

「学校給食衛生管理基準」は厚生労働省に対する挑戦？



鈴鹿医療科学大学 教授 長村洋一

始めに

私は昨年鈴鹿医療科学大学に赴任してからは管理栄養士の養成に関する教育と研究に携わるようになり、その結果、学内外の食育、栄養教育などに携わる先生方や行政の学校給食等に携わっておられる方との接触が急に増えた。そして、その方たちの多くがいわゆるメディア情報をもととしたと思われる食の安心・安全論や食品添加物の無添加を理想とするような発言をなさるのにぶつかり議論となることがしばしばあった。そして、その一つの原因が平成15年3月に出された「学校給食衛生管理の基準」の一部改定と称した通達に依存していることが最近分かり、この通達に起因している教育現場で栄養関連の仕事をされている方の誤解をどのようにして解くかと考えていた矢先でもあったが、ここでとんでもないことが発生した。

それは、本年の3月31日付官報において、4月1日から施行される「学校給食衛生管理基準」が公表されたことである。前述のように、管理栄養士を養成する教育機関に身を置くものとして非常に重要な通達と受け止め熟読させていただいた。そして、内容の一部にメディアがここ数年喜んで取り上げ、いたずらに市民を不安に陥れた感情論的な食の安全・安心意識を押しつけるような部署にぶつかって唾然とした。

問題となる記述は「第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準」の「(2) 学校給食用食品の購入」の「③食品の選定」の第二項に、“有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び消費期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。”と書かれていたことであった。同じ記述は、同日公布の「夜間学校給食衛生管理基準」及び「特別支援学校の幼稚園部及び高等部における学校給食衛生管理基準」にもある。

問題の本質は？

この文章は単に読み流した場合、今の時代に即していると感じられる人も多いかもしれない。有害な食品添加物の使用された食品や、消費期限、賞味期限、製造業者、販売業者の記載してないような食品は危険極まりないから排除するのは当然であり、むしろ重要な指摘とさえ受け取れる。しかし、良く考えてみよう、現在、日本の市場にはこうした食品が本当に多く流通している

のであろうか？解答は否である。有害または不必要な食品添加物が添加されたり、消費期限、賞味期限、製造業者、販売業者が記載してなかったりする食品は基本的に食品衛生法、JAS 法等の食品関連法規に抵触することになり、もし、そうした食品を製造もしくは販売したりすれば、その業者は摘発され処分を受け、ご存知のようにそのいくつかはメディアが大きく取り上げるところとなっている。

事故米を給食で食べさせたり、メタミドフォス入りの餃子を食べさせたり、国産と書いてあっても実は外国産を食べさせるようなことの無いように、と言うことを目的としての一文であるとしたら、この通達はその目的をほとんど果たさない。実際に平成 15 年にこうした通達が出されていたにもかかわらず、昨年学校給食で事故米を給食に使用し、食べてしまったケースが発生してしまった。しかし、例えば学校給食関係者がこの通達を守ってこれに準拠した方法で食品を購入していたとしても、昨年の事件を防ぐのは無理であった。なぜかと言えば、昨今の事故米にしる、消費期限の問題や産地偽装にしる、製造者や販売者のモラルが崩壊し、法を偽っていることによって発生していた事件であり、表示をチェックすれば防げる問題とは問題の性格が異なるからである。

この通達もたらす一般市民への誤解

それにも拘わらず、私が消費生活センター等で接触している普通の市民の目線で考えるとき、この官報の文章は、恐らく一般の方には不思議とその通りだと感覚的に理解させるものがあることを感ずる。それほどまでに現在の、特に食品添加物に対する誤解（あるいは無理解）が浸透している。そして、この通達を読まれた一般の方は、結論として文部科学省も食品添加物は無添加を理想としているのだと理解するに違いない。

それは、食品添加物に対して厚生労働省は大丈夫だと言っているが、とんでもないということ騒ぎたてている一部の人たちとメディアがあり、その人たちにとっては、食品添加物が使用されていること自体がすでに悪であるからである。その理由としては、安全性が確保されていないということと、伝統食文化の破壊という大きく分けて二つの問題点を挙げている。そうして、この考えが市中に大きく浸透しているために奇妙な食品添加物バッシングが発生し、保存料や化学調味料を不使用と表記した食品が安全な食品に分類され、無添加こそが最も安全な食品とされている風潮がまかり通っている。そんな一例を次にあげる。

保存料の追放にはどんな意味が？

ある市民講演会で「食品添加物は適正に使用すればほとんどは心配ありません」と私が話した後で質問に来られた人が「先生のお話は間違っている」と次のようにおっしゃられた。その方は、「私たちは添加物反対運動を繰り広げてきました。その結果、保存料を使用していませんという表示を掲げる食品が幾つか出てきました。これは安易に保存料に頼っていた業者に、努力をすればできるということを教えた、私たちの呼びかけの勝利です」と自信ありげに話された。確かに最近のコンビニのおにぎりなどはどの店の商品も「保存料・合成着色料は使用していません」と書いてある。これは本当に消費者運動の勝利であるだろうか？と私は疑問に感じて当時の千葉科学大学の卒論生にある実験をやらせてみた。

