

PICK UP NEWS

「キットカット」大袋の包装 プラスチックから紙製に

食品大手のネスレ日本は、この秋から主力商品「キットカット」の大容量のパッケージ 5 種類をプラスチックから紙製に切り替えると発表しました。

今回のパッケージは、水に濡れても破けない強度のある品質にこだわったということです。また、紙製にすることで、年間およそ380トンのプラスチックが削減できるとしています。

プラスチックごみによる海洋汚染が深刻化するなか、「ガスト」ではプラスチック製ストローを廃止。「ユニクロ」を経営する「ファーストリテイリング」は9月から順次レジ袋を紙製に切り替えるなど各社でプラスチックを削減する動きが広がっています。

参考・引用：神奈川新聞



鹿島FC 豊津小で栄養士ら講義 食と運動の大切さ学ぶ

サッカーの鹿島アントラーズFCによる食育事業が、鹿嶋市立豊津小学校で開かれました。日本スポーツ協会公認のスポーツ栄養士と同FCのスタッフが来校し、児童に食事と運動の大切さを伝えました。

食事については同FC公式スポンサーの昭和産業(株)から派遣された栄養士の松田幸子さんが講義。体をつくる柱として運動・食事・睡眠の重要性を紹介。ビタミンなどの栄養素の働きをサッカーのポジションに例え、バランスよく取ることを勧めました。

運動は体育館で同FCのスタッフが担当し遊びの要素を加えた走りを指導しサッカーも楽しみました。

講義内容はアントラーズの選手が登場する冊子にまとめられ配布されました。

参考・引用：岐阜新聞



参考・引用：朝日新聞

長野県は大町市内の20〜70代の男女3人が、ユウガオを食べて食中毒になったと発表しました。のどの違和感や嘔吐、下痢などの症状を訴えており、うち70代男性が入院しましたが全員快方に向かっているといわれています。

県によると、3人は自宅で栽培したユウガオを煮物にして食べました。強い苦みを感じ、30分後に症状が出たといっています。大町保健所が調べたところ、ユウガオから苦み成分のククルビタシンを検出しました。ユウガオはごくまれに高濃度のククルビタシンが含まれているといい県は注意を呼びかけています。

ククルビタシンって なんだろう・・・

【苦み成分ククルビタシンとは】

中毒の恐れはウリ科の野菜であるキュウリ、スイカ、ヘチマ、トウガン、ゴーヤー（ツルレイシ）、メロンなどで起きます。原因物質はステロイドの一種であるククルビタシン。苦み成分であるククルビタシンは、アブラナ科の植物や香木の沈香、ある種のキノコ（ベニタケやワカフサタケの仲間）にも含まれる。

ちなみに、ゴーヤーの苦みはククルビタシンもあるが、そのほとんどは中毒を引き起こさないモモルジンによるものだ。



参考・引用：Yahoo ニュース

ユウガオで食中毒 強い苦みに注意！

KENOH

県央かわら版

第80号

令和元年8月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所



「がん細胞自滅」 うたい 社長ら逮捕

「がん細胞が消滅する」とうたい、医薬品として承認されていない健康食品を販売したとして、大阪府警は健康食品販売会社「シンゲンメディカル」（東京都中央区）の社長、藤岡成友（まさとも）容疑者（46）と同港区Ⅱら同社幹部4人を医薬品医療機器法違反（未承認医薬品の広告・販売）の疑いで逮捕し、発表しました。4人は「適法に販売していた」などと否認しています。

生活環境課によると、4人は3〜6月、自社のホームページで、医薬品として承認されていない健康食品「全分子フコイダンエキス2000」に、「がん細胞の自滅作用がある」などとうたい、3箱（計約15万7千円）を大阪府内の60代のがん患者ら男女3人に販売した疑いがあります。

厚生労働省によると、この食品に含まれていたフコイダンは昆布などの海藻から抽出された成分ですが、がん

の治療に効能があるとは確認されていません。がんへの効能をホームページなどでうたった同社のフコイダンエキスの広告に対して、大阪府は3回にわたって繰り返し指導していましたが、

