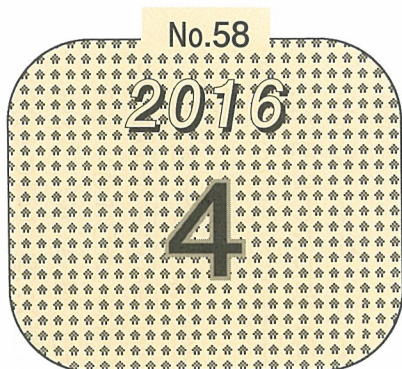




中日本給食だより

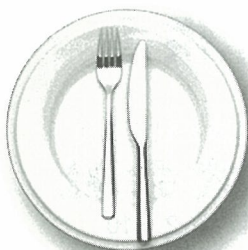


▲春の風物詩をうたう菜の花



主な内容

- (1面) 春の風物詩をうたう菜の花
- (2～3面) 食品成分表、15年ぶりの大幅改訂
発芽玄米、米粉パンなど313品追加
改訂版が投じたひじき鉄分の波紋
- (4～6面) 海外の日本食ブーム
日本食を広める政策推進
新しい食の発見・開発も期待
- (7～8面) ご当地グルメ 新し続々
決め手は、地産地消、
地元の食文化見直しを



外食応援企業

高瀬物産株式会社

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

本社 〒104-0045
東京都中央区築地2丁目1番8号
TEL 03-3545-7530
FAX 03-3545-7532

名古屋支店 〒453-0858
愛知県名古屋市中村区野田町大字大池1
TEL 052-413-7901

トヨタ支店 〒470-1211
愛知県豊田市畷町東町采女32-1
TEL 0565-25-0301

豊橋支店 〒440-0084
愛知県豊橋市下地町字宮腰61
TEL 0532-52-8177

食品成分表、十五年ぶりの大幅改訂

発芽玄米、米粉パンなど三二三品追加
改訂版が投じたびじき鉄分の波紋

学校給食の献立づくりの知識として必須な栄養成分。現在主流となっているのは五訂増補版（二〇〇五年）の「日本食品標準成分表」ですが、これが、新たに炭水化物成分表を作成したほか、収載食品の拡充や一部食品の再分析など、大幅な改訂となりました。

◆食品成分表が大幅に改訂
学校給食や病院給食、レストランのメニューづくりに広く使われる「日本食品標準成分表」（以下略称「食品成分表」）が五年ぶりに改訂され、七訂版として昨年十二月二十五日に公表されました。

「食品成分表」は文部科

学省 科学技術・学術審議会 資源調査分科会が食品成分委員会を設置して調査し公表している、日常的な食品の成分に関するデータで、食品一〇〇グラムあたりのエネルギー、たんぱく質、ビタミン、ミネラルといった栄養成分値を収めた資料です。食品の栄養成分に関する国内唯一の公的データであり、給食のみでなく一般食品などの栄養成分を表示する際の基礎データになるもので、重要な資料のひとつです。

食品成分表が初めて公表されたのは一九五〇年（昭和二年）から改訂を重ね、二〇〇〇年（平成十二年）からは五年ごとに改訂されています。

記載された食品数も、初版は五三八品目でしたが、五訂増補版では一八七八品

目となり、二〇一〇年（平成二十二年）の「日本食品標準成分表2010」版ではこれに、FOA報告書と厚生労働省の食事摂取基準に則り、成分値の項目に「アミノ酸組成によるたんぱく質」「トリアシルグリセロール当量」「ヨウ素」「セレン」「クロム」「モリブデン」「ビオチン」の計七項目が追加され、また、アミノ酸組成

分表については一九八六年に公表されてから二十四年ぶりの大改訂となりました。

そして今回の改訂では収載食品の拡充（食品数、二一九一品目）や、新たに炭水化物成分表を作成するなど、十五年ぶりの大幅改訂となります。

今回追加された三二三の食品は、

1. 日本人の伝統的な食文化を代表する食品（刺身、

天ぷら等）（例：刺身）
まだい、ひらめ等、（天ぷら）さつまいも、きす等）
2. 健康志向を反映した食品（例：五穀、発芽玄米、あまに油等）

3. 子どものアレルギー増加に配慮した食品（例：玄米粉、米粉パン、米粉めん等）

4. 栄養成分表示の義務化にも対応した調理後食品（例：とりのから揚げ、とんかつ、魚のフライ、肉・野菜等の焼き・ゆで等）
また、社会のニーズに対応するためとして次のことも行われています。

