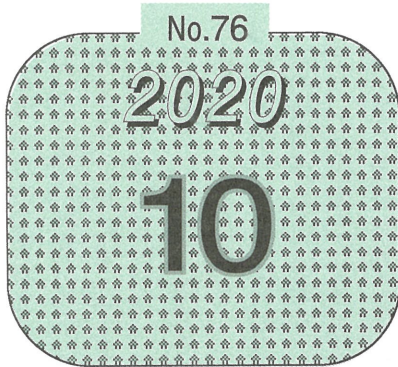




中日本給食だより



▲田光のコスモス畑（菰野町）



主な内容

- (1面) 田光のコスモス畑（菰野町）
提供：三重フォトギャラリー
<https://photo.mie-eetoko.com>
- (2～5面) フードバンク
セカンドハーベスト名古屋の活動
- (6～8面) 名古屋コーチンってどんな鶏？
名古屋コーチンの歴史と特徴

海藻の理研から
本当の美味しさと
使いやすさを両立した
冷凍海藻シリーズを
提案します。



理研ビタミン株式会社
名古屋支店 名古屋市中区栄4-2-29 TEL:052-238-3763

フードバンク セカンドハーベスト名古屋 の活動



少し前までは耳慣れなかった「フードバンク」という言葉。本誌でも以前(二〇一一年・第四〇号)取り上げましたが、今回はセカンドハーベスト名古屋の理事長 山内大輔氏にその活動や意義についてお話を伺ってきました。これを機に理解を深めていただけると幸いです。

◇「フードバンク」とは

「フードバンク」という言葉を聞いて、どんなイメージを思い浮かべますか？
この「フードバンク」は、



一九六七年にアメリカ・アリゾナ州のジョン・バン・ヘンゲル氏(ジョンさん)・敬愛を込めて山内理事長はこう呼ぶそうです)によって設立されたのが始まりです。

ジョンさんが教会の活動の中で出会った、子どもを二十人育てている母子家庭の母とある母親との会話の中で「食べるものは、スーパーの裏のゴミ箱に行けばたくさん捨ててある。けれど、生きるためとはいえ人間の尊厳を捨てることも抵抗がある。『食べ物の銀行』のようなものがあつたら…」といったやりとりをしたのがきっかけでした。

そして誕生したのが、セント・メアリーズ・フードバンクです。
「食品ロスをなくすための活動」という側面をクローズアップされがちですが、どちら

かといえば福祉寄りの活動であることが、この成り立ちからも見る事ができます。様々な理由から、まだ食べることが出来る食品を企業や個人から寄付を受けて(預かって)、福祉施設や団体の生活に困った個人へ提供する(引き出す)活動というのが「フードバンク(食べ物の銀行)」です。

◇海外の「フードバンク」

フランスでは一九八四年にパリ郊外でヨーロッパ初のフードバンクが活動を開始しました。現在の活動も生活に浸透しており、「スーパーの入口で、フードバンクで不足しているリストと袋を買い物客に渡して、出口で買い物客が寄付を行う。」という活動も行われているといわれています。

韓国では、一九九八年にソウル周辺の四都市で国の福祉政策として開始されました。

◇日本の「フードバンク」

日本では二〇〇〇年にア

メリカから輸入されました。二〇〇二年にマクジルトン・チャールズ氏によってセカンドハーベスト・ジャパン(2HJ)が東京に設立されました。この活動が二〇〇七年にテレビ東京の「ガイアの夜明け」で日本初のフードバンク団体として紹介され、それを見た名古屋の有志によって設立・活動を開始したのが二〇〇九年にNPO法人格を、二〇一五年に認定NPO法人格を取得した「セカンドハーベスト名古屋(2HN)」です。

また、二〇一七年には公益財団法人日本フードバンク連盟が活動を開始しました。現時点での認証団体は九団体。

この他、二〇二〇年現在、日本国内では一二〇以上の団体が活動しています。半分ほどがNPO法人やボランティアで、残りの半分ほどは設立から数年の小規模団体だということです。

