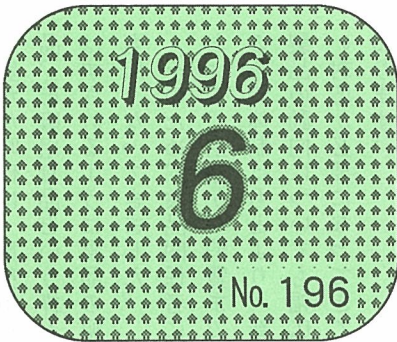




あいち学流協ニュース



▲方形の石組



主な内容

- (1面) 方形の石組
- (2～3面) '96フードコレクション開催迫る
- (4面) 中日本学校給食物資流通組合連合会・夏期講演会開催のお知らせ
- (4～5面) 栄養表示基準制度が5月から導入
- (6～8面) 細菌性食中毒にご用心
- (7面) 川柳味な話 (37) - あかがい -

フジサニー
フジサニー

厚生省許可特定保健用食品

プロテイン **がんも**

■一般成分表(100g)分析例

カロリー	水分	蛋白質	脂質	炭水化物	繊維	灰分
245	58.5	21.0	16.0	3.3	—	1.2

プロテインがんもの特長

- ★1個25gのプロテインがんもは市販のがんもどきと比べて「大豆たん白質」を約40パーセントも多く含んでいます。無理なく・効率よく・おいしく・必要な栄養を摂取することができます。
- ★長期保存が出来、保存中凍結変性をおこしませんから、いつでも必要なだけ調理していただけます。勿論、食品添加物はまったく使用しておりません。

不二製油株式会社
フジサニー

第4回 '96フードコレクション開催迫る

平成8年7月16日(火) 午前10時-午後5時
名古屋国際会議場(白鳥イベントホール)

主 催 東海業務用連絡協議会

後援 農林水産省東海農政局

名古屋商工会議所

社団法人全日本司厨士協会東海地方本部

財団法人愛知県学校給食会

財団法人岐阜県学校給食会

財団法人三重県学校給食会

財団法人名古屋市学校給食協会

中部経済新聞社

食品新聞社

東海業務用食品連絡協議会では、きたる平成八年七月十六日(火)、名古屋国際会議場(白鳥センチュリーホール)一階イベントホールにおいて第四回FOOD COLLECTIONを開催いたします。

この展示会は、「物流の革新が急速に進んでいる現状のもと、業務用食品を取り扱っている業者が協力し、新しい機能を果たす方法を取りながら、業界の発展をめざしていく」ため、東海業務用食品連絡協議会の主催により開催されるもので、学校給食、産業給食、外食産業など幅広い分野に提供される食材の総合的な展示会で、毎回、多大な成果を得て好評をいただいております。

物資の乏しい時代は、特に特約制度等の枠によって食品業界の発展をはかってきました。今日のように物資が豊富になって食生活

が豊かな時代は、業務用食品、市販用食品という枠もはざされるように食品の幅も広がってきました。

そのため、食品関係者にとって、生産から消費までの物流体制はもとより、新製品の動向についても幅広い対応が必要になってきております。

そのために、年一度開催されるフードコレクションは、年々新しい対応に即応して、関係者が一堂に集まり、情報を得て、地域の活性化に努めております。

出展会社は毎回百社を超え、業務用食品全般をはじめ、関連機器・資材なども出展されて、その内容は幅広い分野におよび、これまでの展示会を越えた充実したものとなっております。

◆説明会

平成八年七月三日(水)

