

大半のすり身は船上でつくられます。その際、品質保持や増量のためにリン酸塩やソルビットが添加されますが、使用した食品には影響が出ないということで添加物の表示は免除されます。これをキャリアオーバーといいます。この制度をもっと利用しろというわけです。

社長は、そこまで品質を落とすことはできないとして、コンビニチェーンとの仮契約を破棄しました。それによって会社がコンビニチェーンに対して支払った違約金は100万円を超えたそうです。

●ダシも添加物だらけ

そもそもコンビニおでんはばら売りと同じですから、添加物の表示義務はありません。各コンビニチェーンのホームページを見ても、おでんの具の原材料は表示されていません。スーパーなどで売られている袋詰めおでんセットの具にも多くの添加物が表示されていますが、それを用いて家でおでんをすると、すべて8時間以内には汁を吸いこんで鍋の底に沈んでいきます。そのことから判断しても、コンビニおでんは市販のおでんセットより添加物たっぷりであると考えられます。

コンビニおでんは具だけではなく、ダシも添加物だらけです。かつお荒節や宗田かつお節を使用などと強調しているコンビニが多いですが、これらは申し訳程度にブレンドしているだけです。ダシの主原料は醤油、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、かつお節エキス、たんぱく加水分解物、化学調味料などです。この濃縮液を各店舗で薄めて使っています。コンビニ店に入ると、おでんの良いにおいがしますが、これはかつお節エキスのにおいです。かつお節を使っているといいながら、なぜかつお節エキスを使うのでしょうか。それは、かつお節を少量しか使っていないからです。実はこのエキスが曲者で、化学調味料を入れているケースもあります。

このように、添加物が気になる人にとって、コンビニおでんは食べてはいけない食品の最右翼です。

(文＝郡司和夫／食品ジャーナリスト)

このような情報は<ユーチューブ>等で受け取ることができます。

情報を広く取ってお子様たちへの「食の安全」に配慮されることを望みます。

園長 田中 恵子