

PICK UP NEWS

アレルギーフリーのだしパック 三条市のフタバが発売

和風だし、つゆ製造のフタバは食塩やアレルギー品目を使わない業務用だしパックを販売した。要望が多かった病院などの医療機関や学校、高齢者施設の給食向けのニーズを取り込む。和食向きでかつお節とイワシの煮干しを使い、コクがあり風味よく仕上げた。素材の旨味を生かし、化学調味料と食塩を使わないことで食塩摂取量を減らすことができ、同社の顆粒だしで調理したみそ汁と比較して食塩相当量50%カットできるという。

食物アレルギー対策が求められる学校給食の他、病院などでの給食にも利用しやすいよう、小麦やエビなどのアレルギー特定原材料7品目とそれに準ずる20品目の計27品目を使っていない。アレルギー物質を含まないのでアレルギーがある人にも安心して使ってもらえるとしている。

小分け調味料・食品が人気 持ち運びにも便利で無駄もなし

持ち運びに便利で少人数でも使い切れるよう、小分けにした個包装タイプの調味料や食品の人気の高まっているそうです。単身世帯の増加も背景でさまざまな商品が展開されています。

キッコーマン食品「わが家は焼肉屋さんダブルリッチ」は手を汚さず片手で簡単に開封できる小容量ポーションパック。はごろもフーズの「シーキッチンマヨネーズタイプ」は4個入りの10gシーキッチン入り。1袋でおにぎり1個を作ることができる。

キューピーの「あえるパスタソース」シリーズは温めずそのまま絡めるだけで食べられるのが特徴。1食分のソース2袋入りで販売。

産経新聞より引用

アトピー性皮膚炎の

原因遺伝子を発見・・・理研など

理化学研究所や京大など研究グループは、アトピー性皮膚炎の原因となる遺伝子を、マウスを使った実験で突き止めたと発表した。新たな治療薬や予防法の開発などにつながる成果という。

理研の研究員らは、アトピー性皮膚炎を発症するマウスを調べ「JAK1」というたんぱく質の遺伝子の一部が変化し、異常に活性化しているのを発見。その結果、皮膚の角質に働く酵素も活性化し、角質がはがれて刺激を受けやすくなっていることが分かった。JAK1の働きを防ぐ塗り薬や、刺激から皮膚を守るワセリンなどをマウスに塗ると、アトピー性皮膚炎の発症を予防できたという。

読売オンラインより引用

厚生省は、血小板減少患者の出血予防や手術時行われる血小板輸血に関する事項を追記した、血液製剤の使用指針の改正案をまとめた。アナフィラキシーショックなど重篤な副作用が観察された場合、副作用が少ないとされる洗浄血小板製剤の使用を推奨している。

厚生省、洗浄血小板の使用を奨励へ 血液製剤使用指針の改正案まとめる

アナフィラキシーショックなどの重篤な副作用が一度でも観察された場合、薬剤の事前投与で予防できない発熱や呼吸困難、じんましん、血圧低下などの副作用が2回以上観察された場合、「血小板を洗浄した後、患者に投与することが望ましい」と記載した。

この改正案は、薬事・食品衛生審議会血液事業部会適正使用調査会に提示済みで、今後血液事業部会運営委員会などの了承を得られれば、今秋にも洗浄血小板製剤の流通・使用が始まる見通しとなる。院内で調整するため、職員に負担が掛かり品質にも違いが出かねない洗浄血小板について、厚生省は移行期間を設けた上で日赤の製剤に統一し、医療現場の省力化や品質の安定化を図りたい考えだ。

ヤフーニュースより



利用急増の電子たばこ、米で18歳未満に販売禁止へ

日本では個人輸入は規制できず

米食品医薬品局（FDA）は、米国の中高年の間で利用が急増している電子たばこについて、18歳未満への販売を禁止することなどを盛り込んだ規制の最終案を発表。製造業者に対してFDAから製造許可を得ることなども義務付け、米国では18歳未満の若者への紙たばこの販売は禁止されており、電子たばこも同じ扱いとなる。新規分では販売業者に対し販売の際、身分証による年齢確認を義務付け、自動販売機による販売や試供品の提供などを原則禁止する。

電子たばこは、電動式の吸入器にニコチンや香料などを含む溶液を入れ、蒸気を吸い込む仕組み。紙たばこに比べタールなどの有害な化学物質やニコチンなどの有害な成分が少なく、燃やさない点もメリットがある。米国では電子たばこの利用が急増しており、約300万人の中高生に広まっているとの推計もあり、独自に規制を導入する自治体も出ています。

日本では、ニコチンを含む電子たばこの製造販売は医薬品医療機器法で国の承認を得る必要がある。個人的に輸入する場合も規制できない。ニコチンを含んでいない電子たばこについては、未成年の使用を禁止する法律はない。

野菜“麺”脚光浴びる 女性が注目 大手食品も商品化

薄く切ったズッキーニやキュウリなどを麺のように食べる「ベジヌードル」が野菜の新しい消費スタイルとして注目されています。麺を食べる感覚で、カロリーを抑え野菜もたくさん取れると健康志向の高い女性に人気を博し、大手食品メーカーは自社の惣菜店や販売を開始している。家庭で簡単にベジヌードルを作れる専用カッターは、人気商品。料理サイトでは特集が組まれるなど、夏に向けて冷製パスタやそうめんに並ぶ新たな「主食」になりそうな気配のことです。

日本農業新聞より引用加筆



あやの 花言葉
優雅な心・うまい・愛しい・神秘的な人など



バラハタ

築地市場仲卸店での誤販売事故 有毒魚「バラハタ」のシガテラ毒（シガトキシン及び類縁化合物）って？

今年4月に築地市場の仲卸店で食中毒を起こす恐れのある「バラハタ」が誤って販売され、中華料理店が購入し「蒸し魚」として提供されたが幸い健康被害の報告はなかったとのニュースがありました。この「バラハタ」と「毒」について調べてみました。

バラハタはハタ科の深海魚の一種で、主な生息地は琉球列島、インド洋、太平洋などで、日本では和歌山以南に分布生息。薔薇の花の色から連想する赤い色が特徴です。今回話題になった「毒」は「シガテラ毒」と呼ばれる自然毒です。主成分は「シガトキシン」および「類縁化合物」で、魚の体内に蓄積されているタイプで、魚の毒でもっともその魚にはなかつた毒素だそう。厚生省のホームページでは、この毒の症状として温度感覚異常、筋肉痛、頭痛、排尿障害のほか下痢、嘔吐など消化器系への症状や、不整脈や血圧低下などの循環器系症状もあり、神経症状は重症の場合数カ月から1年継続することもあるとされています。死亡例は極めて稀とのこと。

厚生省HPより

シガテラ毒はバラハタやバラフエダイ、イシガキダイなど有毒魚とされています。平成元年から平成22年の間に、シガテラ食中毒は78件の届け出があり、このうちバラハタによるものが16件と最も多く報告されているそうです。動植物の自然毒は食べると必ず症状が出るわけではありませんが、販売者だけでなく消費者も自然毒にあるものを食べることは中毒を引き起こすこともあり得るため、認識が重要です。



お役所分りもーの。くわいする時にも注意！マニヤ

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、一般的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 読売オンラインより引用

電話 02256(46)8311
FAX 02256(46)8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp