

モニター通信 No.5

皆さんから寄せられた「モニター通信1月分」を紹介します。

～食の安全について～

モニターから No. 1

先日、近くのコンビニでTVで宣伝しているケーキを買おうとしましたが、生憎4個しかなく(5人家族ですので)隣のプリンをひとつ加えて清算しようとレジに進みました。ところが店員さんに「このプリンは賞味期限が切れているため、お売りできません」とキッパリ言われました。「気がつかず陳列棚に置いていたことは申し訳ありません」と謝って下さり、期限切れの商品を放置していたことは落ち度があったにせよ、その後の対応が毅然としていて好感が持てました。万一の事故を未然に防ぐためにも、小売業の方々がしっかりルールを守って頂くと共に、消費者も常に気をつけて購入すべきと痛感しました。

モニターから No. 2

私たちは言うまでもなく生命維持のために毎日「食」している訳ですが、よく考えてみると、非常に無防備な状態に対応していると思います。特に注意しているのが賞味期限位で、後はすべて製造者や生産者の良識まかせで有ることは否めません。食中毒やその他の重大事故が発生してから対応となるため、すべてが後手後手となってしまい、事が起きてから大騒ぎするため特に先程の製造者や生産者の責任は大きいと言わざるを得ないと同時に、国や関係機関の管理体制の強化が特に求められていると思います。

ただ、これを機に「食」に対する安全性に関する関心を持てたことは、大きな意義があったと思います。

モニターから No. 3

東日本大震災後、特に食の安全が急務になったように思います。当時は、震災にあった地区の農作物や魚介類などのほとんどが出荷出来なくなり、この辺の田も去年は米を作ることが出来なかった所があります。我が家の庭でとれたフキも、農林水産課で検査してもらいましたが、放射性ヨウ素・放射性セシウムは検出されなかったので、例年通り近所に分けることが出来ました。

また、飲み水は35年間井戸水を使用しており、定期的には大腸菌など12項目の調査をしていましたが、昨年2月、この12項目に含まれていない化学物質2項目(トリクロロエチレン・テトラクロロエチレン)について測定した結果、テトラクロロエチレンが基準の8倍に達していることがわかり、飲用による発がん性の疑いがあるとのことなので、水道水に切り替え工事を行いました。沸騰させれば蒸発するので大丈夫だと言われましたが、生水も飲んでいたので心配です。

モニターから No. 4

食の安全に関しては、東日本大震災以降大きな関心を集めているセシウムだけでなく、中国製

の食品、BSE、遺伝子組み換え食品、O157、ノロウイルス、農薬、添加物など危険もしくは不安に思われている点が多い。摂取する食品をすべて国産で無農薬・無添加の物にすればそういった不安はかなり減るのだろうが、そこまで出来ないのが現実だ。私自身は、中国産のものは購入しない、ハムやベーコン、ソーセージは多少高くても無添加のものを選ぶなどの基準を持っている。セシウムに関しては、店頭に並んでいるものは一応の基準をクリアしているものとして購入している。

つまるところ何を選ぶかという点については、個人の選択の問題なのではないだろうか。ただそれについても、国が科学的根拠に基づいた明確な基準を持ち、店頭で販売されているものがきちんとチェックされているという条件があつてのことだ。安さ、便利さを追求すればするほど、自分で守れる安全性は減っていくように思う。

モニターから No. 5

去る1月11日、テレビ朝日の18時のニュースで、中国で偽ふかひれの販売が報道されました。当局は人体に多大な影響があるとして販売停止と必要な処置を施したとのことですが儲けることには貪欲な国民性にはあきれられるばかりでした。と同時に、身の回りの安い中国産のピーナッツはじめ、野菜類が本当に大丈夫かと怖さを感じました。食の安全には日本当局は万全を来していますが、あらゆる中国製品の一層の監視強化が必要とあらためて感じました。

日本経済の思わしくない今日、デフレであらゆる製品が安くなっていますが、メーカーは採算が取れる安い中国製品等に手を出しているのが現状です。偽物と危険の排除は食の安全上、基本中の基本と考えます。

我が国各部署の検査体制は信頼をしていますが、私たちもスーパー等での買い物には変色・荷崩れなどに注意して少しでも食の安全に神経を払っていくことが肝要と考えます。

モニターから No. 6

福島県福島第一原子力発電所の事故により、食品の放射線物質への関心が過度になり、風評被害もあって販売されている近県物の食品が少なくなっている。福島県内では、米の全袋検査を継続実施しているそうですが、そこまでやる必要があるのかと思います。増産になっているのに価格が高い、売れない。

