



県央かわら版

第116号

令和4年8月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

皮付きのジャガイモを食べ… 児童ら45人ソラニン食中毒

長野県千曲市の小学校で、授業中に食べたジャガイモによる食中毒が発生しました。

長野保健所によると、市内の小学校から「授業中にジャガイモを食べたところ、複数名が吐き気や腹痛、嘔吐などを起こした」と連絡があったということです。

ジャガイモは学校で栽培したもので、教職員が皮付きのまま茹で、児童と教職員あわせて98人が食べていました。このうち教職員2人含む45人に吐き気や腹痛、嘔吐などの症状があったということです。症状があった人のうち11人は医療機関を受診しましたが、入院はせず、全員快方に向かっています。

調理したジャガイモは、芽のないものを選別していましたが、一部に未熟なものが含まれていたということです。

症状やジャガイモを皮付きのまま食べていること、食べたジャガイモの中に未熟なものが含まれていたことから、保健所はジャガイモに含まれているソラニンによるものと推定しました。

長野保健所は、注意を呼び掛けています。

参考・引用：長野放送

PICK UP NEWS

常温 120 日保存OK！真空パックおにぎり 地元食材で開発

KIZUNA（函館市）は、常温で120日保存できる真空パック入りおにぎり2種を発売しました。

リッキーファームの米に、漁師の熊本祥哲さんが漁獲したイワシ、洪田産業のマイタケ、四稜郭ファームのニンジン・ゴボウ、福島町まちづくり工房の黒米を使い、同社が手がける液体だし「極UMAMI 美人」のみで味付けしました。

コロナ禍で地元企業を応援したい。また胆振東部地震による大停電の経験を踏まえ、おいしくて栄養価があり、その状況を前向きに乗り越えられる保存食を作りたいとの思いから、販売に至ったそうです。

おにぎりは2個入り、1パック450円。セブン-イレブン函館五稜郭公園前店、福田海産、笑函館屋、しんわの湯などで販売。

参考・引用：みんなの経済新聞



アイスの「サクレレモン」入浴剤が登場！

パンダイは、フタバ食品が製造するロングセラー氷菓「サクレレモン」とコラボした入浴剤を発売しました。

同商品は、サクサク氷感を再現。入浴剤の他、ボディスクラブとしても使用できます。価格は638円（税込）。全国の量販店で販売中。

参考・引用：(上)otona answer (下)フタバ食品



ソラニンとは？

ジャガイモの発芽部分や日光に当たって緑色に変色した皮の部分に含まれる有毒物質。ソラニンを含んだ未成熟の小さなジャガイモや成熟していてもジャガイモの芽や緑色の皮を食べると嘔吐などの症状が起こる。

特に子供は大人に比べ、微量でも発症しやすい。食べる際は皮をむくことや未熟なものや変色したものは食べないこと。日の当たるところで保存しないようにする。

参考・引用：長野放送



カエンダケとは？

- 表面はオレンジ～赤色
- 細長い円柱状または棒状。土から手の指が出ているように生える。
- 発生時期 夏～秋
- 食後30分後から、発熱・嘔吐・下痢・手足のしびれ。重症の場合、消化器不全や脳神経障害で死に至ることもある。

参考・引用：(上)川崎市民プラザHP (下)厚労省HP



猛毒キノコ「カエンタケ」の首都圏で目撃情報が相次いでいます。カエンタケの毒はきのこの毒の中でも「最強」。小指の先程度を食べただけでも、人が1人が死んでしまうほどの毒性を持っているといわれています。食することはもちろん、触っただけで皮膚に炎症を起こすこともあるそうです。

テレビ神奈川が自治体に調査したところ、座間市・厚木市・大和市・相模原市・横浜市など、あわせて30件以上相次いで発見されていることがわかりました。東京都などでも、子供や散歩中の犬などが誤って触れたり食べたりしてしまわないよう、注意喚起をしています。参考・引用：テレビ神奈川 FNNプライムオンライン

猛毒キノコ「カエンタケ」首都圏中心に増殖

首都圏中心に増殖

熱中症対策 水分補給は大切だけど「ペットボトル症候群」要注意

厳しい残暑が続いていますが、熱中症対策のため、水分補給は大切です。しかし、水分の取り方によっては「ペットボトル症候群」と言われる状態になり、体調が悪くなる恐れがあります。インスリンの働き悪影響

ペットボトル症候群は、糖分を多く含む飲料をたくさん飲み続けると起こる健康障害です。糖分を含むものを飲むと、血糖値が上がります。すると、膵臓から「インスリン」が分泌され、血糖値が下がります。しかし、糖分を多く含む飲料を飲み続けると、高血糖の状態が続くと、インスリンの働きが悪くなり、ブドウ糖は血液中に残ったままになります。すると、尿の量が増え、脱水になります。喉が渇くので、さらに糖分を多く含む飲料を飲み続けると、より症状が進んで悪循環に陥ります。

