

PRESS LIT

Press Life Information & Technology プレスリッツ vol.97

2024 SUMMER



お札にまつわる文化人 vol.2

渋沢栄一 ①

特集 生菌剤の働きの基礎 ③

食肉産業展に出展して ⑤

取引先紹介 有限会社 中川スウィンファーム ⑦

お店紹介 焼き鳥「げんこつやま」 ⑨
焼鳥店「鳥喜」



新鮮・安全・おいしい
Maruto Group

PRESS LIT
プレスリッツ

2024年7月1日発行・第97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9-9

電話(0532)221-5000

資産形成

新NISAについて

成長投資枠とつみたて投資枠

2024年から始まった新NISAでは、「成長投資枠」と「つみたて投資枠」が新設され、これら2つの併用が可能となりました。これら2つの投資枠の特徴を理解し、自分に適したNISA制度の活用をしたいと思います。今回は「成長投資枠」と「つみたて投資枠」の①投資対象商品 ②購入方法の2つについてです。

	成長投資枠	つみたて投資枠
投資対象商品	上場株式・投資信託など	長期の積立・分散投資に適した一定の投資信託
購入方法	いつでも可	定期かつ継続的な買付

① 投資対象商品

「成長投資枠」は投資信託のほか、国内外の株式やETFなど投資できる商品の幅が広いです。つみたて投資と比較しても圧倒的に幅広い商品が対象である事は事実であり、より自分の目的やニーズに合わせた商品選択が可能です。「つみたて投資枠」は長期・積立・分散投資に適した商品を金融庁が厳選しているため、投資初心者にとっては商品を選びやすい特徴があります。「つみたて投資枠」で購入できる商品は、信託報酬が低い株式投資信託や国内外の株式・債券等に分散して投資するバランス型の投資信託などです。逆に信託報酬が高い投資信託や、債券だけに投資する投資信託は対象外です。

② 購入方法

まとまった資金を投資するなら「成長投資枠」を活用しましょう。「成長投資枠」は自分の好きなタイミングで購入することができますが、裏を返すと、投資するタイミングを自分で判断しなければいけません。投資が好きな人にとっては問題ありませんが、投資初心者で、あまり投資の事を考える余裕がないのであれば不向きです。コツコツと少額からでも積立を行いたい方は「つみたて投資枠」を活用しましょう。「つみたて投資枠」は定期的に定額を継続して買付していくスタイルなので、購入するタイミングの判断が不要で、長期的に資産形成を行っていくには有効です。低コストで運用でき、売買するタイミングに悩む必要がないので、精神的な負担も少ないのが特徴です。

「成長投資枠」・「つみたて投資枠」のどちらの枠を使うにせよ、自分の目的やニーズ、リスク許容度を踏まえて商品選択をすることが重要になりますので、まずは「何に投資をするか」をじっくり検討してみてください。



編集
後記

この号がお手元に届くのは新紙幣の発行が始まっている頃でしょうか。長年親しんできたものが変わるのには寂しくもあり楽しみでもあります。古い物を大切にしながら新しいことを積極的に取り入れることが日本の発展に寄与してきたと今回の渋沢栄一の取材を通して改めて感じました。

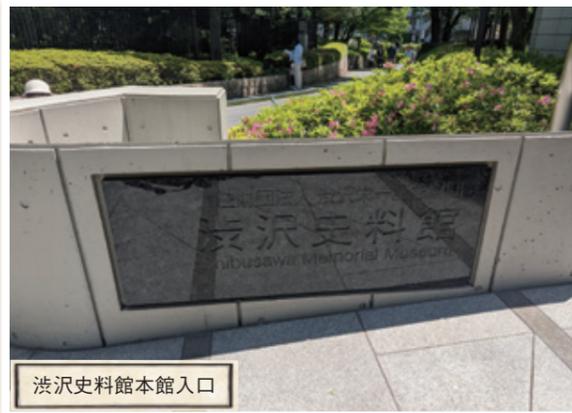
編集委員一同(川村和也、大串淳、堤徳史、大脇友裕、小笠原千夏、永田真菜、鈴木基司)

