



県央かわら版

第92号

令和2年8月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

白亜紀の細菌、今も増殖！

約1億年前の地層で発見

深い海底下の約1億年前の白亜紀に積もった地層で見つかった生きた細菌に、今も増殖する能力があった！そんな研究成果を海洋研究開発機構などの研究チームが科学誌ネイチャー・コミュニケーションズに発表しました。

諸野祐樹・同機構主任研究員によると、細菌が見つかった海底堆積(たいせき)物は2010年に、南太平洋の水深3740〜5695メートルの海底から海底下75メートルほどまでの間で採取されたそうです。その地層から430万年前、1300万年前、9540万年前、1億1500万年前の試料を取り出し、餌となる物質と酸素を与えて培養を試みまし

た。培養を始めて21日目には餌の取り込みが検出され、増殖も確認。採取した堆積物にいた微生物は平均77%が生きており、特に1億1500万年前の白亜紀の堆積物から取り出した微生物は99%が生きていることが判断できたとのこと、DNA解析で微生物の大半が空気を好む細菌であることも分かったそうです。

参考・引用：朝日新聞



PICK UP NEWS

石垣牛をペットフードに 廃棄部位を活用

ホテルのコンサルティングなどを手掛けるヌオーヴォ(那覇市・岸本英一郎代表)が、石垣牛を活用したペットフード「石垣牛ラングジャーキー」を開発し、沖縄県内の道の駅などで販売しています。岸本代表は「従来は廃棄されていた部位を使うことで、食品ロスの削減にもつながる」とアピールしました。

石垣牛を育てる「ゆいまー牧場」と連携し、食用にされない石垣牛の肺を購入し加工しました。低温乾燥でうまみや栄養分を凝縮しています。7月から道の駅許田や那覇市内のホテルなどで販売し、土産需要に適していると好評を博しています。

参考・引用：琉球新報

竹紙ストローで脱プラスチック

鹿児島県日置市の印刷業の協同組合「ユニカラー」が、県産竹を原料とした竹紙ストローを開発しました。

同組合によると、国産竹を使ったストローは全国初で、国際的な脱プラスチックの流れで普及を狙う考えです。

県の支援ですでに3万本を制作し、県内の観光施設やホテルなどにPR用として配布しており、今後は国内外で販売していく見通しとのことです。

鹿児島県の竹林面積は、約1万8千ヘクタールと全国最大で、生産量も日本一を誇ります。

竹紙ストローは、国内ストローメーカーと協力して作成。竹紙は一般的な紙に比べ、撥水剤の浸透性が高く、ストローとして加工するのに適しているそうです。

参考・引用：共同通信



お盆のお供え砂糖に栄養成分表示 食へることを前提に追加

上野砂糖は、お盆・お彼岸向け商品「御供え御砂糖」で、4月に義務化された新しい商品表示制度「食品表示法」に基づく表示を4月以降の製造分から行っているそうです。

旧来の商品は塗料の吹き付けを行うことから、空気抜き穴の穴から塗料片の混入や、塗料臭が砂糖に移るなどしているものもあり、食品売り場で売られていても「食べること前提にしている」というものが多かったそうです。またパッケージのスペース的に食品表示法に基づく栄養成分表示などが難しい場合もあります。

表示を行えない場合は、食品として販売することができず、軽減税率の対象にもならないことから、購入時に混乱が生じることもあるといわれています。

同社商品は、図柄を印刷したラミネートフィルムを用いた容器に、完全密封で開けやすいイージーピールがついたもの。お供え後もお下がりとしてシユカーポットなどに移し、安心して食していただく



参考・引用：日本食糧新聞

農水省協賛 第2弾 「食べて応援学校給食キャンペーン」 新型コロナ休校で未利用の学校給食を送料無料で

株式会社食文化(東京都中央区)が運営する通販サイト「うまいもんどットコム」は、「食べて応援！学校給食キャンペーン」第2弾を特設サイトで開始しました。

(2020年12月終了予定) 「食べて応援学校給食キャンペーン」は、新型コロナウイルスの影響により取りやめとなった学校給食食品の台替販路を確保するため、農林水産省の補助を受けて運営する企画です。3月16日から開始した第1弾では、11万7280人が参加し、注文件数は16万1913件を達成しました。

(2020年5月7日時点) 販売総重量では累計282トンに到達しました。これは、一度の食事で食べられる量の量を250グラムと仮定した場合、茶わん112万杯のフードロス削減につながっていると



いいです。キャンペーンの全対象商品は、農林水産省の補助を受け、送料無料で販売します。商品は、「小学校・中学校等の一斉臨時休業または緊急事態措置に基づく休業により学校給食で活用する予定であった食品・食材」を在庫として持つ、食品納入業者・生産者・加工業者により委託販売の形で販売されます。

