



県央かわら版

第74号

平成31年2月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

学校給食への異物混入が相次ぐ 三重・秋田・長野

長野県では生徒一人が軽いけが

長野市内の中学校で、2月6日に提供された給食のメロンパンにガラス片とみられる異物が混入し、パンを触った生徒1人が手のひらに軽いけがをした。市の教育委員会により、市内の製造業者で作られたこの中学校を含む2つの中学校に運ばれていたという。保護者らに説明するとともに、異物が混入した経緯を調べています。

また、秋田市の中学校では、給食にプラスチック片が混入していたことが分かった。また、秋田市の中学校では、給食にプラスチック片が混入していたことが分かった。また、秋田市の中学校では、給食にプラスチック片が混入していたことが分かった。

調理室で作られた給食は、小・中学校合わせて80食が提供されています。が、ほかのクラスなどでは異常はなかったという。とです。教育委員会は混入した経緯を調べています。三重県の特別支援学校では、2月に給食からビニール片が見つかり、この学校では昨年の10月から異物の混入が相次いでおり、今回で4回目となります。

参考・引用：信州三県・秋田放送、東海テレビより抜粋

PICK UP NEWS

米産グレープフルーツから基準値越の殺菌剤 横浜市が回収命

横浜保健所は同市内の輸入業者が輸入した米産の生鮮グレープフルーツから、食品衛生法で定める基準値を超える殺菌剤「ストレプトマイシン」が検出されたとして、輸入した1,323箱(1箱27〜48個)の回収を命じた。このうち、704箱が出荷され、東日本を中心に市場などで販売された。

市保健所によると、東京検疫所が抜き取り検査を実施した結果、ストレプトマイシンが0.06ppm検出された。たべてもただちに健康被害が出る量ではないということ。

参考・引用：産経新聞



カカオポリフェノールの健康効果

2月はバレンタインデーがあり皆さんもチョコレートをたくさん食べたと思います。そんな甘くておいしいチョコレートの成分で近年最も注目されているのが、カカオポリフェノールです。カカオポリフェノールは、一般的なダークチョコレート100gあたり約840mgが含まれているとされています。ポリフェノールで有名な赤ワインは、100gあたり180mg、赤ワインに比べると4倍以上のポリフェノールを含んでいることになります。

カカオポリフェノールには血圧を下げる効果も期待されています。その仕組みは小腸から血中に取り込まれたカカオポリフェノールが、血管の炎症を抑える作用をし、狭まっていた血管を拡張、赤血球を通りやすくしていることが考えられます。

他にも、動脈硬化を予防する可能性もあると考えられています。血液ドロドロの主な原因は悪玉コレステロールと呼ばれるLDL-コレステロールです。閉経後の女性を対象にしたカカオポリフェノール摂取の調査では、コレステロールの値が低下する結果が出ています。また、カカオポリフェノールにはインスリン濃度を下げる働きがあり、高血糖抑制も期待されています。

参考・引用：タリフジ・産経新聞・サンケイスポーツ



全国的なふぐを扱う料理人などをつくる「全日本ふぐ協会」が都道府県ごとに異なるふぐ取扱資格の統一を目指している。「法律でしっかりと定め、安全性を確保するものにした」と、街頭での署名活動や全国の制度調査などに取り組んでいる。死に至る場合もある毒を持つふぐの取扱資格は現在、各都道府県の条例や要綱で定められ、名称や免許の要件はバラバラ。京都府では「ふぐ処理師」と呼ばれ、要件は「ふぐの処理に従事した経験年数が1年以上の者」などとするが、滋賀県の「ふぐ調理師」、要件は「調理師免許」だ。全国には、実技試験がなく、講習だけで取得できる地域もある。

