



©国立西洋美術館

世界文化遺産とグルメ旅 vol.5 国立西洋美術館と パンダだらけの上野グルメ旅.....①

特集① 新「肉用名古屋コーチン」の開発.....③

愛知県農業総合試験場 畜産研究部 養鶏研究室 主任 沼田正純

特集② 鶏卵の知識とおいしさ.....⑤

東京家政大学 副学長 栄養学科教授 峯木真知子

事業所紹介 (株)シンライ.....⑦

秀麗豚取扱い飲食店をご紹介

味を奏でる「宴湊」.....⑨

食材にとことんこだわったとんかつ専門店「かつ時」

管理栄養士 鈴木亨奈の

お花見 レシピ

お花見シーズンが始まりました。新しい出会いにわくわくしている方や環境が変わりお疲れの方もいると思います。酢にはクエン酸やアミノ酸、酢酸が含まれています。クエン酸やアミノ酸には疲労回復やダイエット効果があります。また、酢酸には腸内の悪玉菌増殖を抑制し、腸内環境を整える効果があります。他にも血糖値上昇の緩和、高血圧の抑制等の健康効果があります。

今回はこの「酢」を使った巻き寿司をご紹介します。見た目も華やかで、お花見やピクニックの楽しいお出かけにぴったりの気分が上がるレシピです。

3色のり巻

材 料 (2本分)

ごはん	500g
酢	大さじ2
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1/2
桜でんぶ	20g
たくあん	40g
焼き海苔	2枚



1 ボウルにごはんと①を入れ混ぜる。

2 たくあんを刻む。



3 ①で混ぜたごはんを3等分にし、一つには桜でんぶ、もう一つにたくあんを混ぜる。

4 巻すの上に焼き海苔をのせ、3種類のご飯を半量ずつのせ手前から奥に向かって巻く。

5 少し時間をおいて馴染ませたら、切り分けてお皿に盛る。

POINT

切る時は濡れふきんで1回ずつ包丁を拭いてから切ると断面が綺麗にできます。

編集 後記

春になり新生活のスタートとともに、新元号に変わるまでついにあと1か月となりました。みなさん元号予想は当たりましたでしょうか。時代が変わることにまだ実感はありませんが、平成生まれで驚かれることもなくなると思うと、なんだか時の流れを感じます。カウントダウンはもうすぐです。平成最後の日にあなたは何をしますか。

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)

開館60周年を記念した
展覧会が開催中です。
この機会にいかがでしょうか？

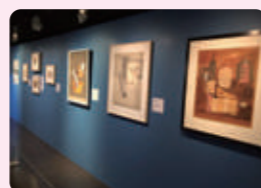
国立西洋美術館開館60周年記念

「ル・コルビュジエ 絵画から建築へーピュリスムの時代」

若きシャルル＝エドゥアール・ジャンヌレ（ル・コルビュジエの本名）が故郷のスイスを離れ、芸術の中心地パリで「ピュリスム（純粋主義）」の運動を推進した時代に焦点をあて、絵画、建築、都市計画、出版、インテリア・デザインなど多方面にわたった約10年間の活動を振り返ります。

- 会 期 / 2019年2月19日～5月19日開催
- 会 場 / 国立西洋美術館 本館
- 観覧料 / 一般1,600円、大学生1,200円、高校生800円
中学生以下無料
- U R L / <https://www.lecorbusier2019.jp>

※世界遺産に登録された本館展示室をご覧いただくには、本展観覧券が必要となります。



展示風景



展示風景

INFORMATION

国立西洋美術館

- 〒110-0007 東京都台東区上野公園7-7
- 開館時間 / 9:30～17:30 《金・土曜日》9:30～20:00
※入館は閉館の30分前まで
※その他、時間延長期間があります。詳細はHPへ。
- 休 館 日 / 月曜日（祝日の場合は翌日）、年末年始
※その他、臨時休館日があります。詳細はHPへ。
- U R L / <http://www.nmwa.go.jp/>

パンダプレート

前面のパンダミルクパンが印象的なパンダプレート（税込2,580円）。伝統のドミグラスソースをベースにしたビーフシチューをはじめ、ポークソテー、鶏竜田揚げ、骨付きソーセージ等に、飲み物、デザートまでセットになった、お子様から大人まで楽しめる人気メニューです。



