

市民講座特集

総合テーマ「家政大学は市民生活の質（QOL）向上のために、何ができるか、何をなすべきか」（平成19年12月～20年3月、狭山）

暮らしを脅かす国内外における食環境の現状

吉原富子（東京家政大学環境教育学科）

はじめに

1. 人間文化研究所、関根所長より

エレン・リチャーズは家政学とは常に環境との相互作用のなかで研究することが重要であり、健全な家庭生活を構築するためには環境はどうあるべきかという新しい家政学の礎を築いた研究者であり、教育者です。またエレンは化学者であり、米国マサチューセッツ工科大学における初めての女性教員で、当時の公衆衛生状況改善のため、まず水質調査を実施し実態調査結果から生活環境を改善する手法を用いているのです。そこでなぜ本学に環境を学ぶ学科があるかの答えがまさにエレン・リチャーズの考えであると言えます。

今回は環境のなかの食環境に関するテーマについて話をしてもらおうこととします。

2. 公開講座の目的

家政学が私たちの生活や人生に対してどのように質的向上、Quality Of Life に反映させることができるかをお伝えすることがこの講座における一つの大きな目的かと思いますがいくらかでもお役にたつことができたいへんありがたいと考えております。

3. テーマ

今回のテーマは「暮らしを脅かす国内外における食環境の現状」です。食環境の前に生活すなわち衣・食・住全般について問題となっていることとお話しします。

1) 衣環境における問題

まず衣環境では繊維そのものは問題がなくとも繊維を加工処理する過程で用いられている化学物質があり、加工処理剤の一つであるホルムアルデヒド樹脂加工剤は接触性皮膚アレルギーの問題から 1975 年に規制されています。燃えにくい布、防菌や防かびのために施されたトリス、トリフェニルスズ化合物、ディルドリンなどドリン剤の布への使用などもあります。前述した皮膚障害、あるいは発ガン性に繋がる可能性など危惧されることです。

同じくホルムアルデヒドは住環境でも使用されていました。合板の接着剤、壁と壁紙との接着剤が使用目的ですが近年の気密性の高い住宅では揮発し長時間吸い込んでいるとシックハウス症候群となります。シックビル、シックスクールなど健康被害をご存じかと思えます。また、アスベスト問題があります。1959 年ヨーロッパではアスベストに対して健康被害への懸念がなされていましたが日本では 1960 年よりカナダ、ブラジルから輸入を開始しているのです。輸入量の多いときで年間 37 万トンとの記録があるのには驚きます。アスベストの語源はギリシャ語で永久不滅との意味があり建築用に変便利で活用されました。ところが 1995 年阪神淡路大震災で崩落した建物撤去にあたってアスベストが飛散し健康被害となるとされ 1975 年に暫定的に使用禁止措置がなされました。実際に全面禁止となったのは 2004 年のこととなります。どれくらいの健康被害なのか統計的數字が示されたのは震災後であるのでアスベスト被害による死者は 956 名との推計値があります。肺を包む膜にできる中皮腫が原因で肺機能障害、肺がんになることが明らかになりました。

2) 食環境における問題

●食中毒について

2000 年に乳業メーカーによる食中毒がありました。食中毒の多くは細菌性食中毒ですが食中毒菌そのものが原因となる場合や食中毒菌が毒素を産生して食中毒が生じる場合があります。この例では細菌性食中毒菌である黄色ブドウ球菌がエンテロトキシンという毒素を産生して発生したものでした。黄色ブドウ球菌は常在菌で一年を通して発生しています。前述の食中毒事件の罹患者は 1 万 3 千人にも及び大きな問題となりました。日本では高温多湿となる 6 月から 9 月ころまでが発生件数も多いのです。ミルクタンクの温度管理が停電というアクシデントでできなかったことが理由のようでしたが何か適切な措置をすることができなかったか品質管理に改善が必要となったのは当然です。

一夜のうちにミルクがエンテロトキシンに汚染されてしまったわけです。

● BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy)

