

KAGAYAKI

No.22

July. 25. 2004

輝

かがやき

発行——
財団法人
北海道食品科学技術振興財団
〒001-0012 札幌市北区北12条西1丁目
1番地7 第一酵素ビル3F
(011)736-3000 FAX(011)736-2347
印刷—— 幡本印刷(株)

食材シリーズ 5



なす

不安から安心へ

健やかな未来世代のための緊急課題



財団法人

北海道食品科学技術振興財団

理事長 岩崎輝明

暑中御見舞申し上げます。

6月のはじめ、横浜市に於いてNPO法人・全日本健康自然食品協会の全国大会及び総会が開催されました。私も協会の監事と言う役職柄、出席をして参りました。総会終了後、千葉大学大学院、環境生命医学教授の森千里氏の講演を拝聴致しました。森教授の経歴をお聴きし、私は、大変興味を覚えたのです。氏は、札幌生まれで高校は札幌西高、大学は旭川医科大学とのこと。卒業後は、東大の解剖学助手をされていて、そのせいか結婚式の仲人は、解剖学の教授でいらした「バカの壁」等で名高い養老猛さんとのことでした。その後、京大助教授を経て、現千葉大学教授に就任。父君は、かつて北大農学部教授をされていて、文豪森鴎外のお孫さんとのことでした。したがって、森教授ご自身は、ひ孫に当たるそうです。大変お人柄の良い方で、我が国の環境生命医学の権威の一人です。当日の講演のテーマは「健やかな未来世代育成のために」でした。現代の疾病の原因は、遺伝子的素因と環境的素因はなかなか治りづらい。また、環境的素因による疾病は、生活習慣病

でもあるので、主として、食生活が原因となっていることから、食生活の改善などでその予防と改善はしやすいとのこと。なお、一番印象的な内容として、今、国民の関心の高い子供の出生と環境に関するものでした。先般発表された出生率²⁰人は、過去、最も低いもので誰しもショックを受けたものです。森教授がおっしゃるには、結婚して赤ちゃんが生まれる場合、精子が着床し妊娠をして無事生まれてくる確率は非常に低く、33%から38%だそうです。出生低下の原因としては、ダイオキシンをはじめとする公害物質や安易に使用する化学物質、薬物の影響によるものと体質的なもの、更には、ストレス等によるものがあるとのこと。

また、この6月初め、厚生労働省の調査結果を新聞各紙が報じましたが、国民の3人に1人がぜんそく、アトピー、花粉症など、いずれかのアレルギー症状を持つとの内容でした。このことからわかるとおり、環境悪化は益々進んでいるのが現状です。

最も大切なことは、胎児が育つ母親の胎内環境とのことでした。戦後、60年間で日本人が生み出してきた10万種に及ぶ化学物質と言う人体にとつての異物は、便利さと経済効果をもたらしたものの、生命誕生や健康、日本の未来を危うくしているように思えてなりません。森教授の結論は、不安から安心のために早急に環境正常化に向けて、その検討と対策が必要とのことでした。

平成16年度理事会並びに評議員会が開かれました。



財団法人 北海道食品科学技術振興財団の理事会並びに評議員会が平成16年5月18日(火)に札幌第一ホテルで開催されました。会議に先立ち、岩崎理事長から「早くも日本列島最南の沖縄県では稲刈が始まったと聞いて、改めて季節の流れの早いことにびっくりさせられました。一方、国内の政情も、参院選挙もはじまるなど世相は騒がしくなっています。当財団も去年10周年と言う一つの節目を終えました。」

今日は理事・評議員の方々と一緒に、これからの始まりとなる新年度の会議に臨みたいと思います」と挨拶があり、議事に入りました。

会議では、各委員からの慎重な審議をいただき、平成15年度の事業並びに決算について、また平成16年度の事業並びに予算案が原案通りに可決されました。



平成16年度事業計画

基本方針

現在、BSE、鳥インフルエンザ問題や食品の虚偽表示と『食の安全と安心』に対して信頼がゆらいでいます。健康な生活を送るためには、食について考える習慣を身に付けることが大切です。また、私たちの健康の維持・増進および生活の質と密接に関係する『食と環境』は生命の基本的な条件であり、重要なテーマとなっています。このような課題を踏まえ、調査・研究ならびに啓発などの事業を展開します。

