



県央かわら版

第 109 号

令和 4 年 1 月 20 日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

全国で増加 引き続き ノロウイルスに警戒を!

【上越保健所管内でノロウイルス流行】

新潟県上越保健所管内で、感染性胃腸炎（ノロウイルス他）の流行が続いています。

先月末までの 1 週間に発生した患者数は 1 医療機関あたり 37 人で、前の週よりも減少傾向にありますが、いまだに警報基準の 20 人を超えていることから、保健所では引き続き警報を発令しています。

また上越市と妙高市にある児童福祉施設では、7 か所で集団発生が報告されました。

上越保健所は、調理や食事の前には、石けんを使った十分な手洗いが必要としたうえ、嘔吐や下痢があった場合の処理は必ず、手袋・マスク・エプロンをつけて行うよう呼びかけています。

参考・引用：上越妙高タウン情報

【ノロウイルス今冬最多 626 人 熊本県】

熊本県は、先月最終週の感染性胃腸炎の患者が 626 人となり、今冬最多を更新しました。5 歳以下の患者が約 7 割を占めており、保育園や幼稚園などでの集団感染も報告されています。

県健康危機管理課は、十分に注意するよう呼びかけています。

参考・引用：熊本日日新聞

PICK UP NEWS

常温で91日間 保存可能 特選牛乳を発売 明治

明治は、北海道産牛乳を 100% 使用し、常温で 91 日の長期保存が可能な「明治特選北海道牛乳」を発売しました。

新型コロナウイルス感染拡大の影響で、牛乳・乳製品の消費量が低迷する中、同商品は、北海道産牛乳を 100% 使用しているため、北海道生乳消費拡大に貢献できます。また常温で長期保存可能なため、まとめ買いにも便利で、賞味期限切れによる食品ロス削減も期待できる商品となっています。

参考・引用：AMP



ガリガリ君にいとこがいた! 「ソフト君」30年ぶりに発売

赤城乳業の人気商品「ガリガリ君」の販売 40 周年を記念した限定フレーバーが登場しました。

今回発売されるのは「ソフト君伝説のプレミアムミルク」。価格は 198 円（税込）。従来のガリガリ君に比べ、くちどけなめらかなソフト食感にこだわってつくられており、ミルクの濃厚な旨味が味わえます。

今回パッケージには、ガリガリ君のいとこである「ソフト君」が約 30 年ぶりに登場。

全国のコンビニやスーパーなどで発売されます。

参考・引用：Lmaga.jp



ノロウイルス予防 4 原則のおさらいです。

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



ノロウイルス対策に

「アルコール消毒」は有効ではありません。
消毒を行う際は、次亜塩素ナトリウムを使用しましょう!

【感染性胃腸炎が増加。過去 5 年で最多】
ノロウイルスなどによる「感染性胃腸炎」が山梨県内で増加しています。この時期としては、過去 5 年で最も多くなっています。
山梨県によりますと、定点医療機関からの報告数は、先月 6 日からの 1 週間で 182 人。3 週間前に比べて 2 倍以上に増加していて、医師らは、注意を呼び掛けています。

参考・引用：U-TY テレビ山梨

【消費期限】

未開封のまま、保存方法を守って保存していた場合の「安全に食べられる期限」のこと。お弁当や生めんなど、いたみやすい食品に表示される。



【賞味期限】

未開封のまま保存方法を守って保存していた場合の「品質が変わらずおいしく食べられる期限」のこと。スナック菓子など消費期限に比べ、いたみにくい食品に表示される。



マラソン大会で賞味期限切れ 飲料水を配布 足立区が謝罪

東京都足立区で行われた「第 69 回ロードレース大会」で区は、給水用に配布された水の賞味期限が切れていたことを報告し、謝罪しました。現在のところ、参加者から体調不良などの申し出は出ていないというのですが、今後、万が一体調に異変を感じた場合は、総合防災対策室災害対策課施設管理係まで連絡するよう呼び掛けています。また「今後このようなことがな

いよう、再発防止を徹底してまいります」とコメントしています。
なお区は、参考として「販売元によれば、水は賞味期限を過ぎても劣化することはない」「内容量が気体通過性により減り、計量法違反となるため賞味期限を設定している」「保存状態によつては、水に臭気がつることもあります」とも記載しています。

参考・引用：J-CAST ニュース

寒い冬を乗り切る「冷え」対策!

