

学校給食ニュース vol.168 2015年2月号

全国学校給食を考える会 電話:03-3402-8902 FAX:03-3402-5590 E-mail kyushoku@member.daichi.or.jp
会費口座(郵便振替口座) 口座番号: 00100-2-726489 名義: 全国学校給食を考える会
http://gakkyu-news.net/jp/ E-mail desk@gakkyu-news.net (編集・投稿)

今月のトピックス・輸入食品を考える3

水産物の生産、加工、輸入、消費を考える

中国からの輸入食品が学校給食に使われている、という記事をきっかけに輸入食品を考える特集をはじめて3回目になります。1回目は日本の食品輸入と安全性等の検査の現状、学校給食で「加工食品」を使う背景などについて考えました。2回目は、冷凍食品を扱いました。多くの食材(素材)が冷凍食品として輸入されていることや、加工食品の多くも冷凍されていることから、全体的な内容をまとめたものです。

3回目の今回は「水産品」に焦点を当てます。水産品といえば、魚、貝類、海藻などですが、生鮮、冷凍、乾燥(干物)など、流通形態が様々です。形も、丸魚、開き、切り身すり身、骨抜き、フライ用衣付け、調理済みなどあり、中には、逆委託加工貿易(日本で漁獲して、一度輸出、海外で加工して再輸入)といったものもあり、統計などを見ても全体像がなかなか分かりにくいのです。

そこで、今回は、

- 1 水産品の自給率と消費について考える
 - 2 水産品の生産と輸入について考える
 - 3 水産品の表示と安全性について考える
- ことを、整理しました。

【1 水産品の自給率と消費について考える】

●魚介類の自給率は6割

2013年度の食料需給表によれば、魚介類の国内生産

量は、全体で428万6千トン。輸入量が408万1千トン、輸出量が68万トンです。1年で国民ひとり当たりの供給量は1年で27.0kg、1日あたり74.1gとなっています。年間の供給量でみると、1965年度に28.1kgだったのが、1995年度には39.3kgまで増え、その後徐々に減少しています。

食料自給率(カロリーベース)でみると、魚介類(食用向けのみ)は、1965年度に110%あり、輸出していました。1975年度も100%と完全自給していましたが、1985年度になると86%に低下、供給量が最も多かった1995年度には59%まで急落します。消費量の増加は安い輸入魚介類によってまかなわれていました。その後60%台まで自給率は回復し、2013年度は60%とみられています。飼料用を含めた魚介類の食料自給率は55%です。

また、2013年度で、加工度の低い生鮮・冷凍魚介類の供給量は、1年で10.3kg、1日あたり28.2gとなります。

日本の食料自給率(カロリーベース)は2013年度で39%(約4割)ですから、魚介類は減ったとは言え、6割を自給している食品です。

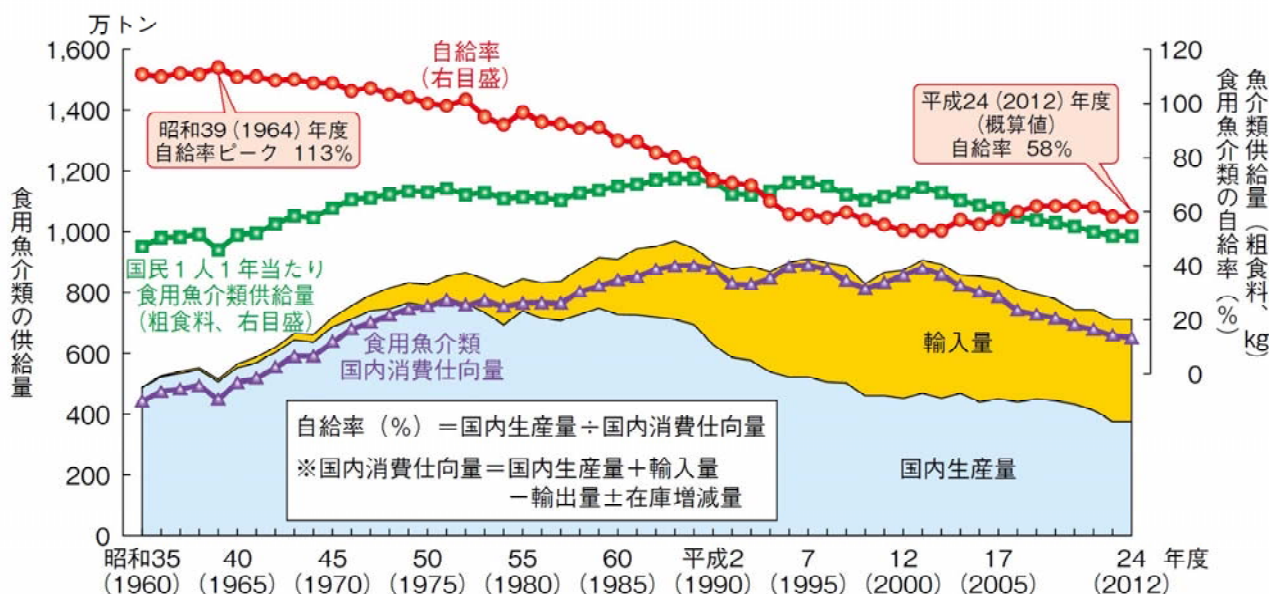
●国内生産と消費は減少を続ける

では、水産庁が出している「平成25年度水産白書」から、もう少し詳しくみてみましょう。(以下引用)

(我が国の魚介類の生産・消費構造)

平成24(2012)年度における我が国の魚介類の国内消

図Ⅱ-4-2 食用魚介類の自給率等の推移



資料：農林水産省「食料需給表」
(水産白書平成25年度より)

費仕向量(原魚換算ベース)は817万トン(概数)であり、このうち80%(652万トン)が食用消費仕向け、20%(166万トン)が非食用消費仕向け(飼肥料)となっています。国内の食用消費仕向量は、国内生産量と輸入量とともに減少したことから、平成19(2007)年度と比べ10%(75万トン)減少しています。

(我が国の水産物輸入の動向)