事業計画

1 調査研究

食品衛生・食品の安全性および食生活の改善に関する文献・情報の収集を行います。

食事教育にかかわる書籍・資料の収集を行います。今年から、新たに[食と健康賞(案)]の立ち上げに関わる調査・情報の収集と企画・管理・遂行を行います。

*食と健康賞(案)の内容はP5の通りです。

2 会報の発行

食品の安全性および食生活の改善をテーマとした広報誌『輝』を年2回発行し、大学・研究機関、諸官庁、市町村教育委員会、賛助会員、フォーラム参加者、一般道民の方々に無料で配布します。

3 フォーラムの開催

年1回300人程度の参加者を予定し、食の安全や正しい食生活と健康のあり方について、道民に広く啓蒙するため、学識経験者等を招き、食と文化フォーラムを開催します。また、その要旨を新聞紙面に掲載する事とします。11月開催を予定。

4 料理教室の実施

食品衛生の啓蒙と食生活の改善を目的とした料理教室を、道民を対象として年3回行います。6月、7月、9月の開催を予定。

5 食事教育事業

大量生産、消費、廃棄のサイクルが止めどなく肥大化する中で、食品の工業化が進み食の安全と環境問題に危機感があります。生命の根源の食事を見直し、真の豊かな食文化を取り戻すことを目的に、『食と健康元気ツアー』を開催します。

内容は、食に関する健康講座、自然食と有機無農薬農産物の賞味・収穫体験です。今後は植え付け体験も組み込み、作る・収穫する・賞味するを体感出来るようにしたいと考えています。

春の部は6月、秋の部は9月下旬に実施を予定。各部とも参加者は45名を予定しています。

秋の部は収穫祭も同時に実施します。

食生活の改善や健康な生活をテーマとした市町村の研修会に、講師の派遣を行います。

子供を持つ親や教育関係者に、食品衛生と食事の大切さを認識していただけるよう、教育講演会等を行います。

6 ホームページの立ち上げ

ホームページの開設を行い、広報誌『輝』および10回の発刊を重ねる調査研究報告書等の内容をホームページ上で、広く簡潔に紹介していきます。

調査・研究者からの メッセージ

財団論文集
No.9

平成十四年度に募集いたしました、食の安全と食生活の改善、食と健康に関する調査・研究につきまして、一年間の研究を終えたものを報告書No.9として発刊しました。研究をまとめられました諸先生に厚くお礼申し上げます。調査・研究された諸先生からのメッセージを掲載することになりました。

乳幼児を育てている母親の 食事に関する研究

―子育て支援と栄養相談会について―

酪農学園大学 食品科学科
菊地 和美

子どもの栄養状態は、周囲にある食物の内容や量に影響を受けると言われ、母親など保育者の食生活や健康に対する考え方が関与しています。母親が抱える食事に対する悩みや食に関わる情報をどのように望んでいるのかを把握する目的で、本研究を実施しました。調査は2003年8月、E市ならびにS市の子育てサロン利用者を中心にアンケート票を配布し、郵送法で回収しました。調査対象者は、

乳児が104人(10.6±0.5か月)、幼児が88人(2.6±0.9歳)、小学校以上42人(7.5±1.2歳)、合計234人(2.6±2.7歳)でした。

①子どもの食情報源は「親や友人」「雑誌」「テレビ」から得ているという回答が多くみられました。

「テレビ」や「新聞」は子どもの年齢が高くなるに伴って利用する割合が多くなり(p<0.01)、「インターネット」からの情報は、乳児を育てている母親に多くみられました(p<0.05)。子どもの月齢によって情報源が異なっていることが因子分析によっても示唆されました。

