



県央かわら版

第81号

令和元年9月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所



給食のシイラ ヒスタミン食中毒

沖縄県浦添市の浦添共同調理場が市内10小中学校に提供した給食で、シイラのフライを食べた生徒ら50人余が舌のしびれなどを訴えていたことがわかりました。県南部保健所によると、魚の不適切な温度管理によるヒスタミン食中毒の可能性があるという、症状は食後1時間ほどで治まったとい

ヒスタミンは加熱しても減らない特性がありますが重症になることは少なく、数時間で治まるといいます。市教育委員会と同保健所は納入業者を含め調査しています。教育委員会は、保護者へ文書で謝罪しました。

参考・引用：沖縄タイムス

ヒスタミンによる食中毒とは？

ヒスタミン食中毒とはヒスタミンが高濃度に蓄積された食品、特に魚類及びその加工品を食べることにより発症する食中毒です。ヒスチジンにヒスタミン産生菌の酵素が作用しヒスタミンに変換されることにより生成します。

ヒスタミンは熱に強く、また調理加工工程で除去できないため一度生成されると食中毒を防ぐことはできません。

- ＊魚は速やかに冷蔵・冷凍で保管
 - ＊解凍や加工において温度管理の徹底
 - ＊鮮度の落ちた魚は使用しない
- この3つに注意しましょう！

参考・引用：厚生労働省



PICK UP NEWS

おでんがピンキ！？ 「すい身」が高騰

昼と夜の気温差が大きく、体が冷えるを感じるため、実は9月が一番よく売れるおでん。大手のコンビニでも販売が始まった一方で業界を悩ませるのが原料の高騰です。はんぺんなどの練り物に使われる魚のすり身が高騰しているというのです。

健康志向の高まりを背景に、世界的に練り物の消費が急上昇。フランスのスーパーをのぞいてみると冷蔵コーナーは魚のすり身を使ったカニカマだらけ。その結果、原料となるスケトウダラのすり身が世界的に高騰し、日本への輸入価格は3割値上がりしました。

これを受けて、今年3月には、かまぼこやちくわなどをニッスイが最大10%、紀文食品が最大15%値上げしました。

参考・引用：TBS NEWS

キューピー独自開発 ヒアルロン酸で新商品

キューピーは、独自開発した6種類のヒアルロン酸を配合したスキンケアの新商品「キュートピア ヒアロワン」を発表しました。

内容量50グラム、7200円(税別)で、10月1日からネット通販で販売します。主要事業の調味料事業に加え、医薬品や化粧品を販売するファインケミカル事業にも力を入れ、事業の多角化を図る考えです。

新商品はアンチエイジング効果のあるヒアルロン酸「HAbooster」を国内で初めて配合。同社が進めてきた卵から有効成分を取り出す研究を鶏のトサカに由来するヒアルロン酸の抽出に活用しました。肌の深層に働きかけることでシワやたるみを改善します。

参考・引用：産経新聞



オオシロカラカサタケ

参考・引用：食と健康の総合サイト e840.net

カサの大きさが直径5cmから25cmと成長する大型キノコに分類。名前のおおしくカサが大きいのが特徴。白色のカサを傷つけると赤茶色に変化し、腐敗臭がする。

《有毒成分と症状》

タンパク性毒性分であるモリブドフィリシン、ステロイド類(細胞毒)を含み、マウスに対する致死性が確認されている。摂取すると1～3時間程度で腹痛、下痢、嘔吐などの症状があらわれ、さらに発熱、悪寒、頭痛、痙攣などの症状を引き起こすことがある。

確実に判断できない場合は
“採らない・売らない・人にあげない”
が重要です。

専門的知識のない素人による採取は絶対にやめましょう！



参考・引用：ハザードラボ

大阪府は「毒キノコは山の中だけでなく、身近な市にも多い」として、専門知識がない人が自生しているキノコを食べるのは絶対にやめてほしいと呼びかけています。

就寝前に機能性チョコを 質の高い睡眠をサポート

江崎グリコは、質の高い睡眠をサポートする機能をチョコに搭載した「チョココレート」で初提案し、就寝前の喫食シーンで、市場の拡大に貢献しています。「メンタルバランスチョココレートGABA(ギャバ)」ブランドから機能性表示食品として「メンタルバランスチョココレートGABA(ギャバ)」を発売します。