場所 熱田神宮会館
時間 午後二時より

おいしさと安全性の追求

JAS認定工場・日本冷凍食品協会認定工場

ちめが冷蔵株式会社

厳選された海の幸、山の幸を豊富に使用し、
手作りから高級品タイプまで豊富な

味のちめやの冷凍食品

(本社・工場) ☎769-15 香川県三豊郡豊中町本山乙703番地 TEL (0875) 62-5221代

(営業部) ☎769-15 香川県三豊郡豊中町本山乙703番地 TEL (0875) 62-5371代

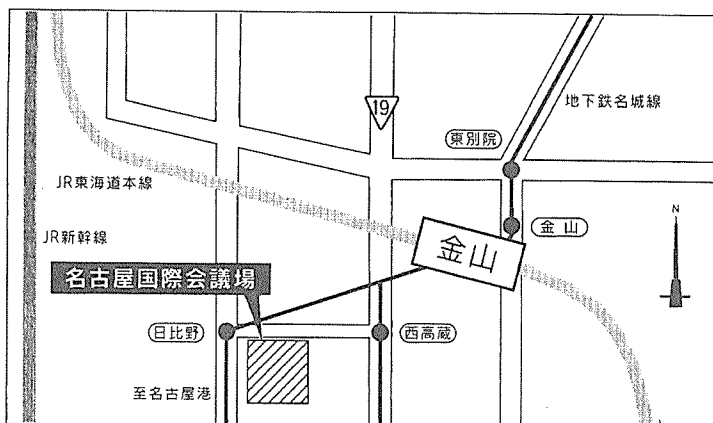
FAX (0875) 62-5183

(名古屋営業所) ☎456 名古屋市中熱田区金山町1丁目16番7号 TEL (052) 681-7617

第3たつみビル5F FAX (052) 681-7632

実行委員

旭フーズ(株)
味の素(株)
(株)イト商
(株)梅澤
大島食品工業(株)
岡本食品(株)
オオノ物産(株)
カゴメ(株)
(株)カト吉
(株)きゅうざい
キューピー(株)
(株)極洋
国分(株)
(株)ジーケーエス
(株)昭和
(株)大光
高瀬物産(株)
(株)トーカン
日東ベスト(株)
日本水産(株)
不二製油(株)
プリマハム(株)
三島食品(株)
(株)メイカン
(株)名給
(株)明治屋
(株)山吉
ヤヨイ食品(株)
理研ビタミン(株)
(株)菱食



会場ご案内

地下鉄名城線・日比野駅より徒歩5分

業種調査ご協力をお願い

会場では参加者層の業種調査を次のような分類で行わせていただきますので、ご協力下さい。

◆ちなみに東海業務用連絡協議会における会員業種は次のように分類されております。

- | | |
|--------------|--------------------------------|
| 1. フードサービス | 1. 食品製造・食材加工 |
| 2. 集団給食 | 2. 食品流通・卸・商社 |
| 3. 商社・卸 | 3. 飲料(喫茶・料理等) |
| 4. スーパー・小売 | 4. 集団給食(学校・事業場・病院等) |
| 5. ホテル・旅館・会館 | 5. 営業給食(食堂レストラン・うどん・そば・寿司等) |
| 6. 官公庁・団体 | 6. ホテルなど宿泊施設 |
| 7. 食品製造・加工 | 7. 惣菜・弁当等 |
| 8. その他() | 8. 食品関連設備 |
| * * | 9. 食品関連備品(機器・食器・什器・包装資材・ユニホーム) |
| | 10. 金融・保険・運輸 |
| | 11. その他 |

ベースソース(トマト&オニオン)

特長/トマトの果肉が入っている、ニュータイプのトマトソース。果肉を生かしたトマト料理のベースにたいへん便利。新鮮なトマトのおいしさと香りのバランスがよく、特に地中海料理の専門店には欠かせないトマトソースです。



自然を、おいしく、楽しく。KAGOME カゴメ株式会社

中日本学校給食物資流通組合連合会 夏期講演会開催のお知らせ

平成8年8月9日(金) 会場・熱田神宮会館

中日本学校給食物資流通組合連合会では、今まで恒例として四月の定時総会の記念行事として開催していましたが講演会を今年度より夏期講演会として次のように開催することになりました。

内容は、例年のように文部省の関係当局からご指導をいただくほか、特別講演として、今回は塩に関する講演を企画しました。

いま、塩はその摂取が抑制される傾向にあります、人間にとつては必要不可欠の食品であり、その摂取をおろそかにはできません。塩にはいろいろな隠れた効用もあり、日頃、人にやさしい天然塩の製造にかかわられる松本氏によって、

知られざる効用も含めて、塩に関するすべての知識を得られることが期待されています。

関係者の皆様の多数のご聴講をお待ちしております。

日時 平成8年8月9日(金)

(1)〈指導〉

文部省体育局学校健康教育

育課 課長 北見耕一氏

・テーマ「学校給食の課題

について」

(2)〈講演〉

伯方塩業株式会社 専務

取締役 松本永光氏

* *

なお、追って関係者の方々へはご案内を致しますが、そのほかの方で聴講ご希望の方は事務局までご連絡下さい。

〈事務局〉

電話

○五二一六八二一六二一九

FAX

○五二一六八二一八四八六

栄養表示基準制度が 5月24日から導入 加工食品の栄養表示を統一

「ノンカロリー」とか「低カロリー」、「ビタミン強化」とか「レモン十個分のビタミンC」あるいは「低糖」：加工食品の包装にはこれまでこうした表示が、民間の自主判断に任ざれて行わ

