

# もっと知りたい食べ物のこと

## 元祖ショートケーキが戻ってくる



3月23日、不二家さんの店舗にお客様が戻ってきました。不二家さんは、営業を止めていたケーキなど洋菓子販売を約160店で再開しました。同社の直営店は約100店、加盟店は約700店あり、4月上旬までに順次再開する予定です。

ただし、チョコレート菓子などは、在庫調整の関係で当初27日の予定が4月上旬にずれ込むということです。

ショートケーキといえば、赤いイチゴが乗った生クリームのスポンジケーキが定番です。これは、1920年に不二家さんが

日本で始めて創作したのだといわれています。Shortcake(ショートケーキ)のルーツは、アメリカの家庭菓子で、ビスケットにイチゴやフルーツと生クリームを挟んだものにあります。



「Short を辞書(Oxford)で引いてみました」 短いという意味もありますが、バサバサとして細かく散らばる、小さなグラスでウイスキーやバーボンを一気にとということから、水などで薄くしないストレート:生の意味などがありました。

ショートケーキという短い、小さなケーキというイメージですが、本来はビスケットで挟んだ、パサパサしたお菓子だったのです。左の写真は、古典的なストロベリーショートケーキです。

このお菓子を不二家の創業者であった藤井さんが、日本人の好む食感と高級感に仕立てたのが日本のショートケーキの始まりです。今では、ショートケーキの元祖アメリカでも、イチゴショートケーキだけは、日本のようなスポンジケーキが主流です。外国文化の影響を受けやすいアメリカ都市部ならでは的一幕ですね。

ところで、ケーキといえばヨーロッパです。本場ヨーロッパのケーキも確認しておきましょう。



欧州では、オーソドックスなスポンジケーキがベースとなり家庭でパーティーやお茶の時間に楽しめます。フランスにおけるケーキのスポンジは、アーモンドが入りしっとりとしていて、クリームもバタークリームやクレーム・ムスリーヌが使われます。

苺をあしらったフランスのケーキは、Fraisier(フランス語でイチゴの意)といって、中にイチゴをはさみピンク色に染めた薄く伸ばしたマジパンで表面を覆うのが一般的です。ケーキは丸ごとデコレイトし、芸術的に仕上げて目で見て味わい、みんなの前で切り分けて楽しむ、それがヨーロッパスタイルです。

お国柄で食文化は大分違いが出てくるものですね。この点、日本のショートケーキは、欧米のパーティー用菓子というよりも、対個人向けにコンパクトにアレンジしたもので、作り手の精神は、どちらかという和菓子に近いものと思われます。日本のショートケーキは、切って取り分けるというのではなく、最初から同じ大きさで、ひとつひとつに小さな幸せを結実させたものなのです。

日本人は、小さな子供からお年寄りまで、イチゴショートケーキが大好きです。創業以来、幸せを作り続け、海外にまで、このケーキスタイルを浸透させた老舗が、何はともあれ商いを再開できたことは嬉しい限りです。



何を作っているかを理解すること

## 食品を取扱う企業に求められる意識とは

食に関して世間が寛容でなくなってしまったのは、様々な事件が原因となっているからです。この10年間でも、かなり重大な食中毒や食品事故が発生しました。原因が全て解明されたものばかりではありませんが、加害者側の情報開示の不手際が、現在のよような食の不安不信を増大させてしまいました。

食品企業にとって風評は命取りです。いままで品質管理、衛生管理を真面目にやってきた企業は「優良」という見方が一転し、行っていて当然、少しでも手を抜くものならば悪しきものと審判される時代となってしまったのです。厳しいことですが、全ての当事者は、この事実を自覚しなくてはならなくなりました。相手は食べ物ですから、買い手側の安心要求にかなわなくては、商品価値はありません。本物しか相手にされない時代なのです。

今回はショートケーキを取り上げましたが、再起しようとしている不二家さんの取り組んだ新しい食の安全安心システム（AIB監査システム）と苺の残留農薬に関する事件が注目されていますので、簡単に内容を検証してみましょう。

### AIB監査システム

AIBは、ISOやHACCPよりパン製造工場では具体的・実践的な手法ということで、米国において開発されました。米国食品業界では、すでに6,134工場、1,124倉庫が1年間で監査を受けています。また、同国内にあってはパン類の販売が、大半がスーパーマーケットで行われ、納品契約締結の際に、必ず取引先スーパーマーケットからAIBの評価レポートの提出を求められます。従ってパン工場のほとんどは、AIBの監査を受けています。また、米国マクドナルドやコカ・コーラなど主要食品工場もAIBの監査を受けています。1,000点で評価し700点以上得点しないと認証対象となりません。

AIBの審査対象は、次の主要カテゴリーから構成されています

1. 食品安全衛生プログラムの妥当性(AP)
2. 有害生物防除(PC)
3. 従業員規範(OP)
4. 食品安全のためのメンテナンス(MS)
5. 清掃活動(CP)

特にAIBの基本は清掃重視といわれます。

MCS(Master Cleaning Schedule)を作成し、それを忠実に実行する事から始まります。粉体を扱うパン工場や各種製粉工場では、いかに清掃をきっちりやるかがポイントで、清掃と5Sが出来ていれば、安心安全は担保されるとしています。加えて、基本的な消費期限・賞味期限を要所で確認すれば、同じ過ちを繰り返すことはなくなることでしょ。

### 07/2/1 イチゴから基準9倍の農薬

栃木県鹿沼市の上都賀農協は、同農協が新潟中央青果に出荷した県特産イチゴ「とちおとめ」から、残留基準値の約九倍の農薬が検出されたと発表しました。2006年5月29日から、国内農産物保護を目的としたポジティブリスト制が施行されましたが、現実には、国産の農産物からも数多くの農薬違反が確認されています。不二家騒動とノロウィルス流行にかき消された感じでしたが、この事件は、大きな意味を含んでいたと理解しています。昨年は、北海道の南瓜などでも違反が見つかり地元を震撼させました。2006年は、法律施行元年ということもあり、各自治体も残留農薬に関しては様子見の状態でしたが、検査体制の環境整備も整い市場調査も本格化するはず。生産者はただコストに合った食材を使っただけでは、責任を全うしているとは言えない時代に入ったことを認識しなくてはなりません。

