

あ べ つかさ
安 部 司 さん(54)

ひと



身近な食品に含まれる添加物の実態を記した初の著書「食品の裏側」が昨年11月の出版以来、20万部を超えた。講演では必ず実験する。菓

さじですくった白い粉をお湯に溶かして、「飲んでみる？」。参加者が鼻を近づけて驚く。「豚骨ラーメンだ！」。粉の正体は塩、グルタミン酸

ソーダ、増粘多糖類、たんぱく加水分解物など。「化学的に作った粉だけで食べ物ってできるんですよ。命もなにもない食べ物だ」。

大学で化学を専攻し、添加物商社に入社。セールスマン5、6人分を1人で売り上げ、添加物開発で特許も。転機は、末娘の3歳の誕生日。夕食のテーブルにミートボールが並んだ。一口食べて

わかった。ただ同然の牛の端肉に20種類以上の添加物を加えて開発したヒット商品。奪

い合って食べる3人の子どもたちを見て、一晩悩んだ。「おれは、日本の食卓と味覚を壊してきたのか」。翌日、辞表を出した。

退職後、輸入食品の衛生管理指導などで食いつなぎ、無添加辛子めんたいこの製造法を開発。今は北九州市の水産会社で自然海塩製造の研究技術部長を務める。

できあいの総菜やインスタント食品をよく食べる人は、1日に50種類もの添加物を食べているという。「個々の毒性はわかってても複合摂取の影響はよくわかっていない。今、人体実験しているようなものなんです」

文・写真 星井 麻紀

添加物依存危うく

消費者の時代へ

④

取量が増えているのは、食品をつくるメーカーにとつて都合なだけでなく、売る人、買う人にも便利だからだ

買う側の矛盾

「消費者にも責任がある」と

「表示制度ができる前、食品メーカーは『原材料を表示したら、消費者に手が落ち、つづれる』と恐れた。でも、それはならなかった。消費者は裏ラベルを見ようと

不買運動も手

「消費者も意識改革が必要なのですね」

「包装された食品には、きちんと添加物の名前が出ています。消費者にとつて貴重な情報だ。食品を選ぶ際には、添加物が使われていることを知ったうえで、『気持ち悪い』と素朴で素直な判断をすればいい」

「気持ち悪い」素直に判断を

「合成着色料と保存料を使っていないと強調するコンビニがある。でも、実際には天然系の色素などを使っている。こうしたコンビニは、おとり広告の恐れがある」

「あるスーパーの店長は『お客が商品をひっくり返して原材料表示を見ると、人の流れが悪くなる』という。それなら、裏を見なくてもいい食べ物と置けば、ずっと人が流れる。消費者も含めてみんなが、他人のせいにしてる限り、消費者の時代はこない」

売れぬ「安全」

「食の安全を求める世論を受け、06年5月に新しい農薬規制『ポジティブリスト制度』が始まり、中国産野菜の残留農薬が目撃されました」

「日本人は野菜の残留農薬が危険だといいたが、虫がつかず、きれいで安い中国産野菜を奪い合うようにして買う。虫がつかないのは農薬をまくからで、添加物問題と同じ矛盾を抱えている。消費者が安さや簡便さなどを基準に食品を買うのを、日本では有機野菜農家が育たず、無添加のしょうゆをつくるメーカーがリストラを迫られるのでしょか」

「表示制度ができる前、食品メーカーは『原材料を表示したら、消費者に手が落ち、つづれる』と恐れた。でも、それはならなかった。消費者は裏ラベルを見ようと

「消費者にも責任がある」と

「コンビニやスーパーなどで売っている総菜から添加物を外したら、製造・流通コストが上がり上げが落ち、つづれる」と恐れた。でも、それはならなかった。消費者は裏ラベルを見ようと

「消費者も意識改革が必要なのですね」

「包装された食品には、きちんと添加物の名前が出ています。消費者にとつて貴重な情報だ。食品を選ぶ際には、添加物が使われていることを知ったうえで、『気持ち悪い』と素朴で素直な判断をすればいい」

「メーカーは不買運動が怖い。消費者が嫌がれ

「食品の裏側」の著者 安部司さん



商社を辞め講演活動

山口大文理学部化学科卒。食品添加物商社に勤務していた84年、わが子が添加物入り食品を好んで食べることに衝撃を受け退社。添加物問題の講演活動を開始した。05年出版した「食品の裏側」は、55万部を売るベストセラーに。55歳。

■食品添加物 化学合成品と天然由来のものがある。食品衛生法に基づき、厚生労働省が定める添加物は現在約810品目。過剰摂取による影響が出ないよう、どの食品にどのくらいまで加えていいか示した使用基準も決められている。

容器に入っていたり、包装されたりした食品は、原則として使用添加物の全品目を表示する義務がある。ただ、まったく同じ食品でも、皿にのせて飲食店が提供する場合は、添加物の表示義務が免除される。

日本食品添加物協会によると、日本人は1日平均2〜3グラムの食品を食べており、添加物の摂取量は同10〜20程度という。

「クエン酸は疲れをとる働きがあるとされる。では、合成のクエン酸をなめればいいのか。梅干しなどクエン酸が多く含まれる伝統的な食品を選べばいいのに」

(聞き手・富田悦夫)

量取増える便利・安い

「講演では自ら食品添加物を混ぜ合わせ、ラーメンスープなどをつくってみせるそうですね」

「添加物の白い粉を器にばさっと入れて、市販の『どんこ味』スープをつくってみせる。粉末スープはすべて、白い粉の添加物だけでも作り出せることを知ると、たいていの人は『気持ち悪い』と顔をしかめる」

「06年、ある飲料に入れたら添加物のビタミンCと安息香酸がビンの中で反応し、発がん性があるとされるベンゼンができて、自主回収になった。いまは安全とされる添加物も、明日には禁止の対象になるかもしれない。危うさにかかわらず、添加物の摂取量は増えているのが実態だ」

「どうしてですか」

「メーカーは製造コストを安くするために5種

(聞き手・富田悦夫)