

コンビニおでんは超危険！

絶対に食べてはいけない！ 具がずっと汁に浮いている異常さ

おでんが食べたくなる季節がやってきました。ついつい手軽なコンビニエンスストアのおでんを買ってしまう方も多いでしょう。

10月21日放送のバラエティ情報番組『トリックハンター』（日本テレビ系）で、「コンビニおでんをおいしくするトリック」というテーマがありました。ローソンによると、トリックは鍋の仕切りの穴にあるそうです。おでんの具材にはダシを出すものとダシを吸うものがあり、仕切りに絶妙な穴を開けることで効率よくダシが具材に吸収され、コンビニおでんはおいしくなるというのです。

しかし、こんなテレビ番組に騙されてはいけません。コンビニおでんの真のおいしさのトリックは、鍋の仕切り穴などではなく、食品添加物の巧妙な使い方にあります。当然、そのおいしさはおでんの具材やダシ本来の味ではありません。添加物によっておいしく感じさせられているのです。

6~7年前のことです。焼きチクワやハンペンなどをつくる三陸海岸のある老舗の練り製品メーカー社長に、こんな話を聞きました。

その練り製品メーカーは、大手コンビニチェーンとおでんの練り製品を納入する仮契約を結びました。仮契約には「仕様」という品質についてのさまざまな取り決めがあり、それらをすべてクリアできて本契約となります。当然、練り製品メーカーでは、仕様に沿った製品づくりを始めました。しかし、どうしてもクリアできなかったのが、「練り製品はおでんのダシ汁の中で8時間浮いていること」という仕様でした。

チクワ、ハンペンなどおでんの具になる練り製品は、通常、スケトウダラなどの魚肉のすり身に食塩、砂糖、でん粉、調味料などを入れて練り合わせてつくりまします。しかし、通常づくり方では、どうやっても、汁の中で8時間浮いていられません。具材が汁を吸って型崩れを起こしてしまうのです。

そこで社長は恥を忍んで知り合いの同業者に相談したところ、その人はこともなげにこう言ったのです。「簡単なことだよ。原料のすり身にリン酸塩とソルビットをたくさん使えばいい。そうすれば、すり身の比率は下がり、おでんの汁も吸いこみにくくなる。使った添加物はキャリーオーバーということにしておけば表示の必要はないから、コンビニチェーンにも消費者にもわからないよ」

大半のすり身は船上でつくられます。その際、品質保持や増量のためにリン酸塩やソルビットが添加されますが、使用した食品には影響が出ないということで添加物の表示は免除されます。これをキャリーオーバーといいます。この制度をもっと利用しろというわけです。

社長は、そこまで品質を落とすことはできないとして、コンビニチェーンとの仮契約を破棄しました。それによって会社がコンビニチェーンに対して支払った違約金は100万円を超えたそうです。

●ダシも添加物だらけ

そもそもコンビニおでんはばら売りと同じですから、添加物の表示義務はありません。各コンビニチェーンのホームページを見ても、おでんの具の原材料は表示されていません。スーパーなどで売られている袋詰めおでんセットの具にも多くの添加物が表示されていますが、それを用いて家でおでんをすると、すべて8時間以内には汁を吸いこんで鍋の底に沈んでいきます。そのことから判断しても、コンビニおでんは市販のおでんセットより添加物たっぷりであると考えられます。

コンビニおでんは具だけではなく、ダシも添加物だらけです。かつお荒節や宗田かつお節を使用などと強調しているコンビニが多いですが、これらは申し訳程度にブレンドしているだけです。ダシの主原料は醬

油、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、かつお節エキス、たんぱく加水分解物、化学調味料などです。この濃縮液を各店舗で薄めて使っています。コンビニ店に入ると、おでんの良いにおいがしますが、これはかつお節エキスのおいしさです。かつお節を使っているといいながら、なぜかつお節エキスを使うのでしょうか。それは、かつお節を少量しか使っていないからです。実はこのエキスが曲者で、化学調味料を入れているケースもあります。

このように、添加物が気になる人にとって、コンビニおでんは食べてはいけない食品の最右翼です。

(文=郡司和夫/食品ジャーナリスト)