

PICK UP NEWS

豊穰の秋 山の幸
毒キノコにご用心

クサウラベニタケ誤食

山形発

山形県は9月14日、酒田市の60代男性がシメジなどと外見が似ている有毒のクサウラベニタケを食べ、嘔吐するなどの症状を訴え、食中毒で入院したと発表した。クサウラベニタケには、ムスカリンなどの毒性のある物質が含まれている。見た目がホンシメジなどと似ているため誤食する危険性がある。

秋田発

秋田県は9月14日、大館市と横手市の計4人が毒キノコのクサウラベニタケを食べ、食中毒を発症したと発表した。何れも食用のシメジと誤った。

猛毒キノコ

「カエンタケ」報告例相次ぐ

宮城発

毒キノコのカエンタケに関する報告例が数年前から仙台市周辺で相次いでいる。専門家は「触れただけでも皮膚がただれる猛毒キノコ」と注意を呼びかけている。カエンタケはオレンジや赤色で、人の指のような形が特徴。少量でも食べると眩暈や痺れ、呼吸困難を引き起こし、死に至ることもある。触れば皮膚に炎症を引き起こす。

豊穰の秋 海の幸
アニサキスにご用心

サンマ・アジの刺身で食中毒

埼玉発

埼玉県は9月11日、坂戸市のスーパーで販売されたサンマの刺身を食べた40代女性が激しい胃痛の症状を発症し、食中毒の原因となるアニサキスが検出されたと発表した。女性が医療機関で受診したところアニサキスが摘出された。

佐賀発

佐賀県は9月15日、佐賀市のスーパーで販売されたアジの刺身を食べた40代男性が激しい腹痛を訴え、医療機関で受診したところ胃からアニサキス虫体が摘出された。佐賀県の今年のアニサキスによる食中毒は5件目ですでに昨年に並んだ。

遺伝子変異で免疫効かず

高齢者や乳幼児を中心に激しい嘔吐や下痢を引き起こすノロウイルスが変異し、ヒトが免疫を持たない新たなウイルスとなっており、今年初めから国内感染を拡大していることが分かった。ノロウイルスの本格的な流行は秋以降で、秋以降も新たなウイルスが主流となった場合には、例年になく大きな流行がある恐れがあるとして、国立感染症研究所は全国の地方衛生研究所にウイルスの分析を徹底するように求めた。ノロウイルスにはヒトに感染する遺伝子の型が31種類あるが、遺伝子型の判別が可能となった平成16以降、国内でも海外でも「GⅡ・4」という型が流行の主流を占めてきた。ところが今年に入ってから「GⅡ・17」という型が急激に増え、2月以降はすべてこの型になっていた。さらにこの遺伝子を詳しく解析したところ、ヒトへの感染のしやすさに関わる部分に変異し、ヒトが免疫を持っていない新たなウイルスになっていたという。



新潟発

市民出資で太陽光発電 新潟市と協定、公共施設を活用

新潟市は市民の出資で発電設備を設置し再生可能エネルギーの普及を目指す市民団体と提携し、公共施設などを活用した太陽光発電を展開させる。平成28年3月までに合計出力約500KWの発電施設を設置するとともに、事業収益を生かした環境啓発講座も共催する。協定を結んだのは「(一社)おらつてい」がた市民エネルギー協議会。市から4カ所の土地と7つの公共施設の屋根を無償で借りる。発電事業を行うのは6月に設立された「おらつてい市民エネルギー株式会社」。市民ファンドで集めた出資金などで発電設備を設置する。出力500KW未満の低圧型で20年間発電する。第1号は黒崎市民会館の屋根で9月下旬に発電を開始予定。東北電力に全量売電し利益の一部を配当として出資者に還元する。協議会は東日本大震災や東京電力福島原発事故を契機に原発に代わる発電設備を市民の力で作る市民発電所が全国に広まる中県内有志が集まって昨年12月に発足した。篠田昭新潟市長も「市民発電は低炭素型まちづくりを進める市の先進的なメッセージになる」と期待した。

※「おらつてい」は「私たち」を意味する新潟の方言。

YAHOOニュースより抜粋

生鮮食品では初受理！
「ミカン」と「もやし」
機能性表示食品として販売

浜松市のJ.A.みづかびが出荷する「ミカンみかん」と岐阜県津川市の野菜メーカー、サラダコスモスの「大豆インフラポン子大豆もやし」が、健康への機能性表示食品として販売される。消費者庁が9月8日届け出を受けたと発表した。果物や野菜などの生鮮食品が受理されたのは初めて。いずれも「骨の健康に役立つ」と包装に表示する。J.A.みづかびは温州ミカンの生産が盛んな地域。地元大学などが温州ミカンの健康効果を研究しており、色素成分のβクリプトサンチンが骨の代謝の働きを助けるというデータを届け出た。11月から出荷する。サラダコスモスのもやしは大豆インフラポンが多く含まれており、特に更年期以降の女性が食べると骨の成分を維持する働きがあるというデータを届け出た。10月7日から販売される。

