

# PRESS LIT

Press Life Information & Technology \* プレス リッツ

2015  
春  
vol.61



1 全国パワースポット巡り  
名古屋の人気パワースポット

3 特集  
高齢化社会での  
豊かな生活のために  
味の素ヘルシーサプライ株式会社

5 ブランド力を生かし業務用で活躍する  
地養卵冷凍液卵1kgタイプ ご紹介

7 事業所紹介  
丸トポトリー食品(株) 東上農場のご紹介

9 Report  
第8回「アグリフードEXPO大阪2015」



PRESS LIT プレスリッツ

春

2015年4月1日発行 第61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(0532)23-5060

INFORMATION



ギフトセンター  
管理栄養士 西島優里の

おすすめ  
レシピ

食パン、卵、牛乳、砂糖といった  
いつも家庭にある材料で手軽に作れるパンプディング。  
卵には私たちの身体にとって必要なアミノ酸が  
バランスよく含まれています。  
このアミノ酸こそが免疫力を高めるのに重要な栄養素です。  
タンパク質とカルシウムの両方を摂取できる、  
卵を使った簡単レシピ。  
小さなお子様のおやつにもおすすめです。



パンプディング

材料 (ココット2つ分)

食パン.....1枚  
牛乳.....150cc  
卵.....1個  
砂糖.....大さじ1  
バニラエッセンス.....1,2滴

トッピングは  
お好みで

フルーツ、ジャム、粉糖、  
シナモンシュガー、  
メープルシロップ等



1 食パンを小さな角切りにして  
ココットなどの耐熱容器に入れる。

2 卵に砂糖を加えて泡だて器で混ぜ、牛乳、  
バニラエッセンスを加えて再びよく混ぜる。  
茶漉しで濾しながら1に注ぐ。パンがヒタヒタになるまで浸す。

3 220℃で20分ほどオーブンで焼いて

4 お好みのトッピングをして  
お召し上がり下さい。

ココットなどの耐熱容器に  
マーガリンやバターを塗っておくと  
こびりつきにくいです。



出来上がり★

編集  
後記

4月といえば、入学や入社など新しい世界が始まる印象が強くなります。“ピカピカの一年生”が至るところで誕生する4月は、まさに人生の節目の時期ですね。本誌もリニューアル1年がたち、新しい企画「パワースポット巡り」が始まります。みなさん楽しみにご覧ください。

編集委員一同(鈴木基司、相馬安晴、竹澤 舞、戸部宏元、八神和輝、白井久夫)



# 名古屋の人気パワースポット

全国  
パワースポット  
No.1 巡り

## 恋の三社めぐり

名古屋市にある、良縁にゆかりのある3つの神社を参拝し、スタンプを集めて恋愛成就を祈願します。(スタンプは1回100円)

### 城山八幡宮

厄除開運・交通安全祈願・縁結びのご利益があります。

### 連理木

名古屋市内最大のアベマキ(ブナ科の落葉高木)。連理木は一つの枝が他の枝とつらなり、木目を通じたもので、古来吉兆とされており、夫婦円満、縁結びの御神木として信仰されています。御神木の神占を是非試してみましょう。

#### INFORMATION

##### 城山八幡宮

- 名古屋市千種区城山町2-88(無料駐車場有) ●TEL 052-751-0788
- 地下鉄東山線覚王山駅から東へ・本山駅から西へ 徒歩10分

### 高牟神社

平安中期に編纂された全国の神社一覧・延喜式神名帳にも記載がある由緒ある古社。「むすび信仰」の神を祀っています。

### 古井の水

「延命長寿」のご利益があるとされ、さらに「古井の水=こいのみず=恋の水」に通じることから、この水を飲むと「恋が生まれる」縁結びの霊水であるといわれるようになりました。日本百名水の一つにも数えられています。

#### INFORMATION

##### 高牟神社

- 名古屋市千種区今池1-4-18
- TEL 052-731-2900
- JR・地下鉄千種駅から徒歩5分

三社全て  
巡ったら  
記念品も貰えます!



