

平成 24 年 10 月 24 日

北海道農業者サロン
会員各位

北海道農業者サロン
理事長 喜多 俊晴

冬期講習会開催のお知らせ

いっきに冬に入った感じの昨今、夏の暑さが尾を引いた事もあり、体が順応するのに手間取っているのがよく分かる毎日です。

洞爺 糸川君の圃場で試作している「大豆系-茶豆」「蔓性隠元系-紫不老・銀不老・白豆」などのうち「茶豆」には驚かされました。

一株が通常の大豆の三株ほどの大きさで、腰まであり、主茎の太さ、鈴生りの豆、10月中旬を過ぎて枝豆を食べることになりました。一株で700~800以上の莢数でした。

糸川君も驚いて「写真ではこの迫力は表現できないので一番ちっちゃい株を抜いてきた！」と持って来たのですが、小生も驚くばかりです。植え付けが遅かったので花が咲くまで心配でしたが、鈴生りの豆で結構充実しているもの驚きですが、とっても甘く美味しいのです。「ちょっと黒く色が付いた豆、これって東北のただちゃ豆より色が付いているよね。しかも寒さにとっても強い感じ、花芽をいっぱい着けて、もっと早く植えていたらどうなったんだい。どのくらい種子が確保出来るかが問題だよね！」まったく大騒ぎでした。

これで最も小さい株と言うのですが、枯れ上がりの気配も感じません。豆を落として枝を畑の横に積んでも青々として、葉も落ちない力強さは驚きです。たんぱく質含量が通常の大豆の4倍との報告です。

種子が小粒で茶色だったので「茶豆」と呼んだのですが、高知 竹田君に連絡をとると、「四国は古くに豆腐の製法が伝わり、200年ほど前に遡る大豆の原型なのかな！」との事、洞爺の種子量が不確定なことや試作地の拡大を考慮して、四国での種子の確保を依頼しました。

そう、「白豆」も面白いのです。芽の無い白い豆は、北見、遠軽の真珠豆や近年石狩で出回っている類似の豆を彷彿しますが、何処で試作しても肥料不足を心配するほど葉の色が薄く黄緑、莢が小さく、やはりこれらとは別品種と思われれます。

煮豆や餡にすると「不老」よりも確実に美味しいのが分かっていたから奈良雲水堂 福岡氏の来道時に手交したのは正解でした。直ぐに試作の白花豆生地そのまま粒で「白豆」を落とした羊羹が送られて来ました。「この豆は美味しい！全量これで流したいので値段と量を！」との事、まだ試作で今秋に二才

に積んだ「しゅまり」と一緒に種子を残した以外は送ると連絡し、ちょっと塩を加えた餡の美味しい土別の銘菓「こもちめんよう」を送りました。

今年、伊達での全国菓子工業会との打合せで「餡に塩は使わない、糖の結晶が进的羊羹」など教えて頂いたお礼を兼ねて。おっつけ電話が入り「おもしろい！豆出来たら直ぐ送ってえな！」とのこと、胸が躍りますね。

きちんとした美意識を持ち 筋の通った道理をわきまえ
美味しいものを美味しいと食べ 美味しい酒を美味しいと呑み
年相応にものを考え 分相応にものをしゃべる
そんな大人に私はなりたひ

漫画「おせん（講談社）」の帯裏にある、作者 きくち正太氏の一文です。

ストリップのSO劇場の社長がオーナーの小料理屋「菜」。劇場のキャバクラ嬢で雇われ、田舎なまりの口ベタでひまそうにしているのを見かねて「菜」で賄をすることになったハルちゃん。「キュウリは1晩、ナスは2晩、あたスの漬けた浅漬けだス！」から一躍世に出た塩麴。「米麴一升到塩3合の割合で容器に入れて、よく混ぜたらひたひたに水を張って、麴が発酵してふくらんできたら水を足し足し10日から2週間。そしたら塩の角が取れて甘く丸い舌触り、漬物からお魚、肉料理、何でもこい。おっ母さん直伝の魔法の塩の出来上りだス」

