

エフアイNEWS 〈シリーズトコトン57〉

トコトン 求める。

赤い金塊 Saffron
(サフラン)イランで愛される
スパイスの女王

イラン (正式名称: イラン・イスラム共和国)

イランは、ペルシャ(アラビア)湾にあるイスラム共和国です。穏やかな冬、暖かく乾燥した夏、石灰石を豊富に含んだ砂地という、サフランが育つには絶好の環境が整っています。

薄紫が特徴的なかわいらしい花サフラン。サフランという花をご存知ですか。サフランは西南アジア原産のアカメ科の球根植物で、クロッカスの一種です。サフランは葉をつくらず、花のみをつける「花茎(かけい)」と呼ばれる茎(タンポポや彼岸花などにも見られる)が特徴です。サフランの花茎は、高さ20〜30センチ程に成長すると、直径3センチ程の甘い香りの薄紫の花をつけます。花びらは6枚で、花の中央には真紅の「メシベ」と黄色の「オシベ」があります。メシベの部分を乾燥させると、スパイス等で使われるおなじみのサフランになります。

世界最大の産地イラン

サフランは香辛料としての使用がほとんどですが、他にも薬用、染料、香料にも使用されます。日本に最初にもたらされたのは江戸時代とされ、現在数十キロ程度、国内で栽培されています。サフラン最大の生産国であるイランでは、世界の約90%のサフランが生産されています。イランでサフランの栽培が盛んな理由は、もともとの原産地である事も大きいようですが、宗教的な習慣もひとつの要因であるようです。イランの国教であるイスラム教徒の多くは、ラマダン月(イスラム暦の9月)になると日中に断食を行います。日没後、その日の断食が終わるとサフランの入ったスープやお菓子を食す習慣があり、断食時期の国民の楽し

みになっているようです。国家的宗教行事であるラマダンによってサフランが大量に消費されることから、イランが世界最大の栽培地である理由の1つと考えられています。当然イランだけでなく世界中のイスラム教徒がサフランを消費するため、ラマダン月の前後にはサフランの相場が大きく動きます。今回はそんな貴重なサフランの研究開発を行っている企業を訪問しました。



(左) サフラン入りの砂糖“サフラン・ナバット” (右) ラマダン中の定番サフラン入りスープ“ハリラ”
(中) ラマダン中に欠かせないズールビヤーは、サフランの入ったとっても甘い揚げ菓子です。



フランスの研究開発企業を訪問 世界でここだけのサフランを発掘！



婦人病の特効薬としての歴史のあるサフラン
漢方やアーユルヴェーダでもおなじみ

サフランは、古くから漢方薬として、またはインドのアーユルヴェーダなど、世界中でその薬効が知られてきました。特に婦人病とも言われる更年期障害や月経トラブル、冷え性、生理痛などの予防・改善に使用されたり、睡眠障害や頭痛、めまいを改善したり、ストレスやイライラなどの気持ちの高ぶりを沈める効果があるといわれています。また、サフランの色素成分であるクロシンには、脳の海馬の神経細胞に作用し、記憶障害を改善する効果があるといわれています。

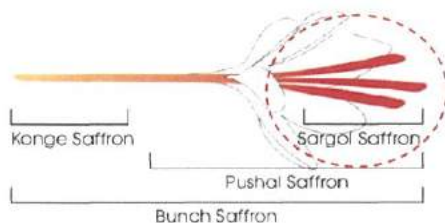


(訪問者：代表取締役 塩谷知明)



代表のベン氏と

サルゴール (=最高品質) のみを使用
特許製法でエキスの抽出に成功！



サルゴールと呼ばれる、より赤く、最も多くの有効成分を含む花頭部分のみを使用し、特許製法でエキスを抽出しました。特殊な技術が安定したエキスの抽出を可能にしたのです。

3成分を高濃度に含有！世界で初“規格化”

サフランのメシベには色素成分である「クロシン」や香り成分である「サフラノール」等25種類以上の成分が含まれています。有用なサフラン抽出物は、サフラノール、クロシン、フラボノイド、ピクロクロチンとそれらの代謝産物および誘導体(サフロモチピン)を含んでいなくてははいけません。それら成分は同じサフランであっても、産地によって様々です。今回ご紹介するサフランは、イラン産の最高級品サルゴールを使用し、特許製法で製造することで「サフラノール」「クロシン」「サフロモチピン」を高含有&規格化。



↑ サフランの研究に関する賞を数多く受賞



他にはない、唯一のサフラン原料となっています。そんなサフラン抽出物の働きとして、原因不明な痛みを取り除いたり、認知症リスクを取り除いたりする効果が実証されています。またサフランの抗うつ作用は、従来の薬物療法のようなうつ病治療と同等の効果があることがわかりました。サフランは薬ではありませんが、薬と同じように、1~2週間で体と心の両方へアプローチが出来、依存性や副作用がない事もメリットとしてあげられます。

サフランが高価な理由

サフランの花は年に1度、秋の半ばに1~2週間程しか開花しません。夜明けに開花しますがすぐ枯れるため、収穫は迅速に行わなければいけないのですが、人の手で収穫する事から収穫量が限られてしまいます。メシベ1g集めるのに約120~140輪の花が必要となり、1kgのメシベを集めようとすると、約20万本の花を200時間かけて集め、80時間かけてメシベを摘み取らなければなりません。摘んだ花からメシベだけを分離するのは、全て人の手で行われます。この手間ひまが原料価格に反映されることから、サフランは高価な原料となっています。



