

TOKAIニニコミ

井村屋グループ 株式会社



三重県津市

家畜の飼料に回していたおから。

なるべく消費者のみなさんに食べて

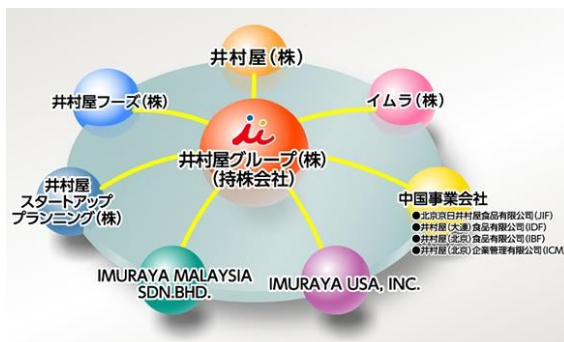
いただきたい、そんな思いで社内において
アップサイクルを検討してきました。

井村屋株式会社 小林 正靖

こばやし まさやす
小林 正靖

近藤 ほかにはどのような商品がありますか。
近藤 店頭に並ぶものではなく、カステラ、氷
みつなどがありますし、業務用ではカップ麺のスー
プに使う野菜や魚介のパウダー、お菓子に使うフ
ルーツやこしあんのパウダーなどがあります。数年
前からは日本酒造りも始めました。井村屋グルー
プはもの作りに挑戦する企業風土があり、長い歴
史の中で、手がけていないのはチョコレートくらい
と先輩社員から聞いています。

近藤 井村屋グループについて教えてください。
近藤 全体の経営
戦略を担う井村屋
グループ株式会社
を中心に、井村屋
株式会社をはじめ
とする事業会社が
国内外に10社あり
ます。皆さまにお
なじみのあずき
バーや肉まん・あん
まんは、井村屋株
式会社が製造する
商品です。



製造してきた食品は、チョコレート以外
ほぼ全て

三重県津市で、井村屋グループにおける食品
ロス削減の取り組みを、三人の担当者に伺いま
した(令和6年11月21日。聞き手：東海農政局
消費・安全部長 小山内司)。

井村屋グループの全体像

生おからをそのまま使うことで、
アップサイクルを拡大

現状、食品製造の過程でどのような副産物
が発生していますか。
小林 グループ内で発生する副産物のほとんどは、
食品製造の中核を担う井村屋株式会社のものとな
ります。量的に一番多いのは、豆腐の製造で発生す
るおからです。

おからの発生は、全国の豆腐メーカーに
とって共通の悩みですね。

小林 加工食品の原材料として使える分以外は、
家畜の飼料に回すことになりました。おからは食品
ですので、なるべく消費者に食べてもらいたいとい
う思いで、社内にチームを立ち上げて、食材として
の利用を増やすアップサイクルを検討しました。
アップサイクルとは、副産物などに新たな価値を付
与する取り組みです。

井村屋グループ株式会社
経営戦略室
課長代理 近藤修司氏



井村屋株式会社
エネルギー統括部
エネルギー・環境対策チーム長
小林正靖氏



——具体的にどのようなアクションにつながりましたか。

小林 おからは腐敗しやすいため、取り扱いが難しいという課題があります。しかし井村屋には、アイスや肉まんが培った冷凍技術や設備があります。そこで、新鮮なおからを冷凍品として販売するようになりました。

——冷凍品のおからは、どういうところで使われているのですか。

小林 三重県のスーパードで、総菜の原材料に使ってもらっています。最初は少量から使ってもらい、総菜の需要に合わせて取引量を増やしていったのが安定した取引につながっています。スーパード以外でも、ドーナツの原材料として一部使ってもらっています。



おからが使われた総菜

——食用の利用を増やしてきたのですね。

小林 おからは日々大量に発生するので、食用の利用は一部に限られてしまっています。このため、おからの発生量を減らす取り組みも並行して行っています。豆乳を絞る工程の機械設備を調整し、本来の製造能力を最大限引き出すことで、豆乳の品質を維持しながらおからの発生量を減らしています。

アップサイクル商品がヒットすると困ることも

——おからのほかには何かありますか。

小林 例えば、カステラを焼き上げた際、規格のサイズにならない端の部分が必ず発生します。また、あずきバーも、一本当たりの重さに目安があり、あずきの量が多すぎると規格外品となってしまう出荷ができません。



規格のサイズにならないカステラの端

——こうした規格外品の発生は避けられないのですね。

小林 そうなんです。こうした規格外品は、本社敷地内に設置した直売施設で、お求めやすい価格で販売しています。地域のお客様に笑顔を届けることができますし、直売施設でさまざまな商品をお求めいただくことが商品の良さを知っていただく機会になるという期待もあります。

——カステラの端は、別商品にアップサイクルできそうですね。

小林 カステラの端はラスクにも加工できます。ただ、おからも同様ですが、こうした別商品がヒットしすぎると、私たちには他社への原材料の供給責任が発生しますので、極端な場合、副産物を供給するために製造するという本末転倒なことが起こります。こうしたリスクを避けるため、他社への販売だけでなく、社内製品での活用も常に模索してきました。



直売施設の外観(上段)、施設内の様子(下段)

近藤 アップサイクルの話をする、日本酒製造においては原料米の2割程度の重量に相当する酒かすが発生するので、実はどこの酒蔵もその処理に困っているという話があるんです。井村屋グループにはさまざまな製品があるので、発生した酒かすはグループ製品の原材料として全て利用できています。例えば、あんまんの生地練り込んでいます。酒まんじゅうという和菓子があるように、酒かすはあんまんと相性の良い組み合わせとなります。

