

図書紹介

食品を科学する ～意外と知らない食品の安全～

編著：食品の安全を守る賢人会議

発行：大成出版社／〒156-0042 東京都世田谷区羽根木 1-7-11／☎03-3321-4131／

A5判／173頁／価格1,500円（税別）／2015年6月3日発行

食品についての情報はあふれており、消費者はそこから適切な情報を得るのは困難な状況にある。安全で豊かな食生活を送るために設けられた「食品安全委員会」では種々の検討や情報収拾を行い、その内容を広く世間に発信している。今般、本委員会は「賢人会議」を立ち上げ、科学的な事実を出来る限り分かりやすくとりまとめた冊子を制作して刊行したのが本書である。

本書は6章から構成されている。各章には適宜「コラム」が設けられ、ポイントや日常生活の上での疑問点に対する回答が簡潔にまとめられている。

第1章「食べ物の基礎知識」では、食べ物の全体的な説明と食品の安全や信頼に関する基礎的な内容を述べている。食品材料の処理過程、加工と調理の重要性、食品の安全性の考え方、安心と安全などについて解説している。

第2章「農薬は安全なのか」では安全性の観点から農薬をとりあげている。まず、農薬は経済の安定、飢餓からの解放のために登場した経緯を紹介し、農薬の毒性と安全性の評価法について丁寧に説明している。さらに、規制値の設定法、現在の農薬の残留基準値を取り上げた後に、現在の農薬の安全性を検証している。日頃摂取している食品の中に農薬が完全にゼロとはいえないのが現状であるが、消費者として農薬の安全性を考える際に有益な知識を提供してくれるものである。

第3章「食べたものはどこへいく？過剰摂取のリスク」では、脂質を例として過剰摂取のリスクについて述べている。脂質を取りすぎると肥満や高脂血症、高血圧などの原因になるが、本章では脂質の働き、動植物由来の脂質の種類を解説している。また、今話題になっているトランス脂肪酸を取り上げて詳細に説明しており、食品成分の表示の中でトランス脂肪酸についての記載が気になる諸氏に基本的な情報を提供している。

第4章「甘くみていると危ない？意外と知らない食中毒」では、食中毒の定義や発生状況、種類などについて資料を交えて解説している。さらに、食中毒発生の仕組みについてノロウイルスやボツリヌス菌、腸管出血性大腸菌などを取り上げて解説している。また、食中毒の予防法として、「つけない」、「ふやさない」、「やっつける」をデータに

基づいて説明している。コラムではノロウイルスを取り上げて感染源や予防法と消毒法を分かりやすく説明している。

第5章「実は食べている？自然界のメチル水銀」では、食品中の水銀について述べている。1950年代に発生した水俣病に代表される公害問題に端を発して、有機水銀による環境汚染、日常の食品から摂取されている有機水銀の安全性の有無やカドミウムによる健康障害が大きな社会問題となり、農薬汚染とともに食品の安全性は国民的な関心事であった。本章では、無機水銀と有機水銀についてまず取り上げてそれらの由来や安全性を解説している。また、水俣病の原因となったメチル水銀の発生機構や生物濃縮、人体に及ぼす影響、胎児性水俣病、毛髪中の水銀濃度の意味する事柄などを説明している。日本におけるメチル水銀の健康影響の調査結果を紹介し、“魚介類を食べても大丈夫？”、“水銀濃度の高い魚を避ければ妊婦さんでも大丈夫？”と具体的に問題を提示して読者に問いかけている。

第6章「食品のリスクマネジメント@キッチン」では、著者の専門分野である調理学の観点から食べ物の摂取の最終段階の調理過程でリスクマネジメントをいかに行うべきかに焦点を当てて解説している。家庭におけるリスクマネジメント、非加熱調理操作、加熱調理操作、食品の保存について具体的な食品や調理法を例示して安全性確保の観点から述べている。最後に、読者に1つ問題を示している。“ノロウイルスの食中毒で、食パンが原因という事例があったが、ノロウイルスはオーブンで焼いても死滅しないの？”

これらの内容は、食品の安全性に関心のある会員諸氏のみならず、食品産業に従事する読者にとっても極めて分かりやすい入門書となっている。

(摂南大学名誉教授 渡部一仁)

執筆者一覧：

村田容常（第1章担当，お茶の水女子大学基幹研究院教授），三森国敏（第2章担当，東京農工大学名誉教授），山添 康（第3章担当，東北大学名誉教授），熊谷 進（第4章担当，東京大学名誉教授、食品安全委員会委員長），佐藤 洋（第5章担当，東北大学名誉教授、食品安全委員会委員），石井克枝（第6章担当，千葉大学名誉教授）