

平成29年

トラスただより 6月

クールビズも始まり爽やかで気持ちが良い季節ですね。そろそろ梅雨入り、雨具の準備はOKですか？

株式会社東京トラスト 

気をつけて美味しく食べよう！食中毒のお話

近ごろアニサキスによる食中毒がTVを賑わせていますね。お魚を食べることに不安を感じてしまいがちですが、原因と**予防方法**を知っていれば心配ありません。アニサキスとは寄生虫（線虫）の一種で、幼虫が**サバ・サンマ・イカ**などの様々な魚介類に寄生します。魚が新鮮なうちは内臓に、鮮度が落ちてくると筋肉に移動することが知られています。そういった魚介類を食べてアニサキス幼虫がヒトの胃や腸の粘膜に潜入することにより、**激しい腹痛**などの症状があらわれます。

食中毒の予防方法は次の通り。※厚生労働省のホームページより一部抜粋

- (1) **加熱**する…アニサキス幼虫は60℃で1分、70℃以上では瞬時に死滅します。
- (2) **冷凍**する…-20℃で24時間以上冷凍すると感染性が失われます。
- (3) 新鮮な魚を選び、**内臓は速やかに取り除く**。内臓は生で食べないこと。
- (4) 目視で確認し取り除く…アニサキス幼虫は長さ2～3cmで**白色の少し太い糸**のような外見です。



北海道の有名な郷土料理「**ルイベ**」は鮭などの魚介類を一度凍らせてから半解凍状態にして食べる調理方法です。またイカを極細に切る**イカそうめん**、アジを細かく切る**タタキ**なども、アニサキスを物理的に死滅させる合理的な方法です。昔の人の知恵は素晴らしいですね。

不動産ニュース 東京都 電柱ゼロへ補助金創設



東京都は2017年度、電柱を地中に埋めて電柱をなくす無電柱化で、市区町村の費用負担をゼロにする補助金創設の方針を固めた。現在は、国が55%、残る45%を都と市区町村の折半で負担している。補助の対象は新規に電柱化を始めたり、すでに始めていても先駆的に低コスト化に取り組んだりする市区町村で、17年度から負担分全額を都が肩代わりする。市区町村道の無電柱化は2%にとどまっております、進捗が遅い市区町村道の無電柱化を後押しする。

東京都不動産協会ニュースより

* 吉祥寺グルメ *

博多うどん酒場イチカバチカ



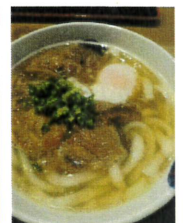
九州出身者に嬉しい！博多うどんのお店を吉祥寺で見つけました。

博多うどんはフワフワ～とした腰の弱いうどんです。

腰の強いさぬきうどんに慣れている人にとっては驚きかもしれませんが透明のだしと柔らかいうどんが胃腸にやさしく、慣れるとやみつき(^^)

定番のごぼう天、丸天、肉うどん等どれもとっても美味しいです！

看板メニューのレモンを凍らせたレモンソーも暑い夏に飲みたいですね。



武蔵野市吉祥寺南町2-8-7 TEL:0422-79-5295 ※吉祥寺駅公園口を出てヤマダ電機LABIの脇の末広通りを直進、左側です。