

PRESS LIT

Press Life Information & Technology * プレス リット

2019
秋
vol.79



世界文化遺産とグルメ旅 vol.7

石見銀山遺跡とスイーツ巡り

事業所紹介

丸トポートリー食品(株)
長生農場

丸トポートリー食品の取引先2店をご紹介します。

大人の隠れ家 「やきとり龍星」
洒脱な焼鳥店 「鳥とし」

取引先紹介

有限会社 田中牧場

Report

2019グレーンミッションに参加して

INFORMATION

ハロウィンは、11月1日に行われるキリスト教の諸聖人の日である「万聖節」の前夜に行われていたお祭りが由来とされています。発祥はケルト民族のサウイン祭というお祭りで、古代ケルトでは一年の終わりが秋の終わりにあたるとされ、その年に一年の収穫を祝う収穫祭が行われていました。この収穫祭が10月31日に行われていたことがハロウィンの起源だと言われています。ハロウインのシンボルに、目と鼻をくり抜いて中にキャンドルを灯したかぼちゃのランタン「ジャック・オー・ランタン」があります。これは日本でいう「鬼火」のような存在です。怖い顔にくり抜いて部屋の窓辺などに飾ると魔除けの役割を果たし、悪霊を怖がらせて追い払えるという意味合いになっています。

今回はかぼちゃを使ったハロウインレシピをご紹介します。



かぼちゃの *ハロウインケーキ



1 かぼちゃの種を取り、ラップをしてレンジで600W、5分加熱する。柔らかくなったらことを確認し、皮を取り除く。

2 クッキーを袋に入れ麺棒でたたき、細かくする。細かくなったらそこに溶かしバターを加えなじませ、型の底に敷き詰める。

3 卵と小麦粉を混ぜておく。オーブンを180℃に余熱しておく。

4 かぼちゃが温かいうちに、バターを加え溶かしながらマッシュし、メープルシロップ、生クリーム、お好みでシナモンを加え混ぜる。甘さを確認しながら砂糖を加える。

5 3を加え混ぜ、2を敷いた型に流し入れる。180℃で20分加熱後、170℃で15分焼き上げる。

6 粗熱が取れたら、ジャック・オー・ランタンの顔型をクッキングシートで作り、ココアパウダーを振りかけて完成。

材 料 (18センチ型)

かぼちゃ	1/4個(正味250~280g)
卵(M)	2個
小麦粉	30g
生クリーム	180cc
メープルシロップ	大さじ3
バター	20g
砂糖	好みで大さじ1~
シナモン	好みで
ココアパウダー	適量
クッキー(ビスケット)	60g
溶かしバター	20g

石見銀山遺跡

とスイーツ巡り

世界文化遺産
とグルメ旅 vol.7

石室山 羅漢寺と五百羅漢

世界文化遺産



銀山で働いて亡くなった人々の靈や我々の祖先の靈を供養するためと、地元の人々、大森代官所の役人、当時の代官など多くの人々の寄進により明和3年3月、25年の歳月をかけ完成しました。また、これに併せて五百羅漢を護るために無量寿院羅漢寺を建立しました。

INFORMATION

- 島根県大田市大森町1804 ● 0854-89-0005
- 拝観時間／9:00～17:00 ● 拝観料／大人500円、小人300円
- バス停「大森」から徒歩2分

五百羅漢とは

お釈迦様に従っていた500人の弟子のことで、世間一般の感情や欲望などは全て超越しているが仏、菩薩の境地には未だ到達せず我々人間と仏との間の存在のこと。



大森地区の街並み

昭和62年、国の重要伝統的建造物保存地区に指定され、石州瓦を200年に渡り守り続けている街並みです。風情があり、古民家を生かしたショップやカフェが並んでいます。



季節のタルト

自家製
アイス付

季節によってメニューが変わるお茶セット。今回は甘夏と胡桃のタルトでドリンクは水出しレモン緑茶でした。くるみがたっぷりで食感が楽しく、甘夏の爽やかさとも良く合い、美味しかったです。季節ごとで変わるので何度も行っています。



