KENOHL
県央かわら版
第42号
平成28年6月20日発行
発行所
一般社団法人県央研究所

町の空き工場を活用して墨田区産の野菜栽培
地産地消、商店街とタッグ　墨田区八広

空き工場を活用して地域に産業を生み出そうと墨田区八広に新たな野菜栽培・加工工場が誕生しました。工場内で栽培した「墨田区産」の野菜を粉末などに加工して生産化し、地元商店街と連携・販売することで同区の製造業者や商店街の活性化につなげる狙いです。

墨田区では多くの町工場が並んでいましたが、後継者不足や景気の低迷により年々減少し、多くの空き工場があり、区はこれらを生かすアイデアを持った企業に補助金を出すなどして誘致を進めていました。

新たに工場を開いた生命科学関連のベンチャー企業は以前、墨田区と協力し町工場3500事業者の実態調査を行い、町工場の減少ぶりを知り、これまで大手ファストフード店の野菜栽培工場を開発するなどしてきた経験を生かし、自社の野菜工場を設立する。

工場は以前、自動車工場などに使われていた建物を利用。無菌状態に保たれた栽培ルームで、水・肥料やり、光源・温度管理は全てタブレット端末での遠隔操作。最新の技術と研究の成果を注ぎ込み、無農薬で栄養価の高い野菜を栽培するといいます。

栽培する野菜は小松菜、水菜、リーフレタス、ルッコラなどでそのまま出荷するほか、乾燥・粉砕し粉末状に加工し、ソフトクリームやパン生地に練り込めるように製品化。地元の食品業者や飲食店で使ってもらう計画です。この工場の所長は「墨田区産の野菜を墨田区で消費していけるような事業として拡大していければ」と話しています。

参考資料：読売オンライン記事より引用

魚のおいしさ指標「脂肪含量」10秒以内に判断
測定器を千葉県水産総合研究センターと民間企業で開発

千葉県水産総合センターと民間企業が、魚のおいしさの指標とされる「脂肪含量」を迅速に計測できる機器を開発したとのことです。魚に軽く押し当てるだけで計測できるのが特徴で水産業の現場での利用が広がっているそうです。魚の脂肪含量は味に影響するほか、価格や加工の用途の判断基準にもなります。かつては脂の乗り具合は「目利き」に頼っていて、化学分析での測定もできますが、身をすりつぶす必要があり、測定にも時間がかかるといいます。千葉県は長崎大学などと協力し、素早く計測できる安価な測定器の研究開発を推進し、電気を通しにくい脂肪の性質の着目し、魚に電気を流した時の電気抵抗から脂肪含量を推定する技術を確立したとのことです。この技術をもとに民間企業が昨年マアジなど6種類の魚の脂肪含量を測定する機器を製品化しました。その後の改良でカツオ、サケなどの測定も可能になり14種類の対応。

引用：読売オンラインより

寝かせたカレーで食中毒！？
カレーの保存方法、誤るとウエルシュ菌繁殖の原因に

1日寝かすとおいしいと言われるカレーですが、寝かし方を間違えると「ウエルシュ菌」の温床になり、どんどん増えてしまうリスクがあります。しばし集団感染も発生するウエルシュ菌は、人に下痢をおこす下痢原性毒素を産生し、食べ物と一緒に口から体内に入るとその毒素によって腹痛や下痢などの中毒症状が起こります。

ウエルシュ菌は空気があれば増殖しない「嫌気性菌」。空気がない場所のみで増殖します。空気があるところのみで増える一般的な菌とは真逆の性質です。そして極端に乾燥した場所や高温の状態などの環境下では「芽胞」なって身を守ります。この芽胞は熱に強く100℃で1時間以上加熱しても死滅しません。加熱によって身を守ろうとして、芽胞にさらなる菌が増えるという性質があります。加熱後食品が室温に放置され50℃以下になると、身を守っていたウエルシュ菌がまた増え始めてしまいます。家庭で気をつけるべき食品の代表的なものが、大人も子供も大好きなカレー。家庭では多めに作り置きして、加熱してからまた食べることが多いと思いますが、毎日加熱して菌を殺しているから大丈夫！と思っていても、室内で放置する時間がある場合、食品中に「ウエルシュ菌」があればどんどん増えていくことになります。

別名「給食病」

ウエルシュ菌による食中毒は、実は家庭以上に集団給食施設、飲食店、仕出し屋などの大量に調理するところで発生しやすいとされています。そのため別名「給食病」とも呼ばれています。季節性がなく1年中起こり得ますが、気温の高い夏場は食品も温かくなるので、さらに注意が必要です。

一晩寝かせたカレーはおいしい
- 具材のもつ旨み成分や甘味成分がソースに溶け出し肉・野菜・香辛料に含まれる糖質やタンパク質、アミノ酸などの成分が微妙に絡み合うことで独特のコクが生まれるといわれます。
- ブイヨンも一晩寝かせることにより「冷ます」「温める」が繰り返され素材の旨味がよく混ざり合い熟成が進みます。

正しい保存方法は
- 加熱済み食品でも冷蔵で保管する。小分けして冷蔵庫に保存がベスト
- スープなどはできるだけ底の浅い容器に入れて保存する。
- 食べる前にしっかり加熱
- 冷凍保存用の密閉パックに入れて急速冷凍するのがベター

PICK UP NEWS

米国で有機食品ブームが拡大 15年の売上高過去最高を記録

米有機取引協会（OTA）によれば、有機食品の売上高は15年に397億ドルと過去最高を記録した。前年比の伸び率は11%で食品全般の3%を大きく上回った。健康志向の高まりに加え、オバマ政権の支援もあって成長が続きそうである。

有機食品は米食品売上高の5%を占め、OTAは有機食品を8種類に分け売上高を調査。トップは野菜・果実で10.5%増の144億ドル。スムージー人気に伴いフレッシュジュース向けが34%と大きく伸びた。2位は乳製品で10%増の60億ドル。その他で伸びが目立つのは調味料で19%増の10億ドルを超えた。

オバマ政権も農業を含む有機産業を支援しており米農務省は生産性向上に向けた調査など、有機産業振興に過去7年間で2億6千万ドルを、農家支援にも1億1500万ドルを充てた。大統領夫人もホワイトハウスに有機農園を作り、毎年子供たちを招いている。

参考資料：日本経済新聞より引用

機内食に近大発うなぎ味のナマズ LCCのピーチ・アビエーション

以前このかわら版でも取り上げた、近畿大学が開発した「うなぎ味のナマズ」を格安航空会社ピーチ・アビエーションが機内食に提供すると発表した。飛行時間90分以上の国内線とほとんどの国際線で提供する。「近大発うなぎ味のナマズごはん」は1350円で販売。1日当たり10～30食の販売を見込んでいる。

調理に当たりナマズはウナギと比べ水分が多いため、調理する際にタレの塩分を減らして身がパサつかないようにし、焼き方も、皮がはがれてうまみが逃げないように工夫しているという。

参考資料：日本経済新聞より引用

キューピーが肌の乾燥を緩和する機能性表示食品「ヒアロビューティー」を発売

キューピーは肌の乾燥を緩和する機能性表示食品「ヒアロビューティー」を販売した。価格は14日分42粒1800円、30日分90粒3500円。機能性関与成分はヒアルロン酸Na。このほかコラーゲン、セラミド、アルブチン、乳酸菌、ビタミンB群を配合している。「ヒアルロン酸Naは肌の水分保持に役立ち、乾燥を緩和する機能があることが報告されています」と表示している。

参考：健康産業速報より引用

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