

くらしの健康

令和8年3月 第73号



目次

○ ご存じですか？食品添加物をめぐる動き

○ お知らせ ～花粉の飛散が始まっています～花粉情報を提供しています



ご存じですか？食品添加物をめぐる動き



▼1. はじめに

私たちの便利な食生活に欠かせない食品添加物は、安全性を重視して制度整備が進められ、管理されてきました。戦後制定の食品衛生法に始まり(表 1)、食品添加物の原料に含まれた不純物が原因となったヒ素ミルク中毒事件などを受けた制度の見直し、食をとりまく環境変化への対応を経て、現在に至ります。

食品添加物は、食品の加工や保存など、多くの場面で役立つ存在です。指定添加物や既存添加物といった分類があり、国内の安全性確保だけでなく、日本の加工食品を海外へ輸出する際の基盤としても、その重要性が増しています。

また、食品分析に関するガイドラインの整備も進み、検査機関には新たな検査品質を保証するための対応が求められています。

今回は食品添加物をめぐる最新の動きとして、国による既存添加物の整備と海外に対しての許可申請を説明します。あわせて、厚生労働省から通知された新たな分析ガイドラインに対する当センターの検査対応についてご紹介します。

表 1. 食品添加物をめぐる出来事の年表 (抜粋)

西暦 (和暦)	出来事
1947 (昭和 22 年)	食品衛生法の制定、公布
1955 (昭和 30 年)	ヒ素ミルク中毒事件
1957 (昭和 32 年)	食品衛生法改正(指定制度導入)、公布
1996 (平成 8 年)	既存添加物名簿(489 品目)告示
2020 (令和 2 年)	農林水産省による輸出促進政策の強化
2024 (令和 6 年)	食品中の食品添加物分析法の妥当性確認ガイドライン通知
2025 (令和 7 年)	既存添加物の安全性・成分規格の見直し(第 5 次消除)

▼ 2. 食品添加物をめぐる最新の動き

▽ 2.1 既存添加物の見直しと、海外における「クチナシ青色色素」の許可申請

既存添加物は、1995年の法整備前には「いわゆる天然添加物」と呼ばれていました。

日本での使用経験がある天然由来の添加物です(図1、2)。それまでの長い使用経験を踏まえ、例外的に使用や販売が認められてきました。

国は1996年に既存添加物名簿(489品目)を公表し、以後、科学的知見や国際的な安全性評価を踏まえ、使用実績のないものや、評価情報が不足するものを段階的に名簿から削除してきました。

2025年の第5次削除手続き完了時点では、スタート時から162品目が削除され、327品目と3分の2になりました。



図1. 第5次削除となった「シソ抽出物」の原料



図2. 第5次削除となった「ひる石」

食品添加物は国ごとに定義・使用範囲・許容量が異なるため、日本で指定されていても海外では未承認となり輸出の妨げになる場合があります。そこで農林水産省は、輸出先に対する食品添加物の許可申請を支援することにしました。

最新の取り組み成果は「クチナシ青色色素」です(図3、4)。日本では食品添加物(着色料)として認められている天然由来の数少ない青色色素で、水溶性・耐熱性・耐光性に優れ、菓子・飲料・加工食品に幅広く利用されています。国の支援を受けたクチナシ青色色素申請懇話会は、安全性データや分子構造の解明など、許可申請に必要なデータを新たに取得し、海外で申請を行いました。その結果、2025年8月末から着色料として米国での使用が可能になりました。



図3. クチナシの花



図4. 「クチナシ青色色素」の原料になる実

国による名簿収載品目の完全整理がいよいよ目前となった既存添加物の動向や海外における食品添加物の使用状況などについて、引き続き、最新情報のご紹介を続けてまいります。

▽ 2.2 食品中の食品添加物分析法の妥当性確認

健康安全研究センター 食品添加物研究科では、食品による健康被害を未然に防ぐため、様々な分析法を用いて食品中の食品添加物について試験検査を実施しています。

分析法の評価基準を国際的にそろえるため、2024年、「食品中の食品添加物分析法の妥当性確認ガイドライン」が厚生労働省から通知されました。

これを受けて全国の試験機関は2029年までに妥当性を確認し、分析法のより高い品質保証を確保することが求められています。妥当性が確認された分析法を用いることによって「本当に基準値以下なのか?」、「表示にない食品添加物が入っているのを見逃していないか?」という判断が客観的に担保されることとなります。

当科では、このガイドラインに沿った分析法の整備を計画し、より高品質な検査データを提供できるように妥当性確認を進めています。

図5.(a)は海外で標準化されて迅速分析法として注目されている QuEChERS 法の抽出工程を応用し、新たに開発した分析法を用いて食品中の安息香酸やプロピオン酸などの保存料を検査しているところです。従来法に比べて、シンプルかつ短時間で検査が可能です。本分析法は、日本薬学会の衛生試験法・注解分析法検討委員会で、プロピオン酸の分析法として取り上げられました。複数の試験機関で検証実験が実施され、良好な結果を得ることができています。

また、図5.(b)は6種類の甘味料一斉分析法を用いて検査しているところです。本分析法は業務の効率性が評価され、2020年度(令和2年度)の東京都職員表彰(都知事賞)の受賞研究に選ばれています。

これらの分析法を磨き上げていくとともに、様々な分析法の精度向上と迅速な検査体制の整備に努め、高い品質保証の確保を進めてまいります。



(a) チーズからの保存料抽出液をメスフラスコで定容



(b) 振とう温水槽での一斉分析法による甘味料の抽出

図5. 分析法の妥当性確認を実施中

▼3. 都民の皆様に安心・安全をお届けするために

食品添加物をとりまく環境は、既存添加物の見直しや海外での使用許可申請、分析法ガイドラインの整備により、大きく変化しています。

これらの最新動向を踏まえ、当センターは確かな分析技術と情報提供を通じて、食の安全・安心を支える役割を今後も果たしてまいります。科学的根拠に基づく検査とその品質保証をこれからも確実にいながら、都民の皆様に貢献してまいります。

お知らせ欄



花粉情報を提供しています



花粉の飛散が始まっています。東京都健康安全研究センターでは、スギ・ヒノキ花粉情報をホームページにて提供しています。花粉症の予防や治療に御活用下さい。

●東京都の花粉情報



「東京都の花粉情報」では、都内12カ所の観測地点の飛散状況や花粉の観測値に加え、花粉症の原因となる主要な植物の情報などを配信しています。

<https://www.hokeniryu.metro.tokyo.lg.jp/allergy/pollen/index.html>

●2026年版「花粉症一口メモ」

花粉症に関する基礎知識や予防・治療のポイント、セルフケアの方法を簡潔にまとめた小冊子「花粉症一口メモ」を現在配布中です！

配布場所 東京都庁第1本庁舎3階南側 都民情報ルーム

※開室時間は、午前9時～午後6時15分(土・日・祝日及び年末年始を除く)です。
※こちらからもご覧いただけます。(pdf形式)

https://www.hokeniryu1.metro.tokyo.lg.jp/allergy/pdf/pri06_04.pdf



発行：東京都健康安全研究センター

住所：〒169-0073 東京都新宿区百人町三丁目24番1号

電話：03-3363-3231(代表) E-mail: tmiph@section.metro.tokyo.jp

H P: 東京都健康安全研究センター <https://www.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/>

感染症情報センター <https://idsc.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/>

都内の環境放射線測定結果 <https://monitoring.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/>

花粉症対策のページ https://www.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/kj_kankyo/kafun/