



中国は語る

観光、ささいな事情

(前号の続き)

「水師宮」では乃木將軍とステッセル將軍の会見場跡が残っており、展示物とともに日本語の通訳者なおじいさんが説明をしてくれた。拝観料は取らないが展示品の写真集を最後に売りつけるのはまだ可愛い方であった。200元(約3,000円)とか。日露戦争は既に100年前のこと、従軍したのは我々の祖父の時代だ。80~90歳過ぎの方々がやっと自分の父親たちが従軍した記憶があるのでは。記念の陋屋の傍らになにやら裏さびれた古木があったが、これが唄に歌われた「薬の木」であった。中国本土の人には何も感慨を齎さない汚い陋屋が日本からの老人観光客達には懐かしさも誇り高い場所に見えるのだろうか？

最後に売りつける写真集を嬉々として買うのが常なのか、説明するおじいさんには我々が余り関心を示さないのが



不思議であるようだった。それだけ我々が若いということだったのだ。この現象は、二〇三高地の記念塔への坂道に群がる「駕籠かき」に端的に現れた。わずか150メートルくらいの登り坂で、讃岐の金比羅さんの「駕籠かき」宜しく、我々をジジイと見たのか執拗に乗れと誘う。100元(1,500円)という。道程の半分以上付き纏うが決して半値でよいとは言わぬ。白髪と髪の毛の少ない者を狙い撃ちだ。こんな輩が屯している。案内するガイドに「共産主義の国で昼日中に大の男が押し売りのようなこんな稼業をすることを認めているのかい？」と聞いてみたが、聞こえぬ振りやされた。どう考えたらよいのか？とバスの中でまで首を傾げた。

●文：中村忠夫(株式会社ギンポーパック代表取締役社長)

COLUMN(ジーズコラム)

65億人 世界人口 あす大台に (「平成18年2月25日/日本経済新聞(夕)」より抜粋)

米商務省の推計によると、世界の総人口は米東部時間25日夕(日本時間26日午前)にも65億人を突破する。世界の人口増は今後も続き、20年後の2026年には79億人、40年後の2046年には90億人に達する見通しとなった。

人口増加は1960年には年2%台と高かったが、2006年の推計値は1.14%にとどまる。伸び率は徐々に鈍っているものの、人口の増加基調は今後50年にわたって続くもようだ。

先進国の少子化傾向にもかかわらず世界人口が増え続けているのは、途上国の人口増が止まらないためだ。米商務省調べでは、1990-2002年で途上国人口は年率1.5%の勢いで増加した。医療の進歩で乳幼児の死亡率が低下していることや、途上国では先進国に比べ避妊が定着していないことなども影響しているようだ。

「少産多死」日本、人口は世界10位

日本の総人口は2005年に初めて減少した。同年の国勢調査によると総人口は1億2775万6815人(10月1日現在)で、04年10月時点の推計人口に比べて約1万9000人減った。

世界全体に占める日本の人口の比率は1.97%で、国連によると世界第10位。

人口の多い国(国連人口基金の世界人口白書による2005年推計)					
1位	中国	13億2280万	6位	パキスタン	1億5790万
2位	インド	11億340万	7位	ロシア	1億4320万
3位	米国	2億9820万	8位	ハンガリー	1億4180万
4位	インドネシア	2億2280万	9位	ナイジェリア	1億3150万
5位	ブラジル	1億8640万	10位	日本	1億2810万



ジーズ
Vol.22

contents

- Information
第9回 FABEXに出展!
- ハイブリッド研究会レポート
「日本の食文化(食材・包装・料理・器・風味・雰囲気)を海外に売り込め!」より
- ISO22000とHACCP (No.3)
2.食品の安心・安全
- 情報BOX
海外情報
- COLUMN
65億人 世界人口 あす大台に

Information

第9回 FABEXに出展!

