

かまぼこと食品添加物

長崎蒲鉾株式会社 (長崎一番)



長崎 かまぼこ 家

A red square seal is located at the bottom right of the calligraphic text.

長崎蒲鉾 有限会社

品質管理部

課長

岩崎 芳彦



長崎蒲鉾
品質管理部



岩崎 芳彦



会社紹介

【会社名】	長崎蒲鉾株式会社
【役員氏名】	代表取締役 高崎 一正 専務取締役 高崎 祐二
【所在地】	長崎県長崎市田中町279番地55
【電話番号】	(095)832-0731
【創業】	大正3年9月
【会社設立年月日】	昭和21年3月9日
【資本金】	700万円
【従業員数】	133名（常備パートも含む）

長崎蒲鉾株式会社（長崎一番）のこだわり

初代社長

「自然の恵みを

そのままの旨味で

食べてもらいたい」



長崎蒲鉾株式会社（長崎一番）のこだわり

安全・安心で美味しい、蒲鉾

- 品質重視（原料・製法・おいしさ・衛生）
- 長崎で獲れる魚を使用した美味しい蒲鉾を
お客様へお届けします





2007年

東長崎の新工場へ移転



受賞年	受賞名			受賞商品名
2018年	第56回	長崎県水産加工振興祭	長崎県知事賞	飛魚蒲鉾
2017年	第55回	長崎県水産加工振興祭	水産庁長官賞	煮穴子かまぼこ
2012年	第50回	長崎県水産加工振興祭	長崎市長賞	じゃこカツ
2011年	第50回	農林水産祭	内閣総理大臣賞	長崎ハトシロール 詰合せ
2010年	第48回	長崎県水産加工振興祭	農林水産大臣賞	長崎ハトシロール 詰合せ
2007年	第60回	全国蒲鉾品評会	水産庁長官賞	御蒲鉾
2006年	第44回	長崎県水産加工振興祭	長崎県水産加工振興祭品評会賞	デザイン部門 しっぽく揚
2006年	第59回	全国蒲鉾品評会	水産庁長官賞	極上蒲鉾
2005年	第58回	全国蒲鉾品評会	水産庁長官賞	御蒲鉾
2005年	第43回	長崎県水産加工振興祭	長崎県水産加工振興祭品評会賞	じゃこ天



長崎蒲鉾水産加工業協同組合



蒲鉾と添加物

食品添加物とは...

「食品の製造の過程において又は食品の加工もしくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物」

(食品衛生法 4条2項)

簡単に言うと...

保存性を高めたり、品質の改良や風味、外観の向上のために食品に添加されるもの

食品添加物

指定添加物 (454品目)

安全性と有効性を確認し、国が使用して良いと指定した添加物

既存添加物 (365品目)

長年の食経験などをもとに、国が使用を認めている添加物

天然香料 基原物質

植物、動物を起源とする香料
(約600品目例示)

一般飲食物 添加物

通常は食品として用いられるが、食品添加物的な使い方をするもの(約100品目例示)

いわゆる 天然添加物

2017年8月末現在

出典 三栄源エフ・エフ・アイ HP

【グリーンコープとしての基本的な考え方】

1. 素材を選ぶことからはじめ、素材を生かすことを重視する
2. 添加物を使用しないですむ場合は基本的に使用しない
(例えば、サッカリンNaやDL体等)
3. 自然界にないもので、化学的に作り出した添加物は使用しない
4. 安全性評価で毒性や変異原性などの問題が指摘されたもの、あるいは未解決な問題が残っている添加物は使用しない

5. ただし、製造・加工に必要な不可欠な添加物で比較的安全性が高く、使用しない場合のリスクの方が使用した場合より高い場合などは、その必要性和安全性を都度確認、開示した上で使用する

(例えば、一部の膨張剤やワインの酸化防止剤、中華麺の唐あく水など)

