

今は昔…。

テレビで明治から昭和初期に使われていた日用品を紹介している番組を見た。よく知っているところでは洗濯板や家具調テレビなどが紹介されていた。中には手動洗濯機なるものもあった。見た目は球体で昔の潜水服のヘルメットのような感じ。見たことも無かったので驚いた。

技術が進化して物がどんどん変わってきたのだなあーとしみじみ思う。

電化製品はもちろんだがそれ以外のちょっとした変化でも随分便利になったなーと思う物を思い浮かべてみた。

例えば「油」とか「醤油」。これらは昔一升瓶が当たり前だった。三河屋さん（サザエさんにも出てくる。多分、酒屋さんのこと。）が配達してくれたりしたのだと思う。それを家で小さい瓶などに移し替えて使う。半分以上減っている醤油でも子供には一升瓶は重い。私は醤油差しに移そうとしてこぼしたことも一度ではなかった（醤油はこぼすとものごく大変）。

他には「味噌」だ。みそ汁を作るあの生味噌。子供の頃はプラスチックの袋に入っていた（今も無い訳では無いが）。その昔は自宅で作っていたり量売りであったと聞く。今はというと流通網に乗って手に入りやすい味噌のほとんどがプラスチックの容器に入っている。これは台所の革命の一つと言えるのではないか。袋から移し替えるのは面倒な作業だ。横着をして袋のまま使用し輪ゴムで口を留めておくなんて方法もあったと思うが、これもまた汚れるし扱いづらい。何しろほぼ毎日使用する調味料なのだ、それだけにそのストレスは計り知れなかったであろう。そこへ救世主のごとく現れたカップ入り味噌！入れ替え不要！蓋付き！かさばらない！味噌が扱いやすい！売れない訳がない。主婦であれば見逃すことの出来ない出来事だと想像する。

今はさらに時代が流れ、差別化やなんや諸々の理由であえて袋を使用している味噌商品もあるがそれは別として。収めるものを変えるとグンと便利になるという好例だと思う。ただ容器が変わった訳ではなく、その容器を使用出来るまでには沢山の技術の進歩だったりが必要なのだろうが私たち消費者にすると「あれがこうなるとこんなに便利」という印象。そんなもんだけどそれってすごいこと。そんな便利改革を遂げた商品たち、まだまだ沢山ある。

もっと探してみようと思う。



ジーズ
Vol.68

contents

- message
新年挨拶
- report
季(とき)を彩る一年中行事を尋ねて(6)ー
- 包装食品のものさし〈No.38〉
食品と容器のコラボレーション
- square
今は昔…。

message

新年挨拶

株式会社ギンポーパック 代表取締役社長 森 浅夫

明けまして、おめでとうございます。

すばらしい新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

昨年は私個人としてはまだ余り実感は有りませんが、わが国全体としては諸経済指標ではアベノミクスの恩恵が少しはあった年で終わりました。富士山の世界遺産登録・東京オリンピックの決定、数十年に一度と言う出雲大社遷座祭・伊勢神宮遷御の神事等の明るいニュースもありました。

一方、企業の倫理、信用、信頼を問われる事件も多く発生してコンプライアンスの重要性を再認識することとなりました。

また、地球規模での気象変動による大きな災害は我々のライフスタイルにも警鐘を鳴らし続けています。そのような観点からも、世界中の人々が宇宙船「地球号」の乗組員との認識を持って色々な事象、対立に対して判断、協調することができれば良いのにと感じます。

ギンポーパックにとって昨年は原材料の高騰と言う強い逆風の中、厳しい経営環境で推移しました。しかし、製・販の努力で生産量は対前年比でも大きく伸ばすことができました。この実績は14年度にとって大きな財産を残したと言えます。14年度はこの財産を内部努力で収益面での大きな飛躍に繋げる年にすべく共々前進したいと考えます。そのためにも今以上の社内コミュニケーションの充実で自らの努力と知恵で技術を磨き上げ、より一層お客様、社会に貢献できる企業になろうではありませんか！その代表選手として当社の注力商品である「パルファイン」にも一層の磨きを掛けて商品力を高めるべく新たな取組みもスタートしています。

