



県央かわら版

第123号

令和5年3月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

発見相次ぐ… レジオネラ菌 基準値超え

■福岡の老舗旅館 お湯交換 年2回のみ…
基準値3700倍のレジオネラ菌検出

福岡県筑紫野市の老舗旅館「二日市温泉・大丸別荘」が大浴場の湯を年2回しか入れ替えていなかった問題で、旅館の山田真社長が記者会見し、謝罪しました。

2019年12月頃、利用客が少ないことを理由に、従業員に対し、「湯を入れ替えずにいていい」と指示したということです。県の調査では、基準値の最大約3700倍のレジオネラ菌が検出されました。山田社長は「大した菌ではないという認識があった」と釈明しました。

公衆浴場法に基づく県条例では、大浴場の湯は週1回以上入れ替える必要がありますが、同旅館は年に2回しか行っておらず、県の調査にも虚偽の説明をしていました。県は昨年、行政指導を行っており、同旅館は営業を再開しています。

参考・引用：FBS NEWS DIG

PICK UP NEWS

「ホットケーキミックスプラス」 森永が栄養機能食品を発売!

森永製菓は、発売65周年を迎える「ホットケーキミックス」から、栄養機能食品「ホットケーキミックスプラス」を発売しました。

焼くだけで何もかけずに美味しく食べることができる、ふんわりしっとりとした品質のホットケーキミックスです。カルシウム/鉄7種のビタミン(ビタミンD/ビタミンB2/ビタミンB6/ビタミンB12/ナイアシン/パントテン酸/葉酸)を配合。

栄養機能食品(カルシウム/鉄/ビタミンD)であり、6種の栄養素について、8~9歳の子供の1日の推奨量・目安量の3分の1以上をとることができるということです。

参考・引用：グルメ watch



明治 乳酸菌で栄養吸収を促進 「野菜と一緒にのむヨーグルト」

明治は「明治吸収サポート 野菜と一緒にのむヨーグルト」を発売しました。

同商品は、成人の野菜類平均摂取率が1日当たり280.5gと目標値の350gを下回っている(厚生労働省「国民健康・栄養調査」令和元年)ことなどを背景に、野菜の栄養素吸収を高める独自の乳酸菌を配合したヨーグルト。脂肪のとりすぎが気になる人も毎日続けやすい

脂肪0タイプになっており、サラダなどの野菜と相性のよい後味すっきりでサラサラとした飲み心地です。180g 183円

(税込) 参考・引用：食品新聞



■基準値100倍のレジオネラ菌検出

習志野市の高齢者施設

千葉県習志野市は、市立の高齢者福祉施設「東部デイ・サービスセンター」の浴槽から基準値の100倍を超えるレジオネラ菌が検出され、使用を止めたと発表しました。

現在のところ、健康被害は確認されていません。同市によると、年に1度の定期的な水質検査で判明。昨年は不検出だったということです。利用者に個別連絡して健康観察を依頼しています。

浴槽は、指定管理者の社会福祉法人が運営。湯の抜き替えは毎日行っていたといい、原因は特定できておらず、配管洗浄など実施した上で改めて水質を調べるということです。

参考・引用：千葉日報



レジオネラ属菌

水中や土壌中など自然界に広く存在する細菌。

入れ替わりの少ない水・消毒していない水・

水温20~50℃の水などに混入すると増殖する恐れがある。

レジオネラ症

レジオネラ属菌が原因の感染症。

特に幼児・高齢者・他の病気で抵抗力が低下している人は感染しやすい。

軽症の「ポンティアック熱」と重症の「レジオネラ肺炎」があり、

後者は高熱・呼吸困難で死亡する場合もある。

原因・対策

レジオネラ属菌に汚染された浴槽水・ジャグジー・冷却塔水・加湿器等の目に見えないほど細かい水滴(エアロゾル)を吸い込むことで感染。家庭ではお風呂や加湿器等の清掃や水の交換。入浴施設では、浴槽等の定期的な換水・清掃・消毒を行う。

参考・引用：山口県HP



うれしい春到来!でも 気を付けたい紫外線対策

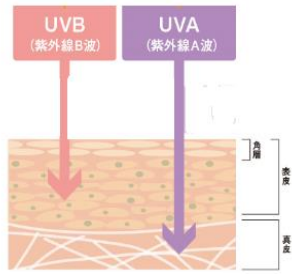
春本番となり、紫外線が気になる季節がやってきました。紫外線量は、4月頃から徐々に増えていき、5月~8月にピークを迎えます。紫外線が必要以上に浴びてしまうと、シミ・シワ・たるみの原因になります。

対策としては、日傘・帽子等を使用する他、一番取り入れやすいのは日焼け止めを塗る方法です。日焼け止めは、ムラなく、こまめに塗りなおしをすることで、本来の効果を発揮します。また安易にPA(※1)やSPF(※2)の数値が高いものを使用するのはなく、「どのくらい時間」



【日焼け止め表記の種類】

PA(※1):「UVA」に対する防止効果を示す。「PA+」~「PA++++」の4段階で表示され、「+」が大きいほど防止力が高い。SPF(※2):「UVB」に対する防止効果を示す。SPFは2~50、さらに50以上の場合は「50+」と表示され、数値が大きいほど防止力が高い。



