

## 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 2015年11月号

## コラム

ドバイ探訪記

## HI-COOKING

アラブの味は

## PRODUCTS

ドラム式打ち粉付け機 MLP 型



## 深く正しく

都市部だけでなく、地方にも外国人の姿が見受けられるようになってきました。積極的に留学生を受け入れる地方の大学や、新たな観光スポットが外国人独特の評価に載ってしまった事例もあります。短期滞在だけでなく、嬉しい事に日本に在住する人も多くいます。この日本で生活を営み、子供を育てる。考え方や習慣の違いを超えて日本を選んでくれた方もいるでしょうし、ビジネスや学業で滞在する人もいるでしょう。

彼らが日本人を理解しようとしてくれることは喜ばしいことですが、果たして日本人はどうでしょうか。ある程度は歩み寄ることはできて、自由、平等、教育、宗教などへの考え方の違いから、お互いにどうしても譲歩できない事も出てきます。

これまでの日本人はここは日本だからという方針で、ビジネスでも学校でも対応してきた事と思います。ただ、もうそれだけでは成り立たない事を痛感し始めているのではないのでしょうか。未だに、学校や地域で外国籍の子供達が不当な扱いを受けたり、どうしても受け入れてもらえずに、海外、またはインターナショナルスクールへ転校するという悲しい現象が起っています。

最早、あらゆる事象は対岸の火事ではありません。相手の深部まで歩み寄り、理解する努力を忘れてなりません。



# ドバイ探訪記

世界一豊かな国と言われるドバイ。政治も宗教も何もかも日本とは違い、まさに異国の地である。そこにはいったいどんな魅力と繁栄の源があるのだろうか。



## 世界の中心に位置する

ドバイは1971年に結成されたアラブ首長国連邦(United Arab Emirates)を構成する7つの首長国の中で規模的に2番目に位置する国である。第一位のアブダビは原油により生計を立てており、原油が採れないドバイは「手数料収入」で国家を支えるという新しいビジネスモデルである。UAEの人口は826万人であるが自国民は95万人しかない。60%強がインドやパングラディッシュ等の南アジア出身者でしめられている。

さて、関西空港深夜発のエミレーツ航空で10時間のフライトで、夜明けの3時過ぎにドバイ空港に到着した。乗客の多数は乗換で、ドバイに入国する人はほとんど居ない。まさしく世界のハブ空港を自認するだけである。他社の国外航空会社に比べて日本人CAが多く搭乗しているが、500人近くの日本人CAもドバイに住んでおり世界各地に飛ぶ人々(日本人)をアシストしている。

世界最高層のハージ・カリファ(828m)の124階(452m)展望台から見る眺めは砂漠の真ん中にあるオアシスそのものだ。オアシスに必要な物は水であるが、海に近いこの場所では海水淡水化

技術で水を確保している。食品等はイラン等の隣国より船で運ばれてくる。まさにラクダが飛行機と船に置き換わった現代のオアシスである。

## 驚きの連続

この国では法人税や付加価値税(消費税)は存在しないが、それよりも議会が存在しないことに驚きを隠せない。

首長国と言われるだけに王様が国を取り仕切って、あらゆる大規模プロジェクトを企画してその利潤を再投資している。



このオアシスはNENA地域の中心地に変化している。中東と北アフリカのアラブ民族・イスラムを基本ベースとした類似性の強い地域を指し、ここ近年は高い人口増加率で2020年には7億に成長する。20歳未満が40%以上の豊富な若年層がこれからの武器になる国々である。一人当たりGDPは中国やインドを上回り、湾岸諸国のハイエンド商品の需要が

ある。他方ではローエンド消費材やインフラが有望な地域である。新興市場へのゲートウェイとしての地位を確立することで、その成長をドバイの成長に繋げる戦略である。

問題は物価の高さである。利益配分よりは手数料配分の為かコストダウンよりは規模の経済が主流である気がする。地元のアラブ料理店で昼食を食べたが、旅行者価格ではあるが定食5000円で大量の料理が出てくる。地元の人テーブルにも驚愕する量の食事が提供されており、その多くが残されて残飯になっている。しかし、夕食を食べた高級レストランではお酒も飲めたせい、旅行者が多いためか食事の量も適切で大いに楽しめた。酒抜きで一人前7000円程度であった。

## 世界のオアシスへ

日本とイランとの経済交流も始まり、日本の海外進出も韓国・中国・東南アジアに続き南アジア・中東・アフリカと遠方に変化する中で、飛行機で何処でも約10時間以内で世界各地へ行けるこの都市はビジネスマンが海外進出する時のオアシスになって行く気がする。



ファラフェルとレバノンビール（アル・マザ）

# アラブの味は

アラビア料理とは、アラビア半島の国々に加えてレバノンやエジプト、モロッコなどの近隣諸国の料理の総称である。特にレバノン料理を指すことが多く、ドバイでも高級ホテルのレストランに入っているのはほとんどがそうである。  HI-COOK

## レバノンでは

人口の約30%は東方典礼カトリック教会または正教会に属しており、肉や魚を口に出来ない際の期間に備え、野菜料理が発達している。

イスラム世界の食事で禁止されているのは豚肉とアルコールであるが、それ以上に体の事を考えた料理が豊富である。その象徴が断食（ラマダン）明けの料理で、まずは栄養価の高いデザート（ナツメヤシの木の葉や水分（水やジュース、スープなど）を取って、胃を落ち着かせるのが一般的である。

