

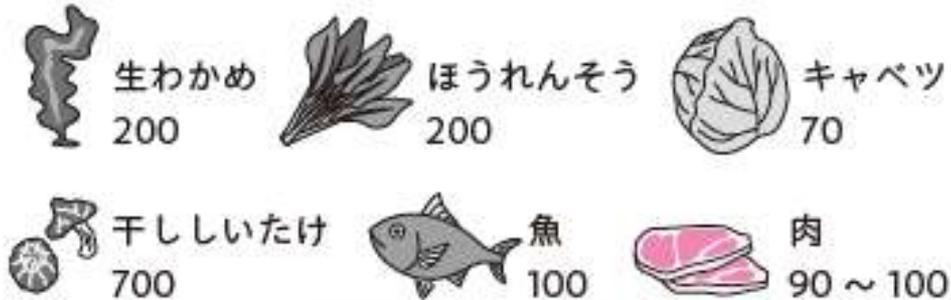
図表3 リスク認知バイアス②：未知性因子への対処法

《消費者》福島県産の農産物や食品の放射能レベルは気にすべき健康リスクなのでしょうか？



《専門家》まったく心配する必要のない放射線レベルで、私たちが毎日摂取している食品からの被ばく量と変わらず許容範囲のリスク(=安全)です。普段食べている以下の食品には、必ずカリウムが含まれており、放射性カリウム40も一定量含まれます。

食品中のカリウム40のおおよその量 (ベクレル/kg)



食品中の放射性物質 (消費者庁) ウェブサイトより抜粋

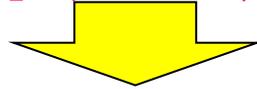
福島産の食品から極微量の放射性物質が検出されるたびに、専門家が「発がんリスクはわからない」とコメントすると、「未知性因子」により不安が助長されるわけだ。それでも我々は、図表3のように普段食べている食品中の放射性カリウムにより自然に内部被ばくしているのだから、それよりも小さな放射性セシウムのリスクは許容範囲内で安全ですよ、というリスクミを続けている。すなわち、「わからない」ではなく、わかっている科学的事実を伝えて、消費者自らの相対的リスク判断を助けることが「安心」につながると心得たい。



「食の安全の落とし穴」 序章p17-p18より

リスク情報が不明確で将来が予測困難

不安を煽る未知性因子が多いことで
リスク認知バイアスが発生した状態②



不安助長因子を逆手にとったリスクコミとは

- リスクの大きさがわからない、将来の健康被害の可能性がわからないこと（未知性因子）が不安の原因
- **リスクの大小を毅然とわかりやすく説明する**
- リスクが案外小さく、実は「安全」とわかれば不安解消
- 恐怖心を煽るリスク情報が**健康被害を及ぼさないような小さいリスクであることを指摘する**
- 恐怖心を煽るリスク情報を発信している人物もしくは組織に別の利害目的があることを暴く

「わからないもの」は不安を煽る ～情報開示のあり方を考える～
～理事長雑感2015年5月号

http://www.nposfss.com/blog/Information_elucidation.html





食の安全と安心

と検索してください！

SFSSとは 食の安全・安心Q&A ファクトチェック リスクコミュニケーション 入会案内/支援のお願い お問い合わせ

**フェイクニュースに騙されないコツは
批判的思考でエビデンスを調べること
すなわち、ファクトチェック**

『リスク認識をゆがめる“マーケティング・バイアス”』

理事長雑感2016年2月号

https://nposfss.com/c-blog/marketing_bias/



**意図的な虚偽(フェイクニュース)や
陰謀論を拡散するのは誰だ！**



食の安全と安心フォーラム第24回『ヒトと地球の健康にどう取り組む？～食品の安全性/機能性/SDGs対応を議論する～』(2/19)開催速報
【開催日】2023年2月19日(日)
13:00～17:00【開催場所】東京大学農学部フードサイエンス棟中島第一
© 2023.02.

