

大切なお客様へ

赤身肉・加工肉の発がん性について

WHOの傘下である国際がん研究機関において「人体において加工肉の摂取が大腸がんを引き起こすことを示す十分な証拠」が得られた。また、牛・豚・馬などの赤身肉についても「発がんの可能性があるとする分類」に位置づけられたとの分類発表がありました。ただし、根拠となる理由は報じられていません。また、日本の国立がん研究センターが2011年に発表した45～74歳の男女約8万人の追跡調査では、加工肉に限った調査では、結腸・直腸がんともリスク上昇は見られなかったとしています。そして、公益社団法人日本WHO協会においては次のような発表がなされています。

加工肉等の発がん性分類

WHOのがんに関する専門研究機関(IARC)から、加工肉について、発がん性グループ1(ヒトに対して発がん性がある)に、食肉(赤身肉、牛肉、豚肉、羊肉など哺乳類の肉)については、発がん性グループ2A(ヒトに対しておそらく発がん性がある)にそれぞれ分類したことが発表されました。

IARCでは、化学物質、事象、習慣など様々な環境要素についてヒトのがんへの影響関係を主として疫学的な調査研究によって評価し、その発がん性を5段階に分類し発表しています。その一環での今回の発表にもかかわらず一部には、個々人にとっても加工肉等を摂取しているとがんに罹るリスクが高まると受け止め、直ちに肉食は控えなければといった短絡的な反応も見られるようです。既に内閣府食品安全委員会からも、「この結果だけでリスクが高いと捉えるのは適切でない」との見解も発表されているようです。過剰反応を避け、食生活においては偏りを避けたバランス重視を心がけることを基本に、冷静な対応が必要かと思われます。

(公益社団法人日本WHO協会 事務局ホームページより抜粋)

国際がん研究機関の発がん性評価は、その物質の発がん性の証拠の程度について分類したものであり、発がん性の強さを評価したものではありません。

高座豚手造りハムのハムはドイツマイスターの製法をもとに製造しております。

弊社が使用している添加物は食品衛生法の使用基準を遵守しており、製品を造るのに必要最低限の量しか使用しておりません。また、製品の添加物表示においても食品表示法に基づき適正な表示をしております。

高座豚手造りハムの商品はお客様に安全で安心な製品をお届けするために豚を育てる過程からエサや水に気を配り、大切に育てた高座豚を丁寧に加工してお客様のご家庭へお届けしています。今回のWHOからの発表は欧米国からの研究結果が元になっており、県内で育った豚を県内でハム・ソーセージに加工している弊社として非常に遺憾ではありますが、この様な発表を真摯に受け止め、お客様に安心して食べて続けていただける様な、変わらずご愛用いただける様なお店づくりをまいります。どうぞこれからも神奈川名産高座豚手造りハムをどうぞよろしく願いいたします。

株式会社高座豚手造りハム

代表取締役

志澤 菜穂子