

CONTENTS

- 第17回カリフォルニア・レーズンベーカリー新製品開発コンテスト.....1P
- カリフォルニア・レーズン デー記念 セミナー&トークショー.....2P
- カリフォルニア・レーズン健康応援大使増田明美氏による「健康応援教室」/
学校給食栄養士セミナー.....3P
- "カリフォルニア・レーズン"と"かりんとう"の懐かしくて新しいお話し/
協会からのお知らせコーナー.....4P

カリフォルニア・レーズンレポート

2008 No.53

今年も楽しい・美味しい作品が集まりました。まもなく全国のベーカリーの店頭は受賞作品で賑わいます。 第17回カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト

パン製品におけるカリフォルニア・レーズンの活用の幅を広げるとともに、全国の製パン技術者がその力を発揮する貴重な場としても高く評価されてきたこのコンテストも



17回目。今回は、「ホールセール・コンビニエンス製品部門」29作品、「インスタ・リテールベーカリー製品部門」189作品、新たに設けた「規定作品部門」(今年の規定:焼き型を使用した食パン)37作品、合計255作品のご応募をいただきました。その中から一次審査を通過した22作品が、6月20、21日に開催された最終実技試験に臨みました。審査では、素晴らしい作品を消費者に楽しんでいただくために、あくまでも商品化を前提とした厳正な審査が行われ、各賞が決定しました。全体的に、レーズンをしっかり味わえる工夫がされた作品が多く見受けられました。ホールセール・コンビニエンス製品部門や規定作品部門(食パン)では、それぞれの従来のイメージを大きく変える工夫が随所にみられ、食べ方の提案や、作業工程の一手間がその数倍の効果を生み出すアイデア作品もありました。インスタ・リテールベーカリー製品部門では、シンプルでいておしゃ

最終審査結果 (敬称略)

作品名	部門	受賞者	所属
●カリフォルニア・レーズン大賞			
レザン・デザート	WC	八木橋洋悦	味の素ベーカリー
大人のラムレーズンクリームパン	IR	山内 靖史	室町ボンクール
パン・カレ・オ・テ・ノワール・レザン	RE	松本 郁広	ボンパドウル
●審査員特別賞			
月葡萄	IR	石川 光治	横浜ボンパドウル
シュブリームレザン	IR	合田 知弘	ドンク北海道
●グッドアイデア賞			
レーズンバケット・ヴェネツィア風	IR	秋田 雅生	K.YOKOYAMA
レーズン畑の食パン	RE	飯住 壽勝	森永乳業
ミラクルレーズン	RE	楠田 法久	コープベーカリー
●消費者推薦優秀賞			
これからはレーズン、これからもレーズン	IR	瀬川 智弘	ドンク東京
●駐日代表賞			
レーズンマフィンデニッシュ	WC	出川 雅史	エースベーカリー

WC:ホールセール・コンビニエンス製品部門 IR:インスタ・リテールベーカリー製品部門 RE:規定作品部門

れな外観の作品が多く、ひとつひとつの素材を大事に使い、健康効果や美容効果などを前面に出した作品もありました。10名の受賞者には、カリフォルニア・レーズンが生まれるプロセスをその目で確認し、ぶどうの摘みとりなど、楽しみながら学んでいただく研修旅行が贈られました。

★カリフォルニア・レーズン大賞



八木橋洋悦氏
(味の素ベーカリー)
「2002年にリテール部門で受賞しましたが、今回はホールセールで挑戦しました。お客様に喜んでいただけることに集中しました。」



レザン・デザート(WC)
●電子レンジで温めるとレーズンチーズソースがとろけ、デザート感覚で楽しめる。女性をターゲットにホールセール用に新ジャンルを提案。



山内靖史氏
(室町ボンクール)
「5回目の挑戦で...、今は信じられない思いです。家族、店の関係者、これまで指導いただいた皆さんへの感謝の気持ちでいっぱいです。」



大人のラムレーズンクリームパン(IR) ●レーズンを大人向けにトンカ豆風味のラム酒に漬けて、カスタードクリームとあわせる。プリオッシュ生地。レーズン配合率160%。



