

果央かわら版

第97号

令和3年1月20日発行

発行所

一般社団法人果央研究所

珪藻土製品 回収相次ぐ アスベスト検出

●ニトリ、珪藻土製品を自主回収

家具大手のニトリホールディングスは、法令基準を超えるアスベスト（石綿）が含まれていたとして自主回収を発表しました。製品は約335万個。2016年以降に販売したバスケットやコースターの23種類。すべて同じ中国の委託工場で製造されたもので、アスベスト検査をしていなかったそうです。自主点検で発覚し、珪藻土製品すべてを確認して自主回収を発表しました。再発防止のため、製品発注ごとにアスベストの検査を今後実施する方針とのこと。

●100円ショップ「ワッツ」でも自主回収

全国で1100店舗以上の100円ショップを展開するワッツ（大阪市）で販売していた珪藻土バスケットや水切りマットなど計4製品から、基準値を超えるアスベストを検出したとして、自主回収を発表しました。アスベストを検出したのは、2020年4月から販売している珪藻土バスケット2製品と珪藻土水切りマット2製品の計4製品。これまで5595枚が販売されました。

PICK UP NEWS

新潟酒販「コシノゴハク」発売 新潟県内5社の日本酒ブレンド

新潟酒販は日本酒「コシノゴハク」（720ml/税別1350円、アルコール分15%、1800本限定）を発売しました。

「コシノゴハク」は、新潟県の白瀧酒造（阿賀野市）、高野酒造（新潟市西区）、弥彦酒造（弥彦村）、中川酒造（長岡市）、新潟第一酒造（上越市）の本醸造酒をブレンドした日本酒です（ブレンド比率は非公開）。

口当たりは甘さを少し感じますがふくらみがあり、後味はすっきりとした味わいが特徴。商品名は5歳の代表銘柄に共通して「白」が入っていることから「コシノゴハク」としました。



参考・引用：食品産業新聞社



ダイドー、自販機の 公衆衛生用品を拡充

ダイドードリンクスは、自販機で取り扱う公衆衛生用品を3品追加し、順次全国で約800台展開する予定です。以前より自販機で不織布マスクや除菌ウェットティッシュの販売を開始しており、今回取り扱う公衆衛生商品の選択肢を増やすことで、自販機の新たな価値を提供します。

今回取り扱いを追加したのは、抗菌防臭加工マスクと除菌・消臭スプレーとマウスウォッシュ。いずれもビンに入った形で自販機にセットし販売されます。

参考・引用：食品新聞



アスベストとは??

- ◆天然にできた鉱物繊維で「せきめん」や「いしわた」とも呼ばれる。
- ◆人の髪の毛よりも細い繊維で熱・摩擦・酸・アルカリに強く丈夫で変化しにくい。以前は、断熱材や摩擦材（自動車のブレーキパッドなど）に使用されていた。
- ◆極めて細い繊維で飛散すると空気中に浮遊しやすいため、口から吸いこむと人の細胞に沈着しやすく、肺がんや悪性中皮腫などの原因になる。



参考・引用：大阪市HP
独立行政法人 環境再生保全機構



参考・引用：ASIA PRESS

おにぎり消費期限2倍に 廃棄5割減 セブンイレブン

セブンイレブンジャパンの永松文彦社長は、おにぎりの消費期限を約2倍に延ばす方針を明らかにしました。これにより、店頭で販売できる時間を従来の約18時間から1日半〜2日程度に延長できます。

食品ロスの削減が狙いで、2021年3月以降、順次、消費期限の長い商品に切り替えるそうです。おにぎりは、コンビニの「顔」ともいえる看板商品。セブンイレブンは、保存料を使用せずに品質を維持するため、店頭での販売期間を約18時間に設定しています。おにぎりは、1店舗当たり平均約200個を販売。天候不順などで客足が減り、販売数が減った場合、期限を過ぎた商品は廃棄処分としています。永松社長は、消費期限を約2倍にすることで「おにぎりの廃棄は約5割減る」との見込みを示しました。

