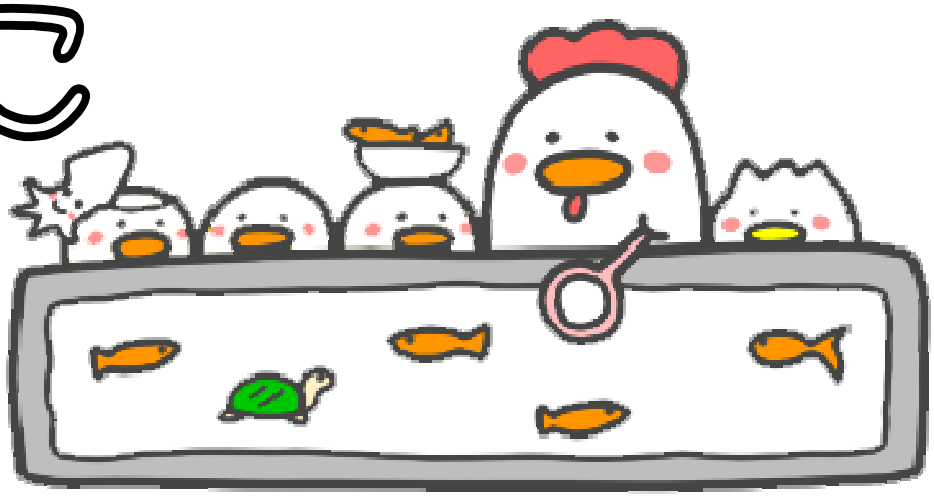
にこにこ通信

第１２７号



食品ロスを減らそう

まだ食べられるのに賞味期限切れや食べ残しなどで捨てられてしまう「食品ロス」。農林水産省によると、国内の食品廃棄物は年間約１７００万トン。このうち、売れ残りや食べ残しなどによる「食品ロス」は５００万～８００万トンと推計されてます。これは、約４００万トンとされる世界の食料援助量の２倍ほど、国内のコメ収穫量約８５０万トンに匹敵する量です。この「食品ロス」を減らそうという動きが広がっています。

3分の1ルール

スーパーなどの小売店で、製造日から賞味期限までの期間を３等分し、小売店への納品期限は最初の３分の１まで、賞味期限が残り３分の１を過ぎたら売り場から撤去するという「３分の１ルール」という商習慣があるそうです。つまり７月１日に製造されて賞味期限が６カ月の商品は９月になるともう納品できません。また、小売店の棚に並んだ商品は、１１月になると撤去され返品されてしまうのです。そして捨てられてしまうことになります。この納品期限や販売期限を見直そうという動きが出ています。
また、賞味期限がまだ残っている商品を、捨てずに格安で販売しようという動きも出ています。

30・10運動

宴会の席などで、最初の３０分、最後の１０分は席に座り、食べ残しを減らそうという呼びかけです。この呼びかけをすることで食べ残しが半分ほどに減るそうです。

食品ロスを減らすことは、ごみ処理費用の削減にもつながります。一人一人が、製造、小売り、外食、　家庭などそれぞれの場面で、『もったいない精神』を思い起こして取り組むようにしていきたいですね。

とべや　８月のおすすめ

【葉唐辛子佃煮】

唐辛子は、実を収穫して使いますが、葉の部分を甘辛く煮たものが葉唐辛子の佃煮です。とべやのある、栃木県大田原市は、１９５０年頃、唐辛子の一大産地で、海外へ輸出もしていました。収穫の済んだ唐辛子の葉を利用して作った葉唐辛子の佃煮は、大田原市の名物でもあります。

１４０ｇ袋入　３７８円、２１０ｇ袋入　５４０円

【青唐辛子佃煮】

唐辛子が赤く熟する前に収穫したものが青唐辛子です。香りの良い爽やかな辛さが特徴です。
それを細切りにして、甘辛く佃煮にしました。とべやでは比較的新しい商品です。商品化が決まって、最初に製造した時に、製造担当の従業員が気に入って「これ、もう買ってっていいですか？」と。彼女がお客さん第一号でした。「春の漬物佃煮大試食会」でも大人気でした。

