

PICK UP NEWS

サッポロ、ビールの 賞味期限を延長

サッポロビールは10月8日、ビール類の賞味期限について、9ヶ月を12カ月に延長すると発表しました。2020年3月製造分から順次実施する予定で、食品ロス削減などが目的です。

併せて製造時期についても、年に加え各月の「上・中・下旬」としていた表示を年月のみに変更し、大まかな記載に変えることで、無駄な破棄を減らすのが狙いです。

対象は主力の「サッポロ生ビール黒ラベル」を含むビールや発泡酒、第三のビールの21ブランド。ノンアルコールビールはすでに賞味期限は12カ月で、製造時期の表示を年月とします。原料や製造方法などの改善を重ねてきており、より長い賞味期限の保証ができると判断したとのことです。

参考・引用：時事通信

サントリー天然水 新商品を発売！

サントリー食品インターナショナルは10月8日、「サントリー天然水はちみつうめソルティー」（540ml/131円税別）を全国販売しました。

同商品は、厚生労働省の推奨基準（食塩相当量0.1～0.2g/100ml）を満たす、熱中症対策飲料。梅と相性の良いはちみつの味わいで、すっきりしているのに自然な甘さを味わえます。

また同日から「ヨーグリーナ&サントリー天然水」（540ml/124円税別）をリニューアル発売しました。

熱中症対策飲料の設計はそのままに、プロテクト乳酸菌4337L（サントリーが独自に研究した乳酸菌。厚い細胞壁をもつのが特徴）を1本あたり約5億個配合。ゴクゴク飲めるヨーグルト風味の天然水です。



参考・引用：食品産業新聞社

東京都がまとめた食品の安全性に関するモニターアンケート調査結果で、半数がHACCPを知らないことがわかりました。調査は7月に実施。回答者数は487人。食品安全性について「とても関心がある」（63.0%）と「やや関心がある」（33.0%）の合計は96.3%。特に不安に思うことを3つ選んでもらったところ、トップは「食中毒」で58.9%だった。2位は「食品添加物」で54.6%。3位は「残留農薬」で33.7%。「いわゆる健康食品」は8.8%で10位でした。

食品表示がわかりにくいと感じることがあるかを聞いた結果、「よく感じる」（24.6%）と「食品によっては感じる」がある（59.5%）の合計は84.1%。その理由は「わかりにくい用語で書かれている」が58.0%で最も多く、「表示文字が小さすぎる」