東京都市内で開催した発表会で、奥山真司常務執行役員マーケティング本部長は、同社の「おいしさ」と健康という理念に基づき、健康の維持を促進し、おいしさについて妥協することのない、イノベーションを通して、嗜好食品企業から日常必須食品企業へ変革を遂げ、生活者の毎日の課題解決に込めると述べました。

奥山本部長は、2005年に発売した「メントールバランスチョココレートGABA(ギャバ)」について、日本と欧米諸国のチョコ消費量を、「日本は年間約2kgだが、チョコが食文化として根付いている欧米は約1kgを消費する国もある」と比較した上で、「日本のチョコは、嗜好品にとどまっている。チョコの喫食頻度の向上

と市場拡大のためには、日常の必需食となることが重要との考えから開発した」と説明しています。

2016年には、機能性表示食品としてリニューアルし、2018年の売上は2015年に比べ約2.5倍に成長したとい

新商品について奥山本部長は、「働き方改革に伴い、限られた時間で高い生産性を実現するため、休息についても戦略的に取り組むことが求められている」と開発背景を説明したうえで、「メントール酸(GABA)」による、質の高い睡眠をサポートする機能をチョコで初提案すると説明しました。

同商品はチョコのおいしさをそのままに、3粒当たり、100mgのメントール酸を含んでいますが、100mgの接点で眠りの深さ、すっきりとした目覚めといった、睡眠の質を高める機能があることが報告されています。

参考・引用：日本食糧新聞



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、旬な話題等が一般社団法人県央研究所 県央から版事務局

電話 02556(46) 83110
FAX 02556(46) 83110
Eメール info@kenoh-labo.or.jp

新潟県三条市にある 岩福農園様 と 一般社団法人緑陽様 をお訪ねしました



岩福農園

〒955-0095 新潟県三条市代官島 1224
ご注文・お問い合わせ先
電話/FAX: 0256-32-7319
E-mail: iwahuku@mountain.ocn.ne.jp

ミネラル豊富で豊饒な土壌を有する三条市代官島で約 100 年続く岩福農園様は、桃や和梨、ルレクチェを栽培しており、低農薬農法、独自の有機肥料による土づくり、新潟県内初となる梨のハウス栽培を手掛けています。また、長期計画の一環として作付面積を少しずつ拡大しているそうです。作付面積を広げる目的としては、収穫量の増加だけではなく、農家の高齢化に伴い、後継者不在により放棄された耕作放棄地を引き取り手入れすることにより、旧耕作地を発生源とする、果樹や果実に害を与える病気の発生を未然に防ぐ目的があります。現在は 10 万㎡ほどの農地を管理し、作付面積は約 7.8 万㎡にも及びます。



これからが旬！新潟のルレクチェ！

ルレクチェは、明治 36 年頃にフランスから新潟にきたといわれています。

西洋梨の中でも特に病気などに掛りやすく、その上、収穫後に厳密な温度管理下で約 1 ヶ月～2 ヶ月ほど追熟させなければ食べられないほど非常に手間のかかる果実です。

岩福農園様ではルレクチェ専用の自家予冷库を設置し、きめ細やかな品質チェックと熟成のコントロールをしています。

岩福農園様では小売りだけではなく、加工品用の販売・卸も行っております。興味のある企業・団体は、ぜひ岩福農園様までご連絡をお待ちしております。

一般社団法人緑陽様は岩福農園様と共同で障害福祉事業を立ち上げ、平成 31 年 2 月から農業に特化した就労継続支援 A 型事業所「I WORKS」を開始致しました。農家の労力不足に対応するとともに、障害者の就労先の確保と社会参画を目指しています。

