

シリーズ・「本当に大丈夫？食の安全」

「食品表示」といっても、本当のところ私たちはよく理解できているでしょうか。例えば「無添加」と書かれていたら、添加物が全く入っていないのか、それとも何が無添加なのか、また、「ゼロ」「オフ」「たっぷり」「2倍」などといった表示に、つい手が伸びることがありますが本当にそんなことがありうるのか、また合成保存料や合成着色料が「不使用」という表示をしているが、同じ目的で他の添加物が入っているのではないか。こういった表示は消費者には複雑でわかりにくく、紛らわしいもので結局表示されているイメージだけで買ってしまうというのが現実ではないでしょうか。

現在、加工食品の表示については「食品衛生法」「JAS法」「健康増進法」のもとにつくられています。消費者庁はこれらを一本化してわかりやすい「食品表示」をうたう新しい表示制度を作ろうとしています。本当にわかりやすくなるのでしょうか。

これらの問題点について消費者問題研究所代表である垣田達哉さんから2ヶ月にわたってお話を聞きます。垣田さんは食の安全、食育、食品表示問題など消費者の立場に立った論説で新聞、雑誌、テレビなどで活躍中です。多数の参加をお待ちしています。

① 「生鮮食品編 ~放射能の影響から食肉、食中毒まで~」

2月27日（水）午前10時30分~12時

消費者問題研究所 代表 垣田 達哉さん

私たちは「食の安全」を求めて、長い間さまざまな問題と向き合ってきました。そしてとうとう2011年からは放射能に汚染された食品について、かつてなく身近な現実の問題として向き合わざるを得ない時代に入ってしまった。

放射線量がこれ以下ならば許容されるという基準を取り敢えず設けようと言われていますが、より少ない方が、できれば摂取しないことが安全であることは間違いありません。そして内部被曝だけでなく、外部被曝の問題も抱えています。

これらの問題とどう向き合えばいいのか、垣田達哉さんにお話していただきます。

② 「加工食品編 ~食品添加物からアレルギー、健康食品まで~」

3月27日（水）午前10時30分~12時

消費者問題研究所 代表 垣田 達哉さん

食品業界の改ざん・偽装事件が続いておこりました。そればかりか、農産物や食肉など、原材料までも偽装表示されていました。正しい知識を持って、優良な食品・原材料を選択するのは、もはや消費者の義務となっています。食育、食品表示問題に関する第一人者で、テレビでおなじみの顔である講師に、さまざまな角度から「食の安全」をお話していただきます。いまや食卓を守るためには、自分自身の選択眼をしっかりとしたものにするしかないのです。

●会場：神戸学生青年センターホール TEL 078-851-2760

(阪急六甲下車徒歩3分、JR六甲道下車徒歩15分)

●参加費：600円

※託児（無料）があります。必要な方は前々日までに予約してください。

●主催：神戸学生青年センター

TEL 078-851-2760 FAX 078-821-5878

〒657-0064 神戸市灘区山田町3-1-1

ホームページ <http://ksyc.jp> e-mail info@ksyc.jp

