

PICK UP NEWS

カルビー&湖池屋 ポテトチップス用ジャガイモ 調達先を拡大、東北と九州に

菓子大手のカルビー、湖池屋はポテトチップス用のジャガイモの調達先を北海道から東北、九州にも拡大する。北海道の台風被害による原料不足で販売休止に追い込まれた今春の「ポテチショック」を踏まえた措置だ。味にこだわった新商品を投入し、需要の掘り起こしも図る。農水省によると、国内産ジャガイモのうち、ポテトチップスなどの加工用には年間53万トンが使われ、北海道産がほとんどだ。昨年の台風被害の影響で今年4月以降カルビーでは33種、湖池屋では16種類の商品が相次いで販売終了や休止になった。

カルビーは現在、北海道十勝産が約4割を占めるが、今後は道内の別の地域や岩手、宮城、熊本の農家とも契約する。湖池屋は約8割を北海道産に頼っているが、宮崎、鹿児島、熊本からの調達を増やす方針だ。

参考・引用：共同通信社より引用



新潟県の新ブランド米「新之助」 ロールケーキなどでPR 日本航空、JRでも・・・

今秋から一般販売される新潟県の新ブランド米「新之助」を活用したロールケーキ「お米ロール」など、連携企業3社の商品取り扱いが9月から始まった。お米ロールは新潟の老舗菓子店「大阪屋」が新之助の米粉を使って開発し、県内の大阪屋店舗で10月末まで販売する。また日本航空は国内線ファーストクラスで提供する機内食の朝食の「俵御飯」に新之助を採用し、さらに日本レストランエンタプライズは駅弁当「えんがわ押し寿司」に新之助を使い、JR新潟、東京、大宮、仙台の各駅と新幹線の一部車内で年末まで販売する。

参考・引用：産経新聞より抜粋



スマホで菌を見える化 食中毒対策・衛生管理に役

スマホで菌が確認できる小型顕微鏡「ミルキン（見る菌）」が注目を集めている。開発したのは群馬県前橋市の企業。「食品加工会社などで、衛生管理の強化目的に使ってほしい」と期待を込める。高さ15cm、幅18cm、奥行き11cm 重量が450g 小型で、顕微鏡本体に、スマホを置く台を付けて使用する。主に、食品加工会社などへの導入を想定しているが、食品をカットする機械やまな板など、汚れを確認したい部分を綿棒でこすり水を垂らして拭料とし、専用台においたスマホのカメラ機能で菌が映し出されるという仕組みで、作業自体は数分で終了する。顕微鏡の倍率は1千倍と一定だが、1ミクロン以上の菌を見ることができ、食中毒の原因とされる黄色ブドウ球菌（1ミクロン）やO157を含む大腸菌（3ミクロン）も確認できる。1台税別9万9800円で6月下旬の発売以来、既に1千台を販売する人気となっている。

参考・引用：産経新聞より抜粋

米輸出 19年には10万トンへ

農相直轄プロジェクトを立ち上げ

農水省が米の輸出について、2019年に現在の10倍に当たる10万トンにする目標を設定し、目標達成への農相直轄プロジェクトを立ち上げる。米輸出に集中的に取り組む産地や流通業者など事業者を指定。重点国を定めて集中的に市場拡大を進める。国も生産、販売両面を支援する。国内の米需要が減り続ける中、期待を集める米輸出の拡大に官民一体で本腰を入れる。

政府は米と米菓や日本酒など米加工品について19年に輸出額を600億円にする目標を掲げる。うち、米の輸出実績は16年で9986トン、27億円に上る。新たに立ち上げるプロジェクトで、米の輸出を飛躍的に拡大し、政府目標の達成を目指す。

新プロジェクトでは、多収品種など輸出用米の安定生産に取り組む産地を「輸出基地」、海外での日本産米の市場開拓に取り組む流通関連業者を「輸出事業者」として指定。市場開拓を重点的に図る「ターゲット国」も設定し、輸出基地と輸出業者一体で売込みをかける。