参考・引用：食品産業新聞社



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

新潟県新潟市東区にある 株式会社 山ノ下納豆製造所 様 をお訪ねしました



株式会社 山ノ下納豆製造所
新潟市東区山木戸 7 丁目 6-47
025-273-7421



初めは、生姜の豊かな風味。その後、大豆本来の旨み・味わいを堪能できます。

今回は新潟県新潟市東区にある 株式会社 山ノ下納豆製造所様へお伺いしました。今年で創業 93 年を迎える老舗の納豆メーカーです。山ノ下納豆様は昭和 2 年に新潟市東区山ノ下で納豆製造を開始し、平成 2 年に新潟市東区山木戸に工場を移設しました。

新潟でとれた大豆を新潟の納豆業者が製造し、新潟県の皆様に食べて頂きたい、という創業当初からの想いをそのままに、現在は複数の大豆を使い分け、納豆を作り続けているそうです。こだわりは、原料の大豆です。特にこだわっているのは、新潟県産の大豆です。新潟県北部の旧朝日村や神林村(現在の村上市)などを中心に、大豆の状態により使用する産地を変更しているそうです。

また、添付のタレは小千谷市の山崎醸造様のタレを使用しているそうです。化学調味料を一切使用していないカツオ味の優しい味わいで、納豆の大豆本来の味わいをひきたてます。

1 日に製造される納豆はおよそ 3 万パックで、そのほとんどが県内に出荷されるそうです。創業以来の想いを引き継ぎ、原料にこだわることで、新潟県内のスーパーマーケットであればどこでも見かけるほど、多くの人に愛されるおなじみの納豆を作り続けていると感じました。



同じ味を作り続ける苦労・・・

納豆の原料である大豆の産地や生育の気候、納豆を作る際に大豆を水に浸す時間や水の温度など、様々な要因で大豆の硬さが異なるそうです。この硬さによって納豆のねばり具合に影響が出ます。

そのため、毎日、熟練の社員が大豆を割って様子を見て、水に浸す時間や発酵温度などを調整しているそうです。

温度管理など機械化が進む中でも、キーポイントは人の目と経験だそうです。



平成 30 年
全国納豆鑑評会 特別賞

全国納豆鑑評会とは？

納豆の製造技術改善と品質向上を目指して行われる審査会で、**納豆の日本一**を決めるコンクールです。

「見た目」「香り」「味・食感」の3つの項目が評価されます。



パッケージには萬代橋のイラストが描かれています。

溢れ出す新潟愛！



有名な成分 ナットウキナーゼ

ナットウキナーゼは納豆が発酵するときには作られるネバネバ部分に含まれているタンパク質分解酵素です。

ナットウキナーゼは、血栓の主成分であるフィブリンを分解する作用や血栓を溶けにくくする物質を分解する作用などが知られています。

また、最近では血圧を下げる作用や血流を改善する作用について研究をされているそうです。

納豆菌の種類

納豆は平安時代の書物にも記されていたと言われるほど昔から食べられていました。納豆を作るためにかかせないのが、納豆菌です。納豆菌は稲わらや枯草にくっついて微生物 枯草菌の一種で、一言で納豆菌と言っても無数に存在すると言われています。種類によって異なる性質をもっており、納豆菌によって納豆のねばり具合やおい、栄養成分に違いがでます。

日本三大納豆菌として「**宮城野菌**」「**成瀬菌**」「**高橋菌**」があるそうです。

宮城野菌・・・全国の多くのメーカーで使用されている

成瀬菌・・・比較的においが少ない納豆ができる

高橋菌・・・糸は少ないが旨みがある納豆ができる

山ノ下納豆様は、**宮城野菌**を使っているそうです！

世界と納豆

日本の伝統的な食品「納豆」が世界から注目されています。しかし、外国の方には納豆特有のねばり具合やにおいが苦手な方も多く、**洗ってから食べる人**もいるそうです。その中でねばり具合を少なくしただけで**納豆が受け入れられたのが、フランス**だそうです。独特の香りのチーズを好むフランス人にとっては、納豆のにおいが気にならない人も少なくないそうです。糸をひかない納豆は、チーズやワインに良く合うと好評で、パスタやサラダに入れ、すぐに使える豆として重宝している声もあるそうです。そして、実はフランスでは、**フランス人がフランス産大豆を使って作る納豆が販売**されているほど納豆が受け入れられているそうです。

日本伝統の納豆を輸入する日も遠くないかもしれません。

県央のつぶやき

山ノ下納豆様は創業当初から新潟愛を商品一つ一つに大切に込め続け、多くのお客様に愛される商品につながっています。スーパーで商品を見かけた際に手に取ってみたいかがでしょうか？