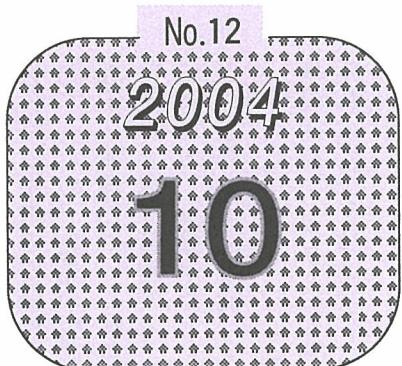




# 中日本給食だより



▲伊勢・おはらい町通り(2004年9月)



## 主な内容

- (1面) 伊勢・おはらい町通り(2004年9月)
- (2~5面) 広がる生産履歴追跡
- (6~8面) 機能性食品・健康食品
- (8面) 夏期研修会(ゴルフ親睦会)を開催



品質・気くばり・お届けします

**厨 房 代 行**

味の素冷凍食品株式会社

☎052-735-8470

## 広がる生産履歴追跡

(トレーサビリティ)

牛肉から農産物、鮮魚、工業製品まで

インターネットと連動

システム化法施行も普及に後押し

売られる牛肉の安全性を確認するため、食品の生産・加工・流通について各段階で記録を取り管理することによって、食品がたどつてきた過程を追跡可能にする「トレーサビリティ（生産履歴追跡）システム」が導入され、強化されてきました。

BSE（牛海绵状脑症）の発生を契機に、食品の生産・加工・流通の各段階で記録・管理する「トレーサビリティ（生産履歴の追跡）システム」の導入が図られましたが、生産者・食品メーカーの不祥事なども

「生産履歴追跡」は生産過程の管理が比較的容易な牛肉や農産物で先行してきましたが、消費者に安全・安心を訴えるため、その対象が広がり、鮮魚、名産品、さらには工業製品などにも幅広くこのシステムが採用されつつあります。厳しく生産管理を求められる生産者やメーカーに、ひとつは危機管理にもつながるとして、食品業界ではこの傾向はさりに強まつて行く勢いにあります。

■生産履歴追跡(トレーサビリティ)について

米国産牛肉の輸入停止か  
ら約九ヶ月。焼き肉チエー  
ンなど外食産業が悲鳴を上

これも米国内についてB  
なっています。  
いまの交渉の経過では年内  
再開は難しいとの見通しに  
向けた最終攻防が続いてい  
ます。政治決断はいつか。  
げる中、水面下で輸入再開

SE（牛海綿状脳症）が発生したことによる騒ぎです。このBSE（牛海綿状脳症）への対応をめぐり、地に落ちた消費者の信頼を少しでも取り戻したいという考え方から、消費者が店頭で

このシステムは、消費者が店頭で牛肉の生産地や飼育履歴について確認できるもので、具体的には、十けたの識別番号を店頭に表示、それを消費者が端末機に入力すると、牛の生産者や品種、狂牛病の感染検査の結果などが分かる仕組み。

牛肉は流通経路が複雑なことなど課題が多く、実用化には時間がかかりましたが、狂牛病発生で落ち込んだ牛肉の消費を回復させる



**MCC**

よりたしかな味覚づくりをめざして…

MCCの調理缶詰、調理冷凍食品は栄養価が高くしかも経済的で全国の各学校で早くからご愛用ご指命を賜っております。ぜひMCCの「頼れる」缶詰、冷凍食品をご利用ください。

★お問い合わせは エム・シーシー食品株式会社

本社 〒658-0023 神戸市東灘区深江浜町32番 電話078(451)1481(代)  
東京支店 電話03(3442)0041(代) 関西営業所 電話078(453)3663(代)  
仙台営業所 電話0222(63)2991(代) 北陸営業所 電話082(293)5733(代)  
名古屋営業所 電話052(586)4070(代) 福岡営業所 電話092(411)1913(代)

★MCC食品は世界の味をお届けするユニークな食品会社です。

ため、大手スーパーなども  
独自に積極的に取り組み、  
牛肉における生産履歴追跡  
のシステムづくりは普及し  
ていきました。

\*\*\*\*\*

## ■牛丼料理店でも 生産履歴開示

そうした成果として、  
の牛丼の店頭販売だけでな  
く、今年十二月からは飲食  
店や小売店にも国産牛肉の  
生産履歴の開示が行われる  
ことになりました。

