

食品表示法立法

「無添加表示」は食品表示制度の欠陥の証

—食品衛生法で添加物の用途名は必要か—

鈴鹿医療科学大学薬学部 中村 幹雄

「合成着色料無添加」、「合成保存料不使用」、「香料無添加」、……との表示や広告が溢れている。この小稿ではこれらの全てを「無添加表示」とする。また、昭和47年（1972年）以前の法令等では「標示」が用いられたので、ここでは原文通りとする。

1 食品表示の始まり

食品中の添加物の表示は、「人工甘味質取締規則」（明治34年10月16日、内務省令第31号）によりサッカリンを使用した食品に「人工甘味製」と表示することから始まったとされる。戦後、食品衛生法（昭和22年12月24日、法律第233号）の施行により、法第11条で「販売の用に供する食器及び添加物並びに前条の規定により規格又は基準が定められた器具及び容器包装で、公衆衛生の見地から必要なものには、一定の標示をしなければならない。」、第12条で「食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼす虞がある虚偽の標示その他の標示はこれを行つてはならない。」と定められた。今日の食品衛生法第19条と第20条に相当すると思われる。昭和23年に公布された食品衛生法施行規則で標示方法の詳細が定められた。「合成調味料」、「合成着色料」、「合成保存料」、「合成漂白料」との用途を示す語句が見られる。今日の用途名の源流である。サッカリンやズルチンは「合成調味料」に分類されていた。

森永ヒ素ミルク中毒事件に鑑みて、昭和32年の食品衛生法改正で別表第五（注）が設けられた。聞きなれた「人工甘味料」「合成着色料」「合成保存料」「合成殺菌料」「合成糊料」である。このときの改正は、別表第五の添加物を含む合成樹脂容器包装詰の食品は全てその旨の標示を必要するもので、「全面表示」の先鞭を告げる画期的なもの

であった。しかし、食品業界への影響が大きいとして、昭和33年1月1日の施行直後の同年1月20日に再度施行規則が改正され、清涼飲料水のみに限定されることになった。まさに、幻の「全面表示」である。大事件があってもなお業界寄りとの姿勢は今日まで継承されている。

2 表示の強化で、表示不要の天然添加物への移行

昭和43年の消費者保護基本法の制定や米ぬか油中毒事件を受けて食品衛生法の抜本的な改正の機運が高まったが、法改正に至らず省令改正にとどまった。このとき、別表第五の添加物を含む食品の標示の対象が、缶詰、瓶詰、つぼ詰、たる詰の食品、合成樹脂性容器包装詰の清涼飲料及び酒精飲料から、容器包装に入れられた全ての加工食品に拡大された。その後の改正で、「漂白剤」、「酸化防止剤」、「発色剤」が加えられ、今日の用途名併記の8用途に繋がった。

こうした食品表示規制の強化に対して、食品業界は、別表第五の表示を避けるために、表示の要らない天然添加物の使用に大きくシフトし、天然添加物の全盛期を迎えることになった。合成着色料は天然着色料へ、合成甘味料は天然甘味料へ、合成保存料は日持ち向上剤へというように大きく変化した。それを支えたのが食品添加物製造業の技術者達だった。小職も昭和49年（1974年）4月に入社したが、最初の仕事は天然着色料の褪色防止剤の開発、第2の仕事は天然乳化剤の基礎と応用に関する研究であった。消費者が排斥のターゲットとする添加物から「表示不要」あるいは「イメージの良い」添加物に事業者がシフトすることは、経済的・社会的に普遍的な行動である。その結果、合成添加物の市場は衰退し、天然添加物の

市場が拡大し、合わせて1兆円にまで成長した。しかし、天然添加物の安全性確認は、平成7年の食品衛生法改正の衆参両院の委員会付帯決議をもってしても未だに完了しておらず、「天然だから安全」とは言い切れない状態が続いている。

3 用途名の不思議

亜硫酸ナトリウムは、食品の保存、漂白、酸化防止の目的で使用され、それぞれ「合成保存料」、「漂白剤」、「酸化防止剤」とされる。いずれも別表第五にあるので必ず表示されるが、事業者の目的で表示事項が異なる。亜硝酸ナトリウムは、肉製品や魚卵の発色の目的で使用され、「発色剤（亜硝酸ナトリウム）」と表示される。ポツリヌス菌対策にも有効であるが、その目的のときの表示も多分「発色剤（亜硝酸ナトリウム）」である。ナイアシンは、ビタミンであって、栄養強化の目的で使用されるが、動物性食品の発色にも有効である。発色の目的であれば「発色剤（ナイアシン）」と表示される。グリシンは、日持ち向上の目的で使用されることが多い。このときは、物質名である「グリシン」と表示される。塩なれ効果もある。その目的で使用するときも、物質名であるグリシンと表記するのだろうか。また、アミノ酸であるので、「調味料（アミノ酸等）」と表記する場合もあるだろう。使用目的によって、表示が異なる。表示されない場合もあるのではないか。

このように、使用目的が複数ある場合、他人の胸の内が判らないように消費者が事業者の真の目的を推認することは極めて困難である。食品添加物の利用の技術が進歩し、食品衛生法の使用基準の範囲内でさまざまな使用方法があみ出され知財となっている。食品衛生法が想定していない使用方法が出現する今日においても、「用途名」を規制することは不思議でならない。

4 食品の安全性確保のための物質名表示

ピリン系感冒薬とアゾ系色素との相互作用、「子どもの多動性」と6種のアゾ系色素、離乳食に不使用のカラギナン、子どもの喫食に制限のある4種の加工澱粉、アレルギーを発症するコチニ

