

2025年1月例会報告

- 1.開催日： 2025年（令和7）1月24日（金曜日）13:30～15:30
- 2.会場： 阿佐谷地域区民センター 第3集会室
- 3.講師： 薬学博士 西島基弘氏 実践女子大学名誉教授
- 4.講演テーマ：「**食品の安全性を考える**」～**食料添加物を中心に**
- 5.参加者： 石村、泉、内田、小川(啓)、小川(俊)、細越、矢口、高橋、松崎、小池、堀越、宮崎、長谷川、高田、田倉、角田、來間、非会員9名、（講師含めて26名 敬称略）



講師の西島先生は、1963年東京薬科大学を卒業し、1963～1972年東京都立衛生研究所に勤務され、その後、日本食品衛生学会の常任理事/会長を務められ、その他、厚生労働所薬事委員などの公職にも就かれ、はば広くご活躍されてきました。

先生の本講演は、その経験から広範囲にわたり専門性が高く、主要な点に絞って報告します。

- * 先ず、食の安全性については、一般人からはどのように観られているのであろうか？
食の安全性の観点からの不安にたいしては、食品添加物は他項目と比べて中位ぐらいで、添加物の好き/嫌いに対しては6割ぐらいがマイナスのイメージを持っている様である。
- * 実際に、過去の食品添加物による事故例としては、昭和30年からのヒ素ミルク事件では乳幼児が138人死亡、昭和42年には過酸化水素による中毒100人、昭和の後半に発生した焼肉、ハンバーグのニコチン酸による中毒など、痛ましい事故も発生しているのは事実であるが…。
- * 食品の安全性の考え方は、以下につきると言える。
 - ・ **完全な食品はない**（逆に言えば、全く無毒なものもない）
 - ・ **毒物も微量であれば怖くない**（ダイオキシン類&食塩&水）上記2点を踏まえて述べれば、
 - ⇒ 気を付けたい食品…トマト（未熟）、ナツメグ/ウコン（大量摂取）、ふぐ（部位による）
 - ⇒ 体に良い食品も食べ過ぎは？…コーヒー、大豆、赤肉、ヒジキ
 - ⇒ 食品添加物を必要としている食品もある…白砂糖、高野豆腐、クッキー、コンニャク
- * 食品添加物の安全性は確保されているのか？
食品添加物として指定されるための条件；非常に厳しく、決められたデータが必要である。
食品衛生法が守られているかの確認が重要である。
- * 結論；市場に出まわっている食品（海外からの食品を含めて）に過敏になることはないが、安全と安心の混同は禁物、また公的機関/協会からの複数の情報は科学的知識の根拠となる。
なお、出席者から複数の質問・発言がだされ、有意義な講演会となった。