松本郁広氏
(ボンパドウル)
「食パンというカテゴリーのとなえかたに悩みましたが、思い切って大切な人へのプレゼント、自分へのご褒美にもなる作品を提案しました。」



パン・カレ・オ・テ・ノワール・レザン(RE) ●紅茶風味の四角いレーズン食パン。ねりこんだレーズンと巻き込んだレーズンの食感の違いが楽しめる。シンプルな中にも高級感。

★審査員特別賞

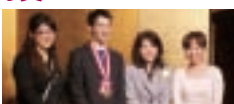


月葡萄(IR) ●健康をテーマに石臼挽きそば粉を生地に配合。レーズンの下処理は蒸してハチミツを混ぜ、ジンジャーパウダー、おろししょうがの風味も加味。



シュブリームレザン(IR) ●レーズンは赤ワインに1週間漬けて練りこむ。パートシュクレとバターシュレでレーズン生地をサンド。日持ち、しっとり感を狙う。

★消費者推薦優秀賞



これからはレーズン、これからもレーズン(IR)
●生地、フィリング、トッピング全てにレーズンを使用し、消費者に強くレーズンをアピール。3名の消費者代表からも祝福されました。

★グッドアイデア賞



レーズンバケット・ヴェネツィア風(IR) ●レーズンはホワイトリカーとマテラ酒をブレンドして漬けておく。吸水80%の多加水生地を使用し、レーズン種で冷蔵発酵。形はヴェネツィアに浮かぶゴンドラのオールをイメージ。



レーズン畑の食パン(RE) ●4年前に見たフレズノのぶどう畑をイメージ。クロレラ抹茶配合の緑の生地とレッドココア配合の茶色の生地が鮮やかな模様を描く。レーズンは極力シンプルに赤ワインに一晩漬けて使用。



ミラクルレーズン(RE) ●トマトとレーズンの健康的な取り合わせに着目。レーズンは熱湯に通し、ジャンパベスの漬液に1週間漬けておく。皮生地用にはザンテ・カラツを、耳までレーズンを楽しめる。

★駐日代表賞



レーズンマフィンデニッシュ(WC) ●バタースコッチリキュール漬のレーズンを練りこんだマフィン生地。焼き上げ後にレーズンチョコペーストを注入。

※コンテストレシピブックをご希望の方は、同封のアンケート用紙でお申込みください。

カリフォルニア・レーズンの仲間達は、いつでも、どこで

●カリフォルニア・レーズン デー記念 セミナー&トークショー HEALTHY & BEAUTY RUNNING LIFE 5月12日 東京



ダンシングレーズン(左)も参加して、皆さんと一緒にカリフォルニア・レーズンデーをお祝いました。

5月はレーズンとなるぶどうの花が咲き、実をつけ始める頃。協会はその5月1日をカリフォルニア・レーズンデーと制定し毎年記念イベントを開催。今年は、カリフォルニア・レーズン健康応援大使の増田明美さん、栄養アドバイザーの橋本玲子さんを講師にセミナー。女優でビューティーランナーとしても人気の蒲生麻由さんをゲストスピーカーにお迎えして「美しく健康でいるためのランニングライフ」をテーマにしたトークショー。カリフォルニア・レーズンの魅力をたっぷり味わっていただくレセプションと、盛りだくさんに開催。メディア関係者など多数の皆様にお集まりいただきました。

トークショー誌上ライブ<ヘルシー&ビューティーランニングライフ> 身も心も美しく輝く秘訣とは。

●走るきっかけと、走り続ける喜び。ウォーキングで気持ちを前向きに。

蒲生：いつもの自分のからだど、運動時のからだのイメージに、ギャップを感じるようになった時期があります。もっと、自分のからだ向き合う時間をもったほうがよいと感じたのが走るきっかけとなりました。走るたびに、自分のからだや気持ちの状態の違いに気がきます。忙しい中で、唯一、自分に向き合える、そんな時間を楽しんでいます。

増田：確かに走っていると、ちょっとした筋肉の違和感などで自分のからだの状態がよく分かります。私は、現役を引退した今でも毎日4、50分は走っています。ランニングはドアを開けたらすぐに始められる手軽なスポーツです。ぜひ多くの皆さんの生活習慣に取り入れていただきたいと思います。ランニングが日本の風景の一部になれば最高です。蒲生さんはどのくらいのペースで走っていますか？

