

今月のトピックス

次亜塩素酸に替わる方法 問いかけにご提案いただきました

鹿児島県の学校栄養職員の方から、次亜塩素酸を使わない生野菜等の洗浄方法について情報を提供いただきました。

なお、この方の学校では、「調理員・管理職、そして指導する先生方・保護者に理解を得ながら、次亜素での消毒は、食品等には用いず、機械・器具・床等だけにしています」とのことでした。ご参考になれば幸いです。(編集)

平成12年2月、鹿児島県調理施設衛生対策プロジェクトという所から、「大量調理施設衛生管理マニュアル解説表(学校編Ver1.1)とQ&A」が出ています。

これは鹿児島県内保健所の衛生監視員の有志があたり、作成したとのことでした。

以下引用です。

大量マニュアルII1(4) 野菜および果物…

Q14「必要に応じて」はどのように解釈するか。

A14汚染又は増殖が懸念される場合、あるいは過去に食中毒等の事例のある食材については、消毒することが危害除去のために必要と判断される。

(殺菌が望ましい例) カイワレ、プチトマト等

(洗浄で差し支えない例) 皮付きのみかん、バナナ等
Q15「同等の効果を有する殺菌方法」とは。

A15「大量調理施設衛生管理マニュアルについて」(食品衛生研究97.6厚生省生活衛生局食品保健課)によると、次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸ナトリウムのほか、酢酸(食酢)、フマル酸、乳酸、クエン酸等の食品添加物として使用可能な有機酸の0.1~1w/v%濃度溶液での処理でも殺菌効果がみられる。

いずれの場合も、完全に細菌を死滅させることできるも

のではないが、食中毒はある一定以上の細菌を摂取した場合に発症するものであることを考慮すると、可能な限り細菌数を減少させ、危害をできる限り除去するための措置を講ずることは有用との考えである。

と、あります。

濃度の単位は、vはvolume(量・体積)、wはweight(重さ・重量)で、g/mlと同じことをさすそうです。

計算方法は有機酸が溶液の場合、

水の体積 Aml、

添加する有機酸の濃度 B%、

添加する有機酸の重量 C g

(ここでは1gで計算)

できあがり有機酸溶液の濃度 D %

$$\left[\frac{(B/100 \times C)}{(A+C)} \right] \times 100 = D$$

式を変形して

$$C = \frac{(A \times D)}{(B - D)}$$

で求めます。

<具体例> 1000mlの水に、4.2%の酢酸溶液(食酢)を加えて、できあがり濃度1%の溶液を作るには、いくら食酢を添加したらよいか。

$$C = \frac{(1000 \times 1)}{(4.2 - 1)} = 312.5$$

答え 312.5g (312.5ml) 添加

これを自分の所のシンク・くだもの用のたらいの大きさに応じて計算します。

市販の食酢は「酸度4.2%」等と表示されているものがあります。

これは「100gあたりに有機酸が4.2g入っているという意味」とのことです。確認してから使用した方がいいと思います。

また、食酢の場合、1w/v%濃度以上でないとは効果はないそうです。

酢のにおいが結構きついです、試してみてもいいのではないのでしょうか？

今のところ、子どもたちはなにも言いません。

もちろん、3回洗浄してから、専用のたらいに作って

使用しています。

ミニトマトは何個かわれたくらいでしたが、よく熟れたいちごは傷みやすかったです。

皮付きのものは使用していません。

なかなかくだもの使用量が食品構成の基準値に満たなくなっている、この方法で本校はくだものも使用しています。

生の野菜は、ミニトマト、バイキング用のパセリくらいしか、まだ使用していません。

参考になると嬉しいです。

皆様のご意見、また、各地の取組例をお待ちします。

(学校給食ニュース)

運動ネットワーク

アメリカで学校給食に照射牛肉？ ある報道をめぐって

ちいさい・おおきいニューズレター46号(2001.6.17)より、許可を受けて転載させていただきました。なお、同ニューズレターなどについては、文末にご紹介しています。

