



県央かわら版

第134号

令和6年2月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

ノロウイルスに警戒

【神戸市の飲食店で客16人食中毒】

神戸市は、西区伊川谷町有瀬の飲食店「ごちそう村 大蔵谷店」で30代〜70代の客16人が、下痢や嘔吐などを訴え、うち8人と、同店従業員1人からノロウイルスを検出したと発表。市は食中毒と断定し、同店を営業停止としました。

市によると、16人は、同じ会社の同僚。同店で開かれた食事会で、すしや天ぷらなどのコースを食べて発症。重症者や入院患者はいないということです

参考・引用：神戸新聞NEXT

【川場スキー場のレストランで19人食中毒】

群馬県は、川場村の川場スキー場のレストラン「ティンバー」で食事をした東京都や前橋、高崎両市の10〜40代の男女計19人が下痢や嘔吐、発熱などの症状を訴え、一部の客と従業員からノロウイルスが検出されたと発表。県は同店が原因の食中毒と断定し、営業停止

処分としました。県食品・生活衛生課によると、同店を利用した2グループの24人中19人が発症。他に県外の複数の利用者については、居住地の保健所が調査を進めているということです。

参考・引用：上毛新聞

【高知市総合病院の食堂で食中毒】

高知市の総合病院高知医療センターの食堂で食事をした、20代から60代の医療関係者や一般の来院者19人が相次いでおう吐や下痢などの症状を訴え、ノロウイルスによる食中毒と判明。保健所は、病院の食堂を営業停止の処分としました。

医療機関を受診した7人は、いずれも快方に向かっているということです。

高知市保健所は「ノロウイルスの感染力は非常に強く人から人へ感染する。トイレに行ったあとや調理する前、それに帰宅したときは石けんで手を十分に洗ってほしい」と話して対策を呼びかけています。

参考・引用：NHK高知NEWS WEB



PICK UP NEWS

こんにゃく粉でマグロ刺身再現



日本ハムは、こんにゃく粉や食物繊維を使って、マグロの刺身を再現した商品を開発。業界向けの試食会を行いました。約半年かけて、調合の割合を試行錯誤しながらマグロの風味や食感に近づけ、通常の刺身と同じように醤油につけたり、すしネタとして活用できます。同社では、国内消費量の多いマグロの「代替食品」を開発することで海洋資源の保護につなげたい考えで、ことし4月から業務用として販売するということです。

参考・引用：NHK NEWS WEB



水を注ぐだけで温かく「ぽん鍋缶」開発！

Mizkan は、兵庫県立長田高等学校の学生や地元企業と共同で進めていた「ぽん鍋缶」プロジェクトの成果を発表しました。同商品は、特殊資材に水を注ぐと発熱し、火がない場所でも温かい鍋が食べられます。肉だんごやしいたけ、白菜など7つの具材が入った1人前の缶詰と発熱資材、箸とレンジ入り。箱はスマホスタンドに再利用できます。阪神・淡路大震災から29年目を迎え、同校敷地内で行われた発表会では、商品開発の狙いや過程、工夫したことを発表したということです。

参考・引用：食品新聞

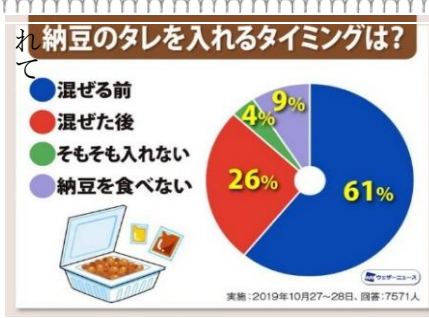


納豆の「前タレ派」と「後タレ派」どちらが正解？

定番の「ご飯のお供」である納豆。みなさんは納豆のタレ(醤油)をどのタイミングで入れますか？実は混ぜる前にタレを入れるか、混ぜた後に入れるかで、味に違いが出るようです。

アンケート調査によると、6割以上の人が「混ぜる前」にタレを入れていると回答。理由として「タレが均等に混ぜる」や「水分があつたほうが混ぜやすい」といった声が多く、「混ぜる後」の回答者からは「ねばねば感を強くするため」や「納豆菌を活性化させるため」といった意見が目立ちました。

