

# PRESS LIT

Press Life Information & Technology \* プレス リツ

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 プレスリツ 夏

2019年7月1日発行・第78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



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の食材です。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 //



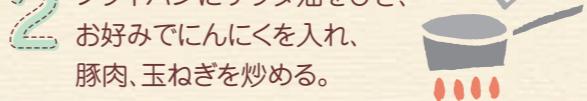
材料(2人前)

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(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 じゃがいも、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、  
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 じゃがいも、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に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ぐ、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『樋島行き』『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のせカレーやデミグラスソースが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 海鮮市場 長崎港 出島ワーフ本店 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、天気のい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。



## 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、トロッコやエレベーターに乗った気分で今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のできる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、台風に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。

はしま

## 端島(軍艦島) 世界文化遺産

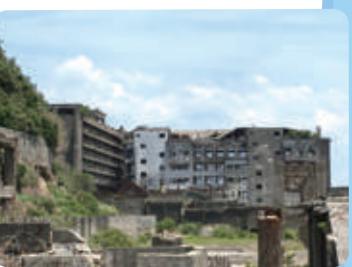
### ▶ 天川の護岸

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 第二豎坑坑口棧橋跡

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。



### ▶ 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。



### ▶ 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。

# 鶏卵の知識とおいしさ

## — 冷凍卵、厚焼き卵、ブディング —



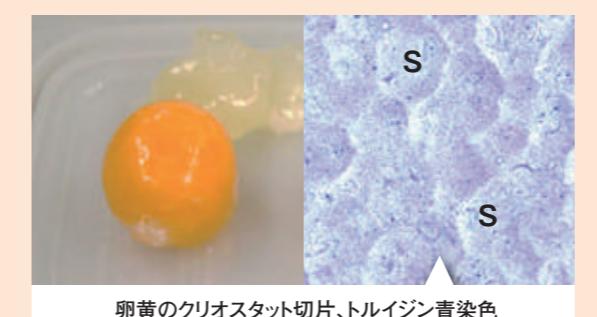
東京家政大学 副学長  
栄養学科教授

峯木 真知子

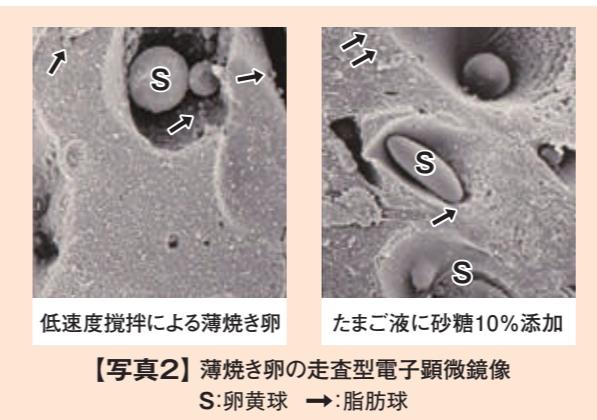
前の号では、ゆで卵と目玉焼きのおいしさを紹介いたしました。ここでは、冷凍卵、厚焼き卵、カスタードブディングについて、お話しします。

### ■ 冷凍卵

今、ご家庭でもできる冷凍卵が流行っています。たまごを冷凍して解凍いたしましたが、卵黄は卵黄のタンパク質が冷凍変性を起こして、前の液体状態でなく、丸い形状で凝固しています。この形の卵黄について、



【写真1】殻つき状態で冷凍して解凍した卵黄 S:卵黄球



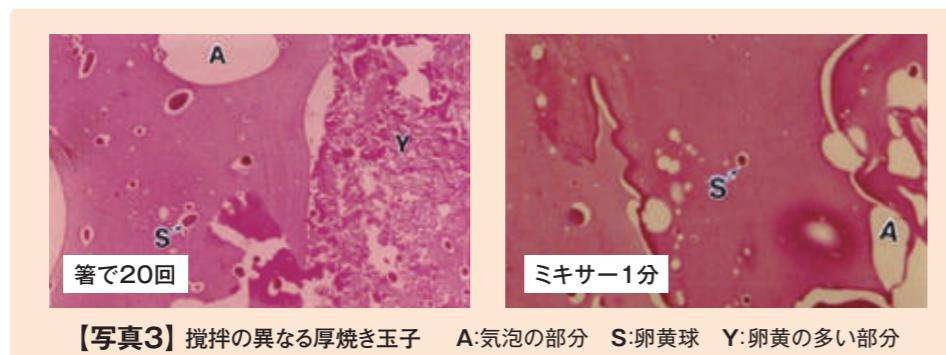
【写真2】薄焼き卵の走査型電子顕微鏡像  
S:卵黄球 →:脂肪球

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。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。

