

くまもと食品科学研究会だより

■第8回くまもと食品科学研究会大賞が決定！■

平成 23 年 10 月 20 日、熊本県産業技術センターにおいて第 8 回くまもと食品科学研究会大賞の審査会が開催されました。新商品・新技術の部では、「新規性・独創性」、「地域性」、「市場性・将来性」等について厳正に審査された結果、最優秀賞には「トマトチップ[®] HATIBEE TOMATO」、優秀賞には「ドライブルーベリー」及び「熊本のしずく」の 2 点が選出されました。

最優秀賞の「トマトチップ[®] HATIBEE TOMATO」は、八代のブランドである『はちべえトマト』の加工品の一つです。加工用原料として使いにくい生食用トマトを工夫して、差別化のために敢えて粘度を求めることはせず、生食用のトマトの食感を保持してサラリとした食感が特徴のケチャップです。主原料だけでなく、玉葱などの薬味もすべて八代産にこだわり、地域性が高く評価されました。

優秀賞の「ドライブルーベリー」は、県産素材で作った九州発のノンオイル・ドライブルーベリー。数ある品種の中から、食味、サイズ、食感を研究してハイブッシュを選択。加糖の方法を研究して、オイルコーティング無しで食感、食味が良い物を開発したため、オイルの劣化による油臭さを解消し「新規性・独創性」が評価されました。また、「熊本のしずく」は、夏の定番菓子である洋風ゼリーに和素材の葛を加えることにより、「とろみ感」と「スッキリ感」が融合した新食感の「葛ゼリー」です。河内町芳野の梨など県内各地域の大地が育てた厳選素材を使用し、熊本の農産品のすばらしさを伝えることができる「お中元」の主力商品として期待されることから「市場性」が高く評価されました。



最優秀賞
HATIBEE TOMATO



優秀賞
ドライブルーベリー



優秀賞
熊本のしずく



JAあしきたの加工品

地域貢献の部には、「JAあしきた農畜産物直販ネットワークの構築」により、JAあしきた代表理事組合長の高峰博美氏が表彰されました。高嶺氏はJAあしきたの組合長として、熊本県内外の企業や団体との連携・提携・協力関係を構築し、「良いものづくり」・「取組の継続性」・「一定のレベルの売上の確保」につとめるなど、本県の食品産業と農業の連携構築に多大の貢

献をされました。受賞された各会員には、今後とも研鑽とレベルアップに励まれて、さらにすばらしい食品を消費者に提供されることを期待しております

会員募集中

編集・発行／くまもと食品科学研究会

〒862-0901 熊本市東町 3-11-38 熊本県産業技術センター 食品加工技術室内

TEL 096-368-2101 FAX 096-369-1938 <http://www.kumamoto-food.jp/>

発行日／平成 24 年 3 月 29 日

第44回研究会開催

平成 23 年 11 月 25 日、KKRホテル熊本において第 44 回研究会が熊本県食料産業クラスター協議会と熊本県産業技術センターとの共催で開催されました。研究会に先立ち、第 8 回くまもと食品科学研究会大賞（1 面参照）の授賞式が行われ、新商品・新技術の部では、JA やつしろドレミ館トマト加工研究会が最優秀賞、(有) 山都プランニング及び(株)お菓子の香梅が優秀賞を受賞されました。地域貢献の部では、JA あしきた代表理事組合長の高峰博美氏が表彰されました。高峰氏は JA あしきたの組合長として、従来から組合員の所得向上や地域振興のために、生産物の販売だけでなく、JA あしきたの特産品「デコボン」や「サラた



川崎会長のあいさつ



高峰博美氏

まちゃん」などを使用した加工品の開発・販売に取り組む中で、熊本県内外の企業や団体との信頼関係を構築されました。そして、平成 20 年にそのネットワークを活かして六次産業化・農商工連携の振興を目的に、JA あしきた独自の「JA あしきた農畜産物直販ネットワーク協議会」を設立（現在約 150 会員）されました。本協議会の設立により、関係会員との連携がさらに深められ、商品の開発・宣伝・販売が促進され、地域農業者の所得向上はもとより関係会員の業績も年々向上するようになりました。

