

古くたって、新しくたって

2012.11.21の日経MJに銀座ルノアールとKEY COFFEEが資本提携とあった。フルサービスの喫茶店の起死回生か!?と思ったのを覚えている。

近年、フルサービスの喫茶店を利用する機会が減った、ほとんど皆無である。別にフルサービスのお店が嫌いなわけじゃない、実際、フルサービスのお店自体が少なくなっているのだ。

ゆっくりくつろげる、ゆっくり会話ができる喫茶店も好き、便利でリーズナブルなチェーン系カフェも好き、要するにT.P.O.ということか。

つい先日もお客様と少しお話を外でということになった。会社の周りをぐるっと思い浮かべてみるがそのシチュエーションに合うお店が思い浮かばない。シチュエーションには合わないが「外でお話」が出来るところが一店あった。仕方が無い、ここしかないのだから仕方が無い、と自分に言い聞かせ、結局「ドール」へお連れした。(このドールがとびきり狭いのだ。) こんな時に思う「カムバック、ルノアール!!」と。(5年くらい前まではすぐ近くにルノアールはあった。ちなみに今は貸し会議室。)

新しい形態がやってきて、それが流行ると瞬く間にみんな同じになっていく、そんな風を感じる一例だと思う。

買い物もそうではないだろうか。個人商店・商店街での買い物からスーパーマーケット(以下スーパ

ー)へ取って代わった。もちろんスーパーは便利でもはや手放せない存在。しかし、個人商店での買い物もまた良いものだ。

私の家の近所に○林ストアという家族でやっている小さい八百屋さんがある。私はそこで買い物をするのが好きだ。理由はいくつかある、一つはスーパーよりも野菜の持ちが良いこと。スーパーより激安というわけではないが品物の良さを鑑みるとやはりお得ということになるだろう。もう一つは、ちょっとハードルが高い食材、例えばゼンマイやふき等(あくまでも私個人の例です。)といった自分で料理をしたことの無い食材を買いたい時にとっても良い。何故ならそれぞれの食材の食べ方(調理方法)を教えてくれるのだ。お店の方々はごついおじ様達なのだが初心者向きの易しい調理法をパッと説明してくれる。まさにスーパーには無い良い所!食卓のマンネリ化も防げてちょっと良いことをした気分させてくれるのでありがたい。

新しいものの良いところ、古いものの良いところ、それぞれ見極めて、使い分けて生活出来るとうんと楽しさが増す気がする。どちらかに偏るのではなく、つまり良いとこ取り。何気ない普段の贅沢だと思う。



ギンポーパック通信



ジーズ
Vol.64

gs message

節目に思う…。

ついこの間お正月を迎えたと思ったら、あっという間にもう4月。東京の桜は早々と咲いてはさっさと散ってしまいました。そして今年もやってきた毎年おなじみの微笑ましい光景、初々しい顔で街を行きかう新入生や新社会人は真新しい制服につつまれています。

『よし!今年こそは!』と新しい事にチャレンジを心に決めたお正月。そんな新年を迎えた方も大勢おられる事と思います。そして、あっという間の4月。はて、チャレンジはうまく行っているでしょうか?

『う〜む。まずいな』そんなあなたのために4月はあるのかも。新年度の始まりという便利な月でもあります。そう、今年2度目のスタートです。3ヶ月遅れのチャレンジの始まりです。

しかし、どうして一年の始まりにかくもこだわってしまうのでしょうか?何かをやり遂げるには一年間は十分な期間かも知れませんが、思い続けるにはやや長過ぎる気がします。そんな事を思いながら、ちょっと目を逸らしてみれば、この世にはたくさんの節目があることに気づきます。一ヶ月だって、一週間だって、そして一日だって立派な節目。六日の間十分に働いた貴方へのご褒美の日曜日。一日がむしゃらに働いた身体をゆっくり休ませるために夜はある。当たり前なのに気づかないってのはよくあること。

