

食物アレルギーを意識したグルテンフリー食品が注目

東京ビッグサイトで開催されていた「健康博覧会 2016」では食物アレルギーに対応した食品も多数展示されていた。近年、小麦に含まれるたんぱく質「グルテン」が原因で、小麦アレルギーやセリアック病など、さまざまな体調不良に陥ってしまう人が増え、米国を中心に、日本でも問題視されているという。それにともない、小麦の代わりに、グルテンを含まない「グルテンフリー」食品への注目が高まりつつある。会場では、小麦を一切使用せず、発芽玄米から作ったグルテンフリーパスタや大豆 100%でイソフラボンを含めるソイヌードル、米粉や玄米粉などを原料にしたうどんやそうめん、グルテンフリーのミックス粉などが見かけられた。このほか、グルテンフリーのスナック菓子を展示していたブースでは牛乳を使用せず、ココナッツオイルを原料にした、粉末のコーヒークリームもあった。

豆腐にける具入りソース2種 永谷園より発売

永谷園は具入りソース「豆腐にけるだけ! 麻婆冷やっこ 中辛」「鶏しお冷やっこ 柚子こしょう風味」を4月11日より発売。「麻婆冷やっこ 中辛」はトウバンジャンの辛みなどを効かせたマーボーソースにした。具材にはひき肉やネギなどを使っている。「鶏しお冷やっこ 柚子こしょう風味」は鶏だしをベースに、ユズコショウで爽やかに仕上げた。冷たい豆腐にけるほか、電子レンジで温製メニューとしても楽しめる。1袋に豆腐半丁分が入っている。

日経新聞3月28日配信より抜粋



西日本新聞配信より抜粋



カップヌードル初の高級品 スッポン・フカヒレスープ味

日清食品は4月11日より「カップヌードル リッチ」を発売。初の高級版で、スッポンの粉末を加えた「贅沢だしスッポンスープ味」、オイスターソースを使った「贅沢とろみフカヒレスープ味」がある。麺の量は通常より少ないが、「こだわりのスープを飲み干してほしいから」と担当者話す。カラーゲンやクコの実入れるなど健康にも配慮した。希望小売価格は税抜き230円。

朝日新聞3月29日配信



フカヒレスープ味

機能性表示食品市場拡大、トクホからのシフトも

2016年の機能性表示食品市場は昨年の2倍に当たる69.9億円に膨らむ見込みであることが、富士経済の調べで分かった。機能性表示食品は昨年4月に開始された制度で科学的根拠に基づいた機能性を事業者の責任において表示した食品。特定保健用食品との違いは、トクホが効果や安全性について国の審査と許可が必要なのに対し、機能性表示食品は販売前に安全性及び機能性の根拠などを消費者庁長官へ届け出るだけでよい。簡単に言うとトクホよりゆるい基準でトクホのような表示ができるということ。富士経済によると、「最大のメリットは科学的根拠に基づいた具体的な機能性を商品パッケージや広告媒体に記載できることと有力な訴求ポイントになる。機能性の表示ではトクホより踏み込んだものもある」という。市場規模を調査した結果、機能性表示食品の15年の見込みは30.3億円だった。トクホは38.62億円。富士経済では「機能性表示食品の予測は15年調査時点のもので、その後発売された商品や受期待ちの商品を考慮すると、予測値を大幅に上回るとみられる」としている。

エコノミックニュースより抜粋

世界初倍率7千倍のカラー電子顕微鏡開発 九州産業大

九州産業大学医療診断技術開発センターは、有効倍率7千倍の高倍率で観察できるカラー電子顕微鏡を世界で初めて開発したと発表。蛍光色素を併用することで細胞の状態をより詳しく調べることが可能となり、がんや感染症の新たな診断や新薬開発に貢献できるとしている。2年後には2万倍まで性能を高め、製品化を目指す。有効倍率が約千倍と低いもののカラー画像の光学顕微鏡と、倍率は高くても色を識別できない電子顕微鏡を組み合わせて開発。それぞれ撮影した画像の合成処理により、高倍率のカラー化に成功。蛍光色素は医療診断分野で細胞の一部やタンパク質を異なる色に光らせ、観察するに役立つ。電子線や光が当たると色が消えてしまう弱点があったが、室温で10年以上退色せずに長期保存できる新たな蛍光色素も開発した。センターの磯辺所長は「蛍光色素とカラー電子顕微鏡を組み合わせて、高倍率の観察が継続できる。医療の基礎研究や臨床データの解析などに貢献していきたい」と話している。