つづいて、(株)FBTプランニング代表取締役の久塚智明氏「これからの熊本の加工食品の付加価値向上について 一見えない価値を見る眼一」と題して、講演がありました。久塚氏は、商品開発にあたって大切なことについて、さまざまな視点（鳥の目・虫の目・魚の目）とそれぞれの得意かつ特異な見方、技術におぼれず商品として提供する価値は何かを明確にしその価値の見せ方の大切さ、ホンダの事例から「ものづくり」ではなく「ことづくり」の重要性について話されました。さらに、三ツ星レストランを例に、消費者は辺鄙なところに大金を出してなぜ食べに行くのかと提起され、大消費地から遠く離れた熊本の進むべき方向性について示唆されました。そして、ビジネスチャンスはいたる所にあり、そこに何を見るか、優れた眼力・複数の目が重要であると話されました。つづいて、(株)多自然テクノワークスの梨子木久恒氏から「食品へのマイクロ・ナノバブル含有水の利用について」、有限会社さくら工房の農上博志氏から「さくら工房、いろいろやっています。」というテーマで話題提供がありました。梨子木氏からは、独自の技術で開発されたマイクロ・ナノバブルの発生器とその生物や食品に適用した事例の紹介がありました。また、農上氏からは、加工場を建築するための建築士の有効的な使い方や同社の商品「辛司」の紹介がありました。各先生方には、ご多忙のところ、発表の準備など大変ありがとうございました。



久塚智明氏

ホームページがオープンしました。

本会のホームページを「<http://www.kumamoto-food.jp/>」に開設しました。本会からの情報発信ツールとして、本誌に加えてこのHPも活用していきたいと思っております。今後、コンテンツの充実に向けて努めていきたいと思っておりますので、お気づきの点があればご連絡をお願いします。

“食”の話題

■食品加工の衛生管理専門家から見たスローフード運動の問題点■

1 スローフード運動とは

現在、世界的にブームになっている感の強いスローフード運動は1973～1980年にかけてイタリアのアングラ放送局でラジオ放送の電波ジャックを実施していたグループの一つ（ピエモンテ州・ブラ市のメンバー：首唱者カルロ・ペトリーニ）がローマでマクドナルド1号店がopenしたことを契機として、HACCPを導入したファスト・フードに対抗する手段として、伝統的な製法を重視した伝統食を広めるために起こした運動である。最初彼らはブラ市とその近郊の小・中学校を対象として、夏のキャンプや青少年自然の家などでの研修宿泊に応じて昼食や夕食を提供するサービスから開始した。ペトリーニ氏は資産家だったので、当初から赤字予算でレストランで作った伝統食を少年達にサービスし続ける運動を継続的に行うことが出来た。彼らは、「ファスト」の反対の意味である「ランダム」ではなく「スロー」という言葉を選んだが、その意図することは不明である。或いは、マクドナルドのモットーである「ラピッド」や「クイック」に対応する反意語として、「スロー」を選んだのかも知れない。その後、彼らの運動は1980年代のピエモンテ州各地に広まり、その後、1990年代になるとイタリア各地に存在する彼らの共鳴者のリストランテやトラットリアの経営者達に広まって行った。その際、スローの象徴であるカタツムリのマークを看板の隅に掲げてスローフード運動の協調者であることを表明したのである。伝統を重んずる精神は、伝統の食材にも向けられ、チーズ、ワイン、生ハム、生ソーセージ、パンなどの伝統的な製法も研究の対象となって21世紀に突入して現代に繋がっているのである。



2 スローフード運動の問題点

彼らの運動は、ファスト・フードとHACCPに敵愾心を燃やすあまり、食品衛生の立場としては問題のある運動となっている。私がスローフード協会本部へ訪問の意志を示した8年前のことである。当時、我が国の給食施設では常識となりつつあったHACCPのことにメールで触れた時、同協会はHACCPには否定的な見解であった。そこで、衛生管理についてどう考えるかと質問すると、「伝統技術で食品衛生の問題点は総て解決出来る」という解答が帰って来た。彼らの主張を突き詰めて行けば、食中毒や腐敗を防ぐ唯一の手段である迅速な処理と配膳後2時間以内での喫食が守られないということが起こりうる。調理加熱後6時間を経過すれば、変敗菌（特にフラットサワー菌やウェルシュ菌などの耐熱菌）が原因となる酸敗のため、食品が酸っぱくなることが考えられる。また、チーズ製造でスローフードの認定を受けるには、未殺菌の生乳を原料としなければならないが、スターターである乳酸菌を添加する際の迅速処理が行わなければ、既に生乳に生残するブドウ球菌やマイクロコッカスなどの腐敗菌のため牛乳が臭くなることが考えられる。この様に、リピッドやクイックと正反対のスローという概念は、食中毒や腐敗の危険性を孕んでいる。

