

モニターだより

＜みやぎ食の安全安心消費者モニターについて＞

食と暮らしの安全推進課では、県民参加による食の安全安心確保対策を推進するため、消費者としての役割を自らの行動で積極的に果たす人材を育成することを目的に、「みやぎ食の安全安心消費者モニター」を随時募集・登録しております。研修会をはじめ、県が実施する諸事業にご参加いただき、食の安全安心に関する正しい知識を身に付けていただいております。

【出展報告】みやぎまるごとフェスティバル2014

去る10月18日（土）及び19日（日）の2日間、宮城県庁及び勾当台公園周辺において「みやぎまるごとフェスティバル2014」が開催されました。

県庁1階フロアの「みやぎ食の安全安心県民総参加運動」紹介ブースでは当運動の紹介を行い、新たに26名の方に消費者モニターの登録申込みをいただきました。

また、県庁前駐車場のテントでは、「みやぎ食の安全安心取組宣言者」として、「お菓子や（登米市）」と「農事組合法人 舞ちゃんハウス（大和町）」の2者が出店し、ロゴマークシールを貼付した商品を販売しました。

2日間ともお天気に恵まれ、会場は沢山の人で賑わいました。



【県庁1階フロアの様子】



【「お菓子や」さん】



【「舞ちゃんハウス」さん】

【開催報告】「食品工場見学会」及び「生産者との交流会」

去る11月14日（金）に「食品工場見学会」及び「生産者との交流会」を開催し、モニター33名とみやぎ食の安全安心推進会議委員1名の計34名が参加されました。

午前中は角田市の「仙南みらい工房ビッセン」（滝沢ハム株式会社仙南工場）で食品工場見学会を開催しました。ここでは、工場長の幸村氏から、商品の製造工程や使用されている食品添加物についての説明を受けたほか、工場内の製造工程を見学して、ハムやソーセージがどのような場所で、どのような工程で製造されているのか等を学んでいただきました。また、見学会の最後に行った幸村工場長との質疑応答では、皆さん熱心に質問されていました。（→次頁に続く）



【製造工程を見学する様子】



午後は山元町の「山元いちご農園」で生産者との交流会を開催しました。始めに、代表取締役の岩佐氏から、実際にいちごを生産しているハウスに入らせてもらい、取り組まれている安全安心確保対策や、農園の設立の経緯、町の復興への思い等を話していただきました。その後、農園に隣接しているカフェで岩佐氏との意見交換を行い、大変活発なやりとりがなされました。いちごの六次産業化を通じた町の復興に尽力されている生産者さんの姿に、参加者の方々は強い感銘を受けていらっしゃいました。



【岩佐氏の説明を受ける様子】

ここで、参加された方々からいただいた感想を紹介します。今回の経験が皆さんが今後、食の安全安心について様々な視点から考察される一助となることを期待しております。

「仙南みらい工房ビッセン」では、国産豚肉「桜山豚」にこだわり、本社、食肉本部で枝肉を用途別に整形カット分類していることや食の安全安心確保のため、アレルギー物質を含む原料・副原料の管理を強化、製造段階で絵と文字で具体的に表示した看板を掲示していること、ソーセージのケーシング（皮）詰め作業、ハムブロックの包装作業を見学して、整理整頓され、事故防止にも配慮されていると感じた。

山元いちご農園では、風評被害の影響を極力少なくするため養液システムと地上1メートルの所で栽培する高設栽培を採用、いちご自体を放射性物質の検査にかけ基準値以下を確認していることや、会社組織として立ち上げ、「山元いちご」の名で販売している姿を見て、山元でもう一度いちごをやりたいという強い思いが理解出来、支援したいと思いました。

（鈴木 様）



1. 仙南みらい工房ビッセンの見学



レンガ造りの洒落た建物は、欧州旅行を彷彿させ、ハム等の加工工場にふさわしい風情である。幸村工場長の工房が特に拘泥している点、①主原料たる豚肉は3種の豚を交配させた自社ブランド②香辛料や塩の厳選と直火③添加物の使用抑制と保存料不使用、等の説明に安全・安心を追求する企業姿勢に好感を持った。

2. 山元いちご農園との交流

山元町は、先の大震災で多くの犠牲者が出、いちご農家は壊滅状態となったが、岩佐代表の生産者が会社を設立し、自立できる復興に向け邁進している、との熱弁に感銘を受けた。生産者自らが販路を開拓することは、容易なことではなかったと思う。ハウス内のいちごは音楽を聴き、応えてくれるでしょう。（関 様）

