

横田基地近くの井戸から有害物質

米国の飲用水基準19倍

米軍横田基地(東京都福生市など)周辺で有害物質の漏出の有無を調べるため、都が監視地点に定めている井戸で、高濃度の有機フッ素化合物が検出されていたことがわかりました。うち1か所の濃度は、米国での飲み水について勧告値の19倍を検出。都によると、検出時、井戸の所有者は飲用に使用していなかったといいます。

検出されたのは、ペルフルオロオクタンスルホン酸(PFOS(ピーフオス))とペルフルオロオクタンスルホン酸(PFOA(ピーフオア))。米環境保護局は飲み水の品質管理の目安となる勧告値を、両物質の合計で1リットルあたり70ナノグラム(ナノは10億分の1)と定めています。1日2リットルを70年飲んでも健康に影響がない値とされています。国内では厚労省が、米勧告値にあたる目標値を今年春をめどに設ける方向で検討しています。

参考・引用：朝日新聞



PICK UP NEWS

京都の女子高生 サメバーガーを開発!!

海洋高(京都府宮津市上) 食品経済コース3年の原美咲さん(17)が低利用魚のホシザメを使った「シャークハンバーガー」で本年度の「シーフード料理コンクール」の「プロを目指す学生部門」で水産庁長官賞を受賞しました。最優秀賞に次ぐ賞で、低利用資源を有効活用した点などが評価されました。

同コンクールは魚介藻料理のPRなどを目的に全国漁業協同組合連合会が主催しています。2部門あり、学生部門には全国から1498作品の応募がありました。

同高は、独特の臭いによって敬遠されているサメの普及にかねてから取り組んでおり、原さんは教諭に勧められてハンバーガーを出品しました。同級生たちと考えたレシピを基にホシザメの臭いを抑えるためレモン果汁を加えるなど改良しました。原さんは「水産業に貢献することが大切だと思っているので賞をもらえたことは大きい。サメを食べる文化が広がってほしい。」と話しました。

参考・引用：京都新聞

豚コレラ、「豚熱」に 法律上の名称変更 農水省

農林水産省は、家畜伝染病「豚コレラ(CSF)」の法律上の名称を「豚熱(ぶたねつ)」に変更すると発表しました。

日本獣医学会の提言を受け、来年の通常国会に提出する予定の家畜伝染病予防法改正案で新しい名称に切り替えます。CSFの呼称は引き続き使われます。

豚コレラについては、与党から「経口感染症『コレラ』のイメージが強い」と指摘され、農水省が日本獣医学会に新名称の検討を要請しました。

アジアで猛威を振るう「アメリカ豚コレラ(ASF)」も法律上、「アメリカ豚熱」とします。

参考・引用：京都新聞

カンピロバクター菌とは

好気性(酸素が少しある環境を好む)で増殖できる温度域は30~46℃。主な生息場所はウシ・ブタ・ニワトリなどの動物の消化管内で、これらのふん便から検出されることがあります。

●症状・下痢、腹痛及び発熱で頭痛やめまいが起こることもあり、初期症状は風邪と似ている

●潜伏期間・発症まで2~7日 他の食中毒に比べ長い

充分な加熱・調理器具や手指の衛生管理に注意しましょう!!

参考・引用：東京都福祉保健局

●茅野の男性2人 鶏肉の加熱不十分
長野県は茅野市在住の10代男性2人がカンピロバクターによる食中毒になったと発表しました。2人とも快方に向かっているといいますが、菌を排出したと発表し、3日間の営業停止処分としました。

●京都の飲食店
フイレ肉や鶏肝コンフィなど、2人が下痢や発熱なイル肉や鶏肝コンフィ、鮮魚などを食べたといいます。参考・引用：毎日新聞

カンピロバクター菌による食中毒 ニュース



福島県産食材で「宇宙食」 新たな産業構築へ

福島県産食材で宇宙食を開発するプロジェクトが郡山市で始まりました。同市に工学部を置く日大が発表し、県内の生産者や食品加工業者による研究会づくりに着手しました。原発事故に伴う県産農林水産物の輸入規制が続く中、風評払拭や本県の新たな成長産業の構築につなげる狙いです。

同市で、プロジェクトの勉強会が開かれ、県内の約20社が参加しました。宇宙航空研究開発機構(JAXA)の担当者らが宇宙日本食の認証制度や宇宙飛行での人体の変化について説明しました。

