

金沢の食品研究所 「削る生ドレッシング」開発

凍らせたドレッシングを鉛筆削りで削ってサラダにかける「削る生ドレッシング」を3月20日、金沢の「日本海藻食品研究所」が開発しました。同研究所は2009年、おからと米粉などを配合した「溶けにくいソフトクリーム」を開発しました。当時これに酢を加えた固形タイプのドレッシングも作りましたが、かき氷機やスライサーで削る業務用をイメージしたものであったといます。

「削る生ドレッシング」の材料は、おからと米粉とドレッシングです。これらを1対1対1の割合で混ぜて一晩以上凍らせ、鉛筆削りなどで削るだけでできあがります。余計な添加物は使わず、材料となるドレッシングの代わりに野菜や果物を使うこともでき、廃棄野菜の活用も可能です。密閉して凍らせれば半年持つといえます。

参考・引用：金沢経済新聞

1食分の必要栄養素を一皿で 「完全食」に注目

必要な栄養素を手軽に取れる「完全食」と呼ばれる食品の需要が高まっています。3月26日に日清食品から発表された「All-in PASTA」は1皿で1食分の栄養素が取れます。

1食分のパスタは約6分で完成し、麺だけで炭水化物やたんぱく質、ビタミン、ミネラルなどの栄養素を1日に必要な量の3分の1が取れるということです。

日本人の様々な栄養摂取量が年々減る傾向にあるなか、こうした製品は他のメーカーからも発売されていて、売り上げを前の年の10倍に伸ばしたのも登場しています。

参考・引用：テレ朝ニュース



皆様からの情報・ご意見をお待ちしております

県央から版では、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 県央から版事務局
電話 02556 (46) 8311
FAX 02556 (46) 83110
Eメール info@kenoh-labo.or.jp



参考・引用：産経新聞

静岡県伊豆の国市の旅館「ホテルサンバレー伊豆長岡」で夕食を食べた利用客122人が下痢や腹痛などの症状を訴え、医療機関を受診していたことが明らかになりました。バイキングで提供された食事から、「ウェルシユ菌」が見つかり、保健所が当分の間、営業停止を命じました。

集団食中毒が発生したのは「ホテルサンバレー伊豆長岡」の本館レストラン「鳳凰」。

静岡県東部保健所によると、夕食に同レストランを利用した4歳〜92歳までの51グループ122人が、同日午前0時ごろから下痢や腹痛を訴え、このうち9人が医療機関を受診し、3人が入院しました。

静岡県によると、当日のメニューにはカレーがあつたとのこと

参考・引用：ハザードラボ

《ウェルシユ菌とは…？》

土や水の中、健康な人や動物の腸内など自然界に幅広く生息している細菌。発症時の主な症状は下痢や嘔吐があります。

特に牛・鶏・魚の保菌率が高く、これらを使った

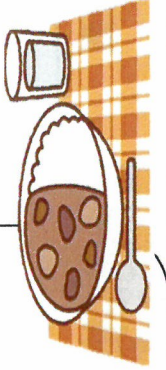
「煮込み料理」カレーやシチュー・スープの

大量調理には注意が必要です！！

* 空気が嫌いなので、よくかき混ぜながら加熱

* 調理後は早めに食べ切り、

残りは冷蔵庫で保管をしましょう



ニラと誤認！ スイセンで 食中毒多発

三重県は4月1日、いなべ市の家族3人(80代父親・60代息子・20代孫が畑に生えていたスイセンをニラと間違つて食べ、食中毒の症状を訴えたことを発表しました。

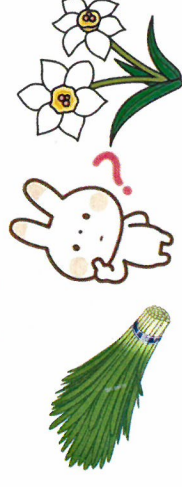
県によると、自宅の庭でニラを栽培しており28日に採取し、29日の夜に炒め物の具として夕食に提供されました。33人はニラと思い込んで食べ、30分後に嘔吐し、救急搬送されました。現在は全員回復しています。

また、秋田市では4月3日、同市内でスイセンの苗が、誤つてニラの苗として販売され、購入した同市の60代女性が嘔吐するなど食中毒を発症しました。

発表によると、女性は3月下旬に同市スーパー店内の産直コーナーで購入し、今月2日に

▼ニラとスイセンの見分け方▼

- ① 根元をみる
スイセンには球根がある
- ② 葉の断面図をみる
ニラ→楕円型 スイセン→Vの様な形
- ③ 葉っぱの太さが違う
スイセンの葉は幅が広く丈が高く厚みがある
- ④ 匂いを嗅ぐ
ニラ→ニンニクの様な独特の臭い
スイセン→無臭



自宅で調理したチャーハンに入れて食べたところ、間もなく嘔吐しました。医療機関を受診し、現在は回復しています。

保健所で調べたところ、同市の生産者が誤つて販売し、計3か所で9つが売れていました。が、ほかに被害は確認されていません。

こうした事例は春先に多くみられ、ニラや行者ニンニクと間違えて有毒な植物を食べ亡くなるケースがあるとし消費者庁が注意を呼び掛けています。

毒があるスイセンは食用のニラに似ています。ほかにもイヌサフランと呼ばれる有毒な植物も食用の行者ニンニクと似ています。

消費者庁によると、去年までの11年間で誤つてスイセンを食べて食中毒になった人は、195人で、1人は死亡・イヌサフランでも8人が亡くなっています。

参考・引用：日テレニュース24・読売新聞・伊勢新聞

小山市特産 ハトムギ需要拡大へ 「ふりかけ」「焙煎」新商品相次ぎ開発

小山市の特産品であるハトムギを使った新商品が相次いで開発されました。ふりかけと焙煎ハトムギで、手軽に食べることができ、ハトムギの需要拡大にもつながるとして、期待が高まっています。

