

2026年2月26日

持続可能な酪農に向けた取り組み
紅茶飲料の製造過程にて発生する紅茶粕を
牛の飼料として活用開始

グループ内資源循環～横浜森永乳業の紅茶粕を、那須岳麓農場の牛に給与～

森永乳業グループでは、紅茶飲料（紙パック）の製造過程から発生する抽出後の紅茶粕を乾燥加工し、牛の飼料として活用するグループ内資源循環の取り組みを開始しました。

関係会社である横浜森永乳業株式会社（本社：神奈川県綾瀬市）では、以前より紅茶飲料を製造する過程から発生する紅茶の茶殻を同社の工場乾燥加工してから廃棄しておりました。今回は、その乾燥させた紅茶粕を同じく関係会社である森永酪農販売株式会社（本社：東京都港区）が運営する「那須岳麓（がくろく）農場」へ輸送し、農場所所有の牛へ給与いたします。

当社は、サステナビリティ中長期計画 2030 の「資源と環境」において、「環境配慮と資源循環」「気候変動の緩和と適応」を重要なマテリアリティの一部として位置づけています。

「気候変動の緩和と適応」では、2030 年度までに Scope3 における CO₂ 排出量削減率 10% 以上（2020 年度比）を目標としており、達成に向けて取り組んでまいります。



乾燥加工後の紅茶粕

<参考情報> 共同研究による基礎的知見

これまで産業廃棄物としていた紅茶粕には、様々な成分が残存していることが分かりました。2021 年から、信州大学、ノーサンファーム(株)（日本農産工業グループ）、公益財団法人森永酪農振興協会と共同で、抽出後の紅茶粕を使用した研究を実施しました。

乳牛に紅茶粕を混合した飼料を給与した際の、第一胃内発酵や発酵ガスを分析する基礎研究を行い、一定の条件下においては紅茶粕によるゲップ由来のメタン抑制効果を確認しています*。今回の取り組みは、当実証実験が行われた条件とは異なり、メタン抑制などの特定の効果を確認するためのものではありませんが、引き続き様々な検討・検証を継続して行い改善を図ることで、将来的に GHG 削減に繋がる可能性を探り、持続可能な酪農へ貢献を目指してまいります。

※この共同研究では、乳牛に紅茶粕を混合した飼料を給与し、第一胃内発酵や発酵ガスを分析する基礎研究を行い、メタン生成量を約9%削減すると推定されました。その成果について、2023年10月、アメリカ・シカゴで開催された国際酪農連盟（IDF）主催のワールドデーリースミットにて発表しました。

演題：

Suppression of methane production from rumens of dairy cows by feeding post-extracted black tea lees
（抽出後の紅茶粕給与による乳牛ルーメンからのメタン生成の抑制）

本研究は、食品副産物を活用したルーメン発酵研究の一例であり、酪農分野における学術的知見の蓄積に貢献するものです。

当社ニュースリリース（2023年10月25日公開）：

紅茶粕を乳牛に給与することで、メタン生成量を約9%削減する効果を確認
～国際酪農連盟（IDF）ワールドデーリースミットにて発表～

<https://www.morinagamilk.co.jp/release/newsentry-4313.html>

森永乳業ウェブサイト ～森永乳業のサステナビリティ～

<https://www.morinagamilk.co.jp/sustainability/>