

県央かわら版

第61号

平成30年1月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

食中毒判定が5分以内 シート使い大幅短縮 大阪府立大学が新技術開発 数年内の実用化目指す

大阪府立大学LAC・SYS研 研究所は、5分以内に食中毒の原因菌を特定する技術を開発した。ほとんどの菌やウイルスが対象で、通常、数日かかる判別時間を大幅に短縮できるといふ。同研究所は、企業と協力して数年以内の実用化を目指す。農産物直売所に隣接するレストランなど飲食店に配置できれば、食中毒の予防につなげられる可能性がある。

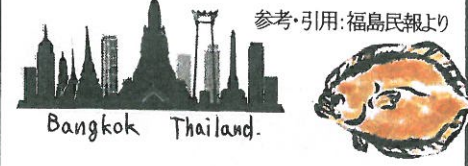
複数種も判別、実用化へ
新技術で使うのは、肉眼では見えない食中毒菌と全く同じ大きさ・形の穴が空いた、直径5ミリ程度のシート。菌は、種類によって姿や形、大きさが違うが、食品をシートに置き特殊な電流を流せば、菌が泳ぐように動く。その際に、菌がシートの穴にびつたりはまるとすぐに電気の周波数が変わり、穴の形と同じ種類の菌を判別できる。種類が異なる場合、はまらないか、すぐに穴から逃げる。

PICK UP NEWS

相馬沖ヒラメ、タイへ輸出

福島県の相馬双葉漁協による試験操業で、相馬沖で水揚げされたヒラメが2月下旬にも、タイに輸出されることになった。福島県相馬市の水産卸売業者が輸出する。県産ヒラメの輸出は初めてといふ。福島県も県産農林水産物のブランド力回復につながるとして後押しする考えを示した。

計画では、水産卸業者がヒラメを調達し、県産果物の海外展開に携わっている食品輸入会社が輸出を担当する。継続的な取引を視野に、バンコクのすし店や日本料理店20店程度と商談を進めている



菌やウイルスは、形が似ていても種類によって表面の構造が少しずつ異なる性質がある。このシートの穴は、こうした微妙な違いも再現する。このため、例えば、腸管出血性大腸菌でもO157なのか、O26なのかといった種類の違いまで分かる。複数種の菌の穴の空いたシートを使えば、同時に複数種の菌の判別も可能。紫外線や抗生物質で殺菌処理した菌でも判別できるが、熱処理すると形が崩れるため判別できなくなる。

食中毒菌の判別で主流の培養法は現在、食品から抽出した菌を1日以上かけて培養し、数を増やさないで判別できない。しかし、新手法の場合、10個程度の菌があれば見分けられる。同研究所では「器具も小さいため、飲食店で活用できれば食中毒予防にもつながる」と期待する。

参考・引用：日本農業新聞より抜粋

カイクコで薬作る 「昆虫工場」 九大教授ら事業化

九州大大学院農学研究院昆虫ゲノム科学研究室の日下部教授のグループは、カイクコを使い医薬品の原料を作る「昆虫工場」の事業化に乗り出す。九大は約100年前からカイクコの研究、保存を続けており、約480種の中から、ワクチンなどの原料となるタンパク質を大量に作るカイクコを探し出した。同教授らは4月に会社を設立し、第一弾として動物用医薬品の原料製造を目指す。日下部教授らは、病気を引き起こす病原ウイルスの遺伝子の一部を、「遺伝子の運び屋」(ベクター)と呼ばれる物質を使ってカイクコに注入。病原ウイルスに形は似ているが感染力はなく、安全なタンパク質(ウイルス様粒子VLP)を体内で生成させる。VLPは取り出して精製するとワクチンの原料になる。

