

こどもウイナー」自主回収 3万4千個 品質劣化の恐れ

食肉加工のフードリエ（大阪府高槻市）は9月8日までに製造販売した「アンパンマンこどもウイナー」の一部で商品の表面に粘着質の物質が生じる恐れがあると分かり、自主回収を行っていること。対象は賞味期限が9月22日以降の商品で、製造を中止し、出荷した約3万4千個はほぼ全てを店頭から回収したとのこと。

読売新聞9月11日配信

「いろはすみかん」自主回収 67万本 カビ混入

日本コカ・コーラは商品の一部にカビが混入していたとして「いろはすみかん」67万本を自主回収しました。自主回収したのは1都16県で販売された555ミリペットボトルで、賞味期限が来年度の5月23日、31日、6月13日のおよそ67万本とのこと。9月2日から19日まで消費者から5件の問い合わせがあり、調査したところ、山梨県白州工場で製造した商品の一部にカビが混入したおそれがあるということです。原因は調査中でカビに毒性はなく、健康被害の報告はないとのこと。

TBSNEWS 9月20日配信

道の駅販売のきのこで食中毒 有毒キノコ「ツキヨタケ」

滋賀県は9月21日滋賀県高島市の道の駅で販売されたきのこを食べた夫婦が食中毒の症状を訴え、食べたきのこが毒キノコだった可能性があるとして、道の駅に回収を指示するとともに、既に購入した人は食べないように注意を呼びかけた。県によると市内の住民が18日に近くの山の同じ木から食用の「ヒラタケ」と思ってキノコを採り、道の駅が20日に12パック販売した。別の人も中毒症状を訴えていることも判明し、残っていたキノコを調べたところすべて「ツキヨタケ」と分かった。ツキヨタケは食後30分～1時間ほどで中毒症状が表われるが翌日から10日程度で回復するとい

毎日新聞 9月21日配信

衛生調査・ご相談 講演会等のご用命は 株式会社 県央研究所へ お気軽に お問い合わせください。

皆様からの情報・ご意見を待ちしております。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。取り上げていただくものや、一般的な話題等がありましたら、お気軽にご連絡ください。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

野生鳥獣肉「ジビエ」に初のガイドライン案 厚生労働省の有識者会議



鹿や猪などの野生鳥獣の肉、いわゆる「ジビエ」について、厚生労働省の有識者会議は、食中毒を防ぐためのガイドライン案を初めてまとめたこと。鹿や猪などの野生鳥獣の肉を使う「ジビエ料理」は、駆除された鳥獣の有効利用などから広まりつつありますが、適切に処理されないと「寄生虫」や「E型肝炎」などの感染症の危険性が高いとされています。9月30日に厚生労働省の有識者会議がまとめたガイドライン案では、肉を生食で提供しないことや、狩猟者には腹に弾が当たったものは食用にしないことなどが盛り込まれました。「ジビエ」については国のガイドラインができるのは初めてとなりました。検討会はまた、狩猟者や食肉処理業者の認定・登録制度などを作ることが望ましいとしています。

TBS NEWS 9月30日配信

栄養満点？ 昆虫の幼虫バーク ベルギーで発売へ

ベルギーで昆虫の幼虫を原料にしたハンバーガーが10月に発売される。欧州で初めて、ベルギー当局が食品としての使用を許可した。高たんぱくで栄養価の高い食材として注目されているという。

「ダムヘルト」社が、昆虫のオランダ語から「インセクタ」と名付け、第1弾としてガイマイゴミムシダマシの幼虫（ミールワーム）を使ったハンバーガー、ナゲット、カツレツを売り出す。ハンバート、カトルのハンバークは冷凍乾燥した幼虫をすりつぶし、小麦粉やニンジンなどと混ぜ合わせた。味はベーコンに近いという。140グラム約550円と、牛肉を使ったものより高めとのこと。

