

2014

家庭最新資料

第11号

2014年1月14日現在

INDEX

●表紙	目次	p. 1
●特集	食材虚偽表示問題	p. 2
●用語解説	私たちの生活を振り返るためのキーワード	p. 3
	食物アレルギー、ベビーカーの利用に関するガイドライン		
●Recipe	30分でできる食物アレルギー対応食	p. 4
	・かぼちゃのカップケーキ		
	・コーンポタージュ		



特集

食材虚偽表示問題

● 食材虚偽表示で行政処分 ●

2013年12月19日、料理等の表示において景品表示法の違反が認められた3社に対して、消費者庁は再発防止などを求める措置命令を行った（表1）。この年の10月から大きく取り上げられ社会問題化した食材虚偽表示において、初めて行政処分が出された形となる。

あわせて、消費者庁では外食表示に関するガイドライン案を示し、一般からの意見を募集した（表2）。

表1 措置命令の対象となった表示の概要

表示例	実際の内容
大和地鶏の唐揚げ、 津軽地鶏のマリネ胡麻風味	地鶏の定義に該当しない鶏肉
和牛朴葉焼き、 牛フィレ肉のステーキ	生鮮食品に該当しない加工食肉製品（成型肉）
ビーフステーキフライドポテト添 やわらかビーフソテー	生鮮食品に該当しない牛脂その他の 添加物を注入した加工食肉製品
有機野菜のプチサラダ	有機野菜の定義に該当しない野菜
手作りチョコレートソース	市販されている業務用のチョコレートソース
自家製パン各種	記載されたパンは他社が製造
車海老、車海老のチリソース煮	ブラックタイガーまたはバナメイ
芝海老とイカの炒め物	バナメイ
芝海老 チャーシュー入り炒飯	
からすみ松葉	タラおよびサメの卵等からつくられる加工食品
キャビア	ランプフィッシュ卵の塩漬け
九条ねぎのロティ	青ねぎまたは白ねぎ
シャンパン	「シャンパン」と称する発泡性ワインよりも安価なもの

● 私たちにできること ●

今回のような虚偽表示の場合、その真偽をできあがつた料理の味や食感で判別することは、まず不可能である。そのため、消費者にできる対策はほとんどないに等しい。

また、今回の報道を通して、これまで知らなかつた食材が、知らないうちに身近に使われていることに驚いた人も少なくないだろう。虚偽表示で使われた食材そのものは、必ずしも悪質なものではなく、製法や名称が明らかに示され、適正な価格で流通するならば、それに見合つた使い方や楽しみ方がみつかるかもしれない（図1）

図1 ブラックタイガー、
バナメイエビ



ブラックタイガー



バナメイエビ

表2 メニュー表示のガイドライン案（抜粋） ×は「問題となる」、△は「表示の仕方によっては問題となる」を示す。

実際の食材	表示		表示例	実際の内容	
牛の成型肉を焼いた料理	ビーフステーキ、ステーキ、ビーフ、健康ビーフ、やわらかビーフ、ビーフ（やわらか加工）	×	赤西貝	サザエ	×
			ロコ貝	鮑	×
			サーモントラウト	サーモン	×
牛脂注入加工肉	霜降りビーフステーキ、さし入りビーフステーキ、ビーフステーキ、ステーキ	×	駿河湾産だけでなく、 駿河湾産以外の魚も使用	駿河湾産鮮魚マリネ	△
			解凍した魚を使用	鮮魚のムニエル	△
オーストラリア産の牛肉	国産和牛のステーキ	×	トビウオの卵	レッドキャビア	×
単なる国産鶏肉	〇〇地鶏のグリル	×	サメやタラの卵を使用した 「からすみ風」の食材	からすみ	×
ブラックタイガー	車エビ	×			
ロブスター	伊勢エビ	×	(地域名) 野菜だけでなく、 それ以外の野菜も使用	(地域名) 野菜使用	△
バナメイエビ	芝エビ	×			

消費者庁による

●食物アレルギー

アレルギーとは、本来は人体に有益であるはずの免疫反応が、逆に体にとって好ましくない反応を引き起こすことをさす。このうち、特定の食物を摂取することによって、皮膚・呼吸器・あるいは全身に生じるアレルギー反応を、食物アレルギーといいう。

2013年12月16日、文部科学省から「食物アレルギーに関する調査結果」(速報値)が発表された。

表1 アレルギー疾患の罹患者(有症者)数

	食物アレルギー	アナフィラキシー ^(※)	エピペン®保持者 ^(※※)
小学校	210,461 (4.5%)	28,280 (0.6%)	16,718 (0.4%)
中学校・中等教育学校	114,404 (4.8%)	10,254 (0.4%)	5,092 (0.2%)
高等学校	67,519 (4.0%)	4,245 (0.3%)	1,112 (0.1%)

※ここでいうアナフィラキシーとは、特定の物質や食品に対してアナフィラキシーを起こしたことのあるものをさす。

※※エピペン®とは、アドレナリン自己注射薬のことをいう。
(「学校生活における健康管理に関する調査」中間報告、2013年)

表2 主な原因食品(除去食・代替対応している児童生徒)

