

「食品中のアクリルアミド等を巡る状況に関する事業者説明会」議事概要

日 時 平成19年6月28日(木) 13:00~16:00

場 所 三田共用会議所

議事次第に従い資料1~資料5に基づいて、各説明者の発表の後、参加者と意見交換、質疑応答を行いました。その概要は以下のとおりです。

印は事業者からの発言、 印は説明者側の発言（敬称略）

缶詰関連事業者団体：レトルトカレーや缶コーヒーが今後のアクリルアミド、フランの調査対象になるとの説明であるが、これらはバリエーションが豊富であり、綿密なサンプリング計画が必要と思う。どのような計画及び規模で調査を行うのか。

また、リスクがはっきりしないまま数値が一人歩きしてしまうことを心配している。調査結果をどのように公表するのか。

山田：缶コーヒー等の製品は、商品が変わりやすいため、実態調査の際に、どのようにサンプリングするかはメーカーや事業者団体からも情報をいただきながら決めていきたい。今回実施するのは予備調査であり、詳細な計画は今後策定する。

この含有実態調査の目的は、国民のアクリルアミド摂取量を推定し、対策を講じる必要があるかどうかを知るためのものである。全体の含有実態の傾向を知るための調査であり、高濃度のメーカーを特定して公表することが目的ではない。万が一、平均的なものと比較して非常に濃度が高い製品があることが判明した場合には、メーカーと協力して何らかの措置を講じたい。

アクリルアミドやPAH類は、ヒトにとってどの程度の摂取であれば安全かという基準はないが、それができてから国内の実態調査を始めるのでは遅い。消費者のため、業界のためにも、今のうちから実態調査を行う必要がある。

分析結果は、統計学的な解析を行い、平均値や中央値を公表する予定。

スナックメーカー：アクリルアミドについて、「欧米では、2002年以降ただちに調査が実施された」との説明があった。ようやく日本の取組が、欧米の取組に遅れないように進んできていることを、関係者として嬉しく思う。日本は、食生活が欧米とは異なるので、トータルダイエットを考えながら消費者に対して正しい情報の普及、啓発をしてほしい。また、今後もこのような勉強会を続けて欲しい。

調味料メーカー：アクリルアミドには、体に良い作用などメリットはないのか。また、生成したアクリルアミドを中和させたりすることは可能か。また、今後、含有量を表示させる可能性はあるか。

山田：アクリルアミドは、体内で代謝されるとより毒性の強いエポキシド型になる。従って、アクリルアミド摂取による健康へのメリットは考えられていない。

また、アクリルアミドの摂取量を減らすには、食品中のアクリルアミド含有量を減らすか、アクリルアミドを含有する食品の摂取量を減らすことが必要だが、食品中に生成した有害化学物質を、後から化学的処理により低減させることは、国際的には好ましくない手法とされている。そのため、含有実態を調査し、どのようにすればアクリルアミドの生成量を減らしつつ、美味しい食品を作れるかについて、国際的に取り組まれている。

アクリルアミドの分析は経験、技術、高価な機器が必要であり、簡単ではない。表示を義務づけるには、誰でも測定できる必要があるだけでなく、有害化学物質は他にも多くあり、それらをすべて食品に表示させるは現実的ではない。

水産加工品メーカー：(財)日本食品分析センターに頼めば、アクリルアミドの分析はやってもらえるのか。また、その費用はいくらぐらいか。

漆山：当該センターでは、ある特定の食品であれば分析できると聞いているが、全ての種類の食品を分析できるわけではない。費用は、求める精度や分析点数にもよる。高度な分析のため安価ではない。

山田：分析を発注する際には、大体の含有濃度を予測し、それに基づき定量限界を指定しなければならない。

コーヒー関連事業者団体：コーヒーは、200℃を超える高温で焙煎するので、アクリルアミドの生成が心配である。温度の上昇に伴って、アクリルアミド含有量はどのように変化するのか。

吉田：コーヒーについて研究したことはないが、一般には180℃位が最も含有量が高くなり、それ以上だと逆に低くなると報告されている。原料の加工条件や成分によって異なるかもしれない。

漆山：コーヒーについては、Codexでも実施規範の中で低減策が検討されている。農水省ではコーヒー豆についての調査はしていないが、欧州の研究では、焙煎が深いコーヒー豆ほど生成したアクリルアミドが分解されてしまうため、含有量が少なく、焙煎が浅いものの方が、含有量はより多いと報告さ

れている。焙煎の方法は、風味に大きく影響するため、現時点では低減は簡単ではないと考えられている。

冷凍食品メーカー：Codex のアクリルアミドの実施規範はいつ頃できるのか。米国はアクリルアミドを規制しようとしているのか。また、ドイツの低減目標値について教えてほしい。

山田：実施規範ができる時期については、これまでの状況を見る限りでは、それほど早くはないだろう。順調にいても再来年、おそらく更に2～3年かかるだろう。

2点目については、米国がアクリルアミドに積極的に取り組んでいた2002年当時と現在は担当部長が変わってしまい、詳しい情報が取れていないため今後の見通しについては不明。

ドイツの低減目標値については、実態調査の結果とALARAの原則（配付資料1を参照）から、これ以下であれば達成できるであろうという目標値を決めて低減対策を行い、全体的に濃度が下がって分布が変化したら、再度目標値を引き下げるといったやり方をしている。

調味料メーカー：PAHやフランは、どのような食品中に生成されるのか。

亀山：フランの生成については、大きく分けて4つの経路がある。複数の要因が絡むので、フランを含有する食品の種類には傾向がないように見える。PAHについては、種々の食品が不完全燃焼したときに生成される。典型的なものはバーベキュー。肉汁や油が炭に落ちてPAHが生成し、PAHを含む煙が食品に付着して検出される。

以上