れていましたが、こうしたメーカーが独自につけていた表示の基準を統一し、成分表示を義務付ける「栄養表示基準制度」が五月二十四日から施行されました。

これは、栄養改善法の改正に伴う措置で、今後は、定められた基準値を満たすことが求められ、一定の基準を満たさなければ、加工食品の包装などに、「カロリー控えめ」「カルシウムたっぷり」といった表示は出来な

原料の産地に直結した「大連工場」から、より高品質な商品をお届けします。



三島食品株式会社

三島のレトルトパウチ食品

きのこの煮物(ミックス)



主原料：しめじ、なめこ、平茸、えのき茸
規 格：1kg×10
固形量：840g

きのこトリオ



主原料：しめじ、平茸、椎茸
規 格：1kg×10
500g×20
固形量：800g
400g

東京本社／東京都杉並区浜田山4丁目10-25 〒168
広島本社／広島市中区南吉島2丁目1-53 〒730

TEL(03)3317-1212
TEL(082)245-3211

札幌 (011)642-4545 横浜 (045)923-1321
仙台 (022)236-6555 名古屋 (052)524-0888
関東 (0492)84-3311 金沢 (0762)63-3130

大阪 (0720)29-3711
広島 (082)233-0015
福岡 (092)621-2111

くなります。さらに、その具体的な含有量のほか、エネルギー量と、たんぱく質、糖質、脂質、ナトリウムの含有量も併記することが義務付けられます。

すなわち、栄養表示基準制度は、

(1) 低カロリー、減塩などをうたう場合は熱量(カロリー)、たんぱく質、脂質、糖質(炭水化物)、ナトリウムの五つの成分・要素について総て含有量を表示する。

(2) シュガーレスといった表現は一定の含有量以下でないと認めない。

(3) ビタミン強化をうたう場合は種類別含有量を表記する。

などの内容とされています。

たとえば、「カロリー控えめ」を強調するのに「ノンカロリー」などと表示する場合、基準では「ノン」「ゼロ」は飲料では百ミリリットル当たり五キロカロリー

未満、「低」「カット」については同二十キロカロリー以下ということになります。従って、百ミリリットル当たり十六キロカロリーで「ノンカロリー」と表示していた飲料は、「低カロリー」に表示を改めなければならぬことになります。

加工食品業界では、この施行により「栄養成分で商品を選択する傾向は今後さらに強くなる」とも判断されており、早くも対応をはじめ、新基準が要求する五要素・成分の表示に順次切り替える動きを見せているメーカーもあります。

新しい表示が導入されても、平成十年三月末までは「経過措置期間」として、従来の表示も認められますが、十年四月以降は新表示に一本化され、決められた表示なしに特徴をうたうことができなくなります。もしメーカーが基準に違反し、かつ改善されない場合は、

厚生省では、メーカー名と商品名の公表も考えられています。

新しい栄養表示基準制度が導入される背景には、肥満や成人病の増加に伴い、栄養表示に対する関心が高まりつつあることや、消費者から「表示の基準があいまいで、メーカー側の都合のいいデータばかり強調されているのでは」といった批判の声が出ていたことがあります。

そうした意味で、今度の制度は加工食品を的確に選ぶめどを消費者に与えるものとして大きな意義が認められています。問題点もないではありません。

たとえば、「甘さ控えめ」という表現は「味覚」に関する表現」だとして対象外となっており、新基準では味覚の表示まで規制してないなので、「甘さ控えめ」や「塩味控えめ」などはメーカーの裁量で表示できるこ

とになっています。

また、動脈硬化につながり、消費者の関心が高いコレステロールについての基準も未設定です。

そしてまた、全食品に表示が義務付けられている米国の制度に対して、日本の制度では、メーカーが栄養表示を希望した場合のみの適用となりました。従って、栄養表示基準にメーカーが栄養について何らかの表示をした場合にのみ適用され、表示しなければ、それで済むことになるため、米国のように栄養表示を完全義務化すべきだという意見もあります。

これに対し、厚生省は「民間の自主判断に任されている表示に、一律の基準ができたのは大きな前進。順次、内容を改善していきたい」としており、コレステロールについては、近く検討会を設置して、基準を新設する方針ということです。

