



あいち学芸協 子流協ニュース

平成13年2月15日発行(毎月1回15日) 昭和57年5月2日第三種郵便物認可



▲春を待つ



主な内容

- (1面) 春を待つ
- (2面) 平成13年新年賀詞交歓会を開催
- (3～6面) 平成12年度学校給食物資専門展示会を開催
- (4～5面) 時代のニーズに応え、画期的な生ゴミ分解システムを確立
- (7面) 川柳味な話(73)ーつくしー
- (8面) 外に打って出る料亭・一流ホテル



よりたしかな味覚づくりをめざして…

MCCの調理缶詰、調理冷凍食品は栄養価が高くしかも経済的で全国の各学校で早くからご愛用ご指命を賜っております。ぜひMCCの「頼れる」缶詰、冷凍食品をご利用ください。

★お問い合わせは エム・シーシー食品株式会社

本社 〒658-0023 神戸市東灘区深江浜町32番 電話078(451)1481(代)
東京支店 電話03(3442)0041(代) 関西営業所 電話078(453)3663(代)
仙台営業所 電話0222(63)2991(代) 広島営業所 電話082(293)5733(代)
名古屋営業所 電話052(586)4070(代) 福岡営業所 電話092(441)1913(代)

★MCC食品は世界の味をお届けするユニークな食品会社です。

「平成十三年新年賀詞交換会」を開催



▲新世纪を祝って高らかに乾杯……この1年の活躍を誓って中締め

さる平成十三年一月十一日(木)午後三時三十分より、熱田神宮会館で東海業務用食品連絡協議会の「平成十三年新年賀詞交換会」が行われ、二百名を超える多数の方々が出席、親睦・交流や情報交換に大きな成果をあげました。

中山尊裕東海農政局企画調整部部長の来賓挨拶のあと、高橋俊行味の素株式会社名古屋支社支社長による乾杯の発声で懇親会がはじめられ、五時前、大田洋一カゴメ株式会社名古屋支店支店長による中締めにより、有意義な会合がお開きとなりました。

なお、本年度の同協議会の諸行事は株式会社菱食名古屋支社支社長代理・加藤隆義氏の実行委員長のもととごおりなく終了しました。

盛況裡に開催できましたことを厚く御礼申し上げます。



学校給食に
より栄養価値を
めざして
カットフルーツを

伊藤忠フレッシュ株式会社 名古屋営業所
TEL 052-398-4661 FAX 052-398-1853





「平成十二年度
学校給食物資
専門展示会」
二月九日(金)に開催
名古屋都市産業振興公社
(吹上ホール)
九階 展望ホール



オーケーの業務・給食用缶詰
 ★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★
 ●パイ ●みかん ●みつ豆用寒天 ●たけのこ
 製造品目 ●マッシュルーム ●黄桃 ●グリンピース ●その他

業務・給食用 岡本食品株式会社 名古屋市南区要町3-17
 缶詰専門メーカー 電話 052-611-5301(代)

さる平成十二年二月九日

(金)名古屋都市産業振興
公社(吹上ホール)九階・
展望ホールにおいて「平成
十二年度学校給食物資専門
展示会」が行われました。

当日は、愛知県教育委員
会・愛知県学校栄養職員研
究協議会の主催、名古屋市
教育委員会・財団法人愛知
県学校給食会の後援によっ
て愛知県学校栄養職員総合
研究発表大会が開催され、
これに合わせて、県下の学
校栄養職員約三百名の方々
に、優良物資の情報を得て
学校給食物資の内容向上を
図っていただくために開催
したものです。

今回は、資料・サンプル
の提供とともに、会場内に
出品製品を試食していただ
く試食場を設け、職員の
方々の便宜をはかる一端と
しましたが、極めて好評を
受けることになりました。

〈出展メーカーは別掲〉

☆好評を受けた展示会場内の試食コーナー



食品製造業向けの「生ゴミ分解処理機」

時代のニーズに応え画期的な

生ゴミ分解処理システムを確立

生ゴミの処理に関しては、

なされています。

自治体の役割という感覚が
強くありますが、この問題
では、特に都会地における廃
棄物の他地区への不法投棄と
いう地域エゴも見られたり、
あるいは、排出者自身が自己
負担によって独自に解決して
いくなど、さまざまな対応が

地球環境保護の観点から
も、行政、企業、一般排出
者ともに今後、より適切な
対応が求められるところで
すが、焼却処理はダイオキ
シンや多量のCO₂を排出する
ことから、早急な見直し
が要求され、業者や自治体は

