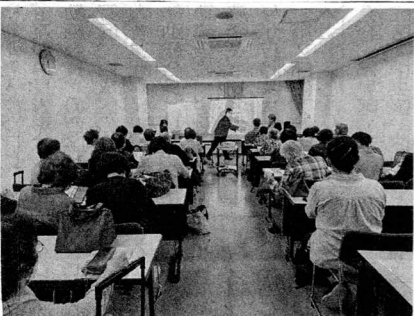


食品表示の大切さ実感

食品表示、トマトソースなど 講演で知見深める

9月30日(水) 13時30分から、クロスバル高槻401号室において、テーマ「食品表示及びトマト・ソースについて」の講演 講師 一般財団法人全国調味料・野菜飲料検査協会、全国トマト工業会・日本ソース工業会の専務理事 根本健一郎氏 業務部長宮田淳子氏



最初に、3団体について(トマト工業会・ソース工業会・一般財団法人全国調味料・野菜飲料検査協会)の設立、活動目的、主な事業内容の説明がある。続いて加工用トマトについて、◇生食用トマトと加工用トマトの違い

・生食用トマトは、ピンリ赤系トマトと言われている。畑に露地で無支柱で栽培され、すべて契約農家で作られ、春先の3月から4月にかけて定植し、トマトの旬である。一方、企業としてウスターソースを商品化し、その名を世界に広めたのは、リー・ペリン(LEE A & PERRINS)社

8月から9月にかけて完熟してから収穫される。品質の落ちないその日の内に近くの加工工場へ運ばれ、新鮮さを保ったままトマトジュース等の加工品に生まれ変わる。加工用トマトは完全契約栽培で市場で目にするものはありません。(※世界で最も食べられている野菜はトマト)

生食用と比べると、加工用トマトは、栄養が多く含まれており特にリコピンは他の野菜を寄せ付けず、生トマトより2.3倍も吸収しやすくなっている。次に

◎ウスターソース類について

(1)ソースの歴史

・ソースの語源

・ウスターソースの生い立ち(英国)

ウスターソースの誕生は英国ウスター市のある家庭で起こった偶然の出来事がきっかけだった。一方、企業としてウスターソースを商品化し、その名を世界に広めたのは、リー・ペリン(LEE A & PERRINS)社

・ウスターソースの生い立ち(日本)

明治維新後、明治18年には、ヤマサ醤油(株)が「新醬油」の商標で製造特許を取りましたが、時期尚早であったのが一年ほどで製造中止となる。しかし、日本に合うソース作りへの努力は続けられ、大正時代にはソース製造に乗り出すメーカーも増えてきた。日本のウスターソースは、食の欧米化とともに家庭の食卓に定着

◎食品表示とは

◇食品の表示については食品の表示法に定めがあり具体的な表示のルールが食品表示基準で規定されている。食品の製造者、加工者、輸入者又は販売者(食品関連事業者)はこの基準が義務付けられている。(消費者が食品を購入するとき、食品の内容を正しく理解し、選択したり、摂取する際の安全性を確保したりする上で重要な情報源となっている。)

○食品表示基準の区分

「加工食品」、「生鮮食品」及び「添加物」の3つに区分され、トマト加工品、ウスターソース類は加工食品に該当する。

◎加工食品(一般用加工食品)の表示について

・加工食品共通の表示事項

①名称 ②原材料名 ③添加物 ④原料原産地 ⑤内容量又は固形量及び重量

び内容総量 ⑥消費期限 または賞味期限 ⑦保存方法 ⑧食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 ⑨製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称 ⑩栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム)の量及び熱

今回の講演で、一つ一つの表示の厳しさや大切さを実感します。これからも食品への監視力を高めていきたいと思えます。今回もトマトソース、ケチャップ等頂きありがとうございました。根本専務理事今回はプロデューサーを使い、大変わかりやすくて、説明され、質問も出来会員の皆さんも楽しく学べ、最高に良かった。今夜はおみやげにもらった商品で、シチューにしようか等々おしゃべりをしながら、帰路につきました。ありがとうございました。

・濃厚ソース(粘度が(2.0 Pa・s)以上の定義

・ウスターソース(粘度が(0.2 Pa・s)未満のもの)と定義

・中濃ソース(年度が(0.2 Pa・s以上2.0 Pa・s)未満のもの)と定義

○食品表示基準の区分

「加工食品」、「生鮮食品」及び「添加物」の3つに区分され、トマト加工品、ウスターソース類は加工食品に該当する。

◎加工食品(一般用加工食品)の表示について

・加工食品共通の表示事項

①名称 ②原材料名 ③添加物 ④原料原産地 ⑤内容量又は固形量及び重量