

PRESS LIT

Press Life Information & Technology プレスリット
vol.81

2020 SPRING

日本国内で世界一周 vol.1

スペインの陽気な雰囲気漂う
志摩スペイン村 ①



特集 食肉のおいしさと筋線維型との関係

3

豚熱(CSF)について

5

事業所紹介 丸ト鶏卵販売(株)本社工場の紹介

7

取引先紹介 株式会社西村牧場

9

PRESS LIT SPRING

2020年4月1日発行 第81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



春野菜には独特の苦みがあるとされています。その苦味の正体は「植物性アルカロイド」という成分です。この成分には腎臓のろ過機能を高め、体内の老廃物や有害物質を排出する作用や肝臓の機能を高める効果があります。

代表的な春野菜の栄養についてご紹介します。アスパラガスは「アスパラギン酸」を多く含んでいます。アスパラギン酸は、疲労物質である乳酸を早く燃焼させ、疲労回復やスタミナの増強に効果があるといわれています。スナップエンドウはビタミンCが豊富で、美白や肌のハリを保つ美肌効果があります。また、βカロテンも多く含むため、動脈硬化予防や粘膜を保護する作用があります。

春野菜たっぷり キッシュ



・材料(18センチ型1個分)

アスパラガス	45g(3本)
スナップエンドウ	40g(3さや)
ブロッコリー	60g
じゃがいも	100g
ミニトマト	5個
オリーブオイル	大さじ1
たまご	2個
牛乳	100cc
ピザ用チーズ	30g
塩・こしょう	適量
冷凍パイシート	2枚

・作り方

- 冷凍パイシートを室温に戻しておく。オーブンを200度に余熱しておく。
- アスパラガスの根元のスジをピーラーで削ぐ。スナップエンドウのスジを取り。アスパラガス、スナップエンドウ、ブロッコリーを軽く茹でる。
- アスパラガスは3等分に、スナップエンドウは半分に切る。
- じゃがいもはスライスして電子レンジ(500W)で2分加熱する。
- フライパンにオリーブオイルをひき、食材を塩・こしょうで炒める。
- ポウルにたまご、牛乳、ピザ用チーズ、塩・こしょう、⑤を入れ混ぜる。
- パイシートを伸ばし2枚並べて型に敷き、底の部分にフォークで穴をあける。
- ⑥を型に流し入れ、半分に切ったミニトマトを乗せる。
- 余熱したオーブンで25分~30分焼いて完成。

編集後記

今号より新しい企画「日本国内で世界一周」が始まりました。日本にいながら異国の空気感を味わうことができ、良いリフレッシュになります。東京オリンピック・パラリンピックが開催され世界の国々との交流がある年なので、その国の料理や文化など勉強するのもいいと思います。ですが、一度は実際に世界一周旅行をしてみたいものですね。

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)

日本国内で世界一周



ハビエル城博物館

ハビエル城とは、日本に初めてキリスト教を伝えた人として有名なフランシスコ・ザビエルが生まれ育った城で、その城を再現したのがハビエル城博物館です。ザビエルはスペイン語で「ハビエル」と表現されるそうです。館内では約12,000年にもわたるスペインの歴史や文化を、貴重な資料や映像で解説されています。また、スペインの民族衣装が展示されており、ハビエル城の居間が再現されたりと、スペインについて学ぶことができます。

オレオ

スペイン北西部のガリシア地方一帯によく見られる穀物倉庫です。ガリシア地方はスペインで最も雨が多く、高床式の独特な形は雨のもたらす湿気に対する工夫がされています。志摩スペイン村のオレオは“フィエスタ・デ・ガリシア”開催を記念し、1996年3月20日スペインガリシア州と州観光局から公式に寄贈されたものです。



スペニッシュオムレツ



data 〈マヨール広場〉
●欧風レストラン「アルハンブラ」

じゃがいもがごろごろ入っていて、食べ応え十分です。オムレツはシンプルな味付けなので、添えてあるバジルソースと良く合います。また、店内は落ち着いた雰囲気でお洒落で大人なレストランという印象でした。



志摩スペイン村

●三重県志摩市磯部町坂崎 ●0599-57-3333

パスポート(1日だけ入園)

大人 5,400円／中人 4,400円／小人 3,600円／シニア 3,600円

大人:18~64歳、中人:12~17歳(中学生・高校生)、小人:3~11歳(幼児・小学生)、シニア:65歳以上
※「カルメンホール」「ラゴン城の宝がし」「カーニバルハウス」は別途料金が必要です。
※2歳以下の幼児については有料入園者(大人)1名様につき2名様まで無料です。
※表示金額はすべて消費税を含みます。

