

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>

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。

【第31回 食の安全安心基礎講座】 食物アレルギー・アレルギー表示について

食物アレルギーとは？

食物アレルギーとは、食物を摂取した際、身体が食物に含まれるたんぱく質等（以下「アレルギー物質」という。）を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状を起こすことです。主な症状は「かゆみ・じんましん」、「唇の腫れ」、「まぶたの腫れ」、「嘔吐」、「咳・ぜん息」などです。「意識がなくなる」、「血圧が低下してショック状態になる」などの重篤な症状を呈する場合もあり、最悪の場合、死に至ることもあります。食物アレルギーは、人によってその原因となるアレルギー物質（以下「アレルゲン」という。）と、その反応を引き起こす量が異なります。また、同一人であっても体調によって、その反応も変わります。

なお、食物不耐性（ヒスタミンによるアレルギー様作用やカフェインによる興奮作用など）は免疫に作用するものではないため、食物アレルギーには含まれません。

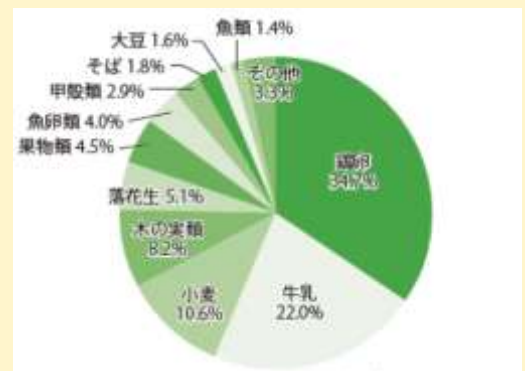
食物アレルギー表示制度の概要

食物アレルギー表示は、特定原材料を含む加工食品、特定原材料由来の添加物を含む生鮮食品の一部及び特定原材料に由来する添加物について表示が求められています。

重篤度・症例数の多い7品目（特定原材料：えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ））については、食品表示基準で表示を義務付けし、過去に一定の頻度で健康危害が見られた21品目（特定原材料に準ずるもの）については消費者庁通知「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号）により表示を推奨しています。

特定原材料は発症数や重篤度により規定しており、卵、乳、小麦は、右図のように食物アレルギーの原因食物全体の約70%を占めていること、そば及び落花生（ピーナッツ）は重篤な症状を呈すること、えび及びかには、成人期での新規発症や誤食が多いことなどから表示が義務付けられています。

表示の対象となる特定原材料と特定原材料に準ずるものについては、下表のとおりです。



アレルギーの原因食物

出典：「平成30年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書」（独立行政法人国立病院機構相模原病院）から



表示	用語	品目
義務	特定原材料（7品目）	えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）
推奨	特定原材料に準ずるもの（21品目）	アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

用語解説

「アレルギー」と「アレルゲン」

アレルギーは食べ物のほか、花粉、ほこり、ダニなどに免疫が過剰に反応することで発症する症状をいい、アレルゲンは食品表示法第4条第1項で食物アレルギーの原因となる物資と定義しています。

食物アレルギー表示の例

原材料欄及び添加物欄に、含まれている特定原材料等を記載します。記載の方法は、原則として個別表示で行いますが、個別表示で表示できない場合はや個別表示がなじまない場合は、一括表示することも可能です。

個別表示（原則） ……個々の原材料の直後にそれぞれに含まれる特定原材料等を表示する。喫食可能な食品を選択する際に確実に情報を得ることができる。

一括表示（例外） ……表示可能面積の都合等により個別表示がなじまない場合に、当該食品に含まれる全ての特定原材料等をまとめて表示する。

★個別表示例：ロールパン



名称	ロールパン
原材料名	全粒粉（小麦を含む）、砂糖、卵、ショートニング（大豆を含む）、脱脂粉乳、イースト、食塩
添加物	乳化剤（卵由来）、酸化防止剤（V.C）

※ロールパンの原材料：全粒粉、砂糖、卵、ショートニング（大豆油、乳化剤（卵由来）、酸化防止剤（V.C））、脱脂粉乳、イースト、食塩

- ▶解説
- ・全粒粉の材料である小麦について個別表示します。
 - ・ショートニングには通常「大豆油」が使用されています。この「大豆油」は特定原材料等の「大豆」から作られています。
 - ・卵は特定原材料そのものです。
 - ・脱脂粉乳は、拡大表記*にあたります。
 - ・乳化剤は卵由来のものを使用しているため、乳化剤について個別表示します。



出典：「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」（消費者庁）
※「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」（消費者庁）を加工して作成
URL： https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_210514_01.pdf

