

ただ今ご紹介頂きました、日本食品添加物協会の佐仲と申します。ご紹介の中にもあったように長崎生まれです。生まれた所は稲佐です。高校時代は稲佐から田上の先にある長崎南高まで毎日バス通学でした。ここにも蛇踊りの写真を貼り付けております。今日は少し早めについたものですから、久しぶりに浜の町のアーケードをぶらっとしましたけれども、昨日から長崎ランタンフェスティバルが始まったということで、私が長崎にいる頃は、そういうのはなかったんですけど、やはりだんだん長崎も変わってくるなと思っております。これでおそらく春夏秋冬の祭りが揃ったのかなと思います。冬が長崎ランタンフェスティバル、春がハタ揚げ、夏が盆祭り、秋がお諏訪のしゃぎりで氏子がぶらぶらということで、随分横道にそれましたけれど、食品添加物とはということでご説明したいと思います。

食品添加物の安全性につきましては、先ほど長尾先生からご説明して頂きましたので、私が説明するのはお手元にありますように資料2の「食品添加物とは」ということで歴史・法律・役割・表示などについてご説明したあと、おそらく皆様方食品添加物について何らかの不安があらくなると思います。そういうのが、どういうところから来ているのかということをおそらく皆様方で考えて頂きたいと思います。

まず食品添加物の歴史ですけれども、人類というのは毎日毎日食べ物を食べて生きているわけです。人間が火を発見したのとはほぼ同じ頃ですね、煙で燻すと食品が長持ちするということから、ずっと食品の加工技術とか保存技術が発達してきております。塩漬けにしたり発酵させることによって新しい食品、これはチーズとかビールですね。それから中国ではにがりを入れてお豆腐を作る。かんすいを入れて中華めんを作る。長崎のちゃんぽんはかんすいの仲間ですけども、唐あくを入れてちゃんぽんの麺を作っています。それからヨーロッパですと、ローマ帝国時代ですからもう2000年ぐらい前ですね。ガリア地方。今で言うドイツとかオーストリア辺りです。その当時はローマから見ると未開の地だったんですけども、岩塩、その土地、地区の地面を掘ると塩が埋まっているわけです。その塩を使って肉を漬けこむと、おいしく、しかも保存性が高いハムとかソーセージが出来るようになったということです。今でもオーストリアにモーツァルトが生まれたところで有名ですけど、ザルツブルグっていう所がありますけれど、これはドイツ語で言うと塩の町です。どうしておいしくて保存性の高いハムが出来るようになったかということ、元々この岩塩の中にいわゆる発色作用がある亜硝酸ナトリウムが元々入っていたわけですね。それを使って美味しいハムが出来るようになったということです。それから香りとか辛味とか色を付けておいしく食べる工夫がされておまして、今でも地中海料理で有名なパエリアなんかはサフランで色をつけたり香りをつけたりしています。それから18世紀になりましてフランスで乳化という作用があるんですけども、乳化というのは水と油元々混ざり合いませんけれども、それを均一に混ぜる作用のことです。これはその物質が水に親しい部分と油に親しい部分の両方を持っているもので水と油を均一に混ぜる効果があるんですけども、これでできた食品というのがいわゆるマヨネーズが新しく作られています。これは卵の黄身が中に入っているレシチンという乳化作用がある物質を使って、お酢とサラダ油と一緒に混ぜるという事で作り出された食品です。次に日本ですけど、同じように食文化は進化してくるわけですけども、でも日本というのは東アジアの、しかも島国ですから、あまり独自の食文化は発達しませんでした。なぜかということ、

