

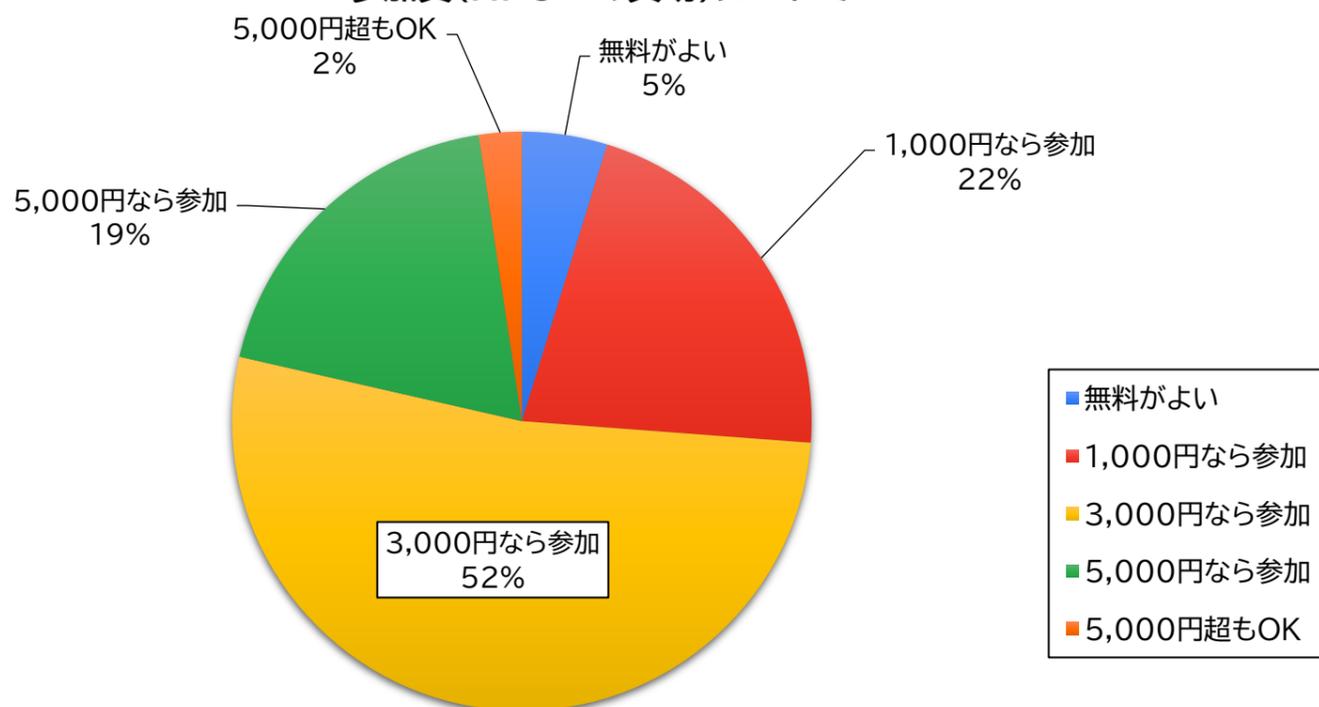
第3回テーマ:『食品添加物のリスコミのあり方』

【開催日】2023年8月27日(日) 13:00~17:00

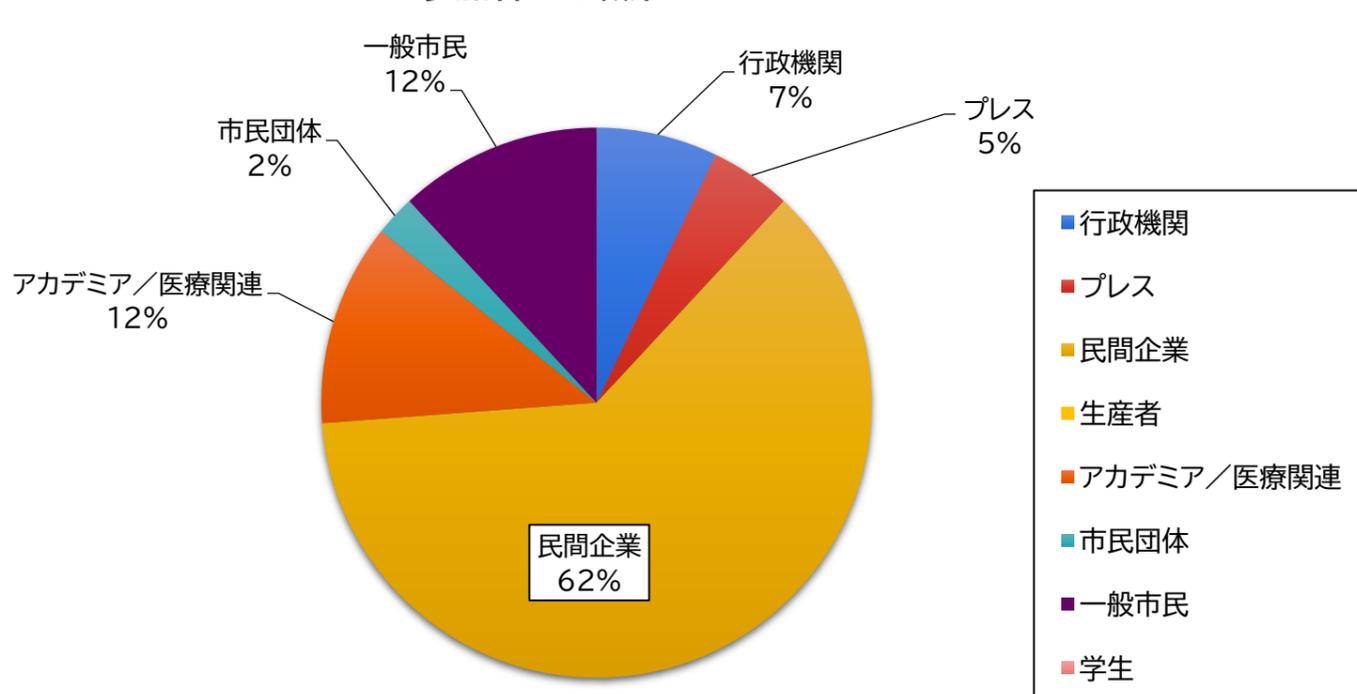
【開催場所】東京大学農学部フードサイエンス棟中島董一郎記念ホール+オンライン開催(Zoom)

アンケート回収数42枚(参加者:95名、演者4名を除いた回収率:46%)

