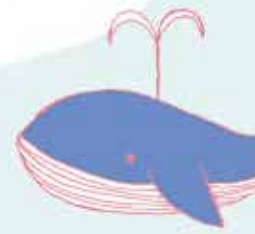




SHOKU-IKU
PASSPORT
2017 SPRING
〒151-0005 東京都港区千駄ヶ谷5-25-4
2017年発行・学校法人服部学園 服部栄養専門学校 学校HATORI食育クラブ事務局

SHOKU-IKU PASSPORT



www.shokuikuclub.jp

●この冊子は非売品です。 ●本書の内容の一部または全部を無断で複製、複製(コピー)することは、法律で認められた場合を除き著作権および事務局の権利の侵害となりますので、その場合はあらかじめ当事務局あてに許可を求めて下さい。 ●乱丁・落丁などの不良品がございましたらお取り替えます。



Ecole
de
Cuisine et Nutrition

HATTORI

Shoku-iku

「食」とは、もともと「人を良くする」と書きます。

本物が求められる時代だからこそ、今、改めて大切になるのです。
栄養士はもとより、調理師を目指す人は高齢化、少子化社会を
迎えるにあたって「食育」を実践できることが基本であると思います。
安全な食材や食品を識る人になること。

そして、「食」の世界の可能性の大きさを知ってほしいのです。

料理が好き、栄養に興味がある、

そんなあなたの「ワクワク」する気持ちを

大きく育てることが、学園の役割であると考えています。

世の中に「必要とされる人」を育むために。



SHOKU-IKU PASSPORT

CONTENTS



- 1 学校案内
- 2 目次
- 3 タカノフルーツバーラー
素材への愛情を感じるプロの味
- 5 八芳園「食べにくい料理」のマナー教室
ミルフィーユをきれいに食べるには?
- 7 食の仕る人 いい道具のつくりかた①
おろし金 おろし金は小さな刃の連続体
- 9 OB INTERVIEW
中国四川料理 龍の子
オーナーシェフ 及川 寛貴氏



- 11 和泉利器製作所
庖丁 大阪 堺の庖丁屋さんから学ぶ

- 13 大人の食育見学 その1
鯨の解体見学

- 15 食の仕る人 いい道具のつくりかた②
雪平鍋 叩くことで鍋は強くなる

- 17 OB INTERVIEW
井筒まい泉株式会社
取締役レストラン事業部本部長 伊牟田 博久氏

- 19 フルドックソース
ウスターソースの秘密

- 21 東洋ライス
「金芽ロウカット玄米ごはん」は
テック系の第三の米

- 23 大人の食育見学 その2
鹿の狩猟見学



タカノフルーツパーラー 素材への愛情を感じる プロの味

取材／食育通信オンライン編集部

教科書やスーパーなどで見かける
逆三角形のコマー 食事バランスガイ
ドは、厚生労働省と農林水産省が
2005年に健康増進と生活習慣病予
防等のために作成した。主食、副
菜、主菜、牛乳・乳製品、果物という五
つのグループの料理を組み合わせた
イラストで示しています。

このなかで特に不足しがちなのが果
物です。一日に2SV＝おおそ200g
を食べることが目安になっていますが、
平成24年度の国民健康・栄養調査
では平均で107gとまったく足りてい
ません。この傾向は特に若い世代で顕
著で20～29歳が68g、30～39歳が
61gで最低となっています。摂取量は
年齢が上がるとともに多くなり、一番
摂取量が多いのは七十代の160g。
将来が少し不安になる数字です。

ところがそんな果物離れが叫ばれる
昨今でも連日、行列ができる人気のお
店が新宿に本店をかまえるタカノフ
ルーツパーラーです。

平日の夕方に訪れてみました。三十分
ほど待って案内された店内は若い女性
を中心としたお客さんで一杯です。この
日のシーズンメニューはイチゴでした。
「おすすめは徳島県産さくらもいちご

と熊本県産ひのしずく苺のパフェと
なっております」

店員さんのおすすめに従って、注文。
一緒にイチゴジュースも頼みました。
やがて、テーブルの上に運ばれてきた
パフェは、カッティング技術が光るプロ
の味でした。いちごの味だけではなく、
クリームやシャーベットなど様々な甘さ
を組み合わせているのでまったく飽き
ません。

