

プレス リツ

PRESS LIT

2012
vol.50



特集 1 / 下痢発生のメカニズム

特集 2 / 食中毒(2) ~家庭でできる食中毒の予防について~



日本科学未来館

宇宙飛行士の毛利衛さんが館長を務める最先端科学の情報発信拠点、お台場にある日本科学未来館をご紹介いたします。



「気候の観測データ」、「人災によるデータ」など、様々な世界の研究機関の観測データが映し出され、大気・水・生命など、互いに影響を及ぼしあう地球が紹介されます。

ロボットワールドではアシモ以外にも多数のロボットが展示されています。

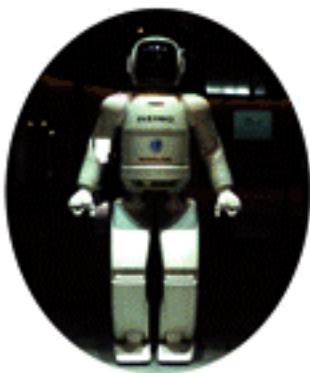
ドームシアター『ガイア』プラネタリウム

(GAIA)

この6Fのドームシアターは、半球状の映像シアターです。

日本初の全天周・超高精細3D映像を、専用ゴーグルを使い、まるで宇宙の中にいるような迫力を体験することが出来ます。

実演時刻
①11:00～ ②14:00～



3Fロボットワールドにてヒューマノイドロボット「ASIMO（アシモ）」が登場し、多彩な動きを見せてくれます。



定員 112名
リクライニングシート
プラネタリウムの投影は1日に4作品
投影時間：約25分

所要時間
10分間

1F～5Fの吹き抜けにかけて、世界初の大型地球ディスプレイが展示されています。

ディスプレイには、「世界の生き物」、

ジオ・コスモス

(Geo-Cosmos)

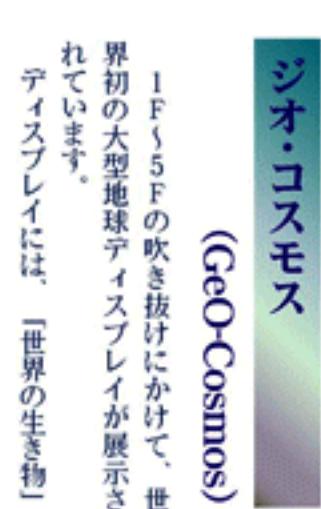
科学技術の発達によってモノづくりから人の暮らし、医療、地球から宇宙への探査など、様々な科学が関わっています。この科学館は、科学技術によって作られた新しい知識を伝え、新しい方向性について知ることの出来る科学館です。

アシモ実演

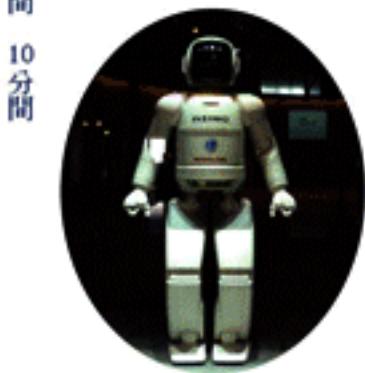
(ASIMO)

10分間

上映時刻
①10:30～
②12:30～
③13:30～
④14:30～
⑤15:30～
⑥16:30～



実演時刻
①11:00～ ②14:00～



1F～5Fの吹き抜けにかけて、世界初の大型地球ディスプレイが展示されています。

ディスプレイには、「世界の生き物」、

access 交通機関

◆電車利用

東京駅・品川駅から

JR 山手線利用 新橋駅下車

乗換 新交通ゆりかもめ テレコムセンター駅下車
(乗車時間18分) 徒歩約4分

今回体験したのは、「バースディー」宇宙のはじまりを紹介する立体視プラネタリウム作品です。

地球から太陽系、銀河系と旅をしながら、それらの誕生シーンを3Dゴーグルで、観賞することが出来ます。

興味深かったのは、太陽系の惑星は、太陽を親とし、みな地球の兄弟であるということ、ダークマターと呼ばれる未解明の物質が宇宙の96%を占めているということ、宇宙はまだまだ謎だらけだということです。

