

## PICK UP NEWS

### 「金のいぶき」を使用した 冷凍米粉パンを展開！

化粧品・健康食品メーカーのフアンケルは、今夏を目途にグルテンフリーの冷凍米粉パンを展開します。

開発はコスモバイタルと共同で行い、グルテンや添加物を使わずにパンを膨らます技術によってグルテンフリーを実現しました。

食物アレルギーの原因となる食品を使っておらず、他にもトランス脂肪酸や保存料、香料なども排除しました。商品はすべて個別に包装し異物混入などのリスクも抑えています。

自社開発の高機能玄米「金のいぶき」を発芽させ栄養価を高めた状態で使用しGI値(食後血糖値の上昇度を示す数値)は小麦パンと比較し低くなっています。冷凍での賞味期限は6か月。レンジ調理や自然解凍でも喫食できます。販売先は飛行機での機内食やホテル等、外食関連を検討しています。同社担当者は「反応を見て市販での販売も検討したい」と話しています。

参考・引用：食品産業新聞社

### 国産小麦を使用した 全粒粉の商品が続々登場！

食物繊維などの栄養素を豊富に含む他、香ばしさや食感を高めた商品に仕上がると全粒粉に注目が上がっています。

敷島製パンは「窯焼きパスコ 国産小麦のミニバゲット 全粒粉入り」を売り出しました。北海道・東北・九州地方を除くスーパーやドラッグストアなどで販売しています。

不二家は、「厳選素材カントリーマム（香ばしパニヲ）」を2月から販売しています。大人向け菓子として提案しており「販売は好調」とのこと。

参考・引用：日本農業新聞



## 愛知県 豚コレラ1200頭殺処分

愛知県は22日、瀬戸市の養豚場で家畜伝染病「豚コレラ」に感染した豚が新たに見つかったと発表しました。県はこの養豚場で飼育されている豚計約1200頭の殺処分を行いました。

県によると、瀬戸市の養豚農家から21日に「飼っている豚が死んでいる」などの報告を受け、県が立ち入り検査を実施。精密検査の結果、11頭から陽性反応が検出されました。

同県は、2月に豊田市で県内初となる感染が確認されて以降、発生が相次いでおり、21日にも田原市の養豚場で陽性反応が出ています。

なお豚コレラは岐阜県、愛知県、長野県、滋賀県、大阪府で豚コレラの発生が確認されています。

参考・引用：北海道放送

## 豚コレラってなんだろう？

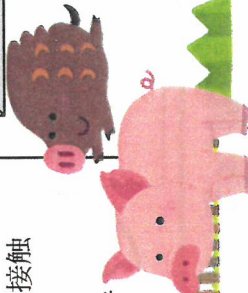
豚コレラウイルスによる、豚やイノシシの病気。

【特徴】強い感染力と高い致死率

【症状】発熱・食欲不振など（症状がない場合もある）

【感染ルート】ウイルス感染した唾液・涙・糞便への接触

人に感染することはなく、仮に豚コレラにかかった肉などを食べても人体に影響はありません。



## ノロウイルス 各地で発生！

【保育園で集団感染 北海道】

先月、後志の倶知安保健所管内の保育所で、園児や職員がノロウイルスに集団感染しました。

倶知安保健所によると、先月21日から30日にかけて、管内の保育所で職員や園児47人が相次いでおう吐や下痢、発熱などの症状を訴えました。10人からノロウイルスが検出されました。

保健所は給食による食中毒ではなく、排せつ物を処理した際にノロウイルスが残り、集団感染が起きたとみています。

症状を訴えた職員や園児は現在、全員が回復に向かっているということです。

参考・引用：北海道放送

【障害者施設で感染 静岡県】

静岡県沼津市にある障害者施設で、4月末に利用者や職員など36人がノロウイルスに集団感染していたことが分かりました。集団感染が

第77号

令和元年5月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所



あったのは、障害者の活動を支える生活介護事業所「沼津のぞみ園」です。

施設によると、4月26日、30代の女性職員が吐き気を訴え、その後29日にかけて、20代から60代までの利用者と職員合わせて36人が嘔吐や下痢などの症状を訴えました。

施設は、保健所の指導に従って施設内の消毒などを行い、今後再発防止に努めたいとしています。

参考・引用：テレビ静岡

### ノロウイルス冬場に流行するイメージがありますが、1年を通して発生しています。

春：昼夜の温度差が激しく、抵抗力が落ちやすい

夏：BBQなどでノロの原因となる二枚貝等を加熱不足で食べてしまうなど...

