



県央かわら版

第 68 号

平成 30 年 8 月 20 日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

焼いたウナギで190人が食中毒に…愛媛・今治市 ウナギに付着していたサルモネラ菌の交差汚染

愛媛県今治市の農産物直売所「さいさいきて屋」で7月中旬に販売されたウナギ加工品を食べた1579歳の78人が発熱や下痢などの食中毒症状を訴え、18人が入院し、うち3歳男児が一時重症になった。患者からサルモネラ菌が検出された。

土用の丑の日に合わせ、直売所の鮮魚コーナー「魚媛」(運営・えひめぎょれん販売)で7月19、23日にかば焼きなどを販売。愛媛県は同コーナーのウナギ料理を介した集団食中毒と断定し、営業禁止処分とした。約1300食を提供したという、購入者に食べないよう呼び掛けている。

参考・引用：毎日新聞より抜粋

一体どのようにしてサルモネラ菌が蔓延したのだろうか。

販売店は、既にさばかれたウナギを仕入れた後、白焼きと蒲焼の調理をしていたという。白焼きと蒲焼の調理場は、並んでいたという販売店。県漁連は、生のうなぎを白焼きにする担当者が、生のうなぎを触った後に焼いた後のうなぎを触って菌が移ったり、生のうなぎを扱う人と、他の人が使用した手袋と同じ水で洗うなどで、サルモネラ菌に汚染された疑いがあるとみている。

参考・引用：日テレニュース

その後の報道で、確認された患者は190人以上にのぼり、23人が入院。うなぎの蒲焼でなぜ食中毒は起きたのでしょうか。

緊急会見の中で、愛媛県漁連では「保健所の検査の結果は、うなぎによるサルモネラ菌の交差汚染によるものと診断をされました」とコメントした。

交差汚染って？

食中毒予防の3原則は、病原菌を付けない・増やさない・やっつけるですが、この中で病原菌を付けないではなく、逆につけてしまうことを交差汚染といいます。汚染度の高いものが汚染度の低いものに接触することによって交差汚染は起こります。特に加熱済み食品やそのまま食べられる食品では、交差汚染が食中毒発生の主要原因となることが多いとされています。

サルモネラ菌って？

サルモネラは、人をはじめ、牛・豚や鶏などの家畜の腸内、河川・下水など自然界に多く生息している細菌です。保菌しているネズミ・ハエ・ゴキブリや、犬・猫・カメなどのペットからの感染にも注意が必要です。人や家畜の腸内だけでなく、河川に生息しているウナギやスッポンなどもサルモネラ汚染の可能性があるため、蒲焼などの食品にも注意が必要です。乾燥に強く、サルモネラ属菌の中には少量の菌数で食中毒の原因となるものや、症状が大変重い種類もあり注意が必要です。

潜伏期間：種類にもよるが、食べてから半日～2日間程度で発症することが多い。

症 状：腹痛、下痢、発熱、嘔吐を起こす。稀に症状がなくなっても体内に長期間サルモネラを持ってしまふこともあります。

原因食品：卵とその加工品、食肉調理品・食肉(特に内臓類)の生食、うなぎやスッポンなど。また調理する人や調理器具からサルモネラが他の食品に付いたことが原因により、各種食品(珍味類等)が原因食品になることもあります。



「三角食べ」、食後血糖値や調理の簡便化で絶滅の危機 家庭で増えていく「1皿完結型メニュー」も後押し

食後血糖値との関係で、学校給食や食育の場面で従来奨励されてきた「三角食べ」の食事が揺らいできているという。食後血糖値を上げないために、最初に野菜を食べ始め、最後に炭水化物を食べる順番を重視した食べ方が人気となり、小中学校の給食でも「三角食べ」を積極的に指導している学校も出てきた。また、仕事を増やす主婦や個食の増加で、調理の簡便化が進み、1皿完結型メニュー(主食・主菜・副菜が1皿で提供されるメニュー)が多く食卓に上がることによって、「三角食べ」ができなくなるとも後押ししている。

