



県央かわら版

第73号

平成31年1月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

ノロウイルス食中毒相次ぐ カキ使った料理原因か 2度目のノロウイルス食中毒警報発令…札幌市保健所

昨年末から全国的にノロウイルスによる集団感染が相次いでいます。札幌市では2度目のノロウイルス食中毒警報が発令されました。

札幌市内で18年末から、ノロウイルスによる食中毒が相次いでいます。市保健所は1月9日から2週間、今年度2度目となる「ノロウイルス食中毒警報」を発令し注意を呼びかけました。

市保健所によりますと、昨年12月中旬、札幌市中央区の飲食店4軒で生カキや刺身などを食べた男女39人が、下痢や嘔吐などの症状を訴え、患者の一部からノロウイルスが検出されました。市保健所は2年ぶりにノロウイルス食中毒警報を発令していましたが、1月9日になり、同じ時期に別の中央区の飲食店2軒で食事をした男女29人も、同様の食中毒を発症していたことがわかりました。飲食店で提供された生カキは北海道の同じ産地のもので、

市保健所は出荷状況などを調べています。

市保健所によりますと、同じ年度に2度の警報を出すのは制度を導入した2013年度以降初めてです。市保健所は食中毒警報を9日から22日まで延長し、食品を十分に加熱することや手洗いの徹底を呼びかけています。

参考・引用：北海道文化放送より

ノロウイルス食中毒予防の4原則
ノロウイルスは食品を介して、ごくわずかな量を摂取するだけでも感染し、食中毒を引き起こすことがあります。食中毒を予防するためには、
◆「持ち込まない」調理する人の健康管理
◆「つけない」手洗いの徹底、調理器具の洗浄・消毒
◆「やっつける」食品の適切な加熱
◆「拡げない」嘔吐物の適切な処理・室内環境の清掃・消毒

出典：新潟県ノロウイルス情報より

リンゴ病が流行中 妊婦さんは要注意

両頬がリンゴのような色になる伝染性紅斑（通称リンゴ病）が首都圏や東北を中心に流行しています。主に子どもがかかり、自然に良くなることも多いですが、妊婦が感染すると胎児に悪影響を及ぼし、流産や死産につながる恐れもあり、注意が求められます。

リンゴ病は、パルボウイルスが原因で、発熱やせき、くしゃみなど風邪と似た症状がでます。くしゃみやの飛沫や手や物の接触を介して広がります。ただ、主症状である紅斑が出た後は、ほぼ感染しなくなります。

国立感染症研究所が全国三千の小児科定点医療機関から受けている患者報告によれば、週当たりの患者数は2018年の10月頃から増え始めました。その後、近年で最も多い水準で推移しています。



引用：参考：BIGLOBEニュースより

感染経路は？
飛沫感染、接触感染によりうつります。
治療法は？
ウイルス薬はありません。対症療法で処置をします。
予防法は？
予防接種もないので、無駄な外出を避け、感染者と接触しない、マスクを着用、こまめな手洗い、うがいをしましょう。

PICK UP NEWS

孵化前のひよこの性別 98%の精度で判断が可能に

養鶏において、鶏卵を生むことができないオスのひよこは、肉用鶏として飼育されるものを除き、その多くが殺処分されている。米国の食品・農業研究財団によると、世界全体で年間60億羽にのぼり、アニマル・ウェルフェア（動物福祉）の観点から課題となっている。ドイツライプツィヒ大学の研究者が、孵化前のひよこの性別を約98%の精度で判断する独自の手法「セレクト」を考案した。

「セレクト」では、産卵から9日目の卵を孵卵器から取り出し、センサーで受精卵かどうかをチェックしたうえで、レーザーを使って殻に穴を開け、少量の尿酸膜を抽出する。さらに、この尿酸膜に性別を特定するホルモンであるエストロン硫酸が検出されればメスと判断され、孵化まで孵卵器で育てられる。一方、受精していない卵やオスと判断された卵は高タンパク質飼料として加工される。

参考・引用：Newsweek 日本版他より



ノロウイルス対策にマイタケ 免疫力高め発症を抑制

中部大学や富山大学、雪国まいたけなどの研究グループが、マイタケがノロウイルスの感染症に有効だということを実証した。マイタケを食べる事で免疫力が高まり、体内のウイルスが減ることをマウスによる動物実験で確認。人間でも発症抑制や早期回復が期待できるという。マウスを使った実験は人間に近い結果が得られるという。マウスが食べた量は、人間に換算すると乾燥していないマイタケ数グラムにとどまり、無理なく食べられる量だとしている。研究グループは今後、詳しいメカニズムを解析する考え。

