



県央かわら版

第112号

令和4年4月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

ニラと間違えスイセン提供 園児が給食で食中毒

京都市保健所は、市内にある民間の子育て支援施設で4〜6歳の園児12人が吐き気や発熱などの症状を訴え、給食が原因の食中毒と断定した、と発表しました。給食でニラとして出した食材が、有毒成分が含まれるスイセン類だったということです。

発表によると、施設内で調理し、給食で出した「ニラのしょうゆ漬け」を食べた園児や職員77人のうち、園児12人が約15分〜2時間半後に吐いたり、発熱したりしました。すでに全員が回復しています。

残っていた給食を保健所が調べたところ、調理に使われたのはニラではなく、スイセン類の特徴と一致しました。

施設の職員は「数年前に知人からニラだと譲り受け、施設内で栽培したものを使った。給食に出したのは初めて」と説明したということです。



参考・引用：朝日新聞

カンピロバクター 食中毒が多発 熊本県

熊本県健康危機管理課は、加熱が不十分な鶏肉を食べて発症する「カンピロバクター食中毒」が多発しているとして、鶏の生食などに注意するよう、提供する飲食店や消費者に注意喚起しています。

同課によると、カンピロバクターは、ニワトリなど多くの動物が持つ細菌。今年に入り、加熱用の鶏を刺し身で食べたり、加熱が不十分なレバー串などを食べたったりした食中毒が3件発生しました。昨年は年間8件と過去5年で最多でしたが、今年は既にその半数近くに上っています。

カンピロバクター食中毒は、感染後1週間以内に下痢、腹痛、発熱などの症状が現れ、ごくまれに手足のまひなどが起こる「ギラン・バレー症候群」を発症する恐れもあります。

同課は「朝引きの鶏肉は新鮮で生で食べられるとの考えは間違い。調理器具の消毒・殺菌なども心がけてほしい」と呼び掛けています。

参考・引用：熊本日日新聞

PICK UP NEWS

血糖値抑える米粉 肥満防止や腸内環境改善に期待

群馬製粉は、食後の血糖値上昇を抑制するなどの効果がある「難消化性でんぷん」(レジスタントスターチ=RS)を多く配合した米粉を、秋田県立大発のベンチャー企業と共同開発しました。

同社によると、原料となるのは同大が開発したコメ「まんぷくすらり」で、品種改良によりRSの量が通常のコメより10倍以上多く、摂取後に血糖値が上がりにくく、腹持ちが良いということが特徴。

同商品は、年内の販売開始を目指しており、将来的には輸出も視野に入れているということです。

参考・引用：上毛新聞



機能性食品の蒸しパン 薬局×製薬会社×製パン共同開発

ツルハホールディングス、ロート製薬の子会社であるエムジーファーマ、日糧製パンは、日本初の機能性表示食品のあんぱん「北海道産小麦のつぶあんぱん」に続く第二弾として、「チーズ蒸しパン」及び「チョコ蒸しパン」を共同開発しました。

同商品は、食後の中性脂肪の上昇を抑制する「グロビン由来バリン-バリン-チロシン-プロリン」が含まれています。

販売は、食品の取り扱いを行う北海道、青森県、秋田県、岩手県のツルハドラッグにて行うということです。

参考・引用：東奥日報



国内で初確認 キタキツネの 死骸から高病原性鳥インフル

北海道札幌市で、死骸として回収されたキタキツネが高病原性鳥インフルエンザウイルス(H5亜型)に感染していたことが確認された。環境省によると、哺乳類の高病原性鳥インフル「への感染が確認されたのは国内で初めてです。」

高病原性鳥インフルエンザウイルスが検出されたのは、北海道大学が札幌市内で回収したキタキツネ1頭の死骸です。札幌市内で死亡した野生のハシブトガラスの死骸が回収され、北大が遺伝子検査したところ、5羽が感染していたことが確認された。

さらに、北大がハシブトガラスの回収地点付近でキタキツネの死骸を回収し、独自に検査したところ、感染が確認されました。5羽のハシブトガラスについても高病原性の鳥インフルエンザウイルスが検出され、札幌市内で初の感染確認となりました。

高病原性鳥インフルエンザウイルスは、ニワトリなどにうつると致死率が高いとされるウイルスです。北海道と環境省によりまずと、哺乳類が高病原性鳥インフルエンザウイルスに感染したのは国内では初めてで、感染した野鳥を食べたとみられています。哺乳類の感染は、海外では複数確認されています。

が、北海道では周辺の半径10キロの緊急調査を行うとともに、北海道内のすべての家きん飼養農場に石灰の散布や防鳥ネットの設置など、対策の徹底を指導することになっています。

参考・引用：北海道ニュースUHB

「食品ロス削減」規格外野菜 スイーツなど加工品に

総合フードサービス(新潟市西区)は、食品ロス対策の一環として、新潟市内で採れた規格外の野菜を原料にした食品製造に取り組んでいます。

今月上旬には、みそ製造販売の峰村商店(同市中央区)とタッグを組み、サツマイモ「紅はるか」のペーストを使ったスイーツポテトが完成。今後もラインアップの充実を図っていく予定という事です。

総合フードサービスは

幼稚園や中学校向け給食の製造などを受託しています。近年は取引先の農家から味の問題はないものの、大きすぎるなど規格外となった野菜の活用方法について、相談を受

ける機会が多かったといいます。こうした現状を踏まえ同社では4年ほど前から規格外の県産野菜の加工事業に着手。農家から買い取った枝豆を自社でペーストに加工し、食品メーカーなどに納品してきました。総合フードサービスは、加熱温度の検討を重ねるなどして、一般的なジャムと変わらない糖度40度のペーストを開発。峰村商店がこのペーストに白みそあんを加え、渋皮栗を乗せたスイーツポテトとして販売しました。

