

日本における清涼飲料水に関わる食品添加物の変遷

松村 雅彦
一般社団法人日本食品添加物協会

1. 要約

清涼飲料水に使用されている主な食品添加物（甘味料、保存料等）の指定、削除等の変遷について概説する。

2. 内容

食品加工の歴史からみて、食品添加物は食文化、食品加工技術の進歩と共に発展してきたといえ、日本では、近代化に伴い、明治時代に食品添加物規制が始まっているが、以降の、日本における食品添加物規制の歴史について初めに概説する。例えば、1900年に発令された「清涼飲料水営業取締規則」には、「清涼飲料水営業者は、清涼飲料水の製造または貯蔵にタール系色素、サッカリン、有害性芳香質または防腐剤を使用してはならない。」と規定された。

食品添加物の規制は、その当時の社会情勢、科学・技術動向に応じて、適宜、変わってきたが、現在の食品添加物規制は、平成7年（1995年）の改正食品衛生法に基づいており、この時に、食品添加物の指定制の範囲は、従来の化学的合成品から天然香料等を除くすべての添加物に拡大され、それまでの天然添加物は、経過措置として、その範囲を既存添加物名簿として確定した上で、引き続き、販売・製造・輸入等を認めることとされた。平成15年（2003年）の食品安全基本法の制定により、内閣府食品安全委員会が設置され、食品安全行政に「リスク分析」の考え方が導入された。

指定添加物は、事業者等による申請に基づき、内閣府食品安全委員会の安全性の評価（食品健康影響評価）、厚生労働省の審議（規格基準案の検討等）等を経て新たに指定されることがあるが、安全性に問題が生じた場合、使用実態がない場合には削除され、現時点で、474品目が指定されている。既存添加物は、新たに登録されることはなく、安全性に問題が生じた場合、使用実態がない場合には削除され、現時点で357品目が既存添加物名簿に記載されている。

次に、平成7年（1995年）の食品衛生法の改正以降の、清涼飲料水に使用されている代表的な食品添加物（甘味料、保存料、着色料、酸化防止剤、香料等）の規制の変遷（指定、削除）について、概説する。新たに指定された添加物は約140品目あり、甘味料では1999年にスクラロース、2000年にアセスルファミカリウム、2014年にアドバンテームが、保存料では2010年にソルビン酸カルシウムが、着色料では、2014年にβ-アポ-8'-カロテナールが、酸化防止剤では2008年にL-アスコルビン酸カルシウム指定されている。香料の新規指定は比較的多く、最近では2019年にもイソブチルアミン等7品目指定されている。削除された品目は、同類の指定添加物に統合されたものを除くと、ピロリン酸第一鉄、コリンリン酸塩、アセチルリシノール酸メチル、デンプンリン酸エステルナトリウムの4品目であるが、いずれも、使用実態がないため削除されている。既存添加物については、2004年にアカネ色素が、発がん性が確認されたため削除され、約130品目が、使用実態がないため削除されている。

最後に、食品添加物の安全性、リスク分析についてポイントを紹介する。