

# レーズン&ドライフルーツ

1912年から世界の食卓へ





SINCE 1912

SINCE 1912

SINCE 1912

SINCE

SINCE 1912

SINCE 1912

SINCE

SINCE 1912

SINCE 1912

SINCE

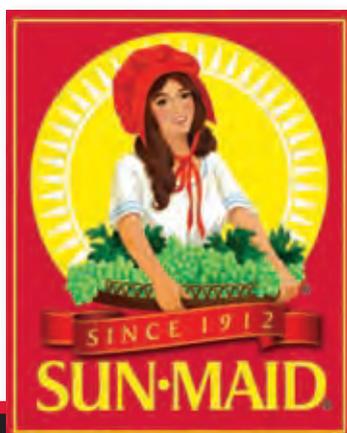
SINCE 191

1912

SINCE

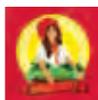
1912

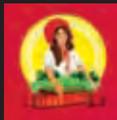
SINCE



# レーズン&ドライフルーツ

1912年から世界の食卓へ





SUN-MAID GROWERS OF CALIFORNIA

サンメイド・クリエイティブ・チーム

ANNA L. PALECEK

GARY H. MARSHBURN

BARRY F. KRIEBEL

13525 South Bethel Avenue

Kingsburg, CA 93631-9232

電話: 1-559-896-8000

電子メール: smaid@sunmaid.com

ウェブサイト: www.sunmaid.com

カバーデザイン担当のJerry Winters 氏に心から感謝いたします。

Copyright © 2011 Sun-Maid Growers of California



ロンドン、ニューヨーク、ミュンヘン

メルボルン、デリー

DORLING KINDERSLEY: マネージング・アート・エディター RICHARD CZAPNIK シニア  
アート・エディター MICHELE WELLS, ROS WALFORD ・シニアDTPデザイナー  
DAVID McDONALD ・プロダクション・エディター KAVITA VARMA ・シニア・プロダクショ  
ン・コントローラー SARAH HUGHES ・アソシエート・パブリッシャー NIGEL DUFFIELD

米国における初出版 2011年12月

出版社: DK Publishing, 375 Hudson Street, New York,

New York 10014

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

001-182142-Dec/11

ページレイアウトおよびデザイン: Copyright © 2011 Dorling

Kindersley Limited

国際・パンアメリカ著作権条約に基づき、無断複写・複製・転載を禁じます。本書の  
いずれの部分も著作権所有者の書面による事前の許可がない限り、電子、機械、  
複写、記録、その他のいかなる形式あるいはいかなる方法でも複製、検索システム  
への保管、転送を行うことは禁止されています。

販促活動、賞品、募金活動、教育活動を目的として、DKブックを大量に購入する場  
合は特別割引をご利用いただけます。

詳細は、こちらまでお問い合わせ下さい。

DK Publishing Special Markets,

375 Hudson Street, New York, New York 10014

SpecialSales@dk.com

Library of Congress Cataloging-in-Publication Data

Palecek, Anna L., 1982-

Sun-Maid Raisins & Dried Fruits : serving American families

p. cm.

センチの計量単位はメートル法を使用しています。

要約: 「レーズンやドライフルーツを使ったレシピを紹介。さらに農園から食卓に届くまでレー  
ズンの生産にまつわる話も掲載しています。」 - 出版社より

ISBN 978-0-7566-9352-7

1. Cooking (Raising) I. Marshburn, Gary H., 1952- II. Kriebel, Barry F.,  
1950- III.

Sun-Maid Growers of California. IV. Title.

TX813.R34P35 2011b

641.4-dc23

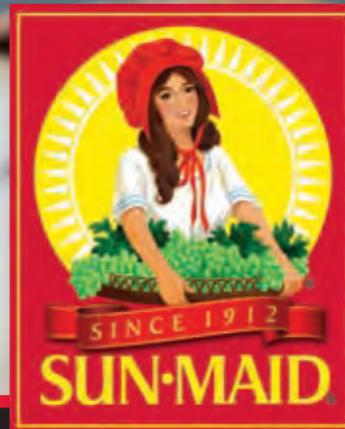
2011041400

ISBN: 978-0-7566-9352-7

印刷および製本: 米国Worzalla社

詳細はこちらをご覧ください

[www.dk.com](http://www.dk.com)



# レーズン&ドライフルーツ

1912年から世界の食卓へ

# 目次



## 第1章 基本的な情報

- 10 サンメイドの歴史：  
1900～1930年
- 12 サンメイドの歴史：  
1930～1965年
- 14 サンメイドの歴史：  
1965～1995年
- 16 サンメイドの歴史：  
1995年～現在
- 18 レーズンの用途
- 22 ドライフルーツの用途
- 24 お祭りと祝日
- 28 新鮮なフルーツからドライフルー  
ツへ
- 30 一皿分の決め方

## 第2章 沿革

- 34 レーズンとドライフルーツの歴史：  
古代文明
- 36 レーズンとドライフルーツの歴史：  
旧世界と新世界
- 38 レーズンとドライフルーツの歴史：  
カリフォルニアへ
- 40 レーズンとドライフルーツの歴史：  
現在
- 42 ゴールデンステート
- 44 灌漑用水
- 46 トンプソンシードレスの物語

## 第3章 サンメイドの物語

- 50 今日のサンメイド
- 52 農協組織
- 54 サンメイドガール
- 56 パナマ太平洋万国博覧会
- 58 ブランドの構築
- 60 サンメイドの広告
- 62 ノーマン・ロックウェルと  
サンメイド
- 64 ポップカルチャーにおける  
レーズン
- 66 100周年記念のレシピ集
- 68 サンメイドガールの  
アニメーション化
- 70 サンメイドの思い出

## 第4章 農園から 食卓へ

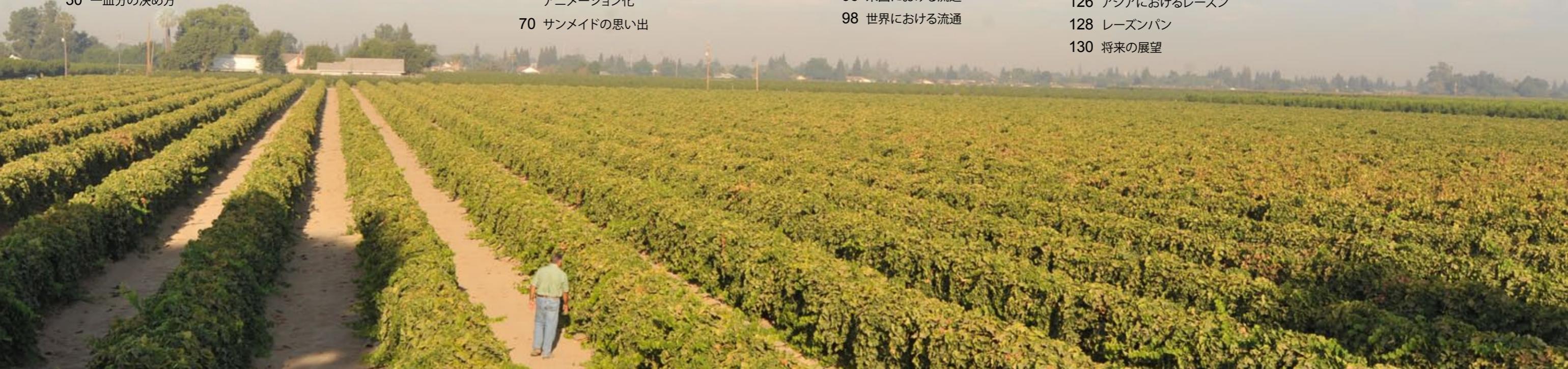
- 76 レーズン用ブドウの植え付け
- 78 ブドウの成長サイクル
- 80 手作業による収穫
- 82 機械による収穫
- 84 ドライ・オン・バイン(DOV)による  
収穫
- 86 持続可能な農業と加工
- 88 レーズン生産に伴う問題
- 90 サンメイドの専門家
- 92 カリフォルニアレーズンの開拓者  
たち
- 94 加工と箱詰め
- 96 米国における流通
- 98 世界における流通

## 第5章 レーズンとドライフル ーツに関する豆知識

- 102 レーズン用ブドウの品種
- 104 ゴールデンレーズン
- 106 アンズ
- 108 プルーン
- 110 イチジク
- 112 ナツメ
- 114 モモ、リンゴ、ナシ
- 116 果汁や砂糖で甘くしたドライフル  
ーツ
- 118 ドライフルーツの健康上の利点
- 120 各国の食生活ガイドライン
- 124 ヨーロッパにおけるレーズン
- 126 アジアにおけるレーズン
- 128 レーズンパン
- 130 将来の展望

## 第6章 レシピ集

- 134 パン
- 136 前菜
- 138 クッキー
- 140 パン
- 142 焼き菓子
- 144 パン
- 146 菓子パン
- 148 パン



## 献辞

創業100周年を迎えたサンメイドの成功は実に多くの方々に支えられてきました。1800年代後半から現在にいたるまで、多くの移民たちの力によって、カリフォルニアのセントラルバレー地域は世界有数の果物・野菜生産地へと変貌しました。この地域独特の陽光と土壌、水の組み合わせは、天日干した質の高いレーズンとドライフルーツの生産には理想的なものでした。初期のカリフォルニアのレーズン生産者は、勤勉さと不屈の精神、そして先見性を兼ね備え、六世代にわたる成功と繁栄を築き上げました。サンメイド生産者およびその家族は、自分たちの生活手段をサンメイドの役員会、経営陣、従業員にゆだねることで、加工された収穫物を50ヶ国以上のお客様に提供してきました。サンメイドが素晴らしい成功を遂げた要因として、世界的な販売網、ロジスティクス、顧客ネットワークが挙げられます。このような取り組みによって、「毎日、毎分、世界のどこかで誰かがサンメイドのレーズンを食べている」と言われるほど多くの食卓で選ばれてきました。各個人およびサンメイド全体が行ってきた努力、さらにサンメイドの製品をご愛顧いただいているお客様に本書を捧げたいと思います。

書面をお借りして、1961年から2010年に亡くなる年まで、長年に渡り弊社の役員会と経営陣に助言を与え続けたサンメイド法律顧問ケンドール・L・マノックに心から感謝の意を表します。彼は米国地方検事および米国第9巡回区控訴裁判所の書記官として法曹界でのキャリアをスタートし、その後、パートナーとともに法律事務所を設立し、フレズノ地域で法務サービスを開始しました。彼は非常に優秀な法律顧問であり、サンメイドのために大変尽力されました。サンメイドと同じく、彼もカリフォルニア農業界のリーダーとして誠実さと公平さ、信頼性という点で全国的な評価を得ていました。同氏は50年間に渡って、現実的で卓越した法律的助言を提供し、サンメイド生産者とその顧客が直面する商業、法律、規制、消費者問題など、多くの困難な問題の解決に貢献しました。彼とサンメイドは生産者コミュニティの利益と顧客の全国的・国際的な利益に資するという深い関係で結ばれていました。そのような意味で、彼は、サンメイドファミリーの一員である顧客、生産者、従業員、供給業者、助言者の良き代表者であり、彼らのアイデンティティを最も深く理解していた人物であると言えます。本書の作成開始まもなく、彼はこの世を去りました。彼とご家族、そして読者の皆様、本書を価値のある一冊であるとお思いいただけたら非常に光栄です。



ケンドール・L・マノック  
サンメイド法律顧問  
(1961～2010年)

## はじめに

サンメイド社の創立100周年を記念して、本書「サンメイド：レーズン&ドライフルーツ、1912年からアメリカと世界の食卓へ」を出版できることを誇りに思います。

本書を作成するにあたり、サンメイドやレーズン、ドライフルーツについて消費者や社会が興味を抱いていることを中心に、視覚的な方法を用いてストーリーを伝えるように心がけました。このために多くの重要な人物について十分にお伝えできなかった点をご了承いただきたいと存じます。

この中には、1912年にサンメイド第一代会長と社長にそれぞれ選ばれたH・H・ウェルシュとジェームス・マディソン、1931年～1949年に社長を務めたウィリアム・N・キーラー、1944年～1963年という最長期間に渡り会長を務めたA・E・スワンソン、弊社史上で最年少の役員となり、1968年～2009年まで精力的に務めたピート・J・ペナー（1986年～1999年までは会長）が含まれます。また、機械による収穫作業とドライ・オン・バイン用のブドウ棚架け法の重要性をいち早く予見していた生産者アール・ロッカ氏とそのご子息、リー・シンブソン氏、そしてサンメイドの21世紀の成功を導いた主な経営陣やスタッフも含まれます。もちろん、このほかにも大勢の重要な人たちがいました。

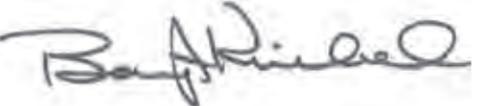
本書では、古代から現在までのレーズンとドライフルーツに関する情報、栽培・収穫方法、カリフォルニアが類まれな生産地である理由、50ヶ国以上の消費者とのつながり、レーズンや伝統的なドライフルーツが新鮮なフルーツ同様に愛される理由などについて説明します。また、国際的に有名になった「サンメイドガール」のモデルとなったロレーン・コレット・ピーターセ

ン、1914年に「サンメイド」という名前で最初のパッケージを作成し、広告キャンペーンを行った広告担当マネージャー、E・A・バークについても取り上げています。

さらに、お祝いの席や毎日の食卓で、皆様とご家族が弊社の製品を楽しんでいたただけよう、世界中からレーズンとドライフルーツを使った最高のレシピを集めました。レシピの使用を許可して頂いた企業様につきましては、厚く感謝いたします。

本書が皆様の期待に添うと同時に、期待を超える本となることを願っております。ご意見・ご感想は[www.sunmaid.jp](http://www.sunmaid.jp) までお寄せ下さい。

  
ジョン・E・マーサダル  
Sun-Maid Growers of California  
会長

  
バリー・F・クリーベル  
Sun-Maid Growers of California  
社長

## 第1章

# 基本的な情報



10 サンメイドの歴史:  
1900~1930年

12 サンメイドの歴史:  
1930~1965年

14 サンメイドの歴史:  
1965~1995年

16 サンメイドの歴史:  
1995年~現在

18 レーズンの用途

22 ドライフルーツの用途

24 お祭りと祝日

28 新鮮なフルーツからドライフルーツへ

30 一皿分の決め方

# サンメイドの歴史: 1900~1930年



**1900年代初め**  
カリフォルニア州サンワキンバレーの肥沃な土地で、レーズン産業が大きく成長する。



**1914年**  
農協組織「California Associated Raisin Company」が最初の広告プログラムとして、レーズンを積載した列車をシカゴに向けて走らせる。列車に取り付けられた広告には「カリフォルニアのレーズン生産農家6000軒が栽培したレーズン」と書かれていた。

**1915年**  
農協組織が「サンメイド」のブランド名を採用する。赤い日よけ帽をかぶったロレーン・コレットという少女が、会社トップのL・R・ペインの目にとまり、彼女をモデルにした絵が会社のロゴとなる。まもなく全米で最も有名な製品マークのひとつになる。



**1923年**  
サンメイドガールのイラストが初めて修正される。



**1921年**  
サンメイドのブランドがサンワキンバレーの農業経済および文化の代名詞となる。カリフォルニア産レーズンと人気の新ブランドを宣伝するため「サンメイド」が頻繁に使われるようになる。カリフォルニア州フレズノで毎年開催された「レーズンの日」祭りへ招待された際、ウォーレン・G・ハーディング大統領にサンメイドのレーズンが手渡される。

**1900** 1906年 サンフランシスコ地震

1914年 第一次世界大戦勃発

1918年 第一次世界大戦終結

1929年 世界恐慌が始まる

**1930**



**1912年**  
サンワキンバレー・フレズノのレーズン生産農家が、新たな農協組織「California Associated Raisin Company」の設立を提案する。H・H・ウェルシュが農協組織の初代会長に就任する。



**1914年**  
地元の広告担当者E・A・バーグが「Sun-Maid」というブランド名を考案する。レーズンがカリフォルニアの太陽の恵みを受けて「作られる(made)」こと、さらにレーズンの収穫を行う可愛い「お嬢さん(maid)」という意味も含む。



**1915年**  
サンフランシスコで開かれたパナマ太平洋万国博覧会に参加する。マスカットを使用したレーズン種付け機が紹介され、レーズン試食サンプルやレーズンパン、さらにレシピ集が配布される。



**1920年代**  
レーズン生産用ブドウ農園の作付け増加のため、生産過剰で価格が暴落する。禁酒法によりワイン生産が制限され、ブドウの収穫量が過剰になる。レーズン業界も世界恐慌を発端とする深刻な財政問題に直面する。



**1922年**  
カリフォルニアのレーズン生産農家の85%が農協組織に所属。ナショナルブランドとなったサンメイドとの統一を図るため、組織名が「Sun-Maid Raisin Growers of California」に変更される。



**1918年**  
農協組織がカリフォルニア州フレズノに加工処理工場を新設。「デトロイト以西で最も整備の整った工場」と呼ばれる。この施設は1918~1964年までサンメイドの拠点となる。



# サンメイドの歴史：1930～1965年

**1926～1932年**  
アメリカの人気画家、ノーマン・ロックウェルがサンメイドの紙面広告用に多くの作品を提供する。



**1948年**  
ソビエト連邦によって封鎖された西ベルリンへの食料緊急空輸が行われる。「レーズン爆撃機」はレーズンやキャンディ、チョコレート、ガムなどを小型パラシュートに縫い付け、飛行場で待ち構える子供たちのために投下する。



**1941～1945年**  
第二次世界大戦が米国人の生活のあらゆる面に影響を与える。戦時中、サンメイドはレシピ集を発行し、天然の糖分を含むレーズンを使用すれば砂糖を節約できる点を強調する。栄養が豊富で携帯に便利な上、長期保存が可能なサンメイドのレーズンは、軍隊の食料として供給され、高い評価を受ける。

## U.S. BERLIN AIRLIFT

### Americans to Fly Tons of Food Over Russian Blockade

Washington, D.C., July 1, 1948—The President announced U.S. efforts to airlift food to needy Germans due to the Russian



**1951年**  
カリフォルニア産レーズンに関する研究調査、宣伝、販売促進を主な目的として、「カリフォルニア・レーズン協会 (CALRAB)」が設立される。RACは品質基準と生産量の管理を主にを行い、CALRABはカリフォルニア産レーズンの消費と販売の促進に取り組む。



**1956年**  
時流に沿うよう、サンメイドガールのイラストに二度目の修正が行われる。

**1964年**  
敷地面積30ヘクタールに、6万平方メートルのサンメイド新工場が操業を開始する。『Factory Magazine』誌でその年の全米トップの最新工場のひとつに選ばれる。

**1930** 1933年 ルーズベルト大統領がニューディール政策を開始

1939年 第二次世界大戦勃発

1945年 第二次世界大戦終結

1956年 連邦補助高速道路法

1962年 キューバ危機

**1965**



**1937年**  
ニューディール政策の一環として、連邦農業協同組合法が承認される。カリフォルニアが州議会で承認され、生産農家は相互恩恵のためにカリフォルニア産レーズンの販売条件を編成・改善できるようになる。

**1942年**  
第二次大戦中の労働力減少に直面したサンメイドは、H・J・ハインツ社と協同販売流通合意を締結する(戦後に終了)。



**1949年**  
連邦・州政府のレーズン販売規制が認可される。カリフォルニアレーズンの生産農家と加工業者による共同機関「レーズン管理委員会 (RAC)」が設立される。レーズン業界全体で品質基準と数量規制を設定することを目的とする。



**1961年**  
サンメイド会長A・E・スワンソンが、カリフォルニア州キングスバークに新工場を設立する。

**1956年**  
RACがカリフォルニア・レーズン業界における最低グレードおよび条件基準を設定する。

# サンメイドの歴史:1965~1995年



**1970年**  
21世紀に向けて、サンメイドのロゴがより現代的なデザインに変更される。



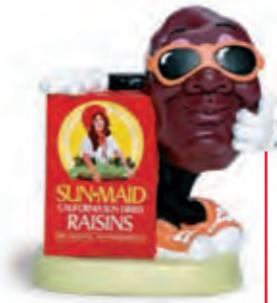
**1976年**  
レーズンの副産物を使って、蒸留精製工場でアルコールの生産を開始する。

**1977年**  
製品ラインに高級ドライアブリコットが加わる。



**1978年**  
製品ラインにブルーンが加わる。

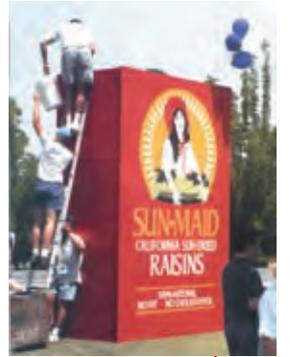
**1986年**  
カリフォルニアレーズン諮問委員会 (CALRAB) がカリフォルニアダンシングレーズンを紹介、CALRABに多大なライセンス使用料がもたらされる。



**1980年**  
他の農協組織Sunsweet Growers Inc. およびDiamond Walnut Growers, Inc. と提携し、Sun-Diamond Growers of Californiaが設立される。提携関係はその後20年間続いている。



**1980年代後半**  
サンメイド生産農家がドライ・オン・バイン (DOV) 技術によるレーズンの試験的生産・収穫を行う。DOV技術で指導的役割を担ってきたサンメイドは、1995年にブドウ棚システムの特許を取得する。



**1992年**  
カリフォルニア大学フレスノ校のマーケティング専攻の学生らが、世界最大のレーズンボックスを製作してボックス一杯にレーズンを詰め込み、ギネスブックに掲載される。高さ3.6m、幅2.4m、奥行き1.2mの箱には、サンメイドのレーズンが7500kg詰め込まれた。レーズンボックスはその後、キングスバークのサンメイド本社に展示される。

**1965** 1969年 米国による月面着陸

1971年 初の電子メール送信

1973年 携帯電話の使用開始

1980年 天然痘撲滅

1990年 ワールド・ワイド・ウェブ登場

1994年 ネルソン・マンデラ氏、南アフリカの大統領に選出

**1995**



**1967年**  
サンメイドとは関係のなかったレーズン生産者グループがRaisin Bargaining Association (RBA) を設立する。サンメイドは1988年、加盟パッカーとなり、RBAの生産農家からのレーズン購入が可能になる。



**1976年**  
1976年は収穫時期の雨によりサンワキーンバレーのレーズン収穫が打撃を受ける。さらに1978年には雨で収穫量の約70%が失われる。



**1980年**  
カートン缶の使用開始。



**1988年**  
75周年を記念して、ロレーン・コレットが使用していたオリジナルのサンメイド日よけ帽が首都ワシントンのスミソニアン博物館に寄贈される。



**1971年**  
マーケティングに力を入れ、豊富なドライフルーツ製品ラインで食品取引を行うため、Sunland Marketing, Inc.の設立を支援する。



**1980年**  
レーズンパンがライセンス製品として発売される。

**1994年**  
CALRABが、サンメイドと提携していないレーズンパッカー15社の訴えにより廃止される。



# サンメイドの歴史:1995年~現在

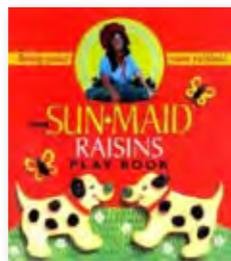
1998年

4年の歳月を経て、レーズン生産農家が資金提供する州マーケティング委員会(The California Raisin Marketing Board)の新設が合意される。



1997年

サンメイドの画期的な統合的害虫管理プログラムが、カリフォルニアEPA(環境保護庁)により表彰される。



1999年

Simon and Schuster社の児童書部門が『Sun-Maid Raisins Play Book』を出版する。



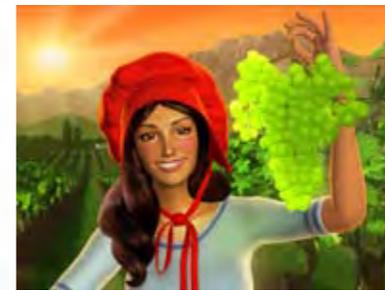
2001年

米国農務省(USDA)がセルマピート種のブドウを認可する。



2005年

オーガニック製品を重視する消費者のニーズに応えるため、オーガニックレーズンを様々な小売パックで提供する。持続可能性への取り組みでの中心的役割を果たし、カーボンフットプリント低減に向けて、製造業界で最高の企業活動を続けている。



2006年

印刷・テレビ広告、さらにデザインを一新したウェブサイトで、サンメイドガールのアニメーションが製作される。ナチュラルレーズンは「Just Grapes & Sunshine®」というメッセージが使われる。



2010年

ウェブサイト(www.sunmaid.com)を拡充し、スペイン語版、カナダ向けの英語・フランス語の二ヶ国語版、日本語版が作成される。フェイスブックにサイトを開設し、ソーシャルメディアを通してより多くのお客様との交流を図る。

1995 1995年 Amazon.comとeBay設立

1997年 マーズバスファインダーが火星に着陸

1999年 世界の人口が60億人を超える

2007年 欧州連合の加盟国が27ヶ国に増える

2010年 チリの炭鉱事故から33人が生還

2011

1999年 特殊フルーツ製品ラインが拡大される。



2000年

Alexander Doll Company(ニューヨーク)がサンメイド・コレクティブドールを発売する。



2003年

トレードマークである赤と黄色を使用して、サンメイド商品パッケージのデザイン修正が行われる。新デザインにより、ドライフルーツ製品追加で拡大したブランドの統一が図られた。



1995年

ミルクチョコレートでコーティングしたレーズンがサンメイドのライセンス製品として発売される。



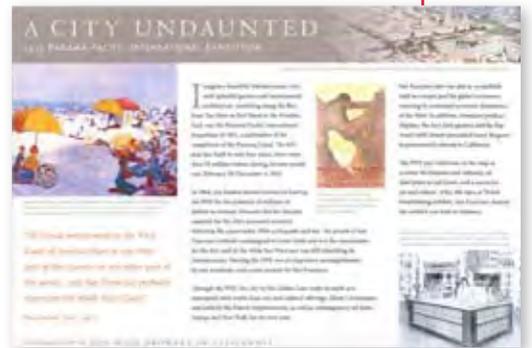
2005年

Gooseberry Patch社と共同出版で、サンメイドのレーズンとドライフルーツを使用した家庭向けレシピ本が配布される。レーズンパンのフレンチトーストや七面鳥とワイルドライスのサラダ、ヨーグルトカレーチキンサラダのサンドイッチなどのレシピを収録。



2007年

『Reader's Digest』誌による「America's Best」賞の1つとして、赤い箱に描かれたサンメイドガールが「最も持続的なロゴ」に選ばれる。サンメイド・ブランドを示唆する表現がポップカルチャーに頻りに登場し、「ザ・シンプソンズ」、「セサミストリート」などのテレビ番組や、マスターカードの「プライスレス」コマーシャルで使用される。



2011年

1915年サンフランシスコで開催されたパナマ太平洋万国博覧会の現存する唯一の建物、パレス・オブ・ファイン・アーツの修復プロジェクトに貢献する。修復された建物の周囲にある一連の説明パネルには、サンメイドが100年前にこの博覧会に参加したことが記載されている。

## レーズンの用途

サンメイドのレーズンのほぼ半分は、おなじみの消費者向けパッケージに梱包され販売されています。残りの半分は幅広い食品原料として販売されます。

サンメイドのレーズンは最も経済的なドライフルーツです。一年中入手できるレーズンはさまざまな食品で簡単に使用できます。シリアルやパン、クッキー、キャンディ、エネルギー補給スナックなど、レーズンは世界でも最も用途の多い食品原料のひとつです。

サンメイドが顧客企業に選ばれる理由は、品質、一貫性、サイズ、特殊コーティング、湿度レベルなど顧客の要求仕様に正確に応えられるからです。

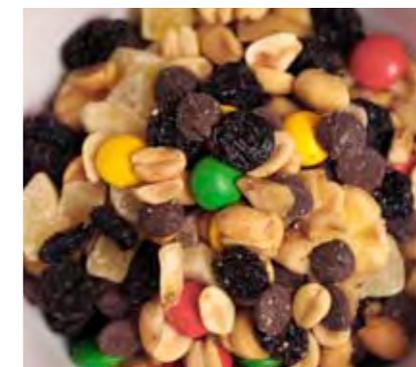
また、ジャスト・イン・タイム供給を行うための納品スケジュールを厳しく管理しています。さらに顧客企業のニーズを効果的に満たすため、実際に役立つ専門知識も提供します。

### シリアル、焼き菓子、グラノラバー

レーズンは食料品店で販売されているシリアルやパン、焼き菓子に風味を加えるだけではありません。レーズンに含まれているプロパン酸は天然の防腐剤として作用するため、食品加工業者は防腐剤の使用量を減らす、または使用を廃止することができます。レーズンに含まれるもうひとつの天然の酸、酒石酸は焼き菓子やパンの風味を増し、パンやケーキ、クッキー、ペーストリーに使う塩の量を減らすことができます。

### 菓子類

ヨーグルト・コーティングしたレーズン、レーズン入りチョコレートバー、チョコレート・コーティングしたレーズンなど、レーズンを使った菓子類は数多くあります。チョコレート・コーティングしたレーズンは、大型の銅製なべを回転させて作ります。



### ミックス

レーズン、ドライフルーツ、ナッツなどのミックス製品にも、レーズンがよく使われます。ドライフルーツのミックスは運動をする際の理想的なスナックであると言われています。コンパクトで持ち運びやすく、エネルギーを持続させる効果があるからです。

### 風味の増幅

レーズンは食品に風味と食感を与えます。凝縮レーズン果汁とレーズンペーストは、風味を増幅させるためにパンやケーキからクッキー、ソースにいたるまで幅広い食品に使用されています。



凝縮レーズン果汁

レーズンペースト

### ソース

市販されている人気の高いバーベキューソースやステーキソースの食品ブランドは、レーズンペーストや凝縮レーズン果汁を他の原料(トマトペーストや醤油、酢など)に混ぜて、数々の美味しいソースを生み出しています。



# レーズンの用途

## グラノラバー

最初にグラノラ、次にグラノラバーが登場しました。グラノラバーは押しオート麦にハチミツ、レーズン、ドライフルーツ、ナッツを混ぜたもので、携帯しやすいコンパクトな形になっています。



## クラシックなコールスロー

細切りにしたキャベツにニンジン、マヨネーズ、砂糖、酢を混ぜたクラシックなコールスローにレーズンを入れると、甘みと歯ごたえが加わります。リンゴなどの新鮮なフルーツを入れることもできます。

## セロリスティック

セロリスティックにピーナツバターかクリームチーズを塗り、レーズンをのせると、ポリポリ食べられる甘くておいしいスナックのできあがり。



## 人気レシピトップ15 (WWW.SUNMAID.COM)

1. クラシックなレーズンオートミルククッキー
2. バナナフレンチトースト
3. 低脂肪レーズンオートミルククッキー
4. ブロッコリー入りパスタ
5. トロピカルパスタサラダ
6. スニッカードウッドクッキー
7. メープルシロップをかけたベークドアップル
8. シナモンレーズンスコーン
9. シナモンレーズンパン
10. レーズンパイ
11. レーズンブレッドプディング
12. シナモンレーズンクイックブレッド
13. バナナレーズンパン
14. ブラックファストバー
15. コールスロー



## レーズンとニンジンのサラダ

刻んだニンジンとマヨネーズまたはヨーグルトにレーズンを混ぜると、とてもシンプルなサラダができます。このほかに、セロリや刻んだクルミ、角切りにしたリンゴ、つぶしたパイナップルを混ぜるレシピもあります。

## レーズンの詰め物

レーズンを使うと、乾燥したパンやクルトン、ハーブ、スパイスを混ぜて作る詰め物にバランスのとれた豊かな風味が加わります。この料理は、地域によって詰め物、フィリング、ドレッシングと呼ばれます。この副菜は、七面鳥のローストや鶏肉料理によく添えられます。



## ブレッドプディング

ブレッドプディングは通常、卵、生クリーム、砂糖、スパイスを混ぜたものにパンを浸してから焼くデザートです。レーズンやドライフルーツを使ったレシピは数多くありますが、レーズンパンを使ったレシピもあります。



## レーズンオートミルククッキー

ソフトでしっとりしたおいしいレーズンオートミルククッキーは、アメリカで最も人気の高いクッキーのひとつです。作り方が簡単なこのクッキーは、サンメイドのウェブサイト(www.sunmaid.com)で最も頻りにダウンロードされているレシピです。

# レーズンとシリアルの話

シリアルは現在、朝食の定番になっていますが、最初に食べられるようになったのは1800年代後半です。全粒粉を細かく刻む機械の発明に続いて、1895年にC・W・ポスト氏がシリアル製造会社を設立しました。1898年にはW・K・ケログ氏がコーンフレークを、1900年頃にスイスの医師マクシミリアン・バーチャー・ベナー氏がミューズリーを開発しました。新しいシリアルの多くは当初、健康上の問題を緩和するために販売され、肉を中心とした重い朝食とは一線を画していました。消費者は、より軽い穀物ベースのシリアルを好むようになりました。1928年のサンメイドの広告(右)にもあるように、栄養や味の面から、シリアルと相性のよいレーズンが加えられました。1926年、スキナー社がレーズンとブラン(小麦などのぬか)を使ったシリアル「レーズンブラン」を発売しました。「レーズンブラン」という名前は商標登録されましたが、今ではレーズンとブランを使ったシリアルを意味します。



# ドライフルーツの用途

ドライフルーツは朝食や昼食、夕食、スナック、お祭り、特別な行事に適した食材として、何世紀にもわたり世界中で人気を博してきました。新鮮な果物の美味さと栄養をできるだけ確保するため、加工は最低限に抑えられます。より高額の生鮮果物や冷凍または缶入り果物に比べ、味と栄養価に優れています。ドライフルーツは丸ごと、半分、角切りなどさまざまな形でお求めいただけます。レシピや料理に無限の可能性を提供してくれます。今日、米国で消費されるドライフルーツの90%以上がカリフォルニア産です。



## フルーツケーキ

フルーツケーキは刻んだドライフルーツ、ナッツ、スパイスを混ぜたもので、焼きあがったケーキを蒸留酒に浸して仕上げることもあります。文化によって多様なバリエーションがあり、クリスマスの時期に、またある地域では結婚式に出されることも多くあります。米国やカリブ海地域では重くリッチなケーキ、中央ヨーロッパでは軽くやわらかいケーキが特徴です。



## 祝日のフルーツトレイ

きれいに並べられたドライフルーツとナッツは、見た目がきれいで、栄養豊かなギフトになります。ドライフルーツは、様々な果物から作られます。旬が短いものでも、世界中の消費者がカリフォルニア産フルーツを年中楽しむことができます。



