

LPA の会からお役立ち情報

今どきの〇〇Pay (まるまるペイ) その1
「〇〇Pay」って何? 編

現金の代わりに決済できるクレジットカードや交通系 IC カード「Suica (スイカ)」や「PASMO (パスモ)」など、現金の代わりに決済する方法はありましたが、「なんとか Pay (ペイ)」が、コロナ禍で急速に普及しました。

最近よく耳にする「〇〇Pay」。よく聞くけど、いったい何なの? と思っている人も多いと思います。今回は「〇〇Pay」を2回に分けてお話しします!

「〇〇Pay」の「ペイ」とはスマートフォン(以下スマホ)やタブレットを用いた決済サービスで、新たなキャッシュレス決済の主流として広がっています。

キャッシュレス決済アプリの中でも代表的なものは、「楽天ペイ」「PayPay(ペイペイ)」「LINE Pay (ラインペイ)」「メルペイ」「d払い(ディー払い)」「au PAY (エーユーペイ)」「FamiPay(ファミペイ)」「ゆうちょ Pay(ペイ)」「Apple Pay(アップルペイ)」「Goole Pay(グーグルペイ)」「Origami Pay (折り紙ペイ)」「Alipay(アリペイ)」などがあります。

この「〇〇Pay」は、スマホを専用端末にかざ

すほか、スマホに表示される QR コード(四角型の二次元コード)をお店のレジで読み取ってもらったり、お店に表示された QR コードをスマホで読み取り、支払うことが出来ます。

「Pay」で出来ることは主に次の通りです。

- ・決済買い物、レストラン、通販等の支払い、公共料金やショッピング代金の請求書(払込票)をスマホで読み取り支払いのほか、バーコードを使って税金なども払えます。アプリで支払い履歴や利用確認ができます。
- ・出金「Pay」に入っている電子マネーを現金として出金出来ます。
- ・チャージ(入金) 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、そこからチャージしたり、コンビニにある ATM から入金出来ます。
- ・送金 口座番号を知らなくても携帯番号や相手の QR コードを読み取って送ることが出来ます。送金や仕送りにも便利です。但し、同じアプリ(同じ〇〇Pay)に限ります。
- ・割り勘(グループ支払い) 複数人での割り

勘が可能。出金以外は、無料で利用出来るので便利です。

それぞれの「Pay」にクーポンがついていたり、支払いでポイントが付き、そのポイントを支払いに使ったり、貯める事も出来ます。特定の携帯ユーザーだけの還元率が高いクーポンもあります。

「Pay」が使えない時もあります。

当たり前ですが、支払先が「Pay」に対応していない時とスマホの充電がない時です。他に、スマホの電波が圏外やスマホがフリーズ(画面が動かなくなる)したり、利用したいお店が停電しているなどです。

「Pay」は、クレジットカードのように何枚も持ち歩く必要もなく、スマホ一台に何種類もの「Pay」を入れることができ、とても便利ですが、特に決済とチャージに注意が必要です。

来月は、「〇〇Pay」の注意点をお知らせします。

コープな話し

食品添加物の話①

生協と食品添加物

食品添加物の使用と分類について

生協と食品添加物

現在では、食品添加物に関する法律などの整備が進みましたが、生協の歴史を振り返ると、健康を害する恐れのある添加物を使用しない商品を作る時代に先駆けて開発したり、害があると思われる添加物の規制を世の中に訴えたりしてきました。

1969年甘味料「チクロ」の食品添加物指定取り消しが起こり、世の中では、有害な添加物を排除する運動がおこります。

生協では、不必要な食品添加物の排除をいち早く実現します。1970年に防腐剤不使用の「バター」や「マーガリン」、その後も立て続けに、発色剤不使用で作った無塩セキの「ロースハム」、無着色の「小麦粉」や「たらこ」数の子等の添加物を除いた食品が開発されています。

コープあおもりの前身となる生協においても、このころ問題とされていた臭素酸カリウムなどを除いた「食パン」が開発されています。

そのため、現在でも、生協独自の添加物の自主基準をもっています。

食品添加物の使用について

食品添加物は、食品の保存や味付け、着色などに用いられます。人の健康を損なうおそれのない場合に限って、成分の規格や、使用の基準を定め、最低限の使用が認められています。生協の歴史の部分を見ると、このような基準があります。

食品添加物の分類について

使用できる添加物は、科学的に作られたもの・天然のものに分類され、安全性について評価をうけ、厚生労働大臣が指定したもののみです。指定がないものは製造や販売などが禁止されています。指定された添加物を①「指定添加物」と呼びます。

例外として、厚生労働大臣の指定がなくても使用できるものが3種類あります。

1995年の食品衛生法改正以前から広く利用され、長い食経験がある、にがり(粗製海水塩化マグネシウム)やお茶の葉から得られたカテキン類を主成分とするチャ抽出物など、令和2年2月26日改正までで357品目が登録されている②「既存添加物」。

