

教育情報誌

エデュカーレ

家庭

No. 15

特集

「食」の安全を考える
食中毒の盲点



CONTENTS

特集① 「食」の安全を考える

食中毒の盲点 2

特集② 調理の基本事典

テーマ① 「切る」(その3) 6

●データを読む

授業に活用できる更新データ 10

●時代を読み解くキーワード

最新記事からピックアップ 12

●スローフード・スローライフ

地元の方々に学ぶ郷土料理(2) 14

●データサイトのご案内

「生活ハンドブックWEB」ほかご案内 16

食中毒の盲点

意外なものによる食中毒

平成20年6月13日、茨城県つくば市の飲食店で食事をした8名が、食後30分から嘔吐・吐き気・めまいなどを起こす食中毒が発生した。また、同月26日には大阪市の飲食店で1名が、喫食後40分ほどから嘔吐・顔面紅潮などの症状を呈した。どちらも、料理に添えられた装飾用のアジサイの葉を喫食したことによる食中毒とみられている(図1, 2)。

この2件の場合は、飲食店施設内や自宅近くに植えていたアジサイの葉を採取して料理の装飾に用いたものである。しかし、アジサイの葉は、料理や菓子の彩りや季節感の演出として広く使われており、商品として販売さえされている。これらの経緯を踏まえ、厚生労働省は全国の都道府県を通して、「アジサイの葉や花などの有毒な植物を食品と一緒に出したり喫食したりしないよう」飲食店や消費者に対し呼びかけ、販売業者には食品・装飾のどちらも販売しないよう指導をしている。^{*1}

図1 アジサイの花



図2 アジサイの葉(左)と大葉(右)



アジサイの葉は、大葉(シソの葉)と似ている。

身近にある食中毒

食中毒の原因を調べてゆくと、さまざまな原因物質にいきあたり、身のまわりに多くの危険があることを認識させられる(表1)。発生した事件数や患者数を見ると、細菌によるものが多いうえ、7月から9月にかけての比較的暑い時期に集中している。そのため、国内においては、細菌類による食中毒を予防することに重点がおかれ、

- ・つけない。
- ・増やさない。
- ・殺菌する。

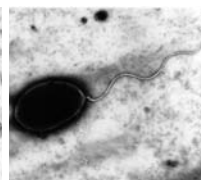
の“食中毒予防の3原則”に基づいて、行政などによる指導が行われている。

表1 食中毒の原因による分類

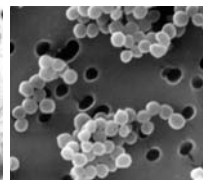
大分類	原因		
細菌類	サルモネラ菌	ブドウ球菌	
	カンピロバクター	ボツリヌス菌	
ウイルス	腸炎ビブリオ	腸管出血性大腸菌	
	病原性大腸菌	セレウス菌	など
自然毒	フグ毒	キノコ毒	
	貝毒	カビ毒	など
化学物質	残留農薬	金属汚染	など



サルモネラ菌



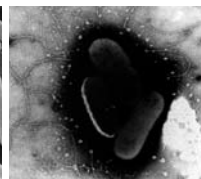
腸炎ビブリオ



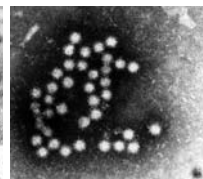
黄色ブドウ球菌



ボツリヌス菌



腸管出血性大腸菌



ノロウイルス

食中毒の原因となるものには、細菌類によるもののほか、化学物質や自然毒によるものがある。今年1月、中国産冷凍餃子で問題となったメタミドホスは、化学物質である。9月に発覚した農林水産省の事故米穀における汚染物質のうち、メタミドホス、アセタミプリドは化学物質、カビ毒のアフラトキシンは自然毒(植物毒)である。

食中毒による被害を病因物質別にみると、事件数・患者数とも細菌類が抜きん出ている。その反動からか、細菌類以外の病因物質による食中毒について、私たちが意識する機会はさほど多くないのではないだろうか。

今回は、そうした細菌類以外の病因物質による食中毒について、季節の特性・感染経路などについて見てみよう。

キノコによる食中毒

秋に多く見られるのは、植物毒、それもキノコによる食中毒である。その特徴は、キノコ狩りのシーズンである10月に極端に集中することと、事件数・患者数とも細菌類ほどに大きくはならないが、ひとたび発生すると深刻な症状を示すことがあげられよう(図3)。個々の事例をみると、市販のキノコではなく、キノコ狩りで採取したり、採取されたキノコを知り合いから分けてもらったキノコを、調理・摂食して発生したケースが目立つ。いずれも、素人が判断を誤ったために起こった事例といえるだろう(図5)。

図3 キノコによる食中毒の月別患者数(3年間)

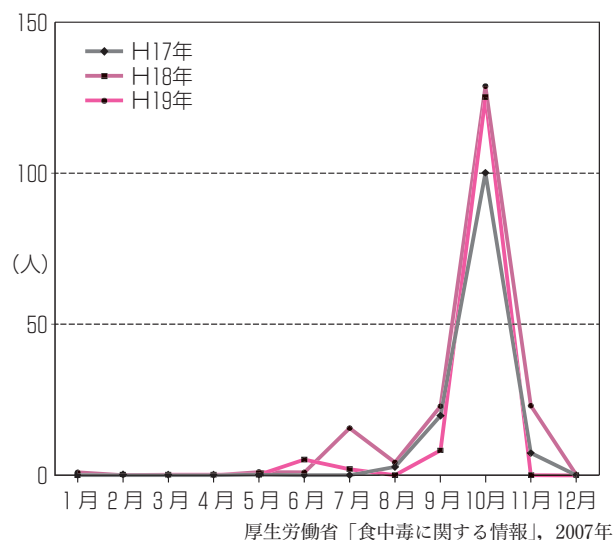


図4 スギヒラタケ



また、キノコの識別に問題がない場合でも、事故は起こりうる。たとえば、スギヒラタケ(図4)は、スギなどの切り株・倒木に自生し、おもに北陸から東北にかけて広く食べられてきた実績がある。しかし、平成16年10月、スギヒラタケを摂食した数人に発熱・けいれんなどの症状が現れ、急性脳症と診断された。その原因は、いまだによくわかっていないため、摂取を控えるよう関係機関によるよびかけが現在も続けられている。^{*2}

毒キノコ中毒の予防には、毒キノコを口にしないほかに方法はないが、その判別は非常に難しい。簡易な判別方法や対処法として、以下のような方法があげられることがあるが、これらはすべて誤りである。

- ・柄の部分が縦にさけるものは食べられる。
- ・虫が食べた跡があるキノコは食べられる。
- ・ナスと一緒に料理すれば毒が消える。
- ・干して乾燥させれば食べられる。
- ・塩漬にすれば毒は消える。

したがって、予防方法は次の点に尽きるといえそうだ。

- ・安全かどうか疑わしいキノコは口にしない。
- ・安易におすそ分けをしない。

図5 被害が多い毒キノコとそれによく似た食用キノコ
ツキヨタケ(有毒) ムキタケ(食用)



クサウラベニタケ(有毒)

ハタケシメジ(食用)