包装資材や殺菌方法の工夫で、 賞味期間を大幅に延長

——食品ロスを減らす取り組みは、ほかにどのようなものがありますか。

小林 賞味期間を伸ばすことで、商品が廃棄されにくくなります。例えば、備蓄食料用のようかんがあります。包装資材メーカーと連携し、実験を繰り返すことで、賞味期間を5年6カ月とすることに成功しました。長期保存が可能であることに加えて、飲料がなくても手軽にカロリー補給ができ、また、アレルギー物質を含まないことも評価され、自治体や企業の備蓄食料に活用していただいています。



備蓄食料用のようかん

——ようかんの賞味期間は通常1年程度なので、画期的ですね。

近藤 ほかに、賞味期間が冷蔵180日の豆腐も作っています。こちらは製造工程で殺菌方法を工夫した当社の独自製法の商品です。例えば、介護給食施設では、年末年始などで豆腐の納品がしばらく止まってしまいうことがありますが、通常の豆腐は日持ちしないのでこうした期間はメニューに取り入れづらくなります。当社の豆腐であればこうした問題はありませぬ。また、コンテナ船での長時間輸送にも耐えられますので、香港向けに輸出も行っています。

——食品ロス削減の観点も踏まえ、食品の寄付をされているようですね。

近藤 肉まん・あんまんや和菓子といった当社の冷凍製品を、セカンドハーベスト・ジャパンなどへの寄付を通じて、こども食堂や生活困窮世帯にお届けしています。このほか、クリスマスプレゼントとして、毎年、三重県社会福祉協議会を通じて、社会福祉施設に冷凍の肉まん・あんまんを贈っています。



通常ロングライフ豆腐(右)
介護給食向けの高カロリー豆腐(左)

——冷凍製品だと、寄付後の温度管理も必須ですね。

小林 寄付に際しては、冷凍の状態でもこども食堂など最終ユーザーに届けていただけることを条件にしています。

グループ内における副産物の廃棄ゼロを 目指して

——11月8日に、井村屋グループ株式会社からアップサイクルセンターを設立するとの発表がありました。オンラインでつながっている井村屋グループ株式会社の加藤さん、詳しく教えてください。

加藤 これまでも、製造工程で発生した副産物は、スーパーで利用していただいたり、グループ内の別製品の原材料として利用していましたが、このように利用できるのはごく一部にとどまり、大部分はメタン発酵や家畜の飼料に処分せざるをえませんでした。令和7年2月の竣工を目指すアップサイクルセンターでは、井村屋株式会社の工場で発生した副産物の商品化を推進することとしています。

——アップサイクルセンターによって何が変わるのですか。

加藤 井村屋株式会社の「津工場」内に設けるセンターには、3つの生産機能を備えます。1つ目はパウダー化機能です。豆腐を製造する「あのつFACTORY」(津市)で発生したおからは、現状、その一部をFACTORY内で冷凍して出荷し、ほかは処分しています。今後は、全てのおからを「津工場」のアップサイクルセンターに運び、おからパウダーに加工することで、全量を食用として利用できるようにします。

——パウダー化することで、用途が一気に広がりますね。

加藤 おからパウダーは、食物繊維が豊富で、取り扱いもしやすいことから、加工食品の原材料として高いニーズがあります。既にいくつかの食品企業から当社に問合せもいただいております。グループ内での利用はもちろん、さまざまな企業で使いやすいだけのもので考えています。

——ほかの2つの機能はいかがですか。

加藤 2つ目は生産・加工機能と冷凍機能です。おからパウダーは原材料として大きな可能性を秘めているので、パウダーを使った新たな常温商品や冷凍食品をここで製造できるようにします。このほか、肉まん・あんまんの生地など既存商品の原材料としても使っていければと考えています。他社への販売に依存しすぎると供給責任の問題が発生しますので、グループ内での利用も少しずつ進めていくことが大切です。最後の3つ目は包装機能、つまり最終製品として出荷できるようなパッケージ化をするというものです。以上の機能が揃うことで、グループ内外でアップサイクル商品をどんどん生み出すことができるようになります。



豆乳を絞った後のおから

——アップサイクルするのはおからのほかに何がありますか。

加藤 こしあんを作る際に発生するあずきの皮もパウダー化して使っていきたいと思っています。現状、当社ではあずきの皮を家畜の飼料として利用していますが、食物繊維やポリフェノールが含まれ、健康機能が注目されていますので、パウダー化することによって全量を加工食品の原材料に使っていきたいと考えています。カステラの切れ端についても、付加価値を加えて商品化を進めていきます。



あずきの皮

——SDGsにも沿った取り組みで、素晴らしいですね。将来の目標を教えてください。

加藤 2028年を目標に、副産物の廃棄ゼロを目指します。井村屋グループには、創業以来、多くの食品製造を手掛けてきた実績があり、新商品を生み出すさまざまなノウハウがあります。こうしたノウハウを活かしてアップサイクルを進めてまいります。これからも井村屋グループの商品に注目ください。

——楽しみにしています。ありがとうございました。

<発行>

東海農政局 消費・安全部 消費生活課
TEL:052-223-4651

TOKAIミニコミのWebサイト
(東海農政局Webサイト)



取材にご協力いただいた
井村屋グループ株式会社Webサイト
<https://www.imuraya-group.com/>



左から、近藤課長代理、小林チーム長、小山内部長