対応に苦慮している現状で

す。こうしたなか、いくつ
かの改良策や付帯機器など
が開発されていますが、多
額の改善費用や年々厳しく
なる排出基準を考えると抜
本策とは言えないという指
摘もあります。

そこで注目されるのが、

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

名古屋市中区栄2-1-1
日土地名古屋ビル10F
(電)052-204-3161

「生物処理」と言われる微生物による分解、原料処理です。これは自然界の植物循環システムを利用して、土壌菌などにより動植物の残渣(ごんさい)を分解、最終的には炭酸ガスと微量のミネラルにするもので、処理の種類によって、次の三つの形に大別できます。

(1) 圧縮、減量型

加熱、乾燥、半分解により数分の一から数十分の一に圧縮し、自然腐食させたり、他の素材の原料として活用する。

(2) コンポスト型

分解した残渣(ごんさい)物と媒体(菌床)を併せて有機肥料の原料とする程度まで処理する。

(3) 分解消滅型

高温菌、常温菌などでCO₂と水分、微量ミネラルに分解する。

このうち三番目の分解消滅タイプは、処理量や業種に合わせての機械設計が

可能であり、消滅型なのでメンテナンスも容易で、特に都会地にとって現実的な方法として考えられています。

こうしたなか、従来のコンポストタイプ(堆肥生成型)でなく、地球環境を考えた未来型の完全分解消滅処理機が開発されました。

機械名は「くいしんぼー」。先の学校給食物資専門展示会においても、特別展示によりKDシリーズ(消臭タイプ)が紹介されました。

地球には浄化システムがあります。海、山、川、ここにはそれぞれの浄化システムが働いています。そのもとになる力が微生物であり、生ゴミ分解消滅処理機「くいしんぼー」は、この地球の浄化システムを応用した、環境にやさしい未来型の生ゴミ処理機です。

「くいしんぼー」で生ゴミが消化、消滅するプロセスは、生ゴミに含まれる水分八十五%を自熱(酸化熱)と加熱に

より蒸発させ、一三・四%を微生物が分解。それにより約一・六%の有機物が残るが、この分解残渣(ごんさい)物は触媒に吸収された後、反復作用によりさらに分解されていきます。

生ゴミを投入して、一時間を経過したところには生ゴミの五〇%、三時間経過で八〇%が分解消滅。二十四時間以内に生ゴミ投入量の九九%以上を分解消滅させてしまいます。

このシステムで働く微生物は、太古の昔から動植物と共存共栄の世界を築き上げてきた土壌菌や酵母菌などで、そしてまた、私たちの生活にも欠かせない大切なものであり、安全性には問題はありません。また、扱いやすさも簡単で、生ゴミを投入するだけで、分解消滅に必要な攪拌・温度・酸素管理はすべて機械任せです。作業する人の手を煩わす心配はありません。

「くいしんぼー」での処理能力は、

・「処理可能なもの」〓 残飯、パン類、野菜、果物、魚、肉類、卵の殻、牛乳、その他

・「処理不能なもの」〓 金属類、陶器・ガラス類、石、ゴム、化繊、石油製品等

で、食品工場、畜産業、学校給食、社員食堂、スーパーマーケット、外食産業、ホテル、病院、水産加工業、ゴルフ場等の有機物処理では、それぞれのニーズに対応されています。

なお「くいしんぼー」の詳細に関するお問い合わせは、

・明治機械製作所

名古屋支店

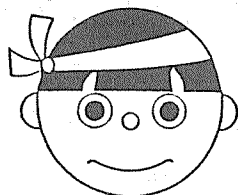
(名古屋市天白区

野並一三四五)

