

LPA の会からのお役立ち情報

今どきの〇〇Pay（まるまるペイ） その2 「使うときの注意編」

前月号は「〇〇Pay」って何？ 「Pay」で何が出来る？をお伝えしましたが、今回は注意点、特に決済とチャージについてお話しします。

決済は、「Pay」にお金をチャージして電子マネーとして支払います。ほかに、後払いが出来ます。後払いとは、翌月にまとめて支払うものでクレジットカードと同じ扱いのため、「〇〇Pay 後払い」から「クレジット」に表記変更したところもあります。後払いは、ポイントの還元率が普通の決済より高いところがあるほか、毎月の利用限度額を自分で決めることができます。しかし、クレジットカードと同じなので、請求額が気づかないうちに高額になるケースもあるので注意しましょう。

次に、チャージ注意です。なぜ、チャージに注意が必要なんだろうと思うかもしれませんが、チャージ方法には現金でのチャージと銀行口座やクレジットカード、デビットカードと紐付けしチャージをする方法がありますが、特に銀行口座とクレジットカード、デビットカードのチャージに注意です。これらは、簡

単にスマホでチャージすることが出来るのでとても便利です。

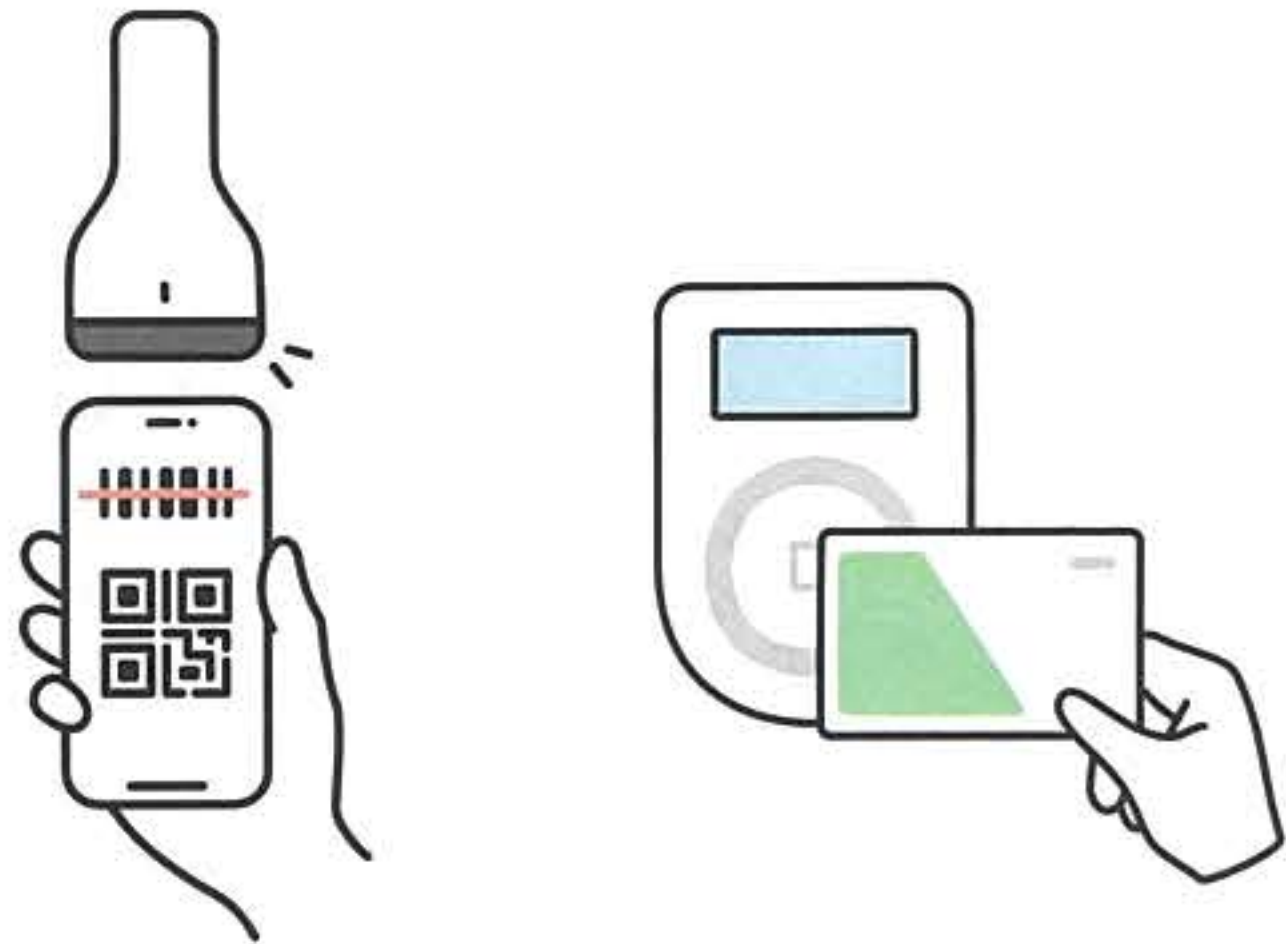
「Pay」の残高が足りない時、所持金がない時、急な買い物も、スマホでチャージをして「Pay」で支払えます。この場合、クレジット払いにする方法もあるのにと声が聞こえてきそうですが、「Pay」のポイントを貯めて、お得なクーポンや大きなポイント還元があると「Pay」で決済したくなりスマホでチャージをしてしまいがちです。ちょっと千円チャージ、また足りなくなったからと千円や二千円のチャージを繰り返していると「塵も積もれば山となる」で通帳を記帳したら気づかないうちに数万円になっていたという事も珍しくありません。クレジットカードでのチャージも同様なので一ヶ月で利用する額を決めたりするなど、しっかりとした管理が必要です。つつい使ってしまう方は、面倒でもコンビニのATMでのチャージをお勧めします。