3 伝統技術に隠された解決策

食品である香辛料やお茶（緑茶、紅茶、ウーロン茶の何れも）などには、抗菌物質がかなり多く含有されている。その有効成分はアルカロイド類やカテキン類などであるが、耐熱菌の発芽を抑制して酸敗が起こる時間を2～3倍に延ばせるとされている。伝統技術の背景に潜んでいるこれらの有効成分の手助けが期待出来れば、スローで製造しても安全な食品が提供可能と思われる。その様な考えから、尚絅大学の貞包研究室では専攻科時代から食品中の抗菌成分の研究を行っている。



（尚絅大学生活科学部栄養科学科 貞包 治夫(ぢんぱく じち)）

先進的農業法人を訪ねました。

農業分野のみならず起業を目指す方々の手本となる活躍で注目されている(有)コウヤマさんを訪問しました。設立は平成3年、わずか20年ほどで現在の規模まで拡張された香山社長の手腕に驚くばかりです。「イモー筋」にいきなり団子・芋焼酎をはじめ数々の加工品を開発。その一部は機内食に採用されるほど品質の高い製品を提供されています。新工場に衛生管理のスタンダードである、HACCP・SQFプログラムを導入されたこと



HACCP 認証工場

からも、安全安心の製品作りがうかがえます。地域に埋もれたいきなり団子に磨きをかけ、シンガポールに輸出されています。今後は、

中東・ヨーロッパにも展開を目指しているそうです。また、食育活動にも取り組まれ、食べ物のお大切さや地域の食文化継承にも尽力されています。こうした活動が評価され、数々の賞を受賞されています。今後の課題は、世界に通用する農業生産の確立とチャレンジ精神の継続、人材育成にも全力を注ぎたいと熱く語られた香山社長の輝く目に夢実現の可能性を感じました。(ZERO)

有限会社コウヤマ 〒861-2204 上益城郡益城町小谷 1316-1

TEL096-286-4016 FAX096-286-4234 <http://www.imo-ya.com>



香山社長

おびやまします。
 駐車場に降りると懐かしい香りが漂う、熊本県パン協同組合さんを訪問しました。子ども達に美味しい給食パンを食べさせようと、平成6年に県下のパン屋さんが協同で工場を建設。因みに、全国で共同工場は埼玉、神奈川、熊本、宮城の4県だけだそうです。そうした取組みについて、甲斐理事長にお聞きしました。70歳とは思えない矍鑠たる職人肌で、気迫溢れる紳士に少し身構えましたが、趣味が剣道とわかり納得しました。現在、同工場では給食パンだけでなく、組合員用の冷凍生地等も製造されています。子供たちに多彩なパンを提供したいとの考えで、クロワッサン



甲斐理事長



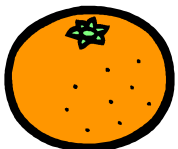
熊本県パン協同組合

など18種類から選べるようになっていきます。あらためて、作り手の真心が学校給食を支えている事に感動しました。製造ラインを拝見すると、衛生管理が隅々まで行き届き、出来たてのパンが次々とトラックに積み込まれていたのが印象的でした。帰り道、甲斐理事長が経営されている「甲斐ケーキ店」で

買った落雁は、噂のとおりツブ館で生地が軟らかく最高の味でした。(ZERO)

熊本県パン協同組合 〒861-1344 菊池郡七城町大字蘇崎 1360-5

TEL0968-26-4256 FAX0968-26-4257



～雑柑～ ながく会員紹介の原稿を担当されたZEROさんが、本号をもってお別れです。インタビューでの心のこもった観察眼と軽妙洒落な文章は、本誌に和やかな雰囲気をもたらしていただきました。ありがとうございました。別れの季節と思う春ではあります。 Bill