### 山田天満宮

学問の上達・開運出世・諸願成就・悪事災難除と広く信仰されています。方向祈願牛や撫で牛などが有名です。

### よりそい石

山田天満宮神域の御嶽神社にある「よりそい石」は良縁のご利益があるとされています。やさしく撫でてみましょう。

### 銭洗い

境内の金神社にある銭洗い所。この水でお金やくじを洗い清めると、金運招福、商売繁盛などご利益があります。参拝者の話では、この銭洗いで宝くじに高額当選した人が、お礼参りで札束を奉納したこともあるそうです。

#### INFORMATION

##### 山田天満宮

- 名古屋市北区山田町3-25
- TEL 052-981-5695
- JR・地下鉄大曽根駅から徒歩7分

パワースポットは、運気が上がる、元気が出るといわれる場所です。近年は観光ジャンルの定番ともなっています。今回は、名古屋の街中にある、人気のパワースポットをご紹介します。

再建過程の  
見学が  
できます!

## 名古屋城

名古屋の観光の代名詞、名古屋城は慶長20年徳川家康により建てられ、昭和5年には国宝に指定されました。昭和20年の空襲で本丸の大半を焼失しましたが天守は再建され、現在は本丸御殿の再建工事が行われています。

名古屋城はそれ自体がパワースポットと言われています。この地域の繁栄を象徴するとともに、徳川家の栄華と400年の歴史を感じることができます。

### 清正石

有名な明治神宮の「清正井」に準じてパワースポットとも言われていますが、名前に反し、加藤清正ではなく黒田長政が作ったものであるとされています。しかし、石垣の一部に埋まる巨大な石は見るものを圧倒し、パワーを得られる気がします。

### 金の鯨

名古屋といえば! おなじみの金の鯨(写真は原寸大模型)。鯨は空想上の生き物で、水を呼ぶことから火除けのまじないとされています。また、1,940枚の金の大判が使われたとされ、金運にも効果が期待できそうです。

#### INFORMATION

##### 名古屋城

- 名古屋市中区本丸1-1(有料駐車場有)
- TEL 052-231-1700 ●地下鉄市役所駅から徒歩5分

## 熱田神宮

三種の神器のひとつ、草薙剣を祀っていることで知られています。草薙剣をあまてらすおおみかみご神体とする天照大神のこととされる(他説有)、熱田大神が主祭神です。天照大神は、皇室の祖神で、日本民族の総氏神とされ、熱田神宮はこの地方最大のパワースポットといえます。

### 信長塀

日本三大土塀の一つ。織田信長が桶狭間の戦いの必勝祈願に対するお礼として奉納した築地塀です。大勝利した信長にあやかり、勝利のパワーが期待できそうです。

### 清水社の湧水

知る人ぞ知るパワースポットです。社は本殿の奥に鎮座しています。水をつかさどる神様であるみずのはめのかみ罔象女神を祀っており、その水で眼を洗えば眼がよくなり、肌を洗えば肌がきれいになるという信仰があります。