サンタクルス通り



スペインらしい石畳と白壁の建物が立ち並んでおり、おすすめ写真スポットです。それぞれの建物には、スペインワインについての説明やスペインのアンダルシア地方で有名なひまわり畑をイメージしたひまわりに囲まれた空間などがあります。また、サンタクルス通りにはクエントスの森とオレオがあります。

クエントスの森

クエントスとはスペイン語で童話のことです。全長305mもの散歩道が続き、森の中を進んでいくと童話のシーンを再現したモニュメントがあります。4つのスペイン童話の世界を訪ねることができ、ほんわかとした気持ちになります。



シーフードパエリア

スペインと言ったらパエリア。海鮮の香りとうまみがしっかりとあり、エビやイカ、豆など具がたっぷりで美味しかったです。パエリアはシーフードのイメージが強いですが、ソーセージが乗ったパエリアもあり、様々な味をシェアして食べるのもいいと思いました。



data 〈カルメン通り〉
●レストラン「エル パティオ」

志摩スペイン村

陽気な雰囲気漂う



スペインの

志摩スペイン村パルケスパニーヤは伊勢志摩に位置するスペインをテーマにしたテーマパークです。キャストの方々はスペイン語の挨拶である「やあ」という意味の「holá」の掛け声で出迎えてくれます。本場スペイン人によるショーやスペイン料理を味わうことができ、また園内にはスペインの街並みを再現したお洒落な写真スポットがたくさんあります。異国情緒あふれる志摩スペイン村のおすすめポイントをご紹介します。



フラメンコ
ショー

クラシコス

「クラシコ」は「クラシック(古典)」を意味するスペイン語です。なじみのある音楽や詩、パレエ、映画などの「クラシコ」と現代フラメンコを融合させたショーになっています。スペインフラメンコ界の第一人者である、ホセ・バリオス氏が演出、振付、構成をしています。「スペイン」から来日した本場スペイン人ダンサーの臨場感のあるステージに鳥肌が立ちました。ショー中は撮影できませんが、ショー終了後ダンサーがポージングをしてくれました。

data 〈カルメン通り〉
●カルメンホール 上演時間25分 ●当日予約制
●一人／600円(ワンドリンク付き)

エスパニョーラカーニバル “アデランテ”



パルケスパニーヤ
パレード

パルケスパニーヤ最大のエンターテイメントショー。パレードマスターがオーケストラを指揮するように繰り広げられるパフォーマンスは圧巻です。次々とやってくるフロートはスペインの祭典や演目などをモチーフにしたアーティスティックなものばかりです。参加型のショーになっているので、ダンサーと一緒に踊ることもできます。

data 〈パレードコース〉
●上演時間30分



スペイン人
ミュージカルショー

バイレ・デル・カピタン

ダンスフェスタの準備で盛り上がる広場が舞台で、そのお祭りのカピタン(主役)が突然来られなくなり、ゲストの中から新たなる「カピタン」を探すというストーリーのミュージカルショーです。カピタンに選ばれた1人は、フロートに乗って全員を先導します。スペイン人の陽気なダンスと一緒に踊って楽しめます。

data 〈シベレス広場〉
●上演時間25分

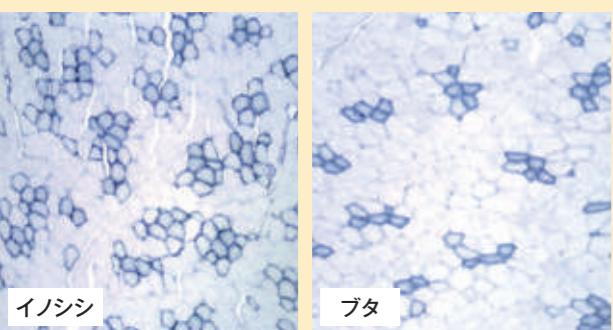
食肉のおいしさと筋線維型との関係



東北大学大学院農学研究科・機能形態学分野・助教

渡邊 康一

【写真2】イノシシとブタの胸最長筋のNADH脱水素酵素染色
青く染まっているのはミトコンドリア



なっています【写真2】。これは増体の良いものを選抜していった結果、より太くなるII B型筋線維が多くなるように遺伝形質が選択されたことを示しています。原種のイノシシでは全体的に赤色筋線維が多いためブタよりも肉の赤色が濃く、一説にはその色から「ばたん肉」と呼ばれ（または「牡丹に唐獅子」から牡丹とも）、味が濃いということで珍重されています。

