

PICK UP NEWS

金色のケチャップはいかが

福井県の食品コンサルティングの日々是(ひびこれ)がマンゴーや黄色のパプリカ、レモンを原料に使った金色のケチャップを開発し販売を始める。若い女性やSNS利用者を中心に販路を開拓する。「ケチャップは赤くなくてもいい」という発想を形にしようと様々な野菜を使って完成にこぎ着けた。名古屋市の調味料メーカーに生産を委託し、販売価格は300グラム入り税別1200円を予定し、3月中にも高級食材店での扱いを目指している。

参考:日経新聞より一部引用

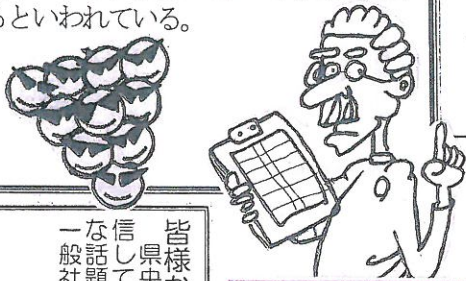
輸入サラムから基準値14倍の黄色ブドウ球菌が検出

横浜市は2月27日、イタリアから輸入されたサラムから基準値の14.6倍の黄色ブドウ球菌が検出されたと発表。輸入されたほぼ全ての1415個が店頭で販売されるなどしているが、同日までに健康被害の届け出はないという。市によると、黄色ブドウ球菌が検出されたのはイタリアの加工業者「フマガリ」の袋詰め200グラム入りのサラム。賞味期限は3月26日。19日に仙台市であった商品のサンプリング試験で基準値超が発覚。横浜市に通報があった。市は27日、輸入業者に回収命令を出した。

参考・引用:朝日新聞より抜粋

黄色ブドウ球菌の食中毒

黄色ブドウ球菌は、健全な人でも喉や鼻の中などに生息し、おできやニキビ、水虫などに存在する化膿を引き起こす身近な細菌。食べ物の中で増殖する際に「エンテロトキシン」という毒素を作り、この毒素を食品と一緒に食べることで食中毒を引き起こす。潜伏時間は1〜6時間で、吐き気や嘔吐、腹痛、下痢などを引き起こす。菌自体は加熱に弱い、毒素は100℃で20分の加熱でも分解されず、酸素がない状態でも増殖し、多少塩分があっても毒素を作るといわれている。



皆様からの情報・ご意見を待ちしております。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。取り上げていただくものや、一般的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

電話 0256-833110
FAX 0256-833101
Eメール info@kenoh-lab.co.jp

乳児用液体ミルク、今夏にも解禁…災害備蓄にも利用

政府は、乳児用液体ミルクの国内販売を今夏にも解禁する方針を固めました。液体ミルクは、粉ミルクよりも乳児に飲ませる手間が少なく、常温で一定期間保管することもでき、政府は普及を後押しし、育児負担の軽減や災害備蓄への利用につなげたい考えです。厚生省の専門部会で、液体ミルクの規格基準を新たに定める省令改正に向けて手続きを始め、今後は、内閣府の食品安全委員会による健康被害評価や意見公募を経て省令を改正し、規格基準を満たした製品の販売を認める。これに併せ、消費者庁も液体ミルクを乳児の発達に適した特別用途食品と表示できるようにします。

厚労省の専門部会は2017年3月から、液体ミルク販売に向けた検討を進めており、業界団体の日本乳業協会から最近提供を受けた液体ミルクの試験データにより、安全性を検証できると判断しました。

試験では加熱処理で殺菌後、常温で長期保存したが、微生物や最近の存在は確認されず、乳児に必要な栄養成分が残ることもわかりました。賞味期限は、金属缶やレトルトパウチの場合は9〜12か月、紙パックは6か月を想定しています。

液体ミルクは、欧米では広く普及しており、東日本大震災や熊本地震の際には緊急支援物資として届けられ、被災者に重宝されました。こうした経験から、政府は、液体ミルクは日常の育児だけでなく、災害時にも有効とみて販売解禁を目指すことにしました。

