



## ワニ肉商品のご紹介



# はじめに

もともとは被災地での新たな事業の創出を考えていたことから始まったワニ事業。原料の調達を求めてカンボジアに渡りました。元々、6次産業化という地域の活性化と自立を支援するというベースがありましたが、地球レベルで考えれば地域の活性は国内に限ったことではないと考え、カンボジアという発展途上国での事業に着手しました。

## 1 震災復興

弊社は震災復興のため岩手県で活動してきました。今春には盛川漁協様の指導の元、新たに大船渡にて自社で鮎の養殖場を建設しました。



▲盛川漁協の皆様



▲大野養殖場

## 2 ワニ養殖の経緯

被災地での新たな事業の創出の中にワニの養殖事業がありました。岩手は水温や個体識別のハードルをクリアできておりませんが、原料調達で視察したカンボジアにて、資金不足により稚ワニの販売事業に留まっている現地生産者とJVを設立しワニの中間育成を始めました。



▲カンボジアの現地パートナー



▲養殖場の建設

# タイ養殖場について

ワニは卵生動物です。生殖機能を持ち始めるのは生後6年であり、年齢を重ねると共に量・質が安定します。つまり高齢のワニほど卵を多く産み、孵化率も高くなります。元来カンボジアではワニが生息しており、高齢のワニが多いことから、稚ワニをタイやベトナムへ輸出することが現在のカンボジアにおける主なワニ産業になっています。

## タイの提携養殖場より輸入

カンボジアの養殖が生産ベースに乗るまで、私たちはワシントン条約の輸出許可やHACCP、GMPを有しているタイの養殖場と提携し国内での輸入許可を取得することでお求めやすい価格でのご提供を実現しました。



▲養殖施設



▲精肉工場



# 成分について①

他の肉と比較すると、ワニ肉は脂肪分やカロリーが低く、たんぱく質を多く含みます。そして、飽和脂肪酸が少なく、不飽和脂肪酸を多く含みます。この不飽和脂肪酸はコレステロール値を下げると言われています。そのため、ワニ肉は非常にヘルシーな肉だといえます。血液中には、動物の中で唯一生態で作られる抗生物質が循環しているため、肉などは無菌状態に近いとされています。

## 1 肉の成分比較

		ワニ肉 (テール)	ワニ肉 (尾ビレ)	鶏肉 (もも)	豚肉 (ロース)	牛肉 (サーロイン)	魚肉 (クロマゲロ)
エネルギー (kcal)		125	165	181	262	356	133
水分 (g)		74.2	63.1	69.8	61.1	52.4	68.7
タンパク質 (g)		20.8	31.9	18.3	18.4	16.3	28.3
脂質 (g)		4.6	3.8	11	19.5	30.5	1.4
灰分 (g)		1	0.4	0.9	0.9	0.8	0.8
炭水化物 (g)		0	0.8	0	0	0	0.1
コレステロール (mg)		69	-	85	59	69	50
オメガ3系脂肪酸	リノレン酸 (mg)	30	-	-	-	-	-
	DHA (mg)	30	-	-	-	-	115
ヒドロキシシンプロリン (g) ※		-	2.82	-	-	-	-

※コラーゲン特有のアミノ酸で化粧品原料として注目されている

出典:「食材図典」・「5訂日本食品標準成分表」

# 成分について②

脂肪酸はエネルギー源となるだけでなく、性ホルモンや細胞膜の大部分を形成する原料として重要な役割を果たしています。その中でも、とくに優れた性質を持つオメガ3系脂肪酸は、最近注目されている脂肪酸の一つです。このオメガ3系脂肪酸は、ワニ肉の中でもとくにタン（舌）の部分に多く含まれています。

## 1 リノレン酸について

リノレン酸は人間の体内で合成することができず、食品から摂取しなくてはならない必須脂肪酸です。しそ、えごまなど緑の濃い野菜に多く含まれます。体内に取り入れられると、EPA、DHAへと代謝されます。

## 2 EPA（エイコサペンタエン酸）について

EPAは、魚介類に多く含まれる脂肪酸の一種です。血液の流れを妨げる悪いコレステロールや脂肪を減らす働きをし、動脈硬化や心筋梗塞、脳血栓などの成人病を予防します。

## 3 DPA（ドコサペンタエン酸）について

オメガ3系脂肪酸であるEPAやDHAは、すでにその健康パワーが良く知られていますが、DPAはEPAの10倍以上のパワーをもっていると言われる注目の健康成分です。

■タンに含まれるオメガ3系脂肪酸の成分表

リノレン酸(mg/100g)	240
EPA(mg/100g)	70
ドコサペンタエン酸(mg/100g)	60
DHA(mg/100g)	200

## 4 DHA（ドコサヘキサエン酸）について

「頭が良くなる栄養素」DHAは、人体の場合EPAからつくられます。とくに、DHAは青色の魚（カツオ・マグロなど）に多く含まれる栄養素として知られています。記憶や学習といった作業はニューロンという神経細胞によって行われていて、このニューロンの先端にDHAが含まれています。そのため、記憶力や学習能力を向上させる効果があります。

