

# くまもと食品科学研究会だより

## くまもと食品科学研究会大賞での受賞を最大限に活用するには

くまもと食品科学研究会副会長 角谷 亮司（お菓子の香梅 工場長）

### 〔テーマの経緯〕

僭越ながら平成 23 年度に当社商品「熊本のしずく」がくまもと食品科学研究会大賞の優秀賞をいただきました。

百貨店でのお中元をメインに年間約 4 千万円の商品に成長させていただいたことを受け、商品完成に至るまでの感謝の意をこめてこの話題を取り上げさせていただきます。

### 〔商品の説明〕

コンセプトは「葛と茶の湯」で茶人、歌人としても名高い細川幽齋（藤孝）公、古今和歌集の奥義を伝授した古今伝授の間の創設者としても有名な彼は又、武人でもありました。荒ぶる戦場においても時に戦友を招き陣中で茶をたてることになりました。暑い夏の戦場の陣中では、茶を点てる前に、山芋のとろろか、葛を湯に溶いて冷やした「葛流し」を振舞って、喉をうるおした後、茶をたしなんだと伝えられています。この幽齋公の「葛流し」を古来の伝承に、新しい製菓技術を加味し、熊本特産、芦北の甘夏・蘇陽のブルーベリー・河内芳野の梨・横島の苺などを用いて、涼味豊かな「熊本のしずく」としてお仕立てさせていただきました。熊本県各地域の大地が育てた厳選素材 4 種類を使った冷菓です。



### 〔開発の秘話〕

新しい商品を県産の果物で開発したいと考えていた弊社は、産業技術センター農産加工部様から素材の生産者をご紹介いただきました。

- ・河内芳野の梨 であい梨工房あべあ様
- ・横島の苺 株式会社 丸菱様
- ・山都のブルーベリー 南阿蘇ナチュラルファーム（後：有限会社 山都プランニング）様
- ・芦北の甘夏 株式会社 福田農場ワイナリー様・熊本県果実農業協同組合連合会様

このように当研究会の会員どうして連携してできた商品であり、食品科学研究会のご縁がなければ生まれなかった商品です。また、その他の商品においても熊本商業高校とのコラボ商品「万次郎かぼちゃモンブラン」など産業技術センターにて下処理を指導してもらい、素材探しのみならず加工の手助けに至るまで多方面でお世話になりました。

### 〔受賞の活用〕

ただし商品力があり、受賞するだけではなかなか売上げにはつながりません。また、他人任せでは期待通りの PR はしてくれませんし、何も起こりません。当会大賞受賞のメリットは自社で膨大な広告費を掛けずに「パブリシティ（publicity）」として話題に取り上げていただけるということです。ここで大事なのは受賞だけに止まらずプレスリリースを雛型に従って作成し、メディアに配信（FAX が効果あり）する行動が鍵となります。

一般消費者は「プロが選んだ新聞や雑誌の記事」のなかから、良質な情報を選択しようとしています。つまりマスコミで自社商品が紹介されれば、「この会社の商品は優良だ」と認められたように映ります。現に新聞記事の 7 割近くはプレスリリースから取り上げたものといわれています。プレスリリースのフォームはインターネット上にも転がっていますので是非トレーニングしてメディアへの配信に挑戦してみてくださいと思います。記者も産官学連携団体での受賞であれば記事に取り上げやすくなりますから、この点を最大限に利用することが成功への近道になると考えます。

本年度もたくさんの商品がエントリーされることを願っております。

どうぞよろしくお願いたします。

# “食”の話題

## エルサルバドルの食事情 2 ¿ Chicha o Chiche?



Chicha(チチャ)は、中南米で愛飲されている主にトウモロコシを原料にしたドロクのような飲み物です。ここエルサルバドルでもチチャが作られ、愛飲されています。大雑把な製法は、まずトウモロコシや米、ソルゴーを吸水させて発芽させ、その後パネラという黒糖、水を加えて1週間ほど発酵させます。発酵を止める工程がないのでそのままにしておくと、かなり酸味が強くなるそうです。アルコール分は数パーセントになるそうですが、その辺は気にせず、出来上がったチチャが美味しければ、それでいいそうです。私も初めは恐る恐る飲んでみましたが、アルコールを殆ど感じないものから強く感じるものまで、かなりバリエーションが豊富でした。

