

食品添加物ワークシート ～基礎編～

1. 以下の文章の空欄に当てはまる言葉を考えて、穴埋めしてみましょう。

- ・食品添加物は食品の①見た目を良くしたり、②味を整えたり、③品質を保つのに使われます。
- ・①のために使われる添加物には色を付ける④着色料や、色を抜く脱色剤などがあります。④には「赤色1号」を代表とするタール色素が有名です。
- ・②を整える添加物には、ガムなどに使われている甘味料キシリトールが有名です。
- ・③を保つために、安息香酸ナトリウムや、ソルビン酸カリウムが使われます。
- ・ほかにも、製造工程上必ず用いなくてはならない添加物も存在します。例えば豆腐のにがりです。こうした添加物には、多くが(天然・人工)由来であるという特徴があります。
- ・食品添加物は非常に多くの食品に用いられています。そのため、悲惨な事故の歴史も多く存在します。代表的なのは、赤ちゃん用の粉ミルクにヒ素が混入した森永ヒ素ミルク事件、砂糖の数百年の甘さを持つ甘味料ズルチンの過剰摂取が原因の甘味料ズルチン事件などがあります。
- ・こうした悲劇を繰り返さないため、食品添加物の規制は次第に法律として整備されるようになりました。昭和前期までは使用禁止の添加物を国が指定するネガティブリスト形式、昭和中期からは使用できる添加物を国が指定するポジティブリスト形式が採用されています。
- ・企業の視点に立つと、食品添加物はコストを抑えられることで商品の価格を低くできたり、品質の維持がしやすくなることで賞味期限を長く設定できたりとメリットが多く存在します。
- ・消費者にも添加物の恩恵は多く存在しますが、一方で、危険な物質、無駄な物質が使用されていることも多く考えられます。立場の弱い消費者を守るために、多くの法律が制定されています。
- ・こうした法律には 食品安全基本法や、食品衛生法などがあります。

2. 以下の問いに対して、一文で答えを書いてみましょう。

- ・無毒性料とは何を指す単語でしょうか。説明してみましょう。

特定のある物質について、動物に対してそれが無害である限界の量のこと。

- ・食品に関する法律の多くが、食品メーカー側に対する規制をしているのはなぜでしょうか。

企業の立場に対して、消費者の立場が弱いから。

3. 以下の問いの答えを、実際に動いて探して考えてみましょう。

- ・家庭にある、食品添加物を使用していない食品にはどのようなものがあるか、理由とともに考えてみましょう。

乾麺：乾燥しているため、添加物を使わなくても長期保存が可能だから。
