

知っていますか？

食品のかしこい選び方

—旬の食材・食品添加物—



上映時間 22分

ビデオ版 69,300円(本体 66,000円)

[C#0989]

監修にあたって

スナック菓子だけで食事を終える子、どんなものにもマヨネーズをかけないと食べられない子など、今、子どもの「食」がおかしくなっています。

ただ、それを親がどんなに「口で」いってきかせても効果はありません。しかし、たとえばコンビニ弁当やインスタントラーメン、スナック菓子などの加工品に、どれだけの添加物が使われるかを、子ども自身が実際に「見て」知れば、安易に手を出さなくなるはずですよ。

食品がどのようにできて、どのように食卓に上がるかといった「プロセス」を知り、自分で食品を選ぶ目を養うこと、それこそが真の「食育」だと私は考えています。

本ビデオは子どもに食の大切さ、ありがたさを教えてくれる最良の教材だと思います。



監修者プロフィール

安部 司 食品ジャーナリスト「食品の裏側」著者
1951年福岡県生まれ。山口大学文理学部化学科卒業後、食品・添加物商社に勤務。
トップセールスマンとなり、「添加物の神様」の異名をとる。
退職後、海外(中国、ブラジル、東南アジア地域)において食品の開発輸入に携わる。
国内においては無添加食品・自然海塩の開発に関わる。
食品添加物の現状、食生活の危機を訴えた「食品の裏側」(東洋経済新報社)は60万部を突破するベストセラーとなり、新聞、雑誌、テレビにも取り上げられるなど、大きな反響を呼んでいる。
有機農業JAS判定員。水質第一種公害防止管理者。特許4件取得。



東映株式会社 教育映像部

〒104-8108 東京都中央区銀座3-2-17
<http://www.toei.co.jp/edu/>

制作意図

みなさんは、食品を選ぶ際、何を基準にしていますか。食品表示を目安に購入する人は、まだまだ少ないのではないのでしょうか。食品表示は、いわば食品の名刺のようなものです。表示ラベルには、食品についての様々な情報が明記されています。まずは、表示をよく見て、自分が食べている食品について知ることが、かしこい消費者になる第一歩となります。

このビデオは、知っているようで意外に知らない食べ物の『旬』や『食品表示』、『食品添加物』について取り上げています。旬の時期を意識することで、栄養価の高い美味しい食材を安く入手することができます。また良い食材を選べば、調理がシンプルでも十分おいしくいただけます。

一方、食品添加物については、食品添加物ひとつひとつの体への影響は、目安として実験用のネズミなどで調べられていますが、何十年後の影響や複数の食品添加物を同時に摂取した場合など、まだまだわかっていないことがたくさんあります。しかしながら、私たちは、もはや食品添加物なしでは生活することはできません。ただし、食品を購入する際、食品添加物が少ないものを選ぶことはできます。そのためには、かしこく選ぶための知恵が必要です。このビデオは、そんな知恵を身に付けるための一助になればと思い制作しました。

内容

●実験1 無果汁飲料をつくります

- ・監修の安部先生が中学生の前で無果汁飲料を作ります。作る過程で、子ども達の反応をうかがいます。ブドウ糖果糖液糖だけでは、甘すぎて飲めなかった飲料が、色々な食品添加物を加えることによって、子どもたちになじみの無果汁飲料に変わります。

●生鮮食品

- ・生鮮食品の定義
- ・「名称」「原産地」「原材料名」などの表示義務について
- ・JAS法

●加工食品

- ・加工食品の定義
- ・「名称」「期限」「原材料名」「内容量」「製造業者等の氏名」などの表示義務について

●有機食品、有機JASマーク

●クイズ「旬をあてよう」

●フランス料理シェフの多田鐸介氏が旬の食材を使って料理をします

●旬についてのインタビュー（多田シェフ）

- ・食材の潜在能力が一番あるのが旬
- ・食材が良ければ料理の技術はあまりいらぬ

●食品添加物

- ・食品添加物のメリット
「安い」「便利」「簡単」「美しい」「濃い味」
- ・食品添加物の人体への影響

●添加物マラソン

- ・1日に何種類の食品添加物をとっているのか大介とあかねで競争します。私たちが、1日にかなりの種類の食品添加物をとっていることを理解させます。また意外な食品に、たくさんの食品添加物が使われていることに気づかせます。

●食品添加物とどう付き合うか？

●実験2 とんこつ味スープをつくります

- ・多数の食品添加物の組み合わせで、ラーメンのとんこつ味スープを作ります。このスープは、とんこつ味ですが、とんこつスープは一滴も使われていません。ひとつひとつの食品添加物は、変な味とを感じるものもありますが、組み合わせによりおいしく感じられることを理解します。

●安部先生へのインタビュー

- Q食品添加物とどう付き合っていけばよいのでしょうか？
- Q子どもたちと食品の“未来”について考えるべきことは？

プロデューサー・・・真野 友也 脚本・監督・・・竹藤恵一郎
安西 志麻 撮影・・・杉浦 誠

制作協力・・・株式会社 オフィス・シマ

企画・制作・・・東映株式会社 教育映像部

2007年作品

P.

関東営業推進室 東京都中央区銀座3-2-17 〒104-8108 ☎03-3535-3631
関西営業推進室 大阪市北区梅田1-12-6 〒530-0001 ☎06-6345-9026
広島出張所 広島市中区八丁堀16-10 〒730-0013 ☎082-511-2066
高松出張所 高松市本町11-7 〒760-0032 ☎087-851-3766
福岡出張所 福岡市博多区中洲4-3-18 〒810-0801 ☎092-262-3101

●お買い上げは……

(株)オプチカル 販売課 教育映像係

香川県高松市屋島西町2484-8

TEL 087-841-1100

FAX 087-841-1101