

食品安全委員会 in 岡山県

～食品添加物についてみんなで話そう！考えよう！～

平成27年7月27日(月)

ピュアリティまきび

参加者からの御意見・御質問とその回答

○：食品安全委員会

◇：岡山県

Q 1. 食材と食品添加物の区別は何か。例えば梅干しの場合、梅干しを赤く染めるしそや塩は添加物になるのか。

A 1.

○：食品は医薬品以外の全ての飲食物である。添加物として指定されているかどうかは食材と食品添加物の違いとなる。添加物はその中で、食品の製造に使うもの、食品の加工や貯蔵のために使うもの。添加物はそれだけを食べることはない。塩、砂糖は添加物と似た使い方をするが、添加物ではない。

Q 2. 添加物の種類は全部で何種類か。同じ保存料でも何種類もあるが、どう違うのか。

A 2.

○：2015年7月現在、指定添加物447、既存添加物365、天然香料約600、一般食品添加物100ある。
保存料は指定添加物で18程度ある。有機酸及び塩類、エステル類、無機類、植物成分抽出など、原料が違ったり、使用できる食品が違ったりする。

Q 3. 離乳食期に添加物の入った食材を使用することがあるが、大丈夫か。食後毎日必ず小さいゼリーを食べている園児がいる。園では1日4～5個、家では何個食べているか分からない。添加物が入っていると思うが、体に影響はないのか。

A 3.

◇：調査では ADI に対して実際に食べている量は 0.01%とか、0.05%とか、とても少ない量である。100 倍食べても、まだ 1%程度。ADI まで食べようと思うと、何千個、何万個食べないといけないので、そこまで気にしないで大丈夫である。

Q 4. 添加物を摂取しすぎると、将来的にどんな影響が出るのか。蓄積されたりしないのか。

昔に比べ、食品添加物の種類も摂取量も増えていると思うが、親から子ども、孫へと蓄積することはないのか。今は大丈夫でも、未来の子どもたちに影響が出たりはしないのか。

A 4.

○：ADI を決めるときには、様々な毒性試験を通じて蓄積性なども含めて考えている。人間には代謝機能があるので、添加物だけが蓄積されることはない。いろいろな物質を摂取して、栄養にしたり排出したりしている。仮に蓄積で問題になるような物質は使用は認められない。

添加物については、指定添加物の数が増えているので、今の方が数としては多い感じがするかもしれないが、実際は昔の方がたくさん使っていた。今、「既存添加物」と言われる天然由来の添加物は、以前はまったくカウントもされておらず、誰が作っても良いし、規格も基準も決まっていなかった。現在は食品衛生法により厳しく管理されている。

Q 5. ADI 未満の摂取なら、本当に影響は出ないのか。ADI 未満の摂取でも体に影響が出た事例があれば、教えてほしい。

○：もし、今後、毒性が認められるような物質が見つければ、すぐに使用禁止になる。つい最近も、既存添加物のアカネ色素が使用禁止になった。

そういった最新の情報をチェックしているので、今 ADI が設定されている添加物に関しては、ADI 未満なら問題がないと考えてよい。

Q 6. 様々な添加物を同時に動物に与える実験はしているか。添加物はいろいろな食品に入っているが、併せて食べるとどうなるか。

A 6.

○：食品安全委員会で、平成 19 年 3 月に複合影響について調査をしている。調査報告の中では、現在、問題となるような事例はないとのことだった。ADI は影響がないところで抑えられているので、影響がないものと影響がないものを併せても、影響はないということであった。食品安全委員会のホームページからも、調査結果をダウンロードできるので見て頂ければと思う。

Q 7. 人工甘味料は依存性や味覚がにぶってしまうと聞いたが、本当はどうか。

A 7.

