



オーストリア

モッツァレラチーズは意外に高脂肪

- VKI[消費者]2019年8月号 <https://www.konsument.at/mozzarella082019>
- ドイツ商品テスト財団「テスト」2016年5月号 <https://www.test.de/Mozzarella-im-Test-Kuh-oder-Bueffel-Aldi-oder-Galbani-5007442-0/>

モッツァレラチーズの白、トマトの赤、バジリコの緑が色鮮やかなインサラータ・カプレーゼ(カプリ島風のサラダ)は、イタリア料理の前菜として人気が高い。もともと水牛の乳を原料としていたモッツァレラチーズだが、流通量が少ないため、最近では牛乳を原料とする商品が主流である。癖のない軽い口当たりと、独特の弾力性を特徴とする。VKI(オーストリア消費者情報協会)は、モッツァレラチーズ22商品(うち3商品が水牛品)を対象に、衛生状態や組成、味等をテストした。

その結果、8商品が非常に好成績となった一方で、9商品の評価が低く、落第点が付いた。その主な理由が、衛生状態の悪さである。賞味期限最終日に総菌数を測定すると、著しく高い値を示したという。特に、水牛品は牛乳品より2~3倍高価格にもかか

わらず、2商品に落第点が付いている。

また、100g当たりの脂肪分を測定すると、牛乳品(低脂肪品を除く)が17.7~24.1g、水牛品が23~27.1gだった。モッツァレラチーズには軽くて低カロリーというイメージがあるが、他種類のチーズに比べて高脂肪であることが分かった。そこで、インサラータ・カプレーゼも、ボリュームたっぷりの前菜であると同協会は指摘する。

さらに、商品購入直後と賞味期限最終日に専門家による食味テストを行ったところ、後者の時点で6商品の味・香りが変化しており、中には魚の臭いがするものもあったという。そこで同協会は、賞味期限に十分余裕のあるうちに食べたほうがよいと助言する。なお、一般消費者にも食味テストを依頼したが、専門家に比べて評価が厳しい傾向にあったという。



ドイツ

木の実を使った洗濯の効果に疑問符

- 商品テスト財団「テスト」2019年8月号 <https://www.test.de/Waschnuesse-und-Waschkastanien-im-Test-Graue-Waesche-kein-oekologischer-Nutzen-5496372-0/>
- 同2019年7月号 <https://www.test.de/Colorwaschmittel-im-Test-5073641-0/>

秋になると、ヨーロッパ各地の並木道や公園を黄葉で染めるマロニエ(セイヨウトチノキ)。栗のような外見の実を地面に落とすが、サポニンを含み、苦くて食べられないため、長らく見向きもされない存在だった。ところが近年、マロニエの実を使った洗濯方法が注目され、すぐに洗剤として使えるように乾燥・粉碎した商品も市販されている。インドなどで生育するウォッシュナッツ(ムクロジ)も同様で、サポニンが含まれる外皮が洗濯用に販売されている。いずれも、自然の木の実を使うことから環境に優しく、洗浄効果もあるのだという。

そこで、商品テスト財団では、ウォッシュナッツ(外皮)1商品、マロニエの実(顆粒状)1商品を対象に、洗浄効果を検証することとした。紅茶、野菜汁、チョコレートなど20種類の汚れを付けた白い試験

布を用いて、液体合成洗剤1商品の洗浄効果と比較した。この合成洗剤は、『テスト』2019年7月号で優秀な成績を収めた商品である。

その結果、合成洗剤を使うときれいに落ちた汚れも、木の実商品ではほとんど落ちなかったとのことである。それどころか、洗濯6回目で白い布が黒ずみ始め、20回目には濃い灰色に染まったという。また、同財団は環境配慮の観点からも問題視する。木の実商品では洗浄効果が乏しく、もう一度洗濯すると電力と水道水を余分に消費すること、黒ずみにより衣類の廃棄時期が早まることを懸念する。さらに、硬水用の軟化剤を含まないため、洗濯機にカルキがたまり、故障を招きやすいことも難点だとする。以上のことから、『テスト』誌で好成績を収めた合成洗剤で洗濯したほうがよいと結論づけた。



