alic

2021 **9** 月号 第57号

トップインタビュー

02 日本のレシピで世界に挑戦

〜日本産農畜産物の魅力と産地に求められること〜 株式会社 ABC Cooking Studio 代表取締役社長 志村なるみ氏に聞く

alic から

08 パネルの貸出について

~砂糖・でん粉編~

alic から

10 広報誌「alic」読者アンケートご協力のお願い <

ご意見ご感想を お待ちしています

■まめ知識

11 琥珀糖を作ろう

~宝石のような砂糖菓子~





コロナ禍以前の海外スタジオの様子

ついて、同社代表取締役社長 の志村なるみ氏に伺い ました。

② について教えてください。

初から、世界を意識していました。 がないと自負しています。 でも類がなく、現在でも競合他社 趣味の延長で学ぶ料理教室は世界 ましたが、主に20~30代の女性が す。これまで権威のある先生が職 スを提供したいと考えたからで という。)」としました。「School われない新しい場、サードプレイ ではなく「Studio」と名付けたの Cooking Studio(以下「ABC」 語の「いろは」に対応する英語の 業後、料理の「いろは」をカジュ 人を養成する料理専門学校はあり アルに学べる教室を目指して運営 「ABC」を使って現在の「ABC 当社は1987年に静岡県で創 従来の料理教室の概念にとら 全国展開を機に、社名を日本 会員は154万人です。 スタジオは国内外136 創業当

契えてください。

理ではなく日本の家庭料理を紹介 炊が一般的でなかったので、 は、料理・ブレッド・ケーキの三 進出しました。ABCのレッスン ら確信を得ていたからです。 日本食は世界に通用すると最初か 本の家庭料理を教える場であり、 しました。あくまでもABCは日 つを柱としていますが、上海は自 社は2010年、上海から海外に 心に8カ国・地域36店舗です。当 港、シンガポールなどアジアを中 ンも本格化しましたが、現地の料 しました。その後、料理のレッス レッドとケーキで勝負することに 海外スタジオは現在、 台湾、 ブ 香

海外スタジオは、日本と同じく 海外スタジオは、日本と同じく がラス張りで、日本よりもさらに がラス張りで、日本よりもさらに がラス張りで、日本よりもさらに がラス張りで、日本と同じく

日本国内のレッスン料は、1

を を ないしッスン料ではありません を ないしッスン料ではありません と ないしッスン料ではありません と ないしッスン料ではありません と ないしが低水準を考慮する と ないしが、日本食や日本産農 が人気は高く、日本食や日本産農 が人気は高く、日本食や日本産農

スタジオで使用する食材は、主に現地の問屋から仕入れています。海外進出当初は、食材を揃えることに苦労し、レシピにアレンることに苦労し、レシピにアレンシを加えなければならないこともありましたが、日本食の人気上昇に伴い、現在では現地でも日本の食材を手に入れやすくなりました。「日式(日本風)」ではなく、日本産農畜産物を使った「日本製」のレシピを紹介できることは、私のレシピを紹介できることは、私のレシピを紹介できることは、私たちにとっても大変嬉しいです。

② されてきた背景は。文化 で食習慣の違いにどのよ アジアでスタジオを展開

でなどは、親日で日本を旅行して香港、マレーシア、インドネシ



海外のレッスンスタジオ(上海(左)、台湾(右))

まっていきました。 まっていきました。

ている要因だと思います。お事業が多くの人に受け入れられす。この点も、アジアでのスタジーのからない。

覚の方が多いと思われます。 われるのは、好きなインストラク 慣も根強くあります。 をした後に会員自身が食器洗いま て食事を楽しむというレジャー感 合った会員のみんなで一緒に作っ ターから料理を教わって、 C会員のような高所得者層にお ては、メイドさんが食事を作る習 ただ、進出しているアジアの都 日本のスタジオでは、 食事は外食が多く、 ABC に 通 知り ちな A B



