

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