

メディア報道における取材者と被取材者の責任

その2 科学者の無責任な協力が引き起こした食中毒事件

長村 洋一

(鈴鹿医療科学大学)

前回は「あるある発掘大辞典」問題を中心に取材者と被取材者の問題を論じさせていただいたが、「レタス快眠」に関する事件を一つの契機として私は草の根からの正しい情報発信を行う必要性を感じて平成16年に「健康食品管理士認定協会」を立ち上げた。そうして間もなく発生したのが「白いんげん豆食中毒事件」である。

平成18年5月6日(土)にあるテレビ番組で放送された「白いんげん豆を利用したダイエット法」を見た人たちが、それを実行し、一過性ではあるがかなり深刻な消化器障害を伴う食中毒事件が発生した。この番組を見た人は、私も是非やってみようと思っていたといっているほど相当魅力的な内容であったようである。実際に実行した人たちがかなりの数に上ったと推測される。

白インゲン豆で痩身ダイエットが可能であるとの原理は、豆の中にファセオラミンというアミラーゼの阻害因子が含まれているので、でんぷん等の糖質を摂取しても白いんげん豆と一緒に摂取すればでんぷんの吸収が妨げられ、結果として太りにくいというのがその根拠である。現実には精製されたアミラーゼの阻害因子であるファセオラミンは痩身ダイエットおよび糖尿病向けの健康食品として米国では販売されており、日本でもネット上ではかなり出回っている。

しかし、白いんげん豆のアミラーゼ阻害因子は熱によって簡単に失活するので、通常の加熱調理を受けた豆では全くその効果が期待できない。では、生で摂取すれば良いということになるが、生の豆の中にはレクチンが活性を持ったままで存在する。そして、白いんげん豆のレクチンによる食中毒事件はすでに非常に多くの報告があり、かなり重症な症状を呈するようである。

ところが、レクチンは蛋白なので、通常の加熱調理で失活するから十分加熱された豆に関しては言えばレクチン中毒の心配はないが、ファセオラミンも失活するからダイエットの目的にはそぐわないことになる。しかし、レクチンとファセオラミンには耐熱性に比較的大きな差がある。すなわち、レクチンは軽い加熱で失活するが、ファセオラミンはある程度加熱しないと失活しない。そこで、番組では白いんげん豆をフライパンで3分間煎るという方法によりレクチンを失活させ、ファセオラミンの活性を残すということを考案して実行した。この番組に問題があったのでは? という問い合わせの第1報は5月8日早朝に博多徳州会病院の臨床検査技師で健康食品管理士の松本佳隆先生から当協会に次のように入った。

健康食品管理士認定協会殿

当院で昨日から「白いんげん」と思われる食中毒がかなり出ております。

患者はテレビ等でこれが紹介されその通り食べたそうなのですが.....

私の方がどういったテレビ番組でこれがどのように紹介されていたのかわかりません。

また、正しい知識として知っておきたいのですがわかりません。

「白いんげん」について解れば教えていただきたいのです。

よろしくお願い致します。

私も白いんげん豆のダイエット等の話は全く聞いていなかったなのでこの問い合わせをいただいた時には直には答えられなかった。しかし、日頃当協会をお世話いただいている薬学部の先生を中心に問い合わせのメールを配信した。その結果、数分のうちに「白いんげん豆のレクチンは過熱が十分でないときに良く食中毒を起こすから3分間フライパンで煎ったものを食するのは危険である」という情報が文献付きで帰ってきた。

そこで、直ちに松本先生に協会から白いんげん豆には食中毒の危険性がかなりあることを連絡したところ、松本先生は救命救急の医師に連絡し、その医師はさらにテレビ局に中止を呼びかけた方がよいことを伝えられた。しかし、テレビ局はこのドクターの呼びかけに応じなかった。ところが、事件は日本中で発生していたためにあちこちからの報告があり、結局はテレビ局も動かざるを得なくなった。そして、ニュースリリースの形で次のような表題でホームページ上に注意喚起の呼びかけをだした。

番組で紹介した『白いんげん豆を使用したダイエット法』への注意喚起について

5月6日(土)放送の健康情報番組で白インゲン豆を使用したダイエット法を紹介しました。これは、白いんげん豆を3分程度炒ったものを粉末化し、ご飯にまぶして食べる等のダイエット方法です。

番組では、「豆は生で食べるとお腹をこわす恐れがあります」「豆にアレルギーのある方やお腹をこわす状態がつづいた方は食べないで下さい」「糖尿病の方は医師に相談してからにしてください」等の注意喚起を行いました。

しかし、放送後、一部の方々から『激しい嘔吐』『急激な下痢』等の症状を訴える苦情が、これまで30数件寄せられております。

局としては、原因についてはまだ調査中ですが、今後も同じような症状を訴える方が発生する可能性があることから、番組で紹介した白いんげん豆を使用したダイエット法を控えていただくか、医師などの専門家の意見を求めた上で慎重に対応していただくよう、さらなる注意をお願い申し上げます。

