

PRESS LIT

Press Life Information & Technology * プレス リッツ

2018
春
vol.73



世界文化遺産とグルメ旅 vol.1 古都奈良で歴史・文化と食を巡る ①

特集
**わが国畜産における
GAPの取り組み** ③
一般財団法人 日本GAP協会
基準認証部 畜産グループ マネージャー 朝日光久

事業所紹介
鳥取鶏卵販売(株) ⑤

Report
第11回
**「アグリフードEXPO
大阪2018に参加して」** ⑦

Close Up!
銘柄豚「味麗」のご紹介 ⑨

PRESS LIT プレスリッツ

春

2018年4月1日発行・第73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

ギフトセンター
管理栄養士 河野優里の

親子で料理!

台所に立ってバタバタと食事の支度をしていると子どもが、「私も何か作りたい」「僕も手伝ってあげる」と目を輝かせて覗いてくることはありませんか?

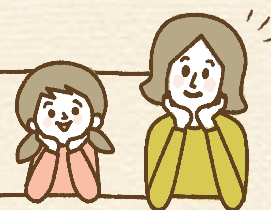
自ら食に興味を持つこと、役に立ちたいという思いやり、自分で作って食べるという経験

どれも大切なことで、親としても受け入れたいと思う一方、忙しくしている時に不意に言われると困ってしまうこともあるかと思います。

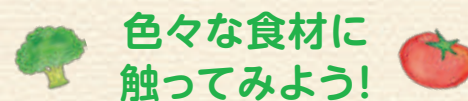
そんな時におすすめなのは「今日は一緒に食事の準備をする日」を決めて、一緒にクッキングを楽しみましょう! 休日でもいいですし、夕方から時間のある日など料理が初めての子供でも簡単にできる作業をご紹介します。

子供と一緒に
楽しくできる!

サラダの飾りつけ



ちぎる



色々な食材に
触ってみよう!

2〜3歳の子供でもできる簡単作業。野菜やハムを手でちぎって料理に使うだけでも「料理をした!」という気持ちになれます。色々なものに触れて確かめることは、脳の発達にも効果的で、子供の感性を育てることができます。

型抜き

包丁よりも安全に、
可愛く野菜の下準備!

野菜を可愛くする方法としてピックと同じようにオススメなのが型抜きです。子供が楽しい上に、包丁よりも安全に使えるためママも安心なので、普段のちょっとしたお手伝いにも使えそうです。

混ぜる

味と味が合わさって
美味しくなる様子を体験

簡単なようで実は苦戦すること多い「混ぜる」という作業。必死に混ぜているようで実は全然混ざっていなかったり、こぼしたりひっくり返したり…。しかし、難しくともやはり混ぜるという作業はおままごとでもよく行われるように、様々な食材を合わせて新しいものが出来上がるという、ワクワクする工程です。その中での味見もまた料理の醍醐味のひとつになります。

トッピング

子供の
創作意欲をそのままに!

ぜひとも子供に自由にやらせてあげて欲しいトッピングや飾り付けの工程。自分が納得して完成させた料理は、特に美味しく感じるもの。子供の好き嫌いも克服できるかもしれません。



編集 後記

寒かった冬が終わり、ようやく温かい春が訪れました。春の訪れに喜んでた矢先、初めて花粉症になってしまいました。目のかゆみ、鼻水、くしゃみが止まりません。この症状がいつまで続くのか、耐えられるのか心配しています。花粉症の皆さん、ともにがんばりましょう。

編集委員一同(鈴木基司、相馬安晴、平松義行、加藤佳洋、長坂訓史、河野優里)

古都奈良で歴史・文化と食を巡る

世界文化遺産
とグルメ旅 vol.1



唐招提寺

南都六宗の一つである律宗の総本山。監真和尚が東大寺で授戒を制度として確立するため5年過ごした後に新田部親王の旧宅地を賜り、戒律を学ぶ人たちのための道場として開いた私寺としてはじまりました。奈良時代に建立された金堂、講堂は貴重な伽藍です。