西日本新聞配信より抜粋

がん診断進歩に期待



泉央かわら版

第40号

平成28年4月20日発行

発行所

一般社団法人泉央研究所



新潟発新ブランド米「新之助」早大ラグビー部とスクラム

新潟県は来年から一般向けに販売する新ブランド米「新之助」をPR活動で5年間連携する協定を早大ラグビー部と結んだ。県が新之助を毎年30トン提供する一方、早大ラグビー部はPR活動やラグビー教室などで協力する。新之助は粒の大きさとコク、甘味が特徴。平成29年から年1万トンの本格生産を始め、コシヒカリ以外のトップブランドを目指す。県は今回の連携で早大ラグビー部の持つ力強さや潔さ、チャレンジャー精神を新之助のイメージに加えたいとしている。同大井草グラウンドで行われた協定の締結式で泉田知事は「新之助を食べて試合で頑張ってもらいたい」と激励。県内の農家の主婦でつくるPRチーム「新潟ライスガールズ」が握った新之助のおにぎりを部員らとともに味わった。同部では1食当たり900グラムの米飯を食べるよう指導しており「新之助の提供はありがたい」と喜んでいる。

産経新聞より一部抜粋

新潟ライスガールズ
新潟県産コシヒカリをPRするため
に結成されたお米農家ユニット。
唄って踊れる元気な農家のお母さんたち。

梅干しを食べた8割がインフルや風邪を発症せず

紀州田辺うめ振興協議会は、今冬に毎日梅干しを1粒食べたモニターのうち、80%がインフルや風邪を発症しなかったと発表した。梅干しを食べなかった前年同期の症状なしは55%だった。モニターは梅干しを食べる習慣がなかった101人を公募。うち有効回答64人。60日間梅干しを1日に1粒食べてもらい、風の症状の有無や体調の変化を調査した。期間中にインフルや風邪の症状があったのは3%、38度以上の発熱が3%、38度以下の発熱が14%、また症状なしが80%だった。前年同期は38度以下の発熱が31%、38度以上の発熱が14%、また症状なしが80%だった。調査開始30日後、60日までの体調に変化がなかったのは2%のみ。疲労回復効果が20%、胃腸調子が改善し、ダイエット効果が14%、食欲改善が13%あった。モニターの大半が県外在住で年代別では30代が35%で最も多い。モニターを梅干しを食べる習慣ができたのは86%。同協議会は「風邪に良い効果を与える成分がある可能性が高い。田辺の梅干しの良さをPRする機会にもなった」と話している。

紀伊民報配信より抜粋

セリアック病

小麦・大麦・ライ麦などに含まれるタンパク質の一種であるグルテンに対する免疫反応が引き金となって起こる自己免疫疾患。この疾患は他にグルテン性腸症、グルテン過敏性腸症など様々な別名がある。患者の近親者にセリアック病患者が見られることから遺伝的要因が大きいとされているが、外科手術・妊娠と出産・ウイルス感染・または激しいストレスなどが引き金となって発病する場合もあるとされる。セリアック病の症状は他の病気（過敏性腸症候群、鉄欠乏性貧血、クローン病、憩室炎、慢性疲労症候群など）と似ている。大部分の患者はグルテンを含まない（グルテンフリー）食品を摂ることで症状悪化を防ぎ、小腸の機能を回復する。現時点では根本的な治療法はなく、生涯グルテンフリーの食生活を続ける必要がある。市販の食品にはグルテンを含んだ物が多いことから、栄養士の助言を受けたり、回避すべき食品のリストアップをおこなう必要がある。Wikipediaより引用

皆様からの情報、ご意見をお待ちしております。泉央かわら版では、食品環境等を中心に情報を発信しております。取り上げたいものや、旬な話題等があります。お気軽にご連絡ください。泉央かわら版事務局

電話 02556(46)8311
FAX 02556(46)8310
Eメール info@kenoh-jabo.or.jp

健康食品の基礎知識まとめた小冊子「健康食品手帳」の付録付

健康食品の利用者は多い。市場調査会社によると2015年度の利ユーザーは575.8万人と推計され、1人あたりの年間平均購入額は約2万7500円という。こうした健康食品に関心を持つ人に向け「ぜひ読んでおきたい」として、昨年12月にメッセージを出した。「ビタミンやミネラルのサプリメントによる過剰摂取のリスクに注意など19項目で信頼のできる情報を基に、あなた自身の健康に役立つ選択を」と呼びかけている。一般財団法人医療研究・社会保険福祉協会は、健康食品の基礎知識と使う際に気を付ける事柄をまとめた小冊子「知っておきたい健康食品の基礎知識・Q&A」を2月に発行した。付録は「健康食品手帳」。買い求めた健康食品の製品情報を書き込み、毎日の摂取量と体調を記録できる。「健康記録」に記入するだけでなく、万一体調不良が起きた場合や薬との飲み合わせなどを医師、薬剤師に相談する際に役立つ」と同協会では話している。

朝日新聞配信より抜粋

三条市のキムラ屋酒店をお訪ねしました
若女将様より新潟市「朱鷺メッセ」で開催された「新潟淡麗 にいがた酒の陣」
に参加されての感想・お勧めのお酒や楽しみ方を教えていただきました。

