



# モニターだより

＜みやぎ食の安全安心消費者モニターについて＞ 食と暮らしの安全推進課では、県民参加による食の安全安心確保対策を推進するため、消費者としての役割を自らの行動で積極的に果たす人材を育成することを目的に、「みやぎ食の安全安心消費者モニター」を随時募集・登録しております。研修会等の行事にご参加いただくことで、食の安全安心に関する正しい知識を得ていただいております。

## 【開催報告】平成30年度食品工場見学会・生産者との交流会

平成30年11月6日・16日・22日に「食品工場見学会」及び「生産者との交流会」を開催し、消費者モニター106名の方にご参加いただきました。当日は、衛生管理や品質管理の話をはじめ、東日本大震災への対応や生産する上でのこだわりなど、様々なお話が伺えました。参加者の方々からは、「真剣に努力されていることが伝わってき

た。」「現場の声を生で聞く貴重な体験ができた。」「学ぶことが多く、楽しかった。」などの感想が寄せられました。ご応募、ご参加いただき、ありがとうございました。参加者の方々から寄せられた感想を別冊に取りまとめましたので、ご覧ください。

生産者との交流会：有限会社マルセンファーム  
(大崎市鹿島台)

11月6日

食品工場見学会：株式会社一ノ蔵  
(大崎市松山)

マルセンファームでは、観賞用菊とトマトの栽培ハウスの見学を行い、「節水農法」や「土づくり」について説明を受けました。トマトの食べ比べをさせていただき、土壌による味の違いを体験しました。



←観賞用菊のハウス内の様子。システムによる温度管理がなされています。

一ノ蔵では、「手づくり」にこだわった日本酒の製造工程を見学しました。各工程での蔵人による手作業を見学し、「手づくり」だからこそ生み出される美味しさの秘訣と、徹底した衛生管理の重要性について説明を受けました。



←仕込み室の見学の様子。とても大きな仕込みタンクですが、蔵人の手で1本1本管理されています。

生産者との交流会：有限会社アグリードなるせ  
(東松島市野蒜)

11月16日  
11月22日

食品工場見学会：キリンビール株式会社仙台工場  
(仙台市宮城野区)

アグリードなるせでは、自家製の麦や米を製粉し、バウムクーヘンに加工する施設「NOBICO」の説明を受けました。生産から加工、販売までを行う6次産業としてのお話が伺えました。会の最後には、米粉で作ったバウムクーヘンなど3種類のバウムクーヘンを試食させていただきました。



←農産物加工処理施設「NOBICO」。

キリンビール仙台工場では、衛生・品質管理や東日本大震災への対応等について講義していただいた後、施設内の見学をしました。仕込み釜やパッケージングラインの見学、麦汁の飲み比べなどを行いました。



←パッケージングラインの見学の様子。ビールが製品として合格かどうかは、人の目と機械で検査を行っています。

## 【開催報告】食の安心安全セミナー① 食品安全を守る仕組みと食品添加物の安全性について

平成30年12月7日、「食の安心安全セミナー」を開催し、消費者モニターの方々を含む46名の方にご参加いただきました。内閣府食品安全委員会事務局リスクコミュニケーション官の渡辺且之氏を講師としてお招きし、食品添加物の安全性についてお話いただきました。

日本で使用できる食品添加物は、原則として厚生労働大臣が指定したものであることや、動物試験から求められた無毒性量を元に使用基準を定めているというお話をうかがいました。

参加者の皆様からは、「どのような基準や根拠で添加物を認可しているのかがわかった。」「今後自分で判断していくための考え方（情報の仕入れ方、分析方法）が理解できた。」などの感想が寄せられました。ご参加いただきありがとうございました。



