2022 年 11 月 17 日

茨城県立図書館 御中

（資料）「明治百五十年の大過」の訂正について

公共メディアじゃんぬ

頭書の資料をご査収ください。

記

1. 公益社団法人日本食品科学工学会（p.1）
2. 株式会社同文書院（p.2-3）
3. 株式会社高橋書店（p.4）
4. 女子栄養大学出版部（p.5）
5. 株式会社廣川書店（p.6）
6. シュプリンガー・ネイチャー（p.7-14）
7. つくばサイエンス・アカデミー（p.15-17）
8. ヨコクラ病院（p.18）
9. JA 茨城県中央会（p.19）
10. JA 水戸（p.20-21）
11. 水戸市立寿小学校（p.22-23）
12. 水戸市立稲荷第一小学校（p.24）
13. 水戸市立稲荷第二小学校（p.25）
14. ひたちなか市立長堀小学校（p.26-27）
15. 土浦市役所（p.28）
16. 大子町役場（p.29）
17. 石岡市役所（p.30-31）

以上

食品工業辞典（日本食品工業学会編、昭和54年第1版発行）の用語解説の訂正について

2020/07/30

当学会の前身である日本食品工業学会編の食品工業辞典の「むちん［ムチン］」の解説について、現在の科学的知見から以下のように訂正させて頂きます。

（訂正前）

動植物より分泌される粘質物一般をいう。

（訂正後）

動物より分泌される粘質物一般をいう。

▶ お知らせ

『新◆櫻井　総合食品事典』訂正について

本書 P.1004 に掲載する項目「ムチン，ムコたとう　ムコ多糖」について、以下の通り分類項目を改め、訂正させていただきます。掲載内容は次回改訂時に修正の予定です。

同文書院

ムチン［Mucin］動物の粘膜に含まれる粘性物質。主成分は糖含量の高い糖たんぱく質。気管支などの粘膜の表面に含まれる。粘膜上皮の保護や潤滑の役割をもつ。

ムコたとう　ムコ多糖［Mucopolysaccharide］動物の粘性物質から得られた多糖という意味で，ヒアルロン酸やコンドロイチン硫酸などのこと。ヘキサミンとウロン酸からなる二糖の繰返し単位からなる多糖で，たん白質と結合している。体内に広く存在し，保水性や潤滑性を与える。

商品詳細

> **新◆櫻井 総合食品事典**

ISBN	ISBN978-4-8103-0036-9
商品名	新◆櫻井 総合食品事典
販売価格(税込)	4,180円
送料	送料別

数量 1 かごへ

この商品を問い合わせる

商品説明　ツイート

四六判／2色刷／1,200頁

櫻井芳人　監修
荒井綜一・倉田忠男・田島 眞　編

内容見本：PDF（1,909KB）

訂正表ページへ

本事典の歴史は古く、初版の刊行は1959（昭和34）年に遡る。その刊行趣旨は、「食べもの」について、栄養、し好、食品加工、調理などから多面的に記述することで、食生活をいっそう豊かなものにしよう、というものであった。「食べもの」の種類や調理の仕方、そして食べ方は、国内のさまざまな地域で、また、国によっても大きく異なる。ましてや、「食べもの」の多くを海外からの輸入に依存している日本における「食べもの」をめぐる事情は、多種多様である。本事典はこのように多様化する「食べもの」を取り巻く状況をも俯瞰できる、文字通り『総合食品事典』として産声をあげた。

■特　徴■
・現在収載されている4,085項目のなかから、実状にそぐわないものなどを整理し、また、あらたに200を超える項目を書き加えた。
・全体を2色刷りとして見やすくするとともに、重要な用語は“色文字”とした。キーワードが一目瞭然で、学習効果の向上を図ることができる。
・用語については、現在一般的に使用されている表現に改める一方、「食べもの」の歴史や、地域性に関わる用語については極力温存した。

｜一つ前に戻る｜HOME

- Copyright(C) DOBUNSHOIN All rights reserved. -

正誤表：からだにおいしい野菜の便利帳

当書籍は、重版時より以下の対応をいたしております。

「ムチン」の記載を削除し、含有する他の栄養素に関する情報を掲載
本文該当頁：P20、46、84、137、153

高橋書店

「その他」カテゴリの正誤表一覧に戻る

手帳は高橋 2023年版CM

torinco 2023年版1月始まり

「ざんねんないきもの事典」シリーズ

第27回手帳大賞 & 第26回結果

お知らせ

『管理栄養士国家試験 受験必修キーワード集 第9版』の内容に誤りがありました

2021.9.3 お詫びと訂正

『管理栄養士国家試験 受験必修キーワード集 第9版』の内容に誤りがありました。

下記のとおり訂正いたします。

ページ 487
誤　【ムチン】山芋粘出物はマンナンとグロブリン様たんぱく質が結合したものとされる。（食物）やまいものぬるぬるするぬめりの主体は、ムチンである。

正　**削除**

← 前へ　次へ →

一覧はこちら

- ▸2022.08.26
  2022年12月29日(木)より2023年1月5日(木)まで、弊社は、年末年始の休業とさせて頂きます。

- ▸2022.02.09
  (株)廣川書店の適格請求書発行事業者の登録番号は、T6 - 0100 - 0100 - 6700 となります。登録年月日は、令和5年10月1日。

- ▸2022.02.09
  2022年図書目録を掲載しました。

- ▸2022.01.25
  2022年2月より、弊社のホームページのオンラインショップ(Webshop)における、取次・書店(小売店)以外のお客様からの御注文の送料を、2200円(税込み)とさせて頂きます。

- ▸2021.12.02
  『 レーニンジャー生化学 第7版 』の訂正箇所を示したPDFを、「ダウンロード」の欄(URL: http://www.hirokawa-shoten.co.jp/storage/211201.pdf)に掲載しました。

- ▸2021.08.02
  わかりやすい薬事関係法規・制度 第5版(令和3年3月31日発行分)の正誤表を掲載いたしました。

- ▸2021.05.12
  「ソロモンの新有機化学 第11版」をお使いの皆様へ

- ▸2021.03.25
  著者の方へ
  住所等変更の場合は、こちらより登録書類のダウンロードが行えます。

- ▸2020.12.17
  「 ソロモン新有機化学 」に掲載の「問題」の解答・解説は、別冊の「スタディガイド」に掲載されております。

- ▸2020.12.03
  弊社書籍に関するお詫び

- ▸2020.09.14
  第十七改正日本薬局方解説書の正誤表を掲載いたしました。

- ▸2020.09.14
  第十七改正日本薬局方条文と注釈の正誤表を掲載いたしました。

- ▸2020.09.01
  第9版食品添加物公定書解説書の正誤表を掲載いたしました。

- ▸2020.08.31
  『 ドーランド医学大辞　第28版 』(日本語翻訳版)の1792ページの「 mucilage 」の項における、「 ムチン質 」という用語(記載)は、削除致します。

- ▸2020.04.30
  弊社(廣川書店)の本を教科書採用している大学・専門学校の先生方へ。現下の非常時に鑑み、新型コロナウイルス対策で、弊社(廣川書店)の書籍を教科書採用している大学・専門学校など文部科学省が認めた学校法人において、学生・生徒を登校させることができないために、やむを得ず、弊社(廣川書店)発行の書籍収載の図版などの著作物を、「 遠隔授業 」(「 リモート授業 」)により、インターネットを通して配信する場合、弊社の出版物に掲載の著作物に関して、弊社に配布の権利のある著作物については、「 非常事態宣言 」が解除されて学生・生徒が登校できるようになるまでの間に限り、これらの遠隔授業における当該著作部のネット配信について、全て、許諾(許可)しておりますので、弊社に、その都度、許諾(許可)依頼することは、不要です。