協会では2017年に「ふぐ調理師法案」をまとめ、技術試験や資格名称の統一、既存の受検要件の撤廃を掲げた。議員連盟の設立による立法化の早期実現も目指す。除毒処理の基本をそろえるために技術試験や講習では一律でトラフグを使用し、名称は調理師免許を持つ「ふぐ調理師」と呼ぶことなどを提案する。広く水産関係者らが免許を取得すれば正しい知識が広がり、雇用促進や輸出の迫り

フグによる食中毒は過去10年間で332名です。そのうち6名の方が亡くなっています。フグ毒は麻痺による呼吸困難を引き起こします。フグ中毒には特効薬はなく、致死率の極めて高いことが特徴です。フグ中毒の原因物質であるフグ毒はテトロドトキシンと呼ばれ、フグの肝臓や卵巣などの内臓、フグの種類によっては皮、筋肉にも含まれ、通常の加熱では壊れません。その強さは青酸カリの1,000倍以上とも言われている猛毒です。フグは食べ物として魅力あるものですが、調理法によっては命を落とすことがあることを忘れず、釣ってきたフグや、もらったフグを素人判断で調理することは、非常に危険です。



参考・引用：京都新聞より

「ハート形レモン」付紅茶が大ヒット 作ったのは味噌メーカー

「乾燥レモン付きの紅茶」が話題となり、売り上げが好調な光浦醸造工業。2019年春頃には乾燥レモン付きの緑茶や抹茶も発売する予定。150年以上前から味噌やしょうゆなどを手掛けてきた企業がなぜ、全く違う分野の紅茶を開発し、EC販売できたのか。

現在、光浦醸造で最も売り上げている商品が、10年から販売している乾燥レモン付き紅茶「フロートレモンティー」シリーズ。防かび剤やワックス未使用の広島県産「エコレモン」を輪切りにした乾燥レモンと、国産有機紅茶のティーバッグをセットにしたレモンティーだ。特徴は、お湯を注ぐだけで、本物のレモンの香りを気軽に楽しめること。現在販売しているフロートレモンティーシリーズは、8種類。17年度はフロートレモンティーシリーズだけで約9000万円売り上げた。特に人気が高い商品が、15年から販売しているハート形の乾燥レモン付きの紅茶「F.L.T.(フロートレモンティー)レモンハート」(以下「レモンハート」)だ。光浦醸造のECサイトで発売日時を予告して販売すると、数分で売り切れる状況が続いていた。あまりに注文が殺到することから、抽選で販売していた時期もあるほどだ。

緑茶と抹茶を発売する予定だ。メインターゲットは、外国人旅行者。2020年の東京オリンピックの開催で外国人旅行者がさらに増加する見込みだ。レモンハートというアイデアが生まれたという。それから1年ほどかけて開発した。乾燥レモンをテーマにした新商品の検討を重ねた。その結果、乾燥レモンをセットにして売る「レモンティー」というアイデアが生まれたという。それから1年ほどかけて開発した。

参考・引用：日経XTREND



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。県央かわら版事務局

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





新潟市南区にある 有限会社 扇弥商店 様をお訪ねしました



有限会社 扇弥商店

〒950-1304

新潟市南区月潟 1524

[TEL] 025-375-2002

[FAX] 025-375-2533

扇弥商店様は新潟市南区月潟にある明治 29 年の創業以来 100 年以上にわたり、昔ながらの製法で、味噌・醤油・味噌漬の製造をされています。最近では珍しい、無添加味噌の量り売りでの販売がおこなわれています。また、蔵の中を見せていただくと、見上げるほどの大きな桶がたくさん並んでいました。

桶に仕込んでから、味噌ができるまでに約 1 年、醤油ができるまでに 1 年半から 2 年程でその年の気温などの条件により出来上がりの時期が多少変化するそうです。最近では、短時間に出来上がるものや、価格の安いものが出たりしていますが、やはり時間をかけて作られたものは味、風味が違ってきます。

醤油は燕三条を中心に、背油で有名な老舗ラーメン屋さんでも使われており、プロがおいしいと太鼓判を押すお醤油です！！

その他に、扇弥商店様では酢酸からお酢を手作りされています。一升瓶に詰めて売られおり、とてもお得！やわらかい味わいで様々な料理に使えるため、リピーターも多いようです。