参考引用：新潟日報モア



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 0256(46) 8311
FAX 0256(46) 8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp



ナチュレ片山 本店

営業時間/10:00-18:00 (土・日曜、祝日/19:00 閉店)

※1~3月【冬季営業時間】全日/18:00 閉店

〒950-0863

新潟県新潟市東区卸新町3丁目16-31

ナチュレ片山 1F

025-270-1188

※お客様用無料駐車場 80 台完備



ナチュレ片山

Liquor & Natural Food Store

食品&酒類のスペシャリティーストア「ナチュレ片山」Liquor & Natural Food Store」にお伺いしました。

ナチュレ片山様では、コーポレート・スローガンでもある「健康生活を応援します。」をコンセプトとし、「食と健康」にこだわり、取り扱う商品は「ナチュレ片山」独自の厳しい基準を満たした安全・安心且つ美味しく、原材料・素材がしっかりしたものを取り揃えています。

新たな取り組みとして、環境や土壌が本来持っている自然の力を生かした「自然農法」や「有機栽培」、生産者と「KATAYAMA の目」の基準を満たした慣行栽培のお野菜たちや米・雑穀類の販売、飼料として抗生物質やホルモン剤を一切使わずにゆったりとした環境でストレスなく健康に育てられた肉、天然物の魚や余計な添加物を使わずに調理したスープや惣菜などを急速冷凍機で美味しさを損なわないで凍結した冷凍食品を取り扱っています。

初めて店内に入って一番驚くのは冷凍食品の多さです！夕飯のおかずにもなるような本格的なハンバーグやコロッケはもちろんのことお肉やお魚、ピザ、チーズケーキ、おもちゃなど様々な商品がショーケース内に並べられています。



なぜ冷凍食品なのか

なぜレトルト食品ではなく冷凍食品をメインに取り揃えているのかと、簡単で美味しく栄養バランスもよく、合成保存料や防腐剤などを使わなくても長期間保存できる安全安心な食品であることが理由だそうです。

ナチュレ片山様では、商品の劣化を引き起こす「乾燥」と「温度の変化」といった、従来の冷凍ショーケースの品質保持の課題を解消するため、最新無風冷凍ショーケースを使用しています。

冷凍食品のほかにもチーズや生ハムなどは保管温度を徹底管理し、切りたての味も風味も鮮度抜群の商品を提供されています。今回お伺いした際にはチーズ【ゴータコールマン】と生ハム【プロシュート】を試食させていただきました。まさに今カットしたてのものを頂いたのですが、今まで空気に触れていなかったため、カット済みの商品とは比べようもないぐらい風味が豊かで、保存のための多めの塩味もなく素材そのものの美味しさを感じることができました。



ナチュレ片山本店様には1階のストア以外にも2階ではストアで取り扱っている食材や調味料を使用した「ナチュラルレストラン かたやま」や家具・小物雑貨関係ライフスタイルデザインストア「カタヤマエイト」、コーヒースタンドブリュワーズ&エスプレッソスタンド「LOG COFFEE」などのショップが併設されています。また、1階のストアで取り扱っている商品はオンラインストアでも販売しており、県内外どこにいてもナチュレ片山様が厳選した「本物」の商品を購入することが可能です。

日本初の冷凍食品

日本で初めての冷凍食品が出来たのは1920年代です。北海道に初の冷蔵倉庫「森冷凍工場」が出来ました。木炭ガス原動機を使用し北海道で取れた魚を冷凍して販売していました。

この森冷凍工場は後に、日本を代表する食品メーカー「ニチレイフーズ」になります。この頃から日本でも食材を冷凍して販売する会社が少しずつ増加してきました。そして1930年に日本で初めて「イチゴシャーベ」、家庭用の冷凍食品が販売開始されました。その後1935年に東京の三越本店などで、冷凍の魚介類が一般向けに販売開始されるなど、冷凍食品が一般的になりつつありました。しかし、この後日本は第二次世界大戦を迎え、海軍へ凍結野菜の納入などが主になっていきます。また冷凍食品が一般家庭に普及し始めるのは、戦後のことでした。

昭和30年頃から高度経済成長期に入り消費活動が活発化したことで冷凍品も含め食料品への需要も高まりました。それに合わせて冷凍品の品質管理についても整備されるようになりました。昭和34年から昭和50年にかけて冷凍食品の規格基準が策定され、現在の冷凍集積の基礎ができました。その頃には家庭用電気冷蔵冷凍庫が普及し始め、学校給食をはじめとする業務用食材として活用されていた冷凍技術は家庭用の食品にも活用されるようになりました。

しかし当時の冷凍食品の味は食品を大量生産する技術が未熟だったため現在のものと比べるとペースト状だったりべたついたり食感が劣っていました。この状況に対して、冷凍品の需要増加を受けて機械メーカーや冷凍食品メーカーによる調理機器の開発が進んだ結果冷凍食品の調理加工技術が進歩し、現在のような手作りの食感が残る美味しい冷凍食品が製造できるようになりました。

県央のつぶやき

今回取材させて頂いたナチュレ片山様で取り扱っている商品は1つ1つ丁寧に選び抜かれた商品ばかりでした。

今回紹介した内容以外にも醤油や油、ビールなど一般的なスーパーなどでは見かけないこだわりの商品が取り揃えられていました。

コロナ禍でなかなか外食が出来ないですが、ナチュレ片山様でこだわりの商品を探してお家時間を楽しみたいはいかがでしょうか。