

## 第 19 回「食品添加物メディアフォーラム」講演要旨

### 「わたしと食品添加物の関わり～30 年の取材ノートから～」

食生活ジャーナリスト 細見 三英子

#### 1. 食品添加物の歴史

- ・昭和 22 (1947) 年、食品衛生法の制定→食中毒予防など衛生の観点から。表示は、馬肉を牛肉缶詰などと虚偽表示予防のため→製造年月日、原材料
- ・30 年以降、食品添加物の増加、分析機器の発達  
品質重視の象徴として、酢の変化。氷酢酸を薄めた液に糖類を混ぜた合成酢＝戦後の窮余の策から 10 数年を経て、昭和 40 年代に反省→44 年醸造酢（穀物もろみに酢酸発酵させる）が合成酢を上回る。表示規約も作られる。
- ・昭和 49 年、食品添加物の使用が急減、天然添加物へ。  
その代表が、タール系 11 種、黄色 4 号→化粧品や印刷インクなど他の商品に使用、緑色 3 号ほとんど使われず。  
かまぼこ、うどん、ちくわなどの殺菌に過酸化水素（残らないように）→エチルアルコールあるいは低温流通に切り替え。  
煮干しの酸化防止剤は、昭和 29 年米国より輸入の BHA、BHT。昭和 57 年禁止、ビタミン A に。密封包装と乾燥剤で。  
缶詰はチクロ入りシロップ、ブリキ缶からスズ溶出→合成樹脂を張った塗装缶に。
- ・347 品目、表示義務あり 69、278 は使っても表示しなくていい。700 種以上の天然添加物  
**当時のしょうゆ表示**、しょうゆ、醸造酢、糖類（さとう、ブドウ糖果糖液糖）、化学調味料、ゆず果汁、アルコール、（合成保存料はっさい入っていません）  
**現在しょうゆ**（本醸造、大豆、小麦を含む）、柑橘果汁（すだち、ゆこう、ゆず）砂糖、食塩、醸造酢、清酒、みりん、かつお節、かつお節エキス、昆布、アルコール、調味料（アミノ酸等）、酸味料。栄養成分ナトリウム 507<sup>3</sup>g（食塩相当 1・3g）
- ・昭和 56 年、食品添加物の全面表示→用途別表示（類別表示）と個別表示。表記可能な豆腐、納豆、こんにやくなどから併記→塩化カルシウム（凝固剤）、シリコン樹脂（消泡材）→**現在**、原材料丸大豆、添加物硫酸カルシウム（凝固剤）、炭酸カルシウム（消泡剤）
- ・遺伝子組み換え食品の表示（1999 年）、有機農産物の認定（外部機関）
- ・2000 年環境ホルモンの顕在化→ダイオキシン、外因性内分泌かく乱物
- ・ポストハーベスト

## 2. 印象に残る出来事

- ・私的なこと

水道水、残留農薬

- ・レイチェル・カーソン（1907－64）『沈黙の春』の復刻

「アメリカでは春が来ても自然は黙りこくっている。鳥たちはどこへ行ってしまったのか。野原、森、沼地—みな黙りこくっている」

- ・グルメブーム

水を買う時代。有機野菜レストラン。個食

- ・ワークライフバランス

女性の生き方を応援する。食べる技術の再評価

## 3. まとめ

- ・食の安全への意識は「個々」に「再生産」される
- ・時代や報道の影響がある→時代も報道も世論の影響を受ける
- ・メーカーの対応ぶりも重要→コンプライアンス、企業の社会的責任（CSR）
- ・その他