



*JIFE (ジャイフ) : 当社の英名「Japan Institute of Foods Ecology」の略称です。

1. 6月は食育月間です。…総理府 <http://www8.cao.go.jp/syokuiku/event/promotion/index.html>

毎年6月は食育月間です。「食育月間」は、国、地方公共団体、関係団体等が協力して、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、食育の国民への浸透を図るための月間として、「食育推進基本計画」により定められました。「食育月間」においては各種広報媒体やイベント等を活用して、その周知と定着を図ります。食育とは生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものであり、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることです。私たちにとって毎日欠かさない「食」をめぐる様々な問題 (①「食」を大切にする心の欠如、②栄養バランスの偏った食事や不規則な食事の増加、③肥満や生活習慣病 (がん、糖尿病など) の増加、④過度の痩身志向、⑤「食」の安全上の問題の発生、⑥「食」の海外への依存、⑦伝統ある食文化の喪失) について日頃から気になっている人も多いのではないのでしょうか。食育は、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるようにするために重要なテーマです。内閣府は、食育の推進を図るための基本的施策に関する企画・立案や総合調整を担う官庁として、施策全体の基本計画を定め、これに基づき関係省庁が連携をとりながら 様々な施策を実施しています。



2. トピックス

○食料自給力について…農林水産省 http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/012_1.html

食料自給力とは、「我が国農林水産業が有する食料の潜在生産能力」を表すものです。食料安全保障に関する国民的な議論を深めていくために、平成27年3月に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」において、初めて食料自給力の指標化を行いました。国際的な食料需給に不安定要素が存在する中、多くの国民が国内生産による食料供給能力の低下を危惧しています。食料自給力指標とは、国内の農地等をフル活用した場合、国内生産のみでどれだけの食料を生産することが可能か (食料の潜在生産能力) を試算した指標です。食料自給力指標については、現在の食生活とのかい離度合い等を考慮し、以下の4パターンを示すこととされています。現在 (平成25年度) の食料自給力指標を見ると、現実の食生活とは大きく異なるいも類中心型 (パターンC・D) では、推定エネルギー必要量等に達するものの、より現実に近い米・小麦・大豆中心型 (パターンA・B) では、これらを大幅に下回る結果となっています。

○～放射線量は現行規制の上限線量1ミリシーベルト/年の1%以下～…厚生労働省

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000085157.html>

厚生労働省は、国立医薬品食品衛生研究所に委託して、平成26年9月から10月に、全国15地域で、実際に流通する食品を購入し、食品中の放射性セシウムから受ける年間放射線量を推定しました。調査の結果、食品中の放射性セシウムから、人が1年間に受ける放射線量は、0.0007～0.0022ミリシーベルト/年と推定され、これは現行基準値の設定根拠である年間上限線量1ミリシーベルト/年の1%以下であり、極めて小さいことが確かめられました。厚生労働省では、今後も継続的に同様の調査を行い、食品の安全性の検証に努めていきます。

○緑茶やコーヒー、よく飲むと心臓病などリスク減

緑茶やコーヒーを毎日多く飲むと、心臓病や脳卒中などで死亡するリスクを低下させるとの調査結果を、東京大や国立がん研究センターなどの研究チームが発表した。チームは、全国の40～69歳の健康な男女約9万人を1990年以降、平均19年間追跡調査した。緑茶やコーヒーの摂取量と、心臓病や脳卒中、肺炎など日本人の主な死因で亡くなる可能性との関連を解析。緑茶を1日5杯以上飲む人は、1杯未満の人に比べて、死亡するリスクが男性は13%、女性は17%下がっていた。また、コーヒーを1日3～4杯飲む人は、ほとんど飲まない人よりも死亡リスクが24%減り、特に脳卒中については43%も低下していた。5杯以上飲む人については十分なデータが得られず、明確な有効性は確認できなかった。
(2015年05月07日読売新聞)

