

# PRESS LIT

Press Life Information & Technology \* プレス リッツ

2018  
夏  
vol.74



世界文化遺産とグルメ旅 vol.2

## 平泉の黄金郷と郷土料理

### 特集

#### JGAPと農場HACCP との関連 (続編)

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

#### 農場HACCP認証の取り組み

丸トポトリ食品の取引先2店をご紹介します。

町屋ダイニング「海月」  
精肉・とり焼 「新家」

### Report

第9回 アジア飼料畜産事情視察団に  
参加して



PRESS LIT プレスリッツ



2018年7月1日発行・第74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 河野優里の

## おすすめ レシピ

キムチはビタミンB<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、B<sub>6</sub>、B<sub>12</sub>、ナイアシンなどの栄養素を含み、中でもビタミンB<sub>6</sub>が多く含まれています。ビタミンB群はエネルギー代謝を促す栄養素です。

また、キムチに使うにんにくやニラには、アリシンと呼ばれる栄養素が含まれています。

アリシンは疲労回復に効果的な成分といわれています。このように言われる理由は、ビタミンB<sub>1</sub>と結びつき「アリチアミン」という物質に変化し、その動きを強化・持続させるからです。

キムチの辛味や酸味、にんにくの香りは食欲を増進してくれるため、夏バテなど食欲が湧かないときには最適な食べ物です。中でも豚肉を使った豚キムチなどはオススメです。

食欲を掻き立ててくれるだけでなく、豚肉に含まれるビタミンB<sub>1</sub>とキムチに含まれるアリシンが結合し「アリチアミン」となるからです。今回は暑い夏に負けないためのレシピをご紹介します。

## 豚しゃぶキムチそうめん

### 材料(2人分)

そうめん	2束
豚肉(しゃぶしゃぶ用)	100g
キムチ	120g
青ねぎ	1本分
すりごま	大さじ1
麺つゆ(ストレート)	適量



1 キムチは汁気をきり、  
食べやすい大きさに切る。

2 鍋に湯を沸かし、豚肉を1枚ずつ  
広げながら加え火を通す。  
ザルに上げて水気をきり、食べ  
やすい大きさに切る。

3 そうめんは表示の時間通りに茹でて  
冷水に放ち、粗熱をとって氷水でしっ  
かり冷やし、ザルに上げて水気をきる。

4 器にそうめんを盛って麺つゆをかけ、  
お肉とキムチを盛り合わせ、刻んだ青  
ねぎとすりごまを散らす。

### 編集 後記

今年も早いもので半年が過ぎ、いよいよ夏本番がやってきます。予想では平年より暑く猛暑になるとのことですが、花火や夏祭り、プールに夏フェスとさまざまな行事が目白押しです。私は暑いのが苦手なので涼しく楽しむイベントを探します。皆さんは今年どんな夏の思い出を作りますか？

編集委員一同(鈴木基司、平松義行、加藤佳洋、長坂訓史、鈴木亨奈、田中麻美、相馬安晴)



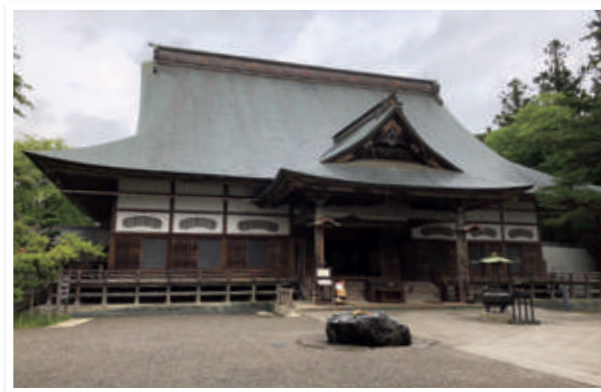
# 平泉の黄金郷と郷土料理

世界文化遺産  
とグルメ旅 vol.2

ちゅうそんじ

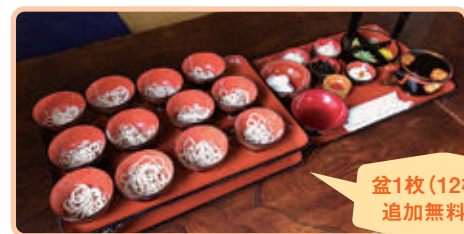
## 中尊寺

嘉祥3年(850)比叡山延暦寺の慈覚大師円仁が開山したと伝えられます。奥州藤原氏初代・清衡が12世紀初頭、前九年、後三年合戦の犠牲者を弔うために長治2年から約20年の歳月をかけ、多くの堂塔伽藍を造営しました。「平泉文化の象徴」的存在でもあり、黄金に輝く「金色堂」を始め3,000点以上の国宝や重要文化財があり、平安文化をいまに伝えています。



