

「食生活ジャーナリストの会にとって

＜食と科学＞は最重要課題の一つ」

村上 紀子

（食生活ジャーナリストの会初代代表）

（元朝日新聞編集委員）

＜この会の発足時はバブル絶頂期＞

平成元年、1989年の10月17日に、この会は発足。バブル景気のまっただ中だった。すでに70年代から目立ってきた食生活の変化がいよいよ加速して、さまざまな問題が生じ、食のジャーナリストたちが直面する課題も急増した。そこで、いずれも食の仕事をしている人たち（新聞は全国紙5社、通信社、地方紙の11人、テレビは東阪のNHKから13人、民放から5人、フリーランスが4人、最多の出版社系は29人）が集まり、共通する課題には勉強会を積み重ねたり、公開シンポジウムでは会としての問題提起をすることなどを決めたのだった。

＜料理用語の漢字制限緩和をと、会から要望書＞

いま過去の勉強会の記録をみると、食生活にかかわる分野の多さ、多様さに改めて気づく。今回のテーマ「食と健康の科学」は会にとっての重要な課題だが、ほかには、大きくジャンル分けすれば「食料問題」、「栄養とからだ」「調理」などがあり、ここでは「食文化」ジャンルに含まれる「料理用語」問題に触れる。新聞の漢字制限で記事に使えない食の漢字がいろいろあったので、新聞協会に、「箸を使わせて下さい」という表題の要望書を提出。「せめて箸、鍋、炒、旬、餅、麺、丼の七字は使えるように。中高生たちは、丼をくどんと呼んだ生徒が多かったものの、他の字は平均98.6%読めました」と、会で調査したデータを添えたのだが、「新聞の漢字は、わかりやすいものにとどめたい」との回答だった。しかし何年か経つうちに制限は少しずつはずれていった。

「食と健康の科学」ジャンルで、この30年間にこの会が取り組んできた課題を、ディスカッションの参考までに挙げると、「不安」情報関連では、遺伝子組み換え、BSE、それを契機に導入された「リスク分析」、原発事故による放射性物質と食べ物など。一方「健康にいい」とする情報には、いわゆる健康食品、トクホ、機能性表示食品などがある。

＜50、60年代は、死者が出る深刻さだった＞

では、この会ができた30年前からさらに遡って、それ以前にはどんな問題があったかを、私がいた新聞現場からみておこう。私が食生活記者になったのは1960年代の末。50年代に起きた「森永ヒ素ミルク」「水俣病」などがまだ本当の解決には至らないないでいるところへ、「カネミ油症」事件（68年）が起きる。妊娠中にこの油を摂った母親から生まれた、皮膚全体が黒い赤ちゃんの写真はショックだった。その子はほどなく亡くなる。ヒ素ミルクを飲んだ乳児、1万3千人もの死、水俣の、死者を含む多数の被害者。思えば当時の「食の安全」問題は、いまとは比べようもない深刻な事態だった。先輩記者たちが食品添加物など人工合成化学物質について書くときの立ち位置は、躊躇なく否定の側だった。

69年の、「AF2」という、豆腐などに使われた殺菌剤の事件は、公害研究者と称する人が、テレビショーで、アルコールに溶かしたAF2を水槽に入れて金魚の死を見せた(死因はアルコールの方だとみる説もあるが)。それが発端で、消費者団体が全国的な反対運動を展開。研究者たちの見解も必しも一致せず、結局姿を消した。

<70年代は、「発がん性物質発見」の発表ラッシュ>

米国でエームズ法という、発がんの可能性のある変異原性物質を見つけやすい試験法が開発されて以来、あれにも、これにもと、見つかるたびに報道される。76年のある日、ある新聞の一面トップに「肉や魚の焼け焦げ 発がん性物質の疑い」という大きな記事が載った。それまでは人工的な合成化学物質などへの不安が主だったのに、なんと昔から食べてきたものにまで、という点でニュース価値ありと判断したのか、たまたま紙面作りが日曜日でニュースが少ないためにトップにいったのか。いずれにせよ、これは大変なことだと読者に感じさせてしまう。後日、他紙に載った記事によると、この実験を担当した研究者がこの騒ぎの後に報告した試算では、「朝昼晩イワシを5kgずつ食べ続けたとき、半数が肝臓がんになる可能性がある」という程度のことだった。「記事の大小と、リスクの大小とは、必ずしもイコールではない」ことは、言うまでもない。当時私は「量の概念が必要」とよく口にしていたが、いまは「そのリスクの程度」を必ず伝えるために、ジャーナリストは「リスクのものさし」も、しっかり持たなければ、と思う。

<ブーム報道が大ブームにする>

一方、「健康食品」の問題では、70年代半ば、「紅茶キノコ」が空前の大ブームに。これは中身が正体不明のまま全国的に繁殖してしまい、ようやくナタデココに似た酢酸菌の一種だと判明して収束する。しかしそれ以後も、民間療法的な健康食品は大小のブームがつづく。また、テレビの健康情報のバラエティ番組は、高視聴率を取る。「体にいい食品」を、「科学の装い」で訴え、放送後は店頭からその食品が消える騒ぎが繰り返された。新聞も含めてマスメディアは「ブーム報道」が好きだが、その食品が体にいいか否かの検証は、よほどの事が無い限りしない。手間暇がかかることだし、そこまですることもない、と。そして、そのブーム報道がブームをいっそう膨らませてしまう。テレビ発の納豆ブームの根拠がねつ造と発覚したり、別の局発の白インゲン豆ブームで病人が出たりしても、報道した側は「あくまでブームという現象を報じたまで」というスタンスをとる。

<食生活ジャーナリストは生活者の視点を>

◆最後に、食生活ジャーナリストは「食生活者の視点」をしっかり持たねばと思う理由の一つを。88年にこんなことがあった。厚生省(当時)が食物繊維をすすめるために食品に含まれる繊維の測定値を発表した折、何紙かの新聞の社会面に「寒天に一番多い」の見出し。なかには「海藻類に○印、野菜に△印」の見出しを付けた社もあった。寒天は乾燥のままでは食わず、トコロテンにすれば繊維はそれほど摂れない。一方、野菜は100g、200gの単位で食べる。ふだん食卓で一回に食べる量はどうか、という食生活者の視点が不在の記事だった。

止め