②家族と子どもの食事作りについて、母親は「時々悩む」「よく悩む」「あまり悩まない」の順

に回答していました。乳児を育てている母親ほど「かむ献立」や「離乳食やおやつ回数」(p<0.01)、「手づくりおやつ」(p<0.05)について悩むと回答していました。

③家族の食情報では、「毎日の献立」(49.6%)、「食生活と健康」(48%)を欲しいと回答していました。乳児を育てている母親は「子ども用献立」「子ども用飲み物」「離乳食」(p<0.01)の情報について、幼児を育てている母親は「外食情報」(p<0.05)を挙げていました。

④母親が利用したいレシピには、「簡単なレシピ」が多く(16%)、乳児を育てている母親は「大人の食事から子どもへ展開食」を挙げていました。以上より、母親が望む食情報を活かしたレシピ集などを今後、発信できるよう検討したいと思われまます。

高齢者は、他の年齢層に比べて歯の喪失が著しく、入れ歯を装着しているところに特徴があります。また加齢に伴って唾液(つば)が出にくくなり、ものをよく咀嚼したり、飲み込み(嚥下)の機能も衰えてきます。全身との関係もみてみますと、口腔状態の悪化は誤嚥性肺炎を引き起こすことも指摘されています。

今回私たちは、要介護高齢者の口腔健康状態の実態を把握するために介護老人福祉施設(特別養護老人ホーム)の入所者を対象に口腔内診査、細菌学的検査、食事調査、および日常生活活動能力(ADL)調査を行いました。

①入所者の多くは、残存する歯が極めて少なく、80歳以上に限ってみると、一人当たり2.5本しか残っていませんでした。また、1本も自分の歯をもっていない者(無歯顎者)の割合が全体で60%を超えていました。

②口腔カンジダの菌数を指標にして、口腔清掃状態について調べてみたところ、無歯顎者に比べて、残存歯をもつ者のほうが不良であることがわかりました。原因としては、有歯顎者は無歯顎者に比べてセルフケアが困難であり、介護職および看護職にとっても口腔ケアが比較的高度

要介護高齢者の食事に及ぼす 口腔衛生とADLとの関連性

北海道文教大学人間科学部 健康栄養学科

講師 小原 効

助手 新井田 洋子

な技術と時間を要することではないかと考えられました。

③ 歯科保健活動の目安である口腔内の清掃自立度とADLの関連性について検討したところADLの低下とともに口腔清掃の自立度も低下することが示唆されました。また要介護度が進むにつれても口腔内の清掃自立度の低下が見られました。

④ 義歯の使用状況と食物形態との関連性について検討したところ、普通食を摂取している者は義歯装着者に多く見られるのに対して、義歯を使用していない者は刻み食やミキサー食で喫食していることが多く、栄養管理、QOLに大きな影響を与えていることが示唆されました。

小学生の食生活アンケート調査と体型認識・肥満との関連性

北海道教育大学教育学部札幌校

教授 岡安 多香子

小児の肥満症は生活習慣病の予備軍として近年その頻度が増加する傾向にあり、学校における小児肥満の対策・指導は重要な意味を持つと考えられる。我々は道内の小中高等学校の協力の基に、児童・

生徒の発育を縦断的に解析し、肥満の早期発見・早期指導のポイントを探索してきた。成長スパイクに伴う思春期の身長発育最大年齢時に無理なく肥満解消するのが適策と考えている。それには、日々の食生活の改善と日常的な運動習慣が大切である。今回は長期にわたり毎月の発育状況をフォローしている小学校でアンケート調査と身体測定を行い、肥満群のこども達に特徴的な発育パターンと食生活とライフスタイルの傾向を明らかにし、健康的な食生活のあり方を検討した。

対象は道東地方の小学生62人(男子36人・女子26人)で、3年以上にわたる毎月の体重測定値を時系列解析し、同時に行なった食生活のアンケート調査より、次のような結果が得られた。