- ▸2020.04.30
  書店(小売店)・取次の皆様へ。現下の非常時(新型コロナウイルス対策のための学生・生徒の不登校)に鑑み、弊社(廣川書店)の2020年春の教科書・採用品の書店(小売店)からの返品期限の延長については、通常(通年)の期限日より、1ヶ月間の延長することを認めます。この件に関しては、書店(小売店)や取次からのその都度の延長依頼は不要です。

- ▸2019.10.10
  薬学生のための基礎生物訂正表(平成31 年 3 月 28 日初版発行分)を掲載いたしました。

Tsuyoshi Ikeda

差出人: Springer Nature Customer Service <customerservice@springernature.com>
送信日時: 2022年10月17日月曜日 15:27
宛先: ikeda@hanamomi.net
件名: Re: （再）「Nature Careers」の訂正対応について - Ticket ID [#7287709]

分類項目: 分類項目 紫

株式会社はなもみ
池田剛士さま

平素よりお世話になっております。
お問い合わせいただいておりました件、担当部署より修正が完了した旨連絡がありました。

ご確認いただけますと幸いです。

https://www.natureasia.com/ja-jp/jobs/tokushu/detail/48

> 丑田ULらが抽出したのは、糖タンパク質であるムチンの一種。ムチンは動物の
> ンは動物の粘液に含まれるネバネバ成分の総称で、何千種類もあるとされる。
> 湿効果をもつことから、すでに化粧品などに利用されているものもあるが、構
> されていないものがほとんどだという。今回、丑田ULらが新たに発見したのは
> などの主成分である「MUC5AC」とよばれるムチンによく似たものだという。
> に出てくる「久羅下」にちなみ、「国を生む」という日本語をもじって「クニ
> 名付けられた。

今後とも、なにとぞよろしくお願いいたします。

シュプリンガー・ネイチャー
カスタマーサービス
望月真帆

Springer Nature
Shiroyama Trust Tower 5F, 4-3-1 Toranomon, Minato-Ku, Tokyo 105-6005, Japan
Tel +81 3 4533 8090

チケット番号 [#7287709] 。
With kind regards,

--
Maho Mochizuki

Customer Service

Springer Nature Group
www.springernature.com
--
Visit Springer Nature Support for answers to our most frequently asked questions.
--

オン 木, 13 10 月 で 8:11 午前 , Springer Nature Customer Service <customerservice@springernature.com> が書きました:

株式会社はなもみ
池田剛士さま

平素よりお世話になっております。
弊社ジャーナルの記事につきましてご指摘をいただきまことにありがとうございました。

ご指摘の件担当部署にまわしておりますので、回答がまいりましたらご連絡いたします。

今後とも、なにとぞよろしくお願いいたします。

シュプリンガー・ネイチャー
カスタマーサービス
望月真帆

Springer Nature
Shiroyama Trust Tower 5F, 4-3-1 Toranomon, Minato-Ku, Tokyo 105-6005, Japan
Tel +81 3 4533 8090

チケット番号 [#7287709] 。
With kind regards,

--
Maho Mochizuki

Customer Service

Springer Nature Group
www.springernature.com
--
Visit Springer Nature Support for answers to our most frequently asked questions.
--

オン 土, 8 10 月 で 9:49 午前 , 池田剛士 <ikeda@hanamomi.net> が書きました:

厄介者の巨大クラゲから、有用ネバネバ成分を抽出！（2007 年 11 月 8 日）：

ムチンは動物の粘液や、里芋、オクラなどに含まれるネバネバ成分の総称で、何千種類もあるとされる。
https://www.natureasia.com/ja-jp/jobs/tokushu/detail/48

訂正対応（1 件）をお願いいたします。
（ご対応いただけない場合、法的手続きをとります。
https://jeanne.jp/suifu_court_2022.9.13.pdf
）

「ムチン」とは、動物性の成分を指す言葉です。
https://shizu-eiyoushi.or.jp/news/【会員の皆様へ】動物・植物が持つネバネバ成分/

本件誤報が「ネバネバ詐欺」の温床になっていたことが判明し、全国的規模での訂正が行われています。

https://www.city.ibusuki.lg.jp/main/info/citizen/page025019.html
http://www.tsuchiura-pr.jp/page/page000005.html
https://www.takahashishoten.co.jp/correction/26290/

国等の調査の結果、植物の粘性物質をムチンと呼ぶ「明治百五十年の大過」は、現存する学術団体（公益社団法人日本化学会、公益社団法人日本生化学会、日本医学会）による誤った日本語訳（「粘液質」「粘素」「粘液素」）＝「ムチン（粘質物一般の総称和名）」を端緒とした、「（動物の）粘液（英： mucus 日：ミューカス）」の主成分「糖タンパク質（英： mucin）」と「（植物の）粘液（英： mucilage 日：ミューシレージ）」の主成分「ペクチン性多糖（英： pectic polysaccharide）」の誤認混同に由来し、『広辞苑』で知られる岩波書店が戦前戦後にかけて出版した『理化学辞典』『生物学辞典』『英和辞典』がそのインフルエンサーとなっていたと結論付けられました。

「ムチン様」「ムチン質」はもちろん、「ムコ多糖体」、「ムコ多糖」、「コンドロイチン（硫酸）」、「ヒアルロン酸」、そして「ムチン型糖タンパク質」も動物性の成分を指す言葉です。
なお、最新の訂正状況については各自、キーワード検索「ムチン 訂正」でご確認ください。

＃公共メディアじゃんぬ

学術秘書
池田です。

植物の粘液は「ミューシレージ（英： mucilage）」といい、その主成分は「ペクチン性多糖」です。
「多糖」を構成する主な単糖（例 ガラクトース、マンノース）が不分明でないものについては、その複数形名称（例 ガラクタン、マンナン）を用い、「ペクチン性ガラクタン」、「ペクチン性マンナン」と呼びます。
いも類では、ながいもやとろろいものペクチン性マンナン、さといもやじゃがいものペクチン性ガラクタンが知られています。
いわゆる「ペクチン」は、「ペクチン性多糖」の略称です。
こちらもご参照ください。
https://www.city.ashibetsu.hokkaido.jp/fs/9/0/2/1/5/_/kouhou9.pdf

一方、動物の粘液は「ミューカス（英： mucus）」といい、その主成分は「ミューシン（英： mucin）」です。
一般に使われている「ムチン」は「（英： mucin）」のドイツ語読みです。

植物の粘液の主成分「ペクチン性多糖」と動物の粘液の主成分「ミューシン」を区別する理由は、
「ペクチン性多糖」が「多糖」である一方、
「ミューシン」は「糖タンパク質」である点にあります。

栄養学的には、
「ペクチン性多糖」も「ミューシン」も食物繊維です。

「ネバネバしたものを食べると体に良い」という健康情報自体、つまり、ネバネバ食が「粘膜を保護する」「胃腸にいい」も誤った日本語訳に由来しています。

したがって、実際の食経験に基づくものではありません。

野菜や発酵食品などのネバネバ食材の効能・効果がこれまで日本国内で当然のように語られてきたのは、
明治の頃にドイツ医学を学んだ医学者や医師たちが「独：Schleim」を「（動植物の）粘液」と誤った語釈を与えていたからである、といってもいいすぎではありません。

その中のひとりが明治の文豪「森鴎外」こと森林太郎でした。

ドイツ語の辞書を引けば、「独：Schleim」については3つの語釈があることがわかります。

1．（動物の）粘液
2．（植物の）粘液
3．病人食

3つ目の「病人食」は、「お粥」のことです。
「お粥」はネバネバというよりは「ドロドロ」しています。
また、「病人食」ですから、医学者や医師たちが研究ではなく、実際の臨床現場で使う言葉です。

実は「ネバネバは体に良い」という話は、ここから来ていました。

しかし、「3．病人食」はあくまで食べやすい調理済みの食べ物であり、野菜や発酵食品の成分の話とはまったく関係ありません。

それにもかかわらず、「ムチン」という呼称さえ変えれば問題ないとして、そこだけを訂正し、野菜や発酵食品などのネバネバ食材の効能・効果についての記述まではまだ改められていないのが現状です。