保存料は使用せず、包装する袋に窒素を入れて鮮度を保つ方法を検討しています。「手巻き」などの種類によっては包装方法が異なるため、商品ごとに鮮度の維持が可能なテストを行っているそうです。セブンイレブンは、店舗で1日以上、消費賞味期限がある商品の割合が約85%で、2021年2月には90%に引き上げる目標を掲げている。おにぎりの消費期限を延ばすことで100%に近づけたい考えとのこと。

参考・引用：毎日新聞



かけるオイル年間400億円市場へ 健康とおいしさで定着化

食用油の新たな使い方として、かけるオイルの需要が広がっています。内食化で家庭用食用油の販売は好調ですが、従来の揚げ油・炒めるなどの加熱調理に加え、健康やおいしさの面から、様々なオイルが定着し、市場を牽引しています。

日清オイリオグループによると、オリブオイルやごま油、アマニ油、えごま油を中心とした、かけるオイルの市場規模は上期で約210億円と推定。14年度上期比19%と倍増し、年間400億円市場に達する見通しです。アマニ油やえごま油など、オメガ3脂肪酸の健康効果への期待に加え、コロナ禍で家庭内での調理機会が増え、普段のメニューにオイルをプラスする新たな楽しみ方が広がっています。

製油メーカー各社もオリブオイルやごま油、アマニ油・えごま油などのプレミアムオイルの展開を強化しており、かけるオイルの需要拡大に力を入れています。日清オイリオは新商品「日清 有機えごま油」を発売。かけるオイルのラインアップを拡充し、簡単・おいしい・健康を切り口としたメニュー提案や、各種キャンペーン

など積極的なプロモーションを展開しています。J・オイルミルズも、新CMの放映を開始した「AJINOMOTOオリーブオイル」で、仕上げにオリーブオイルを加えた「オリーブミルク鍋」を訴求。大野智さん扮する「さとしポパイ」の話題性もあり、CMメニューの注目度は高いようです。これ以外にも、レシピサイトやSNSでオリーブオイルやごま油、えごま油・アマニ油などを使った多彩なレシピを発信し、若年層など新たなユーザーの開拓にもつなげています。コロナ禍の内食需要を追い風に、家庭用食用油市場は上期10%増と伸びています。金額ベースでは1600億円到達も視野に入ってきました。サラダやパスタなどの定番メニューだけでなく、かまぼこにオリーブオイル、アイスにごま油など、新しいおいしさの組み合わせが注目されており、かけるオイルの登場機会は増えそうです。

参考・引用：食品新聞



皆様からの情報・ご意見をお待ちしています

果央かわら版では、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くいものや、旬な話題等がございましたら、お気軽にご連絡ください。

電話 02556(46) 8311
FAX 02556(46) 8311
Eメール info@kenoh-laboor.jp



三条市にある 道の駅 漢学の里しただ 様をお訪ねしました

今回は三条市にある 道の駅 漢学の里しただ 様にお伺いさせて頂きました。
道の駅 漢学の里しただ様は国道289号沿い景勝八木ヶ鼻近くにあります。
大漢和辞典の編纂者である諸橋轍次博士の生家・記念館や農家レストラン庭月庵 悟空、農産物直売所 彩遊記とともに下田郷の拠点として位置づけ、文化の里としても親しまれています。
道の駅 漢学の里しただ様には「農産物直売所 彩遊記」と「農家レストラン 庭月庵 悟空」や直売所などで販売しているお土産のお菓子や漬物等を作っている「加工所」と地域の観光情報が揃っている「観光情報センター」が併設されています。

農産物直売所 彩遊記



店内には地元の旬の地産野菜や果物・加工品を中心に、工芸品・お土産も取り揃えております。中でも季節の売り筋商品は、北五百川の集落で栽培されている特産の自然薯や山菜・枝豆・きのこ・お米・さつまいも・ごんぼ・つ葉笹団子などたくさんあります。

