



化学肥料7割・化学合成農薬5割削減したお米を収穫！！ ～ プラネタリーバウンダリーへの取組 ～

旭松食品株式会社（本社:大阪市、本店:長野県飯田市、社長:木下博隆）は、高野豆腐事業の副産物である微生物塊を原料に生産した有機質肥料「ソイバイオソイル」を使用し、化学肥料を7割・化学合成農薬を5割削減して稲作を行い、収穫に至りました。この取組は、農林水産省が定める特別栽培農産物基準(同使用量を5割以上削減)並びに飯田市独自の第三者認証制度「みやまし農産物認証※」基準(同使用量を3割以上削減)にも準拠しております。

地球規模の課題解決への貢献

世界的な環境課題として、「地球の限界（プラネタリーバウンダリー）」という概念があります。これは地球温暖化をはじめ人類が抱える難題を理解するキーワードであり、特に窒素とリンの循環はすでに限界値を超えていると報告されています。

この課題の一因は食料生産に使われる化学肥料、化学合成農薬であり、特に化学窒素肥料をなるべく使わない農業生産が求められています。有機質肥料「ソイバイオソイル」は土壌の団粒構造を促進し保肥力を高めることで、化学肥料の使用を抑えた環境負荷の少ない栽培を実現しています。



有機質たっぷり土壌で元氣よく育つ お米

この資源循環型の取り組みは「**第13回食品産業もったいない大賞**」において審査委員長賞を受賞しました。

※【みやまし農産物認証】

「域産域消」、「環境に配慮した農業」の推進のための飯田市独自の農産物認証制度「みやまし(い)」は、飯田下伊那地域の方言で、「きちんとした、立派な」の意



「みやまし農産物」認証マーク

※ご参考に管理栄養士の方がお薦めするお米と高野豆腐を使った健康レシピも添付します。

本件に関するお問い合わせ先

- 報道関係者様からのお問い合わせ先 旭松食品(株) 担当：村澤 mail:suishin@biz.asahimatsu.co.jp
- お客様からのお問い合わせ先 旭松食品(株) お客様相談室 TEL：0120-306-020
受付時間：9:00～17:00（土・日・祝日・弊社休業日を除く）

管理栄養士がお薦め 高野豆腐ご飯 レシピ

お薦めポイント

高野豆腐と一緒に炊飯することで、簡単に高野豆腐を食べることができます。鉄分・カルシウム・たんぱく質の栄養素も併せて摂取できます。高野豆腐には食後血糖値抑制効果が報告されています。



調理例

材料 (2合分 2～3人分)

米	2合 (約300g)
水	2合炊飯分 (360ml)
水 (高野豆腐の吸水分)	160ml (高野豆腐1枚当たり80ml)
高野豆腐 全形タイプ	2枚

■栄養価 (1人分 270g 当たり)

エネルギー	444kcal	食塩相当量	0.0g
たんぱく質	11g	カルシウム	60mg
脂質	3.8g	鉄	1.5mg
炭水化物	88g	カリウム	125mg
糖質	87.3g		
食物繊維	0.8g		

作り方 調理時間 50～60分

①米を研ぐ

- ボウルに米を入れ、たっぷりの水を加えて軽くかき混ぜる。2～3回、水を替えてやさしく研ぎ、最後に水をしっかり切る。

②浸水させる

- 炊飯器の内釜に米を入れ、目盛りに合わせて水を加える。
- 高野豆腐の吸水分の水を入れる。
- 乾物のままの高野豆腐をお米の上に乗せる。
(夏場は30分、冬場は1時間程度浸水させるとよりふっくら仕上がる)

③炊飯する

- 炊飯器の「白米モード」で炊飯スタート。
炊き上がったらしっかり混ぜる。

日本食品標準成分表2015年版（七訂）より計算

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵
乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら
オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ
さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ
もも	やまいも	りんご	ゼラチン		

※上記の黄色塗りつぶしはアレルギー物質（8大アレルゲンは太字）

管理栄養士がおすすめ

高野豆腐入り菜飯 〜アレンジレシピ〜

おすすめポイント

高野豆腐と一緒に炊飯することで、簡単に高野豆腐を食べることができます。
鉄分・カルシウム・たんぱく質の栄養素も併せて摂取できます。
高野豆腐には食後血糖値抑制効果が報告されています。



材料

(2合分 2〜3人分)

炊飯しておく

米	2合（約300g）
水	2合炊飯分（360ml）
水（高野豆腐の吸水分）	160ml（高野豆腐1枚当たり80ml）
高野豆腐 全形タイプ	2枚
青菜（大根の葉）	150g
じゃこ	20g
ごま	大さじ2
塩	少々



作り方

調理時間 50〜60分

①大根葉の下処理

茎から葉先に向かって手でしごき、葉だけを摘み取る。
さっと洗って水けをきる。

②ゆでる・刻む

塩少々を加えた熱湯で色鮮やかになるまでゆでる。
冷水にとって冷まし、水けを絞って細かく刻む。

③ごはんのとえる

炊飯した高野豆腐ごはんを②、じゃこ、ごまを混ぜて
お好みで塩で味を整える。



調理例

■栄養価（1人分 315g 当たり）

エネルギー	507kcal	食塩相当量	0.25g
たんぱく質	14g	カルシウム	233mg
脂質	6.0g	鉄	2.8mg
炭水化物	95.9g	カリウム	353mg
糖質	93.0g		
食物繊維	2.9g		

日本食品標準成分表2015年版（七訂）より計算

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵
乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら
オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ
さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ
もも	やまいも	りんご	ゼラチン		

※上記の黄色塗りつぶしはアレルギー物質（8大アレルゲンは太字）

Harvested rice with 70% reduction in chemical fertilizers and 50% in synthetic pesticides!!

