

PRESS LIT

Press Life Information & Technology * プレス リツ

2015
秋
vol.63



- 1 全国パワースポット巡り vol.3
都内の定番・人気パワースポット
- 3 特集
**イキイキとやりたい事が
できる食育(I)**
東海学園大学 教授/学部長 西堀 すき江
- 5 Report
米国穀物視察ミッションへ参加して
- 7 三河黒豚・秀麗豚取扱い飲食店をご紹介
品質本位、こだわりとんかつの「かつ時」
広小路ホルモン酒場「炎や」
- 9 Close Up!
養豚用飼料に求められるもの

PRESS LIT プレスリツ 秋

2015年10月1日発行・第63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(05332)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

チンゲン菜は結球しない白菜の仲間で、1970年代に中国から入ってきたと言われています。

比較的価格が安定し、年間を通して市場に出回っている野菜ですが、旬は春秋なのでこれからが美味しい季節です。チンゲン菜にはビタミンC、β-カロテンなどのビタミン類、鉄分、カルシウムなどのミネラル類が豊富に含まれています。

私が今回おすすめするワンタン鍋は誰でも簡単に作れるレシピで、小さなお子様とも一緒に作ることができます。またお鍋にすることで多くの野菜を簡単に摂取しやすいうえに、冷蔵庫の中にある野菜を使えば経済的です。スープは味つけを薄くしてありますので、鍋の後にお好みのらーめん等を楽しめると思います。

ワンタンのお肉のたんぱく質は粘膜を作り、チンゲン菜に含まれるβ-カロテンは粘膜を強くし免疫力をアップさせる働きがあるので季節の変わり目など、風邪をひきやすい季節にしっかりととりたい栄養素です。

ワンタン鍋



材 料 (2人分)

ワンタンの皮	20枚
豚ひき肉	100g
長ねぎみじん切り	7~8cm分
お好みの野菜(写真:長ネギ1本、チンゲン菜2株)	
A ごま油、しょうゆ…各小さじ1/2 塩、砂糖…各小さじ1/4 こしょう…少量 片栗粉…小さじ1 水…大さじ1	
B 水…カップ6 鶏ガラスープの素…大さじ1 しょうゆ…大さじ1/2 塩、こしょう…各少量	
C しょうゆ…大さじ1 醋…大さじ1/2 ラー油…少量	



1 ボウルにひき肉を入れて練り、刻んだネギと[A]を加えて混ぜる。

2 ワンタンの皮を手のひらにのせて具をのせて折り、肉だねの際を押さえて皮をつける。

3 ねぎは斜めの薄切りにする。
チンゲン菜は長さを半分に切り、茎は縦4つ割りにして根元を洗う。

4 鍋に[B]を煮立て、ワンタンと野菜を加える。
ワンタンが浮かび上がり、肉だねの色が白くなるまで2分ほどゆでる。

5 お好みで[C]をつけてお召し上がり下さい。



編集 後記

今年の夏も暑い日が続きましたが、いかがでしたでしょうか? 私はというと、海でBBQをしてきました。炭火で焼く肉と昼間から飲むビールの味は格別でした。これからの季節は旬の食材がいろいろでできます。秋のさわやかな風を感じながら、秋の味覚も堪能していきたいですね。編集委員一同(鈴木基司、相馬安晴、竹澤 舞、戸苅宏元、八神和輝)

都内の定番・人気パワースポット

全国
パワースポット
No.3
巡り

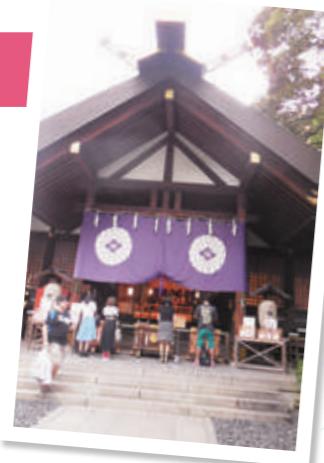
東京大神宮

「東京のお伊勢さま」とも呼ばれており、天照大神を主祭神として、絶世の美女とされる倭比賣命などを祀り、恋愛成就や縁結び、そして、女性の魅力をより引き立てる効果のあるパワースポットとして、人気を集めています。平日でも若い女性が沢山いました。おみくじを引く際に冷たいお茶を出してください、暑い日でもほっと癒しのひと時が過ごせます。

