

2団体の活動通じ食品の安全性確保に尽力



日本食品分析センター 学術顧問
ニッポンハム食の未来財団 理事

一色賢司氏

Kenji Isshiki

長年に渡り食品衛生や食品保全にかかわる研究・教育に従事してきた一色氏は、昨年から今年にかけて、新しい財団および協会の発足に携わっている。ニッポンハム食の未来財団は食物アレルギーに関する問題、食品安全検定協会は食品の安全性確保に幅広く関わる活動をそれぞれ行う。二つの団体の設立背景や活動内容をうかがった。

食物アレルギーへの取り組みを支援

——ニッポンハム食の未来財団とは？

一色 食物アレルギー患者とその家族の支援、研究者や研究機関への助成を目的に今年1月に設立されました。活動内容は、①食物アレルギー教室や食物アレルギーツアーなどの食育活動②専用ウェブサイトによる情報発信③学校給食・外食関係者、食に関わる専門家への講演・情報提供④食物アレルギー対応食品・加工技術開発の支援⑤診断や治療に関わる研究支援——を予定しています。これらの活動は、理事会メンバーが各担当理事として行います。

——一色先生のご担当は？

一色 私は研究助成事業の担当です。食物アレルギーに関する基礎的研究、診断・治療および対応食品の開発に関する研究に対して研究助成を実施します。公募による助成として総額6000万円を予定しています。今年の夏に募集を開始して、新年度初頭から研究に使えるようにしたいと考えています。人類共通の課題として、食物アレルギーの研究

に臨んでほしいです。こうした研究が日本型モデルになればと思います。

——財団が存在する意義は何ですか？

一色 アレルギーに対する国民の理解が上がれば、食品メーカーにとっても助けになります。消費者の認識が向上すると、メーカーはきちんと表示しておくだけで済むからです。例えば、小麦を原料とした食品を作った後に別の食品を作る場合は、反応がなくなるまで洗浄を行う必要があります。その際に検査キットを使ってアレルゲン食品の残存がないかを確認するようになります。このように、アレルギーに対する研究が進むと工場の管理も科学的になってきます。

また、レストランや食品メーカーもこのような財団があると、食物アレルギーにまつわる事故が起きた際には心強いと思います。将来的には、専門家の紹介などシンクタンクのような活動もできればと考えています。

さらに、食物アレルギーは、患者本人だけでなく周囲の人たちもアレルギーについて知る必要があります。とくに児童の場合は、周りの生徒が無理強いして食べさせてしまうとといったことも考えられます。

食品の安全性確保の方法を啓発

——食品安全検定協会について教えてください。

一色 食品安全検定協会は昨年7月に発足しました。消費者をはじめ食に関わるすべての人々に対し、科学的根拠に基づいた食品の生産から消費における安全性確保の方法を啓発することが、協会の主な活動です。こうした活動が日本の食品安全文化の醸成につながると考えています。

——検定について説明をお願いします。

一色 食品安全検定は、食中毒対策やリスクコミュニケーションで培った経験や知識を元に開発しました。食品製造現場のリーダーを目指す人々を対照とした中級検定と、食品製造現場で働く幅広い人々に食品安全の知識を身に付けてもらうことを目的とした初級検定を設けています。いずれの検定も中央法規出版からテキストが発売されています。

——それぞれの特徴を教えてください。

一色 中級検定は、科学的根拠に基づいた合理的な食品の安全管理を理解することで、効果的・効率的な管理の考え方を学べます。食の安全を脅かす可能性のある要因を幅広く学び、安全管理の盲点をなくし、より確実な管理に結び付けることができますようにします。

問題は広範囲に渡っていますので、中途半端な知識で合格するのは難しいと思います。食品安全には、食中毒やアレルギーなど人命にかかわる問題もありますので、基本的なことはすべて網羅するようにしました。

近頃、流通業界は食品の安全性に対して非常に厳しくなっていますから、品質管理や品質保証の担当者は、検定の合格証を持っているとアピール材料になると思いますよ。

——初級はどのようなものですか？

一色 初級検定は、食の安全に対する基本的・科学的な考え方を学ぶためのものです。食品製造に携わる人だけでなく、食の安全に興味



【一色賢司】1975年に九州大学大学院農学研究科修士課程修了。同年に北九州市環境衛生研究所に入所。農林水産省食品総合研究所、OECD経済協力開発機構 新食品・飼料安全性部会、お茶の水女子大学大学院教授、食品総合研究所食品衛生対策チーム長、食品安全委員会事務局次長、北海道大学大学院教授を経て、2014年に北海道大学名誉教授、日本食品分析センター学術顧問となる。

のある一般消費者にも受けてほしいです。

一般消費者が食の安全についての知識を深めれば、食品安全委員会や厚生労働省などもリスクコミュニケーションが随分し易くなるでしょう。また、食品メーカーで働きたい学生にはぜひ受けてほしいです。履歴書の資格欄に検定に合格したことが書かれていれば、採用面接でも熱意が伝わると思います。

——試験はどのように行われますか？

一色 試験会場は全国130カ所にあって、受験者が指定した日付・時間に会場を訪れて受験します。全てコンピューター上で回答するシステムです。出題形式は、初級が択一問題のみで、中級が択一問題、正誤問題、事例問題の組合せとなっています。アットランダムに問題が出るので、受験者全員が同じ問題を解くわけではありません。合否判定はコンピューター上で即時行われます。すでに3月に中級検定第1回目の試験が行われました。

初級検定については、テキストが完成しました。初級者向けに専門用語や英語、カタカナ言葉をやさしい言葉に書き代えるなどの苦勞もありました。試験の日程は9月を予定しています。