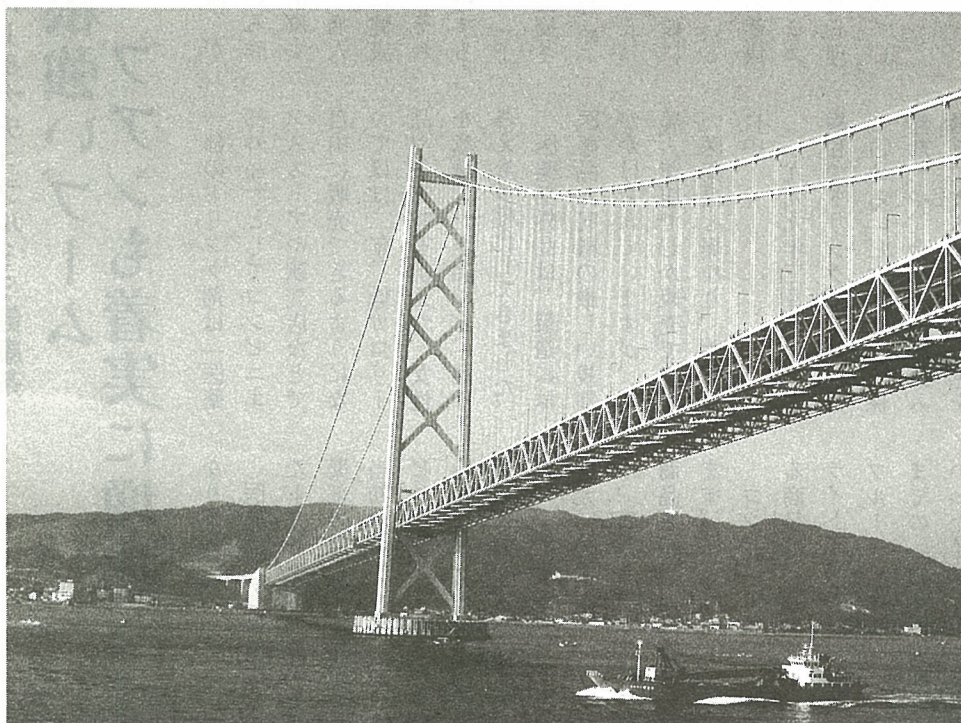
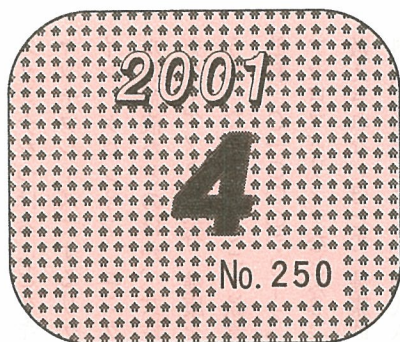




あいち学流協 子流協ニュース



▲明石大橋



主な 内容

- (1面) 瀬戸大橋
- (2～3面) ドリンク剤、健康茶 共に根強いブーム
- (3～5面) 「うまし国フランス」の語源を探る
- (5～6面) 中国料理大全
- (7面) 川柳味な話(75) -とびうお-
- (8面) ある健康ジュースの成分

もっと豊かで楽しい未来へ。



YOKOO

株式会社 ヨコオフーズ

名古屋営業所
〒485-0012 小牧市大字小牧原新田字樋下1703-1
TEL 0568(73)3655 FAX 0568(73)3676

▽手軽に栄養補給……ドリンク剤
▽ヘルシー&ナチュラル……健康茶

共に根強いブーム ファンも着実に増加

何においても「健康」が

キーワードになっていく昨今。医学も、病気を治療するということよりも、病人予備軍たちが「本当に健康を害してしまう前に、それを予防し、健康を維持する努力をしよう」という「予防医学」の大切さが指摘されています。そのため、様々な健康法が紹介され、普及していますが、一般に「健康飲料」と呼ばれているドリンク剤やいわゆる健康茶も、「からだに何かプラスになりそう」といった心理も働いて、人気を集めています。

忙しくて疲れ気味のとき、頼りになるのがドリンク剤。

* *

一部のドリンク剤は「医薬部外品」としてコンビニエンスストアや駅売店などで自由に販売できるようになつては二年、低カロリー品や果実味を加えた、女性を意識した商品など、品ぞろえも多様化してきました。

