

# 健康的な食生活に貢献する「オメガバランス」

カロリー過多や栄養バランスの偏りが指摘されるなか、健康的な食への関心はますます高まっています。生活習慣病予防などの観点から、食肉に含まれる動物性脂肪やコレステロールを敬遠する人も多いようです。それでも良質のたんぱく質は、体づくりに欠かせない栄養素。ニチレイフレッシュは、おいしくて健康的な食生活にも役立つ食肉を開発しています。



## 動物性脂肪のバランスに着目

2006年に発売を開始した「オメガバランスポーク®」。必須脂肪酸のなかでも重要な「オメガ6系脂肪酸」と「オメガ3系脂肪酸」をバランス良く含んだ豚肉です。

実は動物性脂肪が動脈硬化などにつながるわけではなく、問題はこれらのバランスです。健康の維持・向上には、6系脂肪酸と3系脂肪酸の比を4:1のバランスに保つのが理想と言われています。

しかし、食肉には6系脂肪酸が豊富に含まれているものの、3系脂肪酸はごくわずか。もともと3系脂肪酸は、DHAやEPAなど魚類に多く含まれ、現代の日本人にとって不足しがちな栄養素のひとつでした。そこで、3系脂肪酸の比率の高い豚肉の開発に取り組んだのです。

開発にあたって着目したのが、亜麻仁(あまに)です。オメガ3系脂肪酸のα-リノレン酸を豊富に含む植物で、亜麻仁の油は、欧米では古くから健康食品としてよく使われていました。亜麻仁油の脂肪酸カルシウムを豚の飼料に混ぜることによって、3系脂肪酸の比率を高めたのです。

オメガ3系脂肪酸を豊富に含んだ「オメガバランス



ポーク®)は、脂肪の融点が低いため、口どけがまるやかです。試行錯誤の末、亜麻仁成分の最適な配合率を探り、おいしくて健康的な食生活に役立つ豚肉が生まれました。

## 温暖化防止にも一役

「オメガバランスポーク®」の成功を受けて取り組んだのが、「オメガバランスビーフ®」の開発です。

4つの胃を持つ牛は消化・吸収が円滑に行われないこと、飼育期間が2年以上もかかることなどから、開発の難易度はさらに上がりました。何年も実験を重ねた結果、従来品に比べて、オメガ3系脂肪酸を約38%増加させることに成功。ようやく2012年に発売を開始しました。

また、「オメガバランスビーフ®」の生産は、環境負荷削減にも貢献しています。牛がゲップとして大量に排出するメタンガスは、地球温暖化の要因のひとつとして世界的に注目されていますが、亜麻仁油を配合した飼料を与えると、牛の胃の中で化学変化を起こし、メタンガスの発生が抑制されるのです。

健康にも環境にもやさしいうえに、口溶けの良さやあっさりした味わいが特徴で、「肉の臭みが少ない」「冷めてもおいしい」と好評を博しています。

### ● 牛の体内でのメタンガス発生仕組み ※イメージ



## 普段の食卓においさと健康をその魅力をもっと知ってもらいたい

私が初めて「オメガバランスポーク®」に関わったのは、名古屋での営業時代。発売前に量販店に向けた最初の説明会を担当しました。まだ「オメガって何?」という反応しか返ってこない頃でした。

その後、米国の食肉販売業者との共同開発に携わり、北海道での営業を経て、2011年に本社で豚肉チームの担当になりました。融点の低いオメガ3系脂肪酸が多すぎると、締まりのない肉になってしまう。前例のない取り組みで、当初は亜麻仁成分の配合率に苦労しましたが、紆余曲折を経て、健康とおいさを両立した自信作を世に出すことができました。

こうなれば、私の最大の使命は、認知度の向上です。ちょうど発売前に説明を担当した大手量販店で導入していただ

たり、日本でも健康食品として亜麻仁油がマスコミで取り上げられるなど、少しずつ一般にも浸透していった時期。亜麻仁油を扱う企業や団体とのコラボレーションを行ってPRしたり、外食産業や加工品メーカーなど販路拡大にも力を注ぎました。

サプリメントのお世話にならなくても、おいしいお肉を食べながら、必要な栄養素を摂取できる。健康的な食生活に役立つ商品ですから、もっと多くの方にその魅力を知っていただきたいと願っています。

今後は海外展開も進めていきます。亜麻仁の需要は海外のほうが高いので、生産・販売の拠点を広げ、世界中に「オメガバランス」のファンを増やしていければ理想的ですね。

voice



東日本支社 畜産第二グループ豚肉チーム マネジャー 石川 和男

プロジェクト発足当初は、米国の食肉販売業者との「オメガバランスポーク®」の共同開発などを担当。営業を経て、2011年から豚肉チームのマネジャーとして、商品づくりに尽力。

voice

## 生産・販売・消費の各段階で「オメガバランス」の輪を広げていく



畜産事業部 第二グループ牛肉チーム マネジャー 水野 圭一

入社以来、営業として西日本、東日本エリアを経験し、2013年から牛肉チームのマネジャーに就任。「オメガバランスビーフ®」の認知度向上に向け、数々の販売促進策を推進。

「オメガバランスビーフ®」はこれまでにない付加価値を持つ商品です。健康的な食生活に役立つだけでなく、あっさりした味わいで、量を食べても胃もたれしにくい。シニアの方にもおすすめしたい商品です。

その上、環境にもやさしい。亜麻仁の飼料を与えることで、牛のメタンガスの排出を減らすことができます。

科学的な検証を進めているところですが、生産者の方からは、「牛が病気をしにくくなった」「よく育って体が大きくなった」という声も聞かれます。

もちろん、新しい価値のついた商品だけに、理解していただくのは簡単ではありません。私自身も営業時代は、いかに説明すればいいのかが、非常に苦労してしま

た。今は裏付けデータを集めたり、コンセプトを明快にするなど、説明の材料をそろえて、わかりやすい打ち出し方を追求しています。

まずは地道に説明を続けて、一人でも多くの方にコンセプトを理解していただくこと。そして、理念に共感してくださる方を大切にしていきたいと考えています。

生産者にも、販売店にもメリットがありますから、共感の輪はもっとつながるはず。最近では、環境にやさしい、肉質を改善できるとして、飼料のみの販売も増えています。中食惣菜や加工品への展開も進めており、さまざまな場所に「オメガバランス」の輪が広がっていることを実感しています。