INFORMATION

唐招提寺
●奈良市五条町13-46 ●0742-33-7900
●近鉄西ノ京駅 徒歩10分
近鉄奈良駅 六条山行バス17分「唐招提寺」下車すぐ



薬師寺

法相宗の総本山。天武天皇が皇后(のちの持統天皇)の病氣平癒を祈り、藤原京にて創建され、その後平城遷都に伴い現在地に移されました。

INFORMATION

薬師寺
●奈良市西ノ京町457 ●0742-33-6001
●近鉄西ノ京駅すぐ
近鉄奈良駅 六条山行バス18分「薬師寺」下車すぐ



奈良伝統の飛鳥鍋

鶏がらの出汁に牛乳を加え、鶏肉や野菜を煮こむ鍋物。奈良県飛鳥地方の郷土料理です。飛鳥時代の渡来人の僧侶がやぎの乳で鍋料理を作ったのがはじまりといわれています。ランチでいただきました。鶏肉とよく合うスープです。

膳 ●奈良市小西町21-1なら2F ●0742-24-8816
●近鉄奈良駅 徒歩1分

今回は紹介できませんでしたが、この他に春日山原始林、元興寺、平城宮跡があります。



興福寺

ほっそうしゅう
法相宗の大本山。藤原鎌足が重い病氣を患った際、夫人である鏡女王が夫の回復を祈願して、釈迦三尊、四天王などの諸仏を安置するために造営したと伝えられています。

▶ 南円堂

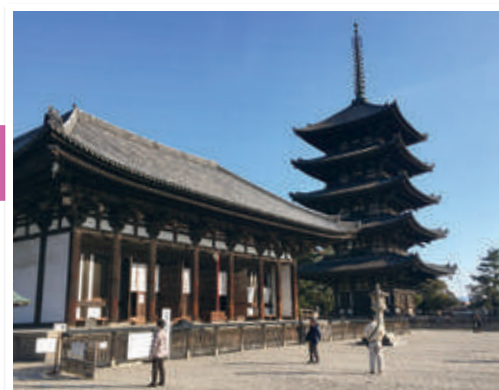
西国三十三所観音霊場の第九番札所。藤原冬嗣の父内麻呂の冥福を願って建てた八角円堂。

▶ 東金堂

聖武天皇が叔母元正上天皇の病氣全快を願って建てられた。

INFORMATION

興福寺
●奈良市登大路町48 ●0742-22-7755 ●近鉄奈良駅 徒歩5分



▶ 五重塔

古都奈良を象徴する塔です。塔は釈迦の遺骨をおさめる墓標です。

柿の葉すし

全国有数の柿の名産地、奈良・五條吉野地方に古くから伝わる伝統の味を今に伝える柿の葉すし。さば、サーモン、鯛の3種類入ったセットをお土産にしました。

柿の葉すし本舗 たなか
●奈良県奈良市東向中町5番地2 ●0742-81-3651 ●近鉄奈良駅すぐ



東大寺

▶ 大仏殿

奈良の大仏として知られている盧舎那仏が大仏殿に収められています。盧舎那仏の名は宇宙の真理を体得された釈迦如来の別名で、世界を照らす仏、ひかり輝く仏の意味で、左手で宇宙の智慧を、右手に慈悲をあらわしながら、人々が思いやりの心でつながり、絆を深めることを願っておられます。大仏殿は二度の焼失の憂き目に遭いますが、鎌倉時代と江戸時代に再建されました。

▶ 二月堂

本尊は大観音と小観音で、十一面観音です。この二観音は誰も見る事ができない絶対秘仏となっています。ここではお水取りという儀式が旧暦2月に行われるため、二月堂という名前がついたそうです。人々に代わって僧たちが罪を懺悔し、平和と豊作を祈ります。

INFORMATION

東大寺 ●奈良市雑司町406-1 ●0742-22-5511
●JR奈良駅、近鉄奈良駅
市内循環バス7分「大仏殿春日大社前」下車徒歩5分



▶ 葛きり

葛独特の触感と黒蜜が歩き疲れた体を癒してくれます。
寛永堂 奈良店
●奈良県奈良市東向中町4 ●0742-25-5282
●近鉄奈良駅②番出口からすぐ



▶ 南大門

大仏様という宗の建築様式が取り入れられており、内門には左右に金剛力士像が配置されています。

▶ 大仏サイダー

奈良、大和高原のクローバーはちみつを使用したすっきり柚子味のサイダー。程よい甘さで遺産巡りの喉を潤してくれます。



春日大社

およそ1300年前、平城京鎮護のため、国譲りを達成された最強の武神である武甕槌命を神山御蓋山の山頂浮雲峰にお迎えしたのが始まりで、日本の国の繁栄と国民の幸せを願い、年間2千2百回にも及ぶ祭典が行われます。