真剣勝負「にいがた酒の陣」

年々人気が高まる「にいがた酒の陣」今年で12回目となりました。
来場者は3月12日(土)・13日(日)の開催で初日71,752人
(昨年70,845人)、2日目50,900人(昨年49,130人)。



毎年試行錯誤される実行委員も凄いです☆

心地よい時間と空間を過ごして欲しいとおもてなしの気持ちたっぷり！！

- ①待ち時間を短縮！スムーズに入場できるよう入口を2ヶ所にしました。
 - ②飲食ブースを屋外にし、ゆっくり飲みたい人用にテント内の飲食エリアを設置。
- 会場はとても広大し、入場者も酒蔵の人も日本酒談義に花がさいていました。

「にいがた酒の陣」は、私にとってその年のお酒を知るためのとても大事なイベントです。

- ◆吐きを持参し(全部飲み干していたら大変です！酔っぱらいます。)雑誌等で前もって入念な下調べをして(お客様の好みや今注目されているお酒)等毎年テーマを決めて挑みます。勿論まぼ全蔵元をチェックしますよ☆
- 最近健康志向と価格的にバランスの良いこともあり純米酒ファンが多いです。
- お気に入りには上越地方の酒蔵☆値段が良心的で何と言っても美味しいです。☆一押しは☆
- 口当たりはマイルド、優しく膨らみがある味わいが魅力的です。☆

是非「爛酒」にトライしてみてください・・・新しい発見あり♪

一般的にお酒は温めると甘味や酸味が増し美味しくなります。
※爛に向かないものもあります(一例：香りの強いお酒・ジュシーで甘いお酒)
個人的におすすめの温度は35度(ひと肌)から45度(上爛)。
50度(熱爛)～55度以上(とびきり爛)になると辛味・苦味・渋みを感じるの
でこの辺りはお好みで。(聞いた話ですが、魚沼の方は爛と言うと55度が当たり前だ
そうです。雪深いところからでしょうか?)



～ 変化をわかり易く楽しませてくれるお酒

爛できる生酒「涼暖生緑川」

もち米四段仕込みに10号酵母を使用し、香り豊かで落ち着いた味わい。
おすすめ飲酒温度：お爛にするなら45度(上爛)・冷酒なら5度前後(雪冷え)
爛・冷どちらも試してください！同じお酒かな～と思ってしまいますよ！！
注意事項として
◆保管は冷蔵庫で。
◆お爛は湯煎がベスト。



上越市大潟区
竹田酒造店



妙高市
千代の光酒造



上越市市川区
代々菊醸造



上越市
妙高酒造

女将の一滴入魂

お酒への熱い想いをインタビュー！！
Q キムラ屋酒店の若女将にとってお酒とは？

食卓を豊かにするもの
場を和ませるもの
人と人とを繋ぐ・・・
コミュニケーションツールです。

キムラ屋酒店
フリーダイヤル：0120-33-4387
新潟県三条市西裏館3丁目1-3



「新潟淡麗 にいがた酒の陣」は新潟県酒造組合の50周年を記念して2004年に第1回が開催されました。モデルになったのが、ミュンヘンで1810年から開催されているビール祭りの祭典オクトーバーフェストです。その土地を大切に、県外及び国外から来た人々と共に、地元の食と地酒を楽しむことがコンセプトです。

県央のつぶやき

美味しいお酒を提案することでお客様とのコミュニケーションを大切にされている若女将。「人もお酒も大切に思う気持ちをもって接すれば、回りまわって自分へ返ってくる」と仰っていました。
米を作ってくれる農家、酒を造ってくれる杜氏がいて、美味しいお酒が飲めること。
実家が農家であたり前に米を作っていた私には、そんな感謝の気持ちでいて下さる方がいるとは考えもしなかったことでした。皆さんも当たり前のことを大切に想いながら味わうお酒はきっといつもと一味違って美味しいのではないのでしょうか？
奥が深いお酒の世界！今年は新たな気持ちで田植えに臨みたいと思います。

新潟産酒米新品種「越淡麗」こしたんれい
苦節15年の時を経て、酒米最高峰兵庫県産「山田錦」を母に、新潟県を代表する酒造好適米「五百万石」で交配し、新潟県で開発した新品種が「越淡麗」。大粒で玄米タンパク含有量が低く、高度な精白に耐える特性を持っている。「五百万石」では50%を超える高度精白に不向きのため、大吟醸酒には他県産の「山田錦」が多用されてきた。米と水と技の全てを県内で完結させる「オール新潟」大吟醸酒がこの酒米新品種「越淡麗」で可能となった。



砺尾棚田産「越淡麗」
左 原料米
中 精米歩合 50%
右 精米歩合 21%

※キムラ屋酒店 様より
お借りしました。