



県央かわら版

第113号

令和4年5月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

給食での異物混入相次ぐ

【給食に金属片混入 川崎市小学校など8校】

川崎市教育委員会は、高津・宮前区の小学校と特別支援学校計8校で使う給食の食材に直径数ミリの金属片が混入していたと発表しました。いずれも給食提供前に発見され、健康被害などはなかったというので、市は原因究明を進めています。

市教委によると、豚ひき肉に金属片が混入していたことが田島支援学校桜校からの連絡で発覚し、その後も数校から連絡があったため、同じ食材を使う学校で確認を行ったということです。市は、豚ひき肉を製造した東京都内の総合食品会社の製造工程などを確認しています。

【給食に「J」の字金属片。生徒けがなし】

京都府八幡市は、男山第三中学校において、給食で提供された「豚肉のケチャップ炒め」から、金属片が見つかったと発表しました。生徒1人が口に入れましたが、すぐに気付いてはき出し、けがはなかったということです。

金属片は「J」の字のような形状で、長さ1・3センチ、太さ0・6ミリ。市教育委員会が原因を調べています。

参考・引用…熊本日日新聞

学食で43人食中毒

下痢や腹痛訴え

前橋市は、前橋育英高校の学生食堂で集団食中毒が発生したと発表しました。

食堂を利用した生徒ら43人が下痢や腹痛などを訴え、このうち6人から食中毒の原因となるウェルシュ菌が検出されました。現在全員が快方に向かっているということです。

発表によると、食堂で夕食を取った234人のうち、15〜21歳の男性40人と女性3人が発症しました。

食堂では、八宝菜やクリームシチューなどがバイキング形式で提供されており、市は食堂を営業停止処分としました。

参考・引用…読売新聞



PICK UP NEWS

おいしく糖質管理できる アイスクリーム発売！

味の素冷凍食品は、「適正糖質」シリーズのアイスクリームをオンラインストアで発売しました。

同社は、糖質をコントロールする必要がある人の「娘が買ってきてくれたケーキを食べられない」「友達と同じ食事ができない」といった声を聞き、誰もがおいしく食べられ、適正な糖質管理を続けられる商品を開発しました。

同商品は、1食あたり約80kcal。ロカボ糖質量（糖質量の中から体内に吸収されにくい糖質量を除いた値）を5g以下に抑え、味はチーズ・抹茶・チョコレートの3種類。

食べる人にあわせて切り分けられるよう、箱の内側の台紙には7等分、9等分、12等分用のガイド線があり、これに従って切ることで適量に調節できます。価格は各1600円。

参考・引用：Impress



学校給食用牛乳の ストロー廃止 江崎グリコ

江崎グリコは4月から学校給食用の牛乳のストローを廃止。ストローなしで飲める紙パックに切り替えました。ただ、ストローが必要な児童・生徒に対応するためストロー穴は残したままにしました。

ストローを廃止することにより、2023年の二酸化炭素の排出量は2021年比で約25トンの削減につながるとのことです。

参考・引用：alterna



温泉施設 レジオネラ菌検出

【基準値の35倍レジオネラ菌検出。温泉施設営業停止】

鹿児島県は、基準値を上回るレジオネラ菌が検出されたとして、温泉施設「限之城温泉」に営業停止命令を

発表しました。

施設を利用した70代男性が感染し、肺炎で一時入院しましたが、現在は回復しています。

県によると、男性は施設を利用した後、倦怠感や発熱があり、医療機関に入院。川薩保健所が立ち入り調査したところ、大浴場から

検出。男性から検出された菌と遺伝子型が一致し、施設は営業を自

粛しています。県は、同施設を利用して倦怠感や発熱などの症状が

ある場合、医療機関を受診するよう呼び掛けています。

参考・引用…南日本新聞社

【飲用施設レジオネラ菌検出で利用停止】

宮崎県宮崎市佐土原町にある「杜鯨鯨館」で定期的に行われている風呂の水質検査の結果、基準を超え

るレジオネラ菌が検出されたと発表しま

した。これを受けて現在、温泉施設の利用を停止しています。

今のところ体調不良を訴える人は確認されていませんとい

ことです。宮崎市は、温泉施設の消毒や清掃作業を行った上で

再度、水質を調査し陰性が確認されれば営業を再開することに

しています。

参考・引用…テレビ宮崎

小麦粉がダニ・カビのすみか！？ 高温多湿の時期 保存方法

小麦粉は料理やお菓子づくりなど、家庭でも欠かせない食材のひとつです。粉製品は高温多湿に弱いいため、これから梅雨になると、カビやダニなどの発生リスクがあります。小麦粉はどのように保存するのがよいのでしょうか。

◆常温保存は密閉容器に乾燥剤

小麦粉は、直射日光や高温多湿な場所を避けて保存する場合、常温でも問題はありません。

賞味期限は未開封で、薄力粉と中力粉は約1年、強力粉は約6ヶ月とされています。

ただし、台所のシンクの下や床下の保管スペースなど、湿気のこもりやすい場所での保存は、気温や湿度

が高くなる時期には特に注意が必要です。

また袋のまま保存すると、わずかな隙間から、ダニなどの虫が侵入してく

る可能性があります。ふたにパッキンの付いた密閉容器に移し、乾燥剤と一緒に入れておきましょう。



◆冷蔵保存は温度差に注意

湿気や気温の高い時期は、冷蔵庫に入れた方が、カビ発生のリスクを低減できます。

ただし、小麦粉を取り出して常温の室内に置いておくと、温度差で結露が発生しやすくなるため、使い終えたらすぐに冷蔵庫に戻すようにしてください。結露をそのままにして冷蔵庫に戻すと、カビも繁殖しやすくなります。

