中日本学流協ニュース　平成 30 年 4 月 15 日発行

中日本給食だより

▲思い立つ木曽や四月の桜狩り（松尾芭蕉）

No.66
2018
4

主な内容

（１面）　思い立つ 木曽や四月の 桜狩り（松尾芭蕉）
（２～４面）〝米粉、 米と米粉の歴史
　　米粉の新しい基準
（５面）　明治150年①
　　幕末以前の食　明治時代の食
（６～８面）注目あびるジビエ
　　その背景にあるのは…
　　獣害対策と地域おこし
　　新メニューも次々開発

おいしさに、安心と驚きを。

カネサダ

〒470-0206 愛知県みよし市莇生町上永井田48-2
TEL 0561-34-7550㈹　FAX 0561-34-7551　www.kanesada.com

〝米粉〟 米と米粉の歴史 米粉の新しい基準

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

食物アレルギーの問題が取り上げられるようになってからしばらく経ち、今では「卵・乳」抜きの製品は当然のように普及しています。さらに近年は、ここに加えて「小麦」を抜く製品や「グルテンフリー」という言葉も耳に慣れ、小麦の代わりに「米粉」を使用することも浸透しています。

二〇一五年に『日本食品標準成分表２０１５版（七訂）』が大幅に改定された際には、米粉、米粉パン、米粉めん、などが追加されたということも記憶に新しい出来事です。

そこで今回は、米粉の歴史と新しい基準、そして米粉の利用方法について改めてみていきたいと思います。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

※米粉とは

そもそも米粉とはどういったものなのかといえば、書いて字のごとく、〝米を細かく粉砕して粉状にしたもの〟。

稲作は縄文時代には日本に伝来したといわれており、広く普及したのは弥生時代と言われています。この頃は、米を加工するということはせずに粒のまま食していたと考えられています。

『日本書紀』巻第一 神代上 第五段に「…天照大神喜之曰 是物者 則顯見蒼生可食而活之也 乃以粟稗麥豆 爲陸田種子 以稻爲水田種子…」とあり、この世を生きる人の食べものとして稲は「水田種子（たなつもの）」として五穀（いつつのたなつもの）の一つに挙げられています。他の穀物は粟、稗、麦、豆で「陸田種子（はたつもの）」とされています。

米をすりつぶすなどの加工をするようになったのは、奈良時代に遣唐使が唐の文化を伝えた際ではないかと考えられています。米粉や小麦粉で形を作ったものを油で揚げたお菓子や煎餅などが伝わったことで、穀物を粉状にして利用するという方法が日本でも行われるようになったといわれています。

平安時代に編纂された『延喜式』には七夕の儀式で「索餅（さくべい）を供える」という記述がありますが、「索餅」の材料も第三十三 大膳職の造雑物法に「索餅料。小麦粉一石五斗、米粉六斗、塩五升、得六百七十五菓。手束索餅亦同」と載っており、これによって、小麦粉・米粉・塩を材料にしていたことが分かります。それらを混ぜたものを細長くひも状にし、ねじったものを揚げた食べものだと考えられています。

余談ですが、『延喜式』には五月五日の節句料理と

ペルー産 マルアナゴ蒲焼きざみ

ペルー産マルアナゴを過熱蒸気で焼き上げています

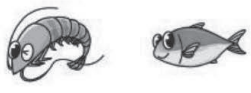
瀬戸内海産 たこ唐揚げ

瀬戸内海産まだこを使用し、一口唐揚げ用にカット
粉付きなので調理も簡単です

わかさぎの唐揚げ　青しそ入りアジフライ

株式会社 中村水産
島根県浜田市原井町3050-33

皆様に常に喜んでいただける商品づくり。

中村水産は努力しつづけます。


株式会社 中村水産

して粽の材料に糯米を使用することなどの記載もあります。

このように昔から日本では米はもちろん、米粉も存在しており、和菓子にも「上新粉（粳米原料）」や「白玉粉（糯米原料）」などが使われています。近年は製粉技術も向上し細かい粉も作れるようになったため、パンや洋菓子など幅広い用途で使えるようになりました。また、米粉の普及による米の消費拡大を狙い食料自給率向上を期待している点からも、注目を集めるようになりました。

