



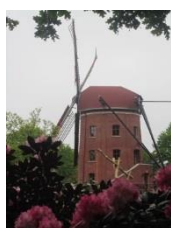
# Hela News 2016年4号(248号)

ヘラ・スパイス・ジャパン株式会社

茨城県守谷市松ヶ丘1-4-1 <http://www.helajapan.com>

## 最近の加工肉の傾向

ドイツの市場調査では、49%の消費者が脂肪の割合が少ないウインナーを求めている  
店頭でもターキーハムやチキンソーセージなど、脂肪カットの製品に手が伸びている  
ドイツ北部ブレーメンの北～バド ツビッセンアーンに本拠地を置く Rügenwalder Mühle リュー  
ゲンヴァルダー ミューレ は450名を雇用し175Mio€(200億円)を売り上げる中堅食肉企業  
～ ソーセージ類、ハンバーグなど、その売り上げの30%をベジタリアッシュ(肉を使用しない加工品)で構成している



肉無しウインナー、肉無しハンバーグ、肉無しナゲット、肉無しシュニッツェルと冷凍、冷蔵でさまざま  
なヴァリエーションを展開～今後は栄養表示の義務化の影響で日本の市場もカロリーを意識した  
製品構成が必要になってくると考える

ベジタリアンが必ずしも、より健康だとは言えないのだが……子供と老人にはリスクの方が多い

<http://www.ruegenwalder.de/unsere-produkte/vegetarische-produkte/>

## 肉は必要

肉には鉄、亜鉛、ビタミン類など、ミネラル類の重要な栄養素が豊富

イヌイットなど、野菜・果物が無い極寒の民族はアザランの生肉だけを食べても健康でいられることを証明している  
肉に含まれるヘム鉄は血液の生成に重要なミネラルで野菜に含まれる非ヘム鉄より吸収が早い。酵素の働きに重要な亜鉛や、レバーの銅、マンガンなどの微量栄養素が心身を健康に保つ。ビタミン b12は野菜果物には全く含まれず、DNA 合成の異常＝細胞の生成異常、萎縮性胃炎など影響を及ぼす＝肉魚を食べないと大きくなる(?)  
菜食者がサプリメントで不足栄養素を補うとしても、肉、魚と共に摂取した方が吸収力を高める。

あまり偏った食べ方は、弊害の方が多いとされ、無理にベジタリアンになる必要はない

しかし、アフリカや中国、インドの爆発的人口増加や、温暖化による穀物不足、それから派生する畜肉の高騰などから人類の飢餓が懸念され、肉の代替品を生産することは、人口問題に苦しむ発展途上国では重要な課題とされる。収入と食物摂取の比較調査では、高所得者の肉類摂取と低所得者の穀物の摂取量が大きな開きを見せており、今後穀物からの食品開発が大きなマーケットを支えると考えられている

## 新商品紹介

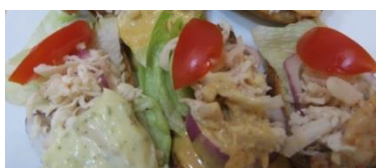
今年 3 月初めに千葉幕張で開催された FoodexJapan2016での当社のブースでは  
様々な新アイデア商品をご提示いたしました



## ベジタリアンソーセージ～ヘラ・ベジ・コンパウンド



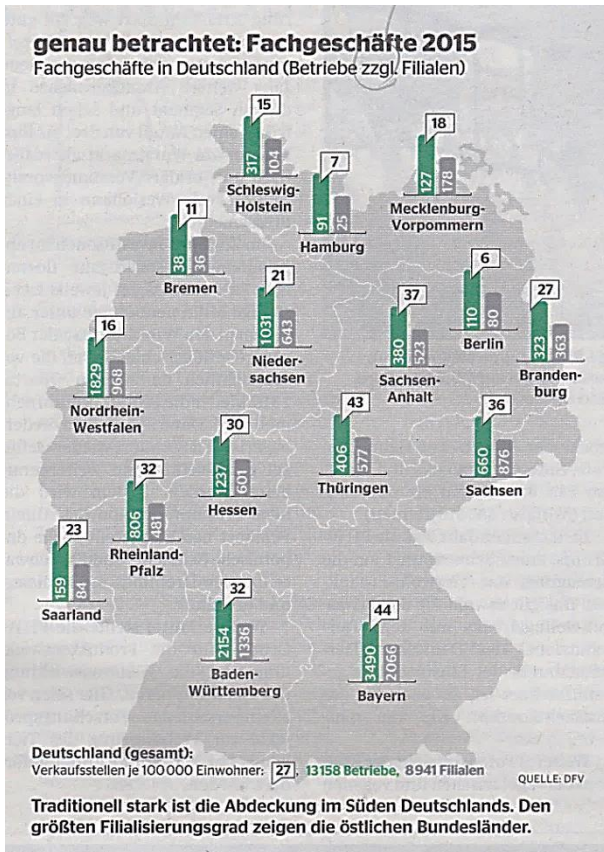
## トーフソーセージ～トーフ・コンパウンド使用



## チキンフルドミート～ロティッサ塩漬

今後もベジ製品の開発に携わってまいりますので、ご要望をお聞かせください

# ドイツの肉屋の数～2015年度 = 2.95% = 401店舗マイナス



2015年度は13158店舗＝ヘラニュース 2015年6月号でお知らせした2014年度:肉屋の数13559軒よりも401軒の減少(昨年度は2.6%371軒マイナス)