イチゴジュースは氷もイチゴの果汁
を凍らせたもの。このあたりの心配りに
素材への愛情が垣間見えます。いちご
をそのまま飲んでいるかのような濃厚さ
です。いちごには様々な品種があるの
で意識しながら食べるのも楽しいです。
ところで甘い果物を食べて、心配にな
るのはカロリーです。日本食品栄養成
分表によるとイチゴ100gのカロリーは
たった34kcal。さらに健康や美容に



役立つ栄養素「ビタミンC・カリウム・
食物繊維」が豊富に含まれているの
でかなりヘルシー。積極的に摂りたい
食品です。

食べて美味しいだけではなく、健康に
なってもらうことも料理の大事なポイン
ト。そんなことを教えてくれる味でした。

フルーツパーラー

タカノフルーツパーラー 新宿本店

〒160-0022 東京都新宿区新宿3-26-11

☎03-5368-5147



スタンプラリー加盟店:1店舗
タカノフルーツパーラー 新宿本店
TEL&住所/上記
営/11:00～21:00(20:30LO)
休/不定休
<http://takano.jp>



公式サイト



食育企業紹介ページ

ミルフィーユは好きだけど、食べようとすると崩れてボロボロになって途方に暮れる。そんな経験はないですか？レストランやウェディングなどで食べ方に迷ってしまう料理というのは少なからずあるものです。そんな「食べにくい料理」のマナー教室に潜入してきたのでレポートします。

潜入したのは服部栄養専門学校の調理師科2年制で行っている西洋料理マナー教室。「調理師を目指すうえでマナーやサービスを学ぶことは重要。また食育の観点からも食文化もふくめしっかり学ぶため、日本料理と西洋料理のマナー教室を学外で行っています」と担当の森島先生。



ミルフィーユをきれいに食べるには？

「食べにくい料理」のマナー教室 取材 / 食育通信オンライン編集部

会場は東京は目黒にある八芳園。大久保彦左衛門(大久保忠教)の広大な屋敷だった場所だそうです。当時を感じさせる重厚な門が出迎えてくれます。わくわくと緊張感を門をくぐります。

会場には、この日の教室用にテーブルがセットされていました。教えて下さるのは八芳園・日本ホテル・レストランサービス技能協会の関先生。まずはレストランでの予約の取り方、お店への

入り方、エスコートのしかた／され方などを実践的に学びます。上席の考え方や、押し戸や引き戸によるドアの開け方の違いなど、ふだん「あれ?どうしたらいいんだろう?」と思うシーンを中心にスマートな身のこなし方をレクチャーしてくれます。

基本的な立ち振る舞いのマナーを学んだらいいよ料理の食べ方を学びます。服部栄養専門学校の学生用

に特別にアレンジされたコース料理。食べ方を迷うものを中心に構成されているそうです。

コースの最後に登場するのがブラリネクリームのミルフィーユとアイスクリーム。ミルフィーユは上からおさえるとクリームがはみでてしまい、パイもぐしゃぐしゃに崩れてしまいます。この「知恵の輪スイーツ」はどう食べるのか?

- ①ミルフィーユを大胆にもナイフとフォークで倒します。
- ②上の層と、下の層の間にナイフをいれて、二つに割ります。
- ③それぞれ横に倒します。
- ④薄くなったミルフィーユを半分にカットします。

一口大になりました! いただきます。これならパイのくずも出にくく、クリームもはみ出ないし、一口大になるから食べやすい。



教わらなければ七転八倒してただらう料理も、プロに教わると難しくもなく食べられます。その料理がどんな理(ことわり)できているのかがわかれば、自然と食べ方もわかるのだそうです。

八芳園では今回のようなスペシャル授業とは別に一般向けのテーブルマナーや日本料理の食事作法を学ぶ教室があるそうですよ。詳しくは以下ウェブページにて。

八芳園 | ご宴会 | 集まる人で学ぶ
<http://www.happo-en.com/banquet/learn/>

結婚式場・宴会会場・レストラン

株式会社八芳園

〒108-8631 東京都港区白金台1-1-1

☎03-3443-3111



スタンプラリー加盟店:2店舗(八芳園本館内)
桃樹
TEL/03-3443-3125
スラッシュ・カフェ
TEL/03-3443-3105
<http://www.HAPPO-EN.com>



