

# PRESS LIT

Press Life Information & Technology \* プレス リツ

2017

夏  
vol.70



心もお腹も満たされる☆パワースポット&グルメ旅 vol.2  
お伊勢さん参りと新定番グルメ

## 特集

お肉の魅力② ~肉活のススメ~  
タンパク質の魅力について

名城大学 農学部 応用生物化学科  
食品機能学研究室 教授  
林 利哉

## 事業所紹介

新GPセンター ..... 5

農場HACCP認証に向けて ..... 7

Close Up!  
食品の表示について ..... 9

PRESS LIT プレスリツ 夏

2017年7月1日発行・第70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



暑い季節が続くとどうしても食欲がなくなり、夏バテになりやすくなります。  
そんな夏バテを防止するためには豚肉が良いと言われ、効果がある栄養素は  
ビタミンB1とナイアシンです。ビタミンB1には疲労回復の効果があり、炭水化  
物(糖質)の代謝を促すために必要な栄養素です。ナイアシンは糖質や脂質  
といった栄養素をエネルギーに変換するために必要な栄養素です。

夏バテ予防のために豚肉だけ食べるのも良いですが、効果をさらに高めて  
くれる食材が白米です。今回はそんな豚肉と白米を使った夏バテ予防レシピ  
をご紹介させていただきます。

## 豚肉と夏野菜の旨辛スタミナ丼



### 材料 (2人前)

豚薄切り肉	100g
なす	1本
ミニトマト	4個
オクラ	4本
A 油	大さじ1/2
にんにく	1/2片
醤油	大さじ1
みりん	大さじ1/2
砂糖	小さじ1
豆板醤	小さじ1
ごま油	少々
白ごま	少々
温泉卵	2個
ごはん	

- 1 豚肉は食べやすい大きさに切る。
- 2 にんにくは薄切りにする。なすは5mm厚の輪切りにする。ミニトマトは横半分に切る。
- 3 オクラは先を切り落とし、ガクを一周取り除く。
- 4 フライパンにAを入れて火にかけ、香りがたつたら豚肉を加え炒める。
- 5 豚肉の色が変わってきたら、なす、ミニトマト、オクラの順に加えて炒め合わせる。
- 6 全体に火が通ったら、Bを加えて調味する。仕上げにごま油を加えると風味がよくなる。
- 7 器にごはんと6を盛り、中央に温泉卵をのせて、仕上げに白ごまをふる。

いよいよ夏がやってきます。今年の夏も気温は平年より高くなっています。ここ数年は猛暑の年が続いていることから熱中症対策グッズもいろいろと出ており、今や夏には欠かせないアイテムとなっています。塩分補給ができる飴や冷却スプレー、冷感タオル等暑さに負けず快適に夏本番を乗り切っていくためさまざまな便利グッズを試してみるのもいいですね。

編集委員一同(鈴木基司、相馬安晴、竹澤舞、平松義行、加藤佳洋、長坂訓史、河野優里)

# お伊勢さん参りと新定番グルメ



## 豊受大神宮(外宮)

内宮から少し離れた伊勢市中心部に位置します。天照大御神の御饌都神(食事を司る神)、豊受大御神を祀り、1,500年もの間、毎日朝夕二度の「大御饌祭」が行われています。内宮よりも観光客が少なく、静かで温かな空気の中お参りができます。

### 多賀宮

豊受大御神の荒魂を祀る第一別宮。  
個人的な願い事はこちらに祈りましょう。



### 古殿地

20年に1度お宮を立て替える式年遷宮。外宮でも内宮の2年後に斎行されます。古殿地は、かつて正宮があり、また20年後にお宮の建つ神聖な場所。広大で澄みきった空間に、つい足を止めてしまいます。



### INFORMATION

豊受大神宮(外宮) ● 伊勢市豊川町279(無料駐車場有) ● 近鉄、JR伊勢市駅より徒歩5分



### 伊勢から 少し足を 延ばして…

## 椿大神社

### 招福の玉

3回撫ながらお祈りする  
と願いが叶うとされています。

### かなえ滝

写真に撮ると金運や恋愛  
運が上がるといわれています。

### 椿岸神社

猿田彦大神の妻神・天之錫女命  
を祀り、縁結び、夫婦円満のご利益  
があります。女神らしい華やかな  
社殿です。

### INFORMATION

椿大神社 ● 鈴鹿市山本町1871(無料駐車場有) ● 059-371-1515 ● 三重交通バス「椿大神社」下車



MAP

古くから「お伊勢さん」として全国の人々に親しまれる伊勢神宮は、国内最大のパワースポットといわれます。また伊勢には伊勢うどん、てこね寿司、赤福など永く愛される定番グルメがある中で、近年も様々な名物が誕生しています。

## 皇大神宮(内宮)

約2千年前より、皇室の御祖先、ひいては日本人の総氏神のように崇められる天照大御神を祀っています。宇治橋を渡ったら、五十鈴川御手洗に立ち寄り身も心も清めましょう。



### 宇治橋のパワースポット

- 入口から二つ目の擬宝珠(ただし、右側通行の左側なので帰り際に触りましょう)
- 大鳥居から三枚目の板を踏む → 金運アップ

## 荒祭宮

たくさんの人が  
並んでいます!