1. 成分表のデータファイル
をインターネット上に公表（日本語版及び英語版）

2. 家庭や給食で常用されることが多い「そう菜」^①について、成分値の計算方法を分かりやすく提示（注：「青菜の白和え」、「ぎょうざ」、「チキンカレー」など、合計四一食品）

①科学技術・学術政策局政策課資源室の公表資料による

学校給食に安全と安心を提供！

手造りの味をお届けする



社団法人 日本冷凍食品協会認定工場
コッコ株式会社

愛知県知多市新海2-10
TEL <0569>42-2137(代表)

◆ひじきの鉄分数値が話題に

一部食品を再分析した今回の「食品成分表(七訂版)」発表のなか、大きく変わったのが貧血防止によく食べられる「ひじき」。ひじきの可食部一〇〇グラム当りの鉄分含有量に關し、「鉄釜だと五八・二ミリグラムの鉄分を含むが、ステンレス釜だと六・二ミリグラム」と発表されました。

鉄分摂取のナンバーワンともいわれ、不足しがちな鉄を効率よく吸収する食材として定番だった干しひじきのその大部分が鉄鍋由来というニュースは、多くの人々を驚かせました。

干しひじきは、加工業者が原料の海藻を煮沸して洗みを取り、乾燥したものが売られています。一九八二年(昭和五十七年)版の成分表以来、ひじきに含まれる鉄分は一〇〇グラム当たり五五ミリグラムとされてきました。しかし、煮沸する際に使う釜が鉄製よりもステンレス製が主流になってきていることから、製法によ

て成分が異なる可能性があるのではないかと専門家が指摘されていました。

この発表については、ひじき成分そのものに変化があったわけではなく、ステンレス製の釜が普及して、下処理に使う器具が鉄からステンレスに変わったことが要因などと報道されています。

こうしてひじきの鉄分は鉄釜とステンレス釜で十倍の差があるということが明らかにされたことで、その対応として、「ひじきでの貧血予防なら、ステンレスより鉄の調理器具を使おう」「釘を使って直接鉄分補給する調理法を考えよう」といった声も聞かれます。

また、学校給食の現場でも給食の献立の見直しを検討するなど波紋が広がっています。鉄分は、日々体内で消費されるため毎日一定量摂取することが大切な栄養素です。鉄分は肉類や野菜にも含まれますが、従来の食品成分表でひじきに含まれる量が多かつたこともあり、これまででもサラダやハンバーグ

などにひじきを入れて鉄分摂取量を満たしていたこともあり、学校給食においても、ひじきは重宝な食材でした。しかし、今回の改訂を受けて、献立の見直しを検討する場面も出ています。また、「鉄分はビタミンCとともに取ると吸収が良くなる。他の食材も使って効率よく摂取できる献立を考えたい」という声もあります。

◆ひじき業界では

一方、ひじきの業界でも衝撃は大きく、日本ひじき協議会では、この発表を踏まえ、「今回の発表や報道では一部現状に則していないと思われる部分もありますので、ひじき業者として事実を正確に把握して適正な周知を図りたい」としています。「鉄分含有量の違いは、釜の材質の違いによるものではない」と、釜による違いはなく産地別の含有量の違いの可能性に言及しています。

国内流通のひじきの九八%以上は「蒸煮後乾燥」したひじきで、この加工で

は、釜の材質が製品の鉄分に与える影響は軽微であると考えられています。

同協議会が現在までに確認している検査結果によると、産地別に鉄分を計測した研究データは、

- ・国内産ひじき(52検体) 〓七・七ミリグラム
- ・韓国産ひじき(14検体) 〓四七・六ミリグラム
- ・中国産ひじき(12検体) 〓四七・七ミリグラム

といった数値で、加工に使用している釜はすべてステンレス製。

また、現在、国内に流通しているひじきは、約八七%が海外産(中国産約四六%、韓国産約四一%)で、国内産は約一三%。このため、同協議会では、業界としての標準成分数値の策定のため、各産地(日本産、韓国産、中国産)別鉄分含有量の業界標準成分数値設定のための研究を進めていくことにし、合わせて、各産地別鉄分含有量の差異についてもその原因を研究していくことにしたとのこと。

