

第一回東京都食品安全情報評価委員会 理化学専門委員会（水銀部会）議事録

日 時：平成 1 5 年 9 月 5 日（金曜日）

会 場：都庁第一本庁舎 3 3 階特別会議室 N 4

○小川安全情報担当副参事 それでは、村上委員が少し遅れているようですけれども、定刻を過ぎましたので、ただいまから第1回の理化学専門委員会を開催させていただきます。

今日の司会進行を務めさせていただきます、安全対策課副参事の小川でございます。どうかよろしくをお願いいたします。

それでは、評価委員会のときに委員の方々をご存じだと思いますけれども、改めて皆さまが理化学専門委員会の委員になられたということでご紹介申し上げます。

まず、碧海委員でございます。よろしくお願いいたします。

○碧海委員 よろしく申し上げます。

○小川安全情報担当副参事 浅岡委員でございます。

○浅岡委員 よろしくをお願いいたします。

○小川安全情報担当副参事 上村委員でございます。

○上村委員 よろしくをお願いいたします。

○小川安全情報担当副参事 関澤委員でございます。

○関澤委員 よろしく申し上げます。

○小川安全情報担当副参事 林委員でございます。

○林委員 よろしく申し上げます。

○小川安全情報担当副参事 前田委員でございます。

○前田委員 よろしくどうぞ。

○小川安全情報担当副参事 宮崎委員でございます。

○宮崎委員 よろしく申し上げます。

○小川安全情報担当副参事 村上委員は少し遅れておりますけれども、よろしくお願いいたします。

次第の次のページに委員名簿がございます。上から4番目の代田委員ですが、代田委員は評価委員会の委員ではございませんでしたけれども、「専門委員会設置要領」に、会長が新たに委員を指名できる規定がございまして、林会長からこの理化学専門委員会の中に代田委員を入れてほしいというお話がございました。代田委員には委員就任について、快くご了承いただきましたが、今日のご都合がつかないということでご欠席でございます。どうかよろしくお願いいたします。

次に、私ども事務局のご紹介をさせていただきます。

～ 事務局紹介省略 ～

それでは、次第に従いまして、これから座長の選出に入らせていただきます。この規定につきましては、3枚目に「専門委員会設置要領」がございます。その中の4に(座長及び副座長)という規定がございます。専門委員会に座長及び副座長を置きます。座長は委員の互選によりこれを定めるという規定になっております。

これから皆さん方に座長を決めていただくわけでございますけれども、いかがいたしましょうか。

○上村委員 座長につきましては、関澤先生にお願いするのがよろしいかと思えます。ここで改めま

して、関澤委員をご推挙申し上げます。

○小川安全情報担当副参事 ありがとうございます。

ただいま、関澤委員が座長にふさわしいというご推薦がありました。皆様方、いかがでございますでしょうか。

(「結構です」の声あり)

○小川安全情報担当副参事 よろしゅうございますでしょうか。

それでは、関澤委員に座長を務めていただきたいと思います。どうかよろしく願います。

今、村上委員がおいでになりましたので、改めてご紹介させていただきます。専門委員になっていただきました村上委員でございます。よろしく願います。

既に、会を進めさせてもらっております。申しわけございません。

○村上委員 遅くなりまして、申しわけありません。

○小川安全情報担当副参事 設置要領に基づきまして、理化学専門委員会の座長ということで関澤委員にご就任いただいたわけですね。

また、要領にもとづきまして、副座長は委員のうちから座長が指名するという規定になっております。ここで、関澤座長から副座長をご指名いただきたいと思いますので、よろしく願います。

○関澤座長 おいでになったばかりですけれども、今日のテーマをご提案いただきました村上委員に副座長をお願いできればと思います。

○小川安全情報担当副参事 村上委員、よろしゅうございますでしょうか。

○村上委員 はい。

○小川安全情報担当副参事 座長につきましては関澤委員、副座長につきましては村上委員ということで決めさせていただきました。よろしく願います。

本来ならば座長席と副座長席を設けて席をお移りいただくのですが、今日は非常に狭い場所で大変恐縮でございます。その場で名札を掲げさせていただきますので、よろしく願います。

それでは、これから座長に進行をお願いしたいと思います。座長に就任していただきました関澤委員から、一言ご挨拶をいただきたいと思います。

○関澤座長 皆さん、お忙しいところを、また暑い中を、どうもご苦労さまです。

それでは、早速、平成15年度第1回食品安全情報委員会の理化学専門委員会を進めさせていただきます。

今回のテーマはメチル水銀を取り上げることになりますが、いろいろな面で複雑な要素がありまして、なかなか大変だと思っております。ご協力いただきまして、成果をおさめることができるようにお力添えをお願いいたします。

早速ですが、まず評価委員会から付託された議題についてということで、確認させていただきたいと思っております。事務局からお願いいたします。

○小川安全情報担当副参事 お手元の資料1をごらんいただきたいと思います。

資料1につきましては、前回、7月29日に開催いたしました評価委員会の「食品安全レポート」の中から、検討テーマということで二つ選んでいただきました一つでございます。

その概要が「水銀を含有する魚介類等の摂取に関する注意事項」ということで、既に厚労省からキンメダイ等の水銀を含んだ魚介類についての妊産婦等の摂取について注意事項が出されましたけれども、自治体に対してもこのような内容を普及してほしいという依頼があったわけです。

私ども東京都といたしましても、本件の周知と正しい理解に向けたリスクコミュニケーションの方法について検討が必要であるということで、皆さん方をお願いしたものでございます。

次のページをご覧くださいと思います。前回、皆様方にご確認いただきました議事録の中から、この問題にかかわるところを抜粋して事務局でまとめたものでございます。その中に、村上委員からは「リスクコミュニケーションを考える上で一つの大きなモデルケースになる」というお話がございました。

林会長からも、やはり「考えるためのいい題材である」と。

関澤委員からは「都民の声を聞くこともできる」というような、リスクコミュニケーションの方法などにつきましても、ご意見をいただいております。

そういう中で、最後に細川委員からも「風評被害の関係が非常に心配だ」というご意見があり、「魚市場とか業界サイドに対する人たちへの配慮もリスクコミュニケーションを行っていく上で重要ではないか」というご発言がございました。

以上、前回の評価委員会でこのテーマが選ばれた経緯等につきまして、議事録をもちまして紹介させていただきますのでご確認いただきたいと思います。以上です。

○関澤座長 ありがとうございます。

議事録でも、村上委員から「非常に難しい問題だから、討議したほうがいい」というご提案でした。

今日は、狭いところで皆さんとひざをつき合わせて、自由なお立場で議論をさせていただければと思っていますので、よろしく願いいたします。

話の進め方ですが、お配りした中に資料7「水銀を含有する魚介類等の摂取に関する注意事項」について検討のための項目（案）があります。これは林委員からご提言があったと伺っておりますが、今日の専門委員会でメチル水銀の問題を取り上げるだけではございませんが、このような筋書きを頭に置きながら議論を進めていったらどうかと思います。この点をご了解いただければと思います。

もう一つ、議論の進め方について、宮崎委員からも貴重なご提言をいただいておりますので、こちらも参照していただきながら今日の検討を進めていただければと思っています。

早速ですが、既に皆さんのお手元に配っていただいたものもございしますが、資料が幾つか用意されていたと思います。それについてご紹介いただけますでしょうか。

○小川安全情報担当副参事 それでは、資料の確認をさせていただきます。

資料1につきましては議事録のまとめで、今、ご説明いたしました。

資料2につきましては、6月3日に厚労省が公表した「水銀を含有する魚介類等の摂取に関する注

意事項」について、国からの正式な通知文書が来たものでございます。

これは私ども都道府県の衛生主管部長のほかにも、水産庁、厚労省母子保健課長あてにも、同じような内容の通知が出されました。その通知の写しでございます。

次のページをあけていただきますと、厚労省では「本日の注意事項が魚介類等の摂取の減少につながるよう正確に理解されることを期待したい」ということで、1～2行のものですけれども、国もこれを発表する段階で非常に気をつけていたのだなということが理解できると思います。

同じく、次の資料3につきましては、6月5日に、実際に6月3日に公表したこの通知について、正しい理解のためにということで、再度、厚労省から出されたものでございます。この中にもやはり「魚介類は一般の人の健康に有益であり」と、この注意事項が摂取の減少につながるようというところで再度含まれております。

資料4につきましては、結局、3日に公表した段階ではついていなかったQ & Aが、17問にわたりまして厚労省の食品保健部基準課から出されてございます。このものにつきましては私も熟読しましたが、なかなか難しい部分もございまして、理解をするのに時間がかかったところもございまして。

資料5につきましては、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会で実際に議論されたときに使われた資料でございます。抜粋したものを資料につけさせていただきました。資料5の1枚目をめくっていただきますと、後ろに「各国での食事指導の比較」ということで、米国、英国、カナダ、オーストラリア/ニュージーランド、ノルウェー、この5カ国の水銀を含有する魚介類に対する食事の注意等につきまして、各国で若干違ってはいますが、このような形でそれぞれ国が対応しているというご紹介が載せてあります。

この一覧を詳しく書いたものが以下に掲げるところでございますが、それぞれの国の事情によりまして若干内容は違いますが、いずれも妊産婦等の摂取に関する注意が含まれているものでございます。これが資料5でございます。

資料6につきましては、6月27日に農林水産省と厚労省が同時に発表いたしましたプレス原稿でございます。理由といたしましては、カドミはこの問題とは違いますが、カドミとメチル水銀の評価結果についての国際専門家会議、JECFAにおいて、若干評価が変わったということ、それから今後どうするかということの国の見解をあわせて述べたプレスリリース資料でございます。

これにつきましても厳しい基準になったということですが、厚労省も7月1日に発足した食品安全委員会にこの件についてのリスク評価を諮問するという内容のものが載っております。

参考資料として「食品由来の水銀の摂取量と暫定許容摂取量との関係」という数式と図表が載っております。当面6割程度という資料であります。同時に、プレスリリースされた参考資料です。

カドミが参考資料1として載っていましたが、本日の議題とは違うので、その部分は割愛させていただきます。

私どもから、あらましをご説明いたしました。以上でございます。

○関澤座長 どうもありがとうございます。一部については既に委員の皆様のお手元に届いていたと思います。

まず、この資料をもとにして、率直にいろいろわからなかったところ、問題となりそうなところ、お気づきの点がございましたら、どなたでも結構ですのでおっしゃっていただければと思います。それを少し整理しながら議論を進めていければと思いますので、よろしく願いいたします。

どなたからでもよろしいのですが、浅岡委員が消費者の立場からお気づきになったことをレポートしていただけるように事務局から伺っておりますので、皮切りでよろしいでしょうか。

○浅岡委員 厚生労働省から公表されたものはテレビや新聞などでも取り上げられておりました。具体的にお魚の種類や頻度、数値まで挙がっているので、今までになく明確で新しいニュースだなどとえられました。

一方で、日本の場合は、妊娠されている方という注意が掲げられておりましたので、自分自身は該当者ではないなというような……。

わからないところをちょっと質問していいですか。水銀とメチル水銀とありますが、どう違うのでしょうか。

○関澤座長 どなたにお答えいただいてもいいのですが、消費者の方はまずそういうところから知りたいのだということ、逆に気づかされました。宮崎委員、よろしいでしょうか。

○宮崎委員 メチル水銀は有機水銀というところに入ります。普通、水銀というと、温度計に使っている金属の水銀、これは無機水銀といいます。無機でも水銀そのものと、水銀の化合物があります。それから、有機の水銀があります。有機の水銀は有機化合物といいまして、何と言ったらいいのでしょうか、ちょっと難しいですね。

