

SDGs と食品開発を学んで

今回参加させていただいた SDGs 将来世代創造フォーラム 2023 イベントでは、様々なブースでSDGsについて色々な観点から学ぶことができました。

その中の一つである「日本フレーバー工業」さんのブースのご紹介をしたいと思います。

《食品に欠かせなくなった香料》

食品添加物が食品に、そして私たちにどのような影響をもたらしているのかを今回伺うことができました。

そんな日本フレーバーさんが開発された、**広島産レモン**、赤穂の塩を使用した日本にいながらイタリアを感じられるレモンペースト、気になっちゃいますよね??



本来利用されずに捨てられてしまう果肉、皮を利用し、「**地域の食材で新しい美味しさを作る**」ことをモットーとして作られたアップサイクル食材がこの「**シトロンコンフィ**」という味なのです！

このような SDGs 関連の食品も開発されている日本フレーバー工業さんですが、香料はどのように作っているのでしょうか。

その点についても聞いてみました。

まず、香料を作っている会社の方は、注文を受けてから作成を始められるそうです。

びっくりですね！

〔香料の作り方〕

1、香りを確認する



事前に作ってあった香りを販売するのではなく、注文者がどのような香りを求めているのかを確認する作業から始められるそうです。

2、香りを分析する

注文された香りを分析し、必要な香りの成分の確認をされるそうです。気になる香料の作り方は企業秘密だそうなので、気になる方はご就職を！

3、フレーバーを作る

分析結果をもとに、香りのプロフェッショナルであるフレーバーリストさんがフレーバーを開発されます。

4、フレーバーの提案

出来上がったら、注文者に確認し、その後実際に製造を開始されます。

5、フレーバーの製造

大きなタンクを使用し、なん十種類もの原料をブレンドし、丁寧なフレーバーづくりが行われます。

6、フレーバーの出荷

フレーバーが完成すると、出荷されます

食品に今では欠かすことができなくなった食品添加物、香料ですが、それさえも SDGs に関連しているということは驚きでした！

これからも、様々なことと SDGs との関連を見つけられるよう、観察眼を養っていききたいと感じました。

皆さんもぜひ、食品添加物や SDGs の事について調べてみてくださいね！



最後に「シトロンコンフィ」の写真を載せておきます！
今後発売されるそうなので、皆さんぜひ食べてみてください
(試食でいただきましたが、とってもおいしかったです♪)