



あいち学友協会 子流協ニュース



▲夏のシーサイドロード



主な
内容

- (1面) 夏のシーサイドロード
- (2～4面) '98フードコレクション開催ご案内
- (5～6面) “食物アレルギー”をめぐる最近の話題
- (6面) 平成10年度夏期研修会開催のご案内
- (7面) 川柳味な話〈55〉－なたまめ－
- (8面) 有機食品に認証制度を導入

ニーズに答える豊富な品揃え



大冷の冷凍食品

株式会社 大冷 東京都中央区月島2-3-1 TEL 03(3533)4495

札幌営業所	TEL 011-663-6151(代)	広島営業所	TEL 082-278-2100(代)
仙台営業所	TEL 022-259-1171(代)	福岡営業所	TEL 092-481-9211(代)
名古屋営業所	TEL 052-682-5055(代)	鹿児島営業所	TEL 0273-53-3351(代)
大阪営業所	TEL 0726-27-1005(代)		

’98フードコレクション いよいよ開催せまる

平成10年7月24日（金）

午前10時～午後5時

……今回は会場2カ所に……

■第1会場

名古屋国際会議場
（白鳥イベントホール）

■第2会場

東邦ガス業務用ガス
機器ショールーム

～ ～ ～
（第1会場 ⇄ 第2会場）
シャトルバス運行

■展示・催事内容

○第一会場

- （1）食品、食材、
食品関連全般
- （2）食品検査、
保健衛生
- （3）消毒、環境衛生

○第二会場

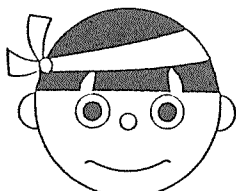
厨房設備、機器
適温保存、冷却
加熱設備

東海地区（愛知・三重・岐阜）で営業する業務用食品関連の企業、関係者が幅広く交流して事業を進めている東海業務用食品連絡協議会では、幅広い企業の担当者まで含めて、年一回、「フードコレクション」を開催しています。今年もいよいよ七月二十四日（金）、午前10時から午後5時まで「第6回’98フードコレクション」を開催いたします。

今回は、調理食材の新製品を含めた業務用食材の食品部門と、食品衛生の安全のために充実した調理設備を加えた厨房部門との二つに分け、それぞれの会場で開催いたします。第一会場は、従来恒例会場としていました名古屋国際会議場イベントホール（名古屋市中村区西町一丁目）、第二会場は、東邦ガス業務用ガス機器ショールーム（名古屋市中村区港明二丁目三三）で、両会場間はシャトルバスを

