

PRESS LIT

Press Life Information & Technology * プレス リッツ

2019
夏
vol.78



©長崎県観光連盟

世界文化遺産とグルメ旅 vol.6 日本の産業発展と当時の豊かな暮らしを伝える 軍艦島と長崎グルメ旅

特集

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 峯木真知子

事業所紹介

(有)アツミファーム奥美濃農場

名古屋コーチンカステラ製造工場紹介「和泉屋」と
アイドルシェフ新商品紹介

JGAP・農場HACCP 認証取得に向けて



PRESS LIT プレスリッツ

2019年7月1日発行・第78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 鈴木亨奈の 夏バテ解消 レシピ

夏本番になり体がだるくなったり、食欲がなくなったりしていませんか。夏バテ予防にはタンパク質やビタミン、ミネラルの栄養素が欠かせません。豚肉や大豆に含まれるタンパク質には筋肉疲労を解消し、身体の持久力をアップさせる働きがあります。さらに豚もも肉には疲労回復効果のあるビタミンB₁が豊富に含まれ、糖代謝をスムーズにしてくれる働きがあります。また、トマトやピーマンなどの夏野菜にはミネラルが豊富に含まれ、身体を冷やす作用があり、体内の水分バランスが崩れる夏には最適な食材です。これらの食材を使った夏バテ解消レシピをご紹介します。

たっぷり野菜と大豆のトマト煮



材料（2人前）

| | |
|-----------------|------|
| じゃがいも | 100g |
| にんじん | 70g |
| 玉ねぎ | 70g |
| ピーマン | 1個 |
| 大豆（水煮） | 100g |
| 枝豆 | 30g |
| 豚肉（もも） | 100g |
| サラダ油 | 小さじ1 |
| すりおろしにんにく（お好みで） | 少々 |
| トマト缶 | 200g |
| ① ケチャップ | 大さじ2 |
| 顆粒コンソメ | 小さじ2 |
| 塩、こしょう | 適量 |
| ブラックペッパー | 適量 |
| パセリ | 少々 |

1 ジャがいも、にんじん、玉ねぎ、ピーマンをそれぞれ1センチ角に切る。豚肉は一口サイズに切る。

2 フライパンにサラダ油をひき、お好みでにんにくを入れ、豚肉、玉ねぎを炒める。



3 肉の色が変わったら、具材と①を入れ、中火で10分程煮込む。

4 ジャがいも、にんじんに火が通ったら塩、こしょう、ブラックペッパーで味を調える。

5 器に盛り、パセリを散らして完成。

編集 後記

今回は2つの記事で長崎のスポットを紹介しました。長崎には異国情緒あふれる街並み、歴史、様々な島、広大な自然などといった魅力がたくさんあります。また、マリンスポーツが充実しているため夏の旅行にぴったりです。今年の夏に旅行を検討中の人は候補にいかがでしょうか？

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）

日本の産業発展と
当時の豊かな暮らしを伝える

軍艦島

と長崎グルメ旅

世界文化遺産
とグルメ旅 vol.6

軍艦島資料館



軍艦島の歴史や文化をパネルや映像を使って展示されており、軍艦島の魅力を伝える施設です。市街地からは少し離れますが、近くの展望台からは肉眼で軍艦島を見ることができるスポットとなっています。



INFORMATION

- 長崎県長崎市野母町562番地1 ●095-893-1651
- 料 金／一般(15歳以上)200円、小中学生100円
- 営業時間／9:00～17:00
- 休 日／年末年始(12/29～1/3)を除き年中無休
- アクセス／長崎バス「長崎駅前南口」バス停から『樺島行き』『岬木場行き』『脇岬行き』乗車、「運動公園前」バス停下車

トルコライス

九州最古の喫茶店「ツル茶ん」で頂きました。トマトの酸味がきいたナポリタンが絶品。ソースは他の味を邪魔しないやさしいカレーです。また、初代店主が考案した「長崎風ミルクセーキ」は取材で歩いてほてった体を冷やしてくれました。

