

PRESS LIT

Press Life Information & Technology * プレス リツ

2019

春

vol.77



©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

特集① 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

特集② 鶏卵の知識とおいしさ

東京家政大学 副学長 栄養学科教授 峰木真知子

事業所紹介 (株)シンライ

秀麗豚取扱い飲食店をご紹介

味を奏でる「宴湊」

食材にとことんこだわったとんかつ専門店「かつ時」



PRESS LIT プレスリツ

春

2019年4月1日発行・第77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



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 ポウルにごはんと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 卷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事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?

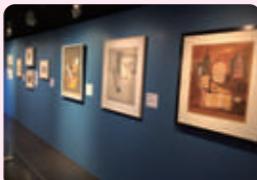
・国立西洋美術館開館60周年記念・

「ル・コルビュジエ 絵画から建築へ—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(純粹主義)」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
- URL / <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。
 - URL / <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

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なのでお土産にぴったりです。

餡舎ひよ子

- 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

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できます。



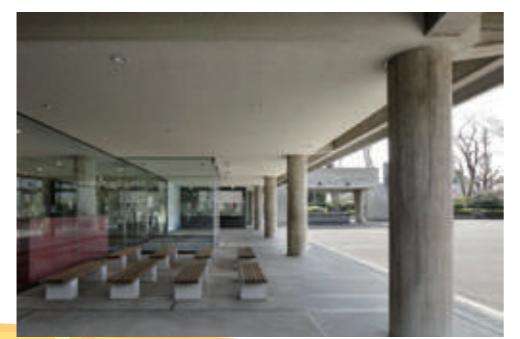
2階展示室

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できます。



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

特集 1

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



はじめに

成29年に、愛知県農業総合試験場が新「肉用名古屋

雄種鶏には体重が大きい肉用作出しています[図1]。

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形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

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

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「肉用名古屋コーサン」を作出するため、雌種鶏より雄種鶏の体重を大型化する方が効率が良いので、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)」が完成しました。

古屋コーチンは知名度、品質とともに全国トップのブラ

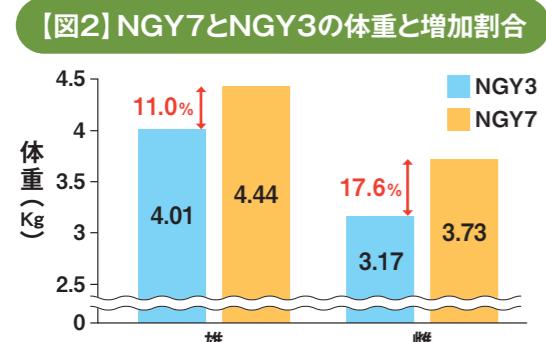
ンド鶏です。また、日本の地鶏の中で唯一、「純粹種」のまま生産されており、名古屋コーチンの持ち味が最大限引き出され、歯ごたえとうま味がある鶏肉として全国で流通しています。

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。

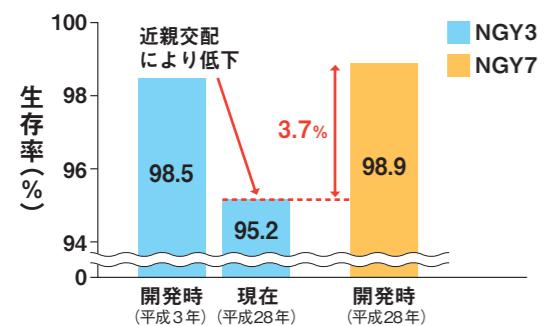
成鶏（250日齢）時の体重が、雄で11.0%、雌で17.6%増加しました【図2】。また、近親交配により低下した生存率（生後150日齢まで）は3.7%改善しました【図3】。



