

PICK UP NEWS

アレルギーの人でも安心！ グルテンフリーチーズケーキ グルテンフリー専門店から発売

群馬県太田市の料理に小麦粉などを使わないグルテンフリー専門店「ROOM」は、「究極のグルテンフリーチーズケーキ」を発売した。小麦アレルギーやグルテンアレルギーの人でも安心して食べられる商品としてPRする。

グルテンは小麦や大麦、ライ麦などに含まれるタンパク質。国内外でアレルギーに悩む人がいる一方、美容や健康のためにグルテンフリーの食生活をしている人が増えている。

同店はグルテンアレルギーの一種「セリアック病」に悩むオーナーが今春開業し、独自のレシピで作ったグルテンフリーのパスタやピザ、カレーなどを提供している。チーズケーキは生地にニュージーランド産のクリームチーズと群馬県産の卵、独自に配合したグルテンフリーパウダーを使用。ジンジャースナッククッキーの台にのせ、滑らかな生地とザクザクしたクッキー生地の食感が楽しめる。

参考・引用：上毛新聞社より引用

マダニ感染症、イヌからも感染 厚労省が注意喚起

マダニが媒介する「重症熱性血小板減少症候群(SFTS)」について、イヌからヒトに感染した事例が徳島県で確認されたと厚労省が発表した。

既に野良猫に噛まれた女性が発症して死亡した事例が報告されており、哺乳動物を介したヒトへのSFTS感染は2例目。同省によると徳島県で40代男性の飼い犬が食欲廃絶などの体調不良を起こし、動物病院で受診したところSFTS感染が判明。その後、飼い主の男性も発熱などの重い症状が出て感染が分かった。ダニに噛まれた痕はなかったが飼い犬の介護をしており、粘膜から感染したとみられる。現在男性と犬は回復している。

参考・引用：時事通信社より抜粋

松くい虫被害 過去40年で被害最少

媒介昆虫の駆除進む 16年度の調査結果

林野庁は、2016年度の松くい虫とナラ枯れの被害状況をまとめた。全国の松くい虫の被害量は、前年度より9%少ない44万立方メートルだった。感染を広げる昆虫の駆除などが進んだ結果、近年減少傾向が続く。過去40年間で最低水準となった。松くい虫の被害量は最多だった1979年度に比べると、5分の1の水準。都道府県別に見ると、北海道以外で被害が発生、長野県と鹿児島県で被害が拡大し、両県で全体の3割を占めている。また全国のナラ枯れの被害量は1%減の8万2千立方メートル。夏の高温少雨の影響で倍増した前年度に引き続き高止まりの状態が続いた。被害が大きかったのは奈良県と秋田県。奈良県は前年度の5.3倍で全国最大の伸び率となった。



マツノマダラカミキリ

「松くい虫」「松枯れ」などと呼ばれるマツの枯れは、松の伝染病です。病原は「マツノザイセンチュウ」でその媒介者はマツノマダラカミキリです。マツノザイセンチュウはマダラカミキリの成虫によって枯れた松から健全な松に運ばれ、これを枯らすのです。

参考・引用：日本農業新聞より抜粋

実りの秋 毒キノコに気をつけて 食中毒が多発



実りの秋が訪れ、キノコ狩りも最盛期を迎えるが、気をつけたいのが毒キノコ。専門家でも見分けが難しい種類があり、秋は毒キノコによる食中毒が多発している。関係者は「採らない、食べない、売らない、人にあげない」と注意を促している。群馬県桐生市の日本きのこ研究所によると、キノコの毒による症状は①肝臓や腎臓の障害②神経系に作用③胃腸を刺激④手足の末端に激痛の4種類。

①のキノコの代表格は「殺しの天使」の別名を持つドクツルタケで、1本で致死量の毒がある。②はマジックマッシュルームとも呼ばれ幻覚が出る。④は食べてから3週間ほど後に発症し、痛みが1カ月続くこともあるという。

サツマイモ商品続々 JAとメーカー連携

参考・引用：朝日新聞より抜粋

最も多いのが③で、下痢や吐き気の症状が出る。シイタケやヒラタケによく似たツキヨタケ、クサウラベニタケ、カキシメジの3種類を誤食する例が多いという。クサウラベニタケは、群馬県で「イッポン」「イッポンシメジ」と呼ばれるウラベニホテイシメジに似ており、日本きのこ研究所では、「群馬のキノコ狩りと言えはイッポン。特に注意が必要。今夏は長雨だったため、キノコが豊作になる可能性があるという。毒キノコかどうかを素人が判断するのは危険。怪しいキノコは食べないで」と呼びかけている。群馬県では県林業試験場でキノコの種類の判別もしている。

石川県のブランド芋「五郎島金時」の主産地、JA金沢市は江崎グリコと共同開発した「当地みやげポッキー五郎島金時」を販売した。焼き菓子部分を覆うクリームに「五郎島金時」を使い、特有の風味や甘さを味わえる。北陸新幹線の開業を追い風に石川県内の土産物店で人気が出ている。

千葉県のJA成田市は、JA全農ちばや山崎製パン、京成電鉄と共同でランチパックの新商品「成田市産スイートポテト入りクリーム&ホイップ」の本格販売を始めた。品種はJA特産の「クイックスイート」で、掘りたての芋を加工している。十一月末までの限定商品で千葉県内の小売店が取り扱っている。

