

コロナ再感染を確認 香港で世界初

中国・香港の研究者らは、新型コロナウイルスの再感染を世界で初めて確認したと発表しました。研究を主導した香港大学の微生物学者で医学准教授の杜啓泓氏は、「新型コロナウイルス感染に対する免疫は生涯続くものではないこと、それどころか、再感染がすぐ起こり得ることを、研究は実証している」と言明しました。

再感染が確認されたのは、欧州から帰国した香港の30代、男性。香港国際空港で検査を受け、PCR検査で陽性反応が出たそうです。男性はこの4カ月半前に新型コロナウイルスに感染し回復しており、また感染から短期間しかたつておらず免疫があると想定されていたため、陽性反応は予想外でした。男性が感染症を再発したのか、新たに感染したのかを調べるため、杜氏の研究チームは男性が感染した2つのウイルス株の遺伝子配列を検出し、全遺伝情報(ゲノム)を比較解析したそうです。その結果、2つのゲノムは「全く異なる」ものであり、異なるコロナウイルスの系統に属することが分かったとのことでした。

参考・引用：時事通信

消毒用アルコール 発火など取扱い注意！

●車内放置は危険

車内に置かれたアルコール消毒液は、長時間放置すると火災につながる恐れがあります。エタノールは気温13度で気化するため、日中の暑い車内で長時間放置するとエタノールの気化で消毒液の容器に圧力がかかり、破裂する恐れがあります。また容器から漏れ出たエタノールが気化して車内に充満し、喫煙で引火する可能性があります。また、可燃性もあるとのことですので、注意が必要です。

●日常生活でも注意

アルコールで手を消毒した直後に、たばこやガスコンロなど火を使う場合も、服などに引火する恐れがあります。またキャンプやバーベキューなどで火をおこす際にライターやコンロを使ったりする場合は、屋外でも引火する恐れがあります。

新型コロナウイルスの感染拡大で消毒用アルコールは私たちの生活に浸透しましたが、保管場所や使用方法には改めて注意しましょう。

参考・引用：NHK



参考・引用：KYODO

PICK UP NEWS

おやつ感覚のペヤング アップルパイ味 やきそば発売

まるか食品は9月21日、「ペヤング アップルパイテイストやきそば」を全国で販売します。リンゴが旬になってくる秋冬の季節に合った商品として市場に投入するそうです。「やきそば」×「りんご」という異色のコラボレーションを実現しました。老若男女問わず多くの人に愛されているリンゴ系スイーツの代表といえるアップルパイを再現することで、気軽におやつ感覚で楽しめる焼きそばに仕上げたそうです。税抜き希望小売価格205円です。

参考・引用：日本食糧新聞



ローソン

「飲むソフトクリーム」発売！！

トーヨービバレッジは9月15日、「町村農場 飲むソフトクリーム チョコミックス」を、全国のローソンで発売します。190ml、税込178円。北海道の乳業メーカー・町村農場が監修するローソン限定のチルドカップ飲料「町村農場 飲むソフトクリーム」の第2弾です。町村農場の練乳を使用し、ベルギー産チョコレートを使用して、バニラとチョコの両方を、まるでチョコミックスソフトクリームを飲んでいるかのように味わえるスイーツドリンクだそうです。



日本初の機能性表示食品あんぱん 食後の中性脂肪上昇を抑制

ツルハホールディングス(HD)とロート製薬の子会社であるエムジニアファーマおよび日糧製パンは、日本初の機能性表示食品のあんぱん「北海道産小麦のつぶあんぱん」を共同で開発したと発表しました。グローバルな食生活の変化に伴い、食後の中性脂肪の上昇を抑えます。9月1日から食品を扱う北海道、青森県、秋田県、岩手県のツルハドラッグで発売します。

またキャンピングやバーベキューなどで火をおこす際にライターやコンロを使ったりする場合は、屋外でも引火する恐れがあります。新型コロナウイルスの感染拡大で消毒用アルコールは私たちの生活に浸透しましたが、保管場所や使用方法には改めて注意しましょう。

参考・引用：日本食糧新聞



フライドポテトから発がん性！？ 「アクリルアミド」摂取抑えるには

アクリルアミドの発がん性が話題となったのは、スウェーデン政府がジャガイモのスナック菓子など広く親しまれている食品から高濃度で検出されることを公表し、世界に衝撃を与えました。これをうけて日本の農林水産省などが調べたところ、ポテトチップス・フライドポテトなどジャガイモを使った菓子のほか、いりごま・ほうじ茶・コーヒーなど様々な食品に含まれていることがわかりました。

アクリルアミドは、食品に含まれるアミノ酸の一種のアスパラギンと加糖・ブドウ糖などが120度以上の高温調理で化学反応を起こして生成されます。簡単に言えば、炭水化物を含む食材を高温で調理すると発生しやすいです。

