

くまもと食品科学研究会だより

■第12回くまもと食品科学研究会大賞が決定！■

第12回くまもと食品科学研究会大賞が決定し、11月5日に熊本市国際交流会館で表彰式を行いました。

新商品・新技術の部の最優秀賞は、株式会社プレシードの「あかねグラノラ」が受賞しました。

「あかねグラノラ」は、今まで市場になかった、大麦（押し麦）のグラノラを創ったという新規性や、パッケージのデザイン、美味しさなどで高評価を得ました。

優秀賞は、ショコラカフェビストロの「馬肉のコンビーフサルシッチャ」、合資会社高岡製パン工場の「赤ぱん」（赤いトマトと馬肉とネギ味噌パンの略）、株式会社峯樹木園の「峯王 冬虫夏草」が受賞しました。

ロングセラーの部の最優秀賞は、有限会社コウヤマの「熊本いきなり団子5種箱入り」が受賞しました。

地域貢献の部では、熊本ワイン株式会社が「熊本県産ぶどうを利用したワイン製造と販売による地域への貢献」で受賞しました。

今年も11月18日～19日にグランメッセで開催された、「くまもと食の展示商談会」で受賞商品をPRしました。



(株)プレシード
あかねグラノラ



(有)コウヤマ
熊本いきなり団子5種箱入り



地域貢献の部
熊本ワイン株式会社



ショコラカフェビストロ
馬肉のコンビーフサルシッチャ



合資会社 高岡製パン工場
赤ぱん



株式会社 峯樹木園
峯王 冬虫夏草

■ 第 5 2 回 研 究 会 開 催 ■

平成27年11月5日（木）に熊本市国際交流会館で、第52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。

今年の研究会は「熊本のお茶を元気にする」をテーマにしており、話題提供では無農薬の緑茶を生産・販売し、ドイツに輸出もされている水俣市の松本和也さんに「お客様に『一福（いっぷく）』を届けたい～お茶の生産から販売まで～」というタイトルでお話しいただきました。松本さんは水俣市の桜野上場という標高の高い地区でお茶の栽培・加工をしている「桜野園」の4代目です。「桜野園」という屋号は水俣生まれの思想家、徳富蘇峰につけてもらいました。

現在、一般に栽培されているお茶は「やぶきた」という品種が多いですが、松本さんは在来種を栽培し、緑茶、紅茶、ほうじ茶を生産しています。

パッケージなどは奥様が担当されているということで、女性的なおしゃれなパッケージが印象的でした。

会場で試飲もしていただきましたが、大変好評でした。



話題提供する松本和也さん



おしゃれなパッケージのお茶



立花先生

講演は、九州大学 大学院農学研究院 生命機能科学部門 食料化学工学講座 食糧化学分野 主幹教授の立花宏文先生から、「緑茶の機能性について～基礎と応用～」というタイトルでお話しいただきました。

緑茶に関する疫学研究の結果では、緑茶を1日に5杯以上飲むと脳梗塞による死亡率が低下したり、肝臓がんの予防効果がある。C型肝炎の治療に「やぶきた」の粉末を併用することで完治率が高くなる。という結果等を紹介されました。

講演の後半では、緑茶にのみ存在するカテキン（EGCG：エピガロカテキンガレート）の効果についてお話しいただきました。EGCGはがん細胞を殺す効果があるが、EGCGだけではその効果は十分ではなく、EGCGと併せて、エリオジクチオールというレモンの果皮に含まれる成分等を一緒に与えると腫瘍に対する効果が高まるという研究結果を紹介されました。

会場は80人を超える参加者でいっぱいになり、研究会後の懇親会でも有意義な情報交換ができました。

株式会社田代食品さんを訪ねました。



移転し、阿蘇の伏流水を使用した、こだわりの豆腐やあげを作られています。

大豆を使った商品の銘柄は70～80種類、1日に200俵もの大豆を使った豆腐の生産量は、10万丁以上だそうです。皆さんも、スーパーなどで購入される機会も多いと思います。学校・病院の給食、生協、業務用など、出荷先は関西までおよび、生産量も日々伸びているそうです。