→ 渋沢史料館

東京都北区の飛鳥山公園に渋沢史料館があります。1982年、渋沢栄一の旧邸「あいいそんそう暖依村荘」跡に設立され渋沢栄一記念財団が運営している施設です。史料館では渋沢栄一の生涯と功績をさまざまな史料から学ぶことができます。同じ敷地内に国指定重要文化財である大正期の2つの建物「ばんごうろ晩香廬」と「せいえんぶんこ青淵文庫」があり内部公開も行っています。晩香廬は木造平屋建て、赤色棧瓦葺で、青淵文庫は渋沢家の家紋をデザインしたステンドグラスやタイルが非常に美しい洋館でどちらも素晴らしい建築物です。

data 渋沢史料館

- 所在地 / 〒114-0024 東京都北区西ヶ原2丁目16-1
 - 開館時間 / 10:00~17:00(最終入館16:30)
 - 休館日・料金などはHPでご確認ください。
- <https://www.shibusawa.or.jp/museum/index.html>



渋沢史料館本館入口



晩香廬



青淵文庫

→ 飛鳥山公園

渋沢史料館は東京都北区の飛鳥山公園にあります。飛鳥山公園には北区飛鳥山博物館、紙の博物館があり、渋沢史料館と合わせ3つの博物館を楽しむことができます。紙の博物館では日本の伝統的な「和紙」、近代日本の発展を支えた「洋紙」の両面から、紙の歴史・文化・産業を紹介しています。土日には牛乳パックを再生した原料から「はがき」や「しおり」をつくる紙すき体験が行われます。公園内には「アスカルゴ」という愛称が付けられた自走式モノレール方式の斜行昇降施設「あすかパークレール」が走っています。公園内には「都電」や「蒸気機関車」が展示してあり、展示車両にも乗ることができます。子供だけでなく私のような乗り物好きにもとても楽しい公園でした。



アスカルゴ



紙の博物館

→ 日本銀行 (貨幣博物館)

渋沢栄一の銅像がある常盤橋公園の近くに日本銀行本店があります。平日には見学ができますが予約はほとんど埋まっています。隣接する日本銀行分館には貨幣博物館があり、こちらは予約なしで随時見学ができます。日本のみならず中国など東アジアの貨幣や約3,000点の展示物など様々な資料が展示されています。2024年9月までは特別展「新しい日本銀行券2024—匠の技とデザイナー—」が開催され、新紙幣の特徴や江戸時代から引き継ぎ、発展させてきた偽造防止技術を知ることができます。



貨幣博物館入口



偽造防止技術「光が当たると紙幣が浮かび上がる」



渋沢栄一像(常盤橋公園)

今回のお札にまつわる文化人は7月3日から一万円券の顔となる渋沢栄一を特集します。渋沢栄一は「近代日本資本主義の父」と呼ばれ、設立や経営に関わった会社は約500社に上ります。一万円券の肖像になり、2021年にはNHK大河ドラマ『青天を衝け』が放送されたこともありさらに注目が集まっています。

→ 渋沢栄一 (1840-1931)

1840年、今の埼玉県深谷市の農家に生まれました。農家といっても豪農と呼ばれるような富裕農家で、藍玉の製造販売と養蚕を兼営して米や野菜も手がけていたようです。原料の買入れ、製造・販売までを担うため商業的な才覚が求められました。一時期は尊王攘夷思想に傾倒しましたが縁あって一橋慶喜(後の徳川慶喜)に仕えることになりました。慶喜が将軍になったことに伴い幕臣となり、1867年にはパリ万博を視察し、ヨーロッパ各国を訪問しました。帰国後は民部省、大蔵省といった明治政府に出仕しましたが、東京で起きた大火からの再建計画での予算編成を巡って大久保利通らと対立したこともあり1873年5月に退官しました。大蔵省を辞職したのち、一民間経済人として活動しました。そのスタートは「第一国立銀行(現在のみずほ銀行)」の総監役でした。みずほ銀行兜町支店の壁面には銀行発祥の地のプレートが掲げられ渋沢栄一の功績を伝えています。その後、銀行を拠点に企業の創設・育成に力を入れ、約500もの企業に関わり、約600の社会公共事業・教育機関の支援や民間外交に尽力しました。津田梅子が設立した女子英学塾(現・津田塾大学)の支援者であったり、北里柴三郎とともに日本結核予防協会を設立したりほかの紙幣の人物とも関わりがありました。渋沢栄一へあてた手紙が大分の福沢記念館で公開されたこともあるように、一万円券の肖像を引き継ぐ福沢諭吉とも交流があったようです。77歳で実業界からは引退しましたが社会事業や道徳普及運動、民間外交などに注力し、生涯積極的に活動し、多くの人々に惜しまれながら1931年11月11日、91歳の生涯を閉じました。今の日本があるのも渋沢栄一の功績が大きく紙幣の肖像になるのもうなずけます。

