

PICK UP NEWS

「光と食のコラボレーション」板橋でイベント

東京都板橋区の地産産業である光学系メーカーと区内の飲食店、商店街などがコラボレーションしたイベント「いたばし光と食の祭典」が同区東洋大学総合スポーツセンター前道路を中心に開催された。

産業連携によるネットワークの構築などが目的の「光り輝く飲食店経営ネットワーク創造事業」の一環。各飲食店自慢のオリジナル料理「板橋オムレツ」を味わってもらおうと、メイン会場には14台のキッチンカーが集合。光学メーカーが協力した、LED電球でディスプレイされた光のテーブルで来訪者が食事を楽しんだ。特設ステージでは板橋区在住の料理好きタレントの杉浦太陽さんらが参加しトークショーが開催された。

参考・引用資料：産経ニュースより抜粋

中国企業「和歌山」で商標出願 和歌山県、中国商標局に異議申し立て

和歌山県は、中国山東省の食品会社が出願した「和歌山」の文字を含む商標について、周知の地名で商標に適用していないと中国商標局に異議を申し立てたことを明らかにした。近年、「紀州」や「WAKAYAMA」といった名称を含む商標を出願するケースが相次いでおり、異議申し立ては今回で3件目。県は「中国での商標監視を継続し、県が誇るブランド名をしっかりと守っていきたい」としている。

県によると、この会社は昨年9月30日に缶詰やビールに使用する目的の商標を計2件出願しており、今年8月13日に公告。県は10月に事態を把握し、11月14日付で異議を申し立てた。中国の商標法ではすでに周知されている外国地名の商標登録は認められていないという。

県は平成22年から中国などの商標出願を監視。これまでに和歌山、紀州の計6件で異議申し立てが認められている。

参考・引用資料：産経WESTより抜粋

食の安全・科学的知見を共有

東京電力福島第一原発事故の風評払拭に向けた経済協力開発機構（OECD）傘下の国際組織OECD原子力機関（NEA）による「食品安全科学国際ワークショップ」が先月8日～10日まで「食の安全」に関し、現状への理解を深め科学的知見で共有しようとする国内外の研究者らの活発な討議が福島市で開催された。原子力規制庁や厚労省など国の担当者、県内の研究者や生産者生協の関係者らが県産農林水産物の検査体制、放射線量低減への取り組みなどを紹介した。

県産農産物の流通の現状について発表した福島大の教授は「原発事故により福島県の産地としての評価が下がってしまったことが最大の課題」と指摘。「一般消費者向けに安全性を伝える一層の取り組みが必要」と訴えた。

ワークショップ終了後共催する内閣府の伊藤環境副大臣は「原発事故から6年近く取り組んできた食の安全の確保に向けた努力を、今後どう展開するのか知見を深める有意義な議論が行われた。国としても福島県産の農林水産物の輸出や国内消費の拡大に向け、もっと後押ししていきたい」と述べた。

参考・引用：福島民友より抜粋

N福島で E A 専門家会合



第48号

平成28年12月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

かりかり梅で町おこし 群馬 太田市



安中市は秋間梅林の梅のレシビ集 地元高校の生徒が中心となって考案

梅を使った町おこしが広がっています。群馬県太田市では市内で梅を加工し、売り出しを計画。既に試作品11種を作り出しました。また安中市では県内屈指の梅の名所「秋間梅林」の梅を使ったレシビ集を作成しました。

太田市の梅加工品の開発は、食品製造販売会社と障害福祉サービス事業所に委託。「かりんこ梅」で知られる大利根漬が技術提供しました。梅は太田市行政管理公社が管理する梅林約2ヘクタールに実る白加賀、南高梅を20年間借受け、使用します。約850本の梅の木があり、年間15～20トンの梅の実の収穫が見込めます。梅林は市外に住む所有者が昨年、管理を市に相談。市は梅の実を活用した障害者の就業機会の創出や市民の憩いの場として利用することを目的に借用しました。

試作品のひとつ「梅王青丸」は青梅の味を最大限に生かしたかりかり梅。「淡雪」は酒がすすで甘味のあるかりかり梅にし、かりかり梅ソース「梅華」は、そうめんや豆腐など幅広く使えるようにドレッシングタイプにしました。市はイベントなどで試験販売し、商品化に絞り込みます。

一方、梅の名所の安中市は秋間梅林の梅を活用したレシビ集を作成しました。地方創生観光振興プロジェクト事業の一環として、生活研究グループや秋間梅林観光協会の協力を得て、安中総合学園高校の生徒が中心となってレシビを考案しました。万能的な梅調味料「梅びしお」や「梅パウンドケーキ」など11のレシビが作りかたとともに紹介されています。

参考・引用：産経新聞より抜粋

ノロウイルス流行 13都県で警報レベル

ノロウイルスなどによる感染性胃腸炎の罹患者が増え続けています。国立感染症研究所が20日に発表した定点調査速報によると、13都県で患者数が20人を超える警報レベルに達しました。最高は山形県45.37人で、宮城県、埼玉県、東京都、三重県と続いています。定点調査は全国の小児科約三千方所が対象となっています。

ノロウイルスは感染力が非常に強く、患者との接触、患者の排泄物、嘔吐物、ウイルスに汚染された食品などを通じて口から感染します。治療薬がないので手洗いや感染者の便の処理の徹底を心がけてください。

第8回イルミネーション! コミュニケーション!

