



県央かわら版

第91号

令和2年7月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

太山寺小学校 給食室で火事発生

●発生日時

令和2年6月19日(金)
10時25分頃
(11時40分頃鎮火)

●発生場所

神戸市太山寺小学校の給食室
※同小学校の敷地内に神戸市
立太山寺幼稚園が隣接

●発生状況

給食室で調理中、調理師が
目を離している間に釜に入っ
た油から出火し、給食室が全
焼しました。火事の影響によ
り、予定していた給食を提供
することができなくなったた
め、ごはん・牛乳・ビーフカ
レー(中学校給食レトルトメ
ニュー)を提供しました。

【参考】

○園児・児童数・118人
教職員数・20人
○当日の献立
ごはん・牛乳・韓国のもり・
タッカンジョン・トック

●その後の対応と 再発防止策

給食室の復旧まで
時間がかかるため、2
日はお弁当持参に
よる対応とし、それ以
降当面の間は学校給
食共同調理場による
給食配送にて対応し
ていきます。

今後、原因調査の上
再発防止策を全校に
徹底していきます。ま
た、調理温度の適正管
理をはじめ、調理業務
の安全確保及び安全
安心な給食提供に努
めていくといします。

教育委員会事務局
は「神戸市立太山寺小
学校においての火事
について、けが人はい
ませんでしたが、園児・
児童の保護者の方々
をはじめ、関係者の皆
様にご心配をおかけ
しましたこと、お詫び
申し上げます。」とコ
メントしています。

参考・引用：神戸市公式HP

●こうや豆腐が 機能性表示食品に

こうや豆腐メーカー大
手のみずすコーポレーシ
ョン(長野市)は、こうや豆
腐の粉末「こうや豆腐パ
ウダー」が機能性表示食
品になったと発表しまし
た。粉末に含まれる成分
の「大豆ベータコングリ
ニン」を一定量摂取す
ると、肥満気味の人の体
格指数(BMI)と高めの
血中中性脂肪を減らせる
ことを実証しました。

そのため、近畿大学農
学部との共同研究で食品
中の大豆ベータコングリ
ニンを定量分析する方
法を確立し、伝統的な食
材のこうや豆腐の機能を
科学的に分析すること
が可能になりました。

機能性表示食品入りの
新商品は9月にも発表す
る方針です。クッキーや
ハンバーグなどの食材の
素材としての普及を目指
します。

参考・引用：日本経済新聞



今回の調査報告は佐藤
小児科(大阪府堺市中区)
の佐藤美津子医師と渡辺
雅美栄養士の共同研究に
よるもの。佐藤医師はステ
ロイド外用薬よりも適切
な栄養摂取の重要性を説
き、アトピー性皮膚炎の乳
児を持つ保護者に栄養指
導を実施しました。その結
果、ステロイド外用薬を使
わずに8人中7人の患者
で改善傾向が認められま
した。

・引用：食品新聞

やかんの銅溶け

高齢者施設で食中毒

大分県は、臼杵市の高齢者福祉施設でや
かんに入れた酸性のスポーツドリンクを飲んだ
77〜96歳の男女13人が食中毒になった
と発表しました。県によると、やかんに付着し
た銅がドリンクで溶け出たとみられます。

13人はデイスサービスの施設が市販の粉で
作ったドリンクを飲んだ後、約1時間後に吐
き気や下痢などの症状が出ました。重症者は
いませんでした。県がドリンクを調べたところ、
1リットル当たり200ミリグラムの銅
を検出し、やかんからも微量が見つかりまし
た。

県によると、酸性のスポーツドリンクを金
属製のやかんや水筒に入れると、金属が溶け
出ることがあるといします。今回のやかんは
ステンレス製ですが、底にたまった水あかに
含まれる銅が溶け出たとみられ、珍しいケー
スだといします。スポーツドリンクのほか、炭
酸飲料や果汁飲料などでも容器の金属が溶け
る可能性があるとして、「これから暑くなり、
熱中症対策でスポーツドリンクを飲む人が増
える。気を付けてほしい。」と呼びかけていま
す。

参考・引用：西日本新聞

資生堂

アルコール販売開始 手荒れに配慮した処方

資生堂は、2020年4月より、医療機関向け
に提供してきた手指消毒液(指定医薬部外品)を
8月上旬より、一般販売すると発表しました。
化粧品会社ならではの「手荒れに配慮した処
方」の手指消毒用アルコールで、国内にて、ま
ずは顧客からの要望が多い東京都内の店舗(化粧
品専門店・ドラッグストア・ホームセンター・
スーパーマーケットなど)から展開を開始し、市
場の環境を鑑みながら、販売エリアを拡大して
いくそうです。

今回販売するのは「S 手指消毒用エタノール
液(指定医薬部外品) 500ml」と「S 手指
消毒用エタノール液つけかえ用(指定医薬部
品) 500ml」現時
点で価格は未定。
細菌やウイルスへの
効果も期待できる有効
成分エタノール(76
・9・81・4vol
)や手にやさしい保
湿成分を配合。すぐに
乾く速乾性手指消毒剤
となっています。

参考・引用：粧業日報



PICK UP NEWS

豆乳の搾り汁を使った エコハンドクリーム

福島県棚倉町の老舗豆腐店「大相食
品」がオーガニックコスメの開発や製
造を手がける企業「バナナ」の担当者
と東京で開かれた商談会で意気投合し
開発に乗り出しました。

第一弾が木綿豆腐の搾り汁を生かし
た「ハンドクリーム」。通常廃棄されま
すが大相さんの祖母は手や顔を洗う時
に使用していたことから原料として提
案したところ、肌の保湿成分があるとい
われる“アミノ酸”が多く含まれて
いることが分かりました。カラスミ
の油を使うなど自然の素材にこだわっ
たハンドクリームはおおよそ4ヶ月かけ
て完成しました。新型コロナウイルス
の感染予防による手洗いや消毒などで
手荒れに悩まされる人もいる中、エコ
で持続可能な取り組みとしても注目を
集めそうです。