我が国の水産物輸入量(製品重量ベース)は平成13(2001)年に過去最高(382万トン)となった後、国内消費の低下等に伴っておおむね減少傾向で推移しています。平成25(2013)年の水産物輸入量は、最近の為替相場の動向や世界的な水産物需要の高まり及びエビ類での病気等による生産量の減少に伴う水産物価格の上昇から大きく減少し、前年比9%減の249万トンとなりました。一方、輸入金額は水産物価格の上昇等を反映し、前年比5%増の1兆5,797億円となりました。なお、平均輸入単価は、前年比15%上昇しました。

品目別ではサバ及びイカ類は輸入量・額ともに増加しましたが、サケ・マス類及びエビ類は輸入量は減少し輸入額は増加しました。カツオ・マグロ類及びバニ類、ウナギ調整品は輸入量・額ともに減少しました。

(水産物消費の傾向)

食用魚介類の1人当たり年間消費量(*1)は、我が国で牛海綿状脳症(BSE)が発生した平成13(2001)年度の40.2kg/人をピークに減少を続けてきましたが、平成24(2012)年度は前年度比0.1kg/人減の28.4kg/人にとどまり、下げ止まりの兆しがみられます。

平成25(2013)年の1世帯当たりの生鮮魚介の購入金額においても、3月以降、前年同月を上回る月が続いています。ただし、数量面では平成25(2013)年秋に多数来襲した台風により鮮魚の水揚げが減少し単価が高騰した影響で購入数量が減少し、前年同月比で9月は9%減、10月は7%減となっています。

*1 農林水産省では、国内生産量、輸出入量、在庫の増減等から「食用魚介類の1人・1年当たり供給純食料」を算出。この数字は、「食用魚介類の1人当たり年間消費量」とほぼ同等と考えられるため、ここでは「供給純食料」に代えて「消費量」という言葉を用いる。(引用終)

●国内消費のまとめ

日本人は魚食民と言われていますが、国民ひとりでは1日あたり74.1gほどしか食べなくなっています。それでもまだまだひとり当たりの消費量は先進国等の中では最多です。

また、1970年代までは国内漁業が盛んでしたが、徐々に国内生産量が減り、輸入が増えて、現在では全体で約半分以上が輸入、食用のみでも4割が輸入品となっています。

1980年代からの円高によって「安い輸入魚介」がありましたが、最近では国内生産の減少、円安等による輸入価格の高騰による影響が出てきました。

【2 水産品の生産と輸入について考える】

●加工・流通技術が支える水産品

水産品の多くは魚、エビ、イカ、タコ、貝類といった魚介類です。養殖も増えていますが、その多くは漁で獲られます。また、魚の場合、一度に大量に獲れる時があり、年や季節、場所によって漁獲量に大きな変動があります。今日は豊漁、明日は不漁ということもめずらしくありません。また、天候によって漁に出られない日もあります。加えて、魚介類は「傷みやすい」特徴があるため、加工と流通方法に工夫が必要です。冷蔵・冷凍流通技術（コールドチェーン）が発達するまでは、塩蔵、干物などが主流であり、缶詰、瓶詰めをはじめ、様々な形で加工されてきました。今日では、冷蔵・冷凍（解凍）技術が発達したこと、一定の温度で産地、加工場、市場、消費地まで運ぶ体制ができており、新鮮な魚介類が比較的安定して食べられるようになってきました。

日本は、世界有数の漁業生産大国であり、消費大国でした。しかし、この30年ほどで、日本と世界の漁業生産、消費の姿はすっかり形を変えています。

●輸入量は減っても、輸入額は変わらない

日本国内の漁業・養殖業の生産量は1984年をピークに減少をはじめました。1984年に1,282万トンあった生産量は、2012年には486万トンと、以前の半分未満となっています。遠洋漁業からの撤退、漁獲の不安定化、高齢化等により、漁業者の数は減り続けています。

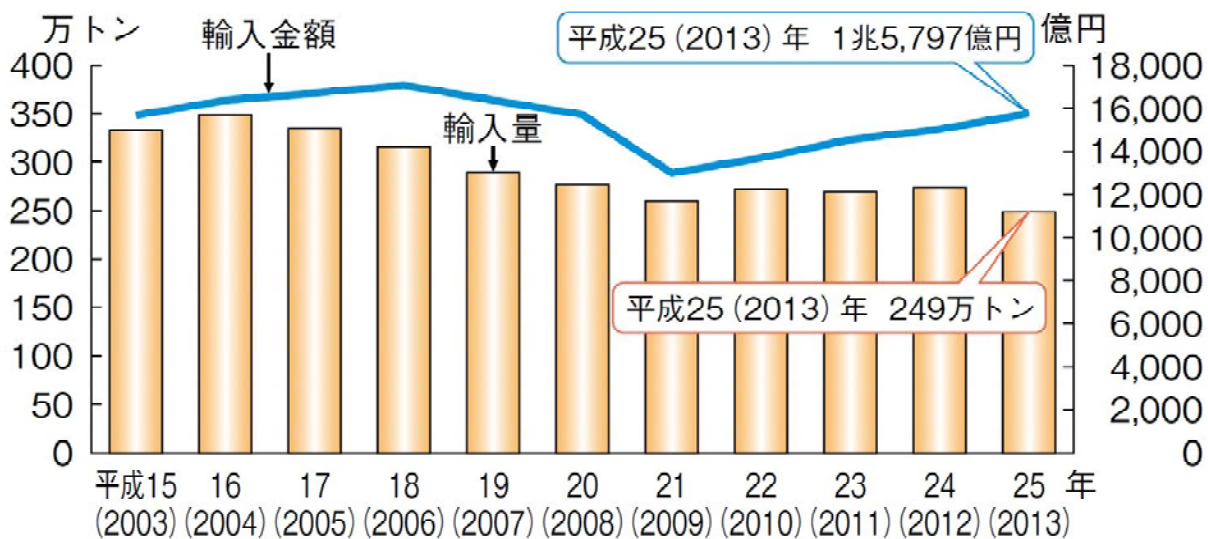
2012年現在で、漁業者17万4千人（被災3県を除く）のうち、およそ5割が60歳以上で、65歳以上でも全体の37%程度となっています。

今後も、日本の漁業生産量は減少していくと予想されています。

それでは、その分、輸入が増えていくのでしょうか？

過去10年を振り返っても、消費量が減少する中で輸入量も減っています。しかし、輸入金額はあまり減っていません。むしろ2009年度からは輸入金額は微増しています。統計は2013年度までですが、円安ドル高（ユーロ高）になった2013年度は、輸入量が前年より多く減ったにも関わらず金額は増えています。

