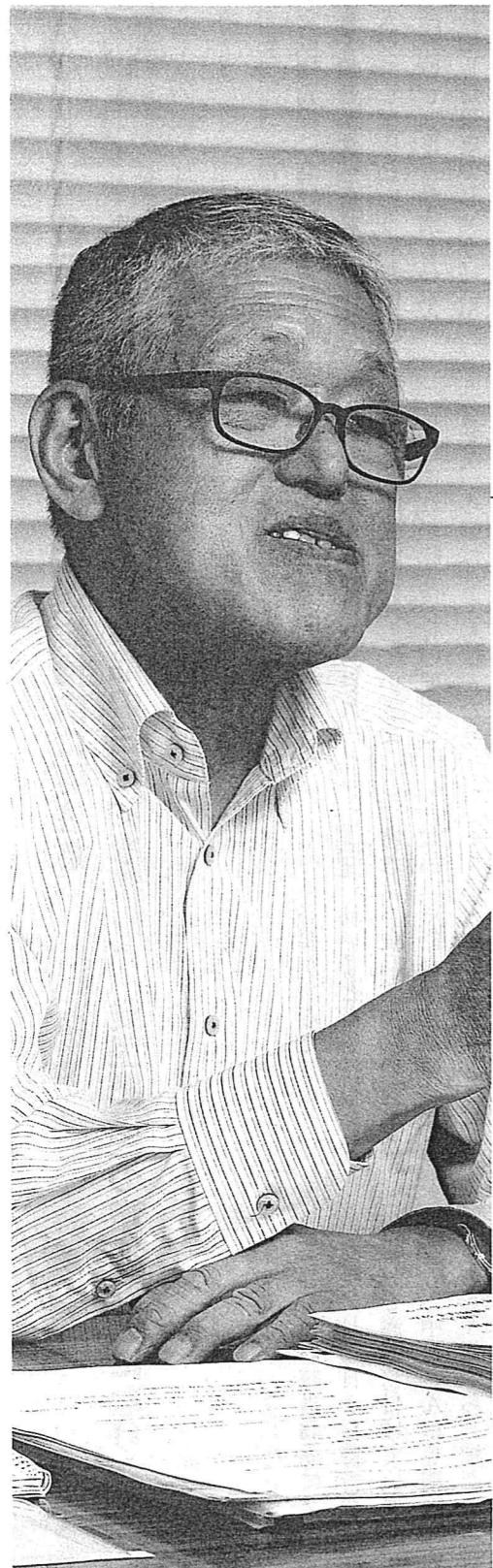


食習慣と食品添加物



鈴鹿医療科学大学

中村幹雄さん

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、同大学院薬学研究科修了。74年、三共化学入社。92年に三共薬業へ転職。エフ・エフ・アイ取締役就任、2006年退職。08年から鈴鹿医療科学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」(ともにオブアワーズ)がある。

日本人のカロリー摂取量は1975年に平均2226キロカロリーでした。それが40年後の現在は1887キロカロリーと約15%減少しています。これを日本の厚生労働省は引き上げようとしています。「フードトラップ」は、米国人の太りすぎを問題にしているのであり、むしろ日本は痩せすぎ傾向にあるのです。

植田 砂糖の消費量も米国と日本では大きな違いがあります。米国人1人当たりの砂糖の年間消費量は平均75ポンドで、キロ換算すると約34キロ。ちなみに欧州連合(EU)は38キ

ロとやや多めですが、日本人は年間17・7キロと歐米のほぼ半分の水準です。つまり日本人の糖質摂取量は世界的に見ても過剰とはいえないのです。

「貧困肥満」は起つる

日本人のカロリー摂取量は1975年に平均2226キロカロリーでした。それが40年後の現在は1887キロカロリーと約15%減少しています。これを日本の厚生労働省は引き上げようとしています。「フードトラップ」は、米国人の太りすぎを問題にしているのであり、むしろ日本は痩せすぎ傾向にあるのです。

植田 そうはいつても、ハンバーガーやフライドチキンなどのファーストフードと清涼飲料水はセットで購入されるケンタッキーが少なくありません。糖質、脂質、塩分の過剰摂取の要因となるスナック菓子の消

費量も増えている気がします。幼い子どもや若い世代のことを考えたら、「フードトラップ」の問題提起は軽視できないのではないか。

中村 少なくとも統計で見る限り、スナック菓子の消費量は増えていますんし、炭酸飲料の消費量は明らかに減っています。一番多く消費されているのはお茶系飲料で、砂糖や人工甘味料などを使つていて調べた教え子がいます。その学生が集めたデータによれば、その進行速度や増加率は米国ほどではないにせよ、子供たちの肥満は着実に増えつつあるのがわかりました。裕福だから太るのではなく、背景には格差社会の固定化と貧困の問題があるのがとても気になります。だからといって、

とにかく低価格でカロリー

これらをたくさん食べてい

わけはありませんが、日本は米国のような肥満大国にはならないと思います。

植田 卒論のテーマに学校給食を選び、子どもの肥満について調べた教え子がいます。その学生が集めたデータによれば、その進行速度や増加率は米国ほどではないにせよ、子供たちの肥満は着実に増えつつあるのがわかりました。裕

