



県央かわら版

第87号

令和2年3月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

アニサキス食中毒 佐賀県武雄市の飲食店

佐賀県武雄市内の飲食店で購入したすしを食べた男性がアニサキスによる食中毒と確認され、県はこの店のすしコーナーを1日間、営業停止処分としました。

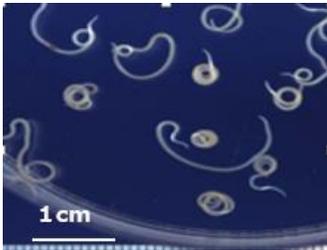
佐賀県によりまずと、武雄市のダイレックス武雄店にある飲食店幸楽海鮮で購入したすしを食べた30代の男性が腹痛を訴え、アニサキスによる食中毒と確認されました。男性の症状は回復しているということです。

参考・引用：佐賀テレビ

アニサキスとは…？

- 【特徴】寄生虫の1種。長さ2～3cm。幅0.5～1mm。
- 【原因】アニサキスが寄生している魚介類を生で食べると、アニサキスが胃壁や腸壁に刺入して食中毒を発症。
- 【対策】◆新鮮な魚を選ぶ。◆内臓を生で食べない。◆目視で確認してアニサキスを除去する。

参考・引用：厚生労働省



1cm

レジオネラ属菌とは…？

- 【特徴】自然界（河川、温泉、土壌など）に生息している細菌。
- 【原因】レジオネラ属菌に汚染されたエアロゾル（細かい霧やしぶき）の吸引。おもに冷却塔水、加湿器、循環式浴槽など。感染するとレジオネラ肺炎などを引き起こす。
- 【対策】加湿器は毎日水を交換。循環式浴槽は定期的に清掃することが大切！

参考・引用：徳島新聞



参考・引用：公益社団法人 日本冷凍空調学会

かもだ岬温泉が営業停止 レジオネラ菌 検出

徳島県阿南市が運営する「かもだ岬温泉保護センター」（椿町）の浴槽から、国が定めた基準値を超えるレジオネラ菌が検出されました。施設は営業を休止。再開は未定との事です。利用客の健康被害は確認されていません。

市によると、採取した浴槽水から基準値（100ミリリットル当たり、10CFU未満）を上回る10CFUのレジオネラ菌が検出されました。市商工観光課は「利用者の安全を第一に考えて清掃方法などを見直し、再発防止に努める」とコメントしています。

ビーガン食向け商品 続々発売

●お米のヨーグルト
「ビーガン食」認定
「発酵のまち」を打ち出す滋賀県高島市の事業所が開発した米粉素材の発酵食品が、動物由来の食品を一切食べない「ビーガン」に対する食品として民間認証団体から認証を受けました。

●史上最高のまつたり感
ギリシャヨーグルト的な豆腐を発売
相模屋食料（本社…群馬県前橋市）は「BEYOND TOFU Style」と「BEYOND TOFU Greek style」を発売しました。

食品製造などを手掛ける「ヤサカ」（同市今津町の「アレロン」）は、コメ由来の乳酸菌を使って発酵させた伝統食品、ふなずしをヒントに、県内産米を主原料に乳酸発酵させた「お米のヨーグルト」です。

同商品は、ギリシャヨーグルトのようなまつたり、もっちり、クリーミーな食感が特長の豆腐。手軽に植物性たんぱく質を摂取できます。

申請準備は昨年6月の新工場開設を機に開始。今年1月に認証団体「NPO法人ベジプロジェクトジャパン」から卵不使用の「マヨネーズ」など関連商品7点を含め認証を受けたそうです。

内容量は1個100g。カロリーはそれぞれ135キロカロリー、149キロカロリー。価格は158円（税別）。

参考・引用：みんなの経済新聞



PICK UP NEWS

栄養そのまま！？ 電気で殺菌

山形大学の南谷靖史准教授(56)は霧状にした青汁に約1万ボルトの高電圧をかけることで、主要な栄養素を損なうことなく殺菌(液中電界殺菌)できる仕組みを考案し、2019年度の科学技術振興機構(JST)の研究成果最適展開支援プログラム(A-STEP)に採択されました。新技術により、青汁の栄養素を余すことなく摂取できるようになるほか、乳飲料にも応用でき、より「搾りたて」に近い味が楽しめるようになるといいます。

