



なんて不便な食品容器…。

レンジでチン!

熱々になり、さあ食べようと蓋を開けたいが、どうにもはずし難い。どこをどう押さえたら開けられるのか? 容器は熱々になっており、いかにも持ちにくいし。うっかりするとせっかくの食事が台無しになるかも…。

蓋に限らず、世に数多くある食品には、開封しにくいパッケージが多いのではないだろうか。小袋に入った醤油の類もそうである。服や食卓を汚してしまったことがあるのは私だけではなく、他にもたくさんおられるはずである。

持ちにくいパッケージ。開けにくいパッケージ。どこをどうしたらよいのかさっぱり判らないパッケージ。まったく不便なパッケージがなんとたくさんあることか…。

中身の食品はどんどん進化しています。どんどん美味しくなっていており、レトルト食品などは、知らずに食べたらレトルトとは思えないものがごろごろしています。食品開発に携わっておられる方々の努力の結晶に対し、私たちパッケージを作る側の開発努力は追いついているのでしょうか?—消費者の立場に立ち返ってみると、少々恥ずかしい思いがします。

加工食品と消費者を繋ぐものが食品パッケージです。美味しさを表現し、喜びを演出し、感動を伝えることがパッケージの役割。どれひとつが欠けても役割は全うできません。

なんて素敵なパッケージなんだろう!

食べて頂く方々にそんな感想を持って頂ける、そんな仕事をしていきましょう。

感動を伝える仕事には、ゴールはないのですから。

ギンポーパック通信 (ジーズ) Vol.44

- 発行: 株式会社ギンポーパック
TEL:03-3866-1101(代) URL:http://www.ginpack.co.jp
- 編集・制作: 株式会社クリエイティブコア
TEL:03-3663-6621
- 発行年月日: 2009年12月15日



ジーズ
Vol.44
(新年号)

contents

- message
新年挨拶
- report
おいしいものは旬にかぎる お国変われば“味”変わる
- 包装食品のものさし〈No.14〉
2.包材は消費者との橋渡し
- 情報BOX
なんて不便な食品容器…。

message

新年挨拶

明けましておめでとう御座います。
良い新年をお迎えのことと心よりお慶び申し上げます。

さて、昨年はリーマンショック直後で、その辺りの事を申し上げたと記憶しておりますが、あれから早いもので一年が経過しました。

企業経営の観点から2009年を振り返りますと、色々な事が沢山ありましたが、年初、このリーマンショック後の大不況を克服しようと、前自公連立政権は様々な政策をとりました。

少しピックアップすれば、自動車産業は裾野が広く、破綻すれば社会的影響が大きいということでエコカー減税。同様に家電製品に対するエコポイント。更に定額給付金の支給等がありました。

しかしこれらは、その場凌ぎの一時的なもので、根本的な対策にはならず、経済の基礎的な浮上はせず、結果、8月の総選挙において自公に代わり、民主党が圧倒的多数を握り、現在の民主党中心の政権へと移行しました。

これは国民の民主信任というよりは、自民不信任、退陣ということだと私は思います。

しかし、期待は高いのですが、その後も大胆な転換は無く、経済の状態は一向に良くなりません。それどころか、現政権の11月末でのコメントでは緩やかなデフレ局面に入ったとの事があります。

色々申し述べて居りますが、自分達の企業は自分達で活性化させ、守れと申し上げたいのです。

当社は昨年6月に経営判断で(株)カネカ、サンボリマー(株)より発泡PP事業を譲り受け、真岡工場を第3の工場としてスタートさせ、変性工程、シート押出し、ラミ工程と川上分野へ進出を果たし、この事業の成否が会社の経営に大きく影響を与えるようになり、身が引き締まる思いをしております。強い意志で成功させるべき方向へ全力で経営する所存です。

皆様方への期待として、各人が全社的見地に立ち、それぞれの所属部署の中で、堂々と自分の意見を述べ、述べることによって、責任を持って行動に移して頂きたいと思っております。

