



Column

リスクコミュニケーションと 今時の「迷信」

鈴木 由紀

ご縁があって、本省から政策研に来て1年半。リスクコミュニケーションに関して消費者意識を研究しています。学生のころ、食や健康に関して科学を装った迷信が広まっていることに気づいたのが、この問題に関心を持ったきっかけです。

80年代、こんな噂が流行りました。「キュウリの粉は農薬だ」、「砂糖を食べると骨が溶ける。」...粉はキュウリが身を守るために分泌するものです。後者は事実無根です。そこで、周囲の方々に訴えました。「消費者が生産者や行政に対して、誤解に基づく要求をし始めてます。現にキュウリは、ブルームレスですがコストがかかり味の劣る品種に切り替えられました。これでは農家も消費者も不幸です。食の誤解を解く必要があります。」しかし、時代が早すぎてこの問題を理解する方はいませんでした。

その後も消費者の間で、誤解や迷信がますます広まっています。たとえばアルカリ性食品や、「砂糖は危険」という話は未だ信じられています。アミノ酸ドリンクは、アミノ酸含量がわずか1g（肉や魚なら一切れ以下）入っているだけで大流行です。それなのにアミノ酸の一種のグルタミン酸は、化学調味料だと嫌われるのは矛盾です。添加物は尾ひれ付きで恐れられています。「マヨネーズが腐らないのは添加物の固まりだから。」と信じる人にも会いました（本当は、原材料の半分が酢だからです）。豆乳は、女性ホルモン様作用があると大ブームですが、それなら、男性の頭髮が生えたり子供の乳房が出たりしないと変ですよ？

健康な食品は良い「波動」を出すという説も見かけます。物理学で習う波動と違う未知

の力が、何故か測定できてその値で農薬使用が分かる、不健康な物に良い波動を送ると健康的になる、と言う無茶な説です。一時、有名外食店が無農薬の証明のため、測定器を導入したほどでした。装置を精査した月刊誌が「何も測定できない構造」と報じたものの、未だ自然食品店や書店には関連商品や本が多数あります。人気の「マクロビオテック」（玄米菜食健康法の一つ）の提唱者や、長者番付1位の健康食品会社も波動を謳ってますから、紅茶キノコと違って当面消えそうにありません。

他にも、「トルマリン農法」「遠赤外線で食品を浄化する食器」「××菌でガンが治る」など、農業・食料オカルトと呼ぶべき情報が巷にあふれ、そこに芸能人や人気作家、有名漫画家などが箔をつけています。名前や具体例は差し控えますが、ワイドショーや雑誌など至るところに出没しているこの問題に、もっと食品業界・教育関係者・研究者には敏感になって欲しいと思います。

最近、某町の勉強会で両親が、マカロニ状の素焼きを糸に通した物を買いました。「××菌を混ぜて焼いたセラミック首輪。菌の作用で肩こりが治るって。」「小学校でこれをプールに沈めて水質浄化してるのよ。」焼けば菌が死ぬ、こんな当たり前に町も気づきません。水質浄化は、単に汚れが素焼きの孔に吸着されるだけです。学校でこんな教育を受ける子供たちの将来が心配です。文部科学省科学技術政策研究所が平成14年度に発表した『科学技術に関する意識調査』によると、科学技術に関する基礎的な知識の正答率の国際比較で日本は15カ国中、下から3位でした。国民全体の科学技術への関心は低くなりつつあり、特に若者の関心は低い、とする内閣府大臣官房政府広報室の調査（平成15年2月）もあります。

リスコミの場では科学的事実を冷静に説明するのが肝心ですが、このままでは、学校やテレビや町の講習会で「勉強」した消費者との溝は深まる一方です。科学的説明と並行して、疑似科学的誤解を解く必要があります。パンフレット配布やホームページ、出前講座など様々な方法を使って払拭すれば、消費者被害が減って、よりよい社会の実現につながるのではないのでしょうか。