



図-5 食品総合研究所における日本の市販加工食品中のアクリルアミド分析結果¹⁵⁾

()の中の数字は分析点数を示す。
 □は2002年6月のFAO/WHO専門家会議の報告に掲載された欧米諸国での分析値の範囲を示す。
 ●: ポテトチップス(4), ○: ポップコーン(1), ■: スナック菓子(主原料ジャガイモ)(3), □: その他スナック菓子(8), ▲: 揚げ米菓(4), △: その他米菓(8), ●: クッキー(2), □: クラッカー(1), △: 大学イモ, イモかりんとう(3), ●: 即席麺, 即席ワンタン(9), ■: 朝食用シリアル(3), ▲: チャーハン(2), ▲: 麦茶(粒)(2), ○: その他加工品

アクリルアミド問題が持ち上がった翌年の2003年7月には、内閣府に食品安全委員会が発足した。同時に農林水産省内に消費・安全局が設置され、この局が中心となって食品のアクリルアミド対策行動計画が決定され、同省の事業の一つとして加工食品中のアクリルアミドの実態調査が始まった。この実態調査による分析結果は、アクリルアミド問題の詳しい解説とともに農林水産省の「食品中のアクリルアミドに関する情報」に関するウェブサイトに掲載されている。このサイトは、2009年5月現在、日本語で食品中のアクリルアミドに関する最新情報を得るためには最も充実したサイトである¹⁷⁾。

日本における市販食品中のアクリルアミドの含有量に関する分析値は、以上のように主に公的機関から発表されたものに限られ、民間企業からの発表はほとんどない。これは、健康に良いという報道がなされれば即座にそれに飛びつきその食品の消費が急上昇して過剰摂取になりかねない人も現れる一方、健康にとってわずかでも良くないという情報が流されたものに対しては過度にリスクを感じ、売上げが落ちるといふ日本の消費者の極端な食に対する態度のせいでもあり、分析データの発表がその企業の安全性に対する真摯な態度として受け止められ、企業イメージを良くする傾向がある欧米とは異なった状況がある。

4. 食品中のアクリルアミドが健康に及ぼす影響の可能性

2005年の第64回JECFAでは、それまでに得られた24カ国の食品中のアクリルアミド含有量に関するデータ(表-1)と、17カ国における各食品の摂取量を合わせて、一般成人の平均アクリルアミド摂取量は1 μg/kg 体重/日で、摂取量の多い人に関しては4 μg/kg 体重/日という値を算出した¹⁸⁾。これをラットの神経に対するNOEL 200 μg/kg 体重/日や乳がんに対するBMDL 300 μg/kg 体重/日に照らすと、MOEは一般人で200および300、摂取量の多い人では50および75とかなり小さい値となり、