



県央かわら版

第 104 号

令和 3 年 8 月 20 日 発行

発行所

一般社団法人県央研究所

マダニが媒介する

感染症で女性死亡

静岡県は、マダニが媒介する感染症で熱海保健所管内在住の 80 代女性が死亡したと発表しました。



女性は発熱や食欲低下などの症状があり、医療機関に入院しましたが、左大腿部に刺された跡があったことから検査したところ、「日本紅斑熱」と確認されました。女性は日頃から、山間部で農業に従事していたということです。春から秋にかけてマダニの活動が活発になることから、県は野山や草むらや畑などに入るときは、長袖・長ズボンを着用し、耳をおお帽子をかぶるなどして、肌の露出を少なくするように、呼びかけています。

参考・引用：LOOK



次亜塩素水の自販機が登場

ホシザキ（愛知県豊明市）は、新型コロナウイルス対策としてドアノブやテーブルなど「物の消毒」に利用できる次亜塩素酸水の自動販売機を発表しました。スーパードラッグストアなどに販売するそうです。

水と専用電解液で次亜塩素酸水を作り、ボタンひとつで専用ボトルに注ぐ自動販売機で、専用ボトルには遮光性があり、抽出から 72 時間は、拭き掃除に有効な塩素濃度 80ppm 以上を保つといます。（気温 30℃ で保管した場合）



参考・引用：ITmedia NEWS

PICK UP NEWS

国産大豆絹とうふ発売 長期保存可能 森永乳業

森永乳業は、長期・常温保存可能な「森永 国産大豆絹とうふ」を発売しました。

大豆本来の甘味や風味がより引き立つ、厳選した国産大豆を 100% 使用し、無菌充填包装により、保存料などを使用せず、常温で長期保存（216 日）を可能にしました。

さらに大豆を水に浸けないことで、雑味をなくし、コク・甘味・うまみが凝縮される「こだわりの挽き搾り製法」を採用。パッケージは、環境に配慮した FSC 認証紙を使用しています。

賞味期限が長いと、非常時の備蓄や買い物に行く時間がない時などに冷蔵庫があると便利です。

同商品は EC 限定。1 ケース 12 丁入りで 1980 円（税別）。

参考・引用：食品産業新聞社



「オロナミンC」がラベルレス 飲料ドリンクびんで初

大塚製薬は、「オロナミンCドリンク」のラベルレス製品をで発売開始しました。環境意識の高まりなどから、ユーザーから「ラベルをはがしやすくしてほしい」との声が多く寄せられたことから実現したそうです。

飲料ドリンクびんのラベルレス商品は日本初。同商品は、通信販売サイトでの取り扱いとなり、1 ケース（30 本入り）3150 円（税込）。

参考・引用：食品新聞



家族 4 人ボツリヌス食中毒 原因はコメか総菜

熊本県は、山鹿市の家族 4 人がボツリヌス毒素による食中毒を発症したと発表しました。

40 代の夫婦が呼吸困難で入院中、10 代と 10 歳未満の子ども 2 人は回復。県内のボツリヌス発生は、2012 年以来のことです。

県によると、夫婦は物が二重に見える複視や、ろれつが回らなくなる言語障害が現れ、医療機関を受診。子ども 2 人も脱力感などの症状が出ました。

県保健環境科学研究所（宇土市）が 4 人の血清や便を検査し、ボツリヌス毒素を検出したことから、食中毒と断定されました。4 人が自宅で食べた白米から販売の総菜が原因とみられています。

県健康危機管理課

は「食材を入れた真空パックが膨張している場合は、食べずに廃棄してほしい」と注意を呼び掛けています。

参考・引用：熊本日日新聞



写真引用：日本食品衛生

ボツリヌス症

○ボツリヌス菌が出す毒素で発症。

筋肉マヒや重症化すると死亡する場合も。

○食材をよく加熱すること。

酸素が少ない密閉状態で増殖するため

食品の真空パックが膨張していたら注意！

冷やすと「甘くなる果物」と 「甘くならない果物」の違いは？

よく冷えた果物が、おいしい季節。実は果物には、冷やすと甘みが増すものと、あまり変化がないものがあります。

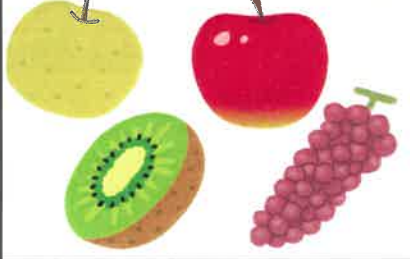
◆果糖が多い果物は？
果糖が多い果物は、ブドウ・リンゴ・梨・キウイなどです。逆に冷やしてもあまり変わらないのは、ショ糖が多い桃・バナナ・柿などです。

◆果糖は、冷やすと甘い
特に果糖は、ブドウ糖より約 2 倍、甘いそうです。また 0℃ まで冷やすとショ糖の約 1.5 倍甘くなり、逆に温めるとショ糖程度まで甘味の下がります。

つまり果糖が多い果物は、温度を下げると甘味が増し、逆にショ糖が多い果物は、冷やしても甘味は変わりません。

参考・引用：ウエザーニューズ

【冷やすと甘くなる果物】



【冷やしても甘さ変わらない果物】



皆様からの情報・意見を待ちしております

県央から版では、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 県央から版事務局

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

新潟県見附市にある 諏訪乳業様をお訪ねしました

今回は 新潟県見附市にある諏訪乳業様にお伺いさせて頂きました。諏訪乳業様は、昭和元年に諏訪牧場として、乳牛の飼育・搾乳、牛乳の製造・販売を始め、今年で 95 年を迎えます。昭和 30 年代以降から乳牛を手放し、現在の牛乳・乳製品などの製造・販売を行っています。

