

添加物規制の歴史と添加物が嫌われる理由を考える

元 生活協同組合連合会ユーコープ事業連合 品質保証部長 藤平幸男

これから話すこと

1) 添加物を知ったきっかけと添加物の規制の歴史

- ・食品に使えない着色料があるのを知ったとき
- ・明治時代の添加物規制
- ・添加物の有害性を知ったとき
- ・表示されていなかった添加物が表示されていたのを見たとき
- ・義務表示対象添加物の拡大

2) 添加物の表示を省略できるとき、物質名を表示しなければならないとき

- ・使用した添加物の表示を省略できるとき
加工助剤・キャリアオーバー・栄養強化
- ・最終製品に表示しなければならない添加物
- ・使用した添加物を一括名で表示して物質名表示を省略できるとき、省略できないとき
- ・栄養強化の目的で配合しても表示を省略できない食品
- ・添加物のアレルゲンを含む食品（特定原材料）の表示

3) 添加物が嫌われる理由を考える

- ・「無添加」の表示で想定されている添加物の用途
- ・お問い合わせの多い添加物の一括名の表示
- ・お問い合わせの多い添加物名の表示
- ・同じ物質でも嫌われるときと好まれるとき
- ・添加物が嫌われる理由を考える

参考資料

添加物を知ったきっかけと添加物の規制の歴史

食品に使えない着色料があるのを知ったとき

小学生のとき、学校の図書室にあった本を読んだとき

多分、時代は戦前。

父親と娘が食品を売り歩く話。

父親が食品に使用してはならない着色料を使用したとして逮捕される。

我国における着色料取締りの歴史 — 歴史的経緯からみた着色料の存在意義 —

光武 幸 北海道大学大学院環境科学研究科邦文紀要, 1, 1-23 (1985-03-23) より

1879年（明治12年）唐緑青（亜ヒ酸銅）で着色した団子による中毒

明治時代の添加物の規制

「第10版 食品添加物公定書 2024」の「食品添加物公定書沿革略記」より

1878年（明治11年） 4月18日

内務卿乙第35号 アニリン其他鉍属製ノ絵具染料ヲ以テ飲食物ニ着色スルモノ
取締方

1900年（明治33年） 2月23日

法律第15号 飲食物 其ノ他ノ物品取締ニ関スル法律

1900年（明治33年） 3月27日

内務省令第10号 飲食物其ノ他物品取締ニ関スル法律施行ニ関スル省令

1900年（明治33年） 4月17日

内務省令第17号 有害性着色料取締規則

1901年（明治34年） 10月16日

内務省令第31号 人工甘味質取締規則

1903年（明治36年） 9月28日

内務省令第10号 飲食物防腐剤取締規則

添加物の有害性を知ったとき

食品安全委員会事務局平成17年度食品安全確保総合調査報告書
国内で発生した事故・事例を対象として食品安全に係る情報の
収集と提供に関する調査報告書（国内の食品に係る化学物質に
よる事件・事故の事例調査）より

1966年（昭和41年）ズルチンによる食中毒事件

島根県の農家で、人工甘味料「ズルチン」を大量に使用した自家製
ぼた餅を摂食、家族6名が食中毒となり、うち1名が死亡

日本における食品衛生法制の展開（4）

—警察行政からの離脱と食品安全行政としての新たな展開—

伊藤 久美子 法政論集285号（2020）より

1967年（昭和42年）5月

ズルチン 幼児、小児用の食品に対する使用禁止

1968年（昭和43年）7月

ズルチン使用禁止

表示されていなかった添加物が表示されていたのを見たとき

1991年の夏、自動販売機で缶飲料を買う。

赤い色の飲料の原材料欄に従来は表示されていなかった「着色料（〇〇〇）」の文字が表示されているのに気がついた。

1989年にそれまで表示をしなくてもよかった野菜や果実からつくられた添加物も表示することになっていた。

義務表示対象添加物の拡大

2001年(平成23年)12月「表示することとなった主な理由 経緯について」消費者庁資料より

1948年(昭和23年) 食品衛生法施行

「飲食物其ノ他ノ物品取締ニ関スル法律」で規定されていた**溶性サツカリンのほか、ズルチン、タール色素、合成保存料**を含むかん詰、びん詰、たる詰の食品について、それらを含む旨の表示を義務付け。