日々の仕事の中では、

- 営業部門はお客様の声を社内に反映させ、社内ではお客様の代弁者としての機能を発揮して市場のニーズの先取りし社内に取り込む。
 - 製造部門は安全第一、5S活動を基本に品質、生産性の(綜)達成でコスト競争力を向上させる。
 - 業務部門は仕入れ先様、外注先様との協力関係を強化して、共存共栄の精神を基本にコストダウンを目指す。
 - 管理部門は総合予算の必達に向けての、チェックと諸施策の実現で会社の方向性をリードする。
- などにポイントをおいて縦・横の風通しを良くして競争力のある会社造りに邁進いたしましょう。
- 最後になりますが、本年は‘午’年です。故事に「荒馬の轡(クツワ)は前から取れ」という諺がありますが、このような複雑な時代で有るからこそ、真正面から正攻法で困難や課題に取組む必要があるのだと考えます。本年も宜しくお願いいたします。

がんばろう!日本。

編集後記

ずうっと不況続き…と言うか、バブル崩壊後に社会人になった私は好景氣を知りません。経済が上向きになる。確信を持って一年間をじっくりと踏みしめて行きたい。そう思います。今年も宜しくお祝い申し上げます。(和久井)

ギンポーパック通信 (ジーズ) Vol.68

- 発行 株式会社ギンポーパック
TEL 03-3254-1031(代) URL http://www.ginpack.co.jp
- 編集・制作 株式会社クリエイティブコア
TEL 03-3663-6621
- 発行年月日 2014年1月1日



季(とき)を彩る一年中行事を尋ねて(6)ー

一月 小正月 (こしょうがつ)

我が国の1月には、正月行事が二つあることをご存知ですか？ひとつは暦の上での1月1日を中心にした、いわゆる元旦の行事で、通常のお正月といわれるもの。もうひとつは1月15日を中心とする時期を「小正月」といい、その年の豊作を祈願するためのいろいろな行事が行われる、昔風にいえば、農作業を始めるための「年の始め」があります。

この「小正月」、都会育ちの人にはあまり馴染みがないようですが、じつは北は北海道から南は九州まで、その土地々々にしっかり根づいて昔ながらの行事が連綿と伝えられています。

何百年も昔から、時代の流れに合わせて多少の変化はあるものの、古いしきたりに則った行事が、絶えることなく続けられているのです。今回はこの「小正月」がテーマです。

そもそも小正月とは？

そもそも、なぜひと月に正月が2つあるのか。民俗学的に表現すれば、次のようになります。

1月1日元旦を「大正月(おおしょうがつ)」といい、1月15日を「小正月(こしょうがつ)」という。その理由は、暦の普及と共に年の初めの朔(ついたち一日)を「年始」とする考え方が定着し、元旦に年神(としがみ 正月に家に迎える神様)を迎える。正月の飾りや門松は年神を迎えるためのものであり、鏡餅はそのお供えである。また年始の挨拶など公式な儀式を行う。一方、稲作農耕を営む人々の間には、農作業にとりかかるとの節目、満月の日を重視する考え方がある。太陰太陽暦で満月になる15日ごろに、農作業の予祝儀礼(新春の耕作開始に先立つ豊作前祝い)や、1年の豊凶を占う年占(としうら)などの儀式が行われてきたため。

簡単にいうと「大正月」は年神や祖霊を迎える行事が中心で、「小正月」は豊作祈願などの農事に関連した行事や家庭的な行事が主で、「お盆」と同様に大切な節目でした。

また「小正月」には、別名があります。1年の五穀豊穡を祈る餅や団子を小さく丸めて柳やミズキ、エノキに刺して飾る餅花(もちばな 繭玉ともいう)などを飾るところから「花正月(はな正月)」とも言い、年の初め多忙だった女性が年賀に出向いたり休息したりする日として「女正月」ともいわれています。

もちろん、この期日はいずれも旧暦で行われてきたもので、明治になって現在の暦が採用されても、それまでの行事は旧暦の上で行われてきたものが多くありますが、この「小正月」はすんなりと新暦の1月15日に移行したところが多いようです。

小正月の代表行事「どんど焼き・左義長」

長い竹を3~4本立て、そこに正月の門松、注連縄(しめなわ)、書き初め、古いお札等を持ち寄って集めて燃やす一種の火祭り。その火にあたると、1年間無病息災に過ごせる、と言い伝えられてきました。年神様を見送る行事というのが一般的ですが、東日本とくに長野県、山梨県ではこの火祭りを「道祖神」のお祭りとしているところも多々あります。

