

ビスフェノールAを溶出したほ乳ビン(表1)



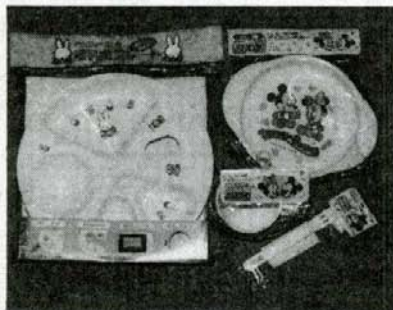
発ガン物質が素材の歯がため(表2)



塩ビ製の歯がためとおもちゃ(表3)



発ガン物質が素材の離乳食用食器



ポリプロピレン製の食器

安全なプラスチック



ポリエチレン製の歯がため

表1 赤ちゃん用ほ乳ビンのビスフェノールA溶出検査結果

NO	商品名	製造・販売	ビスフェノールA [単位: ppb]	
			常温	熱湯
1	ディズニーベビーKP-240	ビジョン	—	3.3
2	ヌーク哺乳びん	コンビ	—	3.1
3	ビーンスターク	大塚製薬	—	5.5
4	ベッタ	ズーム・ティー	—	3.9
5	ハローキティベビーズ	トミー	—	4.5
6	モテモテくん	イノアック	—	3.9
7	スヌーピー(ガラス製)	ビジョン	—	—

検査: 横浜国立大学環境科学研究センター(花井義道)
 —=不検出<0.2, 常温=26°C, 熱湯=95°C
 1~6はポリカーボネート製

102号を再録

“毒性物質事典”のご紹介

「健康な住まいを手に入れる本」
 (コモンズ刊、2100円+税)に
 植田博氏のまとめた“住まいの
 毒性物質事典”が掲載。
 物質名・用途・発ガン性・一般
 毒性がまとめられています。
 化学物質の毒性を調べる時に、
 たいへん便利です。
 ☆お求めは書店でどうぞ。

特集1 100カップ麺の「カップと麺」安全性調査

カップ麺から発ガン環境ホルモンを検出

安心なのは3品目
ワーストメーカーはエスコック

カップ麺からはガンをつくり、性を攪乱する化学物質が溶出していました。男性が弱くなったのはカップ麺のせいかもしれません。



すべての発泡スチロール製から溶出

コンビニでカップ麺を買ったら、持ち切れないほどたくさんの種類がありました。こんなに売られているカップ麺の安全性は、どのくらい注意されているのでしょうか。

カップは、9割が発泡スチロール製。原料のスチレンには発ガン性があり、国際ガン研究機関は「十分な動物実験により、ヒトへの発ガン性の可能性が高い物質」2Bと評価しています。

スチレンの分子は、光などの作用で簡単にくっきます。2つくっついたスチレンダイマー、3つくっついたスチレントリマーには、性を攪乱する環境ホルモン作用があります。

カップに熱湯を入れ、実際に食べる条件と同じ5分後に、スチレンが溶出するかどうかを、横浜国大・環境科学研究センターの花井義道先生に検査していただいたところ12品目のすべてから1~33ppb(10億分の1)検出されました(表1)。

実際のラーメンには油が入っているの、これより多く溶出します。

環境ホルモンは、ppbの1000分の1である「ppt」レベルから生物に影響を与えるといわれます。検出量は少なくみえても、危険性があると考えられます。

中身が同じ場合、袋ものはゴミが少な

く、価格も安いのですから、家庭で食べるなら、安全性が高い袋ものにすべきです。

100商品中に、紙にポリエチレンをコーティングしたカップが9つありました。カップ麺はゴミを増やすので推奨できませんが、安全性を考えるなら、少なくともこの中から選ぶべきです。

山へ持っていくとき、紙バックなら、燃料にもできます。塩が残っていても、熱量が少ないので、ダイオキシンは発生しません。

ノンフライの麺を選ぼう

では中身の安全性はどうでしょうか。

加工食品を買うとき、表示を見て最優先に避けるべきものは合成保存料です。ところが合成保存料はインスタントラーメンには使用されていません。

調味料にはたくさんの種類の添加物が入っています。商品ごとに添加物が異なるので、安全性は「食品添加物危険度一覧表」を使ってチェックしてください。

インスタント・ラーメンの問題点は、

- ①化学調味料などの添加物や塩分が多い。
- ②野菜がほとんど入っていない。
- ③原材料にポストハーベスト農業の危険。
- ④古くなると油揚げ麺の酸化が進む。

町ラーメン屋でも、化学調味料が異常