

ナレッジ活用実証調査 (サチャインチの食品開発)

～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～

2022年3月

株式会社オリエンタルコンサルタンツグローバル



1

サチャインチとは



- ・ペルーのアマゾン地域原産の蔓性低木
- ・良質な脂質とタンパク質を含む星形の莢に包まれたナッツ(種実)
- ・ペルーにおける栽培面積は2,000 ha以上で、生産者は4,000人以上
- ・サチャインチの現地での利用
 - ナッツとして食す
 - 多様な郷土料理の食材として活用
 - 食用油
 - スキンケア



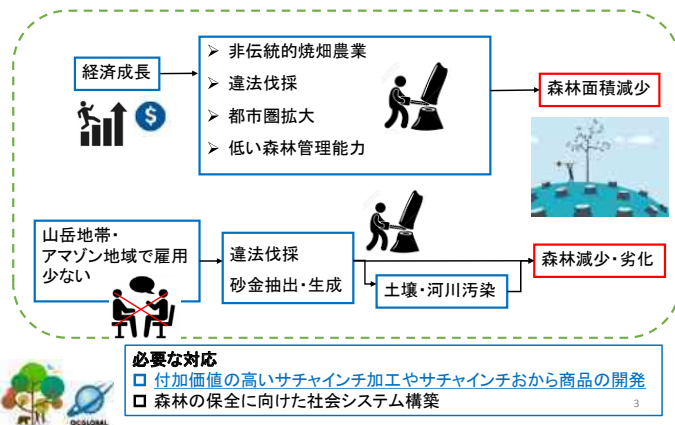
サチャインチの果実



サチャインチ生産の様子

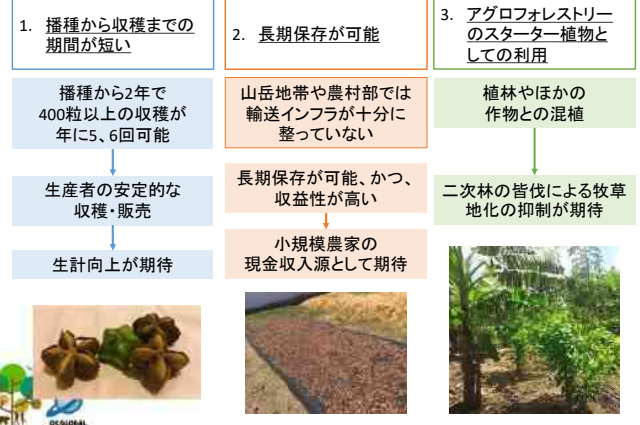
2

ペルーでの森林保全と生計向上の課題



3

サチャインチへの期待



ナレッジ活用実証調査

課題A

サチャインチの搾り粕が十分に活用されていない

→搾り粕の有効活用

加工技術や商品開発能力等のナレッジが不足

→搾り粕のテクスチャーの改善・高付加価値化

ナレッジB

ナレッジB1:
大豆おからの食品加工技術

ナレッジB2:
粉末加工技術

目標C

サチャインチおからを活用し和食を活用した付加価値の高い商品試作を行い、サチャインチおから製品の利用促進を図る

SDG達成目標



5

ナレッジB

B1:大豆おからの食品加工技術

- ・大豆おからは、豆腐の製造過程で豆乳を絞った際の絞り粕、日本人に馴染み深い食品
- ・大豆おからは食物繊維が多く、食感や風味が特徴的だが、日本ではこれらの欠点を克服するための調理法や加工技術が培われてきた
- ・大豆おからの食品加工技術をサチャインチおからに活用→付加価値の高いサチャインチおからの加工食品開発が可能



大豆おから



サチャインチオイル抽出後のおから状原料

B2:微粉末加工技術

- ・サチャインチおからのテクスチャー改善に有効
- ・数マイクロメートル以下の微粉へ加工が可能
- ・水溶性が向上し、液体状態への食品へ加工範囲が広がる



微粉末化されたサチャインチの絞り粕



6

実証調査Dの手法

ChiePro



7

サチャインチおからの加工試食品開発

ChiePro

目的：
サチャインチおからを活用し、
付加価値の高い食品試作を行い、
サチャインチおから食品の利用促進を狙う

和食
✓ 日本の伝統的食文化
✓ 食事の持ち味を引き出し・引き
立たせるなど様々な工夫がある
✓ ブランディング力を利用
→ **高付加価値化**が期待できる

①まぜて簡単、手軽にサチャインチを摂る

→ 粉末化することで扱いが楽になり、手軽にタンパク質を摂取が可能



酒粕とのコラボ

②日本の伝統文化を参考に和食に取り入れる

→ 水で柔らかくした生米を臼でつき粉上にして団子のように
した食べ物である「しとぎ」や、発酵食品とのコラボなど
応用の幅が広い



ピカロネス
(ペルーの野菜ドーナツ)

③ペルー料理でもサチャインチを活用

→ 美食の国+他国の文化を取り入れることに寛容。
ペルー料理への応用をきっかけにペルーでの
利用の幅も広がることを期待



8

サチャインチおからの利用例紹介

ChiePro



◆こねる

粉の分量の10%程度をサチャインチおからの
粉末に置き換え



◆まぜる：【酒粕ディップ】

サチャインチおからの粉末と酒粕をまぜて、
マスタードやハーブでアクセント



9

サチャインチおからの利用例紹介

ChiePro

◆和食：【野菜のすり流し】

すったカブにサチャインチを加え、精進料理にタンパク質をプラス



◆ペルー

上：【パパ・ア・ラ・ワンカイナ】
ワンカイナソースのとりみをサチャインチ
おからでつける

右：【ピカロネス】

ドーナツの粉の10%程度をサチャインチ
おからに置き換え



10

サチャインチおからの利用例紹介

ChiePro

◆ふりかける

【サラダ】

サチャインチおからのパウダーとお好みのオイル

【おはぎ】

おはぎにサチャインチおからのパウダーをかける(お好みでごまも)



11



試食会の実施

ChiePro

実施日：2022年1月17日(月)

参加者：JIFPRO3名、按田氏、OCG調査メンバー4名



サチャインチパウダーを利用した試作品

試食後の感想

サバの味噌煮：若干粉っぽさを感じる。サチャインチの味と味噌が合う

酒粕ディップ：ざらつきがなく、サチャインチの風味とよく合う

ラワ：現地でも売れそう。味がシンプルで、サチャインチの味が楽しめる



12



按田氏に料理をご説明
いただいた



ーラワ