

提携米通信

2016年2月号・黒瀬農舎



少ない雪を掻き集めてカマクラ作り
2016.01.24 撮影

雪国の当地に、今年はほとんど雪がありません。

この冬は「暖冬」だと騒がれていたら、1月下旬に入り急に首都圏や名古屋などでも雪による交通大混乱。その数日後には、九州や沖縄にまでも雪が降ったとのニュース。ところが、雪の本場である当地は、クリスマスも正月も、全くの雪なし。年末年始に、秋田県のスキー場で滑れるゲレンデは、ほとんどなかったようです。

首都圏などに雪が降った時には、さすがに秋田の内陸部は深雪になり、各スキー場もオープンしました。でも、沿岸部の当地は、ほんの少し雪化粧しただけでした。

道路は、早朝にうっすらと雪の形跡がある日もありますが、通勤の時間には路面は乾いて冬タイヤは不要。1月に夏タイヤで車が走れるのは初めての経験です。

かつての当地の冬は、クリスマス以降3月上旬までは、ほぼ毎日が日中の最高気温も氷点下という「真冬日」が普通でしたが、この冬には「真冬日」の日はなく、ポカポカ陽気で、春のような暖かな日が3日に1日現れます。

また、例年なら真冬には、精米機運転の1時間ほど前に灯油バーナーでコンプレッサーや精米機を温めなければなりません。この冬はその必要もありません。灯油が暴落しているのに、作業場のストーブの灯油使用量は激減です。そして、この暖かさのお陰で、作業場での機械の整備作業はすこぶるはかどります。

上の写真は、25日の日曜日、冬前に準備した除雪機も出番はなく、2機のスノーモービルも走れず、孫たちの不満解消に、庭の日蔭の雪を掻き集めてカマクラを作った時のスナップです。

でも雪が少なく、3人の孫が入るのは、とても無理な、小さなカマクラが精一杯でした。この異常気象は、いつどカ雪が来るか。夏の天気はどうなるのか。などなどとても心配です。

提携米 黒瀬農舎

〒010-0445

秋田県南秋田郡大潟村西1丁目4の7

黒瀬 正・友基

TEL:0185-45-3088 FAX:45-2887



★お餅のご利用ありがとうございます。保存は、開封しない限り常温でOKです。
★袋のピンホールでカビが出た時はご連絡下さい。賞味期限内は交換や返金します。
★贈答や旅行などで、お米が余った時はパスや減量のご連絡を遠慮なくどうぞ。

E-mail: akita@kurose.com Web: [提携米 黒瀬農舎](#)

★黒瀬農舎からの返信メールが自動的に迷惑メールフォルダに分類されていることがあるようです。返信のメールが届かない場合は迷惑メールフォルダの確認やメールの設定をご確認下さい。

★宅配便運賃の値上がりに伴い、複数の運送会社を使うことに致しました。そのため、出荷日/サイズ/お届け先によっては、以前(前回)と運送会社が異なることがあります。ご了承下さい。

JAS表示の賞味期限への改定が消費者の自立心を奪った。

マクドナルド事件以来余り話題に上らなかった食品偽装問題、また、また出ました、今回は「廃棄食品や賞味期限切れ食品の横流し」という問題。

業者の偽装行為は、食品表示だけを信じる消費者を騙す行為であり、許し難いことに間違いありません。

さて「食べ物」の製造、提供、販売（流通）などの制度による安全確保は、食品衛生法やJAS法により行われており、事件、事故の度に、JAS法による表示規格が改定されるなどの改善されてきました。

しかし、JAS規格を厳しくしたり、表示遵守の指導や取り締まりを強化しても、監督官庁がチェックできるのは流通商品の中のほんの一握りが限界です。

中国ほどではないまでも、デタラメな表示がされている食品は、日本でも、多分一杯あるでしょう。でも、監督官庁などのチェックに当たらない限り、判らないまま食べられているのが現実でしょう。

従って、偽装表示やニセ食品を、取り締まり制度だけで無くすることは不可能ですが、多くの消費者は、監督官庁の徹底した取り締まりだけに期待をかけるという「お上頼り」から、なかなか脱却できないのが現実です。

表示制度がなかった時代や、その次の製造年月日表示ができた時代の消費者は、お上に頼らずに、食べ物が腐っていないか、安全か、などは、自らで判断していました。

そうなんです、昔は、母親やお婆ちゃんから教わるなど、見聞や経験で蓄えた知識で頭を使い総合判断するなど、何かにつけ自立していたものです。

例えば、今回の廃棄物横流し食品の場合なら「そんなべらぼうに安い物、危なくて喰えんわ」となったはずです。

ところが最近では、お上が決めたラベルの表示に頼るだけで「物事を考えない」マニュアル人間が多くなってしまったのです。

これは、94年（H10年）のJAS法などが製造年月日表示から期限表示に変わった制度改革が、消費者の白痴化に拍車をかけたようです。

「賞味期限」と「消費期限」の違いも知らずとしないうちに、また、役所などが「賞味期限が過ぎても変質していなければ食べても大丈夫です。」と広報活動していることにもお構いなく、食べ物が食べられるかどうかは「賞味期限」の内か外か。だけで、その他のことは何も考えない人々がはびこることになってしまったのです。

食中毒や健康を守るために食品衛生法やJAS法などの安全な食べ物を確保するための制度は必要ですが、消費者自身が制度の規定や表示の主旨や意味を見極める視点を持ち自己責任を自覚することが望まれます。

【賞味期限】 ハム ツーセージやスナック菓子、缶詰など冷蔵や常温で**保存がきく食品**（主に加工食品）に表示。*****未開封で、表示された保存方法で保存した時に、おいしく食べられる期限。賞味期限を過ぎても食べられなくなるとは限りません。

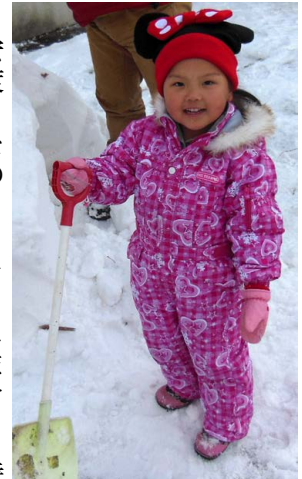
【消費期限】 お弁当や洋生菓子など長くは**保存がきかない食品**（主に生食品）に表示。*****未開封で、表示された保存方法で保存した時に、食べても安全な期限。

例えば、上のように「賞味期限」は食べられるかどうかの判断の材料や情報として参考にする期限に過ぎないものであり、一方の「消費期限」は、ほぼ機械的に守るべき期限です。

また、口に入れば死亡や食中毒を起こすなど直ちに健康を害する食品添加物は、使用を禁止されていますが、たとえ健康を害する恐れがあっても、その根拠が明確でないと言われた保存料、甘味料、着色料、香料など多くの食品添加物は、食品衛生法により使用が認められているのが実情です。（だからお上を盲信して健康を守ることは無理なのです。）

このように、食品衛生法などの制度や表示などは、盲信するのではなく、安心できる食べ物かどうかの判断材料の情報源として活用する姿勢を持つことが必要です。

そして、その前に「食べ物」は表示よりも何よりも、誰がどこで作ったかなど出来るだけ素性のわかった物を選ぶということが一番大切だと思います。



一番下の孫も4歳と大きくなりました。