食と健康における新たな価値の創造

日本国内では本格的な人口減少に伴う消費市場の縮小が懸念されるとともに、消費者ニーズの多様化や食・医療のパーソナライズ化など、様々な変化がこれまで以上の速さで進んでいくものと見込まれます。また、新型コロナウイルスのような未知の感染症が起こるリスクへの対応も考慮していく必要があります。

薬剤耐性菌問題への取り組み

■ 薬剤に頼らない養鶏技術：「FA（Free from Antibiotics）チキン」

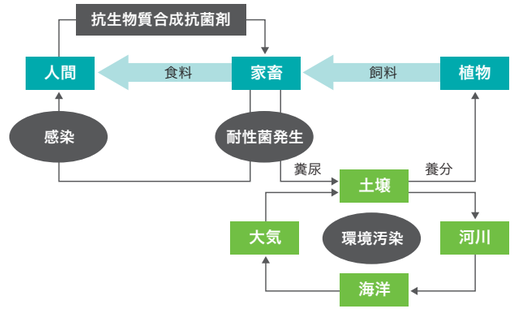
https://www.nichireifresh.co.jp/product/livestock/detail/?id=376

一般ブロイラー養鶏では、病気の治療のほか、密飼いによる病気リスクの予防や、成長促進効果を期待して、抗生物質や合成抗菌剤などの薬剤が使用されています。

ニチレイフレッシュが2004年より16年間販売している「FAチキン」は、ワクチンは使用しますが、全育成期間を通じ、これらの薬剤を使用していません。鶏本来が持つ免疫力を最大限に引き出せる養鶏方法により、抗生物質や合成抗菌剤など、耐性菌※を生み出す恐れのある薬剤を使用しない養鶏を行っています。

抗生物質や薬剤を使わないで飼育する養鶏技術では、飼育環境への配慮はもちろん、鶏の健康維持や免疫力向上に役立つ乳酸菌などの生菌剤や植物性の生薬（漢方）などを用い、動物本来の免疫力を高め病気への抵抗力をつけるニチレイフレッシュ独自のノウハウで養鶏しています。抗生物質が投与された鶏糞は土壌菌や地下水にも影響を及ぼすと言われており、生態系サイクルの保全にもこのＦＡチキンの養鶏方法は寄与しています。

生態系サイクルを脅かす耐性菌



※薬剤耐性菌問題：抗菌薬（抗生物質）が効かない「薬剤耐性菌」への対策が、国際的な社会課題となっています。耐性菌とは抗生物質が効かない細菌のことで、免疫力が低下した人間の体内で活性化するとヒトへ抗生物質を使用したとしも効かないという状況に陥ってしまいます。この耐性菌は、薬剤（抗生物質・合成抗菌剤）を投与し続けた家畜の体内で出現すると言われています。米国では消費の現場でも関心が大きく、抗生物質を使用せずに生産された食肉の販売が大きく伸長しています。
ヒトの健康維持をサポートし薬剤耐性菌問題に配慮した鶏肉生産を今後も続けていきます。

■ 安心の管理体制：ＦＡ監査

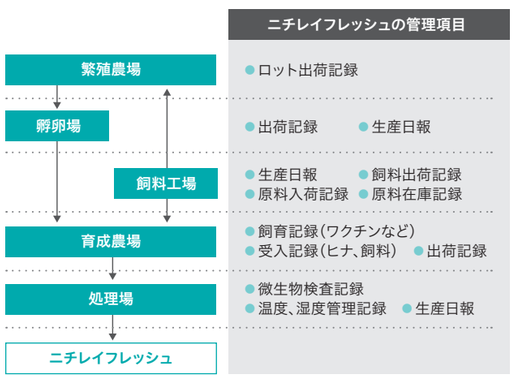
ニチレイフレッシュでは、独自の「FA監査」を実施しています。「FA監査」は大きく分けて生産工程確認と製品検査を行います。

担当者が定期的に産地に赴き、飼料工場から飼育農場・処理工場まで「FAチキン」の生産の各工程において独自に設定した基準に沿って管理が行われているかを確認しています。