○浅岡委員 聞いたことはあります。

○宮崎委員 実際に魚が含んでいる水銀の化合物というと無機水銀と有機水銀で、有機水銀はほとんどがメチル水銀です。実際に非常に毒性が高いのはメチル水銀ということで、今までに事件としては二つあると思います。一つは、熊本で水俣病が起こりました。その原因物資は無機の水銀ではなくて、メチル水銀によって起こりました。

もう1回は、イラクで小麦を種子としてとっておこうとして、それを食料に回してしまったことがあります。それでかなりたくさんの方が中毒を起こして、500人ぐらいの方が亡くなったという事件が1970年代ぐらいにありました。かつて、日本でも、種子の殺菌にメチル水銀を使っていたこともありました。今ではそういうことはないですけども。

実際に魚に入っているのは、かなりの割合でメチル水銀です。多分、7～8割ぐらいがメチル水銀という形で含まれていて、それはほとんどが天然由来です。水俣病に関してはそうではなくて、工場排水と言われています。

その毒性については、林委員の方がずっと詳しいですが。

○林委員 一言でいえば、無機水銀は腎臓が障害されます。メチル水銀は中枢神経系が障害されます。

細かいことはたくさんありますけれども、大まかにそういうふうにお考えいただければいいと思います。

メチル水銀は環境中のフードチェーン、食物連鎖でどんどん濃度が上がっていく特徴があります。だから、メチル水銀は、そういう意味で非常に警戒しなければならないということです。

○碧海委員 それで、クジラなどが多いということですか。

○林委員 大きい魚は食物連鎖の最後にありますでしょう。

○浅岡委員 また、質問していいですか。経口摂取したものは、もう取り除けないのですか。体内で蓄積されるものでしょうか。

○宮崎委員 たしか、半減期があります。60日でしょうか。

○林委員 そうですね。

○宮崎委員 半減期とって、体内濃度が半分になるのは日数としてはたしか60～70日ぐらいだと思います。ただ、人によって随分幅があって、代謝の遅い人や速い人ということがあるので、それは平均的な答えです。

○関澤座長 どちらかというと、遅いほうですね。

今、浅岡委員から非常に率直な疑問をぶつけていただいて、私などもそのような疑問もあるのだなと気づかされました。

厚労省が発表したQ & Aは、厚労省としてはわかりやすく書いたつもりでしょうけれども、一般の方にはなかなかわかりにくいということがあったと思います。

リスクコミュニケーションというところちょっと固いですけれども、私たち、この東京都の委員会では、東京都はもう少し消費者に身近なところで行政をやっているところなので、そういう役割も考えながら、今後は力を入れていっていただけたらと思います。どうもありがとうございます。

他に、今日お配りいただいた資料について、今後、少し検討した方がいいというところがございましたら、どなたでも結構ですが。

○碧海委員 日本の場合、メカジキとキンメダイに特化して注意をするわけですが、これは日本としての対応だと思います。日本の中でも、メカジキとキンメダイは結構地域性があるのではないのでしょうか。メカジキは相当広く食べられるかもしれませんが。

摂取量などを考えるときに、家計調査などから、全国平均でどれくらい食べているかということ想定されていると思います。全国平均で考えてしまうと違うのではないかというのが、このニュースを最初に聞いたときの私の印象です。

むしろ、例えば日本でメカジキはどういう食べられ方をしているとか、キンメダイがどういう地域でどういうふうに使われているかといったことの情報と一緒にあったほうが、もう少しわかるかなという気がいたしました。

私はメカジキとキンメダイとはっきりわかって買うほうですけども、必ずしも若い世代はそうではない場合もあるかもしれません。

○関澤座長 切り身になっていたらわからないですね。

○碧海委員 そうですね。

○関澤座長 今、碧海委員から非常に具体的で貴重なコメントがあったと思います。

他に資料があったように思いますが、実は食品摂取量については国民栄養調査を毎年厚労省が行っております。その結果に基づいてということですが、これについてはご説明がありますか。

○小川安全情報担当副参事 パワーポイントで資料を用意しておりますので、もし必要であればご覧いただきたいと思います。

○関澤座長 簡単に言えば、前は年に3日間でしたけれども、最近は1日になっているそうですが、全国の数千から1万ぐらいの所帯で調査をしているものです。では、よろしくをお願いします。

○事務局 皆様方の資料ですと、資料5の26ページに今もお話に出ました国民栄養調査の摂取量が若干出ております。こちらで使っているのが、摂食者等の平均値で、国民栄養調査の値を使っております。

(これ以下、パワーポイントで説明している内容)

国民栄養調査はどういうものかということですが、毎年11月のある1日につきまして食事の摂取量の調査をしております。全国で行ってございまして、もちろん東京都でも行ってございまして、以前は確かに3日間の調査を行ってございましたが、なかなか調査に協力いただけないということがあって、1日の調査になりました。

国民栄養調査は、もともと今回のこのような資料に使うものではありません。摂取量の計算が、一律のコードを使っているものがあります。例えば学校給食などについては、何を食べたというのは関係なく、一律の食品構成になっております。学校給食ですと1人前で一つのコードがございまして、一律同じ数値が入ってしまうような形になっております。

今回のものにつきましては、1年だけの調査ですと人数が大変少ないので、平成10～12年の合計で3万8,849人の摂取量を使用しております。東京だけにしてしまいますと、この数はかなり少なくなります。

ここに摂食者の平均と書いてあるのは、全員の方ではなく、実際にその魚を食べた方だけで平均値を出しております。

それから、26ページの下のところですと、摂食者90%タイルという値が出ております。例えばクロカジキ100グラムですが、こちらは実際に100人の方がその魚を食べていたとすると、少ないほうから数えて90人目の方に当たる量が記載されております。

これが、今、申し上げました摂食者の平均値の出し方です。これは想像でしかないのですが、メカジキなどの摂食者の平均が65.3グラムというのは、例えば5人の方だけがこのぐらいの量を食べていたとすると、平均値はこうなります。

今回、マグロがございましたけれども、実は学校給食を食べている人はみんなマグロを食べているというカウントがされます。1人当たり大体1.5～2グラム程度食べているという量でカウントさ

れております。また、和定食みたいなものを食べると刺身で20グラム入っている。例えば、ご自宅で鉄火丼を食べたら90～100グラムになるのではないかという、数字は私の想像です。そうすると、摂食者の平均値が21グラムになってしまいます。こちらの平均値はこういう出し方をされているということです。以上が国民栄養調査の数値の出し方、ここで今回使われたものの数値の出し方です。

通常、国民栄養調査は大まかな傾向を見る、例えば魚全体としての傾向を見るために使うものです。個々の数値で、この種類の魚が何グラムという使い方は通常はされません。ですので、今回はたまたまこういう形で使われましたが、数値としては不確定な要素があるかなと思っております。

○関澤座長 大変よくわかりました。ありがとうございます。

○小川安全情報担当副参事 当時、これが使われたことについては国もやむを得なくて、データはこれしかなかったのではないかという気はします。

○関澤座長 素朴な疑問として、マグロをもっと食べているのではないかと、キンメダイはなぜこうなっているのかということで、今の事務局の説明の中にも出てきたように、マグロは給食に入っているので平均値が下がる現象があったように伺いました。

碧海委員のコメントは全国平均で考えるのはどうか、どういうふうに食べているのかをもう少し調べられないかというか、はっきりさせたほうがいいのではないかというお話でありました。今の事務局の説明で、一部その疑問が解けたのではないかと思います。

これから都で、マグロは安全なのでしょうかとという質問に対して、今のようなお説明をしていただくことも可能かなと思いました。

○碧海委員 つまりキンメダイやメカジキについて、具体的にこういう食べられ方をしているだろうとか、マグロならもっと食べているだろうとかということ自体も相当あいまいです。そういう意味で、キンメダイとメカジキという非常に具体的な魚の名前が出されたことで、私はむしろ抵抗を感じました。

○関澤座長 確かに。碧海委員のように、ぱっと見てこれは何の魚だとわかる方はいいけれども、どれがメカジキなのか、切り身になったらもうわからないということがありますね。具体的な名前を挙げたことで、かえって混乱したのではないかと思います。

とりあえずはフリーの形で進めさせていただきますので、他の委員の方からもここが問題であったのではないかと、これから委員会として検討するべきところがあるのではないかとということがございましたら、どうぞおっしゃってください。

○事務局 今の碧海委員のご質問に多少関連するかもしれませんが、もう一つ、今回厚労省が出した、その根拠になった数字が資料4のQ&Aの最後のページにあります。「主な魚介類等の水銀濃度」という表が出ています。これは日本、アメリカ、イギリスで行われている水銀の検査結果をまとめたものです。

右側、特にメチル水銀のところを見ていただきたいのですが、メカジキが真ん中ぐらいにあります

が、平均値が結構高い数字です。キンメダイは少し上のほうで、キハダマグロとクロマグロの間に挟まっていますが、やはり高い数字が出ております。

多分、これと先ほどの摂食量を比べると、メカジキにつきましては3万8,000人の中で210人の方が食べていらっしゃるって、その平均が63グラムです。キンメダイにつきましては264人の方が食べていて、摂食量の平均が約77グラムと、結構量的にも多いものですから、単純に計算していくと水銀の摂取量としてはかなり大きくなってしまいます。それで、メカジキとキンメダイがクロージアアップされてしまったということになると思います。

○村上副座長 その関連ですけれども、マグロの場合は平均すると少なくなりますけれども、中には1度に50グラムとか、あるいはもう少し多い人もいるかもしれません。やはり発表の際に、マグロの場合も実はあまり低いわけではないし、種類を言うとともに、1度に食べる量も前面に出した方がよろしいのではないかと思います。

マグロは幕の内やお弁当などにちょっと入っているだけというのが多いですけれども、中にはたくさん食べる人もいますからね。

もう一つは、1種類しか食べないかどうかということもございます。1週間に2回のキンメダイを1回にしなさいといっても他のものを、メカジキを1回とか、マグロをプラスして食べるとか、累積していくと安全圏を超える場合もあるかと思います。キンメダイを1週間にこれだけというので終わるのは、少し不親切かと思います。

1週間をトータルして、魚からどのぐらい入るだろうかということも少し研究した方がよかったのではないのでしょうか。いろいろな魚を食べるわけですから、危ない魚だけについて言ってもあまり正確ではありません。

○関澤座長 魚の食事パターンといいますか、それを考えた発表の仕方があったのではないかと思います。

○村上副座長 そうですね。1度に食べる量を平均値だけではなくて、多いとこのぐらい危ないというような。

○碧海委員 特にキンメダイの場合には、季節とのかかわりもございます。割合と食べる時期と食べない時期があります。

○村上副座長 11月の調査はどうですか。栄養調査は大体11月ですけれども。

○碧海委員 11月から冬にかけては、割に食べるのではないのでしょうか。

○小川安全情報担当副参事 冬の魚ですね。

○碧海委員 ええ。鍋物などにも使います。

○村上副座長 とにかく栄養調査は1年に1日ですから、その偏りは十分考えておかないと。

○事務局 今回の国の委員会の中で、マグロについても結構議論されています。どういう議論がされたかということ、もしよろしければご説明いたします。

○関澤座長 そうですね。ご用意いただいているようでしたら、お願いします。

○上村委員 今も村上先生から栄養調査のあり方についてのご意見がありましたけれども、例えば諸外国がこういったものの算定をしようとしたときには、何か違った評価の方法みたいなものがあるのですか。事務局としては、何かご存じですか。

