

食中毒予防！
夏季の取り締まり開始

夏場が増える食中毒を防ぐと佐賀中部保健福祉事務所の職員が県内のスーパーを訪問し、食品が適切な温度で陳列されているかなどをチェックする調査が始まりました。

この調査は、食中毒が発生しやすい夏場に合わせ、県が毎年、スーパーや食品製造工場などを対象にしています。

このうち佐賀市のスーパーでは、保健福祉事務所の職員2人が、原産地が表示されているかや魚介類などの食品が適切な温度で陳列されているかなどを確認していました。

細菌性の食中毒が起こりやすい夏季、冷蔵品は買い物の最後に購入し、帰ったらすぐ冷蔵庫に保管して、早めに食べるよう呼びかけをしています。県は、7月末までに県内約2500施設で調査を実施する予定です。

参考・引用…SAGA



給食での混入続く

●給食のアジフライに金属片

愛知県豊田市の中学校で、給食のアジフライに針金のような金属片が混入していたことがわかりました。

市によると、市立竜神中学校で出された給食で3年生の生徒が食べたアジフライから長さ18ミリ、太さ1ミリの針金のような金属片が見つかりました。食べた生徒にけがはありませんでした。同じ給食センターからは、およそ2万2000食のアジフライが提供されていましたが、同様の金属片の混入や健康被害は確認されていません。

市は、なぜ金属片が混入したか調査中ですが、アジフライの調理に使った機械の使用を安全性が確認できるまで中止するということです。

参考・引用…名古屋テレビ

●マスのムニエルに金属片

鳥取市教育委員会は、市立宮ノ下小学校の給食に針金状の金属片が混入していたと発表しました。児童が口に入れましたがすぐに吐き出し、健康被害はないとのこと。

金属片は、「マスのムニエル」に混入していました。同校を含め、市内の小中学校や盲・ろう学校の計5校に配食した922食で他に混入の報告はなかったそうです。

参考・引用…山陰中央新報

●給食パンに9センチの髪の毛、児童が気付く

三重県鈴鹿市教育委員会は、市立稲生小学校で出された給食のパンに約9センチの髪の毛が混入していたと発表しました。小学校2年生の女児が黒糖パンをちぎって食べていた際、髪の毛が混ざっていたことに気づき、健康被害はなかったそうです。

参考・引用…読売新聞

●給食にアレルギー成分の食材混入

岐阜県高山市の学校給食で、食物アレルギーがある児童生徒向けの給食に原因となる食材が誤って混ざり、症状が出た問題で、市は調理を担当した学校給食センター職員2人を懲戒処分しました。

処分を受けたのは、50代男性業務主任と40代の男性業務員。

小中学校で5月に出したコーンスープに乳成分を含むクリームコーンが混入したとのこと。

乳アレルギーがある13人に症状が出て、うち3人は病院へ運ばれました。

参考・引用…岐阜新聞



PICK UP NEWS

捨てる野菜からつくる
「おやさいクレヨン」

デザイン会社のmizuiro(青森市)は、「おやさいクレヨン」を発売しています。

小さな子どもが安心して遊べるよう、米ぬかから採れた米油とライスワックスをベースに使用。また原料となる野菜や果物、お米は、できる限り「食べられるのに規格外で廃棄されるもの」や「出荷時にカットされる部分」を使っています。

色によっては、ほのかに野菜の香りがして、ざらざらとした書き心地をしています。クレヨンの名前も「りんご」「カシス」「ゆきにんじん」など、原料となった野菜や果物の名前がついています。

価格は2200円(税込)。公式サイトオンラインショップの他、全国の文具・雑貨店等で購入できます。

参考・引用：日経XTREND、mizuiro

ヨーグルトで初！記憶力を
維持する機能性表示食品

雪印メグミルクは、ヨーグルトとして初となる機能性表示商品の「記憶ケアヨーグルトβ」を発売しました。

機能性関与成分の「βラクトリン」は、加齢に伴って低下する記憶力(手がかりをもとに思い出す力)を維持することが報告されています。

内容量は90g。価格は120(税別)。

参考・引用：食品新聞



1年で最も暑い時期・大暑



『大暑(たいしょ)』とは

大暑は、1年でもっとも気温が高く、熱中症などの体調不良に最も注意が必要な時期でもあります。

2021年の大暑は7月22日ですが、当日だけを指すのではなく、立秋が始まる8月7日の前日、8月6日までの15日間を大暑とする場合もあります。

大暑の頃が旬の食べ物

大暑の時期に旬を迎える食べ物のひとつがトウモロコシです。

トウモロコシは6月から出荷が始まりますが、日本で最も生産量の多い北海道では7月から少しずつ出荷が始まり、大暑の頃にピークを迎えます。

またスイカは日本の夏を代表する果物で、大暑の頃に盛りを迎えます。その原産地は、なんとアフリカ大陸。中国のさらに西から伝わってきたので西瓜(すいか)と名付けられました。



大暑に関係する食べ物
大暑に関係ある食べ物には、鰻と天ぷらがあります。

大暑の頃の有名なイベントといえば、土用の丑の日。夏バテ防止効果が期待できる鰻を土用の丑の日に食べるようになったのは、江戸時代からといわれています。

天ぷらもまた、スタミナをつける効果があると考えられており、大暑の日には食堂やスーパーなどで天ぷらが一押しメニューとしてPRされます。

まだまだ続く暑い時期、旬の食べ物や、夏バテ防止に効く食べ物を取り入れ、暑い夏を乗り切りたいものです。

参考・引用…東洋文化備忘録

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 0256(46) 8311
FAX 0256(46) 8310
Eメール info@kenoh-lab.or.jp



