

PICK UP NEWS

山崎製パン新潟工場
稼働50周年記念製品

県産食材で「ランチパック」販売

山崎製パン新潟工場が11月29日に迎える稼働50周年を記念し、新潟県産の食材を使った惣菜・菓子パンの「ランチパック」など3つの新商品を開発し12月末までの期間限定で販売している。「ランチパック」は、生産量全国1位のマイタケを生かした「新潟県産まいたけ入りシチュー」(160円)、洋梨のルレクチェを使った「ルレクチェ&ホイップ」(140円)の2種類。もう一つは新潟県産牛乳から作ったクリーム入りの「マーブル蒸しケーキ」(100円)。新商品は、新潟市に拠点を置き、新潟県の地域活性化ガールズ集団「リリー&マリーズ」と共同で検討・開発した。新潟県内全域と山形県の一部で扱っている。

参考・引用：産経新聞より引用



新潟の新ブランド米「新之助」
包装米飯を佐藤食品が発売

新潟市の佐藤食品工業は新潟米の新品種「新之助」の包装米飯「サトウのごはん新潟県産 新之助」を発売した。

新之助のPRの一環として、県が同社に商品開発を依頼した。全国のスーパーなどで販売し、新之助の知名度向上を図る。同社では「家庭で炊くのと違うように、ふっくらとした味わいを感じてもらえるように工夫した。新之助本来の甘さやおいしさを楽しんでほしい」としている。全国のスーパーなどで取扱い、1パック150グラム入り200円(税別)。

参考・引用：新潟日報より抜粋



今年もイルミネーション！始まりです。
12月1日より点灯！ご期待ください。
今年で9回目となる弊所のイルミネーション&ライトアップ。今シーズンはどんなディスプレイになるのか楽しみです。
来年2月中旬までの点灯予定です。お越しをお待ちしています。



画像は昨シーズンのものです

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
〒950-0001 新潟市中央区
電話 0256-4646(46) 83110
FAX 0256-4646(46) 83110
Eメール info@kenoh-labo.or.jp

秋の魚が食卓から遠のく…秋刀魚・鮭・鰹が不良

秋サケも漁獲量が振るわない。北海道漁業管理課によると、この秋の道内の水揚げ量の累計は、10月上旬時点で前年より約3割減少。

秋サケも

サンマや秋サケなど、秋の味覚を代表する魚介類が軒並み不漁に見舞われている。品薄による卸値の上昇でスーパーなどでは特売ができず販売が低迷。卸や小売りの現場からは悲鳴が上がっている。サンマはここ数年、漁獲不振が続いているが、今年は一段と後退。北海道根室港では10月中旬の水揚げ量が約3千3百トンと前年同期のほぼ半分に落ち込む。10月の半ばから三陸沖での水揚げが始まったが「漁場が分散して例年のように獲れていない」と本格的な回復には程遠い状況。不漁を受け、築地市場の入荷量も低調だった前年同期よりも3割減少。サイズも例年より二回り小さい1匹130グラム型が主体だが卸値は約2割高い。

築地市場では切り身だけでなくイクラに加工される筋子の高騰が際立っている。卸値は9月上旬以降、前年より約3割高の1キロ当たり6千円前後で推移しており3年連続で値上がり。水揚げが順調だった2014年以前のほぼ倍値、イクラは年末年始に向けて店頭価格も高値が予想される。

戻りガツオも

脂乗りの良さから人気がある戻りガツオも今秋は漁獲が極端に悪化。好漁場の金華山沖(宮城県)で「魚群がほとんど見つからない」異常事態が続く。築地市場10月中旬の入荷量は前年の2割程度に急減。1キロ当たり2千円前後とマグロ類並みで取引される日も多く、「今やスーパーなどで扱える大衆魚ではなくなった」と嘆き声が上がっている。

参考・引用：時事通信より抜粋

白鳥の湖「瓢湖」、今季は賑わいを期待 昨季鳥インフルエンザ被害のハクチョウの無事祈る

瓢湖への今季初の飛来は先月4日に確認され「白鳥おじさん」による餌やり活動も始まった。昨年は鳥インフルエンザで死んだコハクチョウが見つかり、湖に近づけなかったが今年は元気に帰ってほしいと無事を祈る。

瓢湖水きん公園管理事務所によると今年は今月2日までに4千212羽の白鳥の飛来が確認されており、例年よりもやや多いペースという。飛来のピークは12月上旬で2月下旬まで姿が観察できるといふ。

「白鳥の湖」として有名な、新潟県阿賀野市水原の瓢湖(ひょうこ)では、今年も遠くユーラシア大陸から多くの白鳥が飛来し、国内外の環境客らを楽しませている。国内有数の飛来地として知られるが、昨シーズンは鳥インフルエンザの影響で湖周辺の遊歩道への立ち入りが規制され、賑わいぶりが冷え込んだだけに、関係者は今シーズンの「復活」を期待している。

