

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 2018年3月号

新風に期待します

新入社員の入社の子節になりました。ちょうど「不況」と「IT世代」の中で育ってきた人々だそうです。「ゆとりど真ん中」とも「さとり世代」とも呼ばれています。タイのレストランでは、自動翻訳機を駆使して従業員と会話している中国人に出会いました。日本でも外国人の研修生が増えてきております。現地語が話せることよりも、色々な意味で「IT」を多用・応用出来る彼らは、中高年世代が躊躇する外国人とのコミュニケーションも、スマホ片手にあっさりと乗り越えてしまいます。発想の出発点が違う世代が、これからの経済成長の鍵となるのでしょうか。

新入社員たちは世間で聞かされている好景気と、現実のギャップに戸惑うかも知れません。決して熱くはないが、立ち位置をどこかで静観し、達観できる世代に期待することは多々あります。やがて直面する2025年問題もどうこなしてゆくのが楽しみでもあります。



コラム

マレーシア探訪

HI-COOKING

小麦粉を焼き上げる

PRODUCTS

ProForm 型

マレーシア探訪

なかなか訪問する機会が無かったマレーシア。ASEAN諸国では想像していたより発展していることに気付かされた。

意外と高いGDP

一人当たりのGDPはASEAN諸国の中でシンガポール、ブルネイに次いで高い国である。これは東マレーシアでは天然ガスが産出されることもあり、意外と高いGDPを誇っている。

年間可処分所得35000\$以上が人口の2割。平均年齢は28歳で2040年には人口4000万人と安定成長が見込める国だ。

プミプトラ政策で安定

1957年に英国から独立して、1971年の「プミプトラ政策」により国家の基盤が確立した。「プミプトラ」とはマレー系を中心とした「土地の子」と言われる人々。

人口の約7割を占めており、華人23%、インド人7%の構成比率である。色々な主要組織の採用比率として決めることにより、独自国家の維持を行っている。イスラム教が60%を占めるが、各民族の宗教は自由である。

ルック・イースト政策

プミプトラ政策の弊害に対応するために、第4代マハティール首相（1981〜2003年）が提案したルックイースト政策（個人の利益よりも集団の利益を優先する勤労論理を学べ）により、日本への関心が高まり、派遣留学や日本からの進出も行われ、親日的な風土が醸成された。

年中無休の生産体制

電気・電子製品が輸出の4割を占める主要産業である。特に進出日系製造業の4割がこの分野を占めている。現地下請け企業には、日本を始めとする世界の高性能生産機械が導入されており、まさに工作機械展示場である。

その加工ノウハウの多くは日本人から教わり学んだそうだ。24時間365日の生産体制は、パングラディッシュユからの豊富な労働者（新採用で給与3万円）と高品質な機械で成り立っている。

意外と高い物価水準

ローカルのコンビニでもタイ製の商品が販売されているなど、意外と物価は高い国である。

つい最近KL中心部にオープンした立体駐車場も時間350円。高層ビルも建設ラッシュであるが、品質が悪いので数年で転居せざるを得なく、家賃の高騰が懸念されている。でも、最後には「シンガポールよりも安いです。」の一言で締めくくられる。

シンガポールでは高いからマ

レーシアに居住して働きに行く人達も多いと聞く。シンガポールの衛星都市でありながら新興国家の二面性を持っているのである。

勤勉な人々と一攫千金を夢見る人。マレーシアを大事にする人とシンガポールの衛星都市で生きる人、民族のバランスを考慮した国家政策、等々の古きを大切に一挙に近代化していった国だ。特に「自然災害のない国」が驚異の成長を果したのだらう。

また、英語を第二外国語とする人々の集合体国家には、世界各地から人々が集まってくる。

ビジネスに、観光に赴くには、何かとシャイな日本人としては踏み出し易く、人々も暖かく気持ちの良い国である。

ASEAN 諸国の GDP

国名	GDP/人(US\$)	人口(万人)
シンガポール	52,960	561
マレーシア	9,374	3163
タイ	5,901	6898
インドネシア	3,604	2,5871
ベトナム	2,171	9269



