

## ビスフェノール F – 母なる自然からあなたへ



[Steven Hentges, Ph.D.](#)

2019年5月28日 [SAFETY](#)

食事の天然物は、実際には私たちの健康に有益ではないにしても、安全でなければならないのが社会通念です。健康的な食事にはビタミンからミネラル、タンパク質から炭水化物まで、それら無くしては生きられない多種多様の栄養素が含まれています。

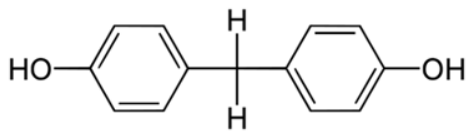
では、ビスフェノール F (BPF) が特定の食品や伝統薬中に天然に存在していると言う最近の報告について、どう考えたらよいでしょうか。数年前、[スイスとドイツ](#)の政府機関の科学者達は、何世紀にもわたって消費されてきた一般的な調味料であるマスタード中に天然に BPF がかなりのレベルで存在していると報告しました。

ごく最近になって、欧州食品安全機関 (EFSA) の [科学者グループ](#) は、栄養補助食品や伝統的な漢方薬として使用される様々な食用植物にも BPF が天然に存在していると報告しました。

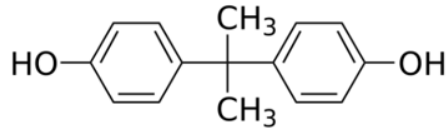
例えば、天麻(和名: オニノヤガラ、英名: *Gastrodia Tuber*、学名: *Gastrodia elata*) は、ネットショッピングで容易に入手可能であり、発作、破傷風、頭痛、めまい、手足のしびれ、リウマチによる痛みの治療に適していますが、最高レベルの BPF が存在していると報告されています。



これらの食品や伝統薬に BPF が含まれていることは、ある 1 点を除いて目立たないでしょう。BPF は一見して、BPF よりももっとよく知られていて、食品中に極微量に存在するかもしれない合成化学物質であるビスフェノール A (BPA) に近い構造を持った化学的な従兄弟であることは明白です。



Bisphenol F



Bisphenol A

EFSA の科学者が[指摘](#)したように「BPA はエストロゲン活性を持ち、それゆえヒト健康へ影響を及ぼす内分泌活性化学物質として作用するかもしれないので、BPA の使用に懸念が提起されている。」さらに EFSA は「報告されている BPF と BPA の生物学的作用の類似性が最近の研究により確認されています。」と述べています。

それでは、食品や伝統薬に含まれている BPF や BPA について危機感を持つべきでしょうか。幸いなことに、「安全な食品のための信頼できる科学」をモットーにしている EFSA は、問題を未解決のままにはしていません。

EFSA の科学者たちは、BPF を含む栄養補助食品や伝統薬の使用によって、どれだけの BPF に曝露する可能性があるかについても推定を行いました。入手可能な情報に基づき、彼らは「これらの曝露源からの BPF 曝露は限定的であると予想され、それゆえおそらく一般大衆にとってヒト健康への懸念は低いと思われる。」と結論付けました。

同様に、EFSA は BPA の安全性について徹底的に評価を行いました。[最新の評価](#)の後、EFSA は、「現在の曝露レベルでは、BPA は、(胎児、乳児、青年を含む)あらゆる年齢層の消費者に健康上のリスクをもたらすことはない。」と結論付けました。

これで事情はお分かりいただけたことと思います。ホットドッグのマスタードから伝統的漢方薬まで、母なる自然からの天然物である BPF について心配するには及びません。BPA についても同じことが言え、両者はほぼ同じで、違うのは BPA が合成化学物質である点のみです。