*代替表記と拡大表記

個別表示を行う際に下記の代替表記又は拡大表記を表示する場合は、特定原材料等を含む旨の表示を省略することができます。

特定原材料	代替表記	拡大表記（例示）
えび	海老 エビ	えび天ぷら サクラエビ
かに	蟹 カニ	上海がに、カニシューマイ、 マツバガニ
小麦	こむぎ コムギ	小麦粉 こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき、そば粉
卵	玉子、たまご、タマゴ エッグ 鶏卵、あひる卵、うずら卵	厚焼玉子 ハムエッグ
乳	ミルク バター、バターオイル チーズ アイスクリーム	アイスマルク、 ガーリックバター、 プロセスチーズ、 牛乳、生乳、濃縮乳、乳糖、加糖 れん乳、乳たんぱく、調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツク リーム

※「卵」のうち、「卵白」と「卵黄」については、特定原材料名（卵）を含んでいますが、事故防止の観点から、拡大表記として含む旨の表示を省略することはできません。「卵白（卵を含む）」、「卵黄（卵を含む）」のように表示が必要です。

※ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリームについては、「乳」の言葉を含まないことや、「ココナッツミルク」、「カカオバター」等の乳を含まない紛らわしい名称の食品もあり、食物アレルギー患者等が誤認することも考えられることから、可能な限り「乳成分を含む」旨を表示することが望ましいです。

【PR】知っていますか？

「みやぎのお米」

宮城のお米の特徴

稲作に適した気候と豊かな水資源を活かし、米作りに力を注いでいる宮城県。仙台藩祖・伊達政宗公の時代から今日に至るまで、全国有数の米どころとして日本の食卓を支えてきました。

長年つくられている「ササニシキ」や人気銘柄「ひとめぼれ」のほか、プレミアム米「だて正夢」や玄米食向け「金のいぎき」も誕生しました。また、食の安全・安心と環境保全に配慮し、農薬や化学肥料を半分以下に減らして栽培するJAグループ宮城の「環境保全米づくり運動」も活発。「おいしい」に「安全・安心」をプラスした環境にやさしい米作りが行われています。



風土に恵まれた日本屈指の米どころ

宮城県の夏は、昼は十分な日照に恵まれながらも夜には比較的涼しいという特徴があります。これが、稲の成長期から開花期において、健全な生育を促す好条件となっています。また、この昼夜の寒暖の差は、米の甘さを引き出すことにもつながっています。

このような豊かな環境により、「ひとめぼれ」や「ササニシキ」などが良質に育つのです。

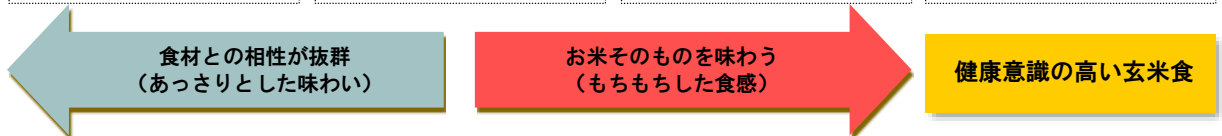


ご紹介！！

お米は食べわかる時代。だから、みやぎ米。



食卓シーン	和食ならではの繊細なあじわいを愉しむ食卓。	毎日のおいしいしあわせをつなぐ食卓。	ゆったりと贅沢な時間を味わう食卓。	手軽に美味しく健康を無理なく叶える食卓。
銘柄	ササニシキ	ひとめぼれ	だて正夢	金のいぶき
特徴	<p>このお米は、まさに和食のふるさと。</p> <p>さらりと、口の中でほてるおだやかな味わいで、お寿司や刺身、四季折々の旬な食材など、和食との相性が良い。</p>	<p>ひと口食べたら、みんな惚れ惚れ。</p> <p>粘り、つや、うまみ、香りのトータルバランスが良く、どんな料理にも合う優等生。あきない味が毎日の食卓に最適。</p>	<p>みやぎ米の夢をかなえたこれぞ天下をとる旨さ。</p> <p>噛むほどに、一粒一粒からあふれだすお米本来の甘みと上品なもちもち食感。特別な日の贅沢な時間に。</p>	<p>宮城の風土が生んだ、輝く玄米。手軽に炊けて「金」のおいしさ。</p> <p>白米と同じように炊け、甘みとプチプチ食感が味わえる玄米。胚芽が通常の3倍大きく栄養が豊富で、手軽に健康習慣を取り入れられる。</p>



