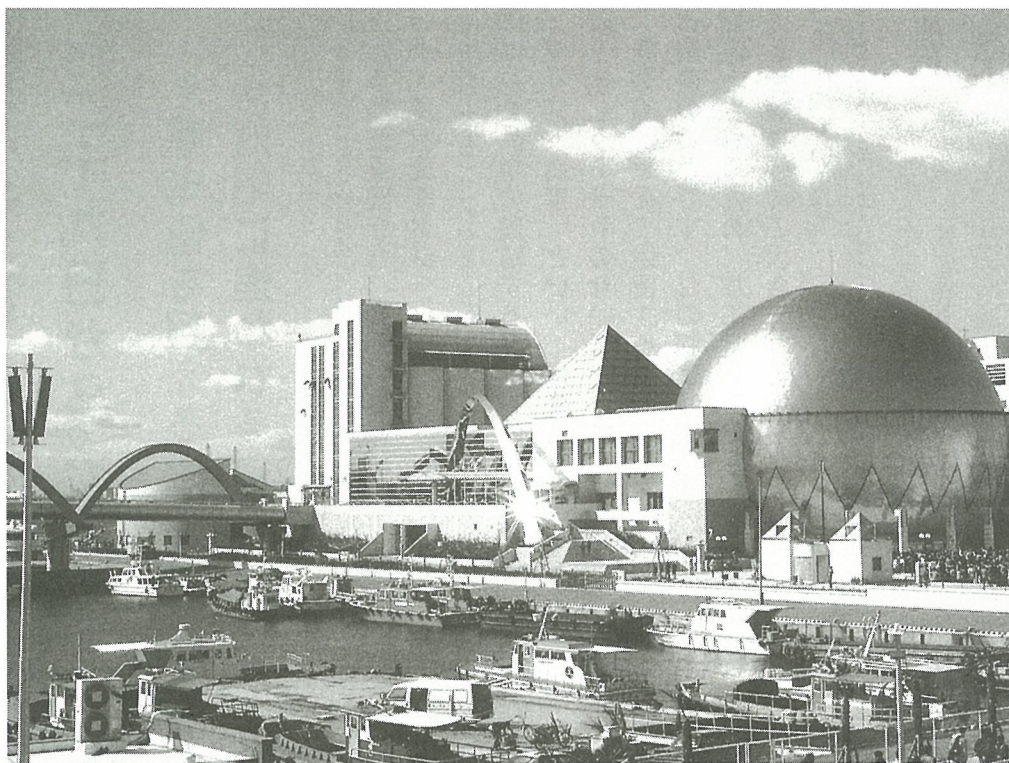
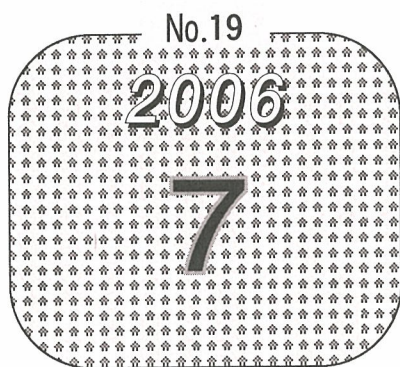




中日本給食だより



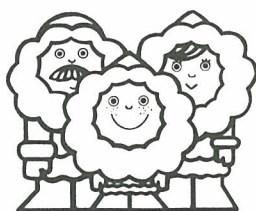
▲夏を謳う名古屋港水族館



主な内容

- (1面) 夏を謳う名古屋港水族館
- (2～6面) [残留農薬ポジティブリスト制度]
5月29日からスタート
- (6～7面) 多彩な「中食」幅広い人気
- (8面) 食品リサイクル法と学校給食

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)56-1221 〒768-8501
●名古屋支社 名古屋市中村区 並木 1 丁目 296
TEL(052)411-3231 〒453-0858

