



県央かわら版

第90号

令和2年6月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

保育園や小学校

アレルギーで搬送

●保育園児9人緊急搬送 かゆみや発疹

滋賀県大津市の保育園で、給食を食べた1歳〜2歳の園児15人が全身のかゆみや顔の発疹などの症状を訴えました。

大津保健所は、食材のサバからアレルギーの原因物質である「ヒスタミン」が検出され、食中毒と断定し、同施設を2日間の給食提供禁止処分としたと発表しました。園児らは全員軽症で、回復しています。

この保育園では園児・職員計30人に園内で調理したサバのカレー焼きが提供され、園児9人がアレルギー症状で緊急搬送されたとのことです。

●アレルギーのある児童に誤って牛乳を提供

大阪市立の小学校で、給食の際に牛乳にアレルギーのある1年生の男児に教師が誤って牛乳を配り、男児がそれを飲んでしまう事故が起こりました。

大阪市教育委員会によると、児童は事前に保護者から提出された「食物アレルギー個別対応表」により、担任が給食を確認し、配食することになっていました。担任は男児の

参考・引用：京都新聞

献立表を確認していましたが、誤って牛乳を配り、すぐに気付いて飲むのをやめさせましたが、男児はすでに一口飲んでいたのでした。

学校側は保護者に連絡を取り、保護者から指示のあった常備薬を男児に服用させましたが、発疹のアレルギー症状が出たため、病院に緊急搬送しました。

男児は治療を受けて症状は落ち着いています。経過観察のため入院しているとのこと。同小学校は、新型コロナウイルス対策で休校し、再開したばかりで、男児にとっては初めての給食でした。

また別の大阪市立小学校では、給食時に賞味期限が過ぎたりんごジャムを誤って提供し、1年生の6年生の140人の児童がそのジャムを食べました。児童に健康被害はないということですが、給食提供前の検品ができておらず、期限が5月27日になっていたので見落としをしたという事です。

大阪市教育委員会は、いずれの事案も、再発防止を徹底するとしています。

参考・引用：カンテレ



PICK UP NEWS

高校生らが開発中の「あんパン缶詰」5年保存可

三重県伊勢市の明野高校が、災害時の備蓄食になる「あんパン缶詰」を開発しました。

松阪市の社会福祉法人と共同開発で商品化をめざしていて、災害時の備蓄食として5年間保存できます。高校の農場で福祉施設の子供たちと一緒に、あんの原料となる安納芋を500本植えました。

「防災用あんパン缶」は、高校の売店や各地のイベントなどで販売予定です。

参考・引用：東海テレビ

「スペースからあげクン」宇宙日本食認証を正式獲得

ローソンが「スペースからあげクン」が“宇宙日本食”として認証されたことを発表しました。(※宇宙日本食とは、食品メーカーが提案した食品をJAXAが制定している宇宙日本食認証基準と照らし、基準を満たしている場合に認証するもの)

「スペースからあげクン」は、ローソンが国立研究開発法人宇宙航空研究開発機構(JAXA)や製造メーカーと協力して開発したものです。コンビニエンスストアのオリジナル商品が“宇宙日本食”として認証されるのは今回が初めてとなります。

この取り組みは、宇宙飛行士からの声を受け始まりました。2019年10月に11ヶ月の保存性試験に合格し、JAXAが宇宙日本食認証基準の特例に定める「Pre宇宙日本食」として認証しました。その後1年半までの保存性試験を継続・完了し、今回正式に「宇宙日本食」認証を受けました。

参考・引用：ねとらぼ



逆境を逆手にユニーク商品 氷ジョッキや真空パック食品

新型コロナウイルスの逆風を突き、ユニークなビジネスに乗り出す中小事業者が相次いでいます。

老舗料亭の五月荘は、北海道産の昆布と厳選した鰹節のだしを使い、タuyaアナゴ、カキなど5種類を使った真空パックの釜めしのもとを作り出した。会食や観光客の昼食の注文が減り、3月の売上は前年の約3割。巣ごもり需要を見込み、料亭の味を家庭で簡単に楽しめる商品を作ろうと考案しました。保健所から惣菜製造業などの許可を受け、機器を購入し、4月の休業中も研究を重ねました。

また、家族で過ごす時間を楽しんでもらおうと新商品「氷だんらんセット」を売り込むのは己斐製氷。氷のジョッキやかき氷の袋、冷凍パイナップルなど4人分の詰め合わせセットになっています。



参考・引用：中国新聞デジタル

富士通が開発

「正しい手洗い」を判定するAI

富士通研究所と富士通研究開発中心有限公司(北京)は、カメラで撮影した映像から、複雑な手洗動作を認識するAI「行動分析技術 Actilyze er」(アクトライザー)を開発し、洗い動作認識を開発したことを発表しました。

近年、細菌やウイルス感染から人々の健康を守る対策として手洗いの重要性が再認識され、厚生労働省では、食中毒や感染症の予防に効果的な正しい手の洗い方6ステップの実施を推奨しています。しかし現在、人手による確認のため漏れや監視員のリソース確保など管理コストが大きいのといった問題が発生しているといわれています。

