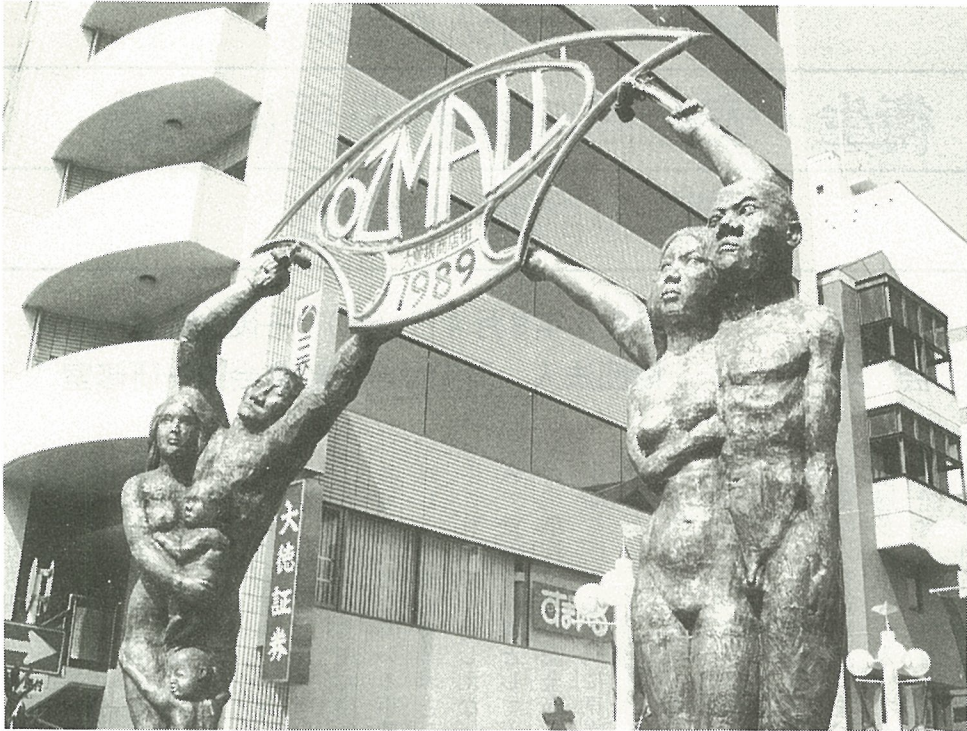
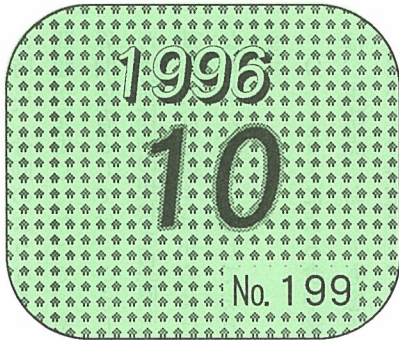




あいち大学教育 子流協ニュース



▲街の芸術（名古屋・大曽根OZMALL）



主な 内容

- （1面）街の芸術（名古屋・大曽根OZMALL）
- （2～4面）「学校給食用物資衛生講習会を開催
- （4～8面）平成8年度中日本連合会講演会
「塩について 2」講演要旨
- （7面）川柳味な話（40）－ぎんなん－

風味豊かに、新鮮度100%

フレッシュ

本生しょうが

姉妹品 フレッシュみじん切り

無塩

NET.950g



テ-オー食品株式会社

名古屋営業所

☎052-522-3351

052-522-3352

愛知県学校給食物資流通協同組合 主催

病原性食中毒の異常発生事態に対応して
「学校給食用物資衛生講習会」を開催
関係者約七十人が参加

衛生・安全面の改善を更に推進
信頼の回復へ全力

日時 平成8年9月4日（水）午後1時30分
会場 財団法人 愛知県学校給食会第一研修室

当組合（愛知県学校給食物資流通協同組合）では、平成八年九月四日、愛知県学校給食会の後援のもと「平成8年度学校給食用物資衛生講習会」を愛知県学校給食会（愛知県豊明市）第一研修室で行いました。