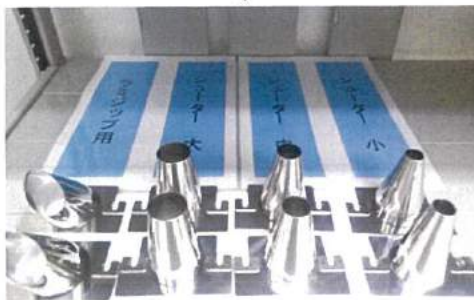
トコトン改善活動 「サイズごとに分ける」

エファイでは昨年から改善活動が盛んです。「全ての業務の効率化」を目的としています。しかし、一番の目的は「動きやすい職場を自分たちの手で作る」ことなのです。自分たちが毎日使う場所、毎日使う道具は、誰よりもやり難さを実感し、誰よりもどうしたら良いかが分かっています。人任せではなく、自ら環境を作り上げることに、全社員が楽しみを感じています。

今回は現場で行った改善をご紹介します。これまで製造で使用する部品は、機械ごとに一箇所にまとめて保管していました。しかし、使用のたびにサイズを見比べる必要があったため、そこを改善。サイズごとにならべ、尚且つ部品の名前を表示しました。そのことによって、持ち出し時間が短縮でき、誰でも必要なものがすぐに分かるようになりました。動きやすい環境づくりに終わりはありません。これからも「改善」をトコトン楽しみながら進めていきます。



(改善前)



(改善後)

毎年進化するチョコレート 「バレンタインデー」



2月14日はバレンタインデー！

「愛を伝える日」として、大切な人に贈り物をしたり、最近では感謝を込め家族や友人に贈る方も多くいらっしゃいます。

バレンタインの体表的な贈り物は、やはり「チョコレート」！チョコレートといえば、今話題となっているのが、今年ネスレから発売されたキットカット「サブリムルビー」です。このサブリムルビーには、「ルビーカカオ」と呼ばれるカカオ豆から作られる「ルビーチョコレート」が使われています。ミルクでもビターでもホワイトでもないルビーチョコレートは、着色料を一切使用していない天然のピンク色。ネスレはこの希少なチョコレートを世界で初めて商品化し、話題をさらっています。

ちなみに、チョコレートを食べると幸せな気持ちになるのはなぜかご存知ですか？実はチョコレートには、恋をしたときに分泌されるフェニルエチルアミン (PEA) という物質が含まれているのです。じつはこのPEAは、



↑ピンクのチョコレート。バレンタインにいかが？

恋をした時のドキドキ感や高揚感のもと。そんなPEAを含むチョコレートを食べて幸せな気持ちになってしまいうのも当然です。疲れたときにちょっと1つ・・・チョコレートで心と体を幸せいっぱいにしてしまおう！

健康コラム

日本の伝統文化と健康効果 「節分と大豆イソフラボン」

【節分の由来】

節分とは、立春、立夏、立秋、立冬の年4回の季節の分かれ目をいいますが、農耕との関係上、春の節分が特別に扱われてきました。節分では、一年の天候を占うため、炉端に大豆を並べてその焼け具合により天候を占ったようです。この豆占いと中国から伝わった悪鬼を追い祓う追儺（ついな）の儀式が日本に伝わり、習合したのが節分の由来です。

【節分の豆はなぜ炒った豆？】

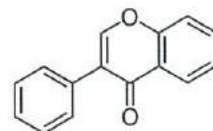
節分にまく豆は炒った大豆を使いますが、なぜ炒った大豆を使うのでしょうか？豆は「魔滅」（魔を滅する）とも考えられ、豆をまくということは、豆の持つ力で邪気を払い幸福を呼ぶと考えられています。生の大豆では落ちた先で魔の芽が出てくるため、炒った大豆が使われるのです。煎った大豆は「福豆」と呼ばれ、豆まきをする夜まで、神様に食物などを供える白木の台である三方や枡に入れて神棚に供えておきます。豆まきが無事に終わったら、一年の厄除けを願って、実年齢よりも一つ多い「数え年」の数だけ福豆を食べます。



大豆は良質なたんぱく質やミネラル、ビタミンなどを含む高栄養食品。コレステロールを全く含んでいないヘルシー食品です。

大豆が『畑の肉』と呼ばれる理由

それは大豆が肉に匹敵する量のたんぱく質を含んでいるからです。植物の中でこれほどたんぱく質を豊富に含んでいるものは、他にはありません。また、大豆たんぱく質はその消化吸収率も高く、納豆で91%、豆腐で95%と、とても効率のよい食品といえます。大豆に含まれている成分として有名な「大豆イソフラボン」は、大豆の胚芽部分に含まれる天然成分で、その構造が女性ホルモン（エストロゲン）に似ていることから、植物エストロゲンの1つといわれています。更年期症状の緩和や骨密度の維持に対する効果が知られており、現在多くの健康食品やトクホなどにも使用されています。



(大豆イソフラボン)



(エストロゲン)

<岐阜の節分風景>



玉性院（ぎょくしょういん）
節分つり込み祭り 岐阜県/岐阜市
赤鬼にふんした厄男を神輿に、おかめにふんした厄女を御所車に乗せ町内を練り歩いた後、本堂に担ぎ込み、おはらいをして無病息災を祈る行事。クライマックスは赤鬼が担ぎ手の中に飛び込み、もみくちやにされながら本堂につり込まれます。