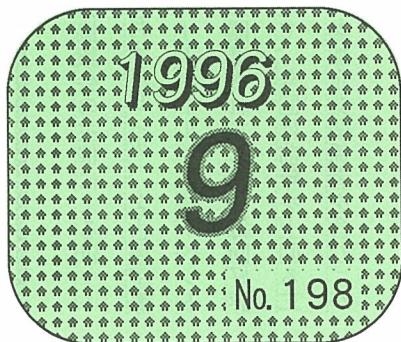




あいち学流協ニュース



▲販わうフードコレクション会場



主な内容

- (1面) 販わうフードコレクション会場
- (2～4面) 第4回'96フードコレクション盛況裡に開催
- (4～8面) 平成8年度中日本連合会講演会「塩について」講演要旨
- (7面) 川柳味な話 (39) - 味 -

無添加福神漬
(JAS規格)

無添加つぼ漬



無添加一食用漬物

10g×40袋入り

無添加刻たくわん

無添加風流かっぱ

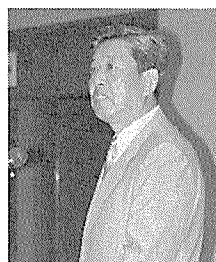
 株式会社 **アサダ**

本社/名古屋市中村区稲西町181
営業所/東京・大阪・福岡
工場/東海市加木屋町山の脇48

盛況裡に開催

— 2 —

来賓・実行委員長による
テープカット



挨拶する……三宅東海農政局次長・松岡実行委員長・伊藤会長

ご来賓

(順不同)

三宅輝夫（農水省東海農政局次長）
伴 邦彦（財）愛知県学校給食会理事長
矢野 昌（財）名古屋学校給食会理事長
村岡諒一（社）全日本司厨士協会東海総本部会長
山崎璋子（愛知県学校栄養職員研究協議会会長）
清水とし子（愛知県学校栄養職員研究協議会副会長）
吉見成子（愛知県学校栄養職員研究協議会副会長）
古川元久（東海業務用土連絡協議会顧問）
松岡 弘（中部経済新聞取締役事業局長）



2,500 人の来場で賑わう
……受付風景……

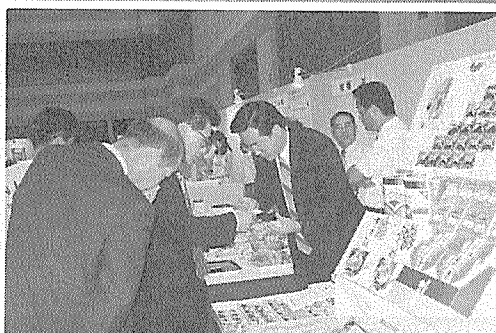
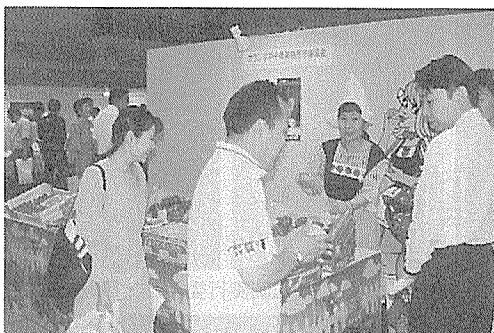
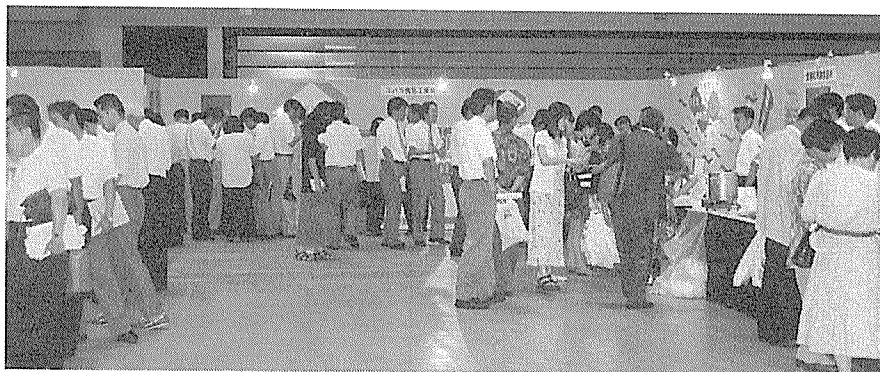
太陽からのおくりもの