食品、飲料を包括した展示会としてすっかり定着した感もあるファベックスに、私たちはパッケージメーカーとして出展致します。独自のスタンスを商品づくりに活かして食品に向き合う姿勢を、この機会により多くの方々を知っていただきたいと考えています。

ご覧いただくトピックは大きく分けて3つ。

まずは、取り組みから2年以上を経過し、お客様とともに進化してきたオリジナル商品「パルファイン」。より高倍率の発泡PPの効果的な活用を考え、断熱性、風合い、光沢を高めつつ、汁漏れを防ぐ内嵌合も実現しました。目標をクリアし続ける「パルファイン」の今日の姿を見て、触っていただけます。

2つ目は環境対応商品。ポリ乳酸等の生分解性プラスチックにとどまらない、新しい技術を展示しています。ポリプロピレン、ポリエチレンの特性を維持しながら生分解性化するデグラ・ノボン。注目のナノ技術を応用し、燃焼時のCO₂排出量を最大約半分に減らすナノ・ハイブリッド・カプセル2。生長の早い竹の優れた抗菌効果と、香り、質感を実感していただけるバンプレックス。「環境対応」をもっと身近なものにしてくれる技術ばかりです。

3つ目は、稼働から3年目、このたび第2期工事が完了し、最終形となった守谷工場。食品容器メーカーとしてのノウハウの蓄積と、現代の食品に携わる企業としての理念と先進設計。ファベックスでこそ真価をご理解いただける工場です。「品質の素」である最新の生産拠点を、パネル展示と映像で分かりやすくご紹介致します。

もう私たちのブースはご覧いただけましたか？
何度でもお立ち寄り下さい。

「日本の食文化(食材・包装・料理・器・風味・雰囲気)を海外に売り込め！」より

講師 ● 浜野 光年 バイオリンクインターナショナル株式会社 取締役

わが国の食文化の変遷から、食づくりの天才的な日本人がつくり出した世界に通ずる食文化について、楽しいお話をいろいろ伺いました。ところで「食育」の重要性が話題になる昨今ですが、今回は資料としてご提供いただいた「FOOD CULTURE」(キックマン国際食文化研究センター刊 '05/11)に記載されている世界各国の「食生活指針」をご紹介します。各国が自国の食生活の現状をふまえ、心身共に健康で豊かな食生活の実現に向けて、普及・啓蒙活動を積極的に進めようとしている姿勢がよく分かります。(2006年3月14日 第259回ハイブリッド研究会より)

アメリカの食生活指針 (2005年)

- 1) 必要エネルギーの範囲内での適正な栄養摂取を
- 2) 健康な範囲に体重を維持し、消費に見合ったエネルギー摂取を
- 3) 座っていることを減らし、日常生活の中で身体を動かす
- 4) 必要エネルギーの範囲内で野菜や果物を十分に摂る
- 5) 飽和脂肪酸、コレステロール摂取を控える
- 6) 植物繊維に富んだ野菜、果物、全粒食品を摂る
- 7) 塩分の少ない食品を選び、野菜や果物に含まれるカリウムを摂る。飲酒は適度に

イギリスの食事指針 (1990年)

- 1) 食事を楽しむ
- 2) 多様な食品を食べる
- 3) 健康的な体重を維持するのに適切な量を食べる
- 4) でんぷんや繊維質を多く含む食品をたくさん食べる
- 5) 脂肪は摂り過ぎないようにする
- 6) 砂糖を含んだ食品を頻りに食べないようにする
- 7) 食事でビタミンやミネラルを摂るようにする。もし飲酒するなら、賢明な範囲にとどめる

中国の食事指針 (1997年)

- 1) 穀類を主食とし、多種類の食品を食べる
- 2) もっと野菜、果物、いも類(さつまいも、キャッサバを含む)を食

べる

- 3) 牛乳および大豆、大豆製品を毎日食べる
- 4) 魚、鶏肉、卵、赤身肉を適量摂る。油やラードの摂り方は減らす
- 5) 食事量と運動量のバランスをとり、理想の体重を保つ
- 6) 油分と塩分の少ない食品を摂る
- 7) アルコールを飲むなら限られた量にする。腐ったものは食べない様にする

インドの食事指針 (1988年)

