

キューピー通信

KEWPIE PRESS

2018 JANUARY ● Vol. ——— 98



見直される豆、期待される豆 広がる! 豆ワールド

●

豆の起源はどこにある?

大豆と日本人の深い結びつき

豆が日本の食卓を彩る

おいしい豆を食卓に届けるために

STEP1 豆を育てる

STEP2 豆を選り分ける

STEP3 豆を生かす

国が変われば豆料理も変わる

広がる豆への興味

豆のペーストがマヨネーズに?

新しい豆文化を広めたい

広報部から

愛は食卓にある。kewpie

広がる!

見直される豆、
期待される豆

豆ワールド

弥生時代から、豆は私たち日本人の暮らしには欠かせない大切な食物でした。
『古事記』や『日本書紀』にも、食料として最も重要な五穀の一つとして豆は挙げられ、
四季折々の祭祀には、人々は五穀豊穡を願い、神々に米や豆などを供え、祈りを捧げてきました。
10世紀の『医心方(いしんぼう)』という医学書には、
大豆の煮汁が食中毒やむくみなどに効くと記されており、
すでに大豆の健康効果も広く知られていたと考えられます。
現代の日本人の暮らしの中にも、豆は息づいています。
正月のおせち料理では、「まめで丈夫に暮らせるように」と
黒豆やお多福豆を食し、節分では大豆をまき、鬼を追い払います。
豆が魔よけとして使われるほど、豆のパワーを人々は感じてきたのでしょう。
近年の健康志向や食の多様化から、
見直されつつある新たな豆の魅力について探っていききたいと思います。



レッドキドニー

ねっとりしたような
味わいと
鮮やかな色が特徴。

黄大豆

いわゆる大豆。
しょうゆ・みそなど
加工品の原料になる。



ブラックビーンズ

黒の色調が、
料理の引き立て役となる。

青大豆

煮豆やうぐいすきな粉、
青豆腐などに
用いられている。



ガルバンゾー

ひよこのような形の豆。
食感が栗に似て
独特のホクホク感がある。

手亡

美しい白色を生かして
白あんの原料とされる。



金時豆

インゲン豆の代表格。
形・食味が良く
ホクホクとした味わい。

豆の起源はどこにある?

豆の歴史は古く、文明が起るとともに栽培が始まったといわれています。古代文明発祥の地・メソポタミア地域において、紀元前7000～6000年頃にはエンドウ豆やレンズ豆が生産され、これが最古の豆という説が有力です。その後、エジプト、ギリシャ、ローマへと伝わります。

インゲン豆の起源は、紀元前5000～4500年頃のメキシコ。その後、南北アメリカ大陸で多様な種類が栽培されていたものを、コロンブスの新大陸発見によって16世紀初頭にスペイン人がヨーロッパに持ち帰り、世界中に普及したものです。日本には中国・明から禅を伝えた隠元禅師によって、17世紀中期にもたらされました。

私たち日本人になじみ深い大豆

の祖先は、中国の北部から朝鮮半島、日本にかけて自生している「ノマメ(ツルマメ)」という野草です。それが中国北東部で作物として改良され、弥生時代初頭に中国から日本に入ってきます。そして長い時間をかけ、日本の食文化の中に取り込まれていきました。

そんな日本から大豆が広まった国があります。江戸時代末期の19世紀、日本に黒船で来航した東インド艦隊司令長官のマシュー・ペリーは、日本から米国に大豆を持ち帰ったのです。大豆油と飼料用としての需要の高まりから米国では生産が拡大し、いまや世界一の大豆生産国となっています(米国農務省「PS&D」2015/2016年より)。

マローファットピース

グリーンピースが
完熟したもの。
ウグイスあんなどに利用。



グレートノーザン

軟らかい食感とクセのない味は
料理に使いやすい。

大豆と日本人の深い結びつき

約2000年前に中国から渡来した大豆。仏教の伝来とともに、徐々に肉食忌避が広まった日本において、貴重なタンパク質供給源でした。一部の地域では日常的に食べられていた大豆ですが、日本で広く栽培されるようになったのは鎌倉時代以降のことです。

