

PRESS LIT

Press Life Information & Technology * プレス リッツ

2015

冬

vol.60



1 風物詩
久留米餅・藍染体験と
九州話題の名所めぐり

3 新年のご挨拶

豊橋飼料株式会社 代表取締役社長
石黒達士

丸ト鶏卵販売株式会社 代表取締役社長
棚橋 勉

千葉丸ト販売株式会社 代表取締役社長
河村博之

鳥取鶏卵販売株式会社
有限会社九州丸ト鶏卵 代表取締役社長
渡辺良将

7 特集

和食文化を
考える(Ⅱ)

東海学園大学 教授/学部長 西堀すき江

9 Report
ヨーロッパ畜産事情
～海外研修に参加して～

PRESS LIT プレスリッツ

冬

2015年1月1日発行・第60号

季刊／豊橋飼料株式会社

〒441-1807 愛知県豊橋市明海町5番地の9

電話(0533)23-55660

お知らせ

豊橋飼料(株)ホームページが
平成25年12月にリニューアルOPENし 1年が経ちました。

新たにスタッフブログを新設し会社や地方の情報などを発信しています。
また、写真コンテストや新しいキャラクターの誕生にともない名前の募集を行いました。
今回は、キャラクターのカワイイ名前が決まりましたのでみなさまにご紹介します。

みなさまに親しまれ、愛されるよう、ホームページはもちろんのこと、
さまざまな場面で活用していきます。

みなさまからのアイデアも募集しておりますので、ぜひご提案ください。
今後もホームページと「まるとん」「まるっこ」「まるもー」をよろしくお願いいたします。

まるとん



好物

マルトの配合飼料

好きな言葉

医食同源
(食は元気の源)

癖

コロコロ転がる

長所

力持ち

短所

気が小さくて臆病

特技

鼻で
何でも持ち上げる

好きな事

料理

マイブーム

泥パック

夢

ミツ星レストランの
シェフになること

まるっこ



マルトの配合飼料

一卵入魂!

羽をパタパタする

足が速い

気になると
つついちゃう

早寝早起

ガールズトーク

砂浴び

バリコレに出ること

まるもー



マルトの配合飼料

ラーメン、つけ麺、
胃はルーメン

口をモグモグする

物事を
良く反すうして考える

食べ物を見ると
ヨゲレが止まらない

しっぽアタック&
うしろ足キック

昼寝

ブラッシング

世界一のアクションスター
になること

編集
後記

謹んで新年のご挨拶を申し上げます。また新たな年を迎えることが出来ました。今年の干支は未です。「群羊を駆りて猛虎を攻む」という諺もあり、個々が鍛錬し、その力を合わせれば、どのような試練にも打ち勝ち、乗り越える事が出来ると信じております。また、未は群れをなして行動するため、家族の安泰や平和をもたらす縁起物ともされています。皆様にとって良き一年であることを心よりお祈り申し上げます。

編集委員一同(鈴木基司、相馬安晴、竹澤 舞、戸茱宏元、八神和輝、白井久夫)

→ 柳川下り

水郷・柳川市では、お堀を巡る川下りが観光客に人気です。どんこ舟に乗り、船頭さんの軽快なトークと竿さばき、時には歌も楽しみながらの約1時間。夏場は要予約で夜の川下りも楽しめ、冬場はこ

たつが用意されます。柳や橋、北原白秋の歌碑を眺めながら、風情を感じることができます。

舟を降りた後は、旧立花家別邸(御花)の見学や、名物うなぎのせいろ蒸しが堪能できます。

INFORMATION

水郷柳川観光株式会社

- 福岡県柳川市三橋町下百町1-6(無料駐車場有)
※通常は片道乗船のため、駐車場へはバス、タクシー等で戻ります
- 西鉄柳川駅から徒歩3分 ●TEL 0944-73-4343
- ※その他4社有 詳細は柳川市観光協会HP参照
(<http://www.yanagawa-net.com/ohori.html>)

柳川藩主立花邸 御花

- 福岡県柳川市新外町1(無料駐車場有) ●TEL 0944-73-2189
- 入園料:一般500円、高校生300円、小中学生200円
- ※柳川下りの舟着場となっています