１２０ｇ袋入　３７８円

ヘルパンギーナ　健康あらかると

「ヘルパンギーナ」とは、代表的な夏風邪の一つです。主に４歳以下の小児、特に１歳代のお子さんがかかるといわれています。そのヘルパンギーナがこの夏大流行の兆しをみせています。

ヘンパルギーナとは
コクサッキ―ウィルス群、エンテロウィルス群などのウィルスが原因で、原因となるウィルスが何種類もあるため、何度もかかることがあります。
感染経路は唾液や便の飛沫感染で、潜伏期は２～７日です。

ヘンパルギーナの症状
突然３９℃以上の高熱を出して、のどの痛み、呑み込み時の痛みを訴えます。乳児は、不機嫌になったり食欲が低下します。のどを見ると、扁桃腺の周りが真っ赤になって、水泡や潰瘍ができています。熱は２～３日で下がりますが、のどの痛みはさらに２～３日続きます。ひどいときは水分も飲めなくなってしまうので、脱水症状に注意が必要です。水泡ができるのはのどだけで、咳・鼻水はみられません。

ヘンパルギーナの治療法
残念ながら特効薬はありません。熱や痛みを抑えるために鎮痛解熱剤を処方されることがあります。
のどが痛いので、かまずに飲み込めるもの、プリン、ゼリー・アイスクリーム、冷ましたおかゆ、豆腐など、本人が食べられるものを食べることです。そして、脱水症状にならないように注意します。氷を口に含ませ、少しづつ水分を補給するのはお勧めです。入浴は、熱が下がり元気ならかまいません。

手足口病とのちがいは
同じように小さい子供がかかる病気に手足口病があります。初期症状としては、どちらものどに水疱ができます。しかしその後、手足口病は手や足などに発疹が現れます。一方で、ヘルパンギーナの場合は、手や足に発疹は出ません。
また、手足口病は熱が出ても３７℃～３８℃で、発熱しない場合もあり、見た目のわりに子供自身は元気なことが多いようです。

どちらにしても、すぐに小児科を受診しましょう。
また、大人もかからないわけではありませんのでご注意を。妊娠中に上の子がかかった場合などは、可能であれば親戚などに預かってもらうなど気を付けましょう。

栃木弁講座

～ごと　（～こと）

「～ごと」とは、「～のこと」という意味です。
相手が人や動物の時に使います。

猫ごと蹴っ飛ばした。（＝猫のこと蹴っ飛ばした）

おにいちゃんが先にぼくことはたいたんだよ。
（＝おにいちゃんが先にぼくのことをたたいたんだよ。）

かんたんレシピ　－味噌を使って－

豚肉のみそ焼き

■材料■（４人分）

豚ロース薄切り　４００ｇ
キャベツ千切り　４枚分
（つけ合わせ用）
にんにく・しょうが　各１かけ

Ａ	酒	大４
	みりん	大２
	味噌	大1
	醤油	小１／２

■作り方■

［１］ニンニク・しょうがをみじん切りにする。
［２］Ａを混ぜておく
［３］フライパンにサラダ油小２と［１］入れて弱火で炒め
　　香りが立ったら火を強めて豚肉を入れて炒める
［４］豚肉に火が通ったら［２］を加え絡めながらさらに炒める
［５］キャベツの千切りと共に盛り付ける

おもちゃの缶詰

昔から変わらない味のお菓子、チョコボール。
パッケージについているエンゼルマークを、銀なら５枚、金なら１枚で「おもちゃの　カンヅメ」がもらえるんですよね。子どものころ、欲しかった人も多いのではないでしょうか？

チョコボールは「チョコレートボール」という商品名で１９６５年に誕生しました。おなじみのキョロちゃんのイラストが使われだしたのは１９６７年で、同じ年におもちゃのカンヅメの前身「マンガのカンヅメ」が登場しました。その後「おもちゃのカンヅメ」に名前を変えて、今までに４０種類以上、その時々に容器や中身が変わっています。