カキシメジ(有毒)

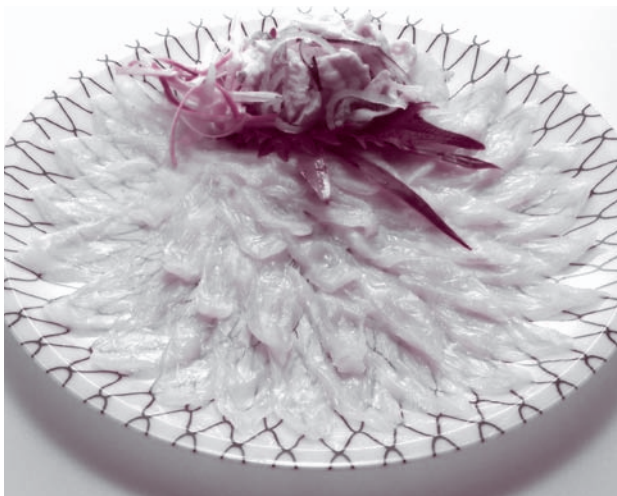
チャナメツムタケ(食用)



フグの毒

フグというと、一般にはフグ目フグ科の魚を指すが、広義にハリセンボン科、イトマキフグ科、ハコフグ科の魚を含む。フグの仲間は、体内に猛毒をもつものが多く、アタると死ぬ(もしくは、たまにしかアタらない)ことから、「鉄砲」の別名をもつ。フグの刺身を「てっさ」、フグ鍋を「てっちり」とよぶのは、この別名による(図6)。食品衛生法において食用が認められているのは、フグ科17種、ハリセンボン科4種、ハコフグ科1種である。^{*3}

図6 フグの刺身(薄造り)



フグの身は弾力に富むため、一般の刺身と同じ厚さに切るとかえって歯ごたえが悪くなる。そのため、盛り皿の模様が透けて見えるほどに薄く引いて、盛りつける。

フグ毒の名前はテトロドトキシンといい、神経と筋肉に作用して身体の麻痺を起こす。テトロドトキシンの毒性は非常に強く、人に対する致死量は0.5~1.0 mg 程度とみられている。また、煮る・焼くなど通常の調理では毒性が消えないうえ、中毒に効くワクチンや血清、解毒剤の類いも存在しない。

フグ毒は、フグの体内でつくられるのではなく、毒を産生する細菌やプランクトンを食べることで体内に蓄えられると考えられている。事実、隔離した環境で育てた養殖フグには、フグ毒は認められていない。しかし、そうした養殖フグの中に、体内にフグ毒をもつ天然フグを入れて育成すると、養殖フグにもフグ毒が認められるなど、フグの毒については、まだわかっていないことが多い。

また、フグの種類で見ると、皮に毒があるもの、肉あるいは内臓に毒があるもの、どの部位にも毒が認められないものなど、さまざまである。そのうえ、同じ種類であっても、産地によって毒を持つものと持たないものがあったり、個体差や季節による変化もあったりするので、素人の判断はまず不可能である(図7、8)。フグ肉の扱いは、フグ処理施設においてフグ処理師免許証を持つ専門家の手に任せるほかはない。素人判断での調理などは厳に慎むべきである。毎年、フグによる食中毒が起こっているが、その多くは飲食店で起こっているのではなく、趣味の釣り人が釣りあげたフグを自分の手でさばいて調理したケースなのである。

猛毒を珍味に変えたフグの卵巣の糠漬け

フグの卵巣には猛毒があるため、食品衛生法では食用を禁止されている。しかし、古くからフグの卵巣の糠漬けがつくられてきた石川県では、伝統的な製法に限り例外的に食品加工が認められている。こうした製法は、世界でも類例のない話だろう。

フグの卵巣は1年間塩蔵し2年以上糠漬けにして無毒



フグの卵巣を糠に漬ける

化され、独特な旨みをもった食品になる。なぜ毒が抜けるのか、そのしくみは現在でも解明されていないため、昔ながらの製法が変わることなく受け継がれている。フグの卵巣の糠漬けは、食品衛生法と県の条例によって許可を受けた加工者のみによって行われ、毎年、毒性検査を受けて、安全が確認された上で販売されている。



できあがった糠漬けと検査済み証

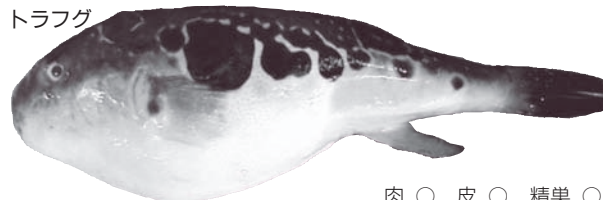
図7 食用のフグとその部位(例)

クサフグ



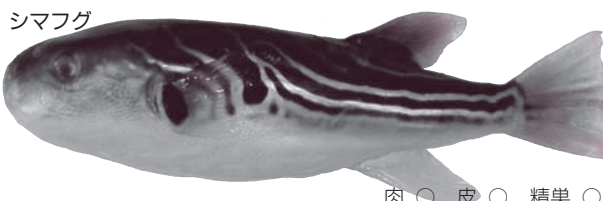
肉 ○ 皮 × 精巣 ×

トラフグ



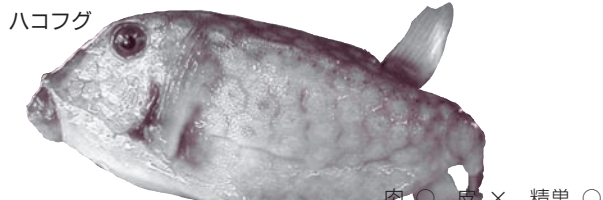
肉 ○ 皮 ○ 精巣 ○

シマフグ



肉 ○ 皮 ○ 精巣 ○

ハコフグ



肉 ○ 皮 × 精巣 ○

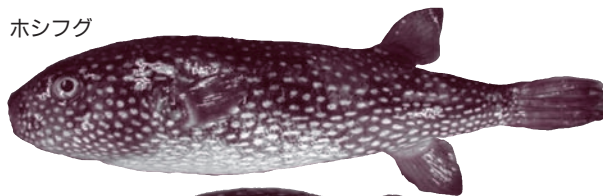
食用のフグであっても、食べることができる部位は肉・皮・精巣に限られるうえ、フグの種類によって異なる。

図8 食用にできないフグ(例)

ドクサバフグ



ホシフグ



ワモンフグ



食用でないフグは、全ての部位が禁止されている。

※1 「アジサイの葉」の喫食による食中毒

当初、「アジサイの喫食による青酸食中毒」と報道されたが、「アジサイに青酸配糖体が含有されている」とは言い切れないことから、後日厚生労働省の資料において「青酸食中毒」の表現はなくなった。しかし、そうした経緯はメディアでは大きく取り上げられなかったため、一般には「青酸食中毒」と誤ったまま認識されている恐れがある。

厚生労働省 食安監発第0818006号

「アジサイの喫食による食中毒について」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/080818a.pdf>

※2 関係機関によるよびかけ

厚生労働省 食安監発第1023004号

「スギヒラタケの摂取について」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/dl/041119-2c.pdf>