ツル茶ん

- 長崎県長崎市油屋町2-47
- 095-824-2679
- 長崎電気軌道「思案橋」下車徒歩1分

ちゃんぽん、カステラと並ぶ長崎の名物料理。ナポリタンとピラフに豚カツをのせカレーやデミグラスソースがかかったものが一般的。各お店によって趣向を凝らした看板メニューがあるようです。



魚料理

実は長崎の漁獲量は全国第2位、魚種は全国第1位と言われており、対馬海流に乗ったおいしい魚が集まるところです。このお店は海辺のテラス席があり、天気の良い日は潮風を感じながら、夜は長崎の夜景を眺めながら、地元の長崎の旬の魚が堪能できます。

- 海鮮市場 長崎港 出島ワーフ本店
- 長崎県長崎市出島町1-1長崎出島ワーフ1F
 - 095-811-1677
 - 長崎電気軌道「出島」下車徒歩3分



軍艦島デジタルミュージアム



当時の写真を紹介する迫力のある全長30メートルのスクリーンや、トロッキやエレベーターに乗った気分では見る事の出来ない炭鉱の坑道内部を見学できるCGアニメーション、立ち入り禁止区域を見ることができるVRなど最新のデジタル技術により軍艦島を堪能できる施設です。

INFORMATION

- 長崎県長崎市松が枝町5-6 ●095-895-5000
- 営業時間／9:00～17:00 ※最終入館は16:30
- 休 館 日／不定休
- アクセス／長崎電気軌道「大浦天主堂」下車徒歩1分

「軍艦島」正式名称「端島」は平成27年に世界文化遺産「明治日本の産業革命遺産 製鉄・製鋼、造船、石炭産業」の構成資産群の一部で「端島炭坑」として登録されています。

構成する資産は8エリア23ヶ所に分散して立地し、西洋から非西洋への産業化の移転が成功したことを証言する産業遺産群です。一連の遺産群は1850年代から1910年の半世紀の間に西洋技術の移転、実践と応用を経て、日本が重工業において急速な近代化を成し遂げる過程を伝えています。

端島は本来小さな岩礁でしたが、1890年に本格的な近代炭坑として開発される過程で6回の埋立工事が行われ、約3倍の面積まで拡張されました。岸壁に囲まれ、高い建物が並ぶ外観が軍艦「土佐」に似ていることから軍艦島と呼ばれるようになりました。

今でも波、風、台風さらされ風化している軍艦島へは数社からクルーズ船による上陸周遊ツアーが実施されています。また、長崎には旧グラバー邸、三菱長崎造船所関連施設など、他にも構成資産があり見どころ満載です。

端島(軍艦島)

世界文化遺産

天川の護岸

軍艦島の世界遺産の構成資産。天川と呼ばれる接着剤を用いた石積み工法。現在の3分の1程度の岩礁を明治時代に炭鉱の操業と並行して護岸を築いて現在の形まで造成しました。



第1見学広場からの風景

端島小中学校

昭和33年に建設された7階建ての建物。1階から4階が小学校、5階から7階が中学校です。屋根は最近の台風で倒壊したとの事です。



第2見学広場からの風景

第二豎坑入坑棧橋跡

鉱員と石炭を地下600メートルから運んだケージ乗り場がある棧橋に行く入口。端島炭坑は海底炭坑で地下に巨大で複雑な坑道が掘られ、地下1,000メートルから良質な石炭が採掘していました。坑内では絶対に事故を起こさないとの思いから「ご安全に」という挨拶が交わされていたそうです。



第3見学広場からの風景

30号棟

大正5年に建てられた日本最初の7階建て鉄筋コンクリート造の高層アパート。炭坑の開発に伴い従業員が増加し、最盛期には5千人を越す人たちがおり、人口密度は当時の東京都区部の9倍に達していました。炭鉱マンの所得も高く、白黒テレビの全国普及率が10%の時代にはほぼ100%の人が所有していたようです。



