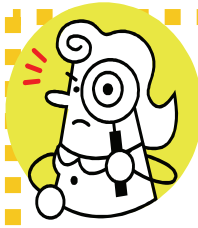


チーム名：添加とり隊



食品添加物は本当に悪者か？

「賞味期限を過ぎたパンにいつまでもカビが生えない」ことから抱いた食品添加物への疑惑。カビが生えないことが逆に不安になってしまう…？！ そんなに食品添加物は悪いものなのか？ 食パンを切り口に食品添加物の役割と安全性について調べてみることにしました。

①食パンの原材料比較

パンの袋の表示から、原材料を調べました。一番多いもので12種類、少ないもので7種類の原材料が使用されていました。

メーカーによって少しずつ原材料に違いがあり、製法も違う…。また、原材料がなんの目的で使用されているのか、わからないことがいっぱいできました。

各メーカーさんに問い合わせると、季節によって原材料が変わること、製法によって使用する原材料が変わることなどがわかりました。



②食味テスト(4銘柄)

同価格帯の4メーカーの食パンで目隠し食味テストを実施。こんなに吟味しながら味わったのは初めての経験でした。

③パスコさんへ工場見学

添加物の使用がなかったパスコさんへ工場見学に行くことができました。(一般の見学受付はしていません)

「殆ど人のいないライン」「異物混入を防ぐための工場設計」など、パスコさんの真摯な企業努力がヒシヒシと伝わってきました。



添加物の主な役割

味を向上させる	甘味料・酸味料・調味料
変質を防ぐ	保存料・酸化防止剤・防かび剤
栄養価の維持向上	アミノ酸類・ビタミン類・ミネラル類
食品の魅力向上	着色料・漂白剤・発色剤・光沢剤・香料
製造加工に必要	増粘剤・乳化剤・膨張剤

■安全性

- ・食品衛生法による添加物の規格や使用基準
- ・指定添加物にはADI※1が決められている

■不安

- ・天然添加物は、基準が決められていないものがある

※1 ADI

一日摂取許容量。一生食べ続けても安全と認められた量のこと。

★食品添加物への過度の不信感 ちょっと待って！ 添加物のことをきちんと知りましょう！

- ・食品添加物がないと私たちの食生活は成り立ちません。食品衛生法で添加物の規格や使用量について厳しく規制されています。食品添加物のこと、きちんと知りましょう。
- ・食品包材には表示以外の情報が盛りだくさん！ 疑問点はメーカーの「お客様相談室」に聞くのもオススメ。

チーム名：若狭七福神

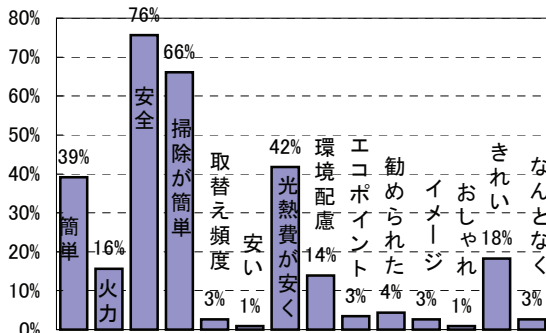


IHは万能か？

近年、オール電化が進み、IH調理器が普及しています。IHは「安全できれい」「使い方が簡単」しかも「光熱費も安い」と、まるで万能のようなイメージがあります。はたして本当にそうなのでしょうか？ IH調理器について調べてみることにしました。

① IH調理器に関するアンケート調査

20代～70代160人の男女に聞きました。IHコンロの設置理由は「安全」がダントツ！ 次いで「掃除が簡単」と続きます。



● IHのメリット

- ・安全（火を使わない）
- ・操作が簡単
- ・光熱費が安い
- ・使い方が簡単
- ・きれい
- ・便利な機能

● IHのデメリット

- ・火力調節が難しい
- ・電磁波が心配
- ・IH専用鍋が必要
- ・グリルの掃除が面倒
- ・停電時は使えない
- ・オール電化でないとあまり安くならない

② IHの学習会(関西電力)

不安要素の一つ電磁波。電磁波には周波数の異なる様々な種類があり、私たちは家電や太陽光線などから電磁波を日々受けています。

IH調理器から発生する電磁波は他の家電製品から発生するものと同程度の大きさとなりました。



ドライヤーの電磁波測定 ⇒

③ LPガスの学習会(地元ガス会社)

安全センサーを搭載したガスコンロ（Siセンサーコンロ）が登場しています。不満要因となっている掃除も、以前と比べ格段にやすくなっています。また、災害時には持ち運び可能なLPガスが大活躍しています。

★IHコンロもガスコンロも使い方次第！ それぞれメリット・デメリットがあります。

- ・IHもガスコンロも使い方を誤れば危険です。IHは火が出ないからといって過信は禁物。
- ・同価格帯のIHコンロとガスコンロを比較してみると、同じような機能がついています。
- ・IHもガスコンロも使えば汚れます。使用後のこまめな掃除がきれいのポイント！