

種から食卓へ

ベトナムの自然と人々の暮らしを守るために。
seed-to-table.org



特定非営利活動法人

Seed to Table ~ひと・しぜん・くらしつながる~

「食べる」「暮らす」にまじめなあなたへ発信する情報紙

食と生活ジャーナル

Dietary Life Journal

2014
7.29
Tue.

www.svokutoseikatu.jp

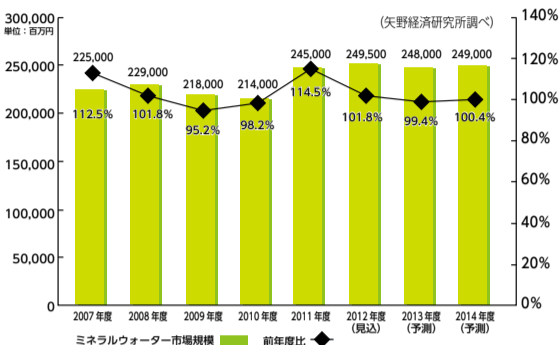
■発行所/有限会社びゅうらいふ・食と生活ジャーナル編集部 〒116-0001 東京都荒川区町屋3-2-1 ライオンズプラザ町屋115 ■販売/(株)日流プランニング
■企画・編集/健康情報ビジネス出版株式会社・健康ジャーナル編集部 ■2014年7月22日発行/8月5日号 ■問/TEL.03-5855-1190 FAX.03-5855-0251

身近な「食・リテラシー」を身につける

食と生活 !!

データ見聞録

ミネラルウォーター市場規模推移と予測



矢野経済研究所が公開したデータから、ミネラルウォーターの市場規模をチョイスしてみると2014年度(見込)で2490億円ほど(グラフ参照)。2011年度からほぼ横ばいに推移している。この2011年

度は東日本大震災が起きた年でもあり、この時期に水の重要性が再認識されているという。震災などに蓄えることができ、備蓄水として特に宅配水市場が盛り上がりを見せた。現在でも宅配水市場は二桁成長する注

震災以後「水」の重要性再認識 海外製品の影響で市場に混乱も

日本においてどこでも安心して飲める水だが、「飲み水は買うもの」という認識も増えているのも確か。しかし、水は差別化が難しい商材のひとつ。ここではミネラルウォーターに関するデータに着目してみた。

目の市場として位置づけられている。一方、ミネラルウォーターの市場としては震災の際に市場が混乱したという。震災の影響で中国や韓国産の低価格ミネラルウォーターが大量に輸入されたことで市場が不安定な状態になった。価格も品質も様々な商品が入り乱れたが、2014年になり「ある程度は落ち着いてきた」と業界関係者は言う。しかしまだ、以前のような安定感はないとのこと。安定した市場に戻るにはもう少し時間がかかりそうとされる。

協会が扱うウォーターサーバーは、主にレンタル契約をした顧客のもとに貸し出されていくものだ

同協会が扱うウォーターサーバーは、主にレンタル契約をした顧客のもとに貸し出されていくものだ。備が、またその知識が事業

日本宅配水&サーバー協会

協会会員啓発の一環に「メンテナンス講習会」を開催

シリーズ 「水」の安心を考える②



協会員たちが休日返上で取り組む講習会。

一般社団法人日本宅配水&サーバー協会(本部・東京都千代田区、中田みち代表理事)では、製品の安全性を確保するための「サーバーメンテナンス講習会」を開催した。参加者は同協会正会員、賛助会員を含む20社、30名。6月14日(土)で行なわれた1日コースの講習会であったが、参加者は座学、実技学習とをつながりなくこなした。

メンテナンスに思いを込めて

者には要求されるもの。そこで、大手宅配水企業で構成されている同協会では、協会員啓発の一環として「サーバーメンテナンス講習会」を執り行なっている。「正確にいうと、現在の協会は、かつて活動していた2つの協会が発展的に統合されました。今回実施された講習会は、統合後初となった実施回でしたので、参加者数の予測がつきにくいところでしたが、最初としては理想的な人数が集まり安心しています」(芹澤卓道事務局長)

