

レギュラトリーサイエンスを食品安全の上でどう生かすか

内山 充

食品の safety, soundness, wholesomeness (安全で良質で健康に良いこと)は、人間の健康を司る第一の要因であり、その重要性は先端技術華やかな新世紀になってもいささかも変りはない。これらの点に対する平等な配慮と足並みの揃った進歩があって初めて広義の「食品安全」が達成される。

時代により新しい問題の解決には新鮮な知識と感覚が必要となるから、食品安全に携わる科学者は日常の学習を決しておろそかにできないが、同時に、根底にある「科学技術を人間に最も望ましい形に調整する」と言うレギュラトリーサイエンスの概念を常に意識する必要がある。

食品に関わる科学は、常に日常生活と密着して問題提起と成果の還元が行われる。予測による正しい評価が必須となる所以である。食品は、他の消費財とは根本的に異なり、生産から食卓までの長い過程のどこか一箇所で安全が損なわれると決して回復できない。当事者意識が健全であるかどうか重要な条件となる。また、個人の生理状態、生活常識あるいは五感による判断が適正に働いていることを前提としてすべて考察されていることも忘れてはならない。

食品におけるレギュラトリーサイエンスの最終目標は、食による健康の維持向上である。単純に安全を確保するだけでよいというものではない。また、食品に関連する新知見や新技術を生み出すだけで満足せず、それをいかに国民生活と国民の健康向上に結びつけるかが重要である。そのために、手段あるいはメディアとして行政の役割が大きい。

本日は、レギュラトリーサイエンスが mission-oriented(使命遂行型)科学であり、他の科学と異なる価値基準を有していることの意義をまず理解していただきたい。ただし、用いる方法論や技術は他の先端科学と共通である。そして、レギュラトリーサイエンス的に価値ある研究によって、現在あるいは今後、食品に関して惹き起こされあるいは提起される多くの社会的問題に、できれば先取りで、よりよい判断と解決の方向を見出していきたい。