

PICK UP NEWS

イオンが「お米のかわりに食べる野菜」の新商品を発表

イオンは12月11日、全国のグループ約3500店舗で「トップバリュお米のかわりに食べる6種の彩り野菜」（税別248円）を販売します。

「ごはんを野菜に置きかえる」をコンセプトにした冷凍食品「トップバリュお米のかわりに食べる」シリーズの新商品。

お米のかわりに食べる6種の彩り野菜は、カリフラワー、ズッキーニ、にんじん、黄色にんじん、ブロッコリー、ほうれん草といった6種類の野菜をお米サイズにカットした商品。電子レンジで解凍し、そのままごはんのかわりに主食にできます。

さまざまな野菜を使うことで、彩りが鮮やかになるだけでなく、栄養素をバランスよく摂取できるのがアピールポイント。これからの時期は、クリスマスメニューのアレンジにも使えるので、SNS映えもします。ごはん混ぜておにぎりにしたり、スープに混ぜて雑炊風に仕上げたりと、様々な食べ方の提案もしています。

イオンは18年11月、カリフラワーとブロッコリーをお米サイズに細かく刻んで冷凍した「お米のかわりに食べるカリフラワー/ブロッコリー」を発売。すると半年の想定販売数量を約1カ月で達成しました。「クセがないのでいろいろなごはん料理に代用できる」という声もあったそうです。

お米のかわりに食べる6種の彩り野菜は、ごはん1膳分（150グラム）と比較して、糖質量が20分の1に抑えられている。また3.9グラムの食物繊維が含まれている。摂取カロリーもごはんが252キロカロリーに対し、28キロカロリーとなっています。

参考・引用：IT media ビジネス ONLINE



兵庫県神戸市のホテルで結婚披露宴に出席した招待客のうち、少なくとも18人が下痢や腹痛などの症状を訴えていたことが分かりました。

保健所の調査の結果、調理スタッフの便から検出されたサポウイルスが患者のものとして一致したことから、集団食中毒と断定し、同ホテル本館調理場を食品衛生法にもとづいて3日間の営業停止処分としました。

集団食中毒が発生したのは、神戸市垂水区海岸通の「ホテルセトレ 神戸・舞子」。

神戸市によると、先月23日に同ホテルで行われた披露宴の出席者複数名が下痢などの症状を訴えていたという情報が寄せられました。そこで保健所が調査した結果、利用客66人のうち聞き取り調査できた22歳から67歳までの男女18人が発症していたことが判明。さらに症状がでない調理スタッフ2人の便から検出されたサポウイルスが、患者9人のものと同一遺伝子型であることが確認されたということです。

参考・引用：ハザードラボ

披露宴で食中毒 サポウイルス検出



第84号

令和元年12月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

サポウイルスとは??



ノロウイルスと同じ仲間の小腸で増殖するウイルス。

【症状】 嘔吐・下痢・発熱など。ノロウイルスと似ていて、判断が難しい。

【潜伏期間】 12～48時間

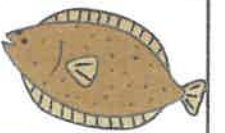
【注意】 発症してから2～4週間程度は便にウイルスが排出され続けるため、感染者の嘔吐物や便には直接触れず、汚れた衣類や寝具は熱湯や漂白剤で消毒してからほかの衣類と分けて洗濯することが望ましい。

豆知識

1997年に札幌の児童福祉施設で起きた胃腸炎の集団発生がきっかけで見つかったウイルスなので、当初は「サッポロウイルス」と名付けられたが、後に「サポウイルス」と登録された。

参考・引用：ハザードラボ/東京都福祉保健局

花の形の寄生虫 「クドア」で食中毒



富山県滑川市のレストランでヒラメのカルパッチョを食べた5人が嘔吐や下痢などの症状で医療機関を受診していたことが分かりました。患者の便から寄生虫の「クドア・セブテン」が検出され、県はこのレストランを営業停止処分としました。

食中毒が発生したのは、滑川市常磐町の「レストランエブリーズ」。

県によると黒部市内の医療機関から保健所に「食中毒の疑いがある患者がいる」という連絡があり、調査したところ、前日夕方に同店で食事した40代～50代の男女5人が食中毒症状を訴えて受診していたことが分かりました。

現在は全員、回復に向かっているとのこと。

クドア・セブテンは、花の形をした

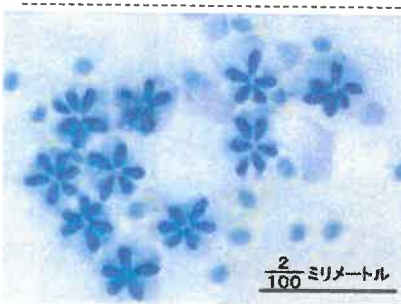


写真 クドア（引用：福井県HP）

ていて、ヒラメなどの魚の筋肉に寄生しており、刺身などで食べると2～20時間程度で下痢や嘔吐を引き起こします。

クドアが寄生しているヒラメは見た目に変化がなく、肉眼で確認することができません。

食中毒の予防には、マイナス20℃で4時間以上冷凍するか、75℃以上で中心まで5分以上しっかり加熱することが、病原性が失われることが確認されています。

参考・引用：ハザードラボ

もみじに意外な効果 血糖値上昇や脂肪吸収抑制



色鮮やかなもみじは私たちの目を楽しませてくれますが、もみじの葉にはさまざまな成分が含まれ、機能性食品としても注目されています。もみじの効果は、次のようなものがあります。