#### INFORMATION

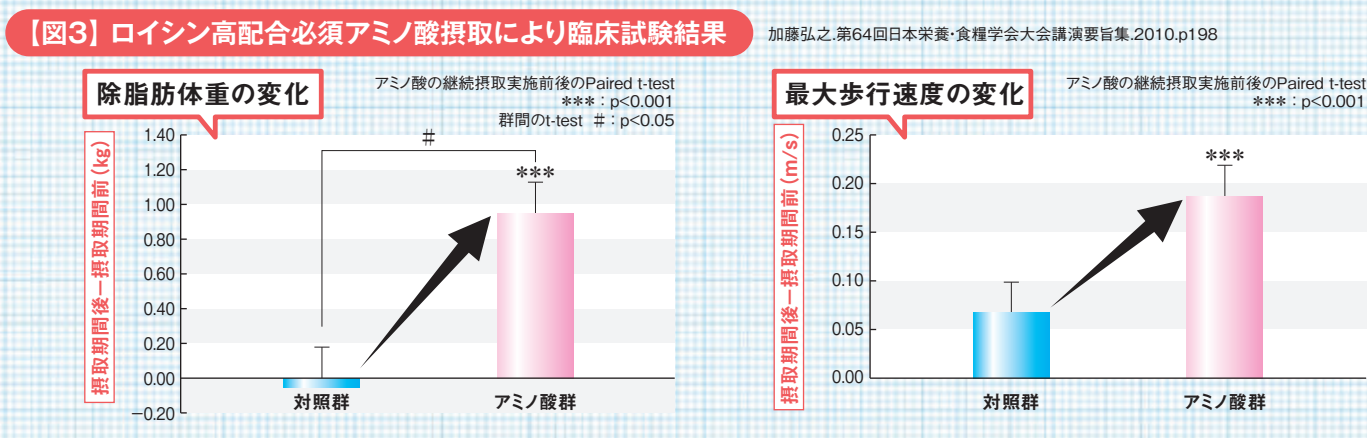
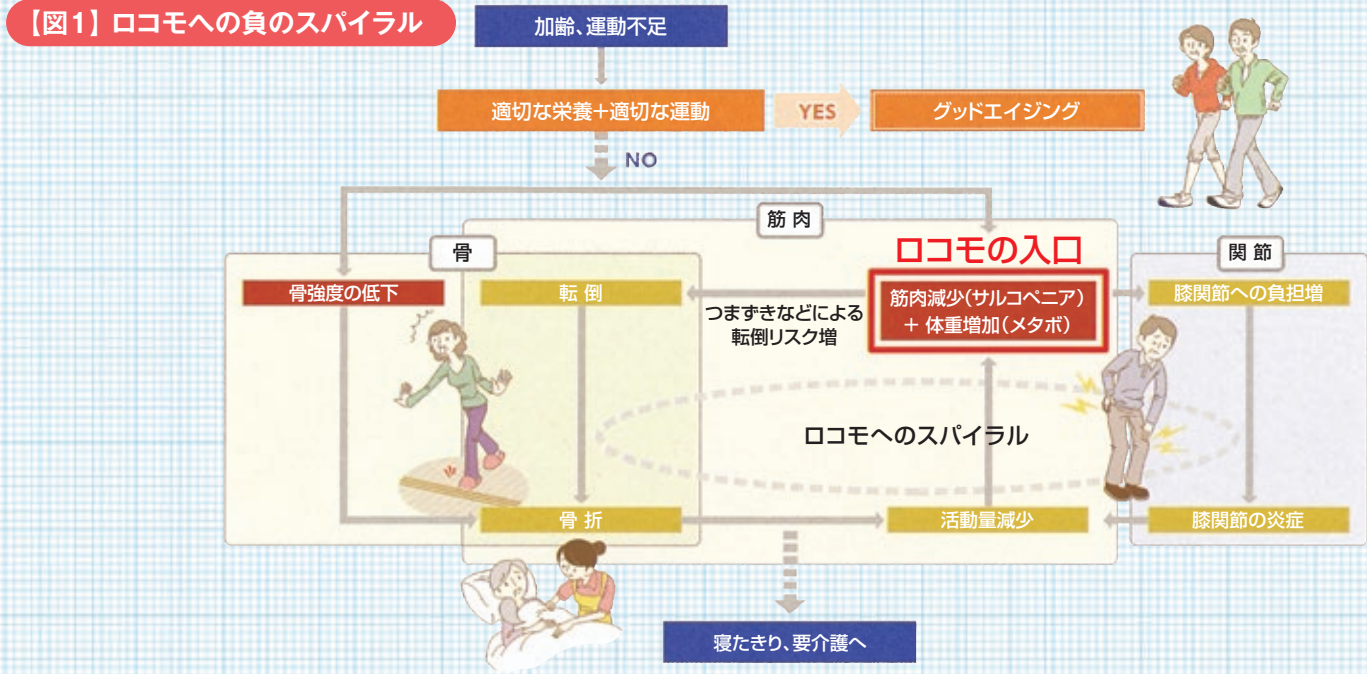
##### 熱田神宮