長崎もまさにそうですけれど、前の海に行けば魚とか貝がたくさん捕れるし、後ろの山に行けば、木の実がたくさんなっているしということで、あんまり食べ物に苦労するほど人口がいなかったということです。ただ、いろんな食文化が中国とか朝鮮半島とかから伝わってまいります。凝固あたりまでは基本的に言うと、中国の食文化です。しかし室町時代になりますと、発酵技術を利用して、これはアジア全体で広がったわけですけども、ここに醬って書いてありますけれど、いわゆるお醤油とか味噌です。東アジアでは大豆を原料にしてお醤油とか味噌とか発酵技術を利用して作られるようになりましてけれども、東南アジアでは大豆があんまり採れませんので近海でとれる小魚を発酵させていわゆる調味料を作るようになりまして。今でもタイ料理で有名なナンプラーなんかがそうです。この流れで日本は江戸時代、昆布とか鰹節を使ってだしをとって、旨みのベースにするということをやってきました。それから明治以降になりまして、長崎は江戸時代唯一海外に開けた窓口だったんですけども、鎖国が無くなって、西洋のいわゆる科学技術が一気に日本に来ます。今までだしとして使っていた昆布・鰹節の旨みの成分が科学的に何であるかっていうことを研究いたしまして、ここにありましたグルタミン酸ナトリウム・イノシン酸ナトリウム・グアニル酸ナトリウムがですね、それぞれ昆布・鰹節・しいたけの旨みの成分であるということ、これは世界に先駆けて日本人が発見しております。これ今でも旨みということに関しましては、日本というのは世界のトップレベルにあると言えます。こういう風に見てみますと、食品添加物というのは食品の加工技術とか保存技術の進歩と共にあるということが言えます。次に急にかたい話で申し訳ないんですけども、食品添加物を規制している法律。これは食品衛生法でございます。そこに食品添加物の定義のというものが規定されておりまして、これは、食品衛生法第4条第2項です。添加物とは食品の製造の過程においてまたは食品の加工若しくは保存の目的で食品に添加・混和・浸潤その他の方法によって使用するものだというふうに規定されておりますが、法律の文章なので、分かりにくい文章です。分かりやすく言いますと、食品を作ったり加工したり保存したりする時に使う物、全てを食品添加物と言いますということです。こういうふうに食品添加物は皆様がお考えのものよりも随分範囲が広いです。ここまで広いのはおそらく日本くらいですね。アメリカとかヨーロッパではもう少し食品添加物の範囲は狭いです。次に日本における食品添加物の分類ですけども、これは先程の長尾先生の話しにも出てきましたけれど、指定添加物・既存添加物・天然香料・一般飲食物添加物の4つに現在は分類されております。指定添加物というのは、長尾先生の図では合成添加物というふうになっておりますけれども、これは平成7年の食品衛生法の改正で、天然合成の区別なく安全性と有効性を確認して国が使用して良いとした食品添加物です。従いまして、指定添加物だからといって、合成されたものだけとは限りません。平成7年以降新規に指定された添加物はすべて指定添加物です。既存添加物っていうのは平成7年の法律の改正の時にすでに長年使用されてきた天然添加物で国がとりあえず使用を認めている添加物のことです。この2つはいわゆるポジティブリスト化されておりまして、1月26日現在でもこの数字です。皆様方のお手元の数字と若干違うと思いますけれど。昨日現在で指定添加物388品目、既存添加物418品目で両方もリスト化されています。要するにこれ以外には勝手に使ってはいけませんということです。それから次の天然香料ですけど、これは自然界にある植物とか動物で香りを持っているものがこれにあたるわけですけども、これはこの2つと違ひまして、約600品目が、例として示されております。こういうものがありますよという例ですので、これ以外にもまだあるということです。同じように次の一般添加物