■ 講習に登壇した吉原修講師。多くの現場経験に基づいた解説が共感を呼ぶ。



■ 1日コースの講習会。AMの座学風景。大阪から駆けつけた参加者も。



講習に登壇した担当者の吉原修氏は様々な現場で経験を積み重ねたベテランだが、参加者の多くも幹部クラスで重責を担う責任者が多く、講義内容は必然的に難易度の高い領域へ。改めて定

期的なメンテナンスに対する協会員の真剣な思いが伝わってくるようだった。実技講習では、用意された複数台のサーバーが、参加者の手によって、たちまち分解されて、細かな部品についての談義が熱心に交わされた。「細かなネジひとつにも、事業者の思いがこもっています。こうした地道な時間が、ユーザーの皆さんの安心につながっていくことを願っています」(吉原氏・2面にてインタビュー)

さまざまな理由によって膨大な食べ物が捨てられている一方で、食べ物に困っている人がいます。



私たちは、食べたいのに食べられない人たちに、食べ物を届けています。

Food for All people すべての人に、食べ物を。



SECOND HARVEST
セカンドハーベスト ジャパン

セカンドハーベスト・ジャパン / Second Harvest Japan
〒111-0053 東京都台東区浅草橋4-5-1 水田ビル1F TEL: 03-5822-5371 / FAX: 03-5822-5372
f 2ndharvestjapan @2ndharvestjapan www.2hj.org 2HJ 検索

※小紙・食と生活ジャーナルはセカンドハーベスト・ジャパンの活動を応援しています。本広告は弊社のCSR活動の一環として無償提供にて掲載しています。

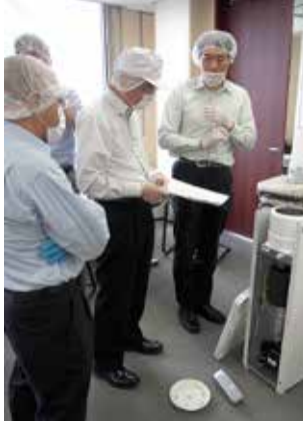
身近な「食・リテラシー」を身につける



■ 部品の解説を丁寧に
に行なう。参加者の
多くもプロなので、
講師としてはより高
い知識が要求される。



■ 疑問を感じたらとことん
明する。それが安全を守る
ための秘訣。



「縁の下の力持ち」——サーバーのメンテナンスを担う人々はまさにそんなイメージだろうか。私たち消費者からは見えない部分——だが実は、本来その部分の責任をしっかりと果たしている事業者について知りたいのが消費者の本音でもあるだろう。食と生活ジャーナルでは、普段目が届かない部分に注目したい。サーバーメンテナンス講師の吉原修氏に話をうかがった。(1面から続く)

吉原さんは前身の協会から、メンテナンス講習をご担当されていたと聞きました。吉原 業界自体の歴史が10年ほどとまだ若いフィールドですが、前協会では累計で500回を超える講習を行なってきました。当時はそれだけ発展途上の業種であったともいえますが、ひとつの形を作り上げていくエネルギーと、安全と安心を守る

吉原 我々はただ安全に、冷たい水と温かいお湯を当たり前にご提供できるサーバーを整備するだけです。それでお客様が満足していただければ十分です。

吉原 協会が縁の下の力持ちとして、日々サーバーを安全に運用できることはもちろん、より安全なアイテムに進化させることを考えています。現在課題として捉えているのが、子供のやけどを防ぐための「チャイルドロック」機構についてです。様々なオリジナル機構がある中で、どのタイプが一番安全なのかを協議しています。来春にはこの課題もひとつの答えとして結実させたいと考えています。

吉原 協会が縁の下の力持ちとして、日々サーバーを安全に運用できることはもちろん、より安全なアイテムに進化させることを考えています。現在課題として捉えているのが、子供のやけどを防ぐための「チャイルドロック」機構についてです。様々なオリジナル機構がある中で、どのタイプが一番安全なのかを協議しています。来春にはこの課題もひとつの答えとして結実させたいと考えています。

