

PRESS LIT

Press Life Information & Technology * プレス リツ

2015

夏
vol.62



1 全国パワースポット巡り vol.2
なにわのパワースポットめぐり

3 特集 食肉の美味しさの評価

新潟大学農学部応用生物化学科
准教授 藤村 忍

5 ギフト商品紹介
「こだわり餃子三昧」
「秀麗豚 焼豚とスペアーリブ」

7 丸トボーテー食品の取引先2店をご紹介
やきとりの美味しい店「鳥八匠」
和風モダンな日本酒処「本町 轟」

9 Close Up!
豊橋飼料種豚センターの
育種改良と現状



夏

2015年7月1日発行・第62号

季刊 / 豊橋飼料
株式会社

〒441-8074 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

ピーマンは年間を通して市場に出回っていますが、旬は6~9月でこれからが美味しい時期です。ピーマンにはビタミンAとCが豊富に含まれており、夏バテを防ぎ、疲労回復に効果があります。これはピーマンに含まれるビタミンAやCが、細胞の働きを活性化してくれるからです。また、ピーマンは一度冷凍すると苦味が抑えられるので、苦手な方でもひと手間で美味しく食べられます。

私が今回おすすめする『ピーマンつくね照り焼き』では、中に詰めるお肉に豆腐とひじきを使用しています。お肉だけを詰めてしまうと高カロリーになってしまいがちですが、豆腐を使用することでカロリーを抑えられます。

またひじきはカルシウムや鉄などの日本人の不足しがちな栄養素を豊富に含み、ビタミンCや動物たんぱく質と合わせて摂ると鉄の吸収が良くなるのでおすすめです。

ピーマンつくね照り焼き

材料 〈2人分〉

鶏ひき肉	150g
ひじき(乾燥)	1g
ピーマン	4個
木綿豆腐	1/3丁(100g)
A みそ大さじ1、片栗粉大さじ1/2	
B 砂糖、みりん、酒 各大さじ1、しょうゆ大さじ2	
小麦粉	適量
サラダ油	小さじ1



1 ひじきは水でもどす。豆腐はざるに入れて水けをきり、ペーパータオルで水けを吸い取る。
ピーマンは縦半分に切ってヘタと種を取る。

2 ボウルにひき肉、ひじき、豆腐、Aを入れて手でよく混ぜる。
ピーマンの内側に茶こしで小麦粉を軽くふり、肉だねを等分して詰め、小麦粉を振る。



3 フライパンにサラダ油を中火で熱し、
2をつくね側から焼く。焼き色がついたら返し、
ふたをして2~3分蒸し焼きにする。

4 Bを加えて照りがつくまで煮からめる。

5 盛り付けて完成!

なにわのパワースポットめぐり



ビリケンさんだけじゃない!
現代のパワースポット



太陽の塔

1970年の大阪万博で、岡本太郎氏により制作され、現在は万博記念公園に残っています。過去・現在・未来を貫いて生成する万物のエネルギーの象徴で、現在も尚人々にパワーを与えてくれる存在です。

内部は非公開となっていますが、近日公開予定とのことで、よりパワーを感じられそうです。

INFORMATION

太陽の塔

- 大阪府吹田市千里万博公園1-1 (有料駐車場有)
- 大阪モノレール「万博記念公園駅」から徒歩すぐ
- 日本庭園・自然文化園共通入園料
大人250円、小中学生70円



大阪城

大阪城は大阪のシンボルであり、日本三名城の一つに数えられています。天下統一をした豊臣秀吉が築城し、大阪夏の陣で焼失したのちも、天守は江戸時代～昭和に再建され、国の登録有形文化財に指定されています。また、風水を意識して築城され、大地のエネルギーの集まる場所だといわれています。

INFORMATION

大仙古墳(仁徳天皇陵)

教科書でお馴染みの、日本最大の前方後円墳。世界三大墓の一つにも数えられています。古墳は、死してもなお権力を誇示することにより、強大な生命のパワーを宿していると

考えられており、その中でも日本最大のパワーのある場所といえます。中に入ることや、全景を見ることはできませんが、近づくだけでも神聖な空気を感じられます。



INFORMATION

大仙古墳(仁徳天皇陵)

