

食の安全とCSR

SFSS事務局長

池本 正巳

食品関連企業にとって食の安全は企業の存亡に関わる重要な課題であると云われ、各企業が取組を強化されていますが、それでも、日々問題が起こっており、予防措置を含め品質保証の考え方の見直しが必要ではないでしょうか？

多くの食品会社では、食の安全への取組は、品質保証を担当する部署を窓口とし、生産部門を中心に、関連する研究部門、資材調達部門等での取組となっている。

本来ならば、食品関連企業の重要課題として、全社で取り組む課題であるはずですが、このように限られた関連セクションだけでの取組となっている為、社内に目が行きがちとなり、出来るだけ穩便な対応を行い、出来るだけ外部に情報が漏れないように配慮がはたらき、問題を先送りする傾向があるのではないかと思われます。

又、品質保証や生産に携わるセクションは、消費者との接点の機会が比較的少ないセクションの為、消費者視点の発想が希薄になる傾向があるのではないかでしょうか？

「食の安全」への取組は、サプライチェーン(消費者も含む)のすべての活動において、適切な取組が求められ中、食品企業において一部の関連部署での取組から、トップが率先し、全セクション、全社員が参画する活動にしなければならないのではないかでしょうか？

又、すべてのステークホルダーに目を向け情報を適時開示できる体制を作り、特に、消費者目線大切にしていかなければならぬと感じています。

このような観点から、品質保証の業務を、CSR担当の下に置き、CSRの基本とする、すべてのステークホルダーとの関わりを大切にし、情報開示を積極的に行い、トップを中心に全セクション、全社員が取組む体制にするべきだと思います。

CSR活動の基本であるコンプライアンス・環境への取組は、食の安全への取組とも関わりの大きな活動であり、このことからも、食の安全を担当するセクションを、CSRの管轄下とするべきだと考えられます。

又、CSRの取組は企業の信頼を獲得する活動であり、このことが、食の安心へと繋がっていくのではないかでしょうか。

是非、食の安全に関し、社内目線から、社外目線に変え、ステークホルダーの要望を感じし、企業の食の安全への取組をアピールし、ステークホルダーの信頼を獲得し、安心に繋がる活動となるよう、CSRの観点を取り入れた取組を期待します。

私ども、食の安全と安心を科学する会は、食の安全を科学的に検証すると共に、企業の皆様とステークホルダーを繋ぐパイプ役として、安心に繋げるお手伝いをしてまいります。

今や国民の数十%が何らかのアレルギーを持つといわれています。様々なストレスを抱える社会の中で、食物アレルギーは日本人の食生活がこの半世紀で大きく変わったことが起因しているようです。12月に「和食」が、新鮮で多様な食材の栄養バランスに優れた健康的な食として、ユネスコ(国連教育科学文化機関)の無形文化遺産に登録されました。自然の美しさや季節の移ろいの表現、季節行事との密接な関わりも含めて、かつての日本の食文化を取り入れる時期が来ているのではないかでしょうか。

理事 芦内 裕実

当NPO法人の事業活動は会員の皆様の会費および寄付金で運営されております。
食に関する研究に従事する方には正会員を、食に関する企業様には賛助会員をお願いしております。
寄付金も随時受け付けておりますので、ご興味のある方は下記までお問い合わせください。

食の安全と安心通信 Vol.12 / 編集長:山崎 毅 / 編集委員:池本正巳、守山治、濱田喜穂子



NPO法人
特定非営利活動法人 食の安全と安心を科学する会

本部事務局

TEL・FAX:03-5841-8182

〒113-8657 東京都文京区弥生1-1-1 東京大学大学院農学生命科学研究科
食の安全研究センター内 フードサイエンス棟502号室

ホームページURL <http://www.nposfss.com>

検索

食の安全と安心



INDEX

- 食の安全と安心フォーラムⅦ 開催!
～我が国における食物アレルギーのリスク管理と低減化策～
- 山間で育つ「国宝」:
ハンガリー在来のマンガリッカ豚
- 企業の食への取り組み
旭松食品株式会社
- 食の安全とCSR

Vol.
12
2014年冬号

食の安全と安心通信

NPO法人 食の安全と安心を科学する会 季刊誌 第12号



食の安全と安心フォーラムⅦ 開催! ～我が国における食物アレルギーのリスク管理と低減化策～

2014年 2月2日(日) 13:00~18:00

場所: 東京大学農学部フードサイエンス棟中島董一郎記念ホール(90名収容)

(〒113-8657 東京都文京区弥生1-1-1 地下鉄東京メトロ南北線東大前 徒歩5分)

主催: NPO食の安全と安心を科学する会(SFSS) / 後援: 東京大学大学院農学生命科学研究科附属食の安全研究センター

プログラム

13:00~13:10 開会の挨拶／八村 敏志(東京大学食の安全研究センター 副センター長・准教授)

13:10~13:50 食物アレルギーの基礎(腸炎モデルからわかること)
足立(中嶋)はるよ(東京大学食の安全研究センター・特任研究員)

