

【請願第11号】

学校給食の自然塩（天然塩）使用の請願について

請願第11号「学校給食の自然塩（天然塩）使用の請願について」反対の立場の討論がありましたので、私は賛成の立場で討論をさせていただきます。

先ほど、総務文教委員会委員長からの報告にありましたように願意は「外国産でも良いので、学校給食には成長に大切なミネラルが多く含まれている塩を使用してほしい」とのことで子どもたちの健康的な成長を願う親の思い、この一点に尽きると思います。そこで願意の中にある「成長に大切なミネラル」について、ミネラルの重要性について補足説明をさせていただきます。

第1に、生命体は海の中で発生したと言われ、細胞内の成分と海水の成分は似通っています。細胞内の成分を海の塩から摂取することは理にかなっております。

第2に、人の水だけの生存期間は2から3週間だそうです。水に加えて海水から作った塩を摂取した場合は、2か月生存した例があるそうです。このことはミネラルが成長だけでなく生きる上でも極めて重要であることが分かります。

第3に、健康増進法に基づき定められている食事摂取基準のあるミネラルは、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛、銅、マンガン、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデンの12種類で、これらは海水に全て含まれています。海の塩を用いることは合理的なサプリメントの1つと言えます。ところで、食べ物には、ミネラルが含まれているから食べ物からミネラルを摂取できるとの考えがあります。それはその通りですが、この考えには留意しておくべき点が2つあります。

1つ目は、化学肥料等による生産方法の変化によって野菜・果物の栄養価は、以前に比べて格段に低下しているという点です。分子生理化学研究所による文部科学省の日本食品標準表の比較によるとニンジンにおける鉄分は1950年2.1mgから2015年には0.2mgへと95%減少、ほうれん草の場合は13.0mgから2.0mgへ85%減少しています。このように食べ物そのものの栄養価が低下している現状があります。だから、有機農業の復活によって昔ながらの栄養価の高い農産品を作る必要性があるのです。

2つ目に、栄養素の吸収率です。油で調理するか水で調理するか、加熱するか生で食べるか、調理法や食べ合わせ、個人の腸内環境の差によって栄養素の吸収率は多く変動します。亜鉛のような微量ミネラルによっては吸収率が10%を下回るものもあるそうです。よって、食べ物からミネラルがどの程度摂れるについては吟味する必要があるという点です。

以上、ミネラルの重要性の説明に戻ります。

第4に、海の塩の中で最近注目されているのがナトリウムの次に含有量の多いマグネシウムです。栄養学領域のマグネシウムに関する論文の書き出しの決まり文句は「マ

令和6年9月定例会議 大谷 学議員 賛成討論

マグネシウムは約 300 以上の生体内反応における必須な補因子として重要なミネラルである」という表現がよく使われるとのこと。マグネシウムに限らず全てのミネラルは生命維持に関与していますが、取り分けマグネシウムの重要性はカルシウムに劣ることはないとのこと。

最後にマグネシウムの欠乏の影響について触れておきます。この点は生物の先生に調べていただきました。それによるとマグネシウムは血糖値の調整に寄与しているようで、欠乏すると 2 型糖尿病のリスクを高める可能性があるとのことでした。また、マグネシウムは血管を拡張させて血圧を安定化させるので高血圧の予防に役立つそうです。さらにマグネシウムには抗炎症作用があり、アトピー性皮膚炎のような慢性皮膚炎の軽減に役立つそうです。

以上、ミネラルの重要性について述べましたが、次に塩について説明させていただきます。

ミネラルは五大栄養素の 1 つです。人は古代より藻塩焼き等で自然の塩を摂っていました。鎌倉時代頃からは「入り浜式塩田」によって塩を製造し、昭和 47 年の電気分解を応用したイオン交換膜法の登場までは、塩田による製塩法で自然の中より多大な労力を掛けて海水から塩を摂ってきました。長い歴史からすれば、昭和 47 年とはつい最近の 50 年前のことです。ところが、イオン交換膜による製塩法によって食塩つまり塩化ナトリウムの純度の高い塩が、安く製造され供給されるようになりました。この塩は精製塩と呼ばれ、塩化ナトリウム純度は 99.5% です。ということはミネラル分は 0.5% 以下でほとんど含まれていないこととなります。これを心配して今回の請願となっております。

浜田市の学校給食で用いられている塩ですが、総務文教委員会の質疑の中でもありましたように、一部はミネラルを含んでいる再生加工塩を使用しているとのことですが、大半は塩化ナトリウムの純度が 99.0% の食塩を使用しているようです。精製塩との純度の差は 0.5% であり、ほぼ精製塩と言えます。

比較のために、海水の中の塩分量を確認しておきます。海水中の塩分は 3.4% から 3.5% です。この塩分の内、77.9% が塩化ナトリウムなので、塩化ナトリウム以外の成分が約 22% となります。この 22% の中にマグネシウム、カルシウム、カリウムなどの必須ミネラルが含まれ、水に溶ければ極小さなイオンの状態になり、身体に吸収されやすく、加熱等の調理によっても無機質のイオンであるため変質しません。この点からも自然塩の有効性が認められると指摘できます。

委員会での質疑の中で自然塩の安全性について心配される向きがありましたが、公益財団法人 塩事業センターが発行する市販食用塩データブックには日本国内で流通する食用塩 208 品目の成分や品質を分析したデータが載っています。このデータブック

令和6年9月定例会議 大谷 学議員 賛成討論

の内容を確認し、予算に見合う塩を選ぶことができます。公的機関の検査済みの塩であれば安全性の問題はありません。

もう1つ委員会質疑の中で「醤油等の調味料も含めて減塩に取り組んでいるため塩を変えてもミネラルの摂取の効果は限定的」との反対の立場の意見がありましたが、「減塩」が推奨されるのは、高血圧の予防のために塩化ナトリウムの摂取量を減らしましょうという意味です。細胞内はナトリウムイオンとカリウムイオンの濃度の均衡を常に保とうと含有量の多いナトリウムイオンを細胞の内から外へ排出し、逆に含有量の少ないカリウムイオンを取り込もうとしています。先ほども触れましたように塩の中の塩化ナトリウムの含有量が多いためです。このことからすると自然塩が塩化ナトリウム含有量が相対的に少なく自然塩には必要とされるカリウムイオンとかマグネシウムイオンが含まれているので、自然塩の摂取が減塩には効果的と言われています。

以上、ミネラルの重要性とミネラルを含む塩について説明をさせていただきました。請願者の思いは「健康で成長に欠かせないミネラルを多く含む塩を使ってほしい」です。

議員各位の見識のあるご判断をお願いします。

重ねてお願いし、賛成の立場の討論とします。