6. 天然添加物も成分内容、製造工程を点検し、問題が無いことを確認して使用する

簡単に言うと

添加物は極力使わない、

では、

かまぼこに一般的に使用される添加物と
グリーンコープ商品での使用について
説明致します。

原 料 使 用
添 加 物 例

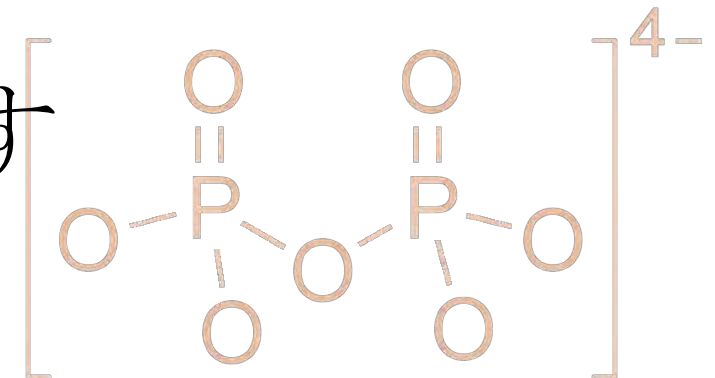
【添加物】 冷凍変性防止剤（リン酸塩）

【具体例】 ピロリン酸Na、ポリリン酸Na

【使用目的】

1. すり身の冷凍変性（パサつき）を防止できる
2. 製品の弾力を上げ、美味しい蒲鉾になるため

市販の多くの蒲鉾に使用されています



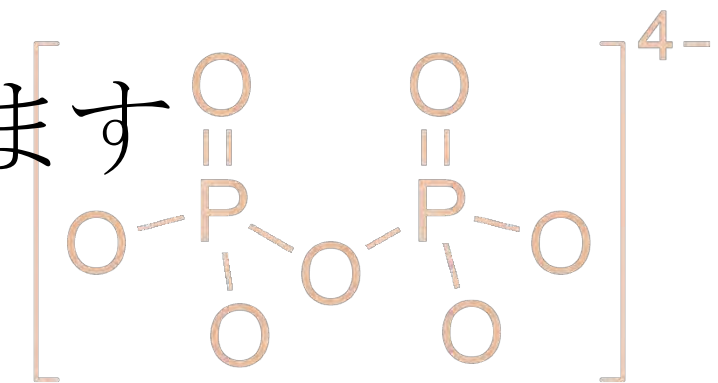
【添加物】 **冷凍変性防止剤（リン酸塩）**

【懸念されるリスク】

過剰摂取すると、鉄分吸収を阻害し、体内のカルシウムやリンのバランスを壊す と言われている

【グリーンコープ商品】

リン酸塩**無添加**すり身を使用しています



キャリアオーバー

扱いのため

市販品は一括表示に

記載義務がない

無リンすり身は

鮮度が良く上質なすり身

を使用しないと

商品にならない

【添加物】 冷凍変性防止剤（ソルビット）

【具体例】 ソルビット（ソルビトール）

【使用目的】 原料冷凍すり身の冷凍変性防止

1. すり身の冷凍変性（パサつき）を防止できる
2. 保水作用があり、冷凍焼けを防止できる
3. 商品の焼色が茶色にならず、黄色く仕上がる

【添加物】 冷凍変性防止剤（ソルビット）

【豆知識】

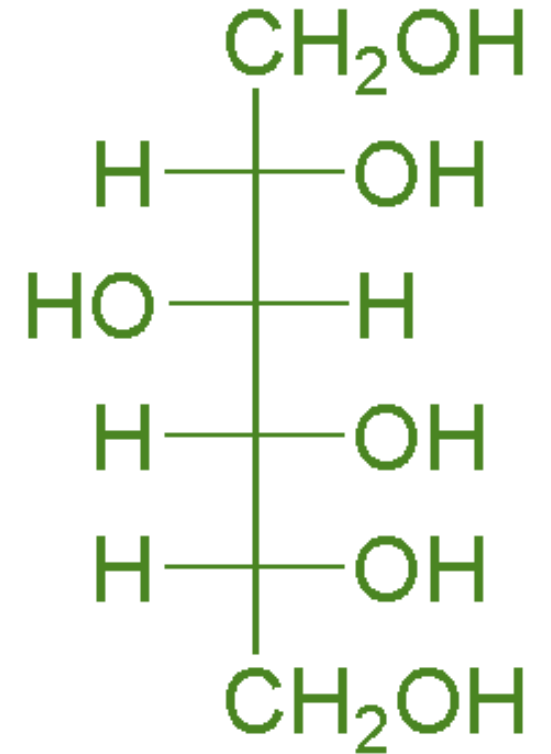
保存料のソルビン酸とは別物質

リンゴの蜜や梨、桃にも含まれます

ソルビット = ソルビトール

【当社グリーンコープ商品】

ソルビット無添加すり身を使用しています



商 品 使 用
添 加 物 例

【添加物】 調味料 (アミノ酸・核酸等)

