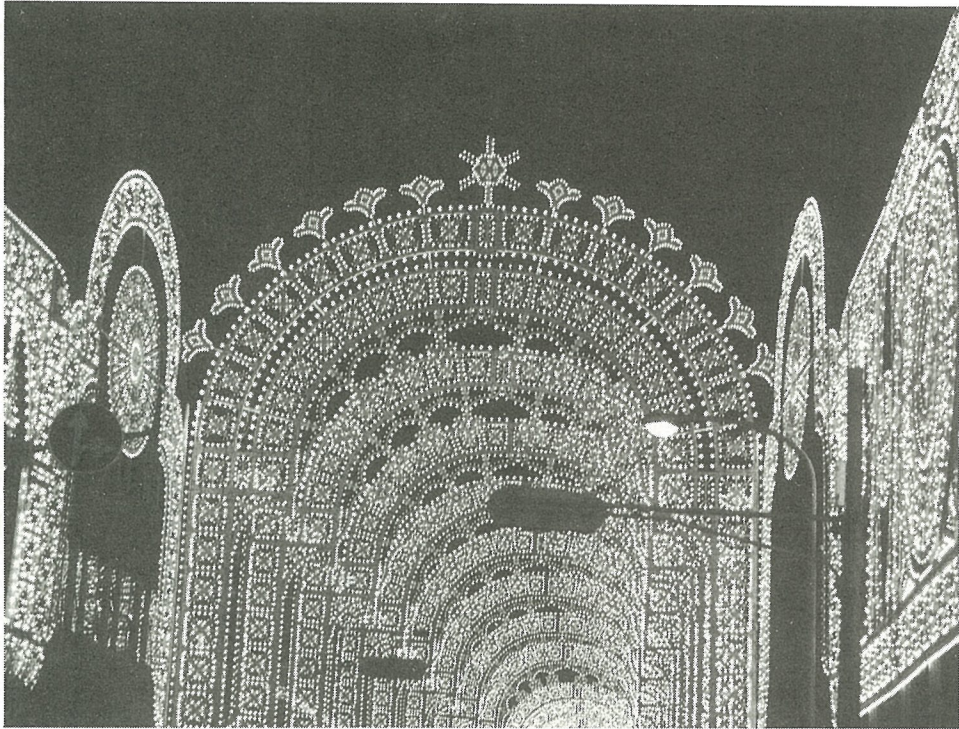
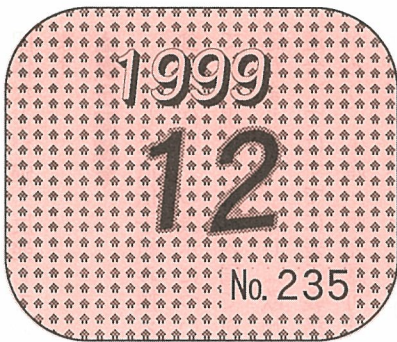




あいち大学教育協会のニュース



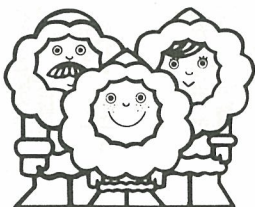
▲神戸復興の象徴・ルミナリエ（1998.12.24撮影）



主な内容

- （1面）神戸復興の象徴・ルミナリエ
- （2～4面）遺伝子組み換え食品をめぐる最近の動き
- （6～8面）食文化比較論 中国奨学生 王 曉葵
- （7面）川柳味な話（65）－暮・正月の餅－

にっこりーおいしい



カトキチの冷凍食品



KATOKICHI CO., LTD.

株式会社 カト吉本社 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

遺伝子組み換え食品をめぐる最近の動き

二〇〇一年四月から表示義務化 非組み換え原料へのシフトが加速

最近、遺伝子組み換え食品について、是非についての論議や表示問題などの報道がいろいろなされています。

遺伝子組み換え食品は、安価で安定的な食物の供給を可能にするものであり、地域環境や食糧危機に果たす可能性、役割が期待されるものではありませんが、そうしたことが国民の健康を損なうことなく果たせるものか、遺伝子組み換え食品について議論が沸騰するのも、特に安全性に対する懸念から、一般に期待よりも不安や批判が大きいということがあります。

そうした中であって、現実には大豆、トウモロコシなどでは、避けて通れないほどに遺伝子組み換え技術が浸透してきています。なぜ遺伝子組み換えが必要と考えられるのか。その受容の状況は？ 遺伝子組み換えの安全性に対する考え方と評価など、そこにはさまざまな「光と影」がひそんでいるようです。

