

# PICK UP NEWS

## フグ刺し・フグ鍋の提供が許可不要に 大阪で規制緩和

フグの一大消費地大阪府で、有毒部位を取り除いた「身欠きフグ」を取り扱う規制が緩和された。4月からはフグ刺しやフグ鍋を販売するための許可が不要になった。規制緩和は全国で進んでおり消費拡大が期待されている。フグによる食中毒は神経毒のテトロドキシンが主な原因で、厚労省が定めた種類のフグや部位以外は食衛法で販売や提供が禁止されている。食用可能なフグでも毒のある部位を取り除く処理は必要で、各都道府県が条例を定めて処理や販売を規制している。

大阪府の条例では、有毒部位を取り除いた身欠きフグを調理、販売する場合、学科と実技の講習を3時間ずつ受けて小テストと口頭試験に合格した登録者を店に置き、知事の許可が必要だったが、府議会で条例改正案が可決され、4月からは保健所へ届け出れば調理、販売ができるようになった。

参考・引用：朝日新聞より



## それ、本当にニラ？ 有毒植物食中毒に注意 消費者庁

山や自宅の庭などで採った植物について、消費者庁は有毒植物と混同しないよう注意を呼びかけている。昨年までの10年間で、有毒植物による食中毒で10人が死亡。スイセンをニラと間違えるケースが多いという。

厚労省のまとめによると、2008年から2017年に有毒植物による食中毒は188件発生。患者数は818人で、このうち10人が亡くなった。件数で最も多かったのはスイセンによるもので47件だった。

参考・引用：朝日新聞より抜粋

### スイセンの毒

スイセンは「ヒガンバナ科」でアマリリスや彼岸花（曼珠沙華）などと同じグループに属します。有毒成分は「リコリン」と「シュウ酸カルシウム」などで、全草が有毒だが特に球根に毒成分が多い。（厚労省HPより抜粋）



仮・ジ・

# 台湾から「輸入はしか」沖縄で感染拡大「三次感染」も

沖縄県ではしか（麻疹）の感染が広がっている。台湾からの旅行者が感染源の「輸入はしか」だった。旅行者から感染した人から、さらにうつる「二次感染」とみられる患者も出始めた。専門家は「訪日客が増える中、日本中どこでも起きうる」と警鐘を鳴らす。沖縄県地域保健課によると、台湾から旅行でやってきた30代男性が3月19日医療機関を受診。はしかとわかった。男性は17日から3日間沖縄県内を旅行しており、立ち寄った商業施設や飲食店の従業員を中心に感染が広がった。4月7日以降は、旅行者からうつった「二次感染」患者から、さらに家庭内や職場でうつったとみられる「三次感染」疑いの患者も出始めた。この感染の連鎖ではしかと診断された患者数は52人まで増加している。（14日現在）

「はしか」は高熱や発疹が出るウイルス性の感染症で空気、飛沫接触で感染し、死亡例もある。かつては国内で年間10万〜20万人の患者がいたとみられる。2006年にワクチンの定期接種が1回から、1歳と就学前の2回に増え、15年には流行を抑え込む「排除」を達成した。今回のように渡航者や帰国者がウイルスを持ち込む可能性があり、昨年もインドネシアから帰国後に山形県内を訪れた男性がはしかを発症し、県外にも広がり50人超の感染者が出たり、16年に関西空港を中心に広がったはしかの流行では3人の空港職員が発症するなど社会的にも大きな話題となった。今回も沖縄に旅行した10代の日本人男性が帰省先の名古屋ではしかと診断されており、移動することで他の地域における感染の広がりも心配されている。

参考・引用：朝日新聞他より抜粋



セブンイレブンの添付マーク

コンビニ各社が、野菜を多く使ったり添加物を減らしたりした「ヘルシー」な弁当や惣菜の販売に力を入れている。自分で食事を作るより、外部から手軽に調達したいという共働き世帯や高齢者が増える中、コンビニ弁当の不健康な印象を一扫し、安心して夕飯の食卓に載せてもらおうとの狙い。セブンイレブン・ジャパンは3月から、「1日の必要量の2分の1以上の野菜を使用」するなど独自の基準を満たしたおにぎりや弁当に「カラダへの想いこの手から」と書いたマークを添付している。現在は10品目程度だが、今後は麺類や鍋物などにも拡充する方針。