その毒性は強く、マウスなどの動物実験の結果、どんなに少量でも遺伝子を傷つける発がん性物質とわかりました。「これ以下ならがんが発生しない」という明確な量が設定できないため、どんなに少量でもそれなりにリスクがあるという事になります。

内閣府食品安全委員会のリスク評価(16年)によると体重50キロの成人なら、1日で12マイクログラムと言われ、



参考・引用：毎日新聞

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・環境等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



TREE
新潟県三条市仲之町 2-15
0256-55-1162
定休日 月曜日

新潟県三条市にある TREE 様 をお訪ねしました

今回は新潟県三条市にある TREE 様へお伺いしました。三条市の一ノ木戸商店街にある大正時代に建てられたレンガ造りの倉庫と昭和初期に建てられた母屋をリノベーションし、利用しているので、どこか懐かしいレトロ感のある店内です。「シャッター商店街」や「若者の地元離れ」などの問題を抱えていた一ノ木戸商店街で「地元に残っている若者で挑戦を続けたい」、「地元は自分のやりたいことに夢中になれる場所だと発信したい」という想いで2017年にオープンされました。

店名の「TREE」には【木から実が落ちて新しい芽が芽生えるように、若い人だけでなく様々な年代の人が出会いチャレンジする拠点になるように】と【みんながゆったりと集える宿り木のような存在になるように】という想いがこめられているそうです。

TREE 様はカフェ、レストラン、セレクトショップ、シェアオフィスの4つの活動を行っています。古くからの良いものを残してくれている先人に感謝や尊敬の想いを常に持ち続けて活動を行っているそうです。その活動により、地域の発展に貢献している商店街に贈られる「はばたく商店街30選 2019」に一ノ木戸商店街が選ばれました。



テントの個室でキャンプ気分！



和室でゆったりもできます

レストラン(営業時間 ランチ 11:00~14:00、ディナー18:00~23:00)

お店の立ち上げメンバー全員が三条市下田出身のため、下田に関係するものを使いたいという想いで下田のスノーピーク様のテントなどキャンプ用品を座席に使用しています。他のお店にはない空間で食事を楽しむことができます。

一番人気は、一ノ木戸商店街から仕入れたお肉やパン、野菜を使ったオリジナルのハンバーガーです。「パンの水分量はこれぐらいがいいのでは？」や「お肉の硬さはこうしたら？」など商店街の方からのアドバイスを取り入れ改良を重ねた、一ノ木戸商店街で作りあげた逸品です。今後は、地域のお店とコラボしたハンバーガーを1か月に1品程度作っていく予定だそうです。



ジューシーなお肉と
ふわふわパン

カフェ(営業時間 11:00~23:00)

店内に入るとすぐにカフェがあります。三条市内の養鶏所の卵を使ったプリンや、商店街の果物屋さんのフルーツを使ったクレープが魅力です。甘味と合うドリンクメニューも充実しています。気軽に立ち寄れる空間で、テイクアウトにも対応しています。



濃厚な卵の味わい！

セレクトショップ

食器類やピアスなど地域のクリエイターさんが作った素敵な品物が多数並んでいます。セレクトショップのみの利用も可能です。



TREE 様の新名物！？
林修のニッポンドリルの開かずの金庫のコーナーで取り上げられました。本物を間近で見ることができます。

簡単のよう複雑なカラメルソース

プリンに付き物のカラメルソースは、甘くて香ばしい風味で味わいを豊かにしてくれます。フランス語で【焦げた砂糖】という意味のカラメルは、砂糖に水を加え加熱することで作ることができます。加熱により、糖の構造が変化していきますが、温度や加熱時間により一瞬で変化していくため、詳細は不明とされています。

現在のプリンができるまで...

プリンの発祥はイギリスの船乗りが船上にある余った食材と卵液を混ぜ煮した料理とされています。それが陸上でも作られるようになり、次第に具を入れないで卵液を固める現在のカスタードプディングになりました。

日本には江戸時代後期から明治時代初期に伝わったとされています。その伝わった際に、プディングを聞き間違えて、プリンと呼ばれるようになったそうです。

カスタードプディング登場時は、調理で加熱したことで容器に張り付いて取り出しにくいという難点がありました。それを解決するのがカラメルソースです。容器とプディングの間にカラメル層ができて取り出しやすくなったそうです。プリンとカラメルソースが、出会うまでにはこんなエピソードがありました。

県央のつぶやき

今回、TREE 様へ取材させて頂き、TREE 様と一ノ木戸商店街、三条市内の方とのつながりは、まるで1チームのようです。今後の活動にも注目です。皆さんも、TREE 様へぜひ足を運んでみてください。