そこで、ここに遺伝子組み換え食品に関する最近の情報を整理し、まとめてみました。

▲遺伝子組み換え食品▼

遺伝子組み換え食品は、病気に強い遺伝子を組み込むとか、人工的に遺伝子を操作することによって、農薬への耐性などを強め、病虫害に強い、単位当たりの収量が大いなどの特徴を持たせた遺伝子組み換え作物を原料としたものです。しかし、そうした生産サイドからの利点追求に対して、人体への影響が現時点で特定できないということから、食品の安全性を問題視する消費者などからは、遺伝子組み換え食品に対する疑問も多く、特に消費者

団体などが強く反発しています。

▲表示問題▼

こうした遺伝子組み換え食品（作物）の表示については、現在、世界各国で対応がまちまち。EU（欧州連合）ではすでに表示義務があり、生産・販売認可基準の強化を検討しています。日本も二〇〇一年度から表示義務化を予定しています。

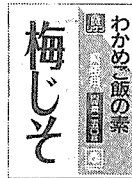
一方、遺伝子組み換え作物の最大輸出国である米国では一部を除いて表示義務はありません。

いま日本では、遺伝子組み換え食品については安全審査が行われています。

業者側が指針に従って、遺伝子組み換え食品の安全性を自ら評価し、データを添えて申請。厚生省が食品衛生調査会で内容を審査し、安全性を確認する仕組みです。これまで大豆やトウモロコシなど二十一品目と六つの添加物の安全性が確認

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

されています。

こうしてこれまでは安全性の審査を受けるかどうかは業者側の判断でされていましたが、しかし、この指針には強制力がなく、安全審査を受けていない食品が国内で流通している可能性も指摘されていることから、消費者の不安も高まってき、規制の強化に乗り出すことになりました。

厚生省は、今年十月、遺伝子組み換え食品の安全性の審査体制について、指針（ガイドライン）にもとづいて、業者側が自主的に審査を受ける現行制度を改め、法律で審査を義務づける方針を固めました。

一方、農水省によって、遺伝子組み換え食品の表示が、二〇〇一年四月にも義務づけられる予定で作業が進められています。

農水省は、十一月二十九日、日本農林規格（JAS）にもとづき、遺伝

子組み換え食品の表示方法の詳細を規定する「品質表示基準」案を公表しました。

今後、農林物資規格調査会で最終決定し、二〇〇〇年四月に告示。一年間の猶予期間をおいて、二〇〇一年四月から義務表示をスタートさせる方針にあります。

▲表示義務▼

この制度によると、表示対象となる豆腐、みそなど大豆やトウモロコシが主原料の食品二十四項目について、食品メーカーは、遺伝子組み換え原料の混入状況を容器などに明示しなければならぬことになります。

その表示の仕方は、【生産・流通が分別管理されている場合】

・原材料が遺伝子組み換え作物

（大豆（遺伝子組み換え））（義務表示）

・原材料が遺伝子組み換えでない作物

（大豆（遺伝子組み換えでない））（任意表示）

【生産・流通が分別管理されていない場合】

（大豆（遺伝子組み換え不分別））（義務表示）とされます。

そして、もし表示内容が商品の中身と異なる不当表示が分かった場合は、食品メーカーは業務改善命令を受けたり、罰金を科されたりすることになります。

ただ、組み換え原料を使用していないとうたいながら実際には規定以上の混入があった場合でも、食品メーカーが原料調達段階で組み換え原料と通常の原料を分別して管理していれば、それは不当表示とはみなさないという、メーカーの免責条項も盛り込まれます。

この品質表示基準案には、遺伝子組み換え食品のほか、来年度から導入される有機農産物や青果物の原産地表示に関する規定も盛り込まれるといわれます。表示対象となる食品の品目や容器などへの記載方法、表示禁止事項などが明文化されます。

▲表示義務化への対応▼

こうして表示が義務付けられるとあって、表示義務の対象となった食品業界では、いま非組み換え品種に切り替える動きが出ています。

農水省による表示義務化を先取りするとともに、消費者指向を考慮してのこと、ビールや菓子、豆腐業界などではメーカーがこぞって遺伝子組み換え技術によらない原料にシフトし、さまざまな食品で「この食品は原料に遺伝子組み換え作物を使用していません」といった表示をした商品が目立つようになりました。