上野精養軒 カフェラン ランドーレ

- 東京都台東区上野公園4-58
- 03-3821-2181 ● JR上野駅 公園口より徒歩5分

赤ちゃんパンダのカスタード

パンダの焼印が目印の大判焼きです。バニラの香り広がる贅沢なカスタードクリームとふんわりとした生地が一口食べるたびに幸せを運んでくれます。冷めても生地がやわらかいままでのお土産にぴったりです。

館舎ひよ子

- 東京都台東区上野7-1-1 エキュート上野
- 03-5826-5673 ● JR上野駅構内3F



パンダロールケーキ



のパウダーでデコレーションされているので飽きずに最後まで楽しめます。

COFFEE リーム

- 東京都台東区上野6-15-9 中村ビル1F
- 03-3831-3996
- JR上野駅 広小路口からすぐ

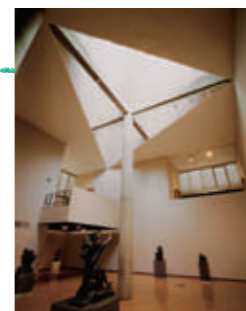
思わず写真を撮りたくなるようなかわいさのロールケーキです。なめらかな生クリームを真っ白なスポンジがやさしくしっとりと包み込んでいます。チョコレートソースやココア・抹茶

国立西洋美術館 世界文化遺産

この美術館は、第二次世界大戦後フランス政府に差し押さえられていた松方コレクション（株式会社川崎造船所の社長であった松方幸次郎がヨーロッパで収集した西洋美術作品）の寄贈返還を受けるために設立されました。1955年、寄贈返還における条件のひとつとなっていた新しい美術館のために、日本政府はル・コルビュジエに設計を依頼しました。

▶ 19世紀ホール

ル・コルビュジエが名づけたホールは美術館の核となるよう建物の中心に置かれました。吹き抜け空間が2階や中3階と様々なところでつながった、複雑な空間を感じることが出来ます。



▶ 2階展示室

19世紀ホールを取り囲むように配された展示室は、天井の高低や所々で途切れた壁の配置によって、多様な空間の広がりや変化を楽しみながら回遊することが出来ます。



▶ ピロティ

ル・コルビュジエが提唱した「近代建築の5つの要点」と「無限成長美術館」に含まれる大切な要素のひとつです。



ル・コルビュジエ

スイスで生まれ、フランスを中心に活躍した建築家で「近代建築の三大巨匠」と呼ばれるうちの一人です。彼は、合理的、機能的で明快なデザイン原理を追求し、20世紀の建築や都市計画に大きな影響を与えました。

