

なかむら・みきお 1947年三重県生まれ。名古屋市立大学薬学部卒業、同大学大学院薬学研究科修了。74年、三栄化学入社。92年に三栄源エフ・エフ・アイ取締役就任、2006年退職。08年から鈴鹿医療大学薬学部客員教授。NPO法人グローバルネットワーク代表。著書に「食と消費者の権利」「食の安全と安心」(ともにオプアワーズ)がある。

元添加物開発者／中村幹雄さん

文／本紙・山田 衛

いまの表示では避けられない —食品添加物の潜在リスク—

長年、食品添加物開発の最前線に立ち、そのリスクや安全性評価の実態に精通する
鈴鹿医療科学大学客員教授の中村幹雄さん。食品添加物の潜在リスクについて聞いた。

アレルギーを誘発？

毎日口にする食品に含まれる添加物が、アレルギーの原因になる可能性が高いことをリアルに感じている消費者は、そう多くはないだろう。

というのもアレルギーの原因Ⅱ「アレルゲン」とされ、食品への表示義務を負うのは、そば、乳、卵、エビ、カニ、落花生、小麦の7品目の原料に限られていたからだ。

これらに加え2001年からは、可能なかぎり表示することを厚生労働省が推奨する「特定原材料」が設けられ、アワビ、イカ、イクラ、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、クルミ、サケ、ごま、サバ、大豆、鶏肉、

バナナ、豚肉、マツタケ、モモ、ヤマモモ、リンゴ、ゼラチンの20品目が新たに指定されている。(今年9月末現在)

こうした食品原料を含む食品を口にしたため重篤な健康被害を受けた、特定のアレルギー体質を持っている人が過去に一定数いることを考慮した措置だが「それだけでは不十分。原因不明のアレルギを減らす力としてはまったく足りません」と鈴鹿医療科学大学客員教授の中村幹雄さん。

中村さんは添加物メーカーに長年勤務、開発部門トップとしてさまざまな添加物の製造に関わってきた。まさに「事情通」といえる専門技術者だ。「現行のアレルゲン表示は、あまりに国民の健康に暮らす権利からかけ離れたものです。このまま表示を改善しなければ

ばアレルギー

患者は増え続ける可能性が高く、アレルゲンになる添加物が少なからずあると思います」

中村さんは日本の食品表示制度はあまりに国民を愚ろ

うし、だれもが健康に暮らす権利を軽視しているかのようにもみえるという。やはり気になるのは、どんな添加物がアレルゲンになり得るかだ。その最右翼が着色料の「コチニール色素」。カロ



リーゼロをアピールした食品に使われる「甘味料」「増粘多糖類」にも十分警戒したい。

コチニールに起因すると診断されたアレルギー患者が実際に複数出たため、消費者庁

は製造販売者に注意喚起し、その表示を求めているが、努力義務ということもあり、実効性は乏しい。

「これまで何の規制もされてこなかったコチニール。国は安全性が確立されたと思なしていたわけです。ところが、これがアレルゲンであると判明した。グァーガム、カラギーナンなどの増粘多糖類も確実に大丈夫との科学的な裏付けがとれていません。その確認実験が終了するまでは、子どもさんにはなるべく与えないほうがいいでしょう」

「かかりつけ薬局」を

添加物には医薬品のような更新制度がなく、一度指定されてしまえば、食品メーカーが医薬品メーカーのように5年に1回の頻度で健康リスクを再検証する義務を負うこともない。

「いま切実に求められているのは、すべての添加物を物質名で表示する義務を製造販売者に課すこと。ヨーロッパ諸国の消費者のようにかかりつけの薬局を持ち、添加物の

リスク教育を小中学校が導入することでしょう」

現行制度では「増粘多糖類」や「アミノ酸等」などの一括表示が認められているが、これを即刻改善し、グァーガム、カラギーナン、Lグルタミン酸などの物質名で表示。さらに医薬品成分の化学物質が人体にどう作用するかを熟知し、適切な選択を勧めてくれる薬局が身近になれば、アレルギーなどのリスクを未然に防げる可能性も高まる。

そうした「かかりつけの薬局」のシステムが日本にもできるのが望ましいと中村さんは繰り返し訴える。

国産比率を高める必要が

「添加物メーカーの海外移転による産業空洞化も深刻な問題。グローバル化の大きな弊害の一つとしてわれわれの健康リスクを高める要因にもなっています」

日本製の添加物には厚生労働省が定めた規格があり、一定の純度が保証されているが、その規格が輸入食品中の添加物には適用されず、ほぼ「野

放し」状態にあるという。

「たとえばアジアのどこかの国で生産された原料添加物を使って別の国で製造される添加物もあるわけです。これらを日本の食品メーカーや流通事業者が輸入しますが、輸入食品中の添加物には想定外のものが含まれている可能性が高く、アレルゲンになる危険性があります」

そんな事態を避けるには現地の工場に向いて製造工程をつぶさに点検検証する生産履歴確認が必要。ですが、そんな食品メーカーや流通事業者は、皆無に近いと思います」

輸入添加物のリスクを避けるには、添加物の国内生産を増やしていくしかない。

「それが日本国内の雇用拡大にもつながります。やみくもに添加物を否定するのではなく、国産であればリスクが低い点に消費者にはもっと関心に向けてほしいですね」

“添加物隠し”に注意

添加物を否定するあまりに肝心な問題が見逃されることもある。最も顕著に表れたのが、添加物の「カラメル色素」を製造する工程で生じる「4-メチルイミダゾール(4MI)」という物質に対する消費者団体などの反応だ。発がん性の懸念がある4MIを含む可能性があるとされるのは、カラメルⅠ、同Ⅲ、同Ⅳで同Ⅱに問題はないが、「カラメル色素」と一括表示されるため、どのカラメルが使用されているかが消費者にわからない。この点を問題にすることなく、消費者の間にカラメル全般が危険との認識が固定化したため、「カラメル不使用」を消費者にアピールするかのよう食品まで登場した。この製品に使われたのが「添加物もどき」ともいえるもの。

「廃糖蜜から作ったカラメルもどきを添加したインキ黒酢が販売されました。こんな代物を口にすれば、健康リスクは高まるのは当然。何せ不純物の塊ですからね。カラメル色素が発がん性と聞くと、消費者は全部だめと思い込みがちであり、メーカーもカラメルでないほうが売れると安易に考えがちなのも問題ではないでしょうか」