



PICK UP NEWS

秋にけはり 毒きのこ誤食中毒多発

フグ肝臓食べ男性死亡

調理練習の残り持ち帰る

兵庫県豊岡市内の59歳男性がフグの肝臓を食べて死亡した。自宅にあった食べ残しと思われるフグの肝臓や、男性の胃の内容物など調べたところフグ毒が検出されたことから豊岡健康福祉事務所はフグによる食中毒と断定した。

男性は9月22日勤務先の飲食店で同僚がフグ調理を練習した後、フグの肝臓を持ち帰った。24日は出勤したが、25日は出勤しないため、同僚が男性の自宅を訪ね、死んでいるのを見つけ警察に届け出た。兵庫県によると、1980年以降、県内でのフグによる食中毒は94件133人、うち死亡は11件11人という。

毎日新聞 10月9日配信

スギヒラタケ食べた20代男性

急性脳症発症 秋田県

スギヒラタケを食べた秋田県内の20代の男性が急性脳症を起こしたことが分かり、秋田県は注意を呼びかけている。スギヒラタケは腎機能が低下している人が食べると急性脳症を発症することが多いとされるが、この男性に持病はない。担当者は「腎機能が低下していない人も念のために摂取は控えて」と話している。秋田県によると、男性は9月中旬から下旬にかけてスギヒラタケを食べ、9月30日に意識障害や痙攣を起こした。命に別状はない。スギヒラタケを巡っては、2004年秋に秋田や山形、新潟の各県などを中心に各地で急性脳症を発症する事例が相次いだ。同年には全国59人が発症し19人が死亡した。

毎日新聞 10月7日配信

給食のサバみそ煮に

カエル混入 食べる前に発見

長野県安曇野市の小学校で9月26日の給食で出たサバのみそ煮に、カエルが混入していたことが分かった。児童が食べる前に見つけ、担任に報告した。みそ煮は宮城県で加工され、学校給食センターで解凍し小学校に運んだが「どの段階で混入したかは分からない」としている。

毎日新聞 9月21日配信



有毒きのこの誤食による食中毒が多発しています。長野県では食中毒情報に発令されています。新潟県や東北地方でも誤って毒きのこを食べたことによる食中毒が報告されています。野生きのこを食べるときは次の3つのポイントに注意して食中毒を防ぎましょう。○知らないきのこは採らない、絶対に食べない。人にあげない。○食べられるきのこの特徴を完全に覚える。○言い伝えや迷信を信じない。きのこの見分け方として昔から多くの迷信や言い伝えがあります。すべてに当てはまらないので、絶対に信じてはいけません！

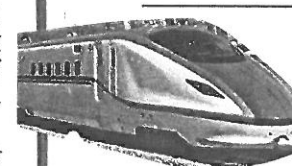
新潟県のきのこによる食中毒発生ワースト3。第1位 ツキヨタケ、第2位 シイタケ・ヒラタケと誤食、第3位 クサウラベニタケ。ウラベニホテイシメジと誤食。この上位3種で全体の8割以上を占めています。なじみのある食用きのこも似ているので注意が必要で、もしも誤って食べてしまった場合は下痢や嘔吐などの中毒症状(※ドクササコの場合は手足のしびれや激痛)を起こした場合は、早急に医師の診断を受けましょう。その際、原因と思われるきのこが残っている場合は持参してください。長野県・新潟県広報資料より抜粋

生レバー提供 食衛生法違反事件

京都市の焼肉店で牛の生レバーを客に提供した食品衛生法違反事件で、同店が客に提供した生レバーを30分後には回収するようルール化して、たことが警察への取材でわかった。レバーには生レバーと表記したボタンを付けておき、警察は同店が食中毒の危険性を認識した上で生レバーの販売を続けたとみて調査している。同店経営者は「要望が多く喜んでもらっていた」と容疑を認めているという。同店では客が食べている途中でも時間がたつた生レバーの皿を下げるよう指示していたという。食中毒が出た後に捕まらないうようにした」と供述しているという。この被害申告はなかったとされている。京都新聞 10月30日配信