※米粉の新しい基準

農林水産省によると、「米粉用米の利用量は、平成24年度以降、概ね2万数千トン程度で推移。生産量は、持越在庫による原料米対応等により、平成25年産以降、2万トン前後で推移。」とのことです。こうした中で平成二十九年三月二九日、「米粉の用途別基準」及び「米粉製品の普及のための表示に関するガイドライン」が農林水産省より公表されました。

米粉には、小麦粉のような「薄力粉」「中力粉」「強力粉」というような分類がありませんでした。そこで、粒度が「75μm以下の比率が50％以上」でアミロースの含有率などにより

1番　菓子・料理用
2番　パン用
3番　麺用（一部、菓子・料理用を含む）

として基準を決め、それぞれの具体的な用途の例を示しています。

1番はさらに、アミロースの含有率15％未満を「ソフトタイプ」として「柔らかいスポンジケーキ（例えばシフォンケーキなど）、クッキー」、含有率15％以上20％未満を「ミドルタイプ」として「スポンジケーキ、クッキー、天ぷら粉、お好み焼き粉、唐揚げ粉、惣菜類（とろみ付け等）」というように挙げています。

3番もアミロースの含有率25％以上を「ハードタイプ」として「強弾力の麺、洋酒に浸すなどの固めのケーキ」などを例としています。

このように詳細な用途を公表することで、消費者が情報に応じて用途別に正しく選択できるようになりました。ただし、この基準には既存用途向けの「上新粉」などの米穀粉は対象とはなっていません。

また、欧米では、麦類に含まれるグルテンたんぱく質が誘発する遺伝性の慢性自己免疫疾患である「セリアック病」の対策として「グルテンフリー」の表示が制度化されています。米粉にはグルテンが含まれていないこと、グルテンフリー食品の需要が海外でも高まっていることに注目し、欧米のグルテンフリーの基準（グルテン含有量「20μg／g（20ppm）」よりも厳しい1ppm以下の米粉を「ノングルテン」として表示する基準を決め、今後の国内外で大きなメリットになると期待されています。

愛知県産　ひとくちサイズ　桃・梨ゼリー23g

神谷醸造食品株式会社

おいしく、たのしく、健康に

神谷醸造食品株式会社

本社工場　愛知県豊田市高岡町巾着2番地
TEL0565－51－1311（代表）

※米粉の利用法

米粉を使用する際に注目したいのは「アミロース含有量」「粒度」「水分量」「澱粉損傷率」です。米粉の選択によって活用方法が変わってくることは前述の通りですが、代表的な米粉パンやクッキー以外にもカレーやグラタンのソースのとろみづけ、トンカツの衣やハンバーグのつなぎに使うなどの方法もあります。

米粉は冷めると固くなる特徴もあるので、目的の料理に合わせて水分量を調節したり豆乳を加えたりするのも良いかと思います。また、油を吸収しにくいので揚げ物の衣に使用するのもカラッとした食感が楽しめると思います。

また前述の通り、米粉といっても原料となる米の品種によっても違いが出ますし、製粉の具合によってもそれぞれ違いがあるので、「レシピ通りに作ったのにうまくいかない」ということも多くあるようです。こういった失敗を避けるためには、参考にしているレシピの米粉はどのようなものを使用しているのかを知り、同じようなものを選ぶことが必要です。また、水分の分量をレシピより少なめにして、様子を見ながら微調整していくとよいと思います。

