

優秀賞

「食品の裏側」 安部司(東洋経済新報社)

フードビジネス学科 松尾七海

白い粉だけで「豚骨スープ」ができる、サボテンに寄生する虫をすりつぶして染めただけの「健康飲料」、みんな大好き「ミートボール」が大量の添加物を使って再生された廃棄寸前のクズ肉だった…そんなこと想像できないはず。

毎日自分の体の中に入れる食品がどのように作られていてどれほど添加物が使われているかなど一般人は知らないはずで、私も全く知りませんでした。だからこそその裏側を知ったときショックで立ち直れないかもしれません…

今の日本はとても豊かで、便利に、快適に毎日生活ができています。ですが、その便利で快適な毎日の裏側には、それを影で支えている何かがあるのです。例えば、化学物質とか。

それと同じで、毎日簡単に食事にありつけるのは、「添加物」のおかげであり、添加物がなかったら今の生活はできていない、ということをもっといろんな人が知らなくてははいけません。

しかし、そんななくてはならない添加物にも影があり、私たちの体に危険性があるのも事実です。便利な加工食品に頼り添加物だらけの食品に慣れてしまった子供の舌は恐ろしいものです。

この本はそういう添加物の業界の裏側を描いています。

添加物を使わずに無添加の食品にこだわろうとして作ると、色や形が悪く、味も薄く、日持ちがしないのが多くなってしまいますが、無添加にこだわりたい消費者にはどう説明すればよいのか…

何も問題意識を持たないで生活していくと、体も汚染され、日本の食文化も劣っていきます。そのために私たちは今後どうしていけばよいのか、日本の食文化を守るために何をすればよいのか、考えさせられる本となっています。

食べ物が安易に手に入ると思ってしまう子供たちや、食べ物のありがたみが分からない子供たちのこれからの行方についてもこの本で教えてくれます。