



# 県央かわら版

第79号

令和元年7月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所



## 異物混入 各地で相次ぐ

参考・引用：徳島新聞

### 【給食のスープにボルト混入】

徳島県石井町の高原小学校で、に出た給食のポテトスープに長さ約4センチのステンレス製ボルト1本が混入していました。町教委によると、同町石井の町立学校給食センターにある調理機器の部品で、スープを食べた児童に健康被害は確認されていません。

【給食の麦ごはんに金属片】  
神奈川県海老名市は、市立杉久保小学校で提供された給食の麦ご飯に金属片とみられる異物（長さ約4センチ、太さ1ミリ弱）が1点混入していたと発表しました。6年の女児が食べる前に発見し、健康被害は確認されていません。

長崎県南島原市で、法事の仕出し弁当を食べた9人のうち、5人が下痢や嘔吐などの症状で、医療機関を受診したことが明らかになりました。仕出し弁当を作った食堂の調理担当者の手の指から、黄色ブドウ球菌が検出されたことから、保健所は食中毒だと断定し、この店に2日間の営業停止を命じました。

## 仕出し弁当に 黄色ブドウ球菌

3年女子が食べたスープに入っていたボルトは、キャベツやタマネギを刻むフードスライサーの刃を固定している部品で、調理過程で混入した可能性が高いそうです。

市教育委員会によると、給食は、市の共同調理施設「食の創造館」（同市新田）が提供。市が納入から調理の各段階で原因を調査しています。特定に至っていません。また同施設から給食の提供されている他の5小学校では、混入の報告はありませんでした。

食中毒が発生したのは、南島原市加津佐町の「和風レストラン魚勝」。長崎県生活衛生課によると、昼に行われた法事の席で、仕出し弁当を食べた27歳から85歳までの男女5人が翌日にかけて嘔吐や下痢などの症状を訴えて、雲仙市内の病院を受診し、保健所の調査の結果、患者の便から検出された黄色ブドウ球菌が、魚勝の調理担当者の手指から見つかった菌と同じ遺伝型であることが判明しました。

### 黄色ブドウ球菌とは？

**【特徴】**  
食べ物の中で増殖する際、「エンテロトキシン」という毒素をつくる。この毒素を食品と一緒に食べると食中毒の原因になる。

**【潜在場所】**  
手指・のど・鼻の中など。  
特に切り傷等に多い。

**【潜伏期間】** 約30分～6時間

**【症状】** 激しい嘔吐や下痢腹痛など



### 食中毒の3原則



- つけない！  
洗浄の徹底・清潔に調理
- 増やさない！  
温度、時間管理の徹底  
冷却して保存。迅速に調理
- やっつける！  
十分な加熱  
加熱して、死滅させる



## PICK UP NEWS

### メロン機能性表示受理 ブランド力向上に期待

静岡県温室農業協同組合(袋井市)は6月20日、県内で生産される温室マスクメロン「クラウンメロン」と「アローマメロン」が機能性表示食品として消費者庁に受理されたことを正式発表しました。「一時的な精神的ストレスを緩和する機能がある」と表示して販売できるようになり、関係者からはブランド力向上や販売拡大を期待する声が上がっています。

8月1日の販売分から表示を開始する予定で化粧箱や出荷箱への表示など準備を進めています。

支援機関には県立大食品環境研究センターやフーズ・サイエンスセンター、県農林技術研究所が名を連ね、GABAの分析や届け出を後押ししました。

参考・引用：静岡新聞



### 色が変わる かき氷シロップを開発！

加茂農林高校(岐阜県)の食品化学科微生物利用班の生徒たちが、青から紫に色が変わる、かき氷シロップを開発しました。

シロップは、タイ原産のマメ科植物「バタフライピー」の青い色素に、酸性のレモン果汁を加えると色が薄くなる特徴を応用したそうです。

種類は、バタフライピーの花弁を使った深い青色、はちみつレモンの薄い黄色の2種類。青色のシロップをかけてから黄色のシロップをかけると紫色になります。青色は無味のため、かき氷は、はちみつレモン味です。

今後もバタフライピーの研究を進め、ゼリーやグミに挑戦するそうです。

参考・引用：岐阜新聞

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、旬な話題等がございましたら、お気軽にご連絡ください。

一般社団法人県央研究所 県央かわら版事務局

電話 02256(46)8311  
FAX 02256(46)8310  
Eメール info@kenoh-labo.or.jp

ヨーグルト黒酢  
ストレートタイプ  
Mizkan  
機能性表示食品。  
国産玄米を100%  
使って醸造した  
黒酢にヨーグルト  
(発酵乳)を加え、  
そのまま飲める。

機能性表示食品 黒酢飲料  
ブルーベリー  
メロディアン  
機能性表示食品。  
肥満気味の人の  
内臓脂肪を減少させる  
酢酸を配合。  
ブルーベリー果汁を  
使用し、  
飲みやすく仕上げた。

すごい乳酸菌  
黒酢ダイエット  
いなば食品  
黒酢とリンゴの  
爽やかな味わい。  
乳酸菌が2000億  
個入っており、さらに  
サラシアエキスも  
配合。

黒豆黒酢  
養命酒製造  
機能性表示食品。  
難消化性デキストリン  
(食物繊維として)を  
配合。黒豆の甘く  
香ばしい香りと  
リンゴ果汁の  
フルーティーな風味。

健康志向やTVでの報道を追い風に、飲用酢需要が伸びています。また夏を目前に、夏バテ対策としても需要は高く、なかでもアミノ酸や必須アミノ酸を多く含む黒酢は、まろやかな味わいと香りの高さで特に注目されています。そこで今回は「黒酢+α(栄養素)」を取り入れたストレート飲料に絞って、その飲みやすさ・おいしさを徹底比較しました。