未来館には専門のボランティアの方がいらっしゃるので、展示に関する疑問もすぐ解決してくれます。

今回は宇宙食、国際宇宙ステーション（ISS）についてのことを聞いてきました。

様々な企業が宇宙食の開発をおこなっており、その中で宇宙飛行士の方に好評なのは、サバの味噌漬だとか。国際宇宙ステーションは重力の関係で、地球を90分で一周、1日16回まわること、日の出前、日没後の2時間の間に地球からその姿を肉眼で確認することが出来る、だとか。観測できる日付、方角などは宇宙開発研究機構のホームページで随時更新されています。

(<http://kibo.tksc.jaxa.jp/#visible>)

この日本科学未来館から徒歩5分の場所に、今年4月にオープンしたお台

場ダイバーシティがあり、他にもヴィーナスフォート、大江戸温泉物語、などジャースポットが目白押しています☆

お台場の主要な施設を結ぶ無料巡回バスが11～20時の間に15～20分間隔で運行しています。



所在地

〒135-0064 東京都江東区青海2丁目3番6号

<http://www.miraikan.jst.go.jp/>

<開館時間> 10:00～17:00

<休館日> 毎週火曜日（ただし8月中は開館しています）

<入館料>

一般 大人 600円 18歳以下 200円

団体(8名以上)大人 480円 18歳以下 160円

*小学校未就学者は無料

*土曜日のみ18歳以下は無料

*企画（特別）展示は別料金となります

無料開放日

-開館記念日（7月9日）・こどもの日（5月5日）18歳以下

-敬老の日（9月17日）65歳以上

-科学技術週間の金曜日、土曜日（4月20日、21日）

-教育文化週間の土曜日（11月3日）

PRESS LIT CONTENTS

01 風物詩

日本科学未来館

「日本科学未来館」を紹介いたします。

03 特集1

下痢発生のメカニズム

株式会社 栄養・病理学研究所

部長 塚原 隆光

05 特集2

食中毒（2）

（家庭でできる

食中毒の予防について）

編集部

07 特集3

関東地区の養鶏事情と マルトの取り組み

関東営業部

天野 泰士

09 食肉産業展について

中部営業部

波多野 由規

特集 1 下痢発生のメカニズム

文
株式会社 栄養・病理学研究所 部長 塚原 隆充

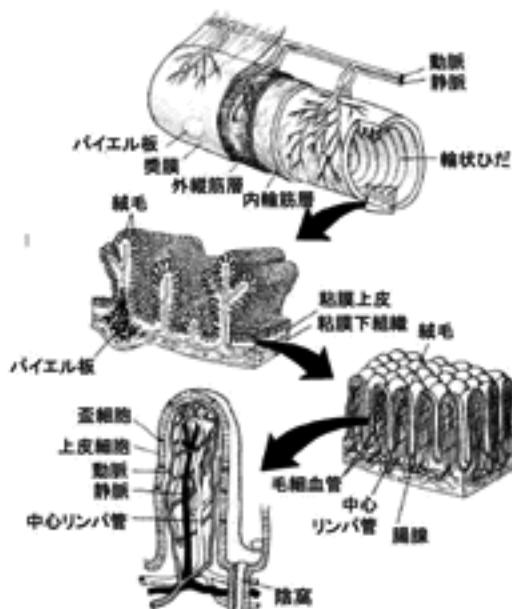


図 1 小腸組織の模式図

1 はじめに

経済動物である豚は、餌と水を与え成長させて食肉とすることから、最もよく知つておかなければならぬことのひとつに、消化管があげられると思います。消化管の最も重要な働きは、生命活動を維持及び成長のため水や食物を消化して吸収し、栄養または水分を得ることにあります。よって、品質の良い、且つ効率的な食肉生産を行うためには、消化管への理解は不可欠であると思います。