## 神宮杉

癒しと生命のパワーを求めて、多くの人が大きな杉の木を撫でたり抱きついでいます。



## 日本茶カフェ

参道にある、地元お茶農家の営むおしゃれなカフェで、和菓子を食べながら緑茶やほうじ茶で一休み。可愛い湯呑も貰えます♪



椿茶園  
● 鈴鹿市山本町1795-1  
● 059-371-1845

## 豚かば丼

おかげ横丁に昨年オープン。三重県産の豚肉の蒲焼がたっぷり乗った「豚かば丼」を食べてみましょう。甘辛のタレと炭の香り、丼ぶりからはみ出る程のボリュームに大満足間違いなしです♪



三重県で大人気の  
モクモク手作りファーム  
直営店

おかげ横丁 もくとん  
● 伊勢市  
宇治中之切町47  
● 0596-24-0910



## 正宮

参道を抜け、石段を上った後は更に  
神々しい雰囲気が感じられます。正宮は日頃のご加護に対する感謝を  
神様に伝える場所といわれているので個人的な願い事は控えましょう。



地下参道「内宮おかげ参道」  
にあるハートの石は若い女性に  
人気のパワースポット



おかげ横丁宝くじ売り場横の  
「福かえる」。良い事あるかも?

## お肉の魅力②～肉活のススメ～

# タンパク質の魅力について



名城大学 農学部 応用生物化学科  
食品機能学研究室  
教授  
**林 利哉**

**前回**はお肉に多く含まれ、かつ悪者視されがちな脂肪、特に飽和脂肪酸の功罪についてお話ししました。今回はお肉におよそ20%も含まれるタンパク質成分についてふれてみたいと思います。

**私は**達人間の身体の大部分はタンパク質でできているといつても過言ではありません。筋肉はもちろん、骨、皮膚、内臓等に至るまで、身体全体にわたってタンパク質が存在・機能していますし、身体機能を調節するホルモン、消化・吸収等に必要な酵素等、全ての生命現象にかかわる極めて重要なものです。その原料となるのがタンパク質の構成単位であるアミノ酸で、その多くが食べ物の中ではアミノ酸がたくさん連結したカタチ、すなわちタンパク質として存在しています。食肉は、その量の多さもさることながら、私たちが自力でつくることができない必須アミノ酸をバランスよく含むことから、極めて優れたタンパク質源といえます。

**さて**て、食べ物に求められる機能には、大きく分けて3つあるといわれています。1つ目は、身体活動のエネルギーや材料、換言すれば、

は1,200件を超えるほどになつております、最近ではタンパク質の分解物であるペプチド\*性の成分も増加しています。

**さて**て、本稿の話題の中心であるお肉についてはどうでしょうか？実はミルク等の他の食材と比較すると、お肉に関する機能性研究は大きく立ち遅れていますが、最近になってお肉に多く含まれるタンパク質に由来するペプチド類に色々な機能性がみつかってきました。そのお肉由来のペプチドには血圧上昇を抑える作用、抗酸化作用やストレス・疲労軽減作用、ビフィズス菌の増殖促進作用など、さまざま機能を有する機能性ペプチドが発見・発掘されていますし、これらペプチド成分を加工技術等によって強化する試みが筆者らも含めた多くの研究機関でなされています。また牛肉や馬肉といった赤いお肉に比較的多く含まれているL-カルニチンは、脂質代謝に必須とされる物質で我々の体内でもつくられます。加齢と共に生成量が減少することがわかつています。そのL-カルニチンは脂肪蓄積の低減はもちろん、疲労回復等にも効果がある可能性が示唆されており、サプリメントの素材としても活用されています。

**前回**に続き、お肉と健康に関する話題について述べてきましたが、些かお肉のよい面に偏った内容になつてしまつたかもしれません。一昨年のWHO専門機関、IARCの声明にもあるように、その摂取量によつては健康維持に懸念が示されているのも事実です。しかしどちらかといつとこれまで健康に対してもマイナスイメージが先行してきたお肉の数少ないリベンジの機会としてとらえていただき、「この度の拙い弁護を聽許いただけたら幸いでござります」。

