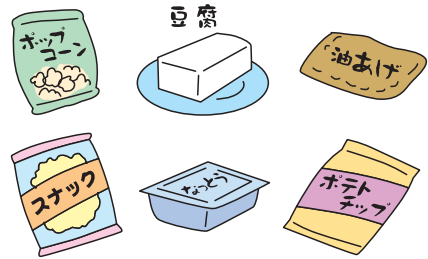


## 遺伝子組換え食品を 食べても大丈夫ですか？

—食品としての安全性についての質問—

### 食品としての安全性が心配されます。食べ続けても大丈夫ですか？

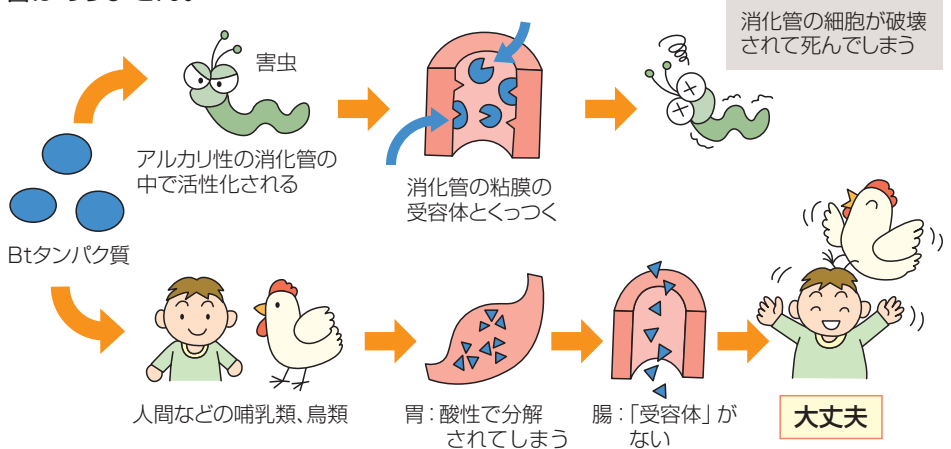
さまざまなデータに基づき、組み込んだ遺伝子によって作られるタンパク質の安全性や組み込んだ遺伝子が間接的に作用し、有害物質などを作る可能性がないことが確認されていますので、食べ続けても問題はありませぬ（10～12ページ参照）。



### 害虫が食べて死ぬものもあるそうですが、人が食べても大丈夫ですか？

例えば、Btタンパク質\*を含むとうもろこしを特定の害虫が食べると死にますが、その仕組みは、害虫の消化管がアルカリ性のため、Btタンパク質が活性化して、害虫の消化管の受容体と結合して作用を發揮するものです。

人の胃は酸性で、消化管にBtタンパク質の受容体もないので、人が食べても影響はありません。



\*Btタンパク質とは、Bt(バチルス・チューリンゲンシス)と呼ばれる微生物に含まれる殺虫成分で、これを作る遺伝子が組み込まれて害虫に強い農作物ができます。

## アレルギーの原因となりませんか？

アレルギーの原因は主にタンパク質ですが、組み込んだ遺伝子からできるタンパク質がアレルギーの原因にならないか厳しくチェックしています（12ページ参照）。特に、

- ①胃や腸できちんと消化されるか。
- ②熱に弱いか（加熱処理で分解されるか）。
- ③既に知られているアレルゲン（アレルギーの原因物質）と似ていないか。
- ④その食品の主要なタンパク質にはならないか。

などをチェックしています。

このように、アレルギーを起こすものは市場に出ない仕組みになっています。



## 安全性のチェックは適切に行われていますか？

安全性のチェックに際しては、試験方法が科学的に適切かどうか、データ不足がないかなど、専門家がさまざまな角度からチェックしています（8ページ参照）。

データに不備などがあれば試験のやり直しを指示し、再チェックしています。



### コラム

**厚生労働省では遺伝子組換え食品の安全性に関連するさまざまな研究を行っています。**

- 遺伝子組換え体の検知法に関する研究
- 遺伝子の安全性に関する研究
- 新規タンパク質のアレルギー性評価に関する研究
- 慢性毒性試験に関する研究
- リスクコミュニケーションに関する研究