

## 食品と健康被害のお話

あたたかい日が続くようになってきましたね。あん Do の住んでいる足立区でも、気の早いサクラが花を咲かせ始めました。春休みに入って、学校もないので家で遊んでばかりいる、という人もいるかもしれませんが、天気の良い日に外に出てみると、植物の様子などで春を感じられるかもしれませんよ。

さて、みなさんは、ニュースをどのぐらい見えていますか？ここ数日であん Do が注目したニュースの1つに、小林製薬のサプリメント（機能性表示食品）による健康被害のニュースがあります。

機能性表示食品とは、「この食品にはこのような効果があります。」と表示して売られている食品のことで、今回問題になったサプリメントでは、「悪玉コレステロールを下げる」という表示がされていました。この効果そのものには問題はなかったのですが、何らかの原因で、腎臓に悪影響のある物質が混入した（混ざりこんだ）ということのようです。

※「コレステロール」や「腎臓」がわからない人は調べてみましょう。



原因<sup>げんいん</sup>をつきとめたり、被害<sup>ひがい</sup>を受けた人を救済<sup>きゅうさい</sup>したりするのはこれからですが、  
私たちは普段<sup>ふだん</sup>、「食品は安全なものである」ということをほとんど意識<sup>いしき</sup>せずに暮<sup>く</sup>  
らしています。口に入るものにも危険<sup>きけん</sup>なものがある、ということをおろそかにし  
なくても良い<sup>よい</sup>、というのは幸<sup>しあわ</sup>せなことですが、今回のような事件<sup>じけん</sup>があると、自  
分の食べているものの安全<sup>あんぜんせい</sup>性<sup>せい</sup>についても考<sup>かんが</sup>えてみようという気になりますね。

話<sup>はなし</sup>は変わりますが、気温<sup>きおん</sup>が上がってくると食<sup>しょく</sup>中毒<sup>ちゅうどく</sup>のニュースが流<sup>なが</sup>れてくる  
こともありますし、山菜<sup>さんさい</sup>やキノコのシーズンには間違<sup>まちが</sup>えて毒<sup>どく</sup>のある野草<sup>やそう</sup>やキノ  
コを食べてしまって中<sup>ちゅうどく</sup>毒<sup>どく</sup>する、というニュースもよく聞<sup>き</sup>きます。去年の10月  
ごろのつづやきでキノコについて書<sup>か</sup>きましたが、以前<sup>いぜん</sup>は食<sup>た</sup>べられるとされてい  
て、あんDoも子供のころに食<sup>た</sup>べたことがあるキノコ（スギヒラタケ）が、死亡<sup>しぼう</sup>

例<sup>れい</sup>が出たために猛毒<sup>もうどくきん</sup>菌<sup>へんこう</sup>に変更<sup>へんこう</sup>される、  
なんてこともありました。食<sup>た</sup>べられて  
いた地方では、それを知らずにいまだ  
に食<sup>た</sup>べている、ということもあるよう  
で、農林水産<sup>のうりんすいさんしょう</sup>省<sup>けいこく</sup>が警告<sup>けいこく</sup>を出しています  
が、知<sup>し</sup>らないということはおそろしい  
ことです。



スギヒラタケ

(写真：新潟県森林研究所)

みなさんも、自分の口に入るものが<sup>あんぜん</sup>安全かどうか、正しい<sup>ちしき</sup>知識と自分の<sup>した</sup>舌でし  
っかり<sup>はんだん</sup>判断できるようになってくださいね。

24/3/28 (おいしいけど体に悪いものもあるしね) あん Do