

食品安全入門（残留農薬とかび毒の話）

柴本 崇行

アメリカ・カリフォルニア大学デービス校 環境毒物学教授

毒物学は関連分野において急速に広がっており、その結果、教育・養成・調査研究・支援活動を網羅する大学の学問プログラムが増えています。また、食品毒物学は世界中の多くの機関で一般的な研究として急速に発展してきました。

最近では、食品汚染物質の問題は食物学者だけではなく、一般消費者の間でも注目を集めるようになってきました。

特に、国産食品や輸入食品に、残留農薬やかび毒のような毒性物質が日本で検出されてからは、食品汚染物質によるパニックを避けるため、消費者に対して、毒物の考え方を啓蒙することが早急に求められるようになりました。大学の食品安全において最も重要なことは、食品汚染物質の毒性について正確に判断する方法を指導できる食品安全の専門家を生み出すことです。毒物学は領域が広いので、学生は関連のある科学領域を学際的に勉強し、専門的根拠を基盤とし、統合された理論的枠組みを構築しなければならないのです。

この点で、基本的な毒物学の概念と食品安全学の原理として「検体（食品）から検出された残留農薬とかび毒の量を使用する」が提示されるでしょう

例えば、毒物学の基本的な考えは、「毒性を決定するのは投与量である」ということです。

Paracelsus(1493-1541)は「すべての物質は毒である；毒物でないものではなく、正しい投与量によって毒は薬にもなる」と言っています。

お茶の水女子大学
Ochanomizu University