HACCPとは？

Hazard Analysis Critical Control Point の略。

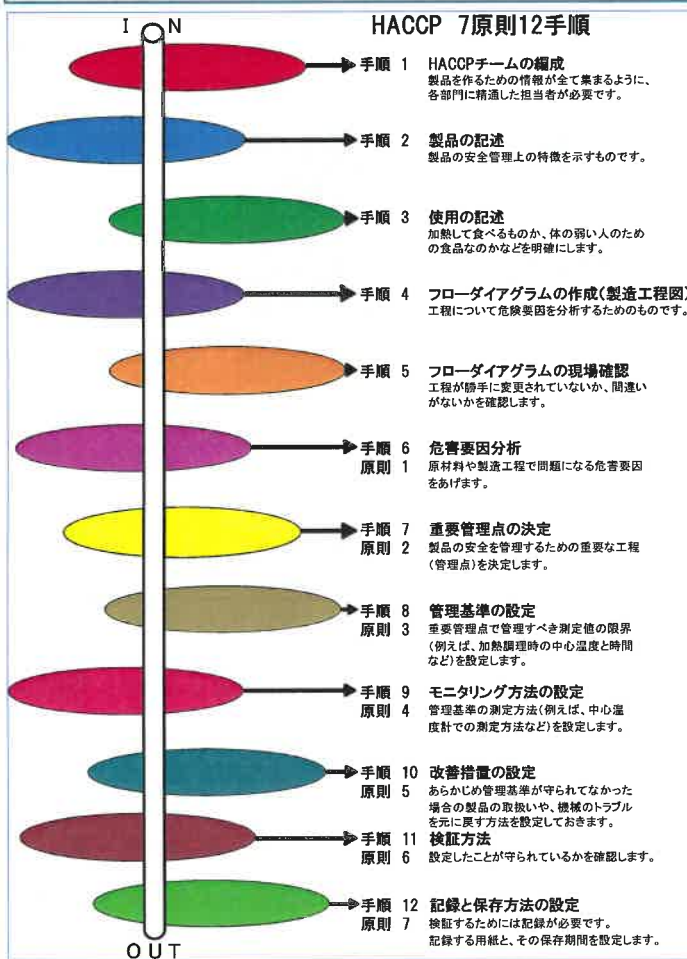
「危害要因分析重要管理点」と訳される。

安全で衛生的な食品を製造する為の管理方法のひとつで、問題のある製品の出荷を未然に防止することができるシステムのこと。

HACCPによる衛生管理は、先進国を中心に義務化が進められており、今や国際基準となっている。

が52.9%、「書かれている内容が多すぎる」が39.5%などとなりました。食品衛生管理の国際標準である「HACCP」を知っている割合は、17.9%。「聞いたことがある」が32.4%で、半数はHACCPを知らなかったという結果になりました。

参考・引用：健康産業速報



県央研究所では 講演会を行っています！！

当所では、HACCPや食中毒などに関する講演会を楽しく、わかりやすく行っています。興味のある方は、お気軽にお問合せください。



食品の「もったいない」をなくそう！

トロや赤身だけじゃない！ マグロの落ちこみ人気、有効利用へ。寿司ネタなどで人気のマグロで、トロや赤身と違ったなじみの身のほか、魚市場で、「端材」として扱われてきた部位の人氣が高まっています。中にはマグロの希少部位を専門に扱って、若者を中心に人氣となっている店もあり、話題を呼んでいます。

ベテラン仲卸によると「トロや赤身以外はかつて売り物にならず、捨てるか身をとって従業員らで食べていたが、今は多くの店が商品として業務用に販売している」といいます。マグロ専門の仲卸・大善は「最近では赤身が付いた中骨などの希少な部位を、あるだけ全部譲って欲しいという注文が入るほど人氣がある。いずれの部位もトロや赤身などが売れないと出せないため、注文が入りすぎて困る」といいますが、マグロを無駄なくさばけるとあって、どの仲卸も販売に前向きです。

参考・引用：YAHOOニュース

小松産トマトのジュース再販売

JA小松市は、市産トマトを100%使用した「まるごととまとジュース」を発売し、市日末町の農産物直売所JAあぐりでは試飲販売を行い、買物客らにアピールしました。

ジュースは生産者の所得向上と産地PRを目的に、規格外の春トマト「桃太郎はるか」を皮ごと使用して製造されました。小松産トマトの程よい酸味と爽やかな甘さを感じられるといっています。1本720ミリリットル入りで、市内のJA3か所で扱っています。

参考・引用：北国新聞



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) 8311
FAX 02556(46) 8310
Eメール info@kenon-labo.jp



鍋茶屋

新潟県加茂市幸町2-9-3 TEL0256-52-8906
営業時間 9:00~14:00 定休日 月曜 金曜
(売り切れの場合もあります)

～鍋茶屋様のこだわり～

其の一

お米は加茂市産のコシヒカリ 100%

其の二

もち米とうるち米はその都度、
農家さんに精米してもらいます

加茂市にある 鍋茶屋 様をお訪ねしました

鍋茶屋様はおにぎりやおこわを製造・販売しているお店です。店内に入ると、「いらっしゃいませ」と温かな声で迎えられます。販売されているすべての商品はお米の甘さや素材のおいしさを感じる優しい味わいです。

鍋茶屋様イチオシのおにぎりの具材は梅干しです。この梅干しは鍋茶屋様の手作りで、疲れているときにピッタリの程よい酸味です。食材を生かしたい・食品ロスを減らしたいという思いから、梅干し用の梅を使い、店内に置かれているジャムやジュースも作っているそうです。どちらも爽やかな味わいが特徴です。

この鍋茶屋様のルーツは、昭和 56 年に現店主の安武輝子様のお母様が津川でスタートし、家族で運営していたお店だそうです。当時は、店内だけでなく阿賀野川サービスエリアの売店や磐越西線の SL 内でも商品を販売していたそうです。その後、ご主人の仕事の都合などにより、26 年営業した津川の店舗から、現在の加茂の店舗へ移転をして 12 年が経ちます。