※小麦粉と米粉のパン

パンに向いているとされる米粉は、一般的にアミロースの含有量が多く、粒度が細かく均一性が高く、損傷率の低いものと言われています。米粉パンを作ろうと思うときにはグルテンの有無を確認することも必要です（グルテンを添加している場合は、添加している旨を明記する必要があるとされています）。グルテンフリーの米粉パンを作ろうとしたのにグルテンが含まれていたということが無いように気をつけてください。

パンが小麦粉やライ麦粉で作られてきた歴史はとても古く約一万年前だともいわれており、研究も多くの人にされています。それに対し、米粉を使用したパンはまだ始まったばかりと言っても過言ではありません。

作り方の大きな違いは小麦粉に含まれるグルテンの性質によるところだといえます。小麦粉のパンがふっくらと膨らむのは「グルテン」の性質によります。米粉にはグルテンが含まれていないので、その性質を何で作るのかがポイントです。その点を考えていくことで、新しい米粉パンが生まれるのではないでしょうか。

※米粉の可能性

今後、国産の米粉は活用方法も広がっていく可能性のある食材です。

米や米粉を原料とした料理はビーフンやフォーをはじめ世界にも存在しています。代表的なものはタイ料理でしょうか。

そういったものも参考にして使用の可能性を考えながら工夫していくのも、夢のあることなのではないかと考えています。

オーシャンキング　マリンファイバープラス　規格：1kg×4袋×2合

健康をサポートする シールド乳酸菌®とコラーゲンを添加し、繊維状に仕上げた かにかま です。

キョクヨー 株式会社 極　洋

キョクヨー

いつも　となりに　おいしいキョクヨー

株式会社 極 洋　名古屋支社　　TEL 052－955－8248

明治150年①

幕末以前の食　明治時代の食

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

今年（二〇一八年）は明治元年より起算して「明治150年」にあたり、内閣官房「明治150年」関連施策推進室も設置されており「明治150年」、「戊辰150年」に関連した事業が各地で行われています。

このひとつの節目の年に、文化の転換期となった明治時代について「食」を軸にみていきたいと思います。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

◉幕末以前の食の伝来

「幕末」と呼んでいるのは一般的に、黒船来航（一八五三年）から、鳥羽・伏見の戦いを機に始まる戊辰戦争（一八六八年）までの期間です。

黒船来航以前にも、日本と外国の交流はありました。室町時代である一五四三年にポルトガル人が種子島に漂着し、一五四九年にはフランシスコ・ザビエルが鹿児島に到着し、本格的なポルトガルとの貿易が始まるのは一五五〇年平戸にポルトガル船が初来航してからです。ここからいわゆる南蛮貿易が始まり、香辛料やカボチャ、トウモロコシ、コンペイトウ、カステラなどの南蛮菓子、テンプラ、ヒリョウズなどが伝わったといわれています。

長崎に出島が築かれるのが一六三六年、江戸時代です。もともとは貿易に関係のないポルトガル人の管理をするのが目的でしたが、一六四一年に江戸幕府の命令で平戸のオランダ商館が移転してから一八五九年まではオランダ人が住み、貿易が行われ、トマト、パイナップル、パセリ、チシャ（サラダ菜）、チョコレート、ボートル（バター）などが伝わったといわれています。

◉明治時代の食

明治となり、開国をしたことによって横浜、長崎、神戸などの「外国人居留地」は文明開化の象徴となっていきました。ここの西洋料理人たちからカレーやオムレツなどの料理が伝わりました。また、牛肉は文明開化の象徴ともいえる食材で『安愚楽鍋』で仮名垣魯文が「牛鍋食はねば開花不進奴」と記したのも有名です。

あんぱんが発売されたのは一八七四年（明治七年）で、西洋から伝わったパンに和菓子の餡子を合わせて木村屋が発売したのが最初だといわれています。

また「あいすくりん」が初めて製造・販売されたのは一八六九年（明治二年）だとされています。有名レストランでもメニューに載るほど人気のあった一品でしたが、いまのように気軽に食べられる価格のものではありませんでした。

