

4月1日より食品表示法が完全施行！

【最新版】

食品添加物 ハンドブック

Food Additive Handbook

著者 渡辺雄二

(価格) 1800 円＋税 (発売日) 2020 年 3 月 24 日 (出版元) ビジネス社

株式会社ビジネス社（東京都新宿区 代表取締役：唐津隆）は、新刊書籍『最新版 食品添加物 ハンドブック』を 2020 年 3 月 24 日に発売いたしました。ぜひ、貴メディアにてご紹介いただけますと幸いです。

◆食品によく使われる添加物を、364 項目紹介

2015 年に施行された食品表示法は、猶予期間が 2020 年 3 月 31 日で終了し、4 月 1 日からは完全実施されます。食品に含まれる添加物は、食材とは「/」で区切ったり、あるいは別な欄を設けるなど、明確に区別して記載することが義務付けられます。

スーパーやコンビニなどで販売されている食品には、さまざまな添加物が含まれています。しかし、なかには安全性に疑問があるものも少なくありません。よく知られる例として、輸入オレンジやレモン、グレープフルーツに使われる防カビ剤「OPP(オルトフェニルフェノール)」は、発がん性が指摘されながら、外国からの圧力に負けて使用が認められたという経緯があります。

本書は、今、食品によく使われている添加物を網羅し、364 項目にわたってその材料や用途、危険性について解説します。

◆食品の危険度を、添加物の合計点数で判断！免疫力アップは、毎日の食生活から！！

本書はさらに、各種の実験結果の報告に基づき、食品添加物の危険度を3段階に分けて、その点数を記載。食品の危険度は、含まれる添加物の合計点数で判定できます。「これは危険だから避けよう」「これは食べても安全」など、自分で「食べる・食べない」を判断するのに役立ちます。

