



県央かわら版

第86号

令和2年2月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

7月からレジ袋有料化

一部の袋は除外 対象は?

今年7月からスーパーやコンビニなど全国の小売店で、プラスチック製レジ袋の有料化が義務付けられることになりました。ただし、袋の素材などによって一部は除外され、対象がわかりにくいという声も聞かれます。

狙いはプラごみ削減

プラスチックごみは海に流れ出して深刻な汚染を引き起こしており、世界的な問題となっています。2050年までに、海洋中のプラごみの総重量が魚の総重量を超えるとの試算も報告されています。

レジ袋有料化は、プラごみを減らす取り組みの一環で、レジ袋を減らし買い物にマイバッグを使う習慣を促進するのが目的です。

◆環境に配慮した素材、厚手は除外

新制度は事業の規模にかかわらず、全国一律で有料化を義務づけます。小売業以外の業種でも対象です。袋の価格や使い道は各事業者の判断に任せられます。レジ袋を提供しない代わりに値引きをしたり、ポイントを与えたりすることは有料化とは認められません。環境に配慮した素材や、繰り返し使える厚手の袋などは、有料化の対象から外れました。具体的には、厚さ0.05ミリ以上の袋。

トウモロコシやサトウキビなど植物由来のバイオマスプラスチックの配合率が25%以上の袋・海の

中で微生物が分解する海洋生分解性プラスチックの配合率が100%の袋です。

これら対象外の袋には「この袋は厚さ0.05ミリ以上であり、繰り返し使用することが推奨されています。」などのように、客が区別できる表示が必要です。

また、肉や魚のような生鮮食品を入れる持ち手のない袋やクリーニングされた服にかぶせる袋などは有料化の対象外です。通信販売などで事前に消費者が袋を辞退できないケースも対象とはなりません。

◆さらなる取り組み 何が必要?

政府が昨年11月、12月に実施したパブリックコメント(意見公募)では、「プラごみ全体に占めるレジ袋の割合は2%程度で、解決にほど遠い」など厳しい意見が寄せられました。政府は「消費者が関心を高めるきっかけになる」として、求められています。

参考・引用：神戸新聞NEXT



レジ袋有料義務化

対象店舗 **すべての小売店**

開始時期 **2020年7月1日**

素材 **プラスチック製**

- ・生鮮食品などを包むローラーストック袋
- ・生分解性・植物由来原料の袋
- ・厚地で繰り返し利用可能な袋

1袋当たりの価格 **?円**

各事業者の判断

納豆一日1パックで 死亡リスク約10%減

朝の定番メニューの納豆に、関係するある研究結果が発表されました。国立がん研究センターの研究チームは、納豆を日常的によく食べる人は、死亡するリスクが低いとする研究結果をまとめました。

研究チームは、全国のおよそ9万人を対象に納豆やみそ、豆腐などを食べる量に応じて5つのグループに分け、およそ15年にわたり死亡リスクとの関連を追跡調査しました。

その結果、納豆などの発酵性大豆食品を1日おおよそ50g以上食べると最も摂取量の多いグループは、最も少ないグループと比べ、男女ともに、死亡リスクがおよそ10%低かったといえます。50gとは納豆1パック程度にあたります。

今回、研究チームは死亡との関連も調査。

納豆を毎日2分の1パック程度以上食べるグループは、最も食べないグループより脳卒中や心筋梗塞などの「循環器系疾患」で死亡するリスクが男女ともおよそ20%低かったといえます。

国立がん研究センター疫学研究部、澤田典絵室長は「納豆は食品の加工の過程で栄養分の消失が少なく、いわれれています。そのため、より健康への効果が期待できるのではないかと考えています。」とのこと。

納豆が死亡リスクを低下させるという今回の研究。より確実性を高めるためには、ほかの複数の研究とも合わせて多面的な確認が必要だとしています。

参考・引用：日テレNEWS24



PICK UP NEWS

カップ麺に新容器 「しおケアカップ」 新たな「減塩法」を提案

明星食品が減塩で新たな取り組みを開始しました。同社は、食べる人自らが食塩摂取量をコントロールできるカップ麺新容器「しおケアカップ」(特許出願中)を2月発売商品から順次導入します。

