

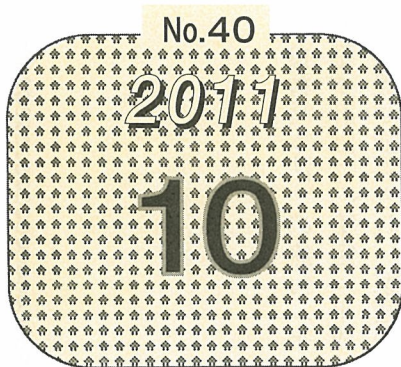


中日本給食だより



創刊四十号記念

▲ 8月24日愛知県学校給食関連物資展示会開催の様子



主な内容

- (1面) 8月24日愛知県学校給食関連物資展示会開催の様子
- (2面) 40号発行を迎えて
- (3～6面) 食品添加物(2)
今後ますます増える指定数
食品添加物の安全性に論議
求められる賢い対応
- (6～8面) 脚光浴びる「フードバンク」
食品リサイクルのボランティア活動
「もったいない」をコンセプトに
東日本大震災被災者も支援



【さんまソフト煮25g】

1989年にイギリスの脳栄養科学研究所マイケル・クロフォード教授の著書「原動力」に日本人の子供の知能指数が高いのは、魚に含まれているDHAが、脳の働きを良くすると発表されています。

特に、脳内でも記憶学習能力をつかさどる「海馬」と呼ばれる部位にDHAが比較的多いことからDHAの量で頭の良しあしを決めるキーワードになっていると考えられています。

人間に必要な「必須脂肪酸」DHA(特に青魚に多く含まれている)は、体内で勝手に作られることはありません。赤ちゃんから老人まで男女を問わず食べ物から取らなくてはなりません。「さんまソフト煮」を食べましょう。

青柳食品株式会社

40号発刊を迎えて

平成十四年（二〇〇二）年五月に中日本学校給食物資流通組合連合会として「中日本学校給食だより」の第一号を発刊しました。その後、第三号（七月発行）以降からは年四回（一、四、七、十月）の発刊とし、賛助会員の皆様をはじめ、多くの方々のご協力のもと、今まで発刊を重ねてまいりました。第一号の発刊から九年余、おかげさまで今号で第四〇号を迎えることができました。これもひとえにメーカー各社様、ご購入いただいたおります多くの皆様のおかげと厚く御礼申し上げます。

創刊前年の二〇〇一年、この年は新しい世紀の幕開けのときでした。しかし、日本経済の長引く不況、国際的にはアメリカ同時多発テロの突発、アメリカのテロ勢力への報復攻撃と衝撃的な出来事が続く劇的な一年でありました。またこの頃から食品業界も、産地などの偽装表示や無認可の添加物などの使用問題、農薬問題、米国でのBSE発生、それに伴う生産者履歴の普及、遺伝子組み換え食品、輸入野菜などさまざまな問題・出来事が相次ぎ、食品に対する消費者の信頼が揺らぎ、食の安全・安心に対するニーズが大きく高まりました。

また、学校給食関係では「食育基本法」の施行（平成十七年七月）、「食育推進基本計画」の策定（平成十八年三月）など「食育」の意義が強調され、家庭や学校での食生活改善で国民の健康増進を目指す施策が打ち出されました。さらに平成二十一年四月には「改定学校給食法」が施行され、新たな学校給食実施基準、衛生管理基準にもとづいて、食育や地場産との関わりなどが進められ、給食業界の転換期と見られた時期でもありました。

こうした中、当連合会は学校給食の物資流通にかかわるものとして、趨勢を見極めながら食品業界・給食関係に関する情報発信や、食品の新しい知識や情報の視点を広く紹介すること、時には「干支と食に関することわざ」「食に関する記念日」などの雑学的な要素も含めながら「食」に関する情報発信をコンセプトに「中日本給食だより」を編集してまいりました。

