

PICK UP NEWS

北陸新幹線効果！

23 蔵元の銘酒を飲み比べ 越後・謙信SAKEまつり

新潟県上越地域の地酒と食を楽しむイベント「越後・謙信SAKEまつり」が10月24日・25日上越市高田本町商店街で開催された。今年で10回目を迎え、過去最高の23蔵元が出店し、多くの日本酒ファンが飲み比べを楽しんだ。官民で作る実行委員会が主催し、上越地方の3市や佐渡の日本酒、ワインの蔵元が出店した。参加者は1500円を払って、戦国武将上杉謙信をモチーフにしたおちょこを受取り、蔵元自慢の銘酒を味わった。北陸新幹線で訪れた東京都江戸川区の会社員男性は「蔵元の参加が多くてとても楽しい」と満足そうだった。

新潟日報

粘らない納豆でドライカレー 茨城県坂東市の学校給食で

納豆が苦手な子どもたちにもおいしく食べてもらおうと、去年開発された粘りの少ない納豆を使った給食が茨城県坂東市の小中学校で出され、普段は納豆嫌いだという子どもたちもおいしそうに食べていました。この納豆は茨城県と県内の納豆メーカーが海外市場を狙って去年開発したもので、粘りが少ないのが特徴。栄養価の高い納豆を苦手な子どもたちにも食べてもらおうと、この納豆を使ったドライカレーを考案し、市内の一部の幼稚園や小中学校の給食で出しました。白いご飯の上に納豆が入ったドライカレーをかけておいしそうに味わい、お代わりする子どもたちもいました。NHK NEWS WEB

食べるヤクルト 人気に呼応して再登場

ヤクルトはヨーグルトのように食べるタイプの「カップ de ヤクルト」を来月の3月下旬までの期間限定で売り出す。主力の乳酸菌飲料「NEW ヤクルト」の風味に生クリームを加えることで濃厚な味わいにした。「乳酸菌シロタ株」が1個あたり10億個含まれている。昨年同期限定で発売したところ人気だったため、パッケージを新たに再登場する。



割れる瞬間

車のガラス割を見学して、右のようなハンマーを「車内」に常備して「まーい」。

先が尖ったハンマー
※尖った側を割ります



自動車の窓ガラス割りを体験



講演「命を守ろう」
陸上自衛隊新潟地方協力本部長様



一本のロープがサバイバル早変わり



水難学会指定指導員によるロープワーク指導
本結びや一重つなぎ、もやい結びなどを学ぶ

皆様からの情報・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、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
〒950-0000 新潟県上越市
電話 0256(46)8311
FAX 0256(46)8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp

高校生が古代米で開発！リアル土器片クッキー

兵庫県の県立農業高校生が土器片そっくりなクッキーを開発し販売した。県立考古博物館が「古代米で何か作れないか」との持ちかけに、県内で育成された古代米の一種、紫黒米「ゆかりの舞」があることを知り、「地産地消のため、地元産の米の活用価値を高めた」と開発した。古代米を使うことで、クッキーは土器片を混ぜたような見た目になり、別な古代米・赤米の粉とココアを混ぜて生地を焦げ茶色にして、アーモンドとゴマで土器の小石や砂を、煤けた焼き色は竹炭をまぶして表現した。試作を重ね、しつとりとした食感と香ばしさを強調した。材料の配合割合によって型崩れが起きるなど、食感・味・形の三拍子をそろえるのが難しかったとのこと。また、兵庫県内で5ヘクタールしか栽培されていない希少な「ゆかりの舞」でパンとパウロンドの米粉も作った。両方とも古代米の米の粉と生地の交互に重ねた。色の特長を生かした。携わった高生は「古代米の田植えや稲刈りも手伝い、古代と現代の食に関わり、研究に携わりたい」と夢を膨らませる。

読売オンライン 11月4日

兵庫県の紫黒米（しこくまい）：兵庫県立農林水産技術総合センターHPより
紫黒米は黒いお米のことで、米の表面にアントシアニン色素が蓄積して濃い黒紫色に見えます。兵庫県ではもともと赤いお米を造るための着色用に育成しました。現在は健康酢など多くの加工製品に利用されています。既存品種の「もらさきの舞」を栽培特性の改良を行い、草丈が短く、収量が多い新品種の「ゆかりの舞」へバトンタッチされました。醸造適正に適したうるち種です。品種登録：2010年

米の食味ランキング、青森県初の「特A米」誕生！青天の霹靂

消費量が減る反面、近年の米の銘柄の多さには目を見張るものがあります。良食味品種や病害虫に強い品種、多収米品種などが農業試験場や民間企業で研究開発され、新品種が次々に誕生しています。現在日本で品種登録されている米は594品種（平成26年3月末日現在）のうち主食用では260品種ほどが作付けされています。店頭で販売されている米には、いくつかの品種を混ぜたブレンド米と単一品種のみの銘柄米があります。銘柄米には「コシヒカリ」「あきたこまち」など品種によるブランドがあり、さらに魚沼産コシヒカリのように産地もブランド化しているものもあります。ここ数年、消費者においしさをアピールしようと産地間で新品種や栽培技術の開発競争が激化して山形の「はえぬき」、北海道の「ゆめぴりか」など品種や産地で商品化したブランドが600以上存在するそうです。