こうした取り組みの後押しへ、国は既存の施策の活用に加え、18年度予算で新たな支援も講じる。輸出も含む米の市場拡大に取り組む産地に、転作助成金を10アール2万円交付する方針。国内の米消費量は年間8万トンペースで減り続けており、需要拡大が課題になっている。

参考・引用：日本農業新聞より抜粋

食品リコール、都道府県への届け出義務付けへ 厚労省

厚労省は、食品メーカーが衛生上の問題で食品を自主回収する際、都道府県への届け出を義務付ける方針を決めた。これまでもメーカーや自治体が個別に公表してきたリコール情報を今後、国が集約してインターネット上で公開し、消費者や流通業者が確認しやすくなるのが狙い。

同省は2018年度予算の概算要求に制度を運用するシステムの整備費などを盛り込む方針で、同年の通常国会に食品衛生法の改正案提出を目指している。

食品リコールの流れは現在、食中毒などを受けて国や都道府県が同法に基づいて命令する場合と、異物混入などに気付いたメーカーが自主的に行う場合の2通り。全国の自治体の約8割は条例や要綱などでメーカーに報告を求めているが、それ以外の自治体では情報を把握できていない恐れがあるという。

家畜の環境対策 ふん尿臭が甘い香りになる資材

静岡県湖西市では、糞の臭い成分と混ぜると甘い香りになる資材を、行政と生産者が連携して普及する地域が出てきた。地域住民と共存しながら経営を持続できるツールとして期待されている。

静岡県湖西市では市が効果を認め、市の予算で運営する団体の資材代の3分の2を助成。市街地に近い養豚農家を中心に利用が進み、モニタリング調査でも臭いを感じる場所が減少する効果が出ている。

臭気対策資材はJA全農の関連会社、科学飼料研究所が取り扱う「デオマジックHG」。多様な香りを混ぜてよい香りを作り出す香水の考え方を応用したもので、原料は食品添加物に使う香料とエチルアルコール、水。

静岡県湖西市では、資材代3分の2助成モニタリングでも効果あり

参考・引用：読売新聞より抜粋

またリコール情報は、メーカーや自治体が新聞広告などで周知しているが、消費者団体などからは、全国的な情報を把握できるシステムを求める声が上がっていた。

医薬品には当たらないので畜種を問わず使え、生産物や堆肥に影響はないという。同市で母豚170頭規模で経営する養豚農家は16年夏から利用。飼養スペースに1千倍で薄めた資材を噴霧。堆肥化施設では600倍に希釈し、切り返しの時に吹きかけ、1年間で1畝（18リットル）を使用した。「確かに甘い香りになる」と話す。市の職員が12年から、毎年6月から翌年3月まで行っているモニタリング調査では、導入した16年度は臭いを感じる地点が減ったという。畜産業が地域で持続でき、後継者の確保につながる動きになれば関係者は期待する。

参考・引用：日本農業新聞より抜粋



裏面もご覧ください

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のものや、一般的な話題等がありましたら、お気軽にこの連絡先へご連絡ください。一般社団法人県央研究所

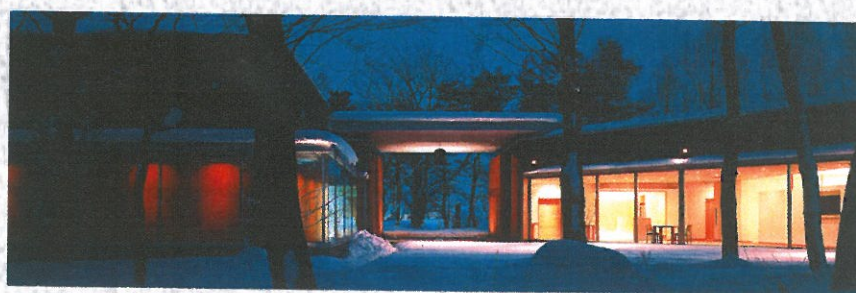
電話 0255-66-4661
FAX 0255-66-4661
Eメール info@kenoh-labo.or.jp