\*ペプチド…アミノ酸が2以上つながつたもので、その数が数十個以上となるとタンパク質と呼ばれます。

# 新GPセンターの紹介

事業所紹介



4月17日に竣工いたしました  
パートナーズ関東GPセンター(以下関東GP)  
についてご説明させていただきます。

## 関東GP設立の経緯

現在(5月28日時点)、関東のマルト鶏卵グループには、鶏卵販売会社が4社、GPセンターが5か所あります。約5年前に豊橋飼料と4社の代表が集まり、5年、10年、15年先を見据えて仕事をしていくためには何が必要かを見極めるための協議が始まりました。

協議の結果、パートナーズ木更津GPセンター、千葉丸ト販売東金GPセンター・銚子GPセンターを統合し、人的資源の集約を行い、物流コストを削減出来る“食品工場としてのGPセンター”を建設することが決定いたしました。



株式会社 パートナーズ  
代表取締役社長  
福原 康人

所在地は、千葉県市原市うるいど南5-2-1 京葉道路の蘇我インターチェンジから、東金有料道路の大宮インターチェンジから、それぞれ車で約20分の好立地にあります。総事業費23億円をかけ、最新鋭の設備を導入して製造面や物流面で合理化を図り、スケールメリットとコストダウンを目指す衛生管理の行き届いたアウトライン型のGPセンターとなっています。

建物は鉄骨造り1階建てで、屋根と外壁には耐候性に優れたガルバニズム鋼板を使用。システム建築を採用し、パッカー室では最大30メートルの無柱の大空間を実現いたしました。建物内は荷前室などで構成される製品区が完全に分離され、動線が交錯しないように従業員の出入り口も別々になっております。車両についても進入路と退出路が隔離された一方通行になっております。また、洗卵等に使用する水も従来の次亜塩素酸ナトリウム水やオゾン水に代わり、より殺菌力の強力な弱酸性次亜水を使用し、食品工場として衛生面に配慮しています。

**関東GPの概要**

施設概要	
敷地面積	16,700.92m <sup>2</sup> (5,060坪)
総延床面積	4,817.46m <sup>2</sup> (1,459坪)
総建築面積	4,823.95m <sup>2</sup> (1,461坪)
建物構造	鉄骨造1階建
出荷用バース	6ヶ所
資材用バース	2ヶ所
原料卵受入バース	2ヶ所

内部設備	
デパレタイザー	120,000卵／時×2基 ※原卵供給システム
電解酸性イオン水 製造装置	3,400ℓ／時 ※弱酸性次亜水
洗卵選別機	80,000卵／時×2基
自動倉庫システム	645,000個×2基 計1,290,000個収納可能
リパッカー	36,000卵／時×5基 ※後に1基増設予定
2個用セルパッカー	1台
資材用自動倉庫 システム	幅140cm×奥行140cm×高さ150cm 199枚収納可能

生産規模 2,000~2,500トン／月 处理可能

従業員数 ■新規採用…97名  
■社員 男性…7名 女性…8名 常勤…30名

## 今後の関東GP

## 関東GPの製造に対するこだわり

今までのGPセンターでは、原卵投入、洗卵選別、製品製造を一気に行い、一度に数種類の製品を作る事が出来る一方で、大玉中心の原卵を投入している時は、小玉系の製品を作れず、急なオーダーに対応し辛いという欠点がありました。関東GPでは、原卵投入、洗卵選別、貯卵、製品製造の流れで行い、自動倉庫に在庫がある限り、洗卵機に異常が生じても製品を作ることが出来、急なオーダーにも少人数で対応出来るようになります。

4月17日に竣工いたしましたが、現時点での関東GPの処理量は、木更津GP分の60%程度の製造です。5月31日より木更津GPの全量を移行、6月11日より東金GP及び銚子GPの処理の全量を移行し、3GPの統合が完了いたします。統合の後には、2,000トン／月処理の目標を1日でも早く達成出来る様拡販に努めています。

現時点では間違いなく最新鋭の設備ですが、それに甘えることなく、国内畜産の未来をひらく、食卓に信頼をお届けする、というマルトグループ経営理念の下、従業員一同鋭意努力し