素材が活きる　料理が活きる
ホクレンの冷凍豆　北海道ミックスビーンズ　1kg×10

北海道で生産された、大豆・金時豆・白いんげん豆(手亡)・むき枝豆の4種類をミックスした、彩り豊かなミックスビーンズです。
スープや炒め物など幅広くお使いいただけます。

ホクレン
ホクレン農業協同組合連合会
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

注目あびるジビエ

その背景にあるのは…
獣害対策と地域おこし
新メニューも次々開発

◉「ジビエ」普及の背景

最近、ちょっとしたジビエブームが起き、ジビエ料理が脚光をあびています。

「ジビエ」とはフランス語の「gibier」の表音で、狩猟によって捕獲された野生の鳥獣の食肉を意味するフランス料理での用語です。ジビエはヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化で、ヨーロッパ圏ではポピュラーな料理です。日本では肉食ご法度の歴史があり、明治の文明開化によりようやく牛肉を食べる習慣が根付きましたが、イノシシ、シカ、クマなどはいわゆる〝猟師〟の世界の食べ物として限定されていました。

それがいま、野生鳥獣の農地荒らしの弊害がクローズアップされたことにより駆除の対象になり、その捕獲した野生鳥獣を食肉として活用することが注目されるようになりました。

環境省の二〇一五年度のまとめによると、全国にはニホンジカ（エゾシカを除く）が約三百四万頭、イノシシが約九十四万頭生息していると推定されており、二十五年間でシカは約十倍、イノシシは約三倍に増えています。このように、全国の山林でシカやイノシシの個体数が増え、農林業の獣害が目立つことから、田畑などを荒らす害獣としてシカ、イノシシの駆除がいま各地で行われています。ちなみに岐阜県での二〇一六年度の有害鳥獣捕獲数は駆除や狩猟を合わせて計約二万三千頭に達しています。シカの生息数が十年間で四倍の三千三百頭に増えている長野県でも、鳥獣被害（九億四千万円）の四分の一を占めている現状で、ソバの三分の一をシカに食べられる状況にソバ栽培をする営農法人では、対策として長さ十三キロにわたる防護壁を作ったりしました。

政府は十年後にシカとイノシシの生息数の半減を目標に、高齢化などで減り続けるハンターの育成など「捕獲」を最優先に諸施策を講じています。

ジビエは捕獲獣の活用方法として全国的に注目される取り組みとなっていますが、これまで捕獲後のシカは焼却や埋設処分されることが多く、食肉利用率は一～二割ほどでした。しかし、シカ肉は特に低カロリー、高タンパク、低脂肪で健康的な食材といわれています。そこで、とくに獣害被害に悩む中山間地にとって、ジビエは資源の有効活用や地域おこしにつながるとして熱い視線を寄せ、ジビエを〝ゾウルフード〟として広めようという動きが活発になっています。獣害対策を図りながら、ブランドとして品質を高め、新たな食の形、ビジネスに育てようという意気込みも壮んになってきました。

～三陸漁場の拠点から、おいしく安全な
水産加工品をお届けします～

【さば銀紙焼き】

オリジナルの味噌ダレで仕上げたヒット商品です。
思わず懐かしい！と言う人もいるほどのロングセラー商品です。

株式会社　津田商店
本社・工場
〒026-0301　岩手県釜石市鵜住居町第10地割30-1
TEL 0193-29-1804　FAX 0193-29-1806

学校給食水産調理冷凍食品及び水産缶詰の製造販売

株式会社 津田商店

代表取締役社長 津田保之

◇本社・工場　〒026-0301 岩手県釜石市鵜住居町第10地割30-1
TEL 0193(29)1804　FAX 0193(29)1806
URL http://www.tsudashouten.co.jp

◉進化？するジビエ料理

イノシシ料理といえば、これまでほとんど鍋もの、いわゆる〝ぼたん鍋〟といわれるものでしたが、最近は料理方法もバラエティに富み、しかも洋風指向のメニューが多く開発されてきています。

