



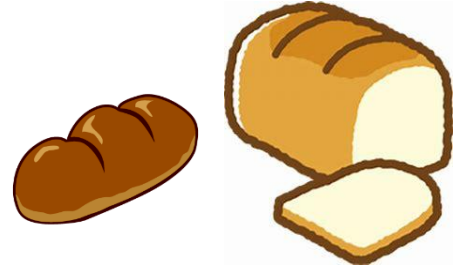
なゆたん通信

おいしそうな写真やキャッチコピーが書かれた食べ物のパッケージ。買い物をするとき、皆さんはパッケージの裏面をじっくり見たことはありますか？実は「原材料名」を見るとその食べ物の作られ方が分かります。

ほんの一部ですが、皆さんにご紹介させていただきます。(自然派コープ掲載誌より抜粋)

Q. イーストフードって何だろう？

A. パン生地を発酵させる微生物「酵母菌(イースト)」が安定して活動するための食べ物(フード)のことで、添加物です。大量生産の助けになり、窒素、リン酸、カリウムなど色々なものがはいつています。しかしまとめて「イーストフード」とだけ書いてよいというルール(一括表示)があり、一見しただけでは何がどれだけ入っているかははっきりとはわかりません。



名称	パン		
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、ショートニング、卵、パン酵母、加工油脂、脱脂粉乳、食塩/乳化剤、酢酸Na、イーストフード、V.C.、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)		
賞味期限	表面に記載	内容量	5本
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。		
製造者	(株)〇〇〇〇 △△県□□市××町 1-2-3		

Q. どうして一般のお店のハム・ソーセージは鮮やかな色で日持ちするの？

A. 発色剤という添加物が使われているからです。添加物は、食べ物を加工したり、腐らないようにしたりするなど、製造の時にいろいろな目的でつかわれる物質の事で、上の「原材料名」のマーカ一部分は全て添加物。ソーセージでは発色や殺菌のため亜硝酸Na(ナトリウム)がよく使われますが、健康面ではがんを引きこす可能性を高めるとも言われています。



名称	ソーセージ		
原材料名	豚肉(国内産)、オニオン、食塩、香辛料、大豆油/リン酸塩(Na、K)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)		
賞味期限	22.〇〇.〇〇	内容量	200g
保存方法	10℃以下で保存して下さい。		
製造者	(株)〇〇〇〇 △△県□□市××町 1-2-3		

世界一の食品添加物王国は
日本だって知ってた？



Q. 醤油に使われる脱脂加工大豆って何？

A. 大豆から油を取り除いたもの(大豆油の搾りかす)のことで、早く醤油を作るために使われています。それに対し、大豆そのままのものを「丸大豆」と呼びます。また国産の大豆はとも少なく、日本はほとんどを外国から輸入しています。



- 名称: こいくちしょうゆ(本醸造)
- 原材料名: 脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、食塩、大豆(遺伝子組み換えでない)/アルコール
- 内容量: 1.8ℓ ●賞味期限: 欄外下部に記載
- 保存方法: 直射日光を避け、常温で保存
- 開封後の取扱い: 冷蔵庫などの冷暗所に保存し、早め使用
- 販売者: (株)〇〇〇〇 △△県□□市××町 1-2-3