当誌では、今後もこの基本理念に則り、食育を中心とした安心・安全の精神のもとに時宜性を持った記事を中心に、皆様のご意見を反映した内容を掲載してまいります。今後とも継続購読のほどよろしくお願い致します。

世界に美味しいしあわせを



株式会社 マルハニチロ食品

中部支社
名古屋市中区錦3-1-1 十六銀行名古屋ビル19階

焼き焼きクレープ



食品添加物(2)

今後ますます増える指定数 食品添加物の安全性に論議 求められる賢い対応

前号では、食品添加物の種類や歴史をご紹介しましたが、今号はその今後とも最も問題視される「安全性」ということについて考えてみます。

●食品添加物の今後

最近、規制緩和や円高にともない、安い輸入食品の増加が目立つようになりました。しかし、これらのなかには、ときに食品添加物やポストハーベストの問題で取りざたされることがあります。ポストとは「後」、ハーベストは「収穫」を意味し、ポストハー

ベスト農薬は収穫後の農産物に使用する殺菌剤、防かび剤などのことです。日本では収穫後の作物にポストハーベスト農薬を使用することは禁止されていますが、米国など諸外国から輸入されている果物などは、倉庫貯蔵や輸送中にカビなどが繁殖するのを防止するため収穫後に農薬が散布されることがあります。ポストハーベスト農薬が問題になっているものに、レモンなどの柑橘類、バナナ、ジャガイモ、穀物などが挙げられます。

今後、国際的には食品添

加物や農薬の基準を統一しようという動きがあります。

国連の食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）が合同機関、FAO／WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）という合同委員会を設けて添加物の安全性評価を行っています。JECFAでは、各国の添加物規格に関する専門家や毒性学者によって、各国で実施された添加物の安全性試験の結果を評価し、一日摂取許容量（ADI）を決定しています。すべての化学物質を安全

性の高い順にA1（約四百二十品目）をはじめ五段階に分類し、最も安全なA1についてはどの国でも使用を認めるようにしていこうとしています。

ところが、日本では、このA1リストの中にもまだ認めていない品目が数多く、今後、世界的な貿易の自由化にともなって、日本でも新しい添加物がどんどん認められていくことになると考えられます。

●食品添加物の安全性

このように食品添加物が問題視されるのは、その中に「毒性」が含まれていることがあるからです。そこでよく持たれる疑問に「食品添加物は安全なのか」ということがあります。

最近では食品の安全性が取りざたされることが多く、これまでもBSE（牛海綿状脳）や無認可の添加物などのいろんなアクシデントがありました。実際問題として私たちの食べているものには、どの程度の危

自然の恵みをたたえ、技を磨き、
さらに深い味の世界へ。

マルハチ村松の業務用製品。

株式会社 **マルハチ村松**

〒425-0025 静岡県焼津市城之腰65の1
TEL <054>622-7371

険があるのでしょうか。

ある統計調査によると、大多数の人が「食品に対する不安」を感じているそうです。少し前のアンケート結果では、「ガンの原因の約四五％は食品添加物である」とする主婦が数多くいました。その後、この誤解は解きましたが、それでもいまも食品添加物の安全性を不安視している人は多いようです。

●食品添加物への不安

人の免疫能力を狂わせる要因の一つに食の問題が上げられますが、その中で食品添加物のかかわりがあります。

食品添加物の毒性として「発ガン性がある」とよくいわれますが、食品添加物への不安要因としては、

- ①発ガン性
- ②アレルギー（アトピー、花粉症、ぜんそく）
- ③遺伝毒性
- ④相乗毒性
- ⑤子どもの異常行動

などが挙げられます。

こう聞きますと、「添加物って毒物で怖いんだ」という印象を持つことになるかもしれません。

そして、その印象から「添加物はないほうがいい」。さらには「添加物は排除しなければならぬ」といった否定的な考えにも至ります。

●今後、解決すべきテーマ

私たちは、一日でどのくらいの食品添加物を食べているのでしょうか。ある調べによると、一日に約八十種類以上の食品添加物を口にしているそうです。

このため、今後解決すべきテーマの一つとしては、食品添加物の複合作用の問題があるといわれます。

食品添加物は「単体」（一種類ごと）での安全性を検証することで使用の根拠にしています。つまり、同時に二種・三種・四種と複数の食品添加物においては相互影響の安全性についてはチェックされていない

