

県央かわら版

第43号

平成28年7月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

バター不足

3年連続の緊急輸入へ

農水省はバター不足が今年度も見込まれるとして、6千トンに緊急輸入すると発表した。緊急輸入は3年連続6回目。年度内の不足分を10月末までに輸入し、ケーキ向け需要が集中する年末の供給量は確保できるとしている。

酪農・乳業の業界団体「Jミルク」が発表した需給見通しによると、今年度のバター生産量は前年度比3.4%減の6万4千トンなのに対し、需要は前年度比0.9%増の7万5500トン。不足分のうち、ウエルグアイラウンドで決められた義務的輸入枠で7千トンを入力することが既に決まっており、緊急輸入で不足はなくなる計算だ。牛の頭数減で生乳生産量も減少傾向が続く。生乳からは飲用の牛乳を優先的に作るため、バターなどに回す分が不足しているという。酪農家の保護のため、バターの不足分は国が輸入し、価格を維持する仕組みとなっている。

参考資料：朝日新聞より引用

シーマミ豆腐でアレルギー

沖縄観光客、呼吸困難などの重症

沖縄県の郷土料理「シーマミ豆腐」を食べ、ピーナツアレルギーを起こす観光客が相次いでいる。この豆腐料理の原材料がピーナツだと知らず、アレルギーを発症し緊急受診した観光客は、昨年までの5年半で少なくとも18人。うち6人は呼吸困難などの重症だった。「シーマミ」は沖縄方言でピーナツの意味。食品アレルギーのある県外の人には注意が必要と関係者は話す。

ピーナツアレルギーは特定の食品でじんましんや嘔吐などの症状を引き起こす食物アレルギーの一つで先進国を中心に患者数が増えており、米国では過去10年余りで3倍に急増。日本では、鶏卵、牛乳、小麦に次ぎ患者が多い。

参考資料：読売新聞より引用

イケアのチョコ自主回収

乳アレルギー、男児ショック症状

家具販売のイケア・ジャパンは「ダークチョコレート」と「カカオ70%ダークチョコレート」の2商品を自主回収すると発表しました。乳アレルギーを持つ人にアレルギー症状が出る恐れがあるという。2014年から今年5月末まで累計72万個を売り上げている。4月下旬にこの商品を食べた9歳男児が「アナフィラキシーショック」を起こしたと連絡があった。原材料には乳は使っていないが、スペインの委託工場で誤って混入した可能性があるという。

参考：読売新聞より引用

見た目は「水」だが、飲むとフルーツの風味がすっきりとした甘さが口の中に広がる。夏本番を前に飲料メーカーがそんな透明な清涼飲料水の開発に力を入れている。それは一体なぜなのか。

アサヒ飲料が発売する「美味し水」がブラスカルビスの乳酸菌は甘酸っぱさを感じる水。乳酸菌を入れた白濁しない新しい製法を生み出し、飲んで後舌に残る甘さを抑えたという。同社がカルピスと合併してから初のコラボ商品となる。「カルピスウォーター」を思い出す味でもあるが、「カルピス」の原液を水で割るのとはコンセプトが違う。こちらは水として開発したという切。

日本コカ・コーラが発売した「アクリアスウォーター」も透明だがグレープフルーツ果汁を1%加えて甘さを抑えた。「健康維持や趣味で身近な運動をする人が増え、従来のスポーツ飲料では甘すぎるという声があった」と広報担当者は話す。

サントリ食品インターナショナルは「グリーンダカラ」を刷新。果実由来の香り粒子を約50分の1にした、のどがよい飲料に仕立てた。キリンビバレッジも「世界のキッチンから5種のベリーと天然水」を発売した。



大気汚染で寿命短縮? インド

インドの首都ニューデリーに住む人々の寿命が、大気汚染の影響で短縮されているという最新の研究結果が発表された。最新の研究によると、大気汚染の影響で、ニューデリーに住む人々の平均寿命が、年々短縮されているという。研究によると、大気汚染の影響で、ニューデリーに住む人々の平均寿命が、年々短縮されているという。研究によると、大気汚染の影響で、ニューデリーに住む人々の平均寿命が、年々短縮されているという。

ニューデリー6.3年・西ベンガル州6.1年・ビハール州5.7年

出荷量全国2位の佐賀県産タマネギが記録的不作「べと病」のまん延と日照量不足

佐賀県産のタマネギが記録的不作に見舞われている。生育不良を招く「べと病」のまん延や、今年前半の日照不足が原因とみられ、JAさがによると、総収量は不作だった前年よりもさらに2割3割落ち込む恐れがあるという。全国2位の出荷量を誇る佐賀県産タマネギは、苦悩の色を深めている。

カビが繁殖する「べと病」は気温15度前後の多湿時に発生しやすい。今年4月から白石町や佐賀市などで多発し、県が初めて「病害虫発生予察情報」を出す事態となった。昨年12月〜今年5月の気温が高めで長雨も重なったことから、病気が広がった。日照量も足りず、生育不全に拍車をかけたという。JAさがが園芸指導課は「全国的にも今年は不作。県内の収穫量も昨年の2割減で、かなり厳しい状況とみている。県は5月下旬以降の対策を考えるため、生産者やJAを交えた「県べと病対策会議」を設置した。

引用：西日本新聞経済電子版より



健康意識の高まりを受けて「ロカボ」(低糖質)商品化相次ぐ・専用「ロ」も

健康意識の高まりを背景に、食べ物や商品の糖質を減らす「ロカボ」商品の裾野が広がっている。そうである。従来のスイーツだけでなく、野菜や果物などにも拡大して、お菓子や飲み物にも「ロカボ」が現れている。この取り組みを推進する団体では、専用ロゴマークを作り、商品への普及を促すなど、食の新たな分野として期待が高まっている。