お札に まつわる 文化人

— vol.2 —



みずほ銀行兜町支店のプレート

生菌剤の働きの基礎



アサヒバイオサイクル株式会社 サステナビリティ事業本部 R&D部 グループリーダー 芦田 延久

はじめに

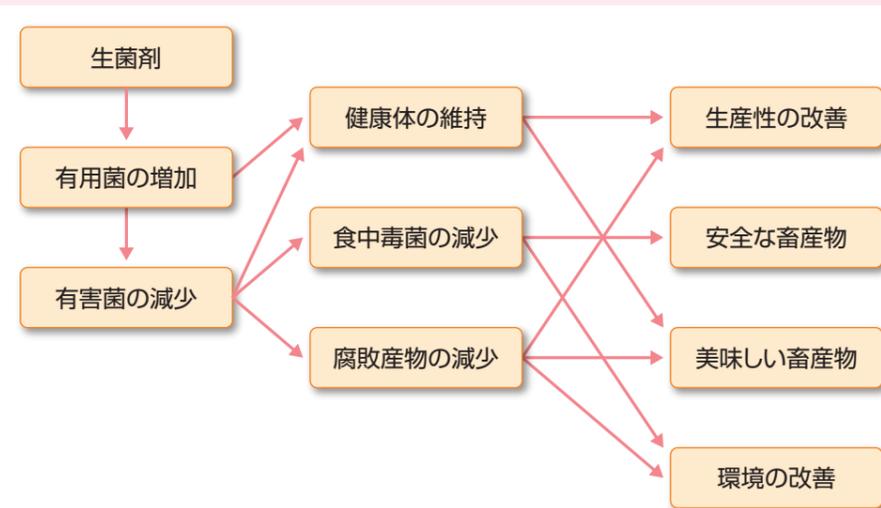
生菌剤(プロバイオティクス: probiotics)はラテン語 pro(〜のために)とギリシャ語 Biotic(生命)からなり、その語源が示すとおり、抗生物質(antibiotics)のように細菌を制御するのではなく、腸内菌の活動をサポートして人や動物の健康に寄与するものです。出生前の人や動物の腸内は無菌状態ですが、環境から順次侵入した菌が定着することで、一説には1,000種類以上100兆個を超える菌で構成されるといわれるたいへん複雑な生態系(腸内菌叢)を形成していきます。腸内菌叢は、消化管の成長に伴う変化、食事内容、疾病、ストレス等により常に変動しています。このさまざまな要因で変動する腸内菌叢を上手にコントロールして健康をサポートするのが生菌剤ということになります。

生菌剤と腸内菌叢の関係性

健全な腸内菌叢の働きに欠かせないのが有用菌(乳酸菌・ビフィズス菌など)の存在です。生菌剤を使うと有用菌の働きが促進されて良好な腸内菌叢バランスに最適化され、様々な改善効果が生み出されます(図1)。人がヨーグルトを食べる、自分のペットに乳酸菌入りの餌を与えるなどは、身近でイメージが付きやすいですが、日常目にする機会の少ない家畜生産でも、生菌剤は広く活用されています。ただ家畜は経済動物であるため、人の一生と比べてはるかに短い飼育期間での費用対効果

(増体重・飼料要求率・育成率など)が厳しく求められるため、腸内菌叢の役割をよく理解し、それらで腸内菌叢がどのように動くかを把握・想定することが非常に重要なポイントとなります。

図1 生菌剤による改善効果



腸内細菌の役割

腸管バリアの形成、食物繊維の分解(短鎖脂肪酸の産生)、免疫の調節、神経系の調節などが挙げられます。その中でも免疫の調節作用は重要な役割を担っています。腸には体内の免疫細胞の多くが存在しており、腸内細菌からの刺激を受ける事で免疫系を活性化します。人でもプロバイオティクスなどを摂取して腸内菌叢を改善する事で、風邪をひきにくくなったり、アレルギー症状が改善したりするのはこうした仕組みからです。近年では、腸は「第二の脳」とも言われ、神経細胞も多い事が明らかになっています。腸内菌叢のバランスを整える事で、人や動物の体と心の健康を維持できる事が期待されます。