◇東海地区の拠点

セカンドハーベスト名古屋

テーオー食品の ハイグレード21 シリーズ



カレールウ



ハヤシルウ



テーオー食品株式会社

本社 〒171-0052 東京都豊島区南長崎1-2-4
TEL: 03-3952-1381
FAX: 03-3950-8693

屋は、セカンドハーベスト・ジャパンの活動に共感し、実際にその活動を学び、そして設立された別団体で、リスペクトを込めてこの名称を付けたといえます。

活動の中では関連もあり、東京だけでは対応しきれない地域の拠点の一つとして連携しており、名古屋市だけでなく、東海三県の困窮世帯への物資提供を行っているとのこと。

団体の活動ミッションは、「フードバンク活動を通じて東海地方における『食のセーフティネット』を構築すること」。経済状況に関わらず、誰もが安全で栄養価のある食事をすることができ、社会を創ることを使命としています。

◇食品ロス

まだ食べられるのに捨てられる食品が問題であることは周知のことですが、その発生原因は、家庭と事業それぞれにあります。

家庭では二九一万吨と、いわれ、過剰除去・食べ残し・

賞味期限と消費期限への理解不足などが挙げられます。

事業では三五二万トンといわれ、賞味期限が短い（三分のルール）・過度の鮮度志向・必要以上の多量発注や多量生産・見た目の悪さによる廃棄・食べ残しなどが挙げられます。

◇提供される物資

二〇一九年度、セカンドハーベスト名古屋では一九〇社から四二五トンの食品を、一般市民七〇〇人からは一五トンの寄付を受けたといえます。四四〇トンが捨てられることなく、生活に困っている人たちの元へ届けられたこととなります。

現在約二〇〇社とのやり取りがあり、定期的な食品の寄付を三十〜四十社から受けているとのこと。メーカーから直接の寄付が多いといえ、賞味期限が一年〜二年あるものが多く、賞味期限が短いものは少ないという点で、製品のパッケージリニューアルに伴う在庫過多になったものなど、

様々な理由があるということでした。また、学校給食に関わる事業者からの提供もこの新型コロナの問題がある以前からあったということ。

こうして集まった物資は、常温の食品が3割、飲料が2割・備蓄品が2〜1割、生果物が1〜2割、冷蔵・冷凍品が1割、米・パンなどの主食が1割といような内容とのこと。

加工品だけではなく、生果物は貴重で、そういったものを食べることが栄養的・精神的にも良いので増やしたい気持ちがある一方で、保管や運用の仕方も難しく一つの課題になっているということ。



早くでスパゲティ プロント 1.6mm
荷姿：2.5kg×4

早くで時間が、たったの3分！
本格早くでスパゲティが新登場！

日清フーズ株式会社

日清製粉グループ

日清フーズ株式会社

業務用営業部 中部営業所

〒461-0008 名古屋市東区武平町5丁目1番地

TEL (052)972-8970 FAX (052)972-8973

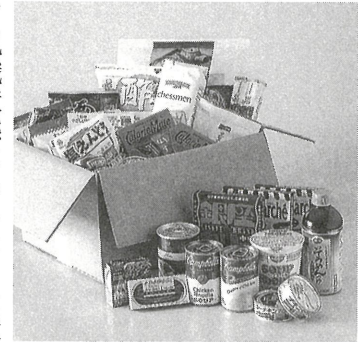
◇提供する物資

実際に物資を受け取った方々からのアンケート集書の実物を見せていただきました。その中には、困っていたところに食料の支援を受けられて本当に助かったという声や、子どもたちに久しぶりにおなか一杯食べさせることができてよかったというような、切実な声と感謝の声がありました。

実際に支援を受けた方々が喜ばれるのは、米などの主食が圧倒的のようでした。また、レトルトカレーは人氣が高く、お菓子も贅沢品との認識で感謝の言葉が多かったように思います。そういった物資を各状況に合わせて個人宛（一世帯用）を一日に二十〜三十セットを作り、発送しているといます。

◇相対的貧困

「貧困」という言葉を聞いて思い浮かべるのはどのような状況でしょうか？
テレビのCMなどでよく目にする、おなかをすかせ



て飢餓状態にあるような状態でしょうか。実は、「貧困」には「絶対的貧困」と「相対的貧困」という二種類があります。先述のような状態を「絶対的貧困」といい、生活を維持すること自体が難しい状態です。