※写真提供（外観・内観写真のみ）：国立西洋美術館

新「肉用名古屋コーチン」の開発

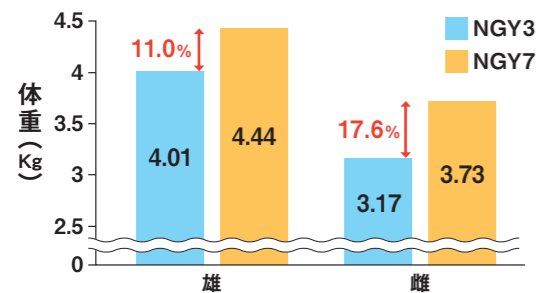
愛知県農業総合試験場 畜産研究部 養鶏研究室

主任

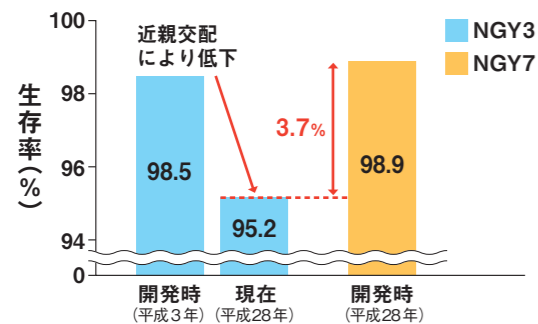
沼田 正純



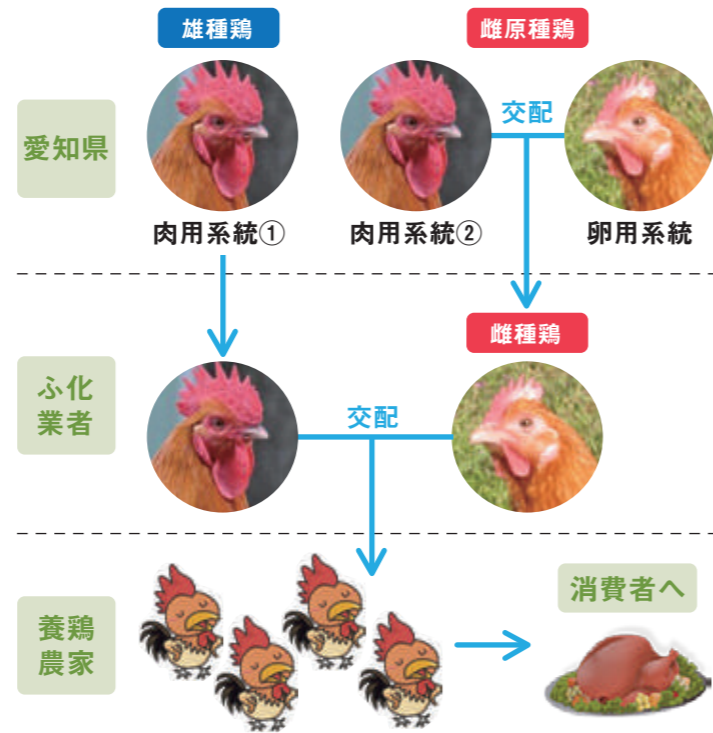
【図2】NGY7とNGY3の体重と増加割合



【図3】NGY7とNGY3の生存率と増加割合



【図1】肉用名古屋コーチンが消費者に届くまで



はじめに

平成29年に、愛知県農業総合試験場が新「肉用名古屋コーチン」を開発しました。また、平成30年11月には民間ふ化場から養鶏農家へ、新「肉用名古屋コーチン」のヒナの譲渡が開始されました。新「肉用名古屋コーチン」は、生産効率の向上を目的に体重の大型化に重点を置いて改良したため、肉味を損なうことなく従来の肉用タイプよりも体重が増加しました。この改良より、消費者が購入する機会が拡大すること、養鶏農家の経営が安定することの2点が期待されます。

より能力の高い「肉用名古屋コーチン」を作出するために

愛知県では、特徴や能力の異なる名古屋コーチンの系統を5系統開発し（この他に開発途中のものが2系統）、うち3系統は肉用系統、その他の2系統は

卵用系統となっています。これら5系統のうち3系統を交配させることで「肉用名古屋コーチン」を作出しています【図1】。

雄種鶏には体重が大きい肉用系統を、雌種鶏には体重が大きいく、かつ（多くのヒナを供給するために）産卵数が多くなるように、肉用系統と卵用系統を交配させた交雑鶏を用いています。また、「肉用名古屋コーチン」の能力が最大限発揮されるように、交配する系統のより良い組み合わせを探す交雑検定も併せて実施し、体重が大きい「肉用名古屋コーチン」が数多く出荷できるような方策をとっています。

名古屋コーチンの肉用新系統「NGY7」の開発について

系統は長期間の利用により近親交配が進行し、発育能力等が低下するため、順次新系統への更新が必要です。従来の肉用タイプの雄種鶏であった「NGY3（名古屋コーチン第3系統）」は

平成3年に完成したため、その後継として平成16年から新系統の開発に着手しました。

体重の大きい「肉用名古屋コーチン」を作出するために、雌種鶏より雄種鶏の体重を大型化する方法が効率が良いので、新系統は体重に重点を置いて育種改良を進めました。こうして平成29年に、発育が良く産肉性に優れた肉用新系統「NGY7（名古屋コーチン第7系統）【写真】」が完成しました。



【写真】NGY7の雄（右）と雌（左）

NGY7は、NGY3と比較して成鶏（250日齢）時の体重が、雄で11.0%、雌で17.6%増加しました【図2】。また、近親交配により低下した生存率（生後150日齢まで）は3.7%改善しました【図3】。

最後に

新系統「NGY7」の完成をうけて、雌種鶏の新系統となる「NGY8（名古屋コーチン第8系統）」の開発に平成29年度から着手しています。「肉用名古屋コーチン」の能力・品質がさらなる向上を遂げるよう、これからも育種改良に努めていきます。