「残留農薬ポジティブリスト制度」

五月二十九日からスタート

***基準値を超える残留農薬を阻止
*対応に追われる食品業界**

.....
基準値を大きく上回る残留農薬を含む食品の流通は許さない——いよいよ「残留農薬ポジティブリスト制度」が、五月二十九日からスタートしました。
この制度は、正式には「食品中の残留する農薬等の基準に係るポジティブリスト制度」といい、厚生労働大臣が「人の健康を損なうおそれのない量」として定めるその量を、農薬等が超えて残留する食品の流通を原則禁止する制度のことです。この制度はすべての加工食品が対象とされるため、加工食品を含めた食品業界に与える影響は極めて大きく、その対応をめぐって波紋が広がっています。
.....

◆残留農薬をめぐる経緯

残留農薬が特に問題になったのは、三年前、平成十四年に中国産輸入冷凍野菜において基準値を大幅に

上回る農薬が検出されたことで、残留農薬が社会問題化し、また、無登録農薬を使用する事例もあつたりして、農薬に対する消費者の不安が高まりました。

政府では、食品安全行政を推進するため、食品安全基本法の制定や食品安全委員会の設置などを進めて、食品の安全性の確保についての確に対応できるように、食品安全行政の見直しを行ってききましたが、その一環として、平成十五年五月、食品衛生法の一部改正が行われました。

その改正点は...

- ①法の目的に「食品の安全性を確保することをもつて国民の健康の保護を図る」旨を明確化すること。
- ②国及び都道府県等並びに販売者等の責務を明確化すること。

- ③安全性に問題のある既存添加物の使用の禁止を行う規定を設けること。
- ④特殊な方法により摂取する食品等の暫定的な流通禁止措置を行う規定を設けること。

- ⑤総合衛生管理製造過程（HACCP）承認制度に更新制を導入すること。

- ⑥大規模・広域な食中毒の発生における厚生労働大臣による指示権限を創設すること。

など、いくつかあがられますが、その中で「残留農薬等の規制の強化を図ること」の一項がありました。これがポジティブリスト制の導入で、三年以内に施行することが規定されました。

これにより三回のパブリック・コメントを経て、平成十七年十月二十九日、関係法令が公布され、平成十八年五月二十九日施行となり、その日以降流通する食品に、そして製造・加工されたものはその日以降に

かまぼこ
ちくわ
はんぺい

届けて70年 忝な味
かね貞

本社・工場
〒470-0206
愛知県西加茂郡三好町大字
訪生字上永井田48-2
☎0561-34-7550

製造・加工されたものから適用されることになりました。

◆ポジティブリスト制度への移行

これまで農薬等には約二百五十種の農薬、三十三の動物医薬品等に残留基準が設定されており、残留基準が定められていない農薬等が食品中に残留していたとしても、基本的には流通の規制はありませんでした。

しかし、ポジティブリスト制度への移行後は、基準のないものは一定量を超えて農薬等が残留する食品の流通が禁止されることになりました。

今回の制度の特徴は、全農薬に〇・〇一ppmの一律基準をかけることで、世界に回る約八百種に及ぶ農薬すべてを規制できる内容になっていることです。

この「〇・〇一ppm」という一律基準値は、WHO/FAO食品添加物専門家会議(JECFA)などで評価された「許容一日摂

取量(ADI)」などを考慮し、わが国の国民の食品摂取量を踏まえて、「人の健康を損なうおそれのない量」として設定されたものです。

しかし、残留基準の設定にあたっては、すべての農薬等に残留基準を設定することは現実的に困難であることから、コーデックス規格(国際規格)、農薬取締法に基づく基準(登録保留基準)および米国・カナダなど外国の基準を参考にし、約七百五十の農薬等の暫定基準が設定されました。

◆加工食品への適用

ポジティブリスト制度はすべての食品を対象としており、加工食品についても一律基準の対象となります。これまでの残留基準は、農作物以外には小麦粉だけに適用されていましたが、今後は、ジュースや乾燥果実などの加工食品にも適用されることになります。コーデックス基準が設定