参考・引用：日本農業新聞より抜粋

10月13日は「さつまいもの日」。旬を迎えたサツマイモを身近な食品としてもっと食べてもらおうと、主産地のJAが食品メーカーと連携し、菓子やパンなどを共同で製造、販売する動きが出ている。焼き芋ブームが定着したことを踏まえ、次の一手としてスイーツでの販路拡大を狙う。洋菓子店もサツマイモを使った新商品を続々と打ち出しており、需要の掘り起こしに一役買う。



イオン、PB商品の賞味期限を「年月」に

イオンはプライベートブランド商品の一部で賞味期限の表示を従来の「年月日」から「年月」に改めると発表。製造から賞味期限まで1年以上ある加工食品が対象で、来年4月から順次切り替える。期限が近づいた商品を消費者が敬遠しにくくするのが狙い。併せて、グループの食品廃棄物の量を2025年までに半減する目標も示した。PB「トップバリュ」の加工食品のうち、賞味期限が1年以上あるのはおよそ2割。18年度から2年以内に対象のPBを全て年月表示にする。イオンがPBの賞味期限を年月に表示にするのは初めて。

参考・引用：日本経済新聞より抜粋

県央かわら版

第58号

平成29年10月20日発行

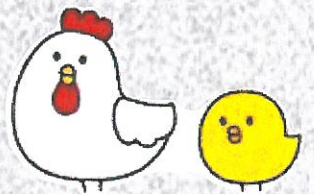
発行所

一般社団法人県央研究所

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 0256(46)8311
FAX 0256(46)8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp

新潟県五泉市にあるキムラファーム様を訪ねしました



キムラファーム様は五泉市の、阿賀野川と早出川の間に位置するのどかな田園地帯にあり、農場(鶏舎)と隣接した県内でも珍しい「たまご直売所」です。

キムラファーム様では「美味しい卵」は「健康な鶏」から！こだわり抜いたおいしいブランド卵をつくるために、ニワトリの健康を考えたこだわりのエサを与えています。海藻粉末、ミネラル、カルシウム、牧草、オリゴ糖等を加え、生卵の美味しさを追求し続けています。

また、ケージによる飼育(開放型)を採用しており、ニワトリが四季を感じ、自然光を受けて健康を維持し日々逞しく成長していけるよう、飼育されています。

中でもご紹介したいたまごは・・・



新潟地鶏のたまご
新潟県の在来種
「蜀鶏(とうまる)」

新潟県の在来種「蜀鶏(とうまる)」を交配した郷土色の高い品種です。
新潟の清涼な自然の中、新潟県産コシヒカリを加えた良質な飼料で、きめ細かい管理のもと育てられており、雌鳥は真っ黒！卵もコクがあります。
食の宝庫、コシヒカリの国、新潟育ちのたまごです！！



世界で唯一！殻の青い卵！県内でもなかなかお目にかかることのできない珍しい卵です！！
また、普通のだまごより黄味が濃厚でレシチン・・・約2倍！老化防止の効果があります。
ビタミンB・・・約10～20倍！疲労回復、免疫を増加させる働きがあります。
ビタミンE・・・約11倍！血液をサラサラにし、新陳代謝が活発になります。
美味しさも栄養も注目度抜群のたまごです。

幸せを呼ぶ青いたまご
「アローカナ」

烏骨鶏は天然記念物に指定されたニワトリ。
ふつうのニワトリは年間250～300個くらいのたまごを産みますが烏骨鶏は年間50～60個ほど。そのため1個に含まれる栄養分は自然と多くなります。
烏骨鶏の卵に含まれている栄養分は、100gあたり
ビタミンA・・・243,000IU(うなぎ:25,000)、ビタミンB2・・・5.46mg(牛レバー:3mg)
鉄分・・・35.7mg(ホウレンソウ3.7mg)、亜鉛・・・107ppm(大豆:32.5ppm)
他の食材と比べても、栄養価が高いことがわかります！

幻の鳥
烏骨鶏のたまご

県央のつぶやき

生卵の美味しさを追求するためには、餌や飼育環境を整える事の他に、日々変化するニワトリたちの声に耳を傾けながら育てているからこそおいしい卵がつくられています。
今年も新潟のおいしい新米が次々に店頭で並ぶ時期となりました！みなさんもぜひ、炊き立ての新米とキムラファーム様の新鮮卵で卵かけごはんを味わってみてください！！

店内には1種の鶏から生まれたカラフルな卵がずらり！！

・白卵(ジュリア)・茶卵(ボリスブラウン)・青卵(アローカナ)
・桃色卵(ソニア)・地鶏(新潟地鶏 蜀鶏)・肉用種(名古屋コーチン)
・珍卵(烏骨鶏)を飼育しています。

どの卵も生卵のおいしさを追求したブランド卵！！

普段スーパーに並ぶ卵は白い卵または茶色い卵ですが、キムラファーム様は卵を専門に扱う直売所だからこそお客様に選ぶ楽しみを感じて頂けるよう数種類のニワトリを飼育されているそうです。

卵の知識

ガラスや陶器のコップ、水筒など狭くて手が届かない・・・

そんな時！卵の殻が大活躍！！卵の殻を砕いて振り洗いすると、殻でこすれ、卵白の乳化作用によって汚れをつみこんできれいになるそうです。

また、ミキサーの掃除も同様に卵の殻と少量の水を入れて回すだけで、刃の裏側までピカピカに！！

卵の殻なので、市販の洗剤よりも安全・安心です！



ポニーもいるよ！！
ぜひ遊びに来てください！



《交通のご案内》



キムラファーム

〒959-1604

新潟県五泉市論瀬6363

Tel/fax 0250-43-4036