

日本の食品の安全性

【資料読み取りのポイント】

- ・現状から読み取れる日本の課題
- ・私たちの食生活に与える影響

【考えよう！】

安全・安心な食生活を送るため、消費者としてできること

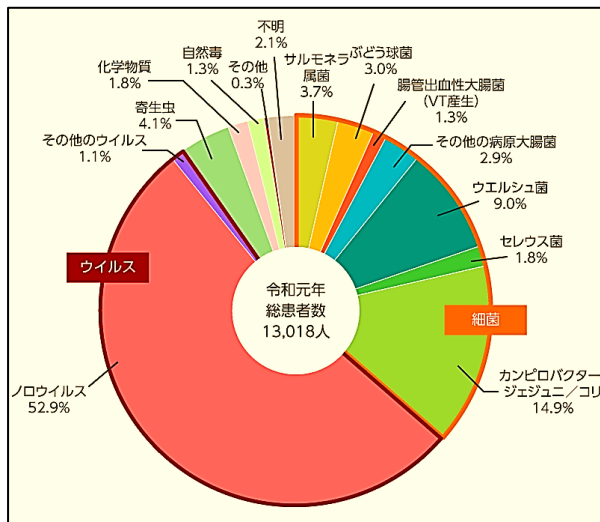


図1 食中毒患者の原因

過去に表面化した主な偽装

餃子に「豚の毛」

「安物の餃子に毛が付いたままの豚の皮も入っている」というのは、業界の常識。韓国で廃棄予定の野菜を具にした餃子が摘み取られて話題になったが、日本も似たようなものだ。

安い牛肉には和牛の牛脂

安い国産牛の精肉スライスの間に和牛の牛脂を入れるのは、古典的な手法。BSE以降はやりにくくなったが、昔はスーパーで切り落とし肉のバックをつくる「職人」がいた。

特殊卵も通常卵

「ビタミンDが通常卵の3倍」とうたわれた特殊卵に、ビタミンDが全く含まれていなかったという例が、実際にあった。

安売り寿司は外来魚?

「アワビもどき」のロコ貝、「ヒラメのエンガフもどき」のガラスガレイのエンガフなどは、もはや常識。越前ガニとズワイガニ、明石ダコと真ダコなども、捕れた場所だけの問題なので産地偽装しやすい。

