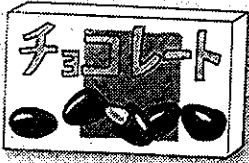


こちら特報部

E.U.に比べ緩い規定

シフォンケーキ、ポドラス、ガーリックパウダー、ローストガーリックパウダー、チーズ、着色料(カラメル、パプリカ色素)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、香料、酸味料、香料抽出物、(原材料の一部に鶏肉を含む)



名称/チョコレート
原材料名/砂糖、アーモンド、全粉乳、カカオマス、植物油、ココアバター、乳糖、還元水あめ、レシチン(大豆由来)、香料、光沢剤



原材料名/食用植物油、醸造酢、砂糖、シヨルターペーコン、食塩、ビーマン、たまねぎ、調味料(アミノ酸等)、しょうゆ、卵たん白加水分解物、ポークエキス、香辛料、干ししいたけ、増粘剤(キサンタンガム、加工でん粉)、香料、香辛料抽出物、リン酸塩(Na)、旨味料(ステビア)、発色剤(亜硝酸ナトリウム)、(原材料の一部に小麦・りんごを含む)



名称/食用調理油
原材料名/食用精製加工油、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンE)

86. カロテン色素



名称/ビスケット
原材料名/小麦粉、砂糖、牛乳、じゃがいもでん粉、シヨートニング、バターオイル、加糖煉乳、植物油、ぶどう糖果糖液糖、食塩、貝カルシウム、膨張剤、乳化剤(大豆由来)、香料、ピロリン酸鉄、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンD

表示はないけれど、原料はほとんど遺伝子組み換え作物

野放し 添加物大国



「食の安全確保は国の責任」と話す中村幹雄さん(三重県鈴鹿市)

山浦さんは「E.U.などに比べて日本は食品表示の規定が緩く、企業が粗悪な原材料の食品をよく見せようとする実態が見えない。ソーセイやハムでは、増量剤による水増しがされて、原材料で最も割合が多いのは『水』という笑えないものもある。インターネットや店頭表示など、コストをかけなくても表示は可能だ。消費者のための制度にしてほしい」と訴える。

消費者庁が選んだ有識者検討会の委員は十六人。山浦さんは選定に当たり、「委員の半数以上は消費者代表にふさわしい人」と消費者庁に要望したが、多くは事業者寄りの人だったと話

委員の一人に選ばれた山浦さんは、問題視するのは、添加物の略称の表示名だ。食品衛生法に基づいて厚生労働相が安全性と有効性を確認した指定添加物は四百一十二品目ある。長年使用されてきた実績があるとして厚労相が認めた既存添加物は三百六十五品目ある。

だが、異なる添加物なのに、略称名が同じもの

「国が企業に守らせる責任」

が少なくない。「加工で覚に悪影響が出る」と添

「加工で覚に悪影響が出る」と添

以上。中村さんは「加工で覚に悪影響が出る」と添

では離乳食に0.5%までしか含んではいけない

と規制しているものもある。それなのに、日本で

は略称の表示を見ただけ

では、何が入っているのか

か区別できない」。

略称だけでは区別できない

着色料のクチナシ黄色素やアナトー色素は「大量に入れ、食品加工の際に抗生物質を消す酵素を使用する。しかし、ニンジンやカボチャなどに含まれるカロチノイドから連想されるビタミンAなどの効果はまったくない。腎臓の悪い人が摂取を控えるべき重合リン酸も、略称では正リン酸との区別がつかない。

中村さんは二〇〇六年まで約二十年間、食品添加物の開発、研究に携わってきた。「食品工場で大産生産する卵焼きは、おいしく見えるように着色料を使用しているものが多い。また、加工食品は日持ちをよくするために塩分を多めに使うため、塩を感じにくくさせるグリシンを入れる。味

中村さんは訴える。「食の安全確保は国の責任。一義的には企業が守らなければならない。国に責任がある。消費者が食品を選択できるような表示制度にしてほしい」