

「食卓」の向こう側

- 第4回 -

戴容秦思
(だいようしんし)

「国産」と「輸入」安全なのはどっち？

日本国内の食品安全性に関するスキヤンダルも少なくありません。日本国内の食品安全性に関するスキヤンダルも少なくありません。

実は、日本国内で流通されている食品の安全性は、食品衛生法によって輸入食品でも国産品でも全く同じ基準（残留農薬、食品添加物、微生物など）が適用されています。つまり、食品の安全性評価という点においては、国産品と輸入品には差がありません。つまり、国産品は輸入品より優れていると、或いは輸入品は国産品より劣っているとかといった考え方はあまり客観的とはいえないのです。

農産物や食品について、「国産品だから安全」あるいは「輸入品だから品質がよくない」と思い込んでしまいませんか？

確かに、過去には輸入野菜の残留農薬問題などの事件や事故が起こり、ネットメディアや週刊誌では、輸入食品の危険を煽るような記事が繰り返し掲載されていたこともあって、輸入食品に対する不安感が残るのも無理はありません。しかし、国産の食品はどうでしょうか？大規模食中毒事件や異物混入、偽装表示や廃棄物の横流しなど、

貿易の自由化が進むなか、輸出向け

の農産物・食品のフードチェーンの実

現に向けて製品検査から生産工程管理にもとづく食品流通・加工の行動規範や衛生管理手法が確立しており、生産側に対しては世界標準の対応が求められています。例えば、GAP（農業生産

工程管理）やFSM（適正製造規範）、HACCP（危害要因分析重要管理点）、ISO規格（国際標準化機構が制定した規格）など、生産拠点国における輸出志向型の農業と食品産業に対して、輸入国すなわち消費国が様々な体系的な条件整備と生産管理を要求されています。もちろん、国や地域によって食文

化も食料生産事情も異なり、基準や規制も異なりますので、日本の方が他国よりも基準が厳しいものもあれば、緩いものもあります。いずれにしても、WTO協定（衛生と植物防疫のための措置）にある科学的根拠（知見）に基づく国際ルールの順守が基本となるので、輸入品の方がむしろ、体系化されて厳しく管理・監督されているように思います。このように、「国産」か「輸入」だけで食品の安全性と品質の是非を判断してしまうのは妥当ではありません。

（和歌山大学食農総合研究所・特任講師 中国・雲南省出身）

和歌山大学岸和田サテライト社会人受講生募集

▶ 申請期間 **8月20日（火）～9月12日（木）**

▶ 対象・費用 **18才以上・1科目1万円（登録料7千円は4年間有効）**

▶ 開講科目

・空と宙の科学

・地域ブランド論