

JA全農福島めぐり

元気な県産
農畜産物！



今月号からスタートする新連載企画（全3回）の第1弾！！
福島県産農畜産物の生産状況や消費拡大のための取り組み等、その現状について
JA 全農福島県本部さんからの情報をお届けします！！
今回は、当会が学校給食用米としても取り扱う「福島県産米」についてです！

福島県農畜産物の状況について「米編」

今月から3回にわたり、福島県の農畜産物の生産・販売状況についてお話したいと思います。

初回は「米」についてです。平成27年産実績によると生産量は全国で第6位となっており、全国シェアは4.5%となっています（農林水産統計データより）

会津地方・中通り・浜通りの気候の特徴を活かした作付がなされています。

平成29年産の作付傾向を「種子」の販売状況で見ると、うるち米のトップ3は、やはりコシヒカリが57.9%とダントツです。次いでひとめぼれ21%、天のつぶは9.3%で増加傾向となっています。

平成28年度の一般財団法人日本穀物検定協会の食味試験では、会津・中通り・浜通りの3地区のコシヒカリは、最高評価の「特A」をいただいています。

福島県では、オリジナル品種の開発を進め、平成23年秋には15年の歳月をかけた大粒の「天のつぶ」がデビューし、平成29年秋には、11年をかけて開発された、良食味で多収量の新品種「里山のつぶ」が生産・販売されました。

日本の食生活は、ライフスタイルの変化に伴い、食事の内容や消費形態が多様化しています。昭和40年代・50年代は米を中心に、肉、魚、野菜、果実などバラ



ンスのとれた「日本型食生活」となっていました。1人・1日当たり供給熱量で見ると、米の割合が半減し、油脂類の割合が倍になっています。（農林水産省「食料需給表」より）

「和食」が世界的に注目される今、国内でも「米」を主食とした食生活の提言を、生産者サイドからも発信して行きたいと思っています。

JA全農福島管理部総務人事課(広報)

生産者紹介

学校給食に携わって

株式会社 JA ライフクリエイト福島
いわき営業所 所長 太田 邦彦

「県産梨ジャムへの期待」

東日本大震災から間もなく7年の月日が経とうとしています。

福島県産の農畜産物も徐々に風評被害から立ち直ろうとはしていますが、まだまだ他県産に比べ消費者からは厳しい目で見られているのが現状です。そのような中、学校給食で「地産地消」に積極的に取り組んでいただいている事は大変嬉しい事で、今回「いわき産梨」を使用した「梨ジャム」を製造していただいた事に大変嬉しく思っています。

「いわき産梨」は県内でも最も早く出荷されます。品種的には「幸水」「豊水」「新高」が主品種となっており、今回の

「梨ジャム」は「豊水」を使用して製造されています。

当社は、JAグループの一員として「地産地消」を基本とした「県産農畜産物」の消費拡大に取り組んでおり、その中で福島県産農畜産物の加工品製造・販売の事業を展開しています。

特に近年では六次化産業に力を入れており、福島県産のお米を使用した「煎餅」や「コンニャク」の製造、農産物を使用した「ドレッシング」や「タレ」など、幅広く、また積極的に取り組んでいます。

今後当社の経営理念でもあり、
「生産者と消費者を結ぶ懸け橋」となり、

福島県産の「安心・安全な商品」を学校給食や皆様の食卓にお届けできるよう、日々努力して参りたいと思います。



県産梨ジャム



給食会より

今回ご寄稿いただいた太田所長さんは、当会が11月から取扱いを開始した「県産梨ジャム」の原料である「いわき産梨」の原料確保に多大なご尽力をいただきました。特に、製造コストを少しでも下げたいとの思いから、所長さんが自らトラックを運転し、片道約400kmもある長野県のジャム工場へ原料梨を搬入していただきました！！サンプルのご用命、お問い合わせは当会業務課までお願いいたします。

皆様からのご注文お待ちしております！！

過酢酸製剤の殺菌効果について



給食会だより10月号では、病原性大腸菌による食中毒が肉製品だけでなく、野菜も原因になっている事例が確認されていること、11月号では新たな食品添加物として指定された過酢酸製剤について述べましたが、今回はこの過酢酸製剤の効果を確認するため、当会において試験を実施したので、概要をお知らせします。