★ ★ ★ サラダ料理で ★ ★ ★
豊かなSALAD LIFEを

ケンコーマヨネーズ株式会社 中日本販売本部 名古屋市名東区一社2丁目171番3号
TEL: 052-709-2260 FAX: 052-709-2210

海外の日本食ブーム

日本食を広める政策推進

新しい食の発見・開発も期待

◆海外の日本食ブーム

「和食 日本人の伝統的な食文化」が国際連合教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録されたことも追い風となり、海外での日本食や和食といったブームの裾野は広がってきたといわれます。

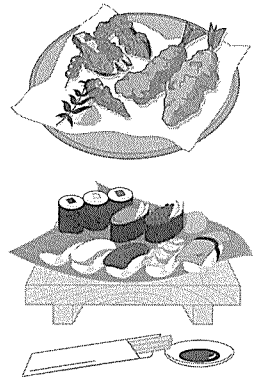
日本の食として世界でも人気のラーメンは、ロンドンでとんこつラーメン店に長い行列ができています。ニューヨークでも、最近ではラーメンやお好み焼きなども人気を集め、店舗が相次ぎオープンしています。

パリ中心部オペラ地区の昼時にも、ラーメン店は店の外まで行列ができるという盛況ぶり。こうした勢いのなか、二〇一四年一月には、日本の文化・製品を海

外に発信する「クールジャ

パン戦略」の一環として、博多一風堂などの有名店がパリ中心部で「パリ・ラーメンウイーク」を開催。「日本のラーメン店が欧州進出する土台づくり」に意気込みました。また、二〇一四年三月にオープン二十周年を迎えた、新横浜ラーメン博物館（横浜市港北区）は、ラーメンのさらなる普及を目指し、二〇二四年までの十年以内に欧州に進出する計画とされています。

ラーメンにかぎらず、日本食ブームは日本食レストランの急増につながっています。当紙の昨年十月号にも記しましたが、世界各国にある「日本食」とされる飲食店は、昨年七月時点で約八万九千店（農林水産省調査）。前回調査時（二〇



一三年一月）の約五万五千店に比べ一・六倍になりました。この大幅な伸びの背景には寿司や天ぷら、ラーメンなどが世界各地で人気となつているほか、日本食に対する健康志向も後押ししていると考えられています。

◆日本食を広める政策

こうした日本食ブームの一方で、海外の日本料理店をめぐってはいくつかの問題点もあります。

海外の日本料理店には、日本料理の職人から直接手ほどきを受けたり養成学校で学んだりした料理人が少なく、食材も現地調達のものを利用しているケースが多いとの指摘があります。そのような中で二〇一三年十一月、これまで入国管理

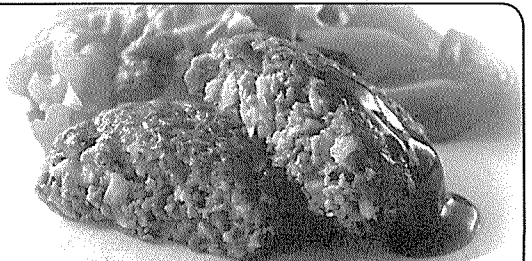
法で認められていなかった「外国人の日本料理店での就労」が京都市内に限り、特例措置として可能となりました。これは「外国人が日本料理を働きながら学ぶことを可能とする特例措置」の活用を盛り込んだ総合特別区域計画が国の認定を受けたものです。従来の入国管理法では外国人が日本国内の日本料理店で就労することは認められていませんでした。今回の特例措置によって、日本料理を海外に正しく普及・発信できる人材育成に期待ができません。

しかしこういった日本食の普及と理解に対して立ち遅れの感は否めず、政府は正しい日本食を広める政策を推進し、ブランドイメージの向上や輸出拡大などの対策を進める方針です。具体的には、日本食材を積極的に活用している海外の飲食店の情報を食品メーカーに提供し、食材の輸出拡大につなげてもらうことなど。

 ヤヨイサンフーズ

まごころ込めて、おいしさへ、まっすぐ。

株式会社 ヤヨイサンフーズ 〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目10-11 TEL (03)5400-1500 <http://www.yayoi-sunfoods.co.jp>



農林水産省は、さらなる日本食の普及や農産物の輸出拡大を目指し、日本食料理人の技能認定制度などを作る方針で、二〇一五年九月に関係団体や有識者で構成される「日本食・食文化の普及検討委員会」を開催し、「日本料理の調理技能認定」や「日本産食材サポーター店」に関するガイドラインを二〇一六年四月一日に公表しました。