この要因として、世界的な水産品への需要の高まりと、価格の高騰があるとされています。また、EU（ヨーロッパ連合）や中国、インド等の新興経済成長国に「買い負け」しているという指摘もあります。「買い負け」とは、日本の商社等が必要な量を、日本国内で売れる金額では買えなくなっているということです。そこに円安によりさらなる影響を受けているようです。



日本の水産物輸入量と輸入金額の推移（水産白書平成25年度より）

9 水産加工の輸入量の推移

年次 品目	輸入量 (千トン)					単価 (円/kg)				
	20年	21年	22年	23年	24年	20年	21年	22年	23年	24年
さけ缶	0.4	0.5	0.6	0.6	0.7	837	711	761	773	835
さけ調製品	10.0	10.1	11.2	10.1	11.4	703	695	702	768	822
にしん	2.2	2.4	2.5	2.7	2.9	383	366	345	345	387
いわし缶	0.5	0.5	0.6	1.5	2.3	578	536	528	484	486
いわし調製品	2.0	1.8	1.6	1.8	2.0	326	316	292	291	320
かつお缶	9.7	11.8	12.2	15.3	16.4	564	462	421	433	485
まぐろ缶	24.2	23.1	24.6	26.7	26.9	535	445	413	442	504
かつお・まぐろ類調製品	9.9	9.1	6.8	6.4	6.7	551	419	414	474	558
かつお節	8.4	5.6	3.8	4.6	5.9	726	502	484	625	677
さば	5.8	6.5	8.1	11.1	11.8	596	572	543	547	614
かたくちいわし	1.0	1.1	1.1	1.3	1.5	1,216	1,098	1,039	1,003	1,042
加工うなぎ	16.8	20.5	22.9	14.6	9.0	1,491	1,130	1,605	2,322	3,240
魚卵調製品	10.2	9.7	2.2	3.5	8.5	1,795	1,587	1,858	1,979	1,304
かに缶	0.2	0.1	0.2	0.5	0.7	1,272	835	951	1,098	1,447
かに調製品	14.8	13.9	13.2	13.7	14.6	1,712	1,553	1,370	1,512	1,542
えび調製品	64.3	64.7	70.7	76.7	78.2	855	799	767	809	832
いか調製品	43.3	44.5	44.2	48.3	41.6	415	381	408	476	470
あわび調製品	0.3	0.2	0.3	0.3	0.3	5,716	4,181	4,016	3,991	3,937
その他水産調製品	131.1	129.2	143.9	152.4	114.1	507	469	438	467	511
対前年増減率 (%)										
さけ缶	▲ 68.6	24.1	29.9	▲ 11.9	16.4	35.6	▲ 15.1	7.1	1.5	8.0
さけ調製品	4.9	0.7	11.2	▲ 9.8	12.6	▲ 7.1	▲ 1.1	1.0	9.4	7.0
にしん	▲ 17.6	7.6	4.1	9.2	9.4	▲ 0.2	▲ 4.3	▲ 5.7	▲ 0.1	12.2
いわし缶	▲ 4.3	4.5	28.7	140.8	50.6	5.6	▲ 7.2	▲ 1.5	▲ 8.5	0.5
いわし調製品	▲ 19.7	▲ 11.1	▲ 11.8	15.2	12.1	▲ 9.8	▲ 3.1	▲ 7.6	▲ 0.3	10.2
かつお缶	24.7	21.4	3.5	25.7	6.8	17.8	▲ 18.1	▲ 8.9	2.9	11.9
まぐろ缶	▲ 7.2	▲ 4.5	6.4	8.5	0.9	11.1	▲ 16.7	▲ 7.3	7.0	14.1
かつお・まぐろ類調製品	13.6	▲ 8.0	▲ 25.4	▲ 5.8	5.4	9.8	▲ 23.9	▲ 1.4	14.5	17.7
かつお節	40.9	▲ 33.5	▲ 31.3	19.3	28.1	40.1	▲ 30.9	▲ 3.6	29.1	8.4
さば	▲ 40.4	11.7	25.8	35.9	6.5	0.8	▲ 4.1	▲ 5.0	0.7	12.3
かたくちいわし	▲ 43.1	11.4	▲ 4.2	22.5	9.9	9.0	▲ 9.7	▲ 5.4	▲ 3.4	3.8
加工うなぎ	▲ 52.5	21.6	12.1	▲ 36.2	▲ 38.6	3.2	▲ 24.2	42.0	44.7	40
魚卵調製品	▲ 27.9	▲ 5.3	▲ 77.5	60.7	143.0	10.2	▲ 11.6	17.0	6.5	▲ 34.1
かに缶	▲ 19.0	▲ 59.7	81.3	175.8	52.3	▲ 21.3	▲ 34.3	14.0	15.4	31.8
かに調製品	2.0	▲ 6.2	▲ 4.4	3.4	6.4	6.5	▲ 9.3	▲ 11.7	10.4	2.0
えび調製品	▲ 3.9	0.6	9.2	8.6	1.9	▲ 4.7	▲ 6.5	▲ 4.1	5.6	2.8
いか調製品	▲ 13.2	3.0	▲ 0.8	9.4	▲ 14.0	▲ 1.8	▲ 8.1	6.9	16.7	△ 1
あわび調製品	▲ 11.3	▲ 15.6	32.1	10.1	1.8	▲ 14.7	▲ 26.9	▲ 3.9	▲ 0.6	△ 1
その他水産調製品	▲ 12.8	▲ 1.4	11.3	5.9	▲ 25.1	▲ 2.6	▲ 7.4	▲ 6.7	6.6	9.4

資料：財務省「貿易月表」

加工品の輸入量推移(農水省食品産業動態調査全体版から)

●世界の漁業と養殖業

世界の漁業生産量は、養殖業を除いて1980年代後半には頭打ちになっています。2012年の生産量は9,251万トンで、日本は379万トン(4.1%)です。国別に多いのは、中国(1,643万トン)、インドネシア、アメリカ、インド、ペルーの順です。魚種では、ニシン・イワシ類が圧倒的で、次いでタラ類、マグロ・カツオ・カジキ類、イカ・タコ類、エビ類となっています。