活動予定の安全と安心フォーラム第24回
ヒトと地球の健康に
どう取り組む？
～食品の安全性/機能性/
SDGs対応を議論する～
2023-2-19(日)

取り組み



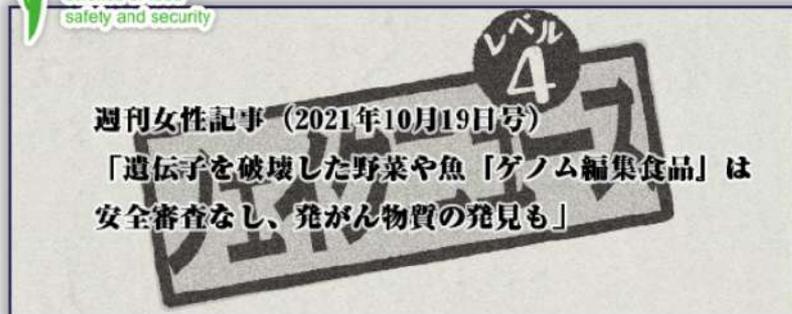
SFSSとは 食の安全・安心Q&A ファクトチェック リスコミニュース 入会案内/支援のお願い お問い合わせ

https://nposfss.com/fact-check/w_josei_20211019/

「遺伝子を破壊した野菜や魚『ゲノム編集食品』は安全審査なし、発がん物質の発見も」⇒「フェイクニュース（レベル4）」
～SFSSが週刊女性記事（2021年10月19日号）をファクトチェック！～



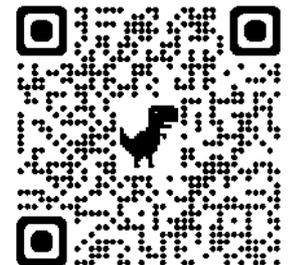
© 2021.10.21



新たな育種技術である「ゲノム編集」により作出されたトマトが国内市場に初登場して話題となっているが、これには昨年ノーベル化学賞を受賞された2人の研究者、エマニュエル・シャルパンティエとジェニファー・ダウドナが開発した「CRISPR-Cas9」という画期的手法が使用されている。遺伝子に関わるニューテクノロジーという、いま最も関心を集めているCovid-19のワクチンでもハレーションが起こっているようだが、この「ゲノム編集食品」も例外ではないようだ。

カテゴリー

- ▶ Chairman's BLOG
- ▶ Fact-checking of Food, Health, and Medicine
- ▶ アーカイブス
- ▶ ニュース
- ▶ ファクトチェック
- ▶ メディア情報
- ▶ リスコミ特集動画
- ▶ 企業や市民団体の食への取り組み
- ▶ 季刊誌
- ▶ 活動予定
- ▶ 活動報告
- ▶ 理事長雑感
- ▶ 論文/学会発表/講演
- ▶ 食の安全・安心Q&A





ライフ

2022/3/3

ゲノム編集食品のリスクとベネフィットを考える「なぜ安全性審査の対象外なのか」

健康 ビジネス 食品

週刊女性PRIME

印刷 ツイート



シンリアンルージュ・ハイギャバ (写真提供/サナテックシード社)

今回の取材で、ゲノム編集に出ており、SDGsに必要な農産物のもうなげけるといいます。

取材・文/山崎 暁 NPO食の安全



江面浩先生

ライフ

2022/3/3

ゲノム編集食品のリスクとベネフィットを考える「なぜ安全性審査の対象外なのか」

健康 ビジネス 食品

週刊女性PRIME

印刷 ツイート

次に、マダイとトラフグというゲノム編集魚類の実用化に世界で初めて成功した京都大学農学研究科准教授でリージョナルフィッシュ株式会社 CTOの木下政人先生にZoom取材した。

ー今回発売されたゲノム編集のマダイとトラフグについて、わかりやすくご説明いただけますか？



木下政人先生

【写真】ゲノム編集マダイ

木下「はい。マダイ・トラフグ、ともにゲノムの狙った位置をCRISPRで切断して、特定の遺伝子（※）を欠損させた新品種になります。単純にいうと、ゲノム編集で魚の成長に関連する遺伝子の機能を調整すると、肉厚の魚に変身することです」