INFORMATION

東京大神宮

- 東京都千代田区富士見2丁目4-1
- JR、地下鉄「飯田橋駅」徒歩約5分



日枝神社

徳川家康が江戸城築城の際、江戸の鎮守とした神社です。農耕の神としてあがめられる大山祇神を主祭神とし、五穀豊穣から産業全般の鎮守とされ、金運、仕事運にご利益があるといわれています。



INFORMATION

日枝神社

- 東京都千代田区永田町2丁目10-5(無料駐車場有)
- 地下鉄「赤坂駅」、「溜池山王駅」より徒歩約3分

日枝神社の神使は猿。
猿は「えん(縁)」とも読み、
縁結びのご利益がある
として人気です。



目黒雅叙園

目黒にある結婚式場などの複合施設。「千と千尋の神隠し」の湯屋の従業員宿舎のモデルとなったことでも有名です。内装は豪華絢爛でとても煌びやかです。カフェラウンジから見える人工滝や、「招きの大門」にパワーが宿っているそうです。

INFORMATION
目黒雅叙園
●東京都目黒区下目黒1-8-1
●JR、地下鉄、東急「目黒駅」より徒歩約5分



和田倉噴水公園

都会の中のオアシスといえる大きな噴水を目前に、ひと呼吸することで爽やかな気を吸収することができます。



INFORMATION
皇居外苑
●東京都千代田区千代田
●地下鉄「二重橋前駅」、「桜田門駅」から徒歩約5分

たくさん的人が集まる場所には多くの気が集まっています。日本の中核、東京には、強力なパワーを秘めた場所が多く存在するといわれ、メディアなどで取り上げられることもしばしばあります。今回は、定番ですがはずすことのできない、都内の人気パワースポットをご紹介します。

明治神宮

初詣は全国一の参拝者数を誇る、国内有数のパワースポットです。明治天皇と昭憲皇后を御祭神としています。若者で賑わう原宿の街中にありながら、広大な敷地の中に神秘的な木々が茂り、足を踏み入れるだけで安らかな気持ちになります。富士山から皇居に抜ける龍脈(力の流れ)の合流点に存在しているため敷地全体が強大なパワースポットです。



▶ 清正井

一大ブームを巻き起こした元祖パワースポット。明治神宮御苑の奥にあり、澄んだ美しい水が心を浄化します。ブームが落ちていたのちもこの場所を目的に訪れる人々で賑わっています。写真を携帯電話などの待ち受け画面にすると願いが叶うと有名です。注意すべき点は、多くの人が集まる分、陽の気だけでなく陰の気も集まる事。晴れた日の午前中など、陽の気が高まるタイミングに訪れるのがよいそうです。

▶ 夫婦楠

拝殿脇にそびえたつ2本の大きな御神木。縁結び、夫婦円満、家内安全の象徴として親しまれています。木を直接触るのではなく、拝殿に向かってお祈りすることでパワーを授かりましょう。

▶ 亀石

社殿から10分ほど歩いた宝物殿前の芝生広場には、強い浄化のパワーがあるといわれています。その中にある、亀に似た形の大きな石。こちらも、強いエネルギーを宿しているそうです。

INFORMATION

明治神宮
●東京都渋谷区代々木神園町1-1(有料駐車場有)
●地下鉄「明治神宮前駅」、「原宿駅」より徒歩約2分
●御苑入場料 500円



桜田門



皇居外苑

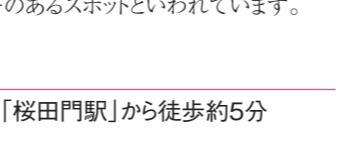
江戸城の跡地の広大な国定公園。近年は市民ランナーや、多くの外国人観光客にも親しまれています。富士山と秩父山からの龍脈の合流する強力なパワーの宿る位置にあるとされています。桜田門から和田倉噴水公園にかけて散策するのが特によいそうです。

