

2018
8月

Sasai ラボ

発行/佐佐井株式会社
北九州市小倉南区上曾根新町 2-25
☎093-472-1335
FAX 093-472-1790
http://www.bf331.com

食品関連業界が対応を迫られる HACCPの義務化

第196回国会において審議されていた改正食品衛生法（食品衛生法等の一部を改正する法律案）が、6月7日に衆院可決・成立した。同法案には、日本の食品の安心・安全を高めることを目的に、食品関連事業者に対して食品衛生管理手法であるHACCP（ハサップ）の導入義務付けが盛り込まれている。対象は大規模事業者のみならず、中小事業者も含む全ての「食品等事業者」。

食品等事業者が自ら、食中毒菌汚染や異物混入といった危害要因（ハザード）を把握し危害要因分析（HA）をしたうえで、自社プロセスの中で効率的に製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法がHACCPだ。

2016年からは一般財団法人食品安全マネジメント協会（JFSM）が、国際的に運用する規格の認証制度をスタートしている。JFS-E-B規格は「基準A」JFS-E-A規格は「基準B」に相当するレベル。こうした規格認証を活用し、自社の衛生管理レベルを向上させることも必要となる。TEIKOKUNEWS九州版（株：帝国データバンク）

大豆栽培 新品種広がる

豆腐づくりに向くように品種改良した大豆の栽培が東北や北陸地方で増えている。味よさや加工しやすさに加え、収量を得やすいのが特徴だ。国産大豆の年間生産量は2016年時点で約23万ト。ほぼ全量が豆腐や煮豆といった食用とされ、豆腐向けが53%を占める。農林水産省の調査によると、スーパーなど店頭での大豆製品販売額に占める国産表示品の比率は上昇傾向にある。このためシェアが大きい豆腐向けの品種改良が活発だ。栽培地域は全国にわたり、大豆生産全国1位の北海道に多い「ユキホマレ」をはじめとする5品種で生産量の7割を占める。特にここ数年、関東以北で品種の導入が進んでいるのが11年に品種登録された「里のほほえみ」だ。豆腐の固まりやすさに関わるたんぱく質含有率と、味を決める糖質のバランスが良いとされる。粒も大きく、単位当たり収量が大きくなりやすい。農林水産省は「長く良品種として栽培されてきたエンレイに置き換わる品種」として、東北のほか新潟や栃木など関東以北の産地に全面転換を促している。

—日経MJ2018.6.25—

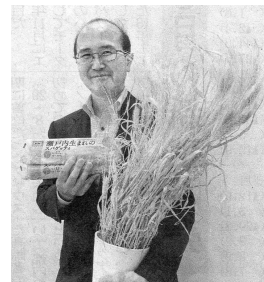
国産小麦のパスタできた！ 日本製粉が新品種開発

パンや麺類、菓子を作るのに欠かせない小麦粉。製粉大手の日本製粉が初開発したパスタ用小麦の新品種「セトデュール」が好評だ。2016年に品種登録し、18年に初めての商品となるスパゲティの販売を始めたところ、スーパーなどでの取り扱いが増加。販売の出足も好調だという。

国内の小麦の消費量は約580万ト。大半が北米産などの輸入品で、国内自給率は1割にとどまる。日本の湿潤な気候が栽培に適さず、収穫が梅雨時期と重なって品質が低下しやすいからだ。なかでもパスタに使うデュラム小麦は湿気に弱くカビが出やすい。国内栽培は特に難しいとされ、自給率は0%だった。

セトデュールが原料の初の商品「オーマイ 瀬戸内生まれのスパゲッティ」は関西地域限定で18年2月に発売。小売店などからは「地産地消」を消費者に訴求できる好事例として「取り扱いたい」との声が多いという。

—日経MJ2018.7.8—



ノングルテンで米粉普及へ弾み

日本米粉協会（東京・千代田）は、小麦アレルギーに対応した食材として知られる米粉について「ノングルテン」の認証を始めた。農林水産省の指針に基づき、従来の「グルテンフリー」より成分検査を厳しくした。麺類や菓子を作る際の材料として米粉の普及に弾みをつける考えだ。

グルテンは小麦に含まれる成分で、セリアック病という疾患を抱えている人が摂取すると腸に炎症を起こすという。成分がコメだけの商品なら含まないはずだが、米粉に「つなぎ」として粘性を持たせるために少量のグルテンを加えた製品もある。「グルテンフリー」の国際規格はグルテン含有量が20ppm以下だが、「ノングルテン」は1ppm以下とした。米粉協会は認証を取得した製品についてロゴマークの使用を認め、普及を目指す。

—日経MJ2018.7.16—