約7年かけ、VLPを効率的に作るカイクコを探し出した。カイクコは飼育が比較的容易で大型施設なども不要なため、製造コスト低減などが期待できるといふ。

九大が大正10年から続けている学術用カイクコのコレクションは世界最大。生物資源を戦略的に収集して活用する国の「ナショナルバイオリソースプロジェクト」の拠点にもなっている。「カイクコの活用は、九大が積上げてきた研究成果を社会に還元するのが目的。安全性が高い次世代型ワクチンは海外の製薬会社などが特許を持っていることが多く、将来的には安全な国産ワクチンの安定供給につなげたい」としている。設立する会社は福岡市西区の産学連携交流センターに置く予定。国内の医薬品メーカーと、ペット用品診断薬の原料を製造することで基本合意しており、国の許可が得られれば製造を始める。ノロウイルスやロタウイルス、子宮頸がんワクチンに関する研究も進めており、人の医薬品の原料も手掛ける方針。

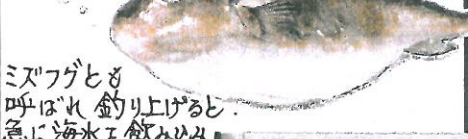
参考・引用：西日本新聞より

フグ肝臓販売・蒲郡 「絶対食べないで」

愛知県は蒲郡市のスーパーが、肝臓を含んだフグの切り身パックを販売したと発表した。県は「絶対食べないで返品して」と呼びかけている。販売されたのはヨリトフグの肝臓だとスーパーの担当者は説明。「毒性が低く、有毒との認識がなかった」と話している。

厚労省によると、フグの肝臓は種類を問わず、販売が禁止されている。

※ヨリトフグ：国内では北海道から九州南部まで生息。成魚で約25センチ、大きいものは40センチを超える。蒲郡近辺では「チョウチンフグ」と呼ばれ、かつては肝臓もみそ汁や鍋に入れて食べていたといふ。



犬・猫からの人獣共通感染症、国内初の死亡例

犬や猫などから人間にうつるとされる人獣共通感染症「コリネバクテリウム・ウルセランス感染症」による死者が国内で初めて確認されたことが分かった。この感染症は、家畜やペットの動物が持つ「コリネバクテリウム・ウルセランス菌」に感染することで起きる。喉の痛みや咳など風邪の症状が出て、重症化すると呼吸困難などで死亡することもある。人から人にうつることはほとんどなく、予防接種の効果で日本ではほとんど患者がいない感染症「ジフテリア」に似ており、抗菌薬などで治療が可能である。

国立感染症研究所によると、この感染症は国内では13年に初めて

感染例が報告され、29年11月末までに、25人の感染が報告されている。犬や猫を飼っていたり、接触があったりする患者がほとんど。英国など海外でも数十例が報告されており、死者も出ている。ただ、国内では感染症に基づく届け出義務がない珍しい感染症のため、見逃されている可能性もあり、厚労省は今年、日本医師会、日本獣医師会、自治体に対し、情報提供を行い、発生があった場合は厚労省へ情報提供するように通知。国民に対しても、「ペットとの濃厚な接触は避け、体調が悪くなったときに医療機関に行つてほしい」と注意を呼びかけている。

参考・引用：産経新聞より抜粋

福島県の業者、ラオスでシイタケ栽培 原発事故後、海外で活路を見いだし、初輸出も

福島県郡山市の食品加工販売業「きのこ総合センター」は東南アジアのラオスに進出し、原木シイタケ栽培に乗り出した。原発事故の影響で、郡山市内で取り組んでいた原木シイタケ栽培ができなくなり、海外に活路を見いだした。広大な農地や良質な原木を確保し、栽培を開始。加工した上で今夏にも日本への「初輸出」を目指している。

2年後、ようやく理想的な3種類の原木にたどり着き、シイタケの量産に取り掛かった。収穫後は乾燥させたりするなどして加工食品を製造している。

ラオスは松林が多く、天然キノコも豊富。現地住民に採取方法を教え、買い取る事業も進めている。地元雇用を生み、産業振興につながる動きは現地で温かく迎えられる。国内から約6千5百ヘクタールもの大規模な土地を借受けた。同時並行で畑作にも取り組んでいる。

