

教員養成課程在学生の食品添加物に 対する意識・態度

成瀬 明子・中西 洋子

Attitude Concerning Food Additives Cited From Primary School
Teacher's Training Course Students

Akiko NARUSE and Yoko NAKANISHI

Received April 30, 1996

抄 録： 本研究の目的は、将来小学校教師になることを目標に学んでいる教員養成課程在学中の大学生の加工食品・食品添加物に対する意識と知識およびその利用実態を調査し、今後の指導の方途を求めることにある。

得られた主な結果は以下の通りである。

1. 学生が加工食品に表示されている情報を見る割合は低く、必ず見ると回答したものは全調査対象の20%に満たなかった。また、全く見ないと答えた者が13%いた。
2. 個々の食品添加物名の用途を正答できたものは、黄色4号のみ82%、他の15種の添加物は、いずれも30%以下の低い正当率だった。
3. 添加物が使用されていると思っている食品として、40%以上の学生が記載したものは、ハム、かまぼこ、ジュース、インスタント麺、ガム、ソーセージ類だった。
4. 学生の食品添加物に対する関心は低かった。

索引語： 食品添加物，加工食品，教員養成課程在学学生

Abstract： To arrange a teaching curriculum about food additives for students in the primary school teacher's training course, we surveyed their eating habits and behavior regarding food additives and manufactured foods.

The results are as follows:

1. The rate to pay attention to label on foods, which they wanted to buy and to eat, was under 20 percent.
2. Recognition of each food additive by subjects in this study was poor.
3. They wrote ham, kamaboko, juice, instantramen, gum, sausage, as foods containing

a lot of food additives.

4. They had little interest in food additives.

Key Words : food additive, processed food, teacher's training course student,

緒 言

近年、食品の生産と流通が著しく変化し、輸入食品の増大と加工食品の普及が急速に進んでいる。その背景には、食品の包装や冷凍技術等の食品加工分野における技術の進歩がもたらした食品の保存期間の長期化、多種の新食品の開発があり、食品添加物もその一翼をになっている。我が国で使用が認められている食品添加物の数は、1948年には60種であったが、12年後の1960年には、354種と激増した。現在は、1989年11月の規則改正により、化学合成品の食品添加物347品目と天然添加物1051品目が使用され、その表示が義務づけられている¹⁾。現在、日本で生活している一般の人々が、食品添加物を一切摂取しないで暮らしていくことは不可能に近い。一方、日常生活における加工食品の利用の増加は、必然的に食品添加物の摂取量の増加をもたらしている。こうした食品添加物の多量摂取がもたらす相乗効果等、安全性に不安を抱いている人々も少なくない。

厚生省はこうした不安に対処するため、1976年から現在に至る迄毎年、日本人の食品添加物一日摂取量実態調査研究を行い、その量をADI（一日摂取許容量）と比較し、問題はないとしている^{2)~7)}。

時代の趨勢としては、女性の社会進出、生活の簡便化が進行しており、加工食品の利用はますます増加するものと考えられる。こうした食環境の変化から、食物領域の教育内容として、小学校段階から加工食品が取り扱われるようになった。

将来の日本人の食生活を考えるとき、加工食品の存在を否定したり無視することは、もはや適切ではない。消費者としては、より望ましい加工食品が生産されるように、加工食品の進展の方向を正しくリードしていくことが必要な時代となっている。また、多くの加工食品を適切に選択して、食事管理、健康管理を行っていかざるを得ない状況となっている。こうした観点から教員養成課程在学中の学生の食品添加物に関する知識、加工食品の表示に対する意識・態度を調査し、今後の指導の基礎資料とした。

方 法

1. 調査対象 京都教育大学在学生：「小学校教科専門家庭」の受講生 221名（表1）

表1 調査対象学生の人数

人, () : %			
調査期日	女	男	合計
6月	73 (33.0)	42 (19.0)	115 (52.0)
11月	66 (29.9)	40 (18.1)	106 (48.0)
合計	139 (62.9)	82 (37.1)	221 (100)

2. 調査期間 1995年 6 月及び11月

3. 調査方法

(1) 食品添加物名の知識

16種類の食品添加物の用途名（着色料，増粘剤等）をあげて，その各々に相当する個々の食品添加物名（黄色 4 号，ブチルヒドロキシトルエン等）を用意した選択肢から選択回答させた。