しゃけやニシンに植物油

ハムやステーキなどの肉だけでなく、しゃけやニシンに植物油を注入することも、消費者も、そんな商品が脂がのっててジューシーだと勘違いしている。

トレーサビリティにも偽装

牛を識別するための耳標を付け替えたし、コンピューターに虚偽データを打ち込んだりして、飼育履歴を偽装。逮捕者も出ている。

黒豚ハムから別のDNA

ハムにする段階で別の肉を混ぜているケースと、そもそも、子どもを産みにくい黒豚に多産の豚を掛け合わせて飼育したものを使うケースが考えられる。

国内産表示の米から中国産米のDNA

「〇〇県産米」という表示の米から、複数種類の中国産米のDNAが出るケースがある。悪質な場合、肝心の「〇〇県産米」のDNAが全く出ないことも。

餃子肉+小麦粉+脂+添加物=サイコロステーキ

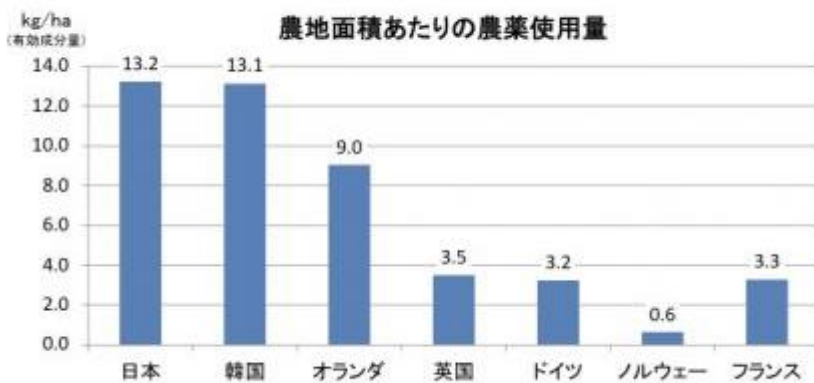
この足し算でサイコロステーキができていたというのは、おかしな話。

コロッケの揚げ直し

売れ残りのコロッケの衣を一度はずし、再度つけてから揚げ直すという手口は、古典的だがいまでもよくある。

図3 過去に発生した食品偽装

○ 日本は、温暖多雨な気候であるため、病害虫が発生しやすく、病害虫による減収、品質低下等を防ぐため、欧州各国に比べて農薬使用量が多い。

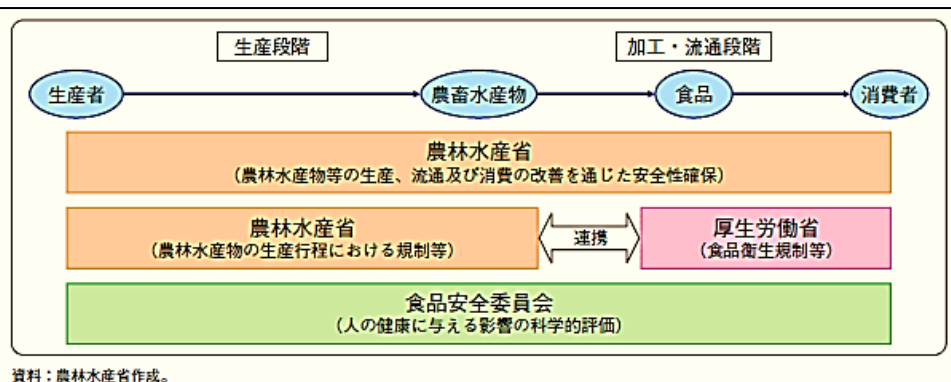


資料: FAO「FAOSTAT」 Pesticide use in active ingredient on arable land and permanent crops より農林水産省で作成(2009年の値)