諏訪乳業様の特徴は、見附市近郊の酪農家で絞られる新鮮な【新潟県産生乳】を原料にしていることです。これは創業当初から変わらずのこだわりだそうです。1 日約 3,000 kl もの生乳を酪農家から分けていただき、家庭用の配達や県内のスーパー、見附市と長岡市の学校給食用牛乳を届け、子供たちの成長や多くの方の健康を支えています。

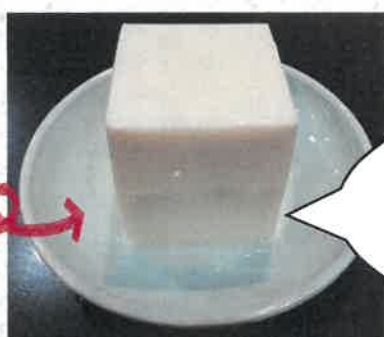
取材をさせていただいた専務の諏訪様は、地域のお客様に支えられて現在に至るので、今いるお客様を大切にしていきたい。また、県内外から商品に関するお問い合わせをいただくが 1 日に製造できる量が限られており、対応できていない部分がある。少しでも多くのお客様からの声に応えていきたいとおっしゃっていました。



コーヒー豆を挽くところから始まるのが、諏訪コーヒーです。
甘さの中に、コーヒー本来の苦みを感じることが出来ます。
甘いものが苦手な方におすすめです。



諏訪乳業株式会社
新潟県見附市葛巻町 746 番地
TEL 0258-62-0498
FAX 0258-63-3977



ぷるんっ！つるんっ！食感で、どこか懐かしく優しい甘さが特徴です。
季節により、牛乳本来の乳脂肪分が変わるので、夏はさっぱり、冬はまるやかな味わいになるそうです。

ミルクヨーカン 500g
紙パック容器



ミルクヨーカン 100g
3 連パック

ミルクヨーカン

諏訪乳業様で最も有名な商品は、この【ミルクヨーカン】ではないでしょうか？
先代の社長が幼少期に食べて感動したおやつが誕生のきっかけで、昭和 51 年に【牛乳ようかん】としてカップ入りの商品が発売されました。その後、昭和 62 年、栄養価の高い牛乳をお客様により多く消費してもらいたいという思いと、今ある製造設備を活用し牛乳パック容器にいれるアイディアで紙パック入り 500g サイズを発売と同時に、西洋風の生菓子にかけてハイカラな名前にしようと、商品名を【ミルクヨーカン】へ変更しました。

地元の物産まつりなどで試食販売を続けた結果、口コミでお客様に広がり、平成 21 年には全国ネットのテレビ番組で紹介されたそうです。そのテレビ放送後は 3~4 か月待ちの期間が続き、現在も放送以前と比較すると生産量が 3 倍になっているそうです。

ミルクヨーカンのこだわりは、見附市近郊の酪農家で絞られる新鮮な「新潟県産生乳」を原料とする自社製造の「諏訪牛乳」と砂糖と寒天のみで作られていることです。添加物等は一切使用していません。発売当初から変わらない原料へのこだわりを守り続けているからこそ、小さいお子さんからお年寄りまで、幅広い年齢層のお客様が安心して食べられる【ミルクヨーカン】です。

優しい容器

牛乳パックの容器のくぼみの意味を知っていますか？
このくぼみは【切欠け】と言い、バリアフリー対応容器として、目の不自由な方が牛乳と他の飲料を区別するためのものです。また、切欠けのついている反対側が開け口とわかるようになっています。

中身が生乳 100%の「種類別 牛乳」にだけつけられています。任意表示のため、すべてのメーカーがつけているわけではありません。普段、飲んでいる牛乳パックみてはいかがでしょうか？



牛乳を飲んでお腹がゴロゴロ・・・



牛乳を飲むと、お腹にガスがたまると、ゴロゴロしてしまう人がいます。これは、牛乳に含まれる乳糖を消化する乳糖分解酵素（ラクターゼ）が少ない、もしくは働きが弱いために起こります。特に激しい下痢を起こす症状を乳糖不耐症といいます。

乳糖は乳糖分解酵素により、小腸でぶとう糖（グルコース）とガラクトースに分解され、吸収されることでエネルギーになります。

しかし、乳糖が分解されずに大腸に運ばれてしまうと、腸内細菌が乳糖を分解してガスを出し、腸を圧迫してしまったり、大量の水分が一気に大腸に送られることで下痢になってしまったりします。

下痢をすることで、牛乳に含まれるカルシウムをはじめ栄養が吸収されない心配する方もいるかもしれません。実際、栄養分はそのまま流れ出るのではなく、大腸の前の小腸で吸収されています。



県央のつぶやき

今回、諏訪乳業様にお伺いし、地元根付いた企業・商品であるからこそ、長年愛され続けていることを感じました。見附市内のスーパー、県内の道の駅や、表参道の新潟県アンテナショップ、見附市観光物産協会が運営する「どまいち」というネットショップで購入することができます。どこか懐かしさを感じる見附の故郷の味。旅行が難しい今、諏訪乳業様の商品で、見附市へ思いを巡らせるのはいかがでしょうか？