



県央かわら版

第70号

平成30年10月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

厚労省、初のアレルギー疾患の戦略策定 「防ぎ得た死ゼロに」革新的治療の実現「ほか

厚労省がアレルギー患者に対し、今後10年間で「防ぎ得た死をゼロに」「革新的医療技術による治療の実現」等を掲げた国の戦略をまとめた。アレルギー戦略を策定するのは初めてで、近く公開し、来年度予算に研究開発費を盛り込み、来年春から取組を始めるという。アレルギー戦略では、「現在の治療法では患者の満足度が低く、実際のニーズの収集や評価も不十分」と強調。治療法に対し患者の満足度を示す「見える化」を打ち出した。

アレルギー疾患の患者も安心して生活できる社会の構築」の実現を目指す。

食物アレルギーがある公立小中学校の児童・生徒は、文科省の平成25年の調査によると、約45万4千人（全体の4.5%）で16年の調査より約12万4千人増えた。花粉症患者の全国的な人数は明らかではないが、東京都が今年まとめた調査では、都民の48.8%がスギ花粉症で、10年前から17.4ポイント増加。花粉症は今や「国民病」とも称される。厚労省によると、気管支ぜんそくなどアレルギー疾患による死亡者も26年に約1500人上った。

参考・引用：産経新聞より抜粋



フェリー内で食中毒 修学旅行生100人

北九州市は10月4日、新門司港（同市門司区）と大阪南港（大阪市）を結ぶ名門大洋フェリー「フェリーふくおかII」の船内レストランで食中毒が発生したと発表した。9月に食事をした長崎県佐世保市の中学生100人が下痢や吐き気などを訴え、中学生23人と調理従事者1人からノロウイルスが検出された。北九州市保健所はレストランを4日から2日間の営業停止とした。

同市によると、修学旅行で関西方面を訪れた佐世保市立2校の中学生が9月13日、同船のレストランで夕食にハンバーグステーキや白身魚のフライなどを食べ、14日、15日に症状を訴えた。36人が佐世保市内で受診。重症者はいなかった。

参考・引用：毎日新聞より一部抜粋



PICK UP NEWS

非常食に「飲めるごはん」 農協が開発、災害で注文続々

大阪府吹田市のJA北大阪が地元産のコメを使い、缶入り飲料「農協の飲めるごはん」を独自に開発して発売。大規模災害が続く中、備蓄用の非常食として全国から問い合わせが続いている。

「飲めるごはん」の主な原料は、コメ、小豆、はと麦の穀物。コメは地元の農家が作った「ヒノヒカリ」を使用。国がアレルギー表示の対象にしている卵や小麦、そばなどの27品目は含まない。1缶245グラムで、5年の長期保存が可能。加熱や加水は不要で、停電や断水の時も、すぐ口でできる。子どもが飲みやすいようにココア風味、お年寄り向けに梅・こんぶ風味、海外への販売も狙ってシナモン風味を用意した。コメの粒が残りぜんざいのような食感。JAの販売担当者は「ごはんを食べているような感覚をあえて残した。腹持ちもいいですよ」と話す。

参考・引用：朝日新聞より一部抜粋



5年間の長期保存
水分・栄養の同時補給
高齢者に優しいやさらか食
高強度・携行可能サイズ

毒キノコを誤食 5年ぶりに死者・食中毒続発

消費者庁は、毒キノコを誤食し、5年ぶりに死者が出るなど、食中毒が相次いでいるとして注意を呼びかけた。同庁や厚労省によると、毒キノコによる食中毒は17年には16件だったが今年10月1日現在で、12件発生している。9月には三重県で毒キノコの「ニセクロハツ」を食べたと思われる男性が死亡している。13～17年に発生した毒キノコによる食中毒は157件あり、例年10月に最も増える。今年は夏の気温が高く、適度な降雨があるなどキノコの生育条件が整っているという。キノコは生育条件で、色や大きさが異なる場合があり、図鑑などで食用か見分けるのは難しく、同庁は「少しでも不安があり、判断できない場合は口にしないで」としている。

ニセクロハツ

参考・引用：読売新聞より一部抜粋



第6回 けんおう防災キャンプ

10月13日（土）、6回目となる防災キャンプを開催しました。ご近所の方々を中心に多数の皆さんにご参加いただきました。

心肺蘇生・AED講習
今年は、三条市消防署の指導の下、心肺蘇生法とAEDの使い方を実践しました。

意識の確認→119番通報→AEDの準備→心臓マッサージ→人工呼吸→AEDと進みます。「救急車が到着しても中断せず、救急隊員に引き継ぐまで行動を続けることが大事です」と指導いただきました。



バッククッキング
今回初めてトライしたバッククッキングは、ポリ袋に食材を入れて湯煎で火を通す調理法。ガスや水道、電気などのライフラインが使用できなくなっても、カセットコンロ、鍋、水、ポリ袋があれば温かい食事が作れる方法です。小学校の防災教育でも行っており、もしもの時に備えて覚えておく、非常に便利です。