公式サイト

食育企業紹介ページ

おろし金は小さな刃の連続体

日本料理に欠かせない道具、おろし金。伝統的な銅製おろし金を、関東で製造しているのはもはや二軒だけ。その一つ、埼玉県和光市にある『大矢製作所』を訪ね、ベテランの職人岩淵辰夫さんからお話を伺いました。



1. タガネで目を立てる作業 2. 大矢製作所のスタッフ 3. 機械で刃を付けたおろし金でおろした大根おろし（左）と大矢製作所のおろし金でおろした大根おろし（右）大矢製作所のおろし金は細胞が潰れないため水分が逃げない。

おろし金の歴史はとても古く、正徳2年（1712年）刊行の『和漢三才図絵』という図鑑には「わさびおろしは銅をもってつくる。形は小さなちり取りのようで、爪刺（目のこと）が起こしてある。山葵、生姜、甘藷などをする。裏の爪刺は粗く、大根をする」とあります。その頃から形も現在とほぼ同じです。ただ、今は食材の味を変えないように錫でメッキをしています、江戸時代はしていなかったようですね。錫で覆ようになったのは明治の頃からだと思います。つくるための道具も変わっていません。金槌とタガネ、それだけです。

銅は硬さがちょうど良かったのでし

う。焼きを入れた銅は硬さと粘りをあわせもっていて、歯が長持ちするんです。アルミだとやわらかすぎて鋭利な刃がつかず、ステンレスだと硬すぎて目がたえない。それに銅には抗菌作用があるし、食品を扱うには最適な材料だと思います。

おろし金の製造工程はシンプルです。銅板から羽子板の形に切り取り、それを叩いて硬くします。その後、錫でメッキをして、タガネで目を立てていきます。金槌でタガネを45度に打ち込んでいくんです。慣れない人は一回、一回、打つ場所を確認してやると思いますけど、そんなことしていたら効率が悪い。

だから、見ないで打つんです。けどそうするとタガネじゃなくて手を打っちゃうんですよ。そんなのが半年は続かない。痛いのは我慢するしかない。そうやって体で覚えていくんです。

いいおろし金は目が立っています。実はおろし金は材料を切っているんです。切ると細胞が潰れず、水分も逃げない。それと機械でつけた刃は均一なので、同じところがおろせてしまいますね。でも、手で目立てをすると不均一なので、同じところだけがおろされる、ということがない。だから、大根を廻さなくてもいいんです。

大量生産品のおろし金が出てきた

のは戦後からで、それまではみんなこれだった。天ぷら屋さんなんかはやっぱり銅のおろし金じゃないと駄目って言いますよね。

仕事をしていてうれしいこと？ それはやっぱり使ってもらって良かった、って言ってもらえるのが、やっぱり一番ですね。一般の方からも「買ってすごく良かった。大根下ろしてこんなにおいしいものだったと知りませんでした」という葉書を頂くこともあります。セラミック、アルマイト製のおろし金しか知らなかった人には切れ味が新鮮なのかも知れない。とてもありがたいことです。

安川さんから引き継いだものを大切にしながら龍の子をもっと発展させていきたい

中国四川料理 龍の子
オーナーシェフ
及川 寛貴氏
(2006年調理師本科卒業)



2006年に龍の子に入社
2011年に料理長に就任
2015年の9月1日から
オーナーシェフに

プレッシャーに負けず、
すべてのお客様に
美味しい料理と
お店の雰囲気を
楽しんでもらえるように、
日々努力しています。

龍の子に入ろうと思った理由は？

マスターコースの初めての外部講師が安川さんでした。そのときに食べた麻婆豆腐の美味しさに衝撃を受けて「また食べたい!」と思ったのがきっかけです。先生に相談したらすぐに電話をしてくれてあっという間に面接が決まりましたね。本当は「入社したい」とまでは思っていなかったんです(笑)。今の自分があるのも強引に面接の日時まで決めてくれた先生のおかげです。

龍の子の料理の魅力は？

本格的で美味しい四川料理が龍の子の自慢です。四川料理は香りが大切なんです。その香りを活かすために、料理ごとに自家製の油を作るなどの工夫もしていますね。

料理人は体調が悪いときなど、若干味がブレることがあるのですが、安川さんの時代から引き継いでいる「味がブレず、いつ食べても美味しい」ことも龍の子の魅力だと自負しています。



服部学園との繋がりは今もある？

私が経営を任されてから、服部学園で同級生だった鈴木君に声をかけました。私たちは龍の子の同期入社で、鈴木君は転職して龍の子を離れていましたが、気心も知れていますし、信頼している友人とまた一緒に働けることを嬉しく思っています。

