

PICK UP NEWS

愛知県弥富市の金魚、医療に活用 目の下の水泡が細胞増やす働き

中国原産の金魚「水泡眼（スイホウガン）」の目の下にできる風船のような水泡から抽出した体液を、現代医療研究に欠かせない細胞の増殖促進剤として活用する研究が金魚の街・愛知県弥富市で進んでいます。一般的に使われている牛の血清の代わりにする試み。人間と金魚は牛ほど共通の病気が多くなく安全性が高いとされる。着目したのは、人の手で交配を重ねたスイホウガンの目の下に膨らむ水泡。注射器を使い、体調10cmほどの成魚から体重の30%近い40ミリリットルの体液を採取できる。空になってしばらく水泡も数カ月後には元の状態に戻り、同じ個体から何度でも体液を採ること可能。愛知県水産試験場の主任研究員は「細胞培養は病気の診断や医薬品の開発の他遺伝子治療や再生医療にも欠かせない。人工的に生み出してきた観賞魚の水泡を医学にも役立てたい」と話す。

参考・引用資料：JPN47NEWS

スイホウガン（水泡眼）

目の下に風船のような膨らんだ袋がついている中国原産の品種で、中国ではよく飼われている金魚。背びれを欠き、愛嬌のある珍奇な姿で人気が高く、日本に輸入された中国金魚の代表格。



「ストレス訴求の機能性表示チョコ」 グリコより販売

江崎グリコは機能性表示食品「メンタルバランスチョコレート GABA」をリニューアル発売した。「事務的作業による一時的・心理的なストレスを低減する」と表示するチョコレートのカテゴリーでは「LIBERA ミルク」に次いで2品目の機能表示食品となる。同社によると、菓子全体におけるチョコレートの市場規模は、14年に和生菓子を抜いてトップとなり、15年の市場規模は約5000億円超となった。若年層と比較し50代以上のシニア層が積極的にチョコレートを購入する傾向にあるという。先行する機能性表示食品「LIBERA」は20〜30代女性、50代女性を中心に好調に売上げを伸ばしており、各月の計画値の3倍以上となっているという。

参考・引用資料：健康産業速報より

レトルト食品や菓子類など国内で製造された全ての加工食品について、主な原材料の原産国表示を原則的に義務付ける素案を国がまとめた。年内に細部を詰めて、早ければ来年にも新しいルールが適用される見通しです。

これまで加工食品の1〜2割とみられる一部の食品にしか義務付けられていなかったが、消費者が食品を選ぶ際の判断材料となるよう全加工食品に広げられます。

現行のルールでは魚の干物や野菜の漬物など加工度が低い22食品群・4品目に限り、食品中の重さが50%以上を占める原材料について原産国表示を義務付けています。

消費者庁と農水省がまとめた新ルールの素案では、重さ50%に満たないものも含め食品中の重量1位の原材料について、原産国を表示する場合は、重量順に3カ国程度まで記載することになります。

原料原産地表示の新ルール案は？

レトルトカレー

現行	原材料名	牛肉、野菜（ジャガイモ、ニンジン）、小麦粉...
新	原材料名	牛肉（オーストラリア）、野菜（ジャガイモ、ニンジン）、小麦粉...

重量順1位の原材料の原産国を表示

トマトケチャップ

現行	原材料名	トマト、糖類（ぶどう糖、果糖液糖、砂糖）、醸造酢、食塩、タマネギ...
新	原材料名	トマト（アメリカ、チリ、スペイン）、糖類（ぶどう糖、果糖液糖、砂糖）、醸造酢、食塩、タマネギ...

原産国が複数ある場合は、重量順に国名を表示

加工食品の主な原材料 原産国表示を義務化へ 国が素案

しょうゆを例にとると、現在表示が義務付けられていませんが、新ルール案では、原材料で最も重い材料について、原産国を表示します。また複数国の大豆を混ぜて使っている場合、重量順に「アメリカ、カナダ、ブラジル」などと国名を表示することとなります。

参考・引用：朝日新聞

「うなぎ」を使った新名物 浜名湖おでん誕生

静岡県西部の食品関連会社でつくる遠州食品加工業協同組合が、浜名湖産のウナギを使ったお土産品「浜名湖おでん」を開発した。JR浜松駅内の売店や浜松市の遠鉄百貨店などで順次販売する。「地元産の食材を使った商品で遠州の食文化を発信したい」と期待している。

「うなぎのかば焼きを練り物で巻いた「うなぎ巻」と、うなぎエキスを練り込んだハンペン、こんにゃくやダイコンなど計六種類の具材をレトルト食品にした。常温で約六カ月間保存できる。

