

土が変われば、世界が変わる。



ニュースリリース

壤結合同会社

2025年6月20日

特許技術を用いて野菜の栄養素と食物繊維、植物性エクソソームを 維持した「八百結び®の野菜パウダー(人参)」を商品化、販売開始 ～野菜の栄養素をもっと手軽に簡単に。新しい健康野菜の食べ方をご提案～

八百結び®の野菜パウダー(人参)



土着微生物の活性によって土を発酵させる新しい土づくりを実践する 壊結合同会社(よみ:つちむすび、所在地:東京都千代田区、代表社員:金瀬伸吾)は、テクノロジーと栄養学を融合させた国産野菜パワーを提供するベジタブルテック株式会社(本社:大阪市中央区、代表取締役:岩崎 真宏)、および修復医療エクソソームとテロメア研究に基づく「細胞活性メソッド」で健康長寿社会を創造する ExoEarth 株式会社(よみ:エクソアース、本社:東京都港区、代表取締役:西平 隆)を取り組む、『医食土同源』をテーマに“食べるエクソソーム”分野の開発に向けた共創プロジェクト「EXO-Vege プロジェクト」において、先進医療機関で 1,670 億個(1gあたり)の豊富なエクソソーム様粒子が検出された(*1) 「八百結び®のにんじん」を原材料として、特許技術を用いて野菜の栄養素と食物繊維、植物性エクソソームを維持して粉末濃縮化した「八百結び®の野菜パウダー(人参)」を商品化して、販売開始することをお知らせいたします。

壊結合同会社が推進する「八百結び®プロジェクト」では、土着微生物の活性を通じて地球本来の循環サイクルの実現に取り組んでいます。微生物は地球のあるべき食物連鎖の循環サイクルの主役です。地球上の有機物(落ち葉、動物の糞など)を土壤微生物が分解することで土の中に養分を供給。その栄養分を基に新たな作物が育まれ、生き物の糧となり地球が循環していきます。「八百結び®プロジェクト」の取り組みのひとつとして、環境再生型農法である「八百結び農法®」を用いて栽培された「にんじん(八百結び®のにんじん)」は、年々良質な状態に育っていき、その糖度は13 度を超える状態になりました。食べた感想は「にんじんの

エグ味が減り、甘さが際立った」との評価を多くの方よりいただき、生で食べるその味と食感は、「まるで柿のようだ」と表現されます。また、「八百結び農法®」では、安心の定義・お約束として、「残留農薬未検出」を掲げており、この「にんじん」も残留農薬検査を実施して、残留農薬未検出という結果(*2)を確認しております。

そして、この「八百結び®のにんじん」は、「EXO-Vege プロジェクト」において、ExoEarth 株式会社のエクソーム研究施設 E-GiC(*3) (NANOSIGHT NS300 Analysis Report)によって、1gあたり 1,670 億個の豊富なエクソーム様粒子含有の検査結果が得られました。にんじん 1 本あたり(150g)に換算すると、25兆500億個の豊富なエクソーム様粒子が含有していることになります。

さらに、ベジタブルテック株式会社による、野菜を栄養価が壊れない非加熱非凍結粉体化技術を用いた野菜のパウダー化技術「オールフット濃縮乾燥法」によってパウダー化した野菜パウダーには、エクソーム様粒子が保持されることが、E-GiC による検査結果によって証明されています(*4)。

■ 野菜の価値をそのままに、まるごとパウダー化

野菜は旬の時期に青果として食すことが栄養価・食物繊維を摂取する上では望ましいのですが、青果のにんじんは生食で食べられる期間も限定されることから、長期でご提供可能な方法として、「オールフット濃縮乾燥法」を用いて、野菜の栄養素と食物繊維、そして、植物性エクソームが保持される、まさに“野菜の価値をそのままに、まるごとパウダー化”した「八百結び®の野菜パウダー(人参)」を商品化することで、いつでも、健康野菜を手軽に、簡単に摂取することが可能となります。

