

募集中

地域に根ざした食育
コンクール2003

地域や学校、J A、自治体などがすすめている「地域に根ざした食育」の実践をひろく全国から募集して、優れた事例を表彰。提唱・農林水産省、主催・地域にねざした食育推進協議会、農文協

●応募締切 11月15日(土)
●表彰式典 平成16年1月18日(日)
東京国際フォーラム。詳しくはホームページ <http://www.ruralnet.or.jp/shokuiku/>

信州つがいけ学習センター

滞在型宿泊センター長野県「桐池センター」を拠点とした食・農・環境の体験学習のプロジェクト。研修、学習会などにご利用下さい。

★食・農・環境の体験・学習をサポートするインストラクター、講師を紹介。
★パソコン、データベース、インターネット、書籍…情報環境も充実。
〒399-9422 長野県北安曇郡小谷村桐池高原 TEL 0261-83-2621

を持った商品への関心が明らかに高まってきているように感じる。このようなニーズに応えられるような加工食品が各地で生まれてほしいと願っているし、そのような加工食品を扱いたいと考えている。(第2巻執筆)

ピエトログルト取締役 告田政秋
ヨーグルト本来の多様性にこだわる
「100人いれば100種類の
ヨーグルトを販売したい」

私は宮崎県えびの市で本物のヨーグルトづくりを続けてきた。北海道から九州・沖縄まで日本中同じ味のヨーグルトである必要は全くない。ヨーグルトは乳酸菌の作り出す酸によってタンパク質を固めるものである。この乳酸菌は1000種類以上あり、その内の100種くらいがヨーグルト製造に使われる。この乳酸菌種の違いはもちろん、同一の乳酸菌でも作用させる時間の長さ、管理温度の違いによって、ヨーグルトの味をきめる要素は多様であり、いわばこうした要素からなる「味の連立方

程式」ともいうべきものを、その土地の牛乳を活用することで、その土地にあったヨーグルトができる。100人いれば100種類のヨーグルトができる。今ほど、原料の「素性・来歴」が重視される時代はないであろう。加工食品の分野でも、マスプロ・マースールの時代は、もはや終了を告げた。その一方で、スローフード運動も徐々に浸透してきた。このような時代だからこそ「原料に勝る技術なし」という至言を思い出し、出してもいい。企業の技術力だけで、製品の付加価値を高めた、差別化を図ることは限界がある。特徴を持つ原料の選択と考

原料に勝る技術なし！
豊かな素材の情報源「食品加工総覧」
元新潟県食品研究所長 今井誠一

「地域資源活用 食品加工総覧」全12巻が、9月に完結しようとしている。同総覧は、もっぱらJ Aなどの農村加工所を対象にしたもの、と思われている人たちが多い。しかし、それは明らかに誤認である。食品加工の指導に長年従事してきた筆者にすれば、むしろ中小の食品企業こそ、同総覧を積極的に活用すべきだと考えている。

ウガラシのさまざまな品種が紹介されており、それらの加工特性についても触れている。トウガラシ加工品に限らず、差別化された新アイテムを開発するには、まず同総覧の素材編を読み、次いで加工品編に移るのがよい。

トウガラシは、ほんの一例にすぎない。米加工品や漬物・惣菜の原料についても、同総覧には情報が満載されている。これからは、よい意味で原料に執着し、

①安全・安心、②良食味、③食文化性、といった付加価値・物語性を売っていく時代である。特徴ある原料については、その調達を商社に全面委任せず、同総覧から得た知識を生かしながら、農業者との契約取引などで確保すべきである。

活用の一例を挙げてみよう。近年、トウガラシ味噌が静かなブームを呼び、全国各地で多数の商品が出現している。しかし、それらの風味は大同小異で、個々の特徴が見いだせない。その原因は、原料であるトウガラシが、似たり寄ったりのものであるからだ。同総覧の素材編(10巻)に、ト

この特性を販売にも生かそうと考えている。(第7巻、第6巻執筆)

聞き書
ふるさと
家庭料理

【全20巻】解説・奥村彰生 全国各地、その地ならではの逸品をカラー写真で紹介。料理を生み出す暮らしの「物語」まで。全国5000人の古きから細やかに聞き書き。●各2500円

料理別編

①すしなれず②混ぜごはんかてめし③雑炊おこわ変わりごはん④そばうどん⑤もち雑煮⑥だんごちまき⑦まんじゅうおやきおはき⑧漬けもの⑨あえもの⑩鍋もの汁もの

テーマ別編

〈既刊〉⑪春のおかず⑫夏のおかず⑬乾物のおかず⑭味噌豆腐納豆⑮魚の漬込み干もの 佃煮塩辛〈続刊〉⑯秋のおかず⑰冬のおかず⑱日本の朝ごはん⑲日本のお弁当⑳日本の正月料理 11月完結予定

日本の食生活全集



全50巻・都道府県別編集 各地の自然と暮らしに育まれた「食」のありよう。いま失われつつあるその本来の姿を、各地の古きからの地道な「聞き書き」と再現写真で記録した壮大な食の民俗誌。●各2900円

講座
食の文化

監修・石毛直道 人間の食の豊かさ、多様さを様々な角度からの学際的研究で明らかにする「食の文化フォーラム」16年の成果を集大成。【全7巻】①人類の食文化②日本の食文化③調理とたべもの④家庭の食事空間⑤食の情報化⑥食の思想と行動⑦食のゆえ ●各6800円

農文協