



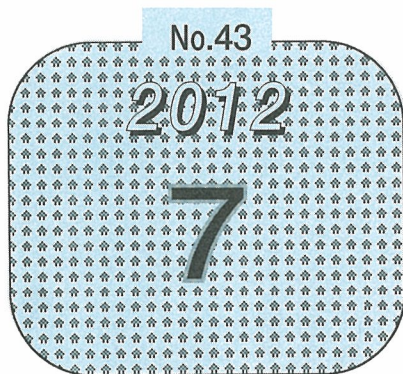
中日本給食だより



▲ 天空への階段

主な内容

- (2～4面) 「ウナギ」 今年の話
文字通り「ウナギ上り」の価格
背景に資源枯渇の影も
完全養殖の日も近い？
- (4～6面) 「和食」…世界のメジャー料理に？
日本の伝統的な食文化にスポット
ユネスコ無形文化遺産申請へ来秋に可否決まる
- (6～8面) TPP参加でどうなる？
日本の農業への影響
食の安全・安心の確保は？

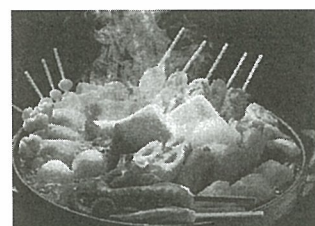


おいしさに、安心と驚きを。



カネサダ

〒470-0206 愛知県みよし市筋生町上永井田48-2
TEL 0561-34-7550(代) FAX 0561-34-7551 www.kanesada.com



「ウナギ」今年の話題



文字通り「ウナギ上り」の価格

背景に資源枯渇の影も

完全養殖の日も近い？

ウナギ屋の一番のかき入れ時「土用の丑の日」が近づき、ウナギの需要が一気に高まる時季になりましたが、今年はその「夏の風物詩」に大異変。ウナギの代役にアナゴを仕立てる苦肉の策も登場して、ウナギの価格高騰がちよつとした社会現象になっています。その背景を探ってみましょう。

◆悲鳴を上げる「ウナギ店」
近年、新たな夏の風物詩として定着してきたのが、大手牛丼チェーンによるうな丼合戦。競い合うのは、外食業界最大の(株)ゼンシヨウが運営する「すき家」

と、老舗の「吉野家」。

両社は二〇〇七年から毎年六月になると、最も需要が高まる七月後半の土用の丑の日ごろまでの期間限定商品としてうな丼を提供しています。キャッチポイントは「価格」。街中のウナギ屋ではだいたい千〜二千円なのに対して、開始当初の二〇〇七年、吉野家が四百九十円、すき家が五百五十円と、うな丼としては破格の値段で、「大手牛丼チェーン夏のうな丼」として話題をさらい、人気となりました。

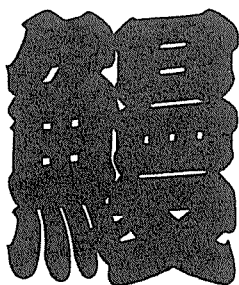
もの大幅な値上げで、すき家は七百八十円、吉野家も六百五十円で提供しています。大手牛丼チェーンだけでなく、各地のウナギ専門店でも値上げを余儀なくされ、うな重、うな丼が、軒並み数百円〜千円のアップとなっていきます。今年に入ってから、仕入れ価格の高騰に耐えきれなくなった専門店の廃業も見られ、中には創業の古さを誇る老舗が暖簾をおろす例もあるとのこと。

食品スーパーでも、「店頭価格が昨年比二〜三割上昇し、売上高が約三割減」といった値上がりによる売り上げ減少で販売そのものを諦めたり、一尾七百八十円のアナゴのかば焼きを用意するなど、代替品に力を入れるところもあります。