参考・引用：時事通信社より抜粋

ローソンのもっと!野菜シリーズ

## コンビニ弁当・惣菜がヘルシー志向へ 野菜たっぷり・添加物削減

ローソンは野菜を多く使った弁当や麺類を「もっと!野菜シリーズ」として展開。店内で調理するコロッケやアジフライも、今後は素材の産地や鮮度にこだわるだけでなく健康に配慮した薄味の味付けに改良する予定。ファミリーマートは、食物繊維やビタミンが豊富な全粒粉入りのパンを使ったサンドイッチを3月に発売。鶏もも肉を使った人気のフライドチキン「ファミチキ」では、低脂肪でたんぱく質が豊富なムネ肉タイプも売り出した。こうした健康志向の食品の品ぞろえを今年度中に倍増する計画。

## 高糖度で皮ごと食べられる国内栽培バナナ 寒さ・病害虫に強く「ともいきバナナ」

種苗の研究開発や培養を手掛ける、ともいきバイオは独自の凍結技術で育苗し、国内で栽培できるバナナを開発した。寒さと病害虫に強く、鹿児島県で栽培が始まっており、糖度が高く無農薬のため「皮まで食べられるバナナ」として限定販売する。

国内でのバナナ栽培は、沖縄県など温暖な地域に限られていた。同社の開発した「凍結解凍覚醒法」を使って育苗したバナナ苗は、氷点下17度まで耐えられる。温帯地域で栽培ができ、定植から収穫までの期間は約9カ月で、通常のバナナの半分以下。病害虫にも強く、同社代表は「一度凍らせることでバナナ本来の生命力が現れるのでは」と話す。

世界ではバナナの本を枯らす「新パナマ病」が広がり、フィリピンなどの産地では生産量の減少が懸念されている。ともいきバイオでは耕作放棄地を活用して鹿児島を拠点に、全国でバナナ生産を目指す。開発した技術はパイナップルやカカオでも効果を確認し、他の熱帯作物の生産も期待できる。

フルーツではなくスイーツ?一般的なバナナの糖度の約15度をはるかに超え25度。生産したバナナは、三重県伊勢市のテーマパーク伊勢安土桃山城下街の売店やともいきバイオのHPから購入できる。

参考・引用：日本農業新聞他より抜粋

## 豪州産リステリア菌汚染メロン 日本にも輸出か?

WHO（世界保健機構）は、オーストラリアで今年発生した食中毒の原因となった、リステリア菌に汚染されたメロンが、日本など9カ国・地域に輸出されていたと明らかにした。WHOは、輸出過程の洗浄により菌が残留している恐れは低いとしている。しかし潜伏期間が最長90日あり、感染が今後起きる可能性もあるとして、警戒を呼び掛けている。ロイター通信によると、オーストラリアの食中毒は1〜4月に発生し、19人の感染が確認され、7人が死亡。オーストラリアで生産されたメロンが原因と特定され、2月末に回収。その後、日本、香港、シンガポール、中東諸国などに輸出されていたことが分かったという。

引用・参考：西日本新聞より抜粋  
リステリア菌：動物の腸管内や土・河川などの自然環境に広く存在する細菌。土壌や肥料に存在するリステリア菌で野菜が汚染されることもある。



第64号

平成30年4月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

皆様の情報・ご意見をお待ちしております。お気楽に連絡ください。お電話・おメール・お直接にお越しください。

電話 0255-6646(46)

FAX 0255-6646(46)