土嚢を作る！積む！
水害対策として土嚢の作り方と積み方を体験しました。土嚢は簡単に作ることができ、10cm程度の浸水であれば、十分に防衛ことができます。



バッククッキングの良い点は、①一つの鍋で複数の料理を同時に調理ができ、何回でも水が使える。②材料を切って入れるだけ。煮ただけで作れる。③洗った物を出さず、ゴミも少量で済むという点です。



消火器初期消火演習
訓練用の水消火器を使い、初期消火訓練を行いました。炎の上に消火剤を噴射するのではなく、燃えているものに、掃くように消火剤を噴射することを指導いただきました。



裏面もご覧ください

今年もイルミネーション！始まります！
12月3日（月）より点灯予定！ご期待ください。
今年で10回目となる弊所のイルミネーション＆ライトアップ
今シーズンにはどんな電飾になるのか？お楽しみに！
※写真は昨年のもので



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 02556(46)8311
FAX 02556(46)8310
Eメール info@kenoh-labor.jp



新潟県加茂市にある うのもりや 様をお訪ねしました



カルルス煎餅



いちじく
無花果羹



うのもりや様は新潟県加茂市の商店街にあり、明治より続く老舗のお菓子屋さんです。中でも、「カルルス煎餅」「果実羹」は菓子製造を始めた、明治4年より地域の方々に愛されるお菓子です。カルルス煎餅は明治41年、全国特産品博覧会において受賞以来、加茂の代表銘菓として、懐かしい味のするお煎餅として伝統の手作りを大切に、1枚1枚丁寧に作られています。程よい甘みと軽い口当たりは四季を通してどなたからも喜ばれています。

また、「無花果羹」は完熟の無花果を自家製のジャムにして作ったゼリー羹です。ル・レクチェゼリーは地元加茂で採れたル・レクチェを使用した、人気のゼリーです。今回は、数々の商品の中でも人気商品の「雪とけ」を試食させていただきました。

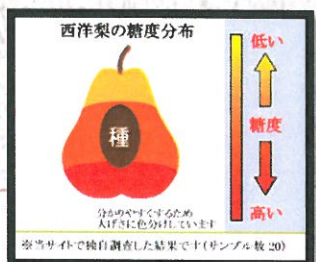
「雪とけ」はふわふわのスポンジにチーズクリームをサンドしたブッセです。ブッセのスポンジというとパサパサしている印象でしたが、うのもりや様の雪とけはスポンジがしっとりとしていて、とっても美味しいです！

また、中のチーズクリームとの相性も最高です！研究所職員の中にも、小学校時代給食のデザートに「雪とけ」が出た際、クラスで余った分がでると、争奪戦がおきるほど人気だったそうです。今も昔も、変わらぬ味で子ども達から大人気のお菓子です。

雪とけ



1階店舗の喫茶スペース



株式会社 鵜の森屋

〒959-1351
新潟県加茂市仲町2-2
[TEL] 0256-52-0062
[営業時間] 9:00~19:00
※日・祝日は9:00~18:30

店内はハロウィンの
飾りつけ！



気品漂う
シルエット
滑らかで
緻密な果肉
甘く
豊かな香り
鮮やかな
山吹色の果皮
ルレクチェの特長

〜ルレクチェの話〜

秋も深まり、お米や果物が美味しい季節となりました。今回は新潟で大人気！これから最盛期を迎える「ルレクチェ」についてご紹介します！

ルレクチェは、明治36年頃にフランスから新潟県白根市(現新潟市南区)の農家さんが導入された西洋梨です。気品漂うエレガントなシルエットから、「西洋梨の貴婦人」とも呼ばれています。「ルレクチェ」は西洋梨の中でも栽培が難しく、現在はフランスでも栽培されておられません。豊かな水と肥沃な土壌、そして高度な栽培技術によって、新潟の「ルレクチェ」は全国一の品質を誇っています。

和梨で12~14%糖度が、なのに対しルレクチェは16%以上と高く、果肉は緻密で滑らかいです。「梨尻柿頭(なしじり・かきあたま)」と言われているように、梨の一番おいしいところはお尻(軸のない方)です。食べるときはりんごのようにカットし、枝側の方から食べるとよいそうです。

※写真:果物情報サイト 果物ナビより

店内には、お菓子の他に、贈答品、輸入品、ワイン、加茂の地酒なども取り扱っています。また、1階には喫茶スペースもあり、ゆっくりとくつろぐことができます。

また、吹き抜けの2階部分には、回廊常設ギャラリーとなっており、奥には画廊「山内堂」があります。

「山内堂」では年に数回、催し物が行われており、今年で35年を迎えました。

11月2日(金)~6日(火)には、35周年の記念に「勝又楓苑書作展」が行われるそうです。

みなさんも足を運んでみてください！

県央のつぶやき

今回、うのもりや様へ取材させていただき、明治から続くお菓子屋さんとして驚きました。研究所の職員の中にも、子どもの頃から食べてきた思い出の味だと、懐かしむ声もありました。伝統の味を守りながら、地域の方々から愛されるうのもりや様のお菓子をぜひ一度食べてみてください！

