

モリタ屋の食品添加物に対する取組み

食品添加物は食品を加工しやすくしたり、細菌などの繁殖を抑えて保存性を高める、味や香り・外観を良くする、栄養成分を強化するなどの目的で使用されます。

食品添加物のリスク管理は、人が毎日、一生涯とり続けてもその量以下ならば食べても有害でない量、ADI（一日摂取許容量）に基づいて行われています。

また、食品衛生法により約1600種類の添加物の使用が認められ、食品ごとに使用できる食品添加物および、使用できる量が定められています。

しかしながら、中には安全性に疑問があり海外では使用が禁止されているものや、組み合わせによる安全性に不安があるものがあります。

モリタ屋では毎日食べる食品だからこそ、できる限り食品添加物を使用しない、または使用量を少なくする取り組みを行っています。

【モリタ屋として使用を避けたい食品添加物】

Phase1 できるだけ早い段階で使用を避けたい食品添加物

添加物名	使用目的	使用商品	備考
食用赤色2号 ・同アルミニウムレーキ	合成着色料	清涼飲料、冷菓、洋酒 粉末商品、スナック、糖衣菓子	米国禁止 アルミニウムレーキは表示されない場合がある
食用赤色3号 ・同アルミニウムレーキ	合成着色料	菓子、農水産加工食品全般 粉末商品、糖衣菓子	独、白では禁止 他の着色料と混ぜて様々な色をだす
食用赤色40号 ・同アルミニウムレーキ	合成着色料	菓子、キャンディ、ゼリー、 冷菓、清涼飲料	安息香酸（保存料）との同時摂取に問題がある
食用赤色102号	合成着色料	漬物、鱈卵、ジャム、 ソーセージ、飴、焼菓子、 佃煮、飲料	米、加、ベルギー禁止
食用赤色104号	合成着色料	蒲鉾、ソーセージ、 でんぶ、焼菓子	全世界禁止
食用赤色105号	合成着色料	蒲鉾、ソーセージ、 でんぶ、焼菓子	諸外国禁止
食用赤色106号	合成着色料	でんぶ、漬物、菓子、 ソーセージ、ハム、桜えび	全世界禁止
食用黄色4号・ 同アルミニウムレーキ	合成着色料	漬物、練雲丹、佃煮、 ドロップ、飴、菓子、飲料	動物試験において強い毒性が認められる。
食用黄色5号・ 同アルミニウムレーキ	合成着色料	菓子、清涼飲料、農水産加工品	動物試験において強い毒性が認められる。

食用青色1号・ 同アルミニウムレーキ	合成着色料	菓子、清涼飲料	EC諸国禁止
食用青色2号・ 同アルミニウムレーキ	合成着色料	和菓子、焼菓子、飴、冷菓	発がん性の問題で諸外国で禁止
食用緑色3号・ 同アルミニウムレーキ	合成着色料	菓子、資料飲料	EC諸国禁止
パラオキシ安息香酸イソブチル	保存料	醤油、果実ソース、酢、 清涼飲料、シロップ、 果実の表皮塗布	5種の混合使用可 詳細表示不要 亜硝酸Naとの反応 ブチルの使用が多い(日本)
パラオキシ安息香酸イソプロピル	保存料		
パラオキシ安息香酸エチル	保存料		
パラオキシ安息香酸ブチル	保存料		
パラオキシ安息香酸プロピル	保存料		
ブチルヒドロキシ アニソール(BHA)	酸化防止剤	煮干、パーム油のみ	変異原性、催奇形性が認められる スウェーデン、オーストラリアでは使用禁止
ジブチルヒドロキシ トルエン(BHT)	酸化防止剤	油脂、バター、魚介冷凍品、 ガム、魚介乾燥品、 魚介塩蔵品、 乾燥裏漉芋に限る	動物実験での発がん性のデータあり
エチレンジアミン4 酢酸カルシウム2 ナトリウム(EDTACaNa2)	酸化防止剤	缶詰、壺詰に限る	染色体異常を引き起こす可能性あり
チレンジアミン4 酢酸2ナトリウム (EDTANa2)	酸化防止剤	缶詰、壺詰に限る	ピクルス、マヨネーズ等 輸入品に多い
過酸化ベンゾイル	小麦粉改良剤・ 漂白剤	パン	最近の使用頻度少ない
サッカリン	甘味料	ガム、ジャム、清涼飲料、 冷菓、練製品、漬物、缶詰、 ソース、佃煮、煮豆 等	甘味度200~500倍 不純物による発がん性が疑われている
サッカリンナトリウム	甘味料		
臭素酸カリウム	小麦改良剤	パン	遺伝毒性があり、EU、南米、中国では使用禁止

【モリタ屋として使用を避けたい食品添加物】

Phase 2 あと数年かけて避けていききたい、または使用量に注意すべき食品添加物

添加物名	使用目的	使用商品	備考
アスパルテーム	甘味料	清涼飲料、冷菓、氷菓、ガム	甘味度500倍
ピペロニルブトキシド(サイド)	保存料・製造用材	保存料としては穀物のみ、 農薬としての使用もある	催奇形性、遺伝毒性が認められる
オルトフェニルフェノール(OPP) OPP・Na	防黴剤・保存料	輸入柑橘等果物に限り使用	TBZとの混合についての安全性データの不足
チアベンザゾール(TBZ)	防黴剤・保存料	輸入柑橘、輸入野菜、珈琲に使用	染色体異常。動物実験においても異常が認められる
イマザリル	防黴剤・保存料	輸入柑橘、バナナに使用	肝臓がん、甲状腺腫瘍が認められる
ソルビン酸	保存料	練製品、加工肉、佃煮、雲丹、 味噌、漬物、燻製、ジャム、	米、加、ベルギー禁止
ソルビン酸カリウム	保存料	乳酸飲料、ケチャップ等広範囲	デヒドロ酢酸は全面禁止
安息香酸	保存料	キャビア、マーガリン、 清涼飲料、シロップ、醤油に限る	不純物のフタル酸の人体への影響が懸念される
安息香酸ナトリウム	保存料	キャビア、マーガリン、 清涼飲料、シロップ、醤油に限る	ビタミンC、合成着色料との組み合わせで有害に
プロピオン酸			自然界にも存在し、着香料としても使用される
プロピオン酸カルシウム	防黴剤・保存料	チーズ、パン、洋菓子に限る	糖尿病との関連が指摘されている
プロピオン酸ナトリウム			
亜硝酸ナトリウム	発色剤	ウインナー、ハム、たらこなど	肉や魚のアミンと反応して発がん性物質に変化
硝酸ナトリウム	発色剤、発酵調整剤	ハム、チーズ、ソーセージなど	亜硝酸ナトリウムと同等
カラメル色素	着色料	ソース、菓子、飲料	複数の種類があり、製造方法により危険性が異なる
酵素	触媒	和菓子など	酵素の一部に発がん性物質を発生させるものがある
ナイシン	保存料	チーズ、ソース、ドレッシングなど	海外で定められている許容量よりもはるかに多い
加工デンプン	増粘剤、安定剤、乳化剤	幅広い食品で使用	11種類中2種類がEUでは使用禁止
コチニール色素	着色料(赤)	漬物、蒲鉾など	アレルギーの原因とされている
グリシン	日持ち向上剤	弁当、サンドイッチ、おにぎりなど	食塩の過剰摂取につながる、催眠作用がある

その他、比較的安全とされる食品添加物についてもできる限り使用を控え、手作りで安心・安全な商品の提供を目指していきます。