

平成30年度東京都消費者団体との意見交換会の概要

- 1 日 時： 平成30年11月20日(火) 14:00～16:20
- 2 場 所： 東京都消費生活総合センター 16階学習室A
- 3 出席者： 〔消費者団体〕
東京都内消費者団体 役員等 15名
〔関東農政局〕
消費生活課長 湯村 勇治
消費生活課 消費者行政専門職 片岡 明宏
地域食品課 食育推進係長 堀田 二三子
東京都拠点 地方参事官室 総括農政推進官 中島 勇
地域食品課職員 1名
東京都拠点 地方参事官室職員 1名
消費生活課職員 3名

4 議事説明

○「アクリルアミドについて」

(関東農政局消費生活課 片岡消費者行政専門職)

食品を加熱調理(120℃以上の加熱)するとできるアクリルアミドが生成される仕組みとその毒性について解説し、アクリルアミドの摂取量を低減させるために普段の食生活でできる具体的な対処法を説明。
また、これまでの農林水産省の取組について紹介。

○「第3次食育推進基本計画の「今」」

(関東農政局地域食品課 堀田食育推進係長)

平成29年度食育白書(平成30年5月29日公表)に基づき、第3次食育推進基本計画で示された5つの重点課題の現状について説明。

○「平成31年度農林水産予算概算要求の概要について」

(関東農政局東京都拠点 中島総括農政推進官)

消費・安全、食育の推進、国内農産物の消費拡大、米粉の需要拡大、地理的表示保護制度など、平成31年度農林水産予算概算要求のポイントについて説明。

5 議題説明後の質疑応答の概要

(1) アクリルアミドについて

(消費者団体)

アクリルアミドという言葉は、以前から聞いたことがあって、何年も前から問題意識を持っていたと思うのですが、なぜ今このタイミングでアクリルアミドの説明

をすることになったのかその経緯を教えてください。
(農政局)

加熱調理をした食品にアクリルアミドが含まれていることが世界的に発表されたのが、2002年(スウェーデン政府とストックホルム大学が発表)で、その後様々な調査等が行われました。

これまで事業者向けの周知については、早くから行われてきましたが、消費者への周知を行うための資料(本日お配りした冊子)が近年完成し、アクリルアミドの推定摂取量の調査結果を2016年に食品安全委員会が発表するなど、国内におけるアクリルアミドに関する情報が集まったことから、今回意見交換会のテーマとして設定させていただいたところです。



湯村消費生活課長

(消費者団体)

今日話を聞いて、理解が深まりました。ありがとうございました。

アクリルアミドの含有量等を調査したということですが、計測の仕方を教えてください。専用の機械があるのですか。

(農政局)

アクリルアミドの濃度を測ることが出来る機材がありますので、それらを使用して計測しています。

(消費者団体)

カレーを作る場合油分が多いので、煮るといっても120度以上になることもあると思うのですが、この場合アクリルアミドの濃度はどうなりますか。

(農政局)

油分を含む場合、加熱により120度以上になる可能性があります。アクリルアミドは、加熱後水分が少なくなってから生成されますので、この場合生成されるアクリルアミド濃度は高くないと考えます。

(消費者団体)

ブドウ糖や果糖については、様々な加工食品に使用されていますので、アクリルアミドについて考える必要があると思うのですが、ブドウ糖や果糖についての取り組みがあれば教えていただきたい。

(農政局)

加工食品に使用されているブドウ糖や果糖について、何らかの取り組みが行われているかどうかは分かりませんが、ブドウ糖や果糖が加工食品に使用されている場合、調味料の原材料として使用されていることが多いと思われます。

この場合、加熱調理をして120度以上になったとしても水分を多く含んでいるケースが多いと思われるので、アクリルアミドの濃度は高くないと考えます。

(消費者団体)

事業者への働きかけ(指導)として、中食への対応と調理・加工の現場で増えてきている、外国人労働者に対する指導や働きかけをしていただきたいと思います。

また、アクリルアミドについては気になっていましたし、「2A」にランクされていて、国内におけるがんの死亡者数も多くなっています。

本日の資料は、とても良いものですので、「食育」という観点からもこれらを活かしていただきたいと思います。



片岡消費者行政専門職

(農政局)

貴重なご意見ありがとうございます。

中食等についてですが、アクリルアミドの含有実態調査を行う中で、スーパーやコンビニの店頭にある加工食品等についても買い上げて、含有実態調査を行っており、その結果をうけて、低減の対策が必要と判断されれば、その対策が講じられることになります。

また、国際がん研究機関(IARC)が発表しているがんのリスクについて分類している中で、アクリルアミドはお話があったとおり「2A(ヒトに対しておそらく発がん性がある)」と分類されていますが、アクリルアミドの摂取量とがんの発生率との関連に一貫した傾向はない(アクリルアミドを摂取すればがんになるとかアクリルアミドの摂取量が増えるほどがんのリスクが高くなるといった傾向はみられない)のですが、動物試験の結果等を考慮すると懸念がないとは言えないので、バランスの良い食生活を実践していただき、さらに本日紹介した、アクリルアミドを低減するための工夫(調理方法等)を出来るところから取り入れて、アクリルアミドの摂取量を減らすことが大切になります。

(消費者団体)

これまでの行政の方で、様々な取り組みを行ってきたということに対して、感謝

申し上げます。

「アクリルアミド」と聞けば、本日参加している方々は、皆さん知っていると思いますが、消費者向けの啓発が「冊子を作って終わり」では困りますので、ＴＶ等様々なところで伝えていただかないと消費者への周知というのは進まないと思います。