## 本堂

17の支院で一山が構成される中尊寺の中心道場。現在の建物は明治42年(1909)の建物で入母屋の大屋根が特徴。本尊である釈迦如来像は、2013年に造頭・開眼供養されました。堂内には1200年灯り続ける「不滅の法灯」が総本山の比叡山より分火されて護持されています。



盆1枚(12杯)は追加無料です

## 平泉わんこそば

元祖盛り出し式の「平泉わんこそば」は、24杯のわんこそばとマグロの山かけや筋子など10種類の薬味がついています。そばはコシがあっておいしく、薬味が盛りたくさんなのでいろいろな味が楽しめます。

芭蕉館 ●西磐井郡平泉町平泉字鈴沢3-1  
●0191-46-5155 ●JR平泉駅より徒歩5分



## 金色堂

四方を金箔で彩られた阿弥陀堂で天正元年(1124)に初代清衡が建立。本尊の阿弥陀如来を中心に33体の仏像を安置。4本の巻柱には螺鈿や蒔絵、透かし彫りなどが施されている。藤原氏三代の霊廟でもあり、須弥壇の中には初代清衡、二代基衡、三代秀衡のご遺体と四代泰衡の首級が納められています。



## INFORMATION

### 中尊寺

●西磐井郡平泉町平泉字衣関202 ●0191-46-2211  
●JR平泉駅より徒歩25分、バス停「中尊寺」すぐ



むりょうこういんあと

## 無量光院跡

三代秀衡が宇治の平等院鳳凰堂を模して建立しました。ここから見た西に金鶏山があり、春秋の彼岸の頃夕日が堂内に差し込むように設計したといわれています。当時の建物は消滅しましたが、現在は発掘調査に基づいた浄土庭園の復元整備が行われています。

## INFORMATION

### 無量光院跡

●西磐井郡平泉町平泉字花立 ●0191-46-4012(平泉文化遺産センター)  
●JR平泉駅より徒歩8分、バス停「無量光院跡」すぐ

奥州藤原氏の下で、平安時代後期に繁栄した平泉の黄金文化。2011年に世界文化遺産に登録されました。資産名は「平泉—仏国土(浄土)を表す建築・庭園および考古学的遺産群—」で中尊寺、毛越寺、観自在王院跡、無量光院跡、金鶏山の5ヶ所の史跡で構成されています。複数の史跡が一群として残っていることや、浄土世界を現世で表現している世界的に珍しいことなどが評価のポイントです。世界遺産を堪能した後は一関のご当地グルメを満喫しましょう。

もうつうじ

## 毛越寺

比叡山延暦寺の慈覚大師円仁が嘉祥3年(850)に嘉祥寺という堂を建立したのが始まり。二代基衡により整備され、最盛期には堂塔40以上、僧坊は500を超え、中尊寺にも勝る規模を誇ったといわれています。当時の建物は焼失しましたが、浄土庭園や伽藍遺構は今も残り、国の特別史跡、特別名勝に指定されています。



## 毛越寺庭園

仏の世界を地上に表現したといわれる浄土庭園。毛越寺の中心・大泉が池には浄水をたたえ、周囲には州浜、荒磯風の出島、立石、枯山水風の築山、遣水などが配され平安時代そのままの景観を描き出しています。



## INFORMATION

毛越寺 ●西磐井郡平泉町平泉大沢58 ●0191-46-2331  
●JR平泉駅より徒歩10分、バス停「毛越寺」すぐ



かんじざいおういんあと

## 観自在王院跡

二代基衡の妻が造営した寺院の遺跡。大小二棟の阿弥陀堂跡の前面に、舞鶴が池を中心にした浄土庭園が広がっています。当時の建物はすべて消滅しましたが、発掘調査の成果に基づいて浄土庭園を中心に復元整備が行われ、現在は史跡公園として開放されています。

