

SAQP News

2006 春号

お弁当

店頭のお惣菜、実は菌だらけ!?
キレイなお弁当作りを科学的に考える

花粉症

10人に1人の国民病

旬! 食べ隊
ドイツ料理



2006年3月1日 編集 発行 /
品質管理向上協同組合 横浜分析センター
〒222-0032 横浜市港北区大豆戸町 126
TEL 045-540-1021 FAX 045-540-1031

特集

お弁当

「目に見えるキレイ」
「目に見えないキレイ」

キレイとは何か？

お弁当の「キレイ」には当然気を遣っていらっしゃると思います。

でも「キレイ」とは何でしょうか？ 盛り付け？ 配色？

もちろん両方とも正解です。でも、もう一つ大切なことを忘れていませんか？

そうです。

微生物汚染が抑えられていること！

これをクリアしなければ、本当に「キレイ」なお弁当とはいえません。

生野菜・果物のリスク

彩りをよくするために、色鮮やかな野菜や果物を入れることが多々あります。

ここで問題となるのが、「生」の状態
それらをお弁当に入れることです。

調理してすぐに食べるのなら生でも問題はないのですが、
しばらく時間が経過してから食べるという形式の
お弁当にとって、これはリスクの大きなことです。

例えば右の写真を見てください。

お弁当にキャベツとリンゴを加えて

きれいになった！と思いきや、

キャベツには 微生物増殖の危険性

リンゴには 変色の恐れ

という危険性が新たに発生してしまいました。



色が少なく さびしいお弁当です…。



緑と赤に彩られ、
鮮やかで楽しそうなお弁当になりました！
でも、見た目はキレイだけれど…

なぜ問題となる現象が起きてしまうのか？（WHY?）、
どのようにしたら改善されるのか？（HOW?）、
実験（TRY!）を通してみていくことにしましょう。

卒業式や入学・入社式と
多種多様なイベントで
賑わいを見せる季節
お弁当を持って花見へ
と予定を立てている方も多いのでは
そんな中、聞こえてくる
くしゃみや鼻を吸る音
そう！
春先から始まる
花粉症の症状です
社会的行事に出席をして挨拶を
という時花粉症であれば
悩みは深刻
10人に1人
都心部では5人に1人が
花粉症と言われています
花粉症は今や、国民病なのです

特集2

花粉症

10人に1人の国民病



The Cooperative Society
for the Advancement of Quality Programs

品質管理向上協同組合

厚生労働省・農林水産省関東農政局認可