

## PICK UP NEWS

### タカノフーズ保有「納豆菌S-903」ノロ感染症状緩和にも期待

おかげ納豆でお馴染みのタカノフーズ(茨城県)が保有する納豆菌「S-903」について、ノロウイルスの感染症状の緩和効果が期待されている。

S-903は同社が保有する2000種類以上の納豆菌の一つで、一般に使われている納豆菌に比べて免疫に対する機能性が約1.5倍あるのが特長。インフルエンザ予防や花粉症症状の緩和効果が期待されるという研究結果も公表されている。既に「すごい納豆S-903」として商品化されている。マウスを使った研究結果では、水のみを与えたマウスと比べて糞便中のノロウイルス排出量が約3分の1だった。鼻風邪の原因のライノウイルスについても、再感染の予防効果を長時間維持できるといふ。

安くて栄養満点な点で人気が高まっている納豆は16年の市場規模は前年比8%増の2184億円。各メーカーでは免疫力向上などの健康効果をアピールし、市場を盛り上げている。

参考・引用:産経新聞より



### 米粉ブーム本物 グルテンフリー食品人気の高まり受け

グルテンフリー食品の人気の高まりを受けて、米粉需要が盛り上がっている。健康志向の消費者ニーズを捉え、米粉商品を販売する製粉業者の取扱量は前年を上回る。産地では、米粉用米の増産につながり、2017年産の作付面積は前年比55%増の5307ヘクタールに拡大した。政府が3月に米粉の用途別基準を設けたことも後押しする。地元の製粉業者と米産地の連携が商機を呼び込む。コメ消費拡大に向け、米粉への期待が高まっている。

参考・引用:日本農業新聞より抜粋

日本人のタンパク質の摂取源ともされ、「畑の肉」といわれる大豆。必須アミノ酸などがバランスよく組成され、栄養価の高い食材として日本人の食生活を支えている。厚労省が実施する国民健康・栄養調査によると、平成27年度大豆摂取量の平均値は1日あたり60.3グラムで、一昨年調査時よりも10グラム増加している。第1次「健康日本21」で設定された1日あたりの平均摂取量100グラムには及ばないものの、大豆の摂取量に年々回復基調が見え始めた。

要因の一つとして、機能性表示制度が追い風になっている。大豆の栄養価や価値を見直す動きが活発化。機能性表示食品の第1号となつた『大豆イソフラボン子大豆もやし』を皮切りに、キッコーマン、フジツコ、太子食品工業

不二精油など各社が「大豆イソフラボン」を機能性関与成分とした製品で届出受理されている。また、豆乳製品が好調に推移している。各社が味などを工夫し豆乳を飲みやすくしている。日本豆乳協会が発表した17年4月~6月期の豆乳市場動向は、当該期の国内生産量が、豆乳(無調整)が22.596キロリットルで前年同月比112.4%、調整豆乳も47.049キロリットル、同107.8%となり、無調整豆乳を中心市場が伸びていることが確認されている。同協会調査では豆乳愛飲家が年々増加し2008年を底に堅調に伸長し、この8年で約2倍に拡大している。

参考・引用:健康産業新聞より抜粋

新潟市とJR東日本新潟支社は、2018年春に新潟駅構内に新潟の食文化を発信する複合施設を開業すると発表した。同支社の事業として新潟県の多彩な食文化の魅力を満喫できる飲食や物販、カフェのスペースを設置する。

複合施設は新潟駅2階の西口改札付近の約1200平方メートルで開業予定。同時に予定される在来線の高架化による連続立体交差事業など、着々と進む新潟駅周辺の整備事業と合わせ、駅のにぎわい創出や地域活性化につなげる。新潟市長は「新潟といえば酒というのはかなり認知されている。次は食をアピールしていく」と話した。JR東日本新潟支社長は、「地元の食材の生産者や料理人に活躍の場を設けたい」と強調した。



### 新潟駅に食文化発信拠点が来春開業 日本酒やコメの魅力PR



# 県央かわら版

第60号

平成29年12月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

## 柑橘果汁飲料で認知機能維持改善

愛媛県は、特産の「河内晩柑」を使った果汁飲料による認知機能の維持・改善効果を確認したことを明らかにした。果皮に多く含まれる「オーラブテン」が脳内の炎症を制御することが分かったと