次に BSE 問題があります。原因物質は異常プリオンでこれはタンパク質の一種です。これが蓄積しやすい危険部位があり、脳ウイルス性疾患なので脳には 7 割ほど蓄積しやすいとされています。2 年前に米国から牛肉の輸入を再開し 2 ヶ月ほどで成田空港検疫所において脊柱が混入していたことが発覚し再度輸入禁止措置となったことがありました。ご記憶でしょうか。BSE 問題は、かなり集中的に検査されていた時期でもあったのでこの脊柱も危険部位として注目して厳しい監視体制だったから発見できたことです。

● 農産物の残留農薬について

当時メタミドホス、DDVP というジクロロボス有機リン系殺虫剤が問題になりました。輸入冷凍食品であれば認可されている農薬の種類が国によって異なります。日本では認められていない場合、違反事例となるわけです。

● 偽装表示

何々鶏、何々牛などブランド表示によって付加価値を高めるためにかかなりのメーカーが偽装表示をしていたことが判明しました。北海道でしたかミートホープ社が 13 項目にも及ぶ違反で摘発されました。この問題ではさらに摘発された側が「消費者が安いものを食べようとするのがいけない」との発言には驚いたものでした。消費者は確かに、より安価な商品を願うがより安全をも願っているのは当然のことです。

● 未認可食品添加物

さきほど残留農薬でもありましたがこれも各国認可している食品添加物が異なることが原因でした。輸入加工食品、肉まんに TBH (ターシャル・ブチルヒドロキノン) を使用していたことによる違反事例でした。酸化防止の目的で添加していたのですが日本では認められていない食品添加物なのです。そこで輸入メーカーが回収作業を実施し企業にとっては大きな損害となりました。ところが繰り返しになりますが農薬、食品添加物にしても国によって認めている場合もあり欧州、中国では認可されているのです。この点が認可されている種類、使用あるいは残留基準など実に複雑だと言えます。輸出国の規制に合わせるようになっていても徹底しないのが現状です。

● 食物アレルギー

食物が原因でアナフィラキシーショック症状となり重篤な場合には亡くなることもあるので商品には何を原料としているかを含め表示が義務となっているのはご存じかと思います。アレルゲンはタンパク質で牛乳、卵、大豆なかにはそば、エビ、ホタテなど近年は食物アレルギーとなるアレルゲンが増加傾向を示しています。原料にこのようなアレルゲンとなる成分がないとしても飛散して混入する可能性を考え「同じ製造ラインで小麦粉を使用している」などのように詳細な情報が表示されています。

● 食料自給率

食糧自給率は注目された当時、40% もないとされていたが最近では少しずつ改善されやや上昇しています。我が国では人口増加の懸念より減少あるいは横ばい傾向が続いていますが世界全体で考えれば中国、インドなど大変な人口増加が深刻な問題となっています。その後のデータでは 2010 年 10 月 1 日現在日本の人口は 1 億 2535 万 8854 人、5 年間で 37 万 1294 人減少し、これは 0.3% の減少であったと国勢調査が発表され少子化対策が大きな課題となっていることが明確となりました。しかしながら世界的に見れば国連人口基金は 2011 年の世界人口白書を発表し世界人口は 70 億に達するとしています。この講座でお話した時より加速して人口増加となっています。ですから食糧確保も重要な課題ですし対策が急務と言えます。食の未来となると遺伝子組換え食品の研究開発はさらに必要不可欠であろうと思われるのです。従来の品種改良はそれこそ 50 年、100 年もの年月を要したわけですが新しい分野での技術が食糧確保に重要です。