1957年(昭和32年)

人工甘味料、合成着色料、合成保存料等5用途で使用した添加物を含むかん詰等(上記、合成樹脂性容器包装詰の食品)について、**添加物名又は用途名**の表示を義務付け。 ※ 5用途(人工甘味料、合成着色料、合成保存料、合成殺菌料、合成糊料)

1969年(昭和44年)

容器包装に入れられた**全ての加工食品**について、**5用途で使用した添加物**の表示を義務付け。 ※ 2019年(平成31年)「食品添加物表示制度をめぐる事情」消費者庁資料には、5用途に漂白剤、酸化防止剤、発色剤を追加した8用途と記載されています。

義務表示対象添加物の拡大

平成23年12月「表示することとなった主な理由 経緯について」消費者庁食品表示課より

1983年（昭和58年）

添加物78品目について、**添加物（物質）名による表示及び人工甘味料等8用途で使用した場合には用途名の併記を義務付け**

※8用途（人工甘味料、合成着色料、合成保存料、合成殺菌料、合成糊料、漂白剤、酸化防止剤、発色剤）

1988年（昭和63年）

全ての化学的合成品の添加物について、**栄養強化目的、加工助剤、キャリアオーバー**を除き表示を義務付け。

（用途名併記（8用途）や簡略名 一括名（14種類）による表示についても規定）

1989年（平成元年）

化学的合成品以外の添加物について、**化学的合成品の添加物と同様の表示を義務付**

※ 食品表示基準の8用途：甘味料、着色料、保存料、増粘剤、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤

義務表示添加物の拡大

1995年（平成7年）

「**既存添加物**」のポジティブリスト制設定

（「既存添加物リスト」に記載された物質だけが使用できるポジティブリスト制）

2015年（平成27年）

「**食品表示基準**」施行

表示対象添加物

- ・ 指定添加物
- ・ 既存添加物
- ・ 天然香料
- ・ 一般に食品として飲食に供されているものであって添加物として使用されるもの

2) 添加物の表示を省略できるとき、物質名を表示しなければならないとき

- 使用した添加物の表示を省略できるとき
加工助剤　キャリアオーバー　栄養強化
- 最終製品に表示しなければならない添加物
- 使用した添加物を一括名で表示して物質名表示を省略できるとき、
省略できないとき
- 栄養強化の目的で配合しても表示を省略できない食品
- 添加物のアレルギーを含む食品（特定原材料）の表示

添加物の表示を省略できるとき、物質名を表示しなければならないとき

- 添加物を使用したときは、原則として表示をしますが、**栄養強化の目的で使用したもの、加工助剤として使用したもの、使用されているがキャリアオーバーとなる場合には添加物の表示を省略することができます。**
- また、**酸味料、乳化剤、アミノ酸など「一括名」とよばれる使用目的の名称を表示することができる添加物は物質名の表示を省略することができます。**
- ただし、**添加物の表示を省略できる場合でも、添加物としての物質名の表示を省略することができない場合があります。**
 - **キャリアオーバーとして表示を省略できない用途の添加物**
 - **ナトリウム塩以外の添加物として使用が認められた物質**
クエン酸一カリウム、クエン酸三カリウム、L グルタミン酸カリウム、L グルタミン酸カルシウム、L グルタミン酸マグネシウム、水酸化カリウム
 - **「一括名」の目的で使用しても物質名の表示を省略できない物質**
食品表示基準の通知「食品表示基準について」の「別添 添加物1-4 各一括名の定義及びその添加物の範囲」に記載されていない物質
 - **アレルギーを含む食品（特定原材料）を含むの添加物**

