

「筑後産クロレラ」が
主役のVエイドパン



お料理や飲み物に混ぜて楽しめる
Chlorella green powder 365

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、ベジで楽しい生活をのぞいてみませんか？

第7回日本ベジタリアンアワードで企業賞を受賞した
クロレラ工業株式会社の代表取締役社長・板波英一
郎さんを加藤裕子をご紹介します。



⑥ MFMAJ 主催の
「ふれあいベジ食堂」に協力

⑦ MFMAJ 事務局長・小城氏を講師に
迎えヴィーガン食のオンライン講習



第7回日本ベジタリアン
アワードで「企業賞」を受賞



今月のベジーさん 板波 英一郎 さん
～クロレラ工業株式会社 代表取締役社長～

●「人類に健康と幸福を」の実現を目指して●

当社は1964年に創業し、「人類に健康と幸福(しあわせ)を」を社是として、クロレラ製品を作り続けてきました。福岡県筑後市に自社工場を構え、安心・安全なクロレラを培養・生産・製品化し、サプリメント等で活用していただくだけではなく、肥料や土壌活性剤として野菜・果物の栽培や養殖・栽培漁業における稚魚育成の飼料など幅広い分野で使用されています。クロレラ製造・販売に当たっては科学的エビデンスを重視し、全国各地の大学や病院と共同して医学・薬学・栄養学の各学会で680件以上の発表を行ってきました。クロレラは植物性たん白質、ビタミン、ミネラル、食物繊維、葉緑素などの栄養素が豊富なだけでなく、健康維持の中核である生体防御機能に対する調整作用が明らかにされるなど、今後さらに存在価値が高まると予測されています。

●クロレラを使ったメニューの可能性●

長年、サプリメントタイプのクロレラを多くのお客様にご愛用いただいております。クロレラを食事としても楽しんでいただけるパウダータイプの開発にも力を入れています。非常に粒子が細かいので、水に溶けやすく、沈澱しにくい特徴があり、お茶やコーヒーに入れると味がまるやかになります。抹茶のようにアイスクリームなどと合わせても、とてもおいしいです。また、クロレラエキスの「フレボタイド」は、麺類に加えるともちもちした食感やコシが出たり、伸びにくくなったりする効果が得られますし、クロレラにバランスよく含まれるアミノ酸で昆布だしの味わいを深めたり、クロレラを入れることでパンやマフィンのふんわり感を増したりします。栄養摂取や彩を添えると共に、食味向上という点でも、さまざまなメニューでぜひクロレラを活用していただきたいですね。

●「スーパーフード」クロレラ のバイオニア企業●

第7回日本ベジタリアンアワードで企業賞を受賞した**クロレラ工業株式会社**は、バイオニア企業として1964年より、クロレラ商品の研究・開発を進めてきました。**クロレラ**は約20億年前に地球上に誕生したと言われ、湖沼や河川に生息している藻類の一種ですが、さまざまな栄養素をバランスよく含む**スーパーフード**としても話題

になっています。同社代表取締役社長の**板波英一郎さん**は、「当社の筑後産クロレラは、良質な水源に恵まれた福岡県筑後市の工場で育てられ、質の良いクロレラ生育に必要な太陽光がたっぷり届く水深10〜15cmの屋外培養プールで大切に育てています」と、言います。

クロレラは、ベジタリアン・ヴィーガンにとって、植物性たん白質やヴィーガンが摂取しにくいと言われる**ビタミンB12の有力な供給源**となり得ることから、現在、

レストラン等のベジタリアン・ヴィーガンメニューでも注目されています。

「2016年頃、欧米で代替肉やプラントベース市場が話題になり始めていたことから、植物性たん白質を豊富に含むクロレラの可能性を広げたいと考えました。クロレラは濃い抹茶に似た独特の風味がありますが、**ベジタリアン情報誌『vegy』**でヴィーガンのパスタやリゾットにクロレラを使うメニューを考案していただいた



