

# PICK UP NEWS

## 漁師もびっくり！ サンマ豊漁 根室花咲港

8月下旬から本格化したサンマ漁。根室市の花咲港に8月28日朝、およそ1300トンが水揚げされ、久しぶりの豊漁に港は活気づいている。漁師は「形はいい。8月にこんなにとれるのは聞いたことがない」と話した。1日で1000トンを超える水揚げは久しぶりで、競りでは1kgあたり210円と、先週の1/3以下に値下がりし、根室市内の小売店では、最も安いもので1匹100円を切る価格で販売されていた。

参考・引用：北海道文化放送より抜粋



## 船橋市が無償配布の粉ミルク缶 賞味期限切れが混入

船橋市は、希望者に無償配布している粉ミルク缶の一部に賞味期限切れのものが混入していたと発表した。同市は災害対策用に粉ミルク缶を備蓄しているが、有効活用するために「賞味期限が切れる前の更新時に希望者に無償で配布している。

市によると、中央保健センター職員が、粉ミルク缶を検査したところ1缶の賞味期限が昨年11月に切れていることが判明した。同センターでは既に来所した市民に27缶を配布しており、市では「健康被害の連絡はないが、賞味期限切れの粉ミルクを配布した可能性があり、使用しないでほしい」と呼びかけている。

参考・引用：産経新聞より抜粋

世界最大の豚肉生産国の中国で、8月に発生が初確認されたアフリカ豚コレラウイルスの感染が拡大し、中国国内5省でこれまでに3万8千頭以上の豚が殺処分されたことが分かった。中国政府は8月、北東部の遼寧省で初のアフリカ豚コレラウイルスの感染が確認されたと発表した。以来、ウイルスは南部に広がり、千キロ離れた地域でも感染が報告されている。中国全土に感染が拡大する懸念が指摘される中、新華社通信は「感染の広がりはおおむね制御されている」との農業部報道官の談話を伝えている。

参考・引用：時事通信より抜粋

岐阜県の養豚場で9月3日に死亡した豚から豚コレラウイルスの陽性反応が出た。岐阜県によると、岐阜市内の養豚場で、9月3日に豚1頭が死んでいるのが見つかり、精密検査をしたところ、豚コレラウイルスの陽性反応が出た。その後、国の研究機関で遺伝子検査などを行った結果、豚コレラウイルスの陽性と確定した。豚コレラウイルスは豚やイノシシがかかる、致死率が高く治療法がない伝染病だが、感染した豚肉を食べたとしてもヒトには感染しない。

参考・引用：東海テレビより抜粋

## 中国の豚コレラ感染 5省に拡大 3万8千頭超を処分

## 岐阜県で豚コレラ確認 日本では26年ぶり 610頭を処分

## 給食のサバ塩焼き食べ 園児ら36人が食中毒 ヒスタミンが検出される

大分県中津市の私立認定こども園で、8月31日の給食を食べた園児33人と職員3人が食中毒になったと発表しました。発表では、同日の給食を食べたのは園児と職員計80人で、うち36人に口の周りに発疹がでるなどしました。保健所の調査の結果、給食で提供されたサバの塩焼きから、食中毒を引き起こす「ヒスタミン」が検出されました。保健所は園に対し、食材を適切に取り扱うよう文書で指導しました。大分県によると、ヒスタミンは、原因物質を含むサバやマグロなどの魚が常温で放置されるなどした場合に生成され、食べると発疹などアレルギーのような症状が出る

参考・引用：読売新聞より抜粋



## ヒスタミン食中毒って？

ヒスタミン食中毒は、ヒスタミンが高濃度に蓄積された食品、特に魚介類及びその加工品を喫食することにより、アレルギー様の症状を示し、食中毒を引き起こします。アミノ酸の一種のヒスチジンが多く含まれる食品を常温で放置するなどの不適切な取り扱いをすることで、ヒスタミン生産菌が増殖し、ヒスチジンがヒスタミンに変換され、食品中にヒスタミンが蓄積して行きます。一度生成されたヒスタミンは調理時の加熱で分解されないため、ヒスタミンが生成されないよう予防することが重要になります。

症状：喫食後、数分～30分位で顔面（特に口周り、耳たぶ）の紅潮、頭痛、じんましん、発熱等の症状を示し、6～10時間で回復します。重症化する例は少なく、抗ヒスタミン剤の投与により速やかに治癒します。  
原因食品：ヒスチジンを多く含むマグロ、カジキ、カツオ、サバ、イワシ、ブリなどの赤身魚やその加工品が主な原因食とされ、ワインやチーズなどの発酵食品にも含まれていることがあります。



## 県央ホットなニュース

### 「燃焼法」元素分析装置のご紹介



食品や土壌などの窒素・炭素の分析方法である「燃焼法」を行なう元素分析装置をいち早く導入しました。食品のタンパク質分析の新たな公定法である燃焼法。食品表示法の制定にともない、新しい公定法として採用されています。

### ☆短時間で分析！

大幅な時間短縮が可能となりました。

### ☆環境にやさしい！

有害な試薬は不要です。

### ☆新たな試験・研究への活用へ！

わずかな窒素・炭素の含有を調べることから洗浄水のアレルゲン検査などの新しい取り組み・研究も期待できます。

クジラ資源の持続的な利用に向け、政府が捕鯨の副産物の100%活用を求め、クジラ肉を「くず肉」などとして処分していた鯨肉から抗疲労物質を抽出し、機能性食品を開発することなどを検討している。商業捕鯨の再開を目指し、国際社会への働きかけを強める中、国内でも捕鯨の副産物を余すことなく使う取り組みを強化する。水産庁が31年度当初予算の概算要求に関連予算を盛り込む方向で調整している。食用肉などを切り取った残りから、疲労回復や認知症予防の効果があると考えられる成分「バレン」を抽出し、機能性食品を開発する。