競争に勝てなければ意味がない安全安心は、どこかで線引きする必要がある。

モニターから No. 7

食の安全について不安に思っていることは、放射能汚染によって将来孫世代に悪影響を及ぼさないか、とても気になります。現在、市場に出ている農・海産物は検査によって安全とされていますが、全品検査しているわけではないので、完全に信頼は出来ません。

私自身は、日々の買い物はそれほど気にしていませんが、孫世代を思うとこの先悪影響が出ないようにと願うのみです。

モニターから No. 8

90歳まで一介のパン職人として働いて来られた方がいます。パン製造・販売の小さなお店の社長さんです。大正12年生まれで、一兵士として戦火の中を生き延び、敗戦直後の物もなけれ

ば食べるものもない時代からパン一筋の人生を歩いてこられました。お店の大切なポリシーは「身体に良い食材をお客様に提供すること」でした。夫婦で世界を巡り歩いてパンの本場を訪ね、数千年のパンの歴史から学んできました。夫婦の悩みは、お客様が「健康パン」より身体に良くない、ただ口当たりの良いケーキやお菓子のようなパンがよく売れることでした。

食の安全は「生産」「安全」「小売」のそれぞれの立場での安全追求の努力に加えて、消費者が「どんな原則(ポリシー)に従った消費生活をしているか」を反省学習し続けることが欠かせないと思います。消費者が「裸の王様」になってしまつては・・・the END です。

モニターから No. 9

私は、なるべく作った人(情報)が分かる食品を購入するようにしています。その為、何種類かの生協に登録し、放射能検査などされている生鮮商品を食材に用いています。成長期の子どもを育てているので、無理のない程度にこれからも続けていきたいです。

モニターから No. 10

私たちが生きていくために必要な食物について、様々な基準があります。JAS法・禁止農薬・放射能検査・トクホ食品・有機農産物・食品衛生法等々。自分なりにいろいろな情報を集めたり、話を聞いたりしています。その中でも、特別マスコミから受ける情報は映像があり、繰り返し繰り返し一方的に流されます。残留農薬が出たとか、基準値以上のセシウムが検出されたとか、数週間は様々情報が流されます。しかし、その後の追跡・調査等はほとんどありません。今回、輸入牛肉のBSE検査が36ヶ月以上になったとか。きちんとした管理がなされているようなので、一応は安心です。

本当に自分自身も冷静に賢い消費者でいたいし、安全な商品が欲しい。

モニターから No. 11

北九州から土浦に転勤で家族と住み始めたのは、約35年前でした。その時は神立地区に住んでいたのですが、一番苦労したのは食生活でした。肉は豚が主で牛肉は肉屋に置いてなく、乳臭いと言われて嫌われていましたので、数年はカレー・すき焼き等には苦労しました。次に魚ですが、光り物・白身がなく、鮪(赤物)鮭が主流でした。正月の魚も我が家では鮭ではなくてブリでした。そのころは「食の安全」については何も不安を抱いていなかったのですが・・・。

その後からは、次々と食中毒事件、食品偽装事件、狂牛病事件、残留農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染等、消費者の食品に対する安全性を脅かす問題が多発しました。これらの問題は、消費者が見破ることは不可能に近い。政府が法律的、行政的なシステムを完備して消費者の安全性を確保してほしいものです。安心は個人で判断できます！

モニターから No. 12

食に対して“安全”と“安心感”との違いを考えた。健康被害がでるような食品が出回つてはいけませんが、あまりにも安全安全と言い過ぎて、過剰反応を起こしてしまうこともあるのではないだろうか。企業は信用を守り、リスクを減らすために不必要な自主回収をすることもあるようだ。結果、消費できる食品が廃棄されていく。その社会的なコストは莫大だとも聞く。食への安心感のためにコストをかける企業も安全のアピールのための販促のひとつと言ってしまうと

れまでだが、消費者がもっと食の安全に関して勉強し、単なるクレーマーにならないことも大事なことだと思う。莫大な回収費用は実にもったいない。賢く食の安全とつきあっていきたいものだ。

TPP合意があれば、さらにいろいろな食品が日本に入ってくる。どういうものが安全なのか、どこまでが許容できるのか考えてみたい。

モニターから No. 13

食の安全については昔から取り上げられている問題ですが、原発事故以来より関心が高くなっています。特に子どもを持つ親にとっては切実だと思います。食品の鮮度のように目で見て判断できるものはよいのですが、放射性物質のようなものや、添加物のようなものは目で見ただけでは判断ができません。結局、提供者の情報を信じるしかありません。以前に食品の偽装表示が問題になったこともあります。提供者がウソをついていたら消費者はなかなか見抜けません。有害なものを含んでいないかを調査するには、それなりの機関に持って行くなどしなければならず、個人では難しいでしょう。

