

人工甘味料 健康と環境への影響

2026 年 9 月 10 日(木)午後 3 時～4 時 30 分

参議院議員会館 地下 B104

食品添加物には食中毒を防ぐための安全性の確保や、長時間の保存を可能にしてフードロスの削減に繋げるという重要な役割があります。物価高の中で食品添加物を使用しなければ多くの消費者の生活が難しい状況です。

第34回院内学習会はテーマが多すぎたこともあって分かりにくかったとのご意見をいただきました。そこで、人工甘味料に絞って課題を掘り下げることになりました。

1. 人工甘味料による健康リスク

摂取量が ADI の数パーセントであっても疾病や発がんのリスクが高まるとの報告が次々と公表された。一方、砂糖の摂取は大幅に減少し、健康への影響は少ない可能性もあり

甘味のある飲料ペットボトル 500mL に含まれるスクラロース-6-アセテートは、遺伝毒性がない場合であっても TTC (毒性的懸念の閾値)を超える可能性があります。

人工甘味料の安全性確保のために、規格の整備や多臓器中期発がん性試験等の毒性試験が求められています。

2. 認可されていないスクラロースの流通と GMP

A:6 段階法+再精製、指定要請に使用、認可当初販売
英国製造、追加安全性試験(多臓器中期発がん性)

B:6 段階法、米国製造、国内流通の主流、同等ではない。
pH 不適⇒添加物公定書から pH 削除(利益相反)

C:4 段階法、主に中国製、同等ではない。

前駆体が遺伝毒性の懸念のスクラロース-6-アセテート

3. アセスルファムカリウムによる環境汚染

1) アセスルファムカリウムの長い半減期

非常に長い:有機フッ化物の PFOS や PFOA と同程度

2) アセスルファムカリウムの不純物:

5-塩化アセスルファムとアセチルアセトアミドの限度値が EFSA で勧告されたが、国内では管理が不十分です。

<要求> この2品目は、企業から十分な資料が提出されるまで、添加物としての指定を保留とし、流通を禁止することを求めます。食品衛生法第13条第2項の強化を!

会場:14:45 開会:15:00 閉会:16:30

ご出席議員のご紹介とご挨拶

人工甘味料 健康と環境への影響

中村幹雄 (元大学客員教授教、元消費者庁食品表示一元化検討会委員、スクラロースの指定要請に従事)

定員:50 名 e メールアドレス又は携帯にメールにて、ご参加者の氏名と所属のご連絡をお願いします。

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

会議室予約者 参議院議員 徳永エリ

運営 食と薬の安全を考える市民の会(食品安全グローバルネットワーク)

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

メール: mikio@nakamura.in、携帯:090-3280-4181(当日の午後 2 時 30 分以降は応答不能)