惣菜
煮豆
佃煮

手作りの味 マルキの



水 煮 大 豆 花 ご ぼ う
い わ し 甘 露 煮 風 味 ご ぼ う
牛 蒡 サ ラ ダ サ ン マ 蒲 焼

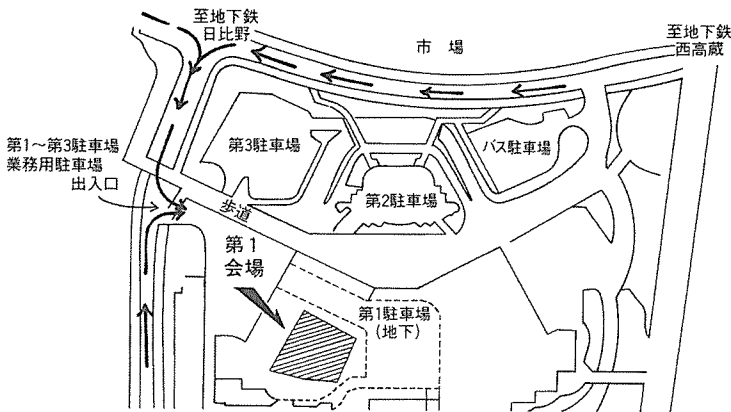


各種煮豆・佃煮・惣菜製造卸
栗木食品株式会社

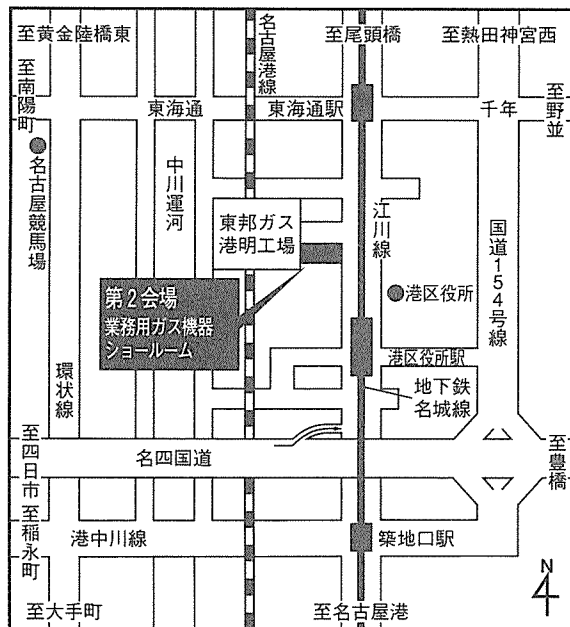
〒453-0023 名古屋市中村区若宮町4の61
TEL(052)471-6086

会場ご案内

第1会場：名古屋国際会議場



第2会場：東邦ガス業務用ガス機器ショールーム



運行することになりました。
(各会場)案内地図をご参照
下さい)
また、展示・催事内容に
ついては、今回はとくに食
品衛生環境の整備を重視し、
当協議会機関の「東海検査
医療管理センター」の昨年
につづく食品検査・保健衛

生をはじめ、新しく「社団
法人愛知県ベストコン
ロール協会」の有害生物の
消毒についての啓蒙などを
加え、また、第二会場では、
安全・安心調理をめざす学
校給食の厨房設備・機器な
どの展示紹介・提案をする、
これまでにない多彩な企画

となっております。
出展会社は毎回百社以上
を数え、業務用食品関係、給
食・外食関係など各方面の
方々から大きな関心をもた
れております。開催日まで
に、愛知県学校給食物資流
通協同組合ならびに各関係
業界からご案内状をお届け

します。ので、関係部署の
方々には多数ご研修下さ
いますようお願い申し上げます。
◆お問い合わせ先
愛知県学校給食物資流通
協同組合
電話〇五二一六八二
一六二一九

美味創造



イズマン

学校給食に

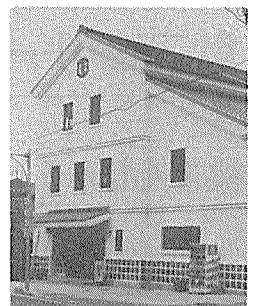
おいしさを!

泉万醸造株式会社

本社及工場/愛知県知多郡武豊町字里中78
TEL <0569> 72-0252(代)
兼浜ナチュラル村/
愛知県知多郡美浜町字豊立字中平井1

- 味噌・溜・醤油
- ソース、たれ、スープ
つゆ系、ドレッシング
- レトルト食品
- 健康自然食品製造

名古屋営業所/名古屋市中区富士見町17番16号
TEL <052> 321-1103
ショールーム/愛知県知多郡武豊町字里中32
TEL <0569> 72-0207



厨房部門の内容

- (1) スーパー厨房における厨房設備の展示
- (2) スーパー厨房の厨房設計図の展示
- (3) 軽装で動きやすいドライ厨房のパネル展示
- (4) ガス空調(ガスヒートポンプ)と換気量制御のパネル展示
- (5) 業務用給湯器(タフジエット)の展示
- (6) 食品の適温保存・冷蔵庫・冷凍庫・恒温恒湿庫
- ・プレハブ庫
- ・牛乳保冷库
- (7) 適切な冷却・加熱・製氷機
- ・急速凍結庫・給食冷却庫
- ・冷水供給装置など
- (8) 洗滌・消毒の徹底
- ・食器洗浄機
- ・危惧洗浄機
- ・電解水生成装置

出 展 社 名 簿

6月30日現在

【第1会場】

愛知県経済連

味の素(株)

旭フーズ(株)

アロマフーズ(株)

伊勢海苔(株)

稲葉ピーナツ(株)

エム・シーシー食品(株)

(株) 扇カネ安食品本舗

(株) 大光

岡本食品(株)

大島食品工業(株)

カゴメ(株)

