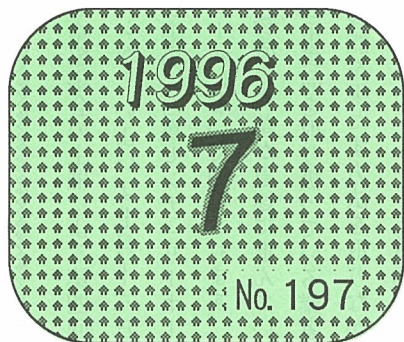




あいち学流協ニュース



▲夏の清洲城



主な内容

- (1面) 夏の清洲城
- (2～3面) '96フードコレクション開催いよいよ迫る
- (4～8面) O157による食中毒の発生に対応を強化
- (7面) 川柳味な話 (38) - 塩加減 -

MEIJI
明治乳業



楽しいイベントを演出するデザートケーキ!!
使いやすく便利なフローズンデザート

解凍するだけで、そのまま使える便利なデザート用食材です。

明治乳業株式会社
東海支社

名古屋市中瑞穂区内方町2-25 千467
TEL (052) 851-3525
FAX (052) 852-4369

第4回 '96フードコレクション

開催いよいよ迫る

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

協力 社団法人日本冷凍食品協会

東海業務用食品連絡協議会の主催による第四回フードコレクションが、いよいよ七月十六日(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開催されます。この展示会は、「物流の変革が急速に進んでいる現況のもと、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」ことを目的に行われるもので、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情報交換の唯一の場として、毎回多大な成果を得て好評をいただいております。

製造部門は今回も百社を超え(別掲欄をご参照ください)、出展種目は業務用食品全般にわたっており、これまでの内容を超えた充実したものとっております。

このため、参加者も集団給食関係者(学校・事業場・病院)をはじめフードサービス、ホテル・旅館・会館、食品製造・加工、商社・卸、スーパー・小売などの各業種から多くの方が参観に来られますので、ご関係の方は当日のぜひのご参加をお待ちしております。

えびの包みあげ

ひとりひとりに、いいものを。

 ニッスイ

- ふわっとした白身魚のすりに、新鮮なえびや野菜を加えました。
- シコシコとしたえびの歯ざわりが楽しめて、どなたでも好まれるおいしさです。
- 蒸しても、揚げても、中身はやわらかく仕上がります。
- 規格荷姿：30g × 25個 × 4トレイ

 日本水産株式会社 業販チーム
名古屋支店 ☎(052) 561-5311

..... '96 フードコレクション

**製造部門
出展会社**

味の素 (株)
(株) アサダ
旭フーズ (株)
伊勢海苔 (株)
泉万醸造 (株)
エバラ食品工業 (株)
エム・シーシー食品 (株)
岡本食品 (株)
大島食品工業 (株)
カゴメ (株)
(株) 加ト吉
(株) かね貞
(株) 川崎フードモデル
(株) 極洋
九鬼産業 (株)
栗木食品 (株)
(株) サッポロ巻本舗
天狗缶詰 (株)
テーオー食品 (株)
ナガノトマト (株)
日清製粉 (株)
日華油脂 (株)
不二製油 (株)
三島食品 (株)
明治乳業 (株)
ユニチカ三幸 (株)
吉村穀粉 (株)
(株) コモ
豊製油 (株)
(有) トップサービス
(株) 清浄野菜普及研究所
大忠食品 (株)
ヤマダイ食品 (株)
(株) ナカヤマ
(株) ノースイ

カネ上 (株)
(株) 小川食品商事
マルサンアイ (株)
大和食品工業 (株)
ヤマキ (株)
コスモ食品 (株)
(株) ナゴヤ衣料
ハウス食品 (株)
栄和商事 (株)
(株) 大堀
(株) トリオパック
(株) 塩義
(株) 新川食品
稲葉ピーナツ (株)
(株) ファキ
(株) 隆祥房
辻兼食品工業 (株)
神宮食品協業組合
富士製粉 (株)
(株) 中部コモリ
(株) 扇カネ安食品本舗
サンジルシ醸造 (株)
日本栄養食品 (株)
サンビン (株)
(株) マルハチ村松
キューピー (株)
日東ベスト (株)
内田食品 (株)
(株) 大冷
日本水産 (株)
(株) 中埜酢店
ヤマガタ食品 (株)
(株) 島田屋本店
プリマハム (株)
JA 愛知経済連
マルトモ (株)
グリコ栄養食品 (株)

