

“食の安全”問題におけるメディア・バイアスと リテラシーの重要性

2009年5月30日

松永 和紀

まつなが わき

日本環境変異原学会公開シンポジウム
於：慶應義塾大学芝共立キャンパス

今日の話のあらまし

- 最近の報道事例

事故米穀、ハムメーカーの地下水シアン検出

- なぜ、こんな報道になってしまうのか？

- メディアにどう対処するか？—リテラシー—
の重要性

- 変化の兆し

(例1) 事故米穀報道編

～またも、マスメディアのおかしな報道

どうしわけ
ごさいません



事故米穀と「食の安全」の関係

1. メタミドホス残留 0.05ppm→ ADIとの比較
2. アセタミプリド残留 0.03ppm→ADIとの比較
両方共に、健康影響の懸念なし
3. アフラトキシン汚染 最大50ppb→アフラトキシンは特定のカビが産生する遺伝毒性のある発がん物質。摂取量は極力減らした方がいい。だが、できた焼酎からはアフラトキシンを検出されておらず、心配なし
4. カビ米 リスクは不明だが、アフラトキシン産生カビではないことは確認されている。通常のカビなら、心配いらぬ

報道のゆがみ

- 4種の事故米穀を一緒くた
- 科学的なリスクの話と業者、農水省への怒り・不信、制度の欠点。ごっちゃにして、「悪い奴の扱ったものは危険！」
- 残留農薬のポジティブリスト制に対する無理解
- ミニマム・アクセス米に対する無理解
- 事故米穀か汚染米か

報道のゆがみ→農水省の混乱→その結果

- 必要のない不安が拡大
- 末端の業者の名称まで公表。被害者なのに加害者扱い？
- 在庫の事故米穀を焼却処分
- 肝心のアフラトキシン対策は.....

不正の摘発は重要

しかし、真の安全対策は迅速に講じられたの
だろうか？

健康影響のない食品の回収・廃棄が本当に
必要なのか？

(例2) ハムメーカーの地下水シアン検出問題

- 地下水を浄化して約40年間使用していたが、シアンが水質基準を超えていたことが判明
- 自主検査で基準超過した後も約20日間にわたり、その地下水を使ってソーセージなどを製造していた(飲用に適さない水の食品製造への使用)
- ただし、基準は0.01mg/L、測定最大値は0.037mg/L。製品からは検出されていない＝食品にはまったく問題がない
- シアンは、自然に存在する。WHOの飲料水質ガイドラインは0.07mg/L、EU基準は0.05mg/L
- メーカーは97年に水道使用を柏市に申請したが、断られた
- 自ら柏市保健所に相談、報告に行き、思いがけなく公表を迫られた

自主回収、廃棄、業績大幅ダウン

専門家は今回の濃度について「基準値の2〜3倍であれば、しびれや吐き気などで具合

が悪くなることはない。しかも、飲料水としてそのまま飲むわけではなく、食品の製造過程で使われたのであれば、体内に取り込まれる量は微量だろう。健康への影響はほとんどないのではないかと指摘する。しかし、長期間にわたって食べていた場合、子どもなどへの慢性的な影響は無視できないため、食

品製造に地下水を用いる際は安全性を厳密に調査する必要があるという。

シアン化合物の代表例は青酸カリや青酸ソーダ。血液の酸素運搬機能を阻害する猛毒の物質だ。今回、検出された化合物も同様の作用を持つ。中毒症状としては脱力感、めまい、頭痛、嘔吐おうとなどがあり、高濃度で摂取すると意識不明になり、窒息性のけいれんを経て死亡するという。

【堀文彦、江口一】

シアン化合物＝青酸カリだから、ニュースの”価値”が上がった？

- シアン(CN)は、自然に生成することがある
- 塩素消毒によって水中のアンモニア性窒素と有機物から生成することは、水道関係者の間ではよく知られていたことだった

