

Aサイン制度を知っていますか



8月は「食品衛生月間」です。この月間は、食品衛生についての普及・啓発を行う期間です。食品衛生は今では広く認知されていますが、沖縄が戦後アメリカに統治された時代にも「Aサイン制度」という食品衛生に関する制度があったことをご存知でしょうか。今回は、当時のAサイン制度と現在、国が導入を進めている食品衛生制度についてご紹介します。

アメリカ統治時代の象徴「Aサイン制度」

沖縄は戦後27年間アメリカの施政権下にありました(1945～1972)。当時の沖縄は、日本本土とは異なり、行政庁の長と在沖米4軍の長を兼ねる高等弁務官を頂点とする「琉球列島米国民政府」(以下:米国民政府)と、高等弁務官に任命された行政主席が治める「琉球政府」の2つが存在する特殊な行政形態をとっていました。そんな時代を象徴する制度として通称「Aサイン制度」がありました。

この制度は、米軍関係者が民間地域にある飲食店へ立ち入る場合、その飲食店は一般の飲食店より衛生上、高い基準を満たさなければならず、証書の真ん中に「Approved(認可、承認)」の頭文字である「A」の文字が大きく書かれた「認証」が、その飲食店には掲げられました。そして、その「A」の字にちなみ、この認証は「Aサイン」と呼ばれました。Aサインには、右上に海軍、右下に空軍、左上に陸軍、左下に海兵隊と米各軍それぞれの紋章が記され、「APPROVED for US FORCES」(米軍が許可)という文言が「A」の文字の上に書かれていました。



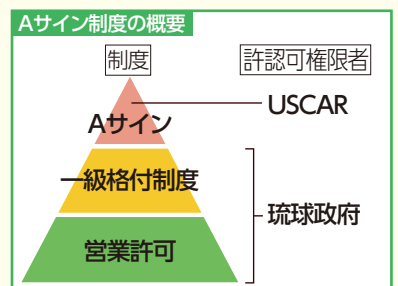
「Aサイン」の果たした役割

飲食店がAサイン認証を受けるためにはどのような事が必要だったのでしょうか。まず最初に、飲食店は琉球政府より食品衛生法に基づく許可をもらい「一級格付」の認証を取得します。そして次に、米国民政府の「Aサイン認証」を得る事となります。つまり、Aサイン認証を受けるためには「一級格付制度」、「Aサイン制度」の二重の審査に合格しなければならないのです。

Aサイン制度の基準は当時の一般的な基準に比べ、とても厳しいものでした。特に、食品の仕入れは一級の施設から仕入れることを義務付けていたため、この制度が安全安心な食品を供給する仕組みづくりの機能を果たし、衛生対策のすそ野を沖縄全体に広める役割を担いました。

中でも、サラダ用の野菜や果物の調達を専門農場、つまり「Aサインの畑」に限定したことは農業を取りまく環境にも影響を与えました。この限定農場の考え方は、現在の食品トレーサビリティの考え(生産から消費までの食品の移

動を把握すること)にも通じるような制度です。他にも寄生虫症や消化器系伝染病を恐れ、し尿や家畜堆肥の使用を禁止したり、農地の土壌検査も実施されていたようです。



これからの取り組み

現在は、「Aサイン制度」のような認証制度は県内では実施していません。しかし、今、国では、これからの取り組みとして、国際標準であるHACCP(注)を普及させるため、平成27年度を目標に新たな認証制度の導入を進めています。

この導入により、国内産の食品を海外へ輸出するときに輸出先の衛生基準にも対応できるだけでなく、国内の食品衛生の水準をさらに向上させることが期待されています。

※(注)HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point):微生物による汚染、金属の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録する工程管理のシステム。

HACCPによる管理の例



(出典:厚生労働省ホームページ)

8月は食中毒にご用心!

昨年1年間の県内で起きた食中毒事故は、14件、患者159人でした。食中毒事故は毎年発生しており、特に夏場は全国的にみても食中毒の発生しやすい季節です。

市では、8月1日(金)～31日(日)の「食品衛生月間」の期間、食中毒に関する注意を呼びかけるとともに、食品衛生についてのさまざまなイベントを通して、みなさんにわかりやすく普及・啓発を行ってまいります。

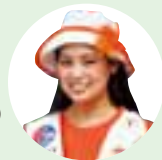
【食品衛生月間キャンペーン】

一日食品衛生監視員による巡回監視、食中毒予防に関するチラシ等の配布を行います。今年の一日常品衛生監視員は、那覇観光キャンペーンレディの知念里乃さんです。みなさん、ぜひご参加ください。

日時:8月1日(金) 16:00～17:00 場所:サンエー那覇メインプレイス

【食品衛生パネル展】

期間:8月中(市役所本庁舎は8月11日(月)～31日(日))
場所:那覇市役所本庁舎 1階ロビー(泉崎) 那覇市保健所(与儀)



◀那覇観光キャンペーンレディ 知念里乃さん

お問い合わせ 生活衛生課 ☎853-7963



市が認定する「健康づくり協力店」こだわりのレシピ紹介

「二色チキンロール」

1品の調理時間 :20分
(1人分 カロリー: 149 kcal、塩分: 1.1g)

材料・分量(3人分)

- 鶏もも肉 1 枚
- 人参 1/4 本
- いんげん 3 本
- 酒 適量
- 塩、こしょう 適量
- 水 50cc
- 酒 大さじ3
- 砂糖 大さじ2
- しょう油 大さじ 1・1/2
- みりん 大さじ 1・1/2
- おろし生姜 小さじ1



ワンポイント

ラップで巻きつけて蒸す。蒸し器がない場合は、たこ糸でくくりつけて、つぎ目の皮を下にし、フライパンに入れて水と酒を入れて蒸すようにする。(水と酒は分量外)

作り方

- ① 鶏もも肉は厚みが均等になるよう厚い部分をそぎ切り、塩・こしょう・酒をふりかける。
- ② 人参はいんげんと同じ太さに切る。人参、いんげんは肉に巻ける長さに切る。
- ③ 肉に人参、いんげんをのせしっかりと巻き、ラップでしっかり巻き、両端をとめる。
- ④ 蒸し器に入れて蒸す。
- ⑤ 蒸し終わったらラップをはずし、Aを入れたフライパンに、つぎ目を下にして、からめていく。
- ⑥ タレが少し煮つまってきたら完成。よく冷ましてから切るとうまく切れる。



鶏もも肉は鶏肉の中でも最も鉄が多く含まれています。鉄は酸素の運搬や、筋肉の収縮を助ける等の働きを行っており、不足すると貧血や、筋力の低下、疲労感などの症状が現れてしまいます。鶏もも肉といえば唐揚げや、照り焼きが定番だと思いがちですが、このように蒸してヘルシーに仕上げる調理法もあります。

健康づくり協力店 『ほくと』

那覇市久茂地1-1-1 リウボウ地下1階 ☎867-3798, 867-1028
営業時間: 10:00～21:00 定休日: 旧盆、元旦

お問い合わせ 健康増進課 ☎853-7961 FAX 853-7965