ニッササラダ油

日華油脂株式会社

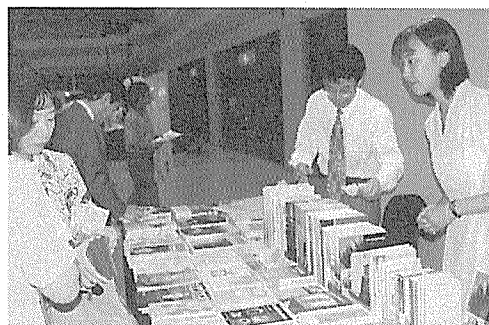
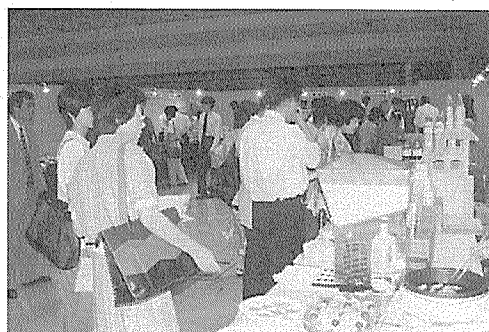
本社 〒550 大阪市西区江戸堀 1-5-16 ☎06-441-7431
大阪支店・東京支店・九州支店・若松工場
名古屋出張所 〒460 名古屋市中区錦3-1-18 ☎052-962-4846

いずれの
コーナーも
活発な情報交換



メニュー提案に
サンプル提供に……

コーナーのディスプレイも
訴求性を盛って……



花かつお・削りぶし・海苔・椎茸・各種調味料

味の心をつたえます

株式会社 **マルアイ**



特販部

名古屋市中村区名駅南1-15-19 〒450
TEL (052) 562-5651 FAX (052) 562-5653

平成八年度中日本連合会夏期講演会

塩について

伯方塩業株式会社

専務取締役 松本永光

〈松本永光氏の経歴〉

一九三一年（昭和六年）、愛媛県松山市生まれ。松山大学経営学科卒。一九六三年（昭和三十八年）、株式会社サンエイを設立。一九七〇年（昭和四十五年）頃より塩田廃止に伴い、自然塩の存続運動を提唱し、全国に呼び掛けた。

一九七三年（昭和四十八年）、伯方塩業株式会社を設立、専務取締役に就任、今日に至る。

レストランまた料理に対する論評を専門雑誌に掲載されるなど、大要活躍されている。

海水は実際にコップ半分

も飲めません。成分ににがり分、マグネシウムが多すぎて、腎臓を痛めます。海水を煮詰めますと、一五%

ほどのにがり分があります。が、それは、人体生理上では多すぎます。塩の場合のミネラルは、イコールに

1

塩は最も身近なものでありながら、さてその正確な知識となると、要するに塩っ辛いものだという程度の認識しか持たれていません。塩については、「イオン塩はよくない」「自然塩がいい」「カリウムが入った塩がいい」「にがりが入った塩が



講演する松本永光氏

になっており、海の中から出てきたのだから、海の痕跡を体内にとどめているわけです。だから「自然塩は海水の成分そのままであるから、これが一番素晴らしいんだ」とか、また「自然塩はミネラルがた

いい」とか、そしてまた「塩は健康によくないから減塩せよ」とか、いろいろな説が飛び交っています。

人間の体というのは、いわば塩水が皮袋に入っているようなものです。いまの科学の定説では、生物は一億何千万年前に海から陸に上がってきたということ

っぷりあるからいいんだ」とか、いろいろな説が出ています。

しかし、塩の成分は人工的にどうにでも出来ます。「ミネラルたっぷり」といいますが、そうしたことは人工的に加えることも可能です。

海水を煮詰め、または天日で結晶させて出来上がったものが本当の自然塩でよいともいえますが、それなら神代の昔から海水を飲む人がいてもいいし、海水を直接そのまま飲む健康法があってもよいと思いますが、それは世界中どこにもありません。

飲茶シリーズ(給食用)

