

PICK UP NEWS

健康づくり応援食品認定制度 3商品を初認定・新潟市

新潟市は健康に役立つ食品としてお墨付きを与える「健康（けんこう）づくり応援食品認定制度」の第1号として、3商品を認定した。今回認定されたのは食品加工会社「素井興食品工業」の「くろさき茶豆落雁Ca茶豆」、「新潟中央水産市場」の「南蛮海老せんべい」、社会福祉法人「新和福祉会」の「丸麦」。3つの食品は、新潟市の認定マークをパッケージに表示して販売できる。この制度は、科学的な裏付けがある機能性成分を含む食品を新潟市が独自に認める制度で、付加価値を高めて食品の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。昨秋に創設し、応募があった食品の審査を進めていた。

参考・引用：産経新聞より抜粋



災害時に食材提供協定締結 新潟県と新潟県学校給食会

新潟県は学校給食の食材を提供している「公益財団法人新潟県学校給食会」と災害時の物資供給に関する協定を締結した。地震や水害といった災害時に給食会がカレー、米粉ナンなどを提供する。県によると物資や食料に関する災害協定は29例目。知事は「大変ありがたい。協定を生かして安心安全な県を作りたい」と謝辞を述べ、県学校給食会は「アレルギーに対応した備蓄食材もある。普段から小中学校に食材を提供しているので、何かあった際は物資配送の手助けをしたい」と話した。

参考・引用：新潟日報より抜粋

高校生が企画 ALL 京都産 “新感覚あられ” 誕生

牛乳かけて食べて・日本酒とマッチ

京都府立すばる高校企画部の3年生たちが、京都産の黒米やドライフルーツを使ってあられグラノーラと黒米あられを考案。市内の米菓店の協力を得て商品化をした。2月下旬に香港の物産展で初めて販売したところ、あられに牛乳をかけるという今までにない発想の商品として非常に好評だったという。生徒たちは京都をアピールする商品として売れ続けてほしいと願う。

あられグラノーラ
はんわり朝食



黒米あられは、京都らしい日本酒のおつまみを目指した。塩、七味、さんしょうの3種類あり、強い風味を効かせた。どちらのパッケージも高級感が出るよう工夫した。2月下旬に香港のデパートで行われた京都物産展での販売は、グラノーラは200個が完売。あられも七味とさんしょう風味が好評だったという。香港での売上に依頼主も手応えを感じ、現在ネット上で資金を募るクラウドファンディングを活用し、国内の反応を探りつつ定番商品として販路拡大に乗り出すという。「あられに牛乳をかける新しい食べ方」として国内にも広げていきたい」と意欲を示した。

参考・引用：京都新聞より抜粋



県央かわら版

第52号

平成29年4月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

桜の成分を原料に 「アロマ工房」建設 来春稼働へ・・・五泉市

老化を遅らせストレスを和らげる効果が期待できるとの分析結果がある桜の成分を原料に、新潟県五泉市が健康の維持・増進につながるヘルスケアや食品関連の商品化を目指している。五泉市には名所と知られる村松公園をはじめ、市内に多数ある桜の木を花見以外にも活用するの狙い。生産拠点の「ごせん桜アロマ工房」を来春4月に稼働させる計画で、市長は「愛でる桜を愛用する桜として利用したい」と意欲込んでいる。

工務は村松公園の隣接地に建設し、「低温真空抽出」技術で成分を取り出す装置を導入する。市観光協会が運営する。市と観光協会は桜の木の有効活用を図ろうと星薬科大の塩田特任教授とともに研究を始め、八重桜の花や葉には健康に役立つとみられる成分が含まれることが判明。塩田氏は独自の方法で、有効成分を含んだ桜の芳香水と粉末を40度前後の温度で取り出すことに成功した。

コイヘルペスウイルス検査始めました。 緊急時の対応も行っております。



ごせん桜のハンドクリームと
ハンドジェル(缶)

この成分を使い、同協会は美白効果が見込めるハンドクリームや抗菌作用の高いハンドジェルを試作し、市内の観光案内所で試験販売してきた。さらに、桜の細胞水を配合してルージュを色付にした「ごせん桜カラー」を開発。湯沢町の苗場プリンスホテルのレストランで4月の土・日とGW中にランチ用として千円で提供する。

村松公園は桜の名所一〇〇選の一つ。今回の事業は、国の地方創生拠点整備交付金の対象に選ばれた。独自の抽出方法について、塩田教授は「加工品に適しているコストも安い。捨てられていたものを活用できると活用範囲の広さを強調。市長はアイスクリームやニット、絹織物などの商品での活用も探る考え」と話した。

