

超加工食品 食の安全の新たな課題

2026 年 2 月 5 日(木)午後 3 時 15 分～5 時

参議院議員会館 地下 B106

・食品の NOVA 分類(加工度に応じた分類)

	NOVA 分類(新分類)	事例(著者の視点)
1	非加工品	牛乳、トマト
2	加工食品原料	バター、トマトピューレ
3	加工食品	チーズ、トマトジュース
4	超加工食品	チーズクラッカー、トマトサンド

超加工食品(高度に加工された食品)には、袋菓子、大量生産のパンやデザート、ソーセージ、ホットドッグ、冷凍魚フライ、ソフトドリンク、アイスクリーム、キャンディーをはじめ、包装されてスーパーに陳列される多くの食品が含まれます。タバコ並みの依存症が懸念されます。

まず、「旨味」です。旨味は脳の報酬系に影響します。快感や満足感です。このメカニズムは、甘味など他の基本的な味と同様に、「好き」という感情や「もっと欲しい」という欲求に繋がります

次に満足感です。旨味成分が豊富な食品(チーズ、トマト、肉、魚、発酵食品など)は、美味しさや満足感を高め、その食品を繰り返し食べるという食習慣が形成されます。慣れ親しんだ味や香りが記憶と結びつき、その味がないと満足できなくなります。代表例が「旨味(うまみ)」です。超加工食品を支える食品添加物について考えます。

超加工食品を支える食品添加物

- ・うまみ調味料: L-グルタミン酸ナトリウム
(公定書収載: 一水塩、CAS 6106-04-3)
調味料(アミノ酸等)では、消費者は判断不能
- ・甘味料 3 種のスクラロース
A 超精製品: 安全性確認、指定要請書に使用
B T&L 社: 日本では主力品で 8~9 割を占有
C 中国品: 複数社が生産し、日本も輸入
* 不純物スクラロース-6-アセテートが多い
- ・アセスルファム K: 不純物 5-塩化物の評価?
環境への蓄積と対策?
- ・着色料: 昨年、赤色 3 号が米国で禁止、他のタール色素も禁止の方向。代替が求められる。
- ・ベニコウジ色素: カビ毒シトリニンの限度規格
- ・発色剤: 亜硝酸ナトリウム: 発がん性の懸念
- ・増粘剤・ゲル化剤
精製カラギナン; 分子量 5 万以下は 5% 以下
食品市場の動向 ↓ ↓ ↓
* 食品添加物の機能を代替できる食品素材

会場: 15:00 開会: 15:15

ご出席議員のご紹介とご挨拶

1. 超加工食品と食品添加物

中村幹雄 (薬学博士、元鈴鹿医療科学大学薬学部客員教授、元消費者庁食品表示一元化検討会委員)

2. 人工甘味料が脳の老化を早めるか?

神山美智子 (弁護士、食の安全・監視市民委員会顧問)

質疑、事務局連絡等、閉会: 17:00

定員: 36 名(定員にて締切) 定員を超えて受付できないときのみ御連絡いたします。

資料代等(資料代等): 国会議員・秘書等、マスコミ: 無料、個人: 1,000 円、企業・団体等: 2,000 円

参議院議員 徳永エリ

申し込み: 食と薬の安全を考える市民の会(〒476-0002 愛知県東海市名和町前郷 52-3)

連絡先: 同・大阪市民の会(〒532-0011 大阪市淀川区西中島 4 丁目 2-12 CSビル 3 階) 中村

FAX: 06-6305-8614 メール: mikio@nakamura.in、または hiroo.n3@me.com

携帯: 090-3280-4181(当日午後 2 時 45 分以降は応答できませんのでご注意ください。)