大豆を発酵させたみそやしょうゆなど、調味料も日本人の食生活の中に定着していきました。みその起源は、古代中国の醬(しょう・ひしお)、豉(し・くき)だともいわれ、日本に伝えられたのは飛鳥時代頃ではないかといわれています。

しょうゆの元は、中国の径山寺(きんざんじ)で大豆、大麦などを原料に作られていた「径山寺みそ」が鎌倉時代に日本に伝わったもの。みそを造る桶(おけ)の底にたまった汁が、とてもおいしかったからといわれていますが、はっきりしたことは

分かっていません。今では、英語で「ソイ・ソース」と呼ばれるほど、世界の人々に使われている調味料になりました。

こうした大豆から生まれた食品は、修行僧などが口にする精進料理に欠かせぬものとして重宝されました。戦国時代には、戦に出かける兵たちが持参する携行保存食だった「兵糧丸(ひょうろうがん)」にも、きな粉や大豆が使われていました。また、湯を注いで溶く「みそ玉」には、納豆や高野豆腐を入れ込んだものもあったそうです。

今日でも私たちの食卓にはさまざまな大豆加工品が登場します。ゆでた大豆を発酵させた納豆や、豆乳から作る豆腐、そして厚揚げや油揚げ、がんもどき、湯葉や高野豆腐、炒った大豆をすりつぶしたきな粉など、その姿は多様です。



レンズ豆

扁平な形のため
浸水や下ゆでの必要がない。
紀元前から食べられていた。

小豆

ほとんどが、あんや
菓子の原料となる。
大粒のものは大納言と呼ばれる。



豆が 日本の食卓を彩る

世界には650属18,000種ものマメ科の植物があり、そのうち食用は約70種程度といわれています。日本ではかなりの豆が流通しています。

大豆の多くは加工品として。例えば小豆は、和菓子のあんなどに多用される日本人になじみ深い食材の一つ。小豆の仲間であるササゲが入った赤飯は、おめでたい席に欠かせない伝統料理です。ササゲの色素によって紅色に染まった赤飯が、祝いの場を盛り上げます。

白インゲン豆は白あんの原材料として、練り切りなどの美しい和菓子を生み出します。金時豆に代表される赤インゲン豆も、甘く煮付けて弁当や惣菜に頻繁に使用されます。緑色の青エンドウ豆は、ウグイス豆として煮物にされるほか、炒って豆菓子にしたものも昔から親しまれてきました。

伝統的な日本食には種々の豆が使われてきました。しかし、乾物の豆を水で戻して利用するには、手間と時間がかかるため、現在では調理する機会が減ってきているのも事実です。

一方、日本人の食の多様化と健康志向の高まりに伴い、これまでの日本食の枠組みを超えた豆の使い方も広がっています。サラダやスープの具材、煮込み料理にすることも普及。レトルトや缶詰など、調理が簡単な加熱調理済みの豆を利用し、多種多様な豆を積極的に取り入れる消費者も増えています。

レッドキドニーが商品になるまで

収穫



おいしい豆を 食卓に 届けるために

手軽に利用できる加熱調理済みの“素材豆”は

豆の産地から商品に加工されるまで、

すべての過程で、

安全で安心、高品質を守るための

こだわりが詰まっています。

わずか1粒の豆に込められたキューピーの想いを紹介します。



レッドキドニーが商品になるまで

Step 1 豆を育てる

収穫



現地選別

栽培が難しい レッドキドニー

レッドキドニーの主要生産地は北米の五大湖付近。キューピーでは、主に米国ミネソタ州で取れた豆を使用し、トレーサビリティを確保しています。例えば、ある農園での作付面積はおよそ40ha以上。そこから100tを超えるレッドキドニーが収穫できます。

収穫は9月から10月。管理や指導にはサプライヤーが派遣したプロの農業指導者であるフィールドマンがあたり、畑を回って、常に豆の状態を把握します。



選び抜かれた プレミアムな豆

レッドキドニーは割れやすく、皮が切れやすい品種。そのため、ゆっくりとしたスピードで苗を刈り取り、そのまま畑で積み重ねて乾燥させます。どちらも皮切れを減らし、美しい赤い皮を維持する工夫です。その後の脱穀も豆の皮を傷つけないようにベルトを改良しています。