来年度の早い段階で自治体なども巻き込んだ形で研究会を設立し、メニュー開発に入る予定です。県内ではすでにレトルト食品の製造業者や酒造会社などが、福島県産食材で宇宙食を開発するプロジェクトに力を入れている企業もあり、連携を深めていく。

風評払拭に加え、優れた宇宙食は防災食や介護食にもなるため、本県の新たな成長産業として根付かせたい考えです。事業を立案した同大産官学連携知財センターの小野洋一氏は「福島県の果物や郷土食を宇宙飛行士が食べている姿などが動画などで世界に広がれば、復興への大きな後押しになる」と話しました。

参考・引用：福島民友新聞



健康・美容に良く
乳アレルギーを
持つ人中心に支持
「豆乳グルト」シリーズ

ユズ果汁に
腸内環境
改善効果

マルサンアイの「豆乳グルト」シリーズは右肩上がり成長しており、前期(19年9月期)も20.1%伸長しました。豆乳グルトは、豆乳を100%使い、植物性乳酸菌(TU4408)で発酵させたヨーグルト風の発酵豆乳食品。コレステロールゼロ、砂糖と乳成分は不使用で、一般のヨーグルトに比べて低カロリー、低糖質で大豆イソフラボンも豊富に含まれています。酸味が少なくマイルドでさっぱりとした味わいです。

豆乳ユーザ「健康・美容を気にする人、アレルギーを持つ人を中心」に支持されています。2019年で販売9周年を迎えた豆乳グルト。豆乳ヨーグルトブランドとして走り続けています。

参考・引用：食品産業新聞社



ユズ果汁について研究する高知大学医学部と馬路村農協が新たな実験結果をもとに新商品を開発しました。腸内環境を改善する効果があるという、ユズ果汁で便秘解消が期待されます。

新商品の「ゆずちゃんゼリー」はユズ果汁と水溶性食物繊維β-グルカンが含まれる腸内環境改善食品です。

高知大学と馬路村農協は10年前からユズの成分の研究に共同で取り組んできました。記者会見ではユズ果汁を使った実験結果が発表されました。この中で20代から70代の健康者にゆずちゃんゼリーを3か月間、1日1、2個食べてもらった結果、排便量の増加が認められたこと。マウスに4週間ユズ果汁を飲ませた結果、腸内の乳酸菌の数が増加し、排便量が増加したことが説明されました。乳酸菌には腸内環境改善以外にも、糖尿病予防など様々な効果が期待されており、実験により血糖値が低下したことも報告されました。

「ゆずちゃんゼリー」は馬路村農協のホームページで販売されているほか、高知市南久保にあるアンテナショップでも購入できるといいます。

参考・引用：テレビ高知

皆様からの情報・ご意見をお待ちしております
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 02556(46) 8311
FAX 02556(46) 8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp

新潟県新潟市にある のんぴーりサックス 様 をお訪ねしました



今回は新潟県新潟市西区にある特定非営利活動法人 のんぴーり青山の会 のんぴーりサックス 様にお伺いさせて頂きました。

PONPONこんにゃくを作っているのんぴーりサックス様は、新潟市西区で活動している障害福祉サービス事業所です。主に知的障がいを持つ利用者さんたちが働く場所として、手作りこんにゃくの製造・販売を行っています。こんにゃく作りに対する姿勢はプロの職人。それぞれが持つ力を活かし、日々美味しいこんにゃく作りを目指しているそうです。そして、PONPONこんにゃくの美味しさを皆様に伝えるため、各地の産直市場や公共施設、地域イベントなどで試食販売を行っています。製造者が自らの手で販売し、一人ひとりのお客様と関わることで、社会とのつながりを大切にしたいと考えています。また、障がい者が社会の中で働いているということ、実感できる世界にしたいという思いで、これからも美味しいPONPONこんにゃくを作って自分たちの手で販売する活動を続けていかれるそうです。

特定非営利活動法人
のんぴーり青山の会
のんぴーりサックス

〒950-2022

新潟県新潟市西区小針 5-26-2

TEL : 025-230-5747

FAX : 025-374-3977

Web : nonpiri.org

facebook

www.facebook.com/nonpirisakksu



PONPONこんにゃくの特徴

◆ 長所

- ① 1つ1つの目で見て、人の手で作っているのだから「のんぴーりサックスのみんな」の愛情が伝わります。
- ② 群馬県渋川市の生方(うぶかた)さんこだわりの「こんにゃくいも」から作っています。
- ③ 新潟県阿賀野市の五頭山のきれいな湧き水を使っています。
- ④ 時間をかけて流水しているのだからこんにゃく独特の臭いがまったくありません。
- ⑤ 芋の甘みを感じられます。
- ⑥ お刺身で食べられます。
- ⑦ うれしいヘルシーな食材です。
- ⑧ とにかくおいしいのです。