「牛の個体識別のための  
情報の管理及び伝達に関する  
特別措置法」いわゆる「牛  
肉トレーサビリティ法」  
が施行され、今年十二月か  
ら四種類の牛丼料理店（焼  
肉、しゃぶしゃぶ、すき焼  
き、ステーキ）のうち、「売  
上高の過半が牛丼料理」の店  
を対象に情報開示が義務づ  
けられるというものです。

このため、開示義務づけ  
に先立ち、焼き肉、しゃぶ  
しゃぶなど牛丼料理の  
チーン各社が今秋から、料  
理に使う国産牛肉の生産履

歴を相次いで開示に踏み切  
り、牛の個体識別番号など  
を店頭で表示しています。

・焼肉チーン「安樂  
亭」：九月から二十一三十  
店で試験的に表示を始め  
た。個体識別番号だけでな  
く、飼養場所などを併記し、  
来店客に分かりやすい履歴  
を示す。

・「レインズインナ  
ショナル」：首都圏に約五  
百店ある焼肉店「牛角」や  
しゃぶしゃぶ店「温野菜」  
で十月から試験導入する。

・「木曾路」：十一月まで  
に中部地方に展開するしゃ  
ぶしゃぶ店全八十八店で開  
示する。

（東京）：九月から首都圏で  
展開する三十店余で開示。

個体識別番号は、独立行  
政法人畜改良センターが  
牛一頭ごとに付ける個有番  
号で、同センターで生産か  
ら食肉処理、販売まで管理  
します。

こうした中、日立製作所  
は食品などの生産履歴追跡  
(トレーサビリティ) は牛肉ばかり  
ではありません。農産物の  
サービスの提供を始め、第一  
弾として日本ハム向けに  
牛肉の履歴追跡システムを開  
発しました。

消費者は食品に記載され  
た番号で、インターネット  
経由で牛肉の生産者や飼育  
状況などの情報を入手でき  
るというものです。情報は日  
本ハムのトレーサビリティ  
システムでは、同社  
が契約した生産者からの情  
報と、食肉流通センターが  
管理する牛の耳につけられ  
た個体識別番号を連携させ  
て利用し、日本ハムのホー  
ムページから情報を検索で  
きるようになっています。  
生産者から生育場所や飼料  
など、食肉流通センターから  
品種などの情報を得られ  
ます。

## ■農産物の履歴追跡も

生産履歴の追跡（トレ  
ーラー）は牛肉ばかり  
ではありません。農産物の  
履歴追跡も行われるように  
なりました。

（全中）では、二〇〇六年  
末をめどに、農協を通じて  
出荷する農産物の生産履歴  
を消費者に開示する方針と  
なりました。

その一環として、ビール  
用大麦の生産履歴管理が昨  
年から行われています。

ビール五社で構成する  
ビール酒造組合（東京・中  
央）が、国産のビール用大

生鶏卵の冷凍・冷蔵調理食品  
すぐる食品株式会社

本社 東京都目黒区緑が丘2-7-7 TEL 03-3718-6331㈹  
FAX 03-3724-2793  
浜松営業所 TEL 053-592-3807㈹ FAX 053-592-5116  
大阪営業所 TEL 06-337-5025㈹ FAX 06-337-5026  
福岡営業所 TEL 092-612-4822 FAX 092-612-4823  
仙台営業所 TEL 022-381-8666 FAX 022-381-8667  
北海道営業所 TEL 0164-251-1717 FAX 0164-251-1577  
新潟営業事務所 TEL 0254-77-3821 FAX 0254-77-3820

今日も食卓をいろどる玉子焼！



麦の生産履歴管理に乗り出し、主要産地である北海道や栃木など全国一道六県の農協を通じ、今年六一八月末に収穫した大麦から情報を収集を始めています。

生産農家が使用した農薬・肥料の種類や量などの情報を収集。履歴書を分析したうえで、個別の生産者に生産方法などに関する改善策を提案し、ビール用大麦の品質向上につなげる狙いです。

生産者は大麦を農協へ搬入する際、「生産履歴報告書」を提出します。報告書には同じ畠で前年に生産した作物の情報なども明記します。農協はビールの発酵状況を左右する大麦のタンパク質の量を個別に計測し、含有量や分析結果などをビール業界に開示。ビール各社はこれをもとに生産の改善策などを提案します。

国内のビール業界が使用する大麦は年間に約八十万トンといわれ、このうち国産は八%程度。国産大麦の価格は輸入品の約五倍と高

いが、ビール業界には国産大麦の買い入れ義務があり、原料の品質向上を通じて付加価値の高いビールの生産につなげる。

\*\*\*\*\*

### ■愛知県が県産農産物の履歴追跡システム構築

地方自治体でもまた、積極的な動きがみられ出しました。

愛知県がコメや野菜など

県産農産物の履歴追跡システムの構築に乗り出し、農協などの農業団体と共同で農産物を対象とした独自のシステムの構築に取り組んでいます。

今年度はまず、生産者や生産地のほか、使用した農薬の種類や散布回数、肥料の施肥状況などが入ったデータベースをつくる予定。これには、種まきから収穫までの各作業の日や内容も「作業日誌」ふうにして盛り込まれます。

