



食の安全リスクコミュニケーション 「食品添加物について」



1. 食品添加物とは

歴史、食品衛生法、役割、表示、安全性

2. 安全と安心のへだたり

化学物質？発がん物質？それでも不安は残る？無添加表示？

3. リスクコミュニケーションツールの紹介

食料協：食の安全検定ナビ、日本公衆衛生協会：クロスロードゲーム



日時：平成24年12月17日(月)14:55～16:25

説明：日本食品添加物協会 佐仲 登



1. 食品添加物とは



歴史-1

1)食品加工の歴史

世界における発達

・ 薫蒸	50万年前頃	原人
・ 塩蔵	紀元前5000年頃	地中海地方
・ 発酵	紀元前3000年頃	古代バビロニア
・ にがり、かんすい	紀元前3000年頃	中国
・ 岩塩(ハム等)	ローマ帝国時代	ガリア地方
・ 賦香、賦辛	14世紀頃	イタリア地方
・ 色づけ	14世紀頃	イタリア地方
・ 乳化	18世紀頃	フランス地方



「日本における発達」

・塩蔵	塩	弥生・古墳時代
・賦香・賦辛	わさび、さんしょう	弥生・古墳時代
・色づけ	クチナシ、ベニバナ	奈良・平安時代
・凝固	にがり、消石灰	奈良・平安時代
・発酵	醤	室町時代
・だし	こんぶ、鰹節	江戸時代
・グルタミン酸Na	こんぶの呈味成分	明治時代
・イノシン酸Na	鰹節の呈味成分	大正・昭和時代
・グアニル酸Na	しいたけの呈味成分	昭和時代

食品添加物は食品加工技術の進歩と共にある

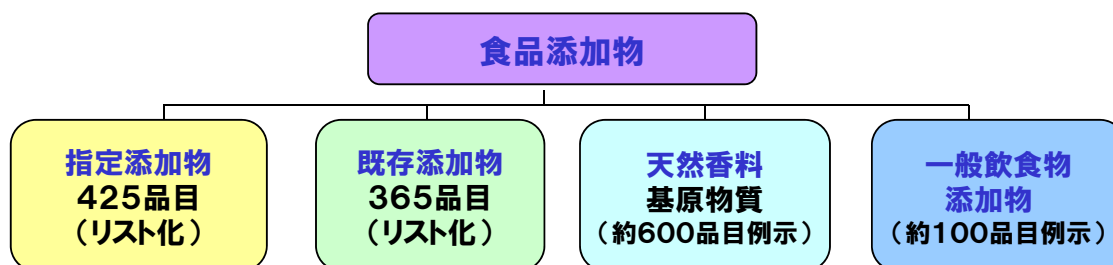
3

(1)食品添加物の定義(食品衛生法)

食品の製造の過程において又は食品の加工もしくは保存の目的で食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの。

(2)法律上の分類

(平成24年11月2日現在)



注:指定添加物:

安全性と有効性を確認して国が使用して良いとした食品添加物(品目が決められている) **ポジティブリスト制**

既存添加物:

長年使用されてきた天然添加物で、国が使用を認めている添加物(品目が決められている)

天然香料:

植物、動物を起源とする香料

一般飲食物添加物: 通常、食品として用いられるが、食品添加物的な使い方をする添加物

4

3)食品添加物の役割

役割-1



(1)食品の品質を保つ

食品の微生物による腐敗・変敗を 防ぎ、食中毒を防ぐもの	保存料
食品や原材料などに付着している微生物を殺菌するもの	殺菌料
食品中の油脂などの酸化を防ぎ、 変色・変臭や発がん性の可能性のある過酸化物質などの生成を押さえるもの	酸化防止剤
かんきつ類などの輸送や貯蔵中のカビの発生を防ぐもの	防かび剤
そうざいなど保存期間の短い食品の品質を保持するもの	日持向上剤

(2)食品の嗜好性の向上

食品の味・香に関するもの	甘味料、酸味料、苦味料、調味料、香料 など
食品の食感に係わるもの	ゲル化剤、増粘剤 など
食品の色に係わるもの	着色料、漂白剤、発色剤 など

5

(3)食品の製造又は加工するとき使用する

役割-2



形を与えるもの	豆腐の形を作る(豆腐用凝固剤) 饅頭の皮を膨らませる(膨脹剤) ゼリーの形を作る(ゲル化剤) 水と油を混ぜ乳化物を作る(乳化剤)
食感を作るもの	中華めんを作る(かんすい)
混在物を除くもの	沈殿物や濁りを除く(ろ過助剤)
油を取り出すもの	油糧植物から食用にする油を取り出す(抽出溶剤)

(4)栄養価の補填・強化

調理・加工中に原材料の栄養成分が減ることがあるため、そのような栄養成分を補填したり、強化するもの	ビタミン、ミネラル、アミノ酸類
--	-----------------

6

4)食品添加物の表示(食品における)

- (1)JAS法の加工食品品質表示基準による表示
 一括表示の原材料欄に**食品原料**と**食品添加物**とを区分して
量の多い順に記載する。
 (食品添加物については食品衛生法に準じて記載する。)

(2)食品衛生法による表示

平成21年9月より消費者庁が管轄

- ①使用した全ての食品添加物を「**物質名**」(名称、別名、
 簡略名、類別名も可)で食品に表示する。(原則)

(例外)

用途名も併記	甘味料、着色料、保存料、増粘剤、酸化防止剤、 発色剤、漂白剤、防かび剤
一括名で表示可	イーストフード、ガムベース、かんすい、酵素、 光沢剤、香料、酸味料、調味料、豆腐用凝固剤、 苦味料、乳化剤、pH調整剤、膨脹剤、軟化剤
表示免除	加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化剤、 小包装食品(表示面積30cm ² 以下)、バラ売り食品

7

食品表示一元化検討会報告書の概要

平成24年8月 消費者庁

検討会(座長:池戸重信宮城大学特任教授)は、平成23年9月から12回開催

食品表示の機能:適切な商品選択のための情報提供と、実際にその
 食品を摂取する段階での安全性の確保

今日的な課題への対応のための食品表示制度の見直し
 ・我が国の食生活をめぐる状況変化への対応
 (食生活の多様化、高齢化の進展、様々な情報伝達手段の普及)
 ・諸外国の食品表示制度の動向を踏まえた対応

新たな食品表示制度の基本的な考え方

現行制度の枠組みと一元化の必要性

- 食品衛生法、JAS法、健康増進法のうち、表示部分の一元化
- 分かりやすい食品表示が必要～現行制度は複雑で、消費者、事業者、行政にとって問題

消費者基本法の理念と食品表示の役割

消費者基本法において消費者の権利とされている安全の確保と自主的かつ
 合理的な選択の機会の確保の両方を実現するために重要な機能

新しい食品表示制度の在り方

- 新制度の目的は、
 ・食品の安全性確保に係る情報の消費者への確実な提供(最優先)に併せて、
 ・消費者の商品選択上の判断に影響を及ぼす重要な情報の提供を位置付け
- 食品衛生法とJAS法で定義が異なる用語の統一・整理
- より重要な情報が、より確実に消費者に伝わるようにすることが基本
- 食品表示の文字を見やすく(大きく)するための取組の検討が必要