- 貧しい人のための食事目標
- 1) 食事は高価でなく、できるだけ伝統的で文化的に近しいものに合わせる
- 2) 穀物からのエネルギーは総エネルギー所要量の75%を超えないようにする
- 3) 豆類を穀類豊富な食品と共に摂り、1日当たり牛乳を少なくとも150ml、野菜を150g摂る
- 4) 脂類からのエネルギーは全体の10%を超えないように、糖類は全体の5%を超えないように

- 豊かな人のための食事目標
- 1) 全体のエネルギーは座位の仕事の人の必要量に合わせて制限すれば、肥満が防げる
- 2) 穀類は精製度の高いものよりも低いものを選ぶ
- 3) 食事に緑の葉物野菜を取入れる
- 4) 食用油は40g以下にし、総脂肪量は総エネルギー量の20%以下、ギー(透明なバター)は特別な時のみ使用する

- 5) 砂糖および甘いものは制限する。特に高血圧の傾向のある人は、食塩を摂り過ぎないようにする

オーストラリアの食事指針 (1992年)

- 1) 多様な食品を楽しむ
- 2) パン、シリアル(できれば全粒のもの)、野菜(豆類を含む)、果物を十分に食べる
- 3) 脂肪、特に飽和脂肪の少ない食事をとる
- 4) 食物摂取量と日常活動量とのバランスにより、健康的な体重を維持する
- 5) アルコールを飲む時には量を控える
- 6) 砂糖および砂糖の入った食品はほどほどに
- 7) 食塩の使用は控えめにし、食塩添加量の少ない食品を選ぶ
- 8) 母乳哺育を
- 9) 鉄を含む食品を食べる(特に女性、菜食主義者、アスリートには重要)

日本の食生活指針 (2000年)

- 1) 食事を楽しむ
- 2) 1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを
- 3) 主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを
- 4) ご飯などの穀類をしっかりと
- 5) 野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせ
- 6) 食塩や脂肪は控えめに
- 7) 適正体重を知り、日々の活動に見合った食事を
- 8) 食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理を
- 9) 調理や保存を上手にして、無駄や廃棄を少なく
- 10) 自分の食生活を見直してみる



2 食品の安全・安心

食品の安全・安心については、安全は安全性を産み出す行動から得られ、その結果として心理的な不安を取り除いて安心が得られます。

HACCPシステムは、従来の最終製品の検査に重点を置いた衛生管理の手法と異なり、食品の安全性について工程別に危害を予測し、危害を除去する工程を管理することで危害を完全にまたは、許容範囲内に除去する工程を重要管理点として特定し、重点的に管理することにより、工程全般を通じて危害の発生を防止し、製品の安全確保を図るという方法です。最初に自社の製品についてHACCPシステムで流れを追うことが大切です。例えば、「海鮮鍋」を見てみましょう。

1. 「海鮮鍋」とは？
 - どんな材料(部品)で構成されているか。製品の対象は誰か？
2. 「海鮮鍋」の効能。
 - ヘルシーな海の幸を食べて元気もりもり、活力パワーアップ。
3. 「海鮮鍋」の作り方(フローチャート)。
 - 原料から各部品の作り方(工程)、部品の組み立て工程、包装工程、保管工程、物流工程
4. 「海鮮鍋」を作るときどんな注意をしている？
 - 作業者は誰でどんな注意をはらっている？(作業基準)
 - 原料から製品まで工程別にどんな危害が考えられる。(危害分析)
 - それぞれの危害をどのように防ぐか？(管理基準、モニタリング、改善措置、確認検証)
 - 工程別管理記録はあるか？(記録)
5. 自分たちの製品をブランド化して消費者に販売する誇りを持つ。

では、食品の安全・安心を保証する為にはどうするか。それは上述の問題が示すように、経営責任者がどのような経営理念で食品を提供するかということです。経営者は、食品に関する法規の遵守(企業倫理)、産地から食卓まで衛生管理システムによる生産履歴の把握(トレーサビリティ)、原材料表示、産地表示、期限表示、栄養成分表示、アレルギー表示(表示義務)など食品を取りまく環境の変化に対応し、消費者が求める課題にどう対処するか、行動のアクションスピードが求められています。