こうしたデータベースを作製したうえ、農業団体がデータベースをもとに流通

業者が消費者からの問い合わせに答えられる仕組みを整えます。

識別方法は農産物の出荷状況ごとに応じますが、いまのところ次のような対応が検討されています。

露地ものの野菜については、各個に生産者名や識別番号を記入して出荷、キャベツや大根など主に農家が自ら箱詰めするものなどが対象になります。

単価の高い果物などでは一つひとつに小型の電子荷札（ICタグ）をつける。果物は農家が収穫したものを見果場に集め、サイズ別に選別して箱詰めするケースが多いため、一つひとつにタグをつける方が追跡しやすくなるとみられています。

県では、将来的には、県外流通業者の協力姿勢などを見極めたうえで、消費者が直接インターネットで生産履歴を照会できるシステムになりました。

住友商事が鮮魚の生産情報を小売店に提供し始めました。

われ、その成果が注目されています。

愛知県がこうしたことに踏み切ったのも、消費者の食の安全への関心が高まっているためで、「安心感」をアピールし、県内産農産物の消費拡大につなげるのが目的です。

### ■鮮魚・名産品も生産履歴公開



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

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



テーオー食品株式会社

きるシステムを年内にも稼働させることです。鮮魚においては、従来生産履歴を追跡するには難しい問題がありました。

天然魚は海を回遊するものであるし、養殖魚も成長するにつれ順次違ういずれに入れ替えるためでした。

そこで、住友商事では養殖場のいきすごとに丸ごと管理。市場を通さず産地から首都圏・近畿圏の量販店へ直送し、誤配や他商品の混入を防ぐようにしました。こうして鮮魚の生産履歴追跡を可能にしたのでした。

だが、生産管理を徹底するため価格は通常商品に比べて一割高くなるといふことです。が、消費者の「食の安全性」重視から需要は高いとみており、二年後に五億円の売上高を目指すということで成長を見込んでいます。

\* \* \* \* \*

## ■物産展でも

### 生産地情報開示

百貨店は地方物産展で業

者の店舗や加工工場の写真の掲示などに乗り出しています。百貨店業界では、一部物産展で現地とは関係のない業者が加わっていたという問題が表面化しました。そうしたトラブルを避けるため、東京の各百貨店では物産展に出展する業者の生産情報を会場に掲示する動きが出ています。

・東武百貨店池袋本店（東京・豊島）：九月に催した北海道物産展で、初めて業者の店や加工工場の写真を店頭に掲示。

・大丸東京店（東京・千代田）：自主基準に基づいて、全出店業者の営業許可証のコピーを入手、店頭ではほぼ全商品の原産地や加工した地域を表示。

・松屋銀座店（東京・中央）：十一月に開催予定の北海道物産展で生産地の写真掲示を検討。

・三越日本橋本店（同）：生産地の写真掲示などを検討。また、主要スーパー約百

社が加盟する日本チェーンストア協会（東京・港）では、農水省が九月に日本農林規格（JAS）法を見直し、カット野菜の詰め合わせなど二十食品を表示義務を対象に加えたのに対応し、表示対象を広げるとともに内容を厳しくする「加工食品の原産地表示」の独自基準を十月内に定めるということです。

いずれにしましても、「生産履歴」、「生産地情報」の開示は、「食」の安全や信頼性をアピールし、需要喚起を狙う商略として、こなした動きはますます盛んになってくるとみられています。

## ■欠品・不良品 対策にも利用

\* \* \* \* \*

れており、「今後は農産物に限らず工業製品などの生産履歴追跡にも応用する」ということです。工業製品に利用した場合のメリットもいろいろ挙げられます。メーカーは出荷した製品の売れ行きを正確に把握できるようになり、販売店の販売時点情報管理（POS）システムと連動させれば、「欠品」（店頭在庫が切れ）を防げるようになります。また、不良品が発生した場合には回収が効率化するという効果もあります。従来は正確を期すため予想量の三倍程度の製品を対象として回収するため膨大なコストがかかっていました。しかし、トレー・サビリティーシステムを導入すれば、不良品発生の問題が起きた時でも、消費者に特定の番号を持つ商品の返却を求めるだけで済むため、回収コストが大幅に削減されることになるといいます。