名古屋コーチンは知名度、品質ともに全国トップのブランド鶏です。また、日本の地鶏の中で唯一、「純粋種」のまま生産されており、名古屋コーチンの持ち味が最大限引き出され、歯ごたえとうま味がある鶏肉として全国で流通しています。今回の新「肉用名古屋コーチン」の開発により、この高品質な鶏肉がさらに多くの方に味わってもらえること、収益の向上により生産者を含めた関係者の皆様に喜んでいただけるような鶏になることを期待しております。

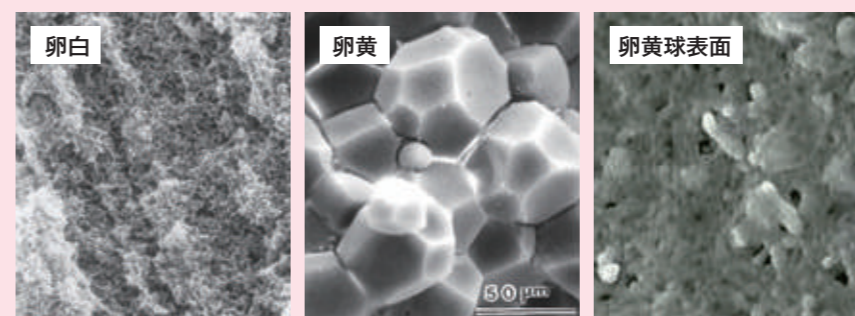
鶏卵の知識とおいしさ

— ゆで卵と目玉焼き —



東京家政大学 副学長
栄養学科教授

峯木 真知子



【写真1】ゆで卵(卵白・卵黄・卵黄球表面)の走査型電子顕微鏡像

鶏 卵は、栄養価が高く消化吸収も良く、しかも安価で保存できる大変便利な動物性食品です。鶏卵と聞いたただけで、卵黄に含まれるコレステロールを心配する方が多いようですが、日本人の食事摂取基準（2015年版）では、コレステロールの摂取基準は設定されていません。毎日1個は食べてほしい食品です。

鶏卵の機能特性

た まごは、熱凝固性、希釈性、起泡性、乳化性などの多様な機能特性を持っています。そのまま加熱しないで用いるたまごかけご飯、焼きただけでなく、ゆで卵・温泉卵（熱凝固性）、オムレツ、プリン、茶わん蒸し（希釈性）、スポンジケーキ（起泡性）、マヨネーズ（乳化性）まで調理・加工しやすく、しかもおいしく食べられます。ハンバーグのつなぎや天ぷらの衣など他の食品とも混じりやすく、

コクや風味を向上させます。今回は熱凝固性を利用したゆで卵や目玉焼きについて紹介いたします。

ゆで卵

ゆ で卵は、なめらかな食感の卵白とコクのある卵黄が魅力です。卵白は良質のタンパク質約12%とそれ以外が水分、卵黄は脂質を35%程度含み、たんぱく質15%、水分50%と栄養成分にかなり違いがみられます。卵のコクには、卵黄の脂質が影響します。また、ゆで卵だけでなく、これらの成分と凝固温度の差異から生じる食感の違いは卵のおいしさに大きく影響します。

ゆで卵の構造を見ますと、【写真1】のように卵白は繊維状構造とその間を粒子物質が埋める多層構造からできています。たまごの鮮度が落ちてくると、どろっとした濃厚卵白よりもさらっとした水様卵白の方が