- 愛知県名古屋市熱田区神宮1丁目1(無料駐車場有)
- TEL 052-671-4151
- 名鉄神宮前駅から徒歩約4分



# 高齢化社会での豊かな生活のために

## 「ロコモティブシンドローム」「サルコペニア」に対するアミノ酸の可能性



味の素ヘルシーサプライ株式会社  
アミノ酸営業本部 営業部  
食品グループ長 高木正治  
食品グループ 原田 潤



ロコモティブシンドローム（以下、ロコモ）とは、加齢に伴い筋肉、骨、関節の体の3つの部位に支障をきたし、日常生活が困難になり、最悪介護、寝たきりになってしまう現象のことを言います。特に加齢による筋肉減少を「サルコペニア」と言いますが、これは筋肉減少→膝への負担増→変形性膝関節症→運動量減少→筋肉減少という「負のスパイラル」のきっかけとなることから、その対策が非常に重要です。【図1】

ヒトの筋肉は、20種類のアミノ酸から構成されますが、それらは体内で合成できず食物から摂取する必要がある必須アミノ酸（9種類）と体内で必須アミノ酸や他の物質から合成される非必須アミノ酸（11種類）に分類されます。サルコペニア対策（筋肉増強）には、必須アミノ酸の摂取が有効ですが、必須アミノ酸のうち、ロイシンは筋タンパク質合成のシグナルとなり、筋肉合成を促進することから、特に

ロイシンを高配合した必須アミノ酸の摂取が非常に有効です。

実際に平均年齢80歳の女性39名を対象にロイシン高配合必須アミノ酸を3g×2回、3カ月間継続摂取してもらったところ、除脂肪体重（≠筋肉量）が増加し、運動機能の指標となる最大歩行速度も改善しました。【図2】【図3】

また、筋肉増強には、筋タンパク質合成促進効果のあるロイシンの応用に加え、「アミノ酸バランスを最適化する」という考え方があります。アミノ酸が体タンパク質へ取り込まれる際には9種類の必須アミノ酸のある一定のバランスが必要であり、1種類でも不足すると、体タンパク質合成が効率良く行われず、余った他のアミノ酸は無駄になってしまいます。

特 我々の主食となる穀物にはリジンというアミノ酸が不足しており、リジンを食事に添加することによりアミノ酸バランスを改善し、効率的な体タン

パク質合成を図ることが期待できます。このような考え方は畜産の分野でよく応用されており、近年ヒトへの応用も進んでおります。（例：味の素㈱のガーナプロジェクト）

このようにロコモ対策にはサルコペニア対策（≡筋肉増強）が重要であり、そのためには加工食品等に筋タンパク質合成促進効果を持つロイシンや日常の食事で不足しがちなリジンを添加し、アミノ酸のバランスを最適化することが有効です。

特 加齢により日常の活動量が低下すると、基礎代謝も低下し、食事摂取量が減少する傾向がありますが、アミノ酸バランスの最適化により比較的少量の食事でも効果的な筋タンパク合成が期待できます。結果として筋肉量増加→基礎代謝向上→食欲が旺盛→日常活動量の増加という良いスパイラルにつなげることも期待できます。





大手メーカー・店舗で  
地養卵液卵  
を使った商品  
ご紹介

地養卵液卵を使用して2014・15年大手パンメーカーから全国発売された地養卵パンシリーズ。NB商品（ナショナルブランド）として味・風味ともに好評。ミニストップ、ローソンマートでもシリーズで15年3月まで販売されました。

また、神奈川にある個人店では、地養卵液卵を使用したクリームパン、メロンパン、自家製プリンを製造販売中。クリームやパン生地が美味しくなったと高評価を頂き、今後新商品の開発が予定されております。

2014年11月発売された

“地養卵パンシリーズ”