これからの時期も気をつけましょう。

### ノロウイルス予防の4原則

- ① もちこまない！
- ② ひろげない！
- ③ やっつける！
- ④ つけない！



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 0256(46)8311  
FAX 0256(46)8310  
Eメール info@kenoh-labo.or.jp

## 子供も大人も楽しめる野菜のテーマパーク 「カゴメ野菜生活ファーム富士見」 4月26日にオープン！

カゴメは4月26日、長野県諏訪郡富士見町に「カゴメ野菜生活ファーム富士見」を開園しました。【農業・工業(食品製造)・観光】が一体化した体験型の野菜のテーマパークになっています。

八ヶ岳と南アルプスに囲まれた自然の中で、農業体験や収穫した野菜を使った調理を楽しめる施設です。周囲の休耕地を活用してトマト温室や露地栽培圃場を設けており、敷地総面積は約21haと広大。近接するカゴメ富士見工業の工場見学も可能です。入場無料、ただし農業体験や調理体験などの一部コンテンツは有料となっています。

施設の中核となる「ファームハウス」内のショップでは、地元企業と共同開発したジャムやフイナンシェ、限定パッケージの「野菜生活100」などのオリジナルグッズも販売されています。また、施設内のレストラン「I L F A G G I O」では、イタリア製

の薪窯で焼いた本格ナポリピッツアなど、地元の食材を使ったイタリア料理を提供しています。

また収穫された野菜は施設内のショップで販売したり、レストランのメニューに使用されています。今後は工場でジュースの原料にすることも計画しています。

観光温室にたつ巨大なトマトの樹は、一般に流通している「高リコピントマト」と同じ種を植えたものですが、水耕栽培で生産性を高める技術を利用して、1株から1万個以上の実がなります。夏・秋にはハウスの天井いっぱいに広がり、フオトスポットとしてもおすすめです。(カゴメ広報)とのこと。

参考・引用：食品産業新聞社





三条市にある 佐久間食品(株)様をお訪ねしました



佐久間食品株式会社

〒955-0823

新潟県三条市東本成寺 163-1

TEL:0256-33-2273

FAX:0256-35-7659

佐久間食品様は、昭和28年、豆腐や油揚げの製造小売業として創業されました。「お客様に今ある力で最高のものを届けたい」という強い思いがあるそうです。これまで、豆腐作りは職人の経験と勘に頼る部分が多く、商品の出来にバラつきが大きく安定した商品を作ることが困難だったそうです。そこに、にがりや水の量・大豆の状態・気温などの関係を細かく調べ、製造上の要点を理論的に理解・工夫することで、常に一定以上の商品を作ることが可能となり、今できる最大限のパフォーマンスにつながっているそうです。

そして、いくら大豆が体に良いとはいえ、豆腐や油揚げでは食べられる量が限られてしまうので、近年はもっと親しみを持ってもらいたいという想いから、豆乳やおからを使ったドーナツやジェラートを展開しているそうです。

商品に新潟県産の大豆、ドーナツには地元三条産の野菜を使い、地元愛にあふれています。また、小学生の授業の一環としての社会科見学で工場を案内したり、出張授業では生徒の目の前で一から豆腐を作る授業を行ったりしているそうです。地元の良さを伝えたい、豆腐を身近に感じてほしい、という想いがいっぱい詰まった商品ばかりです。この想いが創業以来、お客様に愛され続ける理由です。

