

人間保護 Part II

目黒修治

サンサンとふりそそぐ太陽の光りと、きれいな水と、澄んだ空気と、そして植物の緑によって作られた自然の恵みを食することで我々の生命は保たれてきた。一日に三度の食事を通して健康を維持し、活動のエネルギーを得、子供を育て次の世代へ引き継いで来た。我々の親たちも、そのまた親たちも、またまたその親たちもたぶん似たような命を生きて来たのではないだろうか。これまでは。食べ物が純粋に食べ物であり得た頃はそれで良かった。

いつころからだろうか……。食べ物が食べ物であることを忘れ、次第に商品として経済効率の流れの中に組み込まれ、“より安く、より安く、より安く”と、コストの低減を至上の命題とするようになったのは。

たぶんその頃からだろう、野菜が美しくなったのは。ピッカピカに光り輝くリンゴ。長さも太さもほとんど同じで、そろいすぎるほどそろったキュウリ。真っ白く美しいレンコン。とても農家の田や畑から取れたとは思えない。あまりにも美しすぎる。おまけに虫食いの跡がまったくない。子供の頃、田舎の畑で見た野菜たちは人間と同じ様に、長いものや、

短いものや、太ったものや、細いものや、曲がったものがあったはず。無知な消費者と、りこうな農薬メーカーが共同で作り上げた美人ぞろいの野菜たち。

うすきみ悪いと思いませんか？

農薬は“薬”の字がつくから、人間には害が無いのでは？と、とんでも無い事を考えているあなた。殺虫剤は虫を殺すためのもの、殺菌剤は菌を殺すためのもの、除草剤は草を殺すためのものであって、いずれも生物の生命を絶つことを目的に作られたもの。我々人間も生物の一員である以上、無害である道理は無い。毎日毎日農薬という名の毒を野菜と一緒に口に運んでいる自分が見えませんか？

色とりどりに化粧され、おいしそうなお顔を店頭に並ぶお菓子の数々。赤、黄、青、緑と見ているだけで思わずよだれが出そうな美しい色合いは、実はとってもヤバイ着色剤。あまりにもヤバイため、国によっては使用禁止となっている物までが日本では平然と許可になっている。なんと不思議な国、日本。

◀赤▶◆食用赤色2号(アマランス)

用途：着色料。菓子、清涼飲料水、洋酒、冷菓など。

毒性：肝重量の有意な増加、乳腺腫瘍増加の疑い、成長抑制、妊娠率の低下、死産仔の増加、顔面骨の構造異常、短肢など肢の発育不良、胎仔死亡、ガン、米国で使用禁止。

◆食用赤色3号(エリスロシン)

用途：着色料。焼菓子、和洋菓子、桜桃、カマボコ、福神漬、イチゴ粉末食品等。

毒性：赤血球数減少、ヘモグロビン値低下、成長抑制、下痢、蛋白結合ヨード(PBI)値の増加、染色体異常、発ガン性の疑い。

◆食用赤色104号(フロキシン)

用途：着色料。カマボコ、ソーセージ、でんぷ、和洋焼菓子など。

毒性：遺伝子損傷性、変異原性、染色体異常。光りによってこれらの毒性が著しく高まる。発ガン性のため外国では禁止。

◆食用赤色106号(アシッドレッド)

用途：着色料。でんぷ、福神漬、みそ漬、桜エビ、ハム、ソーセージ、和洋焼菓子など。

毒性：甲状腺重量低下の傾向。遺伝子損傷性、変異原性、染色体異常、光りによってこれらの毒性が著しく高まる。発ガン性のため外国では禁止。

◀黄▶◆食用黄色5号(サンセットイエロー)

用途：着色料。菓子、清涼飲料水、農水産加工品、粉末食品、糖衣菓子など。

毒性：ラットに乳腺ガン、染色体異常、体重減少、下痢。

◀緑▶◆食用緑色3号(ファーストグリーン)

用途：着色料。菓子、清涼飲料水など。

毒性：間質性腎炎、骨髄低形成、線維肉腫の菌・腹膜・肋骨等への浸蝕、また肺に転移。ラットで発ガン。染色体異常の報告がある。EC諸国で禁止。

◀青▶◆食用青色1号(ブリリアントブルー)

