

豚肉や鶏肉など各精肉に

栄養成分表示 平和堂

平和堂は、精肉の牛、豚、鶏、全商品に熱量、タンパク質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5つの栄養成分の記載を開始しました。

食品表示法で、加工食品は5つの栄養成分表示が義務化されていますが、任意の生鮮食品では全国的に珍しく、業界に先駆けた取り組みになります。

同社は「知る限りでは他社で見たことはない」としており、精肉でも栄養成分を表示することで、消費者は1日に必要な栄養摂取量が分かりやすくなります。

対象店舗は、全157店舗で、滋賀、京都、大阪、兵庫と福井県敦賀市の120店舗は、アウトパックとインストア加工商品すべてが対象。

その他の北陸地区（福井、石川、富山）と東海地区（愛知、岐阜）はインストア加工商品のみが対象。今後は対象商品を順次拡大させていく方針ということです。

参考・引用：食品新聞



食品の回収続く…

【ハンバーグ弁当、一部生焼けで回収】

株式会社イズミは、ゆめタウン浜田で販売した「手ごねハンバーグステーキ弁当（デミソース）」において、ハンバーグが生焼けのため、回収すると発表しました。これまで健康被害の報告はされていないということです。

【レバニラ、一部加熱不十分で回収】

株式会社ベルクは、ベルク狭山入間川店で販売した「ゴロゴロしすぎな、本気のレバニラ」において、十分に加熱されていない商品を販売した可能性があるため、回収すると発表しました。これまで健康被害の報告はないということです。

【特定原材料の表記誤りで回収】

サミット株式会社は、サミットストア笹塚店で「プチ中華丼」と誤貼付された「プチ回鍋肉丼」を販売し、特定原材料「かに」や、特定原材料に準ずる「ゼラチン、鶏肉、豚肉」の表記が欠落したため、回収・返金対応をします。これまで健康被害の報告はないということです。

参考・引用：フーズチャンネル

PICK UP NEWS

運動後の疲労回復に期待
学生と菓子店「赤米クッキー」開発

岡山県くらしき作陽大学食文化学の学生とお菓子の製造・販売を手掛ける「シャルマン」は、岡山県総社市の特産品「赤米」を使ったクッキーを共同開発しました。

同商品は、学生が、運動の後に気軽に食べられる健康なお菓子を考える課外活動の中で開発。

赤米は日本で古くから食べられてきた古代米の1つで、食物繊維やミネラルが豊富に含まれています。アクセントには、疲労回復の効果が期待できるレモンの皮の砂糖漬けと、ザクザクした食感が楽しい大豆とかぼちゃの種が入っています。「赤米クッキー（2枚入り、110円）」は、シャルマンの店舗で販売。

参考・引用：瀬戸内海放送

「健康のど飴」発売！
初の機能性表示食品

カンロは、「健康のど飴たたかうプラズマ乳酸菌 iMUSE」を発売しました。キリン「iMUSE」ブランドとのコラボレーションで、「健康のど飴」初の機能性表示食品です。

健康な人の免疫機能の維持を助けるプラズマ乳酸菌を配合しており、4粒で約1000億個摂取できます。爽やかなヨーグルトフレーバーで、免疫サポート機能だけでなく、毎日食べられるおいしさにもこだわった商品となっています。約12粒（3日分）入りで298円（税込）。

参考・引用：JCASTトレンド

給食にオーガニック食材導入
大阪府泉大津市

大阪府泉大津市は、新年度から保育園や認定こども園、小中学校の給食にオーガニック（有機栽培）食材を導入します。

市の担当者は「日々、口にする米や味噌、野菜を、農薬を減らした食材に切りかえることは、子どもの健やかな成長につながる」と話しています。

市によると、対象となる中学校は3校、（約2千人）、小学校は8校（約4千人）、保育園と認定こども園は計5園（約800人）。

小中学校では月2回程度、保育所と認定こども園では給食のたびにオーガニックの米やみそなどを使う予定とのことです。小中学校では、公費でオーガニックの米やみそを購入すること、保護者から集めた給食費のうち、米やみその購入に充てていた

参考・引用：朝日新聞



部分を他の食材の購入に回すことができません。

また保育所や認定こども園では、これまで保護者から集めた給食費だけでは足りず、一部を公費で負担していましたが、公費負担を増額することで、給食の充実を図ることができそうです。

一定量のオーガニック食材を市内で確保するのは難しいため、市は府外で調達するというです。

茶葉のおいしさ「見える化」
品質推定にAI活用 伊藤園

伊藤園は、マクタアメニティ（本社・福島県伊達市）が持つ「おいしさの見える化」技術を使ったAI画像解析による荒茶の品質推定技術を開発し、今春から同社が展開する茶産地育成事業の一部産地で試験運用を開始します。

従来、お茶の品質評価は嗜好品であることなどから、官能検査によって行われてきました。しかし、官能検査技術の習得には長い年月を必要とすることから、専用の成分分析機器を使用して、客観的な品質評価を行う手法も確立されています。ただ同機器は高額なため、規模が大きい生産農家でないと導入が難しいのが現状です。

