



NPO法人

食科協ニュースレター 第109号

目次

	頁
【食科協の活動状況】	
1. 2012年7、8月の主な活動（先月報告以降）	関澤純 2
【行政情報】	
1. 表示基準府令及び乳等表示基準府令の一部改正	2
2. 第11回、第12回食品表示一元化検討会開催	
3. 牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しについて	
4. 食品の自動販売機に係る施設基準ガイドラインの改正	
5. 牛レバーを提供メニューに含む食中毒事件速報	
6. 平成23年度食料自給率等公表	森田邦雄
【消費者情報】	
1. 消費者庁、8月9日に食品表示一元化検討会の報告書を公表	6
	森田満樹
【海外食品安全情報】	
1. 「カナダ国民のための食品安全法」（Safe Food for Canadians Act）	8
	榎元徹也
【会員からの投稿】	
1. 第7回 昆虫の生態と虫体異物混入事故<7>防虫モニタリング結果の活用	9
	今野禎彦
2. 第1回 シンガポール回想 1 シンガポールという国	秋田勝

平成24年8月17日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3、全麵連会館2F TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/>E-Mail 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【食科協の活動状況】

1. 2012年7、8月の主な活動（先月報告以降）

- 7月5日 第4回運営委員会を開催（既報）
- 7月11日 第4回常任理事会を開催（既報）
- 7月30日 第5回常任理事会と運営委員会合同会合を関澤理事長、東島専務理事、榎元、北村、佐仲、森田邦雄、森田満樹、渡邊の各常任理事、伊藤澄夫、岩沼の各理事、榎顧問、笈川運営委員出席で開催。
- （1）平成24年度第一回食の安全に関する勉強会を下記要領で開催することを決定。8月8日（水）13：30から日本冷凍食品検査協会8階研修会室で、杉浦嘉彦氏（鶏卵肉情報センター）、渡邊清孝氏（日本科学技術連盟）、佐藤邦裕氏（日本生協連）を講師に迎え、森田邦雄常任理事が座長として司会。
- （2）NPO法人報告を新様式への変更に対応し届出する
- （3）リスコミ部会の活動について、食の安全・食品保健の用語解説や食品衛生の基礎知識をHP掲載、自治体と共催セミナーや勉強会の開催検討、食の安全ナビ検定に消費者、事業者の普段疑問に思っている事柄も聞き、設問ごとに丁寧な解説を付加するなど、チームを編成し検討する。
- （4）ニュースレター海外情報原稿を榎元常任理事と伊藤澄夫理事が隔月執筆。
- （5）11月の公開研修会（11月9日（金）開催予定）及び、勉強会テーマにつき、食の安全についての世界における日本のあり方他、が候補として検討された。
- （6）8月事務局業務の予定は、14日休み、16日、17日平常通り、21日、23日、24日 10時～15時。
- 8月8日 第一回食の安全に関する勉強会を53名の参加を得て開催。詳しくは次号。
- 8月23日 第6回運営委員会を開催予定
- 8月31日 第6回常任理事会常任理事会を開催予定

（関澤 純）

【行政情報】

1 表示基準府令及び乳等表示基準府令の一部改正

消費者庁は、7月25日付をもって「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（以下「表示基準府令」という。）」及び「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令（以下「乳等表示基準府令」という。）」の一部を改正し、放射性物質の規格が適用される乳児用食品について「乳児用規格適用食品である旨の表示」を義務付けた。

この改正について同日、消費者庁長官名をもって各都道府県知事等あて通知されている。

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin908.pdf>

（1） 表示基準府令の改正内容

第1条第2項に次の1号を加える。

45 乳児用規格適用食品（食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1食品の部A食品一般の成分規格の項12に規定する乳児の飲食に供することを目的として販売する食品（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号。以下「乳等省令」という。）第2条第1項に規定する乳及び同条第12項に規定する乳製品並びにこれを主要原料とする食品であつて、乳児の飲食に供することを目的として販売するものを除く。）並びに厚生労働大臣が定める放射性物質（平成24年厚生労働省告示第129号）第2号に規定する乳児の飲食に供することを目的として販売する乳等省令第2条第12項に規定する乳製品（乳飲料を除く。）並びに乳及び同項に規定する乳製品を主要原料とする食品の規格が適用される食品をいう。以下同じ。）にあつては、乳児用規格適用食品である旨