会場の様子→

当日の質疑応答の内容をご紹介します！

- Q.町のコーヒーショップ等で輸入品のお菓子が販売されていますが、海外では日本と違う基準だと思います。輸入品のサンプル調査だけでは不安です。
- A.業者が食品を輸入する際には、事前に届出が必要です。届出書類には、その食品に使用されている原材料や添加物が記載されています。そのため、日本の基準を満たしていないものは届出段階で輸入不可となります。よって、お店に並んでいるものは日本の基準が適用され、それらを満たしています。
- Q.健康食品はどれをとったらよいか迷う。選ぶ際に気をつけるポイントはあるか。
- A.いわゆる健康食品には、効果・効能はうたえません。トクホも健康な人向けの食品です。例えば、血圧はある一定を超えると高血圧となりますが、高血圧とまではいかないけれども、通常より高めといったグレーゾーンがあります。健康食品は、そういった方向けのもので、すごく期待して摂取すると期待にそぐわないこともあるということです。基本はバランスのとれた食生活が大事ということです。

## 【開催報告】食の安心安全セミナー② 「日本が誇る『だし』文化」・「くらしに役立つ食品表示」

「食の安心安全セミナー」の第2弾は、平成31年2月1日に開催し、消費者モニターの方々を含む101名の方にご参加いただきました。第1部では、ケイ・シグナル代表 加藤哲也氏、株式会社五十嵐鯉節代表取締役 五十嵐義高氏をお迎えし、「日本が誇る『だし』文化」をテーマにご講演いただきました。第2部では、「くらしに役立つ食品表示」と題して、食と暮らしの安全推進課の職員が、食品表示の見方についてご説明しました。

第1部の講演では、昆布のグルタミン酸とかつお節のイノシン酸の組合せは「うま味」を7倍にする相乗効果があるというお話や、かつおを煮た後、煙で何度も乾燥させたものが荒節で、荒節にかつお節用のカビを付けて水分を吸わせ、脂肪分を分解させ

たものが枯節というお話をうかがいました。また、種類と削り方の違うかつお節からとった3種類のだしの飲み比べも行いました。

参加者の皆様からは、「だし文化の奥深さがわかった。」「家にある削り器を久々に使ってみようと思った。」などの声が寄せられました。ご参加いただきありがとうございました。

当日の質疑応答の内容をご紹介します！

- Q.かつお節でだしを取った後の「出がらし」をどのように活用するか、おすすめはありますか？
- A.栄養成分が残っているので、から煎りして醤油や砂糖等を混ぜて「ふりかけ」にすると良いと思います。家庭菜園をされている方は、肥料として与えると作物が甘くなると言われております。私どもの工場では削り節を削った後の粉は、養鶏場の方が取りに来られたり、畑をされている方が肥料にしたりしています。
- Q.かつお節、昆布、カタクチイワシの煮干しの3つをあわせて「だし」にできますか？
- A.もちろん組み合わせは自由ですが、一般的に相性が良いのは、昆布とかつお節、昆布と煮干しになります。かつお節と煮干しは、あまり相性がよくないと思います。

←ご講演いただいた  
加藤哲也氏（右）と  
五十嵐義高氏（左）



かつお節の見本品→  
いい匂いです。



牛肉や豚肉等の食肉は、どのように安全性が確保されスーパー等で売られているかご存じでしょうか？

牛、豚、馬、ひつじ、やぎを食用にするためには、①と畜場で解体処理すること ②食用するために病気がないかどうかの検査を受けること ③この検査に合格したものだけが食用にできること、などが「と畜場法」という法律に基づいて義務づけられています。この食用にするための検査は、「と畜検査」と呼ばれ、各自治体の機関（食肉衛生検査所）の獣医師である「と畜検査員」が行っています。

それでは、と畜検査は具体的にどのように行われているのかご紹介します。（図1）

### （1）生体検査

と畜場に運ばれた牛や豚等は、まず、生きています状態で、と畜検査員が健康状態を確認し、合格したものだけが解体作業に進みます。

### （2）解体検査

解体後は頭部・内臓・枝肉（※1）の大きく3つに分けて検査を行います。それぞれの検査で病気などが見つかった場合には、廃棄処理（一部廃棄又は全部廃棄）となり、問題があるものは食用にはなりません。

