

一緒に考えよう！ 食の安全

連載：第15回
科学ジャーナリスト 松永和紀さんによる連載
「一緒に考えよう！食の安全」。
食の安全やリスクアナリシスなど新しい見地で、
皆さんと一緒に考えていきたいと思ひます。

まつなが わき
松永 和紀氏
京都大学大学院農学
研究科修士課程修了。
新聞記者を経てフ
リーの科学ジャーナ
リストに。食品の安全
性や環境影響等を専
門とし、執筆や講演活
動などを続けている。科学的に適切な食情報を収集し提供する消費者団体「Food Communication Compass」(略称フーコム)の代表も務めている。

日本の添加物の数は海外より多い？ 事情はさまざま。国別比較は、意味がありません

日本の食品添加物は、他国に比べて10倍以上あり、認可はどんどん増えている……。そんな情報が、インターネットなどに氾濫しています。でも、間違っています。添加物の制度を理解していないか、人々を不安にして特定の食品を買わせようとするセールストークの一種です。ていねいに解説したいと思います。

認可は、食文化が関係する

食品添加物についてほとんどの国は、販売したい企業が使う目的や効果の程度、安全性などの試験結果を添えて国に申請し、科学者が審査する「認可制度」をとっています。

保存料や甘味料など、世界中の国々で共通して使われる添加物については、世界保健機関(WHO)と国連食糧農業機関(FAO)が合同で設立したJECFAという専門機関が、安全性について詳しく検討して見解を出しており、多くの国がそれを参考にしながら審査して認可しています。

しかし、添加物はその国の食料事情や食文化などにより、使われるものが大きく異なるので、国によって認可されている添加物もけっこう違うのです。

たとえば、着色料。日本人は微妙な色を求め、天然物から抽出した色素が多く認可されていますが、海外では需要がなく、あまり認可されていません。日本では、クチナシから色素を抽出したクチナシ黄色素が添加物として認可されています。きんとんを作る時、クチナシの実だと品質がバラバラで色づきも実ごとに変わりますが、添加物の色素は一定の品質にそろえられているので、工場できんとんを大量生産する場合など、クチナシ黄色素を用います。

でも、きんとんを食べず、黄色の色素をあまり使わない欧米では、添加物メーカーがクチナシ黄色素の認可を申請しておらず、使用禁止です。こんな事情を抜きにして、「欧米では禁止されているクチナシ黄色素が日本で使われている。日本はなんて危険な国なんだ」と欧米の人から言われたら、いやでしょう。

あるいは、肉を多く食べるアメリカでは、肉から腸管出血性大腸菌が原因の食中毒が発生したこともあり、工場での衛生管理が非常に厳しくなっています。肉の表面を殺菌し、しかも人には

影響がない消毒剤も次々に開発され、審査を受けて添加物として認められ使われています。

ところが、食文化において肉の比重が小さい日本では、同じ腸管出血性大腸菌が原因で食中毒が頻発しても、衛生管理への関心が高くありませんでした。そのため、アメリカでは使って良い消毒剤を使えない状況が長く続きました。アメリカは、日本向けの食肉のみ、古くてレベルの低い衛生管理技術を用いざるを得ませんでした。

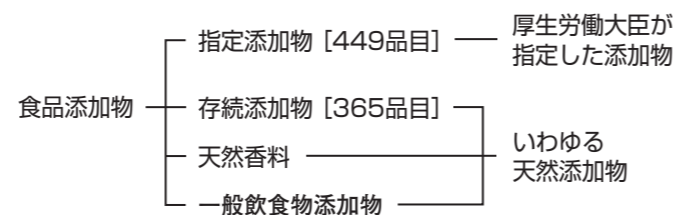
新しい消毒剤について、日本でもやっと食品安全委員会の評価が終わり、もうすぐ認可される見込みです。ところが、この状況を「アメリカの圧力により、添加物が増えた」という情報にして広める人もいます。ものごとは、見方によって大きく変わるものですね。

