



加工食品の賞味期限は月単位に 業界団体が新指針

賞味期限を1日過ぎただけで廃棄されるといった無駄をなくそうと、食品メーカーなどをつくる業界団体は、保存期間が比較的長い加工食品の賞味期限は、日付単位ではなく、より幅を持たせた月単位に改めるなどとした指針をまとめ、メーカーへの呼びかけを強化することになった。

生鮮食品ではなく、一定期間保存できる加工食品は、賞味期限を日付単位か月単位で示す。食品メーカーなどをつくる「製・配・販連携業協会」は1日でも期限を超えると廃棄処分になることから、加工食品についてはメーカーに対して月単位の表示を促してきたが普及が進まなかった。このため業界団体は、賞味期限が概ね1年以上の調味料やレトルト食品などでは月単位の表示に改めることを明文化した新たな指針をまとめた。また、指針では廃棄処分が増える要因の一つとして指摘されている「3分の1ルール」と呼ばれる食品業界の商慣習も見直している。

PICK UP NEWS

歩くとトクホ飲料に交換できる 自販機・・・サントリーから スマホと連動、秋からサービス

サントリー食品インターナショナルは、オフィス・事業所内の自販機向けに、スマホと連動したポイントサービス「グリーンプラス」を開発した。対象自販機で飲料を買ったと、アプリと連動しポイントがたまる。歩数に応じてもたまる。一定点数で同社のトクホ飲料と交換できる。企業が従業員の体調管理などを経営に生かす「健康経営」を支援する。2016年秋から導入を始め、1年後に500社1万台を目指す。同社が扱う飲料は一般飲料もあるが、ポイントをためるときはトクホ飲料を買った場合に点数を多くする。歩数は厚生省が推奨する1週間の歩数を参考にしている。

参考・引用資料：yahoo ニュースより

こちらもサントリー・・・ カフェインレス特茶新発売

サントリー食品インターナショナルは、8月2日よりカフェインを含まないトクホ「特茶カフェインゼロ」の販売を開始した。ストレスに悩む女性などで、飲料も刺激の少ないカフェインレスを好む割合が増えていることに着目。大麦や小麦、玄米など10種類の素材を使ったブレンド茶。脂肪を減らす働きを助けるケルセチン成分を配合した。トクホとカフェインレスの二つの切り口で売り込んでいる。

特茶カフェインゼロは500ミリリットルのペットボトル入り。税抜170円で販売。緑茶トクホ飲料「伊右衛門特茶」がヒットしており、新商品でトクホの売り場を広げられるとの読みもある。カフェインレス飲料はキリンビバレッジやアサヒ飲料、伊藤園なども品揃えを強化している。

参考・引用：yahoo ニュースより

幼児の歯ブラシ事故注意 転倒や衝突でのどに・・・

子供が歯磨き中に転倒し、歯ブラシがのどに刺さる事故が相次いでいるとして東京都は専門家や業界団体が参加する協議会を開き、年度内に安全対策をまとめることを決めた。都によると東京都消防庁が2011年以降、歯ブラシがのどに刺さるなどして5歳以下の子供を緊急搬送した事例は217件に上った。消費者庁が医療機関から収集した事故情報などでも同様の事故が120件あり、うち25件は入院が必要だった。都が計337件の事故を分析したところ、原因は、転倒203件、人や動物への衝突が67件、椅子などからの転落が40件。年齢別では1歳児が半数を占め160件、2歳児99件、3歳児44件だった。

参考・引用：読売新聞



皆様からの情報・ご意見をお待ちしております
県央かわら版では、食品・環境等を中心に情報を発信しております。取り上げていただきたいものや、一般的な話題等がありましたら、お気軽にご連絡ください。
一般社団法人県央研究所
電話 02556(46) 8311
FAX 02556(46) 8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp

名古屋市の家庭の「食品ロス」市が推計 15年度は7万7千2百トン

食べ残しや手つかずのまま家庭で廃棄される「食品ロス」が名古屋市では2015年度、計7万7千2百トン（推定）に上ったことが分かった。一日一人当たりおにぎり1.2個が捨てられた計算で、市は削減に向けた取り組みを本格化させる。

まだ食べられるのに廃棄される食品は農水省の13年度の推計で、国内で世界の食料援助量の約2倍の632万トンが発生している。

名古屋市の15年度、手始めに事業系を除く家庭から排出される生ごみのサンプリング調査を実施。消費期限切れなどを捨てられた「手つかず食品」が2万3千トン、部分的に使われた「使いかけ食材」が1万1千7百トン、「食べ残し」が2万9千トン、果物や野菜の皮を厚くむきすぎたような「過剰除去」1万3千5百トンで、家庭での食品ロスは推計7万7千2百トンと導き出した。

今後、事業者や消費者への聞き取り調査を通じ、実態把握と食品ロス問題の周知に取り組む。幼稚園や保育園での出張授業や、削減協力店の募集、食べきりレシビの考案も検討していく。