## 角切りリンゴ

角切り干しリンゴは形が均一であるため、簡単にマフィンやトレールミックス、グラノラなどのレシピに加えられます。



## 角切りアプリコット

家庭で焼き菓子やサラダに角切りアプリコットを使用する場合、ナイフの刃にオイルを塗るか、包丁を少量の調理用油で拭いてからアプリコットを切ります。



**聖マルタン祭のプルーン入りガチョウのロースト**  
聖マルタン祭の日とその前日(11月10日、11日)を祝い、プルーンとリンゴを詰めたガチョウのローストが食卓に出されます。デンマークの言い伝えによれば、聖マルタンが納屋に隠れているときにガチョウが彼の居場所を知らせてしまったため、モーテンズアフテン(モーテンさんの夕べ)の行事として、ガチョウの首を切って食べる習慣があります。ドイツでは、聖マルタンが1回の食事でガチョウを丸ごと食べた後に亡くなってしまったため、聖マルティヌス祭でガチョウを食べるのだと伝えられています。

## イチジクペースト

ミッションやカリミルナなど異なる種類のイチジクから、さまざまな色と粘度のペーストが作られます。

## プルーンペースト

ペースト状のプルーンはオープン料理や加工食品で広く使われ、ベビーフードの主な原料にもなっています。

## プルーンジュース

干したプラムを蒸してピューレ状にやわらかくしたプルーンジュースはカリウムが豊富で、消化器系の健康維持に役立ちます。



## 刻んだナツメ

刻んだナツメは、ホットまたはコールドシリアルに混ぜたり、クッキーやケーキ、マフィン、パン作りに使用したりします。



**ドライフルーツのチョコレートがけ**  
アプリコット、プルーン、デーツはチョコレートやヨーグルトをかけて、さまざまなお菓子で使用されます。

# お祭り&祝日

国や文化に関わりなく、お祭りや祝日には特別な食べ物やごちそうがつきものです。レーズンとドライフルーツは、祝日の伝統や習慣を守るという大きな役割を果たしています。サクサクのペーストリーからリッチなプディング、スパイスの効いたパンまで、世界各国で料理は大きく異なりますが、どのお祝いや宗教でもレーズンとドライフルーツのレシピが使われます。



## 春節

中国で最も重要な年中行事は春節で、1月下旬から2月中旬にかけて祝います。春節の間に出される「八宝飯」は、もち米と8種類のドライフルーツとナッツ（レーズンやハスの実、ナツメ、クコ、小豆、ヒマワリの種など）で作られます。



## 復活祭とホットクロスパン

イギリスで聖曜日に食べられる伝統料理ホットクロスパンはスパイスの効いたレーズン入りのパン生地で作られています。上部には、ペーストリーやアイシングを使うか、パンに切り込みを入れて十字のマークが付けられます。ホットクロスパンについては数多くの言い伝えがあります。そのひとつは、このパンを友人と分かち合うと友情が1年中続くというものです。このほか、船旅に持っていくと難破を避けられる、台所に吊るしておくくと火事を防いで完璧なパンを作ることができるという言い伝えもあります。



## 復活祭のキャロットケーキ

アメリカでは復活祭のお祝いにイースター・バニーというウサギが登場することが頻繁にあります。このウサギは、キャンディの詰まった卵やギフトを隠すと言われており、復活祭では子供たちがこれらのギフトを探す習慣があります。レーズンが入ったキャロットケーキは1年中いつでも食べられますが、復活祭の間に食べるのが伝統的です。ウサギと、ウサギの大好きな食べ物であるニンジンに乾杯！

## 受難節のカピロタダ

カピロタダは、受難節の間に食べるメキシコの伝統的なブレッドプディングです。パンと砂糖、チーズ、レーズンでできています。このデザートが、ヨーロッパのブレッドプディングと一線を画す理由のひとつは、サトウキビをゆでて作った砂糖の塊「ピロンシージョ」にシナモンとナツメグを混ぜたシロップにパンを浸す点です。



## ピューリム祭と過ぎ越しの祭

ユダヤの祝日、ピューリム祭で食べるホメンタシェン（上の写真）は、ブルーベリーやナツメを詰めた三角形のクッキーです。レーズンは、他のユダヤ教の祝日の伝統的な食事に使われます。ハヌカー祭のルゲラーや、過ぎ越しの祭の麵を使ったレーズン入りのクーゲルなどです。過ぎ越しの祭の祝宴（左）では、祝日を始める儀式のごちそうが並びます。

## アメリカにおけるドライフルーツに関する日

	アンズの日 1月9日 チェリーの月 2月	
	ホットクロスパンの日 聖金曜日 (3月または4月)	
	フルーツコンポートの日 3月1日	
	オートミールクッキーの日 3月18日	
	チョコレートがけレーズンの日 3月24日	
	レーズンとスパイスバーの日 4月5日	
	レーズンの日 4月30日	
	レーズンの週 5月の第1週	
	ジンジャーブレッドの日 6月5日	
	ライスプディングの日 8月9日	
	ピーチを食べる日 8月22日	
	シナモンレーズンパンの日 9月16日	
	リンゴの月 10月	
	4つのブルーベリーの月 10月17日	
	ミンスマートパイの日 10月26日	
	レーズンパンの月 11月	
	イチジクの週 11月の第1週	
	レーズンブランシリアルの日 11月15日	
	クランベリーを食べる日 11月23日	
	フルーツケーキの月 12月	
	デーツナッツパンの日 12月22日	
	フルーツケーキの日 12月27日	

# お祭りと祝日

## 日本のこどもの日

日本ではお正月が一年で最も大きな行事ですが、広くお祝いが行われるもうひとつの祝日が5月5日のこどもの日です。これは、いくつかの国民の祝日が集まった7日間のゴールデンウィークの1日にあたります。こどもの日には、家族全員の健康を祈って、こいのぼりを揚げます。



## ハロウィーン

10月31日にアメリカとカナダで行われるこのお祭りでは、子供たちが仮装し、「トリック・オア・トリート」という掛け声とともに家々を回ってキャンディを集めます。この伝統は世界各地で人気が高まっています。他の文化では11月1日に万聖節、11月2日に万霊祭を祝うところもあります。



## ラマダン

ラマダンはイスラム暦の第9の月を指し、29～30日間続きます。ラマダンの時期は大きく異なり、月の位置に応じて毎年11日程度早くなります。断食は日中、行われます。伝統的に毎晩、断食を終える際にナツメを食べます。断食明けのお祭り「イド・アル・フィットル」は聖なる月の最後の日に行われ、ナツメの入った「カーク」と呼ばれる特別なクッキーが登場します。



## カナダの感謝祭

カナダの感謝祭は10月の第2月曜日で、感謝を捧げ、収穫シーズンの終わりを告げる祝日です。感謝祭の伝統的なデザートは、ペーストリーにバター、砂糖、卵を混ぜたバタータルトです。フィリングはピカンパイの中身に似ていますが、バタータルトではピカンの代わりにレーズンを使います。バタースコッチやピーナッツバター、ナッツ、メープルシロップが使われることもあります。



## ディワリー (灯明の祭)

ディワリーは、ヒンドゥー教、ジャイナ教、シーク教のお祭りで、10月中旬から11月中旬にかけて5日間開かれます。ディワリーのごちそうやデザートはキールと呼ばれる甘いライスプディングです。米と牛乳を混ぜたものにカルダモン、レーズン、ナッツで味付けをします。

## アメリカの感謝祭

アメリカの感謝祭は11月の第4木曜日です。この日は家族が集まり、七面鳥のローストやマッシュポテトなどのごちそうが用意されます。このほか、旬のヤムイモやパンプキンパイが食卓に並びます。レーズンを使った詰め物もよく食べられます。



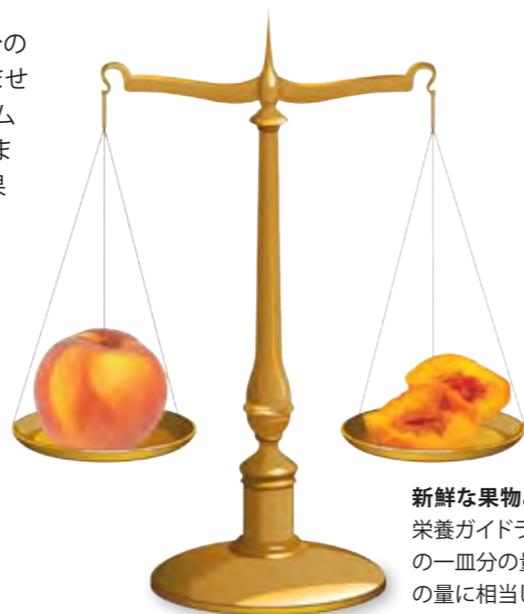
## 英国のクリスマスプディング

英国で伝統的にクリスマスの日に出されるクリスマスプディングは、レーズンなどのドライフルーツをふんだんに使って蒸したデザートです。クリスマスプディングは色が濃いことで知られていますが、これは使用されている砂糖と長時間にわたる調理によるものです。特別な伝統として、プディングの中に小さな記念の品を入れる人もいます。自分のスライスにこれが入っていれば幸運がもたらされるというわけです。



# 新鮮なフルーツからドライフルーツへ

伝統的なドライフルーツは、果物を乾燥させて水分のほとんどを蒸発させます。砂糖や凝縮果汁は加えません。ドライフルーツは基本的な栄養素(特にカリウムと食物繊維)が豊富で、現在注目されているさまざまな生物活性フェノール化合物のほか、それぞれの果物特有のビタミンやミネラルが含まれています。生鮮食品と乾燥食品を比較する際に生じる一般的な問題のひとつは、成分が重量ベース(例:100グラム当たり)で比較される点です。ここでは、新鮮な果物に比べてドライフルーツの糖分が不当に高くなってしまい、ドライフルーツの糖分について誤解が生じます。一皿分の量と水分をベースに比較すると、新鮮な果物とドライフルーツの天然果糖とカロリーは同等になります。



**新鮮な果物とドライフルーツ**  
 栄養ガイドラインでは、ドライフルーツの一皿分の量は新鮮な果物の一皿分の量に相当し、ドライフルーツと新鮮な果物の摂取量は双方とも果物・野菜5皿分という一日当たりの推奨摂取量に含まれます。



ブドウとレーズン

新鮮なブドウ170g (ほぼ一握り) = カロリー130 糖分29g 繊維 一日摂取量 (DV) の9%  
 = カリウム9% DV カルシウム2% DV 鉄分6% DV  
 = レーズン40g (スナックサイズのレーズンの箱)



リンゴ

新鮮なリンゴ200g (リンゴ約1個) = カロリー120 糖分22g 繊維 一日摂取量 (DV) の8%  
 = カリウム7% DV カルシウム1% DV 鉄分2% DV  
 = 干しリンゴ40g (約8枚)



アンズ

新鮮なアンズ180g (小さいアンズ約3個) = カロリー100 糖分21g 繊維 一日摂取量 (DV) の12%  
 = カリウム11% DV カルシウム4% DV 鉄分6% DV  
 = 干しアンズ40g (干したアンズ約3個)



イチジク

新鮮なイチジク150g (小さいイチジク約5個) = カロリー110 糖分20g 繊維 一日摂取量 (DV) の20%  
 = カリウム7% DV カルシウム6% DV 鉄分6% DV  
 = 干しイチジク40g (干したイチジク約5個)



プラムとプルーン

新鮮なプラム190g (小さいプラム約3個) = カロリー100 糖分15g 繊維 一日摂取量 (DV) の11%  
 = カリウム8% DV カルシウム2% DV 鉄分2% DV  
 = プルーン40g (プルーン約3個)



モモ

新鮮なモモ160g (中くらいのモモ約1個) = カロリー100 糖分17g 繊維 一日摂取量 (DV) の14%  
 = カリウム12% DV カルシウム2% DV 鉄分8% DV  
 = 干しモモ40g (半分に切った干しモモ2個)

# 1皿分の決め方

子供は大人よりも少ない分量を食べるべきですが、この当たり前のことに気付いていない人が多いのも事実です。次のページのグラフは、子供は成長するにつれて徐々に食べる量を増やし、体がある程度成長したら食べる量を減らすというコンセプトを示したものです。



子供用ハンバーガー

若者用ハンバーガー

大人用ハンバーガー

## 人の大きさと1皿分の量をマッチ

1960年代に、ある全国的に有名なファーストフードチェーンが分量の異なるハンバーガーに、それぞれ家族の構成員の名前をつけて発売しました。1日の必要カロリーは、性別や年齢、身体的な活動レベルに応じて異なりますが、通常、1皿分の量は子供から大人になるにつれて増えていきます(各ハンバーガーのサイズは子供、若者、大人として表示)。

## 小さなレーズンの箱=分量コントロールが簡単

サンメイドの14グラムのミニスナック\*は45カロリーで、子供向けのレーズンの理想的な量になるよう作られています。この箱は、より年齢の高い子供やティーンエージャー、成人の必要カロリーの増え方、そして推奨されるレーズンの1皿分の量を示すために使用できます。小型のレーズンの箱は、一箱当たりの分量が決まっているので、簡単に分量をコントロールできます。



子供用の量  
(大人の量の1/3)

14グラム



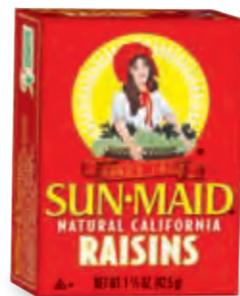
年齢の高い子供の量  
(大人の量の2/3)

28グラム  
(14グラムの箱 x 2)



ティーンエージャーの量  
(大人と同じ量)

42.5グラム  
(14グラムの箱 x 3)

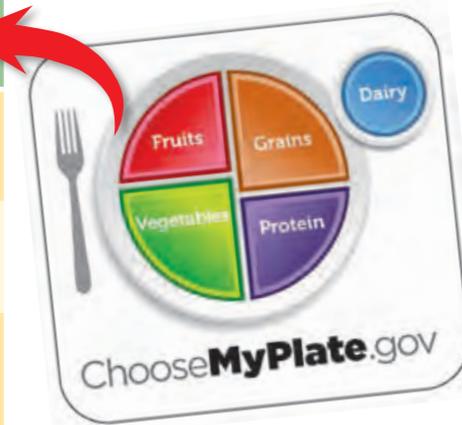


ティーンエージャーの量  
(大人と同じ量)

42.5グラム

## 1日当たりの推定必要カロリー\*

性別	年齢	ほとんど体を動かさない	ある程度、体を動かす	よく体を動かす
女性	2~3歳	1,000~1,200	1,000~1,400	1,000~1,400
	4~8歳	1,200~1,400	1,400~1,600	1,400~1,800
	9~13歳	1,400~1,600	1,600~2,000	1,800~2,200
	14~18歳	1,800	2,000	2,400
	19~30歳	1,800~2,000	2,000~2,200	2,400
	31~50歳	1,800	2,000	2,200
	51歳以上	1,600	1,800	2,000~2,200
男性	2~3歳	1,000~1,200	1,000~1,400	1,000~1,400
	4~8歳	1,200~1,400	1,400~1,600	1,600~2,000
	9~13歳	1,600~2,000	1,800~2,200	2,000~2,600
	14~18歳	2,000~2,400	2,400~2,800	2,800~3,200
	19~30歳	2,400~2,600	2,600~2,800	3,000
	31~50歳	2,200~2,400	2,400~2,600	2,800~3,000
	51歳以上	2,000~2,200	2,200~2,400	2,400~2,800



## 適切な分量

米国政府が2011年に発表した「マイプレート」食品チャートは各食品群からの食品の選択に焦点を当てていますが、カロリー摂取量を推奨しているガイドラインもあります。プレートとこれに対応する分量は性別や年齢、身体的な活動レベルに応じて増減することができます。



## カロリー、エネルギー、サー・アイザック・ニュートン

サー・アイザック・ニュートンの運動法則は、物質やエネルギーに関する科学的な考え方の基礎となりました。カロリーは熱エネルギーを測定するための単位で、1000カロリーは1キロカロリー(またはキログラムカロリー)に相当します。単にカロリーと呼ばれることも多くありますが、実際には食品のエネルギー測定に使われるのはキロカロリーです。

\*出典: Dietary Guidelines for Americans, 2010.

## 第2章 沿革



- 34 レーズンとドライフルーツの歴史：  
古代文明
- 36 レーズンとドライフルーツの歴史：  
旧世界と新世界
- 38 レーズンとドライフルーツの歴史：  
カリフォルニアへ
- 40 レーズンとドライフルーツの歴史：  
現在
- 42 ゴールデンステート
- 44 灌漑用水
- 46 トンプソンシードレスの物語

# レーズンとドライフルーツの歴史: 古代文明

野生のブドウは6千万年から繁殖していたと言われていいます。狩人や採集民は野生ブドウをそのまま食べたり、日光で乾燥させてレーズンにしたりしていました。最も古くにブドウの木が栽培されていたのは西アジアの北部半島にあるアナトリアで、紀元前6000年頃のものと思われるワインの壺が見つっています。ここは現在、トルコとコーカサスにまたがる地域で、アララト山があります。聖書によれば、この山はノアが箱舟を接岸させて最初のブドウの種をまいた場所です。

## 王様のための食べ物

ナイル河畔では紀元前5000年頃の人工的な灌漑の遺構が見つかり、エジプト人が紀元前3000年頃までにブドウを栽培していたことを証明しています。テーベのナクト墳墓で見つかった下の絵には、ブドウを採集してつぶす人々の姿が描かれています。墳墓では乾燥した果物を入れる籠が見つかり、エジプト人が果物を貴重品として扱い、死後の世界に持っていくほど価値の高いものとみなしていたことがわかります。



## 禁断の果実

『創世記』では、アダムとイブが「善悪の知識の木」から禁断の果実を食べました。ラテン語の翻訳ではこの果実は「malum」と呼ばれ、「リンゴ」と「悪」の双方を意味していました。初期のスラブ語のテキストとゾーハル(ユダヤ教のカバラ)では禁断の果実はブドウだと説明しています。また、その次に出てくる節でイチジクの葉を腰布に縫い付ける様子が書かれているため、この果物がイチジクだと考える学者もいます。



## アッシリアのストーンレリーフ

古代世界の芸術家にとって果物は重要なテーマであり、農業は繁栄の印でした。この7世紀のストーンレリーフには、ブドウとナツメの木の下に立つアッシリア王アッシュールバニパルと王妃が描かれています。紀元前360年頃までにバビロンの硬貨にはブドウがよく登場するようになりました。



## 両取手付きの壺

古くは紀元前3500年頃から、ワインと果汁は両取手付きの壺に保管して運ばれるようになりました。ブドウは甘さが珍重されてサバやデフラタムのようなシロップが作られ、古代世界全体で一般的な食材として使われました。ギリシャ人は頻りに壺にブドウを収穫する様子を描いています。両取手付きの壺に入れたワインは、空気に触れないようオリーブ油の膜をはって保存されました。



## イチジク

シュメール人は紀元前5500年頃、チグリス川とユーフラテス川の間でイチジク、ナツメ、プラムなどの果物を育てていました。イチジクは長いひもを使って吊るして乾燥させるか、潰して塊にしてから保存・梱包し長旅の食料としました。

## ナツメ

アラブの伝説では、人間が最初に創造された際、残されたものを使ってナツメの木が作られました。今日では、ナツメは広く普及しており、中東諸国、アフリカ、東南アジア諸国など多くの地域が、その正確な起源として議論されています。ナツメの木は古くは紀元前6000年頃にヨルダン渓谷で栽培されていたことがわかっており、ジェリコという町は「ヤシの木の町」として知られていました。紀元前3000年頃までにナツメは「肥沃な三日月地帯」全域で栽培され、人々はそのまま食したり、乾燥したものを食べたりしました。また新芽や花も食べられ、シロップにするための樹液をとったり、繊維や木を使って家財道具が作られたりしていました。



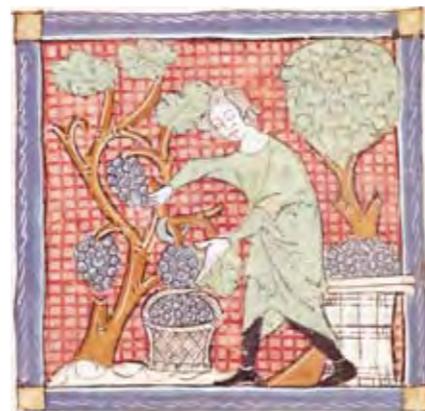
# レーズンとドライフルーツの歴史： 旧世界と新世界

ドライフルーツは地球の裏側にある新しい土地に伝えられ、そこでさまざまな料理に取り入れられるようになります。果物の栽培と乾燥に関する知識は拡大し、より詳細に記録されるようになりました。古代ギリシャの哲学者アリストテレスが紀元前300年頃から書いた『科学史』は、道徳や美学、論理、政治学、形而上学、科学に関する西洋哲学の包括的な体系を成していますが、この中には果物と種に関する生物学や優れた果実を生み出すための剪定の必要性についても記載されていました。また、古代ローマの詩人ウェルギリウスは紀元前29年頃の計4巻の詩集『農耕詩』の中で、レーズンワインの製作について書いています。ドライフルーツは探検家の手により新世界にもたらされ、カリフォルニアとメキシコにあるスペインの伝道教会で栽培が始まりました。



## 探検と発見

北欧の言い伝えによると、バイキングの探検家レイフ・エリクソンは1000年頃に北米を発見しました。彼が上陸した土地は野生のブドウが生い茂っていたため、ここをバインランドと名づけました。考古学者により、ニューファンドランドの北端に古代スカンジナビア人が最初に住み着いたとされる場所が発掘されています。



## 封建社会

上の13世紀の絵には、中世にブドウが収穫される様子が描かれています。ヨーロッパは聖地奪回を目指し、カトリック教徒による軍事活動が頻繁に行われていました。十字軍の戦士はエキゾチックな食材や中東の調理方法を持ち帰りました。そのひとつが、肉、果物、スパイスを混ぜ合わせる調理法です。この調理法は、何世紀もかけて各地に広まりました。

## ルネッサンス

ディオニュソス神を描いた古代ギリシャのワインカップから古代ローマのポンペイの壁画、ルネッサンス期の画家ジュゼッペ・アルチンボルドによる食べ物だけで構成された絵画にいたるまで、芸術家は好んで果物を題材とした絵を描きました。繊細な筆使いが特徴の右の絵は「花とドライフルーツの静物画」と呼ばれ、フランドル派の画家クララ・ペーテルスが1611年に描いたものです。ペーテルスは当時の数少ない女性芸術家のひとりでした。



20 June 1636. In the Philip of London, master, Robert Huson for New England, John Winthorpe for the Plantation 13 barrel small band pitch, 4½ cwt Raisins, 10 cwt prunes, 5 cwt. sugar, 2 hhd. of vinegar, 38 iron pots and Kettles cost £6. 13s. 4d., iron work value £40. 250 ells of Vitriol canvas, 200 ells packing canvas, 600 ells coarse lincen cost 8 pence an ell, several remnants of stuff cost £26, 5 ordinary yard broad sayes, 40 goads Welsh cottons, 14 gross Sheffield Knives, 14 dozen pair shoes with other things.

8. July 1636. In the William and John of London, master, Rowland Langrum for New England:— John Wenthorpe esq for the Plantation at Massachusetts Bay in New England one single serge, 36 yards of flannel, 250 goads Welsh cottons, 100 goads Northern cottons, 240 yards ruggs for beds, 7 pair of blankets, 2 cwt. of wrought iron, 200 ells of vittry canvas, 36 pair of canvas breeches cost 45s., 19 cotton waistcoats cost 40s., 108 pair woollen stockings, 3 dozen children's woollen stockings, 40 goads Manchester cottons, 200 yards of Norwich stuffs cost 20 pence a yard, 4 yard broad remnants, 8 pieces of Tresp, 20 dozen of shoes, 2 dozen

## レーズン、新世界へ

記録によると出荷されたレーズンが植民地に最初に到着したのは、1636年6月です。ボストン港の記録には、マサチューセッツ・ベイ植民地のジョン・ウィンソープ知事が貨物の一部として「4½ cwtのレーズン」を受け取ったことが示されています。「Cwt」はハンドレッドウェイトの省略形で、約115ポンド（約52キロ）に相当します。

## ロイヤルレーズン

19世紀半ば、英国のヴィクトリア女王の宮廷では南アフリカから輸入されたレーズンが人気でした。1838年、女王がハンプトンコート宮殿の庭を一般大衆に開放した際、目玉となったのがメアリー女王の外來植物コレクションとして100年前に植えられていたブドウの木でした。樹齢230年を超える「Great Vine（大きなぶどうの木）」は、現存する世界最古・最大のブドウの木です。宮殿のギフトショップでこの木から収穫されたブドウを買うことができます。



## 大統領の果物

1754年、ジョージ・ワシントンはマウント・バーノンで生活を始め、ここに長く滞在するようになります。この邸宅では、レーズンが夕食の必需品でした。ドライフルーツは妻マーサ・ワシントンの料理本にも頻繁に登場しています。マーサが髄骨とパン、砂糖、レーズン、カラントを使って「プラム・ブロス」という料理を作った時、ジョージ・ワシントンは「結婚して以来のワシントン夫人の最高の料理だ」と言いました。これにない、その後の大統領とファーストレディーたちのお気に入りのメニューの多くに、レーズンやドライフルーツが使われるようになりました。トーマス・ジェファソンはフランスから「マルセイユのイチジクとレーズン、アーモンド」を持ち帰りました。マディソン・ドリー大統領夫人が作るスクリプチャーケーキにはレーズンとイチジクが入っており、人気を博しました。また、カーター大統領一家はニンジンとレーズンのサラダを好んで食べました。



# レーズンとドライフルーツの歴史： カリフォルニアへ

1873年、フランス人・アイゼンはフレズノの東にあるファンチャーグレイク沿いの10ヘクタールの土地にマスカット種の実験的なブドウ園を作りました。1891年に出版された『California Homes and Industries』の中でアイゼンは1877年の最初の収穫についてつぎのように語っています。

「とても暑い年で、収穫前のマスカットの房が乾いてしまいました。これはレーズンとして扱い、茎を取り除いて箱に入れ、サンフランシスコの市場に出荷しました。レーズンは高級食料品店に販売され、ペルーからの輸入品としてショウウィンドウに飾られました。ところがヒクソン氏は、これがアイゼンブドウ園のものだと見抜きました。農園を視察した同氏は、レーズンの販売業者に最高のレーズンはフレズノ郡で作られると断言しました。その後、他の栽培農家もレーズン栽培に参入し、これが現在の評判高いフレズノ産レーズンの基盤となりました。」  
包装されたレーズンは1878年までに州外にも出荷されるようになり、1903年までにカリフォルニアは毎年5万5000トン近くのレーズンを生産していました。



## スペインのレーズン

スペインの芸術家ホアキン・ソローリャ・イ・バスティーダは1890年代、スペインのレーズン業界を描いた一連の絵画を制作しました。20世紀までスペイン東部のバレンシア地方はレーズンの主要な輸出地でした。カリフォルニアで最初に商業生産されたレーズン用ブドウはマスカット・オブ・アレキサンドリアです。海外遠征中にこれを発見したアゴストン・ハラジー大佐が1851年にカリフォルニアにもたらしました。

## 天日干し

下の写真は、1912年頃にカリフォルニア州サンガー近辺でアンズとモモが木製トレイの上で天日干しされている様子を撮影したものです。一方、レーズンは農園でトレイに載せて乾燥させるか、ブドウ棚の上で乾燥させるのが主流でした。自然の種なしレーズンは現在でも同じ方法で乾燥しますが、ほとんどのドライフルーツは本来の明るい色を保つため、乾燥器を使用して乾燥させます。



## プラム

1850年、フランス人のルイ・ペリエがカリフォルニアにやって来ました。ペリエは「ブルーンの首都」として知られるフランスのアジャン出身で、ミッション・サンノゼの近くに土地を購入し、アジャンから持ってきた根を野生のプラムに接ぎ木することに成功しました。この地域では1880年代にリンゴとナシの供給が過剰になり、地元の栽培農家はブルーンに夢を託しました。当時ブルーンは人気の高い輸入品でしたが、鉄道のおかげでカリフォルニアはすぐに米国内の生産地になりました。1900年までにサンタクララバレー地域では85軒のプラムのパッカー（箱詰め業者）ができました。



## アンズ

アンズは、スペインの伝道師たちにより初めてカリフォルニアに持ち込まれました。サンフランシスコ湾の南西に位置するサンタクララバレーの開拓移民は、ここが核果類に最適な土地であることを発見しました。1920年代にはプラム、モモ、チェリー、アンズがよく育ち、1935年までには3000軒近くのアンズ生産者が誕生しました。



## 包装と出荷

間もなくパッカーは、生産者と消費者をつなぐ重要なリンクとなり、サンワキーンバレー全体で何十社ものパッカーが誕生しました。工場では数百人が働き、栽培農家からの天日干しレーズンはここで保管、処理、箱詰めされ、米国内はもちろん、世界各国にも出荷されました。

## 鉄道

大陸横断鉄道は1869年に完成しました。東部から農民と移民がこの地に移り住み、栽培農家は西部から新しい市場へ製品をすばやく輸送できるようになりました。1872年にはリーランド・スタンフォードがセントラル・パシフィック・レイルロードをサンワキーンバレーまで拡大し、現在のフレズノ市街にあたる場所にフレズノ駅を建設しました。間もなく周辺地域にも駅ができました。リードリー駅（左）もそのひとつです。鉄道の拡張に従い、フレズノ駅周辺の地域も拡大し、遠方の市場で増大する需要に対応するため、多くの農民が農産物の栽培を始めました。



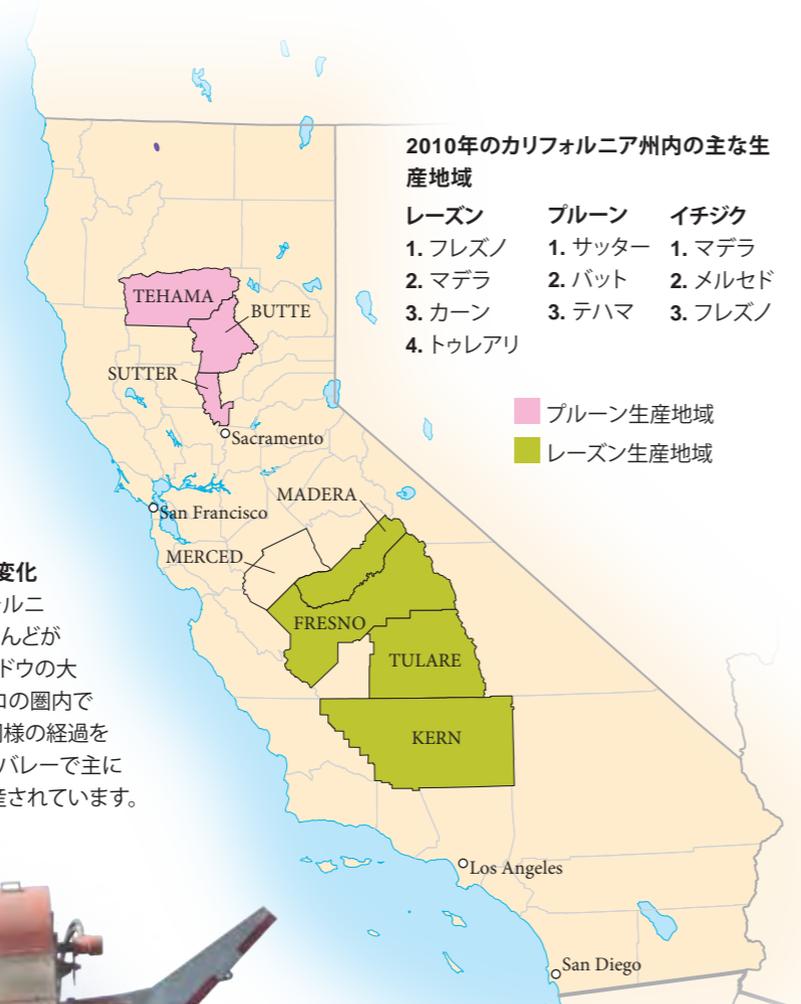
## マスカット

フレズノ郡で最初のレーズンを作る際、実が丸くて大きい粒のマスカットが使われました。マスカットのレーズンはトンプソンシードレス種に変わるまで業界標準でした。



# レーズンとドライフルーツの歴史：現在

レーズンおよびドライフルーツ生産地として繁栄を誇り始めたカリフォルニア中部は、小さな農村の集まりから莫大な生産量を誇る農地へと変貌を遂げました。生産量が増えるにつれて革新も進み、レーズンとドライフルーツの栽培農家、パッカー、販売業者の連携により、レーズン産業はカリフォルニアの農業・経済の発展に欠かせない産業となりました。今日、カリフォルニアは国内生産量でトップを占め、米国のレーズンとドライフルーツの90%以上を生産しています。



**2010年のカリフォルニア州内の主な生産地域**

レーズン	プルーン	イチジク
1. フレズノ	1. サッター	1. マデラ
2. マデラ	2. パット	2. メルセド
3. カーン	3. テハマ	3. フレズノ
4. トウレアリ		

■ プルーン生産地域  
■ レーズン生産地域

### 生産地域の変化

1890年にはレーズン用のブドウ生産地域はカリフォルニア全体に広がりました。しかし、1950年までにはほとんどがサンワキンバレーに移り、今日ではレーズン用ブドウの大部分はサンメイドのキングスバーク本社から80キロの圏内で生産されています。プルーンおよびイチジク業界も同様の経過をたどり、今ではそれぞれサクラメントとサンワキンバレーで主に生産されています。

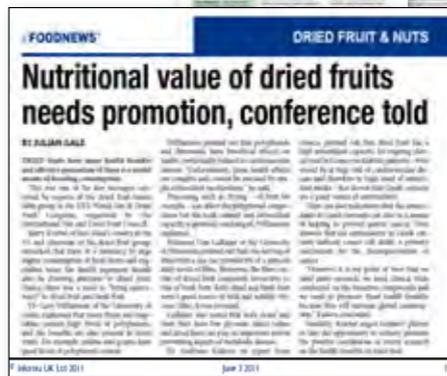
**ドライ・オン・バイン (DOV) と機械による収穫**  
栽培農家が開発した革新的なレーズン生産方法は、大きな成果を見せました。ドライ・オン・バイン (DOV) 方式や、連続トレイを使った機械的な収穫方法(左)もその一部です。



**健康な食生活の推進**  
サンメイドの伝統的なドライフルーツ(アンズ、リンゴ、ナツメ、イチジク、モモ、レーズン、プルーン)のパッケージには、より多く果物と野菜の消費を奨励する各プログラムの推薦メッセージが記載されています。カナダでは「Mix it Up!」、英国では「5 A Day」、そして米国では「Fruits & Veggies More Matters」です。



**社会の認識の変化**  
2011年5月、ダン・ギャラハー博士(上)を含む国際的に著名な健康衛生研究者たちは、第30回世界ナッツ&ドライフルーツ会議において、世界中の政策立案者に対しドライフルーツと生鮮果物を栄養的に同等にみなすように勧告しました。



**新種の果物**  
ブドウの新種は次々に開発され、栽培が広がっています。1973年はフィエスタ、1995年はドバイン、2001年はセルマビートが開発されました。成熟の早いこれらの種類を利用することで、栽培農家は早期に収穫して生産量を増やすことができます。