今回、試験運用する技術は、手持ちのスマートフォンで撮影した画像をクラウド上でAI解析するもので、簡便かつ安価に荒茶の成分（旨み成分であるアミノ酸など）の

国内荒茶生産量の約4分の1を取り扱っている伊藤園は、独自の持続可能な農業モデル「茶産地育成事業」を展開しており、今回開発した技術は、茶農



状態を推定できるに貢献していくとしています。

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。

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-lab.co.jp

新潟市西蒲区にある そら野テラス 様 をお訪ねしました

そら野
テラス

今回は新潟市西蒲区にある、そら野テラス様にお伺いさせていただきました。

「越後西川あぐりの里」が前身で 2016 年に「そら野テラス」としてオープンしました。

【「そら」と「野」のおすそわけ】をコンセプトに直売場のマルシェ、手作り惣菜をテイクアウトできるデリカ、農業体験ができるファーム、旬の地元野菜を活かした料理が食べられるカフェが展開されています。地元野菜を中心に揃え、約 160 件の農家さんが野菜を売りに来られています。手作りにこだわり温もりのある商品、新鮮な商品をお客様に届ける事を心がけているそうです。最近では農家の高齢化が進み農業を辞めてしまう方が多くなってきているので野菜部門の強化を図り自社産の野菜を作って行きたいとお話しされていました。



そら野テラス特製
ヒカリ団子セット

そら野ファーム

そら野テラス様では農業体験ができます。いちご狩り、田植え・稲刈り、とうもろこしの収穫、さつまいもの収穫等、一年を通じてイベントが開催されています。田植え・稲刈りは新潟市内の高校生や幼稚園児も参加しています。

いちおし！ いちご狩り

3 月～5 月はいちご狩りがお勧めです！そら野テラス様では、越後姫のいちご狩りが楽しめます！越後姫は香りが強く、甘く、柔らかいのが特徴です。果肉が柔らかいため長距離輸送に向かず県外に出回ることが少ない品種ですので、新鮮な瑞々しい越後姫を食べに是非足を運んでみてください！いちご狩りは完全予約制で HP から予約できます。埋まり始めている日程も出てきていますので、ご予約はお早めに。



トネリコランチ

自家製フルーツ ソーダ



動物

園内のテラスにはウサギ、リス、カメがいます。ウサギ、カメは自由に触れ合うことができます。



そら野デリカ

旬の地元野菜を活かした惣菜がテイクアウトできます。メニューは豊富で、おにぎりや惣菜が揃っています。米粉を使用したお団子やシフォンケーキ、ソフトクリーム等のおやつも購入できます。購入した料理は、テラスで食べることができます。暖くなるこれからの季節に、デリカで料理を購入し海や弥彦神社等で西蒲の自然を感じながら、旬の地元野菜を味わうのはいかがでしょうか。

そら野マルシェ

新鮮な旬の地元野菜と果物が中心に揃っています。オリジナル商品「そら野 made」シリーズは、米・大豆・果物の生産から加工までを一貫して管理した自社商品です。特にジャムはいちご、ブルーベリー、和なし、ル・レクチェと種類が豊富です。オンラインストアではお米、越後姫、ジャム、甘酒等を扱っています。オンラインストアの一番人気はお米で県外のお客様の購入も多いそうです。

農園のカフェ厨房 TONERIKO

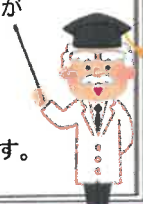
野菜や果物の知識をもつ野菜ソムリエのスタッフを中心に、他のスタッフの方と案をすり合わせながらトネリコランチ等のメニューが考えられています。メニューは旬の地元野菜を活かしているのが特徴です。店内には大きな窓があり四季折々の風景を眺めながら、ゆっくりと食事を楽しめます。

いちごの栄養

いちごにはビタミン C が豊富に含まれ抗酸化作用があり動脈硬化の予防、ストレスや風邪に対する抵抗力を強める作用があります。またペクチンも豊富に含まれており、血糖値の急な上昇を防ぎ、コレステロール値を下げる働きがあります。

栄養を上手にとるコツ

- 🍓 ヘタをつけたまま洗う→いちごには水溶性の栄養素が多いため、食べる直前にヘタをつけたままサッと洗うのがポイントです。長時間水につけておくと水溶性の栄養素が流れ出てしまうので気を付けましょう。
- 🍓 鉄分が豊富な食材と一緒に食べる→ビタミン C は鉄分の吸収を助ける働きがあります。鉄分が豊富なレバー、牛肉、菜の花、小松菜などの食後にデザートでいちごをプラスすると鉄分を効率よく吸収できます。



そら野テラス

〒959-0438
新潟県新潟市西蒲区下山 1320-1
TEL : 0256-88-4411
営業時間 火曜定休日
マルシェ 9:00~19:00
デリカ 9:00~16:00
農園のカフェ厨房 TONERIKO
ランチタイム 11:00~14:00
カフェタイム 10:00~17:00
HP : <http://.sola-terra.jp>

県央のつぶやき

デリカで購入できる「米屋のおにぎり」は、沢山の種類の具のおにぎりが揃っておりお勧めです！西蒲の自然を感じに、ぜひ足を運んでみてください。