

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、県が実施する行事にご参加いただき、食の安全安心に関する正しい知識を身につけていただいております。

株式会社
にしき食品

【開催報告】食品工場見学会・生産者との交流会

株式会社
一苺一笑



株式会社一苺一笑
佐藤 代表取締役社長

平成29年11月9日（木）、17日（金）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77名の方にご参加いただきました。

午前中は、山元町の「株式会社一苺一笑」で生産者との交流会を開催しました。会の前半では、育苗ハウス、夜冷庫、栽培ハ

ウス、環境制御システムを見学し、どのようにしていちごが生産されるのかを学びました。受粉にハチを用いていることや、環境制御システムで栽培ハウス内の温度や湿度等を管理していることなど、初めて見聞きすることが多かったのではないかと思います。

会の後半では、佐藤社長より、一苺一笑の概要やこだわり等のお話を伺いました。一苺一笑は、東日本大震災により被災した故郷、山元町をいちご産地として復興させたいとの思いから設立したとのこと。法人設立にあたり、「今の時代に合う新しいやり方の農業」を営んでいくことを念頭においており、ICTを活用した環境制御システムにより、ハウス内の温度・湿度等の管理や、最適な生産環境の研究をしているそうです。また、より新鮮ないちごを多くの人に届けるため、仙台市泉区松森にいちご摘み取り農園をオープンする（右図参照）等、新しい販売方法も導入しているとのことでした。新しいことに前向きに取り組んでいる様子を知り、参加者の方々からは、「生産

管理が機械化されていて驚いた」、「震災を乗り越え、新しいやり方に挑戦する姿に感動した」といった声が聞かれました。

午後は、岩沼市の「株式会社にしき食品」で食品工場見学会を開催しました。にしき食品では、見学者用の衣服に着替え、製造ラインを見学しました。製造ラインの見学では、工場内の清潔さ

や、機械と人の目によって商品に異物が混入していないか確認するポイントがいくつも設けられていたことなどから、徹底した衛生管理がされていることがよく分かりました。

製造ラインの見学の他には、にしき食品の会社概要やこだわり等のお話を伺いました。「時短で手頃だけれど、美味しくはない」という、レトルトのマイナス



栽培ハウス見学の様子と、真っ赤に色づいていたハウス内のいちご

いちご生産の流れ

- ① 7月～8月 育苗 育苗ハウス、夜冷庫で温度等をコントロールしながら苗を育てる。
- ② 9月 定植 苗を栽培ハウスの棚に植える。
- ③ 10月 受粉 マルハナバチを放して受粉する。
- ④ 11月～6月 収穫・出荷 手作業で収穫、箱詰めを行い、出荷する。

いちご生産の流れ



株式会社にしき食品
齋藤 お客様相談室長

①入荷 ②計量 ③製造 ④充填 ⑤加圧加熟殺菌



⑥水切り・X線確認 ⑦梱包 ⑧自社検査 ⑨出荷



にしき食品のレトルト食品ができるまで

2018年1月5日 仙台市泉区松森にいちご摘み取り農園OPEN!

仙台市泉区松森に一苺一笑のいちご摘み取り農園がオープンしました！
住所: 仙台市泉区松森字城前158-1



営業時間: 午前10時～午後4時10分 (最終受付午後3時30分)

定休日: 毎週火曜日

詳細は下記URLでお知らせ↓

<http://ichiichigo.jp/ichigotsumi/>

イメージを払拭し、「レトルト食品＝ごちそう」といったプラスイメージを持ってもらえるよう、原材料を厳選したり、レシピを吟味したりしているそうです。「からだにやさしく、美味しい」ということにもこだわっており、自社ブランド「にしきや」の商品は化学調味料、香料、着色料不使用であるとのこと。参加者の方々からは、「衛生管理が徹底されていること、製造工程が機械化されていることに驚いた」、「レトルト食品の見方が変わった」といった感想が寄せられました。



つなぎを着用し、製造ライン見学へ

ご応募、ご参加いただき、ありがとうございました。参加者の方々のご感想を別冊に取りまとめましたので、ご覧ください。

【出展報告】みやぎまるごとフェスティバル2017

平成29年10月14日（土）・15日（日）、県庁及び勾当台公園周辺で「みやぎまるごとフェスティバル2017」が開催されました。県庁1階「みやぎ食の安全安心県民総参加運動」PRブースでは、パネル展示や塗り絵等による当運動の紹介や、みやぎ食の安全安心取組宣言者の商品展示を行いました。県庁前駐車場では、取組宣言者がロゴマークシールを貼付した商品を販売しました。



