

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12月号

コラム

TPPが食品業界に与える影響・・・

HI-COOKING

重曹は魔法の粉

PRODUCTS

イーストドーナツ専用機 NS型



次へのスタートを

フィギュアスケートの若き日本の王者が新たな力を蓄えて復活しました。昨年のブランクに加え、前回の試合で不本意な失敗をした後、彼はシーズン中にも関わらずさらなる高度な技に挑戦し見事成功させたのです。血の滲むような努力と自らを追い込む強さが彼を飛躍へと導いたのです。若いから、天才だからだけで成せる事ではありません。

年末が近づいてくると今年もあつという間に過ぎてしまう事を実感します。年が終わる事は、確実に年を重ねる事です。終わってしまう事や、達成し得なかった事に後悔するのは誰でもできます。

それよりもその失敗なり後悔なりを糧に、次の飛躍への戦略を練る事に費やすよう切り替えましょう。終わる事を憂えるのではなく、この一年をまとめて前に進める良い機会なのです。スタートは何歳からでもできるのです。

TPPが食品業界に与える影響

去る2015年10月にアトランタで大筋合意されたTPP（環太平洋パートナーシップ協定）とは、太平洋に面する12カ国が互いに輸入関税撤廃等により自由な貿易の促進を目的として作られた



POWERFUL JAPAN

TPPへの流れ

そもその始まりは、2006年にシンガポール等の4カ国で発効した「P4」と呼ばれるETAだった。2009年に米国が参加表明した事で一気に注目を集め、2013年に日本も参加表明をして現在に至っている。

しかし参加国と国内総生産（GDP）を考えると米国と日本の比率が高いため、実質的には日米貿易協定（FTA）と同じと言える。

日本は農産物重要5項目として、コメ、麦、牛肉・豚肉、乳製品、砂糖を定めて交渉に臨み、該当する586品目中の70%に当たる412項目は、関税撤廃の例外と

なっている。

- コメ：関税は維持するが、輸入枠を増加する。
- 麦：9年後までに45%削減し、輸入枠を増加する。
- 牛肉：38.5%の関税を16年目に9%に。セーフガード制導入。
- 豚肉：低価格品の最大482円/kgを10年目に50円に。
- 鶏肉：最大11.9%の関税を11年目までに撤廃。鶏卵は13年目までに撤廃。
- 水産物：アジと鯖は最大10%の関税が16年目までに撤廃。
- 乳製品：バター等に輸入枠を増加する。

多くの食品が10年から16年後までに関税が撤廃されるか、関税維持で輸入枠増加の方針が明示されている。しかし、今回の貿易相手国の中で日本が重要視するのは米国と豪州とニュージーランドの3カ国であり、ここからの輸入品はコメと麦と牛肉が主なる対象となっている。

一方、鶏肉や水産物はTPP諸国からの輸入が少ないので大きな影響は受けないと考えられるが、牛肉の値下がりにより消費者の嗜好の変化がゆっくりと影響してくると言われる。

国が管理する食品がある



しかし今回の交渉であらためて気づかされたのは「国家貿易」という言葉である。市場で大きな影響力を有する商品に対しては一定の規則に従い行動することが必要として、国の機関や国から特権を与えられた企業によってほぼ独占的に行われる貿易を指す。

日本の農業関係では「農林水産省が米と麦」「農業産業振興事業団が指定乳製品等と生糸」の輸入国家貿易を行っている。日本と同様に相手国でも同じような輸出国貿易を行っているのが実態である。

まさしく今回のTPPも国対国の交渉であり、消費者や生産者は今後の国の出方を待つだけである。

今後の問題と対策は

人口減少により日本の食品消費量は確実に減少すると同時に、原料を輸入して国内で加工調理する労働力も減少し始めてきている。工場へ入れば外国人工場長と外国人労働者で構成された国内中小企業も見られ初めて来た。関税撤廃と輸入枠増加以上の問題が日本にのしかかってきている気がする。

低価格商品は資源や人材が豊富な国に任せて、国内では四季を愛で、健康で美味しい食べ物を作る事こそ、今の国内製造業や機械メーカーに求められる事かもしれない。

重曹は魔法の粉

身近にある安心素材を使用して洗濯や掃除をする事で地球にも優しいという観点からも、年末の大掃除に向けて「重曹」の使用頻度は高まってくるだろう。掃除にも料理にも使用されるこの粉はどのようなものだろうか。



重曹は調理や医薬品として昔から多岐にわたって使用されている。正式名は「炭酸水素ナトリウム NaHCO_3 」であり、天然のミネラルでもある。天然物は重碳酸ソーダ石から作られる。主にアメリカや中央アジアなど採掘されている。天然物と人工ものに成分の違いはない。