2001年5月17日付けの原子力産業新聞の見出しに「米国 政権交代で政策変更 給食用牛ひき肉 放射線照射へ」という記事が掲載されました。まず「米国ではサルモネラ菌による食中毒で毎年140万人が発病し600人が死亡」と紹介し、「クリントン政権は昨年6月から給食用牛肉が菌に汚染されていないことを確かめる検査を義務付けた。しかし業者から、検査は手間がかかりすぎるし、不合格になり廃棄される牛肉の量が増え価格が上がるばかりだ、など反対の声が上がっていた。ブッシュ政権への交代で、菌検査を廃止し、代わりに汚染を管理する他の方法を導入することが提案された。その有力な方法として考えられているのが放射線照射で、極めて現実的な方法である」と報じています。そ

して、自らの記事の信頼性を裏付けるかのように「ワシントン・ポスト紙やニューヨークタイムズ紙も大きく取り上げている」と報じたのです。

編集部は4月上旬にブッシュ政権が給食用肉のサルモネラ菌検査の廃止という方向転換を農務省から発表したが、ただちに取り消されたという情報は得ていました。しかし、この動きを原子力産業新聞は都合の良い前半部分だけで記事を書き、あたかもこれから照射牛肉が全面的にアメリカの学校給食で使われるかのような記事を書いたのです。

こうした作弄的な誤った記事が国民と原発推進派の不信感をますます大きくすることになります。推進の立場をとる原子力産業新聞であっても最低事実に基づいた記事を書かないと新聞にも値しません。

(追記～6月21日、訂正記事が出されました)

早速、この経過について詳しく調べ、混乱した舞台裏の実態を詳しくお知らせします。

事件の経過

原子力産業新聞は、ワシントン・ポスト紙とニューヨークタイムズ紙もこの件を大きく取り上げた、と報じていますが、その翌日には両紙とも「これは間違いだった」という内容の記事をこれまた大きく（記事の字数は前日と同じくらい、もしくはそれ以上多い）掲載したのに、まったくこれを無視し、都合のよい記事を1ヶ月もたってから書いているのです。取り消しが行われたを知らなかったではすまない内容なのです。

ワシントン・ポスト紙（以降WP紙）とニューヨークタイムズ紙（以降NYT紙）の原文記事を読むと、まず4月5日（水）付けで両紙とも「農務省が給食牛肉のサルモネラ検査廃止へ」という記事を掲載しています。

WP紙は農務省がサルモネラ検査廃止という政策転換の発表、サルモネラ食中毒の問題と実態、去年のクリントン政権によるサルモネラ検査強化からこれまでの動き、新しく提案される基準とそこで考えられる問題点、これに対して異議を唱える議員や消費者団体の声などが主な内容で、『代替手法としての食品照射』については今回の問題を引き起こすきっかけになったクレイトン氏という人物（詳細は後述）が「殺菌のためにもっと照射技術を使うべきだ」と言った、という一文があるのみです。

NYT紙の方は「農務省はサルモネラ検査の廃止と照射牛肉の導入を発表」と記事冒頭の文章で述べ、これまでの経過と文中でも食品照射技術の説明やこれに対して消費者が不安を抱いていることなどを少し書いています。

しかし、その翌日の4月6日にはWP紙もNYT紙も「農務省がサルモネラ検査廃止の発表を撤回 今後もサルモネラ検査は続行」という内容の記事を掲載しています。2紙の6日付けの記事を読むと、今回の発表とその撤回の舞台裏がある程度明らかになります。

今回の事件は農務省の農産物市場サービス公社代理行政官のケネス・C・クレイトン氏（農務省に20年以上勤務する公務員）が3月末にノースカロライナ州で行われた物品流通協会の会議で企業担当者向けに講演をし、その中で「農務省は学校給食の食材として納入される食品へのサルモネラ検査の廃止などを含めた新しいルールを近日中に発表するだろう」としゃべったことに端を発しています。このサルモネラ検査が廃止され

