



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。

【巻頭随筆】



みやぎ食の安全安心推進会議委員となって

みやぎ食の安全安心推進会議委員(第6期) 阿部 誠
(県漁業協同組合 経済事業部長)

生産者代表として、昨年9月より、『みやぎ食の安全安心推進会議』委員を委嘱されました。

みやぎ食の安全安心推進条例により、『みやぎ食の安全安心推進会議』が設置され、食の安全安心の確保に関する施策及び施策の評価検証を実施するにあたり、それぞれの立場で委嘱された委員の方々が関連な意見を交わしながら情報交換を図り、関係者間の連携と、相互理解を図っていることは大変重要な事と感じております。

JFみやぎは、県内で生産される養殖水産物(牡蠣・ホタテ)の貝毒検査・ノロウイルス検査を、宮城県の指導を頂きながら、定めた海域毎に定点検査を実施しております。また、安全安心を担保するため、JFみやぎ生産者は、定めた海域を細分化し自主検査を実施致しております。更に、JFみやぎが販売する水産物は、すべて放射能検査を実施しており、福島原発事故より現在まで、牡蠣・海苔・銀ざけ・若布(わかめ)・ホタテ等は不検出であり安全安心が担保されております。

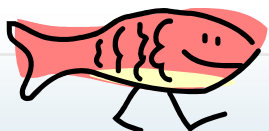


食の安全安心は生産者と消費者の共通理解から生まれるという考えは、みやぎ食の安全安心推進会議の発足時からの合い言葉であると聞いております。JFみやぎはホームページで検査状況の情報開示をしております。また、牡蠣・若布のトレーサビリティシステムを構築しており、一部の量販店では、消費者もJFみやぎホームページへアクセスすることで生産者等の情報を得ることが出来ます。今後は、契約業者の方々へのトレーサビリティシステムの取扱を強かに推進し、システムの完成を図り多くの消費者の皆様へ生産者及び生産状況の情報開示をすることが、生産者と消費者の共通理解を深めるものと考え努力して参ります。

震災からの復興と食の安全安心確保の取組み

みやぎ食の安全安心推進会議委員(第6期) 佐々木 圭亮
(株式会社ささ圭 代表取締役)

東日本大震災で全ての工場、自宅を全壊流失して、ようやく2年9ヶ月が過ぎました。茫然とした日々の中、手探りの状態ではありましたが思いがけない程多くのご声援やご支援に支えられ、約4か月後に唯一残った売店を改造し、手造りの笹かまぼこを造ることから再出発しました。そして昨年秋には念願の新工場が竣工し、一見落ち着いた日々を迎えていますが、会社としてはまだまだ震災前の製造量には及ぶべくもなく、本来の復興に向かって社員と共に歩みを進めているところです。



次ページにつづく→

「食の安全安心」に関しましては、食品製造業者としてかなり切迫した危機意識に駆られています。某有名ホテル飲食店に端を発した偽装表示問題等がわたくしたちの周辺にまで押し寄せてきています。

そんな社会情勢の中にあつて「食の安全安心推進会議」は、県民の食の安全と安心を守るための会議であり、製造者と消費者、双方の理解を推進させる重要な機能を果たしていかななくてはなりません。以前、小金澤会長が述べておられたように『食の安全安心は、生産者と消費者の共通理解から生まれるという考え』を念頭に置いていきたいと思ひます。

生産者(製造者)は、「真面目にモノづくりしさえすればいい」という職人氣質は今や通用しないことは明白です。わたくし達も、美味しいもの、品質の高いものを造ることの前提に、まず「安全安心なモノづくり」の大切さを日々社員に伝えています。と申しますのも、新しい工場ができるまでに約1年半のブランクがあり、最新機能を備えた機械や設備を備えましたが、これらをどのように使いこなし、どのように熟練した技術を伝えるかというソフト面を充実させることの大切さを痛感したからです。



【徹底した衛生管理】

工場内の扉は、手洗い消毒が完了してはじめて開く仕組みになっています。

【報告】みやぎまるごとフェスティバル2013 出展結果



去る10月19日(土)及び20日(日)の両日、県庁舎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2013」が開催されました。

県庁舎前駐車場の特設テントでは、みやぎ食の安全安心取組宣言者である、奥田建設株式会社薬菜山葵栽培園(19日、写真上)と農事組合法人舞ちゃんハウス(20日)が出店し、来場者で賑わいました。(舞ちゃんハウスについては、本紙6ページで紹介しておりますので、ご覧ください。)



また、県庁舎1階ロビーには、食の安全安心コーナーを設置し(写真下)、食と暮らしの安全推進課職員が、県民総参加運動や、県における食品中の放射性物質検査の体制等について説明し、モニターの方々をはじめ県民の皆様からご意見を頂戴しました。