1. 体重の季節変動は春と夏に高く冬に低くなるパターンを呈し、これまで報告されている他地域のパターンと顕著な相違がみられた。これは雪が少なく冷え込みが厳しい気候や冬季スポーツの盛んな環境が大きく影響していると考えられた。

2. 肥満群は夏休み中やその後、体重の季節変動の増加が見られ、規則的な学校生活から離れるこの時期の生活指導や食生活の改

善が肥満の予防に重要な意味を持つ事が推察された。

3. 食生活に関する学期中のアンケート調査の結果では肥満群と非肥満群の有意な差は顕著では無かった。今後長期休暇中の様子を中心に調査して行きたい。また両群とも朝食を摂取しないものの割合が多く、正しい食生活を身につける指導が重要と考えられた。

子どもの心と頭の働きに対する食事の影響についての総合的な調査研究

北海道教育大学教育学部札幌校 自然生活教育系

教授 山田 正二

助教授 山田 恵子

札幌医科大学保健医療学部 一般教育科

嘱託教諭 川端 朋枝

北海道高等学校

本研究は食と子どもの心や頭の働きとの関係に着目するときに、

食生活のみに焦点を当てるのではなく、子どもたちが現在置かれている生活全般に焦点を当て、解析することが必要であるとの観点から行った調査結果である。札幌市にある私立高校に在籍している1年生、男子278人、女子236人を対象に無記名式の質問紙を用いて調査を行った。調査内容は①

性別、年齢、住形態②半年間の生活習慣(睡眠時間、便通、運動)

③ 普段の食生活④ 親や家庭に関する事柄⑤ 学習⑥ 気分や行動・人間関係⑦ 体格⑧ 生理(女子のみ)である。男女共にBMI値の平均値は標準的な値である22以下だった。女子生徒の殆どが体型誤認による不必要な痩せ願望を持ち、半数以上がダイエット経験を持っていた。食生活においては、朝食欠食者がいること(男子生徒の11.2%、女子生徒の12.3%)、間食としてスナック菓子、甘いジュースなどを摂取していること、カルシウムの良い供給源である牛乳や小魚の摂取が不足していることなどが明らかにされた。約6割の生徒が勉強が楽しくないと答えた。気分や行動・人間関係では親や周囲の人間に毎日腹を立てるものの割合は男子生徒の15.5%、女子生徒の26.7%、感情のコントロールができていないものの割合は男子生徒の7.2%、女子生徒の9.7%といずれの項目においても女子生徒で高かった。生活習慣では平均睡眠時間は男女ともに6.6時間であったが、男子生徒の10.2%、女子生徒の17.4%が5時間以下であった。女子生徒で運動の習慣が少ない、便通が規則的でない、生理時に頭痛や腹痛などの自覚症状を持つなどいくつかの女子特有

の問題点が浮かび上がってきた。今後、これらの詳しい解析を行い、食生活を含めた『望ましい生活習慣』を指導していきたいと考える。さらに、今回の調査は高校1年生を対象に行った結果であるが、思春期であるこの年齢は学年によって急激な変化を示す時期でもあることから、他の学年との比較も視野にいれた調査も必要であろうと考える。

植物エストロゲンの生理機能性に関する研究

—エストロゲン様活性について—

北海道立衛生研究所
食品薬品部 主任研究員 高橋 哲夫
健康科学部 研究員 小島 弘幸

近年の健康志向を反映して食と健康への関心は高く、「身体にいい食品」への期待と需要は大きい。現在の健康食品ブームもその一端を示しているが、一方では、それらの有効性に対する科学的根拠が強く求められるようになってきた。

植物エストロゲンといわれる一群の物質についても、ある種のガンや心臓血管系疾患、更年期障害、骨粗鬆症などに対する予防効果も期待されており、その有効性に関して試験管内レベルの基礎的研究から臨床レベルの応用まで、幅広

