

# 「我々紅麴業界に何が起こったか」シリーズ①-a

## —紅麴が誤解される「構造的理由」—

### ～ 食品・食品添加物・医薬品という三つの顔が生む混乱 ～

#### 【結論】

紅麴は「食品・食品添加物・医薬品成分」という三つの異なる文脈で使われる唯一の食材である。この三重性が、食の専門家さえ繰り返し誤解させてきた構造的原因であり、2024年の紅麴事件における225社冤罪の文化的背景でもある。

## 1 2024年の紅麴報道に違和感を覚えた方へ

2024年3月、小林製菓の紅麴配合健康食品による健康被害が報道されて以降、多くのマスコミが「紅麴（着色料）を使った製品」と報道した。テレビで「紅麴とは赤い着色料」と説明するコメンテーターを見た方も多いただろう。

しかしそれは根本的な誤解である。

弊社・株式会社薫製倶楽部は岡山県早島町で食肉製品を製造する食品メーカーである。代表取締役は薬剤師でもある。2012年頃から紅麴を食品素材として使用し、倉敷ソーセージを製造してきた。

今回の事件で弊社も225社実名公表の対象となった。しかし弊社が使用していた品番5P-Dについては37ロットすべてがプベルル酸陰性であった。それでも名前が公表された。

なぜこのような冤罪が起きたのか。その根本には「紅麴とは何か」という基礎的理解の欠如がある。

## 2 紅麴が持つ「三つの顔」

日本の食品法規において、「紅麴」は以下の三つの全く異なる文脈で登場する。

#### 【第一の顔：食品（伝統的発酵食品）】

Monascus 属カビを米に繁殖させた発酵食品。数千年の歴史を持つ東アジアの食文化の一部であり、豆腐よう・老酒・紅糟肉など伝統食材として食卓に根ざしている。弊社が製造する倉敷ソーセージはこの文脈に属する。

#### 【第二の顔：食品添加物（紅麴色素）】

Monascus 属カビが産生する赤色色素を抽出・精製したもの。漬物・ハム・菓子などに着色目的で使用される。食品表示基準Q&Aおよび既存添加物名簿において、食品添加物ベニコウジ色素の簡略名として「紅麴」が現在も公式に認められており、食品原料としての紅麴と表示上の区別がつかない状態が続いている。