

山の話 其二

●文：顧問 中村忠夫

装備と服装

山登りをする事は下界での衣食住生活全てを背負って山中に入る事の様に考えていた時代があった。スポーツ登山(近代アルピニズムの発展を以て言われるようになった)が盛んになってからはだいが考え方が変わったが…。特に山の中で狩猟や林業に携わる人たちは山の中での生活が本業であり生活の知恵と工夫と安全への配慮がなされた装備と服装をして山へ入ったのである。季節によって変わる山の自然現象に対応した服装と不慣れた環境の中で快適で理に適った居住場所とか炊事の仕方が伝統的に続いていたのである。

山中に泊まりながら頂を目指す登山の行程にその考え方が未だに息づいていると言えるのではない。

衣食住を現在の登山に照らしてみると〈衣=服装、登山道具〉〈食=自炊食材、山小屋の食事、行動食、非常食〉〈住=テント、山小屋、ツェルト等〉のことに当たるのであろう。

この全てを自己完結的に背負って登山しようとするれば、大量の荷物に押しつぶされることになってしまう。

手甲脚絆にわらじ履き、白装束に六根清浄の杖を突いた富士山や御嶽山のお参り登山とは異なるスポーツ登山の風潮が一般的になって登山者の服装や、装備も一変した。特に戦後からのハイキング指向や、ある種の登山ブームがあまりだした頃から登山をスポーツ的に見て、服装や装備が商売になると考える運動具店や繊維メーカーが出てきて一挙に変化の兆しが見てきた。

私が登山を始めた頃の服装は、親父の着古した三つ揃え(戦前の読書品ではあったが)のチョッキを得意げに着て、ウールのスポーツシャツとズボン(学生服のサージ地を膝からちょん切ってニッカーボッカー風に自分で作った代物であった。極太の毛糸の長いソックスを履き靴はキャンパッシューズが定番であった。ウール地の分厚いニッカーボッカーのズボンは当時は極く少ないゴルファーが履いていたのであろうか? 入手し難い逸物であった。

井上靖著「氷壁」と言う山岳小説が一世を風靡した頃は繊維業界にナイロンザイルブームが起り、岩壁登攀用ロープ切断事件があったが、登山装備にナイロンが使われ、繊維素材の変化はテント、リュックサック、防寒・防風衣料の軽量化と共に登山道具すべての軽量化とカラフルさをもたらした。黄色のアノラック、白いハイソックスにニッカーボッカー、金銀の登山靴(ナーゲル)が登山者のイメージとして舞台や映画に登場し、定着した頃である。前後するかもしれないが日本隊のヒマラヤの8000m峰/マナスル初登頂が伝えられた頃でもあった。この頃から登山ブームの始まりであった。

このあと40年の空白のうちに山の道具や服装がどんなに変わったのか?

具体的にはリュックサックは分厚いキャンパス地の手縫いのキスリング(2R4寸物横広(よこびろ)タッチェ付)

から、縦長、ナイロン製、容量=何十リットル物と変わって行った。防寒・防風衣料はゴアゴア、ダブルのビニロン製品からしなやかなナイロン製品と取って代わり超軽量コンパクトに。

テントは雨や寒い時の霜や降雪で濡れて凍りガバガバに容積の殖えるキャンパス地のテントから超軽量で強靱なナイロン製テントに代わった。雨具はゴム引き上下ポンチョからNASA使用の繊維ゴアテックス使用の超軽量雨具上下への変化、登山靴も布製のキャラバン、頑丈なナーゲルからゴアテックス使用ビムラム底の軽量登山靴と変化をして来ている。寝袋の変化も大変な進歩だ。コンパクトに畳むと500g位になるダウン入りシュラフがある。米軍放出の羽毛シュラフの100分の一かな?

(米軍放出シュラフの中身は朝鮮戦争時、戦死した米軍兵士の亡骸であったとか、昭和30年代から40年代にアメ横で売っていた。=閑話休題)

そんな中、今の登山者の流行ファッションはおばさん方の手にある。

ロングスパッツ、ザックカバー、ストックは「登山おばさん3種の神器」である。

団塊世代のご婦人方々が中心な女性登山愛好家の急増、団体行動が目につく。旅行会社と出版社の策略に乗せられた「某作家の百名山ツアー」で何処の山にも団体客が山岳専門家とはいえない旅行会社の先導者(革靴、ネクタイ姿で旗を持っている輩アリ)に引率されて百名山巡りをしているのである。その半分以上は女性である。そしてその登山者のファッションは今時の流行で寸分違わぬいでたちである。雨が降ってなくても、足元はロングスパッツ(交通機関の中でも履いている)、リュックにはザックカバー(同じく未だ雨が降っていないのに)、手には両手にレイキのストックである。

このストックは行き帰りの列車の中では手造りのカバーに収められ、その頭にはぬいぐるみの動物が鎮座してリュックのサイドポケットに納めるのが決め手の様だ。

そんなこんなで登山用品の変化はわれら老齢登山家が昔の郷愁に駆られ登山を試みても何とか全う出来る道具立てを提供してくれる。小金を持っている老齢者は登山道具屋の良き鴨らしい。せいぜいおしゃれをしておばさん連中に負けないようにしなければ!