県庁1階PRブース



県庁前駐車場

【開催案内】みやぎ食の安全安心セミナー

平成30年2月15日（木）、仙台市で「食の安全安心セミナー」を右記のとおり開催します。ご家族、ご友人等をお誘い合わせのうえ、ぜひご参加ください。

★食の安全安心セミナーホームページ

<http://www.pref.miyagi.jp/site/annzennanshinn/semina.html>

★日時：平成30年2月15日（木） 13:30～16:15（受付開始13:00～）

★会場：パレス宮城野「けやきの間」（仙台市青葉区上杉三丁目3-1）

★プログラム内容

第1部：「野菜・果物でアンチエイジング（仮）」

講師：医師、野菜ソムリエ上級プロ、みやぎ食育アドバイザー 宮田 恵 氏

第2部：「新たな加工食品の原料原産地表示制度について」

講師：消費者庁

★定員：80名 ※定員になり次第、締切場合があります。

★参加費：無料

申込締切
2月13日(火)

【開催報告】消費者モニター研修会

平成29年11月28日（火）、宮城県庁にて消費者モニター研修会を開催し、66名の消費者モニターの方々にご参加いただきました。今年度は、国立医薬品食品衛生研究所生化学部の近藤一成部長を講師としてお招きし、「遺伝子組換え食品」をテーマに開催しました。

講義では、遺伝子組換え食品の作り方、安全性評価の仕組み、表示制度等についてお話をいただきました。遺伝子組換え技術は、栄養価の高い作物や害虫に強い作物の生産を可能にするものだが、専門機関で安全性の評価を実施したり、輸入食品については検疫所で検査をし、安全性が未確認のものが国内で流通しないよう監視する等、遺伝子組換え食品の安全性を確認する体制も整備されているとのことでした。とても興味深い内容で、参加者の方々も熱心にお話を聞かれていました。

当日の資料や開催結果は下記ホームページでご覧いただけます。今後もモニターの皆様のご関心が高いテーマを取り上げ、研修会を開催して参りますので、ぜひご参加ください。

★消費者モニターホームページ <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/shoku-k/monita.html>



【第18回食の安全安心基礎講座】 新しい原料原産地表示制度について

平成29年9月に、新たな原料原産地表示制度がスタートしました。従来の表示制度からの変更点を解説します。

●原料原産地表示制度って何？

国内で製造された加工食品の原材料の産地を商品に表示する制度で、食品表示の1つ。「原料原産地名」と事項名を設けるか、原材料の次に括弧を付して表示します。

名称 ウィナーソーセージ
原材料名 豚肉、豚脂肪、…
原料原産地 **カナダ産、国産（豚肉）**

名称 ウィナーソーセージ
原材料名 豚肉**（カナダ産、国産）**、豚脂肪、…

国別重量順表示
使用した重量割合が多い順に国名を表示する方法。

●新しい原料原産地表示制度ができた経緯

原料原産地表示は消費者にとって商品選択の際の重要な情報ですが、これまで表示義務があった「22食品群+4品目」が全加工食品に占める割合は1割程度でした。そのため、「国別重量順表示」（上図参照）を基本とし、全ての加工食品に表示を義務づける制度の検討が進められました。一方、事業者にとって原料原産地を全ての加工食品に国別重量順表示で表示するのは、原材料の産地が頻繁に変わる場合、その度に容器包装の変更が必要になるなど大きな負担が生じるため、事業者の実行可能性への配慮も必要でした。以上により、全ての加工食品に表示を義務づけ、原則「国別重量順表示」とし、事業者への配慮として、「製造地表示」、「又は表示」、「大括り表示」、「大括り表示+又は表示」という表示方法を設ける、という新たな制度が作られました。

●これまでの表示制度との主な違い

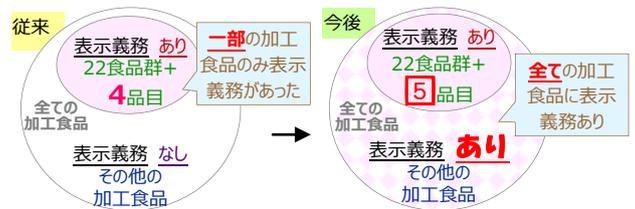
【変更その1】表示義務の対象が拡大しました

これまでは生鮮食品に近いと認識されている加工食品「22食品群+4品目」のみ表示義務があり、それ以外の加工食品には表示義務はありませんでした。しかし、新しい制度では、「22食品群+4品目」だけでなく、全ての加工食品に原料原産地表示が義務づけられます。

