

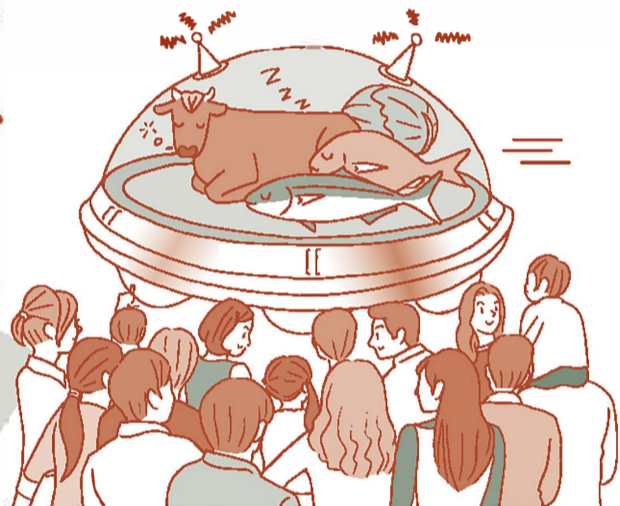
遙か遠洋で漁獲されたマグロや、遠い外国で収穫された野菜……。私たちはいま、まるで普通のことのように、それらを食しています。産地からの距離を問わず、収穫の季節を問わず、美味しい食べものがいつも味わえる。それは、発達した冷凍技術のおかげなのです。冷凍は、人類が手に入れた魔法の技術と言っていいかもしれません。世界の食料事情の改善や、食文化の発展にも欠かせない冷凍技術。今回は、その魔法の中身に迫ってみました。

冷凍技術は

タイムマシン。

冷凍技術は、さまざまな食品のあるがままの状態を、できるだけ長く維持させるために生まれました。「とれたて・つくりたて」の味や鮮度、栄養価などが、時空を超えて保たれる。言ってみれば、タイムマシンのような技術が冷凍技術なのです。冷凍は20世紀初頭、アメリカでジャム加工用のイチゴ輸送のために用いられたのが始まりだと言われています。その後、「冷凍の父」と呼ばれるクラレンス・パーズアイ

により、急速冷凍の技術が開発され、食味も一段と向上しました。日本で本格的に普及したのは、1964年の東京オリンピックが契機だと言われています。



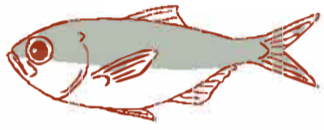
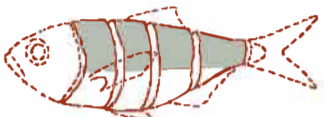
美味しいものを、美味しいままに。

最近の話題から考える

食善食誤 ⑳

冷凍食品の定義

冷凍されている魚でも、獲れたままであつたり包装されていないものは、単に「冷凍魚」であつて冷凍食品とは言いません。冷凍食品には4つの条件があります。まず「前処理していること」。魚なら頭や内臓、ヒレ、ウロコなどを取り除いたり、切り身や三枚おろしにして、食べやすい状態にしてあります。つぎに「急速冷凍していること」。凍結するときに品



質が変わらないように急速冷凍します。三番目は「適切な包装をしていること」。汚れや形くずれのない包装と、包装には消費者に必要な情報が表記されています。最後に「マイナス18℃以下で保管していること」。生産、加工、輸送など流通を通じ一貫してマイナス18℃以下を保つよう管理しています。冷凍食品って、とても厳格なのです。



す。今では私たちの生活になくてはならない技術として、日々進化を遂げています。

また研究や実験によって明らかになっていきます。さらに、マイナス18℃以下で管理する冷凍食品には、保存料は使いません。腐敗や食中毒の原因となる細菌が活動できないため、保存料を使用する必要がないからです。

無敵の

マイナス18℃。

食品を冷凍し、マイナス18℃以下の低温にすると細菌やカビが繁殖できなくなり、何年間も保存できます。また急速冷凍したものは、食品のなかにできる水の結晶が小さく、細胞をこわしませ

ん。「とれたて・つくりたて」の風味や食感が得られるのはこのためです。食品の栄養素も、急速冷凍によって損なわれるものはありません。栄養価も長期間変わらずに保たれることが、さまざまな研究や実験によって明らか

冷凍食材の

目覚めさせ方。

冷凍食品をよりおいしくいただくコツは、解凍と調理方法にあります。魚や肉などの生ものは、調理前に冷凍をゆるめる。もどしが必要。魚は表面が柔らかくなって、中心部が凍っている程度の半解凍状態が基本。肉は全解凍状態が基本です。野菜は、急速冷凍する前にブランチングといって約90℃のお湯や水蒸気で熱処理されているため、凍ったまま調理するのが基本。加熱は生野菜の2〜3割程度で充分です。くれぐれも加熱しすぎにご注意ください。人類が手に入れた魔法の技術を、美味しく、楽しくいただきます。



マイナス18℃の安全に、健康を添えて。

シュガーレディは、先進の冷凍技術を通して、美味しく安全で、健康的な食材をご家庭にお届けする会社です。食材の収穫量や作柄に影響されることが少なく、旬の味をいつでも、どこからでも安定した価格でお届けできるのが冷

凍の強み。この強みを活かしながら、新しい味、新しい安全、新しい食卓の創造にチャレンジして行きたいと思えます。

シュガーレディ本社
代表取締役社長 佐藤健