るとの同氏の発言を聞いて不安を抱いた人たちがインターネットなどを使い情報を流すことにより、またたく間にこのニュースが市民団体等の関係者の間に広まりました。

ちょうど3月29日（木）に市民団体の代表者とアン・ヴェネマン農務大臣による会談があり、この席で市民団体の代表者がこの件について言及したところ、大臣も補佐官らも「そんな話は聞いたことがないし、農務省内で検討されたことすらない」と驚きをあらわにし、大臣は「自分の許可なしにそのような重大な政策変更が行われることはない」と、この案件について調査することを確約したというのです。

しかし、4月2日（月）に突然、クレイトン氏の発言どおりの「提案（草案）文書」が農務省のホームページに掲載されたのです。驚いた市民団体らはこれを鵜呑みにしないよう報道関係者に注意を呼びかけました。

農務大臣がこのホームページの文書について初めて知ったのは4月4日（水）夜で、記者からこれを聞いた大臣は即刻その夜8時の打ち合わせにクレイトン氏を呼び出し、1時間あまりに渡って会見し、政策を決定するのは大臣であること、また、大臣が政策を決定するには関連する全ての部署が関わらなければならないこと、を強く申し渡しました。

このことはホワイトハウスの大統領補佐官らにも4月4日（水）の夜8時ごろに、農務省担当者から「大統領の政策と違う、おかしな草案文書がウェブページに掲載されている」との連絡が入ったのです。仰天したホワイトハウスの上級補佐官らは5日朝に会議を開き、「こんな話は誰1人聞いたことがないので、これが本当に農務大臣の意向なのか確認する必要がある」として大臣に電話し確認を取りました。大臣は、自分はもちろんそのような判断は下していない、とこれを否定したのです。

このように4日（水）夜の段階で政府側は早急に対応を行っていましたが、4月5日付けのWP紙とNYT紙に「提案文書」の内容を受けた記事が掲載されたのです。

4月6日（木）朝には農務省のホームページからこの「草案文書」が消されました。そして同日、今回の件について「発表された草案文書は撤回すること」、「今回の草案文書は農務省内での適切な検討を経ずに発表されたものだったこと」などを明確に伝える農務大臣の正式文書が農務省から発表されました。そしてWP紙とNYT紙も、前日にそのような記事が報道されてしまった経緯とそれが完全に事実と異なる「誤った発表」で

あったことを明らかにし、政策に変更なしとの農務省の正式見解が発表されたことを6日（木）付けの新聞に改めて掲載したのです。

農務大臣は会見の中で、今後も学校給食用牛肉のサルモネラ検査は続行するし、照射牛肉を導入するとの提案も無効だ、と述べています。また、今回の提案文書の発表は、農務省のある一役人が大臣や上級担当官ら誰一人からも了承を得ず勝手にやったことだとしました。

以上のように、今回の「学校給食用の牛肉に関する政策変更の発表」は、農務省内で検討された経緯すらなく、1人の農務省職員が勝手にインターネットのホームページに掲載しただけ、ということでした。

今回の騒動は、農務大臣による発表撤回で一応一段落したようですが、今後も引き続き農務省の動きには注意する必要があります。なぜなら一介の公務員が自分の考えで草案を作り、ホームページに発表までしてしまうようなことができるとは考えにくいからです。

実際には、裏ではこうした流れがあったと考える方が現実的です。

アメリカの市民団体オーガニック・コンシューマーズ・アソシエーションがインターネット上に掲載しているプレスリリースによると、今回の一件で政府は今後もサルモネラ検査は続けるとしているが、一方で照射牛肉の学校給食への導入も実行に移そうとしている、と注意を呼びかけていますが、こうした水面下の動きを警戒しているからでしょう。

付録

せっかくですので、ついでにこの件に関連してWP紙とNYT紙の記事の中でみつけた興味深い情報を幾つかお知らせします。

■「アメリカ政府が実施している挽肉のサンプリング検査で1億2千万ポンドの牛挽肉から採取された1,436検体のうち130検体が細菌検査で不合格となった（2001年3月30日現在）。不合格となったサンプル130個のうち75個はサルモネラ菌、10個が病原性大腸菌O-157、その他が高濃度の*大腸菌群*や黄色ブドウ球菌によるもの。」（NYT紙、4/5）これはアメリカでは1割近くもの肉が、検査で細菌数が多いために食用に適さないとして不合格になる可能性があること示しています。不衛生な食肉処理が十分に想像できるものです。アメリカでは、こ

