



県央かわら版

第72号

平成30年12月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

感染性胃腸炎の集団発生が全国的に多発中 ノロウイルスのほかサポウイルスの集団発生も...

ノロウイルスの発生が全国的に広がっています。今後さらなる増加が見込まれます。ノロウイルス以外にも感染性胃腸炎「サポウイルス」の発生事例も出てきました。感染拡大防止に努めましょう。山陰地方で2件の集団発生がありま

鳥取市の保育園で、感染性胃腸炎の集団発生があった。先月26日〜今月5日までに20人の園児と2人の職員が、下痢や嘔吐などを訴えた。鳥取県衛生環境研究所が検査を行った結果、一部の園児から感染の原因ウイルスの一つ「サポウイルス」が検出された。感染原因や感染の経路についてはまだ特定されていない。感染者のほとんどが、快方に向かっている。先月末、鳥取県松江市の中学校で発生した給食が原因とみられる集団食中毒でもサポウイルスが検出されている。

参考・引用：日テレNEWS24他より

PICK UP NEWS

脱プラスチックへ 木製ストローが世界初の量産へ

世界的にプラスチック製ストローの使用をやめる動きが広がる中、「木製ストロー」の量産化が発表された。注文住宅を手掛けるアキュラホームは、間伐材を利用した使い捨ての「木材ストロー」を発表。量産化されるのは世界で初めてとなる。材料は、西日本豪雨で倒れた木や国内各地の間伐材を使用する。

このストローは厚さ 0.15 ミリに削った木材を筒状に巻き上げたもので、1本当たり数十円となる見込み。「ザ・キャピトルホテル東急」では、来年1月からレストランなどで順次導入される。「ガスト」はプラスチック製ストローの提供を終了するなど「脱プラスチック」の動きが外食産業で広がっている。

参考・引用：TBS ニュースより抜粋



福井県独自開発の新酒米 名称「さかほまれ」に決まる

福井県が独自に開発した日本酒用の新しい酒米の名称が「さかほまれ」に決まった。福井県食品加工研究所が今年度中に新酒米に適した酵母、県産の水を使い平成31年度に生産・醸造を始め、32年春ごろからの商品化を目指している。

新酒米の開発は平成22年度より始まり「山田錦」とJAラテラル越前が開発した「越の雫」を交配。稲穂の丈が短く栽培しやすく、収穫量も多い。米の中心部の「心白」部分が大きく、35%まで精米が可能で雑味が少なくなるという。

県によると、来春から栽培が始まり、初年度は約30トンの収穫を見込む。福井県内30の酒蔵のうち17社が新酒米を使った醸造に参加する。各蔵元が意見交換などしながら高品質な地酒を完成させていく。

参考・引用：産経新聞より一部抜粋

レバ刺しで2名が食中毒 原因菌カンピロバクター検出 1名は重症で入院 ギラン・バレー症候群と診断

茨城県は古河市内の飲食店で牛レバ刺しなどを食べた2人が食中毒症状を訴えた。発表された。2人の便からは食中毒の原因菌カンピロバクターが検出された。うち1人は体の麻痺や呼吸困難が起き、重症で入院している。

県生活衛生課によると会社忘年会で飲食店を利用した男性18人が、牛のレバ刺しやハツ刺しなどのコース料理を食べ、うち50代の2人が食中毒の症状を訴えたという。

入院中の男性は体の麻痺や呼吸困難を引き起こし、最悪の場合死に至る「ギラン・バレー症候群」と診断された。カンピロバクターを攻撃する免疫反応の影響で発症したとみられる。店側はレバ刺しなどについては厚労省の定める低温殺菌(63度で30分加熱)をしたとしているが、同課は加熱が不十分だった可能性があるとして調べている。

参考・引用：朝日新聞より抜粋

ギラン・バレー症候群

ギラン・バレー症候群は、全身の神経に炎症が起きる急性の病気で、難病に指定されています。まず、手足の末梢神経に炎症が起き、脱力感や痺れなどの症状があらわれます。進行すると、中枢神経にまで炎症がおよび、呼吸困難などの症状が出ることもあります。

ギラン・バレー症候群を発症する主なきっかけは、細菌やウイルスの感染です。本来は細菌やウイルスを攻撃するはずの免疫(抗体)が、稀に自分の神経を誤って攻撃してしまい、そのために炎症が起きるのがギラン・バレー症候群です。



2018年 一般社団法人 県央研究所 イベントレポート

Kenoh-labo Special Event Report Kenoh-labo Special Event Report

第10回イルミネーション「コミュニケーション」 今冬も県央研究所の庭で光のアートがお出迎え

今年で10回目となるイルミネーション点灯式イベント「イルミネーション!コミュニケーション」を12月3日に開催しました。名物となった屋上から20メートルの高さのツリ型電飾をメインに庭にはトナカイや白熊、キャラクターや夜空に駆け上がる蒸気機関車などの電飾が彩りを添えています。今年もインスタ映えのするハート型の電飾のついたロマンズベンチを設置しています。



イベントは3部構成で、第1部の講演会では日本水難学会上席講師の栗林弘一様より「覚えておきたいロープワーク」を実技も取り入れて講演していただきました。第2部はイルミネーション点灯式、第3部は異業種交流会と進行しました。