このほか、期間中新たに8名の方々から、モニター登録していただきました。

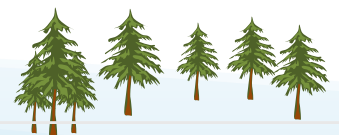
【開催案内】平成25年度みやぎ食の安全安心消費者モニター研修会

来る平成26年1月29日(水)の午後に、今年度のモニター研修会を県庁で開催します。食の安全安心を確保する上で、放射性物質への対応が依然として大きな課題であることから、テーマは「食と放射性物質」です。

内容は、①学術的知見を有した講師による放射性物質に関する基礎知識の講義のほか、②参加者各自で作成した「霧箱」を使って放射線を見る実習、③参加者と消費者庁職員等との意見交換など盛り沢山です。

当日は、放射性物質についてやさしく解説したDVDやリーフレットなどのプレゼントもご用意しておりますので、是非ご参加ください。

お申込み方法など、詳しくは同封のご案内をご覧ください。



【報告】食品工場見学会及び生産者との交流会開催結果

去る11月21日(木)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23名の皆さんが参加しました。

午前中は、大崎市岩出山下野目にある「みちのくミルク株式会社本社工場」を訪問しました。工場スタッフの方による説明を聞きながら、牛乳やデザート類の製造ラインを見学したほか、工場で行われている衛生管理の手法について、工場長の星さんから説明していただきました。参加者の皆さんは熱心に耳を傾け、次々と質問をされていました。

午後は、涌谷町の「有限会社氏家農場」を訪問し、JGAP(日本版農業生産工程管理)について学習しました。代表取締役の氏家さんからは、JGAPの認証取得に至った経緯や実際の取組状況などについて、丁寧に説明していただきました。参加された皆さんは、水菜の収穫や、圧縮空気を吹きかけて土や汚れを取り除く調製作業、専用の機械による袋詰めなど、普段は体験できない作業に、目を輝かせて取り組んでいました。

今回参加されたモニターの方々から、感想をお寄せいただきましたので、ご紹介します。

「みちのくミルク株式会社本社工場」を視察して

千葉 大健

残念ながら、各業種において、一部の不心得業者の手抜きや注意不足による事故・事件が止まない等によって、これだけ食品の安心・安全が叫ばれている中、HACCPを取得して、衛生管理及び品質管理について良心的な工夫を重ねている地元企業を視察する機会に恵まれ、とても良かったと思いました。

商品の各製造工程において、HACCPの精神を体感できる目標に掲げ、常時監視・記録によって、より効果的に不良品の出荷を未然に防止できているのは、地元民にとっては、これ以上の喜びと安心はありません。

地道な努力を重ねている、この種の企業を我々は、優良企業としてもっともっと推奨し、PRしていく必要があると思います。官公庁の担当部門も、できる範囲で企業名も公表し、普段の目に見えにくい努力ぶりを消費者にほめてもらっても良いと思います。

食品工場見学会

製造ラインの見学



星工場長の説明



生産者との交流会

氏家社長の説明



水菜の収穫体験



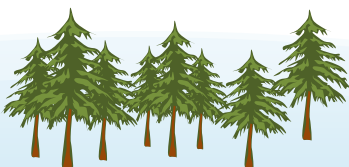
ハウス一面に広がる水菜に圧倒されました。

佐藤 明子

仙台市内の店舗で商品を見たことはありましたが、若干お高めの価格に躊躇していました。実際に氏家社長のお話を伺いながら農場を見学させていただき、JGAP認証の徹底した品質管理、また安全な土壌づくりにはこれだけの手間がかかっているのか、と感じます。フィルム包装も外的要因から品質を守るため、と伺い納得です。生きている水菜の葉には細胞膜がしっかり浮き出ている、これもまた安心・新鮮の証。実際に収穫から包装までを体験。お土産の水菜はしゃきしゃきとみずみずしく、栄養素が詰まっていることを実感します。

普段気付きませんでした。JGAP商品は身近に沢山並んでいました。安価で気軽に入手できるものを選びがちですが、食の安全を考えたとき生産ルートがしっかりしているものを選ぶ目を消費者側も養う必要があるし、今回のように生産者と情報交換できる機会があると、より理解も深まる気がします。

次ページに続く→



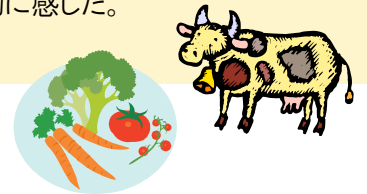
食品偽装が次々と明るみになり、“食の安全・安心”が揺らぐ中、タイムリーな企画だった。

みちのくミルク(株)では、製品化されるまでの工場内をガラス越しの見学となった。工程でHACCP取得により衛生管理・品質検査が徹底していた。又、製品化される過程で出る資材もリサイクルしているとの説明は興味深かった。県北部地域から調達している新鮮な原料乳のメグミルク牛乳は県内の学校給食にも供給しており、安全性を確認できた。