- 大阪府堺市堺区大仙町7-1 (有料駐車場有)
- JR阪和線「百舌鳥駅」から徒歩

日本の大都市、関西の経済の中心地である大阪は、飛鳥時代から港町として栄え、戦国時代には豊臣秀吉により政治・経済の中心地となり、江戸時代には「天下の台所」と呼ばれるなど、歴史の変遷とともに独自の文化を築きました。その独自の文化の中でパワーの集まつといわれるスポットをご紹介します。

他にも地上と天上の神の国をつなぐ
架け橋として知られる反橋や
五体を撫でて無病息災を祈念する
撫でうさぎなどの見どころがあります。



住吉大社

摂津国一宮で、「すみよっさん」とも呼ばれています。全国約2,300の住吉神社の総本山で、ご鎮座から約1,800年の間、大阪の人々に親しまれてきました。住吉大神と総称される海の神様を祀っています。広い境内には、国宝ないし重要文化財に指定されている4棟の本殿が並んでいます。



豊國神社

京都の豊國神社の別社で、豊臣秀吉に加え豊臣秀頼、秀長を祀っています。百姓から天下人になった豊臣秀吉にあやかり、出世開運のパワーが期待できます。



五大力石守

五所御前といわれる、知る人ぞ知るパワースポットがあります。石の玉垣の中にある砂利から、「五・大・力」と書かれた小石を探し、三つを集めると、体力、智力、財力、福力(人徳)、寿力の五つの力が授かるといわれています。この五つの力が揃えば、無敵です。三つの石をお守りにすると心願成就のご利益があるそうです。手の届く範囲で探すのは大変なので「大」しか見つかりませんでしたが、根気よく探してみましょう。願いが叶ったらお礼参りをお忘れなく。



おもかる石

住吉大社の末社、おいとしほ社にあるパワースポット。「おもかる石」と呼ばれる三基の石があります。石を持ち上げた後に願いをかけ、もう一度持ち上げて軽く感じたら願いが叶うといわれています。重く感じても努力すれば叶うことなのでご安心を。



INFORMATION

住吉大社

- 大阪府大阪市住吉区住吉 2丁目 9-89 (有料駐車場有)
- 南海本線「住吉大社駅」から徒歩3分

食肉の 美味しさの評価

新潟大学農学部応用生物化学科
准教授

藤村 忍



はじめに

さ

食 物は、主に化学的要素と物理的要素によって食味が形成されます。色、味、香り、テクスチャー（歯ごたえなど）、多汁性などの項目があり、この中で味は、甘味、酸味、うま味、塩味、苦味、肉様の味、コクなどから成り立つており、食肉では特にうま味や肉様の味が重視されます。

これら食肉の品質評価には、機器分析や官能評価が用いられています。【図1】

香りには、脂肪酸が関与するほかに、糖とタンパク質の反応による多様なメイラード反応生成物など、多くの化学物質が関与します。そのため評価は簡単ではありません。

テクスチャーは、剪断時の応力を物理量として機器で評価します。また、やわらかさに関与する脂肪交雑度や脂肪含量も指標の一つとなりますし、可溶性や不溶性コラーゲンなどのタンパク質が評価されることもあります。

味 を示す物質には、食肉の代表的成分であるグルタミン酸やイノシン酸などがあり、個々の成分の量で表されます。【図2】

食肉の色は、主に色彩色差計が用いられ、明るさ（ L^* ）、赤色（ a^* ）、黄色（ b^* ）の程度によって表

ます。分析型は、主に訓練した被験者によって、うま味の強弱や、甘味の強弱など、設定した項目で数値化したり、的確な言葉で表現してもらうことなどにより、対象物の特徴を明らかにする方法です。【図3】

食肉の高品質化には、分析型官能評価によって特徴を的確に評価する過程が必要です。評価は、肉の提示法、調理法や被験者の構成、手法の選択、静穏な環境、再現性などに細やかに配慮をして行います。

センサーによる評価

五 感の官能評価と機器分析の特徴を併せ持った方法として、味認識装置（味覚センサー）やおい識別装置等が開発されています。これらはセンサーを用いた測定結果を、うま味、酸味、アンモニア様の香りなど、ヒトの感覚に近い用語で表すことができ、興味深い評価法です。【図4】

