

プレス リツ—Press Life Information & Technology—

# PRESS LIT

2013  
vol.52



特集 1 / 鶏胸肉礼賛

特集 2 / 九州支店の取り組みについて



# 関門海峡ミュージアム

(海峡ドラマシップ)



明治初期に開港し、昭和初期にかけ国際貿易港として栄えた門司港。

そしてその舞台となつた関門海峡を過去から現在にかけて感じることの出来る関門海峡ミュージアムをご紹介いたします。



## 海峡レトロ通り(1F・2F)

♪大正ロマン漂う

門司港の街並みを再現



## 海峡歴史回廊(3F)

♪人形によつてたどる

関門海峡の歴史絵巻

関門海峡で起つて来た歴史の数々が、国内外の人形美術家の手によつて作られた人形で再現されています。源平合戦で海中に沈む建礼門院、壇ノ浦合戦、馬関戦争で関門海峡を揺るがせた黒船など、関門海峡で起つた様々な歴史の名場面を見て学ぶことが出来ます。



海峡ドラマシップのシンボルゾーン。  
2階～4階にかけて続く吹き抜けの空間。  
巨大スクリーンでは、  
音と光と映像で関門  
海峡の歴史が幻想的  
に上映されています。

4階の展望デッキでは180度の海峡  
パノラマを楽しむことが出来ます。  
また、2階から4階にかけては「海峡  
こども広場」としてネット遊具が設置され、10mの空間を自由に移動して遊ぶこ  
とができます。

## access 交通機関

北九州市門司区西海岸1丁目3-3

### ◆鉄道

新幹線小倉駅→JR鹿児島本線(17分)  
→JR門司港駅から徒歩6分

### ◆船

関門連絡船「門司港桟橋」より徒歩4分

営業時間 9:00～17:00

休館日 年中無休  
(年四回程度臨時休館日あり)

料金 大人 500円 小・中学生200円  
(30名以上の団体20%引)  
→1階海峡レトロ通りは無料

## 門司港レトロ地区



門司港レトロエリアには、明治から大正にかけて作られた建物が今でも残っています。木造建築の「門司港駅」を初め、「旧三井俱楽部」など大正浪漫ただよう建物たちがエキゾチックな雰囲気を醸し出しています。また、「海峡プラザ」をはじめ商業施設も充実しており、ミュージアムや美術館など歴史やアートを感じられる場所も多く、ゆっくりと散策を楽しむことができます。

### 《門司港駅》

明治24年に建てられたモダンな木造建築で、ドイツ人技師ヘルマン・ルムシェフテルの監修の下に建てられました。ネオ・ルネサンス様式の、柱、窓枠、青銅製の手水鉢などの装飾が随所で楽しめます。昭和63年駅舎としては初めて、国的重要文化財に指定されました。



《旧三井俱楽部》  
大正10年に三井物産の社交俱楽部として建てられ、インシュタイン博士が来日した際、ここ三井俱楽部に宿泊しました。現在1階はレストラン、2階にはアイシングルームがあります。※2Fは有料

焼きカレーの歴史は半世紀ほど。国际贸易として栄えた門司港には東洋と西洋が混在したメニューが生まれました。門司港が発祥の地とされる、アツアツのお皿にチーズとトロトロたまご。そんな「焼きカレーマップ」が観光案内所などで入手できます。



