たたえ7者選定

地域食品産業貢献賞」の受賞企業が決定した。同賞は国内の供する企業をはじめ、さまざまな地域密着型の活動（地域社を推進する企業を顕彰するもので、今回は全国からノミネー（岩手県二戸郡）、一般社団法人高機能玄米協会（神奈川県市）、杉本食肉産業（愛知県名古屋市）、日東食品工業（広坂出市）、さぬきシセイ（香川県高松市）の7者が選ばれた。の第一ホテル東京で開催する。（西川昌彦）

表彰式開催

ンド商品信頼統ロングセラ地元の誇り―目を審査基準その業績・功

績をたたえ表彰するもの。日本食糧新聞社が全国で展開する9支社局（北海道支局、東北支局、新潟支局、長野支局、静岡支局、中部支社、関西支社、中国支局、九州支局）および本社から推薦された多数の企業のうち、極めて地域への貢献度が高いと評された企業（団体）を日本食糧新聞社の役員が選考委員となり、厳正なる検討を重ね選出した。

今回受賞した企業は、独自製法で冷麺を中心に麺類を製造・販売する製麺企業「戸田久」。加工方法や品種で機能を付与した玄米食の普及を、家庭用から業務用まで多方面にわたり取り組む「一般社団法人高機能玄米協会」。創業252年の三河みりん発祥の蔵元として伝統と普ながらの製法を守り続ける「九重味醂」。尾張名古屋の老舗精肉店として食肉一筋生産から加工、卸、小売、外食と幅広く展開する「杉本食肉産業」。〝ニットーリレー〟ブランドで全国的に知名度の高い昆布茶メーカー「日東食品工業」。明治35年創業で香川県の食文化に立脚する製粉企業の「吉原食糧」。安全と品質を第一に「讃岐うどん」の魅力を発信し続ける乾麺製造の「さぬきシセイ」となった。

現在、円安基調が続く中で原材料・飼料・資材などで価格が高騰。さらにエネルギーコストや輸送コスト、人件費・システム導入費用などすべてにおいて値上がりしている。食品業界においてもさまざまなコストアップで経営を圧迫しており、各企業とも今後のかじ取りが極めて難しい状況にある。さらに首都圏の一極集中で地方が疲弊している現状下において、地方企業は生き残りをかけて独自の商品提供はもとより、地域食文化の啓蒙や食育活動、また防災訓練などを通じて地域の食品産業を維持・盛り上げを図っていこうと取り組む企業も少なくない。

また、今年1月1日に発生した能登半島沖地震から半年を過ぎたが、いまだ約2000人が避難生活を余儀なくされている。地震大国であるわが国では「いつ・どこで・また」大きな地震が発生するのか分からない中で、大手企業を中心に将来起こり得る地震対策も兼ね地方への機能移転・リスクヘッジも行われ始めている。そういった意味では地方の役割も今後大きく変化していくと予想される。

このような社会環境の変化を背景にしながら、地域のライフラインを担いつつ、しっかりと各地方の食文化を下支えする企業にスポットを当て、その功績をたたえる同表彰事業は大きな意味合いがある。

杉本食肉産業（愛知県名古屋市）	地元食肉産業活性化に尽力
	フードロス削減及び資源循環型の社会システム標榜
戸田久（岩手県二戸郡）	弾力、コシ、滑らかな麺は蒸練製法で
	盛岡の冷麺を全国に、バラエティ化も
日東食品工業（広島県広島市）	創業87年老舗昆布茶メーカー
	健康で豊かな食生活をリレーする
吉原食糧（香川県坂出市）	県産小麦・大麦の高付加価値化に寄与
	地域連携でさぬきうどん振興に貢献

厳正な審査を重ねた選考委員

代替カカオ開発活発化

韓国フードテック名乗り

カカオ豆の生産を取り巻く環境が厳しさを増している。これまでも、生産国のカカオ栽培農家の低収入問題や児童労働問題などの課題が指摘されてきたが、24年に入りカカオ豆の相場が高騰した。背景には生産国の異常気象や財務状況悪化などがあり、カカオ豆生産の持続可能性に黄信号が点滅したため。こうした中、カカオ豆の代替を探る動きが活発化している。2020年初頭から欧米のスタートアップを中心にカカオを使わない代替チョコレートの開発が進んでいたが、ここにきて、韓国の代替食品素材専門のスタートアップ企業であるHNパテック社が、独自の代替カカオ原料「エカオ」＝写真＝で代替チョコレート市場に名乗りを挙げた。

同社のキム・ヤンヒ最高経営責任者（CEO）は「カカオ栽培がもはや持続可能ではないという懸念が高まり、代替カカオ原料に対する世界的な需要が高まっている」と語る。HNパテック社はキムCEOが起業。キムCEOは54歳の女性で、28年間食品研究開発を行い、韓国農林畜産食品部の代替肉研究企画委員を務めた。気候変動による食糧危機の問題が深刻になることを予測し、環境に優しい代替食品開発を通じて、グローバルフードテックを先導する企業を目指し同社を設立。