この講習会は、今年五月以降、病原性大腸菌O157による食中毒事故が各地で発生している事態に対し、学校給食業界としてこれを見過ごさない極めて重大な問題としてとらえ、学校給食の安全面・衛生面を改めて真剣に見直す機会として行ったものです。

学校給食業界は、物資の不足している時代から一歩ずつ安全で安定した食材供給に取り組んできましたが、供給過多の時代に入って、学校給食という性質を度外視した供給者が自由に学校給食物資を供給している状況になっております。そうした時に、今回のような重大問題が発生したわけで、業界関係者としては、こうした供給体制の現状を見直し、基本的な整備をはからねばならない必要を感じております。

O157による食中毒は、現時点においても感染経路が十分特定されていない状況にあります。児童、生徒のために何よりも安全な食材を供給することに務めている業界としては、そうした不確定な要素は別として、これを機にこの問題に真剣に取り組むことが最も大切なことであり、今後の学校給食の内容の改善・向上をめざし、業界の発展をはかる上においても必須の研修会として行われたものです。

講習会には、組合員ら関係者約七十人（参加者名は4ページに掲載）が参加し、熱心に聴講しました。

まず伊藤稔理事長（イト



新しい味咲かせます。

ベストの冷凍食品・缶詰

NittoBest 家庭料理の暖かさ、懐かしさを味にこめて、「こんなおいしい物をこんな風に料理してみる…」そんな心の豊かさを味わえる食プランをお手伝いします。

日東ベスト株式会社

名古屋支店 名古屋市熱田区千代田町17-8 TEL682-2841



改善を進め

もので、ただいたずらに世

しくお願い致します。

こうした機会を前向きにとらえ、衛生・安全面の見直しと

こうした報道姿勢は、かつて松本市で起こったサリン事件のように「原因はわからずに犯人を作り出していく」という姿勢にも通ずる

要になろうかと思いますが、その際はご協力のほどよろしくお願い致します。

だと思いま

論が昂じて「学校給食実施の是非」まで報道されつつある現状となっていますが、こうした報道姿勢は、かつて松本市で起こったサリン事件のように「原因はわからずに犯人を作り出していく」という姿勢にも通ずる

当組合では、この九月から年内にかけて、学校給食の規則、条件の整備を行います。その際、各市町村に対して、学校給食の規則、条件の整備を行います。その際、各市町村に対して、学校給食の規則、条件の整備を行います。

全な食材を安定的に供給する」という問題があらためて問

◆：0-157食中毒事件が日本全国各地で発生し、中でも学校給食が矢面に立たされる形で問題化されています。一部マスコミでは、論が昂じて「学校給食実施の是非」まで報道されつつある現状となっていますが、こうした報道姿勢は、かつて松本市で起こったサリン事件のように「原因はわからずに犯人を作り出していく」という姿勢にも通ずる

◆：将来、学校給食がいろんな形で進歩・発展するにしても、生産から児童・生徒に至るまでの流通にきちんとした基本整備が必要になってきます。そのために当組合では、この九月から年内にかけて、学校給食の規則、条件の整備を行います。その際、各市町村に対して、学校給食の規則、条件の整備を行います。

「生徒児童に

【今後の対応について】
(事務局)

◆：将来、学校給食がいろんな形で進歩・発展するにしても、生産から児童・生徒に至るまでの流通にきちんとした基本整備が必要になってきます。そのために当組合では、この九月から年内にかけて、学校給食の規則、条件の整備を行います。その際、各市町村に対して、学校給食の規則、条件の整備を行います。

引き続いて愛知県学校給食会の船橋満検査課長が「食中毒に関する対応につ

今回の事故は、私たち業界としては、「生徒児童に

◆：愛知県は全国でも有数の学校給食の推進県として知られています。また、当組合のような組織があるのも中部地区だけといってい

◆：愛知県は全国でも有数の学校給食の推進県として知られています。また、当組合のような組織があるのも中部地区だけといってい

商社長）が開会あいさつを行い、事務局から講習会の主旨「食中毒に関する対応・0-157と学校給食の現状」などの説明が行われました。

◎伊藤理事長のあいさつ
今年食中毒が多発、中でも0-157が猛威を振るいました。心配された学校給食も再開されましたが、

◎学給の規則、条件の整備を実施
【今後の対応について】
(事務局)

