

正しく知ろう 遺伝子組換え食品!



遺伝子ってなに?

遺伝子は、生き物すべての細胞の中に入っています。このため、遺伝子組換え食品に限らず私たちが毎日食べている肉や野菜などにも含まれているのです。遺伝子は体内で分解・消化されるため、私たちの体の中に摂取した食品の遺伝情報が受け継がれることはありません。

遺伝子組換え食品ってなに?

遺伝子組換え技術は、農作物等に有用な性質を与えるため、他の生物から遺伝子を取り出して、新たに組み込む技術のことです。この技術を、新しい品種改良の手段として利用した農作物とその加工食品を、遺伝子組換え食品といいます。現在、食品としての安全性が確認されている遺伝子組換え食品は、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、てんさいの6農作物とその加工食品です。



遺伝子組換え技術でどんなことができるの?

- アレルギーを起こす原因物質を取り除いた食品や栄養的に優れた食品を開発することにより、消費者の選択の幅が広がります。
- 塩害地や乾燥地などの悪環境下でも生育できる農作物を開発することにより、世界の食糧問題に貢献できる可能性があります。

遺伝子組換え食品の 安全性審査

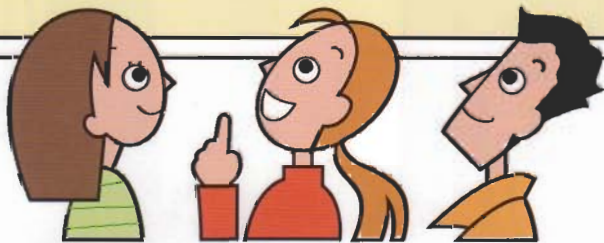
平成13年4月より、遺伝子組換え食品の食品としての安全性審査が、法的に義務化されています。現在6作物67品種が許可されており、私たちの食卓に届いている遺伝子組換え食品は、全てこの安全性審査を受けたものです。

- 食品としての安全性審査は、厚生労働省が内閣府食品安全委員会の食品健康影響評価に基づき行っており、安全性が審査されていない遺伝子組換え食品の輸入や販売が禁止されています。違反した場合、当該食品には回収命令等の行政処分が科せられます。

食品としての安全性審査のポイント

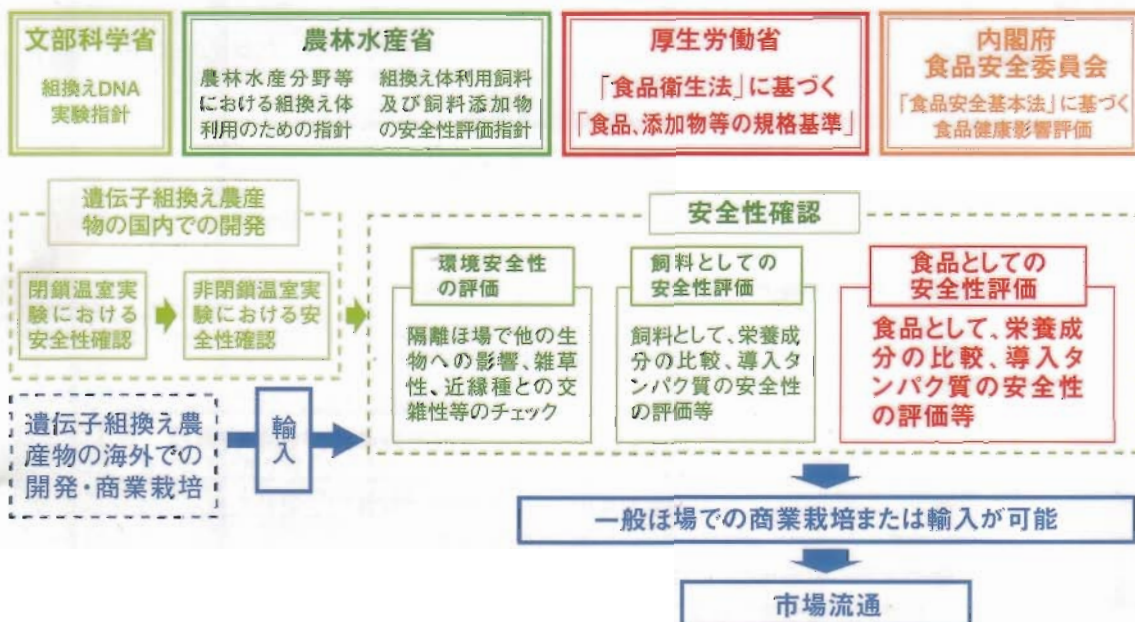
- 組み込まれた遺伝子が作るタンパク質が消化管内で容易に分解されること
- 有害又はアレルギーを起こすタンパク質が作られていないこと
- 新たに組み込まれた遺伝子が安全であること

