



平成23年4月11日

## 卓話 『食の安全と消費者の不安』

東京大学 名誉教授  
唐木 英明 様

唐木でございます。今、放射性のヨウ素とセシウムが問題になっています。1つだけ覚えておいていただきたいのは1年間に5mSv（ミリシーベルト）までの放射能だったら大丈夫だという事実。放射線には2つの作用があって、1つは癌以外のリスク。すなわち吐気や下痢、火傷、白血球が減るなどの症状は1000mSv以上で初めて出るリスクです。これは非常に高い濃度なので我々は絶対浴びない。問題なのは癌のリスクです。我々はもともと約30%の人が癌になります。そこに放射能をちょっと浴びてどのくらい増えるのかというと、100mSvの放射能を浴びて30.5%になる程度。だから100mSv以下は何の影響もないと言われています。それでも食品安全委員会や厚労省は、念のためにその1/20の5mSvという非常に厳しい規制をしています。

人間は、あるいは生物はこの世に生まれた時から宇宙からの放射線を浴びています。その中で生きてきた我々は放射線に対して強い抵抗性を持っているので、このぐらゐの放射能は怖がることはない。にもかかわらず世界中で日本の食品は放射能汚染で怖いということになり風評被害も起きている。食品に対する安全性はどんなに安全でも不安がどこかにあるということはこの事件は表しています。

同じようなことは化学物質でも起きています。化学物質は私の専門の1つですけれども、化学物質はどんなものでも非常に多くの量を食べたら死にます。例えば塩を200gいっぺんに食べたら死にます。ところが1日8gずつ食べ続けても死にません。ですから「化学物質だから怖い」ではなくて、化学物質のどのぐらゐの量を食べたら怖いのかという考え方を

するのが科学の考え方というわけです。しかし人間はなかなかそうはいかないんですね。量のことを考えない。これが人間の判断の特徴です。

我々はあらゆるところで白か黒かで判断する。何故かという、我々は危険を逃れるために危険か危険じゃないかを一瞬で決めなくちゃいけない。狩猟採集生活の昔からそうやってきたので、我々の判断はいつも白黒なんですね。そういう判断の仕方を専門的にはヒューリスティックと言います。これは少ない努力で直感的に結論を求める方法。論理的でないし正解でないこともある。でも一瞬で答えが出る。動物はみんなこの方法を使っています。

私たちにとって食の安全を考えるとときに大事なことはリスクの大きさを知ること。リスクは体に被害があるような大きなリスクから、全く被害が無い小さなリスクまであります。規制というのは多量だったら危ないものをその量を少なくすることによって全く健康に被害がない量まで抑え込むことです。ですから食品添加物でも残留農薬でも放射能でも、規制を守っている限りは全く安全です。

我々、何故知識と経験を積まなくてはいけないのか。ヒューリスティックの判断というのは知識と経験でどんどん正確になっていくんですね。だから一生勉強です。

ありがとうございました。