冬も本番となり、毎日寒い日が続いています。

今回は、「冷え」についての記事をご紹介します。

【冷えの原因】

◆筋肉量のちがいが

筋肉はポンプの役割を果たし、血液を全身の末端まで循環させ、体を温めてくれます。

女性は男性に比べて、筋肉量が少ないため、特に手足が冷えやすくなります。

◆ストレス

ストレスを感じると、自律神経のバランスを崩しやすくなります。

自律神経は、緊張状態で優位になる「交感神経」とリラックス状態で優位になる「副交感神経」の 2 つが

バランスをとって体の機能を調整しています。

「交感神経」が優位になり、末端神経が収縮されて血行不良を招き、冷えにつながります。

◆生活習慣・食生活の乱れ

昼夜逆転の生活や朝食抜き、食事の時間がバラバラなど、生活習慣の乱れにより、体温の調節機能が低下し、冷えを引き起こしてしまいます。

【冷えの改善方法】

◇湯舟につかる

短時間でもよいので、肩までしっかりお湯につかり体を芯から温め、全身の血流を促しましょう。

◇体を動かす

筋肉量を増やすことは、冷え性改善に有効です。運動することが難しい方は、エレベーターなどを使わず階段を利用することを心がけるだけでも筋肉を刺激できます。

◇食生活の改善

冷え性の改善として、最も有効なのはバランスのよい食事をとることです。特に生姜や根菜類は体を温める食材なので、積極的にメニューに取り入れたいものです。

「冷えは万病のもと」と言われます。冷えを予防し、寒い季節を元気に乗り越えましょう!

参考・引用：Kracie、日本成人病予防協会



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 高級食パン専門店 寄本 新潟燕三条店 様 をお訪ねしました



国内 34 店舗、国外 7 店舗のお店を構える、高級食パン専門店 寄本様の北陸地方第一号店が三条市に 2021 年 7 月にオープンしました。

寄本様の食パンは卵・乳不使用で作られているものもあります。卵・乳を使わないだけではなく安心・安全かつ美味しさをしっかりと追及した食パンをコンセプトに「毎日食べられる」「毎日食べたい」と思うようなヘルシーな食パンが作られています。食パンは各店舗で作られ、パサパサしない水分たっぷりもちもちの食パンを作るために、その日の気温や湿度に合わせ生地をこねる回数、発酵させる時間を調整しています。インスタグラム【@SAKIMOTO_NIIGATA】から焼き上がり時間を 1 時間ごとに確認でき、美味しい焼き上がりの食パンを購入できます！

こだわりのジャム

寄本様で購入できる jewel jam シリーズはジャムを宝石にみたて特徴的な名前が付いています。店内に入ってすぐに色鮮やかなジャムが綺麗に棚に飾られ、見ているだけでワクワクします。全部で 18 種類あるのでお気に入りのジャムを探してみてください。



極生“北海道ミルクバター”食パン ＜卵不使用＞

何もしなくても美味しい食パン！トーストするともちもち感が増し、しっかりと甘みが楽しめます！

極美“ナチュラル”食パン

＜卵・乳不使用＞

どんな食べ方とも相性がいい食パン！トーストするとサクサクふわふわな食感が楽しめます。



4 枚切り 1 枚 特別パッケージ

上記で紹介した食パンを 1 枚から楽しめます。おひとり様や、お試し用、ちょっとした土産にも最適なパッケージです。



☆人気 BEST3☆

No.1 ミルクバターパール

生キャラメルのような濃厚さと優しいミルクとバターの香りが癖に！

No.2 ピスタチオパール

ピスタチオを贅沢に使い、豊かな甘さと香ばしさが感じられます！

No.3 ストロベリーガーネット

甘みと酸味がちょうどよく、すっきりとした後味です！

No.1



No.3



No.2



ドライブスルー

新潟燕三条店では、ドライブスルーで食パンが購入できます。車から出るのが大変な天候の悪い日や、お子さんがいらっしゃるお客様に好評だそうです。購入できる商品は限られますが、これからの季節に是非ご活用ください。



カフェスペース



店内のイートインスペースはとても広く約 50 席あり、ゆっくりと食事を楽しむことができます。メニューも充実しており、ジャムの食べ比べやフレンチトースト等があります。店内には食パンを作る様子が見える窓があり子供たちから大好評の人気スポットです！

もちもちの秘訣！グルテンとは？

小麦粉中にはタンパク質が 6～15%含まれています。そのうち約 85%はグルテニンとグリアジンです。小麦粉に水を加えると弾力の強いグルテニンと粘性が強いグリアジンが絡み合いグルテンができます。この 2 つの性質を兼ね備えたグルテンは、パンやケーキをふっくらモチモチにしてくれます！イースト菌のはたらき！

パン作りに用いられるイースト菌は、パン生地に含まれる糖を分解してアルコールと炭酸ガスを生成します。このとき発生した炭酸ガスにより、パン生地が膨らみグルテンが炭酸ガスを逃がさないように包み込みます。これをアルコール発酵といいます。小麦粉にはアミラーゼという酵素が含まれでんぷんを糖に分解しアルコール発酵を助けます。砂糖が入っていないフランスパンでもイースト菌がアルコール発酵するのはアミラーゼのおかげです！



高級食パン専門店 寄本 新潟燕三条店

〒955-0093

三条市下須頃 180

TEL：0256-64-8972

営業時間：11：00～18：00

県央のつぶやき
寄本様を取材させていただき、美味しい食パンへのこだわりを感じました。美味しい食パンを食べに足を運んでみてはいかがでしょうか！