先のことが見通せる程の知恵は無く、また今の世は見通せるほど甘くない。

一日一日を確かな意識を持って過ごす事に徹してみる。一週間の目標を立ててみる。そして、それを一年間続けてみる。

4月を迎えるにあたって、そう決めてみました。

一年後がとても楽しみ。



がんばろう!日本。

季(とき)を彩る一年中行事を尋ねて(2)ー

四月	花見(はなみ)
----	---------

始まりは平安時代から

四月といえば「花見」。我が国では、花といえば桜を指し、花見といえば桜を見て楽しむのが伝統的な習慣といっても過言ではなさそうです。その始まりは古く平安時代、嵯峨天皇が弘仁3年(812)に「花宴の節(せち)」と称して桜をめでたのが最初だそうです。以来、貴族や支配者階級の春の遊びとして盛んに行われるようになります。応仁2年(1486)足利義政が催した「花頂山大原野(京都)の花見」、慶長3年(1598)豊臣秀吉が行った「醍醐の花見(京都 醍醐寺三寶院)」などは、歴史に残るような大がかりなものでした。

庶民がひろく花見を楽しむようになったのは江戸時代からで、とくに江戸では8代将軍吉宗が植えたといわれる飛鳥山(東京都北区)や隅田川土手などの桜の下で弁当を広げ、歌やおどりを楽しんだといえます。桃色、白、緑の三色花見団子もこの頃から拡がりました。色の意味は、桃色「桜」を表し春の息吹、白「雪」で冬の名残、緑「よもぎ」で夏の予兆をというそうです。余談ですが、三色団子は串刺しが主流ですが、栃木近辺ではあんこをまぶして皿に盛るスタイルも多くみられるといえます。

お花見考現学

今年は何年にもなく桜の開花時期が早まりました。東京・横浜での満開は3月22日。通常より2週間早く、史上2番目の早さだそうです。だから本稿が出る頃の桜前線は、仙台から山形あたりでしょうか。待ちわびておられる方も、きっと多いと思います。ところで最近、面白いデータを見つけました。某ビール会社の「お花見アンケート」。かいつまんでご紹介しましょう。

◆どんな愉しみ方?

- 1) 歩きながら桜を眺める=散歩派: 54.3%
- 2) 昼間、弁当持参のピクニック=ピクニック派: 45.6%
- 3) お酒を飲みながらの宴会=宴会派: 31.5%

◆欠かせない飲み物は?

- 1) ビール: 65.5%
- 2) お茶・コーヒー: 39.3%
- 3) 発泡酒その他: 22.1%

◆食べ物は?

- 1) おにぎり: 32.6%
- 2) 手作り弁当: 29.9%
- 3) 市販の弁当(仕出し、コンビニ含む): 21.2%

ところ変われば

お花見の愉しみといえば「飲み食い」。花見の名所といえば花見茶屋の存在を無視できません。東京の上野公園や靖国神社、青森の弘前公園など、いろいろな屋台が並ぶ「屋台オンパレード」で有名ですが、全国にはユニークなものもかなりあるようです。たとえば、京都・丸山公園には地元乙訓(おとくに)で採れた名高い「京たけのこ」を出汁で炊いてから串に刺して焼き目を付ける「焼きたけのこ」の屋台。兵庫・西宮市の夙川(しゅくがわ)公園には、「神戸ステーキ」の屋台(本当に神戸牛か?)が出ます。また、国の天然記念物に指定されている淡墨桜(うすみぞくら)で名高い岐阜県本巣市の淡墨公園では、近隣の人たちが自家製の豆腐、こんにゃくの田楽(みそ味)や五平餅、そば、よもぎもち、アマゴの串揚げなどの屋台を出します。

一般のお花見料理にも変わったものがあります。四国屈指のお花見スポットといわれる愛媛県・松山市の道後公園では、お花見料理は「焼き肉」が主流で、期間中周囲一帯が焼き肉の煙と匂いに包まれてしまうといえます。また、福岡県・久留米のお花見料理の主流は「鉢盛り」。魚、馬肉の刺身をメインに、揚げ物、焼きもの、煮物、すしなどを大ぶりの鉢皿に豪快にもりつけたもので、高知の「皿鉢(さわち)」に似ています。ちょっと面白いのが京都人の花見料理。人さまに見せるものには「ゼニ」を惜しまないのが京都人だそうです。お花見のお弁当として例外ではなく、手作りなんざンテンモナイ。普段はつましやかでも名のある仕出し屋、料亭のお弁当を張り出して出掛けるそうです。(見栄張りなのか、ハレとケを区別していらっしゃるのか)これらは現地の方から頂いた情報ですが、間違っていたらゴメンナサイ。

五月	端午の節供(たんごのせっく)
----	----------------

邪気を祓う行事だった

旧暦五月五日(今年は新暦の6月13日)のことで、「菖蒲の節供」ともいいます。ご多分にもれず中国から伝わったものです。奈良時代のころから重要な節日(せつにち=季節の変わり目)にあたり、伝統的な行事を行う日。節供と同じで、香りの強い菖蒲やヨモギを軒につるし、病気を災厄を祓うためのものでした。それが鎌倉時代になって武家社会の時代になると、「菖蒲」が「尚武」と同じ読みのところから男の子の健康と成長を願う「祝い日」とされるようになりました。江戸時代に入ると、「五節供」の1つとして公儀の式日に定められたことから民間にも広まってきました。鎧、兜、太刀や武者人形を飾るのはその名残です。

本当は女人の節供?