### クジラの脂身をおいしくいただく 新潟県の夏の定番郷土料理 くじら汁

新潟県では、夏の定番料理として鯨汁を作ります。皮つき脂身を薄く切って野菜と煮た熱々のみそ汁は、夏を乗り切るスタミナ源です。メインとなる鯨の部位は、肉ではなく、黒い皮とその下の脂肪です。塩蔵された「塩鯨」の皮下脂肪から出る「ギトギト」の脂がパワーを与えてくれます。入れる野菜にナスとゆづ（ユウガオ）は外せません。新潟県では鯨といえば脂身の鯨が一般的です。

参考・引用：産経新聞より抜粋

## 廃棄の鯨肉で機能性食品 政府開発検討 商業捕鯨再開目指し、副産物100%活用

このため、飲食店や学校給食向けに、レシピを作り国民がクジラ料理に親しむ機会を増やす取り組みも始める。政府が国内でのクジラ資源の100%利用を後押しする背景には、商業捕鯨再開に向け、国際社会への理解を得やすくする狙いもある。



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ことも、一般的な話題等がございましたら、お気軽にこちらへご連絡ください。一般社団法人県央研究所 県央から版事務局

電話 0256-6646(46)  
FAX 0256-6646(46)  
Eメール info@kenoh-labor.jp

三条市にある Car Advisor SCORCH 様をお訪ねしました



CarAdvisor SCORCH 様は1984年創業の自動車整備工場です。

社長の鈴木様は18歳の頃から、全日本ラリー選手権などに出場するなどドライバーとしての実績を積みながら自ら競技車の整備を行い、メカニックとしての技術も磨いていたそうです。大竹様や目黒様も全日本ダートトライアル選手権や全日本ラリー選手権に出場するなどし、現在、目黒様は全日本ダートトライアル選手権で全国3位の实力者です。



Car Advisor SCORCH  
〒955-0022

新潟県三条市上保内794-4

お客様お問い合わせ連絡先

[TEL] 0256-38-4755

HP: <http://www.scorch.jp>

社長の鈴木 和明 様。

整備の合間に取材に応じていただいているので腕には塗料がついたままです。そんなことを気にもとめない姿は、車に情熱を注ぎ、働く男のかっこよさが滲み出ています。現在はレースドライバーからは引退されていますがご自分でJAF加盟クラブ「クラブ・ダントツ (CD-1)」を立上げ、毎年関東選手権をクラブ主催で行っているそうです。

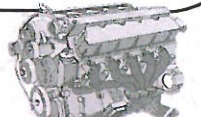
SCORCH 様は他の整備工場が匙を投げるような故障車やセミクラシックの車なども愛車に乗り続けたいというお客様の思いに応えるために、まずはお客様とどこを直さなければならないのか、どんな部品が必要なのかをじっくり相談に乗ることを大事にしており、時には修理に必要な部品をも作って修理を行うこともあるそうです。

修理後や点検後もお客様にしっかり話を伺い、その人に合わせたチューニングも行っているそうです。まさに車のプロ集団です。

また、車の部品だけではなく工具も必要に応じて作っているそうで、鈴木様は「市販の道具しか使わないでいるとそれを使った作業・修理しかできなくなってしまう」と使用する道具にもこだわりを持ってお客様の車を修理されていました。



SCORCH  
⇒疾走、高速で走るetc.



大竹 晴義 様。

レースドライバーからは引退され、現在はSCORCH様で働くかわら、特定非営利活動法人したの里の代表と八十里倶楽部の代表も務められており、吉ヶ平の保存活動など精力的に活動されているそうです。

目黒 亮 様。

まだ小学生のうちから父親と一緒にSCORCH様やレース会場に通っていたとか。大人になるころには自然とSCORCH様に努めながら鈴木社長と同じようにレーサーになっていたそうです。一緒に写っているのは目黒様の競技車両です。笑顔で「エンジン音聞きます？」と男心をくすぐられるエンジン音を響かせてくれました。



県央のつぶやき

今回は Car Advisor SCORCH 様に伺いました。他の整備工場からも名前が上がる程一目置かれているSCORCH様。昔からのお客様からの信頼も厚く、お客様の子供や孫まで親子3世代で通われている方もいらっしゃるそうです。

走りから整備まで車のプロのSCORCH様、皆様の大切な愛車の点検・整備のご相談に伺ってみると車の色々な話に花が咲くことうけあいです。

### ～お米の話し～

田んぼの稲も刈取られ、いよいよ新米が皆様の食卓にも並ぶ季節となりました。

そこで今回は新潟を代表する特産品でもあるお米について知っている人も知らなかった人も改めてお米についてちょっとだけ勉強してみましょう！

まず、待ちに待った新米ですが、収穫されてからいつまでが新米と呼ばれるかご存知でしょうか？新米とはその年に収穫されて精米されて尚且つ容器に入れられたり、包装されたお米だけが新米と呼ばれます。近年では雪室の中で玄米を眠らせることで新米の鮮度を保ちつつ新米を超える深い味わいを引き出せることもあるのだとか。

現在日本での1人当たりのお米の消費量は、農林水産省の資料によると、2015年で54kgとなっていて、ピークだった1962年の消費量118kgと比べると半分以上にまで減っています。総務省が行った家計調査(2012年～

