



## 平成21年度第4回食の安全・安心意見交換会 『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



日時：平成22年2月16日(火)13:30～16:00  
主催：大分県食の安全確保推進本部ほか  
会場：臼杵商工会議所 大会議室  
説明：日本食品添加物協会 佐仲 登



1

## 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

2



## 「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

## 2) 食品衛生法

### 法規制の流れ

•食品衛生法制定以前	ネガティブリスト制
•食品衛生法制定(S22年)	ポジティブリスト制 (化学的合成品)
•添加物全面表示(H3年)	合成品の表示S63年～ 天然添加物の表示H3年～
•一部改正(H7年)	指定添加物 既存添加物 天然香料基原物質 一般飲食物添加物

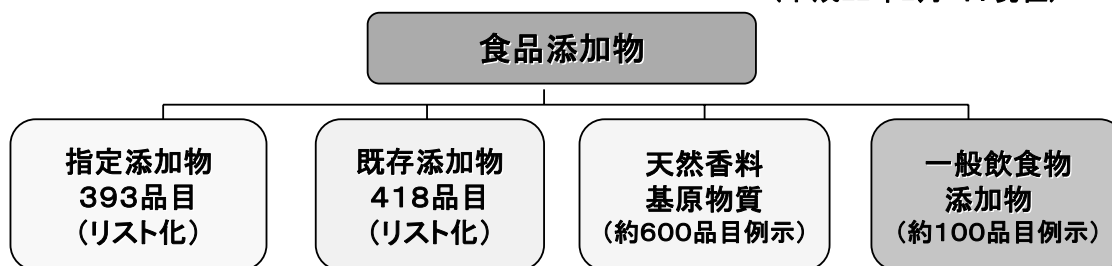
4

### (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22年2月1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)
- 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

5

## 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	日持ち向上剤

### (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

6



### (3) 食品の製造又は加工するとき使用する

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
--	---------------------

7

## 4) 食品添加物の表示(食品における)

表示-1

- (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 <sup>2</sup> 以下)、バラ売り食品

8

## 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	ミックスビタミン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	$\beta$ -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、乳化剤、膨脹剤、イーストフード、V.C、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、カロテノイド色素、コチニール色素、保存料(ソルビン酸、ポリリジン)、酸化防止剤(V.E)、発色剤(亜硝酸Na)、増粘多糖類、グリシン、酢酸Na、リン酸塩(Na)、香料 (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 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

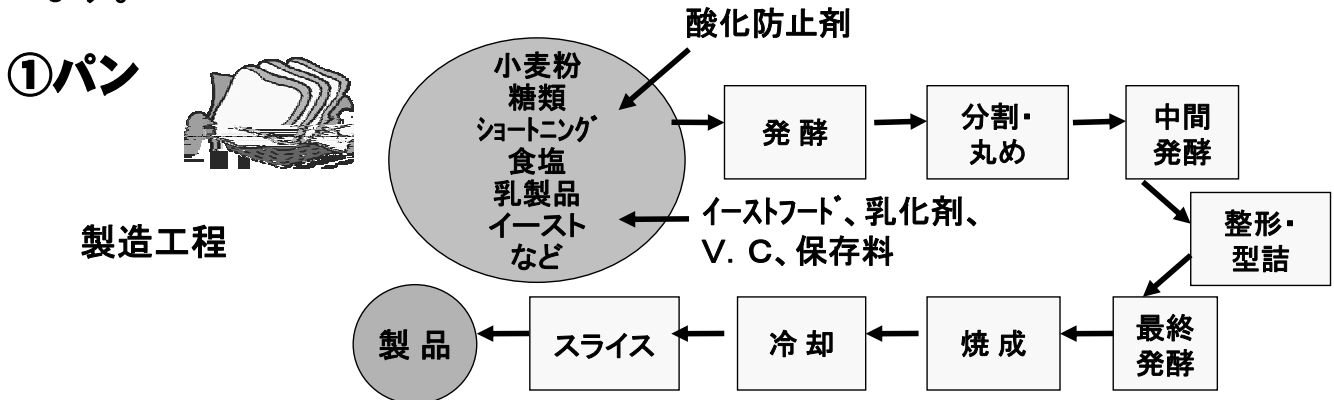
緑色：アレルギーに関する表示(食品原料、添加物を含めた特定原材料等を記載しています。)

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に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。