もこれも例示でして、約 100 品目、実際は 70 数品目だったと思うんですけども、こういうものが一般飲食物添加物ですよということで例が示されております。天然香料くらいまでお分かりになると思うんですけど、一般飲食物添加物という言葉は初めてお聞きした方もいらっしゃるかと思いますけれど、これは通常は食品として私達は食べたり飲んだりしてるんですけども、添加物として使うことがあるものです。具体的な例をあげますと、オレンジジュースですね。オレンジジュースはそのまま飲むと食品ですけども、オレンジジュースを使ってお菓子里に色をつける。そうしますと着色料としてオレンジジュースを使っていますので、そのお菓子里に表示するときは着色料（オレンジ果汁）というふうに書きなさいということでこういう分類ができております。次に食品添加物の役割ですけども、なぜ役割を強調して説明するかといいますと、食品添加物っていうのは必ず役割があります。何の目的もなく食品添加物を使うということはありません。必ず役割があって使います。かつ、必要最低限の量を使うことが決められております。まず役割の一つですけども、食品の品質を保つ。ここで書いた品質っていうのは食品の腐敗とか劣化を防ぐということで、保存料とか殺菌料、防かび剤、日持ち向上剤、この 4 つは微生物が増えて食品が腐るのを防ぐ為に使うものです。真ん中の酸化防止剤っていうのは主に、油などは熱とか光で酸化を受けやすいわけですけども、この酸化を抑えるために使われるものです。二番目は食品の嗜好性の向上ということです。いわゆる五感に感じておいしく食べるようにするものです。味とか香りに関するものとして、甘味料・酸味料・苦味料・調味料・香料などがあります。それから食感に関わるものとして、食感というのはとろみとか歯ざわりとかそういうもので、ゲル化剤とか増粘剤などがあります。さらに色に係わるものとして着色料とか漂白剤、発色剤などがあります。これは嗜好性の向上と書きましたけれど、実はもう一つ役割がありまして、食品の原料というのは、やはり天然物ですので、四季によって色とか味とか匂いとかが微妙にやはり変わります。ところが日本の消費者の方々は年間を通して品質が常に一定の物を求めますので、食品メーカーは年間を通じて一定の品質のものを供給する義務があるということで、その原料の味・香・食感・色が微妙にばらつくわけですけども、これらを使って一定に保つということでも使われております。次に三番目の食品の製造又は加工する時に使用するということで、これがないとある食品ができないというものです。豆腐用の凝固剤とか、饅頭の皮を膨らませる膨張剤、ゼリーを作るときに使用しますゲル化剤、水と油を混ぜる乳化剤、ラーメンとかちゃんぽんを作る時に使いますかんすいですけども、この上までは表示で見ることができますので、ご存知だと思いますけれど、下の二つろ過助剤と抽出溶剤につきましては、まず表示に出てきません。なぜかと言いますと、最終的な食品には残っていないから表示が免除されています。ただ、こういうものも食品添加物ですよということです。まずろ過助剤ですけども、ジュースとかは、ご家庭の場合はジュースでジュースにしたものをそのままお飲みになってもまったくかまわないんですけども、いわゆる加工食品として販売する場合にはやっぱり品質を一定にしたり、にごりとかを少なくなくちゃいけないということで、ろ過する必要があります。でも、ろ過する為にはろ紙とかろ布を使うわけですけども、量が多いとすぐ目詰まりしてしまいます。その為にろ過を助けるためにろ過助剤というものを使うわけです。抽出溶剤というのは、油を含んでいます植物、菜種とか大豆から効率よく油分を抽出する為に使うものでして、日本ではヘキサンとアセトンの二つが許可になっていますが、ろ過助剤や抽出溶剤は食品を作る途中で使うんですけども、最終の食品には残っていないくて先程申し上げた通り、表示が免除になっているものです。まずヨーロッパとか

アメリカではこのろ過助剤や抽出溶剤は食品添加物の分類にはなっていません。しかし日本では食品添加物になっています。もう一つ栄養成分の補填強化ということで使用する栄養強化剤があります。食品原料には栄養成分が入っています。しかし、調理とか加工する過程で栄養成分が減ったりすることがあります。水洗いとか加熱とかしますので減るわけですがけれども、その栄養成分を補填したり強化したりする為に使う、ビタミン・ミネラル・アミノ酸類これらも日本の場合には食品添加物の分類になっております。ヨーロッパでは添加物の範囲ではなくて食品の成分であるとみなされておりますけれども、日本ではこれも食品添加物です。

