

疑わしきは食べさせず

論議呼ぶリジン入りパン

新学期から解決か

(市教委) 国・県へ強力な要請

疑わしきは食べさせず——。学校給食のパンに添加されているリジンに発ガン性の物質が含まれているとして、パン給食の拒否が全国的な問題になっている。

市の久礼田小でも父兄の要望で、パンをやめ弁当持参に切り替えてきたが、新学期から、リジン抜きパン給食が、できるかどうか注目されている。

久礼田小で

弁当持参

「少しでも疑惑のあるパンを子供に食べさせたくない」——学校給食のパンに添加されているリジンに発ガン性物質が含まれていることが全国的な問題になっている。

リジンは必須アミノ酸の一種で児童の体格、体力を向上させる効果があるとして全国の小中学校の給食用パンに添加されていますが、市の久礼田小学校が、父兄の要望で給食用パンをやめ弁当持参を認

めたほか、土佐山田町や土佐町でも弁当持参を始めた小学校がでてきます。

久礼田小では、リジン入りパンが問題になって以来、同校PTA（岡澤之会長、二〇一人）では、「あぶないパンを子供に食べさせたくない。弁当を持たずの給食は副食にしてほしい」との声が強く出ました。このため学校でも六月二十四日、児童に対して口頭で「家の人が希望するなら弁当を持参してもよい」と伝えました。そして翌日の二十五日から弁当持参

で登校をはじめ、登校した二百七十一人中、九十三名の二百五十二人が弁当を持参。しかし学校としては「完全給食がたてまえであるし、このままだと父兄の負担も大きい」として市教委とも検討して、六月三十日から、リジン抜き小麦粉入手などのメドがつくまで米飯にしました。市教委では県教委に対して二学期からリジン抜きの給食パンにするよう文書で強く申し入れをしています。

リジン抜きは

東京都のみ

これに対し岩田教育長は、「L—リジンの安全性は確認されているが、それでもいやだ」という場合には、リジン入りパンを食べさせる

リジンから

発ガン性物質

リジン添加のはじまりは、四十三年、群馬県で給食パンに添加されたのを皮切りに全国に広がりましたが、これにまず反対したのは東京都で、「東京の子どもたちの栄養は十分で、必要ない」としてリジンの添加を拒否しています。

リジン問題が大きくクローズアップされたのは東大の高橋正講師が「添加リジンから発ガン性物



質の三・四ベンツピレンが検出された」と発表してからです。

文部省は

安全性を強調

高橋講師は、埼玉県和光市から給食用パンのリジン分析を依頼され六月九日、分析の結果を発表しました。その結果は、味の素リジンから〇・六三PPbの三・四ベンツピレン（発ガン性物質）を、また協和醸造リジンからは〇・二四PPbの三・四ベンツピレンが検出された、というものです。

給食パンに添加するリジンの発注にあたり、日本学校給食会では味の素など四メーカーと「糖蜜、またはでんぷんを原料とするリジ

ンを使うこと」という契約をかわしています。

同講師は「リジンは、石油タンクの原料ノルマルパラフィンと糖蜜、でんぷんといった自然のものから作られるが、ノルマルパラフィンは〇・八五PPbの三・四ベンツピレンが検出されるのが普通。給食リジンには糖蜜、でんぷんから作られたリジンを使用していると思われるのに、この分析結果から判断して人体に危険な石油タンク原料ノルマルパラフィンから作られたリジンが添加されているのではないか」といっています。

これに対して文部省は六月十日「リジンの安全性に関する一部の声のために学校給食に対する態度

を軽々に変更することのないよう

に」との異例の通達を各都道府県教育委員会の学校給食課長あてに出し、①リジンの原料は糖蜜、またはでんぷんであり、ノルマルパラフィンを使用しているとは絶対に考えられない②高橋正東大講師の発表数値には疑問があり、日本学校給食会で再検査を実施させている③三・四ベンツピレンは食品衛生上は通常一PPb以下の検出では問題とされていない——などの理由をあげてリジンの安全性

を強調しています。

また、味の素側では「文部省との契約通り、原料は糖蜜を使っており考えられない話だ。ベンツピレンの検出限界は国立衛生試験所が一PPbと定めているが、うちの検査では多くて〇・〇六PPbしか検出されていない。これは自然界にいくらでもある数字でホウレンソウなんかもつと高い。なぜこんなに数値に差が出たのか、早急に検討するよう指示した」と話しています。

東 添加でモヤシツ子

食品公害の不安高まる

高知新聞では六月二十九日付の社説で「この際、文部省、県教委はリジン添加をいさぎよく中止すべきだ」と書き、「リジン添加賛成派、推進派の論理は、添加リジンに含まれるベンツピレンの量は少なく、キャベツや果実、茶をはじめ自然食品の中にはそれ以上のベンツピレンを含むものがたくさんある。だからリジンの発ガン性は問題にする必要なし、それよりも給食パンのタンパク質増加の効用を重視すべきだ、というのであろう。しかし全く逆に、自然食品

の中にさえベンツピレンが含まれ、それを食べざるを得ないのが現実だからこそ、たとえ微量であっても人工的に添加し、発ガン危険性をそれだけ高めるのはやめるべし」という論理も当然成り立つ。まして強制力を伴う学校給食では、すこしでも「毒性」の疑いがある限り使用はさし控える謙虚さがなくてはなるまい」としています。

また朝日新聞でもマリジンの添加は国民の合意が得られていないマリジン添加の必要性が必ずしも明確でない△食品添加物の使用は

慎重の上にも慎重でなければならぬ、として添加中止の社説を掲載しています。

リジン添加で

体力は劣る？

リジン添加の必要性については、牛乳、畜肉などの動物タンパクをとれば、リジンを添加してまで殺菌タンパクを求める必要はないといわれます。現に東京都では、栄養は足りているので改めて給食で取る必要はない。リジン添加パンを与えた調査結果も各県まちまちで、東京都の場合、身長発育は、男女ともリジン群児童が対照群児童にまさったが、体重、胸囲、座高の発育には差がなく、握力発達ではむしろリジン群が劣った。つまりリジン添加によって体力の劣るモヤシツ子ができたということである——」などが拒否の理由となっています。

食品公害といわれる中で私たちは毎日何を食べさせられているかわからないという不安があります。リジン添加のまきおこした波紋は食べ物はできるだけ純粋なものであってほしいという国民の、切実な願望のあらわれだといえるでしょう。

（この資料は高知、朝日新聞の発表にもとずいています。△）