【変更その2】新たな表示ルールができました

（1）「22食品群+5品目」（これまでも表示義務があった「22食品群+4品目」+「1品目」（新たに追加））

これまで表示義務があった「22食品群+4品目」は表示方法に変更はありません。「22食品群」は製品中の重量割合が50%以上の原材料の産地を、「4品目」は個別に定められた原材料の産地を、国別重量順表示で表示します。



<ol style="list-style-type: none"> 乾燥きのこ類、乾燥野菜、乾燥果実（フレーク状のものを除く） 塩蔵きのこ類、塩蔵野菜、塩蔵果実 ゆでた、又は蒸したきのこ類、野菜、豆類及びあん（缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品を除く） 異種混合カット野菜、異種混合カット果実、その他野菜、果実、きのこ類を異種混合したもの（切断せず詰め合わせたものを除く） 緑茶、緑茶飲料 もち いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生、いり豆類 黒糖、黒糖加工品 こんにやく 調味した食肉（加熱調理したもの、調理冷凍食品を除く） ゆで、又は蒸した食肉、食用鳥卵（缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品を除く） 表面をあぶった食肉 フライ種として衣を付けた食肉（加熱調理したもの、調理冷凍食品を除く） 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む） <p>22食品群</p>	<ol style="list-style-type: none"> 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類、こんぶ、干のり、焼きのり、干した海藻類（細切、細刻、粉末にしたものを除く） 塩蔵魚介類、塩蔵海藻類 調味した魚介類、海藻類（加熱調理したもの、調理冷凍食品、缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品を除く） こんぶ巻 ゆで、又は蒸した魚介類、海藻類（缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品を除く） 表面をあぶった魚介類 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの、調理冷凍食品を除く） 1、14のほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せず詰め合わせたものを除く） <p>1 農産物漬物 2 野菜冷凍食品 3 うなぎ加工品 4 かつお削りぶし } 4品目 5 おにぎり } 5品目</p>
---	--

ただし、1つ変更があります。個別の表示方法が定められている「4品目」に「おにぎり」が追加され、「5品目」となりました。「おにぎり」は、おにぎりの「のり」について、のりの原料となる「原そう」の原産地を国別重量順表示で表示します。

（2）（1）以外の加工食品

●新たな表示ルール「製造地表示」が作られました

「22食品群+5品目」以外の加工食品については、製品に占める重量割合が1番多い原材料の産地（以下、「対象原材料」という。）を、「国別重量順表示」で表示します。また、対象原材料が生鮮食品の場合、その生鮮食品の産地を表示し、対象原材料が加工食品の場合、その加工食品の「製造地」を表示します。

1番多い原材料 = **生鮮食品**

→ その生鮮食品の産地を表示

名称 ウィナーソーセージ
原材料名 豚肉**（カナダ産、国産）**、豚脂肪、…

1番多い原材料 = **加工食品**

→ その加工食品の製造地を表示

名称 チョコレートケーキ
原材料名 チョコレート**（ベルギー製造、スイス製造）**、…

・条件を満たす場合、「又は表示」、「大括り表示」、「大括り表示」+「又は表示」が可能になりました

右図のとおり、対象原材料の一定期間における国別の使用実績又は使用計画からみて、「国別重量順表示」が困難な場合は、「又は表示」、「大括り表示」で表示が可能です。また、対象原材料の一定期間における国別の使用実績又は使用計画からみて、「大括り表示」のみでは表示が困難な場合は「大括り表示+又は表示」で表示が可能です。ただし、いずれの表示方法を使う場合も根拠資料の保管が条件であり、「又は表示」、「大括り表示+又は表示」を用いる場合は、対象原材料について、一定期間における使用実績又は使用計画において使用重量割合の高い産地から順に表示した旨の表示を付記することが条件となっています。また、この三種類の特例的な表示方法は「22食品群+5品目」以外の加工食品のみ用いることができ、「22食品群+5品目」加工食品は、条件を満たしていたとしても、用いることはできません。