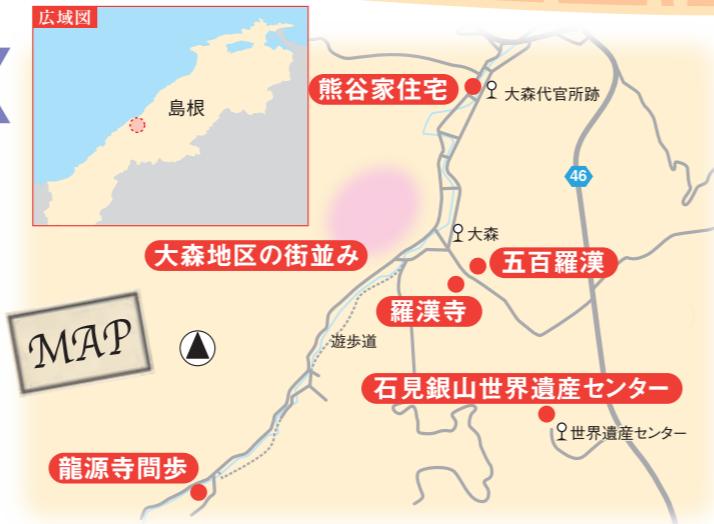
まめちちパウンドケーキ

自家製季節の
アイス付

濃厚な豆乳・まめちち(とろとろ豆乳)を使用しています。豆乳がほんのり香り、しっとりとした食べやすいケーキです。

群言堂 石見銀山本店

- 島根県大田市大森町ハ183 ● 0854-89-0077
- カフェ営業時間／11:00～18:00 ● バス停「大森」から徒歩5分



大森地区の街並み

昭和62年、国の重要伝統的建造物保存地区に指定され、石州瓦を200年に渡り守り続けている街並みです。風情があり、古民家を生かしたショップやカフェが並んでいます。

げたのは

小麦粉・卵・黒糖・砂糖から作られたシンプルなお菓子。銀山の人夫たちはこのお菓子を食しながら作業をしていました。二枚叩き合わせるとカラカラと下駄の歯が地面を叩く音に似ていたため、「げたのは」という名になったそうです。古くから多くの菓子屋がありました。現在ではこのお店が石見銀山唯一のお菓子屋さんです。サクサクとしていて不思議と懐かしい味がします。



- 有馬光榮堂 ● 島根県大田市大森町ハ414
- バス停「大森」から徒歩10分

石見銀山は、1526年に九州博多の豪商神屋寿禎によって発見されて以来、1923年の休山まで約400年にわたって採掘されてきた世界有数の鉱山遺跡です。16世紀、石見銀山では先進的な精錬技術「灰吹法」を取り入れ、現地で高品質の銀を大量に生産しました。日本銀は貿易を通じて東アジアへ流通し、ヨーロッパ人も貿易に参入したこと、東西の経済・文化交流が行われるようになりました。17世紀初めには、石見銀山で産出した銀をはじめとする日本銀の輸出量が、世界の産銀量の約3分の1を占めたといわれています。

2007年7月、環境に配慮し、自然と共生した鉱山運営を行っていたことが特に評価され、「石見銀山遺跡とその文化的景観」として、鉱山遺跡としてはアジアで初めて世界遺産に登録されました。

石見銀山世界遺産センター

石見銀山のガイダンス施設。展示室には石見銀山の歴史と鉱山技術について模型や映像などで分かりやすく紹介されています。坑道跡などの遺跡や街並みの現地散策前に立ち寄るのがおすすめです。また、丁銀づくり体験もできます。



INFORMATION

- 島根県大田市大森町1597-3
- 0854-89-0183
- 開館時間／8:30～17:30
- 観覧料／一般300円、小中学生150円
- バス停「世界遺産センター」すぐ



龍源寺間歩



江戸時代前期、大久保間歩(870m)に次ぐ大坑道で昭和18年まで稼働していました。本来の長さは600mで、そのうちの157mの区間を一般公開しています。壁面や天井には当時のノミの跡がそのまま残っており、また20余りの鉱脈に沿って掘り込んだ横穴や垂直に100m掘られた豊坑を見ることができます。

