

◎ISO22000ってなに

2005年9月に正式に発行された食品安全管理の国際規格のことです。HACCPは食品衛生上の危害発生を予防するシステムで製品を製造するうえで重要なプロセスを洗い出し、重点管理するものです。一方、ISO9001は品質のマネジメントシステムですが、HACCPとISO9001が合体し更に対象範囲が飼料製造者、農家、漁業、原材料製造、加工業者、梱包、保管、輸送、小売

◎HACCP 7原則とは？

と全て網羅したのがこのISO22000です。
※前回のおさらいです。

製品の安全性を確保するために、7つの原則から構成されています。①危害分析(Hazard Analysis)原材料及び製造工程中において、生物学的、化学的、物理的にどのような危害が発生する可能性があるかを評価・分析する。②重要管理点(Critical Control Point)特定された危害について、その管理項目を規定する。③管理基準(Critical Limit)の設定 規定した重要管理点の管理基準を設ける。④モニタリング方法の設定 生産が正しい管理基準に沿って生産されているかチェックする。この時、機械や目視で適切にチェック、記録がされる。⑤改善措置の設定 管理基準から外れた場合の措置をあらかじめ決めておき直ちにに対応する状態に。⑥検証方法の設定 第三者の目で定期的に確認する。⑦記録の維持管理 モニタリングや検証は全て記録し、問題発生時に記録を追跡して原因を究明する。以上の7ポイント。

新商品のご紹介



蔬菜工房 ウコン粒

何かと飲む機会が多い貴兄へ

携帯に便利なウコンを発売しました。

蔬菜工房ウコン粒は、三角のかわいい錠剤で1粒300mgのものが3粒入っています。軽くてポケットに入れても便利です。秋ウコンのみ使用。

※詳しい内容はTRC研究センターにお問い合わせください。

編集後記

そろそろ梅雨の季節です。関東地方でも田植えは終わりすすくと稲が育っています。日本の原風景と言えるこの景色も減反政策の影響か不作付けの農地や高齢化で農業を止めた耕作放棄の田畑が目立ち農地のかい廃が進んでいます。実際に統計的にも「2000年世界農林業センサス」によると全国の農家総数は312万戸で年々減少の傾向にあり1960年(昭和35年)と比較すると約半分になったこととなります。世界的には、穀物生産量と消費量のバランスは崩れ、食糧難の時代が到来するとの予測は間違いないのに日本の農業政策は減反政策ばかりが目立ち、海外からはこれだけ食料を輸入しているにも関わらず政策は国内の枠だけの数字に対応したものばかり・・・日本の稲作は約6000年前から行われていたそうですが、このままだとご飯も田圃の風景も無くなるかも知れません。

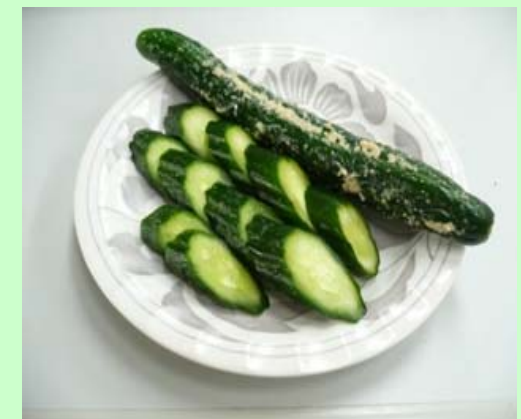
Editor H. E.

らしんばん

[CONTENTS]

らしんばんとは？・・・ルネサンスの三大発明は、活版印刷術、羅針盤、火薬と言われますが、羅針盤＝コンパスは大陸を渡る旅人や海上を航行する船の方向を導くうえで無くてはならないものです。食糧自給率40%を切った日本の食の安心・安全を守るために私たちの農業や食品の進む方位を示す存在になりたいとの望みから「らしんばん」と名づけました。

もっと野菜を食べたい



キュウリの糠漬け

野菜力

毎日が旬？糠漬けの力
河豚の毒も、そんなの関係ねー
◎簡単糠漬けの紹介。発酵食品の妙。

用語解説

◎ISO22000ってなに
その2
ISO2200承認につながるHACCP
7つの原則とは？

TRCのお仕事

ニューオータニ
プロジェクト 近況報告
野菜もこんなに大きくなりました。

新商品紹介

蔬菜工房 ウコン粒の紹介です。
飲んだ朝もスッキリ。携帯に便利な分封タイプ。
アグリグループスポットらいと VOL.17

毎日が旬 糠漬けのすごいところ・・・だから美味しい、健康にいい

糠漬け



いきなり野菜の特集でなく、糠漬けです。大航海時代、船乗りが野菜不足で脚気に苦しんだのは有名な話ですが、日本でも糠漬けを食べて脚気予防をしていました。野菜も色々な食べ方がありますが、糠漬けは野菜を美味しく食べる玉手箱です。