※3 食用が認められている

厚生労働省 環乳第五九号

フグの衛生確保について(昭和五八年一二月二日)

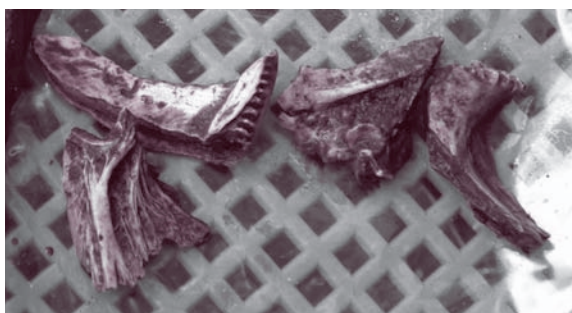
食品衛生法 第六条

次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

第二号 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。

食中毒との永いつきあい

人間が生きていくためにモノを食べる以上、食中毒の危険は避けられない。情報の集積が進んだ現代ですら、食中毒がなくなることはない。まして、食物獲得の技術や経験、加工・保存技術の未熟な時代においては、食中毒は今よりもずっと身近に起こるものだったろう。



縄文時代の貝塚から発掘されたフグの骨

おくだいら 陸 平貝塚(茨城県)

それでも、私たちの祖先たちは、たくましくもさまざまなものを口にし、食べていたであろう。食中毒の直接的な証拠はないが、そう思わせる遺物が各地の遺跡から発掘されている。それらが食べられていた時代に思いを馳せ、彼らの生活を想像してみてもはどうだろうか。



縄文時代の遺跡から発掘されたキノコ形土製品

いせ どうたい 伊勢堂岱遺跡(秋田県)

テーマ① 「切る」(その3)

女子栄養大学助教 千葉 宏子

「切る」をテーマに、その1、その2と学んできましたが、「切る」の基礎工程を身につけられたでしょうか。今回は「切る」の応用的な工程を学んでいきましょう。包

丁の正しい持ち方・姿勢、左手の扱いを忘れずに応用編の切り方に挑戦です。

たまねぎのみじん切り

($\frac{1}{2}$ 個を1~3mm 角くらいに細かく切る)

たまねぎは葉つきの上部を切り落とし、根の部分を残し皮をむきます。根の部分を上にして、縦に半分に切ります(写真1)。

たまねぎ $\frac{1}{2}$ 個を、根がまな板の向こう側になるように置きます。根の部分を少し切り残して(約1.5cm くらい)繊維に沿って3mm 以下の薄切りにします。包丁の刃先

で切りますが、きゅうりの薄切りと同様に左手の関節(指)はしっかりと包丁に当てます(写真2)。

根を左側になるように置きかえます。厚みを等分するように、包丁を水平にして2~3か所切れ目を入れます(このとき根の部分を切り離さないように注意する：写真3)。左手でたまねぎをしっかりと押さえて関節(指)を包丁に当てながら、包丁を前に押し出すように1~3mm 幅に切ります(写真4)。

写真1



根の部分を少し残して皮をむき、根の部分を上にして縦に半分に切る。

写真2



根をまな板の向こう側に置き、根の部分を少し切り残して3mm 以下の薄切りにする。

写真3



根を左側になるように置き、厚みを等分するように、包丁を水平にして2~3か所切れ目を入れる。

写真4



左手でたまねぎをしっかりと押さえて関節(指)を包丁に当てながら、包丁を前に押し出すように切る。

写真5



切り残し部分を、根をまな板の向こう側に置き、繊維に沿って3mm 以下の薄切りにする。

写真6



包丁を水平にして2~3か所切れ目を入れ、包丁を前に押し出すように切る。

根の切り残し部分を切ります。写真2～4と同様に根をまな板の向こう側に置き、繊維に沿って3mm以下の薄切りにします(写真5)。包丁を水平にして2～3か所切れ目を入れ、包丁を前に押し出すように1～3mm幅に切ります(写真6)。

切り残しは根のまわりのわずかな部分だけで、むだなく切ることができます(写真7)。大きさがそろっていないときや、もう少し細かくしたいときは、刃先を左手で押さえて固定し、左右に包丁を動かすようにして全体を細かく切ります(写真8)。

写真7



切り残しは根のまわりのわずかな部分だけ。

写真8



刃先を左手で押さえて固定し、左右に包丁を動かすようにして全体を細かく切る。

乱切り

(細い場合)

ごぼうやにんじんなど根菜類によく使われる切り方です。切り口の表面積が大きいので、熱が通りやすく、味も浸透しやすいのが特徴です。

材料をまな板の上に横に置き、左手で押さえながら包

丁を斜めに傾けて切ります(写真9)。切った断面を手前に回して上向きにし、包丁を斜めに傾けて切断面の上から切ります(写真10)。今度は向こう側に回して切断面を上にし、包丁を傾けて切ります(写真11)。写真10と写真11のように、手前、向こう側と交互にくり返し回しながら切ります。

写真9



まな板の上に横に置き、左手で押さえながら包丁を斜めに傾けて切る。

写真10



切った断面を手前に回して上向きにし、包丁を斜めに傾けて切断面の上から切る。

写真11



向こう側に回して切断面を上にし、包丁を傾けて切る。

(太い場合)

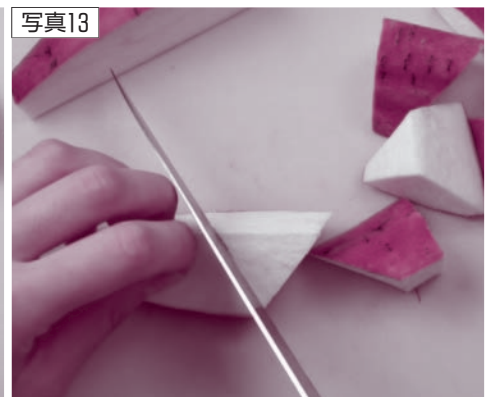
だいこんやれんこん、さつまいもなど太いものを乱切りにする場合は、まずは縦に2つか4つ割りにします(写真12)。手前、向こう側と交互に斜めに切ります(写真13)。

写真12



縦に2つか4つ割りにする。

写真13



手前、向こう側と交互に斜めに切る。

ささがき

主にごぼう、にんじんに使われます。笹の葉に似せた切り方です。いままでの「切る」工程とは異なり、包丁の持ち方にも特徴があります（写真14）。

材料が太い場合には、縦に数か所の切れ目を入れます（写真15）。左手に材料を持ち、包丁の刃を向う側に倒して材料に当てます。左手で材料を回しながら、削るようにして細く切ります（写真16）。ごぼうは、水を張ったボウルに直接削り落としてアク抜きをします。