前述のように、ほぼ日本全国で「小正月」の行事として行われていますが、現在では神事としての宗教的な意味合いはほとんどありません。全国区であるだけにその呼び名も多彩で、「どんど焼き」と「左義長」のほか、「とんど焼き(大坂)」、「鬼火焚き(九州)」、「三九郎(長野県松本周辺)」、「道祖神火祭り(長野県野沢温泉村)」など、全国で20種以上の呼び名があります。なお「左義長」の呼び名は、東海、北陸、近畿地方に多く見られます。

東京では、江戸時代から火災を恐れて禁止されていて、都内で知るところでは僅かに江東区の鳥越神社、世田谷区鎌田のみです。しかし都下では羽村、日野、町田の各市でおこなわれています。また各地の会場をみると、火災予防を考えた場所が選ばれており、昔ながらの刈り取りの済んだ田圃、神社・寺の境内、公園、河川敷、海岸、駐車場、学校の校庭などで行われています。現在も、かつての神事としてではなく、この伝統行事を見直そうという機運が高まり、復活しているところもあるようです。

今も伝わる伝統のハレ料理「小豆粥」

「小正月」といえば小豆粥。15日に小豆粥を煮て、天狗を祀れば年中の邪気を払えるという言い伝えがあります。京都を中心に関西地方を始め、各地に小正月に食べる習慣が残っています。小豆の入った粥に餅を入れただけのじつにシンプルものですが、これは平安時代から続くもので、紀貫之の「土佐日記」や「枕草子」にも登場している歴史的なハレ料理なのです。日本・中国・韓国などでは美しい赤色、いわゆる「小豆色」は呪術的な意味を持ち、古くから魔除け、汚れ祓いなどに多く用いられてきました。「小正月」にお餅を入れた小豆粥を食するのは、新しい年が無病息災であるようにと祈り、厄除けの意味が込められているのです。

ほかにも各地域特有のハレ料理が行事食として供されているようですが、ひとつだけとっておきのユニークな料理をご紹介します。それは青森県津軽地方から秋田県にかけて地域で作られる「けの汁」(秋田県側では「きゃの汁」とも「きゃのこ」ともいわれます)。家庭によって材料、味付けは異なりますが、大根、ニンジン、ごぼう等の野菜類とふき、わらび、ゼンマイなどの山菜類に油揚げ、豆腐などを基本材料として、これらを細かく刻んで昆布を出汁に味噌や醤油で味付けして煮込んだものです。「小正月」を「女正月」として祝い作られるもので、大量に作り数日かけて食べるのが習わしといわれます。これは日ごろ炊事など家事に追われている主婦を休ませる、という意味あいもありました。女性たちがくつろぐための作り置き料理であり、そして栄養豊かな保存食でもあるのです。

一地球上の人間というのは、いろいろな文化性というか、土着の文化から離れられないものだーこれは司馬遼太郎さんの言葉です。まさにその通りではないでしょうか。現代に生きる我々は、古いしきたりや慣習は無縁と思いつつ、じつはその中にどっぷりと浸かっていることに気付かない。でもそれが決して悪いことばかりじゃない。ちょっと周りを見渡すゆとりをもつと、先人の知恵や生き方に脱帽することがなんと多いことか。土着の文化から離れられない理由というのは、こういうことなんだと気がきました。

食品と容器のコラボレーション

4.食品開発のキーとなる包装

今回は包装技術に関連してメーカーと消費者を結びつける包装の役割についてのべた。

今回は包装の役割をフォローする包装の技術手段について簡単に述べて食品と容器のコラボレーションの内容に入りたい。

食品の中身に影響を与える要因としては、自然から受ける酸素、光、温度、湿度、水などが挙げられる。これらの要因に対して〈表1〉に示すような包装材料の要件が求められる。

包材はこれらの要件を満たすと同時に、包材自身が持つべき性能が求められる。

- ①無味、②無臭、③無毒、④引張り強度、⑤引裂き強度、⑥伸び、⑦破裂強度、⑧衝撃強度、⑨耐折強度、⑩耐緩衝性、⑪耐摩性、⑫耐薬品性、⑬耐有機溶剤性、⑭耐油脂性、⑮腰の強さ、⑯滑り性、⑰非帯電性、⑱接着剤適用性、⑲耐ブロッキング性、⑳熱収縮性、㉑開封性、㉒光沢、㉓透明性、㉔印刷適性、㉕シール強度など。

このような性能を有すると同時に、自然から受ける環境要因に対応する包材の要件を満たし、より中身の安全性を配慮した包装技術から、現在数多くの包装容器が開発され作られ、色々な食品分野で使用されている。

