



発行  
(株)インターメディカル  
113-0033  
東京都文京区本郷3-19-4  
本郷大関ビル6階  
(03)5802-5801  
<http://www.intermed.co.jp/>

## 牛肝臓の取扱いに規格基準

### 生食用の販売禁止、加熱殺菌を義務づけ

昨年7月から生食用として提供しないよう行政指導されてきた牛肝臓。6月12日の食品衛生分科会で、食品衛生法に基づき規格基準を設けることが了承された。

7月1日に施行される新基準では、販売できる牛肝臓は加熱用のみ。生食用の販売は禁止される。販売者には消費者への加熱の必要性などの情報提供が義務づけられる。食品を製造、加工又は調理する場合は「中心部63℃、30分以上」が、これと同等以上の方法で加熱殺菌しなければならぬ。ただし、消費者自ら加熱して喫食する場合は除かれる。

### 「きょうなら、レバ刺し」 緊急現地レポート



7月1日からの生レバ提供禁止を前に、最後のレバ刺しを堪能しようと6月某日、編集部員4名で焼肉店へ向かった。我々のようにレバ刺しを求める人は6月に入ってから急増しているらしく、「レ

バ刺しよなら会」が全国各地で行われていると聞く。

事前に電話でレバ刺しを予約したものの、本日に食べられるのか若干不安が残る。というのも「多分ご用意できると思いますが」という、少し頼りない返答だったからだ。念のため他店にもレバ刺しの有無を問い合わせてみると、こちらはすでに提供を停止しているとのこと。安全を期して早めの停止に踏み切ったか、それとも特需による品切れなのかは定かでない。

満を持して焼肉屋に入ると、予想に反して客はまばら。本郷にはレバ刺し愛好者は少ないのか？ 真打登場の前に、まずは焼き物を腹に収める。腹の虫が本格的に目を覚ました頃、本日の主役、レバ刺しをオーダー。待つこと暫し、角の立った美しいレバ刺しが静々とやってきた。これがもう食べられなくなるのか？ という感傷に浸りながらもカラダは正直、自然と箸が動く。

生姜をのせて食べる生レバーは生臭さがほとんど無く、レバー独特の香りが口いっぱいに広がる。胡麻油の香ばしさとトロツとした甘み、適度な歯ごたえを五感で存分に楽しむ。ああ、これがもう食べられなくなるなんて。

店員に話を聞くと多間に漏れず、生レバ提供禁止の通達があつて以降、レバ刺しのオーダーが増えたとのこと。ふと店内を見回すといつの間にかやたらと満員、多くのテーブルにレバ刺しが乗っている。同士達よ、未練が残らぬように、赤くておいしい貴婦人に別れを告げようではないか。

## 「食習慣と健康」公開セミナー

健康情報は出典が重要  
まずは自分の摂取量を知ろう

食べ物や健康に関する情報は、毎日テレビや新聞で取り上げられ、多くの人の関心を集めているが、特定の食品を食べると病気が治るなど科学的に正しいとはいえない情報も少なくない。

6月22日、東京大学健康と医学の博物館は、企画展「見えないがんをみる」特別講演会として、東京大学大学院医学系研究科社会予防疫学分野教授の佐々木敏氏による「食習慣と健康・科学と非科学を見分けるコツを考える」と題した公開セミナーを行った。

佐々木氏は、カルシウムの摂取量と骨折の関連を調べるためにアメリカで行われた17万人を対象にした追跡疫学調査を例に、疫学調査の意義や、病気の原因や予防法を説明することの大変さと難しさをわかりやすい言葉で解説した。

栄養関連情報は、①非常に身近で、誰でも一言を持ちやすい。②ことわざや言い伝えが多い。③測定が困難で研究が進みにくい。④専門家が少ないなどの理由から、誤ったことを言っても気づかれにくく、ニセ科学の標的になりやすい。

研究結果が書籍にまとめられるまでの行程を紹介し、「科学的に正しい情報を得るには、出典の有無を確認し、持論や○○先人流など、出所が不明な情報には惑わされないことが重要」(佐々木氏)と協調した。自分自身が何をどれくらい食べていて、それがどのくらい少ないのか。実は、それを把握している人は少ない。良い食品と悪い食品があるのではなく、自分にとって必要なのは何か、多すぎるのは何かを把握することが病気予防への第一歩である。聴講者には会場で食物摂取頻度法の質問票が配布され、記入し提出すると、後日、分析結果が得られるという嬉しい特典があった。

新

本郷だより

先日、本郷の居酒屋「シンスケ」で、たいへん美味しいコハダの刺身を食べました。銀色の肌がつやつやとしていて、見た目も涼やかで、いかにも新鮮そうでした。山葵を置いてチョットだけ醤油をつけて口へ運びます。引き締まった上品な魚の味が口の中に広がります。酢で炙るのかどうか、ほとんどわかりません。

コハダというのは正確な名称ではなくて、コノシロというニシン科の魚のようです。コノシロは出世魚で、シニコ、コハダ、ナカズミと成長し、最終的にコノシロとなるのだそうです。シニコの季節が待ち遠しいですね。(しろくま)

## 第27回管理栄養士国家試験対策

### 2013年 全国統一模擬試験「かんもし」

KANRIEIYOSHI  
MOGI SHIKEN 2013

- 第1回 2012年 5月 1日～
- 第2回 2012年10月17日～
- 第3回 2013年 1月23日～



第2回・3回の連続受験で  
どちらか差し上げます

今月から、「本郷だより」はさまざまな視点で身近な話題をお届けする「新本郷だより」へ生まれ変わりました。