

組合員さんの声

以前は、3連になった写真だったのに、ひと盛りの写真に変わってからは、見逃す事が多くなりました。分かりづらいので、以前の写真に戻して下さい。

改善後
39号から
現品写真の掲載

27号からの変更でイメージ写真の掲載になりました。今後は包材(パッケージ)写真も掲載します。

改善前
27号から
イメージ写真の掲載

組合員さんの声で、商品案内は改善されています。ぜひ皆さんのお声をお寄せください。
コープベル ☎0120-706-887

Report 商品安全検査センター

実際の食事を使った放射性物質の調査について

東海コープ商品検査センターでは、日本生協連や全国の生協と協力し、「放射性物質の食事摂取量調査」を行っています。一般家庭の日々の食事に含まれる放射性物質の実態を科学的に調査すること、調査結果を分かりやすく提供し現状を正しく理解していただくことを目的としています。このような大規模な実態調査は極めて貴重な調査となっています。

◆ 調査のすすめ方と結果

協力組合員に、実際の食事2日分(6食+間食、飲み物)を1名分余分にとってご提供いただき、検査を行っています。2011年度は250件、2012年度上期は334件(どちらも福島県100件を含む)にご協力いただきました。対象地域は東北、北関東を中心とする18都県で、愛知、岐阜、三重の3生協からも計10件のサンプル提供をいただいています。検査の検出限界値は通常より低い1ベクレル/kgで、2回分の調査結果は次の表1のような内容です。

2回の調査とも、東海地域の10サンプルから放射性セシウムは検出されませんでした。2012年度上期では、2011年度の調査より検出した件数、割合ともに低くなっており、最大値も低くなっています。詳細な報告は以下の日本生協連ホームページで確認できます。
<http://jccu.coop/topics/radiation/intakeresult.html>

◆ 結果についての考察

2012年度上期調査で放射性セシウムを検出した3世帯のうち最大値のサンプルと同じ内容の食事を1年間継続して食べた場合、内部被ばく線量は0.047ミリシーベルトと推定されました。これは、現在の食品衛生法の基準値の根拠である「年間許容線量 1mSv」に対して4.7%にあたり、年間許容線量より十分低い値です。また2011年度に参加されたうち127世帯が2012年度も継続して参加されており、前回の調査で放射性セシウムを検出した7世帯のうち2012年度上

【東海コープ商品安全検査センターとは…】

東海3県の3生協で「東海コープ」を作り、商品を共同仕入しています。東海コープは、メーカーさんや農家さんと、書類で約束を交わします。その約束が守られているか点検するのが、商品安全検査センターの役割です。

東海コープ商品安全検査センター

例えは…
メーカーさん
このワインナーは、添加物を減らして送るね
東海コープの商品部
添加物検査
ぬきとりで、不定期に実施

【表1】県別参加世帯数と調査結果概要

地域	2012年度上期調査		2011年度調査	
	実施数	検出数	実施数	検出数
全体	334	3	250	11
岩手県	20	0	10	0
宮城県	54	1	11	1
福島県	100	2	100	10
茨城県	15	0	10	0
栃木県	12	0	10	0
群馬県	15	0	10	0
埼玉県	12	0	10	0
千葉県	15	0	11	0
東京都	11	0	10	0
神奈川県	10	0	10	0
新潟県	20	0	9	0
山梨県	10	0	9	0
長野県	10	0	10	0
岐阜県	2	0	2	0
静岡県	10	0	10	0
愛知県	5	0	5	0
三重県	3	0	3	0
福岡県	10	0	10	0

*検出限界値は、セシウム134、セシウム137それぞれ1Bq/kg
*検出値は、セシウム134とセシウム137の合計

期調査で検出したのは1世帯で、値も2011年度の調査より低くなっています。以上のように、福島県で検出があった組合員の食事でも放射性セシウムの量は年間許容線量より十分に低く、その状況も2011年から2012年にかけてさらに良くなっています。私たちの住む東海地方ではさらに低いようですので、普段の食事は心配ないと言えます。



Q 生協で買った生姜は、中が黄色で美味しそうです。市販の物とは違うようですが、なぜですか？

A 日本で栽培されている生姜の種類は「大生姜」「中生姜」「小生姜」に分けられます。生協で取り扱っているのは、「中生姜」にあたる「黄金生姜(こがねしょうが)」です。市販の生姜に比べて色鮮やかな黄金色が特徴です。品種改良を行い、香り・辛味が強い品種になります。

市販で多く出回っているのは「大生姜」です。日本の生産量の90%程度を占めています。一塊が1kg程度まで生育する品種で、黄金生姜より辛味や香り成分が少ないものになります。

化粧品

Q 化粧品には使用期限はあるのでしょうか？

A 化粧品は未開封の状態でも、3年は安心してお使いただけます。

基本的に化粧品はほとんど有効期限を表示していません。それは薬事法で有効期限が義務付けられているのは「通常の保管で3年以内に変質するもの」と決められているからです。そのため化粧品には製造日の記載はありませんが、使用期限の表示はありません。

化粧品は一般的に、製品と異なる匂いや色が変色していたり、油が分離していなければお使いただけます。開封後は、空気や手指に触れるとホコリや雑菌が混入する可能性があります。そのため、出来るだけ早めに(1シーズンのうちに)使い切ることをおすすめいたします。未開封でも、高温多湿の場所や直射日光が当たる場所・温度変化の激しい場所などで保管すると分離や変質の原因になることもあります。

◎薬事法とは…
医薬品、医薬部外品、化粧品及び医療機器の品質、有効性及び安全性の確保のために必要な規制などを定めた法律。

料理酒(加塩)

Q 商品案内に載っている料理酒を注文しようと思ったのですが、「加塩」と書いてありました。一般的に料理酒には塩が含まれているのでしょうか？

A 「無塩」のももあるのでしょうか？

市販されている料理酒の多くは、「加塩」で販売されています。お酒に2~3%の塩分を加えて飲用不可にすることで酒税法上の酒類に該当しなくなり、酒税が掛からなくなります。

「無塩」で販売されている酒税対象の料理酒もあります。これらの中には調味効果を高める(照りツヤを良くする、風味を増すなど)ために醸造方法を調整することで、旨み成分を増したり、旨み成分や糖分を添加しているものもあります。

料理酒は旨みの素となる甘み・辛み・苦み・渋み・酸味の5つが含まれています。飲用の清酒にはこれらの味は雑味として好まれませんので、雑味を除いて製造されています。料理酒は、これら雑味になるものを残して製造していますので、お料理の際に清酒を使用するよりも、より深みのある旨みを与える事ができます。