【紫外線の種類】

UVA:紫外線全体の95%
肌の奥まで入り込み
シワ・たるみの原因。
UVB:紫外線全体の5%
日焼けやシミ・そばかすの原因に。

皆様からの情報・意見を大切にしています。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)8311 FAX 0256(46)8310 Eメール info@kench-jabor.jp

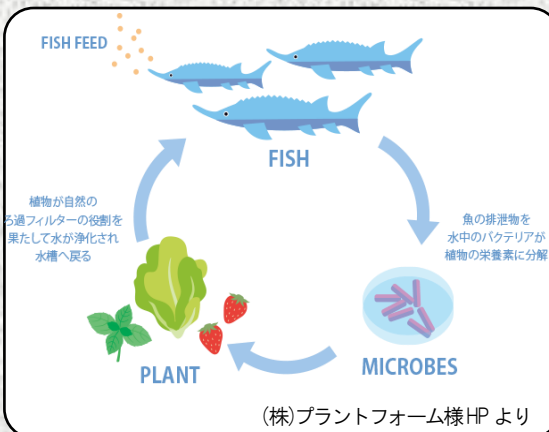
長岡市にある 株式会社 プラントフォーム 様 をお訪ねしました



株式会社プラントフォーム創業者の山本代表が、PC から発生する熱を雪や外気を利用して冷やすシステムを備えたデータセンター事業を、寒冷地で程よい雪の量が降り、都心からのアクセスがよい長岡市でスタートさせました。そこから、PC から発生する熱を利用し食料生産ができれば面白いのではないかと考え、食料生産だけでなく同時に魚の養殖を行う「アクアポニックス」に興味を持ち日本国内でいち早く手掛けました。現在は「アクアポニックス」で、チョウザメの養殖とレタスや水菜、食用花等無農薬・無化学肥料で水耕栽培を行っています。今後は、オーガニック野菜をどこでも、いつでも、だれでも手に取ることができるように、価格や生産を安定して供給できるように展開していきたい。また(株)プラントフォームの事業を通して、若い人に面白いと興味をもって貰える様な新しい食料生産システムを提案することで、農業・漁業の一次産業の発展に繋がっていきたく、お話しされていました。

アクアポニックスとは

水産養殖「Aquaculture」と水耕栽培「Hydroponics」からなる造語で、魚と植物を同じシステムで育てる新しい農業です。(株)プラントフォーム様では、チョウザメの排泄物を水中のバクテリアが栄養素に分解し、その栄養素で植物が育ちます。植物は水を浄化し、綺麗になった水はチョウザメの水槽へ戻る循環型農業です。アクアポニックスは土壌栽培に比べ栽培期間が短く、生産性も高く環境に優しいのが特徴です。2019年にアクアポニックス事業を開始してから、まだ一度も水を変えずに循環しているそうです。



長岡初! 「FISH VEGGIES CAVIAR」

養殖したチョウザメからとれるキャビアが、ついに発売されました! 塩分濃度が控え目なのが特徴です。



野菜

(株)プラントフォーム様の野菜は、癖がなく、えぐみが少なく食べやすいのが特徴です。レタスの芯は筋がなく、フワツとしており美味しく食べることができます。日持ちするのも嬉しいポイントです! 野菜はフィッシュベジというブランドで、ネットやイオン長岡店、長岡駅構内のスーパー等で購入できます。チョウザメに与える餌で野菜の味や香りが変化する事が分かってきているそうで、今後、野菜の栽培に活かしていくそうです。



このラベルが目印です。

チョウザメ

チョウザメは0℃~30℃の水温で飼育でき、生命力が強く飼育しやすいそうです。約4~5年でキャビアが採れるそうです。餌は主に魚粉を与えており、野菜の栽培にも関わるので、餌も成長ホルモン剤が入っていない等こだわっているそうです。チョウザメのお刺身は捌いた直後はコリコリして美味しく、時間を置くとねっとりした食感になるそうです。キャビアだけでなく、お刺身として商品の展開も考えているそうです。



10cm もないチョウザメの稚魚が、4年で70cmほどに成長します!



魚の排泄物はどのように分解される?

水の中で暮らす魚は餌を食べると、魚のフンや尿、エラなどから老廃物であるアンモニアを排泄します。アンモニアは魚にとって有毒な物質であるため、濃度が濃くなっていくと徐々に弱り死んでしまいます。アンモニアの毒性を下げる硝化作用は自然界に存在する微生物によって行われていきます。まず、水に溶けたアンモニアはアンモニア酸化細菌によって亜硝酸という形に変換されます。亜硝酸は次に亜硝酸酸化細菌によって硝酸という形に変換され、植物が吸収しやすい窒素肥料という形に分解されていきます。アンモニアから亜硝酸、硝酸へと物質を変化させる微生物たちのことを硝化細菌といい、硝化細菌によって行われるこの仕組みを硝化作用と呼びます。魚の飼育で発生する有毒な副産物であるアンモニアを硝化作用によって硝酸に変換し、野菜の肥料として活用しているのです。



魚の排泄物 → アンモニア → 亜硝酸 → 硝酸 → 植物が吸収



株式会社 プラントフォーム

〒940-1140

長岡市上前島1丁目1863

県央のつぶやき

若い人に面白いと興味を持って貰える様な新しい食料生産システムで1次産業の発展に貢献していきたいと話すがとても印象的でした。水耕栽培で作られた野菜はとても色鮮やかでした。(y)