用途：着色料。菓子、清涼飲料水。

毒性：線維肉腫発生、皮下注射による発ガン性。EC諸国で禁止。

◆食用青色2号(インジゴカルミン)

用途：着色料。和焼菓子、あん類、冷菓など。

毒性：体重減少、腋窩に腫瘍発生、成長抑制、線維肉腫、ラットで発ガン。

(参考のため、ごく一部を掲載してみました。)

それでもあなたは食べますか？ あなたの子供に食べさせますか？

平均的な日本人がたぶん毎日食べているだろう味噌と醤油、その中身を知っていますか？

まずは味噌ですが、

大量生産されるほとんどの味噌の原料は大豆カスと古米（クズ米）である。早いもので1ヶ月くらいで製品化されてしまうものもあるらしい。温度調節された部屋で発酵を進めるため、まず乳酸が加えられる。また、グルタミン酸、核酸系の調味料が加えられ、色の薄い味噌には漂白剤や着色剤が添加される。そして、ソルビン酸、アルコールなどの保存料が添加されてゆく。グルタミン酸系の調味料には、めまい、しびれ、頭痛、痛風などの症状を起こすことが知られ、アメリカではベビー食品については添加が禁止されている。

そして醤油、

現在、スーパーなどで売られている醤油のほとんどは『新式醸造』という方式でつくられている。これは、塩酸やノルマルヘキ酸という溶剤を使って大豆から油を抽出した大豆カスを原料とする製法である。大豆カスとこうじを加え、熟成させるのだが、この方法だと従来は1～2年かかっていたものが、1～2ヶ月で製品となる。その熟成の過程で発酵を助ける乳酸、塩なれを助けるリン酸類、化学調味料、サッカリンなどの甘味料、製品化後の発酵を抑えるアルコールが添加

されていく。リン酸類は骨へのカルシウムの蓄積を阻害する作用や副甲状腺の肥大を招く危険性が指摘されており、サッカリンは運動マヒ、出血性の胃炎、下痢、嘔吐などの人体症状を起こすとされている。

まだまだ数え上げればきりが無いほどある危ない食品。あなたの近くのスーパーで、いつでも買う事のできる食品の中で、本当に安全なものは探しても見つからないかもしれない。そういう時代の真っ只中で私たちは生きているわけである。これで我々の体になんにも起こらなければ、それこそ奇跡と言うべきだろう。たった今健康でいられるのが不思議なくらいなのに。

大人の私たちはすでに人生の半分以上を生きたのだからまだいいほうだ。これから大人になる子供たちはかなりヤバイ。そのまた子供たちはもっとヤバイ。まず保護されるべきは子供たちだ！

出典：『飽食の予言 1～3』 情報センター出版局
『食品添加物毒性辞典』 クレス生活科学部編

読書案内

『植物の起源と進化』

E. J. H. コーナー 著
大場秀章・能城修一 訳
八坂書房 ¥4,800

本屋で手に取った瞬間、これはいい本だと直感した。「植物」といえば、僕もすぐには維管束植物を思ってしまう。しかし、この本はそんな狭い料簡で書かれたものではない。そんな偏見を改めさせ、自分の視野の狭さを恥じ入らせる。

まず、現在陸上に繁茂している維管束植物といえども、それは海の中より起こったものであり、微小な藻類から海藻の段階を経てきている。植物の体制はそういう歴史をふまえて考えなくてはならないことを説く。それに関連して、生活史の大切さ、さらには菌類のことさえ言及している。この視野の広さと知識の多さは圧倒的でさえある。僕

が特に感心したのは、オオオニバスは原始的な体制をもったまま、水の中で生活するようになったもの、という説明だ。あの奇妙な姿をそのまま陸に上げたら、それこそ、気味の悪い原始植物だ。

本書に描かれている植物の世界、というよりもむしろ、生物界全体は、相互に依存し合う、あるいは、競り合う、一つの巨大な実態であるかのようだ。もちろんこの本は、植物の進化についての単なる乾燥無味な教科書ではない。その中には不思議な夢があり、読む人に、生命の進化に対する希望さえ抱かせる。

笹川 通 博