また、小麦粉は臭いを吸着しやすいので、袋のまま冷蔵庫に入れておくと漬物など別の食べ物の臭いが移ってしまいます。常温保存同様、密閉容器に移したり、袋のまま密閉袋に入

入るなどして、冷蔵庫に入れることをおすすめします。

参考引用…ウェザーニューズ

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 県央かわら版事務局
電話 02556(46) 8311
FAX 02556(46) 8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp

いまよつかさ

新潟市中央区にある 今代司酒造 様 をお訪ねしました



新発売「夏限定！純米酒 風鈴」

今代司酒造様は季節ごとに限定のお酒を発売しています。冬は新酒、秋はハロウィン、春はつばめと様々なお酒が展開されています。今年の夏は、去年も人気の高かった「純米酒 風鈴」が5月13日に発売されました。アルコール度数18度の飲みごたえのある夏酒です。

炭酸水と1:1で割って飲むのがおすすめです！グラスと氷がカランと鳴る音が風鈴のようでこれからの暑い季節を少しでも涼しく彩ってくれるお酒です。



今回は新潟市中央区にある、今代司酒造様にお伺いさせて頂きました。

1767年(明和4年)にお酒の卸し業や旅館業、飲食業として創業し、酒造りは明治中期から本格的に始まりました。明治中期に建てられた酒蔵では、現在15~20種類の日本酒が造られており、全国では珍しい木桶仕込みの酒造りもされています。社名「今代司」は、「今の時代を司る」という意味が込められ今の時代に合った日本酒がたくさん揃っています。また「むすぶ」をコンセプトに「今と昔、地方と都会、人と人」を結ぶという思いの元、伝統を大切にしながら新しいコンセプトやデザインにこだわり、地酒・地方の魅力を伝えています。また食を引き立て、人と人が心を通わせるその時に寄り添うことができるような日本酒を造っていきたいとお話されていました。

デザイン

今代司酒造様のお酒は絶品ですが、パッケージも拘ってデザインされています。若い方や日本酒を飲む機会が少ない方に日本酒をカジュアルに楽しんで欲しい、日本酒の入口になればとの思いから、お酒のコンセプトに合わせた華やかなパッケージになっています。特に人気があるのは、「錦鯉」です。紅白のデザインは海外の方や贈答用として人気があります。ショップ内には綺麗なデザインの日本酒が数多く並んでいますので、見るだけでもワクワクします！



酒造り

2006年からアルコール添加を一切行わない全量純米仕込みで造られています。酒造りの最後に味や香りを調整することができない全量純米仕込みは最初から最後まで真剣勝負です。蔵人さんの中には新潟清酒学校に通いながら知識や技術を日々磨かれている方もいらっしゃいます。



ガチャ

今代司酒造様のショップには日本酒が当たる地酒ガチャと甘酒が当たる発酵ガチャの2種類のワンコイン(500円)のガチャがあります。お試用の小さいサイズの商品が当たりますので挑戦するのも楽しいかもしれません。



酒蔵見学

コロナ前は年間3~4万人のお客様が訪れる大人気のツアーです。日本酒の作り方や今代司酒造様の歴史を知ることが出来ます。最後にテイastingもあり10種類以上の日本酒を楽しめます。甘酒もテイastingできるので、お子様やお車の方も楽しめます。新潟駅から徒歩約15分の場所に今代司酒造様はありますので、観光客の方にもお勧めです。新幹線で帰る前に、飛行機で帰る前に寄ることができます。



甘酒の栄養 甘酒は「飲む点滴」と言われるくらい美容や健康に良いとされています。

- ・ブドウ糖→甘酒の約20%がブドウ糖で、脳のエネルギー源となります。
- ・ビタミンB群→ビタミンB2やB6、ナイアシン等は代謝を促進しハリのある健康的な肌を作ることができます。
- ・コウジ酸→シミやくすみの原因となるメラニンの生成を抑制する働きがあります。
- ・エルゴチオネイン→ビタミンCよりも高い抗酸化作用を持つ成分です。老化原因の活性酸素の抑制や高血圧や動脈硬化等の生活習慣病の防止にも効果的です。

おすすめの時間帯

甘酒を飲む時間帯は朝がおすすめです。ブドウ糖、ビタミンB1により脳が活性化し目覚めがスッキリします。また、集中力もアップし仕事や勉強のパフォーマンスアップにつながります。



今代司酒造 株式会社

〒950-0074

新潟市中央区鏡が岡1番1号

TEL: 025-245-0325

営業時間 平日: 13:00~17:00

土日祝日: 9:00~17:00

HP: <http://imayotsukasa.co.jp/>

酒蔵見学

見学予約: 事前予約制

<https://coubic.com/imayotsukasa/465807/exoress>

(HPで電話でご予約ください)

料金: 無料

所要時間: 約30分(見学・テイasting)

県央のつぶやき

今代司酒造様のお話を伺い日本酒に興味を持つ良いきっかけとなりました。お酒が飲めない方でも、ノンアルコールの甘酒も販売されています！お米の甘さをしっかりと味わうことができますよ。