世界の漁業生産量は多くの魚種で持続可能な資源量を上回っており、適切な管理がなければ海の生態系にも大きな影響を与えると懸念されています。

一方、日本では養殖の生産量は限られています。世界では養殖の2012年生産量は9,043万トンと、漁業生産量に匹敵するほどとなっています。養殖に関しては、中国の内水面養殖(海ではなく、陸上の池で養殖)が圧倒的で、そのほとんどがコイ・フナ類です。世界の養殖業は今後も拡大していくとみられます。

●魚を食べたい！ 世界の動向

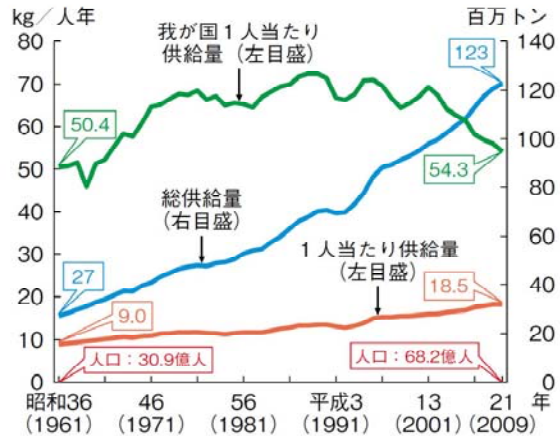
一方、世界の消費量は、世界人口の増加と、魚食人気の高まり、経済発展による動物性たんぱく質(肉、魚)への嗜好の拡大により、増え続けています。特に、中国、インド、インドネシアのひとり当たりの消費の伸びが大きく、これら3カ国は人口の多い国だけに、今後の消費への影響が予想されています。

しかし、繰り返しになりますが、国民ひとり当たりの供給量では、減ったとは言え、世界で日本は圧倒的に多く、魚食の国民であることは変わりありません。

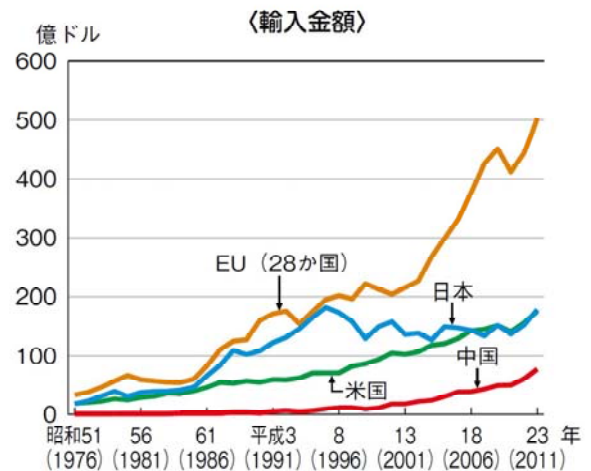
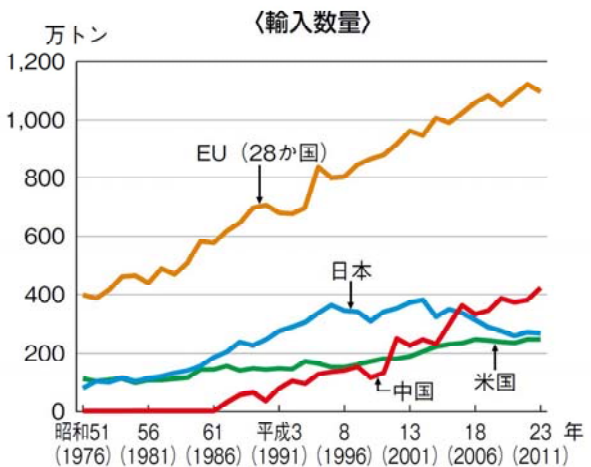
世界では水産物の約2割ほどが生産国から輸出されています。量的には少ないですが、貿易額ではエビ類が最も大きく、サケ・マス類、カツオ・マグロ・カジキ類、タラ類で全体の約半分の貿易額を占めています。

グラフに見るとおり、EUの輸入量が最も多くなっています。特に、BSE(狂牛病)や鳥インフルエンザの懸念が出た後、従来からの健康志向もあって、魚介類の輸入は増え続けています。

図Ⅱ-5-6 世界の食用魚介類供給量と人口の変化



資料：FAO [Food balance sheets]、UN [World Population Prospects]、農林水産省「食料需給表」



2番目、3番目は主要国の水産物輸入数量、金額の推移
(水産白書平成25年度より)

●日本の輸入ルールと主な品目

日本の話に戻しましょう。日本では、水産品の関税は比較的安く、1～10%となっています。もともと水産品は「輸出品」であり、輸入品目と考えていなかったことなどから比較的安い水準が保たれてきました。

その代わりに、主な水産品には、国内漁業を守るために輸入割当制度(IQ)が設けられています。一定の期間内の輸入量を品目別に制限し、事業者に「輸入枠」を割り当てる制度です。対象となっているのは、ニシン、タラ、ブリ、サバ、イワシ、アジ、サンマの活魚、生鮮、冷蔵、冷凍、フィレ等、ホタテ貝、貝柱、イカ(モンゴウイカを除く)、ノリ、昆布等の食用海藻類で、これらの品目は経済産業省が農林水産省と連携して生産割当を行っています。

ちなみに、学校給食との関わりの例を示すと、全国給食事業協同組合連合会(全給協)の関東ブロックである協同組合関東給食会のホームページでは、

(引用)

関東給食会は学校給食に食材を納入する業者の集まりとして、昭和41年に農林水産省の認可を受けて設立致しました。当時の学校給食は“教育の一環”として飛躍的な普及を遂げた時期であり、業務用食材流通の合理化・近代化を図るために物資斡旋を主な事業(共同購買事業)として発足致しました。

当組合の認可は農林水産省ですが、「学校給食」が中心のため、文部省からもご指導をいただきながら事業展開を行っております。特に、昭和53年には関東給食会が母体となって全給販(現、全給協)と云う全国組織(東北・関東・中部・近畿・中四国・九州の6単協で構成)を結成しました。その中の関東1都10県が当組合の担当地域となっております。この全国組織の設立を機に文部省・農林水産省より「学校給食用特別水産枠(いか・さば・あじ・白身魚・摺身等)」を学校給食用として特別に輸入できるライセンスをいただき、この枠で輸入した水産物を各組合員が学校給食へ供給している事業も長年続けております。(引用終)