夢のような話ですが、ポケットに入るくらいの大きさで食品にかざすだけで、その中に有害な成分が入っているかどうかを瞬時にチェックしてくれて、買い物したり食事をする時に個人が簡単に食の安全をチェックできるような装置ができればいいのになと、空想してしまいます。

モニターから No. 14

スーパーや商店では、食品衛生法に基づき販売されていると思うので、消費者はそれを信用するしかないと思います。お惣菜など手の入った物は、そのお店の衛生管理を信じるしかなく、不安がある人や危ないと思うお店のものは口にしない。自分で考え自分で守るしかないと思います。無農薬として売られている野菜など、よくTVで通販のように売られていますが、無農薬の野菜が定期的に送れるほど作れるのはおかしいのでは・・・？食中毒の食べ物は「におい」「味の変化」が無いといいます。

正直、自分の身は自分で守るのも難しいものでしょう。

モニターから No. 15

3. 1 1の前までは、日本の食品は安全だろうと思っていましたが、地産地消に積極的になれないのは悲しいことだなと思います。若いお母さん方が迷うのは、当然のことだと思います。子どもたちの健康は、どう守られるのでしょうか。ポリ袋調理法が流行っているとテレビで見ました。半透明の日本製のポリ袋を使うように注意をうながしていましたが、我が家のをチェックしたら、全部 made in china でした。

水・魚・肉・野菜、心配はまだまだ続くと思います。これから放射能が高くなる場合もあるでしょう。厳重なチェックをお願いします。

モニターから No. 16

ここ数年間の国民の心配事は、放射能汚染だと思います。原発の事故は、食生活をおびやかす事態となりました。震災の与えた影響は計り知れないものがあります。

国の安全基準が食の安全の指標となっていますが、まだまだ国に対する不信感は根強いものが

あります。私自身は安全基準を満たしたものは、原発地域のものであったとしても気にせず購入しています。なぜなら、食物からの放射能はごく微量だと思っているからです。むしろ外国産、特に中国等から入ってくる野菜・米・お茶等は、もっと注意が必要な気がします。大量の農薬によって育てられた食物には、一抹の不安を覚えます。やはり国産を望みたいですが、金額も高いのでなかなか難しいところがありますが・・・。

最近では野菜等、生産者の顔がわかるように売られているものもあり、食してみると甘みがあって、やはりおいしいと感じます。微力ではありますが、地元でがんばっている生産者を応援していきたいと思っています。

モニターから No. 17

食の安全問題は多岐にわたるが、食品偽造や異物混入、食中毒など、食の危険はいつも身の回りに潜んでいる。我が家で食の安全についていつも心掛けていることは、生鮮食品は環境汚染(農薬、化学肥料など)を考えて、生産現場のトレースできる生産物(地産地消、有機栽培など)を入手するようにしている。しかし、昨今の放射能汚染もあり、東北・関東圏以外の食品購入もやむを得ない。

加工食品は食品表示、特に賞味期限・消費期限・保存方法・原料原産地や保存料・添加物などはチェックしている。大型スーパーなどは保存状態は良いが、旅行先で道すがら購入する時は注意している。また、遺伝子組換え食品や生産現場が外国である場合、安全性に不明な点や確認が遅れトラブルが後からわかる傾向があり、偏見もあるが食べたくない。さらに製造工程の品質管理の問題で生物汚染(ウィルス・感染菌・かび)による食中毒は、目に見えないから判定のしようがない。

食の安全情報は速やかに提供してほしいが、われわれも「食品の質や量と値段と安全」を同時に安易に求め過ぎていないかとも思っています。

モニターから No. 18

加工食品などは、原材料をよく見て購入する。いろいろな添加物が入っているのは、商品として流通させるのには仕方がないのかなと思うが、少し不安です。出来るだけ手作りを心掛けていますが、限度があります。また輸入される果物など、消毒がすごいです。よく洗ってもとれているのか不安な時があります。生鮮野菜など、特に葉物はいくら無農薬だからといっても、虫食いだらけだと気持ち悪くて手が出ません。やはり商品として見栄えの良いもののおいしそうに見えてしまう。

全ての食品を無農薬・無添加で揃えるのは、経済的にも不可能なことです。バランスの良い食生活で身体を整えていることが、対応できる対策だと思っています。

モニターから No. 19

食の安全についてと問われると、反射的に中国製は買わない行動をとるようになっている。後は、野菜の直売所で買うようにしている。加工品等は、いったん事故は起こしたが、以後検査体制も充実してきているので、C組合の宅配を利用している。生鮮食料品は近くのスーパーを利用している。放射能の疑いのある産地のものは、たとえ安くても購入しないようにしている。