涌谷町の田園の中にある氏家農場のハウスでは種まきから収穫までの水菜栽培を見学、生産者の方に説明を受けた。JA経由の販売から直売への切り換えを期に、JGAP認証取得。この認証は120項目のクリアが必要。合格基準を満たす作業も大変な事だったと思った。土作りから農薬使用の減少、土壌病原菌の防除等、作物の安全性へのこだわりを強く感じた。同じ県内に住む消費者としてももう少しこの水菜をPR出来ないかと切に感じた。

参加出来、感謝です。

ご協力いただきましたみちのくミルク株式会社本社工場の皆さま、有限会社氏家農場の皆さま、誠にありがとうございました。



【報告】みやぎ食の安全安心取組宣言の新ロゴマークについて

みやぎ食の安全安心取組宣言の新しいロゴマークについては、取組宣言者及び消費者モニターの皆様による投票で決定することとしておりましたが、投票の結果、下記のとおり決定しましたので、ご報告いたします。

ご協力いただいた皆様方に心より感謝申し上げます。

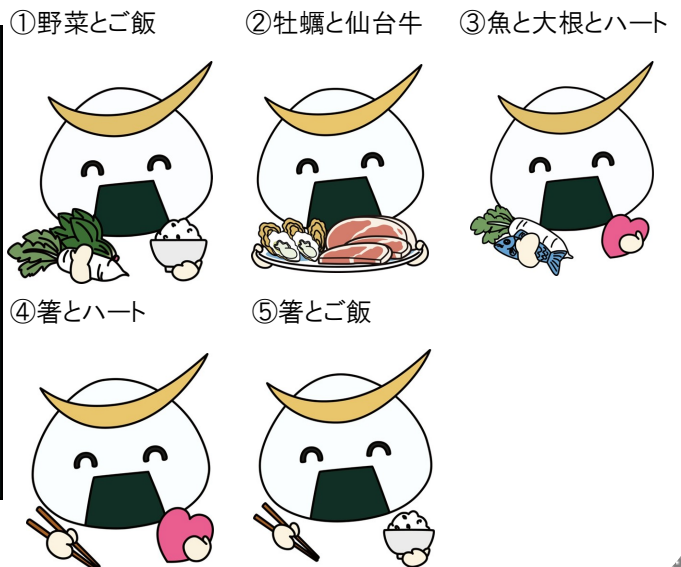


新マークでは、取組宣言者が5パターンある「むすび丸」の中から、1つを選択できるようにしてあります。また、消費者に向けた「安全安心のメッセージ」を書き込んで、独自の取り組みをアピールしていただけるようにスペースを設けております。

●新ロゴマークデザイン



●むすび丸

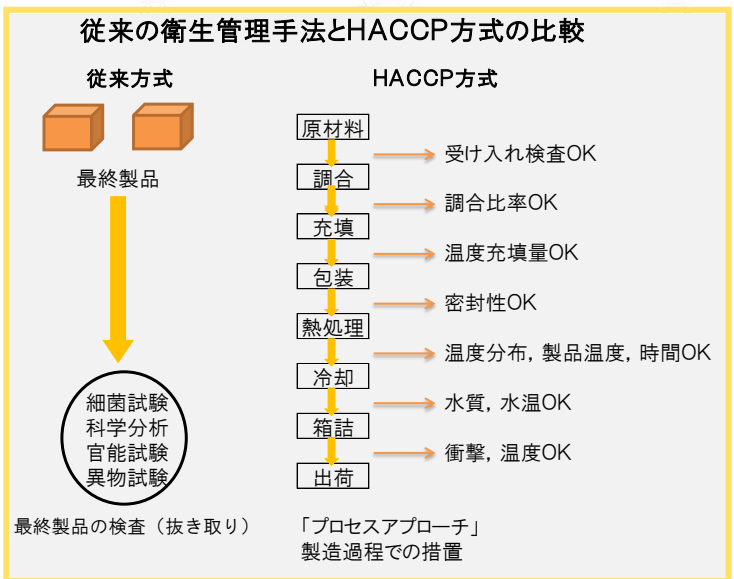


食と暮らしの安全推進課では、今後、現在のマークとの切り替え作業を順次進めていくほか、新たな取組宣言者の獲得に向けたPR活動を積極的に推進してまいります。



1. 食品の衛生管理手法HACCP(ハサップ)について

食品の衛生管理手法として、HACCP(ハサップ)があります。HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の**危害をあらかじめ分析(Hazard Analysis)**し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという**重要管理点(Critical Control Point)**を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。この手法は、国連の国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機構(WHO)の合同機関である食品規格(コーデックス)委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。