ドイツ北部はももとの軒数が少ないので変化も少ないが

バーデンビュルテンブルグ州	2154軒(▲88軒-3.9%)
バイエルン州	3490軒(▲76軒-2.1%)
ヘッセン州	1237軒(▲62軒-4.8%)
ラインランドファルツ州	806軒(▲40軒-4.7%)

四角囲みの数字は人口10万人当たりの肉屋の数である

バイエルン州は10万人当たり44軒(前年45軒)、チューリンゲン州43軒(前年46件)と肉屋さんの数は多いが、大都会であるベルリン、ハンブルグはそれぞれ6軒(前年6軒)、6軒(前年7軒)と少ないが減ってもいないしかもベルリン、ハンブルグは肉屋さんの軒数は110(前年106)、91(前年86)と増加傾向にある…何故か??

## 注目の若い肉屋

最近のドイツの街は、大きなショッピングセンターの中に入る大型食肉店が、価格を抑えた平均的な商品構成で、大量に商品を並べ、ロスなく売り上げを上げている

ここでちょっと、大都会では若者に異変が起きているのだ  
食肉マイスターの資格を取った若者にも異変が起きている

大きな工場で働くよりも、もっと細かい、洗練された製品作りと洗練された店舗経営を目指しているのだ～アーティストが集まる大都会ベルリン、ハンブルグでは新しい肉屋が目立ち始めた



## ベルリンの新人マイスター

400万人が住むドイツの首都ベルリンでは、110と店舗数は少なく毎年8人程度が食肉マイスターの資格を取る。

その内6～7名はスーパー内に入っている Edeka などの直営工場に就職したり、大きな食肉加工業者に就職する。大工場の社員になり、マイスターの資格を持っていれば、順調に昇格していけるからである  
個人経営の食肉店を後継したり、新たに新規店舗を開いたりする人はせい

第2次大戦前のアルミ製品市場の頃の写真



ぜい一人……

ベルリンの Markthalle マーケットホールはチェックポイントチャーリーから2km東 Kreuzberg 9 番地に位置し1891年にアルミニウム関連の製品や部品を中心とした典型的な集合市場として活躍した、120年経過した建物。

ナチが占有し、第2次大戦で大きく破壊され、戦後は食料品の市場として再建され、東西分断後も小売業が集まる細かい市場として発展した

1977年にディスカウントチェーンの Aldi がオープンして個人商店を押しやり、専門店の良さがどんどん消えて行った…1989年ベルリンの壁崩壊

2009年～2010年 Aldi が撤退＝ 手作りの良さと農産物、食品の安全性を求めて、ジャーナリストや研究者などの知識人が業態を変えてそれぞれ出店… 自家製農産物の販売や、カフェなど思い思いの店を立ち上げ、「どこにもないものを売っている」をモットーに、食にポリシー:こだわりを持つ消費者を集めている

そこに2015年オープンしたのが若い二人の食肉マイスターHendrik Haas 氏と Jörg Första 氏。店の名前は “Die Metzgerei Kumpel und Keule” (ディメッツゲライ クンペル ウント コイレ: 仕事仲間とモモ肉・肉店)

今ではもう作らなくなった昔ながらの手作業での凝ったハム・ソーセージや、吟味した精肉を販売。ドイツ国内の各新聞、専門誌こぞって取材に来る肉を切る作業場も通りから見る事が出来るようガラス張り＝手仕事を強調マイスターの Haas 氏(黒帽子着用)は共著で2015年11月に Crafted Meat: The new meat culture という食肉加工の本も出版 ～英語版も有。

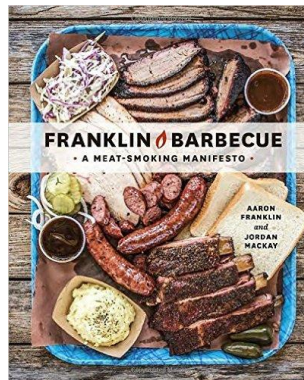
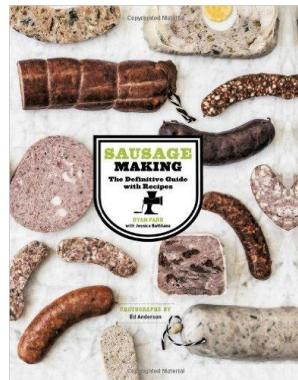
「今、ドイツの加工肉はルネッサンスの時代に突入している」と宣言する古代文化への回帰を意味するルネッサンス＝肉の加工も本来の作り方に回帰しようと呼びかける～実際、安価な大量生産品か、手間をかけた高級品かで消費者は2極化しており、本物の手作りの食べ物を丁寧に作り、丁寧に食べようと彼らは訴える