一定期間の使用実績又は使用計画からみて、
国別重量順表示が困難な場合

又は表示

使用する可能性がある産地を、使用が見込まれる重量割合が高い順に「又は」でつないで表示する。

【条件】① 根拠資料の保管
② 一定期間の使用実績又は使用計画からみて、重量割合の高い産地から順に表示した旨の付記をする。

名称 ウィナーソーセージ
原材料名 豚肉(カナダ産又は国産)、豚脂肪、…

※豚肉の産地は、平成〇年の使用実績

一定期間の使用実績又は使用計画からみて、
大括り表示のみでは表示が困難な場合

大括り表示 + 又は表示

「輸入」と「国産」を、使用が見込まれる重量割合が高い順に「又は」でつないで表示する。

【条件】① 根拠資料の保管
② 一定期間の使用実績又は使用計画からみて、重量割合の高い産地から順に表示した旨の付記をする。

名称 ウィナーソーセージ
原材料名 豚肉(輸入又は国産)、豚脂肪、…

※豚肉の産地は、平成〇年の使用実績

大括り表示

3以上の外国の産地を「輸入」と括って表示する。

【条件】① 根拠資料の保管

名称 ウィナーソーセージ
原材料名 豚肉(輸入、国産)、豚脂肪、…

●いつまでに表示が変わるの？

新しい制度は平成29年9月1日からスタートしましたが、平成34年3月31日までは、食品メーカー等が表示を切り替える猶予期間となっています。同日までに、各食品メーカー等で準備ができた商品から順次新しい表示へ切替えられます。

以上で新しい原料原産地表示制度についての解説を終わります。①「全ての加工食品に原料原産地表示が義務付けられた」、②「製造地表示」、「又は表示」、「大括り表示」、「又は表示+大括り表示」という新たな表示方法が作られた、という2つのポイントをまず押さえていただき、徐々に理解を深めていただければと思います。

【お知らせ】パブリックコメントを実施します！ 「平成30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「平成30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を募集(パブリックコメント)します。

★期間：平成30年2月中旬頃から1ヶ月程度

★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）

このほか、県のホームページ（下記参照）でも公開する予定です。

県パブリックコメントホームページ

<http://www.pref.miyagi.jp/life/sub/14/>

★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

すっかり冬になり、寒い日々が続きますね。冬も宮城県には美味しい食材が豊富にありますので、鍋などで堪能しつつ、体調を崩さずにこの季節を乗り切りたいものです。（大沼）

宮城県 環境生活部 食と暮らしの安全推進課

〒980-8570 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：http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/shoku-k/monita.html

生産者との交流会・食品工場見学会に初めて参加しました。まずは山元町の一苺一笑を訪問。県南地域でいちごの栽培が盛んな理由をはじめ、いちご栽培の一連の流れ、ハウスの設計や工夫している点などを、ユーモアを交えてご説明いただきました。試食させていただいたいちごの粒が大きく、とても甘くて感動しました。

続いて岩沼市にあるにしき食品を訪問。レトルトパウチ食品の説明を受け、工場内で製造工程を見学しました。衛生面に対する厳重な管理をはじめ、1つの安全な商品が完成するまでには様々な工程を経ているのだ、と再認識しました。

参加なさった皆さんの衛生面などに対する意識が高いことにとても驚きました。また、生産者・事業者の方々が心を込めて作った商品のバックグラウンドを知ることができ、とても有意義な時間でした。

最初に訪問したのは、一苺一笑という農業法人。震災でいちご畑を全て流されたにもかかわらず、会社の組織を立ち上げられた佐藤さんの実行力に敬服しました。一期一会を文字った社名から伺えるのは、天災をチャレンジとしてとらえ、新しいことに挑戦する実行力。大規模な温室は温度管理からCO₂濃度までコンピュータで制御できる最新技術に支えられていましたが、消費者がクリスマスにいちご付きのデコレーションケーキを求めるために、多くのエネルギーを消費せざるを得ない現状に疑問を感じました。



にしき食品は佃煮の製造から開業してカレー、ポタージュ、スープ等のレトルト食品を年間2,000万食も生産している会社。徹底した衛生管理の下、機械化された製造ラインで美味しい食品ができる過程がよく分かりました。

「一苺一笑」での生産者との交流会、「にしき食品」での工場見学会。参加者の期待感が車内に広がっていました。参加者は中高年の世代が主で、見知らぬ隣同士、話す会話も仕事、子育て、様々な人生経験等で楽しくかったです。

