



岐阜米穀(株) メールマガジン

今回のテーマは「SPORETEC2023」出展のご案内

会期：2023年8月2日（水）～4日（金）

会場：東京ビックサイト 東1～3ホール 小間番号：E3-21-41

テーマは「お肉が変わる」 ⇒ フェイズフリーとは？

今回は穀物会社らしいオートミールの使い方と、イロイロなお肉の提案です。

“温暖化”の影響が年ごとに増していると思いませんか？世界的な異常気象による飼料高騰と、世界情勢の影響による供給の歪などで、肉の供給不安が高まってきていると話題です。

展示会では・・・穀物を使った防災食と、穀物を肉にする代替肉とオートミールとの提案です。展示会ではフェイクミートのハンバーグの試食を予定しています。

次に防災にフェイズフリーに使えるオートミールです。

フェイズフリーとは意識しない防災対策です。シリアルの中でオートミールはお湯でも水でも食べられます。即食できる特性と、コストで防災食向きなのです。オートミールを一食分で包装して、30個で1か月分パックです・・・一日三食な訳なのですが、外装は災害時に5リットルの水タンクにも使えます。オートミールを回転食のシリアルとして日常使いして防災食に備えるフェイズフリーになりますので、家庭でも職場にも置いてほしいですね。

食肉を植物肉変えるには

肉は価格高騰や環境問題などふまえて供給不安が言われ始めています。肉に変わる代替食としての大豆ミートは、タンパク質を繊維状に仕上げ、お肉に近い食感が得られるようにしましたが、多くは大豆の搾りかすが原料となっています。

植物由来のタンパク質製品の主役は大豆で、日本では乳製品のホエーが使われる事が多いのです。大豆はアレルギーを誘発する食品です。アレルギーでもありませんか？大豆は遺伝子組み換えが避けられない状況となってきており、健康リスクに関する心配もあります。また国内製造もありますが高コストで食感も肉に近くなってきましたが臭いなど課題がまだあるようです。

今回の一つはピープロテインで、フェイクミートの中でも大豆の搾りかすを原料とした大豆ミートとは違い、ストレス少ない食材となります。食べやすく、穀物臭も少なく、比較的ローコストで出来ますので、肉の代替食のエースとなる可能性の食材です。ビーガンの方々には馴染みのある食材となっています。

気候変動で食料生産が減っていく中で、肉の生産が問題で、食料自給率が 36%の日本で、不足なくタンパク質を取り入れ続けるには、オートミールの原料のオーツ麦が主役になりそうです。オーツ麦は主に飼料用として生産されている穀物ですから、品切れになる可能性が低いのです。

業務用向け総菜・メーカー向け代替肉・PB、ODM商品など展示を行っております。参加されるようでありましたらお立ち寄りいただきますようお願い申し上げます。

招待状をお希望の方はお申し付け下さい。

お問い合わせ先 info@beikoku.jp FAX 返信先 0120-065-064

■岐阜米穀株式会社の販売会社として株式会社ぎふとが動き出します。