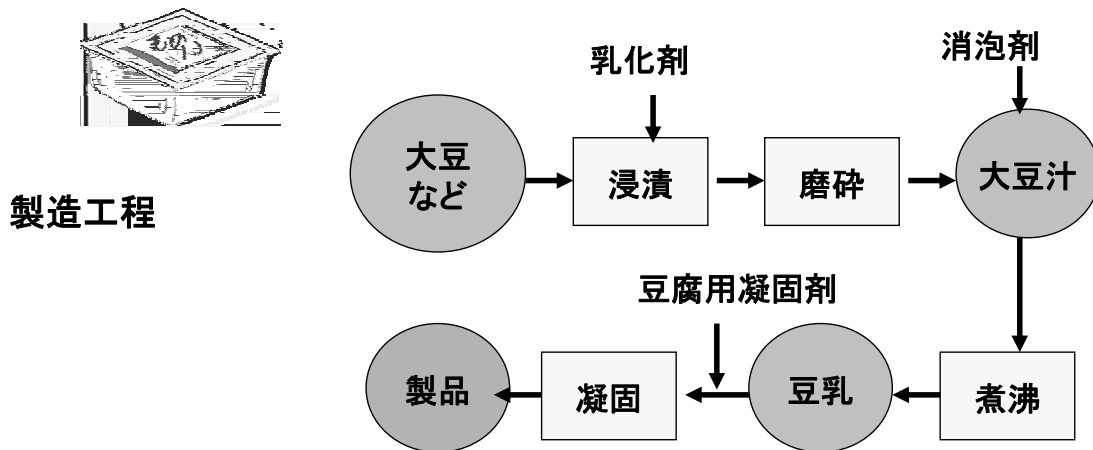


注:食品添加物は枠外に記載  
紫字:要表示 青字:キャリアオーバー 緑字:加工助剤

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)

## ②豆腐

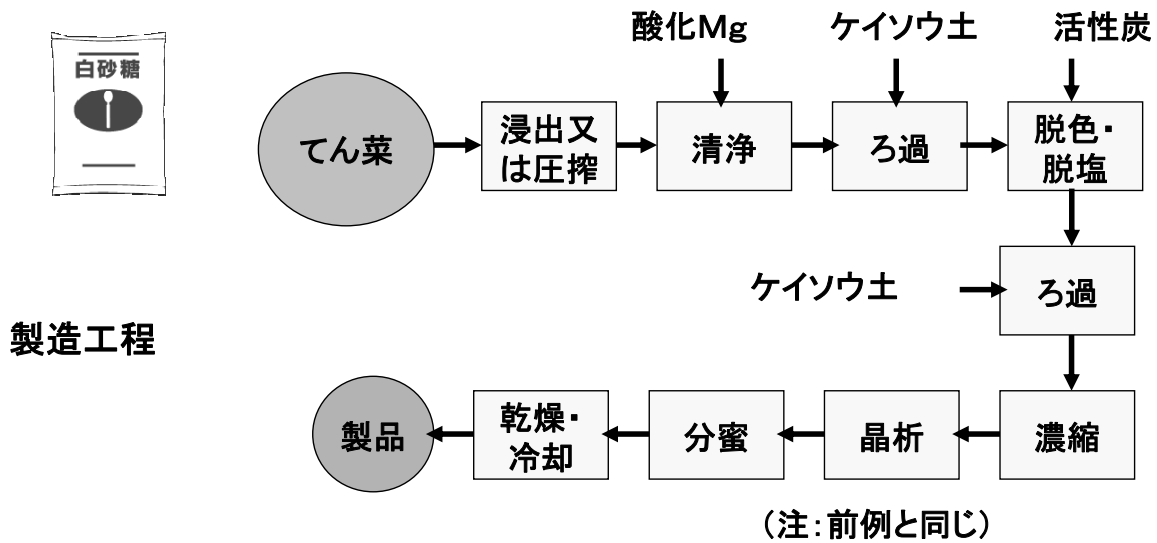


(注:前例と同じ)

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))

## ④砂糖



表示

品名	砂糖
原材料名	てん菜

15

# くらしに役立つ食品表示ハンドブック (全国食品安全自治ネットワーク版)

### ■特徴1 枠組・行政の縦割りの壁を突破！

従来の行政手法を打破し、実際の表示ラベルを使って図解で見やすく、また、複数法令をまとめて解説し、誰にでも分かりやすい冊子として誕生しました。

### ■特徴2 都道府県の枠を超えた地方自治！

各地の特産品なども採用！もちろん「原料原産地表示」の新ルールにも対応しました。

### ■更なる進化へ消費者(一般市民)との協働・連携の推進！

消費者の声から生まれたハンドブック。今後、消費者・事業者・行政の3者がこの本を中心に連携し、食品表示適正化へ向けての協力体制を作りあげることが期待されます。



発行: 全国食品安全自治ネットワーク食品表示ハンドブック作成委員会

価格: 320円(税込)

