



県央かわら版

第54号

平成29年6月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

強毒「ヒアリ」 神戸・ポートアイランドでも

兵庫県尼崎市市内のコンテナから国内で初めて見つかった強い毒を持つ特定外来生物「ヒアリ」について、神戸市はこのコンテナが保管されていたポートアイランドのコンテナヤードでも約百匹の生息が確認された、と発表した。同市は対策本部を設置して周辺の調査を進めるとともに、市民に注意を呼びかけている。

また担当者は、尼崎で見つかったヒアリとの関係について「同じグループかどうかは判断できない」とした。神戸市は対策本部を立ち上げ、周辺地域での緊急調査の実施。南砂港からの貨物の重点チェック、市民港務事業者への注意喚起と積極的な広報などを確認した。

参考・引用：神戸新聞より抜粋

特定外来生物・強毒蟻「ヒアリ」日本初確認・・・兵庫県

環境省は6月13日、尼崎市市内のコンテナから大量のヒアリと卵が見つかったと発表。中国・南沙港から運び込まれたコンテナで、ポートアイランドのヤードで保管後、尼崎に移された。ヒアリは南米産で、体長約2.5～6ミリ。刺されると、体質によっては呼吸困難などの急性アレルギー反応が起きる。環境省などによるその後の現地調査で、コンテナの置いてあった位置から20～30メートル離れた付近にヒアリのような個体がいるのを確認。アスファルトにある3カ所の亀裂に群がっており、鑑定した結果ヒアリと特定した。繁殖の母体となる女王アリはいなかった。全て駆除したという。コンテナヤードにまでたどり着いて生息している可能性は低いとみている。



オオクビキレガイ
地中海沿岸産。体長3cm（殻）
雑食性で植物をよく食べる。
夜行性で夜間ニモの農作物を食い荒らす。
日本では最初、1988年北九州市で生貝が見えられました。

ヒアリ

南米中部原産。米国・中国・オーストラリアなどに生息。
赤茶色で体長2.5～6ミリ。
人刺されるとやけどのような激痛が走る。毒針で何度も刺すほど攻撃力が高く、かゆみや動悸などが引き起こされ、アナフィラキシーショックによる死亡例もある。



農作物に食害の外来カタツムリ オオクビキレガイ

佐賀県内でも確認

佐賀県内では近年、外来種の「オオクビキレガイ」とみられるカタツムリが繁殖し、食害が問題になり始めている。環境省が生息系や農業に及ぼす疑いがある「未判定外来生物」に分類している生き物で、農作物への食害が確認されている。オオクビキレガイは地中海沿岸原産で、殻が細長く2～3cmの円筒状で、黒っぽい体の特徴。雑食性で植物に加えて他のカタツムリやナメクジも食べる。詳しい生息は分かっていない。1988年に北九州市で初めて確認された。その後、和歌山や千葉県などでも見つかり、昨年は岡山や広島県でホウレン草や春菊、レタスなどが食害に遭い、関係機関が注意を促した。「牛津町（佐賀県）」では10年くらい前からいると聞く。土や植木鉢を移す際などに、生息域が徐々に広がっている可能性がある。と指摘する。佐賀県内ではハウスでキュウリの苗の食害があったほか、キャベツや白菜が食べられて相談があったという。「圃場周辺の野菜のかすなどを撤去して乾燥しやすくし、見つけたら袋に密閉して除去」と注意を呼びかけている。

参考・引用：佐賀新聞より抜粋

PICK UP NEWS

トマトジュース500ml
1本2,700円

鳥取県の農業法人が開発

鳥取県日南町の農業生産法人「日南トマト加工」が、町特産の完熟トマトを使った高級ジュース「アイシャラ」を開発、7月から高島屋百貨店の宅配サービスで365本を限定販売する。商品名はアラビア語で「10」にちなんだ。昨年、昼夜の寒暖差が10度以上になる10月にトマトを収穫。通常の倍の量を使ったうえ、瓶詰して土蔵で半年寝かせた。1本2700円と値は張るが、完熟、熟成と手間をかけたまろやかな味わい。担当者「売れる（熟れる）こと間違いなし」と自信。

参考・引用：毎日新聞より抜粋



防災訓練で高校生集団食中毒 非常用食料が原因か

東京都立小岩高校で行われた1泊2日の防災訓練に参加した男女112人が腹痛や下痢などを訴え、訓練中の食事による集団食中毒と断定された。炊かずに食べられる非常用食料のアルファ化米の「わかめごはん」が原因の可能性が高く、症状は軽かった。

訓練は5月19、20日に1年生約350人が参加して実施。「わかめごはん」は都教育委員会の特注品で、19日の夕食に生徒たちが調理して食べ、翌朝の朝食として乾パンとクラッカー、水が配布された。発症者の1人の便とワカメの検体からウェルシュ菌が検出された。

参考・引用：毎日新聞より抜粋

湧水は十分に煮沸を!!