2001年に「おせん」の中でハルちゃんを通して発表された塩麴は、2005年に若林理砂君（鍼灸師）の「はりめし」で、「わたしがとっても気に入っているマンガ、きくち正太さんの「おせん」は——何が言いたいかということ、本当にびっくりするから作ってみて！塩糍！」などと増幅されながら料理メディアで爆発しています。

もともとハルちゃんの故郷東北では、納豆さえ長期保存を考えて酒田納豆、置賜高畠 五斗納豆など塩麴を利用します。先駆的には京の一休寺納豆、大徳寺納豆など「塩辛納豆・唐納豆・寺納豆」と麴が利用され、小生の好きなイカの塩辛も麴入りが美味しく、騒ぐほどではないのだけれどとてもいいことです。

この秋に小生も再読しています。一読を薦めます。

そう新米のこの時期に、炊きたてのかきませる前の水気たっぷりのぴかぴかの炊きたてさんを、「ことこと飯」として食べてみるのもいいですね。

さて、北海道農業者サロンの冬期講習会を企画しました。講演二題、報告が一題ですが、井上龍子氏は連休明けの出張と母上の病気のため出席の確定に至っていませんから、ひょっとしたら参画できない事もあります。

サロンでは数回講演を依頼していますから紹介するまでもないのですが、東大法学部卒、1981年に農林水産省入省。畜産、貿易、水産、食品流通等担当の他、国土庁、運輸省等出向。FAO・WFP 日本国政府常駐代表としてローマに。

国際協力課長、農林水産技術会議事務局総務課長、(独)農林水産消費安全センター監事、2011年春に東北農政局次長、この春に母上の病気もあり消費安全センターに戻りました。「もう少しやっていたかったのに。紋別で同行した次男も東大相撲部の主将で頑張ったのよ、来春は卒業なの」と農水省切っつの才女も少し脂が抜けた感じでしたが、鋭い透明感は健在です。本人とは「東北からの報告」と話したのですが、「語れないよね、こんなこと!」との呟きを聞いて、「どうする龍子!」に内容を変えたいと思っています。

講演「職人の心構えを語る」は、アレフ平取工場 伊藤博之君。

サロン初期の技術顧問 佐竹靖美氏の弟子です。1960年恵庭島松駅前の精肉店に生まれ、酪農短大卒業後、新道喜久治氏の大丸物産に入社。ひたすらSIG工場で肉畜の加工に携わり30余年、ホテル サンフラワー前のSIGの店舗以来ですから懐かしいですね。平取黒豚生産組合の大坪氏らと関わりながら悪戦苦闘したのは想像に難しくないですね。

小生もSIG平取工場では町長から感謝状を頂き、事務局長 富尾君が養豚の指導にあたったのですから想えば遠くに来たものです。ハムソーやチャーシュー等の肉畜、ドレッシングやソース等の加工技術を混ぜながらSIG工場の歴史を語ってもらうことで、会員の食品加工技術向上の資となるべく講演を依頼しました。

「食品って三つの口、つまり三代にわたり人を良くするって書くんだよ! (新道喜久治)。寿命の長い食品は白い物、白は純粋、清潔など食品にはあうよね! (佐竹靖美)」、そんな言葉を思い出しながら。

講演「知の拠点づくりを志す」は、北海道情報大医療情報科教授 西平 順氏。

江別商工会議所 久保氏からフード特区認定の要となる役割を担う逸材との紹介を頂き、小生も久方振りに緊張しました。

西平 順氏は北大医学部を卒業後に横須賀市米海軍病院インターン、北大医学部内科学第2講座、米国ノースカロライナ州ウエークフォリスト大医学部、北大医学部中央研、医学研究科分子化学講座助教授などを歴任、北海道情報大医療情報学科教授として現在に至り、日本再生炎症学会、医療情報学会、糖尿病学会で活躍をしています。

北海道フードコンプレックス国際戦略総合特別地域(札幌・江別)のなかで機能性食素材に付加価値をつけるため、食と健康と情報をキーワードに食品の臨床試験システムの構築に取り組んでいます。

素材となる食品、アスパラ、小豆の種皮、ブロッコリーなどの機能分析からボランティアを募った臨床試験までを一貫して行い、食材の効果を科学的に実証する事業と聞き、小生も喋り過ぎてしまいました。