などについて、詳細なデータをもとに慎重にチェックしています。



現在、食品としての安全性が確認されている農作物には、除草剤の影響を受けないようにした大豆、害虫に強いとうもろこしなどがあります。

遺伝子組換え農作物の開発から市場流通までの流れ



遺伝子組換え食品の

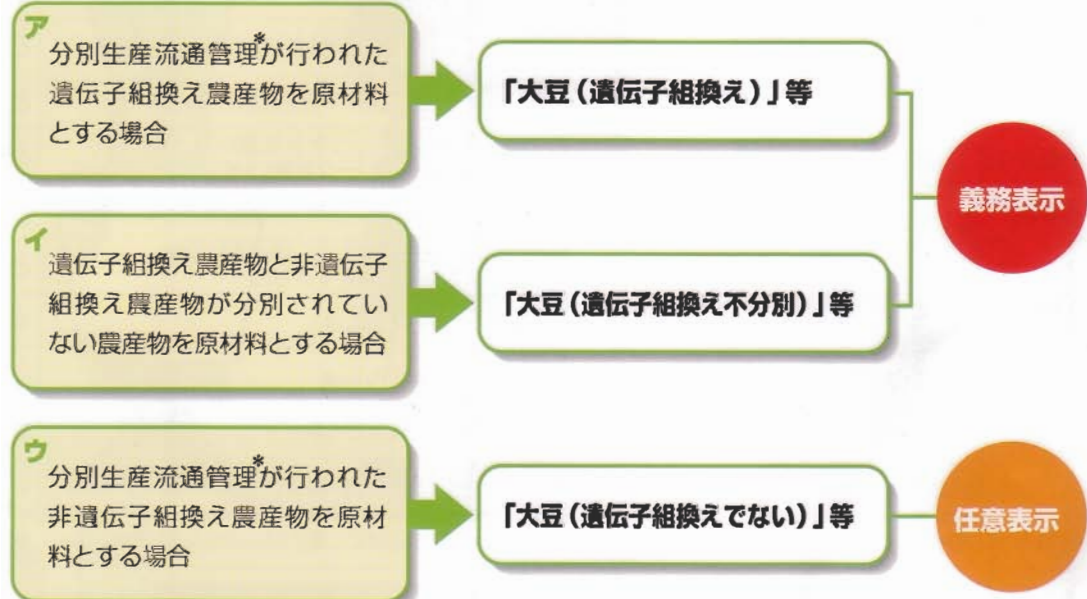
表示

食品としての安全性が確認された遺伝子組換え食品については、平成13年4月1日よりJAS法及び食品衛生法による表示制度がスタートしました。
表示制度の主なポイントは以下の通りです。



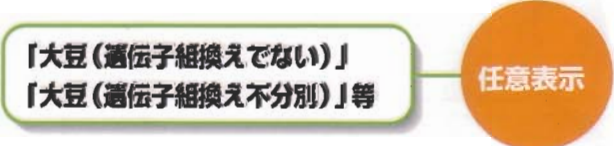
1 従来のもものと組成、栄養価等が同等のもの (除草剤の影響を受けないようにした大豆、害虫に強いとうもろこしなど)

① 農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、加工後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたタンパク質が残存するもの(表1)



* 分別生産流通管理とは、遺伝子組換え農産物または非遺伝子組換え農産物を農場から食品製造業者まで生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起らないよう管理し、そのことが書類等により証明されていることをいいます。