【具体例】 L-グルタミン酸Na、グリシン

【使用目的】 商品の味付け

1. すり身製造時に失われるエキスの旨味を補填
(水晒し時の溶出・味がしない)
2. 先味が強く、インパクトがある味になる
3. 原料価格を抑えられる

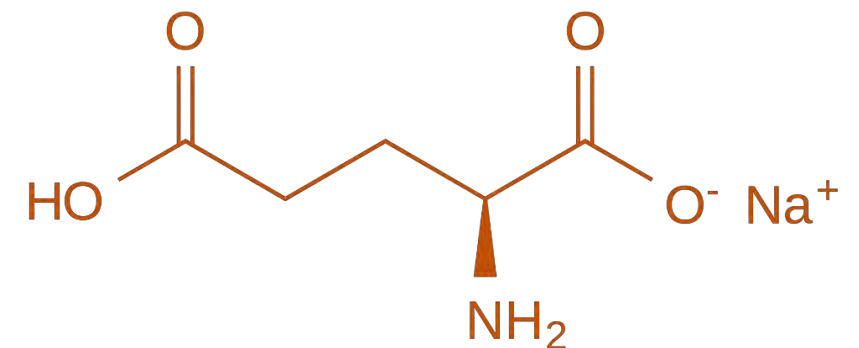
【添加物】 調味料 (アミノ酸・核酸等)