収穫された豆は、5工程もの選別にかけ、ランク分けをされます。米国規格を上回る独自の厳しい基準を満たしたもののだけが日本に出荷されるのです。

キューピーからも現地に視察へ行ったり、生産者を工場に招いたりなどの交流をしています。信頼関係を築くことで、さらに高品質の原料が確保できるのです。



選別後の豆は
安定した状態で
冷蔵保存。

Step2

豆を選り分ける

国内選別

プロの仕事を可能にする オリジナルの選別機械

生産地で厳しい選別を経た豆であっても、石やさやなどの夾雑物（きょうざつぶつ）が混ざっているため、そのまま使うわけにはいきません。そこで必要になるのが、国内での選別作業です。選別の精度を上げ、より安全・安心な商品作りのために一役買ったのが茨城県行方市（なめがたし）にある不二選別工業株式会社でした。

「もともとは選別機械を作って販売する会社でしたが、機械が高価格のため、なかなか売れず、豆問屋さんから選別依頼をされたのが始まりです」と語るのは取締役で品質管理部長の市川 力さん。豆を預かり、お客さまの望むレベルに選別することが口コミで評判となり、現在では年間約13,000t、約100種の豆・穀物類を扱う国内有数の豆選別のプロです。

金属探知機以外はすべて自社製で、最終レベルに合わせてさまざまな機械を組み合わせ、場合によっては新しい機械を製作することもあるそうです。

「自社製ですから、機械の欠点も良い点も熟知しています。この欠点を知っているというのはすごい強みで、これに蓄積されたデータと経験値を生かし、納品まで仕上げていきます」

手選別ラインの多さも、会社の大きな特徴。

「例えばこしあんにするのか、甘納豆にするのか。最終用途で選別も異なってきます」と総務部課長の大和 香さん。提供された豆によっては、用途変更などを申し出ることもあるそうで、1粒も無駄にせずに徹底的にこだわるという姿勢を貫いています。

高速・高精度で除去

選別ラインでは、まず風力でほりや汚れを飛ばします。次にふるいで割れや小さいものはじいていきます。これも自社開発で、サイズが狂わないように型抜きしたふるいを使用しています。最後に色彩選択機にかけ、色をそろえます。この完全選別ラインを通し、異形粒や変色豆、未熟や割れ・朽ちかけた豆、ガラス、石、土、プラスチック、金属、毛髪などのあらゆる異物を除去していきます。しかし、農産物である豆の状態は、その産地や年産による偏りがあるため、納品されるたびに新たな対応が求められます。

その中でもキューピーが求める高い基準をクリアするために、何度か試行錯誤を繰り返したという市川部長。

「ライン改造をはじめ、さまざまな試みをしました。キューピーさんからは、厳しい要求もありますが、同時にご理解もいただけます。何かあれば、すぐに対応してくれ、他社とは違う意気込みを感じます。ここにお越しいただいたり、こちらからキューピーさんの工場にお邪魔したり。常に連携しているという密接な関係は、高品質を保持するために欠かせません。われわれにとって最終目標は一つなのです」

こうして選別された豆は、1年を通して10℃に保たれた保管庫に納められます。工場の内外も常に清掃され、天敵であるネズミやカラスの侵入を防いでいます。



選別・検査

熟練従業員の目視で
変色や形状の悪いものを
取り除く。

充填^{じゅうてん}

計量し、調味液と共に袋に詰める。
豆同士のくっつきを防止するため
窒素を充填。

重量・異物検査

重量確認後、金属検出機と
軟X線異物検査装置を通し、
最後は従業員の目でチェック。

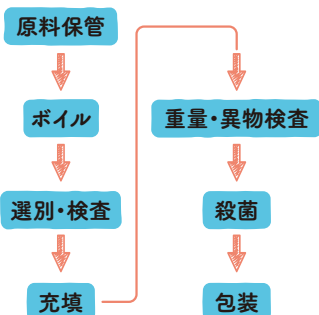
殺菌

確認用検査装置を通し、
目視による最終確認をしてから
包装、箱詰め。

包装

Step3

豆を生かす



右肩上がりの 素材豆市場

キュービーの素材豆の生産を一手に引き受けているのが、グループのコープ食品株式会社東北工場（福島県福島市）です。

「いかにして高品質な豆商品を安定供給するか、それが私たちの使命だと思っています」と言うのは工場次長の川添禎介。「実割れのない、軟らかい、風味豊かな豆商品を安定した価格で届けるために、日々工夫を重ねています」

