



県央かわら版

第83号

令和元年11月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

ノロウイルスに注意！

【ノロウイルス13人食中毒飲食店を営業停止 名古屋市中村区】

名古屋市中村区は、中村区名駅の飲食店で食中毒が発生し、患者からノロウイルスが検出されたと発表しました。

食中毒が発生し、市保健所から営業禁止処分を受けたのは「炙焼小街 眺座（ちようざ）」。

保健所によると、食事をした13人が下痢や嘔吐などの症状を訴え、4人からノロウイルスが検出されました。現在は全員が快方に向かっているとのこと。

名古屋市内では今年、食中毒が過去2倍近く発生し、保健所は念入りに手洗いをすすよう呼びかけています。

参考・引用：0テレNEWS24

【児童ら45人が嘔吐・下痢でノロ検出 茨城県】

茨城県は、ひたちなか市立前渡小学校で児童ら45人が嘔吐や下痢の症状を訴えたと発表しました。7人の便からノロウイルスが検出され、県は感染性胃腸炎の集団発生とみています。重症者はおらず、全員快方に向かっています。

参考・引用：朝日新聞

PICK UP NEWS

アズキ加熱で血糖値抑制 三重大・井村屋 効果確認

三重大と井村屋は、アズキに含まれるポリフェノールの1種を加熱することで、血糖値の上昇を抑制する効果が高まることを確認したと発表しました。

ポリフェノールの血糖値抑制効果はこれまでも認められていましたが、加熱後の効果が分かったのは初めてのことです。

参考・引用：中部経済新

「湯せん調理」で温かい食事 災害時に水を節約

浜松市で「パッキングクッキング体験」と題して、湯せん調理の講座が開かれました。鍋に水を張って、カセットコンロにかけて調理を行います。

まずごはんは、耐熱のパックにお米を入れ、ペットボトルのお茶を入れて炊きます。

おかずは、切り干し大根をりんごジュースで戻すことで水を節約でき、ジュースの甘みが味になります。また電気がないと冷蔵庫に入っていた食品が無駄になりますが、こうした食品も入れることで腐らせる前に食べることができます。

さらにサバの味噌煮の缶詰とキャベツを合わせもう一品。手でちぎれば包丁やまな板を洗わず、使う水の節約にもなります。

ごはんも切り干し、サバ缶もいっぺんに調理できます。同時に複数の調理ができることや鍋のお湯を何度も使えることが湯せんの長所です。袋から直接食べたり食器にラップをかけたりすれば洗い物も出ません。

参考・引用：食品産業新聞社



ノロウイルスってなんだろう？

◆症状

腹痛、吐き気、嘔吐、下痢など。潜伏期間は1～2日。

◆感染経路

ノロウイルスが付着した食品を食べたり、ノロウイルス感染者の便や嘔吐物、それらに汚染された手などを介して経口感染する。

流行のピークは12月！
これからの時期
注意が必要です！！

参考・引用：感染症予防接種ナビ

ノロウイルス

予防の4原則

- ① もちこまない！
- ② ひろげない！
- ③ やっつける！
- ④ つけない！



欠けた包丁使用し 小学校給食調理



富山県富山市の小学校で給食の食材の下処理準備中、包丁が落下して刃が欠けたものの調理員が上司に報告せず、使用し続けていたことが分かりました。富山市教育委員会により、富山市の小学校で給食の食材を洗ったり切ったりする下処理の準備中、包丁が落下し、1ミリほど刃が欠ける事故がありました。

包丁は、まな板の上に調理員が置いていたということですが調理員が別の部屋で作業していた時に床に落ちたということです。

調理員は、先端の刃が欠けていることに気づき、その後床やシンクの中を掃除したということですが、刃は見つからなかったということです。

富山市教育委員会では、包丁の刃が欠けた場合、その包丁の使用を中止した上で複数の職員で刃のかけらを探すことをマニュアルで決めています。調理員は包丁を使い続け、調理後に行う器具などの点検の際にも「異常なし」と記録し、翌日も欠けた包丁を使ったということ。

翌日下処理の作業後、包丁が欠けていることに上司が気づき、刃のかけらを探したということですが今のところ見つからないということです。

富山市教育委員会学校保健課によりますと、刃のかけらが給食の食材に入った可能性はなく子どもたちに健康被害もないということです。

学校保健課は「児童に安全な給食を提供するために再発防止に向けて事故が起こった時の報告を徹底したい」としています。

参考・引用：NHK富山NEWS WEB

カマンベールチーズで認知症予防 世界初のヒト試験で可能性示唆

軽度認知障害の高齢者で、カマンベールチーズの摂取がBDNF（脳由来神経栄養因子）を上昇させることを確認しました。

明治はカマンベールの摂取による認知症予防の可能性を、世界初のヒト試験で見出しました。明治ホールディングスで行った100人規模のメデアセミナー「人生100年時代に考える認知症予防について」でカマンベールチーズの新たな可能性「」で発表したものです。

明治はこれまでカテゴリーシアNo.1のヨーグルトやチョコレートで、健康との可能性を明らかにし発表してきたが、今回チーズで初めて実現し、「今後はチーズ領域でも様々な健康効果を発表していく」（明治・谷口成常務）考え。

