



県央かわら版

第135号

令和6年3月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

異物混入 相次ぐ...

【551の豚まん19・6万個自主回収】

豚まんなどの製造販売会社「蓬萊（ほうらい）」（大阪市）は、3月16、17両日に製造した豚まんに樹脂が混入していたと発表しました。少なくとも約19万6000個を自主回収し、返金に応じるとしています。現時点で健康被害は確認されていないということです。

同社によると、大阪市浪速区の工場で、豚まんのあんに透明の樹脂が混入しているのを従業員が発見。確認したところ、タマネギを洗浄する機械の水はねを防止する樹脂製カバーの一部が欠損しており、混入したとみられ、複数の購入者からも「樹脂が混入している」などと連絡があり、近畿の全61店舗で豚まんの販売を中止しました。

その後、ラインを洗浄して17日に製造を再開しましたが、午後に再び樹脂が混入している

と従業員から指摘があり、洗浄が不十分だったとみられます。

同社は「ご迷惑とご心配をおかけし、深くおわびする。今後このような事態が発生することのないよう、一層の管理体制の強化に努める」とコメントしています。

参考・引用：毎日新聞

【学校給食に異物混入 茨城県東海村】

茨城県東海村教育委員会は、村立中丸小学校で提供した給食に糸状の金属片（長さ約3センチ）が混入したと発表しました。

村教委学校教育課によると、給食で提供した細切り昆布のまぜご飯を食べた4年生の男子児童が異物に気づき、けがはなかったということです。村教委は、ひたちな保健所とともに混入原因を調べています。

参考・引用：茨城新聞



PICK UP NEWS

森永製菓「inゼリー」初の子ども向け商品を発売

森永製菓は、「inゼリー」で初となる子ども向け商品、「inゼリー 成長期サポート」を発売しました。

同商品は、子どものスポーツや勉強前後に、手軽に小腹を満たせるゼリー飲料。1食分のカルシウム、ビタミンD、鉄分、エネルギーであるブドウ糖を配合。味はアップルとグレープの2種類。容器は、子どもでも握りやすく、開けやすい構造になっています。

内容量 180g、160kcal。価格は226円(税込)。参考・引用：PR TIMES



“選べる健康茶シリーズ”追加2品が新登場!

日本薬健は、機能性表示食品の“選べる健康茶シリーズ”より「びびたき茶 緑茶ブレンド」「ふらばん茶 緑茶ブレンド」を発売しました。

既存のシリーズ品に加えて「中性脂肪」「血糖値」「悪玉(LDL)コレステロール」「血管年齢」等が気になる方向けの商品を新たにラインナップ。さらにお湯出しと水出しのどちらも可能なため、季節やお好みに合わせた温度で楽しむことができます。

■びびたき茶 緑茶ブレンド
脂肪や糖、お腹の脂肪が気になる方に。(内容量：20袋)

■ふらばん茶 緑茶ブレンド
悪玉(LDL)コレステロールや血管年齢が気になる方に。(内容量：18袋)

参考・引用：PR TIMES



山梨県富士吉田市の飲食店 ノロウイルス検出

山梨県富士吉田市の飲食店

「大黒天」で食事をした20代から80代の男女9人のうち、翌日8人が下痢や腹痛などの症状を訴えました。

店では中国料理のコースが提供され、保健所が調査したところ、症状を訴えた8人と店の従業員からノロウイルスが検出され、県はノロウイルスが原因の食中毒と断定し、この店を3日間の営業停止処分しました。

症状を訴えた人は、全員快方に向かっているということです。

ノロウイルスによる食中毒は冬場から3月にかけて多く発生しているということで、県は調理や食事の前には手洗いを徹底したり、加熱調理するときは食材の中心部まで十分に熱を通したりして、予防するよう呼びかけています。

参考・引用：NHK山梨NEWS

WEB



賞味期限と消費期限の違いは?

【鹿児島マラソン参加者に配布されたお茶 賞味期限切れ】

鹿児島市は、同市などで3月3日に開かれた、鹿児島マラソンの参加者に配布した紙パック茶の一部が賞味期限切れだったと発表しました。

同市によると、同市中央公園で参加者に配った、紙パック茶の賞味期限が2月3日のものを24本配布した。受け取った人からの指摘で判明しました。健康被害などの情報は寄せられていないということです。市は交換を受け付けています。

参考・引用：読売新聞

賞味期限

未開封かつ保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」のこと。スナック菓子、カップめん、チーズ、缶詰、ペットボトル飲料など、消費期限に比べ、いたみにくい食品に表示。(作ってから3ヶ月以上もつものは「年月」で表示することもある)この期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではない。



消費期限

袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「安全に食べられる期限」のこと。お弁当、サンドイッチ、生めん、ケーキなど、いたみややすい食品に表示。



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。取り上げていただくたいものや、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



〒950-0084 新潟県新潟市中央区明石 2-3-44
 TEL: 025-250-5280 (店舗)
 営業時間: 10時~17時
 定休日: 年末年始【12月31日~1月3日】
 メールアドレス: shop@minemurashouten.co.jp