生産履歴追跡は、牛肉、農産物からさらに加工食品など工業製品にも波及することが予想されます。

## 優れた加工技術で新しいテイストを創りだす

*New Taste*  
独自の技術と、最新の設備が  
おいしさの質と、おいしさの数を追求する。  
ニチロの加工食品は、品質第一をモットーに、  
個性あふれるテイストを積極的に提案します。



株式  
会社

ニチロ

名古屋市中区栄1-6-14 御園座会館4F  
名古屋支店 TEL 052-221-8373

# [健康食品・機能性食品]

「予防医学」時代の健康維持・増進に  
正しく理解して摂取を  
基本は食事と運動

現代人は、健康というのに敏感になっています。それはある意味で今この世の中、身体に悪い物が氾濫しているということが認識されているからかもしれません。ここ何年か、サプリメントをはじめ身体に良い食品、つまり「健康食品」がブームになっています。しかし、健康食品の情報は世にあふれていますが、実情はまさに玉石混交。紛らわしい広告や、かえって体を害してしまったという報告も後を絶ちません。

サプリメント (supplement) とは、付録、補遺という意味。あくまでも補助的なものと考えて、サプリメントの効果を過信せず、基本は食事と運動、バランスのよい食事をとつてライフスタイルを整えることが最良の策のようです。

熱、マッサージ、磁気、低線量放射線療法（主にラドンやラジウム等）等々、いろいろあります。また、地球が育む健

●いまは「予防医学」時代

習慣病や難病に対して、その対応が不十分で、健康維持・増進、さらには健康障害の改善がむずかしくなっているといわれます。

二十一世紀の医療は、大病院や医院での予防医療に二極化されると考えられており、いま私どもにとって大切なことは病氣にならないこと、自分の健康は自分で守ることだと強調されるようになりました。

予防医学の中核となるのが代替医療です。代替医療とは現代医学の対象にはならないけれども、人の健康を守るために良い療法のことをいいます。

泉、温風、遠赤外線、マイクロウェーブ等）、マッサー

ジ、鍼、灸、カイロプラクティック療法等、低線量放射線療法（主にラドンやラジウム等）等々、いろいろあります。また、地球が育む健康に有効な物質による「サプリメント」があります。医学的には、表のように分類されており、専門医と相談して組み合わせなどされることがすすめられています。

数多くのサプリメントが出回っていて、「健康食品」類も「健康補助食品」、「栄養強化食品」「栄養補助食品」「機能性食品」「特定保健用食品」等々……いろいろに銘打たれています。いずれも体によさそうな効能がうたわれて、一体どれを摂つたらよいのかわからぬほど。しかし効能・効果は原則、これらは健康・保健食品類の

無添加福音漬  
(JAS規格)

アサダ

無添加刻たくわん

無添加つぼ漬

無添加一食用漬物

10g×40袋入り

無添加風流かつば

株式会社アサダ

本社／名古屋市中村区稻西町181

営業所／東京・大阪・福岡

工場／東海市加木屋町山の脇48

健康表示は法規制されており、これらの中で国の法的な位置付けがあるのは「特定保健用食品」と「栄養機能食品」の二つだけ。食品安全法に規定される保健机能の表示が認められています。

これ以外は、普通の食品と変わらず、健康上の目的や働きをうたうことはできません。

#### ◆特定保健用食品 (通称特保) :

健康増進法と食品衛生法の二法で定められた食品。栄養成分が特定の健康上の目的に役立つと期待され

### ○地球が育む健康に有効な物質による「サプリメント」

第一群：動物性高分子多糖体  
キチンキトサン、コラーゲン

第二群：動物及びその分泌物  
サメ軟膏、サメ肝油、ロイヤルゼリー、プロポリス、真珠及び真珠層粉

第三群：キノコ類  
靈芝、アガリクス、メシマコブ、タキギタケ、マイタケ、カワラタケ

第四群：植物由来のもの  
キヤツツクロ、デビルズクロ、マカ、ギンギョウ、筍エキス、ザクロエキス、ウコン

第五群：海藻由来のもの  
クロレラ、フコイダン

第六群：酵素、発酵体  
AHCC、GCP、ENM、乳酸菌製剤、パン酵母

第七群：鉱物由来のもの（微量元素）  
バナジウムウォーター、ミネラルウォーター、にがり、竹塩

る食品について、厚生労働省が一つひとつ専門家の審査を経て許可したもの。これまでに四百種以上の食品が認められています。

日本健康・栄養食品協会

によると、二〇〇一年度の市場規模は四千百二十億円（小売りベース）で、前年

度比八〇%以上の高い伸びを示しています。

消費者の健康志向に加え、「厚労省許可」という

国のお墨付きの影響も大き

いようです。

◆栄養機能食品：

体の生理や活動に影響を与えると科学的に認められ

るビタミン類 十二種類とミネラル五種類を、あくまで通常の食事に補給・補完するための食品。規格通りに作れば、含まれている栄養とその機能との関連を表示することができます。

