

食の安全を考えてみました。

問い合わせ／地域づくり支援課 内線2254 ☎048-463-2648 (直通)

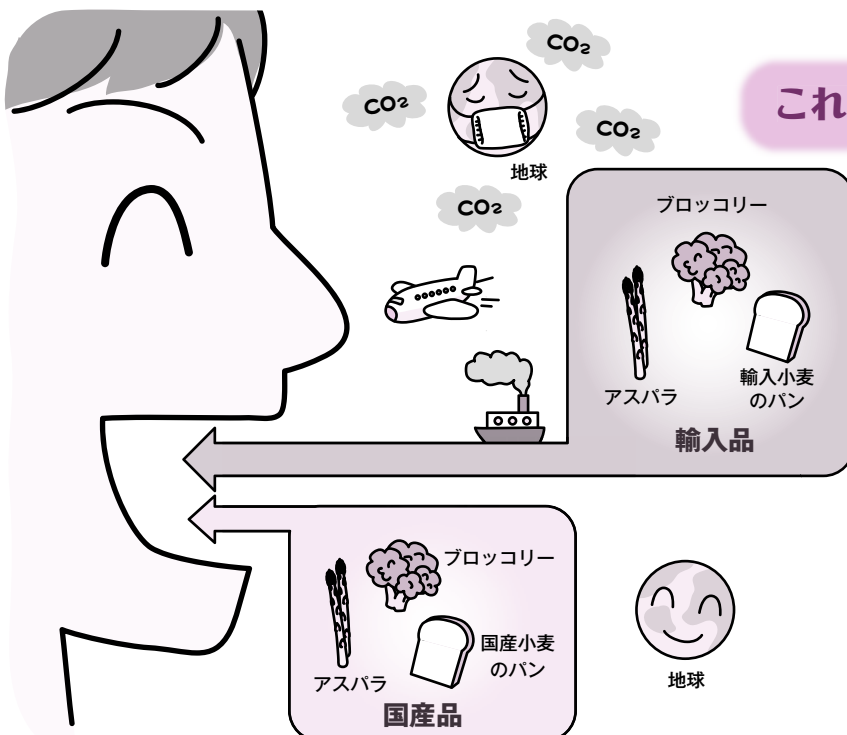
平成20年1月に発生した「中国産冷凍餃子」の事件以降、食品の産地偽装や不正表示が相次ぎ、社会に食の安全への不信感が広がっています。

食品は、それを人が食べることにより命や健康を維持するためのものであり、安全であることは、大前提です。

今回は、食の安全に向けてフードマイレージや地産地消を取り上げました。地元の農産物生産者と学校給食センターの栄養士さんから「食の安全」についてお話を伺ってみました。

フードマイレージとは…

食べ物が運ばれてきた距離のこと。
「食べ物の重さ × 距離」で表します。



これで何がわかるかと言うと…

運ぶ距離が長いほど輸送のためのエネルギーを大量に消費し、地球温暖化の原因となる二酸化炭素 (CO₂) を多く排出するのです。

つまり、それだけ地球環境への負荷が大きくなってしまいます。食べ物の産地に気をつけ、できるだけ近くの産地のものを食べることが省エネにつながります。

そこで…

近くでとれる食べ物に目を向けてみませんか!!



朝霞で採れる野菜ランキング

第1位	にんじん	2,334 t
第2位	ほうれんそう	492 t
第3位	大根	442 t
第4位	キャベツ	151 t
第5位	ねぎ	116 t

(埼玉県農林水産統計年報・平成18~19年)

朝霞市で採れる野菜を給食に取り入れています



栄養士さんからのお話

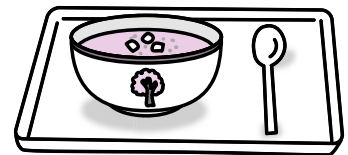
学校給食は、成長期の児童生徒に提供する大切な食事なので、安全安心を第一に考えて食材を選んでいきます。例えば、可能なものは埼玉県産で、それ以外でもできるだけ国内産のものを使用し、必要のない食品添加物は使用しないということなどです。最近では「地産地消」、つまり地域の産物を地域で消費しようということになり地元で採れた野菜を学校給食に取り入れています。膝折出荷組合や朝霞市農産物直売組合と契約し、農家の方々が新鮮な野菜を納品してくれます。にんじん、ほうれんそう、大根、長ねぎ、白菜、キャベツなど最盛期のものが届くので、どれもみずみずしく、つやがあり、新鮮で甘みがあっておいしいです。特ににんじんは12月から2月まで毎日朝霞産のものが納品されるので、にんじんのポタージュやキャロットグラッセなど、にんじんを主役にしたメニューも取り入れています。作った人の顔が見える食材は本当に安心で、しかも経済的です。

