

PICK UP NEWS

「フリーズドライしょうゆ発売」キッコーマン食品

キッコーマン食品は、しょうゆの旨みとガーリックの香ばしさを新形状のしょうゆ「キッコーマンサクサクしょうゆ」を2月13日より全国で新発売する。この商品はオイルをベースにフリーズドライ加工したしょうゆフレーク、フライドガーリック、フライドオニオンなどを合わせた「食べるしょうゆ」で香ばしさとたっぷりの具材感でサクサクした食感を楽しめるとのこと。保存に便利なチャック付のスタンディングパウチ入りで冷蔵庫保存にも場所をとらない。卵かけごはんや豆腐などにかけて、茹でた野菜などと和えたりする使い方がおすすめ。またサラダ、炒め物、パスタ、餃子、納豆等さまざまな料理に「のせて! あえて! 炒めて!」楽しめるレシピをHPやSNS等で発信する。希望小売価格315円(税別)

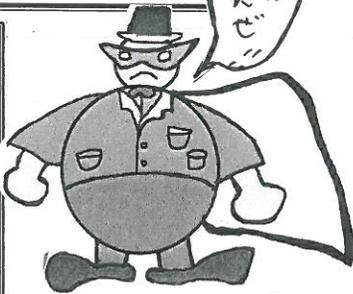
参考・引用資料: キッコーマンHPより抜粋



50年来の難題克服 タイラギの完全養殖可能に 稚貝の大量生産に成功

有明海で不漁が続く高級二枚貝のタイラギについて、稚貝の大量生産に成功した。成功させたのは国立水産研究・教育機構。稚貝にすでに成長させられれば完全養殖が可能になるが、これまでの技術では卵から幼生になった段階で死ぬ確率が高く50年来の難題とされていた。今年から大分県沖などで完全養殖技術の開発を本格化させ、2018年度までに全ての技術を体系化したマニュアルを作成する計画としている。タイラギは幼生から約1カ月で稚貝に、約1年半で出荷サイズの成貝になる。完全養殖が実現すれば、カキ同様、稚貝を筏から海中に吊り下げる手法で養殖できるという。

参考・引用資料: 西日本新聞より抜粋



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、旬な話題等がありましたら、お気軽にこの連絡ください。一般社団法人県央研究所 県央から版事務局

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

家族みんなで美味しく 特定原材料7品目を使用しない食品 トップバリュより「3種類 12アイテム」が好評販売中

全国の児童生徒の4.5%に食物アレルギーがあると言われる中、流通大手のイオンでは特定原材料7品目を使用しないアレルギー対応商品を販売している。原因となる食材の混入を防ぐため、専用区域で製造し、家族全員で同じ食事が取れる容量で展開している。アレルギー児を持つ保護者からも「専用工場」で作られる安心感あると好評となっている。商品はプライベートブランドのトップバリュの「やさしい」シリーズ。お米以外の主食の幅を広げ、アレンジでいろいろな洋食メニューができるよう、「パスタ」「ソース」「ミックス粉」の3種類12アイテムを揃えている。パスタは小麦やグルテンを使わず、発芽玄米を主原料に、ソースは野菜と米ピューレ、ミックス粉は米を使用。食物アレルギーを持つ社員や患者会からヒアリングを行い要望に反映させたという。安心して使ってもらえるよう、全ての商品で特定原材料7品目の持込みのない専用区域で製造し、月中旬から全国展開している。以前米粉で作った餃子の皮を販売したところ、小麦アレルギーでも食べることができたという意見が多数寄せられたことが、アレルギー対応商品の開発のきっかけという。

参考・引用: 琉球新報他



JR西日本 水産業に本格進出 鳥取でサバ養殖事業

JR西日本、水産業に本格進出。鳥取で「お嬢サバ」を育てる。鳥取県と同県岩美町、JR西日本が一月十日、養殖サバ「お嬢サバ」の本格的な展開への連携を発表しました。陸上養殖と地下水で虫付けずお嬢サバは、陸上の水槽の中で地下水で育てることに。寄生虫が付きにくい点特徴。通常のサバのように冷凍処理をせずに生食できくさみも少ないといえます。天然ものでは食べられないという「白子」も食べられる。お嬢サバの白子料理は鳥取県栽培漁業センターが開発し、JR西日本は地元企業とともに養殖と卸売を担い、2018年春に出荷を始める予定で、年間3万4千匹の出荷を目指しています。

その名は「お嬢サバ」
鳥取生まれの箱入り娘

狙いは沿線地域の雇用拡大
この養殖サバ事業の狙いは、沿線地域の活性化だそう。JR西日本はグループの中期経営計画で「地域共生企業」を掲げ、西日本の新たな特産品の発掘と流通に取り組みでゆくそう。



フグの調理免許もなし

白子の販売が認められていないフグを店でさばいて提供し、この白子を自宅で食べた男性が一時意識不明となる食中毒が発生しました。症状は呼吸器麻痺で京都府によりますと、この店が提供したのはコモンフグかヒガンフグの毒があるため販売が禁じられた白子とみられ、フグをさばいた経営者は「食べられぬフグの白子だ」と話している。経営者はフグの調理免許を持っておらず、京都府は食品衛生法などに違反するとして店を十日間の営業停止処分とした。

参考・引用: gooニュースより抜粋

フグ白子で食中毒 一時意識不明(京都・丸岡市)

大好評! 「ノロ大王」VS「塩素マン」出前衛生講習会 三条市須頃保育園で講演させていただきました!