以上、よろしくお願いいたします。

では。

＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋
公共メディア　じゃんぬ
Common Sense, Jeanne
https://jeanne.jp
＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋

株式会社はなもみ（法人番号：3050001008638）
代表取締役社長 池田剛士(携帯：09041347927)

いいね！ 0 ツイート

厄介者の巨大クラゲから、有用ネバネバ成分を抽出！

2007年11月8日

（独）理化学研究所 中央研究所 環境ソフトマテリアル研究ユニット
丑田 公規 ユニットリーダー

定置網に大量捕獲されたエチゼンクラゲの撤去作業（京都府京丹後市三津沖）。 | 拡大する

地球温暖化が影響しているのか、数年来、日本海で巨大クラゲが大量発生している。クラゲの傘の直径は1メートルにも達し、重さは100キロ以上。暖流の対馬海流に乗って日本海を北上してくるのだが、その際に、定置網や魚を傷つけ、漁業に深刻な影響を与えている。ミズクラゲなどの小さなクラゲが大量発生すると、海水を冷却水に用いている沿岸部の原子力発電所や火力発電所が運転停止に追い込まれることもあるとい

う。その量と大きさから、駆除や解体、廃棄もままならないなかで、クラゲの体から、医薬品や食品添加物として使えそうな有用物質を抽出するのに成功した研究者があらわれた。（独）理化学研究所　中央研究所　環境ソフトマテリアル研究ユニットの丑田公規ユニットリーダー（以下、UL）である。

丑田ULらが抽出したのは、糖タンパク質であるムチンの一種。ムチンは動物の粘液や、ムチンは動物の粘液に含まれるネバネバ成分の総称で、何千種類もあるとされる。抗菌作用や保湿効果をもつことから、すでに化粧品などに利用されているものもあるが、構造が明らかにされていないものがほとんどだという。今回、丑田ULらが新たに発見したのは、ヒトの胃液などの主成分である「MUC5AC」とよばれるムチンによく似たものだという。古事記のなかに出てくる「久羅下」にちなみ、「国を生む」という日本語をもじって「クニウムチン」と名付けられた。

丑田ULは、10年ほど前に細胞の外側の骨格となる成分「ヒアルロン酸」の研究を始めた。「ヒアルロン酸も糖鎖高分子の一種で、その性質はよくわかってきていた。2004年の夏頃、大量発生するクラゲの質感をみて、その大部分がヒアルロン酸のような糖鎖高分子ではないかと直感した」と丑田UL。さっそく、一般的なヒアルロン酸の抽出法をクラゲで試したところ、大量のクニウムチンが出てきたという。

つづいて構造解析を行った結果、クニウムチンは8つのアミノ酸の繰り返し構造からなるペプチド鎖をもつことがわかった。「クニウムチンは、アミノ酸配列も糖鎖の構造も、きわめてシンプルかつ原始的な純度の高いムチンだった」と丑田UL。現状では、クニウムチンのような単純なムチンでも人　的に合成するのが難しい。

丑田ULは、クニウムチンを原材料にして改変を施すことで、免疫作用や粘膜の保護作用などの多彩な機能をもつムチンを人　的に作り出し、抗菌剤、保湿剤、人　胃液、食品添加物などの用途に用いたいと考えている。「クラゲは食用にもなっており、クニウムチンを経口投与しても毒性はないと思われる。また、きわめてシンプルな構造なので、生体に用いても免疫反応やアレルギー反応をおこす可能性が非常に低い」とコメントする。

クニウムチンは、エチゼンクラゲやミズクラゲなどの日本海側でみられるクラゲに共通して大量に含まれることがわかっており、クラゲ約1トンから300グラム程度抽出できるという。「現状では、日本全体で年間数十万トンは発生しているので、ほぼ無尽蔵に原料が存在することになる」と丑田UL。

「クラゲがムチンをもっていたのは幸運だった」と話す丑田ULだが、その幸運は、丑田ULが長年続けてきたヒアルロン酸の研究、ムチンの有用性とマーケット拡大を見抜く先見の明がもたらしたといえる。「回収作業で多少の収入が得られるようになれば、漁業関係者の“ただ働き状態”を軽減することにもつながる」とし、今後は研究者や民間企業の手を借りることで、できるかぎり多くの用途をみつけたいとしている。

西村尚子 サイエンスライター

「特集記事」一覧へ戻る (/ja-jp/jobs/tokushu)

最新の特集記事

インフルエンザの次世代経鼻ワクチンを開発中 (/ja-jp/jobs/tokushu/detail/352)
自己を攻撃しない免疫寛容のしくみを、分子レベルで突き止めた！ (/ja-jp/jobs/tokushu/detail/350)
光合成の鍵を握る光化学系Ⅱ複合体の結晶構造を解明 (/ja-jp/jobs/tokushu/detail/348)
口腔粘膜上皮がもつ「温度を感知するチャネル」が、 口内の傷を早く治していた！ (/ja-jp/jobs/tokushu/detail/346)
NMDA型グルタミン酸受容体の2種のサブユニットが、 真逆の機能を発揮して高次機能をバランスよく発達させることを解明！ (/ja-jp/jobs/tokushu/detail/342)

特集記事一覧

出版誌一覧 (/ja-jp/sitemap)

オープンアクセス (/ja-jp/open-access)

パートナーシップ (/ja-jp/partnership)

サイトライセンス (https://www.springernature.com/jp/librarians/licensing)

メールマガジン登録 (https://www.natureasia.com/secure/ja-jp/register)

その他 imoichi2025@gmail.com ダッシュボード ログアウト

Dr.Carrasco

2007年12月2日日曜日

厄介者の巨大クラゲから、有用ネバネバ成分を抽出！

（NPG Nature Asia-Pacific）

理化学研究所中央研究所環境ソフトマテリアル研究ユニット　丑田公規ユニットリーダー（ＵＬ）

数年来、日本海で巨大クラゲが大量発生。
クラゲの傘の直径は1メートルにも達し、重さは100キロ以上。
暖流の対馬海流に乗って日本海を北上してくるが、
その際に、定置網や魚を傷つけ、漁業に深刻な影響を与えている。

ミズクラゲなどの小さなクラゲが大量発生すると、
海水を冷却水に用いている沿岸部の原子力発電所や火力発電所が
運転停止に追い込まれることも。

駆除や解体、廃棄もままならないなか、
クラゲの体から、医薬品や食品添加物として使えそうな
有用物質を抽出するのに成功。

丑田ULらが抽出したのは、糖タンパク質である**ムチンの一種**。
ムチンは動物の粘液や、里芋、オクラに含まれるネバネバ成分の総称。
抗　作用や保湿効果をもち、化粧品などに利用されているが、
構造が明らかでないものがほとんど。

丑田ULらが発見したのは、ヒト胃液などの主成分である「**MUC5AC**」。
古事記のなかに出てくる「久羅下」にちなみ、
「国を生む」という日本語をもじって「**クニウムチン**」と名付け。

10年前に、細胞の外側の骨格成分「**ヒアルロン酸**」の研究を始めた。
「ヒアルロン酸も糖鎖高分子の一種で、性質はよくわかってきていた。
2004年の夏頃、大量発生するクラゲの質感をみて、
大部分がヒアルロン酸のような糖鎖高分子ではないかと直感」。

ヒアルロン酸の抽出法をクラゲで試したところ、
大量のクニウムチンが出てきた。
クニウムチンは、8つのアミノ酸の繰り返し構造からなるペプチド鎖をもつ。
「クニウムチンは、アミノ酸配列も糖鎖の構造も、
きわめてシンプルかつ原始的な純度の高いムチン」。
現状では、クニウムチンのような単純なムチンでも人工合成は難しい。

