

岐阜米穀(株) メールマガジン

今回のテーマは「注目の新タンパク原料 ピープロテイン」

エンドウ豆が新たなタンパク質源として食品業界で注目されているのは、大豆の遺伝組み換えなどのマイナス情報の反応、畜産が環境に及ぼす影響への対応かもしれません。ただ、いずれにしてもこうした状況は把握しないとイケないですね。

今話題のフェイクミートとして、ビーガン（完全菜食主義者）向けのバーガーやソーセージの主な原料としてエンドウ豆が拡大しています。エンドウ豆由来のプロテインは特に食肉や乳製品、シーフードなどの代替品としてメーカーの間で人気急上昇しています。エンドウ豆由来の代替乳製品の商品だったり、ジャストの卵を使わない卵製品や、魚不使用のツナ缶、肉なしバーガー、ソーセージ、スウェーデン風ミートボールにもエンドウ豆が使用されています。エンドウ豆がそうしたホットな商品となると、業界では供給拡大に準備を進めています。

ピープロテイン（エンドウ豆由来のプロテイン）の世界売上高は 2025 年までに 4 倍に膨らむとの予測もあります。それは植物由来の代替肉製品の消費増加の伸びが主因なのです。エンドウ豆栽培は北部の気候に適しており、カナダは 20 年に生産量全体の 30% を占め、世界最大の生産国となってきています。カナダのほか、フランス・デンマークやベルギー・ドイツでも、新たな加工施設の建設が進んでいます。

農業の業界大手は植物性食品原料製造でピープロテイン事業を大幅に拡大する計画です。中国で操業を休止しているソイプロテイン（大豆由来のタンパク質）工場の一部をピープロテイン工場に転換される予定です。

農業者と取り組んで、サプライチェーンを構築すべきです。連作障害防止の為に栽培から、代替タンパク質人気で、米国・カナダではエンドウ豆の栽培を急増していますし、ペットフードの需要も拡大してきています。

エンドウ豆からプロテインを使い易く生産できることと、そしてメニューの開発も必要なこととなります。植物由来のプロテイン製品の主役は大豆だったが、日本ではドリンクはホエーが主要ですが、中国産の価格が上昇していますし、食品業界のトレンドが転換していくこともあります。

大豆はエンドウ豆のピープロテインより購入しやすいものの、アレルギーを誘発する食品です。アレルギーでもアレルギーでもあります。大豆は遺伝子組み換えがしばしば行われており、健康リスクに関する矛盾したニュースもマイナスに働いています。大豆タンパクが使われる理由は、搾油後の原料としての単価が安いこともあります。

~~新商品のご紹介~~ オートミール「ミドルタイプ」が登場~~~~~

◇第3種のオートミール「ミドルタイプ=M」が登場。どんなお客様の要望にも応え揚げ物用のパン粉の変わりにも使えます。

4595641702049 ミドル オートミールM500g 本体価格@440円

他にオートミール「S」、オートミール「L」とシリーズであります。

■オートミール・もち麦などを、PB・ODMを認証工場での受託をしています。