（※）マダイでは「ミオスタチン」、トラフグでは「レプチン」



ゲノム編集マダイ (写真提供/リージョナルフィッシュ社)

安全性が高い育種技術



ゲノム編集食品に関するQ&A

⑥ ゲノム編集食品は国の安全性審査がいらない？



GMは国による安全性審査に合格しないと市場に出ないのに、「ゲノム編集食品」は安全性審査を受けずに市場に出せるっておかしくないですか？

<C6>



GMは市場に出す前に国による安全性審査が義務付けられておりますが、「ゲノム編集食品」は義務付けられていないのは事実です。そう聞くと「ゲノム編集食品」は安全性が評価されていないように聞こえますが、そうではありません。国による安全性審査がない理由は、「ゲノム編集食品」の最終産物が、従来育種による農作物や魚と同等だからです。ただし、従来育種でもゲノム編集作物の種子でも、何世代かにわたって継代を重ねることで、アレルゲンなど安全性に問題のある産物が出てこないかどうか、最低限の安全性評価を実施したうえで市場に出ています。その際にゲノム編集のような新技術の場合は、[厚生労働省のホームページ](#)にリスク評価データが公開されています。

<R6>

私たちは大小の発がんリスクの山の中にいる。
いつのまにか「どんぐりの背比べ」になっていないか？

※これはあくまでイメージです



まず共感する

「食の安全の落とし穴」

序章p18より

「スマート・リスクコミュニケーション」

- 「リスク認知バイアス」の要因となっている信念や仮説にいたった原因に共感した設問を投げかけたうえで、それぞれに対して学術的理解を与え、科学的根拠をわかりやすく情報提供する「スマート・リスクコミュニケーション」という手法を2018年に開発した*
- 偏ったリスク認識のため食品添加物をどうしても回避したいという顧客に対して、そのかたがなぜそのような認識にいたったかを十分傾聴し共感することで、まずは顧客と同じ立ち位置に自分を置き、顧客の信頼を得るという手法だ。
- そのうえで、初めてそのかたが誤ったリスク認識にいたった原因をピンポイントでわかりやすく説明すると、それは顧客自身による気づきにつながるであろう。
- ポイントは最初から学術的説明で強引に説得するのではなく、まず共感することで同じ土俵に立ち、理解を求めることだ。



消費者が「リスク誤認」に陥った理由を傾聴し、その不安に共感したうえで、食品安全の専門家によるシンプルな回答を伝えると、「リスク誤認」がピンポイントで解けて、正しいリスクの理解につながるわけだ。



* 山崎毅・大瀧直子・富岡伸一・広田鉄磨・山口治子 『リスク認知バイアスをターゲットとした食のリスクコミュニケーション手法の開発ならびに効果検証』; 日本リスク研究学会第31回年次大会 講演論文集 Vol.31, Nov.9-11 p.254(2018)

食品添加物のおはなし (リスコミ動画)



「安全」かどうかは、ハザードではなく

リスクで決まる!

2024年3月に発覚した小林製薬の紅麴サプリによる健康被害問題は、消費者にとっても、行政や食品事業者にとっても、食のリスク情報を見直す大きなきっかけになったはずだ。

「健康食品なので健康によいはず」「製薬会社のサプリなら安心」「紅麴は伝統食材なので医薬品より安心・安全」「喫食実績も5年で安全」など、これらは全て紅麴サプリに対してユーザーがいただいていた「ガラスの安心」だ。これら「食の安心」情報は「食の安全」を保証していなかったことになる。

