



県央かわら版

第121号

令和5年1月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

「フジロック
ティッシュ」

ふるさと返礼館！

鳥インフルエンザ 県内外で次々発生！

◆県内過去最多の約130万羽の殺処分

村上市の養鶏場

新潟県は、村上市の養鶏場で高病原性鳥インフルエンザの疑いのある鶏が見つかり、遺伝子検査を行ったところ、陽性が確認されたと発表しました。県はおおよそ130万羽の殺処分を開始。また殺処分に当たって自衛隊に災害派遣を要請しました。県は対策本部会議を開き、対応を協議しています。

殺処分される約130万羽は、数としては県内では過去最多。全国でも過去2番目の規模になるという事です。

参考・引用：テレビ新潟

◆群馬県で鳥インフル確認

群馬県前橋市内の養鶏場で発生した高病原性鳥インフルエンザが疑われる事案について、県は、遺伝子検査で陽性と判明したと発表しました。県内での確認は初。これを受けて県などはこの養鶏場が飼育する、鶏1万3460羽の全てを殺処分にしました。

県によると、当該養鶏場から「20〜30羽の鶏が死んでいる」と県に通報があり、県家畜衛生研究所で簡易検査したところ、全て陽性。その後の遺伝子検査で鳥インフルエンザH5亜型と判明し、農林水産省が養鶏場の鶏を「疑似患者」と確認しました。

参考・引用：上毛新聞

「食物アレルギー」 3歳男児におやつケーキ… 一時は集中治療室で治療

愛知県高浜市は、市内の保育園で、食物アレルギーがある3歳男児に原因物質が入ったおやつを誤って与え、男児が呼吸困難などで入院する事故があったと発表しました。

市こども育成グループによると、男児は小麦粉や卵のアレルギイがありましたが、担当保育士の休憩中に交代した保育士がこれを把握しておらず、男児にほかの園児らと同じパンプリンケーキを食べさせました。休憩から戻った担当保育士が気づき、救急搬送したということです。

男児は搬送先の病院で呼吸困難や血圧低下などの症状が出て、一時は集中治療室（ICU）で治療を受けましたが、男児は現在、回復しているということです。

同市は、事故検証委員会を設置。詳しい経緯を調査するとともに、再発防止策を徹底するとしています。

参考・引用：読売新聞



新潟県 湯沢町で毎年開催される国内最大級の野外音楽イベント「フジロックフェスティバル」会場周辺の森林の間伐材で作ったティッシュペーパーが完成しました。

12月から湯沢町のふるさと納税の返礼品に追加され、町の活性化を促す狙いです。

ティッシュの容器には会場周辺にある森林の写真がプリントされ、緑を強調した爽やかなデザインとなっています。

ふるさと納税は、ボックスティッシュ30個入りで1万5千円、60個入りで2万9千円。購入も可能で、30個入り4500円、60個入り8700円。フジロックの森ホームページなどで販売しています。

参考・引用：北陸新幹線で行こう！
北陸・信越観光ナビ

2022グッドデザイン賞を受賞★ 本物の魚みたい！「さかなかるた」

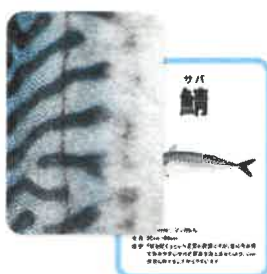
株式会社 千葉印刷が販売している「さかなかるた」が2022年度グッドデザイン賞を受賞しました。

同商品は、魚のキラキラ感やウロコの凹凸感を特殊な印刷技術で再現したかるたで、見て楽しむのはもちろん、目を閉じて触ったり、また耐水素材を使用しているため、水に浮かべて遊ぶことも可能です。

自然に触れることが少ない現代の子どもたちが、直感的に生物それぞれの独自性を知ることができ、多くの人が楽しめるゲームとして、高い評価を得ました。

かるたの魚は、全24種類で¥3960（税込）。

参考・引用：(文) PRIMES (写真) 千葉印刷



取り札

読み札

斬新でおもしろいよね！
実際に触って
かるたやってみたくないー



皆様からの情報・意見を待ちます。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、包み言葉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)83-111
FAX 0256(46)83-110
Eメール info@kenoh-labo.jp