【乳児用液体ミルク】
母乳に成分が近く、乳児に必要な栄養素を加えた液体状の乳製品。お湯で溶かして冷ます必要がある粉ミルクよりも手軽に扱うことができる。飲み残しを放置すれば、雑菌が繁殖するという衛生面の課題がある。

参考・引用:ヨミドクター

「無調整」軸に豆乳の製造好調、健康志向取り込む

市販が一般化して約40年経った豆乳の製造の伸びが止まらない。9年連続で前年を上回ったほか、7年連続で過去最高を更新した。無調整豆乳と調整豆乳が全体の伸びをけん引している。

健康を考えた豆乳を常飲する人が増え、家庭、外食で豆乳料理が広がったほか、市販菓子の原料に使われる機会が多くなっている。日本豆乳協会は分析している。

伸び率が「無調整」
大豆と水のみを原料とする無調整豆乳は前年比約19%増の9万304キロリットル。以前の成分無調整は、豆臭さや青臭い風味が敬遠されていた。しかし牛乳のような飲みやすさを目指し、製造技術を改良したことで、豆乳の品質が向上し、飲みやすい商品が増えたと同協会は指摘する。

豆乳飲料が拡大しているのにもない、大手豆乳メーカーも原料にこだわった無調整豆乳の新商品を投入。



アニサキスによる食中毒の報告患者が2017年は前年と比べ約2倍に増えていることが厚労省の集計でわかった。患者は240人(速報値)で前年の126人からほぼ倍増した。1カ月の平均は昨年1〜4月は約13人だったが、報道された5月以降は約24人になった。「アニサキスの食中毒が急に増えたのではなく、多くのメディアで報道され、患者や医師の間で認知度が高まったのだろう」と国立感染症研究所ではみている。アニサキスは寄生虫の一種で、体長2〜3センチ程。サバやイワシ、カツオなどの魚介類に寄生する。

アニサキス食中毒急増 報道で認知度上がる 魚介類は冷凍、加熱を

アニサキスは同社初となる北海道産大豆のみの無調整豆乳を発売。無調整豆乳の品質が向上したこと、ストレーで飲んだり、料理に使う消費者が増えているという。製造量が最大の調整豆乳も伸び前年比6.6%増の、18万1890キロリットルだった。一方で果汁入り豆乳飲料など風味付けした豆乳飲料類は微減した。

参考:埼玉新聞より一部抜粋

アニサキス食中毒の予防法
・一匹丸ごと買った場合は速やかに内臓を取り除く
・食べる前に目視で確認する
・マイナス20度以下で24時間以上冷凍する
・70℃以上で1分以上加熱する



参考・引用:中日新聞他より抜粋



兵庫県内の大阪湾で貝毒検出 二枚貝の採取禁止

兵庫県水産課は芦屋市と洲本市の海岸で採ったアサリから、国の規制値を超えるまひ性貝毒を検出し、芦屋、西宮、神戸市の海岸と淡路島東岸でアサリなど二枚貝の採取を禁止した。兵庫県内では6年連続の検出となった。貝毒は二枚貝の餌の有毒プランクトンが原因で、熱しても毒性は弱まらない。食べると手足などが痺れ、重症の場合は呼吸不全で死亡することもある。同課によると今後、毎週検査を行い、規制値を3回続けて下回れば禁止措置を解く。貝毒は二枚貝のみに生じ、他の貝や魚類などは問題なく食べられる。

参考・引用:神戸新聞より抜粋

裏面もご覧ください

KENOHL

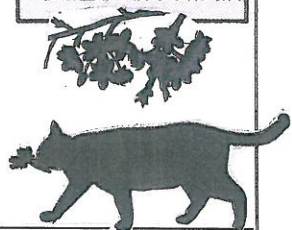
県央から版

第63号

平成30年3月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所





新潟市西蒲区にあるカンティーナ・ジーオセット様を訪ねました

カンティーナ・ジーオセットは、新潟市西蒲区角田浜に2011年創業したワイナリーです。創業者の瀬戸 潔(せときよし)様は、2010年、26年間勤めた広告業界と出身地の東京を離れ、同年秋より新潟に移り住み「カーブドッチワイナリー」でぶどう栽培とワイン醸造を一から学ばれました。2011年にワイナリー建設用地の取得と共に法人を設立し、2013年5月に果実酒製造免許を取得されました。現在、自社管理園場(以下、自園)は1.0ヘクタールあり、栽培品種はツヴァイゲルト、ネッビオーロ、バルベラ、ランブルスコ、カベルネ・ソーヴィニョンの5種、赤ワイン用の品種です。イタリアの多種多様なワインを手本に新潟の土地に根差したワインを造られています。試食販売室からはブドウ畑越しに標高421mの角田山が見え、8種類のワインが無料で試飲できます。