府警によると、同社は熊本県の別会社の工場から1箱約2千〜3千円で仕入れ、約2万〜6万円で販売していました。押収した資料の分析などから、府警は、同社が2016年以降、フコイダンエキスの関連商品を約1万人に、インターネットを通じて計約6万8千個販売し、計約28億7千万円を売り上げていたとみています。

参考・引用：朝日新聞



ジビエ工房 小学校跡地に

1988年に廃校した千葉県君津市の旧市立香木原（かぎはら）小学校を活用し、地元産ジビエ食品などを提供する「狩猟工房ランド」がオープンします。県内一の鳥獣被害に悩む市が、狩猟ビジネスを営む事業者を募り、実現しました。

運営会社は、認定捕獲鳥獣事業会社「TJS」（本社 奈良市）で、全国で狩猟ビジネスを展開し、奈良市内で「狩猟ビジネス学校」を開校しています。

旧校舎の校庭は市内で捕獲したイノシシ・シカなどの食肉を使ったバーベキュー料理を楽しめ、キャンプができるように整備されています。

鉄骨づくりの体育館では「シカ肉カレー」やソーセージなどの加工食品と工芸品を販売する店舗に改装しました。

同市は昨年、イノシシをはじめシカ、キョンなどの野生鳥獣による被害額として県内最多の4515万円（捕獲数5712頭）を記録しました。このため農産物の被害防止だけでなく、捕獲した鳥獣の埋設処理を軽減などが課題となっています。

皆様の情報・意見を待ちしております。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。取り上げていただくものや、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

ジビエとは・・・

ジビエとは狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉（フランス語）で、ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化です。そこでは、動物の尊い生命を奪う代わりに肉から内臓、骨、血液に至るまで、全ての部位を余すことなく料理に使い、生命に感謝を捧げようという精神が流れています。山野を駆け巡り大空を舞った天然の肉は、脂肪が少なく引き締まり、栄養価も高い、まさに森からの贈り物です。

参考・引用：一般社団法人 日本ジビエ振興協会



旧校舎の賃料は年約07万円。同社は年約1560万円の売り上げを目標とし、施設の従業員8人を雇用しました。同社の原田裕介専務は「廃校を活用した狩猟ビジネスで、過疎に悩む地域の活性化に貢献したい。」と話しています。

参考・引用：毎日新聞

皆様の情報・意見を待ちしております。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。取り上げていただくものや、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 02256(446) 83110
FAX 02256(46) 83110
Eメール info@kenoh-labo.or.jp



新潟県村上市にある 元祖 きむらや 様をお訪ねしました

豊かな歴史と文化を誇る城下町・村上にほど近く、壮大な日本海に沈む大変美しい夕日を望むことで知られる瀬波温泉。そんな新潟県有数の温泉地にて元祖として創業より今年で 68 年の老舗饅頭店です。その始まりはきむらやの初代が別府温泉を旅行中に温泉まんじゅうに会い、瀬波温泉でも作れないかと考え、初代の奥さんが中心となり、製造を開始したそうです。原材料にこだわり、全国でも珍しい 3 種類の瀬波まんじゅうを作り上げました。

現在、その味と技は三代目に受け継がれています。今回はきむらや自慢の瀬波まんじゅうと三代目が考案した商品を紹介させていただきます。

創業60余年の老舗の味

きむらやの
瀬波まんじゅう

全三種類(抹茶・糖蜜・紫蘇)

元祖 きむらや

新潟県村上市瀬波温泉 2-6-25 TEL:0254-52-3663

営業時間: 8:00~18:00 定休日: 年中無休



～瀬波まんじゅう～

写真左から抹茶・糖蜜・紫蘇(シソ)の3種類。創業当時から変わらないラインナップですが、時代に合わせて甘さは控えめになっています。物がなかなか手に入らない時代、初代がこだわったのが原材料と手間をいとわない手作りの味でした。そのこだわりは現在も変わらず、素朴な味わいが多くの人を魅了しています。

