

PICK UP NEWS

「じゃがりこ 14万個自主回収」
「カルビー 揚げ不十分」

カルビーは3月17日、スナック菓子「58gじゃがりこチーズ」約14万個の自主回収を始めた。揚げ方が不十分でなく、食感が悪いため。食べても健康に問題はないという。対象は容器裏に「G」の記号があり2月3日製造日の商品。各務原市の工場で機械に不備があり、油の量が一時的に不足したとのこと。2月下旬以降、買った人6人から「湿気がある」などの指摘があり、社内で調べていた。

朝日新聞3月17日配信



「販売の菓子にカビ 商品を回収へ」
「東京ディズニーリゾート」

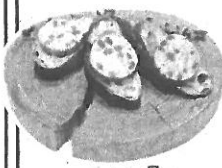
東京ディズニーリゾートを運営するオリエンタルランドは3月26日、施設内で販売したカップチーズケーキにカビが発生しているものがあったと発表した。問題があったのは丸きんまんじゅう（佐賀市）が製造したカップチーズケーキのうち、賞味期限が「15.04.21」と記載されたもの。ミッキーマウスの絵柄がプリントされた紙箱に9個が個別包装されて入っているが、機械の異常で完全に密封されていないものが混じってしまったとみられる。3月19日～21日にディズニーランド、ディズニーシーの両施設内の店舗で販売。24日になって、購入した客から指摘があったという。

朝日新聞3月27日配信



「ネバらない納豆」が開発され注目

フランスの食品見本市で次々と商談が舞い込む



見本市で「ネバない納豆」が注目を集めている。フランスの食品見本市で次々と商談が舞い込む。

納豆といえば糸を引く「ネバネバ」だが「水戸納豆」など古くからの一大生産地の茨城県で、その常識を覆す「粘らない」納豆が開発され、注目を浴びている。1月にフランスの食品見本市に出展したところ、次々と商談が舞い込んでいたという。茨城県と県内の納豆メーカーなどが昨年開発した「豆一ブランド」として商品化した「豆乃香（mamenoaka）」（市販時期、価格未定）通常の納豆より糸引きが少ないのが特徴で、箸でつまむとポロポロとほれ落ちる。粘り気を減らすことにより「豆の香り」が引き立ち、加熱などの調理もしやすいという。納豆の年間消費金額はここ10年程縮小傾向にある（全国納豆協同組合連合会）。商品開発は納豆の苦手な人や海外に市場を開拓するのが狙い。ユネスコの無形文化遺産登録などの和食人気を追い風に、チーズ等の発酵食品を好むヨーロッパ圏を中心に売り込みをかけている。

なぜ粘らないのか？
その秘密は特別な菌にある。納豆メーカーから依頼を受けた茨城県工業技術センターでは、糸を引くもととなる「ポリグルタミン酸」の生成能力が低い菌の培養に成功した。この菌を使い、いち早く商品開発に着手した常陸太田市の納豆メーカーの社長は「糸を引いてこそ納豆」という声は業界でも非常に根強いと打ち明け、それでも「納豆の食文化を守るためにもオール茨城で挑戦する最後のチャンスだ」と思っていた」との声掛けに県内の納豆メーカー7社が商品化に手を挙げた。1月のフランスで開かれた見本市では「豆乃香」を使ったバターや煮込み料理なども提案し、食材としての可能性をアピールし、100件以上の引き合いがあった。

産経新聞3月29日配信より抜粋



焼肉店で食中毒症状、中学生死亡

北海道栗山町の焼肉店で3月中旬に食事し、食中毒症状を訴えて札幌市内の病院に入院していた中学3年の女子生徒が4月1日に死亡していたことが分かった。道警などは食中毒と死亡の因果関係について慎重に調べている。女子生徒は3月19日夕方から「卒業生を送る会」を町内の焼肉店で、中学の生徒13人、職員1人、保護者ら7人が出席した。岩見沢保健所によると19日にバイキング形式で肉や野菜などを食べた21人のうち、女子生徒を含む14人が下痢や腹痛などの食中毒症状を訴えた。女子生徒が入院したほか、約10人が通院した。症状を訴えた男女14人のうち5人から食中毒菌「カンピロバクター」を検出した。女子生徒は管外の札幌市内に入院していたため、検便できなかった。岩見沢保健所は、3月23日に女子生徒らが食べたメニューの一部となる「サイコロステーキ」や「牛レバー」など18品目を調査したが、菌類は検出されなかった。