参考・引用：産経新聞より抜粋

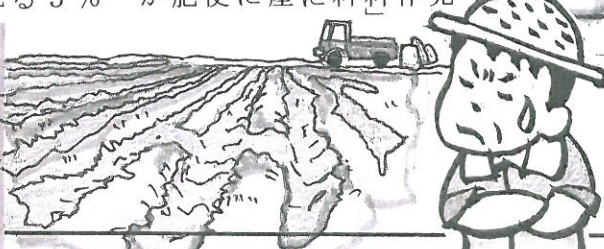
「特殊肥料」に違法汚泥 肥料取締法違反

農水省と新潟県が 回収指導

新潟県胎内市の肥料製造・販売会社ニイガタオーレスが主に稲作農家向けに生産している「特殊肥料」などに肥料取締法に違反する原料の混入が判明。農水省と県は同社に回収を指導した。同省と新潟県農産園芸課によると特殊肥料3商品に下水道の汚泥や食品の残り物が使われていることが分かった。特殊肥料は牛糞など天然の原料だけしか配合が認められていない。

県は、県内の水稲作付面積の8%にあたる1万ヘクタールで年間150トン分が使用された可能性があるとして、さらに、普通肥料の「混合有機ワルドエース432」の原料にも汚泥が使われていた。県などは肥料としての安全性について確認を進めている。汚泥が混入した経緯を調べる一方、肥料を購入した農家に使わないよう呼び掛けている。

参考・引用：産経新聞より抜粋



新潟県報道資料より
平成29年4月14日 農林水産部農産園芸課発
ニイガタオーレス(株)の肥料取締法違反について(第2報)
胎内市の肥料生産業者であるニイガタオーレス(株)が生産する肥料において、肥料取締法違反が認められましたのでお知らせします。
1 違反肥料の経緯 ニイガタオーレス(株)に対し、4月13日から14日にかけて、肥料取締法第30条に基づき立ち入り検査を実施したところ「堆肥(特殊肥料)」及び「混合有機質肥料(普通肥料)」の原料として汚泥が使用されており、肥料取締法上違反であることが判明しました。
2 肥料取締法違反に該当する肥料の商品群名
特殊肥料…ワルドエース、バイオグリーン、グリーンローズ
普通肥料…混合有機ワルドエース432
3 現在の対応状況 県は、県に登録されている全ての肥料販売業者に、対し当該肥料を当面の間、販売しないことや、農業者が使用しないよう周知しています。

皆様からの情報に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 0255(46)8311
FAX 0255(46)8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp

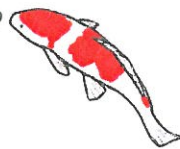
新潟県小千谷市にある澤田屋様へお伺いさせていただきました



澤田屋様は小千谷寺町商店街にあります。

創業は明治10年。小千谷の特産をいかした銘菓を製造販売されております。

和菓子から洋菓子まで数多くのお菓子が並んでおり、小千谷土産や新潟土産として喜ばれています！！



錦鯉最中



(商標登録636975号)

今回ご紹介するのは・・・澤田屋様の人気商品！！
小千谷名産「錦鯉」を型どった4色のかわいい「錦鯉最中」です！！
一口食べると、パリッとした皮の中になめらかでしっとりした餡が入っており、餡が甘すぎずあっさりしていて、とてもおいしいです！！
小倉あん・白あん・柚子あん・抹茶あんの4種類の味が楽しめます！！
そして！菓子部門において錦鯉の商標登録を受けているため
錦鯉のお菓子を食べることができるのはなんとここ！澤田屋様だけです！



このたび新潟県中越地域の錦鯉の伝統的な養鯉システムが日本農業遺産に登録されました！！

日本農業遺産とは？

日本農業遺産は、日本において将来受け継がれるべき伝統的な農林水産業システムを有する地域を、農林水産省に設置された世界農業遺産等専門家会議の審査を経て、農林水産大臣が認定するものです。

社会や環境に適応しながら何世代にもわたって形づくられてきた伝統的な農林水産業と、それに関わって育まれた文化、ランドスケープ、生物多様性などが一体となった農林水産システムのうち、世界及び世界における重要性、並びに世界的及び現代的な重要性を有するものとされています。

菓子処 澤田屋

〒947-0027

新潟県小千谷市平成2丁目1番1号 TEL: 0258-82-2323

9:00~18:30まで営業 定休日 水曜日

錦鯉の歴史

日本の錦鯉は約200年前の江戸時代に新潟県長岡市(旧・山古志村)で鑑賞用の鯉として誕生し、日本で飼育改良された鑑賞魚です。
当時、山古志の人々は棚田で農作物を栽培しこの棚田の上にある池で真鯉を飼っていましたが、ある日突然異変をおこし、真っ黒な真鯉の中に色の違う鯉や模様のある鯉が生まれました。
農民たちはより美しく、より珍しい鯉を作ろうと改良を重ねました。
しかし、実際には飼育改良と言ってもその交配は難しく、遺伝子が固定されていないため、交配の相性によって色や模様が様々だそうです。
現在の多種に渡る錦鯉の種類には、鯉師達の歴史が刻まれているのです。

県央のつばやき

5月の節句のお祝いにも最適です！！

通信販売もありますので、県外の方にもお楽しみいただけます！！

伝統ある小千谷の銘菓をみなさんもぜひ一度召し上がってください！！