消費生活展に参加して感じたこと、考えたこと
場所の広さに応じて展示のテーマを絞ることにした方が良いのではないかと。電力の節約の方法だけに絞るとか、もう少し展示に工夫があっても良いのではないかと考えた。

モニターから No. 20

この件については、最近是非常に難しい諸問題があることがわかりました。特に生鮮食品(野菜・果物・魚介類・精肉類)等は、国産品、輸入品の産地や生産者名等を明記して販売することをすれば、もっと消費者として安心して買い物が出来ると思います。

土浦市として商工会その他の関係機関が中心で消費者と勉強をすることはいかがでしょうか。

モニターから No. 21

最近では放射能の問題、添加物の問題、産地偽装などなど食を脅かす事柄がたくさんあり、食材一つ買うにしても神経を使ってしまう。食べることは毎日のことだから、少しでもより良い物を口に！と考えるのは当然のことだし重要なことではあるが、情報や間違っただけの先入観にばかりとられ過ぎ、食卓も心までも豊かさを失ってはいけないと思う。

正しい情報も取り入れつつ、自分自身で判断していく事が、心身ともに健康でいられる道なのではないかと思う。

モニターから No. 22

食は毎日のことなので、生活上最も気にしている。一回の食事の量は多くはなくても、一日3回毎日であるから、積み重ねられると大変な量である。それに対して気遣いをしなければ大変なことになる。

最も安全に気を配るのは、当然ながら食材である。出来る限り有機栽培のものを買う。生の食材、つまり米・野菜・果実はもちろん卵などの生産物も有機肥料・有機飼料を使用しているものを選んでいく。加工品(味噌・醤油その他なんでも)については、その原材料として有機栽培のものを使用してもものを買う。食品となるまでに何をどう使っているか分からないから、外国製・輸入品(それを使用して作ったという記述表記のある日本製品も含めて)は極力使わない。お惣菜コーナーには、何を使ったのかの表記さえないので絶対に行かない。出来あいの惣菜・冷凍食品・レトルト食品も買ったことはない。そうすると食材すべて少々割高の値段となることが多いが、そうでないものを食することによる何らかの害(実際にはないのかもしれないが)に対する不安はなくなる。当然ながら、使用食材について何の保証もない外食(特に洋食)も、やむを得ない場合を除いてしないようにしている。国産の魚・野菜を使用しているとわかっている店には時々入っている。

モニターから No. 23

今まで食については、含まれている添加物や保存料、農薬の使用量・種類など気にして食べるように心掛けていましたが、一昨年の震災での原発事故による放射能の量を考えるようになりました。原発事故の影響範囲は除染をし、大丈夫と言っていますが、除染出来ない森林や河川・大地に染み込んだ放射性物質は、簡単になくなることはないでしょう。元に戻るのには、何十年先ということだと思います。我々老人は、その影響を受ける程長生きは出来ないのでは食べていますが、未来の

夢ある子どもたちを考えると不安です。

モニターから No. 24

食料自給率の低い日本では、輸入食品・食材への依存度が高い。食材や食品の安全基準が諸外国と日本とでは違いがあるのは明白である。日々、スーパーなどで手にする食品や食材には原産国表示があるが、どこまで日本の食材の安全基準をクリアーしているかどうか疑問なしとはいえないだろう。食材や食品の製造工程や使用許可の化学薬品など細部にわたり日本の食品・食材と同様な安全基準を満たしているのだろうか。先般、中国製の毒入り餃子事件などの思いを致せば、近い将来にTPPに参加してゆく日本が、国民の健康を守るために、どのような対処をするのか注視してゆく必要がある。

消費者の一人として発言すれば、外国産の食材・食品については、格別に日本と同等の安全基準を満たしている旨のステッカーなどのアピールを個別の食材に「見える化」してほしいと考えている。

モニターから No. 25

「食の安全」は健康な食生活を維持する上で、大変重要なことであると思います。しかしながら、身近に出回っている食品がすべて安心・安全なものばかりではないと思います。農薬・添加物・放射線、あるいは産地等気になりますが、これらは科学的に安全性が確認されているものですが、食品を構成するすべての物質まで監視されているとは限りません。そこでリスクを最小限に回避するためには、食品の選び方や調理にも工夫が必要です。

「安いから」「便利だから」とか「情報に流される」ではなく、安全性に配慮した食品を選び、多くの食品を少しずつバランス良く摂ることが大切であると思います。