

東京都食品安全情報評価委員会  
令和7年度第2回情報選定専門委員会  
議事録

令和7年12月11日  
オンライン開催  
事務局設置場所：健康安全研究センター6階6CD会議室

(14時30分 開会)

## 1 開会

○大木食品医薬品情報担当課長 それでは定刻になりましたので、ただいまから令和7年度第2回の情報選定専門委員会を開催いたします。

本日はお忙しいところ、本専門委員会にご出席くださいまして、誠にありがとうございます。

私は健康安全健康研究センター企画調整部食品薬品情報担当課長の大木です。座長に進行をお願いするまでの間、進行を担当いたします。よろしくお願いします。

本日の会議は、デジタルトランスフォーメーション推進の一環として、委員の皆様にはリモートによってご参加いただいております。また、事務局の一部の職員につきましても府内からリモートにおいて参加しております。ウェブ開催ですので、通信環境に起因する遅延をはじめ、機器操作などの点で、皆様にはお手数おかけするかもしれませんけれども、円滑な会議運営にご理解、ご協力をお願いします。

それでは開催に当たりまして、当センター企画調整部健康情報解析担当部長の前田からご挨拶申し上げます。

○前田健康情報解析担当部長 皆さん、こんにちは。

本年度10月に着任いたしました健康安全研究センター健康情報解析担当部長の前田でございます。情報選定専門委員会の開催にあたり、事務局を代表しまして、一言ご挨拶を申し上げます。

委員の皆様におかれましては、ご多忙のところ、本専門委員会にご出席いただき誠にありがとうございます。

本日は、食品添加物の正しい理解のための情報発信について、ご意見等いただくほか、事務局で本年度実施いたしました普及啓発の取組につきましても、ご報告を申し上げます。

食品添加物につきましては、安全性が評価済みであり、食生活に不可欠なものではございますが、各種の意識調査によれば、理解不足や不安が広く存在をしてございます。

東京都におきましては、ホームページなどを用いて情報発信に努めておりますが、より効果的な情報発信の方策などにつきまして、限られた時間ではございますが、委員の皆様から忌たんのないご意見を賜れれば幸いでございます。本日はどうぞよろしくお願ひいた

します。

○大木食品医薬情報担当課長 ウェブ会議を行うに当たりまして、委員の皆様に3点お願ひがございます。

1点目、ご発言の際には挙手ボタンを押してください。座長からの指名を受けてから発言をお願いします。

2点目、議事録作成のため、ご発言の際はお名前をおっしゃってから、なるべく大きな声ではっきりとお願いいたします

3点目、議事に入りましたら、ご発言のとき以外はマイクをオフにしてくださるようお願いします。

続きまして、会議の成立についてご報告します。

本専門委員会については、東京都食品安全情報評価委員会規則により、委員の過半数が出席しなければ会議を開くことができないとされております。本日は5名の委員全員が出席してくださっておりますので、この委員会が成立していることをご報告します。

また会議は原則として公開となります。本日の議事資料につきましては、委員限りとされているもの以外は全て公開とさせていただきます。

それでは議事に移ります。

## 2 議事

○大木食品医療情報担当課長 本日は議事が一つあります。以降の進行は座長の関崎委員にお願いします、

では、関崎座長、よろしくお願いします。

○関崎座長 座長を仰せつかっております関崎です。

委員の方々にはいつも活発なご意見、ご討論をいただいているところですけれども、本日もこれまで同様、よろしくお願いいたします。

それでは、まず本日の資料の確認を事務局からお願いします。

○畠食品医薬品情報担当課長代理 事務局の畠と申します。よろしくお願いいたします。

こちらが本日の資料一覧となっております。資料は1から5まで、資料2-1は食品安全情報となっておりまして、添付資料が1から4までございます。そのほかに次第が1枚と委員名簿、事務局名簿、そして関係規程をおつけしております。