最初に訪れた一苺一笑は代表の佐藤氏のいちごに対する思い、細々とした心憎い対応等、そこまで！と思われるものがありました。今後、一苺一笑の製品は頭が下がる思いで食したいものです。

にしき食品では社員一丸となり味の研究をしていることや、見学者に対しての身支度の心配り等を感じ入りました。また、県の職員さんの丁寧な対応、トイレ誘導等、安全で楽しく何よりも学ばせていただいたこと等、貴重な1日でした。今後何かで地域に還元しなくては…そう思い帰路につきました。

モニターの一員として責任を感じています。自分自身の勉強及び社会貢献のため、一言も洩らすまじと聞き入りました。一苺一笑でのいちごの生産は未経験から始まり、今日までの道のりや、電気設備の導入、その後の管理等に取り組んできたのは全て会社の若いスタッフ。日々努力している姿が見られ、一粒一粒のいちごを心して食したい思いに駆られました。

にしき食品の商品や衛生管理等、現地で充実した内容を見聞き勉強になりましたが、試食したカレーの味には馴染みませんでした。直売所でコーンスープを購入し、美味しく、我が家の食卓を賑わせました。東日本大震災の地震と津波は想像を絶し、天変地変の如き恐ろしさ、無になった心情を察します。

一苺一笑での生産者との交流会では、いちごについて色々と説明いただき、生育の大変な点や、温度管理方法等を知り、手を抜けない仕事だと思いました。実際にいちごに触れての体験は初めてだったので、とても勉強になりました。

岩沼市のにしき食品での食品工場見学会では、見学前に工場や商品の説明を聞き、試食もいただきました。工場を見学する前に、つなぎ、手袋、マスク、帽子、長靴の着用、消毒等をし、衛生管理をしっかりとしてから見学しました。レトルト製品ができるまで、1つ1つチェックをして安心して食べられる商品にしている様子を見学しました。

食品工場見学会と生産者との交流会で貴重な体験ができたことに感謝します。ありがとうございました。

生産者との交流会では、一苺一笑の栽培ハウスを代表の佐藤拓実さんの案内で見学しました。ICTを活用した栽培管理、販売方法のこだわり等、現地での説明に納得することができました。佐藤さんが小さい頃におじいさんの苗を蔵王まで運んでいたという苦労があったことは、ICTを導入したきっかけの1つになっているのかなとも思いました。私たちの地元で美味しいいちごが食べられることは嬉しいことです。これからは「もういっこ」を買って食べる時は佐藤代表をはじめスタッフの皆様のことを思いながら味わいたいと思います。

午後から見学したレトルト食品のにしき食品はララガーデンに出店したこともあり、美味しいので時々買って食べています。

今回の生産者との交流会と食品工場見学会の場所等は事前配布の資料で知らされていましたが、これまで一度も聞いたことのない会社でした。当日のバスの中で詳しく会社の案内が説明されましたが、実際に見ていないので想像を逞しくするだけで、まるで“ミステリーツアー”のようで期待が高まるばかりでした。



見慣れた沿岸の高速道路を南下し、見えてきたのは、こじんまりとしたいちごのビニールハウス、20～30代の社員9名の“一苺一笑”。若社長のてきぱきとした説明と経営方針に聞き入りました。なぜ真冬に夏のいちごが獲れるのかの説明にも納得、花粉を付けまわる“マルハナバチ”の値段の高さに驚きました。贈答用、スーパー用、ケーキ用のいちごの実の位置や育て方、いちごの美味しい食べ方をそっと教えてもらいました。期待に違わず贈答用の極上いちごを1人1個ずつ試食することができ、質疑応答では、質問攻めにあう社長も満足しているようでした。

昼食休憩は、参加者との会話が弾み、互いの緊張がほぐれました。時間があれば、県職員の方も参加者のテーブルに交じって会話を楽しんでもらいたかったです。

“にしき食品”では外からは絶対に見られない、また想像もできないほどの厳重装備に着替えて加工工場を見学しました。1000種類を越えるスパイスから最適ものを選んで配合したり、度重なる高温・高圧殺菌、消毒と食品安全点検をしていることを知りました。気のあった共同作業は素晴らしかったです。推薦されたレトルト食品の試食はどれも気に入りました。商品は東京の有名地域、自由が丘や二子多摩川で売り出されているようですが、地元でも簡単に入手し、味わうことができたらうれしいです。近日中に子供用のレトルト食品が新発売されるとのことでした。今回は大震災後創業6年の若い企業と80年近い老舗企業という対照的な企業の皆さんと直接交流し、今後の宮城県の企業の力を実感できました。また、地産地消の気持ちが一段と高まりました。

