



あいち学流協ニュース



▲蔽う緑蔭



主な内容

- (1面) 蔽う緑蔭
- (2～8面) 平成9年の食中毒状況 厚生省がまとめる 催
- (6面) 中日本学校給食物資流通組合連合会夏季研修会の開催日時・会場が決定
- (7面) 川柳味な話〈52〉－柏餅－
- (8面) 事務所移転のお知らせ

使い勝手さの良さ、ご使用後のことを考えて、
フィルムパック製品をさらに豊富に充実させました。

カゴメ株式会社



注目集める有害物質「環境ホルモン」

食品業界でも関心高まる

影響について検査・調査に乗り出す
企業によってはいち早い対応も

ポリ塩化ビフェニール（PCB）やダイオキシンや環境ホルモンなどが最近にわかに大きな社会問題になっており、いまや「有毒社会」とも取りざたされる状況。そうしたなか、これらが人体に与える影響を憂慮する政府機関をはじめ学会、産業界では、実態調査、研究、対応などに活発に動き出していますが、食品業界、給食関係においても“カヤの外”として看過しておられない事例が見られます。そこで、このところにわかにスポットライトを浴びる環境ホルモンについてまとめてみました。

□環境ホルモンとは

環境ホルモン（内分泌かく乱物質）は、大気、水、食品などを通じて体内に摂取され、ホルモンの分泌作用

に影響を与える化学物質で、現在は六十七物質あるといわれます。

環境ホルモンは、固体数の減少や性の混乱など動物の生態系への影響が指摘さ

れており、人体においても、

環境ホルモンを摂取すると、生殖異常、精子数の減少、行動異常、免疫機能低下などを起こすとされています。

雄のメス化など生物の生

殖機能を乱す例として、米国では、農薬のDDTによって雄ワニの生殖器が小さくなったとか、船の塗料の有機スズ化合物によってメスの巻き貝に男性器ができたなど。日本でも、巻き貝のイボニシや多摩川のコイの生殖異常などが報告されています。

「ダイオキシンはゴミ焼却場以外でも発生するが、その実態はほとんどわかっていないので説明が急務」といわれていますように、有

冷凍食品

キョクヨー

新しいおいしさとの出会い
キョクヨーの冷凍食品をどうぞ！

お問合せ 株式会社極洋名古屋支社 (052) 332-3761

害物質が大気や水などを汚染するプロセスは、まだ不明な点が多く、いま土壌や水質汚染の実態や日本沿岸の魚に含まれるダイオキシン濃度などが調べられてきております。

環境ホルモンについても、現在は、魚介類への影響などは明らかですが、くわしい実態は分からないことから、人体への影響も懸念されているもののまだはつきりしておりません。

しかし、もともと合成化学物質は、医薬品から農薬や除草剤、塩化ビニールやプラスチックの添加剤などの日用品、ゴミの焼却で発生するダイオキシンに至るまで十萬種類もあり、メーカーは企業秘密もあって成分を明らかにしていないのがほとんどだといわれます。それだけに、産業界でもこの問題にきわめて関心が高く、ある大学の薬学部教授などのもとには、企業か

らも「製品処分時にダイオキシンが出ていないか」などといった相談があいついでいるということです。

□環境ホルモン解明への動き

この環境ホルモンについて、国内外の研究者や行政担当者が研究成果や対策のあり方などを話し合う国際シンポジウムが来る六月二十九、三十日、東京で開かれます。

日本食品化学学会が主催、厚生省、通産省、農水省と環境庁、社団法人日本化学工業協会、塩ビ食品衛生協議会などの業界団体が後援するもので、欧米の環境の専門家、経済協力開発機構(OECD)やメーカーの担当者も参加する産官学の初の国際シンポジウムで、日常生活で接している食品の容器やおもちゃ、家庭用化学製品と環境ホルモンの関係や作用を話し合い、安全

