

平成30年度岩手県食の安全安心リスクコミュニケーション(第1回)

# 食品添加物の安全性を考える

## シンポジウム

### 開催結果概要



H30.10.30 県民くらしの安全課

# 1 開催概要

目的	日常の食事に広く用いられている食品添加物の安全性について、正しい知識を取得し、理解を深めてもらうことを目的として、シンポジウムを開催する。
日時・会場	平成30年10月30日(火) 13:30～16:00 岩手県高校教育会館 大ホール
参加者	50名
内容	◆講演 「食品添加物の安全性について ～ 分解に関わる私たちの身体の仕組み～」 ＜講師＞ 東北大学 名誉教授 山添 康 氏 ◆質疑・意見交換等 参加者からの事前質問、会場からの質問等

## 2 講演

### 「食品添加物の安全性について ～ 分解に関わる私たちの身体の仕組み ～」

講師 東北大学 名誉教授 山添 康 氏

内容 日本における食品の安全性確保の仕組みや、食品添加物の代謝（体内分解）のメカニズム等について説明いただきました。



### 3 質疑等

参加者から事前に寄せられた質問等のほか、会場の質問・意見に対し、講師に解説していただきました。

#### ☆司会

岩手県環境生活部県民くらしの安全課  
食の安全安心課長 前田 敬之

#### ☆アドバイザー

東北大学 名誉教授 山添 康 氏

## ◆ 質疑・意見交換

1 複数の種類の食品添加物を摂取した場合の安全性、健康への影響はどのようなのか。（複合摂取による相互作用等はあるのか）

⇒ 私たちは、日頃から多種類の成分を摂取しており、一度に大量に摂取しない限り、それら进行处理する能力を進化の過程で獲得しているので、大半の場合は問題が生じないと考えてもらってよい。また、これまでの実験等でも、複数の添加物が相互作用を起こすというケースはほとんど確認されていない。

## ◆ 質疑・意見交換

2 食品添加物の摂取が、アレルギー体質に影響を及ぼすことはあるのか。

⇒ 食品アレルギーについては、食物として摂取することではなく、それ以外の接触（皮膚に触れる等）が原因だと考えられるようになってきている。また、アレルギーの主な原因となるたんぱくは、大半の食品添加物に含まれていないので、添加物そのものがアレルギーを引き起こすということは考えにくい。

## ◆ 質疑・意見交換

3 トランス脂肪酸について詳しい話を聞きたい。

⇒ 植物油をマーガリンのように固体にするためには、すべて飽和脂肪酸の状態にする(融点を上げる)ことが必要だが、その過程で、構造の異なる脂肪酸ができる。これがいわゆるトランス脂肪酸であるが、一番基本になるのは、トランス脂肪酸の摂取量を減らすというよりも、飽和・不飽和脂肪酸を含めたトータルの脂肪酸摂取量を減らすことである。一般の消費者が普段気をつけるべき点としては、カリッとした食感に仕上げるために脂肪酸を使用している食品(クリスピー等)の摂取量に気をつけてリスクを下げる、というところかと思う。

## ◆ 質疑・意見交換

4 日本と世界の添加物に関する基準の違いは。

⇒ WHOにおいて基本的な国際基準は決まっているが、各国の食品ごとの摂取量にはそれぞればらつきがあり、それを考慮して基準が決められている。(基準となるトータルの添加物量はあるが、それをどの食品にどれくらい割り振るかは国によって異なる)  
もちろん、基準は科学的な根拠に基づいて割り出された数値であり、政治的な理由でルールが決まることはない。

## ◆ 質疑・意見交換

5 「トランス脂肪酸0」を謳った製品もあるが、それは規定等に基づいているわけではなく、メーカーが自主的に出しているものなのか。

⇒ トランス脂肪酸は、実は天然に食品中に含まれているものであり(例えばミルク等)、それを代謝できる仕組みが身体には備わっている。メーカー側が示す「トランス脂肪酸0」というのは、あくまで「植物性油に科学的に水素を添加することで生じるトランス脂肪酸(正式にはエライジン酸)」が0だということを言っているものである。