## 《焼きカレー》

### 風物詩

## 関門海峡ミュージアム

「関門海峡ミュージアム」を紹介いたします。

### 年頭の挨拶

豊橋飼料株式会社

代表取締役社長 石黒 達士

有限会社アツミファーム  
株式会社南設ファーム

代表取締役社長 杉野 康兵

丸トボートリー食品株式会社

代表取締役社長 中川 次郎

丸ト鶏卵販売株式会社

代表取締役社長 棚橋 勉

### 特集1

## 鶏胸肉礼賛

九州大学大学院農学研究院 古瀬 充宏

### 09 特集2

## 九州支店の取り組みについて

九州支店

長田 淳

## CONTENTS

### 01

## 風物詩

# PRESS LIT



## ごあいさつ

豊橋飼料株式会社

代表取締役社長 石黒 達士

新年おめでとうございます。旧年中はお取引先はじめ関係する多くの皆様方に大変お世話になり厚く御礼申し上げます。

昨年は景気低迷と国内の政治混乱が印象的な一年でした。EUではギリシャやスペインなどで財政破綻状態となり、その対応に追われて共通通貨であるユーロも価値を大きく下げました。我が国でも度重なる金融緩和等で景気刺激を続けましたがその効果は薄く、さらに隣国との領土問題から貿易面で大きな影響を受け経済の低迷に拍車をかけています。政治面ではわが国と関係の深い米国、韓国や中国において大統領選挙や最高指導部の交代があり、日本でも消費税、年金問題、原発政策で政権与党が分裂して衆議院の解散・総選挙が実施されました。

畜産業界では幸いにしてA1や口蹄疫など伝染病の発生はありませんでした。主原料であるとうもろこしのシカゴ相場は作付面積の拡大と順調な作付けで大豊作が予想されましたが、一転して干ばつとなり数十年振りの大凶作となり2年連続で史上最高値を更新しました。畜産物相場につきましては前年からの

輸入の増加が続き消費低迷と相まって需給調整が遅れ相場は低迷しています。概してデフレ経済のなかコストアップを製品に転嫁できない厳しい状態にあります。今年もTPPの方向付けや飼料・畜産物基金の財源問題など難しい課題があります。

このような状況のなか「国内畜産の未来をひらき、食卓に信頼をお届けする」との経営理念のもと一層のコストダウンと良質なサービスの提供でお客様に資する活動を展開していくします。関係する皆様方には変わらぬご指導ご鞭撻をお願い申し上げますとともに明るい一年となることを祈念して年初のご挨拶とさせていただきます。





## 新年のごあいさつ

有限会社アツミファーム  
株式会社南設ファーム

代表取締役社長 杉野 康兵

新年明けましておめでとうございます。旧年中は業界関係者の皆様、マルトグループの皆様には大変お世話になり、有り難うございました。昨年の畜産業界は全ての畜種において相場が低迷し、飼料高騰で厳しい一年でした。特に卵価は一年中低迷し、卵価安定基金、飼料安定基金でやっと生きている状態でした。

新政権は従来の手法にこだわることなく、今年こそ日本を明るい方向に導いて欲しいと思います。

アツミファームは昨年タッキーフーズ株式会社から岐阜地区的農場を編入し、豊橋農場、新城農場、奥三河農場、大橋農場、奥美濃農場、郡上育成場、郡上八幡コケコッコ村の7農場から成り立っております。総羽数65万羽の大規模農場となりました。

南設ファームは本場、恵那農場、養豚農場の3農場で若メス90万羽、母豚220頭の子取り生産をしております。いずれも成績は抜群です。

今年も卵価高騰の材料は見当たりません。せめて年間平均東京M加重価格220円ぐらい欲しいものです。そうでなければ生産者は皆倒産してしまいます。

飼料は昨年高騰し、トウモロコシ価格は3年前の3倍ぐらい

しています。飼料安定基金の財源も卵価基金の財源も枯渇し、25年1月以後は生産者の負担が大幅に増えます。アツミファーム各農場は産卵成績も良く経費節減に努めておりますが打つ手がありません。