ジーズ
Vol.37

message

役に立つということ

戦後の焼け野原・私たちの多くはそれを知らない時代に生まれました。今日の生活は、戦後の焼け野原を経験した世代、食べることもままならない時代を見事に生き抜き、今日の社会の基礎を作り上げた世代の上に成り立っています。『近代歴史』は教科書ではほんの数ページに著わされるに過ぎませんが、実際には筆舌にしがたい、大変な日々だったことは想像に難くありません。

当時の企業もそうだったのでしょ。私企業である以上、継続的に利益を生むことはその大前提ではありますが、人々の生活を守るため、多くの先輩方は不眠不休で働いたに違いありません。決して豊かではなかった時代、「もの」が少なかった時代、全ての人に生きるために「必要なもの」を備えるという目的は、がむしゃらに働くための十分な理由であったろうと思えます。

そして今、私たちの周りには「もの」が溢れています。あってもなくてもさほど違いのないものから生きるためにどうしても大事なもの、実はないほうが良いもの。あまりに「もの」が多すぎて、それらの区別がなくなっていることに愕然としたことはないでしょうか?

先輩たちが夢見た幸せな日々の生活。今の私たちの社会はそれに合致しているのでしょうか? 私たちは今、幸福を実感しているのでしょうか? そしてその生活に感謝しているのでしょうか?

高い効率を求めるばかりに、本来社会の構成員である人や企業をまるで機械の部品のように扱いはじめていないのでしょうか? アナログからデジタルに、考え方が大きく変わってきていますが、私たちは私たち自身の夢を実現するためにそうしているのでしょうか? そもそも私たちは今、夢を語り合っているのでしょうか?

頑張ること、向上心を持つためには目的が必要です。社是として「社会の役に立つこと」を掲げる企業が多くあります。社会の役に立つと言うことは、果たしてどういうことなのでしょうか? コンピュータの発達情報は情報化社会を一気に推し進めています。しかし、それにつれて人間同士のコミュニケーションはよりよくなっているのでしょうか? 個人の生活は便利になる一方ですが、それにつれてこの社会はだんだん生きにくいものになってきてはいませんか?

社会に「もの」が溢れている今、「人の役に立つ」ということは、「便利な生活を創る」と同義語ではないのかもしれませんが。

それでも私たちは「社会に役立つ企業」でありたいと願います。今、社会が本当に必要としている「食品」と「食品容器」を追い求める企業でありたいと願います。

次々に新しい商品が生み出されている今日。新商品がどんどん生まれていくということは、古い商品がどんどん消えていくということです。そんな使い捨ての社会は本当に正しいのでしょうか。ギンポーパックは、使い捨てに出来ない考え方を皆様に提案してまいります。(和久井)

- message
役に立つということ
- report
輸入食品はどうして安いの? から考える
- 包装食品のものさし (No.8)
1. クレームの内容と因果関係
- 情報BOX
山の話 (その二)

輸入食品はどうして安いのか？ から考える

安いところから運ばれてくる輸入品が安いなんておかしかねえ？

輸入品は全てがそうだとはいわれないが、高級で高価なものという意識をお持ちの方、少なくないんじゃないでしょうか？ 特に50代以上の年齢の方にはこの考え方が多いと思います。昭和30年～40年代の意識では、身につけるものとはにかく、日常的に食べたり飲んだりするものじゃない、という感覚です。当時、輸入品を身につけ、食べ・飲むことはリッチな気分させる、最たるものでした。

しかし昨今では、食品とくに農産物の輸入が増大し、しかも国産品より安くどこでも誰でも手に入れます。これをフードマイレージの考え方に当てはめてみると、決して安くなるはずが無いのに何故でしょうか。

その最大の理由は「人件費の差」。中国の場合、日本のそれに比べ1/10～1/15だといひ、輸送費をかけても国内産より4割程度安く出来るといいます。同じように農産物の輸入先は発展途上国が多く、安くなる条件は同じような要因です。