ウナギエキスを、栄養価が高いが食材として生かされるのが少ない頭の部分から抽出した。ウナギ特有の臭みを抜き、旨みを引き立たせ、おでんに合う風味に仕上げた。組合員で試食を重ねて商品化に一年かかったという。パッケージは地元産の浜松デザインカレッジの協力を得た。同組合の理事長は「静岡おでんに負けないように売り込みたい。癖のない味で食べやすいと思う」と話す。

販売目標は年間二万セット。価格は税込一八八円。

参考・引用：中日新聞他

「日本ワイン」輸出促進へ 規制見直し要求 日欧EPA交渉

日本政府がEUと進めている経済連携協定締結交渉で、日本産のワインにEUが現在適用している醸造方法証明などの輸入規制の見直しを求めたことが明らかになった。

国産ブドウだけを原料に用いる「日本ワイン」は規制の対象外とする一方で、品質の向上によって国際的な評価も高まる国産ワインの欧州向け輸出を後押しする。

EUは指定した醸造方法で製造されたことを示す証明書や、原料や品質を分析した報告書の提出を義務付けている。これらの書類の作成や手続きには1カ月程度を要し、経費も掛かるため、欧州への輸出を難しくする要因となっている。一方、日本政府は昨年、国産ブドウだけを原料に用いて国内で醸造した果実酒に限り、「日本ワイン」の表示を認める基準を策定。18年10月末から適用することを決めた。関係者によるとこの基準を踏まえ日本政府は今夏に行った日欧EPA交渉の非公式実務者レベル協議で、日本ワインと認定された輸出品は一定以上の品質を満たすとして、醸造手法などの証明書の添付義務の撤廃をEUに求めた。

同交渉でEU側は、日本がEUからの輸入ワインにかけている関税の即時撤廃を要求。日本側は関税を7年かけて段階的に撤廃する案を示している。

日本政府は、農林水産物・食品の年間輸出額を19年に1兆円に伸ばす目標を掲げ、国産品のブランド化など輸出振興策を推進している。EUは既に、米国産やオーストラリア産のワイン輸入では醸造方法の証明書や醸造経過報告書などの添付義務を撤廃している。

参考・引用：時事通信

イベントレポート 「ノロ大王の弱点はこれだ」 県央食品衛生協会共催事業に出演 熱演に大人も子供も大喜び！

10月16日、秋晴れの下、県央食品衛生協会との共催イベント「食のたんけん」がチャレンジャー燕三条店で開催されました。弊所は話題の寸劇「ノロ大王の弱点はこれだ」を熱演させていただきました。ノロ大王 VS アルコールマン兼塩素マンの戦いに大人も子供も大喜び！ノロウイルスにはアルコールではなく塩素消毒が有効であることを紹介させていただきました。



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、お気軽にこの連絡先へご連絡ください。

電話 0256(46)8311
FAX 0256(46)8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp

燕三条地場産業振興センター（新潟県三条市）をお訪ねしました

今回、燕三条地場産業振興センターの総務部伊藤様から主な業務のお話を伺いました。

一点目は、東京、大阪などの国内の見本市や世界で開かれている見本市にこれまで20年以上参加し、燕三条のPRや見本市に参加できない企業の代わりに営業を行っております。

二点目は、企業の技術支援にも力を入れており、中小企業では、技術の相談支援を受ける機会が少ないため個別に大学の教授と相談できる環境をイベントを通して支援し、企業の問題解決などをサポートされています。

三点目は、メディアで、企業の製品が紹介され、注文が大量にきた場合、個人経営の所では従業員数が少なく中々電話が対応出来ない為、企業の電話窓口の対応をしています。

1Fの販売コーナーでは、企業の製造した商品が販売されており、売れ筋商品に関係なく商品を取り扱い、ネット通販にも取り組んでいますので、手軽に購入ができます。

企業の販路拡大の支援やテストマーケティングの場として地元のアンテナショップの役割を担っています。

又、2020年の東京五輪に向けて、免税店としての認定を受け、外国の観光客向けの販売にも力を入れています。



公益財団法人燕三条地場産業振興センター

住所 新潟県三条市須頃1-17

電話 (0256)32-2311

地場物産センター

営業時間 9時30分から17時30分

定休日 第一水曜日、年末年始



企業のグッドデザイン賞受賞の商品が多数展示されています



10月27日・28日に開催される「燕三条ものづくりメッセ」は241社が出展。

今回は東京商工会議所と提携して東京の企業も参加。昨年5800名の来場者数を記録し、今年は6000名の来場者数を見込んでいます。

県央のつばやき

燕三条地域は、金属製品を作る町工場などの多い地域で、製造された製品は国内外から高く評価されています。

燕三条地場産業振興センターでは、企業へのサポートを行い、地場産業を支えています。

燕三条ものづくりメッセの会議の中では、研究者などを招いて今後の燕三条地域のものづくりについて、産学一体になって現状の課題について様々な企業の意見を聞きながら改善して行くもので、今後の企業のものづくりに対して一石を投じる魅力的な取り組みであると感じました。