味覚のバリエーションもかなり豊富で、パイナップル、リンゴやバナナ、イチゴ、ビワ、ブドウ、唐辛子やショウガ、コリアンダ - など入手できるものは何でも使って、好みの味を演出しているようです。味は、黒酢を美味しくフル - ティにしたような感じで、下戸の私でも美味しく飲めます。今では、お祭りなどで振る舞われていれば、躊躇することなくいただいています。



エルサルバドルには酒税法のような野暮な法律はないので、多くの農家が自家用の chicha を作っているようです。サトウキビの収穫時には、過酷な労働の後に飲む chicha が農民の唯一の楽しみだったそうで、酔っ払ってのケンカや刃傷沙汰が多かったそうです。お祭りの時には、必ず chicha のお店(写真)があり、コップ1杯 50 センターボスから1ドルで飲むことが出来ます。因みに、エルサルバドルではアメリカのドルがそのまま流通しています。センターボスとはセントです。

さて、先日私が勤めている CENTA のイベントがあり私も出席したところ、chicha のコーナーがあったので、早速相伴にあずかりました。しかし、下戸の私には、かなりアルコールが高かったようで、少し気分が悪くなりました。そこで、同僚の女性に気分が悪くなったことを告げました。以下は、その時の会話を日本語で再現したものです。なお、括弧内は彼女の表情から彼女の気持ちを私流に解釈したものです。

筆者：「気分が悪くなった。」

同僚：「えっ、どうしたの？(まあ、大変!)

筆者：「チチェを飲んだ。」

同僚：「?????(何て言ったの？ 私の聞き間違いかしら?)」

筆者：「チチェを飲んだんだ。チチェ!」

同僚：「.....(このエロ親父！ 真っ昼間から何てことを言うの!)」

筆者：「ほら(チチャのコーナーを指さして) あそこのチチェを飲んだんだよ!」

同僚：「ドクトール、あれはチチャ。チチェは女性の胸のことよ(笑)」

という顛末で、エルサルバドルでチチャを注文するときは、発音にはくれぐれもご注意を。決して、「Quiero chiche.」とは発音しないように。なお、chicha は中南米に広く親しまれている飲料ですが、プエルトリコではかなり強力な意味のスラングだそうですから、重ねてご留意を。

( J I C A S V エルサルバドル派遣 工藤康文 )

# 玉名牧場さんを訪ねました。

昨年度の、くまもと食品科学研究会大賞で最優秀賞を受賞した「ルミエール」をつくっている、玉名牧場さんを訪ねました。

カーナビで玉名牧場の住所をセットして取材に向かいましたが、最後の山道に入ってから「本当にこの道で大丈夫だろうか??」と思うような道を走って何とか牧場にたどり着きました。

この日は、春らしい日差しが温かく、昼食のお客さんが大勢いらっしゃっていました。

玉名牧場では 1 日 2 組限定（完全予約制）で牧場の見学とランチも楽しむことができ、年間 4,000 人ほどのお客さんがいらっしゃるそうです。



代表の矢野希実さん



牧場の面積は約 16 ha もあり、広々とした草地で 37 頭のジャージー牛を放牧されています。他に 4 頭の豚、250 羽のニワトリも放牧され、20 種類以上の野菜も栽培されています。

日本の一般的な酪農家では、多くの牛乳を搾れるホルスタイン種にたくさんの餌を与えて、1 年間に 8,000 kg 程の牛乳を搾っていますが、玉名牧場の牛はすべてジャージー種で、通年放牧されて牧場にある草を食べ、搾乳の時間だけ小屋に帰ってくるという自由な生活をしているので、乳量は少ないものの、他ではまねのできない乳質を実現しています。

