

『なぜ不安を煽るのか、その原因を
知ってから対応を考えよう！』
食品添加物を中心に

実践女子大学名誉教授
西島基弘

食品って？

食品から何種類の成分が検出されているか？

食品の揮発性成分

紅茶・・・(135)以上

トマト・・・(113)以上

ビール・・・(183)以上

パン・・・(244)以上

イチゴ・・・(251)以上

コーヒー・・・(950)以上

ワイン・・・(128)以上

焙煎ピーナッツ(187)以上

.....

食品の成分数

りんご・・・755以上

ほうれん草・・・682以上

オレンジ・・・(755)以上

* パンの焦げ目(単に炭ではない)→メイラード反応→1000種類以上の物質が生成している

食品は500種類以上の物質の塊・・・それらの物質すべてが安全？

食品には意外な微量成分が入っています

1. 水の他にギ酸、シュウ酸、ホルムアルデヒド、アセトアルデヒド、メルカプタン、ハルマン、ノルハルマン、鉛、クロムなど200種類以上の物質を含む飲食物は？ → 清酒
2. カルバミン酸エチル：国際がん研究機関(IARC)グループ2Aを含む食品は？

発酵食品中のカルバミン酸エチル(G2a)は、日本酒、ブランデーなどアルコール飲料、パン、しょうゆ及びヨーグルトなどの発酵食品

3. アクリルアミド：国際がん研究機関(IARC)グループ2Aを含む食品は？

日本酒、ブランデーなどアルコール飲料、パン、しょうゆ及びヨーグルトなどの発酵食品
ポテトチップス、フライドポテトなど、じゃがいもを揚げたスナックや料理、ビスケット、クッキーのように穀類を原材料とする焼き菓子。コーヒー豆、ほうじ茶葉、煎り麦のように、高温で焙煎した食品および抽出溶液。家庭で食品を調理する、野菜の素揚げや炒めもの、手作りの焼き菓子、トーストしたパン。(タバコの煙)

- ・ 体に良い成分だけで構成されている食品を知っていますか？

あなたは信じますか？

- ダイオキシン類を普段食べている。

ダイオキシン耐容一日摂取量(WHO)1~4pg/Kg/日

日本人一日摂取量 0.81~0.934pg/Kg/日

- カドミウムを毎日食べている。

イタイイタイ病患者 500 μ g

日本人一日摂取量 20~60 μ g(玄米及び精米 0.4ppm)

- メチル水銀を毎日食べている。

メチル水銀の暫定規制値(水銀として0.3ppm:

マグロ類、キンメダイ、ギンダラ、ベニズアイガニは除く)

- ヒ素も鉛も毎日食べている。

JECFA(FAO/WHO合同食品添加物専門家会議)が定めたPTWI

(暫定耐容週間摂取量); [無機ヒ素として15 μ g/kg体重/週]

* 摂取量のことを考えないと食べるものがなくなる！

なぜ作り話が絶えないのでしょうか

* 根拠もなく煽る人たち

日本は、根拠があれば何を言っても言論の自由があります。

しかし、根拠もなく安全性に関する作り話はいけません。

* ある種の犯罪と思っています。

* 作り話をして、消費者を惑わす人は昔からいました。

とても残念な判例があります。

官公庁で行っているアンケート調査結果 (大学や協会、企業等でも同じアンケートをしています)

- どこも同じようなアンケートの仕方をして、結果も類似しています
- いずれも選択肢が下に書かれていて、選ぶ方式です
- アンケートを作成した方に聞いたことがあります
そのようにしないと白紙が多く集計できない！
- それ以降、選択肢の書いてあるアンケート調査結果は見る価値がないと思っている

昭和52年に出された高等学校学習指導 要領解説、家庭編（文部省）

- その中に

「食品の加工法や貯蔵法の発達につれ食品添加物の種類が増え、食生活に益する面も多いが、不良添加物により被害もあることを理解させ、食品添加物の使用基準や表示を確認して安全な食品を選択できるようにする。」

＊この頃から高校の家庭科の教科書は大変！

行政試験の結果(東京都)

昭和45年度 収去検体数 44,312

添加物違反件数 着色料:94 甘味料:598 保存料:153
蛍光物質:174 計 1,214

* 平成元年度 収去検体数 41,862

添加物違反件数 着色料:6 甘味料:1 保存料:4
蛍光物質:0 計 51

* 平成27年度 収去検体数 30,390

添加物違反:着色料:1 甘味料:1 保存料:2 二酸化硫黄:1
酸化防止剤:1 計 6

学校給食学校給食衛生管理の基準

(文部科学省)

IV 食品の購入

3 食品の選定

ア 食品の購入に当たっては、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選択するよう常に配慮し、特に、有害なもの又はその疑いのあるものは避けるよう留意すること。

イ 有害な食品添加物はもとより、不必要な食品添加物(着色料、保存料(防腐剤)、漂白剤、発色剤)が添加された食品、内容表示、期限表示(賞味期限、消費期限)、製造業者及び販売業者等の名称や所在地、使用原材料、保存方法が明らかでない食品については、使用しないこと。

また、可能な限り使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。

.....

ウ 関係保健所等から情報提供を受け、地域における伝染病、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

出血性大腸菌O 157の出現～ 野菜に熱湯をかけて配膳→？ 一見、食中毒防止には良いようですが。

根拠の無いことを平気で言う自称専門家の人達は？

- おそらく、とても真面目な中学・高校生だった。
- 根底から摂取量の概念が全くない。
- 科学の基礎を全く理解できていない。
- 専門家は間違いを指摘されると凹む！しかし、彼らは平気！（よほど知識がないのか、真実を探求することなしに、自分の考えに酔いしれているのか）
- 根底から国や専門家を信じたくないのか。
- 単に生活費稼ぎ？

なぜ食品添加物や農薬が消費者に忌避されるか

- 一部の企業責任・・・刹那的な品の無い無添加食品
(メーカー、外食産業、販売店のコマーシャル)
- 自称評論家が間違った情報を週刊誌や一部の新聞、インターネットに
間違った情報を垂れ流し
- 変な高校の教科書・間違った教育
どんな先生が執筆しているのか(教職の先生も)
- ヒトの不安を餌にしている？
一部の大学教員、自称食品評論家
- 全く知らないことを、自信を持って消費者に向かってものをいう一部の
解説者・報道・バラエティー番組
- 売ることを念頭に置いている報道関係・本屋
(見てもらうのが命)

情報収集と対策は？

* 官公庁や協会等の複数の情報から判断する。

-
- ・ インターネットの情報は？：特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会(SFSS)のような真実を伝える情報もある。しかし、消費者はインターネットで食の安全に関する情報を見ると、どうしても危険と記載されている方から見てしまう。公開質問状：素晴らしい！
 - ・ 学校教育：特に中学・高校の先生、栄養教諭などに正確な情報を流し続ける
 - ・ リスクコミュニケーションは粘り強く続ける