1985年に大豆の水煮缶の製造を始め、91年からは当時はあまり知られていなかったレッドキドニー、ガルバンゾーといった海外産の豆の加工を開始しました。近年の素材豆の需要の伸びは目覚ましく、2016年までの5年間で生産量は約150%に増加しています。

豆の特性を見極める

乾燥した状態で選別された豆は、一晩かけて水戻しを行います。しっかり水戻した豆を、一度水を取り換えた後、水から徐々に温度を上げてボイルします。最後に加熱殺菌をするので、その時間も考慮し、やや硬めに仕上げるのがポイント。ボイル中は表面がたくさんのアクで覆われますが、これを取り除くことで雑味のない豆本来のおいしさが味わえるのです。また、豆の加工には大量の水を必要としますが、この地域の豊富な地下水を利用しています。

ボイル条件はそれぞれの豆の特徴を引き出すために、異なります。ミックスビーンズ（ガルバンゾー、マローファットピース、レッドキドニー）も別々にボイルすることで、それぞれに適した硬さにします。



殺菌しながら 絶妙な食感に

密封された商品は、高温・高圧のレトルト釜に入れて殺菌し、適度な軟らかさにします。長年のノウハウをもとに、温度や圧力をコントロールすることで、内容物の品質を保ったまま殺菌を行うことが可能なのです。このため、殺菌による豆の退色もなく、絶妙な食感と豆の香りが残ります。

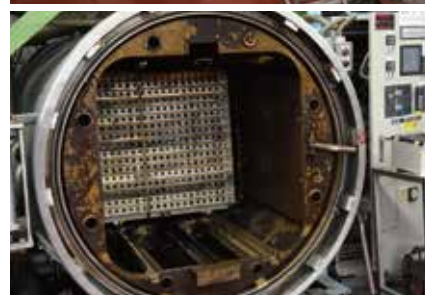
経験とデータを 生かす

海外での品種改良から機械選別に始まり、国内でも不二選別工業が独自に開発した機械と人による選別。そしてコープ食品においても、それぞれの工程で目視による選別をするなど、原料の豆に徹底的にこだわってきました。

「それに続くボイル、充填（じゅうてん）、殺菌のいずれが欠けても良い商品はできません」と生産3課課長の菅野伸一は言います。

「生産と開発が近くにいるので、豆の状態を見ながら、必要に応じてその場で調整することができます」と語るのは開発課課長の久一治。良い原料を生かすために、最後は人の目が欠かせません。そこに経験値、蓄積されたデータが後押しするのです。

最近の需要に応じて生産性を高めるため、充填機や秤量、包装設備などに新しい機械を積極的に導



入。ユニークなのは生鮮業者が魚を傷つけずに送り込むためのポンプの採用で、豆の搬送作業に活用しています。「これは！」とひらめくものは、他業種のものでもどんどん取り入れています。

料理の材料として使える素材豆。食べ方の提案次第で、市場はまだ広がる余地があるのではないかと、考えています。

「素材豆市場はさまざまなメニューの提案をし、新しい素材を開発することで、キュービーが築いてきたという自負もあります。例えば家庭用の商品の一部には豆のてり艶を出す“まめつや製法”（特許第3724463号）を採用しています。料理の彩りとして、よりサラダをおいしく見せるための工夫です」

魅せる豆



Visible beans



広がる豆への興味

エネルギーベースでみると、日本人の豆類からの摂取カロリーは年々減ってきています。一般家庭を対象に行ったキュービーの調査でも、「現在サラダに使用している食材」として豆は20位に過ぎません(下記の表参照)。