農家レストラン 庭月庵 悟空



地元の農家さんが大切に育てた「安心・安全」な食材を使い、地産地消の手作り料理にこだわっています。四季折々の素材を活かした料理はもちろん、郷土料理や、手打ちそば、各種定食でおもてなし。家族そろって楽しめる空間になっています。

加工所



下田の食材を使用して、手作りの笹団子や郷土のお菓子、漬物を製造しています。
取材当日はさつまいもまんじゅうを製造されていました。

観光情報コーナー



地域の観光情報はここで！周辺のパンフレットがたくさんあります。また、観光に便利なレンタサイクルも借りることができます。

ベニハルカの焼芋

ベニハルカの焼芋を頂きました。しっとりとした食感で甘味が強く、皮も全く気にならない硬さで、芋を割ってからしばらくすると断面から溢れてくる程に蜜がたっぷり含まれています。



ベニハルカを使った「さつまいも饅頭」

甘味の強いベニハルカを使用した餡の入ったさつまいも饅頭です。生地に使用されている黒糖の甘さにも負けることなくしっかりとサツマイモの甘味を感じることができます。1日に1,200個も製造されるそうです。



道の駅 漢学の里しただ様では、お客様の注文に合わせて入荷し当日発送される野菜や下田産のコシヒカリ、加工所で製造したごんぼつ葉笹団子や饅頭の通信販売もされています。

また、諸橋轍次記念館も併設されており、大漢和辞典を編纂した「諸橋轍次」に関する資料をはじめ、製菓や編纂所として使われた遠人村舎(国登録有形文化財)などを見ることができます。

道の駅 漢学の里しただ

新潟県三条市庭月 451-1
TEL:0256-47-2230
HP:<http://www.michinoeki-shitada.com>
FB:<https://www.facebook.com/kangakunosato.shitada>

●農産物直売所 彩遊記
TEL:0256-47-2230
営業時間/9時~16時(12月~3月は10時~15時)
定休日/1月・2月月曜日(但し祝日の場合は翌日)
年末年始(12月31日~1月3日)

●農家レストラン 庭月庵 悟空
TEL:0256-47-2488
営業時間/11時~15時
定休日/1月・2月月曜日(但し祝日の場合は翌日)
年末年始(12月31日~1月3日)

県央のつづやき

下田地区は景勝の八木ヶ鼻をはじめ、北五百川の棚田などの景色や季節ごとの野菜やお米が楽しめます。また、温泉やキャンプ場もあります。四季折々の大自然を満喫できる地域です。その拠点として漢学の里しただ様へ訪れてみてはいかがでしょうか。

~さつまいもの栄養・効能~

さつまいもの主成分はデンプンなどの糖質ですが、白米のご飯よりも低カロリーで低糖質です。

ビタミンCの含有量はいも類の中で最も多く、さつまいものビタミンCはデンプンに包まれているため、加熱しても壊れにくいという特徴があり、美肌や風邪予防に効果的です。

さらに、ビタミンE(ビタミンA・C・E)のβ-カロテンとビタミンEもバランスよく含まれているので、がん予防効果も期待できます。β-カロテンは、黄色味が強いほど多く含まれています。

整腸作用があり、便秘予防・改善に最適な食物繊維も豊富で、特に皮の近くに含まれています。また、抗酸化作用がある色素成分のポリフェノールも皮の部分に含まれているので、よく洗って皮ごと食べるようにしましょう。

さつまいもの切り口から出る白い汁の成分ヤラピンには、胃の粘膜を保護したり、便をやわらかくして便通を促し、コレステロールや老廃物の排出に働くため、食物繊維との相乗効果で便秘改善が期待できます。

さつまいもはビタミンB1やB2なども豊富で、ビタミンD・K・B12以外のビタミンはすべて含んでいます。

ミネラルでは、カルシウム・カリウム・鉄・リンなどが豊富に含まれています。