と書かれており、1978年から学校給食用の輸入枠をもって学校給食への輸入水産物の供給をしていたことがうかがえます。

●生産と輸入のまとめ

日本の水産生産量も輸入量も減っています。消費量が減っているからですが、生産量は生産者が減っていること、輸入量は世界の需要が多くなり「買い負け」が起きていることにも理由があります。円安傾向が続くと、さらに輸入が厳しくなるかも知れません。また、TPPなどの影響についても、輸入元の国がTPPとあまり関係がないことや、元々関税が低いことから、輸入品がどんどん入ってくるということにはならないようです。

世界的には水産品の人気が高く、需要も伸びていきますが、その需要を支えているのは中国による生産で、特に中国の養殖の生産量の伸びが支えています。

今後も、日本の生産量は減少していくと考えられます。比較的自給率が高い水産品ですが、ある程度の輸入依存は避けられません。産地や安全性が気になることです。

次の項目では、水産品、水産加工品の表示制度と、ここでは触れなかった水産加工品と輸入について考えてみます。

【3 水産品の表示と安全性について考える】

●輸入規制と「調整品」

魚介類には輸入規制があるという話をしましたが、実際には輸入枠より多く魚介類が日本に輸入されています。それは違法に輸入しているのではなく、「調整品」など規制対象以外で輸入されているからです。これについて、「イカ」を例として見てみましょう。

輸入枠対象のイカ(モンゴウイカを除く)は、2013年(1月～12月)に93,170トン輸入され、輸入金額は394億円でした。輸入元は中国(39,589トン)、ペルー(14,395トン)で、チリ、アメリカ、タイがその後続きます。

乾燥・塩蔵・塩水漬けのイカは、同期間、481トンほど輸入され、輸入金額は7億6千万円ほどです。これらは中国、タイなどから輸入されています。

輸入規制の対象にならないイカ調整品(皮むきボイルイカなど)は、同期間47,042トン輸入され、輸入金額は234億円ほどとなっています。輸入元は、中国(40,197トン)、ペルー(3,899トン)が飛び抜けて多く、タイ、ベトナムが続きます。

このイカの輸入について、中国が多くなっていますが、

現在、イカの漁獲はメキシコ・ペルー海域のアメリアオオアカイカが最も多くなっており、これが中国等を経由して加工され日本に輸入されているものが多いとみられています。2000年頃までは日本もこれらの漁場でアメリアオオアカイカの漁をしていましたが、現在は輸入原料に頼る構造となっています。

(参考資料:全国いか組合報548号平成26年2月・全国いか加工業協同組合発行、平成25年度国産水産物需給変動調整事業関係調査「イカ類の需給及び流通動向に関する事例的考察」報告書平成26年3月公益財団法人水産物安定供給推進機構)

●産地表示制度は？

水産品には、国産、輸入を簡単に区別しにくい特徴があります。

「どこで漁獲されたか」「どの港に水揚げされたか」「どこで一次加工、二次加工されたか」によって表示などが異なるからです。

そこで、輸入水産品について考える際、表示制度が大切です。

表示制度は、2013年6月に食品表示法(消費者庁)ができ、これまでの食品衛生法(厚生労働省)、JAS法(農林水産省)などの食品に関する規制法のうち表示に関する部分が消費者庁に移管されました。現在、新たな食品表示制度に向けて様々な調整が行われています。

ここでは、大きく生鮮食品としての魚介類の表示と加工食品の表示のうち、原産地表示に関することを整理します。

生鮮品…国産品は漁獲・養殖した水域名(〇〇県産など)、輸入品は原産国名または原産国名と水域名が表示されています。また、「養殖」「解凍」の表示が必要です。

加工品(国内加工)…原料の原産地表示は食品群22品目に義務づけられており、このうち、以下のものが水産品です。

- ・素干し魚介類、塩乾魚貝類、煮干し魚介類及びこんぶ、干しり、焼きりその他干した海藻類
- ・塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- ・調味した魚介類及び海藻類
- ・こんぶ巻き
- ・ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
- ・表面をあぶった魚介類

・フライ種として衣をつけた魚介類

・生鮮食品を異種混合したもの

これ以外のものではうなぎ加工品、かつお削りぶしが原料原産地表示義務づけとなっています。その他は原料の原産地表示は義務づけられていません。

加工品(海外加工)…海外で加工し、輸入された食品は、食品の最終加工国が原産国として、原料ではなく「原産国名」を記載することになります。

ここで注意が必要なのは次のような場合です。

1)ペルーで漁獲され、中国で切り身にされたイカを輸入して国内でフライ用に衣をつけたものは、原料にペルーの国名表示が必要です。

2)ペルーで漁獲され、中国で切り身にしてフライ用に衣をつけたものを、日本に輸入し、再小分け・包装したものは、原産国名(中国)の表示が必要です。漁獲したペルーの表示は不要です。

1)の場合、中国を経由したことは、表示制度だけでは分かりません。

2)の場合、イカは品種名まで書かないため、ペルーのアメリアオオアカイカであることは分かりません。

表示制度の特徴をよく把握しておく必要があります。

●魚介類の安全性

国産、輸入に限らず、食品は安全であることが第一です。それは、食べて食中毒等を起こすような急性のもの(フグ毒、貝毒、ヒスタミン)や寄生虫(アニサキス)、だけでなく、不要な食品添加物や重金属、ダイオキシン、放射性物質など、微量でも長期的な摂取で人体に影響があるものについても同様です。

魚介類の安全性について、懸念されていることなどを列挙しておきます。

養殖業における抗菌剤・抗生物質等の使用…養殖業では、病気の発生や蔓延を防ぐために抗菌剤・抗生物質等が水産用医薬品として使用されることがあります。

学校給食ニュース2014年11月号で紹介した厚生労働省の輸入食品監視指導結果を見てみると、輸入した養殖エビから日本では認められていない合成抗菌剤等が検出されたとして規準違反の事例が多く見られます。

すり身と添加物…すり身をつくって冷凍する際に、水が

分離しやすくなります。それを防ぎ、ぷりぷり感を保つために使われるのが結着剤のリン酸塩とたんぱく質の冷凍変性を防ぐ糖類です。これらは原料のすり身に使用されることから、最終製品であり加工助剤・キャリアオーバーとして表示の必要がありません。

