

【任意表示】

新制度

ア 分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に押さえている大豆及びとうもろこし、並びにそれらを原材料とする加工食品。

例：大豆（分別生産流通管理済み）

イ 分別生産流通管理をして、遺伝子組換えの混入がないと認められる大豆及びとうもろこし、並びにそれらを原材料とする加工食品。

例：大豆（遺伝子組換えでない）

10) 有機食品の表示

有機JASマークは、国の登録認定機関から認定を受けた事業者により、有機JAS規格に基づいて生産・製造された有機食品に付けられています。

この有機JASマークがない農産物や農産物加工食品、有機農産物及びその加工品に、「有機」、「オーガニック」などの名称の表示や、これと紛らわしい表示を付すことは法律で禁止されています。

有機食品のJAS規格は、以下のような生産の方法を定めています。



① 有機農産物とは

- ・堆肥等による土づくりを行い、種まき又は植え付け前2年以上（3年生作物の場合は収穫前3年以上）、制度上禁止された農薬や化学肥料を使用しない田畑で栽培する。
- ・栽培期間中も禁止された農薬、化学肥料は使用しない。
- ・遺伝子組換え技術を使用しない。

② 有機畜産物とは

- ・飼料は主に有機農産物を与える。
- ・野外への放牧などストレスを与えずに飼育する。
- ・抗生物質等を病気の予防目的で使用しない。
- ・遺伝子組換え技術を使用しない。

③ 有機加工食品とは

- ・化学的に合成された食品添加物や薬剤の使用を避ける。
- ・食塩・水の重量を除いた原材料のうち、有機農産物、有機畜産物、又は有機加工食品の割合が95%以上である。
- ・薬剤により汚染されないよう管理された工場で行う。
- ・遺伝子組換え技術を使用しない。

1 1) 食品に含まれる放射性物質の基準について

(出典：消費者庁「食品と放射能Q&A 第15版」令和3年7月21日)

自然界に広く存在する放射性物質は食品にも含まれます。放射性物質は、食品の摂取により体内に取り込まれ、わずかですが体内から放射線を受けています（内部被ばく）。

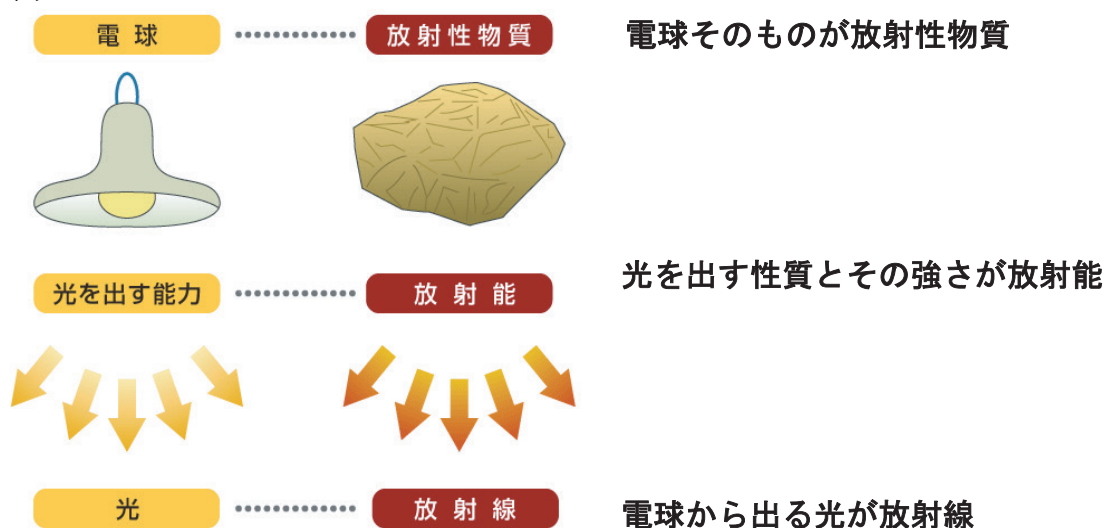
病院での診断などからは人工の放射線を浴びていますが、自然放射線も人工放射線も人体への影響は全く同じです。

なお、放射線はジャガイモの発芽抑制や新たな品種改良などにも利用されています。

【放射能に関する言葉と単位】

放射能	放射性物質が放射線を出す能力。
放射線	物質を通過する高速の粒子や波長が短い電磁波。
放射性物質	放射線を出す物質で、放射性ヨウ素や放射性セシウムなど。 ※放射性物質がもつ放射能は時間が経つにつれて弱まり、一定の期間が経つと半減する性質がある。
ベクレル (Bd)	放射能の強さを表す単位。物質が1秒間に出す放射線の数。 ※食品に放射性物質が検出された場合は、1kg当たりの「ベクレル」で表示。
グレイ (Gy)	放射線のエネルギーが物質や人体の組織に吸収された量。
シーベルト (Sv)	体が受けた放射線による影響度合いを表す単位。

