食肉生産でうまれる副産物(内臓･皮)を有効利用

日本人の平均寿命は2015年現在で男性80.79年（世界４位）、女性87.32年（同２位）となり、世界のトップクラスです。その背景には、それまでの穀物中心の食生活から、肉類を食べ、動物性タンパク質もしっかり摂る「日本型食生活」と呼ばれる食料消費パターンへ移行したことがあります。肉食により充分な栄養が摂れるようになり、体に抵抗力が備わったといわれています。

「日本型食生活」が広まったとは言え、肉食の歴史が浅い日本では「正肉」と呼ばれる部分ばかりを選り好みして食べています。しかし、牛、豚、鶏などの経済動物から取れるその割合は生体重の４～５割程度に過ぎず、残りの部分は畜産副産物と呼ばれる内臓や皮などの部分です。これらは豊富な栄養成分を含むものの独特の臭いや色から日本人は敬遠する傾向にあり、一部ホルモン料理などに使われますが、その多くは廃棄されています。

そこで私たちは、これまで廃棄されていた部分も含めて、全ての部位を有効利用することを目指して、日本人の嗜好に合う畜産副産物を食材とした製品の研究・開発に取り組んでいます。

豚皮を原料にしたスナック