香港

ベジタリアンミートをテストする

● HKCCホームページ https://www.consumer.org.hk/ws_en/news/press/514/vegetarian-meat.html ほか

ベジタリアンの食事は健康的なイメージだが、HKCC(香港消費者委員会)が市販のベジタリアンミート(肉のような味の植物性食品) 35 銘柄をテストしたところ、栄養成分や表示の面で種々の問題が判明したという。さまざまな食材を加工した代替肉であるベジタリアンミートには明確な基準が無い。ビーガン(厳格な菜食主義者)に限らず、ベジタリアンにとって重要なタンパク源となるベジタリアンミートを選ぶ際は十分注意しなければならない。

今回のテストではベジタリアン魚肉 3 銘柄のタンパク質量が著しく低く、1 銘柄では 100g 中 2.3g 含有との表示に反し実測値はゼロであった。また、12 銘柄から動物の遺伝子が見つかり、「卵/乳含有」表示の 1 銘柄では豚および魚類の遺伝子が、「乳含有」表示の 3 銘柄からは卵の成分が検出された。塩分・脂

質に関しては、20 銘柄が 100g 中 645 ~ 855mg のナトリウムを含む高塩分食品、2 銘柄は 100g 中 20g の脂質を含む高脂肪食品とされた。加えて 14 銘柄では脂肪量が表示よりも多く、実測値が 8 倍にもなる銘柄もあったほか、3 銘柄からは大豆タンパク粉末およびその混合物には許可されていないソルビン酸が検出された。これらの結果は、さらなる検査のため CFS(食品安全センター)に付託された。

今回のテスト結果から HKCC は業界に対し、ベジタリアンミートのレシピや原材料の厳選、製造ラインにおける交差汚染を防ぐ対策など、品質管理の改善を要請。消費者には ●「ベジタリアン」「ミートレス」表示でも卵や乳製品その他が含まれるおそれがあり「ビーガン」とは限らない ●塩分や脂肪分を摂取し過ぎないように注意する、などを助言している。



アメリカ

祖父母は自身の医薬品の保管に要注意

● ミシガン大学 IHPI ホームページ <https://ihpi.umich.edu/news/many-grandparents-medicines-not-secure-enough-around-grandchildren-poll-suggests>● CDC ホームページ https://www.cdc.gov/medicationsafety/parents_childrenadversedrugevents.html ほか

CDC(疾病予防管理センター)によると、アメリカでは年間約 20 万人の子ども(17 歳以下)が、何らかの薬剤による有害事象で救急センターに搬送され、そのうち約 75,000 人は医薬品中毒で、うち 40% は祖父母が服用中の医薬品の誤飲であるという。5 歳以下の医薬品誤飲被害は約 6 万人に及ぶ。

このほど、ミシガン大学のヘルスケア政策・イノベーション研究所(IHPI)が、AARP(全米退職者協会)および同大医科学研究所の協力を得て、50 ~ 80 歳の約 2,000 人を対象に実施した健康長寿世論調査の中で、自身の医薬品(処方薬および市販薬やサプリメントも含む)の保管について調査したところ、8 割以上の祖父母は、孫が訪ねてきても施錠していない食器棚の中などの置き場所を変えないと回答し、鍵のかかる場所に保管するとしたのは 5 % で

あった。また、医師から処方薬を受け取る際には子どもが開けにくい容器に入っているが、これは一部の高齢者にも開けにくいことから、約 3 割が開けやすい容器に移し替えていると回答した。処方薬に限らず市販薬やサプリメント、ビタミン剤でも、多量に誤飲すれば危険である。また、不適切に保管すれば青少年が祖父母に処方された睡眠薬等を娯楽目的で使用し、薬物濫用^{らんよう}に至る危険性もある。

調査した医師は、孫が何歳であっても、祖父母は自身の医薬品を安全に管理する必要があるとし、さらに中毒センターの緊急電話番号のメモを常に携帯するよう奨励している。AARP も「薬を台所カウンター等に置かず施錠する」「数カ月には一度は手持ちの薬を総点検して飲み残しのものなどは安全に廃棄する」などと助言している。