スーパーは乱立し、安くすれば売れると思い納入業者を縮め付け、自らも薄利で苦労している。行き着くところは決まります。生産者はその安売りに巻き込まれ倒産寸前です。

こんな中でも大手生産者は拡大を続け、数社の養鶏場で日本を制覇しようと考えております。これも無駄な努力だと思いますが。

毎年、冬になると鳥インフルエンザで毎日びくびくしています。今年も十分な防疫対策をして乗り切るしかないと思います。皆様の協力をお願いいたします。

卵価も飼料価格も決められない養鶏経営のつらさはあります。今年も十分な防疫対策をして乗り切るしかないと思います。皆様の協力をお願いいたします。

今年は採卵農場も養豚農場も潤うような、明るい年になつてほしいと願うばかりです。



# 2013年・新年のご挨拶



丸トボートリーエフフド株式会社

代表取締役社長 中川 次郎

新年明けましておめでとうございます。

お客様には旧年中大変お世話になりましたことを心から御礼申し上げます。

また、マルトグループの皆様にも暖かいご支援を頂き、感謝致します。社員の皆様には新しい取り組みへのチャレンジをお願いして種々戸惑いもあつたかと思いますが、理解を頂く中で取り組みを始めて頂き、ありがとうございます。この結果は今年、着実に成果として現れると確信していますので、今いつそうの頑張りで取り組みを続けてまいりましょう。

昨年の食鳥肉業界は、年初からむね肉需要が増す一方で、そもそも肉は前半需要が伸びず、総じて相場安となり各社の経営を苦しめました。ギリシャに端を発した世界経済先行きへの不安感、タイの洪水、中国との関係悪化等も影響した国内景気の低迷、一昨年の東日本大震災後の食鳥需給見通しのズレ、大量の輸入品が原因と見てています。

しかし、弊社ではプラスのこともありました。まず中部支店では、お陰様で直営の東上農場を整備でき、委託契約農場を含めた生産体制の整備もほぼ計画通り進んでいます。また、農場

の飼育管理技術も向上して成績上昇と安定が得られ、食品の安全性を高いレベルで実現するISO22000の認証は3支店一括で取得できました。これらプラス要因は販売面でも新しいお客様とのお取り引きを積極的に進めて行くことにつながっています。

さて、今年も経営をとりまく環境は厳しさが続くと思います。国内の人口構成と財政・増税問題、TPP問題、EUの経済情勢、アラブでの紛争の行方等々がもたらす内外経済への影響が懸念されますが、私達は社内各事業所固有の重要課題解決に取り組みます。職場の一人一人が「お客様に向けて価値を作り出す」との共通意識を持ち、仕事を通じて成長しつつ、相場に左右されず、時代変化に適応する経営を目指して、共に明るい年にすべく前に進んで参りますので宜しくご支援、ご鞭撻の程をお願い申し上げ、新年のご挨拶とさせて頂きます。



# 新年のご挨拶



丸ト鶏卵販売株式会社

代表取締役社長 棚橋 勉



昨年は一昨年の冬から心配されていた鳥インフルエンザの発生もなく、生産者の皆様にとって大変喜ばしい一年だったと思います。

しかしながら、鶏卵相場を見てみると、一昨年は、東日本大震災の影響で、卵価が高騰したもの、輸入が増え、卸付け羽数が減ったにもかかわらず、一昨年後半からの低卵価を引きずり、十一月までのM加重が、平均一七四円/kgと低卵価の年となってしまいました。「成鶏更新、空舍延長事業」の実施があつたにもかかわらず、残念なりません。

皆様の一番の心配事は、貿易自由化だと思います。TPPのみならず、FTAにおいても関税の引き下げ要求は強まるることは確実です。仮にTPPに参加するとなつた場合、殻付き卵で十七%液卵で二十%の関税が撤廃されれば、加工用の五割が輸入品に変わり、国内生産量が一七・五%減少し、金額で一千五百億円減少（業務加工用のうち弁当等用と加工用の二分の一が置き換わる）という農水省の試算が発表されています。採卵業界が衰退する憂慮すべき事態と言わざるを得ません。日本には

卵の生食という文化があり、鶏卵需要の五割を占めているテンブルエッグが輸入品に置き換わる事は考えられません。だからこそ我々は、生食の文化を守ることは、輸入品の増加を防ぐ防波堤と考え、生産者と流通業者が手を携えて衛生対策に力を注いで、安全な鶏卵を消費者にお届けしなければなりません。