従来は、従来の抜き取り検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことができるとともに、原因の追及を容易にすることが可能となるものです。HACCPを導入した施設においては、必要な教育・訓練を受けた従業員によって、定められた手順や方法が日常の製造過程において遵守されることが不可欠です。

2. みやぎ食品衛生自主管理登録・認証制度について

みやぎ食品衛生自主管理登録・認証制度は、地域(自治体)HACCPとも言われ、通称みやぎHACCPと呼んでいます。本制度は、基準を簡素化してHACCPの導入の敷居を低くした制度であり、ステップアップ方式を採用しています。はじめから完全型を目指すのではなく、最初に登録、次に自主衛生管理の実施、最後に認証というように段階的に取組を進めていくことで事業者の皆さんが取り組みやすくしています。登録までの手続きは、まず、最寄りの保健所(支所)に事前相談、指導を受け、評価基準シートで自己診断を行ってもらいます。基準をクリアした段階で、登録の申請をしてもらい保健所で書類審査、施設の立入を行い、基準(施設・設備は45項目72点以上、衛生管理55項目88点以上で合計得点が170点以上)をクリアしていれば登録となります。登録された施設では、衛生管理のための各種マニュアルを整備、記録し、自主衛生管理を1年間、実施してもらい、自己診断で認証基準をクリアすれば認証申請ができます。保健所による書類審査や施設立入を経て、認証基準をクリアしていれば認証施設となります。認証の有効期間は3年間で、更新申請が必要です。認証施設は食品の包装や容器にロゴ等、認証を受けた旨を表示して販売が出来ます。登録・認証施設は県のホームページに掲載しています。

ホームページアドレス(<http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/shoku-k/m-haccp.html>)



県では毎年度、食品衛生監視指導計画に基づき、県内における食品の監視指導を実施しております。平成26年度の計画(案)については、平成26年2月中旬頃に食と暮らしの安全推進課のホームページに掲載し、皆様からのご意見を募集することにしておりますので、ご覧ください。



このコーナーでは、「みやぎ食の安全安心取組宣言」を行っている生産者・事業者を編集長の私小笠原が訪ね、食の安全安心の確保に向けた取組みや、生産現場・お店の様子などについて紹介します。第3回は、大和町の「農事組合法人舞ちゃんハウス」さんをご紹介します。



代表の堀籠さん
(施設近くで看板を背に)

舞ちゃんハウスは、代表の堀籠さんが中心となって平成7年から舞茸の生産・出荷を行っています。

堀籠さんによると、舞茸は主に、培地(おがくずとフスマを混ぜたもの)の調製→培地の殺菌→接種(種菌の植付け)→培養→芽出→栽培→搔出(舞茸と培地を容器から取り出す)の工程を経て生産され、出荷までに約40日を要するとのこと。培養から栽培までは、それぞれ温度と湿度を一定に保って行わなければならない、安定的な生産には、これらのチェックに気を抜けないそうです。また、舞ちゃんハウスでは、安全な舞茸を栽培するため、水は検査済みの上水を用いているほか、原料である培地や種菌は、放射性物質検査済の証明書のあるものを仕入れ、出荷時には再度検査を行っています。



培養室にて
(舞茸がぎっしり!)

舞ちゃんハウスの舞茸の特徴は、豊かな香りと歯ごたえのある弾力です。取材にうかがった際も、事務所にいった瞬間、ふわ〜と舞茸の良い香りにつつまれました。

舞ちゃんハウスの生舞茸は、仙台市若林区の「杜の市場」や、グリーンマート桂店、道の駅三本木などで販売しているほか、電話での注文も受け付けています。事務所内では、生舞茸のほか、乾燥舞茸や舞茸パウダーも販売していました。



職場体験の様子
(生徒が熱心にメモをとっています。)

また、舞ちゃんハウスには、毎年吉岡小学校の生徒が職場体験に訪れており、今年は3年生約120名が施設を見学しながら舞茸の生産・出荷について学びました。独特な作業工程を生徒にわかりやすく説明するのは大変だけれども、生徒は興味深く聞いてくれる、と堀籠さんは嬉しそうに話されていました。

堀籠さん、お忙しい中取材をお受けいただき、ありがとうございました。これからも安全安心でおいしい舞茸をつくってくださいね。

【農事組合法人舞ちゃんハウス】
黒川郡大和町吉田字百目木7番地
電話:022-345-5905(FAX同)



【編集後記】

師走に入り、今年も残りわずかとなりました。皆様、いかがお過ごしでしょうか。

冬は、身体が温まる鍋料理が恋しくなりますよね。私は去年から、白菜と豚肉を重ねて出汁で煮る「ミルフィーユ鍋」にはまっています。今年はまだ3回食べました。醤油などではじめから味を付けても美味しいのですが、出汁だけで煮てポン酢で食べるのがおすすめです。ぜひ一度おためしください。(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/>