ということがあります。

しかし、実際の食品には通常何種類かの食品添加物が使用されているため、そういった食品を摂取した場合、数種類の添加物が互いに影響し合って人体に悪い影響を及ぼすのではないかと推測されています。食品に食べ合わせの良い悪しや、薬にも飲んで良い組合せや悪い組合せがあるように食品添加物にも「食べ合わせ」があるようです。

相互の影響により安全性の問題に抵触すると言われる例も多くあり、今後、食品添加物の組み合わせによる相乗作用についてもさらに研究を進める必要があるとも考えられています。

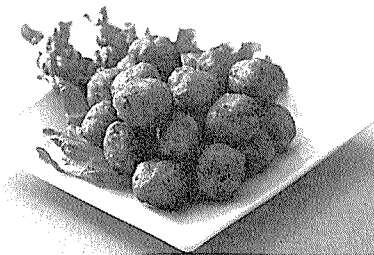
●食品添加物を認容して

前述したような事例を知りますと、「食品添加物」は摂らないに越したことはないと考えたくなるかもしれませんが。

ところが、自然食品に元々添加物と同じ物質を含

彩り野菜のミートボール NEW

乳・卵 抜き 1kg×5袋/2合



鶏肉を主体にイトヨリすり身を混ぜ、とうもろこし・枝豆・人参を加え食感と彩りをよく仕上げました。和・洋・中どれにでもお使いいただけますよう控えめな味付けにしております。スープの浮き身、煮込みの具材、炒め物の具材と幅広いメニューにお使い頂けます。

エム・シーシー食品株式会社は、「味の感動」をつくりつづけています。

1868年に国際港として開かれてから洋食文化が育まれてきた街、神戸。エム・シーシー食品は、神戸で1923年(大正12年)創業しました。プロの調理人の確かな味覚を納得させつづけて半世紀以上。MCCの歴史はそのまま、プロの信頼の歴史です。新しい食のトレンドを創造するエム・シーシー食品株式会社は、プロのキッチンでの調理手順、伝統を受け継ぎ、「世界の味と食文化を日本へ、日本の味と食文化を世界へ」これからも製品を通じて「新しい食卓、食シーン」のご提案を「デザイン都市・神戸」から発信してまいります。<2008年10月16日 神戸市は、ユネスコ「デザイン都市」に認定されました。>

Home Page

<http://www.mccfoods.co.jp>



味の感動を伝える。

お問い合わせ先(このダイヤルはフリーダイヤルではありません。)

エム・シーシー食品株式会社
MCC FOOD PRODUCTS CO., LTD.

0570-014925

んでいる例もあり、添加物ではないからその物質を摂取していない、とも言いきれないのが現状です。

また、毒性などというのは、自然食品や無添加であつても存在します。

例えば、塩は人体に必要な不可欠ですが、過度に摂取すれば高血圧の引き金になることはよく知られていることですし、大量に摂取すれば死に至るといふ側面も持っています。

一方、食品添加物の中には、O-157の増殖を抑えたり、猛毒を発するボツリヌス菌の増殖を抑え、食中毒の防止に貢献するものもあります。

防腐剤が使用されていないければ、しょうゆなどでも三日ほどでカビが浮くといっています。

食品添加物には天然のものとならぶ・化学的に合成したものがあつますが、よく「天然なものは安全だが、合成のものは危険」と思われがちです。しかし、実際には新しい食品添加物