動物植物から得られる天然の物質で、食品の香りづけに使用される、バニラ香料やカニ香料などの③「天然香料」。

果汁や寒天のように一般的に飲食されているもの着色料として使うウコンや固めるために使う寒天などの④「一般飲食用添加物」。

以上の4種類が日本で使用できる添加物です。これらは、使用できるものが名簿化されています。名簿に記載されていないものは、添加物として使用することはできません。

食品添加物の分類まとめ

- ①指定添加物
- ②既存添加物
- ③天然香料
- ④一般飲食用添加物

今回は、「食品添加物の安全性の評価」についてです。

Q&A 拡大版

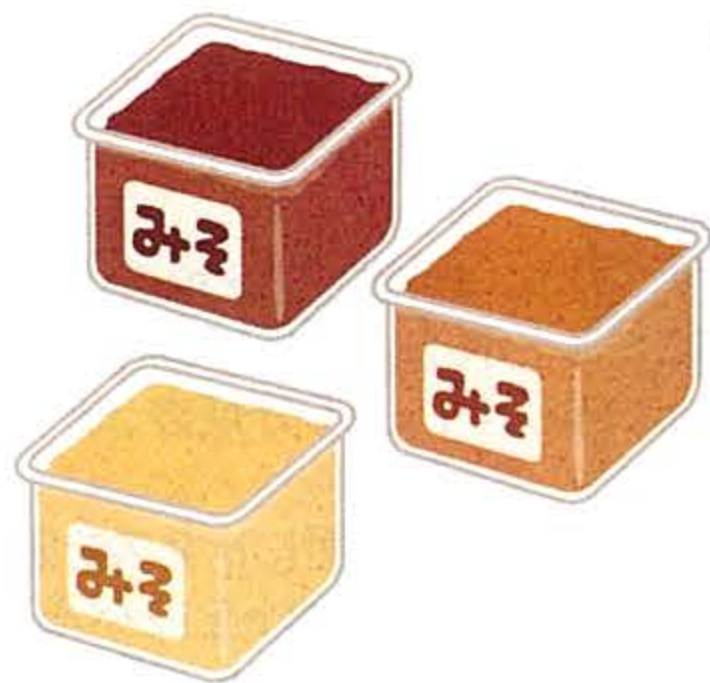
同じ味噌を2個買いましたが、みその色が違います。どうしてなのか? 調べて教えて欲しいです。

製造メーカーにて、お申し出品2点、同日製造の工場保管品、直近製造品の4点について、目視と機械により色の分析を行いましたところ、直近製造品1点とお申し出品のうち1点は薄く、白く黄色っぽい色で、お申し出品の内1点および同日製造の工場保管品1点については濃く黒っぽい色となっております。残りの項目である塩分、pH(物質が酸性かアルカリ性かを示す数値指標。低いと酸性、高い場合はアルカリ性を示す)については、4点ともに通常品の範囲内であり、問題はございませんでしたもの、お申し出品2点(色の薄いもの、濃いもの)と工場保管品1点については、pHの値が同様に下がっており、熟成の進んだ酸味を感じられる状態となっているものと考えられました。

以上のことから、お申し出品2点は熟成の進み具合は同等であるものの、色のみ変色の度合いに差がある状態と考えられました。製造当日お申し出につながり、製造工程上のトラブル発生はなく、通常通りに製造がおこなわれておりました。

みその特徴として、時間の経過とともに、大豆などに含まれているアミノ酸が糖由来の糖分と反応し黒い色素を発生させ、メイラード反応と呼ばれる現象が発生いたします。メイラード反応が発生いたしますと、味などの品質が変わり、黒ずんでまいります。また、それとは別に時間とともに熟成が進むことで酸味を感じられるようになってまいります。

また、メイラード反応は特に



温度上昇があった場合に進行を示す傾向がございます。

このたびは、お申し出の「同じ物を2個買いましたが、みその色が違います。どうしてなのか? 調べて教えて欲しい」とにつきまして、お申し出品2点の熟成度合い自体には差がなかったことから、組合員様のお手元に届くまでのいずれかの段階で、商品のうち1点がなんらかの温度上昇を受けたタイミングがあり、温度上昇の影響を受けた商品のメイラード反応がより進んだことで、お届けした2点の商品の間で色の濃淡が発生し、お申し出をいただいたものと考えられました。しかしながら、いづつ、どこで、どういった状況下におきまして、変色にいたる温度変化を受けたかについては、誠に心苦しいことながら、原因の特定にはいたりませんでしたが、品質・味の面で問題はございませんでしたものの、せっかくご利用いただいた当商品にて、大変ご心配をおかけいたしましたこと、あらためてお詫び申し上げます。

今後の対策として、製造メーカーではお申し出の内容を真摯に受け止め、製造工場へお申し出内容を周知するとともに、各作業員に対し、より一層の品質管理に努めるよう確認いたしました。