添加物の定義も国により異なる

各国で、添加物の認可数が異なるのは、添加物の定義が異なるせいでもあります。たとえば、アメリカでは塩やお茶、果汁なども添加物としてカウントされています。

このように添加物は、各国のさまざまな事情を反映していますので、単純に数を比較するのは意味がありません。日本においては、食品安全委員会や厚労省の審議会などが厳しい審査を行っています。

日本で用いられている食品添加物 2016年5月現在



日本では、食品安全委員会等の審査を経て指定された「指定添加物」のほか、既存添加物(長年用いられてきた天然物からの抽出物)、天然香料、それに一般に飲食される食品を添加物として使用する一般飲食物添加物(イチゴジュースや寒天など)がある。既存添加物についても、安全性はかなりの程度、検証されている。



組合員さんの商品の使い方 せいきょうのサラダチキン 活用レシピ

「せいきょうのサラダチキン」を開発した組合員さんがオススメする活用レシピをご紹介します。そのままでもおいしいサラダチキンですが、工夫次第でもっとレシピの幅が広がりますよ！



長屋さん サラダチキンの野菜あんかけ

- 材料**
せいきょうのサラダチキン…1個
玉ねぎ…1個
ピーマン…2個
人参…1/2本
岐阜県産トマト
うらごしタイプ…1袋
サラダ油…適量
本みりん…大さじ1
塩、こしょう…適量
水溶性片栗粉…適量



- 作り方**
① サラダチキンは薄切り、野菜は千切りにする。
② フライパンを熱し、サラダ油を入れ①の野菜を炒め、しんなりしたら、塩、こしょうをする。
③ ②にみりん、岐阜県産トマトうらごしタイプ、水少々(分量外)を入れ、全体になじんだら水溶性片栗粉を加えて混ぜる。
④ ①のサラダチキンに③をかけて出来上がり。



東野さん 卵マヨ丼

- 材料**
せいきょうのサラダチキン…1個
ゆで卵…2個
青じそ…2枚
カニ蒲鉾…4本
マヨネーズ…大さじ3
醤油…適量
ご飯…2杯



- 作り方**
① 青じそはみじん切りにする。
② サラダチキン、カニ蒲鉾は手で細かく裂き、ゆで卵は粗みじんに切る。
③ ②をマヨネーズで和え、醤油を適量加えて味を調える。
④ ③を温かいご飯の上に乗せ、仕上げに青じそを添える。



谷さん ピザトースト

- 材料**
せいきょうのサラダチキン…1/2個
食パン…1枚
玉ねぎ…1/8個
ピザソース…適量
チーズ(溶けるタイプ)…適量
バジル…少々



- 作り方**
① 玉ねぎは薄くスライスし、サラダチキンは手で裂いておく。
② 食パンにピザソースをぬり、①とチーズ、バジルを乗せて、オーブントースターで5分焼く。



柳瀬さん サラダチキンの包み焼き

- 材料**
せいきょうのサラダチキン…1個
油揚げ…2枚
プロセスチーズ…20g
小口ねぎ…適量
梅干し…2個



- 作り方**
① 油揚げは半分には切る。
② プロセスチーズは角切り、サラダチキンは食べやすい大きさに切る。
③ ①に②と小口ねぎ、種を取った梅干しを入れ、オーブントースターで5分焼く。



若山さん ほうれん草とサラダチキンのごま和え

- 作り方**
① ほうれん草は茹でて食べやすく切り、にんじんは細切りにして茹でる。
② サラダチキンをお好みの大きさに裂き、野菜と一緒にすりごまで和える。



チキンに味がついてるのですりごまで和えるだけでおいしい！



山本さん わさび醤油も合います！

- 作り方**
① サラダチキンをお好みの厚さに切って、わさび醤油をつける。



これからの時期、さっぱりと食べられておいしいですよ！

この春から畑を借りました。作業が終わり、里山の景色を眺めながらお茶を飲み、アイスクリームを食べたりしていると何とも幸せな気分です。リタイアしたからこそ持てた至福の時間かもしれません。 | 美濃茂田 田舎っ子さん |



カルピスの牛乳割りにハマってます。カルピスは常温で、牛乳多め。薄くしても水っぽくならないのがgood。私の夏のドリンクは、カルピスマルクに決まりです。 | 安八町 あさこさん |

