

# 食品添加物って、 なんだろう？

食品添加物ってどんなものか知っていますか？  
「なんか、体に悪い感じ？」なんて思っている人もいます。  
本当はどうなのでしょう？正しいことをちゃんと知って、  
安心して食べ物とおつきあいしましょう。

つまり、  
今、日本で  
使われている  
食品添加物は、  
ちゃんと安全が  
確かめられて  
いるってことね！



食べ物の  
会社の人は、  
きちんと  
ルールを守って、  
安全で  
おいしい物を  
作ってください！

## 1 食品添加物ってどんなもの？

食べ物を長持ちさせたり、形をよくしたり、  
色や香りをつけたり、  
味や舌ざわりを良くしたり。  
そんな目的で  
使われるものが  
食品添加物。  
使っても良い添加物は、  
国で決められています。



## 2 食品添加物は必ず使わないとダメなの？

ダメではないのですが、  
添加物を使わないと  
できないものもあります。  
たとえば、豆腐は  
ニガリ(添加物)を使わないと、  
うまく固めることが  
できません。



## 3 ほかに、どんなことに役に立っている？

魚や肉の加工品って  
生のものより長持ちしますよね？  
それは塩などのほか、保存料などの  
添加物が使われているから。  
菌やかびの発生を防ぎ、  
食べ物を長く、安全に  
保つことなどにも、  
役立っています。



## 4 食品添加物は安全なの？

食品添加物も多く使いすぎると  
健康に害をおよぼすことがあります。  
だから食品安全委員会が、  
一生食べ続けても安全だと  
考えられる量を  
科学的に調べます。  
そして、調べた結果をもとに  
国が使い方のルールを決めて、  
食品会社がこれを守ることで、  
安全が守られています。



※政府インターネットテレビ「気になる食品添加物」  
(制作:食品安全委員会)も見てみよう!

<http://nettv.gov-online.go.jp/prg/prg1997.html>