されている加工食品は、暫定基準が設定されます。

暫定基準が設定されていないものは、残留基準に適合した原材料を用いて製造又は加工されたものが流通できることになります。

このため、製造・加工者は食品規格に適合している原材料を使用する責任を負うことになります。

厚生労働省・検疫所では、このようなことを踏まえ、五月二十九日から農産

食品の輸入時に実施するモニタリング検査の分析対象農薬を約二百から約四百へと拡充しました。

食品加工者にとつての残留農薬対策は、契約栽培などによつて原材料の調達先の明確化をはかること、栽培管理の記録(農薬の使用履歴)などをしっかり保持することが最良の方法であり、生産履歴のはっきりしたものを調達し、使うことだといわれます。やむを得ず生産履歴が分からない原材料を使用する場合でも、農薬残留が実際にあるか否

かの確かさの度合について調べておくことが重要であるとされます。

◆食品業界の対応

加工食品においては、対象外に指定された一部のものを除いて、すべてが法の対象とされていることから、食品業界では、各業種ごとに分析手法の確立など、急ピッチで制度への対応を図ってきています。

基準値はコーデックス基準が設定されているものはそれを採用する。基準値がないものは、業界独自に一定基準・方法を検討したり、残留基準に適合した原材料だけを用いて製造するなど

の対応が図られています。残留農薬の分析法は、これまで残留基準が設定されている二百八十三農薬等について、個別に分析法が告示されていたが、ポジティブリスト制度の導入によつて基準のあるすべての農薬等について分析法が設定されます。

残留農薬分析の一般的な



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) 広島営業所 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(441)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。