「ロカボ」は「ローカーボ」の略。1食当たりの糖質量を緩やかに抑え、糖質制限の基準を満たせば、食事量の制限はなしという考え方。一部医師などが提唱している。

「ローカーボ」は糖質を抑えた惣菜や肉類が入った詰め合わせセットをオンラインショップで扱い始めた。肉類メインの糖質を9グラム以下に抑える。いずれも電子レンジで加熱すればすぐに食べられる。同社では1日1食でも糖質を抑えるだけで体質改善につながることをアピールしている。

高級スーパーの成城石井も6月から「ロカボ」を意識した弁当を一部店舗で売り出した。日々の食生活に継続して「ロカボ」を取り入れてもらおうと、一品で食事の完了ができる弁当に着目した。



(一社)食・楽・健康協会

「おいしく食べて健康に」をキャッチフレーズに食前だけでなく食後の高血糖に対する社会的注意喚起、血糖値測定、科学的根拠に基づく最新の栄養学についての啓蒙、生活を楽にするための健康になる社会の実現を目的に2013年に設立。料理人の方、食に関わる企業の方を対象にしたセミナーや料理、商品の開発サポートや食前のみならず食後高血糖の注意喚起、血糖値測定の体験イベント等、の活動を行っています。同協会HPより

糖尿病対策として、「ローカーボ」という方法があります。糖尿病になると、血糖値を上げないように注意しなくてはなりません。食事の際に血糖値を上げる炭水化物や糖質の摂取を制限する「ローカーボ (low-carbohydrate) = 低炭水化物、低糖質」が推奨されています。ローカーボよりもっと続けやすく、緩やかな糖質制限を「ロカボ」と呼び、(一社)食・楽・健康協会が提唱する食事法です。

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。取り上げていただくものや、一般的な話題等がございましたら、お気軽にご連絡ください。一般社団法人県央研究所 事務局

電話 02556(466)8833110
FAX 02556(466)8833110
Eメール info@kenoh-labo.or.jp





新潟県長岡市の吉田屋豆腐店様をお訪ねしました
ここ長岡にしかない! 伝統の味! 「黒いなり」をご紹介します!!



油揚げにする豆腐は通常の豆腐よりも厚さの薄いもの



油であげて油揚げに



秘伝のタレでグツグツと
ていねいにていねいに

今回ご紹介する「黒いなり」です!

長岡の方なら一度は食べたことがあるのではないのでしょうか?

長岡花火などのお祭りでも並ぶ大人気商品の「黒いなり寿司」!!

ここ吉田屋豆腐店様では、黒いなりの揚げを、大正時代から続く山澤寿司屋様から6年程前に受け継ぎ、越後長岡伝統の味を守り続けて来られました。

「黒いなり」は、名前のとおり普段食べるいなりよりも、色が濃いのが特徴です。甘じょっぱく、生地がしっかりしています。酢飯との相性抜群で、味がしっかりしているので白米を入れても、そのままおかずにもなる絶品です。

「黒いなり」は油を抜いたのち、4回水を入れ替え、油を流しながら柔らかくなるように、丁寧に、丁寧に手もみ洗いをしていくそうです。

秘伝のタレでぐつぐつと煮て、一晩寝かせてまた煮ます。

タレは継ぎ足しながら使用しているので、長年の「あぶらあげ」の旨みが溶け込んで独特のおいしさを引き出しているのだそうです。

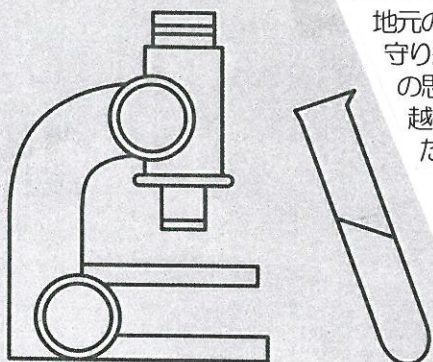


伝統の黒いなりの出来上がり

お店の豆腐は素材にこだわり、新潟県産大豆100%を使用。また、長岡野菜である「肴豆(さかなまめ)」を使った豆腐も販売。風味がよく、ほんのりとした緑色が特徴です。豆腐の製造には、にがりの入れ方、かき混ぜるタイミング、温度、気温等によって固まりかたが違うそうで、その絶妙な違いを見極めながら豆腐を作るには、長年にわたり培われた経験と、確かな技が必要なのだと感じました。そして地元の食材を使い、手間を惜しまずに作る豆腐は、地元の方々だけではなく、多くの方々から愛されています。

長岡野菜『肴豆(さかなまめ)』

新潟県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。サヤの内側の皮が薄く、いくら食べても飽きません。越後長岡の土地、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。



県央のつぶやき

地元の食材を使って伝統の味を頑なに守り続ける。食材一つにも多くの方々の思いの詰まった長岡名物「黒いなり」。越後長岡を訪れたら是非味わっていただきたい一品と思いました。



ザラメと使用



おいしさの秘密は秘伝のたれにあり
白糖ではなくザラメを使います。
ザラメはゆっくりと溶けて素材に染み込むので、コクのある味に仕上がります。また醤油との相性が良いことから煮物や佃煮等にも用いられています。



吉田屋豆腐店
新潟県長岡市川崎町2222-2
TEL (0258) 32-1547
FAX (0258) 32-1607