2万4千個の電球で巨大イルミネーション

今年で8回目となるイルミネーション点灯式イベント「イルミネーション! コミュニケーション!」を今年も12月1日に開催しました。今年も四階建ての屋上から庭までの約20メートルにわたるツリー型電飾や庭の芝生にはトナカイやカブツルシートを設置。メルヘンチックな世界が広がっています。

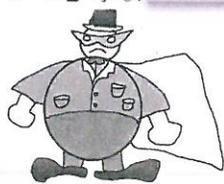


イベントは3部構成で第1部の講演会では江口経営センターの石塚様より、伸びる会社の作り方と題し、地域経営者から学ぶ実践事例をご紹介いただき、参加された方々は真剣な眼差しで受講されていました。



来年2月中旬まで点灯予定です

応募の全ての力作は弊所の一階のガラス窓に展示してあります。



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-labor.jp

裏面もご覧ください

新潟県長岡市（栃尾）の
農村レストランすがばだけ様をお訪ねしました

菅畑地区は、長岡市栃尾地域の山に囲まれた田園風景の広がった自然豊かな場所です。取材前日からの降り積もった雪で、真っ白な景色の菅畑地区が広がっていました。



隣接のハウスではアスパラ菜などを栽培

今回は、農村レストラン&農産物直売館「すがばだけ」様の名物「^{とらちよまる}虎千代鶏定食」をいただきました！

^{とらちよまる}虎千代鶏定食は、菅畑でコシヒカリも食べて育った新潟地鶏「^{とらちよまる}虎千代鶏」を使用した地鶏丼と地鶏スープのセットです。一口食べると甘じょっぱいたれと、やわらかくジューシーないかた地鶏が口いっぱい広がります！！

また、農村レストランすがばだけ様では、地元産の減農薬・有機肥料使用の特別栽培米エコ・5-5米を提供しています。

^{とらちよまる}虎千代鶏定食は薬味と鶏スープがついており、1つのメニューで3通りの食べ方が楽しめます！！私のおすすめは鶏スープをかけて、お茶漬けにするスタイルです！生姜の効いた鶏スープが丼とマッチしてとってもおいしいです！！

^{とらちよまる}虎千代鶏を2倍・3倍楽しめます！！そのほか、冬場はアスパラ菜などハウスの中で野菜の栽培や、農産物直売館で地元野菜等の販売も行われています。冬場限定でおいしい焼き芋の販売もあるそうです！



とらちよまるていしょく
虎千代鶏定食

虎千代鶏（とらちよまる）定食 3通りの食べ方！

- ①そのままどんぶりです！
- ②お茶碗によそい、薬味のネギと漬物を合わせて！！
- ③きざみのりとお好みでわさびを添え、鶏スープをかけてお茶漬け



エコ・5-5米って？

化学合成農薬使用回数（成分回数）と化学肥料使用量（窒素成分）を、慣行栽培の5割以上減らした特別栽培米です。新潟県の特別栽培農産物の認証を取得して「特別栽培農産物エコ・5-5米」としてJAブランドで流通されているこだわりのお米です。

虎千代鶏（とらちよまる）ってなあに？

越後の戦国武将、上杉謙信が幼少期の「虎千代」の頃に過ごしたのが、ここ菅畑！菅畑にいかた地鶏生産組合で生産している地鶏がいかた地鶏「虎千代鶏（とらちよまる）」。

厳しい生産管理のもと、鶏にストレスを与えないよう平飼しい、餌や飲み水、衛生面や温度調節などの環境を整えて、大切に育てられた地鶏です。



にいがた地鶏のルーツは新潟県在来の天然記念物の「蜀鶏（とうまる）」。

日本固有の地鶏「蜀鶏（とうまる）」の味に拘って「名古屋種」として「横斑プリマスロック」の地鶏と掛け合わせて生まれた在来種百%の地鶏です。

農村レストラン&農産物直売館 すがばだけ
〒940-0148 新潟県長岡市大川戸字上ノ原 1481-2
TEL(0258)86-8344
レストラン営業時間
11:00 ~ 14:00 (ランチ)
14:00 ~ 16:00 (カフェメニューのみ)
農産物直売館営業時間
9:00 ~ 16:00

蜀鶏（とうまる）
国の天然記念物に指定されている日本三大長鳴き鶏のひとつです。
蜀鶏（新潟県）・東天紅鶏（高知県）声良鶏（青森・秋田・岩手県）

県央のつばやき

すがばだけの大自で育った、お米も地鶏も野菜もとってもおいしく感動しました。みなさんも食と鶏と癒しの空間、農村レストランすがばだけ様へぜひ、足を運んでみてください。

