

同じアーモンドチョコレートなのに 日本と韓国でこんなに表示が違う?!

〈日本の表示〉

〈韓国の表示は詳しい!〉

砂糖	砂糖
アーモンド	アーモンド (25%)
全粉乳	全脂粉乳 (牛乳)
カカオマス	カカオマス
植物油脂	植物油脂(パーム油, ナタネ油, ひまわり油)
ココアバター	ココアパウダー
乳糖	乳糖 (牛乳)
光沢剤	シェラック (被膜剤)
乳化剤 (大豆由来)	大豆レシチン
香料	合成香料 (バニラ香料)

おしゃべり
リーフ

安全な食品を選びたい

=消費者が望む食品表示に=



食品表示を後退させる一元化ではなく 拡充する新法を

〈表示後退の動き〉

- ・複雑で分かりにくい加工食品の表示について、政府は3つの法律（JAS法、食品衛生法、栄養表示法）の表示部分を一元化する新しい食品表示法を2013年の通常国会で通そうとしています。
- ・しかし、消費者が願っている加工食品（惣菜などの中食や外食を含む）の原料原産地表示をはじめ、遺伝子組み換え、添加物表示の拡充は先送りをねらっています。また「消費者のため」という文字を大きくし、表示項目を少なくしようとしています。

〈それはなぜ?〉

- ・政府はTPP（環太平洋連携協定）に参加するよう圧力をかけるアメリカの基準に合わせようとしているのです。アメリカには「遺伝子組み換え」表示制度がありません。遺伝子組み換え表示も、保存料などの添加物表示、原産地表示もしたくないのです。



**食の安全・安心のためにも
「消費者が知り、選択できる
表示を!」と声をあげ、署名を
広げましょう**

(参考) 月刊「女性&運動」11月号「わかりやすい食品表示とは?」より天笠啓祐氏(市民バイオテクノロジー情報室代表)、中村幹雄氏(鈴鹿医療科学大学客員教授)、食と農から生物多様性を考える市民ネットワーク 提供資料より

ハムやかまぼこ、冷凍食品など、手軽で便利な加工食品が食卓にのぼる回数も増えています。

食品は直接、体に入るため、安全であることが何よりも求められます。そこで頼りになるのが、食品の容器や包装に書かれている「表示」です。

どんな材料が使われ、何が加わり、どこで、誰が作ったのかなど、消費者の「知りたい」に応え、選択できるものであることが必要です。

ところが政府は、消費者の願いに応える食品表示の拡充ではなく、表示を後退させる法案を国会に出そうとしています。

いま、日本の食品表示がどうなっているのか、パッケージを手にしながら一緒に考えてみませんか?

「国産」って書いてあるけどホント!?



☆ **パインアップルジュース（濃縮還元）**
の表示を見てみると

（原料原産地表示）

原材料名：パインアップル（スムースカイエン93%以上、ゴールデンパイン6%以上）、香料

国産

実は…

果汁は外国産
国内で水を加えるなどして製品化（ジュース）したので「国産」の表示になっている！

【知っておきたい ポイント】

- ・原則は、輸入品は原産国名を表示する
- ・原料の重量が50%未満の場合や、「調味」などの加工をしたときは原産国表示は記載しなくてもよい
- ・中食（惣菜）や外食の時は表示しなくてもよい

☆すべての加工食品に「原料の原産国表示」の義務化を！

表示されないけど添加物がこんなに!（食品添加物表示）

☆ **かまぼこの表示を見てみると**

名称：魚肉練製品（カマボコ）
原材料名：魚肉（たら、いとより）、でん粉、砂糖、食塩、植物油、発酵調味液、卵白、調味料（アミノ酸等）、炭酸Ca、pH調整剤、着色料（コチニール）、（原材料の一部に大豆を含む）

はいる原料に隠れている食品添加物

たら冷凍すり身：ソルビット、リン酸塩（凍結防止）
いとより冷凍すり身：ソルビットリン酸塩（同上）
植物油：シリコーン樹脂（消泡剤）
炭酸Ca：グリセリン脂肪酸エステル（吸湿防止）
コチニール色素：グリセリン脂肪酸エステル、DL-リンゴ酸ナトリウム、硫酸アルミニウムカリウム（安定化）

その他、すり身の結着に酵素製剤、安定化にリン酸3ナトリウム、デキストリンが用いられている



調味料（アミノ酸等）やpH調整剤は、「一括名表示」で具体的には何がいくつ使われているかわからない!

【知っておきたい ポイント】

- ・認可されている食品添加物は約800品目。食品添加物市場は1兆円超、年間1人当たり4kgの添加物を食べている計算
- ・加工食品に使われている食品添加物の大半は表示されていない
- ・発がん性が指摘される食品添加物もあり、いくつもの添加物をいっしょに食べた時の安全性はわからない

☆すべての添加物の物質名と使用目的の明記を！

世界一遺伝子組み換え食品を食べてる?!

（遺伝子組み換え表示）

☆ **「しょうゆ」の表示をみてみると**

原材料名：大豆（遺伝子組み換えでない）、小麦、食塩、アルコール

安心だと思うけど…実は



日本とEUの遺伝子組み換え食品等の表示制度

	日本	EU
表示対象食品は	しょう油や食用油など大半の食品が対象外	全食品表示
表示対象食品での表示条件は	上位3品目（重量比5%以上）	限定なし
混入をどこまで認める	5%以下なら「遺伝子組み換えでない」と表示できる	0.9%超は表示
レストランでは	設定されていない	メニューに表示
飼料の表示	設定されていない	表示の対象
表示のわかりやすさ	表示義務食品にも「使用」「不分別」「不使用」「表示なし」	「遺伝子組み換え」「表示なし」

【知っておきたい ポイント】

- ・アメリカの環境医学会は遺伝子組み換え食品を摂取することで、免疫機能の異常、子孫への悪影響、肝臓や腎臓などの悪影響を指摘
- ・アメリカやオーストラリアなどから大豆、トウモロコシ、ナタネ、綿実のほとんどを輸入。遺伝子組み換えが日本人の食卓に上る割合は6~8割。
- ・「遺伝子組み換え」の表示義務がない加工食品が圧倒的。添加物や飼料には表示義務が全くない
- ・EUでは遺伝子組み換え作物を使用した全ての食品、飼料に表示義務がある

☆ **遺伝子組みえ作物を原料・飼料とするすべての食品に遺伝子組み換え表示の義務化を!**

☆ **EU並みの表示基準に引き上げて!**