



## おばんざい

## たべものの安全

ペンネーム 釣りっばげ親父

寒い日が続いています。でも、そろそろ春の兆しが見えてきました。連日、中国から輸入されてきている冷凍食品に農薬や劇物が混入・付着されているとのニュースが報道されています。食品の偽装問題などが大きく取りざたされた最中に、この騒動…。私が聞いた施設では、入院患者からの問い合わせが数件あったため、栄養課から、「うちは、報道されているような食品は提供していない」等の内容の文書を、入院患者全員に配布したとか、問い合わせが来る前に配布したとの報告がありました。

これは、個人的な意見なのですが、中国だけでなく、海外から輸入されてきた食品には、気を付けていると思いますが、国産も十分に注意が必要だと思います。私の知り合いで、農家を営んでいる人が、このような事を言っていました。『ニュースで、「どここの国の野菜・冷凍食品から残留農薬と思われる薬品が検出された」なんて言って、「国産は大丈夫だから、国産の物を使いましょう」みたいな感じを受けるが、国産ので、農家が出荷している物で、農薬が一切掛かっていない物は、そんなにはないはず。自分達が食べる物は無農薬・減農薬で栽培している。出荷用で栽培している物は口にしたくない』と。確かに最近の野菜は、形が整っていて、特に葉物類は、虫が食った跡が残っていません。農家の人によると、「虫が食った跡がない葉物は、農薬が大量に付いている」と、言っていました。

ここまで書くと「じゃー、どこのを信じて買ったら良いの?」って思いますよね? 答えは……、はっきり言って、個人消費するくらいの量なら、無農薬・減農薬で作っている農家から購入するか、自分で栽培すれば、問題はないでしょう。しかし、数十キロの玉葱やキャベツなどを仕入れる所では、コストなどの面から難しいのが現状です。じゃあ、どうした良いのか? 下ごしらえの時、何度も流水で洗う事しかないような気がします。これから紹介するのは、以前から私が行なっている作業です。独自で考えて行なっているので参考にならないかもしれませんが…。葉物の例ですが、シンクの大きさによりますが、大きめのシンクにホーレン草は3キロ前後、キャベツは10キロ前後、白菜は5キロ前後を、それぞれ1ブロックとしての目安とし、1ブロック毎、泥や砂などを、まずは洗い流し、別のシンクにカットしながら入れる。1ブロックが切り終わったら、取りきれなかった砂などが下に沈むように、サッと野菜をシンクの中で動かし、数分待つ。それから、沈殿している物が上に上がらないように静かに野菜をすくい上げる。すくい上げた物を別のシンクに移しかえて、数分待って、すくい上げる…。と、いう作業を1種類の葉物に何度も工程を経ていきます。よって、ホーレン・キャベツ・白菜などの葉物が大量に納入されてきた日には、相当の時間が掛かります。この、やり方は、砂や泥・虫などの異物混入をなくすために、個人的に行なってきた作業です。問題の残留農薬ですが、私が思うに、数度、流水洗浄されているので、問題はないのではないかと考えています。(余談ですが、異物混入の他に残留農薬のことも考え、2~3回、流水洗浄をしているのは事実です)

皆さんの所では、どのような事を行なっていますか?

「うちでは、こんなことをしている」とか「一連の報道で、このような変更があった」などの事がありましたら、どんな些細なもので構いません。事ぜひ、対策委員会に教えてください。

話は変わりますが、昨年、埼玉県さいたま市で行なわれた「摂食・嚥下 学術大会」に参加してきましたのですが、その内容を今回、お伝えしたかったのですが、文面の関係上、チョット無理そうなので、今回はお伝えできません。誠に申し訳ありません。

何かの機会がありましたら、対策委員会ニュースでお伝えできればと考えております。ちなみに、今年の学術大会は、千葉県の幕張で行なわれる予定です。テーマは『「食べる事」サイエンスと食文化の融合に向けて』です。昨年は、リハビリテーションをメインとしたテーマでしたが、今年は、栄養士をメインとしたテーマになっています。学術大会の後、ディズニーリゾートで観光もできますよ! 栄養士さんだけでなく、調理師さんも参加してみたいか? ... 個人的意見ですが…。