政治の混乱から一向に景気が上向かず、鶏卵の販売不振が続いているますが、今年こそは、採卵業界にとって良い年になることを祈念し、今年も「消費者に安全で品質の良い鶏卵を提供し安全と信頼が得られるよう、最大限の努力をします。」を合言葉に、従業員一同、一丸となつて頑張って参ります。今年も変わらぬご指導、ご愛顧のほど、よろしくお願ひ申し上げます。



現在、Vegetarian（ベジタリアン）という言葉は普通に使われています。「菜食主義」と表現されますが、Vegetable（野菜）が由来の言葉ではありません。蒲原聖可著「ダイエットを医学する」（中公新書）によれば、Vegetus = 「完全な、健全な」の意味を有するラテン語が語源とあります。Vegetarianは動物性食品の忌避によりいくつかに分類されます。Veganは動物性食品を厳格に避けます。一方で、Lactovegetarian（ラクトベジタリアン）は乳製品を、Ovovegetarian（オボベジタリアン）は卵製品を、Lacto-ovovegetarian（ラクト・オボベジタリアン）は、乳・卵製品を、Pescovegetarian（ペスコベジタリアン）は魚を、そしてPollovegetarian（ポウヨウベジタリアン）は家禽の肉を摂取します。Veganの考へには動物の命の尊厳に関するものが重要と言えますが、中には菜食主義が「健康」に良いという考へもあります。

この「健康」を、「体」の健康ばかりでなく、「心」の健康にも目を向けてみましょう。心の病の発症は現代社会において著しく、その増加は食生活環境と関連づけられて考察されることがあります。たとえば、自殺願望ならびに実際に自殺を試みた若者の割合は、Vegetarianで高いことが報告されています。また、我が国の自殺者数は毎年3万人を超え、中でも年齢が50代、60代においてその傾向は高いものです。その年代は、社会的責任が高い一方、健康管理上から肉食の軽減が推奨されています。しかし、2005年版日本人の食事摂取基準の栄養所要量を見る限り、タンパク質の摂取量は高齢者においても依然と高く設定されています。肉食が敬遠される大きな理由の一つは脂肪含量の高さにあり、肉食本来の利点であるアミノ酸バランスの良さが覆い隠される結果となっています。五訂日本食品標準成分表から、牛・豚および鶏肉のアミノ酸含量（ヒトの必須アミノ酸のみ）を抜粋し、表1に示しました。このアミノ酸含

く、「心」の健康にも目を向けてみましょう。心の病の発症は現代社会において著しく、その増加は食生活環境と関連づけられて考察されることがあります。たとえば、自殺願望ならびに実際に自殺を試みた若者の割合は、Vegetarianで高いことが報告されています。また、我が国の自殺者数は毎年3万人を超え、中でも年齢が50代、60代においてその傾向は高いものです。その年代は、社会的責任が高い一方、健康管理上から肉食の軽減が推奨されています。しかし、2005年版日本人の食事摂取基準の栄養所要量を見る限り、タンパク質の摂取量は高齢者においても依然と高く設定されています。肉食が敬遠される大きな理由の一つは脂肪含量の高さにあり、肉食本来の利点であるアミノ酸バランスの良さが覆い隠される結果となっています。五訂日本食品標準成分表から、牛・豚および鶏肉のアミノ酸含量（ヒトの必須アミノ酸のみ）を

抜粋し、表1に示しました。このアミノ酸含量は筋肉タンパク質の加水分解によるアミノ酸、筋肉中に存在する遊離アミノ酸、それにアミノ酸から形成される遊離窒素化合物の加水分解によるアミノ酸の総和となります。それぞの肉において含量の高低はあるもののバランスは大きく変わりません。