- 頭部検査：頭部の筋肉、リンパ節等を検査します。
- 内臓検査：心臓、肺、肝臓、胃腸などの臓器とリンパ節を検査します。
- 枝肉検査：腎臓、筋肉、脂肪、骨、関節、リンパ節などを検査します。また、TSE（※2）対策として、牛、ひつじ、やぎにおいて取り除くことが義務づけられている特定部位が解体処理において確実に処理されていることを確認します。

※1：枝肉とは、解体後の頭部や内臓を取り除かれた骨付き肉のこと。

※2：TSEとは、伝達性海綿状脳症のこと。特に牛についてはBSE（牛海綿状脳症）ともいう。

### （3）精密検査

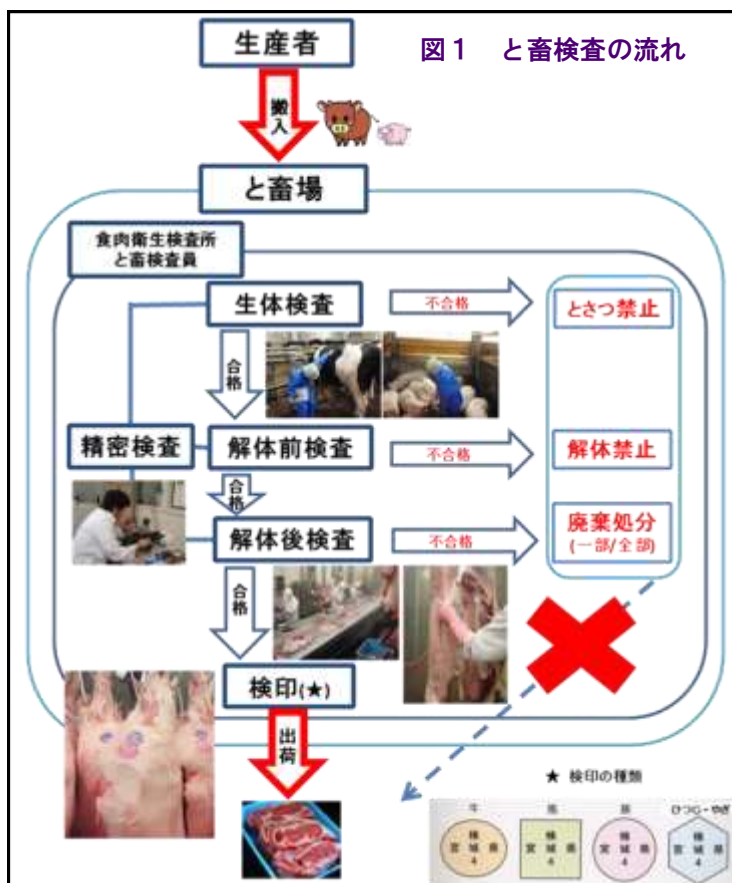
生体検査・解体処理において食用に適するかどうかの判断が難しい場合には、微生物学的検査、病理学的検査、理学的検査を行います。検査結果が分かるまでは、検査に合格している枝肉とは区別して保管しています。

### （4）その他の検査

定期的に抗菌性物質（動物用医薬品）の残留検査や枝肉等が衛生的に取り扱われているか等の検査を行っています。また、県内のと畜場に搬入された宮城県産の牛については全頭放射性物質を検査しています。（それ以外の豚やひつじ等については計画的に実施）

### （5）検印（★）

と畜検査の結果、食用として合格したものには動物種及び検査所ごとに定められた様式のハンコ（＝検印）が押されます（これらの印に使用されるインクは、食品添加物の色素が用いられていて安全なものです）。このように、「と畜検査」を1頭ごとに受けて合格したものだけを流通させることで、食肉の安全性を確保しているのです。今回紹介しきれませんでした。鶏肉等も法律で定められた食鳥検査の制度により、食鳥検査員等の検査を経て、牛肉や豚肉と同じように合格したものだけが流通されています。