医薬部外品は、製造には医薬品と同様の厳しい規制がかけていますが、薬局・薬店でしか販売できない医薬品と異なり、販売は自由。

一九九九年三月末の規制緩和でドリンク剤の大部分を占める「ビタミン含有保健剤」や、食べ過ぎ、飲み過ぎによるいいの不快感を抑える健胃清涼剤など十五製品群が「新・部外品」と

なりました。

医薬品として販売してきたドリンク剤のそのまま医薬部外品とする指定替えが当初は中心でしたが、コンビニエンスストアが専用の冷蔵ケースなどを設置し、販売に力を入れた結果、このルートでの売り上げが急拡大。医薬品メーカー各社は、事実上のコンビニ専用商品を相次いで投入しています。

コンビニでヒットしている商品は、低カロリーなどライト志向を打ち出したり、フルーティな味など、これまでの「中年男性向け」といったイメージとは様相を変えたものとなっています。

たとえば、男性を対象に

スタミナをつけることをキヤッチフレーズにするリゲイン、グロンサン、ユニケル黄帝液などのほか、女性をターゲットに美容・健康をうたったファイブミニ、鉄骨飲料、C-100シリーズ、アセロラドリンクなどなど。数えきれないほどの「健康飲料」が登場しており、現代人に不足がちだというビタミンC、カルシウム、植物性センイ、鉄分などが手軽に摂取できるようになっています。

* *

その一方、ドクダミ、杜仲（とちゅう）、ギムネマなどの野草や薬木をベースにしたお茶——いわゆる「健康茶」も注目されています。中には、これらの材料を30種類ほどブレンドしたものもあり、百貨店の健康食品売場などには様々な健康茶が売られています。

こうした健康茶の一つの特長は、ドクダミにしても

炊きたてご飯を彩る、人気の「わかめご飯の素」シリーズ。

ご好評をいただいている「わかめご飯の素」が中身のリフレッシュとともにパッケージを一新！



理研ビタミン株式会社

杜仲にしても、古くから人々が「薬」として広く利用してきたという点で、「健康茶」は、漢方に通じるころがあります。

たとえば、杜仲は、天然の植物性微量元素カルシウム・カリウム・亜鉛・鉄分・マグネシウムなどを豊富に含んでおり、五大漢薬（漢方医の用いる薬）のひとつに数えられています。

漢方は東洋医学として、日本では昭和五十一年から健康保険が認められるようになりましした。現在では、葛根湯（カツコントウ）や小青龍湯（ショウセイリョウトウ）など、百三十種類以上が医師や薬剤師の手を介して使用されています。

漢方薬は、医師の処方箋にのっとって天然の生薬を何種類も組み合わせで調合します。そして、からだの根本的な部分に働きかけ、からだの内部から健康な状態に変えていく作用をしま

す。つまり、からだのバランスを保つ医学とされ、人体の自然治癒力を高めるものだといわれています。

健康茶の効果も、慢性的

な便秘にいい、腸の働きを助ける、糖分の吸収を抑制する、血圧を下げる、心の健康を保つ、美容にいいなど、ヘルシー志向の健康飲料として注目されています。

現代人は心身共にアンバランスになりがちで、最近

どうも胃の調子がよくない、それで病院へ行ってもどこも悪くないと言われた……そういう経験がある人も多いようです。

西洋医学の上では病氣と認められない症状を持つ人が増えて、「現代人は半病人」ともいわれるそうしたときに、漢方薬が注目されるようになってるのは自然な流れで、そうしたところから、日々の暮らしの中で健

