

## ■第9回食の安全・監視市民委員会総会報告■

### 講演「残飯市場と化した日本」

講師 中村幹雄さん(鈴鹿医療科学大学客員教授)

#### 規制弱い日本が残り物の処理場に

冒頭、中村さんは、「日本の食品市場は規格や基準が厳しく、日本人は安全なものを食べていると思っている人が多い。でも、これは誤解だ」と述べ、世界の食品市場では1級品がヨーロッパ、2級品がアメリカやカナダ、アジアにいき、不良品が日本に流れてきており、日本は残飯整理市場と化していると指摘しました。

基準の甘さについては、次のような例を挙げ説明しました。「ベトナムの醤油には『3-MCPDは含んでいません』という表示がある。これは、2005年7月にベトナムからEUに輸出された醤油から、当時のEU基準の1,700倍の3-MCPDが検出され、問題になったことで、規制に乗り出したためだ。日本も当時、EUには一切輸出できなかつた」。世界におけるクロロプロバンジオール類(3-MCPD、1,3-DCP)規制は、国際基準であるコーデックスの0.4mg/kg(最大基準値、以下同じ)に対し、EUは0.020mg/kgで最も厳しく、アメリカやカナダ、中国は1.0mg/kg。ところが、中村さんによると、日本では未だに規制されていないといいます。

ほかにも、最近人気の魚醬にヒスタミン汚染が広がっている問題を指摘。「有害化学物質のヒスタミンは、カナダで発酵食品に200ppm、オーストラリアやニュージーランドで魚または魚製品に200ppmの規制値が設定されている。日本では国立衛生研究所などの研究者が私見としながらも100または200ppmを規制値にすべきではないかと言っているものの、実際は規制がなく、数百～1,000ppmの製品が市場に流通している」として、早急な対応が必要だと述べました。また、「4月に国際的な食品規格を策定する政府間組織『コーデックス』で魚醬の規制値について審議されるようだが、これに対する日本政府の対応が見えてこ

ない。海外の生産者を日本に向かせるためにも、きちんとした規制値策定を行政に求めることが必要」と強調しました。

#### 安さ追求で添加物は増加

さらに、コンビニなどで売られているコロッケに肉の食感を出すために「粒上植物性たん白」や「粉末状植物性たん白」という添加物が使われていることも指摘。ウインナーソーセージには着色料としてアナトー色素が、ゆずドレッシングにグァーガムという、表示されない添加物が使われているとも述べました。

また、チャーシューなどに使われているグリシンという添加物には塩味を薄める「塩なれ効果」があるため重宝されているが、そのために食塩の過剰摂取を引き起こしているとも指摘しました。

最後に、「日本における指定添加物はこれまで40年間にわたって350品目だったのが、最近急に増え、413品目にまでなっている。国内で使用された食品添加物の金額もついに1兆円に達した。安さ追求のため、良くない原材料を使いながら、見かけは良くしようとする、それには添加物を使わざるを得ない」と、膨らみ続ける添加物市場の現状に問題提起をしました。

(文責 瀬瀬美千世)