これまでの問題のなかから食品添加物を取りあげ詳細にみてみます。基準値などこの考え方は農薬にも共通し

ています。

4. 食品添加物

食品添加物は厚生労働省の食品衛生法のもとに管理されています。定義、種類、使用基準あるいは残留基準などが詳細に決まっているわけです。その定義ですが「食品の製造の過程においてまたは加工もしくは保存の目的で食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するものをいう」さらに製造過程において抽出するさいに必要な有機溶剤、たとえば、アセトン、酢酸エチルなどの抽出溶剤としての食品添加物です。最終食品になったときには分解し残留しないとされるものです。種類は厚生労働大臣が指定した添加物で 357 品目が指定添加物となっています。これまでに使用されてきた既存添加物として 450 品目が認可されていますし、既存の天然添加物も安全性が疑われるものもあるのです。2004 年アカネ色素が突然リストから削除されました。理由は腎臓障害がある場合は負担が大きくなり危険とされたからです。これまでの例からもこのアカネ色素だけでなくいくつかリストから削除された例があります。この危険かどうかの判断は毒性試験で決定されています。試験には一般毒性試験と特殊毒性試験があり飼料に調べたい添加物を混入し反復試験をします。反復とは 28, 60, 90 日間と設定し繰り返し摂取させ動物に異常がないかを調べていきます。特殊毒性試験は繁殖性、催奇形性、発ガン性、抗原性などのことである。すなわち胎児の出生の状態、発育の状態、遺伝子レベルでの細胞の異常、アレルギーなどの検査が義務づけられています。また安全性は数値で確認する必要があります。すなわち無毒性量が指標としてあります。継続して摂取してもその食品添加物による有害な影響が一生認められないとする量のことなのです。No Observed Adverse Effect Level (NOEL) で、これを基準として動物実験の動物ではなく人間ということで無毒性量の 100 分の 1 を算出しています。これが 1 日摂取許容量です。これは Acceptable Daily Intake for Man (ADI)、ADI 値で示されます。人間にとって 1 日あたり体重 1Kg あたりの許容量 mg です。

5. ハンバーガーに見る食環境問題

ハンバーガーに見る食環境問題とは言え、ハンバーガーを否定するものではありません。たとえばハンバーガーが 1 つここにあるとします。大学生、高校生に聞いても毎日食べる人はいません。しかし、「1 週間でどう？ 10 日でどう？」と聞くと大体手が挙がります。まさにファストフード、短時間で作れるあるいは短時間で食べられる手軽な食事で便利で安く人気があります。パンの部分は小麦粉あるいはライ麦であったり、米粉であったりいろいろかと思えます。小麦粉はスライドに示しますけれども日本の収穫量は微々たるもので輸入に依存しております。そうしますと穀類というのは非常に虫が大敵ですから大きなドレーンに入れて収穫後の農薬つまりポストハーベスト処理をします。殺虫剤を噴霧するのですがこれを薫蒸式と言います。薫蒸式でドレーンの中で保管するわけです。収穫後に農薬の散布は残留量が高くなるであろうなということが推測できます。

そして、お肉の部分ですが、先ほどお話ししました BSE 問題があります。ただ BSE 汚染の食肉で健康被害の実情や感染なのかももとの遺伝子由来での発症なのかも含めて明確ではありません。BSE に限らず、たとえばブロイラーにしても大きなゲージの中で、個々に区切りをつけて飼育しているわけです。鳥インフルエンザでもわかりますようにウイルス性疾患は、1 羽が感染すると、簡単に全体に蔓延してしまいます。これを防止するために抗生物質、抗菌剤、サルファ剤、防虫剤ですが薬剤を飼料に混合させています。鳥というのは、鳥特有の病気があります。コクシジウム病といいまして、この病気のために従来から抗菌剤のなかのナイカルバジンという物質が使用されています。魚にしてもそうです。養殖魚も 1 匹が病気になれば養殖池全体が汚染されてしまいます。薬剤は異なりますが化学物質を餌に混ぜています。これもやはり食品衛生法で、休薬期間を設けて出荷する、あるいは残留量がこれだけ以下に抑えた状態で出荷しなさいと定められています。それを守りませんと、われわれが食べる食肉の中に、抗菌剤なるものも一緒に摂取することになります。