小麦粉を焼き上げる

一番単純な料理として、小麦粉を水で練って焼き上げる商品が世界各地にある。そのふわとした食感は空気とグルテンの創造物だ。

空気が変える食感

パンやお菓子の多くは、空気によって食感や風味、外見を作り出している。

ベーキングパウダーや重曹は二酸化炭素を作り出し、イーストを使わないケーキやパンを膨らませる。泡立てた卵白に閉じ込められた空気の泡はスフレを膨らませる。そして酵母は、パンやビールに食感と複雑な風味を出すのである。

グルテンが空気を閉じ込める

軽くふわとした食感を生むために、空気を閉じ込める役目を果たすのがグルテンである。グルテンはグルテニンとグリアジンという2つのタンパク質が結びついて作り出される。

グルテンは三次元の網目状の構造を作り、そこに酵母やベーキングパウダーから精製された空気を閉じ込める。

グルテンを制御する

■小麦を選ぶ

麦の種類によりグルテニンとグリアジンの含有量が違う。グルテンの形成を阻害する物質も含んでいるので、製造業者・産地の違いに左右される。使用する小麦を産地で表現するのもこのためである。超薄力粉はグルテンの含有量が少なく、強力粉はグルテンを多く含むと言われている。

■水と脂肪の混合比

脂肪はグルテンの形成の邪魔をするので小麦粉を使ったクッキーでもバターが多く含まれていればサクサクした食感になる。水はグルテンの形成を促進する。

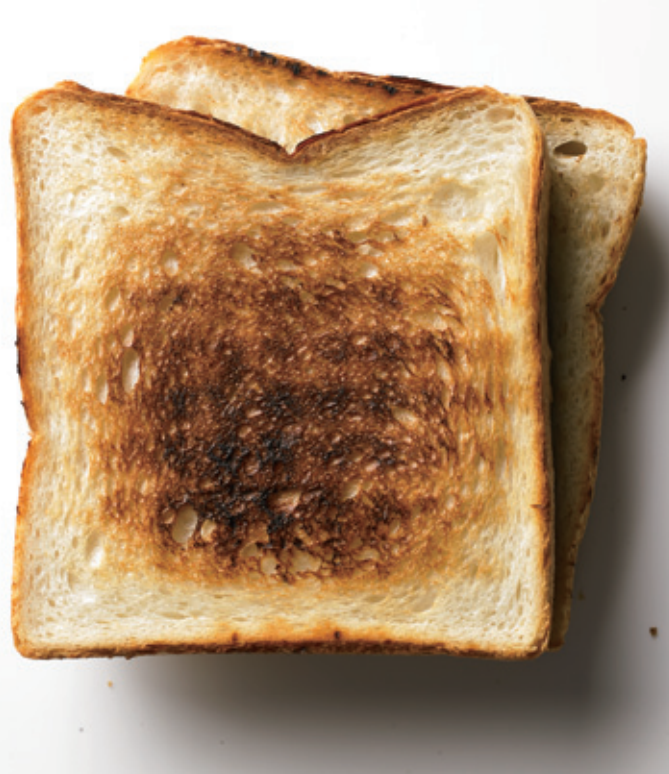
■攪拌方法と時間

機械的な攪拌により、食品中に含まれるグルテンの量が増加する。時間をかければかける程、グルテンの形成量も多くなる。

揚げ物に小麦粉を使う

トンカツなどの揚げ物にも小麦粉が使われている。小麦粉のタン

パク質は水分を吸ってグルテンを作り、加熱したときに肉からの旨味が溶け出してしまふのを防ぎ、旨みを閉じ込める。同時に素材の水分も吸収するので揚げたときの油はねも少なくなる。



