

総合版

白みそ 赤だし 金山寺

大阪・名代

一久みそ

☎06(6941)1091(代)

漬物研究同志会

宮尾教授に学ぶ研修会

女子大生との漬物座談会も

漬物研究同志会(近清剛会長)は11月21日、東京都板橋区の東京家政大学で研修会を開催した。

冒頭の挨拶で近会長は、今年和歌山とベトナムで行った研修会を振り返り、参加者への御礼とその成果を述べた。

また、全日本漬物協同組合連合会の技能評価試験制度について触れ、「漬物製造の技術を明確にすることで初めて産業として認知される」と改めてその重要性を強調。現在

の進展状況や今後の予定を説明し協力を求めた。

さらに、昨年のO157食中毒事件については、まだ終息しておらず引き続き農水省・厚労省とも話し合いが続いているとし、「農水省は国民に安全な食を提供していく立場、厚労省は国民の命を預かり安全な社会制度を作っていく立場があり、我々にも安全な漬物づくりを通して日本食文化に貢献していく役割があることを忘れてはならない。

そのためには技能評価試験制度の確立が急務」と訴えた。

続いて、小林登事務所局長から今年の事業報告と来年の予定について発表が行われた後、近会長の紹介を受けて全日本漬物協同組合連合会顧問の立川洋行氏が技能評価試験制度の詳細について説明した。立川氏は元労働省主任技師で、これまで日本酒やハム・ソーセイジなど約50種の技能評価試験制度立ち上げに携わってきた。立川氏は

「保存」テーマに講演

講演会では同会の名譽会長で東京家政大学食品加工学研究室教授の宮尾茂雄氏が「食品加工の基本は保存から始まった」というテーマで講演。保存法の起源や保存技術の進化を狩猟の時代から遡って説明。ミイラに代表される古来の保存法から乾燥・塩漬・

糖漬・燻製・缶詰に至るまで様々な保存法の起源を解説した。また、東京家政大学の学生で組織される江戸東京野菜の会によるオリジナル福神漬づくりの監修を行ったことを報告した(詳細後述)。

その後、昨年に続き宮尾教授の研究室卒業生が事前に各参加企業の製品を試食して味付けやパッケージなどについて回答したアンケートの結果発表と座談会が行われた。座談会では、「ハーフサイズや個包装があると嬉しい」「刻んであったり料理にそのまま使えるものが便利」「漬物でお酒を飲むとヘルシーで罪悪感が少ない」といった学生達の貴重な意見に参加者は熱心に耳を傾けていた。

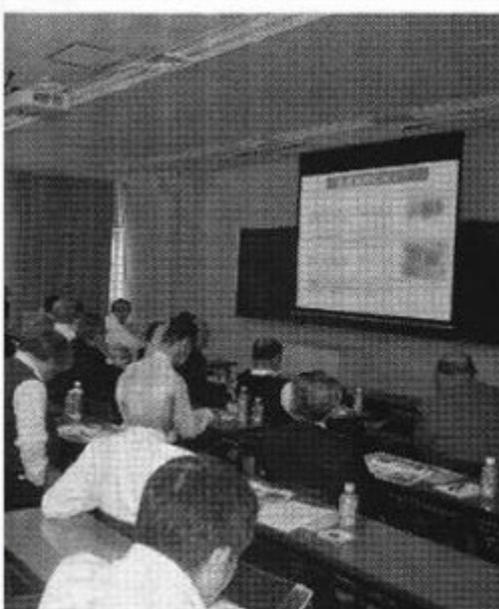
締めめの挨拶で近会長は学生



宮尾教授



近会長



安全をテーマにした講演



貴重な意見に耳を傾ける参加者

たちに御礼を述べ、「食事作法に込められた精神性や栄養面においても日本食は世界に誇る素晴らしい食文化。その日本食を彩る漬物を今後は是非食べていただきたい」と呼びかけ会を結んだ。

【江戸東京野菜 七福神漬】
東京家政大学江戸東京野菜の会では東京の伝統野菜である江戸東京野菜を原料にした福神漬を宮尾教授監修のもと製造した。同会は江戸東京野菜の栽培などを行う20名程度の学内グループ。
今回、東京の郷土漬物である福神漬を作ることで東京の伝統野菜を表舞台に出せたらと企画した。同グループリーダーの佐竹未希さんは「試作品ができたので、今後どのように製造・販売していくかが課題。生産者のかたが丹精込めて作られた伝統野菜を東京名物として多くの人に味わってもらいたい」と話す。監修を務めた宮尾教授も「しょうがの風味が効いていて、食感も良い」と任上がりに太鼓判を押す。(原料野菜) 志村みの早生大根、亀戸大根、馬込菜七福神漬



宮尾教授監修の「江戸東京野菜七福神漬」

半白きゅうり、寺島なす、東京おしろり、谷中しょうが、雑司ヶ谷なす、東京長かぶ、内藤とうがらし