

・食品添加物を巡る諸問題 その1

食品添加物に化学薬品的イメージを強調して行われるバッシング

長村 洋一

(千葉科学大学)

はじめに

健康食品管理士認定協会の設立の大きな目的はH14年2月21日付厚生労働省医薬局から出された「保健機能食品等に係るアドバイザースタッフの養成に関する基本的な考え方について」に基づいている。このガイドラインには10項目の重要な事項が記載されているが、その中の第6項として「食品および食品添加物の安全性や衛生管理等に関連する知識」があげられている。

健康食品管理士認定協会の大きな設立目的が「健康食品を含めた食の健康に対して有する意義および食の安全・安心に関するリスクコミュニケーター - の養成」にあり、健康食品管理士となられた方は健康食品に限らず食に関する安全・安心に関する情報を的確に把握することが重要な課題である。私は、直接的な健康食品ではないが、食品添加物の世界には、「えせ学者」や「食品添加物の神様」と自称される方が一部マスコミでも食育の重要な話題提供者として取り上げられ、国民をだまし討ちにあわせているような深刻な問題が大きくなりつつあると感じている。

この発祥は一昨年秋に食品添加物の販売に携わっておられた著者がご自分の経験を基に食品添加物の使用方法の実態を暴露された本を発行されたことに始まる。この著者の書き方は、科学的には何でもない問題に対して極端な表現が多く、読んだらびっくりするような書き方がしてある。私もこのベストセラーが、比較的化学分野から遠い方から絶賛されているのは分かっていたが、自分の周りのしっかりした研究者はみな「茶番」と歯牙にもかけないので、たいした問題ではないとあまり問題意識もなかった。

しかし最近、私が関与した市民講座等でうける質問から、食の問題や環境問題にかなりまじめに取り組んでおられる方がこの著書に心酔しておられ、添加物全般に対するバッシングに走り始め、遂には業界もこの流れに迎合し始めて「無添加」表示が価値ある商品としてイメージ作りに一役果たしだしていることが判明してきた。私はこの流れには前述のようなリスクコミュニケーターとしての健康食品管理士の方にはその責任として竿をさして頂く必要性を感じ始めている。そこで、食品添加物に関する問題点をこれから数回にわたり掲載させて頂く。

まるで麻薬のような「白い粉」という表現

前述の本の著者は、皆さんに「白い粉」から豚骨スープを作ってみせますよ、と言って聴衆の目の前でいくつかの試薬瓶に入れた粉を混ぜ合わせて豚骨スープを作ってみせたり、食用油と乳化剤を混ぜて乳白色の溶液を作ったりしている。このようにして、まず聴衆がよく知っている身近な食品を化学薬品のように勘違いさせた物質から合成しているように見せかける。そして、皆さんが豚骨ラーメンとして食べているスープは化学薬品のみからできており、コーヒーフレッシュのミルクだと思っているのは実は油に化学物質を混ぜてできていて牛乳、生クリームには無関係なものだと言ったりして聴衆をあっという間に驚かしている。

ところで、試薬瓶に入った「白い粉」というのは一般の人にはいわゆる合成化学薬品と映っている。演者はそこがねらい目である。その実演と講演を聴き、感激をした何人かの人に直接出会うと聞いているが、その人達は異口同音に「薬品」を混ぜ合わせて本当に豚骨スープやコーヒ-

フレッシュができたのにはびっくりしたと言っておられた。一般の人には合成化学薬品は、天然には存在しない怖いものというイメージがある。その怖い薬品を何種類か混ぜ合わせて自分が食べたことのある豚骨スープができあがっているから化学に縁の薄い人のその驚きは尋常ではない。このパフォーマンスを見ながら講演を聴いた人々は、非常に驚いて、こんな怖いものからラーメンのスープができていいのか、と幾分の疑問を持ちながらも目の前で起こった現実「私は確かに、化学薬品からスープが作られる現場を見た」という驚きを胸に刻み込んでしまう。そして、スーパーで改めて豚骨スープの表示欄を見ると、講演で聴かされた化学薬品が確かに書いてある。これで、実験を見た人の恐怖感は完成の域に達し、演者のもくろみは成功する。

「白い粉」の大半は食品そのものの乾燥品

では、現実にはどうなのか？その著書によれば豚骨スープは図1に示すような組成である。すなわち、「食塩」「グルタミン酸ナトリウム」「5'-リボヌクレオチドナトリウム」「たんぱく加水分解物」「豚骨エキスパウダー」「ガラエキスパウダー」「野菜エキスパウダー」「しょうゆ粉末」「昆布エキスパウダー」「脱脂粉乳」「ガーリックパウダー」「ジンジャーパウダー」「オニオンパウダー」「ホワイトペッパー」「甘草」「リンゴ酸」「ねぎ」「ごま」である。