鶏卵	牛乳・乳製品	甲殻類	果物類	落花生
32.5%	28.0%	18.5%	17.7%	16.5%

表3 学校給食における食物アレルギー対応

レベル1	詳細な献立対応	1,194人 (28.1%)
レベル2	完全弁当対応	94人 (2.2%)
	一部弁当対応	363人 (8.6%)
レベル3	除去食対応	1,658人 (39.1%)
レベル4	代替食対応	935人 (22.0%)

調査対象579校のうち、対応を行っている519校の数値
(表2、表3とも「学校給食における食物アレルギーを有する児童生徒への対応調査速報」、2013年)

表3の対応レベルについて(目標)

レベル1: 献立の詳細な内容を保護者と学級担任に提示し、児童生徒が各自で除去対応を行う。

レベル2: 弁当を給食時間まで安全で衛生的に管理する。原因食品を除いた適切な給食を提供する。

レベル3: 原因食品を除いた給食を提供する。

レベル4: 原因物質を除き、それに代わる食材を補い、栄養価を確保した学校給食を提供する。

(日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」より)

●ベビーカーの利用に関するガイドライン

2013年12月18日、国土交通省において、「公共交通機関等におけるベビーカー利用に関する協議会」が行われ、その内容が公表された。現在、国土交通省では、今年3月をめどに「公共交通機関等におけるベビーカーの利用に関するガイドライン」の作成に着手しており、ベビーカーの案内図や禁止図を示すマークの規格化を進めている。

表1 ベビーカー使用者からの具体要望(鉄道)

要望	比率
上下移動時の人的支援(対応)	86.4%
エレベーターの増設	86.4%
一般利用者への配慮の呼びかけ	72.7%
乗降の支援要望	63.6%
改札口の幅広化	63.6%
車両内での優先位置確保	54.5%

表2 一般利用者からベビーカー使用者への要望(鉄道)

要望	比率
車両内でベビーカーを優先的に配慮することへの賛同や強化要請	27.3%
ベビーカーによる車内での通行阻害の改善	59.1%
折り畳んでの乗車要請	63.6%
混んだ車内への乗車を控える要望	54.5%
ホーム、構内での衝突報告	40.9%

(国土交通省による、2013年)

図1 ベビーカーマーク案(例)

図財	案内図記号	禁止図記号
案1 ベビーカーと女性		
案2 ベビーカーと中性		
案3 ベビーカーと中性立位		
案4 ベビーカーと幼児		

かぼちゃのカップケーキ

特定原材料7品目: 使用なし

特定原材料に準ずる20品目: 絹ごし豆腐・豆乳(大豆)

代替原材料: 小麦粉→米粉, 牛乳→絹ごし豆腐, 豆乳
小麦粉, 牛乳, 卵のかわりに, 米粉, 絹ごし豆腐, 豆乳, ベーキングパウダーを用いている。かぼちゃの甘みで砂糖もひかえめ, 幼児のおやつとしても適している。

● かぼちゃのカップケーキ



材料	(4人前)
かぼちゃ	100g
砂糖	18g
絹ごし豆腐	90g
豆乳	60g
米粉	40g
ベーキングパウダー	小さじ1/2

❖つくり方❖

- かぼちゃはトッピング用に10gほど取り, 5mm角に切る。残りのかぼちゃは適当な大きさに切ってやわらかくゆで, 水けをきる。
- ゆで上がったかぼちゃ, 砂糖, 豆腐, 豆乳をフードプロセッサーにかける。なめらかにならばボウルに取り出し, 米粉とベーキングパウダーを加えてしっかりと混ぜ, 生地をつくる。
- 生地をアルミカップに流し入れ, トッピング用のかぼちゃを散らす。200°Cに温めたオーブンで10~12分焼く。

(出典: 日本ハム(株) 食物アレルギーねっと
<http://www.food-allergy.jp/index.html>)
他メニューのレシピや動画も掲載しております。

コーンポタージュ

特定原材料7品目: 使用なし

特定原材料に準じる20品目: 豆乳(大豆)

代替原材料: 小麦粉→ご飯, 牛乳→豆乳

小麦粉を用いてとろみをつけ, 牛乳を使用することが多いが, ご飯と豆乳を用いた。豆乳には無調整豆乳, 調整豆乳, 豆乳飲料などがあるが, スープには糖類などを使用していない無調整豆乳を選ぶとよい。

● コーンポタージュ



材料	(4人前)
たまねぎ(小)	1/2個(80g)
こんぶだし	3・1/3カップ
ご飯	20g
クリームコーン(缶詰)	1カップ
豆乳	大さじ4弱(60g)
ローリエ	1枚
塩	小さじ1/2
こしょう	適量
油	小さじ2
パセリ(みじん切り)	適量

❖つくり方❖

- たまねぎは粗みじん切りにする。
- 鍋に油を熱して玉ねぎを炒め, こしょう少々を加え, こんぶだし, ご飯を加えてやわらかくなるまで煮る。
- 荒熱を取ってミキサーに入れ, クリームコーン, 豆乳を加えて, なめらかになるまでかくはんする。
- 鍋に移して火にかけ, ローリエを加えて温め, 塩, こしょうで味をととのえる。
- 器に注ぎ, パセリのみじん切りを振る。