「黒い魔女」と呼ばれた珈琲について書かれた野田光彦著「珈琲の医学」を思い起こしてちょっと興奮しました。「どうも珈琲を飲んでいる人は血糖値が低いなあ」といった疫学調査から出発した珈琲の研究は、「1日3~4杯の珈琲摂取者では糖尿病発症リスクが約25%減少する」、「カフェイン抜き珈琲でも発症率が低い結果からクロロゲン酸など他の成分の影響も考慮しなければ」、「煮立てて上澄みを飲むポイルドではコレステロールが増え、フィルターで漉すとコレステロールが減る」など楽しく読めます。

近年は飲むほどに肝臓ガン、大腸ガンの発症率が低下、胆石は40%減、パーキンソン病は5分の1、子宮体ガン60%減、脳卒中10%減などの報告があり、カフェインの内臓脂肪分解亢進（中性脂肪燃焼促進と燃焼を妨げる酵素の阻害）と糖を細胞への取り込むミトコンドリアの活性を上げるPGC1 α の増加、クロロゲン酸の糖新生抑制や小腸からの糖吸収抑制、血糖値を下げるホルモンの分泌促進など興味は尽きません。ちなみに珈琲1杯のカフェインは100mg、インスタント珈琲はこの3分の2ほど含まれると言われています。

飲むことが勧められない心臓、腎臓、膀胱に疾患をもつ人や早産の増加に関連する妊婦は別として、とっても楽しい話題です。

小生は「珈琲は胃に悪い」と信じていたので、現在糖尿病でHbA1c (NGSP)は7.9、札幌市立病院 小原医師に叱られてばかりです。西平教授には昨今注目される機能性成分を含む食品素材とフードコンプレックスとしての取り組みについて語っていただければと思っています。驚いたのは、奥様が喜多理事長らが共進会を歩いていた時代にお世話になった著名なブリーダー 遠軽 山口牧場のお嬢さんであったことです。

文責 田中 正夫

上記の内容で冬期講習会を開催します。

また、講習会終了後に忘年会を兼ねた懇親会を予定しています。

(講師の皆様へも出席をお願いしています。)

懇親会参加人数によっては、会場を変更しなければならないので、参加希望を早めに取り取りまとめたいと思います。

別紙の参加申込書にて期限までに参加の有無を必ずお知らせくださいますようお願いいたします。

皆様のご参加、お待ちしております。

なお、平成24年度の年会費を未納の会員様におかれましては、お早めにご入金くださいますようお願いいたします。

記

- 日時 平成 24 年 11 月 22 日(木)
13:00～ 受付開始
- 場所 「札幌サンプラザ」
札幌市北区北 24 条西 5 丁目
TEL.011-758-3111
- あいさつ 13:20～13:30
北海道農業者サロン 理事長 喜多俊晴
- 講演 13:30～15:00
「職人の心構えを語る」
伊藤 博之 様
- 15:00～16:00
「東北からの報告」
井上 龍子 様
- 16:00～18:00
「知の拠点づくりを志す」
西平 順 様
- 懇親会
(予定) 18:30～20:30
「海鮮料理 サスケ」
札幌市北区 24 条西 3 丁目
TEL.011-737-3336

地図



※駐車場：203 台収容

（1時間：300円、以降30分毎150円。ご宿泊の場合：1泊：500円）

※駐車場は建物西口が出入口となります

会費	講習会のみ参加の場合	3,000 円
	講習会と懇親会に参加の場合	7,000 円

注意事項 宿泊されるかたは各自予約をお願いします。

以上

冬期講習会参加申込書

(☑をお願いします。)

■参加する

講習会のみ参加する

講習会と懇親会に参加する

参加会員名： _____

同行参加者名： _____

同行参加者名： _____

連絡先： _____

参加しない

会員名： _____

【10月31日（水）までに参加の有無を必ずご連絡ください。】

【お問合せ先】

北海道農業者サロン事務局／(株)イーストウエスト東京事務所 坂井明美

〒102-0075 東京都千代田区三番町 7-5-105

Tel:03-3288-1888 Fax: 03-3288-2555

FAX送信先：03-3288-2555

事務局 坂井あて