

# 疑惑の添加物を使用規制

ゼリーやドレッシングなどに多用される食品添加物のカラギーナン。アメリカで、有機食品への使用が禁止になりました。



カラギーナンは、液体の分離を防いだり液体を固めたりする作用があり、「増粘安定剤」として、アイスクリームやゼリー、ドレッシングなど幅広い加工食品に使われています。

海藻から抽出する天然由来の添加物ですが、発ガン性の可能性が指摘されています。

世界保健機関と国連食糧農業機関の合同専門家会議は、1980年代から毒性試験結果に基づく評価作業を進め、2001年、「ADI(許容一日摂取量)を特定せず」と結論。つまり「安全」と判断しました。

しかし、その後も、安全性をめぐる論争は各国で継続。EUはすでに、乳児用粉ミルクへの添加を禁止しています。

こうした中、アメリカで11月17日、農務長官の諮問機関である全米有機認証基準委員会が、有機食品に使用可能な原材料リストからカラギーナンを外す決定を下しました。

理由について、委員会は、「カラギーナンの安全性に関する過去の実験はいずれも方法論に不備がある」と指摘し、現状では「人の健康への影響に関し、最終的な結論を導くことは不可能」と述べています。

安全かどうかわからないので、とりあえず使用は認めないという、予防原則を適用したわけです。

すでに多くの食品メーカーが、消費者の声に配慮し、カラギーナンの使用を止めて他の原材料に切り替えていることも、リストから除外した理由です。

委員会の決定は有機食品が対象で、一般の

食品に関しては、影響しません。

しかし、食品業界関係者は、使用中止の広がりを警戒し、委員会の決定に強く反発しています。

今回の措置はあくまで暫定措置で、農務省による最終決定は2018年になる見通しです。

## 日本でも避ける傾向

カラギーナンの安全性をめぐるのは、日本でも、何年も前から議論されています。

「食品と暮らしの安全基金」は、1980年代前半、いち早くカラギーナンの問題に着目し、警告を発してきました。

それ以来、自主的に使用を控える自治体や流通業者も、徐々に増えています。

兵庫県尼崎市は、給食にカラギーナンを使ったゼリーを採用しない方針を決め、安全なメーカーのものを調達。

日本生協連は、使用に際しては必要最小量の使用にとどめる「使用制限添加物」に分類しています。

一方、日本ではあまり騒がれないので、お菓子などの原材料としてふつうに販売され、ネット上では、カラギーナンを使った人気レシピがたくさん紹介されています。

先の抗菌せっけんの問題では、安全を強調しながら、アメリカ政府が使用禁止を発表した途端、付和雷同的に業界に使用中止を要請した厚労省は、カラギーナンに関しては、今のところ不思議なほど音無しの構えです。

猪瀬 聖(ジャーナリスト)

◆連載100回記念懇親会…1月25日(水)18:00より事務所にて猪瀬さんを囲んで開催。美酒を出します。参加費無料。お申込みは事務局まで。