



# 食品添加物や農薬について知ろう

## 食品添加物とは

食品添加物とは、食品を製造するときに着色や保存などの目的で食品に加えられるものです。「人の健康に悪影響を与えないもの」だけが厚生労働大臣によって使用を認められています。

今後新たに使われる食品添加物は、食品安全委員会がADIの設定などのリスク評価を行い、厚生労働大臣が認めたものについて、厚生労働省が規格基準を設定します。

### 食品添加物の分類

#### ●指定添加物(454品目)

安全性を評価した上で、厚生労働大臣が指定したもの。  
(ゾルビン酸、キシリトールなど)

#### ●既存添加物(365品目)

平成7年の法改正の際に、我が国において既に使用され、長い食経験があるものについて、例外的に指定を受けることなく使用・販売などが認められたもの。  
(クチナシ色素、柿タンニンなど)

#### ●天然香料(約600品目)

動植物から得られる天然の物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるもの。  
(バニラ香料、カニ香料など)

#### ●一般飲食物添加物(約100品目)

一般に飲食に供されているもので添加物として使用されるもの。  
(イチゴジュース、寒天など)

(平成28年10月6日現在)

## 農薬とは

農薬とは、農作物を害する細菌<sup>さいきん</sup>やカビ、雑草、害虫、ネズミなどから農作物を守ったり、農作物の生育を調整したりして、収量や品質<sup>やくざい</sup>を維持するための薬剤のことをいいます。

農薬は、さまざまな毒性試験の結果から、食品安全委員会がADIの設定などのリスク評価を行い、厚生労働省がその評価結果に基づいて食品ごとの残留基準<sup>ざんりゅう</sup>を決めます。

また、農林水産省は農薬としての効果、人や作物、環境への影響等を検討して認められたものだけに使用を許可し、農薬ごと作物ごとに使い方を決めています。残留農薬<sup>はんばい</sup><sup>5)</sup>が基準値を超えている食品は販売することができません。

5) 農薬は、その効果を発揮したあと徐々に分解し、なくなっていくますが、収穫までにすべてがなくなるとは限らないため、農作物などに残った農薬を「残留農薬」といいます。



## 🌀 実際に食べている量は？

これまで述べたように食品添加物や農薬は、その種類ごとに動物を用いたさまざまな毒性試験が行われ、その結果に基づいてADIが設定されています。食品添加物の使用基準や農薬の残留基準は、摂取した量がADIより低くなるように決められています。実際に摂取される食品添加物や農薬の量は、毎年、研究機関で調べられ、ADIより十分低い値になっていることが確認されています。



### 摂取量とADIの比較（食品添加物の例）

食品添加物の種類	ADI (mg/kg体重/日)	日本人の20歳以上の平均体重(58.6kg)における1日あたりの摂取許容量 (mg/人/日)	日本人1人あたりの平均1日摂取量 (mg)	摂取許容量に占める摂取量の割合 (1日あたり)
あんそくこうさん 安息香酸(保存料)	5	293	1.126	0.38 %
せきしよく 食用赤色102号(着色料)	4	234	0.025	0.01 %
アセスルファムカリウム かんみりょう (甘味料)	15	879	1.357	0.15 %

厚生労働省による摂取量調査（平成24年度及び平成27年度）

### 昔からあった食品添加物

ハムやソーセージには、色を鮮やかにする添加物として亜硝酸塩が使われています。これは発色剤であるとともに、獣肉特有の臭みを取って独特の風味を作り出したり、食中毒の原因であるポツリヌス菌の増殖を抑えるなどの役割を果たしています。

ヨーロッパでは、昔から「岩塩」を使ってハムやソーセージを作っていました。岩塩を使うと、おいしそうな色になって風味が良くなることや、食中毒が起きにくくなることを、昔の人は経験から知っていました。

岩塩の中には、硝酸塩が含まれています。今ではどうして発色がよくなるのか科学的に解明され、天然物である岩塩よりも品質の安定した亜硝酸塩が食品添加物として使われるようになりました。