安心を伝え続けて今日も

メンテナンスの大切さをわかってもらうために

日本宅配水&サーバー協会 吉原 修氏

助会員の経営責任者の方々がますます様子をご覧になった形です。以前に実施されていた講習会は、まさに現場で活躍する最前線の方が多かったですし、もちろん責任者の方のご参加も今回同様多かったです。

■ 参加者の取り組む姿勢の真剣さが伝わってきました。吉原 私たちが担うのはお客様からは見えない部分ですが、まさに心臓部でもあるところなんです。ウォーターサーバーが当たり前に機能するかどうかは、我々の腕にかかっています。だから、少なくともここに集まっている方々の思いは常に安全に対して正面から真剣に向き合っているでしょう。

■ ユーザーから見えない部分ですが、実はユーザーにとっていちばん知りたいところなのだと思います。

吉原 協会が縁の下の力持ちとして、日々サーバーを安全に運用できることはもちろん、より安全なアイテムに進化させることを考えています。現在課題として捉えているのが、子供のやけどを防ぐための「チャイルドロック」機構についてです。様々なオリジナル機構がある中で、どのタイプが一番安全なのかを協議しています。来春にはこの課題もひとつの答えとして結実させたいと考えています。

食と生活 **今日は何の日?**

◎8月1日

「水の日」

「水の大切さ」を改めて認識するための日として、1977年(昭和52年)に政府によって設けられた。

「水」に関心の高まる夏の最中「8月1日」を初日としての1週間が「水の週間」となる。

国土交通省では毎年この時期にテーマを据えてポスターを掲示し、水資源の重要性を国民に呼びかけている。(写真は昨年度テーマのもの)全国的に水に関する啓発行事などが各地で行なわれるので、興味のある方は要チェック。

食と生活ジャーナル注目商品

ハウス「特定原材料7品目不使用パーモントカレー」<中辛>他

ハウス食品グループ本社(東大阪市・☎06-6788-1231)から、食物アレルギーの原因となる「特定原材料7品目(小麦・乳・卵・ピーナッツ・そば・えび・かに)」を使用していないカレーとシチューが発売される。ともに8月18日から。

同社が、総務省統計局の資料を元に割り出したデータによると、食物アレルギーで悩んでいる未就学児は約35万人、また小学生から大人では135万人にのぼるといふ。同社によれば「同じ食卓で家族みんなで同じメニューをおいしく食べていただきたい」という思いで本製品発売の実現に取り組んだとのこと。

原料に制限を受けるなかで、いかに「おいしさ」を保つことができるかがポイントとなったが、コーンスターチや米粉、野菜の繊維質などを組み合わせたり、新規原料を開発して乳を使わずにまろやかさを出すなど、様々な工夫が盛り込まれた。

製造上の行程で、違った原材料が微量混入してしまう「コンタミネーション」防止にも注力し、自社工場に「特定原材料7品目不使用」製品向け専用ラインを立ち上げ、特定原材料7品目を混入しない徹底した管理体制のもとで生産が行なわれるという。

[問] ハウス食品グループ本社 : <http://housefoods.jp/>

食を真剣に考えるひとのための資格

食生活アドバイザー®の活躍のフィールドはとっても広い

- 生産、流通、販売などの現場で
- 医療・福祉などの現場で
- 飲食の現場で
- 学校、家庭などで

■ 食生活アドバイザー®資格検定基本情報 ■

■ 受験資格: 制限はありません。食と生活について包括的な学習がしたい方なら誰でも受けることができます。 ※団体受験制度もあります。

■ 次回受験申込受付期限: 2014年10月15日(水)