の発ガン性についてはしっかりと研究、調査、実験が行われ、発ガン性が無いことが証明されています。

一方、昔から使われている添加物の一部では発ガン性の有無が調べられていない部分もあり、それを完全には否定できません。最近では天然由来のアカネ色素という食品添加物に発ガン性が見つかつています。

しかし、食生活だけでなく、生活習慣全般のあり方が、生活習慣全般のあり方が、生活習慣全般のあり方を占めることが分かつています。今日、あまり問題にされていません。

こうしたさまざまな例を見ますと、結局、食品添加物の安全性に対しては玉虫色の表現になつてしまっています。

「食品添加物を抜きにして、はたして現代食生活は成り立つのか。無添加を盲目的に崇拝して、添加物をむやみに否定したり、拒否反応を起こすことはおかしい」

「私たちは食品添加物の

恩恵なしでは生活できない。だからといって、むやみに使用するのを避けるべきでしょう」

どちらの意見も一理あります。いま「原発維持」か「脱原発」かで大きく揺れている原発問題でも利便性と危険性は表裏一体、添加物も有用性と安全性は紙一重で内包するもののようにです。

*

食品添加物の危険から身を守るためには、まずは添加物食品を口にしないことが一番。しかし、それは現状ではとても難しい話。結局、少しでも賢い食環境、安全な食生活を考えることが必要です。それには、

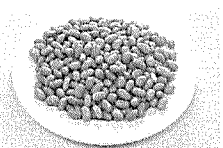
• 食物繊維を多く摂ることによって、大腸を刺激して便秘を防ぐ。大腸に溜まった、食物中の発ガン物質を吸着して排出させる。

• 亜鉛を多く含む食材を摂る。亜鉛は、食品添加物

北海道産の新鮮ないんげん・枝豆を軽く湯通しし、急速冷凍した冷凍食品です。旬のおいしさを手軽にお楽しみ頂けます。



塩味枝豆 500g×20

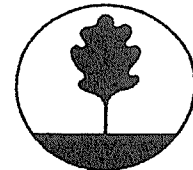


むき枝豆 1kg×10



十勝のすじないんげん 500g×20

ホクレン農業協同組合連合会



大きな自然と——明日へ。

ホクレン

名古屋支店食品課 〒460-0002 名古屋市中区丸の内2-20-25 丸の内STビル7階
TEL 052-222-6312 FAX 052-222-6320

などに含まれる有害物質と結合して、体内吸収を阻害し、体の外へ運び出してくれる。

・よく噛んで食事をする。
唾液には発ガン物質などを無力化する強い力があ

ります。唾液に含まれる酵素の一つ「ペルオキシダーゼ」がその役割をしてくれます。よく噛まないで早く食事をする、食物と唾液が十分に混じり合わないで体内へ入ってしまいます。

「よく噛んで、ゆっくり食べなさい」幼いころからお母さんによく言われたこのしつけの言葉は、実は食品添加物などの不安も解消するものだったのでしようか。

脚光浴びる「フードバンク」

ボランテイアで食品リサイクル

「もったいない」をコンセプトに

東日本大震災被災者も支援

◆「フードバンク」とは

この九月、ケニアのノーベル平和賞受賞者ワンガリ・マタイさんが亡くなりました。「もったいない」という日本の言葉を世界に広めて、日本でも最も有名なアフリカの女性という存在にただだけに、その死が惜しまれました。