以上になります。

○関崎座長 ありがとうございます。

資料の過不足はないでしょうか。よろしいですね。

それでは早速ですが、情報の選定に入ります。事前に委員の皆様からいただいた判定内容を確認しながら、改めてご意見をいただき、最終的に結果をまとめたいというふうに思います。

それでは、本日の情報収集情報であります。食品添加物の正しい理解のための情報発信について、収集理由と概要を事務局から説明してください。

○畠食品医薬品情報担当課長代理 資料共有いたします。

まず資料2の収集情報一覧をご覧ください。

今回の収集理由についてですが、食品添加物は食品の製造管理において様々な重要な役割を担い、私たちの食生活には欠かせない存在となっております。

一方で、都民向けのアンケートでは、食品添加物に不安を感じる方が少なくないことが明らかになりました。このため、都民が自ら食品を選択できるよう、食品添加物についての正しい理解を促すために、発信内容、対象者、手法などについて評価委員会での検討の必要性をご検討いただきたく収集情報といたしました。

続いて、収集情報の概要をご説明します。資料共有いたします。少々お待ちください。  
お配りしております資料2-1及び共有画面をご覧いただければと思います。

食品添加物は食品衛生法で、添加物とは食品の製造の過程において、または食品の加工もしくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤、その他の方法によって使用するものというと定義されております。

食品添加物の役割は多岐にわたっておりまして、まずは食品の製造や加工のために必要な製造用剤が挙げられます。特定の食品の製造や加工の際になくてはならないもので、酵素、ろ過助剤、油脂溶出剤、消泡剤などが含まれます。例として、豆腐を固める凝固剤やラーメンを作るときに加えるかんすいなどがあります。

次に、食品の味や見た目をよくするために加えるものとして、色合いをよくする着色料や発色剤、香りをつける香料や味を良くする甘味料、調味料などがあります。

さらに食品の保存性を良くし、食中毒を防止するものとして、保存料や酸化防止剤、殺菌料、防カビ剤などがあります。

そのほか、食品に本来含まれる栄養成分や、人に必要な栄養素を補充、強化する目的で

加えるものとして、ビタミン、ミネラル、アミノ酸などがあります。

食品添加物の分類ですが、日本では食品添加物の安全性と有効性を確認して、国が指定した指定添加物、長年使用されてきた実績があるものとして品目が決められている既存添加物のほか、天然香料や一般飲食物添加物に分類されているところになります。このように食品添加物は食品の多くに使用され、現在の私たちの豊かな食生活を支える不可欠な存在となっております。

また、添加物の安全性については国の食品安全委員会によって評価され、人の健康を損なうおそれのない場合に限って、成分の規格や使用の基準を定めたうえで、使用が認められています。そして、その基準が守られているかどうかについては、東京都においては、保健所や健康安全研究センターなどに所属する食品衛生監視員が食品製造業者や販売店に立ち入って、食品添加物の使用実態の調査や添加物の表示が正しくなされているか監視や検査を実施し、安全の確保に努めているところになります。

ここで資料2－1の添付資料1の表をご覧ください。令和6年度に東京都が実施したインターネット都政モニターアンケートの調査結果によりますと、「食品の安全性について、あなたが特に不安に思っていることは何ですか」との質問に対し、食中毒に次いで約半数が「食品添加物」と回答しておりました。

続いて、資料2－1の添付資料2の表をご覧ください。同じく令和6年度に実施した若年層の食品安全に関する意識調査では、15歳から25歳の若年層の約4割が「食品添加物について健康に影響があると思う」と回答し、約3割が食品添加物について「わからない」と回答しました。冒頭ご説明しましたとおり、食品の製造には欠かせない食品添加物ですが、これらのアンケート結果から、若年層を含む幅広い世代において食品添加物に対して不安を感じている可能性があることが分かりました。