## 【お知らせ】パブリックコメントを実施します！ 「平成31年度宮城県食品衛生監視指導計画」について

県では、食品衛生法第24条の規定に基づき、「宮城県食品衛生監視指導計画」を毎年度作成しています。この計画は、県が行う食品関連事業者への監視指導について定めており、この計画に従い食品衛生に関する監視指導を実施します。来年度の計画である「平成31年度宮城県食品衛生監視指導計画」の策定にあたり、その計画案に対して、右記のとおり、県民の皆様からのご意見を募集します。

●期間：平成31年2月19日から  
平成31年3月18日まで

●計画案の公表場所：

- ・県政情報センター（県庁地下1階）
- ・県政情報コーナー（各合同庁舎内）
- ・食と暮らしの安全推進課（県庁13階）
- ・県ホームページ

<http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/shoku-k/31keikakug.html>

## 【開催報告】みやぎまるごとフェスティバル2018

平成30年10月20日(土)・21日(日), 県庁及び市民広場周辺で「みやぎまるごとフェスティバル2018」が開催されました。県庁1階「みやぎ食の安全安心県民総参加運動」PRブースでは、取組宣言者の紹介パネルや、商品の展示、塗り絵等による当運動の紹介を行いました。県庁前駐車場では、取組宣言者がロゴマークシールを貼付した商品を販売しました。

商品販売・展示を行った取組宣言者をご紹介します!

有限会社  
マルセンファーム

大崎市鹿島台で「節水農法」, 「樹上完熟」により甘みを引き出した高糖度のトマトを生産しています。

住所: 大崎市鹿島台大迫字上志田350

☎: 0229-56-5269

マルセンファームの「あかい実りの贅沢しぼり」→

濃厚で深みのあるコクと甘み特徴です



株式会社  
ささ圭

名取市で、保存料不使用、ミネラルたっぷりの身体に優しいかまぼこを製造しています。

住所: 名取市植松字入生48-1

☎: 022-784-1239

ささ圭の「みやぎの栗」生地に県産野菜が練り込まれています。



株式会社  
萬楽堂

石巻市で、手作りパンや宮城県産米粉を使用したごまゆべしなどを製造しています。

住所: 石巻市立町二丁目4-23

☎: 0225-22-3348

萬楽堂の「保夜美人(ほやびじん)」。生地にホヤパウダーが練り込まれたマドレーヌです。



農事組合法人  
水鳥

栗原市で、健康と安全にこだわったしいたけを生産しています。

住所: 栗原市築館横須賀栄脇131-54

☎: 0228-21-2751

←水鳥の「生しいたけ」とっても肉厚でジューシーです。



渡邊菓子店

色麻町で、洋菓子、和菓子を製造しています。色麻町の特産品「えごま」を使用した「えごまサブレ」が人気です。

住所: 加美郡色麻町清水字屋敷52-5

☎: 0229-65-3860

渡邊菓子店の「えごまサブレ」→えごまの香ばしい香りを楽しめます。



吉田屋菓子店

色麻町で長年愛され続けている和菓子店。「かっぱまんじゅう」をはじめとした和菓子を製造しています。

住所: 加美郡色麻町四竈字町19

☎: 0229-65-2733

←吉田屋の「かっぱまんじゅう」コクがあるこしあんがぎっしり詰まっています



### 編集後記

春を待ちわびるつきの気持ちがよく分かる今日この頃です。さて、皆さんは宮城県幸島の猿をご存じですか? この島のお猿さんは人間以外の動物で唯一料理をすることで有名です。なんでも、イモを海水で洗ってから食べるそうです(泥をおとし、塩味を付けるためだと言われています)。お猿さんも料理をする時代...目玉焼きすら満足に作れない自分を恥ずかしく思いました...。お猿さんに負けじと精進していきます。

(佐藤)

ご意見・ご感想をお寄せください。

発行: 宮城県環境生部食と暮らしの安全推進課  
〒980-8570

宮城県仙台市青葉区本町三丁目8番1号

電話: 022-211-2643

FAX: 022-211-2698

Eメール: syokua@pref.miyagi.lg.jp

ホームページ: 「宮城県 消費者モニター」で検索!