工場は、豆腐のラインの第1～2工場、油揚げのラインの第3工場まであり、しっかりとした衛生管理のもと、90名程の従業員の方が早朝から夕方まで、交代制で働いています。障がいがある方の雇用も、以前から積極的

に訪ねました。昭和25年に「田代豆腐店」として熊本市内で創業し、初代店主が昭和28年に全国で初めて「絹ごし豆腐」を開発しました。純白色の滑らかな「絹ごし豆腐」は、瞬く間に全国へ広まり、現代の食卓に欠かせない食材となっています。平成3年には、美味しい水を求めて西原村へ本店を



代表取締役 田代龍次さん

に行っているそうです。

工程で出てくるおからは、畜産業の方がすべて買取りに来られ、循環型のサイクルができています。健康志向の高まりで食品としてのおからの需要も多いそうです。

工場に導入されている設備機器は大きく立派なもので、海外からも視察があるそうです。

今では安く手軽に買える豆腐ですが、商品ができあがるまでには、高額な設備投資



手際よく商品を仕分けする従業員の皆さん

や、品質管理など、多くの努力をされているのが分かりました。これからも、熊本産の美味しい豆腐を、多くの食卓に届けていただきたいと思います。

株式会社 田代食品

熊本県阿蘇郡西原村布田682-6

TEL 096-279-3939

FAX 096-279-2918

<http://tashirosyokuhin-tofu.co.jp/>



おなじみの商品の数々

熊本県立翔陽高校を訪ねました。

翔陽高校(平成8年まで大津産業高校)は明治39年に合志東部農業補習学校として開校し、今年創立110周年、翔陽高校として20周年を迎えました。

現在は、単位制総合学科高校として「普通系列」「農業系列」「工業系列」「商業系列」「家庭系列」の5系列があります。

総合学科とは従来の「普通科」でも「専門学科」でもない「第3の学科」とよばれ、選択制と単位制を基本に、自分で学びたい科目を選んで学習する学科です。普通・農業・工業・商業・家庭などの約150科目の中から興味・関心のある科目を選択できます。

「農業系列」の中は、さらに食品加工を学ぶ「フードサイエンス系列」と造園・園芸を学ぶ「エコロジー系列」に分かれており、今回は、「フードサイエンス系列」について話をうかがいました。

翔陽高校では今年新しい実習棟が完成し、その3階にある食品加工実習室では、製菓製パン、乳加工、肉加工、果実・野菜の加工、味噌・しょうゆ等の加工ができる施設が整っています。

11月7～8日に行われた翔陽祭では、早速新しい実習棟でミルクパンやクッキーなどを製造して販売しました。

食品加工部では、大津町の特産品であるカライモを活かした加工品作りにも取り組み、「カライモジャム」を開発しました。



■真新しい製菓製パン実習室（機械は既存のもの）

そのジャムからさらにシロップをつくり、かき氷「芋蜜金時」として大津町の地蔵祭りで販売したところ大変好評でした。

「フードサイエンス系列」で食品加工や成分分析技術などを学んだ生徒たちは、食品加工業に就職したり、大学や専門学校に就職しています。

専門の食品加工分野だけでなく、工業系や商業系など幅広い知識をもつ卒業生の活躍に期待したいと思います。



■ミルクパンの製造実習

■熊本県立翔陽高校

〒869-1235 熊本県菊池郡大津町室 1782

TEL 096-293-2055 FAX 096-294-0691

～編集後記～ 取材で訪れた田代食品さんでは、「美味しく、いい商品を作りたい」という熱い想いが伝わってきました。生産者の方の取組みを知り、熊本産の商品をこれからも積極的に使っていこうと思います。今年も大変お世話になりました。新しい年が、皆様にとって素晴らしい一年となりますよう、お祈りしております。(杉本)

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
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27年12月21日