連載

コラム

SDGS Safety Domestic Green Society

安全な国産グリーン社会

第⑭回

暮らしの安全・再考（1）
―食の安全について

一般社団法人 洸楓座　代表理事　佐藤 建吉

▼国際情勢と情報

国際情勢が安定していない。国家は、地縁のほか、言語や宗教、そして産業や慣習による組織が拠り所となっている。建国よりは戦争により分断、あるいはある条件下で領土を区分けられた国家も多く、そうした歴史が原因して不安定な情勢（状況）をつくってしまう。こうした不安定さに拍車をかけるのが、情報である。近年の情報のグローバル化は、国家の内外での同属性にも影響を与える。

「情報」という言葉は、森鴎外によりNachrichten（知らせやニュースの意）の訳として用いられたもので、当初は、戦争とは密着なものであった。情報の有無が戦（いくさ）や紛争の原因や内容に影響を及ぼすが、回避することもできるはずである。

いまが収穫の時期。筆者の梅園の実

▼SDGSと安全

毎日の暮らしにおける安全の確保は国家の主眼である。その暮らし向きは、時代とともに変化する。これにも情報は大きな影響をつくる。その暮らし向きが、私たちの生活圏である地球の気候にも影響を及ぼす。

人間の活動は、ローカルとグローバルの間でも相互に因果関係をつくる。同一国内での意識や選択のほか、異国間での損得に対する意識にも影響し、駆け引きが正当なものと行われる。

それらの調整対応は政治という分野での取り組みによるが、その政治の取り決めも多様な判断によることが多い。情報は軍事面ばかりでなく、日常の暮らしに大きな影響を及ぼす。

以上を前提にして、本コラムのSDGSに戻って、最初のS、安全について考えたい。「安全」とは、物事に対する危険や恐怖という不信感から回避する行動や仕組み、あるいはその考えや理論による布石をいう。

▼安全の第一義性

生きること、暮らすことを第一義的に考えれば、食べること、すなわち、食料の確保は安全という心身をつくる重要な要因である。量の確保とともに質の確保という全人的な要素のほか、味という嗜好という個人的な要因もある。食に対する安全は、化学的物理的に危険性のないことである。本紙の主題であるエネルギーは重要であるが、今回は食の安全について考えてみたい。

人間が生きるためには食料とする植物（穀類や野菜など）や動物（肉や魚など）も必要であり、その生産と利用には、金属や鉱物（土壌や栄養など）や生物（また微生物）の作用（働き）に感謝しなければならない。金属や鉱物は、地球そのものの存在に帰依し、海洋や河川という水 環境は、これらの提供者である。具体的には、ミネラルやタンパク質などの栄養素のほか、カロリーというエネルギー分に、もたらす。

▼食の安全

食の安全に関しても国内ばかりでなく国際法も適用されなければならない。それは、食品の輸出入が必須であるからである。その法律や規制の枠組みには、食品の生産、加工、販売、輸送、貯蔵などが対象となる。

まず国内では以下がある。

◇食品安全基本法：食品の安全性の確保、国民の健康を守ることが目的で、食品の製造、加工、流通、販売に関する基本的な原則や基準である。

◇食品衛生法：名前のとおり食品の衛生管理や食品添加物の使用、農薬や残留農薬の基準、食品表示などに関する規制。

◇食品表示法：消費者が正確な情報を得られるように食品の表示に対する基準と規制。商品名、原材料、栄養成分などの表示。

◇食品衛生管理者法：同管理者の資格や義務、行政指導の枠組み。

◇食品リサイクル法：食品のロスや廃棄物の削減、食品の有効活用などを促進のための規制。

◇食品衛生責任制度：飲食店や食品製造業者などの責任義務付け。定期的な検査や報告を規定。

これらの法律や規制は、日本政府により管理運営されている。

国際的なものは以下がある。

◆国際食品法典委員会（Codex Alimentarius Commission）：国際連合食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）によって、国際的に食品安全性標準を確立。

◆国際食品安全規格（ISO）：食品の品質管理、安全性評価、および食品製造プロセスの改善。

◆国際連合食糧農業機関（FAO）：食品安全性とともに、飢餓や栄養不良の問題に対処し、ガイドラインやプログラムを提供。

◆世界保健機関（WHO）：食品安全性や栄養に関するガイドラインを発表。

国際的な法律や規制は、各国が自国の法律に組み込んで対処しなければならない。

▼食の文化と習慣

食文化や調理法（利用）に関する法律や規制も重要である。

食品文化の保護と振興は、日本では伝統的な食文化や食材の保護と振興を目的としている。たとえば、「日本食文化保存法」は、和食の伝統的な調理法や料理の保存を支援し、日本の食文化を後世に伝えたい。

食品衛生教育は、食品衛生に関する知識や意識を向上させるための教育や啓発活動を促進する。飲食店の従業員に対する衛生管理の教育や訓練を義務付ける法律などである。

地域食材の活用は、地域固有の食材や食文化の保護と活用を目的としており今日的である。地域の特産品や伝統料理を守り、地域経済の活性化や観光振興に貢献する。

また外国食品の取り扱いは、外国からの食品の輸入や販売に関する法律や規制で、輸入食品の安全性や品質の確保、表示基準などである。

飲食店の営業規制：現実の飲食店や店舗での規制で、衛生管理や食品の取り扱い方法、アルコールやたばこの販売規制などが含まれる。

これらの法律や規制は、食の安全性や品質だけでなく、食文化の保護や振興、地域活性化など、さまざまな側面を考慮して施行されている。重要なことは、「ベストプラクティス」と呼ばれ、良い結果をもたらす実践方法や手法が指向される。効果性、効率性、信頼性、実証性などが重視される。

以上の安全性は、商品としてのエネルギーを考える場合にも重要である。両者では位相は異なる面もあるが、命や健康の前提において参考にしたい。次回は、エネルギーに着目する。

【次回に続く】