愛らしい

桃まんじゅう

40g×50個×3袋
60g×50個×3袋

風味豊かな

中華ちまき

100g×50個

創造と真心でひらく食生活
旭フーズ株式会社

名古屋支店

名古屋市中区錦 2-2-13
名古屋センタービル
(電)052-212-2191

りと言ってもよいのですが、この「にがりたっぷり」というのは、特に腎臓を損ねますので注意して下さい。

にがりには体に悪いというなら、苦りを使った加工食品はどうなのかということになります。

にがりですが、にがりとは、植物蛋白質でも動物蛋白質でも、蛋白質に接するとすぐそれに結びついて固めてしまうという性質があります。

しかし、蛋白を固めてしまったあとは害にはならず、栄養になります。豆腐がその好例です。

また、にがり体が体に悪いというなら、にがりのない、九九・九%が純塩化ナトリウムの専売塩——イオン交換膜の塩がいいのではないかと、いうことにもなりましようが、九九・九%の純塩化ナトリウムは、バセドー氏病その他、健康によくないということ、アメリカ、スイス、カナダ、ドイツでも、必ずヨードを添加する

よう法律で義務づけられており、このヨード添加を始めてからは甲状腺ホルモンのバランスがとれて、バセドー氏病その他の病気がほとんど無くなったということがあります。

にがりというのは両刃の剣で、無ければいけないが、あり過ぎてはいけないといったものです。

そこで、日本人は、江戸時代から生活の智慧で「焼き塩」というものを作ってきました。焼き塩にすることによって、にがりの害を除くわけです。

または、吸湿性のあるにがりの性質を利用して、塩をかますなどに入れておよそ三年程の間に空気中の湿気を吸わせてにがりを下に垂らして落とすことも行われました。私たちは、こうしてにがりを抜いた塩を、「からした塩」とか「かれた塩」と称して非常に珍重しました。これは、にがり

中日本学校給食物資流通組合連合会

夏期講演会を開催

中日本学校給食物資流通組合連合会では、今まで恒例として四月に定時総会と記念講演会を開催していましたが、今年度より講演会を独立して行うことになり、八月九日（金）、熱田神宮会館で夏期講演会を開催しました。

講演会の内容は、例年のように文部省の関係当局からの指導として文部省体育局学校健康教育課長・北見耕一氏の「学校給食の課題について」および特別講演として伯方塩業株式会社専務取締役・松本永光氏の「塩について」を予定していましたが、最近の〇157問題に関して公務が多忙のため北見耕一課長の来名が急遽見合わせられ、特別講演のみとなりました。

松本氏の講演は、近年、その摂取が抑制される傾向にある塩が、人間にとっては必要不可欠の食品であり、その摂取をおろそかにはできないこと、また塩のいろいろ隠れた効用についてなど、塩に関するさまざまな知識が披瀝され、来場者に大きな感銘を与えました。

なお、講演会のあとは懇親会を開き、来場者間の親交を深めました。

（講演要旨は本号より連載いたします）

が適度に二〜三%残っているものです。

2

一時、日本の非常に有名な料理人さんが「専売塩は塩化ナトリウムだけだから

おいしくないし、料理にふ

さわしくない。だが、岩塩はミネラルがあるから、おいしく料理にいい」と言われ

ましたが、それは完全な誤解です。

というのは、地層に含まれた（8ページへつづく）

あなたのメニューファクトリー

味の素 冷凍食品

AJINOMOTO.

スイートポテト

味の素株式会社名古屋支店

業務用冷凍食品課

☎052-733-8314



(39)

あじ

江戸っ子にとって、初鰹は見栄も手伝って食べ競った魚だったが、鰹に次いで夏の食卓を飾る魚にあじがあった。

冷凍冷蔵庫もなく、食品の保存のきかない当時のこと、日本橋の魚河岸では、夏は魚が腐りやすいので、朝ばかりでなく「夕河岸」と称して、午後三時半ごろにも市を開き、近海で獲れたばかりの魚を競（せ）り売りした。そして「夕あじ」と称して、いきのいいあじが夕方の街を売り歩かれ、夏の風物詩ともなった。

