



イビテングループの独自技術で挑む代替エビ製造

イビテン物産株式会社

(岐阜県本巣市)

～こんな話を聞きました～

- 代替エビ（サステナブル・シーフード）誕生のきっかけ
- 代替エビのメリット
- 新商品開発について
～困りごと 独自の技術で 解決に～
- 食の未来への貢献

代替エビ（サステナブル・シーフード）誕生のきっかけ

Q まず最初に、**会社概要**について教えてください。

A イビテン物産株式会社はイビテングループの一員として創業しました。イビテングループの発祥である揖斐川電力株式会社の水力発電から始まり、現在は、イビテン株式会社として、電子事業とセラミック事業などを展開しています。

肥料製造事業も行い、その際に培った乾燥技術と農産物などの食品へのこだわりから、**熱風による乾燥食品の製造を即席麺の具材向けに開始したのが弊社の始まり**です。

創業から60年を迎えましたが、めまぐるしく変化する環境に対応し、**常に新商品の提案、新市場の創出にチャレンジできる企業を目指しています。**



イビテン物産株式会社
経営企画部 部長
山田最氏にお話を伺いました。

(聞き手) 東海農政局
消費・安全部調整官 加納敏彦

Q どのようなものを製造されているのでしょうか。

A イビテン物産は、**カップ麺に入っているカマボコや油揚げなどの具材で高いシェア率を有しております。**

また、乾燥技術を用いて玉ねぎをオニオンパウダーに加工したり、ふりかけの原材料（大根の葉や赤しその葉を乾燥したものなど）も製造しています。オニオンパウダーはカレールーに入っています。



カップめんドライになると

A

乾燥技術には、熱風による乾燥とフリーズドライ乾燥があり、フリーズドライ乾燥は原料を傷めず、熱風乾燥よりも風味が残ります。



熱風乾燥機



フリーズドライ装置



乾燥食品事業は、食品の保存性を上げることでフードロス問題を解決する一手になります。

また、大豆ミートは肉類に比べ脂質と生産時の温室効果ガス排出量が少ないので、人の健康だけでなく温室効果ガスの削減にも貢献しています。



大豆ミート

Q

新市場の創出として新しい食材を創られたそうですね。

A

エビアレルギーの人でも食べられる植物性原料からなる代替エビ（サステナブル・シーフード）を開発しました。

私共は取引先の注文に応じて原料を加工するのですが、我々の技術を使って自社で独自に開発できるものはないかと模索していた時に「エビアレルギーを持つ妻にエビの美味しさを伝えたい」という社員の一言がきっかけとなり、代替エビを開発することになりました。

Q

養殖エビにはない、代替エビのよい点は何でしょうか。

A

世界的にはエビの多くは養殖で、その養殖池が環境破壊の原因にもなっています。しかし、

代替エビはそのようなことはなく、持続可能な開発目標(SDGs)に貢献することができます。

また、代替エビの原材料にエビを用いていないので、家族にエビアレルギーの人がいても、代替エビなら家族みんなで同じ料理を食べることができます。

Q

代替エビの原料には何が使われているのでしょうか。

A

原料はえんどう豆の粉とこんにゃくの粉を使用しています。

代替たんぱくという、日本では大豆を思い浮かべる方が多いと思います。

大豆はアレルギー表示の推奨表示項目にも入っていますので、大豆アレルギーの人でも食べられるように、えんどう豆を選びました。

エビの食感を再現するために、こんにゃく粉を使用しています。



冷凍代替エビのパスタ





Q どういう需要があるのでしょうか。



A 先日参加した展示商談会では、アレルギーに配慮する給食メーカーや、来日客に食事を提供するホテルの方に興味を示してもらいました。



ホテル・給食での需要は小口が多いので、業務用の小口包装での販売も検討しています。

一般消費者への販売はまだ行っていませんが、甲殻類アレルギーや食習慣によりエビが食べられない方にも、お楽しみいただけます。



Q 代替エビにはどのような調理方法があるのでしょうか。



A 代替エビには冷凍とフリーズドライがあります。味付けは用途に応じて変えられます。

フリーズドライ代替エビは、弊社の技術なら1～2分で湯戻しすることができます。

また、フリーズドライエビは、チャーハンやピラフの油分を吸い込んでおいしくなります。

冷凍代替エビは、アヒージョ（にんにくとオリーブオイルでさまざまな食材を煮込んでつくる、スペインの料理）にして食べてもおいしいです。



冷凍代替エビ



冷凍代替エビのアヒージョ



フリーズドライ代替エビ



フリーズドライ代替エビのピラフ



Q 代替エビの量産は可能なのでしょうか。



A 弊社が所有するかまぼこ製造ラインをそのまま流用して製造することができ、日産3トンまで製造することができます。



Q 輸出もお考えでしょうか。



A はい、輸出も視野に入れていきます。

輸出を視野に入れ、原料は植物性で着色も植物性原料のトマトを使い、また欧米人が好む味付けにしています。



Q エビ以外の代替食品を開発する予定もあ



A 植物性タンパク質を使ったシーフードミックスから調味技術を駆使し、即食できる商品への展開を考えています。



Q 代替エビは海外の他社でも造られていますか、違いはあるのでしょうか。



A イビデン物産の代替エビは大量生産が可能で、生エビのように幅広いニーズに応えられることが違います。

もう少し大きなサイズにできればエビフライとして販売することもできるかもしれません。



選別工程

新商品開発について

～困りごと 自分の強みで 解決に～

Q

新商品開発についてお伺いしたいと思います。

A

新商品開発は「誰に頼まれたものでもない、我々独自の製品」を開発することです。



お客様の依頼に応じて原料を加工するのではなく「自らの意思で開発する」ことが社員のモチベーション向上につながると思います。

Q

新商品開発は、企業のスタートアップの際にも行われることが多いと思いますが、必要な要素としてはどのような事があるのでしょうか。

A

技術の蓄積など自分の強みを活かして、社会のどのような問題を解決することができるのか、という視点が大切だと思います。

代替エビの製造には、親会社であるイビデン株式会社のセラミック製造で培った押し出し技術が活きており、その技術のおかげで代替エビを開発することができました。

また、SDGsをキーワードに今後も事業を展開していきたいと思えます。



冷凍代替エビのタルタル（前菜）

食の未来への貢献

Q

最後に、将来の展望についてお聞かせください。

A

今はエビの代替品としての販売ではありますが、カニカマのような独立した商品にできたらいいと思っています。

イビデン物産は、食を通じてSDGsを実現する企業であり、現在・将来に向けてとても意義のある仕事をしていると自負しています。

これからも安心・安全、健康、環境をキーワードに、社会に貢献していきたいと思えます。

本日は貴重なお話を聞かせていただき
ありがとうございました。



編集後記

調理した代替エビを試食させてもらいましたが、食感が「まさにエビ」だったので驚きました。

また、このエビならエビアレルギーを持つ人と同じ食事を楽しめ、なおかつ環境に配慮している製品であるとの話が印象的でした。

取材日：令和5年6月28日

**取材場所：イビデン物産株式会社
（岐阜県本巣市）**

イビデン物産株式会社HPはこちら↓

<http://www.ibiden-bussan.co.jp/index.html>

代替エビの紹介はこちら↓

<https://ibiden-sustainable.com/>