参考・引用：日本農業新聞より一部抜粋



温泉熱で「バナナ」がたわわ 豪雪地の山形県戸沢村 特産品化へ・出荷目指す

雪深い山形県最上郡戸沢村で、温泉熱を利用してバナナが栽培されている。JAおしいもがみは17年12月に村内で栽培を始めたもので「雪バナナ」としてお披露目された。山形産無農薬栽培をウリに、本年中に県内外に出荷されるという。バナナはリンゴのような風味と、程よい甘さが特徴で、耐寒性の高い沖縄県産のアップルバナナなど、ハウス内には88本が育っています。バナナの成熟には一定の高い気温が必要ですが、山形県では外気温が零度以下になることが多く、これが課題でした。そこで、戸沢村の温泉施設「いきいきぼんぼ館」の敷地内に高さ7メートルのビニールハウスを建て、内部をもう一枚のビニールで覆い、2重のハウス内で育成。ハウス内に温泉水を引き込み、ボイラーを併用、室温を15度以下にならないように設定し栽培しています。

国内では輸入バナナが年間約100万トン流通。大きな輸入元のフィリピンで、バナナの木を枯れさせる「新パナマ病」が流行して輸入量が減少する中、山形県戸沢村の無農薬の国産バナナとして販路拡大を狙います。

引用：参考：産経新聞より抜粋

フィリピン産バナナに 全ロット検査義務付け 残留農薬相次ぎ発覚で

こちらもバナナに関する情報です。フィリピン産バナナを輸入する全ての業者に、厚労省は残留農薬の検査命令を出しています。基準値を超える殺虫剤のフィプロニルの残留が相次いで発覚しているためです。輸入する全てのバナナにロット単位での検査義務は初めてとなりました。

同省は、解除の時期は未定とし、「まずは原因究明が欠かせない」（輸入食品安全対策室）と説明しています。

業者に対し11月末に発令。残留農薬検査は従来、ロットの数%にとどめていましたが、9月にフィプロニルの残留が見つかり、同省は検査対象を30%に強化。それでも違反が相次いでいたため、都内の輸入業者によると、違反は小規模の輸入業者が中心といいますが、「フィリピンの産地は対応にばらつきがあり、徹底できていないのではないか」とみられています。

財務省の貿易統計によると17年のバナナの輸入量は99万トンで、フィリピン産が79万トンと占めています。

検査強化を受け、輸入業者は検査の徹底で、通関に数日間かかるため、仕入れが遅れる可能性を指摘しています。市場関係者は「品質不足となる可能性は低い。だが、輸入農産物への消費者のイメージ低下につながりかねない」としています。

引用：参考：日本農業新聞より抜粋

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
〒980-0831 山形県山形市大町1-1-1
電話 0256(46)8311
FAX 0256(46)8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp

新潟市にある 株式会社 小川屋 様をお訪ねしました



～新潟の“うまい”を未来へ～

明治26年、小川屋様は3大花街とも呼ばれた古町で創業されました。創業当時の新潟は、稲作に適した気候や北前船の拠点であったことから全国で1番人口が多い県だったそうです。人が多く集まる場所には必然的に美味しいものも集まり、特に新潟は鮭・鱈・魚の産地となっていたため、毎年1,000万匹もの鮭が港に水揚げされていました。また、醸造業も発達しており、良質な味噌や酒粕、麴も多くありました。そこで鮭と魚卵と醸造を活かした加工品が作られ地域の人々に親しまれていきました。

そんな時代に初代・小川駒吉様が小川屋様を創業しました。以来、新潟に伝わる鮭を中心とした伝統的な名産品を作り続け125年になります。小川屋様の社は「新潟の“うまい”を未来へ」です。新潟の伝統的な食文化や先人の知恵を大切にしながら、それらに甘んじることなく時代のニーズに応えることが、次世代へ新潟の郷土料理や食文化の継承に繋がると信じ、これから100年先までお客様に愛され続けるために常に挑戦を続けています。

～匠の焼漬～

「焼漬」は新潟の郷土料理として親しまれてきました。小川屋様が販売する「焼漬」は定番の鮭の他にハラス、ぶり、さば、さんまと全国的にも珍しい5種類のラインナップがあります。