INFORMATION

- 島根県大田市大森町
- 0854-89-0347
- 見学時間／9:00～17:00(冬期 9:00～16:00)
- 入場料／大人410円、小人(小中学生)200円
- バス停「大森」から徒歩40分



熊谷家住宅

重要文化財

江戸幕府直轄領であった石見銀山御料における役職を示した主屋の平面構成や時代による推移を示した屋敷構え等に特徴があり、江戸時代後期から末期にかけて有力商人の身分や生活の変遷を最もよく示す民家です。熊谷家の先祖は毛利家の家臣であったと伝えられ、家業である鉱山業や酒造業とともに代官所に収める年貢銀を秤量・検査する掛屋、代官所の御用達を務めるなど、石見銀山御料内で最も有力な商家の一つでした。

INFORMATION

- 島根県大田市大森町ハ63番地 ● 0854-89-9003 ● 開館時間／9:30～17:00
- 入場料／高校生以上500円、小中学生100円 ● バス停「大森代官所跡」から徒歩5分

事業所紹介

丸トポートリー食品(株) 長生農場の紹介



鶏舎外観

丸トポートリー食品(株)に
新たな直営農場として建設された、
千葉県長生郡長柄町にある長生農場を紹介します。

長柄町とは

長柄町は千葉県中央部の
長生郡にある町で、豊橋飼料
の千葉工場がある市原市や種
豚センターのある茂原市が隣
接しています。房総丘陵の山
間地域に位置している自然に
囲まれた静かな環境において、農場
の近くにはコンクリートではなく土
で造られたダムで日本有数の規模と
言られている長柄ダムがあり、ダム周
辺にはキャンプ場やゴルフ場、テニス
コート等スポーツを楽しむことがで
き、秋の季節には紅葉の山々の散策
を楽しむことができます。



農場内部の様子(7日齢)



農場内部の様子(19日齢)

長生農場とは

長生農場は、丸トポートリー
食品の直営農場で12農場目、
千葉県では5農場目として新
たに建設され、令和元年6月
に稼働を開始しました。敷地
約4,000坪の土地には、平
飼い陰圧式セミウインドレス鶏舎が
10棟と鶏糞堆肥舎、管理事務所が
建っています。農場では4名が働いて
おり、現在は同社の銘柄鶏である
「錦爽どり」を年間で約20万羽飼育
する予定となっております。長生農
場で約50日間飼育された鶏は、千葉
県香取市にある同社の関東支店へ
運ばれ、処理・加工を行い、千葉県内
にあるスーパーや都内の百貨店及び
飲食店等へ販売されています。

丸トポートリー食品(株) 長生農場の紹介

農場設備について

建設されたセミウインドレス鶏舎は、夏場において外気を入れることができ、開放鶏舎と冬場において保温しやすいウインドレス鶏舎のそれぞれの特徴を活かした鶏舎となっています。セミウインドレス鶏舎は窓の開閉ができ、舎内換気は換気扇と自然換気を併用する仕組みとなっています。これにより外気や日光を取り入れることができ、自然に近い状態での飼育が可能となり鶏のストレスを抑えることができます。また、鶏舎内には順送ファンを1棟につき4台を活用して鶏舎内の温度を均一化できるようになっています。夏季には細霧装置と1棟につき8台の換気扇を活用して暑さ対策を実施しています。これから迎える冬季の寒さ対策には補助暖房を活用します。

新農場の稼働にあたって

農場の稼働開始にあたって、日下部場長は「まず新しい設備の機械操作を覚えることに苦労しました。現場経験はしていますが、当農場の環境に對してどのように管理をしていくべきかというのを日々試している状況です。試行錯誤の積み重ねの中で、場員による機械操作の習得及び当農場における管理パターンを早く構築できるよう進めていきます。

また新しい農場ですので今はきれいですが、この状態がいつまでも保つていただけるように、害虫駆除や場内美化等の環境対策にもしっかりと取り組んでいきます。今後の目標としては当社直営農場で香取市にある椎名農場で取得した農場HACCPについて、この長生農場においても取得できるようになります」と新農場の稼働にあたっての展望を語っていただきました。

