

## INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

| 日付        | 名称  | 内容  | 国地域   | 情報元URL  |
|-----------|---|---|-------|---|
| 2022/11/3 | ★細長い触手たちを物に絡ませてつかむソフトグripper 米ハーバード大などが開発 | このコーナーでは、テクノロジーの最新研究を紹介するWebメディア「Seamless」を主宰する山下裕毅氏が執筆。新規性の高い科学論文を山下氏がピックアップし、解説する。米Harvard Universityと米MIT、ドイツのZuse Institute Berlinによる研究チームが発表した「Active entanglement enables stochastic, topological grasping」は、複数の細長い触手の集合体で物体をつかむソフトグripperを提案した研究報告だ。空気を送ると伸びた触手は丸まり、壊れやすいものや不規則な形状のものをつかむ。今回は自然界からヒントを得て、クラゲが獲物をつかむのと同じように、細長い触手の集合体を使って物体を絡め取る、新しいタイプの柔らかいロボットグripperを提案する。個々の触手は単独では弱いですが、触手の集合体は重いものや奇妙な形のものもしっかりとつかむことができる。このグripperは、単純な膨らみを利用して物体を包み込むため、センシングやプランニング、フィードバック制御を必要としない。それぞれの触覚は、中が空洞のゴムチューブになっており、片側のゴムがもう片方より太いため、空気圧をかけるとチューブがくるりと丸まって強めのパーマを当てたようにコンパクトになる。丸まった触手は互いに結び合い、対象物に絡み合い、絡み合うごとにホールドの強さが増していく。集合的な保持力は強いが、個々の接触は弱く、最も壊れやすい対象物でさえも傷つけない。対象物を解放するには減圧するだけだ。 | 米国/独国 | <a href="https://www.sankei.com/article/20221101-LLD55AS7GJKVVHGMVPUSLE-DROA/">https://www.sankei.com/article/20221101-LLD55AS7GJKVVHGMVPUSLE-DROA/</a> |

# INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

| 日付        | 名称                                 | 内容  | 国地域 | 情報元URL  |
|-----------|------------------------------------|---|-----|---|
| 2022/11/3 | ★住友商事、食糧の非可食部分でバイオ燃料 25年も量産：日本経済新聞 | <p>農産物の搾りかすなど食用や飼料用に適さない部位でバイオエタノールを製造する動きが出ている。住友商事などは2025年にもアジア初の工場をタイに新設し、花王も商用生産の検討に入った。「第2世代」と呼ばれる新手法は、可食部分を使う一般的な製法に対して食糧不足の影響が緩和される利点があり、欧州では生産を後押しする動きが出ている。住商はタイ石油化学大手PTTグローバルケミカル（PTTGC）傘下のグローバル・グリーン・ケミカル（GGC、バンコク）と覚書を交わし、サトウキビの搾りかす由来のバイオエタノールの商用生産の協議に入った。25年以降に工場を設ける。生産規模は未定。住商によると、アジアで第2世代の量産計画が明らかになるのは初めて。</p> <p>花王はタピオカ原料のキャッサバの搾りかすを原料に商用生産を目指す。洗剤向け酵素の知見を生かしてバイオエタノール化に必要な糖に分解する技術を考案。分解に必要な複数の酵素を1つの設備で作れる方法も開発し生産設備を小さくできる。27年ごろをめどにタイで実証プラントの稼働を目指している。</p> <p>バイオエタノールは脱炭素燃料として期待され、自動車燃料や持続可能な航空燃料（SAF）への利用が拡大。プラスチック原料としてナフサからの転換も増え、米国やブラジルなど世界で年1億トンが生産されているとされる。現在はサトウキビなどの糖質原料とトウモロコシなどのでんぷん原料といった可食部分を微生物で発酵させてつくる手法が主流だ。バイオエタノールは世界的に需要が増え、食糧や飼料不足を加速させるとの懸念が強まっている。価格は燃料相場に連動し、トウモロコシ相場にも影響を与える。ロシアによるウクライナ侵攻では同国からの穀物輸出の停止に加えて燃料相場の上昇でトウモロコシの先物価格が上昇した。「農家は飼料向けより高く売れる燃料向けに販売するようになった」（大手商社の穀物担当）との声もあり、飼料価格や畜産価格の上昇を招いた面もある。そうした中で注目を浴びているのが、搾りかすや葉、茎といった非可食部を使う第2世代と呼ばれる生産手法だ。原料に可食部を使う「第1世代」に比べて食糧問題に結びつきにくい。ただ、第2世代は糖分を抽出する工程が複雑で、排水設備などもより大規模になる。さらに大量の搾りかすを集めて糖分を抽出する必要があることから、製造コストは膨らみやすい。住商や花王が生産拠点として検討するタイは世界有数の砂糖やキャッサバの産地で、原料となる非可食部位の調達しやすいという側面がある。第2世代の量産で先行するのが海外勢だ。ブラジルのエネルギー大手ハイゼンがすでに大規模に生産を始めている。5月には20億リアル（約570億円）を投じて2つの新工場の建設を決め、24年の稼働を見込む。スイスの化学品大手クラリアントも、ワラを原料にした第2世代向けの工場をルーマニアに完成させた。第2世代が普及すれば、バイオエタノールの増産余地が増え、食料需要との連動を一定程度抑えることができると期待される。</p> <p>欧州連合（EU）の再生可能エネルギー指令では第2世代エタノールなど非食品由来の燃料への導入を2030年までに倍増する目標を掲げる。第1世代は使用上限を定めて一部は段階的に廃止する方針だ。可食部を使ったバイオエタノールの生産制限の動きが今後広がる可能性もある。</p> | タイ  | <a href="https://www.nikkei.com/article/DGXZQOUC034AX0T01C22A0000000/">https://www.nikkei.com/article/DGXZQOUC034AX0T01C22A0000000/</a> |

# INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

| 日付        | 名称   | 内容  | 国地域    | 情報元URL  |
|-----------|--|---|--------|---|
| 2022/11/2 | ★【シンガポール】 空気で作るタンパク質や昆虫食<br>食料安全保障に多様な取り組み (NNA) | <p>微生物と空気から作るタンパク質に昆虫食、先端技術を取り入れた都市農業や人工知能 (AI) を駆使したスマート農場――。食料自給率が低いシンガポールは食料安全保障の強化に向けて多様なアプローチを取っている。2030年までに食料自給率30%を目指す同国のハイテク食品・農業関連の最近の動向をまとめた。【鈴木あかね】 食品庁は10月26日、フィンランドのフードテック (先端食品技術) 企業ソーラーフーズが開発した代替タンパク質粉末「ソレイン (Solein)」を、ノベルフード (新規食品) として世界で初めて認証した。</p> <p>ノベルフードは、欧州連合 (EU) が1997年に提唱した概念。これまで人間によって食用として消費されていなかった食品や食品原料を指す。ソーラーフーズは今回の認証取得により、シンガポール国内でソレインを販売できるようになる。同社は24年にフィンランドでソレインの商用生産を開始する。ソレインは「微生物と空気」から作られるタンパク質の粉末で、全ての必須アミノ酸を含有する。単細胞生物に二酸化炭素 (CO2)、水素、酸素、ほんの少しの栄養素を与えることで増殖させて生産するため、従来の畜産のように大量の食料やエネルギーを必要としない持続可能な生産手法という。成分は65~70%がタンパク質、5~8%が脂質、10~15%が食物繊維、3~5%がミネラル。乾燥大豆や乾燥藻類に近い成分となる。シンガポールはタンパク質の供給源として、植物や菌類由来の代替肉、細胞培養で作る鶏肉や魚介類の開発を積極的に支援してきた。最近では食用昆虫の活用も模索し始めた。食品庁は10月16日、食用昆虫の輸入や国内での養殖の認可に関する基本方針を公表。同月28日には、シンガポール企業庁が昆虫産業の現況に関する報告書の中で、同国を拠点とする昆虫関連企業15社による資金調達額が過去4年で約4,000万米ドル (約59億円) に達したと明らかにした。人間の食用だけでなく飼料や肥料用の昆虫関連企業も含まれるが、同国の昆虫産業に成長潜在性があるため、今後の研究開発 (R&amp;D) にシンガポールを活用してもらいたい意向も示した。</p> <p>■砂漠のハイテク温室導入へ</p> <p>都市農業の分野では食品庁が10月27日、先端技術を取り入れた5事業に計780万Sドル (約8億1,000万円) を助成すると発表した。屋内農業や水耕栽培農業向けに、病害虫対策技術や栄養価の向上、鮮度保存技術など先端技術の発展を支援する方針だ。食品庁は同日、アラブ首長国連邦 (UAE) の農業企業ピュアハーベスト・スマートファームズとも提携。砂漠地帯でもトマトやフルーツを栽培し、年中収穫できるようにした同社のハイテク温室を、赤道直下で熱帯性気候のシンガポールでも導入する。</p> <p>日本人が経営に関わるシンガポールのイセ・フーズ・ホールディングスは25日、食品庁から鶏卵農場の建設認可について原則承認を得たと発表。AIやモノのインターネット (IoT) などの技術を導入したスマート農場を24年にも稼働し、シンガポールの鶏卵自給率を現在の30%未満から50%まで高められるよう後押しする。食品庁のシニアディレクター (科学技術部門担当)、ニン・フーントン氏は27日に行われた農業食品関連の科学シンポジウムで、「(シンガポールにとって) 食料安全保障は無視できない課題」と指摘。研究機関、企業、食品生産者などの関係者同士で協力し、国内の食料システムを強化するための新しい技術や生産体制を作っていかなければならないとの考えを示した。</p> | シンガポール | <a href="https://news.yahoo.co.jp/articles/bef34ae6099027b377a462b712a10a68008ed463">https://news.yahoo.co.jp/articles/bef34ae6099027b377a462b712a10a68008ed463</a> |

## INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

| 日付        | 名称   | 内容  | 国地域 | 情報元URL  |
|-----------|--|---|-----|---|
| 2022/11/1 | ★米FDA、外国食品施設などの査察拒否に関するガイダンスの最終版公表(米国)   ビジネス短信ジェットロ | <p>米国食品医薬品局（FDA）は10月20日、米国内で人や動物が消費する食品を製造・加工、梱包（こんぼう）、保管する外国の施設への査察時などに、当該施設や外国政府のどのような行為や発言が査察拒否と見なされるかを記載したガイダンスを発表外部サイトへ、新しいウィンドウで開きます。外国で食品製造などを行う施設や外国政府が施設に対するFDA検査官の査察を拒否した場合には、食品安全強化法（FSMA）に基づき、FDAは当該製品の輸入を拒否する権限が与えられている。</p> <p>同ガイダンスは2017年に公表されて意見募集が行われ、修正などが加えられたもの。2017年のドラフト（注）からわずかに文言の修正や追記がされただけで、大きな変更点はない。今後は同ガイダンスに基づいてFDAによる外国施設への査察が行われる見込みだ。ガイダンスでは、査察拒否と見なす行為について、次の事項などをさまざまな事例とともに記載している。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・外国食品施設による査察日程調整の拒否（FDAが書面による査察依頼を提出してから 24 時間以内に応答しない場合など）</li> <li>・外国食品施設による査察実施の拒否（FDA の査察官が施設に入ることを妨げるなど）</li> </ul>   |     | <a href="https://www.jetro.go.jp/biznews/2022/11/f66f3feb5826e468.html">https://www.jetro.go.jp/biznews/2022/11/f66f3feb5826e468.html</a> |
| 2022/11/1 | ★コメダ珈琲店、イオン香港と提携して香港初出店(香港)   ビジネス短信                 | <p>日本で大手コーヒーチェーンの「コメダ珈琲店」を展開するコメダは10月21日、海外での36店舗目となる香港1号店をオープンした。今回の香港進出は、香港におけるエリアフランチャイズ契約を締結している永旺（香港）百貨（以下、イオンストアーズ香港）との提携によるもの。オープンに先立って行われた10月19日のメディアイベントには、日本からコメダホールディングスの甘利祐一代表取締役社長が駆けつけた。店内には、座り心地にこだわったソファ席を多く用意し、一人席の間隔も確保したほか、Wi-Fiや充電用のコンセントを完備。「店がまるで自宅のリビングルームの延長線上のように元気や英気を養い誰もがくつろげる“街のリビングルーム”でありたい」と願うコメダ珈琲店の「こだわり」を香港でも再現した。オープン日には、朝から多くの来店客が行列を作り、「SNS映え」する写真を撮影する若い女性客の姿も見受けられるなど大盛況のスタートとなった。来店客からは「日本で食べたシロノワールを食べるために並んだ」「日本のコメダ珈琲店で食べた味がそのまま再現されていて嬉しい」「とても落ち着く空間で、ゆっくりと過ごすことができた」「シュウマイなど香港ならではのメニューがあって良い」といった声が聞かれた。</p> <p>イオンストアーズ香港の菅原取締役社長は、今回の提携の背景について、「イオンストアーズ香港として新しい成長を目指していく中で、外食にかかる消費額が多い香港では飲食店事業にビジネスチャンスがあると考えていた。コメダ珈琲店は、イオングループが日本国内で運営する商業施設内に数多く出店いただいているという縁もあり、今回の提携に至った」と説明。また、今後の抱負について菅原取締役社長は、「香港内で積極的に店舗を拡大していきたい」と述べた。</p> | 香港  | <a href="https://www.jetro.go.jp/biznews/2022/11/7554e357f632ad10.html">https://www.jetro.go.jp/biznews/2022/11/7554e357f632ad10.html</a> |

## INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了解ください。

| 日付        | 名称  | 内容   | 国地域    | 情報元URL  |
|-----------|---|--|--------|---|
| 2022/11/1 | ★【韓国梨泰院圧死事故】<br>ハミルトンホテルの違法建築が幅3.2mのボトルネックを生んだ 中央日報 | 事故は幅3.2メートルの路地で起きた。梨泰院（イテウォン）のハミルトンホテル裏の世界食べ物文化通りに集まった人波がホテル横の長さ50メートルの下り坂の路地に入り乱れたところがあるがその狭い区間だ。路地の上側は幅5メートル以上あるが下側は3.2メートルに狭くなる。専門家らは一種のボトルネック現象と解釈する。尹錫悦（ユン・ソクヨル）大統領は事故翌日の10月30日午前現場を訪問し「路地の幅はどれくらいなのか」と尋ね、「3.2メートル」という報告を受けると言葉を続けられずため息をついた。建築法上、道路は「歩行者の安全」のため幅4メートル以上なくてはならず、該当地域の建築物現況図でも道路幅は4メートルと出ている。しかしどうしてそれ以下に狭くなったのだろうか。「違法建築物」のためだ。 | 韓国     | <a href="https://japanese.joins.com/JArticle/297219">https://japanese.joins.com/JArticle/297219</a>                                 |
| 2022/11/1 | ★キリンが高級ウイスキー輸出 円安追い風、シンガポールへ   共同通信                 | キリンビールは27日、「キリン シングルグレーンジャパニーズウイスキー 富士」など「富士」ブランドの高級国産ウイスキー2商品を、月内にもシンガポールへ輸出すると発表した。キリンは昨年以降、米国など4カ国に「富士」ブランドを輸出しているが、国産ウイスキー人気の高まりや円安を追い風に輸出先を拡大する。静岡県御殿場市の蒸留所の原酒のみを使った「富士」は、フルーツなどの香りが重なり合った複層的で華やかな味わいが特徴という。700ミリリットル入りで、日本での参考価格は6千円。新たに、富裕層が多く高価格帯商品の需要が旺盛なシンガポールでの支持獲得を目指す。  | シンガポール | <a href="https://nordot.app/958251296402653184?c=113896078018594299">https://nordot.app/958251296402653184?c=113896078018594299</a> |

## INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www.7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

| 日付         | 名称   | 内容   | 国地域 | 情報元URL  |
|------------|--|--|-----|---|
| 2022/11/11 | アリババ「独身の日セール」、初の「GMV非公表」の理由 ～海外メディアは「数字ないと報道できない」と困惑 | <p>世界の著名ブランドが1分で10億円の売り上げをたたき出し、派手なカウントダウンイベントで空前絶後のGMV（流通総額）を発表する――。中国の消費の勢いを体現してきたアリババグループのECセール「独身の日（別名ダブルイレブン）」が、2009年の開始以来初めてGMVの非公表を決め、波紋を広げている。セール当日の11月11日にGMVを速報してきた日本メディアは「数字がなければニュースにならない」と困惑しているが、アリババにとっては、世界中から期待されていた「記録の更新」という十字架をようやく降ろしたところだろうか。</p> <p>●10億円だったGMVは、14年間で10兆円に</p> <p>独身の日セールは09年に始まった。11月11日は「1」が4つ並ぶことから、もともとは大学生を中心に「パートナーのいない人」たちが食事やパーティーで盛り上がる日で、アリババはECに興味を持ってもらうため、この日に引っ掛けてセールを開始した。最初の参加ブランド数はたった29で、GMVは5000万元（約10億円）だった。そこからの浸透はあっという間で、13年ごろになると筆者の周囲の人々も前日の10日夜からPCやスマートフォンの前で待機し、ほぼ徹夜でセールに参加するのが普通になった。セールの呼び名も、「双十一」（ダブルイレブン）が定着した。日本で注目されるようになったのは、「爆買い」が流行語大賞に選出された15年以降だ。当時中国で暮らしていた筆者は、日本の食品メーカーなどから頻繁に「アリババのECで商品売りたい」と相談されるようになった。独身の日セール当日はその規模の大きさが、テレビのニュースや情報番組で1日に何度も報道されるようになった。ただメディアでのセールの扱われ方は、消費者が存在する中国と海を隔てた日本では全く違う。中国では消費者の生活に関わる重要イベントという位置付けで、セールが始まる前には「攻略法」、セール中には「物流の混乱」「不当な価格操作」などの課題があぶりだされ、セールが終わると課題を解決するための取り組みに関心に移る。規模が大きくなるにつれほとんどのEC企業、小売企業が参加するようになったため、アリババ以外の企業も「iPhoneの大幅値引き」「超有名タレントによるライブコマース」などインパクトのある施策を打ち出す。消費者は自分のほしいものがどのプラットフォームでよりお得に買えるか、9月ごろから目を凝らして情報を探す。</p> | 中国  | <a href="https://news.infoseek.co.jp/article/itmedia_news_20221111026/">https://news.infoseek.co.jp/article/itmedia_news_20221111026/</a> |

# INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safety/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

| 日付        | 名称   | 内容   | 国地域 | 情報元URL  |
|-----------|--|--|-----|---|
| 2022/11/8 | 遺伝子組み換え食品の使用・表示に関する告示の詳細明らかに(タイ)   ビジネス短信            | <p>タイ・バンコクの輸出支援プラットフォームでは、2022年6月に官報に掲載された遺伝子組み換え生物由来の食品の取り扱いに関する保健省告示について、その後公表された補足説明やQ&amp;A、タイ保健省への運用面などに関する確認事項を踏まえ、日本からの食品輸出を想定した場合の取り扱いについて、添付資料のとおりまとめたので参照のこと。</p> <p>輸入品を含めた遺伝子組み換え生物由来の食品の取り扱いをめぐっては、6月7日に保健省告示431号「遺伝子組み換え生物由来食品外部サイトへ、新しいウィンドウで開きます」(日本語仮訳PDFファイル(1.4MB))および保健省告示432号「遺伝子組み換え生物由来食品のラベル表示外部サイトへ、新しいウィンドウで開きます」(日本語仮訳PDFファイル(622KB))が官報に掲載され、12月4日から適用されることとなっている(両告示の概要については2022年8月9日記事参照)。</p> <p>タイ保健省はその後、両告示の内容を補足説明する</p> <p>2022年保健省告示第431号「遺伝子組み換え生物由来食品」に関する説明PDFファイル(外部サイトへ、新しいウィンドウで開きます)(日本語仮訳PDFファイル(785KB))</p> <p>2022年保健省告示第432号「遺伝子組み換え生物由来食品のラベル表示」に関する説明PDFファイル(外部サイトへ、新しいウィンドウで開きます)(日本語仮訳PDFファイル(1.0MB))</p> <p>および</p> <p>Q&amp;A外部サイトへ、新しいウィンドウで開きます(日本語仮訳PDFファイル(835KB))を公表、詳細を明らかにしていた。</p> | タイ  | <a href="https://www.jetro.go.jp/biznews/2022/11/3f2c28a4d1c0942e.html">https://www.jetro.go.jp/biznews/2022/11/3f2c28a4d1c0942e.html</a> |
| 2022/11/8 | アメリカでお酒を飲めるがあえて飲まない「ソバキュリアン」が増加している理由   @DIME アットタイム | <p>若者のアルコール離れは日本だけじゃない!</p> <p>日本でも若者のアルコール離れが進んでいると言われ、2017年厚生労働省が作成した「国民健康栄養調査」の「週3日以上、1日1合以上飲酒する」人の20~29歳の割合は、20年前に比べると男性はほぼ半分に減り、女性に至っては半分以下、3%と飲酒習慣率が低くなっている。そしてこの「アルコール離れ」によって、ノンアルコールの商品が次々登場。ノンアルコール専門のバーも登場するほどになっている。しかし、この「アルコール離れ」は日本に限ってだけではない。国別ビール消費量2位のアメリカでも若者のアルコール離れが進んでいる。Sober Curious (ソバーキュリアス)が増えるアメリカ</p> <p>あえて飲まない生き方「ソバーキュリアス」が増えるアメリカ。スポーツ観戦や結婚式など、さまざまな節目でアルコールは欠かせず、「飲まない選択」は今まで好まれていなかった。しかし、昨今は健康に良いこともあり、飲めるがあえて飲まない「ソバキュリアン」が、若者を筆頭に増えつつある。昔は飲めないとカッコ悪いイメージがあったが、今は「飲まないほうがクール」と考える人も多く、時代の変化を感じる。</p>  | 米国  | <a href="https://dime.jp/genre/1493877/">https://dime.jp/genre/1493877/</a>   |

# INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www.7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

| 日付        | 名称   | 内容  | 国地域  | 情報元URL  |
|-----------|--|---|------|---|
| 2022/11/7 | コレラ患者を確認、当局が注意喚起 - NNA ASIA・台湾・社会 NNA ASIA     | 台湾衛生福利部（衛生省）疾病管制署は3日、域内に住む40代の女性がコレラに感染していることを確認したと発表した。台湾でコレラ患者を確認するのは今年初めて。女性は10月18日以降、下痢やめまい、吐き気といった症状が続き、同月22日に医療機関を受診。今月2日にコレラに感染していることが判明した。女性には高血圧やがん、胃潰瘍といった病歴があるという。直近の海外渡航歴、域内旅行歴はないが、感染前に自宅で生エビや生ガキを食べていた。同居家族は無症状という。疾病管制署はコレラ感染を予防するために、魚介類の生食は避け加熱して食べるよう呼びかけている。   | 台湾   | <a href="https://www.nna.jp/news/2430882">https://www.nna.jp/news/2430882</a>   |
| 2022/11/7 | マスク氏の大規模解雇でツイッター混乱 社員提訴 広告主も撤退   毎日新聞          | 米電気自動車大手テスラのイーロン・マスク最高経営責任者（CEO）が、買収した短文投稿サイト「ツイッター」の大規模なリストラに踏み切った。米メディアによると、全従業員の半数に当たる約3700人が4日までに突然解雇された。日本法人の社員も対象になった模様だ。ツイッター上には、リストラされた社員によるとみられる悲鳴のような投稿が相次いだ。一方、リストラによる投稿管理部門の弱体化で虚偽投稿やヘイトスピーチ（憎悪表現）など問題投稿が放置される事態を懸念し、大企業が次々と広告出稿を取りやめる事態にもなっている。「昨日がツイッターでの最後の日だった。人権問題を担当するチームがまるごと解雇された」。マスク氏によるリストラが始まるとツイッターにはそんな報告が相次いだ。「#OneTeam」などのハッシュタグがついた投稿も相次ぎ、「ツイッターで働けた期間は素晴らしい時間でした」などと同僚への感謝やねぎらいをつづった書き込みであふれた。米紙ニューヨーク・タイムズによると、社員らは4日までにメールで解雇通知を受け取ったといい、解雇された社員は3日深夜から順次、社内システムにアクセスできなくなった。事前通告のない大量解雇は違法として、複数の社員がツイッターを提訴したという。マスク氏はツイッター買収手続きを終えた10月27日、「ツイッターを何でもありの地獄絵図にすることはあり得ない」とツイート。投稿規制の在り方を議論する協議会を設置する考えも示していた。しかし、今回の大量解雇で、問題投稿を監視する部門が弱体化するのは避けられそうにない。<br>一方、米メディアは、米製薬大手ファイザーや独自動車大手アウディなどがツイッター向けの広告を停止したと報道。既に米自動車大手のゼネラル・モーターズやフォード・モーターも広告を一時停止している。デマやヘイトなどの問題投稿が横行し、自社のブランドイメージが損なわれるのを恐れたためとみられ、大企業の多くがツイッターから逃げ出した格好だ。マスク氏は4日にツイッターで「活動家グループが広告主に圧力をかけたため、収益が大幅に減少した」と書き込んだ。<br>ツイッターは情報発信のプラットフォームとして世界的に大きな存在感があるが、売上高の9割を占める広告収入が振るわず業績不振が続いている。440億ドル（約6・4兆円）でツイッターを買収したマスク氏は、収益改善を急いで人件費削減に動いたとみられるが、逆に広告収入を失いかねない状況だ。マスク氏は現在、著名人や企業の公式アカウントに無料で付けている認証マークを有料化する方針を示したが、これも顧客離れを招く恐れが指摘されている。 | 米国   | <a href="https://mainichi.jp/articles/20221105/k00/00m/030/070000">https://mainichi.jp/articles/20221105/k00/00m/030/070000</a> |
|           | 森永乳業、ベトナムでヨーグルトなど製造販売 28年度100億円目指す - 日本食糧新聞電子版 | 森永乳業は1日、ベトナムで同社ブランド商品の現地製造・販売を開始すると発表した。21年1月に完全子会社化したElovi Vietnam Joint Stock Company（エロヴィ社）で、11月から栄養補助飲料3品とヨーグルト2品の展開をスタート。国民の健康意識の高まりによって健康・栄養価値の高い商品カテゴリーの市場拡大が見込まれる同国内での事業強化を進めていく方針で、24年度にブランド売上高約20億円、28年度に約100億円の達成を目標に掲げる。<br>ベトナムは50年まで・・・以下有料生記事  | ベトナム | <a href="https://news.nissyoku.co.jp/news/ozawa20221101020205974">https://news.nissyoku.co.jp/news/ozawa20221101020205974</a>   |

# INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

| 日付        | 名称   | 内容   | 国地域 | 情報元URL  |
|-----------|--|--|-----|---|
| 2022/11/7 | 生活費高騰の英国、3人に1人が消費期限切れ食品を口に (Forbes JAPAN) - Yahoo!ニュース | <p>生活費の高騰に見舞われている英国では、人々が節約のため、消費期限が過ぎた食品を食べたり、冷蔵庫や冷凍庫の電源を切ったりしており、食品基準庁 (FSA) が消費者に警告を発する事態となっている。同庁のアンケート調査では、食料品を買う金がないとの理由で消費期限が切れた食品を食べたことが過去1カ月間に少なくとも1度あった人は32%に上った。また電気料金が上がる中、冷蔵庫や冷凍庫の電源を切った人は18%だった。回答者の半分近く (40%) は今後1カ月間の食費について心配しているとし、30%は過去1カ月間に食料品を買う金がなかったために食事を抜いたり食事量を減らしたりしたことがあったと答えた。英国のスーパーの一部では今年、食品廃棄を減らす取り組みとして、品質保持期限 (賞味期限) である「ベスト・ビフォア」の表示を多くの食品から削除しているが、消費期限である「ユーズ・バイ」の日付は守るべきとFSAは強調している。</p> <p>賞味期限は通常、食品の質が下がり始める時期を指す。一方の消費期限は、その日以降に食べると健康を害する恐れがあるものだ。</p> <p>FSAのエミリー・マイルス長官は「多くの人が現在、食費を捻出できるか不安に感じていることは理解している」としつつも、「冷蔵庫の電源を切ったり、消費期限を超えた食品を消費したりすると、食中毒を起こす可能性が高い」と指摘。「冷蔵庫の温度を5度以下に保つことで、食品の細菌増殖を防ぎ、最大限長持ちさせることができる」と説明した。FSAのウェブサイトでは、食品の長期保存方法として、消費期限前にマイナス18度で冷凍させることが奨励されている。この温度になると食品内の化学反応を遅くし、細菌を休眠状態に置くことができる。</p>                            | 英国  | <a href="https://news.yahoo.co.jp/articles/967c65953e4bcff579ba82cc27384c9efeb5debe">https://news.yahoo.co.jp/articles/967c65953e4bcff579ba82cc27384c9efeb5debe</a> |
| 2022/11/7 | 食品ロス削減へ…“賞味期限なくす”英国スーパーの取り組み 食品廃棄13%減ったスーパーも           | <p>食品ロス削減の取り組みが進むヨーロッパで、日本では当たり前の“あるもの”をなくす取り組みが始まっています。</p> <p>イギリス・ロンドンの大手スーパー。今年からある取り組みが始まりました。「袋詰めされたトマトの袋を見てみると賞味期限の表示がなく、代わりに『日付をつけないことで無駄をなくす』と書かれています」野菜などの生鮮食品を中心に、賞味期限の表示をとりやめたのです。理由は深刻な食品ロスの問題。イギリスでは、年間およそ660万トンの食品ロスが発生していて、焼却の際にでる二酸化炭素が地球温暖化につながることもあり、対策が急がれているのです。</p> <p>賞味期限の表示をやめたことでこのスーパーでは、食品の廃棄がおよそ13%減ったということです。</p> <p>買い物客「賞味期限がなくても気にしません。においが良ければ問題ないです」</p> <p>取り組みは、ほかにも。</p> <p>大きなスーツケースを持ってビルに入る男性。帰ってくると中には、企業の社員食堂で余った食品。ドックさんはスーパーや企業などから依頼を受けて、廃棄される食品を回収しています。家に帰ると、アプリを使って食品を登録。すると…。ドックさん「早速リクエストが来ました」</p> <p>1時間後、受け取りを希望する近所の人々が訪ねてきました。受け取ったのは、前日に賞味期限が切れた大量のパン。</p> <p>近所の住人「賞味期限ぴったりに悪くなるわけではないので、気にしません」</p> <p>この日、回収した廃棄予定の食品はすべて引き取られました。こうしたアプリがイギリスを中心に浸透していて、これまでにおよそ5800万食分の食品がシェアされたということです。EU (=ヨーロッパ連合) も食品への賞味期限の表示を撤廃することを検討しています。</p> | 英国  | <a href="https://news.yahoo.co.jp/articles/27c78662d0fca3e0ad9aed9a1799887659188c0e">https://news.yahoo.co.jp/articles/27c78662d0fca3e0ad9aed9a1799887659188c0e</a> |