うした不衛生な環境の改善を考えずに、汚い処理を一括照射して片づけてしまおうという考え方が潜んでいます。こんな自分たちの都合で消費者が照射牛肉を食べさせられるなんてとても許されることではありません。

■「サルモネラ検査が義務化された後、昨年度1年間に検査で不合格になり廃棄された学校給食牛肉は、農務省が学校給食用に購入した牛肉総量（1億1100万ポンド）の5%近くに相当する約500万ポンドにのぼった。」（WP紙、4/5）

■「昨年クリントン政権が学校給食用牛肉のサルモネラ検査を義務化したのは、学校給食用の牛挽肉の45%近くを供給していたテキサスにある食肉加工場が、農務省が実施した無作為サルモネラ検査で3度も不合格になったため。この加工場はその後農務省の指導で閉鎖された。」（NYT紙&WP紙、4/5）

■「それほど汚染されているという牛肉をわざわざ本当に子どもたちに食べさせたいのか考えてみる必要がある、と市民団体代表者は問いかける」（WP紙、4/5）
日本の輸入牛肉が事故を引き起こすことは十分考えられます。

■「昨年6月に検査が義務化された後、サルモネラ菌による汚染が50%も減少していることが多数の研究調査で明らかになっている。」（NYT紙&WP紙、4/5）
サルモネラ検査廃止を求める食肉加工業者らは検査には科学的根拠がないと主張していますが、昨年検査を義務化したことで実際ある程度の効果は上がっているようです。

■「米国農務省は昨年、牛肉への照射を許可したが、食肉業者が消費者の反応をうかがっている状態で、導入を躊躇している。今のところ実際にはごく少量しか照射牛肉は生産されていない。」

■「学校給食用牛肉への照射が決まるようなことがあったとしても、牛肉照射をしようと判断する企業が実際にどれだけ出てくるかは今の段階では不明。」

■「照射肉が学校給食に使われた場合、その旨を保護者に伝えるかどうかは学校次第となる。」

■ 「サルモネラ検査により牛挽肉の価格が上がったのは事実だが、照射の場合でも同じ事が起きると考えられる。ただし现阶段では照射によってどのくらい価格が上がるかは不明。」(以上全てNYT紙、4/5)

これらは照射肉に対するアメリカ国民のどちらかという否定的と見られる反応や、照射肉が導入された場合に浮

上してくると考えられる問題点などを表しています。

追記

2001年6月21日付 原子力産業新聞にて、訂正記事が出ています。「この提案は、政府の正式決定ではなく、その後農務省により撤回されており、これまで通りのサルモネラ菌検査が続行されることが判明しています」

ちいさい・おおきいニュースレター紹介

「ちいさい・おおきい」編集委員会では本誌に載せきれない情報や問題を「ニュースレター」を使って提供しています。また、個人的にも情報が提供できるものはいたしております。4月から6年目がスタートします。少しマニアックなテーマもありますが、ぜひ会員になって読んで下さい。

体裁 B5判 10～24P(各号によってページ数は異なります)

発行形態

少なくとも年に4回以上発行し、会員に郵送します。
最新の情報を盛りこむために、発行日と発行回数に幅をもたせます。
だいたい8回が目標です。

発行 ちいさい・おおきい編集委員会

編集 健康情報研究センター

申し込み方法

直接郵便局から下記の郵便振替口座にお振り込みください。

ホームページは、SIH <http://www.aruke.com/sih/>
をご覧ください。学校給食ニュースからもリンクしています。

SIHとはSatomi Institute of Health の略です。
健康に関する情報などをお伝えしています。
環境ホルモン問題 と 遺伝子組換え食品 と 放射線照射食品に関する最新情報などを提供しています。