義務表示事項の範囲

- 表示の義務付けは、表示により情報が得られるというメリットと、表示に要するコストというデメリットを、消費者にとってバランスさせることが重要
- 現行の義務表示事項について、長年の議論も踏まえつつ、情報の確実な提供という観点から検証
- 新たな義務付けを行う際には、優先順位の考え方を活用
 ～容器包装以外の媒体での情報提供を前提とした容器包装への表示省略も考慮
- 将来的にも必要に応じて見直しできるような法制度とすることが必要

新たな食品表示制度における適用範囲の考え方

中食、外食等におけるアレルギー情報の取扱い } 専門的な検討の場を
 インターネット販売の取扱い } 別途設け検討

新たな食品表示制度における栄養表示の考え方

健康・栄養政策における課題

栄養表示が、健全な食生活の実現に
 向けて重要な役割を果たすことを期待
 ～生活習慣病の増加等に対応

国際的な栄養表示制度の動向

2012年コーデックス委員会総会に
 において、栄養表示の義務化に向けた
 見直しを合意

栄養表示に関する基本的な考え方

栄養表示の義務化は、消費者側・事業者側双方の環境整備と表裏一体

新しい栄養表示制度の枠組み

<義務化の対象>
 ・原則として、全ての加工食品、事業者に義務付け
 ・対象とする栄養成分は、義務化施行までに幅広く検討

<表示値の設定方法>

・計算方式の導入、低含有量の場合の許容範囲の拡大等

栄養表示の義務化に向けての環境整備

・計算方式等の先行導入及びそれらを活用した表示拡大(食品、成分)の推奨
 ・栄養に関する情報についての消費者への普及啓発
 ・公的データベースの整備、計算ソフト等の支援ツールの充実

義務化導入の時期

新法の施行後概ね5年以内を目指しつつ、環境整備の状況を踏まえ決定

本報告書で示された基本的考え方を踏まえ、新法の立案作業に着手
 →成案を得た後、速やかに法案を国会に提出することが適当

加工食品の原料原産地表示 } 一元化の機会に検討すべき項目とは
 遺伝子組換え表示など } 別の事項として位置付け

②用途名併記の食品添加物

用途名	目的	添加物名
甘味料	食品に甘みを与える	キシリトール 他
着色料	食品を着色し、色調を調整する	クチナシ黄色素 他
保存料	かびや細菌の発育を抑制、食品の保存性をよくする	ソルビン酸 他
増粘剤、安定剤、ゲル化剤	食品に滑らかな感じや、粘り気を与え、安定性を向上	ペクチン 他
酸化防止剤	油脂などの酸化を防ぎ、保存性をよくする	ミックスピタミンE他
発色剤	ハム・ソーセージ等の色調・風味を改善する	亜硝酸ナトリウム 他
漂白剤	食品を漂白し、白く、きれいにする	亜硫酸ナトリウム 他
防かび剤	輸入柑橘類等のかびの発生を防止する	ジフェニール 他

9

③一括名表示の食品添加物

一括名	目的	添加物名
イーストフード	パンなどのイーストの発酵をよくする	リン酸三カルシウム 他
ガムベース	チューインガムの基材に用いる	エステルガム 他
香料	食品に香りをつけ、おいしさを増す	オレンジ香料 他
酸味料	食品に酸味を与える	クエン酸 他
調味料	食品にうま味などを与え、味を調える	L-グルタミン酸ナトリウム 他
豆腐用凝固剤	豆腐を作る時に豆乳を固める	塩化マグネシウム 他
乳化剤	水と油を均一に混ぜ合わせる	グリセリン脂肪酸エステル 他
pH調整剤	食品のpHを調節し、品質をよくする	DL-リンゴ酸 他
かんすい	中華めんの食感、風味を出す	炭酸カリウム(無水) 他
膨脹剤	ケーキなどをふっくらさせ、ソフトにする	炭酸水素ナトリウム 他
苦味料	苦味を付与することで味をよくする	カフェイン(抽出物) 他
光沢剤	食品の保護及び表面に光沢を与える	ミツロウ 他
軟化剤	チューインガムを柔軟に保つ	グリセリン 他
酵素	触媒作用で食品の品質を改善する	β-アミラーゼ 他

10

④表示免除の食品添加物

加工助剤	加工工程では使用されるが除去されたりしてほとんど残らないもの	水酸化ナトリウム 活性炭 他
キャリーオーバー	原料中に含まれるが、使用した食品には微量で添加物としての効果のないもの	せんべいに使用されるしょうゆに含まれる保存料 他
栄養強化剤	栄養素を強化するもの	ビタミンA 乳酸カルシウム 他

11

5)食品添加物の使用と表示の例

(1)実際の商品の表示例

品名	調理パン		
原材料名	パン、卵サラダ、ハム、ショートニング、マーガリン、 <u>乳化剤</u> 、 <u>膨脹剤</u> 、 <u>イーストフード</u> 、 <u>V.C</u> 、 <u>pH調整剤</u> 、 <u>調味料(アミノ酸等)</u> 、 <u>カロテノイド色素</u> 、 <u>コチニール色素</u> 、 <u>保存料(ソルビン酸、ポリリジン)</u> 、 <u>酸化防止剤(V.E)</u> 、 <u>発色剤(亜硝酸Na)</u> 、 <u>増粘多糖類</u> 、 <u>グリシン</u> 、 <u>酢酸Na</u> 、 <u>リン酸塩(Na)</u> 、 <u>香料</u> (原材料の一部に乳成分、大豆、鶏エキス、豚肉、りんご、ゼラチンを含む)		
内容量	300g	消費期限	表面下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存ください。		
販売者	日本食品添加物株式会社 TEN 東京都中央区日本橋堀留町1-3-9		

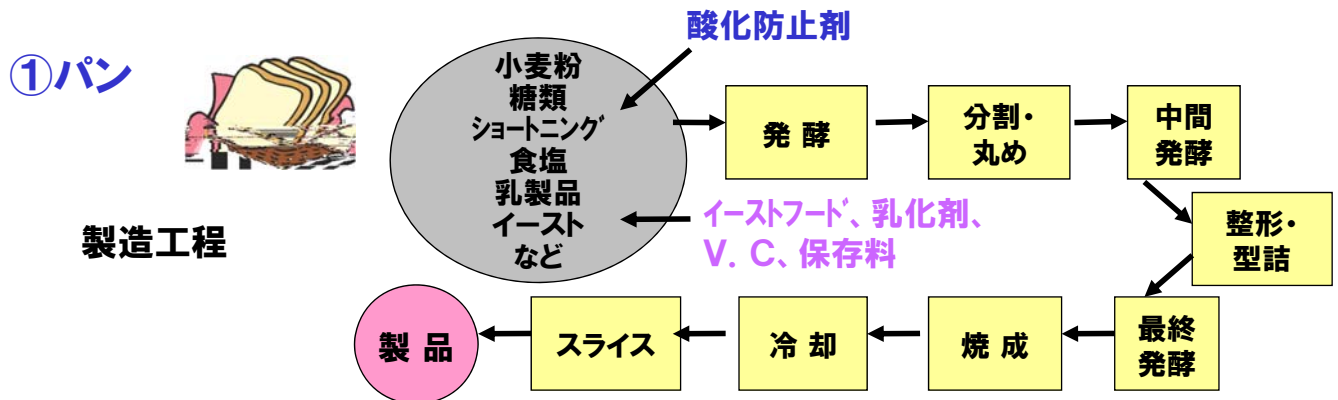
注： 下線があるのは食品添加物です。(量の多い順に記載されます。)
 紫色：用途名併記の添加物の例(着色料の場合、物質名に色とあれば用途名併記は省略可能です。また増粘多糖類を増粘目的で使用した場合も用途名併記は省略可能です。)
 青色：一括名表示の添加物の例
 黄色：物質名表示の添加物の例
 緑色：アレルギーに関する表示(食品原料、添加物を含めた特定原材料等を記載しています。)

