

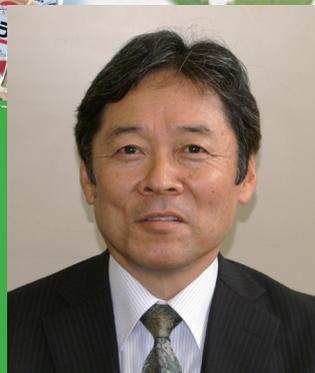
# 今日は、ベジ気分!

ベジタリアンと大豆は切っても切れない間柄。  
少し、ベジな生活をのぞいてみませんか?

健康に良い食べ物を追求し、穀物・卵乳菜食の商品(クッキー等)の製造販売を始めてから、2016年で120年を迎える三育フーズ株式会社と、社長・工藤昭二郎さんを、鷲野季代子をご紹介します。



三育フーズ株の製品群(2015)



今日のベジーさん  
く どう しょう じ ろ う  
工藤 昭二郎さん

～三育フーズ株式会社  
社長～

## ●実は2回社長に就任●

工藤社長は、約25年前の30歳代に一度社長に就任し、5年の任期を終え、その後2年間の海外勤務経験。帰国後、研究開発や工場管理業務に就かれ、8年前に2度目の社長に就任しています。30代の頃と現在の市場は、大きく変わったそう。就任当時の売り先は、健康食品業界がほぼ100%でしたが、現在は半分以上が一般食品業界(デパート・スーパー)だとか。無添加やこだわりの品を消費者が求めるようになったからだそうです。

## ●健康のための菜食●

「菜食は目的ではなく手段」「菜食は健康的な生活のため」と、健康面を一番大切に考える工藤社長。「だからこそ、あまり堅苦しくなりすぎないようにすることも大切」とも。社長が菜食を始めたのは20歳代から。もともと吸ったことのないタバコに加えお酒も取らなくなり、格段に生活の向上を感じたのだそうです。

## ●まずは興味を持ってもらう●

2020年のオリンピックに向けて、海外の方が多く入ってきます。外国人はベジタリアンが多く、その対応も必須となっています。「そこで日本人は考える。“どうして外国人は菜食が多いのか?”その興味はやがて、菜食に対する理解につながる。そして実践に。オリンピックまでのあと5年で市場を活性化させます」。未来を見通す工藤社長の言葉が印象的でした。

## ●三育が考える健康の原則●

健康に良い食べ物には穀類、果物や野菜、海藻類などのバランスのとれた食事(乳卵は必要に応じて)。アルコールやカフェインなど習慣性を伴う原料を避け、添加物や遺伝子組み換えは出来るかぎり使用せず、国産品、有機原料優先。そんなモットーで、三育フーズ(株)では商品を製造しています。

## ●歴史が語る数多くの商品●

1986年に米国よりグレンジ

## ●大豆タンパクの可能性●

三育フーズ自慢の植物性タンパク食品は、大豆タンパク、小麦タンパクを使って、お肉のような味と

ヤー教授夫妻が来日、和英聖書学校を開設し、同時に資金確保のためクッキーなどの製造販売を始めたのが、三育フーズ(株)の前身でした。後に三育食品を経て、現在の三育フーズ株式会社を設立。植物たん白食品、豆乳、クッキー、ゴマ加工品など、現在は約120種類の商品を製造しています。

三育フーズの歴史アルバム



㊦ 1968年、豆乳の父・ミラー博士と  
㊧ 1960年当時の製品群

1950年代の製造風景  
近隣の主婦が手伝いに来ている

1960年代の  
豆乳製造ライン

消費者のことを考えると、「ごはんのおかずになる料理に活用できる汎用性がポイントでした。どんなに健康で良い商品でも、使い勝手が良いなければ世の中に浸透しません。また、パン食にも利用で

●高い汎用性が市場を活性化●

大豆市場の中で、「おいしさ」や「健康」に早くから取り組み、日本に拡げていったのです。

また製品には、素材・半素材・完成品の3分類があり、さまざまな料理に応用できるのが嬉しい。「大豆製品」というと広く一般的に豆腐、大豆、納豆、きな粉、豆乳、油揚げ、お菓子類などがあります。それらの人気アイテムにプラスアルファして、植物タンパク食品（大豆タンパク・小麦タンパク）というものを提案しています。

食感に近づけた製品です。最近の健康ブームの流れから、肉食から菜食にすることで、肥満予防（低カロリー）の利点がささやかれるようになってきています」とのこと。



1950年代、三育学院内にあったHF（ヘルスフード）部（三育フーズの前身）

豆乳の父・ミラー博士



今年4月に「野菜と豆のカレー」

●新商品のカレーとバーグ●

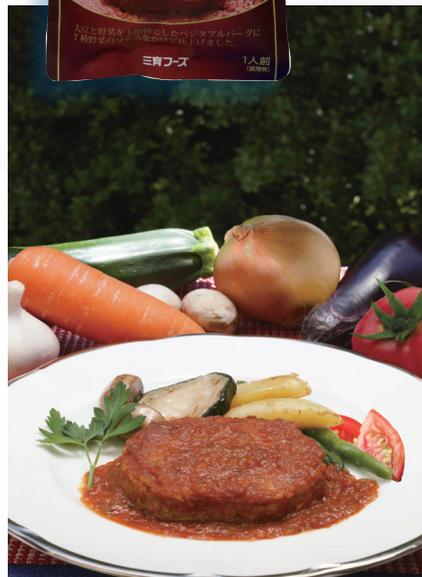
きるように、植物性のツナ風や大豆のハムサンドなど、サンドイッチに加えていただきやすい商品もあります。「消費者の食卓に近づくこと」で市場活性化を図っています。



現在の三育フーズ(株)全景

ベジーライフを美味しくフォロー  
三育フーズ株式会社

URL <http://san-ikufood.com>



「9月に「七種野菜の全菜バーグ」を新発売。完全植物性（乳卵不使用）にこだわった上に、便利なレトルト食品です。バーグは肉厚ジューシーなパテ、確かな食感で食べ応え十分です。発売以来、多くの方に、大豆タンパクの魅力が届けられています。

丸形にも四角型にも対応!

半自動卓上型  
パック包装機

バケツとヒーターの交換が簡単。  
数種類のバケツとヒーターを揃えれば  
1台で何種類もの容器に対応し、  
包装が可能です。



電源：AC100V  
50~60Hz  
500W

包装機械総合メーカー  
株式会社 藤村工業

東京都板橋区清水町 4-2  
【お問合せ】TEL.03-3961-1361 (代) FAX.03-3964-5295  
<http://www.h6.dion.ne.jp/~fk.pack/>

<協会事務局>  
〒531-0071  
大阪市北区中津  
2-8-B-101  
☎06-6372-3775  
<http://www.jpvs.org>



NPO法人日本ベジタリアン協会  
鷺野 季代子 (執行役員)