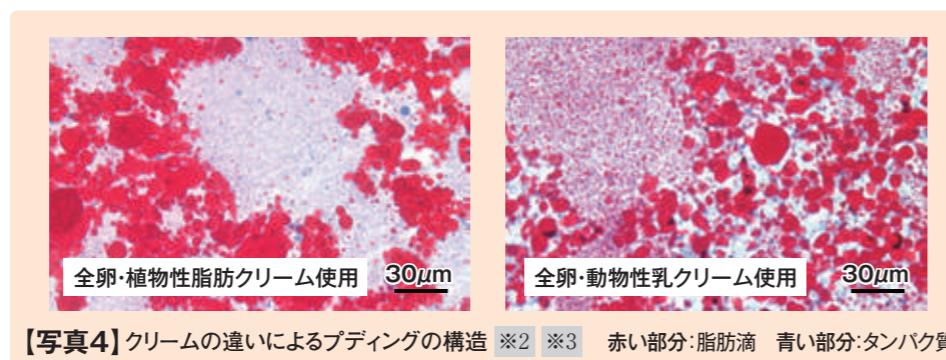
### ■ 厚焼き卵

高さを直径で割った比率を求めるますと約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。

一般にたまごは割つて使うことも多く、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、形状がなくなっています。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。



【写真3】搅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ブディングの構造 ② ③ 赤い部分:脂肪滴 青い部分:タンパク質

あまりかき混ぜないで調理したほうがおいしいものができると小川教授※1は報告しております。新鮮なたまごには濃厚卵白が多く、混じりにくいので、卵黄の卵黄球は壊れずに残つて楕円球を示します【写真3】。産卵1日目のたまごを軽く混ぜた厚焼き卵と、同じく産卵1日目のミキサーで1分混ぜて作つた厚焼き卵の構造を比較してみます。箸で軽く混ぜたものの構造は卵黄と卵白部分が混じつていらない部分があり、卵白の多い部分は、卵黄と卵黄の多い部分で構成され(生地の濃さは一樣)、搅拌しすぎると卵黄球は壊れやすく、卵黄のタンパク質が凝集して密度が高くなり、厚焼き卵は硬くなり、出来上がりの大きさは小さくなります。また、搅拌の程度が大きい程、生地表面に脂肪球が露出します。貯蔵したたまごを用いた場合は水様化した卵白が増えるので、混じりやすくなり、箸で混ぜても均質な構造になり弾力の無い食感になります。

※1 小川宣子  
日本調理科学会 30巻1号  
pp.94-99(1997)

※2 峯木 真知子  
日本家政学会 57巻8号  
pp.523-532(2006)

※3 長繩貴直ら  
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)

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、ブ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ブディングはなめらかです。





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

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できます。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。

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、抹茶入りカステラを取り揃えています。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できます。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。

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、抹茶入りカステラを取り揃えています。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。



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

**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。



カステラランドの売店



長崎名物

ちゃんぽん  
皿うどん

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想いから、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る、時間が経過するとともに生地へ浸透し、いつまでもしつ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

さきました。そこでは工場見学を行つており、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ます。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。

今回紹介する工場は昨年の夏に新設されました。

そこで工場見学を行つて

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ます。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。

# 農場HACCP認証取得に向けて



# 千葉丸ト販売(株) 水戸北部農園

A photograph showing four individuals (three men and one woman) seated around a table, looking down at a document or chart they are holding together. They are dressed in casual to semi-formal attire, including jackets and shirts. The setting appears to be an indoor office or meeting room.

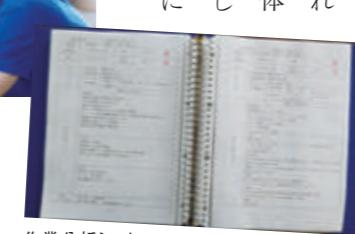


文書

農 場 H A C C P 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 H A C C P 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



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



## 作業分析シート



文  
\*  
**大金将**  
千葉丸ト販売  
水戸北部農園



## 掲示板

# JGAP認証取得に向けて

(株)パートナーズ 木更津農場



昨日  
年の春・夏号においてJGAPについての特集をしましたが、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。

きました。しかしJGAPでは安全な畜産物の生産だけでなく、持続可能な畜産経営という観点から、さらに畜産排泄物の処理と再利用、労働安全、労務管理人権の配慮、アニマルウェルフェアの取り組みが求められることがわかりました。



### 危険箇所リスト(上)・危険作業リスト(下)



文  
＊  
株パートナーズ  
木更津農場  
鈴木 雅経

これからもJ-GAP、農場HACCPを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。