きんけいざん

## 金鶏山

奥州藤原氏がその山頂に経塚を営んだ信仰の山。三代秀衡が「黄金で雌雄一對の鶏を造り、山頂にこれを埋めて平泉の鎮護にした」という伝承があります。

## INFORMATION

金鶏山 ●西磐井郡平泉町平泉字花立 ●0191-46-4012(平泉文化遺産センター)  
●バス停「悠久の湯」より徒歩5分、山頂へは徒歩15分



なめらかできめ細やかなひと口もちはいくつも見ても楽しめます

## ひと口もち膳

冠婚葬祭、季節の行事、おもてなしなど折々に餅をつく一関ではもち料理が

最高のごちそうとして受け継がれています。代表的な「ひと口もち膳」はしょうが、ずんだ、くるみなど8種類のおもちのセットです。

## 三彩館ふじせい(一ノ関駅前)

●一関市上大槻街3-53 ●0191-23-4536  
●JR一ノ関駅西口より徒歩2分





# JGAPと農場HACCPとの関連 続編

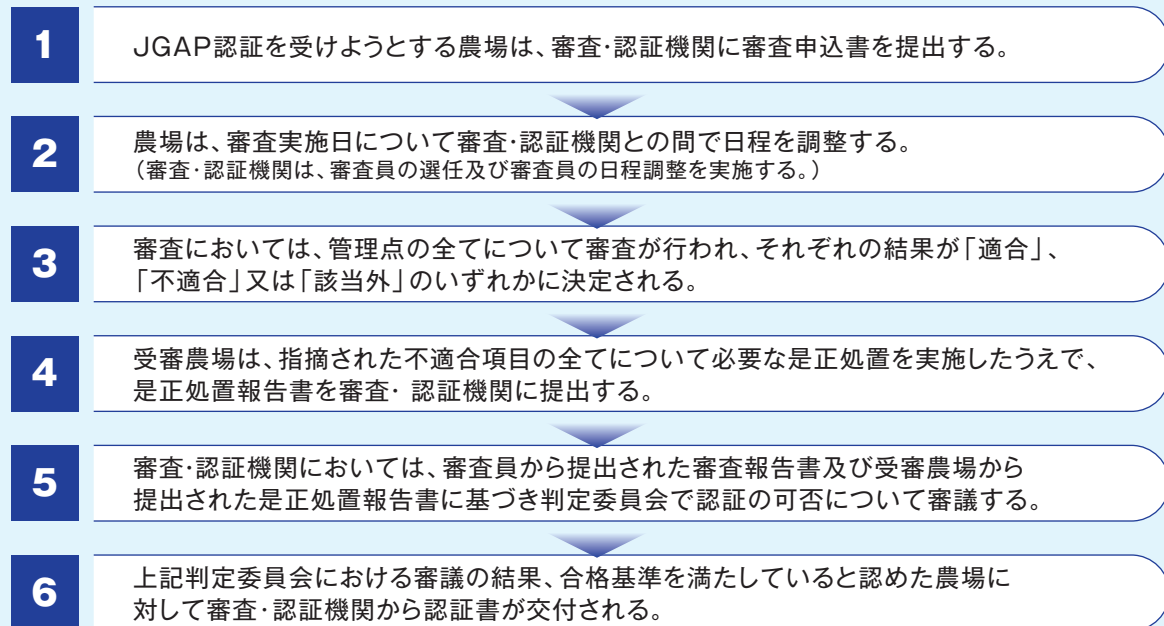


一般財団法人 日本GAP協会  
基準認証部 畜産グループ  
マネージャー

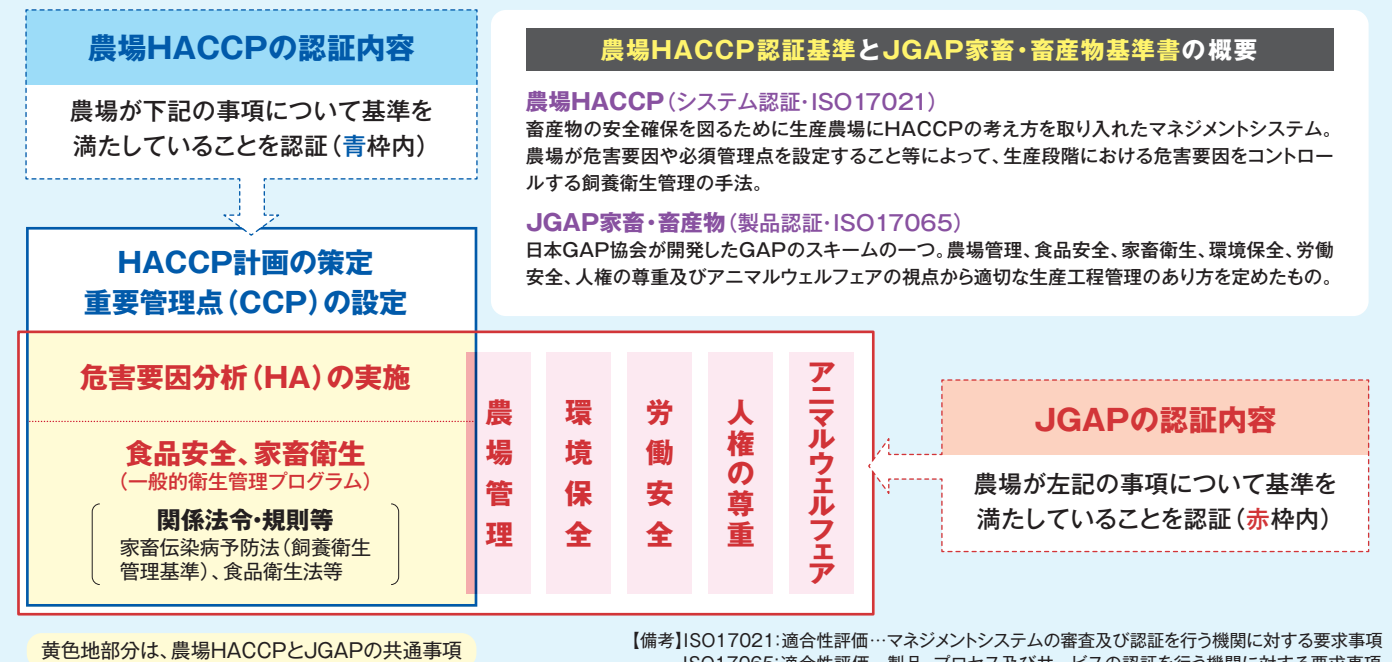
朝日 光久

特集

【図4】JGAP認証を取得するまでの手順（概要）



【図3】農場HACCP認証基準とJGAP家畜・畜産物基準の比較（概念図）