食品衛生法に従えば、保存料を使用していない場合は「使用していません」の表示の義務はない。それにもかかわらず、「使用していない」と表記するのは消費者が安全だと認識すると業者は読んでいるからである。その一方で食品添加物として、使用した場合は必ず表記しなければならないものとして pH 調整剤がある。微生物の生育を制御する因子として pH は重要な意味を有するので、食品の味を変えないレベルで pH を変化させるために pH 調整剤を添加することによって保存料を加えたときと同じような静菌力を発揮させることができる。実際には「保存料は使用していません」の表記のあるおにぎりの添加物の記載場所を見ると、必ず「pH 調整剤」が書いてある。そこで、保存料と pH 調整剤の静菌力の差を私の卒業論文の学生に実験してもらった。その結果、予想以上の驚くような結果が得られた。

保存料を使用しないために必要な pH 調整剤の量

保存料としてはソルビン酸カリウムを、pH 調整剤としては酢酸ナトリウムを使用してみた。その結果、我々の実験系において大腸菌 (E.coli) に対するソルビン酸カリウムの最小静菌力濃度 (MIC) は 5.8mg/ml であったのに対し、pH 調整剤の酢酸ナトリウムの MIC は 51.2mg/ml と保存料の 10 倍近くの量が必要であった。ところが、ソルビン酸の LD₅₀ は 4.2g/kg で酢酸ナトリウムのそれは 3.5g/kg と報告されているので、厳密に言えば酢酸ナトリウムの方が毒性は強いことになる。

この結果が意味するところは、pH 調整剤より毒性の低い保存料の使用をやめて毒性の強い pH 調整剤を使用するという奇妙な現象を産んでいることである。こんな言い方をするといずれにしろ、添加物を使用することが危険に聞こえるかもしれないが、実はこの両者の毒性は食塩の LD₅₀ が 3.9g/kg であることから比較すればどちらを使用してもこの量では全く問題はない。しかし、大きな問題は「保存料を使用していません」と言いながら相対的には明らかに毒性の強い化学物質をその保存料よりも多く使用していることである。

普通に考えれば保存料を使った方がよいはずであるのを、あえて不使用にしているのは、消費者がそちらを好むからである。どうしてこのような非科学的なことが、当たり前のように行われるようになったかということをよく考えてみる必要がある。その根底には「保存料は危険な物質である」という量を見逃した固定概念で保存料を追放することに情熱をかけた方々の運動と、それを支援したマスメディアの報道の 1 つの成果とみることができる。

厚生労働省の行政指導を見逃した非科学的感情論

ところで、この通達の「有害な食品添加物」という文言であるが、食品添加物は有害な量を使用すれば当然食品衛生法違反になるのでそんなことを指しているのではない。となると有害な食品添加物というのは一体何であろうか。食品添加物は適正な量を用いれば健康障害がなく、食中毒をふせいだり、味を良くしたり鮮度を保つことができる。しかし、着色料、漂白剤、保存料、発色剤等のどれをとっても一定量以上の摂取は化学物質である限り有害物質である。したがって、大量に使用したときに害がでる食品添加物を「有害な」と表記したとするならば、多くの安全論者が言っている量を見逃した感情的な危険論であり誤りである。

この通達の文章について、早速数人の教育現場の食関係の専門家と議論してみた。この通達の

「有害な食品添加物」という表記は確かにおかしいかもしれないが、「不必要な食品添加物を使用した食品を使わない」という表記はその通りであり問題ないのではないかと指摘される方が複数おられた。しかし、法律上は不必要な食品添加物を使用した食品そのものが既に食品衛生法違反となるから、現実に使用されている食品添加物は必要な物として添加されているはずである。ところが、現在使用されている食品添加物がどこまで必要があるかに関しては専門家の間でも見解が大きく分かれる重要な問題である。そして、不必要な食品添加物が多く使用されていると考える人たちの意見が強くなっていることが、日本の無添加ブームを構成している一つの大きな要因でもある。さらに、不必要な食品添加物が添加されていると主張している人たちに共通している強い意見は、味を含めた食本来の有する文化性が否定されるという点である。しかし、この論理のおかしさに関してはすでに別なところで議論させて頂いているのでそちらに譲る。(1)

もし、今回の通達が、食品衛生法や JAS 法など食の安全を保つための法律が施行されているが、ほとんどの業者がこれを守っていないから注意をしろという意味で出されたとしたら、真面目にやっている多くの食品業者に対して非常に失礼な一文である。そうではなくて、一部のメディアや消費者団体が騒ぎたてているように、厚生労働省は安全だと言っているが、食品添加物は適正使用でも本当は危険だという観点から、安全性確保のため法律とは関係なく、限りなく無添加を基本に給食を行いなさいと言う意味で出されたとするならばこれも厚生労働省が慎重に検討を重ねた結果の行政指導を無視した非科学的な感情論である。