日本穀物検定協会の「米の食味ランキング」で「特A評価（特A米）」をいくつかがピックアップしてみました。

●北海道・東北エリアより
●青天の霹靂（青森県）
青森県は東北6県の中、今まで唯一特A米銘柄がなかった県でした。青森県産の特A米認定銘柄となったのが青天の霹靂です。知事が感動の涙の記者会見はちよっと感動モノでした。

●なつぽし（北海道）
●ゆめぴりか（北海道）
一度特A米になった翌年も評価が保証されるわけではないので毎年勝負のなつぽし連続で認定を受け続ける北海道の2枚看板米「ふっくりんこ（北海道）」「ほしのゆめ」と「国宝ローズ」という銘柄交配で作られたニューフェース。今年も特A米認定。JAL機内食にもなっているそうです。

●ひとめぼれ（岩手県・宮城県）
ひとめぼれは宮城県のイメージがありますが、岩手県内ではひとめぼれの生産が一番多いとのこと。つやひめ・はえぬき（山形県）はえぬきの作付けはほぼ山形県内とのことです。



特A米を決めているのは（財）日本穀物検定協会。実際に炊いたお米を食べて食味を判定しています。

秋空の下「第3回けんおう防災キャンプ」を開催

三条市、燕市の緊急避難所として指定されている弊所では、防災に関する知識と役割を知っていただくため、今年も11月7日に「第3回けんおう防災キャンプ」を開催し、地域の方々にも参加いただき盛大に行われました。

今年で3回目となる「防災キャンプ」はあらゆる災害を想定し、自動車の「ガラス割り体験」「ロープを使ったレスキュー」を学びました。また、三条市防災対策室長からは災害時の避難についてのお話を、陸上自衛隊新潟地方協力本部長からは「命を守る」と題した講演をしていただきました。

社会福祉法人長岡福祉協会野いちご工房（新潟県長岡市）をお訪ねしました 地産地消にこだわった豆富チーズケーキをご紹介します



長岡福祉協会 野いちご工房は障害者自立支援施設。就労移行支援としてお菓子の製造・販売を通して職員に必要な挨拶・コミュニケーション能力・集中力や衛生知識などを日々学んでおられます。今回の越後てくてくフェイスブックでは野いちご工房で製造販売されている「豆富チーズケーキ」をご紹介します。地産地消にこだわった豆富のチーズケーキは長岡名産「肴豆」を使用した「今井豆腐店」の豆富と関原酒造の塩糍を使用しています。肴豆の風味とチーズの濃厚さ、塩糍のやわらかい味が広がります。中に入っているリンゴのシャキッとした食感がアクセントになっており、おいしさをさらに引き立てています。豆腐を使用しているのでヘルシー！ビューティー！体にも優しいチーズケーキです。このケーキは新潟県内で行われた、平成25年度障害者授産製品おやつコンテストにおいて優勝した商品です。お菓子作りは朝9時から夕方まで行われ、従業員の方は、夏は暑く冬は寒くて大変だとおっしゃっていましたが、遣り甲斐を感じられている様子で、イキイキとした表情に見えました。またお会計の待ち時間に紅茶のサービスをしてくださり、お客様への気配り・心配りが感じられとても感激しました。

取扱い店舗：カーネーションプラザ・イオン長岡店内パレット・なじらて関原店・野いちご工房
社会福祉法人 長岡福祉協会 野いちご工房
〒940-2035 長岡市関原1丁目字中原3195
TEL：0258-47-5141 FAX：0258-47-5140
直売所営業時間9：30～16：00 定休日：土・日・祝日

長岡野菜『肴豆（さかなまめ）』

長岡市で栽培される枝豆のうち、最も遅い時期に収穫される晩生品種。9月下旬から10月上旬のごくわずかな期間しか出回らないことから「幻のえだまめ」と呼ばれています。強い甘味と風味が特徴的で、酒の肴にぴったりということから「肴豆」と名付けられました。さやの内側の皮が薄く、いくら食べても飽きません。長岡の土地、それも田んぼに植えた肴豆だけが芳香で甘く、美味な枝豆になります。

塩糍・塩麴

糍と塩、水を混ぜて発酵・熟成させた日本の伝統的な調味料。東北地方で作られていた三五ハ漬けがルーツともいわれる。発酵食品なので乳酸菌もたっぷり。お通じをよくしてすっきりデトックス。体にいいだけでなく、発酵の際に生成される旨味成分の働きによって味にコクと深みが倍増！

県央のつぶやき

野いちご工房の従業員の方々的一生懸命に作業をされている姿を拝見させて頂き、また温かい気配り・心配りにおいしいお菓子だけではなく元気ややる気を頂きました。ただではなく毎日ですが、ほっこりと優しい寒さが増す毎日ですが、ほっこりと優しい豆富チーズケーキを是非ご賞味ください。



平成25年新潟県障害者授産製品おやつコンテストの概要

障害者施設の製品を県民の皆さんに知っていただくとともにコンテストの参加を通じた商品力や生産意欲の向上を図るために、県民投票式によるコンテストです。

好評取り扱い中
嘔吐物処理に必要なものをセットした嘔吐物処理キット 1500円
嘔吐物がコップになるしつかり殺菌・消毒
キャップがコップになるしつかり殺菌・消毒
口臭もとれる携帯うがい薬 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



観て・聞いて・体験する講演会
そして楽しい・うれしい・笑顔をえいせい！
ノロ劇場パート2「ノロ大王の弱点はこれだ！」
出張公演（好演）・講演承ります