生食用鮮魚類等加工時の殺菌剤…生食用の魚介類について、食品添加物の使用は認められていませんが例外として次亜塩素酸ナトリウムの使用が認められています。生食をしない学校給食では直接関係がないかも知れませんが、知っておきたいことのひとつです。

放射線照射食品…放射線を人工的に浴びせることで、殺菌やジャガイモの発芽を止めるなどに使用する例があります。日本では食品衛生法で禁止されており、唯一の例外として北海道士幌農協のジャガイモの芽止めのみ認められています。輸入食品では、過去に茹でたシャコやホッキ貝などで放射線照射の事例が違反事例として報告されています。

水銀…魚介類に含まれる水銀については、妊娠中の摂食が胎児に影響を与える懸念の報告があり、厚生労働省が注意を呼びかけています。学校給食とは直接の関係はありませんが、妊婦に対し量的な制限を呼びかけているのは、バンドウイルカ、コビレゴンドウ、キンメダイ、メカジキ、クロマグロ、メバチ、エッチュウバイガイ、ツチクジラ、マッコウクジラ、キダイ、マカジキ、ユメカサゴ、ミナミマグロ、ヨシキリザメ、イシイルカ、クロムツ

厚生労働省 魚介類に含まれる水銀について
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin/>

●学校給食と魚

最後に、学校給食と輸入魚類について、最近のトピックスをふまえてまとめておきます。

それは「骨なし魚」です。骨なし魚とは、もともと骨のついている魚（切り身、丸魚）から、骨を取り去り、元の形のまま骨のない焼き魚、煮魚などにしたもので、食べやすさを目指した加工食品です。骨を取り除いた魚製品は以前からありましたが、1998年に水産加工会社の大冷が骨なしタチウオを開発し、病院食に採用されたことから広が

り、学校給食でも使われています。大冷のウェブサイトでは、主な加工はタイ、ベトナム、中国で行っており、結着剤として食品添加物の酵素製剤を使っているとされています。

大冷（骨なし魚のQ&A） http://www.dai-rei.co.jp/grovalnavi/company_question_honenasi.html

何年かに一度、テレビ番組などで取り上げられては、食文化論として議論されていますが、この骨なし魚の中には、原料が国産で、加工を海外という製品もあります。このような加工のみ海外という例があることも知っておきたいことです。（逆委託加工貿易）

さて、水産庁では、「平成25年度水産白書」の中で、学校給食について触れています。（以下引用）

（学校給食等での食育の重要性）

義務教育年限にある子供達がどれだけ骨のある魚料理を食べられるかを調査した結果では、骨のある魚料理を上手に食べられる子供は半数以下となっています。このため、子供に魚の食べ方や魚食文化を伝えることは大切だと考える親が9割以上となっており、多くの親が魚の食べ方を教える必要性を感じていることがみてとれます。

このような状況の中、学校給食での水産物の提供も増えていますが、親は学校給食に対し食べやすい魚料理の提供を期待していると同時に、骨のある魚を上手に食べられるようになることを期待していることから、まず食べやすい魚料理によって子供達に水産物のおいしさを伝えるとともに、骨のある魚の食べ方の適切な指導も行うことが望ましいと考えられます。

学校給食では、水産物のおいしさを伝えるだけでなく、我が国・地域の水産業を理解するという観点から、給食用に供給される水産物はできるだけ国産・地元産水産物が利用できるよう、地元産水産物の安定供給体制を構築したり、漁業者と学校給食会が共同で学校給食向け商品を開発するなどの活動が進んでいます。学校給食では食材の安定供給の確保が大きな課題であるため、定量・定時性の確保が求められるほか、主に子供が食べることからより厳しい安全性の確保や、短時間に大量の調理が必要であることから、ある程度の簡便性の確保等が求められています。

また、給食だけでなく、水産物に知見を有する者から

水産物に関する話を聞いたり、子供が実際に魚を捌(さば)いてみるといった実習を行うなどにより、水産物に関する食育への取組が進められています。国ではこのような出張授業や実習等を通じて水産物消費拡大を後押しする担い手として「お魚かたりべ」を任命しており、平成26(2014)年3月現在で58名が任命されています。「お魚かたりべ」は食育の出張授業や実習だけでなく、イベントでの講演等も通じて魚食に関する情報発信活動を進めています。(引用終)

●まとめ

水産物は、国内で流通する生鮮品だけでなく、冷凍・加工品として様々な形態をとりますが、解凍品と生鮮品の違いなど、一見すると、生産、流通、加工工程や品質が分かりにくいものがあります。学校給食では生(刺身)は出されていませんが、食育、和食といった観点から今後大切な食材であることは変わりありません。また、表示制度を通じて、子どもたちが将来、水産品を適切に選択する力を身につけることも必要でしょう。

安全性、地場産、水産業、加工業、世界の漁業資源など、様々な観点があり、このどれもが教育ともつながります。「生きた教材」として考えていくことができればと思います。

(参考・各給食関連団体等の水産品に関する情報)

■全国学校給食会連合会

全国学校給食会連合会(全給連)のウェブサイトにあるリンク集で名前の載っている食品企業は4社あります。

- ・ハウスウェルネスフーズ(株)
- ・アルファー食品(株)
- ・ニッシン・グルメビーフ(株)
- ・(株)ニチレイフレッシュ

このうち、水産品を扱っているのがニチレイフレッシュです。

■(株)ニチレイフレッシュ

ニチレイグループのニチレイフレッシュはその名の通り、水産・畜産品の主に素材をグループ内外に供給する企業です。主な水産品には、国産ではカキ、タコ、ホタテ、ウナギの蒲焼きが紹介されており、輸入品では、中国産ウナギの蒲焼き、アサリ、オーストラリア・ベトナム産のキ

ス、ノルウェー産のタラバガニ、モーリタニア産のタコ、それに、ミャンマー、ギリシア、メキシコ、マダガスカル、ブラジル、タイのエビが紹介されています。

■(公財)学校給食研究改善協会

(公社)全国学校栄養士協議会と連携して、学校給食用優良食品(全学栄製品、全学栄すいせん製品)を紹介しています。その中から水産品、水産加工品を見てみましょう。

いずれも国内のメーカーであり、国内加工されているようです。

原料が国産のみかどうかは不明です。

グリーンボール(すり身とモロヘイヤの冷凍食材)