食品表示基準の「添加物」の表示

食品表示基準 別表第二十四（第十九条、第二十条、第二十四条、第二十五条関係）

添加物

栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。

※ 別表第六：用途名表示が必要な添加物

ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。

※ 別表第七：一括名表示が可能な添加物

使用した添加物の表示を省略できるとき

食品表示基準の通知「食品表示基準について」

(加工食品) 1 義務表示事項 (4) 添加物 ① 物質名表示関係 より

ア 食品に含まれる添加物については、
栄養強化の目的で使用した添加物、加工助剤及びキャリアオーバーを除き、原則当該添加物の物質名を表示するものであること。

また、物質名の表示は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」という。）別表第1に掲げる添加物（食品表示基準 別表第8に掲げるものを除く。）については、規則別表第1に掲げる名称により行うこと。

※ 食品表示基準 別表第8：名称の表示が不要な添加物

食品表示基準 別表第六（第三条関係）用途名表示が必要な添加物

（上欄）使用目的

甘味料

着色料

保存料

増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料

酸化防止剤

発色剤

漂白剤

防かび剤又は防ばい剤

（下欄）表示しなければならない用途名

甘味料

着色料

保存料

主として増粘の目的で使用される場合に
あつては、**増粘剤**又は**糊料**

主として安定の目的で使用される場合に
あつては、**安定剤**又は**糊料**

主としてゲル化の目的で使用される場合に
あつては、**ゲル化剤**又は**糊料**

酸化防止剤

発色剤

漂白剤

防かび剤又は**防ばい剤**

食品表示基準 別表第七（第三条関係）一括名表示が可能な添加物

（上欄）使用目的

イーストフード

ガムベース

かんすい

酵素

光沢剤

香料

酸味料

チューインガム軟化剤

豆腐用凝固剤

苦味料

乳化剤

水素イオン濃度調整剤

膨張剤

（下欄）物質名に代えて表示できる一括名

イーストフード

ガムベース

かんすい

酵素

光沢剤

香料

酸味料

軟化剤

豆腐用凝固剤 又は 凝固剤

苦味料

乳化剤

水素イオン濃度調整剤 又は pH調整剤

膨張剤、膨脹剤、ベーキングパウダー 又は
ふくらし粉

（「調味料」は次のページに掲載）

食品表示基準 別表第七（第三条関係）一括名表示が可能な添加物

（上欄）使用目的

調味料（甘味料及び酸味料に該当するものを除く。）

（下欄）物質名に代えて表示できる一括名

アミノ酸のみから構成される場合にあつては、**調味料（アミノ酸）**
主としてアミノ酸から構成される場合（アミノ酸のみから構成される場合を除く。）
にあつては、**調味料（アミノ酸等）**

核酸のみから構成される場合にあつては、**調味料（核酸）**
主として核酸から構成される場合（核酸のみから構成される場合を除く。）
にあつては、**調味料（核酸等）**

有機酸のみから構成される場合にあつては、**調味料（有機酸）**
主として有機酸から構成される場合（有機酸のみから構成される場合を除く。）
にあつては、**調味料（有機酸等）**

無機塩のみから構成される場合にあつては、**調味料（無機塩）**
主として無機塩から構成される場合（無機塩のみから構成される場合を除く。）
にあつては、**調味料（無機塩等）**

「調味料」の「添加物の範囲」の物質

① アミノ酸

L-アスパラギン酸ナトリウム DL-アラニン L-アルギニン L-グルタミン酸塩 L-イソロイシン グリシン
グルタミルバリルグリシン L-グルタミン酸 L-グルタミン酸アンモニウム L-グルタミン酸ナトリウム
L-システイン塩酸塩 L-テアニン DL-トリプトファン L-トリプトファン DL-トレオニン L-トレオニン
L-バリン L-ヒスチジン塩酸塩 L-フェニルアラニン DL-メチオニン L-メチオニン L-リシン
L-アスパラギン酸塩 L-リシン塩酸塩 L-リシン L-グルタミン酸塩
別添 添加物2-1の用途欄に「調味料」と記載された添加物（アミノ酸に限る。）

酵母エキス、タンパク加水分解物はアミノ酸を含んでいますが食品素材として表示します。

② 核酸

5'-イノシン酸二ナトリウム 5'-ウリジル酸二ナトリウム 5'-グアニル酸二ナトリウム
5'-シチジル酸二ナトリウム 5'-リボヌクレオチドカルシウム 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム

③ 有機酸

クエン酸カルシウム クエン酸三ナトリウム グルコン酸カリウム グルコン酸ナトリウム コハク酸 コハク酸一ナトリウム
コハク酸二ナトリウム 酢酸ナトリウム DL-酒石酸水素カリウム L-酒石酸水素カリウム DL-酒石酸ナトリウム
L-酒石酸ナトリウム 乳酸カリウム 乳酸カルシウム 乳酸ナトリウム フマル酸一ナトリウム DL-リンゴ酸ナトリウム

④ 無機塩

塩化カリウム 硫酸カリウム リン酸三カリウム リン酸水素二カリウム リン酸二水素カリウム リン酸水素二ナトリウム
リン酸二水素ナトリウム リン酸三ナトリウム 塩水湖水低塩化ナトリウム液 粗製海水塩化カリウム ホエイソルト

塩化ナトリウム（食塩）は食品素材として表示します。

添加物の加工助剤とは

日本食品添加物協会 「5. 食品での食品添加物の表示」より

Q 4 加工助剤とはどういうものですか？

A 加工食品を作るのに使われた食品添加物のうち、次の条件のいずれかに合うものが加工助剤とされます。

- ① 最終的に食品として完成する前に、食品から除去されるもの
- ② 食品中に通常存在する成分に変えられ、かつ、その成分の量が食品中に通常存在する量を有意に増加させないもの
- ③ 最終食品中に、ごくわずかなレベルでしか存在せず、その食品に影響を及ぼさないもの

消費者庁「食品表示の内容を正しく理解するための“食品添加物表示に関するマメ知識”」より

加工助剤の例：

次亜塩素酸水の使用基準が「最終食品の完成前に除去すること」とあり、使用後の水洗いで全て洗い流され、製品に残存していない場合

添加物のキャリーオーバーとは

日本食品添加物協会 「5. 食品での食品添加物の表示」より

Q7 キャリーオーバーというのは、どういうものですか？

A 食品の原材料の製造・加工で使用されたもので、その食品の製造には使用されない食品添加物で、最終食品まで持ち越された場合に、最終食品中では微量となって、食品添加物そのものの効果を示さない場合をキャリーオーバーといいます。

消費者庁「食品表示の内容を正しく理解するための“食品添加物表示に関するマメ知識”」より

キャリーオーバーの例：

保存料が使用されている醤油でせんべいを味付けし、ごく微量の保存料がせんべいに持ち越されるが、非常に少量のためせんべいに保存料の効果がない場合

キャリーオーバーに該当せず、最終製品に表示しなければならない添加物 食品表示基準の通知「食品表示基準Q & A」より

(加工-92)

添加物として甘味料（カンゾウ）や調味料（アミノ酸）を含むみそを煮物に少量使用した場合、甘味料（カンゾウ）や調味料（アミノ酸）は、最終製品である煮物においても表示が必要ですか。

(答)

調味料、甘味料は微量であっても最終製品の味に効果を及ぼしているため、甘味料（カンゾウ）や調味料（アミノ酸）は、キャリーオーバーに該当せず、表示する必要があります。

その他、香料や着色料といった**五感に訴えるような添加物は、調味料や甘味料同様にキャリーオーバーとみなされず表示が必要です。**

最終製品に表示しなければならない添加物

食品表示基準の通知「食品表示基準について」

(加工食品) 1 義務表示事項 (4) 添加物 ③その他 より

調味料・加工助剤として使用しても最終製品に表示しなければならない物質

ケ ケン酸一カリウム及びケン酸三カリウム、L グルタミン酸カリウム、L グルタミン酸カルシウム、L グルタミン酸マグネシウム並びに水酸化カリウムについては、調味料又は加工助剤として用いられているものであるが、**塩の分散化の目的で当該添加物の使用が認められたことに鑑み、当該添加物を使用した食品の表示は、物質名を表示するよう、指導すること。**

※ 物質名を表示するよう、指導することとしているのは「ナトリウム」以外の「カリウム」「マグネシウム」化合物であることをわかるようにするためです。

例えば、グルタミン酸マグネシウムを調味料として使用したとき調味料（アミノ酸）と一括名で表示して、物質名の表示を省略することはできません。物質名のグルタミン酸マグネシウムを表示します。