気象庁食堂で提供された、

筑後産クロレラ入りグリーンカレー㊦、筑後産クロレラ入りベジコロッケプレート㊧、筑後産クロレラ入りベジ唐揚げ丼〜中華風あんかけ㊨


ときは、『たっぷりクロレラを使
っても、こんなにおいしく作れる
のか』と驚き、今後の展開に自信
を深めるきっかけになりました」と、
板波さん。

以来、「ベスト・ヴィーガンレ
ストラン」世界一になった東京・
自由が丘のレストラン『菜道』、
ナグモクリニック(半蔵門)1階
にあるカフェラウンジ『Salud』、
『気象庁食堂』(一般利用可/偶数
月第2水曜日)などのメニューや、
ヴィーガンも食べられる『Vエ
イパン』(防災用・賞味期限5年、
日常食用・賞味期限3カ月)等、
筑後産クロレラはさまざまな場所
でベジタリアン・ヴィーガンのメ
ニューに活用されています。

●サステナブルな社会に 向けた取り組み●

近年、クロレラ工業は地球環境
保護の観点からもベジタリアン・
ヴィーガンとのコラボレーショ
ンを進めています。

「当社は、ポール・マッカート
ニー氏が提唱した『ミートフリー
マンデー(週1ベジ)』に賛同し、
日本で同活動を展開する『ミ
ートフリーマンデー・オールジャ



クロレラ工業株式会社
<https://www.chlorella.co.jp>

1964年創業。世界に先駆けた
クロレラの専門メーカーとして、
サプリメント等の健康食品、医薬
品・医薬部外品、農業や漁業にも
活用できるさまざまな商品を開
発・販売。福岡県筑後市に自社工
場を構え、クロレラの培養から生
産・製品化・安全性の検査・有用
性の研究を一貫して行う唯一のク
ロレラメーカー。商品(食品、医
薬部外品、加工用クロレラ)や
販売店についての問い合わせは、
0120-819-655、農業資材・水産
飼料については0120-399-603(い
ずれも平日9:00~12:00、13:00
~17:00)まで。

パン(MFMAJ)』の特別協賛企業
となっております。2020年には、
菜食による『グリーンリカバリー』(コ
ロナ禍からの経済復興とからめて
環境重視の取り組みを行う)のイベ
ントが内閣府食堂で行われ、同食
堂を運営する(株)ニッコトラスト
さんに、クロレラの緑を活かした
グリーンカレーを提案していただ
きました。週1回、肉食をやめるこ
とで、地球温暖化につながるCO₂
削減ができるというアプローチ
に、当社も貢献していきたいと考
えています」

原料であるクロレラ粉末は、20
14年に『ハラル認証』2022年
にはFDA(米国食品医薬品局)の
評価によるGRAS(Notification
GRAS)を取得しており、安全性が
高い高品質な食料として国際的にも
認知を広めていくことが期待され
ます。

「光合成によって生長し、驚異的
なスピードで細胞分裂を繰り返す
クロレラは食物連鎖の起点であり、
酸素を放出する生物です。生産量
が増えなくても地球環境にマイナスに
ならないでしょうし、栄養面で肉
食の代替としての役割を果たすこ
とができるのであれば、牧畜業
拡大に伴う森林伐採をこれ以上
増やさないなどの好循環も生ま
れていきます。健康面の利点と
共に、サステナブルな社会の実
現に向けたクロレラの可能性が
非常に大きいということを、日
本はもちろん、世界中に広めて
いきたいですね」

手造り同様!
浮かしながらの反転動作で、均等加熱!
揚げ上がりが自然で鮮やかです。

NEW“浮かし揚げフライヤー”

- ケース誘導チェーンが1ピッチ進むごとに、生地が反転
- 温度調整は、ON/OFF制御
- 燃焼室内に高温の燃焼ガスを滞留させながら加熱
- 集中排気により、排熱の拡散防止
- 失火・空焚き・異常高温を検知、ガスを遮断
- 油量は従来機の半分以下、従って必要カロリーも減少



株式会社 岩瀬製作所 <http://www.iwa-sei.com/>
〒443-0046 愛知県蒲郡市竹谷町西ノ浜34 TEL.0533-68-2318 FAX.0533-67-1017



<協会事務局>
〒532-0003
大阪市淀川区
宮原 1-19-23-1317
☎06-6368-9860
<http://www.jpvs.org>

認定NPO法人日本ベジタリアン協会
加藤 裕子(顧問)
著書に『食べるアメリカ人』など。