枝豆とじゃこの元気ボール(タラ、イトヨリダイ、チリメンジャコを使用した冷凍食材)

スクールかにボール(タラ、イトヨリダイ、カニを使用した冷凍食材)

スクールちくわ(タラ・冷凍)

スクール糸かまぼこ(ほぐし)(タラ・冷凍)

美ら海育ちもずく(冷凍)

黒豆さつま(冷凍)

スクールかに(国産カニのみ・冷凍)

スクールほたてグラタン(国産ホタテ・冷凍)

■(公社)学校給食物資開発流通研究協会(学流協)

学校関係者のニーズに合わせ、公的規格以上の製品を開発、安全で安心かつ、「生きた教材」とできる製品を推奨品として毎年指定しています。内容表示の明確化、安全性、栄養バランスへの配慮及び利便性と適切な価格、素材性を重視しているとのことです。

ここから水産品を見てみましょう。

マンダイダイスカット(骨なし)(インドネシア産・製造も。冷凍)

しそひじき(Fe)(韓国産・国産ヒジキの国内加工、冷蔵)

エビ寄せフライ(ベトナム・インド産エビ、アメリカ産魚肉すり身の国内加工、冷凍)

ほきフライ(アルゼンチン産ホキ、国内加工、冷凍)

いわし天ぷら(国産、冷凍)

かにクリームコロッケ(国産、韓国産他カニ、国内加工、冷凍)

シーグレイスカに風味フレーク(タイ産エソ、国産、タイ産

タラ、国内加工)
 しらすの玉子寄せ(国産、冷凍)
 海草サラダ サラダこんぶ(国産)
 ひじきごはんの素(大豆入り)(国産)
 便利なさんま蒲焼(国産)(冷凍)
 焼きちくわ(アメリカ、タイ、中国他産魚肉、国内加工、冷凍)
 さばの照り煮(おかか)(国産、冷凍)
 ソフトいりこ(国産、冷凍)
 あさりしぐれ煮(インド、パキスタン産アサリ、国内加工)

(ウェブサイト一覧)

水産庁 水産白書(平成25年度)
http://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/h25_h/
 農水省 食料需給表平成25年度
<http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/zyukyu/pdf/zyukyu>

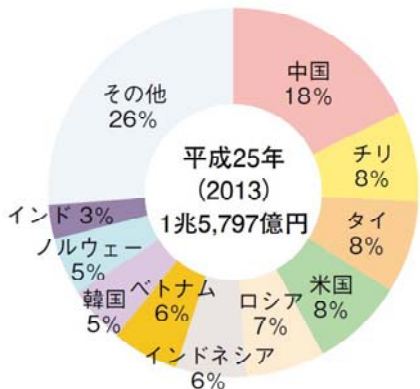
_140805-2.pdf
 農水省 食品産業動態調査
http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/jki/j_doutai/doutai_2012.html
 経済産業省 貿易管理
http://www.meti.go.jp/policy/external_economy/trade_control/boekikanri/import/wariate/index.htm

厚生労働省 魚介類に含まれる水銀について
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin/>
 全国学校給食会連合会(全給連) <http://www.zenkyuren.jp/>
 (株)ニチレイフレッシュ <http://www.nichireifresh.co.jp/>
 (公財)学校給食研究改善協会 <http://www.gakkyu.or.jp/>
 (公社)学校給食物資開発流通研究協会
<http://www.h7.dion.ne.jp/~grk-21/>
 全国給食事業協同組合連合会(全給協)
<http://www.zenkyu-kyo.or.jp/>
 関東給食会 <http://www.kan-q.or.jp/>
 全国いか加工業協同組合 <http://www.zen-ika.com/>

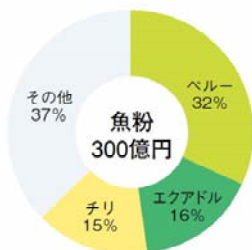
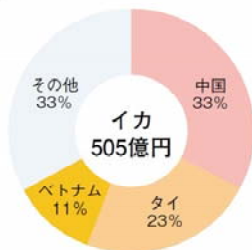
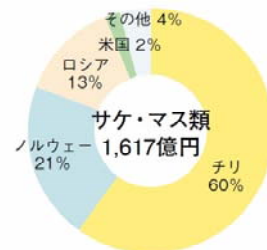
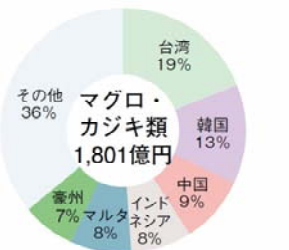
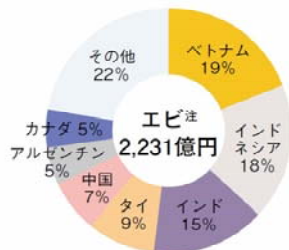
左は2013年の日本の水産品輸入相手国

下は主要品目の輸入相手国

(水産白書平成25年度より)



農林水産物総輸入金額に占める割合：17.6%



資料：財務省「貿易統計」
 注：エビについては、このほかエビ調製品が757億円輸入されている。

時事情報

インターネット、自治体HP等より

●徳島県阿波市の学校給食(4000食センター)

徳島県阿波市では、2013年2月に「阿波市学校給食地産地消推進計画」を策定し、2015年度より本格的に地産地消の取り組みをはじめます。

阿波市は、新たに4000食の学校給食センターを2014年秋から稼働している。それ以前は、3つのセンターがあり、うちひとつは板野郡西部学校給食組合として4町(うち2町が阿波市と合併)の共同のセンターであった。これを阿波市として統合し、小学校、中学校と従来弁当の幼稚園に配食することに合わせて、学校給食食材の地産地消化に取り組むための計画となっている。

計画では地産地消率(重量ベース)の目標を、米については計画開始時点で100%(2011年度78.1%)、農産物を計画開始時点で45%(2011年度21.5%)とし、10年間で65%までを目指している。そのために、JA、産直市等との連携体制の構築などを整備するとしている。

センターの対象校は小学校10校、中学校4校、幼稚園9園。調理は民間委託されている。

なお、阿波市は別に「阿波市健康増進計画・食育推進計画」が策定されている。

阿波市 <http://www.city.awa.lg.jp/>
阿波市学校給食地産地消推進計画(2013年2月)
<http://www.city.awa.lg.jp/docs/2013052200036/>