総合事務所跡

島内にある明治時代の数少ない遺産。明治時代に作られたものが世界遺産として登録されています。



鶏卵の知識とおいしさ

— 冷凍卵、厚焼き卵、プディング —



東京家政大学 副学長
栄養学科教授

峯木 真知子

■ 冷凍卵

前 の号では、ゆで卵と目玉焼きのおいしさを紹介いたしました。ここでは、冷凍卵、厚焼き卵、カスタードプディングについて、お話しします。

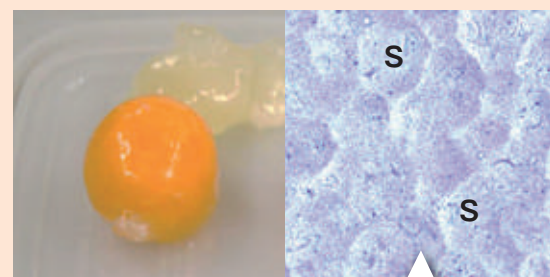
今、ご家庭でもできる冷凍卵が流行っており、冷凍卵のレシピ集まで出ています。たまごを冷凍して解凍いたしますと、卵白は前の性状に戻りますが、卵黄は卵黄のタンパク質が冷凍変性を起こして、前の液体状態ではなく、丸い形状で凝固しています。この形の卵黄について、

高さを直径で割った比率を求めますと1.05～1.10で、本当に丸いことがわかります。その卵黄中の多面形の卵黄球についても、高さと直径の比率を計測しますと約1.5で、卵黄と卵黄球はほぼ同じでした【写真1】。このように卵黄の形は、その中にある卵黄球の形に関連しています。一般に卵黄を味噌につけるべつこう卵は扁平な形ですが、冷凍卵を用いますと、このように丸いべつこう卵ができます。

一般にたまごは割って使うことも多く、卵白と卵黄を混ぜて使います。その場合には、卵黄の中の卵黄球はつぶれて球状を示し、形状がなくなってしまうです。卵黄球の多面形は卵黄膜の中で詰まっていた場合に示されます。

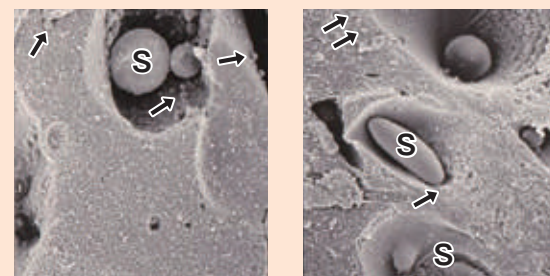
■ 厚焼き卵

日 本料理のたまご焼きは砂糖を添加してかき混ぜるので、卵黄球は形がなくなりますが、形が残っているものは球状か楕円球を示します【写真2】。厚焼き玉子は、やわらかで汁気の多い製品がおいしいといわれています。新鮮なたまごを用い、箸で