大島のデザート食品

プリンゼリー

おいしい味付け小魚

ミルメ-7

フィッシュ

大島食品工業株式会社

電話 <052> 795-0091



「病原性大腸菌O157」による 細菌性食中毒に「用心」

今年多発の傾向

多発する細菌性食中毒

食中毒には、細菌性によるものやフグやキノコなど自然毒によるものなどがあります。細菌性食中毒はサルモネラ菌や腸炎ビブリオなどの細菌が原因で起きますが、細菌性食中毒は集団発生しやすいえ、例年、夏に増える傾向にあります。

そろそろその食中毒シーズンに入りましたが、特に今年は、細菌性食中毒による重大事故が例年になく多く、死者も出ています。

今年に入って、四月、五月にサルモネラ菌による食中毒死亡事故が起きました。が、五月二十八日には、岡

山県の幼稚園・小学校で「病原性大腸菌O157」による集団食中毒が発生して死亡者が出ました。

「O157」による食中毒は平成二年以降あいっいでいます。が、今年、は、「O157」による食中毒はさらに広島県、岐阜市、春日井市でも発生しています。

「病原性大腸菌O157」とは

「O157」は、一九八二年（昭和五十七年）に米国で初めて発見された病原性大腸菌で、経口感染し、一般的に幼児が感染しやすいとされます。「O157」は食中毒菌の中でも潜伏期間

が約六日と長く、感染して腹痛、下痢などの症状が出るまでには二、三日から二週間と幅がありますので、原因食品が特定しにくいという特徴があります。症状は腹痛、下痢などで、腸内で強い毒素を出して腸管内出血を引き起こし激しい下痢や下血が続きますが、放っておくと溶血性尿毒症候群で腎臓（じんぞう）機能などが低下して透析が必要となり、また急性腎（じん）不全となり、幼児や高齢者には命を落とすこともあるといわれます。

米国では、年間二万人以上が病気になる、数百人が亡くなっているといわれま

す。日本では、この菌が原因とみられる食中毒が東京都や大阪府など全国で十件あり、平成二年に埼玉県浦和市の幼稚園児が二人死亡、六年には広島県久井町の保育園児が一人死亡、今年、岡山県邑久町で小学生四人が死亡しています。

厚生省では飲食店など監視徹底を通知

厚生省では、こうした事態を重く見て、六月六日と十二日、再度にわたって、全国の都道府県などに対し、細菌性食中毒を防止するため、給食施設や事業所、飲食店などへの監視・指導を徹底するよう異例の通知を出しました。

通知では、発生防止を徹底するとともに、万一発生した時には、医学的に適切な治療に当たるよう求めています。

厚生省では、今後、食品（8ページへ続く）



鮮度が生きる

丹精こめた味作りの結晶

心ふれあう味づくり
マルトモ株式会社

名古屋営業所 〒467 名古屋市端穂区豊岡通3-32-1 ☎052-853-1851



(37)

—あかがい—

赤貝は、生物学的には、フネガイ科の二枚貝。古代には「キサ」と言い、「和漢三才図会」には「其肉最モ甘シ」とあって賞味されていた。

中国産水産物の日本への輸入は近年急テンポで増えている。魚介類の種類も数十種に広がっており、いまは赤貝なども入ってきているとか。この中国産赤貝も甘い味がするだろうか。

だが、赤貝をめぐる話題は、味だけでは済まない。

貝は女性を表わすが、特に赤貝はその趣きが強い。つい興味半分に関心

を寄せる次第。

安永八年版の小咄本『寿々葉羅井』には、若者がいたずら心から赤貝をせせって指をはさまれ、外科医に行って治療を受けると、医者は「まだ指でお幸せだった」と言ったという話がある。

赤貝をたわけ扱って

食いつかれ

川柳にも同様な句がある。

赤貝は近目の鼻にくらひ付き

貝に目を凝らして顔を近寄せすぎの惨状。

ほかの小咄にも、妾宅の猫が魚屋の盤台の赤貝に手を出して挟まれそうになり、声を立ててうなっていた。そこへ、飼い主の妾が出て来て「どうしたの」と言いながらふところへ猫を入れた。ところが、帯がゆるんでいたの猫はずり落ち、そこで何やらを見て、またフウツと背を高くしたと