2 下痢発生のメカニズム

下痢は水分が吸収されず、また折角吸収した水分が何らかの理由で分泌された結果、水分が体外に流出してしまう状態です。言い換えますと、水分を吸収する腸管の上皮細胞(図1)が何らかの原因で水分吸収が出来なくなつた場合、もしくは水分は吸収したもの何らかの原因で分泌してしまつた場合、下痢になります(図2)。

下痢は、大きく分けて4種類の原因によつて起ります。①消化管の炎症及び過敏によつて起る下痢、②病原菌の產生する毒素やウイルスによつて起る下痢、③食べ過ぎなど食物が原因で起る下痢、④腸管運動の異常に起る下痢です。各々の原因が単独で起ることもありますが、複合した原因で起る場合が多いです。

A.水分吸收不全(腸管上皮細胞が水分を吸収できない理由 ①, ②)



B.水分分泌亢進(水分が漏出する理由 ①, ②)



図 2 下痢のメカニズム(模式図)



糞豚を行う上で、最も重要なのは病原性微生物感染による下痢です。2006年に報告されたほ乳期及び離乳期に発症した下痢調査では、ロタウイルスが最も高率で検出されました（ほ乳期67・3% 緊急期65・5%）。次に高率なのは病原性大腸菌でほ乳期17・2%、離乳期58・1%でした。その他多くの病原性微生物で下痢症状を呈しますが、今回は上記の代表2例にスポットを当てます。また、

病原性微生物に起因しない下痢についても明いたします。

3-1 ロタウイルス感染による下痢

ロタウイルスは主に小腸の上皮細胞に侵入し増殖します。増殖後、大量のウイルスが放出されますが、同時に上皮細胞は死滅し、小腸から脱落します。水分を吸収する上皮細胞が脱落した結果、図2のA①の理由から下痢が起こります。また、上皮細胞が吸収するべき、栄養分やミネラルが吸収されずに小腸管腔内に残存します。これが浸透圧源となつて図2のB②の理由から小腸及び大腸でさらに下痢を悪化させます。

3-2 食物が原因で起こる下痢

糞豚では、病原性微生物感染以外でも下痢が起こります。前述のとおり離乳時の子豚に未処理大豆粕に含まれているような特定の抗原を多給することで、下痢が起こります。また、豚は「食べ過ぎ」でも下痢を起こします。

前述の調査では、毒素を産生する病原性大腸菌が腸管の上皮細胞に付着し（79・3%が腸管に付着する因子を保有）、毒素が腸管の上皮細胞内に侵入し、水分やミネラルの分泌が誘導されて下痢が起こります。水分の排泄だけでなく、体内のミネラルバランスが崩れることが病状をより深刻にします。この場合、図2ではB①の理由で起こる下痢になります。また、大腸菌の外殻にあるリボ多糖は、強力な炎症誘導物質として知られています。腸管が炎症を起こすことで、上皮細胞における水分、ミネラル、栄養分の吸収が減退、腸管運動が異常を起こした結果、下痢が起こります。

3-4 ストレス性下痢

ストレスによつても下痢は起こります。ヒトでは過敏性腸症候群などがそれに当たります。これは主に原因④の腸管運動の異常によって起こる下痢であると考えられますが、原因①の要因でも起こるようです。ストレスが豚の下痢にどれ程関わっているのかについては、未だ詳細な研究はなされておりません。

本稿では、下痢が起こるメカニズムについて読者の皆さんと再確認を行い、どうすれば下痢が起こらなくなるかについて今一度考える機会にして頂ければと思います。

4 最後に

読者の方々もご存じの通り、育成豚のエサには穀類が約40～80%入っています。穀類の主成分は小腸で消化・吸収が可能なデンプンです。食物が大量に小腸に入った場合など、小腸でデンプンが完全に消化・吸収できず大腸に流入してしまいます。大腸では乳酸菌の一

