

食品品質プロフェッショナルズ ニュースレター

食品品質
プロフェッショナルズ



目次

年頭所感
(広田鉄磨)

経節工場におもう
(矢野真理子)

今後の予定
終わりに

年頭所感



皆様

食品品質プロフェッショナルズはその創設よりほぼ3年を迎えます。当初は「食品部会」と名乗り、大阪でのセミナーを皮切りに折々の話題に自分たち独自の視点を加味した形で講演していたのですが、セミナーを繰り返すたびに忌憚のない意見の交換の場に飢えている方々の多いことを実感いたしました。そのため、自然な形で今でもセミナーは我々の活動の主要な柱として位置付けられています。2015年6月には当時の一般社団登記準備委員会メンバーよりの公募で「食品品質プロフェッショナルズ」という団体名称に変更、皆様ご存知の箸とフォークが盾の前に交差するロゴも直ちに出来上がりました。2016年4月に晴れて一般社団法人となり、名実ともに世間に信頼される団体としての地歩を固めました。背景で苦勞なされた

(広田鉄磨)

皆様のおかげですが、外目には順風満帆の発展として映っていることでしょう。

昨年2016年には大きな食中毒事件はなかったように報告されています。近年は時折、腸管出血性大腸菌によって引き起こされる比較的大きなピークと何もないうような平穏な年が何年かおきに交替するという山と谷の循環の中では、山でもなく谷でもなく、中間程度の年であったという印象でしょう。しかし、その陰では某老人ホームでのO157による死亡事件(食中毒ではないと除外されていますが)、某病院での点滴薬への毒物混入による患者死亡事件と、とくに社会的な弱者と言われるクラスターが被害者となる事件が相次いでいます。老人ホーム・病院へのHACCP(および脆弱性分析)導入は遅々としており、今後も給食業や看護従事者の低賃金・過重労働に代表されるような社会的なしわ寄せがそこに重層されている限り、事件の再発を免れないでしょう。

このような中、食品品質プロフェッショナルズは社会全体へのHACCPの浸透に向けての舵を取り続けています。その目指すところは

高度化という名目のもとにひたすら新しい装置を売り込んだり、または、すべてがソフトで解決できるはずと現場の人間の負荷ばかりを高めたりと両極端のどちらかに走るのではなく、なにが危害要因となりうるのかを徹底的に分析し、その危害要因に関しての有効な対策を優先する、いわゆる「いい塩梅」です。無駄な投資もなくそこに働く人たちへの過剰な負荷もないちょうどいいところを狙い続けています。これは事業者にとってはビジネスの継続と発展に不可分の要素ですが、もう一点食品安全が公衆衛生問題であるという側面を強調すべきでしょう。ほかの衛生問題であってもその問題解消に当たっては、社会的な資本の投入量とそれによってもたらされる効果が論じられます。社会としてその問題にどう対応するか、その問題を解決することで得られるメリットはそれにかかる社会的な負担をはるかに上回るものでなければならぬという真剣な議論がその根底にあります。別な言い方をしますと、社会が総体として幸福な方向に向かっていなければHACCPなどやるメリットはないといえるでしょう。



鰹節工場におもう (矢野真理子)

昨年9月に指宿山川で、11月に焼津で、鰹の丸原料が鰹節に加工されるまでを拝見する機会があった。

鰹節は、原料の鰹を解凍、下処理し、煮熟してたんぱく質を凝固させた後、薪で燻して(焙乾)・休ませる(あん蒸)工程を繰り返して製造される。

流通する鰹節の大半を占める荒節は、焙乾・あん蒸で節を十分に乾燥すれば完成。本枯れ節は、節を乾燥後、磨いて滑らかにした表面にカツオブシカビを繁殖させて独特の風味をつける。完成には、荒節でも半月程度、本枯れ節では荒節よりも時間をかけて節を乾燥させ、さらにカビ付けと保管を繰り返すため、数ヶ月から半年以上を要する。

焼津で、焙乾後の節を割って内部を見せて頂いたが、赤褐色～黒色のガラス様に結晶化した断面は黒曜石やルビーさながらで美しかった。

今回訪問した目的として、HACCP手法で鰹節の製造工程を分析し、安全性を科学的に考究したいとの目論見があった。

最終的に従来の処理量と時間の範囲内で製造を行う限り、食品安全の事故の発生に繋がることはないと考えられ、OPRP(CCPではなく)として管理が望ましいとの結論に至ったが、危害分析で検討対象となったのは、「“解凍時”鰹の品温が上昇する可能性」と「煮熟後、焙乾で再加熱されるまで”に仕掛品が作業や保管で長時間室温に置かれる可能性」であった。

