

セルピ工通信



第 8 5 号 2004年6月25日

発行所: **ベーカーズ・ブレイン**

<http://www.bakers-brain.com/>

本部 / 〒160 - 0023

東京都新宿区西新宿7 - 1 - 7 - 420

食文化交流振興会 内

E - MAIL sasamoto@bakers-brain.com

発行人: 笹本正男 毎月2回10日・25日発行 (無料)

いぶす・・・(2)

パン、ケーキなどレシピがあればいちおうできるのですが、ひとつひとつの作業には意味があります。自分好みの燻製を作るにも、スパイス、燻煙材、素材に関する知識と作業の意味を理解しておきましょう。

【素材】魚介類、肉類、チーズ、タマゴまで素材はさまざまですが、新鮮なものを選ぶことが大事。鮮魚の選び方は、目が澄んでいる、エラが鮮やかな赤色、身に弾力がある、腹部が変色していない、ウロコが剥がれていないことがポイント。鮮度の高い肉の選び方は、キメが細かい、赤身が淡い紅色で光沢がある、脂肪が純白に近くよく締まっている、赤身と脂肪のバランスがよいなど。そして鮮度を保つために、魚はエラや内臓を取り除く、肉もなるべく早く塩漬けにするのがよい。

新鮮さの次が素材の持つ脂肪分で、脂肪分が多すぎても少なすぎても燻製には適さず、



スモーカー

冷燻法なら7~10%、温燻法では10~15%が理想と言われています。具体的には自分が何を造りたいのかにより分かります。ハムならロース、ベーコンならバラ肉、ジャーキーなら赤身といった具合ですが、豚肉は他の肉類に比べて脂肪が溶けやすいので、燻製に適しています。淡水魚ではサケ、マスなどが適しており、コイ、フナなど脂の少ない淡白な魚は燻製に適しません。また、サンマ、ニシン、サバなど脂が適度にのった海水魚

はたいへん美味しく、日本古来といえば大根を燻製にした「いぶりっこ」や「鯉節」などがあります。

【燻煙材】燻製の魅力、色、香り、風味の絶妙なコンビネーションを造り出す、いや引き出すといった方が良いでしょう。適した木、適さない木がありますが、形態は木材を細かく刻んで、木の種類もいろいろあり種類も多く手に入りやすい。スモークチップは、自分好みのブレンドがしやすい。スモークウッドは、木粉を木の種類ごとに固めたもので、お線香を想像してもらえば分かりやすい。温度が上がりにすぎずに燻煙を得られるので初心者向き。スモークチャックは、チップのように細かくしていないブロック状で上級者向き。

(ベーカーズ・ブレイン代表 笹本正男)

ベーカリー紀行~「エコパッケージ」

エコ、リサイクルという言葉が社会になじんで久しくなりました。エコマークは、他の同様の商品と比較して環境負荷の少ない商品、使用することで環境負荷削減が図れる商品を対象としており、紙、プラスチック製品、繊維製品に分類されます。

マークはアルファベットの“e”。手で地球を抱えるようなデザイン。地球(アース)のe、エコロジーのeをデザインしたものとも言われています。前者には原材料に再生紙や非木材を使用する紙製品(包装紙、袋)、木製品などがあり、後者は焼却しても有害ガスが発生しないビニール、土にかえるプラスチック製品など技術開発も進んでいます。ただし、従来の原材料で新規に生産するのと比べて再生の原材料は手間がかかること、需要が少ないことなど価格面などはまだ課題が残っています。

最近注目されているのは、葦(あし)を原材料としたパッケージです。以前ハンバーガーといえればプラスチックのパッケージに入っていましたが、最近では紙包装に変化しています。そして、さらに葦を原材料としたパッケージが開発され商品化されています。このパッケージはまだ認知度が低いのですが、

次号は、2004年7月10日頃発行の予定です。

馬來屋台天国(8)~ラクサ

いかにも辛そうな赤色のスープに、太目うどんのような麺。そして、きゅうりやタマネギのトッピング。この不思議な料理の名は「ラクサ(Laksa)」という。

スープの色は、もちろん赤トウガラシによるものであるが、食べてみると、辛味だけでなく酸味もある。酸味の秘密はタマリンドという香草。また、スープには魚のダシが効いていてコクがある。お店の人に聞けば、アジやサバを煮込んで味付けするのだそうだ。

ラクサには大別して2種類ある。辛くて酸味のあるラクサと、カレー味のラクサ。

はとくに「アサム・ラクサ」とも呼ばれ、モスバーガーの“匠”で使用されています。耐油加工も施されており、ハンバーガー以外にも菓子用の仕切りトレイ、サンド用パッケージにも利用されています。

価格面においても従来のプラスチックトレイとあまり差がないようです。ケーキ箱についても再生紙を利用したものが発売されており、大きさも価格においても従来ものとほとんど差がない製品もあります。探す手間はかかるものの環境にもやさしい素材はたくさんあるようです。

(食生活アドバイザー 関川みゆき)



ベナン中心部ジョージタウンの中華街の食堂で食べたラクサ。味が濃くて酸味が強い。



ベナン屋台にて食べたラクサ。上の写真のものに比べ辛味が強かった。一杯3RM=約85円。



ベナン市街ではラクサの屋台も目にする。すっぱい匂いがあるのですぐにそれとわかる。

今回ここで紹介しているのはこれである。「アサム・ラクサ」は「ベナン・ラクサ」ともいれ、本場はもちろんベナン島。ベナンの陽気の下でラクサを食べると、ダ〜ッと汗が出てきて、なんだかカラダにいいみたい。

(中小企業診断士 松沢裕之)

情報交換 投稿はこちらから [カンタン! 投稿フォーム](#)

7月29日(木) 上海地区出店の成功術 セミナー開催します!

いまや世界の「食」の出店激戦区となった上海。市場は成熟度を高め、店舗の個性化、専門店化といった新潮流も生まれています。

本セミナーでは、食品業界企業が上海地区出店を成功させるために知っておくべき鉄則や法規制について解説します。今回はとくに

「製菓・製パン」を具体的なテーマとして、現地の小麦粉を使用して試作したパンを試食しながら、品質面からの戦略方向性も探ります。

関心のある方、奮ってご参加ください!

開催日時: 7月29日(木) 14:00~17:00

講師: 朱偉徳、笹本正男(コーディネータ: 松沢裕之)

場所: 東京都新宿区西早稲田1-21-1 早稲田大学西早稲田ビル7F

詳細および申込: [こちら](#)からどうぞ!

(編集部)