カンピロバクター食中毒多発! 湧水飲用でも。十分な煮沸・加熱処理を

新潟県妙高市で、山中のわき水を飲んだ小学生とその家族43人が発熱や下痢の症状を訴え、12人からカンピロバクターが検出された。妙高市内の小学校の3年生66人は5月26日、地域に伝わる水を調べる校外学習の一環で里山の頂上付近にあるわき水まで足を運び、引率教員と共にわき水を飲んだ。児童がわき水をペットボトルに入れて持ち帰ったところ、飲んだ家族も相次いで発熱や下痢を発症した。

東京八王子市、江戸川区で
5月27日に東京八王子市内の居酒屋で鳥刺しなどを食べた30人が下痢や発熱、腹痛を訴え、患者7人からカンピロバクターが検出された。また6月12日に江戸川区の七輪炭火焼の店で、七輪で焼いた鶏肉などを食べた中学生や家族計6人のうち33人が発熱や腹痛などの症状を訴え、6人からカンピロバクターが検出された。

埼玉県越谷市で
5月25日に埼玉県越谷市の飲食店で刺身や鳥のたたきサラダなどを食べた14人が下痢や発熱を訴え、6人からカンピロバクターが検出された。

大阪府藤井寺市で
6月25日に大阪府藤井寺市の居酒屋で食事をした男女21人が下痢や腹痛などの症状を訴え、一部の便からカンピロバクターが検出された。鶏の刺身などを食べた客28人のうち21人が発症、発症者の5人からカンピロバクターが検出された。

カンピロバクター食中毒

代表的な細菌性食中毒で、原因病原体はカンピロバクター・ジェジュニ（まれにカンピロバクター・コリ）です。主な原因食品は生あるいは加熱不十分な鶏肉、あるいは鶏肉から二次汚染された食品などです。また、牛レバーの生食や井戸水、湧水、簡易水道水など消毒不十分な飲用水による感染事例があります。

カンピロバクター腸炎発生には、その他の細菌による腸炎がピークを示す夏場（7-9月）よりやや早い5-7月にピークがみられ、サルモネラ、腸炎ビブリオ等による細菌性の食中毒の発生が少ない冬季にも発生が認められています。



28年度「食育白書」公表・・・農水省 栄養教諭の配置促進など指摘

農水省は、学校での食に関する指導体制などを示した平成28年度「食育白書」を公表した。全都道府県の公立小・中学校などに配置されてくる栄養教諭について「更なる配置の促進を図ることが必要」と指摘している。同白書によると、平成28年5月1日現在、公立小・中学校などに配置されている栄養教諭は5765人。「学校における食育は、栄養教諭を中心に、全教職員が共通理解の下に連携・協力しつつ指導を展開することが重要であり、栄養教諭の更なる配置の促進を図ることが必要」としている。学校給食での国産食材の使用比率は、平成27年度は食材料ベースで77.7%、地場産物の食材数ベースの使用割合は、全国平均で26.9%。また学校給食は平成27年5月1日現在で、小学校2万146校、中学校9184校の計3万769校で実施され、対象となる子供は約950万人だった。

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。取り上げていただくものや、一般的な話題等がございましたら、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

裏面もご覧ください

参考・引用：教育新聞より抜粋



新潟市西区にあるスペース Be 様をお訪ねしました

スペース Be 様は身体・精神・知的障がいのある方の就労支援施設です。施設内では、名刺・チラシ等の印刷に関する印刷部門、クラフト部門、お菓子・ジャムを製造する食品部門等があります。その他、施設内外で各種作業を行うワーク部門があります。平成 29 年 6 月より、スペース Be 新大前がオープンし、印刷関係の部門クラフト部門はスペース Be 新大前にて行われています。

今回取材させて頂いたのは素材にこだわり、地域で愛される商品を作りたい！！そんな熱い想いで日々活動していっています、食品部門へおじゃまさせていただきました！！



スペース Be

〒950-2052
新潟市西区寺尾 2-25
Tel: 025-268-7000
営業時間 9:00~17:30 (平日)

スペース Be 新大前

〒950-2101
新潟市西区五十嵐 1 の町 6703-4
Tel: 025-378-2770



食材にこだわった本格スイーツをご紹介します！！

スペース Be 様では、なるべく無添加で県内産、国産の食材を使用し、安心できる商品を提供するため、日々食材選びからこだわっています！！



スペース Be 様のオリジナル商品！
県内産のおからを使ってぼうろを作っているのはここだけ！！



『おからぼうろ』

他では味わうことができない、スペース Be 様のオリジナル商品です！！さく…ほろ…。意外な食感が楽しめるおからぼうろ！！

- ・プレーン・ココア・アールグレイ（紅茶）
 - ・ごま・シナモンの 5 種類。
- おからは新潟県産大豆 100%です！！

『豆乳シフォン』

国産の原料を使用し、無添加で製造。しっとりとして、やわらかいのが特徴！！

- ・プレーン・ほうれん草・ショコラ
- ・バナナ・アールグレイの 5 種類があり、スペース Be 様の人気商品です！！



『いちごジャム』

新潟市西区の越後姫 100%新潟の甘くておいしいいちごを使用し素材をふんだんに使った無添加のジャムです！！年間を通して製造されているので、いつでも新潟の越後姫ジャムをお楽しみいただけます！！



◇取扱い店舗◇

- ・福祉の店「パレット」新潟店
- ・いっぺこ〜と
- ・キラキラマーケット
- ・新潟大学医歯学総合病院
- ・新潟市民病院 等



◇県央のつぶやき◇

スペース Be 様の商品は祭りやイベント、県内の病院売店や農産物直売所などで購入できるようになりました。今後お菓子屋さんと肩を並べていけるようにがんばりたい！とのお言葉がとても心に残りました。皆さんもスペース Be 様の商品をぜひ味わってください！！