# ゴールデンステート

1848年、サッターの鉱山で金が発見され、その年のうちに世界中から一攫千金を狙った30万人の移民がカリフォルニアに殺到しました。金はサンワキン川でも見つかリ、1851年までに現在のフレズノのすぐ北にあるミラトンの町は活気ある採鉱集落化しました。しばらくして、カリフォルニアの金はほとんど採りつくされ、新しい移民は別の生活手段を求めようになりました。彼らは、人口の少ないこの地域でなんとかして生き延びる機会を求めていました。続いて、移民の第二波がやってきます。今回は、温暖な気候と肥沃な土壌、豊富な水資源を持つカリフォルニアに農地を求めてやってくる移民がほとんどでした。新しくやってきた農民が出身地の家族や友人に自分たちの成功を知らせると、さらに移民が押し寄せ、色々な農作物の栽培知識と多様な背景を持つ人口構成ができあがりました。



## コロニー（共同農地）方式

この地域で土地ブームが起きたのは、マーティン・セオドア・カーニーのおかげでもあります。カーニーの最初の職業は、サンフランシスコのW・S・チャップマン・アンド・ベルナルのセントラル・カリフォルニア・コロニーを管理することでした。その後、事業を興し、フレズノ東部にイースターバイ・コロニー、フレズノ西部にフルーツ・ベール・エステートを開発しました。共同農地は面積8ヘクタールの土地で、灌漑設備が整備され、農業に最適な豊かな土壌でした。この地域に多くの移民が移り住み、1890年代初頭には、クラザーズ、センタービル、クリフトン（現在はデルレイ）、ダイヌバ、イーストン、ファウラー、キングスバーク、リードリー、サンガー、セルマなど10を超える町が誕生しました。19世紀末頃までには、数百ヘクタールの肥沃な土地を有する共同農地によりサンワキンバレーは大きく姿を変えました。

## 溪谷の形成

人気の高いヨセミテ国立公園があるシエラネバダ山脈は、数百万年におよぶ地質学的な活動によって、4000万年前に形成されたと推定されています。シエラネバダからの古代氷河の水がサンワキンバレーに層状の土壌をもたらしました。山から続く河川は堆積物を残し、広大な沖積物の平野が誕生しました。砂とシルト、砂利、粘土がゆるくまとまった土壌が砂を含むロームを作り上げました。浸透性の高いロームは、根の成長を促進し、栄養素が根全体に行き渡るため、最適な栽培環境を提供します。



## 貴重な水

サンワキンバレーで最初の入植が行われた頃、農民は雨と豊富な地下水源に頼って作物に水をやっていました。初期の人工水路によりキングス川とサンワキン川から貴重な水が運ばれました。最終的にはダムを作り、シエラネバダ山脈の雪解け水を東部に貯め、そのふもとにある農園で水を活用できるようになりました。



完璧な天候条件が生み出す可能性に気づいていました。1890年までにカリフォルニアは約3万トンのドライフルーツを生産するようになっていました（その内訳はレーズン約2万トン、プルーン約4500トン、イチジク約2万3000キロ）。



記号  
 サクラメントバレー  
 サンワキンバレー

## 理想的な天候

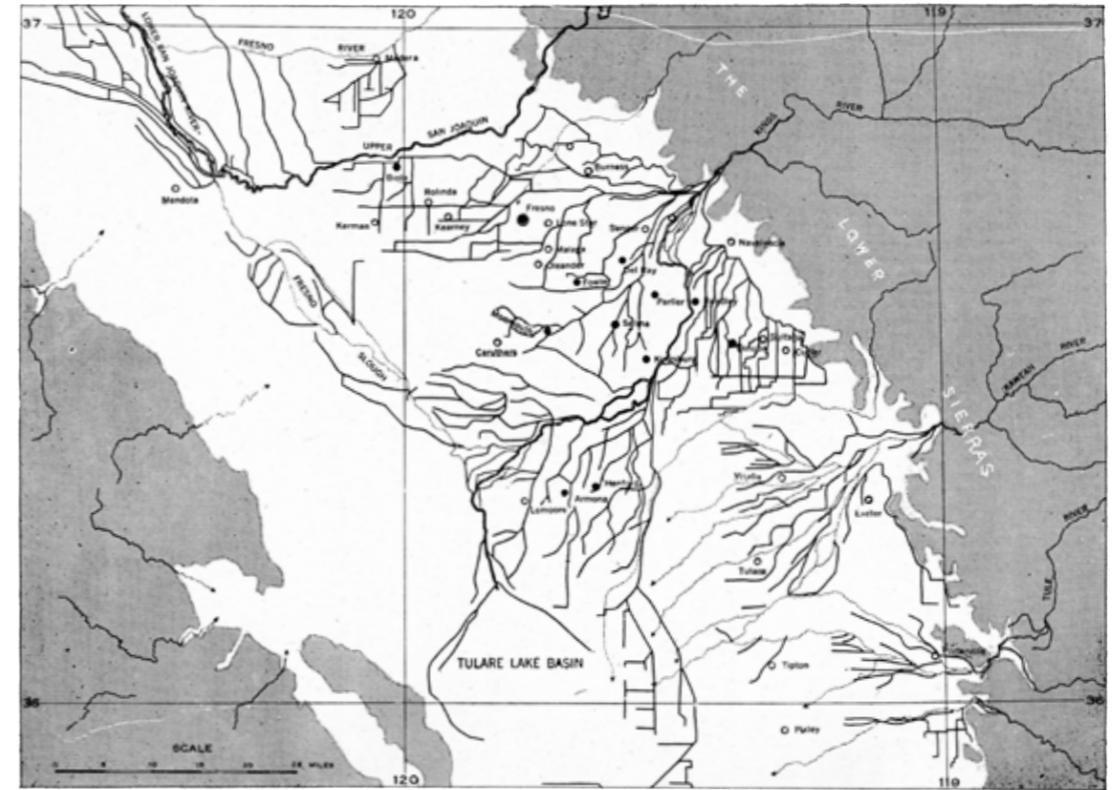
カリフォルニアにはいくつかの独特な微気候があります。サンワキンバレー中部の天候パターンはレーズンの生産に最適です。土壌は、よく灌漑されたローム砂地で水はけがよく、9月は暑く乾燥するため、ブドウの乾燥が促進され、甘いレーズンになります。また山に取り囲まれているため、冬季は盆地に霧が立ち込め、果樹が休眠してエネルギーを蓄え、春の成長期に備えることができます。夏の乾燥した日差しの強い天候と肥沃な土壌は、ドライフルーツの生産には申し分のない条件なのです。ドライフルーツ栽培の先駆者たちは、この

# 灌漑用水

スペイン人の探検家ガブリエル・モラガは1804年、探検隊を率いてカリフォルニアの内部盆地に入りました。ここで彼は大きな川を発見し、聖母マリアの父親である聖ヨアヒムにちなんでサンワキーンと名づけました。同氏は乾燥した草地を南方に移動し、1月6日（公現祭の日）に別の川沿いでキャンプをしました。彼はこの川を「聖なる王の川」（The River of Holy Kings: *El Rio de los Santos Reyes*）と名づけました。現在ではサンワキーン川とキングス川は米国で生産高トップの農業地域のひとつに水を供給しています。

## 水資源の利用

この地域の初期の農民は、農作物に水をやるために雨と地下水に頼っていました。シエラネバダ山脈からの雪解け水は川を流れ土壤に浸透し、西に移動します。このため渓谷の地下に豊富な地下水量が確保されます。当時は地下水面が高かったため、ショベルで掘れば水が出てくるほどでした。現在では降雨量と降雪量が毎年変動するため、水面のレベルも変わっています。河川の水がダム、灌漑水路、灌漑区域に流れるようになると、農業は活気づきました。



## 水利権

水が管理され始めると、農民と牧場主は水に対する権利をめぐる争いになりました。1887年ライト灌漑法では農業地域で灌漑区域を形成することが認められました。灌漑区域では、小規模な農家が協力して水資源を集め、水を必要な場所に引き入れます。より小さな灌漑区域は最終的に合併され、今日ではマデラ灌漑区域、フレズノ灌漑区域、統合灌漑区域、アルタ灌漑区域としてサンメイト栽培農家に水を提供しています。

## フレズノスクレーパー

効率的な水路建設の必要性を認識したスコットランドからの移民、ジェームズ・ポーテウスは、手動で操作でき、且つ土の量を4倍に増やせる機械を発明しました。彼は1870年代中旬にFresno Agricultural Worksを設立し、その後、自らが発明した「フレズノスクレーパー」の特許を取得しました。この革新的なデザインは世界中で利用され、パナマ運河の建設で重要な役割を果たすとともに、第一次世界大戦では塹壕を掘る作業に使われました。現在でも、このデザインは土木作業機械の基準とされています。



## 灌漑の先駆者

1868年、アンソニー・Y・イースタービーとモーゼス・チャーチはナバ郡からフレズノに移り、乾燥した土地に水を引き入れ豊かな作物を生産するために灌漑水路の工事を始めました。彼らは1871年にFresno Canal and Irrigation Companyを設立しました。現在のフレズノ灌漑区域の基礎となった同社は、1300キロにおよぶ水路を管理していました。



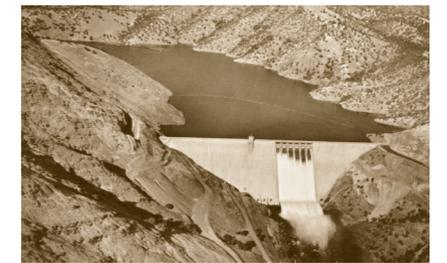
## セントラルバレープロジェクト

1935年、灌漑用水と公共水を提供するためにセントラルバレープロジェクトが設立されました。カリフォルニア北部および中部のさまざまな河川から運河や送水路、ポンプ場、貯水池、ダムを通して水が運ばれました。上流には、1890年代に南カリフォルニアに電気を供給する目的で建設されたビッグクリーク水力発電所があります。



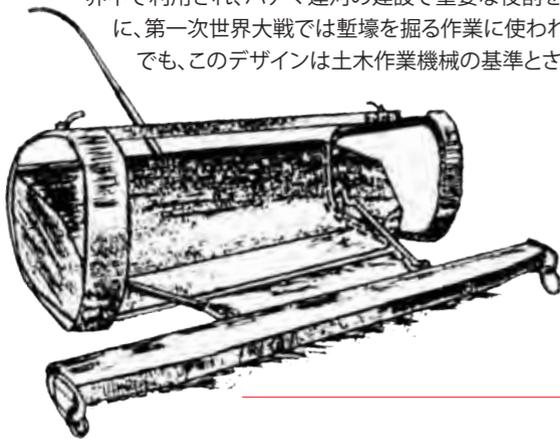
## フライアントダム

1942年に完成したサンワキーン川のフライアントダム建設により、この地域の最初の開拓部落であるミラートンという町が水没しました。その後、水はミラートン湖からフライアントカーンおよびマデラ水路を通してフレズノ、カーン、マデラ、トゥレアリの各郡に供給されるようになりました。上流には、1890年代に南カリフォルニアに電気を供給する目的で建設されたビッグクリーク水力発電所があります。



## パインフラット貯水池

1954年、陸軍技術部隊によりパインフラットダムが建設されました。このダムは、北米で最も深い峡谷キングス・キャニオンから流れ落ちるキングス川の水を利用しています。パインフラットダムとその貯水池は治水、水力発電に使用されるほか、春と夏の灌漑用水として農園にとって重要な水源になります。これにより、農民は「川の流れ」にそれほど頼らなくてもよくなりました。



# トンプソンシードレスの物語

1868年、英国人の移民ウィリアム・トンプソンは家族とともに2台の幌馬車と6頭の馬でイリノイ州を発ち、グレートプレーンを横断しました。北カリフォルニアに入った後、ユバ・シティの西にある土地に定住しました。彼は数多くのブドウの木を切り枝を東部で購入していました。このうちの3本が、コンスタンティノープルが起源と言われる「レディー・デ・カバリー」だったと言われています。この3本の切り枝を、彼は既存の台木に接ぎ木しました。1本は洪水のため、成長しませんでした。残りの木は剪定しすぎたため、実が付きませんでした。トンプソンは、この木にはブドウの実がつかないと思い、そのまま放置していました。ところが後日、木に実がなっていることに気づきました。1875年には大きくて甘い楕円形のブドウの実が約23キロも収穫されました。その皮は薄く、酸味は控えめで、しかも種がありませんでした。



## 理想の農地

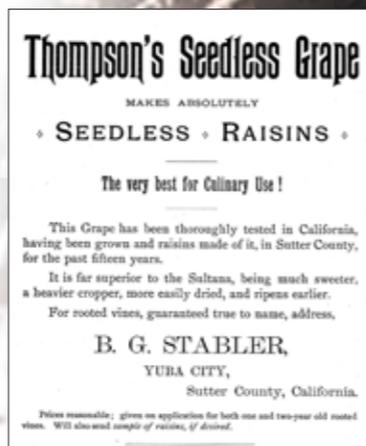
トンプソンのブドウを使った最初の大规模なブドウ農園は、彼の友人であるJ・P・オンストットにより作られました。サッター郡に作られたこの農園の面積は200エーカー（約80ヘクタール）でした。1892年までにオンストットは数千本の切り枝を出荷しましたが、出荷の大半はブドウの栽培が盛んだサンワキンバレーにとどまりました。生産農家がフレズノ地域をブドウの栽培に最適な場所と認識するまでに時間はかかりませんでした。

## 名前の由来

フェザー川対岸のユバ・シティの東にあるメアリーズビルで開かれた農作物品評会に、ウィリアム・トンプソンの種なしブドウが出品されました。トンプソンは高い評価を受けたこのブドウの根株を友人に分け、種なしブドウの普及とともに彼の名前も有名になりました。最終的に彼の名前がこのブドウの同義語となり、「トンプソンシードレス」として知られるようになりました。ウィリアム・トンプソンの死後、息子のジョージ（1924年の右の写真ではブドウの木を手入れ中）が父親の遺志を継ぐために尽力しました。

## 注目の的

1915年、サンフランシスコのパナマ太平洋万国博覧会で紹介されたトンプソンシードレスは、一躍消費者の注目を集めました。当時はマスカットのレーズンが好まれていましたが、種がありました。種は機械で取り除かれていたのですが、レーズンの皮が破れて表面はベトベトでした。トンプソンシードレスには種がないため、このブドウから作られるレーズンは、甘くて食べやすいという利点がありました。消費者はトンプソンシードレスの方を好むようになり、間もなくカリフォルニアで最も人気の高いレーズン用のブドウになりました。現在では州内の8万ヘクタール以上にトンプソンシードレスが植えられています。天日干しされたトンプソンシードレスのレーズンは、オープン料理のほか、チョコレートまたはヨーグルトのコーティング、シリアルに混ぜたり、手づかみでそのまま食べたりと人気商品になりました。



## 口コミで高まる人気

1930年代までにトンプソンシードレスは広く認識されるようになり、陽光のふりそぐ豊かな農業地帯サンワキンバレーは国内にその名を広く知られるようになりました。この土地に住む人々が農業の繁栄を示す絵葉書を故郷に送ると、この地域への移民はさらに増えました。



## 禁酒法

1920年、米国議会で憲法修正第18条が可決され、アルコール飲料の生産と販売が禁止されました。1920年1月16日、『Fresno Republican』紙でこの新しい法律について報じられた後、アルコールはフレズノ郡のドライクリークに廃棄されました。禁酒法により、その大部分がワイン醸造用に使われていたマスカットもレーズン市場に入り込むようになりました。しかし、レーズン用マスカットの供給量が増えても、消費者は明らかにトンプソンシードレスの方を好みました。1933年、米国議会在憲法修正第21条を可決し、禁酒法は廃止されました。しかし、その後もトンプソンシードレスで作ったワインは消費者から支持され、ワイン醸造とレーズン生産の両方が可能であるという点で栽培農家からも理想的なブドウとして支持されました。



## 歴史的な場所

ユバ・シティの西、コルサ高速道路（州道20号線）の脇には、トンプソンシードレスを記念したカリフォルニアの公式記念碑が建っています。この記念碑は、トンプソンが後日、トンプソンシードレスとして知られるようになるレディー・デ・カバリー種のブドウを植えた地であることを示しています。

### 第3章

## サンメイド の物語



50 今日のサンメイド

52 農協組織

54 サンメイドガール

56 パナマ太平洋万国博覧会

58 ブランドの構築

60 サンメイドの広告

62 ノーマン・ロックウェルとサンメイド

64 ポップカルチャーにおけるレーズン

66 100周年記念のレシピ集

68 サンメイドガールのアニメーション化

70 サンメイドの思い出

# 今日のサンメイド

1912年の設立当初からサンメイドはアメリカと世界の食卓に優れた製品を提供してきました。第一次大戦中はヨーロッパへの輸出、そして第二次大戦中は世界への輸出が中断されたこともあります。しかし、現在では世界的な貿易ネットワークを通して、サンメイドの製品は50ヶ国以上の消費者に届けられています。

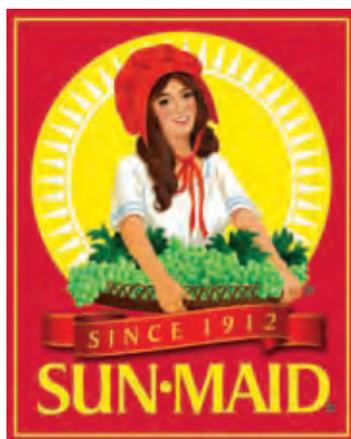
## サンメイド本社

1964年に開設されたキングスバーク工場は、『Factory Magazine』により全米トップクラスの新工場に選ばれました。約6万平方メートルの最先端設備を誇る工場は、フレズノから南に30キロほど離れた40ヘクタールの敷地内にあります。設備は世界中のお客様の要望に応えるため、常に改善が加えられています。



## 家族を重視した戦略

サンメイドは、あらゆる年齢層のお客様にアピールする製品を提供しており、家族向けの消費者販促活動では映画会社やアニメーション制作スタジオと提携してきました。



## 世界的な成功

サンメイドは世界で最も知られているブランドのひとつです。サンメイドは多くの国内・海外食品加工業者から選ばれる主要サプライヤーとなっています。

## 製品ライン

サンメイドは、レーズンやドライフルーツのほか、チョコレートやヨーグルトでコーティングしたフルーツ菓子、レーズンパン、焼き菓子などに使われるあらゆる種類のドライフルーツ製品を提供しています。また、食品メーカー向けの材料として製品のバルク販売も行っています。



## ビジターを大切に

サンメイドの工場では、いつでもビジターを歓迎しています。本社工場は、カリフォルニア州キングスバークの高速道路99号線を降りてすぐのところにあります。世界最大のレーズンの箱の見学のほか、サンメイド・ストアでおみやげ用のレーズンやドライフルーツを購入することができます。

## 広告

創業以来のユニークな広告を通じて、サンメイドは世界で最も知られ信頼されるブランドのひとつに成長しました。テレビや印刷物、ウェブサイト、ソーシャルネットワーク、販促製品、レシピ本などにより、サンメイドの製品は世界中の消費者に親しまれています。

## 農協組織

ヨーロッパの産業革命以降、社会とビジネスが急速に変化する中、1844年に英国でRochdale Equitable Pioneers Societyが設立され、近代的な協同組合の動きが活発化するようになりました。

農協組織の原則に基づき、サンメイドのメンバーは連携してマーケティング活動を行い、大量生産による加工・製造コストの削減に成功しました。さらに教育と技術的なサポートによる栽培農家の支援も行われ、しだいに民主的プロセスによる自己統治が始まります。

Sunkist Growers、Blue Diamond Growers、Sunsweet Growers、Ocean Spray Cranberries、Land O'Lakesなど多くの有名ブランドが農協組織として機能していました。このほか、ユーティリティ協同組合、供給協同組合、クレジットユニオン、国際的なホテルチェーンのBest Western、消費者協同組合Recreational Equipment Incorporated (REI)などの組織もありました。

レーズン業界で採用された農協組織の利点には、信頼性、畑からエンドユーザーにいたるまでの製品管理、お客様の満足が生産者にとって財政上重要な要素になること、家族経営の農業に「顔」ができることなどがあります。



知性の会合

1912年、カリフォルニアのレーズン栽培農家のグループがCalifornia Associated Raisin Companyを設立し、これがその後、Sun-Maid Growers of Californiaになりました。この新しい団体は、低価格と需要の変動による影響を低減し、加工処理・販売・安定した市場の確保を通じて、より良い経済基盤を作ることを目的として設立されました。



レーズン王

当初、栽培農家を組織しようという動きが何度かありましたが、レーズン業界があまりにも急速に成長していたため失敗に終わりました。そこで、開発業者のマーティン・セオドア・カーニーが、マーケティングと

流通を改善するために、栽培農家による共同出資を提案しました。このアイデアとリーダーシップにより、カーニーは、1895年に設立、1899年に法人化されていたCalifornia Raisin Growers' Associationの会長に選ばれました。最初はうまくいっていたものの、困難な時期が何年か続いた後、この団体は1905年に解散を余儀なくされました。



アーモリーホール

1912年11月、フレズノのアーモリーホールはCalifornia Associated Raisin Company (後のSun-Maid Growers of California) の集会場となりました。アーモリーホール(前景)とバートンオペラハウスは(右奥)は、ブドウ園経営者のロバート・バートンによって1889年に建てられました。



サンメイド・シティ

1918年頃、繁栄するレーズン業界には新しい「本拠地」が必要になりました。サンメイドはフレズノ市街の近くに最先端の工場を新設しました。サンメイド・シティとも呼ばれるこの工場は開設後、「デトロイト以西で最高の工場」と呼ばれました。



アメリカ国内でのマーケティング

1915年、農協組織は食料品店へのレーズンの直接販売を目指し、国内営業チームを雇いました。この活動と新しいサンメイドのブランド、印刷広告、レシピ本の紹介が奏功して、アメリカ国内におけるレーズン消費量は大幅に増加しました。

# サンメイドガール

多くの方がオリジナルの「サンメイドガール」は実在の人物かと質問されますが、答えは「はい」。彼女の名前はロレーン・コレット(ピーターセン)です。1906年の地震から間もない1915年5月、サンフランシスコはパナマ太平洋万国博覧会を開催し、国際社会にその復興と再生をアピールしました。ロレーン・コレットは、設立されたばかりのCalifornia Associated Raisin Company(後のSun-Maid Growers of California)の代表者として、他の女性たちとともにこのイベントに出席しました。

## パナマ太平洋万国博覧会

サンメイドガールは、青い縁取りの入った白いブラウスを着て、日よけ帽をかぶり、パナマ太平洋万国博覧会の来客にレーズンのサンプルを配りました。日よけ帽は、元々青色でした。



## ロレーン・コレット

ロレーンは後日、「日よけ帽の色が青から赤に変わったのは、赤の方が太陽の色をよりよく反射するからです。フレズノに戻って間もないある日、私は母の赤い日よけ帽をかぶって裏庭に立っていました。そこにサンメイドの役員リロイ・ペインが通りかかったのです」と語っています。



## 最初の絵

サンフランシスコの万博に参加している間、ロレーンは画家フアン・スキャフォードのポスト・ストリート・スタジオで午前中に絵のモデルを務め、午後から万博で働きました。その頃までにサンメイドガールは全員、赤い日よけ帽をかぶるようになっていました。スキャフォードはさまざまな立ち位置や小道具を試しましたが、最終的にはブドウであふれそうなトレイを抱え、背景に太陽が輝いているという象徴的な構図に落ち着きました。



## トップストーリー

ロレーン(右端)のこの写真は1915年、「San Francisco Bulletin」に掲載され、万博でのサンメイドの活動を宣伝しました。



## 国宝

サンメイドの75周年を記念して1988年1月26日、貴重なオリジナルの日よけ帽は(その頃までにはピンクに色あせていましたが)首都ワシントンのスミソニアン博物館に寄贈されました。当時のディック・リン米国農務省長官もこの席に立ち会いました。

## 赤い日よけ帽

1915年当時の生活は今よりもシンプルで農業の影響が強かったため、カリフォルニアの女性の多くがまだ日よけ帽をかぶっていました。ロレーンは1915年頃からオリジナルの赤い日よけ帽をたんに大切に保管していましたが、1974年に開かれたある式典を記念して、この日よけ帽をサンメイドに寄贈することにしました。



## オリジナルのサンメイド

万博の後、ロレーンはさらにモデルを続け、1916年にはセシル・B・デミル監督の映画「Trail of the Lonesome Pine」にも登場しました。結婚後はロレーン・コレット・ピーターセンと名前を変え、看護師として働きました。90歳で亡くなるまで初代サンメイドガールとしてさまざまな場に登場しました。



# パナマ太平洋万国博覧会

1915年にサンフランシスコでパナマ太平洋万国博覧会が開かれました。これはパナマ運河の完成と、1906年の壊滅的な地震・火災のダメージを受けた、サンフランシスコの復興を祝うためのものでした。1915年2月～12月にかけて開催された万博では、展示物だけではなく、壮大な建物や彫像、壁画、噴水、湖、庭園が見所でした。この中には、パナマ運河の実用模型やギリシャのバンテオンのレプリカも含まれていました。最高の芸術、さらに当時の輸送、機械、農業分野から画期的な展示物がお披露目され、サンメイドも独自の展示を行いました。9ヶ月間続いた万博に出展したことで、サンメイドは世界的に知られるブランドになりました。

## カリフォルニア館

サンメイド(当時の名称はCalifornia Associated Raisin Company)は万博の園芸館内にあるカリフォルニア館で展示を行いました。万博では米国の州や郡、企業のほか世界各国からの展示やパフォーマンス、パレードも行われました。



## お披露目された市

現在マリーナと呼ばれているサンフランシスコ北部の70以上の街区を整備・干潟して、約255ヘクタールの博覧会場を建設するには3年の歳月を要しました。建物は博覧会の開催期間中だけ維持できるように木材で建てられ、漆喰と黄麻布を使ったモールディングや彫刻で覆われました。



## レーズン種抜き機

園芸館に展示されたサンメイドのレーズン種抜き機はあまりにも人気が高かったため、食品館にも2台目が展示されました。実演の一部として種のあるマスカットのレーズンが機械の中に置かれ、その後すぐに種を取り除かれたレーズンが出てきて万博の観客を沸かせました。



## ニュース

「The Fresno Morning Republican」紙は万博のイベントについて報じ、1915年3月の「フレズノ郡の日」を含む特別行事に参加するよう地元住民に呼びかけました。また、フレズノ郡からの観客は万博でパレードに参加したり、レーズンやレーズンパンを進呈したりしました。万博の観客に対し、同年4月にフレズノで開かれる「レーズンの日」のイベント参加を呼びかけました。



## パレス・オブ・ファイン・アーツ

パレス・オブ・ファイン・アーツは、1915年の万博から残っている唯一の建物です。サンメイドの支援によりパレス・オブ・ファイン・アーツ2010年キャンペーンが行われ、建物が改修され将来の世代のために保存されました。1915年の万博のサンメイド出展については、パレスを取り巻く6枚の新しいインタプレティブ・パネルで説明されています。



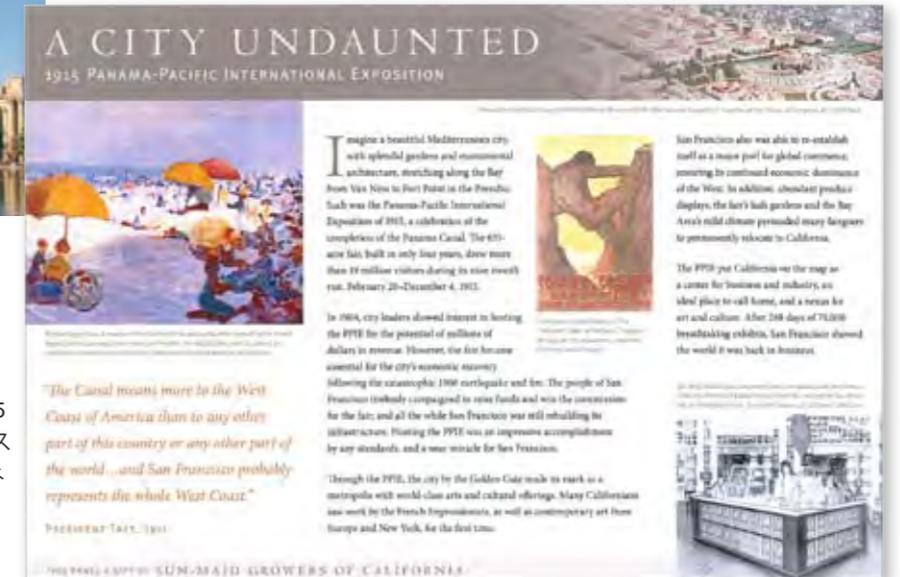
## 初代サンメイドガール

サンメイドのロゴのモデルとして有名なロレーン・コレットは、万博開催当時はまだロゴのモデルをしていませんでした。万博の期間中、コレット(右から2人目)は他の若い女性たちとともにレーズン大使を務め、レーズンのサンプルを来場者に配りました。



## サンメイドのサンプル

万博には世界中から多くの観客が訪れましたが、その多くは初めてレーズンを試食する人たちでした。観客はレーズンに舌鼓を打ちながら、「ステレオモトグラフ」と呼ばれる装置を覗き込み、サンワキーンバレーでレーズンを栽培・生産する様子を約7.5センチ四方の3D画像で見ることができました。



# ブランドの構築

1912年以降、広告はサンメイドの成功の鍵となってきました。新聞や雑誌に掲載された広告により、サンメイドは短期間で全国ブランドに成長しました。



## レーズン列車

最初の大規模な広告キャンペーンでは、1250トンのレーズンを積載し、「カリフォルニア栽培農家6000軒が育てたレーズン」という看板を掲げた列車がシカゴに向かいました。3200キロを走破する間、人々はレーズンとカリフォルニアに高い関心を寄せました。



## ベア・ブランド

サンメイドになる以前、California Associated Raisin Companyの販売するレーズンは「ベア」というブランド商標で箱詰めされていました。カリフォルニア州の旗に使われている熊にちなみだものです。「サンメイド」というブランド名は、1914年に広告担当部長E・A・バーグにより発案されました。天日干しのレーズン生産プロセスに着想を得て、「日光の中で作られた (made in the sun)」というスローガンを「サンメイド」に変えました。



## アニタ・キング

有名女優兼スタントカードライバーのアニタ・キングは、女性として初めて米国を車で単独横断しました。彼女は1915年、サンメイドの広告キャンペーンに参加するため、フレズノを訪れました。アニタはサンメイドの赤い日よけ帽をかぶって写真撮影を行い、レーズンパイを試食し、消防車に乗って町中を回りました。

## レーズンの日

フレズノで1909年4月30日に、最初の「レーズンの日」パレードが行われました。このイベントは大成功し、10万人の観客を集めました。訪れた人々はコンテストやレース、パフォーマンスを楽しみました。パレードではコミュニティグループ、企業、行政区、さらに遠くはロサンゼルス郡などが山車を披露しました。それ以来、この行事は毎年開催されるようになりました。



## サンメイドのブランド

1920年代初頭にはCalifornia Associated Raisin Companyのメンバーは州内のレーズン生産者の85%を占めていました。1922年には全国的に知られたブランドをより身近に感じてもらうため、団体名を「Sun-Maid Growers of California」に変えました。

## レーズンのレシピ

サンメイドは全国紙に印刷広告を出して、レーズンへの関心を高めました。自然が生んだレーズンの甘みとシンプルな美味しさ、健康上の利点などが繰り返し強調されました。レーズンパンやレーズンパイのレシピが紹介されると、人々が家庭でこのレシピを使って料理するようになりました。地元のパン屋でも、レーズンを使った食品を買い求める人が増えた結果、卸売り業者から注文も増加しました。



## 1915年

農協組織は「サンメイド」のブランドロゴに、ロレーン・コレット（結婚後はロレーン・コレット・ピーターセン）をモデルとした絵を使い始めました。



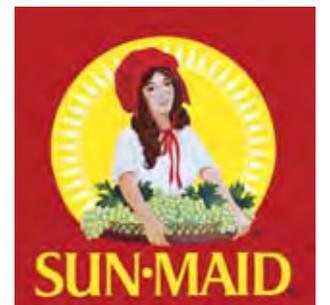
## 1923年

サンメイドガールのオリジナルのイラストが初めて修正されました。肌の色をより明るくし、笑顔をより大きく、さらに太陽のデザインが変更されました。急変する1920年代に合わせ、より現代的なスタイルになりました。



## 1956年

1950年代半ば、トレードマークに2回目の修正が行われました。太陽を中心から外して配置するより大きく、さらに太陽のデザインが変更されました。急変する1920年代に合わせ、より現代的なスタイルになりました。



## 1970年

明るいカラーと太陽の幾何学的デザインによって、ロゴがモダンになりました。この3回目の修正では、ブランド名が黄色で印刷され、より温かみのある陽気な雰囲気になりました。このサンメイドガールは21世紀も引き続き使用されています。

# サンメイドの広告

サンメイドはファッションやポップカルチャー、テクノロジーと連携するなど、1930年代も引き続き広告戦略を拡張しました。広告媒体が変わっても、自然の風味と高い栄養価という、サンメイドのメッセージは変わりません。

## THE LADIES' HOME JOURNAL

1883年から出版されている『The Ladies' Home Journal』は女性の視点から米国人の生活を記録したもので、家族や結婚、仕事、家庭、美容といったトピックを取り扱っていました。サンメイドはこの読者層を対象に、健康志向で甘みのあるレーズンを家庭料理に使うことを奨励しました。



## SATURDAY EVENING POST

当時、最多の発行部数を誇った『Saturday Evening Post』誌は、質の高いアート、ショートストーリー、エッセー、連載小説、ジョーク、漫画、詩などを掲載し、米国で人気を博していました。1940年に掲載されたこの広告は、レーズンを使用した家庭料理を紹介し、海外に派遣された兵士たちの間で、長期保存が可能な家庭の味であるレーズンの人気について説明したものです。



## ダブルデッカー

当時はバスが一般的な交通手段でした。サンメイドは1932年頃、英国ロンドンでバスを広告に利用しました。英国の1人当たりのレーズン消費量はどの国よりも多く、英国におけるレーズンの人気の高さは、世界中に広がっていきました。

## 子供たちの健康

自然の恵みレーズンは、子供の健康に良いとして、サンメイドは常に子供たちの健康を強調した広告を作成しました。この広告は、ヘルシーなスナックとしてレーズンを奨励しています。これに続いて、1980年代には「自然のキャンディ」マーケティングキャンペーンが展開されました。

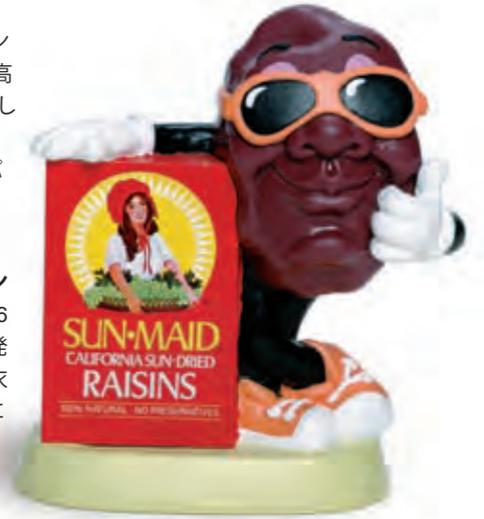


## カートン缶

1980年に登場した新パッケージでは、サンメイドレーズンの新鮮さが重視されました。このカートン缶は機密性の高いフタ付きで、レーズンのしっとりとした食感とふっくらとした質感の両方を確保することができます。また、食べやすさ・使いやすさを考えて、開口部を大きくしました。このパッケージはまたたく間に、大ヒットしました。

