こういう情報というのは、つまり、中身がわかるような情報という意味ですか。ひじきについてとか、そういう小見出し的なものが……。

渡部食品医薬品情報係長 考え方としては、そういう形で載せようと思っています。

碧海委員 この安全情報館のページでも、例えば「自然毒」のところにひじきの何とかという小見出し的なものが出て、「new」と出るということでしょうか。

渡部食品医薬品情報係長 実際には、このたべもの安全情報館の参考6の一番表のページに、どこまで詳細な情報を載せられるのかというのは、このページ自体を全体として見ていただけますので、新たなものが出たときに全部「new」というのをつけていくとかなりうるさくなってしまう部分もありますので、工夫が必要だと思います。

碧海委員 というのは、例えばそう菜の最初の情報なんか、「行政・事業者の取組み」というところに、たまたまそこを開いてみなければわからないというのだと、ちょっと不親切かなということがありますので、割合と情報が更新されたら頻繁に「new」はとれてもいいんですけども、少なくとも新しい情報が載ったときには、中身がわかるような情報の出し方をした方がいいのかなというのが1つ。

それから、そう菜絡みのところで、この2つの情報でちょっと気になったのが、以前にも申し上げましたが、消費者という言葉が都民にした方がいいんじゃないかというところが、71ページの「東京都の保健所が」というところ、その後の「消費者」というところは、これは都民でもいいのかなというのと、69ページの一番下では、「購入者」と言っています。ですから、そういう意味で言葉の使い方みたいなものも、細かく言えばもう少しチェックした方がいいのかなとか、フリーチョイスとかトングという片仮名語の使用には相当気を使っていただいて、通じているようでも通じていないという場合がありますので、少し丁寧過ぎるぐらいに説明していただいた方がいいかなというのが感想です。

渡部食品医薬品情報係長 ありがとうございます。表現はまだまだ磨かなければなりま

せん。さらに、なるべく情報提供をするページで完結するような形で提供していくべきだと思いますし、言葉としても詳細な説明をした方がいいと考えますので、ご意見を参考に変わっていきたいと思いますので、ありがとうございました。

林（裕）委員 表現のことは、これは碧海先生とか伊藤先生にご相談いただければいいと思いますし、それから、発表の仕方というのは、若い方のセンスはかなりいいと思いますので、私はお任せしたいと思います。

内容についても、1、2、3と3つ見て、大体よろしいと思うんです。ただ1つだけコメントを申しますと、3番目のひじきの問題、これは73ページを開いていただきますと、イギリスの勧告では、有機ヒ素よりも無機ヒ素の方が問題だと書かれています。それから、ひじきを食えると無機ヒ素に暴露されることにもなるので食べないように勧告するというのがイギリスの勧告なんです。それで「ギャー!!!」ということになっているわけですが、その次の75ページで「ほっ」ということ。これは30分間浸漬するとヒ素量は約50%に減少しますというデータによります。しかし、無機も減少するのかどうかということがここには書かれていないんです。だから、データが十分ないとすれば、無機ヒ素もかなり減少するということも含めて書いていないと下の「ほっ」にならないので、そのところを追加した方がよろしいかなと。

渡部食品医薬品情報係長 ありがとうございます。実際に掲載するデータは、要素として足りない部分があると不正確な情報になるかと思しますので、その部分、正確を期するために、もうちょっとこちらの方にも追加をして考えていきたいと思います。

あと、今ここに73ページのものについては、実際の本文中以外にイラスト等で印象づけるようなフレーズが入っています。こういったものも我々としても作成するのが難しいと考えます。ただし、最終的には、「たべもの安全情報館」ではなるべく安心情報をわかりやすい形で掲載していくことを考えています。しかし、イラストなどについては、あまりやり過ぎてしまってもいけない部分もあると思います。本日は、素案中の素案としてイラストを入れており、内容の部分でさきほど林委員からお話のあった正確さを期す部分などについて、もう少し考えていきたいと思います。

林（裕）委員 絶対正確にしろというのではなくて、73ページの英国での勧告でそういう問題点が提起されたでしょう。そうすると、75ページの回答は、それに対する回答になっていなければいけないわけです。データを正確にしろというのではなくて、問題が提起されれば、今の場合は、その回答を適切に書くことが大事だということで、データを

正確にしるということで物の本質から外れてしまうという報告書が随分あるので、データを正確にしるということは、少なくともこういう報告書については大事だけれども、それだけに固執してしまうということはいけない。

渡部食品医薬品情報係長 ありがとうございます。実際に出すデータについては、要素として足りない部分があると不正確な情報になるかと思imasので、その部分、正確を期するために、もうちょっとこちらの方にも追加をして考えていきたいと思imas。

あと、今ここに73ページのものについては、実際の本文中以外にイラスト等で印象づけるようなフレーズが入っているんですが、こういったものも我々としても難しいなと。ただ、最終的には、たべもの安全情報館ではなるべく安心情報をそういった形で出していきたいなというふうには思いうんすけれども、あまりやり過ぎてしまってもいけないのかなと思っておりますし、これは本当に今素案中の素案で、こういう形で出しているんすけれども、こういうようなイメージを使ってしまうということのよしあしというのものもあるのかなと思っておりますので、今の林委員からの正確さを期す部分とか、もうちょっと考えていきたいと思imas。