扇弥商店のこだわり！

無添加

量り売りの味噌は無添加のため糀が生きている生味噌です。よくスーパーで売られている味噌は発酵を止める目的で「酒精（アルコール）」で糀菌を殺しています。糀菌が死んでいる味噌などは生味噌とは呼べません。量り売りの味噌は無添加で、他とは風味が違います！ぜひ一度味わってみてください。



注文を受けてからお詰めします！

杉桶の様子



杉桶

味噌はこの大きな桶の中で仕込んでいます。杉でできている桶だからこそ、独特のうまみを出します。前に仕込んだ味噌や醤油の旨味を木が吸収し、それを次に仕込んだ新しい味噌や醤油にその旨味を返す。伝統の味はこのようにして引き継がれていきます。木の桶をこだわって使うのはそのためです。



糀菌

100 年以上醸造を続けている扇弥商店様では、他にはない蔵独自の醸造菌が柱や桶に棲みついています。長い歳月を経て蔵独自の酵母に変化し、店の味を作りだしています。味噌・醤油屋で創業〇〇〇年という言葉を目にしますが、一番大事なのは、創業よりも蔵がどれだけ古いか問題だそうです。古い蔵ほどいい酵母菌をもっています。そのため、創業が古くても蔵が新しくは意味がないそうです。



こだわりの味噌漬

お店で販売している味噌漬は扇弥商店様の特撰味噌を使って贅沢に漬込んでいます。味噌は 1 年の間に 3 回から 4 回程漬け替えます。色が鮮やかに浸かるよう、味噌を重ねていきます。ここで手を抜くと味が均一にならないことがあるため、慎重に漬込むそうです。



糀造り

味噌のうまさは、糀の出来で決まります。糀造りの最初の作業である米の蒸かしから神経を集中し、夏冬では米の水の浸し時間や、蒸かし時間を変え、糀が最も良くできる状態を常に追及しているそうです。



大豆の豆知識

味噌の主原料である大豆には、豊富な食物繊維とサポニンが含まれています。大豆の食物繊維はコレステロールの低下、大腸がんの予防に効果があります。また、サポニンは動脈硬化の防止、肝障害の防止に威力を発揮します。研究結果で、味噌汁を毎日飲む人は全く飲まない人に比べ、胃病になる確率が低くなることが分かっています。さらに、朝食で味噌汁を飲む人は、60 歳以降になるとかなり差がでるようです。つまり、味噌汁を長期にわたって飲み続けることで胃の粘膜が守られ予防につながります。また、戦国時代大名にとって味噌は戦の際、無くてはならない必需品でした。戦が始まると侍達は米と味噌を持って戦場に駆けつけ、栄養を十分に補給して戦ったそうです。実際、味噌どころと呼ばれる地方には必ずと言っていいほど強い大名が存在していました！例えば、信州味噌は武田信玄、仙台味噌は伊達正宗、東海味噌（豆味噌）には徳川家康、織田信長、豊臣秀吉などが特に有名です。新潟の場合は越後味噌で上杉謙信です。



醤油の豆知識

醤油に含まれている多糖類には花粉症や通年のアレルギー症状を予防改善する、抗アレルギー作用、鉄吸収促進作用、中性脂肪を低下させる作用などがあります。醤油の摂り方次第では、人の健康維持・増進や疾病予防に繋がる食品という事が解明されつつあります。



県央のつぶやき

今回、扇弥様へ取材させて頂き、初めて醤油と味噌が出来上がるまでを見させて頂きました。大きな桶の中で何年も手間暇かけて作られていることを知り、何気なく使っていた醤油や味噌でしたが、その日以来しっかり味わって頂くようになりました。今では数少ない杉桶で作られる醤油と味噌を皆さんもぜひ一度食べてみて下さい！！

