

2007 年度 市民フォーラム 健康を支える食品と安全
～安全・安心な食品をつくる機械とシステム～ 報告

2008 年 3 月 17 日(月)13.15 より、茨城県つくば市のつくば国際会議場において、産業・化学機械と安全部門の 2007 年度市民フォーラム「健康を支える食品と安全 ～安全・安心な食品をつくる機械とシステム～」が開催された。つくば市の市民活動センターの HP やつくば市近隣のタウン情報誌などで参加を募集したが、準備の遅れなどもあり、事前申込みが数名程度と不安な状況での開催であった。幸い運営委員の皆様のご協力などもあり、当日は講師の先生方を含めて 22 名の参加をいただき、なんとか無事に開催できた。

折しも 2008 年 2 月の「中国製冷凍ギョウザへの毒物混入事故(事件)」が話題となっていた最中でもあり、食の安全を脅かす様々な問題が表面化し、健康を支える安全な食品を安心して入手できなくなってきた、ということで、講師の先生方には、食品の安全について、美味しく、健康によい食品を安全に生産し、手に入れるためにはどのようなことが必要か、を生産、流通、消費のそれぞれの局面からお話して下さるようお願いした。食品機械、システム技術から見た食品の安全な管理方法、すなわち、食品生産現場でのリスクをどのように管理するか？、信頼できる食の安全情報の提供のあり方とその入手方法は？、食品に対する有害成分と検査方法は？といったことを、参加された市民の皆様と共に考える交流の場としたいと考えた。

福田部門長の開会あいさつに引き続き、下記の 3 件の講演をお願いした。

講演 1:「食品製造の安全を支えるサニタリ技術と設備の動向」

講師: 佐田守弘氏(味の素(株)生産技術開発センター、産業・化学機械と安全部門 副部門長)

製造現場でのリスクの管理ということで、製造設備を清潔に保つための洗浄技術や設備、食品の安全に関する規格、そして、食の安全を守るための技術者倫理、企業倫理にまで踏み込んでお話しされた。

講演 2:「情報と農産物の安全・安心—トレーサビリティは本当に役立つの?—」

講師: 杉山純一氏 ((独)農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 食品工学研究領域 計測情報工学ユニット長)

トレーサビリティを中心に、食品の情報を管理、提供するシステムとその実例として「青果ネットカタログ(SEICA)」の開発と活用について、また、安全・安心を可視化する検出技術などをお話しされた。

講演 3:「安全な食べ物—絶対に安全な食べ物はあるの?—」

講師: 永田忠博氏(聖徳大学 人文学部 人間栄養学科 教授)

近年の食の安全を脅かす様々な要因や残留農薬、有害微生物、自然の食物中の有害成分などについて解説され、食品の安全に絶対はない、との観点から、有害成分のリスクとベネフィットの考え方についてお話しされた。

講演の後には、講師の先生方に福田部門長を加えた4名をパネリストとしてパネルディスカッションを行った。まず、各講演に関する会場からの質問を受け付けた後、司会者から「中国製冷凍ギョウザへの毒物混入事故(事件)」についてのコメントを求めたところ議論が沸騰し、終了時間一杯まで議論が続いた。

(写真挿入)

最後は部門幹事の柏寄先生の閉会あいさつで締めくくっていただいた。

宣伝不足、準備不足もあって、満員御礼とはいかなかったが、全くの飛び入りで参加された一般市民の方が数名おられ、食の安全への関心の高さがうかがわれた。しかしながら、独立した行事として多くの一般市民を集めるというのは容易ではないことを痛感した。

写真: パネルディスカッションの様子