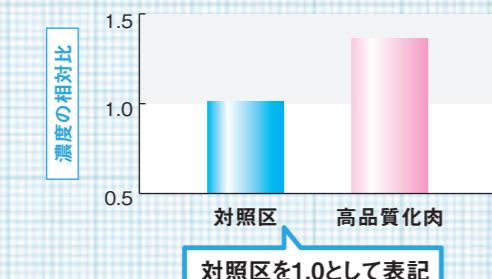
終わりに

食 肉はこの様に多様な評価によって、現在の高品質化が図られてきました。さらによい肉質評価法の開発に取り組んでいる研究者がいまだに世界中でいます。

また「熟成肉」の様に、酵素による熟成中の成分変化がありますので科学的知識が評価には必要です。

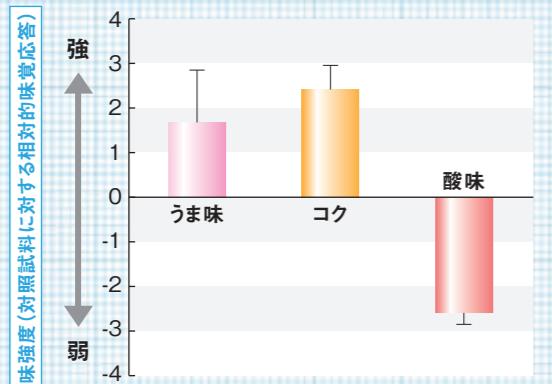
食肉は複雑な要素を持つた食材料です。評価も手間がかかりますね。複雑であるが故に美味しいのでしょうか。

まずは五感で評価をして、美味しいを楽しみましょう。



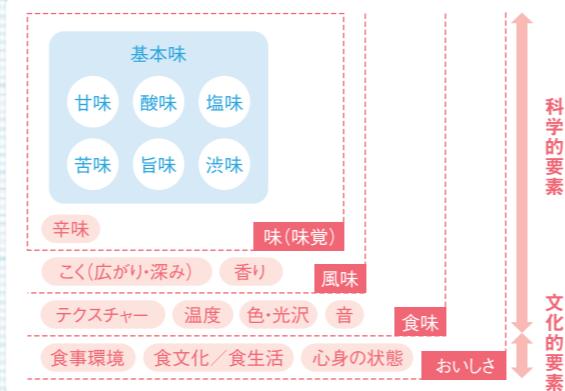
【図2】機械による評価（化学成分分析による鶏肉の遊離グルタミン酸の評価事例）

（渡邊ら、2013）



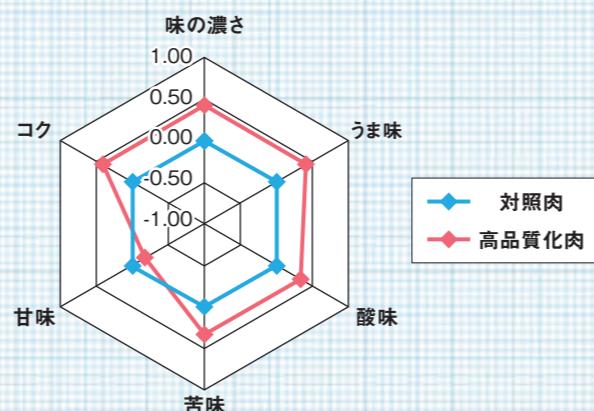
【図4】センサーによる評価（認識装置による高品質化処理を施した鶏肉の評価事例）

（佐々木ら、2008）



【図1】食品の味を構成する要因

（味香り戦略研究所ホームページより）



【図3】五感による評価（分析型官能評価による鶏肉の評価事例）

（渡邊ら、2013）

機械による評価

五感による評価

お店紹介

丸トポートリー食品の 取引先2店をご紹介します。

「本町 轟」さんは、船橋市本町に有り開業10年の焼鳥、鮮魚、和酒を名物としたお店です。

店内は、和風ながらモダンで落ち着いた雰囲気があり、木をふんだんに使用した温もりを感じるデザイナーズ空間です。

轟さんでは素材にこだわり、鶏、鮮魚は地元の素材を中心に、和酒は全国各地より地酒を取り揃え、特に鶏肉では水郷赤鶏を丸鶏(中抜)で仕入れています。東京の神楽坂の焼鳥屋で従事して来た富本さんが自ら解体し、部位を無駄なく利用しての、むね串、もも串、つくね串、ねぎま、手羽を主流で提供しています。また、希少部位品メニューではソリレス(ももの付根)、ありそで(肩肉)、あか(内もも肉)、ハラミ、ポンペタ(尻腰肉+テール)の限定品をすべて炭火で、熟練された技術にて焼き上げられています。