【グリーンコープ商品】

タンパク加水分解法によるアミノ酸系・核酸系等の

調味料は使用せず、

魚介エキス、酵母エキス等を使用しています



天然エキスを使用するため

先味は薄くなるが、

やさしく食べ飽きない味

になる

【添加物】 甘味料

【具体例】

糖質系甘味料

砂糖、水あめ、オリゴ糖、
ソルビット、トレハロース

非糖質系甘味料

- 天然甘味料 甘草、ステビア
- 人口甘味料 スクラロース、サッカリン

【添加物】 甘味料

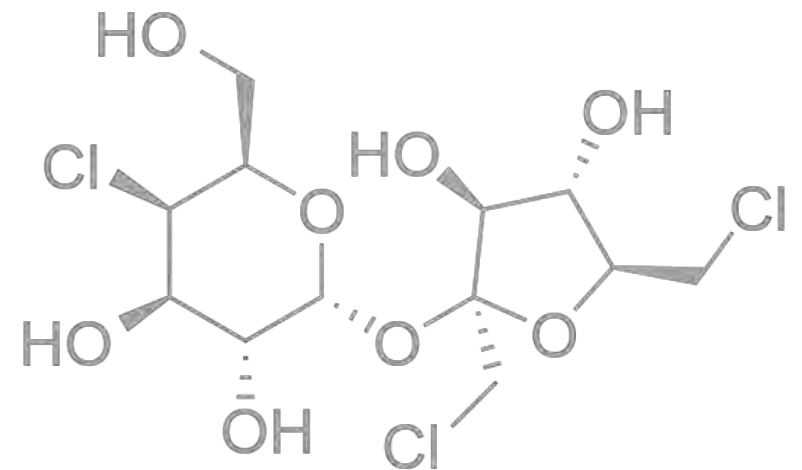
【使用目的】

1. 商品に甘味を付ける
2. 砂糖以外の甘味料はカロリーオフに利用

【グリーンコープ商品】

糖質系甘味料を使用しています

非糖質系甘味料は使用しません



【添加物】 乳化剤

【具体例】 レシチン、グリセリン脂肪酸エステル
シヨ糖脂肪酸エステル

【使用目的】 食感改良

1. 水と油を乳化させ、親水性・親油性を高める
2. ソフトな食感になる

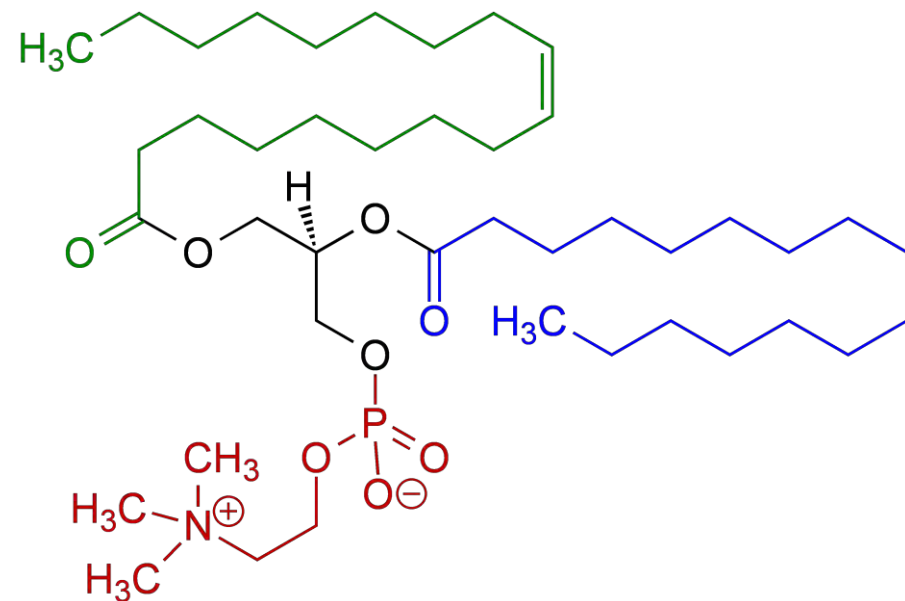
【添加物】 乳化剤

【グリーンコープ商品】

植物レシチン、グルセリン脂肪酸エステルは可

シヨ糖脂肪酸エステル等は不可

当社商品では不使用



【添加物】 製造用剤（カルシウム）

【具体例】 貝Ca、炭酸Ca、卵殻Ca

【使用目的】 弾力増強・栄養強化・微生物制御

1. Ca を添加することで蒲鉾の弾力が増します
2. 栄養強化のために添加することがあります

【グリーンコープ商品】

使用許可。当社製品には使用していません



【添加物】