## ダンシングレーズン

カリフォルニアレーズン諮問委員会は1986年、カリフォルニアダンシングレーズンを発売しました。イラストがお弁当箱やノート、衣服、ポスター、おもちゃ、ビデオゲームなどに使用され、同委員会は多額のライセンス使用料を手に入れました。



## 自然の甘み

1990年代、一連のテレビや印刷広告で、サンメイドのスポークスパーソンとして子供たちが登場しました。この広告は、最も愛されるサンメイド広告キャンペーンのひとつとなりました。



## 祝ヨセミテ

サンメイドは1990年、アンセル・アダムス氏が1960年に撮影した「Moon and Half Dome」と題する写真を広告に使い、ヨセミテ国立公園指定100周年を祝いました。サンメイドは、広告と販促に関連してアンセル・アダムス出版権トラストから画像の使用許可を得た初めての食品会社となりました。



## スターパワー

2006年、サンメイドガールが初めてアニメーション化されました。21世紀版のサンメイドガールが印刷物やテレビ、会社のウェブサイトに登場し、新たなスローガン「Just Grapes & Sunshine®」が使われるようになりました。



# ノーマン・ロックウェルとサンメイド

1920年代、有名アーティスト、ノーマン・ロックウェルが作成した一連の広告では、サンメイドは伝統的なアメリカ家庭のシンボルとして描かれています。これらの作品は『Saturday Evening Post』や『Good Housekeeping』、『Ladies' Home Journal』などの人気雑誌に掲載されました。当時、偉大な商業イラストレーターでだったロックウェルの技法は、2006年にサンメイドガールをアニメーション化する際のインスピレーションとなりました。



## ノーマン・ロックウェル

ロックウェルは1894年、ニューヨークシティで生まれ、14歳でアートを学び始めました。まだ10代のときに米国ボーイスカウト雑誌『Boys' Life』のアートディレクターになりました。フリーランスのイラストレーターになってからは『Saturday Evening Post』のために322枚の表紙を描いたほか、『Life』や『Literary Digest』、『Country Gentleman』、『Look』などの雑誌にも作品を掲載しました。ロックウェルはニューイングランドの町アーリントン(バーモント州)に長年住みましたが、1943年には火事でアトリエと多くの作品を失いました。その後、マサチューセッツ州ストックブリッジに引越し、84歳で亡くなるまで住み続けました。彼のアート作品とアーカイブはある財団により保存され、これがのちにノーマン・ロックウェル美術館となります。彼が最後に使っていたアトリエ(赤い納屋のような建物)は1986年に同美術館の敷地内に移されました。1994~1995年にかけて、ロックウェル生誕100周年を記念する行事がマサチューセッツ州ストックブリッジのノーマン・ロックウェル美術館で開催されました。この期間中、サンメイドが依頼した2つの油絵の原画(「Market Day Special」と「Fruit of the Vine」)が同美術館に貸し出され、現在も收藏されています。

## サンメイド創業75周年

1987年にはサンメイドの75周年を記念するため、「Market Day Special」が描かれたコレクティブプレートが作られました。



## MARKET DAY SPECIAL

1927年の「Market Day Special」は35 x 33インチ(89 x 84cm)で、サンメイドのお徳用1.8キロパッケージが描かれています。



## FRUIT OF THE VINE

1926年に製作された「Fruit of the Vine」(78.5x68.5cm)では、サンメイドの青いマスカットレーズンボックスが描かれています。1967年にサンメイドに送った手紙の中で、ロックウェルは絵の中の年配の婦人は、彼の最初の妻の母親だと説明しています。彼は頻繁に、家族や地域の人々を作品の題材にしました。



## LITTLE REBELS CAN'T HOLD OUT

1928年に描かれた「Little Rebels Can't Hold Out」は『The Farmer's Wife』誌の印刷広告に掲載されました。彼の他の宣伝用イラスト同様、ロックウェルは製品をあえて目立たせず、世代間の交流に焦点を当てて描きました。



## THE MORE RAISINS THE BETTER THE PUDDING

「The More Raisins the Better the Pudding」は1920年代に描かれ、『Saturday Evening Post』誌の広告に使われました。この広告は84x119cmの大きさで、4万軒の食料品店で使われ、レーズン入りプディングの人気が高まりました。



## Lucky the sack's so big!

— and such a bargain! for youngsters, too, can tell fine raisins

SUN-MAID Raisin Growers

## IN A WONDERFUL BARGAIN BAG

1927年に描かれた「In a Wonderful Bargain Bag」(76x71cm)では、サンメイドの青い「Market Day Special」バッグが描かれています。

# ポップカルチャーにおけるレーズン

サンメイドレーズンは長い歴史をかけて確固たる地位を築いてきただけでなく、世界中の子供や大人に愛されるブランドに成長しました。最も知名度が高く、高い評価を受けているレーズンブランドとして、サンメイドはポップカルチャーのさまざまな媒体に当然のごとく取り入れられました。

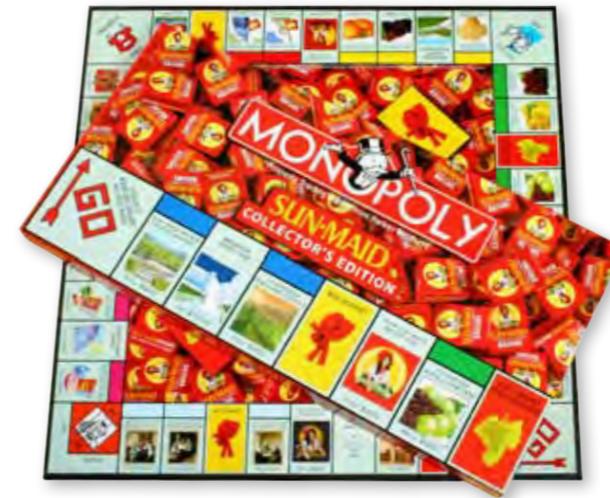
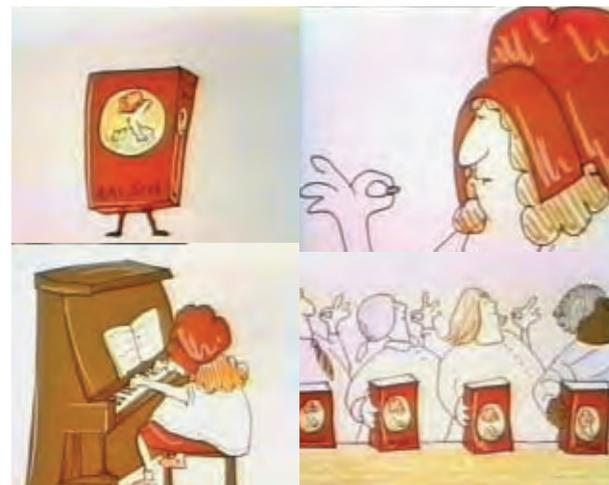
年間を通じて、サンメイド製品は、早朝や深夜を問わず色々なトークショーで取り扱われ、マスターカードの「プライスレス」のCMに最高の雪だるまを作るための必需品として登場したこともあります。

明るいカリフォルニアの太陽、サンメイドガールと赤い日よけ帽を描いた象徴的な赤いレーズンボックスは、世界中の消費者に愛されています。サンメイドの赤と黄色のレーズンボックスは、児童書からテレビ番組、雑誌、ビデオゲームにいたるまであらゆるカルチャー媒体に登場し、質の高い健康食品としてのブランドイメージの促進が図られています。



**MAD レーズン**  
1988年秋、カリフォルニアダンシングレーズンは人気の絶頂期を迎え、ユーモア雑誌『MAD』の表紙に同誌のマスコットであるアルフレッド・E・ニューマンとともに登場しました。

**セサミストリート**  
1987年、数々の賞を受賞している子供向け教育番組「セサミストリート」に赤い日よけ帽をかぶった女性が登場し、サンメイドのブランドを連想させるアニメーションが放映されました。「パレードの-snack」というタイトルのこのアニメーションでは、レーズンを天日干して赤と黄色の箱に詰め、世界中の人々にも食べてもらえるように包装するというサンメイドのプロセスが説明されました。



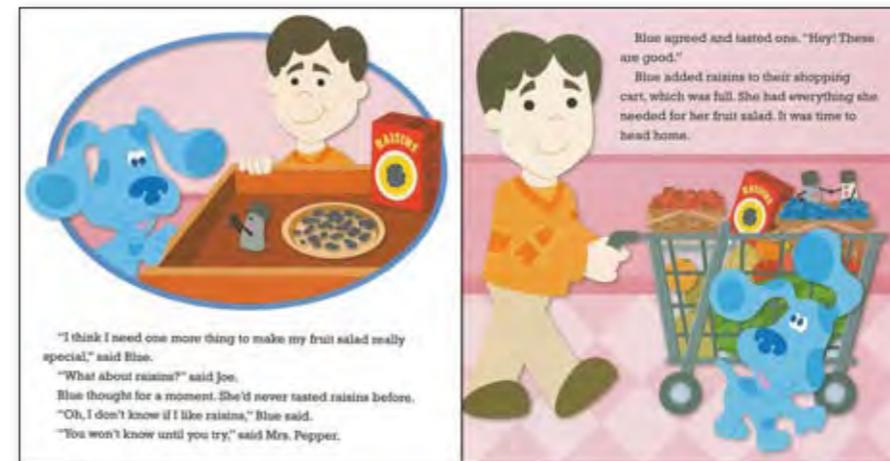
**モノポリー**  
2006年に発売された、特製サンメイドモノポリーゲームでは、サンメイド所蔵コレクションの中から、カラフルなアート作品や広告、歴史的な文書などが使われました。



**アメリカで1番**  
2007年、『Reader's Digest』誌は毎年恒例の「America's Best」賞でサンメイドガールを「最も永続に愛されるロゴ」に選びました。



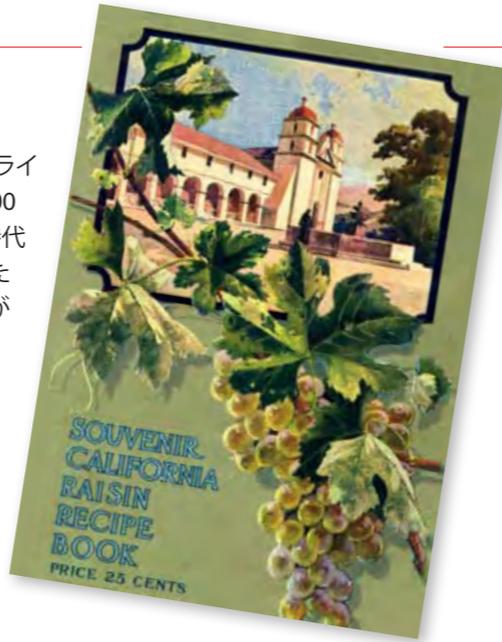
**ザ・シンプソンズ**  
2007年に放映されたテレビアニメ「ザ・シンプソンズ」の400回目のエピソードでは、マージがスプリングフィールド小学校のバザーのためにお得意のレーズンスポンジケーキを焼くシーンがありました。「Sun-Made」レーズンボックスが空だったので、マージはスーパーに行き、棚に並んでいた最後の「Sun-Made」の箱をめぐるヘレン・ラブジョイと一戦を交えます。



**ブルース・クルーズ**  
2007年に発行された児童書『Healthy Snacks with Blue!』ではケーブルテレビ局ニコロデオで人気の犬ブルーと友達のジョーが登場し、学校に持って行くヘルシーなスナックを作ります。ブルーとジョーは「ヘルシーなスナックの日」のために、フルーツサラダの材料のひとつとしてサンメイドレーズンを使用しました。

# 100周年記念のレシピ集

サンメイドのレシピ本は、毎日の食事はもちろん、特別な日のためのレーズンやドライフルーツを使ったヘルシー料理を新しいアイデアとともに紹介しています。過去100年間、サンメイドのレシピは時代と家庭の味の変化を反映してきました。大恐慌時代や戦時中は、砂糖が配給制だったため、これを考慮したレシピを掲載しました。また海外派遣された兵士に向けて、高エネルギーで持ち運びに便利、しかも長期保存が可能な食品について紹介しました。今日のサンメイドのレシピ集には、レーズンやドライフルーツを使ったさまざまなエスニック料理のレシピも掲載されています。



1915年

『Souvenir California Raisin Recipe Book』は、サンフランシスコで開催されたパナマ太平洋万国博覧会で配布されました。レーズンパンやケーキ、クッキー、ブディング、パイのレシピが含まれていました。

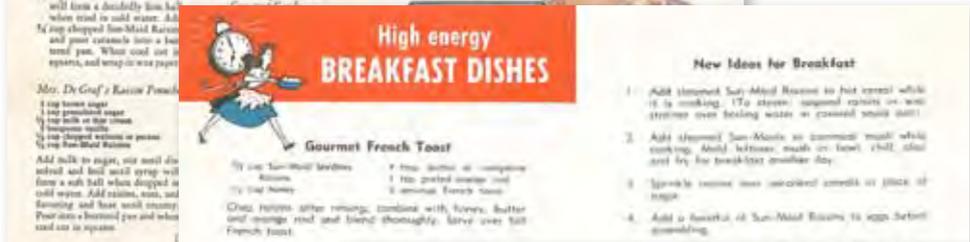
1924年

この時代のレシピでは主に焼き菓子やデザートで、甘いレリッシュ(ピクルスの一種)、ソース、スプレッドなどがいくつか紹介されています(『Famous Cooks' Recipes for Raisin Cookery』)。



1942年

第二次大戦中、全国的な食料配給が行われる中、料理をする人々が抱えていた問題に対し、サンメイドの『Wartime Recipes That Taste Good』はレーズンの自然な糖分を利用した様々なレシピを紹介しました。



2006年

長い年月の間に、アメリカの家庭の味も変化しました。1960年代以降は『Fruit & Sunshine』レシピ本に見られるように、忙しい近代的な家族向けの手軽な料理が中心に紹介されました。



## レシピアートの100年

サンメイドの最初の料理本には、カラーイラストが含まれていましたが、それ以降はカラー写真が掲載されるようになりました。レーズンとドライフルーツを使った数々のレシピを載せた本もあれば、クッキーやパン、祝日のごちそうなど特別なトピックに焦点を当てたレシピもあります。

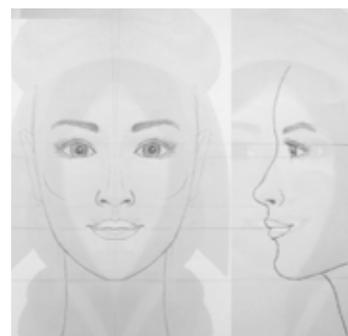


### 親子でクッキング

レーズンは家族向けの食品なので、サンメイドは子供向けの料理やレシピを載せた料理本も出版してきました。

# サンメイドガールのアニメーション化

サンメイドガールは、サンメイドとお客様を結ぶ重要な役割を果たします。2006年3月、サンメイドガールの生誕90周年を記念して、マサチューセッツ州に拠点をおくアニメーション会社Synthespian Studiosの協力により、ついにアニメーション化が実現しました。「USA Today」の全面広告、サンメイドのウェブページでの登場を皮切りに、サンメイドガールはレーズンが持つ豊富な天然栄養素を強調する「Just Grapes & Sunshine®」マーケティングキャンペーンでテレビデビューを果たしました。アニメーション化されたサンメイドガールはNew York Times、Chicago Tribune、Philadelphia Inquirer、San Francisco Chronicle、Fresno Beeなどの新聞記事にも取り上げられ、全国的に注目を集めました。アニメーション化されたサンメイドガールは、レーズンに今の世代にも受け入れられやすいモダンな印象を与えることに成功しました。でも、おなじみのサンメイドのロゴはこれからも変わりません。1970年から受け継がれているこのロゴは、これからもサンメイド製品のパッケージで使用され、サンメイドガールのアニメーションキャラクターはCM、印刷広告、サンメイドのウェブサイトで活躍していきます。



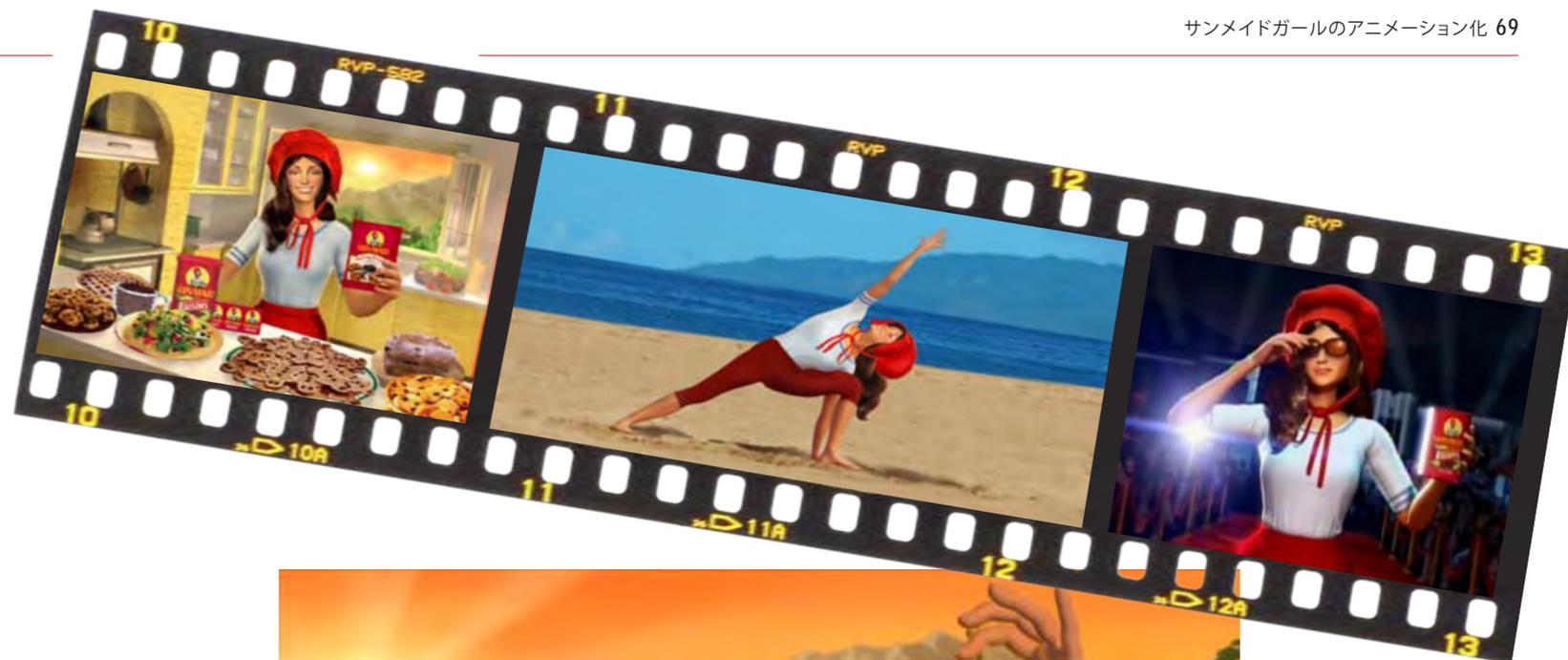
## 原画からアニメーションへ

サンメイドガールのパッケージイラストを忠実に再現しようとするアニメーションデザイナーたちの努力により、原画を忠実に再現した3Dキャラクターが完成しました。



## スケッチからスクリーンへ

アニメーターたちはデジタル化プロセスに先立ち、まずキャラクターの正面と側面を再現する作業に取りかかしました。特徴のある赤い日よけ帽、レーズン用ブドウ農園の背景も、詳細にこだわって忠実にアニメーション化されています。



パッケージから外的世界へ  
サンメイドガールはこれまで、パッケージロゴという2次元の世界だけで表現されてきました。アニメーション化したことで、レーズン用ブドウ農園を自由に動き回れるだけでなく、複数の言語設定が可能になり、世界中の人々に見ていただけるようになりました。キッチンで料理をしたり、ビーチでヨガをしたりしているシーンに加え、映画の試写会にも登場します。



## ブドウ農園

アニメーターたちはサンメイドガールをデジタル世界で表現するために、レーズン用ブドウとブドウ農園について詳しく研究しました。ブドウやブドウの木の写真を撮影し、ブドウ農園全体をコンピュータグラフィックスで再現することに成功しました。

# サンメイドの思い出

サンメイドのウェブサイトや広告を介して、消費者の方にサンメイドの思い出を投稿していただくようお願いしたところ、多くの方から懐かしいエピソードをお寄せいただきました。これらのお話は、サンメイドのウェブサイトにも掲載されています(www.sunmaid.com)。

## 自作のレーズン

物心がついたときから、私の家には常にサンメイドのレーズンがありました。母はよくクッキー、パン、シリアル、プディングにレーズンを入れていましたし、私のランチにも小さなレーズンボックスが入っていました。レーズン特有の見た目と香り、そして食感を味わうたびに、当時の温かい思い出がよみがえります。かつて、レーズンは何からできているのか母

に聞いたら、お日さまで乾燥させた

ブドウだと教えてくれました。私は外に出て長い木の板を拾うと、それを日の当たる場所に移動させました。それから板の上にブドウの粒を1つずつ並べた思い出が

あります。そして、ブドウがレーズンに変わるのをじっと座って観察しましたが、次の日に来ても、市販のレーズンのようにはなっていませんでした。

世界が急速な変化を遂げる中、昔から変わらない、素晴らしいものを作り続けてくれたサンメイドには感謝の気持ちでいっぱいです。

*Jacqueline C.*

## サンメイドをみんなで

サンメイドのレーズンを大好きな人と仲良く食べると、楽しさがさらに広がります!

*Kyle & Caitlyn K.*

## サンメイドの大ファン

息子はサンメイドのレーズンが大好物です。食べ終わった後もパッケージの箱で遊んでいる息子を見て、どれほどレーズンが好きなのかがよくわかりました。

*Lisa C.*

## 父との思い出

私は幼稚園の頃、ニューヨークに住んでいました。牧師であった父は時間に余裕があったため、お弁当を作ってくれたり、学校まで歩いて送ってくれたりしました。その頃はあまり裕福な暮らしではなかったため、ランチにレーズンボックスが入っているたびに興奮したものです。

私は35歳になりましたが、ある日、職場のイスの上に小さなレーズンのパッケージが置かれているを見つけました。どうやら父がここへやって来て、置いていってくれたようです。この小さな赤い箱には、大切な人の記憶と特別な思い出がたくさん詰まっています。

*Vickie E.*

## 祖母のダークケーキ

私の祖母は1920年代の初めにイギリスからアメリカに移住しました。結婚後、祖母はカリフォルニアに移り住みました。祖母は、いつも家族代々伝えられてきたイギリス料理を作っていました。その中でもお気に入りだったのが「ダークケーキ」です。このケーキは卵を使わず、ショートニング少々と大量のレーズンで作ります。祖母はよく、これが第一次世界大戦における食糧不足の中でも作ることができた唯一のケーキだったと話していました。



毎日孫たちが遊びに来ると、パントリーから小麦粉が入った大きな容器と、たくさんのサンメイドのレーズンボックスの1つを取り出す祖母の姿を思い出します。

祖母にお願いしてこのケーキのレシピを覚えてもらったおかげで、今では孫である私たちがケーキを作ります。今でもダークケーキ用にサンメイドのレーズンを買うたびに、いつもキッチンに立ちスプーンで生地をかき回しては味見をしている愛情にあふれた祖母との楽しい思い出がよみがえります。

*Cynthia R.*

## レーズンのご褒美

この小さな赤いレーズンボックスを見るたびに、何とも言えない感情が懐かしい思い出とともによみがえります。私は小さい頃、よく祖母の家に遊びに行きました。両親が外出するときには、姉妹3人で祖母の家に泊まることもありました。そのたびに祖母からレーズンを買おうの楽しみにしていました。あまりにおいしかったため、歯につまることも、虫歯の原因になることも気にしませんでした。母にも

同じレーズンを買ってもらおう頼んだことを覚えています。ランチにもよくレーズンが入っていました。レーズンはランチの一番の楽しみでした!今でもレーズンを買っては、1人で1箱分を食べてしまうことがよくありますが、鉄分が必要な私にはぴったりです。

*Denise I.*

## レーズンとテレビ

小さい頃、レーズンはお決まりのおやつで、アニメを見ながらつまむのに最高の一品でした。今では見る番組は変わりましたが、この習慣は変わっていません。

*Molly W.*



## レーズンボックスの笛

子供の頃、ランチに入っていたサンメイドのレーズンを一気に食べ終え、レーズンボックスを笛のように吹くのがお決まりの遊びでした。先生たちは嫌がっていましたが、この遊びは他の子供たちにも広まり、ついには毎日ランチの時間になるとレーズンボックスを使った即興コンサートが開かれるようになりました。今でも、職場のランチでサンメイドのレーズンを食べては、毎日楽しく過ごしていた頃を思い出し、レーズンボックスを笛のように吹くことがありますが、この世には、いつまでも変わらないものが確かに存在するのでしょうか。



*Tony W.*

## 母が作る家族伝統のレーズンクッキー

1956年、暖房もなく冷たい風が吹き込むスクールバスに激しく揺られながら、帰宅中に私が楽しみにしていたのは、放課後のおやつでした。中でも好きだったのが、母が作ってくれた柔らかいレーズンクッキーとチョコレート

ミルクでした。これは父の好物でもあり、定番のおやつでした。結婚してからは、母のクッキーは私の夫の好物となり、6年後に男の子を授かってからは、息子の好物にもなりました。時は過ぎ、レーズンクッキーは3人の孫の好物となり、よく一緒にクッキーを作ります。今では、母から教わったソフトレーズンクッキーのレシピは、ひ孫たちの代にも伝えられています。5世代に愛される母のクッキーのレシピはどこからきたのか?今では知るすべもありませんが、サンメイドのレシピだったとしても不思議ではありません。

*Mary Jane L.*

## 平和な未来への願い

私の話は思い出というよりは、平和な未来への願いです。サンメイドのミニスナックは、海外に送るプレゼントとして最適です。夫には、現在アフガニスタンに駐留している甥がいます。時には2000メートルを超える極寒の山岳部で過ごすこともあるそうです。私たちはキャンプを数日離れるような任務でも気軽に食べられる、おやつ入り「ケアボックス」を送りました。現地の気候上、極度の高温や低温にも耐えられるのが必要で、レーズンはぴったりのプレゼントです。

厳しい任務の中で、彼に安らかなひと時を過ごしてもらうための「ケアボックス」を送ることができたのも、サンメイドのレーズンのおかげです。

*Gloria*

## キャンディじゃない?

祖母の家に行くたびに、パントリーの中からおやつを選ばせてもらっていました。そして、ドアを開けてすぐに手に取っていたのは、あの赤い小さな箱でした。当時、私はいつもキャンディをくれる祖母をととても優しい人だと思っていました。祖母は、そんな私をただ微笑みながら見ていました。今でもこの赤い箱を買うたびに、祖母が私だけにくれた特別なおやつのことを思い出します。

*Donna M.*

## いつもパントリーに

私は大家族で育ち、キッチンテーブルを9人の兄弟姉妹で囲んで食事をしていました。母は当然のことながら、なるべく体に良い食べ物を慎重に選んでくれました。時代は世界恐慌のまっただ中でしたが、食卓に出るシリアル、パイ、ライスプディング、ケーキ、クッキーの中には、いつもサンメイドのレーズンが入っていました。時には兄弟たちが「ママ、またレーズン?レーズンがなければ何も料理ができないの?」と冗談を言うこともありましたが、私たちはどの食べ物も大好きでした。

84歳になった今でも、昔の習慣はなかなか変えることができず、家のいたるところにレーズンがあります。もちろん、サンメイドのレーズンでなければ、こうはなっていなかったでしょう。

*Mary G.*

## 孫娘の思い出

サンメイドのレーズンは、私の孫娘、マディソンのお気に入りのおやつでした。週末になると、おじいちゃんと一緒にレーズンをかじりながら何時間もおしゃべりをしていました。

*Debra L.*



**楽しい****夢を見ながら**

この写真は、まさに「百聞は一見にしかず」です。

**Brooke K.**

**祖母のお気に入りのおやつ**

母方の祖母のお気に入りのおやつは、昔ながらのサンメイドのレーズンでした。伯父がカルフォルニアから訪れるたびに、祖母のために箱入りレーズンを大量に持ってきたものです。私はカリフォルニアで学生をしていましたが、故郷に帰るときは、伯父がしたように、祖母へのお土産はいつもサンメイドのレーズンでした。

祖母の葬儀の際には、お供え物としてサンメイドのレーズンを供えました。私たちの習慣では、愛する人が生前大切にしていたものや、お気に入りの品をあの世界でも使えるよう燃やして送り出します。

私たちが小さい頃から、祖母はいつもサンメイドのレーズンを食べていました。これを見るたびに、祖母のことを思い出します。

**M. Chui**

**父の好物のパイ**

私の家族はあまり甘いものやデザートは口にしませんでした。ただ、小さな箱入りのサンメイドのレーズンは、ただ美味しいという理由で食べていました。栄養価のことをとやかく言われていたら、もしかしたら食べていなかったかもしれません。近所の子供たちのお気に入りのおやつもレーズンでした。母は休日に、定番のピーカンパイやパンプキンパイなどを作っていました。父にはよくレーズンパイを作っていたのを覚えています。レーズンパイは父の大好物でした。

今でも、レーズンを食べたり料理に使ったりするたびに、父のことを思い出します。そして、自分自身でレーズンパイを作ってみようという気持ちになります。もちろん、母が作ってくれるのが一番ですが、我が家は今もレーズンが大好きです。そんなレーズンを作ってくれたサンメイドには感謝の気持ちでいっぱいです。

**Mary Ann W.**

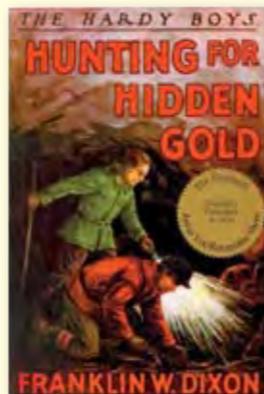


に果樹園から摘みだてのリンゴとレモンのすりおろしを加え、たっぷりの愛情を込めて料理を作ってくれました。最後に、スパイスとして糖蜜を混ぜて香りが出てくれば、仕込みは完了です。これを熱した瓶に詰めて4週間ほど待てば、感謝祭で振る舞われるスターパイができあがります。祖母は何世代にもわたってこのご馳走を皆と分け合うことを願っていました。私たちも祖母にならない、この伝統を続けようと思います。サンメイドのレーズンは最高です!