れも文化の違いですね。は専門のスタッフが洗います。こは、食事までがレッスンで、食器で行いますが、海外のスタジオで

② 意されていることは。

かに研修を行います。
海外スタジオのインストラク

タッフの労務管理においても、休いなどレシピを工夫しています。また、礼拝の時間を大切にされているということもあるので、スといなどレシピを工夫しています。



人気のレッスンメニュー (提供:ABC Cooking Studio)

憩時間のほかにその時間を設ける など配慮しています。

帰国後も購入されるという流

れ

した際に、各地の農畜産物を知

Q どのような点に日本産農 産農畜産物が人気ですか。 特にどんな日本食・日本 るのか教えてください。 **畜産物の強みを感じてい**

うが焼きなども人気があります。 ますね。あとはアジフライやしょ も麺から作ったりするレッスン たこ焼きも人気があり、 気です。それから、 寿司 あっという間に予約が埋まり や天ぷらは、 (手まり寿司や五目ちらし お好み焼きや 飛び抜けて人 ラーメン

> あると感じています。 とから、 ジアでは口コミの影響も大きいこ シピを繰り返し教えることが購買 産物は、 能性を感じます。 農畜産物の購入が広がっていく可 につながっていきます。さらにア いですが、その食材の扱い方や 会員の発信により日 現地のものより価 日本産農畜 略は高 |本産

ど産地や企業と連携した 日本産農畜産物の輸出な 海外事業展開について教

えてください

Q

パーで調達できるようになるに 連する日本の企業や団体との 高まりを強く感じています。 たいという現地消費者のニー れ、これらを購入し、 を追い風に、ここ5年くらい プレー 活発になってきています。 本産農畜産物が現 ーション 企画やイベント 料理に使 地 0 開催 コラ で関 ・ズの ス

に感じます。日本のコメは、

軟水 水

コメの人気が特に伸びているよう

日本産農畜産物では、ここ最近、

 \mathbb{H}

から調達して炊いている家庭もあ でないと上手に炊けないので、

そのほか野菜なども、

日本を観光

ABCが拠点を持つ国々は、

义

ぎない味わいが人気のようです。

が

サシが細

かく、

さらっとして重す

べて倍ほどの価格になりますが、

ると聞きます。和牛は、

日本に比

展開国と農林水産物輸出額

日本の農林水産物・食品輸出額(2019)

9,121億円 総輸出額: 1位 香港 2,037億円 2位 中国 1,537億円 4位 台湾 904億円 5位 韓国 501億円 7位 タイ 395億円 8位 シンガポール 306億円 13位 マレーシア 86億円 18位 インドネシア 67億円

出典:農林水産省食料産業局「農林水産物・食品の輸出実績 令和元年(速報値) ※10位以降は、平成30年(確定値)より

ABC Cooking Studio

Copyright@ 2020 ABC Cooking Studio. All Rights Reserved.



ABCが出店する国への輸出額合計

5,833億円

日本の総輸出額の **64%** が ABC出店地域への輸出

図 海外スタジオの展開と日本の農林水産物・食品輸出額 (提供: ABC Cooking Studio)

す。 材の扱い方を教え、 買につながりません。現在、 食べ方を伝えないことには次の購 を知っていても、 ケットとしても重要なエリアで 産農畜産物についてスタジオで食 のとおり日本産農畜産物 Н [本産農畜産物の品質の高さ 実際に扱い方や 味を覚えても 0 日本 マー



JA 掛川市あぐりきっちん(イメージ)

Q ディング事業について教 日本国内の地域ブラン えてください。

月1日には石川県七尾市にお クトが進行中です。 アップで地場野菜を使ったブレッ 川市では、JA掛川市とのタイ しがメインの事業です。 -教室「あぐりきっちん」プロジェ 行政とタイアップした地域 2021年8 静岡県掛 おこ

ます。 らい、 れ作りにも積極的に取り組んでい 購買意欲を高めるという流

使い方を学んでもらうというスタ ドルがありますが、 を準備しています。 期待しています。 能性も広がり、 生鮮品をセットにして販売する可 キットだけでなく冷蔵の野菜など パーと提携できれば、 冷凍ミールキットを輸出する事業 協力して、日本の食材を使用した イルも提案できるのではないかと また、2021年には、 併せてスタジオで 配送面のハー 現地のスト 冷凍ミール J T B と