大手コンビニでも  
地養卵プリンを  
販売して頂き、  
現在も皆様から  
問い合わせを頂いて  
います。



TOPIX

東京～新大阪間の東海道新幹線乗場の  
弁当・おつまみコーナーにて、  
あいうえおブランドの、  
燻製たまご、こぶてんを発売しております。  
見かけたらご賞味よろしくお願い致します。



2020年オリンピックに向けエムイーシーフーズとしてもこのビックマーケットに  
チャレンジし当社ならではの楽しい商品を提案していきます。



ブランド力を生かし業務用で活躍する

# 地養卵 冷凍液卵 1kgタイプ ご紹介

株式会社 エムイーシーフーズ 石井 成年

混合飼料を使った地養卵。味・コク・生臭さが少ないと

発売以来30年間、スーパーや食品メーカーに根強い人気の地養卵。

このブランド力は、全国に浸透し、今や鶏卵業界でも有数な特殊卵の位置をしめています。

地養卵協会の会員皆様のご協力と販売先のご支援のタマモノです。

この人気の地養卵ブランドを生かした冷凍液卵新登場。



## 殺菌冷凍全卵 1kg

新鮮な地養卵を割卵し、殺菌、充填、冷凍。使い切りタイプで約18個分充填した安心・安全・清潔パックで皆様にお届けしております。割る手間が省け、保存がしやすく製造する商品のバリエーションも増え、美味しさもグンとアップと評判です。



国産原料のこだわり・製造工程徹底管理が  
品質安心を生む。

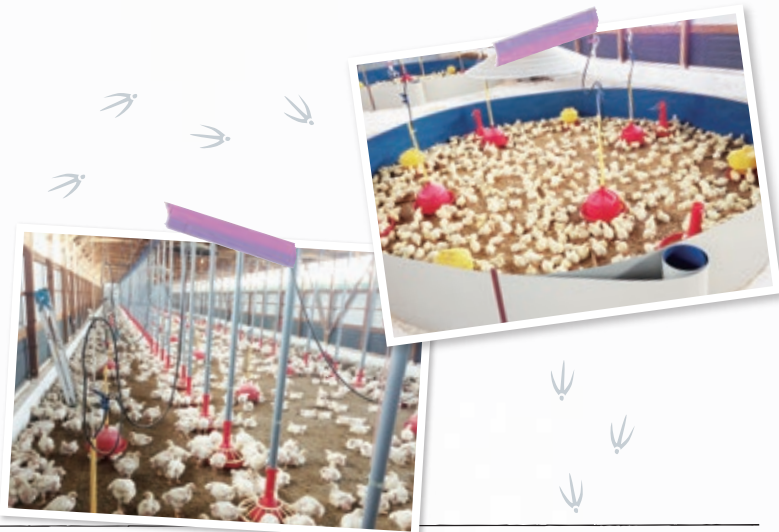
トレーサビリティが厳しい食品産業。そのお客様に安心して使用していただくため、原料卵にこだわり、使用する地養卵（原料卵）はすべて指定農場で生産しています。製造過程においてもチェック体制を強化しております。60℃×3.5分間殺菌を行い、5℃以下の冷蔵庫で冷却し、マイナス30℃の冷凍庫で保管しています。皆さまに安心してご使用いただけるよう最新設備で製造しています。

## 殺菌20%加糖 冷凍卵黄 1kg

新鮮な地養卵を割卵し、殺菌し卵黄に砂糖20%調合し  
充填、冷凍。使い切りタイプ。地養卵の特徴である還元  
糖数値が普通卵より高く、甘み・コク・黄身色を生かした  
お勧めの逸品です。







**美味しい鶏を育てるために**

健康で美味しい鶏を育てるためには、ヒヨコが入る前からの準備が大切です。ほんの少しの埃でも鶏の病気の原因になりうるため、鶏舎の床や天井・壁だけでなく、鶏舎内のもので全てを徹底的に水洗いし、乾燥させます。その後、消毒を複数回行ない、入ってくるヒヨコに対して害となる細菌やウイルスを取り除いておきます。

