

## 市販の漬物の食品添加物

市販の漬物によく使用されている食品添加物について取り上げました。危険なものだらけです。購入の際には、必ず、成分表示を確認してください。



### 調味料(アミノ酸)

多くの加工食品に「調味料(アミノ酸等)」という表示が出てきますが、この「アミノ酸等」とは、グルタミン酸(商品としては「味の素」が有名)のことです。よくイノシン酸やグアニル酸などと一緒に用いられるため、このような表示になっています。

グルタミン酸は大量に摂取すると「中華料理症候群」と知られる健康障害を引き起こします。また製造過程で遺伝子組み換え技術が使われています。

### 保存料(ソルビン酸カリウム)

ソルビン酸とともに合成保存料の代表格として用いられています。幅広い効果があるため、ハムやソーセージなど多くの食品に使われています。アレルギーを引き起こしたり、発がん性が疑われるなど、安全面で問題がある添加物のひとつです。

### 甘味料(ステビア)

ステビアは、南米原産のキク科の植物です。先住民が民間療法として避妊に用いていましたが、砂糖の300倍という甘さがあり、低カロリーであることから、甘味料として用いられるようになりました。安全性に関して、疑問がもたれているため、欧州など日本以外のほとんどの国で承認されていませんでしたが、現在は承認されています。

### 着色料(カラメル、黄4、黄5、赤102、赤106)カラメル色素

カラメル色素には作り方に4種類あり、その内2種類にアンモニウム化合物が用いられています。このアンモニウム化合物が変化して発がん性が疑われる物質がつけられることは知られています。また原料に遺伝子組み換えトウモロコシ由来のコーンスターチが使われているものが多くなっています。この色素を用いた食

品はたいへん多く、表示からは、どの製法のカラメル色素が使われているのかわかりません。

### タール系色素

タール系色素は、もともと石油由来のコールタールから作られてきたため、このように名づけられました。現在は石油から作れる化学物質です。化学物質であるため、色の定着がよく、安定し、しかも鮮やかなことから重宝がられてきました。

赤色、黄色、緑色など、色の文字が入っている添加物をタール系色素といい、読んで字のごとく、着色を目的としており、色鮮やかなお菓子などに用いられています。赤色、青色、緑色、黄色の4つの色があります。次々と使用が禁止されたため、現在使われているのは、赤色2号、3号、40号、102号、105号、106号、黄色4号、5号、青色1号、2号、緑色3号の12種類です。この中で有機塩素系化学物質であることから、より安全性に強く疑問がもたれているのが赤色104号、105号です。

タール系色素は、動物実験で発がん性が確認されるなど安全性に疑いがもたれ、次々と使用が禁止されてきました。EUが「子どもの多動症と関係があるかもしれない」として、警告表示を求めている食品添加物があります。それが赤色40号、102号、黄色4号、5号です。

(参考：天笠啓祐：『子どもに食べさせたくない食品添加物』)

金沢市の内スーパーで販売されていたふくじん漬の原材料複写

名 称	ふくじん漬
原 材 料 名	大根、茄子、蓮根、生姜、しその葉、ごま、漬け原材料[ぶどう糖果糖液糖、しょう油、食塩、醸造酢、大豆たん白加水分解物]、調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤102、黄4、黄5、赤106)、(原材料の一部に小麦を含む)