五泉市にある 酒井米店 クレープ*はなちゃん 様 をお訪ねしました



酒井米店様は明治42年創業。平成19年からクレープの移動販売を行っていた店長が酒井米店を継ぎ、店内に「クレープ*はなちゃん」をオープンしました。「魚沼産コシヒカリ」や「新之助」等のお米販売に併せクレープの販売も行っています。元々クレープが得意ではなかった店長が、スキー帰りに長野県白馬村で美味しいクレープに出会い、新潟県でも美味しいクレープを作りたいとの思いがクレープ販売を始めるきっかけだったそうです。当初は小麦粉と米粉を混ぜて生地を作っていましたが上手くいかず、魅了されたクレープの研究を重ね現在の米粉100%のもちもち生地のクレープが誕生しました。生地には砂糖が入っておらず、米粉の優しい甘さが特徴です。今回の取材を通して、米粉で美味しい商品を作る為にレシピを追及し続けている店長の姿がとても印象的でした。これからも小麦粉を使わないグルテンフリーに特化し、新しいグルテンフリー商品を充実させていきたいと、お話ししていました。

こだわり

クレープの生地は米粉100%で作られています。当初は小麦粉と米粉をブレンドしており、一から試行錯誤し商品開発を行っていたそうです。小麦粉の生地と米粉の生地は、焼き上げるプレートの温度が20℃ほど違い焼きムラができたりと大変だったそうです。思い切って米粉100%の生地を作ってみたら大成功。現在の米粉100%クレープが誕生したそうです。普段はプレートの温度をサーモヒーターで確認しながら温度管理をしているそうです。



はなちゃん焼き

冬季限定の商品で、新米の販売がひと段落する11月頃から3月頃まで販売されます。はなちゃん焼きは、五泉市の木「桜」の花びらをモチーフしています。味はあんことカスタードの2種類あります。はなちゃん焼きの生地やカスタードにも小麦粉は使われておらず、米粉100%です！

カヌレ

米粉のカヌレも販売されています。外はカリッカリで、中はモチモチです。現在はカヌレの焼き型を熱伝導率の高い銅に変更するためレシピを見直し中だそうです。現在使用している型と出来上がるカヌレの美味しさが全く違うそうです。

チューリップのブーケ



越後姫のブーケ

華やかなメニュー

「越後姫のブーケ」をはじめクレープ*はなちゃん様には、華やかなメニューが揃っています。期間限定メニューもあり、これからの季節は「桜」をテーマにしたクレープを前年と同じにならない様に試作しているそうです。



クレープ*はなちゃん

クレープ販売に併せ精米販売も行っています。

クレープ*はなちゃん様のキャラクター「はなちゃん」のモデルは、店長が昔飼っていたペットのウサギです。



米粉の歴史

米粉という近年注目されている新しい食材というイメージがありますが、実はかなり古い歴史があります。米粉が日本の食文化の歴史において初めて登場したのは、奈良時代の頃といわれています。奈良時代の頃の米粉は、もち米を原料とした白玉粉や、うるち米を原料とした上新粉などが主流でした。それらの米粉を使用し、団子などの和菓子が当時作られていたといわれています。その後は和菓子を中心として米粉が使われるようになり、製粉技術の発展とともに品質はどんどん上がっていき近年は粉碎技術の進化によって、パンや麺類などいろいろな加工品が米粉で作られるようになりました。

米粉の魅力

○高い栄養価のヘルシー食材でアミノ酸バランスに優れた米の高い栄養価を、ごはんとは違う食べ方で摂取できるのが、米粉の魅力の一つです。また、小麦粉に比べて油の吸収率が低いので、揚げ物に使うと冷めてもサクサク感が長く続き、さっぱりヘルシーな仕上がりになります。小麦粉より消化が良く、胃もたれしにくいなどの特徴があります。

○米粉には、小麦粉に含まれるグルテンが入っていないという点も大きな魅力です。

米粉を使って作られたお菓子やパンは、小麦アレルギーの方でも安心して食べることができます。



酒井米店 クレープ*はなちゃん

〒959-1704

五泉市村松甲 1854-1

TEL : 090-4608-0794

営業時間:

月・火・金: 15:00~18:00

土・日・祝: 14:00~17:00

水・木: 定休日

県央のつぶやき

もちもち食感の生地は砂糖不使用で米粉の甘さを感じる、一度食べると「また食べたい！」忘れられないクレープです。クレープ以外にもグルテンフリーの商品を試作中とお話しされていたので、次にどんなメニューが出てくるか、楽しみです。(y)