対策の方向をさぐるということですが。

また、こうした環境ホルモンによる深刻な影響を重視した政府各機関では、このところいっせいに動き出しました。

科学技術庁では、環境ホルモンなど有害な化学物質による汚染の実態解明をはかって、大規模な産学官共同研究を発足させることになりました。

また、環境庁でも、環境ホルモンの実態や影響の解明をめざした総合対策を、五月七日に発表しました。

通産省では、工場や事業所などから出る化学物質の量の報告を企業に義務づける「化学物質排出・移動登録制度」を二〇〇〇年度をめどに導入する方針を決めました。これは、ポリ塩化ビフェニール(PCB)、ダイオキシンなどの環境ホルモン、発がん性が指摘されているベンゼン、トリクロ

ロエチレンなど、指定された届け出対象物質について、企業はそれを一定量以上扱う工場や事業所ごとに、排水や大気中、土壌への排出量、廃棄物に含まれて処理される量を国に報告することとされます。

□食品メーカー各社でも調査

でも調査

四月の日本農芸化学会では、ゴミ焼却場から五キロ以内の牧場でとれた生乳(搾りたての乳)に高濃度のダイオキシンが含まれるという調査が発表されました。このため、消費者の間で、乳製品全般に対する不安感が高まってきました。そこで、食品メーカー各社においては、こうした環境ホルモンの不安解消のため調査に乗り出すことになりました。

乳業メーカーで構成する日本乳業協議会は、農水省と共同で、六月にも、牛乳

噛し・噛し・エブリディ?

☆よくかんで食べると……

気持ちが落ちつき、物事に集中できます。
だ液せんが活発に働き、だ液によって消化を助けます。
だ液は発がん性を低下させる力をもっています。
あごを発達させ、脳に刺激を与え働きを良くします。

大好評!『まんてんシリーズ』

☆大豆☆くろ豆☆こんぶ

☆ひよこ豆☆ブルーん☆ほししいも

☆あたりめ☆いかば〜

創業昭和6年 味の老舗



株式会社

サッポロ南本舗

SAPPORO NANI CO., LTD.

本社 三重県上野市小田町1656 ☎(0595)21-0044代

営業所 東京・大阪・名古屋・広島・岡山・仙台

に含まれるダイオキシン濃度を全国規模で調査する予定です。

(なお、厚生省では四月七日、ダイオキシンの主な発生源とされる焼却場からの距離と、母乳中のダイオキシン濃度に相関関係は見られず、母乳の安全性に問題はないという中間報告をまとめています)

また、発泡スチロール製のカップめん容器から溶け出しているという指摘があることから、即席めんメーカーで構成する日本即席食品工業協会でも、調査をしました。

「大気中にも存在するごく微量のステレンモノマーは溶け出すが、他の食品に比べ多い量ではない。ステレンモノマーが結合した形のステレンダイマーは検出されなかった」という結果から、環境ホルモンについての消費者向けパンフレットを作成し、カップめんの安

全性を訴える広報宣伝活動をはじめました。

すでに新聞紙上などに「カップめんの容器は、環境ホルモンなど出しません。」という見出しのもと意見広告(全面広告)を掲載して、ステレンダイマー・ステレントリマーなどと関係がないことをPRしています。

また、ビールや清涼飲料用缶についても、内面塗料から溶出するビスフェノールAが、弱いながら女性ホルモンの作用があるとされています。

各メーカーでこれを自社調査した結果は、食品衛生法の基準値を超える量は検出されなかったと結論を出し、アルミ缶やアルミホイールなどアルミ圧延品の業界団体である日本アルミニウム連盟でも、関連は不明として、いまのところ調査・研究を見合わせています。

しかし、「まだ分からないことがな多いが、放置す

るリスクも大きい」といわれ、「経営の潜在的なリスクになっている」(大手食品幹部)という意見もあります。

そうしたなか、みそ大手メーカーのH社は、いち早く三月から、コンビニなどで売る主力商品の一つであるカップ入り即席みそ汁の容器を、発泡スチロール製から紙製に切り替えました。

企業としての環境問題に取り組む姿勢をすばやく打ち出したもので、「疑わしきは避ける」という対応をみせています。

□学校給食関係

にも影響?