(2) 食品添加物表示に対する態度

①表示を見ない，②時々見る，③必ず見るの選択肢から選ぶ方法で回答させた。

(3) 添加物入りの食品に対する態度

①食べない，②添加物の少ないものを選ぶ，③気にしないの選択肢から選ばせた。

(4) 食品添加物が使用されていると思う食品10種類を自由記述方式で回答させた。

結 果

1. 食品添加物名に関する知識について

表 2 に用途名に対応する個々の食品添加物名の正当率を示した。

表 2 個々の食品添加物名を正答した者

食品添加物	正答者数			%		
	女n=139	男n=82	全n=221	女	男	全
着色料	119	62	181	85.61	75.61	81.90
ガムベ-ス	40	26	66	28.78	31.71	29.86
調味料	43	22	65	30.94	26.83	29.41
酸味料	36	28	64	25.90	34.15	28.96
膨張剤	38	24	62	27.34	29.27	28.05
甘味料	37	25	62	26.62	30.49	28.05
漂白剤	29	17	46	20.86	20.73	20.81
乳化剤	34	9	43	24.46	10.98	19.46
保存料	21	19	40	15.11	23.17	18.10
発色剤	20	9	29	14.39	10.98	13.12
酸化防止剤	15	7	22	10.79	8.54	9.95
防カビ剤	14	7	21	10.07	8.54	9.50
増粘剤	9	11	20	6.47	13.41	9.05
香料	12	6	18	8.63	7.32	8.14
殺菌料	11	6	17	7.91	7.32	7.69
栄養強化剤	7	9	16	5.04	10.98	7.24

$\chi^2: p<0.05$ (各食品毎の χ^2 検定)

男女とも，着色料以外の正当率は極めて低く，30%以下であった。着色料は，物質名が「黄色 4 号」とそのまま理解できるものであったことにより，正当率が，女子85.6%，男子75.6%と他に比べて比較的高かったものと考えられる。化学名で記載されている食品添加物の理解度が極めて低い要因として，食品添加物の表示の形式が，1991年から変更になり，それまでの表示内容は，保存料，着色料，殺菌料といった用途名表示だったのに対し，1991年以降，個々の物質名例えば，グリセリン脂肪酸エステル，ジブチルヒドロキシトルエン等で表記することになったことが考えられる。これら個々の物質名については，学校でも教えられておらず，また，高等学校迄は自宅

通学者が殆どであり、自分で食品を選択購入する機会が少なく、知る機会が殆どなかったことによるものであろう。表示の改正に当って、消費者側が、個々の物質名の表示を強く要望したいきさつを考えると、知的レベルが高いと考えられている大学生の関心をもっと高める必要がある。

2. 表示に対する態度

食品の購入に当って、学生が食品の表示に対して、どのような態度をとっているかその回答結果を図1に示した。表示を必ず見ると回答したものは、全体の19.0%，女子22.3%，男子13.4%にすぎなかった。時々見ると答えたものが、全体の67.9%，女子72.7%，男子59.8%だった。見ないと答えたものは、全体13.1%，女子5.0%，男子26.8%だった。総じて女子に比べ男子のほうが関心が低かった。食に関する情報は、男女を問わず誰にでも、最も関心を持たれる領域であるが、それでも尚、男子の関心が低いようである。

