

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
11.18
Tue.

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 ■お問い合わせ/TEL.03-5855-1190 FAX.03-5855-0251 ■URL/www.syokutoseikatsu.jp

テーマ:「食・リテラシー」を考える

永谷園

www.nagatanien.co.jp

『ユーグレナ雑炊の素』

ユーグレナ(ミドリムシ)が雑炊に

現在、様々な分野から熱い注目を集めているのが「ユーグレナ(=ミドリムシ)」。
ワカメなどの藻類の一種でありながら、動物と植物の両方の性質を兼ね備えているという貴重な素材。「ユーグレナ雑炊の素」は、石垣産のユーグレナを1食あたりに100mg配合。ユーグレナの風味と鰹と昆布の和風だしをマッチさせた。かき玉子、ごま、しいたけ、ねぎなどと合わせて。



【本社】東京都港区 【価格】180円(税別)
【発売日】10月13日 【問】0120-919-454

カゴメ

www.kagome.co.jp

『トマクロクッキー』

カゴメと京都府がコラボレーション

食品メーカーの「カゴメ」と「京都府」が締結した『楽しもう京の食材パートナー連携協定』によって誕生した新しいクッキー。京都府産の「新丹波黒大豆」に、トマトパウダーと生クリームを合わせた今までにない新発想のお菓子。
今回の協定締結は、京都の農林水産物のブランド価値向上と消費拡大を目的としたもの。期間限定販売。



【本社】東京都中央区 【価格】500円(税別)
【発売日】10月28日 【問】0120-401-831

明治

www.meiji.co.jp

『イソジンウォッシュ』

「うがいの定番」で手洗いも

そろそろ本格的な「風邪」のシーズン。外出先から帰ったら、まずは「手洗い・うがい」を習慣づけたいもの。「うがい薬」の定番『イソジン』ブランドから登場したのが、手洗い用ソープの『イソジンウォッシュ』。「イソジンの有効成分ポピドンヨードで、ウイルス・細菌などを殺菌・消毒」というのが基本コンセプト。
万全の手洗い・うがいでこれからの季節の「風邪」「インフルエンザ」「食中毒」などから身を守りたい。



【本社】東京都江東区 【価格】600円(税別)
【発売日】10月27日 【問】0120-841-704

タマノイ酢

www.tamanoi.co.jp

『なべのこ 寄せ鍋用』

「すしのこ」ブランドに姉妹品が仲間入り

深まる秋。冬の足音が聞こえてくるこの頃は、くつつと音をたてる「お鍋」も少しずつ恋しくなる頃。11月17日(月)から発売となる『なべのこ・寄せ鍋用』は粉末タイプの鍋の素。タマノイ酢の主力商品である、おなじみ『すしのこ』の姉妹品としてデビューするのは、「焼津産かつお節」の旨味を効かせた醤油ベースの「寄せ鍋」。
合成甘味料、合成保存料、合成着色料不使用というところも嬉しいポイント。『なべのこ・キムチ鍋用』も同時発売。



【本社】大阪府堺市 【価格】167円(税込)
【発売日】11月17日 【問】0120-33-4104

らでいっしゅぼーや

www.fancl.co.jp

『みんなの健康を考えた野菜たち』

こだわりのジュースを店舗販売へ

2014年9月から発売されて、「らでいっしゅぼーや」の通販などで販売されている野菜ジュース『みんなの健康を考えた野菜たち』が、青果専門店の「ころくや」でも販売されることになった。
同商品は、らでいっしゅぼーやが開発したこだわりのオリジナル野菜ジュース。使用される原料は徹底的に国産にこだわり、緑黄色野菜・食物繊維をしっかり補うことができるジュース。



【本社】東京都新宿区 【価格】200円(税別)
【発売日】10月18日 【問】0120-831-375

サントリー食品インターナショナル

suntory.jp/sbf/

『胡麻麦茶(特定保健用食品)』

カフェインゼロ表示など加えて刷新

「血圧が高めの人へ——」のヘルスクレームでおなじみの「サントリー・胡麻麦茶(特定保健用食品)」がリニューアルされる。ゴマを原料とした健康成分「ゴマペプチド」を含んだブレンド茶「胡麻麦茶」は、2008年の登場以来「血圧」に心配を抱えるユーザーに支持されてきたが、今回、味わいはそのままに、パッケージを刷新。「トクホマーク」が金色になり、「カフェインゼロ」という文言も追加されて、より多くのユーザーに親んでもらうための配慮が加えられた。



