

農産担当・加藤の

今月の
イチオシ

向こうに見えるのは長崎の雲仙普賢岳



安心して食べられる国産グレープフルーツ
草枕グループ・右田忠利さん
(熊本県玉名市天水町)

輸入率がひじょうに高いレモンとグレープフルーツ。これらはほとんど、輸出の際に防カビ剤が使用されます。防カビ剤にはOPPやTBZ、イマザリルなど、日本では農業として認められないような強力な薬剤が使用され、たびたび残留が検出されて問題になりました。その背景からレモンは国産品が見直され、支持者も多いですが、国産のグレープフルーツはほとんど作られていませんでした。

そこで20年ほど前に草枕グループの右田秀利代表(69才)が「俺が作る!」と枝を入手し、栽培を開始したのです。品種は「ホホワイト」。昔なつかしい酸味が強めの品種ですが、香り高くさっぱりとした味わいで、酸味

が強すぎる方は砂糖をまぶしたり、大人の方はワインやブランデーをかけてもおいしいです。

現在は元警察官の長男、忠利さん(41才)が後を継ぎ、家族で約8ヘクタールの柑橘果樹園を経営しています。忠利さんは東京農大で植物学を学び、極力農業を抑えながらも、木の樹勢と品質重視の栽培と出荷を心掛けている専門農家。3人の子どもを育てる良きお父さんです。

「秀利さんは16年前に脳梗塞で倒れるも、足腰立てるまで回復。話はまだできませんが、年に一回泊まりに行くたびに酒を交わしながら、ニッポン農業に身振り手振りで檄を飛ばしています」(すいてん・後藤和明さん談)。

【栽培品目】グレープフルーツ、ほか柑橘類

店舗での「衛生管理」について

食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から原則すべての食品等事業者は「HACCPに沿った衛生管理」を行うことが義務となります。

「これまで食中毒は起こしたことはない」「長年の勤で大丈夫」「いつも衛生管理を徹底している」と自信を持って商売されている方もいらっしゃると思います。今後は、衛生管理計画を作成し、記録を

つけることが求められてきます。

食品を製造、販売することには、大きな責任が伴います。規模の大小に関わらず、消費者様に対して衛生的で安全な食品を提供する責務があります。そのためには、勤や経験に頼るのではなく、各工程等で注意すべき事項を確認することが大切!

ムソー直営店で運用している「記録表」

「手順書」を参考資料として、可能な限り開示しております。必要な店舗様におかれましては、営業担当へご相談ください。(ムソー株式会社 品質管理室)

別紙①「店舗での衛生管理の取り組み手順」に沿って、店舗での取り組み方法を確認してみましょう。

放射性物質に関する取り組みについて

2021年3月11日 ムソー株式会社 品質管理室

2011年3月11日の東日本大震災より10年が経ちました。

弊社は、福島第一原子力発電所の事故以降、独自の放射性物質基準を設け、皆様の「食の安全のご判断いただくための指標」として、生産者及び商品製造者と共に放射性物質の測定を続けてまいりました。

食事による内部被曝はできる限り抑えるべきと考えます。実現可能な範囲で被爆量をできるだけ減らすために、引き続き、放射性物質(セシウム134、セシウム137)を検出下限各3Bq/kg以下(一部1Bq/kg)で確認してまいります。

何卒、ご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

ムソー品質管理室担当者から

詳細な註を含む全文は、ムソーホームページでご覧いただけます。また同ページでムソーブランド商品およびメーカーブランド商品の放射性物質調査結果を随時更新しております。ご覧になりご不明の点があれば、ご遠慮なくお尋ねください。