メーカーが設置した第三者委員会調査報告

- 地下水汚染は、ほぼ否定
- 次亜塩素酸ナトリウムの添加量不足
- 公定法に問題

しかし

- 以前に塩素酸がたびたび水質基準超え
- 検査前だけ、基準超過を回避するために、次亜塩素酸ナトリウムの量を減らすという操作

企業の信頼を揺るがす大問題の発覚

→あまり報道されていない

青酸カリのインパクトがなかったから？

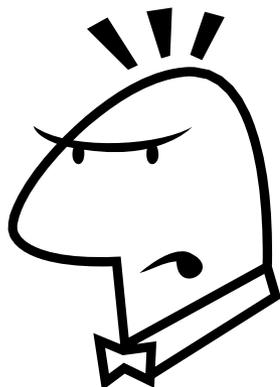
あなたはどちらでしたか？

なんてひどい会社だ！

「窒息死を招くような毒物が
水から検出されていたのに、そのまま使い続けた」

なんてかわいそうな会社！

「たいしたシアン濃度ではない
のに、青酸カリと混同され、回
収・廃棄を余儀なくされ、大き
な経営ダメージを受けた」



本質的な課題解決はほど遠く
すでに、忘却の彼方へ。
しかし……

食の「複雑性」を報じることができない マスメディア

- 専門知識がない、調べない
- インターネットを使って、簡単にニュースが作れる時代
- センセーショナルが最優先
- 分かりやすい二分法、二項対立に終始する
- ナンチャツテ学者、評論家、プロ市民に依存
- 浅い正義感
- 一過性の報道に止まる

マスメディア＝視聴率、部数を最大の評価尺度とする
営利企業

科学的に適正な取材を、日数、コストをかけて行い、大衆に受け
けない報道をするよりは...

「あまり深く取材せず、都合の良いコメントを発する”
識者”を前面に出し、白か黒か決めつける」

はるかに楽、はるかにお得！

センセーショナルリズムは、ある意味必然

- 「新しい話」「珍しい話」の価値が大きい
- 既存の大リスクを軽視する
- リスクのトレードオフを考慮せず、総合的な判断をしない
- 特ダネ競争
- 映像に引きずられる
- 他社の報道に引きずられる

メディア関係者の多くに意図や悪意はない
それ故に、課題を自覚しづらい

社会的背景

- 「食」の軽視
- メディアの寡占化
- 科学教育の貧困
- 科学メディアの不足

日本で科学を伝えることの難しさ

科学ジャーナリスト大賞2009受賞の北村雄一さんの言葉

「事実をそのまま伝えるよりも、むしろ人間が受け入れやすいように情報をねじ曲げる／あるいは改ざんした方がよく伝わる」

「サイエンスライターというのは、余計な仮定をそぎ落とし、仮説を選び、その検証を果てしなく繰り返す科学という営みと、効率的に繁殖する噂を作る作業との、ありうべからざる結婚をとりおこなう職業なのです」

市民は気づき始めた！

負のスパイラルから、脱出へ

市民に伝えたいーメディア・リテラシー 食の読み書きそろばん力をつける十カ条

1. 懐疑主義を貫き、多様な情報を収集して自分で判断する
2. 「〇〇を食べれば…」というような単純な情報は排除する
3. 「危険」「効く」など極端な情報はまず、警戒する
4. その情報がだれを利するか、考える
5. 体験談、感情的な訴えには冷静に対処する
6. 発表された「場」に注目する。学術論文ならば、信頼性は比較的高い
7. 問題にされている「量」に注目する
8. 問題にされている事象が発生する条件、特に人に当てはまるのかを考える
9. 他のものと比較する目を持つ
10. 新しい情報に応じて柔軟に考えを変えてゆく

「メディア・バイアス あやしい健康情報とニセ科学」(光文社新書)より

適正な情報を集めるには

- とっかかりはテレビ、新聞でもいい
- 情報源をさかのぼる一原典にあたろう
- 多様な情報を参照しよう
- 「官」の情報は信頼度が高い
- 海外の情報を収集しよう
- 食の現場を見に行こう

食品業界の動き

- 企業や業界団体などがメディアセミナーを開催（日本食品添加物協会、バイテク情報普及会など）
- 業界団体などがメディアに抗議し、申し入れの文章や回答などを公表（日本生協連、日本冷凍食品協会など）
- 市民団体「食の信頼向上を目指す会」（会長＝唐木英明・東京大学名誉教授）発足

メディア内部で変化の兆し

- 若手の意識変化
- テレビ局監査部の危機感

研究者の役割

- 情報公開、積極的な発信を
- 相互批判と議論を

調べよう！ 考えよう！

『「食品報道」のウソを見破る～食卓の安全学』(家の光協会)
『踊る「食の安全」～農薬から見える日本の食卓』(家の光協会)
「メディア・バイアス あやしい健康情報とニセ科学」(光文社新書)
「植物まるかじり叢書5 植物で未来をつくる」(化学同人)

月刊誌「栄養と料理」(女子栄養大学出版部)で「飽食ニッポン 食の安全を読み解く」を連載中

ご意見は、postmaster@wakilab.org へ