蒲生：なまけ者ですから、増田さんのように毎日というわけにはいきません。週に2、3回くらいでしょうか。

増田：以前、蒲生さんのランニングフォームを見せていただきました。着地もきれいで背筋も伸びています。蒲生さんの足がきれいなのは、きれいなランニングフォームの影響かもしれません。

橋本：私は歩くほうが中心ですが、一時、足をいため運動が不足した時、気持ちの切り替えが遅くなったように感じました。それからトボトボとですが、忙しい時、気持ちが落ち込んだ時でも、歩くことを心がけています。歩いていれば、よし明日は頑張ろうと、前向きに気持ちを切り替えることができます。

増田：確かにランニングやウォーキングは心の贅肉を落とし、人を内面からきれいにしてくれるようです。

●パリマラソンで笑顔の応援に感動。

増田：蒲生さんはパリマラソンでは4時間44分の自己最高記録を出されました。パリのコースではどんな経験をされましたか。

蒲生：これまでのマラソンでは、後半、比較的楽なペースで走れたのですが、パリでは少し違う感じがしました。特に25キロからが足がきつく、崩れ落ちてしまうのではないかと感じるくらいでした。マラソンは走ってみなければわからないと実感しましたが、そんな状態でも沿道からの笑顔の応援に後押しされて完走することができました。

<増田明美さん>

高校在学中より次々に日本記録を樹立。1982年マラソン日本最高記録。世界最高2回更新。1984年ロス五輪出場。引退後、マラソン解説他、多方面に活躍。2004年よりカリフォルニア・レーズン健康応援大使。



<橋本玲子さん>

海外、日本で広く栄養学を学び、2000年に栄養コンサルタント会社を設立。プロサッカーチーム栄養アドバイザーなどで活躍。2008年よりカリフォルニア・レーズン協会栄養アドバイザー。



ゲストスピーカー<蒲生麻由さん>

モデルを経て女優として映画、ドラマ、CM、雑誌など多方面で活躍中。2度ホノルルマラソンを完走。4月にはパリマラソンで自己最高記録を更新。今注目のビューティーランナー。代表作は、ドラマ「ハタチの恋人」[仮面ライダー響鬼]、映画「SPEED MASTER」、「少林少女」など。公式ブログ：「マユトリスラ」<http://ameblo.jp/mayutolisara/>



試食会でも大人気、橋本さん開発のレーズンレシピ3品

- ★カリフォルニア・レーズン入り浮島(写真左)
ランニング前後の補食にピッタリ
- ★ラムとカリフォルニア・レーズンとマスカルポーネのディップ(写真下)
時間のない朝やワインのおつまみに最適
- ★カリフォルニア・レーズンと彩り野菜の麦サラダ(写真右)
作り置きしておけば、肉や魚料理の付け合せに便利



も、消費者の健康を願いながら活動を続けています。



●カリフォルニア・レーズン健康応援大使

増田明美氏による「健康応援教室」 5月29日 長野県・松本 他

カリフォルニア・レーズンとスポーツと健康とのステキな関係を体験する、カリフォルニア・レーズン健康応援大使 増田明美さんの「健康応援教室」。新緑の5月は、長野県松本市の名湯、浅間温泉を訪ねました。今回もレーズンパワーいっぱい増田さんは、カリフォルニア・レーズンの健康効果と歩くことの楽しさを全身でアピール。温泉街を巡る健康ウォークでの増田さんと参加者の暖かい交流は、温泉街の活性化にも寄与すると、地元TVや新聞でも大きく報じられました。

会場の温泉広場には、浅間温泉旅館協同組合のご協力もあり、旅館関係者など約80名の皆様にお集まりいただきました。協会からのカリフォルニア・レーズンの栄養効果などについての説明、増田さん指導の準備体操の後、参加者全員が増田さんと一緒に温泉街一周ウォーキングに出発。「肩の力を抜いて、いつもより歩幅を広く、目線を前方ちょっと上、そしてなによりも姿勢が大事」と、増田さんのアドバイスそのままに、元気いっぱい両手を振りながら歩く参加者の姿が印象的でした。ゴール後は、アンケート回答者から抽選で、ウォーキングに最適なオリジナルナップザックをプレゼント。サンプリングに使用した30グラム入り小袋を手に「こんな小袋がスーパーで買えたらいいのに」とのリクエストから、「増田さんに会えるのは夢のよう」との感想まで、笑いとおしゃべりが途絶えない、明るく楽しい「健康応援教室」となりました。

