

「かわさき食の安全・安心フォーラム」 ～みんなで考えよう わたしたちの食環境～ 実施報告書

2013年3月21日(木)
川崎市経済労働局産業政策部
消費者行政センター
Tel.044-200-2262

- 開催名称 「かわさき食の安全・安心フォーラム」 ～みんなで考えよう わたしたちの食環境～
- 開催目的 食生活は、私たち一人ひとりが健康な毎日を送るうえで、大切な基礎をなすものです。しかし、最近の消費者を取り巻く環境は、食品の偽装表示やずさんな安全管理による食中毒事件の発生、福島第一原発事故により一部の食品や水道水から放射性物質が検出されるなど、食の安全について不安を感じる消費者が増えています。このような状況を踏まえ、食の安全について楽しみながら、正しい知識を学んでいただくためのフォーラムを開催いたしました。
- 開催日程 平成25年3月9日(土)
- 開催時間 開演13:00、終演16:00
- 開催会場 川崎市産業振興会館 ホール(1階)
- 主催 川崎市・消費者庁
- プログラム 【第1部】 ■主催者挨拶 川崎市経済労働局産業政策部長 原田 津一
■基調講演 「食品中の放射性物質による健康への影響のリスク」
・講師/NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 理事長 関澤 純
「食品と放射能Q&A」
・講師/消費者庁 消費者安全課 課長補佐 石川 一
■質疑応答
■「食」の常識クイズ
【第2部】 ■トークショー ゲスト/歌う料理人 森野 熊八
- 同時開催 食の安全こどもワークショップ 協力/NPO法人ままとんきっず
- 参加人数 **【実質参加人数＝198名】** (フォーラム186名+食の安全こどもワークショップ12名)

フォーラム内容①



■主催者挨拶

春の暖かい陽ざしの中、約200名の方が「かわさき食の安全・安心フォーラム」ご参加になりました。はじめに川崎市経済労働局産業政策部の原田部長の挨拶で始まりました。原田部長は「沢山の方にお越しいただいており、食の安全に対して、皆様の関心が高いことがわかります。『食』については、日頃健康で暮らすのに、大切なものであります。その中で環境の変化、流通の国際化にともない、外国からの輸入食品の急増、また食品偽証の問題、東日本大震災の原子力発電所事故による食品の放射性物質など、みなさまの関心が高まっていると思います。そのようなことから、消費者庁との共催により、食の安全・安心フォーラムを開催することになりました」と述べられました。



■基調講演・関澤先生

第1部、最初のプログラムは、NPO法人食品保健科学情報交流協議会理事長の関澤純先生による基調講演「食品中の放射性物質による健康への影響のリスク」では、以下の3つのポイントについて説明されました。

(1)自然放射能による内部・外部被ばく。(2)がんの生成と防御。(3)食品と環境汚染の現状。

関澤先生のお話は、難しい数値や単位の話をつかり易く説明する内容で、国の基準の発表が分りにくいので、自身がまとめたグラフのように分りに易くすれば、みなさまが不安と思うことが、それほど気にするものではないと安心させるお話しでした。また自然界には、元々地球が持っているものや、過去の世界中の核実験などで今も放射能が残っていて、被爆をしているなど、意外と知られていない情報もお話しされました。

最後に「私たちにはいろいろなリスクがありますが、リスクの性質、病原菌、放射能、化学物質を知って、それに適切に対応することが大事です」と締めくくりました。



■基調講演・石川先生

続いて、消費者庁消費者安全課課長補佐の石川一様による「食品と放射能Q&A」では、以下の3つのポイントについて説明されました。

(1)基準値のあらまし。(2)基準値に沿ってどう検査がされているか。(3)実際に食生活で汚染があるかの最新情報。

石川先生のお話は、資料で配付したQ&Aの冊子に沿ってお話されました。特に新基準が厳しく設定されていることで、万が一最大に摂取していても、基準値には届かなく安心だと述べ。また現在販売されている食品も、すべてこの基準に沿って検査されているので、これも安心だと述べ。そして最後に「現在、生産・加工・流通・販売それぞれの担当者が、消費者の食卓に汚染されたものを載せないという試みをしていて、今はうまく機能していますが、この取り組みは政府、関係者で取り組む課題」と締めくくりました。