鶏において腿肉（ももにく）と胸肉（むねにく）のアミノ酸含量で大きく異なるのはヒスチジンです。これは表2にあるイミダゾールジペプチドは、上記で言う遊離窒素化合物であり、筋肉中に存在し、カルノシンとアンセリンがその代表です。カルノシンは、 $\beta$ -アラニンとヒスチジンがペプチド結合したジペプチドであり、肉のエキスから発見されました。アンセリンは、カルノシンの $\beta$ -ヒスチジン残基にメチル基が結合した $\beta$ -アラニル- $\beta$ -メチルヒスチジンです。これらは、ガムモウ（guanidino）の筋肉から発見されました。鶏胸肉において、



カルノシンとアンセリンの総含量が他に比して著しく高いことが理解できます。イミダゾールジペプチドは抗酸化作用、緩衝作用などの生理機能を持ちます。抗疲労効果物質の探索は、およそ20年前から開始され、数十の候補の中からイミダゾールジペプチドが最終的に残りました。イミダゾールジペプチドを高濃度に摂取した場合、運動疲労軽減効果とそれに伴う運動パフォーマンス向上作用を示します。

精神的負荷試験下の気分が、両ジペプチドを高濃度に含む鶏胸肉抽出物の摂取により改善されることもヒトにおいて報告されています。また、気分障害の中でも、ストレスと関連した社会問題として認識されつつあるうつ病に対して、鶏胸肉抽出物およびカルノシンの有効性が動物実験で確認されています。

以上のように鶏胸肉は現代社会にとって有用な食材と考えられますが、わが国の鶏胸肉への嗜好性は低く、価格も低迷し続けています。抗疲労研究の成果に、鶏胸肉50gを2週間摂ると疲労回復効果が發揮されるとあります。安い鶏胸肉をおいしく調理することで心の健康の一助になることを期待しています。

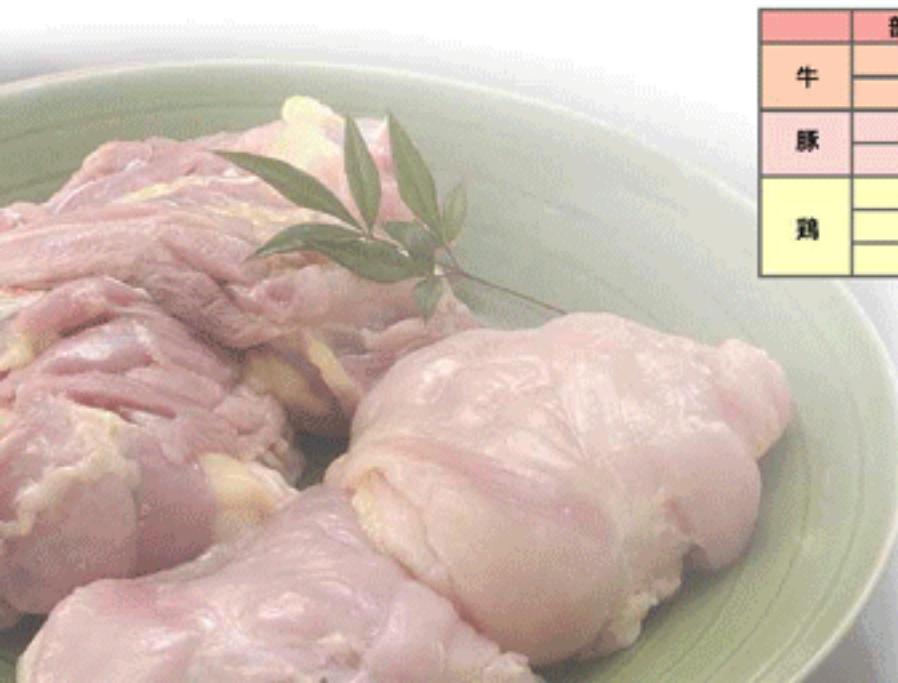
表1. 五訂日本食品標準成分表に表示されている食肉中に含まれるヒトの必須アミノ酸含量 (mg/100g)