増粘剤

【具体例】

○ キサンタンガム、ペクチン

× カラギナン

【使用目的】

1. 弾力増強
2. 離水防止
3. 保形

【当社グリーンコープ商品】

増粘剤は使用しておりません

【添加物】 酸化防止剤

【具体例】 ○ ビタミンE・チャ抽出物

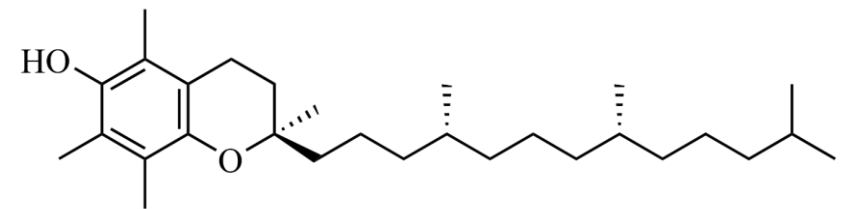
× EDTA二Na、ブドウ抽出物

【使用目的】

青魚の脂質の酸化（変質・変色）防止に使用される

【当社グリーンコープ商品】

酸化防止剤は使用しておりません



【添加物】 pH 調整剤

【具体例】 ○ 乳酸Na、クエン酸、酒石酸

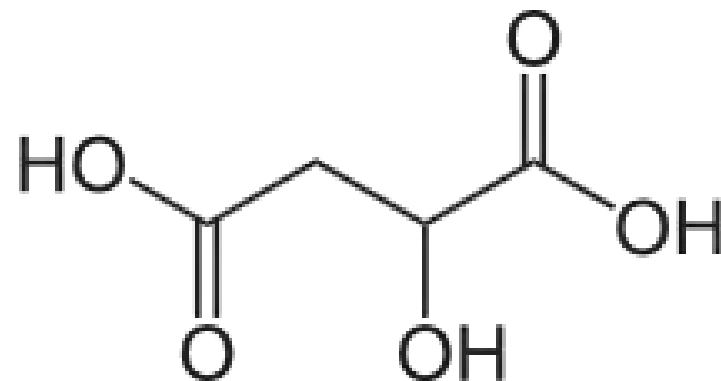
× DL-リンゴ酸

【使用目的】

微生物増殖の抑制、商品変敗遅延、賞味期限延長

【当社グリーンコープ商品】

pH 調整剤は使用しておりません



【添加物】 保存料

【具体例】 ○ しらこたん白抽出物

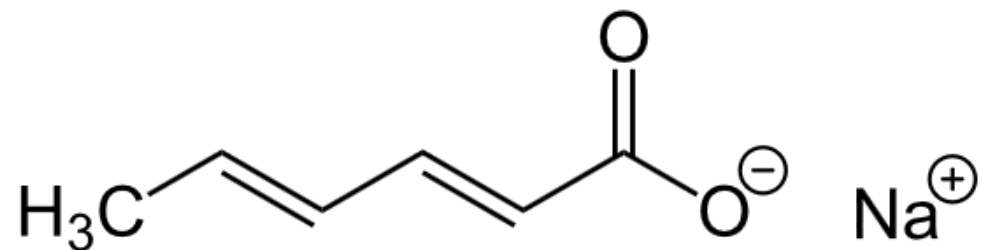
× ソルビン酸Na、ソルビン酸K

【使用目的】

微生物増殖の抑制、商品変敗遅延、賞味期限延長

【当社商品】

保存料は使用しておりません



保存料等を使用しないため

微生物には弱い商品

工場の衛生管理で

安全性を担保しています

【添加物】 着色料

【具体例】

天然着色料 ベニコウジ色素、コチニール色素

合成着色料 赤色106号、黄色4号、青色1号

【使用目的】

1. 彩を鮮やかにする (板付蒲鉾の上身)
2. 野菜等の退色の補填 (枝豆の着色)