INFORMATION

春日大社
●奈良市春日野町160 ●0742-22-7788
●JR奈良駅、近鉄奈良駅
春日大社本殿行バス8分終点下車、又は市内循環バス8分「春日大社表参道」下車徒歩10分

わが国畜産におけるGAPの取り組み



一般財団法人 日本GAP協会
基準認証部 畜産グループ
マネージャー

朝日 光久

特集

はじめに

食 中毒等の事故が発生した場合、その対応を誤ると、その食品を製造した企業等やその製品に対する社会的信用が失墜するだけでなく、一度失った信用を取り戻すことは極めて困難です。このため、食品関連企業にとって、フードチェーン全体で食品の安全性、信頼性を確保することが重要な課題となっています。畜産物においては、フードチェーンの一番川上に位置する畜産農場においても可能な範囲で食品安全を確保する取り組みが求められ、そのツールの一つとしてGAPがあります。【図1】

GAPとは

GAPとは「Good Agricultural Practice（良き農業のやり方）」の略で、「農業生産工程管理」すなわち「農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に則して定める点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のこと」（農林水産省HP）とされています。

日本GAP協会は、農産物（青果物、穀

物、茶）を対象としたGAPの普及・推進を図るために設立された団体（2006年設立時はNPO法人、2015年に一般財団法人に移行）で、第三者認証の仕組みを持つ日本のGAP認証制度（JGAP）の開発・運営を担うスキームオーナーです。

JGAP家畜・畜産物の基準書開発の背景

家 畜・畜産物を対象とするJGAPのスキーム作りについては、2020年

東京オリンピック・パラリンピックにおける食材の調達基準に基づく畜産物の供給や、国産農畜産物の輸出促進への対応等が求められるに至ったことから、日本GAP協会は、2016年8月、JGAP家畜・畜産物の基準書を開発することを公表しました。【図2】

東京オリ・パラにおける食材等の調達基準については、組織委員会が全ての物品・サービス及びライセンス製品を対象として、「持続可能性に配慮した調達コード・基本原則」を掲げるとともに、「持続可能性に関する基準」として物品別の個別基準を定めました。

そのうち畜産物の個別規準については、①食材の安全が確保されていること、②環

境保全に配慮した畜産物生産活動が確保されていること、③作業者の労働安全が確保されていること、および④アニマルウェルフェアに関する適切な措置が講じられていること、の4つの要件が示されました。それら4つの要件を満たすものとして、JGAP、GLOBALG.A.P.およびGAP取得チャレンジシステムが「組織委員会が認めるスキーム」として明示されるとともに、前述4要件を満たしたうえで推奨される事項として、「有機畜産により生産された畜産物」、「エコフィードを用いて生産された畜産物」、「農場HACCPの下で生産された畜産物」、「放牧畜産実践農場で生産された畜産物」及び「障がい者が主体的に携わって生産された畜産物」が掲げられました。

JGAP家畜・畜産物の基準書の構成

JGAP家畜・畜産物の基準書の開発は、上記東京オリ・パラにおける畜産物の調達基準も踏まえ、2016年10月から日本GAP協会の技術委員会畜産物部会で検討を開始し、パブリックコメントを経て2017年3月末に基準書を公表したところです。

家畜・畜産物の基準書開発においては、農産物の基準書をベースとしつつ畜産経営をめぐる諸課題（家畜伝染病の発生防止、動物用医薬品の適正使用、アニマルウェルフェアへの配慮、労働力の確保、環境保全等）を勘案し、家畜・畜産物の生産工程全体を「A.経営の基本」、「B.経営資源の管理」、「C.生産資材等の管理」および「D.自給飼料生産工程の専用項目」に分類するとともに、それぞれの項目ごとに重要な管理点（全部で113）を定めました。