また、こうした食品業界の動向を受けて、米国産大豆を上場している商品取引所（東京穀物、関西、中部、

冷凍食品



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

関門)でも、これまで遺伝子組み換え品種を分別することなく取引していたのを、来年夏をメドに、「非遺伝子組み換え大豆」を特に上場するように決めました。

▲表示の規制も▼

これらの動きは、すべて消費者の遺伝子組み換え食品に対する不安や拒否感を考慮してのことですが、食品・流通業界では、イメージ向上や販売促進をはかる

目的で、「この商品は遺伝子組み換え原料は使用していません」などと、商品が「非組み換え」であることを自主的に表示する例が増えてきているのに対して、農水省では、この「非組み換え」表示を限定することにしました。

つまり、現在、国内で認められている遺伝子組み換え作物は大豆、トウモロコシ、バレイショ、ナタネ、綿の実の五種のみで、それ以外の小麦、砂糖などの作物

には組み換え品種がないため、わざわざ「非組み換え」をうたうことを禁ずるもの

▲問題点▼

しかし、こうした日本の動きに、遺伝子組み換え作物の輸出大国である米国は、「表示義務化は貿易障害になる」として難色を示し、世界貿易期間(WTO)でもこの問題が協議されていきます。

ビールや菓子、豆腐など日本の食品業界が組み換え品を敬遠する動きはすでにいろいろ影響が出ており、米国の生産で非組み換え品の供給が追いつかなくなり、このため、遺伝子組み換え技術を使わない大豆やトウモロコシの日本向け輸出価格が急上昇しました。

このため、ビールや食品メーカーの原料コスト高を招くことになり、大豆関係では、豆腐・豆腐加工品、納豆、みそ、その他(豆乳な

ど)、トウモロコシ関係では、菓子用、ビールなどで影響が出ています。

こうした中、今後の非組み換え原料の供給には、いろいろ問題も横たわっています。

米国では、遺伝子組み換え品の栽培が主力化してきて、今年の栽培面積では、大豆が全体の五〇%以上、トウモロコシでも四〇%程度になっており、十二月三日には、米国大豆協会の幹部が、遺伝子組み換え大豆について「作付面積は一段と増加し、二〇〇〇年度には最大で全体の六五%に達する可能性もある」と発言しています。

それというのも、遺伝子組み換え大豆の栽培は、大豆の国際価格が低迷するなか、従来品に比べ、除草剤などの経費が少なく、生産コストを五〇%程度抑制できるからで、日本で非組み換え大豆へのニーズが強ま

っているのに反して、米国の生産者は遺伝子組み換え大豆の生産意欲が強いといわれます。このため、プレミアム(割増金)を支払わないと、非組み換え大豆への転作は進まないとも。

ただ、日本やEU(欧州連合)で遺伝子組み換え大豆を敬遠する動きを受け、その対応に目を向けつつあることも確か。そうになると、生産者の間では、来年の組み換え大豆の作付面積が減少するのにひきかえ、非組み換え大豆の種子価格が高騰し、供給がひっ迫する」という予測もあります。

いずれにしても、今後、遺伝子組み換えの表示によって需要が非遺伝子組み換え品に向かうと、非組み換え原料が高騰することは避けられず、それに伴うコスト増を消費者が受け入れるかどうか、食品メーカー・流通業界では、その判断に極めて迫られています。

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



◎……催事の案内……◎

◆「平成十二年新年賀詞交歓会」

開催のお知らせ

日時 平成十二年一月七日（金）

場所 熱田神宮会館

名古屋市熱田区神宮一―一

電話 〇五二―六七―四二五一

東海業務用食品連絡協議会では、平成十二年一月七日（金）、熱田神宮会館において恒例の新年賀詞交歓会を行います。

同協議会の会員を中心に、愛知県、岐阜県、三重県下の東海地域の業務用食品関連企業の関係者が一堂に会し、新年を迎えて業界の発展と個々の企業の業績向上を図っていくもので、親睦と情報交換に有意義な時間を過ごし、大きな成果をあげております。

現在、多数のお申し込みをいただいておりますが、関係者皆様のなほ多数のご出席をお願い申し上げます。

なお、例年一月八日の開催ですが、今回は八日が土曜日に当たするため、一日繰り上げて七日となりましたことをご了承ください。

◆「平成十一年度学校給食優良物資展 示会」

開催のお知らせ

日時 平成十二年二月九日（水）

場所 愛知県中小企業センター（名古屋駅前）

平成十二年二月九日（水）、愛知県中小企業センター・第一展示場において「平成十一年度学校給食優良物資展示会」を行います。

これは、愛知県教育委員会・愛知県学校栄養職員研究協議会の主催、名古屋市教育局委員会・財団法人愛知県学校給食会の後援によって愛知県学校栄養職員総合研究発表大会が開催されるのに併わせて行っております恒例行事で、県下の学校栄養職員約三百名の方々に、優良物資の情報を得て、学校給食物資の内容向上を図っていただくために開催し、今回で第九回を数えます。

同展示会に出展を希望されるメーカーへは書類をご送付申し上げますので、よろしくお願い申し上げます。

あなたのメニューファクトリー

味の素 冷凍食品

WJINOMOTO.