続いて資料2－1、添付資料3をご覧ください。

こちらは、消費者庁が実施した令和6年度食品表示に関する消費者意向調査報告書に掲載されている食品添加物に関する質問です。「食品添加物は、安全性が評価されたものや我が国において広く使用されて長い食経験のあるものとして国に認められたものが、食品の加工もしくは保存の目的で使用されていることを知っていますか。」との問い合わせに対し、「はい」つまり理解していると回答した人が57.1%と、全体の半数をやや上回る程度にとどまっておりました。先ほどもご説明しましたとおり、安全性が評価された上で基準が設定され、監視も行われている食品添加物ですが、約4割の人はそのことを知らないと

いうことが分かります。

また、食品添加物に関する最近の動向として一点お伝えいたします。

今年の7月に開催された国の食品安全委員会にて、令和6年度の食品安全モニターからの随時報告についての取りまとめ結果が報告されておりました。その中で、学校給食衛生管理基準の中での食品添加物に関する記載について、有害もしくは不必要的着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品との記載があり、食品添加物などへの嫌悪感、反対意見への根拠になっているのではないかという内容が課題として取り上げられておりました。

それに対する文部科学省からの回答として、共有画面のとおりになりますけれども、食品衛生を取り巻く状況の変化を踏まえて、今年度中に基準全体の見直しに着手することとし、その際には食品添加物等に関する関係府省庁とも連携するという回答がなされておりました。

最後に東京都における食品添加物に関する普及啓発の取組状況についてです。

資料2－1、添付資料4をご覧ください。現在、東京都では「食品衛生の窓」というホームページで食品衛生に関する情報を提供しております。その中で食品添加物のページがございまして、食品添加物の分類や指定制度、使用基準や成分規格に関すること、表示方法などについて掲載し、情報の発信をしております。

一方で情報量が多く、ページの階層が深いため、自ら情報をキャッチしに行く意思がないと、ページは見ない可能性がございます。また、東京都では食中毒などに関するリーフレットを作成し、配布やホームページ掲載をしているところではありますが、食品添加物に関するリーフレットなどは、現在、存在していない状況でございます。

アンケート結果及び現在の食品添加物を取り巻く状況、東京都の情報発信状況等を踏まえまして、委員の皆様には、本情報を評価委員会の議題として選定するかどうかにつきまして、ご意見を頂戴できればと思います。

以上です。

○関崎座長 ありがとうございます。

それではこの情報について、私のほうから順番にご指名いたしますので、各委員からご意見をお願いしたいと思います。

それでは、委員の名簿の一番上から、石井委員、お願ひできますでしょうか。

○石井委員 石井です。

私も資料を見て、やっぱり約半数の人が非常に食品添加物に対して、安全に不安があるというふうに、それも理由も分からずに言っているという状況が、長い歴史の中で培われてきたのかなというふうには思いました。

食品添加物に対して、食品衛生法とか見ても、悪いものではないように使っているみたいな、何というか、ずっと読むと、やっぱりはもともと悪いんだなという印象があるんですね。やっぱり、それは法律だからそうなるのも当然なんですけれども、何か食品添加物について知らせるときに、その辺の言い方を少し変えないと、やっぱり基本的に危険なんだなというふうに思ってしまうのかなと思いました。正しい認識をと、ずっとこう言われていて、家庭科の教科書などにも、加工食品の中で食品添加物が使われているというは記載して、安全性はこんなふうに担保されていると書いてあるんですけど、安全性が担保されているということは、裏を返せば危険もあるという、そういうふうにも見えるので、何というか、その辺の意識を変えるような何か言い方をしないといけないのかなって、具体案があるわけじゃないんですけど、今回はそんなふうにすごく感じました。

以上です。

○関崎座長 ありがとうございます。

それでは、名簿でその次になっている大鹿委員、お願いできますか。

○大鹿委員 はい、大鹿です。聞こえますでしょうか。

私のほう、昔から自分の親なんかは、「もうこれ無添加だからいいわよ」ということを小さい頃から刷り込まれながら、よく分かんないんですけど、無添加信仰みたいのが、親にあって無添加だからいいわよみたいなことを刷り込まれてきて、食品安全のことを勉強する前は、やっぱり何となくよくないものだということは何となく刷り込まれてきていたというものもありまして、一般の方も少なからずそういうのがあるのかなと思います。