片や、外食や総菜においては、多様な豆を使った料理が提供されるようになりました。従来、日本にはなかった豆の食べ方が紹介され、豆への興味が広がっています。色とりどりの豆は写真にしてもきれいでおしゃれに映ることから、「インスタ映えする」と、特に健康とファッションに敏感な人たちにも注目されています。

それを裏付けるように、「今後サラダに使用してみたい食材」では、豆が第3位に上がっており、高い関

心がかかれます。

豆人気の背景には、外食におけるサラダバーの普及で、素材豆の認知度が高まったこと。SNSや料理雑誌などで見栄えのする料理が人気を集めたこと。豆の健康感もあり、手軽に利用できる素材豆に関心が出てきたことが挙げられます。野菜売り場の横に素材豆のコーナーを設けているスーパーマーケットも出現しています。

タンパク質、炭水化物、食物繊維が豊富で、低脂肪の豆。人間にとって不可欠な三大栄養素であるタンパク質・脂質・炭水化物の摂取カロリーにおけるバランス(エネルギー産生栄養素バランス)を上手に取れる食材としても非常に魅力的です。

国が変われば豆料理も変わる

日本で豆料理といえば甘い煮豆を思い浮かぶことが多いのですが、豆料理に砂糖を用いるのは、アジアを中心とした地域に限られています。その他の地域では、トマト味、塩味、香辛料の効いたものなどバリエーション豊富です。

豆の食料消費量(加工用、飼料用消費を除く)が世界一のインドでは、レンズ豆を香辛料とともに煮込んだダールカレーが有名ですが、スープに使う豆だけでも20種類を数えます。動物は先祖の魂の生まれ変わりかもしれないというヒンズー教の教えから、ベジタリアンになる人が多く、豆は重要な栄養補給源になっています。

中東地域では、ゆでたガルバンゾーやソラ豆をつぶしてスパイスを加え、コロッケのように丸めて揚げた

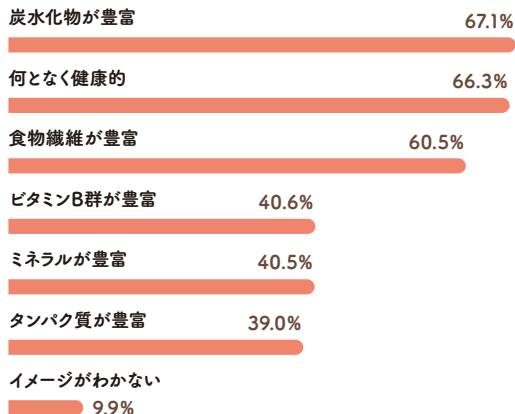
ファラフェル。ヨーロッパ各地では、豆のスープや煮込み料理が頻繁に食卓に登場します。

ブラジルの国民食といわれるフェイジョアードは、ブラックビーンズ(黒インゲン豆)を煮込んだもの。メキシコのチリコンカンには、牛ひき肉とレッドキドニーをトマトと煮込み、スパイスを利かせた料理。これが米国に広まり、いまや米国を代表する家庭料理となりました。

世界中で、豆の健康感に人の知恵が加わった多彩な豆料理があることに驚きます。日本でもさまざまな洋風豆がスーパーマーケットの棚に並ぶようになり、海外の豆料理も身近になってきました。食の多様化と国際化が進む中、今後、家庭の食卓にどのような豆料理が登場するのか、楽しみです。

□ 豆のイメージは?

資料:豆類時報No.83(矢野経済研究所調査)より



調査時期:2014年2月

調査対象:全国の10代から60代以上の男女6,274名

調査方法:インターネットアンケート調査(複数回答)

□ 今後「サラダ」に使用してみたい食材は? (一般世帯)

資料:2014年「野菜・サラダの摂食・購入に関する調査」キュービー

・いま使用している食材	・使用してみたい食材
1 レタス	1 ナッツ類
2 きゅうり	2 アボカド
3 トマト	3 豆
4	4 パプリカ
20 豆	5 ベビーリーフ