卵黄のクリオスタート切片、トルイジン青染色

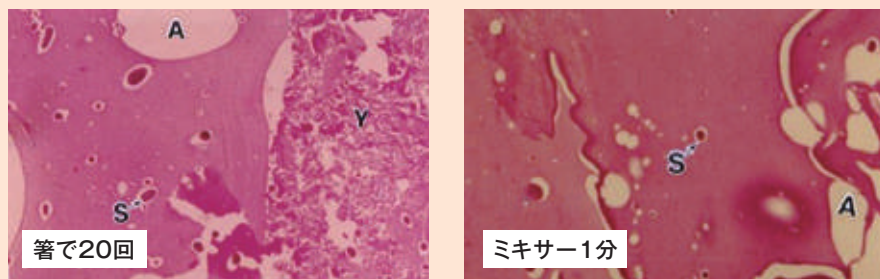
【写真1】殻つき状態で冷凍して解凍した卵黄 S:卵黄球



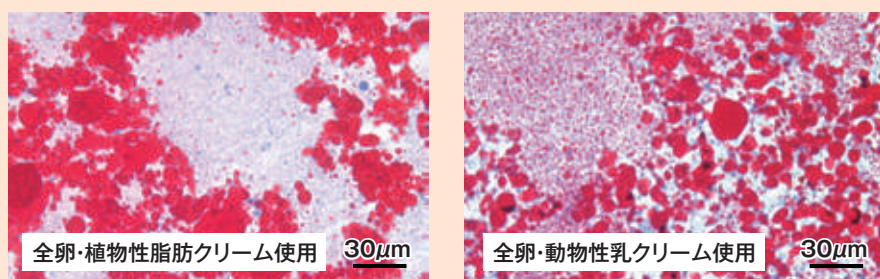
低速度攪拌による薄焼き卵

【写真2】薄焼き卵の走査型電子顕微鏡像

S:卵黄球 →:脂肪球



【写真3】攪拌の異なる厚焼き玉子 A:気泡の部分 S:卵黄球 Y:卵黄の多い部分



【写真4】クリームの違いによるプディングの構造 ※2 ※3 赤い部分:脂肪滴 青い部分:タンパク質

■ カスタードプディング ※2

誰 にでも好まれるスイーツにカスタードプディングがあります。卵に牛乳・砂糖を加えて加熱したのですが、近年は、生クリームを加えて、なめらかさとやわらかさが求められています。プディングの食感には、たまごのタンパク質から構成される網状構造の細かさや密度、空隙の状態(水の存在)が影響します。砂糖の添加は、卵液を水とさせ、コロイド分子に結合して水和性を保たせる※4で、やわらかいゲルを作りますが、脂質の分散には影響していません。プディングの硬さには、水分含有率と脂肪量が関与し、水分含有率が高いと軟らかく、脂質が多いと硬い製品ができます。植物性脂肪クリームと動物性脂肪クリームでは、植物性脂肪クリームの方が硬いものができます。両者の構造を比較しますと、脂肪の分散に明らかな違いがあり【写真4】、植物性脂肪クリームの脂肪滴が融合して集積した部分を作ることから、プディングの硬さに影響します。分散の良い動物性乳クリームを用いたプディングはなめらかです。

※1 小川宣子
日本調理科学会 30巻1号
pp.94-99(1997)

※2 峯木ら
日本家政学会 57巻8号
pp.523-532(2006)

※3 長縄貴直ら
ミルクサイエンス 51巻1号
pp.33-37(2002)

※4 田名部尚子
卵の調理と健康の科学
佐藤泰ら編著
p.122(1989)



成瀬マネージャー(後方右手)と
場員の皆さん



鶏糞堆肥舎



成鶏舎

事業所紹介 (有)アツミファーム 奥美濃農場の紹介



2棟の新鶏舎(外観)



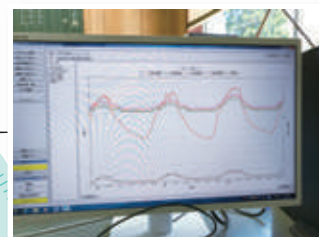
新鶏舎(内観)

(有)アツミファームに奥美濃農場が加わり
約7年が経ちました。
岐阜県郡上市にある当農場において
このたび新鶏舎が完成しましたので紹介します。

農場管理設備の向上

新築した成鶏舎では農場管理がシステム化され、鶏舎毎に
室内温度・給餌・給水・換気量
等の状況を細かく把握するこ
とができるようになりました。
奥美濃農場は特に冬が寒い
土地柄にあり気温もマイナスに
なることがあるため鶏舎の換気
において難しい面があります。

換気を抑えると鶏が病気になる
鶏卵にも影響が出ます。逆に換気を
多く行くと鶏舎内の温度が下がって
しまいます。システム化を進めたこと
により鶏舎の状況把握が向上し、
管理面においての改善を
図ることができました。



管理事務所にある
パソコンで
農場管理システムを
閲覧できる

現在建築中の
鶏糞堆肥設備

奥美濃農場のこれから

今回の成鶏舎新築で鶏舎も
大きくなり飼養羽数も増え
ました。今後の奥美濃農場に
ついて成瀬マネージャーに抱負を
お聞きすると、「新しく導入さ
れた機械設備をしつかり管理
できるよう場員を指導してい
き、農場成績の向上につなげて
いきたいです。鶏糞処理が課題
としてあるのですが、今年の8月
頃には現在建築中の新しい鶏糞堆
肥舎が完成しますので、増羽に
対する鶏糞堆肥設備の対応と堆肥の品質向
上も図ることができます。また、農場

