

規格外野菜がつなく、地域の農と防災の未来

活動の経緯

銚子市はキャベツの一大産地ですが、それがゆえに大半は市場流通。出荷規格が厳格なため、多くの規格外品が出ることを課題に感じていました。そこで、見た目に難があるだけで味は良いキャベツを活かす方法として、2020年より規格外キャベツを用いた冷凍餃子の製造を開始。保存性と利便性が高く、多くの方に届けられる商品として注目されました。現在はその保存性と利便性を活かし、能登の被災者の炊き出し支援でも重宝されています。特に2024年度は異常気象の影響で生育不良が多発し、当農園でも全体の約1/3が規格外となりましたが、冷凍餃子のおかげで多くを廃棄せずに済みました。今後も食べ物を作る生産者として、地域の防災に役立てる存在でありたいと思っています。

活動の概要

規格外キャベツを活用した冷凍餃子の製造・販売と、被災地への炊き出し支援による防災連携。



当社の農業体験の様子



規格外キャベツの収穫後の様子



被災地での炊き出し支援の様子

活動の成果、実績等

千葉県銚子市で、地域の老舗調味料メーカーと連携しながら規格外キャベツを活用した冷凍餃子の製造・販売に取り組んでいます。特に2024年度は異常気象によりキャベツの生育不良が発生し、当農園でも収穫量の約1/3が規格外となる事態となりました。市場流通できない野菜も、冷凍餃子として加工することで新たな価値を芽吹かせ、廃棄せず活用できる仕組みを築いています。冷凍食品化により保存性が高まり、催事・オンラインショップなど多様な販路で展開が可能となり、消費者からは「簡単に調理できておいしい」「野菜の甘みを感じられる」と高評価を得ています。これまでに累計約80万個の冷凍餃子を製造・販売し、約6,200個、重量にして1トン超の規格外キャベツを有効活用してきました。

また、令和6年の能登半島地震発災後には、こうした冷凍餃子を車に積んで現地で炊き出しを行い、即応的な復興支援を実施。平時から屋外提供の経験があったため、初動からスムーズに対応できました。餃子は被災地支援だけでなく、マルシェ等での売上や募金を通じて、ボランティア団体への寄付にも活用され、社会貢献の循環が生まれています。また、2024年には地元銚子に餃子屋「AFRO GYOZA SHOP」をオープン。地元住民にも規格外キャベツを用いた餃子に親んでもらっています。

農業界では、安定供給の名のもとに大量生産・大量廃棄が当たり前となりがちですが、当社では「作ったものをすべて自らの責任で誰かの役に立つ形で使い切る」ことに価値があると考えています。また、都内の町内会とは8年以上の交流があり、農業体験の受け入れや、都内での野菜販売を通じたつながりが継続。その関係の中で、収穫や加工のサポート、さらには規格外品の活用アイデアも多く寄せられ、都市と農村の良循環が育まれています。