理由は、ウナギの稚魚(シラスウナギ)の記録的な不漁により、ウナギの価格にはね返っているため。

ウナギには、天然ウナギと養殖ウナギがあります。ウナギの大部分は、天然のウナギの稚魚(シラスウナギ)を育てた養殖もの。一月下旬〜三月上旬に海から河川に遡上してくるシラスウナギを捕らえて、池中で飼料を与えて食用できるまで育てて出荷されます。そのシラスウナギがここ三年連続で不漁となっていることが、ウナギ高騰の原因です。

水産庁の資料によれば、国内のシラスウナギの捕獲量は、二〇〇九年は二十四・七トンあったのが、二〇一〇年は九・二トン、二〇一一年は九・五トンと



炭焼 **うな富士**
UNAFUJI

〒466-0058 名古屋市昭和区白金1-1-4
TEL/FAX. 052 (881) 0067
ハヤイ オオウナ

定休日 水曜日・第1・3火曜日
営業時間 AM11:00~PM2:00
PM 5:00~PM8:00

車——山王通り(御器所、東別院間)沿い
東郊通2丁目交差点西側
200m南側道路沿い

公共機関—JR中央線、又は地下鉄鶴舞線
5番出口 南西方向 徒歩10分

激減。二〇一二年は集計中ですがさらに下回っていると考えられています。つまり二〇一〇年から三年連続で年間九トン台にとどまる見込みで、〇六年の二十七トンの三分の一にまで落ち込んでいます。

このため、シラスウナギの取引価格はキロあたりの平均単価が過去最高を記録。〇六年は一キロ平均二十五万円だったが、今年は二百万円以上に。愛知県水産課でも「今年は史上まれに見る値段」と驚くほどで、これがうなぎの仕入れ価格にも影響し、これまでに例の無い、非常に深刻な状況となっているのです。

こうした事態に、業界団体の全国組織「日本鰻(うなぎ)協会」は、資源枯渇懸念の観点から「母なる天然鰻を守ろう」と銘打ったポスターをつくって、全国の漁協や料理店などに配り始めたり、行政でも、養殖ウナギ生産量で鹿児島県(八四五一トン)に次いで全国二位を誇る愛知県

(五八〇二トン)では、政府の二〇一三年度予算概算要求の要望事項において、漁業経営を支援する所得補償対策の拡充や、ウナギの生態解明、完全養殖技術開発の推進などシラスウナギの不漁に苦しむ養鰻業の振興策を織り込んで、事態に対処しようとしています。

しかし、現実には「ウナギの稚魚の生態はよくわかっていないことが多い」といわれ、これからの展望も不透明。資源はますます枯渇する懸念もぬぐえず、ウナギ料理店からは「冗談ではなくこの先うなぎ一万円になるかも」と悲鳴に似た推測も。

◆完全養殖への希望

こうした視界不良の中、朗報が飛び込んできました。完全養殖への道がようやく少しずつ開けてきたのです。

ウナギを人工ふ化して稚魚にまで育てるということは、外国ではまだ成功していないことですが、水産総

合研究センターの増養殖研究所と志布志栽培漁業センターでは、実験室生まれのウナギ稚魚を育て、二、五年後成長した親魚から人工授精で受精卵を得て、これをさらにふ化させました。これは、初めてウナギのライフサイクルを完結させることに成功したもので、天然種苗に依存しない「ウナギ完全養殖」への道を開くものです。

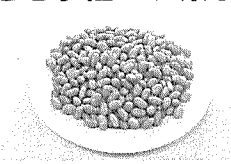
このウナギの完全養殖成功が二〇一〇年四月、水産総合研究センターから発表されました。

ただ、問題はウナギの卵のふ化率。個体によってはらつきがあり、卵は二〇％程度しかふ化しなかったのですが、それが、今年、卵の成熟具合を見極めて、ホルモン注射のタイミングを計る方法を開発、卵のふ化率が最高の五〇％に高まったといえます。この技術開発によって、良質の卵を安定して供給できるようになり、いまだ確立されていないシラスウナギの大量生産