学校給食などで使用されているポリカーボネート(PC)製の食器から環境ホルモンの一種、ビスフェノールAが溶け出すという検査結果報告が昨年からあいつぎました。

PC製食器は、熱や衝撃に強く、汚れが落ちやすい

という特徴から、このところ全国的に導入され、給食を実施する全国の公立小・中学校の一六・八%、五千二百四十校が使用しています(文部省、一九九四年調べ)。

このため、全国の自治体に波紋が拡がり、父母らからも不安の声が上がっています。

しかし、検出濃度は食品衛生法の基準以下と微量なこと、その対応はいまのところまちまちで、新規導入を見合わせるどころや、安全性の調査を行うところ、「安全性に問題はない」として新たに導入をはじめたところなどあります。

このなか、愛知県K市は、市内八小・中学校へ供給する給食センターが完成したのを機に、新たにPC食器を導入することになっています。また、すでに市内の二十六小学校・養護学校でPC食器を使っている名古屋市では「基準に合致しており、

高野豆腐を食べましょう

○高野豆腐のオランダ煮

- イ. もどした高野豆腐をしぼり三角切り
- ロ. 片栗粉をまぶし、高温の油でさっとあげる
- ハ. 出し汁に揚げた高野豆腐を入れ煮たてる

○中華風揚げ煮

- イ. ロ. は左と同じ
- ハ. 山形のお惣菜用のタレを煮立て、ロ. を入れる

栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂肪
436 kcal	53.4 %	26.4 %

鶴羽二重 こうや豆腐
登喜和冷凍食品株式会社



安全性に問題はない」としながらも、「人体への影響が疑われているため、早ければ九月から使用を取りやめる」方針を固め、代わりの食器は強化磁器製などを検討するということです。政令都市でPC製食器の使用を取りやめる方針を打ち出したのは名古屋市が初めてとなります。

□環境ホルモン

への対応

以上のように、環境ホルモンの実態、影響は、まだまだ「藪の中」で、その解明は今後の研究・調査に委ねなければなりません。「当面、まずは予防医学で対処するしかない」とも言われています。それについては、幸い、緑黄野菜に口から入る環境ホルモンを体外へ排出する作用があるという研究結果もあり、緑黄野菜を摂ることで対応していくことも勧められています。

環境ISO取得ブームに!?

食品業界でも企業規模を問わず

最近、産業界のあいだで、モノやサービスの品質に国際的な「お墨付き」を与えるISO（国際標準化機構）規格を取得ブーム現象が起き、特に環境問題が大きな社会問題となっているこのごろ、その中の環境管理規格「ISO14000」の認証取得する動きが盛んになってきています。

ISO規格は、国境を超えた品質保証で、製品やサービスなどで一定品質を安定供給する組織のあり方を定めた「ISO9000」は商品設計・開発から製造・出荷にわたる広範囲な品質の信頼性を満たしている企業に与えられるもの。当初は、環境意識の高いヨーロッパと取引のある製造業の間で、「国内外ビジネ

スの品質卒業証書であるISO取得で、信頼のブランド」を得て、世界に打って出よう」「国際的な基準を満たし、製品輸出時の不利益を避けよう」という実利面から取得されてきました。が、しだいに、大手企業から中小企業まで。業種も製造業から商社、コンビニエンスストアなどの非製造業、金融、サービス、自治体、学校、病院まで、あらゆる企業・事業所に取得の動きが広がっています。

特に、「ISO9000」に続き「ISO14000」が一九九六年九月に正式発効しました。これは、環境管理を目的に制定されたもので、環境管理・監査システムの国際規格。エネルギーを使用する生産工程や、

設備、排水や廃棄物などの環境負荷を低減させるため、具体的な数値目標を定めて、経営陣を含めた全社員が自発的な努力を続けていくことが求められるものです。この「14000」制定

の背景には、世界的な環境意識の高まりがありますが、企業として環境配慮に力入れをしているというイメージ作戦もあってか、この「ISO14000」の認証取得が、日本の産業界で巻き起こり、その取得数で日本が首位に立ったということです。

食品メーカーの間にも、このところISO取得の動きがめだってきています。たとえば、財団法人日本規格協会によると、国内の食品メーカーで環境重視の

かまぼこ
ちくわ
はんぺい

届けて70年 味な味

かね貞

本社・工場
〒470-0206
愛知県西加茂郡三好町大字
筋生字上永井田48-2
☎05613-4-7550

「ISO14001」規格を取得したのは、キリンビール北陸工場など四件（二月末時点）で、さらに四月には、愛知県碧南市のしょうゆメーカー（七福醸造）が「ISO14001」の認証を取得しました。