第59号
平成29年11月20日発行
発行所
一般社団法人県央研究所



2017年 一般社団法人 県央研究所 イベントレポート

第5回 けんおう防災キャンプ

11月4日(土)、今年も5回目となる防災キャンプを開催しました。近所の方々を中心に大勢の皆様にご参加いただきました。

心肺蘇生・AED講習
消防署の指導の下、心肺蘇生法とAEDの使い方を体験しました。心肺機能停止の傷病者の場合、家族等により応急手当が実施されている場合、約1.6倍の救命効果があります。



簡易トイレを作る

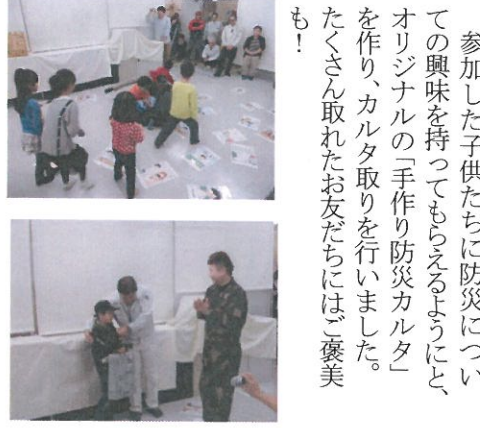
震災や災害が発生するとライフラインが止まることもあります。下水施設やトイレなどの排水ができず汚物による衛生環境の悪化により感染症の原因にもなります。そんな時のためのアイデアとして、簡易トイレの作り方を学びました。



ロープを使ったレスキュー
大規模災害時にはお互いが助け合い、レスキューを適切に行うことが大切といえます。中でもロープは安全に避難する、負傷者を救出する場合等に活用できるため、水難学会指定指導員をお招きし、実践できるロープワークを教えてもらいました。



子どもたちに防災の興味を
参加した子供たちに防災についての興味を持ってもらえるように、オリジナルの「手作り防災カルタ」を作り、カルタ取りを行いました。たくさん取れたお友達には褒美も！



裏面もご覧ください

富山県富山市にある株式会社まるたかや様をお訪ねしました

～富山の老舗 まるたかや～

富山のラーメン「まるたかや」は、昭和 27 年屋台より創業しました。ラーメン王国とも呼ばれる激戦区であるにも関わらず、一人でも気楽に食べることが出来る当時のスタイルはもちろん、家族で来ても楽しめるように発展してきました。まるたかやさんは富山県内に 7 店舗展開しています。さらに 2 か所の製造部を構え、スープや麺はもちろん、チャーシュー、メンマなども製造しています。その中でも特徴的なのがまるたかやさんオリジナルの「油かす（背油揚玉）」です。豚の背油の他に企業秘密の調味料を加え大鍋で 1 時間じっくり火にかけています。ラーメンに入れる量によってさまざまな味の変化を楽しんでいただくことができます。



～スープと麺～

まるたかやさんのラーメンは白濁しない豚骨スープがベースとなっています。白濁するまで煮込まず豚独特のにおいを抑えています。そのこだわりの豚骨スープの旨みと醤油本来の旨みの絶妙なバランスによってまるたかやさんのスープは作られています。そしてそのスープに合うように少し縮れた中太麺を使用しています。



～県央のつぶやき～

飲み会の後にラーメンが食べたくなる仕組みについて豆知識

食べたくなってしまうのは、アルコールの分解の過程と深く関係しており、その原因は「血糖の不足」にあります。お酒を飲むと、そのアルコールは肝臓でアセトアルデヒドに分解され、最終的に炭酸ガスと水に分解されます。その過程で肝臓は多くの「血糖（グルコース）」を必要とするので炭水化物を体が欲しがるといわけです。

また、豚骨スープには旨味の成分として、アミノ酸の一種であるイノシン酸が含まれており、アルコールを中和する働きがあるとされています。お酒を飲んだ時、最後にラーメンでしめくるとい事は理に適った事とも言えるのです。



一番人気の「豚串」！
特製味噌を付けて食べる
のが「まるたか流」です

～おでん～

まるたかやさんでラーメンの他に食べてもらいたいのがおでんです！まるたかやさんのおでんは、全国の「おでん品評会」において最優秀賞を獲得しています。おでんだしのみで楽しめるものや、自家製の生姜味噌をつけて食べるものなど 15 種類以上のおでんからその日に食べたいおでんを選んでラーメンと一緒に注文してみてください。

株式会社まるたかや

〒930-0992 富山県富山市新庄町 1 丁目 9 番 59 号

お客様お問い合わせ連絡先（月曜定休）

[TEL] 076-442-6800 受付時間：9 時～17 時

HP: <http://www.marutakaya.co.jp>



2016 年に新規オープンした
まるたかや「富山駅前店」