



県央かわら版

第 66 号

平成 30 年 6 月 20 日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

カンピロバクター食中毒が頻発 生・たたき・『危ない』鶏肉の加熱不十分

カンピロバクターによる食中毒が頻発している。主な原因とみられるのが、刺し身やたたきなど生や加熱不十分で提供される鶏肉。飲食店に卸される鶏肉のほぼ全てが「加熱用」であり生食には適していない。鶏肉は十分に加熱したものを食べるのが大切。

厚労省によると、昨年のカンピロバクターによる食中毒の発生件数は320件。食中毒全体の32%を占めており、件数では最多だった。原因として多いのが飲食店で提供される生や半生の鶏肉。飲食店が仕入れる鶏肉は、ほぼすべてが加熱用。（生食を前提としたものがわずかに流通する南九州の一部地域を除く）それを刺し身やたたきなどで提供する店が多い。厚労省は昨年、食鳥処理業者や卸売業者に対して、飲食店に卸す鶏肉に「加熱用」と表示するよう要請。十分な加熱の必要性があることを認識してもらうことが狙い。

食衛法では生食禁止されず、食衛法では牛のレバーと豚の肉・レバーを生食用に提供することを禁止しているが、鶏肉はカンピロバクターによる汚染の可能性が高いものの、死亡のリスクが低いこともあり、生食の提供を禁止していない。厚労省は3月、加熱用鶏肉で食中毒を繰り返す業者を食衛法違反容疑で告発するよう都道府県などに通知で促している。担当者は「鶏肉は『新鮮だから安心』ではない。飲食店はリスクの高さを認識し加熱を徹底してほしい」とし、消費者にも「飲食店ではよく加熱された鶏肉料理を選んで」と呼びかけている。

参考・引用：産経新聞より一部抜粋

カンピロバクターって？

カンピロバクターによる食中毒は日本で最も発生件数の多い食中毒です。患者数ではノロウイルスに次いで2番目に多い食中毒です。
特徴：鶏や牛などの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。食中毒の症状（食後1～7日で発症）
：下痢、腹痛、発熱（初期症状は風邪と間違えられこともあります。）
対策：食肉類の生食はしない。
十分な加熱（中心が白くなるまで焼く）
サラダなど生で食べるものとは別に調理する。
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒する。・・・など
これまでの調査では、一般に市販されている鶏肉の約20～50%以上がカンピロバクターに汚染されていたという、驚くべき結果が示されています。鶏の生肉は、その多くが汚染されているのが前提と考えてよいでしょう。



北大開発のガゴメコンラ 函館の新たな特産品に

函館市で採れるガゴメコンラを使った新商品が相次いでいる。北海道大学が美容・健康に良いとされる成分を豊富に含んだ「北大ガゴメ」を栽培。その成分を配合した石鹸や化粧品が販売され、料理の新メニューの開発も進んでいる。北大ガゴメは函館の新たな特産品になりそう。

フコダインが天然物の2倍

北大ガゴメは保水成分のフコダインが天然物の2倍含まれている。北大が栽培技術を確立し、今年から地元漁協と連携し増産に取り組んでいる。兵庫県の化粧品メーカーは、保湿性の高いフコダインは化粧品に最適と、北大ガゴメの粉末やエキスを使った化粧品「北海道美女物語」を函館市の土産物店や道内のホテルで販売する。栽培技術を確立した北大大学院水産科学研究院の安井教授は「フコダインは免疫力を高める効果があり、用途はさらに広がろう。拡大する需要に見合うように増産に取り組みたい」と話している。

参考・引用：日経新聞より抜粋

宅食配送サービス市場 健康配慮で拡大急成長

高齢者世帯の増加や医療・介護の在宅化を背景に、健康に配慮した食事を宅配する「宅食配送サービス」が拡大している。「栄養の専門家である管理栄養士のアドバースを受けられることが評価されている」と、健康食弁当の宅配を手掛ける会社は話す。