長生農場が飼育する「錦爽どり」は、肉質がやわらかく、ほどよい歯ごたえがあり、鶏独特のにおいが少ない特徴があります。今後多くの消費者の皆様方に「錦爽どり」をお届けできるよう努めていくことが長生農場の使命となります。今、丸トポートリー食品はさらなる飛躍につながる一歩を踏み出しました。



管理事務所



鶏糞堆肥舎



関東支店小川氏(右端)と
場員の皆さん



取引先紹介

「やさしい味を求めて」 有限会社 田中牧場



生まれたての
子牛とその母牛

ホルモン酒場「かんだ」
【住所】岐阜県岐阜市神田町9-18
新岐阜駅前第一ビル2F
【TEL】058-265-2901
【最寄り駅】名鉄岐阜駅から徒歩3分



感動をお届けするため販売にも積極的で、田中牧場産飛騨牛とてスカイツリーの展望レストラン「Sky Restaurant 634」や六本木のホテル内の料亭「グランドハイアット東京旬房」などの取引実績を始め、昨年は台湾国際食品設備展にも参加し、海外への発信も行っています。また、岐阜駅前には直営焼き肉店「ホルモン酒場 かんだ」も経営しています。

当社の取引先で飛騨牛の生産者である「有限会社 田中牧場」は、映画「君の名は。」で駅や図書館がモデルの地として話題となつた飛騨市古川町にあり、北アルプスの山々に囲まれた自然豊かな環境のなか、約400頭の和牛を飼育しています。その中の120頭が母牛で、その母牛から生まれた子牛を28ヶ月間育成、肥育している一貫経営です。



生まれたての子牛を飼育することは大変な仕事で、子牛は無事に生まれてくるか、病気に弱い子牛が元気にしているか、常に気にして観察し、対処しなければなりません。田中牧場では、1頭1頭の生まれてからの衛生管理の記録や成長に合わせた飼料給与の記録、血液検査による栄養状態の把握を行つており、健康な牛を育て、安心できる牛肉の生産を行つています。

うした田中牧場の経営理念は「感動共有」で、たくさんのお客様に牛肉を通じて感動をお届けするために、スタッフ一同が、命の重みを感じながら仕事に従事する」と、牛達に対して敬意を払うことを目指しています。大切に育て、手をかけることでやさしい味を作り出すことを目指しています。大切に育て、手をかけることでやさしい味を作り出すことを目指しています。大切に育て、手をかけることでやさしい味を作り出すことを目指しています。大切な方との感動を共有したいと考えています。

文 * 中部営業部 平松 義行

黒毛和牛ビーフカレー



牛肉の食感を損なわないように大き目のお肉がゴロゴロ入ったカレーです。江戸前料理の有名店「神田明神下みやび」とコラボした味は、甘めながら後味にしっかりスパイスが感じられます。

「TANAKA BEEF」フレッシュコンビーフ



伝統製法で塩漬けにした和牛を低温でじっくり煮込んだコンビーフです。

経営理念 感動共有

- 私たちは、生かされていることを有難きことと感謝します。
- 私たちは、喜びを持って働きます。
- 私たちは、お取引先とともに、お客様に感動を創造・提供いたします。
- 私たちは、農業を通じて地域社会に貢献いたします。
- 私たちは、日本の食文化の発展に貢献いたします。



お店紹介

丸トポートリー食品の取引先 2店をご紹介します。

大人の隠れ家

やきとり 龍星

千葉市内の栄町に、2016年12月にオープンした高級感あふれる、洒脱な焼鳥店「鳥とし」さんです。

店名の由来は、オーナーの名前の一文字を用いて付けられました。また、お店の発足の理由は、高級寿司屋をイメージした室内作りとし、今までの千葉市内に無い焼鳥店を出店することでした。店内は煙を出さない無煙設備で常に清潔感のあるお店になっています。食材については「産地、新鮮、美味しい」の拘りにより素材から吟味しています。鶏肉については水郷赤鶏を取り扱っていただいております。

メニューは焼鳥がメインで水郷赤鶏の中抜きを仕入れ、1羽まるごとの部位を無駄なく利用し、「もも串」「ねぎま串」など通常の串の他、「アキレス」「袖」「先の先」「ちこつ」「ソリレス」「はつもと」等希少部位の串物を十数種類取り揃えております。紀州備長炭の熱と店長の絶妙な焼き加減でコクと旨みが引き出され、お客様が口にするタイミングを計りながら焼きたてを提供しています。

