

“チャイナフリー”が教える

～中国産原料による食品安全問題は対岸の火事ではない

最近、中国産の風邪薬を飲んで100人以上の人が死亡したとか、中国産の土鍋から鉛やカドニウムが漏れたり、毒物混入のペットフードで多くのペットが嘔吐したり死亡する事件が相次いだ。米国では、中国産を使用していない・含まない「チャイナフリー」の表示が始まった。ある米国の食品会社が、中国製原料を使用していない自社製品に「チャイナフリー」シールを貼ることにした。この「チャイナフリー」は、中国側からすれば非常に痛手になる。現在、急激な経済成長をとげている中国にとっては米国からの厳しい警告である。急激な経済成長の裏で、食品などの健康被害に対する規制が甘すぎる中国に対し、ペナルティを与えた。世界への食の安全、製品の安全を提供できるよう自主改善を求めている。

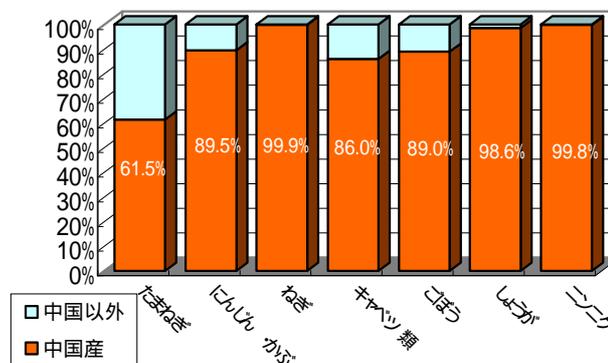
日本のあるスーパーでも「チャイナフリー」が始まりそうである。高級住宅街沿線に店舗展開しているこのスーパーでは、顧客から中国産の食品を置いてあることにクレームがあった。中国産に対する不信感が、中国で作られたすべての物に向けられている。一般消費者も、農産物や食品は安全な国産品志向に変わってきている。特に高齢者や高額所得者ほど安全にお金を掛ける。しかし、問題は国産農産物で安全が担保された農産物、食品加工用の原料を確保し切れないことにある。食のグローバルゼーションの中、世界中が「食の安全・安心」を求めている。しかし、日本は余りにも輸入農産物に依存している上、国産品といえども消費者から十分な安全・安心の信頼を得ているとはいえない。

中国産に依存する加工食品、特に生鮮野菜

いざスーパーの食品売り場へ行って、青森県産ニンニク1個300円、中国産3個100円という価格を見ると、つい安い方へ手が伸びる。この価格差はあまりにも大きい。ハチミツなどは中国産を避けると国産品は少ない。日本の野菜の自給率は約80%であり、輸入品20%の内約半分を中国からの輸入で占めている。価格対応では圧倒的に中国に分がある。現実問題として、梅干でもニンニクでも国産品と中国品の棲み分けは出来ている。中国産を100%避けることは難しく中国の早期の安全対策を期待したい。

(次ページへ続く)

生鮮野菜における中国からの輸入割合 (H17年)



農業協同組合研究会レポート

7/7、全中大会議室にて農業協同組合研究会の2007年第一回課題別研究会があった。テーマは「改正卸売市場法下で農協共販は生き延びることが出来るか？」と全農青果サービス(株)の森口氏の講演を聞いた。従来の卸売市場と農協共販は持ちつ持たれつ心地よい関係だった。これからは、今までの共販概念の踏襲では生産農家は離反してしまう、農協共販は崩壊すると警鐘した。

卸売市場法は、99年04年の改正で、相対取引が容認され効率的な取引・自由競争になった。更に「委託・競り原則」の撤廃と、09年4月から手数料も自由化される。これからは出荷側の自己責任が限りなく拡大していく。森口氏は、JAが主体となりリスクを背負って具体的な機能を果たす、目指すべき方向を提言した。販売権限の明確化、需給調整と適時適量販売、安全安心な商品の供給、特にトレーサビリティは必須条件である。生産・販売状況の情報公開、中外食・加工など多様な販売チャンネルへの柔軟な対応、消費者の意向を反映した商品開発、産地と消費者の交流強化等、新たな産地間競争と協調のバランスを訴えた。JAの実態分析と提言等を盛り込み興味深い講演であった。

