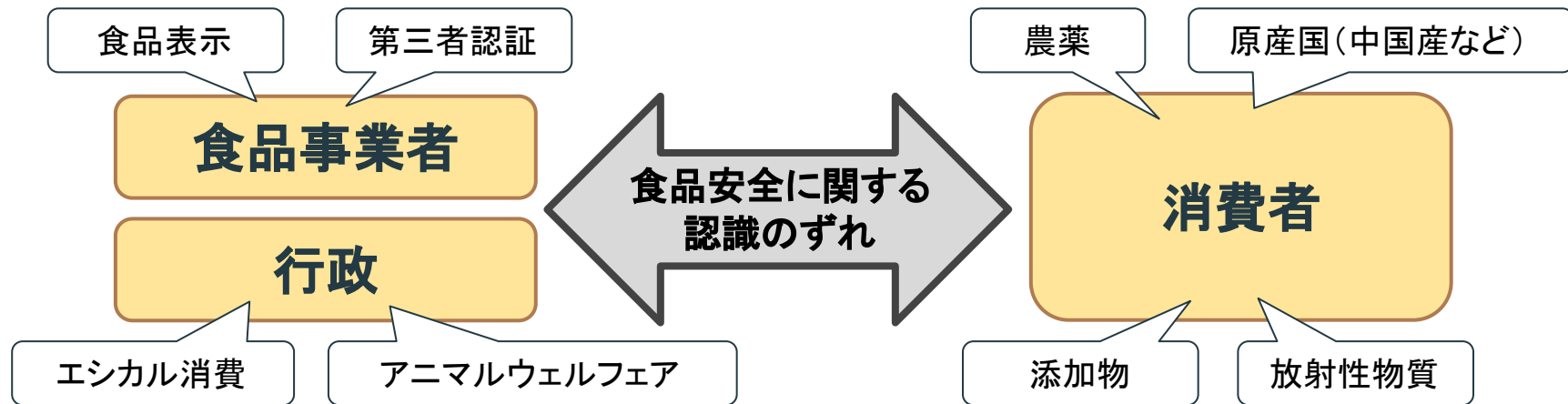


FCP Bチーム活動報告

～体験型グルメフェスのご提案～





**食品安全への努力が十分に
消費者に伝わっていない！**

**どれが正しい情報が
わからなくて不安！**

消費者とのコミュニケーション不足！

食品事業者

行政

食品安全に関する
認識のずれ

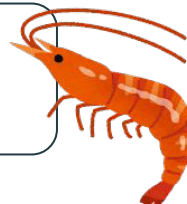
消費者

農薬は
赤カビ病などを防ぐのに必須、
ないと多大な健康被害

中国の工場の管理レベルは高い

農薬は悪！

中国産は全部ダメ！



ずれを無くすことが重要！

体験型グルメフェス開催！

体験型グルメフェスとは？

食品に関する正しい情報を**体験型**で**楽しく**提供するフェスティバル！

気楽に気軽に

全国各地で開催

子供を
ターゲット！

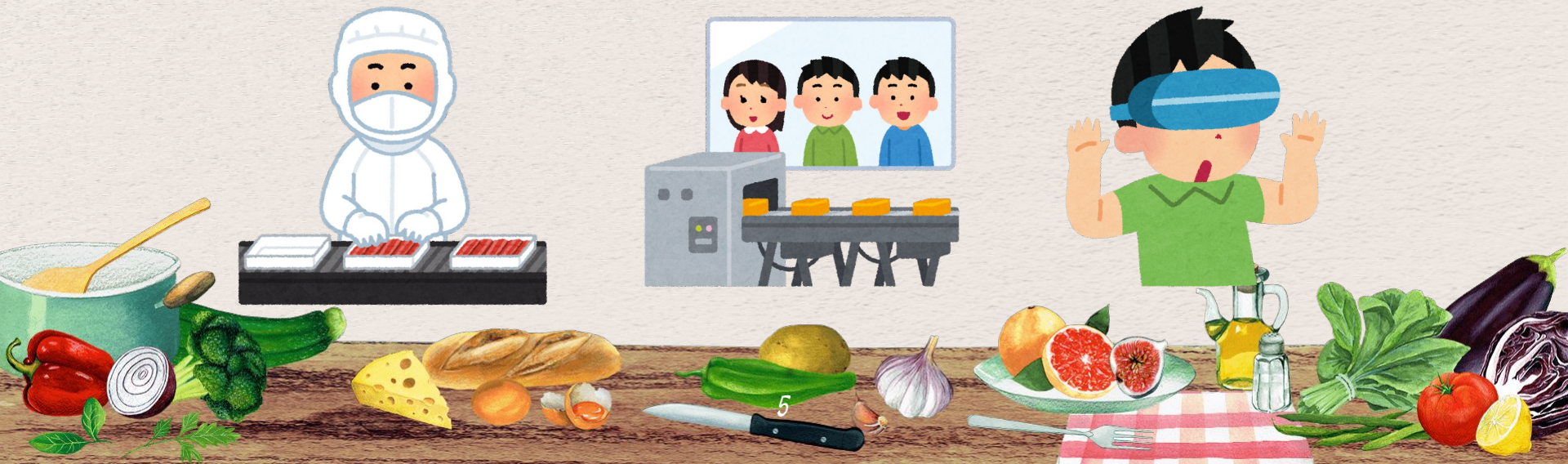
家族で参加

地域活性化
にも！



工場見学VRツアーコーナー ～何の料理ができるでしょうか？～

普段あまり行くことができない工場を見学してみましょう！
そして、その原料を使ってどんな料理ができるでしょうか。
想像しながら、一緒に各国の工場を回ってみましょう！



“

動画紹介



正解は！えびしゅうまい



アメリカ ⇒ 小麦



アメリカ ⇒ 豚肉

中国 ⇒ 加工野菜



日本

ベトナム ⇒ えび



パンづくり体験コーナー ～添加物ってどんな働きしてるの？～

製パンにおけるビタミンC(アスコルビン酸)の役割に注目！

ビタミンCにはグルテンの結合を進め、

生地を弾性を高める働きがあります。

添加したパン、添加していないパンで比べてみましょう。

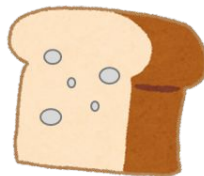
一般的な使用量は

・食パン : 約5ppm と微量です

※1ppm=100万分の1⇒小麦粉1kgに対して1mg

