



県央かわら版

第100号

令和3年4月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

食中毒相次ぐ

原因はカンピロバクター

【保育園で41人が食中毒】

長崎市は、山里平和保育園（同市平和町）で園児と職員計41人が下痢や腹痛など食中毒の症状を訴え、11人の便からカンピロバクターが検出されました。いずれも快方に向かっているということです。

市生活衛生課によると、複数名の園児が症状を訴えており、園内の給食施設で調理された給食が原因の食中毒と判断しました。市はこの給食施設を調理業務停止処分としました。

【女性3人が発熱や下痢】

埼玉県の草加保健所は、三郷市早稲田の居酒屋「串焼はらはま」で食中毒が発生したとして、食品衛生法に基づき、店を3日間の営業停止処分しました。

県食品安全課によると、同店利用者から「店で食事をした3人が発熱、下痢などの症状が出ている」と通報がありました。草加保健所が調査したところ、同店でささみ串、もつ煮込み、ささみとアボカドのわさびじょうゆあえなど、加熱不十分な鶏肉を含むメニューを食べた20〜40代の女性3人が、発熱

参考・引用：朝日新聞

や下痢などを発症。うち2人から食中毒を引き起こすカンピロバクターが検出されました。県は患者の症状や潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致したことなどから、同店での食中毒と判断しました。患者はいずれも快方に向かっているそうです。

参考・引用：埼玉新聞

【滋賀・草津の飲食店で食中毒 昨年も発生】

滋賀県は、草津市野路1丁目の飲食店「とりのすけ南草津本店」で食事をした19〜22歳の男女9人が下痢などを訴え、うち3人からカンピロバクターが検出されたと発表しました。草津保健所は食中毒と断定し、同店で昨春にも食中毒が発生したことを踏まえ、6日間と通常より長い営業停止処分をしました。

県によると、9人は同店で食事をした2グループの一部で、鶏の唐揚げや串焼きなどを食べました。

全員軽症ですすでに回復したとのこと。同店では昨年にも食中毒を訴えた男性4人が下痢などを訴え、同保健所はカンピロバクターによる食中毒と断定して、3日間の営業停止にしています。

参考・引用：京都新聞



PICK UP NEWS

溶けにくいアイス！？ ロッテから新発売

ロッテは、新しい切り口の業務用カップアイス「とけにくいアイス ゆったりバニラ」(60ml)を発売しました。

同品は高齢者ホームや老健施設などからのおいしいアイスが食べたいという声から誕生しました。施設ではプリンやゼリーのような「とけない」デザートが食事やおやつに多く利用されており、提供者も一度に食事の配膳を行うため食事に長い時間がかかる入居者にはアイスは不向きなデザートと考えられてきました。

ロッテは「本当は冷たくておいしいアイスが食べたい」という声をかなえるため長年研究を積み重ね、「とけにくい技術」を応用しカタチが長持ちしてゆっくり食べられるアイスを開発しました。

安定剤にゼラチンを使用しているため、冷凍庫から出してしばらく置いても液化化しにくいという特徴があります。室温25度の環境で冷凍庫から取出し、30分後ではほぼ原形をとどめ、60分後に半分が溶けるイメージです。

また、食べると通常のアイスと同様にめらかに溶けていきます。

溶けにくいことのメリットとして

- ① 拡大するテイクアウト需要でも、アイス活用の可能性が広がる。
- ② 同時配膳スタイルにも活用。
- ③ 持ち帰りやドライバーのアイスが溶けるといったプレッシャーが緩和され、宅配時の安全運転につながる。

以上の3つが挙げられます。

種類別=アイスマルク

荷姿=60ml×10個

参考・引用：食品新聞



指宿市の温泉施設

レジオネラ菌検出で臨時休館

鹿児島県指宿市の2つの温泉施設でレジオネラ菌の発生が確認され、臨時休館となっています。レジオネラ菌が確認されたのは、指宿市山川福元のヘルシーランド内にある温泉保養と露天風呂「たまたま箱温泉」です。

