

「無添加？」辛子明太子の亜硝酸根残存量

今年9月、無添加と表示のある辛子明太子から亜硝酸根(亜硝酸イオン)が検出されたという報道がありました。亜硝酸ナトリウムは発色剤として用いる食品添加物です。



辛子明太子はスケトウダラの卵巣を塩蔵したたらこを更に調味液に漬け込んだものですが、たらこを製造するときにはたらこの色艶を鮮やかにするために発色剤(亜硝酸ナトリウム)を添加することがあります。

食品衛生法では亜硝酸ナトリウムの使用基準が定められており、たらこにおいてはその最大残存量が亜硝酸根として 0.0050g/kg です。辛子明太子はたらこを原料に製造しますので亜硝酸ナトリウムを添加したたらこを原料とした場合には亜硝酸ナトリウムの使用表示が必要です。

表1 亜硝酸ナトリウムの表示がない辛子明太子の亜硝酸根残存量

No.	商品名	亜硝酸根 (g/kg)
1	無添加めんたい	0.0001
2	無添加辛子明太子	0.0011
3	辛子明太子(無着色)	0.0001
4	無着色めんたい	0.0002
5	無着色辛子明太子(切り)	0.0002
6	辛子明太子(無着色)	0.0009
7	無着色辛子明太子	0.0012
8	辛子めんたいこ(無着色)	0.0016
9	辛子めんたいこ(魚卵)	0.0001
10	辛子めんたいこ	0.0001
11	辛子明太子	0.0001
12	辛子めんたいこ	0.0001
13	辛子めんたいこ	0.0002
14	辛子めんたいこ	0.0002

亜硝酸ナトリウムの使用表示がない市販の辛子明太子には、実際の位の亜硝酸根が残存しているのでしょうか。そこで市内で製造された亜硝酸ナトリウムの表示がない辛子明太子(14検体)の亜硝酸根を検査しました。表1に結果を示します。

10検体については 0.0001 ~ 0.0002g/kg と低い値でした。また No.2,6,7,8 については、0.0009 ~ 0.0016g/kg と比較的高い値でした。参考として原料の卵巣の亜硝酸根を検査した結果は 0.0001g/kg で、

この卵を原料に亜硝酸ナトリウムを添加せずに製造したたらこの亜硝酸根濃度は 0.0001g/kg でした。一方、亜硝酸ナトリウムを添加して製造したたらこの場合は 0.0008g/kg と亜硝酸根の残存が認められました。

以上のことより、市販の辛子明太子のうち上述の4検体(No.2,6,7,8)については、亜硝酸ナトリウムを添



表2 原料の亜硝酸根残存量

検体名	亜硝酸ナトリウム	亜硝酸根 (g/kg)
スケトウダラの卵	-	0.0001
たらこ	未使用	0.0001
たらこ	使用	0.0008

加したたらこが原料として使用されたことが示唆されました。