3. 食中毒情報について…消費者庁 <http://www.caa.go.jp/>

- 5月1日 (4月5日～4月19日) http://www.caa.go.jp/safety/pdf/150501kouhyou_2.pdf
ノロウイルス；1件、カンピロバクター；4件、腸管出血性大腸菌O26；1件、発生件数； 6件
- 5月14日 (4月9日～5月5日) http://www.caa.go.jp/safety/pdf/150514kouhyou_2.pdf
ノロウイルス；6件、カンピロバクター；12件、糞形菌；1件、アニサキス；1件、調査中；2件
発生件数；22件
- 5月21日 (4月～5月11日) http://www.caa.go.jp/safety/pdf/150521kouhyou_2.pdf
ノロウイルス；2件、カンピロバクター；7件、糞形菌；2件、ウェルシュ菌；1件、植物性自然毒；1件、
調査中；2件 発生件数；15件
- 5月28日 (4月30日～5月17日) http://www.caa.go.jp/safety/pdf/150528kouhyou_2.pdf
ノロウイルス；3件、カンピロバクター；2件、ウェルシュ菌；1件、麻痺性貝毒；1件 発生件数； 7件

4. 食品の回収情報、事故情報…厚生労働省、消費者庁

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kaisyuu/index.html

- 厚生労働省、都道府県が公表した回収情報
・殻付きホタテガイ (有害有毒物質を含有する食品の販売)、ココナッツオイル (カビの発生)
- 輸入食品の回収事例
・平成27年6月1日現在 報告事例なし
- 消費者庁が公表したアレルギー物質に係る回収情報 <http://www.caa.go.jp/foods/index.html>
・そうざい (乳・卵)、からし酢みそ (大豆)
- 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.caa.go.jp/>
・おはぎ (消費期限の誤表示)、菓子 (乳表示欠落)、惣菜 (卵表示欠落)、惣菜 (乳、卵表示欠落)、焼き菓子 (卵表示欠落)、菓子パン (小麦表示欠落)

《JIFE からのお知らせ》

□梅雨時は食中毒に注意しましょう！

梅雨の時期から夏にかけては、細菌による食中毒に特に注意が必要な季節です。食中毒は1年中発生していますが、暖かく湿気が多いこの時期は、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になるため、食中毒が発生しやすくなります。なかでも注意したいのが、牛肉や鶏肉などに付着する「腸管出血性大腸菌 (O157、O111 など)」や「カンピロバクター」などで、特に、抵抗力の弱い子どもや妊婦、高齢者は気をつけなければなりません。


弊社では検便検査や衛生検査を受託しております。食中毒予防にご利用ください。

厚生労働省<食中毒に関する情報>

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html

《編集後記》梅雨の季節がやってきました。東洋医学ではこの時期を「湿邪 (しつじゃ)」というそうです。カラダにある余分な水分 (=湿) によってもたらされる体調不良のことで、何となく疲れやすかったり、関節が痛んだりなどのトラブルがもたらされる状態を指します。胃腸がうまく働かなくなり、消化不良や下痢が起こり、水分代謝の低下のためむくみやカラダが重い、だるいなどの症状が現れやすくなる季節です。このような季節には利尿作用のあるキュウリやスイカ、いい香りのするシソや生姜のような香味野菜を食べるとよいそうです。季節の食材を取り、梅雨のだるい時期を乗り切りましょう。(黒田)

- ・この情報誌は主に、農林水産省、厚生労働省、消費者庁等のホームページを参考にして作成しています。
 - ・この情報誌は弊社ホームページからご覧いただけます。
 - ・ご質問、ご意見等は、info@jife.co.jp、又はファクシミリにてお受けいたします。
- FAX : (078) 321-3069 (管理部まで)

発行：  厚生労働省登録検査機関 株式会社 日本食品エコロジ—研究所

〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号

TEL : (078) 321-2311、FAX : (078) 321-3069、HP : <http://www.jife.co.jp>