

PICK UP NEWS

健康志向で「酢」好調 ドレッシング・飲料にも拡大

お酢を使った調味料・飲料が、健康志向の高まりを背景に市場を広げている。手軽で使いやすい調理済みの酢やドレッシングが人気で、飲料の種類も増えるなど、メーカーは開発を競っている。

ミツカンが酢の物や肉料理など1本で酢を使うさまざまな料理が作れる「カンタン黒酢」を発売。「砂糖や食塩などを含ませる調理の手間がいらない手軽さが受けた。」といい、3ヶ月で100万本を超えた。キューピーも酢に刻み野菜を加え、サラダにも使える調味料「テーブルビネガー」を販売した。酢はさっぱりした風味で夏向きのイメージが強い。しかし三重県の実業メーカーでは、冬に販売量が伸びるヨーグルトに注目し、「ダイエット黒酢ドリンク」シリーズにヨーグルト味を追加し好調だ。

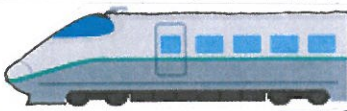
参考・引用：毎日新聞より抜粋



冷蔵庫で簡単「ぬか漬け」 岐阜県のメーカーが発売開始

ぬか床、粉末漬け材メーカーのコーセーフーズ（岐阜県）は、冷蔵庫で手軽にぬか漬けを作れる「冷蔵庫で育てる熟成ぬか床」を発売した。食への関心が高く、仕事などで忙しい30～40代の女性がターゲット。ぬか床には、キムチ由来の植物性乳酸菌を使用している。従来品の約4倍の1キロ当たり約10億個の乳酸菌が含まれ、冷蔵庫内で短時間でおいしい野菜を漬けられる。また、ぬか床の手入れは3日に1回程度かき混ぜるだけで良く、常温で管理するぬか床と比べて手間がかからない。商品は、同社のネット直売サイトで8月末までの期間限定販売で価格は千円。使用方法やぬか漬けに関する基礎知識などを解説したオリジナルガイドブックも付ける。「近年は女性を中心に発酵食品がブーム。ぬか漬けは数居の高いイメージがあるが、日本の伝統的な食文化の継承につながれば」と担当者はコメントしている。

参考・引用：岐阜新聞より抜粋



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、お気軽にご連絡ください。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-labo.or.jp

「栄養価高く、健康的な食糧源」と国連食糧農業機関

昆虫食ビジネスが活況 スナック・パスタも登場

虫を食べる習慣のあるタイで、昆虫食ビジネスが活況だ。従来はカイコやコオロギなどを丸ごと素揚げして食べるのが一般的だったが、最近ではBBQ味のスナックやパスタなどが登場し、原料として輸出する企業も出てきた。国連食糧農業機関（FAO）が「栄養価が高く、健康的な食糧源」と評価したことが追い風となっている。

タイではほとんどと東北部の地域で昆虫を素揚げして食べる習慣があるが、最近では一見、昆虫食とは分らないような加工食品も増えている。15年創業のバンコクの会社ではコオロギの粉末入りパスタを開発し、日本や韓国などに輸出している。乾燥させて粉末にしたコオロギをパスタの生地練りに混ぜ込むことで、昆虫食のイメージを薄めた。欧米への輸出も視野に入れている。創業者は「昆虫はハンバーガーやクッキー、クラッカーなど多様な食品に使える。消費者の認知度はさらに上がるだろう」と期待する。



昆虫食ビジネスが活況になったきっかけは13年のFAOの報告であった。昆虫はタンパク質やビタミンなどの栄養価が高く、豚や牛より狭い土地、少ない餌で育つため、環境負荷が小さいことを公表。話題を呼び、参入する企業が増えた。タイの昆虫専門家によるとタイ国内の昆虫農場は2万カ所以上あり、生産量は年千トン以上。近年は需要の増加から農家の大規模化も進んでいる。タイ政府はビジネスの拡大を見据え、安全性などの生産基準を策定中とのことである。

