

「今さら聞けない」「ちょっと気になる」…
食についての基本のキを、毎月1回紹介します。

食べものナビゲーター

5月

vol.143 2023年4月17日発行

ゲノム編集食品



「食べものナビゲーター」はパルシステム東京のホームページでも公開
現在、日本で流通しているゲノム編集食品には、安全性審査や表示の義務はありません。問題はないのでしょうか？ いっしょに考えていきましょう！

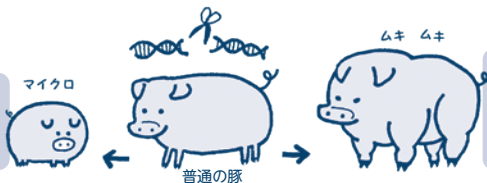


ゲノム編集とは

「ゲノム」とは遺伝子のDNA配列のこと。ゲノム編集は、ねらった遺伝子を切断したり、別のDNAと置き換えたりする技術です。

例えば

「成長を促すDNA配列」を切断すると成長が抑制される



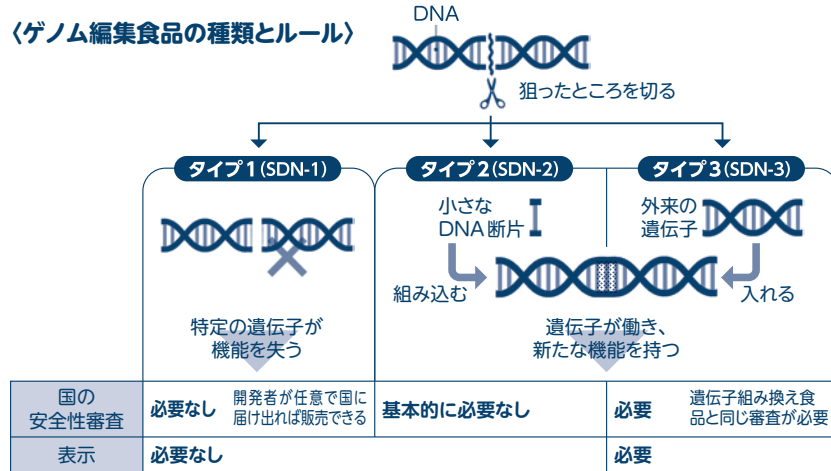
「成長を抑えるDNA配列」を切断すると成長を抑制できなくなる

安全性は大丈夫？

医療などでの活用が期待される一方、ねらった遺伝子とは別の遺伝子を切ってしまうオフターゲットが問題視されるなど、安全性への懸念も指摘されています。

ゲノム編集食品の種類と表示、安全性審査

ゲノム編集食品には3種類の技術があり、安全性を審査するルールも違います。



※ 挿入した遺伝子 (DNA) が最終的に確認できれば規制の対象外
※ 消費者庁「ゲノム編集技術応用食品の表示について」、厚生労働省「ゲノム編集技術を利用して得られた食品等の食品衛生法上の取扱いについて」を元にパルシステム東京が作成

どんなゲノム編集食品があるの？

現在、日本で販売されているゲノム編集食品は、以下の3つ。これらはすべて「タイプ1」(右上参照) になり、販売者による任意の届け出のみで流通が可能に。表示の義務もありません。

国内で流通しているゲノム編集食品

高GABA



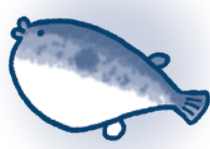
高GABAトマト

血圧の上昇を抑える効果のあるGABAを多く含んだトマト。日本で最初に実用化されたゲノム編集食品



肉厚マダイ

筋肉の成長を抑える遺伝子を切断し、筋肉質に成長させ身の量を多くしたマダイ。世界で初めて実用化されたゲノム編集動物食品



高成長トラフグ

食欲を調整する遺伝子を切断し、通常の2倍ほどに成長させたトラフグ。ふるさと納税の返礼品にも提供され、市民の反対運動が起きています。

新たなゲノム編集食品

「ワキシートウモロコシ」が届出



3月20日に国内4例目となるゲノム編集食品として、米・コルテバ社が開発した「ワキシートウモロコシ」が届け出されました。ゲノム編集により、デンプンの割合を変え「モチモチ」食感を強化したトウモロコシです。

今後、食品添加物「コーンスターチ」として、お菓子や調味料などに使われるほか、加工副産物は飼料とされる可能性も…。また、タイプ1で届け出されているため表示なしでも流通・販売ができ、消費者は避けることができます。国内での販売時期は未定ですが、多国籍企業の開発食品であるため、表示や用途など、どのように国内市場に展開するかは不透明なままです。

パルシステムはゲノム編集食品の不使用を追求します！

パルシステムでは2023年に、「ゲノム編集技術応用食品に対する方針」を策定しました。

基本姿勢 ゲノム編集食品に反対の姿勢を示します。

基本方針 ①ゲノム編集食品の不使用を追求します。
②ゲノム編集食品の表示や届出の義務化、食品安全性審査及び情報の公開などを求める運動に取り組みます。

？ 具体的には何をするの？

事業での取り組み



産地や取引先に協力を要請して、不使用を追求



ゲノム編集食品として確認できる原材料は、パルシステム商品から排除



農産・畜産・水産の産直原料ではゲノム編集食品を取り扱わない

…など

運動での取り組み



表示や届出の義務化、情報開示を国に求める



有機JASにゲノム編集作物の扱いを認めないよう農林水産省に求める



組合員に情報や学習の機会を提供し、いっしょに取り組む

…など

現在も多くのゲノム編集食品の開発が進んでいますが、パルシステムはゲノム編集食品に反対の姿勢を示し、不使用を追求していきます。

Think from Kitchen

キッチンから考える?

