

『月刊ニューステーブル』2017年11月号

～銀杏色のテーブルクロスの上に——新鮮なニュースを載せてお届けします～

ハンバーガーに必要な野菜 安定的確保を目指して農業生産法人設立 モスフードサービス



画像出典：モスフードサービス

モスフードサービス（本社：東京都品川区）では、モスバーガー店舗で使用される生鮮野菜について、安定した調達と産地との協力体制強化の確立を目指して、農業生産法人・株式会社モスファーム千葉（本社：千葉県富里市）を設立した。2018年3月から、本格的な作付けを開始するという。

同社による農業生産法人の設立は、静岡県菊川市、熊本県八代市に2件、静岡県磐田市、北海道勇払郡むかわ町、長野県小諸市に次いで、今回で7件目となる。

まずは、同社のハンバーガーに必要な不可欠な「トマト」の確保と品質の強化。さらに「玉ねぎ」の新規産地開拓、次世代農業者の育成と農業活性化による地域の活性や雇用の創出、社員研修や食農教育イベントを行なえる農場の確保などを目標に掲げている。

初年度は「トマト約10トン」を、5年後には35トン（年間収穫総量）を生産する計画だという。

教育活動やボランティアなど食育関係者に向け 優れた食育活動家に贈られる『食育活動表彰』の募集を開始 農林水産省



画像出典：農林水産省

農林水産省では、『第2回 食育活動表彰』を実施するため、食育活動を行なう様々な団体や個人の募集を行なっている。

募集対象となるのは【ボランティア部門】と【教育関係者・事業者部門】の2項におよび、農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動、教育活動またはボランティア活動を通じて、食育の推進に取り組む者「=食育関係者」を広く募る。特に自薦他薦は問われない。

表彰式は平成30年6月23日（土）に大分県で開催される（第13回食育推進全国大会内にて）。受賞者は原則として会場に参加することが求められている。応募締め切りは以下のとおり。

【ボランティア部門】平成29年12月25日（月曜日）必着

【教育関係者・事業者部門】平成30年1月10日（水曜日）必着
応募方法など詳細は農林水産省公式サイトを参照のこと。

<http://www.maff.go.jp/index.html>

よそったお米のカロリー量を表示してくれる IH ジャー炊飯器 さらにコメ品種「40銘柄」を炊き分ける機能も搭載

アイリスオーヤマ



画像出典：アイリスオーヤマ

アイリスオーヤマ（本社：仙台市青葉区）では、よそったご飯のカロリー目安が表示される機能を搭載した『銘柄量り炊き IH ジャー炊飯器』を発売する。本機からご飯をよそった際に、その重量を基に算出されたカロリーが本体液晶パネルに表示されるので、食事制限をしているユーザーやまた栄養コントロールを必要としているユーザーの管理サポートとなる。玄米やおかゆなどの場合でも計量可能とのこと。

さらにお米の品種「40銘柄」を、それぞれの粒の大きさや水分値などに応じて火力や加熱時間を調整して炊き分ける機能も搭載。

本体は「上下分離式」になっていて、炊き上げ後は本体上部が「おひつ」の役割を果たすので、キッチンから食卓まで手軽に持ち運びができるのも便利。発売は11月中旬を予定。

旬の野菜のセットボックス『ぱれっと』に新ラインナップ 「糖質を気にするユーザー」向けに野菜をセレクト

らでいっしゅぼーや



画像出典：らでいっしゅぼーや

らでいっしゅぼーや（本社：東京都新宿区）では、同社が創業当初から販売している旬野菜のセットボックス『ぱれっと』シリーズから、「糖質を気にしているユーザー」向けに野菜をセレクトした『Rigato vege box（リガトベジボックス）』の販売を開始した。

商品となるこだわり野菜は今まで同様に、同社の契約生産者によって栽培された有機・低農薬野菜が活用される。

セット内容としては、糖質を控えめにした組み合わせの有機・低農薬野菜が6～8種類チョイスされる。あわせて管理栄養士によって監修された「糖質量 15g 以下」の1

週間分のレシピも付いてくる。従来の『ぱれっと』シリーズ同様に毎週宅配される。

パックサラダのドレッシングにこだわり フルーツの甘みと香りで「野菜を楽しむ」という提案

カゴメ



画像出典：カゴメ

カゴメ（本社：愛知県名古屋市）では、パックサラダの新商品『紫の野菜と高リコピントマト』と『黄の野菜とβ-カロテントマト』（それぞれフルーティーソース付き）を首都圏エリアから発売した。

同社では、近年サラダに使用されている野菜の種類にこだわるユーザーが増加していることに注目。さらに「ドレッシング」にも強いこだわりをみせていることを重視して、同社の『カゴメ野菜生活100（3倍濃縮）』が活用された「フルーティーソース」を開発。フルーツの甘みと香りで野菜を楽しむという「新しいサラダの食べ方」を提案している。新商

品は、人気成分の「リコピン」と「β-カロテン」がピックアップされた。

同社の「パックサラダ」は2015年より販売を開始。今後ともトマトやベビーリーフなどの生鮮野菜をはじめ、すぐに食べられる手軽な野菜摂取を提案していくとのこと。

「水出し緑茶はカツオだしにベストマッチ」 緑茶と和食の「うま味相乗効果」研究結果を発表

伊藤園



(※) 画像はイメージです。

伊藤園（本社：東京都渋谷区）では、「緑茶と和食」の組み合わせ効果に関する研究を実施。その結果詳細が、今夏に開催された『日本食品科学工学会 第64回大会』などで発表された。

緑茶と和食の相性がよいという感覚は、日本人の多くが持っているものだが、この組み合わせによる感覚特性の変化が「経験の域」を出ていないことに同社は注目。そこで、経験的に語られてきた緑茶と和食の組み合わせの効果について、科学的な検証を行なったという。

研究は、12名の被験者の協力を得て実施された。結果として、うま味の強い水出し緑茶は、特にカツオだしをベースとした和食料理との間に「うま味相乗効果」を生じて、うま味の感覚特性を高めるということが示されたのだという。