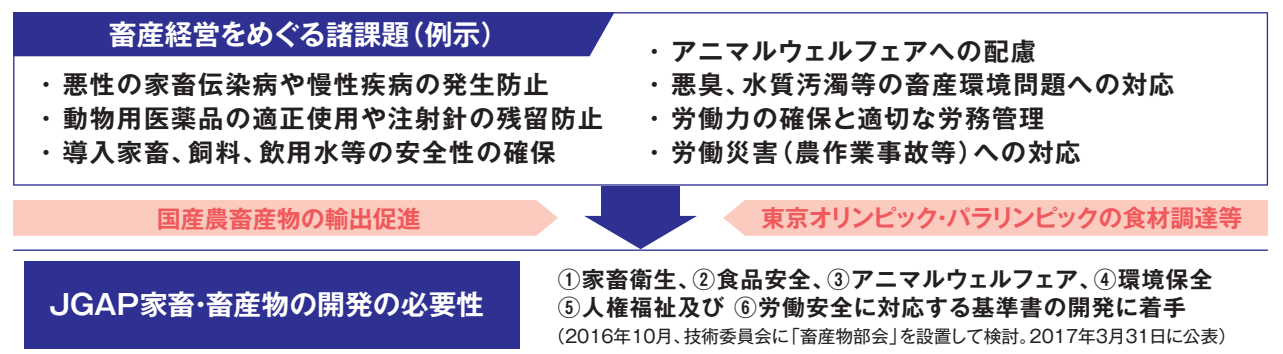
畜産分野で関心の高いアニマルウェルフェアについては、管理点7.1「アニマルウェルフェアの考え方に対応した飼養管理指針」に基づいた対応した飼養管理指針に基いた対応において附属書として添付したチェックリスト（注）を活用して飼養管理の改善に取り組むことを要求しています。

（注）「アニマルウェルフェアの考え方に対応した飼養管理指針」および当該指針に基づくチェックリストは、公益社団法人畜産技術協会が、OIE（国際獣疫事務局）のアニマルウェルフェアに関する畜種別の規約（コード）等に準拠して乳用牛、肉用牛、豚、採卵鶏及び肉用鶏についてそれぞれ作成

【図1】畜産物の安全性を確保するしくみ



【図2】JGAP家畜・畜産物の基準書開発の背景



HACCP認証取得に向け
チームが一丸となって
取り組みました!



マニュアルや記録作成にも
多くの時間を費やしました。

している様式に変更し、内部検証やマネージメントレビューも回数を重ねることで、少しずつですがHACCPの理解も深まり、PDCAが浸透してきた様に思えます。HACCPメンバーの理解が進むにつれ、社員、パートナー社員にも教える事が出来るようになり、全体のボトムアップにつながっています。

マニュアルの作成

文書作成の中でも特にマニュアル作成には大変苦労し、多くの時間を費やしました。県から推奨マニュアル通りの一般衛生管理文書の作成を要望されたためです。一方、CCPについてはOPRPプランに変えました。この考え方をHACCPメンバーが理解するところに時間がかかっており、現在も教育中です。文書化された基本的な管理とそれが間違いないという根拠を示すことで、正しい方向に進んでいると確認できるHACCPの手法は旧態依然とした慣例を一つ一つ潰していく作業を行うには、非常に良いツールだと改めて感じました。取得1年前にHACCP認証審査を受けるために本格的に作業を始めましたが、県担当者の転勤やその他の事情により、実質的には半年間でマニュアル等の文書を仕上げるという非常に大変な作業となりました。認証取得となりました。



食品衛生責任者
養成講習会の修了書

文* 代表取締役 夏目光男
社長

鳥取鶏卵販売(株) 鳥取県HACCP認証取得について

事業所紹介



鳥取鶏卵販売(株)は鳥取県鳥取市にあり、鳥取県、一部島根県で地域主要スーパー、食品卸、菓子メーカーに鶏卵製品を製造販売しております。

販売量は月間430t、洗卵処理量は月間410t、従業員は27名で大変家族的な会社です。鶏卵製品製造に関しては、他の事業所に負けない位、能力のあるGPです。反面、衛生管理面や製造管理面については、昔ながらの手法を守ってきたために、改善すべき部分が多々見受けられました。そこで鳥取県のHACCP認証を取得する事で従業員のレベルアップを図り、地域の食品安全に貢献できる食品会社を目指すこととしました。

従業員の教育

当初は何を言ってもHACCPを理解できない状態でしたが、まずはHACCPメンバーに一つ一つ基本から丁寧に教育を繰り返したところ、少しずつ質問が返ってくるようになりました。それまでは朝から厳しく言う事もたびたび有りましたが、それにめぐることなく従業員の方々が、付き従ってきてくれたことに対し、頭が下がる思いです。

チェック用紙等もすべて丸ト鶏卵販売(株)のISO22000で使用

新しいスタート

これもひとえに従業員の皆さん一人一人が1年と6ヶ月の間、鳥取県人の真面目な性格と辛抱強さで、真剣に頑張った成果です。また認証取得はスタートであり、基本に忠実にPDCAを確実に回していき、次のステップを目指してまいります。それにより新鮮で安全な商品をお客様に信頼して購入して頂けるように努力してまいります。今後ともお取引先の皆様には、御協力の程宜しくお願い致します。



