

樹つ

某農機具メーカー主催の学生論文コンクールの審査委員を務めている。昨年4月に研究科長を拝命したのを機に、学外に長時間拘束される役職や、東京を離れなければならない仕事は原則としてお断りすることにした。ただ、若い学生の皆さんが食と農の問題に取り組むこの論文コンクールの審査委員については、そのまま継続している。

正月休みを利用して18篇の論文を精読した。いずれも社内審査で絞り込まれた力作揃いなのだが、とくに強い印象を残したのは福岡県の大学4年生、澤みのりさんの作品。内容の素晴らしさとともに、ひとつのセンテンスが光を放っていた。「私は食育について思い違いをしていたようだ」。独力で調査と考察を進めた結果、考え方を大きく変えたというわけである。苦労を重ねた末の思い違いの発見は、新しい自分との出会いでもある。澤さんは栄えある大賞に輝いた。

学術論文の場合、一人称の「私」が登場することはまずない。専門分野ごとにスタイルが定着していて、学生諸君もそのスタイルに合わせて、論文作成の技法を習得することになる。けれども、ひとりだちのプロセスを歩んでいる若い諸君の場合、学術論文であっても、その行間に、思い違いの発見に心を躍らせ、昨日とは違う自分との出会いに目を輝かせている「私」の息遣いを感じることが少なくない。

ひとりだちには専門知識の吸収が必要であり、幅広い経験の積み重ねも大切である。同時に、ゆるぎなく樹つ、そのための根がぐんと伸びるきっかけのひとつは、思い違いの発見による新しい自分との出会いにあるように思う。



東京大学大学院農学生命科学研究科長・農学部長
生源寺 眞一

農学生命科学研究科附属食の安全科学研究センターは、食の安全を科学する新しい分野の学際的研究組織として設立されました。食の安全保障は農学分野の中で食料生産とともに重要なテーマです。食料の生産段階から保存、流通、消費過程にいたるフードチェーン全体のリスクの検出方法の開発、健康に対する影響の評価、食の安全に関する研究情報の収集と発信を行っています。



食の安全研究センター長

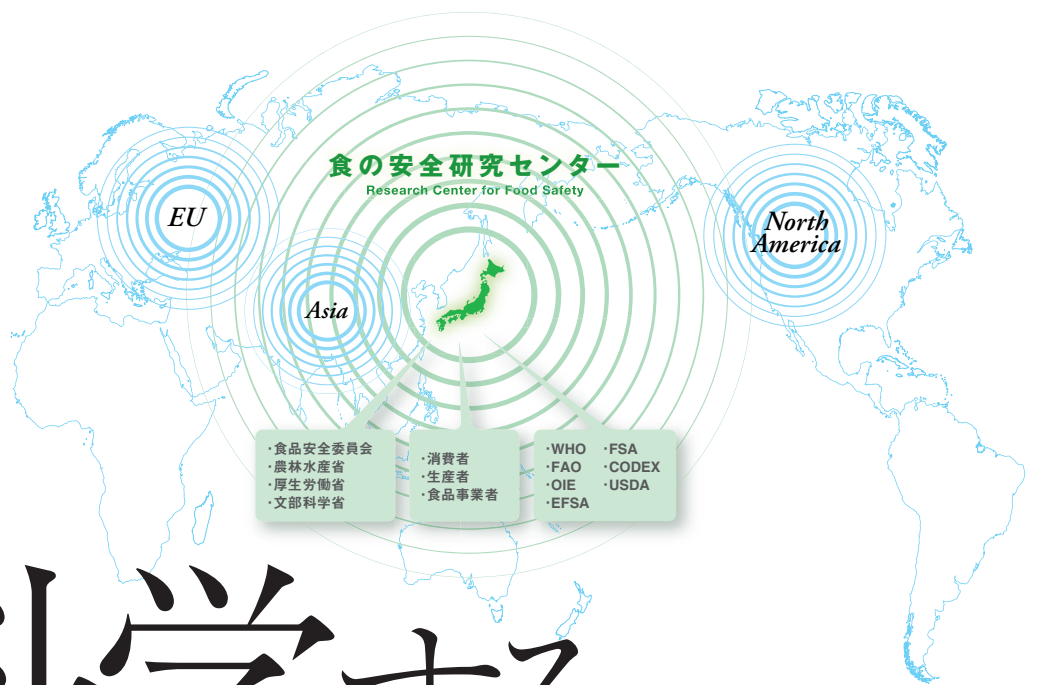
つばね ひろかず

局 博一 教授

食の安全を科学する

世界的な視野に立つ大学拠点

Research Center
for Food Safety



教えて! Q&A

リスクとハザード

ハザード(危害要因)とは、健康に悪影響をもたらす原因になりそうな食品中の物質や食品の状態のことを言います。たとえば、有害な微生物、農業、添加物の発生・残留や、ときに食品自体を構成する物質中の有害成分が挙げられます。リスクとは、ハザードの大きさ(重大さ、悲惨さ)×発生頻度で表わされる概念です。多くの人はフグを食べても自分自身が食中毒になることは多分ないだろうと思っていますが、いったんなんと悲惨な状況が待っているため、リスクが高いと感じます。一方、ノロウイルス感染症のように感染してもめったに死ぬことはありませんが、誰でもかかる可能性が高い場合もやはりリスクが高いと考えます。

リスク分析

食品を介して起こるリスクから消費者を保護するとともに、消費者が食品の安全性を正しく理解するためには、以下に挙げる3つの要素が必須になります。①リスク評価、②リスク管理、③リスクの情報伝達です。この3つの要素をひっくめてリスク分析と呼んでいます。①は科学的な根拠にもとづいて食品の安全性を保障するための過程で、食品中の様々な成分の安全基準値(1日摂取許容量)の設定などを行います。②は①のリスク評価結果にもとづいて、国や国際機関が農産物生産者や食品事業者などに対して主に行政的に指導し、またその効果を検証する過程です。③はリスク評価結果やリスク管理の成果等について、消費者、生産者、行政とが相互に情報交換を行う過程です。

日本で多い食品事故は?

国内では食品中の異物混入、カビの発生などで自主回収がなされている加工食品が少なくありません。また、加工食品の食品表示遵守の不徹底も多くみられます。一方、食品(食料)が原因で起こる死亡例の多くは、毒きのこやフグ毒などの自然毒や病原微生物(O-157など)によるもので、年間5名前後で推移しています。この数字は、たとえば米国の食品による死亡者の推定が少なくとも数千人とされる被害と比較してみても明らかに小さいと言えます。しかし、食品材料や食品製造過程での衛生管理に不徹底がある場合や、海外との間で物資や人の移動が激しい現在、油断すると大きな事故が起こる可能性があります。