**Paula N.**

**思い出のレーズン**

私は小さい頃、裏庭で *Pennantia baylisiana* という世界で最も珍しいと言われる木の下で、サンメイドのレーズンを食べながらハーディーボーイズの本を読んでいたことを覚えています。サンメイドのレーズンを見ると、ガム一箱が5セントで売られていた素朴な時代を思い出します。



その後、2歳に満たないその孫が私をキッチンまで追いかけて、何か伝えようとするのです。彼女は壁に立てかけてあるまな板の方に向かい、その中から1年くらい前に友人からもらったサンメイドのまな板を指で差したのです。孫はサンメイドのロゴをしっかりと覚えたようです。もちろん、孫がレーズンにありつけたことは言うまでもありません。

**Sam S.**

**サボった日のクッキー**

母は毎年1回くらい、「病氣」を理由に学校を休ませてくれました。これは、1日を母と一緒に過ごすための暗黙の了解でした。家の中は、友人も父親も兄弟もいない、私と母2人だけの空間でした。その日は必ず、キッチンでオートミールクッキーを焼きました。材料を計って生地に加え、クッキーを天板に敷くのが私の担当でした。そして、材料を混ぜ、クルミを砕き、クッキーを焼くのは母の担当でした。サンメイドのレーズンは、生地を混ぜる際にすりつぶされないよう、必ず最後にボールに加えました。クッキーが焼ける香ばしい香り、ブラウンシュガー、バニラ、そしてレーズンの香りは、今でもよく覚えています。母は他界しましたが、母との思い出は私の心の中で永遠に生き続けることでしょう。

**Tom B.**

**ニューヨークブルックリンに注いだカルフォルニアの日差し**

ここブルックリンにもカルフォルニアの恵みが届きました。息子の好物は、小さな娘の好物にもなりました。



息子と娘の好物は、小さな娘の好物にもなりました。

**Jamison & Eleanor K.**

**レーズンが教えてくれたこと**

私は小学校4年生のとき、レーズンについての自由研究を行いました。1970年当時、現在のようにコンピュータがなかったため、学校の図書館などあらゆる手段を使って、レーズンについて調べ上げました。学校でレーズンの自由研究を発表したあと、両親が買ってくれた小さなレーズンボックスをクラス全員で分けて食べました。

した。発表しながらレーズンを食べてもらうという演出が功を奏したのか、その年で最高の自由研究だったと褒められました。この懐かしい思い出も、サンメイドのレーズンのおかげです。

自由研究の発表以来、学校のおやつにいつもサンメイドのレーズンを持って行った記憶があります。私の家では、クッキーやスナック菓子はあまり出されなかったため、サンメイドのレーズンはとても手軽で美味しいおやつでした。両親も私の自由研究の結果を喜んでくれました。それ以来、我が家のおやつはレーズンが十八番になりました。

**Donna S.**

**おやつとキス**

小さい頃、いつもレーズンが入った、赤くて小さな箱を持ち歩いていて覚えています。子供が持ち歩くのに、ぴったりの大きさで



した。今では、いつでも息子にあげられるよう、常にバッグに入れてあります。この写真を撮った日、息子のコールはお友達のキャロラインと一緒にレーズンを食べ、可愛らしいキスをプレゼントしてもらいました。

**Kate C.**



## 第4章

# 農園から 食卓へ



- 76 レーズン用ブドウの植え付け
- 78 ブドウの成長サイクル
- 80 手作業による収穫
- 82 機械による収穫
- 84 ドライ・オン・バイン (DOV) による  
収穫
- 86 持続可能な農業と加工
- 88 レーズン生産に伴う問題
- 90 サンメイドの専門家
- 92 カリフォルニアレーズンの開拓者  
たち
- 94 加工と箱詰め
- 96 米国における流通
- 98 世界における流通

# レーズン用ブドウの植え付け

レーズン用ブドウ園には、長期的な投資が必要です。ブドウ栽培は重労働で、新しく植えたブドウの苗木が収穫できるまでに3年以上かかります。ただし適切な手入れを行えば、同じ樹木から100年以上もブドウの実を収穫することができます。ブドウの品種についても考慮しなくてはなりません。ブドウには数多くの品種がありますが、レーズン生産農家の大半はトンプソンシードレス種を栽培しています。この品種は、フレズノで栽培されているレーズン用ブドウの95%を占めます。

## ブドウ栽培に適した土地

気候、土壌、水はすべて、ブドウ栽培に最も重要な要素です。サンワキンバレーは、ブドウ栽培に最適な天候と水はけの良い砂壌土を特徴とし、9月の気候が高温で乾燥しているためブドウの甘さを最大限に引き出します。また西部の沿岸に山脈があるため、冬になるとこの地帯には霧が立ち込めます。休眠状態に入ってエネルギーを蓄えた作物は、春の訪れとともに一気に成長します。



## 農園の準備

ブドウを植える前には、灌漑用水を確保するために整地を行う必要があります。土が乾燥している時期に整地を行います。湿った土は圧縮されやすいため、水が土に浸透せず、根が成長しにくくなります。レーズン用ブドウ農園では、ブドウの苗木は東から西に配列して植え付けられます。これにより、日光が列の中央に最もよく当たるようになり、収穫時の天日干しも効率良く行えます。



## 植え付けと剪定

ブドウ農園では一般的に、休眠期のブドウの根や挿し木を植え付けます。一年目は、ブドウの誘引作業は行いません。葉をできるだけ大きく成長させ、光合成を活性化させることで、根の発達と炭水化物の生成を促進します。



## ブドウの誘引作業

ブドウを杭やブドウ棚に這わせる誘引は、ブドウ栽培で最も重要な作業です。ブドウの葉の広がり具合を微妙に調整して、日差しと日陰のバランスを適度に保ちます。枝葉がしっかりと生育していないと、光合成が十分に行われません。ただし、葉が茂り過ぎると苗木が影で覆われブドウの成熟が遅れるばかりか、ブドウ特有の病気の原因にもなります。



## 従来型のブドウ棚

初期のブドウ棚は、ブドウの枝が地面に刺した杭に沿ってまっすぐ成長するよう固定するためだけのものでした。1890年に入ると、新しい枝の成長を助けるため、杭の間にワイヤーを水平に張るようになりました。1940年代には、ブドウ棚を広げるために横木を追加したためより日光が当たるようになり、ブドウがより大きく実り、糖度も増加しました。



## 棚架け法

ブドウ棚の構造の多くは、各種ブドウの生育が促進されるよう設計されています。また、特殊なブドウ収穫機が木の間を通れるようにも配慮されています。棚架け法では、高さ2mほどに成長したブドウは、ワイヤーに沿って横に広がっていきます。ブドウの実は天井から垂れ下がるため、収穫作業が容易になります。



## V字型ブドウ棚

V字型ブドウ棚では、高さおよそ2mのV字型の支柱を一列に並び、支柱同士をワイヤーで固定します。この独特のV字型の構造は、大量の日光を取り込み、熱を収束させることができます。このため光合成、成熟、乾燥が飛躍的に促進されます。V字型ブドウ棚は、作業者が棚の下を自由に歩き回ることができ、ブドウの実や枝を簡単に手入れできます。



## 肥沃な溪谷地帯

カリフォルニアの高速道路99号線沿いに、レーズン栽培に最適な溪谷地帯が目の前に広がっています。サンワキンバレーのレーズンの年間生産量は35万トンを超え、世界のレーズンの大半はここで生産されています。これは土地の自然の恵みと、熱心な生産農家の賜物です。

# ブドウの成長サイクル

ブドウの成長サイクルは、ブドウの木が休眠状態に入る冬から始まります。12月～1月にかけて、次の夏の収穫に向けてブドウの木を剪定します。その後、発芽、開花、結実、ヴェレゾン(実が柔らかくなり、色が変わり始めること)、成熟(夏／初秋の収穫)という主要な成長段階を経て、再び晩秋／冬の休眠期という成長サイクルが繰り返されます。



## 4月

ブドウは3月に発芽し、小さな若枝が伸び始めます。4月になるとそこに柔らかい房が付きます。毎年栽培農家は、この房の数を数えて夏の収穫量を予測します(一次予測)。



## 5月

5月には房に花が咲きます。房に咲いた小さな花は、すべてブドウの実となります。栽培用のブドウは雌雄同株なので、ハチの助けを借りなくても自ら受粉できます。受粉を終えると小さな種が形成され、それを囲むようにブドウの実が成長していきます。この時期、ブドウの成長には灌漑用水が欠かせません。5月末には、ブドウが実を結び始めます。



## 6月

6月の間中、ブドウは成熟に向け成長を続けます。この時期、栽培農家は灌漑や病気予防に加え、害虫の侵入についても注意を払います。栽培農家は、害虫の特定とそれによる被害、さらにその害虫に対処できる益虫が十分に存在するかなどの知識や経験を求められます。このような情報を把握しておくことで、収穫物や環境にとって最善の措置を取ることができます。



## 7月

7月は気温が38度を超える日が多く、灌漑用水が特に重要となります。適度に灌漑を行えば、ブドウがストレスを受けることなく、実がより大きく育ちます。7月最初の週はブドウが果糖を生成する時期で、酸味が減り、実が柔らかくなり始めます。この段階は「ヴェレゾン(色づき)」と呼ばれます。ヴェレゾンはフランス語で「成熟」を意味します。



## 8月

8月初旬、収穫に備えて土壌を乾燥させるため、農園の灌漑を停止します。トンプソンシードレス種は8月最終週から9月第一週にかけて成熟します。実がよりふっくらとしてきたら、収穫できます。通常、約450gのレーズンを作るには約2kgのブドウが必要です。初霜が降りる11月を迎えると、葉の色はオレンジへと変わり、散り始めます。これは来季に備え、剪定を行う時期がきたことを示します。

# 手作業による収穫

農園作業者が手作業でブドウを摘み取り、天日干しでレーズンを作るという伝統的方法は、100年前とほぼ変わらず現在でも行われています。8月に入ると、土壌を乾燥させるため、灌漑が停止されます。また収穫前には、日光が当たるように南側に勾配をつけた畝を作り、その表面を滑らかに硬く固めます。ブドウの甘さが最高点に達した時点で、房は手作業で木から切り離され、60cm x 90cmのペーパートレイに広げられます。ペーパートレイの温度は、50°C～62°Cになります。



## 1. 房の摘み取り

先端が曲がったナイフを使用して、ブドウの房を手作業で木から切り離します。この際、ブドウの実が損傷しないよう、房を持ちながら切り取ります。手作業による摘み取りは、房へのダメージを最小限に抑えます。



## 2. ブドウ収穫皿

切りたてのブドウの房は、プラスチック製の収穫皿に入れます。収穫皿いっぱいに入ると、およそ8～10kgになります。これは、ちょうどペーパートレイ1枚分に相当する量です。



## 3. ブドウを広げて乾燥

摘み取ったブドウの房は、ペーパートレイ全体に均一に並べられます。できるだけ多く日光をあてて乾燥させるために、ペーパートレイを南向きに並べます。ブドウ栽培では畝の列の長さは、通常は200mまたは400mです。



## 4. 天日干し

収穫したばかりのトンプソンシードレス種は緑または琥珀色をしていると聞くと、多くの方は驚かれるでしょう。初秋まで高温で乾燥した気候が長く続くサンワキーンバレー南部は、ブドウを乾燥させて褐色のレーズンを作るのに最適な場所です。



## 5. 天日干し後

収穫したブドウをペーパートレイ上で17～21日間寝かすとレーズンになります。レーズンがほぼ乾燥しきったところで、最終工程としてペーパートレイで包み込みます。包み込むことで天然オープンのようになり、乾燥が進み、レーズンの中の水分が均一になります。レーズンに含まれる水分が10～14%になった時点で乾燥工程は終了です。

## トンプソン種の伝統

1920年代以降、手摘みされるブドウのほとんどは、甘くて種のないトンプソンシードレス種が占めています。種のあるマスカットよりもトンプソン種が消費者に好まれたためです。



## いざ収穫へ

ブドウは、ブドウ糖のブリックス度が18～22に達した時点で収穫されます。ブドウ糖の値が高ければ高いほど、生産量も増えます。ブドウの乾燥比率はブリックス度18の場合が4.63:1であるのに対し、ブリックス度22の場合は3.74:1となります。

## 収穫後の作業

1960年頃に撮影されたこの写真からは、作業者がペーパーシートの包みを木製の「スウェットボックス」に集めている様子がうかがえます。現在では、この小型のスウェットボックスの代わりに、レーズン約500kgを収容できる木製容器が使用されています。



# 機械による収穫

1970年代の初め、カリフォルニアのレーズン業界は、機械収穫を行い、農園でブドウを乾燥させる方法に取り組み始めました。ただし、この方法が広く用いられるようになったのは、1990年代に入ってからのことです。現在、カリフォルニア産の天日干しレーズンの25%は、機械によって収穫され、ブドウ畑に敷かれたペーパートレイ上で乾燥させたものです。



## 1. 枝の切断

収穫の少なくとも10日前に、房のついている枝を手作業で切断しておく、ブドウのヘタが乾燥し、もろくなります。この状態で10日ほど乾燥させると、あまり力を加えなくても実だけが取れるようになります。収穫工程全体が改善するだけでなく、レーズンの質も向上します。

## 2. 機械による収穫

2台の機械が、レーズン農園の畝と畝の間を平行に走ります。収穫機とトレイレイヤー機は同時進行します。収穫機が摘み取ったブドウは、連続ペーパートレイ上に均一に並べられます。



## 3. コンベヤーで移動

収穫機によって振り落とされたブドウの粒は、畝をまたぐように配置されたコンベヤーで運ばれ、トレイレイヤーを通過してホッパーと呼ばれる機械まで移動します。



## 5. 日干し

機械で収穫したレーズンは、連続トレイ上で7～10日間かけて乾燥させます。手作業で収穫したブドウを乾燥させる場合と比べて乾燥期間が10日ほど短いのは、機械を使用することでブドウを房ごとではなく、粒単位で収穫できるからです。



## 4. ペーパートレイへ

ブドウの実をホッパーを使って、連続ペーパートレイに均一に(1～2粒の厚み)並べられます。ブドウはここで、すばやく均一に乾燥されます。通常ペーパートレイは、畝の列に沿って敷かれます(約430m)。



## 6. 収集

乾燥工程を終了したレーズンは連続トレイに並べられ、機械によって収集されます。レーズンは機械で、隣の畝に置いてある収穫箱に移動されます。ペーパートレイは切り裂いて、土に混ぜます。

## 7. 収穫完了

収穫箱をけん引するトラクターは、収穫機と同じ速度で走りながら、収穫作業を補佐します。収穫箱に収容されたレーズンは、加工工場へ運ばれます。



# ドライ・オン・バイン (DOV) による収穫

地面でのペーパートレイ乾燥に比べ、ブドウ棚での乾燥にはもっと時間がかかります。ブドウ棚で乾燥するドライ・オン・バイン方法 (DOV) は、1950年代後期から1960年代初期にかけてオーストラリアで研究が行われました。この研究で重要な発見となったのは、収穫前に、ブドウが成熟した時点で枝を切断することでした。フィエスタ、ドバイン、セルマピートといった早熟のブドウ種の登場に伴い、カリフォルニアの栽培農家はこの実験的方法を実践しました。DOVによる収穫方法は、21世紀のレーズン産業で重要な役割を担うようになりました。



## 枝の切断

乾燥工程の第一段階として、房の付いている枝を手作業で切断します。枝を切断すると房が乾燥し始め、6～8週間後にはレーズンができて上がります。



## V字型ブドウ棚

V字型ブドウ棚は、金属の支柱の上に大きなV字型構造を取り付けたものです。このV字型の構造を一列に並べ、ワイヤーで結んで固定します。ブドウ棚の周囲に隙間ができるよう、それぞれの列を約3～4メートルほど離します。このタイプの棚ではブドウが日差しを大量に浴びることができるほか、ブドウの手入れも容易に行えます。



## V字型ブドウ棚での収穫

早熟のブドウ品種の場合、8月中旬に手作業で枝を切断して、房を乾燥させます。房が乾燥してレーズンができて上がったら、改造を加えた収穫機でレーズンを収穫し、収穫箱に詰めます。



## ブドウの棚架け法

ブドウの棚架けシステムでは、地上から約2メートルの高さでワイヤーを縦横の両方向に張ります。最初の列は今年に実をつけるブドウの木、隣の列は来季に実をつけるブドウの木です。このパターンを農園全体で繰り返します。このシステムなら、作業者にとってブドウの手入れがしやすくなります。ブドウの棚架け法では、葉が大きく広がって光合成が活発に行われるため、面積あたりの収穫量が増えます。



## ブドウの棚架け法による収穫

8月中旬、手作業で枝を切断し、ブドウの房を乾燥させます。房が乾燥してレーズンができて上がったら、収穫機はブドウ棚の下を走ります。収穫機の振動によってブドウが収穫箱の中に落ちる仕組みです。同時に、バキュームでレーズンから乾燥した葉を取り除きます。

## ドライ・オン・バイン (DOV) がもたらす成功

栽培農家と業界パートナーによる長年の努力により、ブドウの新しい乾燥方法と、これに適した新種の開発に成功しました。DOVによる栽培方法は、現在カリフォルニアのレーズン産業に大きく貢献しています。収穫量が増える一方、コストと必要労働力を削減できるDOVシステムは、まさに未来のレーズン作りの技術です。



# 持続可能な農業と加工



レーズンは、ブドウと太陽が生み出す自然の恵みです。その生産は、「エコ」という言葉が浸透するはるか以前より、持続可能な方法で行われてきました。サンメイドの有機栽培レーズンは、持続可能な農業と加工を推進する当社の取り組みの1つに過ぎません。



## 太陽エネルギーによる生産

サンワキーンバレーの暑い夏の気候は、ブドウの成長を促します。ブドウの乾燥工程では、日差しと熱された土がオープンのような効果をもたらし、ブドウをレーズンに変身させます。太陽のエネルギーによって毎年およそ113万トンもの新鮮なブドウが乾燥されますが、その熱量は天然ガス1760億キロワット分に相当します。また、カリフォルニアで育てられているブドウの木をすべて並べると約88万キロ、およそ地球22周分にもなります。



## 再生紙

ブドウは、ペーパートレイと呼ばれる大きなシートの上に並び、農園で天日干しします。収穫後、ペーパートレイは回収され再生紙としてリサイクルされます。



## 節水

サンメイドの工場でレーズンの洗浄に使用した水は、家畜用飼料の栽培用水として再利用されます。



## すべて無駄なく

レーズンの加工において取り除かれたヘタやくきなどは、家畜の飼料として販売されます。



## 地球にやさしいパッケージング

包装されたレーズンは段ボール箱に入れて発送されますが、この段ボールは持続可能な森林で育った木から作られており、「Sustainable Forestry Initiative (持続可能森林イニシアティブ)」のラベルが貼られています。また、外装はリサイクル素材が使われているほか、インクはすべて水性のものを利用されています。

## ブドウを有効利用

サンメイドの蒸溜所(写真下)では、レーズンから高濃度アルコールが作られ、ブランデーや白ワインにも利用されています。また、蒸留器から流れた水は、蒸溜所のメタン発生器(写真右)に送られます。メタン発生器からは天然ガスの代替物が生成され、蒸溜所のボイラーに利用されています。



# レーズン生産に伴う問題

ここカリフォルニアは理想的なレーズン生産地であるものの、毎年の収穫物の出来は母なる自然に大きく左右されます。レーズン生産農家は、季節外れの天候や極端な温度変化など、天然乾燥レーズンへの影響を最小限に抑えるよう取り組む必要があります。カリフォルニアレーズンの大部分は、畑に敷いたペーパートレイ上で天日干しにするため、乾燥中に雨が振ると、レーズン生産に非常に大きな打撃をもたらします。



**霜**  
1972年の3月27、28日に発生した春の寒波は、レーズンに大きな打撃を与え、その年の収穫量は75年におよぶ歴史上最低となりました。

**雨**  
1976年9月に発生した豪雨によって、この地域のほぼ半分の作物が壊滅的な被害を受けました。また1978年9月にも、雨が原因で乾燥中のレーズン70%が失われました。

成熟スケジュール							8月
日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	
			1	2	3	4	セルマビート
5	6	7	8	9	10	11	セルマビート ドバインとザンテカラント
12	13	14	15	16	17	18	ドバインとザンテカラント フィエスタ
19	20	21	22	23	24	25	フィエスタ トンブソンシードレス
26	27	28	29	30	31	1	トンブソンシードレス

**成熟スケジュール**  
トンブソンシードレス種は8月後半から成熟するため、雨による被害のリスクを多く抱えています。フィエスタ、ドバイン、セルマビートなど、8月前半に成熟する種が開発されたため、収穫をより早い時期に終わらせることができるようになりました。

## 乾燥スケジュール

カリフォルニアでは通常、レーズンの収穫は9月前半に始まります。理想的な高温・乾燥条件のもとで、トンブソンシードレス種は17~21日間かけて乾燥されます。

乾燥スケジュール							9月
日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
					トレイを裏返す		
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
							30



**春**  
春に霜が降りて気温がマイナス0.6°Cを下回ると、ブドウの若枝や花房が被害を受けることがあります。また、春に降る雹も脅威となります。



**夏**  
低温や多湿は、ブドウの成熟が遅れる原因になります。また、激しい熱によってブドウの木や房が焼けてしまうこともあります。



**秋**  
収穫期に降る雨は、レーズンに害を及ぼすことがあります。雨が長く降り続けると、せっかく栽培した作物を失う原因となります。

# サンメイドの専門家たち

レーズンが農園で生産され、加工・箱詰め工程を経て消費者に届けられるまで、さまざまな技能と専門性が求められます。「World's Favorite Raisin™ (世界中で愛されているレーズン)」を提供するための最初の作業は、ブドウ栽培とレーズン生産に関して豊富な経験を持つサンメイドの生産農家が行います。生産農家からサンメイドの施設へと輸送されたレーズンは、箱詰め準備が整うまで安全に保管されます。加工処理工場では、機械オペレーターがサンメイドのすべての製品の検査、加工、箱詰め工程を監督します。



## ブドウ糖

サンメイドの生産農家、ジェフ・ポートルーシーが屈折計を使用して収穫前のブドウの糖度を調べています。生産農家たちはブドウの状態と天候条件をモニターしながら、最適な収穫時期を判断します。



## 健康なブドウの木

サンメイドの生産農家スティーブ・キスターは、ドライ・オン・バイン(ブドウを木につるしたまま乾燥させる)方式のブドウ農園で、ルーペを用いてブドウの葉を観察しています。ブドウの棚架け法を採用した彼の農園は、エーカーあたりの生産量が増加しただけでなく、機械収穫もできるようになりました。



## 生産農家の野外活動

野外活動や野外研修は、サンメイドの生産農家がレーズンの各生産段階について最新の情報を得るための重要な活動です。



## 品質検査

サンメイドの検査技術者たちは、生産ラインからサンプルを採取して常に品質検査を行っています。



## ラインの終わりに

パッケージ・スーパーバイザーが、ケース詰めされる前のパッケージ検査を行います。

## ゴールドスタンダード

箱詰めされたゴールデンレーズンがラインを流れています。サンメイドのレーズン箱詰め施設は世界最大規模で、特殊装置の開発では業界をリードしています。



## 山積みされたレーズン

毎年、10万トンものレーズンがサンメイドのキングズバーク本社に集められます。検査に合格したレーズンは、500kgまで収容できる木箱に保存されます。ここで熟練した作業員が木箱を重ね、最後にカバーをかけます。レーズンは加工・箱詰め工程に移るまでの間、ここで保管されます。

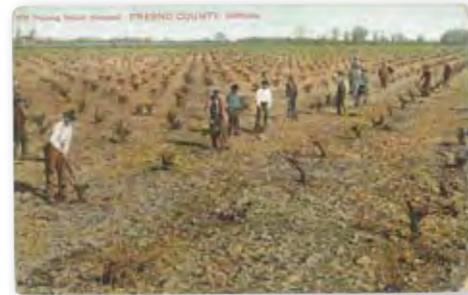


# カリフォルニアレーズンの開拓者たち

サンメイドの栽培農家たちの物語は、移民時代にまでさかのぼります。カリフォルニアの地は、ここへやって来た開拓者たちによって大きな可能性を持つ土地へと生まれ変わりました。ドイツ人、日系人、イタリア人、デンマーク人、スウェーデン人、メキシコ人、ユーゴスラビア人、シーク教徒、ポルトガル人など、さまざまな国の人々が従事していたカリフォルニアのレーズン産業はまさに人種のるつぼと言えます。

レーズンともっとも関わりが深い民族は、西暦120年～900年のペルシャでレーズンの起源を生み出したアルメニア人たちです。彼らは今でも、ブドウ栽培の第一人者です。アルメニア人がフレズノ郡にやってきたのは1890年代のことでした。その後間もなく、ドライフルーツ業界内でブドウ栽培の達人として知られるようになり、最終的には箱詰めでも才能を発揮しました。

この地で新たな生活を始めた他の移民と同じように、アルメニア人たちもこの土地を愛していました。トゥレアリ郡で彼らが築いた「イェッテム」というコミュニティは、アルメニア語で天国、またはエデンの園を意味します。



## 日系人の栽培農家

サンメイドの栽培農家には、いつの時代もさまざまな国の人がいました。日系人も例外ではありません。これは、1924年に「ナカムラブドウ園」で撮影された写真です。およそ20年後、日本軍による真珠湾攻撃が始まり、フランクリン・ルーズベルト大統領の命令によって数千人もの日系アメリカ人が強制収容所へと送られることになりました。当時、米国西部全土にわたって多くの日系人が土地を奪われましたが、サンメイドの他の栽培農家たちは、所有者がいない間も日系人の土地を守り続けました。これは、栽培農家たちがお互いに助け合う心を育てていたことを物語っています。



## アメリカへ

1892年から1954年にかけて、エリス島を通してアメリカ合衆国に到着した多くの移民を出迎えたのは、ニューヨークの自由の女神像でした。1863年～1869年にわたって建設された世界初の大陸横断鉄道は、アメリカの東部と西部を結ぶ象徴的な存在となりました。当時は「パシフィックレールロード」と呼ばれていたこの鉄道のおかげで、新市場が開拓されアメリカ全土に製品を出荷できるようになったほか、移民が西部へ移動するきっかけにもなりました。1850年にカリフォルニアが州になった時の人口調査では、当時の人口はわずか9万2597人でした。

今日のカリフォルニアの人口は3700万人を超え、アメリカでもっとも人口の多い州となっています。



## 4世代にわたり受け継がれている農業

(写真左) サンメイドの栽培農家、ジョン・マーサダル(隣は息子のエリック)は、カリフォルニアレーズン栽培農家の3世代目であり、1500年代にデンマークで始まった農業の伝統を今でも受け継いでいます。マーサダルの祖父は1903年にフレズノ郡に移住し、ブドウやトウモロコシ、綿花などさまざまな作物を栽培しました。



## 家族農場

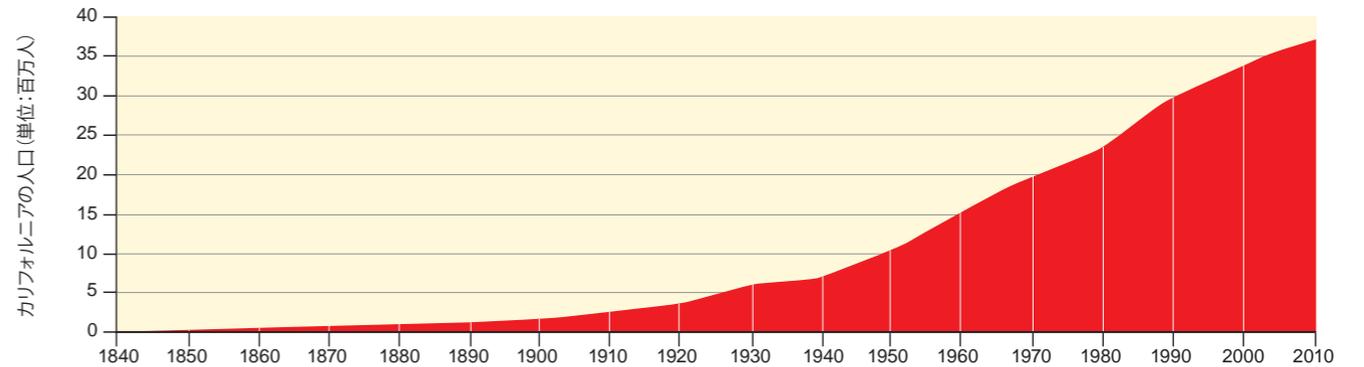
(写真右) 家族農場で撮影された、ジョン・マーサダルの母親とその兄弟姉妹たち。ジョンは高校3年生の頃、独力でレーズンの栽培に成功したことで、農業の分野で生きていく決心をしました。彼は今でもレーズンやツリーフルーツ、ブルーベリーを生産しています。



## 知恵と伝統を伝える

(写真左) 幼い頃のエリック・マーサダルと祖父のハロルド・マーサダル。エリックは、今でも昔ながらの伝統を守って農業を営んでいます。

## カリフォルニアにおける人口の増加：移民の波



**ゴールドラッシュ (1848～1869年)**  
移民の大半はアメリカ東海岸や中西部、そして西ヨーロッパからでした。

**土地ブーム (1886～1888年)**  
南カリフォルニアへの移民は、主に米国内からがほとんどでした。

**自動車産業と農業の発展 (1914～1929年)**  
第一次世界大戦末期の好景気から一転して世界恐慌が広がり始めました。

**製造業と工業 (1941～1945年)**  
世界恐慌後の好景気は第二次世界大戦によってさらに後押しされました。米国内からの移民に加え、多くのアフリカ系アメリカ人とラテンアメリカ人の移民がやってきました。

**戦後景気：農業と工業 (1948～1970年)**  
米国内に加え、ラテンアメリカ、アジア、西ヨーロッパから移民がやってきました。

**経済の回復と後退 (1982～1989年)**  
多くの移民がアジアやラテンアメリカからやってきました。

**人種のるつぼ (2004年)**  
カリフォルニアでは州全土において、どの民族も多数派とされない「minority majority (少数派が多数)」という状態になりました。

# 加工と箱詰め

天然種なしレーズンは天日干しの後、農園からサンメイドの本社へ直送され、そこで加工・箱詰めされて世界中の皆様のもとへ届けられます。

2



## 加工開始

収穫箱に保管されていたレーズンが、加工ラインに流されます。特殊な装置でブドウの硬い枝がレーズンから取り除かれ、キャッパーと呼ばれる機械でブドウの実に付いたヘタも除去されます。

3



## 水槽

レーズンは完全にきれいになるまで水洗いされます。

4



## レーザー選別機

高精度のレーザー選別機によって、枝などの異物が取り除かれます。

1



## レーズンの到着

レーズンは農園で収穫されたそのままの状態です。サンメイドの倉庫に運ばれます。

5



## 箱詰めラインへ

レーズンは加工ラインから箱詰めラインへと運ばれます(ライン数は25本)。

6



## レーズンのパッケージ作業

レーズンは、15gのミニスナック、や500kgの大型容器など、さまざまなサイズのパッケージに詰められます。

7

## ライン最後

レーズンをパッケージに詰めた後、再度コンベヤーに送られ、ケースに入れられます。

8



## 出荷準備完了

ケースはパレットに載せられ、出荷まで保管されます。

# 米国における流通

20世紀初め、サンメイドのレーズンは列車によってアメリカ全土に出荷されていました。当時、列車には数千トンものレーズンが積み込まれ、車両には「カリフォルニアのレーズン生産農家6000軒が栽培したレーズン」という看板が掲げられていました。

1915年、「レーズンの日」の開催に合わせ、「サンメイドスペシャル号」と呼ばれる列車が記録的な速さでレーズンをシカゴに届けました。この毎年恒例の「レーズンの日」には、国内の多くのレストランでレーズンをふんだんに使った料理がメニューに登場しました。レーズン列車のおかげで、それまでレーズンを食べる機会が少なかったカリフォルニア以外の消費者の間でも、レーズンの需要が高まりました。



顧客・供給チェーンの整備を図ったことで、今日では国内のどこでもレーズンを買うことができます。サンメイドの顧客サービス、輸送、倉庫、管理、需給計画の各部門の優れた連携により、ドライフルーツ製品を小売店や食品加工メーカーにお届けしています。

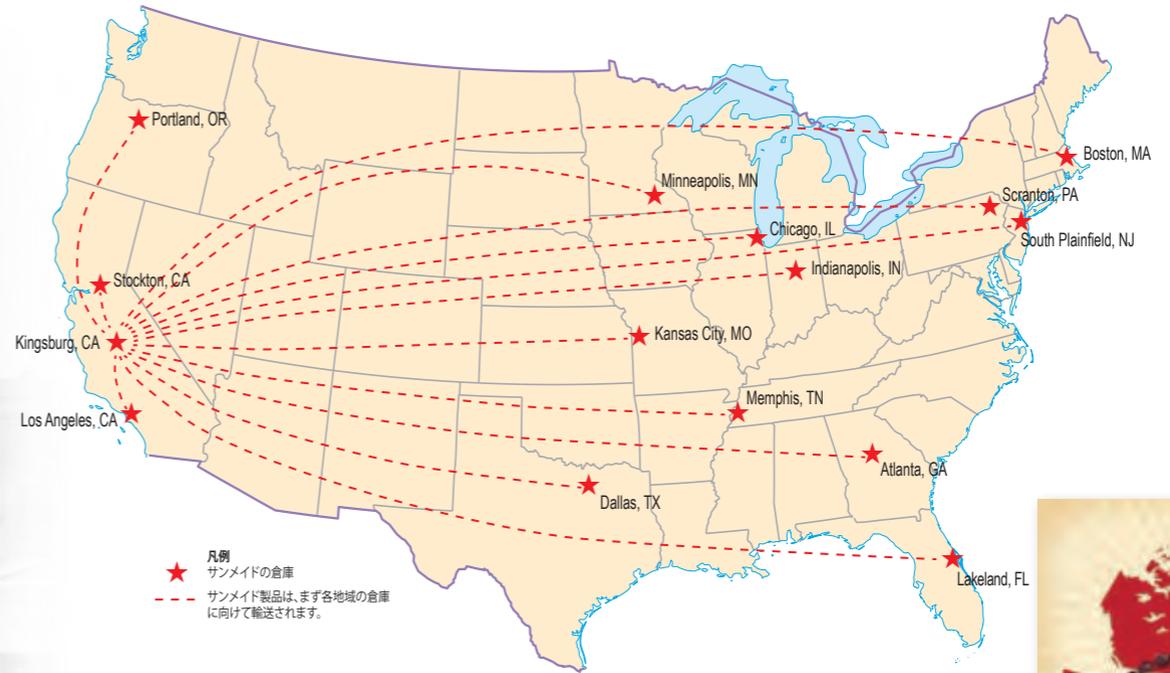
販売先は、消費者に直接サンメイド製品を販売する小売店と、業務用にサンメイド製品をバルク購入する食品加工メーカーの2つに分けられます。

販売先は、消費者に直接サンメイド製品を販売する小売店と、業務用にサンメイド製品をバルク購入する食品加工メーカーの2つに分けられます。



### レーズン列車

1918年にサンメイドの加工施設が稼働して以来、鉄道はレーズンの主要輸送手段です。サンメイド製品は現在、トラックと鉄道の両方を使って米国全土に出荷されています。



凡例  
★ サンメイドの倉庫  
--- サンメイド製品は、まず各地域の倉庫に向けて輸送されます。

目的地へ  
倉庫流通ネットワークを通じて、小売店のほか、シリアルや焼き菓子製品にドライフルーツを使用している顧客企業にもサンメイド製品をお届けしています。



### 国内流通

サンメイドは国内のお客様に迅速に商品をお届けするため、各地の倉庫業者・流通業者と提携しています。その1つが、ペンシルバニア州スクラントンに拠点を置くケーン社です。

**輸出**  
サンメイド製品は、カリフォルニア州キングズバークからアメリカ国内はもちろん、カナダを始め50ヶ国以上に輸出されています。



### 家族の絆

ケーン社はこのほど、会社創立80周年を迎えました。同社は4世代に渡り家族経営されている運送会社です。上の写真は、現在のケーン経営陣です。

### サザンパシフィック

1925年に撮影されたこの写真(左)には、サンメイドの工場から直送されたレーズンを手作業でサザンパシフィック鉄道に積み込む様子が写っています。



### 出荷準備完了

サンメイド製品を積んだパレット(荷台)が重ねられ、出荷の準備が整います。

# 世界における流通

サンメイドのレーズンはカリフォルニア州フレズノの周囲80km以内で収穫されたものですが、加工した製品は世界の50以上の国々で販売されています。箱詰め済みのドライフルーツ製品を海外に輸出する際、出荷業者、流通業者、仲介業者との調整も必要となります。

海外からの注文のほとんどは、注文を受けてから箱詰めされるため、箱詰め・発送準備が整うまでは製品を保管しなければなりません。ドライフルーツを積んだパレットはトレーラーに載せられ、トラックでカリフォルニア州オークランドまたはロングビーチの出荷港に運ばれます。ヨーロッパに輸出する場合、製品はテキサス州ヒューストンまで列車で輸送された後、コンテナ船で出荷されます。



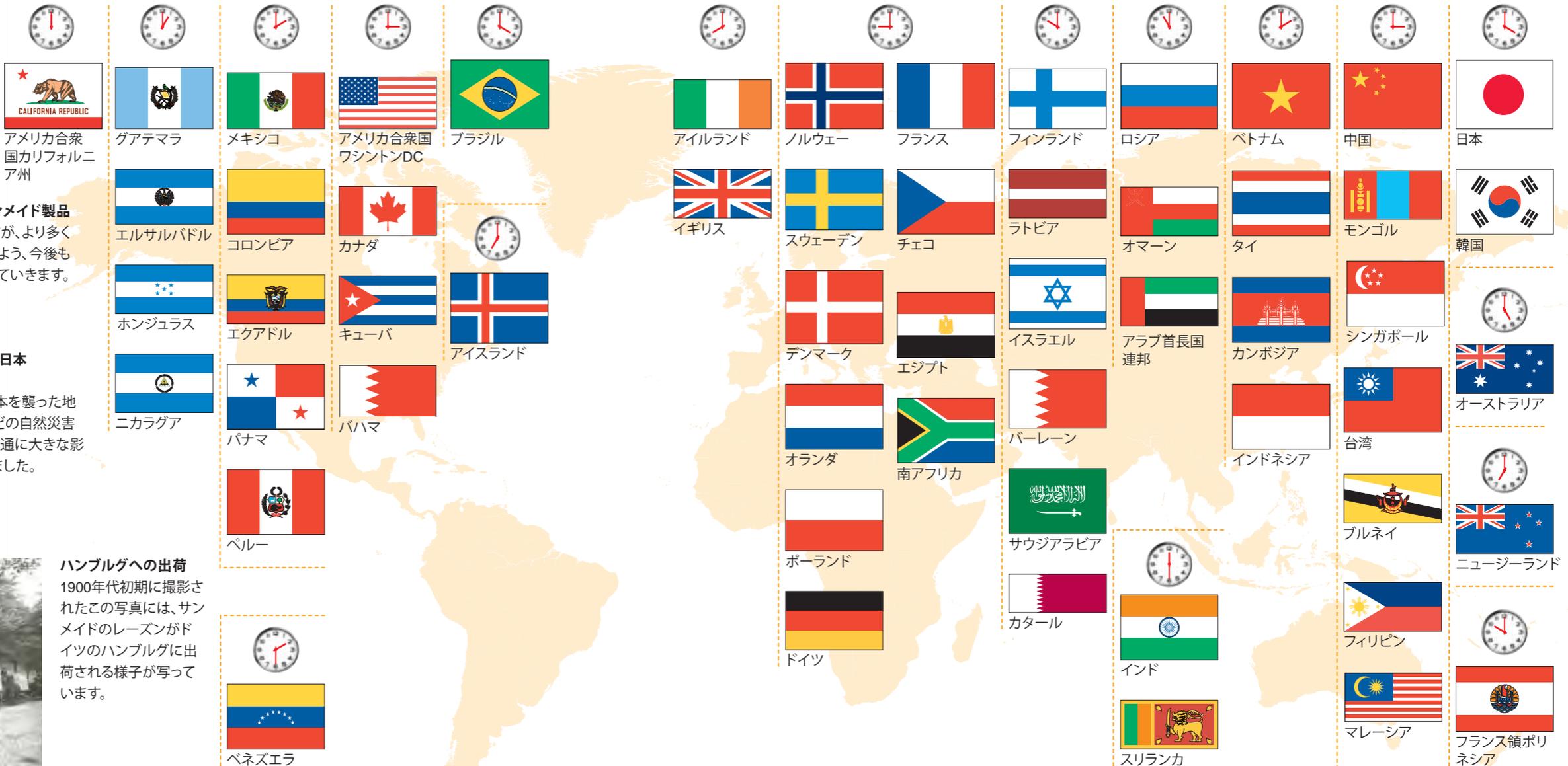
**輸出業務**  
出荷担当者がレーズンの輸出業務を行なっています (1925年頃に撮影)。