同社が開発した代替カカオ原料「エカオ」は、エゴマの実から油を搾ったときに残った油かすなどの副産物から生成。「イングレミティクス」と命名した新技術は、さまざまな成分から目的の成分だけを抽出組み合わせることで、目的の混合調整物を実現する独自技術。「実現可能性の低い分子分析法や、安全性に関する論争のある化学的合成法とは異なる革新的な技術」（キムCEO）であり、生産コストも従来のカカオよりも約30％削減できる。米国の大手食品会社も注目しており、現在、購買確約書が届いているという。

「エカオ」は、「エコ＋カカオ」の略で環境にやさしい代替カカオ原料という意味。試作品は、食品表示制度にのっとり、カカオやチョコレートなどの表現を使用するためにカカオを約2％添加したが、「エカオ」を100％使用してもほとんど風味に違いはないという。

日本国内におけるHNパテック社のビジネスパートナーであるエスクラフト社（問い合わせ先＝j-matsushima@craft.jp）の松島順一社長は「エカオ」は、チョコレートの供給量の確保とコストの抑制を図り、リアルチョコレートと差別化しながら共存可能との認識を示した上で、子どもたちに安心・安全なチョコレートを提供し、持続可能な社会への貢献を目指すと述べた。日本国内での展開は、チョコレートの原料であるカカオマスの形で「エカオ」を供給し、食品会社が必要に応じてさまざまな形で加工・活用できるようにする。（青柳英明）

血圧ケア」でスクラム

健康・医療、啓発アクション展開

ヘルスケ
ティカ、新生
刀（イーメデ
ャパン）は7
「血圧ケア」を
本の健康を支
を目的に、共
ェクト「PR
T HEAR
ROJECT
クト ハーツ

健康課題であ
テーマに、リ
グカンパニー
界を横断しス
組んだ。Mi
、森永乳業、

プロジェクト、以下「血圧ケア」の大切さを明確に認識してもらうことで、日本人の平均寿命は大幅に伸びる―森岡毅刀社長CEOは、同日に東京ミッドタウンで開催したメディア向け発表会で力強く語った。血圧は緊急性を実感することが難しく、高いまま放置すると心疾患や脳血管疾患などのリスクにもつながる。健診の直後など意識するタイミングには「季節性がある」（槇亮次Mizkan取締役マーケティング本部本部長）領域で、

じて取り組む健康領域と、服薬や治療を通じて取り組む医療領域から、さまざまなタッチポイントで啓発アクションを展開する。

一人でも多くの人に

PHP」を立ち上げた＝写真。放置すると重篤な健康リスクを生じる血圧に関する正しい情報を発信。食を通

タウンで開催したメディア向け発表会で力強く語った。血圧は緊急性を実感することが難しく、高いまま放置すると心疾患や脳血管疾患などのリスクにもつながる。健診の直後など意識するタイミングには「季節性がある」（槇亮次Mizkan取締役マーケティング本部本部長）領域で、

継続したケアにつながることが難しい。国内の高血圧有病者は約4300万人で、大半の約3000万人が何のアクションも起こしていない。高血圧の治療を受けている人でも半年後には約30％が中断してしまうともいわれ、適切なコントロールが不足している現実がある。

PHPは、①ドラッグストアなどリアル接点での啓発活動②SNSなどを活用したソーシャルアクションでの認知拡大③誤解や不正確な情報に立ち向かうファクトチェック―の三つの観点で活動。

「多くの参加企業と共に『血圧ケア』に関する発信を進める」（阿部

文明森永乳業常務執行役員研究本部長）ことで統一したメッセージを届ける機会を増やし、さまざまな段階で適切なアクションにつなげる。

参加企業は、食を通して「高めの血圧」に向き合う「TEAM HEALTH」（Mizkan、森永乳業）と、疾患のリスク発見から治療に取り組む領域を担う「TEAM MEDICAL」（刀（イーメディカルジャパン）、オムロン ヘルスケア、プリメディカ、新生堂薬局）として活動。食を通して血圧の

状況によって食生活や運動などで改善を目指す領域と、医療の領域で診療対応するもの、それぞれの段階において適切な選択肢を発信する。

森岡社長CEOは、最近の心臓突然死による年間死亡者数が9万人で、その大半が血圧に異常を持っていることを強調。「健康についての認識が、必要とされるレベルと消費者の間にギャップがある。それを埋めるのがマーケティングの力」と指摘し、メディアに向けても意識変革への協調を呼び掛けた。

（小澤弘教）

日本食糧新聞社
東京都中央区入船3-2-10
アーバンネット入船ビル
（〒104-0042）
news.nissyoku.co.jp
編集・広告☎03(3537)1303
購読☎03(3537)1311
【支社局】北海道☎011(866)0721/東北☎022(225)2721/新潟☎025(240)8810/長野☎026(228)5520/中部・静岡☎052(571)7318/関西☎06(7664)3801/中国☎082(223)2535/九州☎092(291)1790
購読料 半年33,352円（本体30,882円＋税8％・前金）

©日本食糧新聞社2024年

INDEX

パルシステム、つくばに冷凍物流拠点開所 2
6月のPOSデータ② …… 4
オリーブオイル特集 …… 7
寒天特集 …… 8 9
30日付臨時増刊「全国小売流通特集」

無料メルマガ
食品業界の最新動向がわかる
https://news.nissyoku.co.jp/

知って得する勉強会
日食セミナー
食品経営者フォーラム、食品ニューテクノロジー研究会などの日本食糧新聞のセミナー情報はこちらから
http://info.nissyoku.co.jp/