YAHOOニュースより抜粋

県央かわら版

第33号

平成27年10月1日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

新潟発

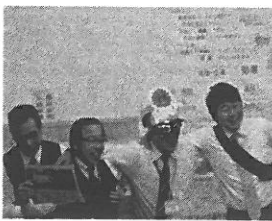
新潟発！ 高校生が開発
サケの魚鱗がヒット！
その名も「最後の一滴」

新潟県糸魚川市の海洋高校の生徒が製造販売を手掛ける水産加工事業「シーフッドカンパニー」が好評。サケの魚鱗「最後の一滴」は市内を中心に月2千本を売り上げるヒット商品となった。部活動として高校生ビジネスを営む生徒8人は「新商品の開発や首都圏への販路開拓に力を入れている。この事業はキャリア教育と地域振興を目的に市と学校、同窓会・能水会が4月に始めた。放課後学校近くの食品加工工場に独自に研究開発してきた製品を量産。

産。休日には小売店への営業やイベントでの対面販売を行う。インターネットでも生徒がこまめに活動報告するなどPRしてきた。最後の一滴」は同校生徒が2013年に開発した魚鱗で、糸魚川の川に帰ってきたイクラを取ったサケを無駄にしないよう丸ごと発酵させた。一般的な魚鱗に比べて風味に癖がなく、ほのかなサケの香りと豊かなコクが味わえる。同校によると4月当初に月500本以下だった販売数は営業強化などが功を奏し、7月には4倍に増えた。利益は新商品開発研究費や商談のための旅費などに充てている。

読売新聞配信より抜粋

観て・聞いて・体験する講演会
そして楽しい・うれしい・笑顔でえいせい！
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



好評取り扱い中
嘔吐物処理キット 1キット 1500円
嘔吐物がコップになるしつかり殺菌・消毒
口臭もとれる携帯つがい薬 1000 450円
衛生指導・衛生調査・ご相談・衛生講習会のお問合せ・ご用命は 株式会社 県央研究所へ

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 ito@kenoh-labor.co.jp

寄稿

見附市の有限会社ヒラセ酒店 平瀬社長様より

新潟の日本酒にまつわるエトセトラ

新潟の酒の生産量は、灘（兵庫）伏見（京都）に次ぐ全国3位の地酒王国です。蔵元数98、販売量は全国でトップクラスです。その理由は、酒造りに適している条件が全て揃っているからです。

その1 気候風土です。酒造りに適した冬にたくさんの雪が積もることです。雪と寒さが天然のクーラーと空気清浄器となり、雑菌を押さえ酒造りには最高の条件となります。

その2 日本酒の命である最高の原料米と雪による豊富な清冽なる伏流水が身近に有ることです。

その3 酒造りの技術です。越後の国の時代から冬に雪が降るため農作業もできず出稼ぎに行くしか有りません。米造りを熟知している農家が杜氏を中心に10人前後で酒造り集団を作り、県内はもちろん全国に散らばり、酒造りの技術を磨き春になると故郷に戻りお互いに情報交換をして越後杜氏の今があるのです。

現在では、県の酒造組合が中心となり全国でも初めての清酒学校を開校し、若い酒造りの人材を育成しています。

ある杜氏さんが「酒の品質は酒米の品質を超えられない」と言われました。「酒造りは米作りから」合言葉にとことん米作りにもこだわっている蔵元も増えているのも事実です。たとえば、フランスやドイツなどのシャトーワインのようにぶどう畑の真ん中にシャトー（酒蔵）がある。新潟でも酒蔵の周りや目の届く範囲の中でこだわりの米作りをしている蔵元も数少ないですが増えてきております。

新潟の気候風土の中で米、水にこだわり、杜氏、蔵人の技術、最新の設備の中で酒造りを行っております。お酒もどんな風に作られているか考えながら飲むのも別な意味で美味しさを増すのではないのでしょうか。あくまでもお酒も嗜好品です。自分の好みに合う酒をいろいろ飲んで探すのも楽しみの一つだと思います。

初飲み切りとは

9月は残暑が厳しいイメージがここ数年ありましたが、今年は気温が下がり一気に秋らしくなってきました。蔵元の秋の大事な行事として「初飲み切り」という行事があります。初飲み切りとは8月下旬～9月初旬に行う蔵元の伝統行事で、冬季に仕込んだお酒を温度管理のある蔵で、暑い夏を過ごし熟成具合を確認する行事です。当日は約50種類のお酒をきき酒してきました。本来、きき酒は飲まずに出すのですが、喉越し確認のためしっかり飲んできました。日本酒は熟成させることによりまろやかになり、うまみが深まる飲み物です。これから出てくるお酒は「秋上がり」と言い適度に熟成され味が乗ったお酒で、各蔵元さんから出てきますので是非味わってみて下さい。