参考・引用：中日新聞より



「ベジ飯」を学食で提供 札幌市手稲区と北海道科学大学が連携

札幌市手稲区が学生に積極的に野菜を食べてもらおうと手稲区内の北海道科学大学と連携して食育に力を入れている。

区は2014年に同大の1〜4年生を対象に食育のアンケートを行い669人から回答を得た。1日3回野菜を食べるという学生はわずかに1割にとどまり、6割の学生が1日1回以下だった。区は昨年からの同大の食堂に、1日に必要な野菜の量や野菜を多く取り入れたレシピを紹介するプレートを用意した。

ただ、啓発だけで学生に野菜を多く食べてもらうのは難しいと判断した。大学と食堂業務の受託会社に協力を求め、今年6月末からは野菜を多く使った定食「ベジ飯（めし）」の提供と、学内の自動販売機で野菜ジュースの販売がスタートした。

ベジ飯は1食500円で、メニューは日によって変わる。提供は不定期だが、学生に好評だという。手稲区健康・子ども課は「学生食堂には野菜を中心としたメニューが少ないので、これからは野菜を食べてもらえるよう呼び掛けたい」と話している。学生食堂は学外の人も利用できる。

参考・引用：北海道新聞より

【中国】食品のネット販売に新規定 覆面調査制度も、罰則強化も

中国国家食品藥品監督管理総局はインターネット上で販売されている食品の取締強化に向けた新たな管理条例を公布した。ネット上にはびこる問題点を洗い出すのが狙いで、担当部門が食品を販売するプラットフォーム（ホーム）に対して覆面調査を実施することを認める。

この管理条例は昨年施行された「食品安全法」等に基づき、ネットで販売される食品を対象とした規定をより具体化したもの。担当部門が複数のプラットフォームから無差別に食品を購入して実態を調査することを認める。調査結果をプラットフォームに報告することを義務付け、不合格食品の販売を禁じる方針だ。

罰則も強化し、プラットフォームを運営する第三者企業や食品の生産販売を手掛ける企業が虚偽の情報を提供し、是正に応じない場合には罰金を科すことも決めた。実質的な生産販売を手掛ける企業だけではなく、第三者のプラットフォームにも連帯責任を負わせることで市場環境の改善を図る方針も固めた。消費者が損害を被った場合、状況によってはプラットフォームが責任を負うことを認める。

中国ではスマホやタブレット端末の普及により、ネットを介した食品の販売が急増。ただ衛生上の問題などを指摘する声も上がっており、関連規定の施行が急がれていた。

参考・引用：NNA ASIAより

新潟県三条市の三条スパイス研究所様をお訪ねしました



三条スパイス研究所はスマートウェルネス三条の取り組みとして三条市が整備したまちなか交流広場「ステージんがわ」の内部にあります。食堂部分以外は自由に無料で利用できる施設としてサークル活動や発表会、展示、イベントなどさまざまな活動の舞台になっています。

新潟県三条市のスパイス料理店「三条スパイス研究所」は本年3月にオープンしたスパイス料理店で、東京のスパイス料理店「スパイスカフェ」のオーナーシェフ伊藤一城氏を中心に、異分野で活躍する三条市内外のクリエイターたちが集い、こだわった食材の提供や地域に根ざした食文化の活動に取り組まれています。

今回、三条スパイス研究所の企画などを担当されている山倉あゆみ様からお話を伺いました。

「三条スパイス研究所では、スパイスを用いて「にほんのくらし」を再編集しながら発信していく取り組みをされており、気候風土との関わり、そこに暮らす人々が積み重ねてきた歴史や知恵の厚みといったものとスパイスを通して交わることで新しい変化を生み出します。そうした歴史や知恵といったものが忘れ去られてよいものなのか？飲食を通じて考える契機にしてほしい。今後の展望として、食文化やメッセージ性の強い商品の開発に取り組みたい」と話されていました。

三条スパイス研究所の役割の一つとして「大事なものをしまう納屋の役割があり、地域の中で埋もれている知恵や工夫、技術などそうしたものをみんなで共有できる空間、そんな場所にしたい」と意欲的なお話が印象的でした。



三条スパイス研究所では、スパイスの原料のひとつとなる「ウコン」の栽培が行なわれています。



メニューのひとつの「ピリヤニ」は、インドやその周辺国で食べられているスパイスを使った炊き込みご飯です。こちらではキットになったものも販売しています。生産者と協力して開発した新潟県産のインディカ米が使用されています。

三条スパイス研究所

住 所 新潟県三条市元町 11-63
電 話 (0256) 47-0086

営業時間 午前10時～午後8時
※末尾に2と7のつく日は午前7時から営業
定休日 水曜日・第1火曜日



毎月2と7のつく日は三条市の定期市が開催されます。これにあわせて三条スパイス研究所では「あさいちごはん」として午前7時から営業されています。



三条市では現在も定期市が行なわれています。2と7のつく日に開催される市は「にしちの市」5と10のつく日に開催される市は「ごとうの市」と呼ばれて親しまれています。それぞれ、月に6回開催されることから「六斎市（ろくさいいち）」と呼ばれることもあります。

県央のつぶやき

今まで、地域で培われてきた食文化は地域の財産でありましたが、核家族化が進み地域のコミュニティが衰退し、外食産業の台頭によって多様化してしまった食文化により、こうした文化の継承が失われつつあります。現代社会において地域の財産を共有化できるこの取り組みは、現在の食文化に一石を投じる取り組みであると思いました。