野菜から摂取できる栄養素には、食物繊維やビタミン、ミネラルだけでなく、植物でのみ生み出される成分である「フイトケミカル」が含まれており、近年注目を集めています。通常の野菜・作物パウダーは高温処理してしまうことで栄養価が飛んでしまうのですが、「八百結び®の野菜パウダー(人参)」は、「オールフット濃縮乾燥法」を用いて野菜の栄養価・食物繊維・色素成分、食味成分、さらに植物性エクソームを保持したまま、粉末化を実現しました。



※写真はイメージです。

■ おすすめの取り入れ方

「八百結び®の野菜パウダー」の原材料は日常的に摂取されてきた天然野菜ですから安全性が極めて高く、保存料や添加物も一切使用していないため、「食の安全性」が気になる方でも安心です。

- ① 水に溶かして飲む場合、粉末 1 包(6g)を水(75ml)で溶かすと濃厚なジュースとしてお召し上がりいただけます。
- ② 料理に使う場合、カレーやパスタに調味料として混ぜることで、料理に野菜のコクが加わり奥深い味わいを引き出すことができます。
- ③ そのまま振りかける場合、ヨーグルトやアイスクリーム、またサラダなどに直接振りかけることで、手軽に、健康野菜の栄養価を付加することができます。



一日の始まりの朝食と外食などで栄養が偏りがちな夕食などは特におすすめですが、旅行先やお酒の席などの様々なライフシーンで手軽に、簡単に取り入れていただけます。栄養を確保しつつ、料理の旨味も引き立てるので、日々の食卓を豊かに彩ります。

土が変われば、世界が変わる。



■ 原材料の「にんじん」について

原材料となる野菜は「八百結び®のにんじん」です。「八百結び農法®」では土着微生物を活性化させてイキイキと健康な土壤から作物を育てます。健康な土壤で育ったにんじんは、残留農薬未検出の結果を得ているので、おいしくて安全・安心です。旬の時期に収穫された「八百結び®のにんじん」は糖度13度に達し、濃く深い味わいがあります。「オールフット濃縮乾燥法」で粉末化することで「良いものも、悪いものも、そのまま濃縮されてしまう」からこそ、「八百結び®のにんじん」を原材料に使う価値が高まります。

また、「八百結び®のにんじん」は、厚生労働省が定める妊娠時期の食事や栄養摂取の基準、栄養管理士の監修のもと設置した基準に基づいて、一般社団法人日本マタニティフード協会より「妊娠に向けて準備を行っている時期および妊娠期から授乳期のあたる母体に配慮した食品」として認定され「マタニティフードマーク」が付与(*5)された食品です。



さらに、土壤内有機微生物の活性によって土を発酵させることで、農作物本来の安全・安心なおいしさを育む環境再生型の農法ブランドであり、「土本来のあるべきカタチから産まれる農作物本来のあるべきカタチ」を追求しながら、「おいしい」と「あんしん」のその先に「地球の未来」をちゃんと考える活動を推進している「八百結び農法®」によって育まれた「八百結び®のにんじん」は、農林水産省が推進する環境負荷低減の「見える化」(*6)で最高値の星3つを取得しています。

【農林水産省推進】
環境負荷低減の取組の「見える化」

【マタニティフード認定】
母体に配慮した「安全安心な」農作物



八百結び農法
800 MUSUBI
- FARMING METHOD -



■ 販売店舗について

「八百結び®野菜パウダー(人参)」は、原材料となる「八百結び®のにんじん」の生産者である「武ちゃん農場 直売所(所在地:愛知県碧南市、代表者:杉浦武昭)」にて限定先行販売いたします。



「武ちゃん農場」は、いち早く環境再生型農法である「八百結び農法®」を全面導入した先進的な農場で、「八百結び®プロジェクト」のパートナー農場です。延べ作付面積 13ha に、にんじん、玉ねぎ、とうもろこしを栽培しています。2022 年より「八百結び農法®」と一緒に未来を見つめて歩んでいます。