若い人、私の子供世代とかだと、あんまり私は自分の親みたいに無添加、無添加とは言わないんですけども、言わないんですけど、そもそも関心があんまりないのかなとは思っていて、何に使われているのかとか、どういう目的なのかということもあんまり知らないというのが何か一つあるので、そこは安全性の前にどういうものなのかということの情報は、フラットに知っておいてもいいのかなと思うので、そういう情報はあんまり長々しい話じやなくて、SNSでクイズ出してみると、こういうものはこういうのに役立っているんだよとかいう、基本的な話を伝えてあげたらいいのかなとまずは思ったりします。

さっきの家庭科のほうで、石井先生がおっしゃっていたように、家庭科では基本的に安

全性が担保されてということはちゃんと書いてあるとおっしゃっていたんですけど、うちの子供もう大きいんですけども、中学生ぐらいのときに先生に「添加物がなるべく入つてないものを使いましょう」みたいなことを言われて帰ってきたというのが、何か強烈に覚えていて、先生の中にもそういう考え方があらっしゃると思うので、若い方だけじゃなくて、そういう先生方とかにも伝わるように、いろんな人に広く伝わるように情報発信していくけたらいいのかなと思っています。

すみません長くなつて、私も相談を受けるときに、どういうふうなものに使われているのか分からなかつたりするときに、東京都の用途別のインターネットに書いてあるのが意外と使いやすくて、添加物協会とかもあるんですけど、何かもっと詳しく書いてあるので、非常に説明するときに使いやすいし、団体さんよりもやっぱり東京都のほうが公的機関なので案内しやすくて、使いやすくて利用させていただいています。ただ、あの辺をもうちょっと充実させてとか、あとああいう内容をSNSで伝えるとかというのもいいなど、ぼやつと思つたりしています。

すみません長くなりました。以上です。

○関崎座長 ありがとうございます。

順番でいくと次は私ですので、私のほうから。事前の判定シートというのが皆さんところ行っているかと思うんですが、ちょっと私だけが情報収集の視点の健康被害の未然防止とか、機会の拡大防止に丸をつけていて、ほか委員の方つけてなかつたんで、ここで何で丸をついているのかというのだけちょっと説明したいと思います。

冒頭で事務局の方から食品添加物とはということで、幾つか目的に応じて四つぐらいに分類されているものがあつて、もうそれがないと加工、製品が作れないというようなものとか、あるいは一方で見た目がよくなるように着色をするだとか、様々なものがあると言つていたんですが、その中に腐敗防止をするとか、あるいは食中毒を防止するためとか、そういう安全性を高めるためのものも含まれていまして、先ほど来、話題になるように添加物のないものを選びましょうということになると、せつかく安全性を高めるために入れているものがないものを選ぶという形になつてしまつわけで、それは食中毒のリスクを高める話になるんですよね。

それをなぜみんな選ぶのかという、要するに何で添加物が使われているかの意味が全く伝わっていないと、下手すると添加物がないものを選んでいるうちに、今度は食中毒の発生が増えちやうというようなことになりかねないと思いまして、添加物に関する議論、隨

分昔から私は食品安全委員会の専門委員やっている頃から、その話題にはなっていたんですけど、もう20年もたっていても、いまだに一般の方々には知識が普及していないのか。これはもうちょっとゆっくり構えている場合じゃなくて、早く正しい情報を伝えなきやいけないなという思いで、未然防止、拡大防止に全部丸をつけたんですけども。例えば、ハムやソーセージを作るときに硝酸塩が入っていると色がきれいになって、火を通して赤いままでよね、あれは赤くするために入れているんじゃなくて、本当はボツリヌス中毒を阻止するために入れているんですよね。そもそもそういうところから始まっている。だから、そういうことが皆さんのところで全然伝わってなくて、入れないほうが危ないんだというのも随分あるというのを、とにかく知らせたいなという気持ちでそういうふうにしました。