第1条に次の1項を加える。

8 乳児用規格適用食品以外の食品にあつては、乳児用規格適用食品である旨の表示又はこれと紛らわしい表示をしてはならない。

第13条中「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）」を「乳等省令」に改める。

第19条の次に次の1条を加える。

第20条 第1条第2項第45号の規定にかかわらず、乳児用規格適用食品であることが容易に判別できる食品にあつては、乳児用規格適用食品である旨の表示を省略することができる。

附則

（施行期日）

第1条 この府令は、平成24年8月1日から施行する。ただし、第1条に1項を加える改正規定は、平成25年1月1日から施行する。

第2条 平成25年12月31日までに製造され、加工され、又は輸入される乳児

用規格適用食品の表示については、この府令による改正後の食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令第1条第2項第45号の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

(2) 乳等表示基準府令の改正内容

第一条ただし書中「及び保健機能食品」を「、保健機能食品」に改め、「をいう。）の表示の基準」の下に「及び乳児用規格適用食品（表示基準府令第1条第2項第45号に規定する乳児用規格適用食品をいう。）の表示の基準」を加える。

附則

この府令は、平成24年8月1日から施行する。

(注) 改正後の条文（乳児用規格適用食品については表示基準府令を適用。）

第1条 乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品（以下「乳等」という。）に関し、食品衛生法（以下「法」という。）第19条に規定する表示を行うべき食品及び表示の要領については、この府令の定めるところによる。ただし、組換えDNA技術を応用した乳等の表示の基準、保健機能食品（食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号。以下「表示基準府令」という。）第1条第1項第13号に規定する保健機能食品をいう。）の表示の基準及び乳児用規格適用食品（表示基準府令第1条第2項第45号に規定する乳児用規格適用食品をいう。）の表示の基準については、この府令に定めるもののほか、表示基準府令の定めるところによる。

2 第11回、第12回食品表示一元化検討会開催

7月20日第11回、8月3日第12回食品表示一元化検討会が開催された。

2回にわたり、事務局が示した食品表示一元化検討会報告書（案）について検討された。この中で、栄養成分表示に触れているが、具体的にどの様に進めるのか、健康増進法の一部改正に関して厚生労働省との役割はどうなるのか等明らかでない点がある。

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/120803shiryo1.pdf>

また、加工食品の原料原産地表示については「加工食品の原料原産地表示に関する検討会における議論の経緯」が示され、検討が先送りされている。この中で、最後に「事務局が提出した原料原産地表示の義務付けの根拠として誤認という観点を取り入れるという考え方には、コンセンサスを得られなかった。」と記載されている。

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/120803shiryo2.pdf>

なお、8月9日、消費者庁は「食品表示一元化検討会報告書」を公表した。

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/120809_1.pdf

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/120809_2.pdf

3 牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しについて

7月24日、食品安全委員会第73回 プリオン専門調査会が開催され、配布された「牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しに係る評価書（案）」について検討された。

諮問事項のうち、国内の検査対象月齢及びSRM の範囲並びに米国、カナダ、フランス、オランダからの輸入対象月齢及びSRM の範囲に関し、規制閾値を30 か月齢とした場合のリスクの比較に関して意見を求められている部分について、具体的な検討結果は記載されていない。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20120724pr1>

4 食品の自動販売機に係る施設基準ガイドラインの改正

平成24年7月27日、厚生労働省医薬食品局食品安全部長から各都道府県知事等に昭和55年1月8日付け環食第1号「食品の自動販売機の衛生指導について」の別添3で示している食品の自動販売機に係る施設基準準則について改正する通知を出した。

その内容は、乳類販売業について給水設備及び排水設備の規定の適用を除外した。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/120727_1.pdf

5 牛レバーを提供メニューに含む食中毒事件速報

7月1日から牛レバーの生食が禁止されたことに関連して、厚生労働省の食中毒速報によると、6月中に牛レバーを生食したことによる、カンピロバクター食中毒が6件発生し、25名の患者が報告されている。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/04.html>