「相対的貧困」というのは、生活水準や文化水準を下回る状況になっていることで、日本の貧困の場合はこの「相対的貧困」であることが多いです。この「相対的貧困」は目に見えにくいという問題点があります。

この貧困状態になる理由は様々な要因があります。例えば、突然のけがや病気によつて働くことができなくなった・地域で孤立してしまった・家族とも疎遠になっ

ていて頼れる人がいない：そういった状態になってしまい明日の食事にも困る人が、約15%いるといえます。

◇生活困窮者自立支援法

平成二十七年に生活困窮者自立支援法が施行されました。これは、生活保護に至る前の段階の自立支援策の強化を図るため、生活困窮者に対し、自立相談支援事業の実施、住居確保給付金の支給その他の支援を行うための所要の措置を講ずるものです。

今までは支援を行う内容や対象者によって相談窓口がバラバラで、相談者などの窓口に行けばよいのかわかりづらいという問題点や、実施されている自治体の一部のみであったり、生活保護を受ける前の救済措置が不十分であったことから、窓口を一本化し相談しやすくする目的もあります。現在は各自治体であり、生活保護を受ける一つ手前の方々の様々な自立への相談を受けています。そのうち

シーチキンオイル無添加 Lフレーク (500g/20)

従来品「シーチキンオイル 無添加 Lフレーク 1kg/10」を500gの少量タイプにしました。

Hagoromo はごろもフーズ



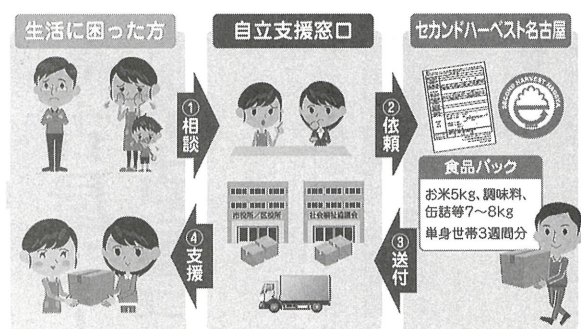
シーチキンオイル無添加Lフレーク(1kg/10)

野菜スープを使用したオイル無添加のシーチキン

製品概要		栄養成分: 100g当たり	
製品名	シーチキンオイル無添加Lフレーク	エネルギー	97kcal
表示名称	まぐろ水煮(フレーク)	たんぱく質	22.7g
規格/入数	1kg/10	脂質	0.6g
JANコード	4902560406222	炭水化物	0.2g
ITFコード	14902560406229	灰分	1.6g
賞味期限	24ヶ月	食塩相当量	0.9g
原材料名	きはだまぐろ・食塩・野菜エキス・水	アレルギー物質	なし
製品特長	野菜スープを使用したオイル無添加のシーチキン		



Hagoromo はごろもフーズ



の「名古屋仕事・暮らし」の一つが、「名古屋仕事・暮らし」のセンター長 村上功行氏に話を伺ったところ、このサポートセンターでは、自立相談支援事業・住居確保給付金・就労準備支援事業・家計改善支援事業などを行っています。金銭の支給・貸付、仕事や住居の直接的な紹介は行いませんが、解

◇サポートセンター

「名古屋仕事・暮らし」のサポートセンター

決・自立への架け橋となるべく相談に応じています。

この活動の中で一時的な生活困窮状態にある人への支援として、食品を提供することがあるといえます。相談者からの相談内容に応じて、セカンドハーベスト名古屋へ依頼書を作成します。その依頼書には年齢・家族構成・住環境・アレルギーなどを記載します。その後、本人に直送かサポートセンターで手渡しをするとのことでした。

セカンドハーベスト名古屋では、依頼書を受け取ったらその日のうちに発送し、原則同一人に対しては三回までという制限を設けています。この制限は、自立支援を目的とするためだということです。

