

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 5月号



吹です。新緑の色彩、緑萌える香り、鳥たちの生命溢れる声、目に耳に五感を喜ばせる春の息
時代の変化と共に消えてしまうのなら、せめて初鯉だけは食べたいものです。

くなりました。

い事です。鯉のぼりと同じように、近年はホトトギスの声を聞くことも少
なると言われているように、匂を食べることは縁起物であり、体にも良

呼びます。「目には青葉、山ほととぎす初鯉」。初物を食べると75日長生き

一軒家が少なくなつたからでしょうか。大空にはためき、その彩
りが新緑に映える鯉のぼりの景色は、ノスタルジックな気持ちも

生命の息吹を感じたい

5月5日の端午の節句では鯉のぼりをあげて祝います。

近年では家庭で鯉のぼりをあげている風景になかなか出会わ
なくなりました。少子化のためか、あるいは核家族化の傾向で

コラム

外国人から見た日本

HI-COOKING

麴と糀

PRODUCTS

MPO オープン 再び

外国人から見た日本



この様に多くの外国人が来日しているが、そのもてなしの根底にあるのはコミュニケーションである。町外れの寿司屋さんや日本人が行きそうな観光地でも片言の母国語を話してくれると親近感がぐっと湧いてくる。

日本のリゾート地での対応

沖縄でも中国や韓国からの観光客が大勢見えているが、日本人向けよりも外国人向けの観光パンフレットがしっかりとっている。

- ・ガイドさんは顧客の国名を聞いて、母国語で会場注意事項や案内説明をしている。

- ・車のナビは五カ国語対応であるので誰でも安心して乗れる。

- ・多くの従業員がマルチ言語を操っている。

情報ソースの変化

海外の人々(多くが若者である)は、この様なおもてなしの感想を、即SNSに投稿する。遺産・遺跡はガイドブックでも紹介されているが、自分たちが実際に体験した食文化・生活感に関する情報発信は、自国の人達の投稿を選択すれば、現実味があり、最新の情報力となる。

昔はレストラン等で写真を取る

ことや、記事にされることを嫌う風潮で「隠れた付加価値」を上げてきた日本の奥ゆかしさも、ネット上に掲載されることが逆に人気アップに繋がってくる。

見知らぬ土地でレストランを探すのもウェブサイトからになってきた。一番重要視されるのがクチコミであるが、その発端になるのは店の亭主のうんちくと語学力になるのかもしれない。「会話も美味しさの内」、そこに感動が生まれるのである。物が魅力的なのは当然であり、それに供給側の顔がしっかりと見える。これが世界とのつながりの元であろう。こちらが見たいものが相手が見たいものであるとは限らない。

最低限の予習もマナーである

手軽に情報を取得できることは、深くその国の文化を予習せず訪問することにも繋がる。伝統文化や遺産にふれるときのマナーを知らない人が増えつつあることは、憂うることの一つでもある。

これが外国人だからというわけではなく、日本人もあまりにも無知過ぎるとい声も聞かれる。コミュニケーション能力の中に相手を深く理解する能力も問われていることを忘れてはならない。

外国人の爆買いが少しは沈静化しつつある。が、円安の影響もあってなのか、依然としてインバウンドの人々の勢いは衰える事がない気配だ。銀座で耳にする会話の多くは外国語だ。しかし、日本へ来る外国人の見学先や興味は我々の思考とはかなりかけ離れている。

外国人が楽しいこと

外国人の観光コースと言えば、景色・文化・遺跡巡り。流行の先端スポットなどが定番であった。

今、密かな人気を集めているの

が「公道マリオカート」である。マリオブラザーズの衣装をして、ゲームに出てくるゴーカートに乗って一般公道を縦列をなして走行するのである。周囲からは好奇心の目で見られているが、ドライパーにとっては低速で走るので迷惑な存在である。

デパートの地下でも異様な雰囲気が始めている。販売促進の為に試食や試飲を行っており、その場で食べることが出来る。ここでは自由に飲食が出来ると勘違いして、至る所で購入した食品を立食する風景が見られる。東南ア

ジアでみられるフードコート、もしくは屋外マルシェと混同しているのではなからうか。

南の国の人々にとっては雪は特別な存在であるのかもしれない。北海道や雪のアルペンライン等は一番人気で、そのついでに日本古来の伝統文化に触れることを楽しみにしているらしい。

また、日本のアニメは海外でも人気のカルチャーのひとつであるが、物語に登場する場所の聖地巡りなども楽しみのひとつらしい。細かく丁寧な描写が日本への憧れを呼ぶのだろう。