●学校給食栄養士セミナー

6月7日 静岡地区、12日 新潟地区、21日 千葉地区

レーズンにはさまざまな栄養価が含まれ、子どもたちの健康を支える大切な食材として、長年、日本の学校給食に使われてきました。協会では、さらなる啓蒙活動として、学校給食専門誌「学校の食事」(学校食事研究会)に「カリフォルニア・レーズンを学校給食へ」と題した記事広告を掲載するなど、学校給食関係者に、カリフォルニア・レーズンにかかわる最新情報を提供。同時に、同研究会の協力を得て、栄養教諭や学校栄養職員の方を対象に、静岡県三島他3会場において料理セミナー&講演会を開催し「子どもたちが喜んで食べるカリフォルニア・レーズンレシピ5品」を豊岡弘子氏(学校食事研究会 主任栄養士)が提案し、調理と試食を行いました。レーズンの栄養価がそのまま生き、作り置きのできる「レーズンみそ」は大好評でした。静岡、新潟地区の講演会では、阿部裕吉氏(学校食事研究会 事務局長)、千葉地区では池上幸江氏(大妻女子大学教授)に長年の現場指導と研究成果に基づいたわかりやすいお話をいただきました。



講演の阿部裕吉氏(上)
調理セミナーの豊岡弘子氏(左)
今回提案の①鯖のカリフォルニア・レーズンみそ焼き②カリフォルニア・レーズン入り春巻き③キャベツのカリフォルニア・レーズンみそ和え④カリフォルニア・レーズンみそピザ⑤カリフォルニア・レーズンチーズポテト(レシピは協会ホームページ <http://www.raisins-jp.org/>で)

講演:「子どもの健康とレーズンの秘密」ーレーズンはフルーツなのにフルーツではない?ー(阿部氏講演より)

■食欲がわかない原因は便秘

学校食事研究会では、食事中の子どもを見守るなかで発見した変化に注目し、それが全国的な変化なのかどうかの追跡調査を行い、結果を発表してきました。ある年、食事をもたえて残す子どもが目立ちました。追跡調査を行ったところ、そのような子どもが確かに増えていました。彼らの多くは食欲がないことも分かり、その原因は便秘だったのです。それまで、子どもの排便については、間隔が重要視されていましたが、私は便の量の方が重要ではないかと疑問を持ちました。

■便量の聞き取り調査と反響

ちょうどその頃、食物繊維の研究をしていた大妻女子大学の池上先生が便量を重要視し、日本で初めて排便量の調査を行っていました。先生の様々なアドバイスから、子どもたちに便量を聞くことにしました。しかし子どもたちに、グラム数を聞いても、答えが出るわけではなく、何か身近な物に例えなければならぬと思いました。子供の便量は120gから300g位です。中型のバナナの皮を剥いたものが約150gですから目安になりました。その聞き取り調査の結果、便量は平均110gと、かなり少なくなっていることがわかりました。食物繊維の摂取量が減ると便量も減り、便量減少によって起こる問題は、将来の生活習慣病、大腸や結腸がんの心配です。そのようなことを新聞に発表したところ、大きな反響を呼び、子どもたちからも多くの投書が寄せられました。その中に、食べ物の色が便の色に反映することに興味をもった男子が、最初は食べたものと便の色を気にしてました

が、最終的には食べ物と食べてから出るまでの時間、そして、その大きさの関係をグラフにまできました。

■スパイラー博士の研究と成果

カリフォルニア州ヘルス リサーチ スタディ センターのジーン・スパイラー博士は、この男子と同じような発想で研究に取り組み、天日干しカリフォルニア・レーズンの腸内通過時間と排便量、そして胆汁酸排泄に与える影響を研究しました。その結果、毎日レーズン1/2カップ(84g)を摂取すると、腸を通過する時間が短くなり、便量が増えることが実証されました。また濃度の濃い胆汁酸が腸を流れるとガンになりやすいのですが、レーズンを摂取すると胆汁酸の濃度が減少することも分かったのです。レーズンに含まれる酒石酸が胆汁酸の濃度を下げ、レーズンに豊富に含まれる食物繊維とともに腸内をキレイに保ち、腸内環境を整える働きがあったことも実証されました。