この「日本料理の調理技能認定」は、日本料理の理解度や調理技能のレベルに応じて、海外の日本料理やすし店で働く外国人の料理人に「お墨付き」を与えようというものです。農水省の作成指針に沿って、料理店や調理専門学校が研修や授業を行い、料理人が一定のレベルに達すれば認定を受けることができるもので、日本で実務経験を二年以上積み「ゴールド」、専門学校で一年程度以上学ぶか実務経験が概ね一年程度であれば「シルバー」、指定の講習会などを受講

し、試験に合格すれば「ブロンズ」と、三つのレベルに分けられます。これらにはロゴマークがあり、店で掲げることができると他店との違いを打ち出せるといった利点が生まれます。

また二〇一五年六月の、クールジャパン推進会議では「クールジャパン戦略」の食分野として、国内の「食の大学院」設立や海外の「重点都市拠点」等の設立を通じて日本食の魅力を国内外に発信し続けるシステムを構築すると打ち出しました。

◆過去の認証制度構想

過去には「海外日本食レストラン認証制度」(以下「認証制度」というもの)が推進されたことがありました。これは、農林水産省が推進し二〇〇六年十一月に第一回海外日本食レストラン認証有識者会議において、海外日本食レストランの認証のあり方等を検討され、この会議の趣旨は、「海外においては、日本食

レストランと称しつつも、食材や調理方法など本来の日本食とかけ離れた食事を提供しているレストランも数多く見られる。このため、海外日本食レストランへの信頼度を高め、農林水産物の輸出促進を図るとともに、日本の正しい食文化の普及や我が国食品産業の海外進出を後押しすること等を目的として、海外における日本食レストランの認証制度を創設するための有識者会議(以下、「会議」という。)を設置する。」

(農林水産省報道発表資料より)とされており、世界的に有名な3大レストラン・ガイドブック「ミシュラン『レッド・ガイド』」、「フォー・ミヨウ」、「ザガト・サーベイ」や、タイの「タイ・セレクト」、イタリア政府機関による認定制度、フランスにおける日本食レストラン価値向上委員会の認定制度を例に挙げて発表されました。

ればよい」といった受け入れ意見や、「日本でもいろいろな日本料理があるし、どれも『日本料理』。食は基本的に自由なものだから、あくまで『指針』であるべきだ」等々、賛否両論でした。なかでも、「ワシントンポスト」や「ロサンゼルスタイムズ」などのアメリカの有力紙は強く反発しました。

「ワシントンポスト」の二〇〇六年十一月二十四日には「Putting the Bite On Pseudo Sushi And Other Insults」(にせもの寿司にまったがかかる)^{*1}という記事が載りました。その中で有名になったのはこの一文、

So beware, America, home of the California roll. The Sushi Police are on their way. (気をつけろ、カリフォルニア・ロールを作り出したアメリカよ。寿司警察がやってくるぞ。)^{*1}

これは、日本の寿司をアメリカでアレンジして人気



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
すぐ凍る すぐる食品株式会社

- 本社 社 152-0034 東京都目黒区緑が丘2-7-7
電話 (03)3718-6331(代) FAX (03)3724-2793
- 北海道営業所 〒074-1271 北海道室蘭市広尾町4-1-50
電話 (0164)25-1717(代) FAX (0164)25-1577
- 仙台営業所 〒981-1104 宮城県仙台市太白区中田3-9-18 旭コアビル B棟208号
電話 (022)381-8666(代)
- 東京営業所 〒152-0034 東京都目黒区緑が丘2-7-7
電話 (03)3718-6331(代) FAX (03)3724-2793
- 浜松営業所 〒432-8057 静岡県浜松市南区堤町850
電話 (053)447-3807(代) FAX (053)449-0602
- 大阪営業所 〒564-0046 大阪府吹田市東吹田6-16-18 吹田駅イツイン
電話 (06)6337-5025(代) FAX (06)6337-5026
- 福岡営業所 〒813-0025 福岡県福岡市東区青葉1-1-14
電話 (092)683-2277(代)

となった「カリフォルニア・ロール」は日本の寿司としては認められないのだということを揶揄したものでした。

この有識者会議は三回の会議を経て二〇〇七年三月に会議の名称を「海外日本食レストラン推奨有識者会議」と変更し、「日本食レストラン推奨計画」に取り組むことを一つの試案として提言しました。この計画は、「日本食レストラン」を自称し、この計画への自主的な参加を希望する商業的なレストランを対象として行うもので、その「日本食レストラン」は「日本食は多様であるため、現地の実情を考慮し、対象となるレストランを「伝統的」「フュージョン」などに区別して推奨する場合も考えられる」とされました。また、「推奨の対象となる日本食レストランに対しては（中略）定めるマークを付与する」としていました。

