

【株式会社山内本店】食品ロス削減・リサイクルに向けた取組

<商慣習の見直し（賞味期限の延長）>

- 味噌、もろみ等で賞味期限の延長を実施。引き続き、賞味期限の延長を図るべくテストを実施中。

<食品ロス削減・食品リサイクルの取組>

- 商品として販売できないが、まだまだ食べれるものを『フードバンク』に寄贈を実施。今後も定期的な実施予定。
- 24時間販売できる無人の自動販売機においてアウトレット品として販売を開始。
- 製造過程において、品質変化が著しい物や床に落としたもの、もろみを搾った後に残る醤油粕等は飼料として畜産農家へ提供。

フードバンク様 へ提供

製造過程でどうしても出てしまう、充填機の始動時に発生する規格外品であったり、ウェイトチェッカーで重量不足と判断された製品、賞味期限の印字ずれ等
食べる事ができるのに、流通できない商品をフードバンク様へ提供しています。



賞味期限印字ミス

アウトレット商 品の販売

工場敷地内にある売店や24時間販売できる無人の自動販売機においてアウトレット品として販売を開始。売れ残りは0を記録しており、消費者参加型の食品ロス削減の取組として今後も期待しています。



24時間自動販売機

畜産農家様 や農地へ還元

返品された味噌の中で品質劣化が激しい物や、床に落としたもの、醤油に関してはもろみを搾った後に残る醤油粕等は焼却処分を少しでも減らし、農業に役立てたいという思いから、飼料として畜産農家へ提供の他、肥料原料として農地へ還元しています。



もろみを搾った後の醤油粕

[関連ウェブページ]

https://www.youtube.com/watch?v=u_P9aaTT_rQ

[問い合わせ先]

総務部 SDGs担当 (096-232-3300)



株式会社 山内本店

熊本県菊陽町で味噌・醤油を製造する株式会社山内本店は、宝暦元年、熊本市新町1丁目の地において「梅屋」の屋号で味噌・醤油の醸造を始めたのを起源に、260年余りの歴史を持つ企業です。

「現代の名工」を始め、味噌製造において様々な受賞歴を誇る同社は、「熊本の恵み」をいただく企業の責任として、食品ロス削減や環境保全の取組を行っています。

平成29年、以前から福祉活動に関心があった同社は、熊本県内のフードバンクに対して、流通させることができない商品の提供を始めました。

1 食品ロスの削減に向けて

- MEMO - 山内本店で発生する食品ロスの例

- ✓ 1/3ルール※1によって、小売店等から返品された製品
- ✓ 充填機の始動時に発生する規格外品
- ✓ ウェイトチェッカーで重量不足と判断された製品 等

※1：賞味期限の3分の1以内を、小売店への納品期限とする業界の商慣習。食品ロスの原因になるとして、全国で見直しが始まっている。

株式会社山内本店が製造する味噌や醤油の中には、味や品質、賞味期限に問題はなく「まだ食べられる」にも関わらず、様々な事情から消費者の手元に届けられず、廃棄処分してしまうものがあります。

同社は、長年の課題となっていた「もったいない」を少しでも減らすため、「まだ食べられる」食品を食卓に届ける活動や、循環資源として農業に活用させる活動を始めました。



▲ 右が重量不足で出荷が出来ない味噌。

「まだ食べられる」を食卓に届ける



▼ 醤油粕



返品された味噌の中で品質変化が著しいものや、床に落としたものは、焼却処分を少しでも減らし、農業に役立てたいという思いから、飼料として畜産農家へ販売する他、肥料原料として農地へ還元するため、処分を委託しています。

また、醤油については、「もろみ※2」を搾った後に残るシート状の「醤油粕」を、飼料として販売しています。

2 資源循環型社会の形成に向けて

対応するSDGs目標



当初は、フードバンクの注文に応じて製品を提供するというルールに戸惑いがあったもの、翌年度には初年度の5倍を超す量を提供するまでになり、今後も増やしていくとしています。

また、令和元年6月から、食品ロス削減に向けた取組を強化するため、工場敷地内の売店において、アウトレット品として販売を開始しました。

試行錯誤しながらの販売ではあるものの、販売開始以降売れ残りはゼロを記録しており、消費者参加型の食品ロス削減の取組として期待されています。



▲ 売店の様子

※2：醤油の場合は、仕込み容器の中に醤油の原料を入れ、攪拌・発酵・熟成させたもの。それから搾り出たものが醤油となる。

対応するSDGs目標



日本における味噌の消費量は、食生活の変化もあり、年々減少しています。同社では、学校教育への貢献とともに、子供達に日本食を支える味噌や醤油への理解を深めてもらうため、工場見学を積極的に受け入れています。



▲ 味噌造りへの愛を語る専務取締役の田尻氏

また、希望者を募って開催している味噌造り体験では、食品ロス削減に向けた啓発活動も行っています。この効果は絶大で、アウトレット品の売り上げに大きく貢献しています。

日本の食文化を守り、熊本の水を育む



同社は、食品ロス削減の取組以外にも、江戸時代から日本の食文化を支えてきた企業の責任として、様々な取組を行っています。

3 日本の食を伝える

対応するSDGs目標



醤油粕に含まれる酵母が産乳量を増加させるとして、特に酪農家からの需要が高く、販売量は年々増加しています。

4 熊本の水を育てる

対応するSDGs目標



同社では、地下90メートルから汲み上げた「阿蘇の伏流水」を、年間約10トン使用しています。使用した水は、適切な処理を施して無害化していますが、恩恵を受けている熊本の水を育てる活動がしたいとの思いから、自治体やJA等が組織する「水循環型営農推進協議会」と協定を結びました。毎年、休耕田への水張りや水稻栽培に対して助成金を支払うことで、水田の機能を維持し、地下水涵養を増やす取組を行う他、その活動の中で収穫された米を味噌製造に使用することで、「ウォーターオフセット事業※3」の推進にも取り組んでいます。



同社は、地域の恵みをいただく企業の責任として、「もったいない」をなくし、そして地域を守る取組を始めました。この取組を継続し、強化していくことが、現在の目標となっています。

※3：地下水を育む田畑で生産された農産物（農産加工品）や、それを食べて飼育された畜産物を購入・消費することで、使用した地下水量をまかなう取組。

(株)山内本店のSDGsに対する取組



※ 環境に対する取組については、同社ホームページにおいて詳細を確認できます。

企業概要

- 【社名】株式会社 山内本店
- 【創業】宝暦元年(1751年)
- 【事業内容】醤油、味噌、食酢、だしの素、たれ類の製造・販売
- 【住所】熊本県菊池郡菊陽町原水5548
- 【電話番号】096-232-3300(代表)
- 【HP】<http://www.e-umeya.com/>