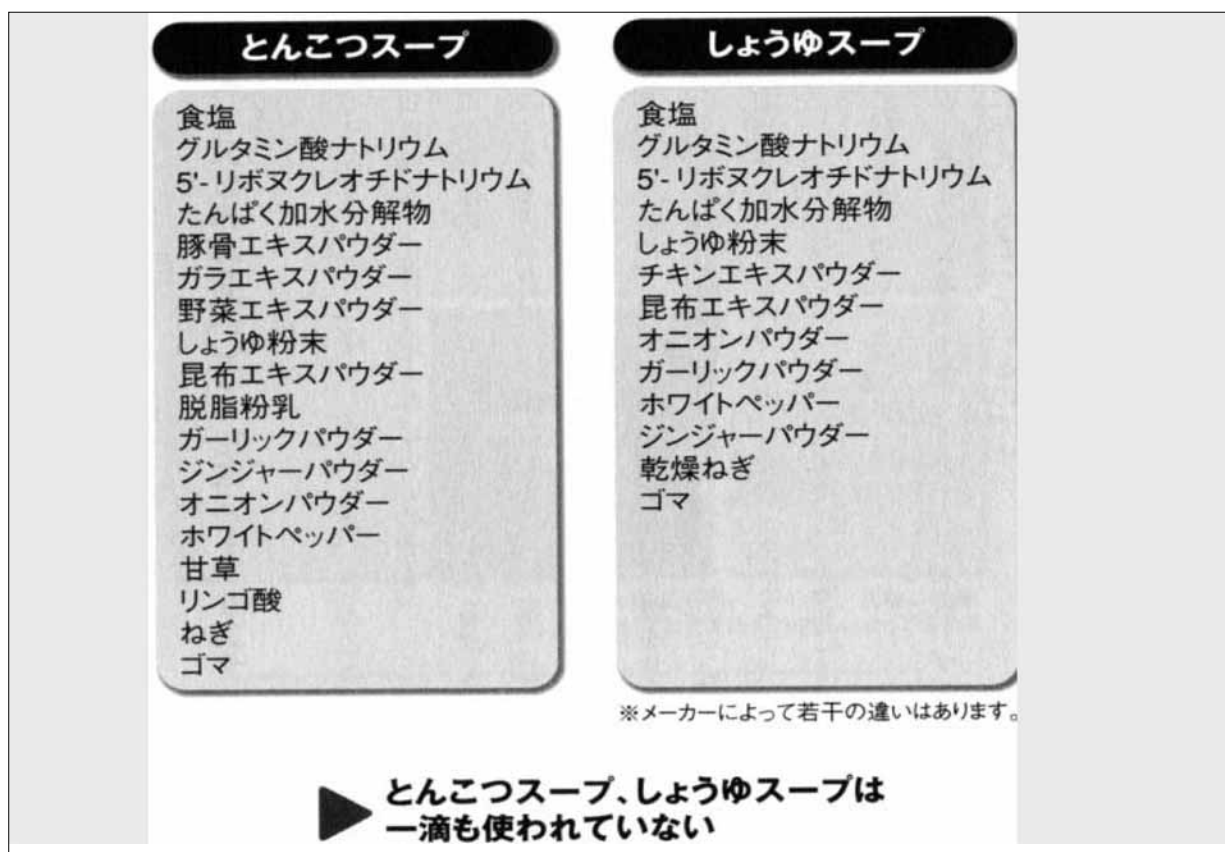


図1

実際、我々がもし豚骨スープを実験室で作成するために、いわゆる出入りの試薬屋さん注文すると「食塩」「グルタミン酸ナトリウム」「5'-リボヌクレオチドナトリウム」「リンゴ酸」以外

は扱っていないので食品メーカーに注文してくださいとの返事が返ってくる。すなわち、この組成そのものは、大半が実際の食品であり、この本には豚骨スープの一滴も入っていないと書いてあるが、豚骨エキスパウダーまで入っている。

これらを「試薬瓶」に入れ、いかにも化学物質のように見せているわけである。化学に縁遠い人達からは、これらはすべてダイオキシンなどにつながる「怖い化学物質」のように見える。しかし、これらを化学薬品の販売メーカーに注文したら買える物は前述のように4品しかない。残りは全部食品メーカーに注文しないと入手できない。