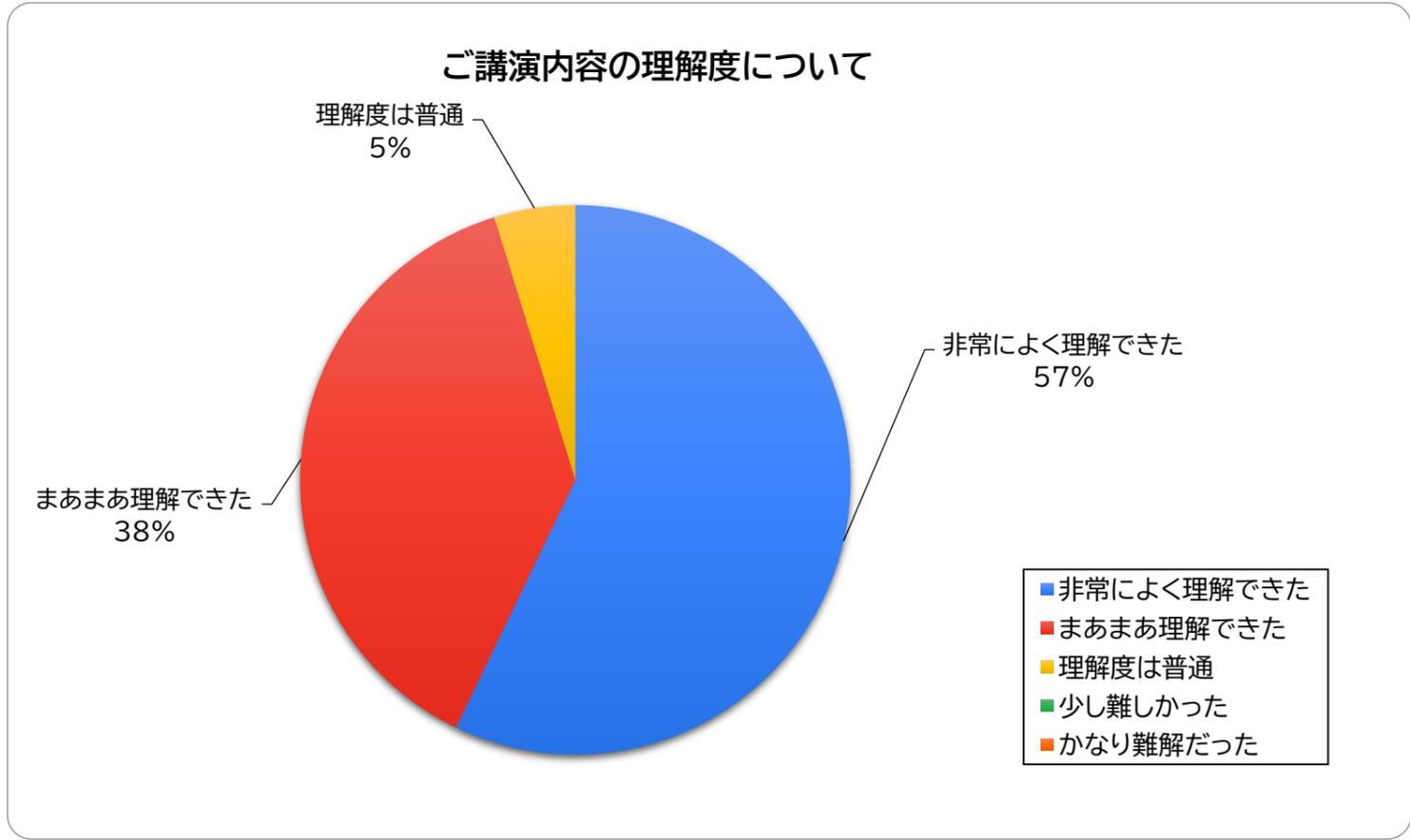
参加費(NPOへの賛助)について



参加者のご職業について

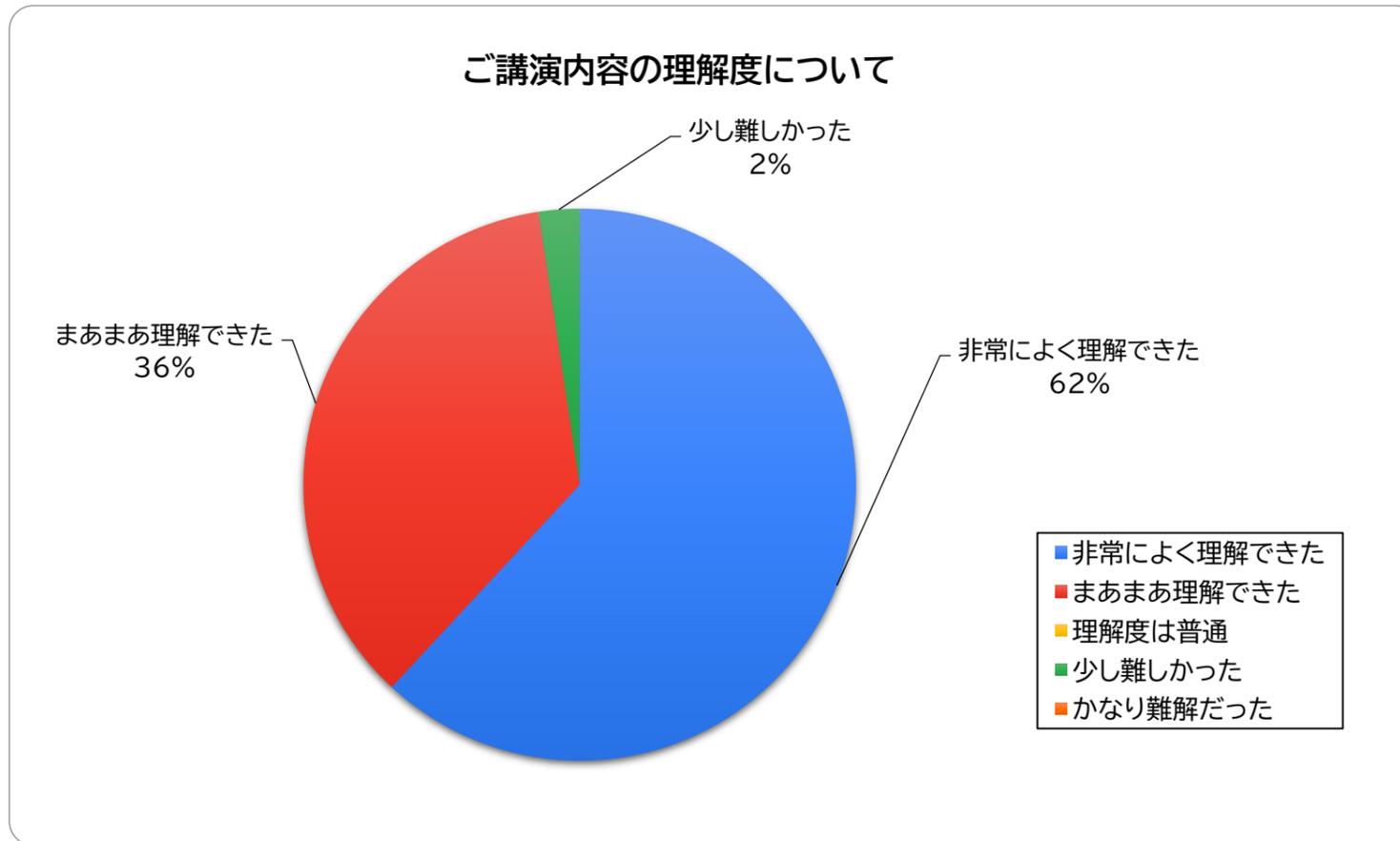


①脊黒 勝也（日本食品添加物協会 専務理事）『食品添加物の規格基準と課題』



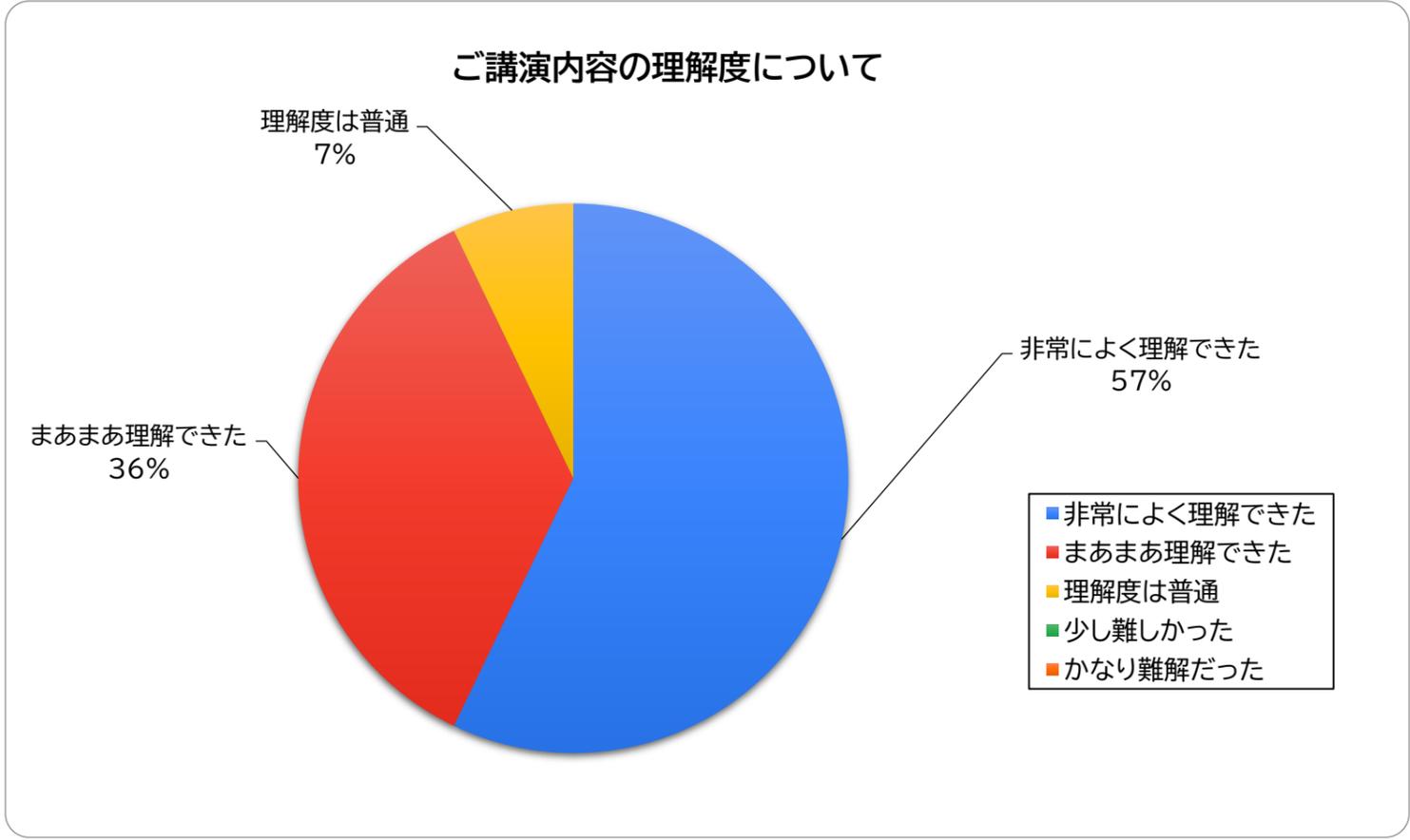
大変参考になるご講演でしたので時間配分をもう少し長くして全スライドを説明いただけるとよかったですように感じます
「20世紀 食品添加物史」は良い資料ですね。
食品添加物へのネガティブ情報を発信する企業やマスコミへの抗議メッセージを出すような活動はされているのでしょうか？u-Tubeのトンデモ情報の脇に貴協会の啓蒙動画がオススメ動画として紹介されるような仕掛けは組めないのでしょうか？
食品添加物の歴史についてご説明いただき勉強になりました。食品衛生法改正の中で世界に先駆けて新しいシステムを導入したということで、最近では問題となっている例がないことをしっかり伝えていくことができるとよいと思いました。使用基準がないものがあることが課題というお話がされていましたが、アセスルファムKやスクラロースには使用基準があって、アスパルテムには使用基準がないのは何か明確な理由があるわけではないということになるのでしょうか。
アカネ色素の削除については、言及しませんでしたね。
歴史は良かったが、チクロの発がん性など情報が古い点が気になった 公定書の変遷、位置付けなどが深く聞きたい