また、市内では、食に関する授業が全校で実施されています。小学6年生で「日本の食料自給を考えよう」というテーマで授業を実施した時、次のような感想文がありました。「食料が多い国もあれば、食料が少なく苦しんでいる国もある。給食を残した写真を見て驚いた。私は今まで気にせず肉、油を好きなだけ食べていた。でも、それが食料自給率を下げることになることになって聞いて、これからは好きなものを好きな分だけ食べるのではなく、日本で採れる米・野菜・豆をよく食べるようにしようと思った。最近では、嫌いな給食のおかずもできるだけ食べるようにしている。」また、給食時には、朝霞産の野菜を取り入れていることや「今日の大根は〇〇さんが作ってくれました。」と必ず紹介しています。給食を通して地域で採れる産物を知り、地域で消費することの大切さを理解し、実行してくれることを願っています。

地元の食材を利用した学校給食レシピ

にんじんのポタージュ《材料 4~5人分》

ロースハム	50g	バター	20g(大さじ2杯)
にんじん	150g(1本)	小麦粉	25g(大さじ3杯)
たまねぎ	160g(大1個)	チキンブイヨン	(固形スープの素1個でもよい) 50g
ホールコーン(缶詰)	100g(小1缶)	牛乳	350cc
パセリ	少々(なくてもよい)	粉チーズ	10g(大さじ2杯)
こしょう	少々	あら塩	適量
サラダ油	10cc(大さじ1杯)		



<作り方>

- ① ロースハムは短冊切り、たまねぎはスライス、パセリはみじん切りにする。
にんじんはへたを落とし、乱切り(ミキサーにかけるので皮はむかなくてもよい)にし、ミキサーにカップ1杯の水、にんじんを入れてミキシングし、ペースト状にする(にんじんの半分はペースト状にし、半分は千切りにしてにんじんの食感を味わってもよい)。
- ② 鍋にサラダ油を熱し、たまねぎを甘みが出るくらいまで中火でよく炒める。
- ③ 炒めたたまねぎにバター、ロースハム、こしょうを入れ、よく混ぜたら小麦粉を少しずつ振り入れる。
なじんできたら火を止め、缶からあげたホールコーンを汁ごと入れ、よく混ぜる。
チキンブイヨン、にんじん、牛乳を入れ、弱火でとろみが出るまで焦がさないようによくかき混ぜる。
- ④ 粉チーズを振り入れ、味をあら塩で整え、最後にパセリを散らして出来上がり。

地産地消ってすごい！

地産地消とは…？「地元生産、地元消費」などの略で、その地域で作られた農産物などをその地域で消費することです。

直売を自宅の庭先で自動販売機により行っている溝沼の生産者、浅川さんにお話を伺いました。



Q 農業に従事して何年ですか？

A 40年以上になります。

Q 直売を始めたきっかけは何ですか？

A 自分の作った野菜を近くの方に食べてもらいたいと思ったからです。

Q 出荷と直売の違いはありますか？

A 出荷は大きさ・形状の選別作業、ダンボール等の梱包材料の購入が必要ですが、直売はその必要がなく、今おいしい旬のもの、今日採れたばかりのものを出せることが魅力です。

