

ギンポーパック通信



ジーズ
Vol.29

contents

- **GS message**
子供たちに何を遺せますか？
- **ハイブリッド研究会レポート**
江戸ソバリエの蕎麦案内
- **包装食品のものさし〈No.1〉**
はじめに
- **Topics**
安全・安心ますます重要に
- **GS 情報BOX**
温室効果ガス、どう減らすか

GS message

子供たちに何を遺せますか？

最近、私たちの身の回りでは製品の痛ましい事故が相次ぎ、人々の生活が脅かされ、世の中の製品に対する関心は高まる一方です。特に日々の生活に直結している食品の分野においても、その関心は益々高まってきました。

変化を続けるライフスタイルは、世の人々をして外食・中食を無視しては語れない状況を作り上げてきました。食品会社、スーパーマーケット、コンビニエンスストア。そして私たち食品パッケージメーカーの責任は益々大きく、そして重くなってきました。

私企業である以上、売り上げ、収益の向上を求める事は責められる事ではないでしょう。しかし、私たちの事業は、「人々の幸せな生活を作り上げ、持続させること」がその存在の意味だということを頭から決して外してはいけません。

物流、食生活の変化、そして新しい食品の開発に伴い、私たちの仕事も変化を余儀なくされますが、基本から外れることなく、人々のより良い生活のお手伝いが出来るように、子供たちに明るい未来と美しい国を残すことを目指していきます。

江戸ソバリエの蕎麦案内

講師 ● 吉田 悦花

江戸ソバリエ認定作家

「江戸ソバリエ」。粋な蕎麦好きが集まり「ワインにソムリエがあるように、蕎麦にもそんな類があってもいいんじゃない？」遊びどころ十分に創り出したのがこのネーミング。

今や、1000人近くの“好きもの”がこの認定者となり、今年の春にはサンフランシスコの「さくら祭り」のレセプションに17人の江戸ソバリエが招かれて蕎麦打ちを披露するほどの発展ぶりです。

始まったのは今から5年前。2003年、江戸開府400年記念イベントとして、東京都千代田区のNPO神田雑学大学が中心になって実行委員会をつくり発足しました。江戸蕎麦の歴史や文化、蕎麦打の技術などを講座で学び、食べ歩きレポートを提出して、初めて「江戸ソバリエ」に認定されるというものです。

今回は、講師から出題された検定試験に準ずる問題の一部を皆さんにも解いていただきます。さて、何問正解できるか、あなたも「江戸ソバリエ」に挑戦されては？

(2007年4月17日 第271回ハイブリッド研究会より)