安全な食品を選んで、免疫力アップをはかりましょう！



お	OPP	3	か、この結果も無視されてしまい、今でも使用が認められている。本来なら、これも使用を禁止されるべき添加物である。
か	【用途】防カビ剤【食品使用食品】レモン、グレープフルーツ、オレンジなどのかんきつ類【食品名】OPP-Na、オルトフェニルフェノール【用途名】OPP-Na【食品・天候】合成【備考】発がん性が認められている	1	【備考】製造用途【食品使用食品】全粒【食品名】オリゴラクチュロン酸【食品・天候】天然【備考】発がん性はないと考えられる
き	【解説】日本では、以前、OPPは農薬として使われていた。アメリカの圧力で、1977年、厚生省（当時）が食品添加物としての使用を禁止した。	2	【備考】ペクチンを分解して、ろ過してえられたもの。その由来から、発がん性はないと考えられる。
く	【解説】東京都立衛生研究所（現・東京都健康安全研究センター）がOPPを含むものをラットに投与する実験を行ったところ、80%という高い割合で腫瘍がんが発生した。しかし、国・厚生省は、その結果を受け入れようとはせず、今でもOPPの使用が認められている。本来なら、使用が禁止されるべき添加物である。	3	【備考】オリゴラクチュロン酸【食品使用食品】全粒【食品名】オリゴラクチュロン酸【食品・天候】天然【備考】安全性の確証が不十分
こ	【解説】OPP-Naは、OPPにNa（ナトリウム）を結合させたもの。1977年、OPPとともに使用が認可された。	4	【備考】オリゴラクチュロン酸は、オリゴ糖と結合して含まれる不溶性ポリマー。それとNa（ナトリウム）を結合させたもの。オリゴ糖はNaである。
さ	OPP-Na	3	【備考】オリゴラクチュロン酸【食品使用食品】全粒【食品名】オリゴラクチュロン酸【食品・天候】天然【備考】安全性の確証が不十分
し	【用途】防カビ剤【食品使用食品】レモン、グレープフルーツ、オレンジなどのかんきつ類【食品名】OPP-Na、オルトフェニルフェノール【用途名】OPP-Na【食品・天候】合成【備考】発がん性が認められている	5	【備考】オリゴラクチュロン酸は、オリゴ糖と結合して含まれる不溶性ポリマー。それとNa（ナトリウム）を結合させたもの。オリゴ糖はNaである。
す	【解説】OPP-Naは、OPPにNa（ナトリウム）を結合させたもの。1977年、OPPとともに使用が認可された。	6	【備考】オリゴラクチュロン酸【食品使用食品】全粒【食品名】オリゴラクチュロン酸【食品・天候】天然【備考】安全性の確証が不十分
せ	【解説】東京都立衛生研究所（現・東京都健康安全研究センター）がOPPをラットに投与する実験を行ったところ、80%という高い割合で腫瘍がんが発生した。しかし、国・厚生省は、その結果を受け入れようとはせず、今でもOPPの使用が認められている。本来なら、使用が禁止されるべき添加物である。	7	【備考】オリゴラクチュロン酸【食品使用食品】全粒【食品名】オリゴラクチュロン酸【食品・天候】天然【備考】安全性の確証が不十分
そ	OPP-Na	3	【備考】オリゴラクチュロン酸【食品使用食品】全粒【食品名】オリゴラクチュロン酸【食品・天候】天然【備考】安全性の確証が不十分
た	【用途】防カビ剤【食品使用食品】レモン、グレープフルーツ、オレンジなどのかんきつ類【食品名】OPP-Na、オルトフェニルフェノール【用途名】OPP-Na【食品・天候】合成【備考】発がん性が認められている	8	【備考】オリゴラクチュロン酸【食品使用食品】全粒【食品名】オリゴラクチュロン酸【食品・天候】天然【備考】安全性の確証が不十分
て	【解説】日本では、以前、OPPは農薬として使われていた。アメリカの圧力で、1977年、厚生省（当時）が食品添加物としての使用を禁止した。	9	【備考】オリゴラクチュロン酸【食品使用食品】全粒【食品名】オリゴラクチュロン酸【食品・天候】天然【備考】安全性の確証が不十分
と	【解説】東京都立衛生研究所（現・東京都健康安全研究センター）がOPPをラットに投与する実験を行ったところ、80%という高い割合で腫瘍がんが発生した。しかし、国・厚生省は、その結果を受け入れようとはせず、今でもOPPの使用が認められている。本来なら、使用が禁止されるべき添加物である。	10	【備考】オリゴラクチュロン酸【食品使用食品】全粒【食品名】オリゴラクチュロン酸【食品・天候】天然【備考】安全性の確証が不十分
ち	OPP-Na	3	【備考】オリゴラクチュロン酸【食品使用食品】全粒【食品名】オリゴラクチュロン酸【食品・天候】天然【備考】安全性の確証が不十分
つ	【用途】防カビ剤【食品使用食品】レモン、グレープフルーツ、オレンジなどのかんきつ類【食品名】OPP-Na、オルトフェニルフェノール【用途名】OPP-Na【食品・天候】合成【備考】発がん性が認められている	11	【備考】オリゴラクチュロン酸【食品使用食品】全粒【食品名】オリゴラクチュロン酸【食品・天候】天然【備考】安全性の確証が不十分
て	【解説】日本では、以前、OPPは農薬として使われていた。アメリカの圧力で、1977年、厚生省（当時）が食品添加物としての使用を禁止した。	12	【備考】オリゴラクチュロン酸【食品使用食品】全粒【食品名】オリゴラクチュロン酸【食品・天候】天然【備考】安全性の確証が不十分
ふ	【解説】東京都立衛生研究所（現・東京都健康安全研究センター）がOPPをラットに投与する実験を行ったところ、80%という高い割合で腫瘍がんが発生した。しかし、国・厚生省は、その結果を受け入れようとはせず、今でもOPPの使用が認められている。本来なら、使用が禁止されるべき添加物である。	13	【備考】オリゴラクチュロン酸【食品使用食品】全粒【食品名】オリゴラクチュロン酸【食品・天候】天然【備考】安全性の確証が不十分
は	OPP-Na	3	【備考】オリゴラクチュロン酸【食品使用食品】全粒【食品名】オリゴラクチュロン酸【食品・天候】天然【備考】安全性の確証が不十分
ふ	【用途】防カビ剤【食品使用食品】レモン、グレープフルーツ、オレンジなどのかんきつ類【食品名】OPP-Na、オルトフェニルフェノール【用途名】OPP-Na【食品・天候】合成【備考】発がん性が認められている	14	【備考】オリゴラクチュロン酸【食品使用食品】全粒【食品名】オリゴラクチュロン酸【食品・天候】天然【備考】安全性の確証が不十分
へ	【解説】日本では、以前、OPPは農薬として使われていた。アメリカの圧力で、1977年、厚生省（当時）が食品添加物としての使用を禁止した。	15	【備考】オリゴラクチュロン酸【食品使用食品】全粒【食品名】オリゴラクチュロン酸【食品・天候】天然【備考】安全性の確証が不十分
お	【解説】東京都立衛生研究所（現・東京都健康安全研究センター）がOPPをラットに投与する実験を行ったところ、80%という高い割合で腫瘍がんが発生した。しかし、国・厚生省は、その結果を受け入れようとはせず、今でもOPPの使用が認められている。本来なら、使用が禁止されるべき添加物である。	16	【備考】オリゴラクチュロン酸【食品使用食品】全粒【食品名】オリゴラクチュロン酸【食品・天候】天然【備考】安全性の確証が不十分
か	OPP-Na	3	【備考】オリゴラクチュロン酸【食品使用食品】全粒【食品名】オリゴラクチュロン酸【食品・天候】天然【備考】安全性の確証が不十分

