



県央かわら版

第96号

令和2年12月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

日本食品衛生協会が 教える！正しい手洗い方法

これからの冬のシーズンに猛威を振るうノロウイルス。予防するにはどうしたらよいのでしょうか。

【特徴】

ノロウイルスは、人の腸管内でのみ増殖するウイルスで、感染力が強く、少量でも発症させる力を持っているのが特長です。

【主な原因】

大規模な食中毒事件の多くは、仕出し弁当などの食品です。ノロウイルスと聞くと、カキなどの二枚貝が原因と思う方も多いかもしれませんが、しかし実際は人から人への感染がほとんどです。汚染された貝を食べた人の腸内でノロウイルスが増殖し、便や嘔吐物から別の人へ飛沫感染したり、手指を介して接触感染します。

さらにウイルスが付着した手指で触れた食品から他の人の口に入るというように感染が広がります。

【症状・対応】

症状としては、腹痛・嘔吐・下痢

など。症状がみられたら、水分と栄養補給を十分に行い、医師の指示を受けましょう。下痢止め薬は、回復を遅らせる可能性があるため、使用しない方がよいでしょう。またノロウイルスには、次亜塩素酸ナトリウムが有効です。逆にアルコールは、ノロウイルスに対しての効果ははっきりしていません。

【「加熱」と「正しい手洗い」が大切！】

ノロウイルスは、加熱することで死滅します。万が一、ウイルスが蓄積・付着した食品であっても、しっかりと加熱すれば安心です。中心温度が85℃90℃で90秒以上になるよう加熱しましょう。

また手洗いは、適切なタイミングです。しっかりと行うことが重要です。帰宅時、トイレの後、食事の前、調理前や調理中など衛生的な手洗いを行う習慣をつけましょう。

これから冬の時期は、ノロウイルスの流行期です。また今年は新型コロナウイルスの流行もあり、衛生的な手洗いを徹底して、健康に過ごしましょう。

参考・引用…cookpad news

PICK UP NEWS

からだにやさしい 「植物性アイス」発売カルビー

カルビーは、「畑のアイス」を発売しました。

同商品は、北海道産の大豆で作った豆乳と、国内産の各野菜を原料に使用した植物性アイスです。フレーバーは、じゃがいも・かぼちゃ・紫いもの3種類。水溶性食物繊維のイヌリンを含有。容器はフタ・カップともに紙素材を使用しています。

からだに気を配りながら楽しめる、からだにやさしいアイスとして、食後のデザートや小腹が空いた午後の気分転換、夜のリラックスタイムなど、いろいろなシーンで罪悪感なく楽しめます。3種類×4個の12個入り、3,980円(税込)。公式オンラインショップで数量限定発売。

参考・引用：食品産業新聞社



高校生 自ら栽培した コシヒカリで甘酒を商品化

郡山市の高校生が栽培したコメを使った甘酒が商品化されました。

この甘酒は郡山女子大学付属高校と発酵食品メーカーが共同開発したもので、食物科の生徒が栽培したコシヒカリを原料に作られました。パッケージには美術科の生徒が考案したデザインを採用。甘酒は、県内のヨークベニマルで販売されます。

参考・引用：福島テレビ



できていますか？ 衛生的な手洗い

1 流水で手を洗う	2 洗剤を手にとる	3 手のひら、指の腹面を洗う
4 手の甲、指の背を洗う	5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う	6 親指と薬指の付け根のふくらんだ部分を洗う
7 指先を洗う	8 手首を洗う(内側・側面・外側)	9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す
10 手をふき乾燥させる	11 アルコールによる消毒	2度洗いが効果的です！ 2～9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

©公益社団法人日本食品衛生協会

参考・引用：公益社団法人 日本食品衛生協会



先月号に引き続き
ノロウイルス予防
4原則のおさらいです。

- ①もちこまない！
- ②ひろげない！
- ③やっつける！
- ④つけない！



左の表を参考に
正しい手洗いを行い
コロナウイルスや
ノロウイルスに打ち勝とう！！

果物の食べ頃 食品ロス削減期待

農業分野の最先端技術開発を行っている、マクアアメニティ(山形県伊達市)は、山形大学と連携し、果物の熟度(食べ頃)を判定するアプリを開発しました。

まずはラ・フランスが対象で、早ければ来年から出荷者や販売者による運用開始を目指すことで、熟度が分かることでフードロスの削減につながると期待されています。

この試みは、11月27日、28日に福島県郡山市のビックパレットふくしまで開催された「ロボット・航空宇宙フェスタふくしま2020」でも成果が発表されました。

参考・引用：福島民報



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 02256(46) 8311
FAX 02256(46) 8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp



新潟市西蒲区にある エンカレッジファーマーミング株式会社 様をお訪ねしました

今回は新潟県新潟市西蒲区にあるエンカレッジファーマーミング株式会社 様にお伺いさせて頂きました。
「日本の農業を勇気づけたい」という思いを込め、エンカレッジファーマーミングという社名にされたそうです。
エンカレッジファーマーミング様では苗生産の傍ら、6,000 坪の土地を使ってミニトマトのハウス栽培を行っています。ハウスの名前は「H & B Garden」です。これは 健康(Health)と 美(Beauty)の頭文字です。
エンカレッジファーマーミング様では年間約 400t のミニトマトを生産しています。
特徴はコンピュータで環境を制御してミニトマトに最適な環境を作ることです。ストレスフリーで元気にのびのび育ちます。それによりミニトマト本来の食味を最大限引き出したものとなっています。
平均糖度は 8 度以上で皮が薄く生食で食べても気になりません。「甘味・程よい酸味・旨味」が順番に口いっぱい広がります。
また厳選品は「H&B プレミアム」として新潟県内のスーパー等で販売しております。