(電話〇五二一八九六一一九二二)まで。

惣菜
煮豆
佃煮

手作りの味 マルキの



大豆煮 花ごぼろ 煮豆 甘露煮 風味ごぼろ 水いわし 牛蒡サラダ サンマ蒲焼



各種煮豆・佃煮・惣菜製造卸
栗木食品株式会社

〒453-0023 名古屋市中村区若宮町4の61
TEL (052) 471-6086

学校給食物資専門展示会 出展社名簿

○出展社名	担当者	電話番号	○出展社名	担当者	電話番号
(財)愛知県学校給食会	加藤 一夫	0562-92-3161	(株)ノースイ	神野 実	052-222-1023
旭フーズ(株)	狩野 誠司	052-202-3161	羽二重豆腐(株)	田村 茂	076-249-1171
味の素冷凍食品(株)	溝内貞夫・山崎	052-735-7480	(株)藤沢商事	岡田 宣之	048-524-1324
伊藤忠フレッシュ(株)	山崎・糟谷	052-398-4661	不二製油(株)	田治米 治	052-581-4271
エム・シーシー食品(株)	森下 由智	052-586-4070	プリマハム(株)	三輪 幸範	052-502-5360
大島食品工業(株)	安達 寛之	052-795-0091	宝幸水産(株)	中野 智行	052-583-7910
岡本食品(株)	幅 直之	052-611-5301	(株)ホーネンコーポレーション	福田 孝治	052-201-8091
カゴメ(株)	佐野 邦夫	052-951-3582	ホクレン農業協同組合連合会	田川 博之	052-222-6312
カセイ食品(株)	戸田・山本	052-682-5274	(株)ホテイフーズコーポレーション	常川 勝彦	052-776-9944
(株)加ト吉	大久保知則	052-323-1301	(株)マメックス	森下・鷺見	052-653-1271
(株)かね貞	長江 文雄	05613-4-7550	マルサンアイ(株)	鶴見 孝之	0561-63-0237
神谷醸造食品(株)	石原 良二	0565-57-2417	マルマン(株)	中山 伴久	052-339-4926
(株)極 洋	花岡明弘・永井	052-332-2761	三島食品(株)	小柳 和代	052-524-0888
栗木食品(株)	石田	052-471-6086	明治乳業(株)	馬場 敬三	052-851-3525
ケンコーマヨネーズ(株)	坂本 佳子	052-566-2341	(株)明治機械製作所	二村 達也	052-896-1921
(株)サッポロ巻本舗	原田 昭久	052-532-6737	(株)ヤクルト	中川 重弘	052-201-8960
ちぬや冷食(株)	大塚 貴文	052-654-3701	ヤヨイ食品(株)	内海 博己	052-223-8411
テーオー食品(株)	斎藤 武	03-3952-1381	ユニチカ三幸(株)	田中 則子	052-682-8301
天狗缶詰(株)	山田 邦夫	052-613-1162	(株)ヨコオフーズ	森	0568-73-3655
東洋紡実業(株)	高山 誠	06-6357-7121	吉原製油(株)	石井 光裕	052-971-5771
(株)ナカノス	竹内 隆雄	052-566-3390	吉村穀粉(株)	服部 真児	052-443-4457
日清製粉(株)	鈴木 勉	052-972-8970	理研ビタミン(株)	金森 一彦	052-933-1041
(株)ニチレイ	森実 俊彦	052-683-2517	六甲バター(株)	大村 卓爾	052-681-6461
日東ベスト(株)	大谷 義人	052-682-2841			

トップフード 一口メモ

冷凍和菓子が伝統の味を受け継いでいます

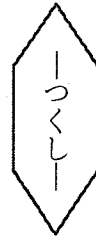
〈ミニ水晶・白玉団子・玄米だんご・柏もち・ちまき・串だんご〉

吉村穀物株式会社華桔梗トップフード事業部

愛知県海部郡七宝町大字沖之島字字九の坪 〒497-0001

TEL 〈052〉443-4457

川柳 味な話 (73)



「スギナの地下茎から早春に生ずる胞子茎」というと、何かといぶかしむ人もいようが、つくしのこと。つくつくし、つくしんぼう、ともいい、土筆の字を当てるのは、形の連想から。ぜんまい、わらびと共に春の訪れを告げる。

最近はずくし取りもはやらないようだが、昔は、春の野遊びの摘草でもあった。

春秋ののどかな日に山野を歩きまわって遊ぶ野遊び——「野掛（のが）け」は、江戸期の女性はいまも外出することもなかったで、近郊に出かける

こうした機会は、花見とともに女性にとつて楽しいレクリエーションであった。いつもは奥にいるお女中たちも、野点（のだて）を楽しんだりした。嫁しばし苦をしらぬ日の土筆摘み

