

新型コロナ

ウイルス

感染が拡大している新型コロナウイルス感染症。

感染経路は現在2つ考えられています。

1. 飛沫感染

感染者の飛沫（くしゃみ、咳、つばなど）と一緒にウイルスが放出。他者がそのウイルスを口や鼻から吸い込んで感染。

（主な感染場所：満員電車など人が多く集まる場所）

2. 接触感染

感染者がくしゃみや咳を手で押さえた後、その手で周りのものに触れてウイルスが付着。それを別の人が触るとウイルスが付着し、その手で鼻や口を触って粘膜から感染。

（主な感染場所：電車やバスのつり革、ドアノブ、スイッチなど）

感染拡大防止のため厚生労働省では手洗い・マスク着用を含む咳エチケット・集団感染を起こさないための3密（密閉空間、密集場所、密接場面）に注意するよう求めています。

参考・引用：SARAYA 厚生労働省

感染症対策

へのご協力をお願いします

新型コロナウイルスを含む感染症対策の基本は、「手洗い」や「マスクの着用を含む咳エチケット」です。

①手洗い

正しい手の洗い方

手洗いの前に、爪は短く切っておきましょう。時計や指輪は外しておきましょう。



石けんで洗い終わったら、十分に水で洗い、清潔なタオルやペーパータオルでよく拭き取って乾かします。

②咳エチケット

3つの咳エチケット

電車や職場、学校など人が集まるところでやる



正しいマスクの着用



首相官邸
Prime Minister's Office of Japan
厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

詳しい情報はこちら

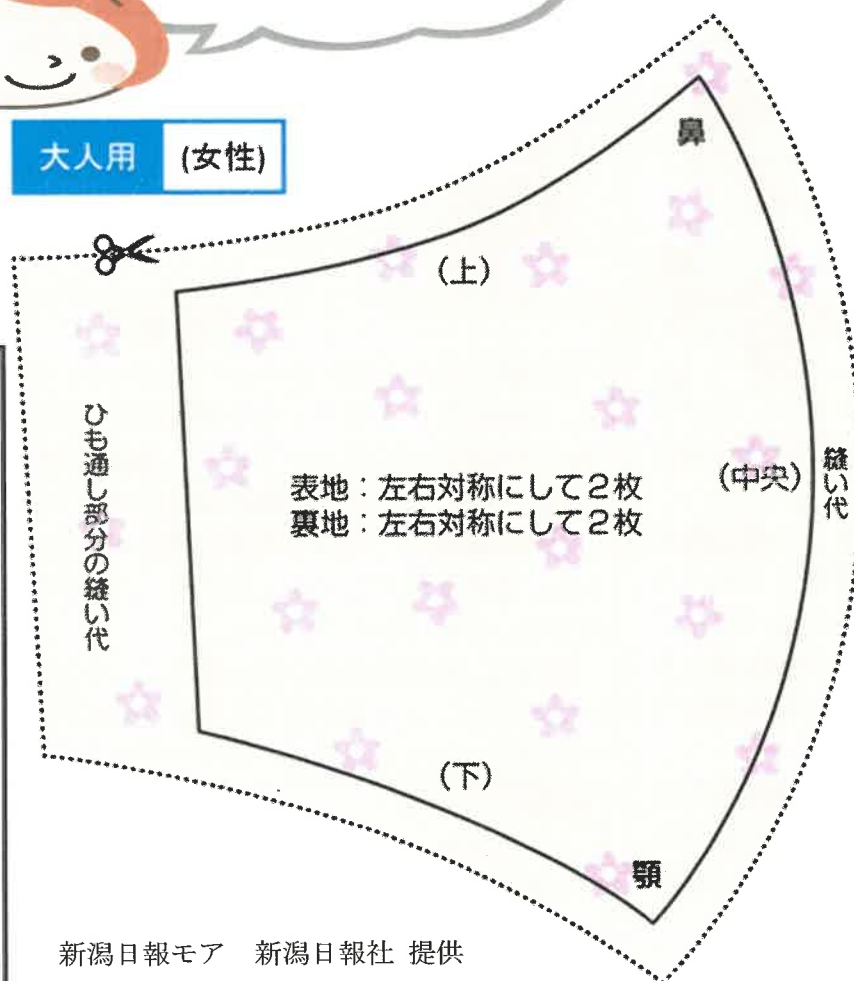
厚労省

検索



マスクを上手に作って コロナを防ごう!!!