いう。特許を出願中で、今後機能表示食品としての開発を進めることを突き止め、果皮ペースト入りの果汁飲料を開発した。

河内晩柑はグレープフルーツの約4倍のオーラブテンを含むほか、脳保護作用があるとされるペタメトキシフラボンも比較的多く含有する。82人を対象に、河内晩柑の果汁飲料を6ヶ月間飲んでもらい認知機能の変化を検査したところ、認知機能低下を予防する効果が確認された。

参考・引用:健康産業速報より抜粋



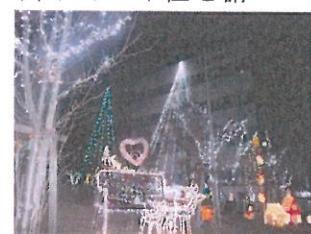
第9回イルミネーション!「ユニークーション」! 今冬も多彩なイルミネーションがお出迎え

今年で9回目となるイルミネーション! コミュニケーション! を12月1日に開催しました。

屋上から庭までの約20メートルの高さからツリー型電飾をメインに庭の木々や植栽にもLED電球を、芝生の庭にはトナカイや白熊、キャラクターの電飾が彩りを添えています。イクリブランディングスタッフが彩りを添えます。ロマンスチエアーリングを設置しています。



イベントは3部構成で、第一部の講演会では26年間勤めた広告業界出身地の東京を離れ新潟市に移り住み、ワイド作りをされているセトワーナリーの瀬戸潔様より「私が新潟でワインを作る理由」と題して講演をしていました。第二部はイルミネーションを造る理由と題して講演をしていました。第三部は異業種交流会と進行しました。



皆様からの情報信してあります。取扱いがあります。お問い合わせください。一般社団法人県央研究所 電話 00256(46)8311 FAX 0256(46)8310 E-mail info@kenoh-labo.or.jp

裏面もご覧ください

### 越後てくてくフェイスブック おかげさまで2周年！！

この度、皆様のおかげで越後てくてくフェイスブックは今月で2周年を迎えました。  
関係企業のみなさまありがとうございました。

また、こうして読んで下さる方がいらっしゃることは何より嬉しく、励みになります。  
越後てくてくフェイスブックを今後ともよろしくお願ひいたします！！

#### 県央のつぶやき

この2年間てくてくフェイスブックの取材を通していろいろなところにおじゃましたのは私たちにとって非常によい経験だったなと思っています。  
今まで気づかなかった事や、見えなかったものをこれからも取材を通して見えてくるようになるといいなと思います。



- ・日本海石地わさび園様
- ・小国町特産品生産組合様
- ・有限公司 ヒラセ酒店様
- ・社会福祉法人 長岡福祉協会 野いちご工房様
- ・キムラ酒店様
- ・吉田屋様
- ・三条スパイス研究所様
- ・マルナオ 株式会社様
- ・公益財団法人 燕三条地場産業振興センター様
- ・社会福祉法人 白蓮福祉会 ワークセンターまめの木様
- ・農村レストラン&農産物直売館 すかばたけ様
- ・JAにいがた南蒲 農産物直売所 ただいまーと様
- ・Jam Session People Inc キネマカンテツ座様
- ・ファーマーズマーケット いっぷこ～と様
- ・葉子処 澤田屋様
- ・マルショウ 田沢農園様
- ・スペースBe 様
- ・やまこし復興交流館 おらたる様
- ・株式会社 丸峰庵様
- ・菊水酒造 株式会社様
- ・キムラファーム様
- ・株式会社 まるたかや様



### 冬の風邪から身を守る！！みかんの効能をご紹介！！

冬の果物と言えばやっぱり「みかん」ですよね。

甘くて美味しいみかんはついつい2個3個と食べてしまい  
気づくと手がみかん色になってしまうことも・・・

そんな日本の冬を代表するみかんの効能と栄養素について勉強してみたいと思います！



#### ■整腸作用

みかんには整腸作用をもたらす水溶性食物繊維のペクチンや  
クエン酸も含まれており、体内の老廃物をすっきり出してくれます。  
体内の老廃物がすっきりるので、お肌が気になる人には最適です。

