



Q1: 陶器の表面に掛かっているガラスのようなものはどのようなもので作られているのでしょうか。

また、鹿児島にも使える原料は有るのでしょうか。

A1: 陶磁器の表面に掛かっているガラス質のものは、一般に、釉薬とか上薬と呼ばれているもので、珪酸塩ガラス（窓ガラス等）と類似していますが、異なる点として釉薬の方が、ガラスの粘性が高いため小さな気泡を多く含んでいます。

日本における中温度釉薬の始まりは、灰釉と呼ばれるものです。これは意図的に釉薬を掛けたのではなく、焼成に用いた燃料の薪の灰が高温焼成時に器物の表面に付着し熱反応で、一種の釉薬状になったものです。鹿児島県の陶磁器は縄文、弥生土器から須恵器と呼ばれる無釉のものに始まり、現在のような釉薬の掛かった焼き物は、文禄、慶長の役以後焼かれるようになりました。

釉薬に用いられる原料は、主に長石と呼ばれる鉱物です。単体でもガラス状に熔けますが、状態に応じて媒溶材（石灰石・木灰等）を添加し、熔け具合を調整します。長石は鉄など不純物の含有が少ないものを使用し、色物は酸化金属を添加し着色します。

釉薬として用いることのできる、本県に産する原料の例を幾つか挙げますと、白薩摩焼透明系の伝統的原料としては、京ノ峯陶石と呼ばれる長石を含む花崗岩やシラス、凝灰岩等の鉄分の少ないものが使われています。一方、黒薩摩焼用としては、シラス層に混入する赤ホヤ（軟質軽石）と呼ばれるものや、鬼板など鉄分を多く含んだものを鉛色系や黒釉に、蕎麦釉系は粘板岩や薩摩半島南部に多い山川コラ（火山砂礫堆積物）が使われています。また、変わった材料として桜島の溶岩や火山灰は黒天日系の釉薬に必要な物質を条件良く含むために、特徴のある釉薬原料として用いることができます。

（デザイン・工芸部）

Q2: 「ノンカロリー」、「低糖」の基準は？

A2: スーパーにあふれる食品を見てみると、「塩分ひかえめ」、「甘さひかえめ」、「低カロリー」「高カルシウム」等々、消費者の健康に対する意識を刺激するような表現があちこちに見られます。

ところで、このような食品はどの程度”控え”たり、”高め”たりしているのでしょうか。

食品の栄養表示は、消費者にとっては商品を選ぶ重要な”情報源”ですが、これまでの表示は、メーカーによりまちまちで、「高」「低」「無」などの強調表示にも基準はありませんでした。

そこで昨年、栄養改善法の一部を改正し、食品の栄養表示基準制度が制定され、平成8年5月24日から施行されました。（98年3月まで猶予期間）

この中で、カロリーや栄養成分など特定のものについて、「高・低・無」等の強調表示をするものには表示の基準がもうけられました。

たとえば、「ノンカロリー」なら食品100gあたり5kcal未満、「低カロリー」なら40kcal以下、「無糖」なら0.5g未満、「低糖」なら5g以下というように基準値が設定されました（飲料では基準値が異なります）。また、このような表示をする場合には、主要栄養成分（熱量、たんぱく質、脂質、糖質、ナトリウム）についても併せて表示することが義務づけられました。ちなみに、塩分についてはナトリウム量として基準が定められています。

ただし、この基準は「うす塩味」「甘さひかえめ」といった味覚に関するものには、適用されません。

また、この基準はすべての食品に強制的に表示させるものではなく、栄養成分・熱量について表示したい場合に、その表示についての基準を示したものです。

（食品工業部）