次に食品添加物の表示ですがけれども、二つの法律、によって原材料欄に表示が行われております。まず日本農林規格いわゆる JAS 法の加工食品品質表示基準によって原材料欄に表示の仕方が決められています。どのように決められているかといいますと、まず食品原料と食品添加物をふたつのグループに分けて、それぞれを多いもの順に書きなさいというふうに決められております。こちらの方は日本農林規格というくらいですから、農林水産省管轄の法律です。ただし、食品添加物の表示の方法については、食品衛生法で、これは厚生労働省の管轄ですがけれども、決められています。添加物の表示はどのようなふうにされているかといいますと、原則使用した全ての食品添加物を物質名で食品に表示するというふうになっております。ただ、この物質名というのは法律でこの名称を使いなさいというふうに決められておまして、名称・別名・簡略名・類別名のいずれかで表示しなさいということになっております。ただし、例外がありまして用途名も併記しなさいというものがあります。甘味料・着色料・保存料・増粘剤・酸化防止剤・発色剤・漂白剤・防かび剤この 8 用途については、用途名を書いて物質名の両方を書きなさいというふうに決められています。それから一括名で表示してもいいですよというのに、イーストフードから始まって軟化剤までの 14 目的で使用する場合には一括名で表示してもいいですよということになっています。もうひとつ、表示免除の規定がありまして、加工助剤・キャリアオーバー・栄養強化剤の場合は表示免除の規定があります。ということでこれは次に説明いたします。もうひとつ面積が狭いから表示がちょっと無理だなんていうものと、バラ売り食品ですね、スーパーなんかで売っているいろんな食品を同じ包装材料を使っているバラ売り食品なんかは表示が免除されているわけですがけれども、ただこれは元箱には表示されていますのでお店の人に聞いたら、原料はこういうようなものを使っていますよというふうに説明を受けることができます。次に用途名併記の食品添加物ということで 8 用途ですがけれども、この表示はよくご覧になっていると思うんですけど、甘味料（キシリトール）とかです保存料（ソルビン酸）というように書かれているわけです。目的もここにお示したことでお分かりになるんじゃないかと思えます。一番目の甘味料（キシリトール）はチューインガムにほとんど表示されているんじゃないかと思えます。次の一括名表示ですがけれども、これはどうして一括名表示でもよいようになったかと申し上げますと、一括名をご覧になると使っている食品添加物が一般の方でもお分かりになるんじゃないかということで一括名表示でもいいですよとなったわけですがけれども、時々私こういうふうに説明しますと、イーストフードとか pH 調整剤なんかは意味が分からないというご質問があります。説明しますと、一括表示でいいですよというのは、原則として複数の添加物を組み合わせてある目的を發揮するために使うというものです。イーストフードというのは、イーストというのはいわゆる酵母ですね。フードは栄養源、食べ物です。パン酵母の食べ物、栄養源になるものがイーストフー

ドです。ただし、一括名表示できるのは、添加物の品目が決められています。お調べになれば分かると思います。もう一つよく見るのに、意味が分かんないというのが pH 調整剤です。これは、pH というのは酸性とか中性とかアルカリ性を示す指標ですけれども、中性の食品、惣菜とかですね、いわゆる普通の食品は中性が多いんですけれども、中性ですと微生物が増殖するのが非常に早いですね。これを酸性側にもっていきますと、微生物の増殖するスピードは遅くなります。ただ、あんまり酸性が強いと、いわゆるお寿司みたいな酸っぱさまでもっていくと確かに微生物の増殖は遅くなるんですけど、みんな酸っぱい味になってしまうので、pH を 4.5 ~ 5 くらいの間で調整すると、味にはあんまり影響しないんですけども、微生物の増殖をある程度抑えることができるということで、コンビニさんのお弁当とかですね、総菜などに使われております。例えば、DL-リンゴ酸だけ使いますと pH3 くらいになって酸っぱいだけの味なんですけども、リンゴ酸にナトリウムがくっついた弱アルカリ性のリンゴ酸ナトリウムとリンゴ酸とを二つ組み合わせると、例えば pH4.5 に調整するということが使われているものです。もう一つ、光沢剤というのはですね、代表的な食品は明治製菓さんのマーブルチョコレートですね。表面はつやがあり光ってますけれども、そのために使うものです。次の表示免除の食品添加物ということで、加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化剤の三つがあります。加工助剤というのは、食品を作る工程では使われるんですけども、最終食品には残ってないというものです。水酸化ナトリウム、ご存知の方は「うわあ、そんなもの使うんだ」ということなんですけれども、いわゆる苛性ソーダですね。塩酸もそうです。これは原液とかそのままでは使いません。作業する人がそれこそ危険ですので、ごくごく薄い液を使います。どういふのに使うかということ、みかんのシロップ漬け、きれいに皮が剥けてますけれども、塩酸の薄い液と水酸化ナトリウムの薄い液を代わる代わる通しますときれいに皮が剥けます。そのあと、水洗いしますので、当然最終食品には残っていませんけれども、食品を作る過程で使ったもの、これも添加物です。あと、活性炭ですね、いろんなものの色とか臭いを除くために使う活性炭。これも最終食品には残っていませんので、いわゆる加工助剤ということで表示が免除されております。もうひとつキャリアオーバーというのがありますが、これは原料から持ち越した食品添加物という意味なんですけれども、制約があります。最終食品には微量であるために食品添加物としての効果を発揮しないものという大前提があります。どういふものかといいますと、お醤油をぬったせんべいがありますけれども、醤油にはカビが生えないように保存料が使っている場合があります。このお醤油に使われた保存料は最終食品のせんべいには添加物としての効果を発揮するほど量はないということでキャリアオーバー扱いで表示が免除されております。ただし、原料からの持ち越し分の食品添加物が全てキャリアオーバー扱いで表示が免除されているかというと、そうではなくて、着色料とか香料とか調味料とか五感で感じるもの、鼻とか舌とか目とか五感で感じるものは原料に入っていると、やはり最終食品の添加物にも効果を発揮する場合がありますので、原則そういう五感で感じるような使い方をする食品添加物についてはキャリアオーバーとしては認められておりません。次の栄養強化剤ですけれども、日本の食品の表示には原材料表示欄と栄養成分表示欄のふたつがあります。栄養強化をした場合には栄養成分表示欄に書きますので、別にダブって書く必要もないということで免除されているんですけど、日本の食品メーカーさんは、せっかく栄養を強化したんだからということで、表示している場合が多いです。お茶のペットボトル入り飲料の一番最後にビタミン C というのが書いてあります。お茶には元々栄養成分としてビタミン C が入っているわけなんですけれども、それが

