

ゲノム編集食品



今後、スーパーなどで目にするかもしれない「ゲノム編集食品」。ただ、安全性への不安などが指摘されています。そんなゲノム編集食品の種類や問題点を見てみましょう。

ゲノム編集とは?

生物が持つゲノムの中の特定のDNAを切断し、人工的に遺伝子の配列を改変(編集)させる技術です。生物の性質や機能を変化させることができます。

例えば...

通常のマダイ



筋肉の成長を抑える遺伝子を壊す。

肉厚マダイ



筋肉が増量。食べられる部分を1.2倍以上に増やす。

ゲノム編集がもたらす効果

- 狙った箇所の遺伝子を改変できるため、交配による品種改良や遺伝子組み換えよりも、短期間で効率的に目的の性質を持つ品種を作ることができるとされています。
- この技術を使用して、欲しい栄養価や可食部分を増したものの、アレルギー物質を除去したものなどが研究・開発されています。

その一方、問題点が多い

ゲノム編集技術は医療や食料問題の解決につながる便利なものといわれている一方、問題点も指摘されています。

安全性の不安

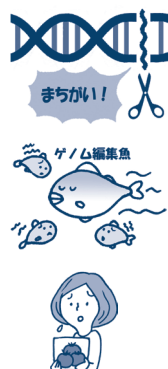
国による安全性審査を行わず、開発企業による政府への届出だけで販売が認められています。目的とは異なるDNAを切断してしまう「オフターゲット」が起こる可能性があり、意図しない遺伝子変異が生じる危険性も。

生物多様性への影響

編集された遺伝子を持った作物や生物が自然界に広がってしまうと、在来種の生育を妨げ、駆逐し、生態系のバランスが崩れる可能性があります。

表示義務がない

遺伝子組み換え食品には表示義務がありますが、ゲノム編集食品にはありません。表示なしで流通・販売がされると消費者は選ぶことができません。



ゲノム編集食品にはどんなものが?

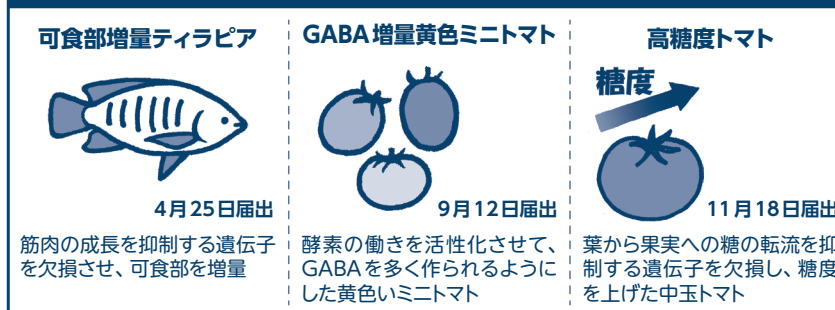
日本で届出されたゲノム編集食品は現在10種類^(※)。2025年は3種類が政府に届出、受理され、流通に向けての動きが加速しています。

(※) 変更する前の品種・系統が異なる場合も同じ種類として計算。

2024年までに届出された7種類



2025年に届出された3種類



その他にも、日本ではゲノム編集卵の研究が進められたり、ゲノム編集豚の国内流通に向けて、政府が取り扱いルールを整備し始めたりするなど、更なる広がりが懸念されます。

実はもうすでに私たちの身近にも...

ゲノム編集トマトは一部のスーパーなどでの販売が確認されています。表示はあるものの非常に小さいため、ゲノム編集とは知らずに購入してしまう可能性も。今後表示なしで出回る可能性もあるため、対策が必要です。