# ラインナップ

牛、豚や鳥などと同じく様々な部位があり、様々な食感があります。基本的に鶏肉に近い食感なので、鶏肉料理を応用してレシピ開発することが出来ます。

## W-01 ワニ肉A

ステーキや串カツに！



油分が少なく牛肉のような食感で鶏肉のようにさっぱりしています。しっぽの中の希少な部位です。

## W-02 ワニ肉ミックスB

薄切りにしてしゃぶしゃぶに！



AとCのちょうど中間の大きさ・油分で程よい食感で、幅・広くメニューに使用できます。

## W-03 ワニ肉ミックスC

煮込み料理に！



比較的脂身が多く、濃いめの味付けが合います。ホルモンのような食感です。

## W-04 ワニの軟骨入りブロック

じっくり煮込んで柔らか煮！



軟骨入りのブロックで、煮込みやスープに最適です。長時間煮込めば角煮のような仕上がりに。

## W-05 ワニのしっぽ

スープなどの汁物に！



ゼラチン質で女性に嬉しいコラーゲンが多く含まれており皮ごと食べられます。スープなどに最適です。

## W-06 ワニの手

煮込み料理や鉄板焼きに！



鶏のモモ肉のような味わい。皮の部分は豚足のようなゼラチン質でそのまま食べられます。

## W-09 ワニタン

塩焼きやチャーシューに！



豚トロを柔らかくした味わい。ネギをのせて塩焼きに、タレに漬け込んでチャーシューに。

## W-20 ワニのチャーシュー

お寿司やおつまみに！



コラーゲンたっぷり「ワニタン」を特製のタレに漬け込みました。口中でとろける他のお肉では味わえない食感。

# 調

## 理例

現在、飲食店様が弊社の商品を仕入れていただいて提供していただいているメニューの一部になります。

1 ネギ塩焼き※ワニタン使用



2 ワニタンチャーシュー※ワニタン使用



3 鰐寿司※ワニタン使用



4 鰐鍋※ワニの手使用



5 鰐しゃぶ※ワニ肉ミックスB使用



6 柔らか焼き※軟骨入りブロック使用



# イベント

沖縄のカヌチャベイホテル&ヴィラスの中村料理長にワニ肉を気に入っていただき、イベントでワニ料理を参加者に振舞っていただきました。またシーフードショーにも出展し、常に人だかりが出来る盛況で商談も成立しました。少ないイベント経験の中で、ワニ肉はとても集客力のある商材と認識することができました。

## 1 沖縄カヌチャベイホテル&ヴィラス



**県産食材やワニ料理長の技学ぶ**  
プレミアムキッチン

【名護】第46回タイムスプレミアムキッチン（主催・沖縄タイムス社）が1日、名護市のカヌチャベイホテル&ヴィラスで開かれ、中村英一郎総料理長が、サンマやクリなど季節感のある食材を生かしたメニューを紹介した。料理の締めには、養殖したワニ肉のコーゲンたっぷりスープも登場し、参加者を驚かせた。約200人が、プロの技を学



びながら舌鼓を打った。中村総料理長は、沖縄ガザミや伊平屋ミールバイ、やんばるインゲンなどの県産食材を、前菜や煮物、焼き

物などに利用。「料理は引き算ができない。最初から味付けは控えめに、少しずつ足していって」とアドバイスした。

参加者はモニターに映る料理長の手元に見入り、次々と出来る料理を楽しんだ。金武町から来た女性は「沖縄の食材を使っているの、家でもできるのが良かった。正月料理などに試してみたい」と話した。

タイムスプレミアムキッチンで秋の食材を生かし、手際よく調理する中村総料理長（左）1日、名護市・カヌチャベイホテル&ヴィラス

## 2 シーフードショー





# カンボジア養殖場

弊社と現地生産者とでジョイントベンチャーを設立することにより資金不足の問題を解決し、さらには技術の提供によりカンボジアにおける養殖事業のスタンダード化を目指します。将来的にはワニの関連製品の加工産業を基盤に雇用の創出を目指し、フェアトレードや人材育成により、カンボジア王国の発展に寄与することを目的としています。

## カンボジア養殖施設



▲雨風から水温の変化を守る設備。



▲雨季の日照が不安定な時期にもワニに適した水温を一定に保つためボイラーを導入。徹底した温度管理を行っています。



▲海外から専門家を招き養殖方法をブラッシュアップしています。



▲給餌量をコントロールし、稚ワニたちのストレスを出来る限り少なく飼育しています。



▲現地スタッフが住み込みで24時間管理しています。

ご不明な点などございましたら  
お気軽にお問い合わせください。

## 日本海洋資源開発株式会社

---

〒020-0022 岩手県盛岡市大通1-6-19 大通ビル

TEL : 019-606-4052 FAX : 019-601-9214

<http://www.nihonkaiyo.co.jp>

担当 : 田中 携帯 : 080-6226-8056

E-mail : [k.tanaka@nihonkaiyo.co.jp](mailto:k.tanaka@nihonkaiyo.co.jp)