

< 食品添加物 グルタミン酸ナトリウム >

健康志向で食品添加物に関心を示す消費者も増え、「無添加」商品が人気を呼んでいるが、食品添加物の王者・MSG(グルタミン酸ナトリウム)の消費量はなぜか増大の一途をたどっています。

最近スーパーの店頭に並ぶ食料品のなかに「化学調味料は使用しておりません」という食品表示が増えている。「化学調味料」とは、一般的には主にグルタミン酸ナトリウム、つまり味の素のことと言ってよい。

戦後は、「化学」という言葉の響きがウケた時代で、「味の素を食べると頭がよくなる」という大ウソがまかり通っていた。これは海を超えて東南アジアにも流布。貧困に喘ぐ寒村の食卓では、おかず代わりに味の素に、ビタミンを補強する国家プロジェクトを組んだ国(インドネシア)までも現れた。「さとうきびから味の素」というコピーにもメーカーの自然志向や安全神話が見え隠れします。

MGSの国内消費量は、いまなぎ登りに増え続けているのだ。多くの消費者には、多分そのような実感はないと思われるのだが、漬物や納豆に振りかけて食べていた時代となら変わらない、いやそれ以上に消費量は増えているのである。

平成3年から食品衛生法の食品添加物の表示が変わり、グルタミン酸ナトリウムだけの場合は「調味料(アミノ酸)」、核酸系調味料と混ぜたものは「調味料(アミノ酸等)」と表示すればいいことになったのである。アミノ酸だったら体にいいのではと思っている人が結構多いのには驚きます。

醤油、味噌、ソース、マヨネーズ、酒などにも成分表の一部に、小さく「調味料(アミノ酸等)」と書かれているのが多く見られる。「無添加」指向の今日である。それだけに摂取量の個人差は相当激しいと見られるが、とくに外食や簡単・便利な加工食品に依存する人たちは、平均よりかなり高めの摂取量となるはずだ。

では、いったいMSGは「有害」なのか「安全」なのか。
「有害説」の主な内容は、脳神経に異常をきたす恐れがある
・高温で調理した場合発癌性物質ができる
・中華料理症候群
(中華料理を食べたあとの激しい顔の圧迫感、灼熱感、激しい胸の痛み)
・網膜の神経層が薄くなり失明をまねく

「安全説」のよりどころ
・「MSGは毒性が低く食事を通じて摂取される量では、人の健康を障害することではないと判断されている。したがって数値による摂取制限の必要もない。」
FAOとWHO合同食品添加物専門委員会(JECFA)の判断

脳(精神障害)と内分泌(ホルモン異常)、それと新生物(癌など悪性腫瘍)の受療率の推移と、MSGの国内生産量+輸入量の推移が非常に似通った曲線を描いており、単なる偶然とばかり思えない奇妙な符合を示しているのが気にかかります。

参考資料 『財界展望』より 2003年12月号

お役立ち情報 BOX

ファベックス 2004 に出席致します。ファベックス展は中食・外食業界の方が集う展示会です。

会期：2004年4月14日(水)～16日(金)の3日間 AM10:00～PM5:00(ただし、最終日はPM4:30で終了)

会場：東京ビッグサイト(東京国際展示場) 東5・6ホール：ブース NO.170

RIブースでは、メニュー開発にお役立て頂けますよう無洗玄米をはじめ、雑穀の粒やパフなどの加工品などを出展させていただきます。ご多忙とは存じますが是非ご来場くださいますようお願い申し上げます。

なお招待状ご希望の方は、お送りさせていただきます。ご連絡お待ちしております。

ファベックス HP でも招待状をプリントアウトすることができます

<http://www.nissyoku.co.jp/fabex/>

来週のRIレポートは「ファベックス 2004 報告」4/19お届けです。