

現地法人での
試験製造の様子。



現地米から製造された
慢性腎臓病患者用
低たんぱく米飯「ECHIGO」。



患者向けに作成・配布され
た低たんぱく米飯の調理
に関するガイドブック
やレシピブック。



「ECHIGO」の展示会では、手軽に栄養管理ができる食事として医療関係者からの注目を集めた。

米どころならではの技術で フィリピンの健康維持に貢献

フィリピン共和国

「慢性腎臓病患者の食事療法用低たんぱく米導入のための普及・実証事業」
(普及・実証・ビジネス化事業)2016年1月～2018年2月

新潟県 株式会社バイオテックジャパン

植物性乳酸菌による発酵の力を利用して、様々な食品開発を手掛けるバイオテックジャパン。同社はJICAの「中小企業・SDGsビジネス支援事業」の「普及・実証・ビジネス化事業(旧:普及・実証事業)」を通じて、フィリピンで現地米を活用した低たんぱく米飯の製造や普及に取り組みました。参加への経緯や思いを、同社テクニカルセンターの鶴巻勇太さんにうかがいました。

米の消費量は日本の2倍以上

植物性乳酸菌を利用した食品の開発受託を手掛けるバイオベンチャーである当社は、乳酸菌と米加工をキーワードとした製品として、慢性腎臓病の患者さん向けの低たんぱく米飯を開発しました。自社工場での製造と手間暇をかけた発酵技術により実現した食味は、多くの利用者からの評価をいただいています。

低たんぱく米飯を海外にも広めたい。模索の途上で、ターゲットに据えた国がフィリピンでした。日本以上に米食文化が発達している同国は慢性腎臓病患者数が急増しており、医療費負担の軽減や食生活でのケアに当社の製品が生かせるのではないかと考えたのです。

現地での飛び込み交渉を経て パートナーシップを形成

当社初の海外展開を試みるにあたり活用したのがJICAの「中小企業・SDGsビジネス支援事業(普及・実証・ビジネス化事業)」でした。ODA事業実施にあたっては、対象国の公的機関との共同実施が求められており、当社もフィリピン国内で事業パートナーを見つける必要がありました。そこで、当社の代表が現地に出向き、社内での情報収集とJICAからのアドバイスをもとに、飛び込みによる研究機関の訪問を重ねました。手探り状態の営業を続ける中で「あなたたちと事業ができそうな機関がある」と紹介を受けたのがフィリピン国立稲作研究所「フィルライス」^(注1)です。フィルライスの設立にはJICAが関わっていたため、当社や当社の事業計画を好意的に受け止めてもらうことができました。



フィリピン共和国
(Republic of the Philippines)
首都: マニラ
人口: 約1億98万人
(2015年 フィリピン国勢調査)
面積: 299,404㎡ (日本の約8割)
気候: 熱帯雨林気候
(年間平均気温: 約26℃)

PHILIPPINES



Episode

フィリピンでは生活水準の向上を背景に慢性腎臓病の患者が増えています。ただ、家計や交通の事情で人工透析を受けられない患者も多く、病状の悪化を防ぐための食事療法として低たんぱく米飯の活用が期待されています。

(注1) フィリピン国立稲作研究所「フィルライス」

国民の80%以上がコメを主食とするフィリピン。日本は1990年頃からODA事業によるフィルライス研究施設の整備や技術提供を通じて、同国の農業生産性や農家の農業所得向上を支援しています。

(注2) 停電

フィリピンのインフラシステムは未だ発展途上の段階であり、特に地方都市は頻発する電力トラブルに悩まされています。本事業の実施においても、停電による作業の中断にたびたび見舞われました。



会社名: 株式会社バイオテックジャパン
本社: 新潟県阿賀野市
設立: 1994(平成6)年
代表者: 代表取締役社長 江川 穰
従業員: 49名(2017年3月現在)
事業内容: 植物性乳酸菌の専門メーカー。
植物性乳酸菌を活用した発酵技術の開発
<https://www.biotechjapan.co.jp/>

ODA 事業の情報

本記事の事業は、日本政府(外務省)と国際協力機構(JICA)が連携して進める「開発途上国の社会・経済開発のための民間技術普及促進事業」として採択されたものです。詳しくはJICA「中小企業・SDGsビジネス支援事業」ページでご確認ください。
https://www.jica.go.jp/priv_partner/index.html



バイオテックジャパン
テクニカルセンター
マネージャー
鶴巻 勇太氏