- 糖と油脂摂取後の脂肪吸収を抑制
- 血糖値上昇を抑制

もみじの葉に多く含まれているポリフェノールには、糖類の分解・吸収を抑制し、血糖値の上昇を防ぐ効果があります。

●健康リスクの改善作用

もみじの抽出物を摂取しているという血糖値レベル、血中インスリンレベル、また体重増加や中性脂肪、総コレステロールの上昇も抑えることができています。

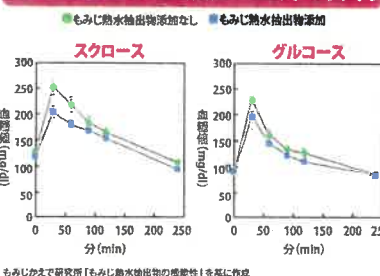
●目の機能改善

秋に葉が赤くなる「紅葉」は、葉の中で葉緑体を構成するクロロフィルが分解して、赤いアントシアニンが生成することによって起こります。アントシアニンは、ポリフェノールの一種。カシスに似た有効成分を持ち合わせ、抹消血流を活性にさせる働きにより、網膜の保護機能を高めるほか、血行改善、筋肉の緊張緩和、血圧低下など、様々な効果が期待されています。また、目の疲労を改善する効果も期待されています。

また、もみじの抽出物は、血糖値の上昇を抑制する効果があります。

参考・引用：WNIウエザーニュース

もみじ成分が血糖値の上昇を抑制



もみじ成分が血糖値の上昇を抑制

皆様からの情報・意見を待ちしております。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。取り上げていただくようお願いいたします。お気軽にご連絡ください。県央から版事務局

電話 0256(46)831101
FAX 0256(46)831101
Eメール info@kenoh-labo.jp

新潟県三条市にある **こくわ酒本舗 様** をお訪ねしました



こくわ酒本舗

新潟県三条市大平 910
お問い合わせ先
090-3142-9082



この大きなタンクに
アルコール 500ℓ
こくわの実 500kg
を入れます

実を漬けたまま 4 カ月、
取り除いて半年以上熟成します



キレイなコハク色に！
着色料は
一切使用していません！

完成！



キウイフルーツに似た
こくわ本来の香りと甘さが
広がります！

こくわってな～に？

こくわは、マタタビ科の植物で別名「サルナシ」とも呼ばれます。サルナシと言う呼び名は「猿が好んで食べる果実」や「猿が梨と間違えて食べる果実」など諸説あるそうです。また、味が大変良くあまり見かけることがないことから「幻の果実」とも呼ばれます。

こくわの実は 9 月下旬から 11 月上旬にかけて収穫時期を迎えます。完熟したこくわは、糖度が 25 度にもなりますが、酸味が強いので甘すぎず品のある甘さです。

また、こくわを改良したものがキウイフルーツです。

写真のように、断面図はそっくりです！

(左がこくわ、右がキウイフルーツ)

時期になると、道の駅 漢学の里で生のこくわが販売されています。



現在は、こくわ酒本舗様と道の駅漢学の里様で販売中。今後は、

ただいまと様 三条地場産業振興センター様
地元の酒屋 で取り扱う予定です。

三条のお土産として展開していきたいそうです。

県央のつぶやき

今回、三条市下田のこくわ酒本舗様に伺いました。試行錯誤ながらここまでたどり着いたため、愛情がたっぷりつまったこくわ酒です。

皆さんも、飲んでみてはいかがでしょうか？お土産にもおすすめです！

こくわの栄養

こくわは、栄養価が高いことから、「スーパーフード」や「不老不死の果実」と言われています。

●レモン約 10 個分のビタミン C！？

ビタミン C は美容のためのビタミンとして知られており、こくわ 1 個には 140mg 含まれているそうです。体内の細胞と細胞の間を結ぶコラーゲンを作るのに不可欠です。皮膚や粘膜の健康維持に役立ちます。また、抗酸化作用もあるので、有害な活性酸素から体を守り、動脈硬化や心疾患の予防も期待できます。酸っぱいイメージが強いビタミン C ですが実はあまり酸味はなく、レモン等が酸っぱいのは一緒に含まれているクエン酸の酸味です。

●タンパク質分解酵素 アクチニジン

こくわに含まれるタンパク質の 50% 程度を占めているのが、アクチニジンです。

アクチニジンは、ゼラチンや肉等のタンパク質の他にも、乳タンパク質や、卵や小麦に含まれるタンパク質など、様々な食品タンパク質に分解作用を示すそうで、消化促進効果があると言われています。

