

センターかわら版⑦

2023年8月号

食品添加物の「安全性」について、前回書きました。

むやみに避けられがちな食品添加物。ではなぜ、嫌なイメージがついているのでしょうか。

私たちは、「危険」という情報は聞き逃さない本能を持っています。危険を回避して生きる、命を守るために必要な能力です。一方、「安全」にはほぼ関心を示しません。聞き逃しても害はないからです。つまり、「危険」は注目を集める情報であり、ビジネスにもなるのです。「危険な食品」と題される記事や本が出るのもそのためです。「安全な食品」などという本を出しても、売り上げは伸びません。それは「あたりまえの食品」の紹介であり、興味を引かないからです。



世の中には「食品添加物は危険」と発信することをビジネスにしている評論家があります。それを集めて特集する雑誌や番組もよくあります。彼らは実際に食品に使用されている量や、作用のメカニズムを無視して、「発がん性がある添加物」とか、「微生物を殺す作用がある（殺菌剤・保存料）なら人にも悪影響」と強調します。わかりやすく、インパクト大です。

一方、食品添加物の安全性についての話は地味です。それは事実の羅列であり、面白さはないので、あまり見向きされません。こうして「食品添加物は危険」という情報ばかりが世の中に溢れていき、結果として嫌なイメージへと繋がっていくのでしょうか。

食品添加物を使用するのには目的があります。それぞれの目的がわかっていないと、「得体の知れない化学物質」が食品に入っていることになり、薄気味悪いですよね。前回例に挙げた、主に発色剤としてハムに使われている亜硝酸ナトリウムは劇物指定の薬品で、食品の成分と反応して発ガン性を持つことがあり、「危ない添加物」としてしばしば攻撃されますが、使用量はごくわずかで、発ガン性物質を作ったとしても体内の酵素などの働きで相殺される程度の量なので、毎日食べても健康に影響を及ぼすことはありません。



その一方で、ボツリヌス菌などの増殖を抑え、食中毒を予防する効果も持っています。ボツリヌス菌は真空パックなどの密封空間で増殖して毒素を生成し、命に関わる食中毒を起こすことが知られており、ヨーロッパではハムやソーセージを原因食品に、日本でも飯寿司やからし蓮根で食中毒を起こし、死者が出た事例もあります。

保存料や殺菌剤を使わずに加工食品を作ることはもちろん可能ですが、賞味期限は短くなります。「添加物は使いたくない、でも常温で日持ちしてほしい」なんて無理ですね。

「昔ながらの無添加食品」は「昔ながらの」日数しか持たないのです。