「焼漬」とは、白焼きした魚を醤油ダレのベースに漬け込んだシンプルな保存食です。シンプルだからこそ細部にわたるこだわりが美味しさを左右する料理でもあります。小川屋様は食感を重視し、より柔らかい脂ののった銀鮭を採用しています。そして銀鮭をタレが染み込みやすく、食べやすい「もち切り」の形に切り、丹念に白焼きにします。漬け込むタレは新潟の良質な醤油やみりん、酒など独自に配合しブレンドしたものを使用しています。鮭の身の柔らかさ、そして奥深い味わいで人気が急上昇しており、今では小川屋様の1番の人気商品となっています。調理せずに袋を開けたらすぐに美味しく食べられる即食商品としても注目度が高く、様々なメディアにも取り上げられています。



～焼き上げ 越乃甘粕漬～

老舗の小川屋様が京都の西京漬けのように「これぞ新潟」と呼べるような漬床を目指し、いつもは主役の酒粕の分量を抑え甘酒をふんだんに加えて何度も試行錯誤を重ねて「越乃甘粕（こしのあまかす）」が誕生しました。すっきりとした甘さでありながら、ほのかな酒粕の香りとコクを楽しめる今までにない上品な旨さに仕上がっています。

そんな越乃甘粕の漬床にじっくり漬け込まれた切り身を職人が丁寧に焼き上げた「焼き上げ 越乃甘粕漬」と焼き立ての美味しさをそのまま袋に閉じ込めたのが「焼き上げ 越乃甘粕漬」です。こちらの商品も袋から取り出してレンジで温めるだけで美味しくお召し上がりいただけます。



～あまざけ～

糀の甘みと酒粕のコクが広がる新感覚のノンアルコール甘酒です。一般的にあまざけは、すっきりとした味わいになる米糀か、風味豊かで濃厚な味わいになる酒粕のどちらかを使い作られます。小川屋様はその両方のいいところを活かす独自の配合で、すっきりした飲み口と酒粕の香りやコクも感じられる甘酒を開発されました。

味はプレーンな「あまざけ越乃甘粕」と紀州南高梅の果汁をたっぷり使った「あまざけ 梅」の2種類があります。



昭和初期の古町の様子。
右手前が小川屋様です。

古町本店

〒951-8063

新潟市中央区古町通5番町611

【営業時間】10:00～18:00

【定休日】水曜日

【TEL】025-229-0111

新潟伊勢丹店

〒950-0909

新潟市中央区八千代1丁目6-1

【営業時間】10:00～19:00

※土曜のみ 10:00～19:30

【定休日】不定休

【TEL】025-243-4100

CoCoLo 新潟 本館店

〒950-0086

新潟市中央区花園1-1-1 新潟駅構内

【営業時間】9:00～20:30

【定休日】年中無休

【TEL】025-246-1777

オンラインからも

ご購入いただけます

【小川屋オンラインストア】

<http://www.niigata-ogawaya.co.jp>

【Facebook】FB会員募集中

新潟小川屋 で検索

～ひな祭りには甘酒？～

ひな祭りといえば、菱餅にひなあられやちらし寿司などと一緒甘酒や白酒が飲まれることが多いと思います。なぜ子どもの行事にアルコールが含まれる飲み物が飲まれるようになったのでしょうか。

ひな祭りの歴史は古く、平安時代に中国から伝わった「上巳の節句」がルーツと言われています。その際桃の花びらを乗せた「桃花酒」が飲まれていました。それが江戸時代に似たお酒として白酒が飲まれるようになりました。その頃には大人の女性を中心の行事だったようで、白酒でも大丈夫でした。現在は小さな女の子のための行事となっていて、アルコールの入っていない（もしくは度数の低い）甘酒が飲まれるようになりました。甘酒も白酒も成長を祈り、健康や浄化の意味が込められています。

甘酒にはビタミンB1B2B6などのビタミン類や葉酸、食物繊維、アミノ酸などがバランスよく含まれていて、健康を願って飲むにはぴったりの飲み物です。

県央のつぶやき

今回お伺いした小川屋様は125年以上続く老舗で、その秘訣が伝統を守ることだけではなく、新しい伝統を作り続けていくということでした。昔の美味しいが今の美味しいではなく、今の美味しいが未来の美味しいではない、という考えで常に未来に目を向け挑戦し続ける姿に感銘を受けました。新潟の“うまい”を是非皆様も大切な方に送ってみたいいかがでしょうか。