▶ 二重橋



正門鉄橋(二重橋)

皇居正門にかかるアーチ型の橋を「正門石橋」、その奥の鉄橋を「正門鉄橋」といいますが、二重橋というのは奥の正門鉄橋を指します。この二重橋が、皇居の中でも特にパワーのあるスポットといわれています。



正門石橋

米国穀物視察ミッション へ参加して

保管せり口の数と大きさもさることなから、110両の貨車へ穀物を積むためのループ線路の大きさにも驚かされました。視察中にめも次々と農家がトラックでコーンを持ち込んでおり、収穫時期にはエレベータ前でトランクが数珠繋ぎになるほどだそうです。

保管サイロの上部に運ばれることからエレベータと呼ばれております。

カントリー・
リバー
エレベータ
の視察

中でも北は生育が未熟た二年生も見受けられましたが、南へ下るにつれ実もぎつしり詰まつた順調なコーンが見られました。

6月にコーンベルトで大量の雨が降り、^{表記}物の作況が危ぶまれておりました。しかし、実際に農地で視察したところ受粉自体は問題なく行われておりました。イリノイ州の

て栽培されるコーンはデントコーンと呼ばれる品種で、収量が多く、乾燥すると馬の歯のように固くなることからこの名で呼ばれております。

コーンの視察

普段私達が口にする
ことは、口の二

平成27年7月17日～7月29日の12日間、丸紅株式会社主催の「米国穀物視察ミッション」へ参加しました。7月中旬から下旬はコーンの受粉期にあたり、生育ステージの中で最も重要と言われております。期間中はコーンの主要産地であるアイオワ州、イリノイ州を訪問し受粉状態の視察と、コーンの輸出に関する一連の流れ(カントリー・リバーエレベータ、ミシシッピ川流通システム、輸出エレベータの視察を行いました。



ガルフ地区では船での持ち込みがメインですが、西海岸の太平洋岸北西部地区では貨車での持ち込みがメインとなります。これは穀物輸送に使える川が西海岸まで伸びていませんからです。

う」と、パナマックスなどの輸出用の船が接岸でき、大量の積み込みができる施設を持つことです。

輸出 エレベータ の視察

準化するために各所に水門が設置されています。陸軍管轄ということで内部まで見学できないのが心残りでした。

ミシシッピ川での輸送はもはや人船で行われるわけですが、増水した場合には流れが速く大きな船団を組めなくなり、干ばつの場合には水深が浅くなり船の通行自体ができないになります。こういった事態を解消する

ミシシ流と呼ばれる水門がありまして。番号が1から27まで振られており、この視察では26番目を訪問しました。

シッピ川 通 テム

胃袋に対し第一次産業はどこまで対応できるのか、アメリカのみならず世界で取り組んでいくべき問題に私たちも直面しているのかもしれません。

先端を求める効率化を図っている姿で、た。水平線の彼方まで続くところ、ことを見た。そこから、やはりアメリカは農業大国であることを実感しました。

球場へ試合を見に行くのは生まれて初めて
スタジアムへ野球観戦
に行きました。私自身
ニューヨークのヤンキー

文
* 原料部 松岡 宏行

お店紹介

三河黒豚・秀麗豚取扱い飲食店をご紹介します。



「炎や」さんでは、牛肉・豚肉・鶏肉とも扱っていますが、特に豚のホルモンについては並々ならぬこだわりと自信をもっておられます。その特徴は内臓の一腹買い(豚1頭の内臓を丸々仕入れる)を実施し、自社で内臓の手洗いを行っている点に現れています。通常「洗い」の工程は機械や電解水を使用するのですが、ホルモンの鮮度と味を守る為真水での丁寧な手洗いにこだわり、内臓の下ごしらえだけで6時間を使っているとのことです。それ故にホルモンには余分な脂肪などが付いておらず、かつホルモン独特の臭みもないため、美味しく食することができます。