■ 受験料(各税込):
 * 3級 * 4,700円
 * 2級 * 7,300円
 * 3級・2級併願 * 12,000円

次回の検定日は
2014年11月23日(日)です
願書請求受付期間: 7月16日(水)~9月30日(火)

www.flanet.jp

一般社団法人 **FLAネットワーク協会** (Food & Lifestyle Adviser)
食生活アドバイザー®検定事務局

食生活アドバイザー 検索

月曜日~金曜日 AM9:00~PM5:00 (土・日・祝日除く)
 フリーダイヤル 0120-86-3593 TEL.03-3371-3593

MEMO



食品表示法・食品表示基準 パブリックコメント募集開始

消費者庁

来年6月をめどに施行される「食品表示法」についての「食品表示基準（案）」についての意見募集」が7月7日より始まった。昨年秋口より重ねられてきた食品表示部会を中心とする、生鮮食品、加工食品、また、栄養表示に関する件などが各テーマ別に設けられた調査会によって議論が重ねられて、ついにその試案が作成されたという流れ。

食品衛生法、JAS法、健康増進法など複数の法律にまたがっていた食品表示を一元化するわけなので当然容易ではないが、「まずは消費者目線で——」という大原則に基づいて各調査会でも話し合われてきた。その結果として、業者負担が明らかに増えることも予想される。特に、懸案事項であった「製造所固有記号」の行方などがどうなるのか注目される。

基本原則が消費者保護となっている以上、私たち消費者の意見をより多く寄せていきたい。特に小紙「食と生活ジャーナル」読者諸氏には積極的な意見投稿を行ない、責任ある法律作りに参加していただきたい。



ASC 認証ラベル

以前、本紙でもお伝えした「海のエコラベル」＝MSC認証は、「持続可能な漁業によって獲られた水産物」に貼付されるものだったが、その「養殖版」とも呼べる「ASC認証」をご存知だろうか。

ASC(Aquaculture Stewardship Council: 水産物養殖管理協議会)とは、環境に大きな負担をかけずに、地域社会や人権にも配慮しながら「責任ある養殖水産物」の普及を通じ、養殖産業を持続可能なものに変革することを目的とした「ASC認証制度」を管理している団体。WWF(世界自然保護基金)とIDH(オランダの持続可能な貿易を推進する団体)の支援のもと、2010年に設立された。

まだあまり日本では認知されていないが、この先進的な取り組みはヨーロッパを中心に支持の輪が拡大している。

先頃、総合スーパーの「イオン」では、この「ASC認証」商品をラインナップに追加した。新商品は「パンガシウス」(ナマズの一種の白身魚)で、今年2月に発売された「アトランティックサーモン」に次いで2魚種目になるとのこと。

責任ある養殖により生産された水産物 「ASC認証」取得商品を追加

イオン

『介護食品』をめぐる動き

介護食品の認知度向上 生産金額・生産量2桁成長

日本介護食品協議会

日本介護食品協議会(事務局・東京都千代田区)が、6月2日に「ユニバーサルデザインフード(※1)以下、UDF)についての生産量などを発表した。2013年の「UDF」の生産量は1万1686トンにのぼり、生産金額は134億8100万円となった。

「UDF」の製品は1200製品となり、前年度から171品目の増加となった。生産量も前年度から126.5%増加の1万1686トン、生産金額は124.5%増加の134億8100万円となっている。「UDF」増加の要因と

介護食品の新しいあり方 有識者間で調整進む

介護食品のあり方に関する検討会議

6月17日、「介護食品のあり方に関する検討会議・認知度向上に関するワーキングチーム」の第3回目会合が実施された。議事では「新しい介護食品」の区分・アルゴリズムについて、「新しい介護食品」の名称など

の愛称公募についてを中心に、意見が交わされた。農林水産省では昨年2月より、①介護食品の定義の明確化、②高齢者の栄養に関する理解の促進、③介護食品の提供方法、④介護食品の普及、⑤介護食品の利用に向け

た社会システムの構築など、以上5つのテーマを掲げて論点を整理。「介護食品のあり方に関する検討会議」を設置した。同検討会議は学識経験者、医療関係者、栄養士、ホームヘルパー、食品製造事業者などの有識者で構成される。

同日の論議では特に、それぞれの患者に必要な介護食品を選ぶためのアルゴリズムの内容について、闊達な意見交換が



介護食品の新名称も公募される予定。

が挙げられる。販路としては施設・病院給食等の業務用が129.9%の増加、通信販売などの市販用が130.7%の増加となっている。

また、同協議会は5月に介護食品の認知度調査も実施。一般消費者に対し、介護食品について訊ねたところ、「知っている」と回答したのが43.8%から増加しているが、認知度向上が求められるという声も聞かれた。

