

総代会後のピオサボ講座の後にアンケートで出た質問です。

## 0:消費材で使われているショートニング、何が原料ですか!?

A:消費材名がわからないので、一部の消費材のショートニングの原材料は、次の通りです。

- ・カレールウ甘口:牛脂
- ・たまごパン:IPショートニング(パーム油)

アイデンティティ・プリザーブド(IP=Identity Preserved:履歴追跡が可能な完全区分管理)という管理方式の認証を取得しています。認証を受けた生産農園から最終製品に至るまで他の非認証油と混合されることなく取引され、どの生産農園から認証油がきているのか完全に特定することが可能なもののみ与えられる認証です。

- ・六穀クラッカー:パーム油
- ・乾パン:パーム油・米油

(気になる消費材については、配送担当に聞いてみてください。調べてから連絡します。)

トランス脂肪酸についても、生活クラブの考え方などを一緒にお答えします。

「米国食品医薬品がトランス脂肪酸を禁止」という報道で、「トランス脂肪酸は悪!」とのイメージがありますが、実際は、「部分水素添加油脂について規制」です。植物油に水素を添加して硬化させたものが部分水素添加油脂で、これを使用禁止ではなくあらたに承認が必要との規制をしています。マーガリンやショートニング等の原料となるもので、トランス脂肪酸を多く含んでいます。生活クラブでは、水素添加を行わない工程によって低トランス脂肪酸(1%未満)のマーガリンを再開発しました。原料油脂の加熱等によって発生するトランス脂肪酸は微量ながら含まれます。消費材の遺伝子組み換え対策としてパーム由来の原料に切り替えを進めてきたことに加え、エステル交換による加工油脂を使っていることから、トランス脂肪酸の含有量を低い水準まで引き下げることができています。

また、なたね油には本来トランス脂肪酸は含まれていませんが、脱臭工程の加熱によってトランス脂肪酸が発生します。生活クラブのなたね油は、220℃・90分(一般は260℃相当)を脱臭工程の管理温度とすることでトランス脂肪酸を現状の0.6%程度に抑え、低い水準になっています。

気になる消費材のあれこれ、学区会やイベントに参加して、質問してみてくださいネ♡

## ☆滋賀県連の平和活動委員会として

### 三井寺原爆被害者法要に参加してきました。☆

毎年、8月6日、午前8時から、三井寺で原爆法要が開催されています。滋賀県生活協同組合連合会としてこの法要に参加しています。平和への祈りを込めた短冊をつけた風船を空高く飛ばします。

核兵器禁止条約に反対、不参加の日本。核兵器のない、平和な世の中にしようという単純な思いがなぜ実現しないのかと、風船を見送りながら考えました。(山下崇輝)