生菌剤の種類

日本の家畜に使用される生菌剤の多くは、(1)動物用医薬品、(2)飼料添加物、(3)混合飼料として販売されています。それらのうち、飼料添加物は「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律施行規則」第1条で定められている3種類の用途のうち「飼料が含有する栄養成分の有効な利用促進」の中に「生菌剤」というカテゴリーがあり、現在11菌種が指定されています。最もよく使われている菌として、乳酸菌、ビフィズス菌、枯草菌、酪酸菌が挙げられます(表1)。枯草菌は土壌などに存在している菌であり、腸の常在細菌ではありません。飼料添加させ、家畜に給与させる事で、腸管を通過する際に腸内環境を整え、有用菌(乳酸菌・ビフィズス菌など)を増やす働きがあります。

生菌剤を与えるタイミング

生菌剤によって腸内菌叢のバランスが改善するには一定の時間がかかります。何らかの問題が起こってから生菌剤を与えるのではなく、問題が起こらないように常日頃から予防的観点で使用する事が基本になります。家畜は飼育下で常に大きなストレスにさらされており、腸内菌叢が悪化しやすいため、生菌剤を飼料添加などで常時継続給与させていく事が最も効果的です。また、大きなストレス時には生菌剤の飼料添加のみでは不十分な場合があります。このようなときは状況に応じて、スポット給与を組合せる事が有効で、腸内菌叢分析はそれを判断する1つの手段になります。各農場での問題を確認しながら、適切な生菌剤を選択し、最適な給与プログラムを組み、給与させていく必要があります。



■「カルスポリン」の詳細はこちら
<https://www.asahibiocycle.com/ja/feed/calsporin/>

アサヒバイオサイクル社は枯草菌(バチルスサブチリスC-3102株)を有効成分とする飼料添加物「カルスポリン」を販売しております。詳細は弊社HPをご覧ください。

表1 生菌剤としてよく利用される菌

通称	代表的な菌種	腸内での主な働き	一般的な使用方法
乳酸菌	ラクトバチルス属 エンテロコッカス属 ラクトコッカス属	乳酸の産生	飲水添加 飼料添加
ビフィズス菌	ビフィドバクテリウム属	乳酸と酢酸の産生	
枯草菌 納豆菌 糖化菌	バチルス属	有用菌の増殖促進	飼料添加
酪酸菌	クロストリジウム・プチリカム	酪酸の産生	

食肉産業展に出展して

文 中部営業部 元坂彩乃

今年の食肉産業展は、3月5日から3月8日までの4日間、東京ビッグサイトで開催されました。雨が降った日もあり、最終日は雪がちらつく冬のような天気でしたが、出展者数も前回と比べて多く、来場者数も前回より多くの方が足を運びました。今年もFOODEX JAPANとの合同開催で、国内だけにとどまらず海外からも多くのお客様が来場され、とても賑わっていました。



「秀麗豚」と「味麗豚」
はもちろん
大分県産「麗宝」も出展！

前回出展した「秀麗豚」と「味麗豚」はもちろん、今年は九州営業部が新たに組み始めた大分県産「麗宝」を加え、前回よりブース数を増やしての参加となりました。

ブースでは、秀麗豚、味麗豚、麗宝の焼肉やしゃぶしゃぶを試食していただきました。どの銘柄もたくさんのお客様に試食していただき、「美味しい」との評価をいただきました。お客様と取り組んでいる生産物が評価されることはとても嬉しく、普段直接見ることはない「美味しいものを食べた時の笑顔」をたくさん見ることができ、食肉産業展に出展する一つの意味だと感じました。精肉以外にも、秀麗豚のウインナーやベーコン、味麗豚の生ハムなどの加工品も試食していただきました。秀麗豚のウインナーはプレーン味と青じそ味を試食していただきました。特に青じそは豊橋市が生産量第一位であるため、豊橋飼料の秀麗豚と豊橋市の名産である青じその

組み合わせは、たくさんのお客様に関心を持っていただきました。

出展ブース内では、商談ブースも設け、全国各地から訪れた商社やスーパーのバイヤーや加工業者、飲食店の方など、様々な方々と商談を行いました。色々な業種の方と商談することによってどのような業種にどのような需要があるのかを知ることができました。

私は食肉産業展への参加は今回が二回目です。今回は雪の予報もあり、来場者数も少ないのではと危惧していましたが、そのような考えは杞憂に終わり、とても活気に溢れていました。豊橋飼料のブースも賑わい、商談に試食に大忙しでした。