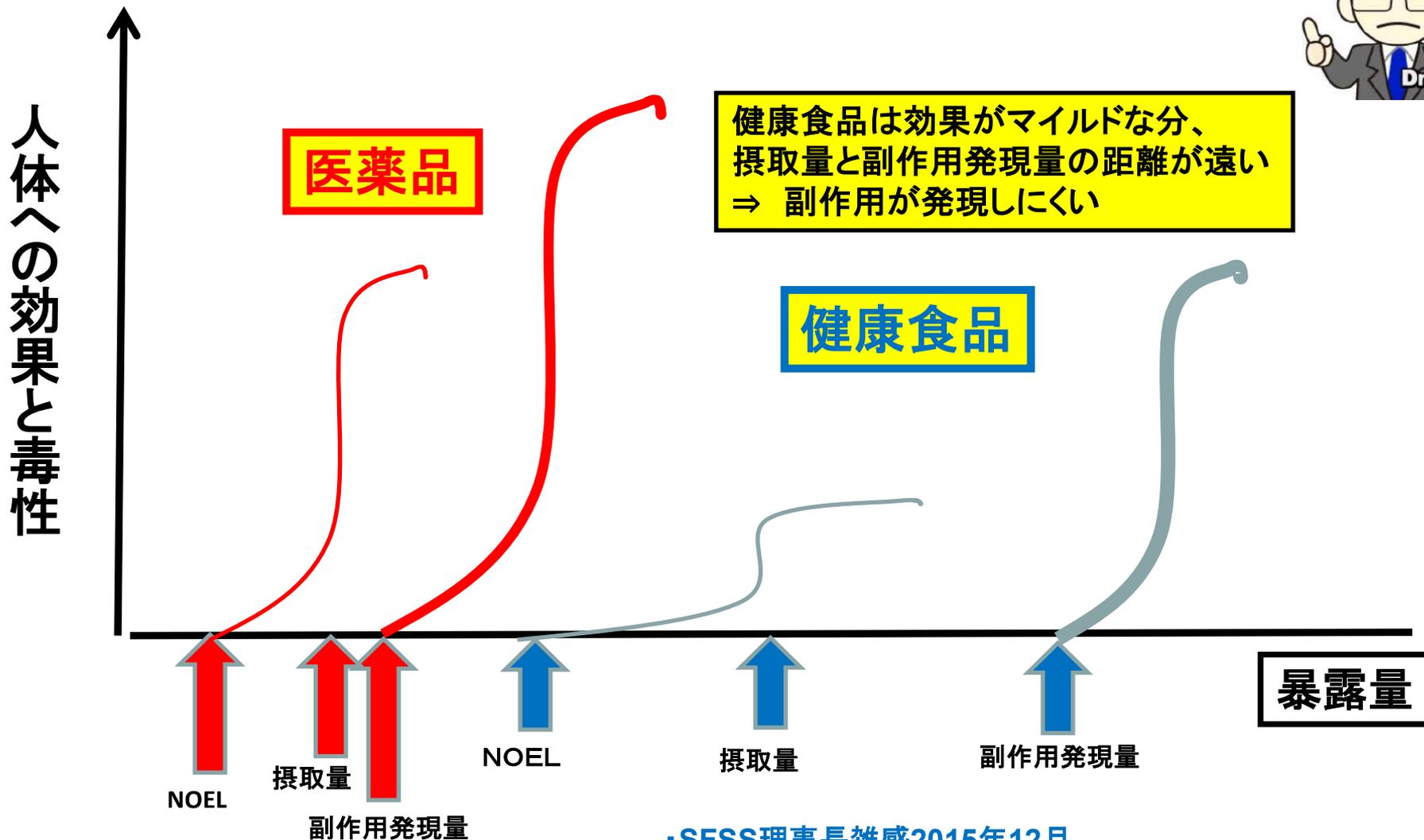
当該健康食品の特質が極めて医薬品に近かったことを考えると、製品開発段階から、かなり難易度の高い専門性が必要とされたはずだが、小林製薬が健康被害を公表した時点で、危害要因の特定ができていない状況を見ると、製品開発段階でのリスク評価(製造工程など)が甘かったのだろう。リスク評価ができていないと指標成分が未確定なので、製造現場でのリスク管理もできず、顧客に正しいリスク情報を伝えることができない。だからこそ、適正なリスクには「専門性」が必要なのだ。「天然だから安全ですよ」は不適切というしかないだろう。