実はゲノム編集



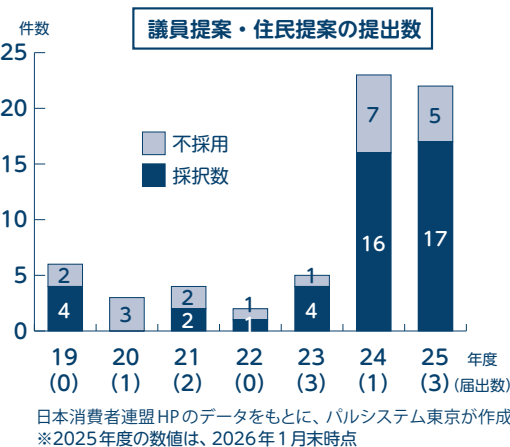
自治体での取り組み

ゲノム編集食品を巡る動きが活発化するなか、各地で「ゲノム編集食品の表示を求める意見書」採択のため運動が行われ、自治体への議員提案・住民提案の提出が増えています。

また、2024年より、意見書提出に働きかけた経験談を聞く市民集会が開催されるなど、関心が高まっています。

かつて、表示制度がなかった遺伝子組み換え食品も、各自治体から国に意見書が提出されたことでルールが見直され、表示が義務化されました。

ゲノム編集食品も同様に、消費者の「選ぶ」権利を確保するため、表示義務化に向けた取り組みが必要です。



ハルシシステムの考え方

ゲノム編集食品に対し、以下のとおり、「反対」の姿勢を示しています。

基本姿勢

ゲノム編集食品に反対の姿勢を示します。



基本方針

- ゲノム編集食品の不使用を追求します。
- 表示や届出の義務化、食品安全性審査及び情報の公開などを求める運動に取り組みます。



ハルシシステムの「ゲノム編集技術応用食品に対する方針」の全文はこちらから→



Think from Kitchen

キッチンから考える?

Vol. 114

発行 / 2026年2月16日

今月のテーマ

食用油

「油」は、カロリーが高い、というイメージがありますが、身体に必要なエネルギー源のひとつです。食用油のことを知って、おいしく食卓に盛り入れましょう。

食用油とは

食用油には「油(常温で液体)」と「脂(常温で固体)」があり、それぞれ植物性のもの、動物性のものがあります。植物性は原料となる「種子」や「実」などから抽出し、不純物を除去して精製。食用だけでなく、医薬品や化粧品、洗剤などに使われるものもあります。

動物性

バター、ラード
魚脂など

植物性

菜種油(キャノーラ油)、オリーブオイル
ごま油、ココナッツオイル、パーム油など

植物性油脂を使用

「地球の未来に
まじめなボディソープ」

スペインの産直産地のオリーブオイル、持続可能なパーム核油が原料。泡立ちとしっかり感を両立。

油脂は三大栄養素のひとつ

油に含まれる「脂質」は、炭水化物、たんぱく質と並び、**生命活動の維持に欠かせない三大栄養素のひとつ**。エネルギー源となるほか、**細胞膜やホルモンをつくったり、体温を保持する**など大切な働きがあります。

油の摂りすぎには気をつけて、バランスのいい食事を心がけましょう。

油は
体に必要な
栄養素だよ!

脂肪酸

飽和脂肪酸

飽和脂肪酸は酸化しにくく、劣化を防ぐ働きがあるため、さまざまな加工食品に使われます。中性脂肪の合成を促進しやすいので、摂りすぎに注意。
バター、ラード、ココナッツオイル、パーム油など

不飽和脂肪酸

オレイン酸

悪玉コレステロール値を下げる効果が期待される。
菜種油、オリーブオイルなど

必須脂肪酸

アラキドン酸

細胞膜の構成や血圧や免疫を調整するとも言われています。
卵白やレバーに含まれます。

αリノレン酸

生活習慣病予防や美肌効果が期待される。
アマニ油
えごま油など

リノール酸

健康な体組織の維持、皮膚の保湿に役立つ。
ごま油
大豆油など

EPA・DHA

中性脂肪低下、血液サラサラ効果などが期待できる。
青魚に多く含まれる。

※必須脂肪酸の定義は異なる場合があります。

パルシステムおすすめの植物油

圧搾一番しぼり菜種油

オーストラリア・カンガルー島産の遺伝子組み換え菜種のみを使った国際産直商品。
製法にもこだわり、油を搾る際に石油系の抽出溶剤を使わず、圧力のみで搾った一番しぼり油のみを使用。純度が高いので、揚げものにも繰り返し使えます。

なぜカンガルー島なの?

