

おいしさ、そして、いのちへ。

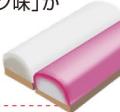
Eat Well, Live Well.

AJINOMOTO®



コクの原点 [たん白加水分解物] その有用性に迫る

料理の味わいに関してよく使われる、「コクがある」という表現。この「コク味」を出すために、さまざまな加工食品で使われている調味料が「たん白加水分解物」だ。安価にコク味を付けられるうえ、国際的に安全性が認められていることから食品関係者の間で注目を集めたり、生産量も増加傾向となっている。そこで日本人の食に対する意識や食品安全の現状を紐解きながら、なぜ食生活において「コク味」が重要なのか、「たん白加水分解物」の有用性について探った。



食と環境

意外に知らない 食品にまつわるリスク

食品安全について語られる時、「食品にゼロリスクはない」「食品安全は守られている」という一見矛盾するような言葉が使われます。

まず、「食品にゼロリスクはない」とは、天然の食品について言及されているものです。天然の食品は一般的に安全だと思われていますが、そのものが持つ成分によるリスクは見過ごされがちです。食中毒による健康被害は、届け出があるだけで年間約3万人にも上るし、野菜等のすべての植物は害虫や病原菌等から身を守るために成分をたっぷり持っていて、私達の健康に影響を及ぼす可能性があることは意外と知られていません。加工された食品素材や食品添加物は非常に厳しい規制や規格がありますが、野菜や果物が本来持っている成分については規制がないというわけです。

食品の安全は厳しく 評価・管理されている

一方で「食品安全は守られている」というのは、例えば「たん白加水分解物」のような食品素材や、残留農薬、環境汚染物質、添加物などについてきちんと摂取量と健康影響のリスク評価が行われ、厳しくリスクが管理され、安全が確保されているという意味です。日

本では、食品安全委員会で「この物質はどんな性質を持っているのか、どのくらいの量なら一生の間、毎日食べても安全なのか」を科学的に審査して、リスク評価を行っています。その結果をもって、農場から食卓までの各段階で、農林水産省、厚生労働省が連携してリスク管理をしています。

また、現代社会では食料は世界中を動き回っており、各国の安全基準がかけ離れていたら貿易は成り立ちません。そこで、国際機関であるコーデックス委員会は、独立したリスク評価機関の結果などを踏まえて、各国の同意を得ながら、食品安全などに関するコーデックス規格を策定しています。

食品安全の取り組みについて消費者、食品企業、政府機関などの関係者が意見・情報の交換を行うリスクコミュニケーションも重要です。人間は危険情報を聞き逃さない本能があり、どうしても危険情報だけが記憶に残りがちです。危険を避けたいという気持ちは当然のことですが、過度の安心感を求める、危害物質をすべて排除しようとすれば、そもそも規格などのない野菜をはじめ天然食品も何も食べられなくなってしまいます。安全と安心はイコールではないのです。安全は科学的に裏打ちされる事実であり、安心は政府機関や企業に対する信頼から生まれます。だから企業は正しい情報を伝え続けていくことが大切なのです。



唐木英明氏

東京大学農学部総合医学科卒、同大学助教授、教授として2003年より名門講師に。食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会委員のほか、日本学会会議副会長、日本農学会アカデミー副会長、日本歯医学会元理事長、日本薬学会名誉会員、日本トキソロジー学会元理事長、食の信赖向上をめざす会会員などを務める。

コーデックス委員会とは

FAO(国連食糧農業機関)とWHO(世界保健機関)の合同食品規格計画の実施機関として、コーデックス委員会は1962年に設立されました。その役割は、国際食品規格の策定を通じて消費者の健康を保護するとともに、公正な食品の貿易を確保することにあります。従来、食品安全を守るために各国それぞれが規格・基準を策定してきましたが、国ごとに規格が異なっていることが食料のスムーズな国際流通の障壁となっていました。

コーデックス委員会では、その安全性と必要性の両面から国際的に有用性が認められたものに対し、食品の規格や有害物質の量の制限といった規格・基準を作っています。策定した食品規格は、WTO(世界貿易機関)の多角的貿易協定のもとで、国際的な制度調和を図る基準として位置付けられており、「たん白加水分解物」関連では、08年7月に安全性を確保する国際基準などが定められています。



