

# PRESS LIT

Press Life Information & Technology プレスリット

vol.102



2025 AUTUMN

EXPO2025  
大阪・関西万博へ行こう!



特集 飼料でストレス感受性を抑えられるか? 前編 ..... 3

Report 高病原性鳥インフルエンザ(HPAI)発生と再建までの流れ ..... 5

お店紹介 名古屋コーチン一鳳「東京式鳥」  
錦爽名古屋コーチンのお店「中舎」 ..... 7

歩み続けて100号 — つなぐ想い、未来へ — ..... 9

## 年収の壁

会社員やパート、アルバイトとして働いている方は、毎月の給与から税金や社会保険料が天引きされます。天引きされる税金には「所得税」「住民税」があり、社会保険料には「健康保険料」「介護保険料」「厚生年金保険料」「雇用保険料」があります。収入が一定額を超えると、税金の課税や社会保険料の負担が発生または増加し、年収が増えても手取り収入が減少するケースがあります。「年収の壁」とは税金や社会保険料の負担が発生する年収の境界線を指します。

2025年の税制改正により『年収の壁』が引き上げられました。今回は2024年と2025年で『年収の壁』がどのように変更されたかを紹介します。

### 税金に 関わる「壁」

- 100万円の壁 ▶ 110万円の壁 ➔ 住民税の支払いが発生する。
- 103万円の壁 ▶ 160万円の壁 ➔ 所得税の支払いが発生する。
- 150万円の壁 ▶ 160万円の壁 ➔ 配偶者特別控除の控除額が減り始める。

### 社会保険に 関わる「壁」

- 106万円の壁 ▶ 2026年以降、撤廃が予定されています。  
➡ 社会保険の加入要件を満たした場合、健康保険・厚生年金保険への加入義務が発生する。
- 130万円の壁 ▶ 変更なし  
➡ 扶養から外れ、自分で健康保険・厚生年金保険への加入義務が発生する。

### 年収の壁(2025年)

年収	社会保険料	住民税	所得税	配偶者特別控除の減少
106~110万円	加入 (要件を満たす場合)	発生		
110~130万円	加入	発生		
130~160万円	加入	発生		
160万円~	加入	発生	発生	あり

創刊100号突破を記念し読者の皆様にはこれまで愛読していただいた感謝を込め、豊橋飼料アイドルシェフ商品の抽選プレゼントキャンペーンを行います。応募方法は本誌記事(P.9)にて掲載しておりますので是非ご覧ください。

### 名古屋コーチン鍋

名古屋コーチンを詰め合わせた鍋セットです。  
お好みで豆腐や野菜などを加えて名古屋コーチンをお楽しみください。骨付き肉から出た出汁まで味わっていただきたいため、〆にきしめんをご用意しました。2~3人前です。



抽選  
プレゼント

### 編集 後記

バーラト(インド)館にて雑貨を見物中、チェス盤が目に入り価格を現地の方に尋ねたところ、まさかの裏口に通されて価格交渉がはじまりました。電卓片手に繰り広げられる市場のようなやり取りは現地さながらで、店員さんとの駆け引きは忘れられない思い出になりました。万博へお越しの際は、現地の方との交流や体験を最大限楽しんできてください!

編集委員一同(川村和也、大串淳、大脇友裕、小笠原千夏、永田真菜、笹木遙香、谷口莉里香、長坂訓史)

EXPO  
2025

# 大阪・関西万博



## タイプB・C



タイプB・Cのパビリオンでは、各々の食文化や民族衣装、工芸品が展示されておりました。流行しているゲームや楽器の展示、様々な場所に設置したスクリーンにて文化を紹介する動画を流す等、各国で工夫を凝らした展示



夜の地球 Earth at Night



ホンジュラス展示品

## 国内パビリオン

### 大阪ヘルスケアパビリオン

大阪がREBORNをテーマに、未来に実現を目指すヘルスケアや都市生活の体験や、iPS細胞をテーマにした再生医療の可能性を発信しているパビリオンです。体験コースは、リポート体験、リポート体験+人生ゲーム、モンスターハンターブリッジの3種類です。リポート体験では5つのエリアで近未来の体験ができます。ここではカラダ測定ポッドにて簡単な記憶テストや写真、指先から得られた情報を数値化し、現在のカラダ年齢を測定します。取材時の測定結果は実年齢よりやや高く、生活改善に意識を向けるいい機会となりました。