～ Efforts Toward Planetary Boundaries ～

Asahimatsu Foods Co., Ltd. (Head Office: Osaka city and Iida city, CEO: Hirotaka Kinoshita) has successfully cultivated rice using the organic fertilizer “Soy Bio Soil,” produced from microbial clumps—a byproduct of its dried tofu business—reducing chemical fertilizer and synthetic pesticide use by 70%. This initiative complies with both the Specially Cultivated Agricultural Products Standard set by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (requiring a 50% or greater reduction in such usage) and the standards of Iida City's unique third-party certification system, the “Miyamashi Agricultural Products Certification*” (requiring a 30% or greater reduction in such usage).

▶ Contributing to the resolution of global challenges

The concept of “planetary boundaries” exists as a global environmental challenge. This is a key term for understanding the difficult problems humanity faces, including global warming. Reports indicate that the nitrogen and phosphorus cycles, in particular, have already exceeded their limits. One cause of this challenge is the chemical fertilizers and synthetic pesticides used in food production.



There is a growing demand for agricultural production that minimizes the use of chemical nitrogen fertilizers. The organic fertilizer “SoyBioSoil” promotes soil aggregate structure and enhances nutrient retention capacity, enabling cultivation with reduced chemical fertilizer use and lower environmental impact. This resource-circulating initiative received the Chairman's Award at the 13th Food Industry Mottainai Awards.



【Miyamashi Agricultural Product Certification】 Iida City's unique agricultural product certification system, “Miyamashi,” promotes “local production for local consumption” and environmentally conscious agriculture. “Miyamashi” is a dialect term from the Iida-Shimoina region meaning ‘proper’ and “excellent.”

Contact us



“KoyaTofu with Rice” Recipe

Recommended by Registered Dietitians

Recommended points
By cooking rice with Koya tofu,
You can easily eat Koya tofu.
You can also take in iron, calcium,
and protein nutrients.
Koya tofu has been reported to have a
postprandial blood sugar
suppression effect.



Ingredients

Serves 2~3 people

2 cups of rice (about 300g)
Water for cooking rice (360ml)
160mL of Water (water absorption for Koya tofu)
2 Pieces of Koya Tofu

■ Nutrition facts (per serving (270g) for 1 person)

Energy	444kcal	Salt equivalent	0.0g
Protein	11g	Calcium	60mg
Fat	3.8g	Iron	1.5mg
Carb	88g	Potassium	125mg
Fiber	0.8g		

Calculated from the 2015 edition of the
Japanese Food Standard Composition
Table (7th edition).

How to Cook

Cooking time 50-60 min

(1) Grinding rice

Put the rice in a bowl, add plenty of water and stir gently.
Change the water 2~3 times and sharpen gently, and finally drain the water thoroughly.

(2) Flooding

Put rice in the inner pot of the rice cooker and add water according to the scale.
Add water for absorbing of Koya tofu.
Koya tofu is placed on top of the rice.
(It will be plumper if it is soaked in water before cooking
for 30 minutes in summer and about 1 hour in winter.)

(3) Cook

Start cooking in the "white rice mode" of the rice cooker.
When it is cooked, mix thoroughly.

Allergen(s)

Contains: Soy.

“KoyaTofu with Vegetable Rice” Recipe Recommended by Registered Dietitians

Recommended points
By cooking rice with Koya tofu,
You can easily eat Koya tofu.
You can also take in iron, calcium,
and protein nutrients.
Koya tofu has been reported to have a
postprandial blood sugar
suppression effect.



Cooking example

Ingredients

Serves 2~3 people

2 cups of rice (about 300g)
Water for cooking rice (360ml)
160mL of Water (water absorption for Koya tofu)
2 Pieces of Koya Tofu

150g of radish leaves
20g of Jako (dried young sardines)
2 tablespoons of sesame seeds
A little of salt

■ Nutrition Facts (per serving (315g) for 1 person)

Energy	507kcal	Salt equivalent	0.25g
Protein	14g	Calcium	233mg
Fat	6.0g	Iron	2.8mg
Carb	95.9g	Potassium	353mg
Fiber	2.9g		

Calculated from the 2015 edition of the
Japanese Food Standard Composition Table
(7th edition).

How to Cook

Cooking time 50-60 min

(0) Cook rice with Koya tofu according to the description on the previous page

(1) Pre-treatment of radish leaves

Squeeze with your hands from the stem to the tip of the leaf and pick only the leaves.
Wash it quickly and drain the water.

(2) Boil and chop

Boil in boiling water with a little salt until it becomes colorful.
Let it cool in cold water, squeeze out the water and chop it finely.

(3) Toss with rice

Mix the cooked Koya tofu rice with (2), potatoes, and sesame seeds
Season with salt to taste.

Allergen(s)

Contains: Soy, Sesame.