平成24年（2012年）食中毒発生事例（速報）のエクセルファイルを開き「6月レバ刺含む」参照

牛レバーを提供メニューに含む食中毒事件速報

患者喫食日	発病年月日	自治体名	病因物質	原因施設	喫食者	患者数	死亡数

					数			
6月28日	7月1日	秋田市	カンピロバクター	飲食店	10	8	0	牛レバー刺し(6/28 飲食店の食事)
6月28日	7月1日	北区	カンピロバクター	飲食店	6	3	0	6月28日の食事(牛レバー刺しを含む)
6月28日	6月30日	八王子市	カンピロバクター	飲食店	5	5	0	牛レバー刺し
6月28日	7月1日	新宿区	カンピロバクター	飲食店	4	4	0	牛レバー刺を含む会食料理
6月30日	7月1日	江東区	カンピロバクター	飲食店	2	2	0	牛レバー刺し
6月30日	7月2日	江東区	カンピロバクター	飲食店	4	3	0	食事(牛レバー刺しを含む)

6 平成23年度食料自給率等公表

8月10日、農林水産省は、平成23年度食料自給率等を公表した。

平成23年度におけるカロリーベースの食料自給率は、小麦の国内生産量が増加した一方、米の需要量及び魚介類の国内生産量が減少したこと等により、前年度と同率の39%であったとしている。

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/120810.html>

(森田邦雄)

【消費者情報】

1. 消費者庁、8月9日に食品表示一元化検討会の報告書を公表

行政情報でもお伝えしたとおり、消費者庁の食品表示一元化検討会は8月3日に最終回の議論を終え、これを受けて8月9日、消費者庁は約1年間の議論を経てまとめた報告書を公表した。報告書は新しい食品表示法と栄養表示の方向性を示したもので、26ページに及ぶ。今後は新法ができて法律の名前が変わり（おそらく食品表示法（仮称））、栄養成分表示も義務化されることになる。

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/120803shiryo1.pdf>

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/120803shiryo2.pdf>

消費者庁はこれから新法の立案作業に着手し、年内の成案、来年1月以降の法案国会提出を目指している。法律が成立し公布されてから1～2年で新法が施行される予定なので、順調にいけば2014年か15年には新法が施行されることになる。また、新法施行後の経過措置期間として、さらに1～2年が設けられ、その後、新法に基づく表示に完全移行となる。消費者庁は、来年度以降に細かい施行令や施行規則を作成して、新法施行にあわせて準備を整えていく。また、栄養成分表示の義務化は、新法施行5年後だが、新法施行は早くても2014年で、経過措置期間まで含めると完全な施行はさらに先になる。

報告書のポイントは次のとおり。

- 食品衛生法、JAS法、健康増進法の表示の部分を一元化して新しい法律とする。これまで同じ用語で法律によって定義が異なるものもあったが、定義も統一する、とした。
- 消費者基本法の基本理念には「消費者の権利の尊重」とともに「消費者の自立の支援」が明記されている。これを受けて「食品表示は、単に消費者の自主的かつ合理的な選択のために必要な情報を提供するにとどまらず、特に食品の安全性を確保するために重要な機能を果たしている」とした。
- 食品表示の目的について「食品の安全性確保に係る情報が消費者に確実に提供されることを最優先」とした。そして、全ての消費者に伝えられるべき特に重要な情報は「アレルギー表示、消費期限、保存方法など食品の安全性確保に関する情報」と位置付けた。より重要な情報が、より確実に消費者に伝わるのが基本であり、さらに食品表示の文字を見やすく(大きく)するための取り組みの検討が必要である、とした。
- 「安全性確保に係る情報を優先する」という考え方は、今後、新たに表示を義務付ける際にも活用する。また、より多くの消費者が重要と考える情報かどうか、コストが増加するかなどを総合的に勘案して、消費者にとってのメリットとデメリットを、バランスさせることが重要である、とした。
- 検討会では、主に容器包装入り加工食品を対象として検討を行ってきたが、中食、外食についても安全性の確保が重要という観点から、アレルギー表示について検討が必要とし、今後は新たな専門的な検討の場が設けられることになった。また、インターネット販売についても、実行可能性の観点からさらに検討の場を必要とした。
- 国の健康・栄養政策や、国際的な動向も踏まえたうえで、検討会では新法の施行後概ね5年以内を目指して、義務化するという方向性を示した。ただし、実行可能性の観点から、義務化は消費者側、事業者側の環境整備と表裏一体となって進