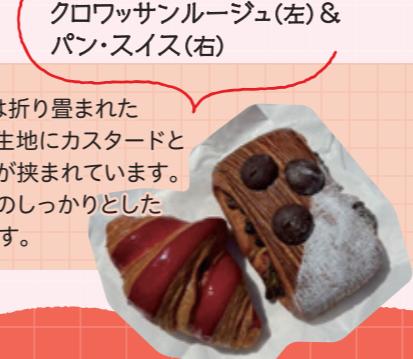
フランス館 万博限定  
クロワッサンルージュ(左)&  
パン・スイス(右)

パン・スイスは折り畳まれたクロワッサン生地にカスタードとチョコレートが挟まれています。チョコレートのしっかりとした甘さを感じます。



フィリピン館  
ルンビアンビノンド

長い春巻きのようなもので、適度に塩味があり美味しいです。



万博は食でも楽しむことができます。  
おすすめのフードをピックアップして  
ご紹介します。

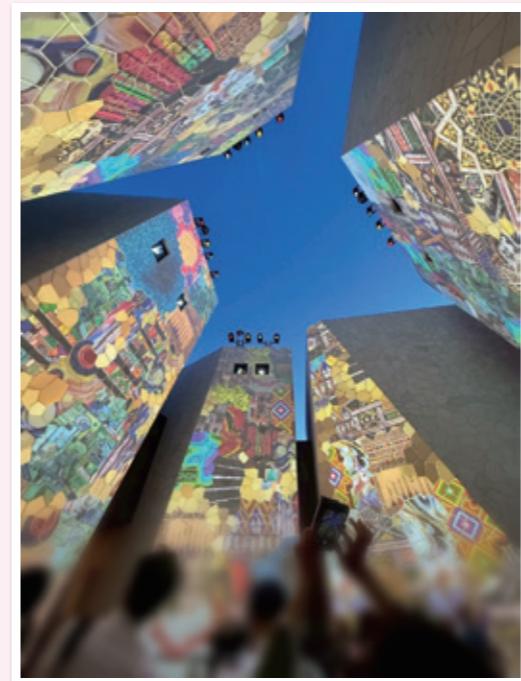
**フード**

# へ行こう!

この記事は取材した5月上旬時点の情報です。  
詳細は公式サイトをご確認ください。



閉幕まで残りわずかとなりましたが、前号に引き続き今号では大阪・関西万博の国内外のパビリオンとフードについてご紹介します。海外パビリオンには、各国が独自に建設を行う「タイプA」と、日本が建設した施設で独立した展示を行う「タイプB」、共同で展示を行う「タイプC」に分類され、各々異なる魅力のある展示がされております。



## タイプA

### サウジアラビア

細長い建物が連なり迷路のような構造が特徴のパビリオンです。狭い通路を進むと、建物に囲まれた中庭に辿り着きました。昼はサウジアラビアの演武が、夜は色鮮やかな壁画やモノトーン調の幾何学的な模様が投影される360度のプロジェクションマッピングが魅力です。次回万博の開催国であるサウジアラビアの世界観を一足先に体感してみてはいかがでしょうか。



キリストの埋葬

### イタリア・バチカン

話題性もさることながら、まるで美術館のような圧倒的な展示品の存在感に驚かれるパビリオンです。ミニシアターでイタリアの魅力と展示内容を紹介後、本展示室へ入ります。中央には、圧倒的な存在感を放つ古代ローマ時代の大理石彫刻「ファルネーゼのアトラス」が展示されています。当時の日本は弥生時代にあたり、埴輪の時代が始まろうとしていた頃に制作されていると考えると西洋文化の高さに驚かされました。次室には普段バチカン美術館が所蔵しているカラヴァッジョの「キリストの埋葬」をガラスすらない空間という驚きの近さで鑑賞できました。屋上への通路にはダ・ヴィンチの直筆スケッチも展示されています。他にも週替わりの地域展示やミケランジェロの「キリストの復活」が常設展示に加わり、イタリア・バチカンの魅力を垣間見ることができますので是非訪れてみてください。