水郷赤鶏の獣感の残る肉質と感銘されている、轟さんが焼き上げる中でも、むね串のジューシー感、尻腰肉とテールを1串にまとめた、ポンペタ串は脂の旨味をうまく表現した絶品です。

鮮魚は船橋港太平丸直送品を主に、その日の新鮮なネタでお造りと一貫よりオーダー出来る握り寿司を、中山店長が振舞ております。



和モダンな日本酒処

本町 轟

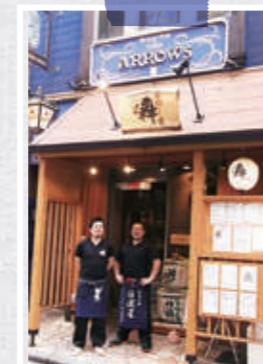


締めメニューとしてのおすすめは、水郷赤鶏の親子丼です。
もも肉とむね肉を使用し、両方の肉の食感と持ち味が堪能でき、玉子の半熟加減が丼全体をまろやかにし、くどさがなくあっさりと頂ける味わいある親子丼です。



水郷赤鶏の肉質を生かした料理を、船橋市にお越しの際は是非とも一度お立ち寄り頂き、堪能してみて下さい。

文 * 関東支店 営業部 塚本 宏



本町 轟
千葉県船橋市本町4-39-5
TEL 050-5798-6256
【営業時間】
17:00~0:00
(ラストオーダー23:00)
【定休日】
毎週日曜日、第一月曜日
【通常平均予算】
4,000円



こだわり

●30年目をむかえた秘伝の“たれ”

●愛知県産の鶏肉

丸トポートリー食品 中部支店の農場(三河地方)で飼育されています錦爽名古屋コーチン、錦爽どりを使用していただいています。

おすすめメニュー

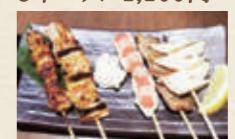
名古屋コーチン やきとり

5本セット 1,450円



錦爽どり やきとりセット

5本セット 680円/8本セット 1,100円



錦爽
名古屋コーチン
串かつ
3本 560円



錦爽どり やわらか味噌串かつ

3本 450円



錦爽どり せせりの親子丼

680円



読者へひと言

週末になると込み合いますので早めの来店がおすすめ!!
掲載商品以外にも、美味しいものばかりですので是非一度立ち寄ってください。
「元気な若い店員さんが愛情をこめて接客してくれますよ」

【豊橋市内のグループ店舗】

■鳥八 西駅店 豊橋市花田一番185
TEL:0532-31-4870/年中無休/店長:牧野さん

■鳥八 駅前店 豊橋市広小路一丁目37
TEL:0532-52-9623/年中無休/店長:船津さん

■鳥八 NEW MARK II店 豊橋市広小路一丁目40-2
TEL:0532-52-4180/年中無休/店長:壁谷さん



鳥八匠

愛知県豊橋市駅前大通1-10
予約専用 050-5872-3819
TEL 0532-56-6360

【営業時間】17:00~23:30
(ラストオーダー 23:00)

【定休日】無休(年末年始除く)

○全席:29席(カウンター5席、掘りごたつ18席、座敷6席)
○駐車場:無し ○店長:浦野さん

中部支店 営業部

文 * 伊藤 正和

やきとりの美味しい店

鳥八匠

私どもマルトグループでは、「新鮮・安全・おいしい」を理念に、こだわりの飼料を与え、生産から販売まで行っています。アイドルシェフは「豊橋飼料」の通信販売部門です。アイドルシェフでは、マルトグループ直営農場で生産し、加工した商品を掲載したカタログを夏・冬、年2回発行しています。夏場はごはんがすすむ、ビールのおつまみになるような商品が人気です。今回はアイドルシェフ一押しの新商品、定番の人気商品をご紹介いたします。