また、同協議会は5月に介護食品の認知度調査も実施。一般消費者に対し、介護食品について訊ねたところ、「知っている」と回答したのが43.8%から増加しているが、認知度向上が求められるという声も聞かれた。

超高齢社会で介護食品市場 に注がれる熱視線

あった。最初に示された案では「食べることに悩むこと」からスタートし、「噛むこと、飲み込むこと」について医師等の指導・指示を受けている」といった設問に対して「はい」と「いいえ」で答えて進んでいき、最終的に回答者に必要な介護食品の区分が判明するということも提示された。提示された案では、「噛めるか、飲み込むか」などに判別のテーマが偏りがちなことなどが指摘された。また、7つに分け

られた介護食品の区分を7色で表示するという案に、利用者が迷う要因にもなるという意見もあり、検討課題となった。今夏に予定されている介護食品の新しい名称についての一般公募に向けて、急ピッチな進行が求められている。

これは遠い未来ではなく、わたしたちの将来の話です。

www.msc.org

水産資源や海洋環境を守り、将来も魚を食べ続けていくためのひとつの答えがMSCの「海のエコラベル」です。

海洋管理協議会(MSC: Marine Stewardship Council)の厳正な環境規格に適合した漁業で獲られた水産物にのみ認められる証、それが「MSCラベル」すなわち「海のエコラベル」です。



MSC 検索 MSC (海洋管理協議会) 日本事務所

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 15-12 兜町 MOCビル 7階 TEL: 03-5623-2845 / FAX: 03-5623-2846

※小紙・食と生活ジャーナルはMSCの活動を応援しています。本広告は弊社のCSR活動の一環として無償提供にて掲載しています。

●新商品ウオッチング●

～充実した食生活に真剣なアイテムを探せ!～

ヤマキ

個食に対応「おひとり様鍋つゆ」

「寄せ鍋つゆカレンダー」

「鍋」といえば、大勢で囲むもの——そんなイメージが定番だが、こちらは「1人前からでも楽しめる」というコンセプトで登場した「個食対応」の鍋つゆ。

少人数世帯化の現在、1人で食事を済ませるスタイル、いわゆる「個食」に対応した。1人前×3袋という形態なので、1人前でも、夫婦2人でも、3人家族でも、ケースに応じて使い分けることができる。

「寄せ鍋つゆカレンダー」は枕崎産かつお節と道南産真昆布の合わせだしを使用した醤油味。



【本社】愛媛県伊予市【価格】160円(税別)
【発売日】8月25日【問】0120-552-226

●食と生活ブックコレクション●

～食のリテラシーを高める書籍・ピックアップ～

東大教授が考えた おいしい! 海藻レシピ73

主食から副菜、おやつまで

小柳津広志
[東京大学教授]

高木義夫
[株式会社高木屋 代表取締役] 共著



「ちょっとしたアレンジでここまで変わる!? 定番を超えたおいしい料理がいっぱい」とする

本書は、東大教授が本気で開発した海藻レシピの決定版。

カルシウム不足の日本人のために「海藻」という食材に着目した小柳津広志先生が、科学の知識という「かくし味」を織り交ぜながらのレシピを披露。

一見地味な食材である「海藻」が、カラダに嬉しい「ごちそう」に生まれかわるレシピもさることながら、巻末に添えられた「小柳津教授の講義ノート」では、「美味しさの科学」など、わかりやすく科学と料理の融合が解説されていて読みごたえがある。

【成山堂書店】本体1,350円+税
2014年6月28日初版発行

かくし味に「科学」を—— 東大教授の海藻レシピ集

こんにちは。望月美幸です。私は肉や乳製品など動物性の食材や砂糖を使わずに、できるだけ土地の野菜や果物を使ったオリジナルの料理を作っています。あまり難しく考えず、楽しさや面白いことを見つける方が好きです。『作ってかんたん、見てうつくしく、食べて感動』を心掛けています。意外と知られていませんが、昆布の旬は夏です。7月は、夏バテ予防におすすめのモロヘイヤのレシピとあわせてお届けします。