本社工場の紹介

丸ト鶏卵販売(株)

丸ト鶏卵販売(株)本社工場では洗卵選別包装設備を更新しましたので紹介します。

丸ト鶏卵販売(株)とは

昭和45年(1970年)に設立したマルトグループの鶏卵販売を担う会社です。現在は本社工場(愛知県新城市)、神奈川工場(神奈川県寒川市)、静岡工場(静岡県藤枝市)、岐阜工場(岐阜県美濃加茂市)、名古屋営業所(愛知県名古屋市)の4工場、1営業所体制で鶏卵を販売しています。平成22年には本社、神奈川、静岡工場、また平成

26年には岐阜工場がISO22000を取得しました。本社工場は平成21年に愛知県版HACCPを取得し、令和元年に食品衛生への取り組みが認められ優良施設として愛知県食品衛生大会愛知県知事賞を受賞いたしました。

今回紹介する本社工場は、平成15年に愛知県豊橋市から愛知県新城市に移転し、豊橋飼料テクニカルセンターと(有)アツミファーム新城

農場が隣接しています。

新城市は愛知県三河地区の東に位置し、中央には二級河川豊川が流れ、緑豊かな山々に囲まれ、四季折々の自然が楽しめます。本社工場の近くには本宮山があり、登山道は地元の方々のウォーキングコースとして親しまれています。

設備更新の方針

現在の製品製造状況、パッカーリセンターと(有)アツミファーム新城(鶏卵のトレイ詰めの部屋)の設備

環境をコンパクトにすることを考え、製造ラインを既設の3ラインから2ラインにする方針で進め、平成15年5月導入の老朽化した洗卵選別包装設備2ライン(毎時3万卵処理と毎時3.3万卵処理)を1ライン(毎時4万卵処理)に統合しました。既設の1ライン(毎時3万卵処理)の更新を4~5年後にすることを見据え、従業員の作業性や安全性を重視したレイアウトとしました。

今回の設備更新により、労働安全衛生を意識した効率化による作業性改善と安全性向上を実現することができます。

まずは新しい機械に慣れ効率よく稼働ができるよう努め、これからも安全・安心で美味しい鶏卵をお客様の食卓に提供するよう、社員一同努めてまいります。

ライン設備の耐久性向上及び作業軽減を図るため、ライン各所に透明カバーを設けるなどして社内設備保全で対応できる構造になりました。

最後に

今までのライン配置に比べ、機械設備を壁際に寄せコンパクトに収まるよう配置しました。それにより、資材・什器を置くスペースの確保は

効率化による作業性と安全性向上

効率よく製造を行うためには、受注後の生産計画の組み立てと従業員同士の連携が力がとなります。そのため、製造ラインのレイアウトは後工程を凝縮し、オペレーターが指示しやすい距離に従業員が集まるようにレイアウトしました。

もちろん、裏パック、前ラベル、前段ボール、テーブル等の人員が近い距離で作業を行うことができ意思疎通を図ることができるようになりました。

従業員の作業安全性向上を考慮し、機械配置の変更による作業事故防止など、労働安全衛生も意識しました。また、段ボール自動ラインを取り付けることで、今まで手で持ち上げていた作業をなくしました。

今までのライン配置に比べ、機械設備を壁際に寄せコンパクトに収まるよう配置しました。それにより、資材・什器を置くスペースの確保は

メンテナンスの改善

更新した洗卵選別包装設備は、自動洗浄機能(ローラー、キャリアなど)と泡洗浄機能(洗浄・乾燥ブランシ)を備えています。これまで直接鶏卵に触れる箇所であったため清掃に時間を要しましたが、これらの機能により大幅な時間短縮となり、衛生的に取り扱いができるようになりました。

ライン設備の耐久性向上及び作業軽減を図るため、ライン各所に透明カバーを設けるなどして社内設備保全で対応できる構造になりました。

最後に

今回の設備更新により、労働安全衛生を意識した効率化による作業性改善と安全性向上を実現することができます。

まずは新しい機械に慣れ効率よく稼働ができるよう努め、これからも安全・安心で美味しい鶏卵をお客様の食卓に提供するよう、社員一同努めてまいります。

ライン設備の耐久性向上及び作業軽減を図るため、ライン各所に透明カバーを設けるなどして社内設備保全で対応できる構造になりました。

効率化による作業性と安全性向上

効率よく製造を行うためには、受注後の生産計画の組み立てと従業員同士の連携が力がとなります。そのため、製造ラインのレイアウトは後工程を凝縮し、オペレーターが指示しやすい距離に従業員が集まるようにレイアウトしました。