また、卒業して10年経ちますが、月に一度参加している異ジャンルの料理勉強会で服部の卒業生と知り合うことが多く、交流の機会も増えています。

今度マスターコースの講師として学園に行くので楽しみにしています。私はマスターコースを受講したおかげで安川さんと運命的な出会いをしたので、その話もしたいと思っています。

これからの夢は？

5年間、調理長として責任のある仕事をしてきたつもりでいたのですが、オーナーとなるとまた違うプレッシャーがあって、ちょっと悩んでしまっていた時期もありました。

でも、今は安川さんが38年かけて築いてきた「龍の子」を「安川さんがいなくなっても変わらず美味しいね」と言われるようにしっかり地盤を固めて、いずれは安川さんを越える料理人になれるように努力を続けていきたいと思っています。

中国四川料理
龍の子

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前1-8-5 メナー神宮前 B1F
☎03-3402-9419



営/月〜土・祝日
[ランチ]11:30〜15:00(14:30 LO)
[ディナー]17:30〜21:30(21:00 LO)
休/日曜日
<http://ryunoko.tokyo/>



公式サイト 食育企業紹介ページ

庖丁

大阪 堺の庖丁屋さんから学ぶ

株式会社 和泉利器製作所 服部学園講師 信田 尚男氏

——大根の桂剥きや玉ねぎのみじん切り。料理に欠かせない切るという作業。服部学園の学生も握っている〈堺刀司〉の庖丁の製造工程を見学してきました。

プロ用の庖丁では堺の庖丁が九割以上のシェアを占めています。堺で庖丁製造が盛になったきっかけは古墳なんです。堺の仁徳天皇陵は有名ですが、古墳をつくるために鋤や鍬などの金属加工の技術が発達したんです。その後、江戸時代には煙草庖丁というタバコの葉っぱを刻むための刃物の製造を幕府から許され、庖丁づくりがはじまりました。

堺の庖丁づくりの特徴は分業制ということ。まず鍛冶屋さんが鉄を鍛造し、おおまかな形をつくります。それを刃

付け屋さんが研いで刃を付けます。それとは別に柄屋さんが柄を製造して、私達が柄つけや仕上げなどの作業を担当します。それじゃ、学生さんたちが使っている庖丁の製造工程を見てみましょう。

（鍛冶屋さんに移動）

庖丁には大きく〈本焼き〉と〈あわせ〉の2種類がありますが、今、つくっているのは軟鉄に鋼をあわせた『あわせ』という庖丁です。刃物は硬いほうが切れ味がいいですが、硬いと脆くなります。あわせというのは硬い金属と柔

らかい金属をあわせることで、その弱点を補い、刃を鋭くしながらも、折れにくくするという堺打刃物の技術です。鉄と鋼は900度ではくっつかず、1100度になるとなまくらになってしまいます。職人は温度を色でみわけれるんですよ。

（研ぎ屋さんに移動）

研ぎの工程は20以上にわかれてます。硬い金属と柔らかい金属がくっついてるあわせ庖丁は金属が引っ張り合うので歪みやすい。それを研ぎながら少しずつ直していきます。研いでいる面は目に見えないので、指先のセンサーで感じることで仕上げるんですね。

（最後に和泉利器製作所で仕上げの作業が行われる）

柄をつける他、研ぎ師が直してくれてますけど、やっぱり歪みが出るんで、最後にもう一度、調整します。庖丁はとにかくまっすぐでないと切れませんか

ら。さらに庖丁の形になってからも最低で一年、長いものだとも五年ほど寝かせます。寝かせることで金属を安定させるわけです。せやから、うちは日本で一番在庫がある庖丁屋と違いますか？ 堺の庖丁が高品質なのはこの不効率な分業制のお陰。技術の流出を防ぐためとも言われてますが、多くの人の手を渡るので粗悪品が出ることも防げるんです。いいものを使うことで道具を大事に扱う心も養って欲しいですね。



