



県央かわら版

第127号

令和5年7月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

ツツガムシに刺され

80代女性死亡 青森

青森県内の80代の女性が「ツツガムシ」に刺されて死亡しました。

県によりますと、青森市に住む80代の女性が発熱や発疹などの症状を訴え、県内の医療機関に入院し、検査の結果、女性は「つつが虫病」と診断され、後日死亡したということです。

「つつが虫病」は、ダニの一種の「ツツガムシ」に刺されることで感染する病気です。免疫機能が低下している高齢者は治療が遅れると重篤化し死亡することもあります。

県内では春から初夏、秋から初冬にかけてが感染のピークとなっていて、今年に入ってから今回を含め、すでに5件の感染例が確認されているということです。

死亡した女性は、自宅の庭の草むしりを日課にしていたということで、青森県は注意を呼びかけています。

参考・引用：NHK NEWS WEB 青森



【写真】タテツツガムシ（幼虫）
参考・引用：岡山県 HP
福井大学医学部 高田伸弘先生提供

【つつがむし病とは？】

細菌の一種、リケッチアによる感染症。この病原体を保有している、ダニの一種であるツツガムシの幼虫に刺されることにより発症。ツツガムシは林、草むら、河川敷などの土の中に生息。全てのツツガムシが病原体を持っているわけではない。人から人への感染はない。

【症状】刺されて5～14日後に高熱や発しん。重症の場合は死に至る。

【予防】農作業等、山林や草地などに入るときは

1. 長袖、長ズボン、長靴を着用し、肌を露出しない。
2. 衣類を草むらに置いたり、休憩をしない。
3. 防虫スプレーを使用。
4. 山野での作業後は

入浴するなどして、吸血前のダニを皮膚から洗い流す。

※ダニに刺された場合は、すぐに医療機関を受診すること！



【写真】ツツガムシ刺し口（須藤恒久著「新ツツガムシ病物語」より）
黒色のかさぶたができる
参考・引用：岡山県 HP

PICK UP NEWS

新潟県産の枝豆 使用甘酒を発売



新潟市の甘酒専門店、古町糰製造所は、新潟県産の茶豆（枝豆）をブレンドした甘酒「糰・茶豆」を発売しました。

同商品は、米糰（こうじ）でつくった甘酒に県産の茶豆ペーストを加え、ゆでたての枝豆のような香りが楽しめます。日本海の塩も入れ、ほどこい塩味を感じられるように仕上げました。

価格は、500ml入りで1250円（税別）。1000本の出荷を予定していて、新潟市内にある自社店舗のほか、オンラインショップなどで購入できます。

参考・引用：日本経済新聞



キリン「午後の紅茶 for HAPPINESS 熊本県産いちごティー」数量限定発売

キリンビバレッジは、「午後の紅茶」の国内復興応援型商品「午後の紅茶 for HAPPINESS 熊本県産いちごティー」を昨年に引き続き、数量限定発売。

第三弾の今年は、従来の500mlに加えて、自販機限定で280mlを新たに発売しています。

同商品は、熊本県産紅茶葉を6%使用し、熊本県オリジナルいちご「ゆうべに（果汁0.1%）」を組み合わせたフルーツティーです。

同商品では毎年、売上の一部を熊本県内各地に寄付しています。

2020年7月豪雨からの復旧・復興事業はじめ食産業支援、地域活性化子どもの笑顔づくり支援に活用されています。



参考・引用：食品新聞

「子どもの高温の気温は 大人より7℃高い」検証実験

サントリー食品インターナショナルは、気象専門会社のウェザーマップ社との共同検証実験を実施。

検証実験は、5月17日、都内ビル屋上で13時45分から1時間かけて行われ、この日は高気圧に覆われ快晴、真夏日を記録しました。

実験では、ウェザーマップ社立ち会い・監修の下、大人（高さ170cm）と子ども（高さ120cm）のマネキンを横並びにして、屋外にて地面の照り返しによる気温差と表面温度差を黒球式熱中症指数計と赤外線サーモグラフィにて計測。指数計は、それぞれの胸の高さ（大人マネキン・150cm、子どもマネキン80cm）に設置。この結果、大人の胸の高さでは気温31.1℃に対し、子どもの胸の高さでは気温38.2℃、その気温差は7℃程度となりました。

これによって大人より背が低く、地上の熱の照り返しを受けやすい子どもにおいては、熱中症の危険度が高まる

ことが推測されるということです。

参考・引用：食品新聞



涼しい車内でも要注意 熱中症リスク「かくれ脱水」とは？

これからお盆、夏休みシーズンがやってきます。車に乗って渋滞に巻き込まれることもあるかもしれません。そこで注意なのが、渋滞中の車内に潜む熱中症リスク「かくれ脱水」です。

服部益治医師は、エアコンが効いて涼しい車内では「汗をかかない」「脱水にはならない」というのは、大きな勘違いだといいます。

車内に入ってくる太陽の光に含まれる遠赤外線によって体の中が暖められて汗をかいているそうです。ただエアコンが効き、除湿された車内では、汗をかいてもすぐに乾いてしまうため、どれだけ自分が汗をかいているか気が付きにくく、その上で、渋滞でトイレに行けないかもしれないと考えれば水分補給を我慢してしま

