

# スーパーやコンビニで売っているおいしそうなおハンバーグ弁当にはこんなに添加物が使われている?!

食の安全性という点、最近では中国産の加工食品などがよくとりざたされているが、実は私たちが日常の食生活で知らないうちにどれだけ大量の添加物を口にしているのかほとんどの人は気づいていない。それは食品の表示をみても、そこには書かれていない隠れた部分で添加物が使われているという現実があるためだ。

## コンビニのハンバーグ弁当はこんな風につくられている

たとえば、とある小さな食品工場A社が出しているハンバーグ弁当。見た目にはおいしそうなおハンバーグソースがたっぷりかかっている。しかし、その肉はやわらかさと牛肉らしい風味を出すために、鶏肉と豚肉に牛脂肪を加えたもの。肉のつなぎのためにリン酸塩、ハンバーグの赤茶色の色素を出すためにカラメル色素、紅麴色素といった着色料が使用されている。さらに原材料表示には添加物として調味料（アミノ酸）で表示される複数の化学調味料、pH調整剤、加工デンプンとあるが、これらはいくつかの添加物を一括で表示されている「一括表示」のため、具体的な添加物がどれだけ加えられているのかわからない。

デミグラスソースは本来、玉ねぎやトマトなどを使って赤ワインで煮込む手間のかかるソースだが、ここに使われているデミグラスソースには野菜やワインは一切使用されていない。野菜エキスや化学調味料、加工デンプン、酸味料など添加物を駆使してそれらしい味に仕上げているものだ。

つけあわせのキャベツは黒ずんだりしなびたりするのを防ぐため、次亜塩素酸ソーダで何度も洗浄、殺菌されている。しかし、食品には残らない「加工助剤」であるため表示はされていない。同じくつけあわせのポテトサラダに使用されているマヨネーズは、本物ではなく、低価格で多くの添加物を使用されている半固体状ドレッシングという「マヨネーズもどき」食品。そこにサラダをやわらかくし、粘りをつける増粘剤、日持ちを長くするためのグリシン、酢酸Naなどの添加物を使用されている。さらに、驚いたことに白米にもごはんにつやや甘味、粘りを出すために植物油、乳化剤、pH調整剤、アミノ酸などの調味料が使用されている。

## 見えない添加物・隠れた添加物がたくさんある

安くおいしそうに見えるハンバーグ弁当。しかし、その「裏側」では大量の添加物を使用されている。そしてそれは、私たち消費者には見えない部分なのだ。なぜ、こんなことが起こるのか？

まず、各食材において添加物の重複使用が多いということ。さらに、問題なのが食品衛生法で定められている「一括表示」や「表示免除」などの仕組み。「一括表示」というのは、添加物のうち、香料や乳化剤など同じ目的で使用されているものは一括して表示できるというものだ。

たとえば、食品の変質や変色を防ぐPH調整剤。これはひとつの物質名ではなく、「クエン酸ナトリウム」「酢酸ナトリウム」など複数の添加物の集合体なのだ。そのため、実際には何種類の添加物を使用されているのかははっきりわからない。「表示免除」はいくつかのケースに限って、表示をしなくてよいという例外ケ

ースのこと。その中のひとつ、「キャリーオーバー」はできあがった加工食品に添加物Aの働きが有効でない場合、Aの表示は不要とされるものだ。

たとえば、多くの添加物が含まれるアミノ酸液混合などの安いしょうゆを食品に使った場合、食品の材料表示はしょうゆのみとなる。しょうゆに使われていた添加物はできあがった食品には効果がないという解釈なのだ。このキャリーオーバーは想像以上に数多くある。

また、キャベツのところでふれた「加工助剤」も表示免除の一つである。食品製造の過程において使われた添加物が最終製品に残らないもの、残っていても影響を与えないか、食品にもともと含まれる同じ成分であるものなので、表示をしなくてよいのだ。

これらの法律を利用して添加物表示を少しでも少なくしようと意図的に表示を省くことすらできる。

そのほか、バラ売り、店内で製造・販売するものも表示免除となる。外食や持ち帰り弁当、ファストフード、デパ地下やスーパーのバラ売りなどがこれにあたる。これらの食品は、いかに添加物が使用されようとも、表示すらされていないため、正確に把握することができない。

毎日大量の添加物が食品加工に使われ、商品となってスーパーやコンビニに並び、それを大人も子供もためらいなく口にする。それが今の日本の食の現状である。

安部司