

Narrativeのある食を求めて

FOOD
science



Narrativeのある 食を求めて

～植物と人類の長い歴史～

私たちが取り扱うわさび、ホースラディッシュ、からしはみなアブラナ科に属しており、花をつけ受粉により種子をつける被子植物の仲間です。この大変身近な植物と哺乳類及び私たち人類の歴史には深い関わりがあります。

最初の哺乳類の登場は三畳紀、一方被子植物はジュラ紀、そこからアブラナ科が分岐したのが白亜紀。いずれも約2億5000年に始まり約6600万年前に終わる中世代の出来事です。しかし、この時代は言わずと知れた恐竜の時代であり、生い茂る植物のほとんどはシダ類やイチョウなどの裸子植物。哺乳類も被子植物も主役ではありませんでした。

ところが、約6600万年前。巨大隕石の衝突が恐竜の時代に突然の終焉をもたらし、その後の哺乳類繁栄の契機となりました。植物においても昆虫や動物に受粉や種子の移動を委ね共に進化する道を選んだ被子植物が森林や草原の多様化を促しました。その植生の多様性が哺乳類の繁栄に大きく寄与し人類の進化にも繋がったのです。

そして時代は大きく下って凡そ10万年前、現生人類の祖先がアフリカを出てユーラシアに広がっていきました。農業が始まるずっと以前であり狩猟、採集生活をしながらの大移動です。この大移動に伴われて生育範囲を広げた植物の一つが地中海沿岸を原産地とするアブラナ科植物です。世界各地へグレートジャーニーをする人々に多大な恩恵を与えてくれたと考えられます。

私たちはこんな魅力溢れる植物のエキスパートです。

主な取扱商品

辛子製品

- 米国・カナダ産マスタードシード
- 辛子粉 ● 辛子精油

ホースラディッシュ

- 乾燥品 ● 冷凍品

本わさび

- 生鮮 ● 乾燥品 ● 冷凍品
- 塩蔵冷凍品

スパイス・ハーブ

- コリアンダーシード ● コンセントレート
- 各種ハーブ ● スパイス精油 等

食品原料

- 生姜(冷凍、乾燥)
- にんにく(冷凍、乾燥)
- 乾燥大麦若葉(有機JAS認証) 等

加工食品

- タイ国製プラントミート
- 中華料理食材 他

事業紹介

1

米国アイダホ産マスタード

カナダに隣接するアイダホ州は北部にイエローストーン国立公園などロッキー山脈に抱かれた豊かな自然環境を有し、ここを源とするスネーク川が豊富な水をもたらす南部は肥沃な火山性土壌に恵まれた非常に豊かな土地です。灌水設備を擁した農地は早魃の影響を受けない安定した栽培と高い生産性を可能にしています。また、自身が入植3代目の生産農家でもあった輸出会社社長は契約農家と緊密な関係を築いており、品質向上と生産安定のために日々研鑽を積んでいます。私たちはこの栽培環境と輸出会社のマスタードへの情熱に共感しています。



マスタードの花

事業紹介

2

ホースラディッシュ

私たちが取り扱うホースラディッシュは、日本では西洋わさび、山わさびと呼ばれ、主に加工わさびの原料に使用されています。人民公社を窓口、中国の方々と技術交流を始めて既に45年、農業の脱集団化の流れに合わせ、優秀な郷鎮企業が、栽培から加工まで一貫して行う体制を構築しました。その後、民営化されても我々は絆を深め、今日に至るまで栽培面積を広げ、安心安全を実現した良質の加工原料の調達を行っています。私たちの提携工場は、30年来、農家との間に信頼関係を構築し、真摯にホースラディッシュ栽培に取り組んできました。ホースラディッシュは農民の生活の糧となり、農家の生活に深く根差しています。



ホースラディッシュの収穫風景

事業紹介

3

本わさび

わさびは日本原産のアブラナ科の植物です。青い空の下で咲き誇る他のアブラナ科植物とは対照的に、自然のわさびは山間の沢で育つ繊細な植物です。刺身や寿司をはじめ日本料理の個性を引き立てるわさびですが、条件が合えば日本以外でも栽培する事が可能でいくつかの国で作られています。私たちはその草創期から栽培に取り組んできた経験があり、それは生産者との深い意思疎通を可能にしています。栽培、加工の現場に足を運び、環境の変化を捉えつつ、良質わさび原料を安定的に供給するべく精進しています。



本わさび

事業紹介

4

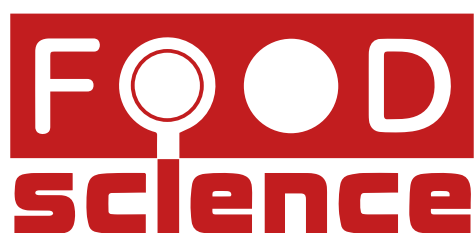
タイ国製プラントミート

“食で地球を救う 毎日のSDGs”こうしたコンセプトで開発されたタイ国チェンマイのスパイスメーカーが製造するプラントベースミート、let's plant meatタイの畜産用コーンを生産する為に美しいタイ北部の緑が焼畑により失われていくことに危機感を覚えた若き経営者が、環境問題を訴えても美味しくなければ広まらないとの思いの下、スパイスメーカーのノウハウを駆使して開発した一味違うプラントベースミートです。私たちは開発者の動機に共感し、日本代理店となりました。SDGs取り組みと食がもたらす幸せを両立させるためにスパイスのできることは決して小さくないと考えています。



私たちは直接生産地に赴いて製品開発から取り組み、サプライヤーと固い信頼関係を築き、徹底した品質管理に努めています。





土、水、風、太陽と
人が紡ぐ
ものがたり = Narrativeを
大切にしたい

会社概要

名称		日本フードサイエンス株式会社	住所		〒164-0001 東京都中野区中野3-46-13 桃丘ハイツ503号
代表者		尾形徹	電話		03-6304-8817
設立		2015年	Web		https://foodscience.co.jp/
資本金		800万円	Mail		info-jfs@foodscience.co.jp