

□*****□

■食の安心・安全情報メール（令和3年6月2日（水）Vol.249）■

□*****□

★★★★★★★★☆☆田植えの季節☆☆★★★★★★★★

6月に入り、田植えの季節になりました。鹿児島県でも様々な作型・品種のお米が栽培されています。普通期水稻といわれる6月に田植え、10月に収穫する作型では、ヒノヒカリやあきほなみなどが有名で皆さんもよく食べられるのではないのでしょうか？中でもあきほなみは鹿児島県オリジナルの品種で、秋にたわわに実った稲穂が波打つ様子から名付けられています。また、粒が大きく、粘りが強いのが特徴で、日本穀物検定協会の最高ランク「特A」を8年連続で取得しています。

毎日食べるお米ですが、お米の違いを味わいながら食べてみてはいかがでしょうか。

Written by hashigodaka

★★

◇◇本日のTOPICS!!◇◇

1 食品衛生情報

有毒植物による食中毒に注意しましょう

2 食品表示情報

加工食品の原料原産地表示制度について（31）

2 その他

あなたは毎日お茶碗1杯のごはんを捨てている・・・？

~~~~~

=====

◇◇食品衛生情報◇◇

=====

☆有毒植物による食中毒に注意しましょう☆

国内では2016年～2020年の5年間で、グロリオサ、スイセン、イヌサフラン及びトリカブト等の有毒植物の誤食による食中毒で10名の死者が発生しています。食用と確実に判断できない植物は絶対に採らない・食べない・売らない・人にあげないようにしてください。

～間違えやすい有毒植物の例～

- ・グロリオサ（根：ヤマイモ）

- ・スイセン（葉：ニラ、ノビル 球根：タマネギ、ノビル）
- ・イヌサフラン（葉：ギョウジャニンニク 球根：ジャガイモ）
- ・トリカブト（葉：ニリンソウ、モミジガサ）

県ホームページでは、リーフレット等を掲載しております。

<https://www.pref.kagoshima.jp/ae09/kenko-fukushi/yakuji-eisei/syokuhin/joho/h25yuudoku.html>

（生活衛生課）

=====

◆◇食品表示情報◆◇

=====

★食品表示基準Q&A ～新たな原料原産地表示制度～（31）★

一部の加工食品にのみ義務付けられていた原材料の産地表示が、平成29年9月から原則として全ての加工食品に拡大されました。そこで、この稿では、消費者庁において作成された食品表示基準Q&Aの「新たな原料原産地表示制度」に関する部分を抜粋して紹介します。今後の参考になれば幸いです。

Q35. 「大括り表示」と「又は表示」の併用（「輸入又は国産」や「国産又は輸入」）の基本的な表示方法について教えてください。

（回答）

1 「大括り表示」と「又は表示」の併用とは、「輸入」と「国産」を、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画における重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法です。

例えば、「輸入又は国産」と表示した場合、

① 「輸入のみ」、「国産のみ」、「輸入、国産の順番」、「国産、輸入の順番」の4通りの産地のパターンを表します。

② 過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画において、輸入品（合計）の方が国産よりも使用割合が多いことを表します。

2 また、消費者の誤認防止のために、容器包装に対し必ず、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画に基づく表示である旨の注意書

きが必要です。

(かごしまの食ブランド推進室)

=====

◆◇その他◆◇

=====

★食品ロスの削減に向けて★

「あなたは毎日お茶碗1杯のごはんを捨てている・・・？」

皆さんは日本の食品ロスが年間どのくらい発生しているかご存じでしょうか。日本では食料の6割を輸入しているにもかかわらず、年間600万トン以上の食品ロスが発生しています。これは、すべての日本人が毎日お茶碗1杯のごはんを廃棄することと同じ量とされています。食品ロス削減は世界規模の課題です。身近な家庭レベルから企業や自治体など、様々なレベルで自分事として取り組むことが必要とされています。

家庭での食品ロスで考えてみると原因は大きく3つに分けられます。買いすぎや賞味期限切れ等による「直接廃棄」、作りすぎや好き嫌いによる「食べ残し」、調理技術の不足や過度な健康志向による「過剰除去」です。食品ロスを削減するためには、それぞれの原因ごとに日常生活で気をつけることが大事です。

私たちは、日常生活でどのようなことに気をつけることができるでしょうか。

「買いすぎをなくすために買い物の前に冷蔵庫の中の写真をとる」「長期保存食品の賞味期限リストを作り、食品棚に貼っておく」ことも、食品ロス削減につながります。

鹿児島県では、食品ロス削減を目指し、10月の食品ロス削減月間の広報や30・10運動の普及啓発、食べきり協力店の募集を行っています。

今一度、日常生活を見つめ直して持続可能な社会を実現するための一歩を踏み出してみませんか。

(消費者行政推進室)

★ご案内★

県では、より多くの方々へ食に関する情報を提供するため、「食の安心・安全推進パートナー」を随時募集しています。お知り合いの方々へぜひご紹介ください。なお、登録は下記の県ホームページから直接できます。

<http://www.pref.kagoshima.jp/ag04/kurashi-kankyo/syoku/anzen/project/annsinnpa-tona-.html>

=====

☆当メールアドレスは配信専用です。お問い合わせは下記へお願いします。

◎問合せ先◎

鹿児島県農政部農政課かごしまの食ブランド推進室

電話：099-286-3095

E-mail:s-suisin@pref.kagoshima.lg.jp

※利用者情報の変更・解除についても、上記アドレスへメールしてください。

=====