



昨年開発したお米のチーズが発売となりました



お弁当にもおすすめです！

昨年開発したお米のチーズ

耕作放棄地を耕して
作物を育てています

耕作放棄地を復活させて再び農地へ



大阪・奈良で取り組んでいます

当時は「ヴィーガンになろう」と思ったわけではなく、初めてできたヴィーガンの友人が自身のYouTubeチャンネルで畜産業と環境問題について言及していたのを見たのをきっかけに「畜産業が環境破壊の大きな原因の一つである」ということ

その後、できる限り自給自足

間 絵莉子さんは、
ワーキングホリデー
でオーストラリアに
いた時にヴィーガン
と出会ったそうです。

は高校生のときにはすでに知っていたのに、食べものを変えることをしてこなかったことを、改めて認識されました。

間さんは、世界を旅している最中にカナダに居た時、ヴィーガンやグルテンフリーオプショ

ンが当たり前にある環境であったため、ベジタリアンになること自体は難しく無く、日本に帰国後、徐々にヴィーガンに移行されました。

●日本帰国後の展開●

間さんが日本に帰国後、まず最初に感じたのが「日本にはベ

また発酵食品も好きなので、自給したお米で米麴を作るのが今の目標。

に近い生活をするのが環境に優しい食生活であると感じ、農業ボランティアを通じて農薬、化学肥料を使用しない農業に取り組むようになり、現在は自分で食べる野菜はほぼ100%畑で採れたもので、今年は米作りにも挑戦されています。

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8回日本ベジタリアンアワードでアグリビジネス賞を受賞された、間 絵莉子さんを橋本晃一がご紹介いたします。



今月のベジーさん ^{はざま} 間 絵莉子 さん
～ヴィーガン活動家～

●ヴィーガン活動●

- 2016 オーストラリアでヴィーガンに出会う
- 2017 畜産業の影響を意識してこなかったことに気づき、ベジタリアンになる
- 2018 中南米をベジタリアンとして旅をして日本に帰国
- 2019 腸内環境にも地球環境にも優しいお好み焼きワークショップを開始
- 2020 ヴィーガンクッキング&上映会を開催、援農を通じて農業に携わる
- 2021 ヴィーガン・グルテンフリーの似顔絵ケーキやキャラケーキ作成開始
- 2022 お米のチーズの開発
- 2023 お米のチーズマイチーズの販売

●農業の野生動物被害について●

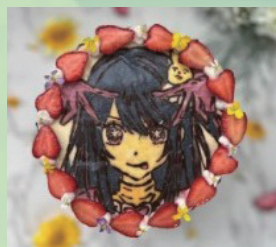
ヴィーガンを実践する上で、「動物からできる限り搾取しない」=食べないことは当たり前ですが、3年間農業をしていて農業の野生動物被害がひどいと感じておられます。

2年連続大豆は全て食べられてしまい、里山保全が大事になってくるのは当然ですが、目の食べ物に自給しようとした時に、被害で全く採れなくなるということは農業をする上で死活問題。

とても悩んでいて、そんな問題提起をしていきたいと考えておられます。



2022年の人気アニメ
『SPY×Family』



2023年の人気アニメ
『推しの子』



友人家族のヴィーガンの似顔絵ケーキ(ウータン・森と生活を考える会の石崎さん・近藤みさこさん/2021年9月号P52〜で登場)

**ヴィーガン・特定原材料
28品目不使用の
キャラケーキも作成**



食と環境についての映画を観るだけでなく、実際にどんな選択技をすればよいのかを伝えるイベント「ヴィーガンクッキング」を実施(2020年10月 大阪市)



本当にグリーンな選択とは?

ジタリアンやヴィーガンのオプションが少ない」ということでした。間さんが日本で出会う外国人観光客の中にも困っている方が多くいた中、各々が自分好みに焼く(お好み焼き)フードダイバーシティーなお好み焼きパーティーや完全プラントベースのワークショップを開催することなど、「食と環境問題」の関係について伝える活動をするようになりました。

また**環境NGOウータン・森と生活を考える会**の方達と共同で環境に関する映画上映会とヴィーガン料理を紐付けて、映画を見て学ぶだけでなく、日常生活に活かすことを目的としたイベントも開催するようになりました。

ヴィーガンのイベント等に出店する中で、限られた食材であってもプラントベースの可能性

は無限大にあるということを感じ、**2022年に農林水産省の補助金の採択をきっかけにお米のチーズの開発**をされました。

●お米のマイチーズの開発●

このお米のチーズの開発は「美味しいチーズ代替品を食べたい」という思いがあつたのはもちろん、「日本の食料自給率を上げる」ということも目的にあるそうです。お米の消費量は下がり続け、ピーク時1962年の半分以上となつています。また日本では農家の高齢化が進み、耕作放棄地が増えています。

お米のチーズマイチーズは動物性原料が不使用なことはもちろん、特定原材料28品目不使用・食品添加物不使用のため多くの方に食べていただけます。とろけるチーズをマイチーズに置き

換えることで、動物や環境にやさしいだけでなく、日本の食糧供給全体にも貢献していく事をめざしております。

●現在の目標●

間さんは現在、菜食やヴィーガンといった域を超えて、「耕作放棄地を開墾する」、「農薬化学肥料を使用しない」、「サステナブルな農法で作物を作る」、「アレルギー特定原材料を使用しないことにより多くの方に食べていただける食品を作る」、「食料問題や多様性」という目標を掲げて、実現に向け、活動を続けておられます。



マイチーズHP

<https://www.mycheese.jp/>

マイチーズネット販売URL

<https://mycheese.base.shop/>

間 絵莉子さんの活動(店舗等)紹介



SINCE 1862
SOMENO'S
TOFU



染野屋
半次郎

株式会社 染野屋 www.somenoya.com

〈本店〉〒302-0005 茨城県取手市東2-1-32
TEL: 0120-537-226
〈東京ヘッドオフィス〉
〒100-0005 東京都千代区丸の内2-2-1
岸本ビルディング6F

<協会事務局>

〒532-0003

大阪市淀川区

宮原 1-19-23-1317

☎06-6868-9860

<http://www.jpvs.org>



認定NPO法人日本ベジタリアン協会
橋本 晃一(事務局長)

日本ベジタリアン学会プレゼンテーション賞受賞
大阪市立大学大学院修了・修士(都市政策)