13:50~14:30 食物アレルギーの現状とリスク対策(医療の立場から)／今井 孝成(昭和大学医学部小児科・講師)

14:30~15:10 新しいタイプの食物アレルギーと発症リスク変動／森山 達哉(近畿大学農学部応用生命化学科・准教授)

15:10~15:30 休憩～コーヒーブレーク～

15:30~16:10 食事の提供現場における対応とリスク管理(食事提供の立場から)／青山 純子(杉並区立井草中学校・栄養教諭)

16:10~16:50 我が国の食物アレルギー対策の現状(食品素材供給の立場から)
－ 食物アレルギーのリスク回避と低減化対策・抗アレルギー指導 －

小川 正(低アレルギー食品開発研究所・代表社員)

16:50~18:00 パネルディスカッション(および質疑応答)／進行:山崎 毅(SFSS理事長) パネラー:全演者

参加費:無料 (会場は90名収容可能) 事前登録締切日:2014年1月29日(水)

一般市民の皆様も聴講できますが、小学生以下の入場はお断りします。

当日も参加登録を受け付けますが、満席になりましたら入場をお断りする場合がございますので、以下の事前登録を推奨します。

当NPOホームページからの事前登録

当NPOのホームページの申込フォームから受け付けます。

下記URLよりお申し込みください。

http://www.nposfss.com/form_forum7.html

FAX・メールによる事前登録

件名に「2/2参加希望」と記入いただき、本文に参加される方全員の氏名ならびに連絡先(電話番号のみ可)をご記入ください。

FAX:06-6227-8540 / メール: nposfss@gmail.com

事前登録を受け付けましたら、入場整理券番号をFAXかメールで返信いたします。

ご不明の点がございましたら、裏面の当NPO関西事務局までお問い合わせください。



山間で育つ「国宝」:ハンガリー在来のマンガリッカ豚

SFSS理事・東京大学教授
眞鍋 昇

2013年2月11日、アメリカ合衆国ミシガン州立大のチームが、世界最大の抗生物質の生産・消費国である中華人民共和国の各地の養豚場の豚から様々な抗生物質に対して耐性をもつ多剤耐性菌が検出されたこと、養豚場の周辺の農地の土中の細菌から耐性遺伝子を確認したこと(豚排泄物由來の肥料を介して広がった可能性がある。)を報告しました(Diverse and abundant antibiotic resistance genes in Chinese swine farms. 米科学アカデミー紀要電子版)。もしこのような耐性菌が世界中に拡散してしまうと家畜の安定した生産が困難になるばかりでなく、病院内に広がって院内感染を引き起こしてしまった場合には統御ができなくなってしまう可能性があり、地球規模で対策を講じなくてはならない大きな社会問題となってしまいます。このような耐性菌が出現する原因として様々な要因が考えられていますが、家畜や魚介の飼養のために使用されている様々な抗生物質などの薬剤が要因のひとつであると考えられています。EU圏では2030年までに家畜の飼養に抗生物質などの薬剤の使用を原則禁止する目標をたて、そのために耐病性の高い家畜の作出に真剣に取り組んでいます。このような状況のなか、ハンガリーを中心に中東欧で昔から森林内で放牧され続けていた在来家畜のマンガリッカ豚が、高耐病性を担う貴重な遺伝資源として注目されてきています。今回、私と畜産物の品質や安全・安心に関わる研究に共同で取り組んでいるSFSS会員の株式会社蓬萊の羅辰雄社長(関西圏を中心に店頭で関西人のソウルフードである「551蓬萊の豚まん」を一日14~20万個販売しています。<http://www.551horai.co.jp/>)とハンガリー国立畜産試験場で開催された主に中東欧と東アジアの高耐病性の在来豚に関わる学会に参加するとともに、実際にマンガリッカ豚を生産している農家と加工工場を訪問しましたので概要を紹介します。