→ 旧伊藤伝右衛門邸

NHKドラマ「花子とアン」で話題の観光名所。九州の炭鉱王と呼ばれた伊藤伝右衛門と、歌人柳原白蓮が過ごした邸宅です。英国風の趣向を凝らした応接間、寄木張りの床や竹の落掛けなど様々な芸術的技法を取り入れられています。2階の白蓮の居室からは、国の名勝にも指定されている華麗な回遊式庭園が一望できます。

INFORMATION

旧伊藤伝右衛門邸

- 福岡県飯塚市幸袋300番地(無料駐車場有)
- TEL 0948-22-9700
- 入館料:大人300円、小・中学生100円

久留米絣・藍染体験と九州話題の名所めぐり



福岡県は、近年ドラマなどで注目されるスポットや、古くからの人気の名所が多数あります。

今回は、筑豊・筑後の名所と、
伝統の久留米絣の工房での藍染体験をご紹介します。

→ 藍染体験レポート

久留米絣は、日本三大絣の一つとされる、藍染が主体の絣です。国の重要無形文化財、伝統工芸品に指定されています。絣は糸を染色して織る技法ですが、その一部・藍染を体験できる工房があります。今回は、「池田絣工房」さんでのハンカチの藍染体験をご紹介します。

藍染体験

1 藍染は、折ったり縛ったりすることで味のある模様をつけることができます。輪ゴムや紐を使って、白いハンカチの好みの位置を縛ります。きつめに縛るのがポイント。模様はできてからのお楽しみです。

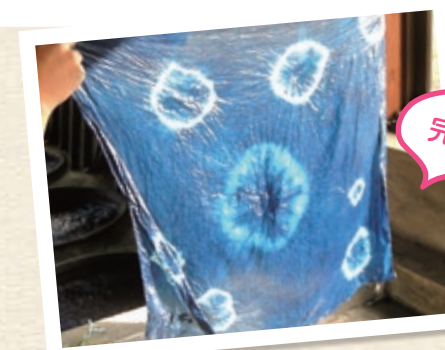
模様づくりの準備

2 藍がうまく染みるように、いったん水で濡らしてから脱水します。

3 藍甕の中にハンカチを漬けます。甕の表面は藍色ですが、中は泥水のような濁った色をしています。一度漬けて出してみると、予想外の緑色にびっくりします。

4 しっかり漬けて洗うように揉み、絞る、という行程を繰り返します。この回数が少ないと、淡いすっきりとした藍色、何度も繰り返すと、濃紺に仕上がります。

5 しばらくすると、酸化して段々と藍色に仕上がってくるので、水で流しながら、縛っていた部分をほどきます。



完成!

6 途中でほどけてしまった部分も、くっきりとした味のある色に仕上がりました。同じものは二度と作れない、オリジナル作品のできあがりです。

☆実際の絣に使われる糸や、機織りの様子が見学できます



☆隣の建物に展示された商品。伝統の柄以外にも、キャラクターとコラボレーションしたバッグや便利でおしゃれなグッズが多く展示されていました。

INFORMATION

池田絣工房

- 福岡県筑後市久富1840(無料駐車場有)
- TEL 0942-53-2416
- ※ハンカチ染め体験料金:1,600円(要予約)



→ 秋月城下町

秋月黒田藩の城下町で、筑前の小京都と呼ばれています。わが国唯一の花崗岩でできた目眼橋が入口に位置し、黒田家の菩提寺や武家屋敷、郷土館、長屋門などの文化財が並びます。春には桜並木、秋には紅葉と、四季や歴史を体感できる名所です。

INFORMATION

秋月城下町

- 福岡県朝倉市秋月野鳥(有料駐車場有)
- 甘木観光バス「秋月」または「郷土館前」下車
- 秋月郷土資料館入館料:
大人510円、小中高校生310円

新年のご挨拶



豊橋飼料株式会社
代表取締役社長 石黒 達士

明けましておめでとうございます。旧年中はお取引先をはじめ関係する多くの皆様方に変にお世話になりました。厚く御礼申し上げます。

昨年は安倍政権の2年目。消費税の5%から8%への増税、デフレ脱却や景気刺激に追加金融緩和策の実施などで株価は17,000円台まで上昇し、為替も120円まで大きく円安が進行了しました。しかし、インフレ（物価上昇）↓賃金上昇↓内需拡大の「正循環」が形成されず、好景気を実感できないまま次の消費税アップに関連して12月衆議院解散・総選挙となりました。また記録的な集中豪雨、土砂崩れ、超大型台風の接近など自然環境の変化を実感した年でもありました。

