

第18回食の安全・安心懇談会の実施について（報告）

令和元年11月6日（水）、中野区産業振興センター3階 大会議室で「第18回食の安全・安心懇談会 知ろう！活かそう！～冷凍食品の特性と上手な利用方法～」を開催いたしました。



(写真1：講師の三浦佳子先生)

中野区保健所では、毎年11月にリスクコミュニケーションの一環として、「食の安全・安心懇談会」を実施しています。本懇談会では、専門家による基調講演を踏まえて、消費者、事業者及び行政が情報や意見を交換し、食の安全・安心のために何が必要か考えることを通して、相互の理解を深めることを推進しています。

本年度は、一般社団法人日本冷凍食品協会の三浦佳子先生をお招きして、冷凍食品についてご講演いただきました。先生からは、「冷凍食品とは、食材の風味・食感・色・栄養などを採れたて、作りたての状態のまま長い間保存するために凍結保存した食品です。原則、①前処理、②急速凍結、③適切な包装、④ -18°C 以下で管理という①～④の条件を満たすように製造されています。調理法も簡易で味も良く、家庭（スーパー、コンビニエンスストア、ドラッグストア等）や業務用（レストラン、学校給食、ホテル等）として広く利用されています。安全性の面では、食品衛生法で細菌数等の厳しい基準が定められている上、生産から販売まで -18°C 以下で管理され、腐敗菌や食中毒菌の増殖ができないため大変衛生的です。上手に利用することで簡単に野菜不足を補うことができたり、時短調理につながることでプラス1品を作ることや育児や介護、趣味などの時間にまわすことが可能です。忙しい子育て世帯や高齢者世帯、単身世帯の強い味方になります。冷凍食品を利用することは、『手抜きではなく手間抜き』という考え方を皆さんにお伝えしたいです。」とお話がありました。その他にも冷凍食品の栄養価や冷凍庫での保存のコツ、フードロス対策や食品の安全性のお話など講演内容は多岐におよび、大変充実したものとなりました。



(写真2：講演中の様子)

その後、参加した48名（一般消費者23名、食品関連事業者6名、中野区食品衛生推進員9名、行政関係者10名）の内、44名が5グループに分かれて、「講演を聴いての感想」及び「冷凍食品についての疑問」について意見交換を行い、以下の意見があがりました。



(写真3：グループでの意見交換会の様子)

(1) 講演を聴いての感想（一部抜粋）

冷凍食品の利用方法について

- ・野菜などの栄養補充に便利だと思った。（事業者）
- ・日持ちする冷凍食品を利用することで野菜不足を防ぎたい。（行政）
- ・冷凍庫での保管は温度変化を少なくすることが大切だと知った。（消費者）
- ・ホームフリージングに向いている食材、使いやすい食材を知れて良かった。（事業者）

冷凍食品の安全性について

- ・そうざい半製品と冷凍食品の違いを理解できた。(行政)
- ・冷凍食品には厳しい基準があり、安全だと分かった。(消費者)
- ・添加物について、そこまで嫌わなくてもよいと思った。(事業者)

冷凍食品の美味しさと栄養価について

- ・ビタミンCの含有量について勉強になった。(消費者)
- ・冷凍してもビタミンCの栄養価に変化が少ないとのことなので積極的に利用していきたい。(行政)

その他

- ・冷凍食品とホームフリージングとの違いが分かった。(消費者)
- ・中国での食品事故の事例を踏まえ、メディアリテラシーの大切さを実感した。(消費者)
- ・災害時の利用にも役立つと思った。(事業者)
- ・冷凍食品には良いイメージがなかったがもう少し興味を持ってみようと思った。(事業者)
- ・工場で処理した食材の残渣が飼料等に再利用されることでフードロス対策につながっているのは驚きだった。(消費者)
- ・メリットを伝えるならデメリットも知りたい。(消費者)
- ・冷凍食品と冷凍した食材の違いが分かりにくい。(消費者)

(2) 冷凍食品についての疑問 (一部抜粋)

- ・海外の食品の安全性は？(消費者)
- ・スーパーなどで冷凍食品が半額程で販売されているのはなぜか。(消費者)
- ・野菜の冷凍食品は洗わなくてよいか。(事業者)
- ・ビタミンCの残存含有量のように他の栄養素でも同様の結果を示すのか。(行政)
- ・海外での利用普及の状況はどうか。日本が特別多いのか。(消費者)

各グループごとに発表を行った後、その内容に対して三浦先生より回答やコメントをいただきました。「活発な意見交換が行われ、すばらしい場だと感じました。すべての質問に回答できませんがいくつか抜粋してお答えします。海外製の食品の安全性については、日本に輸入されている食品は非常に厳しい検査をクリアしているため、過剰な心配はいりません。ただ人の心理として、海外製は極力食べたくないという方は、国産のものを買えば良いと思います。選択の自由です。

次にスーパーなどで販売されときの価格については、メーカー側の味や衛生面での安全性への企業努力を考えると安すぎるなというのが私の印象です。値段を決めるのは小売りの判断となるので、冷凍食品の値段が安いからと言って品質も悪いというイメージは持たないでほしいです。

最後に、健康寿命を延ばすためにもこのような講習会に積極的に参加して食の安全・安心について

知識を深めていっていただきたいです。栄養バランスの良い食事を摂取するためにも冷凍食品を手段の一つとして是非取り入れてもらいたいです。」

当日のアンケート結果には「グループワークが意欲的で勉強になった。今後も継続してもらいたい。」等の声が聞かれました。また、「基調講演をもう少し詳しく聞きたかった。懇談会の開催時間を長くしてほしい。」などのご意見もありました。いただいたご意見やご感想を参考に、次回の懇談会をより良いものにしていきます。

中野区保健所 生活衛生課 食品衛生係

〒164-0001 中野区中野 2 - 17 - 4

TEL : 03-3382-6664 FAX : 03-3382-6667

E-mail : seikatueisei@city.tokyo-nakano.lg.jp