対応としては、

- ① 原材料に含まれる残留農薬の有無
- ② 製造過程における農薬混入の危険性の把握
- ③ 最終製品の残留農薬分析

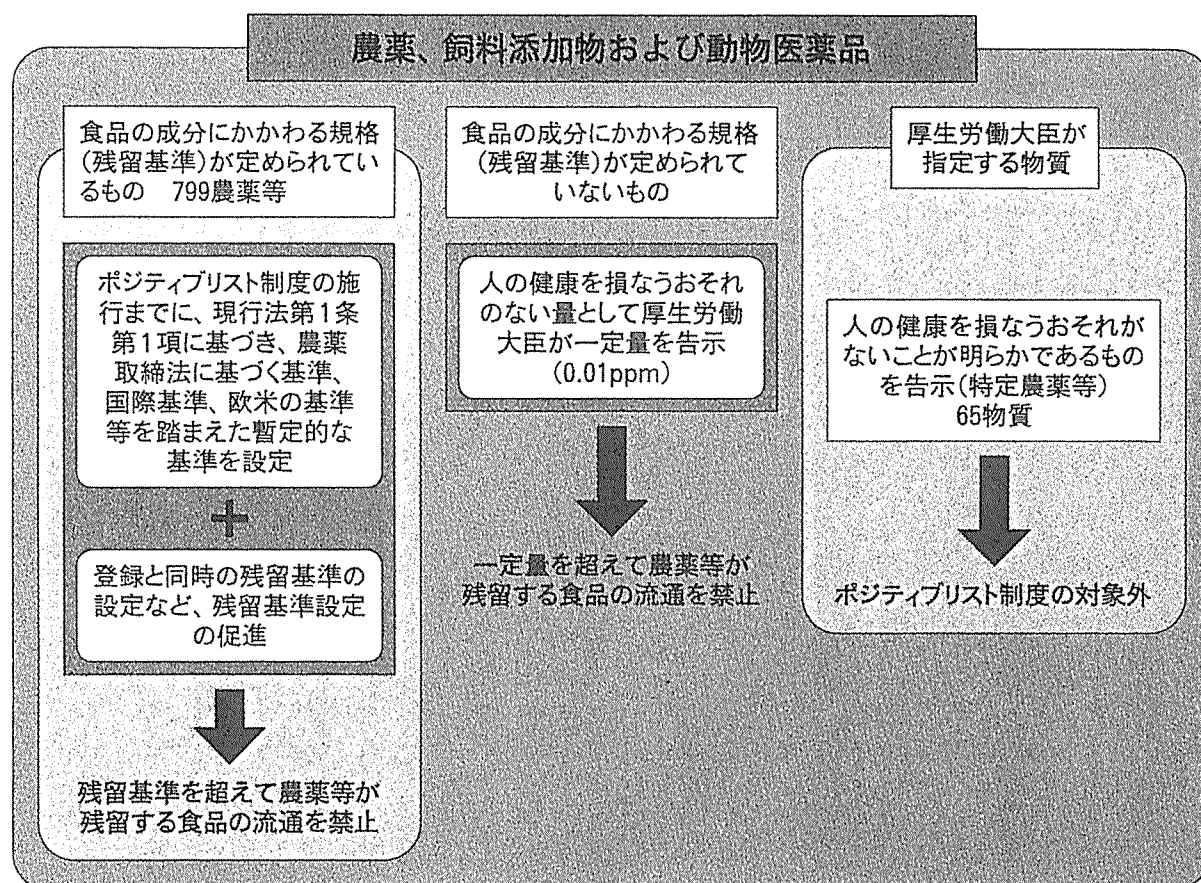
—という「製造前・中・後」の三段階でチェックすることが基本とされています。

農薬の有無を分析しなければならぬ義務は、法律上はありません。しかし、現実には、納入先のユーザーから農薬がないことを証する証明書の提出が要請されることも多く、その対応いかによっては、商取引上、優劣の差がつくことが十分考えられます。このため、食品メーカーの間では、法施行が近づくにつれ、残留農薬分析を受託する研究機関への分析依頼が殺到している現状です。

農薬分析にかかる費用はありますが、一般に一項目二万円から、一斉分析は数十万円から、と言われており、この分、食品メーカー

ポジティブリスト制度への移行後

平成18年5月29日施行



(「残留農薬のポジティブリスト制度と食品分析」(津村明宏氏) = 「食品と科学」平成18年6月号所載より)

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



にはコスト負担増大の要素
が加わっています。

一方、流通サイドからの
証明書要請はやまず、厚生
労働省では、一般常識的な
対応を呼びかけるなど、行
政サイドが自粛を求めています
が、過去に輸入冷凍ほ
うれん草の残留農薬で苦渋
を味わった冷凍食品業界で
は、大手各社が現地での
チェック体制を強化して、
万全な対応を整えており、
その厳格さに供給不足が起
きるのではないかといった
憶測も出ているほどです。

いずれにしても、ポジ
ティブリスト制度導入を
契機に、「食の安全・安心」
という大きなテーマの、議
論と対応は今後なお熱を帯
びそうです。そうした中、
ポジティブリスト制度のも
たらす意味について、全国
八カ所のセンターで残留農
薬分析を実施している(財)農
林水産消費技術センターの
神戸センター表示指導課主
任調査官・津村明宏氏はこ
う言います。