最終製品に表示しなければならない添加物の水酸化カリウムが使われるとき

- 水酸化カリウムは紅茶の葉からエキスを製造するときに、抽出しやすくするための加工助剤として使用されることがあります。
- 水酸化カリウムを加工助剤に使って抽出された紅茶エキスを加工食品の原料に使用して製造したときには、加工助剤として表示を省略せず、**小売り用として販売する商品に水酸化カリウムを表示します。**
- 紅茶エキスを取り扱っている企業で、加工助剤として使用された物質の情報を入手していないことがあります。
紅茶エキスなど加工助剤が使われる可能性がある原材料を使うときは、どのような加工助剤が使われたかを確認します。

使用した添加物を一括名で表示して物質名表示を省略できるとき、省略できないとき

食品表示基準の通知「食品表示基準について」

(加工食品) 1 義務表示事項 (4) 添加物 ③その他 より

ア 一括名の定義及び物質名の表示において一括名を用いることができる添加物の範囲は、別添 添加物 1－4のとおりであること。

※ 「別添 添加物 1－4」：「各一括名の定義及びその添加物の範囲」表の「一括名を用いることができる添加物」として記載されていない物質、記載されていても、対象食品ではないものに使用したときには、「一括名」として表示できる目的で使用しても、「一括名」を表示することで、物質名の表示を省略することはできません。

使用した添加物を一括名で表示して物質名表示を省略できるとき、省略できないとき

食品表示基準の通知「食品表示基準について」

「別添 添加物 1－4 各一括名の定義及びその添加物の範囲」より

別添 添加物 1－4

各一括名の定義及びその添加物の範囲

1 イーストフード

(1) 定義 パン、菓子等の製造工程で、イーストの栄養源等の目的で使用される添加物及びその製剤

(2) 一括名 イーストフード

(3) 添加物の範囲 以下の添加物をイーストフードの目的で使用する場合

塩化アンモニウム

グルコン酸カリウム

酸化カルシウム

炭酸アンモニウム

炭酸カルシウム

硫酸カルシウム

リン酸三カルシウム

リン酸二水素アンモニウム

リン酸一水素マグネシウム

塩化マグネシウム

グルコン酸ナトリウム

焼成カルシウム

炭酸カリウム（無水）

硫酸アンモニウム

硫酸マグネシウム

リン酸水素二アンモニウム

リン酸一水素カルシウム

リン酸二水素カルシウム

「定義」に記載されているパン・菓子等の製造工程でイーストの栄養源等の使用目的で、「添加物の範囲」に記載されている添加物を使用したときに、「イーストフード」と一括名を表示することで物質名の表示を省略することができます。

12 乳化剤

(1) 定義 食品に乳化，分散，浸透，洗浄，起泡，消泡，離型等の目的で使用される添加物及びその製剤

(2) 一括名 乳化剤

(3) 添加物の範囲 以下の添加物を乳化剤としての目的で使用する場合

① 乳化剤を主要用途とするもの

オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	クエン酸三エチル
グリセリン脂肪酸エステル	シヨ糖脂肪酸エステル
ステアロイル乳酸カルシウム	ステアロイル乳酸ナトリウム
ソルビタン脂肪酸エステル	ヒマワリレシチン
プロピレングリコール脂肪酸エステル	ポリソルベート 20
ポリソルベート 60	ポリソルベート 65
ポリソルベート 80	別添 添加物 2-1 の用途欄に「乳化剤」と記載された添加物

② プロセスチーズ，チーズフード及びプロセスチーズ加工品に①に掲げるものに加えて乳化剤として使用されるもの

クエン酸カルシウム	クエン酸三ナトリウム
グルコン酸カリウム	グルコン酸ナトリウム
ピロリン酸四カリウム	ピロリン酸二水素カルシウム
ピロリン酸二水素二ナトリウム	ピロリン酸四ナトリウム
ポリリン酸カリウム	ポリリン酸ナトリウム
メタリン酸カリウム	メタリン酸ナトリウム
リン酸三カリウム	リン酸三カルシウム
リン酸水素二アンモニウム	リン酸二水素アンモニウム
リン酸水素二カリウム	リン酸二水素カリウム