12

(2)加工食品での使用と表示(例)

以下は例示であり、製造工程は一例を示していますので必ずしも実際の商品がこのような作られているとは限りません。

また表示も、分かり易くするため表示する食品添加物を特に紫色で記載しています。



注:食品添加物は枠外に記載

紫字:要表示 青字:キャリーオーバー 緑字:加工助剤

表示

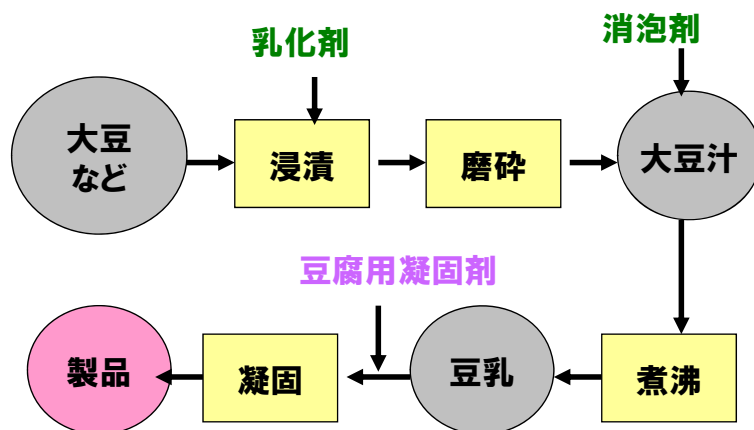
品名	食パン
原材料名	小麦粉、糖類、ショートニング、イースト、食塩、乳製品、イーストフード、乳化剤、V. C、保存料(プロピオン酸Ca)

13

②豆腐



製造工程



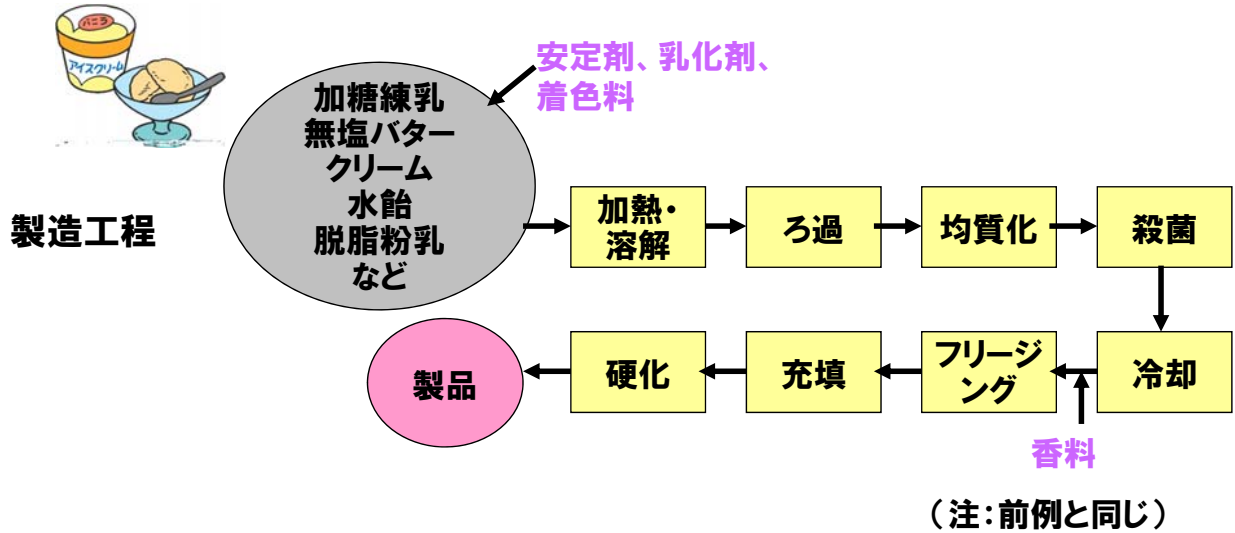
(注:前例と同じ)

表示

品名	もめん豆腐
原材料名	丸大豆、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))

14

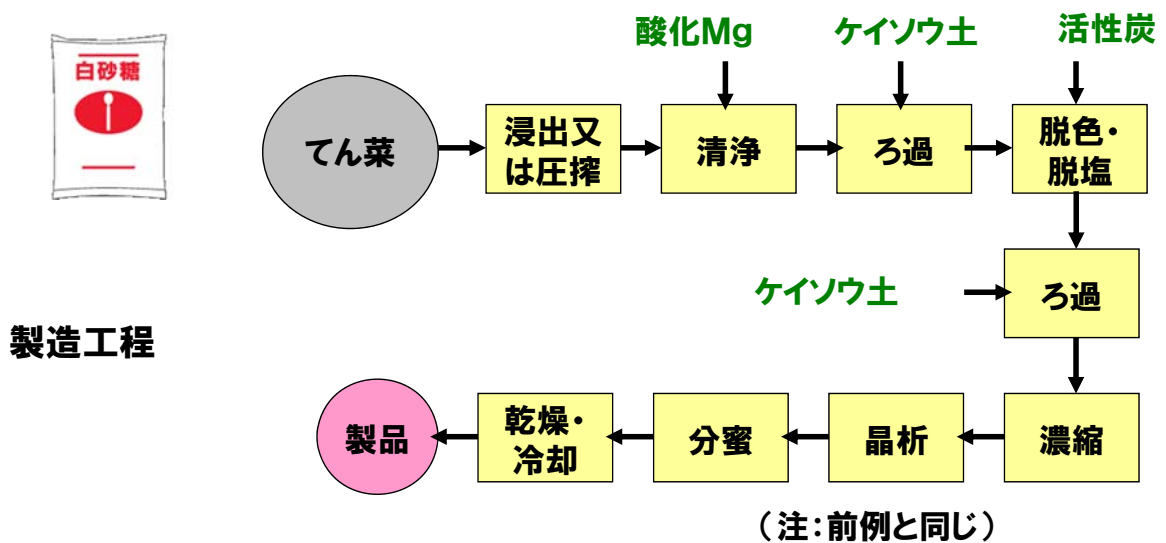
③アイスクリーム



表示

名称	アイスクリーム
原材料名	加糖練乳、無塩バター、クリーム、水飴、脱脂粉乳、砂糖、安定剤（アルギン酸ナトリウム）、乳化剤、香料、着色料（ニンジンカロテン）

④砂糖



表示

品名	砂糖
原材料名	てん菜

食品表示、安全性などに関する情報

● 消費者庁、「食品の表示」:

<http://www.caa.go.jp/foods/index.html#m02>

● 消費者庁、「食品表示に関するパンフレット・Q&A・ガイドライン」:

<http://www.caa.go.jp/foods/index.html#m08>

● 厚生労働省、「食の安全に関するQ&A」:

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/index.html>

● 農林水産省、「食品表示とJAS規格」:

<http://www.maff.go.jp/j/jas/index.html>

● 東京都福祉保険局ホームページ「食品衛生の窓」:

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hyouji/index.html>



17

6) 食品の安全性

安全性-1

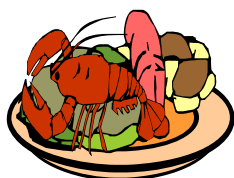
危険なものはどんなに少しでも
入っていたらいや!

