

「ニラ」と「スイセン」間違え…
食中毒発生

【有毒植物で食中毒 新潟県】

長岡保健所は、長岡市の50代の男女2人が自宅の庭で栽培していたという「ニラ」を炒め物にして夕食で食べたところ、嘔吐や吐き気を催し、救急搬送されたと発表しました。

その後、患者から「庭ではスイセンも栽培していた」という説明があり、症状も一致していることから、食べたのはスイセンだったと断定しました。2人は快方に向かっています。

2つは、葉の形が似ていて間違いやすいですが、スイセンはニラに比べ、葉の幅が広く厚い、背丈が高いといえます。また臭いは、ニラは葉をもむと、ニンニクのような刺激臭があります。スイセンは弱く青臭いということです。

保健所では種類の判定ができない植物は、「採らない」「食べない」「人にあげない」よう、注意を呼びかけています。

参考・引用…U-Xテレビ新潟21

【有毒スイセンをニラと間違える 福島県】いわき市は、同市の女性（74才）が有毒植物の「スイセン」を「ニラ」と間違えて食べ、食中毒を起こしたと発表しました。

市によると、女性は自宅の庭で自生していたスイセンを栽培中のニラだと思って採取し、みそ汁の具材にして食べたところ、吐き気などの症状が治まらないことから、医療機関を受診しました。現在は回復に向かっているということです。

過去にはスイセンを山菜のノビルと間違えて食べた例もあり、市は誤って食べないように注意を呼びかけています。

参考・引用…【文】福島民友 【画像】朝日新聞



ニラ

スイセン

流行期過ぎたものの…
ノロウイルス頻発

【福井県の飲食店で食中毒】

福井県は、若狭町の飲食店で提供した弁当やオーードブルを食べた25人が下痢や嘔吐などの症状を訴え、このうち4人が食中毒と診断されたと発表しました。25人は10〜70代。入院した人はおらず、全員回復に向かっています。

同店は2グループ15人に弁当、別日に1グループ18人に店内でオーードブルなどを提供したということです。メニューはイカの塩焼きや卵焼き、焼き魚、刺身など。有症者や調理者からノロウイルスが検出されたことから、同店の食事が原因の食中毒と断定しました。

【ノロ食中毒 飲食店を営業停止】

参考・引用…福井新聞

山口県田布施町の飲食店「フランス食堂」で調理した弁当を食べた男女28人が、おう吐や下痢などの症状を訴え、保健所は弁当が原因のノロウイルスによる食中毒と断定し、営業停止処分をしました。このうち、1人は入院していますが、いずれも快方に向かっているということです。

県は調理や食事の前はせっけんで手をよく洗うことや食品の十分な加熱、それに調理された食品は早めに食べることを呼びかけています。

参考・引用…NHK WEB

PICK UP NEWS

カゴメとTWOが共同開発
植物由来のタマゴ発売！

カゴメと、植物由来のブランドを展開するTWOは、「エバーエッグ」常温タイプ(130g、税込398円)を共同開発しました。

同商品は、ニンジンと白インゲン豆を使用。独自技術「野菜半熟化製法」で湯せんや電子レンジで温めても固まらず、こだわりの「ふわとろ食感」が続くのも特徴です。

賞味期間は1年と長く、全国のスーパーなどで購入できます。

参考・引用：食品産業新聞社

【青森発】ホタテ貝殻を使用した
ネイルポリッシュ

青森の水産食品加工会社「山神（やまじん）」は、ホタテ貝殻を原料とする水性ネイルポリッシュ「CYAN（シアン）」の新色を発売しました。

同商品は、ホタテの養殖から加工までを行う同社が、ホタテ貝殻で開発。昨年5月に4色を発売し、今回、春をイメージしたパステルカラー5色を販売。爪に負担のない自然由来の成分を使った水性ネイルで、「特有のツンとした臭いがなく、落とす時は湯に浸すと簡単にはがれるのも特徴」だといいます。

内容量は9ml、価格は各1,850円。同社ウェブサイトでも販売するほか、青森県内の施設、数か所でも取り扱うということです。

参考・引用：みんなの経済新聞

カゴメ主催 食育体験
イオンで開催

イオンで開催



カゴメは、『植育から始まる食育』を広める取り組みとして、『不思議の畑とトマトの樹』というイベントを全国5か所（福岡・大阪・千葉・埼玉・愛知）のイオンモールで開催。期間限定で行われるこのイベントでは、トマトの収穫などを体験することができま