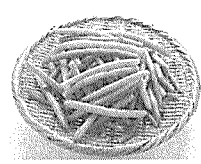
北海道産の新鮮ないんげん・枝豆を軽く湯通しし、急速冷凍した冷凍食品です。旬のおいしさを手軽にお楽しみ頂けます。



塩味枝豆
500g×20

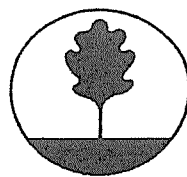


むき枝豆
1kg×10



十勝のすじなしいんげん
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
TEL052-222-6312 FAX052-222-6320

をを目指す研究の一步前進が見られました。
今回の一連の研究成果によって、やがて「良質の卵の安定確保」シラスウナギ

の大量生産、稚魚から成魚への「養殖」という太いパイプが形づくられると、いま、ハマチ、タイ、エビ、アユからマグロまで養殖が広

がっている中に、ウナギが仲間入りする日も近いかも知れません。

「和食」…世界のメジャー料理に?

日本の伝統的な食文化にスポット
ユネスコ無形文化遺産申請へ
来秋に可否決まる



本食文化の世界遺産化プロジェクト
ジェクト ホームページより
というように、食事とともに、年中行事・人生儀礼とも密接につながったものであることも特色で、その食生活は旬や季節を体感する季節感のあふれたものとなっています。

◆和食の「五」要素

和食に求められるものは、味、香り、色合い、素材の良さ、盛り付け、そして季節感。それらをすべてバランスよく演出するのですが、その調理において大切なものが、「五法・五味・五色・五適・五覚」とされています。

「五法」とは、生(切る)、煮る、焼く、蒸す、揚げるといった五つの調理法のことです。これが刺身、煮物、焼き物、蒸し物、揚げ物といった料理になり、会席料理にはこれら五つの調理が必ずそろえられます。

「五味」とは、酸味、苦味、甘味、辛味、塩味の五つの

◆和食は日本の伝統的な食文化

世界の三大料理といえ、伝統的には中華料理、フランス料理、トルコ料理を指します。これはもともとは中国の食材や香辛料がシルクロードを通じて、地中海へと運ばれたこと由来しているといわれています。シルクロードの中継点にトルコがあり、またフランス料理はイタリアから嫁いだ王妃の料理人によって伝えられた料理が起源とさ

れています。そしてこうした道筋から、中国・トルコ・フランスの三カ国の料理が一般的に三大料理と呼ばれるようになりました。

各国にもその国々の料理があります。

日本料理(和食、日本食)は、日本でなじみの深い食材を用い、日本の国土、風土の中で独自に発達した料理であることが特色のものです。世界の料理の中でも、日本料理は季節感や新鮮な素材の持ち味を活かし、ま

見た目にも美しい盛り付けが工夫されています。そしてさらに近年はヘルシーなメニューであることが認識され、健康上でも見直されてきています。それは、「我が国には、多様で豊富な旬の食材や食品、栄養バランスの取れた食事構成、食事と年中行事・人生儀礼との密接な結びつきなどといった特徴を持つ素晴らしい食文化があり、諸外国からも高い評価を受けています。」(農林水産省 日

おいしいを、もっと食卓に。



名古屋支社

〒460-0026 愛知県名古屋市中区伊勢山2-12-1 JT名古屋ビル3階

TEL 052-324-2010 FAX 052-324-2015

味。なお、和食で使われる調味料の基本となるのは砂糖・塩・酢・醤油・味噌の五種類ですが、これは「さしすせそ」であらわされません。

「五色」は白、黒、黄、赤、青（緑）の五つの色で、白は清潔感、黒は引き締め、黄と赤は食欲増進、青（緑）は安心感を表すとされます。

「五適」というのは、適温、適材、適量、適技、適心で、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で食べる。食べる人の年齢や性別に合った素材を使う。多すぎず、少なすぎず、適当な量で。技巧に走らず適度に手を加える。食器やテーブル、部屋の雰囲気など「もてなしの心」を持つこと。