> とのコラボレッスンなど、 老若男女が集まるコミュニティの 地消の推進・食育教室・地元企業 チン」をオープンしました。地 てサポートしてまいります。 中心的な役割を担う料理教室とし て、駅前商業施設に「里山里海キッ 地域の

染拡大は、経営に影響を 与えていますか。 新型コロナウイルスの感

Q

中で、 国々も含めて、飲食店が休業した 初めての経験でしたが、アジアの 月は、全スタジオを閉鎖しました。 の追い風となっています。 コ 外出自粛が求められたりする ロナ禍で、 自宅で料理する動きが事業 2020年4 5

行 値を投入しました。オンライン ニューノーマルな時代に対応すべ 面 レッスンの実施です。これにより、 レッスンやタブレットを使った レッスンのほか、自宅から参加 っているスタジオでの少人数対 特に国内のスタジオでは スンのスタイルは、 いち早くレッスンに新たな価 従来から

> り、会員の意向に合わせて毎回そ ことが可能です。 れぞれのレッスンスタイルを選ぶ がら行う個人レッスンの三つとな オでタブレット端末で動画を見た するオンラインレッスン、スタジ

明日は京都のインストラクターと ンできると人気は上々です。 できるので、例えば、今日は金沢、 気インストラクターを選んで受講 プラットフォーム上で日本中の人 った具合に、旅行気分でレッス オンラインレッスンは、 会員が



タブレットレッスンイメージ

本のアニメが好きな海外スタジオ ら作るという手軽さから、 と期待しています。 の会員からも人気が高まるのでは からは人気声優のアフレコによる 確実に伸びています。 されていて、一 レッスン動画も準備しており、 オにあらかじめ食材や道具が用意 タブレットレッスンは、 人で動画を見なが 2022年 需要は スタジ H

Q 展望や課題を聞かせてく 今後の海外事業における

場合、 秀なスタッフが多く、 中国を中心に海外事業を拡大して 前 意義や企業理念に賛同して働く優 がありますが、 金が高い会社にすぐ転職する傾向 流動が激しく、 があるとみています。したがって、 いく展望を描いています。 特に中国は、 の創業当時のメンバーが数名 ので、 般的に転職市場における H 意欲のある者は賃 一本の何倍もの ABCでは事業の 国土が広く大都 今でも 中国 市場 10

> 残っています。 ける重要な課題と考えています。 育成と確保が中国事業拡大にお スタッフもいますので、 しかし在籍期 間 0)

Q に、求められることやヒ を海外で販売していく際 ントを教えてください。 日本産農畜産物

て高く評価されています。ただ、 Н 「本の農畜産物は、 アジアにお

> きやたこ焼きだって、 に購買につながります。 者に伝わりません。実際に手に取 こんな特徴があって、こんな栄養 るのです。価値ある体験は、着実 してもらうことに大きな価値があ なくても、作って食べてみたら美 た粉や天かすといった材料を知ら 『があると訴えるだけでは、 しいということから人気が出て 作って、 食べるという体験を 山芋が入っ お好み焼

ます。たこ焼き器も普及したら、

アルに楽しむ」場として全面ガラス張り の明るく美しい空間に変える。 2009年株式会社ABC Cooking Studio

※本インタビューは、新型コロナウイルス感染防止のた め、オンラインで令和3年6月28日に実施しました。

思っています。 もっと広まるかもしれませんね。 を考えていきたいと思っています。 る」という思いを胸に、 を増やすと、心はもっと豊かにな 37年目を迎えるABCは、 変革が起こっています。 **(献するために、どうあるべきか** ープでは、今後も未来と社会へ ーション・価値の創造を常に行 世界中でライフスタイルの 無二の存在でありたい 「食に関わる時間 A B C グ 創業から イ



