

PICK UP NEWS

食事に福井県産ハーブを

越前夢ファーム、商品3種販売へ

葉草栽培などを手がけるあわら市の越前夢ファームでは、高麗ニンジンなど県内産ハーブを使った食品ブランド「SHIM 夢 (シム)」を立ち上げ、ふりかけやソルトなど3種の商品を売り出す。高級品とされるハーブの食生活への浸透を目指す。「高麗人参ふりかけ」は5年もの高麗人参を毎日気軽に食べられる食品を目指した。添加物なしにこだわっており、パスタやサラダにも利用できる。フリーズドライのトウモロコシ(当帰)やジャクヤクの葉、高麗人参の粉末、クコの実など6種類のハーブを瓶詰めたのが「シムボトル」。酒やオリーブオイル、ピネガーなどを入れて好みの味になるまで漬け込むと、オリジナルのハーブ酒やドレッシングなどを作ることができる。「シムソルト」はトウモロコシやジャクヤクの葉などを配合し、食用以外にお湯に入れて香りを楽しむ方もおすすめ。当面はオープン価格で直販や通販を予定し、県内産の安全安心をアピールし、消費者に売り込む。

参考・引用資料：産経新聞より



栄養成分分析は是非とも弊所に(用命)ください。

参考・引用資料：産経新聞

新潟市は健康に役立つ食品としてお墨付きを与える独自の制度を創設する。科学的に裏付けされた機能性成分を含む食品について、市が独自の認定マークの表示を認める。市内産の食品の付加価値を高めて販売を後押しするとともに、市民の健康維持・増進を図るのが狙い。食品の機能性に結び自治体独自の認定制度は北海道に続き、全国で2例目となる。

市内に本社や支店、営業所、工場農場を持つメーカーやJA、農業関連などの団体が、市内で生産・製造した加工生鮮食品が対象となる。十一月中に応募を受け付け、来年一月には認定結果を発表する。トクホなど国の制度は費用や手間がかかり、実質的には大企業しか活用できない。このため、ハードルを下げることで市内の中小企業も認定を受けやすくなったのが今回の新潟市の制度。

「健康(けんこう)づくり応援食品認定制度」
健康食品、独自に認定
新潟市「中小企業も活用しやすく」

食中毒は細菌やウイルスだけではなく、魚の寄生虫による食中毒のお話



第45号
平成28年10月1日発行
発行所
一般社団法人県央研究所

食欲の秋ですが、秋は食中毒も多発してわるのじゃよ

飛騨牛、米国に本格進出 NYの7店舗で提供

飛騨牛がアメリカに本格進出することになった。岐阜県がTPPを見据え、飛騨牛の輸出に向けて売り込みを開始。ニューヨーク市内の高級レストランでしゃぶしゃぶや握り寿司として提供。神戸牛に続く攻めの輸出戦略を展開する。飛騨牛の食肉施設が15年10月に米国に輸出できる認定を受け、このほどJA全農などと連携し、本格的に輸出に乗り出すことを決定した。ニューヨークの高級食肉店ではタルタルを25ドル、握り寿司1貫18ドルで提供する。試食した米国人からは「脂がのっててやわらかくて味わい深い」と評価する声が上がった。岐阜県知事は輸出量より質を重視するとし「最高品質の高価な牛肉というブランドを形成したい」と意気込んでいる。

参考・引用資料：日経新聞より

鳥取県初！スーパーでジビエ販売 シカ肉4種、家庭で消費拡大へ

ジビエの消費拡大につなげようと鳥取市の食品スーパーでお試し販売が行われた。スーパーでのジビエ販売は県内初の試みという。県内で捕れた鹿肉を真空冷凍パックし、ローズブロック、モモブロック、モモスライス、ミンチの4種類を販売した。鳥取県東部振興課では、将来は継続的に販売したと話していた。

参考・引用資料：産経新聞より

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、食品環境等を中心とした情報発信しております。取り上げたい記事、お問い合わせ、お気楽に連絡ください。一般社団法人県央研究所 事務局 0256(46)8311 01



↑参加者も真剣なまなざしでメモを取りながら聞いていただきました。



嘔吐物の処理について実演で説明。慌てず、冷静かつ慎重に。



弊所の茨木より食品衛生についての講演

Event Report

弊所は9月2日に新潟県三条地域振興局健康福祉環境部の要請により三条市環境啓発施設「かんきょう庵」で開催された、災害時の備えや食品衛生の注意点を学ぶ講座の一環として、ノロウイルスの予防法を紹介する寸劇公演を行いました。寸劇は避難所で過ごす女性たちが「ノロ大王」におそわれ、助けに来た正義の味方の繰り出す「武器」が見もの。アルコーリウムから始まり...