い研究が行われている。本研究では、植物エストロゲンの有益な生理作用の原因と思われるエストロゲン作用(女性ホルモン様作用)をレポーター遺伝子アッセイ法と呼ばれる手法を用いて測定し、各物質の示す活性を相互に比較検討した。その結果、物質の種類によって活性の強さには大きな差が有ること、物質の化学構造と活性の間には明瞭な相関関係が有ることが分かった。大豆に多く含まれているゲニステインやダイゼインなどのイソフラボン類及びそのヒト体内での代謝物、穀類などに含まれるリグナン類の代謝物であるエンテロラクトンなどに特に強い活性が認められた。植物エストロゲンのホルモン様活性は、女性ホルモンである17β-エストラジオールの数十〜数百分の一程度であったが、生体内(血中)の濃度は女性ホルモンの千倍以上にも達することから、生体内では大きな生理作用を及ぼしていることが推測された。

植物エストロゲンの生理作用については作用機作を含めて未だ不明な部分も多く、その有効性が科学的に十分立証されたとは言えない。今後、その安全性の検討を含めて総合的な研究の発展が望まれる。

食と健康賞(案)

平成17年度に設定することになりました「食と健康賞(案)」の概要がまとまりました。これから立ち上げに係わる細部の詰めを北海道保健福祉部のご指導も頂きながら進めてまいります。

自然が遠のけば病気が近づく(医聖ヒポクラテス)の例えがあります。現代は経済的効率ばかりを求め、自然の法則からはずれたり無視した食糧の生産や加工となつていのが現状です。近年、世界的に狂牛病や鳥インフルエンザ問題などが相次ぎ、食の安全性がゆらいでいます。食糧基地・北海道においても、なお一層の食の安全対策、食環境の整備が望まれます。

また21世紀を担う子供たちに対する食育も、避けて通れない重要な課題です。これからは大自然の法則や摂理に沿った食物の生産や加工を奨励するとともに、人々に広く食の大切さを啓蒙することを目的とし、「食と健康」に関わる分野を対象に、食と健康賞を設定します。

募集部門

・A部門—「食環境部門」

食の安全対策や食環境の整備に対する取り組み、研究活動などを対象とします。

・B部門—「道産品開発部門」

北海道から全国へ発信する安全な農産物等の技術開発などを対象とします。

・C部門—「食育部門」

学校、地域、家庭などの場で、子

供たちに食の大切さを啓蒙する教育の実践及び活動などを対象とします。

・D部門—「U23・農業研究部門」

道内の高等学校及び大学等で農業を専攻している学生を対象に、安全な農産物の生産・流通に関する研究活動を対象とします。

募集対象

A・B・C部門については職業及び年齢制限は設けません。D部門は23歳以下の学生を対象とします。個人・団体の別は問いません。

募集方法

食と健康賞の募集要項をまとめたパンフレットを全道の関連機関に配布するほか、毎日新聞紙上でも特集及び募集広告を掲載します。

表彰

毎日新聞紙上で発表を行った後、毎年開催される「食と文化フォーラム」会場で表彰式を行います。

賞

全部門を通じて、最も優れた者に大賞(1組)を授与する他、各部門別に優秀賞(各複数)を贈呈し、内容を毎日新聞紙上で特集記事として掲載します。

主催

(財)北海道食品科学技術振興財団
毎日新聞社

*審査員および審査方法・時期・募集形式(論文・映像・データなど)・贈呈の身金(賞金・補助金・盾など)については別途協議の上、決定するものとします。

ノロウイルスによる食中毒及び感染症について



財団法人 北海道食品科学技術振興財団

理事 小坂 栄太郎

一、はじめに

最近、人の健康を脅かす病原体としてウイルスによるものが増加の傾向にあります。特に、ノロウイルスについては、前回「輝」21号でも、食の安全、安心をゆるがす新しい食中毒病原体として、一部お知らせしております。しかし、このウイルスの様子が大きく変化してきておりますので、再度、その情報等を提供し、実態を明らかにして、今後の対応等について検討を加えてみたいと思います。