感情的にはわかるが...

どんな食品にも危険性はある

小麦、そば、卵、乳製品、落花生、
フグ、カキ、ホタテ貝、マグロ、クジラ、メカジキ、キンメダイ
青梅、ギンナン、ジャガイモ、ハウレンソウ、
(タバコ)、酒、コーヒー、塩、焼肉、焼き魚、
健康食品、(薬、漢方薬、農薬、食品添加物) など

理想論ではなく
現実論で考えなくては
食べるものがなくなる



18

(1)食品の安全性を判断する2つの考え方

①経験的判断

長年の食経験から「昔から食べているから安全性に問題がない」と判断

新しいものに対する不安
科学に対する不安、不信

天然物は安全



化学物質は有害

二者択一的判断 = 体に良いもの、悪いもの

②科学的判断(リスク分析法)

「100%安全な食品」はないので危険度を減らして「少しでも安全な食品」を供給し、食べるという考え方。

人に悪影響が出ない量を科学的に判断し、管理する

19

(2)安全性に対する考え方 —リスク分析—

①リスク評価

食品安全委員会が行う。

物質のリスクを評価する(一日摂取許容量の設定など)。

国際的にはJECFAが行っている。



②リスク管理

農林水産省及び厚生労働省が行う。

消費者の健康に危害を及ぼさないように、物質のリスクが安全なレベル以下になるように管理する(食品添加物の指定、使用基準の設定など)。

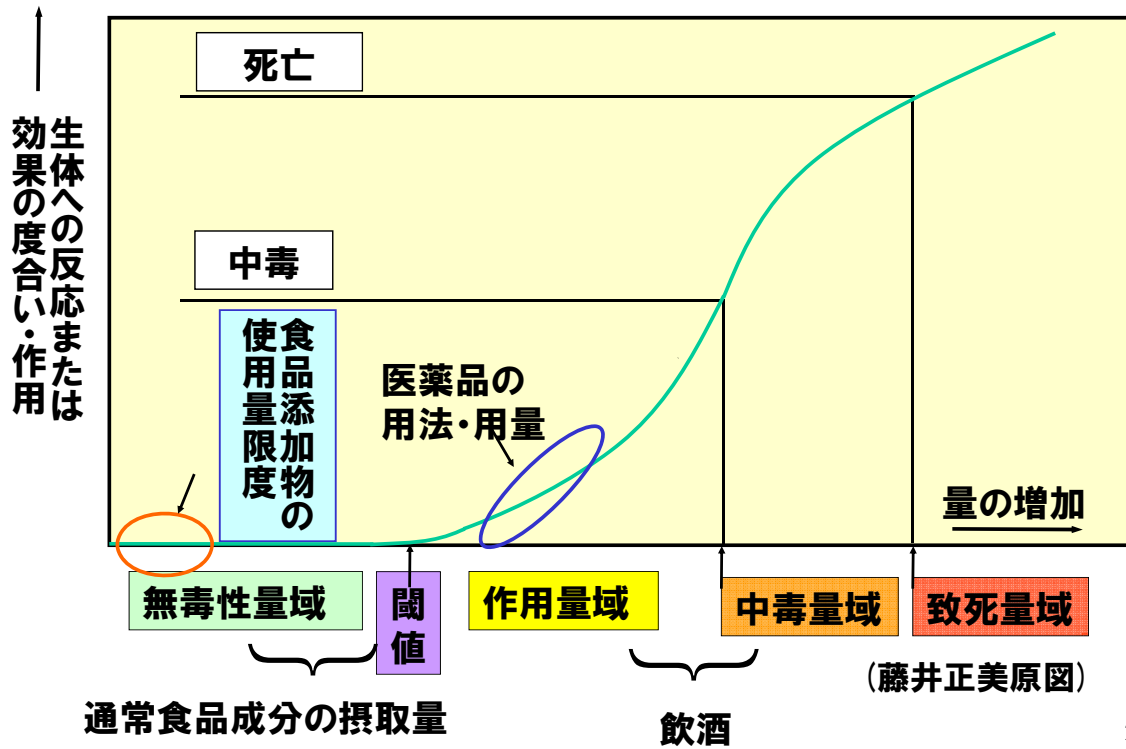
③リスクコミュニケーション

食品安全委員会、農林水産省及び厚生労働省などが行う。

安全性および信頼確保のために、リスクおよび安全行政に関して消費者、生産者、産業界、学会等と相互に意見交換をおこなう。

20

①リスク評価



21

②リスク管理

リスク評価結果に基づき安全な使用基準などを定める。

(i) 最大無毒性量(リスク評価)

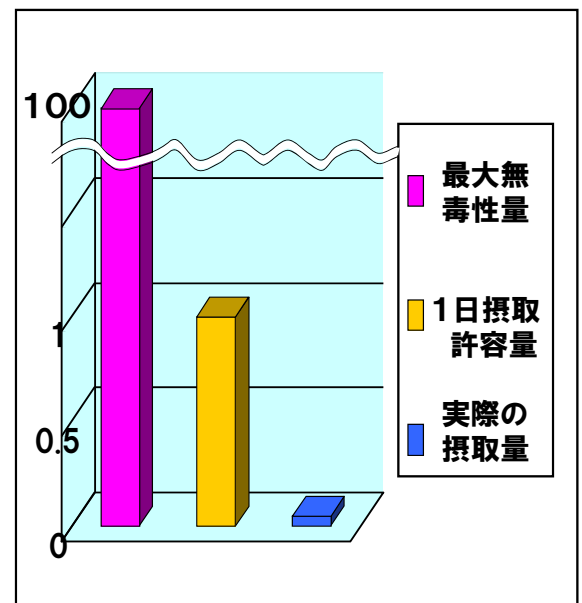
実験動物で、一生、毎日食べ続けても有害な影響のみられない最大の用量で体重1kg当たりのmgで表わされる。

(ii) 1日摂取許容量(ADI)(リスク評価)

最大無毒性量の通常 $1/100$ として求められる。ヒトが一生、毎日食べ続けても安全と考えられる量。

(iii) 使用基準の決定(リスク管理)

実際の摂取量がADIを超えないように使用実態を調べ、使用基準を定める。



22

食品添加物の複合摂取による影響

食品安全委員会平成18年度食品安全確保総合調査

①体外における添加物同士の相互作用(化学反応)

例:清涼飲料水中のアスコルビン酸と安息香酸の反応によるベンゼンの生成
現状の摂取レベルから見て健康影響のリスクは著しく低いとする米国をはじめとする諸外国の機関により評価されている。

②複数の添加物が体内に摂取された後の相互作用(特に相乗作用)

添加物の組合せは無数にあるものの、実際に問題となりうる事例はなく、肝臓、腎臓等に影響を与える可能性が理論的に考えられる添加物についての組み合わせについて評価した海外の研究でも、摂取レベルから見て問題ないとの結論であった。

現在、食品添加物はADIの考え方を基本として個別に安全性が審査されているが、複合影響の可能性を検討する際にもこのアプローチは有効であり、個々の食品添加物の評価を十分行うことで、食品添加物の複合影響についても実質的な安全性を十分確保することが可能。