新潟県新発田市にある**菊水酒造株式会社**様をお訪ねしました



菊水酒造の創業は1881(明治14)年。新潟県新発田市内に4つある蔵のうち1番の製造量を誇る歴史ある酒造会社です。菊水酒造が大切にしていることは、既成概念に縛られず、より良いお酒を追求し、豊かな暮らしを創造することです。

菊水酒造といえば40年以上愛され続けている「ふなぐち菊水一番しぼり」です。醪(もろみ)を絞る工程で使用する槽(ふね)の口を「ふなぐち」と呼んでいたことからこの名前が付けられました。現在ではニューヨークでもヒットしているほどの人気商品です。発売当時では珍しい「原酒」を「アルミ缶」に入れて販売しました。また、杜氏制を廃止し、機械設備の導入を積極的に行うなど先進的な酒造りを行ってきました。



日本酒文化研究所の外観

菊水日本酒文化研究所とは ～古の技の体得と新しい技への挑戦～

菊水酒造は伝統技術の継承や酒文化を発信する場として、また、飲み手側に立ち、「良い酒」とは何かを考え、作り出していく場として「菊水日本酒文化研究所」を設立しました。

この研究所は5つの機能を持っています。

1つ目は**研究開発機構**です。この活動を推進するために酒文化情報資料室を設置し、今では手に入らない貴重な酒文化・食文化の文献や資料を貯蔵しています。

2つ目は**製造機構**です。創業者の名を付けた「節五郎蔵」を設置し研究開発活動における試験醸造や新たな大吟醸の醸造等が行われています。

3つ目は**人材育成機構**です。「節五郎蔵」には、自動制御装置はありません。人間が自分で考え、体で覚え、自ら動かなくては酒は醸せません。電気などのエネルギーがなくとも酒造りの道具さえあれば立派に酒を醸せる人材を育て、同時に伝統技術の継承に繋がっていきます。

4つ目は**情報発信機構**です。様々な研究開発や、醸造活動で得られた情報をwebや書籍出版等で積極的に発信しています。

5つ目は**交流機構**です。日本酒文化研究所内にはホールが用意されており、ここでは様々なイベントが開かれ、多くの方々の交流が生まれています。



有機空間とは揮発性有機化合物などを含む建材や塗料、接着剤、防腐剤使用せずに作られた建築物内の空間のことです。「節五郎蔵」は健康を害するものや環境を侵すものは使用しないことにこだわり造られた結果、国内初の有機空間を持つ蔵に認定されました。



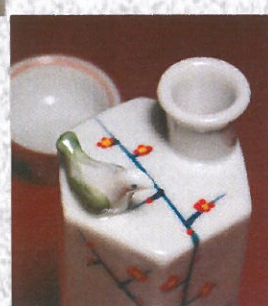
節五郎蔵

1つのタンクに1tのお米が入っています!

様々な酒器の展示スペース



貴重な文献が並んでいます!



お酒を注ぐと鳥が鳴く
面白い徳利です!

県央のつぶやき

長い歴史の中で時代の変化に合わせたお酒の開発や酒蔵を襲った大水害を乗り越えてきた力の源は、飲む人の目線に立ち、「良いお酒を造りたい」その思いなのだと、お話を伺い感じました。お酒を愉しむために品質はもちろん、酒器一つ一つまでこだわっていました。多種多様な日本酒がありますが、それぞれに込められた作り手の“思い”を感じながら飲んでみてはいかがでしょうか。

菊水酒造株式会社

〒957-0011 新潟県新発田市島潟 750

お客様お問い合わせ窓口(祝祭日、お盆、年始を除く)

[TEL] 0120-23-0101 受付時間: 平日 10時～17時

HP <http://www.kikusui-sake.com>