私たちの関係する飼料畜産業界では、TPP交渉のゆくえが大きな関心事でしたが今年に持ち越しとなり決着は不透明な状態となっています。畜産物相場は国内外での豚流行性下痢（PED）の流行、飼養頭羽数の回復遅れや円安進行で高い水準での相場展開となっており、本年も少し期待が持てる明るい材料です。しかしながら



飼料価格においてはコーンのシカゴ穀物定期が12年の不作から2年連続の豊作となり4年ぶりに3ドル台まで低下してきましたが、現在は反発気味であり大幅な円安と相まって値上げスタートとなります。昨年改正された配合飼料価格安定制度の発動が想定されます。

消費行動が変化してきているなか、お客様に安心して納得いただける商品の開発から流通までの各分野で高い満足を供給するDELIGHT（デライト）な商品づくりに取り組んでいきます。

皆様方におかれましては、明るい話題の多い年になることを祈念して新年のご挨拶とさせていただきます。

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

新年明けましておめでとうございます。旧年中は皆様方に変にお世話になり厚く御礼申し上げます。

昨年を振り返りますと、一昨年の後半の高卵価の流れを引き継ぎ、前半の鶏卵相場は国内の生産量があまり増えず、加工筋の堅調な需要に支えられ一昨年を大きく上回りました。そして早期淘汰事業は発動されず涼しく短い夏だったにもかかわらず、後半も荷余り感はなく高卵価な年となりました。

反面、飼料価格は史上最高値で輸送費、電気代の値上がりでこの相場水準でも厳しいという声が聞かれました。急激な円安の進行で飼料価格の上昇が心配されるようです。

また、合意が難航しているTPPの行方が気になります。日豪EPAでは、卵白は即時撤廃、全卵・卵黄・粉卵は三〜五年で無税となっております。TPPの合意、実施に至れば大きな影響を受けると覚悟しなければなりません。

鳥インフルエンザは我国の渡り鳥の経由地と考えられている中国

東北部でも発生しており、また韓国でも多数の発生報告がされており、我国へのウィルスの侵入リスクは非常に高い状況にあります。万全の防疫が望まれます。

社内に目を向けますと、一昨年の九月に名古屋工場（名古屋市天白区）を岐阜工場（岐阜県美濃加茂市）へ統合、新たに名古屋営業所（名古屋市中天白区）を開設し、十月には吉川工場（愛知県新城市）を本社工場（愛知県新城市）に統合しました。

昨年七月には、新たに（有）野田養鶏（静岡県浜松市）が誕生しております。そして十二月には岐阜工場が国際規格ISO22000（食品安全マネジメントシステム）を認証取得しました。グループの基本理念である「信頼されるグループでありたい」を強く胸に抱いて皆様方の大切な鶏卵をまじめに一生懸命販売して参ります。

今年は皆様方と共に良い年になりますように期待いたしますとともに、皆様様の更なるご指導、ご鞭撻の程、よろしくお願い申し上げます。

新年のご挨拶



千葉丸ト販売株式会社
代表取締役社長 河村 博之

新年明けましておめでとうございます。旧年中は皆様方に変
お世話になり、厚く御礼申し上げます。

アベノミクス「第一の矢」金融緩和も有り円安株高が進み恩恵を
受ける一方、急激な円安により輸入関連食品の上げが進んでいま
す。「第三の矢」成長戦略もGDPのマイナス成長により、個人消費
の落ち込みを避けるため、予定されていた10月の消費税10%再引き
上げが18カ月先送りとなるようです。

穀物は豊作と国際経済の停滞で相場は適正水準で安定し、昨年
10月には飼料価格の値下げが実施されましたが、円安により今後の
動向が不透明です。少子高齢化は生産者の廃業に繋がる一方大手
生産者の増産により寡占化が進んでいます。最低賃金の上昇、人
手不足、電力料金値上げ、資材費・配送費の上昇等経費増は避
けて通れない状況です。

畜産では、豚流行性下痢は供給不安から一時的に卸価格上昇、
生乳不足による乳製品不足、昨年11月には野鳥関連の高病原性
鳥インフルエンザが確認され早期の対策が望まれます。鶏卵は年初来

