

3.5 消費者団体、関連業界団体を対象とした補足調査

3.5.1 調査概要

3.2 から 3.4 でまとめた一般消費者、食品関連事業者等、学会等の関連団体の意識調査の結果を補足するために、消費者団体や関連業界団体に個別にヒアリングを実施した。

以下の消費者団体 5 団体と関連業界団体 1 団体にヒアリングへの協力を依頼し、消費者団体 3 団体と関連業界団体 1 団体から協力が得られた。

表 3-68 ヒアリング調査対象

調査対象	ヒアリング 実施の有無
消費者団体 (50 音順)	
- 主婦連合会	無
- 照射食品反対連絡会	無※
- 消費科学連合会	有
- 全国消費者団体連絡会	有
- 日本生活協同組合連合会	有
関連業界団体	
- 全日本スパイス協会	有

※「照射食品反対連絡会」から厚生労働省に提出された放射線照射食品に関する要望書については、ホームページ (<http://sites.google.com/site/noshousha/home>) に掲載されている。

3.5.2 調査結果

以下、それぞれのヒアリング結果の概要を示す。

3.5.2.1 消費者団体

【ヒアリング対象団体】

- ・ 日本生活協同組合連合会、消費科学連合会、全国消費者団体連絡会

注) 各意見は上記の団体順に並べているわけではなく、順不同であることに注意されたい。

(1) 食品への放射線照射に対する消費者の関心

- 毎年、食品安全上の不安要因について会員を対象にアンケートをとっているが、照射食品はあまり関心の高いテーマとはなっていない。ただし、2000年にスパイス協会の要望書が出された時などの節目で話題になった。また、チェルノブイリの事故など放射能汚染と混同される嫌いがあり、六ヶ所村の反対運動の時に問い合わせが来ることがあった。
- 食の安全性への消費者の懸念として照射、GM（注：遺伝子組換え食品）、クローンが大きい。特に照射に関しては反対する団体が最も多いのではないだろうか。工業用品など一般的に使用されている照射の実態を公表しない限り、放射能アレルギーは改善されないだろう。食品照射に関する詳しい情報を知りたいという要望は多数出ている。
- スパイスへの照射は、量的に少ないといった感覚から一般的には関心が低いと考えられるが、「放射線食品照射」というとなにか遺伝子的レベルでの変化を危惧する人は大勢いると考える。なお、にんじんやタマネギのように一般的な食材も照射対象のスパイスの中に含まれている^aようで、一般の消費者には不愉快でもあり欺瞞性を覚えている。

^a 平成12年に全日本スパイス協会から厚生省（当時）宛に提出された香辛料照射の許認可に対する要望書の中で、放射線照射の対象とする香辛料の中にニンジン、タマネギが挙げられていることを指す。

(2) 食品への放射線照射に関する取り組み

- 「賛成」、「反対」両者の意見を取り入れる勉強会を実施しているが、「照射」の危険性を言及する講師も多く、消費者としては危険な印象を持たせてしまうこともある。
- 原子力委員会の食品照射専門部会が活動している時期（原子力政策大綱と原子力委員会の報告書が発表された時期）に原子力委員会を呼んで学習会を実施した。消費者の理解促進が最大のポイントである。
- 1993年頃に、食品照射は今後重要になるテーマということで、当時の代表的研究者を招いて、安全性に関する議論を整理したことがある。

(3) 食品への放射線照射の安全性に関する考え方

- 「賛成」、「反対」といった明確な意見を団体として出すことはない。原子力委員会の食品照射専門部会との意見交換では、表示義務が出てきたときの検知法や施設に関する不安について意見が出た。他にも、食中毒予防といったポジティブな情報が不足しているという個別の意見もある。
- 食品照射が安全性について特に問題のある技術とは考えていない。もちろん新しい知見や意見から、食品照射の安全性に関して懸念が生じ、それに対する試験データの必要性があると判断されれば、追加試験をすればよい。常にサイエンスやリスクをベースに議論すべきである。なお、食品照射の推進側がどうしても原子力利用の推進主体であるため、原子力政策への不信と重ねあわせてとらえられる面は否定できない。
- 食に関して 100%安全なことはないという理解の上で、消費者は現時点での最高レベルの安全を求めていることは事実だが、安全性と経済性を天秤にかけることはある。しかし、天秤にかけたくても判断するための情報があまりにも不足していると思う。消費者は考える力は持っているので、利点・欠点に関する情報を個別の食材ごとに示してもらいたい。