家庭でできる食中毒の予防について

食中毒の5割を占める細菌性食中毒といえば、飲食店での食事が原因と思われがちですが、家庭の食事でも発生する危険性がたくさん潜んでいます。実際に厚生労働省が集計した平成23年の食中毒統計によると、家庭での発生は原因施設が特定されたものの中で2番目に多く報告されています。ただ発症人数が少ないとから風邪などと思われるがちで、食中毒とは気づかれず重症化することもあります。死者数も2番目に多い状況です。

しかし細菌性食中毒は、基本的な予防方法をきちんと守れば防ぐことができるため、今回はそのポイントを紹介したいと思います。

ポイント1 「食品の購入」

表示のある食品は消費期限などを確認し、生肉や魚・野菜などの生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう。

購入した食品は、肉汁や魚などの水分がもれなくないようにビニール袋などにそれぞれ分けて包み、生鮮食品などのように冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品は、購入したら保冷剤を利用して持ち帰りましょう。

冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。生肉や魚・卵などを取り扱う時は、取り扱う前と後に必ず手指を洗い、生肉や魚などはビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫の中の他の食品に肉汁などがかからないようにしましょう。

冷蔵庫や冷凍庫に入ても細菌は活動が弱まるだけで死ぬわけではありません。詰めすぎに注意し、早目に使いきるようにしましょう。

また食品を流し台の下に保存する場合は、水漏れなどに注意し、直接床に置くのもやめましょう。

ポイント2 「家庭での保存」

調理を始める前には必ず手を洗い、生肉や魚・卵を取り扱った後には、もう一度手を洗いましょう。途中でベットに触ったり、トイレに行つたりした後の手洗いも大切です。石鹼を使い洗った後、流水で十分に洗い流すことが大切です。

調理台の上は片付けて広く使えるようにし、清潔な包丁・食器・まな板・スポンジなどを使い、タオルや布巾は清潔な乾いたものと交換し、洗える食品は流水でよく洗い、ラップしてある野菜やカット野菜も洗いましょう。冷凍食品などは料理に使う分だけ解凍し、解凍が終わったらすぐ調理しましょう。解凍は、

冷蔵庫の中や電子レンジ、気密性の高い容器に入れての流水で行い、調理台に放置して解凍するのはやめましょう。また冷凍や解凍を繰り返すのは食中毒菌が増殖する場合もあるので危険です。

ポイント4 「調理中」

時計や指輪などのアクセサリーは外し、しっかりと手を洗いましょう。手に怪我をしている時やお腹の調子が悪い時などは調理をやめるか、手袋などを活用しましょう。生肉や魚を切った後、洗わずにそのまま包丁やまな板で、果物や野菜などの汁が、果物やサラダなど生で食べる物や調理の済んだ食品にかかるないようにしましょう。

加熱して調理する食品は十分に加熱し、電子レンジを使う場合、熱の伝わりにくい物は、時々かき混ぜることも必要です。

料理を途中でやめてそのまま室温に放置すると、細菌が食品に付いたり、増えたりします。途中でやめるような時は、冷蔵庫に入れます。

清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつけましょう。

ポイント5 「食事中、食後」

食卓に付く前に手を洗いましょう。調理された食品は早目に食べ、すぐに食べられない時は冷蔵庫に入れましょう。

焼肉やすき焼きなどでは、生肉をつかむ箸と食べる箸は別々にし、作り置き食品を温め直す時は十分に加熱し、調理後時間が経ち過ぎて、ちょっとでも怪しいと思ったら、口にせず思い切って捨てましょう。

