

清涼飲料水

ブドウ糖果糖液糖+クエン酸 +炭酸
水

に

色を付け
香りを付けて

出来上がり

今、添加物のほとんどは、中国産

原料が同じ！

実験してみましょう

着色料は
天然の物がいいですか？
人工がいいですか？

天然がいいですよね？

天然物の正体は

カイガラムシをすりつぶしていました！



カイガラムシの着色料は、 きれいなオレンジ色系になります

- ・商品名は、コチニール色素です。
- ・カルミン色素と表示されている場合もあり
ハム・ソーセージ・肉・明太子・かまぼこ・
- ・イチゴのかき氷・イチゴジャム・

(医薬品・化粧品などにも使用)

その他の天然着色料



緑色にする着色料

蚕沙（さんしや）
の正体は



蚕 (かいこ)

の

糞 (ふん) です

蚕の幼虫が食べ残して消化できなかった桑葉と蚕糞 (こくそ)

蚕の幼虫の糞を乾燥させ、中に含まれる葉緑素、
クロロフィルと銅を結合させると、
銅クロロフィルという緑色の着色料になります

無添加・エキスとは？



- ・ 無添加は、
食塩 + たん白加水分解物 + 酵母エキスで
高く売れる
- ・ エキスは、
何が入っているか不明 350種類ある

"Sunset Yellow may have an adverse effect on activity and attention in children"

(この食品を食べると手供の活動や注意力に悪影響を与える可能性があります)

もしスーパーで手を伸ばした食品にこんな表示があったら、あなたはどうしますか？

実はこれ、イギリスのスーパーでは普通に使われてる表示。一部の合成着色料を使った食品については上記の英文が表示されています。というのも、これを摂取した子どもには多動性行動が見られることがわかり（*）、イギリスの食品基準庁はこの表示を義務化したのです。

きっと、こういう表を見たら、買うことをためらうのではないでしょうか？

しかし、日本ではこのような表示義務がありません。

ヨーロッパで表示対象となった合成着色料のうち4つ（赤色102号、黄色4号、黄色5号、赤色40号）は、日本でも使用されています。そして、これは子供の大好きなお菓子や清涼飲料水に多く使われているのです。しかし、親はそのリスクに気づかないまま子どもに飲ませてしまっていることがほとんどです。

だしの素は・・・

塩・化学調味料・タンパク加水分解物
→黄金トリオ

+

かつおエキス→かつお風味だしの素

チキンエキス・野菜エキス・香辛料→チキンコンソメ

豚骨パウダー・チキンパウダー・香辛料→中華だしの素

チキンエキス+香辛料→鶏ガラスープの素

食品添加物実験いかがでしたか?



大切な**家族の健康をどう守りますか?**

食品添加物の、
「おかげ」と「せい」を
よく考えましょう。

体に入ってしまったら？



良い水でビタミン・ミネラルを
しっかりとると
体の外に出す力が
強くなります

お勧めのものはありますが、気になる方は、
個別に椎名までお問い合わせください

調味料テイスティング法ご自宅で

本物の調味料か調べる方法

醤油・・本物醤油とアミノ酸系醤油

醤油20 c c + 湯200 c c

みりん・・本みりんとみりん風調味料

みりん60 c c + 湯200 c

塩・・・海塩と精製塩

塩2 g + 湯200 c c 湯は40-60度