

PICK UP NEWS

「麺なしラーメン」商品化 日清食品より発売

日清食品は、麺の代わりに豆腐を入れた新シリーズ「日清麺なしラーメン」を販売する。「日清麺なしラーメン」シリーズは、近年、糖質制限への関心が高まる中、ラーメンの麺を野菜や豆腐などに置き換えた「麺なしラーメン」が話題になっていることを受けて商品化。「麺の代わりに絶品豆腐！」をコンセプトにしたカップスープで、培ってきたノウハウで作った濃厚なラーメンスープと独自開発した大きくなめらかな豆腐を組み合わせ「豚骨豆腐スープ」と「坦々豆腐スープ」をラインアップした。

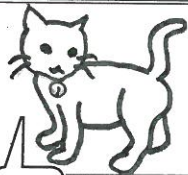
参考・引用: BIGLOBE ニュースより引用



和歌山市の和菓子店で 「溶けないアイス」が人気 もちもち・・・原料は?

和歌山市の和菓子店「紫香庵」で、くず粉を使ったアイスキャンディーが売れている。昨夏から売り出している人気商品で「和風のアイスを作りたい」と考え開発した。ミカンや桃、栗こしあんなど8種が定番の味で、果汁などをくず粉で固めて凍らせた。くず餅のように固めるため、時間が経っても水滴がしたり落ちにくく、もちもちとした食感が楽しめる。「葛(くず)アイス」と名付けているが、いつからか客から「溶けないアイス」と呼ばれるようになった。リピーターも多く、「この食材でアイスを作ってほしい」とお願いされることもしばしば。依頼に応じてお店ではこれまで「ジャバラ(柑橘類の一種)やショウガなど約30種の季節限定商品も作った。同店代表は「このアイスなら子どもたちも、溶けるから早く食べなさいとせかされることなく食べられる。一度食べたらリピーターになりますよ」と話している。

参考・引用: 朝日新聞より抜粋



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 02556(46)8311
FAX 02556(46)8310
Eメール info@kenoh-labor.jp

血液1滴で13種のがんを早期発見



診断可能ながん

- 胃がん
- 大腸がん
- 食道がん
- 脾臓がん
- 肝臓がん
- 胆道がん
- 乳がん
- 卵巣がん
- 前立腺がん
- 膀胱がん
- 骨軟部腫瘍
- 神経鞘腫
- 肺がん

国立がん研究センターなどは、血液1滴で乳がんなど13種類のがんを早期発見する新しい検査法を開発し臨床研究を始める。同センターの研究倫理審査委員会が7月中旬、実施を許可した。早ければ3年以内に国に事業化の申請を行うとしている。一度に複数の種類のがんを早期発見できる検査法はこれまでなく、人間ドックなどに導入されれば、がんによる死亡を減らせる可能性がある。検査法では、細胞から血液中に分泌される、遺伝子の動きから調節する微量物質「マイクロRNA」を活用する。がん細胞と正常な細胞ではマイクロRNAの種類が異なり、一定期間分解されない。

同センターや検査技術を持つ東レなどは、がん患者ら約4万人の保存血液から、乳房や肺、胃、大腸、食道、肝臓、脾臓などの13種類のがんを、それぞれ固有のマイクロRNAを特定した。血液1滴で、がんの「病期(ステージ)」は比較的早い「1期」を含め、すべてのがんで95%以上の確率で診断できた。乳がんは97%だった。

手術室などにチャタテムシ・・・手術中止38件

埼玉県病院局は7月24日、県立小児医療センターの手術室や病室でダニの発生要因となることのあるチャタテムシが見つかり、予定していた手術計38件を中止したと発表した。チャタテムシは5カ所の手術室と病室32部屋で各数匹〜10匹程度見つかった。チャタテムシ自体は無害だが、死骸がアレルギーの原因やダニの餌となり、ダニの発生要因になることがあるという。湿った場所を好み、カビや書籍の糊などを食べて増殖する。7月19日に病棟で病院貸出し文庫にチャタテムシがついているのが見つかった。炭酸ガスによる燻煙処理などを行った上、数日後手術を再開した。

参考・引用: 埼玉新聞

チャタテムシ: 野外の種類は多いものの多く、屋内で見られるものは無翅で体長1〜2mm程度の微小なものが多く見られます。雑食性ですが、特にカビ類、酵母などを好んで食べ古い紙や糊も食べるため書籍からも発生する。湿度の高い部屋の壁紙の糊から大量発生することがあります。

冷凍食品、外袋のまま電子レンジに。香川県のメーカーが新パッケージを開発

各種産業向けの包装フィルムなどを製造する日生化学は冷凍食品を外袋のまま電子レンジで加熱調理できる新パッケージを開発した。加熱時に内部の水蒸気が緩やかに抜け、破裂しないように構造を工夫した。新パッケージは内側に気泡を含む発泡層、その上に微細な無機質を加えたソリッド層、最外側に印刷用の表フィルムを重ねた3層構造。加熱すると水蒸気が発泡層の気泡、次いでソリッド層の微細な穴を通して表フィルムとの隙間から少しずつ抜ける。構造自体が加熱時の内圧で水蒸気を逃がし、蒸らし効果により保温性も高い。外袋のまま加熱できるパッケージは市販の冷凍食品にも既に採用されているが、既存製品は破裂を防ぐため表フィルムに小さな切れ目を入れたり一部に特殊な接着を施したりして、加熱で膨らむと小さな穴が開いて蒸気が逃げる。これらは外部加工のため製造に手間がかかる。日生化学の新製品は外部加工が不要のため同機能の既存製品よりコストを抑えることができる。外袋だけなので食品メーカーも包装工程を省け、総合的なコスト削減につながるという。

