

食料新聞

発行所
 株式会社 食料新聞社
 〒111-0053 東京都台東区浅草橋5-9-4 MSビル2F
 電話03(5835)4919代表
 振替00180-4-133760番
 編集印刷発行人 平野康治
 購読送料共1カ年31,020円
 (消費税2,820円含む)
 大阪支社電話06-6531-5741
 福岡支局 092-781-8441
 東京支社 03-5835-4921
 京都支社 06-6541-0312
 福岡支社 03-5835-4921
 https://www.shokuryu-shinbun.com

発酵床「酒粕」で熟成

酒のアテや菓子に活路も

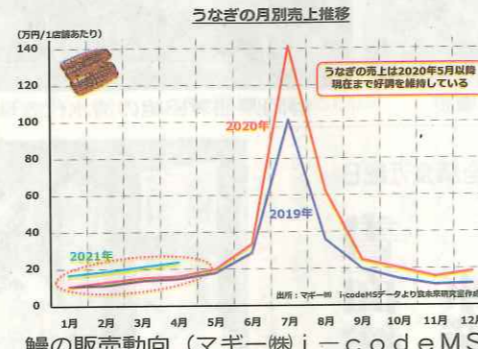
奈良漬特集
 酒粕に幾度も漬け替え、長い熟成期間を経て作られる奈良漬。手間暇のかかる約1300年前、奈良時代に製法、美しい琥珀色、そして芳醇かつ濃厚な味わいから高級漬物の代名詞となっている。その歴史は古く、近年は、発酵食品という



新鮮な瓜を塩蔵



瓜一つひとつに粕を塗り込む



鰻の販売動向(マギー株式会社i-codeMSデータより日本食研・食未来研究所作成)

良質国産原料使用
東京べっぴん漬
 良質国産原料使用
 東京べっぴん漬
 日本橋区日本橋
 TEL03(5614)9000

栄養面でも優れている。清酒の国内出荷量首位の宝酒造によれば、酒粕には、米やこうじ、酵母由来の炭水化物やたんぱく質、アミノ酸、ペプチド、ビタミンなどの栄養素が豊富だ。コレステロールの排出などの機能性で注目されるレシズタントプロテインも含まれており、生活習慣病に関する研究も盛んに行われている。この酒粕の栄養を凝縮した奈良漬も、同様の効果が期待できるはずだ。

市場動向に目を向けると、鰻の付け合わせとして、夏の土用丑(7月28日)での販売に期待がかかる。昨年の夏の土用丑の日は、シラスウナギが豊漁で供給が十分であったこと、また果

ごもりの消費から、ことさら、売上は前年比の伸びを見ても、食未来研もそれに追随した。また昨年、売上が継続していること、スーパードラッグ、コンビニエンスストア、スーパーでも消費が

食産業を支える原料県

自社ブランド確立の動きも

徳島特集

有数の野菜産地として、日本全国の食産業を支える徳島県。漬物やカット野菜向けの原料野菜も豊富で、夏は白瓜、胡瓜、茄子などが盛んだ。白瓜の生産では数十年前にわたって日本一に君臨している。

今年の夏野菜の生育状況は5月6月上旬に気温が上がり切らず寒い日が続いたため、1週間ほど生育が遅れた。

また6月下旬には急な大雨が降る日もあり、白瓜や胡瓜は作柄や収穫量を懸念する声も出てきている。

農家の栽培意欲も高まっている。昨年は新型コロナウイルス

このように原料野菜産地として全国の食品メーカーを支える「縁の下」の力持ちは、近年では自社ブランド確立を目指す企業も増えている。

例えば辰日屋食品(板野郡藍住町)は昨年、宮内庁へ奈良漬を献上した。その品質は字義「たの」が四圍で誕生。地産地消として、今回の徳島県産品を原料とした自社ブランド企業を紹介する。

貝新物産が佃煮寄贈

「佃煮の日」に桑名こども食堂へ



時雨あさりを寄贈する水谷社長(右から3番目)



ガーデンキッチン・たんぽぽ

全国調理食品工業協同組合(岩田功理事長)の子(平松賢介会長)の組合員も食堂支援事業の一環として、東海北陸アブロック会(水谷誠志社長、三重県桑名市)は6月29日、桑名市の「佃煮の日」に桑名こども食堂へ「佃煮の日」に桑名こども食堂へ

「佃煮の日」は、東京佃島に住吉神社が建立された日とされるが、桑名もその歴史に密着に関わっている。本能寺の変で、徳川家康は、明智の手を逃れ

九州名産
めい棒
 大平食品株式会社
 長崎県南島原市布津町 TEL0957(72)3350

本國三河へ命からがら逃げ帰った。家康の生涯において大きなピンチのひとつで、「神君伊賀越え」として有名なエピソードだが、その道中、大阪・佃村の漁民たちが、立ち往生していた家康一行に舟と、携帯食として小魚煮を差し出して、手助けした。家康はこ

この「伊賀越え」において、自刃も覚悟した家康を思い止まらせたのは、本多忠勝だと言われている。また伊賀出身の服部半蔵が伊賀国を通り抜ける際に先導役を果たした。この両功労者は、その後、いずれも桑名と深い関わりを持つ。本多忠勝は初代桑名藩主として城下町の基礎作りをしながら、晩年を桑名で過ごした。服部半蔵は、息子の代から代々桑名藩士となり、12代目服部半蔵正義が桑名藩家老の時に戊辰戦争で活躍した。共に桑名の地に眠っている。



びわ湖の口 SDGsが食

琵琶湖は今年で制定40周年を迎える。琵琶湖の水質変化を防ぐため1980年に「滋賀県琵琶湖の富栄養化の防止に関する条例」が施行され、その施行1周年を記念して「びわ湖の日」となった。

この環境保護が功を奏し、琵琶湖は今も様々な農水産物を育み、伝統ある食文化を築いてくれている。近年はSDGsの重要性が強調されるようになってきているが、「びわ湖の日」はそれを実証し続けていると言えるだろう。

あらゆる滋賀県産品が、信長がこゝろを定めることをうたう説がある。現在の近江を構えたのは、運に恵まれている。あらゆる滋賀県産品が、信長がこゝろを定めることをうたう説がある。現在の近江を構えたのは、運に恵まれている。

紙面から
 ・新道、改善経過報告会を実施
 ・小売版
 ・五味商店 寺谷健治社長に聞く
 ・勝木食品工業 衛生講習会を開催
 ・カシシ食研 川上健介専務にインタビュー
 ・データファイル 輸入原料通関実情
 ・扱実情(2021年5月分)
 ・漬物JAS検査依頼実績(同)