

NO.32

2014.1.13 利用普及推進部

# グリーンコープものがたり

## 保存版！ 練製品

### 市販品の練製品

ハム・ウインナーと並んで食品添加物が多く使用される食べ物が練製品といわれています。化学調味料をはじめ、防腐剤や着色料が使用されます。また原料となる魚のすり身には重合リン酸塩が使用されます。

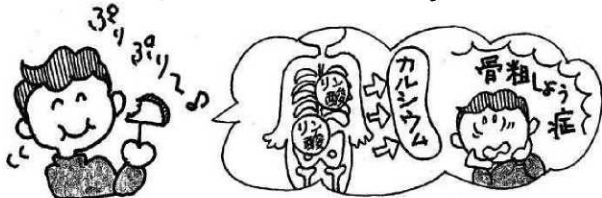
#### 〈一般のかまぼこ 裏面表示〉



魚肉(たら)、でんぷん、食塩、卵白、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤色3号、赤色105号、またはコチニール色素)、PH調整剤、乳酸Ca

練製品(かまぼこ、ちくわ、てんぷらなど)の主な原料は魚のすり身です。現在練製品に使用されるすり身の大半は冷凍すり身となっています。冷凍すり身は世界中の海域で漁獲・生産されており、ほとんどの場合すり身の保水性を高め、冷凍保存による劣化を防ぐためリン酸を使用します。こうすると練製品にしたときパサつかず、プリプリとした食感となります。しかしリン酸はヒトの体内でカルシウムと結合し、カルシウムを体外に出す働きがあります。体内のカルシウムが不足すると、骨の中のカルシウムと結合し体外に排出するため、骨粗しょう症になりやすくなるといわれています。

※重合リン酸塩はかまぼこやてんぷらの原料となるすり身に含まれる添加物(キャリアオーバー)ということで原材料表示をしなくても良いとされています。



## グリーンコープは無リンすり身を使用！

グリーンコープではリン酸塩を使用しない無リンすり身を使用します。日本で生産されるすり身のうち、無リンすり身はわずか3%程度といわれています。一般には無リンすり身は「特注品」となっています。遠洋の船上で取れた魚をすぐにすり身にした無リンすり身を原料とすると、魚肉の旨味とプリプリとした食感が味わえる練製品ができます。



## 化学調味料不使用！

練製品に使用される「アミノ酸等」はグルタミン酸ナトリウムやイノシン酸ナトリウムなどです。これらは食品の旨味を増強し、油っぽさや塩かどを取りますが、素材自体が持つ旨味が活かされません。グリーンコープでは本当の練製品の美味しさは新鮮な魚を使うことからできると考えています。鮮度の良い無リンすり身や地場産の鮮度の良い魚を原料に使用し、素材のうまさを活かし化学調味料は使用しません。

## 合成保存料不使用！

魚は傷みやすい原料のため、一般ではほとんどの練製品に保存料(ソルビン酸Kなど)が使用されます。

グリーンコープでは新鮮な原料を使う、衛生的な工場で細心の注意を払い製造することで、合成保存料を使用せず製造しています。

※ソルビン酸Kは染色体異常を起こすという報告もあります。発色材の亜硝酸Naを添加した食品とソルビン酸Kを添加した食品と一緒に食べると体内で発がん物質が作られる可能性があります。

## 合成着色料不使用！

最近では口紅に使用されていたコチニール色素がアレルギーを誘発する可能性があるという報道されましたが、かまぼこやてんぷらには鮮やかな美しい色素が使用されています。赤色3号、赤色105号等は青1号や黄4号と同じ石油から作ったタール色素です。タール系色素には発がん性が指摘されているものもあり、外国では使用禁止となっている国もあります。グリーンコープではベニコウジ色素等を使用しています。

## グリーンコープの練製品ができるまで

