



消費者のための表示を求めて

グループ活動の コーナー

グループ活動は組合員が5人以上でテーマを決めて自主的、主体的に暮らしや社会について考えます。現在、33のグループがあります。

食品の包材には、表にも裏にも様々な表示(情報)が書かれています。そして対象品や書き方には決まり(法律)があり、年々改正されています。毎日使う「食品」、その表示が消費者にとって分かりやすいか、もっとこんな表示だったら良いのにと、学習したり実際に売り場や商品を見て、くらしに役に立つものであつて欲しいと考えているのが、グループ「食品表示ウォッチャーズ」です。



講師の
近畿農政局
大阪地域センター
奥村さん

今回は、2010年10月より取引等の記録の作成・保存の義務が始まり、2011年7月より産地の記録と一般消費者(へも)産地情報伝達の義務が始まった「米トレサビリティ法(米トレサ法)」の学習会。お話を聞いた後、パルコープつるみ店の売り場で、実地に確認しました。

「この表示は米トレサ法から来ててんねえ、書いてあるほうが親切やねえ」
(つるみ店菓子コーナーにて)

米トレサ法では、お弁当や団子など米加工品の原料米の産地を伝達することを義務付けています。また、食品として購入するもの、他、レストランで出されるピラフなど米飯類にも適用されています。

消費者には、その食品の原料の米が国産であるのか、外国の▲×国のものか、複数国のブレンドなのかを知ることができ

グループ 「食品表示ウォッチャーズ」

- 2004年設立。メンバーは12名。メンバー募集中です。
- 「食品表示と食について考える」をテーマに学ぶ。
- 出張学習もしています。気軽に声をかけてくださいね。

名称	米菓
原材料名	米(国産、米国産、タイ産)、植物油、食塩、カツオエキスパウダー、香辛料、こんぶエキス、煮干エキスパウダー、粉末しょうゆ(小麦・大豆を含む)、ガーリックオイル、たんぱく加水分解物(小麦・大豆・豚を

米菓の表示です。国名表示は重量の割合が多い順。

きるので、選択肢(選べる自由)の一つになりますね。

新しい「グループ」を立ち上げたい方はぜひ、グループ説明会にご参加ください。

日時 5月10日(木) 10:30~12:00
場所 パルコープ本部(京橋)2階

参加申し込み・問い合わせは組合員活動サポートセンター(7面左下参照)へ

※グループには活動費の補助があります

cooking

2面の「うなぎ蒲焼」を使って

Pa・ぱっとクッキング 57

材料・2人分

- うなぎ蒲焼
.....2切れ
添付のさんしょ粉
.....1袋
長いも...4cm(100g位)
卵.....1個
〔だし汁...300cc
④塩.....小1/2
⑤うす口しょうゆ...小1
⑥しょうが汁・酒...各大1

作り方

- ①うなぎは温めておく。
- ②鍋に、とき卵・④・すりおろした長いもを入れて弱火にかけ、混ぜながら卵に火を通し、⑥を加える。
- ③器に②をそそぎ、うなぎをのせ、さんしょ粉をふる。

やさしい味に、さんしょがピリッ!



1人当り
158Kcal

うなぎ蒲焼卵とろろ汁

材料・2人分

- うなぎの蒲焼
.....2切れ
添付のタレ...2袋
スパゲッティ...160g
塩.....少々
アスパラ.....4本
卵.....2個
にんにく.....1片
オリーブオイル
.....適量

作り方

- ①アスパラは茹でて斜めに切り、スパゲッティも茹でておく。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱し、溶き卵を半熟状に炒って取り出す。
- ③②のフライパンにオイルを入れ、にんにくのみじん切りを炒める。香りが出たら①とタレを入れ、混ぜ合わせ、②を加えて炒め合わせる。
- ④③を器に盛り、温めたうなぎを粗くきざんでのせる。

上品な、焼きそば風です



1人当り
554Kcal

うなぎの蒲焼パスタ