日本たばこ産業 (株)
理研ビタミン (株)
東亜食品工業 (株)
宝幸水産 (株)
吉原製油 (株)
明糖油脂工業 (株)
大栄食品 (株)
登喜和冷凍食品 (株)
マニハ食品 (株)
(株) ニチレイ
(株) ヤマコン
富士食品工業 (株)
タカ食品工業 (株)
交易食品 (株)
昭和産業 (株)
オランダ中央青果競売
市場
ヤマモリ (株)
(株) ヨコオフーズ
(株) ホテイフーズコー
ポレーション
朝日海苔本舗 (株)
ちぬや冷食 (株)
創味食品工業 (株)
ニッコー製油 (株)
ヤヨイ食品 (株)
ケンコーマヨネーズ
(株)
ホクレン農業協同組合連
合会
ワナー物産 (株)
すぐる食品 (株)
エムアイエス (有)
(株) 松屋栄食品本舗
(株) 紀文食品
田中食品 (株)

**物流部門
関係会社**

(株) アイケイ
(株) 一志屋
(株) イト商
(有) イナショウ
(株) 梅澤
オオノ物産 (株)
(株) 大光
加茂砂糖商事 (株)
北佐商店
(株) きゅうざい
(株) 黒地商店
国分 (株)
三給 (株)
(株) ジーケーエス
(株) 昭和
高瀬物産 (株)
東亜商事 (株)
(有) 東海食品
(株) トーカン
(株) ナカヤマ
名古屋青果 (株)
(株) 林食品商会
(有) 林食品商会
林食品商会
(株) 丸小青果
(株) 丸中商店
丸協青果 (株)
(資) 丸二商店
ミヨシ食品 (株)
名エン (株)
(株) メイカン
(株) 名給
(株) 明治屋
(株) 山吉
(株) 菱食

DISPLAY INTERIOR TOTAL PLANNING



株式会社 **富士工業社**

本社／〒454 名古屋市中川区吉津五丁目817番地 TEL<052>431-0291 番(代) FAX<052>431-8010 番
横浜営業所／TEL<045>824-1123 番

0157による食中毒の発生に

対応を強化

衛生管理の徹底と

食材の安全性確保に

【前月号続報】

感染拡大する

細菌性食中毒

梅雨入りすると、食中毒の発生しやすい季節となりますが、今年は例年になく、細菌性食中毒が発生しています。

細菌性食中毒には、腸炎ビブリオ食中毒、サルモネラ食中毒、黄色ブドウ球菌食中毒などがありますが、今年はちょっと様子が違い、細菌性食中毒といっても、腸管出血性大腸菌O157による集団発生が例年になく多く、死者の出る重大事故にもなっています。