計画では、しょうゆ製造時に出る大豆かすや、かつお節の搾りかすを肥料や飼料として再利用、産業廃棄物を三年後にゼロにするというもの。

日本規格協会では「環境対策専門の担当者をおけない小規模の企業が取得するのは珍しい」ということですが、食品メーカーの間でも、企業規模の程度にかかわらずISO取得に挑戦するところが増えているようです。

ちなみにこの前後には、日本ガイシが国内三拠点で「ISO14001」、日清製油が「ISO9001」を取得しています。

中日本学校給食物資流通組合連合会

平成10年度夏期研修会開催について

日時 平成10年8月5日（水）午後1時30分
場所 ホテルアソシア名古屋ターミナル
内容 ・文部省体育局学校健康教育課課長 佐々木順司氏
「当面する学校給食の課題について」
・中京女子大学健康科学研究所主任研究員 塚田直和氏
「健康のためのトレーニング」

中日本学校給食物資流通組合連合会では、来る八月五日（水）午後一時三十分よりホテルアソシア名古屋ターミナル（名古屋駅前）において平成10年度夏期研修会を開催します。受付開始は午後零時三十分より、開会は午後一時三十分です。

本年度は、前年度もご指導をお願いしました文部省体育局学校健康教育課課長・佐々木順司氏に「当面する学校給食の課題について」と題してご指導をいただくほか、特別講演として、中京女子大学健康科学研究所主任研究員・塚田直和氏による「健康のためのトレーニング」を予定しております。

多数の方のご参加をいただきたく、追ってご案内申し上げますが、聴講ご希望の方は所定の出欠用紙に必要事項をご記入のうえ、ファックスにて事務局までご連絡下さい。（事務局ファックス番号 〇五二一六八二一八四八六）

《講師経歴紹介》

◇文部省体育局学校健康教育課 課長 佐々木順司氏

京都大学経済学部卒。大学局大学課／同 高等教育計画課／初中局小学校教育課／同 小学校教育係長／体育局体育課企画係長／臨時行革審事務局参事官補佐／女性局海外子女教育室専門官／北海道教委企画調査課長／同 企画調査室参事官／官房人事課補佐／体育局学校健康教育課補佐／同 体育課体育企画官／官房企画官／文化庁宗務課を経て、平成9・7 体育局学校健康教育課長。

◇中京女子大学健康科学研究所主任研究員 塚田 直和氏

一九三四年生まれ。東京教育大学体育学部卒業。自衛隊体育学校教官、中日ドラゴンズトレーニングコーチ、中日健康文化センター事務局長などを経て、現在、中京女子大学健康科学研究所主任研究員。担当、健康運動処方学。著書に「健康のためのトレーニング」（共著）など。

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

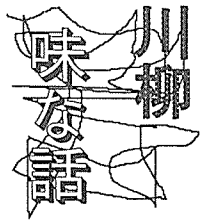
NET.950g



テ-オー食品株式会社

名古屋営業所
TEL052-522-3351
FAX03-3950-8693





(53)

あさり

あさがうまい時季である。市販のアサリは砂出しがしてあるのが普通だが、潮干狩りの獲物は十分に砂出しをする必要がある。

上手な砂の出し方は、ボウルの中の塩水にざるを浮かすこと。吐き出した砂がボウルの底にたまり、アサリが再び砂を吸い込むのを防ぐことができる。新聞紙などをかぶせ暗くすると効果的。冷蔵庫に入れると、塩水の温度が低すぎて砂を吐かない。包丁や古くぎを入れておくといわれるが、期待はできない。あさは、江戸時代も

ごく庶民的な副食材だった。

朝早く殻つきやむき身にして売りに来た。

あさり売り身の無いように呼んで来る

あさり売りは「からあさり、からあさり」といいながら売り歩いた。これは、貝殻つきのあさりを意味したのだが、まるで貝そのものがへからっぽであるようにも聞こえるというもの。