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

食…文…化…比…較…論

奨学生 王 曉葵 (中国)

(ロータリークラブの奨学生の、クラブ例会(名古屋北ロータリークラブ)における卓話を紹介します)

私は、日本に来てから、よく「あなたの趣味は何ですか」と聞かれた。その時、私はいつも「食べることです」と答えた。ほとんどの人は、その答に一瞬戸惑った表情をする。おそらく心の中では、それは趣味ではなくて、ただの食いしん坊ではないかと思うであろう。それは確かにそうだが、私にとって、食ということは、食べるということ以上の意味があると思っている。

中国の文化の中では「食べる」ということが多くの意味を含んでいる。つまり、その言葉の中に、中国人の発想・考え方が反映されている。

例えば、中国の春秋時代の思想家、老子の思想は、簡

単にいうと不干渉主義である。

つまり、政府は出来る限り社会の活動を干渉せず、自然の成り行きにまかせるということであるが、こうした思想を、老子は「大国ヲ治ムルニハ小鮮ヲ烹ルガ若クス」と表現している。つまり、大きな国を治めるやり方は、たとえば小さな魚を煮るようなものである。というのは、小さな魚を煮る場合、やたらに手出しをせず、煮えるに任せればよい。つつき回すと、肉が破れて形を失ってしまう。大国を治めるにも、やたらに法律を設けて、術策を弄すると、かえって取り返しのつかない騒乱が起こってしまうというのである。

これ以外、中国では、い

ろんな意味を「食べる」という表現でしている。例えば、「香りを食べる」(人気がある、評判がいい)、「苦を食する」(苦勞している)、「牡を食する」(やきもちを焼く)、「緊を食する」(緊張している)など。その他にも多くあるが、こうした言葉の使い方からも、中国人の発想・考えのかなりの部分がわかると思う。

私は、日本に来てから、中華・日本料理はもちろん、洋食も食えることになった。いろいろな料理を食べるうちに、料理の作り方・食べ方は人間の考え方と深く関係があると思うようになった。

例えば、中国人の考え方は、発想・思考方法は、よく総合的だと言われる。つまり、

一つの問題を考える時に、部分的な発想ではなくて全体を考えるということである。それは、料理の中にもよく表われている。

中華料理の基本は「五味調和」ということで、五つの味を調和しバランスをとることである。つまりいろいろな素材・調味料などを料理人の感性でアレンジして、一つの完成した味が出来る。

例えば、中国の北の地方の家庭料理では、肉と白菜の煮込みといえば、出来た味は肉の中に白菜の味があり、白菜の中に肉の味がある。これは、餃子でも麻婆豆腐でも同じである。つまり、出来たものは、それぞれの素材の独自の味が失って、集合的、総合的な一つの完成した味が出てくる。それは、中国人の発想と一致している。

「鮮」という字は、中国語の意味は、「新鮮」というのではなく「うまい、おい

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

名古屋瑞穂区内方町2-25 〒467-0068
TEL (052) 851-3525
FAX (052) 851-3505



(65)

暮・正月の餅

「餅は江戸にて夥しく搗く也。二十日頃から始めて、二十七八日に至りて止む。初日は神々の数・大黒・恵比寿・三宝荒神・持仏堂の観音・阿弥陀・薬師・子の聖などの類、安置せる数々の分に、各二つの重の供餅を棚に供ふるなり。二番白は……(中略)……五白ぐらゐ寄り、頻りに一白一枚つつの熨斗餅を取る。是れは重箱の寸法に従ひ、切餅にして、きっちり蓋のささがる程に詰め、在番等の独居、餅を搗かざる人々へ贈物にすること也」(『間人雑記』(寛政七年以前))

この記述からみても、江戸っ子にとって餅は年越しに欠かせないものだったことが分かる。

女房うるさくもち米はもち米は

餅米は手に入ったかいと催促。当世なら「ポナスはポナスは」といったところか。

庶民の節季は年末であつたから、一年来の借金はその年末に決済しなければならなかった。従つて、大晦日まで借金取り立てが行われた。暮れの餅というと、借金取りに関連するものが多い。支払い切れずに逃げ回るシーンがほとんどで、いつの世も年越しは大変。