そして、購入できるのは、塩化ナトリウムの「食塩」、 γ -グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウムと「リンゴ酸」のみである。食塩は我々に必須のミネラルであり、グルタミン酸は蛋白代謝に欠くことのできない重要なアミノ酸であり、5'-リボヌクレオチドナトリウムも核酸の重要な代謝産物であり、リンゴ酸はTCAサイクルのメンバーとして重要であって、いずれも我々の体内には非常にたくさん含まれており、食品としても摂取しなければならない物質である。

いいかえれば、食品添加物としての使用量で摂取した場合、毒性などという問題は全く考えなくても良い物質のみである。しかも、 γ -グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウムは有機化学合成ではなくトウモロコシや、サトウキビの糖分などから発酵法によって作られている。これら4つの化合物は、生きてゆくためにはきわめて重要な物質である。そして残りの試薬のように見せかけられている物質は全て食品そのものである。

やっていることはインチキ大道芸人と同じ

しかし、試薬瓶にこれらを入れて混ぜ合わせ「白い粉」から皆さんの大好きな「豚骨スープ」ができましたとやってみせる。これがいかに馬鹿なパフォーマンスか、本質的には乾燥味噌に水を注いで「はい、茶色の薬品から味噌汁を合成しました」といっているようなインチキ大道芸人の姿でしかない。化学の分かる人だったらこのパフォーマンスを見せられたら笑ってしまうが、化学から縁遠い人にはそうでもないところに深刻な問題が内在している。さらには、これをテレビの番組で紹介し、スープを飲んだタレントが「私やば〜い」などと大声をあげてびっくりしたりして何か悪いものを飲んだように報道されている。このように、メディアもこの馬鹿げた大道芸を取り上げることにより食品添加物は怖い化学物質といった情報づくりに一役買っている。

ただ一点、この著者に弁解を許すとすれば、この世の中の物質はすべて化学物質で構成されているという点で、化学物質から作ったという言葉は「厳密な意味で正しい」と言える。しかし、もし、こんな弁解をするならば「ふざけるな」の一言を浴びせたい。この著者によって目から鱗が取れた人は、化学の専門家ではない人たちがばかりである。何故かと言えば、講演を聴いて目を開かれた方々は皆「自分たちが食べている豚骨スープが、実は有機合成された化学物質の固まりだと認識して食品の見方が変わった」と言っておられるからである。化学の世界で天然物を抽出して「これは有機化学的に合成しました」と言えばいわゆるデータの捏造であり、一般社会でこのような行為のことを「だます」という。

その結果が引き起こしていること

さて、私が問題としたいのは、このようなまやかしは、一般市民の方々が抱いている化学薬品に対する必要のない心配に、心理的根拠を与えて過剰な不安を抱かせてしまっていることである。実際に、あるコンビニのホームページに次のような記載がある。そのコンビニは限りなく食品添加物の無添加に挑戦しており、その理由を「現在、我が国には食品添加物の使用に関する厳しい規制があり、加工食品などに使用しているものは全て科学的な実験によって安全性を確認したうえで、厚生労働省の認可を受けています。しかし、その一方で、食品添加物を不安視するお客さまも少なくありません。そうしたお客さまの声にお応えするために、・・・・・・・・・・・・・・・・」と記している。食品添加物の安全性とその有用性についてまともな知識の人が読めば、気の毒に感ずるようなことをしなければならぬほどに業者はすでに追い込まれ始めている。このようなインチキ大道芸人のパフォーマンスの結果は一般の方々に不要な不安を与えるだけに、まさに、一種の詐欺行為または犯罪行為と言ってもよいほどあくどい行為である。

数年前に「買ってはいけない」と警鐘をならす書籍が販売され大ヒットをしたことがある。この書籍は改訂版が今も出されているが、食品添加物の毒性を種々の観点から取り上げ、そうした添加物が入っている食品を写真入で公開したものであった。特に初版が刊行された時には、その多くの商品は大手食品メーカーのものであるのでかなりの読者が一度は口にしたことがあった。そこで、自分が食べている食品にとつともなく怖い物質が入っていると教えられたために、この本が出版された時には非常に大きなセンセーションを巻き起こした。

しかし、その指摘された食品は相変わらず販売され、一般市民も心の隅に「食品添加物って怖いものだな」という考え方の種だけを植えられてやがては忘れ去ろうとしていた。その後も、幾つかの類似本が出されたが、一度「買ってはいけない」に洗脳された人々にとってそれらの書籍は「食品添加物って怖いものだな」ということを再確認するのみで結局はそれ以上のことはなかった。ところが、一昨年に出された食品添加物暴露本は、こんなに危険ということもさることながら、こんなに汚いとか、こんなものを食べさせては食に対する考え方が破壊される、といった精神的側面から食品添加物の攻撃がなされている。そして、この精神的側面のあることが、教育にも取り入れられている「食育」という、最近流行の問題と関連があり重要な指摘だと錯覚させている。そこで、この著者の大道芸と語りもてはやされ、化学に縁の薄い人たちへの意味のない恐怖心が蔓延している。

