



岐阜米穀(株) メールマガジン

今回のテーマは

「バイオ炭 CO2 減に効果 J-クレジット制度 農業分野で初承認」

削減した温室効果ガスの量を国が認証するJ-クレジットを巡り、空気中の二酸化炭素（CO₂）を炭に閉じ込めて農地にまく「バイオ炭」の取り組みで認証を受けました。全国 11 の生産者・団体の取り組み実績（炭 186 トン施用）で 247 トンの CO₂ 削減効果が認められた。農業分野の取り組みの認証は初めてです。

認証を受けたのは、農業現場でバイオ炭の普及に取り組む日本クルベジ協会で、温室効果ガスを排出する企業などに対し、削減実績を販売する「排出量取引」に乗り出して、売上は取り組み農家に還元することになります。この協会は全国 11 の生産者・団体の取り組みとして野菜や果樹、米の圃場に炭を施用している。

バイオ炭は、木や竹、もみ殻といったバイオマス（生物由来資源）で作る炭なのです。植物を分解されにくい炭に加工して植物が吸収した CO₂ を炭に閉じ込め、空気中から半永久的に取り除くと同時に、副産物として生じる炭を土壌改良品として活用できるのです。

この仕組みは、バイオ炭施以外、家畜排せつ物の見直しや、豚・ブロイラーの飼料の改善など、農業分野の認証対象が計 4 種あります。

今まで無かった認証実績ですが、農地に施用する炭の価格は 1 キロ 100~250 円という。排出量取引で得た利益で炭の購入費を賄って、採算の取れる取り組みモデルを構築できますが、発生する農産物や廃棄物などで賄うことができるのが良いのです。

~~~~~  
FOODEX JAPANに出展しました。

以前の活気が戻りなんと言っても世界旅行をしているような海外ブースが多数ありました。  
東京ビックサイトの東と西ホールを使ったアジア最大。2,879 社の 3,913 ブース  
主催者発表では4日間で 76,183 名と前回より増えたとの事です。

岐阜米穀は「美味しいで選ぶ」プラントベースのプロテインを提案

選ぶとは？

- 用途（焼く・煮る・冷凍）で選ぶ
- 食感（しっとり、サク、フワ）で選ぶ
- コストで安心できる
- エンドウミート、大豆ミート、オートミールの組み合わせで選ぶ

ラインナップ

- 1) プロテインオートミール・・・組合せで作れる多商品、OEM 可
- 2) PeaPea プロテイン・・・国内製造、使い易さナンバーワン
- 3) SoyPea プロテイン・・・大豆とエンドウ豆のスタンダードミックス
- 4) えんどう豆スライスミート・・・肉感を引き出せる大粒なタイプ
- 5) えんどう豆ミンチミート・・・使い易いミンチ肉の代用品
- 6) イエローPea パウダー・・・何にでも使える万能プロテイン原料
- 7) 大豆ミート・・・美味しいのは、国内製造でヘキサン不使用
- 8) イエローPea（粒）・・・欧米で使われている豆らしい使い道
- 9) イエローPea（グリッツ）・・・洋菓子から和菓子、ドリンクまで
- 10) レンチンハンバーグ・・・プラントベースをレンジで簡単に
- 11) 米無し炒飯・・・米を使わないから糖質を大きくカット
- 12) 小麦粉入れないお好み焼き・・・小麦粉無しで糖質カット
- 13) ハンバーグM i x ミート・・・植物肉 100%。試食で美味しいと9割以上

参考：エンドウミート プロテイン含有量 52.1g（100g 当たり）

組み合わせれば健康プレミアムな商品開発に使えます

無添加で賞味期間が長いです。

肉よりも菌数制御容易で扱いやすいです。

小麦粉を使わないお好み焼きを焼いてみました。

作り過ぎて翌日も食べてみたら・・・なんと翌日がおいしいと家族からの評価！

添付されているオートミールとえんどう豆ミンチに、卵、塩胡椒にカット野菜のキャベツ  
を使用で超簡単に。

作り方はオートミールに水、キャベツと卵・塩胡椒を入れてよく混ぜて生地を作ります。

えんどう豆ミンチを油で炒って揚げれば天かすになり、その上に生地をのせて焼いたらできあがり。

いつもの小麦粉を使ったお好み焼きよりも「お腹が軽い！」と家族から褒められました。

※9割以上の方が美味しいと言われた植物肉 100%のハンバーグサンプルお送りいたします

※品揃えサンプルセットご希望の方はメールにてお申し付け下さい。

企画予定商品をお送りいただければ、相性ぴったりのサンプルセットをお送りします。

~~~~~