

◎食のリスクコミュニケーション・フォーラム 2018 (4回シリーズ)
『消費者市民のリスクリテラシー向上につながるリスクミとは』
第1回テーマ：『市民の食の安心につながるリスクミとは』

【開催日】 2018年4月15日(日) 13:00~17:50 <懇親会>18:00~19:30

【開催場所】 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

<http://www.a.u-tokyo.ac.jp/campus/overview.html>

【主催】 NPO 法人食の安全と安心を科学する会 (SFSS)

【後援団体】 消費者庁、東京大学大学院農学生命科学研究科附属食の安全研究センター、一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ

【対象】 食品関連行政の担当者、食品事業者の広報・お客様相談・品質保証担当、リスク研究者、マスメディア、消費者団体・市民団体、など

【定員】 先着 50名

【講演会参加費】 3,000円/回 (当日会場にて現金で申し受けます)

*SFSS 会員、後援団体 (団体あたり先着 5名まで)、メディア関係者 (取材の場合) は無料

*18時からの懇親会は別途 2,000円/回 (当日会場にて現金で申し受けます)

【参加申込み】 http://www.nposfss.com/form_riscom2018.html (4月12日で受付終了)

【お問い合わせ】 SFSS 事務局まで (TEL/FAX: 03-6886-4894、email: nposfss@gmail.com)

【本フォーラムの主旨】

毎回、食のリスクに詳しい有識者をお迎えし、講師3名 (Q&A 含み 60分) + 総合討論 (90分) : 13:00~17:50 (休憩 20分) の構成とします。総合討論では、市民の食の安全・安心につながるリスクミとはという大命題について、会場からの質問に講師が回答する形で議論します。

【各講師のご紹介&講演要旨】

① 長村 洋一 (鈴鹿医療科学大学)

『消費者の誤解は量の概念の不足から』

合成保存料、合成着色料、化学調味料、人工甘味料は4大添加物として多くの消費者から嫌われている。「人工甘味料で脳障害に！」といったブログの記事を読んでもなんとフェニルアラニン、アスパラギン酸がその主犯物質とされている。「頭に影響する」として問題視されており、国際頭痛学会も問題物質として記載していた「モノソジウムグルタメート」をシステムティックレビューにより問題ないことを明らかにし、そのリストから本年1月に削除させることに成功した。すべては量の概念のないことに起因する誤解であるが、種々の観点から量の概念の重要性に関する話題を提供させて頂く。

② 田中 豊 (大阪学院大学)

『市民のリスク認知とリスクリテラシー』

遺伝子組換え食品や食品添加物、あるいは放射線などのリスクについて、専門家と市民との間で、その判断や認知に大きなギャップが生じている。本講演ではその理由について、人間が生来的に有しているリスク認知の特徴とリスクリテラシーの不足、の2つの点から解説する。市民の感情や行動は、リスクの客観的判断ではなく、心理的・主観的、あるいは直感的判断であるリスク認知に基づいて決定される。リスクリテラシーとは、リスクを適切に判断して行動する上で身につけておくべきリテラシーのことである。今後の良識ある市民として、リスクリテラシーを身につけることが求められている。

③ 関澤 純 (食品保健科学情報交流協議会)

『安全と安心の関係をもう一度考えよう』

安全と安心の関係について様々言われてきた。安全は科学的、技術的、あるいは実務や行政的な考慮の上になりたっている。安心は各人や社会の持つ価値観と経験の蓄積、立場や状況に支えられている。安全なものを危険と考えたり、危険なものを安心することは避けるべきだが、両者の根拠が異なり、それぞれ理由があることを理解しないと行き違いが生じ、自分に分かりやすい解釈から問題解決を図ろうとし、うまくいかない場合もある。安全性評価に永年携わってきた者として、その根拠や意味について解説するとともに、リスク研究にも永年関わる者として、人や社会の判断の根拠と持つ意味についても事例を挙げて考察する。

以 上