株式会社ABC Cooking Studio 代表取締役社長

志村なるみ 氏

静岡県生まれ。日本最大の料理教室 「ABC Cooking Studio」創立者。二十歳 で起業。

それまでにない新たな発想で、従来「花 嫁修業」の場であった料理教室を「カジュ

社長退任後、講演・執筆活動を経て2011 年4月から3年間、法政大学大学院イノ ベーション・マネジメント研究科 客員 教授を務めた後、2014年より香港に移住。 日本の料理教室マーケットにおけるブラ ンドエクイティを確立するため2017年1 月に取締役として復帰し、2021年1月代 表取締役社長に就任。創業から37年を迎 えたABC Cooking Studioのイノベー ション・価値の創造に挑戦する。



パネルの貸出について~砂糖・でん粉編~

alicでは、消費者向けのイベントや授業等でご活用いただけるパネルの貸出を行っています。 今回は砂糖・でん粉分野のパネルをご紹介します!

砂糖パネル貸出の詳細はこちら

非常食としての砂糖

平成23年3月の東日本大震災は、改めて私たちに砂糖のありがたさを思い出させてくれました。津波で周囲から遮断され600人が避難した宮城県石巻市の小学校では、子供たちに数少ないお菓子を配り、大人たちはスティック袋に入った砂糖をなめて、空腹をしのいだということです。

食料を調達できたのは、震災発生3日目以降という地域があったり、電気の復旧に1週間以上、水道の復旧に10日以上を要した地域もありました。

このため、最低でも3日分以上**の物資の備蓄に取り組むことが望まれています。

※:総務省策定 緊急物資等の備蓄・調達に係る基本的な考え方及びヒント集

「砂糖」は、いざという時に備えて、備蓄するよう 推奨されています。



農林水産省

緊急時に備えた家庭用食料品備蓄ガイド

備蓄食料品に、調味料として「砂糖」を位置づけ。

農林水産省

新型インフルエンザに備えた家庭用食料品備蓄ガイド

備蓄食料品に、調味料として「砂糖」を位置づけ、余分に1袋買い置き。

内閣府

政府公報オンライン

備蓄物品に、食料品として、乾パンを位置づけ。



乾パンには、たいてい氷砂糖やコンペイトウ等が 一緒に入っています。

糖分を補給するだけでなく、唾液の分泌を促し 水なしでも食べやすくなるからです。 もしもの備えに「砂糖」を備蓄しよう



非常食として砂糖が役に立つ3つのポイント

ポイント・1

食べやすく、即効エネルギー!

ポイント.2

甘みで気持ちもリラックス!

ボイント.3

保存性バツグン!

水砂糖や角砂糖、黒糖はそのままで食べられ、素早く身体に吸収されエネルギーになります。そして、砂糖の甘みは、脳にリラックスをもたらします。また、砂糖は品質が安定していて、長期間保存できます。







角砂糖

黑砂糖

身体と心に優しく、長持ちする 「砂糖」をもしもの備え(非常食)に ぜひ、ご活用ください!





9月1日は防災の日です。 砂糖の知識を得るだけで なく、災害への備えにつ いて考えるきっかけにもな りますね。





知りたい!

砂糖の効用を生かした料理レシピ 【動画】5分で分かる!日本の砂糖制度!

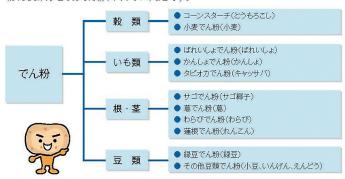
でん粉パネル貸出の詳細はこちら

でん粉の原料と様々な用途

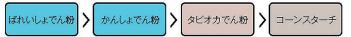


● でん粉の原料

「でん粉」は、ほとんどの植物に存在することから、原料の種類がたくさんあります。代表的な でん粉は、コーンスターチ(とうもろこし)、ばれいしょでん粉(ばれいしょ)、かんしょでん粉 (かんしょ)、タピオカでん粉(キャッサバ)などです。