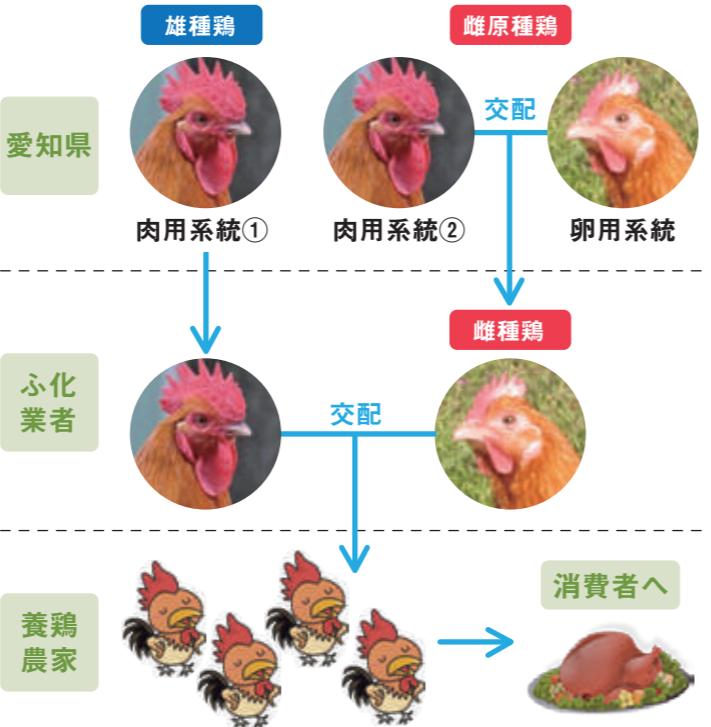
【写真】NGY7の雄（右）と雌（左）



【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



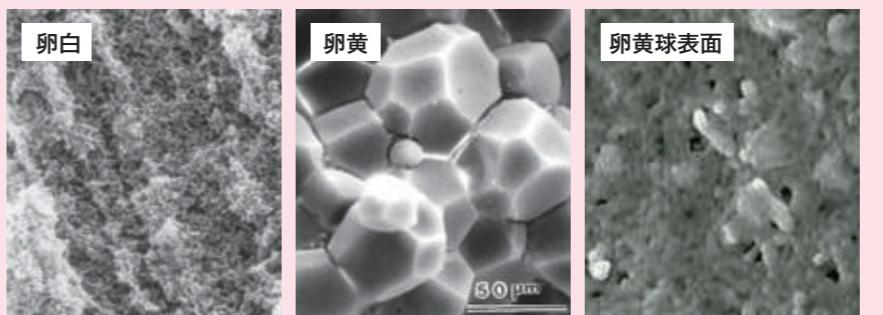
鶏卵の知識とおいしさ

— 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

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ついます。そのまま加熱しないで用いたまごかけご飯、すき焼だけでなく、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、

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ています。たまごの鮮度が落ちてくもさらっとした水様卵白の方が