特に中身の品質に影響を与えるのは酸素と温度の影響が大きく、これら食品の中身に影響を与える要因に対して、包装材料の役割と裏腹の関係にある包装の技術方法はどうなっているのか。色々な食品技法が食品の安全性を高めるために開発され使用されている。それを〈表2〉に示す。これらは保存性に影響する酸素と温度への対策が主流である。

一般的に、通常の食品包装は簡易包装が主流であるが、これら包装技法によって包装された食品は、次のような特徴を有する。

- ①中身を安定した状態で保護をする。
- ②中身の変質しやすい中身の保存。

〈表1〉 包装材料の要件

自然からの影響因子	包装材料の要件
①空気；特に酸素	酸素遮断性(ガスバリア性)、防気性、防香性、紫外線吸収性
②光	遮光性、耐光性
③温度	断熱性、耐熱性、耐寒性
④湿度	防湿性
⑤水	耐水性、防水性

〈表2〉 食品包装技法

国の法律	業界自主基準・推奨基準	相違点
①真空包装	容器中の空気(酸素)を脱気して密封して、品質の劣化を防止する。通常は密封後加熱殺菌する。	乳製品、食肉加工品、水産加工品、惣菜、漬物
②ガス置換包装	容器中の空気を脱気し、窒素ガス、炭酸ガスで置換後密封する。酸素による好ましくない変化を阻止する。酸化防止する。微生物増殖抑制する。	削り節、スライスハム、スライスチーズ、生肉、生鮮魚、スナック菓子、茶
③脱酸素剤封入包装	容器内に食品と共に脱酸素剤を封入して密封する。容器内の酸素を吸収・除去する。カビの発生抑制。風味変化・変色防止。	菓子、もち、米飯、食肉加工品、乳製品
④レトルト殺菌包装	容器内の空気を脱気し、密封した食品を高温・短時間で(例：120℃、4分以上)加熱殺菌・冷却する。保存性あり。	カレー、米飯、食肉加工品、水産加工品、油揚げ、豆腐
⑤無菌充填包装	食品を高温短時間で殺菌し、冷却後殺菌済み容器に無菌的に充填・密封する。栄養素が壊れにくい。色、味、香りなど優れている。	ロングライフミルク、果汁飲料、酒、豆腐、豆乳、茶、テトラパック、ピュアパックなど
⑥無菌化包装	食品を無菌化し、同じく別に無菌化した包材に、バイオクリーンルーム内で無菌化包装・密封する。	スライスハム、スライスチーズ、無菌化米飯、魚肉練り製品
⑦ホットパック	液体食品を通常の生菌が死滅する70℃程度に加熱してそのまま包材容器に充填する。	たれ、ドレッシング

③中身の安全性を保証している。安全な中身を安全な包材で包み、二次汚染防止、害虫の侵入防止、香りの逸散防止、第三者によるテロ防止などを行っている。

④包装の清潔感、消費者に信頼感を与える。以上、上述したように包装という作業は、生産者と消費者にとっては大事な工程なのである。これらを踏まえて、包装という機能を考慮し、食品の開発を推進するにはどの様に進めるのがよいのか。

食品の開発を推進するには、開発を担当するポジションがいる。中小メーカーでは人材の関係でこのポジションが弱い場合もあり、一人で担当している場合が多い。しかし、開発の活力を付けるためには、三人寄れば文殊の知恵で一人ではなくチームの編成が必要である。一人でどの様に編成するか。一人が中心となって、チームの編成には、容器メーカー、食品メーカー、販売者、食品に関係する学校、食品のOBなど異業種の人々のコラボレーションによるプロジェクトチームを編成することを推進したい。自力では無力なので他力の活用である。

容器メーカーの立場になってみれば、容器メーカーの担当者が中心となってコラボによるプロジェクトを組むことである。その事例を基に話を進めたい。

食品の開発は、いわゆる開発手順に従って行われる。対象とするお客さんの求めるものが何かを調査し、基本方針を決定し、コンセプトを策定し、開発計画を決定し、レシピによる試作、品質をチェックし、仕様決定し、製品化し提供しなければならぬ。

お客さんには、家庭用向けと業務用向けとか、完成品と食品素材品とか、必需品と嗜好品とか、大衆品と高級品とか取り扱うのに広がりがある。これらお客さんを対象に、誰が何をどの様に何時どこ向けに作るのか。この開発作業の基本はPDCAサイクルの活用で行う。