

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 2016年4月号

影響は与え合うもの

辛い料理はインドという認識しかない時代に、初めてタイ料理を口にした時はあまりの辛さに衝撃を受けました。当初はタイ、ベトナムとメニューも明確に分かれていましたが、この頃はあらゆる地域が混在してエスニックまたはアジアンという分野になってきたように感じます。それもそのはず、国こそ違えど、食材は似たようなもの、人々は行き来して互いに交流しています。シンガポールのようにたくさんの人種が住んでいる国ではなおさら影響しあっているでしょう。

それに比べれば、日本は島国という環境と、鎖国というわずかな期間を経て、なんとという孤独な発展を遂げてきたのでしょうか。それでも、はるか彼方のインド料理に玉ねぎのかき揚げなどと聞くと、繋がりを感

じて少し嬉しくなります。

料理はお互いの良きをもっとも素早く吸収できる文化です。独自の文化を守りつつ、新しいおいしさを追求してさらに発展するでしょう。食欲は永遠ですから。

コラム

タイ、周辺諸国との繋がり

HI-COOKING

ココナッツの魅力

PRODUCTS

HI-COOK タイ新社屋完成



タイ、周辺諸国との 繋がり



東南アジアの10ヶ国から成るASEAN（東南アジア諸国連合）は、1967年の「バングkok宣言」によって設立された。原加盟国はタイ・インドネシア・シンガポール・フィリピン・マレーシアの5ヶ国で、1984年にブルネイが加盟後、加盟国が順次増加し。現在はカンボジア、ベトナム、ミャンマー、ラオスを含めて10ヶ国で構成されている。

この10ヶ国が域内の貿易自由化や市場統合などを通じて、成長加速を目指す広域経済連携の枠組み「ASEAN経済共同体（AEC）」が2015年12月31日に発足した。域内人口は欧州連合（EU）を上回る6億2000万人で、域内総生産2兆5000億ドル（約300兆円）に達する巨大な経済圏が本格始動する。

この中でも一番注目を浴びているのが、タイを中核として陸地での繋がる新興4ヶ国であり、その動きが特に激しい。これらの5ヶ国を合わせると2.34億人の地域経済になる。今まではメコン川と山岳地帯が横たわるために交通インフラがなかなか整わなかった。そこで1992年にアジア開発銀行がこれら5ヶ国と中国雲南省を含めた「大メコン圏（GMS）

経済協力プログラム」を立案して、特に交通分野での地域経済回廊の整備が行われてきた。

☆南北経済回廊

2013年12月に国際メコン架橋の完成により昆明からバンコクまでの一貫走行が可能になった。道路の長さは約2000kmである。ベトナムのハノイは昆明經由でバンコクと繋がる。

☆東西経済回廊

ベトナム・ダナンからミャンマー・モーラマインまでの全1450kmの道路である。バンコクからヤンゴンへは現在の海上ルート3週間が陸上4日間でコストも1.4倍程度で費用対効果は高い。

☆南部経済回廊

ベトナム・ホーチミンからプノンペンを経由してバンコク（この間は900km、18時間）、そしてミャンマー・ダウエーへと約1200km道路である。バンコクからダウエー間が未整備である。

特に「ダウエー経済特区」は日本が積極参加しており、将来はメコン地域とインド・中東・アフリカへの市場を結ぶ拠点と期待されている。

☆中タイ鉄道路線

パンアジア鉄道計画の一部に昆明とバンコクを結ぶ鉄道網が整備されている。2016年度中には全線開通の予定であり、運賃は約1万2000円と言われている。これにより昆明からバンコクへの貨物輸送も航空便の1/9程度になると言われている。

巨大なインフラ整備で、メコン地区5ヶ国+中国昆明は現在の飛行機や船舶を使用した物流からトラックや鉄道を使用した物流に変わってくる。

このシステムを100%効果的に運用させるのが各国間の関税撤廃である。メコン地域で自由に往来できる物流の流れがタイの地域的重要性をしばらくは高めるのではないだろうか。タイ国内の食品会社も新工場設置を地方へ分散しているが、その目的は周辺国への市場展開であろう。





科学の目で見た

ココナッツの魅力



ココナッツオイルが体に良いと話題になっている。体に良い油というと、オリブオイルがその代名詞のようになっていたが、また新たな商品の登場である。

果実の成長過程が

全て利用できる珍しい食べ物

そもそも「椰子の実」といえば、ピントと来るだろうか。ヤシ科の単子葉植物であるココヤシの果実である。高い樹の上から落ちてくるので死者も出た事がある堅い果実(種)である。

ジュースを飲むことが出来る未成熟のココナッツは5層から構成されており、1番外側の緑色の表皮と繊維部分(コイヤ)の厚い層に包まれた固い殻部分の種子がある。種子の内部は大きな胚乳に占められ、周縁部の液状胚乳(ジュース)と中心部の液状胚乳(ジュース)に分かれる。