食品表示基準の通知

「食品表示基準について」の「別添 添加物 1-4 各一括名の定義及びその添加物の範囲」より

「添加物の範囲」の②の欄の添加物を
プロセスチーズ，チーズフード、プロセスチーズ加工品以外の食品に
乳化剤として使用したときに
「乳化剤」の表示をして
物質名の表示を省略することはできません。

栄養強化の目的で配合しても表示を省略できない食品

食品表示基準 別表第四に栄養強化の目的で使用しても添加物の表示を省略できない記載のある食品（2024年3月20日現在）

- ・ 農産物漬物
- ・ ハム類
- ・ 混合ソーセージ
- ・ ウスターソース類
- ・ 果実飲料
- ・ 調理冷凍食品（冷凍フライ類，冷凍しゅうまい，冷凍ぎょうざ、冷凍春巻，冷凍ハンバーグステーキ，冷凍ミートボール，冷凍フィッシュハンバーグ，冷凍フィッシュボール，冷凍米飯類 及び 冷凍めん類 に限る）
- ・ ジャム類
- ・ プレスハム
- ・ ベーコン類
- ・ 食用植物油脂
- ・ チルドハンバーグステーキ
- ・ 乾めん類
- ・ 乾めん類
- ・ 即席めん
- ・ 混合プレスハム
- ・ 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ
- ・ 乾燥スープ
- ・ チルドミートボール
- ・ マカロニ類
- ・ ソーセージ
- ・ マーガリン類
- ・ 豆乳類

「食品表示基準について」（加工食品）1 義務表示事項（4）添加物 ③その他

力 **調製粉乳**及び**調製液状乳**にあっては、栄養強化の目的で使用されたものであっても、**主要な混合物**として表示を要するものであること。

※ 食品表示基準の添加物を栄養強化の目的で使用したときに添加物名の表示を省略できる規定は廃止される見込み

添加物の「特定原材料」（アレルギーを含む食品）の表示

別添 アレルギーを含む食品に関する表示

第1 アレルギーを含む食品に関する表示の基準

3 表示の方法

(6) その他留意事項

- ④ 加工助剤及びキャリアオーバーなど、添加物の表示が免除されているものであっても、特定原材料については、表示する必要がある。
特定原材料に準ずるものについても、可能な限り表示に努めること。

第2 食品関連事業者等が留意すべき事項

1 製造記録等の保管に関する留意事項

- (2) 特定原材料については、加工助剤及びキャリアオーバーについても最終製品まで表示する必要があることから、製品に微量に含まれる特定原材料についても確認し、記録を保管する必要がある。

3) 添加物が嫌われる理由を考える

- 「無添加」の表示で想定されている添加物の用途
- お問い合わせの多い添加物の一括名の表示
- お問い合わせの多い添加物名の表示
- 同じ物質でも嫌われるときと好まれるとき
- 添加物が嫌われる理由を考える

「無添加」の表示で想定されている添加物の用途

- 「無添加」表示をしている食品の表示者が想定している添加していない添加物の用途は「着色料」「保存料」であることが多いと考えています。
- 用途名を併記する8用途（人工甘味料、合成着色料、合成保存料、合成殺菌料、漂白剤、酸化防止剤、発色剤）のいずれかの用途の添加物を添加していないという表示もあります。
- 「合成着色料」「合成保存料」「人工甘味料」という「合成」「人工」の用語がついた添加物を使っていないという表示もあります。
「合成」「人工」には害があると考えておられる方がいるためと考えます。
（現在は添加物の表示の用語として「合成」「人工」「天然」は使えません）

※ 「合成着色料不使用」との表示をして、「アナトー色素」を使っていることがあります。
「アナトー色素」は既存添加物のリストに掲載されている添加物としての表示と考えますが、加工食品に使われている「アナトー色素」のほとんどは指定添加物リストの化学的合成品です。化学的合成品の「アナトー色素」を使っている「合成着色料不使用」という表示するのは適切な表示ではないと考えます。

