

「食の安全・安心」のリスク

東田 啓作 教授（資源経済学）

最近、「食の安全・安心」というコピーを見聞きすることが多い。それでは、「食の安全」あるいは「食の安心」とは何だろうか。

食の安全については、平成15年7月1日に内閣府の下に設置された食品安全委員会の役割をみると分かりやすい。食品安全委員会は、食品に含まれる可能性のある添加物や農薬、あるいは病虫害やウイルスなどの危害要因の摂取が、どのくらいの確率でどの程度健康に影響を与えるのかを、科学的知見に基づき客観的に評価する。したがって、食の安全は、リスク（＝被害が発生する確率）と発生した場合の被害の深刻さに基づいて、客観的に提示することができるといえる。

一方、食の安心は客観的に評価することが難しい。安心できるかどうかは、個々の消費者の主観的評価に依存するからである。例えば、食品添加物を気にする人もいれば、全く気にしない人もいる。低価格がセールスポイントのファミレスの食事を喜んで食べる人もいれば、それを安心して食べることができない人もいる。輸入食品と聞くだけで安心できない人もいる。したがって、食の安心の程度は、それぞれの消費者によって異なる。

確かに、我々の食生活が安全であることは望ましいし、安心して豊かな食生活を送れることは素晴らしいことである。食糧を生産する農家や農業生産法人、食品を加工する企業、食事を提供するレストランといった供給者は、食品添加物や残留農薬の基準を遵守すべきである。基準が適正なものであれば、モラルの観点からそうすべきである。食品偽装にいたっては問題外である。さらに、生産に関する情報が市場を通じて消費者に伝達される仕組み（＝ラベリング制度）が出来上がれば、市場価格は安全が生み出す効用や安全を作り出すための費用を反映することができるようになる。

しかし、安全・安心をやみくもに求めることは必ずしも社会にとって望ましい結果をもたらさない。特に、最近このコピーが濫用される傾向にあり、消費者も求めすぎの傾向にあるような印象を受ける。

一般的にリスクを減らすことには費用がかかる。以下では、安全・安心を過度に求めることの費用について、経済学的に考えてみよう。

第1に、効率的な農業生産、効率的な食品流通が阻害される。経済学部では、1回生の時か

ら市場メカニズムを勉強することになった（）。市場は、効率的な資源配分を実現するための最良の仕組みである。前述の通り、リスクを減らすためには費用がかかる。したがって、安全のためにどの程度費用をかけるかは、実現される安全性の便益と比較衡量したうえで決められるべきである。極端な安全や安心を求めることは、本来ならばより低い費用で供給されたはずの食糧や食品が、高い費用で供給されることになる。使用しても健康に被害が出ない農薬や食品添加物の使用を禁止することは、生産費用を極めて大きなものとするため、社会厚生観点から決して望ましいことではない。現在の日本では、農薬は、その安全性を確保するため農薬取締法に基づき製造、輸入から販売そして使用に至る全ての過程で厳しく規制・管理されている。したがって、使用方法を誤らなければ、安全性は極めて高い。

第2に、貿易の利益を失う。消費者は、輸入された食糧や食品から、病虫害、カビ、有害な食品添加物、あるいは残留農薬が検出されたらと聞くと、過剰に反応する傾向がある。過去の実証研究や実験でも示されているが、我々は、新

しいもの、あるいはよく知らないものに対して、よりそのリスクを過大に評価する傾向にある。安全・安心を過剰に求める場合、特定の輸入食料・食品の輸入禁止措置がとられかねない。経済学部では、やはり1回生から貿易の利益がいかに大きく重要なことなのかを勉強することになっていく。ほんの一握りの食糧や食品が有害であるというだけで、同種の食糧や食品すべてを輸入禁止にしてしまうことは、便益に比べて大きな費用がかかる政策措置である。

第3に、かえってリスクを高める結果につながる可能性がある。多くの人々は、農薬を用いて生産された通常の農産物よりも、有機栽培の認証を受けた農産物のほうが安全だと考える傾向にある。しかし、これは必ずしも正しい判断ではない。有機農産物にも、有害な物質は含まれているかもしれない。先にも述べたとおり、現在の日本において登録されている農薬によって健康被害が発生するリスクは極めて小さい。我々は、ある基準を満たしたものの（認証を受けたもの）は実際よりも安全だと考え、基準を満たしていないもの（認証を受けていないもの）は実際よりも安全ではないと考えがちである。消費者はまた、安全・安心に見えるものを過度に信頼する傾向もある。健康食品は、とても健康に良いと考える。しかし、読者の多くは、ダイエット食品で健康被害が出たというニュースはしばしば耳にするが、普通に利用されている食品添加物で健康被害が出たというニュースはほとんど聞いたことがないだろう。もちろん、食品添加物が健康被害をもたらすという因果関

係をデータで検証することが難しいためであるかもしれない。しかし、食品添加物が健康被害をもたらさないことの結果かもしれない。

消費者にとつて、情報の持つ意味を正確に理解して、さらにその情報によって判明したリスクに基づいて合理的に行動をすることは、かなり難しいのである。そもそもリスクをゼロにするということは極めて困難なことである。例えば、タマネギに含まれるある成分は、大量に摂取すると、肝臓に悪影響をもたらしたり、溶血性貧血を引き起こしたりする可能性がある。食品添加物ではなく普通に我々が食する食品であるため、基準は存在しないし、我々の多くがこの事実を知らない。いずれにしても、この成分から発生する被害の確率をゼロにするためには、タマネギを食べることをあきらめなければならない。筆者はコーヒイが大好きであるが、これに含まれるカフェインは大量に摂取すると健康被害が発生する可能性があると言われている。このリスクをゼロにするためには、コーヒイをあきらめなければならない。

日本には、食品添加物、農薬などについて、安全の観点から厳しい基準が存在する。また、コーデックス規格と言われる国際食品規格も存在する。農薬が危ないのではなく、違法な農薬や違法な農薬使用法が安全ではない。輸入食品が危ないのではなく、危ない輸入食品が安全ではない。モラルの観点から安全・安心を追求することは、とてもよいことのように考えられるかもしれない。しかし、「食の安全・安心」のコピーの氾濫に惑わされて、「安全なものに

安心できずに、安全ではないものに安心することにならないようにすることが大切である。

参考文献

- 岩田健太郎（2012）『リスク』の食べ方 ―食の安全・安心を考える― ちくま新書
 畠山智香子（2009）『ほんとうの「食の安全」を考える』化学同人
 山下一仁（2008）『食の安全と貿易―WTO・SPS協定の法と経済分析』日本評論社

〈文末脚注〉

- i 食品安全委員会 (<http://www.fsc.go.jp/>) を参照された。
 ii 制度の詳細については、農林水産消費安全技術センターの農薬に関する情報のページを参照されたい。(<http://www.acls.famc.go.jp/index.htm>)
 iii 食の安全と貿易については、山下（2008）に詳しく述べられている。
 iv この部分については、畠山（2009）の第1章第3節を参照させていただいた。
 v 岩田（2012）は、生レバーの禁止を例に、リスクについて分かりやすく解説している。
 vi コーデックス委員会が策定する。この委員会は、消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、1963年に国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）により設置された。規格については以下のIPを参照された。
 (<http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/en/>)