14人が下痢や腹痛・北海道

道によると、昨年の道内のカンピロバクターによる食中毒は6件、患者数60人が報告されている。厚労省によると、全国では昨年306件、患者数1893人。毎年1000人以上の患者が出ているが、少なくとも過去15年以上死亡例はないという。

因果関係を調査

女子生徒の死因について道食品衛生課は「医師と連絡を取りながら調査する」とした。道警などは食中毒と死亡の因果関係について慎重に調べている。

スポーツ報知4月4日配信

カンピロバクター

食中毒菌の一種。牛など家畜の肉や腸炎の原因菌で、汚染された食品や飲料の摂取、動物との接触で人に感染する。主な症状は下痢、腹痛、発熱、嘔吐など。厚労省によると、患者の多くは発症から1週間程度で回復し、死亡や重篤な病状に陥ったりするケースは稀だが、子供や高齢者のほか、抵抗力が弱まった人が感染すると重篤化する可能性が高いとされる。



ノロウイルス食中毒 多発・沈黙化せず

富山県 52人

富山県は高岡市の飲食店で3月11日～14日にかけて食中毒をした52人が下痢や嘔吐などの食中毒症状を訴え、うち6人からノロウイルスが検出されたと発表した。

福島県 39人

福島県は3月25日、須賀川市の結婚式場で食中毒をした39人がノロウイルスによる食中毒を発症したと発表した。調理員1人からノロウイルスが検出されており、共通食材の刻み野菜が原因と判断。

読売新聞3月26日配信

香川県 17人

香川県まんのう町は3月31日町子育て支援センター主催の催しに参加した乳幼児ら17人がノロウイルスによる腸炎を発症したと発表した。サンドイッチによる食中毒とみている。3月17日に開催した屋内運動会で運営ボランティアが調理したサンドイッチを45人が食べ、うち17人が翌日以降下痢などの症状を発症した。うち11人からノロウイルスが検出された。

東京都 46人

東京都は4月3日、渋谷区の飲食店で食中毒をした大学生46人が集団食中毒を起こし、このうち6人からノロウイルスが検出されたと発表した。発症したのは3月26日夜に開かれた大学卒業記念パーティーで店から出されたオードブルやデザートを食べていた。

卒業パーティーで

読売新聞4月1日配信

涙の出ないタマネギ

ハウス食品グループ本社は3月30日、品種改良により、包丁で切んでもほとんど涙が出ないタマネギの開発に成功したと発表した。生で食べても辛みをほとんど感じないという。同社はレトルトカレーの素材としての研究をきっかけに、タマネギの成分について90年代から調べてきた。商品化などは未定という。これまでの研究で、タマネギが刻まれる際、特定の硫黄成分が酵素反応で催涙成分に変わり涙を誘うことが判明。ハウスはこの成果を基に、理化学研究所の研究チームなどと共同で、酵素の働きが弱いタマネギを作り出した。ハウスの従業員20人が刻んで食べた結果、全員が「涙が出ず、辛みを感じない」と回答。「甘みを感じる」タマネギも残らない」とのコメントもあった。

時事通信3月30日配信

ハウス食品が品種改良に成功

ハウス食品グループ本社は3月30日、品種改良により、包丁で切んでもほとんど涙が出ないタマネギの開発に成功したと発表した。生で食べても辛みをほとんど感じないという。同社はレトルトカレーの素材としての研究をきっかけに、タマネギの成分について90年代から調べてきた。商品化などは未定という。これまでの研究で、タマネギが刻まれる際、特定の硫黄成分が酵素反応で催涙成分に変わり涙を誘うことが判明。ハウスはこの成果を基に、理化学研究所の研究チームなどと共同で、酵素の働きが弱いタマネギを作り出した。ハウスの従業員20人が刻んで食べた結果、全員が「涙が出ず、辛みを感じない」と回答。「甘みを感じる」タマネギも残らない」とのコメントもあった。

皆様の情報に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。取り上げていただいたものや、旬な話題等がありましたら、お気軽にご連絡ください。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



県央から版

第28号

平成27年4月15日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

観て・聞いて・体験する講演会
ノロ劇場「野呂家にノロ大王がやってきた」
出張公演（好演）・講演承ります
お問合せ・ご用命は 株式会社 県央研究所へ