

食品油脂の安全性評価に問題あり

奥山治美 名古屋市立大学名誉教授、金城学院大学客員研究員、

NGO 日本食品油脂安全性協議会理事長

わが国では内閣府や厚生省、農水省部局から食品安全性情報が発信されている。しかし、油脂食品については、国民の健康を第一とした情報が発信されているわけではない。

I コレステロール値を下げるトクホ食品と医薬品の問題点

薬で悪玉とされる LDL-C 値を下げ、善玉とされる HDL-C 比を上げても心疾患は予防できず、むしろ総死亡が上がる。高 LDL-C 値は長寿の指標であり、これを下げる薬と食品の有効性は、長期的には認められない。コレステロール仮説に基づく栄養指針は 1950 年代から始まり、ハーバード大学に受け継がれ WHO などから発信されている。しかし各国には、「コレステロール仮説は崩壊し、むしろ危険である」とする多くの研究者がいる。ここに、科学的評価と利益追求の対峙が見える。

II 食品油脂の有害成分、3-MCPD の安全性評価に問題あり

諸外国では食品の 3-MCPD 量、とくに育児用粉ミルクではその耐容摂取量をこえていると警鐘が鳴らされている。わが国では暴露量が諸外国より二桁も低いとされ、安全性が強調されているが、精確な評価ができていない。

III 数種の植物油脂が通常量で動物に有害作用を示す一無視されている報告

菜種油、オリーブ油、水添大豆油などは脳卒中を促進する。また、ビタミン K2 阻害を介して心疾患、糖尿病などを発症させる。これらの報告は、WHO/FAO やわが国の食品安全性評価で意図的に無視されている。

IV トランス脂肪対策の裏—企業・行政による油種隠し？

水添油のトランス脂肪の有害性が過大評価され、急速にパーム油に置換わっている。しかし、この油の安全性には多くの問題があり原材料欄にはパーム油の名前は隠されている。この背景に諸悪の根源が見える。

日時：9月8日(木)午後3時30分～5時

場所：主婦連会議室（千代田区六番町 15、主婦会館3階）

参加申込：9月6日(火)午後4時まで(配付資料印刷のため)

氏名・報道機関名・FAX番号をFAXまたはメールにご連絡下さい。

FAX;06-6305-8614 e-mail:mikio@nakamura.in 携帯:090-3280-4181

主催：NPO 法人食品安全グローバルネットワーク 中村幹雄(鈴鹿医療科学大学)

大阪市淀川区西中島4丁目2-12 CSビル3階 TEL:06-6305-8615