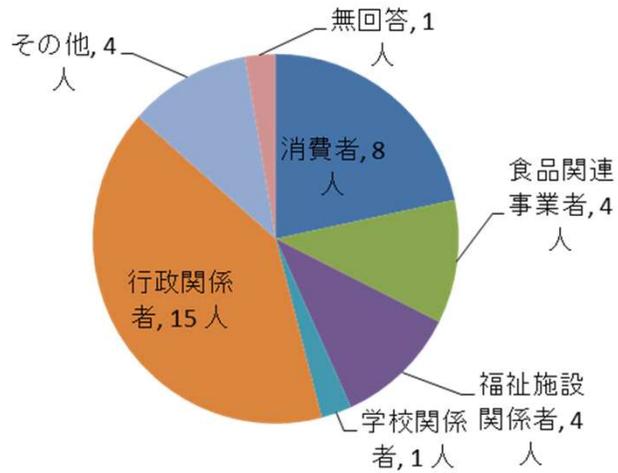
## ◆ 質疑・意見交換

6 業務用の揚げ油にもトランス脂肪酸が含まれていると聞かすが、実態はどうなのか。

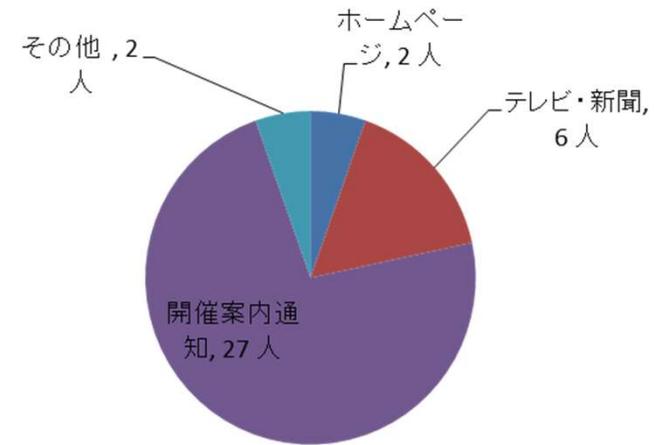
⇒ そもそも、油を加熱処理すれば必ずトランス脂肪酸は生じるという点に注意してほしい。食品安全委員会では、トランス脂肪酸の摂取量が総エネルギー比1%未満ならば、心疾患リスクの重大な要因にはならないという評価をしているのだが、日本におけるトランス脂肪酸の摂取量は0.3~0.4%であり基準を大きく下回っている。そのため、トランス脂肪酸だけを殊更に取り上げるのではなく、トータルの脂肪摂取量を下げる、という考え方が大切かと思う。

