

# 山崎製パン「ランチパック」「芳醇」、発がん性物質指定の添加物使用、厚労省が表示要請

動脈硬化や心臓病のリスクを高めることから、「狂った脂肪」と称されるトランス脂肪酸ですが、米国食品医薬品局（FDA）は、2018年6月以降トランス脂肪酸の食品への利用を禁止すると発表しました。

トランス脂肪酸は牛肉などにも含まれていますが、これはシス型のトランス脂肪酸で、含有量はごくわずかなため心配はありません。健康に悪影響を与えるのは、人工的につくられるトランス脂肪酸です。これはマーガリンやショートニングの製造過程で、固形化するために行われる水素添加によって生成されます。

世界的に10年程前からトランス脂肪酸規制の動きが強まり、03年に「食事、栄養及び慢性疾患予防に関するWHO/FAO合同専門家会合」は、トランス脂肪酸の摂取量を、総エネルギー摂取量の1%未満とするよう勧告しました。これを1日消費エネルギーが平均約1900キロカロリーの日本人に当てはめると、摂取量は1日約2g未満となります。

食品安全委員会では日本人の1人当たり平均のトランス脂肪酸摂取量は消費エネルギーの0.3~0.6%と試算、「日本人は欧米人に比べてトランス脂肪酸の摂取量は少ないので規制する必要はない」との見解を07年に出しています。そのため、日本では食品に含まれているトランス脂肪酸含有量の表示もされていません。

## トランス脂肪酸低減に取り組む製菓・製パンメーカー

こうした中で今年6月、FDAが3年後からトランス脂肪酸の食品への利用を原則禁止すると発表したのです。米国内の規制ですが、日本も「右へならえ」となるのが、これまでのパターンです。

当然、日本の食品メーカーは本格的にトランス脂肪酸低減化に乗り出しました。特にマーガリン、ショートニングを大量に使う製菓・製パンメーカーは、死活問題として取り組んでいます。

その中でトップを走っているのが、製パン業界最大手の山崎製パンで、全製品でトランス脂肪酸を大きく低減したとホームページで強調しています。ホームページを見ると、パン類から洋菓子までの多くの製品がトランス脂肪酸含有量0%となっています。

おそらくトランス脂肪酸ゼロを前面に出しての広告販売戦略を今後展開していくのではないかと思います。

しかし、トランス脂肪酸を低減化することによって新たな健康リスクが出ていることを消費者は見逃してはいけません。トランス脂肪酸を低減するには、マーガリン、ショートニングの原材料を大豆油などに比べて固体になりやすいパーム油に変更する、食品添加物のグリセリン脂肪酸エステル（乳化剤）を使って固形化しやすくする、などの方法があります。

パーム油使用では酸化防止剤として添加されているBHA（ブチルヒドロキシアニソール）のリスクがあります。BHAはラットの動物実験で胃がんが確認されています。グリセリン脂肪酸エステルはハムスターの動物実験で肝臓肥大、腎臓の石灰化が起こったという報告があります。トランス脂肪酸ゼロの表示に飛びつくと、こうしたリスクを新たに取り込むことになることを、消費者は留意しなければなりません。

## 危険な臭素酸カリウムを使い続ける山崎製パン

それにしても、怒りさえ覚えるのは山崎製パンの企業姿勢です。もし、消費者の健康を第一に考慮しているのならば、トランス脂肪酸低減化よりも、すぐにやることがあるはずで、サンドイッチ状の惣菜パン

「ランチパック」や食パン「芳醇」などに添加している小麦粉処理剤・臭素酸カリウムの使用を中止することです。

臭素酸カリウムは、ラット実験でがんが確認されたことから、「食品添加物の FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議」(JECFA) で「遺伝毒性発がん性物質」に指定されています。国際がん研究機関 (IARC) でも、「ヒトに対して発がん性があるかもしれない」という「グループ 2B」に分類しています。

臭素酸カリウムを添加すると発酵時間が短くなる上、傷んだ質の悪いパン生地でもふっくらと焼き上がるため、1980 年までほとんどのパンメーカーが使用していました。しかし、国際機関で相次いで、臭素酸カリウムの発がん性が報告されたことと、学校給食から臭素酸カリウムを追放する消費者運動の高まりなどから、日本パン工業会は使用自粛を決定したのです。

ところが突如、2004 年に山崎製パンが使用を再開したのです。山崎製パンは日本パン工業会の会員ですから、まさに“掟破り”です。「高精度の分析技術が開発され、最終製品には残留しないことが確認された」というのが、使用を再開した理由です。

臭素酸カリウムは、最終製品に残留しないことを条件に指定された食品添加物です。しかし、使用製品から臭素酸が確認されたことから、実質的な使用中止になったのです。

山崎製パンでは、「高度の分析技術」で残留しないことが確認されたとしていますが、もっと高度の分析技術を用いれば、残留が確認されるのは間違いありません。それ以上に、臭素酸カリウムのような発がん物質が食品製造に使用されること自体がおかしいのです。どんな手違いがあり、食品に混入するかもしれません。

もっとおかしいのは、厚生労働省の対応です。なぜ、臭素酸カリウムを添加物名簿から削除しなかったのか。削除していれば、山崎製パンが使用を再開することはできなかつたのです。厚労省は、臭素酸カリウムの使用の際は、「この製品には臭素酸カリウムを使用しています」との表示をするよう山崎製パンに要請しています。本来、臭素酸カリウムのような加工助剤の表示は免除されています。それを表示するように求めているのは、厚労省も「できれば消費者には食べてほしくない」と考えているのかもしれませんが。

ともあれ、山崎製パンが消費者の健康を本当に考えているのならば、何よりも臭素酸カリウムの使用を中止するべきです。

(文=郡司和夫/食品ジャーナリスト)