エースシステムPR事務局
10月30日

10月30日は「食品ロス削減の日」
過熱水蒸気で、ごはんも野菜もおいしく、栄養も残る。
オフィス食の福利厚生サービス「ごはんばこ。」製造者の思いを取材
捨てられてきた規格外野菜が、鹿児島県指宿市でオフィスのごはんになるまで

「ごはんばこ。」の過熱水蒸気調理の様子

規格外野菜の一例

「過熱水蒸気で食革命を起こす」を掲げるエースシステム株式会社（本社：大阪府和泉市、代表取締役：佐古圭弘）が展開する社員食堂に代わる新しい食の福利厚生サービス「ごはんばこ。」では、形や大きさが規格に合わず廃棄されてきた野菜を、過熱水蒸気で調理してつくっています。**過熱水蒸気は、高温の水蒸気で食材に火を通す調理法。過熱水蒸気で蒸して米を炊き上げる技術でつくる白いご飯はおいしく、野菜は素材本来の甘さが際立ち栄養が残る。それが「ごはんばこ。」の2つの強み**です。

そもそも過熱水蒸気とはどのような調理法なのか？**なぜ過熱水蒸気だと、おいしく栄養が残るのか？規格外の野菜でも、本当にそうなのか？**10月21日から「ごはんばこ。」全商品の製造を担い、レシピの企画提案も連携している「カマタ農園 いぶすき工場」（鹿児島県指宿市・旧山川小学校）の鎌田嗣海（かまた・つぐみ）社長にお話を伺いました。

10月30日は「食品ロス削減の日」。日本の食品ロスは年間461万トン（2024年度推計、農林水産省・2026年6月公表）です。おいしく食べることが、そのまま食品ロス削減になる。「ごはんばこ。」はそんなオフィスごはんです。

世界で止まらないフードロスと、現場で起きている「全量廃棄」の構造
エースシステムの技術があれば、「規格外・廃棄野菜もおいしく食べられる」

食品ロスの課題

世界：生産食料のおよそ3分の1、**毎年約13億トンが廃棄**
日本：国内での「食べられるのに捨てられる」**フードロスは2024年度で461万トン。**
さらに、この統計には含まれない畑での廃棄も多い

参考：出典国連食糧農業機関（FAO）『世界の食料ロスと食料廃棄 – その規模、原因および防止策』
農林水産省・消費者庁・環境省 令和8年6月30日公表「令和6年度の食品ロス量（推計値）」

日本では、形や大きさが出荷規格に合わないというだけの理由で、まだ食べられる野菜の多くが畑で廃棄されています。食べられるのに捨てられる背景には、規格をめぐる流通の事情があります。

鎌田社長によると、カット野菜工場にキャベツを納めた際、葉の端がほんの少し茶色いだけで、食べても問題のない状態でも、色彩選別機のない工場では「全量返品・廃棄」になることがあるといいます。「茶色い部分だけ除けば使える」とも思えますが、選別の人件費がかかるため、丸ごと廃棄したほうが安いという判断になるそうです。廃棄の費用は農家の負担です。例えば10tトラック1台分のキャベツが無事に売れても利益は約40万円ですが、返品されれば運賃と廃棄費用で約100万円以上が請求され、一気に約60万円の赤字になる。「真面目に作った農家が、それだけのリスクを背負わざるをえないのが今の流通の現実」と鎌田社長は話します。

カマタ農園はこうした規格外野菜を一つひとつ仕分け、エースシステム独自の過熱水蒸気調理法を利用して価値あるものへとつくり変える取り組みを続けてきました。

▼ 次ページ：「ごはんばこ。」を支える過熱水蒸気の挑戦と、カマタ農園・鎌田さんの思い

過熱水蒸気×規格外野菜の挑戦

Q1「ごはんばこ。」を支えるエースシステムの過熱水蒸気って、なに？

エースシステムの調理システムは、水蒸気が水に変わるときに生まれる熱（凝縮熱、1gあたり539cal）を利用する技術です。庫内の温度を安定させて過熱水蒸気で満たし、食材に直接熱を伝えて調理します。酸素が少ない状態で加熱するため、食材の酸化が進みにくく、保存料を使わなくても冷蔵で保存できるのが特徴です。ごはんは、米に直接熱が伝わり、水に浸けておく工程なしで約25分で炊き上がります。

大阪公立大学との共同研究で特許を取得し、第53回機械振興賞（機械振興協会会長賞）も受賞しました。栄養の残り方にも違いが出ます。ブロッコリーのビタミンCの量は、ゆでた場合が16.7、過熱水蒸気が56.0、生が88.3(※)で、ゆでるより栄養がよく残ります。※mg/100gFWは「可食部（生の状態）100gあたりに含まれる成分量をミリグラムで表したもの」

Q2 過熱水蒸気って、なにがすごい？

色と食感、味が変わります。ブロッコリーやニンジンは、鮮やかな黄緑色やオレンジ色に仕上がり、時間が経っても色が落ちにくいといいます。青臭さやエグみがなく、素材本来の甘みが際立つのも特徴です。確信したきっかけは、廃棄予定だったさつまいもをエースシステムのスチームクッカーに通したときだと鎌田社長は語ります。食べてみると「これ、芋じゃなくて栗だよね！」という甘さとホクホクの食感でした。鎌田社長は玉ねぎが大の苦手ですが、過熱水蒸気で蒸した玉ねぎだけはおいしく食べられるといいます。