様々な異なった意見があるでしょう。しかし、出し合うことによって、問題点が浮き上がり、それを見直し前進することが肝要です。これを理解し実行に移せる人間の比率が高ければ高い程、理想とするところです。

本年度は人間力のレベルアップを目指して前進しようではありませんか。その結果、数字は自ずと付いてくるものと確信しております。この点を十分に理解して頂きたいと思っております。

理解が無ければ…。

本年度も健康に留意し、全力投球でよろしく。

以上、新年の挨拶と致します。

おいしいものは旬にかぎる お国変われば“味”変わる

年の始めに食べるもの

21世紀になって最初の区切りの年。2010年。今年こそは多少でも景気のいい話をするのは私だけでしょうか。いまのところそんな兆しが見えないのがチト残念。とまれ、今年はいいい年であってほしいものです。ところで、正月とは本来、その年の豊作や家内安全を掌る歳神様をお迎えする行事の月であり、門松や注連飾（しめかざり）、鏡餅や旬の食べ物などをお供えするのは、すべて歳神様をお迎えするための準備なのです。そしてそのお供えをしたものをいただくのが「祝い膳」（おめでたい時に食べる料理）。お正月の祝い膳には、お雑煮、お屠蘇、おせち料理などが挙げられ、その年の平穏と無事を願って家族全員で食して祝うのが、古くからの習慣（しきたり）でした。料理の内容はところによりまちまちですが、とくに雑煮は沖縄を除き、日本各地で食されるものながら、その形がじつに多様であることをご存じでしたでしょうか。今回はこの雑煮がテーマです。

そもそも雑煮とは

元来は武家社会の料理であり、室町時代（14～16世紀）にはすでに食されていたようです。宴会ではまず最初に雑煮が出され、宴の最初に食べる縁起の良い料理とされていました。その習わしをもとに1年の始まりである元旦に食べるようになったといえます。しかし当時は餅の原料である米に限られたとこでしか栽培できず高価であったため、一般庶民は餅の代わりに里芋や蕎麦などを自分の土地で産したものを入れていました。江戸時代に入ると米が経済の中心となり、米作が広がるとともに北海道・沖縄を除き、庶民も餅のお雑煮で正月を祝うようになったといえます。しかし、雑煮の由来には歴史学的考え方と民俗学的考え方では意見の相違があり、未だ定説はありません。とにかく、餅の雑煮が全国的になったのは近世以降のことであったことは確かです。ちなみに気候的に米作に適さず、近代まで米食の習慣のなかった沖縄では、今でもお雑煮を食べる風習は無いそうです。

所変われば品変わる

◆お餅について

お雑煮に入れる餅の大きさや形は、地域ごとに違ってきます。東日本（北海道を除く）は四角形の切り餅（角餅）、西日本では丸餅に大別されます。

ほぼ新潟・長野・岐阜・三重県以東は角餅。これは当時、人口が集中していた新興都市江戸において、一つずつ手で丸めるよりも角餅の方が早く大量に作れるところからきたといわれ、その新しい江戸文化の影響を受けたとこに定着したと考えられています。

富山・石川・福井は角丸混在。関西より西は丸餅です。古くから円満を意味する縁起ものとして使われてきたもので、古い京都文化の根付いた地域で使われてきました。北海道は角丸が混在しますが、これは明治以降に移り住んだ人たちが各地域の雑煮を持ち込んだため、といわれます。また、関ヶ原の合戦の結果、岐阜関ヶ原を境に東が角餅、西が丸餅に分かれたという説もあるそうです。

◆汁について

東日本と近畿地方を除く西日本では「すまし汁仕立て」が圧倒的。関西地方と四国の一部は「白味噌仕立て」。福井と京都の日本海側で「赤味噌仕立て」のところもあります。また変わり種として、鳥根や鳥取の一部には小豆汁に餅を入れた雑煮もあります。