先ほど来、石井委員、大鹿委員のお話も非常にごもっともということで、添加物ないほうがいいということを選んでいる世代の人もいるんだと思うんですけども、やっぱり若い世代の方には正しい知識を身につけていただきたいなという思いで、もう情報が、伝えるための情報提案の収集というのが十分かどうかはちょっと分からぬんですけども、とにかく始めて、そして継続するということが大事だなというふうに思っております。

以上です。

次の順番、堤委員、お願いできますか。

○堤委員 国立医薬品食品衛生研究所の堤ですけど、音声大丈夫でしょうか。よろしいですか。すみません。

私も何というんですかね、アンケートを見て非常に驚いたというか、ショックだったのは依然50%程度も食品添加物に不安を持っておられる方がいるというのが非常に高いなというふうに思いました。特に若年層の方も食品添加物の安全性について懸念を持っているという割合が高かったので、ちょっとその辺りが理由があまり分からなかっただけで、確かに戦後とか古い時代になると、ごく一部であるかと思うんですけど、ズルチンとか、そういったケースもあって比較的年齢層が高い方々はあまり食品添加物にいいイメージを持たないということはある程度理解できるんですけど、若い若年層の方がそういうふうに不安に思っているというのが、何でだろうなというふうにちょっと思いました。

ちょっとはつきりしたことは正直分からぬんですけど、若い方というのは、一つはあれですかね、なんか個人的に思うのは一部の販売者、食品の販売者のメーカーさんとかが割と無添加をよしとするようなマーケティングをすごくうまくやっているケースがあり

まして、やっぱり皆さん若い方って、そういったメディアに、インターネットなりなんなりに流されてしまって、そういった食品添加物に対する悪いイメージを持ちやすいのかなというのが一つ思いました。

先ほども、関崎先生のお話にもあったように、食品添加物ってもうなくなってしまうと、ほぼ加工食品なんて我々食べるものがなくなってしまうような状況だと思うんですね。すごくメリットがあって使っているものだということを、若い人にもよく知ってもらって、企業の都合のみで使っているんじゃなくて、むしろ消費者の方の健康リスクを下げるために使っているということを若い人たちにも知ってもらった上で、そういったことを含めて普及啓発していくと、よりいいんじゃないかなというふうに思いました。

以上になります。

○関崎座長 ありがとうございます。

では、最後になって恐縮ですが、真鍋委員、よろしくお願ひします。

○真鍋委員 真鍋です。聞こえますか。

○関崎座長 大丈夫です。

○真鍋委員 はい、私は最初、食品添加物のアンケートを見たときに、望ましくない状態というのは理解できたんですけど、そこまで重要なと感じました。食中毒のように健康被害が出ないから、もっとほかに取り上げる議題があるんじゃないかなと思いました。それで、検討に値しないと考え、十分な情報の収集が質、量ともにできていないにチェック入れました。

しかし、今、関崎先生の話聞いて、いたずらに無添加を選ぶと健康被害が出てしまうリスクを考えると、私が最初思ったよりも、もっと重要な問題だと認識しました。添加物は企業都合で、賞味期限を延ばすために入れてんじゃないかなと思われていたり、無添加よしというふうな流れもある中で、無添加だからって選んで、食中毒のような健康被害が出てくるというのは本当にやばいです。これは避けなければいけないなというのを、この会議で感じました。若年層に添加物は必要だから入れているというのを伝えることが大切だと思いました。

以上です。

○関崎座長 ありがとうございます。

今、全ての委員からご意見を頂戴しましたけれども、その上でちょっと言い足りないところがあった、追加したいものがあるということありましたら、どうぞ挙手ボタンを押し

ていただいて、あるいは直接声を上げていただきても構いませんが、何かありますか。

よろしいですか。もう意見は出尽くしたという形でもよろしいでしょうか。様々な角度からもご意見は頂戴したので、いろいろこれからもこの話は進めていけそうだなと思いますが、よろしいですか。