	トリプトファン	リジン	メチオニン	フェニルアラニン	トレオニン	バリン	ロイシン	イソロイシン	ヒスチジン
和牛・リブロース・赤肉一生	190	1,585	483	698	806	833	1,451	806	698
和牛・サーロイン・赤肉一生	194	1,614	492	711	820	848	1,477	820	711
和牛・脇・赤肉一生	235	1,954	596	861	993	1,026	1,788	993	861
乳用肥育牛・リブロース・赤肉一生	222	1,744	511	782	902	933	1,564	872	752
乳用肥育牛・サーロイン・赤肉一生	249	1,958	573	877	1,012	1,046	1,755	979	844
乳用肥育牛・脇・赤肉一生	259	2,032	595	911	1,051	1,086	1,822	1,016	875
豚・大型種・肩・赤肉一生	254	1,906	601	836	969	1,103	1,705	1,036	1,070
豚・大型種・ロース・赤肉一生	276	2,070	653	907	1,053	1,198	1,852	1,125	1,162
豚・大型種・脇・赤肉一生	268	2,015	636	884	1,025	1,166	1,803	1,096	1,311
鶏・若鶏・胸・皮なし生	271	2,140	642	927	1,070	1,177	1,891	1,141	1,213
鶏・若鶏・脇・皮なし生	219	1,714	541	782	872	962	1,564	932	691

表2. 食肉中のイミダゾールジペプチド含量 (mg/100g)

	部 位	カルノシン	アンセリン	合 計
牛	腰	373	60	433
	首	253	25	278
豚	腰	313	15	328
	脇	450	23	473
鶏	首	186	11	197
	胸	180	772	952
	脇	63	234	297

AristoyとToldrá (2004)



文

九州支店

長田 淳

新年あけましておめでとうございます。旧年中は皆様方には大変お世話になり厚く御礼申し上げます。

当九州支店は、福岡市中心部より南へ約20km、菅原道真緑の大宰府天満宮にも程近い福岡県筑紫野市にあります。また、九州高速道路網の中心に位置する鳥栖ジャンクションにも5分足らずと交通の要所でもあります。豊橋飼料の九州地区における歩みは、昭和38年9月北九州市門司区に新設した門司工場からスタートしています。当時は、国鉄門司駅からの引込み線を利用して貨車輸送から始まり、各地にSP（中継基地）を設置し現在のバルク車主体の配達へと変化を遂げています。輸送手段の変遷に併せ周囲の都市化、機能的な穀物コンビナートの新設により、かつて九州の玄関にあつた関門・博多港での飼料基地

は、八代・志布志等へその主力が移り現在に至っています。弊社門司工場も製造・物流の大変革には逆らえず、平成8年5月に工場を開鎖するまで九州全域への飼料製造・販売を担い、28年間に及ぶ飼料製造工場としての役割を終えました。平成10年九州支店を門司から現在の筑紫野市にその拠点を移し、飼料製造は北九州市門司区、熊本県八代市、鹿児島県志布志市、大分県日出町等の他社製造工場に委託し、養鶏・養豚・うすら用飼料の販売を行う分業体制をスタートさせるとともに、同年8月島原営業所を開設し長崎県内における養鶏用飼料の販売拠点とし現在に至っています。皆様ご承知のとおり九州は大畜産地帯で、同業他社は生産物の販売先を首都圏や関西に向けていますが、当支店における活動は地場に根付いた生産・販売をモットーに、北部九州は養鶏・養豚、南九州は養豚用主体の販売体制とし、九州支店9名、島原営業所