こだわり餃子三昧

豊橋駅カルミアビル内に餃子・中華惣菜専門店『黄金の桜』を出店している、さくらFOODSへ製造を委託しています。肉と野菜にこだわり、アイドルシェフでは一風変わったオリジナル餃子を販売しております。「名古屋コーチン青とうがらし餃子」、「秀麗豚にんにく餃子」、「三河黒豚青しそ餃子」、三種の大人の味わいです。

使用している野菜は、キャベツは日本一の生産量を誇る愛知県産、しそは豊橋産、にらは福岡県産、にんにくは青森県産、青とうがらしはパンチの強い国産と、特徴のある産地物を使用しています。添加物、保存料不使用にこだわり、素材の持つ特徴を生かし、大人の味わいを全面に押し出した商品です。



秀麗豚 焼豚とスペアーリブ

秀麗豚は食肉産業展で最優秀賞、食肉好感度チャンピオン大会で特別賞を受賞しています。自然な甘みをもつ秀麗豚を3日間塩漬けしたあと、2日間タレ浸けにし、なら炭で丁寧に焼き上げ真空包装しています。製造は、辻岡食肉商会のガンコな職人気質の社長がすべて手作業で作り上げたこだわりの逸品です。

スペアーリブは食べたい本数を湯煎するだけの簡単調理。リピーターもたくさんいらっしゃいます。小麦アレルギーの方も安心してお召し上がりいただけます。

●スペアーリブは人気商品のため、そして原料が限られるため毎年掲載することが出来ません。今夏は特別掲載のためチャンスです。

商品への こだわり

ギフト商品の主となる原料は、グループ・関係農場が責任をもつて生産したものにこだわっています。東三河の豊かな飼育環境で育てた名古屋コーチン、専用飼料にて丹念に育てた秀麗豚、三河黒豚の肉を使用しています。

その他にも素材そのままの味をお伝え出来る商品や、たまご、らーめんなどのギフト商品がございます。

2015年夏パンフレットが完成致しましたので、ご依頼の際は下記までお問い合わせください。

食卓を囲んだ家族団らんの場に、大切な方への贈り物に、「新鮮、安全、おいしい」アイドルシェフの商品を。

Idol Chef
アイドル シェフ

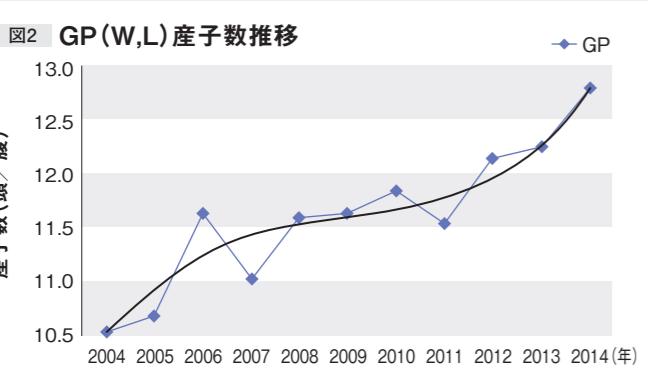
お問い合わせ先 豊橋飼料株式会社ギフトセンター アイドルシェフ
TEL: 0120-23-2672 (平日9:00~17:00) FAX: 0120-58-5088

豊

橋飼料種豚センターでは、弊社の経営理念

『国内畜産の未来をひらき、食卓に信頼をお届けする』の基、

お客様の養豚経営の一助となるよう、種豚の生産供給を行っています。

文 * 豊橋飼料
種豚センター
梅田 浩介

種

豚センターでは以前より育種改良と血液の更新を目的に国内の種豚をはじめ、英国や米国から種豚の導入を行つてきました。2011年には産子数の更なる増加を目的に、海外より多産系の種豚を導入致しました。繁殖性は素晴らしい、その能力はしっかりと子孫に遺伝されています。

種豚センターではGP(W,L)の成績として、ここ10年で20%の産子数の増加となつて、2011年以降は増加の速度が増しています。図2。

改良した豚群よりF1『サーティー』を生産し、グループの関連農場に供給しており、成績は総産子数で1.3頭/腹の増加、それに伴い離乳頭数は1.1頭/腹の増加が見られました。また離乳時体重も大きくなっています。0.65kg/25日齢の向上が見られています。これらは数値から分娩能力、哺育能力共に成績が向上しています。表1。この農場で多産系の血をひいた新しいF1『サーティー』にすべてが置き換われば、更なる成績向上が期待されます。