私たち消費者団体も分担して、一般の方々に知らせていかなければならないと思いますが、行政としてもいろいろと考えていただきたいと思います。

今日話を聞いた全体の印象として、「アクリルアミドの発がんのリスクは、それ程心配する必要はないですよ。」というニュアンスがすごく伝わってきましたが、「アクリルアミドは発がんの恐れがあるものなのだから、気をつけなければならない」ということを、もっときちんと伝えていただかないと、一般の方々には伝わらないと思いますので、リスクについてしっかり伝えていただきたいと思います。

食品安全委員会の評価の仕方も気を遣った言い方になっていますが、リスクについては、もっときちんと伝えるべきだと思います。

講義の中で、農水省から業界への働きかけがあって、ポテトチップスのアクリルアミドの含有量が減ったという話がありましたが、ポテトチップスは食べない人はほとんど食べませんが、たくさん食べる方もいますので、リスクがより低くなるよう更なる働きかけをよろしくお願いします。

また、アクリルアミドを減らすために遺伝子組換えやゲノム編集を利用するようでは、消費者の不安が増すだけです（農水省が「遺伝子組換え食品は特に問題ないです」というスタンスであることは分かりますが）、新たな不安を増やさないようにお願いします。



会場の様子

（農政局）

今後もこのような場で話す機会もあると思いますので、情報の伝え方などを工夫し、より理解していただけるようにしていきたいと思います。

貴重なご意見ありがとうございます。

（消費者団体）

本日、配布していただいたアクリルアミドの冊子が欲しいという場合、どこに連絡すれば良いですか。

また、学習会などに農水省の方に来ていただくことは可能でしょうか。

（農政局）

冊子の配布希望、講師派遣ともに農政局に連絡をいただければ、可能な限り対応

させていただきます。

（２）第３次食育推進基本計画の「今」

（消費者団体）

ごはんを主食として、主菜、副菜を組合せた日本型食生活（和食）の推進に力を入れていただきたいと思います。

というのも、米は国内で唯一自給できる穀物ですが、米の消費量が減少すれば自給率が低下してしまいますので、官民挙げての取り組みとなるようお願いします。

（農政局）

引き続き日本型食生活の推進に取り組んでまいります。



堀田食育推進係長

（３）平成３１年度農林水産予算概算要求の概要について

（消費者団体）

G I（地理的表示保護）制度の活用や海外に種子が出ないようにすることは重要とお話でしたが、一方では種子法が廃止されていますので、海外から色々な種子が入ってくる可能性があります。

今後も各県で研究開発ができるようにするために、国から予算配分はされるのでしょうか。

（農政局）

ご指摘の点は主要農作物種子法（以下「種子法」という。）のことであると思われますが、国内での品種登録や保護は種苗法という法律で定められています。

ちなみに種子法は、都道府県の米麦など主要農産物種子の育成と供給責任を定義したものです。種子法は廃止されましたが、種子の安定供給のため引き続き都道府県には地方交付税交付金の算定基礎に含めるなど、財政的支援をしています。

（消費者団体）

和食や米粉の普及の説明がありましたが、種子法が廃止されても米の種子を守る必要があると思います。その取り組みはされていますか。

（農政局）

在来種も含めて植物遺伝資源種子の保存は国の機関である農研機構、農業生物資

源ジーンバンクで行われています。東京でもジーンバンクから提供を受けた昔の品種を復活させて栽培しているところもあります。

（消費者団体）

米粉の需要拡大は私たちも期待しているところです。

食パンなどの米粉商品を見かけるようになりましたが、主食代わりになるようなパンは少なく、また、価格が高く、ぼそぼそして美味しくないものもあり、これでは米粉の需要拡大につながらないのではないかと思います。

食事代わりになるようなパンや低価格のパンが出回るような、製造メーカーの積極的な工夫や取り組みが必要であると思いますが、何か取り組みは行っていますか。

（農政局）

新規需要米（米粉用米、飼料用米などの用途のため生産された米）の制度があり、生産者には新規需要米の作付けに対して支援、実需者には商品開発や実証試験用として新規需要米など用途が限定された米穀を低価格で提供し支援しています。

また、米粉を細かい微粒子にする機械の開発をするメーカーに対する支援も行っています。



中島総括農政推進官

平成29年には、めん用・パン用など米粉の用途別基準が策定され、米粉が選択しやすくなりました。今後も、ノングルテン米粉はグルテンフリーよりも厳しい規格であることをPRするなど、米粉の普及・推進に努めていきます。

（消費者団体）

食育の推進と国内農産物の消費拡大の説明のところで、6次産業化などの記載はありましたが、オーガニックに関する施策があれば教えてください。また、私たちが国内農産物を購入したくなるような取り組みがあれば教えてください。

（農政局）

有機（オーガニック）農業により生産された農産物の安定供給体制を構築するための事業として、持続的生産強化対策事業（有機農産物安定供給体制構築）、また、有機栽培や減農薬の取り組みに対しての支援として、日本型直接支払事業（環境保全型農業直接支払）があります。また、国内産農産物の消費拡大については、食育の推進と国産農産物消費拡大事業の取り組みとなります。

そのほか、平成34年4月以降は、国内で作られた全ての加工食品の原材料の産地が表示される原料原産地表示制度が本格実施されることとなります。