



県央かわら版

第 133 号

令和 6 年 1 月 20 日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

冬場でもいも食中毒発生



【横浜刑務所で 285 人集団食中毒】

横浜市保健所によりますと、横浜刑務所の受刑者ら 285 人が下痢や腹痛の症状を訴え、刑務所内の調理工場で作られた食事が原因の食中毒だとして、再発防止策がとられるまでの間、調理業務の禁止を命じました。

症状を訴えたのは、10 代から 80 代までの受刑者ら 285 人。そのうち 6 人の便からウェルシュ菌が検出されました。症状はいずれも軽く、これまでにほぼ全員回復していて、刑務所では当面、食事は弁当で対応するということです。

参考・引用…カナコロ

【カレー弁当で 55 人食中毒 三重県】

三重県は、東員町長深築田のインド料理店「スパイス王国」が提供したカレー弁当を食べた 55 人が下痢や腹痛などを訴え、県は同店が調理した弁当が原因の食中毒と断定。同店を営業禁止処分としました。

PICK UP NEWS

三幸製菓 求肥のお米グミを開発！

三幸製菓はお米のグミ「mochicure（もちきゅあ）」を開発。応援購入サービス「Makuake（マクアケ）」で限定販売しました。

同商品は、米粉の求肥（ぎゅうひ）を使用。もちもちとした食感が、咀嚼回数を高め満腹中枢を刺激し、少量で満足感が得られます。

味は「頑張り時のミカン味」と「リラックスタイムのグレープ味」の 2 種類です。

参考・引用：食品新聞



「燕三条」や「木工所」イメージした香水発売

燕三条で製造された刃物の持ち手部分を手がける「マサコー山口木工」（三条市）は、2 種類の香水を発売しました。

「NENRIN（年輪）」は、マツやヒノキから、森林を連想させる香りに変化。マツの香りには三条市の木でもある「五葉松」のイメージも込めたそうです。GINIRO（銀色）」は、燕三条地域の金属加工がテーマ。最初にスモーキーなウルシと甘さを抑えたバラが香り、時間とともにバニラや葉巻の香りに変化します。

開発のきっかけは、「燕三条工場の祭典」で来社した観光客の「木のいい香りがする」という一言だったそうです。50ml で各 12,650 円。購入、問い合わせはマサコー山口木工 HP へ。

参考・引用：北陸新幹線いこう！北陸・信越観光ナビ



冬の静電気「バチッ」を防ぐ！原因と対策



静電気とは、物質内にたまった状態の電気のことです。

通常、体にたまった静電気は、日常生活の中で少しずつ放電されていきます。例えば、湿度の高い夏には、空気中の水分を通して静電気は自然と放電されます。水は電気を通しやすいため、空気中の水分が多ければ多いほど、放電が進みます。

しかし、冬は乾燥して空気中の水分が少ないため、静電気が放電されにくくなり、どんどん体にたまっていけます。体に静電気がたまった状態で、金属製のドアノブなど電気が流れやすいものを触ると、体にたまっていた静電気は、ドアノブに向かって一気に流れます。あの「バチッ」という痛みは、この急激な放電によって生じるのです。

【静電気になりやすい人とは？】

しかし静電気に悩まされる人そうでない人がいます。この違いはなぜ生じるのでしょうか。静電気が起きやすいのは、◇肌や髪が乾燥している。◇血液のイオンバランスが崩れている。◇着ている衣服が電気を呼びやすくなっている。などが挙げられます。

【静電気の対策】

- ①部屋の加湿：空気中の水分が増えれば、静電気が生じてても自然に放電しやすくなります。加湿器を使用したり、洗濯物を室内に干したり、部屋に水の入ったコップを置いたりして、部屋の加湿を心がけましょう。
- ②肌の保湿：乾燥は静電気が起きやすいため、顔や体など全身をクリームで保湿しましょう。
- ③洗うすぎない：清潔にしようとするあまり、毎日ごしごし体を洗ってしまうと、皮脂膜まで落としてしまい、かえって肌の乾燥を招いてしまいます。汗をかきやすい部分や汚れやすい部分以外は、毎日石鹸をつけて洗わなくても、シャワーで洗い流すだけで汚れを十分落とすことができます。また、石鹸を使う場合も、ナイロンタオルなどでこすらず、手でやさしく洗うようにしましょう。
- ④湯船の温度は 40℃ 以下に

