

## 株わだまんサイエンスのSDGsの取り組みについて

機能性事業部 担当部長 内田あゆみ

弊社は株和田萬のグループ企業として2006年に設立し、深堀勝謙社長の理念「胡麻で世界平和を」と「個性ある機能性胡麻の開発、市場開拓」をコンセプトとして活動しています。

本稿では、SDGsの活動として

日本政府（外務省）と国際協力機構（JICA）の「パラグアイの胡麻産業の支援」の活動、および機能性素材として開発した胡麻若葉、リグナン胡麻の搾油残渣の加工食品「リグナンリッチ黒胡麻マイクロファイバーF」を紹介させていただきます。

### ◆パラグアイ胡麻農家へのアプローチ背景～安いアフリカ産で苦境に立たされる胡麻栽培農家～

パラグアイは、かつて日本にとって最大の白胡麻輸入相手国でしたが、安いアフリカ産の拡大などにより、対日輸出額は急激に落ち込み、同国の胡麻産業は低迷し、胡麻を主要生産物とする小規模農家は苦境に立たされていました。（現地には約25万戸の小規模農家が存在）

JICAの初回中南米民間連携調査団への参加を通じてパラグアイの現状を知った弊社社長深堀は、同国の胡麻産業をもう一度復活させ、小規模農家が豊かに暮らしていける方法はないかと考えました。

その方法として

・生胡麻に付加価値をつける・パラグアイではほとんど食歴がない「胡麻食文化の普及」および「焙煎技術の移転」と「現地でのマーケティング、商品開発」を実施しました。

下図がその活動の概略です。



※ 2013年10月～2014年3月（案件化調査）、2016年1月～2018年2月（普及・実証事業）

### ◆実際の現地での成果具体例

試食会や、勉強会を通じて胡麻の健康効果、胡麻の食べ方、焙煎方法が普及し、パンや食材に添加して販売する小売店が増えました。また、アスンシオン国立大学と一緒に作った胡麻加工食品で、ブランド化したセサミックス（Sesamix）の7つの試作品も非常に好評で、農牧省や農協、農家、レストラン経営者の方々に招いた試食会では「胡麻ってこんなに美味しかったのか」と驚く声も聞かれました。



現地での焙煎指導



胡麻の食味調査を実施



胡麻加工食品を大学と共同開発



胡麻加工品を販売し始めた小売店



大学と作成した胡麻のパフレット、メニュー



農協での報告会

### ◆日本側の成果

パラグアイ産の白胡麻を輸入し、通販事業部で「エルセサモ」という商品を開発、通販事業部等で展開し、またTVでも紹介されました。

また大学関係者、現地で焙煎技術指導をした小売業者とのパートナーシップができ、現在でもリモートで情報交換が継続されています。



TVで紹介



台場のラテンアメリカフェスティバルで



サンペドロ県庁より感謝状

### ◆未使用の資源、胡麻若葉とリグナンリッチ黒胡麻残渣を機能性素材として上市

胡麻はその種子、種子油をもっぱら食用として利用していますが、その若葉を青汁素材として商品化したのが胡麻若葉青汁粉末です。素材としての特徴は

- ・ミャンマー産のリグナン含量が高い黒胡麻を播種している点
- ・葉酸含量が高く、アクトオンドをはじめ8種類のポリフェノールによる抗酸化性や抗糖化性が確認されている点があげられます。

2021年には食薬区分申請で食品に認められ、現在では鹿児島、島根県（有機栽培）で栽培されています。

上記のリグナンリッチ黒胡麻は、セサミンが通常の胡麻の2から5倍含有されており特に油は2007年よりセサミンのサプリメントとして使用されていますが、2トンの搾油で70%ほど排出される残渣を凍結粉碎したのが「リグナンリッチ黒胡麻マイクロファイバーF」です。これまで残渣は肥料等にものみ使用されていましたが、微粉碎することで、製菓、製パンなどの食用素材としての用途が増えつつあります。



胡麻若葉の畑



リグナンリッチ黒胡麻マイクロファイバーF

