

ドイツ連邦食料・農業省 農林漁業最新情報
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
NO 38
2018・4・21

1 連邦全域での「保育所の食事の日」スタート (2018・4・19)

ー栄養教育は幼児年代から始めるべきー

全保育所が連邦全域で最初の「保育所食事提供の日」をスタートさせた。

美味しく・多様に・健康に：保育所の子供のための食事は、美味しく多様でなければならない。そのため、保育所はドイツ全域で努力する。両親、教育者、子供たちそして食事の提供者は、「保育所食事提供の日」の分野において、保育所の食事改善に共同で、努力すべきである。

この行動日は、バーデンヴュルテンベルグ州で4月19日からスタートした。

2018年11月までさらに新たに各州で続く。専門的な講演、ワークショップ、セミナーは、例えば医者と栄養の専門家が、保育所で健全かつバランスのとれた食事の情報を提供する。「ネットワークセンター・保育所の食事」は、各州において組織され、そして多くの保育所と一緒に活動している。

連邦食料・農業省大臣ユーリア クレックナーは、保育所の食事のテーマについて：“我々の子供たちは、小さい時から健康に成長するために、最も良い前提条件にすべきである。そのための中心的な礎石は、栄養教育である。これはすでに3~6歳の幼児年齢に、始めなければならない。子供たちは、家でも保育所でも学校でも、バランス良く栄養を摂取するように、始めから学ばねばならない。これには「保育所の食事の日」が貢献する”と、大臣は強調した。

栄養についての知識でもってのみ、例えば糖尿病タイプ2（訳注）のような病気を減少させることができる。連邦食料・農業省（BMEL）の委託における「栄養のためのドイツ協会（DGE）」の品質規準は、保育所での子供たちへの食事提供について、科学的な大枠と基礎を創る。BMELはこの水準の拡大を奨励し、そして国連行動プランの分野における「ネットワークセンター・保育所の食事」を支援する。

（訳注・遺伝的に糖尿病になりやすい人が、肥満、運動不足などをきっかけに発病）

この国連行動プランは、IN – FORM「健全な栄養とより多くの運動を」のための、ドイツイニシアチブでもある。IN – FORM は、2008 年に連邦食料・農業省並びに連邦健康省によって創設され、そしてそれ以来、健全な栄養とより多くの運動プロジェクトパートナーとして活動している。

2 ベーリッツ産アスパラガスはヨーロッパ全域で高い評価（2018・4・12）

ベルリン周辺にあるベーリッツ地域は、ホワイトアスパラガスの産地である。シュヴァーベン地方のシュペツレ（訳注・柔らかな卵麺の一種）、ニュルンベルグのレープクーヘン（訳注・クリスマス用の蜂蜜入りケーキ）、アルゴイ地方のエンメンタルチーズとチューリンゲン地方のローストブラートソーセージ（訳注・ハーブなどが練り込まれたソーセージ）と並んで、今ベーリッツアスパラガスもまた、ヨーロッパ全域で特別な保護を受けている。

ベーリッツアスパラガスは、ブランデンブルグのベーリッツ町周辺に、極近い地域で栽培されたものだけが、表示される。生産地表示のついた食料に関して農産物保護ため、ヨーロッパ域内の保護システムが機能している。この間にヨーロッパ同盟において、約 100 の地理的に保護されている産物がある。ドイツにおいて単独で約 900 のスピリッツ（訳注・アルコール度の高い酒）とワインが除外されている。

EU – 市場規則：伝統的な特産物と由来申告の保護

ドイツのベーリッツアスパラガスは、今やドイツの国境を越えて知られている。これは特別に保護される。農産物の由来申告と保証された伝統的特産物 – 食料品は、EU – 法によって保護される。本文に添付されている地図は、ドイツにおいて保護されている地理的な由来申告を示している。

EU – 品質表示（g.U. 保護すべき由来表示）、g.g.A.（保護すべき地理的申告）そして g.t.S.（保証された伝統的特産品）は、EU において 1992 年に伝統的、地理的な食料産品奨励のために、そして保護のためのシステムとして導入された。ドイツのどのような産物が、この品質表示を受けているか、EU によって導入されている DOOR – データマップによって、見ることができる。

由来申告

保護すべき由来表示 (g.U.)

この表示は生産、加工そして産物の製造が、特定の地域において一般的に認められている。そして確立している方法によって、実施されたものである。

全ての生産プロセスは、該当する地域において実施されねばならない。この産物は、専ら生産地域の中での生産者の能力と、地理的由来の特徴の間には、密接な関連がみられる。

事 例：アルゴイ地方のエンメンタールチーズ (g.U.)

アルゴイからの牛乳のみが、「アルゴイのエンメンタールチーズ」製造のために使用され得る。アルゴイの地理的、気象的關係で生産された原料牛乳が、チーズ製造に影響を及ぼしている。これにチーズ製造の長い伝統の中で得られたノウハウが加わる。

事 例：保護されるべき地理的な申告 (g.g.A.)

ホルシュタインのテイルジッター地方のチーズ種は、シュレースヴィックホルシュタイン州からもたらされる。EU委員会、2013年12月のこの産物の保護を決定した。地理的申告 (g.g.A.) の産物表示でもって、識別される。

それによれば、この州で製造されそして熟成された場合、そのチーズはホルシュタインテイルジッター (訳注・セミハードタイプの孔のあいたチーズ) と、名付けられる。スパイス芳香のある特徴は、特別なバクテリアの培養を通じて製造される。北海ーバルト海の間的气象圏においてのみ、このチーズのできることを、委員会が述べている。

事 例：シュヴァーベン地方の塩ゆでヌードル (麺)

真のシュヴァーベン地方のヌードルは、2012年3月以来、ヨーロッパ域内で有効な品質表示「保護されるべき地理的な申告 (g.g.A.)」のレッテルを、認可されている。これはこの地方において製造され、そしてEUに提出しているレシピと一致している場合に。それによって、一定の高品質が確保される。

事 例：ニュルンベルグのレープクーヘン

(訳注・蜂蜜たっぷり、スパイスの香りいっぱいのお菓子)

これは、EU域内で g.g.A.として守られている。この特産品は、この保護に基づきニュルンベルグのみで製造される。しかし、レシピの材料はこの域内でのみで生産される。レープクーヘンは中世以来、ニュルンベルグにおいて製造され、そして世界的に高い評価を得ている。

保証された伝統的な特産品 (g.t.S.)

この品質表示は、地理的な由来だけでなく産物の伝統的な組み合わせ、または伝統的なレシピないし製造加工法も強調される。この製造プロセスは地域とは結びつかず、伝統的なレシピまたは製造方法に基づくことが、決定的である。

このカテゴリーには、例えばドイツにおいて生産されているホイミルヒ (Heumilch 訳注・濃厚飼料を与えず、牧草だけ食べた牛からの牛乳)、スペインではセラノハムが該当する。

2018・4・20 訳

青森中央学院大学

中川 一徹