大人用 (女性)



《立体マスクの作り方》

- ① 左右対称になるよう、二つ折りにした生地型紙を合わせ、表地と裏地を2枚ずつ計4枚カットする。
- ② 表地、裏地ともに中表にして中央部分を縫う。カーブ部分の縫い代に複数切り込みを入れる。
- ③ ②の表地と裏地を中表にして合わせ、上下を縫う。同様に縫い代部分に切り込みを入れ、表に返す。
- ④ マスクひも部分の縫い代を三つ折りにして、通し口を作り、ひもを通す。

《正しいつけ方と洗い方》

マスクだけでは感染を予防できないが、効果的に使うには、正しい着け方をしたい。

県立看護大学の山岸美奈子助教(基礎看護学)は、

- ① 着ける前に手を洗う
- ② 鼻の形に合わせて隙間を防ぐ
- ③ 鼻の部分を押さえ顎を包むようにフィットさせる

と説明。「自分の飛沫でウイルスを広げるのを防ぐため、鼻や頬の隙間をなくしてほしい」と話す。

使い捨てマスクの品薄で、手作りマスクを洗って繰り返し使う人も多い。山岸助教は「1枚ずつ衣料用中性洗剤でやさしくもみ洗いし、十分にすすいでよく乾かす。洗濯機では縮んでしまう場合がある」とアドバイスした。

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。取り上げていたいただきたいものや、旬な話題等がありましたら、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



新潟県三条市にある 株式会社 マルヨネ 様 をお訪ねしました

今回は新潟県三条市にある株式会社マルヨネ様へお伺いしました。マルヨネ様は明治7年に創業し、焼き麩の製造・販売を行っています。焼き麩の中でも、車麩は全国でトップシェアを誇っています。

創業から146年経つ現在でも、手間を惜しまず手作業で作っているそうです。

この手作業だから生まれる車麩の食感と旨みと手作業にこだわる誠実さが地元だけでなく、全国的にも愛され続ける秘訣のようです。「これからも手作りにこだわり、新潟伝統の味を守っていきたい」そうです。



グルテンに水や小麦粉を加えて生地を作ります。

その日の気温や湿度、材料産地や状態を考慮して、加える水の量を調整します。職人の技が光ります。



長さ2mもある金属の棒に手作業で麩の生地を巻き付けています。

生地を伸ばしながらしっかりと巻き付けるのがポイントです。ここでも熟練の職人の技が光ります！



麩を焼く作業は直火で行います。

夏場の室内が50℃に達することもあるそうで、体力勝負の現場です。



全国的車麩

車麩自体は沖縄や山形など他の地域でも作られています。4回巻いて焼く車麩は新潟県の特徴で全国的にも珍しいそうです。

マルヨネ様の車麩は手作業で生地を丁寧に巻き直火で焼くことで、キメの細かい車麩になっています。料理した時に煮崩れしにくく、口当たりが滑らかなことが特徴です。



新潟県



山形県



沖縄県

マルヨネ様の店頭やホームページでは、料理方法は煮物のみのイメージを打破するために、車麩を使った様々な料理レシピが考案され、紹介されています。また、地元のお菓子屋さんコラボしたラスクも取り扱っています。



車麩を使ったレシピ ～麩と豚挽肉の葛かき～

材料(5人前)

車麩 5枚 豚挽肉 100g サラダオイル 大さじ1 片栗粉 大さじ2～3
 ダシ 800cc みりん 100cc 醤油 大さじ5 水 大さじ4～6
 砂糖 大さじ2 グリンピース 大さじ2～3

作り方

1. 車麩を水に浸しよく戻して、軽くしぼり6等分に切る。
2. みりんを小鍋に入れ、半分の分量になるまで煮詰める。
3. 鍋を熱し、サラダオイル、豚挽肉を入れ、挽肉の色が変わったらダシを入れ煮立ったら灰汁を取り、1を入れ、2と醤油を入れ12～13分煮込む。
4. 10～15分煮込み、麩に味がついたら、水溶き片栗粉を入れ、最後にグリンピースで彩りを添える。



株式会社 マルヨネ

〒955-0853

新潟県三条市北四日町3番地21号

TEL: 0256-33-0227

hyyp://www.kurumafu.com/

麩は痛みと美容の味方！？

麩には、アミノ酸のプロリンが多く含まれています。このプロリンは体内に吸収されたアミノ酸からコラーゲン合成を促進する機能があると言われています。

膝などの関節痛は、骨と骨の間にあるクッションの様な働きをする軟骨の減少が原因の一つだそうです。軟骨がすり減ると骨同士が直接擦れるため痛みにつながります。軟骨の約50%はコラーゲンで構成されています。プロリンを多く含む麩を食べることで、コラーゲン合成に繋がり痛み軽減につながる可能性があります。

また、プロリンには一度破壊されたコラーゲンを修復する働きがあるとも言われています。紫外線によりダメージを受けた肌のコラーゲンが再生され、シミやそばかすを防ぎ美しい肌に導いてくれるかもしれません。

三条市と麩

新潟県三条市と麩には切っても切れない深い関係があります。三条市は、本成寺本山や東本願寺別院がある寺町です。麩は寺の僧坊内で作られており、お斎振る舞いの精進料理から庶民の間に伝わり、伝統的な郷土食となっていました。

近隣の西蒲原・南蒲原地域で原料となる小麦が採れたことから、麩の製造が広まり、最盛期には三条市内に20軒もの業者があったと言われています。

現在は、麩製造業者の数が減り、三条市内で車麩を製造しているのは、マルヨネ様を含めて2社のみだそうです。

県央のつばやき

マルヨネ様ならではの麩づくりのこだわりを拝見しました。アレンジレシピを参考に、新潟の地元ならではの味に親しみを持ち、日常生活に取り入れていきたいと思いました。