■質疑応答で質問する参加者

フォーラム内容②



■「食」の常識クイズ



■参加者が「Yes」「No」カードを



■第2部ゲスト森野熊八さん



■要約筆記・手話対応で進行



■食の安全こどもワークショップ



■食の安全こどもワークショップ



■会場受付風景

講演会が終わり、質疑応答の時間では、「食品の基準が厳しくあり安全だと思うが、基準を決めるときに厳しいことに対する無駄などと言った議論というのは、なされなかったのか」と質問され、石河先生は「今回の基準を作るときにも、低すぎる、厳しすぎると、いう意見が寄せられたと聞いています。」と、関澤先生は「個人的な考えでは基準を厳しくすることが安全を守ると言うことではないと思います。」と回答されました。そしてもう一人が「学校給食が心配」と質問され、石川先生は「基準値内なら安全と言えるから、心配しないでと言うのが、行政側からのメッセージになります。学校給食に関する情報で言えば、福島県内でも地産地消は進まなかったが、去年の12月に調査したところ、お米に関してですが、7割のエリアで地産地消が復活してきています。地元の方も冷静に物を見始めているのかと思います。」と回答されました。

続いて「食」の常識クイズが始まりました。当日パンフレットの表のカラー一面と裏の白い面を利用した「Yes」「No」クイズです。みなさん結構な正解で会場はちょっとリラックスできました。家庭や職場でもこのクイズを通して「食」の安全知識が普及していただきたいと思います。問題は8問出題され、アンケートの回答にも全問正解だった方がかなりいました。みなさんよく勉強されているようでした。

第2部のトークショーには、ゲストに歌う料理人「森野熊八」さんがやってきて、楽しい「森野熊八トークショー」が開催されました。熊八さんは、背中に「熊八」と大きく入った料理着で登場されました。トークの内容は、子どもの頃から料理を作ったりしていたお話や、熊八流料理のレシピのお話などで会場が楽しい雰囲気に包まれていました。

そして、今回のテーマの「安全・安心」については、熊八流のポリシーを持っていて、熊八さんの考えは「ちゃんと自分で知識をもって、自分の判断で何を選ぶか考えれば良い。だから僕は東北のものを食べる。日本は幸せなことに、食べ物が有り余っている。だから選べるんですね。どこのものを食べるって、自分で決められる。そこで自分の知識で、自分で選べばいい。」と、そして食品の廃棄量についても「日本の廃棄量は2200万トンといわれている。自給率4割で、自給していない輸入量の3分の1を捨てている。色々工夫をすれば、とどンドン廃棄量が減り、余計な添加物も使わなくて済むし安心だ。消費者側は、お金を払っているからなんでも言ってもいいのよ。」と苦言を呈しました。

そして参加者からの質問で、何か簡単にできるレシピはないかという質問に「らっきょう、柴漬け、たくあん、野沢菜の4種の漬物をあらみじんにし、汁けを切り、ボールに入れ、マヨネーズを「うっ」といいながら入れ、混ぜると和風タルタルソースの完成です。」と、おいしい即席タルタルソースのレシピを教えてくださいました。まじめな話もありましたが、終始笑いが絶えない楽しいトークショーでした。

今回の開催では手話とパソコンによる要約筆記が入りまして、聴覚障害者の方が気軽に参加が出来るよう配慮いたしました。ただこのパソコンによる要約筆記がアンケートでも「聞き逃した言葉を確認できて良かった」など一般の方(特に高齢の方)にも役立っているようでした。

同時開催イベントとして、「食の安全こどもワークショップ」が川崎のNPO法人ままとんきずの協力で2階のカフェマイムにて開催されました。12名の参加があり丁度いいバランスで実施されました。

内容は、「さあ、お料理をしよう！食の安全・衛生」として、料理をする前の身だしなみ、手洗いの大切さを学び、正しい手洗い方法を実践しました。次に地産地消の「かわさきそだち」のお野菜スイーツを作ろう！として、川崎産の旬野菜「らぼう菜」を利用したスイーツを作り、試食しました。そして「我が家の野菜番長になろう！野菜の摂取目安を体感」として、野菜は、1日350g、1食当たりで100～150g食べることが望ましいと言われるが、どの位の量なのか、実際に手に持って体感してもらいました。最後に「パネルシアター&てあそび」として野菜や魚など、身近な食材を安定供給していくために、家庭レベルで出来ることについて問いかけ、本日のワークショップを振り返り、バランスよく食べることの大切さを説明し、参加した子どもたちが楽しくしっかり学べたようでした。

また、託児も事前申込みでゆっくりに参加できたと御礼の言葉があり、こういうイベントには必要だと体感され今後、こういったフォーラムには是非参加したいといった意見が聞かれました。

全体を通して、参加者の多くは、「食の安全・安心」と言ったことに対する意識は高く、より分かり易い説明があれば、理解が高まると言った感じでした。国や行政が発表している数字だけの資料が、もっと身近な分かり易い方法で知らされれば、不安をそんなに抱くことはないのでは、と感じられました。難しいから分からない、難しい単位の数字が一人歩きして、危険・不安と言ったものが増殖し、風評被害にもなっています。我々市民がきちんとした情報をしっかり理解することで「食の安全・安心」を目指していきたいと思っています。