加工する際にビタミンCが少なくなった。それを元の状態に戻す為にビタミンCを加えたということで、お茶の飲料などにはほとんどビタミンCというのが書かれております。添加物の表示の実例ですけれども、お手元の資料、白黒印刷でわかりにくいと思いますけれど、アンダーラインを引いた所が食品添加物の表示で、青字で書いたのが一括名表示のものです。黄色で書いたV.Cとかグリシン、酢酸Na、リン酸塩(Na)こういうのが原則の物質名表示のものです。ここでV.CとかV.Eとかありますけれど、これはビタミンCとかビタミンEの簡略名で、この表示でもいいということです。それから紫色で書いたカロチノイド色素、コチニール色素、保存料などがありますけれど、これが用途名併記ですけれども、着色料の場合は名称の中に、色という文字が入っていれば、いわゆる着色料としての目的も示すということで用途名を省略できるという規定があります。それから同じように増粘多糖類ですね。これも増粘剤の目的で使う場合は、この名称の中で用途も含まれるということでこの表示でいいと言う事例です。

次に実例をご紹介します。まずパンですけれども、ショートニングに酸化防止剤が使われていますが、最終食品のパンの酸化を防止する程量がないということでキャリーオーバー扱いで表示が免除されております。次に豆腐ですけれども、これは当然、豆腐凝固剤のにがりを使いますが、その前に硬い大豆に水をしみ込ませるために乳化剤、それからすりつぶした時に大豆サポニンという成分が入ってますので泡が立ちます。泡が立ったまま煮沸しますと、ふきこぼれたりして、原料をロスしたり作業する人が火傷するおそれがあるということで、消泡剤を使って泡を除きます。ただ乳化剤とか消泡剤というのは最終商品である豆腐には添加物の効果を発揮するほど量は残ってないということで、加工助剤として表示が免除されています。それから、お砂糖ですけれども、これはてん菜ですので砂糖ダイコンからとったものです。これは皆さん初めてお聞きになったと思いますけど、添加物を実は使っております。原料を絞ったばかりのものは非常に濁っているわけですね。酸化マグネシウムを使って濁りを下の方に沈めます。そして、上澄み液をケイソウ土をろ過素材としてろ過をして、ろ液に活性炭を入れて、脱色をして、またケイソウ土をろ過助剤としてろ過します。その後濃縮して結晶化して、結晶化しない部分を分けて、乾燥してお砂糖にするわけです。こういうふうにして、最終のお砂糖には残っていないんですけど、途中でちゃんと食品添加物が使われています。