隠れる豆

新しい豆文化を広めたい

豆のペーストがマヨネーズに？

最近、日本でも認知度が高まってきたフムス。ゆでたガルバンゾーをニンニクや練りゴマ、オリーブオイル、レモン汁などと一緒にすりつぶした豆の調味ソースです。もともと、中東からギリシャ、トルコ辺りの伝統料理でした。

欧米ではすでにスーパーマーケットにフムスコーナーが置かれるほど普及しており、ガーリック味やハーブ味など種類も豊富。野菜スティックやクラッカーに付けて前菜として、あるいはチョコレート味のものをそのままデザートにと、楽しみ方も広がっています。

キューピーでは2017年春に業務用のフムス商品の販売を始めました。フムス以外にも、味付けをしていない白インゲン豆のペースト、ガルバンゾーのペーストなど、新たな豆料理の素材として使える商品を扱っています。

ペーストの滑らかな舌ざわりは、従来の豆料理とは違った新鮮さがあります。高タンパク、食物繊維も豊富でありながら、ヘルシーだけにたっぷり使えるのも魅力です。特にマヨネーズの代わりとしてフムスを使ったサンドイッチはカフェやベーカリーで近年人気メニューとか。

フムスの濃厚な味わいとクリーミーな質感が新たなソースとして活用される日も、そう遠くないかもしれません。

「素材豆を作るきっかけは、学校給食の現場からの『簡単に使える豆素材はないか』という要望でした」と話すフードサービス本部商品部加工食品チーム・チームリーダーの部田雅仁（とりた まさひと）。栄養価に優れた豆を取り入れたいが、当日調理が基本の学校給食では下準備ができません。そこで開発したのが、1985年発売の業務用大豆水煮缶。これが素材豆の第一号でした。

その後「豆の形が残っていると、豆嫌いな子どもが食べない」という相談に、ガルバンゾーや白インゲン豆などをソース状にしたビューレタイプを発売。豆の形が見えない軟らかな素材は、豆嫌いな人にも抵抗が少ないばかりか、近年需要が伸びている病院や高齢者施設でも好評です。アレルギーを気にする人にとっても白インゲン豆は比較的使いやすい素材となっています。

近年の健康志向もあり、どの素材豆も販売量を伸ばす中、キューピーで扱う業務用豆加工品の商品数は19種類（2017年11月現在）になり、業務用豆加工品では国内シェアナンバーワン（富士経済調べ、2015年時点）となりました。特に、数種類の豆をミックスした商品や豆に雑穀を混ぜた商品の人気が高く、料飲店、量販店など幅広い業態で需要が伸びています。

今後は家庭でも、下処理が済んだレトルトの素材豆の存在は、「食べたいけれど面倒」という考えを取り除くとともに、定着してくれるものと期待しています。



Hidden beans



豆は日本の食文化を築いてきた大切な食品です。食育的な観点からも、次世代の子どもたちにぜひ豆を食べてもらいたいという思いもあります。栄養バランスからいっても、その存在の重要性はますます高まってくるでしょう。

カラフルで多種多様な豆を食べる「魅せる豆」、豆をソースに加工し「隠れる豆」としての新たな食べ方。新鮮で驚きのあるメニュー提案をして、新たな“豆ワールド”を広げたい。パワーサラダ^(※)で野菜の摂取拡大に貢献した実績を生かし、素材豆を通じて「健康」に対するキューピーグループの取り組みを今後も進めたいと考えています。

参考資料：

- 公益財団法人 日本豆類協会 HP
- 農林水産省 HP
- 幕内秀夫、神みよ子監修『すがたをかえる豆』学習研究社
- 相馬 暁著『豆と生活』豆と日本人の食文化その3
- 吉田よし子著『マメな豆の話』平凡社新書
- 『みそを知る』みそ健康づくり委員会

※パワーサラダとはアメリカでトレンドの食事になるサラダ。「野菜」「タンパク質」「フルーツ」「トッピング」を組み合わせ、シンプルなオイル＆ビネガーで食べる。

1

NEW PRODUCTS

新発売 「サラダクラブ 北海道コーン ホール」

袋から出してそのままサラダなどのトッピングに使えるアルミレスパウチシリーズから、北海道産のとうもろこしを原料とした「サラダクラブ 北海道コーン ホール」を新発売しました。また2016年9月から休売していた「サラダクラブ 大豆(北海道産)」の販売を再開。同時に、業務用の北海道産とうもろこし商品についても、新商品を含む3品の出荷を順次開始しました。