こうして男の子の「祝い日」になった端午の節供ですが、じつは女性の節供でもありました。とくに地方の農村地帯では、旧暦5月は田植えの月。田植えは神聖な行事であり、その担い手は早乙女(若い女性)。田植えを控えて物忌み(一定期間、不浄を避けて心身を清めること)をしました。もともと端午の節供は厄払いの行事ですから、菖蒲やヨモギで屋根をふいた小屋に前夜から籠って過ごし、菖蒲酒を飲んで汚れを祓い、潔斎しました。見方を変えれば、女性が堂々と骨休みができる日でした。この古い信仰の名残りとして、今でも4日の夜または5日の夜を「女の家」、「女の夜」などといって女性主体の日としている地域があるそうです。

柏餅は日本のオリジナル

「ちまき」端午の節供とセットで伝来し、それが連綿として今日まで伝わっています。基本的には、餅やもち米を笹等の葉で包み、茸草等で縛って蒸したのですが、中身にはバリエーションもかなりあります。因みに、室町時代から続く京都の和菓子舗「川端道喜」の茗で作る「水仙粽」と、羊羹で作る「羊羹粽」は超有名です。この由来については「屈原の故事」という紀元前のお話があるのですが、ここでは省略しましょう。さて、オリジナルの「柏餅」ですが、江戸時代は寛永の頃(17世紀半ば)に登場しました。柏の葉は新しい芽が出ない限り葉が落ちないというところから「家系が絶えない」という縁起に結びつき、子孫繁栄の願いが込められて始まったといえます。当初は塩あんでしたが、江戸後期になって「あんこ入り」と「みそ入り」が普通になりました。「あんこ入り」は柏の葉の表を外に、「みそ入り」は葉の裏を外にするのが元々の決まりです。因みに、「初節供はちまきを。2年目からは柏餅を配る」のが関西、「初手から柏餅を配る」のが関東という記録もあります。

節供菓子の変わり種

ちまきや柏餅に代わるその土地独特のお菓子をいくつかご紹介しましょう。

- 山形: 笹巻き…もち米を笹で巻いて煮たもの。「竹の子巻き」、「なた巻き」、「つもの巻き」など県内各地で名称や形が違う。きな粉を付けて食べる。なお、山形の端午の節供は旧暦6月5日(今年は新暦の7月12日)。
- 青森・北海道: べこもち…上新粉や白玉粉をこねて蒸したものの。白砂糖を加えた白と黒砂糖を加えた黒(または茶色)の2色をあわせたもの。葉っぱの形が多い。青森下北半島ではかまぼ型の断面に花などの模様をあしらった美しい絵模様のもが主流。
- 鹿児島・宮崎など南九州: あくまき…竹皮で包んだもち米を灰汁で茹でたもの。わらび餅のようなプルプルした食感で、きな粉を付けて食べる。
- 沖縄: あまがし…「沖縄ぜんざい」のルーツといわれる伝統的な端午の節供のお菓子。麦、黒砂糖、緑豆などが原料で通常冷やして食べる粥状のもの。菖蒲の葉を箸代わりにつかう。

包装食品の包材をとりまく規制

〈閑話〉

食品の安全管理を目指して

FSSC22000…〈Food Safty System Certification 食品安全システム規格〉

前号(33号)で現場における食品の管理手法には、色々な手法が採用されていることを述べました。これら手法は、安全な食品を作り出すため、また、苦情をなくすためのツールです。現場では自社の目的とする方向に沿って、作業者が製品について生産管理、品質管理、衛生管理をどのように推進していくかということで、これらツールの全てについて学習し、要求管理事項がダブらないように独自の管理マニュアルを作成し、マネジメントすることです。

