



飲みさしワインをそのまま美味しく保つアルゴン

食品添加物への指定要請まで ― ヴィレッジ・セラーズのチャレンジ

(ゼネラルマネージャー 中村芳子)

2018年8月2日付け時事通信は、他の元素と反応しにくい希ガスの元素「アルゴン」について、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会添加物部会は食品衛生法に基づく食品添加物への指定を認める報告書をまとめた、と報じました。

アルゴンとは

アルゴンは、空気中に窒素、酸素に次いで多い物質で、約1%弱存在し、私たちは呼吸とともに毎日平均約160L前後のアルゴンを吸い込んでいると言われています。日本では金属の溶接や医療現場で使われている希ガスですが、安全性は国際的に認められており、海外では食品の包装や飲みかけワインの酸化防止用充填剤としても使われています。

日本ではアルゴンを食品に使用することが認められていないため、ワインの酸化防止剤として主に窒素が使われていますが、諸外国ではアルゴンは窒素と同様に化学的に安定した元素であるとして、国際食品規格に包装用ガスとしても記載されています。また米国では一般に安全と見なされる(GRAS)物質で、果実、野菜ジュース、ワインへの使用が認められており、欧州連合(EU)では、原則として全ての食品への使用が認められています。

ワインへのアルゴン使用を可能にするために

日刊醸造産業速報第16676号に「…厚生労働省はEPA交渉の始まる以前から、日本の民間業者からの要望を受けて検討を重ねていた」(2018年8月9日)とあるように、アルゴンは、ヴィレッジ・セラーズの要請に基づき厚生労働省が検討を重ねたものです。ヴィレッジ・セラーズの新規食品添加物指定要請を経て、弊社が作成した「アルゴン概要書」を添えて、厚生労働大臣が内閣府の食品安全委員会に食品安全基本法の規定に基づく健康影響評価を求めました。その結果、アルゴンは食品安全委員会から、人の健康を損なう恐れのない添加物として厚生労働省に通知されました(6月12日)。これを受けて、アルゴンの食品添加物新規指定の是非および規格基準等を厚生労働省において検討するため、8月2日、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会添加物部会で審議され、前に進めることになったのです。

弊社がアルゴンの指定要請に関わるようになったのは、ワインの品質保持を目的としたアルゴンの小型ボンベ「ワインセーブ winesave」を開発したオーストラリアのヴィノテック社との関係からです。高価なワインをより多くのワイン愛好家に気軽に楽しんでもらうためには不可欠なアイテムとして、日本でもアルゴンを使えるよう、食品添加物への指定を実現させたいと思ったからです。

2011年1月、厚生労働省を訪問し、アルゴンの食品添加物指定要請には、食品安全委員会による「食品添加物の評価指針」及び厚生労働省担当部による要請資料作成に関する指針に基づいて要請書を作成する必要があるとの説明を受けました。

アルゴンは、EUでは食品科学委員会(SCF)が1990年から一日摂取許容量(ADI)の設定が不要とされる包装用及び噴霧ガスとして使用を認め、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)では1999年に食品添加物規格が設定され、米国では食品医薬品庁(FDA)が2000年に一般に安全とみなされる物質(GRAS)と認定しています。ワインセーブは、仏E.Guigalのワインメーカー、フィリップ・ギガルや英国のワイン評論家ジャンシス・ロビンソンの推薦を受け、また英国の有名ワイン誌『Decanter』もワインセーブのアルゴンの効果を大きく取り上げていました。

このような背景があるアルゴンを添加物として新規認定してほしいという申請は、状況を十分に説明できれば可能なはずと安易に考え、この時点では新規認定要請がどれほど大変なことか、全く理解していませんでした。

新しい食品添加物を申請すること

新規の認定であるからには、アルゴンがどのような物質で、どのように製造され、どのように確認されるべきか、その成分規格案および試験の方法の原案を要請者が提案する必要があります。またその用途はどのようなもので、使用基準をどう設定するかも要請者が原案を提案しなければなりません。要請自体

酒販二ユース →
第1992号
(2018年8月21日)

↓ワインセーブ



「アルゴン」使える見通し
ワイン醸造での酸化防止剤

厚生労働省の薬事・食品衛生審議会添加物部会は、食品衛生法に基づく食品添加物に、海外で酸化防止剤として使われている「アルゴン」(Ar)の指定を認める報告書をまとめた。パブリックコメントを踏まえ、修正し、使用可能となる。「アルゴン」は日欧EPAで、EU側が日本にワインの添加物として認められていた。

添加物リスト(八箇目のうち、一つ)厚生労働省はEPA交渉の以前から、日本食品衛生法に定める酸化防止剤として海外で広く使われていた。日本は食品への使用が長年想定されなかった。

●醸造過程の酸化防止に重要。現在含有しているワイン醸造過程でアルゴンの代わりに窒素や炭酸ガス(ドライアイス)を使っている。ワイン技術者からは「窒素よりも重いので、ワインを酸化から守れる。タンクの空気を大きいまで使用できなかった。この小型ボンベの輸入が活発化しました。」

●醸造過程の酸化防止に重要。現在含有しているワイン醸造過程でアルゴンの代わりに窒素や炭酸ガス(ドライアイス)を使っている。ワイン技術者からは「窒素よりも重いので、ワインを酸化から守れる。タンクの空気を大きいまで使用できなかった。この小型ボンベの輸入が活発化しました。」

は一個人、一企業にも資格があるものの、専門知識のないヴィレッジ・セラーズが独力で出来ることではありません。要請書がまとまるまでには、多くの専門家のご協力とアドバイスをいただきました。2011年から開始された申請のための要請書づくりは、当初はヴィレッジ・セラーズ単独で行っていましたが、何とか要請書案を用意して厚生労働省に持ち込んだものの、専門的な内容が必要ということで受理してもらえませんでした。転機となったのは、私たちの誠意を理解する一人の友人が興味を持ち、さらに化学分野に詳しく熱い思いを共有する彼の親友を引き込み、2013年の年末からボランティア・アドバイザーとしてサポートしてくれてからです。彼らの人脈で新規指定要請書の作成に幅広い知識と経験を持つ専門家も加わり、アルゴンチームができあがりました。

2014年には、厚生労働省の管轄下にある国立医薬品食品衛生研究所内に食品添加物指定等相談センター(FADCC)が開設され、アルゴンチームは、アルゴンの規格基準をどのように設定し、確認するかを相談センターの専門家との間で集中的・専門的に詰めていきました。また、一般社団法人 日本ソムリエ協会をはじめ多くの研究機関、アルゴン製造企業等からも貴重なアドバイスやご協力をいただきました。このようにして、アルゴンの有効性、安全性、成分規格とその試験方法、経口による一日摂取量推計等が詳細に検討され、要請書とそれに付属する概要書が完成しました。

要請書受理とこれから

これまで献身的に協力してくれた我がアルゴンチームとその周辺の専門家の方々、また、2011年からほぼ7年間、何人も代替わりしながらも最後まで懇切丁寧にご指導くださった厚生労働省の担当者の方々、皆さんの協力を得てヴィレッジ・セラーズからのアルゴンを新規に食品添加物として認定するよう要請する要請書は、2018年5月31日付で厚生労働省に受理されました。

今後は、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会への上程、パブリックコメント、WTOへの通報などを経て省令改正が行われ、2019年春には日本でもアルゴンを食品に使用することが可能になるのではないかと期待しています。そしてアルゴンが食品添加物として指定された後、日本でも多分野にわたり実用に向けた研究と有効利用が進み、食品ロスなどが多少でも軽減されれば幸いです。