在宅で介護を受ける高齢者や病気で療養している人にとって、日常の食事は健康面で非常に大切となる。しかし、栄養バランスやカロリーを考えて自分で作れる人は少ないし、飽きずに食べられる献立を考えるのも一苦労。ある健康食弁当宅配会社の場合、利用者は約250品のメニューが載ったカタログを見て注文。栄養士の資格を持つオペレーターが電話で適切なアドバイスをしながらかけてくれる仕組みをとっている。

食事の宅配サービス市場は急成長している。平成21年度の569億円から28年度は1190億円まで増えている。高齢化に加えて、女性の社会進出が加速していることも市場拡大の要因となっている。

参考・引用：産経ニュースより抜粋

サンマ今年も不漁か 釧路沖に暖水塊が発生

サンマが嫌うとされる高い海水温の「暖水塊（たんすいかい）」が約1年ぶりに釧路沖で発生していることが分かった。昨年3月まで釧路沖に7年間居座った暖水塊より沿岸に近く、サンマ漁への影響が懸念される。

暖水塊は通常2～5年のサイクルで発生・消滅する。7、8月には中心部の水温が20度以上になり、15度前後を好むサンマが暖水塊を避けて沖合を南下し、水揚げが減る恐れがある。2010年2月からは釧路沖南東約500キロを中心に直径約300キロの暖水塊が7年間停滞し、不漁の要因とされていた。

参考・引用：北海道新聞より抜粋

PICK UP NEWS

機能性表示食品 「冷凍ホウレン草」受理

機能性表示食品制度で、冷凍ホウレン草が受理された。届出したのはジェイエイフーズみやざき。「宮崎育ちのほうれんそう」で初の受理となった。ルテインを機能性関与成分とし、「光による刺激から目を保護するとされる網膜（黄斑部）色素を増加させることが報告されています」との表示で受理された。宮崎県産ホウレン草を100%使用した冷凍食品で、「加工食品」としての受理となっている。



永谷園も初の機能性表示食品 血圧対応のみそ汁を発売

永谷園は、同社初となる機能性表示食品「いたわりみそ汁」（14g、税別130円）を全国発売した。機能性関与成分はGABAで、「血圧が気になる方に」と表示した。具材はワカメ、豆腐、ネギ。同社の「生みそタイプみそ汁あさげ」と比べ塩分を30%カットした。

参考・引用：健康産業速報より

発酵食品に特化した道の駅 『道の駅 発酵の里 こうざき』

千葉県成田駅から車で約30分の場所にある「道の駅 発酵の里こうざき」は、発酵食品に特化した珍しい道の駅。「千葉県香取郡神崎町はお米など穀物の生産が盛んで古い酒蔵も多く、酒や味噌など発酵食品に馴染み深い土地」と店長さんは話す。地元産はもちろん全国の発酵食品を合わせ約500種類が並んでいる。ふぐの卵巣のぬか漬けといった希少なもののほか、酒かすや味噌を使ったジェラートなどスイーツも発酵にこだわっている。併設する「発酵食レストラン」は発酵食品を使用したメニューが勢ぞろいしている。



県央ホットなニュース 食品・農業に携わる皆さまへ 最新の検査機器を導入しました。

食品をはじめ、飼料、肥料、土壌などを対象とした全窒素・全炭素測定装置を導入しました。今までの検査法に比べ、環境汚染の極めて少ない、クリーンな分析装置として世界的にも注目されています。食品中のタンパク質を知りたい！肥料のC/N比はどうだろうか？などの分析に迅速に対応いたします。お気軽にお問合せ・ご相談ください。

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



新潟県小千谷市にある小千谷そば 和田様をお訪ねしました

新潟県小千谷市の、JR小千谷駅前に昭和元年開業。八十年に渡って地域住民から愛されてきました。

小千谷そば和田様では、へぎそばを安心して召し上がっていただくために、新潟県小千谷産の玄そば粉、「とよむすめ」を使用しています。地産地消にこだわり、そば粉をはじめ、提供するお料理でも小千谷産の食材を多く使用しており、春には山菜、秋にはきのこ料理など、小千谷の季節の味をお楽しみいただけます。



