

HI-COOK NEWS

発行 / アサヒ装設株式会社 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1 TEL076(275)8159 www.hicook.com 2017年 8月号

コラム

FTA が招くのは

HI-COOKING

進化するパスタ

PRODUCTS

過熱水蒸気オーブン BSH 型



ハシリの旬

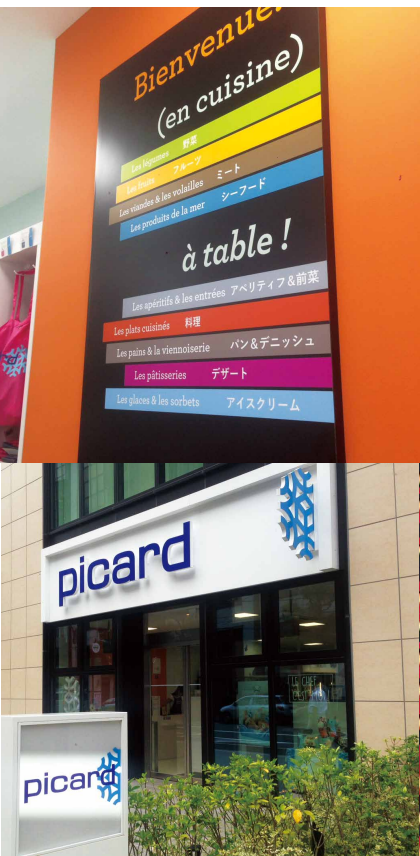
暑さが真つ盛りの季節には瑞々しい梨が欲しくなる。「幸水」から始まって「豊水」「二十世紀」と、そして「新高」「愛宕」と半年近くにわたって色々な味覚が楽しめる。旬の果物は余分な水分を排出しつつも、暑さを乗り越えるための体に必要な栄養を補給してくれる。

最近では年々収穫出荷される時期が早まってきたり、その大きな理由は温度上昇に起因するらしく、地球温暖化が果物の旬の盛りも変え始めている。

人間の旬も長寿社会に合わせてだんだん伸び始めている。団塊の世代の高齢者たちが次々に世代交代を始めている。

それでも、ハシリの昇り鯉に対比して脂の乗った戻り鯉があるように、少子高齢化の現代では団塊の世代もまだまだ旬の時代である事だけは確かであろう。長年築いた経験はおろそかに出来まい。必要な栄養素を次世代に繋げていこう。

FTAが招くのは



▶ 欧州から日本へ

品目	関税率	日欧EPA
ワイン	15%又は125円/Lの安い方	即時撤廃
パスタ	30円/Kg	11年目に撤廃
チョコレート菓子	10%	11年目に撤廃
キャンディー	25%	11年目に撤廃
ナチュラルチーズ	29.8%	低関税輸入枠2万トン 段階引下げ16年目に撤廃

▶ 日本から欧州へ

品目	関税率	日欧EPA
日本酒	7.7ユーロ/100L	即時撤廃
緑茶	最大3.2%	即時撤廃
冷凍ホタテ	8%	8年目に撤廃

TPPが米国の脱退示唆により停滞している内に、日欧EPAが大枠合意された。世界の人口の8.6%、国内総生産（GDP）では世界の28%占める最大規模の貿易圏が誕生することになる。

今回の目玉は
TPPでは、牛肉、オレンジ等の原材料が論争の場であったが、今回の日欧EPAではチーズやパスタやワイン等の家庭の食卓によく登場する加工食品が多く取り上げられている。

農産品輸入上位50品目の内12品

目加工食品である。

ワインに関してはチリ産が2019年に撤廃されるために、欧州製も2019年に撤廃となり、カマンベールチーズ等もTPPでは現状維持であったが、今回は削減方針が表明された。

一方欧州では和食ブームを後押しする形で日本酒や緑茶の関税が即時撤廃されるほか、日本製ワインも正式に認められてEU関税が撤廃される事になる。

現在の日本の貿易の現状

しかし、最近の地域別貿易収支を見てみると下表のようになっている。

これを見る限りでは、日本の最大の貿易相手諸国はアジアであり、米国は大幅な貿易黒字相手国になっている。肝心の欧州とは貿易赤字であり、欧州に押されている。今回の目玉である日本からの自動車関税が段階的に8年でゼロになり、自動車部品は大半が即時撤廃となる事が大々的に宣伝されて