江戸ソバリエのホームページ

<http://www.edosobalier.jp/>

NPO神田雑学大学のホームページ

<http://www.kanda-zatsugaku.com/>

『吉田悦花の江戸蕎麦散歩☆検定』より

- ① もりを頼むとせいろにのって出されます。せいろはもとは何の道具？
a 料理を運ぶもの
b 茹でるときに使う
c 蒸すときに使う
d 材料を保存するときに使う
- ② よく見かける蕎麦屋の名称「○○庵」。この由来は？
a 蕎麦を伝えた僧の名から
b 蕎麦屋のことを庵と呼んだから
c 人気があった蕎麦屋から
d 美味しい蕎麦を出した寺の名から
- ③ 蕎麦屋の裏メニューであった「ぬき」って何？
a つゆ抜き b 具抜き
c 麵抜き d 薬味抜き
- ④ 蕎麦打ちの格言「一鉢二延し三包丁」とは？
a 蕎麦をつくる手順
b 作業にかかる時間
c 蕎麦打ち道具
d 修行にかかる時間
- ⑤ 「おかめ蕎麦」の由来は？
a おかみが転じたもの
b 初めて出した蕎麦屋の名から
c 具のならば方がおかめを見立てたことから
d 使う素材の頭文字から
- ⑥ 「挽きぐるみ」とはどんな粉？
a 一番粉を選別した粉
b くるみを混ぜて挽いた粉
c 蕎麦の実をすべて挽いた粉
d 蕎麦粉を何種類か混ぜ合わせたもの
- ⑦ 蕎麦と漢字二文字で書くと、合わせて何画？
a 20画 b 21画 c 22画 d 23画
- ⑧ 蕎麦を使ったお料理のうち、フランスの蕎麦のクレープを何という？
a グラニテ b カーシャ
c ビッツオッケリ d ガレット
- ⑨ 白い花が目にあざやかな蕎麦。では実の色は？
a 黒 b 青 c オレンジ d 赤
- ⑩ 蕎麦を食べたあと湯桶に入れて出される蕎麦湯。これは何？
a 蕎麦打ちのときに加える湯
b つゆを薄めたもの
c 蕎麦の茹で汁
d 蕎麦殻を煮たもの
- ⑪ もりはつゆに麵をつけて食べますが、「種もの」って何？
a つゆなしの天ぷら
b 具がのっている蕎麦
c 具のない蕎麦
d 蕎麦の種で打った蕎麦
- ⑫ 国内需要の8割以上を輸入に依存している蕎麦の最大の輸入先は？
a モンゴル b アメリカ合衆国
c カナダ d 中国
- ⑬ 新潟小千谷地方の名物「へぎそば」のつなぎに使っているのは？
a 小麦粉 b ふのり c 鶏卵 d 柚子
- ⑭ 「へぎそば」のへぎとは？
a 新潟特産の薬味
b つなぎのこと
c 蕎麦を盛る道具
d つゆの調味料
- ⑮ 鴨肉と葱を組み合わせた鴨南蛮。南蛮の意味は？
a 隠し味
b 鴨の種類
c 具の葱のこと
d 鴨肉の炙り方のこと
- ⑯ 蕎麦の語源は？
a 日本に伝えた僧の名から
b 原産地のソビ高原から
c 畑のそばに生えていたから
d 実に角があるから
- ⑰ 蕎麦屋で飲む蕎麦屋酒。「いたわさ」とは？
a たたみいわしと山葵
b 蕎麦がきと山葵
c かまぼこと山葵
d 板の上におろした山葵
- ⑱ 花巻そばの花巻とは？
a 海苔 b 出汁巻き卵
c 三つ葉 d 菊の花
- ⑲ 日本の蕎麦粉の自給率はおよそどのくらい？
a 50% b 80% c 35% d 20%
- ⑳ 変わり蕎麦って、どうして変わっているの？
a 変わった具をのせているから
b 蕎麦切りの形をしていないから
c 柚子や桜などを混ぜて打っているから
d 蕎麦粉だけで打っているから

(答え) ①P ②P ③P ④P ⑤P ⑥P ⑦P ⑧P ⑨P ⑩P ⑪P ⑫P ⑬P ⑭P ⑮P ⑯P ⑰P ⑱P ⑲P ⑳P

はじめに

包装食品について消費者はどんなものさしで見ているのでしょうか。食品はメーカーの目から、消費者の目から、行政(法律)の目から要求される内容によって、食品の中身の内容も、それを包む容器にも色々な制約があります。メーカーは安全性のものさしを、消費者は安心のものさしを、行政(法律)は安全性と安心の両方のものさしの行司取りをしていると思います。ここでは、包装食品にはどんなものさしが求められているのか、法律とのかかわりを中心に調べてみたいと思います。

消費者から見て、包装食品の包装はどうあれば良いのでしょうか。包装についてある人に聞いたら、曰く「包装材はボイ捨てされるんだから紙でいいんじゃないの。紙で包むことがどうして出来ないの?」「プラスチックを使うからごみが出るんじゃないの。だから「容器リサイクル法」なんていう法律も出来るんじゃない」。と返事がありました。「紙でね…、う…ん、ひょっとすると何かできるかも。」と紙の加工技術に夢を馳せたり、考えたりするのも楽しいですね。と思っているとき、5月5日の日経新聞に王子製紙の研究開発本部の浅山良行上級研究員の「ふっくらとおいしいパンを焼ける紙です」という特殊な紙製容器の記事がありました。

プラスチックがないころ、食品は最寄の魚屋、八百屋、肉屋さんなど小売店の店頭でセロハン紙で包んで売られたり、経木で包んでくれたり、油紙で包んでくれたり、新聞紙で出来た紙袋に入れられて手渡しされていたことを思い出します。最寄買いでできる当時は、あまり日持ちするかどうか気に留めなかったのが、簡単な包装材でよかったのです。でも、マーケットの変化で食品の包装形態も変化し、売り手側はメーカーに日持ちのよいものを求めるようになりました。ここに、筆者が取り扱った魚肉ソーセージを例にとりその変遷を見ることにしましょう。魚肉ソーセージはプラスチックケーシングに包まれた棒状の形をしたものです。