4名の計13名にて事業活動を行っています。

さて、当九州支店の取り組みについてご紹介させていただきます。まず、養鶏生産者に対しては、小売り販売（対面販売所・道の駅・自販機等）を開拓するお客様に対し弊社オリジナル飼料の提案や飼料添加剤としてクロスジェイ（地養素）、オメガ30（DHA強化剤）、ビタキンク（ビタミンD3強化剤）を提案し差別化卵としての生産・販売に係わり相場に左右されない安定経営に向け共に取り組んでいます。次いで、弊社関連会社である九州丸ト鶏卵小竹営業所（福岡県）及び佐世保GP（長崎県）と連携し市場に応じた生産・販売を行っています。両GPでの鶏卵取扱量は、年間約1万トンと北部九州地区での影響力は強く、弊社飼料販売先実需者・特約店様からの原料卵安定供給が、生産から販売そして消費者までを考慮した取り組みの基盤となつております。



今後も更なる連携が期待されます。

養豚生産者に対しては、弊社種豚センター及び種豚供給農場との協力により、優良種豚・精液の販売を主体に営業活動を行っています。種豚・精液の継続的な供給により生産性の向上や肉質改善などに繋がり、お客様（生産者）の安定経営の礎となっています。また、新規販売先へのアプローチも展開中で、徐々に評価を頂いております。

上



次いで、九州全域に位置する委託先飼料工場とタイアップする事で至近距離配送・他社製造工場の生産技術を活かした製品供給が可能となり、特約店・生産者の方々のニーズに即応できる様日々の営業活動に全力を注いでいます。

九州支店は、地域密着型販売に重点を置き販売活動を続けてまいりました。今後も飼料製造は他社委託、販売は特約店様及びお客様（生産者）への直売方式をより緻密に行い、私たちの進むべき道として

1. 自由な発想を尊重し、特色ある商品・事業を創造する

2. 「安全」「安心」「健康」「美味しい」をキーに、顧客満足を追究する

3. 環境（自然・社会・地域）との共生を追究する

4. 高い目的意識を共有し、チャレンジしつづける  
「あきらめない・逃げない・負けない

5. コンプライアンスを意識し、社会に貢献

しつづける

をモットーに、九州支店及び関連会社一丸となつて特約店・お客様（生産者）と共に存し、食の発展に貢献し続ける事業所を目指す所存ですので、今後とも宜しくお願ひ申し上げます。





あけましておめでとうございます

本年もアイドルシェフをよろしくお願ひ申し上げます

冬の新商品

商品No. A-399



調理例

## 名古屋コーチン ロールキャベツ

内容量 ロールキャベツ4個入り×3袋

賞味期限 出荷日+30日

販売数 100ケース

販売期間 H25.1/5~2/28

予定数に達し次第、受付終了です。

通常価格3,000円のところ

### 特別価格

**2,000円** 税込

3ケース以上のご注文で送料無料☆



名古屋コーチンのお肉を愛知県産の甘い寒玉キャベツで包み込み仕上げました。

お鍋に入れて和風仕立て、シチューに入れて洋風仕立て、使い分けてお楽しみいただけます。

ロールキャベツは、干瓢で巻いてありませんから、鍋に入れる際に、火が通るまで静置してください。

お申し込みの際、「プレスリットを見た！」と、一言お伝えください。



**Idol Chef**  
アイドルシェフ  
生鮮料ギフトセンター 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

フリーダイヤル 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「小笠原諸島」・南島にある扇池の写真です。小笠原では、海によって隔てられた小さな島において独自の進化をとげた多くの固有の生きものやそれらが織りなす生態系が評価され、日本で4番目の世界自然遺産に登録されました。

### 掲載後記

あけましておめでとうございます。昨年は材料の高騰、畜産物相場の低迷など厳しい1年であったと思います。今年も原料高の状態は続いてしまうと予想され、南観測はできませんが、目まぐるしく変化する世の中の流れにも対応し、また新しい事にもチャレンジし、笑顔の多い年にしたいものです。

(奥村 誠、川村和也、鈴木基司、相馬安晴、波多野由規、南部始美、白井久夫)