参考・引用：テレビユー福島

マスク皮膚炎に注意！

今やわたしたちの日常に欠かせな
いものとなったマスクですが、長時間
つけることで耳にひもがこすれ続け、
炎症を起こすなど「マスク皮膚炎」が
問題となっています。

こうしたトラブルを防ぐには・・・

1. 耳のケア

乳液やクリームを薄く塗り、炎症
のもとになる汗はこまめに拭き
取りましょう

2. マスクを固定

マスクのひもに余裕を持たせ、耳
が引っ張られすぎないように調
整しましょう

3. グッズで守る

シリコンにひもを通してつける
グッズや、耳にかけず首元付近で
支えるグッズを活用しましょう

参考・引用：FNN news



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
あります。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

新潟県加茂市にある AMEYA AISU 様 をお訪ねしました



AMEYA AISU

加茂市仲町 3-5

営業時間 11 時～19 時

(日曜は 10 時～17 時)

TEL 0256-64-8797

定休日 毎月 6・7 のつく日

(土日と重なった場合は変更あり)

定休日の確認は Instagram にて！



2018 年 8 月にオープンし、まもなく 2 周年を迎える AMEYA AISU 様にお伺いしました。加茂市でいなり寿司や太巻きなど販売し創業 120 年以上の歴史を持つ青木飴屋様の姉妹店です。

以前、加茂市内では青木飴屋様をはじめ複数の店舗であずきアイスを販売していました。しかし、現在あずきアイス販売しているお店は激減し、あの時の懐かしの味を復活させようと、AMEYA AISU 様をオープンしたそうです。食べる時に一番美味しく感じるように、その日の気温に合わせてアイスの甘さを調整しているそうです。

AMEYA AISU 様ではこだわりのアイスだけでなく、コーヒーやアルコールの取り扱いもあります。コーヒーは豆の状態や飲み方に合わせ、豆の挽き方を変えており、コーヒーの酸味やコク、旨みを堪能することができます。アルコールは、ビール 5～6 種類、ジン 18 種類、その他ワインなど複数種類を取り扱っており、好みや価格など要望に応えた商品をご案内してくれます。また、地元の酒屋で仕入れているため、AMEYA AISU 様で飲み、気に入った商品を酒屋で購入するお客様もいらっしゃるようで地域活性につながっているそうです。

AMEYA AISU 様には、『加茂市へ来るきっかけになり、多くの人に加茂市のことをよく知ってもらい、さらなる地域活性につながるように』という想いがあるそうです。



AMEYA AISU 様の特徴

アイスはすべて自家製です。アイスのレシピも一から考えており、日々改良しているそうです。定番のあずきアイスとミルク以外は、旬の食材を使ったアイス 6 種類が並んでいます。この 6 種類は不定期に入れ替わるため、何が並んでいるかは行ってみてからの**お楽しみ**。

一番人気のあずきアイス

舌触りはとてもなめらかで、小豆の味をしっかりと感じつつ口に入れるとスッとなくなってしまう。どこか懐かしさを感じる味です。



ラズベリーとピスタチオのアイス

甘さ控えめでさっぱりとしたラズベリー濃厚だけどしつこくない甘さのピスタチオダブルの組み合わせはお好みで。



シングル 350 円 ダブル 400 円

味だけでなく、お財布に優しい価格のため、学校帰りの学生や親子連れ、地元のお年寄りの心もガッチリつかみ、幅広い年代のファンがいるそうです。



ニューヨークのブルックリンをイメージしたおしゃれな店内



アイスクリームの賞味期限は！？



賞味期限とは、食品を美味しく食べられる目安として表記される日付のことです。実は、アイスクリームには賞味期限はありません。アイスクリームは冷凍庫内で保存されています。-18℃以下できちんと温度管理を行うと菌の増殖が抑えられるため、しっかりと冷凍保管されたアイスクリームは品質の劣化が低く長期間保存が可能です。そのため、賞味期限を表示しなくても良いとされています。

アイスクリーム大手の会社が 2020 年 6 月から市販アイスクリームの一部に賞味期限の表示を始めると発表しました。賞味期限は最長で製造から 2 年となるそうです。近年、消費者の食の安心への意識が高まっており、「アイスはいつまで食べられるのか？」という問い合わせが増え、これに対応するためだそうです。

市販のアイスクリームの表示にも注目してみたいかがでしょうか。

県央のつぶやき

口どけの良い絶品のアイス、香りの良いコーヒー、種類豊富なアルコールを堪能できます。お店の方のアットホームでユーモラスな人柄も魅力の 1 つで何度でも遊びに行きたくなるお店です。みなさんもぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。



冷たいもので頭がキーン…。



アイスクリームやかき氷など冷たいものを食べたとき、キーンとする頭痛を経験したことはありませんか？この頭痛にも名前があり、『アイスクリーム頭痛』と呼ばれています。この名前、医学的な正式名称です。

アイスクリーム頭痛のメカニズムは、諸説あり主に 2 つの説が有力とされています。

1) 冷たいものが喉を通ることで神経が刺激され脳が冷たさを痛さと勘違いする

2) 冷たいもので冷えた体を温めるため血流量を増やすことで血管が膨張し頭痛が起こる

頭痛を感じることなく最後まで冷たいものを食べる予防法は、『ゆっくり時間をかけて食べる』です。ゆっくり食べることで喉が冷える早さが抑えられ、神経の刺激や血管の膨張が緩やかになり、アイスクリーム頭痛が起きにくくなるそうです。