そして、不必要な食品添加物が多く使われて日本の食文化が破壊されているから、限りなく無添加を基本に給食を行い、昔の伝統食に戻しなさいという方針であるとするならば、ここにも大きな議論の余地がある。

むしろ食品添加物に関する教育を行うべきでは？

食品添加物の歴史を考えて見れば明らかであるが、例えばその昔には調理した食品が腐らないように保存するために笹の葉などにくるんだ。笹の葉には、安息香酸が入っているが、その安息香酸そのものを化学的に合成し、それを適量加えれば笹の葉以上の効果が得られる。また、昆布の旨みの本質を調べたら、グルタミン酸ナトリウムがその主成分であった。そこで、グルタミン酸ナトリウムを加えた食品を作ったら、出汁を使わなくても美味しい食品ができた。こうした化学物質の使用によって、早く腐敗して廃棄せざるを得なかった食品や、まずくて本来捨てざるを得なかった食品が食べられるようになることは、人類が発展してゆくために必要な食文化の重要な一面ではないだろうか。

一方で、このようにして人類が獲得した物質もその量を誤った使用により、種々の弊害が発生することも明らかになってきた。しかし、こうした化学物質の害になるか、有益になるかは単に量の問題である。量の問題の重要性に関してもすでに別なところで論じさせていただいたのでそちらに譲る。(2) いずれにしても、文部科学省という国民の教育をあずかる中枢が、食文化の問題に触れようとするならば、食品添加物などの化学物質の無添加を理想とするのではなく、正しい使用のあり方を教育することも非常に重要なことであると私は理解している。

21 世紀の食の問題は、食糧不足、安全な食の供給、そして食を通しての健康作り、さらには食文化を通しての豊かな人間性の養成をどうして行くかが大きな課題である。このいずれを取っ

てみても、その解決の一助として食品添加物、農薬等の化学物質の使用なしには考えられないことである。新しい教育の方向として一部の消費者団体の人たちが騒ぎ立てているように、いたずらに食品添加物や農薬を無添加にして昔の伝統食が本来の食であると教えることのみで走るのではなく、こうした化学物質を適切に使用することによって人類がどのように新しい食文化を構成させることができるかを次世代の子供たちに考えさせることは、食育において重要な課題だと考えており、私は声を大にして昨今の無添加ブームに警鐘をならしているし、今後も叫び続けるつもりである。

先述のように文部科学省が出された通達は、栄養教育関係者で食品添加物を可能な限り排除することを推奨しておられる方の拠り所となっている。それだけに、今回の通達が世の中の食育問題をリードする人たちの新たな誤解の根源にならないことを祈念している。

終わりに

つい先日出された文部科学省の通達は、一般市民の方が読まれたときに恐らく食品添加物ではできるだけ使用しない方が良く、との印象を与える。しかし、前述のように私はむしろ食品添加物についてはどのように正しく用いるかの教育こそが21世紀の食文化にとって重要な問題であると考えている。そして、食品添加物の使用を容認した考え方を導入しようとするとき、一番重要なことは、その安全性の確保である。指定添加物においては使用量の誤りさえ無ければ問題は起こらないと考えられるが、繰り返して言うならば既存添加物についてはその認可のされ方に若干の問題を残している。従って、あえて食品添加物を問題とするならば洗い直しの終了していない既存添加物について慎重になることである。

食品添加物に限らず残留農薬、環境汚染物質、そして健康食品のような、突き詰めれば化学物質が何らかの形で人の口を介して摂取される場合については、日常的に摂取している食品も含めて我々の健康に対して絶対的安全は現在のところ全くと言って良いくらい保証されていない。しかし、適切な使用によって健康被害の発生を限りなく抑制でき、被害がなければそれは多くの利益を我々に与える。ところが、適切な使用にはそれなりの専門的な知識が必要である。そうした食全般のリスクコミュニケーターとして我々健康食品管理士集団のような人材を世の中の各所に配置させる法的整備がなされれば食の安全性確保において今後大きな貢献ができると確信している。

参考文献

- 1) 食品添加物を巡る諸問題、その2 量を見越した危険論のナンセンス 健康食品管理士認定協会会報 p 19-16 Vol 2 (3) (2007)
- 2) 食品添加物を巡る諸問題、その3 うまみ調味料は何が問題か 健康食品管理士認定協会会報 p 40-45 Vol 2 (4) (2007)

以上2つの文献は健康食品管理士認定協会のホームページ (<http://www.ffcci.jp/>) の「会報に掲載した理事長の原稿」で読むことが可能です。