今もらえるのはその名も「ダマされちゃうカンヅメ」。３つの鍵と５つの鍵穴があり、
それを開けても、さらにもう１つだまされちゃう仕掛けがあるそうですよ。

また、期間限定で、「だまされちゃうチョコボール」も販売されています。
“怪盗ワルキョロ”ちゃんの企みで、開け口がどこにあるのか
なかなかわからない仕掛けだそうですよ。

野菜のはなし

アイスプラント

最近、スーパーなどでも見かけるようになった新しい野菜、アイスプラントは、南アフリカ原産の植物です。
プチプチとした食感とほのかな塩味から、最近注目を集めている野菜です。
表皮に塩を隔離するための細胞があり、葉の表面が凍ったように見えることからアイスプラントと呼ばれています。ストレスを与えて育てると、その細胞の中に塩分を隔離するのだそうです。不思議ですね。

アイスプラントは地中のナトリウムなどのミネラル分を蓄える働きがあるので、ミネラルが豊富です。
他にクエン酸、リンゴ酸、βカロテン、カリウム、など体に良い栄養素が含まれています。
その他、糖尿病予防や肝機能の改善に有効な「ピニトール」や、動脈硬化・脂肪肝の改善に効果がある「抗脂肪肝ビタミン」とも呼ばれる、「ミオイノシトール」など、珍しい栄養素も含まれています。

アイスプラントは水耕栽培で育てられ、病気や寒さにも強いことから無農薬で育てられるので、ほとんど洗わなくても食べられます。逆に、洗いすぎると、せっかく葉っぱについているミネラルが水に溶けだしてしまうので、さっと流水をかけるくらいでOKです。

生で食べた方が栄養は摂れますが、天ぷらやしゃぶしゃぶなど加熱してもおいしいです。

ひとりごと

おもちゃのカンヅメの実物って、ご覧になったことありますか？
残念ながら私はありません。エンゼルマークも出たことないかも。
森永製菓さんによると、毎月１０，０００人くらいの方がおもちゃのカンヅメをもらっているのだとか。結構多いんですね。
先日、買い物ついでにスーパーでチョコボールを買ってみました。結果は・・・やはりエンゼルは出てきませんでした。(+_+)　ちなみに、私は子供のころからピーナツの方が好きです。

食品ロスの問題。弊社でも賞味期限を残して返品されることがあるので、切実です。
個人的には、すぐに使うつもりの商品は、賞味期限の短いものを買うようにしています。

以前聞いたことがあるのですが、スーパーなどで一度カゴに入れた商品を、気が変わって買うのをやめたとき、元の売り場に戻さずにその時居合わせた別の棚に置いて行ってしまうと、お店側では異物混入などのいたずらの恐れがある、ということで破棄してしまうことがあるのだとか。ちょっと驚きました。これも食品ロスにつながりますよね。自分で元の棚に戻さない時には、せめてお店の人に渡した方が良いそうですよ。

夏の到来、味噌たちの発酵の季節です！
今年の味噌は、モーツアルトの交響曲を聞かせています。
弊社の味噌教室やトコトコ大田原の親子味噌作り教室でお作りいただいた味噌たち、どうしているかな・・・　気分良く元気に、美味しくなあれ♪

28. 7. 20

発行人

漬物・佃煮・味噌・納豆
とべや／戸辺食品工業株式会社

戸邊 郁恵
〒324-0058
栃木県大田原市紫塚４－３９４４
電　話　０２８７－２３－１２２１
ＦＡＸ　０２８７－２３－１２３１
ＵＲＬ　http://tobeya.co.jp/
e-mail　shopmaster@tobeya.co.jp

『にこにこ通信』は、いつも とべや にご来店・ご利用頂いているお客様、戸辺食品の通信販売をご利用頂いているお得意様方にお届けしています。

お客様とのコミュニケーションを目的に、月１回を目標に発行しているものです。

ご意見・感想などありましたら、何でも左記へお寄せ下さい。お待ちしています。(^^)