パッカー室入室前に作業着に付着した塵埃を除去し、手・指の洗浄消毒を行う



てまいりますので、今後ともご支援、ご協力を賜りますようよろしくお願い申し上げます。



洗卵機

## 関東GPの概要

所在地は、千葉県市原市うるいど南5-2-1 京葉道路の蘇我インターチェンジ、

東金有料道路の大宮インターチェンジから、それぞれ車で約20分の好立地にあります。

総事業費23億円をかけ、最新鋭の設備を導入して製造面や物流面で合理化を図り、スケールメリットとコストダウンを目指す衛生管理の行き届いたアウトライン型のGPセンターとなっています。

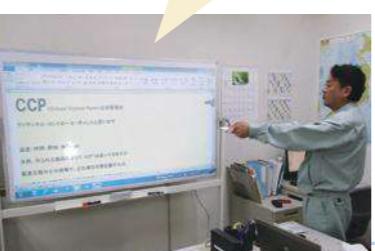
# 農場HACCP



## (株)パートナーズ 木更津農場

農 場 H A C C P 取得に向けて第1章から第7章までを7カ月に分けて取り組む事に決まり、毎月会議を行いました。その都度各自の役割、期限を決めて文書を作成する事になりました。普段自分達がしている仕事を会話で説明するのは簡単ですが、それを誰が見ても一連

HA(Hazard Analysis)  
=危害要因分析  
CCP(Critical Control Point)  
=重要(必須)管理点  
HACCP  
=危害要因分析重要(必須)管理点



農 場 H A C C P 認証を取得するきっかけは社長の一聲で決まり、しかも1年という条件付きで始まりました。

HACCPとは何だ? 読み方はハセツプ? ハサツプ? というぐらい知識がありませんでした。まずは、HACCPとは何を調べることにしました。HACCPは1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の品質を管理する方法だと分かりましたが、なにやら

難しいのではと思いながら取り組む事になりました。

農 場 H A C C P 取得に向けて第1章から第7章までを7カ月に分けて取り組む事に決まり、毎月会議を行いました。その都度各自の役割、期限を決めて文書を作成する事になりました。普段自分達がしている仕事を会話で説明するのは簡単ですが、それを誰が見ても一連

が、英語の手順書を整備する事で、各自同じレベルで作業に取り組むことが出来るようになります。外国人実習生全員の作業のバラつきが無くなつて全体的に



文 \* 鈴木 雅経  
株式会社パートナーズ  
木更津農場

の作業が理解出来るよう文書として表記する作業は思つていた以上に大変でした。又、農場 HACCPでは文書の統一、道具の正式な名前、記録、作業チェック表、検査結果等の表記が必要な為、文書の誤記や表現の違いに問題が生じた。これらの文書を作成する中で、「これが足りなかつた、これは余分だつた」等、自分達の作業を見直す機会にもなり、作業の効率化にも繋がつたと思います。例えば、農場HACCP第4章の危害要因分析では作業での危害要因の特徴、制御手段が外国人実習生を含め全従業員で再認識出来るようになりました。農場



レベルが上がつたと実感しました。又、HACCP計画(CCOP)の取り組みも理解し作業に従事できるようになりました。

農 場 H A C C P システム構築と通常業務との両立は大変でしたが、生産に關わる原材料、生産環境、設備、作業手順等全てにおいて危害要因を分析できることで、畜産物の安全性を確保出来るようになつたと感じています。これからも農場HACCPの手法を用いた衛生管理体制の継続的改善に取り組み、新鮮・安全・おいしい鶏卵を消費者の皆様に提供できるよう頑張つていきたいと思います。

# 認証に向けて

## 種豚センター



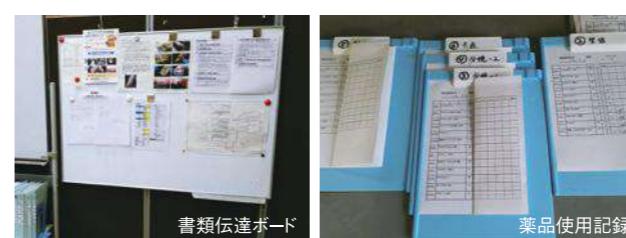
豊 橋飼料では『国内畜産の未来をひらき、食卓に信頼をお届けする』という経営理念のもと、飼料工場をはじめグループ全体でISOの認証を進めています。また、畜産物の安心・安全をより確実とするため、関連の農場については農場HACCP認証の取得を進めています。

今 HACCP認証について紹介致します。種豚センターでは平成28年1月より「NPO法人いきいき畜産ちばサポートセンター」の指導のもと認証に向け動き始めました。



認 証は、肉豚、子豚、種豚、希釈精液まで、種豚センターで扱う製品全ての生産システムについて、1年で取得する計画としました。

薬 品使用量、豚の観察記録など、記録漏れが無くなつてきた事に加え、消毒槽の薬液交換や畜舎掃除、場内除草といった環境整備を含め、衛生管理にもより気を配る事が出来る様になりました。農場 HACCP認証に取り組む事により、



こ のような努力の結果、平成29年5月12日付で農場HACCP認証を得ました。



ま らに、最大の課題は、全場員に文書内容の周知徹底をする事でした。繰り返しHACCPの説明を行い、時にはやつてみせる事で、場員も徐々に理解し、飼養衛生管理をきつちりと行うという気持ちが定着してきたと感じています。

場員の意識改革や作業を見直す良い機会となりました。

文 \* 種豚センター  
梅田 浩介

# 「食品の表示」について

Close Up!