あとは、レタス。これは農産物ですが残留農薬が心配されます。加工したピクルスが用いられていれば食品添加物はどうなのかということなのです。

包装紙に関しては、森林保護の観点から木材由来ではなく、ケナフ、アカシアなど植物由来を使用するとしても資源には限りがあります。特にケナフは、教室のこの面積で栽培したとしても成長が早いし成長が早いということは逆に考えるとその土壌の栄養を一気に吸い上げてしまうわけです。そうすると、どれだけこのケナフをこ

の面積の中で栽培することが可能かなという、やはりこれまた限りがあるという気がいたします。

さらに具体的に研究室で測定した結果です。たとえばハンバーガーの中にチーズが入っているとします。チーズは先ほどお話ししました食品衛生法で、チーズ1キログラムの中に3グラムのソルビン酸というのは防腐剤ですが、認められております。防腐剤は天然、合成で他にも20種類ほど認可されていますが、ソルビン酸は広範囲に使用されているものです。実際にはどうだろうかと見ますと、このデータは一部ですが、クリームチーズからカマンベールチーズを試料とし測定しました。生産国もオーストラリア、フランス、デンマークで生産された輸入品から日本で生産された試料もあります。結果から輸入食品のほうがやや高い含有量を示しましたが違反事例はありませんでした。やはり、その輸出国に向けたものを製造しているか元々濃度設定をしてフランス、オーストラリアは作っているのかわかりません。日本のほうは、やはり少なめに添加していることがデータからも認められました。

ソルビン酸とソルビン酸カリウム濃度を表示しています。ソルビン酸は防腐効果を高める主成分なのですが、実際にはこの塩類を結合させますと扱いやすいのです。溶けやすかったり、その食材になじみやすかったりということで、ソルビン酸カリウムとしての値も知るために式量から計算しソルビン酸カリウムの量も表に記載しました。

次に、つくだ煮です。山椒昆布、海苔のつくだ煮、潮吹き昆布までの結果を示しております。含有量の多いものから順になっておりますが、基準値は1グラムです。全体を見ましても検出されない試料はありませんでした。やはり少量添加することでメーカー側は安心なのかも知れません。

そして漬物です。つくだ煮に続きまして漬物ですけれども奈良漬けからきゅうりの塩漬けまで測定しました。漬物に関しては1グラムで、1キログラムの奈良漬けの中に、これだけならいいということで、これも1グラムに限りなく近い値の試料があります。漬物に関しても、全く検出されないのはありません。つくだ煮でも漬物でも、ある程度の塩類、塩濃度、福神漬けでも糖分がありますし、酸味の漬物もあります。ある程度雑菌を抑えるのかなと思うのですけれども、中途半端な濃度になってしまうのでしょうか。やはりソルビン酸を添加しているということが分かりました。ソルビン酸は低いpH、高塩濃度で加熱すると揮発する性質を利用して測定したものです。先ほど他にも認可されていると言いましたが、その商品の特徴から適切な防腐剤を選択していることとなります。

あとは、フラワーペースト、これはチョココロネなどに用いられるチョコレートクリーム、ワッフル、あるいはシュークリームなどに用いられるカスタードクリームのことです。メーカーが違いますが、どうでしょうか。1グラムですからチョコレートクリームのメーカーによっては基準値ぎりぎりですけれども検出される例もありました。あとは少なく設定されています。日本においては、ソルビン酸に関しては、安心していいのかとこの実験結果から見ますと思います。

それから、食肉加工品、これなどにもソルビン酸が入っております。ポークソーセージ、ビールと、何か帆立の薫製らしきおつまみを必ずセットにして電車に乗り込むお父さんがおります。やはりそれが食習慣になってはいけないと思います。「今日は違うものにしては……」という思いです。ポークソーセージなどは2グラムですから、まさに使用基準ぎりぎりの添加量です。食習慣は怖い面があります。