食品添加物の法令上の変遷や事件の履歴について、分かりやすく、丁寧にお話いただきました。資料は永久保存版ですね。学校教育の副資料になったら、消費者理解の一助になるでしょうか。
食品添加物の歴史がよく分かった。
これまでの経緯がとても分かりやすく整理いただき、理解が深まりました
なぜ現在のような法整備がなされているのか、過去に発生した事件とセットで、しっかり後世に残すことが重要だと思いました。そして、リスクでは、過去の反省を踏まえて、現在、どのような対策を打っているのかを丁寧に説明していくことが大切だと感じました。
過去事例をきちんと紹介していただいたのが大変よかった。
不安に対する心理学的な考察は興味深く、また、添加物の歴史を網羅的に解説いただき、大変有意義でした。
本邦における食品添加物規制の歴史がよくわかりました。 また、「高齢者に根強い(食品添加物への)忌避感情が若い頃の原体験によるものである」という仮説は、私も同じような印象をもっていましたので大変合点がいました。
歴史的背景などを知ることができ有意義であった。
食品添加物について時系列的に問題に対して法令が対応していることを理解することができた。
事件が起きる→法律が変わる、という流れがある場合は、その経緯を知ることが必須と考えているので、歴史的背景が整理できて参考になった。
わかりやすいご講演ありがとうございました。
大変興味深いお話しいただきましてありがとうございました
食品添加物に関する法規制の歴史を俯瞰することができ、大変勉強になりました。また、ヒ素混入ミルク中毒の経緯について初めて知ることも多く、当時の時代背景など現代とは大きく異なるのに、悪いイメージが払拭できないことが残念に感じました。
