



循環型社会への貢献にむけて

製造において発生する食品残さをエコフィードに活用 食品ロスをおよそ25%削減

2024年5月より本格スタート

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、資源循環型農場をめざす松浦農場（所在地：愛媛県越智郡上島町、代表：松浦 守）に、ジャム・ママレード等の製造過程で発生する食品残さを提供し、エコフィード*として活用する取り組みを2024年5月より本格的に開始します。

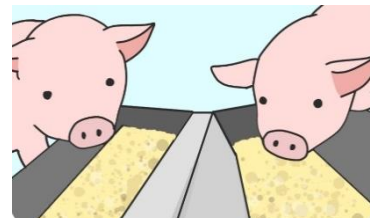
多品種のジャム・ママレード等の製造にあたり、製造品の切り替えや製造終了時に配管に残るものなど、廃棄物となってしまう食品残さは、製造量あたり1.5%程度発生します。アヲハタは、食品残さを「発生させない」「有効活用する」の両面から取り組んでおり、今回、食品残さをエコフィードとして養豚飼料に活用します。この取り組みにより、食品残さ年間発生量のおよそ25%の有効利用を見込み、食品ロス削減を図ります。



ジャム・ママレード等を製造



製造過程で食品残さが発生



一部を養豚飼料として活用

<本取り組みの背景>

アヲハタは、瀬戸内の柑橘を使いみかん缶詰・ママレードに加工する目的で1932年に創業しました。創業時からみかん缶詰の生産において、むいた外皮を乾燥させ陳皮^{ちんぴ}に加工するなど無駄のない生産サイクルを実践してきた歴史があります。農産加工を原点に持つ会社として、自然に感謝し、その恩恵を持続的に享受できるよう、積極的に環境への取り組みを進めています。

※エコフィードとは

食品残さ等を利用して製造された飼料です。エコフィードの利用は、食品リサイクルによる資源の有効利用のみならず、飼料自給率の向上等を図る上で重要な取り組みです。[農林水産省ホームページ](#)より引用

<本取り組みの目標>

サステナビリティの重点課題の一つに循環型社会への貢献を掲げ、2028年までに商品廃棄・動植物性残さの70%削減（2015年比）を目標にしています。今回の取り組みは、製造過程で発生する商品に出来ないジャム・ママレード等の食品残さをエコフィードとして活用し、食品ロスの削減、資源の有効活用を図ります。

<担当者コメント>

アヲハタ株式会社 生産本部 生産管理部 西 治彦
これまでも食品残さの活用として、堆肥化やバイオマス発電の利用などを行っていましたが、さらなる有効活用ができないか、模索していました。そんな時、循環型農業に取り組んでいる松浦農場 松浦様に出会いました。今回の取り組みにより、新たな活用の範囲が広がり、食品ロスの削減に期待しています。今後も食品残さを「発生させない」「有効活用する」の両面から取り組みを進めます。

松浦農場 代表 松浦 守

弊社は古くからエコフィード活用し、ステージ毎に適正なエコフィードを与え、美味しい豚肉を作ることを最重要として取り組んでいます。併せて、循環型農業に継続して取り組んでいきたいと考えています。

アヲハタは、これからも循環型社会への貢献をめざし、食品ロスを削減するとともに、資源を有効活用する努力を続けていきます。

■松浦農場 会社概要

所在地：愛媛県越智郡上島町岩城 5201-1

代 表：松浦 守

事業概要：資源循環型農場を目指し、特に地元岩城島の特産品「レモン」の搾りかすを積極的にエコフィードとして活用し、肉豚に与えています。一方で豚の排泄した豚フンは、農場内の施設で堆肥となり、農家等へ提供することにより、島内のレモン畑やみかん畑に還元される循環型農業に貢献しています。

ウェブサイト：<https://www.lemonpork.com/>