郡上市とは

郡上市は15年前に郡上郡
7町村の合併により誕生した
市で、人口は約4万人。岐阜県
の中央に位置しています。岐阜
県は大きく「美濃地方」と「飛
騨地方」に分かれますが、郡上
市は美濃地方の中でも北の方にあり
ます。県内では高山市に次いで面積が
広く、なだらかな起伏や丘が続く地形
が特徴です。

奥美濃農場とは

奥美濃農場は総面積の95%
が山林という郡上市和良町の、
緑が多くやすらぎのある自然
豊かな山岳地帯にあり、広大な
敷地内には5棟の成鶏舎と鶏糞
堆肥舎、集卵室、管理事務所が
建っています。1年半程に渡り
2棟の成鶏舎新築工事を実施し、
平成30年11月に完成しました。収容
羽数約20万羽の農場に拡大し、現在
は14名が働いています。マルチグループ
の特殊卵である「地養卵」の生産農場
のひとつとして稼働し、美濃加茂市に
ある丸ト鶏卵販売(株)岐阜工場へ鶏卵
を供給しています。また週末のみです
が、農場の入口手前にある売店にて
産み立ての卵の直売も行っております。



管理事務所と車両消毒ゲート



集卵室のファームパッカー



カット工程



泡切りの様子



割卵の様子



名古屋コーチンカステラ

文
*
鈴木 亨奈
ギフトセンター

本社工場／
長崎カステラランド

長崎県雲仙市愛野町乙5864

【営業時間】

店舗 8:30～17:30

レストラン 11:00～15:00

【電話番号】

0957-36-2000

アイドルシェフのカステラはマルトグループの(株)スリーエムで生産している名古屋コーチンの有精卵を100%使用しています。また、蜂蜜入りで上品な甘さと、深いコクがあるのが特徴です。また、愛知県の抹茶の生産地で有名な西尾の抹茶とコラボした、抹茶入りカステラも取り揃えております。こだわりの原料と職人技が織り込まれたカステラをぜひご賞味ください。

熟練の職人技です。その技を工場見学では間近で見ることが出来ます。そして、その日の気温と湿度を見極めながら調節し、焼き上げていきます。焼き上がり後カット・包装し出荷しています。

Idol Chef
アイドルシェフ

お中元選びに!
アイドルシェフ
2019夏カタログ



名古屋コーチンカステラ 製造工場紹介

「和泉屋」

アイドルシェフの定番商品である

名古屋コーチンカステラの製造元、

「有限会社和泉屋」の本社工場を紹介します。

和泉屋は長崎ならではの美味しさをより多くの方に味わっていただきたい、そしてこれからもずっと愛され続ける美味しさを追求していきたいという思いから、いつも新しい美味しさを作り続けています。カステラだけでなく、長崎名物ちゃんぽん・皿うどん等も扱っております。



カステラランドの売店

長崎名物



ちゃんぽん

皿うどん

今回紹介する工場は昨年の夏に新設されました。そこでは工場見学を行っており、カステラの製造工程の一部を見学通路から自由に見ることができ、予約制ですがカステラづくり体験もできるようになっています。また、売店・レストランが併設された「長崎カステラランド」も同時にオープンし、長崎の新しい観光地として賑わっています。

カステラの製造工程は割卵機で割った卵と砂糖などの原料を混合し、ザラメ糖とともに型に流します。ザラメ糖は、焼き上げて日が浅いうちは独特の食感を与え、時間が経過するとともに生地へ浸透し、いつまでもしっとり感を与えてくれるという2つの役割を持っています。その後、泡切りをします。泡切りとはきめ細かい生地にするため、また、添加物を使わずに卵の力だけで膨らませるために職人がヘラを使って生地を混ぜる作業をいいます。むらなく焼き上げるには必要不可欠な工程です。なめらかな手の動きは素早く丁寧で、まさに