◆：愛知県は全国でも有数の学校給食の推進県として知られています。また、当組合のような組織があるのも中部地区だけといってい

Kasei

新鮮な魚をベースにした のり風味の自然な味わい

“冷食” カセイのフリッター

あじ・わかさぎ

サイズ均一 1袋50入り

本所
〒146 東京都大田区多摩川 2-19-10
TEL 03(3759)6211(代) FAX 03(3759)6411

名古屋営業所
〒456 名古屋市熱田区新尾頭 2-2-7 富春ビル 2F
TEL 052(682)5274 FAX 052(682)7029

カセイ食品株式会社

学校給食用物資食品衛生講習会参加者

(敬称略)

★メーカー部門

朝日海苔本舗 (株)	井本 正司
旭フーズ (株)	狩野 誠司
味の素 (株)	尾崎 幸夫
泉万醸造 (株)	沢田 憲治
伊勢海苔 (株)	永井 正親
エム・シー・シー食品 (株)	下田 浩児
エスエスケイフーズ (株)	工藤 治
大島食品工業 (株)	稲垣 安茂
	安達 寛之
岡本食品 (株)	幅 直之
(株) 加ト吉	鶴見 一幸
(株) かね貞	中村 克博
	村瀬 鉄也
	亀井佐世子
カセイ食品 (株)	山本 貴司
栗木食品 (株)	栗木 英夫
	仙石 純子
	鷹巣 光代
(株) 極洋	上田 昌人
	佐々木一朗
	今野 寛隆
コッコ (株)	伊藤 正二
	宮城 寿光
交易食品 (株)	千阪 哲男
(株) サッポロ巻本舗	沖 民博
シーアイフルーツ (株)	山崎 勇
神宮食品協業組合	水谷 友紀
すぐる食品 (株)	小田 隆史
タカ食品工業 (株)	栗屋 克美
ちぬや冷食 (株)	松崎 浩和
	浦田 一広
テーオー食品 (株)	荒井 義雄
天狗缶詰 (株)	井上 康弘
東洋紡実業 (株)	高山 誠
(株) ナガノトマト	田口 敬子

(株) ニチレイ	森実 俊彦
日東ベスト (株)	針重 正和
日本水産 (株)	北野 昭彦
不二製油 (株)	石橋儀一郎
(株) 藤沢商事	野口 定奥
プリマハム (株)	太田 直志
宝幸水産 (株)	島村 勇
(株) ホーネンコーポレーション	

	工 勝里
ホシザキ東海 (株)	森島 輝夫
(株) マルアイ	中島英次郎
マルハ (株)	保坂 真人
(株) マルハチ村松	錦戸 光春
三島食品 (株)	小柳 和代
ヤヨイ食品 (株)	山崎 武
ユニチカ三幸 (株)	田中 則子
吉村穀粉 (株)	丸山 久晴
吉原製油 (株)	石井 光裕
六甲バター (株)	大村 卓爾

★組 合 員

(株) イト商	伊藤 稔
三給 (株)	林 博茂
高瀬物産 (株)	鶴見 佳利
	水野 孝
豊橋 (営)	鶴見 功
豊田 (営)	宮城 忠行
(株) 林食品商会	安藤 晃次
(有) 林食品商会	石川 隆弘
(株) 丸小青果	小出 浩
ミヨシ食品 (株)	大嶽 一夫
	大嶽 一隆
(株) 名給	渡辺 泰造
	篠田 澄男
春日井 (支)	神谷 俊次
豊田 (支)	森 弘美

海

産地から心をこめて…
太陽と海と自然の恵みを

苔

① 伊勢海苔株式会社

三重県松阪市松崎浦町 372-1

TEL (0598) 51-4696 (代)

FAX (0598) 51-4800

塩について

2

伯方塩業株式会社

専務取締役 松本永光

3

塩を摂ると血圧が上がる
といわれます。

低血圧の人には、朝起きにくいことが多いのですが、だからといって、前の晩、夕食時に咽喉が乾くくらいたっぷり塩分を摂って、翌朝血圧が上がっているかという、全く上がってはいません。