青汁は豊富な栄養素を手軽に摂取できる健康食品としてブームとなっていますが、生野菜を使うため土壌由来の細菌が混入しやすく、市場に出回っている製品は加熱殺菌しています。加熱殺菌は熱に弱い酵素などの栄養素も同時に破壊するので、味と風味が損なわれる問題がありました。

南谷准教授が目をつけたのは高電圧による殺菌です。高い高電圧を細菌の細胞膜にかけることで膜を破壊し、死滅させる仕組み。細菌を除去し、素材本来の味、風味も保たれる「いいとこ取り」の処理だといいます。

技術のポイントは青汁を霧状にすることです。液状のままだと、殺菌処理するのに多くのエネルギーが必要ですが霧状ならば表面積が大きくなることなどから、効率性が向上するといいます。

今後は青汁を殺菌処理するのに最適な霧(水滴の大きさ)は何かを突き止めるのが課題となっています。

参考・引用：山形新聞



食用カイコ×ハンバーガー 表参道に期間限定オープン

東京都表参道に、カイコのさなぎを原料にした次世代食品「シルクフード」の販売店が期間限定でオープンしました。出店した都内の企業は、海外産原料を使う一方、国内産の比率を高めるため、確氷製糸(群馬県安中市)のカイコで新メニューの開発も進めています。牛や豚に代わる有望なタンパク源として世界的に注目されている昆虫食分野で、カイコに新たな需要が生まれれば、繭生産量の減少が続く養蚕業にとって明光となりそうです。

最先端の流行を発信する街、表参道にオープンした「シルクフードラボ」は、カイコのさなぎのペーパーストを原料にしたハンバーガー(1100円)やケーキ(500円)などを販売しています。出店したエリィ(東京都中央区)は創業して間もないスタートアップ企業。昆虫食という群馬県内ではイナゴなどの伝統食でしかなじみがない中、一般の家庭と変わらない美しい見た目に加え、おいしさを最も重視したそうです。

2019年度の県内繭生産量が戦後最小の35.99トンとなる中、県蚕糸園芸課は「これまで副産物とされてきた、さなぎが注目されることで繭に付加価値が生まれ、養蚕の好影響が期待できる」と話しています。

国連食糧農業機関が2013年に公表した報告書では、昆虫類は良質なタンパク質やカルシウムを多く含み、人口増加に伴う世界の食糧問題対策へ活用することを推奨しています。牛肉と同等のタンパク質を得るのに必要な飼料も大幅に抑えられ、畜産品に比べてエコな次世代食品として注目されています。

表参道の店舗は5月末まで営業。抵抗感が強い昆虫食の市場調査を進め、今後の普及につながる戦略となりそうです。

参考・引用：上毛新聞

皆様からの情報・ご意見をお待ちしております

県央かわら版では、食品・環境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 株式会社 美松様 をお訪ねしました



今回は新潟県長岡市に本社を置き、今年創業 60 周年を迎える洋菓子チェーン店ガウ専科を運営している美松様へお伺いしました。

美松様は戦後、焼け野原となった長岡で、家族で楽しめる場所を作りたいという想いから創業したそうです。当時の地元では和菓子が主流で洋菓子の文化はほとんどなかったそうです。新潟を愛する洋菓子店として長岡の復興と共に営業を続けてきたそうです。お客様への”ありがとう”の思いと、これからもお客様が笑顔になる「感謝の心がこもったお菓子」を作り続けています。

ガウ専科

美松様は新潟を愛する洋菓子店として 1991 年 6 月に「ガウ専科本店」をオープンしました。現在新潟県内に 13 店舗を展開しています。

「ガウ専科」ではお客様が笑顔になるお菓子、お客様が自慢できる新潟らしいお菓子作りに挑戦してきました。

1 番人気は長岡の夏の風物詩である”長岡の大花火”の正三尺玉をかたどった「長岡花火パイ」だそうです。サクサクとした軽い食感と、香ばしいバターのかりの美味しさが味わえます。