岩福農園様は元々あった農作業の内容を細分化し、農業の知識や経験のない利用者でもできる比較的単純な枝集めや受粉作業などを任せています。また、利用者が作業しやすいように環境整備を進めています。現在は 7 名の利用者がいるそうです。

課題としては冬季の作業の確保だそうです。冬に行う剪定作業は高度な技術や知識が必要となってきます。そこで岩福農園様は梨のジョイント仕立ての導入を検討しているそうです。木と木を繋いでいくジョイント仕立てでは作業が直線的になり、剪定作業が簡単になるそうです。



取材当日は雨のため、利用者の方たちは屋内で出荷作業をされていました。

果物に傷が付かないように籠の内側にテープを貼っていきます。



県央のつぶやき

今回改めて私たちが普段食べている果物が如何に手間暇かけて作られていて、その一つ一つに様々な人が関わっているのか気づかされました。

～緑陽（ろくよう）の由来～

『緑』という漢字は「天からの贈り物」という意味があり、古くから縁起のよい文字として使われています。太陽の光を浴びて、結んだ果実はまさに天からの贈り物といえます。

～I WORKS の由来～

『それぞれの仕事』それぞれが自分の仕事に誇りを持って働いていこうという意味が込められています。また、「WORK」という言葉には努力、勉強、研究という意味もあります。働くことを通して発展・成長していこうという意味も込められています。

一般社団法人緑陽（ろくよう） 就労継続支援 A 型事業所 I WORKS

お問い合わせ先
〒955-0095 新潟県三条市代官島 1224
TEL: 0256-46-0238 FAX: 0256-46-0248

～梨の栄養や効能～

梨の構成成分の 90% は水と、低カロリーな食材です。漢方薬に利用されるほど熱を下げる力が強く、乾いた体を潤し、アルブチンやカテキンの働きでのどの炎症を和らげる効果があります。果肉のシャリシャリとした食感は、石細胞のペントザンやリグニンによるもの。豊富なカリウムと利尿作用のあるアスパラギン酸、アルコール排出を促すタンニンとの相乗効果で、体内の余分な塩分や有害なアンモニアを体の外に出し、むくみや二日酔いを解消してくれます。

～梨の概要・種類～

日本の梨には「赤梨」と「青梨」があります。赤梨は「豊水」や「幸水」など果皮が茶色いもので、青梨は「二十世紀」のような果皮が緑色の梨です。どちらもシャリシャリとした食感がありますが、あれはペントザンやリグニンという成分からできた石細胞によるものです。また赤梨は成熟すると果皮にザラザラの斑点が目立ちますが、これは水分を果実に閉じこめておくためのコルクの役割をしています。

品種	種類	特長
幸水	赤梨	一番人気の赤梨。酸味が少なく、甘い。果肉が緻密なのでシャキシャキした食感。
豊水	赤梨	サッパリした甘さ。水分が多くみずみずしい味で、果肉が柔らかい。
新水	赤梨	糖度が高くてわずかな酸味がある。完熟すると甘味が増す為密に人気上昇中。
愛甘水	赤梨	味は幸水に近い。早生品種では大玉果。
新星	赤梨	味は幸水に近い。果肉は比較的、洋梨に近い。
新高	赤梨	おくての中の代表、味も良く大果。
にっこり	赤梨	名前がおもしろい。肉質は新高より良く、大果。
あたご	赤梨	超巨大果、シーズンオフに食べられる。
長十郎	赤梨	昔からの品種で肉質は堅い。甘くて少し香りがあって今でも隠れファンが。
満月	赤梨	大玉でまん丸いのが特長。
豊月	赤梨	11 月頃の梨では一番肉質が良く、甘くて果汁も多い。
新雪	赤梨	正月以降に食べられる大玉の梨。
かおり	青梨	酸味はなく、甘くて特有の香気があって食味が良い。
ラ・フランス	洋梨	洋梨の中では、肉質、甘さとも優上。
パスカラサン	洋梨	洋梨の中では大玉。
ヤーリー	中国梨	中国梨で特有の香りがある。

梨は肝臓にもよく、アスパラギン酸を含みますので、疲労回復にお勧めです！