「しおケアカップ」は、食べる人が容器内側下線までスープを残し、摂取する食塩相当量を調整できるようにしました。カップ内側下線までスープを残した際に、摂取する食塩相当量の目安は一目でわかり、手軽に食塩摂取量をコントロールすることができるという仕組みです。

近年、消費者の健康意識が高まり、即席麺における「減塩」ニーズも高まっています。同社では消費者がおいしく、かしこく食塩摂取量をコントロールできる「しおケアカップ」を導入することで、健康に対する取り組みを推進する狙いです。

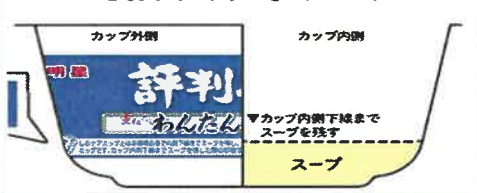
2月にリニューアル発売を予定している「チャルメラどんぶり」3商品から使用を開始し、以降、「評判屋」をはじめ順次拡大していきます。

健康な人の食塩摂取量(日)は、男性8g未満、女性7g未満(「食事摂取基準」とされています。塩分が高い加工食品と思われがちなカップ麺。確かに1食あたりの食塩摂取量は5g程度だが、これはスープまで飲み干した場合。麺、具材だけであれば約2gという商品がほとんどです。

また、塩分は季節や気温などにより必要量が変化することから、食べる人自らが摂取するスープの量を意識して調整するということが、減塩への第一歩としても有効です。

参考・引用：食品新聞

「しおケアカップ」イメージ



クルミで食物アレルギー 食品表示義務化へ

カシューナッツやイクラも?

クルミによる食物アレルギーの健康被害が増える可能性がある。アレルギーはアレルギーが起きやすくなる。アレルギーはアレルギーが起きやすくなる。アレルギーはアレルギーが起きやすくなる。

アレルギーはアレルギーが起きやすくなる。アレルギーはアレルギーが起きやすくなる。アレルギーはアレルギーが起きやすくなる。

アレルギーはアレルギーが起きやすくなる。アレルギーはアレルギーが起きやすくなる。アレルギーはアレルギーが起きやすくなる。

アレルギーはアレルギーが起きやすくなる。アレルギーはアレルギーが起きやすくなる。アレルギーはアレルギーが起きやすくなる。

調査をしています。クルミによるアレルギーは15年度の7例から、18年度は42例に増加しています。落花生(38例)やエビ(18例)など、すでに表示の義務がある4品目より多い結果となりました。

国内で消費されるクルミの多くは輸入されており、その量は10年度の9436トンから、18年には1万8796トンにまで増加しています。調味料のエクウスを抽出する際にも使われており、知らずに口にしているケースもあるとみられています。

ただ、表示が推奨される品目でアナフィラキシーショックが確認されているのはクルミに限りません。18年度の調査では、カシューナッツ15例、イクラ12例、キウイフルーツ8例となっています。

表示が推奨される品目を設けているのは、全ての品目で義務化すると商品パッケージに占める表示の面積が多くなり、表示方法の変更にもコストがかかるなど、事業者側の負担が重くなることも考慮する必要があります。

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。取り上げていただくものや、包な話等がございましたら、お気軽にご連絡ください。県央から版事務局 電話 0256(46)8311 FAX 0256(46)8310 Eメール info@kenho-labo.jp

新潟県三条市にある 四季の定期便 様 をお訪ねしました

今回は新潟県三条市にある四季の定期便様にお伺いさせて頂きました。四季の定期便様は、なすの漬物など季節の特産品やオリジナル商品のサイダーなどの製造・販売をしております。

四季の定期便・代表の白鳥様は、ご両親が新潟で十全なすの漬物の製造販売を始めたのをきっかけに、『四季を感じることが出来る新潟の食文化や特産物を広めていきたい』と強く思い、新潟に帰郷し、「有限会社四季の定期便」を立ち上げたそうです。