未成熟のココナッツは時間が経つにつれて成熟果となり、ココナッツジュースは果肉と空気に置き換わってくる。ジュースは未成熟に限る理由でもある。

ココナッツミルクは、生の成熟果の胚乳や成熟果の胚乳を削りつけて乾燥させたコプラを水に浸して

浸出液を揉み出したものである。白色で脂肪分を多く含み、熱帯各地で様々な料理の素材として重要な位置を占めている。

成熟果の胚乳を削りつけて乾燥させたものはコプラと呼ばれ、ヤシ油の原料として重要である。洋菓子の材料とされるココナッツはコプラを細かくおろしたもので、甘味をつけて使用することもある。

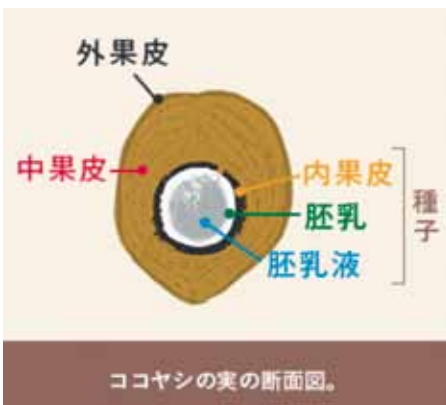
外皮からはコイヤと呼ばれる強靱な天然繊維が得られ、ロープやマットなどに加工される。

殻は加工して食器や工芸品、あるいは未加工のまま燃料として利用される。

ココナッツオイルが 体良い理由は中鎖脂肪酸

一方、ココナッツオイルはココナッツの胚乳から採取した油だ。未精製のものであり、精製した油は一般的にヤシ油と呼ばれている。ココナッツオイルには中鎖脂肪酸が多く含まれている事が話題となっている。

脂肪酸を長さによって分類すると一般的な油は「長鎖脂肪酸」と呼ばれる。ココナッツオイルや母乳・牛乳には「中鎖脂肪酸」が多く含まれ、脂肪酸の分子の長さが長鎖



<http://www.nisshin-mct.com/about/>

の半分の長さである事が特徴である。オレイン酸やリノール酸も同じ脂肪酸の仲間であるが、ココナッツオイルの60%が中鎖である。

中鎖脂肪酸が体に良いと言われることはその吸収経路にもある。

長鎖脂肪酸が脂肪組織や筋肉、肝臓などに運ばれて必要に応じて分解される。

それに比べて分子の長さが短いことで中鎖脂肪酸は水に馴染みやすいので、摂取した後直接肝臓に運ばれる。長鎖より4〜5倍も早く分解されて、短時間でエネルギーになる。脂肪として蓄積しないヘルシーと容易に想像がつく。

その特徴から医療現場でもエネルギーを積極的に必要とする人々に利用されてきた。1990年代からは生活習慣病の改善やスポーツ時のエネルギー補給に利用されるようになってきた。さらに近年ではアルツハイマー病などの脳の栄養不足を改善するなど、研究されている。

我々も積極的に利用してきたいところだが、融点が25℃と低いために冬場などの寒いときには白く濁って固まる。加熱すると発火する可能性があるため、フライ油や炒め油には適していかない。

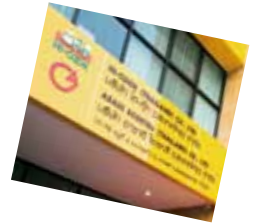
HI-COOK タイ新社屋完成



お陰様で弊社タイ法人の新社屋が完成し、
3月12日に盛大に落成式典が行われました。

又、昨年12月8日にはASAHI SOSETSU (Thailand) がBOI 認可を受けて製造を開始しました。これからはHI-COOK (Thailand) とASAHI SOSETSU (Thailand) の両輪でアジア進出の日本企業や現地企業の躍進にご協力出来ればと考えております。

注記：新工場はHI-COOK (Thailand) 社と Sent Pack 社の合同ビルになっております。



会社概要

☆ HI-COOK (Thailand) Co., LTD.

- ・アサヒ装設 (株) 製品の販売・メンテ
- ・下記メーカー製品の販売・メンテ
荒川製作所・(株) オリヒコ・コマツ製作所
高橋工業 (株)・(株) ソディックトム事業部

☆ ASAHI SOSETSU (Thailand) Co., Ltd

- ・アサヒ装設 (株) 製品の製作

建物概要

HI-COOK 分

敷地面積	485 坪
延床面積	410 坪 (事務部 3 階建て)
テストキッチン	60 坪
製造部門	80 坪

ONE POINT ADVICE

東京営業所移転のご案内

東京営業所が田町に移転になりました。
JR田町駅より徒歩 11分です。お近くに
お越しの節は是非ともお寄り下さい。

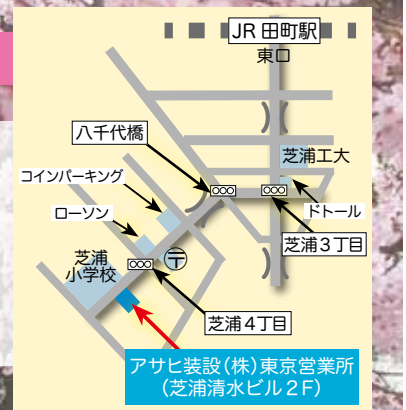
移転日時：2016年3月22日より営業開始
新住所：〒108-0023

東京都港区芝浦4丁目15-33

芝浦清水ビル2F

TEL 03 (3453) 8159

FAX 03 (3453) 8156



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(3453)8159
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