

山崎製パンが発がん性添加物の臭素酸カリウムを再び同社の食パンに使い始め、3月1日から出荷しています。これらの製品には、臭素酸カリウムを使用していることがまったく表示されていません。そのため、知らずに製品を購入している消費者が多いのです。

なぜ? どうして?

3度目の  
臭素酸カリウム使用

山崎製パンのホームページ ( <https://www.yamazakipan.co.jp/oshirase/0225.html> ) を見ていて、とても驚きました。次のような文章を発見したからです。

〈当社では、角型食パンの品質改良のため、以下の製品に小麦粉改良剤の臭素酸カリウムを使用します。〉

- (1)「超芳醇」「特撰 超芳醇」(2020年3月1日出荷分から)
- (2) デイリーヤマザキ、サンエトワール、ハースブラウン等の当社の小売業態店等で販売するサンドイッチ製品に使用される角型食パン(ロイヤルブレッド及び全粒粉食パンを使用したサンドイッチは除く)(2020年3月10日出荷分から随時)
- (3) ランチバック用食パン(全粒粉食パンは除く)(2020年4

① 買ってはいけない 296 渡辺 雄二

## 驚きの「臭素酸カリウム」復活 ヤマザキは何を考えているのか



撮影/スタジオアトム

月1日出荷分から) \*北海道地区は除く

ここで書かれている「臭素酸カリウム」は、発がん性が認められている化学合成物質です。それ山崎製パンでは、あえて使おうというのです。その理由は、臭素酸カリウム使用製品では水分が保たれることにより、しっとりした食感を長く維持できるからで、臭素酸カリウム使用製品は、薄く伸びたグルテン膜がデンプン粒を包み込むことで、デンプンからの水分の逸失を最小限に留めることが

できるため、パンの老化が遅く、しっとりとした食感と良好な香りが長く持続します」とのこと。つまり臭素酸カリウムを使うことで、「しっとりとした食感」と「良好な香り」を長く維持できる食パンを製造・販売し、売り上げアップを図ろうという狙いです。しかし、これだけの理由で発がん性物質を使っているものでしょうか。臭素酸カリウムには発がん性が認められているため、食品衛生法に基づく添加物の使用基準で、「最終食品の完成前に分解又は除去すること」と定められています。し

かしそれを守ったとしても、こうした危険な化学合成物質をあえて使用することに、消費者の健康を軽視した利益最優先の企業体質が垣間見えます。

実は山崎製パンでは、過去にも臭素酸カリウムをパンの製造の際に使っていたのです。しかも、その使用を2度もやめているのです。そして、今回新たに3度目の使用に踏み切ったのです。

1970年代に  
消費者団体が「No!」

臭素酸カリウムが小麦粉改良剤