(株) 加ト吉

カセイ食品(株)

(株) かね貞

希望運輸(株)

キューピー(株)

(株) 極洋

九鬼産業(株)

グリコ栄養食品(株)

栗木食品(株)

(株) コモ

(株) サッポロ巻本舗

(株) ジーケーエス

(株) 塩義

シマダヤ(株)

昭和産業(株)

シーアイフルーツ(株)

神宮食品協業組合

(株) 新川食品

(株) 大冷

タカ食品工業(株)

(株) 中部コモリ

ちぬや冷食(株)

天狗缶詰(株)

テーオー食品(株)

(株) トーカン

(株) トップサービス

登喜和冷凍食品(株)

ナガノトマト(株)

(株) 中埜酢店

(有) ナゴヤ衣料

日華油脂(株)

日本水産(株)

日東ベスト(株)

(株) ノースイ

はごろもフーズ(株)

富士製粉(株)

不二製油(株)

プリマハム(株)

(株) ホーネンコーポレーション

宝幸水産(株)

マルサンアイ(株)

三島食品(株)

睦化学工業(株)

(株) 名エン

ヤマキ(株)

ヤヨイ食品(株)

ヤマガタ食品(株)

ユニチカ三幸(株)

吉村穀粉(株)

吉原製油(株)

理研ビタミン(株)

丸武産業(株)

マニハ食品(株)

(株) ジャパンプロモーションセンター

ハウス食品(株)

富士食品工業(株)

キッコーマン(株)

カネギ東海フーズ(株)

日本ブルガエリー(株)

(株) ハチブン

ホクレン農業協同組合連合会

(株) ニチロ

明治乳業(株)

ヤマヨ食品(株)

(株) フマキ

(株) 中部コモリ

(有) タナカ

【第2会場】

東邦ガス(株)、ホシザキ東海(株) 2社を幹事会社として関連会社

飲茶シリーズ(給食用)

愛らしい

桃まんじゅう

40g×50個×3袋
60g×50個×3袋

風味豊かな

中華ちまき

100g×50個

創造と真心でひらく食生活

旭フーズ株式会社

冷凍食品本部

名古屋担当

名古屋市中区錦2-2-13

名古屋センタービル

(電) 052-212-2191

食物アレルギー！

をめぐる

最近の話題

食物によって体質改善するのが最善

進む「低アレルギー食品」の開発

アレルギー抑制物質も発見？

~~~~~

◆アレルギーを起こす要因  
牛乳を飲んだり卵を食べたりすると皮膚がかゆくなる——ある食物を食べるとアレルギーを起こす、食物アレルギー患者が急増しています。

学校給食などで、子供のアレルギーがよく問題にされ、一般に子供に多いと見られています。大人になっても発症することもあり、その数はいまや十人に一人といわれています。

アレルギーを起こす要因

は、食物をはじめいろいろありますが、個人差もあります。牛乳、卵、小麦、大豆、コメが、一般にアレルギーを起こす五大アレルギー食品とされていますが、初産児を生んだある若い母親の例では、母親がエビフライや刺身を食べると、母乳を通じて乳児にアレルギーが発生するという話も聞かれます。

◆除去食療法

~~~~~

食物アレルギーの治療は、アレルギーを起こす食品を食べないことがまず先決（除去食療法）です。

要するに、アレルギーを引き起こすロイコトリエンなどの化学物質のもとになるリノール酸の摂取量を減らすことが効果的で、一方、魚などに含まれるαリノレン酸やエイコサペンタエン酸（EPA）の摂取量を増やせば、アレルギーを引き起こす物質が出にくくなり、アレルギーが体内に入っても、アレルギー反応が起きにくくなるといいます。

も、アレルギー反応が起きにくくなるといいます。

ある一定期間、除去食をつづけたあと、アレルギーのもとになる「アレルギーたんぱく」の少ない食品（低アレルギー食品）、そしてさらに普通にふくむ食品へと移行することで、食物アレルギーがなおる例も多いということです。