食品添加物は、メリットとしては、やはりいつも安定な品質で提供することができること品質が安定であれば価格も安定するいい面はあるでしょう。それと防腐剤とか防かび剤など使っているわけですから保存期間も長くなります。しかし雑菌を死滅させてしまう、死滅までいなくても抑制してしまうということはそれだけ高いリスクがあるわけです。それをいつも摂取することになります。食品衛生を怠りやすいのは加工食品だから、冷蔵庫に長く保存しても大丈夫、つくだ煮だから、なお安心と1日や2日でかびが生えるなどということはないですからあまりにも過信しやすいです。食品添加物に関しては、メリット、デメリット、両面あわせ考えなければいけないと思っています。

次に農薬なのですが農薬の定義、これまた環境省それからもう一つ厚生労働省の食品衛生法で定義があります。その一つが農薬取締法であり、それから農薬残留基準というものがあります。「農作物を害する菌、線虫、ダニ、昆虫、ねずみその他の動植物又はウイルスの防除に用いられる殺菌剤、殺虫剤その他の薬剤及び農作物等の生理機能の増進又は抑制に用いられる成長促進剤、発芽抑制剤その他の薬剤」と定められており、また天敵も農薬とみなされるということで、「天敵」の生物農薬はかなり研究開発されていますが、非常に難しいところがあるようです。となると、やはり化学物質である殺虫剤、殺菌剤、除草剤、土壌殺菌剤などに依存せざるをえないこととなります。

日本でも、実際に使用されている無人のラジコンヘリコプターですがタンクに農薬を注入し空中散布するわけです。私の知る限り、現状において空中散布をしていないのは群馬県だというように聞いています。その空中散布なのですけれども、昨年6月に農薬のシンポジウムがありまして、米国コロラド大学の「杜甫」の「杜」と書いて杜先生というのは、農薬研究もされている先生ですが講演がありました。杜先生曰く、「日本は狭い」と、何と失礼なことを言うのだろうかと思ったのですけれども、しょうがないですね、こればかりは、アメリカと比較されたら。だから、「失礼だな、本当に」と思いながら、うなずいてしまったのですけれども、そのような猫の額とは言いませんでしたけれども、「日本のこのような狭い国土で、なぜ有機リン系を含む化学農薬を多用するのか」というようにおっしゃっていました。

コロラド州の中で成功した農家に SAKATA さんがおられるそうです。SAKATA FARM ではピレスロイドを使用しており十分な収穫量を確保しているとのことでした。ピレスロイドとは除虫菊の花に含まれる殺虫成分の総称です。天然殺虫剤は効果の発現が実に早く、人間に対する毒性も弱いのです。ピレスロイド→ピレトリン→除虫菊→日本の夏→キンチョウ→蚊取り線香と講演を聞きながら私の頭の中はもう蚊取り線香の煙でいっぱいでした。天然ピレスロイドか合成ピレスロイドかどちらにしてもそれを使用していることがわかりましたしそれで充分なのだとの見解も示されておりました。

この杜先生は農薬について非常に詳しいと同時に、ちょっと怖いのですけれども、生物兵器、サリンなどの研究者としても知られております。とにかく農薬は劇物毒物から製造されているとの認識を持つことです。この空中散布ですけれども、ここだけの面積に農薬を使用すればよいとしても結局はドリフトと言いまして周辺にも、やはり散布してしまうことになるのです、微粒子ですから周辺に保育園があります、小学校があります、どうなりますか。有機リン系の農薬を散布しますと、やはり神経毒ですから健康被害は甚大です。またシアノ基を有するアセタミプリドという農薬の測定も東京女子医大の平先生の依頼で測定しました。まさにシアン中毒を引き起こす農薬なのです。

その農薬なのですが、その一部をご紹介しますと思います。この系は、有機リン系ではなく多くの種類のなかでN-メチルカルバメート系、比較的分解しやすく、農産物全般に使われている農薬なので測りました。インゲン、大葉(シソ)、オクラ、キュウリ、ミニトマト、「滅農薬」という表示がありながらメソミル、オキサミルは殺虫剤ですけれども、0.01、0.014ppm、1キログラムの中に0.01ミリグラム、単位はmg/kgですから、微量ですけれども検出されています。ブロッコリーにしても、茎、花、食べている部分が花なのですが農薬も包み込んでいます。ですから花の部分をよく洗浄することが大事です。ブロッコリー、トマトも3種類の農薬が検出されました。オキサミル、メソミル、2-ベンゾカルバミン酸メチルという農薬です。この実験での大葉はオキサミルという殺虫剤1つだったのですけれども、大葉には農薬が数種類使用されることが多いのです。5種類も検出されたことがあります。

