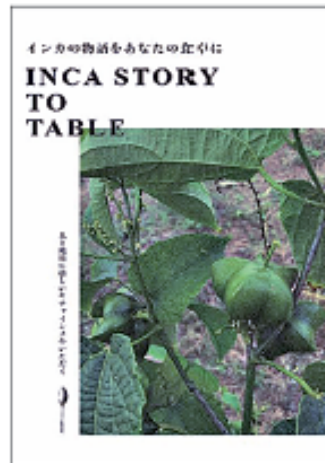


ペルー原産のナッツ 使い高たんぱく食品

オリコンサルグローバル
開発の取り組みを冊子に

オリエンタルコンサルタンツ
グローバルは、国際緑化推進セ
ンター（JIFPRO）の委託
で実施した「ペルー国地域産業
振興に向けたサチャインチの利



用促進と高タンパク食品開発」
の取り組みを冊子『インカの物

語をあなたの食卓に』にまとめ
た写真（報道発表資料から）。
ペルーのアマゾン地域原産ナツ
ツ「サチャインチ」を活用した
持続可能な食品開発を提案して
いる。

サチャインチは良質な脂質と
たんぱく質を豊富に含むため、
そのオイルが健康食品として注
目されている。一方でオイル抽

出後の搾りかすは活用方法が少
なく、流通量が低水準にとどま
る。サチャインチは樹木を育て
ながら農産物を栽培できる「ア
グロフォレストリー」に適して
おり、栽培を通じて森林を保全
しながら、サチャインチ製品の
高付加価値化による地域産業の
振興促進、地域住民の安定的な
生計手段の確保が期待されてい

る。オリエンタルコンサルタンツ
グローバルは、食品開発事業の
一環としてサチャインチに着
目。和食の伝統的な調理法を使
ってサチャインチおからの粒子
を細かくし、食感を改善するこ
とでさまざまな食品として活用
することを提案した。