しかし、これだけが理由とは考えられません。もっと商売を考えた存在の影がちらちらします。それは発展途上国を含め、科学的な技術が遅れている国から運んでくるモノの安全性だとか安心だとかを考える前に、安く買い叩き利益を上げること考える先進国の企業、といったら叱られるでしょうか。フェアトレードの必然性がいわれる所以がここににあるように思えてなりません。

「危険がいっぱい」はあたりまえのこと

しかし、最近の中国製の食品類から見つかったメラミンをはじめとする有害物質の混入や残留農薬の問題など、昔からよく言われる「安かろう、悪かろう」が現実になりつつあるのも周知の事実です。

ちなみに輸入食品の検査で、残留農薬検出による食品衛生法違反で廃棄などの処置がとられたのは06年6月から07年5月までの間で761件、前年同期の91件から670件も増えています。生産国は26カ国・地域で、うち中国が250件で最も多く、それにベトナム143件、エクアドル98件、ガーナ77件、台湾47件と続いています。（毎日新聞2007年7月9日「残留農薬」輸入食品の違反8倍、新制度導入から1年）

日本の輸入食品に対する検査基準と体制は世界のトップクラスといいますが、それでも輸入食品に関する問題が続発しているということでは、水際での防御網もすり抜けてくるものがあるといまふことができます。こうした問題について、あまり話題にはなっていませんが、もしかしたら、これまでの旨い汁を吸い続けてきた先進国の企業と消費者にツケが回ってきたということ。もっと悪くなる予兆かもしれません。

地球環境の問題もさることながら、ここいらで、自分たちの食べ物について、考えてみる必要があります。多分、それが地球環境の改善につながるのかもしれませんが。

食料自給率について考える

ところで、食料自給率について、どのていど皆さんご存知でしょうか。

食料自給率とは…その国で消費される食料が、どのくらい国内で生産されているかを示す指標

ひと口で食料自給率といっても、その計算基準は3通りあります。

- 重さでの計算「重量ベース自給率」
国内生産量、輸入量など、その食品の重さそのものを用いて計算したものの値。
- カロリーで計算「カロリーベース総合食料自給率」
食料の重さは米、野菜、魚など、どれをとっても重さが異なる。重さの異なる全ての食料を足し合わせて計算するために、その食料に含まれるカロリーを用いて計算した自給率の値。通常、食料自給率といえば、この算定方法のものを指す。こ

の自給率の場合、牛乳、牛肉、鶏肉、卵などにはそれぞれの飼料自給率が掛けられて計算される。最新の数字は40%（平成19年度概算）。

$$\text{カロリーベース総合食料自給率} = \frac{\text{1人/1日あたり国産供給カロリー (1,016kcal)}}{\text{1人/1日あたり供給カロリー (2,551kcal)}} \times 100 = 40\%$$

- 生産額で計算「生産額ベース自給率」
カロリーの代わりに価格を用いて計算した自給率。比較的低カロリーであるものの、健康を維持する上で重要な役割を果たす野菜やくだものなど、生産がよりの確に反映されるという特徴がある。わが国の生産額ベース食料自給率の最新の数字は66%（平成19年度概算）。

自給率が低下した原因は？

最大の理由は、国内農業の衰退と消費生活の変化だというのが定説のようです。

歴史的経緯を見てみると、日本が食料輸入大国に成り果てた最大の原因は、第二次世界大戦に足を踏み込んだこと。そして敗戦後、アメリカの援助に名を借りた余剰生産物の消費国に位置づけられたことに始まったというのが大方の意見です。とくに外国産小麦への依存が大きく影響しました。また、国内農業の衰退も自給率の低下に拍車をかけました。

農地面積も1960年（昭和35年）…600万ha ↓（減少）
2003年（平成15年）…473.6万ha
耕地利用率も124%（昭和35年）→91%（平成15年）に減少。

衰退の背景には農業政策の失敗や農家自立の不足をはじめ、利益優先、効率優先の生産が主体となり、コスト面で優る輸入品に頼っていったことが、国内農業の衰退につながったといわれています。

また、食生活の変化も見逃せません。食料消費の50%以上が米、畜産物、油脂類の3種で占められているといいますが、洋風化、外食化が進み、1960年（昭和35年）に比べ、米の消費量が少なくなり、畜産物や油脂類の消費が増えています。畜産物には飼料としてトウモロコシ等が必要ですが、その生産は進んでおらず、また油脂類（大豆、菜種等）の生産も少ないところから輸入に頼らざるを得なくなり、自給率が低下したという側面もあります。農水省は農地が狭く、平坦でないという「国土条件上のハンデがある」といひ、そのために飼料や油脂類の生産量が上がらないとしています。（資料：農水省「我が国の食料自給率—平成15年度食料自給率レポート」）