あるいは、我が国においても、これから食品に関わるリスクコミュニケーションの問題が上がってくると思います。そういう問題を抱えながらも、いつも栄養調査しかないからその調査結果を使っていて、これからもそのまま行っていくのか、その辺の情報は何かありますか。

○事務局 先生のお答えになるかどうかわかりませんが、資料5の1ページを開いていただきますと、各国の比較が出ています。

アメリカ以外の国では、イギリス、カナダ、オーストラリア/ニュージーランド、ノルウェーのいずれもマグロを取り上げています。特に一番厳しいのはノルウェーで、妊婦、授乳中の母親はクジラを食べるべきではないということと、クジラ以外についても、この中にはマグロも入っておりますが、この魚についても食べるべきではないという指導をされています。

その次に厳しいのがイギリスだと思います。妊婦や、妊娠を考えている女性、授乳中の母親はメカジキ、マカジキの摂取を避けるということと、マグロについては中型の缶詰2個以下、マグロステーキは1枚以下としないということをご指導しております。

根拠のある検査データは、今回は日本でもイギリスとアメリカのデータも一緒に使われております。摂取量がどれを使ったのかはわからないのですが、他の国ではマグロ等が出ています。

審議会でどういう議論がされたのかをまとめてありますので説明いたします。

○事務局 マグロにつきましては、委員の方から「なぜマグロを入れないのか」という議論は当然あったわけです。

(これ以下、パワーポイントで説明している内容)

まず一つは、マグロの平均摂取量が低いからということで入れなかったわけですが、平均摂取量が低い訳は先ほど私がお説明しましたが、学校給食で一律の量が加えられてしまっていることがございます。

それから、お刺身で食べられる率が非常に多いのではないかという意見もございました。ただ、平均値は少ないけれども、マグロの90%タイル値を見ると112.5グラムで、魚の中では一番食べられている量だと思います。

マグロについては、3万人のうちの1万人が食べていらっしゃる。90%タイル値を考えると、そのうちの1,038人は112.5グラム以上食べていることとなります。これは本当に1日だけの調査なので、毎日食べている人もいるかもしれないし、たまたま年に1回だけその量を食べているかもしれないし、この1日だけの調査ではわからないという話は出ております。今回の国民栄養調査では、個々の数字を当てはめるのは難しいという意見もございました。

たっぷり盛りつけると、マグロだけのお刺身ですと100グラムぐらいにはなってしまいます。普通に食べられない量ではないという意見も出ております。

今回、マグロはたくさんの方が食べていらっしゃるということで、全くこの中から抜いてしまっていていいのかという意見はやはり出ておりました。

資料の中にはつけていませんが、実は昭和48年に厚労省で水俣病の発生に伴って魚介類等の水銀について検討がされていて、そのときにも通知が出ております。マグロ類、その他を多食するものについても、食生活の適正な指導を行われたいと。

ただ、実際に、この事実についてはあまり知られていません。実は私も栄養士ですがけれども、妊産婦の方にこういう指導をなさいたいというのは聞いたことがございませんでした。

今回の国の委員会でも、やはりたくさんの方が暴露しているものについては慎重に考えるべきではないかという意見が出されておまして、今後、何か別の調査をしたほうがいいのかということもございました。

ただ、今回、国民栄養調査しかデータがないということで、マグロの水銀の基準値がどのレベルにあるのか、どのくらい影響があるのか、実際に今回の国民栄養調査の摂取量がどのくらいになるのかという、今回はこのデータがある範囲で検討を行いました。検討を行った内容について指導はどうするのか、どういう形について今回は検討したのかと。

そういう形で検討してしまいますと、平均値として出てくるマグロは少ないので、今回は週5日食べると耐用摂取量をやっと超えるぐらいの量になります。そうしますと、マグロを週5日食べるのは普通ではないのではないかということで、今回の通知の中からマグロを除くことになったということです。

○関澤座長 さらに、マグロについて詳しい背景をご説明いただきました。聞いていると、なるほどという感じがしないわけでもありませんでした。

つけ加えさせていただきますと、私は別に厚労省の委員会で農薬の残留の方で少しご協力させていただいております。そのときに独立行政法人国立健康・栄養研究所の先生がおっしゃっておられたように、このように毎年きちんと決まった方法で摂取量調査をやっているという点では、日本は世界でも優れている面があります。私は、アメリカなどは、何年か置きにもっと詳しい調査をやると聞いています。例えば人種とか、年齢とか、もう少し長い期間とか、細かい調査をするらしいのです。

それぞれ特色があると思います。日本のような調査をしていますと、だんだんお米を食べなくなったとか、年次的な変化などがわかります。他方、今回のようなことのためには、別途詳しい調査も必要ではないかということが一つは指摘されると思います。

メチル水銀のためだけに調査をするのは非常に難しいですがけれども、今後はそういうことも今後は必要なという気がいたします。例えば、都でそういうことをやるのは難しいのでしょうか。

○小川安全情報担当副参事 難しいと思います。国がこれから別の調査方法をする、聞きましたけれども。

○碧海委員 国民栄養調査が発表されて、いつもあれを見ながら、私などはすごくかけ離れた感じとか、自分の食生活と必ずしも重なりません。

○小川安全情報担当副参事 3日続けて国民栄養調査をやるとかいう新聞報道があったかと思うのですが。

○事務局 新聞の国民栄養調査を3日続けてやるというのは少し違うようで、実際には国民栄養調査ではなくて、重金属の摂取量を出すために何カ年かにわたって魚の摂取量調査を詳細にやることを計画しているようです。

○関澤座長 研究費を使って調査をしないと、なかなかできないことですね。

ただ、それにしましても、私たちは事務局の方のご説明でそうだったのかということが少しわかってきたのですが、そういった説明が十分でなかったのではないかと、冒頭、浅岡委員から出された疑問も含めまして、もう少し丁寧な説明が必要ではなかったのかということと言えます。

その辺で、例えばこのメチル水銀の問題を一つの例として、東京都としてももう少しわかりやすい資料などを作っていくことは可能かもしれません。

○林委員 私がメチル水銀を題材にしたいと言った理由はそういうことです。

情報は数値化あるいは記号化された形式の情報と、意義の情報の二つあるわけですね。メカジキに何%含まれているというのは形式の情報です。簡単ではないけれども、やればできる情報です。その次に、私たちの日常生活のリスクにどう関係があるかというのは意義の情報です。

国民栄養調査を形式の情報とすれば、世界に冠たるものと言われていています。外国の人がうらやましがっているぐらい、非常にいい情報です。私自身も随分利用させていただいたことがあります。それから、それぞれの生活の中の特定の問題にどう結びつけるかということは別の問題です。これが意義の情報です。

多くの場合には行政からの通知では事実についての形式の情報だけが外に出て、それがどういう意味を持つかを提供していない例が多いのです。国はそうですけれども、国の中で先ほどの「正確に理解されることを期待したい」とありましたが、私たちは情報を出しましたよと。出したのは形式の情報で、それがどういう意味を持って、日常生活をどうするかは勝手に考えてくださいというようにとれるわけです。

僕は、東京都はそうであってほしくはないですね。今は神奈川にいますけれども、50年間都民でした。そういうことで、形式の情報を流すとすれば、それを考えたいのです。

先ほどのメカジキは幾らです、どのぐらい食べていますというのは非常に大事な形式の情報ですけども、こういうことから考えて水産物のメチル水銀による健康リスクをどういうふうに考えたらいいかということ、こういう魚をとっておられる方はこういうふうに考えてほしい、こういう人はこういうふうに考えほしいというような例示をしていただければ非常にいいと思います。これを見て、そう思いました。

先ほど事務局が出してくれたパワーポイントは非常に参考になるので、プリントして配っていただけたらと思います。あれは非常によくまとめてありますので。

もう一つ、私が題材にしたいと言った理由は、この前もちょっとお話ししましたが、先ほどの資料

5で見ますと、各国の対応は基本的にはそれほど違いはないわけです。ところが、イギリスやアメリカではそういうことを発表したときに問題はあまり多くありませんでしたが、日本では本当にパニックになってしまったということです。

その理由は、やはりQ & Aがついているかついていないかということです。慌ててQ & Aをつけて、少しはよくなっています。けれども、大事なことはQ & Aをまねして作ったというよりも、こういう問題についてはQ & Aをつけなければいけません。Q & Aにはこういう内容を盛り込まなければいけないということ、イギリスではどういう委員会でどういう方が決めたのかということをもっと勉強するべきだと思います。

この間調べてほしいと言いましたが、同じことを国の安全委員会の寺田委員長にもこの間申し上げました。そういう基本的なことが大事だと思います。

国は国でいいのですけれども、東京都は消費者にもっと密着しているから、常にそういうことを考えてほしいなと思います。

○小川安全情報担当副参事 イギリスのQ & Aについても調べましたが、なかなか難しく、特に先生がおっしゃったQ & A自体はこういうところに載っていますが、Q & Aにつける内容とか質問の中身、いわゆるマニュアルみたいなものはなかなか手に入りません。

○林委員 Q & Aのマニュアルはないと思います。その問題についてこんなものを作らなければいけないとか、例えばJ E C F AでもそういうQ & Aとか、グロッサリーとかをつけることはあります。J E C F Aの場合は、ある特定の委員がこの問題についてはグロッサリーをつけるべきである、Q & Aをつけるべきであるということを提案し、付録や用語解説などを作ることになるわけです。

けれども、J E C F Aは国の委員会ではなくて、私たちがサイエンティストと呼ばれる委員会ですからいいのですが、国としてはどういうことでやったのか、どういう委員会でどういうメンバーがそういうことをやったのかは、都としては非常に勉強になると思います。これは調べればわかるのではないかと思います。

○事務局 今、林先生がおっしゃったことですが、イギリスが出しているQ & Aにつきましては資料5の7ページ、それから水銀調査のQ & Aということで9ページにあります。

○林委員 これはQ & Aの内容です。こういう問題についての情報を、例えば英国政府が一般の人々に出す場合に、これはQ & Aを伴うべきでありこういう情報を盛り込むべきであることを、いつ、だれが決めたかということが大事だと思います。どんな場合でもQ & Aをつけなければいけないということではなくて、この場合はやはりきちんとつけるべきであるというのはわかるわけです。

Q & Aの内容は、関澤委員と私の2人で書けといえば書けます。けれども、そうではなくて、資料として消費者の方々に出すときにこれをつけようということは、国や行政が考えるべきことです。それをどこでやったかということです。

確かにイギリスと日本の違いは、Q & Aをつけたかつけなかったかでした。2週間後にあわててつけたら、割合によくなりました。行政はQ & Aをまねしてつけているだけです。大事なことはQ & Aをつ

けるべきであるというメカニズム、仕組みをまねするべきだと思います。これを勉強するべきだと思います。

Q & Aを書けと言われたらここで関澤委員と私で書いてしまいますけれども、そうではなくて、Q & Aをつけるべきであるという仕組みが大事だと思います。

○村上副座長 そこには時間的な問題も入れたほうがいいですね。今回は10日後ぐらいになっていましたでしょう。あまりにも遅すぎますけれども、厚労省の内部は大変だったらしくて、これでもきつかったと言っておりました。

