

令和2年度（第15回）秋田県健康環境センター研究発表会抄録

話題提供：理化学部

食品添加物について

佐藤 徹也

1. はじめに

理化学部では、食品添加物や残留農薬等に関する食品検査、食品や環境中の放射能検査、工場や廃棄物処理施設に関連する有害物質の検査など、多岐にわたる理化学的行政検査を行っております。

この度は、食品添加物に関するお話をさせていただきたいと思います。

食品添加物は、製造や加工をしやすいして生産性を向上したり、風味や外観をよくしたり、保存性を高め食中毒のリスクを低減したり、栄養成分を強化したり、今や私たちの食生活にとって不可欠のものと言えます。

私たちが毎日快適な生活を営むためには、衣食住が充たされ、きれいで便利な環境に恵まれなければなりません。

特に食品（食事）については、私たちの健康の維持増進を図るために重要であるとともに、大きな楽しみでもあります。食品（食事）には栄養性、貯蔵性、嗜好性、利便性、経済性などいろいろな機能が求められます。

これらは時には仕方なく、あるいは故意に損なわれることがあります。ダイエットを気にする方は、一般的に見れば栄養価の低い食品をわざと口にして満腹感を得る、ということがあるようです。激辛なカレーやラーメンなどと言ったメニューは、嗜好性の面で万人受けするものではないけれども、熱烈なファンがいることも事実です。記念日に高級な料理店で食事をするようなことも、時には経済性を無視しても良しとしているのかもしれませんが。これらは、食品（食事）に期待される機能を損なうものではありませんが、一般的には深刻な事態にはなりにくいものです。

ところが、食品の特性において、絶対に無視できない重要な機能があります。

それは「安全性」です。

以前のことでありますが、「食品添加物というのは必要悪なんだろう」という言葉に触れたことがあります。「食品添加物＝化学物質＝毒性あり＝悪」という論理のようでした。

漠然となのかかもしれませんが、多くの皆さんが同様の意識をお持ちではないでしょうか。過去に実施された一般消費者を対象としたアンケート調査等でも、「食品添加物＝有害・有毒性（発がん性、アレルギー性）」という回答の割合が高い傾向がありました。

「現在の豊かな食生活を維持するために、食品添加物を使わざるを得ないのはわかっている（スーパーの店頭で陳列されている食品のうち、食品添加物を使用しているものを取り除くと、残るのは鮮魚、精肉、牛乳、青果など、かなり限られた品目だけ）、でも...。」という感覚が「必要悪」という言葉につながっているようです。

2. 食品添加物の分類

一口に食品添加物と言っても、食品衛生法では4種類に分類されています。

2.1 指定添加物

化学的合成品、天然由来物質に係わらず、厚生労働大臣が安全性、有効性を確認して指定したものの。466品目（指定添加物リスト、最終改正:令和2年6月18日）。内閣府食品安全委員会による安全性審査、確認が済んだものが追加され、少しずつ増えている。

2.2 既存添加物

従来、天然添加物として使用され、長年の実績があるものとして、厚生労働大臣が引き続き使用することを認めたもの。357品目（既存添加物名簿収載品目リスト、最終改正令和2年2月26日）。安全性に問題があることが判明したもの、使用実態がないものなどについて見直され、少しずつ減ってきている。

2.3 天然香料

動植物から得られる天然の物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるもの。一般的に使用量がごくわずかであり、長年の食経験で健康に影響がないとして認められているもの。612品目（天然香料基原物質リスト、最終改正:平成22年10月20日）。

2.4 一般飲食物添加物

一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるもの（食品衛生法第12条）。例えば、果汁やココアを着色目的で使う場合、オクラの抽出物を増粘安定剤として使う場合など。72品目（一般飲食物添加物品目リスト、最終改正:平成22年10月20日）、ただし、添加物としての機能を目的として使用するときは、全ての食品が対象となる。

これらのうち、2.2～2.4は天然由来のもの、又は日常的に食べられている食品そのものなので、不安を感じられる方は多くないと思います。おそらく「必要悪」の印象を持たれる主役は2.1なのでしょう。しかし、前述したとおり、指定添加物は科学的検証の結果、安全性が確認されているものという位置づけです。

3. 食品添加物の安全性確保の取り組み

また、食品添加物の安全性を確保するために、様々な取り組みがなされています（厚生労働省）。

3.1 規格及び使用基準の設定

品質の安定した食品添加物が流通するよう、純度や成分について遵守すべき項目（成分規格）を設定（食品衛生法第13条）。過剰摂取による健康

被害が発生しないよう、食品添加物ごとに添加できる上限値（使用基準）を設定（厚生省告示第370号）。

3.2 既存添加物の安全性確保

既存添加物の安全性の確保を推進し、問題のある添加物などの製造・販売・輸入などを禁止（食品衛生法第12条）。

3.3 食品添加物の摂取量調査

実際に一般市場から仕入れた食品に含まれる添加物の種類と量を検査し（マーケット・バスケット方式）、許容一日摂取量（ADI：人が毎日一生涯摂取し続けても、健康上何の影響も受けない一日あたりの摂取量）の範囲にあるかを確認。

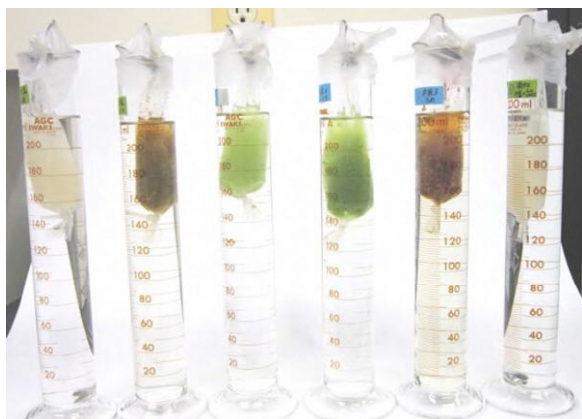
4. おわりに

しかしながら、インターネットをはじめとする媒体には、「食品添加物＝悪」という発信が少なからずあり、「無添加食品」を求める消費者意識が根強いことも事実のようです。

科学的根拠に基づくルールに立脚し、飲食に起因する危害の防止を旨とする私たちにとって、少し残念な気持ちになることもあります。

健康環境センター理化学部では、年間計画に基づき、秋田県内で製造、加工、販売される食品の添加物の適正使用を検証・確認し、食品の安全確保のための業務を行って参ります。

御理解くださいますようお願いいたします。



甘味料（サッカリン）の抽出（透析）



保存料（ソルビン酸）の抽出（蒸留）

【理化学部で行っている検査の一例】