H & B Garden の特徴

エンカレッジファーマーミング様の温室ハウスは、オランダ式の栽培方法と施設を使い、環境制御を取り入れた日本海側最大級の温室ハウスです。

ハウスの栽培棟を全面ガラス張りにする事で、日光をたくさん浴びた美味しいミニトマトになるそうです。また、ハウス内の天井を高くしてミニトマトが鈴なりになるように栽培されています。

環境制御システムを導入し、ハウス内の「光・温度・湿度・養液」をコンピュータ制御することでミニトマトに最適な環境を作り出しています。

従業員の方々の安全配慮と負担軽減を目指し、収穫作業の機械化も進められています。また、選定作業(選果・計量)も機械化することで、出荷品質を一定にされています。



◆ハウス内の様子
ミニトマトが鈴なりに生っています。



◆収穫作業の様子
収穫作業も機械化が進んでいます。



◆環境制御システム
ハウス内の環境をコンピュータで制御しています。



◆選果作業の様子
機械化することで出荷品質が一定になります。

～オランダ式栽培方法とは～

オランダのハウス栽培方法と日本の従来の方法で大きく異なるのは、オランダは「ハイワイヤー栽培法」を採用しています。トマトの蔓を高い位置まで生長できるように誘引する栽培方法です。トマトを垂直に誘引することで、太陽光が葉によくあたるため元気に育ちます。

さらにハウス内は温度と湿度、光など栽培環境を複合的に制御するシステムを備えていて、気候に左右されず、野菜を生育できる環境が整えられています。

日本の従来の栽培法は、野菜の生育状況や天候などを見て、経験値で判断している部分があります。オランダの方法は野菜が育ちやすい環境をデータとして数値化してコントロールしています。日本の方法のように、経験で培った技術はもちろん素晴らしいのですが、オランダのようにデータですべてを管理する点も優れています。



ミニトマトを 1 年中食べてもらいたい、「ミニトマトがある生活」をコンセプトとして、ミニトマトを使った加工品(6次化商品)の製造・販売や育ちざかりの子供をお持ちのご家庭向けの商品開発が行われています。

ブランド・TOMATO DININGではトマトの美味しさと調理する楽しさ、食べる喜びをトータルで提案しています。お鍋からあふれるほどの美味しさと楽しさで家族が笑顔になり食卓が明るくなるよう願いが込められています。

一部カタログより製品のご紹介をさせていただきます。カタログはエンカレッジファーマーミング様のHPよりご覧いただけます。

炊き込みご飯

トマトの炊き込みご飯

ドライトマトと炊き込みご飯を一緒に炊くことで、炊き込みご飯の味が一層深まります。

【内容】ドライトマト、炊き込みご飯、お肉、お野菜、お調味料

Tomato Ramen

トマトとあさりのラーメン

ドライトマトとあさりを使った、トマトの旨味とあさりの甘みが絶妙なラーメンです。

【内容】ドライトマト、あさり、ラーメン、お肉、お野菜、お調味料

Tomato & Mushroom Curry

トマトと茸のカレー

ドライトマトと茸を使った、トマトの旨味と茸の旨味が絶妙なカレーです。

【内容】ドライトマト、茸、カレー、お肉、お野菜、お調味料

Oiled Tomato

トマトのオイル漬け

ドライトマトとオリーブオイルを使った、トマトの旨味とオリーブオイルの香りが絶妙なオイル漬けです。

【内容】ドライトマト、オリーブオイル、お肉、お野菜、お調味料

～トマトの豊富な栄養と美味しく効率よく摂取するには～

◆トマトの栄養

ビタミンCを筆頭にリコピン・カロテン・食物繊維・炭水化物、クエン酸・アミノ酸・リンゴ酸、ミネラル・カリウム・カルシウム・マグネシウム・鉄・リン、ビタミンA・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンB6・ビタミンC・ビタミンE・ビタミンH・ビタミンP・ビタミンKルチンを含みます。トマトに含まれる赤い色素リコピンは抗酸化作用が強く、美白効果や動脈硬化、がんなどを予防する働きがあります。また皮に含まれるペクチンは血中のコレステロール値を下げる働きがあり、血液がサラサラに。血のめぐりをよくしてくれるため、むくみや肩こりにも効果があるので、皮も捨てずに使い切るのがおすすめです。

◆効率よく栄養素を摂るには？

「リコピン」は脂溶性のため、油と一緒に食べたり、加熱することで体への吸収率がアップします。生でドレッシングやオリーブ油をかけて食べるのもいいですが、トマトソースにしたり、スープにするとより効率よく摂ることができます。

◆相性の良い食材は、豚肉！

リコピンの抗酸化作用&ビタミンCと、豚肉のビタミンB1が疲労回復にもぴったりです。トマトの爽やかな酸味は、豚肉と一緒に使うと、肉の臭みを消してくれます。



ef エンカレッジファーマーミング株式会社

〒953-0015 新潟県新潟市西蒲区松野尾 468
TEL : 0256-72-5778 FAX : 0256-73-3257

県央のつぶやき

オランダ式の栽培方法と施設を使い、環境制御を取り入れた日本海側最大級の温室ハウスにお伺いした時はその広大さに圧倒されました。

6次化商品はパッケージからも消費者の皆様に楽しんでいただきたいという思いが伝わってきます。ギフトセットも用意されていますので、皆様の周りの方々にも美味しさや楽しさを贈られてみてはいかがでしょうか。