○林委員 早いほうですよ。

○村上副座長 非常にきつかったと言っていましたけれども、できれば最初に出してほしかったと言っておきました。

○前田委員 お話をずっと伺っていて、こういうものを読んでいますと、さっきからマグロの問題が随分出ています。

都でやるような場合に、バンドウイルカ、ツチクジラ、コビレゴンドウ、サメですが、こういうものはほとんど食べません。この間いただいたQ & Aの3ページに出ていますけれども、マグロですと3万8,000人中1万人が食べていますが、サメはたった18人しか食べていません。そういうものを挙げていくことはここでは避けたいなという感じが一つはしています。

それから、昔、水産学会にいる時代に、この問題をやったことがあります。たまたま論文で「魚中の水銀という古くて新しい問題」というのがありますが、これは非常に古い問題です。たしかここにも出ていますけれども、許容量の問題で0.4と0.3ppmという、昭和48年に規定ができています。あのころは、それ以上多かったものはたしか廃棄しました。そういうことができました。

ただ、当時と今がどのくらい変わっているか、その後は私も水産をやめましたからわかりませんが、その当時からマグロはいろいろな算定基準に入れませんでした。廃棄処分にするときに、マグロ、カジキ、カツオ、メヌケ、サメ、ギンダラ、キンメダイは全部適用外になっています。今度問題になっているカジキやキンメダイは、ここに入りますけれども。

なぜかという、今はわかりませんが、マグロの中にはセレンがあるから水銀は大丈夫だという説が当時は生きていました。マグロと一緒にほかの魚を食べれば水銀は解毒されるということがあって、プロテイン、硫黄、セレン水銀説とか、土壌水銀セレン説というのが昔はありました。それがいつ否定されているかは私も中途半端でわからないけれども、そんなところが少し残っていてマグロがどうも外されたような感じがします。この辺を今の専門家がどう見るか。

たしか、マグロは1970年代もずっと外れています。セレンとマグロの説は、学会でかなり大規模なシンポジウムをやっています。一つはそういった古い説で、セレンの問題が水銀の場合に生きてくるのかどうかですね。

もう一つは、はっきり言って、都民に出すときにバンドウイルカやツチクジラなどを食べた人はいないだろうと思います。こういうものを出してきてもナンセンスではないかと思います。

キンメダイ自体もどうでしょうか、遠くに行くと食べることもあるけれども、必ずしもよく食べているわけではありません。

マグロのセレン説が否定されるなら、マグロは載せていかないと、1万何千人が食べているわけですからね。18名ぐらいのサメを載せてもしょうがないような気がします。

○関澤座長 食べた人の平均ということの背景が全然わかっていないですね。

○前田委員 どうでしょうか。ここでやりになったときに重要なことではないかという気がしています。こういう議論をするときには、量的なものはかなり大きいと思います。そんなところです。

○関澤座長 ありがとうございます。

いろいろな疑問点やコメントが出されてきまして、その一部については事務局のご説明でやっとわかってきたところもあるかと思います。

もう一つ、林会長から、情報について意味をもう少しきちんと伝えることが大切なので、それをどの場合にどういうふうに伝えるのかを判断する仕組みがないといけないのではないかという重要な指摘があったと思います。

これについては国のレベルでやることと、都のレベルでやることと、それぞれあるかと思います。東京都ではどういうふうに行けるのか、例えばこの問題についてどう考えていくのかが一つの宿題になるのかなという気がいたします。

今日の委員会は第1回ですので、今後、どういうことを問題としていくかを絞り込んでいくための会議と考えていただいてもよろしいのですが、まず問題点を率直に出していただくという形で、もうしばらく続けたいと思います。だんだん後のほうで整理していくようにしたいと思います。どうぞ、ご遠慮なくおっしゃってください。

○碧海委員 メカジキとかキンメダイにメチル水銀が多いのはなぜかということは、明確にわかっているのですか。

○関澤座長 どうでしょうか。

○村上副座長 食物連鎖でしょう。

○碧海委員 連鎖でもクジラあたりはわかりませんが、なぜキンメダイが出てきたのでしょうか。

○前田委員 古い文献だと食物連鎖もあるけれども、水銀汚染ではなくて、魚種特性によって違ってくるとことは学会で言われています。魚種がどうなのだとということになりますと昔なので忘れましたが、そんなようなことは言っていました。

○碧海委員 というのは、ちょっと気になるのは、私は実はニューヨークに3年間いたことがありますが、アメリカで魚を買うと、例えば日本でのアジやタイに非常に近い魚はあるけれども、実際には同じではないというものが多いですね。

例えば厚労省の資料5を見ますと、米国、英国、カナダの五つの例が出ておりますが、こういうところに魚の種類として日本名が片仮名で割合と簡単に書いてあるわけですね。水産物について日本名で言うことにちょっと抵抗を感じるのです。というのは、魚は日本の国内でも違った名前がいっぱいあ

って、私はこれを見ると、本当にこれはアマダイなのかとか、サワラなのかという疑いを持ってしまいます。

そういう意味ではその国の名前と、例えば日本だったらこういったものという書き方をするならいいのですが、なぜかこれを見ると非常に自信を持って日本名で書いてあるものと、向こうの名前がそのまま書いてあるものと、パラマンディとか、オレンジラフィーとか、パーチとか、そういうものが混在しています。

結局、ここでサメとかメカジキとかサワラと書かれると、私たちは日本のサワラとかメカジキとってしまうわけです。ですから、情報の出し方は、そういう意味では極力気を使ってほしいなという気がしています。特に水産物に関しては。

○関澤座長 細川委員から風評被害の話もありましたけれども、特定の名前が挙がることによって急にそのものだけをみんな買い控えるというのはいつも起こることです。実際にはキンメダイだけが高いのではなくて、先ほどの表でも他にも高いものがあって、それをトータルとして私たちは食べているということで、それが非常にわかりにくいです。

○小川安全情報担当副参事 水産庁でも魚にこういう偽りの名前を使ったというので、ギンムツをメロにしるとかということがあると思います。アマダイなども、ひょっとしたらそういうことが考えられるのかもしれない。

碧海委員が先ほどおっしゃっていた、どういう理由で深海魚に多いのかという話については、一応厚労省が出しました資料4の8番と9番に水銀の発生源は地下からのガスの噴出であるものもあるし、食物連鎖の上位にあるマグロとかキンメダイの場合は深海魚だから多いと書いてあります。どうして深海魚だと多いのかは私もよくわかりませんが、それなりのQは作ってあるのだと思います。もうちょっと掘り下げることが必要かもしれません。

○碧海委員 常識的には、PCBのときにだいがそういう話題がありまして、とにかく海の底にいる魚はあまり食べすぎないほうがいいとか、一定の地域にいる魚をあまり食べないほうがいいとか、そういう情報は一般常識としてはかえって役に立つ気はしますけれども。

○林委員 情報を出す場合、今、碧海先生が言われたように、すべてのことに注意を払わなければいけないというのは確かです。すべてのことに注意を払って、完璧なものを全部つくり上げようとしたら、多分できないと思います。

ですから、情報を外に出すときには、前に事務局にも申し上げましたが、やはりベースとなる事実に基づいた、きちんと書かれた、少しわかりにくいかもしれないけれどもそういうものと、直接私たちが消費者として知りたい情報と別にあります。もちろんその中に含まれるわけですが、一応それを分けなければいけないと思います。

やはり、東京都として外に出す場合に、これはもう基盤となる重要な情報であることはきちんと書かなければいけません。同時に、消費者としてこれだけは知っていただきたいことと、二つに分けます。

資料7の1～5はやはり東京都として考えなければいけないことです。けれども、こういう問題については消費者向けの、特に妊産婦や乳幼児を含めた方へのQ & A、メッセージは、その中で特定の問題を取り上げてきちんと書くべきであります。そんなことは必要ないものもありますけれども、やはりそうしないと問題は進まないのではないかと思います。

一番下だけだとすると、まずい場合もあります。面倒くさいとしても、メチル水銀みたいな大きな問題だったら二つの面からやるべきではないかと思います。これは実は関澤座長へのインフォメーションとして書いたのですけれども。

○関澤座長 大変ありがとうございます。かなり問題がクリアになってきているような気がいたします。

実は、以前に参考として事務局からお配りいただいた、私が『農業と経済』に書きましたリスクコミュニケーションの文章がございます。そこでも引用したと思いますけれども、ちょうどO-157事件があったときに厚労省がそれをいろいろ分析しまして、FAOとWHOのリスクコミュニケーション会議で報告させていただいたことがあります。

そのときに気がついた点の中に、ちょうど林委員がおっしゃったようなことがありました。当時はインターネットが普及し始めた時期でしたので、厚労省はそれを活用いたしまして、O-157の病原菌の毒素はベロ毒素というのだとか、どこで何件起きたかという地図情報は出しました。

それはそれで役に立ったと思いますが、実は専門家以外の方から見ますと、後から気がついた点では、お医者さんがある時期に抗生物質を使って、増殖していた病原菌が死ぬと毒素が一気に放出されて亡くなられた方がおられました。すなわち、抗生物質をどんなときに使ったらいいのかということがわからないと困りました。

食品衛生の方は、どの食材が危険で、何度で何分加熱すれば病原菌は死ぬかというかなり具体的な情報が必要でした。

お母様方は、また別に知りたいことがあります。

そういったことで知りたいニーズがそれぞれあって、もちろんそれを聞けることが良いのですけれども、聞けない緊急のときにはそういうことを想定して用意しておき、その人たちに合ったことを出さなければいけないという気がしました。

中毒原因物質が、ベロ毒素であるということは科学的に正しいことですが、そんなことを知っても知らなくてもどうでもいいという人もいます。そういったことが今回についても言えたのかもしれませんが。

そうすると、東京都でさらにご用意いただいた、事務局がお示しいただいたようなものを使って、メチル水銀についてもっとわかりやすいものをつくっていけないでしょうか。これは多分できると思います。今度、報告書にまとめるときにも、例えば今後こういった問題がまた起きたときに、こういう話し方ができないかということ工夫して見ていただくことを提言したいと思います。一つの課題が出てきたと思います。

○村上副座長 確かに知りたいことの種類やレベルが少し錯綜するでしょうから、やはり一つで済ませるわけにはいかないだろうと思います。ですから、時間的に急ぐものから出して行って、追いかけて次々に、今度は消費者のためにエビデンスのある問題へと、いつつか出していくしかないと思います。

水銀の問題ですと妊婦に注意ということですが、どうして妊婦なのかというあたりを消費者だってわかります。次の段階ぐらいは、つまり胎児の脳のバリアが云々というぐらいは説明があってもいいと思います。

妊婦がすぐに連鎖的に心配するのは、授乳期はどうするのかという問題です。そのときに乳への移行は少ないということらしいのですけれども、そういうことがあるから授乳の人は大丈夫だろうと。

もう一皮ぐらいは科学的なことがあってもいいかなと思います。でも、その先、子供の脳の問題はきちんとしたデータがあります。どこかの国でとりましたね。

○小川安全情報担当副参事 ええ。猿とか何かを使った実験もあります。

○村上副座長 ちゃんと親子でやっています。あれには一つあるはずです。

一般の人はそこまでなくても、そういう実験がありましてとおっしゃってくださればいいと思います。胎児の脳にどう作用するという、過去にそういう実験があるということだけを伺えばいいのです。もう少し調べたい人は、どういうデータで、どういう成績で、どう判断されたかということがあってもいいのでしょうかけれども。

今度の場合はかなり丁寧にQ & Aを作りましたけれども、もう一息なぜかというのが必要だと思います。なぜということを入れてどうかということ。内容についてはその辺です。