読売新聞9月22日配信

院見舞いの 生花持込み禁止が波紋

感染症の予防などを理由に、見舞いの生花の持込みを禁じる病院が各地で相次ぎ、感染症対策を踏まえた花の需要回復が求められていることが、日本花き卸売市場協会のアンケートで分かった。院内で花を育てていた生花店が撤退を余儀なくされたケースもあった。各病院で生花持込みを禁じる背景には、花や花瓶の水に、感染の原因となる緑膿菌が存在する恐れがあるとされているため。アンケートは、全国124市場を対象に今春実施した。これまでに25市場の仲卸や小売店から588件の回答があった。花の持込みには地域性も見られた。JA厚生連によると、厚生連病院では生花の持込みについて統一したルールはなく、対応は病院によって異なるという。

「花による癒しの効果は確かにあるが、手術直後の体の弱っている人は感染症にかかりやすい。アレルギーを持っている人もいる。病院内のルールに則ってもらえるとありがたい」と理解を求めている。日本農業新聞9月21日

ミドリムシ市場急拡大
食品、燃料・
新たな量産技術確立
ミドリムシ(学名ユーグレナ)の話はこのかわら版でも数回取り上げてきたが、このところ市場が急拡大しているそう。東大発ベンチャーのユーグレナが大量培養を実現。59種類の栄養素を持つことから飲料や食料への活用が相次ぐほか、油脂分も多く含むため燃料としての実用化も期待されています。流通や食品など業界大手各社によるミドリムシ争奪戦の様相を呈しています。神戸製鋼の子会社が新たな量産技術を確立するなど供給側の競争も始まり、市場はさらに「増殖」しそうです。

専門学校生に 授業で有害な魚を 試食させる。名古屋

名古屋市中区の専門学校で7月、食べると下痢になる恐れのある深海魚「バラムツ」を講師が授業で学生に試食させていたことが9月21日、学校などの取材で分かった。

名古屋市の食品衛生課によると、バラムツには人間が消化できない脂質が含まれ、下痢を起こす恐れがある。食品衛生法では販売や不特定多数の人への提供を禁じている。試食させたのは「名古屋コミュニティカレッジ専門学校」の30代男性非常勤講師。学校によると、水族館の飼育員などを目指す学科の授業で深海魚の生態を教える際、ゆでたバラムツのかけらを任意で試食させた。受講した約60人のうち50人程度が食べた。

共同通信 9月21日配信



調べてみよ「バラムツ」って？ バラムツ(替極鰲)

数百メートルの深度に生息する深海魚。夜間には浅場に浮上することが多い。網にかかることが多い。大型魚。(成魚は2m以上になる)で引きがよくスポーツフィッシングの対象にもなっている。和名の由来は、体を覆うバラの棘のような硬い鱗があるところから。同じ仲間であブラコンムツがある。こちらも販売禁止指定

い下痢や腹痛を起す場合がある。多量に食べた場合は昏睡状態に陥る。症状の報告は少ない。油が肛門から垂れ流す状態になるという。韓国では「白マグロ」として食用にされて、2007年流通を禁止した。

皮膚病やアレルギー、消化吸収不良、油が肛門から垂れ流す状態になるという。消化吸収不良、油が肛門から垂れ流す状態になるという。

飲食店で14人症状 ズッキーニ食中毒

旬は過ぎましたが、夏野菜「ズッキーニ」を食べ、下痢や腹痛などの中毒症状を訴えたケースが、7月に岡山県で発生していたことがわかりました。ウリ科植物に稀に含まれる植物性自然毒「クルビタシン」が原因とみられ、保健所は「強い苦みがある」ので調理前の味見で確認して」と注意を呼びかけた。7月上旬にズッキーニを食材とした料理を食べた客14人が症状を訴えた。いずれも軽症だったが、その場で「苦い」との声が上がった。保健所で調べたところ、使用されたズッキーニは産地が同じで、生産者に同様の苦味が2件あったことが判明。通常「苦み」を発症者が感じており、保健所は苦味成分クルビタシンが原因とみている。同様の事例はかわ版20号でもお伝えしたように観賞用のヒョウタンやユウガオの実などで報告されています。ただし、ウリ科でもゴーヤ(ニガウリ)の苦みは成分が異なるため、食中毒は起きないという。岡山県の実験では「苦くないか確かめてから調理し、苦みがあったら食べないよう」注意を呼びかけています。