新潟県を代表する果物と言えば西洋梨”ル・レクチェ”です。ふわふわ生地にそのル・レクチェの大きな果肉を使用し、コクのあるキャラメルカスタードクリームをはさみ込んだしっとりとした口あたりに焼き上げた「新潟県産キャラメルル・レクチェ」はお土産品として大人気です。

雪国・新潟の名物として誕生したのが「白銀サンタ」です。白銀サンタは姿かたちがかわいいと女性に大人気のお土産です。2016 年には女性が選ぶ新潟駅の人気土産品として「新潟県産キャラメルル・レクチェ」が 1 位、「白銀サンタ」が 3 位に選ばれています。



2020 ガウ専科の春便り 苺ロール

この時期ならではの芳醇な苺、フレッシュでコクのある生クリーム、新鮮な卵を使ったスポンジ、この 3 つの美味しさと香りを、封じ込めるように製法にこだわったオリジナルロールケーキです。

3月5日～4月中旬までの期間限定販売です！

16cm ¥1,250(税込) 24cm ¥1,560(税込)

お待たせ致しました！
まるで苺畑のような
春の大人気ロールが
今年もやってきます。



長岡の風物詩 サンキューまつり

毎年 2 月と 11 月になると雪降る街にぎわいを見せる「創業祭サンキューまつり」。「お客様に感謝の気持ちを伝えたい」という創業者の想いから始まった「サンキューまつり」では、創業当時と変わらず今もシュークリームが 1 コ 39 円という本体価格で販売されており、美松の 39 シュークリームは長岡の秋～冬の風物詩となっています。

今回お話を伺った担当者様のお話では過去に 55 箱(550 コ)ものシュークリームを買われていったお客様がいたそうです。

39 シュークリームを
求める長蛇の列



アレルギーのある方たちにも食べられるお菓子

「ガウ専科」様ではアレルギーのあるお子様たちにも、みんなと同じように、安心して美味しいお菓子を食べてもらいたい、という想いから、ノーアレルギー商品専用工場(新潟県初)を建てられました。専用工場なのでコンタミネーションは起こりません。新潟県産米粉を使った「米粉クッキー」は小麦、乳、卵等のアレルギー物質 27 品目不使用です。ココナッツ風味の米粉クッキーに色とりどりのグレースコーティングをして、見た目も楽しく仕上げてあります。米粉スポンジで苺をサンドし、豆乳クリームを使用した「ノンアレルギーデコレーションケーキ」は 7 大アレルゲン不使用です。

ノーアレルギー商品に関してはガウ専科ヴィエールヴィヴァン店(新潟県長岡市古正寺 3-15-8 TEL:0258-25-8100)までお問い合わせください。



株式会社 美松

〒940-0062
新潟県長岡市大手通 2-4-1
TEL : 0258-61-2333

食物アレルギーってなんだろう？

◆食物アレルギーとは？

本来は体を異物から守る免疫機能が、特定の食べ物に含まれる「アレルゲン(アレルギーの原因となる物質)」に過剰に反応してしまうことを言います。

◆食物アレルギーの主な症状は？

食物アレルギーにはいくつかのタイプがあります。即時型食物アレルギー、口腔アレルギー症候群、食物依存性運動誘発アナフィラキシー、新生児・乳児消化器アレルギーなどがあり、人により様々な症状が出ます。

◆原因となる食べ物？

鶏卵、牛乳、小麦は「3 大アレルゲン」と呼ばれ、アレルゲン食品としての割合が多くなっています。他にも、サバやイカなどの魚介類やカニやエビなどの甲殻類、バナナやキウイフルーツなどの果物、大豆、落花生、そばなどがあります。



食物アレルギーの主な症状



県央のつぶやき

お客様が笑顔になれるお菓子を作り続けて 60 年の美松様は、県外の方へのお土産にも新潟の良さを感じて頂けるようなお土産も沢山作られています。また、アレルギーフリーのお菓子は今までケーキなど食べられなかった多くの方を笑顔にしていけるお菓子だと思いました。

季節限定のロールケーキや 39 シュークリームは私も毎回楽しみにしています。

多くの美味しいお菓子を皆様もぜひ一度ご賞味ください！