豚ホルモンへのこだわりから、「豚肉のお店」としてのイメージが定着し、美味しい豚肉を求めて若年層から年配層そして外国籍の方のリピーターも獲得できたとのことです。

そのような中で当社の銘柄豚である「秀麗豚」の上カルビ、ロースは「炎や」さんを訪れる舌の肥えた豚肉ファンの方をもうならせる売れ筋商品の一役を担っており、原田店長の話では、名物のホルモンと秀麗豚のみ食べに来られる方もおみえであるとのことです。



広小路ホルモン酒場 炎や



「広」 小路ホルモン酒場「炎や」さんは、「お客様においしいホルモンをたべてもらいたい」という強い熱意の下、豊橋市の繁華街である広小路に平成27年5月にオープンした、豚のホルモン料理を中心とした新しい居酒屋さんです。

店内は木のぬくもりが感じられる開放感たっぷりな店舗となっており、価格帯もリーズナブルで会社帰りのサラリーマンも気軽に飲食を楽しめるようになっています。

広小路ホルモン酒場

炎や



中部営業部
文* 大橋 一範

飲み物にもこだわりがあり、通常の「炭酸」よりも濃い「超炭酸」を利用したアルコール飲料やソフトドリンクが人気商品とのことです。中でも超炭酸のハイボールが売れ筋商品で料理との相性は抜群と語っておられました。

また焼肉をベースに、もつ鍋やコース料理も準備されています。

店長さんを初めスタッフも気さくで、おいしく食事を楽しめ、再び足を運びたくなるお店です。近くにお越しの際は是非、お立ち寄りください。



「か」 つ時さんは豚肉をはじめ油、衣、野菜、米など、素材にこだわった、とんかつ専門店で中部地域を中心に13店舗を展開しています。

「かつ時」では、とんかつ脂っこさを避けるため、厳選された豚肉を使い、生パン粉やオリジナルブレンドの揚げ油を使用するなどして、カラッと仕上げているのが特長です。

今回、私が取材させていただいた豊橋店は、開店から17年、豊橋市民文化会館の近くにあり、イベントやコンサートを楽しんだ多くのお客様に親しまれています。

外観は和風のたたずまい、お店の中に入ると広々とした空間で、ゆったりと落ち着いた雰囲気があります。テーブル席だけではなく、座敷席もありますので、小さなお子様連れの方でも安心です。



「か」 つ時では、豊橋店及び豊川店において、通常メニューとは別に「三河黒豚」、「秀麗豚」のとんかつをメニューに加えています。

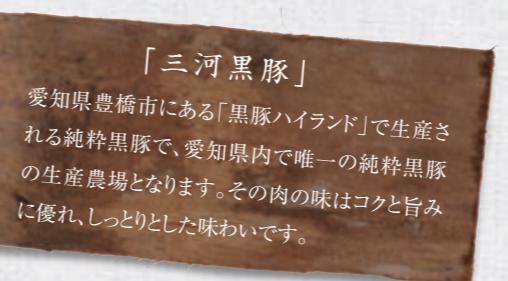
今回、私が食事した極撰三河黒豚のロースカツ定食は、三河黒豚のロースをたっぷり使ったとんかつ定食です。とんかつの中は豊橋産トマトをたっぷり使ったオリジナルソースが用意されています。



極撰三河黒豚のロースカツ定食(写真)
150g 1,630円(税別)

極み秀麗豚のロースカツ定食
150g 1,400円(税別)