丑田ULは、クニウムチンを原材料にして改変を施すことで、
免疫作用や粘膜の保護作用など、多彩な機能をもつムチンを作り出し、
抗　剤、保湿剤、人工胃液、食品添加物などの用途に。
「クラゲは食用にもなり、クニウムチンを経口投与しても毒性はない。
きわめてシンプルな構造なので、生体に用いても免疫反応や
アレルギー反応をおこす可能性が非常に低い」。

クニウムチンは、エチゼンクラゲやミズクラゲなどの日本海側でみられる
クラゲに共通して大量に含まれ、クラゲ約1トンから300グラム程度抽出。
「日本で年間数十万トンは発生しているので、ほぼ無尽蔵に原料が存在。
クラゲがムチンをもっていたのは幸運だった」。

その幸運は、丑田ULが長年続けてきたヒアルロン酸の研究、

Powered By Blogger

自己紹介

Dr.Carrasco
いわて, Japan
野球は東北楽天イーグルスと欽ちゃんＧＧを、サッカーは鹿島アントラーズを、ラグビーは釜石シーウェイブスを応援しています！！
詳細プロフィールを表示

Link

- スペシャルオリンピックス日本
- 東北楽天イーグルス
- 欽ちゃんゴールデンゴールズ
- 釜石シーウェイブス
- 鹿島アントラーズ
- 日本アンチドーピング機構（JADA）
- 筑波大学スポーツ医学
- Kono laboratory
- 本増寺

虹色ほたる

ブログ アーカイブ

- ► 2011 (464)
- ► 2010 (1240)
- ► 2009 (1352)
- ► 2008 (1248)
- ▼ 2007 (211)
  - ► 12/30 - 01/06 (6)
  - ► 12/23 - 12/30 (24)
  - ► 12/16 - 12/23 (20)
  - ► 12/09 - 12/16 (19)
  - ▼ 12/02 - 12/09 (16)
    - TH2細胞の活性化とアレルギー性気道疾患の発現に不可欠なTRAILとCCL20との関連
    - 理系白書'０７：第３部・科学者の倫理とは／４　相次ぐ論文不正疑惑
    - 井口、医療機器を寄贈　ダイエー時代から慈善活動
    - 万能細胞の安全性向上　がん遺伝子なしで成功

ムチンの有用性とマーケット拡大を見抜く先見の明がもたらした。
「回収作業で多少の収入が得られるようになれば、
漁業関係者の“ただ働き状態”を軽減することにも」。

今後は研究者や民間企業の手を借りることで、
できるかぎり多くの用途をみつけたい。

http://www.natureasia.com/japan/tokushu/detail.php?id=60

投稿者 Dr.Carrasco 時刻: 19:30
ラベル: サイエンス

0 件のコメント:

コメントを投稿

次の投稿 ホーム 前の投稿

登録: コメントの投稿 (Atom)

理系白書'０７：第３部・科学者の倫理とは／３ アカデミック・ハラスメント
理系白書'０７：第３部・科学者の倫理とは／２ ロボット研究と軍事転用
Ｊ１：鹿島・田代ゴールのたびに心臓病の君思い胸たたく
理系白書'０７：第３部・科学者の倫理とは／１ 産学連携で収入・保有株申告
老化の記憶障害に関与　アルツハイマー関連物質
小橋建太：腎臓がんから生還！不死鳥チョップ２１７発
星野ジャパン：約束通りの“北京切符”「選手のおかげ」
気仙サミット2007 合併テーマに公開討論
粗食長寿説（３）『養生訓』が導いた誤り
「チーム北島」の河合氏　マックＳＳで水泳フォーム指導
厄介者の巨大クラゲから、有用ネバネバ成分を抽出！
しっかり眠れば太らない？　小学生対象の米研究

► 11/25 - 12/02 (9)
► 11/18 - 11/25 (4)
► 11/11 - 11/18 (12)
► 11/04 - 11/11 (14)
► 10/28 - 11/04 (2)
► 10/21 - 10/28 (6)
► 10/14 - 10/21 (1)
► 10/07 - 10/14 (6)
► 09/30 - 10/07 (13)
► 09/23 - 09/30 (3)
► 09/16 - 09/23 (9)
► 09/09 - 09/16 (4)
► 09/02 - 09/09 (6)
► 08/26 - 09/02 (7)
► 08/19 - 08/26 (4)
► 08/12 - 08/19 (8)
► 08/05 - 08/12 (8)
► 07/29 - 08/05 (5)
► 07/22 - 07/29 (4)

高P-16	化学	スポーツ飲料の成分の定性・定量	下川　浩太	茨城県立日立第一高等学校
高P-17	化学	水道水中の残留塩素	関　真之	茨城県立日立第一高等学校
高P-18	化学	易融合金の研究	中川　智	茨城県立日立第一高等学校
高P-19	化学	BZ反応の振動はどのように止まるのか	小沼　瞳	茨城県立水戸第二高等学校
高P-20	化学	電池と金属のイオン化傾向について	林出　明子	茨城県立水戸第二高等学校
高P-21	化学	銅金属葉の白化	渡邊　琴美	茨城県立水戸第二高等学校
高P-22	化学	地球温暖化に対する水クラスターの影響	Custodio De La　Cruz Yancarlos　Josue	茨城県立鉾田第二高等学校
高P-23	化学	可視光線吸光光度法によるパックテストの定量化に関する研究	塚本　和貴	茨城県立鉾田第二高等学校
高P-24	化学	バイオ燃料の研究	小野瀬　麻希	茨城県立日立第一高等学校
高P-25	化学	撥水剤の研究	川上　祐太朗	茨城県立日立第一高等学校
高P-26	化学	コレステリック液晶の研究	菊池　紗也香	茨城県立日立第一高等学校
高P-27	化学	カフェインの抽出と定量	鹿野　祐穂	茨城県立日立第一高等学校
高P-28	化学	植物中の芳香成分の抽出	下村　晃子	茨城県立日立第一高等学校
高P-29	化学	生分解性プラスチックの研究	渡邊　友希	茨城県立日立第一高等学校
高P-30	『つくば研究祭』のポスター発表番号P-75をご覧下さい。			
高P-31	化学	アルドール縮合	太田　みどり	茨城県立水戸第二高等学校
高P-32	化学	ルミノールの発光について	森　彩香	茨城県立水戸第二高等学校
高P-33	化学	アゾ染料の合成	濱鍜　圭登	清真学園高等学校
高P-34	生物	酵母のキラー現象の観察実験	横田　奈々	茨城県立水戸第二高等学校
高P-35	生物	カビの成長に対する酸性・アルカリ性の影響	阿部　望	茨城県立日立第一高等学校
高P-36	生物	アレロパシーの成長・発芽抑制	梶山　康平	茨城県立日立第一高等学校
高P-37	生物	光合成とCO?量の関係	佐藤　寛樹	茨城県立日立第一高等学校
高P-38	生物	オオカナダモの光合成速度と水温の関係	白木　慧子	茨城県立日立第一高等学校
高P-39	『つくば研究祭』のポスター発表番号P-76をご覧下さい。			
高P-40	生物	シロイヌナズナの研究	栗原　友	茨城県立水戸第二高等学校
高P-41	生物	変化朝顔の花形に関する遺伝の研究　～ボタン探りによるシシボタンの発見～	冨樫　絢夏	茨城県立水戸第二高等学校
高P-42	生物	生物中に含まれる色素の役割～花は誰のために？～	萩野谷　早紀	茨城県立水戸第二高等学校
高P-43	生物	ヒドラと塩分濃度の関係	江川　義日出	茨城県立日立第一高等学校
高P-44	生物	ゾウリムシの増殖条件の検証実験	鈴木　大生	茨城県立日立第一高等学校
高P-45	生物	プラナリアの地域的差異について	押手　順一	茨城県立竹園高等学校
高P-46	生物	クマムシの研究　　～クリプトビオシス能力について～	大澤　和希	茨城県立日立第一高等学校
高P-47	生物	ナメクジの摂食に対してナメコの粘性表皮が与える影響	徳宿　邦夫	茨城県立竹園高等学校
高P-48	生物	シロアリの研究	丹野　千尋	茨城県立水戸第二高等学校
高P-49	生物	ネムリユスリカの研究	豊田　暁未	茨城県立水戸第二高等学校
高P-50	生物	金魚の好きな色	新藤　彩乃	茨城県立日立第一高等学校
高P-51	生物	色々な動物の毛の色素と表面構造の観察	井坂　元也	茨城県立日立第一高等学校
高P-52	生物	ハムスターの行動周期	佐藤　岳	茨城県立日立第一高等学校