「食の安全の落とし穴」序章p19より

[@NPOSFSS_event](#)





・SFSS理事長雑感2015年12月
<http://www.nposfss.com/blog/healthfood.html>

図3 摂取量と副作用発現量の距離感のイメージ

しかし聞き取り調査で「疲労度が平均より高かった」と答えた25人に絞ると、ひとつの項目で疲労度を示す数値が改善していました。



医薬品の効能・効果表示と食品の機能性表示がまったく異なる臨床エビデンスレベルに基づくものだという観点が欠落しているのではないか。

天然成分を複数含有する機能性食品に対して、医薬品のような臨床エビデンスを求め始めたら、「第二の紅麴サプリ」が出現する危険性ありと警鐘を鳴らしたい。

そして、商品には「目の疲労感を軽減する」と表示していました。

染小医師は、こうした表示は誇張されたもので、消費者に誤解を与えかねないと言います。

医師／染小英弘さん「世の中にはたくさん、機能性表示食品が出回っているが、その全てが信頼に足るかという、そうではないと言わざるを得ない」

NHKスペシャル：追跡“紅麴サプリ”～健康ブームの死角に迫る～



医薬品
コレステロール
低下剤

機能性表示食品
LDL低下作用



| | | |
|-----|---------|----|
| 大 | リスク低減効果 | 小 |
| 小~中 | 副作用リスク | 極小 |

副作用リスク
が「小」以上だと、
摂取するメリットなし

図2. 機能性表示食品と医薬品の
生活習慣病に対するリスク影響は？

消費者はリテラシーを。
事業者は安全性の
さらなる確保を。

お話 山崎 毅



薬が必要な人が服薬せず自己判断で機能性表示食品に頼ったら、投薬の機会損失により命にかかわるリスクが生じます。病気の治療中の方は、かならず医師に相談するようにしましょう。機能性表示食品の届出事業者の皆さまには、「毎日食べても安全」を担保するために、安全性のチェックをいっそうきびしく行なっていただきたい。機能性食品を評価するクリテリア(規範)として私がたいせつにしていること。それは「機能性には寛容に、安全性にはきびしく」です。なぜなら「効果は限定的でも副作用の心配はない」というのが、食品の食品たるゆえんだからです。

そして私たち消費者は、食品ゆえの限界を正しく理解したうえで、合理的な選択をしていきましょう。機能性表示食品の品質を認証するGMPマークも、その目安の一つになるでしょう。

「ご存じですか？」

GMPマーク

GMP(適正製造規範)とは、原材料の受け入れから製造、出荷までの全過程で、製品が「安全」に作られ、「一定の品質」が保たれるようにするための製造工程管理基準。GMPを順守していると認定された国内の工場で作られた製品には、右のどちらかのマークがついています。



機能性食品／健康食品のリスク評価・ リスク管理&リスクコミはどうあるべき？

1. 機能性関与成分&それを含有する天然抽出物のリスクアセスメントができる限り綿密に実施されていること
 - ① 食経験の調査／観察研究／有害事象調査など
 - ② 添加物に近いレベルの安全性試験（in vitro/in vivo/human）
 - ③ 市販後の有害事象情報の収集／評価
2. 機能性関与成分が安定的に有効／安全に働くことを担保する製造・品質管理（リスクマネジメント）
 - ① 第三者認証によりリスク管理状況が文書化されていること
 - ② サプリメント形状の場合、GMP認証の義務化が望ましい
3. 上記のリスク評価／管理情報が消費者市民にわかりやすく開示されていること（消費者庁HPの届出情報だけでなく、双方向のリスクコミも必要）



リスク情報の送り手で最も説得効果が高い条件は？

→リスク管理責任者でもメディアでも同じ

•魅力的⇒好感度が高い

•受け手と類似性が高い

⇒市民との交流、ボランティア活動、SNS等

•信憑性がある

⇒信頼性(中立な立場で情報提供しているという信念) →**隠蔽していないこと!**

⇒専門性(メッセージについて専門的知識をもっているという信念)