（第3回海外日本食レストラン推奨有識者会議 議事録より）

こうして認定制度は見送られることとなり、推奨計画を受けて二〇〇七年五月、日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）が設立されました。

◆新しい日本食にも期待

前項の「ワシントンポスト」の記事の中では、「アメリカの評論家の中には、日本こそが外国の食材を自国に合わせて適応させてきた国であるとして政府の認証制度の立ち上げについて批判しました。（中略）また、多くの日本の食べ物には外国の影響や、由来を持っていません。例えば、生地で包んで揚げた「天ぷら」として知られている食べ物には、十六世紀にポルトガルの宣教師によって日本に伝えられたものです。」^{※1} ということも書かれています。先述述べた「カリフォルニア・ロール」は、アメリカでその地の人たちの好みに合わせて変化した日本の食であることと、日本の食はもともとそういうもの

ではないか、という批判を込めたものでした。

そして、「フュージョン」というのは、まさにこのこととです。「fusion」というと主に「融合、溶解、融解、結合、統合」といったような意味です。音楽の世界では以前から、異なるジャンルの音楽が融合した音楽という意味で使われていたが、現在では文化の場面においても使われるようになってきました。

推奨対象となる日本食レストランとしては、こういった日本国外で新しく進化した、フュージョンしたのものも含むと考えることができます。

以前「和食」の無形文化遺産登録の際にも記してきましたが、「和食」や「日本食」を考えるにあたって、何をもって「正しい」とするのかが問題として常に挙げられてきました。

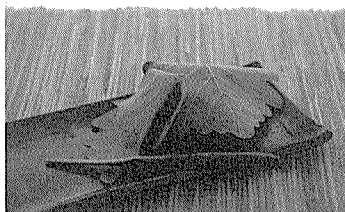
「日本料理」という言葉は伝統的日本料理をあらわし、「日本食」というと、ラーメン、カレーライス、

オムライスなどの一般に広く普及している日本の料理までをあらわすと考えられることが多いですが、ここに挙げられるラーメン、カレーライス、オムライスといった料理だけでも元を辿れば外国の料理を日本に合わせてデフォルメしてきたフュージョン料理といえます。こうした食文化を考えたと「日本食は変化すると」「食文化は進化する」といったことも容認されるのかもしれない。

日本食が海外の食文化と融合することによって、「よくわからない日本食になる」「そういった食べ物はいまがないものである」というようなことを言われることもしばしばありますが、それは日本の食の進化であり、新しい食材との出会いによって新しい食の発見となり得るといえます。そして、新たに、おいしくて日本らしい食が生まれたら、それは、とても素敵なことなのではないでしょうか。

※1 訳：事務局

日本伝統の和菓子から食育を!



桜餅、柏餅、おはぎ、お月見団子など、
四季折々の和菓子を取り揃えております。

株式会社華桔梗 (はなききょう)
名古屋市中川区伏屋2丁目1115番地
TEL 052-301-7824 FAX 052-301-8169

ご当地グルメ 新手続々

決め手は、地産地消、地元の食文化見直しを

グルメ大会が世の中の関心を集めるなか、「ご当地グルメ」「ビーグランプリ」という名称はいまやすっかりポピュラーになり、各地で地域おこしを兼ねて次々と新しいメニューが開発されています。

◆ご当地グルメ全盛

修験の山「英彦山」で有名な福岡県添田町には登山客が多く訪れますが、目玉となるグルメがなかったの「そえだご当地一品グランプリ」を企画・開催しました。二年目となる今年のテーマは「煮込み料理」で、大賞を獲得したのは「猪・鹿ミートボールの田舎風ポトフ」。出品者のコメントは「イノシシやシカがたく

さん獲れるのでそれを料理に生かしました。この料理がこれから町のご当地グルメになるよう願っています」

二〇一一年には、ご当地グルメが同盟を結ぶという例もありました。宮崎県日南市の「日中一本釣りカツオ炙り重」と都城市の「都城焼肉三味炭火定食」が「ファイヤーご当地グルメ同盟」として連携。両市は隣接市となっており、結成後には周遊促進・相乗効果をねらい、両グルメスタンプラリーも開催されました。日南のグルメは二〇一〇年に誕生し、この一年半ほどで五万食の販売を達成したといえます。