よりおいしく食べるためには、どちらが正解なのでしょうか？管理栄養士の柴田先生に聞きました。



■「前タレ」「後タレ」で味に違いが出る理由
納豆の粒の周りには白くモコモコしたようなものが見えます。これは「被り」と呼ばれる納豆菌の菌層で、アミノ酸や酵素が含ま

れており、いわば旨味成分の塊で、タレを混ぜる前に入れるか、後に入れるかでこの「被り」に大きな影響を与えると云います。

「先にタレを入れると、この豆についていた旨味成分が流されてしまい、納豆の粒から旨味が落ちてしまします。一方、タレを入れる前によく混ぜると、『被り』のアミノ酸の成分が納豆全体に均等に回ります。豆に旨味成分をまとうせた上でタレを入れれば、納豆全体がおいしく感じるのです」(柴田先生)

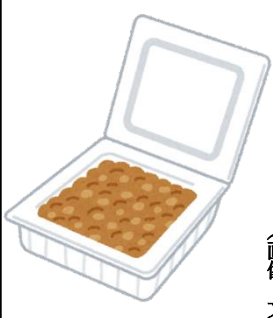
また、全国納豆協同組合連合会によれば、「タレを入れてからかき混ぜると、タレの水気で糸のふくら感が薄れてしまします。タレを入れずにかき混ぜると糸がふくらして体積が広がり、舌がうまみ成分と触れ合う部分が増えるので、タレは後に入れた方がおいしく感じる」とのこと。

もちろん、混ぜる前にタレを入れて納豆の粒にしっかりと味をつけたほうがおいしいと感じる方もいるかもしれません。どちらが試したことのない人は、「前タレ」「後タレ」の違いを楽しんでみてはいかがでしょう？

混ぜる前にタレを入れた 混ぜた後にタレを入れた



糸に水けが多く含まれる ふんわりとした糸引きに



(画像・文章) 参考・引用：ウエザーニュース

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.or.jp

見附市 「まちの駅 ネーブルみつけ」にある 「みらい市場」様をお訪ねしました



〒954-0052 新潟県見附市
学校町1丁目16-15
ネーブルみつけ内1階
TEL: 0258-62-7877
営業時間: 9:00~18:00

2004年、見附市内の商店が協力して「みらい市場」を設立しました。その後、リアルに商品に触れる「みらい市場」と、ネットショップとして見附市の銘品・特産品を全国へ届ける「どまいち」を両立させることとなりました。みらい市場は2019年4月にリニューアルオープン、食品（銘菓、郷土料理、お惣菜等）、地場の野菜や米などの生鮮品、衣料などニット製品を数多く取り揃えています。

食品、生鮮品について、年間で約100店のお店の商品が並ぶとのことで、幅広い品ぞろえです。お目当ての物はもちろん、思いがけない逸品に巡り合うかもしれませんね。

そして、見附市は県内有数のニットの産地であるだけに、ニット製品は驚きの充実ぶりです。国内外の有名ブランドから長年信頼されているクオリティのニットが、産地ならではの品ぞろえ、更に工場直販価格という、至れり尽くせりですね。

どまいちは「新潟県のど真ん中見附市から、旨いもの、優れものを全国にお届けします」をキャッチフレーズに、ギフトショップとしてみらい市場に隣接されています。店頭受付のほか、ネットショップでもご注文を承ります。

<https://www.domaichi.com/>

普段使いの物はみらい市場で、贈り物はどまいちで、という両輪で見附のいいものを発信しています。



優しい色彩が溢れる売り場は、一足先に春が来たようです！



鮮度が命の生鮮品は、朝採り野菜や旬の農産品が並びます。安心・安全な地元産です。



新潟の米、料亭の味と郷土料理、地元の銘菓といった逸品を、全国にお届けします。



こころを軽くするニット帽子。豊富なバリエーションが嬉しいですね。

カシミア製品は、お買い得間違いなしです！



「おくるみ」は、お誕生のお祝いに最適！木綿ニットの肌ざわりが、赤ちゃんを優しく包みます。

春と秋のニット祭り※には、新潟県内はもちろん、県外からも多くのお客様がご来場されます。



※ 見附ニット工業協同組合様主催



「見附のめだか料理」懐かしくありませんか？

県央のつぶやき

新潟県の中心部見附市に、大勢の人や多様な物が集まり、交流、発信していく様は、まさに「市場」を実感しました。(K)