こちらのアブストラクトは、「ムチン」の内容について誤りがありましたので、削除いたしました。

高P-47

ナメクジの摂食に対してナメコの粘性表皮が与える影響

■ はじめに

きのこ（菌類の子実体）の形態は多様性に富んでいるが、その生態的な機能についてはほとんど明らかにされていないのが現状である。子実体は捕食者に対して自らの移動による防御ができないため、それらに対する防御効果をもたらす形態的特徴を持つと考えられる。ナメコは子実体の表面に、酸性ムコ多糖類の一種であるムチンから構成され、強い粘性を持つ表皮（粘性表皮）を有している。ナメクジは子実体の重要な捕食者であるが、粘性表皮に覆われた部分からの摂食を避け、裏側のひだ（子実層面）から摂食する傾向がある。このことはナメクジが、粘性表皮のようなムチンを多量に含む組織を食べることを好まない可能性を示している。そこで本研究では、ナメコの粘性表皮が、捕食者に対してどのような影響をもたらすのかを明らかにする目的で、ナメクジを用いた摂食実験および粘性表皮の顕微鏡観察をおこなった。

■ 材料および方法

ナメクジの摂食実験には、竹園高校周辺で採集した体長5cm程度のチャコウライナメクジ、および人工栽培されている市販のナメコの子実体を用いた。実験では、ナメクジを1個体ずつプラスチック容器に入れ、2～3日間絶食させた個体を用いた。

(1) 粘性表皮の有無がナメクジの摂食行動に与える影響を明らかにする目的で、粘性表皮を剥いだ子実体と剥いでいない子実体を、それぞれ5個、計10個用意し、それらをプラスチック容器内に1つずつ置いた。そこに上述のナメクジを1匹ずつ入れ、24時間静置した。翌日、子実体の摂食された部位の形態を観察し、その面積を求めた。実験は2反復おこなった。

(2) 粘性表皮を構成する主成分であるムチンが、ナメクジの摂食行動に与える影響を明らかにする目的で、湯煎により加熱してムチンが変性した子実体と、非加熱の新鮮な子実体を用いて、摂食実験をおこなった。実験は上述の(1)の方法に準じ、2反復おこなった。

(3) 子実体を構成する表皮、ひだ、かさと柄の肉におけるムチンの存在パターンを明らかにする目的で、pH2.5アルシアンブルー＋過ヨウ素酸シッフ反応（PAS）の重染色法により子実体の各部位を染色し、顕微鏡観察をおこなった。観察では、人工栽培されたナメコ子実体の切片を作成して染色し、これらの試料を光学顕微鏡の1000倍の倍率下で観察した。

■ 結果および考察

(1) の実験の結果、粘性表皮を剥いでいない子実体は、ひだと柄の一部をナメクジにより摂食されたものの、かさはほとんど摂食されなかった。一方、粘性表皮を剥いだ子実体の多くは、かさを含む大部分を摂食されていた。このことから、ナメクジはナメコの粘性表皮の摂食を避けることが明らかとなった。

(2) の実験の結果、加熱・非加熱の子実体の双方をナメクジは摂食し、その度合いに有意な差は見られなかった。このことより、ムチンの変性によりナメクジが粘性表皮を摂食しやすくなるとは言えず、ムチンの持つ化学的性質は、ナメクジが粘性表皮の摂食を避ける要因であるとは考えられない。

ナメコの子実体は、顕微鏡下において、粘性表皮を構成する菌糸が最も青く染色され、ムチン等の酸性ムコ多糖類が豊富に含まれていることが明らかとなった。また、ひだの菌糸組織も青く染色され、ムチンの存在が示唆されたが、粘性表皮を構成する菌糸よりも染色の度合いは低かった。一方、かさと柄の肉では青く染色されず、ムチンはほとんど含まれていないと考えられる。

以上より、ナメコの粘性表皮にはナメクジによる摂食を防ぐ影響があることが明らかになった。しかし、ナメクジが粘性表皮の摂食を避ける要因をつきとめるまでには至らなかった。今後は、ナメクジの口や消化管の形態観察、また他の粘性表皮を有する餌を用いて同様な実験をおこなうことで、ナメクジがナメコの粘性表皮の摂食を好まない要因を解明していきたい。

代表発表者　**徳宿　邦夫（とくしゅく　くにお）**
所　　属　**茨城県立竹園高等学校**
問合せ先　〒305-0032　茨城県つくば市竹園 3-9-1
TEL: 029-851-7515
Tyouunnsiryuu92@yahoo.co.jp

■ キーワード:
(1) ナメコの粘性表皮
(2) ムチン
(3) ナメクジ

ヨコクラ病院

救急外来・24時間・365日受け入れ
0944-22-5811

© YOKOKURA HOSPITAL. ALL RIGHTS RESERVED.

ALL
2022.10(2)
2022.08(2)
2022.04(1)
2022.01(1)
2021(1)
2020(2)
2019(1)

広報誌掲載内容の訂正・削除

広報誌「YOKOクラブ」VOL.51（2018年春号）、VOL.58（2020年冬号） 季節の「ムチン」の内容についての記述に誤りがありましたので、削除させていただきまし

Prev お知らせ一覧へ戻る Next

2022-10-03 – その他

「みんなのよい食プロジェクト」の内容に関するお詫びと削除について

JAグループ茨城のWebサーバー内に2014年12月作成のれんこんを扱った旧記事データがリンク切れの格好で残っていて、その記事内に「切った時に糸を引くのは、粘り成分のムチン」という誤った標記がありましたので、削除させていただきました。大変申し訳ございませんでした。

Share –

最新情報一覧

プライバシー - 利用規約

当組合「健康カレンダー2021」の掲載内容の誤りについて

公開日 2021年01月04日
最終更新日 2020年12月30日

いいね！ 0 ツイート

当組合が配布したカレンダー 9月のページに

「サトイモのここがスゴイ！」

サトイモ（里芋）のぬめり成分は、水溶性食物繊維であるガラクタンや**ムチン**で、胃や腸によい働きをするといわれています。また、ガラクタンは、認知症予防にも有用といわれ、血糖値やコレステロール値を下げる効果も期待できます。サトイモは便秘解消にもよく、ダイエットにも適しています。

と掲載されておりますが、

他方、北里大学理学部化学科　丑田 公規　教授 の研究では

『日本では、山芋、オクラ、納豆などのねばねば物質を見た目で「ムチン」と呼ぶ習慣があり、広く流通している辞典などにも記載がある。しかし、これらの多くは別の物質で、構造からも**ムチン**ではない。』と発表されております。

従いまして、カレンダーの表示に誤りがございました。

当カレンダーは医学書籍ではありませんので、効能を断言しているわけではございませんが、表示の誤りにつきましては深くお詫びいたします。

当組合「健康カレンダー2021」の掲載内容の誤りについて(PDF形式：344KB)

JA水戸トピックス

子ども食堂応援定期貯金実施中です

現在、当JAでは「子ども食堂応援定期貯金」を実施しています。 期間中は店頭金利0.1%の上乗せを行います。 ぜひご利用ください。　PDFデータはこちら

くわしく見る

キーワード...