有限会社小千谷そば和田
〒947-0004
新潟県小千谷市東栄 1-2-2
Tel:0120-459-883
Fax:0258-83-5409



めんつゆのこだわり

和田様で使用されているめんつゆは、本醸造濃い口特級しょうゆと本醸造淡口しょうゆをベースに砂糖等の甘みを加え熟成させた「かえし」と、すっきりとした味わいの本節、適度なコクを持つ宗田節、そして比較的脂分を多く含み、甘味とアクセントを持つサバ節から独自の出汁を取った「三種類の枯節」を調合して作られています。

布のりをつなぎに使うへぎそばには、他のお蕎麦とは少し違ったお出汁の取り方が好まれており、和田様で使用されているめんつゆは先人たちの努力と精進の賜物です。



布のりそうめん、布のりうどんはつなぎに布のりを使用しており、布のりによって滑らかさがでるそうです。

使用する布のりは、特に良質と言われている五島列島や対馬などの長崎県産や青森県産などを主に使用しています。布のりはミネラルやヨードを含んでおり、ダイエット食や健康食品としても注目されています！！

～県央研究所の豆知識～

そば湯の効果について

そば湯を飲む習慣は江戸時代、信州で「ざるそばを食べた後に、そば湯を飲むとお腹の調子が良くなる」といった理由で飲まれるようになったと言われてます。

そばには「ルチン」「ビタミン B1・B2」「ナイアシン」などが多く含まれており、これらは水溶性なのでそばの茹で汁である「そば湯」に多く溶け出しています。このそば湯を飲むことによって肩こりや冷え性の改善、生活習慣病や糖尿病の予防、アンチエイジング・美肌効果・ダイエット効果など多くの効果があります。そばに含まれている成分なので十割蕎麦や二八蕎麦などつなぎの割合の少ない生そばを茹でたそば湯を飲むとより多くの効果があります。



布のりとは？

紅藻植物、フナ科フナ属の海藻を「布のり」と言い、冬から春にかけて繁茂します。水質環境や気候の影響を受けやすく1年の中で限られた時期しか採取されない貴重な海藻であり、一切機械化出来ず、今でも浜人たちによって丹念に手摘みされているそうです。日本各地で見ることが出来る海藻ですが、昆布やワカメといった他の海藻に比べると採取量は多くはありません。へぎそばには無くてはならない貴重な食材です！



蕎麦について

蕎麦にはいくつか種類があり、つなぎの割合で種類が異なります。

十割蕎麦や二八蕎麦などつなぎの割合で呼び方が異なります。また、つなぎにも種類があり小麦粉や自然薯、信州ではごぼうの葉の繊維など全国には様々な蕎麦の種類があります。

今回ご紹介している小千谷そば和田様をはじめ、新潟県では海で採れた「布のり」をつなぎに使用しています。布のりを使うことにより独特のつるりとした喉越しと食感を出すことができるそうです。

へぎそばについて

新潟を代表する名産品「へぎそば」は4～5人で囲んで食べられるように30cm×40cmの杉板を剥ぎ、器に使用したのが始まりです。ちなみにこの杉板を「剥ぐ」様子を、「へぐ」と訛って呼ぶようになり「へぎそば」と呼ばれるようになりました。へぎそばは別名「手振りそば」とも呼ばれ、そばを盛り付ける際に手を振り、水から引き上げる様子から名称がついたそうです。そして、この「手振り」は布のりをつなぎに使わないとできないと言われています。

県央のつぶやき

今回、布のりそばを取材させていただき、布のりはミネラルなどが含まれており、ダイエットや健康食材としても注目されていることを知りました。これからの暑い時期、皆さんもぜひ一度、小千谷そば和田様のこだわりの小千谷の味を楽しんでみてはいかがでしょうか！！