私は初めて「食品工場見学会」及び「生産者との交流会」に参加して、東日本大震災からの復興の状況を目の当たりにし、従業員の方々の苦労を感じました。まず午前中は、食品工場見学会として角田市にある仙南みらい工房ビッセンを訪れ、ハム・ベーコン・ソーセージの加工、原材料である自社ブランド「桜山豚」のこだわり、食品添加物を使用する際の注意等の説明があり、昼食は工場敷地内の仙南シンケンファクトリーでおいしくいただきました。

その後午後からは、「生産者との交流会」として山元町にある山元いちご農園を訪れ、いちごの高設栽培の苦労やハウス栽培を行うにあたり気をつけていること等の説明があり、以前は小規模で行っていたが、規模を拡大し国からの交付金を活用して効率よく行うことで、「山元いちご」というブランドを立ち上げたことについても説明がありました。その後山元いちごのデザートをおいしくいただきました。

未だ宮城県は震災以前の状況に戻っていないのが現状です。今回参加して、食の安全安心について確認できたし、もっと宣伝して宮城県に来てもらいたいと思っています。（東海林 様）



「仙南シンケンファクトリー」

大工場で機械製産される商品が多いなか、ていねいに手作りされているウィナー。静かな環境がいいですね。食事最高でした。限定品を大事に扱う姿勢は正しいと思う。『ダウン症』や『発達障害』の人は覚える事ができるので、“仕事としてできるのでは”と思った。

「山元いちご農園」

助け合いがんばって生産にこぎつけた「農園工場」。仕事をしやすい高さ、広さ、音楽。いっしょに働いてみたくなりそうな環境。岩佐さんのひき込まれてしまうような話しぶり、真剣さ。熱のこもった意地。おもしろい交流会でした。ありがとうございました。（滝口 様）



【食の安全安心基礎講座】第9回「水産物の放射能対策について」



宮城県 農林水産部 水産業振興課

県では「東京電力福島第一原子力発電所事故被害対策実施計画（第2期）」を平成26年3月に策定し、放射線・放射能の監視・測定や健康不安への配慮等について具体的な取り組み方針・内容を定めております。

検査は、県が定めた「農林水産等の放射性物質検査計画」により実施され、県内で生産される農林畜水産物等について、安全が確認された食品が流通されております。



●水産物の検査結果と公表

宮城県の水産物は、天然の魚介類は魚市場を通して流通され、カキやホタテ等の養殖物は仲買人に直接販売されております。このことから、市場流通するものは、魚市場に放射能簡易測定器を備え、セリ前に毎日検査を実施するとともに、養殖物については、宮城県漁協が海域ごとに出荷前に検査を実施し、安全の確認をしっかりと行っております。

また、県では、漁業指導船を用いて、独自に魚介類を採取し、放射能検査を実施しています。これらの検査結果は、「放射能情報サイトみやぎ」等で速やかに公表するなど県民の方々に対する適切な情報発信に努めています。

●検査結果の推移と出荷制限等の状況

図に示すように、時期を追うごとに50ベクレル以上の値を示す検体は減少しています。

現在は、出荷制限のかかっているクロダイ、スズキ以外の海産魚種からはほとんど放射性セシウムは検出されておられません。一方、淡水魚である天然のイwana、ヤマメ、ウグイ、アユは未だ出荷制限等の措置が実施されている状況にあります。