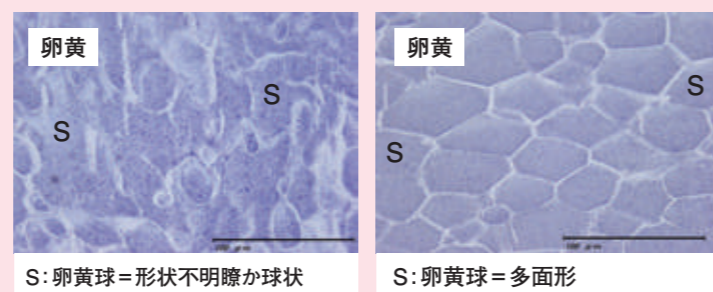
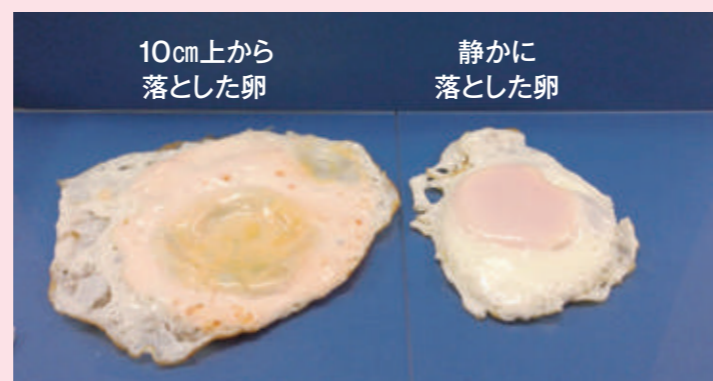
多くなり、卵白の繊維状構造や粒子が不明瞭になってきます。卵黄には、多面形の卵黄球がぎっしり詰まっています。卵黄球はゆで卵にしますと、加熱による内部圧の膨張により融合して大きくなり、表面も水分の蒸気により凹凸ができます。この卵黄球の大きさは、舌でざらつきを感じる粒子の大きさ（50μm以上）よりやや大きく、表面構造も影響して、食べた時になめらかでなく「もさもさ」した食感になります。唾液分泌が少ない幼児や女性では、このもさもさした食感が気になる、マヨネーズなどを使用することが多くなります。

半熟卵は卵黄の加熱が不十分で、卵黄球の形状は不明瞭で変化しやすく、液状で食べる時に舌を覆い、飲みこむまでの時間が長いので、卵黄の甘みを強く感じておいしいという方が多いです。たまごのおいが気になるという人には、加熱は長いほどにおいが強くなりますので、半熟卵は適しています。

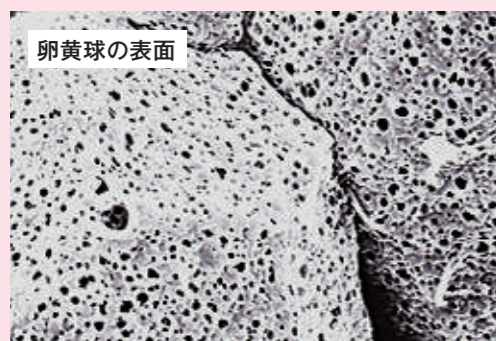
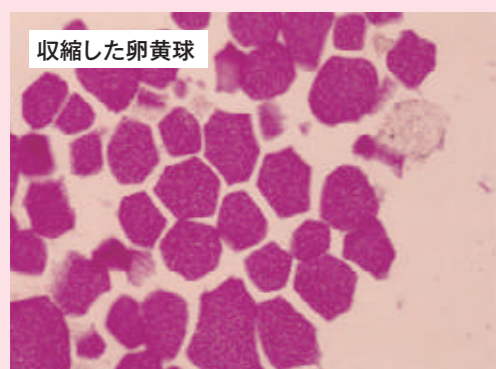
目玉焼き

お いしい目玉焼きには、油を引いたフライパンに卵をそっと割って入れます。たまごを上から落として割りますと、その間に卵黄球は流れやすい球状に変化したり、形がなくなったりした状態で加熱され、扁平な形に出来上がります。しかし、ゆっくり、卵黄がつぶれないように入れますと、卵黄の卵黄球は多面形を示し、そのまま加熱されますので、卵黄が高い目玉焼きができます【写真2】。また、たまごを割って水の入ったパイレックスに入れ、電子レンジで目玉焼きを作ることできます。しかし、電子レンジで加熱しすぎますと、過加熱された卵黄は、卵黄球の水分が抜けて収縮して蜂の巣状態になり、全くおいしくないものになります【写真3】。

このように卵黄は物理的な影響を受けて、構造が変化し、出来上がりの状態やテクスチャーに影響します。



【写真2】上からの落とし方の違いによる目玉焼きとその卵黄の構造(クリオスタット切片、トルイジン青染色)



