

KENOHL

県央かわら版

第75号

平成31年3月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

女子栄養大、県・峡南5町と連携 地域食材でレシピ開発 地域活性化に一役！

女子栄養大（埼玉県坂戸市）は、県と峡南5町（富士川、市川三郷、身延、早川、南部）と連携し、地域食材を使ったメニューの開発に乗り出しました。さまざまなレシピ開発で実績がある同大は今回、約15のレシピを開発し、新年度から商品化していきます。2月28日、身延町で行われた関係者の試食会では女子栄養大の食料・地域経済学研究室の学生15人がレシピを公開しました。

身延町の宿坊向けのレシピを開発したチームは、町内産「あけぼの大豆」などを使った「おからハンバーグ」や「タケノコの湯葉春巻き」を出品しました。このほか、早川町産のベーコン、みその惣菜パン・市川三郷町の「大塚にんじん」やショウガなどを使

同大は、イオンと「健康に配慮した弁当」を共同開発するなど、企業やJA、自治体などと積極的にレシピづくりを続けています。

県観光資源課の桑原亮治主幹は「新年度から道の駅や土産物店、スーパーなどでの取り扱いを目指したい」としています。

参考・引用：産経新聞

梅干しの機能性成分 干し方で量に違い

梅の天日干しの仕方、機能性成分の量が異なることが、和歌山県果樹試験場うめ研究所（みなべ町東本庄）の研究で分かった。遮光して干した梅に主要な成分が最も多かったという。研究所は、20日に田辺市内であるウメ研究発表会（紀州うめ研究協議会主催）で報告を行った。梅の需要拡大による農家の所得向上を目的に、2016年度から研究に取り組んできた。

梅には健康維持に良いとされるポリフェノールやクエン酸といった機能性成分が多く含まれている。ポリフェノールは生活習慣病のもととなる活性酸素を消す働きがあるとされ、クエン酸は熱中症や食中毒予防、疲労の軽減に役立つといわれる。このため、1次加工の「白干し梅」にする天日干しの段階で、どのようにすれ



参考・引用
紀伊民法

ば機能性成分が多くなるかを研究した。

研究所内の園地で、野外とハウス内、ハウス内で黒い資材を使って遮光、フィルムを使って赤外線と紫外線カット、紫外線カットの五つの状態を設け、それぞれの状況下で梅の主力品種「南で梅の主力品種「南高」を干し、干し上がった後にポリフェノールとクエン酸の量を調べた。果皮の色も確認した。その結果、両方の成分とも最も多かったのは、黒い資材を使って遮光した状態で干した梅だった。とりわけポリフェノールは100グラム当たり78・7ミリグラムで、野外と比べると3割ほど多かった。一方、果皮の色は、遮光による天日干しは赤みが最も薄く、野外やハウスだけの状態は赤みが濃かった。干し上がるまでの日数は五つの状態で大きな差はなかった。

梅干しの効能

◆疲労回復・夏バテ防止

梅に含まれるクエン酸には、疲労の原因である乳酸を抑える働きがあります。また汗と一緒に排出された塩分を補給する効果もあるので、夏バテ防止にも梅干しを食べるとよいとされています。

◆食欲増進作用

梅干しの酸味成分であるクエン酸は、唾液の分泌を促して、食欲を増進させます。さらに胃液や消化酵素の分泌を高め、消化吸収を助けてくれます。

◆カルシウムの吸収を促進

クエン酸などの有機酸にはカルシウムや鉄の吸収を促し、カルシウムが骨から持ち出されるのを防ぐ働きがあります。

◆動脈硬化などの生活習慣病を予防

ジャムや梅肉エキスなど梅を加えた製品は、梅に含まれる糖とクエン酸が結合し「ムメフラール」という成分が作られます。ムメフラールは血流を改善し、動脈硬化などの生活習慣病の予防に役立つと考えられています。



睡眠の質、向上に 「ネルノダ」 GABA配合の機能性表示食品

ハウスウェルネスフーズは、睡眠の質の向上に役立つ機能が報告されているGABAを配合した機能性表示食品「ネルノダ」シリーズを3月4日から全国で発売しました。ドリンクタイプと粒タイプ2種類の計3品を展開。睡眠の質（眠りの深さ、すっきりとした目覚め）の向上に役立つ製品として提案しています。

同社は、機能性関与成分としてGABA100mgを配合。その他、ヒハツ抽出物15mgとショウガ抽出物4mgのスパイス抽出物を配合しました。ドリンクタイプの「ネルノダ」はすっきりと飲みやすい、しょうがオレンジ味で就寝前に適した小容量サイズ。100ml入り、参考小売価格238円（税別）。粒タイプの「ネルノダ」は、持ち運びに便利な個包装。1袋と10袋があり、1袋は1.2g（4粒入り）同160円。10袋は12g（4粒×10袋）同1,480円。

参考・引用 食品新聞



PICK UP NEWS

魚沼産コシヒカリ 2年ぶり最上位返り味き

去年、生産されたコメの味わいランキングが2月27日に発表され、最高評価である最上位の評価から転落していた新潟県の魚沼産コシヒカリは、再び最上位に返り咲きました。

このランキングは農産物の品質などを評価している「日本穀物検定協会」がコメを、味や香りなどをもとに毎年、5段階で格付けしているものです。

去年生産された全国154の銘柄の中から最上位の「特A」には前の年より12多く、過去最多となる55の銘柄が選ばれました。魚沼産コシヒカリの他、中越産のコシヒカリも特Aの評価を受けました。日本穀物検定協会は「全国的にレベルが底上げされている。各地域がブランド米を作るべく努力を重ねた結果、良質な品種が続々誕生している」とコメントしています。

