宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課　令和２年　３月４日発行　第２４号

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。研修会等の行事にご参加いただくことで，食の安全安心に関する正しい知識を得ていただいております。

【開催報告】令和元年度食の安全安心セミナー in大崎

令和元年度１０月２８日，「食の安全安心セミナー」を，大崎合同庁舎にて開催し，食品関連事業者の方や消費者モニターの方など６４名の方にご参加いただきました。上級食品表示診断士の猪股照美氏を講師としてお迎えし，「加工食品の新しい食品表示」をテーマにご講演いただきました。

令和２年４月１日から完全実施となる，栄養成分表示の義務化や，アレルギー表示のルール改善についてご説明いただきました。参加者の皆様からは「法が変わった経緯等の説明もあり，分かりやすかった。」，「基本的な部分から詳細まで，大変分かりやすかった。」，「今後はもっと表示欄を確認しながら食品を購入しようと思った。」などの声が寄せられました。ご参加ありがとうございました。

↑ご講演いただいた猪股照美氏

新しい食品表示における主な変更点

●アレルギー表示のルールの改善

・特定加工食品（※）が廃止されました。

特定原材料	〈廃止〉特定加工食品
小麦	パン
卵	マヨネーズ

新制度では，マヨネーズやパンについても，アレルギーの表示がされるようになりました。
例：パン（小麦を含む）
　　マヨネーズ（卵を含む）

※特定加工食品：一般的に特定原材料等により製造されていることが知られているため，それらを表記しなくても，原材料として特定原材料等が含まれていることが理解できるとされていた食品

●加工食品の栄養成分表示の義務化

・容器包装に入れられた加工食品には，熱量，たんぱく質，脂質，炭水化物，ナトリウムの量が表示されます。

・ナトリウムの量は「食塩相当量」に換算された数値で表示されます。

栄養成分表示 １袋当たり	
熱量	○○kcal
たんぱく質	△△g
脂質	◇◇g
炭水化物	□□g
食塩相当量	☆☆g

【開催報告】令和元年度食品工場見学会・生産者との交流会

令和元年10月24日・11月6日・11月16日に「食品工場見学会及び生産者との交流会」を開催し，消費者モニター106名の方にご参加いただきました。当日は，衛生管理や品質管理の話をはじめ，東日本大震災への対応や生産する上でのこだわりなど，様々なお話が伺えました。参加者の方々からは，「真剣に努力されていることが伝わってきた。」，「現場の声を生で聞く貴重な体験ができた。」，「学ぶことが多く，楽しかった。」 などの感想が寄せられました。ご応募，ご参加いただき，ありがとうございました。参加者の方々から寄せられた感想を別冊に取りまとめましたので，ご覧ください。

１０月２４日

生産者との交流会：株式会社スワンドリーム（栗原市高清水）

スワンドリームでは，パプリカの栽培ハウスの見学を行い，パプリカの栽培・収穫方法や，減農薬への取組，パプリカの含む栄養素について説明を受けました。

←ハウス内には15,000株のパプリカがあり，１週間に１度全ての株を手入れしています。

食品工場見学会：有限会社伊豆沼農産（登米市迫町）

伊豆沼農産では自社ブランドである伊達の純粋赤豚へのこだわりや，食農体験などを通じた食育活動について説明を受けた後，生ハム貯蔵庫の見学を行いました。

←農業を「食業」に変えるという理念のもと，生産から加工，販売までを地域一貫体制で行っています。

１１月６日

生産者との交流会：有限会社耕佑（栗原市一迫）

耕佑では，サンチュの栽培ハウスや，水耕栽培で使用する水の貯水タンクの見学を行い，水耕栽培で育った野菜の特徴や，水の管理方法等についての説明を受けました。

←サンチュは全て手作業で収穫し，１日に６万枚ほど出荷します。

食品工場見学会：みちのくミルク株式会社（大崎市岩出山）

みちのくミルクでは，集乳の様子や製造ラインの見学，牛乳の試飲を行い，商品の検査の仕組みや，脂肪球を細分化するホモゲナイザーの仕組みについて説明を受けました。

←工場面積は52,966㎡で，年間22,195tの生乳を使用しています。宮城県北西部の牧場から集乳した生乳を使用しています。

１１月１６日

生産者との交流会：株式会社ゼルコバドリーム（蔵王町小村崎）

ゼルコバドリームでは，牛舎や，自家製の生乳を使ったヨーグルト工房「アトレイユ」の見学を行い，牛の快適さを重視した飼育方法や，商品へのこだわりについて説明を受けました。

