

食のリスクコミュニケーションフォーラム2017
「食品業界における食品添加物の意義」

2017年10月22日
食品品質プロフェッショナルズ
西山 哲郎

1. 本日本話したい内容

- 自己紹介
- 食品事業者として食品添加物を伝える
- 食品事業者にとっての食品添加物の意味
- 消費者はなぜ食品添加物を敬遠するのか
- 食品事業者は食品添加物に対する誤解を助長している

3. 表示の一例

赤色104号

- 桃色に着色できる着色料。フロキシンB,アジッドレッド92とも呼ばれる
- 繊維への染料、医薬品、化粧品法定色素、毛染め、歯垢検知剤、インク、光学工業製品などに世界的に広く利用されている
- わが国では、食品添加物として使用が認められているが、使用を禁止している国もある。(わが国でも、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、醤油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類、野菜、わかめ類には使用できない)
- 平成12年度の食品添加物の年齢別摂取量では、各年齢とも0であった。

4. 食品添加物を伝える

<定義の問題>

- 食品衛生法第4条2項

この法律で添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸漬その他の方法によって使用する物をいう。

→効果、効能については触れられていない。

→「家庭では食品添加物が使われない」(ベーキングパウダーなどは家庭でも使われています)

4. 食品添加物を伝える(2)

<定義の問題>

- コーデックス

食品添加物とは、栄養価の有無に関わらず、通常はそれ自体を食品として消費することなく食品の典型的な原材料として使用されることのない物質であり、食品の製造、加工、調理、包装、充填、包装、運搬または保存において、技術的な目的(感覚的な目的を含む)で食品に意図的に添加した結果、(直接的または間接的に)当該物質又はその副産物が食品の一部分となる若しくは食品の特性に作用する若しくはそのような結果が全体的に期待される物質をいう。なお、食品添加物には汚染物質又は栄養に関する品質の維持もしくは改善のため食品に添加される物質を含まない。

- 欧州連合

それ自体は食品として消費されず、また栄養価の有無に関わらず、また食品の典型的な成分としては通常用いられないもので、食品の製造、加工、準備、処理、包装、輸送、又は保存の過程において技術的目的で追加することで、直接または間接的に当該物質やその副産物が食品の一部となる、もしくは一部となることが十分に期待されるような食品の物質

<出典「諸外国における食品添加物の規制などに関する調査報告書」(2014年)三菱総合研究所>

4. 食品添加物を伝える(3)

<定義の問題>

- アメリカ合衆国

食品添加物とは、その目的とする使用法によって、直接または間接的に食品の一部となるか、または食品の性質に影響をあたえるような結果をもたらすか、あるいはそのような結果をもたらすことを期待される物質である。(食品の生産、製造、充てん、加工、調理、処理、包装、輸送又は保存を目的とする全ての物質を含む)

また、着色料、既認可食品成分、GRAS物質などは食品添加物とは別に扱われている。

- 中華人民共和国

「食品添加物」とは、食品の品質、色、香り及び味を改善するため、又は保存や加工技術上の必要性のために食品に加えられる、人工的に化学合成された物質又は天然物質を指し、栄養強化のための成分、香料、チューインガムにおけるガム基材、加工助剤を含む。

- 大韓民国

食品の製造の過程、食品の加工あるいは保存の目的で、食品に添加、混和、浸漬される物質。殺菌などの目的で使用され、器具等を通じて食品に存在する可能性のある洗淨剤も含まれる。

<外国における食品添加物の規制などに関する調査報告書」(2014年)三菱総合研究所>

4. 食品添加物を伝える(4)

<定義の問題>

国によりこれだけ定義が異なる食品添加物とはいったい何であるのか？
食品添加物の理解が進まないとなれば、根本的な原因は定義にないか？

4. 食品添加物を伝える(5)

<原則禁止の問題>

・食品衛生法第10条

人の健康を損なうおそれのない場合として厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定める場合を除いては、添加物(天然香料及び一般に食品として飲食に供されている物であつて添加物として使用されるものを除く。)並びにこれを含む製剤及び食品は、これを販売し、又は販売の用に供するために、製造し、輸入し、加工し、使用し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

→法律で原則禁止されているものが、安全だと説明するのは簡単ではない

5. 食品添加物を使いたいのか

・食品事業者は食品添加物を使いたいのか？

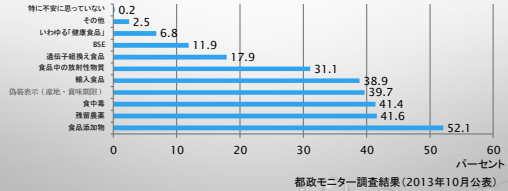
食品事業者の立場も様々であるが、多くの食品事業者は食品添加物を使いたいとは思っていない。

理由としては、

- ①顧客である消費者の多くが食品添加物を否定的にとらえていること
- ②添加物の価格が高いことが正直なところではないか。

5. 食品添加物を使いたいのか(2)

食品の安全性について、あなたが特に不安に思っていることは何か。次の中から3つまで選んでください。(3MA) (n=486)