食品添加物について多面的な分析と歴史的推移を知ることが出来ました。サッカリン・ズルチン・チクロ・AF2の時代に育った世代ですので理解出来ました。かつては保育園の給食にズルチンが使用されていましたが適正に使用していたので高価な砂糖の代替として貢献していましたよ。
添加物を使用する事の利点と安全性が担保されていることを強調する事と同時に、使用する必要が無い場合は使用しないという姿勢もしっかり出すべきだと思います。
添加物を不安に思うことと、過去の食品事故の関係性は理解しやすかった
食品添加物に対する不安についての質問で、世代間であまり差は見られないと考えていたが、実際には年齢が上がるにつれ、不安を感じている割合が高いことが印象的だった。その原因として、過去の事件や、添加物が公定書から削除された記憶が挙げられていた。 消費者の不安がなくなる背景には、現在は添加物の使用基準を定めていることや、法改正(規格基準制定、食品衛生管理者配置)後は添加物に起因する事故は発生していないなどのポジティブな情報が周知されていないことがあると考えられる。しかし、「安全だ」という情報は報じられにくい、または、消費者に届きにくく、添加物に対する、誤った危険なイメージが先行している。 公的な機関が正しい情報を粛々と発信していくことや、メディアが中立な立場で、公的機関の情報を基に報じること、消費者が「なんとなく不安」で添加物を忌避するのではなく、正しい情報を受け取った上で選択をすることが求められると考える。

