

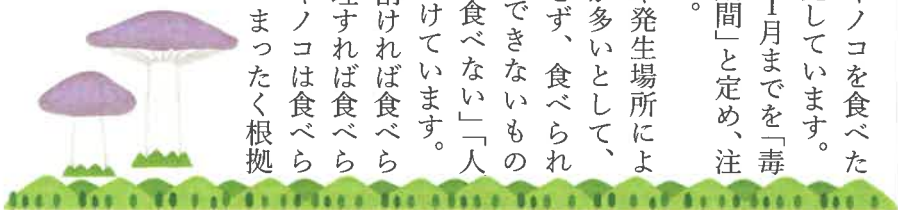
秋は毒キノコ食中毒
予防強化期間！

秋になると誤って毒キノコを食べたことによる食中毒が多発しています。新潟県は、9月から11月までを「毒キノコ食中毒予防強化期間」と定め、注意喚起を強化しています。

キノコは、発生時期や発生場所によって形態が異なることが多いとして、写真だけを頼りに鑑定せず、食べられるキノコを正確に判断できないものは、絶対に「採らない」「食べない」「人にあげない」よう呼びかけています。

また県は、「柄が縦に割ければ食べられる」「ナスと一緒に料理すれば食べられる」「虫が食べているキノコは食べられる」などの言い伝えは、まったく根拠がない迷信であるとして、十分注意が必要としています。

参考・引用：NST新潟総合テレビ



気を付けたい食中毒

○老人ホームで25人食中毒

埼玉県は、老人ホーム「グランステージ若葉」で煮物などを食べた50〜80代の男女25人が下痢や腹痛を訴え、調査の結果、ウエルシュ菌が原因だったと発表しました。食事を提供したO・S・I（千葉県）に対し、3日間の営業停止処分としました。

県によると同施設の97人がチーズはんぺんや鳥のから揚げ、焼きサバ、煮物、あえものなどを食べた翌日、県内医療機関から「下痢の症状を呈している」と保健所に情報提供があり、25人に症状がみられたということです。

参考・引用：埼玉新聞社

○居酒屋で食中毒

香川県高松市の居酒屋で、鶏肉ユッケなどを食べた、男性2人が下痢や発熱などの症状を訴え、高松市保健所は3日間の営業処分としました。

営業停止処分を受けたのは、高松市瓦町にある居酒屋「わらい家」。

男性2人は医療機関を受診し、快方に向かっているということです。

保健所の調査の結果、2人の症状は、カンピロバクターによるものと同じで、1人から細菌が検出。また2人がともに食事をしたのは、この居酒屋だけであることから、この店が原因であると断定されました。

参考・引用：NHK

琵琶湖ホテルアレルギー
7品目不使用のケーキ販売

小麦・卵・乳など、特定原材料7品目を使用していないケーキの販売が琵琶湖ホテルのカフェルラーゴで始まりました。

食物アレルギー症状を引き起こす食品のうち、特に症例数や重篤度から表示する重要性が高い「特定原材料」に指定されている小麦・卵・乳・エビ・カニ・そば・落花生の7品目を

使わず、米粉・はちみつ・豆乳ホイップなどで作り、一般的なケーキと変わらない味や食感、見た目にこだわったということです。

近年、食物アレルギーに関する問い合わせや要望が多くなっていることから提供が決定。同ホテルのスタッフは「今までも要望に応

じてアレルギーとならない食材を使わないケーキを作っていたが、購入をためらったり、諦めたりするお客様もいました。そのため、特別対応ではなく、最初から7品目を使わないことで、誰でも気軽にケーキを購入していただきたい。」としています。

ケーキは、7日前までに予約が必要。持ち帰りのみ。料金は、4号12390円、5号13800円、6号14560円、7号5750円。

参考・引用：みんなの経済新聞

家庭用 作り置きのお茶
安全に飲めるのは何日間？

家庭や職場での水分補給のため、お茶パックや茶葉からお茶を作り、冷蔵庫に常備している方も多いと思います。家庭で作ったお茶は、「〇日間なら安全に飲める」といった明確な基準がなく、衛生面を気にする声も聞かれます。

■保存の目安

家庭で作ったお茶は、冷蔵で2〜3日を保存の目安にするのが安全です。

エフコップ商品検査センターりんご館（福岡県像増市）が行った検査によると、煮出しの麦茶、水出しの麦茶、いずれも作ってから少なくとも5日目までは細菌の数が安全に飲める基準値内だったそうです。

水出しの場合、水道水は殺菌効果のある塩素が含まれているため、水道水で作ると浄水器の水やミネラルウォーターを使用した場合よりも傷みにくいと考えられます。

煮出しの場合、水道水でも塩素が消えているので、ミネラルウォーターや浄水器の水と同じ条件になります。

■お茶が傷むサイン

お茶のボトルやパックなどに潜む雑菌が時間の



経過とともに増殖することと傷み、風味や味、においに変化がおきます。よどみや、表面に膜のようなものが現れたら、傷んでいるサインです。

■お茶の種類によって、傷みやすきに違いあり

ウーロン茶・緑茶・紅茶は、抗菌作用がある「カテキン」を含むため、比較的傷みにくいです。一方、麦茶・コーン茶・黒豆茶・穀物茶などには、炭水化物が多く、カテキンを含まないため、比較的傷みやすいです。

■衛生面で気を付けること

お茶を入れるボトルに潜む雑菌は、お茶が傷む原因になります。使用前に殺菌消毒をしておきましょう。また飲み終わったペットボトルをお茶の容器に使用するのは、衛生的によくないので、使用は避けた方がよいでしょう。

