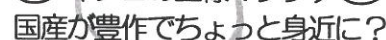


秋たけなわ！毒キノコにご用心

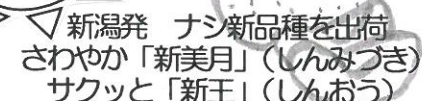
宇都宮市は9月25日市内の家族3人が毒キノコによる食中毒を発症したと発表した。毒性の「ツキヨタケ」を食べたと見られる。ツキヨタケは国内に広く分布し、ヒラタケと見分けることが非常に難しい。家族はけんちん汁にして食べ、その後嘔吐やしびれを発症したという。

札幌市は9月28日、市内の公園で採取したキノコを食べた60代男性が幻覚などの中毒症状で入院したと発表した。市保健所はテングタケとみられる食中毒と断定。男性はシメジの仲間と思い込んで採取、炒めて食べた後救急搬送された。



今年は夏に雨が多く残暑が短かったため国産マツタケが近年にない豊作。価格も昨年ほど3割ほど安くなっている。林野庁の統計では、国産マツタケの生産量はここ数年10~40トンで推移しており、今年は昨年の42トンを上回りそう

読売新聞 10月3日



新品種は、甘味とさわやかな酸味のバランスの良さが売りの「新美月」と甘味が強くサクツとした歯触りの「新王」。県育成のナシ品種としては初めて、受粉作業を不要としたことも特徴で労力を削減できることから農家は経営規模を拡大しやすくなる。開発は平成9年に着手。受粉なしで結実できる品種「おさ二十世紀」と高糖度の「豊水」をかけ合わせて約千本の苗木を栽培し、その中から2品種を選んだ。23年には新品種の苗木を地元産地に供給を始め25年に国が品種登録を行った。今年は新潟市南区や加茂市、三条市などで生産された計200個を県内外に出荷した。試食した泉田知事は「甘さと酸っぱさは絶妙にコラボレーションし、素晴らしいおいしさだ」と評価した。

産経新聞9月25日より

文部科学省は日本食品標準成分表について15年ぶりとなる収載食品の拡充など大幅な改定を行い、27年度内に公表すると発表し、伝統的な食品やアレルギーに考慮した食品などが新たに掲載される予定。食品の標準的な栄養成分値を可食部100グラムあたりの数値で示した日本食品標準成分表は、日本で唯一の公的データ集として幅広く利用されている。改訂が検討されている2015年版では、収載食品を1878食品から2191食品と313食品増加する。追加される食品は、刺身や天ぷらなど日本人の伝統的な食文化を代表する食品、五穀や発芽玄米、あまに油など健康志向を反映した食品、玄米粉や米粉、パン米粉など子供のアレルギーに増加に配慮した食品、とりのから揚げやとんかつ、肉や野菜の焼き・茹でなど栄養成分表示の義務化にも対応した調理後食品となる。また、炭水化物を構成するでん粉、糖類などを直接分析し、約900食の炭水化物成分表を新たに作成する。

アレルギー配慮食品も掲載拡充

既存のアミノ酸成分表と脂肪酸成分表についても収載食品数的大幅に増加する。各成分表は冊子のほか、データファイルを日本語版および英語版でインターネット上に公表する。家庭や給食で常用されることが多い「青菜の白和え」や「ぎょうざ」、「チキンカレー」など計41食品の「そう菜」については成分値の計算方法をわかりやすく揭示し、社会のニーズに対応する。公表の時期は27年12月末から28年1月を予定している。

Y A H O O ニュースより

今回の改訂ポイントは  
収載食品の充実  
炭水化物成分表の作成  
アミノ酸・脂肪酸成分表の収載食品を充実  
国際的な視点の強化  
社会ニーズに対応した成分表  
じゃあ



粉ものの食材に潜むダニにご用心

どの家のキッチンにもある小麦粉をはじめ、ホットケーキミックスやお好み焼き粉などの「粉」がある。「ダニ」の温床になる可能性がある。「ダニ」は布団やほりー・ハルウスダストの中にいるイメーリがあるが、食品中にも含まれることもあるので注意が必要。「ダニ」はどんぐんやタンパク質、旨み成分などを含むものに繁殖しやすい、お好み焼き粉、天ぷら粉、ホットケーキミックス、粉ミルク、煮干し、かつお節、魚粉、干し椎茸、スナック菓子、砂糖、ココア、きな粉など多種に渡る。味噌からも検出された報告がある。食品中に混入するダニは家の中にいるダニで「ヒョウダニ」「コナダニ」「チリダニ」等が含まれるが、成長が早く10日程度で卵から成虫になる種類もいる。ダニを含む食品を食べるとアレルギー症状が出る場合があり、ダニによる即時型アレルギーの症状には、呼吸器、皮膚の痒みなど、重症例では血圧や意識の低下といった症状を伴うアナフィラキシーショックが起ることもある。

キッチン周りは高温多湿になりやすい場所。粉ものは腐らないから」と開封済みの状態でキッチン周りにおいておくこと知らず知らずのうちにダニが混入し、食品がダニの温床となり繁殖させているかもしれない。

◆開封後は密閉する  
ダニは臭いを感じするので、食品のにおいが漏れないように密閉することが望ましい。

◆冷蔵庫に保管  
冷蔵庫はダニの活動が停滞する温度帯なので活発な繁殖を防ぐことができる。

◆湿度の低い場所で保管する  
ダニは低湿度に弱いので食品に吸湿させないために密閉は有効。冷蔵庫内でも密閉容器に入れ乾燥剤を入れておくなどの対策も効果的。

ダニが発生しても加熱すれば大丈夫と思うかもしれないが、加熱調理によりダニは死滅するがその死骸もアレルギーになるため、ダニを食品に混入させないことが重要です。

日経ウーマンオンラインより抜粋

## Event Report



三条保健所主催イベント「食のたんけん」に  
寸劇「ノロ大王の弱点はこれだ!」をお披露  
十月十八日秋晴れの中、三条保健所主催のイベント  
「食のたんけん」がチャレンジャー三条店で開催さ  
れました。弊所はおもしろ寸劇「ノロ大王の弱点はこ  
れだ」を披露させていただきました。会場のかりやす  
はノロ大王に大コウイン! 大人の方々に、対処に大きな拍  
寸劇化されたノロウィルスの怖さ、対処に大きな拍  
手を頂きました。当初2回公演予定が大好評につき4  
回公演となりました。

三条保健所主催イベント「食のたんけん」に  
寸劇「ノロ大王の弱点はこれだ!」をお披露目

報告・意見をお待ちしております  
では、食品・環境等を中心に情報を発  
取り上げていたいただきたいものや、旬  
ましたら、お気軽にご連絡ください。  
〒105-8565 東京都港区新橋4-1-1  
大塚研究所 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