**サンメイド製品の出荷**  
サンメイド製品を積載し、出荷港へと向かうトラック (1963年撮影)。



**海を超えて**  
サンメイド製品は巨大なコンテナ船によって、カリフォルニア州オークランドから世界各地へ輸出されます。

**世界中に流通しているサンメイド製品**  
サンメイド製品は世界50ヶ国以上に輸出されていますが、より多くの消費者にレーズンやドライフルーツをお届けできるよう、今後も輸出を拡大していきます。



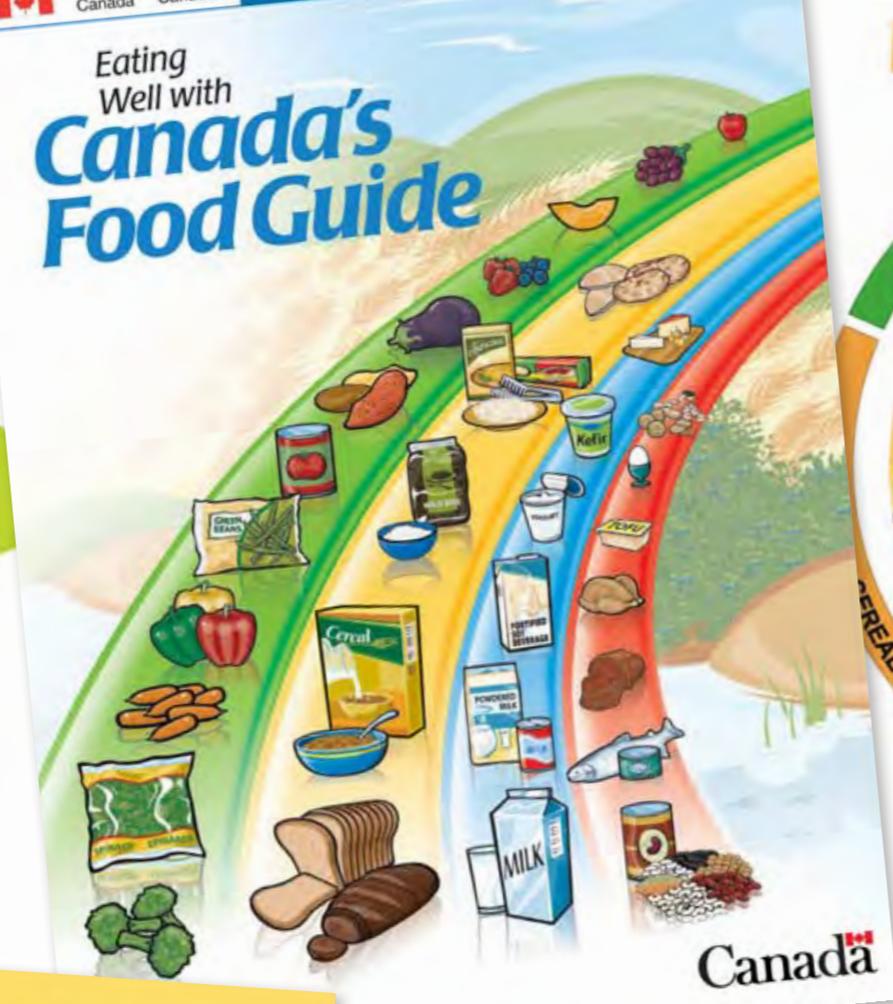
## DEVASTATING EARTHQUAKE & TSUNAMI

Sendai (Kyodo), March 2011— Japanese officials now estimate that the death toll may surpass

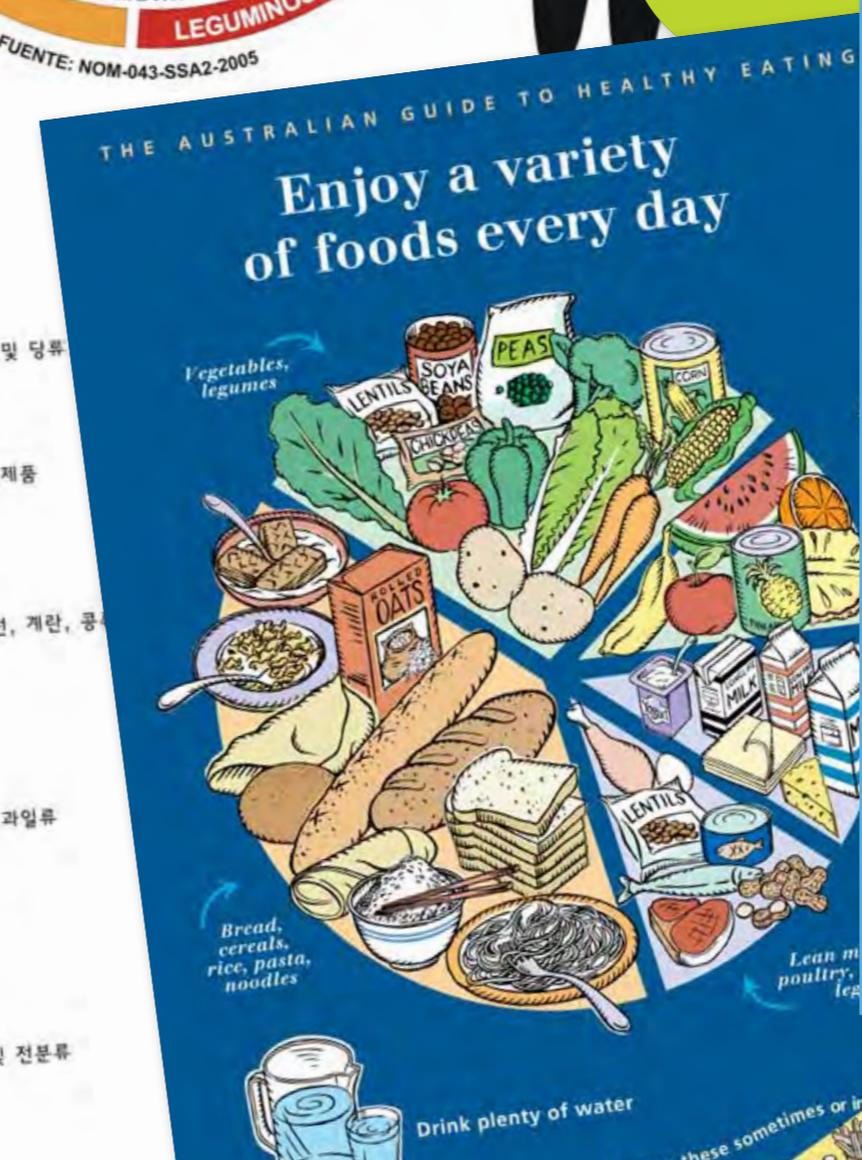
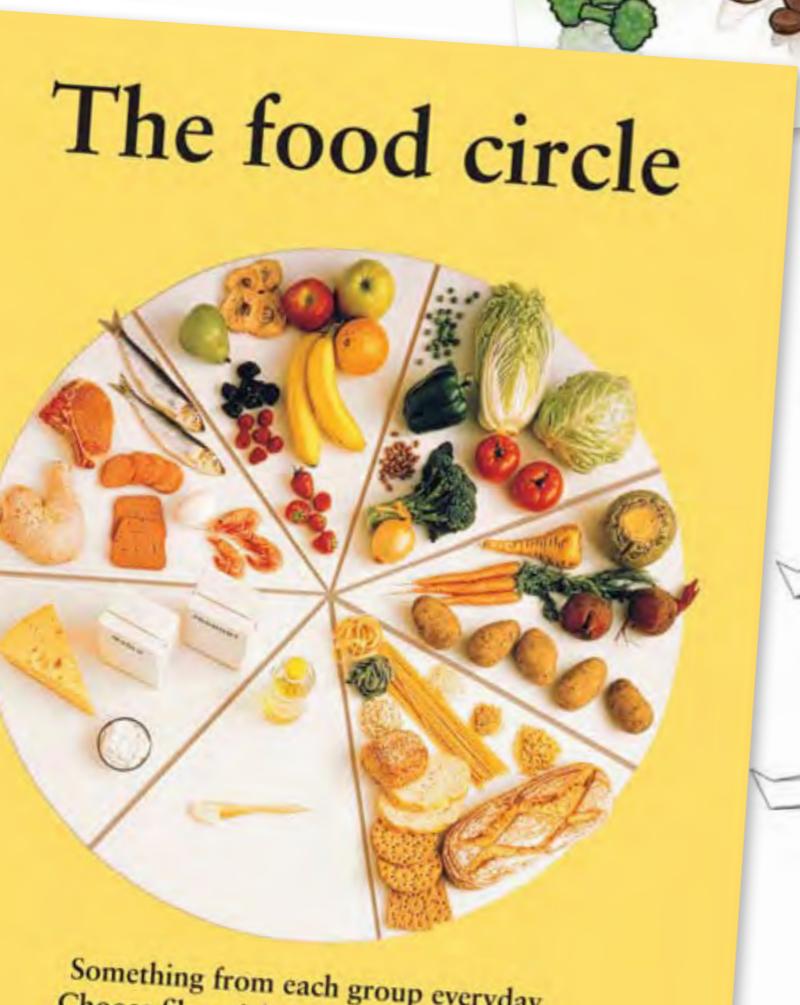
**2011年の東日本大震災**  
2011年に日本を襲った地震や津波などの自然災害は、製品の流通に大きな影響を及ぼしました。



**ハンブルグへの出荷**  
1900年代初期に撮影されたこの写真には、サンメイドのレーズンがドイツのハンブルグに出荷される様子が写っています。



# 第5章 レーズンと ドライフルーツに 関する豆知識

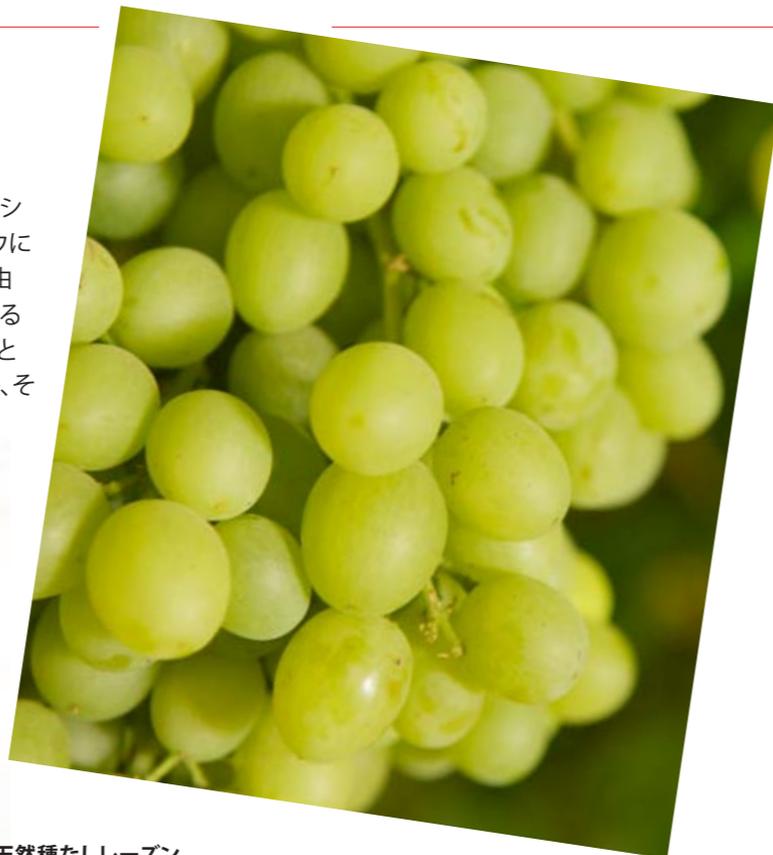


- 102 レーズン用ブドウの品種
- 104 ゴールデンレーズン
- 106 アンズ
- 108 プルーン
- 110 イチジク
- 112 ナツメ
- 114 モモ、リンゴ、ナシ
- 116 果汁や砂糖で甘くしたドライフルーツ
- 118 ドライフルーツの健康上の利点
- 120 各国の食生活ガイドライン
- 124 ヨーロッパにおけるレーズン
- 126 アジアにおけるレーズン
- 128 レーズンパン
- 130 将来の展望



# レーズン用 ブドウの品種

レーズンの生産では、ほぼ100年間にわたってトンプソンシードレス種が好まれてきました。その名の通り、このブドウには種がありません。天然レーズンを「天然」たらしめる理由は、ブドウを天日干しさせることにあります。乾燥を速くするために、燃料を使用したり、特別な溶液に漬けたりすることは一切ありません。天然種なしレーズンが持つ甘さ、食感、そして豊かな味わいは、子供から大人まで楽しめます。



### 天然種なしレーズン

天然種なしレーズンの90～95%は、セルマピート(写真上)、ドバイン、フィエスタなどのトンプソンシードレス種から作られています。それ以外は、フレイムシードレス、ルビーシードレス、サルタナなどの品種です。



### ザンテカラッツ

ザンテカラッツは、ギリシャ原産の種なしブドウ「ブラックコリンズ」をベースに開発されました。ザンテカラッツは小さくて柔らかい黒い実をつけ、酸味のある味が特徴です。ただし、これらが天然種なしブドウの生産に占める割合は1～2%に過ぎません。



### ザンテカラッツとパン料理

カラッツとは英語でスグリのことを意味するため、低木に実るブラックカラッツ(クロフサスグリ)やレッドカラッツ(アカフサスグリ)と間違えられることがあります。ザンテカラッツはパンや焼菓子と相性がよく、レシピなどでは単に「カラッツ」と呼ばれます。

### トンプソンシードレス



トンプソンシードレスは、カリフォルニアでもっとも多く栽培されているブドウの品種です。トンプソンシードレス種は、通常17～21日間、ペーパートレイの上で天日干しにします。

### トンプソンシードレス



地上で乾燥させたトンプソンシードレス種



### フィエスタ&フレイム



セルマピート、ドバイン、フィエスタはすべてトンプソンシードレスの亜種ですが、フレイムシードレスは、トンプソンシードレスと他のブドウ品種(マスカットオブアレキサンドリアなど)との交配種です。

### フィエスタ



### フレイムシードレス



地上で乾燥させたフレイム種



木につるしたまま乾燥させたフレイム種



### ザンテカラッツ



ブラックコリンズとしても知られているザンテカラッツは、小粒の種なしレーズンの生産で使用されます。ザンテカラッツは早熟で乾燥期間も短いため、ペーパートレイの上でも木につるしたままでも乾燥させることができます。

### ザンテカラッツ



地上で乾燥させたザンテカラッツ種



木につるしたまま乾燥させたザンテカラッツ種



# ゴールデンレーズン

ゴールデンレーズンが、天然種なしレーズンと同じブドウの品種であると聞くと、多くの方は驚かれるでしょう。このブドウは房が枝に付いているときは緑色ですが、特殊な加工に加え、二酸化硫黄で処理することで、金色に輝くゴールデンレーズンができていきます。ゴールデンレーズンは天日干しにはせず、大型の乾燥機の中で乾燥させます。



**ゴールド・グッドネス**  
 ゴールデンレーズンはスナックのほか、パンや焼き菓子にも使用されます。



**金色のブドウ**  
 ゴールデンレーズンの生産にはトンプソンシードレス、フィエスタ、セルマビート、ドバインなどの品種が使用されます(上の写真はフィエスタ)。

**ゴールデンレーズンの登場**  
 20世紀に入り、熱風乾燥器を用いてレーズンの水分を取り除く方法が考案され、1920年代初期には金色に輝くレーズンが開発されました。右の写真は、1922年に販売されていたサンメイドのゴールデンレーズンのパッケージです。



**ゴールデンレーズンを使った料理**  
 その明るい色合いから、ゴールデンレーズンはレシピでよく使われますが、ゴールデンレーズンの代わりに普通のレーズンを使用しても構いません(その逆も可能です)。両方のレーズンを使えば、さらにカラフルな料理ができるでしょう。

## ゴールデンレーズンの生産



**1. ブドウ畑から直送**  
 手摘みで収穫されたブドウは、箱ごと乾燥機に入れられます。



**2. 洗浄と下準備**  
 ブドウをふるいにかけて後、バキュームで葉を取り除いてから、温かい溶液にひたします。これによりブドウの皮に小さな裂け目ができ、硫黄処理を容易にしたり、乾燥を促進させる下準備となります。



**3. トレイに載せて硫黄トンネルへ**  
 ブドウを載せた木のトレイは回転カートに積まれ、硫黄トンネルへと送られます。その後、6~8時間かけて二酸化硫黄にさらすことで、本来の明るい色合い(通常は黄色または薄い琥珀色)が保たれます。

**4. 乾燥トンネル**  
 カートを硫黄トンネルから隣接する乾燥トンネルへと移し、18~20時間かけて約63~68°Cで乾燥させます。



**5. ゴールデンレーズン**  
 乾燥トンネルからトレイを取り出し、ゴールデンレーズンを箱に入れて、箱詰め工場へと送ります。

# アンズ

アンズの木は、トルコ、中東、南アフリカなどの、地中海性気候を好むため、カリフォルニアも栽培に適しています。カリフォルニアでは200年もの間、アンズが栽培されています。カリフォルニアにアンズを持ち込んだのはスペインの探検家で、スペイン布教団の敷地内にアンズを植えました。橙黄色をしたアンズはかつて、王族だけが食べることを許された高級食材でしたが、風味と栄養に富んだ干しアンズは、今では毎日の料理に使われています。

## 丸ごとと半切りのアンズ

カリフォルニアの干しアンズ(写真右)は濃いオレンジ色をしており、酸味のある味わいが特徴です。干しアンズは、摘みだてのアンズを半分に切り、種を取って乾燥させます。地中海産の干しアンズ(写真左)は甘い風味が特徴です。こちらは種を取ってから、丸ごと乾燥させます。



## アンズの実

一本の木に十分な収穫量が確保できるまで、およそ4年かかります。アンズの木は通常、20～25年間にわたって実をつけます。アンズは生食のほか、冷凍、缶詰、乾燥保存にも適しています。旬は5月～8月です。



## 太陽のもとで

半切りのアンズはトレイの上で天日干しにします(写真左)。干しアンズには、繊維やミネラル(カリウムや鉄など)が豊富に含まれます。また、強い抗酸化作用を持つベータカロチンも含まれています。ベータカロチンは視力の低下を防ぐ働きがあるほか、体内でビタミンAに変換されます。



## 甘くて香ばしい干しアンズ

干しアンズは料理に甘さと香ばしさを加えるほか、色が鮮やかなので、メインディッシュやデザートにもよく使われます。カリフォルニアでは、ホワイトチョコレートチップクッキー(写真左)に酸味を加えるために干しアンズを加えます。一方、地中海地域では北アフリカ風の野菜シチュー(写真左端)に干しアンズを加え甘みを出します。



## 大量のアンズ

カリフォルニアで最初にアンズが集中的に生産されたのは、サンフランシスコの南にあるサンタクララバレーでした。ここではモモ、ブルーベリー、プラム、サクランボなども生産されていました。1970年代に入りサンタクララバレーは、かの有名な「シリコンバレー」へと変貌したため、アンズ果樹園の大半はサンワキーンバレーへと移されました。そのため、サンワキーンバレーでは今でもアンズの木がたくさん見られます。

## 春の開花

アンズは春になって真っ先に開花する果樹の1つです。ただし開花が3月と早いので、4月に気温が氷点下まで下がった場合、霜による被害を受けやすくなります。また、アンズの生産には雹の脅威もつきまといま。雹がいつ降るのかは予測できませんが、通常は4月～5月です。



## アンズ果樹園

アンズの木は収穫後に剪定されます。冬場には休眠状態に入りますが、2月にはまた芽が出てきます。品種や地域によって違いはありますが、アンズは通常、3月～4月にかけて花が咲き、6月～8月に収穫が行われます。



# プルーン

西アジアで生まれた古代のフルーツ、プルーンは、次第にヨーロッパにも広がっていきました。フランス料理では何百年の間、ドライフルーツが使用されています。アメリカでは、ゴールドラッシュ後にプルーンがカリフォルニアに持ち込まれました。現在、プルーンは州の農業を支える重要な役割を果たしています。プルーンは乾燥したプラムです。



プラム果樹園

プラムの木は植え付けから4~6年で実をつけ、8~12年が過ぎる頃に結実のピークを迎えます。その後も、植え付けから30年間は実をつけます。冬季の休眠を終えたプラムの木は、春になると香りの良い白い花を1週間ほど咲かせます。花が散ると、結実の最初の兆しが見られます。



## プラムからプルーンへ

カリフォルニア産フレンチプルーンとしても知られているダジャン種のプルーンは、州全体の生産の99%を占めています(サクラメントとサンワキーンバレーに集中)。上の写真は、1930年に販売されたサンメイドのプルーンのパッケージです。



## プラムの収穫

プラムの収穫は、完熟する8月中旬に始まります。カリフォルニアでは、たいていシェーカーと呼ばれる機械を使って収穫します。シェーカーは枝や幹をつかんで振動させ、下に広げた布に実を落とします。フルーツはコンベヤーで箱に入れられ、乾燥機へ送られます。



## プラムの歴史

フランス人の養樹園主、ルイ・ペリエはもともと一攫千金を求めて1848年にカリフォルニアにやってきました。しかし金を見つけることができず、代わりにサンタクララバレーの土地を購入しました。後にやってきた兄と2人で、フランスから持参した挿し木(1856年に持ち込まれた最初のダジャン種の接穂を含む)を使って養樹園を始め、1900年までに約3万6000ヘクタールのプラム果樹園を作り上げました。この1900年代初期の絵葉書(写真左)には、プルーン材料であるプラムが手で摘み取られる様子が描かれています。

## プルーン料理

ファーブレトン(別名ブリタニーブディング、写真右)の発祥地はフランスの北岸地域です。ケーキ、カスタード、フランを混ぜ合わせたようなこのスイーツには、プルーン、そして地域によってはレーズンが使われます。タジン(写真右端)はモロッコの伝統的料理です。タジンという名前は、料理に使用する土鍋に由来しています。鶏、牛、子羊の風味を引き出すため、タジンに甘いプルーンを加えます。



# イチジク

イチジクの木は実に気まぐれで、さまざまな高さや形に成長します。砂漠や荒野では低木であるにもかかわらず、熱帯雨林では相当高く伸びます。紀元前1万年も昔から栽培されているとされるイチジクは、最古のドライフルーツと言えるかもしれません。開拓者によってスミルナ種を含むさまざまな品種のイチジクがカリフォルニアに持ち込まれ、サクラメントやサンワキンバレーに植えられました。イチジクは非常に傷みやすいことで知られていますが、乾燥すれば数ヶ月間保存することができ、輸送も簡単に行えます。干しイチジクはそのまま食べる以外にも、パンや他の料理に使われています。



### イチジクを使った料理

抗酸化物質や複合炭水化物、食物繊維、カリウム、鉄、カルシウムなどのミネラルを豊富に含む乾燥イチジクは、まさに健康食品といえます。手でつまんで簡単に食べられることや、スイーツや料理に使えるのも魅力です。



**カリミルナ種**  
カリミルナ種イチジクの実には、通常イチジクコバチの力を借りる必要があります。ジョージ・ローディングはカリフォルニアで、トルコのスミルナから持ってきたイチジクの人工授粉に初めて成功しました。1900年にイチジクの実が成熟したため、その名称を「スミルナ」と「カリフォルニア」を合わせた「カリミルナ」に変更しました。



**ミッション種**  
ミッション種のイチジクは二期作が可能です。一期目は6月の下旬に収穫され生食用に出荷されます。他のイチジクの品種が実をつける夏場に、二期作目が収穫されます。収穫された二期作目のミッション種は、干しイチジクとして消費者へ届けられるほか、イチジクペーストとして業務利用されます。



**イチジクの木**  
イチジクの植え付けから結実までは5~7年かかりますが、その後は100年以上にわたって実をつけます。イチジクの木は5月に実を結び始め、10月下旬まで収穫が続きます。



**加工**  
乾燥したイチジクは加工施設へと送られ、入念に洗浄されます。14~20%だった水分は、加工後には31%にまで増え、ジュースでふっくらした干しイチジクができていきます。



**イチジクの実の花?**  
イチジクの木は、他の樹果やナッツとは異なり、枝に花が咲くことはありません。花はイチジクの実の内側に咲きます。この小さな花が咲いた後にできるカリカリした小粒の種が、イチジク独特の食感を生み出します。



**フルーツとケーキ**  
このイチジクのスナックバーは、ジェームス・ミッチェルがパン生地イチジクジャムを入れる機械を発明した1891年に誕生しました。このクッキーは、初生産されたマサチューセッツ州ニュートンにちなんで、フィグニュートン™クッキー(フィグ=英語でイチジク)と名付けられました。ちなみに、この付近には、ナビスコ社の前身であるケネディービスケットワークス社がありました。

**イチジクとフォークナー氏とフレズノ**  
写真で左から3番目に立っているJ.C.フォークナーは1900年代初頭、フレズノに世界最大のイチジク果樹園を作りました。フォークナーは、灌漑設備が整っておらず、土壌の下に硬盤層が広がっているために価値がないとされていた土地を購入し、初の農耕用フォードソン・トラクターを48台購入しました。また、ダイナマイトを使用するなどして、800万ドルもの費用をかけてこの地を開拓し、4000ヘクタールの果樹園にイチジクを植えました。同氏はこの土地を4~16ヘクタールの区画に分けて販売したほか、フレズノ近郊の土地を分譲しました。この地は後に、「Old Figarden (旧イチジク園)」へと発展していきます。



**絵葉書**  
1914年頃のこの絵葉書には、フレズノでイチジクが栽培されている様子が描かれています。1890年、フレズノ郡におけるイチジクの総作付面積は、トゥレアリ郡やオレンジ郡を抑え、州で最大規模となる1200ヘクタールに及びました。1950年代に入ると、フレズノ郡、マーセド郡、トゥレアリ郡を中心に、イチジクの栽培はカリフォルニア全土で1万2000ヘクタールにも広がりました。今日、カリフォルニア州のイチジク作付面積は約4000ヘクタールで、そのうちトップがマデラ郡の2000ヘクタールで、マーセド郡とフレズノ郡へと続きます。

# ナツメ

世界でもっとも古くから栽培されている果物の一つであるナツメは、貴重な栄養源として、また高級食材として重宝されてきました。

中東では、成熟度や色の異なるさまざまな種類のナツメを伝統的な料理や儀式に利用します。ナツメはここ新天地アメリカにも広められ、前菜やデザートに使われています。



## 溪谷に育つナツメ

カリフォルニア州キングズバーグで1920年に撮影されたこの写真には、成熟したナツメの実が写っています。現在ナツメの大半は、南カリフォルニアのコーチェラバレーで栽培されています。

## ナツメの木

ナツメの木(学名: *Phoenix dactylifera*)は世界中に分布していますが、実をつけるためには特別な環境が必要となります。現在、中東、パキスタン、北アメリカ(カリフォルニアやメキシコ)、アフリカ(サハラ以北、南アフリカ、ナミビア)で盛んに栽培されています。ナツメの木は十分に水を与えれば、高温乾燥気候でも育てることができます。商業用のナツメ農園では、オス木とメス木の両方が植えられます。オス木の花粉をメス木が受粉して実ができます。0.4ヘクタールあたりの比率は、オス木1本に対してメス木が50本です。ナツメの木は高さ30メートルまで成長し、その寿命は200年にも及びます。



## おいしいナツメ

ナツメには通常、アーモンドなどのナッツを混ぜます。ナツメは肉やごはん料理、そしてデザートにも利用できます。成熟したナツメの水分は、他のドライフルーツ同様14~22%です。



1. ナツメ農園が収穫の時期を迎えます。



2. ナツメを手で摘み取ります。



3. ナツメを収穫箱に入れます。

## ナツメの収穫

ナツメは6~7ヶ月間かけて成熟し、カリフォルニアでは9月~12月にかけて収穫されます。気候によっては7月初旬、遅い場合は11月下旬に成熟することもあります。ナツメの収穫は、手作業で実を摘み取る方法と、成熟した房を切り取り、実を揺らして落とす方法があります。

## ナツメ・シェイク

ナツメ・シェイクは、南カリフォルニア・コーチェラバレーの名物です。このドリンクは、ナツメの栽培家が地元の人々や訪問者に、ナツメとアイスクリームで作ったミルクシェイクを振る舞ったことが始まりです。



## ラマダンの儀式\*

	4月	5月	6月	7月	8月
2012年				7月20~8月18日	
2013年				7月9日~8月7日	
2014年			6月28日~7月27日		
2015年			6月18日~7月17*日		
2016年			6月6日~7月5日		
2017年		5月27日~6月25日		*実際の日付は月の見え具合によって異なります。	
2018年		5月16日~6月14日			
2019年		5月6日~6月4日			
2020年	4月24日~5月23日				

イスラム暦の9番目の月に29~30日間にわたって世界中で行われるラマダン期間中、イスラム教徒は夜明けから日の入りまで断食しなくてはなりません。日中は水を含め、食べ物や飲み物を一切口にできません。日中の断食を終えると、イフターと呼ばれる、たいていはナツメと水で作られた軽食を口にします。その後、夜の祈りを行なった後に、別の軽食が出されます。イスラム暦は月周期に基づいており、1年のうちに、1ヶ月が29日の月と、30日の月が交互に12回繰り返されます。また1年は354日とされ、うるう月による補正を行わないため、ラマダンは毎年11日ほど早まり、およそ33年で季節が一巡します。

# モモ、リンゴ、ナシ

モモ、リンゴ、ナシを乾燥させると、夏から秋にかけて放たれる香りを1年中閉じ込められます。この伝統的なドライフルーツには、色を保つための二酸化硫黄以外の添加物は使用されていません。乾燥によって天然の果糖が凝縮され、スナックや料理に最適なドライフルーツになります。砂糖や濃縮果汁は一切加えられていませんが、繊維やカリウムといった重要な栄養素を含んでいます。



### 絵葉書に描かれたモモ

1877年、フレスノ郡で初めて商業目的で果樹が植えられました。1886年、モモが豊かに実り、この地域で栽培されていた穀物に代わる新たな作物となりました。



### 秋の果樹園

モモの果樹園は秋になると、春のパステル調の花の色から一転して鮮やかに染まります。収穫のピークは品種によって異なりますが、通常は春から秋です(6月~8月)。



### モモの乾燥

写真上:モモは半切りにされ、乾燥前に種を取り除きます。モモとネクタリンは商業的には別の果物として取り扱われますが、生物学的には同種です。モモはうっすらと毛が生えていますが、ネクタリンの皮はなめらかで、モモよりも赤みがかった色をしています。



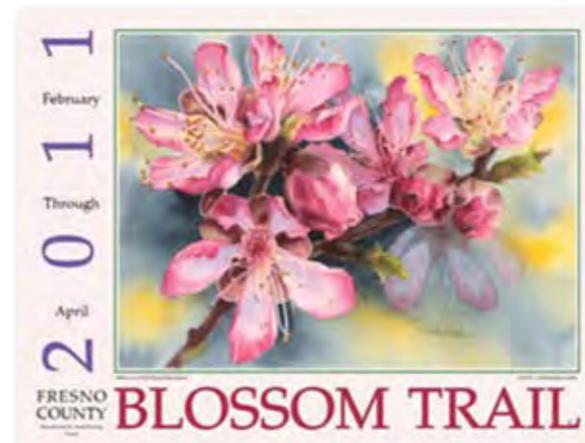
### モモの箱詰め

写真左:製品ラインナップを拡大する以前、サンメイドではモモの販売にブルーリボンラベルを使用していました。右:1930年頃に撮影されたこの写真には、アールフルーツカンパニーでモモが天日干しにされている様子が写されています。



### リンゴ

リンゴは世界各地に7500を超える品種が存在しますが、もっとも人気のある品種はレッドデリシャスです。1980年代には、レッドデリシャスとラルスジャネットの配合種である富士リンゴが日本からアメリカに持ち込まれました。サンメイドのワシントン干しリンゴは、人気の高い富士リンゴから作られます(収穫は10月)。



### 花の小道

フレスノ郡のフルーツトレイル(果物の小道)とプロッサムトレイル(花の小道)をたどれば、この地域で栽培されている多種多様なフルーツを見学することができます。この小道は、さまざまな果樹園やブドウ園への道しるべとなっているほか、プラム(白)、アンズ(ピンク)、モモ・ネクタリン(ピンクの花と赤い花が同時に開花)、リンゴ(白)など、色とりどりの花が織り成す美しい景色を堪能できます。



### ナシ

パートレット種は8月~9月にかけて、他の冬ナシは10月まで収穫が続きます。ナシもリンゴも半切りまたはスライスして、乾燥前に種を取り除きます。ナシとリンゴは両方とも同じナシ亜科に属しているため、栽培、繁殖、受粉は同じような方法で行います。

# 果汁や砂糖で甘くしたドライフルーツ

アンズ、リンゴ、ナツメ、イチジク、プルーン、レーズンなどの伝統的なドライフルーツには砂糖は加えませんが、他のフルーツについてはその特質上、口当たりを良くするために果汁や砂糖が加えられます。ブルーベリー、サクランボ、クランベリー、マンゴー、パイナップル、パパイヤ、マスクメロンには甘味料が加えられるため、伝統的なドライフルーツとは異なる部類に区別されます。



クランベリー

クランベリーは数少ない北アメリカ原産の果物のひとつで、砂質の湿地や沼地に生息しています。クランベリーの収穫時には、水を大量に流し込み、水面に実が浮かんできたところを採集します。