塩が高血圧の原因であるという説は、アメリカの医学界では、もう十年前から否定され始めています。塩は、もし必要以上に体に入った場合には、必ず咽喉が乾くという警報が鳴るようになっていきます。しか

し、塩の足りない場合は分かります。

その点、砂糖の場合は反対で、糖分が足りないとか甘いものがほしくなりますが、摂り過ぎてもブレイキがかからず、警報機が鳴りません。

でん粉質は体に入れば糖分に変化するなど、ほかの食べ物糖化しますから、砂糖そのものではなくても、その分ほかの食物で補給できますが、塩と水だけは体の中では作れませんから、その補給は極めて大切です。塩分が不足した時というのが分からないだけに、塩の補給には注意が必要です。

特に夏場は塩分の補給が必要です。

かつて東京オリンピックの時に選手村の料理長をされた村上帝国ホテル総料理長にお聞きした話ですが、練習の日が続いて、さてゲームがもうすぐ数日後という頃になってきたら、食堂に置いておいたテーブル・ソルトがみるみる減る。どうしてかと思って調べたら、選手たちは「塩を食べなかつたら筋肉の力が出ない、精神力が出ない。だから塩が欲しい」ということでした。そうしたことで、あつという間になくなってしまふその塩の補給にきりきり

舞いしたと言ったことでした。しかし、これは当然の話です。

去年、琵琶湖トライアスロンで、ベテランの中年男性がレース中に亡くなられたが、あれは、おそらく塩水を飲んでいなかったのではないかと思います。

ゴルフのプレーをしている時などでも、夏になると心臓麻痺と足の引きつりーこむら返りが割合多く出るのですが、塩水を飲めばたちまちのように治ります。ですから、ゲームに出る前にちょっと塩水を飲んでおかれたら、まず防げると、私は確信しています。

4

厚生省では、塩の摂取については「一日十グラム」を提唱していますが、現在、日本で食用に使われている塩は年間約百四十万トンで推移しています。年によってせいぜい一〜二万トンの違いはありますが、ここ五年、

かまぼこ
ちくわ
はんぺい

届けて70年 味な侍

かね貞

本社・工場
〒470-02
愛知県西加茂郡三好町大字
筋生字上永井田48-2
☎05613-4-7550

十年はほとんど変わっていません。

この需要の内訳は、一般家庭用とレストラン関係で約四十万トン、塩干加工食品―味噌・しょうゆ、漬物、塩干物などの加工食品で約百万トンです。この数字ですと、国民一人当たり一日大体三十二グラムを摂っていることになります。

ですから、元気な人なら、もう五十グラムぐらいは平気で食べているはずですが、実際問題として、塩が無かったらおいしくないし、活力が出ません。塩を減らすと体が動きません。体が動かないと知恵も出ません。

つい先日、あるテレビ番組で「散歩したら知恵がどんどん出る、知恵を出すには散歩しながらが一番いいんだ」というようなことを検証していましたが、確かに、体を動かさないと知恵は出ません。大脳というのは酸素と塩が多量に必要な

とする器官ですから、塩が少なければ精神活動ができません。

ところで、問題はこの塩の摂取量のことです。

国民栄養調査では、十一、何グラムとか十二グラムとか、〇・何グラムのわずかな増減を取り上げて、塩の摂取量を問題にしています。が、もし国民の老若男女すべてが一日十グラムを摂取したとすると、一億二千四、五百万人の人数を掛けて大体年間四十万トンという計算になります。

ところが、大蔵省の専売統計では年間百四十万トン。この大きな差はどうしたことでしょうか。厚生省では「国民の健康を願って」ということで「塩は十グラム以下に」と提唱しています。が、そうなれば、加工食品メーカーはすべて塩を使う商売は一切やめなければならぬということになります。四十万トンと百四十万ト

