

厚生労働大臣 殿
消費者庁長官 殿

既存添加物グァーガムのダイオキシン汚染への対策を求める要望書

グァーガムは、マメ科の穀類でありますグァーの種子から得られた多糖類が主成分です。極めて安価ですので、アイスクリーム、和菓子、水産ねり製品、サラダドレッシング、タレ、スープ、ソースなどに、増粘剤、安定剤あるいはゲル化剤として広く用いられています。（食品ラベルには、「増粘多糖類」と表示される場合が多い。）

主産地は、インド及びパキスタンです。2007年8月、スイスのユニペクチン社のグァーガムから製造されました食品添加物及びそれを使用したアイスクリーム等の食品がヨーロッパで回収され大きな社会問題となりました。回収の原因は、ダイオキシン類及びペンタクロロフェノール（PCP）による汚染でした。

この問題の解決のために2009年10月に実施されましたThe Food and Veterinary Officeの視察報告書（FVO India 2009-8329）には、「視察チームは、現在も、インドでPCPが製造され、グァーガム業界での使用に関する宣伝が行われているとしている。現在、26のグァーガム輸出業者が欧州向けの輸出を認可されており、これらの企業にはHACCP 認証システムがある。民間の認証検査機関は、PCP については十分に検査できるが、ダイオキシンに関しては十分な分析能力がない。グァーガム中のPCP やダイオキシン類の汚染源は依然として不明である。」と記載され、「グァーガムの汚染の程度は当初考えられていたよりも広範囲にわたることがわかった。PCP の製造・販売に対する管理策の欠如は、今後も汚染の可能性を除去できないことを意味する。従って、輸出前の効果的な検査が、欧州における汚染の再発を防止する唯一の方策である。」とされました。

日本にも、多量（平成19年度厚生労働科学研究補助金による報告：約2,517トン）のグァーガムが輸入され、食品に使用されていますが、ダイオキシン類の検査がなされたことがないと聞いていませんし、神戸及び神戸の輸入食品検査・検査センターはダイオキシン類の検査能力を有しないと思います。

そこで、私が国内で入手したグァーガム中のダイオキシン類を登録検査機関に依頼して定量したところ、ダイオキシン類（毒性等量として）0.052pg-TEQ/g 及び同属体 0.24pg/g が検出されました（コピーを同封します。）が、同一試料から PCP が検出されませんでしたので、環境汚染が原因と考えられます。今般検出されたダイオキシン類は、直ちに健康に影響するレベルではないと思いますが、EU が示した汚染の懸念を証明するものです。

私は、消費者の安全を確保するために、検疫所等の検査体制を確立された上でのモニタリング検査と輸入者による自主的な検査を促す行政指導を要望します。併せて、食品ラベルには「増粘多糖類」と表示されることが多く、グァーガムの摂取を消費者は認識できませんので、「グァーガム」あるいは「グァー」と表示させる等食品添加物に関する表示制度を早急に改めることを求めます。

平成22年6月5日

大阪府寝屋川市成田南町12番11号 中村幹雄（鈴鹿医療科学大学薬学部客員教授）

mikio-nakamura@mopera.net 090-3280-4181