残った食品は、扱う前に手を洗いきれいな器具を使い、早く冷えるように浅い容器に小分けして保存しましょう。

ポイント6 「後片付け」

食後の食器や調理器具は、水に浸しておかずできるだけ早く洗い、タオルや布巾は、清

潔な乾燥したものを使い、汚れたらすぐに交換しましょう。包丁・食器・まな板などは、洗つた後漂白剤につけたり熱湯をかけたりすると消毒効果があります。スポンジなどは、煮沸すればなお確かです。また洗つた後は、風通しの良い場所に保管しましょう。

調理する場所だけでなく、流しや三角マークも毎日きれいに洗い、清潔な状態にしておきましょう。

食中毒の予防には「きれい」なことよりも「清潔」で「衛生的」なことが大切なことです。きれいに見える食器や手指、ラップに包まれた食品なども必ずしも清潔ではなく、食中毒菌がいる場合もあります。外見だけで安心せず、衛生的な調理、取扱いを心がけましょう。

平成23年
細菌性食中毒原因施設別発生状況

	事件数	患者数	死者数
総 数	546	10,966	10
飲 食 店	323	4,420	5
家 庭	23	124	3
仕 出 屋	18	850	0
事 業 場	18	722	1
旅 館	10	305	0
学 校	7	1,967	0
そ の 他	14	2,060	1
不 明	133	518	0

平成23年 家庭で発生した細菌性食中毒の原因

原因食品	細菌の種類	患者数	死者数
昆布の煮物	サルモネラ属菌	11	1
生卵入りオクラ納豆	サルモネラ属菌	3	1
不明	サルモネラ属菌	11	1
パラ寿司	ぶどう球菌	9	0
おにぎり	ぶどう球菌	3	0
煮卵	ぶどう球菌	7	0
不明	ぶどう球菌	16	0
チャーハン	セレウス菌	3	0
炊き込みご飯のおにぎり	セレウス菌	1	0
キノコ混ぜご飯	セレウス菌	4	0
共同使用している湧水	腸管出血性大腸菌	2	0
自家用井戸水	腸管出血性大腸菌	1	0
カレー	ウェルシュ菌	46	0
不明	カンピロバクター	7	0

特集 3

関東地区の養鶏事情とマルトの取り組み

文

関東営業部

天野 泰士

日頃から皆様方には大変お世話になり、この紙面をお借りして厚く御礼申し上げます。

昨年の東日本大震災の発生で関東地区も大変な被害を受け大混乱に陥りました。被害にあわれたお客様に対しては心よりお見舞い申し上げます。

当千葉工場でも原料調達で苦労は致しましたが、大きな被害も無く飼料製造供給が出来たことに関係機関方々に感謝いたします。

少子高齢化が叫ばれている現在で消費量の減少と全国の成鶏羽数のバランスから卵価低迷が長期に亘り続いている。卵価基金差額補填事業への参加契約量が196万トンに達したとのことです。低卵価を見越しての参加も多いのではないか!また、早期淘汰事業に夏季は定期で参加するとの生産者の声もあります。卵価相場が適正な価格に戻ってくれることを思わずにはいられません。

まずは、需要と供給のバランスですが、関東一都六県の人口は、約4200万人(H20年10月調査)と集中しており、単身赴任者や在日外国人を含めるとかなりの消費地(日本

の人口の約三分の一)となっています。それに対し採卵鶏成鶏羽数は、3164万羽(H21年2月調査)と約1000万羽分の鶏卵が地方から導入されている状況と思われます。東北地区からは定期で原卵及び製品が流れています。最近では北陸、関西さらには九州の製品が流れています。その価格の安さに目を疑いたくなります。需要と供給のバランスから?関東地区での規模拡大(増羽)、地方からの進出(新規農場設立)のうわさが絶えません。

さて、豊橋飼料の関東地区における採卵養鶏部門の取り組みに関してご紹介をさせていただきます。

飼料原料高騰と卵価低迷のあおりを受けています。採卵鶏生産農場は非常に厳しい状況に置かれています。豊橋飼料関東営業部でも生産農場と一緒に生産成績向上、商品化率改善、コスト削減、防疫体制整備と取り組んでいます。