(4) 食品への放射線照射に関する意見、要望（コミュニケーションのあり方など）

- 放射線照射については、あくまでもニッチ的な技術と考えており、万能の技術のように宣伝するのは言いすぎだと思う。日本スパイス協会の要望書も読んだが、汚染率がどれぐらいなのか、それほどの緊急性は感じなかった。また、照射食品はGM食品（注：遺伝子組換え食品）の轍を踏まないようにすることが重要ではないか。GM食品と同様に、「既に国内にも入って来ています」という言い方をする識者がいるが、劇的に食品衛生上の効果があるということを示さない限り、かえって反発を招くのではないか。
- 食品照射に全面的に反対する団体もあるが、当団体では「食品照射は物によりけり」と考えている。コショウのごく少量で用いられるもので、他に代替技術がないのであれば、認めることもできるため、スパイスの定義をはっきりさせてほしい。また、新型ウイルス等の滅菌、フグ毒の除去やBSE（注：牛海綿状脳症：Bovine Spongiform Encephalopathy、いわゆる狂牛病）を防止できる等の明確な情報があれば、消費者は喜んで受け入れるだろう。なお、国にはアンケートや討論といった消費者団体等の草の根運動をとりあげ、積極的に広報活動（情報普及）をしていただきたい。具体的には新聞等で見られるようなQ&Aコーナーを充実させてほしい。学術的な内容では消費者は読まない。
- 照射食品の表示に関しては、照射の目的を明記する必要がある。また、食中毒などで成果があがっている米国の事例などが消費者に入っていない。なお、公開のリスクコミュニケーションの場合は、詳しく勉強している人からすぐにシクロブタノンについての意見が出て、一般の消費者は不安になってしまう。

3.5.2.2 関連業界団体

【ヒアリング対象】全日本スパイス協会

全日本スパイス協会では、平成 12 年 12 月に厚生労働省に対して、「香辛料の照射殺菌に関する要望書」を提出している。そこで、同協会に対してヒアリングを行い、スパイスへの放射線照射に対するニーズについて意見を聴取した。その結果を以下に示す。

- 香辛料の殺菌方法として、業界各社は蒸気加熱殺菌設備を導入している。業界各社はあくまでも食品メーカー等のユーザーに香辛料を提供する立場であるが、現在、菌数制御を求める顧客に対しては、香辛料の品質の命である香りや色を犠牲にしつつ蒸気加熱殺菌で対応している。
- 当協会から厚生労働省への要望書提出（2000 年 12 月）から既に丸 8 年が経過し世の中の状況も変わる中で、香辛料への照射技術の価値も変化してきた。要望書にも多少その効果・期待は記述されているが、放射線自体は殺虫・殺菌に効果が期待でき、殺虫に関しては、環境問題から香辛料に対するくん蒸剤であるメチルブロマイドの使用が 2006 年 12 月 26 日で完全禁止となり、適切な代替くん蒸剤がなく、照射による殺虫が許可されれば、利用価値は高いと判断している。この場合は、海外施設は当然のことであるが国内施設の利用が考えられる。
- スパイスへの照射が認可された場合の対応は業界各社で異なる。Co60(注：コバルト 60)による照射施設をメーカーが単独で建設することは考えられないので、国内で照射を行うとすれば、照射を行っている企業への委託になるだろうし、海外の施設で照射を行い、日本に輸入する場合もある。
- 業界としては、出来るだけ国民の理解を得た上でスパイスへの照射を認めて欲しいと考えている。また、世界的に認められている技術を使えないことは原料調達・輸入上で大きな問題があると考えている。
- 今までのところ、香辛料が原因で食中毒が起こったと突き止められた例はなく、食品照射を利用する場合も、食中毒の防止というよりは、日持ち向上効果が中心になるのではないかと。香辛料に対する照射殺菌により、菌数制御が可能となれば、多くの加工食品の日持ち向上効果が期待でき、食品廃棄ロスの削減に大いに貢献すると考えている。

- 照射が認められることになった場合には、要望書のスパイスのリストを見直す可能性もある。
- 表示については、現在食品の表示のあり方自体が見直されつつあるので、食品照射単独で考えるのではなく、全体として考える必要がある。検査制度についても同様と考える。
- 平成 15 年 6 月には消費者団体との意見交換を行った。ユーザー企業に対しては、蒸気加熱殺菌で対応しているので、食品照射について特別な意見交換はしていない。