福だから太るのではなく、背景には格差社会の固定化と貧困の問題があるのがとても気になるところです。

いつたい、何が問われているのか？

鈴鹿医療科学大学・中村幹雄さんVS日本女子大学・植田敬子さん

日本女子大学

植田敬子さん

うえだ・けいこ 1951年兵庫県生まれ。京都大学経済学部卒業。マサチューセッツ工科大学大学院を経て、現在、日本女子大学家政学部教授。



画／所ゆきよし 撮影／御宿義乘 構成／本紙・山田一衛

対談

日本人は瘦せすぎ傾向

添加物などの多用を前提にした加工食品に「これが本当に食品といえるのか」と疑問を呈しています。

対談に先立ち、この2冊のドトラップ(日経BP社)とメラニー・ウォーナー著「加工食品には秘密がある」(草思社)という本が2014年に出版されました。著者はともに米国のジャーナリストです。前者は糖質、脂質、塩分の過剰摂取につながる「一度食べたらやめられない」加工食品を量産する米国食品業界の問題点を指摘し、後者は食品

前者は糖質、脂質、塩分の過剰摂取につながる「一度食べたらやめられない」加工食品を量産する米国食品業界の問題点を指摘し、後者は食品

生活の欧米化により、日本人も同じ運命をたどるのではないかと懸念する人も少なくあります。ですが私はいささか違う見方をしています。

本を中村さんと植田さんにお読みいただきました。どんな感想をお持ちになりましたか。

中村 「フードトラップ」が問題にしているのは、肥満による生活習慣病の増加です。食



- 世界で消費されるビタミン類の半分は中国産。その製造工程での遺伝子組み換え微生物の使用は「常識」である。
- 生産履歴確認が可能な日本版「食品安全強化法」が必要。
- 原材料表示にカタカナや化学記号が羅列された食品には安易に手を出さず、食事は素材からつくるよう心がける。

●世界で消費されるビタミン類の

どこへ運ばれ、どこで何を使つてどう加工されてから店頭に並んでいるのかを全部ネット上で明示してほしいです。

「工業用」ではないかと徹底的に監査するのです。

特に中国企業の場合、使用申請されている添加物と実際に使っているものが違うケースが多々あります。中国の人自身が心配しているくらい深刻な問題です。中国の「食」に関する目下の最大の関心は本物かどうかです。添加物が「クエン酸」と書いてあつたら

植田 厚労省や消費者庁にも一念発起してもらうしかありませんね。その背中を消費者である私たちがしつかり押していく必要があるのはよくわかりました。そうはいつても一朝一夕にはいきません。だから私は「雑食動物のジレンマ」という本や「フード・インク」という映画で米国人の食生活に警鐘を鳴らし、大きな影響を与えたマイケル・

しないわけではありません。しかし、どんなに便利で安くくせになるくらいおいしくても、加工食品には「謎」が多いのも事実です。

中村さんのように専門的な知識を駆使して、低リスクの加工食品を見つけられない私にできるのは、調理技術を磨き、食事は自分で素材から調理したものをいただくことしかないと思うばかりです。

なく、一から十までビジネス優先なのですね。何事も米国追従の政権党ですから、米国のF.S.M.Aを見習つてもいいはずなのに、そうはならないのが不思議です。

とにかく加工食品であれば原料や製造工程を全部消費者に見せなさいといいたいです。インターネットの時代ですか
ら、その気になればできるは
ずです。たとえば魚の加工品

が、日本は中間的なものを主に中国からの輸入でまかなっているので、その先はまったくわかりません。

とにかく日本の消費者には米国のF S M A のまねをしようという声を上げてもらいたいんですね。その上で米国のように登録した食品会社に5年以内に検査にいくのです。申請書類通りのものを本当に使っているのか、衛生状態はどう

「本当に食品添加物のケン酸ですか、まさか工業用じゃないですよね」と確認しなければならないといいます。そんなところから日本は食品や添加物を買っているので、すから、日本版F S M Aの導入が急がれるのは当然です。しかし、この問題を単に中国の問題として非難していくはいけません。それこそ国際的な技術交流で解決していくべき

ポーランの意見を当面の指針にしたいと考えています。彼は「ヘルシーな加工食品はかなりヤバい」という本で「ひいおばあさんが知らないものは食べてはいけません」「よく知らないて発音しにくい物質が5種類以上含まれている食品は避けよう」と呼びかけています。

この2原則を完全に実施するのはもちろん難しいですし

した背景には「加工食品には秘密がある」が指摘している。よう、さまざまの食品添加物を駆使し、味や見た目や香りまで人工的に作り出せてしまった食品業界のすさんだ現実があつたのではないですか。

切れないので、粗末な状況に置かれているのです。まさに玉石混交ですよ。安全性評価を徹底して行い、さらに動物実験を積み重ね、段ボール箱20個分にもなる研究データから「問題なし」の結論に至

ギリスの1社、デンマークとオランダ資本のイギリス工場1社からの輸入に完全依存しています。

行政の責任回避のためで
もあるのです。

安全性審査が不十分

- 赤色、黄色、増粘多糖類の食品表示は子どもに「NO」。
- 食品添加物の安全性確認は不十分。1996年以前に厚労省が認可した添加物は認可申請時に検査がされたかも不明。
- 日本の食品安全基準は米国より厳しいはうそ。