二、最新の情報

実は、従来から御承知のとおり「冬の食中毒」として広く認知されていたノロウイルスは今、道内のみでなく全国的にも著しく変化し、大きな問題となっております。例えば昨年、東京都内の食中毒病因物質のトップがノロウイルスによるもので、全体の58%を占めているとのこと。同様に道内の昨年一年間の食中毒でもそのトップはノロウイルスとなっております。特に、昨年あたりから、このウイルスに関する食に対する不安が大いに増大しております。御案内のとおり、昨年5月「食は安全で

あるべき」を基本理念として、新しい法律「食品安全基本法」が成立しておりますが、これと同時に進行のスタートでこのノロウイルスことノロちゃんが全国的に大暴れをしております。北海道の食中毒統計を見ても、発生件数50件中13件でトップ、患者数は、1581名中956名と断然トップで患者数は6割以上を占めております。とにかく従来なかつた異常な現象となっております、今後の推移を見ながら積極的な未然防止対策を検討する必要があるかと考えられます。

三、特徴及び感染ルート

(一) 本ウイルスの特徴

このウイルスは、人へのみ感染し病気を起こすもので、人以外の生物や、食品等では増えることができません。更に、症状も比較的軽症で、死に直接関係するような他の感染症等より軽いものが多いため、様々の対応が遅れる傾向にあります。とにかく、人の腸管内でのみ発育する人好きタイプウイルスなのです。又、その症状も、嘔吐、下痢、腹痛、

発熱等で、風邪等との区別がつかないケースも多く、かえってその対応をややくしくしているようです。

(二) 主な感染ルート

① 汚染されたカキ貝、二枚貝を生で食べた時

② 調理従事者等の汚れた手を経て二次的に汚染された食品を食べた時

③ 人から人へ直接感染するケース。介護等に携わる方が、感染者等の嘔吐物、排泄物等の処理が不十分で間接的に感染するケース(食品を介在しない感染性胃腸炎のケース)

従って、この感染ルートによって

①、②は食中毒として、③については、感染症として各々の法律に基づき対応することになっております。

更に、最新の傾向として、今年1月以降道内のノロウイルスによる食中毒6件・88名、感染症43件・1598名となっており、感染症が昨年同期の3倍以上に急増傾向にあります。これらが増加する理由の一つに感染原因となる食品等も生カキ以外に多くの食品に広がり、野菜サラダ、ケーキ、サンドウィッチ等、特に加熱不十分な食品などからの感染も見られるようです。更に、発生する施設として、保育所、老健施設等にて急増しております。更には、全国的にもこのウイルスの海洋汚染が進行しているとのこと。今後、対応が遅れると問題を残す可能性もありそう

四、最新の傾向と問題点

①、②は食中毒として、③については、感染症として各々の法律に基づき対応することになっております。

五、未然防止対策

とにかく、このウイルスは感染力が強く、人の腸内でのみ増殖する特殊な病原体である事から、食品企業関係者、消費者等が一体となって次の未然防止事項をよりしっかりと実践することが重要。

(一) 食品衛生の原則である手指の衛生確保(手洗いの完全実施)

(二) カキ等二枚貝の生食を避けること(加熱はより以上十分に)

(三) 給水施設、調理器具等の衛生管理の徹底(清潔衛生的な取扱い)

(四) 嘔吐物、排泄物等に汚染されたもの、衛生処理の徹底

(使用捨て手袋等の使用を徹底)

六、おわりに

特に、最近食の安全に不安を感じる事例が多く、この事例一つを取り挙げてみても、食品安全基本法に従い、消費者の役割としての知識と理解を深めるよう努めると共に、食品企業等関係者は、その責務の重大性をより一層認識して道民全体として新しい意識に立脚した対応策を積極的に推進してほしいものと心から念じております。

です。とにかく、このウイルスによる食中毒、感染症を予防するために、その実態等を承知のうえ、食品衛生の人を大切にすることを重視した対応が何よりも重要であろうと痛感しております。

飲み残しのペットボトル開栓後にご注意!