◇企業からの寄付

企業から初めて寄付を受ける際は、申込時に転売の禁止や利用範囲についてなど合意書を締結します。その後、納品という流れになってお

り、二回目以降は納品調整をしつつの納品となります。

現在、フードバンクにおいて一定の要件を満たす場合、提供した食品の帳簿価格や食品の引取配送費用を全額損金算入することができまます。また、認定NPO法人（認定NPO法人とは運営及び事業活動が適切であると所轄庁が認定したNPO法人で、全国に一一〇七団体）に寄付した場合には税制の優遇措置も受けられるため、企業の社会貢献としての利用も増えているとのことでした。


=寄付について= ※最も必要とする食品は「お米」です。

【必要とする食品（例）】

- ・お米 ・缶詰（肉、魚、野菜、果物など）
- ・レトルト食品（カップ麺、カレーなど）
- ・乾物（パスタ、うどん、蕎麦など）
- ・ギフト（お歳暮、お中元などの余剰）
- ・お菓子 ・調味料 ・乳幼児用食品（粉ミルク、離乳食など）
- ・飲料（ペットボトル飲料、缶ジュースなど）

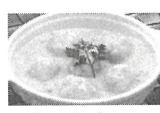
【受付できない食品】

- ・賞味期限が明記されていない、一カ月を切っている、切れている食品
- ・開封されている食品 ・生鮮食品（肉類・魚介類・生野菜）
- ・冷蔵・冷凍食品 ・アルコール（みりん、料理酒は除く）
- ・医療用医薬品



マイルドデミグラスソース
牛由来原料を使用せず、小麦粉をじっくり炒めたブラウンルーに、炒め玉葱・トマトペーストなどを加えて煮込み、一晩寝かせて仕上げたマイルドなデミグラスソースです。

レトルト 1kg×6入
3kg×4入




ホワイトベース
小麦粉を丁寧に炒めた、ホワイトルーに生クリーム・牛乳・チーズ・バターなどを加えて炊き上げ、最後に裏ごししてキメの細かいまるやかなソースに仕上げました。

レトルト 1kg×6入
3kg×4入


化学調味料
保存料・着色料等
無添加

洋食の技法で作上げた、
本格的なベースソースです。

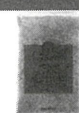
プラスαで もっと美味しく！！




濃縮チキンブイヨン<5倍濃縮>
冷凍 1kg×8入



ポークブイヨン<5倍濃縮>
冷凍 1kg×8入



ソテー・ド・オニオン
冷凍 1kg×10入




「味の感動」を伝えつづけています。

エム・シーシー食品は、神戸で1954年（昭和29年）に創業しました。手づくり感のある「本物の味」にこだわった商品は、多くのプロフェッショナルな方々から大きな支持と信頼を得ております。私たちはこれからも製品を通じて「新しい食卓、食シーン」の提案を『デザイン都市・神戸』から発信してまいります。

<2008年10月16日 神戸市はユネスコ「デザイン都市」に認定されました。>

名古屋支店：〒451-0045 名古屋市西区名駅3-6-20（福田ビル3F）TEL:052-586-4070 FAX:052-586-4071



名古屋コーチンってどんな鶏？ 名古屋コーチンの歴史と特徴



日本三大地鶏のひとつ「名古屋コーチン」。今回はその歴史と特徴について、名古屋市南部食鶏加工協同組合の理事長 杉本康明氏に話を伺ってきました。

◆地鶏とは？

日本古来の鶏を指すこともありますが、「地鶏」の定義は、日本農林規格（JAS）で規定されています。

- ・明治時代までに定着した国内在来種由来の血統が50%以上であること
- ・ふ化日から七十五日以上飼育していること

- ・ふ化後は二十八日目以降は、平飼いで育てること
- ・ふ化後二十八日以降は、一平方メートル当たり十羽以下の環境で飼育していること

これらの条件をすべてクリアしたものが「地鶏」ということができます。日本三

大地鶏は「名古屋コーチン（正式な品種名は「名古屋」）」「比内地鶏」「薩摩地鶏」です。

また、似たようなイメージの言葉で「銘柄鶏」もありますが、こちらは地鶏のように厳密な規定はありません。

通常の飼育方法に加えて、飼育期間を長くする・餌の内容を変えたり工夫を加えたものが多いです。例えば、白系銘柄鶏には「錦爽どり」「奥三河どり」「能登どり」、赤系銘柄鶏には「三河赤鶏」「伊勢赤鶏」「ハーブ赤鶏」など。