JA水戸採用情報

組合員の皆様へ

当組合「健康カレンダー2021」の掲載内容の誤りについて

当組合が配布したカレンダー ９月のページに

「サトイモのここがスゴイ！」
サトイモ（里芋）のぬめり成分は、水溶性食物繊維であるガラクタンや**ムチン**で、胃や腸によい働きをするといわれています。また、ガラクタンは、認知症予防にも有用といわれ、血糖値やコレステロール値を下げる効果も期待できます。サトイモは便秘解消にもよく、ダイエットにも適しています。

と掲載されておりますが、

他方、北里大学理学部化学科　　丑田 公規　教授 の研究では
『日本では、山芋、オクラ、納豆などのねばねば物質を見た目で「ムチン」と呼ぶ習慣があり、広く流通している辞典などにも記載がある。しかし、これらの多くは別の物質で、構造からも**ムチン**ではない。』と発表されております。

従いまして、カレンダーの表示に誤りがございました。
当カレンダーは医学書籍ではありませんので、効能を断言しているわけではございませんが、表示の誤りにつきましては深くお詫びいたします。

令和３年１月
水 戸 農 業 協 同 組 合

「ことぶき朝食レシピ集」の内容に関する訂正

「ことぶき朝食レシピ集」（平成26年12月）において,山芋に含まれる成分を「ムチン」と表記しておりましたが,誤りであることが判明いたしました。
表記の誤りについてお詫びいたします。
なお,当該レシピ集は,作成から約10年が経過しているため,掲載を削除しております。

掲載日 令和4年10月20日

このページの先頭へ

幼稚園
小学校
中学校
総合教育研究所
PC版

〒310-0853 茨城県水戸市平須町1809-1
Tel：029-241-0854
E-mail：510108@sch.ibk.ed.jp
Copyright © Since 2001 水戸市教育委員会. All Rights Reserved.

Since
Monthly 00000549

おすすめリンク集
学習支援WEBコンテンツ
笠原中学校区 小中一貫教育 グランドデザイン
Kotobuki-Blog ことぶきブログ

掲示板
PTA実行委員会
いじめ防止基本方針
茨城新聞掲載
ランチライフ掲載

おたより
学校・学年・各種おたより
ほけんだより
給食だより

行事カレンダー

2022年11月

日	月	火	水	木	金	土
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19

トップ > 「ことぶき朝食レシピ集」の内容に関する訂正

「ことぶき朝食レシピ集」の内容に関する訂正

「ことぶき朝食レシピ集」（平成26年12月）において,山芋に含まれ
おりましたが,誤りであることが判明いたしました。
表記の誤りについてお詫びいたします。
なお,当該レシピ集は,作成から約10年が経過しているため,掲載を削除

2021/07/07（水） 通常 ごはん　牛乳　星のハンバーグおろしソース　五色あえ　七夕汁

今日は七夕にちなんで星型のハンバーグと魚めんを天の川に見立てた七夕汁，そして５つの材料を和え物にした五色あえです。

2021/07/06（火） 通常 はちみつパン　牛乳　鶏肉のレモンソース　ペンネソテー　ビーンズスープ

レモンは輸入物が多いですが，近年，広島や愛媛などの国内産が出回るようになりました。今日は鶏肉を油で揚げて，レモンを入れて甘酸っぱいたれをかけました。子どもに好評な献立です。

2021/07/05（月） 通常 ごはん　牛乳　ジャージャン豆腐　寒天入りヘルシーサラダ

寒天は海藻を煮溶かして固め，凍らせ，乾燥させて作ります。寒天は食物せんいが多い健康食品です。食物せんいは体の中で消化されずにある不要な物質を吸収し，体の外に排出してくれる働きがあります。

2021/07/02（金） 通常 ガーリックトースト　牛乳　チリコンカン　ヨーグルト

今日はにんにくと溶かしバターをパンにぬって焼いたガーリックトーストです。チリコンカンは大豆を野菜とチリソースで煮たものです。

2021/07/02（金） 通常 6月２１日の給食について

６月２１日の今日の給食におきまして，なめこの成分をムチンと記載しましたが，ペクチンの誤りでした。お詫びして訂正いたします。

2021/07/01（木） 通常 ごはん　牛乳　みとちゃん揚げぎょうざ　うめこんぶあえ　春雨スープ

梅の実が実る頃になりました。梅の実は梅干し，梅酒，梅ジュース，梅ジャムなどに加工されます。梅の加工品である梅干しは日本の食文化の一つです。梅昆布あえでさっぱりとした梅の風味をあじわいましょう。

2021/06/30（水） 通常 ごはん　牛乳　チンジャオロースー　えびにらワンタンスープ

チンジャオロースーは中華料理で日本でも広く作られています。今日の給食ではピーマン，赤パプリカを細切りにして豚肉と炒めあわせました。

2021/06/29（火） 通常 スパゲッティミートソース　牛乳　じゃがマヨ　ブロッコリーとチーズのサラダ

ブロッコリーは，花のつぼみの部分を食べる野菜で，ブロッコリー１個には約７万個のつぼみがついています。キャベツの仲間で，大きな葉っぱに包まれて育ち，花が咲く前に収穫します。ブロッコリーはかぜやインフ...

2021/06/28（月） 通常 ごはん　牛乳　麻婆豆腐　チキンサラダ

麻婆豆腐は中華料理のひとつです。味の特徴は「ホワジャオ」という山椒を沢山つかうところです。中国の麻婆豆腐はとても辛いですが，給食の麻婆豆腐は辛さを控えて食べやすいようにつくられています。

2021/06/25（金） 通常 ごはん　牛乳　ハヤシシチュー　ｺﾙｽﾛｰ　チーズ

2021/06/22（火） 通常 ココアビスキーパン・ミネストローネ・フルーツアンドゼリー・牛乳

ココアはカカオの種から作られます。種を炒って、殻を除き、細かく砕いてカカオバターを作ります。そこから脂肪分を除き、残りの塊をまた細かくしたものがココアです。何も加えない純ココアの他に、ミルクココア...

2021/06/21（月） 通常 なめこ汁・チキン南蛮・おひたし・ごはん・牛乳

「なめこ」はキノコの一種で、ぬめりがあるのが特徴です。味噌汁やおひたしなどに使われます。ツルツルしていてお箸で挟みにくいと思いますが、お箸を上手に使っていただきましょう。

2021/06/18（金） 通常 ワカサギのフリッター・切干大根・もやしとベーコンの味噌汁・ごはん・牛乳

毎月18日は「いーは給食」です。よく噛んで食べることで、だ液の量が増えます。だ液は食べ物の消化を助け、食べ物を飲み込みやすくしたり、口の中をきれいにし、口や歯を健康に保ったりする働きがあります。また...

2021/06/17（木） 通常 豚肉とチンゲン菜の炒め物・豆とポテトのスープ・ごはん・牛乳

茨城県はチンゲン菜の生産量日本一を誇り、霞ケ浦と北浦に挟まれた鹿行地区の行方地方を中心に、年間を通して栽培されています。カロテンやビタミンＣ、鉄、カルシウムなどの栄養素がたっぷり含まれています。今...

2021/06/16（水） 通常 ピリ辛肉じゃが・ツナワカメふりかけ・冷凍ミカン・ごはん・牛乳

明治時代に軍人が、イギリスに留学した時に食べたビーフシチューの味が忘れられず、部下に作らせたのが肉じゃがの始まりです。その頃はワインやバターがなかったので、砂糖や醤油、ごま油で作っていました。栄養...

2021/06/15（火） 通常 フリッツ・チキンのカルボネード・野菜スープ・コッペパン・チョコレートクリーム・牛乳

今日のメニューはベルギー料理です。ベルギーはヨーロッパにある国でチョコレートやビールが有名です。カルボネードは牛肉にビールを加えて煮込むベルギーの郷土料理です。今日は鶏肉を使ったカルボネードです。...

