KENOHL
県央かわら版
第37号
平成28年1月20日発行
発行所
一般社団法人県央研究所

PICK UP NEWS
マヨネーズの賞味期限 ２か月延長・・キューピー

キューピーは１月６日、キューピーマヨネーズの一部と、キューピーハーフの賞味期限をこれまでより２か月延ばし、１２か月にすると発表した。３月以降に出荷する５０グラム～４５０グラムの５容量の「キューピーマヨネーズ」と１月22日以降に出荷する「キューピーハーフ」の全商品が対象となる。劣化の原因となる酸素を減らす新製法を導入するなどし、賞味期限を延ばしても風味や味が落ちないことを確認したという。賞味期限を延ばすことで、家庭の食品廃棄を減らすことにもつなげる。

読売新聞１月７日付より抜粋

「食べるカイロ」が人気 ショウガ効果で体の芯から暖

香川県の食品メーカーが製造・販売する「食べるカイロ」の話題です。商品パッケージにはカイロとあるが、中身は国産ショウガを加工して血行促進を強めた「発酵黒生姜」の錠剤。昨年の12月中旬から販売を始めたところ、わずか１週間で品切れとなった。食べてから10～20分位で「体の芯から熱を感じ、指先まで行き渡る」という。場所を問わずに手軽に暖をとれる点がカイロと共通していることから名付けられた。パッケージもカイロを意識して赤とオレンジ色で仕上げた。こうした奇抜なネーミングやデザインが受けて注文が殺到し、１月から増産を計画。屋外作業の多い農家やゴルフなどレジャーの利用客などにぜひ試してもらいたい」とＰＲしている。

日本農業新聞１月５日より抜粋

食の安全に「国際基準」導入を義務化へ・・・厚労省

厚生労働省は、食品衛生管理の国際基準であるＨＡＣＣＰ（ハサップ、危険度分析に基づく重点衛生管理）の導入を、食品関連の企業に対して段階的に義務化する方針を固めた。来月にも有識者による検討会で対象品目や時期の計画づくりに着手し、早ければ来年から食品衛生法改正などを行う。中小企業の導入率は３割にとどまるが、２０２０年の東京五輪・パラリンピックに向けて食の安全をアピールするためにも、国際的に信用される衛生管理への転換が急務と判断した。

読売新聞１月１３日配信より

ＨＡＣＣＰは、１９６０年代に米国で宇宙食の安全確保のために開発された手法。加熱の温度が低すぎたり、異物が混入したりして食品の安全に問題が生じないよう、「チェック」と「記録」を徹底することが特徴とされている。

新食材「昆虫」に注目！エコ＆味・食感も良好

空揚げにしたセミはポテトチップスのようなサクサクした食感。乾燥させたコオロギは、噛めば噛むほど味わい深く、煮干しのよう。世界人口の増加を背景に食料不足が懸念される中、国際食料農業機関が栄養価の高さや飼育の際の環境負荷の小ささなどの観点から食用昆虫を評価するリポートを公表したことで「昆虫食」への注目度が高まっている。昆虫は高タンパクでビタミンも豊富。また、エコの観点からも生産するための飼料も少なく、養殖で排出される温室効果ガスも家畜より少ない。昆虫食の普及活動を行うＮＰＯ法人では、昆虫養殖は広大なスペースを必要とせず、残った農産物などを餌として利用できると指摘。土地集約の難しい中山間地域の遊休農地などの活用で、持続可能な一つの農業モデルにもなると話す。

普及に向けての問題点の一つは昆虫の姿。見た目に抵抗感のあるという人も少なくない。このＮＰＯ法人ではカレーで煮込んだり、衣を付けて揚げたりと抵抗感を和らげるさまざまなレシピ開発を行っている。ただ、牛肉や豚肉の代わりに大量に昆虫を食べるという生活の大転換は難しく、肉や魚を補完する食材やおつまみやお茶請けといったものから昆虫食を広げていくのが現実的だという。