## サクランボ

収穫時期の短いサクランボは、乾燥させることで長期間の保存が可能になります。サンメイドの干しサクランボは、酸味の効いたサクランボの生産地として世界的に有名な北ミシガン産です。



## ブルーベリー

ブルーベリーも北アメリカ原産の植物です。ネイティブアメリカンたちは、茂みに実った天然のブルーベリーを摘み取り、シチューやスープに入れたり、肉と一緒に食べたりしていました。ブルーベリーの木は、25~40年間に渡り実をつけます。収穫のピークは、全国ブルーベリー一ヶ月の7月です。



## マスクメロン

マスクメロンは、カボチャやキュウリと同じウリ科の植物で、毎年植え付けが行われます。



## パイナップル

ジューシーなパイナップルの果実は、パイナップルの花が互いに結合して円錐状に伸びて形作られます。生物学的に草本に分類されるパイナップルは、熱帯地方の植物です。乾燥させたパイナップルのリングや厚切りに果汁や砂糖が加えられます。



## マンゴー

マンゴーは東南アジアやインドが原産で、熱帯または亜熱帯気候で栽培されます。常緑樹であるマンゴーの木は高さ18メートルにまで成長し、植え付けから4~6年後に実をつけます。



## パパイヤ

熱帯のフルーツであるパパイヤは一見木のように見えますが、実際には大型の草本に分類されます。パパイヤはメロンのような形をしており、長さは15~50cmとさまざまです。乾燥パパイヤはたいいてい、果汁または砂糖が加えられ細片またはサイコロ状に加工されます。



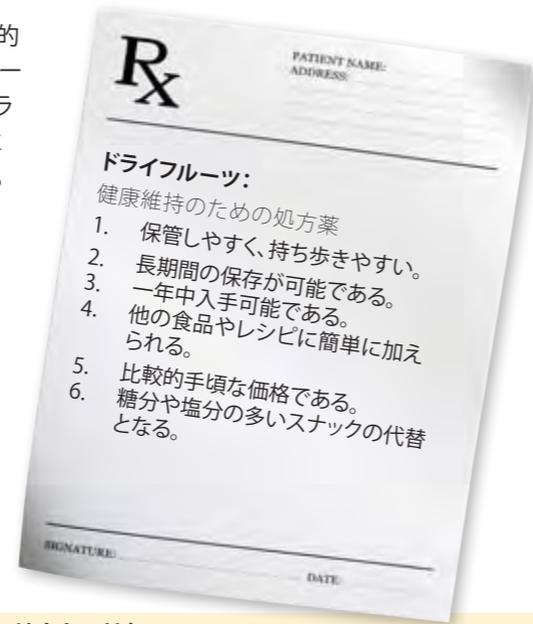
# ドライフルーツの健康上の利点

リンゴ、アンズ、ナツメ、イチジク、モモ、プルーン、レーズンなどの伝統的なドライフルーツは栄養価に優れ、毎日の摂取が推奨されているフルーツと同等の栄養価であると考えられています。これらの栄養満点のドライフルーツには必然的に、ビタミン、ミネラル、フィトケミカルが大量に含まれているほか、食物繊維、カリウム、抗酸化物質の重要な栄養素も補給します。



### 健康の源

ドライフルーツは、適切な体重を維持する効果があるほか、外出する際にも手軽に食べられる最高のスナックです。ドライフルーツを食事に加えることで、肥満、糖尿病、がんのリスクが低くなるという効果も示されています。



栄養成分	健康上の利点
<b>レーズン</b> 	<b>フィトケミカル、ホウ素</b> フィトケミカルは、虫歯や歯周病の原因となる細菌を抑え、口腔内を健康に保つ効果があります。ホウ素は、骨を強化する効果があります。
<b>イチジク</b> 	<b>豊富な食物繊維</b> イチジクに含まれている食物繊維は、消化器系を改善するほか、抗凝固作用、抗けいれん作用、抗潰瘍作用、抗がん作用、脂肪低下作用もあります。
<b>アンズ</b> 	<b>豊富なカロテノイド(ベータカロチン)</b> ベータカロチンは、目や皮膚の健康を維持し、免疫系を強化する重要な要素です。
<b>プルーン</b> 	<b>豊富なフェノール化合物</b> プルーンに含まれるフェノール化合物(ネオクロロゲン酸、クロロゲン酸、イソフラボン、リグナン)は、骨を強化する効果があります。
<b>ナツメ</b> 	<b>豊富な抗酸化物質とプロアントシアニジン</b> 抗酸化物質は細胞をフリーラジカルから保護します。プロアントシアニジン化合物は心臓血管の健康に深く関連しています。
<b>モモ</b> 	<b>豊富なビタミンA</b> ビタミンAは目(網膜を含む)の健康を保つための重要な栄養成分です。

## レーズンとドライフルーツの健康上の利点

19 **K**  
カリウム  
39.0983

5 **B**  
ホウ素  
10.811

12 **Mg**  
マグネシウム  
24.3050

**糖類無添加** ✓

- 天然の甘さを活かしているので、甘味料は加えられていません。
- 血糖インデックスも低く抑えられています(おそらくはポリフェノール、フェノール、タンニンによるものと思われる)。

**天然** ✓

- Fruit & Sunshine**® (原材料は天然の果物と太陽だけ)
- ドライフルーツとは、新鮮な果物を乾燥させ、水分を特定のレベルまで下げたものです。
- レーズンには添加物は一切含まれておらず、他のドライフルーツについても二氧化硫黄など色を維持するための添加物以外は加えられていません。

**栄養素** ✓

- 血圧を下げる作用のあるカリウムが含まれています。
- 健康な骨を維持するために必要なカルシウム、マグネシウム、ビタミンKも摂取できます。

**豊富な食物繊維** ✓

- 毎日の食事に欠かせない食物繊維を効率良く補給できます。
- 心疾患、糖尿病、がんのリスクを減らすためにも、食物繊維をしっかり摂取するように推奨されています。

**歯の健康** ✓

- 歯や歯ぐきを健康にする効果があることが示されています。
- 抗菌作用を伴う生理活性化合物が含まれているため、虫歯や歯周病の原因となる細菌の成長を抑えます。

**食塩無添加** ✓

- 食塩は添加されていないため、ナトリウムもあまり含まれていません。

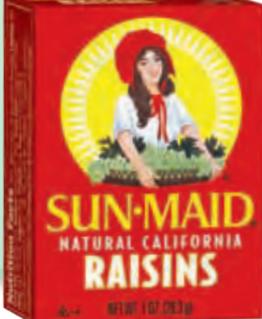
**摂取量** ✓

- 30グラムのレーズン(または他の伝統的なドライフルーツ)のエネルギー量は100カロリー以下です。

**無脂肪** ✓

- 脂肪やコレステロールは含まれていません。

**Healthy 100 Calories or Less Per Ounce!**





# 各国の食生活ガイド

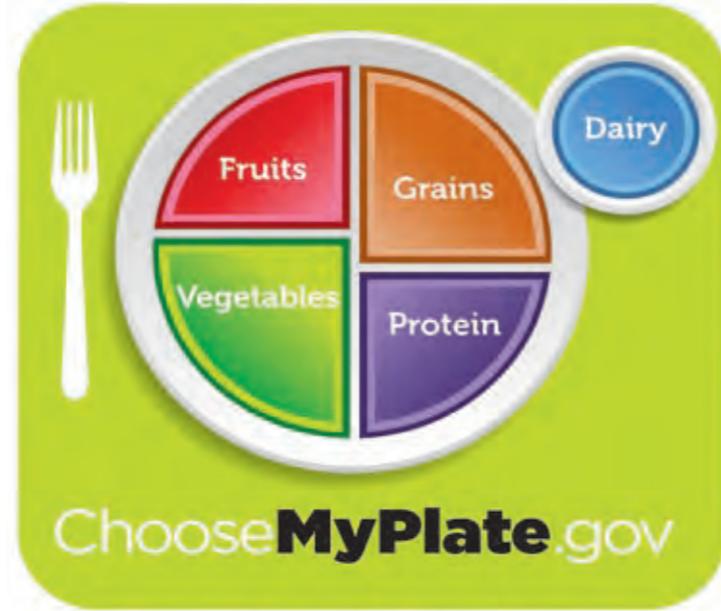


## 食品ピラミッド

長い間、食品ピラミッドはアメリカで健康な食生活ガイドとして使われてきましたが、2005年に発表されたマイピラミッドでは、ピラミッドの側面に各食品群が色分け表示されています。また、ピラミッドには人が階段を上る様子が描かれていますが、これは健康な食生活に加え、運動をすることの必要性を表しています。

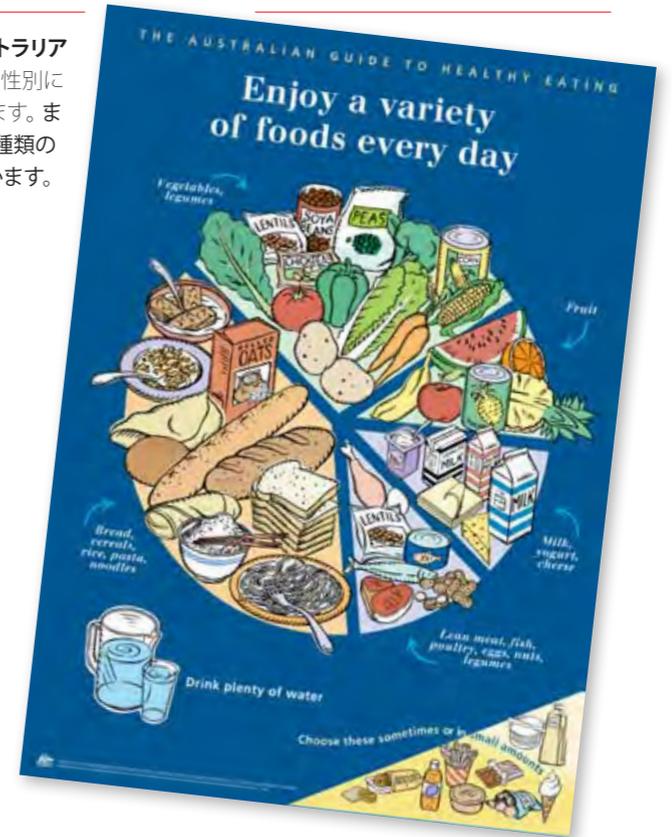
## ピラミッドからお皿へ

2011年にはアメリカの食事ガイドが再修正され、お皿の形をしたマイプレートが登場しました。今回は、(前回と同じ配色で)食品群が視覚的に描かれています。食品の絵は描かれていませんが、皿の半分は果物と野菜が占めなくてはならないなど、どのような食品をどれだけ摂取するかの目安として使用できます。



## オーストラリア

オーストラリアの健康な食生活に関するガイドでは、年齢や性別に応じて、毎日およそ1〜5皿分の果物を食べるよう推奨しています。また生鮮または缶詰の果物、ドライフルーツなど、さまざまな種類の果物を摂取する重要性についても記されています。



## El Plato del Bien Comer



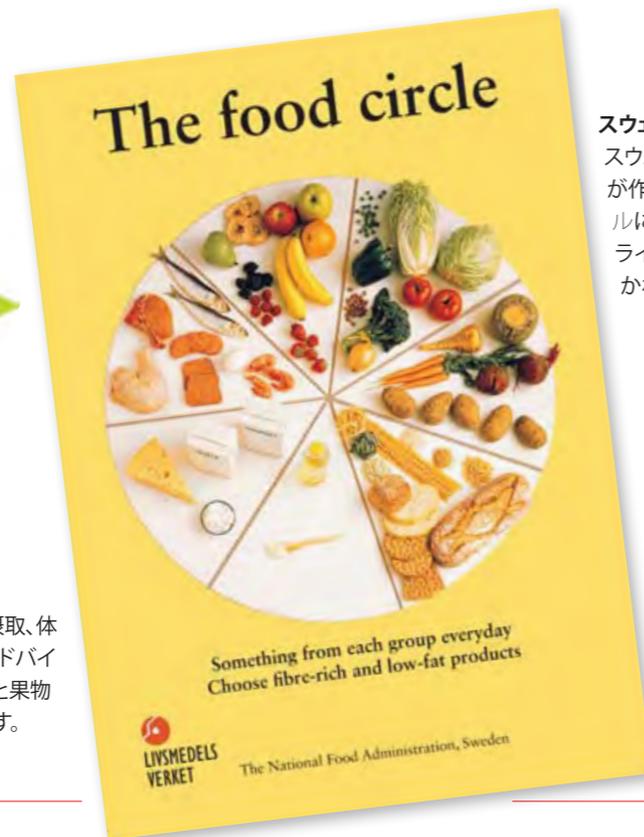
## メキシコ

メキシコの食事ガイドは皿に、穀物・野菜・果物、豆類・肉類の3つの主要食品群が描かれています。カラフルな果物や野菜の絵の中にはドウもがあります。



## デンマーク

デンマークの食生活コンパスでは、果物や野菜の摂取、体重の維持、十分な水分補給など、健康についてのアドバイスが8つのグループに分けて記されています。野菜と果物の例として、ニンジンやリンゴの絵が描かれています。



## スウェーデン

スウェーデン国立食品局が作成したフードサークルには、果物群の中にドライフルーツの絵が描かれています。

## イギリス

イギリスの食品基準庁が配布している「イートウェルプレート(正しい食事を表す)」では、毎日5皿分の果物と野菜を摂取するよう推奨しています。果物や野菜の例として、ドライフルーツの絵も描かれています。

## The eatwell plate

Use the eatwell plate to help you get the balance right. It shows how much of what you eat should come from each food group.



## トルコ

トルコの「適切な栄養バランス」と呼ばれるガイドには、健全な成長に必要な50種類の栄養素がリストされています。また、果物や野菜を含む、4つの食品群も記されています。



# ヨーロッパにおけるレーズン

ギリシャやスペインなどの地中海の国々は、1000年以上もの間、他のヨーロッパ地域にレーズンやドライフルーツを供給してきました。ヨーロッパ大陸全体でレーズンやドライフルーツが料理に欠かせない材料となっているのも不思議ではありません。20世紀末、カリフォルニアのレーズンはヨーロッパではまだ普及していませんでしたが、大きなビジネスチャンスの可能性を感じたサンメイドは、多言語による海外各国への広告キャンペーンをすばやく展開しました。

## イギリス

サンメイドのレーズンが最初にイギリスで発売されたのは1916年です。2年後の1918年10月に発行されたサンメイドヘラルド紙によると、イギリスの1人あたりのレーズン消費量はすでにアメリカの5倍にも及んでいました。サンメイドは1922年にロンドンに事務所を設けました。イギリスで、レーズンを使った食べ物の中で一番人気があるのは、ドライフルーツミックス、レーズン、ナッツ、香辛料を加えて作るフルーツケーキです。このケーキは一般的に、クリスマスの時期や結婚式で振る舞われます。



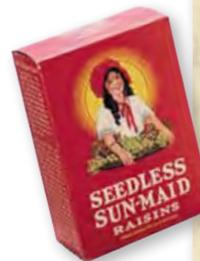
## レーズン・リリーフ

1948年、西ベルリンはソビエト連邦によって封鎖されていました。ベルリン空輸に参加する「レーズン爆撃機」のパイロットたちは、レーズン、キャンディ、チョコレート、ガムなどを集め、小さなパラシュートに縫いつけて地上に投下しました。こうして食料が飛行場で待機していた子供たちのもとに届けられました。

## U.S. BERLIN AIRLIFT

### Americans to Fly Tons of Food Over Russian Blockade

Washington, D.C., July 1, 1948—The President announced U.S. efforts to airlift food to needy Germans due to the Russian



## フィンランド

サンメイドは世界の各地域に適した広告を作成していますが、1924年頃のフィンランドにおけるこの広告もその一例です。フィンランドの人々は、パンや焼き菓子、シマと呼ばれる清涼ドリンク、そしてグロッグと呼ばれるホットドリンクにレーズンを使います。



## スウェーデン

スウェーデンの伝統的な料理にはよくレーズンが使用されます。この台所の写真にも、サンメイドのレーズンが写っています。また、スカンジナビア地域での祝祭の行事にはレーズンは欠かせません。セントルシアデーを祝って作られるユレカケ(ノルウェーのクリスマスケーキ)やヴォットブロード(スウェーデンのクリスマス用の黒いパン)には、レーズンが飾りとして使われます。



## デンマーク

伝統的な衣装を身にまとったデンマークの人たちが、サンメイドのパッケージを手に持ちながらウィンドウディスプレイの横に立って宣伝を行っている様子です。デンマークでは、レーズンは「rosiner」とつづられます。デンマークでは、クリスマスの伝統としてツリーをレーズンで飾る家庭もあります。パンや焼き菓子によくレーズンを使用するスカンジナビアの国々は、サンメイドの重要な輸出先です。

## 祝日の伝統

古代ローマの家庭におけるお決まりの朝食は、レーズン入りの酵母パンでした。酵母パンやレーズンケーキは数百年の歳月を経て、主にお祝いの日のご馳走として、世界中でさまざまな料理に変化していきました。ドライフルーツとナッツ類を混ぜたフルーツケーキは、多くの文化圏でクリスマスの伝統料理として作られています。ドイツのシュトレーレンやオランダのスカーステルなどの名物料理には、ローフの中にアーモンドペーストを入れることがあります。ミラノのあっさりとした味わいのパネトーネや、トスカナ地方の濃い味わいのパンフォルテなど、それぞれの国特有のデザートがあります。スペインのロスコン・デ・レジェスはリース型ですが、チェコのヴァノッカは三つ編み状にして焼き上げます。ポーランドのマコヴィエツは、ポピーの種を使ったケーキで、トッピングにレーズンを使います。オーストリアのクグロフは、明るい色をしたバンド型のケーキです。



イギリス: フルーツケーキ



ドイツ: シュトレーレン



ポルトガル: ポロレイ



チェコ: ヴァノッカ



ポーランド: マコヴィエツ



オーストリア: クグロフ



## ドイツ

伝統的なパンやシチューなどのドイツ料理には、レーズンやドライフルーツが使われています。ザワーブラーテンと呼ばれるビーフシチューは、赤ワインとレーズンを加えて風味をつけます。伝統的に、副菜として赤キャベツ、ポテト、ポテト団子(シュベッツル)、ヌードルが添えられます。



## アイルランドのソーダブレッド

バターミルクのパン生地にレーズンとキャラウェイシードを混ぜれば、アイルランド風ソーダブレッドの完成です。レシピによっては、事前にレーズンをウイスキーにひたす場合もあります。



## ルガラー

ユダヤの人々の伝統的なペストリー「ルガラー」は、イディッシュ語で「小さなねじれ」を意味します。ルガラーは、パン生地にレーズン、ナッツ、ジャムなどを加えてから、クロワッサンのように三日月状に巻きます。

# アジアにおけるレーズン

サンメイドがアジア市場に進出したのは1918年です。1922年には、日本と中国に事務所が設立されました。中国ではレーズンは朝の健康食として紹介され、カリフォルニアレーズンを使ったパンやごはんの人気は次第に高まってきました。カリフォルニアレーズンの需要は日本でも高まり、間もなくパンやレーズンなどに使われるようになりました。現在、日本で消費されるレーズンの70%はパンや焼き菓子に使用されています。輸出先は、フィリピン、マレーシア、インドネシアにも広がり、それぞれの国でカリフォルニアレーズンを使った独自の料理が編み出されました。



## マレーシア

マレーシアの幼稚園児たちは現在、サンメイドのミニスナックを使用した教育プログラムに参加しています。サンメイドは教育プログラムの支援だけでなく、レーズンを用いた料理教室の開催も推進しています。レーズンを使ったマレーシアの名物料理には、ピリヤーニやミニャックなどの米料理、そしてパイナップルチャーハンがあります。



## フィリピン

フィリピンでは、ブレッドプディングの「ブレイン」、豚とポテトのシチュー「メヌード」、そして、ミートローフを巻いた「エンブティード」などにレーズンが使用されています。



## インド

インドのピリヤーニと呼ばれる米料理には肉、魚、卵、野菜などを入れますが、地域によってさまざまなバリエーションがあります。レーズンを材料として加える場合、普通はヨーグルトや他のフルーツと混ぜて使用します。また、キールと呼ばれる甘いプディングは、カルダモン、レーズン、ナッツで味付けをしたミルクを米と混ぜて作ります。このスイーツは、「灯明の祭」とも呼ばれるディワリーなどの祝祭日に振る舞われます。



## 台湾

台湾もサンメイドのレーズンが輸出されている世界50ヶ国のひとつで、サンメイドの箱が大きく描かれた配達トラックが街中を走っています。主な市場としては、このほかにも日本、中国、韓国、フィリピン、シンガポール、マレーシア、インドネシア、香港、インド、ニュージーランド、ベトナム、カンボジアがあります。



## 日本

日本では、レーズンのほとんどはパン、ケーキ、ペーストリーなど、パンや焼き菓子に使用されています。サンメイドはカリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカなどのパートナーと提携しながら、レーズンの新しいレシピを開発し、焼き菓子製品に革新を起こすべく取り組んでいます。



## インドネシア

写真右：インドネシアの小売店にサンメイドのレーズンが陳列されています。写真上：インドネシアで開催された、サンメイド主催の料理セミナーで講師のシェフが料理にレーズンを加えているところです。6000の島が点在するインドネシアでは、島ごとにさまざまな料理のバリエーションがあるほか、インド、中東、中国、ヨーロッパの影響も受けています。レーズンを使うインドネシア料理には、ジャワ風キャッサバケーキや、レーズン、ナッツ、シナモン、子羊で作る米料理「ライスクリ」などがあります。



## 中国

このレーズンの箱(写真右上)は、1922年に中国で販売されていたものです。現在、レーズンは中国の伝統料理にも用いられています。サンメイドのレーズンは、大箱に詰められて中国に出荷されます。1927年に撮影された写真(右下)には、小売店やマーケット用にレーズンが小分け包装されている様子が写っています。レーズンを使った中華料理として、揚げ麺をドライフルーツとナッツのシロップに入れて作るスナック「シャーチーマー」があります。さらにショウジュワーファン(「手抓飯」とも呼ばれます)という料理には、羊、ニンジン、タマネギ、ドライフルーツ(レーズン、アンズ、ナツメなど)をお米に加えて作ります。



# レーズンパン

レーズンパンとは、パンと同じくらい古い歴史があります。レーズンパンは、世界各地でさまざまな形状をしています。1900年代初期、サンメイドはレーズンパンを通して、カリフォルニアレーズンを広めていきました。材料とレシピが全国のパン職人に伝えられ、多くの人々がレーズンパンを焼くようになりました。今日、サンメイドのレーズンパンはアメリカやカナダで広く販売されています。



## 受賞歴のあるレーズン

1915年にサンフランシスコで開かれたパナマ太平洋万国博で、サンメイドのレーズンは種なしレーズンの分野で一等に輝きました。博覧会では、マスコットキャラクターの「サンメイド」が箱入りレーズン、レーズンのレシピ、レーズンパンを来場者に配りました。多くの来場者にとって、レーズンを食べるのはこの時が初めてでした。博覧会後の1915年4月、今度はレーズンパンのコンテストが開かれました。ここでも、カリフォルニアレーズンで作ったサンメイドのレーズンパンの味を全国の消費者に味わってもらうため、パン職人にレシピが配布されました。



**高品質レーズンの広告**  
この1916年のレーズン・レーズンパンの広告には、「The True Fruit-Food (真のフルーツ食品)」というキャッチフレーズが用いられています。列車によるレーズンの大量輸送によりアメリカ東部の人々にもレーズンパンの原料が届けるようになったこと、そして新しいレシピの人気が高まったことで、レーズンの需要も増加しました。



## パン屋にて

この1926年の写真には、当時の典型的なパン屋でサンメイド製品が売られている様子が写されています。レーズンパンは普通のパンよりも栄養価が高く、食べごたえもあると広告されていました。事実、レーズンを加えたことで、鉄やカリウムなどの必須栄養素を摂取できるようになりました。当時アメリカでレーズンパンの基準を満たすには、小麦粉とレーズンの割合をそれぞれ2:1にする必要がありました。

## もっとレーズンを!

サンメイドのレーズンパンは、1980年にライセンス商品として発売されました。レーズンが従来よりも50%増えたことに加え、特徴的なシナモンの渦巻き模様、サンメイドのブランドイメージ、赤いパッケージなどの効果も相まって、レーズンパンの分野で一気にトップに躍り出ました。



## 日本のレーズンパン

日本のレーズンロールは工場で作られます。日本では、レーズンパンの大半はパン、ロール、ケーキなどのパン・焼き菓子に使用されています。1949年以降、カリフォルニアレーズン業界はレーズンパンを中心としたベーキング教室やセミナーを毎年主催しています。このような活動を通じて、日本におけるレーズンパンのレシピの発展に貢献してきました。

## パネトーネの作り方

パネトーネには、トニーというパン職人がレーズンを誤ってパンに混入してしまったことで生まれたという説があります。もちろん、パネトーネの誕生については他の説もありますが、このクリスマスのパンは、世界中の多くの人々にとって特別なものです。パネトーネ職人は、パンを作る複雑な工程は愛情を注ぐ作業だと考えます。実際に、パンの出来はすべてイースト菌によって左右されます。



1. 水と小麦粉に酵母菌を加えます。



2. 植物性ショートニング、砂糖、卵を加え、さらに追加の小麦粉と水を加えてから、業務用のミキサーに入れます。



3. 数時間かけてパン生地が膨らんだら、再度混ぜ合わせてレーズン、ドライフルーツ、チョコレートなどを加えます。



4. 紙の型に入れ、パン生地が再度膨らんだら、コンペヤーでオーブンに送ります。



1952年にブラジルで創業した「バウドウッコ」は、サンメイドのレーズンを使い、クリスマスの時期にしか入手できないパネトーネを焼き上げます。

# 未来の展望

カリフォルニアの農業は、ここ100年の間に大きく変わりました。かつては馬を使って耕していた畑は、現在GPSを駆使して細かく管理されています。サンメイドの栽培家たちも、世界の変動を目の当たりにしてきました。100年前、世界で初めて空を飛んだ単発の複葉機は旅客機へと進化し、今や大勢の乗客を乗せて世界の空を飛んでいます。1915年、ニューヨークとサンフランシスコの間で初めて電話がつながりましたが、現在では、ほぼ誰でも携帯電話を持っています。

モバイル電子機器の発達によって、家族と友人、ビジネスと消費者が結ばれ、いつでもどこでもビデオ、音楽、テキストなどが、あらゆる言語で送受信できるようになりました。また、スクリーンをタッチするだけで、商品や使用方法についての情報を確認できるばかりか、世界のどこにいても商品を購入し、受け取ることができるようになりました。さらに、料理本は電子ブックという形に変化し、あらゆる場所からアクセスできます。

## 100年におよぶ発展の歴史

写真右：サンメイドのレーズンが馬車に引かれて工場へ運ばれます(1915年)。写真下：飛行機には、「Sun-Maid, S.E. Brush, Pilot」の文字が記されています。写真右下：ジェット旅客機の登場によって、世界中に人と物資が運ばれるようになりました。



## 通信手段の発達

サンメイドの100年の歴史の中で、もっとも飛躍的に発展した技術の一つが電話です。これらの写真からは、電話がどのように発展してきたかが分かります。



## モバイル時代

サンメイドのパッケージに記されているQRコードをスキャンすれば、モバイル機器用に開設されたウェブページやインタラクティブなコンテンツに簡単にアクセスできます。また、「Recipe.com」などからレシピをダウンロードして、レーズンやドライフルーツに関する情報やレシピにすぐにアクセスできます。



レーズンやドライフルーツは、栽培場所が限定されていながらも世界各地に出荷できることから、今後も大きなチャンスを秘めています。モバイル機器が浸透した現代、料理本を貸し借りしたり情報を印刷したりすることなく、世界のいたるところからサンメイドのサイトにアクセスできます。栽培方法、持続可能性、製品の規格、栄養に関する情報、そしてさまざまな文化や行事に適したレーズンやドライフルーツのレシピなど、「知りたいことをすべて」知ることができるのです。

ITの発展や海外流通ネットワークの拡大に伴い、ブドウ農園とお客様の距離はますます縮まるでしょう。サンメイドは、これまでに培ってきた経験と最新のテクノロジーを活用して、「今後100年間、カリフォルニア産の高品質なレーズンを世界中の消費者や顧客の皆様にご提供する」というビジョンを掲げています。



## 第6章 レシピ



- 134 パン
- 136 前菜
- 138 クッキー
- 140 パン
- 142 焼き菓子
- 144 パン
- 146 菓子パン
- 148 パン

ここからは  
アメリカ料理学院  
ご提供レシピ

## レーズンとハニーのパンデピス



### 配合

小麦粉	100%
バター(溶かした)	20
ブラウンシュガー	58
全卵	20
蜂蜜	40
レーズンコンセントレート	20
バターミルク*	27
サワークリーム	27
重曹	0.9
ベーキングパウダー	0.5
食塩	1.5
ジンジャー	0.4
シナモン	0.6
クローブ	0.1
カルダモン	0.3
カリフォルニア・レーズン	60

\*バターミルク

水	21%
脱脂粉乳	6
ワインビネガー	0.4

### 工程

1. バター、ブラウンシュガー、全卵、蜂蜜、レーズン・コンセントレート、バターミルク\*、サワークリームを混ぜ合わせる。
2. 残りの材料を混ぜ合わせ、1に加える。
3. 均一に混ざるまで、ミキシングを行う(オーバーミキシングには注意)。
4. パウンド型に油脂を塗り、生地を流し込む。
5. 焼成(165°C) 40~45分
6. 冷めたら型から取り出し、温かい蜂蜜を塗る。

## レーズンとセージのデュラムブレッド

### 配合

デュラム小麦粉	100%
コーンミール	22
インスタントイースト	0.5
食塩	2.8
レーズンスターター	55
カリフォルニア・レーズン	30
セージ(生、刻み)	2.6
水	85

### 工程

	レーズン・セージ
ミキシング	L3分M7分H1分↓M2分
生地温度	24°C
発酵時間	60分(27°C、75%)
冷蔵(4°C)	12時間
分割重量	490g
ベンチタイム	20分
成形	
ホイロ	70分(30°C、80%)
焼成(220°C)	30分
	焼成後オリーブオイルを塗る



## 全粒粉を使ったレーズン・リュスティック



### 配合

小麦粉	60%
小麦全粒粉	40
インスタント・イースト	1.2
食塩	2.1
レーズンスターター	16
カリフォルニア・レーズン	25
水	85

### 工程

	レーズン・セージ
ミキシング	L2分M5H4分↓M2分
捏上温度	24°C
発酵時間	30分(27°C、75%)
冷蔵(5°C)	12時間
発酵	90分(冷蔵庫から取出し発酵させる)(27°C、75%)
分割重量	500g
ベンチタイム	20分
成形	
ホイロ	70分(30°C、80%)
焼成(230°C)	35分

## レーズンペーストとハーブのブリオッシュ・サレ

### 配合

小麦粉	100%
インスタントドライイースト	1.2
食塩	2.4
砂糖	15
バター(ダイスカット)	50
全卵	40
牛乳	23
ロールインバター(対粉)	75

### 工程

ミキシング	バター 1分 M3分 ↓ M3分 ↓ M3分 ↓ M3分
捏上温度	26°C
発酵時間	45分(27°C、75%)
冷蔵庫で1時間程度冷却する、または12時間冷蔵、もしくは冷凍する。	
ロールイン	3つ折り3回

### 成形

1. 生地を5mm厚に伸ばし、40cm x 60cmにカットする。
2. 薄めたレーズンペーストをシート生地に塗り、パルメザンチーズ、DOVLレーズン、セージを均等に振り掛ける。
3. シート生地を巻き込み、幅5cm(生地重量100~110g)にカットしパネトーネカップに入れる。

ホイロ 90分(30°C、80%)

ホイロ後、天日塩を一つまみ振り掛け、ローストガーリック\*を中央にトッピングする。

焼成(180°C) 15分

\*ローストガーリック

1. ガーリック4個の皮を剥き、天板に並べてオリーブオイル200gをかける。
2. 200°Cのオーブンで30分程度ローストする。

### 配合

ブリオッシュ生地(ロールイン済)	5000g	100%
パルメザンチーズ(すりおろす)	500	10
天日塩	60	1.2
生セージ(刻む)	60	1.2
レーズンペースト(薄める)	300	6
カリフォルニア・レーズン	400	8



ここからは  
カリフォルニア・レーズン協会  
ご提供レシピ

## レーズンとアボガドのラップサンド

### 材料

アボガド	1/2コ
マヨネーズ	30g
ツナ	30g
わさび	10g
マヨネーズ	10g
カリフォルニア・レーズン	50g
サニーレタス	1枚
スモークチキン(もも)	80g
白ワインビネガー	大さじ1
ニンジン	20g
塩	適量

### 作り方

1. アボガド、マヨネーズ、ツナを合わせたものをクレープ全体に塗る。
2. わさび、マヨネーズ、レーズンを和えたものを1におく。
3. サニーレタスをひく。
4. 白ワインビネガーでマリネしたスモークチキンをおく。
5. ニンジンをせん切りして、塩をふり水気をきいたものをおく。
6. これらを巻いていく。



## 生ハムの Tartine

### 材料

ペースト	
レバーペースト	50g
オリーブオイル	10g
エシャロット(細かく)	1/2コ
※混ぜ合わせる	
生ハム	3枚
アーモンドスライス	少々
バルサミコレーズン	大さじ1
※ 鍋にバルサミコ100ccを入れ軽く沸騰させ火をとめ、レーズン50gを入れ漬け込む。	
セロリ	適量
オリーブオイル	小さじ1
塩	少々
ミニョレット	適量
パルミジャーノ	適量

### 作り方

1. スライスしたパンにペーストを塗り、生ハム、アーモンドスライス、バルサミコレーズン、セロリを飾る。
2. 仕上げはオリーブオイル、塩、ミニョレット、パルミジャーノ をかける。

## 焼き芋とレーズンのクロワッサン



### 配合

#### 生地配合(%)

フランス産中力粉	70
強力粉	30
天塩(フランス産)	2.2
セミドライイースト	4
モルト	0.3
全卵	5
牛乳	40
アガベシロップ／プラチナ	5
無塩バター	5
豆乳	12
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	8
折り込み用無塩バター	45

#### 分割生地 1コに対し

カリフォルニア・レーズン	5~10g
焼き芋ペースト	25g
焼き芋(ひと口大の乱切り)	3~4コ

#### 仕上げ用

カリフォルニア・レーズン	5粒程度
チャービル	適量

### 焼き芋ペースト配合(%)

焼き芋	100
アガベシロップ／プラチナ	10
きな粉	10

### 工程

ミキシング	L 5分M3分(スパイラル)
捏上温度	23℃
発酵時間	60分後、冷却(-7℃、オーバーナイト)
折り込み	3つ折り3回
成形	生地を4mm厚までのばし、9cm角(45g)にカット 焼型に生地を入れて、焼き芋ペーストを絞る。 レーズン、焼き芋の順にトッピングする。
ホイロ	(28℃/78%) 30分
焼成時間	(上火:220℃/下火:230℃) 18分
仕上げ	更にレーズンをトッピング