只今の時期「武ちゃん農場 直売所」では、「八百結び農法®」によって育まれた「八百結び®のとうもろこし」を毎朝、丁寧に朝獲りしたものを販売中です。「健康な土壤」で命を結んだ「とうもろこし」の平均糖度は 22 度(最高糖度 27.1 度)と高く、新鮮な状態で“生”でそのまま食べていただくのがおすすめです！ 深く、ジューシーな、そして、甘くともクドくない、幸せな味わいが口いっぱいに広がります！ ぜひ、この機会に「八百結び®の野菜パウダー(人参)」と併せて、旬な「八百結び®の作物」の味わいをお楽しみください。



～ 販売店舗／オンラインショップのご案内 ～

や お むす 八百結び®の野菜パウダー(人参)



★先行販売★ 【武ちゃん農場 直売所】<2025年6月20日～7月末頃まで>

販売店舗：愛知県碧南市東浦町 5-78 (武ちゃん農場 直売倉庫)

《営業時間》9:00～12:00／定休日＝火曜日

※Google で【武ちゃん農場 愛知県】と検索していただけますと倉庫の場所が出てきます。

只今、平均糖度 22 度の「八百結び®のとうもろこし」の朝獲り直売を実施中です！

【お問い合わせ】090-7698-9293 (武ちゃん農場)

【公式オンラインショップ】<2025年8月～>

オンラインショップ URL: <https://shop.yaomusubi.com/>

● 「EXO-Vege プロジェクト」は共創プロジェクト

「EXO-Vege プロジェクト」は、土着の微生物活性によって新しい土づくりを実践する壤結合同会社、テクノロジーと栄養学を融合させた国産野菜パワーを提供するベジタブルテック株式会社、および修復医療エクソソームとテロメア研究に基づく「細胞活性メソッド」で健康長寿社会を創造する ExoEarth 株式会社が、『医食土同源』をテーマに“食べるエクソソーム”分野の開発に向けた共創プロジェクトです。土壤の健康は食物の健康につながりヒトの健康に恩恵をもたらすことから、土壤診断士、医学博士、管理栄養士、そして先進的エクソソーム研究ラボが連携し、「食」を通じて健康的な生活を再生することを目指します。共通目的(パー

土が変われば、世界が変わる。



パス)は、生活者ひとり一人が、「医食土同源」に根ざした「食」と“食べるエクソソーム”的あり方を学び、選択することで健康人生(リジエナライフ)を手にし、同時に地球環境のリジエナレーション(*7)を実現する経済活動モデルを築くこと。三社を中心に、共感いただけの方々と共にプロジェクトを推進しています。



<「EXO-Vege プロジェクト」に関するお問い合わせ先>
EXOVege@gmail.com



*1: 「E-GiC NANO Sight NS3000(ナノ粒子トラッキング解析:NTA 解析)」による検出／2024年10月29日配信プレスリリース(<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000010.000121492.html>)「先進医療機関で「1,670 億個(1gあたり)のエクソソーム」が八百結び農法®で生み出した「八百結びのにんじん」から検出」

*2: 無添加食品販売協同組合検査センターにて、残留農薬一括分析検査の結果

*3: 2023年11月、日本の玄関口である羽田空港に隣接した地域(延床面積約13万m²超)に先端医療研究センター、研究開発施設、コンベンション施設などを整備した大規模複合施設「HANEDA INNOVATION CITY(略称:HICity)」(東京・大田区)内に、エクソソーム研究を主軸に据え、医療に限らず、食糧、環境など異なる分野の課題解決に貢献するため、各分野の専門家との協力を考えたトランスディシプリンアリー研究施設

*4: 2024年10月21日配信プレスリリース(<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000011.000097005.html>)「miRNA 送達ナノ粒子「エクソソーム」分析により国産野菜パウダー「飲む粉野菜」から検出」