～昆布カツ～

【材料】1人分
だしを取った後の昆布 10枚(15cm×10cmくらい)
小麦粉 大さじ3
水 大さじ4
パン粉 適宜
油 適宜



【作り方】
①昆布10枚は重ねて、両端をようじなどで留めておく。②「①」の両面に茶こしで小麦粉を薄くふる(分量外)③ボールに小麦粉と水を混ぜて、「②」の昆布にまんべんなく付ける。④フライの要領で「③」にパン粉を付けて、熱した油で色よく揚げる。⑤ようじを外し、好みで醤油やソース、マスタードを付けていただく。

昆布は菜食をしていると毎日使う食材のひとつ。煮物やお味噌汁、ごはんを炊く時には昆布と梅干しを入れます。使った後の昆布は冷凍してある程度たまったら佃煮にしておにぎりの具にします。いわば昆布のリサイクル。

それでも使うのが追いつかなくなると、コブカツにして食べ切ります。ごはんに炊き込んだだけの昆布や固い昆布は、お醤油で柔らかく煮てお

きます。それを重ねてフライにすれば、食べてびっくり! 肉ではないけれど満足感のあるカツになります。このカツは、フライを作る時、卵は使わずに小麦粉と水で作るのが特徴です。肉だと思ってしまうので、食べながら分かって意外性に感じる人。すっかり気に入って、だし昆布がたまるまで待てないからと新しい昆布を煮てカ

ツを作る人。私の経験上、食べた人の反応はこの3種類くらいに分かれます。「この人はどういう反応かな?」と予想するのがちよつとした楽しみ。モロヘイヤは、アラビア語で「王様の野菜」という意味。どんな薬でも治らない重病の王様がモロヘイヤのスープで治ったという言い伝えがあります。エジプトでは今もモロヘイヤのスープは庶民の味として親しまれているとか。

夏の盛りの畑では、モロヘイヤはジャングルのようになんどん生育します。なんと生命力旺盛なことか! モロヘイヤの生姜漬は、火を使わずに簡単にできて楽ちゃん。作ってすぐでもおいしいけれど、少し置いてとろみが出たものを熱々ごはんにかけると、食欲の無い時でもおかわりしたくなるほど。冷蔵庫に保存して一週間以内に食べ切りましょう。

モロヘイヤの 生姜醤油風味



【作り方】
①モロヘイヤは洗って、茎から葉っぱをはずし、水を切っておく。②生姜は薄く切って千切りにし、これに醤油と粒マスタードを混ぜる。③容器にモロヘイヤの葉を重ねて入れていく。葉と葉の間にはそれぞれ「②」をはさむ。ときどき上下を返して2日程度おけば味も染みて、とろみも出てくる。皿に盛る時は針生姜を飾る。生姜がお好きなら、多めに使うとおいしさアップします。

【材料】2人分
モロヘイヤ 1袋
生姜 1かけ
粒マスタード 小さじ1
醤油 30cc
水 20cc

望月美幸 (もちづきみこう)

神奈川県生まれ。山梨県韮崎市在住。娘のアトピー治療法を調べるうちに自然療法に出会い、天然酵母パンを学ぶ。1997年に山梨県明野町にてパン屋「アリコヴェール」を開業。国産小麦と天然酵母を使ったパラエティ豊かなパンは、遠方からも人々が訪れるほど人気。2007年に出家。2012年4月、僧侶としての修行のため休業。現在は、僧侶の活動のかたわらチャリティパン屋を定期的で開催。ビーガンを取り入れた新しい精進料理を目指している。

写真：中村節子/スタイリング：須藤訓行、山崎めぐみ/構成：則竹知子



食生活にまじめなあなたへ

食と生活ジャーナル

Dietary Life Journal

www.syokutoseikatsu.jp

無料購読募集中

QRコードから直接登録できます。