新商品

アイドルシェフお中元ギフト新商品紹介

三河赤鶏&錦爽どり 鶏どんの素

三河赤鶏と錦爽どりを使用した鶏丼のセットです。お肉を薄くカットし、タレに漬込み、焼き上げました。湯せんして、ご飯の上に載せ、タレをかければ立派な一品の完成です。お好みで刻みのりやネギ、添付の山椒、お出汁などをかければひつまぶし風としても楽しめます。



農場HACCP認証取得に向けて

千葉丸ト販売(株) 水戸北部農園



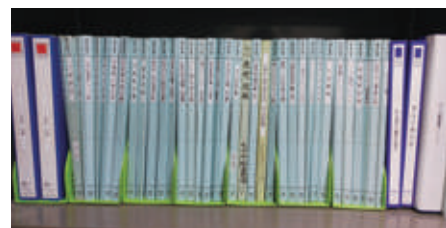
農

場HACCP認証の取得には第1章から第7章までの文書および記録の作成が必要になります。毎月HACCP会議を実施して、作成した文書の確認と修正する期限を決めて進めていきました。文書を作り始めて特に苦労したことは、第3章作業分析シートの作成でした。普段取り組んでいる仕事内容を文書化する事がとても難しく、さらに使用している言葉や道具の名前が場員以外には通じないことが多く、会議のたびに

千葉丸ト販売(株)水戸北部農園では、安心・安全な鶏卵の生産と農場の衛生管理及び生産性の向上を目的として平成29年12月より農場HACCP認証を目指し取り組みを始め、令和元年5月24日付けで認証取得することができました。



作業分析シート



文書

「作業分析シートは、作業手順書として誰が読んでも理解ができるように」と言われました。また、テキストを参考に作成していくうちに、農場の仕事を文書化するのはなく、文書を作ることが仕事になってしまい、農場の現状と異なる文書になってしまいうことにも苦労しました。農場の衛生管理及び生産性の向上を目的として始めた農場HACCPであるにも関わらず、農場の現状をあてはめなければ、この取り組み自体意味がなくなってしまう。この二つに

農

苦労をしながら文書の作成と修正を何度も繰り返しました。



掲示板

JGAP認証取得に向けて

(株)パートナーズ 木更津農場



昨

年の春・夏号においてJGAPについての特集をしました。この度(株)パートナーズ木更津農場においてJGAP認証を取得しましたので、その取り組みについて紹介します。

来

年に開催される東京オリンピック・パラリンピックが近づくにつれ、ニュースで、選手団、大会関係者に提供される食材はJGAP認証を取得した農産物でないと提供できない事を知りました。JGAP認証を取得し東京オリ・パラに食材提供が可能となれば、木更津農場で生産する鶏卵を国内外にアピールできるチャンスと思い、平成30年9月より取り組みを始め、平成31年2月14日に認証取得しました。

J

GAPとは Japan Good Agricultural Practicesの略語で、日本の良い農業のやりかた、適正農業規範、農業生産工程管理手法などと訳されます。これまでは畜産経営の基本となる衛生管理、生産成績について記録・分析・改善に取り組んで



最

初に担当責任者を決め、JGAPの管理点について学習し知識を向上させることで、普段見落としそうな作業が再確認できました。例えば、労働安全では危険な場所や作業のリスク評価をして対策を提示し、事故発生時の対応手順、連絡網を定め場員全員に周知することで、リスクを最小限に食い止める体制を整えました。また、けがに対しては素早く対応できるように救急箱を事務所や作業場に設置しました。



危険箇所リスト(上)・危険作業リスト(下)

こ

れからもJGAP、農場HACCPを運用し場員と力を合わせ、食の安全確保に取り組んでいき、消費者に新鮮・安全・美味しい鶏卵を提供できるよう精進していきたいと思います。



文 * (株)パートナーズ 木更津農場 鈴木雅経



文 * 千葉丸ト販売(株) 水戸北部農園 大金将