運営会社によりまずと定期検査の結果、温泉保養館のかかり湯とシャワー1、そしてたまたま箱温泉の2つの浴槽からレジオネラ菌が検出されたとい

参考・引用：鹿児島テレビ

レジオネラ菌とは？

レジオネラ菌とは、自然界（河川、湖水、温泉や土壌など）に生息している細菌で、およそ60種が知られています。

その中でも、レジオネラ・ニューモフィラは、レジオネラ肺炎を起こす代表的なレジオネラ菌の1種とされています。

国内の発生例は1年中みられますが特に7月、9月に多く、温泉への入浴や旅行と関連して見られることがあります。

参考・引用：

厚生労働省ホームページ



端午の節句 その歴史と風習

【端午の節句とは？】

端午の節句の「端」とは、はじめという意味です。かつては5月に限らず、月の初めの午（うま）の日を「端午」と呼んでいた。

起源は古代中国。旧暦5月が物忌みの月とされていた中、5が重なる5月5日は「重五」と呼ばれ、邪気を払う行事が行われていました。この風習が日本にも伝わったことが、現在の端午の節句の起源の1つとされています。

【日本では女性の節句だった】

日本ではもともと5月5日は女性の節句でした。田植えを始めるこの時期に五穀豊穡を祈り、田植えをする女性に早乙女（さおとめ）が巫女とな

って菖蒲や蓬で屋根を葺いた小屋で身を清めたのが、この風習が中国から伝わった風習と結びつき、菖蒲湯に入るといわれるようになったと考えられています。

【江戸時代に男の子の祭り】

現在の端午の節句が男の子のお祭りになったのは江戸時代です。菖蒲は勝負や尚武（武芸を尊ぶ）に通じることから勇ましさを象徴となり、鯉のぼりを掲げて武



参考・引用：こはん彩々

者人形を飾るなど、男の子の祭りとして定着していきました。

参考・引用：四季の美

【なぜ端午の節句に柏餅やちまきを食べるの？】

端午の節句に柏餅が食べられるようになったのは、江戸時代からといわれています。柏の木の葉は、新芽が出るまで古い葉が落ちないという特性から、新芽を子ども、古い葉を親に見立て、「家系が絶えない」「子孫繁栄」と結びつけたわけでした。そのため、柏の葉で巻いた柏餅は縁起のいい食べ物として定着しました。

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 02556(46) 8311
FAX 02556(46) 8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp

●社会福祉法人青空福祉会 きずな工房

新潟県三条市柳沢 461 番地

TEL : 0256-46-0365

●Café りあん

定休日：土・日曜日、祝日

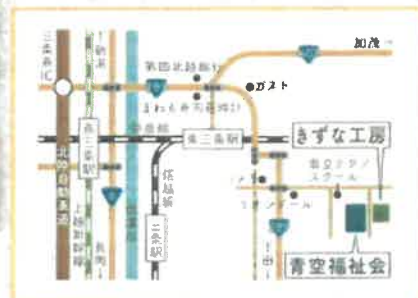
営業時間：10:00～15:30

住所・連絡先はきずな工房と同一

新潟県三条市にある Café りあん 様をお訪ねしました

名前の由来

店名の「りあん」は、フランス語で「きずな」を意味しているそうです。



今回は 新潟県三条市にある Café りあん様にお伺いさせて頂きました。Café りあん様は、障害者就労施設「きずな工房」が営業しており、2020 年 7 月にオープンしました。

障がいがある方の働く場として、お菓子の製造・食品加工やカフェでの接客作業を行っています。製造作業は 5～8 名の方が担当しており、和気あいあいと楽しそうな雰囲気でした。接客作業は、交代で 1～2 名の方が担当しております。今回、伺った際、緊張した様子でしたが、とても丁寧な対応で迎えてくれました。製造作業、接客作業ともに職員の方がフォローする部分もあるそうですが、それぞれ自主性とやりがいを持っている様子でした。