す。2022年にも開催され、大好評となった同イベント。

会場内には、高さ2.3mを超える巨大な『トマトの樹』が出現し、野菜にまつわる知識を楽しく学ぶことができる、さまざまなコンテンツを体験できま

中でも注目なのは、無料でできるトマトの収穫体験です。

約1千個以上の実がある『トマトの樹』から、実際にトマトを収穫でき、収穫したトマトは、そのまま持ち帰ることができます。



そのほかにも、野菜が育つまでの畑の世界を冒険するコンテンツや、トマトに関するクイズなど、野菜を育てる楽しさや、野菜を身近に感じることができ、食育イベントです。



参考・引用…いこいこニュース

皆様からの情報・ご意見をお待ちしております

県央から版では、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、旬な話題等が一般社団法人県央研究所 県央から版事務局

電話 02556(46) 83311
FAX 02556(46) 83310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp

新潟県燕市にある ヤマトヤ 燕プリメ店 様をお訪ねしました



ヤマトヤ 燕プリメ店
新潟県燕市廿六木三区 6844
TEL:0256-63-7576
営業時間 9:00~19:00



今回は新潟県燕市にあるヤマトヤ燕プリメ店様にお伺いさせていただきました。

三条市に本社を置くヤマトヤ様は、創業大正8年の老舗洋菓子店として知られています。看板商品の「風サブレ」は、昭和41年の販売以来、三条市を代表する銘菓として、新潟県内外で広く親しまれています。

ヤマトヤ燕プリメ店様は平成13年7月に開店、広い敷地と駐車場に困らない郊外型の店舗として、地域のお客様から愛されています。商品は焼き菓子・ケーキなどの洋菓子はもちろん、和菓子も幅広い品揃えとなっています。「越後姫」を使ったストロベリーケーキや「ル・レクチュ」のゼリーなど、郷土色豊かな季節商品も取り揃えていらっしゃいます。

お店は現在4名のスタッフで、年中無休で営業されています。明るい店内には、長く親しまれている商品だけでなく、現代風にデザインされた商品も数多く並んでいます。新しいものをバランス良く取り入れた商品作りを意識されているそうです。



店内にはイートインコーナーもご用意されていて、近隣のお客様から喫茶店のようにならされているとのこと。お客様の「交流の場」となっているそうです。

お客様との距離が近いことから、お客様の声は直ぐに製造工場へフィードバックされ、新たな商品開発に活かされます。



ご進物、お土産としてのお求めで、男性のお客様のご来店も少なくありません。



お菓子を美味しく召し上がっていただくための商品も充実しています。紅茶とセットのマグカップやフレグランス、ハンドメイドのアクセサリーなどなど、多彩な品揃えです。



～ お菓子の効用 ～

「甘いものが脳を活性化させる」という話を耳にすることがあります。

お菓子に多く含まれる砂糖と、脳のそれぞれの特性を振り返り、その関連性を見てみましょう。

脳の特性、砂糖の特性

まず脳は、体重の約2%程度の小さな臓器であるにもかかわらず、そのエネルギー消費量は体全体の約20%にもなります。そして脳は、ブドウ糖でしか、活動のエネルギーの供給を受けることができません。脳にとってブドウ糖の供給はとても大切なことなのです。

一方、砂糖（ショ糖）は糖質の中では、でんぷんなどに比べて構造が単純であり、速やかにブドウ糖に分解されます。つまり、砂糖の摂取は、脳への速やかなエネルギー供給につながっているのです。

活性化とリラックス

砂糖の摂取による脳の活性化から、注意力や集中力の維持への効果が考えられる一方、糖分の摂取は脳内の神経伝達物質のセロトニンの増加を促すといわれています。セロトニンは記憶学習に関与し、脳をリラックスさせる働きもあります。

砂糖は脳のエネルギー源として重要であり、また脳の活動から精神活動にまで影響を及ぼす可能性があります。仕事や勉強で疲れた時は、適度なおやつで糖分を取ってリフレッシュすることをお勧めします。



県央のつぶやき

お話をお聞きして、単に製造、販売しているだけではないことを、強く感じました。販売と製造の連携が素晴らしいと思いました。明るい店内で、老舗菓子店の逸品を堪能することは、貴重な経験になりますね。(K)