ササニシキ

昭和38年に誕生して以来、約60年にわたって日本を代表する品種。今やその味の良さが伝説となった幻のコメ”ササシグレ”を父に持ち、その食味を引き継いだお米界のサラブレッドでもあります。
あっさりとした食感が酢飯にあうことから、お寿司屋さんなどの和食専門店では「シャリと言ったらササニシキ」というところも。



だて正夢

でんぷん質の一種であるアミロースの含有量が少ないため、もっちりした”粘り”と”食味”の良さを持ちます。炊きたてがおいしいのはもちろん、冷めてからも甘みや舌触りがいいのです。「だて正夢」のロゴは、五穀豊穡を表す米俵がモチーフ。4つの色は大地、恵みの雨、収穫、祝祭の意味と、このサイクルが未来永劫続くようにと願いが込められています。



ひとめぼれ

平成3年にデビューし、今では宮城を代表する主力品種。宮城県だけではなく、北は青森から南は沖縄まで、全国各地で作付けされ、日本で2番目に多く作られている品種です。(R3年時点)
宮城県産ひとめぼれのシンボルはパッケージに描かれた「踊る天女」です。収穫の喜びと美味しい米に出会った感激を表現しています。



金のいぶき

胚芽が大きいゆえ、ひと口ごとにプチプチとした独特の食感が楽しめ、かみしめる度に甘みがふわっと広がります。
普通の玄米の3倍大きい胚芽部分には、GABAやビタミンEなどが含まれ、健康が気になる方にもぴったり。しかも、白米と同じように炊けるので、いつでも手軽に召し上がれます。



【開催報告】令和4年度 第1回みやぎ食の安全安心推進会議

令和4年6月9日（木）午前10時から県庁会議室にて、令和4年度第1回みやぎ食の安全安心推進会議を開催いたしました。

今回の会議では、基本計画に基づく令和3年度施策の実施状況の評価や令和4年度施策の実施計画について検討いたしました。議事録はホームページで公開予定です。

なお、第2回については、8月上旬に開催予定です。

☞「みやぎ食の安全安心推進会議」って何だろう???

みやぎ食の安全安心推進条例（平成16年3月制定）に基づいて設置されている審議会です。消費者代表、生産者・事業者代表、学識経験者による15名の委員で構成され、本県が推進する食の安全安心の確保に関する各種施策等に対して、ご意見やご提言をいただいております。



【開催報告】令和4年度 食品表示ウォッチャー業務説明会



5月16日（月）、県庁講堂で令和4年度「宮城県食品表示ウォッチャー」業務説明会を開催しました。

当日は、お忙しいところ約80名の方々にご参加いただき、ありがとうございました。

昨年度は、新型コロナウイルスの感染拡大により事業を中止し、皆様にはご迷惑をおかけしましたが、今年度は、皆様からのご協力により、コロナ禍ではありますが、事業を再開することができました。皆様には感謝申し上げますと共に、昨年度の分までご活動をお願いできればと思います。

引き続きご協力のほどよろしくお願いいたします。

【実施予定】令和4年度 消費者モニターアンケートについて

令和4年7月上旬に「消費者モニターアンケート」を実施します。昨年度のアンケートでは、回答者の中から抽選で80名様に「むすび丸エコバッグ」をプレゼントしました。今年度のアンケートでは、抽選で150名様に宮城県産玄米「金のいぶき」（450g）をプレゼントする予定です。

今年度もご協力のほど、どうぞよろしくお願いいたします。



【開催案内】令和4年度 消費者モニター研修会等について

7月現在の開催予定です。詳細は近日中にご連絡いたします。皆様のご参加お待ちしております！！

「食の安全安心セミナー」

場 所：宮城県庁2階講堂
日 時：令和4年9月5日（予定）
13時30分～
テーマ：食品添加物の役割と安全性



「消費者モニター研修会」

場 所：宮城県庁2階講堂
日 時：令和4年9月29日（予定）
13時30分～
テーマ：輸入食品の安全性について



編集後記

梅雨明けが待ち遠しい今日この頃、皆様はいかがお過ごしでしょうか。さて、「梅雨」といえば、雨水が滴る「あじさい」が連想されますね。あじさいは青やピンク、赤など色鮮やかなイメージがありますが、実はこれらの色は土壌の「ph」によって決まります。土壌が酸性であれば、あじさいは青色に、土壌が中性やアルカリ性であれば、あじさいはピンクや赤系の色になるそうです。（土中のアルミニウム含有量によって変化します。）今年度もモニターの皆様が参加したくなるような研修会やイベントを企画してまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。（畠田）

ご意見・ご感想をお寄せください

宮城県環境生活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
HP「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。