プラスチックケーシングがスタートする前は、1950年代、加工食品は、まだ、セロハンが主流で、ソーセージは1960年始め頃まで「塩化ビニリデン系のケーシング」(商品名ライファン)が使われていました。「つるくろん」というメーカーの商品名もありました。このケーシングは中身の変色が速く(酸素透過率が高い、塩酸が遊離するなど)、保存性が悪くて困り

ました。現在は「塩酸ゴム系のケーシング」は使われていません。

加工食品は保存性が消費者から要求されていたのです。当時若き技術者は「何とかならんものか。」と思ったのです。その様な時に「塩化ビニリデン系のプラスチック」(酸素透過率が低い)が開発されました。早速ソーセージの製造現場に持ち込まれましたけれど、使いこなすことが大変でした。当時ケーシングはソーセージ30g/本用に、袋状のものを両端カットされて長方形(ケーシングチューブ)になっていました。このケーシングの開口性、閉封性の良し悪し、開口性・閉封性をよくするための粉の質、片側を閉じる(結さつ)作業(当初は麻糸の糸で結ぶ結び難さ、その後アルミワイヤーをU字型に成型したリングを足踏み式結さつ機による止め金)、閉封して足踏み式充填機のノズルにケーシングを差し込む作業、ソーセージを充填した後閉じる作業、ケーシングの臭いの移り香、ソーセージとケーシングの剥離性、密着性と兼ね合い(当初は密着性が悪かったので保存性が悪い)、着色ケーシングの着色剤の加熱時のムラの発生など安定性の悪さ等々いろいろの課題がありました。その後、連続式の充填機の開発、カットケーシングからローラーフィルムをセットすることで連続式充填機のノズルに自動的にケーシングを供給し、センターシールしながら充填後、両端をワイヤーで閉じることが出来るようになりました。これらのやりくりを経ながら「塩化ビニリデン系のプラスチック」が使われるようになったのです。このプラスチックの開発により、ソーセージ・ハム類の品質は一段と安定して安全性の高い食品となりました。でも、またまた、大変です。このフィルムを使用後廃棄すると「塩化ビニリデン系」ということで公害問題(焼却時に発生する塩化水素)が生まれました。これは焼却炉の改善で解決済みですが、今度はアルミワイヤーが問題です。包材としては大変有効でも課題はあるのです。現在「塩化ビニリデン系のプラスチック」はソーセージ・ハム類には認められて使用されています。このように、ソーセージ・ハムには保存性の点で包装材以外の問題、保存剤や、品質改良剤など食品添加物や、包装容器、JASなどに注目してきたのです。

これから包装食品についてメーカー、消費者、行政(法律)の3つの目から述べてみたいと思います。

TOPICS

安全・安心ますます重要に

—第22回 中食・コンビニ容器包装研究会—

中食・コンビニ容器包装研究会は5月23日、東京・神田佐久間町の東京都中小企業振興公社で、食品産業戦略研究所所長・石川県立大学名誉教授の横山理雄氏(農学博士)を講師に招き、「食品包装はどう動いていくか」と題する第22回の勉強会を開催した。

まず前段では、「人口減少と高齢者増大」「食品の安全・衛生の取り組みの完壁化」「海外での食品生産シフト」「食品や包装の環境対応」など、食品を取り巻く環境変化に言及。特に「食品の安全・衛生」では、これらを脅かす要因としての各種危害原因物質や新興感染症・ウィルス群、BSEについて解説を加えたほか、「安全を重視した食品包装」として、

ガス置換包装やレトルト殺菌包装、無菌充填包装、無菌化包装などのトレンドを紹介した。

この後の食品包装の変化については、「食中毒菌が存在しない点でレトルト食品と無菌包装食品がますます伸びるだろう」と予測。さらに世界的傾向として「Kコート品」が飛躍的に伸びている実情を踏まえ、食品包装は「各種のキーワードでスパイラル的な動きを示すのではないかとまとめた。