働くことを通じて社会と繋がり、自分らしくあってほしいという思いで活動を続け、より一層地域に根付く活動にしたいそうです。



Café りあん様で人気のキーマカレーやスパゲティのミートソースは、きずな工房様内で大きな釜を使って作っています。また、キーマカレーはスリランカ人のゴッタさん直伝で 10 種類以上のスパイスを組み合わせているこだわりのもの。一度、ご賞味あれ！

スパイスはそのままの形を残し、ココナッツミルクをたっぷり使うのがスリランカカレーの特徴です。辛さの中にほんのり甘さを感じます。



製菓部門には大きなオーブンが！
中には・・・



マドレーヌ
1 個 150 円のお手軽なお値段。
3 種類から選べます。



一番人気のシフォンケーキ

きずな工房様内で一つ一つ手作りしています。力を入れなくてもフォークで切ることができるほど、軽い口当たりです。甘さが控えめなので、ランチの後でもペロッと食べられる美味しさです。味は、プレーン・抹茶・ココアの三種類から選べます。付け合せのジャムも手作りです。ジャムも三種類（ブルーベリー・ブラックベリー・リンゴ）から選べます。

今回は、プレーンのシフォンケーキに、ブラックベリーの組み合わせをいただきました。

二日目カレーの秘密!?

「カレーは二日目美味しい」と感じたことはありませんか？一晩おいたカレーが美味しく感じられるのは、野菜や肉などの具材から「うまみ」が溶け出すからと言われていいます。玉ねぎに含まれる「グルタミン酸」やじゃがいもの「でんぷん」、「繊維質」などがルーに溶け出し、うまみやとろみとなり、「まろやかなコク」と感じるそうです。しかし、カレーに含まれるスパイスは加熱により香りが揮発するものがあります。二日目のカレーはうまみが増す一方で、風味が落ちていくとを感じるかもしれません。

県央のつぶやき

今回、Café りあん様取材させていただきました。働いている方の様子や店内の雰囲気は、とてもゆったりとしていて、リラックス出来る空間です。地場食材を積極的に活用しているのも魅力のひとつです。1 周年に向けての企画や期間限定の商品も検討しているそうで、今後の活躍にも期待大です！

食中毒の危険性も・・・

「加熱することでスパイスの香りが損なわれるのであれば、温めなければ良いのでは？」と考えたくなりますが、カレーはウェルシュ菌による食中毒の危険性があるのでおすすめできません。

●ウェルシュ菌とは!?

土や水の中、健康な人や動物の腸内など自然界に幅広く生息しています。牛・鶏・魚が保菌していることが多く要注意です。ウェルシュ菌による食中毒は別名「給食病」とも呼ばれ、カレーや煮込み料理等大量に調理し作り置かれていた食品が原因となることが多いです。

●ウェルシュ菌の特徴

ほとんど酸素がない環境で発育する嫌気性菌で、45℃前後では発育が速いのが特徴です。また、芽胞(生存しにくい環境を生き抜くためのカプセルのような状態)を作るため、100℃で 6 時間の加熱にも耐え生存します。

●発症機序 ～ウェルシュ菌が付着した鶏肉でカレーを作った場合～

通常のウェルシュ菌は加熱時に死滅するが、芽胞は残存します。調理後、そのまま室温で鍋を放置し冷ますと、芽胞が発芽し、ウェルシュ菌が増殖します。3 時間以上適温で放置すると数百万個/g 以上のウェルシュ菌が増殖します。また、嫌気性菌のウェルシュ菌にはカレーの鍋底のように酸素が少ない環境で増殖します。

●予防ポイント ～いかに菌の増殖を抑制できるか～

ウェルシュ菌の食中毒はウェルシュ菌が産生する「エンテロトキシン」という毒素により引き起こされます。この毒素自体は、熱や酸で不活性化されます。またウェルシュ菌の食中毒は多くの菌量(食品 1g 当たり 10 万以上)が必要とされているため、十分な加熱だけでなく、温度管理で菌の増殖を抑えることが予防のポイントとなります。

1.食べるまでの時間を短くする 2.加熱調理後に速やかに 10℃以下に冷却する 3.よくかき混ぜながら再加熱する