今年五月二十八日に、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。以来、

O157による食中毒は広

島県、さらに岐阜市、春日

井市、名古屋市、一宮市、豊

田市でも発生し、守山では

小学二年生が死亡しました。

文部省の調べによります

と、患者からO157が検

出された五県（岡山、広島、

岐阜、愛知、福岡）の食中

毒で下痢などの症状を訴え

た子供、教職員、家族は、六

月十八日までに合計千四百

人を超え、うち五十五人が

入院中という状況で、さら

に山形県でもO157が検

出され、関東以北でも患者が確認されています。

O157による食中毒が今年になってなぜ多発しているのかは不明ですし、岐阜県では給食のサラダに菌

が発見されましたが、原因ははっきりしていません。

また、春日井市では井戸水

と言われていますが、一宮

と豊田という遠距離で検出

されたO157は遺伝子が

同じものであったなど、感

染経路はもうひとつはつき

りしないことがあります。

いわば流行性感冒のように、

いつどこで発生するか分か

らないといった不気味さが

あります。

中日本学校給食物資流通組合連合会

夏期講演会を開催

日時・平成8年8月9日（金）

受付 十二時～ 開催 十三時～

会場・熱田神宮会館

講演内容

（１）「学校給食の課題について」

文部省体育局学校健康教育課 課長 北見耕一氏

（２）「塩について」

伯方塩業株式会社 専務取締役 松本永光氏

※ これまで四月の定時総会の記念行事として開催して

いたします。

炊きたてご飯を彩る、人気の「わかめご飯の素」シリーズ。

ご好評をいただいている「わかめご飯の素」が中身のリフレッシュとともにパッケージを一新！



理研ビタミン株式会社

社会的にも

大きな影響

こうしたO157による感染被害の拡大にともない、食品の衛生に対する一般家庭の感心がわかに高まってきたっており、そのため、いろいろな影響が出ています。

- ・東京都衛生局が食中毒予防のパンフレットを作成し、四月中旬に二万部を発行したところ、二カ月足らずで増刷を決めたといえます。
- ・除菌スプレー、まな板などを除菌する台所用漂白剤、除菌用アルコールティッシュなど、除菌関連商品への需要が急伸し、引き合いや販売量が増加、品切れといったこともあるようです。
- ・消費者の間には、生の肉、生の魚を食べるのは怖いという声が出て、なま物は避け、よく加熱したものを食べるようにしているという人も増えてきました。こうした「なま物離れ」が進ん

で、特に東海地方の大手スーパー、百貨店では、牛肉の刺し身、たたき、レバ刺しなど、生食用肉の販売を一時的に中止するといった事態も出てきました。小さな子を持つ母親らが感染を恐れて買い控えるため、魚の刺し身も売り上げが減少しているとか。

学校給食などでの対応強化

こうした状況のなか、厚生省では、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が、六月十四日には、食品衛生調査会食中毒部会大規模食中毒等対策に関する分科会を開催して検討した結果、別項のような意見を取りまとめ、その趣旨を踏まえて適切な対応をとるよう生活

衛生局長通知で文部省に要請しました。

このため、文部省では六月十九日、各都道府県と十二政令指定都市の教育委員会から給食担当者約七十人を集め、緊急会議を開き、防止策の徹底を指示しました。

この日の会議では、文部省や厚生省の担当官から「調理場を清潔に保つ」「調理は十分加熱する」など給食の衛生管理の基本について強調されましたが、同日

付で文部省体育局長から各都道府県知事、各都道府県教育委員会教育長などへ「病原性大腸菌O157による食中毒に対する今後の対応について」の通知が行われ、所管下の市町村教育委員会、共同調理場、給食実施校などの関係機関に対して、病原性大腸菌O157についての正しい知識の普及、予防対策の徹底を図って、病原性大腸菌O157による食中毒の発

生防止に適切に対応するよう求められました。

愛知県教育委員会では、これを受けて、六月二十五日付で財団法人愛知県学校給食会会長あてに通知を行い、同会取り扱いの給食用物資について衛生管理の強化・徹底を図り、食中毒の防止に一層配慮するよう求められました。

愛知県学校給食会（理事長・伴邦彦氏）では、この病原性大腸菌O157による食中毒の防止については、すでに会員および学校給食用物資委託加工工場にすでに適切な対応を呼び掛けていましたが、県教育委員会からの再度の通知により、厚生省でまとめられた別添資料を配布して、再度食品加工・取り扱い等の見直しをし、食中毒の発生防止に最善の努力をするよう会員に求めました。

こうしたなか、当協同組合としては、九月四日（水）

給食がグーンと楽しくなります。

- ぎんなん
- うずらの卵
- デミグラスソース
- マッシュルーム(スライス・シーセ)
- 鶏 卵
- しいたけ
- グリンピース
- ホワイトソース
- シャトー・キャロット
- たけのこ
- ミートソース
- スイートピクルス
- 中華デザート(杏仁豆腐)
- その他