康維持を願って、漢方薬を服用するのと同じような気持で、身近に手に入る健康茶が飲まれている、ということではないでしょうか。

「日々是丹精の健康法」……健康茶は、気軽に、気長に健康維持を図るということから、ある意味ではスマートな健康法といえるかもしれません。

レストラン、カフェ……

「うまし国フランス」での語源を探る

レストラン、カフェ、ビュ

フェなど、外来カタカナ語

として日本語の中にすつかり

溶けこんだことばですが、

これらは「うまし国フランス」

のことはです。しかし、

その語源について知る人は

少ないようです。そこで、

食卓での話題のひとつとし

ていただくために一口知識

を……

フランス語の restaurer

「レストレ」ということは

（動詞）は、今では「修復す

る、復活させる」などの意味

で用いられるのが普通です。

しかし、このことはが誕

生した十三世紀頃には、こ

れは「食事をして元気を回

復させる。食事をさせる」

という意味を表わしました。

生きるためには食べねばな

りません。食べることは生

きる喜びともなります。そ

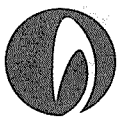
うした意味を盛り込んだこ

とばでした。そして、その

頃、restaurant（レスト

ラン）というのは「元気を

回復させる飲食物、滋養食」



新しい味咲かせます。

ベストの冷凍食品・缶詰

NittoBest 家庭料理の暖かさ、懐かしさを味こめて、「こんなおいしい物をこんな風に料理してみる…」そんな心の豊かさを味わえる食プランをお手伝いします。

日東ベスト株式会社

名古屋支店 名古屋市熱田区千代田町17-8 TEL682-2841

のことでした。

その「栄養食」がいつの間にか意味が変化していつ「料理店、レストラン」となりました。

スイスなどでは、レストランの同義語としてrestauran [レストラスイヨン]と呼ぶ地方もあります。フランスでは、レストランやカフェなしには考えられません。レストランのないフランスはsouffrance [スフランス]と言われます。スフランスとは「心身の苦しみ、痛み…」という意味で、フランスにおいては、あつてはならない単語というわけです。

このsouffranceとsouffrirを分析しますと、souffrirは「下の」という意味を表わす接頭辞で、従って「フランス以下の満たされないフランス」ということになります。

最初のレストランは、一七六五年にパリに開店しま

したが、それ以来、意味が拡大したり、縮小したり、生まれて死に、消えては復活し、様々な名称のレストランが軒を連ねてあちらこちらに姿を現わしました。

それらには、bistro [ビストロ]、brasserie [ブラスリ]、buffet [ビュフエ]、taverne [ダベルヌ]、Casse-Croute [カスクルト]、bouchon [ブシヨン]、cafe [カフェ]などがあります。

◆bistro [ビストロ]

語源はbistouille [ビストウィユ]らしいとされます。これは「二度、再び」を表わすbis [ビス]と

「かき混ぜる」を表わす動詞touiller [トゥイエ]の活用形が合成されたことばで、「よくかき混ぜる」というところから、もう一度かき混ぜた混り物の「いんちきワイン」を意味していると言われます。愉快な、気楽な

雰囲気は伝えられて、「小酒屋、カフェ」などと訳されています。

◆brasserie [ブラスリ]

ビール醸造用の挽き割り麦brai [ブレ]を扱う場所として、かつては「ビール醸造場」を意味していました。しかし、いつしか「ビヤホール」のイメージはなくなり、今では「大規模の」カフェ・レストランを表わすようになりました。

しかし一方、良き時代の空気を伝えているほどの店もブラスリと称されています。

◆buffet [ビュフエ]

かつてはテーブル、椅子、食器棚、サイドボードなどの家具のことでしたが、やがて「ワインのカウンター」となりました。その前に立つて、「ちょっと一杯」ということで、列車を待つ間の食堂として（駅構内の）軽

食堂、レストラン」のことを意味するようになりました。今では、パーティなどでの「立食」としても用いられることが多くなりました。

◆taverne [ダベルヌ]

ラテン語の「店」を語源に、民芸調から大衆的な店まで幅広く一般の人たちが気軽に入れる「飲み屋」を表わします。

◆Casse-Croute [カスクルト]

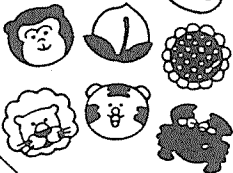
「パンの外皮」のCroute [クルウト]をCasser [カセ]「こわす、割る」ことで、「軽食屋、スナック」などのお店ですが、しばしば「弁当」のことにもなります。

◆bouchon [ブシヨン]