今回は、ツールの中で特に最近の関心事であるFSSC22000の情報について述べます。

食品業界では消費者の安全・安心を守るために、アメリカでスタートしたHACCPシステムが厚労省、民間の認証制度として、フードチェーンの各段階における危害制御・予防手段として推進、啓蒙され波及してきました。しかし、HACCPシステムは国際標準なのですが認証制度規格ではないため、独自の規格で管理されており、信頼性の評価に曖昧なところがあり、共通の審査基準で審査を行うことが要求されてきました。ISO(国際標準化機構)ではFSMS(食品安全マネジメントシステム)として、ISO22000:2005を発行して世界共通の食品安全システムを実現しました。ISO22000はHACCPシステムを包括する国際規格として注目されて、第三者による認証制度規格に採用されました。そして多くの企業がISO認証取得に動きました。

しかし、ウォルマート、コカ・コーラ、カルフルなどが所属する世界規模の流通業界団体であるCGF(The Consumer Goods Forum)が運営するGFSI(Global Food Safty Initiative世界食品安全イニシアティブ(会議))が、ISO22000は一般的衛生管理(PP:PRP)の要求事項に不足する事項があるということで、追加項目を取り入れた一般的衛生管理(PAS220、PAS223)を採用しました。ISO22000とPASの一般的衛生管理の要求事項について対比した表を〈表1〉で示します。

〈表1〉FSSCとISO22000の一般的衛生管理の要求事項

ISO22000のPRP要求事項	PAS220要求事項
a) 建物及び関連設備の構造と配置	4 建物の構造と配置
b) 作業空間および従業員施設を含む構内の配置	5 施設及び作業区域の配置
c) 空気、水、エネルギー及びその他のユーティリティの供給源	6 ユーティリティ、空気、水、エネルギー
d) 廃棄物及び排水処理を含めた支援業務	7 廃棄物処理
e) 装置の適切性、並びに清掃・洗浄・保守及び予防保全のしやすさ	8 装置の適切性、清掃・洗浄及び保守
f) 購入した資材、供給品、廃棄及び製品の取り扱い	9 購入材料の管理(マネジメント)
g) 交差汚染の予防手段	10 交差汚染の予防手段
h) 清掃・洗浄及び殺菌消毒	11 清掃・洗浄及び殺菌消毒
i) 有害生物の防除	12 有害生物の防除(ペストコントロール)
j) 要員の衛生	13 要員の衛生及び従業員のための施設
k) 適宜、その他の側面	14 手直し
	15 製品のリコール手順
	16 倉庫保管
	17 製品情報及び消費者の認識
	18 食品防衛、バイオペジランス及びバイオテロリズム
	●食品安全に関連する要因の監視
	●サービスに関する仕様

このISO22000+PAS220&230が食品安全への取り組み達成基準として推奨しているFSSC22000:食品安全システム規格基準です。

これを見ると、14~18に示す要求事項が追加されています。PAS223には要求事項に食品包装容器に関する情報及び消費者の認識、食品包装容器の設計及び開発が挙げられています。ISO22000もマルゼンも一般的衛生管理が基盤となり、その基盤の基にHACCPシステムがありますが、その要求事項が統一されていない。GFSIの目的は、この要求事項を整理し、重複を低減させ、業務効率を改善し、コスト効率を高め、食品安全利害関係者が国を超え協力し、知識交流と共有、またネットワークの場を提供し、食品安全マネジメントの評価と融合にてリスクを軽減すること、即ち、食品安全管理システムの継続的改善を行い、世界中の消費者に安全な食品を提供することにあります。GFSIはこの食品安全システム規格(FSSC22000の他SQF2000)に基づいて認証取得を求めています。

産地から食卓までのフードチェーン・ネットワークにおける利害関係者(ステークホルダー)にはそれぞれなすべき役割があります。消費者からの安全安心に対する要望にステークホルダーそれぞれがどの様な管理手段で対応するのがよいのか。ISO9000かISO22000+PASかFSSC22000か、食品メーカーの生産・品質・衛生・作業など現場の実態に応じて対応すること。現実には小売店側からFSSC22000の認証が食品メーカーに要望されています。このFSSC22000が食品業界の世界的統一基準となるかは運用次第だと思われます。消費者からの苦情をなくすには、経営者を始め作業者が現場における原材料の吟味、製造・加工工程、包装工程、流通・販売工程それぞれの工程で何が欠けているのか早く気付いて改善することです。これからも食品業界の安全に対する管理体制は厳しくなることと思います。