



循環型社会実現に向けた取り組みの一環として、未利用資源を活用

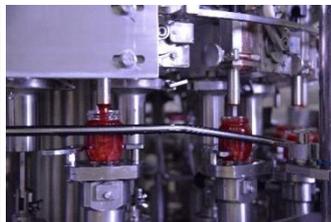
アヲハタ、製造過程で発生する食品残さをアップサイクルする取り組みを開始

～独自の発酵技術を持つスタートアップ企業と連携～

アヲハタ株式会社

アヲハタ株式会社（本社：広島県竹原市、代表取締役社長：山本範雄、以下アヲハタ）は、製造過程で発生するジャムなどの食品残さをアップサイクルする取り組みを開始します。

今回、独自の発酵技術で未利用資源を再生・循環させる社会を構築する研究開発型スタートアップの株式会社ファームステーション（本社：東京都墨田区、代表取締役：酒井里奈、以下ファームステーション）と連携し、製造過程で発生する食品残さを原料にアルコール（エタノール）の発酵・精製に成功しました。これを使用したオリジナルのウェットティッシュを作成し、株主優待品などに使用します。製造過程で発生する食品残さを日用品にアップサイクル※¹した当社初の事例になります。



ジャム・マムレード等を製造



製造過程で食品残さが発生

FERMENSTATION
Co.,Ltd.
Fermenting a Renewable Society

ファームステーションと連携
食品残さからエタノールを
発酵・精製



精製したエタノールを使用した
オリジナルウェットティッシュを作成

※¹アップサイクルとは

廃棄物や副産物など、従来、不要と考えられ活用されていないものをより社会価値・経済価値の高い生産物に転換すること。

社内公募で生まれたアイデアが起点

このアップサイクルの取り組みは、社内公募で生まれたサステナブルをテーマとするアイデアが起点となっています。より価値ある資源の循環を目指して検討を重ね、独自の発酵技術を持つファームステーションと連携することにより、

未利用資源からアップサイクル素材を生み出すことが可能となりました。

アヲハタは、これからも循環型社会への貢献をめざし、食品ロスの削減と資源の有効活用に努めていきます。

<本取り組みの背景>

アヲハタは、瀬戸内の柑橘をみかん缶詰・ママレードに加工する目的で1932年に創業しました。みかん缶詰製造時には、製造過程で発生するみかんの外皮を^{ちんぴ}陳皮に加工するなど、過去から無駄を出さない生産に取り組んできました。農産加工を原点に持つ会社として、自然に感謝し、恩恵を持続的に享受できるよう、循環型社会の実現にむけて、食品残さを「発生させない」「有効活用する」の両面から食品ロス削減に取り組んでいます。2024年には、製造過程に発生した食品残さを養豚飼料へ活用する取り組みも開始しています（年間発生量のおよそ25%の削減を見込む）※2。

※2 [キューピーアヲハタニュース 2024 NO. 36](#)

<担当者コメント>

本プロジェクトリーダー

アヲハタ株式会社 研究開発本部 商品開発センター 長谷川 和貴

サステナビリティやエシカルな消費が注目される中、私たちも自社の事業活動において、より持続可能な取り組みを実践することが重要だと考えたことがきっかけでした。フルーツ加工の過程で発生する未利用部分を有効活用する方法を検討したところ、ファームステーション様と出会い、今回のアップサイクルに至っています。これは、フルーツを無駄なく活用し、環境への配慮を実現する試みの第一歩となります。この取り組みを通じ、私たちはフルーツ加工における循環型のビジネスモデルの構築に1つ前進できたと感じています。今後も、フルーツをはじめとする自然の恵みを享受し続けられるよう持続可能な社会の実現に向け、さらなる挑戦を続けていきます。

<連携企業コメント>

株式会社ファームステーション 代表取締役 酒井 里奈

毎日の食卓に並ぶ商品を届けていらっしゃるアヲハタ様とご一緒することができ、大変光栄に思っております。

アヲハタ様のコーポレートメッセージ「フルーツには続きがある。」のとおり、ジャムを製造するだけでなく、その過程で発生する食品残さも活用してアップサイクルする取り組みは、これからの循環型社会への一歩だと感じています。未利用資源のない、持続可能な社会の実現を、これからもアヲハタ様とご一緒にてまいります。