Vol. 83

発行／2023年4月17日

今月のテーマ

お料理セット

国産や産直の食材を中心に、誰でも時短でおいしくつくれる「お料理セット」。脱マンネリやゆとり時間ができたなどの声が寄せられる、いま注目の商品です。人気の秘密を探ってみました。

安心な食材で おいしく時短調理

素 材	野菜や肉は産直や国産。 野菜はカット済みで 準備が簡単
味 付 け	添付の調味料を合わせるだけ。 化学調味料は不使用
調理時間	10～20分前後

なんといっても、時間がないときに、サッと作れるのが大きな魅力。青果以外にもパルシステムのPB商品を、たくさん使っているので、パルシステム商品のこだわりを知る機会にも。



レシピはとにかく わかりやすく

レシピのコンセプトは「誰もがみながらつくれる」。たとえば経験の少ない料理初心者には、火加減や調理時間などはわかりにくいもの。できるだけ細かく具体的に解説して、ふだん調理をしない方でも失敗なく作れるようにしています。

産地の 食材をむだなく利用

「お料理セット」を製造する工場では、野菜の処理に必ず手作業の工程を入れ、人の目で野菜を確認できるようにしています。品質はよくても大きさが形が不揃いな規格外の野菜などもムダなく使い、食品ロスの削減に取り組んでいます。産地にとっても規格外品まで出荷できるのは、大きなメリットです。

またPB『生ちくわ』のように、お料理セットにメニュー化したことで製造量が安定し、PB*化できた商品もあります。

*PB：パルシステムのプライベートブランド



「お料理セット」をきっかけに、料理上手になるといいな。



組合員さん発 「お料理セット」で いつもの食卓にうれしい変化が!

カルビクッパセット

カタログに登場すると、必ず買います。夫が在宅ワークの合間にサクッと作れるくらいのお手軽さ。野菜もたくさんおいしくて、二人ならごはんがなくても、おなかがいっぱいになります。
とやちきさん

野菜たっぷりがうれしい!

押し麦と4種野菜のミネストローネセット

かぼちゃ、プチプチ押し麦入り、トマトスープの酸味少なめのミネストローネです。一晩おいたら押し麦がスープをたっぷり吸ってリゾットになっていました。これにチーズを入れたら最高においしかったので、あえて夜につくって、翌日の朝食にリゾットとして食べることも。忙しい朝に温めるだけなので、便利です。
Kさん

リゾットにして朝食にも

クーブイリチー

(すき昆布と産直豚肉の炒め煮/沖縄の郷土料理)

簡単に調理でき、2歳の子どもも「おいしい!」といながら食べていました。味付け用の『便利つゆ』がおいしかったので、これを機に購入しました。
Nさん



レシピ提案には原材料の調達や企画のルールなどをすべて把握していることが必要です。6人の職員がお惣菜や野菜のトレンド調査、人気店の食べ歩きなどをしながら、アイデアを出し合い、パルシステムのよさが最大限に伝わる商品づくりに努めています。(パルシステム連合会 農産加工課)

こんな「お料理セット」も

主菜・副菜セット

産直豚カキタロースのおろしポン酢炒め・根菜たっぷりみそ汁セット

生産者が考えたレシピ

白湯水餃子スープセット

冷凍セット

国産牛肉の春雨ブルコギセット

今日のごはんはこれでOK!

おいしい食べ方を一番知っている

必要な時にいつでもつくれる

＼ほかに便利なセットが／インターネット限定

3日分の時短ごはんセット

3日分の夕食の材料とレシピをお届け。「今晚なにしよう」の悩みから解放!

つくりおき肉魚菜菜セット

4つのおかずの材料をお届け。夕食や副菜にしても、つくりおきして弁当やおつまみにしてもよし。

食ナビNEWS パルシステム東京からのお知らせや、最近のニュースに関連した情報をお伝えします。

●種子法廃止等に関する違憲確認訴訟、棄却される

3月24日、パルシステム東京も注目する訴訟の判決が出されました。「主要農作物種子法」(以下、種子法)は、主食である米や麦などの種子を都道府県の管理の下、優良な品種を安定供給するために制定された法律です。しかし、「企業の投資を阻害している」などの理由で、2018年に廃止。これを受け、2019年に、種子法廃止は「食料への権利」の侵害にあたり憲法違反である」として、訴えが出されていました。

判決の結果は、
①種子法廃止によって、原告らの権利・利益が侵害されていない、
②種子法が憲法上の権利を具体化したとは言えない、などとして棄却。
原告らは、本判決は不当な判断であるとして控訴する考えを示しました。
なお、パルシステム東京も協力を呼びかけた本訴訟の公正判決を求める署名には5万3,723筆が集まり、賛同者からは「外資系ではなく国産の種を繰り返し使えるように守りましょう」などの声が寄せられました。