販売取扱: 東京官書普及株式会社(027-3992-2671)

販売書店: 全国有名書店及び各地の官報取扱書店など

(書店にない場合は書店へのご注文によりお取り寄せできます。)

16



## 6) 食品の安全性

**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、ホウレンソウ、(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**



17

## (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**

18

(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。

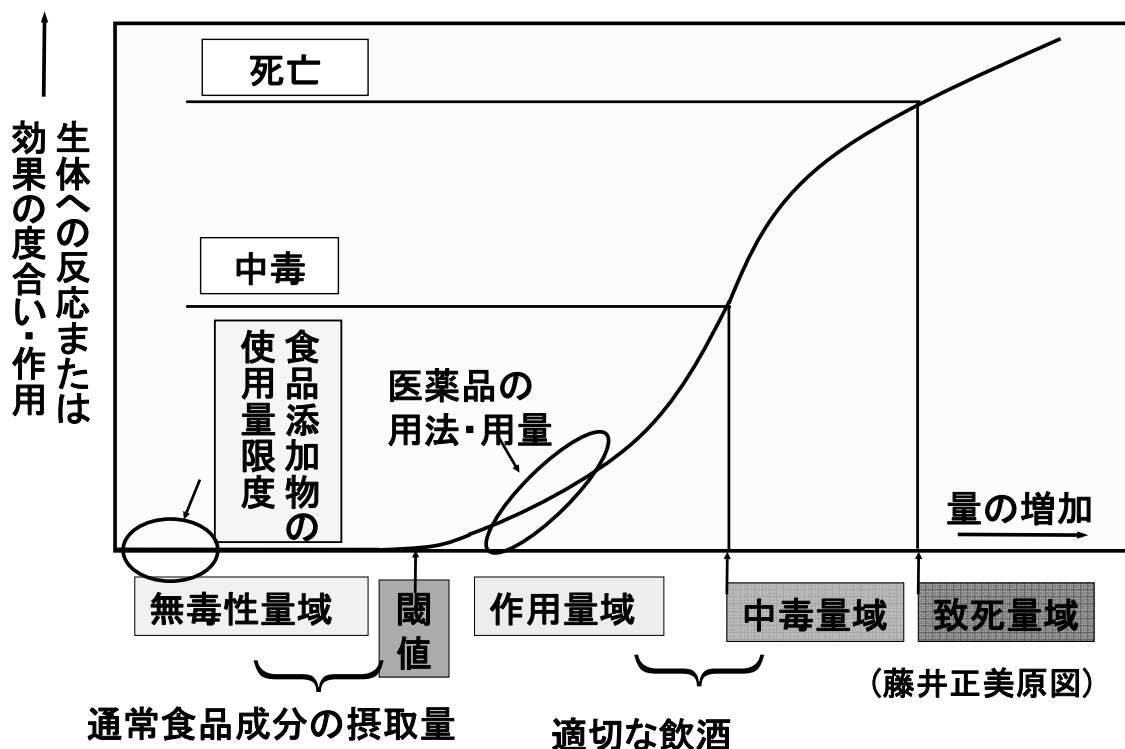
消費者の健康に危害を及ぼさないように、物質のリスクが安全なレベル以下になるように管理する(食品添加物の指定、使用基準の設定など)。

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。

① リスク評価



## 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)

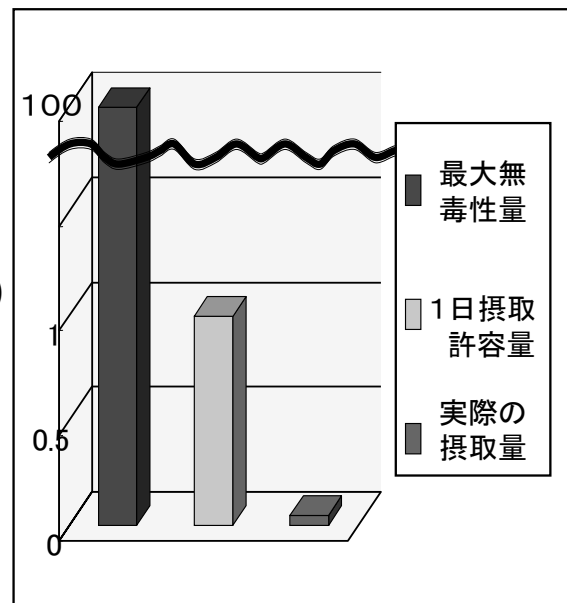
実験動物で、一生、毎日食べ続けても有害な影響のみられない最大の用量で体重1kg当たりのmgで表わされる。

