

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「コカ・コーラが受け取れる年賀状」
- 2) 「ウナギ養殖、11月1日から届け出義務化」
- 3) 「ポテチに発がん物質？ 高温加熱で発生する“アクリルアミド”」

1) 「コカ・コーラが受け取れる年賀状」

日本コカ・コーラは30日、専用の自動販売機にかざすとコカ・コーラ1本を受け取れるICチップ内蔵の年賀はがきを、希望者に提供すると発表した。11月19日から一部郵便局で有料で販売するほか、インターネット上では12月1日から無料で申し込みを受け付ける。

利用者が年賀はがきの送り先にコーラもプレゼントできるようにする仕組みで、昨年実施して好評だったため、はがきの枚数を計3万5000枚に拡大した。全国の50郵便局では、年賀はがき1枚とコーラ1本がセットになった商品を180円で計5000個販売する。

色々な場面で聞く若者の〇〇離れ。年賀状も例に漏れず投函数が減少しているという話を聞く。この企画のポイントは「出す枚数が0の人を、いかに1枚出す人に出来るか」という点で、他にもスマホからデザイン+発送まで出来るサービスや、ディズニー映画が1本見れるものなど様々な付加価値を付けることで投函数アップを図っている。はがき一枚ごとの金額が上がり過ぎると手を出しにくくなるため、あまり高額には出来ないと思うが、受け取ったはがきを商品券的に使えるなどすれば、サービスの選択肢もより広がりそうだ。遠くの親類の子どもに小さなお年玉として使えると思った。

2) 「ウナギ養殖、11月1日から届け出義務化」

水産庁は、国際的に減少が懸念されるウナギの資源保護を図るため、今年6月に成立した法律に基づき1日からウナギの養殖業の届け出を義務づけることになった。これにより国内の養殖業者の管理態勢を強化する方針。

ウナギを巡っては、野生生物の専門家などで作るIUCN＝国際自然保護連合がニホンウナギを絶滅危惧種に指定し、国際的に減少の懸念が高まっている。

具体的には、現在ウナギの養殖を営む業者に来月1日まで1ヵ月の間に都道府県に届け出を提出させるほか、新規参入の業者は養殖を始める1ヵ月前までに届け出が必要となる。届け出をした業者は、養殖しているウナギの量や出荷量などを毎月、都道府県へ報告することも義務づけられる。

日本は中国や韓国、台湾との間で、養殖に使うニホンウナギの稚魚の量を今月から20%削減することで合意していて、水産庁は国内の養殖業者の管理態勢を強化することにしている。

今年の夏も世間を大きく騒がせたウナギ。ウナギ好きの日本人にとっては心苦しいニュースではあるが、大好きなウナギを絶滅させないためにも必要な手段だ。人口増・環境の変化、途上国の先進化など様々な要因で世界の「食」環境が大きく変わり、ウナギだけでなく今後様々な動植物にこのような規制が適用されていくことになると思うが、こうしたニュースは自分たちが恵まれた食環境にいることを感謝するきっかけも生むと思う。

3) 「ポテチに発がん物質？ 高温加熱で発生する“アクリルアミド”」

食品に含まれる化学物質、アクリルアミドについてリスクを検討している内閣府食品安全委員会が「遺伝毒性を有する発がん物質」との評価案を示した。アクリルアミドはポテトチップスやカリカリに焼いたパン、コーヒーなど加熱食品に含まれており、「もうポテチやトーストは食べない」と敬遠する人もいるだろう。実際に食べ続けても大丈夫なのだろうか。

◆コーヒーやパンも

アクリルアミドは食材を120度以上の高温で揚げたり焼いたりする調理の過程で生成され、ポテトチップス、フライドポテト、クッキー、パン、かりんとう、コーヒー、ほうじ茶などに含まれる。市販の加工食品だけでなく、家庭で加熱調理する際にも生成される。

アクリルアミドはもともと、接着剤や塗料に使われる化学物質として知られており、国際がん研究機関（IARC）による発がん性の分類では上から2番目のランクのグループ2A（人に対しおそらく発がん性がある）に分類される。

アクリルアミドが食品中にも含まれていることが分かったのは2002年。スウェーデン政府が「ジャガイモのような炭水化物を多く含む食材を高温で加熱した食品に、遺伝毒性や発がん性が懸念されるアクリルアミドが生成される」と発表したのがきっかけだ。

海外ではその後、さまざまな研究・調査がなされ、EU（欧州連合）の食品安全政策を所管する欧州食品安全機関（EFSA）は05年、「アクリルアミドはがんリスクを増やす可能性がある」として、調理法の工夫などで減らすよう消費者に呼び掛けた。

こうした動きを受け、食安委の化学物質・汚染物質専門調査会は平成23年12月からリスクの検討を進めてきた。

食安委の姫田尚事務局長は「どの程度注意すればいいのかは、摂取量にもよるが、できるだけ摂取量を減らした方がいい物質であることは確か」と指摘する。食安委は今後、日本人のアクリルアミドの摂取量などを調べ、最終的な評価をまとめる方針だ。

◆焦がさない

発がんリスクが指摘されるアクリルアミドだが、どうしたら摂取を減らすことができるのか。

EFSAは、揚げ物をするときは温度と時間を守って揚げすぎない、パンをトーストするときには焦がさず軽いきつね色に、フライドポテトやコロッケなどのジャガイモ料理は褐色でなく黄金色に、などの低減策を提案している。

国内の食品メーカーもすでに対策に乗り出しており、カルビーは平成14年以降、ポテトチップスについて、フライする時間を短くする、フライする温度を低くする、フライ直後に風をあて冷却するなどアクリルアミドの低減措置を取っている。

食品のリスクコミュニケーションに詳しいリテラジャパンの西沢真理子代表は「アクリルアミドは多くの食品に含まれ、特定の食品を避けたとしても摂取をゼロにすることは困難。が

んから健康を守るためには、揚げ物や脂肪食ばかり食べず、バランスの良い食生活を心掛けることも大事」と話している。

※遺伝毒性

食安委がアクリルアミドについて指摘した「遺伝毒性」とは、遺伝物質（DNAや染色体）に対して毒性があるという意味で、「遺伝毒性発がん物質」は、DNAに傷をつけて突然変異を誘発し、これが蓄積すると染色体異常を引き起こしてがんになる可能性のある物質を指す。「遺伝」という言葉は「子孫に受け継がれる」という意味だが、この場合は、食べた人の遺伝物質に影響するという意味で、次世代に遺伝する可能性は極めて低い。

アクリルアミドについては、動物実験で発がん性が確認されているが、人で発がん性があるかどうかはまだ十分な証拠が得られていない。

フライドポテトやポテトチップスは身体には良いと思えなくても、美味しくてついつい食べ過ぎてしまう。トーストもカリカリに焼いたものが好きだし、コーヒーも欠かせない。健康に悪い影響のなさそうなほうじ茶にまで含まれているとなれば、日頃からどれだけこのアクリルアミドという物質を摂取しているのだろうと思った。人の発がん性は十分な証拠がないみたいだが、満足行くまで食べるのではなく「もうちょっと…」と思うところでストップするクセを付ければ少しは減らせるのかなと思った。年をとっても健康に過ごすために、このちょっとの我慢が後々有効になるのだろう。