カンガルー島では、遺伝子組み換え作物の栽培が法的に禁止されている。また、「離島」のため、病害虫からの隔離や遺伝子組み換え作物との交雑を防げる。

揚げものに

唐揚げなどが香ばしくカラッと揚がる。素材の旨みを逃さない! ドーナツ作りにも。

サラダに

クセがないので、ドレッシングにもおすすめ。菜種油3:酢2、塩こしょうを混ぜるだけ。ポテトサラダの下味に使うと、しっとり仕上がる。

餃子に

餃子の羽がパリッと焼き上がる。炒めものにも。

蕎麦に

オリーブオイルと塩で食べると、蕎麦の風味が増して絶品! めんつゆに加えてもおいしい。

アヒージョに

油切れがよく、食材の旨みもいっしょに味わえるので、アヒージョのようなオイル煮に最適。残ったオイルはパンにつけてどうぞ。

バナラアイスに

リッチな味わいに!

圧搾一番しぼりごま油

ごまの香りを引き出してから油を搾る「間接熱風焙煎」と、ごまを生そのまま搾る「生搾り」、2種類のごま油をブレンド。
まろやかな味わいで、ひと回しするだけで奥深いコクと香りで風味豊かに仕上がります。炒めものや揚げものはもちろん、ドレッシングやあえものなどにもおすすめです。

おすすめ!

刺身に

魚の生臭さを抑えた風味豊かな味わいに

冷奴や納豆に

コクとうまみがアップ!

中華、韓国料理に

風味豊かな味わいは、中華料理や、「チャプチェ」などの韓国料理にもおすすめ。

油の保存と捨て方

油は腐りませんが、酸化すると風味が落ちるので、ふたを閉め、冷暗所で保存します。揚げものに使用後は、揚げかすをとって保存。再利用の際、加熱して嫌な匂いがする場合は、廃棄します。
油を捨てるときは、排水口に流さず、冷ましてから新聞紙などに吸わせたり、凝固剤で固めてから捨てましょう。

食ナビNEWS

パルシステム東京からのお知らせや、最近のニュースに関連した情報をお伝えします。

【申込受付中!】

食の安全学習会 「知ってる?!遺伝子組み換え食品の今」

遺伝子組み換え食品・ゲノム編集食品の最新情報や、遺伝子組み換えナタネ自生問題について専門家が解説し、理解を深めます。また、パルシステム東京でこれまでに行った遺伝子組み換えナタネ自生調査の結果報告等も行います。ぜひご参加ください。

■日 時: 3月14日(土) 10:00~12:10

■会場: ①パルシステム東京新宿本部 ②ご自宅(ZOOMを使用したオンライン)

■講師: 天笠 啓祐氏(遺伝子組み換え食品いらない!キャンペーン 共同代表)

■参加費: 無料 ■申込締切: 3月2日(月) 12:00

※遺伝子組み換えナタネ自生調査をご希望の方には、学習会後に検査キットをお送りいたします。

GMOフリーゾーン運動20周年記念アジア大会!(in東京)を開催

GMOフリーゾーン運動は、遺伝子操作食品を作らない、食べない地域を広げる運動です。今回は、海外からゲストをお招きし、「アジア大会」として開催します。稲や小麦をはじめ、食を守る運動を広げましょう。

■日 時: 3月7日(土)~8日(日) ※1日のみの参加も可能

■会場: ①オンライン(定員500名) ②日本教育会館(定員100名)

■参加費: 3月7日(土): 1,000円/3月8日(日): 500円

■主催: GMOフリーゾーン運動20周年記念アジア大会実行委員会

■事務局: 遺伝子組み換え食品いらない!キャンペーン

お申込みはこちらから

お申込みはこちらから

食べものナビゲーター★動画紹介★

1月号(未来につなぐ持続可能な農業)のYouTube動画を公開しました! ぜひご覧ください!