ン、これだけ数字が違ってはデータとしては不正確というほかはなく、厚生省の国民栄養調査には信憑性が疑われるといっても過言ではありません。

5

最近、〇・一五七が問題になっていますが、私に言わせれば、梅干を食べておけば〇・一五七などに冒されるはずはありません。ある仕出し弁当屋さんでは、発注するお客さんの了承を取って、弁当には必ず梅干三個を入れていますが、これは予防の上で賢明な方法です。（もっとも減塩梅干でいわずに要冷蔵などという梅干はだめです）

昔は、労働者の弁当箱といえど、柳行李の弁当箱で、それに

御飯に梅干を入れた「日の丸弁当」でしたが、それで、誰も食当たりはせず、そして力仕事ができた。いうなれば、いまはあまりにも無菌状態になり過ぎて、体が弱ってしまっているのです。その原因の一つには、過度な減塩指導というものがあると思います。塩はいくら過度に摂っても黄信号、赤信号が出て、ちゃんとブレーキがかかるよ（８ページへつづく）

テオー食品（株） 本社および名古屋営業所を移転

テオー食品株式会社では、このほど本社および名古屋営業所を次のように移転しました。

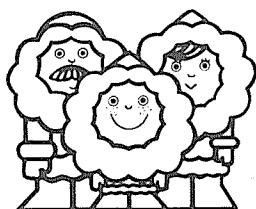
【本 社】

新住所 東京都豊島区南長崎1-2-4
TEL 03-3952-1381
FAX 03-3950-8693

【名古屋営業所】

新住所 名古屋市西区浄心本通3-45
TEL 052-522-3351
FAX 052-522-3352
FAX（受注専門） 03-3950-8693

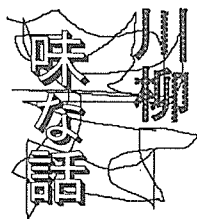
にっこりーおいしい



カトキチの冷凍食品



株式会社 加ト吉本社 香川県 観音寺町 甲1490-1
TEL (0875)56-1100 〒768
●名古屋支店 名古屋市 中川区 八熊2-2-4 ヤマキビル3階
TEL (052)323-1301 〒454



(40)

—ぎんなん—

そろそろぎんなんの実
が落ちる頃となった。

先だって、ある神社で
大勢の宮司が境内のイチ
ヨウの木の枝を払ってぎ
んなんの実を落とし、そ
れを巫女たちが箒で拾い
上げ、三宝に積み重ねて
うやうやしく社殿に持ち
運ぶ光景をテレビで放映
していた。そのぎんなん
は正月の参詣者に厄除け
のお守りとして配られる
そう。

イチヨウに関する小咄
にこんなものがある。

ゆもじに珍しい模様を
染めてほしいと願う娘
に、父親が「イチヨウが
いい」という。娘は嫌が

るが、あくまでもそれを
主張するので、娘がその
わけを聞くと、父親曰
く。「イヤサ、虫がつか
いでよい」。

イチヨウは木の香で虫
がつかぬ効果がある。川
柳にも、

御虫干跡に四五枚銀

杏の葉

と詠まれている。嫁入
り前の娘に悪いムシがつ
かぬよう願うのは親心だ
が、小咄は、その親のお
かしなこだわりをえぐっ
ている。

ただし、現今の娘には
イチヨウの効果は全く通
用しないことは確かだ。

ぎんなんが落ちると

楊枝置いて立ち

江戸時代には、浅草観
音堂の裏側、イチヨウの
木の下に粗末な飯店で楊
枝を売る店が何軒もあっ
た。観音堂の表側には
「二十軒茶屋」と言われ
る「水茶屋」、いまだ
いう喫茶店が並んでいた

が、その裏側は「大和茶
屋」といって、美人を置
いて客を呼び込もうとし
た楊枝店があった。

楊枝見世ちとお休み

と脇へ寄り

と狭い店先で少し席を
あけ、愛嬌たっぷりにお
客を誘い込む。

いずれも美人の売り子
を看板にして「販拡」を
はかったが、なかでも
「楊枝見世のお藤」とい
う女が笠森お仙を凌ぐ美
貌で、錦絵や絵草紙のモ
デルにもなり、見物客引
きも切らずというありさ
まだったという。