	輸出	輸入	差引
EU	7兆9,821億円	8兆1,361億円	▲1,540億円
米国	14兆1,433億円	7兆3,084億円	6兆8,347億円
アジア	37兆1,098億円	33兆1,883億円	3兆9,215億円
うち中国	12兆3,622億円	17兆153億円	▲4兆6,531億円

いるが、EVの普及次第ではますます貿易赤字が増えてゆく可能性が高い。

ところで、日本はEU進出の窓口をイギリスを拠点としてきたが、今回の出来事を契機としてブレグジットを前にその拠点をEU諸国に移動する可能性が高くなってきた。特にイギリスに拠点を作っていた自動車業界には厳しい風となっている。

フレンチの新しい潮流
おりしも、昨年11月にフランスの冷凍食品専門会社「ピカール（Picard）」が東京青山に冷凍食品専門店をオープンさせ、現在は都区内で6店舗をオープンさせている。本格デザートやかにも西洋の香りのする食材の数々は輸入物でありながら求めやすい価格で売られている。

電子レンジで温める商品からオーブンで焼き上げる商品まで幅広く扱っており、手をつけ難かったフランス料理の敷居を低くしている。

和食が欧州で脚光を浴びているのとは対照的に、あこがれのフランス料理やイタリア料理が当たり前のように日本の食卓に並ぶ日が来るのかもしれない。

進化する パスタ



日欧EPAで輸入物の本場パスタが安くなつてくる。我々の食生活に変化は現れるのだろうか。

本場イタリアには300種以上のパスタが販売されていると言われているが、パスタというのは小麦粉などの穀類の粉を練った麺や生地の種類のことであり、スパゲッティはパスタの一種である。

パスタを大きく分けると

■ロングパスタ

・スパゲッティ…JAS規格では、ロングパスタのうち、径1.2mm以上く2.5mm未満の太さのもの。

・カッペリーニ…太さの直径が1mm前後の極細パスタ。
・リングイネ…断面が楕円形をしたロングパスタ。
・タリアテッレ…麺の幅が5〜10mm前後の平麺タイプ。フェットチーネと呼ばれることもある。

■ショートパスタ

・マカロニ…太さの直径が3〜5

mm前後の円筒状（穴あき）のショートパスタ。

・ペンネ…円筒状のショートパスタの両端を斜めにカットしたタイプ。
・ファルファッレ…蝶の形をしたショートパスタ。

■その他

・ラザニア…長方形の板状のパスタ。
・ニョッキ…小麦粉とジャガイモで作る団子状のパスタ。
・ジャガイモ以外の具材が使われる事もある。
・ラヴィオリ…肉やチーズなどの詰め物入りのパスタ。

新しい調理方法

パスタは災害国日本として非常食として注目され始めている。保存期間も長く、多くの家庭に常備されている食材である。水や光熱費を節約する意味で新しい調理法



が提案されている。その方法はあらかじめ乾麺のパスタを水に浸してふやかすことで、冷蔵庫なら3日間・冷凍すれば1か月ほどは保存が効く。芯まで水を含んだ麺は、あつという間に茹であがってしまうので、茹でるための水を節水し使う熱量も節約できる。

パスタはアル・デンテと長年にわたり言われた茹で方があるが、蒸したり・水にパスタを入れてから沸騰させたりと様々な調理方法が開発されてきている。紀元前4

世紀には焼いたり揚げたりしており、茹でられ始めたのはずいぶん後のことであり、肉、チーズ、砂糖、シナモンと一緒に食されていた。乾燥パスタの登場で、一般庶民も食べる事が出来るようになった。ちなみに4本先フォークが開発されたのはパスタを食べる為であった。

パスタが世界に受け入れたのは

色々な形状のパスタが開発されているが、しかし、なんと

も素材がシンプルなだけに、肝心なのはソースや具に合わせて選ぶことが大事である。スパゲッティにはトマトソースやミートソースが、リングイネは魚介類と合わせることが多い。

日本ではタラコや梅を使用した和風ソースが数多く開発されており、ナポリタンも日本独自の物である。どのような風土にも溶け込んでその存在感を示すパスタは日本古来のうどんや蕎麦とは一線を画す世界の食事に馴染んでいる。カレーうどんに鰹出汁を加えることで和風のメニューに変化するのと同様に、ソースにオリブオイルの香りを加えるだけで、カレーパスタも立派なイタリアンの一品に仕上がる。その土地ならではのソースとパスタのマッチングが美味しさの鍵だ。

