



岐阜米穀(株) メールマガジン

今回のテーマは

「エンドウミートは大豆ミートと並ぶ重要なプロテイン（２）」

今回は食べるプロテインの代表格エンドウミートのお話でした。今回はエンドウミートの原料の黄えんどう豆についてお話です。

「えんどう豆」というと日本ではグリーンピースを思い浮かべるのではないでしょうか。実は海外では「黄えんどう（イエローピース）」が主流なのです。

黄えんどうは各国で伝統的な料理にも使われており馴染み深い穀物です。

ポイント１）、黄えんどうは栄養価も高い

タンパク質は玄米の約７倍、食物繊維は玄米の約４倍です。低脂質 100g 当たり 2.3g と少なくとも優れた穀物なのです。

遺伝子組み換えが無く、添加物不使用、アレルギーフリーとも言えます。

ポイント２）、知っていますか？黄えんどうは環境負荷の少ない穀物なのです。

黄えんどうは栽培しやすく、えんどう豆が持つ根粒菌が窒素を自足するので土壌の窒素肥料を減らせます。一次産業として採算が合いやすく、面積を増やせやすいので収穫量の拡大が期待できる穀物なのです。

大豆は飼料、バイオ燃料の需要が高まり、食用で利用できる大豆のウエイトが少なくなっています ※米国大豆のバイオ燃料使用率 20%

豆は、肥料や飼料・培養液など生産過程で投入するタンパク質量に対して、最終的な食料として得られるタンパク質量の割合を比較すると、穀物は非常に転換効率が高く、効率的にタンパク質を得られる食糧と言われています。

そんな優れた「黄えんどう」を使ったのがエンドウミートです。ミンチタイプとスライスミートと揃えています。加水するだけで使えるので、大豆ミートのような水戻しなどの漬け置きが不要。調理メニューによっては水戻してから使用した方が良い場合もありますが、用途によって自由自在に使えるのです。

スーパーの売場で埋もれがちの大豆ミートの隣に品揃えをしませんか。棚を一枚つくって代替肉を提案アピールできるようになります。

プラントベースのコーナーを作りたい方は「ゼロシリーズ」組み合わせが面白いです。

<https://www.beikoku.jp/product/>

・・・「黄えんどう」に力を入れているのは当社だけではありません。

世界的酢メーカーのミツカンさんが新ブランド「ZENB」で黄えんどうを使った商品を出されています。最近ではテレビCMを見かけますね。

<https://zenb.jp/pages/about>