堺刀司 株式会社 和泉利器製作所

〒590-0934 大阪府堺市堺区九間町東1-1-5
☎072-238-0888



営/月～金 9:00～18:00
休/土日祝
www.sakai-tojiya.co.jp



公式サイト 食育企業紹介ページ



最近はクジラに関わるニュースも多く、また中立的な立場で撮られたドキュメンタリー映画も制作されているとのこと、注目を集めています。現在、日本には北海道網走市、宮城県石巻市鮎川、千葉県南房総市和田町、和歌山県東牟婁郡太地町の4ヶ所の捕鯨基地があります。大きな鯨が解体されてお肉になる様子を千葉県南房総市和田町に見学に行ってみました。

クジラ漁は国によって厳密に管理されていて、捕獲できる期間・種類・頭数が決められています。和田町では6月20日から二ヶ月のあいだに「ツチクジラ」を30頭とるそうですが、漁に出てクジラがとれなければ当然解体はありません。クジラ漁の状況は都度ウェブサイトに掲載されているのでチェックして、捕獲されていることを確認してから早朝の港に向かいます。

捕獲されたクジラは港から少し沖に出たところに係留されています。解体



大人の
食育見学
その1

鯨の解体見学

場は港の一角にある大きな板張りの東屋で、ここから海に向かってクジラを引き上げるスロープがつきだしています。周辺には解体開始の時刻が近づくにつれ、地元住民や行楽客など見学者の数は徐々に増えていきます。時間になると沖に係留されたクジラが東屋に引き上げられます。クジラがスロープをつたって海から大きな姿をあらわすと、周辺に集まった大勢の見学者からどよめきとも歓声ともつかない声が

1.解体場の東屋ヨコで販売をまつ人々。大勢の見物客が見守る中、クジラの解体は行われる。2.スロープから引き上げられるツチクジラ。3.午後の販売時にはカットされたクジラの肉が1kg、2kgという単位で飛ぶように売られています。4.巨大なクジラを解体する専用刃物の切れ味は、解剖さん自らの研ぎによって生み出される。

辺は押し寄せた見学者で大混雑です。

刃物の切れ味はすばらしく、解剖さんは赤黒いクジラの肉をまるで巨大な水羊羹でも切っているかのようにカットしていきます。もちろん血が出ますが、匂いはそれほどでもありません。

午前中には水揚げから解体、解体場の洗浄までが終わり、お昼休みを挟んで午後には肉の販売です。販売スペースもクジラの肉を買うために集まった人でお祭りのような賑わいです。鯨といえば冷凍が一般的ですが、こちらは生肉。近所の人たちは実に慣れたもので、バケツなどをもって集まってきます。このクジラの人気ぶりに「食文化」というものが地域に根ざしていることをあらためて気づかれます。

見学者ももちろん購入可能です。おおむね1kg1,000円程度とお肉としては割安。見学に加えて購入したい人はクーラーバッグなどのご準備を。

おこります。

クジラを解体するのは「解剖さん」と呼ばれている職人集団。クジラの仕事とともに全国をまわっているそうです。40~50cmはありそうな大きさの専用の刃物を使い、皮に切り込みを入れてウインチで引き剥がし、手際よくクジラを解体していきます。間近で見るとあまりの大きさにクジラのどの部位を切っているのかわかりません。ちょうど夏休みシーズンということもあり東屋の周

叩くことで鍋は強くなる

料理屋さんの厨房に並んでいる雪平鍋。槌跡のついた製品からは味わいのある、工芸品のような風格がただよっています。この鍋がどのように作られているか、東京都足立区にある中村銅器製作所を訪ね、三代目中村恵一さんからお話を伺いました。

足立区で親子四代にわたって、鍋類の製造をしています。元々は銅壺屋だったんですが、戦後になって銅鍋や卵焼き器をはじめとした鍋類を製造するようになりました。今ではアルミの鍋も使っています。料理に使うなら銅鍋が一番なのですが、アルミは軽くて使いやすく、値段も手頃なので主流になりましたね。銅もアルミも作り方は大差ありません。うちは手打ちではなく、機械打ちですが〈打ち出し〉といって、まず一枚の板を叩いて、鍋の形にしています。



よく叩くことで表面積が広がって、熱効率がよくなると言いますが、一番の目的は強度をあげるためです。えーと……これは古くなったアルミ鍋です。空だきしたり、焼きなめされると、手で曲げられるほど柔らかくなってしまいます。でも、こう叩くと……こんな風に硬くなります。叩くことで金属分子が不均一になり、分子同士の結びつきが強くなって硬くなるんです。銅鍋の場合は内側に錫を引く仕事が大になります。これは機械ではできません。内側に酸を塗って、錫を焼