70年代から学校給食において「三角食べ」の指導が行われ、パンやご飯などの主食からおかずへ、そして汁物という順番で繰り返して食べていくもので、自然と日本の伝統的な食べ方である「口中調味」が得意、順番に食べる事で、偏食や好き嫌いをなくす効果もあった。これに対して「ばっかり食べ」とは、ある1品のみを食べ続け、食べ終わるとまた次の1品に進み、これを繰り返すことで好き嫌いのばかりを食べる、おかずばかりを食べると言う、偏食や好き嫌いを象徴する食べ方。学校や家庭ではこれをなくすため「三角食べ」を熱心に指導していた。ところが最近では様子が違うようだ。最新の学校給食では「三角食べ」の指導に積極的ではなくなっているという。

家庭で増えていく「1皿完結型メニュー」

働く女性の増加で、家庭の食卓にも変化が起きている。調理の時間・簡便化が更に進み、シチュウなどをご飯に掛けて、主食とおかずを1皿で食べることも増加。日本能率協会総合研究所によれば、忙しい時の助けメニューとしてカレー、チャーハン・ピラフ、焼きそば、丼ものなどの1皿完結型メニューも増えてきているという。調理も1回で済み、洗う食器や鍋の数も省ける究極の時短・簡便メニューである。

三角食べとは？

ごはん

↑ 順番に食べること

↑

おかず

↑

汁物

「三角食べ」とは、主食・主菜・副菜を1皿で提供する「1皿完結型メニュー」も後押ししているという。

絶滅の危機？「三角食べ」

食後血糖値への配慮や、個食の増加、働く女性の拡大による調理の時短・簡便化で、従来あれだけ推奨されてきた「三角食べ」に大きな変化が起きている。薄味が増えたことで「口中調味」が必要なくなってきたり、家庭でのご飯をたべる機会そのものが減ってきているという食の基本的な変化もある。このままだと、外食における洋食コース料理の経験やラーメン・焼きそば・丼・お好み焼きなどの1皿完結型メニューの流行も影響して、日本の伝統的な食べ方である「三角食べ」が消えてしまふのではないかと危惧される。

参考・引用：ライフブドウニュースより引用



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量を知りたい！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。

PICK UP NEWS

敦賀湾の養殖トラフグ 学校給食で提供 市検討始める

地元産の食材に愛着を持ってもらおうと、敦賀市は敦賀湾で養殖された「敦賀ふぐ」を学校給食で提供する検討を始めた。敦賀半島の西浦地区で養殖業を営む漁師が提案した。高級食材のトラフグの学校給食での利用は、全国でも珍しい試み。

敦賀はトラフグ養殖最北端の地とされ、低い水温で育つ敦賀ふぐは引き締まった食感が特徴。1匹5千円ほどで売買されることもある高級食材だが、西浦地区の漁師15人でつくる敦賀市海水養魚協会は「地産地消でブランド力を高めたい」とし、から揚げなどで学校給食に使ってもらう考え。市教委学校教育課によると、敦賀ふぐの給食は年1回を見込む。今年は11月までに市立小中学校へ計5500食を提供する計画で、安全な調理方法などを検討しているという。協会では「地元の味をこれから毎年、子どもたちに楽しんでほしい」と話している。

参考・引用：毎日新聞より抜粋



夏風邪「ヘルパンギーナ」流行 山形・新潟・静岡で警報レベル超

乳幼児がかかりやすい夏風邪の代表的な一種「ヘルパンギーナ」が、各地で流行し、山形・新潟・静岡の3県で、国の警報レベルを超えている。

「ヘルパンギーナ」は、5歳以下の子どもの感染が90%以上を占める夏風邪の一種で、主に喉の痛み、口の中に痛みをとまなう水泡ができるもの。国立感染症研究所によると、山形県・新潟県・静岡県で、1医療機関当たりの患者数が、国の警報レベルの6人を超えた。感染研は、接触や飛沫感染が主な感染ルートになることから、タオルの共有を避け、手洗いを徹底することが予防につながるとしている。