図2 農薬使用量の国際比較



図4 食品の異物混入の相談件数



資料: 農林水産省作成。

図5 生産段階から加工・流通段階にわたる安全確保の徹底

日本の食生活と環境

【資料読み取りのポイント】

- ・現状から読み取れる日本の課題
- ・私たちの食生活や環境に与える影響

【考えよう！】

私たちの食生活と環境を守るため、
消費者としてできること

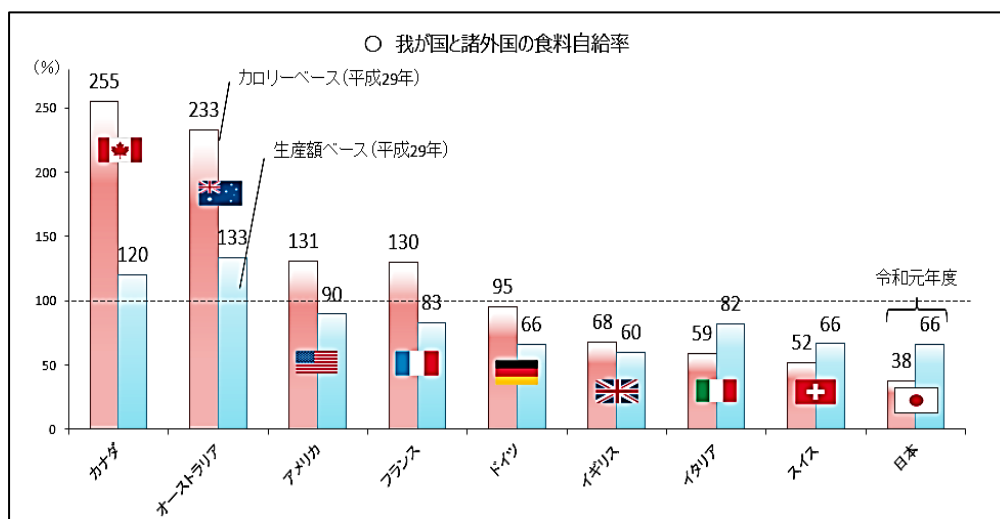


図1 世界の食料自給率

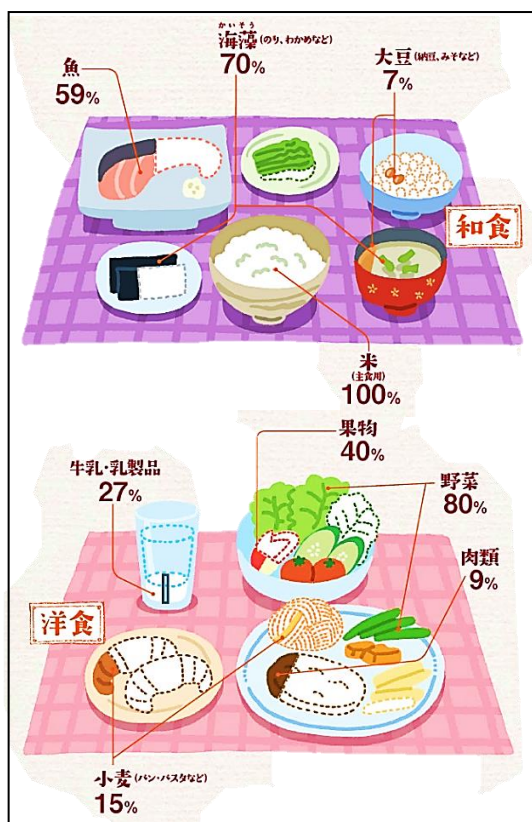


図2 日本の食料自給率 (品目別)

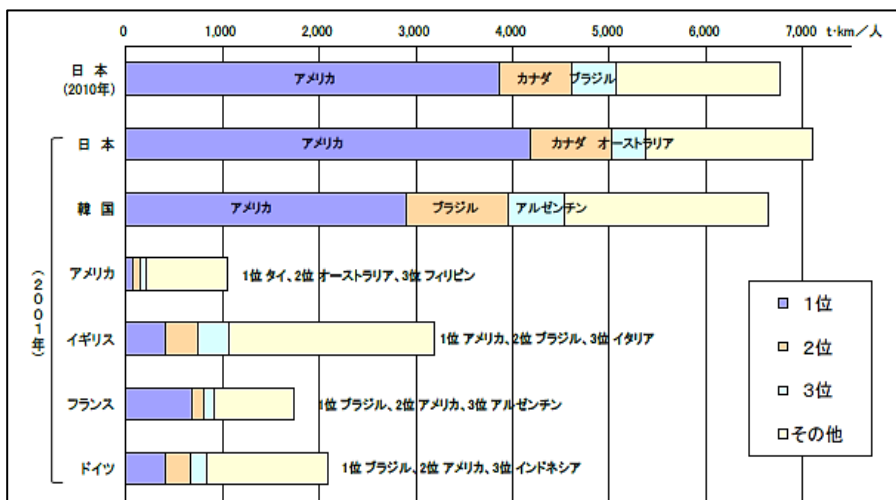


図3 一人当たりフード・マイレージの比較 (輸入相手国別)