《例》



① 基準値の適用

農産物や水産物、飲料水など、ふだん口にする食品について、国は様々な安全基準を規定しています。

食品中の放射性物質について、平成 24 年 3 月までの暫定規制値は、放射性セシウムの場合、許容できる年間の被ばく線量が 5 ミリシーベルトより低くなるように設定されたものであり、食品を 5 つに分類し設定されていました。

平成 24 年 4 月 1 日から適用されている新基準値は、年間の被ばく線量が「1 ミリシーベルト」より低くなるよう見直されました。

新基準値は、年間許容線量（1 ミリシーベルト）に基づき、4 つの食品区分ごとに設定されました。

【放射性セシウムの基準値】

食品群	基準値(ベクレル/kg)
飲料水 全ての人が飲み、代替えがなく、摂取量が多いもの	10
牛乳 放射線の感受性が高い可能性がある子どもへの配慮	50
乳児用食品 放射線の感受性が高い可能性がある子どもへの配慮	50
一般食品 飲料水・牛乳・乳児用食品以外のすべての食品	100

※暫定規制値に適合している食品は、健康への影響はないと一般的に評価されています。

② 青森県農林水産部の放射性物質の調査について

青森県では東京電力福島第一原子力発電所事故以降、県内の環境放射線の監視を強化しています。

県産農林水産物については、その安全性を皆様にしっかりと示し、信頼を維持・確保していくため、平成 23 年 7 月 26 日から、県産農林水産物の放射性物質のモニタリング調査を実施し、調査結果をホームページで公開しています。

青森県産農林水産物の放射性物質調査結果

<http://monitoring-aomori.pref.aomori.lg.jp/>

第5章 食事のマナー

資料) テーブルマナーの基本 日本ホテル教育センター編
改訂 調理学実習 田口アイ他編

1 食事のマナーとは

マナーは、いっしょに食事をする人同士がお互いに気持ちよく食事をする事ができるための「心遣い」です。また、食事を口にするまでに携わってくれた人に対する「感謝のふるまい」でもあります。

食事をいただくときに必要な姿勢としては、次のようなことが挙げられます。

- ・おもてなしの心や気配り
- ・美しく見える所作
- ・料理をおいしくいただくこと
- ・他人の失敗を許容する寛容の精神

食事を共にすることによって交流を深めることや、互いの文化をより理解するという目的もテーブルマナーには含まれています。

それらは特別な日におこなうことではなく、日ごろから気をつけておくことが大切です。

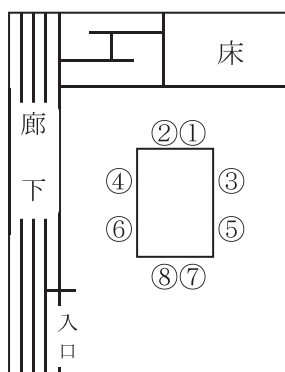
2 日本料理のマナー

日本料理は伝統的な「本膳料理」、宴会で供される「会席料理」、お茶で供される「懐石料理」の3つに分けられます。

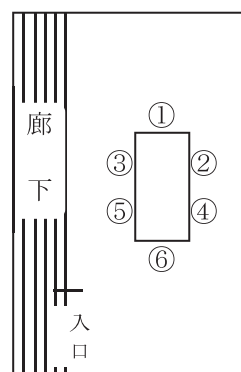
ここでは、一般的な食事会で出される「会席料理」を中心に日常の食事作法を確認します。

1) 座席の決め方

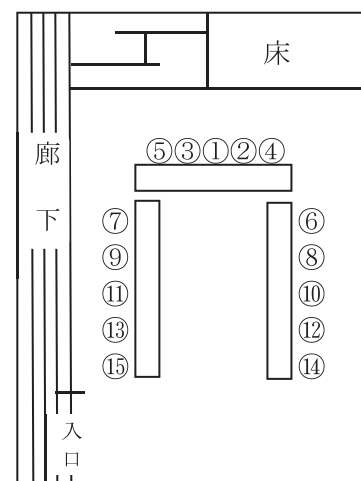
床の間がある場合は、床前が上座で正客が座り、次客は床脇のある方に座ります。以下交互に座り、主人が下座につきます。床の間のない場合は入り口から遠い方または正面が上座で入口に近い方が下座になります。