衛生対策だけでなく、機械設備の点検も重要な管理項目です。少ない人数で多くの鶏の世話をするため、自動給餌設備や換気装置など機械の不具合は甚大なロスへと繋がります。

ヒヨコが入っても気が抜けません。近年は品種改良が進んできた影響で、増体がどんどん良くなっています。そのため、ちょっとした気の緩みが、出荷体重に大きく影響します。特に重要なのは7日齢までです。この時期に伸びそこなった遅れは後で取り戻せない為、最初の1週間は従業員総出でヒヨコの世話に努

めます。温度や湿度はマニュアル通りか、エサや水は十分にとれているのか、確認作業が多くあります。

ヒヨコも大きくなり、2週齢を過ぎると、少しずつ手がからなくなってきました。

自分たちが育ててきたヒヨコがマニュアルよりも大きいのか小さいのか、体重測定は楽しみの一つでもあります。

5週齢が過ぎ、出荷が近付きますと、再び緊張の日々が訪れます。大きくなった鶏への管理方法は季節によって大きく違います。夏の暑さに対しては、送風や散水などの暑熱対策で熱死を防止します。逆に冬場は、鶏を長時間冷たい空気にさらさずに、新鮮な空気をたくさん供給する、という矛盾することを求められ、それに応えていく必要があります。しかし、近年の異常気象がこれらの管理を難しくさせています。最良の一手を打つことは非常に困難で、過去のデータ・天気予報や日々の気温の変化、そして何より鶏の様子を見ながらの調整をしていきます。

この作業を続けながら、こだわり



をもつて7週齢まで飼育します。自分たちが育てた錦爽どりが消費者の皆様方に届くのは何より楽しみです。

錦爽どりは、肉質がやわらかく、ほどよい歯ごたえがあります。天然広葉樹から作られた木酢液を添加した当社独自設計の飼料により、皮が薄く脂肪も少なく仕上がっており、鶏独特のにおいが少ない鶏肉です。私たちが丹精込めて育てた錦爽どりをぜひ一度ご賞味ください。

# 事業所紹介 丸トポトリー食品株 東上農場の紹介



丸トポトリー食品株式会社 宮地俊輔

## 東上農場とは

南東に傾斜する丘陵地にあり、敷地約3,000坪の土地に開放鶏舎10棟と鶏糞堆積舎や管理事務所が建っています。現在、当社の銘柄鶏である錦爽どりの専用農場として、年間約18万羽を飼育しております。



以前はウインドレス舎2棟と開放鶏舎9棟で肉用鶏を飼育しておりましたが、設備の老朽化も酷く管理面で大変苦労しておりました。そこで平成24年2月に新築工事に着手し、約1年で完成致しました。新築後は飼育管理・衛生管理もしやすくなった為、

今では安定した成績を保ち、丸トポトリー食品の傘下の農場の中でも飼育成績は常に上位に位置しております。現在、農場では4名が働いており、少し離れた場所にある新城農場の管理も兼任しております。月に1度会議を行ない、現場の意見交換や外部の情報の確認、時にはテクニカルセンターの獣医師を招いて講習を受けながら、成績の向上を目指しています。



丸トポトリー食品(株)東上農場は、本宮山の麓 豊川市東上町にあります。国道151号線から北へ約500mの所にあり、農場の背には本宮山を望み、隣にみかん畑やメロンハウスのある静かな環境です。