新潟市にある 株式会社 峰村商店 様をお訪ねしました

今回は新潟県新潟市にある 株式会社 峰村商店 様にお伺いさせて頂きました。峰村商店様は明治 38 年に現在の新潟市沼垂(ぬったり)地区に初代峰村仲蔵様が味噌醸造業を始められました。当時、蔵の前には栗ノ木川が流れていて、原料等の輸送の便が良いことから、川の両岸には味噌の製造業や、造り酒屋、醤油の製造業等の醸造業が栄え、最盛期には 40 余軒の醸造蔵が栗ノ木川周辺に軒を並べていました。今でこそ数は減りましたが、この地は発酵の街として親しまれていました。

【峰村醸造直売店】

峰村商店の敷地内に残っていた江戸後期から明治初期に建てられた土蔵と大正時代に建てられた二階に座敷のある土蔵があります。ふたつの歴史的建造物を曳家(ひきや)で保存し、2014 年に峰村醸造の屋号を加え、同年 9 月に発酵コンセプトショップとしてオープンしたのが峰村醸造様の直売店となります。直売店では越後味噌や味噌漬はもちろん、発酵・醸造の技術と知識を活用した「だしパック」や様々な調味料、味噌を使ったもつ煮などの冷凍惣菜、パウムクーヘンやフィナンシェなどのお菓子、テイクアウトの味噌ソフトクリームなどを販売しています。店内では醸造の知識を持ったスタッフが丁寧に商品のご説明、ご案内をさせていただきます。



定期的開催される 2.3kg の味噌の特売はお客様からも好評で、私が取材に伺った日も一人で 3 個も買われていく方もいらっしゃいました。大量の味噌も【冷凍保管】することで長持ちするそうです。冷凍することで買った時の風味・色味が長続きするそうです！特売月間は直売店 SNS 等でチェックしてみてください！



味噌ソフトクリームは直売所のテイクアウトで楽しむことができます。味噌と乳製品の意外な組み合わせかと思われそうですが、味噌バターラーメンがあるように相性はとても良い食材同士です。味噌ソフトクリームも食べてみると甘味と塩味のバランスが良くキャラメルのような風味も感じられます。是非食べてみてください！



【新商品！みかんあまざけ】
 愛媛県産のみかん果汁をふんだんに使用した、さわやかな酸味が特徴の甘酒。米糀だけの自然な甘さとみかんの酸味が絶妙に合わさり、お子様から大人までどなたでも飲みやすい味に仕上がりました。
 1本 500ml:1080 円(税込・直売店限定価格)



【新商品！味噌蔵のふき味噌】
 国産のふきを峰村醸造特製の味噌で時間をかけてじっくり炊き上げました。ほろ苦い風味と味噌の塩味が合わさってご飯のお供に抜群です。春の味覚を一足お先にご紹介。漬物の峰村醸造が作った絶品「ふき味噌」を是非お試し下さい。
 1個 110g:864 円(税込)

～味噌の栄養と効果効能について～

身近な調味料でありながら、意外に味噌についてよく知らない方も多いのでは？まずは味噌の豊富な栄養素とその効果についてご紹介します。

・たんぱく質

味噌には 100g あたり 12.5g のたんぱく質が含まれています。たんぱく質は人体を構成する三大栄養素のひとつで、不足すると免疫力や筋肉の低下につながります。たんぱく質は多数のアミノ酸が結合したのですが、味噌の原料である大豆には人体内では生成できない「必須アミノ酸」を含む 20 種類のアミノ酸が含まれています。さらにこの大豆を発酵熟成させることで体内へより効率的に消化吸収できるようになり、バランスよくアミノ酸を摂取することが可能になります。

・食物繊維

味噌には食物繊維も多く含まれています。食物繊維は腸の調子を良好にし便通をスムーズにしてくれたり、糖や脂質、ナトリウムなどを体外に排出する働きもあり、血糖値や血圧の上昇抑制にも効果があります。

・イソフラボン

イソフラボンはポリフェノールの一種で、強い抗酸化作用があります。「酸化＝老化」のため、摂取することで肌のシミやシワ、物忘れ、疲れやすさなどの様々な老化予防に役立ちます。また、イソフラボンは女性ホルモンの一つ、エストロゲンに似た働きを持っています。更年期を迎え、エストロゲンの分泌が減って不調がみられる方は、特に意識して取りたい成分の一つです。

上記のほかにも、味噌には若返りビタミンといわれる「ビタミンE」、疲労回復・スタミナ強化に役立つ「ビタミンB群」、コレステロールを下げる「リノール酸」、貧血を防ぐ「鉄分」などが含まれており、身体にとってもやさしい栄養素の宝庫なのです。

県央のつぶやき

味噌醸造に始まり、お漬物やお惣菜、お菓子など多くの商品を開発・販売をされています。直売所では今回紹介しきれないほどの商品が並んでいます。また仕込み体験や蔵見学も出来ますので是非一度訪れてみてはいかがでしょうか。(m)