

低利用食材の脱脂粉乳とおからを活用した商品開発

～農商工官連携で生産者らが抱える過剰在庫・廃棄問題解決～

一般社団法人ローカルレボリューション(函館市)

ローカルレボリューションのメンバーと
豆腐・製菓・乳業各分野の関係者の皆さん

【組織等の概要】

- 代表：岡本 啓吾
- 所在地：函館市青柳町35番7-4
- 従業員数：5名
- 事業概要：プロデュース事業、イベント事業
- 連絡先：090-9755-5736
- SNS(Instagram)：
<https://www.instagram.com/lr.localrevolution/>

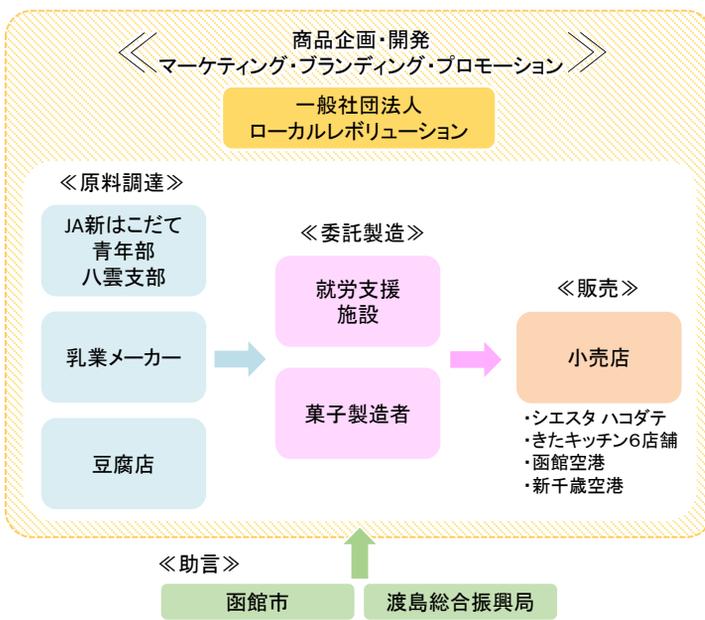
【取組の経緯と概要】

- ◆ 2023年、北海道の副産物に光を当てたいとの思いから、道南の行政、JA新はこだて青年部北渡島地区八雲支部、乳業メーカー、菓子店等と連携し「おまめ(おから)×みるく(脱脂粉乳)プロジェクト」を発足。
- ◆ このプロジェクトは、脱脂粉乳の過剰在庫問題と、食用とせずか1%しか活用されていないおからの廃棄問題に着目し、2つの食材を組み合わせ新しい価値を生み出そうとする取組。
- ◆ 2023年9月、プロジェクト第1弾として、おからと脱脂粉乳を使った焼き菓子(生フロランタン)を商品化。商品名には、これまで光が当たらなかった食材(おから・脱脂粉乳)を讃えるという意味を込めて「おまめとみるくに花束を」とした。
- ◆ 同商品は、2024年度「北海道新技術・新製品開発賞」の「食品部門優秀賞」を受賞。

【取組の成果】

- 高タンパクかつ低脂質で、栄養価も高いものの低利用になっている脱脂粉乳とおからを活用し、道南地域発の新しい北海道銘菓を開発。生産者らの抱える過剰在庫・廃棄問題解決へのきっかけづくりとなった。
- 商品がテレビ等で取り上げられたことで反響を呼び、菓子製造者から脱脂粉乳・おからを使用した商品の製造に関する問い合わせが来るなど、食材としての価値の再発見や活用の広がりにつながった。

おまめ(おから)×みるく(脱脂粉乳)プロジェクト



生フロランタン

低利用食材の現状を伝える
メッセージが添えられている

【今後の展望】

- 当プロジェクトの商品開発をきっかけに、道南が「脱脂粉乳×おから」活用の発信地となり、全国的な関連産業の発展や地産地消での消費拡大につなげたい。
- 生フロランタンの他、脱脂粉乳とおからを活用したクッキーサンド等の開発・販売に取り組みたい。