

PICK UP NEWS

夏限定発売！そうめんを食べる「凍らせて食べる漬物」

片山食品は夏のスポーツ商品として、漬物を凍らせる新たな食べ方を提案。シャリシャリ食感になり、そうめんなどの涼味麺と相性抜群です。

夏限定発売の「野沢菜わさび」と「梅しそきゅうり」(各 80g、5 月 21 日～6 月 30 日出荷分まで)は、そのままで食べられますが、冷凍庫で凍らせて涼味麺に入れると、より冷たくおいしく食べられます。1 パックでそうめん約 4 食分あり、家族でも楽しめます。

一方、山海漬け「数の子入りわさび山海」(160g、21 日～6 月 30 日出荷分まで)は、売場で夏らしさを付与する清涼感ある青トレー形態のデザインを採用。ビールの需要が高まる夏場に、びったりのつまみとして提案します。

参考・引用：日本食糧新聞



アイスの粒々食感
素材はあの海産物！？

農業生産法人「ぐしけんフーズ」が海ぶどうなど生鮮食品を活用したアイスクリームを製造しています。鮮度が落ちやすい食品をアイスにすることで長期保存でき、食品ロスの防止につながっています。海ぶどうは他社から依頼を受け、相手先のグラウンドで製造。アイスは海ぶどうの粒を残し、食感を重視しています。味は塩ミルク味・パイナツグアル・シークワサー・ちんすこうの 4 種類あります。

糸満市や南城市の道の駅で取り扱っており 2 割の食品ロスを削減。その後海ぶどうの粉末を入れた乾燥麺を開発するなど今はロスがほとんどなくなっています。

参考・引用：沖縄タイムス

【熱中症疑いで 2 人死亡】
群馬県内で最高気温が 35 度以上の猛暑日の地点が出た 5 月 26、27 両日に川場村と太田市で熱中症とみられる症状により男性計 2 人が死亡していたことが、分かった。熱中症による死亡者数が判明したのは今季初めてです。群馬や各消防本部によると、5 月 26 日午後 5 時半ごろ、川場村生の品の田んぼで、男性(86)が倒れているのが見つかりました。救急隊が駆け付けた時には心肺停止の状態で、搬送先の病院で死亡が確認されました。27 日午後 6 時半ごろには、太田市新田赤堀町の男性(86)が自宅の庭先で倒れているのを家族に見えられ、救急搬送されましたが、死亡。県消防保安課によると、県内で 5 月 20 から 26 日の 1 週間に熱中症で救急搬送されたのは 42 人(速報値)で前週(13 から 19 日)の

熱中症に注意！

5 人から 8 倍以上となり、65 歳以上の高齢者が半数近くの 20 人を占めています。同課は季節外れの記録的な酷暑に見舞われ、暑さに慣れない中で熱中症の症状を訴える人が急増したとみています。

【職場で熱中症、過去最悪に】

厚生労働省は 5 月 17 日、2018 年に職場で熱中症にかかった人のうち、死者が 28 人、労災の報告 8 年に職場で熱中症にかかった人のうち、死者がある 4 日以上の休業者が 150 人にのぼったと発表しました。昨夏の記録的な猛暑を背景に、いずれも前年から倍増。4 日以上の休業者が 1 千人を超えているのは、過去 10 年では初めてで、「恐らく過去最悪の数字」(同省)としています。業種別で熱中症による死傷者が最も多かったのは、239 人の建設業。熱中症で亡くなった人の約 4 割、10 人が建設業でした。一方、屋内作業が比較的多い製造業や運送業も前年からは倍増しました。この 2 業種は 17 年、熱中症による死者はいませんでした。18 年は

参考・引用：上毛新聞社

熱中症とは？
高温多湿な環境に体が適応できないためにおきる様々な症状の総称。体温上昇・めまい・痙攣など。

熱中症対策のポイント！

- こまめに水分をとる。
- ほどこく塩分をとる。
- 適度な休息をとる。
- バランスのよい食事、睡眠をしっかりとる。
- 室内にいる場合、エアコン、扇風機など上手に使って涼しくする。



参考・引用：朝日新聞

東京都は 5 月 22 日、「ダイナック」(本社・新宿)が経営するレストラン「響お台場店」が、米国産牛肉を黒毛和牛と偽るなど計 12 品のメニューを不当に表示していたと発表しました。都は、景品表示法(優良誤認)に基づき、同社に再発防止を求める措置命令を出しました。対象は、2017 年 11 月 18 日から 8 月に販売された「鹿児島黒牛ステーキ」や 17 年 1 月 18 年 5 月の「群馬県林牧場 響喜牛」などの期間の大半で実際には米国産牛肉やカナダ産豚肉を使用していました。17 年 1 月 18 年 8 月にかけて、メニエと異なる食材を使用していた時期があったそうです。ダイナックによると、昨年 8 月に内部調査で問題が発覚。「響品川店」でも 4 品の不正表示があったと報告しています。担当者は、「本来の食材が欠品した時に代替品を使ったことが習慣になつたり、店の利益を上げるため安価な食材を使つたりした可能性が