グルテンフリーの本来の要素

グルテンを除去した（グルテンフリー）食事は、セリアック病や小麦アレルギー、小麦の消化や代謝不良等を改善するための食事療法の中から発生してきた。

小麦粉の代わりに片栗粉を使う

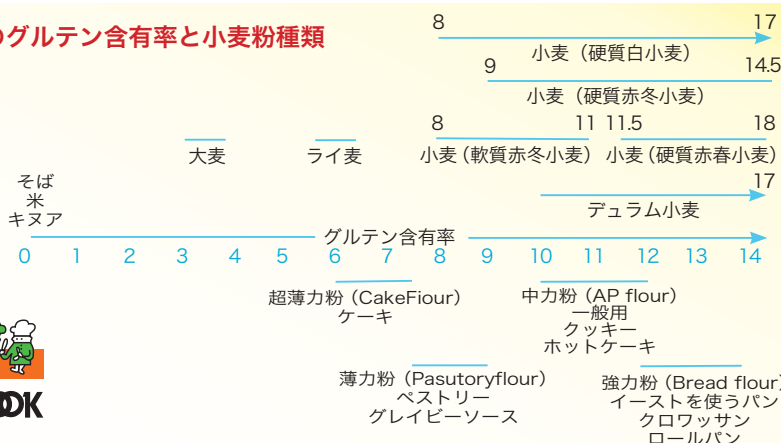
とタンパク質を含まないので食感が柔らかくサクツとした感じに仕上がる。

片栗粉で揚げる竜田揚げが粉も含めて下味をしっかりとつけているのは、タンパク質中のグルテンの働きに理由があるのかもしれない。

特定の病状に関しては有用である

と認められているが、近年ではダイエツト食事としても推奨されている。グルテンを含むから、その旨みが味付けの一つであると考えられるならば、塩分糖分などの多角的な角度で見ると、グルテンもひとつの健康の要素である。

各種のグルテン含有率と小麦粉種類



ドーナツや揚げパンなどのシブシブな調理食品が人気となっているが、素材となる小麦粉には奥深いものがある。使用素材が単純なだけに、成分組成をしっかりと見極めてそのパラッキを自分の感で調整する必要がある。粉物に職人技が光るのは季節感で違うこの微妙な捏ね具合があるからなのである。

ProForm



世界的に高まる「ターンキー型調理システム」の要望に応えるためにHI-COOKは成形機の発売を開始いたしました。



第1弾

プレート式成形機 ProForm600型

その特徴

1. 日本発の本格的プレート成形方式。
2. パティー、ナゲット等の肉製品に最適。
3. 最高 60 ショット/分の高能力。
4. 驚異の低価格 基本本体 1920 万円。



ProForm 成形機	
型式	ProForm 600
外形寸法	1,360 × 2,765 × 2,415 mm
能力	有効寸法 570 × 150 × 5 ~ 50 mm
ショット数	15 ~ 55 (Max60) ショット / 分
成形量能力	常用 1,000kg / 時間
電気量	200 V3 相 19.0kW
水消費量	5.7 L / 分
圧縮空気	必要 (供給圧 6bar)
オプション機構	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材供給リフター ・ 水冷式油圧装置 (Max60 ショット) ・ 各種成形プレート
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・ スパイラル供給ホッパー ・ 隔離充填システム ・ ソフト感のある成形



おいで
まじり

加賀麩

江戸の後期、加賀藩主前田家の調理人舟木伝内が「グルテンに色々な素材を加えて、煮ても切れない麩」を完成したことから現在の「加賀麩」に繋がっています。味の染み込みがよく金沢独自の料理には欠かせません。

麩とは元来、小麦の中にあるタンパク質です。小麦粉に食塩(にがり)と水を加えて練り、しばらく寝かした後、何度も水洗いをします。そして最後に残った物がグルテンであり麩です。

加賀三大麩

「すだれ麩」

金沢独特の形状と食感とは他では見られない。

「車麩」

小麦タンパク(グルテン)を直火で焼き上げる。

「細工麩」

料理に小さな花が咲くように、愛らしさを添える。

多種多様の加賀麩を是非お試しください。

ASAHI 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)京葉フーズマシーン TEL 043(262)8466
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
Hi-Cook(Thailand)Co.,Ltd TEL (+66)02(136)3180