

PICK UP NEWS

イグサで「食べられるお箸」 量味？熊本県で開発・登場

量の原料のイグサの生産が全国一の熊本県が、イグサで「食べられるお箸（量味）」を開発した。原料は八代市産の食用イグサ粉末で、サクサク食べられる。量の需要が減り、ピーク時に1万戸以上あった熊本県のイグサ農家は約550戸へ激減。量の復権を図るため「イグサ箸を食べたら量も印象に残る」と食用箸を思いついた。イグサ粉末を小麦粉などに練り込み焼いた。試験提供では「以外に美味しい」と好評で一般販売の予定。

参考・引用：毎日新聞より抜粋



天草の珍味ムラサキヒトデ激減 天敵ムラサキウニ大量発生 熊本地震後、原因不明

熊本県八代海沿岸でムラサキヒトデが熊本地震後に激減し、地元では「地震の影響では」と話題になっている。ムラサキヒトデは早春から初夏にかけて塩ゆでして食べる地元の名物。専門家は「原因不明」とするが、東日本大震災の後にも東北で似た現象が起きたという。ムラサキヒトデは八代海や有明海の内湾で取れ、地元ではゴホンガゼと呼ばれ、大人の手のひらぐらいの大きさになると、塩ゆでにして卵巣にある淡いオレンジ色の卵を食べる。味はウニやカニみそに似ている。熊本地震前はシーズン中1日50匹ほど取っていたが、今期はほぼゼロ。一方で天敵のムラサキウニが大量発生している。九州大学天草臨海実験所では「地震との関連データがなく、激減の理由はわからない」と首をひねるが、東日本大震災以降、東北・三陸沿岸でもヒトデが姿を消す代わりにウニが増える現象が確認されている。

参考・引用：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 02556(46)8311
FAX 02556(46)8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp



食品製造工程の衛生計画作成へ

厚生省は、食品衛生管理の手續きを定めた国際基準「HACCP（ハサップ）」の手續き順守を国内の食品事業者にも義務付けるため、平成30年度にも食品衛生法などの関連法を改正する方針を示した。各事業者が、製造から加工、出荷の各工程での安全確認などについて、国際基準に従って「衛生管理計画」を作成し、実施する案を取りまとめた。

一方、小規模事業者については、費用や人材確保の負担への配慮から、国際基準に準じた弾力的な運用を認める案も提示。今後、一般からの意見公募を経て年内に最終報告書をまとめる。

HACCPは、食品の製造工程を監視する制度で「危害要因分析」「管理基準の設定」など7項目の原則を規定。例えば、加熱による殺菌温度や時間に関するルールを守っているか測定したり、金属探知機で異物が混入していないか調べたりするよう定めている。

参考・引用：産経新聞より抜粋

国際基準義務化で厚労省

アニサキス食中毒急増、年間推定7千人？ 予防は加熱・冷凍・目視で除去

サケやサバなどに寄生する寄生虫、アニサキスによる食中毒がこの10年で20倍以上と急増している。発症件数急増の要因として、冷蔵技術の向上や、かつては常識だった予防のための知恵が通用しなくなっていることも指摘されている。

年間推定7千人が発症？
アニサキスは、サバやサケ、サンマ、アジ、イカなどに寄生する線虫。食中毒はアニサキスの幼虫が寄生した魚介類を刺身などで生食することから起こる。食後数〜十時間後に発症することが多い。生食により幼虫が生きたまま体内に入ると、幼虫が胃や腸の中で暴れ、歯や胃の粘膜を突き破ったりする。激しいおなかの痛みはこのためだ。治療は幼虫を摘出するのが最も効果的とされ、鉗子を装着した内視鏡を胃に入れ、検査と同時に治療することが多い。厚労省によると、19年には6件だったアニサキス症は27年には124件と20倍に増加。

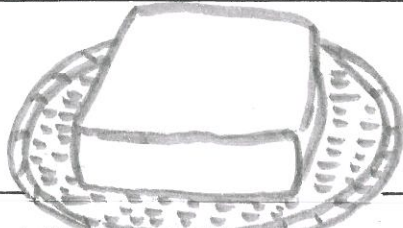
ただ、国立感染症研究所の推計では実際の患者は年間約7千件にのぼるとされ、届け出人数は氷山の一角とみられている。

流通システム整備で鮮魚増加
なぜか、アニサキス症が増えているのか。東京都福祉保健局は「低温流通システムの整備に伴い、冷凍しなくても魚介類は新鮮なまま都内に運ばれるようになった。その結果、以前なら食べる前に加熱していたものを、生食する人が増えた」としている。サンマも今や、刺身にできるものがスーパーに並ぶ。冷凍ではなく冷蔵で運ばれていたらアニサキス症の危険性は高まる。サケやマスも凍ったまま味わう北海道の郷土料理「ルイベ」は、アニサキスなどの寄生虫がいることを前提にした調理方法で、食中毒を起こさない昔の人の知恵と言え。ただ近年、アニサキス汚染の心配が少なくない養殖サケ・モンが増加。養殖は冷凍せず生食することが多いことから、天然もの

も「冷凍しなくても大丈夫」と錯覚する人が増え、それがアニサキス症増につながっているという指摘もある。厚労省では予防法として、加熱する▽冷凍する▽新鮮な魚を選び速やかに内臓を取り除く▽目視で確認して除去する。などを挙げている。