1 試験に用いた野菜及び試験の方法

(1) 試験に用いた野菜と処理区分

冷蔵状態で市販されていた「もやし」一袋を試験材料として用い、試験区分は無処理区、3回洗浄区、次亜塩素酸ナトリウム浸漬区、過酢酸浸漬区の4区分を設定しました。各区分とも「もやし」10gを計りとり、滅菌リン酸緩衝生理食塩水で10倍に希釈し、試料原料としました。

詳細は表1のとおり。

表1

処理区分	処理の内容	試験実施回数
無処理区	無処理	6回
3回洗浄区	3槽シンクを用いた洗浄と同等の洗浄	〃
次亜塩素酸ナトリウム浸漬区	200ppm ^{*1} 次亜塩素酸ナトリウムに5分浸漬 ^{*2} 後、流水で洗浄	〃
過酢酸浸漬区	80ppm ^{*3} 過酢酸に5分浸漬 ^{*4} 後流水で洗浄	〃

※1及び※2：

文部科学省が作成した「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」に定める方法

※3：使用基準による

※4：次亜塩素酸ナトリウム浸漬時間と同一とした

(2) 細菌数（一般生菌数）の測定

各区とも試料原料を段階的に10万倍まで希釈し、標準寒天培地で48時間培養後に細菌数を測定した。

以上(1)と(2)の処理及び測定を6回繰り返した。

2 試験の結果

(1) 各処理区分の細菌数（平均値）

各処理区分のもやし1g当たりの細菌数は表2（6回実施した試験の平均値）のとおりです。これをグラフと比較すると図1のとおりになります。

表2 もやし1g当たりの細菌数（6回試験の平均値）

無処理区	3回洗浄区	次亜塩素酸ナトリウム浸漬区	過酢酸浸漬区
12,083,000	3,680,000	1,273,000	1,403,000

図1 もやしの洗浄・消毒効果の比較



(2) 統計分析

図1を見れば処理区分に差があることは明らかですが、統計的に処理区分に差があるかどうかを総当たりで検定してみました。その結果は表3のとおりです。

なお、専門的になりますが、統計分析は細菌数を対数変換した後に、クラスカル・ウォリス検定及びウィルコソンの順位と検定という手法を使って分析しています。

表3

比較した処理区分	統計学的有意差の有無
無処理区と3回洗浄区	有意差あり(P<0.01) [*]
無処理区と次亜塩素酸ナトリウム浸漬区	有意差あり(P<0.01) [*]
無処理区と過酢酸浸漬区	有意差あり(P<0.01) [*]
3回洗浄区と次亜塩素酸ナトリウム浸漬区	有意差あり(P<0.01) [*]
3回洗浄区と過酢酸浸漬区	有意差あり(P<0.01) [*]
次亜塩素酸ナトリウム浸漬区と過酢酸浸漬区	有意差なし

※：P<0.01「有意差あり」とする判断が誤っている確率は1%未満という意味

3 考察

昨年7月に、食品添加物として利用が可能になった過酢酸製剤は、安全性が高く、有機物存在下においても殺菌力を失いにくく、ステンレスを腐食しない等のメリットがあるため、今後我が国の食品業界での利用が増加するものと思われます。このため、学校給食調理現場での利用に

備え、比較的細菌数の多いもやしを材料として試験を実施した結果、現在使われている次亜塩素酸ナトリウムと同等の殺菌効果があることが確認されました。過酢酸の原液は強い「酢」のような匂いがありますが、野菜や果実には原液を高倍率で希釈して用いるので、殺菌後の匂いは全く気になりません。

また、過酢酸はステンレスを腐食しないため、ステンレスを素材とする食品製造加工機器や包丁、まな板等の殺菌にも有効です。

今後、学校給食調理現場において、野菜や肉製品、器具・機材の洗浄・消毒を実施する際の参考にしていただければ幸いです。

(食品安全衛生管理室)