この、日本であまり例のないジャージー牛の通年放牧を始めた時は、それまで牛舎で飼われていた成牛を導入したため牧場の草を上手に食べられなかったり試行錯誤の繰り返しだったそうですが、子牛の時から牧場で育った牛は牧場で草を食べて過ごすことに慣れ、放牧酪農の技術が確立できたそうです。

また、チーズは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、脱水方法など自家生産の牛乳にあった製法を追求し、フランスのナチュラルチーズに負けない濃厚な味になっています。玉名牧場ではルミエール以外に、カマンベール、フロマージュブラン、クリームチーズも作られています。

矢野さんのこのこだわりが、消費者や料理人などの信頼を得られるようになり、今では生産量が足りないほどの人気商品になっています。皆さんも玉名牧場ののんびりした空間でランチを楽しんでみませんか？



玉名牧場 玉名市三ツ川 1024-2 Tel 0968-74-9248、Fax 0968-74-9381  
ホームページ <http://tamanabokujyo.jp/>

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 26 年 3 月 25 日

# 熊本県立菊池農業高校食品化学科さんを訪ねました。

菊池農業高校は、1903年に創立し、110周年を迎えました。36ヘクタールの広大な敷地を持つ同高は、農業科、園芸科、畜産科学科、食品科学科、生活文化科の5つの科から構成される農業高校です。

食品化学科には、1学年約40名の生徒が在籍し、食品製造、食品化学、微生物基礎、農業科学基礎について学習、ジャム、シソジュース、ハム、ベーコン、味噌、漬物などの加工実習を行っています。学科の課題として、あこがれをもたれる生徒の育成という取組の中で、農業鑑定競技の指導に力を入れており、毎年、最優秀賞や優秀賞の受賞など輝かしい成績をあげています。また、生徒の満足度をアップさせるため、持ち帰りの加工実習を多く実施しています。学科で製作した製品は、地元の物産展などでの販売も行っており、製造から販売まで経験することで、お客様と直接ふれあい、販売の難しさや作る喜びを感じてもらっています。このような活動の中で、加工実習の際には、衛生に関する作業工程をマニュアル化するとともに、1年生全員が食品衛生責任者の資格を取得し、衛生に対する意識を高め加工実習を行っています。



新たな取組みとして、昨年度から、シイタケの消費拡大を目指した取組を始めました。菊池市は、県内でも有数のシイタケの産地にもかかわらず、菊池地域の特産品としてあまり知られていません。菊池市でしか買うことができないと胸を張って言えるようシイタケの加工品を開発、お土産品として定着させることで、菊池をPRし地域貢献につなげたいという思いから取組んでいます。具体的には、シイタケを使ったソーセージ、お菓子の「じゃがりこ」を参考に試作したじゃがたけ、シイタケを使ったドレッシングなどを試作し試食、アンケート結果を基に改良を進めています。

今後は、試作を重ね、ブラッシュアップすることで、商品化につなげ、菊池産シイタケのPRに努めるとともに、今後も生産農家との交流を活発にし、地域貢献に少しでも繋げていきたいとのこと。高校生の柔軟な発想による新商品に期待したいですね。

熊本県立菊池農業高校 <http://sakura1.higo.ed.jp/sh/kikuno/>

〒861-1201 熊本県菊池市泗水町吉富250番地 TEL 0968-38-2621



～編集後記～

玉名牧場を初めて訪れました。乳牛の飼育と言えば、牛舎にたくさんの牛が並んでいると思っていましたが、ここでは、牛たちが牧場の思い思いの場所でのんびりと草を食べていました、イメージがまったく違ってびっくり、その風景を横目にランチが出来るスペースになっていましたが、ちょうどお昼時、ワインとピザを食べたい衝動に駆られました。今度はプライベートでお邪魔したいですね。(池田)