開催日：平成28年9月2日(金)
13:30~15:30 三条市「かんきょう庵」
主催：新潟県三条地域振興局
講師：一般社団法人 県央研究所
理事 茨木 和雄
共催：一般社団法人 県央研究所
県央食品衛生協会

災害時の備えと食品衛生

新潟県三条市のマルナオ株式会社様をお訪ねしました
ものづくりの町 三条の伝統の技をご紹介します！！



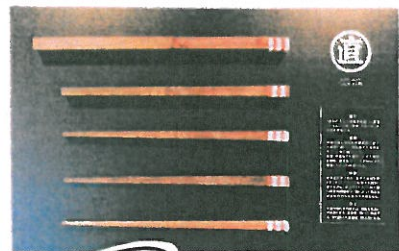
マルナオ株式会社

〒955-1107 新潟県三条市矢田 1662-1
SHOP 10:00~19:00
OPEN FACTORY 9:00~17:30
日曜、祝祭日、お盆、年末年始は休業
TEL (0256) 34-3741

皆さんは、普段ご自分が使っている箸の感覚を思い出すことができますか？
ここ、マルナオ株式会社様には「ここにしかない」こだわりの箸があります。
三条市矢田のマルナオ株式会社様は、1939年初代福田直悦氏が三条市で寺社を装飾する彫刻や大工道具の墨坪車（すみつぼぐるま）製造の木材加工業を創業。
その後2代目はマシンの導入や国際展示場にてギフトショーに出展し、高い評価を得ました。
そして、2006年に3代目福田隆宏氏が就任、本格的に箸作りをスタートさせました。
初めは、箸の形・長さ・デザインなど試行錯誤し、お客様の反応を見ながら、少しずつ重さ・バランスを考え、今の形に仕上げていったそうです。そして2014年に三条市矢田に新社屋を設立されました。
今回はオープンファクトリーとショップにお伺いしました。

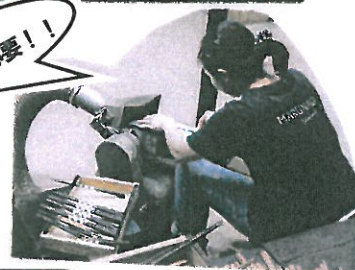
工場 open factory

マルナオ様では素材にこだわり、黒檀・紫檀などの硬木を使用しています。
黒檀は加工が困難ですが、箸の素材としては最高の素材だそうです。
また紫檀は黒檀とは対照的にツヤのある明るい茶褐色が魅力的な素材です。
マルナオ様で使用されている木材はどれも希少価値の高いこだわりの木材です。
その他にも、木材だけでなく人工大理石も装飾に使用されており、デザイン性はもちろん、手にフィットする温かみのある箸に仕上がっています。
そしてなによりも限りなく指の感覚にこだわり削り上げられた八角箸は、職人ならではの技なのだとか。硬い木を相手に常にかかんだ状態の仕上げの方は、特に集中力と体力が必要だそうです。驚いたのが、工場を見回すと女性の方が多く働かれていました。
現在6割が女性の方で、それぞれの作業はその人でないとできない長年の技があるのだそうです。



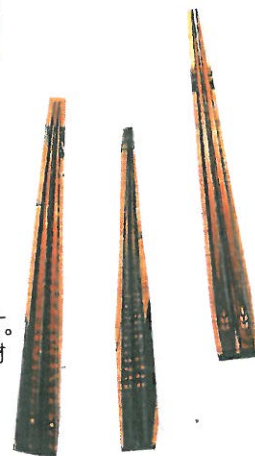
お箸がふくらむまで

集中力と体力が必要！！



ショップ shop

何と、出入り口のドアノブが「箸」でできていました！！とってもおしゃれ！！
販売されている箸と同じ素材で作られているそうです。そして箸を持ってびっくり。
八角箸が手にしっかりフィットして指一本一本に箸が収まる感覚。
重みもあり、持った瞬間思わず「おお～」と言ってしまいました。それほど箸を持った時の感動が忘れられません！一度持つと必ずわかります。
写真の箸はショップの中でも一番高価なこだわりの箸！定価5万円！！その名も「逸品箸」。
右から「スコーピオン」、「黄玉丹224」、「スネークウッド金」です。
それぞれ最高級の素材で緻密なデザインに仕上がっています。
シンプルだけど「機能性」を実感できるような箸を作りあげることが「マルナオ流」だそうです。
そしてショップにある箸は木目によってひとつひとつ箸のデザインが違っているため、同じ木材を使っているように見えます。
きっと、皆さんも自分好みの「世界にひとつだけの箸」に出会えますよ！！



県央のつばやき

取材中、仕上げ作業をされている方の後ろにもの凄く先の細い箸が置かれているのでお伺いしたところ、修理の依頼とのこと。
マルナオ様では先の壊れた箸や使い込んで白くなった箸の修理もされています。
お客様にとって、それだけ愛着のある修理をしても使いたい箸がマルナオ様にはあるのだと感じました。