また、種豚センターでは総合的にお客様の力になるべく、種豚の供給に留まらず、希釈精液の供給にも力を入れております。希釈精液の供給を本格化させ6年が経過しますが、自家育成、肉豚生産と幅広くお客様にご利用して頂いております。ご利用の本数も年々増加しており、希釈精液の供給に関しましても、眞面目に取り組んできた成果がお客様に評価して頂けている結果だと自負しております。これからも、お客様の養豚経営にお力になれるよう、種豚の改良と希釈精液の供給を行つていただきたいと考えております。

表1 関連農場成績

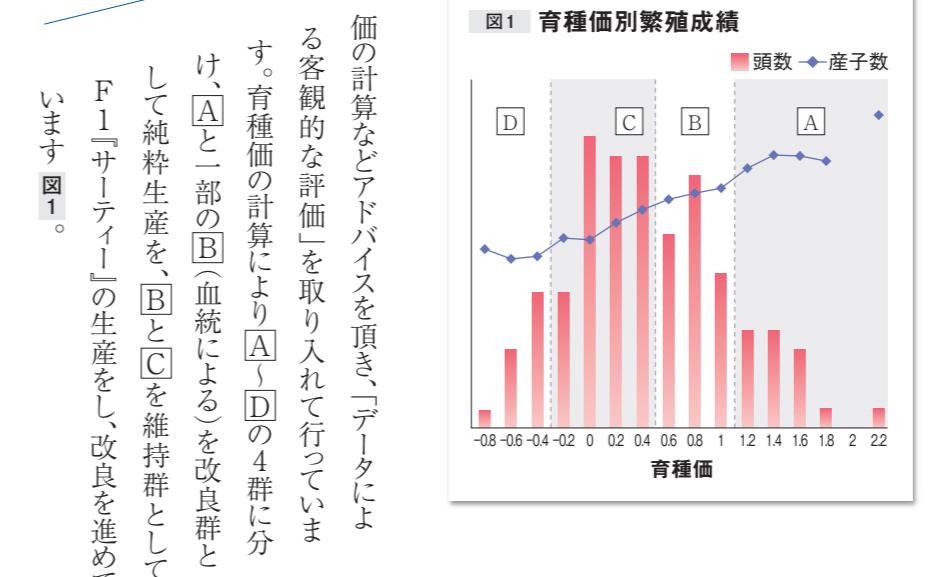
	前年実績	現在	差
総産子数(頭/腹)	11.7	13.0	+1.3
分娩体重(kg/頭)	1.48	1.49	+0.01
哺育開始(頭/腹)	9.9	11.3	+1.4
哺育期間(日)	24.5	26.5	+2.0
離乳頭数(頭/腹)	9.6	10.7	+1.1
離乳体重(kg/頭)	6.89	8.02	+1.13
T.D.G(kg/日)	0.221	0.246	+0.026

現 在、母豚規模は200頭で大ヨークシャー種(W)、ランドレース種(L)、デュロツク種(D)を飼育し、純粹種(W,L,D)とF1『サーティー』の生産を行っています。

「マルトの種豚」の特長である、①経済性の高い多産系、②繁殖性が高く産子数が多い、③事故の発生が少ない柔軟な肢蹄、④抗病性に優れた深みのある体躯、⑤高い泌乳能力と明瞭な乳器、⑥強健性に富み長い耐用年数、を軸に養豚で生き残るために、種豚に出来る事は何かを常に考え育種改良と生産供給を行っています。

今回は、育種改良の取り組みと現在の状況について紹介させて頂きます。

一番の要となる繁殖成績の改良については、東北大学大学院 農学研究科 動物遺伝育種学 鈴木啓一教授より近交係数や育種



価の計算などアドバイスを頂き、「データによる客観的な評価」を取り入れて行っています。育種価の計算によりA～Dの4群に分け、Aと一部のB(血統による)を改良群として純粹生産を、BとCを維持群としてF1『サーティー』の生産をし、改良を進めています。図1。

「豊橋飼料種豚センターの育種改良と現状」