天 狗 缶 詰 株 式 会 社

本社・工場 〒457 名古屋市南区源兵衛町1-27 TEL<052>613-1161代
工 場/豊川・白鳥 営 業 所/札幌・仙台・東京・名古屋・広島・福岡



に「学校給食物資の食品衛生講習会」(講師・船橋満愛知県学校給食会検査課長)を開催することにいたしました。

学校給食に対して長年、関係者により安全で安定した廉価で物資の供給がされてきましたが、しかし、最近の食生活環境の急速な発展によって物資が幅広く豊富になり、それにより学校給食用物資についての価値観が薄れ、安全面で不安な状態になってきました。

このため、いままで安全であると信頼を得てきた学校給食関係者にとって学校給食用物資供給について重大な課題が出てきており、今回のように学校給食に食中毒が身近に発生し、食中毒菌が発見されるという事態は、そうしたことに一因があるとも言われます。そこで、当協同組合では、平成二年度より閉講していた食品衛生講習会を、特に

▲〈別添書類〉

食品衛生調査会食中毒部会大規模食中毒等に関する分科会における 病原性大腸菌 O-157 による食中毒に関する緊急検討結果について

(別紙)

病原性大腸菌の予防対策等について

1 病原性大腸菌とは

大腸菌は、正常な人の腸にも存在する細菌ですが、最近、数県において発生し、死亡者まで出している大腸菌は、病原性大腸菌 O-157 と分類されています(正確には)死亡者を出すような毒性の強い菌は「大腸菌 O-157:H7」と細かく分類されています。この菌による下痢は、はじめは水様性ですが、後には、出血性となることがあることから、腸管出血性大腸菌とも呼ばれています。

この菌は、ベロ毒素と言われる毒素を産生することが特徴で、これにより腎臓や脳に重篤な障害をきたすことがあり、菌の感染力や毒力は、赤痢菌などと言われています。

これまで我が国で報告されている死者は、全て乳幼児及小児です。乳幼児、小児や基礎疾患を有する高齢者の方(以下「乳幼児等」と略します。)では、重症に至る場合もあるので、特に注意を要します。なお、本菌は家畜等の糞便中に見つかることがあります。

2 我が国での発生状況等について(省略)

3 予防対策は

本菌を含む家畜あるいは感染者の糞便等により汚染された食品や水(井戸水等)の飲食による経口感染がほとんどですが、この菌は、他の食中毒菌と同

様熱に弱く、加熱により死滅します。また、どの消毒剤でも容易に死滅します。なお、以下のことを行えば、感染を最小限に食い止められますので、心配はいりません。

(1) 感染予防には、以下のことが有効です。

①食品の保存、運搬、調理に当っては、衛生的に取り扱い、かつ、本菌による汚染が心配されるものについては、十分な加熱を行ってください。

②食品を扱う場合には、手や調理器具を流水で十分に洗ってください。

③飲料水の衛生管理に気を付けてください。特に、井戸水や受水槽の取り扱いに当っては、注意してください。

(2) なお、万一、出血を伴う下痢を生じた場合には、以下の事項に気を付けてください。

①ただちにかかりつけの医師の診察を受け、その指示に従ってください。乳幼児等は特に注意してください。

②ただちにかかりつけの医師の診察を受け、その指示に従ってください。乳幼児等は特に注意してください。

③患者の糞便を処理する時には、ゴム手袋を使用する等衛生的に処理してください。また、患者の糞便に触れた時には、触れた部分を逆性石鹼や70%アルコールで消毒した後、流水で十分に洗い流してください。

④患者の糞便に汚染された衣服等は、煮沸や薬剤で消毒したうえで、家族のものとは別に洗濯し、天日で十分に乾かしてください。

(3) 患者がお風呂を使用する場合には乳幼児等との混浴を控えてください。

これからの学校給食に 手造りの素材を提供

受注生産方式で新しい製品をお届けする

超低温マイナス196℃の冷却で細胞を壊さない

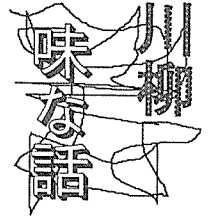
手造りの味をお届けする 鶏肉、蓄肉の加工食品

製造発売元

コック株式会社

愛知県知多市南粕谷字前115

☎0569) 42-2137(代表)