そこで、最近では、こうした患者を救うため、アレルギーの原因になるたんぱく質を大幅に低減した食品の

朝日海苔は焼たてをお届けします。

手巻のり。

きざみのり。

味付のり。〔化学調味料を一切使用せず〕

〔100%天然だし〕



朝日海苔本舗株式会社

〒515-2132

三重県松阪市松崎浦町183-2

TEL0598-51-5062代

FAX0598-51-8370

開発が進んでおり、治療に利用されはじめました。

牛乳とコメではすでに低アレルギー食品が販売されています。

こうして、アレルギーの根本治療は体質改善にあるとして、食生活を見直し、アレルギーが起きにくい体質に改善する動きも出てきています。

しかし、こうした方法で体質改善の成果が出るのは、子供で早くて一年、大人ならもっと時間がかかるといわれます。

◆着実に進む研究

そうしたなか、最近、アレルギーをめぐる研究も着実に進んでいます。

農水省・食品総合研究所と国際農林水産業研究センターなどの共同グループが、このほど、卵、小麦、花粉、猫の毛などさまざまなアレルギーを引き起こす細胞約二千種を収集・冷凍保存す

中日中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のご案内

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」

※ 聴講ご希望の方は中日中学校給食物資流通組合連合会(電話〇五二一六八三二五二八〇)へご連絡下さい。

※ 会場が例年の恒例会場と変更になりますのでご注意下さい。

る初のライブラリー(収集庫)を作りました。

これができた意義は、保存細胞を使えば、いつでも試験管内でアレルギー症状が再現でき、発症メカニズムの解明や、アレルギーを起さない機能性食品の開発などに利用できるということにあります。

また、福井医科大学、京都大学や酵母工業会社の共

同研究チームが、卵アレルギーの原因となるたんぱく質の構造を変えてしまい、アレルギー反応が起きにくくすることが出来そうな物質を発見しました。この物質を卵に加えると、アレルギー反応を押さえられる可能性があるということです。

卵アレルギーは食物アレルギー患者の八割にみられるということですから、この卵アレルギーが抑制されれば、食物アレルギー患者も大幅に減ることになり、年内に臨床試験をはじめてその効果を確認する予定といえますから、これの活用が実用化されれば、アレルギー抑制に大きな朗報となるとみられます。

*

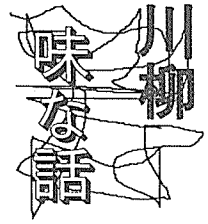
あなたのメニューファクトリー

味の素 冷凍食品

AJINOMOTO.

スイートポテト

味の素株式会社名古屋支店
業務用冷凍食品課
☎052-735-8460



(55)

—なたまめ—

なた豆は形が鉈（なた）や刀に似ており、大きくなると三十センチにもなるが、若い莢（さや）は福神漬その他の漬物にして、種は煮て食べる。

この豆は、その病のあるものが食べるとたちまち「てんかん」の発作を起こすといわれたことから、身売りされる女性などが「籠の鳥」になる前、その持病を識別するためにこれを食わせられたという。