一群（ひとむれ）の女中をくずすつくつくしつくしを発見すると、思わず走りよつて取る。思わず走りよつて取る。

春の野に紅うらよご土の筆
夢中に入るから、衣服の汚れも気付かない。

鉦打へ筆ひろい込むうららかさ

鉦打（びょううち）とは女性用の駕。

今ひよぐりそうとひんもぐ土筆摘み

「ひよぐる」とは、東海道中膝栗毛（初）に「きた八をのせたる馬かた、大道にひよぐりながら」とあるように、尿をほとばしらせること。う

ら若い女性たちのこと、つくしを幼い男児のモノに見立てたものか。

のどやかさ明き盲さえ筆を採り

明き盲とは文盲のこと。つくし（土筆）の筆とを対比した句。

つくしの生える野原では、在所の子供たちが都会からやってきた人々を相手につくしを売りつける。

あどけない商人筆をおつ付ける

あどけ無い押し売りの出る土筆時

愛想に四五対まける土筆売

宿とへば霞ゆびさす土筆うり

つくしうり姉はでんがくやいて居る

姉は道傍の田楽売り。きょうだいでかせいで家計を助ける。

小判ではいやだとにげるつくし売

土筆うり小判を出せ

ばにげる也

つくしはたかだか数文の値。一分小判といえは千文。お釣りなど出せるはずがない。

つくし売りは子供が多かったが、欲楽気分の場所と時節だけに、からかわれることも多かった。

土筆うり正値（しようね）にしやうとなぶられる

ひどい値切りかたをされる。「もとはどうせ拾った、ただのような物ではないか」と。

土筆売泣くを下戸来てだますなり

この「だます」はすかし慰める、なだめること。酔っ払いにからまれた子、それを正気の者が「悪い酔っ払いだなあ。こらえな」となだめる。

(W)



生ゴミ処理機・くいしんぼ〜

株式会社 明治機械製作所 名古屋支店
愛知県名古屋市天白区野並2丁目345番地
TEL 052-896-1921

新商品紹介

—(株)アサダー

- ◎「南高梅(赤)」500グラムカップ入
- ◎「南高梅(白)」400グラムカップ入
- ◎「はちみつ梅」500グラムカップ入

▷商品特徴

梅の本場紀州南高梅をベースに低塩度に甘すっぱく調味、朝食、お茶うけ、梅肉サラダ等に最適。はちみつ梅は塩度6%と低塩甘口仕込みで、おにぎり、お茶うけ等に最適。

▷商品名・荷姿・価格

- ・南高梅(赤)＝荷姿500グラム 6入×二合
単価 1200 価格1万4400円
- ・南高梅(白)＝荷姿400グラム 6入×二合
単価 1200 価格1万4400円
- ・はちみつ梅＝荷姿500グラム 16入
単価 1200 価格1万9200円

○賞味期限はいずれも180日

外に打って出る

老舗の料亭・一流ホテル

―「戦国時代」に対応して

ファストフード店に低価格メニューが一段と広がっています。低価格競争の火付け役となったのは日本マクドナルドですが、消費者の低価格志向を受けて、今後も値下げ商品が増えそうだと云われます。こうした熾烈な価格競争によって、J・T系の企業が閉鎖を余儀なくされるなど、ファーストフード店をはじめ外食産業では、一層の「戦国市場」に突入しそうな雲行きです。

こうした中、老舗の料亭や一流ホテルでも、その立場に安閑としてはいられないとばかり、中食(なかしょく)と呼ばれるできあいの総菜や弁当に新規参入したり、

有名料理店の料理人が、自宅やオフィスに出張して腕を振るう…そうしたシェフの出張サービスが見られ始めています。

これまで手軽さが魅力であつた総菜店ですが、最近では健康や味、有名店のブランドなどプラスアルファが求められるようになっており、そうした消費者の嗜好にこたえて新規参入する例が増えていきます。

また、出張サービスは、

自宅でリラクセスしながら、グループで外国料理や懐石料理などを味わおうとする人たちが増えてきたことから、祝い事や友人を招いての会食などに利用されています。これは、外食と違って、家庭で食事をする「内食」で、外食の雰囲気と味を味わおうとする人たちが増えているためです。中には、グループでプロのシェフを家庭に呼んで、プロの料理を実習するといった例

もあります。

最近では、消費者の間でも「非日常」を作り出すことが好まれており、そうした消費者の傾向が食生活にも表われていると言えそうです。また、グルメも、外食だけで求めるのではなく、中食や内食においても求められる時代になってきたともいえそうです。

あいち学流協ニュース

2001年 2月号 No.248

平成13年2月発行 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 〒456-0018

Kasei

新鮮な魚をベースにした のり風味の自然な味わい

“冷食” カセイのフリッター あじ・わかさぎ

サイズ均一 1袋50入り

本所 東京都大田区多摩川2-19-10
〒146-0095 TEL 03(3759)6211(代) FAX 03(3759)6411

名古屋営業所
〒456-0018 名古屋熱田区新尾頭2-2-7 富春ビル2F
TEL 052(682)5274 FAX 052(682)7029

カセイ食品株式会社