●徳島県板野町、上板町、給食センターを設立

阿波市、板野町、上板町で構成していた板野郡西部学校給食組合が平成26年度で解散するのに伴い、板野町、上板町はそれぞれ独自に学校給食センターを新設した。

板野町は2014年11月に板野町学校給食センターを設立、平成27年度より民間委託調理で実施する。食数1300

食、小学校4校、中学校1校、幼稚園4園が対象。

報道によると、西部学校給食組合のセンターがある上板町では、2014年12月議会で新センターの建設予算を可決、すでに設計には入っているとのこと。

板野町 <http://www.town.itano.tokushima.jp/>
上板町 <http://www.townkamiita.jp/>

●三重県伊賀市、小学校給食の今後を検討へ

伊賀市ウェブサイト、毎日新聞2014年12月20日付け等によると、三重県伊賀市は、2014年9月の教育委員会において「伊賀市小学校給食のあり方検討委員会設置」を決めた。2014年12月18日に初会合が行われ、現在の自校およびセンター方式(直営)について、施設の老朽化、調理員退職不補充を踏まえて運営方針等を2015年9月までに検討することとなっている。中学校は基本的にセンター方式で調理が委託となっている。

伊賀市 <http://www.city.iga.lg.jp/>

●北海道紋別市給食センター統合方針

紋別市 <http://mombetsu.jp/>

●兵庫県宝塚市、給食レシピをクックパッドで公開

兵庫県宝塚市は、学校給食で提供しているレシピを、レシピ投稿サイトのクックパッドで公開した。全国初の試みという。2014年末現在で48レシピが公開されている。「宝塚市の管理栄養士が選んだお父さん、お母さんにも食べてほしい学校給食の献立」として各献立を家庭用の量に揃えて公開してある。

宝塚市 <http://www.city.takarazuka.hyogo.jp/>
クックパッド「宝塚市学校給食のキッチン」
<http://cookpad.com/kitchen/10479103>

●京都市、給食の和食方針案を公開

学校給食の和食について検討してきた京都市は、2014年10月21日の第5回検討会議で【「学校給食における「和食」の検討会議」における御意見のとりまとめ(案)～「和食」文化を子どもたちに伝えるための方向性と取組～】をとりまとめ、2014年12月9日までパブリックコメントを募集した。「案」によると、献立について

・ごはん、汁物、おかず、漬物が和食献立の基本的な構造であることを念頭に置き、京都市における学校給食の基本は和食献立とする。

・「和食」の良さとともに、諸外国の料理についても理解を深める。

・幅広い食材による栄養バランスのとれた献立を研究し、安全で良質な食材調達に努めながら手作りで心のこもった安全・安心な給食を提供する。

・主食については、現在、米飯給食を週4回実施しており、米飯が和食の基本であることを踏まえて、今後も推進する。

・汁物については、日本の「うま味」を伝え、本物の味がわかる子を育てるために、煮干しや削り節、昆布などを使った出汁をベースに多様な献立を提供する。

・おかずについては、京野菜を使用した献立や京のおばんざい献立、伝統行事にちなんだ献立、旬の食材を使った献立など、給食を通して伝統的な食文化や食に関する知識を深め、「和食」の良さが感じられる献立づくりを推進する。

・牛乳については、和食に合わないという意見もあり、多様な食材からカルシウムを摂取できる献立についての研究を進めるとともに、食後に飲むなど食事の味わいが感

じられる飲み方などの工夫についても検討する。

とし、「今後推進すべきとされた取組」について、

・毎月1回「和食の日(仮称)」を設定し、一汁三菜の精神を生かした和食献立の提供や仮定への和食の良さの啓発等を行う。

・京都の伝統的な発酵食品である漬物の提供について検討する。

・京都から全国に広まったとされるお茶等、伝統的な嗜好品の提供について検討する。

焼き物献立も可能となる新たな調理器具の導入を検討する。

としています。このほか、食器については、

「京都には和食器の伝統が根づき、「料理を味わうのにふさわしい食器で食べることができるように環境を整備する」として、食器の更新を上げています。

このほか、食育の推進や家庭との連携についてまとめられています。

献立の充実、焼物機の導入や食器の更新などの具体的な施策は上げられていますが、焦点とされていた完全米飯給食、牛乳の取扱いについては慎重な表現となっていました。

また、パブリックコメント募集後に行われた第6回委員会で示された「とりまとめ案」では、【「生きた教材」としての学校給食の取り方】において、喫食時間が短いことから、調理員があらかじめワゴンを教室前まで運び、配膳準備時間を短縮することや調理員とのふれあい等への期待も書かれています。

京都市 <http://www.city.kyoto.lg.jp/>

京都市 学校給食における「和食」の検討会議

<http://www.city.kyoto.lg.jp/kyoiku/page/0000167451.html>

学校給食ニュース 168号

発行:学校給食ニュース

編集:学校給食ニュース編集事務局

会費:年額3,500円(4月から3月、送料込み年10回)

会費専用郵便振替口座

口座番号:00100-2-726489

名義:全国学校給食を考える会

〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15

第2五月ビル2階 大地を守る会気付

全国学校給食を考える会

お問い合わせは…全国学校給食を考える会

電話:03-3402-8902 FAX:03-3402-5590

E-mail kyushoku@member.daichi.or.jp (購読・会費等)

学校給食ニュース発行団体

●全日本自治団体労働組合・現業局

千代田区六番町1(電話03-3263-0276)

●日本教職員組合・生活局

千代田区一ツ橋2-6-2(電話03-3265-2175)

●日本消費者連盟

新宿区西早稲田1-9-19-207(電話03-5155-4765)

●全国学校給食を考える会 左記住所、電話番号

(内容の問合せや投稿は)

E-mail desk@gakkyu-news.net(牧下)まで

情報シート

地域の課題や実践例、ニュースへの感想やご意見もお願いします。写真などはデータや実物を送ってください。

送り先 〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15 第2五月ビル2階 全国学校給食を考える会

TEL03-3402-8902 FAX03-3402-5590 E-mail desk@gakkyu-news.net

記入者名

団体名

ご連絡先(電話・FAX・e-mail)

ご住所(または、都道府県・市町村名)

私は、 栄養士 調理員 保護者 その他()です。

ニュースに掲載する場合、名前は 掲載可 掲載不可(匿名) です。