もちろん、裏パック、前ラベル、前段ボール、テーブル等の人員が近い距離で作業を行うことができ意思疎通を図ることができるようになりました。

従業員の作業安全性向上を考慮し、機械配置の変更による作業事故防止など、労働安全衛生も意識しました。また、段ボール自動ラインを取り付けることで、今まで手で持ち上げていた作業をなくしました。

今までのライン配置に比べ、機械設備を壁際に寄せコンパクトに収まるよう配置しました。それにより、資材・什器を置くスペースの確保は

もちろん、裏パック、前ラベル、前段ボール、テーブル等の人員が近い距離で作業を行うことができ意思疎通を図ることができるようになりました。

従業員の作業安全性向上を考慮し、機械配置の変更による作業事故防止など、労働安全衛生も意識しました。また、段ボール自動ラインを取り付けることで、今まで手で持ち上げていた作業をなくしました。

今までのライン配置に比べ、機械設備を壁際に寄せコンパクトに収まるよう配置しました。それにより、資材・什器を置くスペースの確保は



作業風景



透明カバー

文
丸ト鶏卵販売(株)
工場長
山本 高広



本社工場



洗卵選別包装設備





*5 販売元の鳥市精肉店



*4 出荷後の水洗の様子



*6 豊橋牛の牛まぶし

西村牧場でのびのび育ったホルスタインは脂もあつさり、赤身にもうまみがある「豊橋牛」として昨年誕生しました。地元生産の牛肉に惚れ込んだ「有限会社鳥市精肉店」が販売元になっており、店舗販売されています。
また、飲食店でも賞味することができます。「豊橋焼肉ときわ」、ホテルアソシア豊橋内の「穂のはな」などで扱っています。

道の駅とよはし内の「手巻きとまぶし」とよばれる「牛まぶし」でも豊橋牛を贅沢に使った牛まぶしが好評と

なっており、私もオープン当初お客様が混みあつて中食べに行きました。
【*6】。ひつまぶしのように1杯目はそのまま、2、3杯目は薬味や出汁をかけてさっぱりと。豊橋名産ウズラの卵も添えられており、いろいろな味を楽しむことができます。脂もくどくなく最後までおいしくいただきました。赤身とサシのバランスが非常によく食べやすく、和牛や交雑牛よりも手頃で買いやすいホルスタインの肉が今後注目されていくのではないかと思います。

子牛の頭数減少や TPP や EPA などの影響で海外から安価な牛肉が多く輸入される今後、ホルスタイン肥育農家にとっては厳しい状況が続いていきます。西村勝社長は「先代が立ち上げた当時はお金が全くない状態からスタートして、真面目にやつてきたおかげでここまできた。今後も経営が成り立つように毎日こつこつと仕事をしていく。」と話します



*7 西村勝社長

文 中部営業部 市村隼

我々も「国内畜産の未来をひらく、食卓に信頼をお届けする」という経営理念の元、輸入製品に負けない畜産物生産の提案をしていき、また地元企業として地産地消に貢献するとともに畜産農家の発展に少しでも役立てるよう地道に活動をしてまいります。

「株式会社 西村牧場」は地元豊橋でホルスタインを肥育している生産者です【*1】。
当農場がある西赤沢町は第二次世界大戦までは未開拓地であり、その後農業専用用地として開拓が進められました。そんな蔬菜や畜産が盛んな土地で50年以上もホルスタイン肥育を続けており、今では親子三代が現役で仕事をされています【*2】。

1頭に対してのスペースが広いので、密飼いによるストレスもなくなり、牛床もきれいに保たれています。給与飼料についても当社配合飼料や牧草の他、広葉樹の樹皮炭と木酢液を合わせた混合飼料を使用し、牛の健康維持や肉質の改善、牛糞の臭い軽減にも気をつかっています。



*3 牧場でのびのび育つ育成牛たち



*1 西村牧場外観
子牛は豊橋や三島にある家畜市場から2ヶ月齢の牛を導入し、約20ヶ月飼育したのち出荷しています

*2 現役で重機に乗る社長のお父さん



*2 現役で重機に乗る社長のお父さん