



食品添加物③

「意図的に使われる古い情報に注意」

いずみ市民生協は、食の安全に関して、最新の科学的知見を絶えずチェックし、正しい情報を伝えることに努めています。

いずみ市民生協が創立された1970年代、国やメーカーからの情報開示が不十分で、「食品添加物は、よくわからない怖い存在」でした。今は、食品安全委員会等で科学的・客観的にリスクの評価がされ、その評価データも広く一般に公開されているという時代になっています。

しかし、いまだに、科学的な根拠のない「不安」情報が多く流されています。よく見かけるのが「発がん性などが一度疑われ、その後の実験で、否定された情報」を、否定されたことを隠して、**最初のショッキングな情報を流し続けている**というケースです。



よく知られた亜硝酸塩（発色剤）やソルビン酸（保存料）も以前は日本生協連が「管理すべき（要注意）添加物」としてきましたが、2012年、再評価が実施され、注意の必要がない「一般添加物」の扱いになっています。

<食の安全・組合員コミュニケーション企画に寄せられた声より>

● **サッカリン（甘味料）は発がん性があると聞いていたが、大丈夫でしょうか？**



● **輸入の農作物は、輸入時に白い粉をふりかけていると聞いたことがあります、大丈夫でしょうか？**



サッカリンは、1977年「大量のサッカリンを摂取したラットで膀胱がんのリスクが高まる」というカナダの研究発表の後、使用がいったん禁止されましたが、その後の研究で、サッカリンが原因でなかったことが明らかになっています。食品安全委員会も再評価を行い「サッカリン類について、一般人口集団に安全性上の懸念をもたらすような証拠は得られていない」と結論づけています。

「白い粉」とは、イマザリルやTBZなどの「防カビ剤」のことだと思います。イマザリルやTBZは、安全性の評価が行われ、日本で使用が認められている食品添加物です。使用基準も設定され、検査・管理もされています。

TBZは、1984年、東京都衛生研究所等の「催奇形性実験」で「妊娠したマウスに7～15日間2400mg/kg/日の量をオリーブ油に溶かして連続投与したら、外表および骨格異常が観察された」という結果が発表されました。この結果を受けて、1990年代、生協もTBZを不使用としてきました。しかし、この実験を人間に換算すると「妊娠2か月から出産まで毎日120gのTBZを食べた」とことになります。

2007年には追加で実験がされ、TBZに催奇形性があるのではなく、あまりに大量に与えたので、母体に異常が起こったためということがわかりました。