読売新聞9月11日発信
クルビタシン類の中毒症状
キュウリやカボチャ、メロン、ヒョウタンなどウリ科の植物に含まれている。含有量が多くなると消化器系の中毒で唇のしびれ、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢を引き起こす

東京都 弁当の路上販売 規制強化を決定

オフィス街などでの弁当の路上販売について、東京都は事業者を現在の届け出制から許可制にするなど、規制強化を決めました。中央区や新宿区といったオフィス街などでの弁当の路上販売を巡っては、食中毒の発生が懸念されている。東京都は規制の在り方を検討していたが、衛生管理を徹底するため条例を改正し、規制を強化することを決めた。具体的には事業者を現在の届け出制から許可制に改めるほか、保冷剤など温度管理ができる保存容器を使うことや、所定の講習を受けた食品衛生の責任者を置くことを義務づけるとしています。違反すると営業停止など行政処分の対象となるということです。東京都は条例の改正案を来年2月の都議会に提出する予定です。y t v NEWS 9月26日配信

腸チフス食中毒として 初の集団感染…東京都

国内で初めて、食中毒として「腸チフス」の集団感染が確認されました。東京都によりますと、「腸チフス」に感染したのは、小学4年生の男子児童を含む男女8人で、下痢や高熱などの症状があり、そのうち6人が入院しました。8人が共通して食べたのは千代田区にあるインド料理店が出したカレー。弁当で、東京都はこれが原因とみて、店を9月10日から3日間営業停止処分しました。8人のほか、店のネパール人の男性従業員1人の便からチフス菌が検出され、調理前に手洗いを十分にしていなかった可能性もあるということです。東京都によりますと、統計を取り始めた2000年以降、食中毒が原因で腸チフスの国内集団感染が確認されたのは全国で初めてです。TBS News 9月10日配信

人工甘味料で代謝異常 腸内細菌のバランス崩す

菓子や清涼飲料に広く使われているサッカリンなどの人工甘味料には、代謝に関わる腸内細菌のバランスを崩して血糖値が下がり、くいの状態にする作用があるとする研究結果を、イスラエルの研究チームが英科学誌ネイチャー電子版に9月17日発表しました。虫歯予防やカロリー摂取量を抑えるのに役立つ一方で、糖尿病や肥満といった生活習慣病のリスクが高まる可能性を指摘。別の人工甘味料のスクラロースやアスパルテームにも同じ作用があることをマウスの実験で示した。チームの研究者は「大量に使われている人工甘味料の影響について再評価する必要がある」と警告しています。共同通信9月19日配信

ランドセル 外人観光客に人気 中国やアメリカで人気 のお土産アイテムに

少子化で売り上げが落ちてきているランドセルが、ここに来て外国人観光客、特に中華圏で人気のお土産としての地位を獲得してきており欧米での人気も高まりを見せているそうです。

◆きっかけは？◆

CNNによれば外国人の人気を集めたのは今年の初めにハリウッド女優がNYで真つ赤なランドセルを肩に下げていたのがきっかけだったため、とのこと。

中国での人気の理由として「日本のアニメが中国で非常に高い人気を得ており、そのアニメの中でよくランドセルが出てくるから」らしい。さらに小さい子どもが手にして必然的に荒い扱いをしたとしても耐えられるように作られる必要があるため、高い品質を備えていること、中国の消費者を驚かせていると大手メーカーの言葉が伝えている。この人気にあやううと大手メーカーや空港の免税店では取り扱いを拡大させているようです。関西国際空港にある免税店では4月からストックを始め今では月に120個以上を売り上げています。CNNに語っています。