▲鳥取県HACCP適合施設の認定マーク

第11回

アグリフードEXPO
大阪2018に参加して

今回私たち豊橋飼料は2月21日(水)から22日(木)の二日間、
ATCアジア太平洋トレードセンターで開催された
アグリフードEXPO大阪に出展者として参加してきました。



▲精肉と加工品の展示品

味の強い食品と相性が良いと感じました。

また、試作的に出した『三河黒豚青じそウインナー』も好評でした。青じそのさっぱりとした味わいと黒豚独特の旨味のある脂がよく合うということです。私自身も、青じその強い香りに負けない肉の旨味を感じることができ、黒豚はこのような香りや味の強い食品と相性が良いと感じました。

豊橋飼料としての
出展

三河黒豚と秀麗豚を紹介してきました。

豊橋飼料は黒豚を愛知県で唯一生産しております。また、純粋の

プロ農業者たちの国産農産物・展示商談会と銘打たれたこの展示会は、国内生産者及び食品製造業者が多数出展し、小売業、外食・中食業から宿泊業、行政など、幅広い来場者が参加されています。

また、東日本大震災および熊本地震からの「復興支援コーナー」が設置され、岩手・福島・熊本・大分の4県の特産物がPRされていました。さらに独立行政法人貿易振興機構(シエトロ)が12ヶ国・地域から海外のバイヤーを招き、食品の輸出商談会も同時に開催されました。アグリフードEXPO大阪は第11回目となりますが、出店数では490件、来場者数では昨年の二日間計15,262名を上回り、過去最多となる15,876名の来場がありました。

アグリフードEXPO大阪とは



国産の食

参加した
感想

出展されていた各ブースでは、被り物をしたり、凝った見栄えのするサンプルを配っていたり、クレーンゲームを設置していたりと、来場者の方に足を止めていただくための工夫



▲試食をする来場者の方々

そして秀麗豚では、ロース・バラの焼肉、メンチカツ、餃子、ポークジャッキーなどを提供いたしました。飼料にこだわりを持ち、種豚を限定することで肉質の均一化を図った秀麗豚は、皆様から「肉自体が柔らかく美味い、臭みがなく、さっぱりとして脂の旨味が良く出ている」などの感想をいただきました。

来場者の方々に、「地産地消として愛知県内の豚肉を使ってみよう」との話を、「個人的に購入したいからどこで販売しているか知りたい」といった声を多数いただきました。



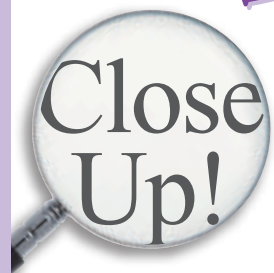
がされており、大変勉強になりました。

その中、我々のブースでは生産物を食べていただくことで多くの来場者の方に足を止めていただきました。次から次へと試食品がなくなり、スタッフが数人しかいなかったため、試食品の調理だけでも大変な作業でした。さらに、試食してくださった方からの質問への対応や商品の説明、名刺交換と二日間とも食事すら取れない忙しさでした。その甲斐あつてか、二日間で50名ほどの方と名刺交換ができました。今後、商談を行い、取引へとつなげたいと思います。

今回のアグリフードEXPO大阪では、「銘柄」とも、「どこで作ってるの?」と聞かれることが多く、まだまだ知名度が低いと感じた反面、「美味しい・欲しい」といった声もいただいたため、様々な人に求めてもらえる成長力のある銘柄だと思いました。