肉質は繊維が細かく、やわらかく、適度に脂がのっているためしっとりとジューシーです。それでいてしつこさが無いため、さっぱりとした味わいです。衣もサクサクとしており、こだわりを感じさせます。また、ご飯、キャベツ、味噌汁はおかわり自由なのは嬉しいサービスです!「秀麗豚」のとんかつもオススメです。是非、一度「かつ時」で三河黒豚と秀麗豚の味比べをしてみて下さい。



かつ時 豊橋店
豊橋市向山大池町13-1(豊橋市文化会館そば)
TEL 0532-57-0710
【営業時間】11:30~22:30(ラストオーダー 21:50)
【定休日】年中無休

かつ時 豊川店
豊川市正岡町池田700(アクロス豊川内)
TEL 0533-82-0631
【営業時間】11:00~22:30(ラストオーダー 21:50)
【定休日】年中無休



豊橋店の松井店長(左)と
取扱い業者のオイフーズの石野部長(右)
ご協力いただき有難うございました!

中部営業部
文* 戸苅 宏元

品質本位、こだわりとんかつのかつ時

かつ時



「養豚用飼料に

求められるもの

～未利用栄養分を利用する飼料原料としてのNSP分解酵素の活用～

養

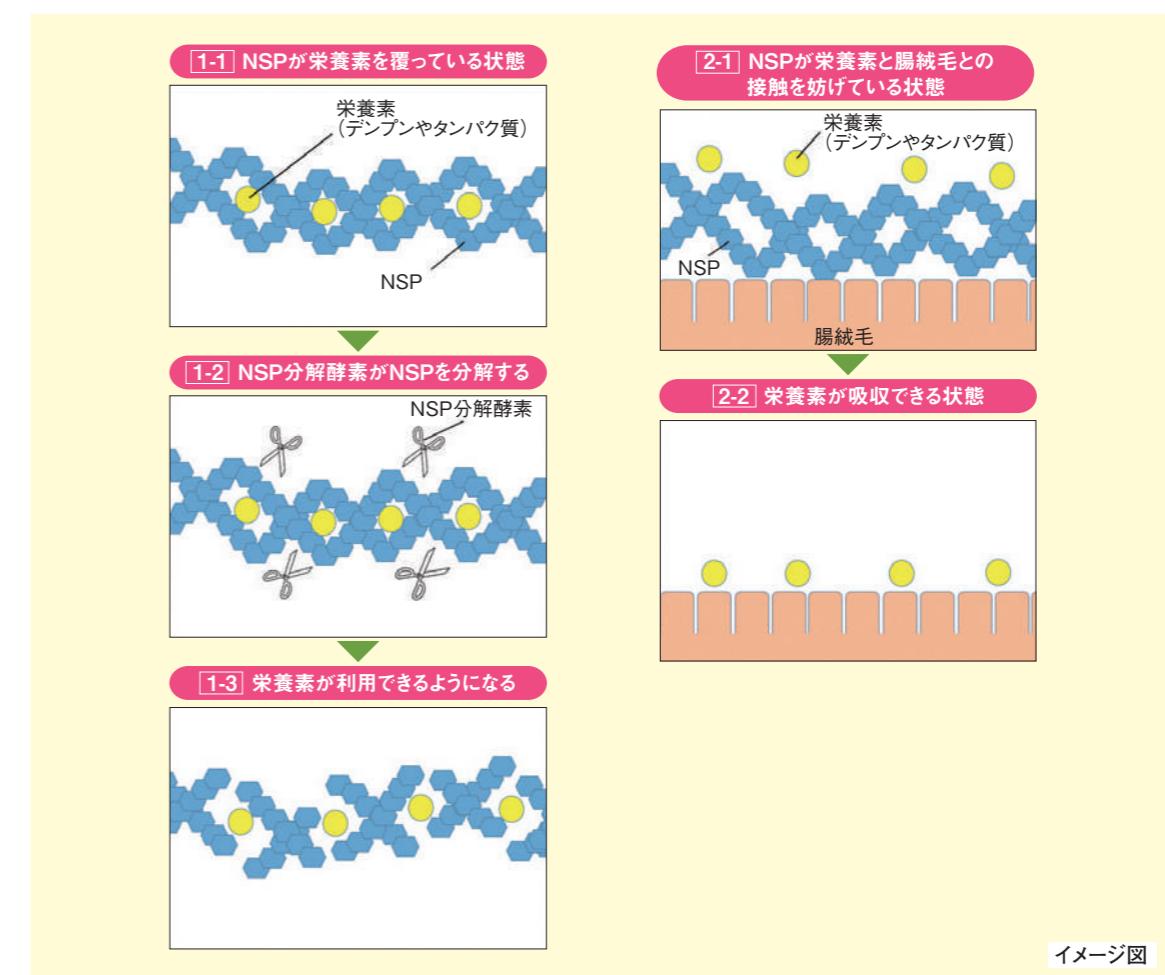
豚用飼料に求められるものとは何でしょうか。例えば、外国産豚肉に対抗する飼料価格、フードチェーンの中で安全な豚肉を生産するための飼料の安全性、環境負荷を低減させる技術、高付加価値や差別化を目的とした肉質改善、豚の品種改良の進歩にあわせた栄養素の強化などさまざまなものをあげることができます。