追悼 東京都学校栄養士協議会会長 角田八重子氏

角田八重子氏の足跡

大正5年10月11日生まれ、現在の福島県石川郡石川町谷沢にて
石川町立第一小学校卒業、福島県立安積女学校卒業、服部栄養学校卒業
東京都墨田区立錦糸小学校栄養士として就任
東京都墨田区立柳島小学校にて定年を迎え退職
昭和35年より東京都学校給食栄養士協議会を設立、会長を努める
退職後は郷里の実家で悠々自適の生活を送る
平成13年3月28日逝去 84歳

角田さんの思い出

角田さんは東京都の栄養士にとって、母親のような存在でした。1961年に墨田区の錦糸小学校に学校給食の栄養士として就職した彼女が、自分は作業員という職名だと気づいたのはずっとあとのことでした。彼女ばかりでなく、東京の栄養士は臨時職員や子どもの給食費に10円を加えて徴収して給料をいただくPTA雇いという雇用条件でした。待遇改善のため、10年余もの間、文部省、大蔵省に陳情に行きました。が、全然改善されないで、栄養士は新しい組織を作り、自分たちで運動をはじめると決意し、東京都学校給食栄養士協議会を結成しました。その会長に選ばれたのが角田さんでした。以来42年、退職後も会長として、後ろから全員を温かく包んで、生涯「子どものための学校給食を」を掲げて、東京の学校給食の栄養士を守り育ててくれました。

角田さんは、福島県の郡山市から水郡線（水戸と郡山間の線）の石川町に、もと庄屋の角田家の末娘として誕生しました。自由民権運動の理解者だった父に愛されて成長し、当時は稀な郡山市の県立安積高女（トップ校）を卒業しました。通学は徒歩で1時間以上を要したとか。戦前は県庁に勤め、戦後上京、苦学して服部栄養学校を卒業、錦糸小学校に就職し学校給食のリーダーとして墨田区で活躍しました。

1960年の「地財法」という法律により前述の栄養士は約150名が首を切られることになりました。東京都に

牛尾保子 全国学校給食を考える会代表

陳情、請願、労働組合への要請、そして白衣を着て、都庁に行進デモにも行きました。やっと1964年、東京都に学校栄養士制度はできましたが、角田さんは年齢制限で除外されたり、身分切り替え（作業員から区の技師補という職名変更された）の時は、二号俸も給料切り下げにあいました。

しかし、「私のことはどうでもいい。みなさんがよくなればいい」と言い、また「お金持ちというのは、お金をどれだけ有効に使ったからで判断すべきで、お金を貯めてたくさん持っている人が金持ちではない」というのが彼女のお金論でした。

脱脂粉乳反対運動の時には、「子どもが嫌がって残す脱脂粉乳はやめて牛乳に切り替えるべきだ」と提唱したら、都庁の人に「国策に反対する栄養士は国賊だ」と言われたと、栄養士の交流会の席でお酒を酌み交わしながら若い人に話していました。亡くなる2週間ほど前のことです。

訃報に接し、栄養士の徳永さんと石川町のご自宅に駆けつけた夜は、上弦の月が淡く、三月末というのに、小雪が舞っていました。

いつもと変わらぬ優しいお顔で、大好きな郷里で静かな最後を迎えられました。

たくさんの学校給食関係者に「ごくろうさま」と声をかけながら、子どもを愛し、あきらめないで運動をすすめるように、と、勇気を与えてくれた84歳の生涯でした。

最近のできごと

2001年5月6月の新聞などから

トピックス

給食の自給率調査協力自治体募集

【食材 地場型など】

宮城県多賀城市、地場野菜使用

愛媛県今治市、地場産無農薬野菜使用

新潟県中魚津南町の地場型給食

【衛生管理】

次亜塩素酸からオゾン水に

岡山県倉敷市、調理中刃こぼれ

【民間委託】

兵庫県香住町で民間委託方針

【環境・食教育ほか～堆肥化など】

山口県宇部市、給食残さたい肥化

静岡県御殿場市で残菜コスト調査

JA富山中央会、米飯給食推進運動

東京都日野市で古代米を栽培・給食に