時事通信社より抜粋

昆虫は日本ではさくから食べられていました。身近なところではイナゴや蜂の子の佃煮等が思い浮かびます。蚕のサナギやザザムシ等もあります。※ザザムシ＝トビケラの幼虫
信州では伝統食のおみやげ品としても販売されています。

「温泉バナナ」で地域おこし みなかみ町猿ヶ京 温泉排水の熱利用

群馬県みなかみ町の猿ヶ京温泉で、温泉排水の熱を利用してバナナを栽培する試みが始まっている。地域おこしを目的に建設コンサルタント会社や大学などが地元住民と連携し将来的に「温泉バナナ」として売り出そうと試行錯誤が続いている。猿ヶ京温泉の一画にある畑には、バナナ用の木造のビニールハウス１棟が立ち本格的な栽培に向けた準備が続いている。ハウス近くには近くの温泉施設から約３７度の温泉排水が引かれ、木くずを燃料とするバイオマスボイラーなどを使い、地中加温も施されている。みなかみ町によると猿ヶ京温泉の客数は２００６年度は２４万人を超えていたがその後は減少傾向で、１４年度は約１９万８千人だった。温泉を生かし、新たな観光の目玉を作ろうと企業や大学が研究会を立ち上げ１５年２月から活動をスタートさせた。研究会の代表は「農業の専門家が考えないような意外性のあることがやりたかった。」バナナの他、イチゴやキュウリなども栽培している。研究会は農水省から受けた補助金で３月まで試験栽培し、その後も取り組みを続ける予定。

日経新聞電子版より抜粋

ノロウイルス 大流行の恐れあり

国立感染症研究所は1月19日、感染症発生動向調査を更新した。第1週に全国の定点医療機関から報告のあったノロウイルスによる感染症胃腸炎患者数は2万4千3百人、定点当たり報告数は7.74だった。都道府県別では44の都道府県で報告数が増加した。愛媛県、大分県、富山県、山形県、熊本県の定点あたり報告数が高くなっている。

厚労省は新型のノロウイルスが検出され、大流行の恐れがあるとしている。乳幼児や高齢者の場合、吐瀉物を詰まらせて、死亡したり重症化したりすることがある。トイレ後や、食事前の手洗いの徹底、調理の際には手洗い・加熱・調理器具の清掃など感染防止の注意が必要です。

(写真左)専用スプレーボトル　¥540　(税込み
(写真右)キエルキン　20L　¥7,500　(税込み

ちょっとせんでぇ～ん！
県央研究所ではノロウイルスの予防や環境除菌として除菌剤「キエルキン」を所内の各所で使用し予防に努めています。
白血球と同じ作用で、環境除菌、ウイルス除去、消臭に販売もしていますので気軽にお問い合わせください。
名称：弱酸性次亜塩素酸水溶液

新潟発 創作スイーツで「大潟」の魅力発信 特産品を生かしたスイーツコンテスト

新潟県上越市大潟区の特産品を生かしたスイーツコンテスト「Ｏ－１グランプリ」の最終審査が行われ、特産のイチジクやサツマイモを使った菓子がずらりと並び審査員をうならせた。

上越市大潟区の魅力を発見・発信しようと大潟商工会が主催し３回目の開催。上越市内から２２点の応募があった。

会場には、バナナカボチャのクリームなどで大潟に飛来する白鳥をかたどったシュークリームやイチジクの甘露煮のくずきりなどアイデアに富んだ菓子が並んだ。グランプリには上越市名立区の主婦が作った「恋するうのんちゃんのイチジクタルト」が選ばれた。タルトに載ったイチジクをハート形に切り、鵜の浜温泉のキャラクター「うのんちゃん」の恋心を表現した点が評価された。

うのんちゃん
大潟区鵜の浜温泉に古くから伝わる「人魚伝説」から生まれた人魚姫のキャラクター・チャームポイントは愛くるしいマスクと鮮やかな金髪
長ひれでチョコチョコと歩く可愛らしさ

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　info@kenoh-labo.or.jp