○林委員 ただいま、村上委員がおっしゃったとおりです。中枢神経の発達にとっては、この時期が重金属には一番弱いということが常識です。十分なデータもあるわけです。

報告書をつくった人は、これが常識だから皆様も知っているだろうと思ってしまったのです。そこが間違いなのです。先ほどメチル水銀と水銀のどこが違うのかというご質問と似たようなものです。

○村上副座長 ですから、Q & Aをつくる場面に素人がいなければだめです。

○林委員 だから、先ほどイギリスはどういうメンバーでやったかということ指摘しました。

○関澤座長 そうですね。大変勉強になります。

○林委員 本当にこのメチル水銀は勉強になります。

○関澤座長 後で都からご紹介もあると思いましたが、Q & Aのサイトをというお話でした。私も最初からすべて完全に、質問があるだろうということで答えを用意することは恐らくだれもできないと思います。

ただ、読んだときにいろいろなことを聞いてこられる方、例えば浅岡委員のように、水銀とメチル水銀の区別を教えてくださいという質問があるとします。それは最初に想定していなかったとしても、その質問をちゃんと受けてお答えする仕組みがあれば安心できるのではないかと思います。

そういう質問を受けつけて、それに対して応じることをこれから都でやっていただくことも可能か

なという気がしますけれども、そういったことも含めまして資料を用意していただいていると思いますのでご紹介いただけますか。

○小川安全情報担当副参事 それでは、この前段のお話をさせていただきますと、私どもはNETFORUMというものを行っております。

(これ以下、パワーポイントで説明している内容)

これは、都民からの意見というより、都民の方々がこの問題に対して、これは過去に起こったいろいろな食品事件についてどう思いますかという投げかけですが、こういう問いかけに対していろいろなご意見を今までいただきました。

今、私どもとして考えているのは、このようなNETFORUMという仕組みを使いまして、実際に厚労省が発表した注意事項について都民の方がどういうふうに考えているのか、思っているのかということとをどこも調べたことがないものですから、この仕組みを使って実際にやってみたらどうかと考えています。

○村上副座長 いいですね。

○小川安全情報担当副参事 今、ご提案したのは資料8ですけれども、仕組みとしてはこういうことで投げかけるわけです。

こういうことで、質問の仕方自体が難しすぎると。例えば「魚介類に含まれる水銀の問題と食生活」というテーマにしたときに、そこに主旨の文が書いてあると思います。これは私ども職員が一生懸命考えましたが、こういう文章自体も皆さん方からご覧になったときに、ひょっとしたらこんな言い方ではわからないというご意見があるのかもしれない。

質問の仕方がこれでいいのかどうかも、さっき林委員がおっしゃったように、Q&Aをただ書くのではなくて、どういう視点から書くべきだということも全く検討していませんので、私どもとしては都民の反応を見る意味で、こういうことを企画しようかと思っています。その辺について、皆さん方のご意見をいただくと非常にありがたいと思っております。

○関澤座長 お手元に画面のプリントがございますので、これをご覧になって、今すぐではなくて後ほどでも構わないと思いますが、お気づきになった点を事務局に言っていただけるといいかと思ます。

○小川安全情報担当副参事 特に中段のところ、「厚生労働省の発表は危険性のみを指摘したものではなかったにもかかわらず、市場に混乱が発生したのはなぜだったのでしょうか」ということで、「評価委員会では魚介類と水銀の問題から科学的見地に基づく検討結果を正しく伝えるにはどうしたらいいか、またこの問題について消費者の皆様には正しい理解をしていただくにはどうしたらいいかを検討することとしました。このフォーラムに寄せられたご意見を検討の材料にしたいと考えています」という前振り、国の注意事項とかQ&Aを載せた後に問いかけとして「厚労省の発表した水銀を含有する魚介類等の摂取に関する注意事項について「正しい理解のために」を見て、疑問に思ったことがあれば教えてください」、それから「厚労省の公表及び報道内容を見て、あなたは魚の摂取を控える

など、食生活をどのように変化させましたか」、さらに「どのような情報があれば注意事項についてさらによく理解できたと思いますか」という問いかけをしようかなと思っています。これはたたき台ですけれども、主旨はこのような感じです。

皆さん方の中で、もうちょっとこういう問いがあった方がいいとか、こういう説明文があった方がいいとかいうご意見があれば、ぜひとも参考にしたいと思っております。

○関澤座長 都でせっかくこういう具体的なご提案を用意していただいているので、もし、今、説明を聞かれた中でご質問がありましたら。

○碧海委員 質問です。今までにもこういうフォーラムは、何かほかのテーマでやられていらっしゃるわけですね。

○小川安全情報担当副参事 一つは先ほど言いました、「食品への信頼を回復するには～昨今の食品関連事件を振り返って～」というテーマで、1回目は都民のご意見をいただいております。

○碧海委員 どのぐらいのアクセスがあったのですか。

○小川安全情報担当副参事 今のところ40です。

○碧海委員 男性と女性の比率はどうですか。

○事務局 男性のほうが若干多いです。

○碧海委員 若い世代ですか。

○事務局 30～50歳ぐらいの方です。

○事務局 8月1日から2カ月間、このテーマをやろうかなと考えております。

○碧海委員 2カ月ですから、9月末までですね。

○事務局 そうです。

○碧海委員 40ねえ。

○小川安全情報担当副参事 PRを随分やりましたが、まだ足りないという気はしないでもありません。

○碧海委員 私はこういうものに参加するほうですけれども、ぱっと見てすごく重いなという感じがします。

○小川安全情報担当副参事 食いつきが悪いということですね。

○林委員 一つつけ加えるとすれば、この主旨は非常によろしいし、なるべく早くやるほうがいいと思います。やるのは非常にいいと思います。

もう一つ、最後に質問を1個つけるわけです。このようなQ & Aの方式は東京都としては最初の試みで、これについては十分に考えたものだけれども決して完全だとは思ってなくて、改善するべき点があるので、もしお気づきの点があったら教えてほしいということを最後につけ加えたらいいと思います。

○小川安全情報担当副参事 なお書きですね。

○林委員 これが重要だと思います。完璧なものができるまでやらないというのが一番悪いのです。

少なくともやって、消費者の方々に改善すべき点を指摘していただくことが一番大事だと思います。

○小川安全情報担当副参事 ありがとうございます。この間始めたばかりで、まだ本当に……。

○林委員 始めたばかりということを強調しないとだめです。10年もやってまだこれだけかということでは困るので。

○事務局 実際に投稿されたのは40数名ですけども、実は1週間ぐらいでこれをご覧になったアクセス数は数千件です。たまたまこのテーマでは意見がなかったということです。

○林委員 僕が心配したのは、今、数千件と言われましたが、こういうものにはたくさん来るのです。それにどういうふうに対応するかということのほうが、かえって難しいのではないかと思います。

○小川安全情報担当副参事 これで一問一答を行っているとパンクしてしまいますので、それはやりません。とりあえずネットの中で皆さんに議論をしてもらう、顔の見えない会議場みたいなところで

す。
ただ、私どもはそこでどんな議論が闘わされるかということで都への提言にもなるし、ある人の意見に対する別の反論にもなるし、そういうことを把握しながらニーズとか、雰囲気とか、要望とか、トレンドが都に入ってくると、それが評価委員会とかいろいろなところに参考になるものですから。

特に、こういうようなテーマで皆さん方の意見を聞けば、ダイレクトにいろいろなことが具体的にわかるわけです。

○碧海委員 もっと素朴に、さっきから私が言っているメカジキとキンメダイと水銀という情報を見て、あなたにとってそれはどんな感じだったかを単純な答えて、はい・いいえ式のものがあるって、コメントのある人はコメントを書くという形でないと、いきなりしっかり文章にして投稿してというのはまずやらないですね。

○林委員 事務局が決めてはいけません。改善とかをするなら、消費者の方々の意見を取り入れて対応する形式が一番大事だと思います。

都民は1,200万でしょう。実は私たちがやっているNPOで、たかだか食品衛生監視員が250名ぐらいです。それでも質問は非常に多いので、対応にとてもご舞いしているらしいのです。それにきちんと対応するかしないかで、これが役に立つか立たないかということになりますから、方式は一応考えていただくと同時に対応をどうしたらいいかということも、消費者の方々の意見を、これを少し改善するにはどういう点が大事かということも、一応なお書きで入れたらいいと思います。

これはやっていくうちに、だんだんよくなっていきます。やらないのが一番いけないですね。

○関澤座長 非常に興味深いお話です。小川副参事からのご説明で、私も最初はただ質問を聞くのかなと思いましたが、フォーラムということで実際にそこでやりとりされていることをウォッチすることで、新鮮な感じで受け取りました。これはこれで良いことだと思います。都は一方的に聞いているだけで、意見を聞いてやるみたいな印象だとちょっとどうかと思いました。

例えばこの紙を見ていると、そういうことはわかりません。

○小川安全情報担当副参事 仕組みがちょっとわかりませんね。

○村上副座長 まず、厚生省の資料を読んでからでなければいけないとか、Q & Aは結構量もあります。これを見て疑問に思ったことがあるかどうかというので、しっかり読まなければいけません。

ですから、今回はこれについて意見が欲しいという呼びかけを最初に持ってきて、実はこういう背景があって伺っておりますというように、最初に相手に飛び込んでしまうような書き方で、背景要因は後ですね。

それから、もうちょっと刈り込んで短めにすると、おもしろいもので、中身は本当に同じなのに、文面が長いととても複雑に見えます。実質は同じですけども、文面が短いと割合に簡単に見えてしまいます。ですから、書き方とか量とか活字の大きさを、なじみやすい形にします。

ともかく、相手に早く飛び込むことが大事です。何ををお願いしたいのか、今回は何が聞きたいとか、議論をしましょうとか、フォーラムは議論の場ですというようにして、皆さんがそこを覗いてみるとおもしろいだろうと思わせるようにしたらいいと思います。これでデータがとれたらいいですね。

それから1対1の対応はもちろん大変ですけども、ある程度プールされたところで、よくあるフリークエントな質問がございますので、一番多い順から答えてさしあげればいいのかと思います。あそこに入れておくといつかは返事が来るというのは、投稿者はとても喜ぶものです。ラジオの音楽番組の応募などは3カ月も毎晩聞いて、いつか自分の葉書が読まれると一生懸命待つそうです。

やはり必ず何かしらの応答がある、名前が出るかどうかはわかりませんが、お問い合わせについては時々まとめてお答えすることがあることをちょっと書いておくと、フィードバックがあると思うと一生懸命アクセスするかもしれません。

○関澤座長 インターネットという近代的な武器を使っているいろいろな試みもありますが、もう少しクラシックなメソッドとして、保健センターで母子検診に来られるお母さん方に直接お聞きするという話も伺いました。もしお差し支えなければ、ご紹介下さい。

○事務局 やり方については検討中ですけども、区市町村の保健センターで母子保健に携わっている職員の方に、実際にこういうものが出たときかなり混乱されたと思うので、それについて現場ではどういう形でお話をされていらっしゃるのかということをお聞きしようと思っています。

それから出たときに、どのようなご質問が出ているのかということについて、都内の区市町村の母子保健に携わっている方にお聞きしようと思っております。その際に、消費者の方に聞いていただくことがあればいいのかもしれませんが、今まで幾つかあったもののご質問でもいいので、お答えをいただきたいと思っております。

○関澤座長 たまたまですが、実は私も保健センターを通じて、お母様方にアンケートをちょうどやっているところです。簡単なその場でぱっと答えられるようなものでしたら、意外と書いていただくことが多いと思います。