5. 食品添加物を使いたいのか(3)

主要な食品原料の業務用価格(1Kgあたり)

食品原料	価格
小麦粉(中力粉)	190円
砂糖(上白糖)	190円
大豆油	260円
大根	195円
鶏卵	210円
豚肉(中)	550円
イワシ(大)	800円
着色料(赤104)	168,000円

食品添加物を増量剤として使うというのは、費用的には合わないことが多い

出典: 日本経済新聞、食品需給センター他

6. 食品の一般的な嗜好

・ "APPETITE FOR CHANGE" HOW THE COUNTERCULTURE TOOK ON THE FOOD INDUSTRY 1966-1988 DR. WARREN J. BELASCO (1989)

日本語訳「ナチュラルとヘルシー」アメリカ食品産業の変革 加藤信一郎訳

・ 食品の自然志向(NATURAL)と健康志向(HEALTHY)は、世界的に共通な消費者の嗜好であると言えるのではないだろうか。

・ 自然志向と健康志向は、基本的に同時に満たされる必要がある。

オレストラなどは健康志向には合致しているが、自然志向を満たすことが出来なかった。

ベネコールや甘味料は、自然志向が感じられるのか？

6. 食品の一般的な嗜好(2)

- 自然志向: 漠然、サプライチェーンが長くなりよく分からなくなる
- 健康志向: 基本的に個人差があるはず
- 食品添加物は、自然志向とも健康志向とも合致していない
「体にとって不要なもの」
→ただし、食品にとっては必要なものである

6. 食品の一般的な嗜好(3)

- 自然志向: 漠然、サプライチェーンが長くなりよく分からなくなる
- 健康志向: 基本的に個人差があるはず
- 食品添加物は、自然志向とも健康志向とも合致していない
「体にとって不要なもの」
→ただし、食品にとっては必要なものである

6. 食品の一般的な嗜好(4)

- NATURALの定義
- FDAはNATURALについて定義しないが、食品においてNATURALの使用についての長期的な方針は持っている。FDAは、NATURALの意味するところ、いかなる人工的なものあるいは合成されたもの(起源に係らず全ての着色料を含む)が通常その食品の中には含まれていないと期待される食品に含められ、または添加されないことを考えている。しかしながら、この方針は、殺虫剤の使用といった食料生産方法に言及するものではないし、調温技術、殺菌、放射線照射といった食品の加工または製造方法について明確に言及するものではない。また、FDAはNATURALという言葉が、栄養やその他健康面での利益を叙述するものとは考えていない。

7. 食品の一般的な嗜好(5)

- ALL NATURALをめぐるアメリカの動き
- 2011年、食肉メーカーが添加物を使っているのに、NATURALと表示している他社を訴える。
- 2012年-2014年、遺伝子組換え原料のコーンシロップやステビアなどをNATURALと表示することに對して、多くの訴訟が提起される。FDAはNATURALの定義をしなかったが、多くの食品企業が数億円以上の賠償を支払うことになる。
(同時に、砂糖業界と、コーンシロップ業界で競争になる)
- 2015年-2017年 キサンタンガムやヨーグルトについてもNATURALで争われるが、必ずしも企業が敗訴するわけではなくなっている。
- 2016年4月 FDAがNATURALについて意見聴取

7. 食品の一般的な嗜好(6)

- 蒸発蜜汁 (EVAPORATED CANE JUICE)って何のことであるか分かりますか？

8. 食品添加物の一面

- 青色1号
- 青色に着色できる着色料。プリリアントブルーFCFとも呼ばれる
 - 食品への着色の他、大腸検査で用いられる。
 - わが国を初め米国、欧州でも、食品添加物として使用が認められているが、欧州の一部の国が使用禁止しているために、欧州では実際には使えない。
 - 12年度の食品添加物の年齢別摂取量では、各年齢とも0であった。(ADIは、12.5mg/日/キログラム体重)なお、アメリカ人は一日あたり14mg摂取している。
 - 青色1号は、脊髄損傷による炎症を緩和することが、ロチェスター大学より、アメリカ科学アカデミー紀要(2009年7月)に報告されている。

9.食品添加物に変わるものはないか

脱酸素剤

- 鉄粉やビタミンCを酸化させることで食品の容器包装中の酸素濃度を減らし、カビや微生物の活動を抑制する日本発の技術
- 脱酸素剤が消費者に忌避されているという話はあまり聞かない
- 世界中で容器包装として認められているが、タイでは添加物扱いである。

9.食品添加物に変わるものはないか

呼び名を変えてはどうか

- 欧州委員会では、食品添加物、食品用酵素、香料を合わせて食品向上剤 (FOOD IMPROVEMENT AGENTS)としている。
- 無添加食品を無向上食品とすれば、かなり消費者の印象も変わるのではないか。ちなみに、向上の反対語は、墜落、低下であるが、そこまでいうつもりはない。

10.事業者が誤解を再生産している

- 無添加を訴求する食品が多く、事業者が添加物は悪い、無添加なので質がよいといった誤解を再生産、強化している。