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。

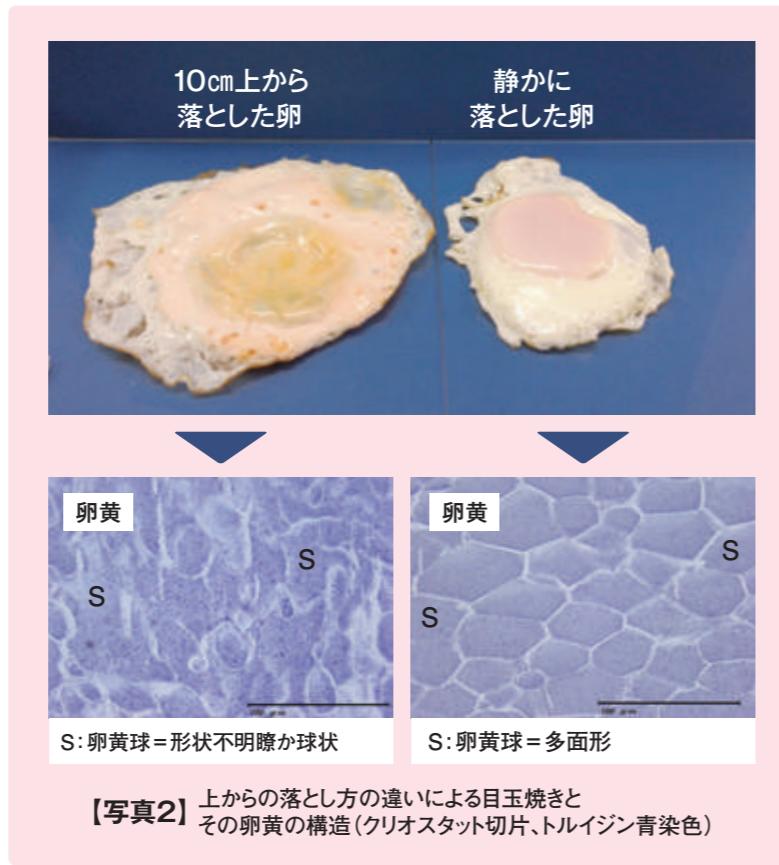
■ ゆで卵

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。

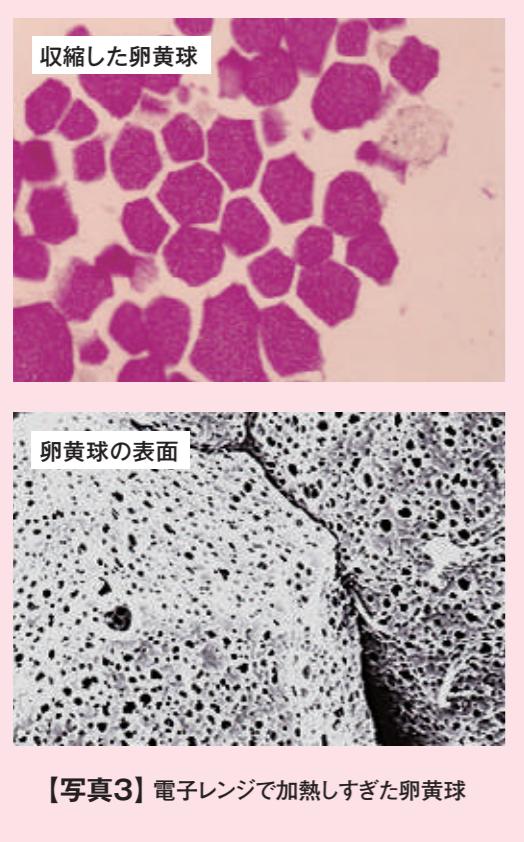
多くなり、卵白の繊維状構造や粒子が不明瞭になってしまいます。卵黄には、多面形の卵黄球がぎっしり詰まっています。卵黄球はゆで卵にしますと、加熱による内部圧の膨張により融合して大きくなり、表面も水分の蒸気により凹凸ができます。この卵黄球の大きさは、舌でざらつきを感じる粒子の大きさ（50μm以上）よりやや大きく、表面構造も影響して、食べた時になめらかでなく「もさもさ」の感覚になります。唾液分泌が少ない幼児や女性では、このもさもさした食感が気になります。たまごのにおいが気になる人には、加熱は長いほどが長いので、卵黄の甘みを強く感じておいしいという方が多いです。たまごのにおいが気になる人には、卵黄に含まれるコレステロールは適しています。

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。たまごのにおいが気になる人には、卵黄に含まれるコレステロールは適しています。

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



【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



(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°Cの冷蔵庫で保管します。

充填



クリーンエアー清浄度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。

洗卵と割卵



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。

冷蔵・冷凍 ⇒ 出荷



出荷まで冷蔵庫では0°C、冷凍庫では-30°C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年以上続く歴史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

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ます。また集卵場には

集卵場のパレタイザーロボット



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ます。また集卵場には

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。

(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。



鶏舎外観



鶏舎内部

今後の展開として

(株)シンライの今後の展開について
パレタイザーロボットを導入し、出荷する鶏卵を整列させてパレットに積む作業を自動化させています。堆肥場においても充填機、パレタイザーロボットを配置し、堆肥の積み込み作業の効率化が図られています。

山田係長は「新しい設備では管理がシステム化され、ロット毎のデータを確認することができるのでとても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を図るために農場管理を向上させたいです。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。

新しい設備の農場経営にしっかりと目標を持って取り組む姿勢に強い意欲を感じました。今後の関東地区鶏卵生産の拠点として役割を果たし発展していくことが期待できます。

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になりました。



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と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・雰囲気の良さが伝わりました。

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)において発足された直営の鶏卵の加工販売を目的として発足された直営の鶏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。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東部に位置し、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、左から総務部寺田部長、杉山社長、鶏卵部実松部長と前沢課長

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。



▲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

お店紹介

秀麗豚 取扱い飲食店をご紹介します。

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
扱って頂いております。

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も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。



文 * 中部営業部 平松 義行

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「豊川稻荷駅」から徒歩約13分
名鉄「稻荷口駅」から徒歩約17分
【駐車場】50台

食材にこことん、だわった とんかつ専門店 かつ時



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。



秀麗豚
西京



錦爽どりの
多い悽き



綿爽どりの
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・元旦は休業)
【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