ひな祭り・卒業祝い行事食

ひなあられ



彩り鮮やかで、ほどよい甘さの「ひなあられ」です(豆類は入っておりません)。包装もかわいいデザインとなっております。

食品コード：124030

受付締切：
平成30年2月2日金
行事食

10g

1個20gのかわいい紅白の粒あん大福を、春をイメージした和紙で包装しました。

卒業・入学や祝いの行事にご利用ください。

食品コード：315212

受付締切：
3月使用分は平成30年2月19日火、
4月使用分は平成30年3月23日金まで
行事食

冷凍 祝大福



20g×
2個入り

定形デザイン18種類の他、オリジナルデザイン(児童、生徒が書いたイラストもOK!)も包装和紙にプリントできます。原料の海苔は国産品を使用しています。
(リードタイム:「定形デザイン」は3週間、オリジナルデザインは1ヶ月)

※オリジナルデザインでも値段は一緒!!



和紙味付海苔

無添加 1/10カット

食品コード：109064

通年取扱品

4枚
入り



和紙 焼手巻海苔

1/4カット

食品コード：109063

通年取扱品

4枚
入り

特報! 3学期分特値のお知らせ!!

彩りに大活躍!

冷凍ミックスビーンズ

炒める! 煮る! 揚げる!
彩り鮮やかに大活躍! ひな祭り、お祝い等にもどうぞ!!

食品コード：304002



平成30年度 取扱食品情報

3回連載の1

今月号から3回にわたり当会取扱食品の来年度の価格動向等についてお知らせします。

(業務課)

● 学校給食用小麦粉 (パン・めん)

学校給食用小麦粉は、輸入小麦を使用していますが、価格については、政府が決定する「政府売渡価格」が関係しています。この売渡価格は、世界的な在庫量見込み等を踏まえた国際相場及び為替変動、その他、原油価格相場の影響を受けた海上運賃等を反映した買付価格となっております。

小麦の主な生産地である米国、豪州における平成29年の生産状況は、小麦の育成期の降水量が少なく減収が懸念されること、輸送需要の増加により海上運賃が上昇したことから、原材料の高騰が予想され、パン、めん価格も、現行価格から若干の値上げとなることが見込まれます。

● 学校給食用米穀

当会では12月需要分から新米(平成29年産米)に切り替えています。

福島県の29年産米の作柄作況指数は、「100」で「平年並み」となりましたが、米価は、飼料用米などへの転作が進んだこと、また、8月の低温や日照不足の影響により、米の収量が減少し、主食用米の需給が引き締まったことから、当会では、28年産米に比べて精米1kg当たり20円程度*値上げをしたところです。これは、底値(最安値)となった26年産米以前の価格水準に戻りつつあります。

更に、春先に向けて若干の値上げも見込まれます。

*当県産米の価格は、米の品種及び浜・中・会津により異なります。

お知らせ

アルファ化赤飯

『あっという米』の外装変更等について

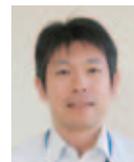
『あっという米』

10kg袋(ごま塩(0.8g)150袋添付)、
7kg袋(ごま塩(0.8g)100袋添付)については、平成30年4月1日以降、当会在庫がなくなり次第、1袋(10kg袋、7kg袋)ごとの

「箱詰品」に切り替えとなります。
なお、「ごま塩」は別売りとなります。

(業務課)

編集後記



旧年中は、格別のご厚情を賜り、心より御礼を申し上げます。

今年も役員一丸となり、安全・安心な学校給食用食品の提供に努めてまいります。どうぞご期待ください!!

また、サンプルのご用命、お問い合わせ等お待ちしております!

ご多用のところ、ご寄稿いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。

(業務課長 齋藤 保)

2月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
8(木)	第2回学校給食用食品委員会	県学校給食会	県学校給食会
23(金)	委託加工事業者選定委員会	県学校給食会	県学校給食会
27(火)	第8回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会

※給食会で取扱う精米は、平成28年4月精米加工分から玄米の放射性物質全袋検査に加え、精米の全袋検査も実施しています。

※精米工場施設の見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。