



県央かわら版

第106号

令和3年10月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

マスク外して会食 感染リスク「3.9倍」…国立感染症研究所

飲酒を伴う会食（飲み会）に参加した人が新型コロナウイルスに感染するリスクは、参加しなかった人の2倍に上るとの調査結果を国立感染症研究所のチームがまとめた。

調査は、6～7月に東京都内5か所の発熱外来を受診したコロナワクチン接種歴のない成人753人を対象に、感染の有無と行動歴の関係を分析しました。

飲み会の場所別に感染リスクをみると、レストランや居酒屋では1.5倍、自宅では2.1倍、路上や公園では2.3倍でした。

時間帯別にみると、夕方・夜に参加すると2倍を超えたそうです。

また食事を口に運ぶ以外、マスクをつけていればリスクは上がりませんが、会食中ずっとマスクをはずしていた場合は3.9倍に増加。2人以上でカラオケに行った場合は9倍を超えたそうです。

参考・引用…読売新聞

保育園でヒスタミン食中毒

東京都武蔵村山市の保育園でヒスタミン食中毒が発生し、園児17人が発症したと発表しました。全員軽症だということです。

園児は、園内で調理された給食を食べていて、保健所は給食で提供されていた、さんまの梅みそ焼きが原因とみています。

参考・引用…日テレNEWS24

ヒスタミン食中毒

原因

ヒスタミンが多く含まれる食品（特に魚類やその加工品）を常温で放置するとヒスタミンが増加。それらを食べることにより発症。

症状

口唇や顔面が赤くはれる、蕁麻疹、顔や全身のかゆみ、咳や息切れなど。アレルギー症状に似ている。

予防

ヒスタミンは加熱では分解されないため、調理前の食品は冷蔵保管で管理する。

参考・引用：MEDLEY

熊本大学と共同研究 アニサキス殺虫方法を開発

アジ・サバ・イワシなどの生食用加工メーカーのジャパンフーズ（福岡県）は、瞬間的に大電流を流してアニサキスを殺虫する方法を開発した。

熊本大学産業ナノマテリアル研究所らと共同開発した。



アニサキスは寄生虫の一種で、刺身などにいる生きたアニサキスを食べると、人の胃などに刺入し、食中毒を引き起こすことがあります。

殺虫方法として加熱や冷凍がありますが、刺身の場合は、冷凍によるドリップ流出や退色などの品質劣化や、販売の際に「解凍」の表示が必要などから、商品価値の低下などの課題がありました。

今回開発したのは、瞬間的に大電流を流す「フルパワー技術」で魚身の内部にいるアニサキスを殺虫する方法。

殺虫方法として加熱や冷凍がありますが、刺身の場合は、冷凍によるドリップ流出や退色などの品質劣化や、販売の際に「解凍」の表示が必要などから、商品価値の低下などの課題がありました。

参考・引用…ふくおか経済WEB

秋の紅葉シーズンいつ頃から？

秋に入り、そろそろ紅葉の季節が近づいてきました。今回は、紅葉についての記事をご紹介します。

◆なぜ紅葉するの？

冬になると太陽光が減り、葉は春夏ほど、光合成ができなくなります。すると樹全体がダメージを受け、栄養と水分を枝や幹に蓄えようとしています。

そして葉っぱが役割を終える過程で、葉の色に変化がおこります。

◆黄色なる落葉樹

（例）イチョウなど

光合成を行う、クロロフィル（緑色）と光合成をサポートするカロチノイド（黄色）が含まれています。

光合成が停止すると、クロロフィルが分解され、緑色の色素が薄くなり、カロチノイドの黄色が目立つようになります。

◆赤色になる落葉樹

（例）カエデなど

先ほどと同じように光合成が停止すると、緑色が失われ、葉の色素が閉じ込められた糖類が

アントシアニンという赤い色素に染まっていき、葉が赤く紅葉します。

◆今年の紅葉見頃は？

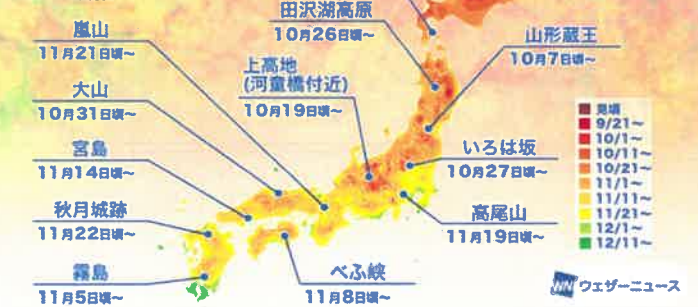
ウエザーニューズは、「第一回 紅葉見頃予想」を発表しました。（左図参照）

コロナ禍で、まだ遠出は難しいですが、近場の紅葉スポットで秋を感じてみてはいかがでしょうか？

参考・引用 彩時記、ウエザーニューズ

見頃予想マップ

9月16日現在



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

ありましたら、お気軽にご連絡ください。県央から版事務局

電話 02556(46) 8311

FAX 02556(46) 8310

Eメール info@kenoh-labo.or.jp

PICK UP NEWS

音楽のロック 聞かせて おいしい味噌に？！

新潟県上越市の「山本味噌醸造所」は、地元の水中音響機器メーカー「ウエタックス」と連携し、味噌に直接音楽を聞かせて熟成させた「音で育てたおいしい味噌(みそう)」を発売しました。

