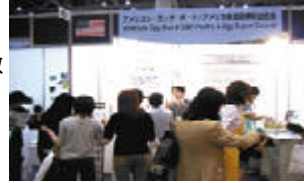




■ 「ifia JAPAN 2003 第8回国際食品素材 / 添加物展・会議」に出展。  
昨年引き続きアメリカ産鶏卵加工製品をPR行いました。

「健康食品新時代へ向けて発信」をテーマに、6月11日から6月13日まで3日間、東京ビックサイトで開催された「ifia JAPAN 2003 第8回国際食品素材 / 添加物展・会議」。今年は267の企業・団体が参加。国内外からの来場者は、昨年を3,000人ほど上回る24,805人を数えました。

アメリカ家禽鶏卵輸出協会は、今年は、当協会と同じアメリカ農務省の外郭団体であるアメリカン・エッグ・ボードとともにアメリカ産鶏卵加工製品を展示。キュービー株式会社の子会社であるヘニングセン社(両協会のメンバー企業)の、乾燥卵白を始め乾燥全卵・卵黄などの展示を行いました。アメリカ産の鶏卵加工製品は、日本ではマヨネーズの材料や食肉・魚肉加工製品の結着剤として主に使われてきましたが、最近では製菓・製パン業界などでも多く利用されるようになってきました。



当協会は前回にも増してより一層の浸透を図りたいと考え、会場ではケーキやメレンゲなど泡立ちの必要とされるものに最適な、乾燥卵白を使ったマカロン、チュイルのサンプリングを行いました。乾燥卵白を初めて知ったという方も少なくなく当初の狙い通り製菓・製パン業界の方々はもちろん、多くの人たちに新たな認知をいただけたようです。



加工卵への関心は確実に高まっています。

キュービー株式会社  
永井守夫氏 / 柳井正暁氏

今回は、とくに乾燥卵白W(ホイップ)タイプを知っていただきたいと考えました。泡立ちが良く保湿性の高いこの商品は、キュービー株式会社の子会社であるヘニングセン社でしか作られていないものなので、もっと日本の市場に浸透させていきたいと思えます。また、卵白にはコレステロールを下げる物質が含まれています。こうした良さを見直してもらえればと願っています。



粉体をそのままパックしたものだけでなく、実際に水戻しをしてボイルしたものも展示しましたので、触感を実感してもらうこともできてなかなか好評でした。サンプル依頼や資料請求などもいただき、加工卵への関心は確実に高まっていますと思えました。アメリカでは液卵は家庭にかなり浸透しています。いま一番小さいサイズが1kgですが、これを500gに小口化するだけで、日本でももっとニーズの間口が広がると思えます。

今後、乾燥卵を使ったお菓子セミナーを開催したり、卵白を使ったお菓子コンテストの企画などを通して、さらに市場を拡大していきたいですね。



## 「アメリカ産乾燥卵白を使った洋菓子講習会」を開催。 加工卵の特長とおいしさをアピール、大好評をいただきました。

100名を超える参加者の熱気と洋菓子のスイートな香りに包まれました。

長梅雨の続々月18日、東京・高田馬場の東京製菓学校を会場にして、アメリカン・エッグ・ボードとアメリカ家禽卵輸出協会の共同主催による「アメリカ産乾燥卵白を使った洋菓子講習会」が開催されました。

これはアメリカ大使館、アメリカ農産物貿易事務所 (ATO) 後援、キユーピー株式会社協賛、東京製菓学校の協力のもとに実施されたもので、メーカー、レストラン、洋菓子店など、それぞれプロとして働く幅広い世代の男女100名を超える参加者であられました。

まず当協会駐日代表である天野いづ美が「アメリカ加工卵をより広く知ってもらうために、プロである皆様を対象としたこのような機会をもうけました。これを機に、日本でも加工卵に対して多くの方が関心をもっていただければと思います」と挨拶。

次にわが国の加工卵におけるトップ企業メーカー、キユーピー株式会社の市村司氏による「卵白の製菓適性について」をテーマにした講演、続いてパティスリー・ドゥ・シェフ・フジウのシェフパティシエである、藤生義治氏の乾燥卵白を使った洋菓子作りの実演が行われました。講演、実演合わせて3時間半という長時間にも関わらず、終始、真剣で活発な質疑応答が続きました。

参加者からは「乾燥卵白の特長や新たな使い方が学べた」「菓子作りの幅が広がった」「ケーキ、焼菓子、メレンゲ、どれもとてもおいしかった」といった感想をいただくなど、盛況のうちに終了することができました。