作業場が外気温とほぼ同じため、特に夏場は何らかの原因で通常の流れが崩れ、仕掛品が工程間や作業中に長時間室温に曝されると、品温上昇で微生物増殖・毒素生産の可能性がある。OPRPとして「定期的に製品のヒスタミンレベルをチェックする」事を推奨するが、併せて解凍時や煮熟後の気温に応じた累計曝露時間を意識しておくことが望ましいと感じた。なお、今回、国内流通上特に規制がないベンゾピレン類(多環芳香族炭化水素(PAHs))は、危害要因とは見なさず分析の対象外としている。

なお、今回の鰹節HACCP構築の詳細は、将来「食品と科学」に古川 哲也様より上梓される予定である。その際は、是非ご覧頂きたい。

さて、主目的からは外れるが、雑談をいくつか。

- ・ 本枯れ節では一番カビ、二番カビ……とカビ付けを繰り返すが、カビ付けでカツオブシカビが均一に生えた後、次のカビ付け前に一度日光に当ててカビを殺菌する必要がある。天日干し中に雨が降ると、表面がまだら模様になり、姿節として販売できないため、雨続きだと大変だとか。
- ・ 戻り鰹は脂がのって美味しいが、鰹節には、脂の少ない鰹が向いているのだとか。脂が多すぎると、鰹節にした際、酸化しやすく劣化が早い、出汁が濁りやすい、削った際に粉になりやすい等で良くな

いらしい。

- ・ 巻き網にかかった鰹のうち、鮮度の良いものは刺身やたたき用、やや鮮度の劣るものは鰹節他加工用に回される。

また、指宿山川で我々が滞在したホテルについて工場の方が、良いホテルだが味噌汁の出汁が今ひとつである事をしきりに残念がっておられた。産地の鰹出汁への思い入れを垣間見た気がした。一方、昼食を取った山ノ道の駅の食堂の味噌汁は生鰹で出汁を取っており、生節も良く食べるとのこと。名物の鰹カツは、受験生にもオススメ。

今回、指宿山川・焼津の鰹節工場を訪問して話を伺っただけでも、作り手によりそれぞれこだわり・想いが異なることを肌で感じた。

また、時に若干修正されながらも受け継がれてきた伝統食品の製法は、味の継承だけではなく、食の安全までも同時に確保されていることに改めて感じ入った。

枕崎・高知を始め、他にも産地はあり、また、同じ産地でも工場や作り手により鰹節へのこだわりは異なると思われる(1つ1つ人が手づくり、伝統製法、原料(種類、産地、釣り方)、純国産、薪の種類、加工用で見栄えよりも味と価格……)。

それぞれの特徴・違い・個性がうまく使う側に伝わり、用途・目的や好みで商品を選べると良いと思う。



食品品質
プロフェッショナルズ



〒673-0028
兵庫県明石市硯町
2-4-15-305

発行人: 広田 鉄磨
編集: 有馬 優美
西山 哲郎

当会 Web サイト

URL: <http://qpfs.jp/>

今後のセミナー予定

食品品質プロフェッショナルズでは、下記の通りのセミナーを企画しております。予定のものも含まれておりますので、最新情報は HP (<http://qpfs.jp/>) をご覧の上、是非ご参加ください。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

1月28日(土) 飲食業 HACCP セミナー(仙台) <好評頂き終了しました>

2月27日(月) KANDAI MeRISE セミナー(大阪)

関西大学主催のセミナーです。当会代表広田の講演があります。

時間: 2月27日 13時から18時

場所: 関西大学梅田キャンパス(大阪市北区鶴野町 1-5)

テーマ: HACCP の今後 特に飲食など小規模事業所での対応
~HACCP 義務化は本当に来るのか~

受講料: 1,000円

申込: <http://www.kansai-u.ac.jp/umeda/event-seminar>

3月11日(土) <予定> (大阪)

4月8日(土) <予定> (東京)

~~5月13日(土) <予定> (名古屋)~~ → 4月22日(土) <予定>

6月10日(土) <予定> (大阪)

7月8日(土) <予定> (東京)

8月5日(土) <予定> (名古屋)

9月9日(土) <予定> (大阪)

10月14日(土) <予定> (東京)

11月11日(土) <予定> (名古屋)

その他、福岡などでの開催も検討しております。

投稿募集中!!

次号以降に掲載する投稿を募集しております。セミナーの感想はもちろんのこと、日々感じていることなどお寄せください。

また、紙面に対するご意見、ご感想もお待ちしております。

ご応募、感想、お問い合わせはメール: info@QPFS.jp までお寄せください。

皆様からのメールを楽しみにしております。

編集後記

食品品質プロフェッショナルズのニュースレター第1号をお手元に届けます。今後は、内容共にもっと充実させていこうと思いますが、今回第1号を作成するのに思ったより時間がかかりました。年頭所感を2月になってから出す訳にもいかないので、今回は3ページとなりましたが、今後内容を充実させていきたいと思ひます。

既に2017年が始まり、1ヵ月が経過しようとしておりますが、本年も食品品質プロフェッショナルズをどうぞ宜しくお願いします。