命に関わることも 同症候群になると、体重減少・意識障害・悪心といった症状がみられます。体のエネルギー源になるブドウ糖は通常、肝臓や筋肉、脂肪などに蓄えられます。必要に応じて使われます。しかし、インスリンの働きが悪くなると、脂肪や筋肉を分解してエネルギーにしようとしてしまいます。これに脱水が加わり、体重が減っていきます。

適切な水分補給とは 飲むものは、お茶や水が望ましいです。スポーツドリンクは運動後、素早く水分補給をするのに適していますが、糖分が多いものもあります。同症候群は、元々血糖値が高く、ジュースなどを相当量飲む人に多いですが、血糖値が正常な人もジュースなどの飲みすぎには、十分気を付けましょう。



皆様からの情報・意見をお待ちしております

県央かわら版では、食品・環境等を中心に情報を発信しております。取り上げていただきたいものや、何な話題等がありましたら、お気軽にご連絡ください。

一般社団法人県央研究所 県央かわら版事務局
電話 02656(46) 8311
FAX 02656(46) 8310
Eメール info@kenoh-labor.jp



三条市にある とんかつ三条 様 をお訪ねしました



1976年に一ノ木戸商店街からスタートし、1982年に現在の場所に移転しました。今年で創業46年になる歴史あるとんかつ・釜めし専門店、創業当時から新潟名物タレカツ丼を作り続けています。

「毎日食べても飽きないカツ」をコンセプトに乾燥パン粉を使用し最後まで美味しく食べられる工夫や、カツの他にも釜めし、釜うどん、エビフライなど多彩なメニューが揃っています。

お客様の好みや要望に応じて作られたメニューもあり、お客様を大切に仕事をしていることが今回の取材を通してとても伝わって来ました。今後も先代の味を守りながら新しいことを取り入れ、帰省したお客様が懐かしいと感じるようなお店作りをして行きたいと、目を輝かせながら熱くお話しされていました。

こだわり

油を吸収しすぎない細かい乾燥パン粉を使用し、カラッと揚がって胃もたれにくい毎日食べても飽きないカツにするための拘りが詰まっています。また、新潟タレカツ丼の特徴の醤油ベースの甘辛いタレがよく染み込むように薄めのお肉になっています。二口サイズのカツは食べやすくお箸が進み、お米とのコンビネーションは絶品です！料理に使用するお肉や野菜は、県内産のものをできるだけ使用し帰省したお客様にふるさとの味を、味わってほしいと拘っているそうです。

お得なサービス

とんかつ三条様では、お得なサービスを行っています。ご飯とお味噌汁が無料、ゆで卵食べ放題、お子様には綿あめサービス等があります。面白そうだからと、始まったゆで卵食べ放題は好評で多い方で10個も食べるそうです。また、開店当初からお客様にご注文を頂いたとんかつの枚数をカウントしており、1000枚目ごとにお客様に3000円分のお食事券をプレゼントするサービスもあります。



冷奴定食

人気No.1 新潟タレカツ丼



釜うどん定食



豊富なメニュー

新潟タレカツ丼をはじめ、脂ひかえめなヒレタレかつ丼や、お豆腐をメインにした冷奴定食、カツカレー、釜めしと豊富なメニューがあります。夏限定の冷やしタレカツ丼もあり、アツアツのタレカツに冷たい出し汁をかける人気のメニューです。大根おろし、青しそ、コチュジャンの薬味で味の変化を楽しむことができます。これからの季節はカキフライやカキ釜めし、石焼キムチが登場します。冷やしタレカツ丼は、お客様の声から誕生したメニューで、他にもお客様の要望からできたメニューが多くあります。

テイクアウト

ほとんどのメニューがお持ち帰り用のお弁当にできます。お弁当はライスなしのおかずのみもできますので、夕ご飯用に買っていられるお客様も多いそうです。大人数用のオードブルもありますので、イベントの際に注文してみても、いかがでしょうか？



トンカツの歴史

トンカツは1899年明治時代に日本で生まれました。トンカツの「とん」は豚、「カツ」はカツレツが由来になっています。カツレツはフランス料理で子牛の肉にパン粉をまぶして焼き上げる料理で、この料理がトンカツの元になっており、日本人の口に合うようにアレンジされたのが始まりです。

トンカツと相性抜群のキャベツ

トンカツ定食に添えられていることが多い、千切りキャベツですがトンカツとの相性が抜群に良いと言われています。キャベツには胃腸を保護し、消化や吸収を助ける働きがあり、キャベツに多く含まれる食物繊維には油の吸収を抑える役割があります。またキャベツに含まれるビタミンUは、胃腸障害に効き、胃炎や潰瘍の回復に効果があります。ビタミンUは、水溶性ビタミンで熱に弱い性質があるため、生のまま食べると効率よく吸収できます。



とんかつ三条

〒955-0047

三条市東三条1丁目3番27号

TEL: 0256-35-2043

営業時間: 11:00~21:00

定休日: 不定休

県央のつぶやき

「新潟県で人気とんかつ店ランキング」で1位を取る人気店です。県外からも多くのお客様が訪れますが、家族で訪れる常連のお客様が多く、ふるさとの味として親しまれています。メニューも豊富ですので、何度でも足を運んでみては、いかがでしょうか？(y)