

Daabon NEWS

SPRING ISSUE
APRIL, 2018

DAABON ORGANIC NEWSLETTER

南米コロンビアのダーボン 世界初となる RSPO NEXT (RSPOネクスト) 認証を取得

2017年4月、本社のダーボングループは世界で初めて「RSPO NEXT (ネクスト)」の認証を取得しました。RSPOとは、「持続可能なパーム油のための円卓会議」(正式英語名称 Roundtable on Sustainable Palm Oil) のことです。そもそもパーム油とは、日本ではあまり耳にしません。実は加工食品から日用品・化粧品など、私たちの身の周りの製品の約50%のものの原料として幅広く使われており、私たちに欠くことのできない植物油脂となっています。しかし、パーム油を生産するアブラヤシ・プランテーションに関しては、農園開発のための熱帯林伐採だけでなく、その後の農園管理においても様々な問題が指摘されています。そのため、「持続可能なパーム油のための円卓会議 (RSPO)」が2004年に 設立され、持続可能なパーム油が標準となるよう市場を変革することをビジョンとし、活動を行っています。現在、世界的に持続可能なパーム油の国際標準としてRSPOの認証制度が活用されています。

ダーボン・グループはRSPO設立以来の会員であり、持続可能なパーム油生産に責任をもって取り組んでいます。既存の世界的に認知されているRSPOのサステナビリティ規格を上回る、加盟企業により任意で実施されているものが「RSPO NEXT」と呼ばれ、その認証を世界で初めて取得した企業となりました。

ダーボン・グループは「森林破壊ゼロ、泥炭地開発ゼロ、森林火災ゼロ、人権侵害ゼロ」にコミットし、またパーム産業においてあらゆる視点から持続可能な生産が当たり前となることを願いこれからも真摯に取り組んで参ります。

ダーボン最高経営責任者マヌエル・フリアン・ダヴィラのコメント：

「この達成で、ダーボン社のサステナビリティとRSPOに対するコミットメントがより確かなものとなりました。弊社そして弊社と契約している小規模農家122軒は、RSPO NEXT認証は挑戦的だが小規模農家でも実現可能であることを示した世界で最初のグループとなったことを誇りに思います。」

(2017年4月24日RSPO・ダーボン・コントロールユニオン共同プレスリリースより)

(RSPOニュース：<https://www.rspo.org/news-and-events/news/colombian-daabon-are-worlds-first-oil-palm-grower-to-receive-rspo-next-certification>)

RSPO「持続可能なパーム油のための円卓会議」の詳細はこちら：www.rspo.org (RSPOオフィシャルウェブ サイト/英文)

<http://www.wwf.or.jp/activities/resource/cat1305/rsports/> (WWF Japan/日本語)



写真：左：ダーボンと提携しているパームの小規模農家モレーノさん(中央)とそのご家族。
下：パーム油が流れるパームの実。



ダーボングループ：世界の持続可能なパーム油生産者、引き続きランキング1位！

ダーボングループは、最新の2017年下半期(11月23日更新) SPOTTランキング再び1位となりました。SPOTTとは大手パーム油生産企業50社を100以上の指標を用いて、環境社会に関するコミットメントや公表データに基づいた評価を行う「持続可能なパーム油の透明性ツールキット-Sustainable Palm Oil Transparency Toolkit」のことです。ダーボンは同ランキングにおいて、今回も最高点となる95%を獲得しました。この結果はダーボンの理念を守ってき結果得られた評価であり、今後もこの座を誇り、引き続き持続可能なパーム油産業においてリーディングカンパニーであることを目指します。下記は2016までの評価7項目です。同評価票の評価項目は2017年更に3項目追加され、新たにコミュニティ・労働環境、小規模農家・サプライヤー、ガバナンスなどに関する基準が加わりました。詳細はこちらをご参照下さい：<https://www.spott.org/palm-oil/daabon-group/>「持続可能なパーム油の透明性ツールキット」についての詳細/説明：<http://palmoilguide.info/tool/spott> (パーム油調達ガイド)



SPOTT
SUSTAINABLE PALM OIL
TRANSPARENCY TOOLKIT

SPOTT評価基準：

	RSPO報告に関する基準
	保有農園の取得等に関する基準
	環境管理に関する基準
	泥炭地保全に関する基準
	火災ゼロに関する基準
	温室効果ガス排出に関する基準
	トレーサビリティに関する基準

写真右：ダーボン・グループは、コロンビアで初温室効果ガス削減に取り組み、そして現在カーボンのネガティブ・エミッション(カーボンマイナス)を実現しているパーム油企業です。メタンガス回収プロジェクトにより、パーム油製造時により排出されるメタンガスを回収し、すべての製造工程に必要なエネルギーを作り出しています。水も回収し灌漑に再利用しています。



オーガニックマウンテンのショートニングパームオイルについて

ショートニング(shortening)とは？そもそもあまり馴染みがない方が多いと思います。英語で「サクサクさせる」「ポロポロにする」という意味を持つ、食用植物油を原料とした固形油脂のことです。ショートニングというネーミングからは主にパンやケーキなどのお菓子作りの材料として認識されがちですが、それ以外にも普段のお料理や揚げ物にもバターやマーガリンの代わりになど、日常的にご使用いただける固形植物油です。しかし多くのショートニングは、液状の植物油を固形状にするため、水素添加を行い工業的に生産されていることから、処理時に人体に悪影響があるとされているトランス脂肪酸の割合を増やすとされています。