図4 生活の中でできること

日本の食品ロスの現状

【資料読み取りのポイント】

- ・現状から読み取れる日本の課題
- ・私たちの食生活や世界に与える影響

【考えよう！】

食品ロスを減らすため、
消費者としてできること

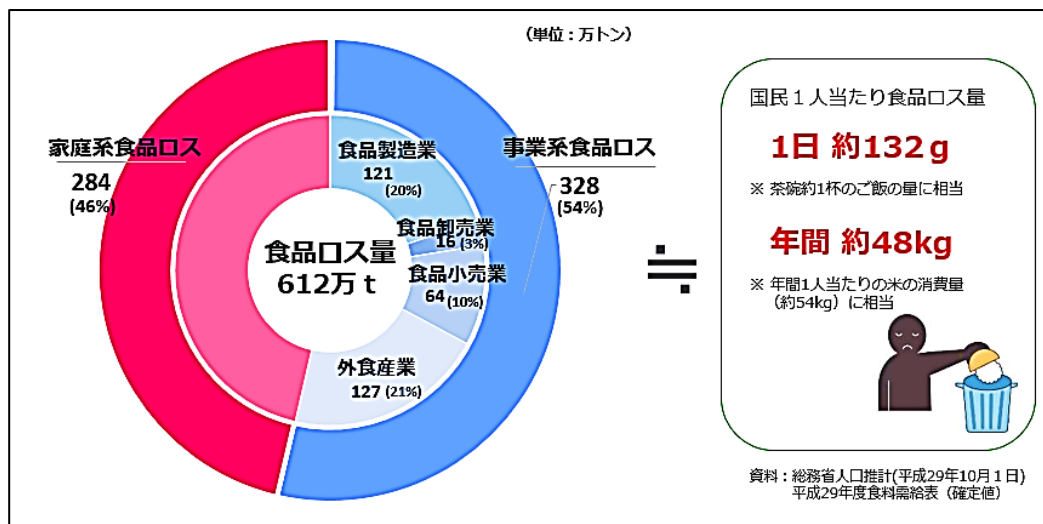


図1 日本の食品ロスの現状

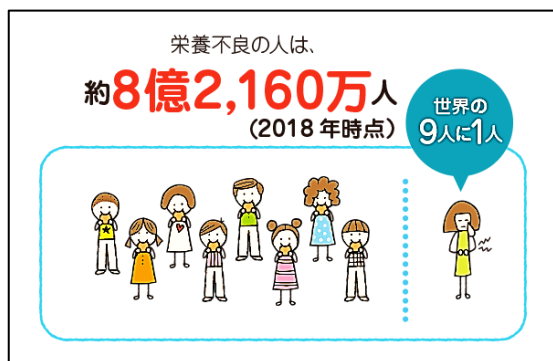


図2 世界の飢餓の状況

食品ロス削減に向けた企業の取り組み事例

セブン-イレブン・ジャパン	包材や製造工程の見直しなどで弁当などの消費期限を延長
ファミリーマート	うなぎやクリスマスケーキなどの季節商品を予約制に
ローソン	8月まで消費期限が近い弁当などにポイントで実質値引きする実証実験
イオン	海外の大手小売りとサプライヤーを巻き込んでの削減行動に参画
大丸松坂屋百貨店	松坂屋上野店で「訳あり」食品を割引価格で販売するセールを実施
オイシックス・ラ・大地	ミールキットに通常は捨てられるような食材や部位などを採用
ワタミ	運営するアメリカンレストランで食べ残しの持ち帰りを提案
モスフードサービス	必要な家庭や施設に送る「フードバンク」に未使用の食材を寄付
エー・ピーカンパニー	「塚田農場」で通常使わない食材の部位を使ったメニューを提供

図4 企業の取り組み

食品ロス量の推移（平成24～29年度）

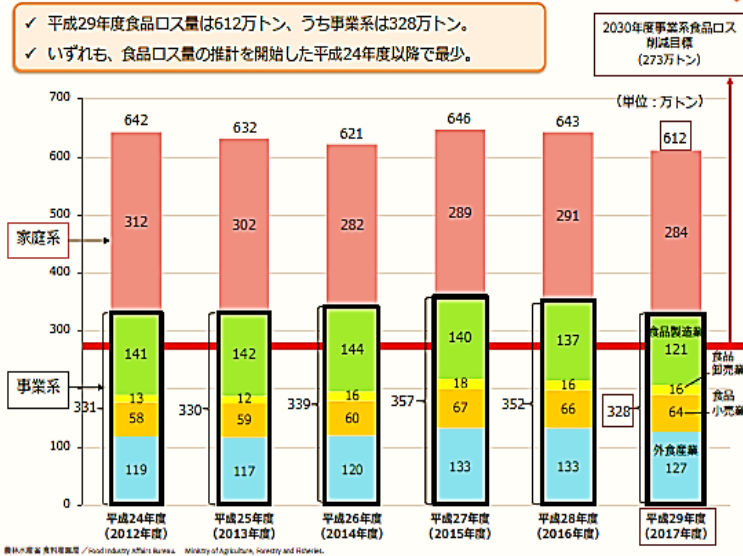


図3 日本の食品ロス量の推移

【資料参照元】

〈エキスパート資料 A〉

図1:政府広報オンライン https://www.gov-online.go.jp/featured/201106_02/index.html

図2:Teatime Talk <https://teatime-talk.com/noyaku/>

図3:朝日新聞デジタル <http://www.asahi.com/food/special/TKY200708170203.html>

図4:琉球新報デジタル <https://ryukyushimpo.jp/news/preentry-237900.html?acc=loweMCRe>

図5:農林水産省 https://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/h18_h/trend/1/t1_1_2_01.html

〈エキスパート資料 B〉

図1:農林水産省 https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/013.html

図2:農林水産省 https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/attach/pdf/panfu1-37.pdf

図3:フード・マイレージ資料室 <https://food-mileage.jp/>

図4:農林水産省 https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/attach/pdf/panfu1-37.pdf

〈エキスパート資料 C〉

図1:農林水産省 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html

図2:Edu Town SDGs <https://sdgs.edutown.jp/info/goals/goals-2.html>

図3:農林水産省 <https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyoi/attach/pdf/200414-1.pdf>

図4:iza 産経デジタル <https://www.iza.ne.jp/kiji/economy/news/191023/ecn19102323060032-n1.html>