バックナンバーもご覧いただけます。

## 食品工場見学会・生産者との交流会 参加者の方々の感想をご紹介します！

### 11月6日（火） 株式会社一ノ蔵 有限会社マルセンファーム

食品工場見学会・生産者との交流会に参加して、初めての一ノ蔵見学でした。4つの酒造が合同して会社を創業し、まだ50年に満たない会社と知りました。いまだに、手造りの伝統の技を生かしていることに驚きました。手作りのこだわりは、四季を通じての温度・湿度などの微調整がわかることだったり、経験を生かして繊細な感覚から作られていることを学び得ました。（有）マルセンファームでは、節水栽培農法や土壌作りを学びました。水分をあまり与えずに、ストレスを与えると、糖度の高いトマトが出来るということです。そんなトマトを試食した時は、皆さん笑顔で「美味し〜い」と、歓声が上がっていました。農薬は極力使用せず、土作りでは太陽光での高温消毒や米ぬか、わら、もみ殻、還元菌なども利用して有機栽培に努めているということです。こういう話を聞くと、ますます、地産地消にしっかり根ざしていこうと思いました。知らないことを学び聞くことで、大いなる喜びや楽しさ、満足感がありました。（富谷市 Mさん）



モニターになって初めての参加。これまでも何度か機会があったが仕事や私事都合で参加できず、今回の参加でその趣旨、意義を知る。もっと早く参加していればと後悔する程内容のある交流だった。一ノ蔵では、日本酒の製造過程の説明を聞きながら見学、銘酒の試飲、売店でのご買物等を楽し

む。新発売の商品を試飲して満足。菜園レストラン「野の風」での昼食はボリューム満点の家庭風料理。懐かしいおふくろの味を満喫。マルセンファームでは、こだわりの土壌づくりで生産されるトマトを試食。甘くて絶品。独自の土壌を製法・考案した若き経営者とスタッフの努力に感心。日本の農業の未来を暗示しているようで頼もしい。雨天にもかかわらず参加したモニターの熱心な研修態度にも感動させられたいい一日だった。「菜園レストラン野の



風」の売店で紹介してもらった豆と梨のカレー、地元の産品を使っただけあって、他とは違った風味でした。常に新商品の開発に努力する姿勢に我々消費者もそれに応える支援が必要と感じました。（大河原町 Mさん）

4社の協力で歴史があり。先人の知恵と協力、なお努力。今日まで脈々と続き他社をもしのぐ程である一ノ蔵の姿に感動。もう一度現場を見定め表示内容を読み、再度見極めたいとも思った。山を削り、水脈を探り当て、2カ所の井戸から清流を汲み上げているとの説明あり、わき出る水脈を探り当てた喜びも、ひとしおとを感じる。2〜3カ所のスーパーにて一ノ蔵の種類を見極めたく、一升ビン等の2種類のみにて陳列され、寂しさを感じたのは私のみであろうか。また、一升ビンのみ売れ行きが良いのか？とも思った。トマトの生育はビニールハウスで見事に育ち、あまり水を与えぬ栽培法に変わっている。太陽光と温度調整のバランス。収穫が実りの美しさにも変わる。2社の発展に応援を贈りたい。