うと、自覚がないうちに体内の水分が失われてしまい、「かくれ脱水」になってしまいます。「かくれ脱水」は、いわば熱中症予備軍です。

その状態で車から炎天下の外に出ると、クラッと倒れてそのまま熱中症になることもあります。対策として、まずは「水分補給」です。トイレに行かないように我慢するのはNGで、1〜2時間に1回は15分以上の休憩をとって、100〜200mlの水分補給をしましょう。ただ、利尿作用があるコーヒーなどのカフェインは避けたほうがよいでしょう。

また「席決め」も重要で直射日光が当たる席はさらに脱水になりやすく、子どもや高齢者は、直射日光が当たりにくい席に座るようにすると有効だということです。

熱中症には十分気を付け、楽しい夏休みを過ごしましょう。

参考・引用：テレ朝news



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 0256(46)8311
FAX 0256(46)8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp

十日町市にある 株式会社 山崎食品 様 をお訪ねしました。



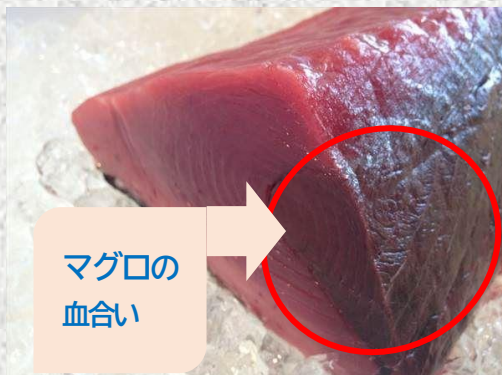
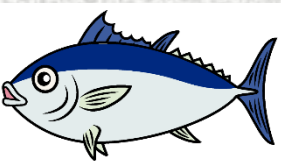
(株)山崎食品は、天然マグロにこだわった品質で勝負し、成長を遂げている企業です。雪深い新潟県十日町市でも「おいしいマグロを食べてもらいたい」という思いで、1991年に創業された企業です。創業者の山崎社長は、業界内では、大きさが均一に育ち加工しやすいマグロを扱う同業者が多いところに注目し、その中でも形がふぞろいで加工しにくくても天然物の味と品質にこだわり続けてきました。現在も天然マグロを頭から尾尻の先まで、余すところなく食べて、楽しんでもらえる商品づくりに力をいれられています。



仕入れから加工、出荷まで自社一貫体制で行うことで、さまざまな市場ニーズに応える商品を実現。社員たちの「もったいない」気持ちから、新商品が誕生。

当社は「いかに美味しく、楽しい食卓作りに貢献できるか」を理念に、より多くの人に美味しいマグロを食べ続けてもらうことを目的に活動しています。その思いから生まれた新商品がSDGs達成に貢献し、日本伝統の漁法を支援しています。

今後も新しい事業に挑戦することで、日本で昔から愛されるマグロを食卓にお届けしたいと思います。当社の社員たちはその思いに共感し、仕事に誇りを持って取り組んでいます。
(常務取締役/山崎 浩太郎)



サッカーのアルビレックス新潟のパートナー（スポンサー）企業でもあり、販売する「アルビマグロ」も知られるようになり、ホームページでの販売も行っています。現在、新商品開発に力を入れているという山崎常務。会社敷地内の販売機には、マグロの切り落としといった定番のお刺身以外にも天然マグロのメンチカツ、バチマグロ血合い切り落とし、ヘルシーまぐろハンバーグ、まぐろのカマ焼きといった調理済み商品も購入できます。販売機は、新潟市万代、長岡駅前でも設置され、延べ13カ所に設置されています。

本社前や新潟県の各所に設置されている冷凍マグロ（刺身）の自動販売機。鮮度を保ったまま長期保存ができるため、フードロス削減に貢献している。



マグロに含まれるタウリンは魚介類のうまみ成分の一種。その効果は、うまみをつくりだすだけにとどまらず、血中の総コレステロール値を下げることを始め、血圧降下作用、疲労回復や視覚能力の向上などに証明されています。

タウリンは、生体内で遊離した状態で存在する含硫アミノ酸様化合物の一つで、イカやタコ、貝類、甲殻類及び魚類（心臓・脾臓・血合肉）に多く含まれています。水溶性なので、汁ごととれる鍋物やスープ等に利用すると有効に摂取することができます。また、最近は栄養ドリンクの主成分として使用されていますが、これは肝臓の働きを活発にする機能があるからです。

【タウリンの働き（例）】

- ①血液中のコレステロールや中性脂肪を減らす。②血圧を正しく保ち、高い血圧を下げる。
- ③肝臓の解毒能力を強化。アルコール障害にも効果的。④インスリン分泌を促進し糖尿病の予防・治療に有効。視力の衰えを防ぎ、新生児の脳や網膜の発育を助ける。

【マグロの血合い】

マグロの血合いの栄養素タウリンや鉄分、ビタミンEなどが多く含まれているのが血合い。タウリンはアミノ酸の一種で肝機能を高める働きがあり、血圧を下げ、コレステロールの代謝を促進する作用があります。また、アンセリンという成分には疲労改善、尿酸値低下、痛風対策の効果を発揮します。



株式会社 山崎食品

〒949-8525

十日町市馬場丙 1530-20

TEL : 025-758-4114

FAX : 025-758-3135

創業 : 1991 年

事業内容 : マグロの加工・販売

HP : <http://www.y-maguro.jp>

県央のつぶやき

マグロの血合いをステーキ風に！

料理をして、いざ食べようと思うと臭いが気になるという方もいらっしゃると思います。そういう時にはお酒やワイン、生姜、バターなどを使うことで、美味しさを際立たせることができます。作り方によっては、牛肉のステーキのような風味が味わえます。是非ともご賞味ください。