○：今増えているのは、カロリーゼロに入っているアスパルテームなどで、カロリーを抑えるため、砂糖より何千倍も甘く、本当に少量で甘味を感じるものである。甘味料は、確かに砂糖とは甘味の質が違う。清涼飲料水等に使用するため、低温で甘味を強く感じるよう作られている。そのため、舌にインパクトが強いのもかもしれないので、人によっては依存性、味覚がおかしくなる場合もあるかもしれない。ただし、それは味覚の問題であって、安全性の問題とは違う。安全性の問題は、量の概念で、ADI 未満であれば大丈夫である。

◇：添加物を食べると、がんになるとか、脳が溶けるとか、ショッキングな記事をよく見るが、一つのデータで、そういった結果が出たので、ということで書いていることが多い。そういった情報に惑わされないようにしてほしい。

Q 8. 表示にない着色料が検出された件で、赤色 3 号はアメリカでは使用が禁止されているが、それを知った上で、隠そうとしていたのか。海外で使用禁止の添加物が日本で使用されているのはなぜか。

・海外では添加物の規制はどうなっているのか。日本は規制が甘いと聞いた。

◇：岡山県の情報提供資料中の着色料の違反事案で、平成 26 年度違反事例の中の、赤色 3 号が検出された件について詳しく説明する。この件では、まず、赤色 3 号と赤色 106 号を使ってオレンジ色のお菓子を作っていた。その次に、黄色何号かを使って同じようなオレンジ色のお菓子を作った。似ている色だから、ということで、機械を洗わずに次のお菓子を作ってしまう、後から作ったお菓子から、本来入っていない赤色 3 号と赤色 106 号が検出されたという事案である。着色料を入れていることを隠そうとした訳ではない。

赤色 3 号は日本では使用できるし、着色料は本当に少量入れただけで色が付くため、使用量としては非常に少ない。

○：赤色 3 号ではなく、赤色 2 号はアメリカでは発がん性があるのではないかとということで使用禁止になっている。ヨーロッパでは、その後、再評価され、問題ないとしている。アメリカでは使用禁止のままになっているが、赤色 2 号を使用しなくても、他の色素でまかなえるため、禁止解除の手続きをしていないだけであり、安全性に問題があるから禁止されているのではない。日本での赤色 2 号の使用量は、調査で 0.00%とほとんど使用されていない。赤色 3 号は 0.07%なので多少使用されているが、量としてはとても少ない。

海外との基準の違いについては、農薬、添加物の日本の基準は、国際的な機関

と比較しても、ほぼ同じになっている。食生活が違うので、各国で添加物の評価の方法は違っている。基準値やADIも若干違うこともあるが、日本の基準は国際的な機関と整合性がとれており、外国と比べて日本の基準が甘いということはない。

EUは日本と比べて添加物の数が少ないと言われるが、ヨーロッパとは添加物の分類が違っている。香料が特に違っていて、香料、加工助剤、栄養剤は食品添加物ではなくて、違う分類に入っているため、総数としてはEUの方が少なく見える。

Q 9. 添加物の検査は、県に持って行けば、無料でして貰えるのか。

◇：一般の方からの申し出によって検査はしていない。スーパーに行って、たくさん流通しているからこれを検査しようとか、製造所で添加物が正しく使用されているかを確認するために検査をしているので、住民の方が商品を持ってきても検査はしない。

Q 10. アレルギー児の対応で、原材料は食品表示から確認できるが、添加物は確認できないので心配。

◇：食品添加物も、小麦、卵、乳などから作られているものがあり、アレルギー物質を含むものがある。例えば、酵素の卵白リゾチームは、卵由来のため、卵アレルギーの人は食べてはいけない。表示の中で、酵素（卵）と書くか、一括表示で原材料を全て書いた後に、（原材料の一部に小麦、卵、大豆を含む）等書かれている中には、必ず入れないといけない。添加物のすぐ後には入っていないかもしれないが、一括表示の中には必ず添加物由来のアレルギー物質も入っているため、一括表示を見て頂ければ、添加物のアレルギー物質も分かる。

【各班からのグループ討議の結果発表】

グループ討議のテーマ

- ・食品添加物について子供や保護者に伝えたいこと

1班

- ・情報提供が少し難しかった。専門用語的なことがよく分からなかった。
- ・保護者に聞かれた時は、基準値を超えないよう、国が保証してくれているので、安全だと伝えたい。
- ・レトルト食品などにもたくさん添加物が入っていると思うので、上手に使用してもらいたい。
- ・どうしても気になるのであれば、保護者が自分で調べてほしい。