うそと餅つくかくこする年の暮

餅はつく是から嘘をつくばかり

つくといえは、家では餅を、借金取りには嘘を。

すまぬ事となりでは

もふ餅をつき

「うちでは今だ算段がつかないのに」という愚痴も出て。

かべに耳付けてもし

れぬ餅をつき

借金は払えないのだが餅だけは。隣をはばかってひそかにつく。

門松は立てぬが餅ち

あつきやがり

門松を買う金もないが、餅だけはつく。

留守といわせて餅む

しろとびにけり

餅つき中に借金取りが来て、亭主かくれる。

さて年を越しての時分

には、

青ざめた顔へぞうに

が別に出て

雑煮ができやしたと

長持を明け

臆病さぞうにが出来

てから帰り

これらは、節季じまいの年末の借金取りに対する亭主の状況である。家にいて言い訳をしてす

かり憔悴して年が明ける

のを待ったり、長持の中に隠れて留守を装ったり、外出して元日の朝まで逃げ回ったりする。

さて、難関を乗り切つ

ての正月は、ハレの餅。

正月は四角を先きへ

あつて喰い

ま四角な切り餅をまず選んで食べる。いつの世も同じ餅の食い方ではある。

三日喰ふ雑煮で知れ

る飯の恩

飯はよいものと気の

つく松の内

父母います内は餅に

て食傷し

正月は餅せめて堪能す

る。三句目は、論語の

「父母在す」の文句取

り。

締めには、正月らしい

きれいな句を……。

雑煮たく煙も江戸の

春霞

(W)

無添加福神漬
(JAS規格)

無添加つぼ漬

アサダ

無添加一食用漬物

10g×40袋入り

無添加刻たくわん

無添加風流かつぱ

株式会社 アサダ

本社/名古屋市中村区稲西町181
営業所/東京・大阪・福岡
工場/東海市加木屋町山の脇48

しい」という意味である。まさに魚、羊、いろいろな材料を合わせて出来た新しい味ということである。

それに対して、西洋料理は、ステーキにしても分析的な発想をしている。つまり肉、野菜、調味料がはっきり区別できるようにになっている。肉は肉の味、野菜は野菜の味、つまりその料理の作り方によって、民族、人種の思考方法が違うことを見ることが出来る。

私がいま研究しているテーマは、明治日本の啓蒙思想家たちはどのように日本の伝統文化を守りながら西洋文明を採り入れて、新たな日本の文明をつくりあげたかということである。

料理の話でいえば、おそらく日本人の発想の中には、分析的な発想と総合的な発想との両方を含んでいるのではないかと思う。例えば、刺身の食べ方は割と西洋的な発想と似ている。はっき

り味の区別が出来る。だが、味噌汁とか煮込みなどは総合的な発想のものであろう。

もちろん作り方はそうだが、食べ方でも東西の区別ははっきりしている。例えば、テーブルに座って食べる時、中国人はテーブルのまん中に運ばれた皿から料理を取るのが普通であるが、洋食では、それぞれが定食のようなかたちで食事することが普通である。西洋人にすれば、個人の独自性を持つことが大事なのである。さらに、立食パーティーというかたちは、出来るだけ多くの人が交流できること、さらに人間はみな立っており、みな平等である。中国人は、宴会を行う時、座席の順序によって人間の地位を表わすという発想がある。それはまさに、中国人には「礼」という文化があり、それを食事の仕方で表現する。

中国でよくある話だが、

あるアメリカ人が中国人に聞いた。「あなたたち中国人は、二十人以上で一つの

テーブルに運んで食事することがありますね」「そうです」「そこで、ちょっと遠い所の料理をどうやって取りますか」「大丈夫です。私たちは一メートルの箸があり、ますよ」と、アメリカ人は「確かに一メートルの箸があれば、遠くても取れるだろうが、取った料理はどうやって自分の口に入れるんですか」と聞いた。すると中国人は「それは、あなた方西洋人の発想です。あなたたち西洋人は、礼は知らないですよ。私たちは、取った料理は自分の口に入れるのではなくて、対面する相手の人の口に入れます」というふうに答えた。

これは冗談話だが、実はそういう食べることで自体が、一つの文化、一つの思考・考え方を含んでいるのである。

私からみれば、理想的な

社会というのは東の文化、西の文化の融合した社会である。例えば、均一な商品を大量に作る生産の場合、西洋式のマクドナルドなどのように、均一な味を作る必要がある。しかし一方、独自性、感性的なものを創造するには、東洋の知恵も必要である。

食という観念からみれば、いまの日本は、東西融合のモデルの一つになるのではないかと思っている。

あいち学流協ニュース

1999年 12月号 No.235

平成11年12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