オーストラリア館  
ラミントンケーキ



オーストラリア館  
オージーミートパイ

サクッとしたパイ生地とお肉がゴロゴロなミートソースがたっぷり! ハンディサイズで食べ応え抜群の一品です。



蜂蜜とメープル香る、万博の記念になること間違いない一品です。

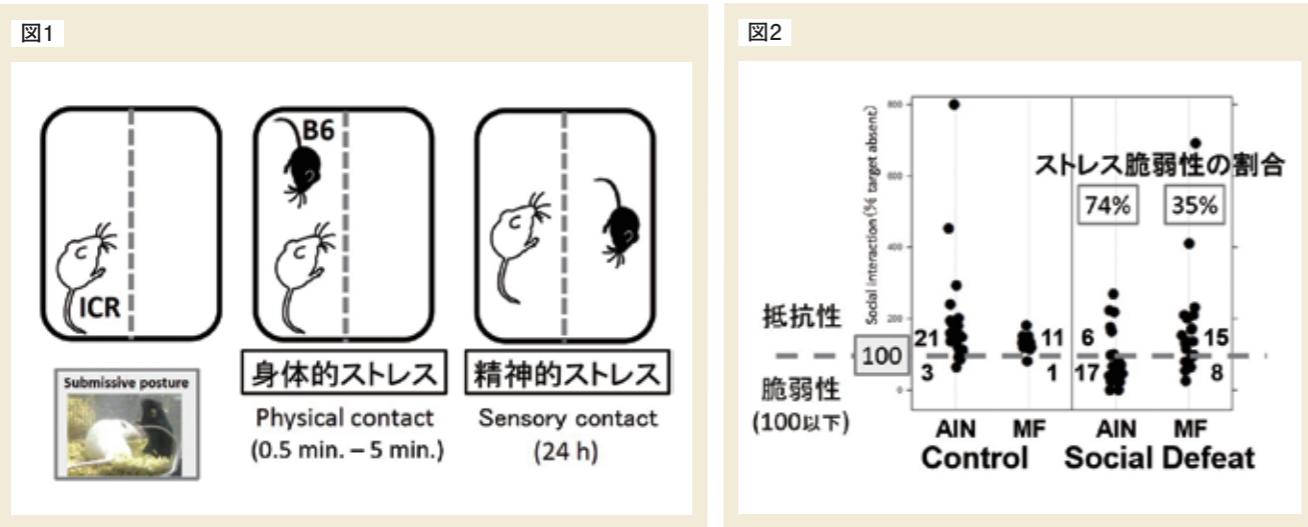


## はじめに

茨城大学学術研究院応用生物学野 教授  
(東京農工大学大学院連合農学研究科 教授 併任)

豊田 淳

# 飼料で ストレス感受性を 抑えられるか? 前編



動物同士の闘争などの「心理社会的ストレス」は、家畜生産性やウエルビービングの低下をもたらすため、家畜飼養管理を行う上でも注視すべき対象である。ヒトにおいては、近年、心理社会的ストレスが原因とみられるうつ病などの気分障害の患者数が増加している。そのため、心理社会的ストレスの感受性を如何にコントロールするかは、ヒトと動物の共通の課題であると言える。筆者らは、食や飼料でストレス感受性を抑制することを目指し、主にマウスをモデル動物として研究している。

前編では心理社会的ストレスモデルを負荷したマウスのストレス感受性が、給与する飼料に影響されることを紹介したい。後編ではストレス感受性を抑える食や飼料素材の探索研究について紹介する予定である。

**■ 心理社会的ストレスの  
動物モデルとは?**

家畜・家禽における心理社会的ストレスを研究する上で使用する動物といえば、ウシ、ブタ、ニワトリが理想であろうが、昨今の日本の国立大学の置かれた状況、すなわち施設や

予算の規模では家畜研究を大々的に進めるのは難しい。そこで私共は、実験動物のマウスを家畜の「心理社会的ストレスモデル」として研究している。畜産研究分野の外を見渡すと、心理社会的ストレスモデルマウスは精神疾患研究で頻繁に使われている。様々なストレスモデルがうつ病研究に使われているが、なかでも動物個体間に生じる闘争を利用した「社会的敗北ストレスモデル」が、家畜の「心理社会的ストレスモデル」としても利用可能と判断したので、筆者(Toyoda, Anim. Sci. J., 2017)が最も頻繁に使われており、その代謝物や腸内細菌の網羅解析なども含めて各種解析データの蓄積が進んでいる。敗北モデルは、攻撃性の高いICRオスマウス(ICR)による身体的・精神的ストレスをB6に反復して暴露する)にによつて作製される(Goto et al., Behav. Brain Res., 2014)。B6はICRとの闘争に敗北し、その敗北を繰り返し経験する)と、不安様行動や他のマウスを避けるという社会的忌避行動などの「うつ様行動」を示すようになる。

