

安心・安全な食卓に

～あなたに知ってもらいたい事～

日時：令和6年7月10日（水）10:00～12:00

場所：かごしま環境未来館 2階多目的ホール



講師：池島 丈二
株式会社城山ストアー
代表取締役社長

食品添加物っていいの？悪いの？

食品（加工）の裏側、安全な食品とは何かを知り健康を考える。

スーパーマーケットを展開する企業として、知っておいてほしい事・伝えたい事をありのままお話していただきました。

添加物使用・不使用の食材を食べ比べることで、同じ名前の食材でも味や香りに大きな違いがあることもわかり、食べ合わせなどに注意が必要な添加物があることなど、普段のお買い物の中で判断するポイントや健康について考えるきっかけとなりました。

みなさんはどういう食材だったら安全と感じ、安心して食べられますか？



添加物不使用のマヨネーズは酸味が強め！

養殖と天然のお刺身。それと一緒に、醤油も味比べ。どちらも違った美味しさがあるね！



産地？ 味？
品質？ 添加物不使用？

受講者の声

スーパーマーケットの歴史を知ることで、講義の内容も理解しやすかったです。

日本における添加物の背景を知ることができました。

添加物との共存を考えながら生活する事が大事だと思いました。

添加物は悪だ！と偏った講義にならずよかった。実食もあり本当に勉強になりました。

天然にも一長一短あるのだなあ。

家庭菜園をしたり、買い物する時は有機のものや、添加物表記をみて選んだりしよう。

実際食べ比べてみると香りも良く美味しく、びっくりしました。

“食”についてあらためて考える機会となりました。