すなわち、「買ってはいけない」ではもっぱら食品添加物の過剰表現による危険性を煽り立てることにあったが、今回は食品添加物の化学物質的側面を強調して、精神面からの煽り立て攻撃が行われている。そのため、いつも自分が口にしているものはこんな作り方がしてあったのか「気持ち悪い」とか、「美味しいと感じて食べている」ことはこんなに悪いことをしているのかと悟りを開かされている。そして、まともに食品を買うときに深刻に悩んでおられる方が最近非常に多くなっている現状を私は目の当たりにしている。

かつての「買ってはいけない」に始まった「食品添加物って怖いものだな」という何とはなく心の隅で育てられていた「恐怖感」は、この精神面からの攻撃によって磐石なものになり、いまや食品添加物は多くの人々にとって無添加こそ最高の食というようにとらえられてきている。

そして、この恐怖の煽り方はさらに「このように非常に多数の食品添加物を混合して起こるか

もしれない複合的な化学反応については厚生労働省も全く調べておりませんので何がおこるか分かりません」と付け加えられている。複数の食品添加物の相互作用により何かが起こる可能性については回を改めて論ずるが、例えば生体にもともとかなりの量が存在する「食塩」、「グルタミン酸ナトリウム」、「5'-リボヌクレオチドナトリウム」、「リンゴ酸」を食品中に添加することで新たな毒性物質が合成されることを心配して添加をやめなければいけないと考えるまともな化学者はいない。

化学物質は全て怖いものではない

今回は、やたら食品添加物は怖い化学物質という図式を強調して一般の人をとまどわせている現状の一端にメスを入れてみた。私の経験からすると、市民講座などの受講者として熱心に勉強をされる方でさえ、理系でない方には、ごく普通の化学物質であっても、化学名で聞かされると何か特殊な怖い響きを与えてしまうものである。それは、この人たちが不勉強なのではなく、かつて砒素ミルク中毒事件、水俣病、カネミ油症、イタイイタイ病と言った食品公害によりいわゆる化学物質で苦い思いをさせられた国民としての当然の感覚であるのかもしれない。

こうした人たちに向かって、グルタミン酸、グリシン、コハク酸、クエン酸などと生体に存在する非常に重要な物質をやたら並べ立て、さらには酢酸をわざわざ氷酢酸と言ったりして食品に添加されている現状が紹介されている。そして、今では食品添加物の中でれっきとした位置を占めているうまみ調味料のことを化学調味料と表現している。

この化学調味料という言葉に対しては、一般市民の大半の方は何かの化学物質を元に有機化学的に合成されている物質であると感じておられる。この調味料に該当するもので我々の体内にもともと存在しない物質は一つもない。しかも、うまみ調味料という立派な総称がある。全てのうまみ調味料は生体内の極めて重要な基礎物質であり、その調味料としての合成は、サトウキビやトウモロコシの糖分を発酵させて作られている。

このように発酵させて作られた物であっても、食品添加物として粉末となっている物質を見せられると我々は「化学調味料」という言葉に納得をしてしまうものである。しかし、これを有機合成された危険な化合物のように扱うのは、麦やブドウを発酵させ、蒸留によってアルコールが濃縮された「ウイスキー」や「ブランデー」を化学合成飲料という表現をするような奇妙なことと同じである。すなわち、うまみ調味料を化学調味料として問題視することは、ほとんど日常的な食品成分を、単に化学物質名を使用して化学に無知な人々に対していたずらな恐怖心を引き出しているに過ぎない。

終わりに

「白い粉」という言葉は通称麻薬をさすことが多い。著者はその著書の中に「忘れていけない添加物の利点」という見出しを設けて、私は「決して添加物を攻撃することを目的にはしていない」と訴えている。そして、食品添加物の利点に溺れることなく食生活を見直すことを勧めている。こうしたところどころに垣間見せている著者のせりふには、ふと共感を覚えるものもある。

しかし、「白い粉」という麻薬のような表現を用いていることから明らかなように、この本を読んだ人は最終的には「食品添加物は可能な限りなく排除しなければいけない」と確信をする。

確信に至るまでの経過において、読者はこの著者は今までの「買ってはいけない」のような世の中の人に恐怖を煽り立てているわけではなく食文化を語っていると感じて共鳴しているだけに、この確信には精神的な基盤が大きく関与している。

今後、このシリーズにおいては食品添加物排斥の根拠となっている毒性論や食文化論の問題点を明らかにしてゆく。