従来の技術は、手が写った画像から手に含まれる複数の特徴点を検出し、その位置関係をもとにハンドジェスチャーを判定するといふもので、判定する点も正確に判定できず、正しく動作の認識ができない課題がありました。

今回、映像から人の様々な行動を認識する機能を拡張させ自動で認識するAI「行動分析技術 Actilyze er」手洗い動作認識を開発しました。本技術は、両手形状認識と動き認識の2つの認識エンジンによる結果を



参考・引用：ASCII

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.jp

新潟県新潟市東区にある 甘味処 一茎草庵様 をお訪ねしました



甘味処 一茎草庵

新潟市東区本所 254 番地 4
営業時間 10:30~16:30
025-385-6660
定休日 日・月曜日・祝日
最新の情報はInstagramで！

今回は新潟県新潟市東区にある社会福祉法人岡山福祉会に併設されている甘味処 一茎草庵様へお伺いしました。

一茎草庵様は、無添加で安全な食材を使った本格的な甘味と、こだわりの器と空間を楽しんでもらいたいという思いで営業されています。2018年4月に洋風がコンセプトのお店 cafe copo copo としてスタートしましたが、商品を厳選しコンセプトを和風に変更して、2019年7月に一茎草庵をオープンされました。厳選した商品は、手作りにこだわっており、おすすめ商品の『あんみつ』は寒天、黒蜜、求肥を手作りしているそうです。

また、岡山福祉会に併設しているため、デイサービスを利用している方から子育て支援センターを利用している親子連れまで様々な年代のお客様がお見えになるそうです。車椅子のまま利用できるちょうど良い高さのテーブルや、小さい子でも楽しめるよう様々な工夫がありました。併設している施設の利用者様だけでなく、他の介護施設の方々が外出レクリエーションで安心して利用できるように取り組んでいるそうです。

そして、建物には県産の「越後杉」を木材で使用しており、木のぬくもりを感じ、ほっと一息つける心安らぐ空間です。

おすすめ商品



あんみつ

寒天は伊豆大島産の天然の天草を40分、コトコ煮出して作ります。黒蜜も沖縄産の黒砂糖から手作りにしています。



天草



寒天

日替わり商品



どら焼き

通常の粒餡、白餡の他に日替わり餡のどら焼きがあり、大人から小さい子まで楽しめる商品です。日替わり餡は月ごとに入れ替わる、こだわりの逸品です。



どら焼きの皮は、毎朝店内で焼いています。ふわふわで優しい甘さです。小さい子でも食べやすい大きさです。

待ち時間も小さい子を退屈させない工夫で、テーブルには折り紙があります。



キレイな食器がたくさん並んでいます。ご希望の方は、好きなものを利用できます。



歯切れが良く噛んだらほろっと崩れます。手作りならではの！



あんこの驚きの健康パワー！？

あんこには、ポリフェノールとメラノイジンと呼ばれる抗酸化物質が含まれています。抗酸化物質は、がん細胞の増殖や動脈硬化を引き起こす活性酸素の働きを阻止することが期待されています。ポリフェノールなどは、小豆の皮に多く含まれているので、皮のまま使われる粒餡がおすすめです。

ポリフェノールの働きを高めるには、ビタミンCが大切です。フルーツにはビタミンCが含まれているので、あんみつは最適かもしれません。



あんこで肌トラブル撃退？

あんこには、肌トラブルを解消するのに欠かせない鉄分が含まれています。肌トラブルの原因の1つ、乾燥にはコラーゲン不足の可能性がります。コラーゲンを作るには、鉄分が必要不可欠です。

小豆100g当たり約2.8mg含まれており、ほうれん草より多いそうです。小豆に含まれる鉄分は、皮より実によく含まれているので、皮を取り除いて作られるこし餡に多く含まれているそうです。



医学界も注目!?寒天の食物繊維

寒天の最大の特徴は、食物繊維が豊富なことで成分中の約8割が食物繊維と言われております。この食物繊維含有量は全食品の中でもトップクラスと言われております。

現代人に不足していると言われていた食物繊維ですが、その正体は、人の消化酵素では消化されない食品成分のことで、いわゆる便のもとになります。寒天の食物繊維は腸の中で水分を吸収しやすくして便をやわらかくするので、便が移動しやすくなるのと同時に、腸壁を刺激して、ぜん動運動も活発になるため、便が出やすくなるそうです。

この他にも、消化吸収するまでの時間を引き伸ばし、食後の血糖値の上昇を抑える働きや、血中コレステロール値を抑える効果も確認されているので、ダイエットはもちろん、あらゆる病気の食事療法に役立つ健康食品と言えます。

県央のつぶやき

一茎草庵様では、心安らぐ空間で本格的な甘味を味わうことができます。現在は、テイクアウトにも対応しています。その場で食べても、持ち帰っても素敵なひと時が味わえます。ぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。