※前日にアルミホイルに包んだサツマイモを、230℃のオーブンで竹串がすっと入るまで焼き上げる。

### 焼き芋ペースト

ざく切りした焼き芋、アガベシロップ、きな粉をフードプロセッサーでペースト状にする。

## Le Air (空気)



### 配合 (8cm棒状フレキシパン35個分)

ビスキュイレザン・スペシャル	
無塩バター(室温で粘土の硬さまで戻しておく)	44g
カリフォルニア・レーズンペースト	60g
卵黄	96g
卵白	204g
カリフォルニア・レーズンコンセントレート	132g
グラニュー糖	80g
ヘーゼルナッツ(粉末)	180g
中力粉	30g
ゆず(表皮)	1個分
カリフォルニア・レーズン	100g
グラニュー糖	30g
A 水	10g
シャルトリューズ(香草酒)	10ml

### 工程

1. Aを鍋に入れ、115℃まで加熱し、レーズンを入れて絡める。  
※絡めている間に、砂糖が再結晶化してくる。
2. レーズンペーストに少しのバターを入れ混ぜ合わせて、  
バターと同じ硬さにする。同じ硬さになったら、  
残りのバターを入れ、合わせる。卵黄を入れ混ぜ合わせ、  
コンセントレートを入れ混ぜ合わせる。
3. 卵白とグラニュー糖を合わせ、泡立てる。
4. 泡だてた卵白の一部と中力粉を2に加え、硬さを合わせ、  
ゆずを加える。残りの卵白を2回ぐらいに分け、  
入れ混ぜ合わせる。
5. 混ぜ合わせが終了したら、型に入れ、レーズンを1本につき  
3個表面に置いていく。
6. 180℃~190℃のオーブンで、約15分焼成する。

## レーズンバナナブラウニー

### 配合 (g)

無塩バター	937
スイートチョコフレーク	525
全卵	750
グラニュー糖	1000
転化糖	52
薄力粉	450
バナナペースト	125
バナナフレーバー	15
チョコレートフレーバー	15
クルミ(刻み)	250
ラムレーズン	300
チョコレートチップ	350
粉糖	適量



### 工程

1. 無塩バター、グラニュー糖をミキサーで混ぜあわせる。
2. 湯煎にかけたスイートチョコフレークを、1に入れ混ぜあわせる。
3. 全卵を除いた残り材料全部を入れ混ぜあわせ、全卵を入れて更に混ぜあわせる。
4. フランス天板に敷きつめ、チョコレートチップをトッピングする。
5. コンベクションオープン、180°で約12~13分焼成し、冷ましておく。
6. 粉糖を振る。



## レーズン米粉ブレッド

### 配合

生地配合(%)	
強力粉	70
米粉湯種	30
アガベシロップ/プラチナ	3
塩	2
セミドライイースト	1
無塩バター	5
吸水	45
分割生地 1コに対し	
カリフォルニア・レーズン	30
セミドライリンゴ	30
ピーナッツダイス	8
イヌリン(粉末)	5

### 工程

	バター
ミキシング	L 4分M4分↓L 3分M1分
捏上温度	27℃
発酵時間	70分パンチ30分
分割重量	100gx2コ
ベンチタイム	25分
成形	生地をのばして、セミドライリンゴ(30g)、レーズン(30g)、ピーナッツダイス(8g)をのせ、巻き込む巻き込んだ生地2本を、焼型に並べて入れる。
ホイロ	(35℃/80%) 70分
焼成時間	(上火:210℃/下火:235℃) 25分 ※スチーム有り
	※米粉は、同量のお湯で混ぜて一晩置く
	※カリフォルニア・レーズンにイヌリンを加え、まんべんなく絡めておく



ここからは  
(社)日本パン技術研究所  
Japan Institute of Baking  
ご提供レシピ



## ロールパン「水種法スイートバンズ」

### 水種配合

強力粉	20%
砂糖	2
脱脂粉乳	4
イースト	3.5
水	40
(水種工程)	
ミキシング	ホイッパーを使用して手で混合
捏上温度	30℃
醗酵	30℃室 60分~

### 本捏配合

強力粉	65%
薄力粉	15
砂糖	18
食塩	1
卵	10
卵黄	5
バターorマーガリン	15

VC溶液	10ppm
水	10~
カリフォルニア・レーズン	40
くるみ	20
本捏工程	
ミキシング	L4分M6分↓油脂 L1分M4分~ ↓レーズン、くるみL1分~
捏上温度	28℃
醗酵	27℃室、70% 50分
分割	60g
ベンチタイム	15分
成形	丸めて天板に並べる
ホイロ	34℃、80% 50分~
焼成	200℃ 12分~
ホイロ後、十字にペーストを絞り焼成する。	

## ロール「中種法レーズンロール」



### 生地配合

中種	
強力粉	70%
砂糖	5
卵	10
イースト	3
生地改良剤	0.12
水	32
中種工程	
ミキシング	L4分 M4分
捏上温度	25℃
醗酵	27℃室、70% 2時間～

### 本捏配合

強力粉	25
薄力粉	5
砂糖	15
食塩	1.6
脱脂粉乳	3
濃縮乳	5
卵	10
バターまたは マーガリン	15
イースト	1
生地改良剤	適宜
水	12～
カリフォルニア・レーズン	60

### 本捏工程

ミキシング	L4分M4分H1分～↓油脂 L1分 M3分 H1分～ ↓レーズン L2分
捏上温度	28℃
フロアタイム	30分
分割	40g
ベンチタイム	15分
成形	ナブキンロール
ホイロ	38℃、80% 60分
焼成	210℃ 9分

## ブレッド「中種法レーズンブレッド」

### 生地配合

中種	
強力粉	70%
イースト	2
生地改良剤	0.1
水	42
中種工程	
ミキシング	L4分M2分
捏上温度	24℃
醗酵	27℃室、70% 4時間

### 本捏

高たんぱく粉	15%
強力粉	15%
砂糖	8～10
食塩	1.8
脱脂粉乳	3
卵	10
バターまたは マーガリン	5
ショートニング	5
イースト	0.5
水	10～
生地改良剤	適宜
カリフォルニア・レーズン	50

### 本捏工程

ミキシング	L4分M3分H1分～↓油脂 L1分M3分H2分～ ↓レーズン L2分～
捏上温度	28℃
フロアタイム	30分
分割	400g 型容積1400cc
ベンチタイム	15分
成形	ローフ状
ホイロ	38℃、85% 60分～
焼成	190℃ 30分

## 焼き菓子「シュトレン」



### 前生地配合

強力粉	14%
イースト	4.5
牛乳	11.2
前生地工程	
ミキシング	L2分M2分
捏上温度	24℃
醗酵	27℃、70% 30分

### 本捏工程

ミキシング	L2分M3分
捏上温度	24℃
醗酵	5分
分割	400g
ベンチタイム	無し
成形	シュトレン形状
ホイロ	室温で乾かない様に休ませる。
焼成	200℃ 40分

### 本捏

強力粉	70
薄力粉	16
砂糖	10
食塩	1
バター	40
牛乳	38
カリフォルニア・レーズン	60
オレンジピール	10
レモンピール	10
アーモンド	30
シュトレンフレーバー	適宜
ラム酒	10

焼成後に溶かしたバターに漬けてグラニュー糖をまぶす。  
冷めたら粉糖をふりラップでくるむ。  
冷蔵で保管し、1、2週間後から食べ始める。

## 菓子パン 「スイートドウによるスイートルール、コーヒーケーキ」

## 生地配合

強力粉	80%
薄力粉	20
砂糖	20
食塩	1
脱脂粉乳	4
卵	15
卵黄	5
バターまたはマーガリン	10
ショートニング	10
イースト	5
生地改良剤	適宜
水	40～
レモン皮	0.3
バニラオイル	0.2



## 工程

ミキシング	砂糖、塩、油脂、卵を前処理。 残りの原材料を投入してミキシング。 L5分M10分H1分～
捏上温度	27℃
醗酵	27℃室 コーヒーケーキは40分 スイートルールは30分で冷却
分割	コーヒーケーキは200g～ スイートルールは冷却後、3つ折りを行う。
ベンチタイム	コーヒーケーキ 15分 スイートルールは3～5mmの厚さに伸ばして 適宜カットを行う。
成形	コーヒーケーキ 各種フィリングを用いて成形。 スイートルール 各種フィリングを塗り成形。
ホイロ	38℃、85% コーヒーケーキ 40分～ スイートルール 50分～
焼成	コーヒーケーキ 180℃ 15分～ スイートルール 200℃ 12分～
フィリング①	カスタードクリーム 1kgにラム酒漬けレーズン300g～混合。
フィリング②	アーモンドレーズンクリーム： 粉末アーモンド80g、砂糖80g、卵80g、 バター100g、薄力粉40g、ラム酒10g カリフォルニア・レーズン100g混合。



## ブレッド「ストレート法レーズンブレッド」



## 生地配合

強力粉	100%
砂糖	10
食塩	1.8
脱脂粉乳	3
卵	20
バター	8
ショートニング	4
イースト	3
生地改良剤	0.1
水	52～
カリフォルニア・レーズン	50

## 工程

ミキシング	L4分M4分H1分～ ↓油脂 L1分M2分H1分～ ↓レーズン L1分～
捏上温度	27℃
醗酵	27℃室 70% 60分 パンチ 30分
分割重量	400g 食型容積1400cc
ベンチタイム	20分
成形	ローフ状
ホイロ	32℃室、80% 60分～
焼成	190℃ 30分

## 菓子パン 「デニッシュペストリー」



## 生地配合

強力粉	80%
薄力粉	20
砂糖	15
食塩	1
脱脂粉乳	3
卵	20
バターまたはマーガリン	15
イースト	6
生地改良剤	適宜
水	42~
ロールイン油脂	50

## 工程

ミキシング	砂糖、塩、油脂、卵を前処理。 残りの材料を投入しミキシング。 L5分M8分H1分~
捏上温度	25℃
醗酵	30分
冷却	大分割後冷却
ロールイン	3つ折り×3回
成形	3~5mm厚に伸ばし、適宜カットする。 カット生地で各種成形を行う。
ホイロ	30℃、75% 50分~
焼成	210℃ 12分~

成形時、焼成時に各種フィリング、トッピングで仕上げを行う。

フィリング：カスタードクリーム、アーモンドクリーム等  
レーズン、ナッツ、シナモン等

トッピング：グラニュー糖、カリフォルニア・レーズン、ナッツ、各種フルーツ等

## スイートルール、デニッシュペストリーの代表的成形例

## 生地1kgシート

- 縦幅35cmで生地厚3mmに伸ばし、カスタードクリーム等を全面に塗る。レーズンを均等に散らす。ロール状に巻き、冷却後50g~にカットしカット面を上にして天板に並べる。ホイロ(醗酵)後、卵液を塗り、各種トッピングを行い焼成する。焼成後、フォンダン等で仕上げる。
- 縦幅40cmで生地厚4mmに伸ばし、クレーム・フランジパーヌ等を塗る。レーズン、チョコチップを均等に散らす。折りたたむ様に巻き、冷却後縦1/2にカットする。カット面を上向きにしてツイスト状に編む。卵液を塗りソボロ等のトッピングを付ける。ホイロ(醗酵)後、焼成する。焼成後、フォンダン等で仕上げる。
- 縦幅20cmで生地厚4mmに伸ばす。レーズン入りカスタードクリーム等を2列間隔を空けて絞り、両側から折り返す。反転し閉じ目を下にする。卵液を塗りソボロ等をトッピングする。横幅5cm~にカットし天板に並べる。ホイロ(醗酵)後、焼成する。焼成後、チョコレートコーティングを線書きする。
- 生地厚5mmに伸ばし、カスタードクリーム等を塗りレーズンを散らし3つ折りする。縦幅18cmで生地厚6mmに伸ばす。
  - 4-1 横幅3cm~にカットする。中央部にカットを入れて左右からくぐらせる。ホイロ後、卵液を塗りクリーム等を絞り、アーモンド等をトッピングする。
  - 4-2 横幅1.5cm~の棒状にカットする。ねじって渦巻き状、またはツイスト状に成形する。ホイロ後、卵液を塗りグラニュー糖等をトッピングして焼成する。焼成後、シロップを塗り、冷めたらフォンダンで仕上げる。



## フィリング例

## カスタードクリーム

牛乳	1000cc
砂糖	250g
卵黄	150g
薄力粉	50g
コーンスターチ	30g
バター	100g
バニラ	1/2本
ブランデー	20cc

## クレーム・フランジパーヌ

クレーム・ダイヤモンド	100g
カスタードクリーム	60g

クレーム・ダイヤモンド	バター	1kg
砂糖		650g
全卵		650g
アーモンドプードル		650g
薄力粉		320g
ラム酒		120cc

## レーズンカスタードクリーム

カスタードクリーム  
上記カスタードクリーム配合に  
レーズンペーストを500g加えて  
作成し、ラムレーズンを500g  
混合する。

ラムレーズン	カリフォルニア・レーズン	100g
	ラム酒	15cc





## ブレッド「100%中種法レーズンブレッド」

### 生地配合

中種	
強力粉	100%
砂糖	2
卵	10
イースト	3
生地改良剤	0.12
水	54~

### 中種工程

ミキシング	L5分 M4分~
捏上温度	25℃
醗酵	27℃室 2時間~

### 本捏

砂糖	10
食塩	1.8
脱脂粉乳	3
マーガリン	5
ショートニング	5
水	4~
カリフォルニア・レーズン	60

### 本捏工程

ミキシング	L5分M4分H1分~↓油脂 L1分M2分H1分~↓レーズン L1分~
捏上温度	28℃
フロアタイム	20分
分割	400g~ 食型容積1400cc
ベンチタイム	15分
成形	ローフ状、200g×2でツイスト状
ホイロ	34℃室、80% 50分~
焼成	180℃ 30分~

## ブレッド「中種法100%レーズンブレッド」

### 中種配合

高蛋白粉	50%
強力粉	20
イースト	2.5
生地改良剤	0.1
水	42

### 中種工程

ミキシング	L4分 M4分
捏上温度	25℃
醗酵	27℃室、70% 3時間~

### 本捏配合

強力粉	20
高タンパク粉	10
砂糖	8
食塩	1.8
脱脂粉乳	2
卵黄	5
バター	5
ショートニング	5
生地改良剤	適宜
イースト	1
水	20~

### 本捏工程

ミキシング	L5分M4分H2分~↓油脂 L1分M4分H4分~↓レーズン L2分~
捏上温度	28℃
フロアタイム	20分
分割	450g
ベンチタイム	15分
成形	ローフ状
ホイロ	38℃、80% 50分~
焼成	200℃ 28分~

## ブレッド 中種法レーズンブレッド

### 生地配合

中種	
強力粉	70%
イースト	
イースト	
生地改良剤	0.1
水	40

### 中種工程

強力粉	30%
砂糖	8~10
食塩	1.8
脱脂粉乳	3
マーガリン	10
ショートニング	5
イースト	0.5
水	10~
生地改良剤	適宜



## ブレッド 100%中種法レーズンブレッド

### 生地配合

中種	
強力粉	100%
砂糖	2
卵	10
イースト	3
生地改良剤	0.12
水	52~

### 中種工程

ミキシング	L5分M4分~
捏上温度	25℃
醗酵	27℃室 2時間~

### 本捏

砂糖	8
食塩	1.8
脱脂粉乳	3
マーガリン	5
ショートニング	5
水	4~

# 索引

## あ

アイゼン、フランシス T. 38

アダムス、アンセル 61

雨 14, 88

アラブ、ドライフルーツに関する記述 35

アリストテレス 36

アルコール 87

アルメニア人の栽培家 92

アンズ 22、28、39、106～107

イギリス 27、123～125

イースタービー、アンソニー Y. 44

イチジク 23、29、110～111

移民、カリフォルニア 42、92～93

インド 121、126、136

インドネシア 126～127

ウェルギリウス 36

ウェルシュ、H.H. 7、10

絵、オリジナルのサンメイド 11、54

栄養成分表 28～29、118～119

エリクソン、リーフ 36

王 35、37

オークランド 98～99

オーストラリア 123

オーストリア 125

オートミールレーズンクッキー 21

## か

果樹園:

アンズ 107

ブラム 108

各国の食生活ガイド 120～122

各国の旗 98～99

カナダ 26、97、120

カーニー、マーティン・セオドア 42、52

カラント 102～102

カリフォルニアレーズン協会 13、15、61

カリミルナ種イチジク 110～111

灌漑 44～45

韓国 121

感謝祭 26、27

乾燥機 104～105

機械による収穫 82～85

気候 43、77

ギネスブック 15

キャロットケーキ 24

凝縮レーズン果汁 19

キーラー、ウィリアムN. 7

キング、アニタ 58

禁酒法 47

グラノラ 18、42

グラノラバー 20

クランベリー 116

携帯電話 130～131

広告 58～63、128

こどもの日 26

コールスロー 20

ゴールドデンレーズン 91、104～105

ゴールドラッシュ 42

コロニー(共同農地)方式 42

## さ

栽培地域:

　　サクラメントバレー 40

　　サンタクララバレー 39、107

　　サンワキーンバレー 40

サクランボ 116

サザンパシフィック 96

ザ・シンブソズ 65

ザンテカラント 102～103

サンメイドガールのCG 17、51、61、68～69

サンワキーンバレー

　　灌漑 44

　　気候 43

　　形成 43

シェイク、ナツメ 113

ジェファーソン、トーマス 37

霜 14、88

祝日、フルーツと料理 25

成熟、ブドウ 88

シュトレーン 125

出荷:

　　加工工場 11、13、50～51、53、91、94～95

　　コンテナの出荷 98～99

　　新世界に送られた最初のレーズン 37

受難節 24

春節 24

消費者の思い出 70～73

蒸留所、サンメイド 87

食生活ガイド、各国 120～122

食品グラス、アメリカ合衆国 31、122

シリアル 18

人口、カリフォルニア 92～93

シンブソン、リー 7

スウェーデン 122、124

過ぎ越しの祭 25

スタンフォード、リーランド 39

ステーキソース 19

スミノニアン博物館 15、55

スワンソン、A.E. 7、13

生産、年間 77

生産ライン、サンメイド 14、16、50

聖書、果実に関する記述 34

聖マルタン祭 23

セサミストリート 64

セルマビート種ブドウ 16、41、102、104

繊維、食物 118～119

専売、サンメイド 65

倉庫 97

## た

第二次世界大戦 12

台湾 126

種なしブドウ 46～47

ダンシングレーズン 15、61

チェコ 125

チャーチ、モーゼス 44

中国 24、121、126

ディワリー 27

鉄道 39、96

天候 14、43、77～79、88～89

天然種無しレーズン 102～103

天日干し 80～81、86、89

デンマーク 122、124

電話通信 130～131

ドイツ 98、121、125

糖度、ブドウ 81、90

同等、新鮮・乾燥 28～29、41

ドバイン種ブドウ 41、102、104

ドライ・オン・バイン 84～85

ドライフルーツを甘くする 116～117

トルコ 123

トンブソン、ウィリアム 46

トンブソンシードレス種ブドウ 46～47、76～77、79、81、102～104

## な

ナシ 115

ナツメ 23、112～113

ナツメシェイク 113

日系人の栽培農家 92

日本 26、98、120、126～127、129、135

ニュートン種イチジク 111

人形、サンメイド、コレクティブル 16

農協組織 10、52

## は

パイナップル 117

バーグ、E.A. 7、10

箱詰め工場 39

馬車 130

パッケージ:

　　カートン缶 15、61、94

　　環境にやさしい包装 87

　　箱詰めライン 91、95

ハーディング、ウォーレン G. 11

パナマ太平洋万国博 10、17、46、54～57、66

パネットーネ 129

歯の健康 119

パパイヤ 117

パーベキューソース 19

パレス・オブ・ファイン・アーツ 17、57

パン、レーズン 128～129

パン屋 128

飛行機 130

ピーターセン、ロレーン・コレット 7、11、54～55、57

必要なカロリー、1日あたり 31

一皿分 30

日よけ帽、サンメイド 15、55

フィエスタ種ブドウ 41、102～104

フィットケミカル 118

フィリピン 126～127

フィンランド 124

フォークナー、J.C. 111

復活祭 24

ブディング:

　　クリスマスブディング 27

　　ブレッドブディング 21

ブドウ園 76～77

ブドウ園、植え付け 76～77

ブドウ園での植え付け 76～77

ブドウ棚 76～77

　　棚架け法 77、85、90

　　V字型 77、84

ブドウの栽培 78～79、88

ブドウの栽培、初期 34

ブラム 39、108～109

ブラムの収穫 109

ブランデー 87

ブリム祭 25

フルーツケーキ 22、125

フルーツのチョコレートがけ 23

フレズノ駅 39

フレズノスクレーパー 44

フレームシードレス種ブドウ 103

ブルースクルース 65

ブルーベリー 116

ブルーリボンラベルのモモ 114

ブルーン 23、28、108～109

ブルーンジュース 23

ブロッサムトレイル 115

ベアブランド 58

ベイン、L.R. 11

ベータカロチン 118

ベナー、ピート J. 7

ペーパートレイ 80～83、86

ペリエ、ルイ 39、109

ベルリン空輸 12、124

ホウ素 118～119

ホットクロスパン 24

ポータウス、ジェームズ 44

ポルトガル 125

ポーランド 125

本社、サンメイド 50～51、90～91

## ま

マーケティング、レーズン 53

マスカット種ブドウ 39、56、81

マスクメロン 117

マノック、ケンドール L. 6

マレーシア 126～127

マンゴー 117

水 43～45

　　セントラルバレープロジェクト 45

　　パインフラットダム 45

　　フリアントダム 45

ミックス 19

ミッション種イチジク 110～111

メキシコ 123

モモ 29、114

モラガ、ガブリエル 44

## や

山積みにされたレーズン 90

有機栽培レーズン 17、86

輸送 96～97、130

ユダヤ料理 25、125

ヨセミテ国立公園 61

## ら

ラマダン 26、113

リンゴ 22、29、115

レシビ本、サンメイド 66～67

レーズン:

　　栄養成分 29

　　レーズンの品種 102～104

レーズンキャロットサラダ 20

レーズンの収穫:

　　機械による収穫 82～83

　　手作業による収穫 80～81

　　ドライ・オン・バイン 84～85

レーズンのチョコレート・コーティング 16、18

レーズンの詰め物21

レーズンの日 57～58

レーズン爆撃機 12、124

レーズンパン 15、18、128～129

レーズンブランシリアル 21

レーズンペースト 19

レーズン列車 10、58、96

レーズン管理委員会 13

ロッカ、アール 7

ロックウェル、ノーマン 12、62～63

ロゴ、サンメイド 11、13、14、50、59

## わ

ワシントン、ジョージ 37

## その他

1人前の分量 30

5 A Day 41

California Associated Raisin Company 10、11、52、54～59

California Raisin Marketing Board 16

Gooseberry Patch 17

MAD 64

Raisin Bargaining Association 14

Reader's Digest 17、65

Simon and Shuster 16

Synthespian Studios 68

QRコード 131

# 謝辞

サンメイトは、画像の複製を許可いただいた以下の方々に感謝します

(凡例: a-上、b-下/一番下、c-中央、f-端、l-左、r-右、t-一番上)

**The Fresno Morning Republican:** 10tc, 47tr, 57tl, 58cl. **Fresno Bee:** 13tl, 13bl, 15br, 16tc. **iStockphoto.com:** Viktor Malyschchyt 14tr (plums), 28bl, 108tc, 117tc; Jack Puccio 18bl; LVV 18bc; Joe Potato Photo 18br, 21tr; bettina sampl 19tl; Shawn Gearhart 19tr, 19br; Joe Biafore 20tl, 27c, 116br, 145; JoKMedia 20tr; Norman Pogson 20cr; Ethan Myerson 20bl; AdShooter 20br; William Mahar 21 tl; Lauri Patterson 22tr, 125ftc; WEKWEK 24tr; Carly Hennigan 25tl; Sarah Bossert 25tr; Alex Slobodkin 25b (calendar); akiyoko 26tr; Kyu Oh 26cl; Amelia Johnson 26cr; Kulpreet\_Photography 27tl; Nikhil Gangavane 27tr; foodandwinephotography 27b; Joachim Angeltun 28tc (scale); Matej Michelizza 28tl (peach), 29 fbl, 114c; BEZERGHEANU Mircea 29cl (figs), 111cl; Mark Herreid 30tl; Rick Hoffart 30tc; diane39 30tr; Steven Wynn 31br; Michael Flippo 42bl; Don Bayley 51tr; Fedor Patrakov 87cr; Lya\_Cattel 92tr, 115cr; dandanian 98c (clock); Kent Steffens 99tc; melhi 99tr; Lulu Durand 109bc; Elzbieta Sekowska 109br; cynoclub 110b; Jill Fromer 111bl; Paul Cowan 112cl; Dean Turner 115bfl; Sarah Lee 116tl; Dimitris Stephanides 116c (dried cranberries); YinYang 116tr; eli\_asenova 116c (cherries); kalimf 116bc; Alina Solovyova-Vincent 116cr (dried blueberries); Tim Abramowitz 117cl; Yong Hian Lim 117tr; tropicalpix 117bl; Andrjuss Soldatovs 117bc; Daniel Bendjy 117cr (papaya); Elena Schweitzer 117fbr; Matthew Jones 118tr; Volodymyr Krasnyuk 119tl; Nataliia Fedori 119ftr (clouds); Gustavo Andrade 119cr; Iuliya Sunagatova 119cl; Ruslan Ivantsov 119br (salt); Talaj 119bl; Magdalena Kucova 125 ftr, 125tr; Antonio Ribeiro 125tc; MorePixels 125c; Andrea Skjold 126cl; Elena Semenova 127bl; Stephen Strathdee 130cr; dblight 130bl; liseagane 130bc; Tim Boryer 130br; Orlando Rosu 131tr; Claudia Dewald 149t; dirkr 149b. **Simon & Schuster, Inc.:** 16c. **The Reader's Digest Association, Inc.:** 17bc, 65 tr. **Facebook:** 17tr. **Maybeck Foundation:** 17br, 57 br. **General Mills Inc.:** 21bfl. **Post Foods, LLC:** 21bl. **Attune Foods:** 21bc. **Quaker Oats Company:** 21br. **Kellogg Company:** 21bfr. **StockFood:** Bender-StockFood Munich 23tl. **Fotolia:** web2000ra 28cl (apricots), 106br; Secret Side 29tl (apple), 115tl; nito 116fbl (dried cherries); Daryl Musser 117fbl (dried pineapple); Carmen Steiner 125cr; ExQuisine 125bl; JJAVA 127tr; Vankad 141; Vely 142; Monkey Business 143; Svenja98 144t; quayside 144b; Mara Zemgaliete 146; Milarka 147t; mashe 147b. **PhotoDisc Inc.:** 29ftl. **United States Department of Agriculture:** 31tr, 122tl, 122tr. **Alamy Images:** Robert Harding Picture Library Ltd 34tr; The Art Gallery Collection 35tl; North Wind Picture Archives 36l. **Bridgeman:** *Still Life of Flowers and Dried Fruit*, 1611 (oil on panel) by Clara Peeters (1594-1659) Prado, Madrid, Spain/Giraudon/The Bridgeman Art Library 37tr. **Corbis:** Araldo de Luca 35tr; Alfredo Dagli Orti/The Art Archive 36r. **Dorling Kindersley:** Neil Lukas 17cr, 57bl; Alistair Duncan 34b; Rob Reichenfield 37cr; Demetrio Carrasco 37bl; Angus Osborn 37br; Steve Gorton 42tl; Roger Phillips 46tl; Dorling Kindersley 69tr (film strip); Ian OLeary 107tl. **Wikimedia Commons:** Amadalvarez 35cr. **California Date Administrative Committee:** 35br, 112b, 113tl, 113cl, 113bl, 113tc, 146. **Proceedings of the Massachusetts Historical Society**, v. 51: 37cl. **Joaquin Sorolla y Bastida:** 38tr. **Fresno County Public Library, California History and Genealogy Room:** 38bl, 39cr, 44t, 45bl, 45bc, 45br, 47tl, 109cl, 111br. **California Dried Plum Board:** 39tl, 108b, 109tl, 109tr. **Apricot Producers of California:** 39cl,

106tr, 106bl, 107cl, 107c, 107cr. **Canadian Produce Marketing Association** (Fruits and Veggies—Mix it up!): 41tl. **5 A DAY @ NSF-CMi Ltd.:** 41cl. **Produce for Better Health Foundation** (Fruits & Veggies—More Matters): 41 c, 172. **International Nut and Dried Fruit Council Foundation:** 41bl. **Informa UK Ltd.** (FoodNews): 41bc. **Edwin M. Eaton, Vintage Fresno** (Fresno: The Huntington Press, 1965): 42tr. **California State Library, California History Section, Sacramento:** 42cl. **M. Theo. Kearney, Fresno County, California, and the Evolution of the Fruit Vale Estate**, revised ed., Fresno, 1903: 43tl. **The Interior**, v.1, no. 4 (Fresno: December 1895): 44br. **Charles C. Colby, The California Raisin Industry—A Study in Geographic Interpretation**, Annals of the Association of American Geographers v. 14, no. 2: 45t. **Vincent Petrucci and Malcolm Media Press:** 46r, 87tr, 103, 119tr. **Gustav Eisen, The Raisin Industry** (San Francisco: H.S. Crocker, 1890): 46br. **Pop Laval Foundation:** 47c, 96r, 111tr, 114br, 130tr. **M. Rieder**, Los Angeles, circa 1910: 52br. **Western Novelty Co.**, Los Angeles: 53bl, 114tr. **The San Francisco Bulletin:** 55tl. **SanFranciscoMemories.com:** 56tr. **Ansel Adams Publishing Rights Trust:** 61bl. **Norman Rockwell Museum:** 62tl, 62br. **E.C. Publications, Inc.** (Mad Magazine): 64r. **Sesame Workshop** (Sesame Street): 64l. **FOX** (The Simpsons): 65c. **Viacom International Inc.** (Blue's Clues): 65b. **Hasbro** (Monopoly): 65tl. **Penguin Group:** 72br. **Midland Tractor:** 82b. **SFI Inc.:** 87trb. **Charles Weidner**, San Francisco, circa 1910: 92c. **Jon Marthedal:** 93tr. **Kane is Able, Inc.:** 97cl, 97bl. **Valley Fig Growers:** 111tl. **Edward Mitchell**, San Francisco, circa 1915: 111bc. **Fresno County Blossom Trail:** 115cl. **Health Canada:** 120tr. **Ministry of Health, Labour and Welfare** (Japan): 120b. **German Nutrition Society:** 121tl. **Chinese Nutrition Society:** 121tr. **Korean Nutrition Society:** 121bl. **National Institute of Nutrition** (India): 121br. **Ministry of Food, Agriculture and Fisheries** (Denmark): 122bl. **National Food Agency** (Sweden): 122br. **Secretary of Health** (Mexico): 123tl. **Department of Health and Ageing** (Australia): 123tr. **Food Standards Agency** (United Kingdom): 123br. **Ministry of Health** (Turkey): 123bl. **Bauducco Foods:** 129cl, 129c, 129cr, 129bl, 129br. **Culinary Institute of America:** 134-136. **RAC Japan:** 137-140. **Dreamstime:** Michael Flippo 148.

カバーデザイン担当のジェリー・ウィンターズに特に感謝します。カバーアート

© Sun-Maid Growers of California.

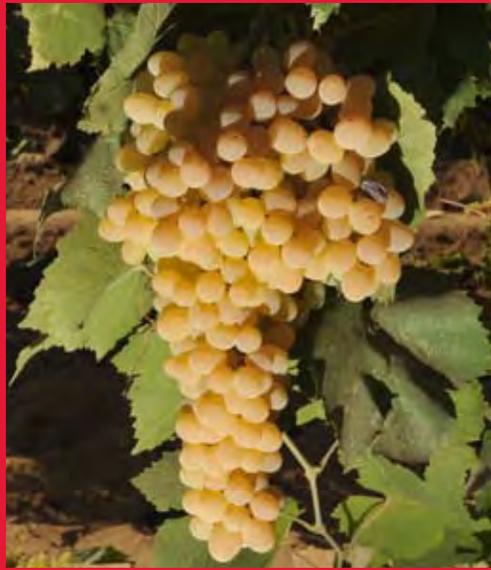
本書の出版にあたって以下の方々のご協力をいただきました。ありがとうございます。ステイブ・ブライアント(農場・施設の写真撮影)

ジム・バックリー(出版コンサルタント) ケリー・バーゴイン(食品のスタイリング・写真撮影) アリアナ・カルーギ, PhD, CNS 健康・栄養リサーチ) マイク・エリアソン(農場・施設の写真撮影) ローズマリー・マーク(レシピのコンサルティングおよびスタイリングアシスタント)

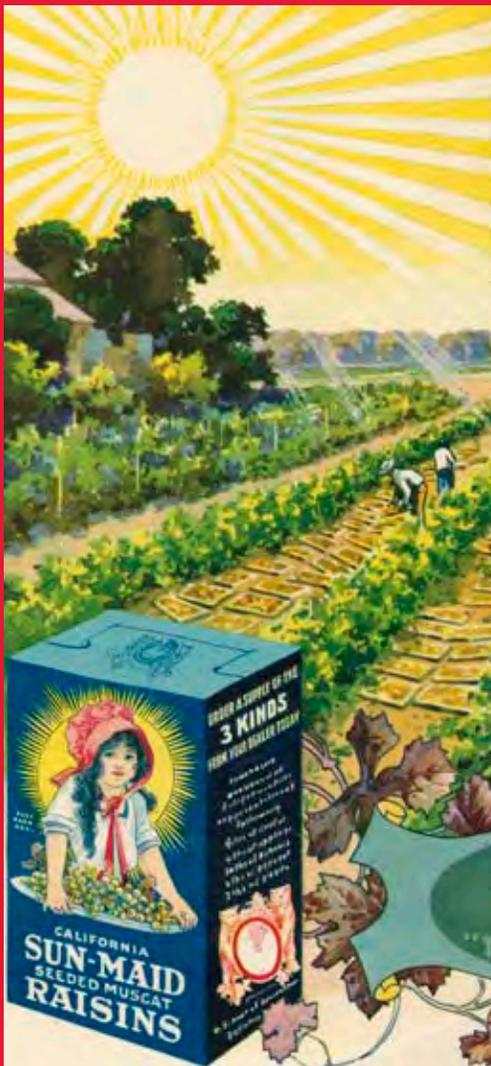
ジェームズ・ペインター, PhD, RD (栄養コンサルタント) ビル・シークレスト(歴史リサーチおよびアーカイブ)

テキストおよびその他すべての画像 © Sun-Maid Growers of California.





サンメイドは、レーズンとドライフルーツの栽培・生産を開始して100周年を迎えます。  
この一冊で、レーズンとドライフルーツの歴史、栽培・加工方法から  
世界中の消費者に届けられる過程まですべてが分かります。



\$35.00 USA

ISBN 978-0-7566-9352-7 印刷:アメリカ合衆国



9 780756 693527