●中食・コンビニ容器包装研究会

URL <http://www.foodscore.com/naka-cvs/>



温室効果ガス、どう減らすか

21世紀末には1~6度上昇

最近、温暖化のニュースが多くなってきました。理由はいろいろ考えられます。記録的な暖冬で温暖化を実感できたことも大きいでしょう。アメリカの副大統領だったアル・ゴアさんの温暖化をテーマにした映画「不都合な真実」が世界中でヒットしたこともあるかもしれません。

また、気候変動に関する政府間パネル(IPCC)という国連の機関がまとめたレポートが6年ぶりに発表されたことも大きな理由です。外国では温暖化のことを気候変動(クライメート・チェンジ)と呼ぶのが一般的です。

このレポートは世界中の科学者たちがつくりました。各国の政治家たちが、これからの対策を考えるときに参考にするため、大きな影響力を持っています。

その内容です。温暖化の原因は、私たちが自動車に乗ったり、電気をつくったりするために石油や石炭などを燃やしたときにできるCO₂などの温室効果ガスが増えすぎたせいだと、ほぼ断言しました。空気中のCO₂濃度は過去数十年間で最も高くなっています。地球は太陽からもらった熱の一部を放出していますが、温室効果ガスの層が厚くなると熱の放出を邪魔し、余計に熱がたまってしまふのが温暖化です。

レポートは今後、どれくらい気温が上がるのか、どんな影響が出るのかを予測しました。今世紀末に地球の平均気温は、90年と比べて1.1~6.4度上昇し、今の私たちにも様々な影響が避けられないというびっくりする内容でした。レポートにそって未来を、いま10歳の子どもの将来と重ねてみましょう。

水不足や熱波 絶滅の生物も

23歳~(2020年代)。社会人として働いている人も多いでしょう。数億人が干ばつなどの水不足で困っています。世界中のサンゴ礁が白くなってきました。サンゴといっしょに住んで栄養をあげている微生物が、海の温度が上がるとサンゴから逃げ出してしまう現象です。熱波で倒れる人も増えるでしょう。



(須藤大輔)

53歳~(50年代)。子どもや孫がいるかもしれませんね。ところが、地球上の生き物の30%が絶滅する可能性があります。いまは普通に見られる動物や昆虫、植物が見られなくなるかもしれません。

83歳~(80年代)。日本人の平均寿命は男性78歳、女性85歳ですから、まだまだ元気なおじいちゃん、おばあちゃんになっている人も多いはず。そのころ、どれくらい気温が上がっているかは大きな幅があるので確かなことはまだ分かりませんが、農業で食べ物をつくることも世界中で難しくなっている可能性があります。

国同士の協力 新ルール必要

悪い影響が予測されるのに、何もしないわけにはいきません。海水面が上昇して洪水や高潮の危険が高い地域では堤防をつくるなどの準備をしておく必要があります。レポートではCO₂の排出を減らす必要も訴えています。温暖化のスピードを遅くできれば、対策を取る時間的な余裕も生まれます。本当に温暖化を止めるためには、世界中の排出量を半分に以下に減らす必要があるといわれています。そのためは私たちの生活も変えていくべきでしょう。

先進国ごとの減らす量を決めた国際的な取り決め「京都議定書」で、来年から5年間の削減が始まります。ただし参加している国もまだ少ないので、温暖化を抑えるには十分ではありません。このため、その次はどんな約束をつくるかという議論が国際的に活発になっています。

(出典:『朝日新聞』/2007年4月30日/朝刊) 文章作成:須藤大輔 グラフィック原典制作:栗田亜実/The Asahi Shimbun)

編集後記

今日、環境問題は、一人で、解決できる問題ではなくなっています。しかし、そんなときほど、一人ひとりの意識が問われているのではないのでしょうか。そのような意識の向上にギンポーバックも関わりたいと思います。(相久井)

ギンポーバック通信 (ジーズ)Vol.29

- 発行:株式会社ギンポーバック
TEL.03-3866-1101(代) URL.http://www.ginpack.co.jp
- 編集・制作:株式会社アスパックス
TEL.03-3663-6621
- 発行年月日:2007年6月15日