

日頃の「ちょっと気になる疑問を解決！」

スーパーにたくさん並ぶ牛乳・・・

牛乳の種類ってどのくらいある？



牛乳は使用原材料や成分規格で**6種類**に分けられ、パックにも表記されています。生乳を100%原料としているものは「牛乳」「成分調整牛乳」「低脂肪牛乳」「無脂肪牛乳」の4種です。

低脂肪には、「低脂肪牛乳」と「低脂肪乳」があり、原材料が異なります。低脂肪牛乳は生乳のみで作られ、低脂肪乳は加工乳や乳飲料で、生乳に水や脱脂粉乳等を加えて作られます。

今回は、ちょっと気になるけど、素通りしてしまいがちな疑問を取り上げました。関心のあるタイトルがあれば、ご覧ください。



牛乳の種類	説明	無脂乳固形分	乳脂肪分
牛乳	生乳を加熱殺菌したもの。水などを加えたり、成分を除去することは禁止されている。		3.0%以上
成分調整牛乳	生乳から水分、乳脂肪分、ミネラルなどの一部を除いて成分を調整したもの。		—
低脂肪牛乳	遠心分離等で、生乳から乳脂肪分の一部を除去し、成分を調整したもの。	8.0%以上	0.5%以上 1.5%以下
無脂肪牛乳	生乳から乳脂肪分のほとんどを除去したもの。		0.5%未満
加工乳	生乳に、脱脂乳、脱脂粉乳、濃縮乳、クリーム、バターなどの乳製品を加えたもの。加えることのできる乳製品は省令によって11品目が決められている。		—
乳飲料	生乳や乳製品を主原料に、ミネラル、ビタミン、コーヒ、果汁など乳製品以外のものを加えたもの。		乳固形分 3.0%以上

あんぱんの上のごまは何のため？



あんぱんの中は、白あん、つぶあん、こしあんなど様々。お客さんもお店も間違えないために、「白あんなら白ごま」「つぶあんなら黒ごま」「こしあんならケシの実」をトッピングして工夫をしたのが始まりとされています。元々、あんぱんの生みの親「木村屋」から広まったとされています。

えのきだけは、どこまで切るのが正解？



えのきの根元の方に少しくぼみがあるのは、えのきを栽培する際に使われている容器の凹みの跡です。根元は、この凹みの跡の線よりも少し下の位置になります。石づきギリギリのところまで食べることができ、茶色く色が変わっている石づき部分の少し上、そして凹みの線の下を目安に切ると良いそうです。

大学芋の“大学”ってなに？



諸説ありますが、大学芋は昭和の初め頃、東京大学のある東京・本郷のお店が発祥とも言われています。安価でお腹にたまるさつま芋は、東京大学の学生の間で人気となり、いつしか『大学芋』と呼ばれるようになったそうです。「中学芋」というものもあり、大学芋と作り方は一緒ですが芋のサイズが異なり、大学芋より小さめの正方形に切られています。



冷蔵庫の中でわからなくなった!!という時に・・・

茹で卵と普通の卵の見分け方は？

茹で卵と生卵とがわからなくなった！という時に便利な見分け方として、テーブル等の平らで広い場所に卵を横置きし、回転させます。クルクルとよく回るなら茹で卵、グルグルと不規則に回って止まってしまうようなら生卵です。生卵は中身が液体のため、重心が安定せずよく回りません。また明るい照明にかざしてみると、生卵は中身が液体のため透けて見えます。



賞味期限が切れた卵は、いつまで食べられる？



卵の賞味期限は、「生で食べられる期間」のことです。卵のイセ食品㈱のHPによれば、賞味期限後、**充分加熱したうえで**食べられる期間は、冷蔵庫に保存していた場合、暖かい時期（4月頃～10月頃）は1週間、寒い時期（11月頃～3月頃）は、10日前後が目安のようです。



実は厳しい基準をクリアしている「有機食品」

有機野菜ってどんなもの？



農林水産省のJAS(日本農林規格)で求められる基準や条件を満たした野菜には「有機JASマーク」を付けることができ、**有機野菜**と表記できます。有機JASマークがついていない農産物や加工食品に、「有機」「オーガニック」という言葉を表示することはできません。