株式会社 孝泉堂製菓
新潟県南魚沼市六日町 1055-4
TEL:025-772-2281
営業時間:9:00~18:00
定休日:不定休

南魚沼市にある 株式会社 孝泉堂製菓様をお訪ねしました

今回は南魚沼市にある株式会社孝泉堂製菓様にお伺いさせていただきました。
笹団子やちまきを作る創業 58 年の会社です。孝泉堂製菓様の始まりは、製菓業ではなく屋根の瓦屋だったそうです。当時の社長が、瓦屋は冬場仕事がないため、「冬にやる事業はないか」と考え、笹団子を作りスキー場に卸すことを始めたのがきっかけで、現在に至るそうです。
取材の間にも、何名かお客様が来店されていました。お客様を店外でお出迎えをし、接客中もお客様と世間話をされていて、とてもアットホームな雰囲気のお店です。
社長の町田様は、【お客様に喜んでほしい。ただそれだけでなく、商品がお客様のコミュニケーションツールになってほしい。】とおっしゃっていました。美味しいものを一緒に食べることで広がる会話、近況報告、思い出話に花を咲かせてほしいそうです。



外皮:よもぎ入り餅
南魚沼産よもぎ使用
内:自家製粒あん
中心:生クリーム



孝泉堂製菓様の新たな名物 ~生クリーム笹団子~

生クリーム笹団子は、新潟名物の団子をバージョンアップしようと開発し、2008 年より発売されています。クリームあんみつのように、【和菓子+生クリーム】が受け入れられていることから、【笹団子+生クリーム】も面白いのではと思い開発に至ったそうです。

生クリームとあんこの比率を少し変えると味がボヤけた風を感じたり、生クリームの脂肪分が変わると口当たりが悪くなってしまったりと、様々な試行錯誤を繰り返し、現在の味にたどり着いたそうです。

広告や宣伝をせずに口コミだけで広がり、老若男女問わず、孝泉堂製菓様人気 No1 商品になったそうです。

冷凍状態で販売されています。1 時間程、常温で自然解凍したひんやり冷たい状態がおすすめの食べ方です！



こちらもオススメ!! ~うすかわ大福~

生クリーム笹団子が一番人気ですが、2020 年から発売のうすかわ大福も注目してほしい商品です。

皮からあんの色が透けて見えるほどの薄皮です。

中は甘さ控えめの粒あん、ほんのり塩味を感じる上品な味わいです。

手で持つと崩れてしまうくらいの柔らかさが特徴です。



お客様とのつながり

孝泉堂製菓様では、商品に込めた【コミュニケーション】という想いをとても大切にされています。

お店にいらっしゃったお客様一人ひとりと丁寧に対応されていました。

店内にはお客様から頂いた絵手紙が飾られていました。心温まる絵手紙から普段からお客様との【コミュニケーション】を大切にしていることをうかがうことができます。

笹団子の歴史

笹団子は新潟のお土産として知られています。その笹団子の由来は、いくつかの説があります。戦国時代に携帯食として用いられた説や、郷土料理のように庶民に親しまれた説などが知られています。

その笹団子が新潟のお菓子として有名になったのは、昭和 39 年に行われた新潟国体がきっかけと言われています。国体で訪れるお客様のお土産になるようなお菓子を作りたいと依頼を受け、地元の和菓子屋さんが家庭で作られていた笹団子をお土産として日持ちするように改良したと言われています。

お土産の笹団子はあんこ入りのものが多く見られますが、地域によってはきんぴらのように甘くない具が入ったものもあります。食べる時に、お皿やフォーク等がいらぬエコな食品でこれからますます注目されるかもしれません。

笹団子の素材の魅力

●笹の葉

笹の葉には昔から、抗菌・殺菌効果があることが知られており、ちまきや鱈ずし、笹団子のように笹の葉でくるんだ食品があります。安息香酸やビタミンK、サリチル酸と言った殺菌や抗菌効果を持つ成分が複数存在しており、これらの効果によって菌の繁殖を防ぐと考えられています。

また笹の葉には、特異的な多糖体であるバンフォリンがあります。このバンフォリンは人間の細胞膜を形成・修復する成分の 1 つと言われています。細胞膜の修復、すなわち腐敗（細胞の劣化）や、抗ガン作用が期待されています。

●ヨモギ

ヨモギは色や香りが良いだけでなく、薬効成分が豊富な生薬として知られています。主な薬効成分は葉緑素、タンニン、シネオールなどがあります。葉緑素には傷を癒し体の細胞組織を再生する働き、タンニンには体内の有害物質を排出する働きがあるといわれています。

●小豆

100g あたり 17.8g の食物繊維を含んでおり、便秘の解消効果が期待されます。また、紫外線やストレスなどで増え、シミやしわの原因となる活性酸素を除去する力のあるポリフェノールを含んでいるのでアンチエイジング効果も期待されます。

県央のつぶやき

大福や笹団子など和菓子への愛情が深いからこそ、お客様により良い商品を提供したいという想いを感じました。

日本全国への発送も承っているそうです。新潟の新しい味を贈答用やご自宅用にいかがでしょうか？