写真14



包丁の持ち方。柄をしっかりと握り、刃を向こう側に向ける。

写真15



材料が太い場合には、縦に数か所の切れ目を入れる。

写真16



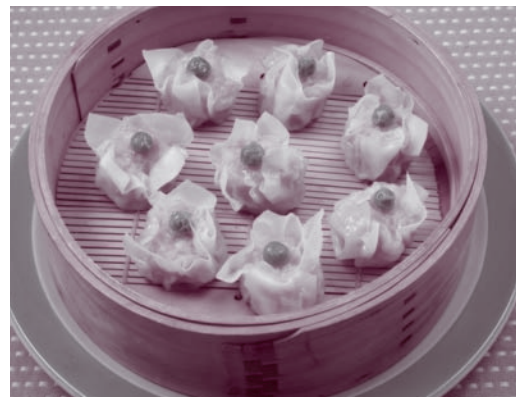
左手で材料を回しながら、削るようにして細く切る。

練習した材料を料理に！

●シューマイ（4人分）

シューマイの皮	1袋(24枚)
豚ひき肉	150g
玉ねぎのみじん切り	150g
かたくり粉	大さじ2
酒	小さじ1
砂糖	小さじ1
塩	小さじ $\frac{1}{3}$
しょうゆ	小さじ $1\frac{1}{2}$
ゴマ油	小さじ2
グリンピース（冷凍）	24粒
かたくり粉	少量
油	適量
*からし酢じょうゆ	
しょうゆ	大さじ1
酢	大さじ $\frac{1}{2}$
練りからし	適量

- ① たまねぎのみじん切りにかたくり粉を全体にまぶす。グリンピースは解凍し、かたくり粉をまぶす。



- ② ボウルにひき肉とゴマ油以外の調味料を入れ、よく混ぜ合わせてねばりを出す。たまねぎを加えて混ぜ、最後にゴマ油を加える。
- ③ ②を24等分にしてシューマイの皮に包み、上にグリンピースをのせる。
- ④ シューマイの底の部分に油を薄く塗り、蒸気の上だった蒸し器に入れて強火で8～10分蒸す。
- ⑤ 蒸したてを、からし酢じょうゆで食べる。

●いりどり(4人分)

鶏もも肉	100g
油	大さじ $\frac{1}{2}$
しょうゆ	大さじ $\frac{1}{2}$
みりん	大さじ $\frac{1}{2}$
にんじん(乱切り)	80g
ごぼう(乱切り)	100g
れんこん(乱切り)	100g
干しいたけ(戻したもの)	4枚
こんにゃく	100g
さやえんどう	30g
油	大さじ 1
だし	300ml
砂糖	大さじ 3
塩	小さじ $\frac{1}{3}$ 強
しょうゆ	大さじ 1

- ① 鶏肉、しいたけは一口大のそぎ切り。ごぼうとれんこんは水にさらす。こんにゃくはスプーンで一口大にちぎり、さつと湯を通す。さやえんどうはすじを除き、塩少量を入れた湯



でゆでて、水にとる。

- ② なべに油大さじ $\frac{1}{2}$ を熱し、鶏肉を炒めて取り出し、しょうゆとみりんにつける。
- ③ 同じなべに油大さじ 1 を熱し、にんじん・ごぼう・れんこんを入れて炒める。油が全体にいきわたったら、しいたけ・こんにゃく・だしを加えて中火で5分煮る。調味料を加え、さらに10～15分煮て②の鶏肉を加え5分煮る。なべをゆすって煮汁をからませ、最後にさやえんどうを加えて火を止める。

●大学いも(4人分)

さつまいも	300g
揚げ油	適量
砂糖	大さじ 3
しょうゆ	小さじ 2
水	100ml
黒いりごま	小さじ 1

- ① さつまいもはよく洗い、水けをふきとって一口大の乱切りにする。
- ② 揚げ油を180℃に熱してさつまいもを入れ、薄いきつね色になるまで約3分揚げる。



- ③ なべに砂糖・しょうゆ・水を入れて煮立て、やや煮詰まってとろみがついてきたら揚げたてのさつまいもを加えてからめ、黒ごまをふる。

●ささがきごぼうのきんぴら(4人分)

ごぼう(ささがき)	300g
赤とうがらし	1本
油	大さじ 1
砂糖	大さじ 2
しょうゆ	大さじ 1 強
酒	大さじ 2
白いりごま	小さじ 1

- ① ささがきのごぼうは水にさらしてアクを除く。赤とうがらしは2つに切って種を除く。
- ② なべに油ととうがらしを入れて熱し、香りが出てきたらごぼうの水けをよく切って入れ、しんなりするまで3～4分



かけて中火で炒める。

- ③ 調味料を加えて、箸で混ぜながら汁けがなくなるまで煮る。仕上げに白ごまをふる。

データを読む

授業に活用できる更新データ

カッコ内は第一学習社教科書の掲載ページや関連ページを示す

人の一生と家族・家庭

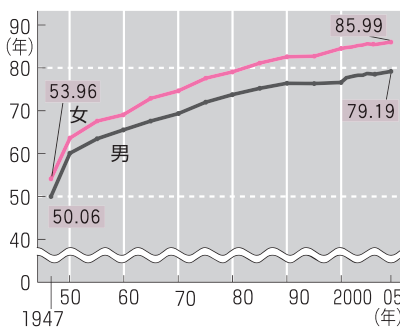
表1 配偶者からの暴力の被害経験
(家庭基礎 p. 13, 家庭総合 p. 13)

	男性	女性
身体的暴行	7.0%	10.3%
心理的攻撃	2.3%	2.2%
性的強要	1.0%	3.3%
身体的暴行と心理的攻撃	3.8%	5.1%
心理的攻撃と性的強要	0.3%	0.9%
身体的暴行と性的強要	0.7%	3.4%
身体的暴行・心理的攻撃・性的強要	1.4%	7.5%
まったくない	80.9%	64.8%

(内閣府「男女間における暴力に関する調査」, 2005年)

高齢社会と福祉

図2 わが国における平均寿命の推移
(家庭基礎 p. 48, 家庭総合 p. 56)



1970年以前は沖縄県を除く値を示す。
(厚生労働省「完全生命表」「簡易生命表」, 2007年)

消費・環境

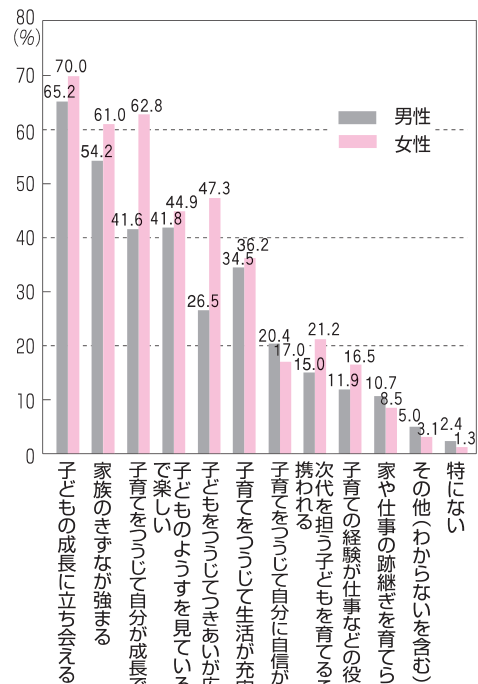
表2 平均初任給をもとに物価を比較してみよう
(家庭総合 p. 72)

	1975年	1985年	1995年	2005年
米(10kg)	2990円	4788円	5217円	4080円
卵(1kg, 1パック)	367円	350円	289円	231円
平均初任給 (高卒男女平均)	37,680円	109,200円	149,350円	152,900円