この「もったいない」という思いをコンセプトに食

料支援の活動を行っている

食品リサイクル団体

「フードバンク」がありま

す。「フードバンク」(Food

bank)とは、直訳すると

「食糧銀行」。

食べられるのに、規格外

や賞味期限に近づいたなど

として流通されない食べ物を

企業から無償で引き取り、

生活困窮者などに提供

します。簡単にいえば、

「余った食品を預かり必要

な所に届けるシステム」で

す。食品リサイクル法が施

行されるいま、こうした取

り組みが注目され、その活

動が関心を呼んでいるよう

です。

◆発祥はアメリカ

「フードバンク」の発祥

はアメリカ。発端は

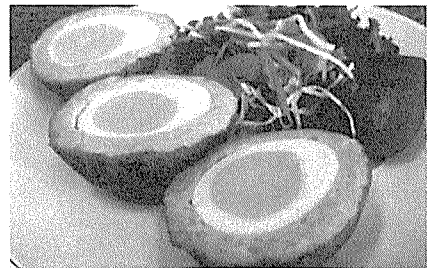
一九六〇年代、アリゾナ州

国産鶏スコッチエッグ

(約50g×10個)パック×10入×2合
(約60g×10個)パック×10入×2合

国産鶏を使用したスコッチエッグです。
あっさりした味付の無添加商品です。
50g・60gの2規格でご用意します。

すぐる食品株式会社



今日も食卓をいろどる玉子焼！



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(代)
FAX 03-3724-2793
浜松営業所 TEL 053-447-3807(代) FAX 053-449-0602
大阪営業所 TEL 06-6337-5025(代) FAX 06-6337-5026
福岡営業所 TEL 092-663-2277 FAX 092-663-2278
仙台営業所 TEL 022-381-8666 FAX 022-381-8667
北海道営業所 TEL 0164-25-1717 FAX 0164-25-1577
新潟営業事務所 TEL 0254-77-3821 FAX 0254-77-3820

でボランティア活動をしてきたジョン・ヴァンヘンゲルという人が、まだ食べられる食品がスーパーで大量に廃棄されていることを聞いて、こうした食品を寄付してもらおうよう交渉、備蓄倉庫も確保して、一九六七年、「フードバンク」を発足させ、食糧を必要とする先に供給を始めました。この事業はその後、全米に約二百のフードバンク団体を数えるまでに発展し、二〇〇七年実績で一万八千トン、一日あたり八万四千食分の食糧が供給されているといわれます。

日本にその活動を持ち込まれたのは二〇〇〇（平成十二）年のこと。東京にあるNPO法人「セカンドハーベスト・ジャパン」（旧フードバンクジャパン）が創めで、続いて芦屋、広島、金沢、富山など全国各地に広まり、現在は二十団体以上が活動しています。こうした中、名古屋にも二〇〇八（平成二十）年に「セカンドハーベ

ト名古屋」（略称・2HN）が設立され、活動しています。

◆まだまだ低い認知度

日本のフードバンクは二〇〇〇（平成十二）年によく誕生し、まだ十年余のあゆみしかありません。団体数も二十を数える程度です。そのため管轄官庁である農林水産省のアンケート調査結果を見ても、まだまだ認知度の低いのが実情です。

農林水産省では、食品ロスを削減するためこうした取り組みを有効に活用していくことも必要として、フードバンク活動の実態を把握するとともに、今後の活動の活性化に資する一環として、平成二十一年度に「フードバンク活動実態調査」を実施しました。インターネット調査で、二十、六十九歳の二〇〇〇人（男・一〇〇五、女・九九五）を対象に、二〇一〇（平成二十二）年十一月に実施されました

が、そのアンケート調査で想定以上に周知されていないことが分かりました。「フードバンク活動をご存知ですか」という問いに対して、「知らなかった」と答えた人は七四・八%の高率。実に四人に三人の人がその存在を知らないという実状が浮かび上がりました。

「聞いたことはあったが、活動内容は知らなかった」と回答した人も一九・〇%おり、結局、存在・実態を「知らない」人は九割以上に及んでいました。

一方、「活動に関わったことは無いが、活動内容は知っている」は六・一%、「活動に関わったことがあり、活動内容を知っている」とした人は〇・二%に過ぎませんでした。

なお、この比率は男女別でもほとんど変わりありません。

また、フードバンクについて見聞きしたこと、フードバンク活動を聞いたこと



エビカツレツ(鉄)

40g×10×10×2合 / 60g×10×10×2合

ムキエビをすり身でまともめ、さっくりパン粉をつけました。お弁当や付け合せ、メインのおかずにとサイズも揃っています。



九州第二工場 本格稼働開始!