畜産公害に対しては、環境資材(P・Bi o2、ressQ、ポストクリーン、ミートク

関東地区の人口と成鶏羽数について

	H21年2月 成鶏羽数(千羽)	H20年10月 人口(千人)	差引
茨城	10,785	2,964	7,821
栃木	2,530	2,011	519
群馬	4,670	2,012	2,658
埼玉	2,753	7,113	-4,360
千葉	9,679	6,122	3,557
東京	96	12,838	-12,742
神奈川	1,129	8,917	-7,788
合計	31,642	41,977	-10,335



リーン、マジックパワー、など)の提案を行い、臭気の軽減、害虫対策に努めています。ワクモ対策においてはさまざまな養鶏場でいろいろなことを行っていますが、空舍期間での徹底した水洗、乾燥、消毒、乾燥の後に、マジックパワー(有機珪藻土)の散布を勧めています。丸山製作所の消石灰塗布機「MS-413ESTRI-100」にてマジックパワーを水に溶いて散布しています。

小売(直売)販売のお客様に対しては、特殊卵の提案、卵黄色強化飼料、地養素(クロスジエイ)、VEミックス(ビタミンE強化混合飼料)、D3混合(ビタミンD強化混合飼料)などの飼料添加による差別化卵の生産販売の助言をおこない経営の改善を図っています。

その関東の激戦地区において、鶏卵販売を早くから手掛け、飼料製造販売・畜産提供・

第31期を迎える千葉丸ト販売㈱は東金

GPセンター、餃子GPセンター、鶏卵加工センター、第21期を迎える㈱エム・イー・シーフーズ、第16期を迎える㈱多摩エフグ、第7期を迎える㈱東京エフグ㈱、丸ト

鶏卵販売㈱神奈川工場の5社で月間約500

地元で地の利を活かした地域販売、地産地消は元より、地元スーパーとの密着した取り組み、生産者との連携をとりながらの生産販売を続けています。

各社独立採算を行っており、特殊卵、ナショナルブランド卵、プライベートブランド卵、などを生産農場とタッグを組んで「新鮮・安全・おいしい」をモットーに消費者へのニーズを考え日夜取り組んでいます。

4月には東京ピックサイトにて開催された第37回2012食肉産業展にはマルトグループとして、丸トボートリーエンタテインメントを銘柄鶏食味コンテストに参加、豊橋飼料のブース内では、「錦糸名古屋コーセン」の正肉と玉子・飼料米給与の「お米の恵み」などを紹介させていただきました。3日間でたくさんの方々がブースに顔を出していただきましてありがとうございました。

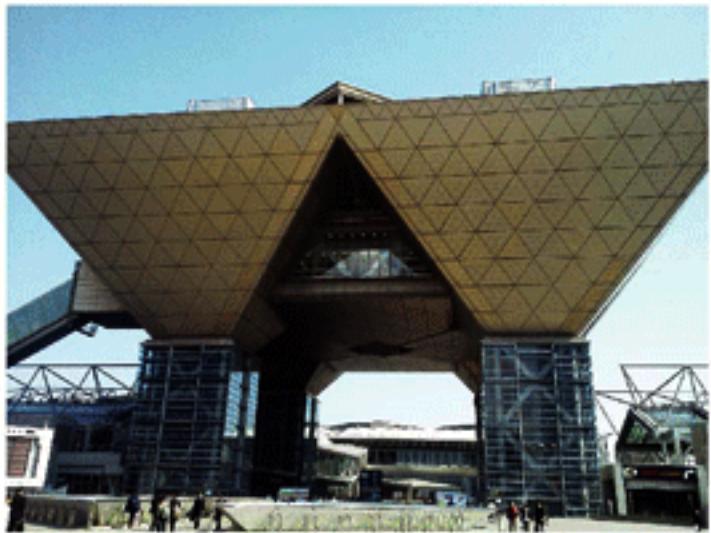
今後とも「国内畜産の未来をひらき、食卓に信頼をお届けする」マルトグループの経営理念に基づき、お客様(生産農場)とともに歩んでいく所存でありますので宜しくお願ひ致します。