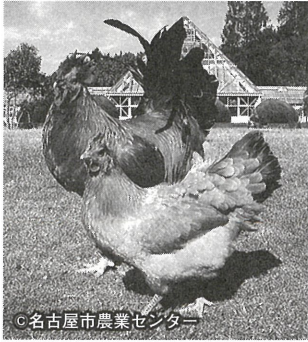
◆名古屋コーチンの姿

名古屋コーチンの姿は、とさか・鮮赤色で単冠

- 眼…赤栗色
- くちばし…淡黄褐色
- 耳朶…鮮赤色
- 脚…鉛色（灰色）
- 尾羽（オス）…緑黒色

◆名古屋コーチンの作出

明治時代、旧尾張藩士の



尾羽（メス）…先端のみ黒色
羽色（オス）…頸、翼、鞍部は赤味のあるバフ色。その他はバフ色
羽色（メス）…バフ色（淡い黄褐色）

他種と見分けるときは、羽色と脚色が特徴色です。また、ひよこには額に黒色の斑点があるのが特徴です。実際に名古屋市農業センターの鶏舎で目にすることができますので、実際に見てみてください。

チーズデザート 鉄人アップル

規格：（30g×40個）×4合



国産リンゴとクリームチーズをたっぷり使ったチーズデザートです。

1個当たり3mgの鉄分が摂取できます。

六甲バター株式会社

スライス10枚入 鉄分・カルシウム

規格：20g×10×45



標準20gのスライスチーズです。

1枚当たり約3mgの鉄分と、約280mgのカルシウムが摂取できます。

六甲バター株式会社



海部莊平（兄）・正秀（弟）兄弟が、清国から輸入したバフコーチンと尾張地方の地鶏を交配して作出しました。

この鶏は、卵をよく産み、肉質もよく、飼いやすいという事で評判になり、明治二十一年（一八八八年）には五千羽規模の大養鶏場に発展し、明治二十三年には内国勸業博覧会で三等有功賞を受賞するほどでした。明治三十八年（一九〇五年）に「名古屋コーチン」として日本家禽協会から国産実用種第一号に認定され、大正八年（一九一九年）に中央畜産会により「名古屋」と改称されました。（改称したのは愛知家禽協会という文献もあります）

その特徴が希薄になり、「バフコーチン」の特徴である脚毛が消失し、脚の色が鉛色に固定されたこととされています。

また、明治二十八年頃の標準体重は雄が4kg・雌が3.2kgであったのに対し、大正八年頃の標準体重は雄が3.4kg・雌が2.6kgでした。

◆名古屋コーチンの普及

品種認定当時の品種別の産卵数はそれぞれ
名古屋コーチン…百四十
バフコーチン…八十
白色レグホーン…百七十
地鶏…百四十

大正時代にピークを迎えた名古屋コーチンは、産卵数で勝る白色レグホーン（現在主流の鶏）に徐々に押され昭和十二年には11%となりました。しかし、産卵数では劣るものの肉質の良さから根強い人気もあり飼育が続けられ、昭和三十年頃には毎年百万羽以上が孵化されていました。

しかし、昭和三十七年に種鶏の輸入自由化に伴いアメリカからブロイラー種の輸入が

され、安価な鶏肉の生産がされるようになる名古屋コーチンの飼育は激減します。

そのような中、おいしい「かしわ肉」を求める声が高まり、昭和四十七年に名古屋市農業センターで名古屋コーチンの復活（種鶏の確保）に取り組むことになりました。昭和四十九年の新聞には「現在、月二千〜三千羽販売」という記事があります。

その後、愛知県では名古屋コーチン純粋種利用のために改良を行い、名古屋市では名古屋コーチンの普及と啓発のために養鶏家、処理場、ふ化業者、料理店等の協力のもと、名古屋市農業センターにおいて、名古屋コーチン普及協会が設立されるなどしました。二十八年間生産から販売に至る組織づくりを行う中で、協会として一枚岩にするため、定義を定めて純系名古屋コーチンとしての名称をつけました。