食肉関連のブースは、私たちのような銘柄肉を展示するブースの他に、食肉加工機械や機器・容器メーカーなどが出展していました。私は食肉加工の研修に行っていたこともあり、特に簡単に背脂を取れる機械や豚肉をスライスするスライサーに興味を持ちました。他の出展ブースに伺うことによつて、よりディープで専門的なお話を聞くことができ、とても勉強になりました。

食肉産業展では、私たちのような食肉関連のブースの他に、企画として「食肉情報セミナー」や「銘柄食肉好感度コンテスト」なども行なわれました。

「食肉情報セミナー」では、食肉の流通についてや輸出入などのグローバル市場についての講演がありました。

「銘柄食肉好感度コンテスト」では、「第17回銘柄ポーク好感度コンテスト」と「第15回銘柄鶏好感度コンテスト」が行なわれ、豚と鶏からそれぞれ9銘柄が出品されました。ブランド試食による投票で決められ、今回豊橋飼料からは、弊社で取り組んでいる「麗宝」も銘柄ポーク好感度コンテストに出品いたしました。過去には、秀麗豚と味麗豚も出品して

食肉産業展に出展することにより、様々な方々とのご縁が生まれました。このご縁を大切に、生産者様へ還元していくよう尽力いたします。今後も展示会へ積極的に参加し、豊橋飼料の畜産物の取り組みについて知ってもらい、飼料という川上だけに留まらず、畜産物という川下まで扱っていることの認知度を上げていく所存です。



銘柄ポーク好感度コンテストに「麗宝」出品
特別賞を頂きました



秀麗・味麗・麗宝の生産者の方々との懇親会

試食も好評！

れいほう

銘柄豚 麗宝



お肉の特徴

豊橋飼料のブランドである秀麗豚の規格に合わせて、肥育用飼料に混合飼料「秀麗」を配合しました。「秀麗」は木酢酸と海藻粉末が主な原料です。木酢酸は腸内細菌叢のバランスを整える整腸作用と消臭効果があり、豚肉固有の臭みを軽減します。そして海藻粉末は臓器の健全化、栄養バランスの改善、体力増強による生産性改善と肉質改善が期待できます。さらに独自の取り組みとしては飼料に米を10%以上配合することで脂肪中のオレイン酸含有率を高くし、「食感」と「甘み」の向上を図りました。

銘柄豚のきっかけ

近年、肉質の改善・安定供給の声がだんだんと強まって来ましたが、そんな中、買い手側から評価の高かった(有)中川スワインファームにブランド豚を立ち上げてみないかと相談がありました。以前から中川社長は、自社で生産されたお肉の販売先を明確にしていきたいという考えを持っていた為、積極的な取り組みが開始しました。

有限会社 中川スワインファームについて

有限会社 中川スワインファームは大分県豊後高田市で養豚を営んでおります。現社長である中川厚氏の祖父から三代に渡り、創業60余年になります。世代交代をしながら

販売に至るまで

2019年から株式会社大分県畜産公社と取り組み、大分県統一ブランド豚タイプアップ商品「米の恵み秀麗豚」を立ち上げました。2022年には規模拡大にともない福岡食肉市場株式会社との取引もスタートし、「九州秀麗豚」の販売を開始しました。

食肉産業展での経験を踏まえ

中川社長は、「(有)中川スワインファームは今の肉に満足せず、更なる肉質の向上を図り改良を進めていき、今後もっと「おいしいお肉」を追求↓生産し皆様の食卓にお届けしたい」と今後の方向性を述べられていました。

九州営業部の挑戦

九州営業部では食肉販売の取り組みが始まったばかりです。まだ実績もない食肉販売を1から立ち上げ、すでに食肉販売を確立している中部・関東地区のノウハウを学び、九州地区を中心に食肉の販売を広げていけるように取り組んでまいります。

「麗宝」販促物



ポスター



のぼり



パネル



▲オモテ面

▲バンフレット

▲ウラ面



シール

九州営業部 坂倉 宏祐

これからの養豚業界は成績の向上はもちろんです。食肉の安全面（衛生）と肉質に求められるウエイトがより大きく占める要素と思います。食肉部門に力を入れていく事で生産から消費まで携わり、厳しい業界の中で少しでも生産者の力になれる様、頑張りたいと思いますのでこれからもご愛顧の程、よろしくお願いたします。