「五覚」はいわゆる「五感（視覚・聴覚・嗅覚・触覚・味覚）」のこと。これらをフルに活かして美味しい料理を味わう。味だけでなく、歯ごたえや喉ごしなどの食感も「和食」では重んじます。

◆「和食」を文化遺産に

この「和食」に、今年、大きな動きがありました。文部科学省の文化審議会は二月十七日、「和食」を「和食、日本人の伝統的な食文化」として、国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録を提案することを決め、これを受け政府は三月、ユネスコに提案書等を提出しました。

これから審査機関によって検討・審査がされ、早ければ来年（二〇一三年）秋にその可否が審議される予定です。

無形文化遺産は現在、国内では「歌舞伎」「京都祇園祭の山鉾行事」など二十件が登録済みですが、すべて祭りや芸能、伝統工芸の分野であり、もし和食が登録されれば、「食の無形文化遺産」として初めてのケースとなります。

なお、世界での「食の無形文化遺産」は、二〇一〇年に「フランスの美食術」「地中海料理（スペイン、ギリシャ、イタリヤ、モロッコ）」「メキシコの伝統料理」が、二〇一一年には、「トルコのケシケキ（麦かゆ）の伝統」が登録されています。

文科省では、「和食（日本食文化）」を、食事という空間の中で「自然の尊重」という精神を表現している「社会的慣習」としており、新鮮で多様な食材と美しい盛り付けなどともに、正月や田植えなど日本の年中行事とも密接に関連し、食事を通して家族やコミュニティの結びつきを強めるものとしています。また、日本食文化を特徴付ける要素として以下の四つを挙げました。

- ① 年中行事や人生儀礼等との結合
- ② 日本の国土に根ざした多様な食材を新鮮なまま使用
- ③ 米飯を中心とした栄養バランスに優れた食事
- ④ 出汁のうま味や様々な発酵食品を活用



さんまの淡雪煮 40g×10切 50g×10切

北海道産さんまをじっくり骨までやわらかく煮込み、国内産大根おろしをたっぷり和え、さっぱりと仕上げました。

青柳食品株式会社

【さんまの淡雪煮】

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の量で頭の良さ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。

「さんまの淡雪煮」を食べましょう。

青柳食品株式会社

申請に踏み切ったのは、「和食離れ」が進む中、日本食と食文化を見直す一助にしたいという狙いもある

とか。
世界で日本食ブームの兆しも見られるいま、もしユネスコのお墨付きが得られ

たら、国内でも和食の再認識、再評価をするいいきっかけになるかも知れませんが。

TPPP

日本の農業への影響 食の安全・安心の確保は？

参加でどうなる？

TPP（環太平洋連携協定）ということばがマスコミでよく聞かれます。関税をほぼ例外なく撤廃しようという取り決めで貿易自由化をめざす枠組み。このTPP参加には賛否両論があり、参加の是非が日本国内で議論されています。

TPPに参加した場合の影響はどうか、私たちの暮らしがどのように変わるか、これについて予想されるメリット、デメリットを考えてみましょう。

◆TPPの経緯と現状

環太平洋連携協定（TPP）については、協定そのものはまだ発効はしておらず、まだスタートするための準備段階にあります。

その協定交渉は、二〇一〇年三月に、P4協定（環太平洋戦略的経済連携協定）に加盟する四カ国（シンガポール、ニュージーランド、チリ、ブルネイ）にオーストラリア、ペルー、ベトナム、米国が加わった八カ国で交渉が開始され、

が、非関税分野や新しい分野を含む包括的協定とするため、物品やサービスの関税撤廃や知的財産権の保護などで協議は難航し、年内の交渉妥結はむずかしいのではという見方がされています。