めるものとなる。対象食品は包装された全ての加工食品で、栄養の供給源の寄与が低いものは適用除外。対象事業者については、全ての事業者を対象にする一方で、家族経営のような零細な事業者は適用除外となった。また対象栄養成分については、あらかじめ決めてしまうと変更が容易ではないという理由から、決めていない。表示値は計算値方式を導入し、中小でも対応できるようにし、現行制度下でも義務化に向けて、栄養表示する食品の拡大を図っていく。

- 報告書の最後「終わりに」では、検討会で決まらなかった今後の課題をあげている。(1)加工食品の原料原産地表示、(2)中食・外食、インターネット販売の取り扱い、(3)個別の表示事項(遺伝子組換え食品表示など)の3点である。このうち、加工食品の原料原産地表示については、検討会でも多くの時間が費やされて話し合いが行われてきたが、合意には至らず「一元化の機会に検討すべき項目とは別の事項として位置付ける」とされた。

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/120809_3.pdf

検討会では法律の方向性を決めたが、今後、消費者委員会では具体的に表示基準の部分を定めることになる。食品表示一元化検討会では「安全性を確実に伝える見やすい表示」という方向性を示したが、今後どこまで法案に盛り込まれて、この先具体的な表示基準にどこまでその考え方が受け継がれるかは、現時点では明確になっていない。

(森田満樹)

【海外食品安全情報】

1. 「カナダ国民のための食品安全法」 (Safe Food for Canadians Act)

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/acts-and-regulations/initiatives/sfca/eng/1338796071420/1338796152395>

2012年6月7日、カナダ食品検査庁(CFIA: Canadian Food Inspection Agency)は、ハーパー内閣が「カナダ国民のための食品安全法」を上院に提出したと公表した。この新たな法律は、カナダ国民を安全でない可能性のある食品から守るため、政府の機能を強化し安全な食品を継続的に提供できるよう食品安全システムの強化を目指している。

本法は、以下の重要な三分野に焦点を当てている。

1. 消費者保護をより良くするための食品安全の監視改善。
 - ・食品の改ざん、不正行為、不当表現 (hoax) に対する新たな禁止規制。
 - ・健康と安全への故意または無分別による危害に対する罰則・罰金の強化。
 - ・食品のトレーサビリティ強化。
 - ・輸入食品の統制強化、輸入業者の登録・許可、不安全食品の輸入禁止。
2. 合理化と強化された法的権限
 - ・既存のCFIAの食品法令では監視と規制当局の矛盾がある。多様な規定と当局を一本の法に統合することで、全食品を一貫して検査員が扱うことを可能とし、効率的な監視と規制の推進。
 - ・既存の魚類検査法 (Fish Inspection Act)、カナダ農産物法 (Canada Agricultural Products Act)、肉類検査法 (Meat Inspection Act) 及び消費者向け包装・表示法 (Consumer Packaging and Labelling Act) 中の食品規定に定める権限の当局を統合。
3. カナダの産業のための国際的な市場機会の強化。
 - ・近年、多くの国が自国への輸入食品について安全性が認定済であることを求めている。カナダの輸出食品に対し、CFIAが一貫して取り扱うことができるように輸出用の全食品の認定権限をCFIAに付与。
 - ・食品安全システムをカナダの主要貿易相手国と合わせることで、カナダ食品業界の国際的市場の機会を強化しカナダ食品のグローバルな信頼性の向上。

(榎元徹也)

【[会員からの投稿](#)】

1. 昆虫の生態と虫体異物混入事故<7>防虫モニタリング結果の活用

各製造施設で実施されている防虫モニタリングは、HACCPやISO22000・AIBなどの普及により、盛んに実施されるようになってきました。防虫モニタリングは、捕獲装置の選択・配置場所の選定・捕獲された昆虫類の同定、計数などの多大な労力や費用が必要となります。しかし、防虫モニタリングは行っているものの、その後の適正な害虫防除処理実施が不完全な施設も多くあります。