農水省の試算では、自給率を45%まで引き上げたいという意向のようですが、それでも先進国の間では非常に低い位置にいます。'07年の自給率が供給カロリーベースで前年より1ポイント上昇し、40%になったと発表しました。（日経新聞 '08/8/5夕刊）13年ぶりの上昇だそうです。好天気による小麦の豊作や、世界的な穀物価格の高騰を背景に米の消費の拡大が寄与したといひます。過去10年間で最高の91万tとなった小麦と、'06年度に比べ米の年間消費量が1人当たり0.4kg増え、61.4kgになったことが貢献したと農水省は分析しています。私たち素人には明確な方策など考えられませんが、この辺に自給率を上げるキーがあるかもしれません。

因みに世界の先進国の食料自給率は次のようになっています。（農水省試算）
オーストラリア…237% イギリス…70%
カナダ…145% イタリア…62%
アメリカ…128% オランダ…58%
フランス…122% スイス…49%
スペイン…89% スウェーデン…84%
ドイツ…84% 韓国…46%
日本…40%

こうしてみると、その低さがよく判ります。せめて韓国には近づきたいということでしょうか。

1. クレームの内容と因果関係

(4) 事例2

前号（36号）では、簡略図面を基に冷凍餃子の流れを追ってみました。今回はこれまで検討してきた製品の内容について、まとめの作業として、表7（フローチャートで一部工程を割愛します）のようにHACCP7原則に沿ってHACCP総括表を作成したものを示します。工場内の製造体制について現場で確認し、確認した上で表7のHACCP総括表を整備し、作業員ひとり、ひとりが製品の品質管理・衛生管理を実施し、危害の対応にあたります。危害の対応で大切な事は、表7で示される重要管理点CCPにおける管理です。

すなわち、加熱温度・時間の管理、冷却温度・時間の管理、金属探知検査・X線探知検査による異物検査の工程管理です。加熱温度・時間は、対象とする微生物・細菌、すなわち、危害分析で検討した食中毒菌（病原性大腸菌、腸炎ビブリオ、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、ノロウイルスなど）と味・臭い・食感など美味しさの品質との兼ね合いで決まります。加熱で注意する事は加熱の方法によっても異なりますが、餃子を耐熱・耐冷凍性のトレーを使用して、それに並べて加熱します。加熱する際、加熱ムラが生じないように均一に加熱できるように設定します。加熱後は急速に冷却し、冷凍します。この加熱・冷却の設定条件と冷凍保管条件が製品の保存性の裏づけ条件（科学的根拠）になります。この処理工程で冷凍食品の微生物基準（食品衛生法の規格基準）である一般生菌数105以下、大腸菌群陰性/0.01gをクリアしていることです。

このようにして製造された冷凍餃子製品は、包装工程で品名、原材料名、期限表示など一括表示や召し上がり方などデザインが表示された包材で包まれます。包材は耐冷凍用の性質を持つものであれば良いのです。通常はPE、PP、NPなどが使用されます。包装された食品は、冷凍商品となって出荷され、物流業者の手を経て、小売店の冷凍ショーケースで販売されたり、宅配されたり、業務用商品になります。未包装品の状態では仕掛品として製造日の目付ごとに保管され、営業に指示で先入れ先だしに従って包装し、出荷されます。

食品メーカーと物流業者・小売の間で生ずるクレームは、

表7 冷凍餃子のHACCP総括表（一部工程を省略）

No	製造工程フローチャート	管理事項	危害分析	防止措置	重要管理点	管理基準	モニタリング	担当者	改善措置	検証方法	記録文書化
2	原料受入	鮮度	寄生虫	目視検査	PP	食中毒菌陰性	細菌数	原料	廃棄返品	記録 細菌検査	受け入れ検査表
3		産地	微生物異物	細菌検査	CCP						
4		微生物									
5		異物									
6		温度									
6		時間									
11	加熱	温度	微生物残	温度管理	CCP	温度管理・時間	温度検査器	製造	廃棄返品	記録	温度時間管理表
11		時間	微生物増								
11		温度	微生物増								
14	金属探知検査	精度	異物	刃物検査	CCP	全数検査 Fe,Sus	精度と除外品管理	品質	廃棄	記録	金探X線調査表
14		X線異物検査	精度	異物	選別						
14	日付打ち	期限表示	微生物	目付表示				包装製造		記録 記録 記録	期限表示 記録表
14		(袋詰)箱詰め									
15	保管、出荷	温度									記録

※：D0～D5…製造日から5日目まで/D6以上…製造日から6日目以上