私共はICRとの闘争時に生じるB6の咬傷が用いられるが、ICRに接近するB6をストレス耐性あり(レジリエント)、接近しないB6をストレス耐性なし(脆弱)と判別する。私共の研究では、半精製飼料を給与されたB6は非精製飼料を給与されたB6よりも心理社会的ストレスに対し脆弱だった(Goto et al., Nutri. Neurosci., 2016)。非精製飼料中の成分にストレス感受性を抑制する成分が含まれると思われる。この結果を受けて、亜慢性社会的敗北ストレスモデルマウスを用いて、心理社会的ストレス感受性を抑制する機能性成分の探索研究を始めたことにした。

亜慢性社会的敗北ストレスモデルの開発当初、市販の固体非精製飼料を給与していたが、本モデルを用いて消化管内容物や血液の代謝物の網羅解析(メタボローム解析)や、食品機能性成分やプロバイオティクス等の微生物資材の介入試験を実施するケースが増えたため、固体や粉末の半精製飼料(AIN-93G)をモデル作製時に用いる頻度が増えた。その実験の過程で、非精製飼料と半精製飼料の違いがマウスの摂食量や飲水量だけでなく、行動にも影響することに気が付いた。そこで、非精製飼料および半精製飼料の固体飼料をそれぞれB6に給与し、亜慢性社会的敗北ストレスモデルを作製し、両者の行動を比較した(Goto et al., Nutri. Neurosci., 2016)。社会的敗北ストレスモデルマウスのストレス感受性の評価方法として、ICRに対する社会行動を定量化する社会的相互作用試験

が用いられるが、ICRに接近するB6をストレス耐性あり(レジリエント)、接近しないB6をストレス耐性なし(脆弱)と判別する。私共の研究では、半精製飼料を給与されたB6は非精製飼料を給与されたB6よりも心理社会的ストレスに対し脆弱だった(Goto et al., Nutri. Neurosci., 2016)。非精製飼料中の成分にストレス感受性を抑制する成分が含まれると思われる。この結果を受けて、亜慢性社会的敗北ストレスモデルマウスを用いて、心理社会的ストレス感受性を抑制する機能性成分の探索研究を始めたことにした。

### 固体非精製飼料、半精製飼料、精製飼料の注釈

固体非精製飼料とは、一般的にマウスおよびラットに用いられる飼料で、天然の原料で製造した固体飼料である。MF(オリエンタル酵母工業株式会社)やCE-2(日本ケレア株式会社)などの市販品がよく使われている。精製飼料とは、米国栄養研究所(AIN)から発表されたマウスおよびラット用のAIN-76, AIN-93, AIN-93Mのことであり、「一ノースター」、セルロースなどの精製した原料で製造される。これらの飼料は主に栄養研究に使われている。AIN飼料には天然原料であるミルクカゼインが含まれているが、ミルクカゼインをアラバム酸混合物に置き換えたAINを精製飼料と呼び、カゼイン入りのAINは半精製飼料と呼ばれることがある。通常使われるAINにはミルクカゼインが入っているため、厳密には半精製飼料であるが、多くの場合は精製飼料と記載されている。



## 錦爽名古屋コーチンのお店

# 中舍

豊橋駅から広小路に向かって徒歩3分の場所に、錦爽名古屋コーチンの焼き鳥が食べられるお店『中舍』さまが6月13日にオープンしました。隠れ家のような佇まいはとても繁華街とは思えない静けさがありカウンター8席のみのお店です。

オープンから間もないにも関わらず予約困難なお店に!!

### 店主のこだわり

焼き鳥は、すべて店主自らが当日分を一本一本手刺しし、備長炭で丁寧に焼き上げています。使用する鶏肉は愛知県産で、丸トポートリー食品(株)から24時間以内に出荷された鮮度抜群のものを使いいただいています。中でも「錦爽 名古屋コーチン」は、旨みと歯ごたえに優れた自慢の逸品です。仕込みから焼き上げまで一切妥協せず、「一串入魂」で素材の力を最大限に引き出した焼き鳥を提供しています。

### 中舍

愛知県豊橋市広小路1丁目2-1  
竹本ビル1階(アーケード内)  
【電話番号】090-3385-0705  
【営業時間】18:00~23:00(ラストオーダー 22:30)  
【定休日】火・水・木曜日  
【駐車場】なし  
【店主】中村 剛