高めの卵価で、量販店の特売抑制傾向も有りテーブルエッグの販売

が低迷しています。加工筋の農場直接契約が進み市場手当てが
鳴りを潜め、中食・外食傾向は加速し加工品は堅調で消費動向の
変化が進んでいます。人口減少や消費低迷を背景に国内市場での
競争が激化、価格競争の一方、産地・品質に特化した商品作りが
求められます。

食品会社として品質管理体制の確立に向けて、GP部門でIS
O22000認証取得に取組み、「国内畜産の未来をひらき、食卓
に信頼をお届けする」(マルトグループ経営理念)に基づき社員一同
取り組んでまいります。

皆様には変わらぬご支援とご鞭撻をお願いするとともに、希望に
満ちた一年となることを心よりお祈り申し上げます。



新年のご挨拶



鳥取鶏卵販売株式会社
有限会社九州丸ト鶏卵
代表取締役社長 渡辺 良将

新年明けましておめでとうございます。旧年中は皆様方に変
お世話になり厚くお礼申し上げます。年の初めにあたり、昨年を振り返
りますと、安倍政権内の閣僚の辞任等、ほろびが見え隠れする状
況でした。そのような中で、株価の上昇、自動車産業関連を始めとす
る、産業界大手の好決算が発表されています。反して、円安の影響に
より中小製造業を中心に原料高、配送コストの上昇など、大きな打
撃を受けました。金持ちはより金持ちに、貧乏人はより貧乏になどと
報道された一年でございました。

さて、私どもの鶏卵業界とは言え、2年連続の高値相場となり、
特に昨年は安定と言える相場の値動きでした。相場変動の要因は、
需要(テーブルエッグ、外食需要)と供給(農場生産量)によって決まり
ます。昨年はプラス要因として、加工用卵の需要が静かに膨らんだ結
果、いままでの定説が崩れたかに思われます。(年間鶏卵生産量
250万tを境に、上回れば相場安、下回れば相場高)

この原因としては、国内産食材の使用表示をした企業の業績アップ、
逆に非衛生的な製造による中国産鶏肉加工品を使用していた企業、
食材名称を偽装したレストラン、企業の業績ダウンが考えられます。

国内産鶏卵への見直しのおかげで裾野が広がり、新たな需要が生まれ
てきているであろう事は喜ばしい事と考えております。

改めて、鳥取鶏卵販売、九州丸ト鶏卵でございますが、昨年は例年
になく、変化に満ちた一年でした。

鳥取におきましては、県内の24万羽飼養のインラインGPが廃業
し、生産農場への変更がありました。その為、県内販売先を弊社にて
引き受け60ヶ月余りの新たな製造と販売が加わり、全従業員の
協力のもと、県内販売の基盤強化へと大きく前進した年でした。

九州におきましては、基幹である小竹GPにおいて製造、事務の
要員不足に悩まされた一年でした。

多くの思いが募った一年ではありましたが、それらを糧に新たな年
を迎え、「食の安心、安全を食卓に」をモットーに両社、全従業員の
力を結集して前進できる会社づくりに励む所存でございます。

今年は皆様方と共に良い年になりますように期待いたしますと
ともに、皆々様の更なるご指導、ご鞭撻の程、よろしくお願い申し
上げます。

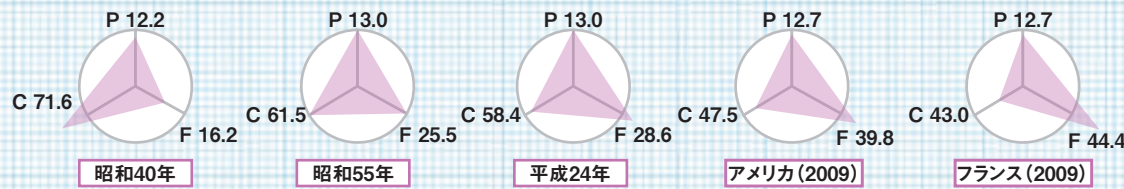
和食文化を考える(Ⅱ)