### (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。



21

## 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	1,250	30	2.40%
ソルビン酸	1,250	20	1.60%
安息香酸	250	1.61	0.64%
アスパルテーム	2,000	2.6	0.13%
サッカリン	250	2.88	1.15%
食用黄色4号	375	0.55	0.15%
食用青色1号	125	0.05	0.04%
α-トコフェロール	100	8.44	8.44%
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

22

## 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

23

## 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	393品目
既存添加物	418品目
計	811品目(平成22年2月1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750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

25

### ● 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。



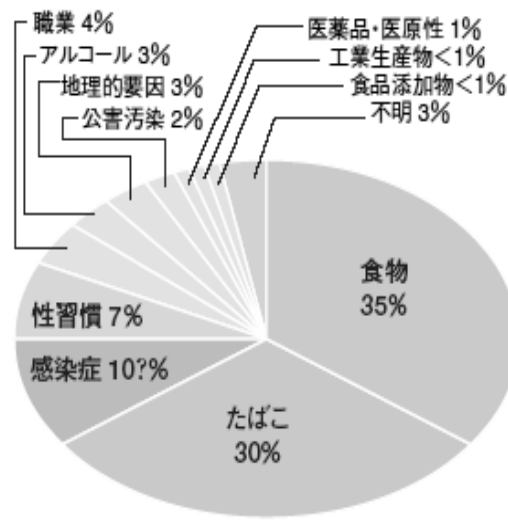
26

## 2) 食品添加物は発がん物質？

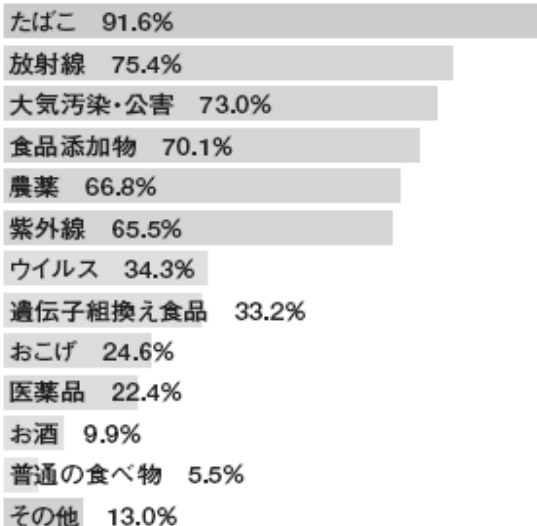
### (1) がんの原因についてのがん学者と一般消費者の考え方の違い

(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)



27

### (2) がん予防のための食生活14ヶ条

発がん性-2

(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)<sup>2</sup>)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)

28

### 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

29

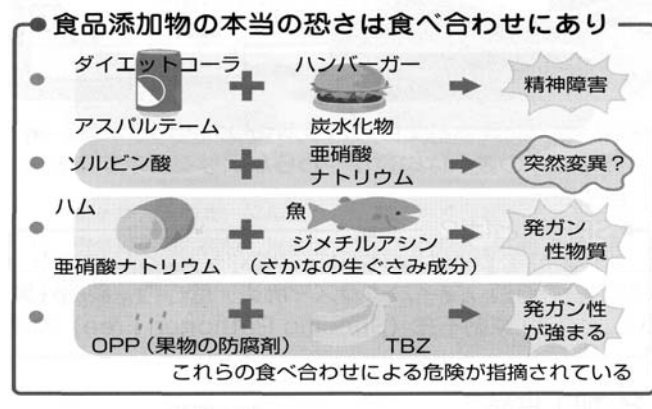
#### (2) 偏った教材

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



30

### (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

31

## 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。

32



## (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もかくになりました。しかし手前をかき出す化学調味料や、長期保存のための人工保存料など、添加物を含めた食品が多くなり出回りました。とららは、親に子供のアレルギー疾患や、昔は少なかったアレルギー性鼻炎の要因を調べました。そのため、未来を担う赤ちゃんが自然に育つよう、これらに添加物が自然に説明されています。