### その他の店舗

#### 串カツの中村屋さん情報

姉妹店として豊橋市内に「串カツの中村屋」が3店舗あります。そちらもおすすめのお店です。

- 串カツの中村屋 本店  
豊橋駅(東口)徒歩3分 中舍から10m
- 串カツの中村屋 2号店  
豊橋駅(東口)徒歩2分
- 串カツの中村屋 3号店  
豊橋駅(西口)徒歩1分



#### 名古屋コーチン あいち鶏串5本盛

その日のおすすめを5本セットで楽しめます。

#### 名古屋コーチン焼き鳥各種

「もも」や「むね」などはもちろん希少部位も含め名古屋コーチンのすべての部位をお楽しみいただけます。希少部位だけに数量限定となります。



#### 本日店主のおすすめメニュ

シメは「本日店主のおすすめメニュ」がおすすめです。私がお伺いした日は「名古屋コーチンそぼろ茶漬け」でした。その日の内容などは店主にご相談ください。



美味しい錦爽名古屋コーチンの焼き鳥ならここが一番!! 今回掲載したメニュー以外にも創作料理やデザートなど店主こだわりのおいしい料理ばかりです。週4日営業で席数も限定されるため早い時間は予約が必須です。

丸トポートリー食品の取引先  
2店をご紹介します。

# お店紹介

## 名古屋コーチン一鳳

いちおう

# 東京式鳥

今回ご紹介する店舗は、東京駅構内にある飲食店が並ぶ「黒崎横丁」の中にある『名古屋コーチン一鳳 東京式鳥』さまです。

店内はセンター8席、テーブル3席、個室は3室の全32席で、壁やテーブルは木目調で揃えられており、おしゃれな空間となっております。おひとり様からグループまで様々なシーンでご利用いただけます。平日限定ランチでは銘柄鶏の錦爽どりを使用したメニューを揃えております。

### 平日限定 お昼膳

#### もも肉炭火焼丼膳

1,280円(税込)

お昼膳の中でも一二を争う人気メニューです。炭火焼きにより錦爽どりの美味しさを存分に味わうことが出来ます。売り切れになることもあります。



#### チキン南蛮膳

980円(税込)  
錦爽どりと自家製タルタルソースの相性が抜群です。口いっぱいに美味しさが広がります。こちらも人気のメニューです。



#### 唐揚げ膳

980円(税込)  
錦爽どりのもも肉を使用、サクッとジューシーな仕上がりでこちらも外せない定番メニューです。



#### みそかつ膳

1,200円(税込)  
錦爽どりチキンカツに、八丁味噌だれを使用し濃厚な味わいを堪能できます。

唐揚げ、チキン南蛮、味噌カツは一品料理としても注文することが可能です。お昼からのちょい飲みにもおすすめです。その他にも、コーチンメンチカツや錦爽どりの軟骨を使用した軟骨唐揚げ、ハツを使用した焼鳥など多くの味を堪能でき、どの料理も絶品となっております。



軟骨唐揚げ



ハツの焼き鳥

式鳥さまは今回紹介した東京駅構内の店舗の他にも、虎ノ門店、赤坂店、今年7月には銀座店もオープンしております。東京にお越しの際には、是非とも一度お立ち寄り頂き、錦爽どりの逸品をぜひご賞味ください。

### 名古屋コーチン一鳳 東京式鳥

東京都千代田区丸の内1-9-1 グランスタ八重北 B1F 黒崎横丁

【電話番号】03-6256-0588(予約・問合せ)

【営業時間】11:30~23:00

【定休日】不定休 ※グランスタの規定に基づく

【通常平均予算】2,000円~3,000円



# 歩み続けて100号 —つなぐ想い、未来へ—

vol.100の発刊を記念した編集委員による過去掲載記事の振り返りを今号も引き続き行なっていきたいと思います。

今号の振り返りはvol.51～75までについてです。

また本記事の最後には読者プレゼントもありますので、皆様の奮ってのご応募をお待ちしております。

・今回振り返るのは…・



vol.51 vol.75

この時期の巻頭特集を振り返ると、各地での体験や観光をテーマに、現地の空気感まで伝わるような記事が次々と掲載されました。文章の力強さ、構成の巧みさ、そして何よりも読者を楽しませたいという熱い想いが紙面全体からあふれています。今後は私たち編集委員がその精神を引き継ぎ、時代に合わせた新しい企画や切り口に挑戦していきます。伝えることの楽しさと責任を胸に、より一層ワクワクする誌面をつくり続けていき、読者の皆さんとともに歩みを進め、100号を越えてさらに魅力あるプレスリップを育ててまいります。



