



県央かわら版

第 107 号

令和 3 年 11 月 20 日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

今季も注意！ ノロウイルス感染症

3つの保育所でノロウイルス

園児と職員計106人感染

北海道旭川市の3つの保育所で園児や職員がノロウイルスによる感染性胃腸炎になっていたことが分かりました。

保健所によると、各保育所から複数の乳幼児および職員が嘔吐・下痢などの症状があるとの連絡がありました。1つ目の保育所では園児と職員が27人、2つ目の保育所では21人、3つ目の保育所では58人がそれぞれ症状を訴え、患者は3か所あわせて106人にとり、現在は全員、快方に向かっているとのことです。

これまでのところ3つの保育所の共通点や関連を確認されておらず、特に日常と違うイベントなどはなかったということで、原因調査を進めています。

ノロウイルスは、コロナウイルス対策として有効な「アルコール消毒」は効かず、「次亜塩素酸ナトリウム」でのふき取り等が有効とされています。

保健所は、それぞれの保育所に手洗いの徹底や施設内の消毒などの感染対策を指導するとともに、注意を呼びかけています。

参考・引用：北海道ニュースUHB

ノロウイルス感染症

- 毎年11月～2月にかけて流行。
低温・低湿度な環境で感染力を高める。
- ウイルスで汚染された食品、
手指などを介して人の口から入り感染。
- 手洗い・食品や調理器具の十分な加熱・
次亜塩素酸ナトリウムによるふき取りなどが有効。

●**コロナウイルス対策の「アルコール消毒」は有効ではない。**

**ノロウイルスは、これからが流行時期です。
感染には十分注意しましょう！！**

ノロウイルス予防4原則

- ① もちこまない！
- ② ひろげない！
- ③ やっつける！
- ④ つけない！ です。



PICK UP NEWS

レンジで温める新感覚の 「温グルト」新発売！！

日清ヨーク(株)は、レンジで温める新感覚の飲むヨーグルト「温(おん)グルト」を発売しました。

近年、冷えが原因で起こる体の不調への対策として、普段から体を温める習慣をつける「温活」が注目されています。

同商品は、レンジで温めることにより、体を冷やすことなく、生きたまま腸に届く乳酸菌のNY1301株をとることができます。生姜がほんのり香るりんご風味に仕上げ、これからの寒い季節にぴったりです。450g入り157円(税別)。

参考・引用：日清食品



5つの色から選べる鏡餅 「結餅」が登場＊

舞本舗(株)は、シーンにあわせて色を選べる鏡餅「結餅(むすびもち)」を発売しました。

鏡餅は、お正月に欠かせないアイテムでありながら、近年市場は減少傾向にあります。

今回の商品は、さまざまな空間に合うよう、赤・黄・緑・青・茶の5色展開。リビングや玄関、子ども部屋などあらゆる空間でお正月を楽しむことができます。160g入、378円(税込)。参考・引用：時事通信



子どもが「野菜を育てる」 「野菜のおいしさ」学べるプログラム

ガーデニングカーのタカショーは、保育園・児童クラブなどを運営するJ-Pホールディングスと協同で、子どもが「野菜を育てる楽しさ」と「野菜のおいしさ」を学べる食農・食育プログラム「Veg Trug(R) Kids (ベジトラグキッズ)」を開始しました。J-Pホールディングスグループが運営する保育園173園で導入されます。

同プログラムでは、タカショーが販売する家庭菜園プランター「ベジトラグ」シリーズのプランターと野菜の苗や種をセットにして保育園に導入。プランターは、地上から高さ約80センチにあり、子どもたちにとっては、ちょうど苗あたりが目線がくるので、野菜が成長する様子を近くから観察することができます。



参考・引用：Press

また保護者の方も野菜が育つ様子を子どもと一緒に観察することで、親子で食農体験をすることが出来ます。

燕市より 「感謝状」をいただきました

燕市は、新型コロナウイルスのワクチン接種やPCR検査の実施で感染拡大防止に貢献した燕市医師会(水澤彰郎会長)、燕薬剤師会(清水寛生会長)、県央研究所(茨木和雄理事長)の三団体に感謝状を贈りました。

燕市では、ワクチン接種を希望する十二歳以上の市民で一回目の接種済みは90.5%、二回目の接種済みは88.7%で5月下旬から続いた集団接種は終了。これを一つの区切りとして、感染拡大に尽力した団体に感謝状を贈ることを決めたそうです。

県央研究所は、厚生労働省の要請を受け、唾液を用いたPCR検査を受託。昨年6月22日の検査開始から、これまでの受託件数は、1万6千件以上となっています。

鈴木力市長は、燕市で感染拡大しないよう、それぞれの立場で尽力したことに感謝し、それぞれに感謝状を手渡ししました。

参考・引用：三條新聞



【県央研究所より】 新型コロナウイルス感染症の流行に際して、PCR検査の積極的な受託を行い、感染者の早期発見及び感染拡大防止に大きく貢献したとして評価をして頂きました。微力ではございますが、一日も早い感染拡大の終息と社会経済活動の回復に向け、今後も生活している人と一緒になっていける研究所をめざして参りたいと思います。

皆様からの情報・ご意見をお待ちしております

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

あります。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

新潟県長岡市にある いろは肉店 様 をお訪ねしました



いろは肉店
新潟県長岡市谷内1丁目4-33
TEL:0258-52-2954
営業時間 9:00~19:00(祝日は18:00まで)
定休日 毎週日曜日と毎月第一月曜日
HP <https://www.irohanikuten.com>