防虫モニタリングを実施して、施設内の昆虫類の活動実態が掌握された後には、以下のような分析と作業が必要となります。

①施設内の昆虫類基本情報の獲得

昆虫類は多様に進化した生物群であり、種類を特定する事によって、対象となる種

の生態特性が推定できます。これによって、問題となる昆虫の食料・生息場所・生育日数・行動特性などを確認し、防除計画を立案します。

②駆除対策の効果検証

主要な害虫の存在が確認された場合、施設内の清掃・洗浄、隙間の閉鎖、動線の防虫性強化、殺虫剤散布などの対策が取られます。これらの実施効果を処理前と処理後の防虫モニタリングの捕獲数量変化で検証します。処理後数日経過しても、捕獲数の減少が見られない場合は、処理が失敗したものと判断し、次なる技法を検討する必要があります。惰性で清掃・洗浄や殺虫剤散布を繰り返す事や設備改善に多大な費用を投資しても、処理後に防虫モニタリング結果に捕獲数の減少が認められない場合が多くあります。処理の有効性を「虫に聞く」事が大切です。

③施設内に存在する昆虫と存在しない昆虫の検証

不幸にして、虫体異物混入事故が発生した場合、原因がどこにあるかを知る必要があります。事故発生時前後の防虫モニタリング結果を精査し、施設内に事故原因種が存在したか否かを確認します。施設内に多く見られる種が原因である場合は、施設内の防虫管理を徹底する必要があります。海外より原料の一部を輸入している場合や複数の加工施設を経由している場合、流通上の問題などによって、事故が発生した場合は、日本には生息しない昆虫や過去数年、施設内では捕獲されていない昆虫（他の場所からの持ち込み）が異物原因になっている事もあります。

④発生消長の確認

日本の自然界の昆虫類は季節の影響を受けて生育しています。従って、昆虫類の出現には特定のリズムがあります。一定の温度や湿度が保持されている室内でも、生育期間が長いタイプの昆虫類は、一定のリズムをもって発生を繰り返す事が多くなります。数年間、適正な防虫モニタリングを実施していると、一部の昆虫種が多く捕獲される時期と少なくなる時期が確認されます。これを利用して、殺虫剤散布や一斉清掃、隙間塞ぎなどの害虫防除計画を立案します。

⑤危険性・清浄性の確認

屋外と隣接した出入り口に設置されたモニタリング機材には、ドア開閉時に自然界の昆虫類が侵入する確率が高くなりますが、各種の防虫バリアを経由して製造上重要な部屋に侵入する昆虫数は少なくなります。製品が梱包された倉庫、搬出口と材料が暴露されている工程とに存在する昆虫類は危険度が異なります。防虫モニタリング機材の設置場所によって、捕獲された昆虫類一匹の危険性が異なります。屋外に近い場所では、ある程度、多く捕獲されていても、重要な製造区域では、殆ど昆虫が捕獲さ

れない状況を維持する必要があります。さらに、昆虫類は生育に一定の時間が必要です。従って、毎日、清掃している場所からは、昆虫類は発生できません。毎日の清掃で忘れられた場所や手の届かない場所から発生します。従って、清掃した施設の捕獲数を注視して、防虫上の清掃効果が認められるか否かを掌握しておく必要があります。

⑥防虫マニュアルの根拠としての活用

長年蓄積された防虫モニタリング結果は、施設内の昆虫類の活動実態と防除対策を立案する上で基本となる資料になります。数年毎に、モニタリング結果を分析し、施設の基本的な昆虫類の活動実態を掌握した上で、防虫技法を検討し、より効果的な防虫システムを構築する必要があります。

多くの施設の防虫担当者の机の上には、膨大な数字が並んだ防虫モニタリング資料があります。また、防虫や衛生の会議に参加しても、先月と今月の捕獲数量の増減に一喜一憂するような報告会を目にする事があります。防虫モニタリングは、良好な製造施設を維持する為の、情報獲得であり、この情報を科学的に分析し、事故を未然に防ぐ為に、効果的な防虫行動を実行する事が大切になります。

猛暑が過ぎると、秋雨前線の活性化により、昆虫の活動が活発になります。今こそ、防虫モニタリングの次のアクションを考える時期になるかと思えます。

(防虫コンサルタント 今野禎彦)