キューピーは、北海道産のとうもろこしおよび大豆を原料とした農産加工品について、日本罐詰株式会社十勝工場に製造を委託しています。2016年8月に北海道に甚大な被害をもたらした台風の影響により同工場が冠水被害を受けたことから、同年9月に関連する商品を休売。その後、2017年8月に、同工場がコーン製品の製造を再開したことから、当社商品についても出荷が可能になりました。

2

詰め替え用を発売 ノロクリアプロテイン配合 「K Blanche(ケイブランシュ)」

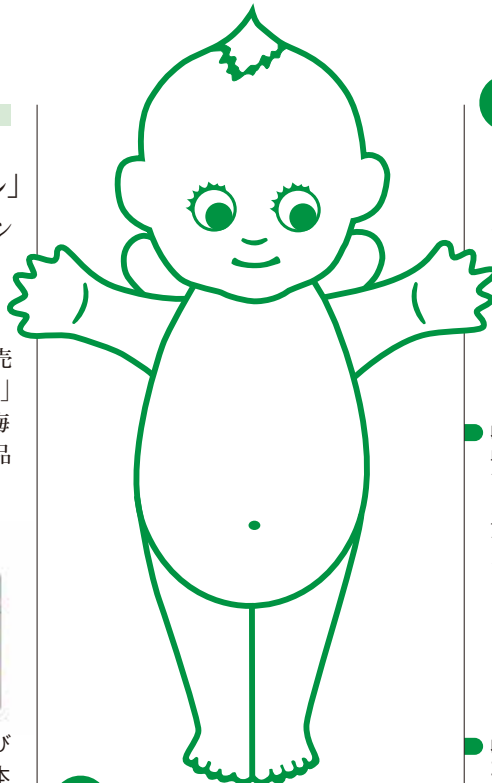
使用頻度が高まる冬場に向けて、要望が多かった詰め替え用商品の発売を開始しています。

ケイブランシュは、2016年10月に販売を開始した、キッチン用アルコール除菌スプレーです。研究を基に独自開発した卵由来の抗ウイルス成分「ノロクリアプロテイン」を配合し、吹きかけて5秒でウイルス・細菌を99.9%(自社テスト)除去できます。100%食品由来の成分で作られているため、キッチンや食卓はもちろん、食器をはじめ、口に触れるものにも直接吹きかけて使用でき、拭き取りも不要です。

新発売した詰め替え用は、専用ボトルに詰め替えて使用します。内容量はボトルタイプ(200ml)より少ない180mlにしました。使用頻度が高い人におすすめです。



「ノロクリアプロテイン」は、キューピー独自の技術で、卵白中のタンパク質「リゾチーム」を加熱変性させた抗ウイルス成分。アルコールに強いウイルスの除去に活用できることが特徴です。東京海洋大学との共同研究(2014年)で開発しました。



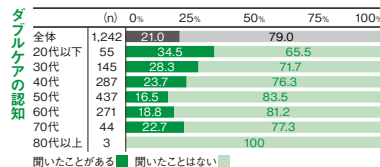
1

NEWS

介護にまつわる意識調査実施

キューピーは、介護にまつわる調査を実施しました。介護に関する認識や実態を分析することで、不安や課題の解消に向けた提案につなげていきます。

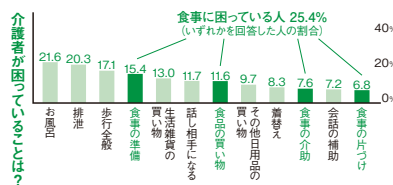
「ダブルケア」(育児と介護を両方しなければならない状況)への捉え方は多様



40代以下の「ダブルケア」への不安は仕事との両立 「不安は？」という問いに対して、「精神面」と答えた人は70.9%。年代別では40代以下で「仕事との両立」に対する不安に高い傾向が見られました。

