



MBニュース



【中国産麻笥情報】

丸松物産株式会社

麻笥の栽培地では、雨量、気温共にほぼ順調に推移しており、今後、台風などによる被害の影響を受けなければ、今年の新物は、昨年と比べて収量増が期待されています。本格的な生産開始時期につきましては、7月10日頃になるものと予想されておりますが、依然として、乾燥メンマ用原料と中国国内向け加工用原料の需要が高いことから、今後、栽培農家や仲買業者での原料の売り惜しみが懸念されると共に、また年々上昇している人件費などの影響で、最終的な新物価格は、昨年並みと予想されます。弊社と致しましては、引き続きその動向を調査し、改めて報告致す所存です。

【中国情報】

中国広東省では、これまで中国国内で報道されてきた食品問題の影響で、消費者達の食に対する安全意識が高まり、食品添加物に対する反応が敏感になっている事から、その正しい認識理解を求める為の活動が行われているようです。その活動内容として、2012年6月18日に掲載された広州日報の記事によると以下の通り。

「食品添加物は、合理的に使用すれば人体の健康に害を及ぼしません。」

6月17日、広東省の検疫局で、食品検査機関のオープンフォーラムが開催されました。その中で、広東検査検疫局技術センターの報告によると、今年の1月～5月における検査実績は、約1.7万件で、昨年よりも17%増加し、検査に用いられたサンプルは3万個を超え、それらの検査データの証明書は、約12万部の発行となったとの事です。

また、この技術センターの専門家は、記者団に対して、「食品添加物がなければ、今日の食品業界は成り立たず、国内で違法とされる食品添加物こそ、取り締まるべきだ。」と語りました。

更に加えて、「先進国の食品においては、加工食品が7割を占めており、それらに添加物が使用される傾向があります。その食品添加物の摂取量を年間一人当たりで計算すると、およそ3.6～4.5kgあるのに対し、中国国内では、食品添加物そのもの自体が、人体に対して害を成すと考えられ敬遠されています。その理由は、これまで違法添加物の使用や食品添加物の過度の乱用が引き起こした事が原因であるからです。違法添加物のメラミンやスーダンレッド1号は、化学工業の原料であって、食品添加物ではありません。また、合法的な食品添加物の使用法は、国で決められた《食品安全法》と《食品添加物使用基準》に従って使用をすれば、人体に対して害を及ぼすことはありません。」との説明があり、続けて衛生部門からは、「我が国(中国)は、今のところ、2,300種類の既存食品添加物の検査対応が可能であり、また食品中の残留基準に関するモニタリングシステムは、先進国の国家基準と一致している。」との説明がありました。

【お奨め商品情報】

	商品名	ガリっとザーサイ 1kg	
	商品特徴	生姜のさっぱりとした辛味と、ザーサイの風味が程よくマッチした商品です。甘味・辛味・旨味をバランス良く味付しました。	
	主要原材料	ザーサイ、生姜	
	賞味期限	製造年月日より4ヶ月	
	使用上の注意	開封後は5℃以下で冷蔵保存し、3日以内にお召し上がり下さい。	
			ガリっとザーサイ盛り付け例

以上