(内閣府「国民生活白書」2005年, 厚生労働省「賃金構造基本統計」2005年)

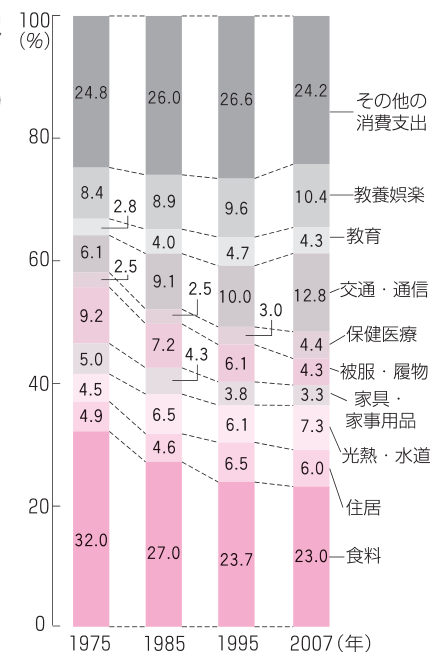
保育と福祉

図1 子育ての楽しさ (家庭基礎 p. 41, 家庭総合 p. 43)



(内閣府「社会意識に関する世論調査」, 2008年)

図3 消費支出の内訳の推移
(家庭基礎 p. 62, 家庭総合 p. 74)



(総務省「家計調査」, 2007年)

図4 世帯主の年齢と収入・支出の変化 (家庭基礎 p. 63, 家庭総合 p. 75)

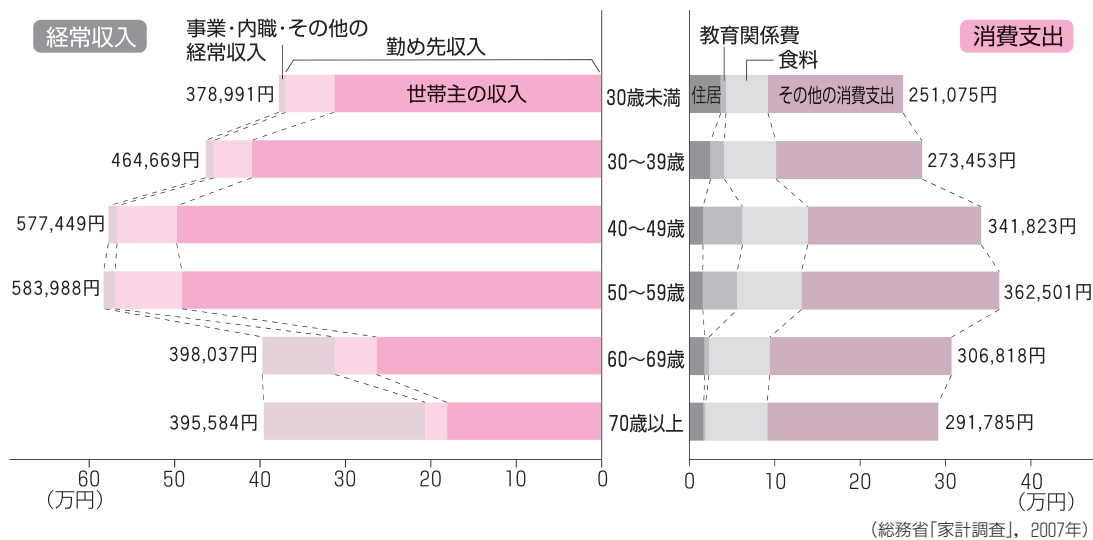


図5 わが国のエネルギー供給の推移 (家庭基礎 p. 76, 家庭総合 p. 88)

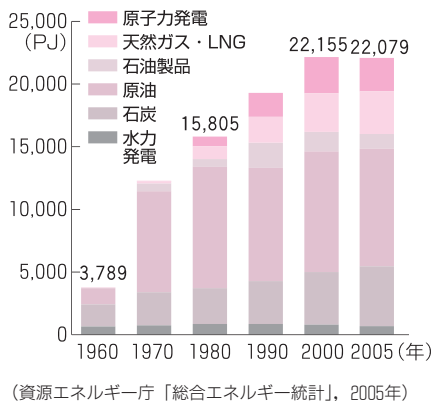
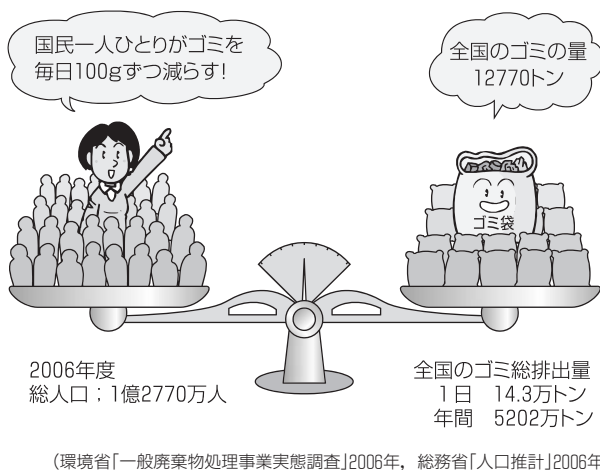


図6 国民一人当たり100gのゴミを減らしたときの日本全体のゴミ減少量 (家庭基礎 p. 78, 家庭総合 p. 90)



食生活

図7 わが国の食料自給率の推移 (家庭基礎 p. 87, 家庭総合 p. 101)

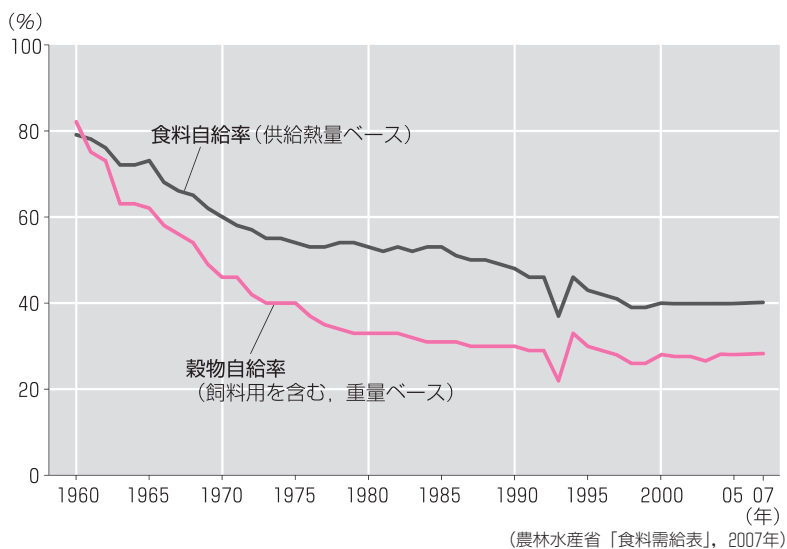
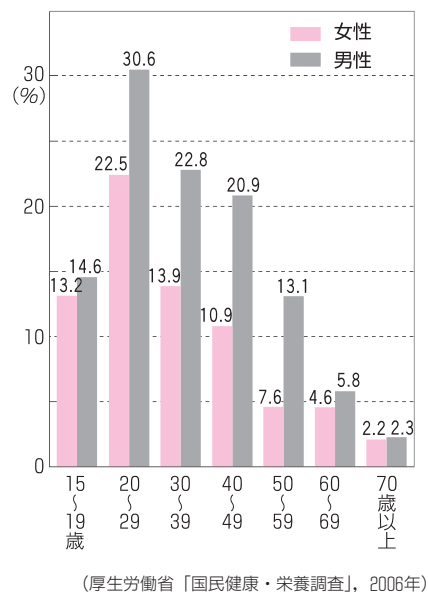


