

申請から7年越しで食添にアルゴン追加

きつかけは飲みさしワインを美味しく保つアルゴンの小型ポンベ

2019年6月にアルゴンが厚生労働省より食品添加物に新規に指定されたが、この

影には金沢に本社のあるワイン輸入販売業者ヴィレッジ・セラーズ社の並々ならぬ努力と献身があった。別冊『FLAG』vol.1の食品添加物の項掲載の通り、厚生労働省に食品添加物を新たに指定してもらうには、厚生省の「薬事・食品衛生審議会」と内閣府食品安全委員会によるリスク評価等検討を幾重にも繰り返す必要があり、一般的感覚では「大手でも尻込みしそうな」厄介な仕事である。それを同社は1社でやり遂げたという。



径65mm×高さ220mmのボトルに100%アルゴンが5.5ℓ入っている「winesave PRO」。窒素や酸素よりも重いため少量で液面を覆いワインを酸化から守る。



ヴィレッジ・セラーズの中村専務（左）とR.B.コーエン社長。2人はご夫婦。

ヴィレッジ・セラーズは1987年に富山県のリチャード・B・コーエン氏と中村芳子夫妻が、自分たちが美味しいワインを飲むためにスタートしたワインの輸入販売会社で、オーストラリア、ニュージーランド、アメリカ、アルゼンチン、チリなど新世界のワインを扱う。

11年、オーストラリアの会社から開封後ワインの酸化を防ぐ「ワインセーブ」という100%アルゴンのボトルの販売依頼が舞い込んだ。世界中で販売されている商品だという。ところがアルゴンが食品添加物に指定されていない日本では使えないことが分かり、12年1月から中村芳子専



務が食品添加物申請に向け動き出したのだ。

「07年に一度経団連が規制改革要望書で、海外で一般的に使われているアルゴンなど食品添加物の申請手続きを簡素化するべきと声を上げたが、結局は追求されず規制緩和に至らなかった。そのため、申請の手続きは困難を極め、7年半も掛かってしまった」。

中村専務は苦勞の日々を振り返る。「厚生労働省にアルゴンを定義しろと言われたが、まず、どのように定義しているかわからない。害がないことも申請者が証明しなければならぬ。ワインセーブにアルゴンガスを供給しているガスメーカーまで遡って製造方法や原料の安全性を確認し、国内では大手ガスメーカーの協力を得て、ガス純度や成分規格を調べた」という。英語が堪能な中村氏はアルゴンに関する数百の論文の要旨を読み、申請に役立つものを世界中から集めた。とくにイギリスのスーパーで行われた窒素やアルゴンの酸化防止効果比較の大規模試験の事例が役立つ

ったという。そして、相当な時間を掛けプロの論文業者に論文にまとめてもらい厚生労働省に提出したのだ（ネットで閲覧可能）。トータルで360万円ほどの費用が掛かったという。

「エノマテイツクというボトルに残ったワインの酸化防止する装置がありますが、日本では窒素が使われますが、海外ではアルゴンが使われています。高いワインは味わいの違いを楽しむので、何種類も飲み、その都度飲みきりというわけにもいきません。ガスにより味わいに与える影響

は微妙に違うようです。今回は大変でしたが、日本人にワインの美味しさを分かってもらえたら本望です」。

なお、高圧ガス保安法の適用除外となる液化ガスや液体をガスで噴射するエアゾールとは異なりガスであるため、「ワインセーブ」は日本向け製品のみ高圧ガスとならない圧で充填する『日本仕様』としている。同社は、今年7月より販売開始し1年分を3ヶ月で売り切ってしまうほどよく売れているという。ほどなく東急ハンズや高級食材の店舗販売もスタートする。