



食品添加物とは

1. 食品添加物は、食品の製造・加工・保存を目的として食品に加えられる物質です。

昔から、梅干を漬ける時、シソの葉で着色したり、豆腐をつくる時に「にがり」を使ったりしてきました。また、西洋では肉を保存する時、岩塩を使ってきました。

「食品添加物」という言葉自体は、第二次世界大戦の後、使われるようになりましたが、昔から、私たちの食生活にはなくてはならないものです。

2. 食品添加物の役割

- ① 食品の品質を保つための添加物
保存料 殺菌料 酸化防止剤 防カビ剤
- ② 食品の風味や外観を良くするための添加物
着色料 発色剤 甘味料 酸味料 調味料 香料
- ③ 食品の製造や加工のために必要な添加物
豆腐用凝固剤 膨張剤 乳化剤
- ④ 食品の栄養成分を補填・強化する添加物
ビタミン ミネラル アミノ酸



3. 食品添加物は、いわゆる天然添加物も含めて、国が管理しています。

安全性と有効性を確認して厚生労働大臣が指定した「指定添加物」と長年使用されてきたいわゆる天然添加物(「既存添加物」「天然香料」「一般飲食物添加物」)があります。

食品添加物	指定添加物 (438品目)
いわゆる天然添加物	既存添加物 (365品目)
	天然香料
	一般飲食物添加物

2013年12月4日現在

既存添加物 長年使用されてきた天然添加物
(カテキン、カフェイン、カラメルなど)

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ているが、食品添加物的な使い方をする添加物
(オレンジ果汁、イカスミ色素、ウコンなど)

今後新たに使われる食品添加物は、天然、合成の区別なく、すべて食品安全委員会*による安全性の評価を受け、厚生労働大臣の指定を受け「指定添加物」になります。

4. 「指定添加物」として指定されるための条件

- ① 安全性が実証または確認されるもの
- ② 使用により消費者に利点を与えるもの
- ③ すでに指定されているものと比較して、同等以上か別の効果を発揮するもの
- ④ 原則として化学分析などにより、その添加を確認し得るもの

5. 食品添加物の安全性

食品添加物も、一般の食品と同じで、多く使いすぎると健康に害をおよぼすことがあります。

そこで、食品安全委員会が、一生食べ続けても安全だという量(ADI)を科学的に調べます。食品安全委員会が調べた結果をもとに、国(厚生労働省)が使い方のルールを決めて、社会全体がこれを守ることで、安全を確保するようになっています。

「食品添加物は危険なもの」というイメージ??

以前(40~50年前)、人の体にどのような影響があるのかよくわからないまま使われていて、後になって悪い影響があることがわかり、使用禁止になった食品添加物がありました。

そんなことが、私たちに「食品添加物は危険なもの」というイメージを植え付けたのではないかとされています。

次月は、食品添加物をはじめとした食品中の科学物質の安全性についてもう少し詳しくお伝えします。

*食品安全委員会 <http://www.fsc.go.jp/>

食品安全委員会は、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、厚生労働省や農林水産省などから独立して、科学的知見に基づき客観的かつ中立公正にリスク評価を行う機関です。

「食の安全お茶会(ミニ意見交換会)」を開きませんか

- (1) テーマは食品添加物に限らず、残留農薬や遺伝子組換え食品など、食の安全に関することなら何でも結構です。
- (2) 3名以上お集まりいただければ、当企画の担当がお伺いします。
- (3) 申し込み方法



① 「組合員活動Webアピエ」で受付けます。

1) 「Webアピエ」で検索

<http://www.izumi.coop/event/event2.html>

2) イベント一覧から「食の安全お茶会」をクリック

3) イベント申し込みフォームに記入後送信ください。

② 申し込み受け後

日時と会場の相談をさせていただきます。

参考になる本の紹介

1 無添加はかえって危ない

著:有路 昌彦 出版社:日経BPコンサルティング

イクメン研究者が食品添加物の本当を、科学的に、かつわかりやすく伝える1冊です。