床の間のある場合



床の間のない場合



大広間の場合

2) 食事の作法

① 食事の前後に挨拶とお礼を述べます。食事の途中で席を立ってはいけません。

② 背すじを伸ばして姿勢よく

口元をお皿に近づけるようにして食べるのは美しくありません。背すじを伸ばした姿勢のまま、箸を口元にもっていきましょう。




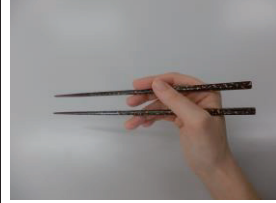
③ 正しい箸使いを心がけて

箸の持ち方や扱い方の間違いも見苦しいものです。正しく持ち、美しく扱うよう意識しましょう。

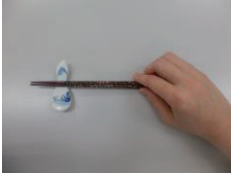
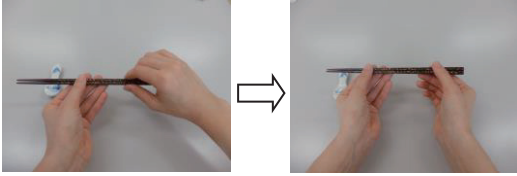

～箸の使い方～

箸は両手で取り、料理をつかむ際には、下の箸を支えにして上の箸だけを動かすようにします。箸先 3 cm 以上を汚さないようにすると、しぐさも美しくなります。また、箸は必ず箸置きに置きます。箸置きがない場合は、箸袋を折って代用しましょう。お皿の上に置いてはいけません。


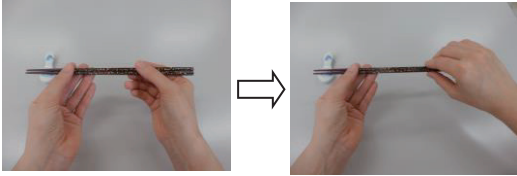
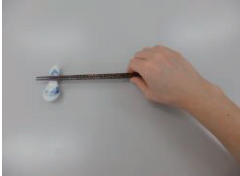
箸の持ち方

			
<p>① 下側の箸は、親指の付け根と薬指の側面で支えます。</p> <p>② 上側の箸は人差し指と中指、親指の腹で持ちます。</p> <p>→ 箸頭から 3 分の 1 あたりに親指が来るように持つとバランスも見え、見た目も美しくなります</p>			<p>③ 使う時は人差し指と中指で上側の箸のみを動かす</p>

箸の上げ方








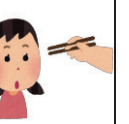

		
<p>① 右手で箸の中心よりやや上を持つ</p>	<p>② 左手で箸の下側を支え、右手を横にすべらせ箸の下側に回す</p>	<p>③ 手を箸先から 3 分の 2 のところで止め、左手を離す</p>

箸の下げ方：箸を下ろすときは、上げるときと逆の手順となります

		
<p>① 箸を閉じます</p>	<p>② 左手を箸の下側に添えて、右手を横にすべらせ箸の上側に回します</p>	<p>③ 箸を箸置きに下ろします</p>

～箸使いのタブー～

- 舐り箸…最初に箸をなめる。また、食事中に箸の先を舐めること。
- 刺し箸…煮物などの料理を突き刺して取ること。
- 寄せ箸…箸で器を引き寄せること。器は手に持って移動させましょう。
- 探り箸…好きなものばかり食べようと他の者を箸で動かしたり、引っ張り出したりすること。
- 拾い箸…合わせ箸とも言い、他の人に料理を渡すとき、互いの箸と箸でつまみ合いすること。
- 渡し箸…器の上に箸を渡しておくこと。
- 迷い箸…どの料理を食べようかと箸を持ちながら器の上で行ったり来たりすること。
- 差し箸…箸を持った手で人を指すこと。
- 涙箸…箸先やつまんだ料理から、たれや汁をたらしたまま物を取ること。

								
ねぶ舐り箸	さばし刺し箸	よ寄せ箸	さぐ探り箸	ひろ拾い箸	わた渡し箸	まよ迷い箸	さ差し箸	なみだ涙箸

④器の扱い方

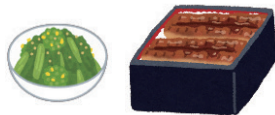
- 食器の蓋は、右側のものは右手で蓋の糸底を持ち、左手を添えて開け、裏返しのまま膳の右側に置く。左側に器があるときは右手を添えて左手で蓋を取り、膳の左側に置く。食べ終わったものは、蓋を元通りにして置く。



- 和食器には手に持っていい器と、逆に持ってはいけない器があります。

手に持って良いお皿

- ・茶碗 ・椀 ・小皿 ・小鉢
- ・小鉢付け汁などの器
- ・お重や井



手に持ってはいけないお皿

- ・刺身の盛り皿
- ・魚料理の器
- ・天ぷらの器
- ・手のひらより大きい器（お重、井を除く）



⑤いただき方

- 頭つきの魚は、頭に近い背肉から箸をつけます。小骨などはまとめて皿のすみに置きましょう。
- 汁気のないものは置いたまま、汁の多いものは器を手にとって食べます。
- 飯、汁、菜はなるべく交互に食べ、菜から菜に移らないようにします。熱いものは冷めないうちに食べるようにしましょう。