2班

- ・添加物のアレルギー物質も表示があることを保護者に伝えたい。
- ・家でお菓子を食べる子どもが多いので、今日の内容を保護者に情報提供していきたい。
- ・大量でなければ特に問題ないことが分かった。
- ・今回のような意見交換会を学校の先生や保護者を対象にしたら良いと思った。

3班

- ・基準値を超えていないので安全という話であったが、安全だとは言え、今後添加物を食べ続けることへの不安はあるという、もやもやとした気持ちになった。
- ・安全性については理解できたが、保護者の中には食の安全性についてすごく勉強していて、つっこんだ質問をぶつけてくる方がいるので、その方に今日の話そのまま伝えても、なかなか理解してもらえないのではと思った。

4班

- ・添加物についてネット等で過剰に言われていることを保護者の方にはあまり信じてほしくないことを伝えたい。
- ・保育園の中には、添加物をなるべく入っていない食材や、地元の食材を使っているところもあるので、そういった取組みを保護者に伝えて安心してもらいたい。
- ・逆に添加物が入っていないことにより食中毒が発生することもあるので、添加物が全くないのもよくないことを伝えたい。
- ・国には厳しい基準があることを理解して貰えるよう、情報提供していきたい。

5班

- ・園では、あまり添加物について話したことはなく、どちらかというとアレルギー対応に注目していた。
- ・お菓子のハッピーターンに添加物が多いと保護者から言われたことがある。

- ・保育園は、これから人間形成していく場所なので、できるだけ添加物は使用したくないが、給食を作る際、竹輪、かまぼこ、ハム、カレールー等、どうしても添加物が入っているものを使わないといけない。テレビ等で不安をあおることをよく聞き、不安に思っていたが、今日、基準値内で低く抑えられていることを知って、少し安心できた。
- ・保育園に重きを置いている保護者もいるが、家庭でたくさん加工品、添加物をとっている園児もいて、最初は手作りの味に慣れなくて食が進まないこともある。手作りで加工品を少なくして、自然の味のおいしさ（甘味料より砂糖の味、調味料よりだしの味）を伝えていきたいと思う。
- ・「シリコン入り豆腐」とかを見ると、やっぱり少し怖いかな、とってしまう。

6班

- ・書店等に行くと「添加物の危険性」についての本がたくさんあり、興味があって参加した。今回話を聞いて、より理解が進んでよかった。
- ・添加物が安全だからと言って、添加物をたくさん含む加工品をたくさん良いと食べて良いとは言いにくく、どうすれば良いのか迷った。
- ・添加物の使用量や設定は、国で十分安全性を考慮されていることを伝える。
- ・その上で、添加物の入った食品を危険だと怖がるよりも、ジャンクフードやそうざいなど、加工食品を食べ過ぎることの方が、体への影響が多いので、脂質や塩分を取り過ぎないようにするなど、栄養面を重視して、食品や食事を選択すべきだということを伝えていきたい。

<結果発表を聞いてのまとめ>

- ・今日の話聞いて、少しでも安心できたという意見があってよかった。
- ・今日のテーマは「量の問題」と言ったが、危険本に書いてある内容で、例えばアスパルテームは発がん性が疑われるのでだめだと書いてある。でも、コカコーラゼロにどれだけアスパルテームが入っていて、それを何本飲んだらこれだけの響が出るということは書かれていない。危険本を見ると、疑わしいものが入っているから全部だめと書いてあるが、そんなに単純ではないので、情報をちゃんと見る必要があるということを伝えていただきたい。
- ・「何かが危ないので避ける」というのは、食事が偏ってしまうので危険な食べ方。一番安全な食べ方は、いろいろな食品をバランス良く食べる。いろいろな食品を食べることによって、結果的にリスクを下げることになる。なおかつ、楽しく、おいしいということになる。