【本社】東京都中央区 【価格】160円(350ml/税別)
【発売日】12月23日 【問】0120-139-320

■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

食を真剣に考えるひとのための資格

www.flanet.jp

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



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

mini 特集

会員向けに実施されるサポートイベント

食アド情報交流会



◎年に一度、都内を中心に開催。

年に一度開催される会員間の「情報交流会」。普段接することのない、有資格者会員たちが一堂に集い、自らの「食アド活動」を発表しあえる場となっている。交流会ではそれぞれグループを構成して、テーマについて話し合う。職種が多岐に渡る有資格者会員の集いとあって、様々な業種の情報が得られることで、有益だと好評を得ているという。公認講師による「食アドスイーツ」が振る舞われるシーンもあって楽しい。

食アド勉強会



◎東京に続き仙台、名古屋、大阪、福岡開催が実現。今後も開催地の拡充が図られていく予定。

当初は年に一度の都内開催からスタートしたが、現在は大阪、次いで名古屋開催が導入され、さらに仙台、福岡などでも順次開催が実現し、現在は定例化している。今後も開催地区を広げつつ、学習内容も充実させたいとする。内容は文字通り、「食アド」として学ぶべき項目を絞って授業が開かれる。「今日から使える食品表示の読み解き術」「食生活と流通トレンド情報」「食育メニューと和食のおもてなし」などなど、食生活アドバイザーとして必要で、タイムリーな知識を充電できる場となっている。

食アドアカデミー

食アド勉強会より、さらにスキルアップを図りたい人のためのプランで「食と生活を考えるプロフェッショナル」をサポートする。

過去行なわれた授業内容は「食育メニュープランナー養成講座」「人前で話すことが上手になる話し方講座」など、食生活アドバイザーとしてのスキルをさらにブラッシュアップできるカリキュラムが用意されている。ここでも「取得後にも意義のある資格であるために」という思いが込められている。



◎テーマを絞って、より掘り下げられた授業が受けられる。

時節にあった勉強会を

会員制度発足以来、そのサポートとして設けられている「食アド勉強会」。基本的に春期と秋期に開催されているが、年を追うごとに開催地域が広がった。発足当初は東京地区のみの実施だったが、会

「食と生活」について、幅広いカリキュラムで知識を身につけることができる資格試験「食生活アドバイザー検定」。主宰の一般社団法人・FLAネットワーク協会（東京都新宿区、竹内弘光会長、03-3371-3550）では「食アド勉強会2014 in 大阪、in 福岡」を二週連続で開催した。同協会では「もっと、アカデミックに」というテーマのもと、会員向けに「食アド交流会、食アド勉強会、食アドアカデミー」などを提供している。今回の「勉強会」は例年同様に福岡、大阪で実施。次年度には新たな勉強会施策も順次予定されており、会員サポートをさらに充実させたい考えだ。

「当協会会員様の特徴は、どんな目的意識の高い点です。資格を取得した後も、そのライセンスをどう活かすかを常に考える。員の強い要望により仙台、名古屋、大阪、福岡と、主要都市での開催も定例化してきた。」「例年同様に、開催地区を広げていくことも大切なのですが、本年は、まずは定期開催地区の学習内容の充実を図ることに努めました。例を挙げますと今春の東京開催の勉強会では『海洋資源問題』に取り組む海洋管理協議会（MSC）

「例年同様に、開催地区を広げていくことも大切なのですが、本年は、まずは定期開催地区の学習内容の充実を図ることに努めました。例を挙げますと今春の東京開催の勉強会では『海洋資源問題』に取り組む海洋管理協議会（MSC）



11月1日の福岡開催。学習テーマは「さかなのことをもっと知ろう・海と魚食を考えよう」（講師は熊崎稔子先生）



11月8日の大阪開催。学習テーマは「食育メニューと和食のおもてなし」（講師は竹森美佐子先生）

本部イギリス）より講師を招き、将来の食卓を守るための施策についての学習を行いました。このように外部講師を招く体制も積極的に調べて、より時節にあった食生活の情報

報提供ができるように実践して参ります。また勉強会の開催地区も定例化してきましたので、さらなる拡大ができるよう検討していきたいと考えております」（同・竹内会長）

「食アド勉強会」2014西日本・九州開催
FLAネットワーク協会

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・健康ジャーナル（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。