**食**品の表示は、消費者に食品安全の確保や食品選択の機会を確保する大切な役割を果たしています。そのために、規定に基づき正しく記載することが重要となります。これまで食品表示については「食品衛生法」、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）」および「健康増進法」の3法により別々に定められていたこともあり、重複する部分や用語の使い方に違いがあるなど、消費者や食品等事業者にとって複雑でわかりにくいものでした。そうしたことを受け、平成23年9月より消費者庁を中心に食品表示の一元化について検討が進められ、3法にある表示に関する規定について一括総合整理した「食品表示法」が平成25年6月28日に公布、平成27年4月1日に施行されました。

## Q 食品表示の目的（役割）は？

**A** 消費者が食品を購入するとき、食品の内容を正しく理解して選び、適切に使用する上で重要な情報資源になることを目的としています。また、万が一、事故が生じた場合に、その原因の究明や製品回収などの行政措置を迅速かつ明確に行うための手がかりとなります。

## Q 食品表示にはどんな情報が書いてあるの？

**A** 消費者に販売されている食品のうち、パックや缶、袋などに包装されているものには名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、製造者等が表示されています。食品ごとによって表示内容は異なりますが、今回は加工食品（国内で製造されたもの）の表示を示します。[参考1](#)

## Q 栄養成分表示ってなに？

**A** 一般に販売される食品に表示されているエネルギーや栄養成分とその量のこと、表示内容・方法等に決まりがあります。[参考2](#)



参考1 食品表示

その商品の内容を表す一般的な名称が表示されています。

●名 称 豆菓子

「原材料」と「食品添加物」を区別してそれぞれ重量の多い順に表示されています。またアレルギー物質、遺伝子組み換え食品についての情報も表示されています。

★アレルゲンは個別表記が基本  
★添加物はスラッシュなどの記号や改行で区分

グラムやミリリットル、個数などの単位を明記して表示されています。

開封前の保存方法について、食品の特性に従って表示されています。

●内 容 量 100g

急速に品質劣化しやすいものには「消費期限」、比較的遅いものには「賞味期限」を表示します。期間が3ヶ月以内の場合「年月日」、3ヶ月を超える場合は「年月」のみの表示とすることができます。

●賞 味 期 限 2016.6.20

直射日光を避け、常温で保存してください。

●保 存 方 法 直射日光を避け、常温で保存してください。

●製 造 者 ○○○食品株式会社 +AK

業者名の横に表示されているアルファベット等の記号は、製造所固有記号といいます。同一製品を2以上の製造所で製造する場合に使用可能です。

●製 造 者 東京都千代田区xxxx-△△△

商品の表示に責任を持つ者の氏名又は法人名とその住所が表示されています。

参考2 栄養成分表示

表示方法

熱量（エネルギー）、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの順で表示されています。ナトリウムについては食塩相当量で表示されています。また、推奨されている栄養成分や任意で表示されている栄養成分についても表示されています。

表示事項

●表示が義務付けられている栄養成分（5成分）

熱量（エネルギー）、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム

●表示が推奨されている栄養成分（2成分）

飽和脂肪酸、食物繊維

●任意で表示されている栄養成分

ミネラル（亜鉛、カリウム、カルシウムなど）、ビタミン（A、B<sub>1</sub>、Cなど）など

ナトリウム塩が添加されていない食品には、ナトリウムの量が表示されていることがあります。

【表示例】ナトリウム 85mg（食塩相当量 0.2g）

（参考）食塩相当量の計算式

ナトリウム（mg）×2.54÷1000=食塩相当量（g）

栄養成分表示

1本（200ml）当たり

エネルギー	139kcal
たんぱく質	6.8g
脂 質	8.0g
炭 水 化 物	10.0g
食 塩 相 当 量	0.2g
カ ル シ ウ ム	227mg

表示が義務付けられている栄養成分以外の成分が表示されていることがあります。

ギフトセンター 管理栄養士  
河野 優里