オーガニックマウンテンの有機ショートニングは、コロンビアにある自社農園で有機栽培されたアブラヤシからとれる有機パームのみを原料とした無添加の有機ショートニング・調理油です。そもそも、植物油の中でも常温で個体になる性質を持つパーム油を原料としているため、他の植物油を原料とする一般的なショートニングのように、常温で個体にするための化学的な処理を行う必要がありません。

また、ダーボンでは、一社一貫の生産体制をとっているため、パームの収穫



から圧搾までを8時間以内に、そして圧搾から精製までを2日以内に行っています。一般的な例と比べて大分短い時間で収穫から精製に至っているため、酸化を許さない大変フレッシュなオイルに仕上がっています。もちろんその他添加物・保存料も未使用でアレルギーフリーなので、ご安心してお使いいただけます。通常パンやお菓子作りの材料としてのイメージがあるかもしれ

ませんが、クセのない無味無臭な有機植物油なので、揚げ油としてももちろん、普段のお料理にも幅広くヘルシーにお使いいただけます。

展示会・イベントレポート

2017年7月29日&30日「オーガニックライフスタイルEXPO2017」



二日間に200を超える出展社と2万人を超える来場者を集めた第2回「オーガニックライフスタイルEXPO」は盛況に終わりました。まさに日本で今オーガニックが注目を集め始める機会を迎えているのが実感できました。

オーガニック、それはライフスタイルです。自分の毎日が心地よくあるために、大切な人がすこやかでいてほしいから。また、サステナブル・エシカル・フェアトレード・ローカル・生物多様性そして企業の社会的責任/CSR等のほとんどはオーガニックなライフスタイルに繋がります。日々自分が選んで食べていたり使用しているものが、どこでどのように作られているかに興味をもち、そしてその行動が地球へどのくらいのインパクトを与えているのかを考えた結果たどりつく選択なのではないでしょうか。イベント詳細：<https://ofj.or.jp/>

2017年11月6日「持続可能なパーム油会議」 - Japan Sustainable Palm Oil Conference - JaSPOC

2017年11月6日(月)東京都渋谷区の国連大学ウ・タント国際会議場にて2020年に向けたパーム油調達のあり方を考えるをテーマとした「持続可能なパーム油会議」が開催されました。弊社ダーボン・オーガニック・ジャパンも実行委員会および協賛企業としてイベントに参加しました。パーム油の持続可能な調達とはどうあるべきか、海外動向や企業事例をはじめさまざまな視点を共有しながら、参加者の中で共通認識を醸成する場となりました。数々の大手企業の関心を感じ取ることができ、今後さらに日本でもパーム油調達について消費者意識が高まり、持続可能なパーム油調達が当たりまえとなることが期待できそうです。イベント詳細：<http://www.gpn.jp/project/palm/event2017>

*弊社のフェイスブックページでも随時ニュース、オーガニック&サステナビリティ関連情報や、レシピなど様々な情報を発信しています。

是非ご覧ください&「いいね!」をして下さい*

CHECK OUT OUR FB PAGE TO KNOW MORE & LIKE US ON FB!
www.facebook.com/daabonjapan/

Find us on

Organic Recipes

オーガニックショートニングを使った おすすめヘルシーレシピ:

材料

- 薄力粉 100g
- 有機砂糖 30g
- 塩、ベーキングパウダー 各ひとつまみ
- 豆乳 30g
- 有機ショートニング 40g
- 砕きナッツ (くるみやアーモンドなど好みのナッツ) 30g

Crunchy Nuts Cookies さくさくヘルシーナッツクッキー レシピ動画はこちらをクリック👉

1. ボウルにふるった粉類を入れ、牛乳とショートニングを順に加えよく混ぜ合わせる。
2. まとめてきたら、砕いたくるみとアーモンドを加えさっくり切るように混ぜる。
3. 粉っぽさがなくなり全体がしっとりまとまったらOK。
4. 食べやすい大きさにちぎり、クッキングシートをしいた天板に間隔をあけて並べ、形を整える。
5. 180°Cのオーブンで18-20分焼いて出来上がり。

Easy Home-made Vegan Doughnuts

自家製*簡単ヴィーガンドーナツ

レシピ動画はこちらをクリック👉

材料

- 有機ショートニング 30g
- 豆乳 60ml
- 小麦粉 120g
- 有機砂糖 25g
- ベーキングパウダー 小さじ 1/2
- 塩 小さじ 1/4

1. 鍋に有機ショートニングと豆乳をいれ、火にかけ溶かし混ぜておく。溶けたらすぐに火を止める。
2. ボウルにふるった小麦粉、有機砂糖、ベーキングパウダーをいれる。軽く混ぜ、真ん中に穴を開けておく。
3. 2に1の液体を流し入れ、よく混ぜる。
4. まとまりができたら、こねて丸い玉状にし、指で穴をあけ、ドーナツ状の形にする。この分量でミニドーナツ約6個分できます。
5. 別の鍋にショートニングを火にかけ、揚げ油を用意します。
6. 揚げ油が熱くなったら、ドーナツを一つづつ入れ、片面約1-2分づつ両面をこんがり揚げて出来上がり。揚げ油は使った後凝固剤を使わなくても冷えたら固まるので後片付けも簡単です!

展示会・イベントレポート (2018)

2018年3月6日~9日「FOOEX JAPAN 2018」出展

2018年4月11日~13日 第21回ファベックス2018グローバルフードゾーン内「第1回オーガニックフード EXPO 2018」出展



私たちの使命

ダーボンの使命は、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。



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

www.daabonorganic.com

info@daabonorganic.com