ご質問等のある方は8.shokkakyo@ccfhs.or.jpまでご一報下さい。

2. シンガポール回想 1 シンガポールという国

シンガポールの国旗



国章



国花



バンダ・ミス ジョアキム (Vanda Miss Joaquim) (ランの一種です)

北海道の粉乳工場を振り出しに乳業会社に38年務め、再雇用期間を満了し、縁あって当時のお取引先の商社に再就職し、勤務地がシンガポールで60歳を過ぎてから初めての海外生活でしたが、何でも見てやろう・経験してやろうという思いで2年4

か月を過ごしました。その時の思い出を稚拙な文章でお恥ずかしいですが投稿させていただきます。

シンガポールというと、ごみの落ちていないきれいな街、世界三大がっかりの一つマーライオンがある街というのが、読者の皆さんが最初に思いつくことでしょうか。

シンガポールは日本から約4,000キロ、飛行機で成田から島の東端に位置するシンガポール・チャンギ国際空港までは約7時間、機内で映画を2本程度見れるといった感じです。シンガポールへは東京(成田・羽田)から、エイビーロード・リサーチ・センターが2012年7月3日(水)「エアライン満足度調査2012」の調査結果で、総合満足度で1位、部門別でも「航空機の機材、設備」「客室乗務員の接客サービス」「空港内の航空会社職員の接客サービス」「機内飲食サービス」の4部門で1位にランクインされたシンガポール航空をはじめ、各社から毎日直行便11便が就航、他中部国際、関西国際、福岡からも直行便があります。

シンガポールは東南アジアのほぼ中心、赤道の北約100キロにあり地理的には北緯1度17分、東経103度51分に位置しています。このため最低気温は26℃、最高気温は32℃で、湿度が高く体感気温は36~38℃になります。連日いわゆる熱帯夜です。

北のマレー半島(マレーシア)とはジョホール海峡で隔てられています。63の島からなり、もっとも大きな島はシンガポール島(東西42km、南北23km)で東京23区とほぼ同じ面積です。最高地点はシンガポール島にあるブキッ・ティマ(Bukit Timah)地区で海拔163mで島全体としては平坦です。

私が高校で地理を習っていた時にはシンガポールという国はなく、ゴムの生産地と言う理解しかなかったと覚えています。19世紀初めごろまでは人口150人程度が住むジャングルであったといわれています。イギリスがこの島を貿易の拠点として目を付け、植民地化してシンガポールの近代化の歴史がはじまりました。現在の国民のほとんどは19世紀から20世紀の初めまでにビジネスチャンスを求めて、一旗挙げようと中国、マレーシア本国などから移住してきた人たちの子孫です。第2次世界大戦中山下奉文率いる日本軍によって占領されていた歴史を持ち、中国系の国民が大量虐殺されたという過去があります。戦後イギリスの植民地に復帰しましたが、1959年に英国より自治権を獲得したシンガポール自治州は、マレーシア連邦に参加していましたが、1965年にリー・クワンユー氏の指導のもとでマレーシアより分離し、シンガポール共和国として独立しました。大統領を元首とする立憲共和制を取っていますが、政治の実権は首相にあります。

建国以来、人民行動党(People's Action Party, PAP)が与党として国政を担っており、2011年5月の総選挙でも、人民行動党は一院制の国会議席全87席のうち81席を獲得しましたが、野党・労働者党(WP)が一集団選挙区で勝利して過去最多となる6議席を獲得しました。同集団選挙区では当時の外務大臣が人民行動党のグループ

を率いており、現役閣僚が落選するという与党には厳しい結果となっています。選挙は1957年に「シンガポール市民権法」が成立し、21歳以上に選挙権が与えられています。投票は義務制となっているため理由のない棄権には罰金が科されています。