参考・引用：ホウドウキョクより抜粋



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 県央から版事務局

電話 02556(46)8331
FAX 02556(46)8310
Eメール info@kencho-labo.or.jp

新潟県見附市にある見附名物アイスの 谷信 様をお訪ねしました



谷信様は新潟県見附市の商店街にあり、地元で愛されるアイス屋さんです。アイスの種類は季節ごとの味も含めて、30～40種類ほどあります。地元見附の方はもちろん、市外からのお客様も多くいらっしゃるそうです。中でも「アツキアイス」は季節に関係なく谷信様の一番人気の商品です！また、夏季はさっぱりしたシャーベット系のスイカ、りんご、ブドウ酢、オレンジ、パインなどが人気だそうです。今回、3種類のアイスが楽しめる、ふわふわクリームアイスを試食させて頂きました。



谷信

〒954-0057
新潟県見附市新町1-7-7
[TEL] 0258-63-1360
[営業時間] 夏季 9:30～21:30
冬季 9:30～20:00

谷信様のこだわり

谷信様では季節ごとに種類豊富なアイスクリームが並んでおります。中でも果物やお茶を使用したアイスは、加える砂糖などの甘さが強すぎると素材の風味が損なわれてしまうため、試行錯誤しながら新しい味を作っているそうです。中でも、この夏新しく登場した「りんご」は中に角切りのりんごが入っており、りんごの甘みと食感が楽しめます。開発段階では、砂糖などの加える甘さが多すぎると、りんごの味がうまく出ず、角切りのりんごとのバランスを考えるのに苦労したそうです。

りんご

りんご味のアイスの中に角切りになったりんごの果肉も入っており食感もよく、さっぱりとしていて夏にぴったりのアイスです。

ふわふわクリームアイス



カルピスクリーム

少し酸味のあるクリームがさっぱりしていておいしい！

チョコマーブル

チョコレートですが、あっさりしていて、口に入れた瞬間にスーッと溶けていきます。

アツキ

アツキアイスは昔ながらの味で大人から子どもまで大人気！谷信様一番人気の商品です！

昔ながらの白アイスも大人気！！



意外と知らない？アイスの種類

この夏は厳しい暑さが続き、例年よりもアイスを多く食べたという方も多いのではないのでしょうか？今回はアイスの種類についてご紹介します。「アイスクリーム」とは、牛乳などの原料に空気を含ませながら冷まし、クリーム状にした冷たいお菓子のことを指します。全体に対する乳固形分や乳脂肪の割合によって、アイスクリーム、アイスマルク、ラケアイスの3種類に分けられます。乳固形分15%以上うち乳脂肪分8%以上含んだものを「アイスクリーム」と呼びます。「アイスマルク」は乳固形分10%以上うち乳脂肪分3%以上のものをいい、「ラケアイス」は乳固形分3%以上のものをいいます。シャーベットは、乳固形分3%未満のもので、食品衛生法上「氷菓」に分類されます。

種類	乳固形分	うち乳脂肪分
アイスクリーム	15%以上	8%以上
アイスマルク	10%以上	3%以上
ラケアイス	3%以上	—
氷菓	3%未満	—

なぜアイスが伸びるの？伸びるアイスの正体は？

数年前に大ブームとなった伸びるアイスと言えば、「トルコアイス」です。では、なぜアイスなのに伸びるのでしょうか？それは原料にありました！！トルコアイスの原料には「レサップ」というデンプンが使用されています。このレサップを使用することによって、もちのように伸びる食感を実現しているそうです。また、なぜトルコで伸びるアイスが作られたかという点、トルコは夏に40℃を越えたという記録があるほどの暑い国です。そこで、レサップを混ぜて、アイスの粘度を上げることで、溶けにくく改良したのです。粘り気のおかげで、夏の外でも長い時間楽しめるというわけです。

県央のつぶやき

今回、谷信様を取材させて頂き、アイスの種類の多さに驚きました。取材させていただくなかで、新しい種類の商品を作るには風味や味を考え、材料の割合を試行錯誤しながら作られているのを知りました。昔ながらの味を守りながら、新しい味へのこだわりを感じました。見附で愛される昔ながらのアイス屋さんへ皆さんもぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか！