←約160頭の牛を飼育しており，１頭から１日あたり30kgの乳を採乳できます。「アトレイユ」では自家製ヨーグルトや，ソフトクリームが楽しめます。

食品工場見学会：株式会社ささ圭（名取市植松）

ささ圭では，見学者用の衣服に着替え，製造ラインの見学を行いました。エアーシャワーや２重扉による衛生管理の仕組みや，しっかりとした歯ごたえを残すための工夫について説明を受けました。

←東日本大震災で全工場が流出するも，地元の方々を始め県内外からも寄せられた多くの励ましの中，工場を再建し，伝統の味を守り続けています。

【第２４回食の安全安心基礎講座】ジビエについて

●ジビエとは

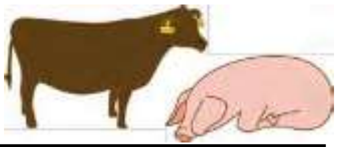
ジビエとは，狩猟で得た野生鳥獣の食肉を意味する言葉で，ヨーロッパで貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化です。最近、我が国では野生のイノシシやシカが増加しており，畑を荒らすなどの被害が発生しているため，捕獲数の増加への取組とともに，ジビエの食用も推進されています。

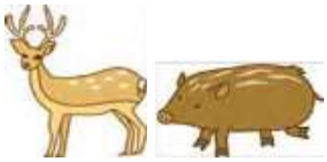
●ジビエの注意点

野生鳥獣は旋毛虫（トリヒナ），肺吸虫などの寄生虫やE型肝炎ウイルス，病原大腸菌などの病原菌を持っている可能性があります。また，家畜とは違い，飼料や健康状態などの管理が行われていませんので、リスクの高い食品です。２０１６年には，飲食店で提供されたクマ肉を喫食し，旋毛虫による被害が発生した食中毒事件がありました。この事例は，野外で捕獲されたクマの肉を譲り受けた飲食店が加熱不十分な状態で提供したことが食中毒の原因とみられています。調理時に中心部までしっかり火を通したもの以外を食べるのは大変危険です。

●ジビエの衛生管理について

今後、野生鳥獣の捕獲数が増加するとともに、捕獲した野生鳥獣の食用としての利活用が増加することが見込まれることから、野生鳥獣肉の衛生を確保するため、厚生労働省において、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」が 作成されました（平成26年11月）。本指針においては、野生鳥獣肉の利活用に当たっての、①捕獲、②運搬、③食肉処理、④加工、調理及び販売、⑤消費の各段階における適切な衛生管理の考え方等が示されています。





	「獣畜」 牛・馬・豚・ めん羊・山羊	「食鳥」 鶏・あひる・七面鳥等	「野生鳥獣」 獣畜，食鳥以外 の野生動物		
とさつ ・解体まで	「と畜場法」 による規制	「食鳥処理法」※ による規制	法令による 規制なし	野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）	捕獲・ とさつ・ 施設搬入 まで
加工・販売 ・消費	「食品衛生法」 による規制	「食品衛生法」 による規制	「食品衛生法」 による規制		解体・加工 ・販売 ・消費

消費者
（精肉，パック肉，食肉加工品，惣菜，飲食店での料理などとして消費）

※「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」

●野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）の概要

- 消化管内容物による汚染を防ぐため、銃による狩猟の際は、腹部に着弾しないよう狙撃する。 腹部に着弾したものは食用にしない。
- 消化管内容物が漏れ出さないよう、食道を結び、肛門をビニール袋で覆ってから内臓を取り出す。
- 1頭処理するごと、あるいは汚染するたびにナイフを83℃以上の温湯などで消毒する。
- 肉が被毛や消化管内容物で汚染されたら、その部分を切り取る。
- 狩猟前や解体前後に異常の有無を確認し、異常が認められた場合は廃棄する。内臓については、異常が認められない場合も食用とせず廃棄することが望ましい。

●宮城県産のジビエの流通について

クマ肉及びイノシシ肉については，平成24年6月25日付けで，県内全域を対象に国から出荷制限指示が出されており，現在も継続しております。

シカ肉については，平成29年12月13日付けで，県内全域を対象に国から出荷制限指示が出されており，現在も継続しておりますが，県内の指定された解体処理施設（丸信ワイルドミート，アントラークラフツ（いずれも石巻市）の２か所）が受け入れ、食肉中の放射性セシウム濃度について全頭検査を行い，国の基準値を超えないものに限って出荷制限が一部解除されています。

