

広報かみじまの内容に関するお詫びと訂正について

「広報かみじま 2011 年 10 月号および 2012 年 11 月号掲載の記事において、里芋等に含まれる成分を「ムチン」と表記していましたが、ムチンは「動物より分泌される粘着物一般を示すもの」でした。表記の誤りにつきましてお詫び申し上げますとともに文面から削除いたします。」

【該当箇所】

- ① 平成 23 年 10 月発行 (2011.10) P13 食育だより 食育応援隊 秋レシピ
- ・里芋特有のぬめりの成分はムチン。老化防止などに有効とされる成分です。胃や腸の粘膜を保護し、肝機能を高めるとともに消化を促進し便秘を改善する働きがあります。また、コレステロールや血圧を低下させる作用もある他、痴呆予防、がん予防にも効果があります。▶ **削除**
- ② 平成 24 年 11 月発行 (2012.11) P10 食育だより スタミナアップレシピ
- ・また、胃腸の粘膜を保護してくれるムチンには、高い滋養強壮効果があります。これらを含む食材を食卓にとりいれてみましょう。▶ **削除**
 - ・ネバネバ成分のムチンは、山芋・里芋・オクラ・モロヘイヤなどに含まれます。▶ **削除**
 - ・里芋の粘り成分ムチンには粘膜を保護する働きがあります。▶ **削除**

【再掲載】

誤りがあった内容を削除し、訂正したものを再掲載いたします。

※広報かみじまについては、この当時(H23.24)は PDF データのみであるため編集ができません。該当する箇所を健康推進課と相談し赤線で削除することとしました。