林(裕)委員 絶対正確にしるというのではなくて、73ページの英国での勧告でそういう問題点が提起されたでしょう。そうすると、75ページの回答は、それに対する回答になっていなければいけないわけです。データを正確にしるというのではなくて、提起された問題に対して、回答を適切に書くことが大事だということです。データを正確にするために本質から外れてしまう報告書になってはいけないということです。

日本人は、形式にこだわり過ぎる傾向があり、形式にこだわるために、本質から外れてしまうということが結構ありますので、少なくとも東京都はそういうことになってほしくないということを述べたまでです。

渡部食品医薬品情報係長 ありがとうございます。Q & AのQとAが合っていないということだと思imasので、その部分の論理的な正確さについて十分気をつけたいと思imas。

代田委員 都民に提供されるときには、「浸漬水」ですとか、「吸水量」ですとか、「溶出をみたところ」という技術的、専門的な言葉は平易な言葉に直して提供していただくようお願いいたします。

碧海委員 賛成です。「暴露」もちょっと……。

伊藤座長 わかりやすいために図にあらわしたのに、逆に何だかよくわからない。71

ページのアレルギー品目に含む、含まないという、これを理解するのは大変だろうと思います。何かグラフにしたようなとき、あまり単純化して中身が何だったのということになるので、その辺は……。でも、やはりわかりやすく表現するのは非常に大事ですので、数値ばかり羅列しますと、大体消費者は飛ばして読んじゃうだろうと思いますから、図表は非常に大事だと思うんですけども、そこら辺をよろしくお願いします。

代田委員 もう1点なのですが、そう菜のフリーチョイス販売に係る実態調査のところで、そういう実態調査を東京都がやっているということを示すことによって、販売者も都民の方も関心を喚起するという目的だと思いますが、実際に対応をとっておられるようなところの写真のようなものが入ると、これから関心を持ってごらんになった方がやってみようという手本になるのではないかと思うんですが、そういうことは可能でしょうか。

渡部食品医薬品情報係長 イメージとしてもあった方がということだと思いますし、私どもが取り組んでいる取り組み状況も、最初の資料6の方の行政の取り組みの方には、監視員風の写真が載っていますけれども、そういう取り組みがイメージとしても伝わるようなものというのは、できる範囲で載せていきたいと思っております。ただ、字面だけよりもそういったものもあった方がということだと思います。

碧海委員 トングなんかは写真が1つあればすぐわかっちゃうんです。写真でもイラストでもあれば。

伊藤座長 フリーチョイスという言葉も、初めて聞く人はかなり多いだろうと思います。実際に自分がこういう形で購入している。それをそういう形で呼んでいるということがなかなか意識にないだろうと思いますので、この辺はわかりやすい言葉、あるいは写真を載せれば、これだねと理解できるだろうと思います。

この情報に関しては、よろしいですか。これは、これからもう少しわかりやすい言葉に変えていただくということで、事務局の方で何かそれに対してございますか。

古田食品医薬品情報担当副参事 どうもありがとうございました。不十分な段階でお見せしてしまったこと、本当に心苦しく思っておりますけれども、事務局で気がつかなかったような点を幾つもいただきましたので、このコンテンツをもっと仕上げまして、親委員会の方にこういったものになりましたという形で報告をさせていただきたいと思っております。

伊藤座長 そうしますと、今度の本委員会で最終的な案が出るということですね。よろ

しくお願いいたします。

今回の専門委員会ではこれで終わりですが、今後のスケジュール等を事務局の方からございましたらお願いいたします。

碧海委員 その前に1つだけ。恐らく事務局の方は私どもの反応を見ていらっしゃる部分があると思うんですが、林先生が先ほど若い人たちのアイデアとかそういうのを生かしてと言われたんですが、私は、個人的にはこの「ギャー!!!」はオーバーだと思います。そういう意見があったということは一応聞いておいていただきたいと思うんです。見る人の中にはいろいろな人たちがいますので、その辺は十分お考えいただきたいと思います。

伊藤座長 では、事務局の方、よろしく申し上げます。

古田食品医薬品情報担当副参事 いろいろご検討ありがとうございました。

今後のスケジュールについてご報告させていただきます。第3回の食品安全情報評価委員会、親委員会でございますけれども、既に委員の皆様方に日程の調整をさせていただいております。3月下旬、具体的には3月29日、午後2時からの開催を予定しております。改めまして正式な開催通知は発送させていただきますけれども、このときに、今回ご検討いただきました情報選定専門委員会からの報告、それからもう1つ、今ノロウイルス、食中毒に関する専門委員会で検討しておりますけれども、そちらの方の報告をあわせて行っていきたいと思っております。

以上でございます。

伊藤座長 どうもありがとうございました。

今回の検討はこれで最後なんですが、何かこれだけ言っておきたいというのはございますか。よろしいですか。

では、特にございませんでしたら、きょうはこれで終わりにしたいと思います。どうもありがとうございました。

古田食品医薬品情報担当副参事 長時間にわたり、ありがとうございました。

午前11時50分