前号に続きユネスコの世界無形文化遺産に登録された「和食:日本の伝統的な食文化」について考えてみましょう。

東海学園大学
教授・学部長
西堀すき江



【図1】たんぱく質・脂質・炭水化物(PFC)エネルギー比率の国際比較



※円型のPFCはそれぞれ、P:たんぱく質、F:脂質、C:炭水化物の摂取量によるエネルギー比率を表します。
※円型の適正比率は、厚生労働省「日本人の食事摂取基準」より、P 13.0、F 25.0、C 62.0としました。
※資料は、厚生労働省「国民健康・栄養調査」、農林水産省「食糧自給表」、OECD「Food Consumption Statistics」を用いた。

| 年中行事一覧 | | | | |
|--------|--------|-----|---------------|------------------|
| 月 | 日 | 5節句 | 行事 | 関わる食べ物 |
| 1月 | 1～3日 | | 正月 | おせち料理・雑煮・屠蘇酒・若水 |
| | 7日 | 人日 | 七草の節句 | 七草粥 |
| | 11日 | | 鏡開き | 鏡餅炒り小豆汁粉 |
| | 15日 | | 小正月 | 小豆粥 |
| 2月 | 2・3日 | | 節分 | 煎り豆 |
| | 初午の日 | | 初午 | まゆ団子 |
| 3月 | 3日 | 上巳 | 雛の節句(雛祭り) | 白酒・菱餅・蛤の潮汁・ちらし寿司 |
| | 20日頃 | | 彼岸(春分の日) | 牡丹餅・彼岸団子 |
| 4月 | 8日 | | 灌仏会(花祭り) | 甘茶 |
| 5月 | 5日 | 端午 | 菖蒲の節句(こどもの日) | ちまき・柏餅 |
| 7月 | 7日 | 七夕 | 夏の節句(七夕) | 索麺 |
| | 13～15 | | 盂蘭盆 | 野菜・果物・精進料理 |
| 8月 | 15日 | | 月見(中秋の名月、十五夜) | 里芋・月見団子 |
| 9月 | 9日 | 重陽 | 菊の節句 | 菊酒・くり飯 |
| | 13日 | | 月見(十三夜) | 枝豆・栗・里芋・月見団子 |
| 10月 | 20日頃 | | 彼岸(秋分の日) | おはぎ・彼岸団子 |
| | 亥の日 | | 亥猪(げんちょ) | 亥の子餅・玄猪餅 |
| 11月 | 15日 | | 七五三 | 千歳飴・祝い膳 |
| | 23日 | | 新嘗祭 | 新米での餅・赤飯 |
| 12月 | 22・23日 | | 冬至 | 冬至粥・冬至南瓜 |
| | 31日 | | 大晦日 | 年越し蕎麦 |

※亥の月の亥の日は国戸裏(いろり)や炬燵(こたつ)を開いて、火鉢を出し始めます。
※地域により行事の名称、食べ物が違うことがあります。

| 食品や料理の食塩量 | | | | |
|-----------|-------------|----------------|------------|---------|
| | 分類 | 食品名 | 目安量 | 塩分量(g) |
| 食塩量の多い食品 | 塩蔵品類 | めざし 2尾 | 40g | 3.0 |
| | | たらこ 1腹 | 40g | 2.3 |
| | | 干ししいも 2尾 | 50g | 1.0 |
| | 干物類 | かわはぎのみりん干し 1尾 | 60g | 5.0 |
| | | 干しかます 1尾 | 120g | 2.1 |
| | 練り製品 | 薩摩揚げ 1枚 | 75g | 1.9 |
| 笹かまぼこ 1枚 | | 60g | 0.9 | |
| 比較的多い食品 | 佃煮類 | 魚肉ソーセージ 5切れ | 30g | 0.2 |
| | | あさりの佃煮 大さじ2杯 | 15g | 1.0 |
| | インスタント食品類 | 即席ラーメン 1個 | 100g | 5.5 |
| | 食塩量の多い食品 | パン | 食パン6枚切り 1枚 | 60g |
| 肉加工品類 | | ロースハム 1枚 | 20g | 0.5 |
| | | ベーコン 1枚 | 15g | 0.3 |
| 乳製品類 | | カマンベールチーズ 1切れ | 20g | 0.4 |
| | | バター大さじ 1杯 | 13g | 0.3 |
| 菓子類 | | みたらし団子 1本 | 60g | 0.4 |
| | 塩せんべい 2枚 | 20g | 0.4 | |
| | ポテトチップス 20枚 | 30g | 0.3 | |
| 料理 | 汁物 | 味噌汁 | 150ml | 1.0 |
| | | けんちん汁 | 150ml | 1.6 |
| | ご飯物 | 白飯 1杯 | 200g | 0 |
| | | 炊き込みご飯 1杯 | 250g | 1.5 |
| | | 太巻き寿司 5切れ | 300g | 3.5 |
| | 麺類 | きつねうどん 1杯 (＋汁) | 300g | 4.6 |
| | | ラーメン 1杯 (＋汁) | 400ml | (汁との合計) |
| | | | 300g | 6.3 |
| | | 400ml | (汁との合計) | |