常温では白色の粉末状である。水溶液はアルカリ性を示す弱い塩基性の性質である。

重曹の性質

①油を分解する。

重曹が得意とするのは「油脂がある程度乳化することが出来る。」「タンパク質がある程度分解することが出来る。」事で、油で汚れた食器洗い、ガスレンジ、キッチンの床や壁などの掃除に利用できる。重曹・水 $1:2 \sim 1$ で混ぜてペースト状にして使用すると良い。但し、ギトギト油汚れは得意ではない。

②弱アルカリ性

重曹でうがいをする虫菌や口臭を予防すると、言われている。食べかすなどは弱酸性を示すので中和させる。同じように、酸性の臭いに対しては効果があり、下駄箱や生ゴミなどに吹きかけると臭いを抑える。

水に溶かすと軟水になるので、洗濯時には汚れが落ち易くなる。

③粒子のほどよい硬さ

粒子が硬すぎないので物を痛めることが少なく研磨剤としても使用される。洗顔時に使用するとスクラブ硬化により古い角質を除去するとも言われるが、強すぎる摩擦は逆効果である。銀やシルバーの黒ずみ除去にも使える。

④加熱すると二酸化炭素を出す。

よく言われるベーキングパウダーは炭酸ガスが発生させる重曹を基剤として、酒石酸水素カリウムのような酸性剤を混ぜ込んでこれらをデンプンで遮断する様に作られている。

水分を加えると重曹と酸性剤が反応して重曹が分解されて炭酸ナトリウム、炭酸ガスが生成され炭酸ガスが生地を膨らませる元となる。

食材使用へのワンポイント

ホットケーキ

重曹と酸素材を混ぜ合わせるとベーキングパウダーと同じ効果が出るので、小麦粉・牛乳・卵・蜂蜜などホットケーキを作る食材とマッチする。入れすぎると苦みが出る。

肉

フォーク等で穴を開けて、重曹と水を混ぜて寝かすとタンパク質を分解してくれるので、軟らかくなる。

野菜

緑黄色野菜を茹でるときに入れると発色が良くなり、色鮮やかになる。

農薬

果物や野菜等に付着している農薬やワックスを除去する事が出来る。

注意点も

このようにあらゆる場面に使える重曹であるが、注意すべき点もある。

1 弱アルカリ性であるので肌への刺激はないが、表皮のタンパク質を分解して肌荒れの可能性がある。肌が敏感な方や赤ちゃんには要注意。

2 取り過ぎに注意であり、塩分と同じぐらいの摂取量が無難である。

3 用途別に色々な種類が販売されているが、食用の重曹が無難である。

あらゆる場面で多用できるまさに万能の粉だ。効能効果を十分理解して、人に環境に優しい粉使いをマスターしてみよう。

HI-COOK のベストセラー機 A 型から生まれた

イーストドーナツ専用機 NS 型

(株式会社フライテクノより発売)



1. 少ない油量で油の回転率が抜群。いつも新鮮な油でフライ。
2. 独創的な滞留燃焼方式でガス消費量を削減しコストダウン。
3. 反転専用機と反転・潜行商品どちらにも使える兼用機。
4. 反転トリッパーの位置を簡単に変更可。数回反転も可能。
5. ドーナツ以外にもアイデア次第で商品付加価値アップ。



NS 型仕様

型 式	据付寸法 mm (全長 x 全幅 x 全高)	有効油槽長 mm (有効セクション)	油量 (反転時/潜行時)	ガス消費量
NS-10 型	4720×1485×1675	1575(10)	66L/95ℓ	50kW
NS-20 型	5470×1340×1670	2475(20)	92L/131ℓ	81kW
NS-35 型	7430×1340×1670	4435(35)	148L/216ℓ	150kW

ONE POINT ADVICE

本年度も一年間のご購読をありがとうございました。

- ◆現在は約 4600 名の方に配布させて頂いておりますが、多くの方から「お客様の声」を頂けるようになりました。
- ◆インターネットでの配信も考えられますが、やはり印刷物が持つ心のぬくもりに勝る媒体はあり得ないと思います。

- ◆門外漢の業界に転勤された方や退職された方でも、ご連絡くだされば送付させていただきますので、ご遠慮なくご連絡頂ければと思います。
- ◆来年は申年。「見猿、言わ猿、聞か猿」で前向きに行きたいと思っております。

ASAHI 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
東北地区(有)明恒装設
千葉地区(株)京葉フーズマシーン
北陸地区(有)イセ商事
静岡地区(株)SK システム

TEL 011(785)1768
TEL 022(363)2521
TEL 043(262)8466
TEL 076(248)0391
TEL 054(281)8581

〈関連会社〉
(株)HI-COOK
(株)アサヒエンジニアリング
韓国アサヒ装設(株)
昆山好烤克食品机械有限公司
Hi-Cook(Thailand)Co.,Ltd

TEL (+81)076(293)8159
TEL (+81)044(766)0886
TEL (+82)031(695)7911
TEL (+86)021(6219)9676
TEL (+66)02(136)3180