中世の頃は、居酒屋では小さな枝の束を看板代わりにしていたといいます。ブシオンは、その「わら、小枝の束」のことで、軒先のブシオン（小枝の束）から、

Q・B・Bチーズ

15g



ここからはがしてください

Q・B・Bチーズ

型抜きチーズ 15g 給食用

★Q・B・B型抜きチーズは、花や動物をかたどったチーズで、給食を楽しめます。
★その他給食用商品…スライスチーズ、ソフトチーズ、ミックスナッツ 他。

六甲バター株式会社名古屋支店

〒456-0018 名古屋市熱田区新尾頭3丁目4-45 (第二林ビル2階)

TEL (052) 681-6461

現在まで「居酒屋、キャバレー」を表わす民衆語が伝わっています。ちなみに、ブシヨンは今日では「栓」、あるいは「交通渋滞」という意味に用いられています。

◇cote (カフェ)

「コーヒー」とか「喫茶店」という意味も表わします。アラブ語から導入されて、一六五四年には、フランスの港町マルセイユに最初のカフェ店が開かれました。今では種類も増えて、cote-brasserie (カフェブリスリ)「ピヤホール」、cafe-restaurant (カフェレストラン)「カフェ

レストラン」

●中華料理大全

四地方のアラカルト

中華料理は大きく四つに分けられます。

四川省に伝わるのはスパイスたっぷりのピリカラ四川料理、豪華な宮廷料理と

エ レストラン」「レストラン喫茶」、そしてまた、最近はやりのcafeteria「カフェテリア」などがあります。は綴りからも表わされるように、軽い食べ物も供するところを意味します。

へ全日本司厨士協会東海地方本部発行「司厨士東海」第四四三号(二〇〇〇年五月)所載「食卓のフランス語」(野村二郎氏・筑波大学名誉教授)を要約・紹介させて頂きました。

民族料理がまじりあった北京料理、イキのいい海鮮を使った上海料理、あらゆるものが食材になる広州料理……各地域それぞれに特

色を打ち出して、中国四千年の味を主張しています。

◆ ● ■

■四川料理

ピリカラ料理で有名。スパイスたっぷりの料理は寒暑のきびしさが生んだもの。

四川省は大河長江をさかのぼった奥地にある。寒暑がきびしいため、冬は体をあたため、夏は汗をだし、食べ物

の腐敗を防ぐスパイスをふんだんに使った料理が発達した。からいだけではなく、酸(すっぱい味)、辣(ラー)(とうがらしなどのヒートする辛み)、麻(マー)(山椒のピリツとする辛み)：この三つが四川料理の特徴である。

四川はお菓子の豊富さでも有名。そのメニューが一干をこえるという。

■北京料理

北京には伝統の味とともに、中国じゅうの料理を味わうことができる。

「世界の料理の王様」といわれる豪華な宮廷料理は、清王朝の首都でもあったため、各地から集まってきた腕のいいコックたちによって完成された。

このはかに、蒙古族や満州族といった漢民族以外の民族料理もまじりあい、現在のいわゆる北京料理ができた。

北京は寒いので、料理もしぜんと油っこく、味つけも濃厚。また、魚料理よりも肉料理が中心で、北京料理の代表的なメニューといえば、北京ダック。中国三大珍味のひとつといわれる熊の掌の料理や、フタコブラクダのコブ料理など、さまざまな料理がある。

■上海料理

長江の河口にある上海は、海鮮の宝庫でもある。池や湖も多いので、魚の種類はバラエティに富む。中国きっての国際都市だけに、外国料理の影響もプラス。

手造りの味をお届けします

ヤヨイの調理食品

ヤヨイ食品株式会社

本 社 〒424-0043 清水市永楽町 3-5 TEL0543(64)4147(代) 販売本部0543(65)1610

中 部 支 店 〒460-0003 名古屋市中区錦 1-5-11 伊藤忠ビル 6F TEL052(223)8411

冷凍食品

チルド食品

レトルト食品

気候が温暖で、農産物も豊富。食材の豊かさでは、四大料理のなかでもトップといっている。

味つけは濃いめで、砂糖やしょうゆをたくさん使うのが特徴だ。

■広州料理

昔から「食は広州にあり」といわれたほど、食べ物がおいしく、料理の奥の深さを究極までつづめたのが広州料理である。

野味といわれるヘビやカ

エル、イヌやネコなど、あらゆるものが食材になってしまうことでも知られる。

広州料理は、見た目はごてごてしているが、味はあつさりしていて、日本人にも食べやすい。そもそも、日本の中華料理は、この広州料理がもとになっているといわれている。酢豚（すぶた）、八宝菜（はっほうさい）、チャーシューなどおなじみの料理も、広州がふるさとなのである。