いう話がある。

門院は赤貝にでもなる所

平家が滅亡した壇ノ浦では、平家の怨霊が蟹になったと言われるが、建礼門院は女性なので、蟹ではなく赤貝にでも……という発想。

俗にしじみ、はまぐり、赤貝、からす貝……と、年齢的な段階を示す。しじみは女兒のもの、赤貝は既婚女性とか

年増になる。

赤貝が蜆をはさむざ

くろ口

昔あった銭湯のざくろ口に入る時の情景で、母親が赤子を抱いて入るようすを表わしたもの。

湯に入る赤子故郷の

ふたにされ

といった同様の情景の句もある。

蛤は初手赤貝は夜中なり

この句は、いろいろな解釈があり、難解な部類

に入る句である。

まずこれは料理の順を表わすとする説がある。

わが国では、昔から婚礼の時にははまぐりの吸物が出るのが風習になっていったから、この句は婚礼の夜の料理順を詠んだ句だと云われ、はまぐりの吸物とその後に出される赤貝の酢の物をいうのだという解釈である。

しかし、この句は、破礼句（ばれく）ばかりを集めた『末摘花』（すえつむはな）の開巻第一句として所載されたものだけに、どうもそうした真面目極まる解釈は納得されないようで、最初は婚礼の席で本物のほまぐりの吸物を吸って、そして夜中にいよいよ本番、赤貝を戴く——とか、はまぐりを新婚者、赤貝を年増とみて、仲人をよんだ句とみる説もあったり、諸説入り乱れている。

(W)

《日本海の幸お届けします》

日本海近海で捕獲した鮮度抜群の原料を使用しました。

小魚から揚類 煉製品(小魚つみれ・イカボール)

いか加工品(いかめし・いか照焼) 干魚類(ほっけ・あじ開き)

金沢フード株式会社

〒920-03 金沢市打木町東1302番地

TEL 0762-40-6433

FAX 0762-40-6467

夏の食中毒の王者は「腸炎ビブリオ」

食中毒は、季節的には7～10月に多発し、年間のおよそ七割を占めています。細菌によるものが全体の約90%を占めますので、とくに高温多湿で細菌が最も増殖しやすい8、9月に集中します。

原因となる食品は例年魚介類が最も多く、全体の約3割になります。

また、病因となる物質は、腸炎ビブリオをはじめサルモネラ菌属、ブドウ球菌、植物性自然毒などです。

とくに腸炎ビブリオは、夏の食中毒の王者 ともいわれるだけあって、例年半分近くを占めています。魚介類に付着、増殖して発生しますので、なるべく加熱し、生で食べるときは、新鮮なものをただちに五度C以下で保管し、調理して食べるまでのあいだも冷蔵庫に保管します。真水でよく洗うこと、包丁、まな板、ふきんなど器具類はよく洗い、器具からの二次汚染を防ぐことに心がける必要があります。

た、サルモネラ食中毒は、食肉やその加工品などから発生します。熱に弱いのが特徴なので、予防としてはやはり生食は避けて、十分に加熱します。調理後は長時間保存しない。冷蔵庫内での二次汚染を防ぐことなどです。

食中毒予防の原則は「清潔」「迅速」「加熱と冷却」「食中毒の大半は人災」といわれ、食中毒は、ちょっとした油断から発生します。

食中毒予防の原則として「清潔」「迅速」「加熱と冷却」を再確認して、無事故を心がけたいものです。

調理器具を清潔に保ち、調理の際は、きれいに手を洗うのはもちろんですが、意外な盲点は指輪だといえます。ていねいに洗ったつもりでも、指輪の裏側に細菌が隠れていることもあるので、調理の時ははずした方が無難だといえます。

また、冷蔵庫も意外な „おとし穴” で、その保管能力を過信することは危険です。

„新鮮素材を加熱調理、時間置かず食べる” というのが、やはり食中毒予防の最大原則といえましょう。

(本紙平成4年6月号の記事を再掲載しました)

あいち学流協ニュース

1996年 6月号 No.196

平成8年6月15日発行 単価50円

編集発行人 愛知県学校給食物資

流通協同組合

理事長 伊藤 稔

名古屋市熱田区新尾頭2丁目2番7号

富春ビル4F 〒456

(6ページより続く)
衛生調査会・食中毒部会でも対応策を検討する方針だということですが、「今年になって細菌性食中毒による死亡事故が増えた原因は不明だが、気温の変動が大きいく、食品の衛生管理がしにくいことが一因かもしれない。食品をよく加熱するなど、家庭でも十分気をつけてほしい」と呼び掛けます。

(ミネラル)
にがりを残した自然の風味



は かた
伯方塩業株式会社

〒790 松山市萱町4丁目4番地9 石田ビル2F
PHONE (0899) 22-2560(代)
FAX (0899) 22-9669