梨のしずく

高級品のイメージで熟した後の足が早い梨のしずくを知ってもらいたいと作られた商品です。

商品は、四季の定期便様のホームページや三条市内の道の駅、新潟駅中のぼんしゅ館様などで購入できます。



三条鍛冶エール

工場の祭典をきっかけに作られ、「鍛冶屋さんにエールを送る」という意味の名前です。鍛冶材料の鉄のイメージ＝黒色、鍛冶職人の厳しさのイメージ＝ピリリと辛口のジンジャーエールです。遊び心と地元愛の詰まった商品です。



ハーブソーダ

口の中にハーブの香りが広がり、さわやかな自然な甘さを感じます。それぞれで使用するハーブも生産しているそうです。

白鳥様が地元の果物を使った自社商品をPRするために関東の百貨店にいくと「新潟は果物って有名なの?」という声を多数いただいたそうです。なぜ、果物や農産物の知名度がそれほど高くないのかを考えた結果、『新潟県民の産地意識が低いのではないか?』という思いに至ったそうです。



多くの人に産地意識が芽生えるよう気軽に家庭でも取り入れられる地元の旬の農作物を使った料理を提供しよう!!

農家さん持ち込みの燕三条産旬野菜を楽しめるカフェレストラン

ベジテーブル様をオープンされました!

お客様から「小松菜や白菜は生で食べられるの?」など地元食材に興味を持ってもらえた反応を多く寄せられているようです。

『全国に新潟の農産物を広めて、地域の人に新潟の食材の良さを知ってもらいたい』という強い想いが詰まった料理です。

有限会社 四季の定期便
新潟県三条市大島 413 TEL:0256-35-3508
Web <http://www.e-season.jp>

野菜の食卓 ベジテーブル
新潟県三条市本町 1-3-17 TEL:0256-33-6549
定休日 木・日曜・祝日
営業時間 ランチタイム 11時~14時
カフェタイム 14時~16時

ランチタイムはビュッフェスタイル。6種類あるメニューは毎月3回、すべてを入れ替えるそうです。

VageTable 様のブログでは、メニューや野菜のおすすめの調理法を多数紹介しています。 <http://ameblo.jp/vegetable-room/>



デザートメニューもすべて手作りです。

オープン以来人気の『生姜のチーズケーキ』は生姜パウダーが練りこんであります。生姜の香り、味わいをしっかり感じられる口当たりなめらかなチーズケーキです。生姜が苦手な方にもおすすめです。



あなたが使っている生姜は冷え対策になっていますか!?

三条鍛冶エールや生姜のチーズケーキに関係する生姜についてご紹介します。

●ジンゲロール

生の生姜の辛味成分で、免疫細胞の活性化や殺菌作用、体の表面を温める効果が期待できます。酸化しやすいのも特徴で、空気に触れると3分程度で消滅してしまうと言われています。加熱や乾燥すると別の成分になってしまうので、ジンゲロールを摂取したい場合は食べる直前にすりおろすと良いです。

●ショウガオール

ジンゲロールを加熱や乾燥することで生じます。殺菌作用や活性酸素の除去、血管を拡張して血の巡りを良くするので体の中から温める効果が期待できます。

体の冷え対策に生姜が良いと言われていますが、生の生姜ではなく加熱した生姜がおすすめです。また、100℃以上の熱を加えると、ショウガオールは壊れてしまうので、加熱しすぎも要注意です。

三条の農作物の旬と豆知識

2月 サツマイモ

下田地区の特産「越紅(こしのくれない)」

3月 小松菜

鉄分やカリウムを多く含んでいます。

6月 キャベツ

三条は県内有数のキャベツ産地です。

県央のつばやき

今回の取材で、新潟県には豊富な農産物があることを改めて知りました。また、他の地域の方にアピールできるほど産地意識がないことを痛感しました。四季の定期便様は、新潟の良さを再認識できる場所です。皆さんも、ぜひ足を運んでみてください!