小山市は国内有数のハトムギの産地で、平成30年産は作付面積約80ヘクタール、出荷量188トン。国の地方創生交付金を活用し、ハトムギ茶の摂取が高血圧や動脈硬化などの予防、健康維持にどう影響するか実証実験も進めています。

販売が始まったのは、「はとむぎふりかけ美人」と、ハトムギを焙煎し、そのまま食べられる「小山産開運はとむぎ」。市や生産者の関係団体などで構成する「はとむぎで健康長寿100歳を目指すまちづくり推進協議会」が開発。

道の駅思川(同市下国府塚)などで販売されています。同市農政課は「ハトムギはこれまで、お茶の

イメージしかなかったが、新商品をきっかけに市内の飲食店でもハトムギを利用してもらい、販路拡大につなげたい」とアピール。ふりかけの試供品を小山食品衛生協会加盟店に配布し、メニュー開発などでハトムギの需要拡大につなげようとしています。

「ふりかけ美人」は瓶詰め、野菜16種のフレークや粉末を合わせたもの(65グラム)とユズ風味(55グラム)。各540円(税別)。ご飯だけでなく、パスタ、サラダなどに使うと香ばしい風味が料理を引き立てます。「開運はとむぎ」は55グラム、352円(同)。調味料・添加物など不使用。そのままポリポリと食べられ、おにぎりに混ぜたり、麺類にトッピングしたりするなど料理にも活用できます。

参考・引用：





長岡市にある お茶の覚張 様をお訪ねしました



店内の様子



覚張様は大正時代初頭から続く老舗で、厳選した茎茶をじっくり炒つた香り高い自家焙煎のほうじ茶や、静岡、宇治など各地の産地別のお茶などを取り揃えています。

また、今回取材をさせていただいた、覚張昌之様は日本茶のスペシャリストである「日本茶インストラクター」の資格をお持ちでいらっしゃいます。日本茶インストラクターは専門性が高く、茶に対する幅広い知識が求められ、認定試験は筆記試験と実技試験があり、最終的な合格者はおよそ 35%程度です。

専門知識を生かし、その人にあったお茶をおすすめしてくださいませ。そこで、日本茶インストラクター覚張様おすすめの、お茶をご紹介します！

お茶の覚張

〒940-0071
新潟県長岡市表町 3-3-3
ダイアバルス表町 1 階
TEL:0258-32-0586
FAX:0258-32-2375
営業時間 9:00~18:00
定休日 毎週日曜日

覚張様 おすすめ！

季節限定商品 桜葉入り茶 さくら

緑茶・桜葉の砂糖漬け・桜の花ひらの3つをブレンドしたお茶にお湯を注いだ瞬間から、ほのかな桜の香りが漂い、一口飲むと爽やか春の香りが口いっぱいに広がります。



ほうじ茶・煎茶でもそれぞれ味、香りの違う種類が多くそろっています！



新茶は今が旬

その年の最初に伸びてきた新芽を摘んで作るお茶のことを新茶といいます。4月の終わり~5月初めにかけて、鹿児島など温暖な地域から順次摘み取りが始まり、桜前線同様に日本列島を北上していきます。新潟県内のお茶所村上は 5 月半ば頃といわれています。また、村上は日本における最北端のお茶処と言われており、「まろやかな味わい」や「北限の茶」などのキャッチコピーで各地に流通しています。

新茶の特徴 ~爽やかな香りと甘み~

春になり一番初めに摘む新芽の茶葉は、冬の間に蓄えた養分を持っています。渋みの成分の『カテキン』や『カフェイン』が少なく、旨みの成分『テアニン』が多く含まれているので、爽やかな香りと甘みを楽しめます。



日本茶インストラクター 覚張様

おすすめの飲み方

ティーパックの煎茶でも十二分に旨みを引き出せます。ポイントは①湯呑にお湯を入れてから②ティーパックを入れるだけです。先にお湯を淹れることでお湯が冷め、旨み成分であるアミノ酸のテアニンを引き出せます。



温度による違い

実は、お茶を淹れるお湯の温度はおいしさを引き出す重要なポイントだそうです。

これは、お湯の温度により浸出するお茶の成分が変わってくるからです。

旨みの成分テアニン

⇒ 低温で溶けやすい

(50℃程度)

渋み・苦みの成分 カテキン

⇒ 高温になるほど増加

(80℃以上)

好みに合うお茶の淹れ方を探すのもおすすめです。

お茶に浮くホコリ?その正体とは?

みなさんはお茶を飲んだときに水面にホコリのようなものが見えているのを見かけたことはありませんか?「なんだろう?ゴミかな?」と思った経験がある方もいると思います。実はこのホコリの様なものの正体は「毛茸(もうじ)」と呼ばれています。毛茸とは、茶葉が新芽から葉になる直前のごく短い間だけ生える産毛のようなものです。若い新芽の裏側に生えており、害虫や強すぎる日光などから幼い葉を保護する役割があります。柔らかい葉は成長するにつれて硬くなるため、次第に毛茸が必要なくなります。

つまり、毛茸が浮いているお茶は

若く柔らかな新芽を使った上質な

お茶の証拠だといえます。

皆さんも、安心しておいしい新茶を

味わってください！



県央のつばやき

今回、お茶の覚張様へ取材をさせていただきました。お話を伺い、日本茶の良さを改めて感じる事ができました。後日、お茶の覚張様のアドバイスを元にお茶を淹れたら、今までと違い、お茶の甘みをより感じる事ができました。皆様も日本茶の良さを再発見しにお茶の覚張様へ足を運んでみてはいいかでしょうか。

