

正解は！えびしゅうまい



アメリカ ⇒ 小麦



中国 ⇒ 加工野菜



日本

アメリカ ⇒ 豚肉

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をしてるの？～

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、

生地の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。

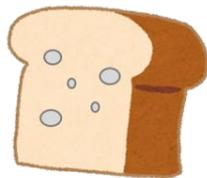
一般的な使用量は

・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

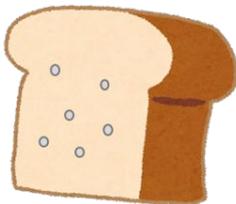
ビタミンC

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...

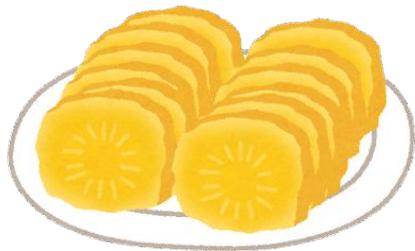


1日40コを
死ぬまで!?!?

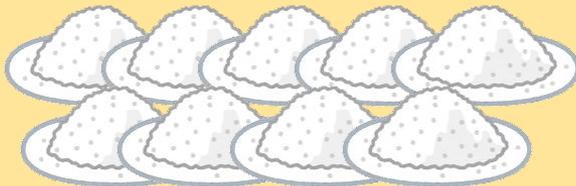
食と健康体験コーナー ～添加物が無かったら～

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



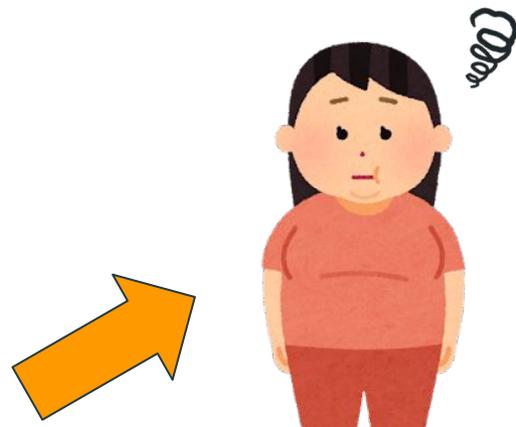
砂糖＋ステビア(甘味料)
ステビアの甘味は砂糖の300倍！



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