23

食品添加物一日摂取量調査

—マーケットバスケット調査—

スーパー等で売られている食品を購入し、その中に含まれている食品添加物量を分析して測り、その結果に国民健康・栄養調査に基づく食品の喫食量を乗じて摂取量を求める方法

対象食品添加物

- ・平成14年度、18年度 甘味料(アスパルテーム等)
- ・平成15年度、19年度 保存料等(ソルビン酸等)
- ・平成16年度、20年度 酸化防止剤等(BHA等)
- ・平成17年度 栄養強化剤等(グルコン酸亜鉛)
- ・平成21年度甘味料、保存料、着色料等(アセスルファムK、ソルビン酸、タール色素等)の小児の摂取量を調査
- ・平成22年度甘味料、保存料、着色料等(アセスルファムK、ソルビン酸、タール色素等)の成人の摂取量を調査

24

食品添加物の一日摂取許容量(ADI)と実際の摂取量

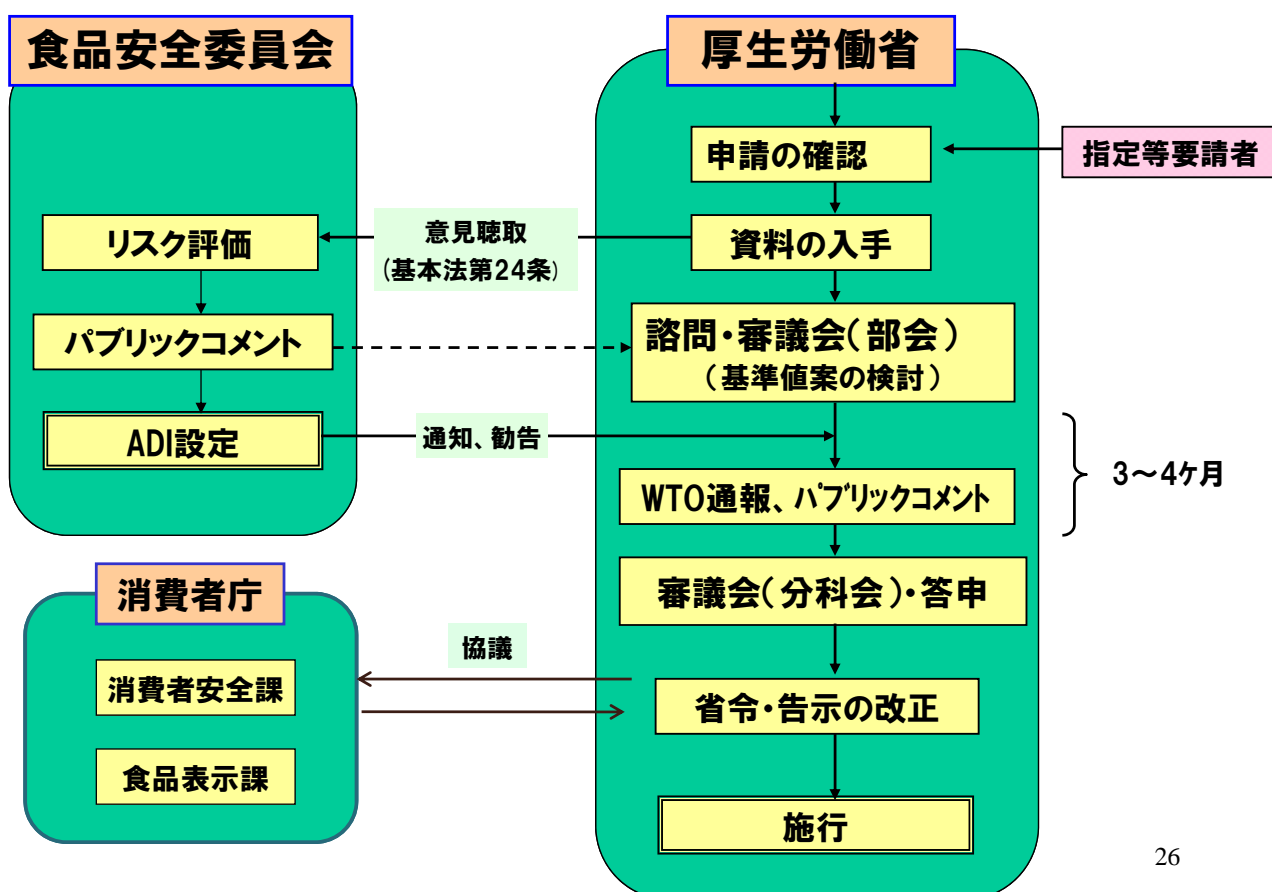
食品添加物摂取量調査結果より

食品添加物	ADI (mg/50kg)	一日摂取量(mg/人)	摂取量対ADI比
プロピレングリコール	1,472	19.51	1.30%
ソルビン酸	1,472	6.82	0.46%
安息香酸	294	1.06	0.36%
アセスルファムカリウム	883	3.06	0.35%
サッカリン	294	0.37	0.13%
食用黄色4号	441	0.18	0.04%
食用青色1号	147	0.002	0.00%
α-トコフェロール	100	5.92	5.92%
亜硝酸根	10	0.89	8.90%
硝酸根	185	190*	102.7%

※ほとんど野菜から摂取

25

③食品添加物の指定等の流れ



26

食品安全基本法のポイント

基本理念

- ① 国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に、必要な措置を実施
- ② 食品供給行程の各段階において、安全性を確保
- ③ 国際的動向及び国民の意見に十分配慮しつつ科学的知見に基づき、必要な措置を実施

関係者の責務・役割

- 国の責務及び地方公共団体の責務
 - ・適切な役割分担の下、食品の安全の確保に関する施策を策定・実施
- 食品関連事業者の責務
 - ・食品の安全性の確保について、第一義的な責任を有することを認識し、必要な措置を適切に実施
 - ・正確かつ適切な情報提供に努める
 - ・国または地方自治体等が実施する施策に協力
- 消費者の役割
 - ・知識と理解を深めるとともに、施策について意見を表明するように努める

27

食品添加物の大原則

1. 有用性がなくては食品添加物でない
2. 使ってよい食品添加物は決められている
→ ポジティブリスト制
3. 安全性が科学的に確認されている
→ リスク評価
4. 摂取してもよい量が決められている
→ 使用基準(リスク管理)
5. 実際に摂り過ぎていないか確認されている
→ 摂取量調査(リスク管理)
6. 食品添加物の品質が決められている
→ 食品添加物公定書(リスク管理)

2. 安全と安心のへだたり

1) 食品添加物は化学物質？

● 添加物の数と由来

指定添加物	425品目
既存添加物	365品目
計	790品目(平成24年11月2日現在)

これらはいずれも**化学物質**で、由来から分けると

① 天然に存在しない新しい構造の化学物質(一部の指定添加物、約60品目)

- ・平均の摂取量 約0.1g/日・人
- ・安全性 リスク評価・管理されている

② 天然から得る化学物質および天然にあるものと同じ構造の化学物質(既存添加物および多くの指定添加物、約730品目)

- ・平均の摂取量 約5~10g/日・人
- ・安全性 既存添加物の一部の安全性が未確認

29

● 日本酒の中の物質(化学物質)例とその数

エタノール、マルトース、グルコース、*iso*-アミルアルコール、コハク酸、リンゴ酸、乳酸、酢酸エチル、酢酸イソアミル、カプロン酸エチル、グルタミン酸、アラニン、スレオニン、アルギニン、ロイシン、コリン、アセトアルデヒド、メチルメルカプタン