新潟ラーメン 装い新たに全国へ！「コシヒカリ使い即席麺 エース」コックより発売。即席麺メーカーのエースコックは、新潟産のコシヒカリの米粉を使った袋入り麺やご当地カップラーメンなど4商品の「うまさぎつしり新潟」シリーズを発売し、10月6日、新潟県庁で泉田裕彦知事が試食しました。同シリーズは、米粉を練り込んだ袋入り麺の「米粉もちもちラーメン」もみそ味としょうゆ味とご当地ラーメン「三条カレーラーメン」が、妙高市の豚汁の名店「たちばな」が監修した「妙高とん汁ラーメン」のカップ麺2種類の計4商品。米粉ラーメンは2009年9月に販売されたが、野菜と一緒に煮込んでももちもちの食感を味わえるように改良し、新商品として販売した。一方カップラーメンは13年10月にそれぞれ60万食限定で販売されて人気を呼び、通年販売で復活した。パッケージには新潟県産のPRキャラクター「レールヒさん」を使った。エースコックでは新潟県産のPRロゴでもある



来春の北陸新幹線開業を控え、富山県で海洋深層水や水道水などを地域資源として活用する動きが広がっている。富山市の飲料メーカーは新幹線の開業と同時に富山駅に機能性飲料水の直営店を出すそう。富山県は水道水を詰めたペットボトル商品「とよまの水」の製造本数を13年度に比べ1割引き上げ、富山県産の水と自然に恵まれたイメージを販路拡大に生かすとのこと。富山は立山連峰からの豊富な雪解け水や国内でも深い湾でもある富山湾の海洋深層水など、名水の地として知られていますが、富山湾の海洋深層水は水深300



第23号 平成26年11月1日発行 発行所 一般社団法人県央研究所

「うまさぎつしり新潟」と名付けたことについて「新潟ブランドを生かした商品で競合商品と差別化したい」と県に持ちかけたところ快諾してくれた」と説明。カップ麺を試食した知事は「豚汁の薄味、こだわりを感じるカレー味で思わず箸が進む。昼もたっぷり食べたのに」と笑った。gooニュース10月8日配信

富山の「名水」 売り込み続々。北陸新幹線を機に。富山県で海洋深層水や水道水などを地域資源として活用する動きが広がっている。富山市の飲料メーカーは新幹線の開業と同時に富山駅に機能性飲料水の直営店を出すそう。富山県は水道水を詰めたペットボトル商品「とよまの水」の製造本数を13年度に比べ1割引き上げ、富山県産の水と自然に恵まれたイメージを販路拡大に生かすとのこと。富山は立山連峰からの豊富な雪解け水や国内でも深い湾でもある富山湾の海洋深層水など、名水の地として知られていますが、富山湾の海洋深層水は水深300

メートル以下に存在しており、低温で清浄、栄養分に富んでいるのが特徴で環境省の「名水百選」にも富山県は全国最多の8カ所が選ばれています。 若狭高校の「サバ缶」 宇宙食の候補に！ JAXAが選定

皆様の情報に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、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 県央かわら版事務局 電話 0256(46)8311 FAX 0256(46)8310 Eメール info@kenoh-labo.or.jp

KEN-Oh Lab 食中毒の予防対策として衛生講習会の出張指導はいかがですか？お気軽にお問い合わせください。 株式会社 県央研究所

JAXAが公募した宇宙日本食の新たな候補に、福井県若狭高校のサバ醤油味付け缶詰が選ばれた。衛生面や栄養、設備などの基準を満たせば、保存試験を経て2016年秋ごろに認証される。 栄養バランスを充実させ、宇宙に長期滞在する宇宙飛行士のストレスを減らすと2007年からJAXAが認証を始めた。一定の栄養や保存期間があり、水分やカスが飛散しないなどが条件で、これまでラーメンや山菜おこわなど12社28品目が認証され、27品目が宇宙へ運ばれた。 若狭高校は昨年、小浜水産高を統合し海洋科学科を新設。サバ缶の製造をしてきた小浜水産高は、06年末にHACCPの認証を取得している。応募資格は企業だけでなくJAXA側はHACCPを取得し実際に製造しており企業と同等とみなした。若狭高校校長は「学んでいくことが社会で実践できることは、生徒の自信につながる。夢が広がる」と話している。 朝日新聞 10月21日配信