- 「防腐剤」を使っていないという表示があります。
（現在は添加物の表示の用語として「防腐剤」は使えません）

お問い合わせの多い添加物の一括名の表示

「pH調整剤」「酸化防止剤」「漂白剤」「乳化剤」「膨張剤」「光沢剤」「軟化剤」
「剤」のつく一括名、用途名にはお問い合わせがあります。
「剤」がついていると不安になるという方がおられます。

「pH調整剤」

「酸味料」「pH調整剤」と表示できる添加物には同じ物質がありますが、
「酸味料」の表示はお問い合わせが少なくなります。
pH調整剤の表示はわからないので不安になるが、酸味料はわかるという
方がおられます。

「膨張剤」

一括名表示を「ベーキングパウダー」「ふくらし粉」で表示すると
お問い合わせが少なくなります。

「膨張剤」は不安になるが、「ベーキングパウダー」「ふくらし粉」の
表示はは安心という方がおられます。

食品表示基準の通知「食品表示基準について」

「別添 添加物 1 - 4 各一括名の定義及びその添加物の範囲」より「酸味料」「pH調整剤」の物質

8 酸味料

(1) 定義 食品の製造又は加工の工程で、酸味の付与又は増強による味覚の向上又は改善のために使用される添加物及びその製剤

(2) 一括名 酸味料

(3) 添加物の範囲 以下の添加物を酸味料としての目的で使用する場合

アジピン酸	クエン酸
クエン酸三ナトリウム	グルコノデルタラクトン
グルコン酸	グルコン酸カリウム
グルコン酸ナトリウム	コハク酸
コハク酸一ナトリウム	コハク酸二ナトリウム
酢酸ナトリウム	DL-酒石酸
L-酒石酸	DL-酒石酸ナトリウム
L-酒石酸ナトリウム	二酸化炭素
乳酸	乳酸ナトリウム
氷酢酸	フマル酸
フマル酸一ナトリウム	DL-リンゴ酸
DL-リンゴ酸ナトリウム	リン酸

別添 添加物 2 - 1 の用途欄に「酸味料」と記載された添加物

13 水素イオン濃度調整剤

(1) 定義 食品を適切な pH 領域に保つ目的で使用される添加物及びその製剤。ただし、中華麺類にかんすいの目的で使用される場合を除く。

(2) 一括名 水素イオン濃度調整剤又は pH 調整剤

(3) 添加物の範囲 以下の添加物を水素イオン濃度調整剤としての目的で使用する場合

アジピン酸	クエン酸
クエン酸三ナトリウム	グルコノデルタラクトン
グルコン酸	グルコン酸カリウム
グルコン酸ナトリウム	コハク酸
コハク酸一ナトリウム	コハク酸二ナトリウム
酢酸ナトリウム	DL-酒石酸
L-酒石酸	DL-酒石酸水素カリウム
L-酒石酸水素カリウム	DL-酒石酸ナトリウム
L-酒石酸ナトリウム	炭酸カリウム（無水）
炭酸水素ナトリウム	炭酸ナトリウム
二酸化炭素	乳酸
乳酸カリウム	乳酸ナトリウム
氷酢酸	ピロリン酸二水素二ナトリウム
フマル酸	フマル酸一ナトリウム
DL-リンゴ酸	DL-リンゴ酸ナトリウム
リン酸	リン酸水素二カリウム
リン酸二水素カリウム	リン酸水素二ナトリウム
リン酸二水素ナトリウム	

別添 添加物 2 - 1 の用途欄に「酸味料」と記載された添加物

お問い合わせの多い添加物名の表示

「ソルビット」「ソルビトール」の原材料名表示

ソルビン酸ですか？保存料ですか？とお問い合わせいただくことがあります。
保存料を嫌われる方がおられます。

「イースト」の原材料名表示

イーストフードですか？とお問い合わせいただくことがあります。
原材料名を「酵母」と表示するとお問い合わせが少なくなります。

※ 「イーストフード」を嫌う方がおられるのは、1970年代後半～1980年代前半にパンの製造に使われた添加物の臭素酸カリウムの安全性について問題になったためではないかと考えています。臭素酸カリウムを使わないでほしいというときに、イーストフードを使わないでほしいという表現がされていました。
イーストフードと表示できる物質のなかで。どの物質がよくないのか、よくない理由をたずねると「わからない」という方もおられます。
臭素酸カリウムがよくないという方は、臭素酸カリウムはイーストフードだからよくないという方もおられます。
現在の食品表示基準では臭素酸カリウムはイーストフードと表示できる添加物には該当しない物質です。