「ヒト試験」は、桜美林大学、東京都健康長寿医療センター、明治の共同研究グループが、軽度認知障害の高齢者に対し試験を行い、カマンベールチーズの摂取が記憶・学習などの認知機能との関連が報告されているBDNF（脳由来神経栄養因子）を上昇させることを確認した。これまでも、カマンベールチーズの摂取による認知症予防効果を示唆する基礎的な研究成果は報告されているが、今回の成果は世界で初めてヒトを対象とした試験で証明となり、注目度は高い。

同日は、桜美林大学老年学総合研究所の鈴木雄雄所長が基調講演し、認知症予防には軽度認知障害の段階から予防対策が重要なこと、脳の栄養とされるBDNF（脳由来神経栄養因子）は加齢や認知症で低下することを説明し、これまでの研究で「BDNFは運動により増加するが、食品介入の報告は少ない」と、今回のチーズでの研究による予防効果、可能性の発見が、社会的にも関心の高い内容であることを強調しました。

なお、同研究成果は今年9月に、老年学・老年医学分野で評価の高い国際科学雑誌「JAMDA」に、「カビ発酵チーズの摂取が軽度認知障害の地域在住日本人高齢女性のBDNFに及ぼす影響：ランダム化クロスオーバー比較試験」として論文掲載されました。

参考・引用：食品産業新聞社 ニュースWEB

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 0256(46) 8311

FAX 0256(46) 8310

Eメール info@kenoh-labo.or.jp

新潟県長岡市にある かじばの馬鹿力 様 をお訪ねしました



かじばの馬鹿力

〒940-0052 新潟県長岡市神田町 3-3-6
お問い合わせ先
電話：080-7541-1004



ご主人の趣味は 5 年ほど前から始めた三味線！以前鹿児島で生で聞いたときにかっこいい！と思い始められたそうです。とても5年前に始めたとは思われないほどの腕前の持ち主で、常連のお客様はご主人の三味線とたこ焼きを楽しみに来られる方もいるそうです。

今回は新潟県長岡市にある、今年の 7 月にオープンしたばかりのかじばの馬鹿力様にお伺いさせていただきました。以前から飲食業に携わり、本場大阪で 3 年間修業をしたご主人が満を持してオープンさせたそうです。奥様と 2 人で厨房と接客を行っており、3 歳になる娘さんもホールでお客様を御もてなし、アットホームな雰囲気のお店です。

ご主人は福井県出身ということですが、縁があり、長岡市で出店することになったそうです。たこ焼きを焼きつつ、立ち寄って頂いたお客様とのコミュニケーションを大切に、また寄りたいと思っていただけるように心を籠めて日々たこ焼きを焼いているそうです。



たこ焼き
6 個入り
ソース・
ネギのせ



メニューはたこ焼きをはじめ、イカ焼き、ペンチャ焼き、から揚げ、ソフトドリンクやビールなどの各種飲み物も提供しています。

たこ焼きは醤油や塩など選べるベースの味とネギやポン酢など様々なトッピングも選べるようになっています。そして一番の驚きがその価格です。たこ焼き 6 個入りで 300 円、12 個入りで 500 円という安さです。イカ焼きも 250 円とすべてのメニューがびっくりするほど安く提供されています。



イカ焼き

メニュー表



店名の由来は、とにかくインパクトのある名前、興味を持ってもらいたくてこの店名にされてそうです。

今回、たこ焼きとイカ焼きをいただきました。たこ焼きは上にたっぷりのついているネギに負けないくらい出汁の風味が良く、中のタコは生だこをボイルしたことにより、柔らかくとてもおいしかったです。焼き方にもこだわり、何個でも食べられるよう油はあまり使用せず、ふんわりと焼かれています。また、イカ焼きはもちもちの生地に少し濃いめの味付けでビールが何杯でも飲めてしまいそうな美味しさでした。新潟では珍しいペンチャ焼きも美味しくていいね！をしなくなる味です！

タコは栄養もタップリ

●豊富なタウリン

健康ドリンクなどに入っている成分の「タウリン」はタコの足 1 本に対しておよそ「1000mg」含まれているそうです。タコに含まれる豊富なタウリンには、コレステロールを低下させる働きがあるという研究結果もあり、動脈硬化予防、肝機能強化、認知症の予防効果が期待できます。

●ビタミンB2

脂質・糖質の代謝にすぐれたビタミンB2も非常に多く、他の魚の2～5倍含まれています。ビタミンB2には脂質の代謝をサポートし、粘膜や皮膚、髪を保護するとともに細胞を再生してくれるので眼精疲労や、お肌の調子が気になるときには積極的に食べたいですね。

その他にタンパク質も多く、良質で高栄養・低カロリーな食材です。コリコリとした食感のため、噛む回数が多くなり、少量で満腹感が得られるためダイエット効果も期待できます。ただしタコは、消化に時間がかかるので胃腸の弱い方は食べ過ぎに注意しましょう。体の調子を崩しがちな季節は、タコを程よく食事に取り入れて、快適に過ごしましょう。



県央のつぶやき

今回長岡の新たなグルメスポットを見つけてしまいました。すべてのメニューが美味しく且つ安い！私が取材中も何組も常連のお客様が来られ、オープンして半年にも関わらず、地域の皆様に愛され食べられている素晴らしい店でした。皆様も美味しいたこ焼きと三味線の音色を聴きに是非足を運んでみてください！