※塩分量は、文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会「日本食品標準成分表2010」による。
※料理の塩分量は、西堀すき江編著「食育に役立つ調理学実習」参照。

年中行事との密接なかわり

中行事として基本的な五節句は、中国から伝えられた重日(奇数が重なる月日)の風習が日本の行事と融合したものです。これらは身についた汚れを払う厄払いの行事で、神にご馳走を供え、人々が集い神と共に食事をする特別な日(ハレの日)のことです。その他にも毎年同じ時期に巡ってくる日本の民俗や季節に根ざした行事があり、それにまつわる食べ物があります。例えばお月見には古くは主食であった里芋を月にお供えして豊作を祈願しましたが、その後主食が米とな

栄養バランスに優れた健康的な食生活

「日本型食生活」とは、昭和50年代ごろの食生活のことで、ご飯を主食とし、主菜・副菜と適度に牛乳・乳製品や果物が加わった、バランスのとれた食事のことです。日本が長寿国である理由は、こうした食事内容にあると評価されていました。炭水化物中心であった日本の食生活が、昭和50年代に入りたんぱく質や脂質の摂取量が適正量に近づき、世界中から脚光を浴びました。その後、魚や野菜中心から肉や卵を多く摂取するようになり、油脂の摂取量が増加し、「たんぱく質・脂質・炭水化物エネルギー(PFC)比率」も少し崩れてきました。【図1】

また、主食としているご飯の利点は和・洋・中の料理とも相性がよいことですが、欠点としては塩分摂取量が多いことです。今年8月に国民の健康保持・増進のために栄養素等の摂取量基準を示す「日本人の食事摂取基準(2015年版)」(厚生労働省)が公表されました。その中でナトリウム食事摂取基準の目標量(食塩摂取量)が、従来は男性9g、女性8gでしたが、男性8g、女性7gとなりました。塩味に気をつ

自然の美しさや季節の移ろいの表現

ユネスコへの登録は、京都の料理関係者が食育活動する中で伝統的な料理を知らない子供が多いことに気づき、「和食が減ってしまう」という危機感から出発しました。当初は、プロの料理人が作る豪華な会席料理を登録する予定でした。しかし、韓国「宮中料理」が一部の人達だけの料理と判断され登録されなかったこと、「フランスの美食術」が料理そのものより地域の人々の生活や伝統と関わりがある点を評価され登録されたことを踏まえ、多くの人たちに親しまれている郷土料理等も含め登録することになりました。

日本には四季があり、かつてはその季節でしか食べられない旬の農作物がありました。今は多くの食材が年中出回り、季節感が無くなっています。しかし、四季は確り、里芋と米粉の団子を一緒に供えするようになったようで、食文化の歴史を感じます。

また、多くの農村の暮らしに関わる生活行事があります。2月の初午の日は農業を始める準備をする日で、村の人たちが集まりうどんや蕎麦が振る舞われたようです。同じ日に養蚕農家では、まゆが沢山とれることを祈願し、まゆ団子(初午団子)を作り神に供え、家族も一緒に食べました。核家族の増加や近代化の中で行われなくなった行事が多くありますが、これからも伝え大切にしたい食文化です。

その他、家族や親族等で行う、誕生から始まる人の一生に関わる節目の通過儀礼があります。また、新たに日本の行事に加わったクリスマス等もあります。

いずれの行事も人々が集まり、豊作を祈願し、健康を祝い、次の新しい月日を無病息災にと願うことから生まれたものです。普通の日(ケの日)が続く日常の中で、節目の特別な日に人々が集まり祝うことは、人生に潤いをもたらす明日への活力になります。

これを機会に、長い日本文化の流れの中で伝承されてきた地域の風土にあった和食文化を、欠点を補いつつ楽しみながら次世代に繋げていきたいものです。