● 食肉加工用ニホンジカ肉の全頭検査における放射性物質の測定結果について（平成３１年度第１９報）

鳥獣名	捕獲場所	放射性セシウム（単位：ベクレル／kg）		捕獲年月日	測定日
		測定値	食品衛生法の規定に基づく放射性物質の基準値		
ニホンジカ	石巻市針岡	不検出	100	R2.1.24	R2.1.27
	石巻市針岡	不検出		R2.1.31	R2.2.3
	石巻市雄勝町水浜	不検出		R2.1.31	
	石巻市雄勝町水浜	不検出		R2.1.31	
	石巻市針岡	不検出		R2.2.1	
	石巻市針岡	不検出		R2.2.2	
	石巻市針岡	11		R2.2.5	R2.2.6

【お知らせ】パブリックコメントを実施しています！ 「令和２年度宮城県食品衛生監視指導計画」について

県では，食品衛生法第２４条の規定に基づき，「宮城県食品衛生監視指導計画」を毎年度作成しています。この計画は，県が行う食品関連事業者への監視指導について定めており，この計画に従い食品衛生に関する監視指導を実施します。

来年度の計画である「令和２年度宮城県食品衛生監視指導計画」の策定にあたり，計画案を公表し，その計画案に対して右記のとおり，県民の皆様からご意見（パブリックコメント）を募集しています。

●期間：令和２年２月１４日(金)から３月１３日(金)までの１ヶ月間

●計画案の公表場所：

・県政情報センター（県庁地下１階）

・県政情報コーナー（各合同庁舎内）

・食と暮らしの安全推進課（県庁１３階）

・県ホームページ

http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/shoku-k/r2keikakug.html

●ご意見の提出方法：郵便，ファクシミリ，電子メール

※ご意見提出の際は，上記公表場所又はホームページで注意事項をよくご確認ください。

～ ご意見は，監視指導計画策定の参考とさせていただきます ～

編集後記

まだまだ余寒が厳しい日々が続きますが，皆様いかがお過ごしですか。昔，星新一の小説で，１万年ほど地球より文明が進んだ星に不時着し，その星の生物たちに，地球人の想像を絶するほど美味な料理を振る舞われる話を読みました。文明が１万年も進めば，現在より美味しいものが食べられる可能性が高そうですが，多くの作品で未来の料理はあまり美味しそうに描かれないので，この話に違和感を覚えました。創作物の中の未来の料理って不気味な昆虫だったり，カプセルだったり，どろどろの離乳食のようなものだったり… なぜ美味しくなさそうなのでしょう。むしろ原始人は，美味しそうな骨付きの大きな肉を食べているイメージがあります。謎が深いです。（佐藤）

ご意見・ご感想をお寄せください。

発行：宮城県環境生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.lg.jp
ホームページ：「宮城県　消費者モニター」で検索！
バックナンバーもご覧いただけます。

モニターだより第24号
別冊

食品工場見学会･生産者との交流会
参加者の方々の感想をご紹介！

１０月２４日（木） 有限会社伊豆沼農産　株式会社スワンドリーム

伊豆沼農産の経営理念は｢農業を食業（食産業＋職業の造語）に変える｣を原点に，地域の人と自然の恵みに感謝する云々とある。 農業＝食べ物と捉えたとき，原材料の生産や農産物の加工，販売，レストラン事業等，その土地の利活用を通じ，地域一貫体制に拘泥し，食と農を繋げてくれることは，すばらしいの一語に尽きる。｢くんぺる｣での昼食，デミグラスハンバーグランチは実に美味。

スワンドリームの温室ハウスの中で３.６ｍに育ったパプリカの｢技｣は，岩手･遠野のホップの栽培風景を彷彿とさせるほどの背の高さ。説明で，①パプリカの色は赤･黄･橙で，みな味，栄養等に違いがあり，黄のビタミンC含有は抜群，②会社は農産物の国内生産に拘泥し，パプリカの宮城県生産量は全国一位であること等を学んだ。これはぜひ県民にPRし，消費拡大を図るべきと思う。食欲をそそる鮮美トリオに万歳！