図8 朝食の欠食率 (家庭基礎 p. 104, 家庭総合 p. 118)



時代を読み解くキーワード

最新記事からピックアップ

メタボ検診 国際基準は「腹囲」を除外

——毎日新聞2008年8月20日付——

メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)の診断基準が国際的に統一され、「腹囲」が診断の必須条件から外されることが明らかになった。世界に数多くあるメタボ診断基準を統一するため、今年2月から世界の主要学術団体が協議を進めてきたもの。年内にも暫定基準が公表され、今後、世界のメタボ基準や治療・研究は、この統一基準にもとづいておこなわれる。

わが国で今年4月からスタートした「特定健診・保健指導」(メタボ検診)では、「腹囲」の測定が必須となっており、重要な基準として位置づけられている。しかし、今回の基準統一に対して、わが国は従う予定はなく、国際的に日本の特異さを際立たせることになる。世界とは異なる基準で、わが国が公的検診を続けることが妥当かどうか、今後のなりゆきが注目される。

コレステロール 実は低いと危険

——日本経済新聞2008年4月6日付——

血液中のコレステロールの濃度が低いと死亡率が高くなるという調査結果が、富山大学(浜崎智仁教授)・東海大学(大櫛陽一教授)の研究グループによって発表された。

一般に、コレステロールは高いほど、心筋こうそくなどのリスクが高まると考えられているが、研究グループは「コレステロールが低くなると、がんや感染症などのリスクが高まる」と指摘している。

過去に実施された5件の疫学調査(約17万3,500人)のデータを再検討し、5年程度のうちに死亡する危険について比較した。それによると、最もコレステロールが低いグループ(160mg未満)は、標準的なグループと比べて死亡率が、男性の場合1.5倍、女性の場合1.4倍になっていた。一方で、標準的なグループよりもコレステロールが高いグループは、高くなるほど死亡率が低かった。

日本人の平均寿命 さらに更新

——厚生労働省「2007年簡易生命表」——

日本人の平均寿命は、女性が85.99歳、男性が79.19歳

になり、男女ともに過去最高を更新したことが8月31日にわかった。女性は0.18歳、男性は0.19歳、前年よりも延びた。世界における順位でみると、女性は23年連続で長寿世界一を記録したが、男性は2006年の2位から3位に下がった。

女性の2位は香港の85.4歳(2007年)、3位はフランスの84.1歳(2006年)だった。また、男性の1位はアイスランドの79.4歳(2007年)、2位は香港の79.3歳(2007年)だった。

ジョブ・カード 高齢者や非正規社員にも

——「ジョブ・カード推進協議会」、2008年6月——

政府の「ジョブ・カード推進協議会」は、今年6月、これまでフリーターや子育てを終えた女性を対象に進めてきた「ジョブ・カード制度」を、高齢者や企業の非正規社員にも広げることを決めた。

ジョブ・カード制度は、主にフリーター対策として今年4月から事業を開始したばかりの国の就職支援制度で、企業などで訓練の機会を提供し、専門家による技能評価を経たのち、就職までの一貫した就業支援をめざしている。

今回の高齢者や非正規社員への対象拡大を受けて、今年度中にも職業訓練のためのプログラムをつくり、事業を始めることになっている。

待機児童 5年ぶりに増加

——日本経済新聞2008年8月29日付——

保育園(認可保育所)への入所ができない「待機児童」の数が、今年4月時点で1万9,050人に達し、前年同月よりも1,624人増えたことが8月28日、厚生労働省の調査でわかった。このところ減少傾向が続いており、増加に転じたのは5年ぶりとなる。

働きながら子育てをする女性が増えているため、人口流入地域を中心に施設整備が追いつかなくなったことが要因とみられる。

保育所における定員は前年同月よりも1万5,455人増えているが、利用児童数が6,791人増えて202万2,173人に達した。全国的には定員枠が利用者を上まわっているも

の、都市部で定員枠が足りないという実情がある。

出生率1.34に上昇 出生数は再び減少

——厚生労働省 2008年6月4日、発表——

2007年の合計特殊出生率(1人の女性が生涯に産むと推定される子どもの数)は1.34になったことが、厚生労働省のまとめた人口動態統計で明らかになった。数値が2006年よりも0.2ポイント上まわり、2年連続で増えたことになる。しかし出生数は2,929人減の108万9,745人で、史上最低だった2005年(106万2,530人)に次いで少なく、今後、上昇に転じる見通しはない。

厚生労働省は、数値の上昇原因について、30～49歳の年齢層でいずれの年代も出生率がアップしたこと、3人目を産んだ人が増えたことをあげている。

なお、結婚件数は前年より1万1,170人減の71万9,801件。離婚は2,653件減の25万4,822件で5年連続で減っている。

日本脳炎の予防接種 新ワクチンは来年以降

——厚生労働省「専門家による検討会」、2008年7月25日発表——

厚生労働省の「専門家による検討会」は、事実上ストップしている日本脳炎の定期予防接種について議論し、日本脳炎の予防には、引き続きワクチン接種は欠かせないとの見解をまとめた。

日本脳炎ワクチンをめぐっては、重い副作用が出たとして2005年5月、厚生労働省により、リスクの少ない新ワクチンが開発されるまでは、接種の積極的勧奨を差しひかえることを決定、現在にいたっている。しかし、新製法のワクチンが供給可能となるのは少なくとも来年度以降となる見通しで、供給後の接種スケジュールについても明らかになっていない。

アレルギー表示 エビ、カニも対象に

——食品衛生法施行規則の一部改正、2008年6月公布——

食物アレルギーを引き起こす食品としては、特に症例が多いということから卵・乳・小麦、症状が重くなるということからソバ・落花生の5品目がよく知られており、2002年からは、これらの品目が少量でも含まれる場合には、表示が義務づけられてきた。しかし、今年(2008年6月)からは、エビとカニの2品目が加わり、7品目について表示が義務化されることになった。

この新しいアレルギー表示制度によって、表示が推奨される品目数は、イクラ、サバ、大豆など18品目が変わった。

アレルギー食品の表示は、原則として、原材料欄に記載されることになっている。

商品にCO₂排出量表示 高くても買う消費者

——国土交通省・国土交通政策研究所による調査、2008年6月——

製造から流通・廃棄までの過程で、どれだけのCO₂量を排出したかが表示してある商品ならば、約66%の消費者は「価格が高くても買う」という結果が、国土交通政策研究所による調査によってわかった。首都圏の男女20～40歳代550人の回答によるもの。近年、環境問題が注目を集めるなかで、消費者の意識も高まってきたことのあらわれといえよう。