貝がらを取り去ったあさり、はまぐり、ばか貝などは、「むき身よう、ばかのむき身よう」とか「あさりむき身、はまぐりむき身」などと呼び声をあげたという。

あさり売り銭の済むうち選って捨て

今朝買ったあさりの中に迷い蟹

あまりに小さい貝、生きの悪い貝も混じっているの、代金をもらう間を選び捨てる。貝のなか

に蟹が迷いこんでいることもある。これらは、あさり売り自らが近くの海辺で獲ってくる商態の証である。

むき身売り来るに帰らぬうちの馬鹿

朝帰りの馬鹿息子を歎ずる。むき身とばかを掛ける。

ここで歴史故事に材を取った句を見よう。

義貞の勢(せい)は

あさを踏み潰しかつて新田義貞の軍勢は、引き潮を見計って、稲村が崎から海岸を一気に走破して、鎌倉へ北条高時を攻めた。その時には、さぞやあさを踏みつぶしもしたことだろうとうがつ。

もう一例は、鎌倉時代初期の勇婦・板額(ばんがく)と源頼家の家臣・浅利与市を詠んだもの。

板額は、越後国の城九郎資国の娘。弓が巧みで、建仁二年、甥の平資

盛が源頼家に対して挙兵した際、資盛を助けてその陣頭で戦った。捕らわれの身となったが、浅利与市がその武勇に感じ入って、頼家に乞い板額を妻とした。そんな故実から、

入れ札のないを浅利は申し受け

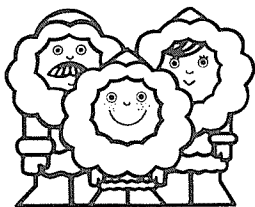
板額は、武勇はあったが、顔(かんばせ)の方はもう一歩というところだったらしく、そのため買い手もなかった次第。

浅利の軍功はまぐりを申し受け

妻にとて浅利蛤頂戴(板額)をはまぐりと見立てる。

それにつけても、このエピソードは「北条九代記」巻三に語られているもの。こうした古書にも通ずるなど、川柳子もなかなか学があったものである。(W)

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 〒768-8501
●名古屋支社 名古屋市中川区八熊2-2-4 ヤマキビル3階
TEL (052) 323-1301 〒454-0013

名古屋市の中学校スクールランチ

本年度から全校（百八校）で実施

……課題は利用率の向上……

複数のメニューから自由に昼食を選べる中学校スクールランチは、名古屋市においては、平成五（一九九三）年度から始められたが、平成十（一九九八）年度には、新たに二十七学校

が実施に入り、これで、市内の百八学校すべてで行われることになりました。

* *

スクールランチは、空き教室などを利用したランチルームでの会食と、教室で食べるランチボックスの二本立て。

生徒は民間委託業者によって調理された各二種類のメニューから好きなほうを選んで予約するシステム。スクールランチを利用しない場合は、自分で弁当を持参してくるというもの。



楽しそうに食事する中学校スクールランチ風景

名古屋市教育局委員会で、平成五

（一九九三）年度に七学校で試行に入り、平成八（一九九六）年度に五十四校に、平成九（一九九七）年度に八十一校と拡大してきました。そして平成十（一九九八）年度には、新たに二十七学校が実施に入ったもので、これで、以前から自校で給食を実施してきた鳴海中（緑区）を除いて、市内の百八学校すべてでスクールランチが行われることになりました。

これからの課題は、利用率の向上。全体の年間利用率は、平成八（一九九六）年度は五三％、平成九（一九九七）年度は五〇・三％とほぼ半分の利用で、当初目標とした七割を下回っている。学校によって利用率が

一七・九％から九九・七％まで大きな開きがあって、学校の取り組みによる差も大きい。

市教委学校保健課では、利用率を向上させるため、特別メニューや予約締切り時間の延長など工夫を凝らすとともに、「今後は、栄養面からスクールランチの利点を強調し、食事への意識を高めるよう努めることとし、まず先生の意識向上をはかりたい」としています。

あいち学流協ニュース

1998年 5月号 No.218

平成10年5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 〒456-0018

食生活に信頼と安全をお届けする

株式会社 イ ト 商

〒460-0015 名古屋市中区大井町2番19号
電話 (052) 331-1951(番代)
ファックス (052) 322-2971