「農薬が残留しているか

暫定基準の設定方法

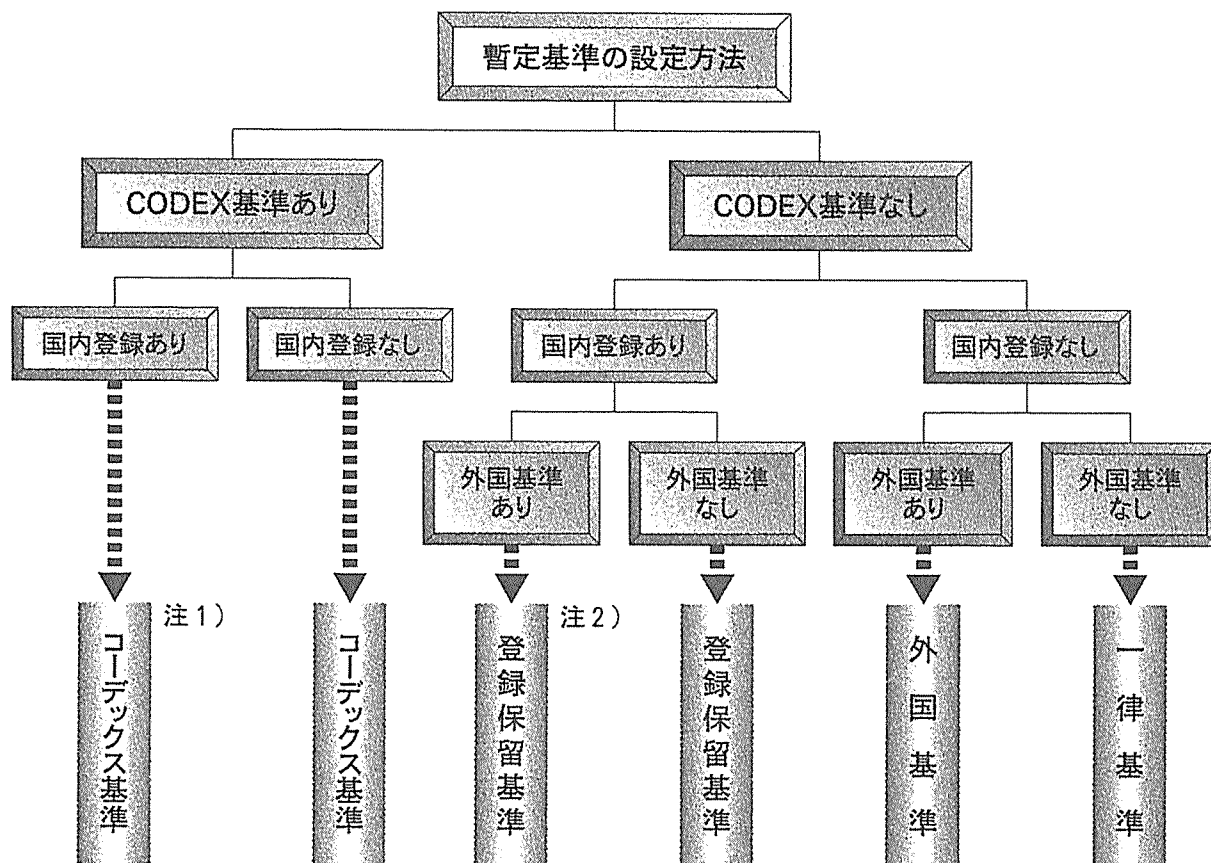


図1) ただし、国内における農薬等の登録・使用実態を勘案する必要がある場合は登録保留基準

図2) ただし、輸入食品の生産・流通や当該農薬等の使用実態を勘案する必要がある場合は外国基準

(「残留農薬のポジティブリスト制度と食品分析」(津村明宏氏) = 「食品と科学」平成18年6月号所載より)

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



「危ない」、「していない（検出せず）から安全」と決めつけるのではなく、生産から消費にわたるすべてのステークホルダー（利害関係者）が農薬残留のある／なしではなく、どの程度の残留なら安心と受け入

れられるか否かについて議論することが最も重要と考える」と。

ポジティブリスト制度に関する詳細な規制内容およびQ&Aは厚生労働省ホームページをご覧ください。

多彩な「中食」

幅広い人気!!