Q 朝霞の野菜の特徴といえば…

A 関東ローム層の上にある黒い土で、根菜・葉物野菜に向いています。

Q 野菜の栽培で、ご苦労されるところは…

A 害虫や病気の害から野菜を守り、しかも安全な野菜を作ることです。

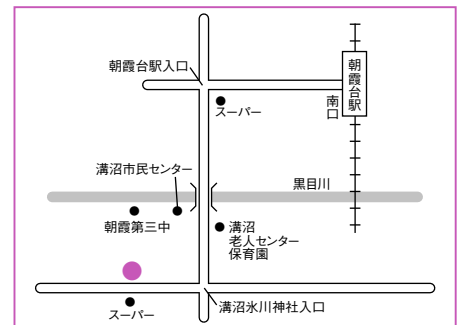
Q 食の安全についてどうお考えですか？

A 生産者として安全第一を考えております。農薬よりもネットで覆ったり、害虫が嫌う肥料を使用しています。



浅川さんの直売所は自動販売機により毎日購入（正月3が日を除く）できます。年間20品目以上の野菜を作って、旬の時期に販売しています。

食の安全を第一に考えてくださっているとのこと。消費者にとって地産地消は輸送費用を抑えるだけでなく、地域で採れた生産者が見える農産物として、地域経済活性化・食料自給率のアップなどにつながり大切なことと思います。



市内の直売所・県内の直売所のご紹介

〈朝霞市内〉

浜崎農業交流センター（朝霞市農作物直売組合）朝霞市大字浜崎18-2

販売 毎週水・土曜日 正午～午後5時

毎週日曜日 正午～午後4時

問い合わせ／産業振興課 内線2242 ☎048-463-1904（直通）

このほか、市内の農家でも庭先販売などで、新鮮な地元農産物を直接販売しています。どうぞご利用ください（庭先販売等は季節や天候、収穫状況等により販売していないこともありますので、ご了承ください）

〈県内〉

埼玉農産物ブログサイト SAITAMA わっしょい！

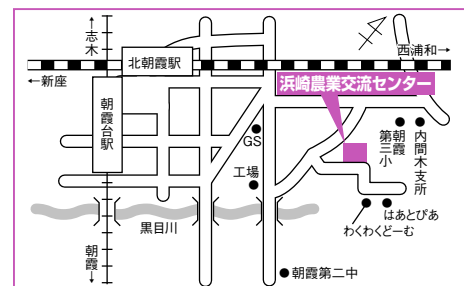
<http://saitama-wassyoi.jp/>

さいたまわっしょい

検索

click

埼玉県産農産物サポート店・埼玉県内の直売所・ふるさと認証食品などいろいろな情報がたくさんあります。



ご利用ください



専門資格を持った

消費生活相談員が
相談に応じます。

購入、契約した商品の品質や安全性、サービスに対する疑問や苦情、悪質商法のトラブル、またサラ金などの多重債務やヤミ金などについて

「こんなことでの相談なんて…」とあきらめることはありません。

相談内容の秘密は守られますので安心してご相談ください。

相談日／毎週月～金曜日（祝日を除く）、午前10時～正午・午後1時～4時

会場／市役所2階 消費生活相談室（地域づくり支援課 市民相談係 25番）

電話／048-463-1111 内線2256

*電話で相談できる場合もあります（内容によって異なります）。

土、日曜日に開設している相談窓口



(社)全国消費生活相談員協会

☎03-3448-1409

受付時間／午前10時～正午・午後1時～4時

(社)日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会

☎03-5729-3711

受付時間／正午～午後5時

消費生活相談室だより

vol.8

■朝霞市の窓口寄せられた食品関係の相談を紹介します。

- ・量販店で買った鮭のほぐし身のビンづめはパッケージが北海道産となっているのに原産国が中国だった。
- ・スーパーで購入した柳かれいに山形産とイギリス産の二重表示があった。
- ・中国産のはちみつを入れてご飯を炊いたが、おいしくならずパラパラになってしまった。
- ・頼んでもいないカニが送られてきた。発送元の業者に連絡が取れないため宅配業者に返送してもらった。
- ・電話セールスによりカニを買ったが、小さくて食べられるものではなかった。
- ・頼んでもいない青汁が宅配便の着払いで届いた。
- ・キャッチセールスでダイエット食品と脂肪吸引の契約をして高額のローンを組まされた。



■多重債務問題（ヤミ金融も）は必ず解決できます。すぐに相談窓口へ！

秘密は守られますので、ひとりで悩まずに勇気を出して相談しましょう。
相談することが解決への近道です。