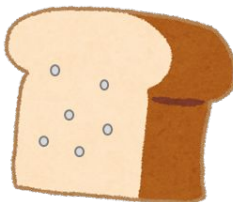
ビタミンC

なし



ビタミンC

あり



大量のあんぱんコーナー ～健康へ悪影響がある添加物量はどれぐらい？～

添加物はADI(一日摂取許容量)が決まっています
ここでは保存料(ソルビン酸)に注目してみましょう

ADI(一日摂許容量)とは、
ヒトが毎日、一生涯食べ続けても
健康へ悪影響がないと認められた摂取量

体重50kgの人がADIを超える添加物を摂取するのに最低限必要な1日の量 → **約40コ／日**

毎日あんぱん40コを一生食べ続ければ、悪影響を及ぼす可能性がある



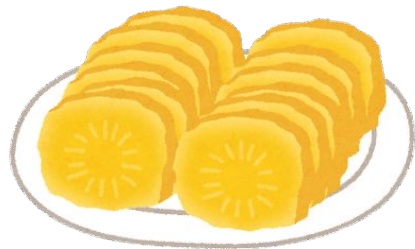
あんこに
保存料が含まれる
あんぱんに30gのあんこ
が入っているとして...



食と健康体験コーナー ～添加物が無かったら～

添加物の一つである甘味料を活用することで
食品の糖質やカロリーを抑えることができます。
普段食べている食品の甘みを砂糖だけで代替すると
健康に悪影響を及ぼすのでは ...？

例えば...たくあん



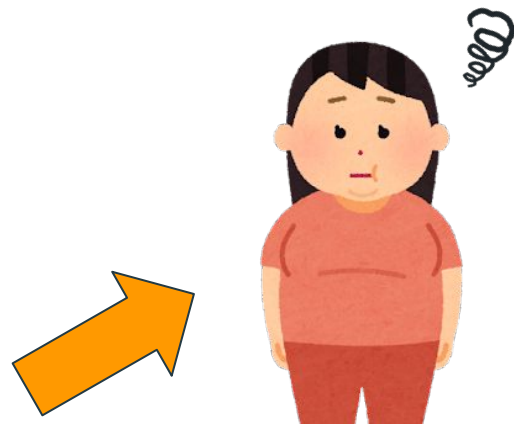
砂糖＋ステビア(甘味料)
ステビアの甘味は砂糖の 300倍！



砂糖だけ ハイカロリー

甘味料

糖質を含まない甘味料は砂糖よりもはるかに低カロリーで少量でも甘味が強いいため、摂取カロリーが節減できること、また食後の血糖値が上昇しないことから、肥満・糖尿病の予防や治療に有用であると期待されている



お腹におもりを巻いて
肥満体験

まとめ

体験型グルメフェスの開催で期待される効果

食品事業者

- 消費者とのコミュニケーション
- 食品安全への取り組み
- 製品に関する正しい情報提供
(添加物、原産国等)



行政

- 消費者の「食」の信頼向上
- 地域活性化
- 食育の推進



消費者

- 「食」に関する不安解消
- 安くて美味しい食事を選択できる
- 家族と楽しい体験