参考・引用：神戸新聞より抜粋

環境負荷低減の取り組み セブリーレブ コーヒーから消臭除菌剤

6月から、いれたてコーヒー「セブンカフェ」の販売の際に発生するコーヒーカスを再利用して作った消臭除菌剤を、セブリーレブの全店舗において、清掃用品として導入した。セブンカフェは年間約10億杯を販売している。1杯ずつコーヒー豆を挽き、ドリップ方式で抽出するため、販売と同時に一定量のコーヒーカスが発生する。これまではこれを廃棄処分していた。



「セブリーレブ」は「セブンカフェ」といった消臭成分が含まれ、消臭成分を抽出することで消臭除菌剤を開発、自社店舗で使用することで、廃棄物の削減に繋げている。一方、温室効果ガスの削減に向け、販売するオリジナルサンドイッチの包装に、5月末から二酸化炭素の排出を抑えた素材の使用を開始している。フィルム印刷のインキに植物由来の「ポタニカルインキ」を使用。包装フィルム自体も防湿性や耐久性を維持しながら、従来で5%薄くした。これらの取り組みの結果、石油由来の素材を減らし、年間の二酸化炭素排出量を166トン削減することに成功したという。

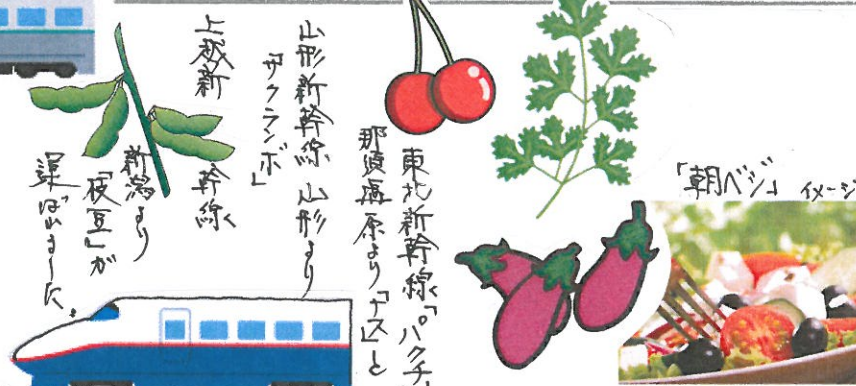
参考・引用：ヤフーニュースより抜粋

「朝ベジ」に注目！野菜を主役にたっぷり JRは新幹線で野菜を運ぶ

野菜不足の解消にと、野菜をたっぷり取り入れた朝食メニュー「朝ベジ」に注目が集まっている。健康意識の高いニューヨーク発のトレンドとされ、野菜が主役のメニューを用意する飲食店も相次いで登場。朝採れ野菜を新幹線で都心に運んで販売するサービスも好評で、新鮮な野菜を味わう機会が増えている。

東京駅地下1階「グランスタ」内の「朝ベジ」ショップは、朝7時から営業し、無農薬のレタスとブロッコリーなどをトルティーヤや包んだラップサンドや野菜たっぷりベジタブルサンドなどを販売し、人気の「朝ベジ」スポットになっている。平成27年国民健康・栄養調査報告によると、日本人の野菜摂取量の平均値は293gで、国などが推奨する目標値の1日350gに足りていない。ただ、健康への意識の高まりもあり、メニューに野菜をふんだんに取り入れた飲食店やサービスも増えているようである。

新幹線で朝採れ野菜を運ぶJR東日本では地域再発見プロジェクトとして、産地から直接仕入れた野菜を首都圏の駅構内などで販売する産直市に力を入れている。7月6・7日の両日、東京駅地下の広場前で、その日の朝に収穫した野菜を販売する初の「朝採れ新幹線マルシェ」を開催。那須高原のナスやパクチー、山形県のさくらんぼ、新潟県の枝豆などが新幹線の業務室に積み込まれ、販売された。



腸管出血性大腸菌、気温上昇で感染が広がり始める。手洗いを励行しましょう！
気温の上昇とともに流行が拡大し、7～8月にピークを迎えるため、国立感染症研究所は注意を呼び掛けています。感染すると、腹痛や下痢、血便の他、嘔吐や発熱を伴うこともあります。抵抗力が弱い乳幼児や高齢者は、貧血や急性腎不全を起こして死に至る恐れもあります。腸管出血性大腸菌は、もともと牛などの腸に生息しており、生肉など食品を通じて人間に感染します。感染者の約3割は無症状で気付かず感染を広げる危険性もあります。トイレ後や調理前、食事前の手洗いの徹底で感染の拡大を防ぐことができます。手洗いを徹底しましょう。

