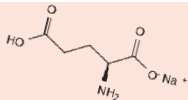


食の安全

2月27日、農民連の松井さんを講師にお招きして「食の安全」学習会を開催しました。パパ、ママはじめ21名の参加があり、参加者からは「野菜に使用する農薬の回数を聞いてびっくりしました。」という感想も出されていました。以下、学習会でのお話の一部です。



代表的な化学調味料 「グルタミン酸ナトリウム」



サトウキビから砂糖をとった後、これ以上砂糖はできない「廃糖蜜」というものが残ります。この「廃糖蜜」をえさにしてグルタミン酸を吐き出すバクテリアを飼って、できるのが『グルタミン酸ナトリウム』。「サトウキビから作られた調味料」とコマーシャルされています。ヘルシーで安全なものに聞こえますね。



なんでもまとまる「食品表示」

添加物を何種類使っても使用目的が一緒であれば表示は、例えば「調味料(アミノ酸等)」になります。これを一括表示といいます。アミノ酸は体によいと勘違いをする人も多いようですが、早とちりしてはいけません。「アミノ酸化合物」です。お店に並ぶ食品の表示を見てみると、いかに「アミノ酸等」表示の多いことか…。



添加物の安全検証

複数の添加物を同時に摂取した際の安全性の検証はされていません。それにもかかわらず、だし入り味噌、漬物、カレーなど市販品には大量の添加物が入っており、毎日数十種類の添加物を摂取していることが一般的です。