☆最近の売れ筋は「家庭料理風」
☆専門店・コンビニで購入広がる

「デパ地下」—いわゆるデパート地下一階食品売り場には、午後六時ごろになると、仕事帰りの女性でにぎわう。なかでも惣菜売り場は一段と活気がみなぎる。

しよくの市場はここ数年、低迷している。その中で、弁当や惣菜を店を買って家で食べる「中食（なかしょく）」の市場が伸びている。この十年のすう勢を見ても、外食産業の落ち込み、中食商品の急伸が目立つ。中食だけが成長し続け、今年年間六兆円といわれる規

模に成長した—ともいわれる。

だが、その中食事情にも時とともに移り変わる「変化」が見られる。

●人気の「家庭料理風」

「伸びる中食市場」といながらも、持ち帰り弁当など市場全体には成長の鈍化も見られ始めている。伸びを支えているのは惣菜、しかも和惣菜。これまでデパ地下がその舞台だったが、最近では、総菜各社のほか、コンビニエンスストアなども成長が見込める和惣菜に力を入れ始めている。さらには飲食店情報サイトなどでも続々と新商品が投入されている。

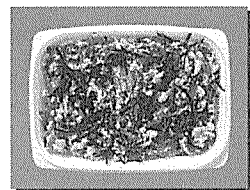
買いに来る女性たちは、予算を決め、その範囲で自分の好みの物を厳選するか。選ばれる商品は、かつては有名レストランの豪華な料理が人気があったが、最近では八宝菜、パスタなど手ごろな価格の惣菜がよく売れている。野菜のあえ物

～ 新商品ニュース ～ — 登喜和冷凍食品株式会社 —



豆腐屋さんのおいしい白和え 1kg
1kg×10入

解凍していただき、
季節の野菜と和えるだけで
簡単に白和えが出来上がります。



〈ひじきの白和え（調理例）〉

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ほり三角切り
ロ. 片栗粉をまぶし、高温の油でさつとあげる
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



やイワシの煮付け、肉じゃがなどの煮物やあえ物など、おふくろの味”の人氣も高い。

和総菜の消費が伸びているのは、一時的ではなく、少なくともここ一年以上の根づよい需要にある。働く女性や中高年層が増えるにつれて、野菜や魚介類を和風に調理した商品の購入が広がっているのだと見られている。

こうした嗜好の変化に、売る側は、「家庭料理風」をキーワードに惣菜の種類を整えて、しのぎを削っている。

● 広がる購買層

購買層の広がりも目立つ。働く女性や中高年層が増え、二人暮らしのお年寄りの利用も多い、セブナイレブン・ジャパンでは五十歳以上の顧客が十年間で倍増。全体の二割超にもなったとか。

和風総菜に人氣が集まるのも、こうした購買層の高齢化という変化が大きな要因

因ともなっている。団塊の世代なども増え、健康への気遣いが昔ながらの素朴な味付けに回帰していると見られている。

このため、コンビニエンスストアでも高年齢層の利用増に合わせて、和総菜の開発を進め、「野菜の煮物」など和風商品を継続的に並べるようになった。

● 売る工夫もしきり

購買力が比較的高い働く女性は、この五年間で約四%拡大しており、こうした女性客に和総菜中心の品ぞろえは受け入れられている。こうした背景から、女性客の要望に応じて、総菜一パックの分量を少なめにし、価格も安くするなどして、「働く女性が家庭の食卓へ持ち帰る」という図式を支えている。

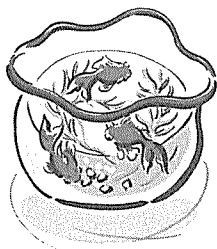
また、食の安全・安心をアピールすることにも努められ、保存料や合成着色料を使っていないことをうたったり、野菜の多くを国内の契約農家から調達する

など安全性をアピールに努める。

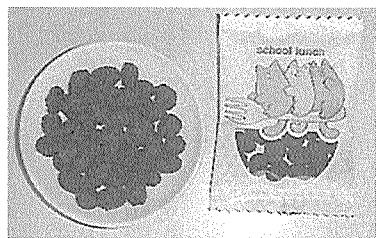
また、「産直、地産地消」の思想を踏まえて、最近では、調理場付きの総菜店が増えてきた。「作る人の顔が見えて、出来たてが手に入る」と、家庭の台所に似た感覚を売り物にするなど、売り場も趣向を凝らす。

● 今後も成長!?