発酵に適した周波数を組み込んだ、上越ゆかりのロックミュージシャンの曲などを約100日間、聞かせ続けたそうです。

関係者は「上越名物の浮き糰みそに関心を持ってもらうきっかけにしたい」と意気込んでいます。

価格は、500g入り972円。上越市内では、山本味噌増浄所の本店と直江津ショッピングセンター・エルマール店。市外では、ぼんしゅ館新潟店と越後湯沢店で販売。

参考・引用：新潟日報、上越タウンジャーナル



ファミマ限定「雪見だいふく みたいなパン」発売

ファミリーマートは、「雪見だいふくみtainなパン」を発売しました。

アイス「雪見だいふく」の味わいをロッテ食品開発チーム協力のもと、菓子パンで表現しています。

ぷにぷに食感をイメージした求肥(ぎゅうひ)にバニラミルククリームとミルクレープを合わせ、ふっくらとした白生地パンでサンドしました。製品の表面には、白い粉がついています。

同商品は145円(税込)。沖縄県を除く全国の店舗で販売。

参考・引用：食品新聞



新潟県加茂市にある 加茂七谷温泉 美人の湯 様をお訪ねしました



加茂七谷温泉 美人の湯
新潟県加茂市宮寄上 13-1
TEL 0256-41-4122

今回は 新潟県加茂市にある加茂七谷温泉 美人の湯様にお伺いしました。日本三百名山の一つでもある「粟ヶ岳」の麓に位置する日帰り温泉施設です。

以前は、加茂市の運営でしたが、2021 年 4 月より、加茂市内の若手経営者 4 名でつくる合同会社「加茂人」が運営することになり、リニューアルオープンしました。「加茂人」の 4 名は、それぞれ日本料理屋や惣菜店、電気工事業、設備業など本業は多岐にわたります。その本業で培ったノウハウを生かし、館内の装飾の変更や休憩スペース・イベントスペースの新設、食堂のコンセプト変更などいくつも検討を行いリニューアルに至ったそうです。

日常から離れ大自然に囲まれた空間は、訪れた人の心と体を癒してくれます。今後は、いつ来ても楽しんでいただけるように季節ごとのイベントを充実させ、年配の方だけでなく、親子 3 世代で楽しんでもらいたいそうです。

館内



加茂市の地域資源である加茂和紙を使用した丸和紙あかりや切り絵、和傘を飾り「北越の小京都」の雰囲気を感じることができます。

昼間の粟ヶ岳を臨める景色は絶景ですが、夜のライトアップされた様子は幻想的です。

お風呂



泉質は含二酸化炭素-ナトリウム-塩化物強塩温泉です。わずかに薬臭があります。濃度の濃い源泉は肌を滑らかにすることから、施設名『美人の湯』の由来となりました。

週替わりのサウナ(スチーム、ドライ)も魅力の一つです。

ななたに食堂



地元産の野菜を使った「ななたに御膳」では旬の食材を楽しむことができます。そのため、日替わりのメニューで季節によっても変わります。

定番のラーメンやタレカツ丼などもあるので、老若男女問わず満喫できます。

あいさい市



野菜を販売している「あいさい市」は、地元の農家さんたちが丹精込めて作った新鮮な野菜を安く買えると大好評だそうです。こちらで販売されている野菜は「ななたに食堂」でも使われています。

入浴のメリット

○体が温まり疲れがとれやすくなる

温かい湯船に全身が浸かると、体が温まって血管が広がり、血行が良くなります。血液には、体のすみずみまで酸素や栄養を運び、二酸化炭素や老廃物を排出する働きがあります。

○睡眠ホルモン生成の手助け

夜、眠くなるのは、体温が自然と低くなり睡眠ホルモンであるメラトニンが生成されているからです。これと同じような効果を入浴でも得ることができます。温かいお風呂に浸かり、体温が上がります。お風呂から出ると急速に体温が下がるので、メラトニン生成を後押しし、睡眠に入りやすくなります。

注意したいポイント

○お湯の温度は 40℃程度が目安

これからは外気温が下がり体も冷えるため、つい熱めのお湯に浸かりたくなります。ですが、お湯の温度が高すぎると交感神経が活発になりやすく、血圧が上がる恐れがあります。

○アルコールを飲むのは避ける

一般的に、入浴により約 800ml の水分が失われると言われています。アルコールを飲んだ後入浴すると、アルコールの利尿作用により脱水症状が起こる恐れがあります。

日々の忙しさの中で、たまにはゆっくりお湯に浸かり、心と体が休まる時間を作ってみてはいかがでしょうか？

～日本のお風呂の歴史～

世界的に日本人はお風呂好きと言われ、生活の中ではなくてはならないものです。その日本でのお風呂文化を紹介します。

お風呂の始まり

6 世紀ころ、仏教の伝来とともに中国から伝わってきたと言われています。寺院では「体を洗い清める」という大切な業の一つとして浴堂が備えられるようになり、庶民にも入浴を施したことからお風呂に入る習慣が始まったとされています。

江戸時代のお風呂

宗教的なものではなく、純粋な公衆浴場「銭湯」が登場したのは江戸時代になってからです。当時の銭湯は、蒸し風呂の一種で「戸棚風呂」と呼ばれる形式で、今でいう『サウナ』のようなものでした。

慶長年間のお風呂

首までお湯に浸かるお風呂ができたのは、この頃と言われています。江戸では、鉄製の筒に燃えた薪を入れお湯を沸かす「鉄砲風呂」、関西では、桶の底に平釜をつけお湯を沸かす「五右衛門風呂」が普及しました。

その後、戦後に欧米文化が浸透し、住宅の進化とともに『家風呂』が各地に普及し現在に至ります。

県央のつぶやき

加茂七谷温泉美人の湯様へ 2021 年 9 月末に伺いましたが、まだまだ進化・チャレンジの途中の様子でした。更なる活躍に期待です！！