



# ニュースレター第91号



## アルミフリー化期日確定11月30日

4年前の8月のニュースレターに『無水硫酸カリウムアルミニウム＝「みょうばん」(以下アルミニウム)』の事を紹介しました。いずれ使用量を強制的に減らされてしまうという内容でした。その期日が確定しました。2019年11月30日までにアルミニウムの量を減らさなければなりません。

そこで、そもそも無水硫酸カリウムアルミニウムとは？改めておさらいしたいと思います。

**明礬(みょうばん)は天然の鉱物です。近世まで大分県の別府・明礬温泉一体が屈指の採掘場でした。しかし、現在では食塩のように工場で作られるのがほとんどです。このアルミニウムですが、1部の間で話題になりました。厚生労働省は2011～12年度に、様々な食品に含まれるアルミの量を調べ、食事の調査をもとに年齢層ごとの摂取量を推計しました。このうち1～6歳は、平均では許容量の4割におさまったものの、多くとる5%の人は国際的な基準の規定する許容量を上回ったのです。7歳以上はいずれも許容量内でした。つまり6歳以下の子供には良くない食品添加物だと言えます。**

(引用元：朝日新聞デジタル・NHK Newswebより)

<どんな食品に含まれているのか？>

用途	主な対象食品
膨脹剤 (ベーキングパウダーなど)	一部の菓子パン (メロンパンなど)、焼菓子 (スポンジケーキなど)、揚げ菓子 (ドーナツなど)、蒸し菓子 (小麦饅頭など、蒸しパン) など
色止め剤	漬物 (ナスの漬物、シソの実漬など)
形状安定剤 (煮崩れ等の防止)	魚介類 (たこ、いか、くらげ、うになどの魚介類) など
品質安定剤	野菜等 (芋、豆、ごぼう、れんこん、栗など) の煮物
着色料	食品全般

厚生労働省のホームページより引用

ではアルミニウムが今よりも減るとどんなことが起こるのか？4年前に取り組んだ際に浮き彫りになった課題が以下の通りです。

- 焼板からはがれにくくなる
- 焼く前の生地 of 膨らみが悪くなる

既にアルミフリー化に成功している粉もあります。この11か月の間に完了させることになりました。現在ご利用中のお客様には追って連絡いたします。サンプルなどをお持ちすると思いますが何卒ご協力のほど宜しくお願い致します。この4年間でメーカーも実績を積み重ねています。このノウハウを活用して取り組んでいきます。