「でん粉」は、原料の種類によって、でん粉粒の大きさが異なるなどそれぞれ特徴があります。 これが粘りや食感の違いを生み出します。



でん粉粒の大きさは、4つのでん粉の中でばれいしょでん粉が最も大きく、コーンスターチが最も小さいです。

【顕微鏡写真×400倍】











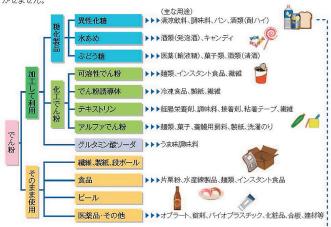




※写真提供: 鹿児島県農産物加工研究指導センター

● 様々な用途に使用されるでん粉

「でん粉」は、異性化糖、水あめ、ぶどう糖などの甘味料(糖化製品)の原料になるほか、熱を加えて のり(糊化)にすると、粘性、弾力性、保水性などのさまざまな特性があることから、清涼飲料水、菓 子類、めん類などの食品の他、製紙、医薬品など、幅広い製品に使われており、私たちの生活に欠 かせません。



ご存じですか?異性化糖!

異性化糖は、とうもろこしなどを原料として作られたでん粉を加水分解して、ぶどう糖を 作り、その一部を酵素で果糖に「異性化(変換)」したものです。

果糖の含有率(糖のうちの果糖の割合)が50%未満のものはぶどう糖果糖液糖、果糖 50%以上のものは果糖ぶどう糖液糖と言います。

砂糖の甘みの強さ(甘味度)を100とすると、ぶどう糖の甘味度は65~80、果糖は 120~170です。ただし異性化糖の甘味度は、温度の影響が大きく、特に果 🔽 糖の甘味度は高温状態で砂糖の60%しかなく、40℃で砂糖と同水準、それ 以下で砂糖より甘くなります。異性化糖が清涼飲料水や冷菓に使われるこ とが多いのはこのためです。



でん粉の特性を利用 した食品が多いこと に驚きました!







でん粉に関する情報提供

でん粉を使った料理レシピ



広報誌「alic」読者の皆さま

広報誌「alic」読者アンケートご協力のお願い

ご案内のとおり、独立行政法人農畜産業振興機構では、より多くの方に読んでもらえるよう 広報誌「alic」を 2021 年 5 月号から月刊化し、web マガジンにリニューアルしました。

このたび、皆さまのご意見、ご感想を今後の誌面改善の参考とさせていたきたく、読者アンケートを実施することといたしました。

つきましては、以下の WEB フォームからご回答いただきますよう、ご協力の程、宜しくお願い申し上げます。

【WEB フォーム】

https://www.alic.go.jp/cgi-bin/form.cgi?form.template=input_0001.html

※右のQRコードを読み取っていただいてもアクセスできます。

※当機構 HP の広報誌目次ページにも掲載しております。



【アンケート項目の例】



~広報誌「alic」最新号はメールマガジンと Facebook でご案内しております~〇メールマガジン登録はこちら https://www.alic.go.jp/form/index.html〇公式 Facebook https://www.facebook.com/alicjapan/

砂糖は、 、

私たちの生活に欠かせ

金点 玉

琥珀糖を作ろう

〜宝石のような砂糖菓子〜

調査情報部

風味、 使った料理やお菓子は、 より豊かなものにしてくれます。 出することができます。 みを加えるだけではなく、 ない身近な調味料です。 そんな砂糖を使って作る「琥珀 」という和菓子をご存知でしょ 仕上がりの美しさなどを演 食品に甘 食生活を 砂糖を 食感や

ります。

琥珀糖

ます。 りして楽しむ方も増えています。 が増えたことから、 ています。 が美しく、 面の砂糖が結晶化し、 れることからSNSで話題となっ るとした食感を楽しむことができ りとした歯触りと、 第珀糖の作り方をご紹介します。 今回 また、 ば ご自宅で簡単に作れる コロナ禍でおうち時間 身近な材料で簡単に作 宝石のような見た目 寒天のぷるぷ 琥珀糖を手作