など**200種類**以上の**化学物質**を含む。



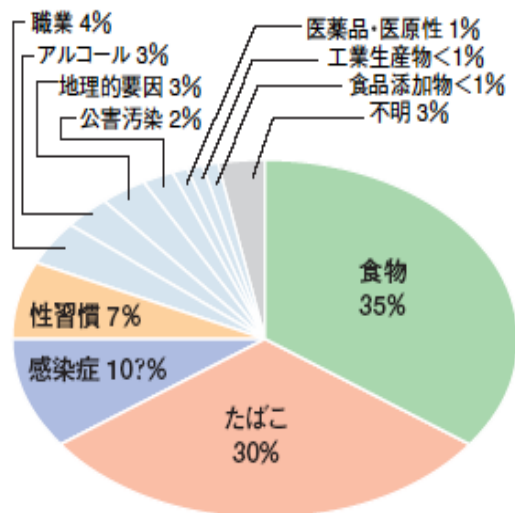
30

2)食品添加物は発がん物質？

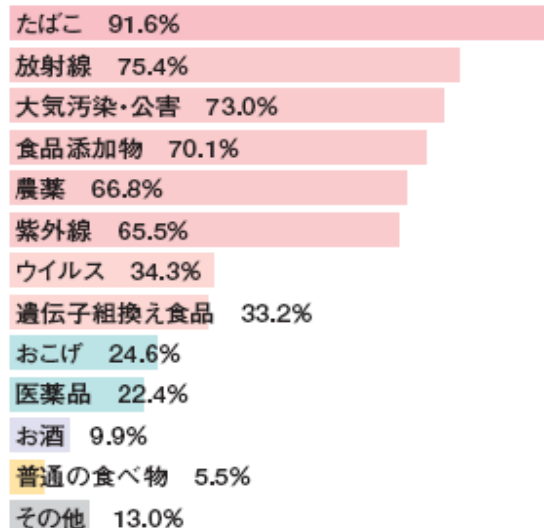
(1)がんの原因についてのがん学者と一般消費者の考え方の違い

(食品安全委員会 季刊誌「食品安全」Vol.9、2006より)

1 ヒトのがんの原因
(R.Dole and R.Peto, 1981)



2 発がんの可能性が高いと感じる要因
(2003年9月調査、食品安全モニター)



(2)がん予防のための食生活14ヶ条

(世界がん研究財団、米国がん研究財団、1997年)

1. 食事内容:野菜や果物、豆類、精製度の低いデンプン質などの主食食品が豊富な食事をする。
2. 体重: BMI(体重kg/(身長m)²)を18.5~25に維持し、成人期の体重増加は5kg未満。
3. 身体活動: 1日1時間の速歩を行い、1週間に合計1時間は強度の強い運動を行う。
4. 野菜と果物: 1日400~800gまたは5皿以上(1皿は80g相当)の野菜類や果物類を食べる。
5. その他の植物性食品: 1日に600~800gまたは7皿以上の穀類、豆類、芋類、バナナなどを食べる。
6. 飲酒: 飲酒は勧められない。飲むなら1日男性は2杯(=日本酒1合)、女性は1杯以下。
7. 肉類: 赤身の肉を1日80g以下に抑える(赤身の肉とは、牛肉、羊肉、豚肉)。
8. 総脂肪量: 動物性脂肪を控え、植物油を使用して総エネルギーの15~30%の範囲に抑える。
9. 塩分: 塩分は1日6g以下。調味に香辛料やハーブを使用し、減塩の工夫をする(酢の使用もよい)。
10. かびの防止: 常温で長時間放置したり、かびがはえた食物は食べないようにする。
11. 冷蔵庫での保存: 腐敗しやすい食物の保存は、冷蔵庫で冷凍か冷却する。
12. 食品添加物と残留物: 添加物、汚染物質、その他の残留物は、適切な規制下では特に心配はいらない。
13. 調理法: 黒焦げの食物を避け、直火焼きの肉や魚、塩干燻製食品は控える。
14. 栄養補助食品: この勧告を守れば、あえてとる必要はなく、がん予防にも役立たない。

(北海道医師会ホームページより)

3)それでも不安は残る？

(1)歴史的背景

i)食品添加物による事故例(昭和30年以降)	すべて一過性	
1966年(S41)	ズルチン	めまい、嘔吐
1967年(S42)	過酸化水素	吐き気等
1969, 71年(S44, 46)	グルタミン酸*	顔面圧迫等
(*2000年の二重盲検テストの結果、グルタミン酸が原因であることは否定される)		
1980, 86, 88年(S55, 61, 63)	ニコチン酸	発疹等

ii)安全性に問題があるとして削除された主な食品添加物の例	
1965~72年(S40~47)	食用赤色1号などタール系色素の削除
1968年(S43)	ズルチンの削除
1974年(S49)	AF2の削除
2004年(H16)	アカネ色素の削除

33

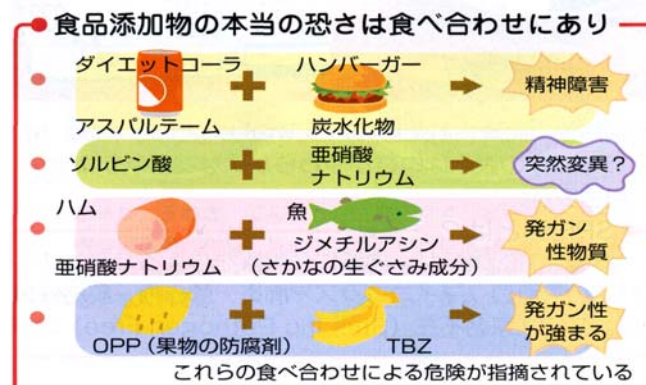
(2)偏った教材

不安は残る-3

①中学用家庭科教科書

使用できる食品添加物の種類や量は、食品の安全性を確保するためにできた食品衛生法によって、細かく定められています。しかし、多種類の食品添加物を長期間とった場合の人体への影響など、まだはっきりとわからないこともあります。加工食品を選ぶときは、表示をよく見て、できるだけ食品添加物を使用していないものを選ぶようにしましょう。

②中学用副読本



34

(3) 偏ったマスコミの情報の例

「有害食品一覧表」	1980年出版
「食の歪みを正す」 (食品添加物・ガン戦争時代を生きぬくために)	1987年出版
「安全な食べ方新常識」 (環境ホルモン 農薬 添加物)	1999年出版
「買ってはいけない」	1999年出版
「食品の裏側」	2005年出版



など

35

フードファディズム(Food Faddism)

食生活を通じて、今よりさらに「健康」になりたいという強迫観念にとらわれて、「これさえ食べれば健康になる」「この食品はいい食べ物だからもっと食べよう」といった、各種の健康関連商品やサービスをすぐに取り入れる近年の現象を、『**フードファディズム (food faddism)**』と呼びます。

「食の流行(食べ物流行かぶれ)」と訳すことができるこの言葉は、テレビなどマスコミの情報により特定の食品に特別の効果があると過大評価された結果、一過性のブームが発生してしまうことをいいます。「高血圧にはAの食品が効く」「Bの食品には〇〇が含まれているので食べると癌になる」などの情報がマスコミで取り上げられると、翌日の店先にはその食品が大量に並べられるか、もしくはその食品は敬遠され、入手困難になってしまう光景を多く見かけます。