「Pay」は電子マネーなので決済すると決済額が表示されますが、お財布の中の現金のように減っていく様子は見えません。これもあ

れもと「Pay」で決済していると気づかぬうちに残高が減っていて「何に使ったんだろう…」となりかねないので残高確認もしましょう。

他に、スマホの紛失や盗難に遭ったことを考えて、スマホの認証設定をしておくと安心です。認証設定の種類には、パスワードや生体認証などがあり、不正防止を強化したい人は指紋認証や顔認証をお勧めします。

今どきの便利な「〇〇Pay」、無理なく上手に賢く使えたらいいですね。



コープな話し

食品添加物の話② 生協と食品添加物

評価方法について

2 回目は、どのように食品添加物の安全性の評価が定められているかです。

食品添加物の安全性の評価は、(1)科学的な性質に基づいた規格の設定 (2)実験動物を用いた毒性試験 (3)1日の許容摂取量の設定 (4)1日の許容摂取量を超えない使用基準の設定の順で行われます。

基準には、以下のものがあります。

①成分規格 ②製造基準 ③保存基準 ④表示基準 ⑤使用基準

①成分規格 添加物に有害な不純物が含まれていると、それが危害の原因になります。それを防止するために、添加物の純度、製造時に生じる副産物やヒ素、重金属の含有量の上限値などが設定されています。

②製造基準 添加物の製造、加工の際の基準です。天然物から抽出する際に使用される溶媒（原料を溶かすために使用される水や有機溶剤）の残留基準が定められています。

③保存基準 一部の添加物で定められている基準です。酸素や光などによって性質が変わってしまうものがあるため、定められています。

④表示基準 食品添加物及びその製剤の表示基準です。すべての食品添加物に基準が設定されています。

⑤使用基準 安全性や有効性の評価に基づいて、必要に応じて設定されています。設定の際に、段階的に実験動物に添加物を投与し毒性試験を行い、有害な影響が出なかった最大の投与量である無毒性量を調べます。無毒性量を安全係数（実験動物と人の差、人の個人差を基に求めた数値、通常100）で割り、生涯にわたって、毎日その添加物を摂り続けるも健康に影響がないと推定される1日当たりの摂取量を設定します。

さらに、これを基に使用できる食品や食品に使用できる最大使用量を求めるため、1日当たりの許容摂取量よりも使用基準は、さらに低い値になります。

食品添加物は、安全に使用するために基準が設けられており、使用できる数値も毒性が出ない量よりも低い値です。

では、なぜコープあおもりでは、自主基準を定めているのでしょうか？

次回、コープあおもりの自主基準についてお伝えします。

Q&A 拡大版

納豆に黒い豆が2粒混じっていました。何故黒い豆が混じっていたのでしょうか？

ご指摘の大豆2粒と包装フィルムを製造元に送り調査を行いました。

お申し出品を確認しましたところ、変色した大豆を2粒確認し、大豆が変色した色豆であると考えられました。

大豆は、品種や産地、収穫時の天候や気候（温度や湿度）の影響を受け、個々の色に多少の差異が生じます。収穫時期の降雨が多い、湿潤土壌、結実期や成熟期の低温・収穫の遅れ、収穫後の乾燥遅延などのストレスが大豆にかかった際に、植物組織が変色して色豆が発生することがありますが、これは変色している以外には通常の大豆と変わりはありません。

お申し出品の製造当日の日報の確認を行いましたところ、各工程でトラブルなどの発生はなく、正常に製造を終了しておりました。

大豆の選別工程におきましては、いろいろな選別機での異物の除去を行っています。本来であれば、その選別工程の中の色選別機（2台のカメラでチェックし、大豆の色以外の物を取り除きます）で除去されませんが、このたびの色豆は、原料大豆段階では通常大豆と色の差がはっきりと認識されずに混入してしまい、製造過程で黒い色合いがくっきりと現れてしまったものではないかと考えられました。

製造元では、このたびのような色豆につきましては、大豆は農産物でございまして、個々の違いがございまして、今後も引き続きできる限りの選別を行っています。取り除く様に努めてまいります。

生協におきましては、商品の取り扱いには十分注意するとともに、今後もお申し出の情報を注視し、組合員の皆様に安心してご利用いただけるような商品の提供に努めてまいります。

コープあおもり商品企画課

大豆の色について

今回の Q&A は、生育時のストレスにより、色が変わった大豆が原料状態で混ざり、通常の大豆との色の違いが、機械でもはっきりと認識されなかったという事例でした。

話は変わりますが、納豆や醤油等大豆加工品の多くには、見かけることの多い黄色っぽい色の黄大豆という大豆が使われます。数は少ないですが、黒大豆（黒大豆）を使った納豆もあります。

これ以外にも、大豆には、青大豆、赤大豆、茶大豆、白大豆、鞍掛豆（一部が馬に鞍をかけたように黒い大豆）があります。他の特徴として黄大豆の目の部分が黒い、黒目と呼ばれるものもあります。

それぞれ、色以外にも味や栄養などに違いがありますが、黒大豆の皮は、アントシアニン等のポリフェノールを含みます。また減多にありませんが、黄大豆、黒大豆以外大豆を使った納豆もあるそうです。