

3-4 遺伝子組換え作物・食品について

1. 遺伝子組換え作物とは

(1) 遺伝子組換え技術

- ①生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、それを他の生物の細胞の遺伝子に組み込み、新しい性質を持たせることを遺伝子組換え技術といいます。
- ②遺伝子組換え技術は、いろいろな生物の有用な遺伝子を効率良く組み込むことができますが、遺伝子を人為的に組み換えることについては不安の声や倫理的な観点からの批判があります。
- ③農作物の他に、洗剤などに入っている酵素や糖尿病治療薬の「インシュリン」などの医薬品は、遺伝子組換え技術を使うことで安定して大量に作ることができます。

(2) 遺伝子組換え作物の安全性・環境影響の評価

- ①食品安全委員会がコーデックス委員会（食品規格の策定を行う国際的な政府間機関）の基準に基づき定めた「遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準」に従い、安全性の評価が行われます。「実質的同等性」という考え方にに基づき、組換えでない作物と比較して組み換えた成分以外に相違がないか、新しく生じた変化は安全であるかが確認されます。
- ②遺伝子組換え作物は「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律」（通称「カルタヘナ法」）に基づき、導入する場所に生息する植物や昆虫に対する影響を評価し、生態系に悪影響を与えないような管理ができると確認されたものだけが栽培を許されます。
- ③安全性評価および環境影響の評価が行われ、認可された遺伝子組換え作物だけが国内で流通することが認められます。

(3) 遺伝子組換え作物の動向

- ①遺伝子組換え作物は、従来の農作物と比べ、収穫量のアップや農薬使用量の削減、化石燃料使用量の削減、土壌流失の低減（不耕機栽培）、生産者の労働時間の削減、より安い商品の提供などのメリットがあるとされており、生産量は世界的に拡大しています。
- ②日本は遺伝子組換え作物を大量に輸入し、加工食品の原料や畜産の飼料（エサ）として利用しています。日本国内の大豆使用量の75%、トウモロコシ使用量の80%が遺伝子組換え作物と推定されています。日本における遺伝子組換え作物の商業栽培は「青いバラ（観賞用）」のみで、食用の作物は試験栽培の範囲です。
- ③世界人口の増加に伴い持続可能な方法、言い換えると水・農薬・化学肥料・化石燃料などの使用量を減らしながら、農作物の生産量を増やすことが求められています。遺伝子組換え作物の活用は、そのための選択肢の一つと考えられています。

2. 遺伝子組換え作物の考え方

- ①安全性評価および環境影響の評価が行われ、認可された遺伝子組換え作物だけが国内で流通することが認められており、日本に大量に輸入され利用されていることを踏まえ、必要な場合には使用することを前提として商品供給を行います。一方遺伝子組換えでない作物へのニーズに応える商品の開発・品ぞろえを行います。
- ②生物多様性に損害が発生した場合に備え、責任と救済に関する国際ルールが定められています。遺伝子組換え作物が生物多様性に悪影響を及ぼさないように、国際ルールの整備と正しい利用（栽培・管理）が世界的に推進されることを求めています。
- ③遺伝子組換え作物の開発や審査の申請には膨大なコストと期間が必要なため、市場は一部企業が独占する状態になっています。こうした状態を緩和させるために、公的機関による研究・開発が進むよう求めています。

- ④消費者に対して正確な情報提供とリスクコミュニケーションを積極的に展開すること、そして遺伝子組換えの有無が選択できる、わかりやすい整合性の取れた表示基準を制定することを、政府に求めています。

3. 遺伝子組換え食品に関する表示・情報提供

(1) 食品表示法による表示基準（食品の容器・包装）

①遺伝子組換えの表示対象

- 農産物（8作物）

大豆（枝豆および大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ
--

- 加工食品 33 食品群（対象農産物を原材料とする加工食品）

※「主な原材料」とは原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料および添加物の重量に占める割合が5%以上のものをいいます。製造時に添加した水は原材料としては換算しません。

原材料	加工食品 33 食品群
大豆	1. 豆腐・油揚げ類、2. 凍り豆腐、おからおよびゆば、3. 納豆、4. 豆乳類、5. みそ、6. 大豆煮豆、7. 大豆缶詰および大豆瓶詰、8. きなこ、9. 大豆いり豆、10. 「1 から 9」を主な原材料とするもの、11. 調理用の大豆を主な原材料とするもの 12. 大豆粉を主な原材料とするもの、13. 大豆たんぱくを主な原材料とするもの
枝豆	14. 枝豆を主な原材料とするもの
大豆もやし	15. 大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	16. コーンスナック菓子、17. コーンスターチ、18. ポップコーン、19. 冷凍とうもろこし、20. とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰、21. コーンフラワーを主な原材料とするもの、22. コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。）、23. 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの、24. 「16 から 20」を主な原材料とするもの
ばれいしょ	25. ポテトスナック菓子、26. 乾燥ばれいしょ、27. 冷凍ばれいしょ、28. ばれいしょでん粉、29. 「25 から 28」を主な原材料とするもの、30. 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの
アルファルファ	31. アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	32. 調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パパイヤ	33. パパイヤを主な原材料とするもの

②表示方法

- 加工後も組み換えられた DNA またはこれによって生じたたんぱく質が検出可能とされるもの

分別の有無	表示例	義務/任意の区分
分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とするもの	大豆（遺伝子組換え）	義務表示
遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が不分別の農産物を原材料とするもの	大豆（遺伝子組換え不分別）	義務表示
分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を原材料とするもの	大豆（遺伝子組換えでない）	任意表示

- 組換えられた DNA およびこれによって生じたたんぱく質が、加工後に最新の検出技術によっても検出できない加工食品(大豆油、しょうゆ、コーン油、異性化液糖等)

分別の有無	表示例	義務/任意の区分
遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が不分別の農産物を原材料とするもの	大豆（遺伝子組換え不分別）	任意表示
分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を原材料とするもの	大豆（遺伝子組換えでない）	任意表示

(2) 生協の表示・情報提供

①組合員の購入時の商品選択の目安となる情報を優良誤認を招かないよう留意し提供します。

②コープ商品は、以下の基準に基づき容器・包装への表示を行います。

- 食品表示法の表示対象品目の「主な原材料」については、「遺伝子組換え不分別」（義務表示）に加え、「遺伝子組換えでない」（任意表示）の表示を行います。
- 食品表示法の表示対象品目（ただし「ばれいしょ」など遺伝子組換え品種が市場流通されていないものを除く）の「主な原材料」に該当しない配合重量割合4位以下、5%未満の原材料についても「遺伝子組換え不分別」「遺伝子組換えでない」との任意表示を行います。
- 食品表示法の表示対象品目ではない以下の食品も「主な原材料」についての「遺伝子組換え不分別」「遺伝子組換えでない」との任意表示を行います。

しょうゆ（脱脂大豆・丸大豆）、大豆油、なたね油、綿実油、コーン油（食用植物油脂の表示で上記原料が含まれる場合も含む）、コーンフレーク

③宅配では、市場品の大半が「遺伝子組換え不分別」の食品・原材料について、対象品が「遺伝子組換えでない」場合に、商品案内での情報提供を行います。ECサイト（eフレンズ）の各商品の詳細ページで原材料表示を確認できるようにします。

④店舗では、「遺伝子組換え」の情報が商品選択の重要な判断基準となる場合に限り、売場の表示で情報提供を行います。