

# 『月刊ニューステーブル』2018年6月号

～紫陽花色のテーブルクロスの上に——新鮮なニュースを載せてお届けします～

## これからの季節にむけてネバネバ素材を活用 「主食」にもなる野菜たっぷりそうめんサラダを発売 ミニストップ



画像出典：ミニストップ(株)

コンビニエンスストアのミニストップ（本社：千葉県千葉市）ではこれからの時期にむけ、野菜とそうめんを組み合わせた1品で「主食」となるサラダ『青じそドレのネバネバそうめんサラダ』を発売した。東北・関東・東海・近畿・四国のミニストップにおいて売り出されている。（2,081店舗／2018年3月末現在情報）

気温が上昇する季節にあわせて、オクラやめかぶなどの「ネバネバ素材」がチョイスされた。100gのそうめんとその約1.7倍以上の野菜と海藻が組み合わされた、食べ応えがありながらもヘルシーな主食サラダに仕上がっているという。キャベツや大根、水菜、にんじん、紫たまねぎなども一緒に楽しめる。

サラダ市場の拡大に注力するミニストップの「サラダ分類」は、昨年対比117%を記録するなど、好調に推移しているという。

## 『発芽玄米の炊き方ワークショップ』で美味しく正しく玄米を炊く 玄米専門店が試行錯誤のすえに発見した炊き方を学ぶ

【地域情報：大阪】玄米専門店『稲妻家』



画像出典：玄米専門店『稲妻家』

「玄米専門店」の稲妻家（大阪市北区）では、発芽玄米をより美味しく炊くための『発芽玄米の炊き方ワークショップ』を開催している。本イベントでは「座学」や「食べくらべ」などを通して発芽玄米の理想的な炊き方を学ぶことができる。

同店代表の藤原拓也氏は、「楽しいことやおもしろそうなことが世界にたくさんあるから健康になりたい」また「お腹を膨らませるだけの食事ではなく、心と体が喜ぶ健康的な食事を提供したい——」という想いから2014年に『稲妻家』を設立。試行錯誤を重ねたすえにやわら

かくて美味しい玄米の炊き方にたどりついたのだという。「少しでも玄米人口が増え、仕事や家庭、日々の生活を豊かに暮らしていただければと考えています」（稲妻家・プレスリリースより）

本イベントは基本的に月に一回のペースで開催されている。開催日時などは「玄米専門店 稲妻家」で検索のうえ、イベント告知サイトなどで確認できる。

## 食物アレルギーを持つ人のための『アレルギーマーク』が登場 マークを提示することで「誤食予防」など周囲へ注意喚起 アレルギーっ子の旅する情報サイト CAT



画像出典：アレルギーっ子の旅する情報サイト CAT

食物アレルギー児向けのおでかけ情報サイトを運営する『アレルギーっ子の旅する情報サイト CAT』（本部：神奈川県海老名市）では、食物アレルギー患者向けに『アレルギーマーク』の無償提供を開始した。

『アレルギーマーク』とは、食物アレルギーのある方が気軽に利用できるマークで、「マタニティマーク」などと同様に、自由に身につけ、第三者に知ってもらうことを目的としているという。

例えば、食物アレルギーである子どもがマークを提示しておくことで、自分が食物アレルギーということをうまく伝えられなかったとしても、周囲に気づいてもらうことができるし、「誤食」を防ぐための配慮にもつながる効果も見込める。

『アレルギーっ子の旅する情報サイト CAT』からマークの画像をダウンロードすることができ、キーホルダーやシールなど自由に加工することもできるという。

## 『第2回 食育活動表彰』の受賞者決定 6月下旬に開催される『食育推進全国大会』(大分)にて表彰式 農林水産省



画像出典：農林水産省

農林水産省では、平成30年度『第2回食育活動表彰』の農林水産大臣賞と消費・安全局長賞などの受賞者を決定した。

『食育活動表彰』は、ボランティア活動をはじめ、教育活動、農林漁業、食品製造・販売などの事業活動を通じた「食育関係者」の取り組みを対象に、その功績を称えるとともに、それらの取り組みの内容を広く国民に周知して、食育を推進する優れた活動が全国に展開されていくことを目的に実施されている。

食生活改善推進員の部では、「ひたちなか市食生活改善推進員連絡協議会（茨城県）」に【農林水産大臣賞】が。また、「名護市食生活改善推進協議会（沖縄県）」、「新居浜市食生活改善推進協議会（愛媛県）」に【消費・安全局長賞】が授与される。

このほか「大学等の部」「食育推進ボランティアの部」

などの受賞者とともに、平成30年6月23日（土）に『第13回食育推進全国大会 in おおいた』（JCOM ホルトホール大分）において表彰式が開催される。

## 国産有機栽培原料のみで造ったこだわりの醤油調味料 「伝統」を守る和食宗家・四條司家が監修手がける ヤマキ醸造グループ



画像出典：ヤマキ醸造グループ

ヤマキ醸造グループ（本社：埼玉県児玉郡）では、100%国産原料を使用した有機JAS製品の醤油調味料『皇帝の宴』の販売を開始する。

日本のオーガニック素材にこだわり、醤油・味噌・漬物・豆腐など伝統食品を手がける同社だが、今回発売される商品はNPO法人 四條司家食文化協会の監修のもとに販売されるという。

自然栽培による国産素材で造られ、古式醸造で醸された有機JAS醤油は、敢えて火入れがされないため「酵素」が生きており、醤油本来の香り、旨味を味わうことができるのだという。有機丸大豆・小麦で仕込まれた「生揚げ醤油」

は加熱をした際にはさらに香りがたつので、まさに「和食のための醤油」とされている。

本商品はさらに、和食には欠かせない「酢」にもこだわり、国産の有機米から醸造されたものを使用。職人の技と昔ながらの製法でじっくり時間をかけて造られる醸造品のため、毎月限定2000本の販売が予定されている。

## 「かき氷器にヒーター搭載？」それが食感の秘密 最適な表面温度で氷を削るからできる「ふわとろかき氷」 ドウシシャ



画像出典…(株)ドウシシャ

ヒーター機能を搭載した新発想の『電動わた雪かき氷器 DSHH-18』が登場、ドウシシャ（本社：大阪府中央区）より発売された。

冷凍庫から出したばかりの氷は温度が低すぎて「かき氷」を削る理想的な氷とは言えないのだといい、本製品は「ヒーター機能」を搭載することで、そのネックを解消。氷の表面を最適な温度で「温める」ことで、ふわっととろける口どけの食感が楽しめるのだという。同社の発表によれば「家庭用かき氷器」にヒーター機能が搭載されるのは初の試みとのこと。

本体はかき氷器のイメージをくつがえすような「高級オーディオ」のたたずまいで、収納についても配慮がなされコンパクト化している。また、刃の調整機能もついていて、自分の好みの削り方も工夫できるというのも楽しい。