*5: 2025年3月31日配信プレスリリース(<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000011.000121492.html>)「「八百結び農法®」によって育成された農産物が「マタニティフード認定」取得」

*6: 農林水産省では「みどりの食料システム戦略」に基づき、持続可能な食料システムを構築するため、食料システム全体での環境負荷低減の取組や国民理解の醸成に向けて、環境負荷低減の取組の「見える化」を推進しています。ガイドラインに基づき、「温室効果ガス削減への貢献」や「生物多様性の保全」の取組を分かりやすく等級ラベルで表示することで、生産者の環境負荷低減の努力が消費者に伝わり、農産物を選択できる環境を整えています。

*7: 「リジエナレーション」とは、「再生的」「繰り返し生み出す」といった意味を持つ言葉です。人口増加に伴う地球資源の枯渇や、気候変動といった危機に直面する中、このままの環境を維持する、という意味での「持続可能(サステナブル)」では地球資源の枯渇に間に合わないとして、環境を良い状態に「再生」する概念として生まれました。

土が変われば、世界が変わる。



■ 会社概要(「EXO-Vege プロジェクト」主体的共創パートナー)

会社名：壤結合同会社(つちむすび)

所在地：東京都千代田区紀尾井町 4 番 1 号 ニューオータニ・ガーデンタワー ビジネスコート 9 階

代表者：金瀬 伸吾(土壤診断士)

事業内容：土着微生物活性コンサルティング・資材開発・実施指導、マーケティング

URL：<https://yaomusubi.com>

会社名：ベジタブルテック株式会社

所在地：大阪市中央区博労町 2 丁目 2 番 13 号 大阪堺筋ビル 3 階

代表者：岩崎 真宏(医学博士、管理栄養士、臨床検査技師)

事業内容：抗酸化維持野菜粉体製造・商品企画開発、農作物栽培提携

URL：<https://vegetabletech.co.jp>

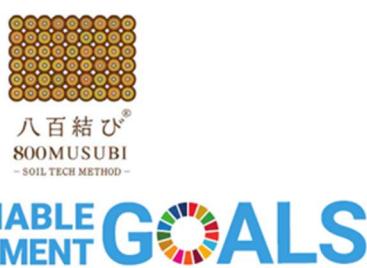
会社名：ExoEarth 株式会社(エクソアース)

所在地：東京都港区浜松町 2 丁目 4-1 世界貿易センタービルディング南館 17 階

代表者：西平 隆

事業内容：修復医療エクソノーム研究・開発・分析

URL：<https://exoearth.co.jp>



「八百結び®プロジェクト」はSDGsの八つの目標達成貢献をまず目指します。



2 貧餓を
ゼロに

微生物活性化を促進し土を発酵。
肥沃な土壤を形成することにより持続可能な農業を実現します。



3 すべての人に
健康と福祉を

健全な土づくりと安全な農作物生産に寄与し、健康的な生活を支えています。



9 産業と技術革新の
基盤をつくろう

天然バイオスティミュラント(SoilTech)を通じ、土(地球)の環境改善を、農業をはじめ食産業の安心基盤として整備します。



12 つくる責任
つかう責任

牛糞・豚糞・鶏糞などの天然資源を特許製法でリユースすることで、廃棄物を持続的可能な循環サイクルへ積極活用します。



13 気候変動に
具体的な対策を

有機物施肥を促すこと、土の炭素貯留能力を高め、温室ガス削減への貢献をめざします。



14 海の豊かさを
守ろう

農地の土壤改善は河川へ養分を供給し、海中プランクトンの育成を通じて、海の生態系循環に貢献します。



15 陸の豊かさも
守ろう

おとろえた土壤の腐殖成分回復に貢献し、多様な生物が生きられる生態系ネットワークの回復に貢献します。
「八百結びの培養水」は陸上農場への貢献実証実験も計画中。



17 パートナーシップで
目標を達成しよう

地方自治体や企業とのパートナーシップにより、持続可能な地域コミュニティや循環社会のあり方を追求しています。

以上