では、委員の方々から一応ご意見が出尽くしたということになりましたので、この検討内容のまとめと確認、事務局からしていただけますでしょうか。

○大木食品医薬品情報担当課長　はい…、すみません、少々お待ちください。

ハウリングしていませんか、聞こえますか、大丈夫ですか。

○関崎座長　大丈夫です。

○大木食品医薬品情報担当課長　ご検討ありがとうございます。

単純に無添加がいいって思っている方が多い、どのような理由か分からぬといいうご意見もあったんですけども、なぜ不安を持っているのか分からぬといいうご意見もあったんですけども、安全さの前にまずどういうものなのかという情報をフラットに伝えていく、それからSNSのクイズであったり、親しみやすいことからまずフラットに知っていく。その上で、どういうものが使われていて、使っている理由、メーカーの理由ではなくて、みんなの健康リスクを下げるために、危ないことの方のリスクを下げるために、すみません逆さまですね、ちょっとここは何か気をつけたいと思います。リスクを下げるために、食中毒などのリスクを下げるために使っていくというきちんと理由を伝えていく、伝えていき方として、まずどういうものがあるのか、なぜ使っているのかみたいなところから啓発をしていくべきではないかといいうご意見を頂戴したと思います。

言い足りていないところがあればご指摘いただければ。大丈夫でしょうか。

○関崎座長　はい、それでよいと思います。

○大木食品医薬品情報担当課長　関崎座長、これ今までまとめてくださったということですね。そうですよね。異議のある方は、特に大丈夫ですか。

○関崎座長　はい、特ないと。

○大木食品医薬品情報担当課長　今のまとめでよろしいですかね。ありがとうございました。

以上の本日の収集情報については、検討をこれで終了するということで、座長、よろしいですかね。

○関崎座長　特にこの問題に関して、親委員会のほうに行くことを妨げるような意見はなかったと思いますので、もうちょっと深く親委員会のほうで深掘りして、具体的にどんな

ふうな情報提供の仕方があるとか。あるいは、どの点を特に情報提供したらいいかとか、そういったことは親委員会の方でまた細かい議論をしていただいて、もんでいただければいいのかなと。取りあえずここでは、この情報発信についてですね、評価委員会で検討するということで、その方向でいっていいのかなというふうに思っています。

それに関しては、委員の方々にもし何か異論があれば、いやもうちょっと情報収集してからじやないといかんだろうとか、いろいろご意見はあってもいいと思いますので、どうでしょうか。このまま評価委員会でもうちょっと深掘りしていただくと、それが私はいいかなと思っていたんですが、いかがでしょうか。

よろしいですか。はい皆さんうなずいてらっしゃるので、よろしいと思います。

では、次回の評価委員会で検討いただく課題として、その旨を報告するということにいたします。

事務局、それでよろしいでしょうか。

○大木食品医薬情報担当課長 ありがとうございます。評価委員会での議題にさせていただきたいと思います。ありがとうございます。

○関崎座長 では、以上でこの本日の収集情報については検討終了ということにしたいと思います。

### 3 その他

○関崎座長 次に議題の3、その他になるんですけども、事務局から何か報告する事項ありますでしょうか。

○畠食品医薬品情報担当課長代理 事務局から報告させていただきます。

資料共有させていただきます。

その他といたしまして、東京都が実施する食品安全普及啓発活動について、5点ご報告させていただきます。

まず1点目のご報告は昨年発生した紅麹を含む健康食品による健康被害の発生を受けまして、本年度健康食品の適正利用に関する普及啓発動画とチラシを作成いたしました。

チラシは資料4としてお配りしております。伝える内容は厳選しまして、健康食品の中でも濃縮、発酵工程のあるサプリメントに絞り、ターゲットを持病があって薬を飲んでおり健康食品を使用している、またはこれから使いたいと考えているシニアの方といたしま