また、製品検査としては、（株）ニチレイ品質保証部食品安全センターで「FAチキン」の専用飼料や鶏肉製品の残留抗生物質検査も行っています。

ニチレイフレッシュでは飼料から出荷までの全過程を監査して、品質管理に努めています。

「FAチキン」における品質管理システム



健康への取り組み

■ オメガ3系脂肪酸に着目した食肉生産：「亜麻仁の恵み®」食肉の提供

http://www.goodbalancemeat.jp/

ニチレイフレッシュでは、人の健康に欠かすことのできない栄養素であるオメガ3系脂肪酸に着目し食肉の生産・販売を行っています。α-リノレン酸を多く含む健康素材、アマニ由来の成分を使用した配合飼料を鶏・豚・牛※1に与えることでオメガ3系脂肪酸とオメガ6系脂肪酸のバランスを改善しつつ、肉質が柔らかく、脂の口どけが良いお肉を開発し、2006年より販売しています。

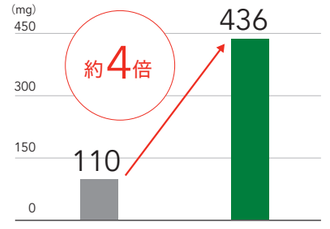
オメガ3系脂肪酸は、α-リノレン酸を代表とした必須脂肪酸で青魚やアマニ油、えごま油に多く含まれます。これらは体内でEPAやDHAに変換されます。体内で作ることができない必須脂肪酸、中でもオメガ３系脂肪酸は現代の日本人の食生活において日ごろ不足しがちと考えられており、バランスよく摂取することは現代社会に生きる私たちにとって大切であると考えられています。

ニチレイフレッシュは、日常の食シーンで多く登場するお肉を通じて、健康管理や食バランスのサポートを提案していきます。

※1 牛については個体差があります。

あまに
亜麻仁の恵み® 豚

豚ロース肉100gから摂取できる
オメガ3系脂肪酸（α-リノレン酸）の量の比較



※データ：ニチレイフレッシュ調べ

食糧不足への取り組み

■ 発芽大豆の共同研究開発

https://www.nichireifoods.co.jp/news/2020/info_id8335/

昨今、世界人口の増加や、多発する異常気候などからくる食糧問題、食料生産効率を踏まえた環境負荷低減への対応、そしてフードダイバーシティや健康意識の高まりなど、様々な観点から動物性たんぱく質の代替素材が注目されています。その候補として、2020年1月、ニチレイフーズは大豆の先進的な研究をしているDAIZ株式会社に出資しました。

DAIZが研究・保有する『発芽大豆』は、素材が持つおいしさと優れた栄養成分を兼ね備える一方で、既存の植物性たんぱく質の課題である「独特な風味」「食味・食感の物足りなさ」を解決できる素材です。今後、新たな価値を創造すべく、共同で研究開発に取り組んでいます。

個々にあわせたがん治療のための診断薬の提供

■ コンパニオン診断薬

https://www.nichirei.co.jp/news/2018/321.html

ニチレイバイオサイエンスは、患者さん一人ひとりの体質や病態にあった適切ながんの治療法や医薬品の選択をするための「コンパニオン診断薬」を、2014年に日本で初めて承認を受け、製造販売を開始しました。これまで培ってきた免疫関連技術により、効果が高く副作用の少ない適切な治療法や医薬品の選択を実現する個別化医療の発展に貢献しています。

コンパニオン診断薬
ヒストファイン
ALK iAEP®キット

TOPICS

conomeal kitchen

https://www.nichirei.co.jp/news/2020/357.html

日々の献立作りにストレスを感じている方が多いなか、新型コロナウイルス感染症の影響で、まとめ買いやご家庭での食事機会が増えると見込まれています。ニチレイグループでは、この度、食の好みに合わせて献立とつくりおき調理手順を提案するアプリ「conomeal kitchen（このみるきっちん）」を開発しました。好みにあった料理を時短で食卓に並べることができれば、さらに生活者の食生活を豊かにすることにつながると考えています。

conomeal kitchen™