この様にアラビア地域では宗教的な側面からも野菜や果物を積極的に取り入れた料理が数多く作られるようになり、ヘルシーな料理としての文化が育つたのである。

## レバノン料理の特徴は、ゴマ・レモン・オリーブオイル・ハーブ類・ヨーグルトをよく使い、シナモンやオールスパイス等が好んで使用されるが、香辛料の割合はそれほど多くなく、舌に優しい料理と言える。

ムスリムも多い中東地域であるが、勿論アルコールもある。アラックというお酒はアニシードをワインで蒸留したもので氷を入れると白濁するので、獅子の乳とも呼ばれている。アルコール度数は53%。なかなかの強者である

ヘルシーなアラビア料理  
アラビア料理の中で多くの方が知っている代表料理がシシ・ケバブである。ケバブ（国により発音が違う）とは肉・魚・野菜などをローストして調理する料理の総称であり、串に刺すシシを接頭語として使用している。日本でよく食べられる専門店でのシシ・ケバブは香辛料の風味が強いが、アラブ地方のそれは、ほのかな香りで肉の風味を活かした優しい味である。

黄色いライスと間違われるのがピラレーである。付け合わせに出され、米を細長くしたような形状の Pasta をサフランで色づけし、卵と混ぜ合わせた物だ。

## 豆を美味しく

ファラフェルと呼ばれる丸いコロッケのような食べ物が各地に点在している。すり潰したひよこ豆や空豆に様々な香辛料を混ぜて丸めて揚げた物である。地域により豆の配分が違っている。安価でタンパク質が豊富なこの食材は、深刻な肉不足の時の貴重なタンパク源として重宝されたのである。

ひよこ豆、空豆に続いてもう一つはレンズ豆である。光学で使うレンズはこの豆の形状から由来している。皮付きで食物繊維が豊富、水に戻す必要が無いので大変使い勝手の良い豆である。皮をむいた物もあり、15分程度で煮上がる。

ヘルシーでありながらコリアンダーなどの多種にわたる香辛料を使用するアラビア料理は、日本人には好き嫌いの差が顕著に出る可能性がある。豆や粉を多用し、重そうに見えるが、脂っこくなく柔らかい味付けである。

日本からすると食材は決して豊富ではないが、古き時代から培われた料理のウンチクを聞きながら、異国の文化に触れるのもおつである。そこには水パイプの煙を燻らせながらのゆったりとした時間が流れていた。



シシ・ケバブ



クシャリ：ご飯、マカロニ、ひよこ豆、レンズ豆をトマトソースで混ぜ合わせた庶民の味



レンズ豆のスープ



ドラム式打ち粉付け機

MLP 型

Multi Line Powder

新発売



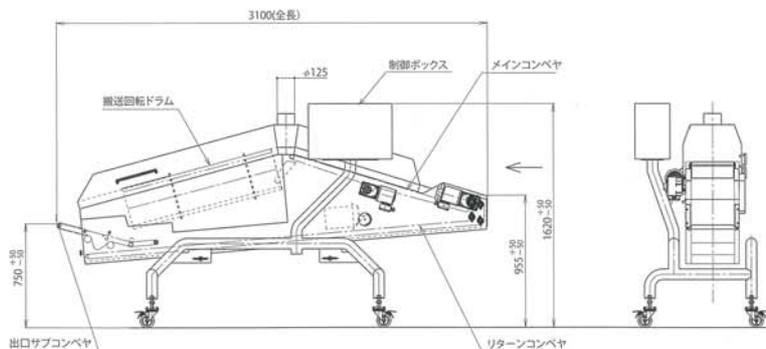
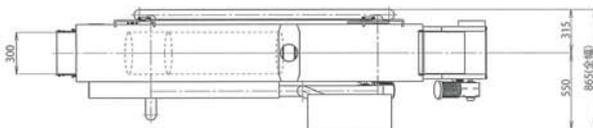
ドラム式打ち粉付け機が

- ①粉昇降スクリーンが消え
- ②多品種の粉に対応し
- ③機械本体幅がスリムに
- ④900ミリ幅でも可能に

なって、フルモデルチェンジして発売します。

主仕様

搬送速度	1~8m/分
搬送ドラム	φ 300 (20~60rpm)
電源電力	200V 0.5kW
電源用プラグ	4P-20A、コード 4m(引掛け式)



ONE POINT ADVICE

年末に向けて  
大掃除の季節がやって来ました！

フライヤー油槽の洗浄にご注意を！

現在はステンレス製油槽を使用しておりますが、10 数年前までは鉄製油槽を使用しておりました。鉄製油槽は直火加熱や沈殿カスによる電解腐食で使用しているうちに痛んでいきますが、炭化微粒子がちょうど腐食部に入り込んで油漏れを防止している事があります。

苛性ソーダ等で洗浄したときに痘痕になる部分が見られた場合は、余り擦らぬようお願いいたします。

 アサヒ装設株式会社

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(3482)2245  
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  
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  
昆山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