(38)

塩加減

川柳で塩を詠んだ句はいくつかある。故事に係したものでは、源融（みなもとのとおる）が京都六条の河原院で製した塩とか、忠臣蔵に関連した赤穂塩などがあるが、ここではスペースの都合で、例の上杉謙信が信玄に塩を送ったという史実に材をとった句をご紹介します。

煮へきらぬ仲だに甲斐へ塩を入れ

塩をやる手紙は長尾流で書き

長尾流とは、書風の一派で、細井広沢の門人・長尾平左衛門耕雲が創始したことからいう。上杉

謙信が長尾輝虎といったのに掛けた句である。

また、塩は縁起にも関係している。葬礼後に身に降りかけて、汚れを払うということは現在でも行われているが、大相撲で土俵に塩をまくのもそうした浄めの意味がある。料理屋など水商売の人たちが門口の三方所に摘み置いたりする盛塩も縁起のためで、客が蹴込んでくれると、その日は客が多いという俗信に基づくものである。

後光のよふに大見世で塩をまき

大店では浄めにまく塩も派手にまく。

なぜ塩をまいたとろ

じで大口舌

口舌（くぜつ）とは言い合い、けんかすること。客に向かって塩をまいたりすると、また別の意味になる。切見世で歓迎されざる客のひと悶着の光景である。相方（あ

いかた）によっぽど嫌われたものとみえる。

さて「春三夏六秋一無冬」という俗諺がある。

「諺に云、秋一無冬春三夏六ハ戲言ナレトモ金言ナリ。果シテ此ヲ守ラバ性ヲ伐ルニ至ラザルベシ」（「静軒痴談」）というように、これは男女の交通の数量を限定したものであるという。

そんなことから「春三つ夏は六ばんあき一つ冬はまるねに女をば忌む」といった歌が詠まれたり、古文獻・医書にもいろいろ解説されている。こうなると、川柳にもぎやかしい。

一さかり毎夜春（し

ゅん）三夏六なり

春三のおきてを破る

若夫婦

秋（しゅう）一無冬

など、窮屈

夏六をば用ひ無冬ハ

ちやにしてい

（茶にするとは馬鹿に

する、無視すること）

だが、動物の発情期ならいざ知らず、人さまの営み事が季節によって制約されるといふのは、ちよつとつなづきにくい。私説として、このことわざは本当の季節ではなく、人生を季節化して表わしたものと考察するがいかん。

それにもう一つ捨てがたい説がある。

文化年間ごろに著わされた「卯花園漫録」に、「春三夏六秋一無冬」というのは生魚に塩をする塩加減を示したもの。つまり、春は三分、夏は六分、秋は一分、冬においては無塩でも差し支えないという按分をいっているのだと、異説を紹介している。

確かに、漬物における塩加減もこうした塩梅（あんばい）がされる。いかにも納得される説ではある。

（W）

キューピーはたまごのプロフェッショナル



たまご・チキン・その他調味冷凍食品は、スノーマンにおまかせください。

キューピー 株式会社

名古屋支店

☎ (052) 733-1111

愛知県学校給食 物資流通協同組合

■物流関係

(株)イト商
高瀬物産(株)
(株)名給
ミヨシ食品(株)
(株)アイケイ
三給(株)
(株)丸小青果
(株)林食品商会
(有)林食品商会
(有)東海食品
(資)丸二商店
林食品商会
加茂砂糖商事(株)

■製造関係

味の素株式会社名古屋支
店業務用冷凍食品課
朝日海苔本舗株式会社
株式会社アサダ
旭フーズ株式会社名古屋
支店
伊勢海苔株式会社名古屋
営業所
泉万醸造株式会社
稲萬食品株式会社
エスエスケイフーズ株式
会社名古屋営業所
エバラ食品工業株式会社
名古屋支店特販課
エム・シーシー食品株式
会社名古屋営業所
岡本食品株式会社
大島食品工業株式会社
オハヨー乳業株式会社名
古屋営業所