参考・引用：YAHOO!ニュース JAPAN



Twitterで話題！！ 食品アレルギーワッペン

食品アレルギーを知らせるワッペンが「わかりやすくてカワイイ」とTwitterで話題になっています。

作者は刺繍ワッペンを手掛けるサークル「ネネロック」のしのだ（@Ricamo_nenerock）さん。イベント出展時に看護師のお客さんから「アレルギーで苦しんでいる子供がたくさんいる」との相談を受け、制作に着手したといいます。子供のアレルギーを心配する親御さんの話も参考にしながらわかり易さはもちろん「幼い子が明るい気持ちになれるデザイン」を目指して試行錯誤してきました。

しのださんのTwitterには多くのリプライがありこうした反響を参考に改良した「エビワッペン」や、新たに試作した「そばワッペン」「カニワッペン」のデザインが投稿されています。

参考・引用：ねとらぼ



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、旬な話題等が一般社団法人県央研究所 県央かわら版事務局
電話 02556(46) 83110
FAX 02556(46) 83110
Eメール info@kenoh-labo.or.jp

五泉市にある ごせん桜アロマ工房 様をお訪ねしました



ごせん桜アロマ工房様は五泉市村松球場の隣に2018年4月にオープンしました。隣接する村松公園は日本さくら名所100選にも選ばれている、有名なスポットです。ごせん桜アロマ工房様では、その桜を使った商品を販売し、春だけではなく年間通して桜を楽しむことができる施設となっています。施設内ではジェラートの販売や、スキンケアと香り袋の販売が行われています。こちらの商品は、五泉市の八重桜を施設内にある「低温真空抽出機」という機械に入れ、成分を抽出します。香りを抽出する際には、化学的な溶剤などの溶媒は一切使用しておらず、天然の桜の香りを楽しむことができます。また、桜の花びらは1つ1つ丁寧に市民の方々の手で摘み取ります。



ごせん桜スキンケア

ごせん桜アロマ工房

〒959-1765
新潟県五泉市愛宕2712-1
[TEL] 0250-47-7081
営業時間 9:00~17:00
販売時間 10:00~16:00
定休日 月曜日
(祝日の場合は翌日が休み)



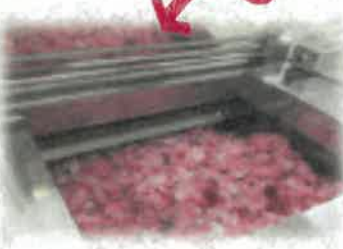
ごせん桜アイス

五泉市の八重桜エキスを使用



さくら香り袋

低温真空抽出機



低温真空抽出機

収穫された花は「低温真空抽出機」という、機械を使い細胞水を抽出します。35℃前後の低温で抽出するので、桜本来の香りを再現することができるそうです。抽出の際水を全く使わないので、100%桜の香りがする細胞水を得ることができるそうです。また、施設内に「桜の葉」と「桜の花」から抽出した後の残渣が置かれており、それぞれの香りを楽しむことができます！桜の葉と桜の花の香りを比べてみると香りの違いが良くわかります。

ごせん桜アイス
ごせん桜アイスは五泉市の八重桜から抽出したエキスと新潟大学農学部の方が育てた乳牛の濃厚な生乳を使用したアイスです。一口食べると、ふわりと桜の香りが広がり、さっぱりとした味わいで、とてもおいしいです！ふわりと香る桜の味を出すために、桜のエキスの配合や作り方を試行錯誤し、商品化するまでには苦労も多かったようです。その他に店内では桜のエキスを練り込んだ「桜ミルク」と、市内で収穫された「アロニア」という果物のジャムを練り込んだ2種類のジェラートがあります。ジェラートの販売は土日祝日のみで、売り切れ御免、なくなり次第終了の人気商品だそうです！



店内の様子

桜の開花の不思議

桜は暖くなるから咲くと思われがちですが、桜の開花の不思議には「休眠物質」が関係しています。休眠物質は桜の芽吹きを眠らせる働きをする物質です。花が散り葉桜となるころ、緑の葉っぱが太陽光の恵みを受けて休眠物質を作ります。そして、冬になり寒くなることで休眠物質は徐々に減少し、同時につぼみが大きくなり、暖くなると桜は一気に開花します。つまり、桜が開花するには**冬の寒さ**が必要ということになります。1~2月が暖冬の場合は3月初めが暖かくても、開花は早まらないということです。また、通常では春にしか咲かない桜が秋に咲くことがあります。これを、「狂い咲き」または「返り咲き」といいます。その原因は、虫による食害や台風により葉っぱを失い、休眠物質の供給がストップしてしまい、休眠できずに秋の気温が丁度良くなったところに花が開いてしまうからです。

新潟県の桜開花情報2019

(日本気象協会 人気ランキング5位まで 3月22日時点)

村松公園・・・つぼみ 見頃：4月中旬
白山公園・・・つぼみ 見頃：4月中旬~5月上旬
高田公園・・・つぼみ 見頃：4月1日~4月15日
鳥屋野潟・・・つぼみ 見頃：4月上旬~4月下旬
悠久山公園・・・つぼみ 見頃：4月中旬~4月下旬

県央のつばき

今回、ごせん桜アロマ工房様へ取材させて頂き、桜の持つアロマ効果について様々な発見がありました。今後も五泉市のPRに、低温真空抽出機を使用した、五泉市観光協会様の活動が楽しみです。皆さんも今年の春は五泉市村松のごせん桜アロマ工房様へぜひ足を運んでみてください！