

## 秋田県内消費者団体等と東北農政局の食品安全にかかる意見交換会の開催概要

東北農政局 消費・安全部 消費生活課

- 1 日 時 平成30年9月6日（木）13:30～15:40
- 2 場 所 秋田市文化会館 4階第5会議室（秋田県秋田市山王7-3-1）
- 3 参加者 秋田県内の消費者団体 5団体12名  
説明者、事務局 9名 計 21名

### 4 概 要

#### （1）農林水産省からの情報提供

- ① 食品の安全性の向上に向けた農林水産省の取組等について  
東北農政局消費・安全部消費生活課 川原課長より説明
- ② 安全で健やかな食生活を送るために  
～アクリルアミドを減らすために家庭でできること～  
東北農政局消費・安全部消費生活課 山口消費者相談係長より説明

#### （2）意見交換・質疑応答

##### 【 消費者団体 A 】

アクリルアミドの生成を抑える食品添加物とは何か具体的に教えてほしい。食品添加物と聞くとアレルギーのようなものを持っている。もう少し丁寧な説明が必要。

##### 【 農政局 】

クエン酸やアミノ酸、ビタミンCやB6などは化学反応を抑える効果があります。またアスパラギナーゼは、アクリルアミドが生成される前の段階の物質であるアスパラギンをアスパラギン酸に変えてしまうことで発生を抑制する効果があり、これらの物質がアクリルアミドの生成を抑える食品添加物として利用されることがあります。



##### 【 農政局 】

食品添加物は、すべて安全性の評価を受けており、使用基準等も定められているので安心して下さい。

農林水産省は、食品事業者によるアクリルアミドを低減させる自主的な取組を支援してきましたが、2015年に消費者向けとして家庭でできる低減方法について小冊子を作成しましたので説明に回っているところです。



会場の様子 1

【 消費者団体 B 】

今回のアクリルアミドの話で、不安を与えられた。説明は良く分かったが、私達はこれから何をすればいいのか。誰でもできる方法、化学の知識がない者にもわかるように説明してもらえれば安心すると思う。

【 消費者団体 C 】

ほうじ茶は病院でも出されているのに大丈夫か。

【 消費者団体 B 】

魚の焦げが良くないと聞くがアクリルアミドのことなのか。

【 農政局 】

体に有害な化学物質や微生物は非常にたくさんある中で、農林水産省では優先順位をつけて調査・研究、低減対策を行っています。その有害物質の毒性と日本人がどれだけ摂取しているかが重要です。アクリルアミドは様々な食品に含まれているためできる限り減らす努力が必要になります。

ほうじ茶を製造する工程で焙煎する作業は風味を得るためにどうしても必要なもの。焙煎時間や貯蔵方法でアクリルアミドの濃度が変わるという研究をしているところです。

魚には還元糖などを多く含まないのでアクリルアミドはほとんどできません。魚の焦げが良くないというのは「ヘテロサイクリックアミン」のことと思います。日本人が摂取している量は非常に微量であることが調査で分かっています。



川原消費生活課長



山口消費者相談係長

【 消費者団体 D 】

野菜を水にさらすとなぜ良いのか。

コーヒーにもアクリルアミドが含まれているというが、一方で体に良いとも聞く。これについて説明がほしい。

ポテトチップスの製造業者が製造過程で調理温度などを管理してアクリルアミドの低減に取り組んでいることが分かった。このような説明会を多く開催してほしい。

【 消費者団体 D 】

野菜炒めを毎日のように食べている。このようにおいしいものがなぜ駄目なのか。あらゆる加熱調理した食品に含まれているということで、体の中がアクリルアミドだらけになる可能性があるのか。



会場の様子 2

【 消費者団体 B 】

電子レンジがアクリルアミドの低減に効果的というがどうか。また、栄養素を壊すとも聞いたがどうか。

【 農政局 】

水さらしをすると切った面からアスパラギンと還元糖が流れ出るため、アクリルアミドの元となる物質を洗い流すことができます。水溶性のビタミンなども一緒に流れ出てしまうのですが、その分は他の食材から補うように、バランスの良い食事をしていただきたいと考えます。

コーヒーをよく飲んでいる人は肝がんの発生率が低いとのデータがあります。しかし、コーヒーに含まれるカフェインは取り過ぎると健康被害をもたらすことがありますので、過度の飲み過ぎには注意が必要です。

アクリルアミドは非常に水に溶けやすい性質をもつため、食品を通じて摂取してから1～2日でほとんどのアクリルアミドが尿と一緒に体外に排出され、体に蓄積されません。

電子レンジは、電磁波で食品中の水分を揺らすことで加熱が起こります。

電子レンジで加熱しても食品の温度は120度以上にはならないので、アクリルアミドの低減に効果があります。電子レンジを使用した調理で食材の栄養素を壊すということについては把握しておりません。



東北農政局  
高橋消費者行政専門職

【 農政局 】

今日の説明は、まずはバランスの良い食事が基本で、それにプラスしてアクリルアミドができにくい調理方法をできることから取り入れていただければ幸いです。

【 消費者団体 C 】

若い世代や調理従事者にも伝えてほしい。

【 農政局 】

今年は大学の栄養学科への出張講座を行い、学生の方にアクリルアミドの話をしました。今後もこのような機会を作ってお知らせして参りたいと思います。