カゴメ株式会社名古屋支
店業務用課
株式会社加ト吉名古屋支
店営業部2課
カセイ食品株式会社名古屋
営業所
神谷醸造食品株式会社
株式会社かね貞
株式会社川崎フードモデル
キューピー株式会社名古屋
支店業務用営業一課
株式会社極洋名古屋支店
加工食品課
九鬼産業株式会社中部営
業所
グリコ栄養食品株式会社
東海北陸支店業務食品課
栗木食品株式会社
ケンコーマヨネーズ株式
会社名古屋支店
交易食品株式会社名古屋
営業所
コック株式会社株式会社
株式会社サッポロ巻本舗
名古屋営業所
昭和産業株式会社名古屋
支店油脂食品課
シーアイフルーツ株式會
社清水営業所
すぐる食品株式会社浜松
営業所
創味食品工業株式会社
タカ食品工業株式会社関
西支社
田中食品株式会社名古屋
営業所
ちぬや冷食株式会社名古屋
営業所
天狗缶詰株式会社名古屋

営業所
テオー食品株式会社名
古屋営業所
株式会社東水
東洋紡業株式会社販売
部第一課
登喜和冷凍食品株式会社
大阪営業所営業部
株式会社ナガノトマト名
古屋支店
株式会社中荳酢店名古屋
支店販売一課
株式会社永谷園名古屋支
社
日清製粉株式会社中部本
部名古屋食品営業部
日本ブルガエリー株式會
社
日華油脂株式会社名古屋
出張所
日本水産株式会社名古屋
支店業販チーム
株式会社ニチレイ中部営
業支社食品課
日東ベスト株式会社名古屋
支店
日本ハム株式会社東海販
売部
株式会社ニチロ名古屋支
社業務用食品課
はごろもフーズ株式會社
名古屋支店特販課
株式会社浜乙女名古屋支
店販売第3課
不二製油株式会社名古屋
支店蛋白食品販売チーム
株式会社藤沢商事第三営
業部
プリマハム株式会社東海
支店特販課

ホクレン農業協同組合連
合会名古屋支店食品課
株式会社ホーネンコーポ
レーション名古屋支店
油脂食品部
ホティフーズコーポレー
ション名古屋営業所
宝幸水産株式会社名古屋
支店冷食部
株式会社マルアイ特販部
マルトモ株式会社名古屋
営業所
マルハ株式会社中部支社
低温食品課
株式会社マルハチ村松
三島食品株式会社名古屋
営業所
明治ケンコーハム株式會
社名古屋営業所
明治乳業株式会社東海支
社業務商品部
ヤヨイ食品株式会社中部
支店名古屋営業所
ヤマガタ食品株式会社名
古屋営業所
ヤマサ醬油株式会社名古屋
営業所
ユニチカ三幸株式会社名
古屋営業所
株式会社ヨコオフーズ名
古屋営業所
吉村穀粉株式会社トップ
フード事業部
吉原製油株式会社名古屋
支店
理研ビタミン株式会社名
古屋営業所
六甲バター株式会社名古屋
支店特需課

あいち学流協ニュース

1996年 7月号 No.197

平成8年7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

今年度から再度開講するこ
とにしたもので、今後、学
校給食に取り組む内容につ
いて再度検討しながら学校
給食に対する内容強化を図
っていくことにしています。
こうした意味においても、
学校給食物資については、
定期的な行事を通じて学校
給食のもつ重要性を研修し
ている会員(上掲)から調
達することが、食中毒防止
のひとつの強力な対策であ
るとも言われています。

鶏卵・鶏肉・鶏卵
キューピーマヨネーズ
アヲハタ缶詰

スノーマン冷凍食品
キューピーF.F.水産品
丸紅畜産鶏肉加工品

丸紅畜産牛肉加工品
協和発酵たまごスープ
伊藤忠飼料の水産食品

ヨード卵・ビタ卵・鉄ビタD卵・DHA卵

株式会社アイケイ

本社/〒457 名古屋市南区柵下町2-26-2
事業所/〒446 安城市横山町大山田中16

電話052-811-6141
電話0566-72-0181

FAX052-824-6259
FAX0566-74-0868