糠にはビタミンB1が豊富に含まれているので、野菜を糠漬けにすると糠に含まれる水溶性のビタミンであるB1が野菜に吸収され胡瓜で生の2倍、カブで9倍、大根で12倍も生野菜の時に比べてビタミンB1が増えることになります。

次に美味しい糠床の重要なポイントは糠と

植物性乳酸菌HS-1

(特許第3091196号)

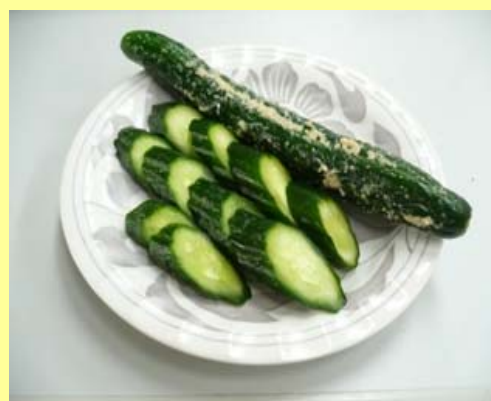
大切な糠床ができれば、野菜を漬けてみましょう。あっさりした糠漬けがお好みなら翌日食べられます。取り出すのを忘れて古漬けになっても、色々な食べ方が楽しめます。刻んで茶漬けに、チャーハンの具に、アツアツのご飯に「ふりかけ」の代わりにトッピングしても美味しくいただけます。良く言われる糠床の手入れですが、野菜を取り出した時に上の糠と下の糠をざっくりと切り返せば充分です。その時、空気は抜くように平らに戻してください。

余談

日本の発酵食文化はすごい一言です。例えば石川の河豚の卵巣の糠漬け。何もしなければ河豚の卵巣1個で大人15人ほど亡くなるほどの毒性(テトロドトキシン)を有する恐ろしいものですが、日本人は食べてしまいます。塩漬け後、約2年ほど糠漬けしたのですが、最初に食べた人はどんな方だったんでしょう？

糠漬け用

糠床の基本的な配合ご紹介



作り方	
＜材料＞ 用意するもの3～4Lのタッパー(ふた付きのもの)	
米糠(煎り糠)	1.0Kg
塩	90gr～144g(8%)
水	800ml
昆布(4～5cm四方のもの)	適量
唐辛子	2本
植物性乳酸菌HS-1	1～3ml

※雰囲気を楽しみたい人は常滑の壺をお勧めします。とにかく冷蔵庫に入れられる大きさが便利です。

①煎り糠の作り方

やってみると意外と簡単で、油を使用しないでフライパンに米糠を適量加え、木製の杓文字を使用し、弱火で糠が焦げないように攪拌しながら煎ります。良い色合いがでたら終了です。一度に入らない場合は、分けて行いましょう。

②荒熱がとれたら、塩を加えて良く混ぜ、昆布、唐辛子を加えましょう。水を少しづつ加えながら混ぜてください。糠を握って水分がじわりとにじむ程度が良い状態です。

③次に糠床に重要な微生物を加えますが、一般的には捨て漬けと言いますが、大根の葉やキャベツ、白菜など入手可能な野菜のいらぬ部分を使用します。この時、切れ端が良いですがなるべく新鮮なものを用意してください。決して痛んだ野菜は使用しないでください。

④もう一つの画期的方法をお教えます。

TRC研究センターで培養している漬物用乳酸菌HS-1を加える方法です。このやり方だと、漬物に適した純粋な乳酸菌が糠床に移るので、直ぐに野菜を加えても翌日食べられます。

⑤捨て漬けをする場合は、糠床で乳酸菌が増えるのに2～3日かかるので、その後に野菜を入れて糠漬けを楽しむことになります。

※植物性乳酸菌HS-1のお問い合わせはTRC研究センターまで。

ニューオータニプロジェクト 近況報告



高橋さんのビニールハウス 5月11日

銚田市の高橋三義さんの畑を訪問しました。

左の写真は5月11日に訪問した時にものです。

ニューオータニコンポストは畑に搬入し

現在、追熟しているところです。

下の写真は、同じハウスを6月4日に訪問した時のものです。

ビニールハウスの中ですくすくと成長した

とうもろこしは、ビニールの天井に届く

状態で、これからビニールを外しに

かかります。あと3週間ぐらいで美味しい

とうもろこしが収穫できます。



高橋さんのビニールハウス 6月4日



岩瀬さんの堆肥場

4月に搬入したニューオータニ堆肥です。

コンポスト以外には蓄糞(鶏糞)と籾殻を混合してあり、切り替えしを行った状態です。

日本アグリグループ スポットらいと



5月9日(土曜日)水戸市総合運動公園市民球場
5月10日(日曜日)土浦川口市市民球場にて日本アグリ主催によるイースタンリーグ巨人×西武の公式戦がおこなわれました。二日間とも晴天に恵まれ、土浦市民球場では14年ぶりのプロ野球開催とあって大いに盛り上がりました。土浦にはジャビットも来援し、野球少年とサインや記念写真のサービスで大忙しの日でした。

日本アグリグループは野球を通して青少年の育成に貢献します。