## vol.55 ぞう乗り体験と、千葉の穴場めぐり

vol.53～56の風物詩では各工場周辺のおすすめスポットを紹介していました。千葉工場のある千葉県市原市では、「市原ぞうの国」でぞう乗り体験ができるとのこと。日本国内でも体験できる場所があるとは知らず、訪れてみたいと思いました。どんな地域なのか改めて発見できる記事です。



## vol.56 豊橋飼料種豚センターの育種改良

## vol.62 豊橋飼料種豚センターの育種改良と現状

## vol.69 マルト種豚事業～育種改良の取り組み～

vol.56とvol.62、vol.69では、当社種豚センターの育種改良について特集しました。種豚事業における育種改良の方針や、安定的で高品質な種豚の供給を目指す姿勢を紹介しています。あれから年月を重ねた現在も、種豚事業は私たちの重要な取り組みの一つとして続いている。育種改良は短期間で成果が見えるものではなく、世代を超えて蓄積される努力の連続です。「コツコツと積み重ねること」——この姿勢は、種豚事業のみならず、私たちの事業全体に通じる大切な価値観であることを記事を振り返ることで、あらためて実感しました。



## vol.69 農場HACCP認証に向けた取り組みについて

マルトグループの農場HACCP認証への取り組みが紹介されています。農場HACCPは、食品の衛生管理基準であるHACCPの手法を農場の飼養管理に取り入れ、生産される畜産物の安全性を確保し生産性の向上を図るもので、長年取り組んできたグループ会社農場の衛生管理が認証という形となり、現在に至っていることを伺い知ることができました。



## vol.70 「食品の表示」について

食品表示法によって定められている食品表示・栄養成分表示について紹介されている記事です。賞味期限・消費期限の表記が「年月日」なのは期間が3か月以内、「年月」なのは3か月を超えているものなど表示内容の基準も紹介されています。今まで食品表示を確認はしていましたが、どういったルールで記載されているのか意識をしていなかったので勉強になりました。



## vol.71 黒毛和種の系統について

和牛の品種の一つ黒毛和種の種雄牛の特徴を紹介しています。和牛肥育において主流となっているのが3系統(田尻系、藤良系、氣高系)であることや、肉用牛の改良には肉質、増体などに加え、分娩のしやすさにも考慮されていることには驚かされます。

## 創刊100号に寄せて

豊橋飼料株式会社 取締役 鈴木 基司

プレスリップ100号の発刊おめでとうございます。30号から100号まで編集に携わってきたことを光榮に思います。その18年間に1度だけ新型コロナの流行により休刊したことが残念でなりません。

プレスリップの編集で一番重要な考え方でした。プレスリップ編集の理念『社内・社外へ豊橋飼料グループと我々の業界をアピールする』を考え取り組んできました。誰にでも読みやすく、分かりやすく、自然にページをめくってしまう構成・編集を意識してきました。それもあり『風物詩』と表紙に力が入ったのだと思います。この理念は今後も受け継いでいってほしいと思います。

最後になりますが、2031年には豊橋飼料株式会社は創業100周年を迎えます。プレスリップはある意味2000年からの豊橋飼料の歴史を記録したものであり、今後も歴史を記録していくもらいたいと思います。委員全員が「国内畜産の未来をひらき、食卓に信頼をお届けする」という経営理念を大切にし、今後もプレスリップが社内・社外・業界の「ふれあい」のツールとなることを祈念して100号発刊のお祝いと致します。

## 創刊100号突破記念 読者プレゼント

期間中、アイドルシェフ通販サイト(<https://idol-chef.com/>)にて

- 会員登録された方(すでに会員の方も応募OK!)
- 同サイトのお問い合わせフォームから

①「プレゼント応募」の旨

②読みたい記事や食べてみたい商品など(任意回答)

通販サイトの会員登録はコチラ



をお答え頂いた方の中から抽選で5名様に商品をプレゼント

応募期間  
2025年10月1日(水)  
～11月30日(日)

応募される時の注意

ご応募は日本国内にお住まいの方のみに限らせていただきます。いただいたご意見ご要望への返信はいたしかねます。当選者の発表は、厳選な抽選の上、賞品の発送をもってかえさせていただきます。