②畝山 智香子 (国立医薬品食品衛生研究所)『食品添加物はなぜ嫌われるのかー添加物を巡る過去・現在のリスク情報とその根拠』



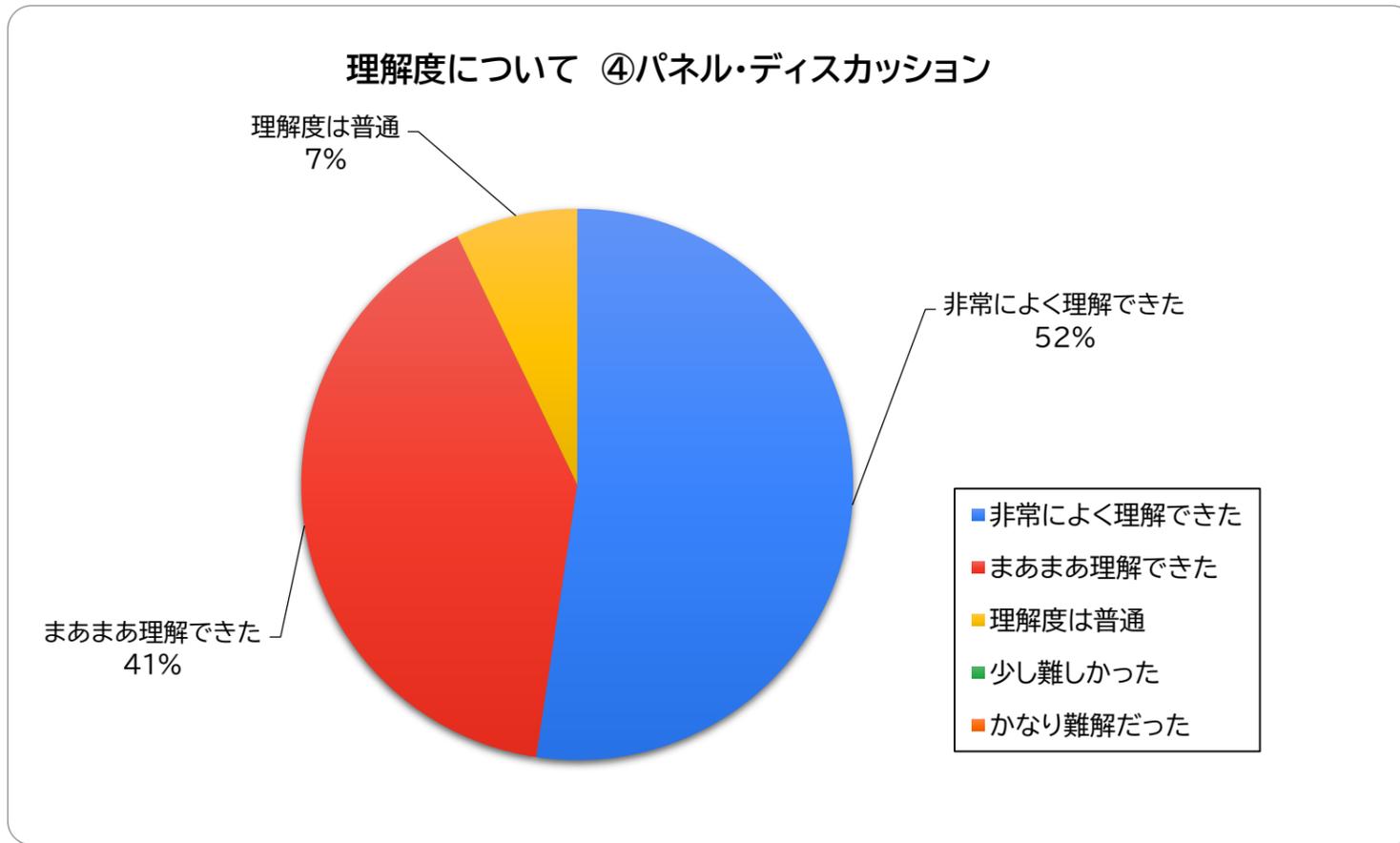
<p>アスパルテームのお話は大変くわしく説明いただいて政治力が絡んだ話で、やはりファクトチェックをしっかりした上で判断していかなければいけないことを学びました。ファクトチェックが出来るレベルの知識、スキルを持つ方々を日本国内で増やしていく必要がありますね。論文バイアス(論文化していない。インパクトのない研究)には要注意</p>
<p>WHO・IARCのアスパルテーム評価の裏話はとても説得力があるように感じました。</p>
<p>久しぶりに畝山先生の歯切れの良いお話が聴けて大変嬉しく思いました。科学的とか理論的に…と口にしただけで、”この人の言うことは信用できない”という人が結構な割合で存在するように思いますが、先生はそのようなご経験はありませんでしょうか？</p>
<p>WHOのアスパルテームの評価結果の公表に関してIARCの評価の問題点や成り立ちなどタイムリーな内容をお聞きできて、よかったです。</p>
<p>IARCのアスパルテームの評価問題について、その本質が分かりました。非常によい講演でした。ありがとうございました。</p>
<p>FOOCOMの記事等も読んでいたので、ほぼ理解できたつもりです。IARCという機関に関してよく分かりました。大騒ぎにならないように、早いうちから対策をしていってほしいのに、多くの国民にその努力が知られないのは、残念です。何らかの方法で、そのことを発信したいです。自分ができるとして、私の卒業した高校同窓会のHPに連載している「オトナの食育」に、そのうちに書きたいです。お忙しいと思いますが、よろしくお願い申し上げます。</p>
<p>海外で食品添加物を嫌う理由、母数などの紹介があると、更に良いかと思う</p>
<p>急な変更でAPMの話題になったので、資料にない話題もあり、新鮮でした。各研究機関のステータスの話題が面白かった。と同時に、マスコミ関連でこの話題に強い人の育成も必要かなと思いました。</p>
<p>アスパルテームの件は大きな話題にならずよかった。</p>
<p>アスパルテームをめぐる、今回の一連の動きについて解説して頂き、とても新鮮な内容でした。自分達の主義主張を通すために、食の安全を材料に使われているのは残念ですが、このような動きはいろんな業界であると思います。正しい見方が広がるようにするために、様々な軸でのリスクが重要と感じました。</p>
<p>IARCの裏話などは食の安全安心の情報発信をする人に聞いてほしい内容でした。</p>
<p>IARCの状況(裏話?)が聞けて、状況理解につながった。</p>
<p>アスパラテームの件は、畝山先生しか語れない貴重な内容だと思いました。組織というものは、存在するためには何でもやることを改めて感じました。</p>
<p>国際的な発癌リスク検証機関であるIARCの現状や問題点、合同食品添加物専門家会議(JECFA)との関係性が少し把握できてきました。今回の甘味料アスパルテームの発がん評価が、農薬グリホサートの事例と類似していて、これらの問題の根の深さを感じました。</p>
<p>アスパルテームの問題について詳しく説明いただき、IARCの立ち位置なども良く分かった。</p>
<p>アスパルテーム等食品添加物についてのリスクを詳しく知ることができた。</p>
<p>食品安全を学ぶ人は全員、まず畝山先生の2つの丸の図の考え方を知らなければならぬと思っています。日本人は「独自の食文化を育ててきた」と話す一方で、海外の論調を盲信する傾向もあるので、今後のリスク情報の広まり方には注視をしたい。</p>
<p>アスパルテーム問題をわかりやすく説明いただきありがとうございました。</p>
<p>大変多くのことを学ばせていただきありがとうございました。</p>
<p>分かりやすいご解説、ありがとうございます。今回、超加工食品の論文数が増加傾向にあるという情報に大変驚きました。今後もこのような世界的な情勢に関して情報をいただくと助かります。</p>
<p>畝山先生の熱き思いが伝わる講演でした。食品添加物を理解しようとする人達にはインパクトのある内容でした。『食品添加物はなぜ嫌われるのか』を再読します。</p>
<p>いつも分かり易い先生のお話で、なぜこういう先生のお話が伝わっていかないのかとリスクの限界を感じます。</p>
<p>ちょうどアスパルテームについての報道があったところで、視点の違いで説明いただけわかりやすかった</p>
<p>食品添加物が嫌われる原因の一つとして、「食品(天然のもの)は元々安全なのに、わざわざ添加物を使っている」という消費者の誤った認識があると感じた。そのような考えを持つ人が一定数存在する所に、無添加が優れているかのように謳った商品が販売されていることによって、「食品添加物悪者説」がさらに助長されてしまっていると思う。添加物の表示に関して、アレルギー表示と同様に、不使用表示を売りにするのではなく、使用している添加物をただ事実として表示するだけであるという姿勢が重要であると考えている。</p>
<p>IARCのアスパルテームに関する発表について、自身は今回の講義を受講することで、評価機関や根拠に問題があるということを知ることができた。しかし、消費者の中には、記事の題名だけを見てアスパルテームは危険だと判断し、情報源や根拠は何か、発表された内容がどのような意味を持つのかということまでは考えないという人が多く存在する。メディアは、意図的に情報を歪曲することはもちろん、記事の題名や和訳の仕方でもミスリードを招くことも防ぐ責任があると考えている。</p>