今回は長岡市(旧 栃尾市)にある、いろは肉店様にお伺いさせていただきました。1962年に創業し、来年で60年目を迎える精肉と総菜を製造販売しているお店です。創業当初から現在の商店街で営業しているため、3代目の現店主布施様の幼少期からの馴染みのお客様が今も足を運んでくださるそうです。

そんな商店街にある馴染みのいろは肉店様は、3年前の2018年、隣家火災のもらい火により全焼しました。店主の布施様は、当時の様子を今も覚えておられ、その日の出来事や火災を知った時の心境などを詳細に教えて下さいました。地域の人口減少や近隣に大型スーパーの進出など不安に思う点はいくつかあったそうですが、お客様からの『待っているよ!』という声が後押しとなり、同じ場所に再建し、【新規一転、もう一度チャレンジ】という気持ちで2019年にリニューアルオープンされました。

店主の布施様は、『精肉店は高く注文しづらいイメージを持たれがちですが、もっと気軽に相談してほしい。希望価格や料理に合わせて、一番良いお肉をお勧めしたい。もっとお肉の美味しさを伝えていきたい』そして、『これからも商店街の灯りを消したくない、お客様が商店街に足を運ぶきっかけになるようなお店でありたい』とおっしゃっていました。

精肉店ならではのこだわり

いろは肉店様では、牛・豚・鶏の精肉を取り扱っています。特に強い思いがあるのは、牛肉だそうです。ブランド牛は【美味しいけど高価で手が出しにくいイメージ】が根付いているため、**もっと牛肉の良さを知ってもらいたい**との思いで、銘柄や産地にこだわらず、布施様が自分の目で見て、その時良いと思った品物を仕入れているそうです。また、店頭では部位ごとにブロックを真空パックし、ショーケースに並べています。注文を受けた際に、お客様から『どんな料理にどういう使い方をするのか』を伺い、それぞれの料理に合わせた部位を選び、最適な切り方で提供してくれます。注文を聞いてから切るの、鮮度も抜群です!



豊富な惣菜

店内には常時30種類ほどの惣菜の取り扱いがあります。コロッケやメンチカツなどの揚げ物や、ポテトサラダなどのサラダ類もあります。

精肉店ですが、お客様の要望に応じて、アジフライや海鮮サラダなどもあります。

取材の際も絶えずお客様が訪れていました。種類の豊富さにどれにしようか迷ってしまいます。



一番人気の肉団子

初代店主から引き継がれ、創業当初からの大人気商品です。牛・豚・鶏のひき肉と玉ねぎを丸め、パン粉をつけてじっくり揚げ、特製のタレがたっぷりついています。

1本の重さが約130gと大ボリュームです。ぎっしりと詰まったひき肉、サクッと揚げた衣、甘みのある特製タレが美味しく大人から子供まで大人気に商品です。

20年ほど前まで、地元の学校給食で提供されていたそうです。『地元に戻って来れない家族の元へ送りたい』というお声を頂くこともあるそうで、地元の方にとってはソウルフードと言っても過言ではないかもしれません。

お肉は栄養の宝庫です!!



■タンパク質

牛肉に含まれるタンパク質は「必須アミノ酸」と言い、私たちの体内では作ることが出来ない特殊なものです。必須アミノ酸は9種類あり、牛肉はこれらがバランスよく含まれています。

■ヘム鉄

鉄分で一種であるヘム鉄は他の鉄分に比べ、体への吸収率が優れていると言われています。体内への酸素循環率を高め、疲れにくい体を作るのに役立ちます。

■亜鉛

亜鉛はタンパク質の分解や構成に関わる栄養素で、新陳代謝を助けます。亜鉛が不足すると体のいたる部分で不調を感じやすくなります。お酒を分解する酵素は亜鉛から作られ、アルコールの利尿作用で亜鉛が排出されやすくなります。また、汗をかくと亜鉛も排出されます。

■アラキドン酸

必須脂肪酸に分類される栄養成分です。アラキドン酸の一部は人間の脳内に幸福感をもたらす物質「アナンダマイド」に変化します。心身の緊張緩和や幸福感、認知症の発症予防などの作用が期待されます。アナンダマイドの原料となるアラキドン酸を摂取するためには、脂肪を適度に含んだお肉を食べる必要があり、「とろけるような霜降り肉を食べると、たまらなく幸福な気分になる」というのは、この辺に理由がありそうです。

新潟県は豚肉王国!?

豚肉の消費量を都道府県庁所在地別に見てみると、新潟県新潟市は2.52kg(2017年)と全国で最も多く食べています。一方で牛肉は、全国でワースト5に入るほど、消費量が少ないそうです。

その理由は諸説あると言われていますが、「農業が盛んな新潟では、昔から牛は農耕牛として使われ、家族同然の存在だったから食べられなかった。」

「豚のエサは8割以上が輸入で港がある新潟県ではエサが安く手に入った」

など複数の理由があるといわれています。

県央のつぶやき

お肉への思いと知識はどこにも負けません!お客様への愛情もピカイチです。

お肉のプロいろは肉店様がお客様1人1人に合わせて選んだ商品で、今まで知らなかったお肉の美味しさに出会ってみませんか?