

# Daabon news

ORGANIC FOOD NEWSLETTER



**ダーボングループ（本社：コロンビア・サンタマルタ）が、持続可能なパーム油生産業者・世界トップ50社で、ランキング1位に選ばれました。**

ダーボングループは、2015年11月発表で、ロンドン動物学協会（ZSL：Zoological Society of London）による、持続可能なパーム油の透明性確認ツールキット（SPOTT：Sustainable Palm Oil Transparency Toolkit）の最新結果で1位となりました。ダーボングループは、持続可能性のコミットメントなどすべての点で92%のスコアを取得して、今回1位となりました。

SPOTTは、2014年11月に発足しました。

・トレーサビリティに関する評価。

SPOTTは、50以上の指標からなるツールキットと、50パーム油成長企業（2014年に対してメンバー数倍増）の四半期ごとの評価も入れ、定期的にスコアカードを更新することが特徴です。

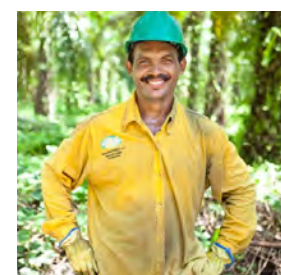
ユーザーは、会社の業績動向追跡グラフだけでなく、火災、煙害、森林破壊や野生生物との共存対策などに関して、各企業の取り組みの経緯をモニタリングすることが可能である。

このツールは、パーム油産業において、生産業者やそれに関わる業界を評価するためにデザインされています。パーム油生産者が、そのオペレーションや事業の持続可能性について、そして、環境への配慮や社会貢献といった点において、常に透明性を保ち情報開示の実施状況などを評価します。

ダーボングループのマヌエル・フリアン・ダビラ社長のコメント：「SPOTTは、報告義務と透明性を向上させるために生産者をサポートします。そして、ダーボングループは、改善し続けることを約束します。さらに、ダーボングループは、環境への影響に焦点を当て、自らの責任を果たし、対処する行動を取る企業とファイナンシャルセクターを、推し進めます。

SPOTTは、企業の透明性や持続可能性に関する取り組みを、下記の7つの環境分野別に評価します。

- ・RSPO（持続可能なパーム油のための円卓会議）
- ・ランドバンク
- ・環境マネジメント評価
- ・泥炭地への保護管理に関する評価
- ・野焼きに関する評価
- ・温室効果ガス排出に関する評価



## 私たちの使命

ダーボン・オーガニックの使命は、高品質で持続可能な有機製品を栽培し、加工し、商品としてお届けすることです。同時に、人々の豊かな暮らしを実現し、自然を守り、社会責任を果たしてまいります。

## Nutritional Facts



### オーガニックパーム油

精製前のパームオイルには天然のカロテンが豊富に含まれており、これが特有の濃い赤色をもたらします。この特徴はトマトやにんじんを始め、その他多くの果物や野菜に似ており、パーム以外の油とは異なるものです。

パームオイルには天然のα-カロテンやβ-カロテン、リコピンが含まれています。

### オーガニックバナナ

・炭水化物が豊富な食べ物です。そして、脂肪分は5%以下です。  
 ・繊維質（2%）、ビタミンB6、B9とビタミンCに富んでいます。  
 ・カリウム（385mg）、マグネシウム（30mg）、鉄分（0.4mg）に富んでいます。  
 ・100gあたり90カロリーで、エネルギー豊富な食べ物です。



### オーガニックコーヒー

あまり知られていないことですが、コーヒー豆は高抗酸化食品であり、コーヒーは病氣と戦う抗酸化物質の中でも重要なもののひとつです。殆どの病氣の原因である炎症を軽減することができるという研究結果に基づき、コーヒーには次のような効果があると言われています。

神経変性疾患の予防、心疾患の症状改善、癌の予防、糖尿病の予防、抗うつ効果、活力と集中力の増加、身体機能の改善、喘息の抑制、胃腸障害、消化器疾患発生リスクの軽減。





## 部分水素添加油脂(PHOs)に関する情報

昨年6月に米国食品医薬庁(FDA)は、2018年6月より部分水素添加油脂の食品への使用規制(3年間の執行猶予)を発表しました。この部分水素添加油脂は、多くのマーガリンやショートニング、クッキーやケーキ、スナック菓子などに多く含まれています。

この発表当時、日本の新聞主要各紙は米国がトランス脂肪酸の全面禁止を決定した様な見出しで報道していましたが、実際に対象となるのは部分水素添加油脂でありトランス脂肪酸ではありません。水素添加油脂は水素添加の際にトランス脂肪酸が多く生成されるため、今回の規制に至ったということが本来の主旨です。

日本ではまだ同様の規制はありませんが、こうした米国の発表などの影響で徐々に消費者の意識が高まり、購買行動に変化が現れてくる可能性はあると思われます。

ダーボンのショートニング製品は水素添加をしていませんので、部分水素添加油脂の使用規制にかかわらず、これからも安心してお使いいただけます。

## コーヒー

オーガニックマウンテンのコーヒー農園は、サンタマルタ山の海拔800~1200mのところに、原住民のコギー族とアルウアコ族が最高級有機コーヒーを栽培しております。

この地域のコーヒー栽培の伝統は、気候の多様性と地形を生かした様々な作物栽培を試みた19世紀末にさかのぼります。最初は商業目的の栽培でなく、原住民は自分たちのために1家族につき30本程度のコーヒーを栽培しておりました。栽培されていた品種は在来種で、物々交換の機会が増えるたびに少しずつ木の本数を増やしていったといわれています。現在この地域のコーヒー農園はすべて有機栽培になっています。

コーヒー豆は年に一度、熟成された高品質の生豆のみが収穫されます。このサンタマルタで栽培された豆は、コロンビア国内の他の地域で栽培されているものと比べる、粒が大きく、素晴らしい香りが特徴です。

## チョコチップクッキー

材料 (3~5人分)

オーガニックショートニング 1カップ

ブラウンシュガー 3/4カップ

白砂糖 3/4カップ

卵 2個

バニラエッセンス 小さじ2杯

中力粉 2と1/4カップ

ベーキングパウダー 小さじ1杯

塩 小さじ1杯

ミルクチョコレートチップ 2と1/4カップ

作り方

事前準備10分、焼き時間10分の合計20分で完成

1. 事前にオーブンを170°Cに温めておき、トレイに油を塗っておく。
2. 大き目のボールに、オーガニックショートニング、ブラウンシュガー、白砂糖を入れて軽くフワフワになるまで混ぜ、更に卵を一つ一つ割り入れて良く混ぜながらバニラエッセンスを加える。
3. 中力粉、ベーキングパウダー、塩を加えてクリーム状になるまで良く混ぜる。
4. 最後にミルクチョコレートチップを混ぜ入れ、丸いスプーンを使って、油を塗ったトレイの上に形良くのせる。
5. 事前に170°Cに温めておいたオーブンで、全体が茶色になるまで8~10分焼く。
6. 焼き上がったら5分程度おいて熱を冷まし、皿に取り分ける。



Daabon Organic Japan Co.,Ltd.

〒141-0021 東京都品川区上大崎3-14-37 TGMタマビル202

info@daabonorganic.com

Tel: 03-6277-3096