Q3 本当に美味しい？

過熱水蒸気で蒸して米を炊き上げる技術でつくるごはんについて、鎌田社長は「お米の一粒一粒が立っていて、冷めても本当にもちもちして美味しい」と話します。味へのこだわりも強く、「とにかく美味しいもの、リピーターがつくものを出さなければ意味がない」という持論から、現在も農園のメンバーと労力を惜しまず「ごはんばこ。」の新メニューの開発を続けています。

Q4 規格外野菜って、ふつうの野菜と何が違う？

違いは、主に見た目です。形が不揃い、傷がある、虫食いがある、色が紫がかっている。そんな理由で出荷できない野菜が、あまりにも多いと鎌田社長は語ります。寒さなどのストレスで紫色に変わったキャベツは、かつては「売れない」と廃棄されてきましたが、社長によると、むしろ旨味や栄養が凝縮された状態で、味もおいしいそうです。1日に2トン近く収穫する枝豆も、色や形が合わないだけで大量の規格外が出ますが、さやから外す一次加工をして過熱水蒸気を通せば、「ごはんばこ。」の具材として生まれ変わります。

廃校を活用したいぶすき工場

鎌田社長と、レタス畑

野菜嫌いの社長が、なぜ農業を？

もとは建築の仕事をしていた鎌田社長。「人が生きていくには食が欠かせない」と考え、地元の指宿に戻って農業を始めました。ただ、実は野菜が大の苦手。だからこそ「自分が嫌いな野菜でも、美味しく食べられる野菜を作りたい」と取り組んできたそうです。始めて一番驚いたのは、捨てる野菜の多さ。これがきちんとお金になる仕組みをつくれば、農家の苦労も報われる。それが今の原点です。

これから

季節ごとの旬の野菜を使った、「ごはんばこ。」の「季節変動型メニュー」を増やしたいと鎌田社長。旬の時期に大量に出る規格外野菜を使えば、安く、おいしく、野菜をたっぷり入れられるといいます。これからの「ごはんばこ。」のメニューにも注目です。

「単なる『もったいない』という同情ではなく、『本当に美味しいから食べる』という感動とリピートを生み出し続けること。それが、私たちが過熱水蒸気とともに目指す持続可能なフードロス削減であり、食の未来をつくる挑戦です。」

株式会社カマタ農園　代表取締役　鎌田嗣海

取材のご案内

次の取材をご相談できます。

・工場の見学取材：廃校を活用した工場、過熱水蒸気での調理（ごはん・野菜）

・「ごはんばこ。」事業責任者やメニュー開発担当者（管理栄養士）へのインタビュー

・カマタ農園 鎌田社長へのインタビュー

・写真・資料のご提供

撮影可能な場面や日程は、調整のうえご案内します。
次ページに記載しておりますエースシステムPR事務局あてにお気軽にお問い合わせください。

【今後の予定】

11月5日（木）には、共創イノベーションイベント「ステハジ」EXPO2026（横浜）に「ごはんばこ。」が出展いたします。

拠点概要

名称	株式会社カマタ農園 いぶすき工場
所在地	鹿児島県指宿市山川福元558番地1
稼働開始	加工拠点としては2024年3月から、 「ごはんばこ。」の全商品製造は 2026年10月21日から
運営主体	エースシステムソリューション株式会社
製造品目	全ての「ごはんばこ。」商品
設備	FSCフードスチームクッカー1台、 BMCボックスマルチクッカー3台

FSCフードスチームクッカー

エースシステムについて

エースシステム株式会社は、大阪府和泉市に本社を置き、特許取得の過熱水蒸気調理技術「ACE STEAM（通称：AS）」を開発・展開するメーカーです。社員食堂に代わる新しい食の福利厚生サービス「ごはんばこ。」の運営元（グループ会社エースシステムソリューションが運営）で、その中核にあるのは、過熱水蒸気で蒸して米を炊き上げるという独自技術です。大阪公立大学との産学連携により技術の裏付けを重ね、特許取得や機械振興賞をはじめとする受賞歴、大手企業への導入実績を積み上げてきました。
規格外野菜の価値化に取り組むカマタ農園（鹿児島県指宿市）との連携など、「食の新しいインフラ」をつくるという構想のもと、生産から食卓まで、食にまつわる課題に技術で向き合っています。

「ごはんばこ。」について

「ごはんばこ。」は、社員食堂に代わる新しい食の福利厚生サービスです。オフィスに設置した冷蔵ショーケースに、特許技術である過熱水蒸気調理で仕上げたご飯・おかず・スープ・デザートなど100種類以上のメニューを定期的にお届けし、従業員が手軽に購入して食べられる仕組みです。添加物・保存料に頼らず（※一部調味料由来を除く）長期保存を実現しており、社内の管理栄養士が開発するメニューで、味と栄養バランスの両立にもこだわっています。規格外野菜などを積極的に活用することで、フードロス削減にも貢献しています。

カマタ農園について

株式会社カマタ農園は、鹿児島県指宿市（本社：同市山川福元5286番地1）で、形や大きさが出荷規格に合わないという理由で廃棄されてきた野菜を仕分け、価値あるものへとつくり変える取り組みを続けている農園です。エースシステムグループのパートナー企業として、規格外野菜の活用を進めています。2024年3月より旧山川小学校の校舎を活用した加工拠点として稼働を開始し、2026年10月より「ごはんばこ。」の全商品の新たな製造拠点として走り出しました。

≪報道関係者様からのお問い合わせ先≫
エースシステムPR事務局(アンティル内)　担当:伊与田・市川・林・藤井
TEL:06-6225-7781／FAX:06-6225-7782／MAIL:as_pr@vectorinc.co.jp