大阪道門大学と 若い発想力で地域活性化に貢献

「タコの墨とイカの墨の違いは何だと思っ？」小学生約20名を前にミニ授業を行うのは道門大学(大阪茨木市)の学生たち。8月上旬、同大学のあるキャンパスのある茨木市が開催した、小中学生対象のイベント「まちづくり塾」での光景だ。まちおこしや子ども達の食育に関わる大学生の取り組みは様々な広がりを見せている。「まちづくり塾」は同市が地域活性化のために実施したもので、同大学がこのイベントに関わるのは初めて。「まちづくり塾」は年1回開催していたものの、なかなか集客に苦労していた。茨木市都市整備部は「今回初めて道門大学に協力をいただきましたが、わずか3時間で定員になるほどの反響でした。コラボ企画1回目にして驚きの反響を目の当たりにし、大学のアイデア力を痛感した」という。この日の授業は中央卸売市場からスタート。業務内容や青果物のセリを見学。大学の教室に戻り学生たちがミニ授業を進行。魚や野菜がどのようにして食卓に届くのかを、イラストを用いてわかりやすく説明したあとは遊び心のあるルールで模擬セリ体験を実施。子供たちを夢中にさせていた。「地域の魅力を知り、地域が何を求めているか知る。そのために何ができるか考える戦略を立て、自ら動き、人と人や企業を繋ぐ。そんな発想力や行動力がこれからの時代に求められる」と同大学が設立した地域文化創造機構の機構長を務める教授。まちを育てる地域活性化は少子高齢化や過疎過密化問題を抱える日本にとって重要な課題。同大学は現在、地元・地域のために協働できる人材を育てる「地域創造学部」開設に向け準備を進めている。YAHOO!ニュースより



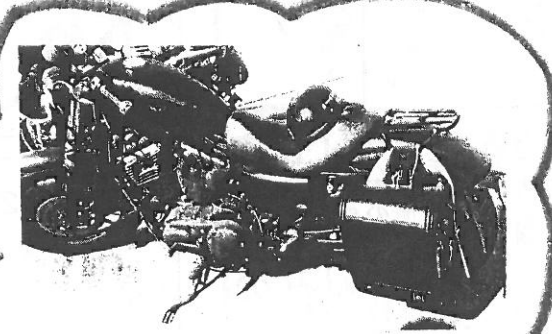
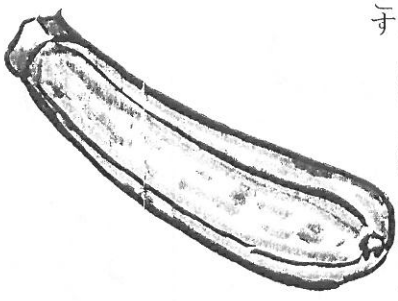
アクリルアミド スナック含有物質に発がん性 内閣府食品安全委員会

ポテトチップスなどに含まれる、化学物質のアクリルアミドのリスクを評価している内閣府食品安全委員会は10月3日、次世代にも影響が及ぶ「遺伝毒性をもつ発がん物質」との評価案を示した。アクリルアミドに対する国内での評価は初めてとなります。海外では二千年代初頭からさまざまな調査結果に基づき、発がん性が認識され消費者に注意を呼びかけている。食品安全委員会の化学物質・汚染物質専門調査会は11年12月から独自にリスクを検討していたそうです。

農林水産省によると、アクリルアミドは炭水化物を多く含む原材料を120度以上の高温で揚げたり、焼いたりすると発生します。これまでの調査では多く含むものにジャガイモの加工品、ケーキ、ビスケット類、トースト、コーンスナック、コーヒーなどがあります。

◇アクリルアミド◇
ジャガイモなど炭水化物の多い原材料に含まれる、アミノ酸の一種のアスパラギンと糖類が「揚げ」る「焼く」「煎る」など120度以上で加熱調理されることにより、化学反応を起こして生じる。

「生の食材」「茹でたり」「蒸したり」した食品には含まれていない。
毎日新聞 10月4日配信



番外編
日本でもライダーの間では「サイドバッグ」としてマッスルバイクが人気です。
頑丈さと注目度抜群です。