そもそも、食品に含まれる栄養成分やその働きは、バランスが欠けているときはある程度の目安になりますが、1つの食品への過度な期待は逆にバランスを崩すきっかけになりかねません。結局は、多種多様の食品をバランスよく摂取することがベストであって、食生活と健康の関係に“近道”は存在しないということです。

また、**フードファディズム**に陥らないためには、知人の体験による口コミ、一見科学的に思える商品情報を考え直したり、『**メディアリテラシー(メディアから受けた情報を判断する能力)**』を鍛えるといったことが重要です。

36

(4)消費者心理を利用した商品展開(無添加表示)

●一部の食品メーカーや販売業者が消費者に訴求するためのマーケティング戦略として「**無添加**」を表示

食品の表示は、本来使用したものを示すもので、使用しないものを表示することは一般消費者に**優良誤認**などの誤解を与える。

・問題点

1. 「**無添加**」表示について法的規定がない。
→業者によって**内容がバラバラ**である(**虚偽表示**もある)。
2. 「**無添加**」が体に良いとの**科学的根拠**は全くない。
→添加物が**体に悪い**との**根拠のないイメージ**を消費者に与える。

お母さんの愛情もつた 食事がなつかしい。

戦後日本の食生活はとて豊かになりました。しかし手前をかげ旨味を出す化学調味料や、長期保存のための人工保存料など、添加物を含まれた食品が多く出回りました。とららは、親に子供のアレルギー・促進薬や、昔は少なかつた食品添加物の害、要因を語りつづけています。そのため、未来を担う赤ちゃんが食べる「フード」には、これらの添加物が自然に説明されています。

戦前の日本は、米を中心に野菜・魚など、添加物を含まない食生活が普通でした。かつて豪華ではないものの、お母さんが作ってくれた食事は身体にも心にもやさしい愛情のこもった手作りの食事だったように思います。【無添加から寿司は、こんな古き良き。】

安全・安心・本物の「美味」を求めて、

- 自らの自家製・無添加し酢と新米を合わせたシャリへのこだわりが生む「冷めたネタ、人氣のシャリ」の美味しさ。
- 赤だしやうどんは、コッポと昆布から出汁をとって、独自の焼付けて蒸籠、手廻しをかけて作る「手作り」の味です。
- 快挙!! 10年前より全食材から巨大添加物を除去。
 - 化学調味料 ●合成着色料
 - 人工甘味料 ●人工保存料
 一切、使用してありません。
- 安全と新鮮な美味しさを守るため、最長でも55分間で自動廃棄する「時間制限管理システム」導入(特許取得済) 特許番号276621号
- くら寿司の品質に対する取り組みがISO9001の認証を取得しました。

無添加 くら寿司

無添加 回転寿司 全皿100円 (税込105円)

くら寿司・直営店は、関東地区:51店舗/中京地区:11店舗/関西地区:84店舗にて営業中です。 東京証券取引所市場第一部上場 証券コード2695

くら寿司 KURA CORPORATION LTD.

●お近くの店はホームページで、ご覧いただけます。 <http://www.kura-corpora.co.jp/>

お問い合わせ/電話 0120-989-014 [受付時間:00-24:00]

読売新聞広告
2005年10月30日

「安全性」をイメージで訴求?!



中野栄子記者が読み解く「無添加表示問題」

誤解を呼ぶ「無添加」表示 分かりやすい情報発信でお客様の支持を

食品添加物の不使用をうたう「無添加」表示が溢れている。同じものでも「無添加」と表示すれば、しなやかで安全で良いものというイメージを喚起するから。だが、お客が混乱する可能性もある。飲食業界の健全な発展のためにも、「無添加」表示は見直したい。

「うちは家族で食事に行くとき、必ず『くら寿司』に行きますよ」——今年3月、西日本の地方都市で開催された食の安全をテーマにした講演会が盛り上がったときのこと、演者の一人を務めたある行政幹部が市民に問われ、雑談を交わした中で口にした言葉だ。

「くら寿司」は、くらコーポレーションが大阪を中心に全国で223店舗を展開する回転寿司チェーン。全品1皿100円の安さに加えて、タッチパネル式で注文を受けたり、一定時間を経過した皿はメニューから外す仕組みを作ったりするなど、業界でも革新的な取り組みで業績を伸ばしてきた。さすが本拠地の西日本での、根強い支持ぶりがうかがえる。

ところが、これに続いて信じられない言葉が飛び出した。この講演会のもう一人の演者で、この場に居合わせた、食品添加物と化学物質の

れた。「四大添加物無添加」は、至極当たり前のこと。寿司ネタとして仕入れた鮮魚に合成着色料や人工保存料などを使うなんて、どの寿司店だってやっていない。どこも使っていない中で、「無添加」と強調すると、「くら寿司」だけが使っていないように見える。マーケティングとしては、見事な戦略だが……。

氾濫する「無添加」表示 この表示が消費者を惑わす

実は、マーケティング戦略としての「無添加」表示を掲げるケースは少なくない。食品パッケージや、コンビニエンスストアなど、食のあらゆる場面で遭遇する。小規模飲食店でも、チラシなどに行「当店は化学調味料を使っていないので安全です」(化学調味料が危ないというの間違い)などと書く例は多い。これほど多くの「無添加」表示を目にするのは、これが法律に抵触するものではないから。ならば、どんどんやればいいのかといえ、そうでもない。理由は次の通りだ。

「無添加」表示をすることで、よく見えない「優良

誤認」が起こるだけでなく、「表示していない店では食品添加物を使っている」との誤解を招きかねず、根拠はないのに、他店が悪い印象を持たれてしまう可能性があるのだ。

先の関係者は「『くら寿司』の無添加表示については、出店エリアが違ってもあるわけでは」と言う。しかし、競合することになれば、そうはいかないだろう。

「無添加」表示がもたらされるのは、「優良誤認」に加えて、食品添加物そのものへの誤解があるからだ。食品添加物は、厚生労働省管轄の食品衛生法に従った厳しい検査を経て、使用が認められているもの。食中毒防止などの目的で、安全に使われており、現代社会において不可欠なものだ。

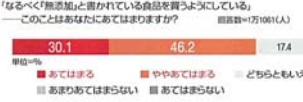
にもかかわらず、多くの消費者は食品添加物が悪いもの、健康を害するものと誤解している。消費者調査でも、その割合が8割にも上った。食品添加物への不安感も年々高まり、その結果、4人に3人が「無添加」食品へ走り出す人が増え上った。

一方、事業者自身も食品添加物を「悪者」と誤解して、「無添加」表示に走っている面もある。実は「くら寿司」では、同社が独自に定義している「四大添加物」以外の食品添加物は使用しており、ホームページ上ですべて公開している。例えば「くこのころりうなぎ」の原材料名の欄には、食品添加物の増粘多糖類が記載されている。同社が使っていないのは、あくまでキッチンフリーズに入っている「四大添

約8割が「食品添加物は健康に害」と誤解している



「無添加」食品を求めているのは約4人に3人



やめることの検討が始まってもらおう。

くらコーポレーションのホームページ、田中邦彦社長のトップメッセージから

日本の伝統・文化の復活を願

くらコーポレーションのホームページ、田中邦彦社長のトップメッセージから。食の安全を確保し、消費者の健康を守ることを目指している。

くらコーポレーションのホームページ、田中邦彦社長のトップメッセージから。食の安全を確保し、消費者の健康を守ることを目指している。

【15ページ上グラムの調査概要】「食の安全・安心ブランド調査2009」/調査主体＝「日経レストラン」FoodScience /調査期間＝09年1月14～30日、/調査対象＝20歳以上の女性ネットユーザー約7万人。調査手法＝事前に選定した著名なブランド200を提示して、消費者が安全・安心と感じる食品ブランドを尋ねた。インターネットで実施(随時随時更新)の安心安全。/問い合わせ＝日経レストラン編集部FoodScience 03-6811-8223

