



カリフォルニアの広大なブドウ畑

補った栄養素をサプリメントで補うという志向のようだ。



米国食品衛生調査団に参加して (下)

認証検査課 石崎誠司

滞在中の食事といえば、朝食はホテルのバイキング、昼食はハンバーガーやサンドイッチ、夕食は肉料理などが続いたため、日本食が恋しくなり、アトランチでは一杯四百円の味噌汁を注文してしまっ

アメリカの「食」に触れて 日本との違いや共通点を学ぶ

なぜなら、アメリカのサプリメントの市場は、一九九四年に八十六億ドルであったものが、二〇〇六年には二百三十億ドルへと成長し、十二年間で実に二・五倍の伸びを見せているからである。よって、食文化・食生活習慣が変わらない限り、アメリカのサプリメント市場は今後も政府の規制を受けながらも成長し続けると思われる。調査団の日程も終わりに近づき、サンフランシスコからさらにバスで北に約二時間、延々と続くぶどう畑の中を走り、カリフォルニアワインメーカーのgarage社のワイン農場を見学した。カリフォルニアは雨が少なく気温の変動が少ないため、ブドウの生育に適している。アメリカらしく広大なブドウ畑を驚と感嘆し、農業は使用しない。ワイン樽の貯蔵庫は広島グリーンアリーナくらいの広さがあり、ワインの香りが充満している。数種類のワインを試飲したが、どれも香りがよく飲みやすい。フランスのワインと遜色ないという印象

を受けた。

今回の調査団では、アメリカの「食」に直接触れ、「食」に続くキーワード「安全性・テロ・製造工程・機能性成分・文化・習慣・量」について日本とアメリカの違いや共通点を学ぶことができた。また、生の英語でのプレゼンテーションや、おそろしく生見られないと思っていた施設を見学することができると、非常に貴重な勉強をさせていただいた。

今後、アメリカはFood Safetyを強化しながら、テロの脅威に備えたFood Defense(食品テロに対する防御)体制を確立することは間違いない。一方で、食生活の改善はなされず、サプリメントの氾濫と規制の強化が進み、「食の安全」と「国民の健康の保持増進」が両立しない状況が続くだろう。

(このシリーズ終わり)

一步先行く食品管理



県は、食品衛生基準を満たした製造・加工施設について、独自に認証する制度をスタート。適合した施設は、商品に『認証マーク』を貼ることができる。当会は認証機関として、食品衛生管理の審査や指導などを行っている。このシリーズでは、当会が認証した事業者の声を紹介し、食品衛生管理の重要性を伝えていきたい。

丸徳海苔株式会社

主には、味付け海苔、焼き海苔の製造・販売および商品開発を行っており、ギフト用・家庭用・業務用の商品を取り扱っています。当社のこだわりは、化学調味料無添加、純国産原料一〇〇％使用です。「お



認証日：平成20年12月24日
所在地：広島市西区商工センター
創業：昭和24年2月
話し手：代表取締役社長 濱野 莞爾 氏(左)
総務部 東岡 亮輔 氏(右)

社員教育を徹底

維持・改善に高い意識

いしく、「安全」をテーマに、味付け海苔の調味液に至るまで、国産原料を使用しています。また、わざと味、塩味、混のりなど、和食や洋食おつまみに合わせていただけの商品も販売しています。て自信をもって出荷している証として、他社の商品との差別化を図ることが必要でした。暗いニュースが飛び交う食品業界で、自社製品の安全性・安心性をいかにして消費者の皆様にお伝えするかを考えた

■認証を受けようと思った理由
お客様に安心して、おいしく食べていただくために、細心の注意と優れた食材、愛情を込め

■消費者へのメッセージ
お米と一緒に海苔の味を楽しんでいただこうと「米(まい)フレンド」をキャッチフレーズに、うまいと言っていただけの海苔づくりを追求していきます。

記事・馬場田

これからの食育

県立広島大学教授 加藤秀夫

③妊婦と食育

妊娠中の母子の健康を維持するには、体重増加に見合った栄養摂取やビタミン摂取が重要です。とりわけ、水に溶

ビタミンB群の摂取が重要

妊娠期の栄養バランスを大切に

けやすいビタミンB群の葉酸は、からだをつくる過程の遺伝情報に間違いなく作用する。一方、妊婦にとって油に溶

けやすいビタミンAの蓄積は要注意です。サプリメントや魚肉の肝臓の取りすぎに気をつけましょう。野菜に多いβカロテンは、体内で必要な量だけビタミンAに変わるので取りすぎの心配はありません。

妊婦期の栄養バランスは特に大切に、母子のためにも食育の視点が重要です。妊婦は安易に欠食したり、一食を菓子類などで済ませることのないようにしましょう。



食の安全・安心をめざした「広島県食品自主衛生管理認証制度」

食の安全・安心に対する社会的評価が高まります。

※下表は当会がこれまでに認証した施設名(平成21年5月31日現在)



- ①消費者から自主的な衛生管理の取り組みへの努力が評価されます。
- ②第三者機関が認証することで客観的に評価され社会的信用が得られます。
- ③食中毒などの発生リスクが低減します。
- ④大掛かりな設備投資をしなくても衛生水準が上がります。

カキ作業場(2類)	クニヒロ株式会社 占部水産株式会社 有限会社北水産 株式会社ヒロシヨク 山栄水産株式会社 仁保加工センター 倉橋島海産株式会社 マルヒロ水産株式会社 広島県漁業協同組合連合会 株式会社大久加工事業部 株式会社オオノ	GPセンター	全農広島鶏卵株式会社 三次GPセンター 世羅GPセンター	加工のり製造業	株式会社やま磯 株式会社三国屋戸内工場 広島海苔株式会社海田工場 丸徳海苔株式会社
	煮豆・佃煮製造業	宝山食品工業株式会社			
	弁当・そうざい製造業	株式会社あじかん 株式会社フレッシュセブン本社工場 株式会社フレッシュセブン第二工場 株式会社フレッシュセブン第三工場		菓子製造業(和生菓子)	株式会社藤い屋本店工場 株式会社藤い屋広島支店工場 株式会社やまだ屋本店工場 株式会社やまだ屋大野工場
	菓子製造業(洋生菓子)	バッケンモーツアルト 株式会社やまだ屋		菓子製造業(その他)	株式会社やまだ屋本店工場 株式会社やまだ屋大野工場