同じ物質でも嫌われるときと好まれるとき

塩化マグネシウム

「イーストフード」を嫌われる方がおられますが、
「にがり」として使われるのはやむえないという方もおられます。
「にがり」は好む方がおられたことがありました、

アスコルビン酸・ビタミンC

「酸化防止剤」の表示は嫌われる方がおられますが、
「抗酸化物質」は好む方がおられます。

アスコルビン酸は嫌われる方がおられますが、
ビタミンCは好む方がおられます。

添加物が嫌われる理由を考える

生活協同組合に勤務していたときに寄せられたご質問、ご意見から考えられる
添加物が嫌われる理由

- 添加物の害について
 - テレビやラジオできいたことがある。
 - インターネット、本、新聞で読んだことがある。
 - 会合で説明を受けたことがある。
 - 知人からきいたことがある。
 - 表示されている添加物は害があるのではないかと思う。
 - 添加されていないほうがよいと思う。
-
- 添加物の使用基準などを定めるなど安全性の管理、有用性などについて、きいたり、読んだことのある人は少ない。
 - 危害が発生する量のことをきいたり、読んだことのある人は少ない。
 - 動物や植物での試験の結果と人への影響の違いをきいたり、読んだことのある人は少ない。

食品安全はみんなの仕事ーすべての人に適切な情報を

「食品添加物はなぜ嫌われるのか」 畝山智香子より

ひょっとしたらこの本を手に行っているあなたも、
家族や友人との会話の中で添加物は避けたほうほうがいいよね、
といったことを伝えたことがあるかもしれません。
それに比べると食品安全委員会や厚生労働省からの
食品添加物の安全性に関するメッセージは、圧倒的に劣勢です。
間違っただ情報には実害があります。
そして間違っただ情報のほうが社会に広く浸透してしまっているとき、
消費者個人個人が間違いに気がついてても対応できない。
つまり買いたい商品がうられていない、という状況に陥ります。

私たちの食生活をより安全なものにしていくためには、
適切な情報をすべての人々が得られるように努力するしかないのです。

参考資料

厚生労働省資料

第10版 添加物公定書 2024年2月

消費者庁資料

食品表示基準 2023年3月

食品表示基準に係る通知：食品表示基準について 2024年3月

食品表示基準に係る通知：食品表示基準Q&A 2023年6月

食品添加物の不使用表示に関するガイドライン 2022年3月

食品表示の内容を正しく理解するための“食品添加物表示に関するマメ知識” 2021年4月

食品添加物表示制度をめぐる事情 2019年4月

表示することとなった主な理由・経緯について 2011年12月

食品安全委員会事務局資料

国内で発生した事故・事例を対象として 食品安全に係る情報の収集と提供に関する調査報告書（国内の食品に係る化学物質による事件・事故の事例調査） 2006年3月

食品添加物はなぜ嫌われるのか 畝山智香子 株式会社化学同人 2020年

日本における食品衛生法制の展開（4）—警察行政からの離脱と食品安全行政としての新たな展開— 伊藤久美子 名古屋大学 2019年

二十世紀 日本食品添加物史 財団法人日本食品化学研究振興財団 2010年

食品添加物に関する日本生協連の取り組み 内堀伸健 日本生活協同組合連合会 2010年

既存添加物の分析と問題点—天然着色料— 平田恵子 東京都健康安全研究センター研究年報 第60号 別刷 2009年

我国における着色料取締りの歴史:歴史的経緯からみた着色料の存在意義 光武幸 北海道大学大学院環境科学研究科邦文紀要 1985年

食品添加物規制の動向と消費者の対応 岡部昭二 滋賀大学経済学会 彦根論叢 第173号 1975年