



春は別れの季節とも言いますが、卒業シーズン真っ盛りで、電車で袴姿の女性を見かける事も多くなってきました。皆様の中にも異動や転職などで4月から新たなステージに立つ方もいらっしゃるのではないのでしょうか？最初は慣れずに大変な事もあるかと思いますが、頑張ってください！！ また、アーテック倶楽部ニュースの送信先変更や宛名変更がありましたらご連絡を頂けると幸いです。

## ★★★ 海苔について ★★★

とてもショッキングな食中毒のニュースが飛び込んできました。給食用のきざみ海苔からノロウイルスが検出され、東京都の立川市と和歌山県で集団食中毒が発生したというニュースです。安全だと信じていた乾物からのノロウイルス検出。現在は海苔の使用を控えている施設さんも多いと聞きます。そこで、今回は「海苔」について調べてみました。

### ■海苔の製造過程って

海苔流通は養殖漁家が作った「乾海苔」を入札で流通業者(海苔問屋、加工海苔メーカー)が競り落とし、それを焼き工程を経て「焼き海苔」「味つけ海苔」となり袋詰めして出荷されます。「乾海苔」も昔は直接販売されており、コンロなどで炙って食べられていました。しかし、衛生面の配慮からメーカーが焼いて提供する「焼き海苔」ベースにほぼ全面移行され、生産ラインも全型、2切れ、8つ切れなど多くの定型商品は原料投入から焼き工程、個包装、袋詰めまで全自動ラインとなり、逆に人手が入る余地はないそうです。

### ■海苔をひかえるべきか??

今回の「刻みのり」は「手作業」が残る例外ではありましたが、管理のしっかりした企業では今回の食中毒を受けて、HPでノロウイルスに関する衛生管理を徹底している事を表明しています。この機会に自分の施設で使っている海苔を含めた乾物に関して製造元のHPをみたり問い合わせをしたりして調べてみるのも良いのではないのでしょうか？ただ単にとりあえず使用禁止にするのではなく、しっかり調べその事実を基に判断するという事も、食の安全を守る栄養士として大切な仕事の一つではないのでしょうか？

### ■まとめ

今回の事件では改めて、ノロウイルスの感染力の強さを思い知らされました。また、潜伏期間が短く、乾燥や冷凍でも死滅せず、アルコールにも強いという最強の食中毒原因ウイルスです。改めて気を引き締め、しっかりと加熱、素手で食材を絶対触らない等、基本となるところから見直してみるのにも良い機会かもしれません。



—— 出典:食品新聞 ——



## 自慢のレシピ! ◆野菜の海苔和え◆ 本日は幼稚園様から頂いた自慢のレシピです。

～材料～

- ・ほうれん草..... 15g
- ・人参..... 5g
- ・キャベツ..... 10g
- ・もやし..... 10g
- ・のり..... 1g
- ・ごま..... 1.5g
- ・しょうゆ..... 2g
- ・みりん..... 1g

### 【ポイント】

海苔の風味が良い一品です。海苔と胡麻を混ぜると、野菜嫌いな園児も沢山食べてくれます。

- ① ほうれん草はざく切り、人参は千切り、キャベツは太めの千切り、もやしは良く洗って半分に切り、スチームコンベクションで10分程度蒸す。(芯温が85度上がるまで)
- ② ①をブラストでしっかりと冷やし、冷えたら水分をしっかりと絞り、のり、ごま、しょうゆ、みりんを和える