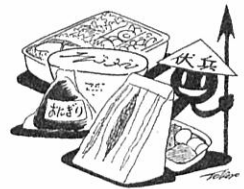


安くておいしい「伏兵」たち

もはや添加物やアミノ酸などを使った食品とは無縁ではられない時代。
そんな「食」の問題点をあらためて食品添加物の専門家である中村幹雄さんに聞いてみた。



—— 添加物開発のプロフェッショナルだったそうですね。

ええ、僕は消費者の方々が問題にする食品添加物などを一貫して研究開発し、作ってきた側の人間です。そんな僕がどうして消費者の側に立つたのかを言おうと考えたのかといえは、弁護士で市民団体「食の安全・監視市民委員会」代表の神山美智子さんに熱心にスカウトされたからです。

やはり日本の「食」には問題がありすぎますよ。とりわけ問題なのは表示の不備。製造者や消費・賞味期限、原産地、アレルギー、添加物などをどうするかという課題をいくつも抱えています。

添加物の場合、表示されているのは使用が認められたものの2割に過ぎず、消費者の選択の権利が完全に侵害されています。しかも、添加物に

は更新制度がなく、一度指定されてしまえば、問題を起こさない限りはずっと使い続けられ、その安全性についての研究すら実施されていません。

「野放し」状態の添加物

365品目ある既存添加物のうち119品目が政府の安全試験を受けていませんし、この2年で終了したのはわずか2品目。これでは、すべての安全性を確認するまでに100年以上かかるというありさまですし、いわゆる天然添加物の扱いにも問題があります。これらは1051品目あったのですが、「あまりにも多い、多すぎる」ということで厚生労働省が事業者と相談し、既存添加物と一般飲食物添加物と天然香料の3種類に分類しました。このとき一般

飲食物添加物の安全試験を国も事業者もしなくて済むようにしてしまっています。
着色料の赤色104号、105号、106号の問題もあります。1970年代に「サリドマイド」という薬品に起因する健康被害が深刻な社会問題となり、食品添加物の催奇形性試験の実施状況が国会で問われたことがありました。その質問をした議員に厚生省(当時)は「104、105、106の催奇形性試験を国立



なむら・みさお 1947年三重県生まれ。名古屋市立大学薬学部卒業、同大学院薬学研究所修了。74年、三栄化学入社。92年に三栄源エフ・エフ・アイ取締役就任、2006年退職。08年から鈴鹿医療大学薬学部客員教授。NPO法人グローバルネットワーク代表。著書に「食と消費者の権利」「食の安全と安心」(ともにオプアワーズ)がある。

総合調味料の内幕

はもともと使用許容量が定められ、「それ以下で販売しなさい」となっています。
ところが、カラメル色素そのもののイメージが悪くなると、今度はカラメルもときが出てきます。これを酢に入れて黒酢として販売した会社が摘発されましたが、その事業者はカラメルの代わりに黒砂糖の不純物を使っていた。これが添加物よりもっと怖いわけです。何しろ添加物もときは不純物だらけですからね。その黒酢については、先般、農水省が日本農林規格(JAS)法違反としましたが、製品回収はしていません。そんな添加物もときだけでなく「アミノ酸等」などもリスクを抱えています。



—— どういうことですか。
かつてはグルタミン酸単体だったのですが、これにイノシン酸やグアニル酸などの核酸を混ぜて複合調味料とし、さらに最近は総合調味料といっているものも混ざったものになっています。これが焼肉のたれや麺つゆとしてコンビニエンスストアやファストフード各社の規格に合わせてた格好で使われています。
その原料のグルタミン酸は中国から輸入し、日本で原料に混ぜ込んでいます。グルタミン酸のような核酸系発酵品は大半が遺伝子組み換え(GM)技術を利用しています。た

んばく加水分解物と呼ばれるアミノ酸系発酵品も中国や東南アジアから輸入されますが、塩酸分解でつくられたものにはとりわけ注意が必要です。なぜなら、その工程で「クロロパノール」という物質ができるからです。
この物質については欧州連合(EU)の規制が一番厳しく、食品1キログラム当たり0.02ppm以下、経済協力開発機構(OECD)が同0.4ppm以下とし、東南アジア諸国や米国も1ppm以下の規制値を持っています。
ところが、日本はまったく規制していません。クロロパノールには発がん性の疑いもあるし、腎臓への影響や一次毒性が指摘されています。

表示の不徹底とリスク

—— 健康被害が出ないのが不思議ですが。
原因物質が特定できないため、断言はできませんが、アレルギーの要因になっていると僕は思います。それをはっきりさせたくても食品表示が徹底されなければ無理です。いろいろな加工食品を買ってきても、原材料が表示されていないため、健康へのリスク判断ができず、いくら医者に相談しても解決しないという話にもなります。

「アミノ酸等」の調味料に起因すると思われるヒスタミンの過剰摂取もそうですが、他のさまざまな食品原料や添加物もリスクが高いことを忘れてはいけません。にもかかわらず東京都の調査では、現在流通している食品の約3分の1がアレルギー表示をしていません。なぜそうなるかといえは、過度なまでの自由経済と輸入食品の問題に行き着くのではないかと僕は常々考えています。