き付けていくんですが、これはまだ息子達には任せられないほど難しい仕事です。メッキだと熱を加えるうちにはげてしましますが、錫引きした鍋は使うごとに強くなります。卵焼き器もそうですが、銅だとやっぱり味が違うってみなさん仰っていただけます。

どれくらい持つかって？ 数十年は大丈夫です。取っ手がダメになったらうちで付け替えもしますし、たたき直せばまた使えます。よくホームセンターなんかの量販店に行くと、中国製の安価な雪平鍋が売っていますが、あれはプレス加工で楕目の模様をつけているだけ。プリントみたいなもので全

然、違うものです。雪平鍋の直径は15cm から3cm きざみ。この寸法は国の規格ではなく、板前さんたちの経験の積み重ねで決まってきたいわゆる寸尺です。形も関西と関東では微妙に違ってまして、関東では底にむかってなだらかな丸みのある形、関西ではすばまった深めの形です。長年の土地の味の好みが反映されているんでしょう。手入れは簡単でよく洗い、調理したものは早く取りだして、長く入れておかなければ大丈夫です。卵焼き器は炒め物に使ってなくてもいいですし、どんな風に使ってもいいんです。道具なんですから。



1. 中村銅器製作所の雪平鍋 2. 手で曲げられるほど柔らかくなった古いアルミ鍋 3. 錫引きした銅製の卵焼き器 4. 3代目中村恵一さん



井筒まい泉株式会社
取締役レストラン事業部本部長

伊牟田 博久氏 (昭和52年卒業)



青山本店 西洋館

『箸で切れるやわらかなとんかつ』で大人から子供まで人気の〈とんかつ まい泉〉。現在までレストラン11店舗／店舗・百貨店61店舗を展開するなど着実な発展を続けてます。井筒まい泉株式会社取締役レストラン事業部本部長の伊牟田博久さんは服部学園のOB (昭和52年卒業)。ご自身のキャリアとまい泉のおいしさの理由を伺いました。

まい泉に就職したきっかけは？

入学以前からとんかつという料理に興味がありました。とんかつって捨てるところがない料理なんです。材料を全部使い、無駄がない。揚げ物は日本人が好きですし、いつか自分もとんかつ屋の経営者になろう、と日比谷三井ビルの地下にあった井泉、後のまい泉に入社しました。はじめの仕事は出前持ちで、次に原宿にあった工場で肉の成形であったり、パン粉付けと

いった仕事を徐々に覚えていきました。

ご自身で一人前になったと思われた瞬間は？

一人前になったとはいまだに思っていないです。仕事は料理だけではなく全部を知ることが大事。肉の選別から仕込み、パン粉付け、またはホール、レジ業務、すべてを憶えないと一人前とは言えません。また、自分が身につけたことを教えて、人を育てていかなければいけない。だから、ずっと勉強ですね。

まい泉のとんかつの魅力は？

『箸で切れるやわらかなとんかつ』の秘密は肉を叩いて伸ばして、元の形に戻すという独自の技法を肉に施しているからです。うちはとにかくお肉にこだわっているんです。料理で一番大事なものは素材。まい泉は『甘い誘惑』と

いうオリジナルのブランド豚の研究も進めています。うちはサンドイッチが一日平均3万箱出るんですけど、飼料にはそのパンの耳を活用しています。パンの耳って豚の餌として非常にいいみたいで、味が本当に良くなるんだね。豚しゃぶにしてもアクが出ないほどです。最近では北里大学と共同で熟成豚にも取り組んでいます。まい泉ではお客様においしいものを召し上がっていただくためにたえずそうした研究を続けてます。



箸で切れるやわらかなとんかつ

まい泉 青山本店

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前4-8-5

☎0120-428-485



営/10:00～22:00(LO)
休/無休

<http://www.mai-sen.com>



公式サイト

食育企業紹介ページ

ウスターソースの秘密

取材 / 食育通信オンライン編集部



外国の方に伝えたい日本の味、ソース。ソースは元々、イギリスのウスターシャ地方が発祥で、明治時代に日本に伝わり独自の進化を遂げました。食育クラブの会員企業の一つ、ブルドックソース株式会社は日本を代表するソースメーカー。

こだわりの無添加(着色料・増粘剤・化学調味料・甘味料不使用)であるということ。何世代にもわたって馴染まれてきた安全で安心感のある味です。そのブルドックソースが食育の一環