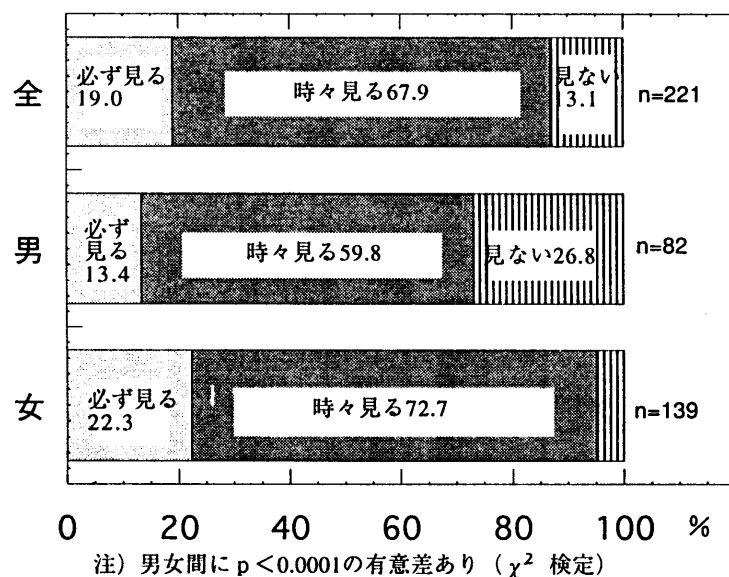


図1 表示に対する態度

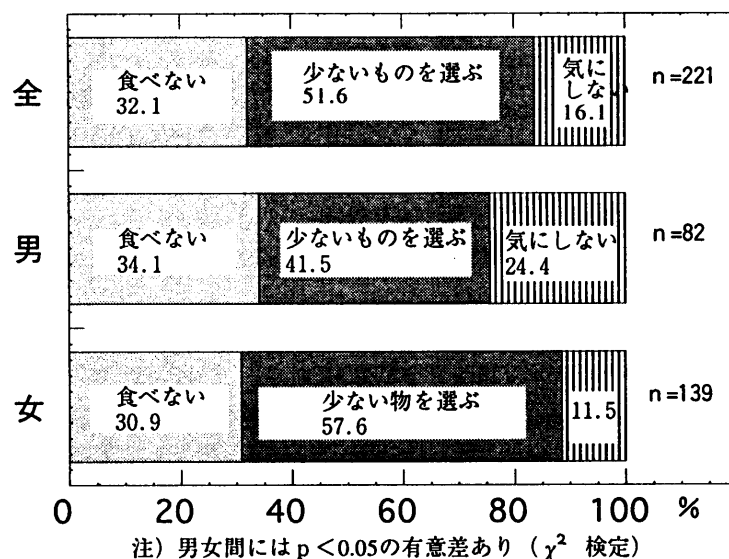


図2 添加物入り食品に対する態度

3. 添加物入り食品に対する態度

添加物の入っている食品に対する態度の回答結果を図2に示した。

男子学生は、食べない34.1%，少ないものを選ぶ41.5%，気にしないで食べる24.4%に対し，女子は食べない30.9%，少ないものを選ぶ57.6%，気にしない11.5%だった。女子の方が現実的に対応している様子が伺える。

4. 特に気を付けている食品

特に気を付けて表示を見ている食品名の自由記述回答結果を表3に示した。これも女子の方が多く回答しており，ハム，ソーセージ，パン，菓子，たらこ，かまぼこ，ちくわ，カップラーメン等の食品があがっていた。男子で見られた特徴は，昼食などによく利用していると推測されるおにぎり，弁当，サンドイッチ，牛乳，ソーセージと外国産食品，加工食品だけを書いており，食品名の記述数が少なく，昼食位しか食物を実際に自分で選んでいない状況にあることをこの結果は物語っている。

表3 気を付けて表示を見ている食品

女	ハム、ソーセージ、パン、お菓子、鱈子、かまぼこ、ちくわ、カップラーメン、コンビーフ缶、レモン、インスタント食品、肉類、缶詰、瓶詰、牛乳、卵、総菜、ドレッシング、マヨネーズ
男	牛乳、ソーセージ、ハム、加工食品、お握り、弁当、サンドイッチ、みそ、外国産食品

表4 食品添加物が使用されていると思っている食品

食品類	女		男		全	
	n=139	%	n=82	%	n=221	%
ハム	79	56.83	36	43.90	115	52.04
かまぼこ	69	49.64	28	34.15	97	43.89
ジュース	59	42.45	35	42.68	94	42.53
インスタント麺	53	38.13	39	47.56	92	41.63
ガム	55	39.57	34	41.46	89	40.27
ソーセージ類	49	35.25	39	47.56	88	39.82
スナック菓子	70	50.36	16	19.51	86	38.91
その他の菓子	53	38.13	29	35.37	82	37.10
パン類	60	43.17	22	26.83	82	37.10
アイスクリーム	42	30.22	23	28.05	65	29.41
冷凍食品	41	29.50	15	18.29	56	25.34
缶詰	42	30.22	14	17.07	56	25.34
鮎類	35	25.18	12	14.63	47	21.27
肉・加工品	33	23.74	14	17.07	47	21.27
ゼリー	32	23.02	9	10.98	41	18.55
レトルト食品	25	17.99	15	18.29	40	18.10
他の清涼飲料	13	9.35	23	28.05	36	16.29
ちくわ	20	14.39	16	19.51	36	16.29
ケーキ類	17	12.23	10	12.20	27	12.22
マヨネーズ	19	13.67	7	8.54	26	11.76
たくあん	14	10.07	6	7.32	20	9.05
チョコレート	6	4.32	12	14.63	18	8.14
チーズ	5	3.60	11	13.41	16	7.24
紅生姜	11	7.91	2	2.44	13	5.88
マーガリン	9	6.47	3	3.66	12	5.43
牛乳・乳製品	11	7.91	1	1.22	12	5.43
その他の調味料	4	2.88	7	8.54	11	4.98
ドレッシング	7	5.04	4	4.88	11	4.98
バター	9	6.47	1	1.22	10	4.52
みそ	6	4.32	3	3.66	9	4.07
ふりかけ	7	5.04	2	2.44	9	4.07
味の素	6	4.32	2	2.44	8	3.62
インスタント食品	8	5.76		0.00	8	3.62
他の練り製品	7	5.04	1	1.22	8	3.62
福神漬	6	4.32	2	2.44	8	3.62
醤油	4	2.88	3	3.66	7	3.17
ヨーグルト	5	3.60	2	2.44	7	3.17