一品料理についても、「鳥のたたき」「鳥としサラダ」「鳥皮ポン酢」等お洒落な料理が豊富にあります。

冬季限定の人気メニューには、濃厚水郷赤鶏ガラスープ使用の水炊きコースがあり、一年を通して美味しい料理がいただけます。また、スタッフの笑顔と気持ちのよい接客が味に深みも加えています。

水郷赤鶏の旨みを活かした料理を、千葉市内にお越しの際は是非とも一度お立ち寄り頂き堪能してみて下さい。

水郷赤鶏のたたき



鳥としサラダ



鳥皮ポン酢



鳥とし

千葉県千葉市中央区栄町38-1

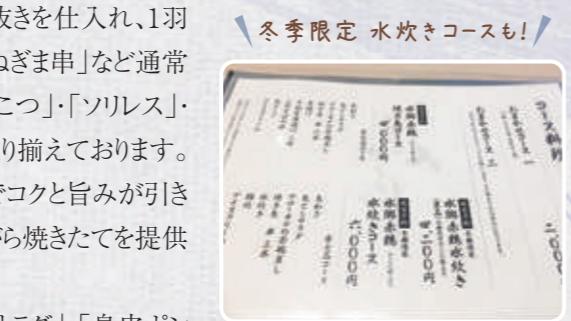
【電話番号】050-5286-3653

【営業時間】月～土・祝日 17:00～翌2:00 (LO 翌1:30)

【定休日】日曜日

(月曜日が祝日の場合は、日曜日営業の月曜日休み)

【平均予算】4,000円～5,000円



洒脱な焼鳥店

鳥とし

水郷赤鶏の鳥さし



名古屋駅の堀川沿い納屋橋にある「やきとり 龍星」さんをご紹介します。4年前にオープンし、知る人ぞ知るやきとりとワインを堪能できる大人の隠れ家的なお店として人気があります。店内は豊富なワインがお洒落な空間をつくりだし、店内から望む堀川の夜景は心を落ち着かせてくれます。お店の一押しが、名古屋コーチンと錦爽どりを使ったメニューです。

「3種食べ比べ6串セット」(1,580円)は、名古屋コーチンと錦爽どりの「もも」「ねぎま」「ささみサビ焼き」の豪華な食べ比べができます。名古屋コーチンの独特的な食感と錦爽どりの程よい歯ごたえが食をそそります。「錦爽どりのとりわさ」(680円)は錦爽どりささみの霜降りを薬味と一緒に

にわさび醤油でさっぱりといただけ、おつまみに最適な一品になっています。「名古屋つくね」(たれ350円)、「東京つくね」(塩350円)はお店のオススメの逸品で、ふくら感とコリコリ感を楽しむことができる食べごたえ充分なつくね串です。名古屋名物である「鶏のひつまぶし」(一人前980円)は甘めの秘伝たれと香ばしい鶏との相性がバツグンです。



3種
食べ比べ
6串セット



秘伝たれとの
相性バツグン!!



鶏の
ひつまぶし

牛田店長からの一言

名古屋で多くのワインを揃えているお店は他にありません。ワインとやきとりの組み合わせは相性がいいので、皆さん名古屋に来られた際はぜひお立ち寄りください。

丸トポートリー食品株
文*中部支店 営業部 吉田 大作



やきとり龍星

愛知県名古屋市中村区名駅5-24-5 納屋橋CUBES 3番館 2F

【電話番号】052-551-7077

【営業時間】月～土 17:00～24:00 (LO 23:30)

【定休日】日曜日

【アクセス】名古屋駅笹島交差点を東に移動(納屋橋付近)

伏見駅9番出口より徒歩6分

国際センター駅3番出口より徒歩7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】6,000円/人

丸トポートリー食品株
文* 関東支店 営業部 塚本 宏

2019グレーンミッションに 参加して



とうもろこしの 流通経路

アメリカ産とうもろこしの流通経路は、主にミシシッピ川を経由するルートと、コーンベルトを経由するルートがあります。ミシシッピ川ルートでは、河川輸送により穀物が積み出され、最終的に船で輸出されます。コーンベルトルートでは、車両輸送により穀物が輸出されます。