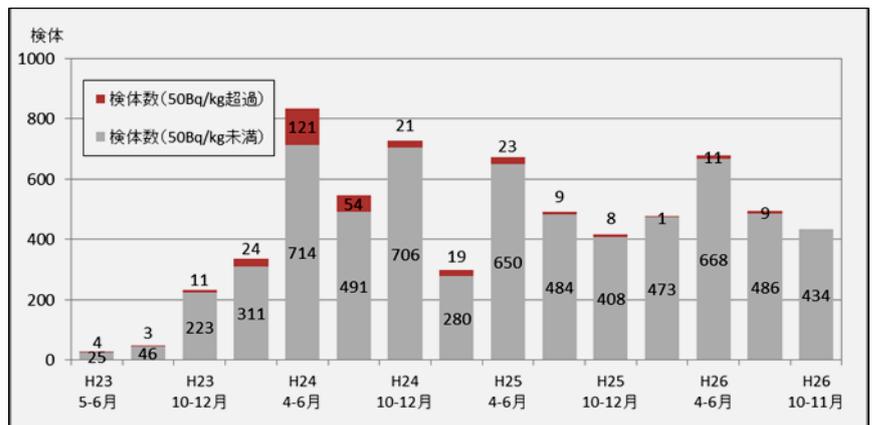


図 水産物の検査結果の推移（規制値の半分である50Bq/kg）

●安全性の確保に向けて

現在、石巻魚市場や女川魚市場には、より迅速に放射性物質の検査を行うことができる「連続個別非破壊放射能測定システム」（1時間に約1,400匹の魚を、解体せずにそのままの形で検査できるシステム）が導入されております。これは石巻魚市場（株）と東北大学で開発したもので、全国から注目されております。

引き続き、水産物の安全性を確保するため、より多くの品目の検査を実施し、安全安心な流通体制の確保に万全を期してまいります。

●みやぎ水産の日

宮城県産の水産物は震災により販路を失い、厳しい現状にあります。そこで、宮城県が、全国屈指の水産県であることを県民の皆様にご認識してもらい、本県水産物の消費拡大を図るため、毎月第3水曜日を「みやぎ水産の日」と決めました。

今後とも、メディアや広報の活用、産地や流通・販売店と連携した取組、魚食普及活動などを通じて「みやぎ水産の日」を積極的にPRし、消費拡大に取り組んでいきます。



消費者モニターの皆様におかれましても「みやぎ水産の日」の応援をよろしくお願いたします。



【開催報告及び開催案内】「食の安全安心セミナー」

去る10月24日（金）に大崎市で、11月26日（水）に大河原町で「食の安全安心セミナー」を開催しました。

セミナーの前半では、食べ物全般が持つリスクとの向き合い方について考えていただくため、「食べ物の基礎知識」について内閣府食品安全委員会事務局の職員が講演を行いました。ここでは、どんな食品も「絶対に安全」とはいえないこと、安全性は摂取する量で決まるといふこと等を学びました。

後半では、「家庭における食中毒対策」をテーマに、全国の食中毒事例や家庭で発生しやすい食中毒の原因物質の特徴と対策等について、保健所の職員が講演を行いました。ここでは、食中毒予防には「つけない」（清潔な手指・調理器具等）・「ふやさない」（手際よい調理や早めの喫食等）・「やっつける」（十分な加熱等）の3原則が重要だといふこと等を学びました。

セミナーに参加された方々からは、「中身の濃い講演でとても参考になった。」「食中毒予防について再確認するよい機会となった。」といった感想をいただきました。

来年1月15日（木）には、県庁2階講堂において、「食品中の放射性物質に関する現状と課題～生産現場の取組から～」をテーマにセミナーを開催します。本セミナーでは、東北大学名誉教授の山田 省吾 氏が「低線量放射線の身体的影響について」の講演を行うほか、農林水産省及び水産庁の職員が、それぞれの省庁が行っている食品中の放射性物質対策について説明を行います。また、県漁協及び県農協中央会の講師が、各組合の安全安心確保に向けた取組み等について、事例報告を行います。さらに、セミナーの最後には、会場との意見交換を行います。詳細につきましては、同封のチラシをご覧ください。また、県のホームページにも案内を掲載しておりますので、皆様お誘い合わせのうえ、ぜひご参加ください。



【大崎会場の様子（参加者37名）】



【大河原会場の様子（参加者41名）】

【編集後記】



寒気いよいよ厳しくなってきました。皆様、いかがお過ごしでしょうか。

寒い季節は鍋料理が恋しくなりますよね。私は今度、人生初のせり鍋を食べる予定です。皆様ご存知かもしれませんが、本県はせりの栽培がさかんで、平成24年の作付面積と収穫量はともに全国1位となっています。県内では主に名取市増田地区や石巻市河北地区で栽培されており、特に生産量の多い名取市のせりは「仙台せり」と呼ばれ、380余年前から栽培されているそうです。また、せりに含まれる鉄は貧血予防に、食物繊維は便秘改善に役立つほか、香りの成分には食欲増進や発汗作用があるそうです。今年は宮城のせりから元気をもらって、寒い冬を乗り越えたいと思います。（小笠原）



【発行】

宮城県 環境生活部 食と暮らしの安全推進課

〒980-8570

宮城県仙台市青葉区本町三丁目8番1号

電話：022-211-2643

FAX：022-211-2698

Eメール：syokua@pref.miyagi.jp

ホームページ：

<http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/shoku-k>