した。

作成した内容としては、一つ目、サプリメントを使用する前、または現在使用していたらそのことを医師、薬剤師へ伝えよう。二つ目、サプリメントを使用していて体調が悪くなったらすぐに使用を中止し、医療機関を受診しよう。大きくこの二つのメッセージを伝えるために共感を得て行動変容につながるよう、15秒動画2本とチラシを作成いたしました。

作成した啓発資材を使用し、都庁第一本庁舎の中央入り口目の前にあります展示スペースにて展示をした写真になります。本年9月10日から1週間展示を行いました。作成した動画もこの展示に合わせて公開をしており、これらの啓発資材を活用して本年度は様々な手法を用いて情報発信をしていく予定としております。

2点目です。当センターで毎年実施しております施設公開をご紹介させてください。

施設公開は「検査の最前線を体験しよう」というテーマの下、試験検査、調査研究の解説や器具類の展示を行う展示ブースと、ふだんは入れない研究室の見学ツアーを行うラボツアーの二つを柱として毎年10月に行っております。今年も10月27日に当担当は展示ブースに、先ほどご報告させていただいた健康食品の啓発動画の放映を行うとともに、食中毒予防のリーフレット等の配布も行い、啓発を実施いたしました。当日は178人が参加し、アンケートでは内容が分かりやすく親しみやすかった。体調の変化を感じたらすぐに使用をやめて医療機関を受診しようと思ったといった意見をいただくことができました。

3点目、夏休みイベント「こども調査隊」についてです。今年の7月29日と30日の2日間にわたり「こども調査隊 with おくすり講座 この夏、食と薬のプロフェッショナルになろう！」を開催しました。募集人数72名のところ、309名の応募があり、抽選の結果、当初の予定より多い84名を当選といたしまして、最終的には55名の小学生とその保護者が参加しました。2日間にわたるイベントで、1日目はおくすり講座、お仕事体験「ぼくもわたしも薬剤師」をテーマにクイズ、模擬調剤体験のほか、自分で作ったお薬を保護者の方に説明しながら渡す服薬指導体験を行いました。グループワークでは坐剤と錠剤の成分が体の中をどのようにめぐるのかという問題に人体模型図を見ながら、参加者が真剣に考えて答えている姿が見受けられました。

2日目は、当センターの隣にあります桜美林大学新宿キャンパスをお借りして、食品衛生の講座を実施し、三つの実験を行いました。

1日目に自分の手に付着している細菌を拭き取って培養し、2日目に培地を観察する実験を行いました。左側の写真は前日に自分の手をスタンプ検査した結果をスケッチしているところです。右側の写真は会場全体の様子です。

二つ目の実験は、実際に食品の製造現場で使われている有機物の汚れを数値化する ATP 拭き取り検査キットを使って、目に見えない汚れを見つける実験を行いました。共有している画像は、子供たちが会場の中で汚れていそうな場所を自分で選んで拭き取っている様子です。汚れが数値化されて機械に表示されるため、その数字を見て、こんなに汚れているんだと驚く子供の姿が見られました。

三つ目の実験は、汚れに見立てた蛍光ジェルとブラックライトを用いて、普段の手洗いと正しい手洗いを比較する実験を行い、正しい手洗いの仕方と食中毒予防のための手洗いの大切さについて学びました。

アンケート結果をご紹介します。実験が楽しかったかどうかについて尋ねたところ、全員が楽しかった、手洗いの大切さや食中毒について全員がよく分かったと回答してくれました。また自由記載では、いつも手を洗うことの大切さや手の汚さが分かった、一見きれいなところに見えて、汚れが多く含まれていることに驚きましたなど、実験が楽しかったこと、面白かったこと、実験を通じてこんなことを学んだなど、イベントを通じて体験したことについて好意的な意見が多くありました。