有機栽培は、化学物質を使用しない、遺伝子組み換えをしない、そして種まきや植え付けの時点から、禁止された化学肥料や農薬を使用せず2年以上経過した健康な土で栽培を行う等、とても厳しい条件があります。**有機**といっても、**農薬を使用しない**わけではなく、**天然物や天然物由来の一部の農薬に限り、使用が許可されています。**

日本の耕地面積におけるJAS認定の有機農業の割合は、わずか0.2%と世界的に見ても、非常に少ないです。認定条件が厳しいことや、コスト・手間がかかること等から、なかなか増えない現状のようです。



有機のイメージは、「安全」「価格が高い」「無農薬」かしら。

無農薬とは限りません。ちなみに「有機」と「オーガニック」は同じです。



※「無農薬」「減農薬」という言葉は、土壌の残留農薬や他の畑からの農薬の飛散等を証明できる方法もないこと等から、今は表示できません。

鮮度の違いではありません！

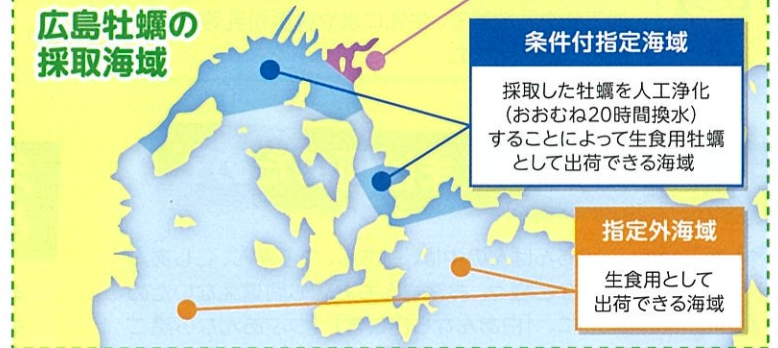
牡蠣の「生食用」と「加熱用」の違いって？



「生食用」は新鮮、「加熱用」は鮮度が悪いと思われがちですが、鮮度の違いではなく、**採取された海域の違い**によるものです。「生食用」は、**水質検査により基準をクリアした指定海域で採れたもの**、「加熱用」は、**それ以外の海域で採れたもの**です。

指定海域で採れた生食用は、滅菌洗浄してから出荷されますが、加熱用は、加熱してから食べるため、そのまま出荷されます。処理をしない加熱用の方が、身も膨らんでいて旨味が多いともいわれています。ただし加熱用は生では食わず、十分に加熱をしてからいただきます。

広島牡蠣の採取海域



2019年の牡蠣養殖生産量
1位は広島県(61.3%)、
2位宮城県、3位岡山県です。

牡蠣は、1日300Lもの海水を吸い込んで成長していくため、海水に含まれる様々な成分を体内にもつこととなります。生食用の指定海域は、排水が流れ込む川の河口から離れた、汚染リスクが低いところに定められています。川の河口付近は、牡蠣のエサとなるプランクトンが多いのですが雑菌も多いため、生食には不向きです。

刺身はなぜ奇数が多い？



お刺身は、3種類や5種類、そして3切れや5切れといった奇数で盛り付けられていることが多いです。

古代中国の陰陽道で、奇数が陽の数、偶数が陰の数とされていて、奇数の方が縁起がよいとされていたことから影響を受けています。

日本料理のコースでも、品数は奇数にするのが原則(ご飯・香の物・水菓子を除く)とされています。

たしかに3点や5点盛りが多いわね！2人で食べると、最後1切れずつ余ってるのよね～



お寿司やさんの店名も、奇数である3文字が多いです。



サラダ味ってどんな味？



お菓子里「サラダ味」のせんべい、ポッキー、ポテチなどがあります。

これは野菜の味でしょうか？ドレッシングの味でしょうか？

「サラダ味」の「サラダ」はサラダ油由来で、**サラダ油をからめて塩をまぶした味をサラダ味**といいます。「塩味」でもよかったのですが、作られた1960年代は食の欧米化が進んだ時で、洋風のイメージにするため、「サラダ味」にしたそうです。

お問合せ

今回掲載した内容などご質問がございましたら、おもてなし担当者宛 (omotenashi@so.tohoyk.co.jp) へ「医療機関または薬局名」、「ご連絡先」等ご明記の上、メールにてお問合わせください。また、お問合わせ頂いた内容につきましては、弊社営業担当者と情報を共有させて頂く場合がございますので予めご了承ください。