最近マスコミで報道されたジビエ・メニュー、関連催事などでも、そのトレンドがうかがえます。そのいくつかを紹介してみます。

◇新城市八束穂の道の駅「もっくる新城」では、昨年四月から販売を始めた「もみじカレー」に続く鹿肉料理の第二段として、地元で捕れた天然の鹿肉を使った焼き肉丼「鹿肉丼」の販売を始めました。さらに、開場三周年祭に合わせて、レシピコンテストで優秀賞に選ばれた「ししみそ釜飯」を具体化して限定販売。これはイノシシのひき肉を使用。奥三河名産の五平餅を意識し、みそや砂糖を入れながらクルミやゴボウとともに炒めたうえコメと一緒に炊いたもの。これらジビエの釜飯販売やレシピコンテストは、奥三河で頻発する鳥獣害を抑えるとともに、新たな特産物づくりにつなげようと企画されたものです。

◇松阪市飯高町宮前にある道の駅「飯高駅」の「レストランいいたか」は、昨年四月から鹿肉料理の「もみじカレー」の販売を始め、続く第二段の新メニューとして地元で捕れた天然の鹿肉を使った焼き肉丼「鹿肉丼（どんぶり）」の販売を始めました。

◇自治体とチエーンとのコラボも。三重県と「カレーハウスＣｏＣｏ壱番屋」を展開する壱番屋が連携して、県産の鹿肉入りのコロッケを盛った「シカコロ三種カレー」を提供。コロッケのたねには、鹿肉を入れてた「プレーン」のほかに、度会町産の茶葉とブルーベリーをそれぞれ加えたものも用意され、県内の全二十八店で販売。

ジビエ肉の料理法を学んだり、新メニューの試食会なども盛んになってきています。とくに岐阜県は、独自の衛生ガイドラインに沿って解体処理した獣肉や料理を「森のごちそう」としてＰＲしており、販路拡大に向けて試食会などを開催しています。

◇十一月の狩猟解禁を前に、鹿やイノシシなどの地元産ジビエ肉の利活用を拡大しようと、岐阜県が調理師らを対象にしたジビエ料理講習会を岐阜市で開きました。東京でジビエ料理店を開くシェフが講師となり、フォンデュやゼリー寄せなど、鹿肉をフランス料理にアレンジした五品を実演。ホテルの料理長やレストランの店長ら十七人が参加して、熟成や温度管理の方法などを学びました。

◇丹波篠山、伊豆天城山と並ぶイノシシの三大産地に数えられる岐阜県郡上で、郡上産のシカとイノシシを使った「地美恵（じびえ）料理」の試食会が開催されました。郡上調理師会大和、白鳥両支部から九店が参加。市や商工会、猟友会関係者らが「鹿肉のロール白菜」、「猪肉のシチュー」、「春

●主原料
昆布、赤しそ、煎り米、青のり

●主原料
鰹削り節、青のり、黒のり

●主原料
野菜（広島菜、赤しそ、京菜、かぼちゃ、にんじん、大根葉）、鰹削り節

三島の やさしいふりかけ シリーズ

商品特徴
●アレルギー物質指定27品目、着色料不使用。
●グルタミン酸ソーダ無添加です。

三島食品株式会社
東京本社／〒168-0065 東京都杉並区浜田山4丁目10-25 電話(03)3317-1212
広島本社／〒730-8661 広島市中区南吉島2丁目1-53 電話(082)245-3211

おいしさが
つなぐ
縁づくり

「いただきます」とはずむ声。
「おいしいよ」とこぼれる笑顔。
「ごちそうさま」と感謝の心。
当たり前に交わされる言葉には、
絆を深めたり、
心を豊かにしてくれる
感動の力があふれています。

mishima
三島食品株式会社 名古屋支店 〒451-0053 名古屋市西区枇杷島五丁目30番10号 TEL：052-524-0888 FAX：052-524-4555