最近では、常識を覆したギリシャの老舗パスタメーカーであるEURIMAC社が開発した、通常丸い断面を四角くするというありそうでなかった四角いパスタブランド『Tetraagono』(テトラゴノ)も販売されるようになった。まだまだ成長を続けるパスタ産業が、世界にどれだけ食い込んでくるかが楽しみでもある。

発売開始



新過熱水蒸気オーブン BSH 型

過熱水蒸気は七変化します。

連続式では過熱水蒸気だけで多品目を調理するのは難しい。

HI-COOKは8つのファクターにより調理条件を調整可能にしました。

だからスーパーマルチな調理条件を設定可能な機種を完成させました。



過熱水蒸気
オーブン

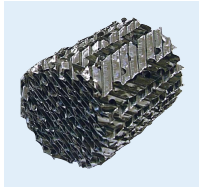
焦げ目付け機

熱風式インピンジメント
オーブン

*適正な加熱源を選択することで、電気ランニングコストは少なく抑えられます。

過熱水蒸気 /BH ヒーター

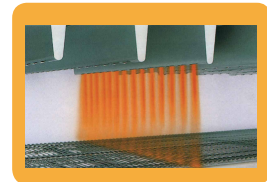
- ★蒸気量は100～30%迄 PID 制御
- ★過熱温度は100～450℃迄 PID 制御



上面インピンジメント流 /BS ヒーター

- ★温度は 80～350℃
- ★風速は 100～30%迄

蒸気吹き出しノズル

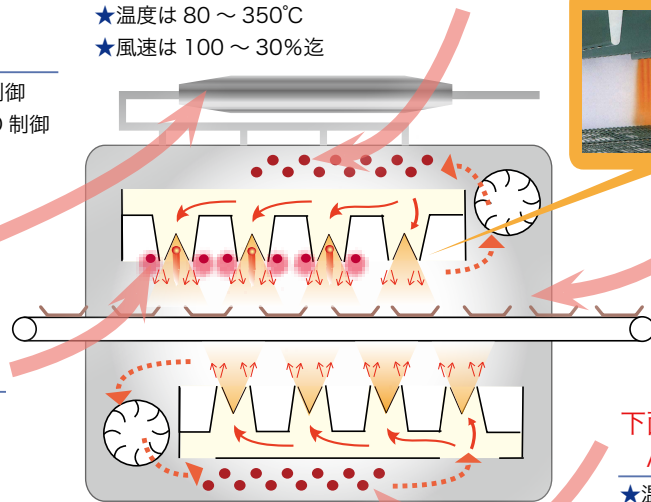


コンベヤー (トレイ専用)

- ★1：10の変速範囲

焦げ目 /CH ヒーター

- ☆表面温度は 80～750℃



下面インピンジメント /BS ヒーター

- ★温度は 80～350℃
- ★風速は 100～30%迄

おいで
まじ

金沢のお盆「キリコ」

金沢では7月15日に新盆を迎え、石川県では8月15日に旧盆を迎えると言う二つのお盆があります。前田家の菩提寺が新盆であることから、武家は新盆・庶民は旧盆とも言われております。

金沢のお盆には欠かせないのが「キリコ」と呼ばれる障子紙を貼った持ち運びできる四角い灯籠

です。この「キリコ」にはロウソクを灯して献灯するためのものなので、ところが、近頃はカマボコ板のような簡易型が普及しており、一抹の寂しさを感じます。



ASAHI 装設株式会社

本社・工場
水島研究所
東京営業所
大阪営業所
福岡営業所

TEL 076(275)8159
TEL 076(277)8159
TEL 03(3453)8159
TEL 06(7662)8159
TEL 092(574)1802

〈代理店〉

北海道地区(有)ヤスタ TEL 011(785)1768
東北地区(有)明恒装設 TEL 022(363)2521
千葉地区(株)京業フーズマシーン TEL 043(262)8466
北陸地区(有)イセ商事 TEL 076(248)0391
静岡地区(株)SK システム TEL 054(281)8581

〈関連会社〉

(株)HI-COOK TEL (+81)076(293)8159
(株)アサヒエンジニアリング TEL (+81)044(766)0886
韓国アサヒ装設(株) TEL (+82)031(695)7911
江蘇好烤克食品机械有限公司 TEL (+86)021(6219)9676
Hi-Cook(Thailand)Co.,Ltd TEL (+66)02(136)3180