農場HACCPの認証農場数は、2018年5月2日現在で190農場（乳用牛／19農場、肉用牛／29農場、豚／94農場、採卵鶏／45農場、肉用鶏／3農場）ですが、そのうち前述の差分審査によるJGAP認証を取得した農場は、2018年5月27日現在で30農場（乳用牛／3農場、肉用牛／7農場、豚／17農場、採卵鶏／3農場）となっています（差分審査の開始は2017年9月以降）。農場HACCP認証農場が昨年以降急激に増加していることにかんがみると、今後、差分審査を希望する農場HACCP認証農場も増えるのではないかと予想されるようです。

なお、JGAP認証取得までの流れは、【図4】のとおりです。

## 農場HACCP認証農場 に対するJGAP 差分審査の実施状況

AP家畜・畜産物指導員基礎研修・審査員研修」を実施（差分研修・3日間）してJGAP家畜・畜産物の審査員補を養成注2

## はじめに

JGAP基準書（家畜・畜産物）注1の開発に当たっては、農場HACCP認証基準との関連、連携についても十分に考慮して、「JGAPと農場HACCP認証基準との差分に関する文書」（差分文書）を用意し、主に食品安全及び家畜衛生に関する審査が重複しないよう配慮することによって、農場HACCP認証農場について「差分文書」による差分審査を可能としました。

JGAP家畜・畜産物と農場HACCP認証基準を比較すると、農場HACCPはISO22000をベースとした食品安全及び家畜衛生に特化した認証基準であるのに対し、JGAPは農場HACCP認証基準では十分にカバーされない環境保全、労働安全、人権の尊重、アニマルウェルフェアをも包含した基準となっております。【図3】