財団法人 北海道食品科学技術振興財団
管理栄養士 阿部 久美子



近年、私達の生活の中に深く浸透しているペットボトル飲料は、サイズも種類も実にさまざまです。開栓後、何度も自由に開閉できる便利さの一方で、飲み残しの室温放置によるペットボトルの破裂事故等が起きています。

破裂する危険性があるものは、果汁・乳酸等、主に糖分を含む飲料が多く、糖分を含まないお茶やミネラルウォーターでは少ないようです。

というのも、主に糖分を含む飲料では、口を付けて飲む際の口腔内微生物や食品の混入により、飲料中の酵母が発育します。この酵母が室温で徐々に増殖していき、二酸化炭素を蓄積し、ペットボトルの内圧を高めてしまします。その結果、容器が倒れたり、ちよつとした衝撃でキャップが飛んでしまつたり、容器が破裂する場合があります。

実際、室温に放置していたペットボトルでの破裂事故は、年々多くなつてきています。その度合いも軽い打撲傷から、破裂時のキャップが飛ぶことで負う擦過傷などさまざまです。

これらのことから、菌の増殖やペットボトルの破裂を防ぐ為に重要なこととして、

① 大きいサイズのペットボトル飲料、特に糖分を含んだ飲料では、開栓したら飲み終わるまで必ず冷蔵庫で保管し、汚染微生物を増殖させない。

② 飲み残しが出た場合、条件によつて容器が破裂して怪我をする可能性があるので、常温には放置せず、冷蔵保管とし、できるだけ早く飲み切る。

③ もともと酵母を含む食品(発酵食品・完熟果実など)を食べた後、ペットボトル入り飲料を直接口を付けて飲用すると、飲み戻して中身を汚染する可能性があるがあるので、口を付けて飲むことは極力避ける。

④ 開栓後の飲料は混入した菌により汚染され、風味も劣化し、衛

生上も望ましいものではないことを知る、などがあります。

飲料用のペットボトルは、高温充填でボトル内殺菌する『耐熱性ボトル』、温水シャワーで殺菌している『耐熱圧性ボトル』が使用されており、衛生面にも十分に配慮されています。

もちろん、飲料自体にも注意喚起表示が記され、「開栓後はすぐにお飲みください」「開栓後保管される場合は、必ず冷蔵庫に入れてください」「常温で放置されますと容器が破裂したり、キャップが飛ぶおそれがあります」「容器を捨てるときは、キャップをはずして下さい」など、ペットボトル業界からも破裂事故等の危険性は呼びかけられています。

また、ペットボトルは資源として再商品化され、衣服やマットの詰め物として再利用されており、廃棄物の減量化に役立っています。

私達は、これらのことに留意し、日常ごく当たり前に飲用しているペットボトルを、より安全に、より衛生的に安心して活用できるように、正しい知識を身につける必要があります。そして、未来に良好な地球環境を引き継ぐために、限りある資源を無駄使いせず、有効に利用することが基本であり、大切なことではないでしょうか。

食と健康元氣ツアー 6月24日(木)実施

今年も恒例の初夏の「食と健康元氣ツアー」を実施しました。最高のイチゴを摘みたい思いが先行し、バスの予約がすでに満杯になってしまい、今年は俣コーケンのバスをお借りしましたので、定員27名の参加となりました。

21日から24日にかけて最高になるとの現地からの情報に、大きな期待を胸にいだいていましたが残念なことに台風6号の風の影響で大粒のイチゴは全部回され、擦れてキズものになつてしまつたのです。

気象の影響を大きく受ける生産者の気持ちが届くほど分かってきました。

その後は、洞爺湖畔を一周して洞爺健康館に入り、伝統食の昼食をとり、入浴などしばし休暇のあと、岩崎理事長による食と健康の講演をして頂きました。

帰路は「水の駅」、西山火口を訪ね、札幌大通りにジャスト6時に無事帰着しました。



食と健康の講演



水の駅湖畔で



イチゴ摘み