人民行動党の事実上の一党独裁制のため、シンガポールはいわゆる「開発独裁」型国家(経済発展のためには政治的安定が必要であるとして、国民の政治参加を著しく制限する独裁を正当化すること)であるといわれ、典型的な「国家資本主義」体制であるともいわれています。労働者党などの野党の存在は認められていますが、その言論は大きく制限され、投獄や国外追放などの厳しい弾圧に晒されています。野党候補を当選させた選挙区民は、徴税面、公団住宅の改装が後回しにされるなどの“懲罰”をうけるようです。このように独裁政治、強権政治が行われている一方、経済的に豊かで表向きには華やかなことから、「明るい北朝鮮」と呼ばれ、国民が総ブロイラー化している’なんてことも言われることがあります(『シンガポールから、羽田にただいま!』朝日新聞 2010年11月2日より)。

シンガポールの人口は約518万人(2011年6月現在)で、人口密度はモナコ公国に次いで世界第2位となっています。シンガポール人および永住権(PR)を持つ人が約370万人です。民族構成は中国系が76.7%、マレー系が14%、インド系(印僑)が7.9%、その他が1.4%となっています。日本人は在シンガポール日本大使館への在留届数で26,032名(2011年10月現在)が居住しています(日本国外務省資料から)。日系企業は1,008社(「海外進出企業総覧2010」(東洋経済)より)とされています。

マーライオン像



11世紀にマレーシアの王族が対岸に見える大地を目指して航海に出た際、途中で海が激しく荒れたため、王族が被っている王冠を海に投げたところ、海は静まり無事にその大地にたどり着くことができ、その時ライオンが現れて、王族にその大地を治める事を許して立ち去りました。マーライオンの頭部はこのときのライオンを表していると、言われています。

世界3大がっかりの一つとされていますが、高さが約8mあり、結構豪快に水を吹きだしておりそれなりに立派に私は感じました。

以前は現在のマーライオン公園から少し離れていたところにあり、ポンプが故障したままで水を吹いておらず、写真も写しにくかったことから観光客ががっかりしたのではないかと思います。



水を吹かないマーライオンを偶然に見かけました。(2011年4月)



と思ったら、「ザ・マーライオン・ホテル」が出現していました。(2011年5月)

これは、2011年5月13日に開幕した現代アートの祭典、シンガポール・ビエンナーレの日本人アーティストの西野達氏による参加作品でした。シンガポール・ビエンナーレには30カ国から63組のアーティストが参加し、街中を使って161の作品が展示されていました。



ホテルの内部です。

私もホテルの宿泊予約に応募しましたが、すぐにいっぱいになり抽選もはずれでした。

このホテルに泊まれたお幸せなシンガポリアン……
Singapore Biennale 2011のホームページから
<http://www.singaporebiennale.org/>

She said 'YES' at The Merlion Hotel

11 May 2011

15 May 2011 was a day of double joy for 31-year-old financial planner, Mr Nick Lim. He won a complimentary stay at *The Merlion Hotel* on the last night of the Biennale from the *I Should Stay at The Merlion Hotel* contest, but best of all, he was also successful in his marriage proposal to his girlfriend of 3 years, Ms Tang Kwan Ying, who lives in Hong Kong. The couple met at the wedding banquet of Ms Tang's sister in Singapore.



Contest winner Mr Nick Lim and his bride-to-be, Ms Tang Kwan Ying, from

Congratulations to Mr Nick Lim and his fiancée!

Hong Kong at *The Merlion Hotel* on the last day of the Singapore Biennale 2011

Mr Nick Lim was one of the two winners of the *I Should Stay at The Merlion Hotel* contest which received some 240 applications. He wanted to use this special opportunity to propose to his girlfriend of 3 years at *The Merlion Hotel* against the spectacular backdrop of the Marina Bay waterfront. The other winner, Mdm Chang Tai, 63, spent the night at *The Merlion Hotel* with her husband on 13 March 2011 as a remembrance of her marriage proposal with the Merlion as a witness 40 years ago. The winners were picked by the organiser Singapore Art Museum in consultation with *The Merlion Hotel* artist Tatzu Nishi.

Read more about the *I Should Stay at The Merlion Hotel* contest winners from the 14 March 2011 Process update.



2年に1回くらいマーライオンの掃除やら、時には雷が落ちて受けた傷の修理などで、お休みになることがあります。

(秋田 勝)

会員の皆様へ

NPO 法人食科協では、皆様のご意見、ご感想をお待ちしております。
お気軽に 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp までご連絡下さい。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。