◆具について

定番としてはにんじん・だいこん・ごぼうと青味（小松菜・三つ葉・ほうれん草など）ですが、これにその土地の特産物が加わります。たとえば新潟の鮭やイク

ら、千葉の海苔、広島のカキ、鳥根のハマグリなどがその例です。ちなみに、里芋を入れるのは伝統的に関東・近畿・九州。鶏肉を入れるのは東北・関東・信越・東海・九州。また、山間部などでは普段食せない塩ブリなどをお正月のご馳走としてお雑煮に入れるところもあります。（但馬・丹波・中国・北九州・南紀・飛騨・信濃などの山間地）

焼くか煮込むか

さてお雑煮を作るとき、餅を焼いて入れるかそのまま煮込むか、これには大きな地域差が出ています。図をご覧ください。神戸山手大学の奥村彪生教授が作成された「日本列島雑煮文化圏図」です。東日本は餅を焼いて入れる食べ方が圧倒的で、西日本は九州を除きそのまま煮込む食べ方が大勢を占めています。個別の地域差が大きく、これだけで断定はできませんが、お雑煮の餅の扱い方の中に日本列島の食習慣の違いがよく表れている例の一つといえるのではないのでしょうか。

変わり種お雑煮の例

- 岩手県…しょうゆ味の汁に角餅を焼いて入れたもの。お雑煮に入っている餅をクルミを搗ったものと砂糖や醤油で味付けした別碗の甘いタレにつけて食す。三陸海岸地方に多い。
- 奈良県…味噌仕立てのお雑煮。丸餅に四角く切った豆腐とコンニャクが輪切りにした野菜と入っている。このお餅を、別碗の甘いきな粉につけて食す。
- 香川県…白味噌仕立ての汁に、あんころ餅を入れたお雑煮。具は家庭によってさまざま。
- 徳島県…いりこでダシをとった醤油味の汁に具は豆腐と里芋だけの餅のないお雑煮。
- 鳥根県…出雲の小豆雑煮といわれ、松江市界隈で食されている。今では甘いぜんざい風が多いが本来の小豆雑煮は甘くなく、柔らかく茹でた餅を塩味のすまし汁に入れ、煮小豆をのせて砂糖をかけて食す。

いかがでしたか。たかがお雑煮、されどお雑煮。いろいろあるものですね。

※出典：国土地理院全国お雑煮マップ、日本文化いろは事典その他



※出典：Fujiyama NET（小西酒造株式会社）内の「日本のお正月 お雑煮をめぐる物語」
http://www.konishi.co.jp/html/fujiyama/zouni/index.html

2.包材は消費者との橋渡し

(4) 消費者の目

前号では、消費者の中で特定のアレルギー体質を持つ人にとって、誤って食べると命取りになるかもしれない「アレルギー物質を含む食品の表示」について触れ、アレルギー体質を持っている人の場合は、抗原の侵入に対して過敏な反応をして、血圧低下、呼吸困難又は意識障害等様々なアレルギー症状を引き起こすということで、食品衛生法で食物アレルギーの表示については、「義務表示」と「任意表示」があるということを示しました。また、何れの表示でも消費者の目に分かるように表示することが求められていることを述べました。

今回は、「期限表示」のことにについて述べます。「期限表示」は、包装食品に記載されます。食品の偽装事件ではよく期限表示が話題になり、消費者の目も厳しく関心が高い表示事項です。

その期限表示には、食品がいつまで美味しく食べられるかということで、「消費期限」と「賞味期限」があります。すなわち、美味しさの品質が急速に劣化しやすい（味が落ちて悪くなる）、保存性が短い期間「消費期限」と、美味しさの品質が保持され、品質の劣化が比較的遅い（味が保持される）保存性が長い期間「賞味期限」というように、保存性が短いのか、長いのかを示したものです。

期限表示は、食品衛生法とJAS法の両方で義務付けされています。

食品衛生法では、次のように説明しています。

●「消費期限」とは？

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなる恐れがないと認められる期限を示す年月日をいう。
（注：食品では、生鮮品、惣菜、弁当のように急速に品質が落ちやすい食品）

