

遺伝子組換え食品について

Q1 どんな食品なの

A: 今まであった農作物に、細菌などが持つ有用な遺伝子を組み入れて、栽培するのに都合良く作られた農産物のことです。例えば、細菌の持つ、農薬を分解する性質の遺伝子を植物の遺伝子に組み入れることで、農薬に強い作物を作り出すことができます。遺伝子組換え食品は、生産者側にとってのメリットだけではなく、消費者にとっても有益な作物として作られています。例えば、コレステロールを下げるオレイン酸を多く含む大豆のような、特定の栄養成分に富む農作物を作り出すことも可能となっています。



Q2 商品化されている遺伝子組換え農作物は

A: 米国で1994年、世界で初めて日持ちを良くしたトマトが、遺伝子組換え農作物として商品化されました。また、除草剤の影響を受けないナタネやダイズ、害虫に強いトウモロコシや綿が米国やカナダで商品化されています。



Q3 遺伝子組換え食品の安全性は

A: 遺伝子組換え食品については、人体への安全に対する消費者側の不安の声が聞かれることから、安全性の検討が慎重に行われ、有害物質や、アレルギーを引き起こす物質が含まれていないか確かめられます。具体的には、組み入れられた遺伝子が作り出すタンパク質が人工胃液等で短時間に分解されることを、国の食品衛生調査会で確認しています。また、国は2000年5月「安全審査」制度の改正を行い、遺伝子組換え食品の製造者が、安全性評価指針に従って食品を検査した後、厚生労働省がその確認をすることを義務づけました。現在日本で使用が許可されている遺伝子組換え農作物及び食品添加物は次の表の通りです。

安全性評価指針適合の農作物及び食品添加物
(2001年9月14日現在)

農産物(39品種)		食品添加物(7品目)	
ダイズ	2品種	キモシン	1品目
ワタ	6品種	リパーゼ	1品目
テンサイ	1品種	プルラナーゼ	1品目
ジャガイモ	5品種	リボフラビン	1品目
トウモロコシ	10品種	-アミラーゼ	3品目
ナタネ	15品種		

Q4 食品の表示はどうなるの

A: 2001年4月から「食品衛生法」により「遺伝子組換え食品」等の表示が義務づけられました。農産物やその加工食品(大豆・とうもろこし等)では、作物名や原材料名とともに「遺伝子組換え」の表示が、また、遺伝子組換えのものが入っているかどうか分からない食品については、「遺伝子組換え不分別」の表示が義務付けられました。

「非遺伝子組換え」の表示については、義務ではなく、任意のものとなりました。

(保健化学室)

分別された遺伝子組換え食品の場合

品名	納豆
原材料名	大豆(遺伝子組換え)
内容量	50グラム
品質保持期間	2002.6.1
保存方法	10度以下で保存
製造者	(株) 沖縄県市番地

分別されていない遺伝子組換え食品の場合

品名	豆腐
原材料名	大豆(遺伝子組換え不分別)
内容量	350グラム
品質保持期間	2002.6.1
保存方法	10度以下で保存
製造者	(株) 沖縄県市番地