また、日本などについては、どのタイミングで正式参加となるのか、未だ見通しが立っていません。

◆参加めぐり議論沸騰

一方、日本国内自体でもTPPに参加すべきか否か、参加をめぐる意見や議論が沸騰しています。

TPP参加が日本にどんな影響を及ぼすのか。まずは政府の見解をあげてみましょう。TPP参加の是非・賛否は、日本の政府の中でも分かれてい

ます。
内閣府はTPP参加で二〇三兆円の経済効果があると予測。農水省は参加すれば農業や関連産業のGDPが八兆円近く減ると試算。一方、経済産業省はTPP



カゴメ 学校給食用 野菜生活100

規格:100ml紙パック/18x2

21種類の野菜と4種類のフルーツをブレンドした自然のおいしさたっぷりのジュースです。白ぶどうのまろやかな甘味とアセロラのほのかな酸味が特長です。



に参加しないと輸出産業に十兆円以上の損失があるといっています。

政府の各セクションでも影響予測がバラバラですが、これは、それぞれの試算の方法に違いがあるからです。しかし、産業界にはプラス、農業界にはマイナスというのが大勢で、このため、大方の世論も、経済・産業界では、「日本が生産で優位に立つのは製造業。他国に日本の良質で安い工業製品を販売し、日本は他国の安い農産物や必要な資源を買う。そうすることによって日本と貿易相手国の双方がメリットを受けられる」と賛成。「(加盟に)出遅ればその国の産業の空洞化が一気に加速して、結果的にその国の経済を萎縮してしまいかねない」と、遅かれ早かれ日本はTPPに加盟せざるをえないとみているようです。

一方、反対の急先鋒は農業界で、農業団体は「TPPに参加すれば、日本農業が壊滅する」と強く反対し

ています。これに関して、「農業振興といかに両立するのか議論が不十分な中、いきなりTPP参加というのはあまりに拙速だ」「日本の農業政策は、冷静にTPP加盟を前提にした善後策を探る方向で考えるべき」といった意見も寄せられたりしています。

また、「TPP参加を『製造業VS農業』という構図で考えるのはおかしい。TPP論議で最も重要なことは『農業』ではなく、日本人のこれからの『たべもの』をどうすべきかという視点のほずである」と、「食の安全保障」「食の安全・安心」といった面を重視する意見も多くあります。

TPPでの協議の内容は、農業分野、食の安全・保障のほかにも医療・保険分野、政府調達(公共事業)など多くの交渉対象の可能性が指摘されており、これからの交渉でまだまだ流動的ですが、「食の安全保障」「食の安全・安心」といった問題については、真剣に

考えてみる必要があるようです。

◆自給率高め食糧確保

「食の安全保障」というのは、真の意味では「供給先の多角化」であり、日本へ特惠的・優先的に食糧を輸出してくれる国をいかにたくさん確保しておくか、ということだといわれていますが、これは少々理想論的・願望的な概念です。実際には農業や漁業が良くも悪くも、大きな影響を受けることは避けられません。

たとえば、日本の高関税の農産品というと、コメ(精米)のほか、こんにゃく、芋、落花生などがあります。これらは食料自給率の維持や、地域農業を支える基幹的な作物の保護などの観点から、高い関税がかけられているのですが、もし関税が撤廃されたらこれらの輸入食品が激安になることは容易に想像がつかれます。輸入関税を撤廃することで、低価格の外国産の農林水産物の輸入が増え、国内