初飲み切り
ひやおろし

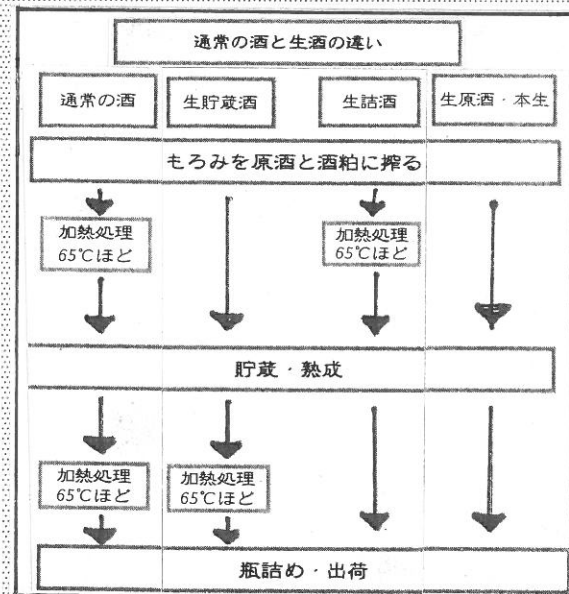
ひやおろし（生詰）とは

冬に醸されたお酒が暑い夏を過ぎると、貯蔵された酒は味がさらにまろやかになります。初飲み切りを終えたその酒を火入れしないで「ひやおろし（出荷）」ことから「ひやおろし」と言われました。この時期の酒は昔から珍重され蔵元より出荷されるのを楽しみにしておりました。辛口だけど辛さを感じさせない深みのある味わいとすっきりとしたキレのよさが特徴です。

日本酒の種類

特定名称酒 ※1「こし」米使用割合 ※2「こし」米使用割合 ※3「こし」米使用割合 ※4「こし」米使用割合	純米酒			アルコール添加酒 (醸造アルコールを醸造することにより、香りが立ち、スッキリとした味に仕上げるなどの効果があります。)			増醸酒 (原料米から、大量の酒粕を生成でき、醸造時に醸造アルコールを添加することにより、アルコール度数を調整し、バック甜など。)		
	品質	精米歩合※2	製法	品質	精米歩合	製法	品質	精米歩合	製法
	米	米こうじ	米こうじ	米	米こうじ	米こうじ	米	米こうじ	米こうじ
特定名称酒	純米大吟醸酒	50%以下	吟醸造り※3	大吟醸酒	50%以下	吟醸造り	純米大吟醸酒	50%以下	吟醸造り
	純米吟醸酒	60%以下	吟醸造り	吟醸酒	60%以下	吟醸造り	純米吟醸酒	60%以下	吟醸造り
	特別純米酒	60%以下		特別本醸造酒	60%以下		特別純米酒	60%以下	
	純米酒	—		本醸造酒	70%以下		純米酒	—	
				普通酒（一般酒）	—				

※1「こし」とは 米こうじ（白米にこうじ菌を繁殖させたもの）の製造に使用する白米をいいます。
 ※2「精米歩合」とは 例え、精米歩合60%というときには、玄米の穀層部を40%削り取ることをいいます。
 ※3「吟醸造り」とは 吟味して醸造することを行い、よりよく精米した白米を低温でゆっくり発酵させ、粕の割合を高めて、特有な芳香（吟香）が出るよう醸造することをいいます。
 ※4「醸造アルコール」とは 焼酎と同じ様なもので、トウキビなどを原料とした高濃度酒で、連続蒸留することによって100%に近い純度の高いアルコールとなります。原料由来の味や香りはほぼ無味で極めてクリアなものです。清酒に添加する際は、通常アルコール分30%に調整します。



有限会社ヒラセ酒店
 新潟県見附市今町5丁目31-24
 TEL (0258) 66-4125 FAX (0258) 66-8255
<http://www.echigonosake.com/>

県央のつばやき

平瀬社長様ご寄稿ありがとうございます。
 新潟の美味しい日本酒のお話をお伝えさせていただきます。秋の夜長は虫の音をききながら「ひやおろし」を・・・実りの秋はつまみにも大地の恵みをいただきたいものです。

新潟県清酒学校

杜氏など酒造技術者の後継不足を先取りして、1984年に新潟県酒造組合がつくった教育機関です。酒造技術の中堅技能者を養成します。蔵元から推薦派遣されたものだけが入校を許され、働きながら年間約100時間、3年間で卒業です。毎年20名前後の卒業生を送り出し、400名を超える卒業生の中には、すでに杜氏の仕事をしている者が40名近くおり、卒業後の研修活動も活発です。講師は約40名で県の醸造試験場の研究員や、県内で第一線にたっている経営者、酒造技術者および技能者ばかりです。このような清酒学校が継続しておかれているのは世界中で新潟県だけです。

新潟県酒造組合HPより抜粋