■子どもたちに喜んで食べてもらうには…

こうした優れた食材、レーズンを子どものために、食べさせたいと思いますが、残念ながら、レーズンがあまり好きではないという子どもが多いのも事実です。よく聞いてみると、その見た目や食感、また、レーズンは果物との意識から、ご飯のおかずにするこへの違和感もあるようです。本日、セミナーで紹介された「レーズンみそ」はそのレーズンの弱点をカバーしていると思います。子どもの健康のために、おいにレーズンを子どもたちに食べさせてください。レーズンがミネラルを多く

含んでいることも優れた点ですが、特にカルシウムとマグネシウムは理想的な割合で含まれています。

■サン・ドライ(=カリフォルニア・レーズン)のすばらしさ

アメリカの栄養学者はカリフォルニア・レーズンのことを「サン・ドライ(Sun Dried/天日干し)」といいます。それは天日干しによって栄養が凝縮して優れた食品に変化することを示唆しています。カリフォルニアでは、トンブソンシードレスという薄緑色のぶどうを、天日干しにしてレーズンを生産しますが、生のぶどう1kgからできるレーズンはわずか200gです。何気なく使っているレーズンですが、天日干しによって、とてつもない栄養素の固まりになるのです。食材は様々な視点から見るのが重要です。この機会にレーズンを改めて見直していただきたいと思います。

Japan Paralympic Championships

2007より、カリフォルニア・レーズン協会はジャパンパラリンピック競技大会公式サポーターとして、ジャパンパラリンピック大会を応援しています。

某駅ナカでは、行列ができ、午前中には売り切れのお店もあるという。“かりんとう”が人気といわれる今日この頃…
“カリフォルニア・レーズン”と“かりんとう”の懐かしくて新しいお話し。

東京下町で、手作りの味“レーズンピーナッツかりんとう”を守り続けて50余年。かりんとう三代目のお話しです。

★「創業50余年を迎える富士かりんとうは、一柳製菓創業者 一柳昌平氏が、日本で初めて売り出した白いかりんとうです。…名前も姿も日本一の富士山にあやかって名付けました」
 ★種類は、初代考案の「レーズンピーナッツ味」、その後、考案された「シナモン味」、「ゴマ味」、「生姜味」、「カプチーノ味」、「コーヒー味」の6種類。★カリフォルニア・レーズン協会としては、初代の「レーズンピーナッツ味」に注目せざるを得ない。が、「正直なところ、初代がなぜレーズンとかりんとうを組み合わせたのかよく分からないのです…」と、三代目ご主人の粹なご返事。★ただ、「私が小さい頃、工場の大きな箱に、米国産のレーズン

がぎっしり詰まっているのは知っていました」。「当時は、ドルが360円の時代。それほど安い材料ではなかったでしょうが、品質の良さを考え使い続けたのだと思います。今でもレーズンは100%カリフォルニア産を使っています」との嬉しいお話しも…。★最近の原材料高騰や“かりんとうブーム”については、「材料の値上がりは痛手ですが、売価はそのまま。ブームかどうか知りませんが、今まで通り作り続けるだけです」。★カリフォルニア・レーズンが海を越え、時代を越えて、東京下町の手作りの味を支え続けて50余年。カリフォルニア・レーズンは三代目と一緒に頑張ります！



小袋(200g) … ¥350

一柳製菓本舗

- 向島店 東京都墨田区向島2-22-6
TEL/FAX : 03-3623-3023
- 根岸店 東京都台東区根岸3-1-9
TEL/FAX : 03-3871-8846

<http://www.tctv.ne.jp/fujikrnt/index.html>



ネット通販用チャック付きクラフトパッケージ ¥315 (税込み) 右写真

山脇製菓株式会社

- 本社 東京都豊島区要町3-21-6
TEL : 03-3957-6635 FAX : 03-3554-4741
- 工場 滋賀県東近江市五箇荘七里町58
TEL : 0748-48-2065 FAX : 0748-48-5333
<http://www.yamawakiseika.co.jp/>