みやぎ食の安全安心消費者モニターとして，伊豆沼農産とリッチフィールド栗原を見学。食品衛生や生産管理に関する知識を身につけ，また，生産者と消費者の相互理解を深めることができました。はじめに伊豆沼農産で見学。会社説明を受け，「農業を食業」に変えるという理念。人間にとって食は命をつなぐもの。安心して食せるものを作るには， 人にも自然にも優しさを持って接する。職場の和，地域の輪，常に笑顔のある生活が大切であること。そして，私たちは命を頂いて生きていることに感謝。以上の心を持って食業に取り組んでいることを知り，安全安心が伝わってきました。それだけでなく，将来を担う子ども達に繋いでいくために，食育も行い，食品が口に入るまでの大変さ，喜び，安心を伝えていることを聞き，今日の私の収穫でした。商品のソーセージを食した感想は，「美味しい，また食べたい」の一言でした。リッチフィールド栗原についても安全安心美味しいを証明づけるGAP認証を取得。双方日頃の努力によるもので，日本の誇りを実感した交流会でした。

今回伊豆沼農産を見学し，ハンバーグの昼食を大変美味しく頂きました。この会社の良いところは，周りの農家さんを巻き込んで経営に参加していることでした。仙台市にもっと近くにあれば良いのに！と思いました。

１１月６日（水） みちのくミルク株式会社　　有限会社耕佑

県庁を出発したバスの中は静かだった。今日一日この調子かな？と思っていたが，最初の工場「耕佑」に着き，説明後の質問の時間が来ると，参加した皆さんから鋭い質問が相次いだ。熱心な参加者にまず驚き，そして食の安全，安定，地域発展に心血を注ぐ経営者の言葉ひとつひとつに共鳴した。次の「みちのくミルク」では，私たちのために動画も用意していただいていた。最先端であろう設備を駆使して，牛乳やヨーグルトが秒単位で作り上げられていく。その製品の陰には，やはり徹底した衛生管理，消費者の好みのリサーチ，リサイクルまで見据えた容器の開発など，見学して改めて「目からウロコ」の状態であった。一番考えさせられたのは，これだけ熱心に物作りをしている生産者に対して，消費者はどれだけ理解し，向き合っているのか？であった。便利な売場や価格に関心が行きがちだが，これからは生産者の方のバッググラウンドに思いを馳せながら手にしたいと強く思った。

今年の生産者との交流会は，野菜の水耕栽培をしている栗原市の耕佑を訪問。大きなサンチュのハウスの中で担当の方から細かな説明を受けた。スマホを使用しての温度管理と手動によるビニールの開閉という新旧を組み合わせた方法で，グローバルギャップを取得した未来に向けての農業を目指している農家の姿を見たように思います。昼食は栗駒山麓ジオパークを推進している「丸勝」にて地産地消のお弁当をいただきながら，ジオパークの説明に耳を傾けました。午後からは工場見学でみちのくミルクへ。衛生管理の行き届いた工場内をガラス越しに見学したりスライドを使用しての説明を受けたりと内容の充実した見学でした。

岩手・宮城内陸地震後にジオパークが作られ，被災した地域の農業，飲食店業の方達がそれぞれに協力しながら推進している様子に地域の大きな力を感じました。少量ですが購入したサンチュとトマト，とても美味しくいただきました。

川の循環がなく不利な場所へ，はじめは「いちご」を作ろうと視察するが，途中変更して，レタスを栽培した。水耕栽培は土より生育が早い。ハウス栽培で暖房かけて，とれる時期を考えている。消費者には安定して供給していただいている。一日６万枚から７万枚のサンチュを出荷。一時間８００枚。多い人は１２００枚。上は遮光カーテンで温度を保っている。植物にとって根っこの温度と生長点が大事。１５℃を下回らないよう暖房する。ハウスの面積が決まっているので，ベット移動しながら効率よく作業できるようにしている。栄養価を分析したりはしていないが安定供給することで付加価値を付けている。太陽光だと自然に近い。種をまいて約５０日でできる。真夏で４０枚，真冬で８０枚とれる。排水は循環する。植物も老廃物を出すので養液のコントロールが重要。ナノバブルを活用した試験をしている。水質も弱酸性。新聞のインクの安全性も立証されている。

