



2022年

県央かわら版総集編



第120号

令和4年12月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

いつも「県央かわら版」を読んでいただきありがとうございます。
今回は、今年の実食や衛生に関するニュースをまとめてみました！みなさんも1年を振り返りながら読んでいただけると嬉しいです(^) 来年も県央研究所をよろしくお願いします。

●県内6蔵元の新酒 春味にブレンド

(かわら版2022年2月号掲載)

新潟県内6酒蔵は、各蔵の新酒をブレンドした「コシノロクハク新春ブレンド」を発売しました。



同商品は、酒類卸の新潟酒販(新潟市西区)の提案で結成され、現在では中川酒造(長岡市)、弥彦酒造(弥彦村)、新潟第一酒造(上越市)、白龍酒造(阿賀野市)、高野酒造(新潟市西区)、白龍酒造(湯沢町)が加わっています。

昨秋収穫した新米を使った6蔵の新酒を、ほぼ同じ比率でブレンド。酒質も厳選しフレッシュな香りやすっきりとした味わいが楽しめます。720mlで1536円(税別)。県内酒販店などで販売されます。

参考・引用：新潟日報

パッケージも桜がかわいいし
女性でも手に取りやすそうなお酒だねー



●精肉に栄養成分表示 平和堂

(かわら版2022年3月号掲載)

平和堂は、精肉の牛、豚、鶏、全商品に熱量、タンパク質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5つの栄養成分の記載を開始しました。

食品表示法で、加工食品は5つの栄養成分表示が義務化されていますが、任意の生鮮食品では全国的に珍しく、業界に先駆けた取り組みになります。

同社は「知る限りでは他社で見たことはない」としており、精肉でも栄養成分を表示することで、消費者は1日に必要な栄養摂取量が分かりやすくなります。

対象店舗は、平和堂の全157店舗ということです。

参考・引用：食新聞



●常温120日保存 OK！真空パックの地元神材

2022年8月号掲載

開発(かわら版)

KIZUNA(図書館)

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、漁師の熊本哲さんが漁獲したイワシ、浜田産業のマイタケ、四稜郭ファームのニンジン・ゴボウ、福島町まちづくり工場の黒米を使い、同社が手がける液体だし「極UAMI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

災害の時って
不安だけど…おいしい
非常食が食べられたら
心も元気になるよね！



●学校給食に食用ココロギ

(かわら版2022年11月号掲載)

徳島県立小松島西高校の給食に食用ココロギのパウダーが練り込まれた「カボチャコロッケ」が登場。食用ココロギを活用した学校給食は、日本初という事です。

パウダーは、地元のベンチャー企業と食料の生徒が共同開発。食用ココロギは、家畜と比べて少ないえさで育てることができ、タンパク質・亜鉛・食物繊維など、栄養素も豊富に含まれており、環境問題や食料不足の解決策として注目されています。

参考・引用：食新聞 カンテレ

●皮付きのジャガイモ 児童ら45人

ソラニン食中毒(かわら版2022年8月号掲載)

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、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、このうち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、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。

参考・引用：長野放送



生徒からは
「エビみたいに
香ばしい味がした」
好評だった
みたいだよ！



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、食の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 0256(46)88-11

FAX 0256(46)88-10

Eメール info@kenoh-labo.or.jp

見附市にある ひな鳥金子 今町店様 をお訪ねしました



三条市と見附市、長岡市でお店を展開する 株式会社 ひな鳥金子 様の今町店様をお訪ねしました。養鶏場直営のお店で、生産から処理、加工までを一貫して行っており、質の高い鶏肉を使用した定食や一品料理を味わうことができます。今町店様は昭和 52 年から営業し、今年で 46 年目になる地域の方から愛されるお店で、新潟名物の「半羽から揚げ」を頂けます。カレー味のパリッと揚げた衣と、ジューシーな鶏肉がやみつきになります。お店に入ると半羽から揚げのカレーの匂いが漂っており、食欲をそそります！今後も、もう一度食べたいと県外から訪れてくれるお客様や、三世代に渡って家族で訪れるお客様のためにも、今のままの味を変わず守り続けていきたいと、お話を聞いていました。

こだわり

「半羽から揚げ」には肉質がやわらかい生後 29 日ほどのひな鳥を使用しています。親鳥よりプリプリでジューシーな身をしており、独特なおいさそうです。揚げる油の温度は、低温で 10～13 分かけじっくりと火を通し外側が固くなりすぎ無い様にしているそうです。

半羽から揚げ【当店名物】¥850



テイクアウト

半羽から揚げと竜田揚げ、焼き鳥を持ち帰りできます。半羽から揚げはカレー味のみですが、竜田揚げは醤油味、生姜味、ニンニク味があります。夕御飯のおかずに行かれる方や、誕生日等、特別な日の用に買っていかれる方もいらっしゃいます。

ひな鳥定食

一番人気は、「ひな鳥定食」です。半羽から揚げをおかず、ご飯、味噌汁、漬物、サラダ、小鉢(皮酢)の定食です。半羽から揚げはもも肉、むね肉、手羽先と色々な部位を一回で楽しめるお得な定食です。様々なお客様に人気があり、海外のお客様からも人気があります。80 代や 90 代のお客様もペロッと食べられるそうです。揚げたての香ばしいカレーの香りの半羽から揚げは、かぶりついて食べるのがおすすめです。手が汚れるのが気になる方は、カットして貰うこともできます。平日のランチタイムは 100 円引になります。



人気 No.1!
ひな鳥定食

豊富なメニュー

ひな鳥金子今町店様のメニューは、鶏肉だけでなくハンバーグや魚のフライもあります。鶏肉が食べられないお客様にも食事を楽しんで貰える様に店長によってメニューが考えられています。



ハンバーグ定食



魚フライ定食



カキフライ定食

店内の様子

店内は全て半個室の座敷席です。店内は広く座席数が多いので、ゆっくりと食事を楽しむことができます。

鶏肉に含まれる栄養素と効能

○バランスの取れた脂肪酸…

鶏肉には、エネルギー源となる飽和脂肪酸とコレステロールを減少させる効果を持つ不飽和脂肪酸がバランスよく含まれています。また、鶏肉に含まれる不飽和脂肪酸は豚肉や牛肉よりも豊富かつ酸化しにくいという特徴があります。

●善玉コレステロールの産生…

鶏肉に含まれるステアリン酸には善玉コレステロール (LDH) の生成を助ける働きがあるといわれています。

○豊富なたんぱく質…

たんぱく質を構成するアミノ酸の中には体内では作られない「必須アミノ酸」が含まれており、鶏肉にはこの必須アミノ酸がバランスよく含まれています。たんぱく質は皮膚や筋肉、爪や髪など身体のあらゆる組織を産生するのに欠かせません。これら以外にも酵素やホルモン、免疫力を高める抗体を生成する役割も持っています。

また、鶏肉にはビタミン A やビタミン B、ビタミン K など数種類のビタミンも含まれています。

ビタミンはアミノ酸の働きをサポートする効果があるので、アミノ酸の効果もより期待できます。



ひな鳥金子 今町店

〒954-0111

見附市今町 5-41-27

TEL : 0258-66-5060

営業時間:

11:00~14:00

17:00~21:30

定休日:

火曜日、月 1 回水曜日

県央のつぶやき

新潟のソウルフード熱々の半羽から揚げは、外はパリッ！中身はとってもジューシーです。パンチの効いたカレー味はご飯が進みます。ガッツリ食べたい方に、おすすめです！
(y)