食品の危害防止は容易ではありません。どんな管理手法も実施するのは人(作業員)です。作業員、食品に従事する人の衛生管理意識が重要となります。

2.1 HACCPシステム導入方法

(1) 一般的衛生管理システムからHACCP管理システムへ
食品は、原料から消費まで、「原料-加工-包装-保存-流通-消費」という基本パターンの流れのプロセスで行われます。食品はそれぞれ使用する原料条件、加工条件、包装条件、保存条件、流通条件などに相違がありますが、各条件を確認し徹底することによって、この基本プロセスで安全性を脅かすものを取り除かねばなりません。

- 食品の製造現場では、通常下記のように管理されています。
- ① 従業員の作業技術、品質・衛生教育
 - ② 原料条件で原料の鮮度・細菌検査・選別(不良品・異物)・確認

- ③ 加工条件で温度・時間など設定条件・確認
 - ④ 包装条件で包材の材質チェック、表示チェック、日付・シール温度など設定条件・不良品選別・確認
 - ⑤ 保存条件で温度など設定条件・確認
 - ⑥ 流通条件で温度条件・確認
 - ⑦ 品質管理で製品の中心温度・確認、細菌検査・確認など
- 実際は、どのメーカーも食品の美味しさと安全性を求め、適切なコストでお客様の満足する食品を提供するために、メーカー独自のモノサシで製造しています。このモノサシは経営者の考えによるので、バラバラです。従ってモノサシのレベルによって、クレームの発生が多いメーカーも生ずるのです。クレームを無くそうと努めていますが、クレームは0にならないのが実情です。少なくとも、クレームを減少させる為には、モノサシとして一般的衛生管理プログラム(表3)を徹底させ、根拠としては各条件を標準化し、標準化管理を行い、HACCPシステムの導入が必要です。資金力の弱い中小食品メーカーでも食品の安全性に無関心ではられない。安全性を保証できるかどうかは、経営のハード面、ソフト面それぞれの変化に対する経営者の意欲、手腕にかかっています。安全な食品を提供する為には、先述したHACCPシステムの前提となる衛生管理手法であるPP「一般的衛生管理プログラム」(表3)、PPを行うための手順書SSOP「衛生標準作業手順書」(表4)、これらの原点であるGMP「適正製造基準」(注)について徹底管理するよう努めることです。

表3: PP 一般的衛生管理プログラム

1	原材料の生産
2	施設設備及び機械器具の衛生管理
3	施設設備及び機械器具の保守点検
4	従事者の衛生教育・衛生管理
5	食品等の衛生的取扱い
6	鼠・昆虫の侵入防止・除去
7	使用水の衛生管理
8	排水及び廃棄物の衛生管理
9	製品の回収苦情への対応
10	製品等の試験検査に用いる機械器具の保守点検

(総合衛生管理製造過程承認制度の実施要領による衛生管理の方法より一部追加)

表4: 衛生標準作業手順書

1	適用範囲
2	使用する薬剤(濃度、温度を含む)・使用水の管理
3	使用する設備・機械器具・洗浄殺菌マニュアル
4	作業方法、作業条件、作業上の注意事項(手洗いマニュアル、2次汚染防止、異物混入防止など)
5	作業開始時刻
6	作業頻度
7	作業の管理項目と点検項目
8	異常時の措置
9	施設の衛生管理状態及び取扱を点検するシステム
10	一般的衛生管理上の欠陥を修正することを保証するシステム
11	作業内容の記録方法
12	点検結果及び修正内容の記録方法

(食品の安全を作るHACCPより)

(注)適正製造基準
米国の食品製造加工における一般的衛生管理プログラムに相当します。創育農場(Agricultural)における衛生管理を扱うGAP、衛生管理全般(Hygienic)を扱うGHPと区別しています。

「ハイブリッド研究会」21世紀の食品産業の変化・進展を展望しようということで、食品産業に関心のある異業種の仲間が集まっています。食品関係の話題、メンバー各自が日頃かかえる問題点などを切り口にして、それぞれ違った角度から研究・討論しようというものです。ハイブリッド研究会の案内および過去の講演テーマについては、フーズコアのホームページ(URL: http://www.foodscore.com/hybrid/)をご覧ください。