CO₂排出量の表示が「ある商品」と「ない商品」のどちらを選ぶか聞いたところ、約42%は「価格が5%程度高くても表示のある商品を買う」と答えた。「価格の上昇が10%になっても、表示のある商品を買う」と答えた人も約8%いた。

一方、「価格が高くなるなら表示のある商品は買わない」という人も約34%いた。

食料自給率 40%に回復

——農林水産省発表、2008年8月5日——

農林水産省の8月5日の発表によると、2007年度の食料自給率は2年ぶりに40%に回復した。回復は1994年度以来13年ぶりとなる。輸入小麦など世界的な穀物高騰を受けた商品の値上がり、それにともなうコメ消費の回帰、国産小麦の生産量の増加などが背景にある。

食料自給率の統計は1960年度から始まり、同年度の79%を最高に長期低落が続く。1994年度の回復は、前年度に大凶作でコメを約260万トン緊急輸入し、37%となった反動。これを除けば、回復は1984年度以来23年ぶりといえる。

75歳以上 2055年には全人口の25%

——2008年度版 高齢社会白書——

2055年には、75歳以上の高齢者(後期高齢者)が、全人口の4人に1人にあたる2,386万人に達する見通しであることが、2008年版高齢社会白書で示された。わが国ではすでに2005年、全人口に占める高齢者の割合(高齢化率)が世界最高になっており、「世界のどの国も経験したことのない高齢社会が到来する」と指摘している。

白書によると、2005年には現役世代3.3人で1人の高齢者を支えているが、2055年には1.3人で1人を支えることになるという。



スローフード・スローライフ

地元の方々に学ぶ郷土料理(2)

ちゃつ、寄せ豆腐

三重県立四日市農芸高等学校：細川美和子 教諭

〔前号からの続き〕

「Aguri ロマン四日市サルビア」(以下、サルビアさんと略称)の指導のもと、6月に郷土料理をつくったのち、12月にはおせち料理を教わりました。献立は、「伊達巻」「八幡巻き」「ちゃつ」「りんごきんとん」「たたきごぼう」「雑煮」です。



おせち料理の調理前講習

◎「ちゃつ(煮和え)」

三重郡朝日町を中心につくられている煮和えを「ちゃつ」といいます。お正月や法要などたくさんの人が集まるときのご馳走の一つです。海の幸や山の幸など、家によってさまざまな材料が使われています。つくり方も酢を使うことは同じですが、材料を煮てから酢の入った調味料で和えたり、煮ているときに酢を入れたり、各家庭によって特徴があります。昔から伝わっているものですが、栄養的にも優れているうえ、保存がききます。

本来、「ちゃつ」とは、仏事に使われる器の名称で、端が反って糸底が少し高めの円形の皿のことです。多くは朱塗りで、五種盛り、和え物や菓子などの盛りつけに用いられます。「樗子」「茶津」とも書かれます。

ちゃつ材料(4人分)			
細いれんこん	170g	砂糖	大さじ4
にんじん	40g	酢	150~180ml
干しいたけ	大2枚		
昆布	15cm	酒・みりん・塩・	各適量
油揚げ	2枚	だし汁	

【つくり方】

- ① れんこんは皮をむき、薄切りにして酢水につけてアクを抜く。
 - ② にんじん・干しいたけ・昆布・油抜きした油揚げは、いずれも千切りにする。
 - ③ ①②の材料は、別々に薄味に煮て冷ます。
 - ④ 調味料を煮立て、冷ます。
 - ⑤ ③と④を混ぜ合わせる。
- ☆ 日持ちがするので、少し時間がたった方が、味がなじんでおいしい。

生徒の実習班ごとにサルビアさんが1人ずつついて、細かいところまで優しく手をとって教えていただけるので、生徒らは安心して取り組めたようです。また、でき上がったあとは、サルビアさんと一緒に料理を囲んで試食をしたり、写真を撮りあったり、いろいろなお話をしたり楽しいひとときをもっています。

これらの行事や講習会での食材は、サルビアさんがつくっておられるものはそれを使用し、そうでないものも地元食材の店などを使って、極力、地物を使うように準備していただきました。鶏卵は、本校の農場で生産されたものです。

平成18年からは、サルビアさんの梅農家の方に、梅干づくりも教えてもらうようになりました。食物コースの生徒は、一人ひとり、2kgずつガラス容器に浸け込みました。2か月に1度、生徒たちが調理する河原田地区デイサービスのお弁当にも、この梅干と紫蘇の葉を乾燥させた「ゆかり」を添えています。



おせち料理の試食(平成19年12月)

平成19年度も、6月に「郷土料理」(今回は、煮物に代わって新たに「ポークと夏野菜のさわやかサラダ」が登場)、「梅干作り」、12月に「おせち料理」の講習会をしていただきました。

そして、私たちが手づくり豆腐を試行していたところ、「私たちは寄せ豆腐をつくっています」というお話で、早速、今年の1月に2年生食物コースの生徒を対象に「豆腐づくり講座」を実施していただきました。

一般的な豆腐づくりは、「呉」(後述)を加熱後、布で絞って豆乳と分けます。しかし、熱い呉を絞るのは難しく目づまりしやすいので、初心者でもつくりやすいように、加熱前の生の「呉」を絞り、その後加熱する方法を教えてくださいました。ここでの大豆も四日市市内で収穫された大豆を使い、同時にできたおからを使用して、「おからハンバーグ」「しっとりおから」も教えていただきました。

◎寄せ豆腐

寄せ豆腐材料			
つけ大豆	500g	天然ニガリ	2袋
水	2l	水(ニガリを溶く)	90ml

【準備】

大豆は、一晩水につけておく。

(夏場は8時間、春秋は15時間、冬場は20時間)

【つくり方】

- ① 大豆250gと水500mlをミキサーに入れて2分間つぶす。
できたものを「呉(ご)」という。
- ② 呉を「絞り袋」で絞る。できた汁を「豆乳」、絞り袋の中のものを「おから」という。豆乳を深い鍋に入れる。
- ③ ②でできたおからに水500mlを入れてもう一度ミキサーにかける。これを絞ると②より薄い豆乳ができるので、②の豆乳と一緒にする。
注意：ここまでの豆乳やおからは生なので食べないこと。
- ④ 残りの大豆で①～③の工程を繰り返す。
- ⑤ ②と③でできた生豆乳の入った鍋を火にかける。グツグツしてきたら、80℃くらい。このころから、ふきこぼれやすいので火を弱めて注意する。アクが出てきたら取り除く。90℃になったら2分間加熱する。
- ⑥ 天然ニガリ2袋をぬるま湯90mlで溶いておく。
- ⑦ ⑤を80℃に冷まし、⑥のニガリを打って、10分間置くと寄せ豆腐ができる。



おからの調理(平成20年1月)

サルビアさんとの交流は4年目を迎え、発展しながら授業の中に定着してきた感があります。製菓コースの生徒は6月の郷土料理と12月のおせち料理の2回、食物コースの生徒は梅干づくりと豆腐づくりが加わって計4回、ご指導いただくようになりました。