「黒毛和牛」を産地偽装

参考・引用：朝日新聞

ベンチャー企業のフードピクト(神戸市中央区)が開発した食材のピクトグラム(絵文字)が、月に販売したご当地料理「辛麺」のインスタント食品の包装に採用し、アレルギー原因物質 7 品目を表示しました。土産品を訪れる外国人の大半は中国人や台湾人で「アレルギ」のある人にとつて食材情報は大切なのに英語表記だけでは不十分と感じた「担当者」といいます。冷凍食品大手ニチレイフーズ(東京)もカレーやパスタソースなど 6 つの業務用レトルト食品で肉やアルコールが不使用であることを絵文字で包装に記します。

皆様からの情報に「意見を待ち」ております。お気軽にご連絡ください。県央から販売する食品・環境等を中心に情報を発信しております。お問い合わせ先は、県央から販売する食品・環境等を中心に情報を発信しております。お問い合わせ先は、県央から販売する食品・環境等を中心に情報を発信しております。

宮崎県内で物販店や用を表現しました。てこれらの食材の不使用を記載し、斜線を引

月に販売した新商品「有

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

訪日外国人客(インバウ

宿泊施設などを展開する

宮崎県内で物販店や

信考社長が 2017 年

訪日外国人客(インバウ

加茂市にある 工房 雪椿の花びら染 様をお訪ねしました



工房 雪椿の花びら染

〒959-1313
新潟県加茂市幸町2-2-4
(事務局／加茂商工会議所内)
TEL 0256-52-1740
FAX 0256-52-4100

工房 雪椿の花びら染様は、平成14年に設立した雪椿の花びらで染物を行っている工房です。
「特産品で加茂市を元気づけよう」というコンセプトに賛同した加茂商工会議所女性会の有志により
設立され、現在は6名の会員で活動を行っています。

設立当初に着目したのが加茂市の花である雪椿です。雪椿は花をつける期間が短くすぐに変色してしまい、球根や苗木を育てるため使われることなく捨てられてしまします。この使われないまま処分されてしまう花びらの美しさをそのまま活かすため、花びら染にたどり着きました。

設立当初は、雪椿に関する知識・染物の技術が全くなかったため、花の特性などの知識を新潟大学の先生、染物の技術の花びら染めの第一人者であり全国で活躍をしている染色作家の磯村みどり先生から指導を受けたり、京都の染物の工房で研修を行ったりしたそうです。

設立から17年が経つ今でも一つ一つの商品に愛情をこめて手作業で染め、真紅に咲く雪椿の色を大切に残すため、商品に新たな命を吹き込んでいるそうです。

花びらで染めたスカーフです。同じように染めても1つと
同じものはありません。『あなただけの一枚』に出会えます！



花びら染の商品は、
スカーフやハンカチなど
があります
加茂土産物センター
美人の湯
で購入できます

こんな苦労が...

毎年4月の桜が咲く時期には、染料として使う花びらを摘む作業があります。落ちている花びらでよなく、散る寸前の花を摘みます。その量は、なんと1人6kg 以上だそうです！

そして、苦労して集めた花びらを選別してきれいな花びらだけを染液にします。選別により使える花びらの量は半分以下になってしまうそうです。



来物・体験教室も行っています。一般の方も対象です。
ご希望の方は、事務局へご相談ください。



雪橇について

○分布

日本の東北地方から北陸地方の日本海側に分布しています。新潟県の阿賀町で発見されたと言われています。

○花

開花時期は4～6月。花の大きさは8cm程度で枝先に1つずつ咲くのが特徴です。
色は赤や白以外にも、品種改良によりピンクや斑に混ざったものなど様々存在します。

○その他

新潟県の県木、阿賀町・加茂市、長野県飯山市の花となっています。

日本と染物

現在では化学染料が主流となっていますが、江戸時代以前は天然染料(大半は植物由来)が主流でした。

赤色は、『茜、紅花、蘇芳』 青色は、『藍』などの植物が

使われていました。

植物を使って布を染めるようになってから、色を表す言葉は増えたとされています。

そのため、日本特有の色を表す言葉は植物由来の名前が多いとされています。
例：藍色、茜色、桃色など

日本書記や古事記によると、古代の日本語には色の名前は黒・白・赤・青の4色しかなかったと言われています。染物の技術の発展とともに、日本語が豊かになってきたと言えます。



この雪橇の実は
搾ると油がでます



県史のつづき

今回、工房雪椿の花びら染様へ取材をさせていただき、花びら染めの奥深さやそれぞれの商品への強い想い、花をつける期間が短い雪椿の花の美しさを伝えたいという雪椿に対する深い愛情を感じました。