特集 4 食肉産業展について

文 中部営業部

波多野 由規



平成24年4月4日～6日の3日間、東京ビッグサイト（東京都江東区）東4ホールにて「第37回 食肉産業展」が2年ぶりに開催されました。昨年は東日本大震災の影響により中止となつておりました。今回は「復興・再生 持続可能な成長への選択」がテーマとして掲げられました。食肉や食肉加工品、加工機械、調理機器など国内では青森から沖縄まで100社を超える様々な企業がブースを出展しておりました。また、外国産の食肉を取



り扱うブースや中国のブースもございました。

同時に「ファベックス2012」「テサート・スイーツ&ドリンク展」「米粉産業2012」「ワイン&グルメ2012」「2012麺産業展」も開催され、6展示会総計70118人（2010年対比 110・5%）の来場者で大盛況となりました。入場手続きを行うにも、長蛇の列が出来ており、関係者の関心

の高さがうかがえました。

マルトグループでは、豊橋飼料、丸トボトリーエン、丸ト鶏卵販売が合同でブースを出展し、たくさんの試食を用意し来場者をお迎えました。ブースの位置も2カ所ある入口の近くに設け、立て看板、提灯、のぼりなど目立つように飾り付けを行った成果もあり、数多くの人に立ち寄って頂き、たくさんの反響を頂きました。

豊橋飼料からは銘柄豚である「秀麗豚」を使用した焼き豚、メンチカツ、モモ肉煙製ハム、ギフト商品を展示し、同時に肉をその場で焼いての試食も行いました。試食をされた方の多くから、おいしいなどとお褒めの言葉を頂きました。その中でも、ボンレスハムをその場で解体し振る舞つた時は、たくさんの方



人だからが出来、あつという間に試食が無くなるほどの大人気でした。

丸トボートリー食品からは「名古屋コーン」、「錦糸どり」、「赤鶴」、またそれぞれの加工品など15アイテムを展示し、こちらでも鶏肉をその場で焼いての試食も行いました。どれも盛況だったのですが、名古屋コーンは特に人気があり、歎かたえが違うねと高い評価を頂き、試食品を提供するとすぐに無くなってしまう程度でした。ブースを訪れた方からも名古屋コーンの試食はありませんかと問い合わせが数多くありました。

丸ト鶏卵販売は千葉丸ト販売、東京エッグ、エムイー・シーフーズとも協力し、「名古屋コーン卵」、「やまぶき卵」、「お米の恵み」など様々なパック卵に加え、くんせい卵、温泉卵、味付けゆで卵と加工品も取り揃え20以上のアイテムを展示し、加工品の試食も行いました。食肉産業展という事で卵が展示してある事に驚かれていた方が多かったです。

味付けゆで卵などおいしいと評価を頂きました。また、卵にお米を多く混ぜた米たまごなどに 관심を寄せる方が多かったです。私もグループの商品を試食しましたが、非常においしく、多くの人に食べて頂きたい商品ばかりでした。

当社関係の味麗（みらい）グループもブースを出展し、試食として豚バラ肉をしゃぶしゃぶで振る舞いました。多くの方から評価を頂き、取引に向けて現在も複数のお客様と商談を進めているところです。



展示会終了後には、惣菜屋やサンドイッチメーカーを始め数多くの問い合わせを頂き、メンチカツの取引が決定するなど、一定の効果があつたものと感じております。今後もこのような機会には積極的に参加し、当社の経営理念であります「国内畜産の未来をひらき、食卓に信頼をお届けする」を合言葉にグループ全体で、食肉業界、食品業界、畜産業界に貢献できるよう努力して参ります。

また、食肉や加工品を展示してあるブースでは、地域色を出したり、生産段階、加工段階で様々な工夫をした物を、試食と一緒に商品説明をしてと、各ブースの熱気がとても伝わってきました。