学会は、2013年11月20から22日までハンガリーの首都ブダペストの郊外にある国立畜産試験場でラトキ場長(ブダペスト大学聖イシュテバン獣医教授兼担)の主催のもとで開催されました。私たちが食している豚は、ランドレース種、デュロック種、中ヨークシャー種、大ヨークシャー種、パークシャー種、ハンブシャー種のなかから雑種強勢を期待して適切な3品種を選んで交配した3元豚を育てたものが一般的です。3元豚は、成長が早く(出荷時体重の110~120キロにわずか約6ヶ月で達します。)、飼料効率も高い経済形質に優れた豚です。しかし3元豚は、今も中東欧や東アジア諸国にわずかに残っている猪の性質を色濃く残している在来豚と比較して、様々なウイルス性や細菌性の伝染病に対する抵抗力が弱いため、ワクチン投与や抗生物質などの供与を避けられず、できるだけ病原菌を排除した清浄な環境で飼養しなくてはならなくなっています。学会には、耐病性が高い在来豚の専門家が世界中から一堂に会して、在来豚を有效地に利用するための遺伝子解析や繁殖・飼養管理技術などについて基礎から応用まで多面的な研究成果が報告紹介されました(写真1)。開催地のハンガリーを中心に中東欧諸国で古くから飼養してきたマンガリッカ豚は、20世紀初頭には30万頭以上が飼養されていたのですが、ソビエト連邦支配下の間に激減してしまい、1989年のハンガリー解放時点には200頭以下にまで減少していました。絶滅が危惧されたのでハンガリーはこれを「国宝」に指定し、最新の繁殖技術を駆使して増産され、現在は6万頭以上にまで増殖できました。その精肉と加工品は国を挙げて輸出され、ハンガリーの畜産業の活性化の一翼を担うまでに育ってきました。その状況を実地で確認するため、学会終了後に聖イシュテバン獣医校の学生さんたちも同行してブダペストから北東に約200キロ離れたマンガリッカ豚の仔豚を生産しているいくつかの農家を訪ねました(写真2)。そこでは、雌雄の種豚たちは、抗生物質などを含まない団栗や小麦などの自給飼料を与えながら山間で放牧されていました。このような両親から耐病性が高くて逞しい仔豚たちが産まれ、この仔豚たちを肥育農場に出荷していました。11月下旬のハンガリーは東京の真冬より寒く、途中初雪をむかえましたが、種豚や仔豚たちは平然と屋外で生活していました。このようにして育てられた豚の肉を精肉したり、ハンガリーの伝統的方法で冷燻してサラミソーセージを生産して世界中に輸出している工場を訪ねました(写真3)。耐病性の高い家畜の生産から加工、輸出まで、畜産業の上流から下流までがコンパクトながらうまく組み立てられて機能しているハンガリーの事例は、偽装問題で食品の安心が基盤レベルで揺れている我が邦が見習えることが多く、有意義な経験を重ねることができました。



写真1.学会会場の様子



写真2.マンガリッカ豚仔豚の生産農家



写真3.マンガリッカ豚の精肉および加工工場

企業の食への取り組み

旭松食品株式会社

■ 大豆のおいしさと健康・安全を皆さんに

弊社は、農家の農閑期の加工品として長野県飯田地方で盛んに行われていた「こうや豆腐」の製造を、年間を通じて安定的に製造・販売する企業として、昭和25年設立されました。それから60年あまりの間に即席みそ汁・スープ類、介護食等を販売するようになりましたが、設立当初からの「人々の食生活を大豆の力でおいしく健やかなものにしていきたい」と願う思いは変わっていません。大豆の良さを追究するなかで、この度「大豆の華」を新発売しました。「大豆の華」は浸漬した大豆をそのまま石臼で引き延ばしながら加熱、乾燥加工した新しい料理素材で、従来からある脱脂大豆を原料にした「大豆たんぱく」とは、栄養価、物性などが大きく異なっています。

« 大豆にこだわった商品開発 »

その主な特徴は、

- 1.形状がフレーク、フレーク大、繊維の3タイプ
- 2.栄養成分は大豆とほぼ同じ
- 3.加熱済みなので、そのまま食べられる
- 4.ケセがなく、いろいろな料理素材とよくじむ
- 5.一切の食品添加物不使用

になります。「大豆の華」は着色、味付けも可能な素材であるため、見た目の形状から様々な料理提案が可能となります。例えば、「フレーク」はスープに入れてかき玉スープ、かつおの味付けをすればおかかふりかけ、サラダのトッピングにもなります。「繊維」はじゃこと佃煮にしたり、甘酢にあえて酢大豆もできます。「大豆の華」は学校給食・レストランなどで扱っていただきており好評いただいている。

また、弊社はこうや豆腐のトップメーカーとして、こうや豆腐の健康機能に関する研究と需要拡大の提案を続けています。一昨年にはこうや豆腐の新形状となる「あらびきこうや」を市場に投入しています。「あらびきこうや」は、こうや豆腐を粉碎し整粒した商品で、挽き肉のような見た目と食感が特徴です。これまでのこうや豆腐にはない形状は、こうや豆腐料理の幅を広げました。「あらびきこうや豆腐」をハンバーグ、ミートソースなどのお肉の一部と置き換えることで、植物性たんぱく質を手軽に摂ることができます。カルシウム、鉄などの栄養素が気軽に摂取できます。

「あらびきこうや」も学校給食・レストランなどでご利用いただいている。

「大豆の華」「あらびきこうや」は大豆を摂取しやすい形に加工した食品です。現代の健康志向の高まりから、大豆の栄養価は注目を浴びています。大豆のおいしいメニューを手軽に味わっていただく事が弊社の使命ととらえ、今後も新たな商品を開発していきます。

なお、原料大豆には遺伝子組換え、残留農薬等課題が多い中、契約栽培を積極的に推進し栽培者との信頼関係を築きながら安全安心な原料確保に努めております。更に加工適正に優れた品種開発にも取り組んでいます。



フレーク



繊維



あらびきこうや



ドライカレーへの使用例