こうした呼びかけ方では、今後ダイエット法を試みたい人は専門家の意見を聞いてやってくださいというニュアンスに取れるのと、この時点においてテレビ局として国民に呼びかけるような方法でこの危険性は全く伝えられていなかった。そこで、健康食品管理士認定協会としてはホームページに赤字で中止を呼びかけた。このホームページへの掲載は一般のニュースより先であった。

通常の商品関係の不祥事の放送場面ではほとんど例外なく会社のトップが深々と頭を下げて「申し訳ございませんでした」と謝っている。しかし、このテレビ局の文章には、自分たちはこんなふうには色々注意喚起を既にしていたと言い訳は書いてあるが、強烈な腹痛と嘔吐や下痢で深夜に救急車で病院へ搬送された人たちへのおわびの一言もない、もちろんトップがテレビの前でお詫びをするといった姿勢はこの時点では全く認められない。こうした現象はメディアの方の一種の驕りからきているのではと感じている。

その後、厚生労働省からはこの事件について次のように報告がなされている。

健康被害事例の集計結果

都道府県等から平成18年5月22日までに報告のあった健康被害事例は表のとおり。

表 健康被害事例の概要（平成18年5月22日12時現在）

患者数／報告のあった自治体数	158名／38自治体 ^{注1} 入院者数 30名 (内135名が5／8までに喫食・発症)
発症までに要した時間	10分～23時間(大多数が2～4時間)
主な症状	吐き気、嘔吐、下痢
喫食したとされる豆の種類	白花豆 ^{注2} (51名)、手亡(てぼう)豆 ^{注2} (1名) 不明(106名)
豆の調理法	2～3分煎る(129名)、生のまま(1名) 5分茹でる(1名)、不明(27名)
喫食量	大さじ2杯と回答した人が多数

注1：都道府県等において、患者本人に確認を行ったもの 130名

都道府県等に事例の通報があったが、患者本人に確認がとれていないもの 28名

注2：豆の種類は販売時の表示などの聞き取りによる。いずれも「白インゲン豆」と総称される。

患者はいずれも快方に向かい、重症化した患者の発生の報告はない。患者数は5月7～8日を喫食のピークとして減少し、5月17日以降患者発生の報告はない。

豆の調理法は「煎った」と答えた者が大多数を占めた。これは、番組で紹介された方法である。

原因物質の究明

横浜市において、患者が喫食した白インゲン豆調理品（表示「白花豆」として販売されていた豆を2～3分煎ったもの。以下、「残品」という。）におけるレクチン^{注1}の残存の程度を確認するため、赤血球凝集試験^{注2}を行ったところ、レクチンの活性が加熱していない豆（患者から提供された未調理の豆。以下、「生豆」という。）と同程度残存（いずれも最高希釈倍率16,000倍まで活性陽性）していることが判った。また、1時間茹でた豆はレクチン活性の残存は認められなかった。

この報告から明らかなように入院患者まででているし、別な報告書には意識不明になった患者の例も記載されている。当協会に入った他の病院の管理士の方からの報告であるが救急車の中でも吐き続け、下痢もひどく汚物まみれようになった患者さんもあったようである。軽い下痢や嘔吐では普通の人には病院へ行かないので実際の患者数はこの何倍もあったと推測できる。もし、これがどこかの食品会社の食品で発生した事件であつたら、同じ扱いではなかったどころか激しいマスコミの攻撃にあい、恐らく会社がつぶれるようなことになっていたと思われる。

繰り返しになるが、この番組に関するテレビ局からの最初の問題情報の第1報に食中毒に苦しんだ人々への謝りの一言もない姿勢には何か情報発信者のおごりといったようなものを感じざることを禁じえない。

こうした事件が発生し始めたということが判明した時点でメディア相互の助け合いにより全国的に摂取の停止を報道することができなかったのだろうかと考えている。最終的にこのテレビ局は総務省から厳しい警告を受けてはいるが、そんな警告があったことを多くの一般の人たちは知らないのも現状であるほどメディアの問題としては騒がれなかった。社会的に大きな影響力のある報道機関として、放送後に発生した危機管理体制に問題点がなかったか良く分析反省し、再発防止に努めて頂くことを期待する。

白いんげん豆事件の番組担当者は番組制作の過程で一度試してみて大丈夫だったと言っている。しかし、現実にはこうした事件が発生してしまったわけである。ここには、今のマスコミが取り上げている健康番組の本質的な問題点を見事に露呈している。多くのこうした健康情報番組において、ある食品の効果が放送されているのは全て数人の実験結果であることが多い。数人で確認された効果が万人に通用するなどということはほとんどないのが実情である。実験、研究の世界では数例でうまくいったことが再現できないことは希ではない。