の鹿肉五目ちらしずし」、「猪肉餃子」など計十三点を試食しました。

◇岐阜県は、岐阜県産ジビエを使った独自の料理を競う「森のごちそう　ぎふジビエ料理コンクール」を岐阜市のホテル「グランヴェール岐山」で開きました。コンクールには県内の料理人十二人が参加。ジビエの良さを生かしているかや、他の県産食材との調和などをポイントに審査されました。最優秀賞に選ばれたのは、関市のフランス料理店「ラパンアジル」の料理長が考案した「岐阜県産野菜と鹿のマリアージュ」。この料理は、揖斐川町で捕れた鹿肉を炒め、カブやサトイモ、ナガイモなどの富加町産の野菜を炒めて添え、赤ワインソースで味付けしたもの。

◉「ジビエ産業」成長への課題

ジビエは肉は硬くない？臭くないの？　寄生虫が気になるけどどうなの？…といったプリミティブな疑問があります。また、ジビエをビジネスとして成立させるには安全管理や安定的な供給が課題となっています。費用面で独自に設備を整えるのが難しい面もあります。安定供給、肉質のばらつき、安全性をどう保証するかなど、流通、販売の面で多くの課題を克服する必要があり、そのための組織化も考えなければなりません。

獣害対策と資源の有効活用に役立つ「ジビエ」には国も熱い視線を送り、二〇一九年度には、ジビエ利用量を現在の倍に増やす考えです。政府の「農林水産業・地域の活力創造本部」は一八年度、良質なジビエ肉を安定的に提供する「モデル地区」を十二地区程度選んで整備する方針で、予算案に良質な肉を安定的に提供する「モデル地区」の整備事業費を盛り込みました。モデル地区で目指すのは、捕獲から加工、流通までが一体となった態勢を整えることで、捕獲した個体をトラックの荷台で食肉処理できる「移動式解体処理車」や、年間を通じて肉の在庫を確保する保冷施設の整備、人材確保、技能向上などでの支援が予定されています。

こうした処理の迅速さが求められるなか、猟場近くで解体可能な〝動くジビエ施設〟が開発されるなど、新しいビジネスも生まれています。捕獲から解体までに時間がかかると、肉質が下がり食肉として利用できないため、イノシシやシカを枝肉に加工する「一次処理サテライトユニット」を従来のようなハコモノの解体処理施設とは違い、車輪付き台座で移動できるようにし、猟場が移るのに伴い、施設そのものを車でけん引するもの。こうした動くジビエ施設の開発が、ジビエ普及の後押しになることが期待されてもいます。

ジビエの普及には、いろいろ問題があり、その解決にいまいろいろ対策が講じられつつありますが、都市への販路拡大をはじめ、山村でジビエ飲食店、特産物販売、食肉加工施設の一体化を図っていけば、ジビエ産業が市民権を得てひとつの食品ジャンルを形成していくだろうと期待されています。（W）

中日本給食だより

2018年4月号　No. 66

平成30年4月15日発行

編集発行人　中日本学校給食物資流通組合連合会

会長　青木昌博

〒456-0018　名古屋市熱田区新尾頭二丁目２番７号
富春ビル４F

TEL（052）682-6219　　FAX（052）682-8486

ホームページ随時更新中

http://www.aigakuryu.com

info@aigakuryu.com

愛知県学校給食物資流通協同組合

鰹の素 富士印

うま味調味料・食塩無添加

●(200g ダシパック ×5) ×10／ケース

鰹の素［富士印］とは、風味豊かな鰹節・宗田節などの節類を、粒状にしたものに、当社が独自に開発した、呈味力の強いカツオ・マグロエキスをコーティングしたダシパックです。

ご相談サービス

本部／静岡県焼津市下江留1001-1

TEL054-622-7371　FAX054-622-7691　http://www.08m.jp

株式会社 マルハチ村松