# アンケート結果

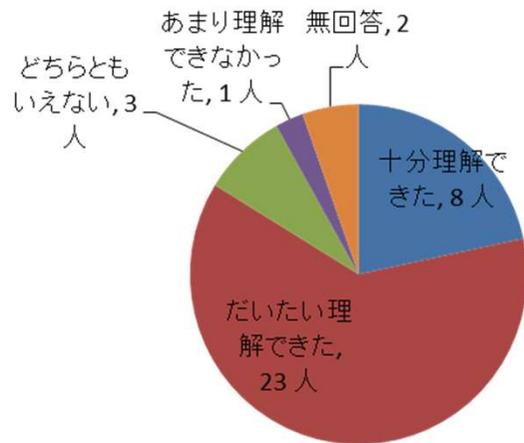
## 回答者の属性



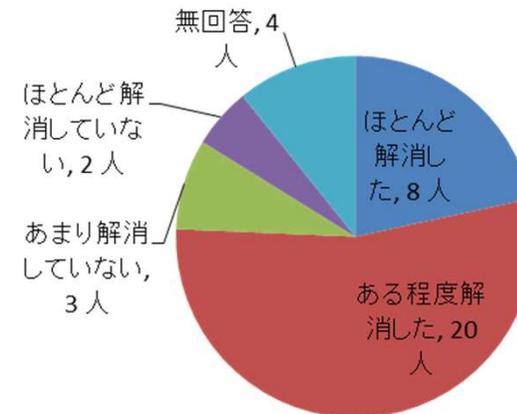
## 開催を知ったきっかけ



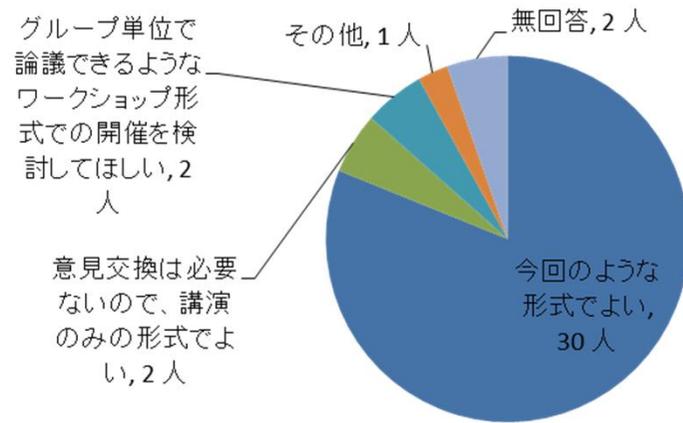
## 講演の内容



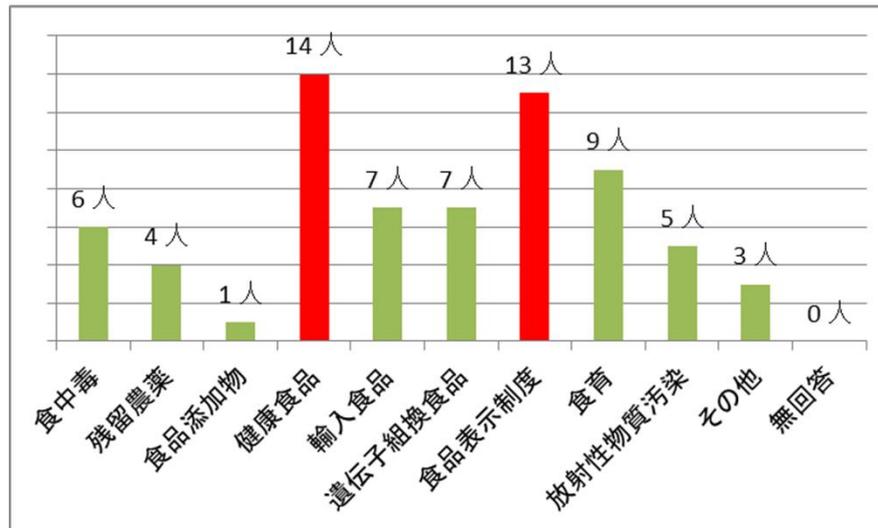
## 疑問の解消



## 今後の開催方法



## 今後取り上げてほしい話題



## 参加者からの主なご意見

- ・ 大学の先生の講演はめったにない機会なので、今回のようなシンポジウムの開催は良いと思います。
- ・ とても分かりやすかったです。最新の知見が聞けて良かったです。
- ・ 肝臓を大切にしようと思いました。生物の進化の話も面白かった。
- ・ レベルの高い学者の方の話を聞く貴重な機会なので、もっと多くの人を集めて聞かせてほしい。
- ・ 講義内で、添加物の具体的な特性について消費者目線で説明してほしい。  
(あまり実践的ではなかった)
- ・ 講演の流れが把握できる要旨(資料)が欲しかった。
- ・ また山添先生のお話を伺いたい。
- ・ トランス脂肪酸やコレステロール、トリグリセリドについてももう少し伺いたい。ありがとうございました。
- ・ トランス脂肪酸(の規制)について取り上げてみてはどうでしょうか。