ちなみに、食品安全・家畜衛生に関わるHACCPに関する事項については、農場HACCP認証基準ではコーデックスの7原則・12手順の全てを実施するよう求めているのに

対し、JGAPでは、基本的には、リスク評価を実施して、それに基づく必要な対策・ルール・手順を決定し、実施すれば良いこととしております。

## JGAP家畜・畜産物の 審査・認証体制について

基準書の公表後におけるJGAP家畜・畜産物の審査・認証体制の構築については、2017年6月以降、次のことに鋭意取り組んでいるところです。

- 1 JGAP家畜・畜産物の審査・認証機関（公益社団法人中央畜産会及びエス・エム・シー株式会社）の認定
- 2 JGAP家畜・畜産物の研修機関（指導員の研修機関はGAP総合研究所、審査員の研修機関は中央畜産会の承認）
- 3 JGAP家畜・畜産物の指導員養成のための指導員基礎研修の実施（2017年9月から2018年3月にかけて農林水産省の補助事業として8回にわたり、東京、仙台、大阪、博多及び熊本で順次開催）
- 4 JGAP家畜・畜産物の審査員養成研修の実施（農場HACCP主任審査員50名を対象として2017年7月及び8月の2回にわたり、「JG

## おわりに

JGAP家畜・畜産物については、「東京オリ・パラで終わり」ということではなく、まさに健全な畜産経営を持続させるうえで必要不可欠なツールとして活用していただきたいと考えております。畜産農場がGAPに取り組むことは必須ですが、JGAP認証の取得を目指すかどうか、また農場HACCPを選択するかどうかは、農場の考え方次第です。いずれにいたしましても、その基本は、健康な家畜の生産と飼養を通じた食品としての「安全な畜産物の生産・供給」ということに尽きるところだと思います。

注1 基準書は、総合規則、差分文書を含め、全て日本GAP協会のホームページにPDFファイルで掲載しています。

注2 審査員補は、農産物の審査員とペアで農場HACCP認証農場の差分審査を実施して一定の要件を満たした段階で審査員として登録する仕組みで対応



# 農場HACCP認証の取り組み

## (有)アツミファーム (新城農場)

**ア** ツミファーム新城農場は、農場HACCP認証の取得を目指し、平成28年から約2年に渡り認証取得に向けて取り組んで参りました。その結果、平成30年3月30日付で認証取得することができました。

**手** 始めとして認証基準の解説書を参考にし、全7章に及ぶ文書を第1章から少しずつ作成していきまし。文書作成の中で、危害要因分析の準備として必要な作業分析シートというものがあります。これは農場における現状作業を文書化し明確化したものです。

**特** に意識したことは、新人教育にも使えるようなものにするにしました。作業分析シートは作業の流れ・要点を書式1枚にまとめる必要があるため、さらに別紙マニュアルで補足する工夫をしました。また、全文書の単語の統一は文書間の関連もあるので、1つを修正すると他の文書も修正しなければならぬ等気をつかう作業でした。最後に誤字脱字等何回も修正しました。



**そ** の結果、現場においては作業チェックリストの記録漏れも減ってきましたし、農場入口消毒槽・鶏舎入口踏込み槽の消毒液の交換も確実に実施できるようになりました。

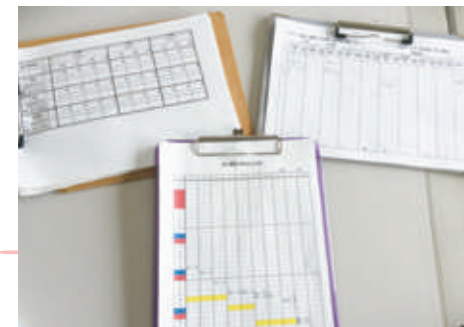
**農** 場HACCP認証を取得したことにより、農場の衛生管理が整理されシンプルかつ漏れない作業ができるようになってきたと思います。今後もさらに安全・安心な卵を生産するように、場員が一丸となって継続的改善に努めたいと思います。



## 丸トポトリー食品(株) (東上農場)

**丸** トポトリー食品(株)では、お客様に安全な鶏肉を提供するための仕組みとして、ISO22000を取得しております。しかし、それは食鳥処理場に鶏が入荷してからのもので、生産農場は含まれておりませんでした。「食の安全・安心を守るため、生産農場でも衛生管理に取り組もう」ということで始めたのが農場HACCPでした。