１１月６日（水）　みちのくミルク株式会社　　有限会社耕佑

二度目の工場見学会・生産者との交流会に参加。栗原市一迫の「耕佑」と大崎市岩出山の「みちのくミルク」を訪問。晩秋の紅葉を期待しながら午前定刻に県庁をバスで出発。有限会社耕佑では水耕栽培によるサラダ菜，サンチュ，みつば，ケール等を現地で生産者と交流を兼ねて見学。ここも若い世代による企業で試行錯誤しながらこぎつけたという。水の確保，天災によるハウスの保安，種の入手法等，様々な質問が出た。日本の営農は確実に変容したことを実感する。昼食は一迫の「丸勝」で。店挙げての行き届いたおもてなしに感動。食後サンチュとミツバを購入。新鮮で美味しいと家族が絶賛。午後はみちのくミルクで乳製品の製造過程を係員の説明を受けながら見学。働いている人員の少なさにただ驚愕。科学技術の進歩による省力化には目を見張る。衛生的な環境での大量生産。メーカーの誇りが伺える。定刻に県庁に戻った担当者の計画性，ご苦労にも感謝したい。

普段お店で販売されているのは，まずはパッケージ，さらに値段で判断しますが，身近に作られている方のお話を聞くと生産者のご苦労が値段に反映しているのだなと。やはり，継続していただきたいので，値段は大事ですが，それよりも栄養価を私は重視していたので，値段と栄養面，生産者の思い，それぞれ兼ね備えた商品を選びたいと思いました。あと一番気になるところは，添加物，砂糖などです。今回，ミルク工場を見学したのですが，糖分に関してはとても気になりました。質問コーナーもありましたが，糖分に関しては選ばないという選択肢しかなかったのかな？と思って質問は控えました。モニターさんがどんな質問をしたいのかを把握して参加者の方が代表で聞いたりとかが良いのではと思いました。とても良い機会を与えていただいてありがとうございます。

余談ではありますが，車内が少しうるさかった様なので車内は静かにされると皆さん心地良くなると思います。また，私はすっかりお弁当のお金を忘れてしまいました。その対応が取り立てのような対応だったので，あまり心地良くなかったので，万が一忘れてくる人もいると思いますので，もう少し心地良い対応をして頂けたら，また参加してみたいと思いました。

１１月１６日（土） 株式会社ささ圭　　株式会社ゼルコバドリーム

名取市のささ圭は閖上で創業し，職人の技を大事にする笹かまぼこの銘店だったが，東日本大震災で全工場を失った。しかし，この困難を乗り越え，従来の手造りかまぼこに，県産野菜や魚介類を取り入れた３０あまりの新製品を開発し，伝統と創意工夫を大事にする会社です。同社では食の安全・安心を中心に職場環境の美化，従業員のモラル向上のために，５S運動を展開している。また，合成保存料を使わず，ミネラルに富む天日塩使用の体に優しいかまぼこを職人の技を駆使して製造している。蔵王町のゼルコバドリームは農業情勢が厳しい中，牛の顔と人の顔が見える農業を目指し，乳牛に快適な，クリーンアンドドライの飼養管理，トータルカウコンフォートを実施している。自給飼料率を増やし，飼料→牛乳→ヨーグルト生産までをカバーし，160頭の大規模化，美味しいヨーグルトでの６次産業化と今後の日本酪農の方向性を示すモデル経営です。

今回の食品工場見学及び生産者との交流会に参加させていただき，ありがとうございました。ささ圭の工場見学では衛生面の配慮や，かまぼこができあがるまでの工程，材料の説明などじっくりと見学させていただきました。見学前のお話も分かりやすかったです。災害から立ち上がって意欲を燃やして頑張っている工場の皆さんに感心しました。お土産のかまぼこがあまりのおいしさで，家族で夢中になって食べました。これからはささ圭さんのものを購入しようと思っています。昼食の海鮮丼がおいしかったです。ゼルコバドリームで牛のお話をしていただきました。頭数の多さとあまりに大きい牛もいたことにびっくりしました。ヨーグルトを試食させていただきました。上に乗っていたブルーベリーが特においしいと思いました。今回のモニターの趣旨を自分流には達成できましたが，加えて一日バス旅行の気分にさせていただいき申し訳ないです。ありがとうございました。

今回参加して「百聞は一見にしかず」ということわざを何度も実感しました。ささ圭の従業員さん，ゼルコバドリームのスタッフの皆さん，ひとりひとりが小さなことにもこだわり，商品を作っているということを理解しました。当たり前のことが，当たり前のように食卓に届くことは幸せだと思います。今後も宮城県産商品を購入して応援していこうと決めました。今回，予想以上に男性の参加者が多かったのも驚きです。男性も食の分野に関心を持つことはいいことです。また，移動のバスでは，となりの席の方と親しく話ができ，楽しかったです。ぜひこのような会にまた参加したいと思います。

～ご参加いただいた方々からの感想は以上です。感想をご寄稿いただき，ありがとうございました。～