（仙台市 Fさん）

11月16日（金）・22日（木） 有限会社アグリードなるせ  
キリンビール株式会社仙台工場

アグリードなるせの目の前は広大な田んぼ，周りは紅葉した山々，トンボが気持ちよく飛び回り，私たちの肩，背中に止まり，「宝の山」が盛りだくさんあることを感じました。キリンビール仙台工場は，駐車場や工場外の植木も手入れが行き届いていてゴミひとつなくキレイでした。工場内の見学では，通路，階段，天井，製造過程を見る窓ガラス，取っ手，どこを見てもキレイ！ 従業員の皆さんの制服，身なりがきちんとしている！ 一番驚いたのはゴミ箱がないこと！ 食品に対しても衛生面も品質に常に気を遣っていることが見えました。普通に食生活を送ってきましたが，今回参加して，食材を大切に食べること，食品ロスを減らすこと，便利な食生活を見直すこと，旬の野菜を食べれることは幸福であること，いろいろなリスク（天気災害）があることを知ること，心と体に元気貯金ができること，大変気づかされました。（岩沼市 Oさん）



県庁を出発し，まず向かったのは，（有）アグリードなるせでした。本来は生産農家だったものが，H27～自社栽培の小麦粉，米粉を使用して加工品としてバームクーヘン作りを開始，販売もしている6次産業化した施設でした。役員の方から，事業の概要，震災のつながりによりバームクーヘン作りを始めたことなど詳しく説明を受け，震災前と震災後を通じて，後継者としての熱い使命感を感じました。昼食は地下鉄東西線荒井駅前「もろやファームキッチン」で，自家製野菜を使っただけの，とても味わい深い食事でした。午後は仙台港のキリンビール仙台工場へ。衛生管理の行き届いた構内を，案内の方のスムーズな対応と細かい気配りで順調に進みました。震災時のキリンビールの対応は何度かテレビで拝見していましたが，これからも地域の要として発展されることを願い帰路へのバスへと向かいました。



暖かく天候に恵まれた11月16日，初めて「食品工場見学会・生産者との交流会」に参加させていただきました。「有限会社アグリードなるせ」の佐々木さんの軽妙な説明で，7年半前の大震災を乗り越えて協同で設立されてから，今日までの歩みや生産の主体が「コメ・麦」であること，「のびるバーム」の開発などの貴重なお話をお聞きました。

試食での「バーム」は追加もお願いするほど好評でした。地下鉄荒井駅前「もろやファームキッチン」では，女性店主さんの食材の説明等があり，普段では味わえない美味しい昼食でした。午後の「キリンビール株式会社仙台工場」では震災当時の映像を目の当たりにし，当時の大変さを思い起こすとともに，それを乗り越えた従業員の皆様の再開に向けた思いが伝わってきました。製造工程や安全・安心・衛生等細やかな所に注意し，製品を製造する姿に接しました。（名取市 Fさん）

11月16日（金）・22日（木） 有限会社アグリードなるせ  
麒麟ビール株式会社仙台工場

11月16日に参加させていただきました。モニターになってから何度も応募しましたが毎年落選し、今年運良く参加することができました。有限会社アグリードなるせ様の農産物処理加工施設前で東日本大震災時の状況や商品に対する思いなど貴重なお話をお聞かせいただき、バウムクーヘンの試食や直売所での買物など盛りだくさんの内容でした。午後からは麒麟ビール株式会社仙台工場様を見学させていただきました。5S活動（整理、整頓、清潔、清掃、躰）に取り組んでいて、メーカーは安全を提供し、消費者は安全を受け取り、安心と感じるという言葉が大変印象に残りました。一番搾りという商品の意味も知らず普段飲んでいましたが、二番搾りとの飲み比べをして全く違うことに驚きました。（仙台市 Tさん）



11月16日に参加しました。モニターになってから初の参加で、初対面のモニターの方とも楽しく行動できました。麒麟ビール仙台工場では「一番搾り」に特化していることや、アグリードなるせでは農業生産法人として農地を守り自然環境保全に努める農業を通して地域の方々と共に発展している姿をみることができました。昔「稲作地帯の構造改善と農民」として調査した旧鳴瀬町に所在するアグリードなるせには特に興味がありました。役員の方の明快な説明、米と麦、大豆の土地利用作物からバウムクーヘン等の加工品を取扱い、後継者対策もカバーしており、今後も安全な生産品を消費者へ提供することを期待しています。（仙台市 Nさん）