2021/06/14（月） 通常 サバの塩焼き・酢醤油和え・もずくスープ・ごはん・牛乳

サバは漢字で「魚」へんに「青」と書きます。背中が青いのでこの漢字が当てられたといわれています。また、サバは脂質やビタミン類が多く、栄養価が高い魚です。サバなどの青魚の脂質には生活習慣病を予防するＥ...

2021/06/11（金） 通常 ブルーベリー入り米粉蒸しパン・和風スパゲティ・ブロッコリーとキャベツのサラダ・牛乳

ブルーベリーは茨城では６月から９月に収穫できる果物で、近年では水戸市内でも栽培されています。家の庭で栽培している人も多いでしょう。そのまま生で食べるほか、ジャムやソースにして一年中、甘酸っぱい風味...

2021/06/10（木） 郷土 納豆・トマ豚汁・胡麻和え・ごはん・牛乳

水戸では水害を避けて収穫できる小粒の大豆が江戸時代に多く生産されており、その大豆を煮て藁で包み、発酵させた藁苞納豆づくりが盛んに行われていました。明治22年に鉄道が開通すると、水戸駅前で納豆が売られ...

2021/06/09（水） 通常 トック・炒めビビンバ・ごはん・牛乳

今日の給食メニュー
　ごはん　牛乳
　エビ揚げシューマイ　チンジャオロース　チンゲンサイと豆腐のスープ
栄養価（小学校３・４年生）
　エネルギー654kcal たんぱく質15% 食塩相当量1.9g

　今日は撮ったはずの給食写真がうまく撮れていませんでした。すみません。
　おかずには, 茨城県のピーマンを使ったチンジャオロースを出しました。茨城県は日本で一番ピーマンを生産しています。県内の神栖市が主な産地です。
　栄養教諭は2年3組で会食指導をして,ピーマンの花を当てるクイズや,ピーマンを食べるとお肌によいことや,疲れをとってくれるパワーがあることをお話しました。上の写真は何の野菜の花だかわかりますか？また,2年生は生活科で夏野菜を育てていることもあり,野菜に関心が高いです。野菜の勉強のあとは,「野菜少し好きになれたよ」「５日連続野菜を食べています！」などと声をかけてくれています。

2020年7月13日（月）

パンプキン

今日の給食メニュー
　パンプキントースト　牛乳
　もやしのサラダ　野菜のスープ煮
栄養価（小学校３・４年生）
　エネルギー591kcal たんぱく質14% 食塩相当量2.1g

　パンプキンとは日本語で「かぼちゃ」のことです。かぼちゃをうらごしした冷凍したものに,バター・三温糖・牛乳を混ぜてペーストを作ります。そして右写真のように１枚ずつ手作業で食パンに塗っていきます。パンの耳のほうまで隙間無く塗ります。調理員さんの愛情がたっぷりの給食です。
　全学級でかぼちゃについてお話しました。かぼちゃの栄養のことや,かぼちゃの種類などを子供たちに伝えました。「ラーメンかぼちゃ」「うどんかぼちゃ」「そうめんかぼちゃ」本当にあるのはどれ？・・・答えは「そうめんかぼちゃ」です。めずらしいかぼちゃなので,見かけたらラッキーですね。

2020年7月10日（金）

今日は何の日？

今日の給食メニュー
　ごはん　牛乳
　納豆　春雨サラダ　豆腐とひき肉のみそ汁
栄養価（小学校３・４年生）
　エネルギー683kcal たんぱく質15% 食塩相当量2.0g

　今日は7月（なっ）10日（とう）「納豆の日」です。給食でも,子供たちからのリクエストでしばらく出していない納豆を出しました。
　栄養教諭は2年2組で会食指導をしました。子供たちの食べている様子をよく見ると,納豆の食べ方がみんなそれぞれ異なっていました。「たれを入れてから混ぜる子」「混ぜてからたれを入れる子」「ごはんに納豆とたれを入れて混ぜる子」「納豆ごはんにはしないで食べる子」など様々です。食べ残しはほとんどありませんでした。さすが茨城育ちの子供たちです。

※記事内容を訂正しました。

2020年7月9日（木）

お詫びと訂正

旧 HP の給食日記内の記事（2020 年 7 月 10 日）において，『ねばねばのもと「ムチン」』と記載しておりましたが，現在の研究では「ムチン」とは分類されないとの知見があります。

このようなご指摘を受け，旧 HP の誤りの掲載内容を以下のとおり削除いたしました。

誤った内容で掲載してしまい，申し訳ありませんでした。

2020年7月10日（金）

今日は何の日？

今日の給食メニュー
　ごはん　牛乳
　納豆　春雨サラダ　豆腐とひき肉のみそ汁
栄養価（小学校３・４年生）
　エネルギー683kcal たんぱく質15% 食塩相当量2.0g

　今日は7月（なつ）10日（とう）「納豆の日」です。給食でも,子供たちからのリクエストでしばらく出していない納豆を出しました。
　栄養教諭は2年2組で会食指導をしました。子供たちの食べている様子をよく見ると,納豆の食べ方がみんなそれぞれ異なっていました。「たれを入れてから混ぜる子」「混ぜてからたれを入れる子」「ごはんに納豆とたれを入れて混ぜる子」「納豆ごはんにはしないで食べる子」など様々です。食べ残しはほとんどありませんでした。さすが茨城育ちの子供たちです。
　~~納豆は大豆由来の「レシチン」が豊富で脳の活性化になり,ねばねばのもと「ムチン」は食欲Up　お肌つるつるパワー　などがあります。~~

もちもちれんこん 副菜

レシピ詳細はこちらをクリック

れんこんのおろし揚げ 副菜

レシピ詳細はこちらをクリック

れんこんサラダ 副菜

レシピ詳細はこちらをクリック

れんこんの南蛮漬け 副菜

レシピ詳細はこちらをクリック

副菜（汁物）・デザート

れんこんのすり流し汁 副菜（汁物）

レシピ詳細はこちらをクリック

レンコンケーキ デザート

レシピ詳細はこちらをクリック

その他

海老とれんこんのチリソース　（4人分）

※ムチンの内容について誤りがありましたので、削除させていただきました。大変申し訳ございませんでした。

ふるさと大子応援寄附金

お礼の品の成分表記について 【ふるさと大子応援寄附金】総務大臣の指定について 収納代行事業者及び指定代理納付者の指定について 寄附の流れ
控除について ふるさと大子応援寄附金 ふるさと納税の詐欺サイトにご注意ください。 お知らせ 寄附の状況

お礼の品の成分表記について

ふるさと納税お礼の品で、奥久慈クレソンの金時草粉末・最強伝統野菜に表示しているネバネバ成分ムチンについて、現在の研究では「ムチン」と分類されないとの知見があります。ご指摘がございましたので、該当部の記載について削除しました。大変申し訳ありませんでした。

株式会社　奥久慈ファーム

お問い合わせ

このページに関するお問い合わせは 財政課 です。

本庁2階　〒319-3521　大子町大字北田気662番地
電話番号：0295-72-1119　ファックス番号：0295-72-1167

よくある質問集はこちら

アンケート

大子町ホームページをより良いサイトにするために、皆さまのご意見・ご感想をお聞かせください。
なお、この欄からのご意見・ご感想には返信できませんのでご了承ください。

Q.このページはお役に立ちましたか？

○非常に役に立った　○役に立った　○どちらともいえない　○役に立たなかった

1986年（昭和61年）
1985年（昭和60年）
1984年（昭和59年）
1983年（昭和58年）
1982年（昭和57年）
1981年（昭和56年）
1980年（昭和55年）
1979年（昭和54年）
1978年（昭和53年）
1977年（昭和52年）
1976年（昭和51年）
1975年（昭和50年）
1974年（昭和49年）
1973年（昭和48年）
1972年（昭和47年）
1971年（昭和46年）
1970年（昭和45年）
1969年（昭和44年）
1968年（昭和43年）
1967年（昭和42年）
1966年（昭和41年）
1965年（昭和40年）
1964年（昭和39年）
1963年（昭和38年）
1962年（昭和37年）
1961年（昭和36年）
1960年（昭和35年）
1959年（昭和34年）
1958年（昭和33年）
1957年（昭和32年）
1956年（昭和31年）
1955年（昭和30年）

