



県央かわら版

第119号

令和4年11月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

冬はノロウイルスによる食中毒が増加する季節

■銚子市内ホテルのレストランでノロウイルスによる食中毒

千葉県銚子市のホテルで、学習旅行中の君津市の中学生など35人がノロウイルスに感染したとして、保健所はホテルのレストランを3日間の営業停止としました。

営業停止の処分を受けたのは、銚子市にある「絶景の宿 犬吠崎ホテル」のレストランです。

県によると、学習旅行で訪れた君津市の中学校の生徒と教員等、合わせて64人がこのホテルに宿泊し、このうちの35人が発熱やおう吐などの症状を訴え、ノロウイルスへの感染が判明したということです。

調査の結果、夕食を調理した従業員の1人がノロウイルスに感染していたということで、保健所は夕食が原因の食中毒と断定しました。

千葉県衛生指導課は「これから冬にかけてはノロウイルスの感染が広がる季節なので、食事の調理に携わる人は事前に体調のチェックを十分に行い、感染を広げないよう注意してほしい」と呼びかけています。

参考・引用：NHK NEWS WEB

PICK UP NEWS

エースコック「未使用魚」を使用したカップ麺を発売！

エースコックは、大阪湾で捕れた「未利用魚」のだしをスープに使ったカップ麺「もったいないをおいしく なにわの潮（うしお）ラーメン」のしょうゆ味と塩味を発売しました。大阪府と連携し、サイズが大きすぎるハモや小骨が多く調理が難しいコノシロ、鮮度が落ちやすいシログチの3種をスープのだしとして使用。市場では価値が付きづらい未利用魚を有効活用することで、フードロスの削減につなげたいとの思いから開発されました。価格は214円（税抜）。参考・引用：日本経済新聞



非常食では珍しい6年保存の「キャンディー」

株式会社ユニーク総合防災は、非常食では珍しい飴「パワフルーツキャンディ 6イヤーズ」を販売。同商品は、6年間の長期保存可能。ブドウ糖でエネルギー代謝をアップさせ、クエン酸が疲労軽減ができる機能が備わっています。また食物アレルギー特定原材料27品目不使用で、誰でも安心して食べることができます。フレーバーは、ストロベリー、グレープ、レモンの3種類。9粒入り¥259（税込）。参考・引用：はじめて食べる非常食、(株)ユニーク総合防災



ノロウイルスとは??

- 毎年11月～2月にかけて流行。低温・低湿度な環境で感染力を高める。
- ウイルスで汚染された食品、手指などを介して人の口から入り感染。
- 手洗い・食品や調理器具の十分な加熱・次亜塩素ナトリウムによるふき取りなどが有効。
- コロナウイルス対策で使用する「アルコール消毒」は有効ではない。**

ノロウイルスは、これからが流行時期です。感染には十分注意しましょう！！



新潟県が「毒きのこ」食中毒発生注意報」発表！

【自宅に生えていた毒キノコを食べて食中毒】

柏崎市で60代女性が、自宅敷地内に生えていたキノコをヒラタケだと思い採取し、自宅で油炒めにして家族2人で食べたところ、嘔吐や寒気の症状が出たため、医療機関を受診しました。

女性宅に残っていた炒め物のキノコと未調理のキノコを専門家が確認したところ、有毒のツキヨタケであることが判明。女性はすでに快復して、ほかの家族に症状は出なかったという事です。

本格的なキノコ狩りシーズンを迎え、今後とも毒キノコ食中毒の発生が懸念されることから、新潟県は「毒きのこ食中毒発生注意報」を発表。

女性宅に残っていた炒め物のキノコと未調理のキノコを専門家が確認したところ、有毒のツキヨタケであることが判明。女性はすでに快復して、ほかの家族に症状は出なかったという事です。

本格的なキノコ狩りシーズンを迎え、今後とも毒キノコ食中毒の発生が懸念されることから、新潟県は「毒きのこ食中毒発生注意報」を発表。

女性宅に残っていた炒め物のキノコと未調理のキノコを専門家が確認したところ、有毒のツキヨタケであることが判明。女性はすでに快復して、ほかの家族に症状は出なかったという事です。

本格的なキノコ狩りシーズンを迎え、今後とも毒キノコ食中毒の発生が懸念されることから、新潟県は「毒きのこ食中毒発生注意報」を発表。

女性宅に残っていた炒め物のキノコと未調理のキノコを専門家が確認したところ、有毒のツキヨタケであることが判明。女性はすでに快復して、ほかの家族に症状は出なかったという事です。

本格的なキノコ狩りシーズンを迎え、今後とも毒キノコ食中毒の発生が懸念されることから、新潟県は「毒きのこ食中毒発生注意報」を発表。

女性宅に残っていた炒め物のキノコと未調理のキノコを専門家が確認したところ、有毒のツキヨタケであることが判明。女性はすでに快復して、ほかの家族に症状は出なかったという事です。