その後、昭和六十二年には出荷羽数十萬羽を超え、平成三年には五十萬羽、平成十七年には百万羽を超え

ベジラーメンスープ 白湯風

規格：1540g × 6



みそと野菜（にんにく、玉ねぎ）ピーナッツバターのコクと旨味をベースに、豚骨の風味を加え、豆乳でまろやかに仕上げた白湯風のラーメンスープです



動物性原料
不使用

エバラ エバラ食品工業株式会社

エバラ



e-Basic 塩だれ e-Basic 生薬焼のたれ e-Basic 焼肉のたれ e-Basic やきどりのたれ e-Basic 丼のたれ

イーベーシック
e-Basic

- 誰にでも好まれるベーシックな味わいに仕上げました。
- 簡易オペレーション・低コストに対応した調味料シリーズ。
- 基本メニューから応用メニューまで、幅広いメニューに大活躍。

エバラ食品工業株式会社

〒460-0008 名古屋市中区錦1-3-7 SK名古屋ビル9階 TEL (052)-231-7001

ることができました。当時、会員らで講演やイベント活動のために各県を行脚して名古屋コーチンの普及活動に取り組み、特に「愛・地球博（愛知万博）」では、愛知県パビリオンの出展に際して何度も足を運び、開催九十日間の出店許可を得ることができました。そして、これを機に知名度を一気に高めることとなりました。

こうして、地鶏肉の生産で養鶏産業に再び現れた名古屋コーチンは、当時のグルメ志向、本物志向も相まって生産羽数が急増し、「かわの王様」として再び脚光を浴びるようになりました。また、平成二十年の表示偽装疑惑騒動（結果的には、DNA検査のミスであり、偽装はなかった）を教訓として、消費者の信頼回復と向上のために業界関係者が一堂に集う新組織として平成二十一年に名古屋コーチン協会が設立され、同時



©名古屋市農業センター

あった独特のコク

にあることが示されました。卵殻の色は桜色で、中には白い斑点がついているものもありません。卵の大きさは小ぶりであるものの卵黄比率が高く、黄身の色が濃く、卵黄中の脂肪球が小さく粘りがあるためトロツとした舌ざわりです。また、加熱すると歯ごたえのある食感になります。卵黄には旨味とコクが特に優れています。卵白は気泡性に優れているので、この卵白で作ったケーキは膨らみが大きくなります。

◆お肉と卵の特徴
肉色は、モモ肉は赤味が強く、ムネ肉は明るみがあります。また、蒸し肉（モモ肉）の破断強度（肉をかみ切る強さ）は、高い値を示しており、肉のきめが細かく弾力に富み、歯ごたえのある食感であることを表しています。味覚センサーによるガラスープの風味比較では、うま味に加え、酸味に大乗される複数の味がバランスよく影響し

◆愛知県学校給食への提供

新型コロナウイルス感染症の拡大により生産農家にも甚大な影響が出ている中、救済処置として愛知県は名古屋コーチン肉を買い上げ、公立小中学校などの学校給食に提供することが五月に決まり、すでに多くの学校で提供されています。今年度内に一人当たり七十五グラムを二回給食の材料として使う予定となっています。近年名古屋コーチン自体の消費量は調理方法の多様化

により年々増加傾向ですが、未だ、食べたことが無い・食べた記憶がないという意見も多く、鶏本来の味（地鶏の味）を知らないという方も多いため、このままでは外国種であるブロイラーが基準になってしまう危機感を感じております。今後の未来を背負っている若者や子供たちにこそ、この機に食していただき、「かわの王様」と言われる地鶏を味わって国産鶏（在来種）の良さを後世に残して欲しいと願っています。

中日本給食だより
2020年10月号 No. 76
令和2年10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

サラダ料理で 豊かなSALAD LIFEを

商品カタログはこちら↓から

ケンコマヨネーズ株式会社 中日本販売本部 TEL:052-709-2260
愛知県名古屋市名東区一社2丁目171番3号