

Q：本場の本物マークとEマークについて教えてください。また、地理的表示保護制度で新たに運用が開始されるGIマークとは何ですか。

A：本場の本物マークは、特色ある農産物等を用いて「本場の」伝統的な製法で「本物」の味をつくり続ける地域食品ブランドの証です。基準を満たしているかを、(一財)食品産業センターの審査専門委員会が調査します。本場の本物マークは2種類あり、地域の厳選材料を用いた製品と、国産原料を用いた製品に分類されます(図1)。本県では、黒酢、本枯節、かるかんが認定されています。

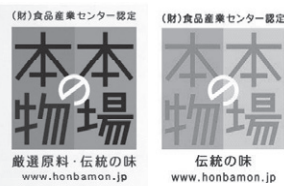


図1 本場の本物マーク

Eマーク(図2)は、県内産の原材料や特色ある製法により生産された、地産地消タイプの特産品についての品質と信頼の証です。県が品目ごとに定めた製造方法等の基準に適合するものが「ふるさと認証食品」として認証され、現在917の食品が認証を受けています。



図2 Eマーク

また、今年6月から地理的表示法が施行され、農林水産物・食品の地理的表示保護制度が開始されました。この制度は、品質・社会的評価や他の特性が産地と結びついている産品について、「地名+産品名」などの名称を知的財産として国が保護する制度です。これらの産品について、生産・加工者団体が国に登録した品質基準を満たすものにはGIマーク(図3)が付与され、他の産品との差別化を図ることができます。本県からは現在、「鹿児島島の壺造り黒酢」と「知覧茶」が登録申請中です。



図3 GIマーク

表1 各マークの比較

	本場の本物マーク	Eマーク	GIマーク
認定者	食品産業センター	各都道府県	農林水産大臣
認定基準の設定団体	製造者等団体	各都道府県	製造者等団体
対象品目	加工食品	加工食品	食品・農林水産物 (木材や観賞用の魚等、 食用以外のものも含む)

(食品・化学部)

Q：赤い照明のビニールハウスがありますが何か特別なものなのですか？

A：日没後に照明を点灯して、開花時期を調整する電照菊などがありますが、その光源に赤色LEDを用いたものです。

LED照明は通常使用される白色電球等と比較して、長寿命、低消費電力という特徴があり、家庭や工場、店舗などで普及が進んでいます。通常の照明用途では白色LEDの利用が一般的ですが、対象や用途によっては特に白色である必要はありません。

植物は、主に葉に含まれるクロロフィル(葉緑素)という色素が光を吸収し光合成や形態形成を行います。このクロロフィルの光吸収スペクトルのピークは、波長が450nm(青色)と660nm(赤色)付近であることが分かっており、これらの波長の光があれば、その他の波長の光はなくても十分生育します。このように吸収率の高い波長にエネルギーを集中することで、無駄を省き、効率を高めているのです。

特に菊の場合は、目的が花芽分化の抑制であり、これに深く関与すると言われていたフオトクロム色素は660nm付近に光吸収スペクトルのピークを持っているため、主に赤色LEDが使われています。

また、植物の育成には色以外にも明るさが重要になりますが、最近ではLEDの出力が上がってきており、果菜類や穀物類など高いPPFD値(光合成光量子束密度)を必要とする植物栽培も可能になってきています。

他にも特殊な用途として、魚やイカを対象とした集魚灯などがあり、魚の視感度や水の光透過率等を基に500nm付近の大光量LEDを用いた製品などもあります。

このような照明の開発には、光の特性を測定する装置が不可欠です。当センターでは、平成25年度補正「地域オープンイノベーション促進事業」において、照明の配光特性やスペクトルなど光特性を測定する全光束測定装置を整備いたしました。光測定に関するご相談などありましたら、お気軽にお問い合わせください。

(生産技術部)