飲用前の投票では、パッケージから飲みやすそうな印象の「すごい乳酸菌(黒酢ダイエツト)」と効きそうな印象の「黒豆黒酢」の両極端のデザインが2品が同点。後者はメーカーイメージも後押しとなりました。酸味の強い飲み物に抵抗がある方が多いなか、後味や形態をかえることで消費者のニーズに応えることは可能だろうと考えます。

参考・引用：日本食糧新聞

### 夏バテ対策に！ 黒酢+αの食酢ドリンク4品 徹底比較

### 三条市にある そば処 山河 様をお訪ねしました



そば処 山河様は平成10年に初代 賢作さんが開業し、下田産の食材にこだわり提供されてきました。その後、独学でそば打ちを学んだ現店主で二代目 博貴さんと親子二代、二人三脚でお店を盛り立てていたそうです。平成23年7月に発生した新潟福島豪雨により五十嵐川が増水し、店は甚大な被害を受け休業せざるを得ない状況だったそうです。5年後の平成28年、休業前と同じ場所で店を再開しました。

「地元の良さを伝えて地元に来てもらう」をコンセプトとしているそうで、食材は地元下田産にこだわっています。提供するそば粉は、地元下田産「とよむすめ」と長岡産「信濃1号」、天ぶらの食材は地元で仕入れており、山椒の葉や山ブドウの新芽など旬で珍しい食材が入った時は農家さんが直接教えてくれるそうです。

地元を愛し愛されている、そば処 山河様が提供する料理は、下田の四季を堪能することができ、何度でも足を運びたくなる味です。

#### そば処 山河

〒955-0122  
新潟県三条市大谷地 94-1  
TEL 080-2140-5556  
営業時間 11:00～  
無くなり次第終了  
定休日 毎週水曜日



毎日この石臼で製粉します。



蕎麦打ち体験も  
受け付けています！  
小さいお子様でも体験  
できます。

十割そばをいただきました！  
しっかりとしたコシと  
口いっぱいに蕎麦の香りを  
楽しめます。

#### そば処 山河様のこだわり

##### 1. ひきたて

毎朝その日に提供する分だけのそば粉を石臼で挽きます。  
そばは熱が加わると風味や香りが飛んでしまいます。  
機械で製粉すると摩擦熱が発生し、そばに影響するため石臼で挽きます。

##### 2. 打ちたて

挽きたてのそば粉を手早く打ちます。  
その日の気温や湿度、そば粉の状態をみて水の量を調整します。

##### 3. 茹でたて

注文が入ってから茹でます。茹でる際の熱でも風味が逃げてしまいます。  
短い時間で茹でるため、細めのそばです。

～風味を逃さずコシがあるそばができあがります！～



その日のそば粉を  
毎日案内します。



天ぶらには地元の食材を！  
時期により食材が変わります。

#### 蕎麦の成分ルチンについて

蕎麦は体に良いと言われています。今回は蕎麦の代表的な栄養素ルチンについて紹介します。

ルチンは植物が紫外線から自分自身を守るために作る物質で、穀物では蕎麦のみが持っていると言われています。血管を強く丈夫にする作用や抗酸化作用があります。この抗酸化作用とは、体内の活性酸素から体を守ってくれる働きのことです。

活性酸素は体内の有害なカビや菌から体を守ってくれる一方、過剰に増えてしまった場合体内の細胞を攻撃します。攻撃された細胞は、ガン化や老化につながります。活性酸素はタバコや過剰なアルコール、ストレス、紫外線などの影響で増えるといわれています。抗酸化作用のあるルチンは細胞より優先的に活性酸素の攻撃を受けるため、体を守ることができます。



#### 薬味の働き

そばの脇役とされる薬味は食欲増進や口直しの役割があります。代表的な薬味の働きをご紹介します。

##### わさび

辛味成分グリニンがそばに含まれるビタミンB<sub>2</sub>の吸収を助けます。ビタミンB<sub>2</sub>はタンパク質や糖質などの代謝を助けます。

##### ネギ

辛味成分アリシンがそばに含まれるビタミンB<sub>1</sub>の吸収促進をします。ビタミンB<sub>1</sub>は糖質をエネルギーに変えるのに必要です。

##### 大根おろし

消化酵素ジアスターゼが胃腸の働きを促し消化を助けます。

##### 海苔

約3分の1が食物繊維です。この食物繊維が胃壁や腸壁を傷つけることなく整腸作用を促します。

#### 日本三大蕎麦とは？

##### 岩手県 わんに蕎麦

一口ほどの量をお椀に入れて食べ、食べ終わるとまた一口分の蕎麦を入れてもらい、食べられないと蓋をするまで注がれるのが特徴です。

##### 長野県 戸隠蕎麦

一つのざるの上にほとんど水を切らずに一口くらいの量ずつ長い円を描くように盛り付ける『ぼっち盛り』が特徴です。そばの甘皮を取らずに製粉するので、甘みが多く風味が良いとされています。

##### 島根県 出雲蕎麦

つゆ自体を蕎麦にかけるのが特徴で、割子と呼ばれる丸い器に三段重ねで盛られる割子蕎麦、茹でたそばを水洗いせずそのまま器に入れそばつゆを注ぐ釜揚げ蕎麦があります。玄そばと呼ばれる外側の黒い殻がついた実を挽くため一般的な蕎麦より色が黒いのも特徴です。



わんに蕎麦



戸隠蕎麦



割子蕎麦



釜揚げ蕎麦

#### 県央のつぶやき

そば処山河様を取材させていただき、地元の食材に対する想いと蕎麦に対するこだわりを感じました。下田の旬を感じながらこだわりの蕎麦を食べてみてはいかがでしょうか。食欲がなくなる夏にもおすすめです！