アグリードなるせはコメ・小麦・大豆生産などを行っています。様々な取り組みを未来へ。バウムクーヘン製造も行い、販売所もあります。もちろん個人での購入もできます。美味しいです。麒麟ビール仙台工場では、①ビールの原材料はなにか、②ビールはどのようにして作られるのか、③ビールの味は製造方法で変わるのか、こんな疑問を解決してもらえます。安全な製品作りに力を注いで。工場に行かないと味わえない試飲でビールの味の違い、製造方法の違いを実感できます。昼食では、野菜の変身方法（調理方法）にびっくり。キレイに飾られた野菜が一本のネギでした。野菜のソテーは、美味しさを引き立てます。取り入れたいと思いました。食について勉強できた一日となりました。（仙台市 Aさん）



11月16日(金)・22日(木) 有限会社アグリードなるせ  
キリンビール株式会社仙台工場

今回初めて参加させていただき、いろんな点に気づかされることが多いものとなりました。以前から奥松島マルシェ(第1回~第3回)に自ら足を運び、実現可能な範囲で地域の6次化商品に感心を持ち、様々な苦労や商いの難しさを実感したことが何度かありました。私はランニングをするので、よく嵯峨溪や大高森のある宮戸地区へ行きます。自然は残っているものの人とのつながりは希薄な場所で、私自身で個人的に手紙をやりとり、全国の皆様から返信を5通以上頂戴しており、さらに地域のモデルスケールを再度見直すため、今回生



産者交流会を催してきたおかげで、鮮明さを取り戻すきっかけになったと思います。今回の感想は、生産者交流会で多くの質問形式はよかったこと、食品工場見学会に私の住む地域を選択し今後も喜んでいただけること。期待します。(多賀城市 Yさん)

昔のことばに「島」を守るということばがありました。が、「アグリードなるせ」は農業の最先端を走ろうという強い志があり、生産組合から新たに農業生産法人、政策の展開に合わせて次世代の人材育成や担い手確保の面から、法人化は地域農業の受け皿と成り。まさに「アグリードなるせ」、リード「前に進む」なるせ「実行」「実」ですね。東日本大震災において壊滅的な被害を受けたものの数多くの方々から協力、支援を受けて立ち上げてきました。大震災のあった淡路との友情から菓子(バウムクーヘン)製造。震災での協力があつた時には共助共援ですね。6次産業でNOBICOが完成し、自社栽培の小麦の製粉、米の精米、製粉原料は国産にこだわる。大豆も地域の国産で作った納豆です。昼食の時に「旬の野菜ランチ」で食した「ねぎ」(仙台井土ねぎ)は地域の馬術場から譲り受けたたい肥やもみ殻で作る。自家たい肥は栄養満点ですね。「アグリードなるせ」では、一般社団法人C.W.ニコル・アフアの森財団の協力を得たり、一般社団法人美馬森Japanが馬をつれてきたり、野蒜産のもみ殻や畜産から譲り受けたたい肥を循環します。地域の子もたちが小馬とふれ愛、住む人や訪れる人が本物の自然に癒やされる、地域農村コミュニティー再生へ向けての道のは、「アグリードなるせ」の基本方針に結びつきますね。地域創造に大変感銘しました。日本の食料自給率は、先進国では類をみないほど低レベルにあり、食料の確保は国家的課題です。これからは、企業の進出、特に「アグリードなるせ」のように食料の供給力を高めること、国産食材の消費拡大を図ることが大切です。(仙台市 Sさん)



~ご参加いただいた方々からの感想は以上です。感想をご寄稿いただき、ありがとうございました。~