職員の方にもお聞きになると同時に、三つか四つぐらいの質問で良いと思いますけれども、もしできればそういったものも用意されてもいいかなという気がします。例えば厚生労働省の報告を読みましたかとか、知っていますかとか、読んだ方にはどういうふうに思われましたかみたいなことでいい

ですね。

○小川安全情報担当副参事 このような仕組みがある程度よくなってくると、いろいろなテーマでフィードバックする道具みたいなものができてくるかなと思います。まだいろいろと試してみないとわかりませんが。

○関澤座長 今までのところ、主に国のQ & Aの発表を一つのきっかけとしまして、コミュニケーションのあり方について議論が進んできていると思います。

ちょっと戻るようで恐縮ですが、最初に資料7で林先生からご用意いただいた検討のための項目ということで、メチル水銀だけにかかわるわけではございませんが、メチル水銀中毒とは何かとか、何が問題かとか、幾つか挙げられていたと思います。

こういったところについても最終的に報告をまとめていく上で大事な点があるかと思しますので、もしお気づきの点があればと思います。

メチル水銀の国際的な安全性評価の報告に出てくる許容摂取量、あるいは耐用摂取量と言われるものがありますが、これが絶対的な数値のようにどうしても受け取られがちだと思います。

実際は、そのレベルまでは全然問題にならない量として発表されています。許容摂取量というのは、少しでも超えたら何か起こるのかということ、そういうことではないという数字であるということがまず一つです。

それから、先ほどメチル水銀の許容摂取量がより厳しくされましたが、このプロセスでもいろいろな問題があって専門家の委員の間で議論されたわけですが、どちらかといえば安全性サイドに強く傾く形である数字を決められました。

そういったところで、本当は例えば2倍ぐらいでも、もしかしたら全然安全だったかもしれないところで、非常に安全性を強く見た決め方をされています。そういった数値の決められ方、数値の持つ意味についても、報告書の中では少なくともきちんと説明して、皆さんに理解を深めていただくことが必要なという気がしますが、いかがでしょうか。

○林委員 そのとおりだと思います。

昔から食品添加物や汚染物質で、これだけなら一生涯食べても大丈夫ですよという言葉でADI、アクセプタブル・デイリー・インテークというのがあります。それをFAOとWHOは一生懸命やっていたわけです。

今はどういうことをやっているかということ、ADIを超えたものを摂取することはどういう意味があるのかが大きな問題になりつつあります。実際問題としてはADIを決めることも簡単だけれども、その意義をあまり考えていなかったわけです。十分に安全を見積もって決めた値だから大丈夫だということだけしか考えてしませんでした。今、これが大きな問題になってきました。

村上委員がおっしゃった数値の意義ということと同じですけれども、これは決して東京都だけではなくて、国際的にも大きな問題になっています。ですから、逆に言いますと、こういう問題をどういう取り上げ方でもいいけれども、やはり数値の持つ意味、特に安全限界と考えられるような数値の持

つ意味を、1度は東京都もお考えになるといいと思います。

その場合でも、サイエンティストとしての関澤委員の意見と浅岡委員の意見とはちょっと違うと思います。関澤委員が考えたことを浅岡委員がどういうふうに受けとめられるかということが大事だと思うので、そういう意味で、いつの時点か、メチル水銀も含めてそういう点をお考えいただくといいと思います。

○関澤座長 例えば次回の10月7日に専門委員会が開かれますが、それまでに今日議論になったことについて、次の議論の素材をそれぞれの委員に提供していただいて、全員ではないですけども、それをまた一つの題材として深めていけたらと思っています。

例えば、許容摂取量の決め方についてと、その持つ意味についてということでしたら、私は簡単なレポートなら用意ができると思います。それを一つの題材とっていただいて、皆さんはどう思われるかを議論するのも可能かなと思います。

今日は他に幾つか問題点が出ましたので、東京都で今日の議論を整理していただくと思っています。整理した上で、例えばここは碧海委員、ここは村上委員、ここは前田委員というように、ご専門の立場からマグロについてどうだったのか、過去のいきさつから今はどうなっているのかということ、簡単なレポートをご用意いただきまして、それらについて皆さんに深めていただければどうかと思います。そういうやり方はどうでしょうか。

会場の場でいきなりどうですかといいますが、急に思いつくことは限られると思います。事前に簡単でもいいですから、幾つか討議の材料を配っていただくと、それについて考えてきて深められると思います。

もしよければそういった形で、事務局で今日の論点を整理していただいた上で、林会長とご相談させていただいて、どの委員の方にできたらこういう簡単な資料をご用意いただいて、次の討議で検討したいというふうに進めていければと思っています。

○林委員 関澤委員、先ほど村上委員がおっしゃった中枢神経の問題で、なぜああいう発達時期には弱いのかということ、せつかく代田委員が専門委員に入ったわけですから、5分が10分ぐらいでわかりやすく解説していただけるといいと思います。

あの先生は北里大学で教えていますけれども、学生に非常にわかりやすいということで好評です。

○関澤座長 代田委員にはそういうことですね。

○林委員 もしできればですが。あの先生は忙しいので、なかなか大変ですが。

○碧海委員 そのときに合わせてですが、水銀は人体に微量に無機質としてはあるのですか、ないのですか。

○関澤座長 少しはみんな入っているでしょうね。

○宮崎委員 どなたもみんな持っています。

○碧海委員 その辺のところもきっちりお話しいただきたいなという気がしますが。

○浅岡委員 私もそう思いました。水銀は全然食べていないのかと思ったら、結構入っているのを見

で驚いた感がありますので、つけ加えていただきたいと思います。

○関澤座長 今日の一番はじめで申しわけなかったのですが、浅岡委員から率直なコメントをしていただいたのは、議論の出発点として大変よかったと思います。

少しずつで結構ですので、次の議論の素材を提供していただくことを、今後も事務局を通してぜひお願いさせていただきたいと思っています。

○小川安全情報担当副参事 私どもも浅岡委員がこの中身についていけるかどうか、専門委員という立場がいかなものだろうかということで、前から随分不安になられていると思っておりました。

今日のお話を聞きまして、そういうものが大切なのだということがわかりました。

○村上副座長 一番大事なことですよ。

○関澤座長 話の進め方に戻ってしまいましたが、冒頭申しましたように、今日は今後進めていく上で大事な論点を挙げていただいて、整理していくことに中心を置いております。どうぞ、さらに忌憚のないところをお願いしたいと思います。

○村上副座長 私の分野は情報などですけれども、風評被害の問題をいつも気にはしております。今回の買い控えの実態を、国としてではなくて、都としては、例えば中央卸売市場の価格の上限とか、需給の問題とか、都民の変化の調査はないでしょうね。買えなくなったとか、買い控えているとか...

...

○小川安全情報担当副参事 一般都民の方の調査は無理かもしれませんが、場合によっては築地とか卸売市場での流通の変化があったのかどうかは調べることができるかもしれません。どこまでというのはわかりませんが。

○村上副座長 市場価格の変動と流通量の変化です。

あと買い手の側の調査があればなおいいですけども、なければ.....。

○小川安全情報担当副参事 それはちょっと.....。

○碧海委員 今回は、特に妊婦という限定があったので、一般の人の反応よりも、むしろ流通とか産地の反応のほうが先走っている部分もあると思います。

○村上副座長 そうです。それが問題です。昨今、流通の力が非常に強いものですから、先取りして棚に乗せないのです。売場に置けば買う人もいるはずですけども、置かなかったりすることがままあります。ですから、供給サイドの実態がわかればありがたいと思います。

○関澤座長 そうですね。消費者が過敏すぎるとか言っていますが、実は流通レベルで勝手にやっているわけです。

○村上副座長 そうです。消費者が、風評被害のときに加害者のように言われるのです。そして、消費者とともに、マスメディアがまた加害者のように必ず言われますけれども。

○碧海委員 B S Eとはちょっと違いますから、B S Eの場合ほどの影響は考えられないと思います。

○村上副座長 今回は割合にマスメディアはそんなに責められないのではないかとってはいますが、皆さんがマスメディアの水銀情報についていろいろご不満があたりだっただけならぜひ聞きたいですね。ど

こが一番まずかったと思ったかですね。

○事務局 この翌日、6月3日の厚生労働省の発表の後で新聞報道があって、まさにここに出ていますメカジキ、キンメダイの二つの魚が新聞にどんと出ました。

その後の築地の状況ですが、築地自体は入荷規制をしていません。熱海や静岡でキンメダイはよく上がっていますが、そこからの流通は基本的に止めていません。築地は荷物を受け取れる状況でしたが、今も委員の先生方からご意見がありました。スーパー等の流通が買い控えをしています。棚に上げないというのが流通の対応です。したがって、築地にはどんどんキンメダイが余って倉庫にたまっていきます。そして、値崩れを起こします。値崩れを起こすために出荷も自動的に止まって、最終的には漁をやめるという循環になっています。

正直に言わせて、今回もスーパー等が過剰に反応しなければ、確かに新聞では妊婦さんについてはという情報提供をしていますので、一般の方は食べられました。ところが、そのもの自体の流通が止まったというのが、今回の流通及びキンメダイとカジキの状況です。

○村上副座長 回復がどうかということもわかるといいですね。いつごろ回復してきたかということです。

○事務局 完全な回復はしていないと思います。ただ、一時期ほど流通は止まっていません。

○村上副座長 その辺が少し知りたいですね。どんなカーブでどうなっているかということと、値段が一時下がったという割にはそう下がっていないような感触でしたが、どうでしょうか。

○事務局 築地での競り値は下がっていますが、その後がどうなっているかは……。

○村上副座長 小売価格を知りたいですね。あまり思ったほど安くなかったけれども、私はせっせと食べました。

○碧海委員 生協などは入れています。

○事務局 スーパー等には出ませんでしたが、加工に回っているものがあったりします。

○村上副座長 なるほど。量と市場価格の落ち込みや戻りのカーブがわかるといいですね。小売価格とギャップがあるでしょうけれども。

つまり、風評の被害状況をまず知りたいのですが。

○関澤座長 被害状況、そのメカニズムですね。今、少しご紹介されましたが。

○村上副座長 そうですね。

○碧海委員 結局、スーパーが食生活を左右してしまうのですね。

○関澤座長 どちらかという、消費者よりもスーパーに対する働きかけが盲点でしたね。

○村上副座長 そうです。ただ、スーパーの人と随分議論をしますけれども、あの方たちにとっては売れないだろうとわかっているものをあえて置きたくないと。

○碧海委員 POS優先ですからね。

○村上副座長 スペース、棚の大きさは決まっているのに、多分買い控えるだろうと思われる、実際に買い控える人がいたわけでしょうからね。ですから、業者は業者の理屈もちゃんとあるのですけれ

ども。

あとマスメディアに対する不満や注意があれば、おっしゃっていただければ。

○小川安全情報担当副参事 決してご不満を申し上げるつもりはないのですけれども、ある方から聞いたのですが、水銀の問題でプレスの記事について、買い控えとか混乱が起きないように非常に丁寧に説明したはずなのに、ああいうふうになってしまったと言われていました。

その原因がよくわからないのですが、要するに見出しを書く記者の方と本文を書く記者の方が違って、実際に取材した方が本文を丁寧に一生懸命、混乱がないようにきちんとお書きになったと聞いています。