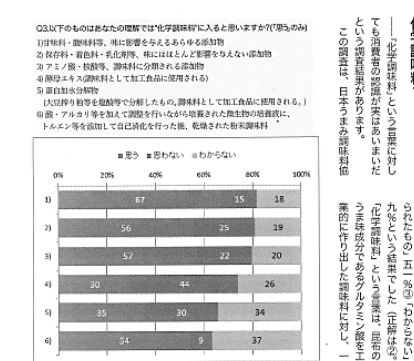
消費と生活 平成24年3・4月号

無添加表示

「無添加」表示をめぐって、消費者が「無添加」食品を求める声が高まっています。しかし、その一方で「無添加」表示が消費者を誤解させるケースも少なくありません。

化学調味料

化学調味料は、食品の味を良くする効果がありますが、一部の消費者からは健康を害するものとして認識されています。



あいまいな食品の「無添加表示」 代替物質が含まれても無添加?

食品表示法に定められている食品表示基準(規格)に「無添加」と表示されている食品は、必ずしも「無添加」食品とは限りません。

「無添加」表示は、消費者にとって重要な情報です。しかし、食品表示基準(規格)には「無添加」と表示されている食品は、必ずしも「無添加」食品とは限りません。代替物質が含まれても「無添加」と表示されている食品は、消費者を誤解させる可能性があります。

日本経済新聞(夕刊) 平成24年9月10日(月)

「保存料不使用」表示の真意

コンビニエンスストアなどで「保存料不使用」と表示された弁当やおにぎりをよく目にします。「早く食べないと傷んでしまう」と思われがちだが、実は腐敗を抑える保存料のような働きをする添加物が入っている製品は多い。

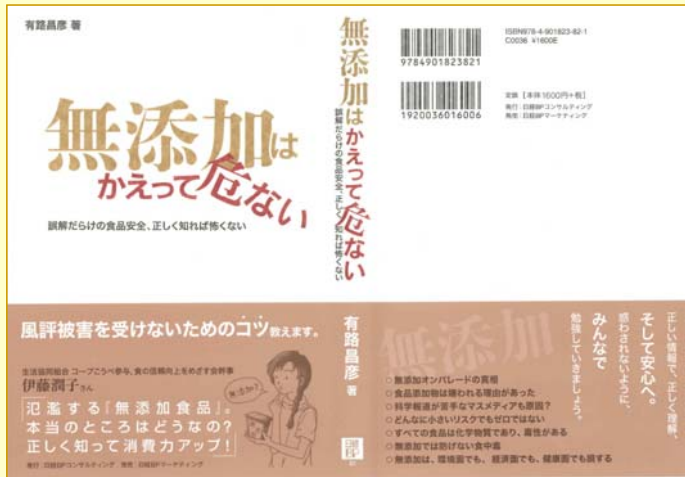
中の有害な細菌の繁殖を抑える効果があり、食中毒リスクの低減や食品廃棄量の削減にも役立っている。ただ、保存料の使用をいやがる消費者もいるため、pH調整剤やグリシンなどを消費する傾向が顕著に増えている。

書籍のご紹介

近畿大学准教授 有路昌彦著

2011年8月1日発行!

『無添加はかえって危ない!』



目次

はしがき 001

第1章 無添加オンパレードの真相 000
「無添加食品」は、健康に良い食品として宣伝されているが、本当に安全で健康的な食品なのか? 001

第2章 食品添加物が嫌われるのはなぜ? 045
「無添加食品」とは、食品添加物をつけない食品のことだと思われています。確かに、昔は昔ながらの味で、健康に良い食品として宣伝されてきました。でも、最近では科学的に安全性が確認され、法に基づいて適切に管理されています。

第3章 食品添加物のリスクはどのくらい? 079
食品添加物の安全性を評価するために、リスク分析が必要となります。そのリスクを評価するために、科学的なデータに基づいてリスクを評価する必要があります。

第4章 食品添加物を使うのはベネフィットがあるから 111
食品添加物の中には、健康に良い効果をもたらすものがあります。例えば、食品の保存性を高めることで、食品の廃棄を減らすことができます。

第5章 「無添加」が危ない! 現実 177
「無添加」食品は、必ずしも健康に良いとは限りません。むしろ、健康に悪い影響を与える可能性があります。例えば、食品の味を改善するために、有害な化学物質が使われることがあります。

第6章 損する「無添加」 180
「無添加」食品は、必ずしも健康に良いとは限りません。むしろ、健康に悪い影響を与える可能性があります。例えば、食品の味を改善するために、有害な化学物質が使われることがあります。

第7章 リスクコミュニケーションが無添加問題を解決する 177
食品添加物に関するリスクを正しく理解し、適切に管理することが重要です。消費者は、食品の成分表をしっかりと読み、食品の安全性を評価する必要があります。

発行:日経BPコンサルティング
発売:日経BPマーケティング

定価:本体1,600円+税
ISBN978-4-901823-82-1

まとめ



- 1) 100%安全な食べ物は無い。→ 食の安全はリスク分析の考え方により科学的に判断する。
- 2) 食品添加物はリスク評価され、人の健康に影響を及ぼさないようにリスク管理されている。
- 3) 食品に関係する人達は自己の発言に責任を持ち、正しい情報発信に努め、消費者の不安感を利用するような食品開発は控える。
- 4) 一般消費者は、食に関し知識と理解を深め、いたずらに不安がらず、楽しくバランスのよい食生活を。

「食の安全ナビ検定」によるこそ！

中学生、小学生向けのクイズもあります！

市民編、中学生編、小学生編、事業者編のクイズのタイトルをクリックして下さい。
首尾よく回答できた方には、合格証が発行されます！



コンテンツ
CONTENTS

- ・市民編
- ・大学生編
- ・中学生編
- ・小学生編
- ・事業者編

クイズを通して考えたり話のきっかけにして、安らかな気持ちで食を楽しんでいただくことが目的です。個人や学校や食育の機会でもご利用ください。
さあ、あなたもどうぞチャレンジしませんか！

= ☆お願い☆ =

本クイズは、厚生労働省から研究費の支援を受けて開発しました。
ご質問や感想を、下のポストをクリックして、メールでお知らせ下さい。ご提案も歓迎です。本ページのリンクは自由です。リンクしたら以下のメールボックスでお知らせ下さい。集会でご利用の時は出所を示し、変更を加えずそのままお使い下さい。

(クイズ開発責任者) [NPO食科協](#) 理事長 関澤 純



ゲーム「Crossroad」のご紹介 登録商標(2004-83439)

「クロスロード(CROSSROAD)」:

- ① 重大な分かれ道、人生の岐路
- ② 人と人が出会う場所、活動場所

- ・ 対象は高校生以上
 - ・ 自分のコミュニケーション能力の問題点に気づく
 - ・ 多様な意見があることを理解する
 - ・ 知識習得の必要性を認識する
- 食の安全編 — (財) 日本公衆衛生協会発行