東海業務用食品連絡協議会を解散 フードコレクション開催も中止

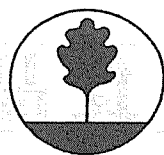
愛知県学校給食物資流通協同組合では、平成十三年三月十四日、組合会議室において理事会を開催。東海業務用食品連絡協議会について、今後まとめていく担当者がいなくなるため、一次開屋で構成されている実行委員メンバー全員の賛同のもとに、協議会の解散を決め、同時に、同協議会が主催していたフードコレクションについても自動的に中止することに、出席理事全員が了承しました。

中日本学校給食物資流通組合連合会 第十八期定時総会を開催

中日本学校給食物資流通組合連合会では、平成十三年三月二十八日、事務局会議室において第十八期定時総会を開催。平成十二年度事業報告書・収支計算書、平成十三年度事業計画書・予算案を審議し、原案通り可決・承認しました。また、常務理事 古田龍弘の定年退職による退任で、役員変更を行い、次のように決定しました。

□平成十三年度役員

会長	伊藤 稔	(株)イト商	取締役会長
副会長	伊藤 恒二	(株)山吉	代表取締役社長
理事	青木 昌博	(株)名給	代表取締役社長
理事	成瀬 明廣	高瀬物産(株)	取締役
理事	藤田 通磨	(株)アコス	代表取締役社長
理事	鈴木 建司	(株)濱村屋	代表取締役副社長
理事	浅地 信之	浅地産業(株)	代表取締役社長
理事	宮腰 繁美	(株)きゆうざい	専務取締役
理事	加藤 孝彦	(株)コーゲツ	代表取締役社長
理事	園部 良治	(株)ジーケーエス	専務取締役
理事	村田 弘樹	(株)北栄	代表取締役社長
理事	中村 淳	(株)丸中商店	代表取締役社長
監事	金森 博	(株)大光	相談役
監事	黒澤 健二	員外	



大きな自然と——明日へ。

ホクレン

名古屋支店食品課 〒460-0002 名古屋市中区丸の内2-20-25 丸の内STビル7階
TEL 052-222-6312 FAX 052-222-6320

川柳 味な話 (75)

トビウオ

「飛魚海に多し。背蒼く腹灰白色、三四月群飛す。その飛ぶや水上を離るに尺ばかりで、一段ばかりにて水に没し、復た飛ぶ。薩摩に最も多し。干物に作り他邦に送る」
〔和漢三才図会〕

また、「体は紡錘形でやや側扁し、胸びれは極めて大きく空中を飛行する用をなし、尾びれは二またに分かれ、下葉が長い。体色は蒼黒色、下方は淡色、多くは全長三十センチメートル前後。海産。食用」(広辞苑)とある。胸びれが強大で、海面をおどりとって十数メートルも飛ぶところから、その名がついた。竜宮の飛脚に走る飛魚の「飛」の字から飛脚を連想、そして海の魚だから「竜宮の」というわけ。