# 「アグリフードEXPO」 大阪2015

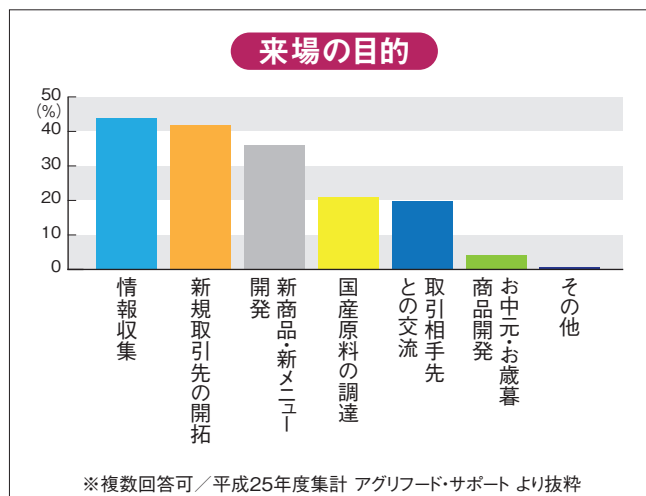
今回は2月19日～20日の2日間にかけての開催でした。

「アグリフードEXPO」は、全国各地で国産ブランドを担い、魅力ある農産物作りに取り組む農業経営者や地元産品を活用してこだわりの食品を製造される食品企業が、それら農産物や商品を活用される企業に対し、新たな商談をする機会になっており、いわば「農と食」をつなぐ展示商談会です。

## 各出展ブースでは

今回の展示会では、愛知県の養豚生産者と加工業者からなる「三河トコ豚極め隊」が出展することとなり、愛知県三河産の銘柄豚の精肉・加工食品を展示しました。

また、そのメンバーの(株)万平食肉工房さんと共に弊社の銘柄豚である「秀麗豚」の精肉・メンチカツを展示し、試食会も行いました。試食していただいたお客様からの評価も



今回の展示会では、全国から478企業が出展し、品目数は1,500以上となりました。来場者の目的は、情報収集のためという回答が最も多く、以下、新規取引の開拓、新商品・メニュー開発と続きます。



「(株)安田商店さん」の展示ブース



「三河トコ豚極め隊」の展示ブース①

# 農と食。

## 展示会を経て

興味深いものでした。

また、全国の畜産生産者・加工会社目に目を向けると、新しい事に取り組む、前向きに挑戦をしている方がとても多く、非常に

熊本県で父が養豚業を営むという20代の女性に話を聞くことができました。大学で栄養学を学び管理栄養士資格を取得した後、食肉加工について学び、昨年、ハム・ソーセージ加工工場をつくったとのこと。敷地面積が40haという広大な土地の中に豚舎、加工工場、直売店及びレストランを経営しているとのこと。このことで、レストランの写真も拝見させて頂きましたが、とても綺麗でお洒落なお店で、県内のみではなく県外からも多くの来客者が訪れるそうです。

上々で、商談の問い合わせもいただいております。また、同じ愛知県からは、「秀麗豚」やマルトポトリー食品の商品も取り扱っていただいてる(有)鳥市精肉店さんが1日生産羽数70羽という「あいち鴨」の展示を行いました。希少価値も高く、多くの来場者が関心を持っていました。

そして田原市で耕畜連携に力を入れている(株)安田商店さんがベビリーフの展示を行い、愛知県の生産ブースを盛り上げていました。こちらでも多くの来場者が足を止め、熱心に話を聞いていました。



「(有)鳥市精肉店さん」の展示ブース



「三河トコ豚極め隊」の展示ブース②

兵庫県でジャージー牛を飼育しているという男性に話を聞きました。昔はホルスタイン種を飼育していたそうですが、ジャージー牛飼育農場に転換したそう。現在、兵庫県で唯一ジャージー牛を飼育しているそうです。ジェラート、アイスクリームを展示しており、私も試食しましたが、濃厚で美味しかったです。また、最近ではミルクジャムが大人気のことで、固定客もついているそうです。

東京都に本社があり、群馬県に食肉加工工場を持つ加工会社では、豚バラ軟骨の展示と試食を行っていました。豚肉は国産の物を市場から仕入れているそうです。豚バラ軟骨は圧力鍋で30分(普通の鍋では3時間)煮込む必要があるそうですが、試食したところ、柔らかく、コラーゲンもたっぷりヘルシーという感じでした！

展示会には独創的で新しい取り組みをされている方が多く、大変刺激を受けました。また、このような新たな出会いがあることで、商品開発、アイデアに気付くことができるのかもしれないと感じました。

弊社では8月18日～19日に東京ビッグサイトで行われるアグリフードEXPO東京にも展示ブースを設けます。是非、お立ち寄り下さい。