高谷幸氏

社団法人 日本食品衛生協会常務理事。同協会食品衛生研究所所長のほか、コーデックス連絡協議会委員を務める。

コーデックス委員会の役割

- 世界の消費者の健康を保護
- 公正な食品貿易の促進

※2010年8月現在、182カ国、1機関(欧州連合)が加盟

「たん白加水分解物」 の有用性

食品にコク味を付与する 「たん白加水分解物」

「たん白加水分解物」は、大豆などの植物性たんぱく質やゼラチンなど動物性たんぱく質を原料とした食品素材だ。2008年7月にコーデックス委員会で安全確保のための基準・規範が示され、日本の「たん白加水分解物」の安全性の高さが国際的に証明されたこと、安価にコク味を付けられることなどから注目を集めている。例えば大豆から油を搾りとった脱脂加工大豆は、そのままでは風味に欠け、調味料としても使えない。ところが、植物性・動物性たんぱく質はペプチドやアミノ酸レベルにまで分解すると、うま味やコク味を持った素材となる。「たん白加水分解物」はこの性質を利用して、原料のたんぱく質をヒトの胃液にも含まれる塩酸や、醤油や味噌づくりで使われる酵素

を使ってアミノ酸レベルにまで小さくし、調味料素材としたものだ。

植物性たんぱく質由来は後味とは逆の、いわゆる「先味」が強くなりパンチのある味・シャープな味が特徴だ。それに対して動物性たんぱく質由来ではまろやかさ、濃厚さを引き立てる特徴がある。そのため、同じ加工食品でも「たん白加水分解物」を使った場合と使わなかった場合では、味の差ははっきり違ってくる。使った場合の方が強いコク味により、ぐっとおいしさが引き立つのだ。

その有用性から世界中に 広がりを見せる重要素材

あまり耳慣れない「たん白加水分解物」だが、実は加工食品の発展を支えてきた食品素材だ。製法は約120年前にヨーロッパで確立されたといわれ、日本でも1930年代から作られるようになった。今日では醤油、麺つゆ、タレなどの調味料類からスープ、スナック、漬けものなど、世界で多くの加工食品に使われている。

資源の活用だけでなく、「たん白加水分解物」にはさまざまなメリットがある。安価に加工食品のコク味を増す働きがあることから、低価格帯の商品開発で活用が広がっている。また、長期間保存できること、加熱耐性が高いことなど、素材としての安定性の高さから、高品質商品開発の現場でも認められている。こうした有用性の高さから、日本だけでなく欧米、アジアでも活用が広がっている。味の株式会社の2008年調査によると、「たん白加水分解物(植物性)」の世界市場シェアは年間35万トン、うち56%を日本を除くアジアが占めており、日本が14%。欧米でも市場拡大の動きがあり、規模が広がりつつある。

加工食品の開発現場では、「安心・安全」に加え、「おいしく」「安く」が求められている。世界各国で安全性、有用性が認められている「たん白加水分解物」は、食料資源問題が地球規模の話になる中で限りある食料資源をおいしく、安く有効活用できる重要な食品素材なのだ。

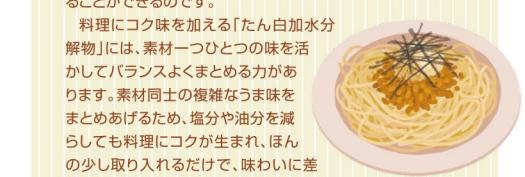
たん白加水分解物の特徴

- 安価にコク味を付与することができる
- 長期間保存が可能
- 加熱耐性が高い
- 有用性が認められ、世界的に市場は拡大



コク味とは

人間の舌が感じる5つの基本味として、甘味、塩味、酸味、苦味、うま味がありますが、これでは表現しきれないおいしいの表現に「コク」があります。口に含んだときに余韻として口腔・鼻腔で感じる味のことと、日本人は、ただ甘い、塩辛いだけではない複雑な味覚、つまりうま味やコク味といったものを大切にする習慣を築いてきました。コク味をきちんと取り入れることで、料理の塩分や糖分、油を減らし、よりおいしく、健康的な食事を作ることができます。



先生からのアドバイス

- 食事はおいしく食べることが重要です。
- おいしいの実現には「コク味」が大切です。