一方、日本でもミートホープ社(苦小牧)の加工牛肉の偽装事件が起きた。BSE問題以降、牛一頭一頭の管理体制が整い、スーパーの店頭でも情報公開が進んでいる。しかし、品質検査で最も厳しい生協が見過ごしたのがミートホープ社の加工肉であった。低価格志向の行き過ぎた結果であるといえる。

これを受けて、日本では加工品においても安全安心の厳しいルールが適用されることは間違いない。第三者による安全を担保する認証制度は、食品加工ばかりでなく農業現場でより一層求められる。これらの動きは日本の農産物にとって間違いなく追い風となる。中国で起きた食品安全問題を対岸の火事とし、生産者の安全な農産物作りへの意識改革が益々必要となってくる。

.....



なす

[特徴] 茄子は95%

が水分で栄養分はほぼ含まれませんが、スポンジ状の果肉が油をよく吸収するので、植物油に含まれているリノール酸などの

摂取に役立ちます。また身体を冷やす冷却効果が強く、発熱などで身体が火照っている時などに食べると良いです。

[効能] 清熱解毒、むくみを取り尿の排せつを促す、胃腸の働きを助ける等があります。食欲増進、解熱、高血圧予防に効果があると言われています。

[食知識] ナスを買う時は、表面の皮に張りがあって傷がなく、濃い紫色で光沢がある物を選ぶと良いです。また、手に持った時に重く感じるものを選びます。ナスは切ったそばから酵素の働きで変色してしまうので、調理する直前に切るようにし、切り分けたら水にさらしてアクを抜きます。



マーボー豆腐茄子 (材料: 4人分) (1人当たり / 300cal)

絹ごし豆腐... 1丁、豚ひき肉... 200 ~ 250g、ナス... 2 ~ 3本、塩(ナスを放つ塩水用)... 少々、白ネギ... 1本、ショウガ... 1片、ニンニク... 2片、豆板醤... 小さじ2 [調味料] 酒... 大さじ2、砂糖... 大さじ1、しょうゆ... 大さじ1、固形チキンスープの素... 1個、水... 250ml [水溶き片栗] 片栗粉... 大さじ1.5、水... 大さじ3、サラダ油... 大さじ2、ゴマ油... 大さじ2

1. 白ネギは粗いみじん切りにする。絹ごし豆腐は大きめに切り鍋に入れ、かぶる位の水(分量外)と共に中火にかけ、煮立ったらザルに上げて水気を切る。

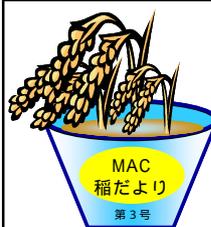
2. ナスはヘタを切り落とし、縦4等分に切り、ひとくち大の乱切りにして塩水に放つ。ショウガ、ニンニクはみじん切りにする。<調味料>は別の鍋に合わせてひと煮立ちさせ、固形チキンスープの素を煮溶かす。<水溶き片栗>を混ぜあわせる。

3. 中華鍋にサラダ油を熱し、白ネギ、ショウガ、ニンニク、豆板醤を炒める。香りが立ったら豚ひき肉を加え、ポロポロになるまで炒めあわせる。

4. 肉の色が変わったら、水気を切ったナスを炒めあわせ、合わせておいた<調味料>を加える。

5. 2~3分煮て、豆腐を大きく崩しながら加え、再び煮立ったら<水溶き片栗>を回し入れる。トロミがついたら、ゴマ油を加え、ひと混ぜして器によそう。

当社隣のお寺でようやく蝉が鳴き始めました。空梅雨に猛暑を予想していたのにまだ関東は梅雨が明けず、数日肌寒い日が続きました。涼しいと体は楽ですが、やはり夏は暑い方が季節感がありますね。



先日の大型台風が心配でしたが、お陰様で当社のバケツ稲には被害がありませんでした。

7月24日には13枚目の葉が伸びており、前回のレポートから2週間経

ちますが葉の枚数では1枚分しか変わっていませんでした。栄養成長から種子を作るための生殖成長に転換したようです。また、節間伸長期に入り草丈が伸びました。まもなく穂ばらみ期に入りますが、穂の姿を見るのがとても楽しみです。どうぞご期待下さい。

