新しい食品の動き

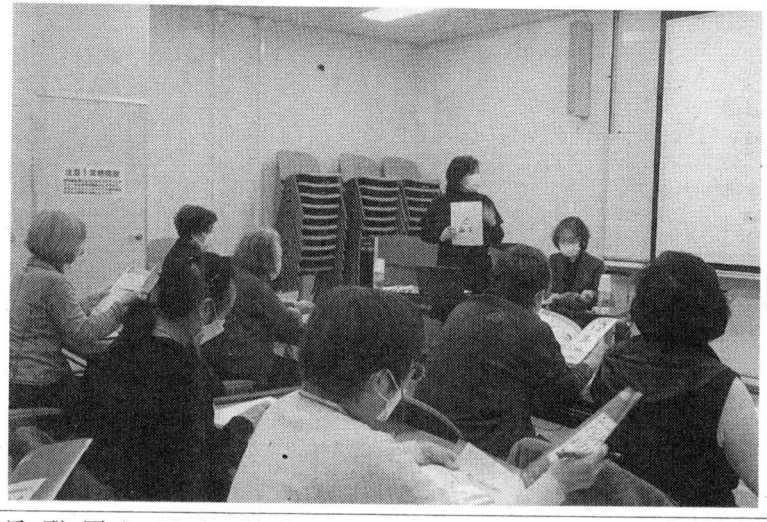
消費者としてどう向き合うか？

府消連

講演会に参加

昆虫食や代替卵など

正しい情報まだ不十分



大阪消費者センターで講演会

「新しい食品の動き―消費者としてどう向き合うか？」をテーマとした講演会が、大阪府地域消費者団体連絡会によって、2月21日、大阪府消費者センターで開催されました。講師は公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント調査員鈴木光子氏と西日本支部食品研究会会員藤原以久子氏。講演の内容はつぎの通りです。

◇新しい食品の開発背景

①室温効果ガス排出の全体の約3割が食由来

②世界人口の増加と世界的な食料危機

③日本食糧自給率の低さ

④農業従事者の減少と高齢化

⑤官民挙げての食の先進技術開発の潮流

◇新しい食品群

①プラントベース食品

大豆ミート（植物由来の原材料を使用―畜産物や水産物に似せて作られた食品）調整大豆ミート（原材料の一部や調味料・添加物に動物由来使用）

環境負荷が少ないが、原材料は輸入大豆中心。

②昆虫食（2013年にFAO国連世界食糧機構で推奨されたことから、他種企業が多数参入。飼育時の環境負荷が少なく高たん白であるが、甲殻類のアレルギーがある人には注意が必要。飼育のための安全ガイドラインはあるが、食の安全のためのガイドラインは無くJAS規格は未制定です。

③代替卵（動物の卵以外の原料から作られた卵の代替品、ヴィーガンエック）卵アレルギーの人やヴィーガンの人でも卵料理の風味や食感が味わえる。動物性肉類、乳製品卵を利用した同一ラインで製造の場合では、微量混入でもアレルギーを発症する人には不安がある。

④ゲノム編集食品　遺伝子を差し込む組み換え食品でなく、特定の場所を切断することでDNAに変異を起こさせ性質を変化させる技術での食品。

安全性が確認されたものが流通しているとされているが、新しい技術なので分からない事が多く意見が分かれている。現在はゲノム編集食品には表示義務は無く、安全に関する説明がない。将来ゲノム編集食品が増えてきた場合に選択の目安がない事が問題。

◇映画「食の安全を守る人々」の新進情報紹介

◇NACSで行われた新しい食品についての消費者の意識調査結果より

●新しい食品について環境保全、持続可能性を意識している人は、まだ少ない。

●「必要性を感じない」という意見の裏には代替品に頼らずにこれまでの農業や畜産を残して行く事が必要だという思いが考えられる。

●「話題になっているから」「色々開発されるのは良いこと」との意見もあったが「どんなものか分からないから食べない」「知らないうちに食べるのは不要」と云う声が多かった。

●「新しい食品」に関する情報がSDGsや食糧危機のためのアピールに焦点が置かれ、食品が作られる過程に関する情報がまだまだ消費者には充分に届いていない。

◇消費者として、消費者はどう向き合うか？

☆新しい食品を受け入れるには①安全性の確保認証制度、ガイドラインなどの整備②選択の目安としての食品表示の整備③生産情報の提供

☆消費者の意識の方向

①持続可能性と自分の健康のために何を食べればよいのか、正しい知識や情報を得て選択を行う。可能な開発目標を意識。

◇会場参加の人でグループを組み、サステナブル（持続可能性）な食について、どんな事が必要かを話し合いました。

「もっと行政・企業が消費者に向けて分かり易く説明して欲しい」「消費者自身が関心を持ち、情報を読み解けるようになっていて欲しい」「未来の子供や健康の為にはも化学物質を排し、自然に無農薬や有機野菜を見直したい」などの意見が出ていました。