介護をするようになってから約5割の人が、仕事に変化あり 介護をするようになって、仕事に何らかの変化があった人は約半数。「勤務時間の変更」「退職」「転職」と続きます。

食事の準備は、すべて手作りしている人が約6割



「すべて手作りしている」が57.4%と高く、「一部市販品を利用」「ほとんど市販品を利用している」と続きます。市販の介護食品の購入のカギは「食べやすさ」「保存がきくこと」「価格」でした。

まとめ:調査結果から

内閣府が2016年に実施した調査では、「ダブルケア」をしている人は約25万人と推計されています。今回の調査では、「ダブルケア」の捉え方はさまざまであることが分かりました。介護する人が困っているものには、食事関連が高い傾向がある中で、市販介護食を利用していない人が約6割。しかし、40~50代の約5割は市販介護食を活用していました。

2

NEWS

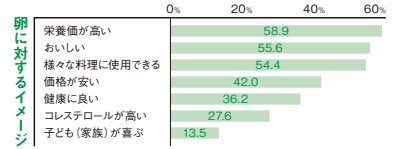
卵の食文化を理解するための調査結果 「たまご白書 2017」

キューピーは、卵に関する調査結果「たまご白書 2017」を発表しました。

卵への認識や食べられ方、トレンドを分析することで、卵に関する正しい知識の啓発や卵料理の楽しみ方を提案することを目的としています。

卵が「好き」な人は圧倒的多数派

卵を「好き」な人の合計は86.9%。一方、「嫌い」な人は1.2%でした。「イメージ」については、「栄養価が高い」「おいしい」のほか、「様々な料理に使用できる」がそれぞれ5割以上。その一方で「コレステロールが高い」と健康に対するマイナスイメージを持つ人が、いまだにいるということが明らかになりました。



卵とコレステロールの関係を正しく理解している人は2割未満

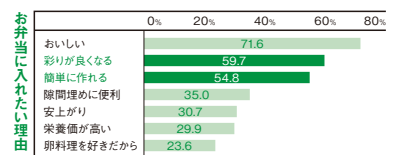
「卵について知っていること」について、「タンパク質が豊富である」を選んだ人は72.4%、「卵のタンパク質は良質である」が33.1%、「ビタミン、ミネラルが豊富である」が28.3%と、栄養について認知している人が約3割いることがわかりました。厚生労働省が発表した「日本人の食事摂取基準」(2015年版)では、コレステロールの目標量が撤廃されましたが、「卵と血中コレステロール濃度に密接な関係はない」ということを知っている人は17.9%であり、認知がまだ進んでいない状況であることがうかがえます。

年代が上がるにつれ卵を多く食べている

「普段の食事での「卵料理」の頻度」の問いに対して、平均回数は1週間に3.7回、そのうち毎日食べている人は約3割。また、男女ともに年代が上がるにつれて平均回数が増える傾向がありました。

弁当と卵料理

お弁当に入れている卵料理は「卵焼き」80.9%。入れないが入っていないのは「オムレツ」35.3%でした。



まとめ:調査結果から

日本人は、1人当たりの年間消費量が300個(国際鶏卵協議会報告書)を超える卵好きといわれています。今回の調査では、それを裏付けるように約9割の人が「卵好き」ということがわかりました。体に必要な栄養素を豊富に含んでいるという認識がある一方、コレステロールに関しては、まだ十分に認知されていないこともわかりました。

P.S.

広報部だより

- 豆といえば高校生の時の思い出。生物の授業で、エンドウ豆でメンデルの優性遺伝の法則を説明していた時、理解の悪い生徒にカッととなった先生が、熱弁途中から「メンドウとエンデルの法則」と言いだし、笑いをこらえるのに精いっぱいでした。(Y.M.)
- 幼少期に愛読していたグリム童話。思えば「豆」がよく登場します。特にレンズ豆は、継母のいわるの道具に使われたり、道標として森にまかれたりと大活躍するのですが、レンズ豆になじみのない日本の幼子には今一つ理解できず…。異文化を感じた貴重な体験です。(A.K.)

バックナンバーをご希望の方は
広報部までご連絡ください。