文
*
中部営業部
松岡 芳明





銘柄豚「味麗」 のご紹介

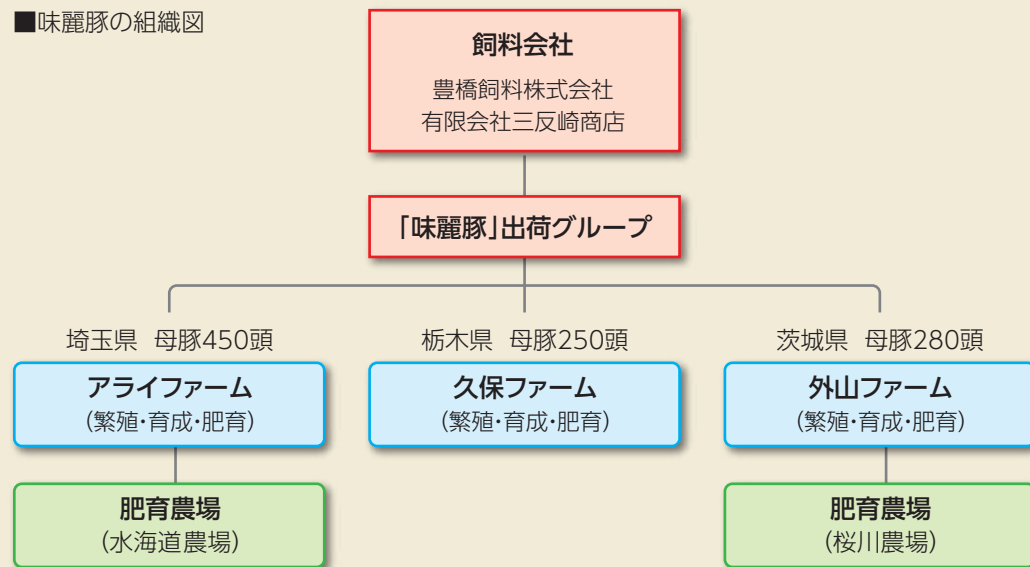
(有)三反崎商店は茨城県筑西市に位置する当社特約店であり、養豚飼料専門店です。特に若手生産者の育成と農場成績の向上を重視し、生産性を高めたうえで、その肉豚を特徴づけて販売しております。その代表的なものが(有)三反崎商店で商標登録している「味麗」という銘柄豚です。今回はこの「味麗」についてご紹介させていただきます。



「味麗」は埼玉県、栃木県、茨城県の3県にわたり、3戸の生産者で生産しており、数ある銘柄豚の中でも品質には特に拘って生産販売をしている銘柄豚です。

「味麗」の立ち上げから約18年経ちますが、当初と比べると様々な改善、新規農場参入を経て現在の形になっております。生産農場には高成績で高品質な生産に集中してもらい、当社では販売活動に注力しております。今後の生産拡大計画も控えており、ここではその特徴と取組についてご紹介させていただきます。

■味麗豚の組織図



1 種豚群の統一

母豚は海外から輸入した種豚を育種改良した「サーティー」を提携会社の(株)春野コーポレーション(静岡県天竜市)から定期導入しています。

種付けは当社種豚センター(千葉県茂原市)と(株)春野コーポレーションのAIセンターで統一製造した精子「ストロングD液」を使用することとしています。

味麗グループでは、母豚を「サーティー」に統一し、ストロングD液をかけあわせることで、肉質の均一化を実現しております。

3 水

豚肉特有の獣臭抑制をするため天然鉱水トルマリン水を使用しています。

4 肉質

現在は肉質検査を定期的実施しております。さらに、屠畜後の枝肉を対象に瞬時に一定項目のアミノ酸含有量を測定できるかを検証しております。

食肉産業展銘柄ポークコンテストでの受賞、料理王国100選の認定等々の評価も頂いております。



5 出荷・販売

「味麗」の肉豚出荷の際に、管理者の技術が必要なことがあります。肉豚一頭一頭の体重測定実施で、均一化を図りデータ化するのは当然ですが、複数の販売先があり、それぞれ需要が違います。それを、肉豚出荷時の生体の状態で出し分けていきます。枝肉の格付を生体である程度見越して出荷出来ることは、販売先から大きな信用を得ることもでき、収支上でも非常に有利になってきます。

5つの出荷先から各スーパーマーケット、外食産業に販売されており、その1つが金井畜産(株)(東京都武蔵村山市)の直売所になります。金井畜産(株)では取引開始するまでに徹底的に肉質の目合わせを実施し、先述しました生体選抜でテーブルミートにあった品質の物を販売しております。その一部を直売所「ぶたの駅」で販売し、大好評を得ております。



最後に

今後、国内のマーケットは輸入肉との競争を余儀なくされ、さらに激化するものと予想されます。私たちはそれに対抗していかなければなりません。消費者を味方につけていかなければなりません。究極のテーブルミートは、やはり、日本人好みの味で、さらに健康志向であるものだと思います。種豚作りと飼料作りは肉豚作りにとって大きな要素であり、それを任されていることの重圧を感じながら今後もさらに量にも質にも磨きをかけた「味麗」にしていけることが使命だと思って邁進していきます。

関東営業部
文 * 田原 誠一郎