③大瀧 直子 (SFSS理事)『食品添加物に関するリスコミの効果と課題』



<p>リスコミュニケーションは消費者、事業者、様々な立場でその立場に応じたものが必要なのだと認識しました。是非、流通業界 量販店、小売り店向けにもしていただきたいと思います。でその際には何を引き換えに他店と差別化するの？のリコメンドも提示いただければと思います。でない価格だけになってしまうので・・・よくあるのが素材を大事にして添加物を使わないで作りましてセールスポイントにしているものが多いのでそれ以外で物の良さを伝える方法に困っているんだと思います</p>
<p>現実の理解に役立ちました。 必ずいっちゃうアンチが悪影響を振りまけない方法を考えないと。</p>
<p>言わば食の最前線で仕事をしている、最も現場チックな考え方をするはずの調理師さんの理解度向上はとても感動的でした。パティシエさんは添加物の受容性が高いというお話もリスコミ向上の手がかりになるエピソードと感じました。</p>
<p>地道な活動についてお聞きすることができ参考になりました。説明をすれば理解して考えがわかる人がいることや、だんだん最初から理解している人が増えていることなどをお聞きできて安心しました。</p>
<p>説明しても、食品添加物を避けたい調理師を目指す学生が2割程度いるのですね。20年間程度、添加物嫌いな親御さんらに育てられれば、切り替えるのはなかなか難しいものと、私は私が担当する学生に関して、受け止めています。</p>
<p>企業の努力と品質保証を否定はしない方が、良いと思う</p>
<p>アンケートの変遷が面白いです。情報さえあれば、わかるということは希望が持てます。どうしても同意しない人も、安全がベースにあると変わってくる人もいます。</p>
<p>継続したリスコミュニケーションの大切さを感じた。</p>
<p>学生さんを題材に、リスコミの重要性を説明して頂きました。しっかりリスクとベネフィットを示していくことが重要と認識しました。</p>
<p>いろいろななかたちで若い世代への啓蒙が有用と感じた。</p>
<p>調理師への授業でこのようなアンケートを取られているのは、素晴らしいと思いました。</p>
<p>管理栄養士養成施設で「食品衛生学」「微生物学」を担当させていただいておりますので、今回の先生の調理師養成施設における衛生教育効果の検証成績は、大変参考になりました。 私も今後、授業に同じような検証を取り入れさせていただこうと思います。 ありがとうございました。</p>
<p>調理師学校での実践は興味深かったが、もっとデータがあると(自分の研究以外も含めて)さらに説得力があったかと思う。</p>
<p>以前の楠見先生の講演内容も合わせると、科学的な考え方になじまない人、新しい科学情報にアップデートできない人は「理解はするが納得はしない」から脱却できないのかもしれない、と改めて感じた。ただし、「理解はするが納得はしない人」は、そもそも理解をしていないのでは……とも感じました。</p>
<p>わかりやすいご講演ありがとうございました。</p>
<p>色々多くのことを聞かせていただきありがとうございました。まだまだ添加物が悪という意識が一般消費者の中でもまだあり、リスコミがもっと重要だと非常に多く感じました。</p>
<p>食品添加物のリスコミについて、地道な活動の重要性を改めて感じました。食品添加物に関するネガティブな感情と、その感情を利用した非科学的な情報発信やマーケティングは根強いものがあり、少しずつ理解者を増やして行く地道な活動が重要であると感じました。</p>
<p>物語風な語り口と解かり易いスライドを使用した講演は食品添加物に漠たる不安を持っている人達には説得力のあるものと思います</p>
<p>調理師と共に学校給食を担当する管理栄養士への教育も必要ではないかと思います。</p>
<p>安全なことがわかって「使いたくない」と思ってしまう心理背景が理解できた 発信の難しさを感じた</p>
<p>調理師学校における、食品添加物への抵抗感に関するアンケート調査結果で、講義前から添加物に肯定的な者の割合は年々増加しているのに対し、講義後でも否定的な者の割合はほとんど変わらず、約2割存在することに驚いた。食品添加物は微生物汚染や食中毒のリスクを下げる目的で使用されていることを理解した上でも、好ましくない、素材の味を損ないたくないという感情を持つのは、食材や調理にこだわりを持つ調理師学校の生徒ならではだと感じた。 「自然は、あなたが思っているほど安全ではない」という言葉が挙げられていたが、食品添加物に忌避感情を持つ人は、「自然」のよい面だけを過大評価し、リスクには目を向けていないと考えられる。反対に、食品添加物のわずかなリスクを大きく捉え、メリットを知らないとも言える。そのような先入観を持っている人は、中立な専門家が説明したとしても、信じないか、ますます疑い、誤った考えを強固にするおそれがある。そのため、消費者にとって身近な存在が介在し、ひとつずつ誤解を解くリスコミュニケーションが非常に重要な役割を果たすと感じた。</p>

④ パネル・ディスカッション(進行:SFSS山崎)『食品添加物のリスコミのあり方』



SFSSでもyoutubeでの発信を是非していただきたいと思いました。消費者向けの食の安全に関する情報を中心にいただければと思います。
パネルディスカッションセッションは運営が難しいですね。
単なる思いつきですが、演者3名のそれぞれから他の2名の演者への質問は？という切り口があると面白い展開があったのではと思いました。
WHOの非糖質甘味料に関する条件付き勧告について日本人として気にする必要はないと思ってはいましたが、勧告が出てきた背景をお聞きできてよかったです。アスパルテムの件では、国立医薬品食品衛生研究所の食品安全情報や食品安全委員会がQAを掲載してくださったことは、大変ありがたかったので、今後もこうした対応をしていただけると心強いです。また、原材料として食品添加物を使用しているメーカーとしては、こうした情報にアンテナをはり、うまく活用して消費者に正しい情報を提供していきたいと思います。
十分にディスカッションができて、今回、良かったです。
添加物の名称や印象は海外でも同様なイメージですね。ここは日本が旗振りをして、、、は難しいでしょうね。しかし、添加物の履歴の広報について、消費者理解の可能性を感じました。
最後の方で、科学的に理解し許容できる方が多数を占めることを維持していくことが重要との主旨のコメントがあり、納得感が得られました
食品添加物に関するテーマを設定して、それについて3人の方の意見を伺うような形式とかいかがでしょうか。
栄養士/管理栄養士養成施設における食品添加物教育の話題がありましたが、私が勤務している仁愛大学健康栄養学科(管理栄養士養成施設)では、食品添加物については私が担当している「食品衛生学実験」の中で1コマ(180分=講義+発色剤(亜硝酸ナトリウム)を検出する簡単な実験)をつかって説明しています。食品添加物を含む様々な危害因子の安全性評価(リスク評価)については、並行開講している「食品衛生学(講義)」でリスク分析の説明時により詳しく説明しています。
なお、管理栄養士国家試験では全200問中、毎年必ず1~2題、食品添加物に関する問題(法令、用途、表示等)が出題されています。
zoomで参加したが、質問のタイミングが難しい。チャットで質問を、ということだったが、リアルタイムで質問がしにくい(チャットを入力しているうちに話が別の話題に移ってしまう、会場の雰囲気かわからないからタイミングがずれる)。挙手機能を使って質問の意思表示をするのもOKにしたらどうか。
「天然=安全」「無添加=安全」「おふくろの味=安全」「化学物質=危険」のイメージが浸透したのは、ある意味では食品業界が時間をかけて張ってきたキャンペーンの成果であると(一人の消費者として)感じているので、これをくつがえすのは時間がかかると感じました(学校教育を利用できれば、その時間は短縮できると思いますが)。
非常に楽しく色々な意見を聞かせていただきまして誠にありがとうございました。
食品添加物についてリテラシーの高い参加者のディスカッションは盛り上がりがない様に思えました。むしろ講師陣が参加者に質問を投げかける討論にするのも一案かと思えます
こういう場に添加物反対の立場の人に参加してもらおう事は出来ないのでしょうか。
登壇された方々と添加物のついて否定的な意見を持っている人とのディスカッションを聴いてみたい
一般消費者にとって、大学の教授などの専門家より、栄養士の方が身近な存在で、信じられるという話が挙がっていた。SNSで、フリーランスの栄養士が食に関する情報を発信しているのを見かけるが、中には誤った情報や、極端な表現も存在する。消費者はSNSのプロフィールに栄養士という肩書きがあれば信じてしまうだろう。誤った情報が広まることに加え、栄養士などの資格の信頼が失われることも危惧している。しかし、一方で、SNSが普及するまでは説明の機会がなかった年齢層に対しても、SNSを通して情報発信することができるのはよい点であると考え。X(Twitter)におけるコミュニティノートのような、より正確な情報を入手するのを助ける機能が広まっていくことで、誤った情報が淘汰されるとよいと思う。
また、アレルギーに関するリスクコミュニケーション同様、幼いころからの教育ということも重要であると考え。食品は化学物質からできているということや、自然のものにもリスクがあるということを知っていれば、食品添加物をむやみに嫌うということもなくなるはずである。ガイドラインや法律の整備だけでなく、教育という面からも食品添加物に対する理解を助けるアプローチが必要だと考え。