見出しを書く人と、何と言ったらいいのでしょうか。

○村上副座長 見出しをつける人と本文を書く記者と違うのです。

○小川安全情報担当副参事 ですから、そこら辺の思いがうまくマッチングしなかったのでちょっと残念だということを知りました。それはそうでしょうか。

○村上副座長 これは永遠の課題ですけれども、記者と編集者はきっぱり分けてあります。それはなぜかという、そこに客観的に記事を見ようという立場を置いているわけです。

つまり、記者は取材をしてくるとそのことが大事ですから、一生懸命これは大事件だという思い込みも強いのを、冷静な目で次の人が突き放して見ようというセクションで、記者と編集者は完全に分かれます。

その編集者が全体を見て見出しをつけますけれども、やはりここが問題で、見出しは読ませたい、読みたくなるようにということで、そこになんか色を濃く、主張を強く出すなど、見出しは短い文章ですからどうしても単純化してしまいます。こういう意見もあるし、こういう意見もあるという難しいものをごちゃごちゃとは出せません。ひとまず危ないとして、小さい見出しでそれほど大変でもない、心配はしなくていいみたいになります。ですから、ある程度見出しの問題はかなり永遠にあるかと思えます。

つまり、一つの記事の属性というか、くせとありますが、簡単に直せるものでもないのですが、それでもあまり間違っただように誘導する見出しがいいわけでは絶対にありません。それはやはり誤解のないように工夫しなければいけない、努力しなければいけない部分は必ずあります。同じ人が書かないのは、それにはその客観性という意味があります。

○小川安全情報担当副参事 両方の意義づけをしっかりと書いている部分と、そのところで見出しが少しくずれてしまうようなことですね。

○碧海委員 スポーツ新聞の見出しを見ればね。

○宮崎委員 今回の新聞報道はどういうふうに取り上げたのかという情報は集まっていますか。

○小川安全情報担当副参事 それは新聞の切り抜きがあります。

○村上副座長 テレビはどうですか。

○宮崎委員 テレビがどういうふうに取り上げたとか、そういう情報はありますか。

○碧海委員 私が覚えている限りでは、ニュースとして産地のことなどをたしかNHKでやっていました。

○村上副座長 それから、店頭に走って写真を撮って売れないというのが多かったですね。

○碧海委員 そういうところを撮りますからね。

○村上副座長 テレビの宿命は絵です。絵がないといけないので、絵を映します。そのときに売れていないというコメントがつくでしょうね。

○関澤座長 切り抜きをお返しします。

○村上副座長 あまりちゃんととっていないので、私も欲しいです。

○小川安全情報担当副参事 私どもはその辺のことは知らなかったものですから、非常に参考になりました。

○村上副座長 職業的な部分もあります。

○関澤座長 今、村上委員から、メディア対応といいますが、風評被害のあり方あるいはそのメカニズムについても背景を少し調べて、報告したほうがよいというご指摘だったと思います。

先ほどの検討のための項目に戻りますが、国や国際機関の状況ということで、各国の対応という項目が挙がっていました。資料5の2ページ目に、各国でこういう出し方をしたというものがありません。

例えばパニックが起きたのは日本だけだったのか、他の国ではどうだったのかについて、私どもはカドミウムやメチル水銀について、日本衛生学会と日本リスク研究学会で勉強会をやっています。JECFAにご出席の先生方、林会長ももちろんご参加しておられましたが、JECFAの報告とあわせて、アメリカでの報道の一部の切り抜きみたいなものを見せていただきました。

アメリカではかなりセンセーショナルというか、特に自然保護運動の方がかなり強い調子で水銀の問題を取り上げて、それが通ったみたいな書きぶりが見られました。それがどれだけ国民全般に影響したかどうかは別として、各国でどういう対応があったのか、それらの背景はどうだったのかも少し報告の中に入れて、これから日本は何を学ぶかみたいなところが欲しいなという気がします。

実際には、かなり強力に自然保護運動の方が圧力を加えられたために、FDAすなわちアメリカの食品医薬委員会の非常にすぐれた研究者の方がJECFA報告の原案を書かれたそうですが、その委員が会議の場に出席できなくなるところまで追い詰められたという話を聞きました。科学的な検討が必要な段階で、科学的なところ以外からの圧力で結果を左右するのは、非常に問題だなという気がしました。そういう点では、相当な問題があったようでした。

○碧海委員 センネンダイ、レッドスナッパーというのは、確かにアメリカではよく食べられています。センネンダイと聞くと何のことか全然わからなかったのですが、これはレッドスナッパーのことですね。

○関澤座長 五大湖の汚染はかなり深刻に受けとめられていて、魚のどこを食べるべきだとか、食べてはいけないとかということは、かなり指導されているようですね。

○宮崎委員 アメリカは、こういう問題について随分アナウンスメントしています。2000年にナショナルリサーチカウンスルが報告書を出して、その後、2001年1月12日にFDAのこれが出ました。また、2002年にはマグロのことについて追加して、つい最近、この7月29日か31日に会議がありまして、今まではFDAとEPAの基準値がかなり違うような状況でしたが、今度はそれをなるべく合わせるような形でやってみましょう、さらに取り扱いについても提言していきましょうという会議でした。

ですから、順を追ってやっているような感じがします。随分丁寧ですね。

○碧海委員 アメリカは随分前ですね。

○宮崎委員 アメリカの動きに伴ってイギリスや他の国が連動して、水銀の問題を取り上げています。

○碧海委員 日本はすごく遅いという感じですね。

○宮崎委員 その根底には、疫学情報があります。二つありまして、イングランドとアイスランドの間にフェロー諸島というところがありまして、そこでの住民の方の疫学情報です。

もう一つは、インド洋にセイシェル諸島がありますが、その疫学情報のデータから再度見直して、今回は厳しい方向に提言が出てきたという話です。

○関澤座長 宮崎委員が各国の情報をいろいろお持ちでしたら、ぜひ次回に少しご提供いただけたらと思います。

○宮崎委員 今回、6月3日の薬事食品審議会食品衛生分科会乳肉水産と毒性の合同部会でしょうか、これは全部公開です。多分、インターネットを見ていただくとわかると思います。私も読みましたが、30数ページにわたる議事録が全部書いてあります。その中で論議されて、今回の提言になっています。

その場で全部公開ですから、すぐマスコミに流れてしまっています。ですから、厚生労働省もかなり大変も思いをして出されていると思います。問題になったものですから、多分Q & Aをすぐに対応したと思いますが、やはり時間的にかなりかかりますから……。

○村上副座長 徹夜で、泣いていました。

○宮崎委員 担当者は徹夜で、一生懸命やったと思います。

ところが、審議会は公開ですから、すぐに新聞などに載せてしまいます。今の新聞を見ますと、「妊婦さん」というキーワードをもう少し前面に出してほしいということがありますね。

○碧海委員 書いてはありますが、小さいですね。

○宮崎委員 大きなタイトルに「妊婦さん」とあると、もっとよかったのかなという感じもしますけれども。

○村上副座長 妊婦さんではない人が反応したからといって、あまり責められないと思います。他にいろいろ選ぶものがあるときに、何か少し問題になっているものは避けようというのはごく普通の心理です。それを風評被害、つまりいかにも消費者を加害者のごとく言うのは少しおかしいのではないかと思います。

何か心配事が出てくれば、それを避けようかなと思う心理もまた普通の心理だろうというところも、少しは考えたほうがいいかもしれません。

○碧海委員 選べますからね。今は別にメカジキを食べなくてもいいのですから。

○村上副座長 そうです。それが一つありますね。

ですから、値段が下がったことそのものが過剰反応だと、あるまじきことと、全部をそういうふうに見ることもできないという気がします。

○関澤座長 今日のお話をまとめるためには、また別な作業もいるように思います。今日、この場で何かの結論をまとめるつもりはないのですけれども、時間が段々迫ってきましたので、今日の時点で言い足りないこととか、他の委員が言われたことについて少し補足や、あるいは都に聞いておきたいことがございましたら、よろしくお願いします。

○小川安全情報担当副参事 私から一つだけお聞きしたいのですけれども、安全性の評価、リスク評価と地震の予知情報が同じではないかというご質問を受けました。そのとき即答はできなかったのですけれども、気象庁も予知情報のあり方を今までとは違った方法にするという新聞情報も読みました。

まさに風評被害というのでしょうか、混乱というのでしょうか、それが地震の予知情報のときも随分議論になったらしくて、あのときも委員長の方にいろいろトラブルがあったらしいと新聞で読みました。

そういう見方をする人がいること自体にびっくりしたのですけれども、考えてみるとそういう部分もあるのかなということがあったものですから、もしその辺でご意見みたいなものがあるとありがたいと思います。

○関澤座長 リスクという立場からいいますと、地震もリスク、食品汚染物もリスクという点では共通点があります。

もう一つは、できるだけそれについて科学的な情報をきちんと集めて、予測して、それで必要な対応をしていきたいと思いますというところは同じところがあると思います。

ただ、私が少し違うなと思いますのは、食品の場合は別の側面としてプラスのよい点があります。食品は絶対に必要です。地震はあっては困るけれども、ある意味で全く自然のもので防ぎようのないものであるわけですけれども、食品は食べなければいけないし、栄養があり、さっきのマグロもそうですけれどもおいしくて、たくさんとれて、みんなが喜んで食べているもの「ベネフィット」と言っているのですけれども、そういったものについて、もしかするとあるかもしれないリスクをどういうふうにバランスをとって考えていくかが大切で、なかなかわかりにくいところだと思います。

そういう意味では複雑なところがありますが、消費者の立場から見れば地震よりもある意味では身近な問題だと思います。

地震については都道府県で対応するところもちろんございましょうが、科学的にきちんと予測していくという点ではかなり高度なところがあって、国のレベルでやっている点が大いだと思います。食品については、より身近な問題として質問に答えるという面が大いではないかだと思います。そ

ういう意味では、都でやる役割がかなりあるのではないかという気がします。

○林委員 地震と食べ物似ている点は、一つはリスクについての結論を出すときに、不確実なことが両方とも多いのです。不確実な点が多くて結論を出す点は、二つとも似ています。ですから、これを納得していただくには、不確実な点をなるべく少なくしていこうということです。

そうすると、食品の場合に何が不確実か、あるいは何を不確実と思っておられるのかという点をもう少しきちんと見きわめて、その対応をすればだいぶ違ってくると思います。不確実な点が少なくしてやった結論は、あまり問題が出ません。今だってこれを見ますと、たくさんあるわけです。その点をもう少し考えてと思います。

水銀の場合でも本当にわからないところはどこだろうか、さっきの発生の時期は弱いといっても、そういうことが言われている、あるいはそういう事実がわかっているだけであって、なぜかというところよくわからない点もあります。不確実な点も多いのです。そこを一つひとつ、つぶしていくことを考えなければいけません。

○小川安全情報担当副参事 不確実なところは「わからない」と言ってしまったほうがいいのか、それとも言わない方がいいのでしょうか。

○林委員 不確実な点についてはこの点が不確実であり、現在の対応は不確実な場合は安全側に向けた対応をするわけです。不確実だから、本当はこれで十分すぎるのかもしれないけれども、都としてはこういう対応をしますとあって安全側の対応をします。これが不確実な対応の原則です。

それがなくなってきたら、またもとに戻してもいいのだけれども、大抵の場合は一度そうなると、元に戻らないことが多いのですけれども。だから、不確実性はこういうところである、その場合にチョイスとしてはこれとこれがありますので、都としては安全側に立ってこういうチョイスをしているのですということをご説明するのがいいと思います。

