

くまもと食品科学研究会だより

第 9 回くまもと食品科学研究会大賞が決定！

平成 24 年 9 月 20 日、熊本県産業技術センターで第 9 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、最優秀賞に「ルミエール」、優秀賞には「ゆずっこハーフ」と「うきうきわ」の 2 点が選出されました。

最優秀賞の「ルミエール」は玉名牧場で生産されるナチュラルチーズです。原料となる牛乳にこだわり、ジャージー種の乳牛を通年放牧で配合飼料を与えずに飼育し、他にない乳質を実現しました。また、本場フランスの製法を取り入れながら、乳酸菌の選定や温度管理など自家生産の牛乳にあった製法を追求し、他の工房とは違った食感や味の濃厚さを実現しています。その濃厚な味や地域性が高く評価されました。

優秀賞の「ゆずっこハーフ」は大手が追従できないお湯炊き方式という昔ながらの製造方法を復活させ、こんにゃくの独特の歯ごたえが出るように工夫されています。

また、山都町産のゆずを副資材として用いることで、従来のこんにゃくに新たな風味が加わっています。包装後にボイル処理をすることにより、袋から取り出してすぐ食べられるように工夫されており、新規性・独創性が評価されました。

「うきうきわ」は、生地に使用している米粉と芋餡のサツマイモは 100%熊本県産で、パッケージには熊本県キャラクター「くまもん」を利用されていて、地域性と市場性が評価されました。

商品名は「丸い浮き輪、パイ生地が浮き上がる、うきうきわくわくする楽しさ美味しさ」を表現しています。現在は、量販店、通販、航空会社の機内食への採用など従来の県内の土産菓子市場以外への展開も進められています。



最優秀賞「ルミエール」



優秀賞「ゆずっこハーフ」



優秀賞「うきうきわ」



氷川町まちづくり振興会の加工品

地域貢献の部では地域資源活用による地域農家への貢献により「氷川町まちづくり振興会」が表彰されました。氷川町まちづくり振興会は、農家の所得向上を目的に地域の農産物を生かした加工品の開発に取り組んでこられました。

その結果、商品化された加工品は、吉野梨タレ、梨ゼリー、晩白柚ドレッシングなど非常に多岐にわたり、「氷川町竜北物産館」の売り上げも大幅に増加しました。平成 23 年に熊本駅の構内にアンテナショップ「氷川のしずく」もオープンし、(有)氷川町まちづくり振興会の物産館を拠点とした活動は、地域の物産振興と情報発信に多大な貢献を果たしています。

第 4 6 回 研 究 会 開 催

平成 24 年 11 月 30 日（金）にメルパルク熊本で、第 46 回研究会を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行いました。

研究会に先立ち、第 9 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・新技術の部では玉名牧場「ルミエール」が最優秀賞、鳥丸八十七商店「ゆずっこハーフ」と（有）



都築経営研究所 都築 富士男所長

福田屋「うきうきわ」が優秀賞を受賞されました。

地域貢献の部では、「氷川町まちづくり振興会」代表取締役の藤本一臣氷川町長が表彰されました。

研究会では、元ローソンジャパン社長で、現在、都築経営研究所所長の都築富士男氏から、「食糧・農業・流通の課題とこれからの企業経営」と題して講演をいただきました。

激変する食糧・農業・流通の現状やマーケティングと商品開発、ローソンの再建事例を踏まえた経営者の役割についてなど、実際の経験に基づくとても参考に

なる話を聞くことが出来ました。

話題提供では、JA 熊本市営農部の岩川幸治相談役から、「6 次産業化事業計画の認定に向けて～JA 熊本市 PB 商品化への取り組み～」と題して、「熊本地サイダー南高梅」の開発をはじめとした商品開発の経緯や、総合化事業計画認定に至るまでの活動について紹介いただきました。

今後も地元の素材を生かした加工品開発に取り組むことで、農産物の付加価値を高めていきたいと熱く語られました。



JA 熊本市 岩川幸治相談役

杉養蜂園の毛利浩一社長からは、「養蜂業の現状および将来について」と題して話題提供をいただきました。

杉養蜂園は皆さんご存じのとおり、養蜂業だけではなく様々な商品開発や販売を行っている会社です。また毛利社長は、フードパルの代表もされているため、フードパルの話も交えながら、杉養蜂園での商品開発や販売方法、海外展開についての話も聞くことが出来ました。

研究会の後は、懇親会も行われ講師の先生方を囲んで有意義な情報交換が行われました。



杉養蜂園 毛利浩一社長

編集・発行 くまもと食品科学研究会

〒862-0901 熊本市東区東町 3-11-38 熊本県産業技術センター 食品加工技術室内
研究会ホームページ <http://kumamoto-food.jp/index.html>

TEL 096-368-2101 FAX 096-369-1938

発行日 / 平成 25 年 3 月 28 日

“食”の話題

エルサルバドルの食事情

「エルサルバドル」と聞いて、その位置を何人の人が正確に答えることができるだろうか。そのエルサルバドルで2年間暮らすことになってから、2ヶ月がすぎた。まだ、エルサルバドルの「食」を語るには経験も知識も少ないが、エルサルバドルの食事情を2・3紹介したい。