「楊枝ヲ買ハント欲シ
テ、シバラク娘ト話ス」

とあるように、閑な男が
よく店へ訪れ、なんのか
のと話しかけながら娘の
気を引いた。

ひそかに売色もし、買
いに来る目的は実は楊枝
見世の美しい女店員にあ
たりした。

侍が来ては買つてく

高楊枝

「武士は喰はねど高楊
枝」というが、この句の
高楊枝とは市価より割高
な楊枝の意である。

焚付にするほど楊枝

浅黄買

買っても買ったり、通
も通ったり……である。

結局女に釣られてのこ
とであろう。半ば色仕掛
け……いまにして用いら
れる商法ではある。

客には武士も多く、無
粋の象徴とされる浅黄裏
(田舎武士) ももてるこ
とを期待しながら鼻の下
を長くして来たようだ。
だが、もともと話題に乏
しい御仁だから、アプ
ローチで取り上げる話
も、たまたま視界に入っ
たイチヨウがよりどこ
ろ。

あの銀杏何年程と浅

黄言

ぎんなんがさぞなる

うのと浅黄裏

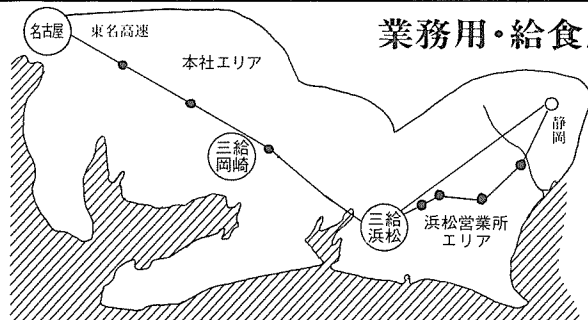
(W)

業務用・給食用食材・総合販売のサンキョー

三給株式会社

〒444 岡崎市上地六丁目1の18
TEL(0564)54-2339・FAX(0564)54-2719

- 本社 総本部 ☎0564-54-2338(代)
- 本社 営業部 ☎0564-54-2339(代)
- 浜松営業所 ☎053-438-2139(代)



学校給食の中日本学校給食物資流通組合連合会について

今年度は0-157による食中毒が多く発生し、大きな社会問題となって学校給食業界等に大きな衝撃を与えております。学校給食においては、食材の選定から調理にいたるまで十分注意をしていますが、なおこのように食中毒が多く発生していることは、コストを押さえるための手段を優先させたことが、安全でなければならない学校給食物資への配慮に欠けることにつながってきたのではないのでしょうか。

外食産業等の急速な発展のなか、学校給食もまた飽食の時代を迎えておりますが、それに伴い学校給食の食材供給体制が乱れ、その整備の必要性が求められてきております。

学校給食業界は児童、生徒への給食物資供給について大切な使命をもっており、学校給食物資の扱いについては十分な研修や講習が大切な業界です。学校給食物資を取り扱っている業者は、設立して13年余になる中日本学校給食物資流通組合連合会（通称・中日本連合会）の会員として、その組織のもとに流通部門・生産部門が学校給食物資の安全、安定、保証に対し一致協力し、学校給食の発展に努力しております。

愛知県学校給食物資流通協同組合
石川県学校給食物資流通協同組合
岐阜県学校給食物資流通協同組合

協同組合静岡県学校給食会協力会
福井県給食物資流通協同組合
三重県学校給食品協同組合

■流通部門（愛知県）

(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)

■生産関係

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
キュービ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会社清水営業所
すぐる食品株式会社浜松
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
ちぬや冷蔵株式会社名古屋営業所
天狗缶詰株式会社名古屋営業所

テーオー食品株式会社名古屋営業所
株式会社東水
東洋紡実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
株式会社中楚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会社
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販売チーム
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会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凍部
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店低温食品課
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会社名古屋営業所
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
ヤマサ醤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
六甲バク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 10月号 No.199

平成8年10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ページよりつづく)
うになっているのですから、その点の心配はいりません。0157に関しては、菌の有無も大問題でしょうが、体自体の抵抗力が弱っていることの方が問題ではないかと思ひます。今はあまりにも無菌状態になってしまっているから、胃を丈夫にして、雑菌とも共存共栄で共生しなければいけないのではないかと思ひつています。(次号へつづく)