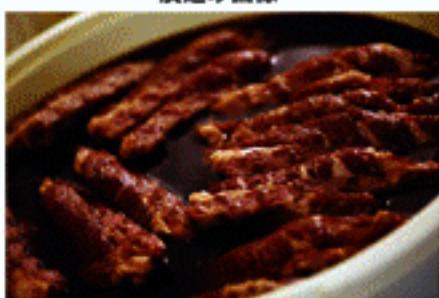


アイドルシェフの究極のこだわり商品

秀麗豚炭火焼スペアーリブのご紹介

今回はアイドルシェフで 年間売上 No.1 !! 商品のご紹介です。
原料は、当社関連の生産者で飼育された「秀麗豚」の骨付き前バラ肉です。
塩漬け2~3日(冷蔵庫内で熟成をかねて塩味を浸透させます)、
タレ漬けには辻岡食肉商会の創業以来こだわり続けたタレに2日程漬け込みます。
焼工程は画像参考「なら炭」で釜内温度 150°Cまで加温し
火の塩梅を見ながらかたときも離れず60分かけてじっくりと焼き上げます。
時間をかけゆっくりと冷却後、食べやすいように1本1本真空包装しています。
このように、出来上がりまでなんと1週間を要します。
こだわり職人の辻岡さんが毎回魂込めて作り上げるスペアリブをこの機会にぜひご賞味ください。

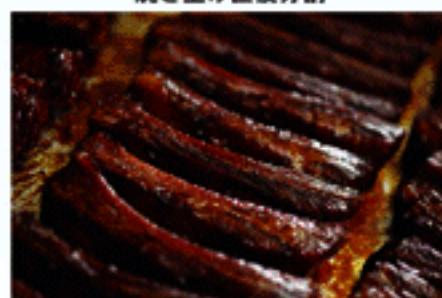
漬込み画像



釜内、焼き上げ状態



焼き上げ直後分割



B-713 秀麗豚炭火焼スペアーリブ



100ケース限定
ご注文はお早めに♪

内容量 ● 600g

限定数 ● 100ケース

販売期間 7月1日~31日

予定数に達し次第、受付終了します。

特別価格 **3,000円** (税込 送料込)



(有) 辻岡食肉商会
社長 辻岡 敏雄さん

漬込みから焼き上げまで
全て手作業で行っています。

申し込みの際、「プレスリットを見た!!」と、一言お伝え下さい。
皆様からのご注文をお待ち申し上げております。



Idol Chef
アイドル シェフ
豊橋鋼料ギフトセンター アイドル シェフ
<http://www.idol-chef.com>

●商品のお申し込み、お問い合わせは

0120-23-2672

FAX 0120-58-5088

*受付は月曜日~金曜日 9:00~17:00までとなっております。

表紙説明

表紙の写真は世界自然遺産・屋久島の山地に自生する屋久杉の一つ「綱文杉」の写真です。綱文杉は、屋久杉最大と言われ、標高1300mにあり、樹高25.3m、周囲16.4m、樹齢は2000年~7200年と言われています。屋久島は平成5年に自然遺産として登録されました。登録地は海岸から山頂までを含む島の約20%、100km²余りの森林です。日本特産の樹木であるスギのすぐれた生育地であることや、南から北の植物へと連続的に変化する植生(垂直分布)が見られること、照葉樹林が広範囲に原生状態で残されていることなどが評価されています。

編集後記

7月27日~8月12日にロンドンオリンピックが開催されます。有力選手の紹介を見ると女性アスリートが多く取り上げられています。イギリスといえばエリザベス女王・ダイアナ元妃・サッチャー元首相等強い女性のイメージがあります。今年はオリンピックをきっかけに、さまざまな分野で女性の活躍が話題になるのです。(奥村 誠、川村和也、鈴木基司、相馬安晴、波多野由紀、南部絵美、白井久夫)