1つの現象のデータの再現性を取り、これは大丈夫、またはこれは本当に有効だというのには慎重な取り扱いが必要である。実際に、1つの医薬品がその開発に10年以上の年月がかかるのはまさにそのデータ作成のためである。素人の人々には実験者のこの感覚は理解できないと推測される。この点において、健康食品の問題に関与する人材は教育課程において実験的考察能力の養成を受けた人である必要性和重要性が存在する。

この食中毒事件が発生してしまった理由は放送されたような手段では白いんげん豆中のレクチンが失活しなかったためであった。このような放送が何故成立したかを考察してゆくと、ここにもう一つ大きな責任を問われるべき科学者の存在を問題にしなければいけない。この番組の骨格をなしている原理は、白いんげん豆の中には毒性のあるレクチンとダイエット効果のあるファセオラミンとが共存していて、その熱安定性の差を利用して有効成分を残す調理法である。

しかし、耐熱性の異なる物質をフライパンで3分間煎るといような手段で素人がうまく片方の物質のみの活性を失わせてしまうなどということは非常に難しい問題である。調理の対象とした白いんげん豆が冷蔵庫に入れてあったかなかったか、その粒の大きさと量はどれほどであるのか、フライパンの温度が何度であるのか、時間の3分はどれほど正確に保つのか、加熱した後、どのように冷却させるのかと言ったいくつかの条件の少しの違いによりファセオラミンもレクチンも失活したり、両方の活性が残ったりすることは十分に予測できる。

耐熱性の異なる2つの物質を加熱処理で、分別しようとするものの困難性は、蛋白の精製等の実験を行った人には極めて簡単に予測される事実である。そして、もしレクチンに活性が残っていたらその被害の大きいことは文献的に非常に多くの記載があり、極めて明白である。すなわち、こうしたことは蛋白等に関する取り扱いの基本的な知識がある人が文献を検索すれば、すぐ分かることである。従って、そのような番組は企画の段階で、関与した科学者が素人にそのようなことをさせるのは無理だとはっきり言えばこの事件は発生しなかったはずである。昨今の健康情報番組で発生している問題を検証すると、その製作に係っている人の大半が文系の出身者であるだ

けにコメントする科学者のしっかりした態度が望まれる。

科学者の無責任な発言には幾つかのタイプの問題があるが、多くの単純なケースは化学物質にはその効果を発揮するにはある量が必要である、という科学者としては極めて当たり前の量に関する概念がないことである。言い換えれば、こうした番組に出演される科学者は、ある化学物質を僅かに含む食材を摂取すればその効果があるようなコメントを出しておられるのが実情である。

実験を伴わないような番組で、ある食材に特定の化学物質が入っているから少しは何らかの健康状態に寄与する効果が期待できるかもしれませんが、と言うくらいの発言は半ば娯楽番組として報道されるものには許されるかもしれない。ところが、この番組のように原理を大学教授がコメントし、実際にやり方を画面で示して放送すれば一般の人々は誰にでも簡単にできると錯覚をする。しかし、実際には科学実験の心得のある人においてすら再現できないかもしれないような内容である。そのような内容を含む番組制作にたいして、科学を不得意とする一般の方に専門家と称する大学教授がそのようなコメントをされ、協力をされるのはあまりにも無責任である。

レタスの例でもレタスに催眠作用の物質が入っているのは確かであるが、もしレタスを食べてその効果を得ようとする20~30kgのレタスを食べなくてはいけない。納豆にしても同じ問題がある。納豆にポリアミンが入っているとしても基礎代謝を増加させて体重を減少させるのにはどれくらい必要かということを経験したら簡単に分かることである。少なくとも日頃実験研究に携わっている人には簡単に予測がつくはずである。しかし、ここで問題となるのは、少し考えればすぐ気づくような誤りを含んだ科学者のコメントが番組を成立させるための極めて大きな要件になっていたことの重要性である。

あるあるの事件以来、メディアで問題になった先生方の何人かが「一般論を申し上げたのが利用されて迷惑をしている」と被害者のようなコメントされているが、この発言の幾つかは単なる言い逃れか嘘である。コメントを求められた段階で番組の構成と目的は分かっていたはずである。そして、その時にその先生が的確な対応をとっておられればこんな大きな問題にならなかったのは極めて明白である。

私は、「所さんの目がテン」の番組がレタスによる催眠作用を「あるある発掘大辞典」と似た内容で放送されようとしたのを、結局中止にした。この経験を通してコメントをする科学者の姿勢によってこうした番組は必ずしもディレクターの思惑通りにできないという確信を得ている。しかし、一人の科学者が協力しなかったとしても、他の人が協力すれば結局番組はできてしまう。すなわち、取材にされる科学者全体がしっかりした姿勢を示さない限り番組製作者は自分たちの思い通りの発言をしてくれる人を探して最終的には番組を作ってしまうことになる。従って取材を受ける科学者全体に責任意識がないといけないということを改めて強調したい。