安心＝安全×信頼

「安心」は社会全体として創りあげていくもの。

食品事業者は「安全第一」を基本として、リスク評価&リスク管理を綿密に行ったうえで、すべての消費者市民に「安全情報」を正直に開示していく使命がある。また、お客様の価値観に依存する「安心情報」も、ご要望に応じて誠実にお伝えすることで、信頼が得られ、社会全体の「安心」につながる。



[@NPOSFSS_event](https://twitter.com/NPOSFSS_event)

食の安全と安心 と検索してください。

<http://www.nposfss.com/>



食の安全と安心フォーラム第29回

食物アレルギーのリスク低減策

7/27
SUN

【主催】 NPO食の安全と安心を科学する会（SFSS）

【日時】 2025年7月27日（日） 13:00～17:30

【場所】 東京大学農学部フードサイエンス棟中島董一郎記念ホール
会場＆オンラインZoom開催 ＊後日アーカイブ配信あり

【参加費】 一般 3,000円

＊SFSS会員、後援団体、協賛社(口数次第)、メディア（媒体名で参加）は参加費無料

【定員】 会場：70名 / オンライン：100名

詳細・申込→



【後援】 消費者庁

【賛助・協賛】

キューピー株式会社、旭松食品株式会社、カルビー株式会社、
株式会社セブン-イレブン・ジャパン、エスビー食品株式会社、日本生活協同組合連合会、
サラヤ株式会社、日本ハム株式会社、東海漬物株式会社



**食の安全と安心フォーラム第29回
 食物アレルギーのリスク低減策** 7/27 SUN

【主催】NPO食の安全と安心を科学する会 (SFSS)
 【日時】2025年7月27日 (日) 13:00~17:30
 【場所】東京大学農学部フードサイエンス棟中庭第一記念ホール
 会場とオンラインZoom開催 ※後日アーカイブ配信あり

【参加費】一般 3,000円
 【申込】先着順。申込締切日: 7/24 (申込受付中) 申込要領書
 【お問い合わせ】SFSS事務局 03-5841-2000

食の安全と安心フォーラム第29回「食物アレルギーのリスク低減策」

**食のリスクコミュニケーション・フォーラム2025
 培養肉のリスクとベネフィット**

東京大学農学部フードサイエンス棟中庭第一記念ホール
 会場とオンラインZoom開催 ※後日アーカイブ配信あり

食のリスクコミュニケーション・フォーラム2025 (4回シリーズ)

食のリスクコミュニケーション・フォーラム
 2025 第1回: 『機能性表示食品の安全性を…』



**食の安全の
 落とし穴**

The truth about food safety

書籍配布に関する協賛/寄付のお願い

ニュース



食のリスクコミュニケーション・フォーラム2025 第2回: 『培養肉のリスクとベネフィット』

食のリスクコミュニケーション・フォーラム2025 『市民のリスクリテラシー向上につながるリスコミとは』 第...

© 2025.06.21

理事長雑感



生成AIは寡黙な隠作師 ~ 巧妙なバクリ技の過程を明かさなない秘書を本当に信じて…

“リスクの伝道師” SFSSの山崎です。本ブログではリスクコミュニケーション (リスコミ) のあり方について毎...

© 2025.06.17

活動予定

食の安全と安心フォーラム第29回『食物アレルギーのリスク低減策』

【開催日時】2025年7月27日 (日) <講演会> 13:00~17:30 <懇親会> 17:45~19:00 【開催場所】東京大...

© 2025.06.12

アーカイブス



アーカイブス



企業や市民団体の食への取組...



サイト内を検索

- カテゴリー**
- ▶ ニュース
 - ▶ 活動予定
 - ▶ 活動報告
 - ▶ メディア情報
 - ▶ 季刊誌
 - ▶ 理事長雑感
 - ▶ リスコミ特集動画
 - ▶ アーカイブス
 - ▶ 企業や市民団体の食への取り組み
 - ▶ ファクトチェック
 - ▶ 食の安全・安心Q&A