【添加物】 着色料

【グリーンコープ商品】

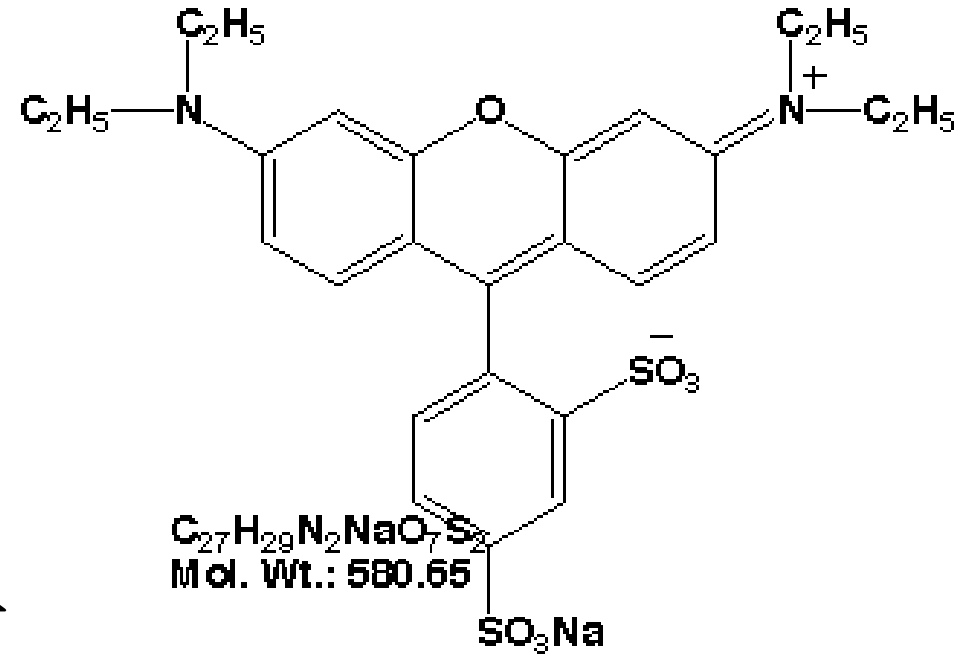
合成着色料は使用不可

天然着色料は種類により使用可

例 ○ ベニコウジ色素 × コチニール色素

GC 板付蒲鉾にはベニコウジ色素を使用しています

→ 色味は良くないし光に弱いですが、安心重視



【添加物】 香料

【具体例】 カニフレーバー

【使用目的】

商品への着香

【グリーンコープ商品】

DL-メントール等のアーティフィシヤルフレーバー

(化学合成品) を原料としたものは使用不可

【添加物】 **酵素**

【具体例】 トランスグルタミナーゼ、リゾチーム

【使用目的】

1. 弾力増強のために添加されたり
2. 微生物制御に添加されたり と多岐に及ぶ

【**当社**グリーンコープ商品】

酵素製剤は使用しておりません

【添加物】 キシロース

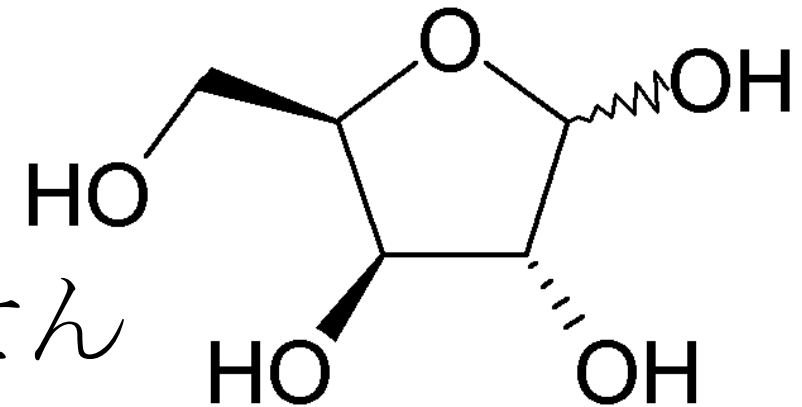
【具体例】 D-キシロース

【使用目的】

1. 焼色・揚げ色改良 (キツネ色に仕上がる)
2. 甘味料として使用されることもある

【当社グリーンコープ商品】

キシロース製剤は使用しておりません

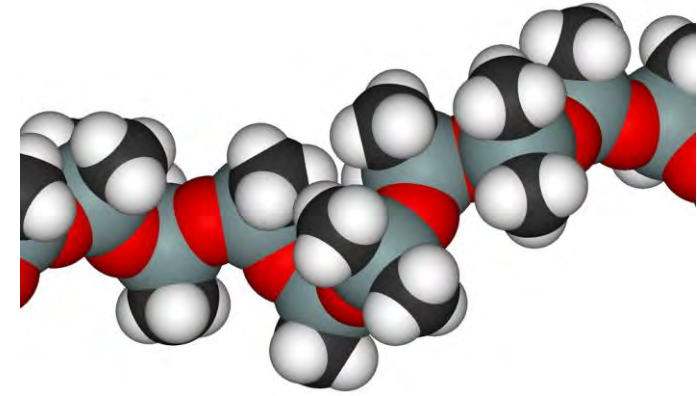


【添加物】

消泡剤

【具体例】

シリコーン樹脂



【使用目的】

植物油（揚げ油）に添加され泡立ちを防止

【グリーンコープ商品】

- 消泡剤**不使用**の一番搾り菜種油を使用
- 加工助剤（表示免除）のため市販品は表示なし

表示されない
食品添加物

キャリアオーバー



キャリーオーバー 発生中

¥803,644,212



キャリーオーバー 発生中

¥331,931,710

ではない

キャリーオーバーとは、
原材料中には含まれるが使用した食品には
微量で効果が出ないため、
食品表示法に基づく食品表示基準によって
表示を免除される添加物を指す。

例えば、

冷凍すり身に含まれる 重合リン酸塩

同じく ソルビット

しょうゆに含まれる 保存料（安息香酸Na）

は一般的にキャリーオーバーとして扱われ、

表示がされていない （表示免除）

加工助劑

加工助剤とは、

食品添加物のうち、次の条件のいずれかに合うもので、表示を省略することができる。

- ① 最終的に食品として包装する前に食品から除去されるもの。
- ② 食品中に通常存在する成分に変えられ、かつ、その成分の量が食品中に通常存在する量を有意に増加させないもの。
- ③ 最終食品中に、ごくわずかなレベルでしか存在せず、その食品に影響を及ぼさないもの。

例えば、

揚げ油の 消泡剤（シリコーン樹脂）

揚げ色改良のための キシロース

品質改良のための 酵素

は一般的に加工助剤として扱われ、

表示がされていない（表示免除）

グリーンコープでは、

「食品添加物の基本的な考え方」と同様に
使用しないで済む 加工助剤 は
使用しない。

使用する場合は、
必要最低限の使用を追求する

また、加工助剤についてグリーンコープでは、

- ① 食品中に通常存在する成分に変えられ、
かつ、その成分の量が食品中に通常存在する
量を有意に増加させないもの。
- ② 最終食品中に、ごくわずかなレベルでしか
存在せず、その食品に影響を及ぼさないもの。
に該当するもので、使用しないと
商品が成り立たない物質については使用を許可

グリーンコープ商品は、

添加物は極力使わない

&

開発時に規格書で確認

質 疑 応 答

ご清聴

ありがとうございました！