山元町の一苺一笑での生産者との交流会では、いちごの生産においては気候風土や太陽の日射温度管理と水分の調節が大切だと教わりました。これからもますます努力して宮城県のために美味しいいちごを栽培してもらいたいと思います。

昭和初期に会社をおこされた「にしき食品」は、だんだんと努力を重ねられ、製造、梱包、販売に至るまで、清潔、迅速、簡便な「レトルト食品」を開発されました。さらに驚くことに、インドまで行って、味の開発、探求に努められ、ますます美味しいレトルト食品の研究開発に努められていることには頭が下がります。今後も努力を重ねられますよう、お願いします。

見学先がいちご農園と食品製造会社で、分かりやすかったです。想像以上に最新設備が導入されており、「百聞は一見にしかず」でまさに「今」を見ることができました。「食の安心・安全」は機械化・コンピュータ化で確保されている面もあるのかなとも思いました。乖離した消費者の知識を穴埋めするのに見学会は大きな意味があると思いました。

当日配られた「しおり」が非常に見やすかったです。説明が箇条書き、写真入りで専門用語もあまり使われていなくて助かりました。目的地に着く間に読んでいたので、簡潔なのが何よりでした。

今回参加したことにより、多くの知識を得られたことに感謝、そして嬉しさでいっぱいです。まずは、山元町のいちご農園、一苺一笑では、見学を通して一粒のいちごができるまでの愛情あふれる工程を知りました。また、大粒のいちご一粒を自分の手でとり、ご馳走になりましたが、感激で暫し食わずに眺めていました。いちごも私に笑顔をくれました。この日以来、いちごを見る目が変わりました。

次に、にしき食品で工場見学会。レトルト食品の製造ライン、講義、試食、いずれも興味深く、つなぎを着用しての見学も楽しかったです。9つの工程を経てできるレトルトカレー。1袋にたっぷり詰められている愛情の重みを実感しました。

どちらの会社も被災後立ち直ったとお聞きしたが、スタッフ1人1人の笑顔や、輝いて仕事に励んでいる姿がとても印象的でした。消費者は、生産者の食品への思いを噛みしめながら、感謝していただくことが何よりも大切だということを痛感しました。今回この企画に参加して、食品を違った角度から見る目を養いました。消費者モニターとしてもステップアップしたように思え、嬉しかったです。

まず山元町のいちご栽培農業法人へ。育苗ハウス、栽培ハウス、環境制御システムと案内され、甘くて美味しいいちごが様々な工程を経てできることを知りました。1粒いただいた大きく赤いいちごに思わず「美味しい」と感激しました。

次に岩沼市のレトルト食品工場へ。会社の概要・製品の説明、商品の試食の後、入念に準備をして工場を見学しました。清潔に整えられた工場内を入荷から製品の梱包、出荷まで、1つ1つの工程を説明されながら見学しました。

未来の農業に目を向けながら、現在の農業とも共存しようと努めている農業法人での交流会と、会社の当初の業務内容を時代の流れで変更し、より品質の良いレトルト食品の開発を目指している企業での工場見学は、どちらも充実したものでした。生産者、工場の皆さん、お世話になりました。

11月17日に参加しました。モニターに登録して日が浅い私は、どきどきしながらの初参加でした。一苺一笑では、代表取締役の佐藤さんから「いちご」の栽培から販売まで品質管理を含めた説明を受けました。ユーモアたっぷりに美味しさの秘密も聞くことができました。質問に対しては必ず「良い質問です！」と褒めてから答えてくれたのが印象に残りました。完熟いちごを試食すると「甘〜い」。収穫期ではなかったため、いちごを買うことができず残念でした。

にしき食品では、つなぎを着用して工場見学をしました。安全安心な食品の製造に取り組まれていることを実感するとともに、機械が大活躍していることが目に付きました。スープとカレーを試食し、美味しさにびっくり！売店で孫や友達へのお土産を買いました。レトルト食品は買うことも食べることもなかったのですが、今後は活用することを視野にいれようと思います。

