



県央かわら版

第118号

令和4年10月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

【警戒】食中毒多発に注意！

■結婚披露宴の出席者54人食中毒

神戸市中央区のオリエンタルホテルで、結婚披露宴の出席者4グループの計205人のうち、翌日以降に、54人が下痢や腹痛などの症状を訴えたことから、神戸市保健所は、披露宴で出された食事が原因の食中毒と断定し、ホテル内の厨房4施設を3日間の営業停止としました。

連絡を受けた神戸市保健所東部衛生監視事務所が調査したところ、患者54人が共通する食事は披露宴で出された食事以外になく、発症状況が似ていることなどから、保健所は食中毒と断定しました。

患者54人の内訳は男性が22人、女性が32人で、ほとんどが軽症ですが、このうちの男女2人が入院しています。

オリエンタルホテルでは同日、計11グループの結婚披露宴がありましたが、同じ料理のメニューが出されたのは、今回食中毒が発生した4グループだけだったということです。

神戸市保健所が現在、原因を調査しています。

参考・引用：サンテレビ

■ウエルシユ菌による食中毒が発生

山口県は、下松市古川町の社会福祉法人緑山会が運営する2高齢者施設の入所者46人がウエルシユ菌による食中毒を発症したと発表しました。

下痢や腹痛を訴えましたが、持病の1人を除き、全員回復しています。

県によると、2施設はケアハウスのグラントから下松中央と特別養護老人ホームの星てらすということです。

緑山会運営の給食施設が調理した朝食を、2施設の入所者と職員計109人が食べ、同日夕方から翌日にかけて46人が発症しました。

県は、朝食のコマツナとさつま揚げの煮物からウエルシユ菌が検出されたため、煮物が食中毒の原因と判断し、給食施設を業務停止処分にしたということです。

参考・引用：中国新聞デジタル



小学校の給食に異物混入

【川崎市で給食に異物】

川崎市教育委員会は、市立小学校2校で給食の食パンに虫などの混入が見つかったと発表しました。

今井小学校では、食パンに約3ミリ四方の塗膜片のよう

なものが付着しているのが見つかり、提供を中止し、給食には別の種類のパンを用意しました。食パンを焼く

型の塗装が剥がれたものの可能性が高いということです。

向小学校では、給食の配膳後、3年生が食パンの容器内

でアリイ匹を発見し、このクラスではパンを食べるのをやめました。食べた児童の健康被害は確認されていない

としています。

市教委は、学校や食材納入業者に混入防止対策の徹底を指示しました。

参考・引用：読売新聞

【岐阜県で給食に異物】

市内では、市立ろう学校の給食で汁物にビニール片の混入が見つかったり、市南部学校給食センターで魚のフライに金属片が発見されるなど、異物混入が相次いでいます。

岐阜県下呂市は、同市立小坂小学校の給食にビニール片（48ミリ×25ミリ）1枚が混入していたと発表しました。

市によると、児童の一人が、「ひじきサラダ」の中にビニール片が入っているのを見つけた。同校など13校の給食を調理する北部学校給食センターで、冷凍コーンの袋の切れ端が混入したということです。

他校での混入や健康被害の報告はないという、市は再発防止を徹底するとしています。

参考・引用：読売新聞

規格外野菜で「おやさい絵の具」

形がいびつで、廃棄される規格外野菜を原料にした「おやさい絵の具」が登場。野菜好きの女子大学生が「へんてこりんでもええやん！」をモットーに考案し、食品ロス対策の一環として、注目を集めています。

筆に絵の具を含ませ画用紙に滑らせると、熟したトマトを思わせる色合い。実は原材料は本物のトマトです。ほかにも黄や紫、緑といった絵の具があり、全て規格外の力をボチャやムラサキイモ、ホウレンソウなどからできています。

考案したのは、立命館大4年の山内瑠華さん。「人工的ではない優しい色と、絵の具から香る野菜のにおいが特徴」と話します。

コロナ禍で自宅での生活が続いた際、畑で規格外野菜を見かけ、「何とか生かせないか」と考案するうちに、絵の具づくりを思い浮かべました。友人らと規格外野菜を購入し、試行錯誤を重ね約1年半前に小松菜を機械で乾燥させてパウダー

状態にし、水彩絵の具でも使われる樹液「アラビアガム」と混ぜて実用化にこぎつけたそうです。

以来、10種の野菜で絵の具をつくり出し、昨春からインターネットで販売。また学生団体「ラピスライベート」を立ち上げ、小中学校や商業施設で、子供向けにおやさい絵の具を使った出前授業を開催しています。

こうした活動の中で、山内さんは「中高生のころは友達や先生が求めるような優等生を演じてつらかった。でも、ふぞろいな野菜を通して、完璧でなくても輝ける場所があると感じられるようになった」と言います。

絵の具は、5色セット（各3グラム）と樹液で1千〜1500円（使用する野菜の種類によって変動）。粉末を樹液に混ぜて使用する。問い合わせはラピスライベート（090・1143・1321）。

参考・引用：読売新聞



皆様からの情報ご意見をお待ちしております

県央かわら版では、食品環境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、旬な話題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 0656(46) 8311
FAX 0656(46) 8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp

PICK UP NEWS

森永乳業×森永製菓「甘酒ヨーグルト」発売！

森永乳業は、森永製菓の「森永甘酒」とコラボ。「森永甘酒ヨーグルト脂肪ゼロ」を発売しました。

同商品は、甘酒のコクとやさしい甘さを形作っている酒粕と米麹に、ヨーグルトをかけあわせ、発酵素材3つを使用しました。

米粒の食感とヨーグルトを組み合わせた新食感や、まろやかで絶妙なバランスの味わいを楽しむことができます。

また脂肪ゼロのため、1個当たりのカロリーは64kcalで、価格は100g入り、118円（税別）。

参考・引用：食品新聞



機能性表示食品 近大サブリ 青みかんを発売！

近大発ベンチャー企業の株式会社ア・ファーマ近大は、近畿大学薬学部 薬用資源学研究室の研究成果をもとに、「機能性表示食品 近大サブリ 青みかん」を発売しました。

同商品は、温州みかんに含有するヘスペリジンやナリルチンを機能性関与成分として、ハウスダストなどによる鼻の不快感を軽減する機能性表示食品です。

189粒入り（一日摂取目安量9粒）価格は2,916円（税込）。

参考・引用：NEWS CAST



三条市にある ジェラートと^{パスタ}カレーのお店 Gelateria COCO 様 をお訪ねしました

JA にいがた南蒲 だだいまーと様内にある、Gelateria COCO 様をお訪ねしました。Gelateria COCO 様は、お豆腐を作っている佐久間食品(株)様が2016年から豆腐や豆乳の加工食品の販売を中心に始めたお店です。現在では、新潟県初のジェラートマエストロが店舗で手作りしているジェラートやメニューに合わせルーを使い分ける本格的なカレー、パスタを楽しむことができます。ジェラートを作り始めたきっかけは、知り合いの 아이가、牛乳アレルギーがありジェラートが食べられないという話を聞き、豆乳で作ったのが始まりです。なので、Gelateria COCO 様にはアレルギーに配慮したジェラートが揃っており、ポップには使用されている原材料が書かれています。また、スタッフの方からも詳しく材料について説明を受けることもできます。今後は、お客様が笑顔になるジェラートや接客サービスを提供し、ファンを増やして行きたいとお話されていました。

こだわり

Gelateria COCO 様では、JA にいがた南蒲 だだいまーと様で販売されている新潟県産の旬の野菜や果物を使用しジェラートを作っています。桃、梨、無花果、葡萄と季節ごとにショーケース内が変化して行きます。これからの季節は、ルレクチェのソルベが一押しです！ジェラートの60%を果物が占め、着色料不使用ですが食材の色がはっきりと出た色鮮やかなジェラートは甘さ控えめで食材の味がよく出ています。また、子供たちに安心して食べてほしいとの願いから、すべてのジェラートは卵と小麦が不使用、乳化安定剤等の添加物を使わず作られています。菊芋由来のイヌリン、蒟蒻芋由来のグルコマンナンという食物繊維を配合し、低脂肪でクリーミーな仕上がりになっています。

ビスコッティジェラート

小麦粉・卵、牛乳を使わず、新潟県産米粉で作ったビスケットにジェラートをサンドし、周りに大粒のナッツをたっぷり飾った食べ応えのあるビスコッティです。ピスタチオナッツ、チョコオレンジ、くるみキャラメル、メープルカシューナッツの4種類です。日頃のご褒美にいかがでしょうか。



燕三条鉄アイス

昨年から発売されている燕三条鉄アイスは、Gelateria COCO 様で作られています。開発段階では硬さや色見、鉄の量等、試行錯誤を繰り返したそうです。鉄を表現するために、水分量を調節しカチカチに硬くし、色見も鉄に近づけたそうです。



人気No.1は百花蜜です。クリームチーズジェラートに蜂蜜でキャラメリゼした胡桃が入ったジェラートです。たまに出てくる胡桃が程よい甘さでとても美味しいです！小豆きな粉も人気の高い商品です。

ジェラートと^{パスタ}カレーのお店

Gelateria COCO

〒959-1155

三条市福島新田丁 634-1

TEL : 0256-45-5780

営業時間 9:30~18:00

定休日 毎月第1・3火曜日

イートインコーナーあり

県央のつぶやき

新潟県産の果物を使用した色鮮やかなジェラートが並ぶショーケースからは、季節の移り変わりが感じられます。だだいまーと様でお買い物をされた後に、ぜひ足を運んでみてください！

(y)

アイスの分類

アイスは「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」によって分類されています。乳固形分15%以上で、そのうち乳脂肪分が8%以上のものを「アイスクリーム」と呼びます。ジェラートは乳脂肪分が約5%なので、省令上の分類は「アイスマルク」になります。

アイスとジェラートの違い

アイスとジェラートは空気量の違いがあり、空気量によって舌触りや冷たさに変化が生じます。空気量が少ないと冷たく感じます。一般的にジェラートの空気を含む量30%くらいで、アイスクリームは60%以上です。ジェラートはイタリアのお菓子で、イタリア人は1年間に10Kg以上のジェラートを食べていると言われています。またイタリアでは風邪をひいた時に、お医者さんが

「ジェラートでも食べて、ゆっくり寝て休むように」とアドバイスするくらい栄養価が高く、身体に良い食べ物として親しまれています。