店頭限定

抹茶

県北の茶畑、村上でとれた抹茶を
餡と生地と一緒に込んだ、上品な味わいと香り

瀬波の産物

糖蜜

甘みを抑え、つついもうひとつと
手が伸びてしまう、上品な味わい

店頭限定

紫蘇

生地に紫蘇を練り込んだ、珍しいおまんじゅう
さわやかな甘さで、幅広い年代に人気



～米粉焼きドーナツ～

三代目から考案した商品で、半年にも及ぶ試行錯誤を経て、2014年4月の瀬波温泉コンコンまつりに販売を開始した新商品です。県産コシヒカリの米粉を使い、しっとり＆もちもちの食感を生み出しました。油で揚げていないため、ヘルシーなのうれしいところです。味はチョコ・いちご・ゆず・コーヒー・メープル・ブルーベリーその他、季節限定品もあるそうです。

また、村上の地酒・大洋盛の酒かすでつくった、乳酸菌発酵酒かす「さかすけ」を使った商品もあります。かすかに酒かすのいい香りがします。

二代目の奥さん曰く、米粉焼きドーナツはオーブンで3～4分焼いて食べるのもオススメということです。

※チョコや粉砂糖のかかっているものは除く



～温泉の泉質について～

温泉は、含まれている化学成分や、温度、液性(pH)、色、匂い、味、肌触りなど様々な特徴があります。

温泉の泉質は、温泉に含まれている化学成分の種類とその含有量によって決められ、下の表のように10種類に分類することができます。

温泉が療養泉の基準に満たない場合、泉質名はありません。その場合は温泉分析書に「温泉法上の温泉」または「温泉法第2条に該当する温泉」というように記載されています。

以前は、炭酸泉、重曹泉、食塩泉、正苦味泉、芒硝泉、石膏泉、緑礬泉など、いわゆる「旧泉質名」が使われていましたが、昭和53年から、主な化学成分を記した「新泉質名」を使うよう、環境省によって改訂されました。



瀬波温泉とは・・・

瀬波温泉は明治37年に石油掘削中に熱湯が噴出したのが始まりです。その豊富な湯量と別名「熱の湯」と言われる95℃の熱量を誇ります。日本海の目の前という全国屈指のロケーションを誇り、その風光明媚さから、瀬波を訪れた歌人・与謝野晶子は僅か2日間の滞在にも関わらず、実に45首の歌を読み上げました。現在も、元湯のある高台では、90℃以上の熱の湯が噴出しており、源泉の湯で温泉玉子が作れ、人気を博しています。

泉質はナトリウム-塩化物泉で効能としては神経痛、筋肉痛、疲労回復、冷え症、切り傷、やけどなど様々な効能があります。

県央のつぶやき

今回は瀬波温泉の中でも老舗の元祖きむらや様にお伺いしました。村上市内から向かうと温泉街の入口にあり、マスコットのおふくさんが出迎えてくれます。(ちなみに現在は2代目だそうです。)県内外からお客様が来られ、私が取材にお伺いした際もたくさんのお客様が老舗の味を求めて来られていました。皆様も美味しい温泉まんじゅうを食べに是非元祖きむらや様へお越しください。

No.	旧泉質名	新泉質名	No.	旧泉質名	新泉質名
1	単純温泉	単純温泉	5	二酸化炭素泉	単純二酸化炭素泉
2	塩化物泉	アルカリ性単純温泉	6	含鉄泉	鉄泉
3	炭酸水素塩泉	ナトリウム-塩化物泉	7	硫酸泉	鉄(Ⅱ)-硫酸水素塩泉
4	硫酸塩泉	ナトリウム-マグネシウム-塩化物泉	8	緑礬泉	鉄(Ⅱ)-硫酸塩泉
		ナトリウム-カルシウム-塩化物泉	9	重曹泉	単純硫酸泉
		重炭酸ナトリウム-炭酸水素塩泉	10	含ヨウ素-重曹泉	含ヨウ素-ナトリウム-塩化物泉
		ナトリウム-炭酸水素塩泉		硫酸泉	硫酸泉
		カルシウム(マグネシウム)-炭酸水素塩泉		硫酸水素塩泉	硫酸泉(硫酸水素型)
		ナトリウム-硫酸塩泉		硫酸水素塩泉	単純放射能泉
		ナトリウム-硫酸塩泉		放射能泉	単純放射能泉
		カルシウム-硫酸塩泉			含放射能-O-O泉
					含放射能-O-O泉