麴と糀

体に良い発酵食品人気とともに「飲む点滴」と称され、「甘酒」がブームになっている。

かつては夏に、「甘い・甘い・

あくまぐさぐさ」などの文句で売りに回られ、俳句においては夏の季語となっている。夏バテを防ぐ意味合いもあり、栄養豊富な甘酒は体力回復に効果的な「夏の栄養ドリンク」として、江戸時代での夏の風物詩だった。

コウジとどう存在

これに欠かせないのがコウジである。昔の農家には麴室と言われる場所が存在していた。麴の作り方は至ってシンプルである。米・麦・大豆などの穀物に、コウジカビなどの食品発酵に有効な微生物を繁殖させたものである。

コウジカビは、培地である蒸米や蒸麦のデンプンやタンパク質を分解し、生成するグルコースやアミノ酸を栄養源として増殖する。コウジカビが増殖すると、菌糸の先端からデンプンやタンパク質などを分解する様々な酵素を生産・

放出する。

原料が違うコウジ

「コウジ」を表す漢字には2種類あり、ひとつはコウジ全般を表す漢字として中国から伝わった『麴』という字であり、もうひとつは明治時代にできた国字（和製漢字）で、麴の中でも米を原材料にした場合に『糀』という字が使われるようになった。これは、ふわふわした白い菌糸が蒸し米の表面を花のように覆っているという由来がある。

甘酒の造り方は、米と水で作った粥を50〜60℃程度に保温し、米こうじを混合・攪拌して1晩（10〜12時間）程度かけて造られる。この一晩でコウジカビ由来の酵素（アミラーゼ）がデンプンを糖化することで甘味を得る。この製法より「一夜酒（ひとよざけ）」と呼ばれ、冬でない



と酒を造れない酒蔵が夏の副業に手掛けていたとも言われている。一方、酒粕を使用する方法では、湯に酒粕を溶いて加熱し、砂糖などの甘味を加える。日本酒由来の酒粕には、発酵酵母など各種栄養素も多く含まれており、製法も安易である。酒と言われるが、アルコール度が1%未満なのでソフトドリンクに分類されている。

最近話題の塩麴（しおこうじ）とは、麴と水に塩を混ぜて発酵・熟成させたものであり、日本の伝統的な調味料である。東北地方で

作られていた三五八漬けがそのルーツと言われ、野菜や魚の漬物床として利用されてきたが、最近ではさまざまな利用法で人気を博すようになった。

麴菌の元になるのが種麴であり、コウジカビと同じ類にある菌種が使用される。麴製法に有用な菌は黄麴菌・白麴菌・黒麴菌と大きく3種類に分けられるが、コウジカビと同様の菌類は数百種類の種が存在するので、それぞれの蔵に自生する菌は蔵ごとに違い、そ

れは代々受け継がれた貴重な物であった。この様々な麴菌から得られる酒は田舎の味として親しまれてきたが、近代化とともに種麴を生産する業者が少なくなり、土地の味を楽しむ機会が減ってきたのは寂しい気がする。

人間も一人一人が種麴として地に足を着けてしっかりと自立して行って欲しいものであるが、じっくりと育てる・熟成させるには、全てがスピード重視の世のなかになりすぎてしまったようだ。

発売以来
180 台の納入実績



蒸気噴射システム
MPO オーブン



THANK YOU

1984 年 3 月に納品された MPO オーブン 1 号機が、
去る 2 月に勤続 33 年の業務を終えて引退いたしました。



MPOオーブンに再び脚光



和食の焼き物に最適。最高温度 350 度の高温加湿調理が可能。

ウォーターシールと二重ジャケット構造が焦げ付きと内部洗浄を解決。

FDA 準拠の全面溶接構造は長年の使用にも耐久性抜群。



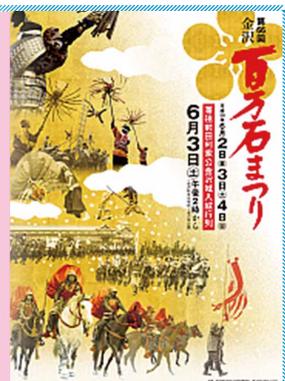
金沢最大のイベント「金沢百万石まつり」開催

加賀藩祖・前田利家公が 1583 年 6 月 14 日に金沢城へ入城し、金沢の礎を築いた偉業を偲び毎年開催されます。今年は第 66 回を迎えます。今年は利家公に「保阪尚希」さん、お松の方は「佐藤藍子」さんが演られます。

日時：6 月 2 日（金）～4 日（日）
百万石行列は 6 月 3 日（土）
14 時～18 時まで

場所：金沢駅～香林坊～金沢城公園、
来客：推定 42 万人（昨年実績）

HP：<http://100mangoku.net/index.html>



ASAHI 装設株式会社

本社・工場 TEL 076(275)8159
水島研究所 TEL 076(277)8159
東京営業所 TEL 03(3453)8159
大阪営業所 TEL 06(7662)8159
福岡営業所 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
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