② 組み換えられたDNA及びこれらによって生じたタンパク質が、加工後に残存しない加工食品(大豆油、醤油、コーン油、異性化液糖等)



2 従来のもものと組成、栄養価等が著しく異なるもの(高オレイン酸大豆)

⇒ 「大豆(高オレイン酸遺伝子組換え)等」の義務表示

※高オレイン酸大豆には、油を長持ちさせる効果のあるといわれているオレイン酸が、従来大豆より多く含まれています。

注) ②は消費者の選択に資するための表示であり、JAS法のみにより定められています。

義務表示の対象となる食品



農作物 5作物

大豆(枝豆、大豆もやしを含む)、
とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実

注:てんさいは表示義務のない加工品の形でしか輸入されていないので、
対象農産物から除外されている。

加工食品 30食品群 (表1)

加工食品	対象農産物	加工食品	対象農産物
1 豆腐・油揚げ類	大豆	16 コーンスナック菓子	とうもろこし
2 凍豆腐、おから及びゆば	大豆	17 コーンスターチ	とうもろこし
3 納豆	大豆	18 ポップコーン	とうもろこし
4 豆乳類	大豆	19 冷凍とうもろこし	とうもろこし
5 みそ	大豆	20 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	とうもろこし
6 大豆煮豆	大豆	21 コーンフラワーを主な原材料とするもの	とうもろこし
7 大豆缶詰及び大豆瓶詰	大豆	22 コーングリッツを主な原材料とするもの (コーンフレークを除く)	とうもろこし
8 きな粉	大豆	23 とうもろこし(調理用)を主な原材料とするもの	とうもろこし
9 大豆いり豆	大豆	24 16から20までに掲げるものを 主な原材料とするもの	とうもろこし
10 1から9までに掲げるものを 主な原材料とするもの	大豆	25 冷凍ばれいしょ	ばれいしょ
11 大豆(調理用)を主な原材料とするもの	大豆	26 乾燥ばれいしょ	ばれいしょ
12 大豆粉を主な原材料とするもの	大豆	27 ばれいしょでん粉	ばれいしょ
13 大豆たん白を主な原材料とするもの	大豆	28 ポテトスナック菓子	ばれいしょ
14 枝豆を主な原材料とするもの	枝豆	29 25から28までに掲げるものを 主な原材料とするもの	ばれいしょ
15 大豆もやしを主な原材料とするもの	大豆もやし	30 ばれいしょ(調理用)を主な原材料とするもの	ばれいしょ

●義務表示の対象となる加工食品は上記の通りですが、実際には上記表中10～15、21～24、29、30は食品群を表しており、これに該当する加工食品は相当数になります。

●加工食品については、その主な原材料(全原材料のうち、原材料に占める重量の割合が上位3位までのもので、かつ原材料に占める重量の割合が5%以上のもの)について表示が義務付けられています。

お問合せ先

農林水産省 消費・安全局 表示・規格課
〒100-8950 東京都千代田区霞ヶ関1-2-1
TEL.03-3502-8111(代)内線3311 FAX.03-3502-0594

厚生労働省 医薬食品局 食品安全部
〒100-8916 東京都千代田区霞ヶ関1-2-2
TEL.03-5253-1111(代) FAX.03-3501-4868
表 示 : 基準審査課 内線2921

財団法人 食品産業センター 企画調査部
〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル7F
TEL.03-3224-2372 FAX.03-3224-2398(企画調査部)
http://www.shokusan.or.jp

関連ホームページアドレス

- 農林水産省HP <http://www.maff.go.jp>
トピックス → 食料 → 食品表示関係
→ 技術研究 → バイオテクノロジー
- 厚生労働省HP <http://www.mhlw.go.jp>
情報検索 → 「遺伝子組換え」と入力
- 文部科学省HP <http://www.mext.go.jp>
情報検索 → 「組換えDNA実験指針」と入力
- バイオインダストリー協会HP <http://www.jba.or.jp>
バイオテクノロジーQ&A