ています。出来立てももちろんお れるようになりました。 ちなしの実で琥珀色に染めること その歴史は江戸時代までさかのぼ いしいのですが、乾燥させると表 もあったため、 ることが多かったようですが、 琥珀糖は寒天と砂糖から かん」とも呼ばれてお 「琥珀かん」や 当時は金玉かんと呼ば 「琥珀糖」 しゃりしゃ - 第点 と呼ば 玉 作 ŋ 5

○琥珀糖の材料と作り方

(材料)

- · 粉寒天 4g
- ·上白糖 300 g
- ·水 200ml
- ・食用色素やかき氷シロッ プ 適量

(作り方)

- 鍋に上白糖、粉寒天、水を入れ中火で沸騰させる。
- (2) 沸騰したら、糸が引く程度の粘りが出るまでかき混 ぜる。
- ③ トレーに移し、食用色素またはかき氷シロップを適 量加えて混ぜ合わせる。
- ④ 冷蔵庫で冷ます。
- ⑤ しっかり固まったらトレーから取り出して、好みの大 きさにカットする。

※そのままでも召し上がれますが、風通しの良い場所で1週間程度乾燥させると表面が結晶化し、独特 な食感を楽しむことができます。

見た目の美しさだけではな く、食感と甘さがお茶請け にぴったりな和菓子です。 ぜひ手作りしてみてはいか がでしょうか。



カットした琥珀糖

和菓子の世界 増補改訂版』岩波書店



次号は2021年10月6日発行です。

掲載予定

- ○第一線から「さとうきび作業受託の若き担い手 の取り組み」
- ○寄稿「ネットの利点・特長を生かした SNS 時代 の新農業コンテンツ」
- REPORT「日本とオランダの架け橋に〜オラン ダの酪農家の妻として〜」
- ※タイトルなどを変更する可能性がありますので、ご了承ください。

alic(エーリック)9月号(No. 57) 2021年9月1日発行

発行元 独立行政法人農畜産業振興機構

(alic:エーリック)

Agriculture & Livestock

Industries Corporation

〒106-8635

東京都港区麻布台 2-2-1

麻布台ビル

電 話 03-3583-8196 (広報消費者課)

FAX 03-3582-3397

URL https://www.alic.go.jp/

製本/印刷 山口北州印刷 (株)

※本誌掲載記事の転載をご希望の場合は上記窓口まで ご相談下さい。

※バックナンバーのご案内

https://www.alic.go.jp/koho/kikaku03_000299.html ※本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、

それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。 ※表紙写真提供:株式会社 ABC Cooking Studio



編集部から

トップインタビューでは、株式会社 ABC Cooking Studio の志村代表取締役社長にお話を伺いました。同社は、国内外で料理教室を運営され、産地や企業と連携し、日本産農畜産物や食文化の普及に取り組んでいます。コロナ禍においてもスタジオ運営を工夫され、日本へ旅行ができない海外の会員にも料理を通じて日本の食文化を伝えています。日本産農畜産物への関心をつなぎとめ、ファンを獲得し続けることが、日本産農畜産物の輸出促進においても重要な取り組みと感じられました。

まめ知識では、宝石のように美しい琥珀糖の作り方をご紹介しました。伝統的な砂糖菓子が SNS を通じて再発見される動きは、とても興味深いです。alic の HP でも、甘いだけではない、砂糖の効用を活かしたレシピをご紹介しています。ぜひご覧ください。

ご感想ご意見をお待ちしています!

10ページでご案内のとおり、広報誌「alic」のご感想や今後取り上げたらよいと思われるテーマなどに関するご意見について、ぜひお聞かせください。下記リンクよりご回答いただけます。

広報誌「alic」アンケートフォーム|農畜産業振興機構

情報誌のメールマガジンに広告を掲載してみませんか? セミナーのご案内など貴社のPRに是非ご活用ください!



原則毎月10日(砂糖類・でん粉) と25日(畜産、野菜)の配信です。 詳細はこちらをご覧ください。 https://www.alic.go.jp/koho/mng01_000275.html



応援します



国際**果実野菜年**

2 🗘 2 1