### 卵白の製菓適性について

講師：市村司氏  
キユーピー株式会社 タマゴ営業本部

加工卵には、液卵、凍結卵、乾燥卵があります。現在日本の加工卵消費量の割合は、全体の20%となっていて、主に製菓・製パン、マヨネーズ、水産練り製品などに使われています。

その中でも乾燥卵白は

(1)長期保存が可能(2)常温保存ができる(3)保管スペースが小さくて済む(4)コストが安定  
(5)水戻し率を変えるだけで、起泡力や泡の強さが調整できるといった特長を持っています。  
乾燥卵白には起泡タイプと無起泡タイプがあり、起泡タイプは、メレンゲやエンゼルケーキなどのホイップタイプのケーキを始め、あらゆるタイプのベーカリー製品に使用できます。

とくに起泡力がやや悪くなる夏場などでは、液卵白に対して2、3%添加することで泡立ちを安定させます。卵の自給率がアメリカに次いで高い日本ですが、こうした加工卵の特長をよく知り上手に取り入れることによって、洋菓子作りのバリエーションをより広げていただければと思います。





## 「アメリカ産乾燥卵白を使った洋菓子」7種類の実演 & 試食。

乾燥卵白を使った秋栗、ケーキショコラ、シトロンジョンヌ、メレンゲ4種類、計7品目の洋菓子作りの実演が行われました。

作業を進めながら質問に答えるという形式で進行。甘い香りがたどよう中、熱心な質疑応答が2時間にわたって展開、参加者の意欲に藤生シェフも丁寧に答えてくださいました。会場に設置されている5つのモニターに映し出されるシェフの手元に、見入る皆さんの目も真剣そのもの。

お待ちかねの試食タイムには、出来上がったばかりの7種類の洋菓子が配られました。予想を越えたおいしさに乾燥卵白への認識を新たにしました。



講師 藤生義治氏

パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ  
シェフパティシエ  
1947年生まれ 東京都出身 東京製菓学校卒  
1969年渡欧。フランス・パリ「ジャン・ミエ」、  
オーストリア・ウィーンの「コンデイトライ・  
ハイナー」に勤務。  
1972年帰国後「エミリー・フロローゲ」を経て  
1993年独立、現在に至る。  
東京都洋菓子協会理事、  
(社)日本洋菓子協会連合会公認指導委員



### 実演洋菓子

			
Citron Jaune	Noir chocolate	Meringue Surprige Au Cafe	秋栗
			
Cake Chocolate	Cake Chocolate	Rocher	



## 2003 仙台・東北 アメリカンフードエキスポに、当協会も出展しました。

7月25日、宮城県仙台市の仙台国際ホテルを会場にして 2003 仙台・東北 アメリカンフードエキスポ(主催アメリカ農産物貿易事務所(ATO))が開催されました。

当協会はスモークドターキードラムスティック、ターキーブレストハム、ローストチキン、スモークドチキンなどを出展。バイヤーを中心に、ホテル、レストラン関係者などに積極的にアピールしました。

また、メニュー提案コーナーでは、主催者側からの「今回は和風メニューを提案して欲しい」との意向を受けて、「アメリカ産チキンを使ったじぶ煮」をレシピ展示。多くの来場者にアメリカ産家禽製品の良さを改めて印象づけられたと思います。



## 処理羽数に占める上位4社の割合は、2001年には約50%。

アメリカにおけるプロイラー産業の、上位パッカーの処理羽数に占める割合を見ますと、タイソン社が約24%、コナグラフーズ社が約9.1%、ピルグリムズプライド社が約9.0%、ゴールドキスト社が約8.8%となっています。生産量に占める上位4社の割合は、1980年には約23%であったものが、2001年には約50%となり、集約化が一層進んでいます。

アメリカのチキンパッカー 上位10社一覧 (2001年)

順位	処理加工業者名	処理羽数	年間生産量 (百万ポンド)	年間生産量 (%)
1	タイソン社	40.60	192.30	23.0
2	コナグラ社	15.25	68.47	8.2
3	ピルグリムズプライド社	15.02	72.80	8.7
4	ゴールドキスト社	14.80	77.40	9.2
5	パーデューファームズ社	11.77	62.17	7.4
6	フォスターファームズ社	5.53	28.01	3.3
7	ウェインファームズ社	5.08	33.02	3.9
8	サンダーソンファームズ社	5.00	27.02	3.2
9	カーギル社	4.52	24.90	3.0
10	ジョージズ社	3.95	16.49	2.0
	その他	45.00	234.00	28.0
	合計	167.00	837.00	100.0

典拠 :Sparks and WATT Poultry USA

◀◀◀ back

◀◀◀ 扉ページに戻る