なぜ大葉に、これほど農薬を使うのだろうかということでもわが家の庭で栽培してみました。おいしそうにやわらかい葉があるとシュワシュワシュワッと虫に食べられてしまいます。そこで今度はプランターに替えましても場所をこちらこちら逃げるように移動してもだめでした。最初は2本ぐらい、それが3本、5本と増やしてもなかなかうまく収穫できないというようなことで大葉は非常に虫が好む野菜、葉であることを実感しました。ところでこれは比較的最近ですが農薬に関する新しい法律ができました。平成18年5月29日施行されたポジティブリスト制度というのを聞きになったことがあるかと思えます。基準が設定されていない農薬などが一定量以上含まれる食品の流通を原則禁止する制度です。農薬の決まり事というのは非常に複雑だったのです。縦軸に農薬の種類、横軸に農作物といたしますと、お茶に関しては、この農薬は0.1ppmが残留基準値だけれどこの農薬は0.5ppmまで許可されているなど、また基準値が空欄もありました。ほんとうに複雑だったのです。そのポジティブリスト制度に合わせますと基準値を定めていない農産物は一律0.01ppmと定めるものです。当初農産物生産者のみならず造園業の方々も影響しますので混乱が多少あったかと思えますがポジティブリスト制度の導入は英断であったと思えます。

けれども一方では、農薬のない農業というのは成り立つのかということもあります。飯能の近く高麗市で環境保全型農業に取り組んでいる横山さんがおられます。横山さんの指導のもとで農業体験をしました。稲は、伊勢ヒカリという品種で遅くに苗を植えても大丈夫な品種です。横山さんが書物を見て天恵緑汁なるものを発見しまして作成してみました。意外と野草、ハーブなど植物になにかしらの薬効成分が含まれており、なかには虫を寄せつけない薬剤ができるとのことで作成したわけです。朝露に浴びたばかりのヨモギ、セリを収穫しました。こ

れを黒砂糖と漬け込んで抽出液を希釈して水田に散布するのです。早朝収穫したヨモギ、セリの薬効成分は何なのかとの疑問から実験をしまして、ポリフェノールの成分が豊富に含まれていることがわかりました。種類の多いポリフェノールの中の6種類の成分、カテキン、プロアントシアニジン、ポリフェノンなどを指標に測定したわけです。天然の薬剤が殺虫剤の役割ができることはさきほどの杜先生の話ではないですが可能なのです。ポリフェノール類は抗菌、抗酸化、消臭など生理活性は多岐に及んでいます。

食品添加物にしても、農薬についても、世界ではどのような規制をしているかですがアメリカにおいては、FDAというみなさんお聞きになったことがあるかと思います。Food and Drug Administration、食品医薬品局、日本の厚生労働省のようなものです。そこで取り締まりを行っています。つい先ごろ、おもちゃの玩具から鉛が検出されたということがありました。これは、中国産のおもちゃだったのですけれども、鉛などは、顔料に鉛を含みますと色鮮やかですから使用していました。それから、HHS、Department of Health and Human Services、保健社会福祉省、この一環で取り締まりをしています。