**自然、安全、健康を考えました。
 こだわりいっぱいの“レーズン&かりんとう”。**

★かりんとうとは『小麦粉を主原料とし水、酵母等を加え、練り合わせ熟成させた生地を棒状等に形成し、これを食用油脂で揚げた後に…』(かりんとう用語集より)。まずはこだわりのホームページが楽しい。★主原料の小麦粉はコンピュータ制御で製品毎に配合。揚げ油は栄養分が豊富で保存性に優れた米油。香料、酸化防止剤は使わない。自然、安全、健康へのこだわりは折り紙付きと読みました。★「レーズン&かりんとう」が誕生したのは、意外に遅く2006年9月。★決め手は、その甘酸っぱさがかりんとうの甘さと歯ごたえにマッチするため。★無論、栄養価と品質へのこだわりには、カリフォルニア・レーズンは欠かせ

ない。★製法も粒をからめるだけでなく、刻んだレーズンを蜜に煮込んで、甘酸っぱいレーズン蜜と口どけのよい生地とのハーモニーが楽しめる。★ネットショップ用に開発したナチュラル志向シリーズは、持ち運びに便利、保存性も良いクラフトパッケージを採用。袋詰めも手選別のこだわり。★「発売以来、直接問い合わせいただくことが多いのも特徴でしょうか。おかげさまで固定客も増え、これからじっくり育てたい」とのお話し。★「近々カリフォルニア・レーズン協会ロゴ入りパッケージ製品を発売予定です」。最後のこだわりは、消費者に「選んでナットク!」して頂きます。

協会からのお知らせコーナー

**2008年度カリフォルニア・レーズン キャンペーン
 「アイ・ラブ・レーズン プレゼント」抽選会**



6月16日、全国のベーカリーおよび対面販売をしている菓子店55企業が参加した、2008年度春の消費者キャンペーン抽選会を、消費者代表立会いのもとに開催。応募総数は8万名を超え、A、B、Cコース合計4千名の当選者が確定しました。「Aコース(レーズン料理教室ご招待)への応募が予想を上回ったことはうれしい驚きでした」。「ご応募いただいた消費者の皆様と、ご協力いただいた企業の皆様に厚く御礼申し上げます。ぜひ来年もご協力をお願いします」。多数の応募はがきを前に、協会駐日代表ジェフリーN、マクニールが語りました(写真)。

**レーズンが持つ腸内環境改善機能に注目!
 「第15回国際栄養士会議」**

2008年9月8日～11日 於：パシフィコ横浜
 協会は、4年に1回、世界の栄養士および栄養学者が参集、今回、初の日本開催となる第15回国際栄養士会議に参加。大会2日目、9月9日のモーニングセッション(8:00～9:00)では、米国ミネソタ州セントポールカテナ大学のジュリー ジョーンズ氏が「カリフォルニア・レーズンとその健康効果、および腸内環境改善」と題して、抗酸化、イヌリン、プレバイオティクスなどをキーワードに、カリフォルニア・レーズンに含まれる有益成分がどのように腸内環境改善に役立っているかなどをテーマに講演。協会栄養アドバイザーの橋本玲子氏がモデレーターを務めます。世界的に、食物の健康効果についての科学的知見をもとにした、商品開発、販売戦略が大きな脚光を浴びる中、今回の講演には大きな注目が集まります。大会詳細は<http://www.ics-inc.co.jp/icsd2008/index.html>から、詳細報告は協会ホームページ<http://www.raisins-jp.org/>および次号にて予定しています。

編集後記

長年、編集長を務めておりました、弊協会駐日副代表の佐竹も定年となりました。皆様、お一人、お一人にお礼を申し上げたいと言っておりましたが、この場をお借りして佐竹の言葉を。「19年間で、多くの方と交流を持ち、様々な活動を行ってることが出来ました。これも皆様のご支援のおかげです。これからは、一消費者として、すっかり心身の一部となったカリフォルニア・レーズンを食べ、消費拡大に貢献してまいりたいと思います。ありがとうございました」。これからも、ご指導の程、宜しくお願ひ申し上げます。カリフォルニア・レーズン協会一同



カリフォルニア・レーズン協会

<http://www.raisins-jp.org>
 〒102-0072 東京都千代田区飯田橋1-5-9
 精文館ビル5Fマーケット・メイカーズ・インク内
 TEL:03-3221-6410(代) FAX:03-3221-5960

※本紙掲載の記事・写真について、無断転載を禁じます。 06.08/1700