として開いている親子料理教室を覗いてみました。

まず「ソースって自分でつくれるの?」ということに驚きますが、食材として並べられた野菜と果物の数々にはもっと驚きました。参加者達はそれらを包丁でみじんぎりにしたり、すり下ろしたりして、香辛料と一緒に鍋で煮込んでいきます。実は茶色いソースは野菜と果物といった新鮮な素材、それに香辛料からつくられているんですね。

フライやお好み焼きなどにそのままか

けても美味しいブルドックソースですが、料理にも便利です。例えばハッシュドビーフをつくる時、普通はデミグラスソースを使いますが、簡単につくならケチャップとウスターソースを混ぜて近い味をつくることができます。

作り方は簡単。玉ねぎを炒めて、小麦粉、ケチャップ、ウスターソースを加え、ブイヨンで伸ばします。そこに粉を振ってソテーした牛肉を混ぜ合わせ、生クリームで味を調えればできあがり。詳しいレシピは「食育通信オンライン ハッシュドビーフ」で検索してみてください。ウスターソースはいわば『たくさんの野菜』と『果物』『スパイス』が溶け

込んだ液体と捉えると、カレーなど他の料理にも応用できることがわかります。

ところで11月7日がソースの日だにご存じでしたか? 1947(昭和22)年11月7日に日本ソース工業会が創設されたことと「ウスターソース」のエネルギー量が、100g当たり117キロカロリーであることに困っています。現在、日本には全国200社以上のソースメーカーがあり、独自の地方食文化を守っています。関東ではブルドック、中部ではカゴメ、関西ではイカリソースなど親しんできた味が人によって異なるのがソースの面白いところ。あなたが好きなソースはなんですか?



ソースを中心とした調味料類の製造・販売

ブルドックソース株式会社

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町11番5号

☎03-3668-6811

<http://www.bulldog.co.jp>



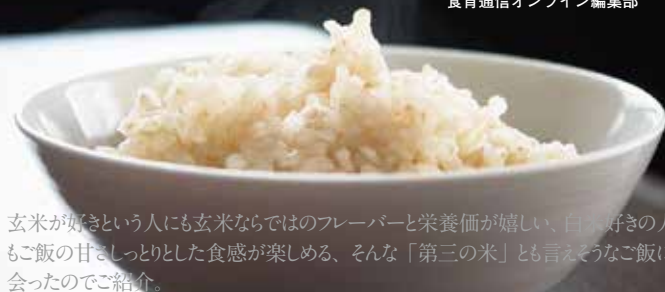
公式サイト

食育企業紹介ページ

玄米好きにも、白米好きにも愛されそうな

「金芽ロウカット玄米ごはん」は テック系の第三の米

食育通信オンライン編集部



玄米が好きという人にも玄米ならではのフレーバーと栄養価が嬉しい、白米好きの人にもご飯の甘さしっとりとした食感が楽しめる、そんな「第三の米」とも言えそうな飯に出会ったので紹介。

ご紹介したいのは、東洋ライス株式会社がリリースしている「金芽ロウカット玄米」です。ラベルには「白米感覚で食べる玄米」「玄米なのに ふっくらもちもち」というコピー。本来、玄米ならではの風味を満喫するにはプチプチした食感是不可避。それをく白米感覚>というのは無理ではないかと思うのですが、どうやって実現できているか興味と期待が高まります。

この商品を開発した東洋ライス株式会社は、亜糊粉層（あこふんそう）という従来の精米方法では除去されていた層を残すことに成功し、これまでのお米

ではできなかった栄養価と美味しさを打ち出した「金芽米」で米食の新しいカテゴリーを切り拓いて注目を浴びた企業。しかも吸水率を高めることでご飯の低エネルギー化も可能にしています。

レンチン前に開封して驚いたのは玄米の粒の大きさ。本来、玄米ご飯は白米よりもひと回り小さめなはず。にもかかわらずパックからのぞく玄米ごはんは白米並みのサイズです。玄米の表面を覆う「ロウ層」だけを除去することで、ふっくらと炊き上げるのだそうです。

さてレンチン完了して茶碗に盛り付けて試食です。色合いや香りは玄米な



らではの感じがあるのですが、玄米の張りのある感じではなくて白米のしっとりとしたテクスチャーに仕上がっています。同時にその味わいは玄米らしさがしっかりと残っています。お米の胚芽も美しく残っています。