実際に私達が食べている食品からどのくらいの食品添加物をとっているかということを説明します。定期的に国は食品添加物摂取量調査というのをしております。厚生労働省のホームページにも出ております。先程安全性のところでも少しお話があったかと思いますが、ADI、人が一生涯食べ続けても、影響が出ない量ですけども、そのプロピレングリコールで2.4%の摂取量、他はさらに微々たる量ですね。これが皆さん方がおっしゃる化学的合成品の添加物です。これは、自然界にはないものですから正確に分析できるわけですね。下の三つは自然界にもあるものですから、いわゆる食品中の成分との合算値です。トコフェロールこれはビタミンEですけど、これは植物油にもたくさん入っていますので、ADIの8.44%。亜硝酸、これは発色剤としても使うんですけども、8.90%。一番下の硝酸根、これが唯一ADI若干超えていますけど、これは97~8%は野菜からとったものです。硝酸が還元されると亜硝酸になるわけですけども、これがどこからきているかという、野菜の漬物です。これから取った物が90数%ですね。添加物からきているのがこの中の2~3%ということです。発色剤の亜硝酸ナトリウムは体に悪いん

だと言っていますが、添加物から来るのはごくごく微量だということです。

食品添加物の大原則ということで、まとめてみました。これに書いてある通りです。要するに、有用性がなくては添加物ではありません。使ってよい食品添加物は決められています。安全性が科学的に確認されています。摂取してもよい量が決められています。実際に摂り過ぎていないか定期的に確認されています。食品添加物の品質が決められております。現在は第8版食品添加物公定書に品質が決められております。

ちょっと急ぎ足になりますけれども、皆さん方、安全というのは分かるけれども、でも安心できないということで、食品添加物は化学物質ではないかということですが、食品添加物は、指定添加物、既存添加物合わせて現在806品目あるわけですが、ふたつのグループに分けられます。一つは天然に存在しない新しい構造の化学物質ということで、これは指定添加物の中の約60品目が該当しまして、これは摂取量調査から合わせて毎日約0.1gをとっています。私達は食事でだいたい2キロから3キロ食べているわけですが、その中の0.1g程度です。これらは科学的に安全性が評価され、管理されているものです。次に自然界にあるものと同じ物質がたくさんあります。既存添加物の全てと指定添加物の大部分ですね。クエン酸とかビタミンCとかそういうものですが、食品中の成分と合わせて約5gから10gとっております。ただ、これは安全性については既存添加物いわゆる天然添加物の一部が現在まだ安全性が確認作業中です。

次に、がんの原因ではないかということですが、これは先ほどの長尾先生の所属している食品安全委員会の食品安全モニターの調査結果ですが、確かに7割の方は食品添加物のがんの原因であるとお考えになっていきますけれども、がんの専門家の考えは違います。普通の食べ物が一番がんの原因、次はたばこということで、食品添加物は1%未満であるということになっています。これはなぜかといいますと、リスク評価されてリスク管理されているものが食品添加物であるからです。

それでも不安は残るということですが、過去に事件とか事故とか起こしたじゃないのということですが、確かに用途を間違えて、ニコチン酸は使ってはいけない生鮮食品に使ってしまったということです。安全性に問題があるとして削除されたものが過去に、もう40年くらい前ですが、その後30数年間、食品添加物で安全性に問題があるとしてリストからははずれるものはなかったんですが、既存添加物の、いわゆる天然色素のアカネ色素が平成16年に安全性に問題があるとして既存添加物リストからははずれています。

教科書にもおかしな記述があります。加工食品を選ぶときは、表示をよくみてできるだけ食品添加物を使用していないものを選ぶようにしましょうと、中学校の教科書に書いていますけれども、お子さん達は素直ですから、本当に大人になってもこうやります。さらに副読本はひどいものです。複合汚染のことをそのまま書いています。いわゆる風評をあおる内容をそのまま書いています。書いた本の方々も皆さん生活の為にしようけれども、この方々はもし添加物が本当になくなってしまったら、生活に困るのではないかと思います。

最後になりますけれども、よく無添加表示って見るわけですが、無添加にしたからとい

って決して安全性が高まるわけではありません。かえって保存料を使わないと、食中毒のリスクは相当高まります。そういうことが分かっているのか分かっていないのか不明ですが、無添加って書いた方が一般の方々により商品だと思われて売れるということで、いわゆるマーケティング戦略として非常に無責任に無添加を表示していることが多いです。無添加表示には法律の規制がありません。法律では使ったものを正確に一般の方々に知らせるために決められているわけで、使っていないものについては法律の規制の想定外で、勝手に都合よく表示しているだけです。この無添加表示があるかぎり、添加物がいつまでたっても体に悪いという科学的には根拠のないイメージを一般の消費者の方々に与え続ける結果になっております。

これで私のご説明を終わらせていただきます。どうもご清聴ありがとうございました。