二尺ほど日かげが出

来てあちの声

水打ったあとに涼し

きあちの声

鰹の声日も精進も落

ちる頃

これらは、盛夏の夕方、日が落ちて影が長くなるころに売りに来る情景をうたったもの。

酒呑みの耳を突きぬ

く鰹の声

上戸としては、夕あじは晩酌の絶好の肴だった。

新しい魚夕方に参る

なり

あじは「鰹」と書く。

その字を分解してしゃれた句。

新鮮さを詠んだ句も多い。

夕鰹の声は売人も生

きてはね

夕あちも天びん棒も

上にそり

鮮度のいいあじはピンと反り返っている。

食材には、身分によって敬遠したりするものが

あったが、あじは身分の高下にかかわらず好まれたようだ。

暑いこと盥の中で鰹

を呼び

鰹を呼べやいとたら

ひの中でいい

盛夏の夕方、行水をしている時にあじを売りに来たのを購（あがな）う

庶民の姿がえがかれれば、

物見から鰹よ廻れの

品のよさ

武家屋敷の物見櫓（やぐら）から「台所へ回れ」と呼ぶ光景もあり、

武家階級から庶民まで広く愛された味覚だった。

そんななか、切実な買い方もある。

夕鰹は丸提灯で選

て取り

夜のとぼりが迫って暗くなつたなか、丸ちょうちんを手にした人たちが、売れ残った中から生きのいいのを選び出している。いわゆる見切り

バーゲンの時になって、売れ残りを安く買おうとする長屋の女房の生態が浮かび上がる。

あじは、いまも極めて

庶民的な魚としてスーパーの売り場に並ぶが、主婦にとっては、昔も今も『生活費節減』のため

の強い味方でもあったようだ。

鰹売が来べき宵だと

茄子を買い

茄子を細かく切り油を加えて煮たあつもの（松もどき）にする。

蓼と酢で待つ黄昏の

魚の声

焼いた鰹を蓼酢（たです）で食べる。

藤豆に鰹をぐつぐつ

女房煮る

あじは、焼いてよし、

煮てよし……多くの調理法によって江戸の巷の食膳にのぼった。以上の句からも、当時の鰹の料理の仕方が分かる。

(W)

おいしい会社

シーフード
伝えたい海風土

HONIHO

JOIQ



宝幸水産株式会社

(6ページよりつづく) ミネラルーにがり成分は重さと湿気によって下に落ち、地下水に含まれます。従って、岩塩は九九・九%の塩化ナトリウムであり、地下

水は極めて多くのミネラルを含むものとなります。岩塩には茶色とかピンクとか色がついていますが、あれは土の色であって塩の成分にはなんら関係はありません。

まず、

一方、そういう

ところから出てくる地下水は猛烈にへビーな水ですから、これを日本人が飲んだらたちまち腹をこわします。ですから、いまミネラルウォーターは、日本ではほとんど蒸留水に限りなく近いような水をポトリングして売られています。

地球上の鉱物質で水に溶ける物質は、人によって説が違いますが、七十種とも百三十種とも言われます。

その中で、体にいたずらするミネラルといたずらしないミネラルとがありますが、要するに「ミネラルたっぷり」という表現をしている塩は避けられる方がよいと私は申し上げたい。先程も言ったように、これは人工的にどのような出来るからです。ミネラルがたっぷりあったら何か健康にいいような錯覚を起こしがちですが、天然イコールヘルシーではありません。

いまの健康志向はちょっと行き過ぎが感ぜられます。いわば売らんがためにやっています。

私が二十五年前に健康食品を始めた時は、「天然は健康にいい。しかし、まずい。まずいけれども体にいいのだから、頭でそう言い聞かせて食べなさい」という姿勢でしたが、最近「ナチュラル・ヘルシー・イコールおいしい」ということが専らになってきました。

これも、時代の移り変わりといえますが、現今では、本来はあまりおいしくないものを人工の手を加えておいしくし、しかもナチュラルな点を強調しているというのが実情です。

(次号につづく)

【お断わり】前号(平成8年8月号)は休刊させていただきます。

【お知らせ】次号には学校給食物資の講習会の内容をお伝えします。

あいち学流協ニュース

1996年 9月号 No.198

平成8年9月15日発行 単価50円

編集発行人 愛知県学校給食物資
流通協同組合

理事長 伊藤 稔

名古屋市熱田区新尾頭2丁目2番7号

富春ビル4F 〒456



安全な学校給食品を提供する 名給の愛知県内のサービス網

◆名古屋支社	TEL <052> 671-6256(代)	名古屋市熱田区新尾頭2-2-61
◆春日井支社	TEL <0568> 33-1330(代)	春日井市大和通 1-65-3
◆豊橋支社	TEL <0532> 54-3611(代)	豊橋市大村町字花次113
◆豊田支社	TEL <0565> 31-1666(代)	豊田市小坂本町 1-49-4