

「賢い消費者を育てるために」

東京農業大学 教授 三輪 操

栄養士養成施設で150人の学生を相手に「食品化学」、「食品衛生学」、「食品機能学」の講義を行っている。学生は消費者でもあるし、将来は学校や保育園、給食施設などで、食の専門家として、正しい知識を伝達する担い手として活躍してもらわなくてはならない。家庭の中では購買の決定権を持つようになるだろう。したがって、このような学生に「食の安全性」について正しい考え方を身につけられるよう教育することは大変重要であると考えている。

1年生前期の授業である「食品化学」の授業の目標は、「食に関するおびただしい情報にまどわされず、自分の頭で考え、科学的に判断できるようになること」であるが、果たして目標はどの程度達成できているだろうか？

学生が入学前、「食の安全性」についてどのように考えていたかを知る目的で、毎年アンケートを行っている。その結果、食に関する知識には結構思いこみがあることがわかる。例えば物理学であれば、難しいから全く受け付けないので専門家の話を信用するしかないのだが、食べ物の話になると何となくわかった気になる。子供の頃に母親から聞いた話や、中学校で先生に教わったこと、自分で読んだ本などからなんとなくこうだと考えている。その内容が科学的に正しいければ問題ないのだが、残念ながらそうでないことが多い。

先日、中学生と話をする機会があったのだが、「自由研究で日本人の食生活を調べた結果、今の中高年の人は食品添加物を多量に摂取しているので日本人の寿命は今後短くなるだろう」というのでびっくりしてしまった。

この講演では、私が大学で行っている「食品化学」と「食品衛生学」の講義の方法や、講義を受ける前後で学生の意識がどのように変わるかなどを紹介し、「賢い消費者を育てるために」 どうしたらよいかを一緒に考えていきたいと思う。

○食の安全に関する意識調査（授業前）

- ・不安に感じること：食品偽装・賞味期限の改ざん、輸入食品、食品添加物、遺伝子組み換え食品
- ・食に関する知識には結構思い込みがある

○授業の内容

- ・食品化学：食品を構成する成分の化学的性質を学ぶ
- ・食品衛生学：食品衛生法、食品添加物、食中毒、食品の保存、食品表示など
- ・食品衛生学実験：①昆布からグルタミン酸を抽出 ②発色剤の定量 ③ソルビン酸の定量

○食の安全に関する意識調査（授業後）

- ・57%の学生が意識が変わったと回答
- ・添加物については危険なイメージがあったが、勉強する中で添加物と自分たちの生活とは密接な関係があり、これからもうまく関わっていかないといけないし、正しい理解が必要であることが分かった

○アンケートに現れる不安の要因

- ・続発する食品偽装や賞味期限改ざん問題
- ・食品の危険性を煽る非科学的情報のメディアでの氾濫
- ・科学に立脚した公正な情報の発信不足
- ・教科書における記述の不正確さ
- ・企業の「売らんかな」姿勢での「優良誤認」を誘導する過大な「無添加」「不使用」表示や「ゼロ」表示

○賢い消費者を育てる！

- ・食の実践者であり食のオピニオンリーダーとなる将来の栄養士に、食の安全・安心を教育することは、地道ではあるが意義があると思う
- ・正しい知識を持ち、自分の頭で考えて、自分で判断できる栄養士や消費者に育ててほしい