なた豆でまず餌にいる籠の鳥
吉原に売られる娘のま
ず口にするもの。

鉈豆を食わせて女術
値を決める

身売り女をあつせんする女術（ぜげん）には大切なテストだったろう。

なた豆でぶちかへつ
たで値が出来ず

孝行になた豆を喰ふ
むこい事

家計を救うために苦界
に売られる娘の哀れ。

一般の女性でも、この
持病は敬遠された。

美しい持参なた豆だ
も知れず

美しくて大層な持
参金付きとあれば、何か
欠陥があるやも……と。

なた豆を喰はせ間も
なく破談する

持病のてんかんが発覚
したため。

三度目の嫁なた豆は
嫌いなり

なた豆はまた、避妊、
墮胎、流産にも効果があ
るとされた。

なた豆を食って傾城
豆を売り

避妊の用心をして事に
向かう。

ひよんなこと嫁なた
豆がきつい毒

この句は「これまで分
からなかったが、嫁はて
んかん病이었다ことが

知れた」「思いがけずも
懐妊してしまい、流産を
おそれなければならぬ

ことになった」の二つの
解釈ができる。

大物へ鉈豆が出てち
やちやを付け

なた豆はその形から長
刀の異称にも使われた
が、これはその例。

大物浦（だいもつう
ら）は摂津国（今の尼崎
市）にあった四国・九州
への要港。

文治元年（一一八
五）、源義経が叔父行家
と共に西国に赴こうとし

たが、大風のため果さな
かった。というのも、義
経の主従が浦から漕ぎだ
すと海が荒れて平知盛

（たいらのともり）の
幽霊があらわれ、大難刀
（おおなぎなた）をふり
かざしてあばれたからだ
った。

平知盛は平清盛の子。
重盛・宗盛の弟。五年前
には源頼政を宇治に滅ぼ
し、三年前には源行家を
美濃に破る軍功をたてた
が、この年の壇ノ浦の戦
において船中で叔父教盛
と並び座して自刃した。
そこで亡霊となって義経
一行を悩ませたというの
である。

謡曲「舟弁慶」などに
戯曲化されて有名な話を
詠んだのだが、それを
「鉈豆が出てちやちやを
付け」と茶化したところ
が川柳感覚。この話に
は、

知盛はけんくわ過ぎ
ての棒をふり
といった句もある。諺
にいう「喧嘩すぎての棒
ちぎり」と同じことであ
る。

(W)

博覧会・展示会・見本市・企画・施工・監理



株式
会社

富士工業社

TEL<052>431-0291番(代)

本社／〒454-0981 名古屋市中川区吉津五丁目817番地
名古屋・大 阪・横 浜

FAX<052>431-8010番

有機食品に認証制度を導入

農水省が基準を統一

平成十二年度にも実施へ

近年、食品の安全性への関心が高まってきたのを背景に、農薬などを使用しない有機農産物が脚光をあびるようになりました。

そうした中、農水省では、平成四年に有機農産物を販売する際のガイドラインを策定し、「有機農産物」とは「三年以上無農薬、無化学肥料の圃場で栽培したもの」などと定め、無・減農薬や無・減化学肥料で栽培した農作物と区別しました。

しかし、最近、スーパーなどでは「有機」を表示する食品が増え、また、外食産業でも有機食材の使用をうたうところが増えるなど、「有機」と表示する食品が急速にめだってきています。だが、「有機食品」については、統一した生産基準は

なく、いま表示されているのも内容的にもあいまいなものが多く、極端に言えば、販売戦略のためにうたわれているのが実情で、消費者のあいだにも混乱も起きています。

そこで、農水省では、昨年からは、日本農林規格（JAS）協会に委託し、有機食品の認証制度導入の是非を検討してきましたが、このほどその制度化に踏み切るようになりました。

すなわち、有機農産物とその加工食品について、生産から流通までを検査し、一定の水質を満たす食品を「有機食品」として認証する制度を設けて、その基準を満たさない食品については「有機」といった表示を禁じ、不適切な表示、販売

に歯止めをかけることにするものです。

農林省では、年内のうちにも具体案をまとめ、平成十二年度にも実施することめどとしています。

この認証制度は、特別な生産方式を定める特定JAS（日本農林規格）制度を活用するもので、農水省が制度全体を運営し、実務は都道府県や公益法人、検査技術のある民間団体が担当することになります。

欧米では、民間の非営利団体が中心になって有機基準を作って認証業務を手がけており、国内でも、すでに岡山、東京など七都県や民間団体が着手しています。問題の基準については、国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の

合同委員会（CODEX）でも国際的な有機ガイドラインを策定中であり、そうしたものが考慮されるかと思われませんが、ともあれ、基準に適合すれば認証マークが交付され、それを商品に表示して証明するという、いわば「お墨付き」が出されるかたちになるだけに、食品関連業界では、いまだにその基準策定や制度運用のあり方などに大きな関心が寄せられています。

あいち学流協ニュース

1998年 7月号 No.220

平成10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 〒456-0018



安全な学校給食品を提供する 名給の愛知県内のサービス網

- ◆名古屋量販部
- ◆春日井量販部
- ◆豊橋量販部
- ◆豊田量販部

- TEL <052> 671-6256(代)
- TEL <0568> 33-1330(代)
- TEL <0532> 54-3611(代)
- TEL <0565> 31-1666(代)

- 名古屋市熱田区新尾頭2-2-61
- 春日井市大和通 1-65-3
- 豊橋市大村町字花次113
- 豊田市小坂本町 1-49-4