本格的なキノコ狩りシーズンを迎え、今後とも毒キノコ食中毒の発生が懸念されることから、新潟県は「毒きのこ食中毒発生注意報」を発表。

女性宅に残っていた炒め物のキノコと未調理のキノコを専門家が確認したところ、有毒のツキヨタケであることが判明。女性はすでに快復して、ほかの家族に症状は出なかったという事です。

「ヒートショック」に用心！寒さ本格化 急激な寒暖差で発生

寒さが本格化し、「ヒートショック」が増加する時期になりました。この急激な血圧の変化が原因とされています。浴室内で発生した場合、溺れる恐れもあります。

特に高齢者や高血圧・糖尿病などの持病がある人は注意が必要です。ヒートショックを防ぐポイントとして、左記の項目があげられます。

ヒートショックとは、急激な気温の変化により、大動脈が上下し、失神や不整脈などを起こし、死に至る恐れもあるショック症状です。

気温が下がる11月頃から増え始め、3～4月頃まで多くなります。ヒートショックが起きやすいのは、入浴時です。暖かい部屋から寒い脱衣所や浴室に移動するこ

ろ、急激な血圧の変化が原因とされています。浴室内で発生した場合、溺れる恐れもあります。特に高齢者や高血圧・糖尿病などの持病がある人は注意が必要です。ヒートショックを防ぐポイントとして、左記の項目があげられます。

ヒートショックとは、急激な気温の変化により、大動脈が上下し、失神や不整脈などを起こし、死に至る恐れもあるショック症状です。気温が下がる11月頃から増え始め、3～4月頃まで多くなります。ヒートショックが起きやすいのは、入浴時です。暖かい部屋から寒い脱衣所や浴室に移動するこ

ろ、急激な血圧の変化が原因とされています。浴室内で発生した場合、溺れる恐れもあります。特に高齢者や高血圧・糖尿病などの持病がある人は注意が必要です。ヒートショックを防ぐポイントとして、左記の項目があげられます。

ヒートショックとは、急激な気温の変化により、大動脈が上下し、失神や不整脈などを起こし、死に至る恐れもあるショック症状です。気温が下がる11月頃から増え始め、3～4月頃まで多くなります。ヒートショックが起きやすいのは、入浴時です。暖かい部屋から寒い脱衣所や浴室に移動するこ

ろ、急激な血圧の変化が原因とされています。浴室内で発生した場合、溺れる恐れもあります。特に高齢者や高血圧・糖尿病などの持病がある人は注意が必要です。ヒートショックを防ぐポイントとして、左記の項目があげられます。

ヒートショックとは、急激な気温の変化により、大動脈が上下し、失神や不整脈などを起こし、死に至る恐れもあるショック症状です。気温が下がる11月頃から増え始め、3～4月頃まで多くなります。ヒートショックが起きやすいのは、入浴時です。暖かい部屋から寒い脱衣所や浴室に移動するこ

ろ、急激な血圧の変化が原因とされています。浴室内で発生した場合、溺れる恐れもあります。特に高齢者や高血圧・糖尿病などの持病がある人は注意が必要です。ヒートショックを防ぐポイントとして、左記の項目があげられます。

ヒートショックとは、急激な気温の変化により、大動脈が上下し、失神や不整脈などを起こし、死に至る恐れもあるショック症状です。気温が下がる11月頃から増え始め、3～4月頃まで多くなります。ヒートショックが起きやすいのは、入浴時です。暖かい部屋から寒い脱衣所や浴室に移動するこ

ろ、急激な血圧の変化が原因とされています。浴室内で発生した場合、溺れる恐れもあります。特に高齢者や高血圧・糖尿病などの持病がある人は注意が必要です。ヒートショックを防ぐポイントとして、左記の項目があげられます。

【ヒートショックを防ぐポイント】

- 入浴前は脱衣所と浴室をあたためる。
- 湯船の温度は41℃以下、湯船につかる時間は10分以内
- 湯船から出る際、手すりにつかまり、ゆっくり立ち上がる。
- 食後・飲酒後・服用後すぐに入浴しない。
- 入浴前に家族に声をかける。
- 1人暮らしの場合浴室のそばに携帯電話を置いておく。



皆様からの情報・意見を待ちしております

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、旬な話題等がございましたら、お気軽にこの連絡先へご連絡ください。

一般社団法人県央研究所 県央かわら版事務局
電話 02556(46) 8311
FAX 02556(46) 8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp



株式会社太郎庵
会津総本店(他13店舗)
〒965-0024
福島県会津若松市白虎町180-1
TEL:0242-32-2877
営業時間/9:30~19:00
定休日/年中無休(元日お休み)
駐車可能台数/9台(大型バス1台可)

今回は福島県会津にある株式会社太郎庵様にお伺いさせていただきました。

会津で「地元のお菓子屋さん？」と尋ねれば、ほとんどの人が「太郎庵」と答えるほど地元密着で愛され続けているのが「お菓子の蔵 太郎庵」様です。会津の素材にこだわり、歴史や風土を託したお菓子を作り続けられています。