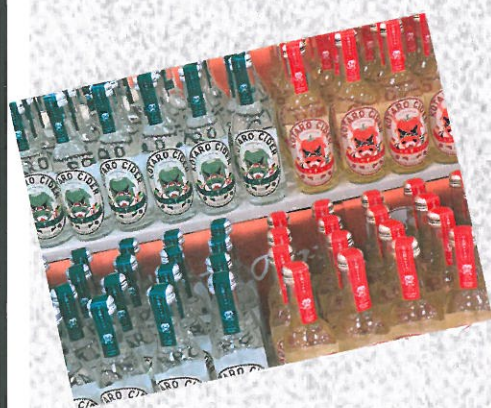
新潟県長岡市山古志にあるやまこし復興交流館おらたる様へお伺いさせていただきました



やまこし復興交流館おらたるは、山古志全体をフィールドミュージアムとして見立て、1階には山古志に来ていただいた方と、地域のみなさんからお使いいただける交流スペースを設けたり、山古志地域の特産品や闘牛場などの観光情報を発信し、山古志観光の出発拠点となっております。また、2階には山古志の魅力を全国に向け情報発信する中間地域の再生拠点として、新潟県中越地震の発災から時間の流れに沿った、全村避難、仮設住宅での生活、そして復興へと展開する展示スペースがあり、その中には、山古志地域の模型を使って中越地震の状況を説明してもらえ、地形模型シアターもあります。プロジェクションマッピングで展開される映像は必見です。
「おらたる」とは山古志地域の方言で「わたしたちの場所」という意味です。

キリッと冷やせばピリッと爽快！山古志の唐辛子「神楽南蛮」がサイダーに！

「小太郎サイダー」とは山古志の名産品である神楽南蛮を使った新しいご当地サイダーです。「地サイダー」（ご当地サイダー）とは全国各地でそれぞれ地域性を活かし、趣向を凝らして作られ、人気商品になっているものです。小太郎サイダーは神楽南蛮の特徴である「辛み」にこだわり、様々な辛さや風味の試作品を作られ、やや舌に辛さが残る「RED」と、すっきりした味わいの「GREEN」の2種類の「小太郎サイダー」を開発し、今年5月3日に販売を開始しました。



なぜ「神楽南蛮サイダー」ではなく「小太郎サイダー」なの？

小太郎とは山古志の伝統行事である「牛の角突き」の牛をモチーフにしたご当地キャラです。神楽南蛮だけではなくご当地キャラの小太郎のPRにもなるようにと、今回サイダーとコラボすることになりました。



現在小太郎サイダーを買える場所は、山古志のおらたと「牛の角突き」会場の山古志闘牛場販売店、長岡駅ビル CoCoLo 長岡 1階のくぼたや、越後・長岡/花みずき温泉「旬食・ゆ処・宿 喜芳」。「GREEN」と「RED」それぞれ3本入った、6本セットのギフトボックスもあります。8月の「長岡まつり大花火大会」では、花火会場の売店でも販売予定です。



県央のつぶやき

山古志には闘牛のほかにもアルパカやニシキゴイなど様々な生き物たち、金倉山の棚田など四季折々の美しい風景にも出会えます。これからの暑い夏に冷えた小太郎サイダー片手に地震から復興を遂げた山古志を散策してみたいいかがでしょうか！



〒947-0204 新潟県長岡市山古志竹沢甲 2835 (長岡市山古志支所となり)
 【開館時間】9:00~17:00 【入館無料】(2F 展示室: 10:00~16:00)
 【休館日】 毎週火曜日 年末年始※火曜祝日の場合は翌日休館
 [TEL] 0258-41-1203 [FAX] 0258-41-1204
 [e-mail] orataru@cosss.jp http://www.c-marugoto.jp/yamakoshi