一苺一笑では、いちごの均一生産の方法や、ICTを活用した環境制御システムを導入していること、マルハナバチを使った受粉をしていること、JGAPを取得して生産工程管理をしていること等を知りました。栽培管理や販売方法について、未来を見つめる佐藤代表の自信を感じました。ICTを活用した生産者のリーダーだと思いました。平成30年1月にオープン予定の泉区のいちご摘み取り農園に家族で出かけるのが楽しみです。

にしき食品の菊池会長の決断と実行力は素晴らしいと思いました。また、「からだにやさしく、おいしく」のこだわりは、健康な毎日の生活に欠かせないと思いました。工場見学では、徹底した品質管理と衛生管理をしていることが分かりました。HACCPの認証取得と保存料不使用をもっと消費者に広報してほしいです。私の災害備蓄用に3品ほど追加しました。白玉かうち米の団子入りのお汁粉がほしいです。



最初はいちごを作っている一莓一笑での生産者との交流会。社名には「一粒の苺で1人1人を笑顔にしたい」との願いが込められているとのこと。社長さんの誠実な人柄で、話も分かりやすく理解できました。夜冷施設でいちごの季節感覚を騙すことでいちごを1年中作れるのだと知りました。会社設立にあたり、「従来のやり方から、今の時代にあう新しいやり方の農業を営んでいく」ことを念頭においており、ICT等最新技術を活用して温度管理やスプリンクラーでの定期的な放水をしており、すごい栽培管理をしているのだなと驚きました。

次に、午後からはにしき食品での工場見学。食品会社はテレビ等でよく見っていますが、製造ライン見学時に初めて見学者用つなぎを着る体験をしました。工場スタッフの方がトイレに行くのを見ましたが、トイレのたびに全部脱がなくてはならないことや、夏の暑い時期につなぎを着用して作業するのは大変だろうなと思いました。しかし、食品に細菌が入らないようにするには、1人1人の衛生管理が大切なのだらうとも思いました。私たちも医療施設等でインフルエンザやノロウイルスの予防のために手洗いを大切にしていますが、食品は全国に流通し、消費者の口に入るものであり、会社の信用に関わるから大変ですね。にしき食品では、レトルト食品に抱かれがちな「時間短縮でお手頃だけれど、特別おいしくない」というイメージを払拭し、化学調味料、香料、着色料無添加、加えて日々原料の厳選や、レシピの徹底的な吟味等で、からだに優しく美味しいレトルト食品をお届けすることにこだわっているとのこと、とても気に入りました。自分自身も添加物にこだわっており、安いものを買わない、インスタントラーメンなどを買わない生活をしているので、にしき食品のような会社を知り、こういう会社もあるのだなと安心しました。

東日本大震災からまだ6年しか経っていません。一莓一笑さんも全てのいちご畑が流されたと聞きましたが、ハウスのいちごは全く被害がなかったように真っ赤に美味しそうなお顔をして元気よく呼吸していました。いちごを全て手作業で収穫していること等から、安心安全なおいしさへのこだわりが分かりました。

にしき食品さんは震災後45日で会社を完全復旧させた聞き、驚きました。見学する前は香辛料やカレースープのルーなどが飛んで作業服や機械が汚れているのかと思いましたが、徹底した衛生管理と品質管理がされており、驚きました。作業員の方の作業服、機械や製造道具は、どの工程を見学した時も汚れがなくきれいで、整理整頓もきちんとされており、安心して食べることができるなと思いました。

この研修会で2つの企業を見学し、食品が安全安心に生産、製造されていることを知り、安心しました。交流会・工場見学会の内容、時間帯もよく、大変有意義でした。

午前は一莓一笑にて生産者との交流会。いちごの植え付けから収穫までを説明してもらいました。ハウスの室温はコンピュータで管理しているとのこと。代表の佐藤さんは、いちごは獲れたてしか食べたことがないそうですが、佐藤さんの歯が白いのは、いちごのビタミンCが作用しているからかなと思いました。今年1月に松森に摘み取り農場をオープンするとのことでした。



午後はにしき食品で食品工場見学会でした。レトルト食品の試食をした後、マスク、キャップ、原発の作業服のような見学者用の服を身につけて工場を見学しました。見学では、原材料の搬入から原材料の備蓄庫、原材料の計量、ソースを製造する釜、具材とソースパックに詰める機械、加圧加熱を行うレトルト機、食品検査、梱包という一連の流れを見学しました。にしき食品はもともと五橋にあった佃煮店。東日本大震災では、災害発生直後、社長が社員をすぐに自宅に帰したことにより、社員が全員無事だったとのことでした。

～ 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。～