この同盟という形は他の地域にも応用され、宮崎県内で「ご当地どんぶり」を

テーマにした同盟も結成されました。こういったご当地グルメの同盟は、単一地域にとどまらず複数地域、さらに県全体の活性化へと展開されるため、点から面へと集客効果を波及させるものとしてご当地グルメ事業の可能性を広げていると考えられます。

愛知県内では、今年四月から岡崎市内の飲食店三十二店が八丁味噌を使った、赤ワインに合う新たなご当地グルメを売り出しました。その名も「赤い糸プロジェクト」。市制百周年を記念し、市が昨年より企画して各店がそれぞれの新メニューを作り出しました。今年度限りのメニューというのですが、八丁味噌の新たな可能性を引き出すことができたと期待されています。

ます。

また、「ビーグランプリ」の現在の正式名称は「ご当地グルメでまちおこしの祭典！ビーグランプリ」となっています。これは、「B」の示すものがブランドの「B」だからです。「私たちはB級グルメを売っているのではありません。ご当地グルメでまちおこしに取り組んでいる団体です。」と主催団体も声を上げています。こうした中、東京・秋葉原には全国のご当地グルメが食べられる「ビーグランプリ食堂 AKIOKA CARAVANE」もあり、ご当地グルメを一度は食べたいというファンの間で話題になっています。

◆ご当地グルメへの批判も

地元食材を使ってメニュー開発を進めるご当地グルメは町おこしには欠かせない、重要な観光資源の一つとなっています。そのためご当地グルメの新規開



カゴメ 学校給食用 野菜生活100

規格:100ml紙パック/18×2

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。



発を図る市町村も後を絶ちません。しかし、ご当地グルメの将来を考えた場合、安易なご当地グルメの開発は裏目に出る可能性があるという声があります。

新規開発されるご当地グルメの多くは、他のご当地グルメの焼き直しに終始しているものも多く見られ、カレー・焼きそば・ハンバーガーといったメニューに偏っているというのです。それらとつて馴染みのある料理ともいえませんが、コラボのしやすさ、トッピングの奇抜さなどから思い付きで作られることも多いようです。

これに対して、「地産地消の食材を使用しているだけで、メニューは他の地域と同じ」「無節制な開発は、大げさにいえば、食文化の破壊にもつながっているのではないか」といった批判もあります。

これからのご当地グルメに必要なのは、地元の食文化と食材をもう一度見直すことと、新しい発想を加え

たメニュー開発。それこそが、本当の意味でのご当地グルメの普及につながるのかもしれない。

◆企業連携による食品開発
ご当地グルメとは少し異なる話題となりますが、地域企業間の積極的な食品開発体制が開設される例もあります。

福岡県では二〇一四年、県内食品製造中小企業のスビーディーな試作開発を支援するため、「ふくおか食品開発支援センター」を県工業技術センター生物食品研究所内に設立しました。

生物食品研究所長の武藤行弘氏は開設時に、

「中小企業のみなさんがまず企業に対して自分の商品を売りこむために試作しないといけないが、その試作をできる設備を準備している。また、作ったものがどういう成分をもっているのかとか、どういう機能性があるのかということ調べたり評価したりするような機器も準備している。そ

ういったことで、売れる商品を企業のみなさんが試作して売り上げにつなげていただくことを考えている。それから、そのためには専門家の食品開発プロモーターという方を配置して、その方がいろいろ商品企画の指導・助言を行ったり、作り方の指導をおこなったりすることで、商品売れるものにしていく。そういった役割を果たしていくようなセンターにしたいと思っています。

また企業のみなさんは一社ではなかなか開発がむずかしいのでいろんな得意分野を持った企業と連携して企画開発・商品開発がしていけるように、そういうネットワークを拠点として作っていく。そういうセンターに成長させていこうと考えている。」

と、ふくおかインターネットテレビでのインタビューにこたえていました。こういった連携により新たな食品が開発されることに期待が寄せられています。

中日本給食だより

2016年 4月号 No. 58

平成28年 4月15日発行

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

世界に美味しいしあわせを



MARUHA NICHIRO

マルハニチロ株式会社

中部支社

名古屋市中区栄1-9-16 NFビル8階

焼き焼きクレープ

