

# クイーン倶楽部だより 4月号

2023年  
第242号

ERN 有限会社エコ・ライス新潟

新潟県長岡市脇川新田町字前島970-100

TEL 0258(66)0070

FAX 0258(66)0447

URL <http://www.eco-rice.jp/>

E-mail [office@eco-rice.jp](mailto:office@eco-rice.jp)

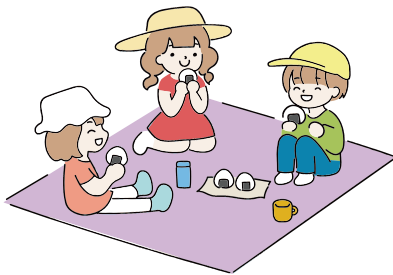


## ドバイの子ども向けのイベントを行いました!

日本食は世界中で人気があり、子どもたちにはキャラ弁が人気のようです。そのため、ドバイのグルテンフリー飲食店で、お弁当作りのイベントが行われました。

お米のアレルギー発症は他の食べ物に比べ低く、アレルギーを持っている人は比較的安心しておにぎりを食べることができます。

自分のお好みや体調に合わせ、材料は色々使用ができます。



日本の伝統おにぎりは  
世界の子ども達に大人気!



その  
45

## Dr.Nobbyのセルフチェック健康

### 嘔吐(おうと)

嘔吐とは吐くことをいいます。これには、何のきざしもなく吐くという「いきなり嘔吐」と、胸が気持ち悪くなり吐くという「悪心性嘔吐」があります。いきなり嘔吐は「反射性嘔吐」とも言われ、脳の異常が原因とされ「中枢性嘔吐」と呼びます。悪心性嘔吐は中枢性に対し、「末梢性嘔吐」と呼ばれます。いきなり嘔吐は、長く続く、または悪化してゆくようであれば脳の検査が必要です。これに対し、悪心性嘔吐はさほど心配は要らず様子見でよいです。車酔いの嘔吐は耳の三半規管によるもの、妊娠中毒は悪心物質によるものです。

嘔吐の対処原則は、嘔吐を止めないことです。嘔吐は胃腸からウイルスを排出する(吐瀉)生体防御反応です。防御反応を止めず様子を見ることが重要です。ただ、「ノロウイルス感染症」があり激しい嘔吐を起こしますが、吐瀉物の慎重な処理が必要です。大量にウイルスが存在していますので、塩素剤(さらし粉)を撒き処理する必要があります。

いきなり嘔吐は脳の病気の検査が必要で、悪化してゆくようであれば脳の検査が必要です。中枢性に対し「末梢性嘔吐」といいます。末梢性嘔吐は脳以外の原因によるもので、二日酔いは胃腸障害によるもの、車酔いやメニエール病は三半規管によるもの、妊娠していて妊娠中毒症としての嘔吐もこれに含めます。悪心無くいきなり悪心が続き、悪化してゆく場合は脳の検査が必要です。末梢性嘔吐は、悪化する傾向がなければ心配入りません。

末梢性嘔吐での嘔吐は、胃腸に溜まっている原因物質を外に出そうという防御行為で止める必要はありません。ノロウイルス感染症は急性胃腸炎を起こしますので、まず胃腸不快感があり、嘔吐します。



中村 信也 (なかむらのぶや)

医学博士。東京家政大学名誉教授。まほろば東京クリニック院長。  
「食と医療」の医療薬膳研究の第一人者。



「結」が  
できました！  
限定数量！

長岡農業高校の学生が育てたお米は  
加賀の井酒造の杜氏の知識で純米大吟  
醸酒になりました！

純米大吟醸の特徴で軽く冷やして飲む  
と、気分が爽やかになります。

原材料名： 米(新潟県産)、米こうじ(新潟県産米)  
五百万石100%使用

精米歩合50%  
アルコール分16度  
内容量720ml

2,090円税込(送料別)



お酒は20歳になってから。  
妊娠中や授乳期の飲酒は気をつけましょう。

### ミード酒の仕込みはもうすぐ！



世界最古のお酒だと言われている「ミード  
酒」(はちみつ酒)は、はちみつだけで造ります。  
ヨーロッパではイースト菌を発酵しますが、**日  
本酒酵母**で発酵しました。  
新潟の大自然から生まれたはちみつを利用  
し、花の香りをボトルに入れ、やさしい甘さで  
とても飲み安いお酒になります。

6月(予定)にできるのでお楽しみに！

### 春になると、 田植の準備が始まります！

4月になると塩水選や種まきを行い、米  
作りの忙しい時期がスタート。

今年はもちろんコシヒカリやこしいぶき  
を育てますが、酒米の王様「山田錦」にも！

新潟産米を世界に広めていきます！



### 日本酒の商標登録

日本酒の輸出量は毎年増え、4年で約2.2倍に増加。2022  
年の実績は約345億円でした。酒用は米を磨きますが、磨いた  
米粉はせんべいなどにつわれます。

“No Sake No Life”は、米文化の日本の象徴として商標を  
取得。海外で日本酒のPRができ、新潟県の美味しいお酒を  
世界へ広めていきたいです。

No Sake No Life  
(酒なくして人生なし)