常陸坊とび魚らしひ
ひげがはへ
常陸(ひたち) 坊は源義経の家臣、常陸坊海尊のこと。芝居の扮装で、魚のヒレの如き長大なヒゲをつけたのを擲擧(やゆ)している。

「和漢三才図会」には「薩摩に最も多し」とするが、川柳の句で見ると、江戸では鎌倉沖でとれる鰹を食べたが、飛魚も鎌倉でとれたのを食べたらしい。

初夏の産卵期には藻の多い浅瀬に寄って来るという。それを獲ったから、鰹の時期の少し前に江戸に入ってきた。

け先へ来る

鎌倉の早うちに来る

とびの魚

早うちは、馬を走らせて急を知らせること。

先きぶれに鉄棒をひく鳶の魚

鉄棒(かなぼう)は、

「鉄棒の頭部に数個の鉄の輪をつけたもの。夜回りなどが地に突いて鳴らして歩いた」(広辞苑)もの。

とびの魚来たは鳥帽子の三番叟

鳥帽子(えぼし) 魚は鰹の別称。三番叟(さんばそう)は演目の初めに演じられることから物事の始め、幕開きを意味する。芝居仕立てで表現したもの。

これら句は、いずれも飛魚が初鰹の先ぶれとなって江戸市中に入ってくることを表わしている。そんな季節感から、いかにも川柳らしい、皮肉った句が作られる。

鳴いて行く下で飛魚

いせ屋買ひ

これは「目に青葉山ほととぎ初鰹」がベースになっている。

時鳥のさえずる下で、ケチに倣する伊勢屋は、値の張る鰹ならぬ飛魚で我慢する。

川柳では、伊勢屋はケチの代名詞とされており、初鰹の句ではしきりに取り上げられている。

(W)

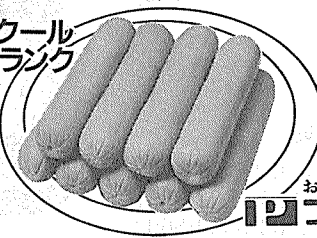


おいしさいっぱい、元気な子!

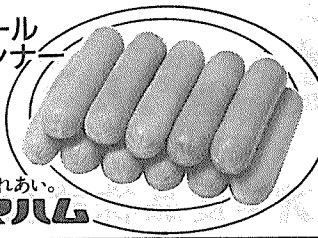
- あらびきタイプなので肉そのものの味があじわえます。
- 低脂肪、低塩でうす味になっています。
- ボイルするとよりおいしさが増します。



スクール
フランク



スクール
ウインター



おいしさ、ふれあい。

ポプリマハム



ある健康野菜ジュースの成分

—あなたは名前を読めますか
—あなたは効能を知っていますか

「医食同源」とは、「病気を直すのも食事をするのも、生命を養い健康を保つため、その本質は同じだということ」（広辞苑）とされています。

そうした意味で、いろいろな健康食品が出回っていますが、名古屋市内の或る健康ランドでは、「おいしい、ヘルシー、フレッシュ100%」といったキャッチフレーズで、「健康野菜ジュース」を特別提供しています。その「健康野菜ジュース」のメニューは、十種類の緑黄色野菜をミックスしたもので、その効能も様々なことに効くようにうたわれています。

十種類の緑黄色野菜とは、次のようなものです。

◇ ◇

人参／南瓜／木立花椰／甘藍／芹人参／菠薐草／旱芹／玉茭苣／和蘭芥子／蕃椒／檸檬／無臭大蒜
(メニューには十二種表示)

◇ ◇

さて、あなたはこれらの名前をいくつ読めるでしょうか。また、それぞれの効能はどんなものでしょうか。頭を回転をよくするクイズとしてお考えください。

*

【答え】

◇人参にんじん…がん予防、高血圧、下痢・便秘、かぜ

◇南瓜 かぼちゃ…がん予防、かぜ、夜盲症、低血圧、動脈硬化予防

◇木立花椰 ブロッコリー…がん予防、美容、便秘、ストレス、疲労回復

◇甘藍 キャベツ…胃かいよう、便秘、イライラ

◇芹人参 セロリ…疲労回復、便秘、イライラ、動脈硬化予防、スタミナアップ

◇菠薐草 ホウレンソウ…貧血、便秘、高血圧、動脈硬化予防、がん予防

◇玉茭苣 レタス…

◇早芹菜 パセリ…貧血、冷え症、骨粗しょう症、食欲増進、かぜ予防

◇和蘭芥子 クレソン…食

欲増進、食中毒予防、口臭消し

◇蕃椒 ピーマン…ストレス、夏バテ、便秘

◇檸檬 レモン…クエン酸・ビタミンC含有の

◇無臭大蒜 無臭ニンニク…滋養強化、疲労回復、低血圧、冷え症、かぜ予防

あいち学流協ニュース

2001年 4月号 No.250

平成13年4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

風味豊かに、新鮮度100%

フレッシュ

本生しょうが

姉妹品 フレッシュみじん切り

無塩

NET.950g



テオー食品株式会社

名古屋営業所
TEL052-522-3351
FAX03-3950-8693