ール色素、腎臓疾患に相応しくない重合リン酸塩の摂取、発がん予防に努める喫煙者とβ-カロテン、添加物ではないが乳糖の不耐症、アレルギーであるヒスタミン等々、喫食時に避けたい食品添加物や化学物質は多数ある。牛乳、小麦、卵等のアレルギーを避ける場合と全く同様である。個々人が回避しなければならない物質は異なるし、購入時に必須の情報である。

着色という用途ではなく赤色2号、増粘あるいはゲル化という用途ではなくカラギナン、旨味の付与という用途の漁醬中のヒスタミン。消費者にとって、最も必要な情報は物質名である。安全の確保のためには、物質名の表示が必要である。全ての加工食品に、全ての添加物名が表示される「全面表示」を求める理由はここにある。

そもそも食品衛生法は、公衆衛生（食の安全）を確保するための法律であり、表示を定めた第19条もそのための条項である。「用途名」は、消費者の選択に資するものであっても、安全の確保に必須のものとは考えにくい。食の安全に必要な表示は物質名である。物質名の表示で足りないことがあれば、上乘せすれば済む。何を上乘せするかは、「物質名」の完全表示（これが全面表示）の実現の目処がたってからでも遅くない。

5 用途名は必要か

食用赤色2号で着色された食品に「着色料」と記載がなくても、着色されたことは判る。ビタミンCと記載されておれば、酸化防止で使用されたことが判る。栄養強化の目的で使用されたときは表示されないこともある。栄養強化の目的であっても、酸化防止の目的であっても、ビタミンCであることに変わりない。甘く感じる濃度以上の人工甘味料が使用されておれば甘く感じるわけで、「甘味料」と表示される必要があるのだろうか。「アセスルファムカリウム」「ステビア」のように物質名が記載されていれば、甘味の付与に使用された添加物名（物質名）が判る。デザートにカラギナンの表示があれば、ゲル化の目的で使用されたことが判る。調味料に安息香酸と記載されていれば保存料が使用されたことが判る。従って、用

途名の表示は必要であろうか。さらに、別表第五は必要であろうか。

添加物の用途は、厚生労働省のホームページにも掲載されている。詳しい情報は様々な書籍に記載されている。学校教育の中で取り上げることも必要ではないか。別表第五の添加物であるかどうかではなく、普通に（科学的に）安全性を考えることが必要ではないか。

6 無添加表示の源流

極論ではあるが、全く添加物を使用しない食品はあり得ない。水のろ過や砂糖の不純物の除去に使用されるイオン交換樹脂、植物油脂の製造に使用されるヘキサンも食品添加物である。水を使用しない食品はあり得ない。植物油脂を使用しなければできない食品も多数存在する。特定の目的で使用される添加物が別表第五に分類された。多くの消費者は、自らが思考したわけではなく、「安全ではない」「できれば避けた方が良い」とマスコミ等から刷り込まれた。多くの消費者が別表第五の添加物に悪いイメージをもっていることは、私達のWEB調査でも明らかである。「無添加表示」は、そうした消費者の不安感を利用した販売方法である。

また、食品添加物への消費者の不安は、過去に多くの食品添加物が安全上の理由で消除されたこと、食品添加物の安全性試験が不十分であること、食品添加物が安全だと説く行政や専門家が消費者に信頼されていないことも原因でもある。食品添加物の安全性確認がいつこうに進まない現状では止むをえない。

しかし、別表第五の添加物が長年やり玉に挙げられてきたので、事業者が別表第五の添加物の使用を可能な限り避け、それが実現できたところから無添加表示を行うという事業戦術を、一方的に停止させることもできないであろう。食品業界の中であって、日本食品添加物協会も平成14年に見解を出す等働き掛けてきたことも事実であろう。

7 添加物の用途名の廃止

明治34年のサッカリンに対する「人工甘味製」の表示から続いてきた用途名を廃止し、「食品の製造、保存、加工等に使用した全ての食品添加物を表示しなければならない。食品添加物の表示（添付のカタログ、広告等を含む）は物質名以外は使用してはならない」こととした上で、「合成着色料不使用」「合成保存料不使用」等の「無添加表示」を禁止したらどうであろうか。ラベルは勿論のこと、パンフレットや広告についても禁止できるのではないか。

併せて、鮮度の欺瞞のような用途を禁止するネガティブリスト制も一考だと思う。

最後に、食品添加物については、消費者の理解が難しい。食品表示で全てが解決するわけではない。表示制度を真に消費者の立場にたって、シンプルな制度とし、だれでも容易に理解できるようにするためには、学校教育の改善が必要であるとの認識には異論はないと思う。

新食品表示法の制定にあわせ、明治以来脈々と続いてきた「用途名表示」制度とそれを避けたい「表示の回避」は、今日の「無添加表示」に繋がっている。ここで、その流れを断つ必要がある。あえて、議論が起ることを期待して、「用途名」の廃止を提案することにした。

注：法第19条の消費者への移行に伴い、内閣府令第45号の別表第三となった。

一	甘味料	甘味料、人工甘味料又は合成甘味料
二	着色料	着色料又は合成着色料
三	保存料	保存料又は合成保存料
四	増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	主として増粘の目的で使用される場合 にあつては、増粘剤又は糊料 主として安定の目的で使用される場合 にあつては、安定剤又は糊料 主としてゲル化の目的で使用される場合 にあつては、ゲル化剤又は糊料
五	酸化防止剤	酸化防止剤
六	発色剤	発色剤
七	漂白剤	漂白剤
八	防かび剤又は防ばい剤	防かび剤又は防ばい剤