### 豆乳ジェラート

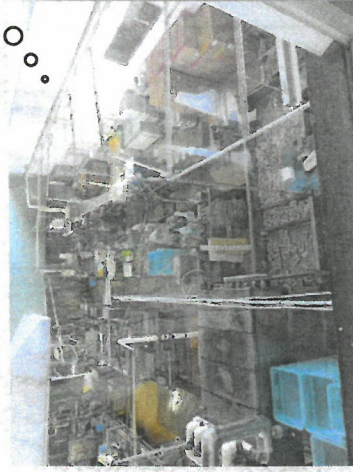
「豆乳を広く召し上がってほしい」「そんな想いから作られたジェラートです。」

牛乳を使わず新潟県産大豆100%の豆乳を使用し、砂糖も使っていないジェラートです。豆乳の甘さを感じる優しい味です。



プレーン、チョコ、ストロベリー、抹茶の味が4種類あります。

豆腐を製造している様子



### ドーナツ

佐久間食品様のドーナツの生地は、おからと豆乳が半分以上を占めています。従来のドーナツとは異なり、モチモチとした食感、しっとりとした口当たりが特徴です。

プレーンや抹茶、チョコレートの他に季節限定の味もあります。

秋～夏

夏の終わり～秋

夏の終わり～ハロウィン

夏の終わり～クリスマス

着色や香り付けの添加物は一切使用しておらず、季節限定のドーナツは、それぞれ地元産の野菜を生地に練りこんでいます。

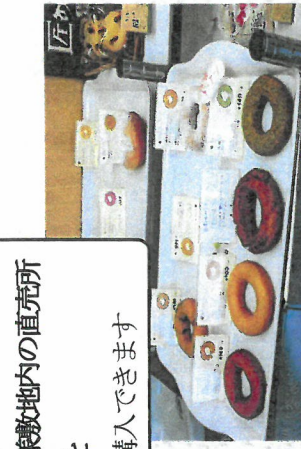
さつまいも(下田産)

人参(三条産)

南瓜(三条産)

着色や香り付けの添加物は一切使用しておらず、季節限定のドーナツは、それぞれ地元産の野菜を生地に練りこんでいます。

着色や香り付けの添加物は一切使用しておらず、季節限定のドーナツは、それぞれ地元産の野菜を生地に練りこんでいます。



・佐久間食品様数地内の直売所

・ただいま一と

等で購入できます

こだわりの豆腐



### 豆腐の歴史

今や世界中で食べられている豆腐。ルーツは中国だとされています。今から2千年以上前の前漢の時代、初代皇帝の孫が部下に作らせたのが始まりだそうです。

日本に豆腐作り技術が入ってきたのは、奈良時代の仏教の伝来とともに寺院で使う食材の1つとして持ち込まれました。

しかし、庶民にとっては江戸時代初期まで非常に贅沢な品で、お祝い事など特別な日だけ食べる食材でした。江戸時代中期ころからは、庶民の日常の食卓にもものぼるようになりまし。その後、100種の豆腐料理を紹介した料理本の先駆けの「豆腐百珍」が出版され、今のよう幅広い使われる食材となりました。

### 新潟と大豆!?

米どころで有名な新潟ですが、大豆の収穫量も全国トップクラスです。新潟県における平成30年度産の大豆の収穫量は、7980tで全国の収穫量のうち、約3.7%を占めています。

都道府県別では、全国で6位の収穫量です。



### 豆腐の良いポイント

豆は「畑の肉」呼ばれるほど、良質なタンパク質であり、栄養価が高いと知られています。しかし、大豆の消化吸収率はあまり良くない食物とされています。(煎った大豆、煮物の消化吸収率=65%前後)

一方、大豆を原料とする豆腐は作る過程で大豆の組織を壊し、消化の悪い繊維質を取り除いているため、消化吸収率は90%以上とされています。栄養的に優れているが、消化があまり良くない大豆の栄養成分を消化吸収のよいように加工したものが豆腐と言えます。

このため、効率よく栄養を摂取できるため、離乳食や介護食にも使用され、様々な人に最適な食品と言えます。



### 県央のつぶやき

今回、三条の佐久間食品様へ取材をさせていただき、お客様や商品、地域に対する深い想いを感じました。想いがたくさん詰まった商品を味わってみてはいかがでしょう。暑い夏にジェラートもオススメです！