⑤ 今回のフォーラムについて、率直に思われたことを何でもお教えてください

いつも興味深いテーマをありがとうございます。 特にアスパルテームはホットな話題で勉強になりました。
講師の先生のお話に加え、参加者の方のご質問や山崎先生のお話をうかがって、いろいろ参考になりました。ありがとうございます。
小暮さんの質問から、畝山先生がお話しなさり、様子がよく分かり、助かりました。
リスコミなので、食品添加物が嫌な方の登壇も必要では？
国民が添加物の歴史や効能を考え直す機会が必要だと思います。今一度、添加物について、正しく振り返る機会をどのように作るか。マスコミ関係者、栄養士、教師などの方々において、再考する時間がない現状では、このような機会が必要だと思います
7月にアスパルテームの評価が公表されたこともあり、タイムリーな企画であったと思います。ありがとうございました。
欧米と日本、アジアで比較した場合に、食習慣や健康寿命等を考慮した上で、食品安全施策を考える必要があるという点について、もう少し深掘りして知りたいと感じました。
良いフォーラムだと思っていますが、その場で話を聞き交流できる現地参加がしやすい(業務参加しやすい)平日の開催が良いです。
食品の情報のある玉ねぎは、安全性確認のための動物実験がナンセンスであるわけですが、食べた経験のない新たな食品や新規の添加物が動物試験での適性があるのかどうかを見極めるのは大変だと思いました。新規食品や添加物で過去に適性がないと分かった動物実験があるのでしょうか？その場合は安全性確認はどのような動物実験(対応)をするのでしょうか？
根強い「天然・自然＝安全」神話信者に正しく理解してもらうために、(私も含め)皆さま大変な苦勞をされていることがよくわかりました。 また、様々な政治的な思惑によって、科学的な安全性検証さえ歪められようとしていることもわかってきました。
SDGsなど未来の地球の在り方を学んでいる子供たちにとって、今の学校教育、家庭教育、SNSなどの環境の中で、添加物やゲノム編集食品、遺伝子組換えなどが、彼らの目にどう映っているのか？と問いを馳せました。
消費者の方とお話しをすると、必ず嫌われる食品添加物の安全性、必要性をさまざまな角度から講演いただき、大変に有意義でした。 大きなトラブルもなく、フォーラムの内容に集中しやすかったと感じました。
「無添加」については食品添加物に限った言葉ではなく、化粧品や洗剤など他分野でも広く使われており、食品以外の業界ではどのように考えられているのか、興味がわきました。
畝山先生の講演にアスパルテームの解説を加えていただいたことはタイムリーで勉強になりました
最後に畝山先生が安全性確保のための地道な努力に対する理解を求められ、先生の後継者がいらっやらないことを言われましたが、大変心配です。後継者養成にご努力をお願いしたいと思います。
添加物について正しい理解をしてもらうには地道に発信し続けていく必要があると感じた
畝山先生の「時代がハザード分析からリスク分析に変わった」ことの重要性を改めて感じた。
食品添加物に対する認識について、多くの一般消費者と、専門家の間には大きな違いがあると感じた。「なぜそこまで食品添加物を嫌うのか？」と疑問に思っていたが、安全性を理解してもなお、好ましく思わない人が一定数いると知り、不安に寄り添う姿勢が大切であると学んだ。
食品添加物、表示も含め、正しい理解が重要だと実感しました。

⑥ 今後、食の安全・安心・リスクに係る分野で、どのようなテーマのフォーラムを希望されますか？

食糧問題については？栄養量を総量として今後どのように確保していくか
栄養素取り過ぎのリスク？(栄養素も食品添加物と同じく、摂り方が重要)
佐々木敏先生が”行動栄養学”なる本を出されました。リスコミとはちょっとズレるかもしれませんが佐々木先生がパネラーに加わるようなテーマを期待します。
流通企業が気にする食の安全について。流通企業の中に食品添加物について独自の管理添加物を設定したり、合成や人工など特定の物質について使用有無を確認している企業があるので、どういう考えなのかご説明いただけて専門家の方と意見交換していただけたらよいのではと思っています。
チャットGPTでは、安全について、「添加物」「自然」の質問では、意外にも、割とまともな回答が来ました。背景には、リスクコミュニケーション関係者の頑張りがあると思います。アクティブマイノリティーはチャットGPTと相性が悪いかも。
興味のない一般消費者に、道科学情報を伝えるべきか
海外の食品安全によるギャップと輸出製品対応について。pfasやトランス脂肪酸など規制の差。
賞味期限、消費期限の設定(SDGs、平均気温の上昇等の影響…)
テーマの選定は満足しています。
今回のキーワードでもある、「天然 ≠ 安全」という自然界の冷徹な事実を広く一般に理解してもらうためにも、「天然自然毒(による食中毒)」や「カビ毒」をテーマにしてみたいか？
消費者目線の内容を希望します。(ミスマッチは何なのか？)
優良誤認表示の事例と罰則、食中毒の疫学調査、ワンヘルスにおける食品衛生の位置付け
安全とは違いますが、サステナブルフードなどSDGsに関わるテーマ
今後の食品表示の方向性について(国際的な整合性。水の原材料表示。原料原産地表示のあり方など)
食の安全・安心、リスコミに対する海外での状況を知りたいと思います。JECFAのリスク評価の受け入れ方とか。
SNSとリスクコミュニケーションのあり方

