

# オーストラリアのお菓子の添加物について

益山 珠怜 (高校1年)

私は、カムデンでホストファミリーがくれたり、自分で買ったりしたお菓子の添加物について調べました。日本は添加物のチェックが緩いと聞いていたので、オーストラリアと比べる機会になりました。

**予想** 外国のお菓子はカラフルなため着色料が多く使われており、保存料も多いイメージ。

## 結果

お菓子の種類	調べたお菓子のこと	オーストラリア	日本の似たお菓子
グミ、ジェリービーンズ	凄くカラフルで、味の想像がつかない物もある。	着色料として使われているのは Black Carrot や Vegetable Carbon など、自然由来のものだった。	着色料として使われているのは赤○、緑○など、人工着色料だらけだった。
チョコレート菓子	日本の物と変わらない。少しだけ甘い気がした。	牛乳、大豆、ナッツ、亜硫酸のみで作られていた。大豆は乳化剤の役割を果たしている。	オーストラリアのものともあまり変わらないが、保存料がとにかく多い。大豆は同じく乳化剤の役割。
飴	ハチミツの飴。見るからに健康そう。	砂糖、水、ハチミツ、Natural Colorのみで作られていた。	物によるが、保存料が多い。

大豆を乳化剤として使用することは、人工の保存料を使用するよりも発ガンのリスクが下がるそうです。かの有名なティムタムも、大豆由来の乳化剤を使っていました。

## 感想

思っていたよりもオーストラリアのお菓子のほうが添加物を使用している量が少なかったです。見た目によらず自然由来の添加物がよく使われていたことを知って嬉しかったです。他国でも調べてみたいと思いました。