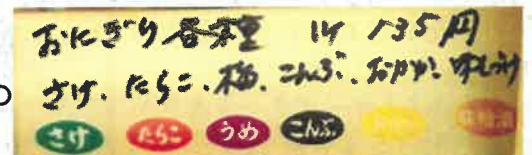
今は店内販売と地域のイベントや市内のお祭りなどでの注文を、パートの方、シルバー人材の方と数名で対応しているそうです。注文数によっては早朝から作り始めるそうで、三条での水害の際は早朝の 3 時頃から山菜おにぎり 350 個を作り、避難施設 7 か所に配布を行ったそうです。全員が 70 歳以上で体力的に大変だと思うこともあるそうですが、お客様からの「やめないで！」や「昔からのファンです」というお声が励みとなり頑張っているそうです。



山菜おこわと焼きおにぎりのセットをいただきました。山菜おこわは、タケノコ・ぜんまい・しいたけなどが入っています。10 月以降は、くりとしいたけ入りの栗おこわに変わります。焼きおにぎりは、その日に焼いたもので、香ばしい醤油の味がします。

お米一粒一粒がわかるほど優しく握っており、口の中で美味しさが広がります。

一番人気はその場で握ってくれる出来立てのおにぎりです。6 種類の中から選べます！



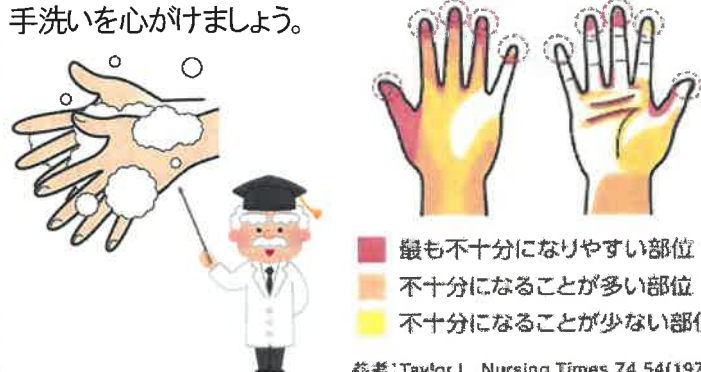
手洗いは大切です！！

みなさんは、食事の前に手洗いをしていますか？
食品を調理する時に手洗いを意識している方は多いと思いますが、食べる前はどうですか？

これからの時期流行する風邪やインフルエンザなどの感染症や、サルモネラやノロウイルスなどによる食中毒は主に人の手を介して感染すると言われています。

面倒だからと水だけで手洗いをしていませんか？
流水のみの手洗いでは手に残ったウイルス量は約 1/100、石鹸を泡立てた手洗いではウイルスは約 1/1000 と除去効果に差があります。

また、石鹸で手洗いをしても下の図のように洗い残しやすい部分もあります。少し意識をすることで手洗いの効果が大きく変わります。感染症・食中毒予防のために、一人一人が手洗いを心がけましょう。



参考：Taylor, L., Nursing Times, 74, 54 (1978)

お米の賞味期限？

購入したお米の袋をみると、精米年月日のみ記載されており、賞味期限・消費期限が記載されていません。では、**精米後美味しく食べられる期間**はどれくらいでしょうか？

一般的に春は 1 カ月、梅雨・夏は 3 週間、秋・冬は 2 カ月とわれています。精米後の白米は酸素に触れると酸化してしまいます。酸化をすると、

1) お米に含まれる酵素(澱粉を分解するアミラーゼ、タンパク質を分解するプロテアーゼ)の働きが失われる

⇒甘味やうま味が出てなくなる

2) お米の細胞組織が固くなる

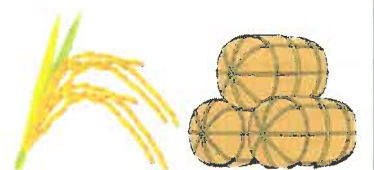
⇒硬くボソボソした食感になる

3) 脂肪分解酵素リパーゼによりお米の脂肪酸が分解される

⇒臭気成分のアルデヒドができる

風味や触感が大きく変わってしまいます。食卓に欠かすことが出来ないお米を美味しくいただくためには、出来るだけ酸素に触れないよう密閉した容器で保存することが大切です。

また、玄米は酸化しづらいので、食べる量を精米することもお勧めです。



県央のつぶやき

今回は加茂市の鍋茶屋様にお伺いしました。私自身以前からのファンで、今回お伺いした際は、ほとんどの商品が売り切れで残念でした。多くの方を魅了する優しい味わいのおにぎりです。お出かけのお供にも最適です。みなさんもおにぎりを食べるに足を運んでみてはいかがでしょうか？