講習会では、役に扮した弊所の職員が子どもたちにせっけんを使って指の間や指先までしっかり洗うことを指導させていただきました。その後、保護者や保育所関係者に対し、吐しゃ物が付いた服を洗濯機で洗うと、他の衣類にウイルスが移ることなどを説明し、注意を促しました。



流行が拡大しているノロウイルスを予防しようと弊所は1月5日、三条市須頃保育園で衛生講習会を開催しました。子どもたち約80人を前に「ノロ大王」が「塩素マン」に退治される劇を披露し、手洗いの大切さなどを勉強しました。

保育園児も納得! ノロ大王には負けないぞ!
寸劇で手洗いの大切さをお勉強





越後てくてくフェイスブック

Vol.13

新潟県三条市 JAIにいがた南蒲 農産物直売所 **ただいまーと様**をお訪ねしました



新潟県三条市にある、ただいまーと様では“ただいま”採れたての地元野菜や果物がずらりと並びます。店内には惣菜・パン、加工品コーナー、その場で精米して販売するすりたて米のコーナーや花コーナーなどがあります。

その他にも、店内で食事ができる軽食ランチコーナーの「DELI&LUNCH」やジェラートコーナーもあり、直売所の新鮮野菜や果物を使ったメニューを頂くことができます！！今回、冬場ならではの雪下野菜、JA にいがた南蒲のプレミアムコシヒカリ難関突破米、そしてその米を使用し、なんかんママシェルジュの監修のもと作られたアイデアあふれる難関突破弁当をご紹介します！！



JAIにいがた南蒲 農産物直売所 だけいまーと
〒959-1155 三条市福島新田丁 634
TEL:0256-46-8313 FAX:0256-46-8300

なんかんママシェルジュとは？

JA 職員や組合員、一般企業に在籍する 20代～60代の女性メンバー 10人からなる「ただいまーと」ブランディング・プロジェクトチーム。「ただいまーと」が女性に嬉しい、出かけるのが楽しくなる場所になるように、プロデュースしていらっしゃいます。



雪下野菜とは？

本来秋に収穫する野菜をそのまま雪の中に寝かせておいたり一度収穫したものを雪室で貯蔵したりします。いずれも、北海道や東北など寒さが厳しく、積雪がある地域でしかできない自然環境を活用した野菜づくりと言えます。雪下野菜に共通するのが、凝縮された「甘さ」。生きている野菜たちは、寒さで凍りついてしまわないように、凍りやすい水分などを糖分に変化させ、寒さをしのぐそうです！！



難関突破弁当

～なんかん*ママシェルジュ監修～

- ご ごぼう入り炊き込みごはん
- う 田上のうめの混ぜごはん
- か きらく特製大口れんこんと新潟県産豚肉のミルフィーユかつ
- く オータムボエムのくるみ入り白和え

(1月、2月の毎週土・日のみで販売)

難関突破米おむすび

難関突破米はJA にいがた南蒲のプレミアムコシヒカリ！！

このお米は厳しい農業情勢や気象変動など様々な困難に負けずに育った特別栽培米コシヒカリを通常より大きな「ふるい」で選りすぐり、ご祈禱した祈願米。これから立ち向かうさまざまな「難関」を乗り越えてもらいたいと願いを込められているそうです！

県央のつぶやき

ただいまーと様には採れたての地元野菜やお米果物が販売されているだけではなく、工夫を凝らしたオリジナルデザインの商品や売り場に手作りのポップが飾ってあり、見て楽しい、そして食べておいしいがたくさん農産物直売所だと感じました。

皆さんもぜひ、JAIにいがた南蒲 農産物直売所 **ただいまーと様**へ足を運んでみてはいかがでしょうか！！



幸せ重なる0!

きらく特製大口れんこんと新潟県産豚肉のミルフィーユかつ

オートムボエムのくるみ入り白和え

DELI&LUNCH 特製合格祈願煮物 (桜型にんじん、五角さといも、れんこんなど)

—数量限定— 1,080円



「難関」を乗り越えてもらいたいと願いを込められて作られた難関突破米を使用したおむすびや合格への願いを込めたメニューの詰まったお弁当です！！