丸トポトリ食品の取引先
2店をご紹介します。

お店紹介

焼鳥店 鳥喜

続いてご紹介する店舗様は、千葉県香取郡東庄町にあるお洒落な隠れ家的存在の焼鳥店『鳥喜』さんです。

店内は和室30席、カウンター席20席があり、和風で落ち着いた雰囲気、木をふんだんに使用した温もりを感じられる空間となっています。

鳥喜さんでは素材にこだわり、地元生産の素材を中心に取揃え、特に鶏料理には工場から直送されている新鮮な千葉県産銘柄鶏の錦爽どりを使用しています。

店主のこだわり

- 1、千葉県産の鶏肉“錦爽どり”を使用
- 2、焼き鳥は全て手作りで、焼きたてを提供
- 3、店長手作りの深みがあるタレ

読者へひと言

まだまだ紹介したい商品はたくさんあります。是非、近くに来た時には行って食べてください。みなさんも一度食べればリピーターになること間違いなしです。

鳥喜

千葉県香取郡東庄町新宿1481-1
【電話番号】0478-86-3122
【営業時間】17:30～22:30
【定休日】火曜日
【駐車場】あり

◎席数/50席 ◎宴会可



おすすめの一品

錦爽どり つくね串 500円

タレ味と塩味が
あります

どちらも
鶏肉の香ばしい香りと
ふわふわな食感が
食欲をそそります



鳥喜丼 950円

錦爽どりのもも肉を贅沢に1枚使用した照り焼きが絶品。卵黄をのせていただくと二度おいしい



どどん焼き 700円

大皿に盛りつけられたソースと鰹節の香りが食欲をそそる一品



鶏のからあげ 600円

錦爽どりのもも肉を使った、サクサクした食感とさっぱりした醤油味が特徴



鶏ももあみ焼き 900円

筆者のおすすめはタレで、錦爽どりのもも肉を贅沢に1枚使用した、香ばしいタレの香りと柔らかいもも肉がたまらない一品

タレ味と塩味が
あります

焼き鳥

げんこつやま

今回ご紹介するお店は、豊橋駅東口より徒歩4分にある『焼き鳥 げんこつやま』さんです。

開業して12年、老舗焼き鳥屋がひしめきあう豊橋駅東口で人気店になった、錦爽どりの旨い焼き鳥が食べられるお店です。

店内はカウンター6席、テーブル席(最大4名)、ソファ席(最大10名)、掘りごたつ席(最大14名)があり、清潔感のある落ち着いた雰囲気、居心地の良さが抜群のお店です。

毎日新鮮な鶏肉を精肉店から配送。週末はもちろん、平日も席がいっぱいになるほどなので事前予約がおすすめ!

錦爽どりにほれ込んだ店主。他の鶏肉に変えないかという話も全てお断りしているほどのこだわりです。

長年修行の後、独立され今年で12年の地元に愛された焼き鳥店です。

店主のこだわり

- 1、愛知県産の鶏肉“錦爽どり”を使用
- 2、鶏のおいしさを引き立たせる備長炭
- 3、長年継ぎ足した旨みが増したタレ

平日のみランチ
営業をしています。



おすすめは
錦爽どり 焼き鳥弁当 1,100円
左からつくね、ももねぎま、ささみ、せせり

読者へひと言

まだまだ紹介したい商品はたくさんあります。是非、行って食べてみてください。みなさんも1回行ったらファンになると思います。

げんこつやま

愛知県豊橋市駅前大通2-30-2
【電話番号】0532-52-8119
【営業時間】月曜日～金曜日
11:30～13:00, 17:00～22:00 (L.O. 21:30)
土曜日
17:00～22:00 (L.O. 21:30)

【定休日】日曜日・祝日
【駐車場】なし(近隣にコインパーキング有)

◎席数/32席 ◎宴会可

おすすめメニュー



錦爽どり おまかせ
串焼き5本セット 980円
かわ、せせり、ささみ、ももねぎま、
つくねの究極の5本



錦爽どり 塩とり天 250円

むね肉を塩ベースで味付けしたさっぱり天



錦爽どり 砂肝ポン酢 380円

砂肝をだいこんおろしとポン酢でからめた夏の定番!!



どて煮 とりもつ 440円

鶏肝を丁寧に成形し味噌ベースで煮込んだ一品



錦爽どり みそすき
1人前 1,780円

ボリューム満点の錦爽どりが山盛り入った一品。ごはんがあればこれで完結