エビカツレツ(鉄)

調理例

ヤヨイ食品株式会社 〒105-0011 港区芝公園1丁目8番12号 TEL <03>5400-1500 <http://www.yayoifoods.co.jp>

がある、あるいは知っている」と回答した人への設問で、フードバンクについて見たり聞いたりしたことがあるものを答えてもらったところ、「テレビ、ラジオ、新聞、雑誌等のマスメディアやインターネットでフードバンクが紹介されているのを見たことがある：九一・一%」とマスメディアの報道の力が最も大きいことが知られました。

しかし、このようにフードバンクの実態そのものの認知度が低くても、ボランティア活動としてその活動はいま着実に根づいてきており、ちなみに「セカンドハーベスト名古屋」では、昨二〇一〇（平成二十二）年一年間の食品の扱い量は約九十一トン。飲料や菓子など加工食品メーカーを中心に六十二の会社、団体、それに個人から供給を受けて、外国人やホームレスの日本人などの支援団体、福祉施設の運営団体を主に六十七団体に配布されています。

◆大震災支援に新たな動きも

「セカンドハーベスト名古屋」では、こうした日常の活動のほかに、こんどの東日本大震災に際しても、全国各地の団体と連携し、「被災者に食料を」と支援にいち早く立ち上がりました。そして全国からの食料・物資の救援も一巡したいま、「ごはん応援箱」という新たな企画のもと支援を続けています。

それは、名古屋市中食に関わる活動に取り組み四つこの市民団体（オアシス21オーガニックファーマーズ朝市村、NPOセカンドハーベスト名古屋、NPOドギーバッグ普及委員会名古屋、NPOワーカーズコープ）で「名古屋食卓応援隊」を組織。食糧を詰めた「ごはん応援箱」を被災地に届けるといふ活動です。

避難所を出て、仮設住宅に入居すると、食事などの支援は打ち切られるのが原則。しかし、仮設住宅に住む人たちへの最近の調査で

は、通院・買い物に不便を感じている人は四〇%に及んでいて、そのため食事の確保が心もとない被災者も多く、そうした人たちのための新たな支援に取り組んだものです。

支援したいとする団体や個人に箱を配布し、マニュアルに沿ってしょうゆや砂糖、レトルト食品など十数品目（約十キロ）を詰めてもらう。応援箱は一箱五百円の寄付を添えて事務局に運んでもらい、現地のNPOの協力が得られた宮城県山元町と仙台市の仮設住宅へ送られます。

応援箱には誰から届けられたか情報を明記し、応援メッセージも入れてもらう。一方、応援箱がどこに届けられたかの情報を管理し支援者に伝えられます。こうして「食を通じた継続的な支援」が図られようとしています。

◆フードバンクのこれから
日本は、先進国の中で最低レベルの食料自給率

（四〇%）であるにもかかわらず、食わずに捨てられる食品が大量発生している飽食国家といわれます。農林水産省によると、企業や家庭から出る食品廃棄量は年間約千九百万〜二千万トンにもものぼり、うち安全に食べられるにも関わらず廃棄されている食品ロスは五百万〜九百万トンにもなるといいます。

食品リサイクル法ができ、食品廃棄物のリサイクルへの取り組みは着々と進んでいます。食品流通業や外食産業などのリサイクル率は約三割で、まだまだ廃棄される量が多いといわれます。

このような背景から、フードバンク活動は「もつたいない」という世論の後押しを受け、今後はもっと大きなうねりとなることが望まれており、食品廃棄の減少・防止とともに、社会的弱者の生活を援ける重要な取り組みとなることが期待されています。

中日本給食だより

2011年 10月号 No. 40

平成23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

ホームページ随時更新中



<http://www.aigakuryu.com>
info@aigakuryu.com

愛知県学校給食物資流通協同組合