⑦ 食品添加物のリスコミのあり方について、どうあるべきでしょうか？ご意見をお書きください

SNSを利用して常に情報提供いただけると良いように思います。提供だけではコミュニケーションになりませんので年に数回はライブ配信で視聴者と交信するのがあって認知度も上がっていくのではないのでしょうか？
食品添加物の悪いイメージを活用するマーケティングが困るような情報提供？
「安全では無い食品」を我々はどうにして”安全な食品”に加工/調理してきたのか？その中で食品添加物はどのような役割を果たしてきたのかという展開はいかがでしょうか？
天然物が必ずしも安全でないことや、摂取量が問題となるハザードとリスクのお話を丁寧に説明して、理解を深めていただくことだと思っています。それでも考えの変わらない方は一定数いらっしゃると思いますが、知らないことで危ないと思っている方にはしっかりお伝えしていくことができるとよいと思います。
メディアがもっと勉強をして、リスコミに貢献すべきである。
不使用表示に関して、行政が指導をすることも大事と改めて思います。いろいろな媒体で、年齢の高い人たちに発信してゆきたいですね。
理解への動きが今回の場では分らなかった。その部分も併せて聞いてみたい
ホリエモンのようなコメンテーターがインフルエンサーとして重要だと思います。福島処理水に関しては、有名人による試食の報道が出るかも。これが、風評被害解消になるのでしょうか。「理解すれども合意せず」の人と議論しても、逆効果なので。つまり、「見せる」「経験する」「報道する」ことで、マジョリティーを形成したく。その学術的な考察が面白いかも、です。
多方面(消費者、学校関係者、メディア)に向けた活動を継続的に実施する。
間違った情報をうのみにすることは、それまで知識のない分野では、自分でも大いにあると思います。正しい情報が浅くても、広く知られている状況があれば、そうそう間違った情報が広がるとは思えません。したがって、まずは学校教育が大切だと感じました
食品添加物を使用することのリスクとベネフィットをしっかりと伝えること。食品添加物の具体例を通じて、食品添加物とは何かをしっかりと説明していくこと。
利益を上げるために不安情報を発信する行為(霊感商法と変わらない)を許さない風潮づくり。
栄養士、学校教育へのアプローチがもっと必要。
「食塩」「砂糖」「食酢」「味醂」「(料理)酒」等は、明らかに法令上の食品添加物の定義(既存添加物/用途名:保存料あるいは調味料)を満たしているにも関わらず、慣例的に食材とみなしてきた行政にも問題があると感じています。
地味に継続する。対象者(伝えたい人)の不安、理解度に合わせた話し方や内容を工夫する(高齢者なら…、子供のお弁当を作る人なら…、管理栄養士なら…。やり方はいろいろある。
無添加表示、優良誤認表示などで目に余る行為をとる事業者に対する罰則を明確に規定してほしいです。消費者にとって表示が複雑・難解すぎて、現行の添加物表示はコミュニケーションツールとして機能しないのではないかと考えます。
消費者だけでなく、実際に食に関わる教師なども含め、この分野への理解を深める必要があると考えています。天然＝安全とは限らない！

科学的な情報を地道に分かりやすく消費者に提供していくべきと考えます。また、分かりやすさ・伝わりやすさについて、具体例を共有していく必要もあるかと思ひます。食品添加物の世間への啓蒙は根気よく終わりのない努力を続けなければならないとおもひました。無添加表示のガイドラインが出てから少しづつ事業者の変化の兆しがあるものの、あの手この手のマーケティングは絶えないと感じてひます、消費者に対してはノイズ・マイノリティーへの説得よりもサイレント・マジョリティーへの啓蒙が重要と思ひてひます

食品添加物に悪いイメージを持っていない若い世代には、なるべく早い時期から適切なリスクミをしていくことが適当と感じた。やはり学校教育での取り組みの必要性を強く感じます。子供のころ食べると舌が真っ赤になるイチゴかき氷をご褒美の御馳走で食べた世代としては、添加物については、いまだに家庭科の教科書に「身体に悪い」「使っていないものを選ぶべき」と書かれてひる 小中学校の家庭科・授業から変えていく必要がある 添加物を使わなかつた時のリスクも知ってもらひ発信もできるとよいと思ひ

リスク評価を丁寧に行うことでしょうか。

食品添加物に対する不安や忌避感情にも、人によってそれぞれ理由があると考えられる。まずは、消費者の不安に寄り添ひ、安全性や有用性、または「自然」のリスクなど、どの側面から歩み寄れば理解してもらひえるかを考えることが食品添加物のリスクコミュニケーションのスタートになるのではないか。それに加えて、行政などの公的機関が正しい情報を発信すること、そして、消費者がまず信頼するべきなのは公的機関の情報だと、社会全体で共通認識を持つことが重要だと考える。

⑧ 今回のオンライン・フォーラムについて、ご要望や改善すべき点がありましたら、ご意見をお書きください

オンライン参加は暑い日にもとても良いですね。

リアルに集客する工夫が必要かと思ひます

マイクは二つでしょうか。満席だと、移動しにくいので。

パネルディスカッション:食品添加物に関するテーマを設定して、それについて3人の方の意見を伺うような形式とかがはいかがでしょうか

音声がとぎれとぎれになるときはありました。

今回も有意義なフォーラムを企画してくださり、ありがとうございます。

演者の先生方、主催の山崎先生以下事務局スタッフの皆さまに心より感謝いたします。

オンラインで参加しましたが、パネルディスカッションでのスライドも同時に見れたら良かったと思ひます。

⑨ SFSS事務局へのご要望

興味深い話題で、たいへん参考になりました。ありがとうございます。

大変参考になるフォーラム ありがとうございます。

休日にいつもありがとうございます。

前回動画(トリチウム水)のアーカイブ動画の視聴方法をお教へいただけるとありがたいです。

適度なコーヒープレイクがあり、ゆったりと参加できました。ありがとうございます。