続きまして、保護者からのアンケート結果の一部をご紹介します。手洗いをしっかりとしないと菌やウイルスが取れないとはいっても、目に見えるものではないので、実際に体験したいと思い応募させていただきました。手洗いがおざなりなのでこの実験で可視化されたことできちんと洗うようになってくれればと思います。動画などで菌の培養を見ても、自分の手の菌数を数えることはできないので、貴重な体験だったと思います。全部は紹介しきれませんが、非常に好意的な内容が多く、運営側の励みにもなりました。

続きまして4点目、令和7年度第1回都民講座「これ食べられる？気になるキノコ講座」についてのご報告です。資料5としてチラシをつけてございます。今回の都民講座はキノコ食中毒をテーマに、8月1日から配信をしております。講座は4本立てとなっておりまして、講師は東京都の食品衛生監視員が務めております。

一つ目の動画は、キノコの写真を見て、食べられるかどうかを考えてもらう。マル・バツクイズです。見た目では毒キノコかどうか判断がつかないことをクイズ形式で楽しく学べる内容となっております。

2本目の動画は実際に講師が山で採取してきたキノコを目の前に広げ、毒キノコや注意が必要なキノコの紹介を行うという内容です。その場でキノコをひっくり返したり、柄の部分を切って見せたりしながら特徴を説明するなど、写真や図鑑で見るだけでは分かりにくい部分を伝える工夫をしております。そのほか、東京都によく寄せられるキノコの質問に講師が答える、気になるキノコ質問集と毒キノコによる食中毒予防5か条について解説する動画を配信しております。これらの動画はチラシでは10月31日までとなっておりますが、視聴期間を延長してございまして、令和7年12月26日まで放映予定です。ぜひご覧ください。

最後に、本年度の都民フォーラムについてです。共有画面をご覧ください。今年度は、「迷ったときのヒント、健康食品との上手な付き合い方」と題し、健康食品をテーマに実施します。日時は来年の1月28日、場所は当センターです。二部制としておりまして、第一部の基調講演は、評価委員会の委員でいらっしゃる梅垣敬三先生と福島大学の種村菜奈枝先生にご講演いただきます。

第二部のパネルディスカッションでは、コーディネーターとして戸部依子先生をお迎えし、会場の参加者の方に「自分ならどうする」という意見をスマートフォンで投票し、その結果を共有するリスクコミュニケーションを実施予定です。結果につきましては、2月の評価委員会にてご報告させていただきます。

以上になります。

○関崎座長 ありがとうございます。様々な活動を活発にやっていらっしゃるということで大変頼もしく感じました。

では、最後に事務局から今後のスケジュールについて説明していただけないでしょうか。

○大木食品医薬情報担当課長 今後のスケジュールなんですかけれども、本年度の第2回東京都食品安全情報評価委員会は、2月10日、ウェブと対面のハイブリッドで開催を予定しております。最初はウェブだけだったんですけど、こちらにお越しくださる委員の方もいらしたので、ハイブリッドでの開催を予定しております。ちょっと予定が変わっておるところもあって、今日初めてお話しするところなんですが、そちらとさせていただきたいと思います。あとそのときにですね、今日のこの委員会の結果を関崎座長からご報告いただいた後に評価委員会で検討を行っていくという形になります。

以上です。

○関崎座長 ありがとうございます。

これで本日の議事は全て終わりましたので、進行を事務局のほうにお返しいたします。  
よろしくお願ひします。

#### 4 閉会

○大木食品医薬情報担当課長 ありがとうございます。委員の皆様、長時間にわたりましてご検討いただきありがとうございました。

また、関崎座長、円滑に会議を進行してくださいます。ありがとうございます。  
特に委員の皆様から何もなければ、これをもちまして、令和7年度第2回情報選定専門委員会を閉会いたします。

特に大丈夫ですかね。それではこれで閉会といたします。赤色の退出というボタンがございますので、そこから退出をお願いします。

ありがとうございました。

(14時56分 閉会)