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

TEL 0256-468310 FAX 0256-468310 Eメール info@kenoh-labo.or.jp

裏面もご覧ください

三条市にある 道の駅 庭園の郷 保内 様をお訪ねしました



～深呼吸したくなる 緑のグラデーション～

道の駅「庭園の郷保内」様は植木・園芸・造園のまち三条市保内地区にある道の駅です。以前は保内地区交流拠点施設として、新潟県内有数の植木産地であることや、高い造園技術のPRなど植木産業の魅力を発信し、地域全体の活性化の拠点としてオープンしました。その後、道の駅として認定を受けて、2017年3月に道の駅としてリニューアルオープンしました。

季節の移り変わりを楽しめるガーデニング公園があり、正面玄関を入ると、目の前には3万㎡のグリーンが広がります。季節の変化を楽しみながらグリーンのグラデーションで彩られた広い園内で季節を感じることができます。施設内には特産品のショップやガーデニング雑貨の販売、レストランやカフェも併設されています。

～オリジナルスイーツ 庭まんじゅう～

三条市の木である五葉松や泥など庭園の郷をイメージした素材を使った「庭まんじゅう」が今年発売になりました。NIIGATA みらいプロジェクトの協力で商品化されました。この庭まんじゅうには味が4種類あり、保内の象徴である「五葉松」は本物の松の葉の粉末を練りこんだ生地に餡の入ったまんじゅうで、ほのかに松の香りがします。「バラ」と「ハーブ」は施設内で植栽されていて、「バラ」はピンクの餡が入っており、口の中いっぱいにバラの香りが広がります。「ハーブ」はカモミールのいい香りがし、中に入っているカスタードチョコとも相性がよく、後味もすっきりと食べることができます。特にインパクトがある「どろ」は、植木や造園の基礎となる土をイメージし、食用色素を使い生地を灰色にし、食用の泥の「ベントナイトクレイ」を生地の表面にまぶしてあります。中にはカスタードチョコが入っており、開発者が目指した「子どもが砂遊びで作る泥まんじゅうの“食べられる版”」となっています。

庭園の郷保内様の名刺代わりのようなオリジナルスイーツの庭まんじゅうは、食べることで庭園の郷を感じることができます。家族・友人へのお土産にいかがでしょうか。



イタリアンレストラン

「ジャルディーノフェリーチェ」

四季折々の緑や花に囲まれながら、地場野菜を含めた野菜たっぷりの料理と、庭で栽培のできるハーブや果樹を使用した料理をお楽しみください。また、ペットと一緒に楽しめるテラス席もあります。



スタンドカフェ

緑を眺めながら温かいコーヒーやカフェオリジナルのジェラート、抹茶とあずきやサルサソースの入ったコルネなどを楽しめるカフェになっています。



ワークショップ・販売

庭園の郷保内様は寄せ植え体験やクリスマスリース作りなど季節ごとのワークショップを行ったりしています。また、施設内には定番の地物野菜や物産品、珍しい花など季節ごとに様々なものを販売しています。雑貨コーナーには庭園にちなんだガーデニング用品や装飾アイテムが取り揃えられています。季節に合わせた商品も取り扱っており、12月は正月用の切り花やクリスマス用品の販売、クリスマスツリーのレンタルも行っています。

世界一の苔玉！？

庭園の郷保内には地元の加茂農林高校の生徒さんたちが庭園の里保内様のスタッフと協力し「水と土の芸術祭」に合わせて3か月かけて製作した直径2.2mの巨大な苔玉が展示されています。

世界で一番大きな苔玉を是非近くで見てみてください。



道の駅 庭園の郷 保内

〒955-0021 新潟県三条市下保内 4035 番地

【営業時間】

庭園生活館：午前9時～午後6時

庭園体験館：午前9時～午後9時

レストラン：午前11時～午後9時

【休館日】

12月31日～1月2日

TEL 0256-38-7276

FAX 0256-38-7277

HP: <https://honai-gardens.com>

～食べられる泥?! ベントナイトクレイとは?～

ベントナイトクレイという食べられる泥をご存知でしょうか?

これはいわゆる泥の一種なのですが、なんと食べることができる泥なのです。天然粘土鉱物のモンロリロナイトを主成分とした泥で、フィロケイ酸アルミニウムを60%含み、その他ナトリウム、カルシウム、カリウムなどのミネラルも豊富に含んでいます。

ベントナイトクレイは摂取することで毒素や老廃物を吸着しそのまま体外に排出してくれる効果があり、また、ベントナイトクレイに含まれるミネラルを体内に取り入れることができます。他にも腸内の悪玉菌の働きを抑える作用もあるので腸炎などの予防にもなります。



県央のつばやき

今回お伺いした庭園の郷保内様は地域の歴史と産業が融合し、保内の魅力を発信し続けている道の駅でした。道の駅としては来年3月で3年目を迎えるまだまだ新しい施設です。施設内外は綺麗に整備されており、大きな駐車場も整備されていました。植物だけでなく庭園らしい美味しい食べ物もたくさんありました。皆さんも是非足を運んでみてください!