会津では、男の子が生まれると、賢く健やかに育ちますようにと張り玩具「会津の天神様」という東北最古の張り子を贈る風習があります。しかし、今は張り子を作る職人も少なくなり、風習も薄れていってしまっているそうです。そこでお菓子を通じて会津の文化や風習を伝え、残していきたいという思いで、看板商品である「会津の天神さま」というお菓子が出来上がったそうです。他にも、女の子が生まれた時に庭に植えていた会津桐をモチーフにしたバウムクーヘンなど会津の伝統・文化・風習を後世に伝えるお菓子を作られています。

そんな太郎庵様のシンボルマークは情熱と温もりを表現しているランプです。お菓子を通して会津を良くしたいという情熱、お客様の心に美味しさで伝えたい温もりを表しているそうです。



看板商品の「会津の天神さま(チーズ)」は40年以上会津で愛されているベストセラーです。塩味のきいたフレッシュチーズクリームをサンドしたしっとりブッセです。ふんわりとした甘みのあるブッセ生地に合わせているのは、塩味のきいた北海道バター。薫り高い風味が深い余韻を生みます。さらにプロセスチーズの酸味と食感を加えているので、さっぱりとした食べたくなるお菓子です。こだわりは、ふわふわのブッセ生地です。きめの細かい生地にするために製法を工夫し、材料も厳選しています。ブッセとフレッシュバターを使ったクリームのバランスにもこだわっています。



会津の天神様張り玩具

ハッピーナッツモンブラン・天神さまピーナッツバターに使用されているピーナッツのブランド品種「ナカテユタカ」は会津の土地だと大粒で油分が多く育つそうです。収穫後は1粒1粒手剥きされています。手剥きは実に傷がつきにくくオイルが漏れないため、美味しさを長く保てます。

会津栗の誇り

各地方では農家さんの高齢化が進んでいますが、会津も例外ではありません。そんな中で約20年前に太郎庵様は会津の農業支援の再構築として低樹高栽培で管理がしやすい栗に着目し、栗の苗木を配りながら自社専属契約の農家さんを探されたそうです。

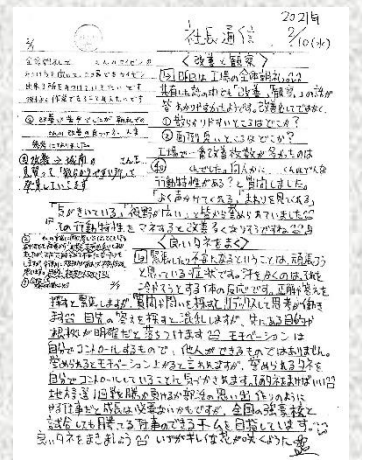
太郎庵様で使用している栗は「安心と鮮度と美味しさ」をこだわり、地の利を活かしその日採れた栗を当日または翌日に加工することで新鮮かつ無漂白・無燻蒸の状態できより安全で安心な美味しいお菓子を作られています。



会津栗のスペシャルモンブラン

社長通信

太郎庵様には先代から25年ほど継続している社長通信というものがあります。従業員の方が書いた日報の衛生管理の改善や抱えている悩みなどに回答しています。約170名いる従業員の方1人1人の日報を読むことで「〇〇店の誰々さんは毎日頑張っているね」など日報と社長通信を通して素晴らしいコミュニケーションを取られています。



天神さまハッピーナッツバター



ハッピーナッツモンブラン

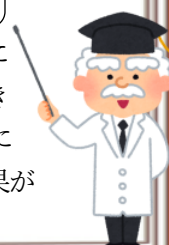


ピーナッツオイルとは？効果効能をご紹介します

ピーナッツオイルは落花生の種子から絞られた植物油の一つです。見た目は黄色味がかった透明で、ピーナッツのような香ばしい風味があります。菜種油やオリーブオイルなどと同じように、食用として売られている比較的身近なオイルです。ピーナッツオイルには様々な栄養が含まれていますが、ここでは主な栄養成分を紹介します。

- ・オレイン酸・リノール酸・パルミチン酸・ステアリン酸・亜鉛・リン脂質・ビタミンE・コリン
- ・レスベラトロール・B-シトステロール

以上のような栄養成分が含まれており、主成分はオレイン酸やリノール酸などの不飽和脂肪酸です。特にオレイン酸には動脈硬化の原因となる悪玉コレステロールを減らし、善玉コレステロールの値を保つ働きがあります。また、新陳代謝や免疫の働きをサポートする亜鉛や強い抗酸化力を持つビタミンEも豊富に含まれています。これらの豊富な栄養成分は美容・美肌効果や腸閉塞の改善、結膜炎の改善などにも効果があるといわれています。



県央のつぶやき

今回紹介しきれませんでしたが、地域の農産物や企業とのコラボ商品、会津の古き良き風習や歴史が詰まったお菓子がたくさんありました。皆様も福島・会津に行った際には太郎庵様でお菓子を通して会津の風土に触れてみてはいかがでしょうか。