熱いお湯につかると、皮膚を守っている皮脂膜やセラミドを溶かしてしまい、乾燥肌の原因になります。湯船の温度は 40℃ ぐらいまでを目安に、長風呂は控えましょう。

⑤天然繊維の衣服を身に着ける

綿などの天然繊維は吸湿性が高く水分を含みやすいため、静電気が自然と放電されやすくなります。一方、化学繊維は吸湿性が低いため、電気を逃さず、静電気がたまりやすくなっています。肌への刺激になるため、避けたほうがよいでしょう。



参考・引用：サワイ健康推進課

皆様からの情報・ご意見をお待ちしております

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@kenoh-labo.jp



Echigo Teku² Face Book

越後てくてくフェイスブック Vol.97



三条市にある Pizza Bea Bea 様にお訪ねいたしました。

今回は三条市にある Pizza Bea Bea 様にお話をお伺いさせて頂きました。

オーナーの熊木 俊明 様は東京で料理を 13 年、料理人として腕を振るって活躍していました。ある日、気になっていた東京のピッツア有名店 SAVOY に数名で食事をしていた処、店主に料理人の食べ方だと気づかれ、その場で働かないかと声をかけられ、即座に手を上げたそうです。SAVOY では 2 年間修行をしてその後、故郷の三条市に戻り Pizza Bea Bea をオープンしました。現在、今年の 4 月で 12 年営業されているそうです。

こだわりのマルゲリータ

熟成生地は水分量が多めで、手で伸ばします。トマトはイタリアから輸入したトマトを濾して塗り、モッツアレラチーズ、バジルとオリーブオイルをかけますが、こだわりのイタリアから輸入した塩をもかけます。薪窯はドーム状で 500℃の熱が対流して満遍なくいきわたるそうですが、窯にも塩をかけて焼き上げます。焼き上がりのピッツアはトマト、オリーブオイル、バジルが程よく香り、塩味も感じられてもちもち触手で、子供からお年寄りの方も美味しく食べられます。



ピッツアマルゲリータ



店内の様子



お酒も充実しています



トマトソースベースのメニュー



チーズベースのメニュー

オーナーのこだわり

厨房の作りは薪窯や厨房は客席に近い構造で、出来た料理はすぐに、提供したい思いがあるそうです。添加物を使用しない自家製のパン、ジュースでもイタリア産ブレッドオレンジ果汁、青森県産単一リンゴジュースは濃縮果汁ではなくストレートを取り寄せ使用しています、飲むと果実を食べている様な感じがします。

何が入っているか、分からない料理人にはなりたくない、食べて元気になる様、体に良くないものは提供しないことにこだわっているそうです。又、お酒好きなオーナー様が、お酒も各種揃えており、つまみは自家製のソーセージ等で肉類も充実しています。

新商品のプリン

試食させて頂きましたが濃厚な味で甘く、口の中でとろけていく感じが、新鮮でたいへん美味しかったです。



Pizza Bea Bea 様

〒955-0083
新潟県三条市荒町 2-23-10
シンコービル 1F
TEL : 0256-55-1179
営業時間
11:30~14:30 18:00~21:30
水曜定休日

ピッツアとピザの違い

- ・イタリア発祥のものが「ピッツア」アメリカ発祥のものが「ピザ」歴史が古いのがピッツアで 16 世紀にフォカッチャ（イタリア料理に使用する平たいパン）のようなものにトマトソースやチーズをのせて誕生しました。
- ・アメリカで食べられるようになったのは 19 世紀で、イタリアの移民がアメリカに持ち込んだのが始まりとされています。それがアメリカナイズされて現在のピザの形になりました。

食べ方の違い

- ・ピッツアはナイフとフォークを使用して優雅に食べます。イタリアでは手で掴んで食べると、嫌がられるそうです。
- ・アメリカ式のピザを食べるときは、ピザカッターで切り分けて手で掴んで食べます。
- ・気楽に食べてほしいそうです。



県央のつぶや

オーナー様から人気のピッツアをお聞きしたところ、クワトロフォルマッジで 4 種類のチーズがトッピングしてあり、ハチミツをかけるピッツアが人気だそうです。知人が食べたところ、大変に美味しかったそうです。ぜひ来店して、一度は優雅にナイフとフォーク使って食べてみては如何でしょうか。