食品をはじめ医薬品、化粧品、今お話しした玩具などかなり広範囲なものを取り締まっているということが言えるかと思います。

欧州連合、EUにおいては、欧州食品安全機関で、食の安全白書と一般食品法規制から政策がなされているということです。

ASEAN、東南アジア諸国連合においても、このごろ検討されているのがASEAN食品早期警戒システム、これを確実に実施しなければいけないのではないかとされています。中毒事件が起きてからでは遅いので、早期に行動するようなシステムが構築できないものだろうかということで、やはりASEANの中で、タイも日本と同じようにアメリカから牛肉を輸入しております。BSE問題が起きると、やはり輸入措置をしたりということで、同じようなことを警戒するわけです。農畜水産物のトレーサビリティシステムというのは、これは履歴情報を意味しどこで誰が生産したものであるか。大手のスーパーなどへ行きますと情報がわかるようにしているのがあります。あるいは、その農産物のそばに、「これは千葉県のだなたが丹精込めて作ったハウレンソウですよ」という形で、履歴情報を教えてくれます。消費者が生産者からの情報を得て安心して食べることができます。ASEANでは、トレーサビリティシステムの導入なども検討しているようでやはりどこの国も抱えている問題というのは同じです。

中国も農業官庁、それから質検官庁というのが担当して食の安全を管理しています。中国はASEANとの協力についても、積極的に参加してシステムを構築しているということなのです。

ロシアも農業省というのがありまして、食品の安全に関して担当しています。日本は島国ですけれども、中国とかロシアは陸続きですから、ロシアには中国の農産物がかなり流通しています。

FAOというのは、これは国際連合、国連の食糧農業機関というもののなのですが、WHOは、皆さんご存じの世界保健機構、そしてコーデックス委員会というのがありまして、国際的なレベルで、農産物、畜水産物、食品添加物、農薬もそうですがさきほどからお話ししている基準値を定めており、各国それらデータをもとに規制しています。

食料の自給率の問題からお話しします。最後のスライドになりましたが、大豆、ソバ、エビ、小麦の生産量です。このごろ連日のように新聞やテレビなどで報道されております。もう39%の食糧自給率になったということで、これがまさにそれを示しているかと思います。大豆、日本でも確かに作ってはおります。しかし100%に対して3%、ほとんどアメリカから輸入しているのがお分かりいただけるか思います。そして、ソバ。ソバといたら、日本が世界で一番の収穫量を誇っていると思いきや実は中国から輸入しています。生産量としては、日本は18%で、ソバは、かなりいいほうかなと思います。エビ、これも東南アジアから輸入しておりほとんど輸入に依存しています。そして小麦。これはアメリカ、カナダ、オーストラリアからの輸入です。日本はもう全体の9%しか賅えないのです。

こうなると、たとえば天ぷらそばにしてもどうなりますか。おだしは、羅臼昆布を使いました。かつおぶしは土佐のを使いました。おしょうゆといっても、これはもう大豆ですから、輸入品か遺伝子組替えの大豆でしょう。そしてソバが中国産とします。エビはインドネシア産でした。衣は、アメリカ産の小麦粉を使いました。自給率を高めようとするのは政策としても急務と言えます。しかしながら具体的な手段はありますか。とても40年前と比べたら、農業に携わっている方たちが5分の1ぐらいに減っている状況です。農地たるや埼玉県1県か群馬県1県ぐらいの面積分が減少していると指摘されています。自給率を高めるにはどうしたらいいのでしょうか。

十分承知しているのだけれども、実際の現実的かつ具体的手法が見えません。みなさんへの宿題で話を終えてしまいましたが報道や書物から多くの情報を得て正しい判断をしながら安心して豊かな食生活を過ごして欲しいと思います。最後まで聞いてくださいましたこと感謝申し上げます。

現在では当時お話しした内容の他に農産物を中心に放射性物質の影響が深刻な問題となりました。出荷停止、販売自粛と生産者の方々には辛く重い日々がいまでも続いています。

検査態勢を万全にして欲しいと思いますし土壌に放射性物質が吸着されたとして作物にはどれほどの影響となるのか。疑問は多々あります。生肉での食中毒事件もありました。また環太平洋経済連携協定 T P P の交渉参加について議論が紛糾しています。反対団体は一律に食料自給率が下がると訴えています。これもわたしたちは生産者でなくとも深く考えさせられる問題です。

また、消費者庁は食品を含め消費者事故の原因究明と再発防止を目標とした政府調査機関の設置を 2012 年にと考えています。あらゆる方面から安全性の確認をすることは重要だと思っています。