この期限表示を具体的に示すと、

- ①期限が製造又は加工日を含めておおむね5日以内のもの…
製造又は加工日をDで表現すると、D+5までとなる。
- ②期限表示は、例えば…
消費期限 平成21年12月1日、平成21年12月01日、21.12.01、21.12.1、01.12.01、01.12.1
- ③弁当の類にあっては、必要に応じて時間まで記載する。

●「賞味期限」とは？

定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。
（注：食品では、冷凍食品、レトルト食品、缶詰のように比較的品質が保持され、劣化しにくい食品）

この期限表示を具体的に示すと、

- ①期限がおおむね5日を超えるもの…
製造又は加工日をDで表現すると、D+6以上となる。
- ②期限表示は、例えば…
消費期限 平成21年12月1日、平成21年12月01日、21.12.01、21.12.1、01.12.01、01.12.1

③冷凍食品、レトルト食品のように期限が3か月を超えるものは、年月表示でもよい。

（注：賞味期限の説明の中にただし書きがありました。このただし書きは、賞味期限は安全率を考慮して設定しているからです。例えばD+6という設定は、安全係数0.8としてD+7.5、まで品質は保持されるということ。従って期限が少し過ぎても食べることはできます。）

期限表示は、包装食品には包材の一括表示欄に記載されます。一括表示欄に記載しないで別記記載ないしは記載場所を指定して記載するという表示も可能です。

●表示ラベル例

| 品名 | 菓子パン |
|------|--|
| 原材料名 | ミルククリーム・小麦粉・砂糖・マーガリン・卵・脱脂粉乳・加糖練乳・植物油・ブドウ糖・イースト・水あめ・食塩・乳化剤・イーストフード・VC・香料・着色料（V.B2）・グリシン（原材料の一部に大豆を含む） |
| 内容量 | 1個 |
| 消費期限 | 表面に記載 |
| 保存方法 | 直射日光、高温多湿を避けてください。 |
| 製造者 | 〇〇株式会社、東京都〇〇区〇〇町〇〇 |

この期限表示を決めるのは、生産者です。通常は、生産された食品が食べられるまでの期限を保存試験で確認します。食品の保存試験は、食品の特性に応じて常温（室内）保存、冷蔵保存（10℃以下の温度設定）、冷凍保存（マイナス18℃以下の温度設定）で行います。それぞれの保存条件で製造直後から一定期間ごとの保存期間を決めて品質の経時変化をチェックし確認を行います。例えば、品質検査の製品検査数（検体数）を3～5個/回と設定すると、検体数は3～5個/回×一定期間ごとの保存期間数となります。品質検査は、微生物検査（一般生菌数、大腸菌群、大腸菌（E.col）、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カンピロバクターなど）、官能検査（色、におい、味、食感など）、理化学検査（水分、PH、糖度、油酸価、粘度、弾力など）、破袋検査（包材のピンホール、傷など）などで確認します。従って、確認が終了するまでには時間がかかりますが、実施します。ここで得られる資料がいわゆる、「科学的根拠に基づく資料」になるのです。実務的には、各食品について先人が調査分析している参考資料がありますので、当該食品が先人分析資料のどの食品に類似しているかによって類似品相当から推定し、保存期限を判断することができます。

期限表示で注意すべき点は、生産者が期限表示を設定する時、加工食品によって異なりますが、原料から包装食品になるまで製造工程で半製品（仕掛品）と完成品（包装食品）があります。通常は、包装される食品の加工日が期限設定の起点となります。食品の過程によって、半製品から完成品になるまで保存される場合、その時半製品が完成品になるとき製造日と加工日が異なるのではないかと、その際期限表示はどうなるのか。このようなケースは半製品は未完成品ですから、完成品になる加工日が期限設定の起点となります。また、組み合わせ加工食品では、その食品中の日付の一番古い日付が期限設定の起点となります。