#### ●サプリメントの利用度

ところで、人々のサプリメントの年間購入額はいつ

たいどれほどでしょうか。

名古屋市が行つた家計調

査では、一世帯当たりのサプリメント（栄養剤と健康保持用摂取品）の年間購入額（二〇〇三年）は、全国平均約二万円。名古屋の場合、一万八千九百九十二

円で、全国平均に比べ約八千二百円少ないほか、消費量が多い主要七都市のうち最低の数値でした。

また、サプリの購入額は、他都市では年々増加傾向にあり、健康食の代表とされる野菜や海藻の購入額とサプリ購入額の合計に対す

まっています。

これに対し、名古屋では、サプリの購入額は二〇〇〇年をピークに減少傾向にあり、野菜や海藻の購入額と

サプリ購入額の合計に対する比率も〇三年には一割を割り込んで、七都市中最低。

名古屋市では「サプリメントを取り入れながらも、自分なりの食生活を堅持している」と分析。

名古屋人は、サプリメントに頼らず、食事からの栄養摂取を重視している、いわゆる「名古屋流の栄養摂取」の図式が浮かび上がっています。

#### ●取りすぎに注意

健康食品類は、生活習慣病の予防などのためいろいろ摂られていますが、独立行政法人国立健康・栄養研究所の健康影響評価研究室ではこれらサプリメントの過剰摂取を警告しています。「適量なら有効な成分も、取りすぎると、ときに予期しない作用を起こす。特に

冷凍食品

キヨクヨー

新しいおいしさとの出会い  
キヨ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

錠剤やカプセルは、ふだんの食事では到底食べれない量も一度に摂取できることになるので、注意を要する」と。

一つの効果にとらわれたり、本来認められた機能と違うダイエットなどの目的で摂取したりすると過剰摂

取を招きやすい。また、たとえ適切量を摂取しても、高齢者や乳児、妊婦、アレルギー体質など、人によっては健康障害が発生する恐れがあり、成分によつては健康な大人でも反応が激しい人もいるといいます。

梅垣敬三・同研究室長は

「摂取するときは、栄養士、薬剤師など専門家に相談をする。特に病気の人は必ず医師のアドバイスを受けること。もし体調に異常を感じたら直ちに摂取をやめ、保健所や医師に相談すること」と注意をうながしています。

#### ●情報提供やアドバイザー養成

こうした現状に対しても、国立健康栄養研究所では、消費者の不安を解消しようと、研究成果や情報を集約し、分かりやすく提供するホームページを開設。「食生活の乱れや運動不足を改めるのが基本。利用するなら科学的根拠を確かめて」と呼びかけています。

ホームページ「『健康食

品』の安全性・有効性情報」(<http://hfnet.nih.go.jp/main.php>)では、基礎知識をQ & A方式で解説。「安全情報・被害関連情報」の欄では健

康被害の実例について、「問題が摂取量など食べ方にあるのか、医薬品成分を含むなど品質にあるのかな

どを報告している。各成分や食材についての欄では、有効性や安全性に関する研究の現状を紹介しています。

また、厚生労働省では、

正しい情報を消費者に伝え、アドバイスするスタッフの養成を推進。栄養研が「栄養情報担当者」試験を実施しているほか、関係団体も食品保健指導士、サプリメントアドバイザーなどの名称で専門知識を備えた資格者を増やしています。

## 中日本給食だより

2004年 10月号 No.12

平成16年10月15日発行 単価50円

編集発行人 中日本学校給食物資流通組合連合会  
会長 青木 昌博  
〒456-0018 名古屋市熱田区新尾頭二丁目2番7号  
富春ビル4F  
TEL (052)682-6219 FAX (052)682-8486

ナガノ  
トマトケチャップ特級  
ポーションパック

ナガノ  
つぶつぶ野菜ケチャップ  
ポーションパック

ナガノ  
特選うす塩なめ茸  
ポーションパック

ナガノ  
みそカツソース  
ポーションパック

## できたて給食メニュー

**Nagano**

株式会社ナガノトマト  
名古屋支店 (052)963-0201