◆『食べてはいけない』『買ってはいけない』シリーズで知られる渡辺雄二氏の最新刊！

著者は、『食べてはいけない』『買ってはいけない』シリーズ(大和書房)をはじめ、ミリオンセラーとなった『買ってはいけない』(金曜日)などで知られる、科学ジャーナリストの渡辺雄二氏。長年、食品添加物の研究を行っており、その造形の深さには定評があります。

本書があれば、気になったときにすぐ開き、食品添加物の点数を計算して、食べるか、食べないかを判断できます。ご自身やご家族の健康を守るため、ぜひ身近に置いておきたい1冊です。

【渡辺雄二（わたなべゆうじ） プロフィール】

1954 年生まれ。千葉大学工学部合成化学科卒業。消費生活問題紙の記者をへて、1982 年にフリーの科学ジャーナリストとなる。著書には『「食べてはいけない」「食べてもいい」添加物』『コンビニの「買ってはいけない」「買ってもいい」食品』(以上、大和書房)、『買ってはいけない健康食品 買っていい健康食品』『飲んではいけない飲みもの 飲んでいい飲みもの』『買ってはいけないお菓子 買っていいお菓子』『買ってはいけない調味料 買っていい調味料』『買ってはいけないインスタント食品 買っていいインスタント食品』(以上、だいわ文庫)、『食べるなら、どっち!?』『使うなら、どっち!?』(以上、サンクチュアリ出版)、ミリオンセラーとなった『買ってはいけない』(共著、金曜日)などがある。

【本書の構成】

第 1 部 食品添加物とは

表示はこう見る／なぜ添加物が使われるのか／こんなに多い添加物／添加物表示のポイント／一括名表示という抜け穴／表示されない添加物／食品添加物の毒性／動物実験では微妙な影響はわからない／添加物の危険度分類／一目でわかる食品の危険度／添加物の毒性の回避方法

第 2 部 食品添加物毒性判定事典

事典の見方／危険度・毒性について／食品添加物事典 346 項目について紹介

付 録 原材料表示のチェックポイント

アレルギー表示／遺伝子組み換え食品の表示／ゲノム編集食品の表示

【お問い合わせ先】

株式会社ビジネス社 編集担当：松矢

〒162-0805 東京都新宿区矢来町 1 1 4 番地 神楽坂高橋ビル 5F

E-mail : matsuyapress@gmail.com 携帯:09072611982 TEL03-5227-1602 / FAX 03-52271603

著者への取材、企画ご協力、読者プレゼントご対応も承ります。