一般にご飯の美味しさのうちテクスチャーについては、お米に含まれる2種類のデンプン、アミロースとアミロペクチンの割合が関連しているとされてい

ます。具体的にはアミロースが少なくアミロペクチンが豊富だとしっとりもちもち感があり、逆にアミロースが多いと張りがありキレの強いご飯に仕上がると言われています。今回、食べた「金芽ロウカット玄米」はコメの品種やデンプンの構成ではなく、玄米の加工技術という、新たなアプローチで新しい食味を提供している点で斬新です。

玄米のテクスチャーが苦手という白米が好きなお人にも、この玄米ならではの美味しさは楽しんでもらえそうですし、玄米好きの方には、これまで味わったことのない、ふっくらしっとりとした食感の玄米が楽しめると思います。テクノロジーが新しい美味しさを作る可能性を感じさせるアイテムです。

金芽ロウカット玄米:

<http://www.toyo-rice.jp/genmai/>

米に関する総合メーカー

東洋ライス株式会社

〒104-0061 東京都中央区銀座5-10-13

☎03-3572-7550

<http://www.toyo-rice.jp>



公式サイト

食育企業紹介ページ



鹿の狩猟見学

農林水産省によれば平成24年度の鳥獣による農作物被害は、前年度に比べ3億円増加して230億円。このうちシカが82億円。シカ・サルなど害獣駆除による生態系管理は、山林保全にも里に住む人間の暮らしにも大切です。

シカなどの害獣駆除の社会的な必要性が高まるなか「ジビエ料理」に注目が集まっています。ジビエとは狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉のこと。狩猟とはいえ、はたしてジビエはどのように獲られているのでしょうか。そこで「大人の食育見学」その2としてハンターによるシカの狩猟や解体の様子を見学することにしました。

ウェブで検索すると意外にも狩猟見学は日本の各地で開催されています。今回、うかがったのは一般社団法人神奈川狩猟協会の狩猟見学。シカが一番獲れるという狩猟解禁日11月

15日に参加しました。場所は丹沢国立公園の大山のふもとの住宅街から5分ほど入った山の中。早朝、ちょうど始発バスの時間帯に集合です。

ここでの鹿猟は山中の数力所にハンターがわかれて待機、待機場所よりさらに上の斜面に猟犬を放ち、逃げ降りてくるシカを迎え撃つという方法です。ハンターは猟銃を持っているので道路・登山道から離れた山中で、なおかつシカに気づかれぬよう木にかくれた場所に、姿勢を低くするため折りたたみの椅子に座って静かに待機します。見学者は安全確保のため、ハンターの待機場所からさらに離れたところで見学します。

薄明の山の中は深夜まで降った雨の影響で霧で覆われています。静かな山中に鹿を追う犬の音がこだまします。息を殺して待つこと1時間ほど。や



がて、遠くで「ドーン」という銃声が聞こえました。トランシーバーから数百メートル先で雄のシカが獲れたとの連絡が入ります。その場所に向かうとゆるやかな斜面の木々の間に約80kgの雄鹿が横たわっていました。

ハンターの皆さんは80kgにもなるシカを4人がかりで担いでワッセワッセと運搬します。登山道すらない歩きにくい山の中、重い鹿を運ぶのは大変です。解体は川原にベニアを並べた簡易的な解体場。沢の水で泥や毛の中に棲みついたマダニを洗い流し、仰向けにして開腹し胸骨を切り、まだ温かく湯気の立ち上る内臓を取り出します。

内臓を抜いたら毛皮を剥がした上でさらに解体を進めます。ハンターの皆さんに作業内容や肉の部位を教えてもらったりしながら、1頭に1〜2時間かけてシカは徐々に私たちがよく見たことのある「お肉」になっていきます。ジビエが人気とはいえ、あまり出回らないことも、間近でハンターのみなさんの仕事ぶりを拝見することでよくわかりました。

怖い、あるいは気持ちが悪いかも、と身構える人もいるのだと思いますが、こうやって自然から授かった獲物がお肉になるプロセスを見ると、あらためて「命を食べる」感動と感謝の気持ちわく機会となりそうです。



1.2. 霧に覆われる丹沢国立公園と雄鹿。 3. 神奈川狩猟協会メンバー。 4. 川原に簡易設置した解体場。沢の水でシカを洗う。 5. シカを開腹し、内臓を取り出す作業。