いつかの時点で、これはこちらになるかもしれません。今、僕はそれを抽象的に言っていますけれども、わかりやすく書くことです。

○村上副座長 わからないところはわからないとおっしゃったほうがいいということですね。ただ、そのためにどういうふうを支えるか、防ぐ予防線を張っているかという対策をおっしゃって、わからないところはわからないと。

あとこういうものを一つテーマにとりながら、少し幅を広げて、ここからどういう問題を、つまり水銀問題は天然由来のお魚をどう食べたらいいかというところに少し広げるような情報も最後にあったほうがいいと思います。

今日も厚労省が急に呼び出して会議がありましたけれども、健康食品でアマメシバをどうするかということで、緊急に発売禁止を決めてきました。そのときもあれがいけないというのではなくて、普段お浸しなどにして沖縄の人は普通に食べています。普通の食べ方なら何でもないので、粉にして濃縮したものを大量に、長期に、毎日とり続けることの危険性をこの際強調したほうがいいのではないかと。あれが悪いといってあればかりをやっつけたところで、あまり意味がありません。

ですから、水銀の場合もお魚全般と水銀の問題みたいなところに広げていくようにして、私ども食生活者が一つずつレッスンをしていくという材料を出したら建設的ではないかと思います。

○関澤座長 そうですね。

先ほど、前田委員から、少し前のお話ですけれどもということでご紹介がありましたが、お魚の問題は日本人の食生活に欠くことのできない非常に貴重なものであります。もう少し広い意味での水産関係の食品をどういうふうに見ていったらいいかという点について、何かありますか。

○前田委員 だいぶ離れてしまっていますから。データは少しあると思いますけれども。

○林委員 先ほどのセレンと水銀の件で、反対側の作用をしますね。あの場合はメチル水銀ですか。そうではないでしょう。無機水銀でしょう。

○上村委員 無機水銀とコンプレックスですね。

○林委員 だから、無機水銀でのセレンと水銀の理論はメチル水銀に通用するのか、しないのではないのでしょうか。その当時はなかったでしょう。

○前田委員 当時からメチル水銀はあったと思います。だから、その関係であるシンポジウムをやったのだと思いますが。70年代ですからね。

○上村委員 でも、衛生科学の教科書には、水銀とのコンプレックスが載っています。セレンと水銀は載っていますね。

○林委員 それはメチル水銀ではないでしょう。

○前田委員 ちょっと見てみます。

○林委員 前田委員、ぜひそれを教えてください。

前田委員 だいぶ古い、35年も前の話ですから、忘れていきますね。ちょうどあれからシガテラ毒が食物連鎖でやはり出てきて、大騒ぎをしました。本当はこの問題も海鳥を食べるともっとよくないだろうと思っています。恐らくあの鳥の中には。ただ、あまり食べないでしょうけれども。

○関澤座長 鳥の調査をしていらっしゃる先生もおられますけれども。

○前田委員 鳥の水銀値は、恐らく相当上がっているような気がしますね。シガテラ毒は鳥に一番多い。

○関澤座長 また、その鳥を食べる生物もいますしね。

○前田委員 似たようなことでいつも出てはくるのです。

○上村委員 先ほど関澤先生が言われたように、リスクとベネフィットいいますか、その辺を考えると、この新聞を読んでも、リスクだけです。ベネフィットの部分というか、そういった意味での消費者がチョイスするときの情報が偏ってしまう部分があります。

それが風評につながるかどうかはわかりませんが、いずれにしてもいつもバランスではないですけれども、ベネフィットの部分も、わかっている部分もあるのでしょうかけれども、ちゃんと同時に情報としては出していかねばいけないのかなと思います。

最終的には消費者が選択するわけですから、それこそアメリカの409条ではないですけれども、

サッカリンを禁止しようとしてできませんでした。ラベルには発がん物質ですよと書きながら消費者に選択を任せている形で、最終的には情報というか、ラベルに表示をして情報を出しながら消費者に選択を任せることに、多くの食品がなっているわけです。

いずれにしてもそういった形で、この新聞を見ても気をつけようみたいなことしか書いていなかったり、ちょっと何か違うかなという感じもしますね。ドキッとしますね。

○碧海委員 今回、厚労省の公表では、メカジキやキンメダイの部位の話は全然なかったですね。

○上村委員 なかったですね。逆に言うと、魚のどこの部分を食べてはいけないのか、要するに食べる部分はいいのか、筋肉部分はいいのかどうか、内蔵は食うなよとか、そういうことはなかったですね。

○前田委員 魚の数は多いけれども、部位についてはあまり書いていませんでしたね。

○碧海委員 部位はありそうな気がしますけれども。

○前田委員 魚を行うときは、本当は全部分けてやるのです。

○林委員 可食部ではないですか。

○前田委員 多分、筋肉だろうと思います。

○上村委員 内臓を除いた値でしょうか。

○碧海委員 キンメダイは全体で煮魚にしたりするでしょう。

○上村委員 検査するときはどうでしょうか。ホールボディ（全体）で検査するのか、それとも可食部だけでしょうか。

○宮崎委員 小さい魚はホール（全体）ですけれども、大きいものは可食部だけですね。

○碧海委員 カジキなどだと完全に。

○前田委員 あれは筋肉でしょうね。

○関澤座長 浅岡委員はどうでしょうか。今日の他の委員の話聞いて、ますます疑問が出てきたとか、新しくわいてきた点はございますか。

○小川安全情報担当副参事 浅岡委員、リスクはわかりますか。

○浅岡委員 危険性とか危険とか.....。

○小川安全情報担当副参事 私も初めはわからなくて、「危害の起こりやすさと程度」と頭の中に入れましたが、それが正しいのかもよくわからなかったのですが。

林委員 それでいいと思います。

○関澤座長 また次回にいろいろご討論をいただくわけですが、ぜひこういうことは取り上げてほしいということがありましたら、後からでも構わないのでしようけれども、お知らせいただいたら次の素材として考えていきたいと思います。

○浅岡委員 見直して考えてみます。

○林委員 先ほどのスーパーの過剰反応ですが、これも永遠に続きますね。常に消費者とか、研究者とか、企業とか、生産者のほうだけに問題が行っています。けれども、一番大きな問題は、スーパー

というか、小売のところだとすると、それがなぜ過剰反応するのか、それを和らげるにはどうすればいいかを1度お考えいただきたいと思います。

スーパーがなぜ過剰反応をするのか、それからその過剰反応をなるべく少なくしていくためにはどういう対応が必要かということは大事だと思います。

前にある問題で、いろいろなところの方を集めてシンポジウムをしたときに、東京都の方も出まして、結局、肉の問題でしたけれども、某大手のファーストフードのメーカーに説明しましたら、あの方々の安全性に対するガイドラインは本当に完璧です。もちろん、外資系のものですね。

既存の問題点の対応については完璧です。ところが、何か新しい問題がぱっと出てきた場合、それに対する対応は具体的なものは何も書かれていません。ですから簡単なことについてはできるのですが、十分に考えないで対応してしまうのでしょうか。

今のスーパーについてどうしてそうなのか、それを少し和らげるにはどうすればいいか、僕もそういうことについては全然わからないものですから、1度専門に近い委員の方に考えていただきたいと思います。そうすると、村上委員にそういうお話をお聞きしたいなど。

○村上副座長 わかりませんね。この会に連れてきたらどうでしょうか。

○林委員 そうですね。

○関澤座長 食品が商品の一つとして、全く考えられているわけです。

○小川安全情報担当副参事 たまたまこの間の評価委員会的时候に、細川委員が流通の話をおっしゃっていたと思います。

○林委員 マスコミの場合はそれだけではないということがわかっていながらも、難しいことをたくさんだたら長く書くことはまずいとかが、いろいろな理由で、読者が読んだ場合には一方的なことになってしまうこともかなり多いわけです。

それはそれなりに対応ができる方法があり得ると思いますけれども、スーパーの方はちょっと話が違うので。

○碧海委員 流通は安全性の問題だけではなくて、私は食品会社の仕事をしていましたから、そういう意味でさんざん憤慨していましたが、結局、質のいいものとか商品としていいものであっても、売れないものは置きません。

だから、危険なものを置かないというだけではなくて、いいものも置かないという傾向がこのごろは非常に強いのです。特にPOSで物事を判断してしまうということですから、どんどん売れていかなければその棚はなくなってしまうということです。

○前田委員 ちょっとでも危険な傾向があったら、1回は全部切ります。それで復活させます。

この前も中国産のラッキョウの問題で農薬が出たときに、あるスーパーなどは一度全部切りました。ところが、すぐに全部復活しているのです。切るのですけれども国内がないから、結局戻って同じになりますね。彼らは責任をとらないということが一番大きいことと、例えばトレサビリティなどをやって、生産者に全部負担を持っていくわけです。

今一番困っているのが、技術情報のない食品工業はほとんど壊滅しています。このところそんな話ばかりをしていますからね。彼らは1銭もかからないものだから果敢にやるけれども、第三者に認証しろとか言われますと、まだ検査機関もありません。有機野菜のところまで出かけて、全部やっているわけです。そんなものは第三者でやれと僕は言っていますが、そんなこともあります。それから、調べるのも大変ですからね。

食品工業は、小さいところは全部リストラされると僕は思っています。そうすると、失業問題などがこれから非常に大きく出てきます。そういうところが我々の諸悪の根源だということです。その割にはつき合っていますけれども。

○関澤座長 なかなかお話が尽きないようで、まだまだ問題点はいろいろあるかと思います。終盤になって諸悪の根源がどこにあるのかという話になってきて、ここで切るのは非常に心苦しいのですけれども、一応時間となりました。

今日のところでは皆さんに自由にご発言いただいて、今後の問題点を絞り出していくことを目的とさせていただきます。活発なご討論を大変ありがとうございました。お暑い中、またお忙しい中を、委員の先生やこの準備をしてくださった方に感謝したいと思います。

次回は10月7日でしたね。

○小川安全情報担当副参事 10月7日(火)の午後の予定でございます。

○事務局 同じ時間で1時半～4時でできればと考えております。

村上委員のご都合が悪いということですが、それ以外の先生方がそのお時間でよろしいということであれば、その時間で固めたいと思っております。

○関澤座長 先ほど来申しましたように、事務局の方はご苦労さまですが、きょうの議論を整理していただきまして、私あるいは林会長ともご相談させていただきたいと思っております。あるいは、各委員には宿題が回ってくるかもしれません。

そういったことで、この短い時間をできるだけ有効に使いながら議論を詰めていきたいと思っておりますので、ご協力をよろしくお願いいたします。大変ありがとうございました。

○小川安全情報担当副参事 どうもありがとうございました。

最後に事務局から、皆さん方の連絡方法についてご提案させていただきたいのでお願いいたします。

○事務局 顔を合わせて議論をしていただく時間がなかなかとれないものですから、日常的に委員同士、委員と事務局の間で連絡をとれる方法を考えてほしいという宿題が林委員から出されております。

インターネットを使ってそういった情報交換というか、連絡ができるような方法を、今、考えております。メールが使えない先生はファクスでやりとりをさせていただきますけれども、事務局でメールアドレスを把握している先生につきましては、その中で自由に24時間、365日、情報交換ができるような仕組みをつくりたいと思います。また、近々にご連絡をいたしますので、よろしくお願いいたします。

○碧海委員 それはつまりメールではなくてですか。

○事務局 基本的にはメールです。

○碧海委員　メーリングリストですね。

○小川安全情報担当副参事　そういうことでございますので、今日は長時間、本当にありがとうございました。非常に貴重なご意見をいただきまして参考になりました。

また次回もよろしくお願いいたします。本当にありがとうございました。