平成15年9月号　No.579

■合併地域懇談会・戸籍届出について・カップリングパーティー
■八郷の農業後継者たち5
■歯周病を防ぐ生活習慣
■みんなの広場
■まちの話題できごと
■PCリサイクル
など

PDFで閲覧する

平成15年8月号　No.578

■国保税と介護保険税
■新しい農業委員が決まりました
■出先での地震から身を守る
■フラワーパーク
■わが家のアイドル
■動物愛護週間
など

PDFで閲覧する

平成15年7月号　No.577

■定例議会八郷町議会定例会
■介護保険サービス
■年金Q&A・寄稿
■わたしの手料理
※オクラの粘り物質をムチンと紹介していますが、現在は別の物質とされています。
など

PDFで閲覧する

八郷の歴史 (28)

小学校創立百周年記念誌には多くの「思い出」が寄せられています。その一つに運動会があります。戦前においては、学芸会とともに村を挙げての大行事で、村内が一つとなって楽しい一日を過ごしたことが紹介されています。

運動会は明治七年（一八七四）海軍兵学寮で開催されたのを最初とし、札幌農学校・東京大学等で実施され、やがて全国的な普及をみることになりました。

県内では、明治十八年十一月十五日、茨城師範学校附属小学校生徒が水戸の桜山で運動会を開催したのを初見とし、以後各地で実施されています。

八郷地区では、明治二十四年二月に新治郡柿岡私立高等小学校が善慶寺を仮用して開校したとき、生徒二百余名、「其隆盛を祝せん為、同所高友山に於て大運動会を催ふせり」（茨城教育協会雑誌八十六号）とあるのが初めです。同校は明治二十六年一月に柿岡町、葦穂村と林村の一町二ケ村組合高等小学校となります。明治三十四年三月同校を卒業した菊地文七・川井源次郎・桜井常男の三氏が、明治三十九年春、松山亨校長と相談して運動会を開催したとあります。菊地氏の「思い出のくさぐさ」に、

毎晩山城屋に集り、万国旗を造ったり、道具を集めたり準備したものでした。競技の種目は百姓武装競争、スプーン・提灯競争、其の他中学でやっていたものを取りこんだものでした。当時としては珍らしい行事で町の人気は勿論生徒達の喜びは大きく、当時先輩気分を大いに発揮して意気揚々場内を走り廻った事を想い起すと面恥しい気分が致します。

（柿岡小学校創立八十周年記念誌）

とあります。

明治三十年代後半には各小学校でも運動会が開催されたようです。小幡尋常高等小学校では、明治三十八年の秋季運動会で、三年生が「昔丹波の大江山、鬼共多く籠りいて」と歌いながら輪を作り、身ぶり手ぶりよろしく舞う遊戯をやって大喝采を受けたとあります。林尋常小学校でも、運動会になると楽隊が編成され、大太鼓・小太鼓・横笛などにぎやかに演奏して父兄に喜ばれたと記されています。

やがて各小学校では春秋の二回、運動会が開催されるようになり、村を挙げての大行事に発展して行きました。大正二年と推定されます恋瀬村の「春季運動会状況」（断簡）があります。この断簡から、準備委員二十六人、不眠不休、父兄寄贈の糯（もちごめ）を恋瀬、大増両校生徒の弁当に赤飯として配布した云々と記録されています(大塚友部宣治家文書)。

大正十年頃から山根小学校連合運動会が開催されるようになり、八郷地区教育発展の礎となります。

町史編さん専門調査員　近現代　青木光行

運動会事始め

わたしの手料理

食生活改善推進員（ヘルスメイト）
谷仲　れい子（柿岡）

オクラの粘りは強壮ムチン
スタミナ増強の強い味方です

【材料】（4人分）
○豚薄切り肉　300g（10枚～12枚）○オクラ5～6本○玉ねぎ　1/2個（小）○レタス　適宜○ミニトマト　適宜○卵　1個○小麦粉、パン粉　適宜○塩・こしょう　各少々○揚げ油

【作り方】
①オクラはさっとゆでて冷水にとって冷まし、水気をしっかり取る。玉ねぎ縦半分は6等分のくし型に切る。②豚肉は1枚ずつ広げて、軽く塩・こしょうする。③広げた豚肉の手前にオクラ1本をのせ、くるくると巻く。玉ねぎも同様に。④巻いた肉に小麦粉、溶き卵、パン粉の順につけ、中温の油でゆっくりきつね色に揚げる。⑤皿に盛り、レタスとミニトマトを添える。
※ケチャップやウスターソースなど、好みで食べてください。

わが家のアイドル

柿岡

阿久津 雄平ちゃん

平成13年10月3日生まれ
父　育弘さん　母　綾子さん

♥家族からの一言
やんちゃで甘えん坊な雄平君は、お姉ちゃんとおじいちゃんが大好き。音楽がかかるとリズムにのって踊り、みんなを楽しませてくれます。最近は自転車に乗るのがお気に入り。健康で、人の痛みの分かる子になってほしいです。

Tsuyoshi Ikeda

差出人: tyosa <tyosa@lib.pref.ibaraki.jp>
送信日時: 2022年11月16日水曜日 20:26
宛先: Tsuyoshi Ikeda
件名: 他公共図書館資料複写申込みの受付について（茨城県立図書館）

分類項目: 分類項目 紫

池田様

お世話になっております、茨城県立図書館矢澤です。
「訂正あり」「訂正前」について返信ありがとうございました。

日経テレコンにて「訂正あり」記事を確認したとのことでしたので、データベース上でしか記事が訂正されていない可能性を考え、北海道立図書館に媒体による記事の比較を依頼したところ、下記の回答を得ました。

【回答事項】
北海道新聞 2022 年 8 月 11 日（木）朝刊第 28 面記事「ネバネバ　暑いほど育つ　比布でオクラ収穫」について次の媒体を調査したところ、訂正について確認できたのは日経テレコンの記事だけです。

・（原紙）札幌版、江別版（両方とも 16 版）・・・訂正無し
・（DVD）パソコンで読む北海道新聞 全道版　2022-08（16 版）・・・訂正無し
・（Web）日経テレコン（全道遅版）　・・・訂正追記あり

記事本文中の変更ではなく、欄外に「訂正　ムチン→ペクチン（2022.8.22）」と追記されているだけで、8 月 22 日に訂正があったと思われます。
訂正された部分は「胃の粘膜を保護するネバネバ成分」の種類です。

北海道立図書館では、道外からの複写申込は、道立図書館にしかない資料に限定しているため、関連する記事の複写には対応できないとのことです。
また、日経テレコンにて検索できた北海道新聞の記事は、北海道新聞データベースに掲載されているものとみなし、札幌市立図書館に問合せしたところ、札幌市立図書館においても同様の対応であり、また、データベース記事の複写サービスは行っていないとのことでした。
なお、北海道新聞データベース代行検索サービス（http://www.aurora-net.or.jp/services/daikou/index.html）をご紹介いただきました。

今回の複写申込は、訂正ありの記事をご希望とのことでしたが、入手可能なのは「訂正なし」の記事のみとなります。
このまま複写をご希望されるのであれば、国立国会図書館に依頼しますが、いかがなさいますか？

返信よろしくお願いいたします。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊
　茨城県立図書館　複写担当：矢澤
　Tel　029-221-5568
　Fax　029-225-3399
　mail tyosa@lib.pref.ibaraki.jp
＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