Eメール info@kenoh-labor.jp



新潟市西区にある株式会社 あやめコーポレーション様をお訪ねしました



(株)あやめコーポレーション様の「あやめぼっぼ焼」は、厳選された材料を使用し、昔ながらの製法により焼き上げています。ぼっぼ焼の味を決める砂糖には、さっぱりとした甘みの黒糖を100%使用し、にがり成分を排除し、飽きのこない優しい甘みがあります。店頭での販売も行っており、焼き立てのぼっぼ焼を購入することが出来ます。また、遠方の方向けやお土産用に真空パック詰めした商品の販売も行っております。真空パックで購入されて自宅でお召し上がり際には電子レンジのトースター機能で5分ほど加熱して頂くと、焼き立ての風味と味わいが再現され、美味しくいただくことが出来ます。また、店頭ではぼっぼ焼だけではなくぼっふるも販売されています。様々なバリエーションがありいろいろな味が楽しめます。店舗販売の他に新潟市西区にあります「道の駅 新潟ふるさと村」でもイベント出店をされています。



株式会社 あやめコーポレーション  
〒950-2051 新潟市西区寺尾朝日通 15 号 34 番地  
お客様お問い合わせ連絡先 [TEL] 025-201-9893  
営業時間：  
平日；9:00～16:00 (材料がなくなり次第終了とさせていただきます)  
土日祝；お休みとなります (イベントへ出店しております)  
商品の電話での事前予約可能となります。  
HP: <http://www.ayame-poppo.com>



### ～ぼっぼ焼とは？～

新潟の人ならだれもが知っていて昔から愛されてきたお菓子です。その歴史は、明治終期のころ、新潟県北部に位置する城下町「新発田市」で、いわゆる町民の焼きねり菓子として考案されたものが発祥と言われています。新発田地域では蒸気パンとも呼ばれています。その後、各地域の市場などを介して、広く世間に知れ渡り、昨今のB級グルメブームで一躍新潟名物となり、今では新潟各地のイベントやお祭りには欠かせない食べ物となっています。ちなみにぼっぼとは、「焼き器の蒸気口に笛をつけポーポーと音を鳴らし客寄せをしていたから」や「焼き上がりが「蒲の穂」に似ているから「穂っまい焼」が訛って「ぼっぼ焼」となった」など諸説あります。

### 県央豆知識

#### ～意外と知られていない黒砂糖に含まれる栄養や効果・効能について～

ぼっぼ焼の原材料でもある黒砂糖には甘みを感じる糖分だけではなく、非常に多くの栄養成分が含まれており多くの効果、機能を持ち健康に役立つと言われています。黒砂糖はサトウキビのしり汁を加熱、濃縮したものであり糖分の分離精製していない特徴を持ちますが、一方で精製糖は、ザラメ糖、車糖、加工糖、グラニュー糖、上白糖、三温糖、角砂糖、氷砂糖などにあげられるように不純物を取り除く工程を経ており、その際に多くの栄養素が失われています。黒砂糖はほかの砂糖には含まれていない栄養素を含み含蜜糖とばれ、独特の味わいや深みを持つことで人気です。黒砂糖にはカリウム、鉄、カルシウム、亜鉛、アルギニン、ビタミンB1、B2、フェニルグルコシドなど様々な栄養成分が含まれています。特にカリウムは100g当り1100mgも含まれており、体内の過剰な塩分の排出を促したり高血圧の予防やむくみの予防効果があります。

p.1

黒砂糖は多くの菓子類に使われていますが、それらを摂ることで黒糖に含まれる豊富な栄養素を摂取することが出来ます。上記のような主な成分のほかにも他のミネラル類やビタミン類、葉酸、マグネシウム、パントテン酸など豊富に含まれていますので、日常的に摂取するのであれば砂糖より黒砂糖の方がお勧めです。また、黒砂糖には腸内の善玉菌を増やし、腸内環境を整える効果もあります。しかし、どんなに体に良い栄養素を含んでいても主成分は糖分ですので当然過剰摂取は悪影響にも繋がる恐れがありますので摂りすぎには注意が必要です。



p.2



### 県央のつぶやき

今回は(株)あやめコーポレーション様に伺いました。屋台で食べる美味しいぼっぼ焼を多くの方に食べて貰うため、より衛生的に製造し、真空パックによるパッケージングを行うことでお土産や地方発送を可能にしました。家で食べる時は、オーブントースターで温めなおせばまるで作りたてのようなぼっぼ焼です。皆様も是非県外の知人や友人に新潟のソウルフードを紹介してみたいかがでしょうか。新潟市内にお住まいの方は西区の店舗に行けば作り立てが食べられますよ！