

# 「食品公害」について

大崎 規 矩 夫

有毒食品による危険な「食品公害」が大きな問題として取り上げられている。特に人工甘味料のチクロ騒動以来、「食品公害」や「食品添加物」についてももう一度認識を新たにして見直されようとしている。

元来、日本人の食生活においては、欧米諸国に比べて加工食品の種類もまた使用量も非常に少なく、それに日本特有の食品であるミソ、ショウユ、豆腐、漬物類、カマボコやチクワなどの練製品等に限られていた。それが戦後、特に昭和30年頃以降の高度経済成長の中で、日本人の食生活が洋風化してゆくにつれて、食品革命といわれるインスタント食品、保存食品、冷凍食品などが普及して、大量の加工食品が生産されるようになった。これらの食品を加工あるいは製造する場合に種々の添加物を使用する必要性が生じて来た。

この添加物の本来の目的は、食品の栄養的価値、品質の改良、保存性または嗜好性の向上、その他食品の本質的価値を増強するために用いられるもので、しかも、これらの添加物は人体に無害でなければならないのである。ところがこの目的から全くはずれた添加物が十分な毒性検査をすることなく使用許可されているところに問題が起るのである。人間の食物にとって、もっとも基本的要素は「栄養」であるが、添加物である化学的合成品はその一部を除けば経済、流通機構、生産工程上の必要、あるいは商品価値のみが優先されているきらいが多い。

昭和23年食品衛生法が制定された当時は、64品目であったものが、現在は358品目の添加物が許可され、日本人は1日約70~80種類の添加物を食べているといわれる。これらの中にはチクロと同じように危険視されなが

らいまだに許可されている添加物が多い。例えば漂白剤としてうどん、カマボコ、チクロなどに過酸化水素が使用されている。またバター、チーズ、油などの防腐剤としてデヒドロ酢酸ソーダ、日本酒の防腐剤としてサリチル酸が、ハム、ソーセージ、豆腐などの殺菌料としてニトロフラン誘導体、小麦粉の漂白剤として過酸化窒素や過酸化ベンゾール、油や乾物の酸化防止剤のBHT(インスタントラーメンなどに使用)、人工甘味料のサッカリン、さらにまた非常に多種の食品に着色料として使用されているタール色素、グリーンピースに硫酸銅など多品目にのぼり、その毒性、安全性は科学的にまだ十分解明されていない。

上記にあげた添加物以外にも過去の漠然とした経験やメーカー側のデータをうのみにして許可したものが多いといわれる。これらの添加物を含んだ食品を同じ人間が、毎日たくさん食べているが、一つの添加物ならそれほど危険がなくても、いくつかの添加物を混合してとった場合にどんな相乗作用を起すのかわからない。また長い間添加物を食べた場合、それが体内に蓄積されているいろいろな障害を起すことも考えられる。現在許可されている添加物の60%はまだ慢性毒性試験がすんでいないといわれる。

このほか現在許可されている添加物でも、その使用食品や使用量を規制したものが多いが、この規定が守られなかったり、あるいはホウ酸や有害色素などのように食品に使用が禁止されているものが使用される場合も多い。いずれの場合も人間の健康を害するわけである。ところが消費者にとって、これらの有害食品、危険食品を見分けるのはなかなかむずかしいのである。一見して不自然な着色料以外は見ても、また食べても有毒な添加物はいっているかどうか、添加物の量が許容制限を越えているかどうかを判別できない場合が多い。そのうえ長期間食べた場合に、それが体内に蓄積し、健康を破壊してゆくのである。

それではなぜこのような有害食品が横行しているのだろうか。今度のチクロ事件におけるアメリカ政府をはじめ、ヨーロッパ諸国のとった敏速な措置と日本の政府、厚生省の姿勢を比較してみれば明瞭である。それは人

間の生命と健康優先の原則（人間尊重）よりも業界の営利第一主義である。これは69年度の厚生白書をみても、厚生行政の立遅れや業界に対する弱腰、怠慢が露呈されている。白書にいう「人間尊重，消費者保護」に逆行するものである。現在日本で許可されている添加物の中でも，タール色素の一部（4種）や過酸化窒素，過酸化ベンゾールなど，その有毒性が認められて欧米諸国では使用禁止になっているものも多い。

これらの有害食品から消費者を守るには，人間の生命と健康の最優先の原則を強力に実践することであり，市販されている食品の監視，取締体制の強化とともに，添加物の製造，加工，販売面の規制をきびしくする必要がある。また，過去に許可され，現在使われている添加物の再点検を政府も食品業界も今こそ加工食品の総点検を急ぐ必要がある。

次に，これは食品添加物ではないが，農薬や有機水銀，米ぬか油などによる中毒症がある。農業用殺虫剤などの残留農薬の毒性試験はほとんど手がつけられていない状態である。このほか店頭に氾濫している食品の中には「ごまかし食品」が跡を断たない。たとえばヤシ油入りの牛乳や純良バター，レモン汁のはいっていないレモン飲料，馬肉の牛缶，クリのはいっていないクリ羊かん，水あめ入り天然純粋蜂蜜，リンゴのイチゴジャムやケチャップ，ワサビのはっていない粉ワサビなど，あげればきりがないほどあり，これらの食品は一般消費者ではなかなか見分けにくいものばかりである。これらごまかし商品を摘発，追放してゆくためには消費者自身もかしこくなる必要があろう。

しかし根本的に改善するためには，前述したような厚生行政の体制を確立し，業界とまったく独立した厚生省の直属の検査機関を充実し，直接検査するか，あるいはメーカーの影響を受けない方法で研究，調査して，国民の健康保持に全責任を持てるような体制でなければならない。これと同時に強力な食品規制法を早急に制定することが必要であると思う。