さらに、Haas、Första 氏二人が自ら販売するだけでなく、手作りで安心できるハム・ソーセージを自分でも作ろうではないかと提唱している

このようなハム・ソーセージの手作り本は、ドイツでも今ブームになっており、料理好きな、余裕ある男性の新たなホビーとして話題になっている

彼らの店は整然と、丁寧に作られた製品がショーケースに並べられ、まるで美術館の様だと客は感じるほどだという

写真は左から



Crafted meat. ¥4897

SAUSAGE MAKING

¥3977

FRANKLIN BARBECUE

A meat Smoking manifesto

¥3640

## 世界の歴史を変えた植物・・・その3：コショウ 原産：インド南西マラバール地方

現在ではインド・インドネシア・マレーシア・ベトナム・スリランカ・ブラジル・カンボジアが主な産地

### 歴史が動いた年：1492年

香辛料、特にコショウは肉や魚の腐敗を遅くして、保存できることから、4000年前からギリシャ、エジプトなどで、すでに使われていた記録が残る

ハーブなどの葉はヨーロッパでも栽培されていたが、コショウはインド南西部、シナモンは中国、クローブはインドネシアなど、重要なスパイスは東方からの貴重品で、シナモンはエジプトのミイラの保存に使われていたほどに高貴なスパイスであった

イスラム勢力の統治で流通が厳しくなり、十字軍の遠征でベネチアがコンスタンチノープルを占拠し、コショウの輸入を独占、巨万の富を得た。金と貴重なコショウが同じ重さで売買され、裕福な人々は、黒コショウを肉に、白コショウを魚の保存に利用し、美味しく安全で豪華な食事をとることが出来た

15世紀の大航海時代には、保存食の為に、コショウが一番高価な香辛料となり、ますますコショウの需要が高まり、産地インドへ向けて東へ出航する船の主導権争いが激しくなった。クリストフ・コロンブスは金と同じ価値のあるコショウのインドと黄金にあふれたジパングを目指して、新たに西側にルートを開こうと1492年大航海の旅に出た。大西洋からコショウの産地インドを目指したが、アメリカ大陸(サンサルバトル島)に到達しそこをインドと勘違いしたことから先住民をインディオと呼んだ。1492年コショウを探しに行つて、アメリカ大陸を探し当てたことになる。新大陸にはコショウは無かったが唐辛子やバニラ、そしてタバコをヨーロッパにもたらした。

5年後の1497年、ヴァスコ・ダ・ガマはポルトガルから出航し、1498年カリカットに到着してインド航路を発見、コショウの輸入が新ルートで始まった。

2年後の1500年にはペドロ・アルヴァレス・カブラルが南アメリカ大陸ブラジルを発見し、翌年スパイスを乗せて帰国した。今では世界中のテーブルに塩とコショウが並んでいる風景が日常としてあるし、菓子にも利用されている。



## 世界の歴史を変えた植物・・・その4：オレンジ

原産国：中国、アジア南部 歴史が動いた年1498年 と1768年

15世紀の大航海時代には乗組員が皮膚や歯茎からの出血、古傷が開く、貧血など原因不明の病にかかり、船上で命を落とし、海賊よりも恐ろしい死の病と言われていた。

ビタミンCはタンパク質を構成するアミノ酸の1つヒドロキシプロリンの合成に欠かせない物質で、欠乏すると組織間をつなぐコラーゲンや象牙質、骨の組織、血管の損傷につながる。～3～12か月の長期摂取不足でこの病気“Skorbut 壊血病”を発症する。

1497年ポルトガルから2年間の出航したヴァスコ・ダ・ガマは、船上の食事は塩漬けの肉と乾パンだけであったため、多くの乗組員を苦しませ、ポルトガルにもどる一か月前に彼は東アフリカ Oranjenhaine 海岸に立ち寄り、新鮮な野菜や果物を食べさせて乗組員180人の内80人の命を助けることが出来た(1498年)。

1753年イギリス海軍のジェームズ・リンドは食事内容が良好な高級船員に発症が少ないことに気づき、新鮮な野菜や果物を取るることによってこの病気が予防出来る事を発見した。

1868年に世界一周の航海にでた英国海軍ジェームス・クックは南太平洋航海(1768～1771年)の4年の旅でザワークラウトや濃縮オレンジジュース、レモンシロップを持ち込んだため、史上初めて壊血病による死者を出すことなく世界一周の船旅を成功させた。～当時は新鮮な柑橘類を常備することは不可能であったため、麦汁や濃縮オレンジジュースなどをイギリス海軍は支給したが、当時の製法ではビタミンCの加熱により全く効果が無いことがわかっていなかった＝実際はザワークラウトが壊血病の予防に役立っていたのだが、当時は解明されていなかったため、帰還後のクックは麦汁が効果があると推薦し続け受賞までしたが、長期航海のための壊血病予防は進まなかった。ビタミンCと壊血病の関係が明らかになったのは1932年であるが、大航海を支えたのは一応オレンジと言われる。