**H** ACCP推進委員であるテクニカルセンターの獣医師と協力しながら、現状のルールが農場HACCPの要求事項と合っているかを確認した後、二つ目として「不足していた文書・記録の作成」、三つ目として「運用して不具合があれば改善する」を農場員全員で協力して進めてきました。



押し付けては農場も混乱しますし、何より「農場HACCPを取得するため」に行なうルールは長続きしません。現状のルールを文書化して、場員にとっても無理のない仕組みをつくること、大切であると考えました。

**そ** して、昨年12月に農場HACCPを認証取得できました。しかし、取得して終わりではないのが農場HACCPです。今後も改善を繰り返しながらこの仕組みを維持し、より良い鶏を皆さまに提供できるよう、場員一同頑張っていきます。

文  
\*  
宮地 俊輔  
丸トポトリー食品(株)  
中部支店 鶏肉生産部  
農場管理課



**そ** の結果、現場においては作業チェックリストの記録漏れも減ってきましたし、農場入口消毒槽・鶏舎入口踏込み槽の消毒液の交換も確実に実施できるようになりました。

文  
\*  
千賀 正巳  
(有)アツミファーム  
マネージャー





丸トポトリー食品の取引先 2店をご紹介します。

# お店紹介

## 松

阪で焼肉と言えば松阪牛と思われるでしょうが、松阪のソウルフードは「鶏焼き肉」です。松阪市内で鶏焼き肉と検索するとなんと市内に20店舗以上ヒットします。今回ご紹介するのはこの鶏焼き肉が有名な「精肉・とり焼 新家」さんです。松阪独自の牛焼肉スタイルの鶏肉バージョンです。新家さんは松阪市の郊外に店舗を構えられ2014年5月にオープンしました。松阪独自のスタイルを残しながら、現代風の店舗にアレンジされており、幅広い年齢層に愛されています。店長の新家 剛さんは、ご家族で



## 精肉・とり焼 新家

養鶏業を営まれています。生産から販売まで一貫しており、自分で育てた「錦爽どり」をさばき、お客様に提供するというスタイルで営業しております。またこだわりのみそだれは、先祖代々受け継がれてきたものに店長の創意工夫が日々行われ進化し続けております。みそだれを付けて焼くことで香ばしさの中に肉の旨味、たれのコクが合わさり絶妙な鶏焼き肉となります。



精肉も販売  
しています！



精肉も販売しており新鮮な「錦爽どり」のお持ち帰りのお客様も多くいらっしゃいます。その中で一番のおすすめは若鳥もも肉です。



行列の出来る日が多いので、予約しての来店をお奨めします。

### ランチメニュー



唐揚げ定食 900円  
(消費税込み)

### 読者へひと言

松阪市にお越しの際は、こだわりの鶏焼き肉を是非お召し上がり下さい!! 「精肉・とり焼 新家」で検索してください。お待ちしております。

丸トポトリー食品(株)  
文 \* 松阪支店 営業部 金子 哲



### 精肉・とり焼 新家

三重県松阪市立野町437-1  
【電話番号】0598-20-8929  
【営業時間】月～金 11:00～14:00  
17:00～21:00 (LO 20:30)  
土・祝日 11:00～21:00 (LO 20:30)  
【定休日】日曜日  
【平均予算】1,000円～3,000円  
【駐車場】15台

## 豊

橋駅近くにある地元食材を使った創作料理を楽しめるお店「町屋ダイニング 海月(うみづき)」さんをご紹介します。「クラゲ(海月)」のようにゆったりと食事を楽しんでほしいという思いから名づけられた「町屋ダイニング 海月(うみづき)」さんの外観は、三日月マークの看板が目印のシックな佇まいの木造建築です。店内に入ると石畳と廊下が視界に広がり古民家に遊びに来たような気分になります。木のぬくもりを感じる落ち着いた雰囲気の中、日々の忙しさを忘れてゆったりと過ごすことが出来ます。カウンター席と4名～最大28名の各種個室があり、プライベートや宴会など様々なシーンに対応可能となっています。料理もドリンクも種類豊富で何時間居ても飽きないお店です。ぜひ1度行って下さい。



### おすすめメニュー



「錦爽名古屋コーチン大業ジェノパソース」は、外はパリッと焼き上げ、中は弾力のあるコーチンを味わえる一品。大業入りのジェノパソースと良く合い、見た目もおしゃれな一品です。