#### ■風邪予防

みかんにはたっぷりのビタミンCが含まれています。  
ビタミンCには免疫力を高める効果があるので、風邪の予防に効果があると言われています。  
ビタミンCと、βカロテンが豊富に含まれているみかんは、風邪を引きやすい季節には最適です！



#### ■骨粗しょう症予防

みかんの黄色はβ-クリプトキサンチンという成分でできています。  
β-クリプトキサンチンには骨粗鬆症予防効果があると言われています。  
年齢を重ねるごとに、気をつけていても骨密度は減少しますが、みかんを  
食べることで、予防効果が期待できると言われています。

#### ■美肌効果

ビタミンCにはシミやシワの原因となるメラニンを抑制する効果があります。  
しかしビタミンCは壊れやすくなかなか安定して摂取することが難しい栄養素の1つです。  
そんなビタミンCを体内で安定させ吸収率をアップさせる成分（スペリジン）がみかんには含まれています！  
吸収率もアップしますのでお肌が気になる人には最適です。



#### ■がんの抑制効果

発がん性物質を抑制する効果があることが判明しています。  
他にもβ-カロテンも含まれておりこちらも大腸がんや皮膚がんの発生を  
抑える効果があります。

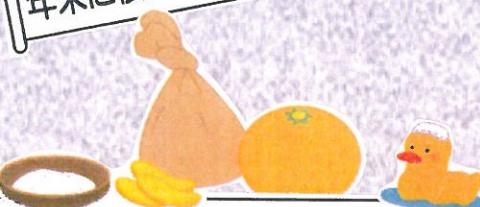
手が黄色くなったときはちょっと控えめに・・・



みかんの健康効能はとても素晴らしい！  
とは言っても、食べすぎると手が黄色くなることがあります。  
これはみかんに含まれているカロテンのとりすぎで起こる症状で、「柑皮症」と呼ばれています。  
特に体悪影響ではありませんが、この場合栄養のバランスも考えて  
色が収まるまでは、みかんは控えましょう。



### 年末に役立つ！みかんの皮を使った知恵袋！！



#### ぽかぽか温まり全身しつとり…塩みかん風呂

食べ終わったみかんの皮と、少しの塩をお風呂の湯船に入れると  
体がぽかぽかと温まり、お肌もすべすべになります！！

■作り方…お風呂に塩100gを入れ、古いストッキングやガーゼによく洗って乾燥させた  
みかんの皮を10個分いれて、お風呂の中で揉みこみましょう。  
みかんの皮を入れるだけの「みかん風呂」にも保温効果がありますが、  
その効果を飛躍的にアップさせるなら「塩みかん風呂」だそうです！！  
関節痛や神経痛など体の痛みに効果があるといわれている温泉の泉質  
“塩化物泉”に近い効果をだすことができるのだそうです。  
みなさんも寒いこの時期試してみてください！！

#### 油性インクの落とし方

なかなか落ちない油性インクの汚れ…

みかんがあればなんのその！！

みかんの皮をこすりつければ落ちます！！  
果皮の表面に見えるぶつぶつにはリモネンという天然油が含まれていて、水では落ちない油汚れを  
溶かしてくれます。クレヨンの落書き落としにも  
柑橘類の果皮が活躍してくれます。



#### ラップとみかんでエコ掃除

お掃除に大活躍すること間違いない！ラップを使ったお掃除術！  
みかんの皮から出るリモネンでシンクがピカピカになります。

■方法…使い終わったラップフィルムを丸めて、食べ終わったみかんの皮と一緒に  
して手でよく揉みます。みかんの皮を取り除いてからラップに食器用洗剤を  
つけてくしゃくしゃと揉むと泡立つので、そのままシンクをこすり洗い。  
ラップフィルムという柔らかい素材を使うので傷もつかずにきれいになります！  
使い捨てで衛生的なことに加え、布と違って洗剤を吸収しないので、少ない量で  
掃除ができるエコです！！