ププサ：語学研修で1か月滞在したスチットには、この小さな街によくもこんなと思うくらい、あちこちにププサ屋（pupusería）があった。首都のサンサルバドルでも朝・夕の通勤時には、店舗だけでなく屋台や露店のププサ屋がサルバドレーニョの胃袋を満たしている。ププサとは、トウモロコシの粉で作ったトルティーヤの生地を具を入れて、うすく延ばして包み焼きにしたもの。これを両方の手のひらでたたきながら薄く延ばす様子は、まさに名人芸。具は、フリホーレス（インゲン豆）やケソ（チーズ）が定番であるが、各店や各家庭独自の具や味付けがある。トルティーヤはなかなかなじめないが、ププサはお勧め。



フリホーレスとプラタノ：フリホーレスとは小豆色のインゲン豆。ペースト状に煮て塩で味付けし付け合せやスープに入れて食べる。スチットで滞在した下宿では、朝昼晩のうち1度はフリホーレスが何らかの形で食卓に上った。最初は塩味の餡を罰ゲームで食わされているような気分だったが、おかげでお腹は快調。おそらく、日本の納豆のような役回りを果たしているのではないかと思った。プラタノとはスライスして焼いたバナナ。最初は、おかずとしてバナナを食べることに抵抗があったが、食後のデザートして食べると結構おいしい。こちらの人は、バナナとプラタノを区別するが、その違いは判らなかった。



サンサルバドル：サンサルバドルは、治安の関係で私たち JICA 関係者は東の地区には立ち入り禁止なので状況は把握してないが、おそらくスチットのようにププサ屋が大繁盛していることだと思う。私の住んでいるサンベニートをはじめ西の地区では、お金しだいではあるが、何でも食べることができる。もちろん日本食も。休日にショッピングモールに行くとマックやKFCなどのファスト・フード店は、夜遅くまで大盛況である。しかも、日本とそれほど価格（ビックマックのセットが5.55米ドル）が変わらないのに、行列を作っているのには驚いた。



法定の最低賃金が月200ドル、中級の公務員でも1000ドル程度の賃金である。このような国で、このように高価な物を家族全員で食べることができるのはどういう階層の人たちなのだろう。一つの国の中で、スチットのように昔ながらの食生活を営む人たちがいる一方で、サンサルバドルのように世界中の食を楽しんでいる人たちもいる現実。あまりにも大きい格差を目の当たりにして、日本のすばらしさと国際援助の矛盾を感じた2ヶ月だった。

（JICA SV エルサルバドル派遣 工藤康文）

(株)多自然テクノワークスさんを訪ねました。

マイクロ・ナノバブルと聞いて、その効果がイメージできる人はまだ多くないと思いますが、今回はそのマイクロ・ナノバブル発生器の製造・販売などを手がける多自然テクノワークスさんを訪問しました。マイクロ・ナノバブル技術は、50 μm 以下のごく小さな気泡を大量に含ませ



梨子木久恒 社長

た水を生成させ利用する技術です。

マイクロ・ナノバブル水は、水質汚染の改善や生物の生理活性を高める効果があり、オゾンナノバブル水には高い殺菌効果もあるといわれています。

県内では養豚や鯛の養殖などでマイクロ・ナノバブルが利用され、高品質の豚肉や鯛が生産されているそうです。ただ、マイクロ・ナノバブルがどういう仕組みで効いているのかは不明な点も多く、(独)産業総合研究所でも研究が進められています。これからの農業や食品加工業でもマイクロ・ナノバブルが注目されそうです。



ナノバブルDBON

株式会社 多自然テクノワークス <http://homepage3.nifty.com/tashizen/>

〒861-8046 熊本市東区石原3丁目9-36 TEL 096-349-7671

おじゃましま〜す。

鹿本農業高校は山鹿市鹿本町来民にあり、施設園芸科、食品工業科、バイオ工業科、生活科学科の4つの学科があります。



鹿本農業高校

平成22年にくまもと食品科学研究会大賞を受賞した阿蘇デリシャスの「高校生のコメロンパン」を企画した農業高校として皆さんもご存じだと思います。このコメロンパンの企画は食品加工部がプロジェクト活動として行ったもので、



食品加工部の生徒さん

現在は新しい取り組みとして、耕作放棄地解消を目的にサトウキビを栽培して黒糖をつくり、その黒糖と米粉を素材として使った「くまモンロール」を作っています。米粉にこだわりながら新たなプロジェクト活動に取り組む食品加工部から今後も目が離せません。

熊本県立鹿本農業高校 <http://sakura1.higo.ed.jp/sh/kamotono/>

〒861-0331 熊本県山鹿市鹿本町来民 2055 TEL 0968-46-3101



～編集後記～

今回は、昨年9月末で退職された工藤さんから、エルサルバドルの食事情の原稿をメールで送付いただいて掲載しました。世界のどこからでもあっという間に情報がやりとりできるすばらしさを改めて感じました。これからも工藤さんに協力いただきながらエルサルバドルの情報を発信していきたいと思ひます。