バターでは難しい料理もこれ一本で簡単に

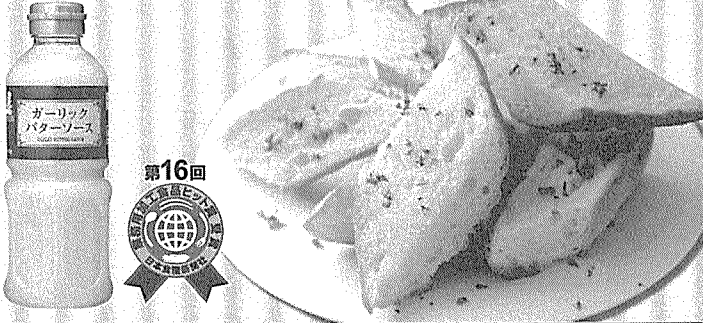
ガーリックバターソース

- 1 程良いガーリックと芳醇なバターの香り
- 2 液体状なので必要分だけ手軽に使える!
- 3 加熱しても焦げにくい

ケンコーマヨネーズ株式会社
http://www.kenkomayo.co.jp

東京本社 (551)4001 証券取寄
〒168-0072 東京都杉並区宮前3丁目8番13号 / TEL: 03-5962-7771

第16回
食料品コンテスト
賞状



サラダは食卓の王様です

We love salad

私達はサラダのある生活を応援します。



KENKO

ケンコーマヨネーズ株式会社

名古屋支店 名古屋市中東区一社2丁目171番3号 TEL 052-709-2260

の生産者が立ちゆかなくなり、国産の農林水産物の生産量が激減することも考えられます。

農林水産省では、TPPに参加すると、日本の食料自給率が大きく下がってしまうことも懸念しています。日本の食料自給率は現在でも約四〇%（カロリーベース計算）ですが、TPPに参加すると、一三%に低下すると農林水産省は試算しています。つまり、国産の食べ物が減少し、私たちが必要とする量のうち八七%を外国に頼ることになると試算しています。

しかし、食糧の大半を輸入に依存すると、海外市場で価格急騰や品薄になったときの対応に問題が起きやす。高価な買入れを余儀なくされたり、ときには食料不足になってしまう恐れもあります。

食料安全保障の観点からも食料自給率の向上は重要で、そこから「TPP参加で海外に食料を依存するようになるのは危険。食料を

自国で生産することは、安定した国づくりには大切」という主張がされています。

◆「食の安全」にも影響？

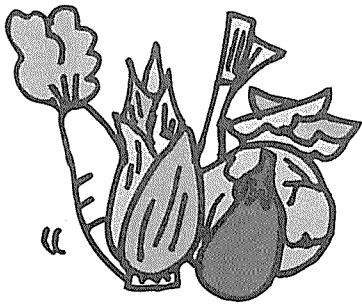
さらに、食料に直接かわる問題として「食の安全・安心」の面があります。

日本で流通する食品の安全基準や検査方法は、日本人の食習慣や体質、価値観などに基づいて日本で決められています。TPPに参加するとそれらの基準や規制の緩和・撤廃を迫られる恐れがあり、外国のものに統一され、食の安全と安心が脅かされる可能性があります。という指摘があります。たとえば、残留農薬の規制緩和、収穫後の農薬使用許可などが認められることになれば、農薬を過剰に使った穀物やBSE（牛海綿状脳症）のリスクが残る牛肉といった輸入農産物の流入もありうることになりま

す。こうした点については、「食の安全確保は別の枠組みできちんと要求・達成さ

れている話で、まったく違う次元の話で、TPPの関税問題とリンクさせて語る論法は国際的に通用しない」（科学ライター・松永和紀さん）という意見もあります。

いずれにしてもTPPは「自由貿易」の名のもとに現在ある様々な問題を一気にクリアしそうです。グローバル経済の中に生きるにはいくつかの問題を克服して、参加の方向に向かわざるを得ないかも知れません。



中日本給食だより

2012年 7月号 No. 43

平成24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

学校給食関連物資展示会開催のご案内

来る8月22日(水)、学校給食関連物資展示会をウィルあいちにて開催いたします。

愛知県下の栄養教諭・栄養職員の方々向けの展示会となっております。

ご来場お待ちしております。



愛知県学校給食物資流通協同組合
<http://www.aigakuryu.com>

食品の進歩と調和!!

学校給食に新しいおいしさをお届けする。

有限会社 林食品商会

〒473-0932 豊田市堤町上町102番

TEL (0565) 52-4618