最近では持続可能性という概念をよく耳にします。これは、飼料原料の潜在価値を引き出し、有効活用することに通じると考えます。飼料原料は新興国の畜産需要、原油相場と関連したバイオエタノール需要、さらには為替相場により大きく影響を受けます。数年前の原料価格の高騰は記憶に新しいところです。本稿では左記の観点から飼料原料の潜在価値を引き出す飼料用酵素の活用と課題について紹介します。

養

豚用飼料は哺乳期を除き、トウモロコシや大豆油粕などの植物性原料を多く使用します。同原料の細胞壁は主に、セルロースや β -グルカンなどの非デンプン性多糖類(NSP)で構成されています。NSPは植物にとって形態を維持するために必要ですが、その一方でNSPはブタにとって栄養上2つの不利益をもたらします。①タンパク質やデンプンなどの栄養素をカプセルのように覆ってしまう不利益。栄養素をブタが直接利用できない状態をもたらします。②消化管内で粘性をもたらし、栄養素と腸絨毛の接触を妨げる不利益。①、②により、利用できる栄養素が、未利用のまま排出されている現状があります。[イメージ図参照](#)

そこで、飼料に「NSP分解酵素」を配合し、消化管内でNSPによって取り囲まれていた未利用の栄養素を取り出し、豚が利用できるようにします。さらに、消化管内の粘性を改善し、腸絨毛からの栄養素の吸収を向上させます。この仕組みにより、飼料中の未利用栄養素を有効活用させることができます。



イメージ図

し

かし一方で、「NSP分解酵素」の普及には課題もあります。1つは、酵素の価格です。出荷までの生産コストを考慮したときにメリットが生まれる適正な価格でなければ理論のみで実益が伴いません。もう1つは、NSP分解酵素の利用により、従来利用されなかった栄養素が原料から引き出されることから表示票が示す栄養表示が見かけ上低くなってしまうことです。つまり、栄養表示が低くなることから、生産者に不安を抱かせる懸念があります。

弊

社では、このような課題はあるものの、科学知見を現場に普及できるように努力しております。家禽用飼料では先行して、上市させて頂いております。養豚用飼料においても同様に取り組んでおります。

最

後に、飼料原料の潜在価値を引き出すための他の取り組みとして、弊社では植物性原料中のリンの有効利用を実現する酵素、フィターゼを積極的に採用してきました。フィターゼは世界中で広く普及している飼料用酵素となっています。湖沼の富栄養化防止にも貢献している原料です。弊社は、環境保全の点から養豚用飼料ではエコフィードシリーズとしていち早く積極的に展開し、後継のエコクランブルシリーズへと引き継がれております。今後も持続可能な畜産の発展の為に、さまざまな取り組みに挑戦して参ります。

文 * テクニカルセンター 八神 和輝