「ルイベ」と同様に先人の知恵として、イカそうめんやアジやイワシのたたきがある。寄生虫と一緒に切ること、生きたままおなかへ入ってしまったのを防ぐ方法だ。一方で、アニサキスは酢などの酸やワサビ、しょうゆ、アルコールにも強く簡単には死滅しない。これらと一緒にたべても食中毒の予防にはならないことに注意が必要だ。

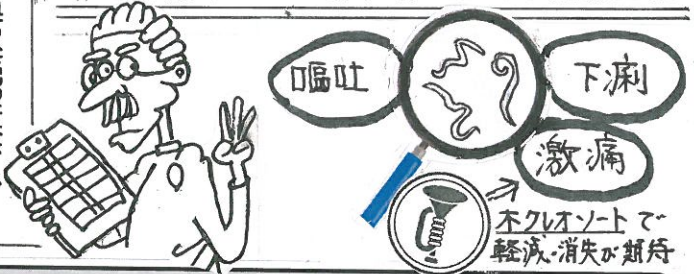
参考・引用：産経新聞より抜粋



豆腐の常温販売解禁へ 食品安全委員会

内閣府の食品安全委員会は豆腐の常温販売を認めるかどうかを判断するための健康影響評価の議論を始めた。食衛生法に基づく規格基準は細菌の発生や増殖を避ける目的で豆腐の冷蔵保存を義務付けている。厚労省は、常温でも安全に保存する技術が開発されたとして基準改正を目指しており、委員会の評価結果を受けて常温販売を認める方針。

参考・引用：日経新聞より抜粋



肥料取締法違反、該当肥料使用は特別栽培認証せず

新潟県の方針に農家ショック
新潟県の肥料メーカーが有機質入り肥料の原料には認められていない下水汚泥を混ぜて販売し、肥料取締法違反とされた問題で、県は「特別栽培農産物」として県が認証する農産物に問題の肥料を使用していた場合は認証を取り消す方針を示した。長岡市で開かれた農業者らへの説明会で明らかにし、県農産園芸課は業者の不適切な対応が原因だとしても、消費者の信頼を裏切らないことが重要」と説明。今年の生産に向け既に肥料を散布した場合も、特別栽培農産物として認証しない方針で、16年産米の収穫が終わってから散布したものは取り消しの対象になる。県が認証する特別栽培農産物は、その地域の一般的な栽培方法と比べ、農薬の採用回数と化学肥料の窒素成分量を半分以下に減らすことが義務付けられ、汚泥を混ぜた肥料の使用は認められていない。説明会に参加した問題の肥料を散布する予定だった農業男性は「安全安心のためにこの肥料を使おうと思ったのにショックだ」と怒りを滲ませた。既に使用したという男性は「認証を受けられないのは仕方ないが、補償や支援をお願いしたい」と求めた。問題を起した肥料メーカーのお客相談室では「現在は回収を優先させてもらっている。補償についても販売先と話めていきたい」としている。

参考・引用：新潟日報より抜粋

新潟県三条市の田沢農園様をお訪ねしました
 こだわり新鮮果物の「ジェラート」をご紹介します！！



暑いこの時期にピッタリ！！



素材にこだわった新鮮果物を使用した田沢農園様のジェラートをご紹介します！！
 田沢農園様では梨やブドウ、桃などのフルーツを減農薬！減肥料で体に良い
 こだわりの方法で作られています。
 そのこだわりの果物で作るのが！！田沢農園様のジェラートです！！
 果物の美味しさを十分に味わえるだけでなく、どこよりも素材にこだわり、
 身体によいものを使用するからこそ、ここでしか味わえないとても美味しい
 ジェラートになっています！

店内中央には机やイスが置かれており、ゆったりとした空間でジェラートを
 食べることができます。
 今回は、みるく・いちごシャーベット・ニューヨークチーズケーキ・キウイ
 ヨーグルト・サンフルーツシャーベットの5つがありました。
 また、店内ではカップに入っている果汁を90%近く使ったフルーツシャー
 ベットも販売されており、濃くておいしいシャーベットに仕上がっております。



田沢農園様では・・・
 ジェラートをテイクアウトできるだけ
 ではなく、全国へ発送ができるんです！！
 これからの暑い夏に新潟のお土産や
 お中元にもいかがでしょうか！

サンフルーツシャーベットやキウイフルーツ
 ヨーグルトはこの時期限定のフレーバーです！
 定番のミルクは濃厚でとっても美味しい！



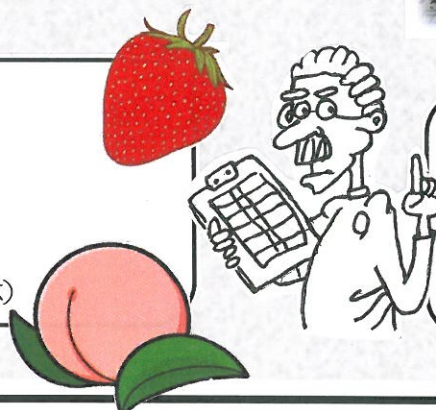
マルショウ田沢農園

〒955-0095

新潟県三条市代官島 1252

TEL (0256) 34-3750

営業時間 10:00~18:00 (不定休)



県央のつばやき

減農薬は決して簡単ではない、だけど安全で美味しい
 果物を届けたい！！

そんな田沢農園様の想いを感じました。

皆さんも是非食べに行ってみてはいかがでしょうか！