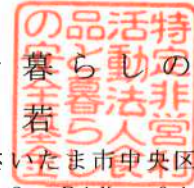


2014年10月14日

厚生労働大臣 塩崎 恭久 殿

NPO法人 食品と暮らしの安全基金
代表 小 若 順
〒338 - 0003 埼玉県さいたま市中央区本町東2-14-18
TEL. 048-851-1212 FAX. 048-851-1214



「健康な食事」マーク中止の要望書

私どもは、多数の市販食品を購入して、主要ミネラルを実測し、カルシウム、マグネシウム、鉄の摂取量が、日本人の食事摂取基準より大幅に少なくなっていることを明らかにし続けてきました。

2010年に、厚生労働省職員食堂の和定食と洋定食を検査したときは、1食に含まれるカルシウム、マグネシウム、鉄、亜鉛が、推定平均必要量の3分の1に、両定食とも、まったく届いていませんでした。

このようなことになる理由の一つは、食品成分表に基づいた計算値と、食品の実測値に大きな違いがあるからで、このことを生活習慣病対策室の河野美穂栄養・食育指導官に説明し、2011年1月からは月刊誌「食品と暮らしの安全」で新しい資料が出るたびにお届けしています。

日本人の長寿を支える「健康な食事」のあり方に関する検討会の構成員が属している企業の食品や、大学の食事も、ミネラル不足の例外ではありません。

ローソンで販売したタニタの弁当も、シダックスが提供する社食も、カルシウム、マグネシウム、鉄、亜鉛が、推定平均必要量を大幅に下回っていました。

女子栄養大学の学生食堂も、カルシウム、マグネシウム、鉄が推定平均必要量を下回っていました。

現代の調理済み食品は、カルシウム、マグネシウム、鉄が共通して大幅に不足しているのに、検討会では、この事実を反映させないまま検討を進め、報告書がまとめられたので、意味のない対策になっています。

不足した栄養素があっても、それをマークに表示して、別マークの食品で補えばいいという構想ですが、そうして食品を組み合わせても、推定平均必要量を満たさないケースがほとんどであることが、総菜の実測によってわかっています。

厚生労働大臣が定めた食事摂取基準から考えると、「健康な食事」マークの付いた食品を適正に食べると、国民に大きな健康障害が生じることになります。

これでは、国が国民の健康を害することになるので、日本人の長寿を支える「健康な食事」のあり方に関する検討会の報告書を撤回し、来年4月からのマークの運用を中止されるよう要望します。