参考・引用：Otona answer

PICK UP NEWS

あいそうでなかった
「飲むカレー」登場！

ポッカサッポロフード&ビバレッジは、カレーを缶入りにした、飲む缶カレー「カレーな気分中辛」を発売しました。

同商品は、10種類のスパイスが溶け込んだスープに香味野菜とビーフやポークの旨味が広がる中辛のカレースープ。カレーを少し食べたい時にそのままスープとして即飲できるだけでなく、おにぎりやパンなどの食事にも合うので、外出先のランチなどでも食事の一品として楽しめます。価格は140円（税別）。

参考・引用：食品新聞



タバテミテネ

ハーゲンダッツ
豆乳アイス発売

ハーゲンダッツジャパンは、植物性ミルクをベースにしてつくった新シリーズ「GREEN CRAFT」から豆乳アイスを発売しました。

クリーミーでコクのある豆乳とすっきりとした味わいの豆乳の2種類を使用。さらにやさしい甘さの含蜜糖や、隠し味にバニラ香料を加えることで、ハーゲンダッツらしく奥深い濃厚な味わいやなめらかな食感を実現しました。価格は、319円（税込）。数量限定発売。

参考・引用：食品新聞



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

新潟県三条市にある 杉の子工房 様をお訪ねしました

今回は 新潟県三条市にある杉の子工房様にお伺いさせて頂きました。杉の子工房様は、障がいをもつ方のための福祉サービス事業所です。個々の能力や特性に応じた作業を行っているため、施設内での作業の他、施設外での作業（清掃や農耕など）を行っています。その中でも、今回は『お菓子の製造・販売』の部分を紹介します。

杉の子工房様で作られるお菓子の特徴は、なんと言っても【サツマイモ】です。それぞれのお菓子里、杉の子工房様の畑で作られたサツマイモのペーストや餡が使われています。サツマイモの皮を剥いて、蒸かして、ペーストを作る作業は力と根気が必要な作業です。この大変な作業や、お菓子を作る繊細な作業と黙々と向き合う姿は、まさに職人のようです。

一人一人の得意なことを活かして作られるお菓子を多くの方に知ってもらうため、三条市と社会福祉協議会で行われる『虹のマルシェ』や月に1度ガーデンのぞみで販売会を行っています。この販売会では杉の子工房の方達が作った商品を自らの手でお客様とやり取りをしています。

自分たちが栽培したサツマイモがお菓子になり、買ってもらえることが張り合いとなり生き生きとした表情で作業している様子や、一人一人が頑張っている様子を知ってもらいたいという思いで、これからもサツマイモを使ったお菓子を自分たちの手で届ける活動を続けていくそうです。

社会福祉法人 県央福祉会
障害福祉サービス事業所 杉の子工房
新潟県三条市西本成寺1丁目28-31
TEL 0256-35-6691
FAX 0256-35-6712

杉の子工房様でのサツマイモお菓子のはじまり

もともとは、サツマイモの農耕・販売のみでした。大きいものや形が悪いサツマイモはなかなか売れず、どうしようかと悩んだ末に加工をして、お菓子にすることになりました。現在では、お菓子用に加工するものが主となっているそうです。

今年は、紅あずま、紅はるか、紫芋の3種類を合計1200本ほど植え、150~200kgのサツマイモペーストを作るそうです。



サツマイモの配分等により思うような固さで固まらず、何度も試行錯誤を繰り返したそうです。細かくカットしたサツマイモが入っているので、滑らかな中にしっかりとサツマイモを感じます。

一番人気のスイートポテト！

サツマイモの種類を検討し、より滑らかになりました。一口食べると口いっぱいにサツマイモの風味が広がります。

和菓子や洋菓子合わせて11種類ほど作っています。現在も新しいお菓子の開発中です。

～さつまいものルーツ～

秋の味覚の代表ともされる「さつまいも」。原産地はメキシコ南部からペルーにかけての地域で、紀元前800~1,000年前から中央アンデス地方で栽培されていたと言われています。その後、1,600年頃に中国から日本の琉球王国（沖縄県）に始まり、薩摩地方（鹿児島県）全域に伝えられ、本州に広がっていったと言われています。

伝わってきた当時、「甘藷（かんしょ）」や「唐芋（からいも）」と呼ばれており、甘藷は「甘い芋」を意味し、唐芋は「唐（中国）から伝わった芋」として名づけられました。

その後、薩摩地域から本州に広がったところから、「薩摩（さつま）から伝わった芋」として「さつまいも」という名称が誕生しました。

県央のつぶやき

9月から三条市文化体育センターでロッカー型自販機を設置し常時販売を行うそうです。もちろん、杉の子工房様でも購入できます。日々の取り組みや頑張っている姿を多くの方に知ってもらうため、これからも活動を続けていくそうです。これからの活動に大注目です！！

色が変わる？！紫芋パウダーの不思議

紫芋は、ブルーベリーの色素としても知られるアントシアニン等を含んでいます。紫芋の栄養を簡単にお菓子で使えるように『紫芋パウダー』が市販されています。紫芋の色素アントシアニンは壊れやすい物質で、一緒に入れる食材が中性やアルカリ性では不安定な状態となり、変色を起こしてしまいます。食品に色素として使う場合は注意が必要ですが、目で見て楽しみながらお子さんと一緒に体感してみたいかがでしょうか。