【写真3】電子レンジで加熱しすぎた卵黄球

原料卵受入と保管



車両消毒

(株)シンライ等鶏卵生産農場より原料卵を受入。車両消毒設備により病原体の侵入を防ぎ、入荷した鶏卵は1℃の冷蔵庫で保管します。

洗卵と割卵



洗卵槽

割卵機

洗卵機により殺菌洗浄を行い、毎分500個及び1,500個程度の鶏卵を処理できる高速割卵機(全5台)により鶏卵の殻を割り、卵黄・卵白・卵殻を分離します。

調合と殺菌



殺菌機
取扱商品別に調合・液卵を殺菌します。

充填



充填機

クリーンエア・清浄度10万クラスに保つクリーンルームになっており、液卵が外気にふれる充填作業時における細菌の付着を防いでいます。

冷蔵・冷凍 → 出荷



出荷まで冷蔵庫では0℃、冷凍庫では-30℃で管理し、品質を維持しています。

工場見学を通じて

各工程における説明を受けて、温度管理・品質保持・衛生管理に高い意識を持って取り組まれていることが伝わってきました。この信念が30年以上続く業歴において多くのお客様から支持を得ているのだと感じました。

効率化を考えた農場設備

農場の管理にはシステムが導入されており、事務所のパソコンで現在の鶏舎の温度・給水量・集卵数・飼料のタンク残量を表示でき、リアルタイムで鶏舎内の状況を把握することができるようになっています。また集卵場には



集卵場の
パレタイザロボット

集卵場



地方の最東端にあり、農場の北には利根川が流れています。また、周囲が海に囲まれている土地のため、夏は涼しく冬は暖かい気候が特徴と言われています。現在農場では15名が働いています。月に1度三幸食品(株)担当者及び当社テクニカルセンターからは獣医師も参加して会議を実施し、農場成績を向上させるための意見交換等を行っています。



鶏舎外観

鶏舎内部

(株)シンライとは

(株)シンライは平成28年3月に設立されました。2年程に渡る工事により成鶏舎5棟、堆肥舎2棟へ改造を実施。平成30年9月に完成し、収容羽数約50万羽の鶏卵生産農場として稼働しています。(株)シンライがある千葉県銚子市は関東

今後の展開として

パレタイザロボットを導入し、出荷する鶏卵を整列させてパレットに積み作業を自動化させています。堆肥場においても充填機、パレタイザロボットを配置し、堆肥の積み込み作業の効率化が図られています。(株)シンライの今後の展開について山田係長は「新しい設備では管理がシステム化され、ロボット毎のデータを確認することができるようになるので便利になっています。システムを使いこなしていくことで衛生管理の徹底と産卵成績について目標達成できるように農場管理を向上させていきたいです。また農場HACCP認証取得に向けて書類の整備を進めていきます」と語ってくれました。

▲山田係長(右手前)と場員の皆さん



事業所紹介

(株)シンライの紹介

当社関東地区の鶏卵販売事業における生産農場の1つである「株式会社シンライ」と、その(株)シンライに当社と共同出資している総合食品商社「三幸食品株式会社」及びその関連会社の割卵工場「サンヨーエッグ株式会社」を紹介します。

三幸食品(株)との共同出資の経緯

今から約6年前、当社及び関東地区鶏卵販売会社により今後の関東地区鶏卵販売事業の将来を見据えた協議がなされ、原卵供給基幹農場の整備が必要となりました。一方、割卵工場を関連会社に持つ三幸食品(株)は、当時安定的な鶏卵の確保を目指していた為、共同経営という形で鶏卵生産農場の(株)シンライを設立することとなりました。



三幸食品(株)とは

三幸食品(株)は昭和23年に設立された約70年の歴史がある総合食品商社で、澱粉・砂糖・青果・油脂食材・大豆・加工食品等、穀物から生鮮までさまざまな食品の分野へ事業展開しています。当

社と関わりのある鶏卵事業の今後の展望として、鶏卵部実松部長は「液卵の需要は伸びています。ユーザーの要望に応えるべく他の食品を扱う部署とも協力しながら販売の強化をしていきたいです」と語ってくれました。三幸食品(株)の品質方針にある「継続的改善」に通ずるものがあり、(株)シンライを共同で経営していくパートナーとしても心強く感じました。終始和やかに対応していただきました。皆さん気さくで、三幸食品(株)全体の風土・雰囲気の良いことが伝わりました。