参考・引用：福島民報より抜粋

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-labor.jp

裏面もご覧ください



越後てくてくフェイスブック

Vol.25

新潟市西蒲区にある新潟市岩室観光施設 いわむろや様をお訪ねしました



故郷に会う
旅の駅

いわむろや

～いわむろやとは？～

開湯から300年を迎えた岩室温泉に、地域の観光拠点として平成22年に誕生しました。周辺の優れた取組や熱心な活動グループと様々なシーンで事業を協働し、西は日本海、東は信濃川下流域の越後平野、そして国定公園に指定される「弥彦・多宝山」の麓に位置する恵まれた自然と農村特有の文化の中で、「ほっ」とするのどかな暮らし・仕事…そしてこの地の温かな人柄にそのまま触れられるような拠点づくりを行っています。施設内には食堂や岩室地域で採れた野菜の直売所や地元の土産販売コーナー、観光案内所があり、また岩室温泉から湯を引いている足湯も併設されています。

新潟市岩室観光施設 いわむろや
〒953-0104 新潟市西蒲区岩室温泉 96-1
お客様お問い合わせ連絡先 (第1・3水曜定休他)
[TEL] 0256-82-1066 受付時間: 9時～19時
HP: <http://www.iwamuroya.com/>

いわむろや
www.iwamuroya.com

観光案内



～物産～

館内の買い物エリアには地物の野菜や地元食材を使った味噌や漬物、地元酒蔵の日本酒なども並んでいます。また、入口から広がる雁木では毎週末、雁木市を開催し、農家の人たちや地元商店の人たちが対面販売を行っています。

土産



直売所

～食堂～

ランチ営業の食堂は地産地消メニューが多く、近くの漁港で仕入れる間瀬浜弁当や越後もち豚丼をはじめ、焦がしにんにくスープ＆麺まで黒い人気の黒ラーメンといった変わり種メニューが並んでいます。

食堂



～足湯～

利用無料の足湯は岩室温泉から引いていて、源泉かけ流しの足湯です。屋内にあるため天候に左右されず足湯に入ることができます。また、月に数回“季節の変わり湯”を実施しています。

足湯



～わら干支展～

毎年干支をテーマに制作し、岩室温泉街の入口や旅館の玄関に展示しています。今回はわらで作られた「犬」たちが温泉街に置かれ、新年を迎えるめでたさを演出しています。岩室温泉における新たな風物詩です。

会期: 2017年11月30日～2018年1月31日
場所: 岩室温泉街・いわむろや



岩室甚可

～岩室温泉ひな巡り～

桃の節句に合わせて岩室温泉街の旅館やお店では、飾られたおひな様を楽しむことができます。展示会場は温泉街の21箇所にて設けられます。また、温泉街のまち歩きイベントや地元特産品が当たるガラポン抽選会、岩室の伝統芸能披露や岩室芸妓の舞も開催が予定されています。

会期: 2018年2月23日～2018年3月4日
会場: 岩室温泉街



だいろ (かたつむり)



画像は昨年のも



～岩室温泉とは～

新潟県は日本でも有数の温泉県で、温泉地の数では全国第4位、温泉の自噴量では全国第8位、温泉宿泊箇所数では全国第6位です。その中で長い歴史を持つ温泉の一つが岩室温泉です。岩室温泉は別名「霊雁の湯」とも呼ばれています。また、慶長3年(1598)には地名として「湯のこし」と記録が残っていることから、すでにこの頃から湯の湧出があったと考えられています。泉質は高張性、弱アルカリ性、高温泉、含硫黄・ナトリウム・カルシウム塩化物温泉です。効能としては、神経痛、筋肉痛、うちみ、慢性消化器病、疲労回復、きりきず、やけどなど多くの効能があります。

県央のつぶやき

今回は県央研究所から車で40分程の温泉街にあるいわむろやさんに伺いました。足湯や様々な展示・体験、地物の野菜や土産などが多く並び、また季節ごとに地域の人と交流ができるイベントもたくさん催され、1年中いつ行っても飽きのこない観光施設です。レンタサイクルもあるので車ではなく是非自転車や岩室温泉街や岩室周辺の散策やイベントに出かけてみてはいかがでしょうか。