◆ 短所

- ① 生のこんにゃくは賞味期限が短いです。
- ② 気温や水温で硬さが変わります。
- ③ 手作りのため形が個性的です。



現在、のんぴーりサックス様で製造されている商品は新潟市中央区のキラキラマーケット様やピカリ産直市場お富さんピア万代店様、阿賀野市の自然堂様や五頭山麓うらの森様などで販売されています！



おしゃれに、おいしく、楽しもう！ PONPONこんにゃく×野菜

お酢と数種類のブレンドスパイス、そして新鮮な旬の野菜がPONPONこんにゃくと一緒になった「NYACULUS(にゃくるす)」が新しく発売されました！旬の新鮮野菜から出たうまみが液にプラスされ、そのうまみのすべてがこんにゃくに染み込んでいきます。完全手練にこだわった刺身こんにゃくの一番の特徴は気泡です。この気泡が無数にあることで、味がしっかりと染み込んで触感まで柔らかくしてくれます。

『きのこ×PONPONこんにゃく』(季節限定)・・・780円

『ミックス野菜×PONPONこんにゃく』・・・780円

『PONPONこんにゃく』・・・680円

『根菜×PONPONこんにゃく』(季節限定)・・・680円

季節限定を含めると現在4種類のNYACULUSが発売されています！

毎月開催のイベント・・・「わくわく市」！

のんぴーりサックス様とのんぴーり青山様で毎月1回、のんぴーり青山様の事業所に併設された店舗でわくわく市が開催されています。ここではのんぴーりサックス様やのんぴーり青山様で製造しているこんにゃくやケーキやクッキーなどの焼き菓子の他にわくわく市限定イベントのメイン商品として宮城県のある有名な障がい者事業所である「蔵王すずしろ」様が製造する豆腐やのんぴーり様の季節限定のスイーツや惣菜なども販売されます。

わくわく市を開催するにあたって、毎月利用者の皆さんで近隣の住宅や学校関係者、企業などにポスティングを行っているそうです。そうした地道な活動の結果、毎月100人あまりの人たちが店舗に来てくださるようになったそうです。毎回発行しているチラシの裏面は注文票にもなっているため、事前に商品を予約してくださる常連さんもどんどん増えてきているそうです。

2月のわくわく市の開催日は2月13日(木)9:00～17:00です。お問い合わせはのんぴーり青山の会・のんぴーり青山 新潟市西区浦山1-5-17 TEL:025-265-5070まで。

こんにゃくは昔から「胃のほうき」と言われてきました。これは、食物繊維の豊富なこんにゃくを食べることで体に不必要なものを掃除する、という意味です。

◆ コンニャクマンナン

コンニャクイモにはコンニャクマンナン(グルコマンナン)が含まれており、石灰などのアルカリ性水溶液を加える事で凝固させ、コンニャクとなります。このコンニャクマンナンは体内で消化されない食物繊維で、胃や腸の中で水分を吸って膨張し、便秘解消や血糖値の上昇を抑える効果があるとされています。

◆ ダイエット効果

コンニャクイモを加工したコンニャクには炭水化物をはじめビタミン類など栄養らしきものが極僅かしか含まれていません。当然カロリーも100g食べても7kcalしかないんです。また、体内に入ってから膨らむので、満腹感が得られると共に、便通も良くなり、ダイエット効果が期待できると言われています。

◆ 食べ過ぎは良くない

何事も程々というように、コンニャクもこればかり沢山食べ過ぎでは身体によくないようです。バランスよく栄養も取る必要がある事と、コンニャクを大量に食べると腸閉塞になる場合もあるそうです。

県央のつぶやき

のんぴーりサックス様ではPONPONこんにゃくの製造やわくわく市の他にも、企業や小学校、専門学校、老人ホームなどへも訪問販売を行っているそうです。また、施設外労働として、枝豆や小松菜の包装作業や、ワイン用のブドウの収穫作業など、様々な活動を行っているそうです。そうした活動のおかげで、利用者の皆さんは自信が付き、より仕事を楽しく行っているそうです。

今回ご紹介したNYACULUSも今までにないような商品となっています。皆様もご自宅用やお土産に是非買ってみたいいかがでしょうか！