取材に応じてくださった、左から総務部寺田部長、杉山社長、鶏卵部実松部長と前沢課長

サンヨーエッグ(株)とは

サンヨーエッグ(株)は昭和62年に三幸食品(株)における鶏卵の加工販売を目的として発足された直営の割卵工場で、千葉県成田市に設立されました。その後液卵事業の拡大と工場周辺の住宅化に伴い、平成17年に山武郡横芝光町の工業団地に移転しました。横芝光町は千葉県の北部に位置し、南方には全長約66キロの太平洋に面している海岸「九十九里浜」が広がり美しい海岸の風景を望むことができます。移転先でHACCP対応工場



▲取材に応じてくださった、左から村松工場次長、高木工場長

として新設し、国内トップクラスの液卵工場として日産50トンの液卵・凍結卵の製造を行い、さまざまな特徴のある商品を取り扱っています。

秀麗豚 取扱い飲食店をご紹介します。

お店紹介

平 成29年5月にとんかつ専門店「かつ時 豊川店」は豊川稲荷のすぐそばに移転しました。かつ時ではお客様に楽しくとんかつを堪能して頂くため、豚肉をはじめ油、衣、キャベツ、米など安心安全な食材を厳選しており、今回は秀麗豚を使用したメニューを紹介します。

「極み秀麗豚ロースかつ定食」は150gと200gの二種類があり、分厚くカットされた肉は揚げ方とも相まってサクサク、ふんわりと仕上がっており、秀麗豚の特徴であるやわらかさが生かされています。また、脂身が薄く、あっさりしているため誰にでも食べやすくなっています。

さらに3月から秀麗豚のバラ肉を厚めにスライスし、何層かに重ねた「極みバラ肉のミルフィーユかつ定食」を販売。バラ肉の脂のうまみを感じられます。3ヶ月間の期間限定メニューとなっていますので、お早めにお召し上がりください。

また、当社の三河黒豚も「極撰三河黒豚ロースかつ定食」として取り扱っております。

ソースは豊橋産トマトをたっぷり使ったオリジナルとんかつソースで

甘口になっており、辛口が好きな方には激辛スパイシーソースが用意されています。とんかつソースに少し足すだけでかなりのピリ辛です。

かつ時ではキャベツ、ご飯、みそ汁は何杯でもおかわり自由で、毎月10日は「とんかつの日」として割引メニューがあったりとサービスも充実しております。

かつ時の名前の由来は、とん「かつ」を食べながら楽しいひと「時」を過ごして欲しいとの願いが込められています。温もりのある店内で美味しい「ごはん」と「とんかつ」をお腹いっぱい食べられる大満足なお店です。



かつ時 豊川店
薬科店長(中央)
有限会社アイフーズ
石野部長(右)

文 * 中部営業部 平松 義行

極み秀麗豚
ロースかつ
定食



食材にとんこだわった とんかつ専門店 かつ時

極撰
三河黒豚
ロース
かつ定食



かつ時

愛知県豊川市末広通2-34
【電話番号】0533-82-0631
【営業時間】11:00~22:00(LO 21:30)
【定休日】木曜日
【アクセス】JR「豊川駅」西口から徒歩約12分
名鉄「豊川稲荷駅」から徒歩約13分
名鉄「稲荷口駅」から徒歩約17分
【駐車場】50台



秀麗豚の
せいろ蒸し



飯田社長は「秀麗豚の肉の臭みがない特徴と、しつこくない脂と野菜との相性が良く、一緒に蒸すことにより旨味が引き出されています。野菜がたっぷりなので女性には特に人気があります」と語ってくれました。

社長からは「『美味しかったよ また来るね』の追求」を経営理念にしており、その経営理念をもとに料理とサービスの提供を心がけていますとのお話を聞き、料理、接客ともにそれが伝わってくる大変お勧めのお店だと感じました。ゆっくりと食事とお酒を楽しめますので、ぜひともお立ち寄りください。



飯田社長

秀麗豚の
西京焼



錦爽どりの
炙り焼き



錦爽どりの
塩麹味噌
焼き



宴湊

愛知県豊橋市広小路1-35 大木家第2ビルB1~2F
【電話番号】0532-56-8577
【営業時間】月~木・日曜日 17:00~0:00(LO 23:00)
金・土曜日 17:00~翌1:00(LO 0:00)
【定休日】無休(大晦日・元日は休業)
【アクセス】JR各線・名鉄名古屋本線「豊橋駅」から徒歩約2分



文 * 中部営業部 平松 義行