

# ふじのくに フード・ゲートウェイ (Food・Gateway)

## ふじのくに フード・ゲートウェイ (Food・Gateway)とは？

ふじのくに フード・ゲートウェイ (Food・Gateway) とは、食の安全・安心に関する情報や静岡県の取組などを紹介しているサイトです。



**今すぐアクセスしてみよう！**

上のQRコードを読み取るか  
「静岡県 フード・ゲートウェイ」  
で検索してください。



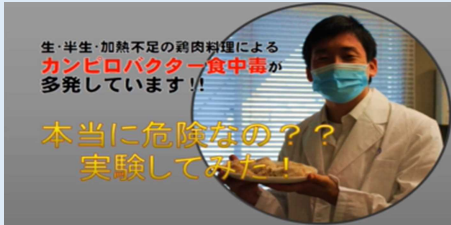
静岡県 フード・ゲートウェイ

🔍 検索

# 食の安全・安心に関する正しく、 分かりやすい情報が載っているよー



## おすすめ動画



食品安全に関する情報をおもしろく、分かりやすい動画で紹介しています。

## 食品安全情報

**食品添加物について正しく知っていますか?**

食品添加物って何?

食品を加工しやすくしたり、長持ちさせたり、色をきれいにしたり、香りをつたがりやすくするために、様々なものが使われています。ただし、昔から一般に食品と考えられてきた砂糖や食塩などは除かれます。

食品添加物の種類や使用する目的は?

種類	目的	具体的な例	食品の種類
防腐剤	食品に水分や空気、微生物、酸素などが侵入することを防ぐ	ソルビン酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸ナトリウム	漬物、調味料、加工肉類、加工野菜、加工果実
着色料	食品の色を美しくしたり、長持ちさせたり、色をきれいにしたり、香りをつたがりやすくするために	天然着色料、合成着色料	漬物、調味料、加工肉類、加工野菜、加工果実
増粘剤	食品の水分を保持したり、食品の水分を保持したり、食品の水分を保持したり	増粘多糖体、増粘リン酸	漬物、調味料、加工肉類、加工野菜、加工果実
酸化防止剤	食品の酸化を防ぐ	ビタミンE、ビタミンC	漬物、調味料、加工肉類、加工野菜、加工果実
漂白剤	食品の色を白くしたり、食品の色を白くしたり、食品の色を白くしたり	亜硫酸塩	漬物、調味料、加工肉類、加工野菜、加工果実
膨張剤	食品の膨張性を高める	炭酸水素ナトリウム、炭酸水素アンモニウム	漬物、調味料、加工肉類、加工野菜、加工果実
発酵剤	食品の発酵を促進する	酵母	漬物、調味料、加工肉類、加工野菜、加工果実
乳化剤	食品の乳化を促進する	卵黄粉、卵黄液粉	漬物、調味料、加工肉類、加工野菜、加工果実
安定剤	食品の安定性を高める	カルシウム塩、リン酸塩	漬物、調味料、加工肉類、加工野菜、加工果実
香料	食品の香りをつける	天然香料、合成香料	漬物、調味料、加工肉類、加工野菜、加工果実
調味料	食品の味を調える	食塩、食塩水、食塩結晶	漬物、調味料、加工肉類、加工野菜、加工果実



静岡県が実施した食品試験検査の結果や、合格と判定された安全情報について積極的に公開しています。

## バイ・シズオカ

買って繋がる  
“ふじのくに”  
バイ・シズオカ

Buy Shizuoka!  
静岡県 買って応援プロジェクト



「バイ・シズオカ」は、県内の生産者や事業者の皆様が直面する厳しい現状を県民の共助で乗り越えていくため、県民の皆様にも県産品の購入や県内施設の利用を呼び掛けていく取組です。

## 食育

**「食を楽しむ」**  
家族や仲間と共に食事を楽しむ  
食事のマナーを身につけて食事を楽しむ  
食文化を楽しむ  
地域の食材を楽しむ

**「食をつくる」**  
料理をつくる  
食材の味を引き出すようにつくる  
バランスよくつくる(味・色・栄養)  
無駄なく、楽しくつくる  
おもしろくつくる  
食べ物をつくる  
農作物などを育てる

**「食を知る」**  
食べ物と食の歴史について知る  
食べ物の産地を知る  
食べ物の旬を知る  
地域の食材や産物、おもしろい場所を知る  
食の文化、食生活について知る  
食文化を知る  
食べ方(よく噛む、姿勢等)を知る

「食を知る」「食をつくる」「食を楽しむ」の関連図



静岡県の食育は、食を通して人をはぐくむことを目指しています。