

令和 7 年度 青森中央短期大学 食物栄養学科 小論文課題  
一般選抜第 2 期入学試験問題

次の文章を読み、あとの設問に答えなさい。

食品の安全性に関心の高い人なら、100 パーセント安全なものを食べたいと考えているかもしれません。でも、食品にゼロリスクを求めるのは現実的には不可能です。水だって、飲みすぎれば水中毒になるわけですから、どんな食べ物でも食べすぎれば毒になりうる、すなわちリスクがあります。リスクとは人の健康に悪影響を及ぼす可能性のことで、その要因としては、食中毒の原因になる微生物などの生物的要因、自然毒や化学物質など科学的要因、放射線や異物などの物理的要因があげられます。これらの要因をできるだけ減らそうというのが食品の安全の考え方です。

食品安全行政にはリスクアナリシスという考え方が取り入れられています。食品が安全かどうかは、その食品の摂取量や吸収量、それぞれの毒性によります。そこで、リスクを科学的に評価し、できるだけリスクを低減するように管理するというものです。

食の安全性の話題でよくあげられるのが、食品添加物や農薬です。食品添加物は食品の製造や加工、保存に使う調味料、保存料、着色料などをいいます。たくさんある食品のリスクのかなで、とりわけ怖いのは、微生物による食中毒です。19 世紀末のヨーロッパでは、ソーセージやハムのボツリヌス菌食中毒で多くの死者が出ていました。ボツリヌス菌の出す毒素は、致死率の高い猛毒ですが、岩塩を使うと、肉の色がきれいに保たれ、食中毒を防げることが経験的に知られていました。科学の進歩とともに岩塩の中に含まれている亜硝酸ナトリウムや硝酸ナトリウムが肉の色を保ち、ボツリヌス菌の繁殖を抑えるしくみがわかってきたため、今では食品添加物として加えられています。

また、土壌やたい肥には病原菌や食中毒を引き起こす微生物がたくさんいます。そのため、昔は野菜を生で食べる習慣はありませんでした。戦後、農薬や化成肥料（有機肥料に対して、鉱物などの無機質を原料として、二種類以上を組み合わせた肥料）が普及して、野菜が生で食べられるようになりました。近年、野菜による食中毒の例もあり、また無農薬や有機栽培の野菜に付着した土の中に食中毒菌や寄生虫の卵がいる可能性も示されています。農薬や食品添加物は、過去に事故などもあったことから、なにかと悪者にされがちですが、無農薬や無添加だから安全ともいえません。むしろ、農薬や食品添加物は今では十分に効果や安全性が検討され、豊かな食生活を支えています。

（佐藤成美著『本当に役立つ栄養学 肥満、病気、老化予防のカギとなる食べものの科学』  
講談社、2022、p.227 - 229 より抜粋）

設問 1. 本文の内容を 300 字程度に要約しなさい。

設問 2. この文章に対するあなたの考えを 500 文字程度で述べなさい。