1,280円



豊橋飼料の銘柄豚「秀麗豚」を使用したメニューもあります。「秀麗豚のしそチーズ梅肉揚げ」はお肉とチーズの最強コンビ。しそとアクセントの梅肉でこってり感を抑え食べやすく、美味しいです。

750円



「三河赤鶏の山椒焼き」は山椒の香りが食欲をそそる、ちょっぴり大人な味。一切れでも食べごたえ十分です。

880円



「よだれ鶏」は鶏本来の味を味わうことができ、ピリ辛ソースを絡めて食べるのがおススメです。

600円



「錦爽どりのつくね卵黄添え」は山芋入りで食感も楽しめます。タレと卵黄が絡んで美味しさアップです。

400円/2個

### 町屋ダイニング 海月

愛知県豊橋市松葉町2丁目36-1  
【電話番号】0532-53-5358  
【営業時間】月～土 18:00～24:00 (LO 23:00)  
日・祝日 18:00～23:00 (LO 22:00)  
【定休日】不定休日あり  
【アクセス】豊橋駅徒歩3分  
【駐車場】最寄りのコインパーキングをご利用ください。  
【平均予算】4,000円/人



錦爽名古屋コーチン・錦爽どり・三河赤鶏を味わえるお店

町屋ダイニング  
海月

丸トポトリー食品(株)  
文 \* 中部支店 営業部 吉田 大作



# 第9回 アジア飼料畜産事情視察団に参加して

平成30年3月22日から3月29日にかけて、アジア飼料畜産事情視察団に参加し、ベトナムとタイを訪問してきました。ベトナムではホーチミン近郊にある「KSF社飼料工場の視察」、タイではバンコクで行われた「VICTAMアジア2018の視察」が目的でした。この視察を通じて日本と海外との飼料製造の違いや実情を知ることができましたので、両国の現状にも触れながら報告致します。

## ベトナムの養豚事情

KSF社では現地の養豚事情について聞く機会がありました。ベトナムの人口は日本の約7割の9,270万人ですが、豚は日本の約3倍の2,700万頭も飼育されています。そのうち87%の生産者が飼養規模10頭以下といういわゆる庭先養豚です。2017年には豚価が低迷しており、日本円

## KSF社の視察

KSF社(Kyodo Sojitz Feed Co., Ltd.)はベトナム南部のロンアン省にある日系初の海外での飼料会社です。商社の双日株式会社と飼料会社の協同飼料株式会社(現フィードワン株式会社)の共同出資により資本金27百万米ドルで2013年3月に操業しました。設備は年間20万トンの製造能力があり、主に養豚用とブロイラー用飼料を製造していました。飼料の形態は養豚用人工乳の造粒製品を除いては、ペレットとクランブルの製品ばかりで、日本で主流であるマッシュ形態の飼料は製造されていませんでした。出荷形態は25kg入りのポリプロピレン製の紙袋がほとんどであったことから、ベトナムでは未だ庭先で飼養するような小規模な生産者がたくさんいることがわかりました。

## VICTAMアジア2018の視察

等の見本市を視察しました。32の国と地域から大小合わせて227のブースが出展され、会場は世界中の人種であふれかえっていました。こんなに多くの人種を間近に見たのは初めての経験でした。そんな状況の中、ペレットマシーンやエキスパンダーといった飼料製造機械の展示や飼料添加剤等の資材のブースを中心に回りました。特に印象的だったのは、中国企業が数多く出店しており、一番大きなブースも中国企業でした。

オランダのVICTAMインターナショナル社が主催した畜産用飼料、養豚用飼料、ペットフードおよび穀類の粉砕加工品用機械

## ベトナムとタイについて

私は今回の視察で初めてアジアの国を訪問しました。視察前はあまり都会のイメージはなかったのですが、いざ行ってみると、思っていた以上に都会でした。両国と日本は戦後

## 最後に

今回の同行者は全国の飼料メーカーの主に工場勤務の方々でした。視察団では副団長を仰せつかったのですが、途中で体調を崩して満足な仕事はできませんでした。1週間の旅程で他地域の方々と交流できたことは大変意義がありました。この視察を糧として、今後の配合飼料の製造に活かしていきたいと思っています。

文\* 豊橋工場 中部営業部  
中山 英俊



# 視察