今回ご紹介するのは4月1日発売開始のヴィーノ・チェラスオーロ/ジアーダ 2017(ロゼ)と4月15日発売のヴィーノ・ロッソ/ガッロヴェルデ 2017(赤)です!!

ぶどう品種: スチューベン(新潟県糸魚川市・汐路ぶどう園産)
生産本数: 607本 アルコール分: 12.5% 内容量: 750ml
価格: 2,500円(税別) 発売日: 2018年4月1日(日)

ブドウ品種: ツヴァイゲルト種(現在唯一の自園醸造ワイン)
生産本数: 670本 アルコール分: 13.0% 内容量: 750ml
価格: 3,780円(消費税込) 販売日: 2018年4月15日(日)



ヴィーノ・チェラスオーロ/ジアーダ 2017 (ロゼ)

ジーオセットの新作ロゼはちょっと冷やして飲む赤ワインのイメージで、濃い色調のかわいらしい色合い、キャンディのような甘い香りで女性に人気のワインです。飲み口はドライで、後口のトマトのような旨味が特徴で、食事を選ばない汎用性が魅力ワインです。ぶどうの品種は糸魚川産のスチューベンを使用しています。「ジアーダ」はイタリア語で糸魚川の名産、翡翠(ひすい)の意味です。

ヴィーノ・ロッソ/ガッロヴェルデ 2017(赤)

ワイン名は「緑の雄鶏(ガッロ)」という意味のイタリア語です。地元・越前浜にある全国でも珍しい鶏を祀る、鶏之子神社(とりのこじんじや)に由来します。また、世界的に有名なイタリアのワイン、トスカナ地方のキャンティのシンボルマークは「黒い雄鶏(ガッロ)」で、イタリアワインをお手本に食に寄り添う、新潟の食とともに歩むワイナリーとして、イタリアへのオマージュも込めたワインだそうです。また、総合学習の一環で越前小学校の生徒がブドウの収穫に挑戦します。ラベルの黄色い帽子を被った小さな鶏の胸のハートマークは収穫を手伝ってくれた越前小学校の生徒数を表しており、成人式を迎えるときにブドウの育成に関わった記念として寄贈されるそうです。

取扱店舗
・タカバタケ CHAYA
・弥生商店(弥彦)
・いわむろや・ふるさと村
・カーブドッチとやの
・ぼんしゅ館
(新潟・長岡・越後湯沢)
・セルフ片山 pia 万代(新潟)
他...



カンティーナ・ジーオセット店内の様子



健康食品としてのワイン

赤ワインに多く含まれる『ポリフェノール化合物』は、血圧や動脈硬化を起こす原因にもなるといわれる『活性酸素』を抑える働きがあります。また、『ポリフェノール化合物』はアルツハイマーや高血圧の予防になる、と言われています。白ワインにはカリウム、カルシウム、マグネシウムなどのミネラルがバランスよく含まれており、利尿作用があります。また、多くの有機酸により食欲増進効果、腸内細菌群のバランスを整える作用もあります。

県央のつづやき

カンティーナ・ジーオセットの瀬戸様には、昨年弊所で行われたイルミネーションのイベント時に講演会で「私が新潟でワインを作る理由」という素晴らしい講演をしていただきました。その後に職員でワインを頂きましたが、とても美味しく、他に用意したお酒が余る中、瀬戸様のワインが一番なくなっていました。角田浜という素晴らしい土地で造られたワインを是非一度ご賞味下さい!

カンティーナ・ジーオセット
〒953-0011
新潟県新潟市西蒲区角田浜
1697-1
TEL & FAX: 0256-78-8065
営業時間 11時~16時
火曜日定休(祝祭日除く)

