

④(有)片口屋、(株)ファームクリエイト、
(株)うなづき食工房の連携体



～廃棄食品を活用し地域で受け継がれてきた作物栽培を実現！～

農業

水産業

伝統の継承

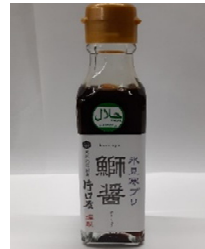
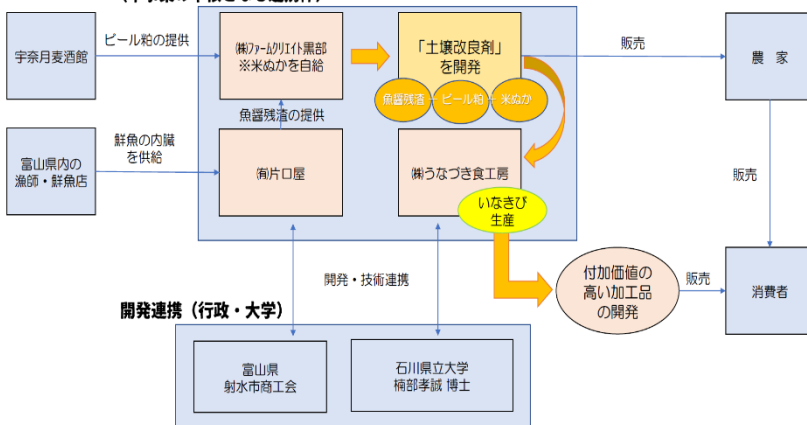
環境保全
(農林水産業・食品産業)

所在地：富山県射水市戸破6362
連絡先：miso1830@kataguchiya.com
URL:https://www.kataguchiya.com/
https://unazuki-shokukoubou.com/



<魚商農循環型社会の実現に向けた体制図>

(仮称) 魚商農とやま循環型社会実現協議会
(本事業の中核となる連携体)



地域で栽培されてきた「いなきび」



魚醬残渣から作られた有機肥料



連携体産品を使った商品開発

概要

- 魚醬製造過程で多量の油と固形物が排出されるため、食品ロス・廃棄物削減の観点から残渣を活用する方法を模索した結果、県立小矢部園芸高校の協力を得ることで、残渣などを活用した有機肥料を開発。(片口屋)
- 黒部市で本格的に鰯醬残渣と米ぬか、ビールを搾った後の麦を活用した有機肥料を生産し、「いなきび」を栽培。(ファームクリエイト)
- 収穫された「いなきび」を使い、団子や餅などの加工品を開発(うなづき食工房)

成果

- 富山県黒部市の宇奈月地区で特産品として栽培され続けてきたが、現在は4軒しか取り組んでいない在来種の「いなきび」栽培に着手。肥料価格が高騰する中、廃棄物を活用した肥料でコスト削減を実現し経営の安定化に成功。
- 宇奈月地区で地ビールの製造販売をしている(株)宇奈月ビールの協力を得て、魚醬の滓とビールの搾り滓を混ぜた肥料を恒常的につくり活用。これまで手数料を支払って廃棄してきた各残渣を有効活用し、食品ロス・廃棄物の大幅削減に大きく貢献。