アメリカ産とうもろこしの品種は、飼料澱粉に用いられるデント種、葉は11~12枚、下から6~7枚目にイヤー(実)が1本、まれに2本できます。生育は例年に無いほど遅れおり、実際昨年同時期の写真を見せていたとき比較すると丈の低さに驚きました。直近の夜間の高気温が生育の追い風となっているものの、4農場全て例年に比べ单収は減少すると予想していました。

今日はアイオアおよびイリノイの4農場を視察しました。とうもろこしの品種は、飼料澱粉に用いられるデント種、葉は11~12枚、下から6~7枚目にイヤー(実)が1本、まれに2本できます。生育は例年に無いほど遅れおり、実際昨年同時期の写真を見せていたとき比較すると丈の低さに驚きました。直近の夜間の高気温が生育の追い風となっているものの、4農場全て例年に比べ单収は減少すると予想していました。

次に流通経路を視察しました。収穫したとうもろこしを水分15%程度に乾燥し、自家施設に保管します。生産者は相場を見ながら売り時を定め、カントリー工場へ出荷します。

【P N W出し】西海岸向けの輸送は貨車が中心です。カントリー工場に集荷されたとうもろこしは、ターミナルエレベーター(鉄道網の要所に位置し貨車への積み込みを行う)へトラックで輸送されます。貨車はコーンベルト西部からP N Wの輸出エレベーターまで7~10日で到着します。本船は出発後、約2週間で日本に到着します。

文 * 加藤 佳洋

テクニカルセンター

アメリカの とうもろこし 生産量

アメリカ産とうもろこしの生産量は約3億5千万t/年、その約80%が中西部に位置するコーンベルトで生産されています。

日本へ輸出されるとうもろこしの主な流通経路は、ミシシッピ川を経由し、ニューオーリンズのGULFから積み出す経路および貨車輸送により西海岸のP N Wから積み出す経路の2経路があります。

【GULF出し】カントリー工場に集荷されたとうもろこしはリバーエレベーター(集荷地倉庫)にトラックで輸送されます。リバーエレベーターは川に面し、バージ(船)に積み込まれます。バージはコーンベルトからGULFの輸出エレベーター(輸出倉庫)まで7~10日で到着します。輸出エレベーターでとうもろこしを積み込んだ本船は、出発後、約35日で日本に到着します。なおアメリカ

産とうもろこしの輸出の約70%がGULFから積み出されます。今年は5~6月にかけてミシシッピ川の水位が高く、ダムの稼動が3~4週間中止したことにより輸送遅延が起つたそうです。また今回は残念ながらハリケーン接近により、GULFの輸出エレベーター視察はできませんでした。

CBOT 視察

ガルフ視察中止により、とうもろこしの国際的指標価格が形成されているシカゴ商品取引所(CBOT)を視察することになりました。CBOTはシカゴ市内の有力な穀物商人らの自主的な集まりとして始まりました。CBOTとうもろこし先物価格は、需給要因、天候要因、テクニカル要因などにより変動します。取引は99%が電子移管となり、ピット(競りを行う場所)を使っての取引は極少数でした。

今回の視察で、とうもろこしの生産、流通には不安定な要素が多く、それが価格に反映することを肌で感じました。ゆえに安定した価格でとうもろこしを確保することが難しいことも理解できました。敏感に変動する価格に対応すべく、幅広く積極的に情報収集することが重要だと思いました。また大地一面に広がるとうもろこし畑、豪快な食事、他の参加者との交流は大変よい思い出となりました。今回得た経験および人脈を今後の仕事に生かしていきたいと思います。

7月7~17日の11日間、丸紅株式会社主催のグレーンミッションに参加し、とうもろこし生産地帯であるアメリカの中西部等へ行きました。目的はアメリカ産とうもろこしの生育状況および流通経路の視察です。参加者は飼料、化学および食品メーカー5名、丸紅株式会社(関連会社含む)5名、計10名でした。



視察