戦前の日本は、米を中心に野菜や魚など、添加物を含まない食生活が普通でした。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が多かったように思います。【無添加】は、そんな古き良き「食の戦前回想」を目指しています。

**ほんものの美味しさは 昔の日本には ありません。**

**それは 無添加の美味しさ。**

安全・安心・本物の「美味」を求めて、

- ◆自慢の自家製・無添加だし酢と新米を合わせたシャリのこだわりが生む「冷めたチキン、人気のシャリ」の美味しさ。
- ◆赤だしやうどんは、かつおと昆布から出汁をとり、独自の焼付で塩味、辛味と合わせて作る「手作り」の味です。
- ◆休着日 10年超えの全食材から国産添加物を除去。
  - ◎化学調味料 ◎合成着色料
  - ◎人工甘味料 ◎人工保存料を一切、使用していません。
- ◆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) 特許第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 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/9:00-24:00)

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、しない方より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終ったときのこと、演者の一人を務めたある行政幹部の市民に問われ、答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バーン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、食品添加物など化学物質の

研究に長く携わる鈴鹿医療科学大学の長村洋一教授がこう明かす。「この人は「くら寿司」に行く理由を、「ほかの回転寿司では何が入っているかわかりませんから」と言ったのです。驚きました。そして、その人を取り囲んでいた市民たちは、一緒に大きくうなずいたのです。」

「くら寿司」は「四大添加物（化学調味料、合成着色料、人工甘味料、人工保存料）の不使用を強調している。この行政幹部はその表示から、これなら家族に食べさせても安心だと思ったのだろう。一方、ほかの回転寿司店が「無添加」と標榜していない。「それは、食品添加物が使われているから、危ないに違いない。家族には食べさせられない」と。

では、ほかの回転寿司店は、そんなに危ないのか。回転寿司業界のある関係者は、次のように説明してく

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「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は間違い）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、これが法律に拠るものではないから。ならば、どんなやればいいのかといえば、そうでもない。理由は次の通りだ。

「無添加」表示をすることによって、しない方に比べて良く見える「優良

認証」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ことだ。

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って、特に社内で話題にはなっていないわけではない、と言う。しかし、幾合することになれば、そうはいかないだろう。

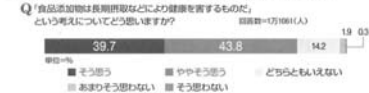
「無添加」表示がもたらされるのは、「優良認証」に加えて、食品添加物そのものへの誤解があるから。食品添加物は、厚生労働省管轄の食品衛生法に基づいた厳しい検査を経て、使用が認められているもの、食中毒防止などの目的で、安全に使われており、現代社会において不可欠なものだ。

にもかかわらず、多くの消費者は食品添加物が悪いもの、健康を害するものだと誤解している。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」食品へ走る様子が見え上った。

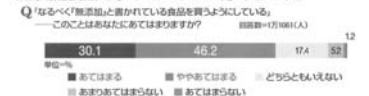
一方、事業者自身も食品添加物を「悪者」と誤解して、「無添加」表示に走っている面もある。

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」以外の食品添加物も使用しており、ホームページ上ですべて公開している。例えば、「くらこのだわりなき」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、あくまでキャッチフレーズに入っている「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



加物」だ。だが、こうした事実は消費者には伝わりにくい。しかも、「うなぎ」の横の説明文には「無添加に頼らない素材の味わいを大事にしています」という消費者が誤解しかねない表現がある。

ちなみに、同社に「四大添加物」以外の添加物を使用しているが買回状を出したところ、「ほかにも使用していない添加物がある」という回答にとどまった。

寿司店を経営する別の関係者に「効果的な広告表現として「無添加」表示をするつもりはあるか」と聞いてみた。すると、「当たり前のこと」を強調するものどうかと……との回答が返ってきた。

海外ではこうした理由から、「無添加表示」が法律で禁止されている国もある。日本でも、消費者の誤解を増長させないことと飲食業界の発展を願う2つの面から、「無添加」表示を

やめることの検討が始まってもい

だろう。

くらコーポレーションのホームページ、田中理事長のメッセージから



【1ページ右上グラフの調査範囲】「食の安全・安心ブランド構築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「10歳以上の女性ネットユーザー約1万人」調査手法「事前調査」調査方法「インターネット調査」調査内容「食の安全・安心」に関する食ブランドを挙げる。インターネットで実施（調査記事「7ページ」食の安全安心。問い合わせ「日経レストラン編集部」03-6811-8223

## まとめ

- 1) 100%安全な食べ物はない。→ 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。