独自開発の内側の2層は国内特許を取得、国際特許も出願済み。開封しやすく調理完了をレンジ内の膨らんだ状態で確認しやすいという特徴もある。食器を使わずパッケージからそのまま食べられる商品としても提案でき、災害用食品にも応用可能。また、食材と調味料を入れ、密封後にレンジ加熱すれば調理用品としても使える。パッケージ自体の一般商品化も検討するという。

参考・引用: 日経新聞より抜粋

マダニ感染症 野良猫にかまれて死亡 マダニ以外の動物を介して感染

マダニを介してうつる重症熱性血小板減少症候群(SFTS)。西日本に住む女性が、発症しているとみられる野良猫にかまれて感染し、死亡した。

国立感染症研究所によると、マダニにかまれてうつると考えられてきたが、マダニ以外の動物を介して人に感染が確認されたのは初めてという。

動物から人にうつることは稀とされるが、野良猫などで特に弱っている場合は、むやみに触れない。屋内のペットを過剰に怖がる必要はないが、口移しでのエサやりなど過度な触れ合いを控え、葉でダニ退治を徹底するよう注意しよう。

ダニの寄生防止のためにも
ねこちゃんには室内飼育がベストだよー

KENCHU

県央から版

第56号

平成29年8月20日発行

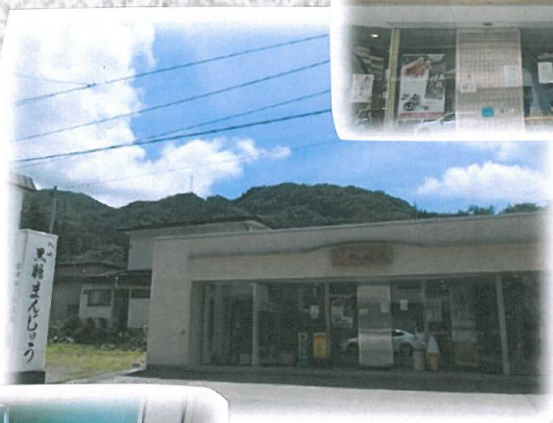
発行所

一般社団法人県央研究所



障子に止まったこの虫が、茶を点てるような音を出すことから名前がつけられた

福島県会津若松市にある株式会社丸峰庵様をお訪ねしました



株式会社丸峰庵

〒969-5147

福島県会津若松市

大戸町大字芦ノ牧字下夕平 1013 番地

TEL: 0242-92-3104

(株)丸峰庵様は福島県会津若松市で、まんじゅう・菓子等の製造販売をされています。

創業のきっかけは、会津若松市芦ノ牧温泉で旅館業を営む会長様が、お客様へお出しするお茶菓子でなにか

よいものはないか？と思考錯誤し製品研究、試作を重ね

「黒糖まんじゅう」を作ったのが始まりだそうです。

「黒糖まんじゅう」を茶菓子として出したところ

「おいしい！おいしい！」と大好評！！

口伝で評判が広まり、たくさんの人から食べてもらいたいと芦ノ牧温泉街「丸峰庵」(直営店)で販売を開始しました。

直営店ができたことで、さらに人気が出て、今では色んな味の

まんじゅうが販売されており、さらに福島県内のリオン・ドール様をはじめ、各スーパーでも購入できるようになりました。

いわき地区限定ではバナナミルクをふんだんに使ったアロハまんじゅうが販売されています。

また、県外の方に向けてネットでの販売も行われています！

現在は、四季折々の新商品を開発中だそうです！！



その中でも、今回は桃の産地福島ならではの商品をご紹介します！！

7月～9月の期間限定で販売されている「**福島桃子**」！！

丸峰庵様の独自の製法により作られた、黒糖の香りともっちりとした触感が特徴の皮中に、白桃の果肉をふんだんに使用した桃ミルク餡が入っています！！

また、やわらかい黒糖味の皮に桃ミルク餡がマッチして、とてもおいしいです！

一口食べた瞬間桃の風味と程よい甘さを感じられます。

また、「フルーツ王国福島」ならではの期間限定のおまんじゅうです！！

みなさんもぜひ食べてみてください！！

店内に喫食コーナーもあります！



県央のつぶやき

今回、フルーツ王国福島ならではのまんじゅうに出会いました！！

これからも新しい味が販売されるのが楽しみです！みなさんも、福島へ行かれた時はぜひ一度食べてみてはいかがでしょうか！！



桃の生産量！

- 1位 山梨県
- 2位 **福島県**
- 3位 長野県

桃の効能

桃にはペクチン(食物繊維の一種)が含まれており、便秘や下痢を予防する効果があります。その他に、カリウムも含まれており血圧の安定やむくみの解消などの効能があります。

また、桃の効果は実だけではなく、葉にはタンニンやマグネシウム・カリウムなどの成分があります。

昔から桃の葉の薬理作用が知られていて、あせもや湿疹に効果的なことから江戸時代の人々は「桃湯」に入ることを習慣としていました。