次に生徒の感想をいくつか紹介します。

- ・この地域の郷土料理のことは全然知らなかったので教えてもらえてよかった。
- ・郷土料理を学ぶことは大事なことだと思う。
- ・料理のコツや知識、料理の由来も教えてもらえた。
- ・郷土料理のことが家族の話題の種になった。
- ・どれもとてもおいしくて、サルビアさんは手際がいいなと思った。
- ・梅干は家族に大好評でした。
- ・我が家はおせち料理はつくらないけれど、思っていたよりも簡単だった。今度は伊達巻を自分でつくってみようと思う。
- ・自分の孫のように私たちに接してくれて、私も自分のおばあちゃんと思って接しました。感謝の気持ちでいっぱいです。

このように、郷土料理を学ぶことはもちろん、生徒から見ると祖母くらいの年代の方々と交流できる貴重な体験にもなっています。

いつも講習会にかかる費用は材料費のみで、サルビアさんのご好意にただただ感謝するばかりです。この原稿を書くにあたっていくつかのご教示をいただきました。ありがとうございました。

食の安心・安全が言われながら、不安な事象の絶えない昨今において、地元食材の大切さやそれらを利用した郷土料理を若い世代の高校生に伝えていくことは、意義深いことと思います。生徒たちに伝わったものが根つき、さらに発展していくことを願っています。

生活ハンドブック WEB

パソコン → <http://www.daiichi-g.co.jp/handbook/>

携帯電話 → <http://www.daiichi-g.co.jp/handbook/mb/>

栄養計算できる WEBサイト ※利用料は無料

■食品・料理の種類が充実！

五訂増補日本食品成分表1878品目全データのほか、市販食品・外食メニュー、生活ハンドブック「つくってみよう!」、一般料理などを豊富に収録しています。

■栄養計算をサポートするオリジナル機能

食品の分量を入力するだけで、可食部の重量が自動計算されます(廃棄率の計算は不要)。グラム以外の単位でも入力可能。一人あたりの料理ごとの栄養摂取率が計算され、グラフで確認することができます。

■調理手順を参照してレシピ代わりに

収録した料理には、材料の分量だけでなく調理手順の情報もあるので、レシピ集としても使えます。また、ご採択の先生は「Myページ」が利用でき、レシピの保存が可能です。

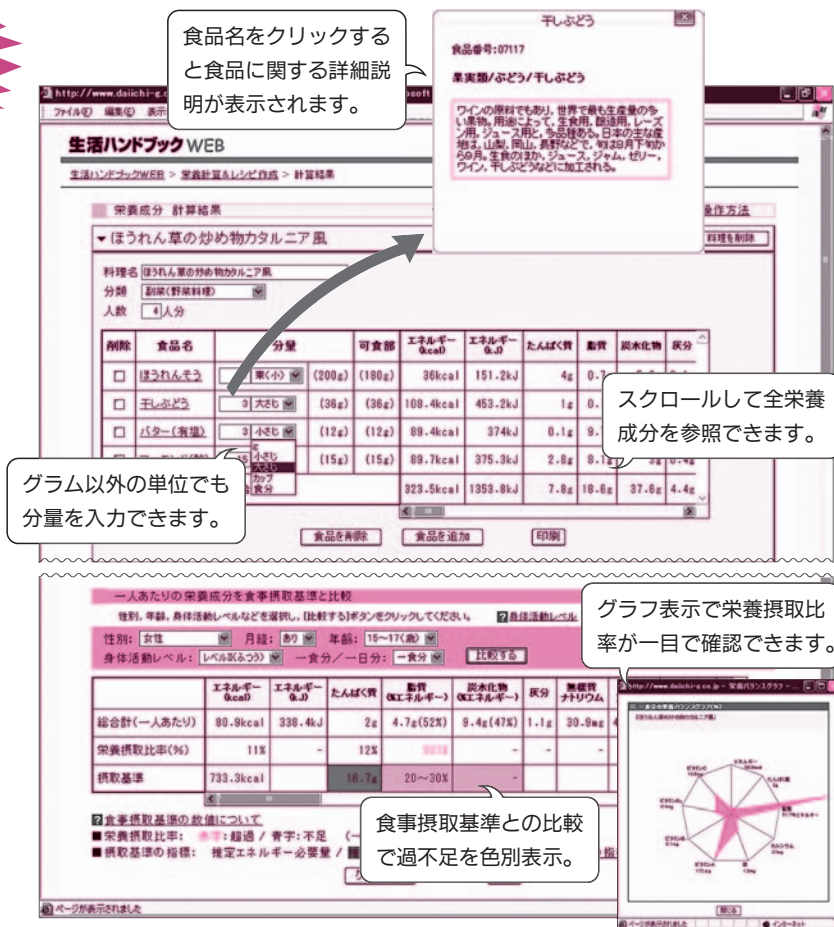
■学習に役立つコーナーも充実！

リンク集やキーワード解説など、家庭科学習に役立つ情報も収録しています。

携帯電話で簡易計算できます

■簡易型として10種類程度の栄養計算が気軽にできます。

■カロリーを運動量に換算したり、運動量を消費エネルギー(カロリー)に換算できます。



▲栄養計算の画面イメージ 画面上：選択した食品ごとの栄養成分表示。

画面下：入力した食品・料理の栄養成分を1人あたりの食事摂取基準と比較。

家庭科サポートWEB

第一学習社 HP: <http://www.daiichi-g.co.jp/>

「トップページ」にあるバナーをクリック、もしくは「トップページ」→教科学習情報：家庭からご覧ください。

教科書 データサイト

■教科書に掲載の図表から、利用度の高いものを中心に、最新の更新データをリアルタイムで提供します。

■直接閲覧のほか、プロジェクター利用による授業展開、ダウンロードしての学習資料の作成にもご利用いただけます。

表紙写真 | てっちり

フグのちり鍋を「てっちり」という。フグは、その猛毒にアタるところから「鉄砲」の異名でよばれることによる。そのため、フグ調理師とよばれる有資格者が処理したフグ肉しか流通できない。(p.2~5参照)。

写真提供(50音順)：石川県観光連盟、石川県ふぐ加工協会、大阪市立環境科学研究所、北秋田市教育委員会、島根県中山間地域研究センター、東京都市場衛生検査所、美浦村教育委員会

エデュカール

[家庭 2008 No.15]

発行所 教育図書 第一学習社

発行者 松本 洋介

ホームページ <http://www.daiichi-g.co.jp/>

2008年11月1日発行
定価100円(本体95円)

東京：東京都千代田区一番町15番21号 〒102-0082 ☎03-5276-2700
大阪：吹田市南金田2丁目19番18号 〒564-0044 ☎06-6380-1391
広島：広島市西区横川新町7番14号 〒733-8521 ☎082-234-6800

札幌 ☎011-811-1848 仙台 ☎022-271-5313 新潟 ☎025-290-6077
つくば ☎029-853-1080 東京 ☎03-5803-2131 横浜 ☎045-953-6191
名古屋 ☎052-769-1339 神戸 ☎078-937-0255 広島 ☎082-222-8565
福岡 ☎092-771-1651 金沢 ☎076-291-5775