5. 食品添加物が使用されていると思っている食品

食品添加物が使用されていると思う食品を自由記述方式で10個記入させた結果を表4に示した。全対象者でみて、多い順に食品を並べて表を作成した。最も多かったのは、ハムで対象学生の52%が記述していた。ついでかまぼこ、ジュース、インスタント麺、ガム、ソーセージ類の5食品を40~50%、スナック菓子、その他の菓子、パン類の3食品類は30~39%、アイスクリーム、冷凍食品、缶詰、飴類、肉加工品の5種は20~29%、ゼリー、レトルト食品、ジュース以外の清涼飲料、ちくわ、ケーキ類、マヨネーズの6種は10~19%、たくあん、チョコレートなど17食品は10%以下の調査対象学生が記述していた。

学生の記述率は全体で67.4%、女子71.3%、男子60.7%だった。ここでも男子の関心の低さが現れている。

考 察

食品の表示には、食品衛生法（厚生省）によるもの、栄養改善法（厚生省）によるもの、不当景品類および不当表示防止法（公正取引委員会）に基づく公正競争規約、表示および計量法（通商産業省）による内容量についてのものがある。このうち、平成7年5月に栄養改善法が一部改正され、栄養表示基準制度の導入が決まり、平成8年5月24日から実施となった。

上記の法等に基づいて、食品に様々な表示がなされ、消費者はこの表示から内容食品の品質等を判断して、購入の可否を選択することになる。従って表示は貴重な情報源である。この情報を理解し適切な食品選択ができる能力が、今後の生活で要求されると言えよう。

食品に表示される情報が益々増加し、その情報を基に消費者は、自分の食事管理をすることになるので、表示を見るように教育することが必要である。また、見た情報を正しく理解する能力も高めなければならない。今回の調査結果では、表示に対して関心が低く、表示内容の理解度も低かった。その一つの要因は、個々の添加物名が表示されるように食品添加物の表示基準が変わってから4年しか経過していないことである。まだ個々の食品添加物名から用途を判断するだけの情報を得る機会も少なく、そうした教育や訓練もほとんど成されていない状況にあった。早く一般の理解が進むように普及教育することが急務であると考えられる。

文 献

- 1) 緒方正名他7名：基礎食品衛生学，朝倉書店，122-137，1990
- 2) 豊田正武他6名：日本人のソルビン酸の一日摂取量について，日本栄養・食糧学会誌，Vol.35, No2, 111-119, 1982
- 3) 豊田正武他7名：日本人のサッカリンナトリウム，ジブチルヒドロキシトルエン（BHT）およびブチルヒドロキシアニソール（BHA）の一日摂取量について，日本栄養・食糧学会誌，Vol.36, No.2, 85-96, 1983
- 4) 豊田正武他11名：日本人の安息香酸，デヒドロ酢酸，プロピオン酸およびそれらの塩類ならびにパラオキシ安息香酸エステル類などの各種保存料の一日摂取量について，日本栄養・食糧学会誌，Vol. 36, No.6, 467-480, 1983
- 5) 豊田正武他11名：日本人の亜硫酸およびその塩類（漂白剤）の一日摂取量について，日本栄養・食

糧学会誌, Vol.36, No.6, 481-488, 1983

6) マーケットバスケット方式による日本人の各種食品添加物の一日摂取量の推定, 日本栄養・食糧学会誌, Vol.36, No.6, 489-497, 1983

7) 伊藤誉志男編: 日本人の食品添加物一日摂取量実態調査研究, 社会保険出版社 1988