コンビニ大手のセブナイレブン・ジャパンでは「コンビニの中食は、日常の食卓に欠かせなくなりつつある」と見る『買ってきた総菜を食卓に乗せるなんて手抜き』とする従来の感覚が薄れてきたことも、成長の一因」として、中食市場は当分成長しそうとみている。



～ 新商品ニュース ～ — 株式会社 藤沢商事 —



スナックレーズン 3g×40入

バキュームフライ製法により、風味や栄養価をそのまま保ち、サクサクとした食感に仕上げました。これまでのドライレーズンとは全く違った食感で、スナック感覚で食べられる美味しいレーズンです。

学校給食に
より価値ある
製品をめざして!



株式会社 藤沢商事

本社/埼玉県熊谷市間屋町2-5-5
TEL (0485) 24-1324(代)

食品リサイクル法と

学校給食

残飯で循環の環を

学校給食の残飯を堆肥(たいひ)にして農家で活用してもらい、収穫した野菜などを給食の食材に―。

さる六月二十七日、名古屋

市議会本会議で個人質問の際、議員(梅村邦子さん・

民主)から「給食残飯の今後の活用」について、こんな

持論が展開されました。「学校給食で余る生ごみを

どうすべきか」といった問題は、学校給食当事者にと

っては日頃頭の痛い問題で、なかなかこれといった

決定的な解決策を打ち出すことができない現状にあります。

こうした課題に議員の立場からアイデアが提示されたわけですが、これに行政側の大井治夫名古屋市長は、「循環の環(わ)

ができあがるのが一番望ましい。さまざまな課題があるが、教育委員会と連携して最初の一步を踏み出したい」と前向きな姿勢を示したということです。

名古屋市では、小学校給食の残飯の平均は一人あたり

四十五グラム。市内の全小中学校で年間約千三百ト

ンが出るということで、その処理は、半数以上の小学校

校で焼却されている現状です。残飯の資源化に取り組

む小学校は百十三校で、うち六十四校が生ごみ処理機

を使って堆肥にし、校内の花壇の肥料などに役立てて

いるといいます。

しかし、こうした堆肥にしても使い切れないことが多いことから、農家と契約して堆肥を受け入れてもら

い、収穫した食物を給食に使う仕組みをつくるよう提案されたわけです。

梅村さんによれば、「食べ残した給食を循環させれば、子どもたちが関心を持ち、食べ残しも減る。本来の意味で学校の『食育』につながる」ということです。が、子どもたちがこの循環の大切なことを身をもって学び、「もったいない」の思いを実得したとき、それがほんとうの「食育」になるものと思われま

* *

一方、「残飯」といえば、外食産業で排出される生ごみも膨大なものです。

この外食生ごみについては、外食産業などに生ごみ低減を求めた食品リサイクル法の施行があり、食品リサイクル法では外食チェーンなどの事業者が二〇〇六年度の食品廃棄物の量を二十%削減することが求められています。

こうした中、環境機器メーカーの間では義務化にもな

の拡販も盛んで、セントラルキッチンや郊外型店舗を持つチェーン店などに装置の導入が働きかけられています。なかには酵素と微生物を使い食品廃棄物を約五分の一に減量する装置などもありますが、問題は、そうして発生する堆肥をどう処分するかということ。

先の学校給食の残さい処理とともども、需給のバランスがとれた循環のシステムが経済的に成り立つことが望まれます。

中日本給食だより

2006年 7月号 No. 19

平成18年7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

これからの学校給食に 手造りの素材を提供

受注生産方式で新鮮な製品をお届けする
超低温マイナス196℃の冷却で細胞を壊さない

手造りの味をお届けする 鶏肉、蓄肉の加工食品

製造発売元

コッコ株式会社

愛知県知多市新海2-10

☎(0569)42-2137(代表)